

## 【レストランのシャルキュトリー】目次

はじめに  
この本の使い方

### 1章 シャルキュトリーの基礎知識

シャルキュトリーとは  
豚肉の選び方  
シャルキュトリーに使う部位  
半身をさばく  
ケーシングの種類  
ケーシングの準備  
ファルスを詰める  
シャルキュトリーに使う道具

### 2章 シャルキュトリーを作る

基本のソーセージ用ファルス  
ソシス・コンフィ  
ブーダン・ブラン  
ブーダン・ノワール      血入りソーセージ  
ブーダン・ア・ラ・カンパーニュ  
メルゲーズ      羊のソーセージ  
フランクフルトソーセージ  
ソシス・ド・ジャンボン      モモ肉入りソーセージ  
ストラスブルグソーセージ  
アンドゥイエット  
生ハム  
ジャンボン・ブラン      豚モモ肉のハム  
プティ・サレ      豚バラ肉の塩漬け  
リヨン  
トラヴェール  
ポワトリーヌ・フュメ      豚バラ肉のベーコン

バントレッシュ  
ジャンボノー・キュイ 豚すね肉のハム  
ピエ・ド・ポール  
フロマージュ・ド・テート 豚の頭のテリーヌ  
リエット  
パテ・ド・カンパーニュ  
グレスロン 豚のど肉と皮のパテ  
フォワグラの瓶詰め

### 3章 シャルキュトリーの料理

シャルキュトリーの盛合せ  
自家製生ハム  
ジャンボン・ブランのサラダ  
ソシス・ド・ジャンボン  
豚肉のリエット  
フォワグラの瓶詰め  
ジャンボン・ペルシエ  
グレスロン  
フロマージュ・ド・テート、ピクルス添え  
温製豚の頭のテリーヌ  
生がき、ブーダン・ブラン、クレピネット  
レンズ豆のサラダ  
豚耳のコロッケ  
サラダ・リヨン  
豚舌のテリーヌ  
生ハムのボワレとパステッチャ  
ハムとオリーブのケーキ  
ホットドック  
ガルビュール 生ハムと野菜のスープ  
ハムとアンディーヴのグラタン  
ブーダン・ア・ラ・カンパーニュ、ジャガイモのピュレ添え  
ブーダン・ノワール、リンゴのソテー添え  
ソーセージとレンズ豆の煮込み  
豚足のパン粉焼き

ピペラード

バントレッシュ、ポム・ブーランジェール風

アンドウイエットのガレット

クスクス・メルゲーズ

シュー・ファルシ

シュークルート

ベアルヌ風ポテ