



## Instruction Manual

Model#:008858615 (1A-SS710) SAUSAGE STUFFER, 10LB



Toll Free: 1-888-380-7953

**GENERAL SAFETY RULES**



## **WARNING!**

READ AND FULLY UNDERSTAND ALL INSTRUCTIONS AND WARNINGS PRIOR TO USING THIS UNIT. YOUR SAFETY IS MOST IMPORTANT! FAILURE TO COMPLY WITH PROCEDURES AND SAFE GUARDS MAY RESULT IN SERIOUS INJURY OR PROPERTY DAMAGE.

**REMEMBER: YOUR PERSONAL SAFETY IS YOUR RESPONSIBILITY!**

**1. CHECK FOR DAMAGED PARTS.**

Before using the stuffer, check that all parts are operating properly and perform the intended functions. Check for binding of moving parts, mounting and any other conditions that may affect the operation.

**2. KEEP CHILDREN AWAY. NEVER LEAVE THE APPLIANCE UNATTENDED.**

3. The Manufacturer declines any responsibility in the case of improper use of the stuffer. Improper use of the stuffer will VOID the warranty.

**4. NEVER store or leave the stuffer at a temperature lower than 32°F (0°C)**

5. Repair must be done by an authorized dealer. Use only factory original parts and accessories. Modification of the stuffer will VOID the warranty.

6. Be sure the stuffer is stable during use.

7. NEVER operate the stuffer with the gear housing cover open or removed.

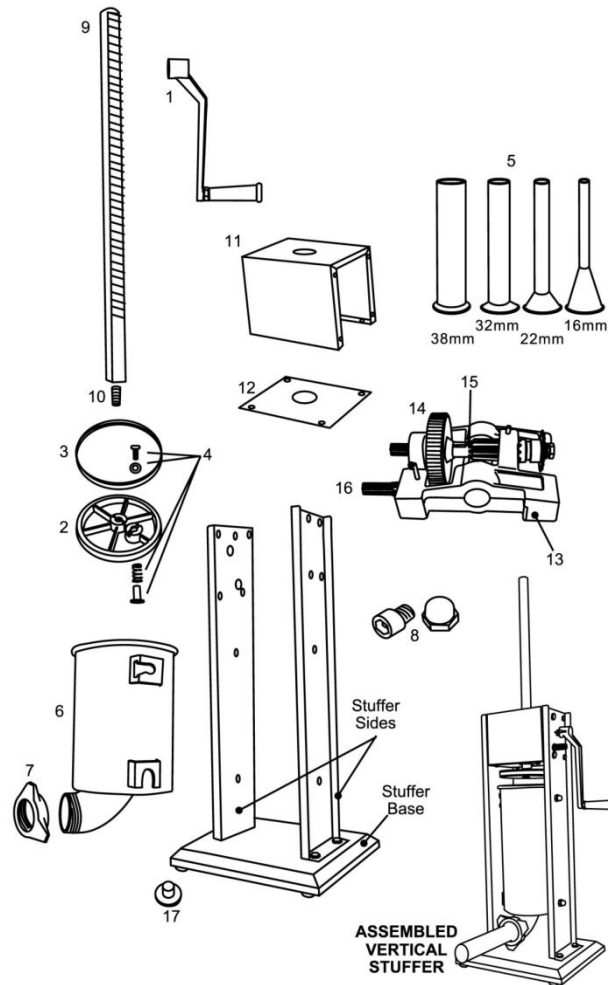
8. WEAR EYE PROTECTION! Everyday eye glasses are not safety glasses. Safety glasses conform to ANSI Z87.1 requirement. Note: Approved safety glasses have Z87 printed or stamped on them.

9. DO NOT use while under influence of drugs or alcohol.

10. Household use only.

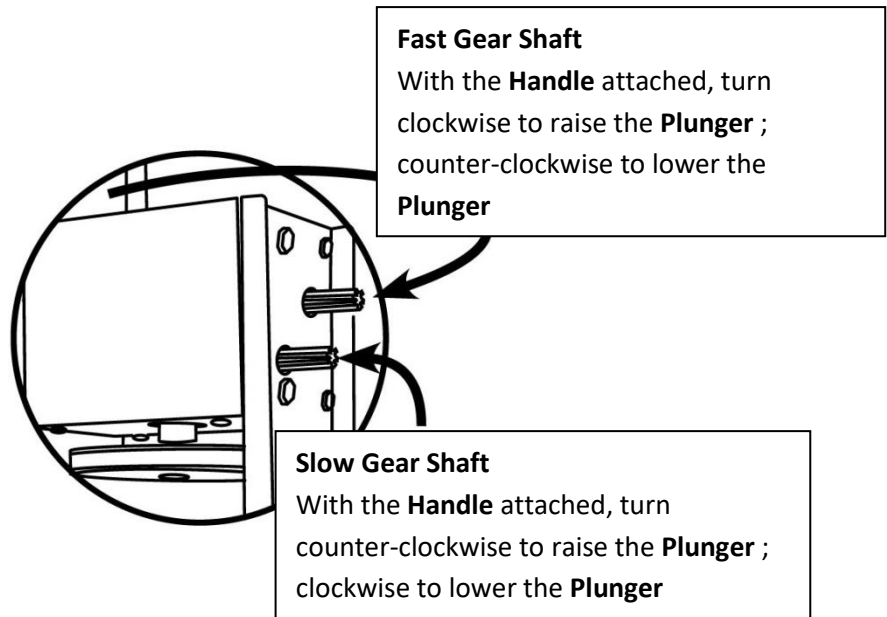
**SAVE THESE INSTRUCTIONS!**

# DIAGRAM



Part#	DISCRIPTION
1	Handle
2	Plunger
3	Plunger Seal
4	Pressure Release Valve (4 Piece Set)
5	Stainless Steel Funnel Set (4 Funnels)
6	Stainless Steel Canister
7	Front Ring Nut
8	Canister Mounting Hardware Kit (4 Sets)
9	Plunger Shaft
10	Plunger Bolt
11	Gear Housing Cover with Hardware Kit
12	Gear Housing Cover Bottom Plate with Hardware Kit
13	Gear Housing with Hardware Kit
14	Main Driving Gear
15	Slow Speed Control Gear
16	Fast Speed Control Gear
17	Rubber Foot (4 Piece Set)

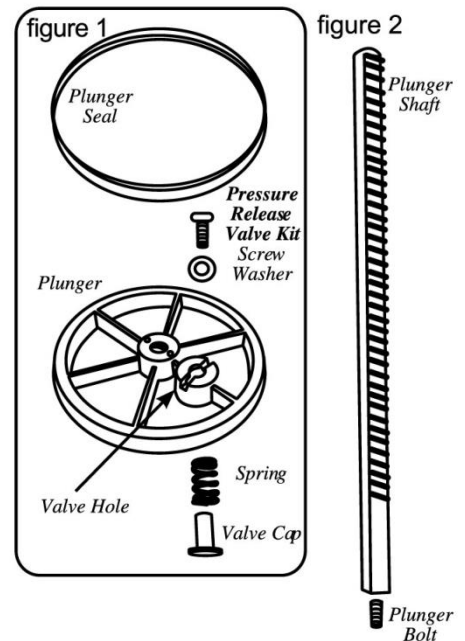
## GEAR MOVEMENT



## ASSEMBLY

### PLUNGER ASSEMBLY

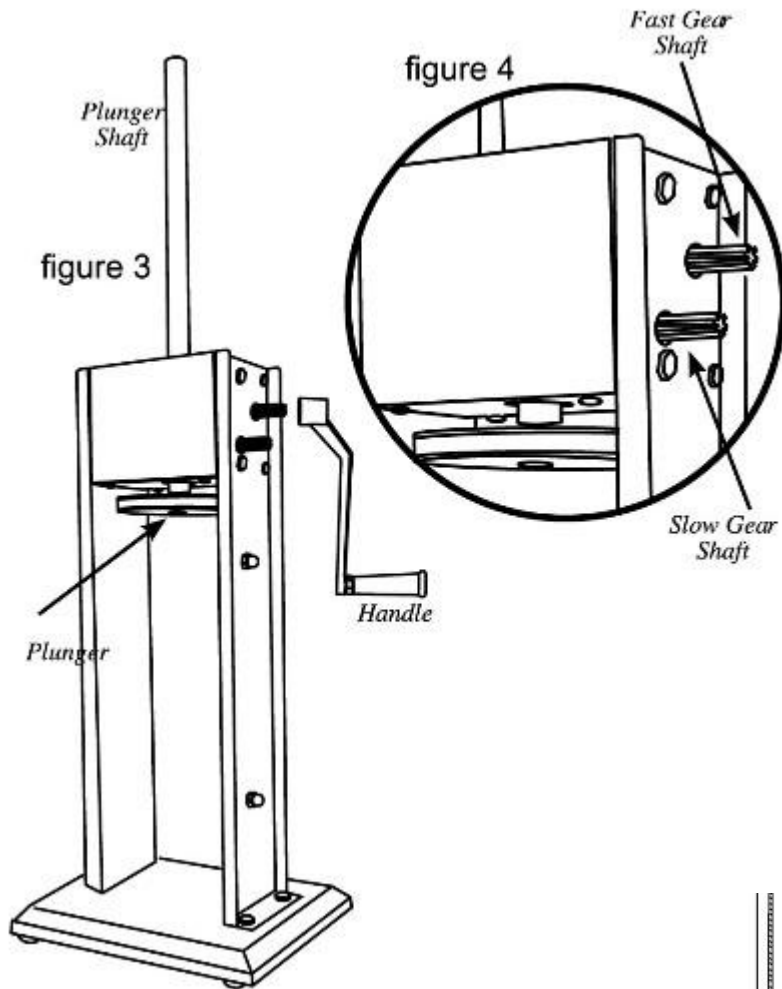
1. Slide the **Plunger Seal** onto the **Plunger** (**figure 1**)
2. Assemble the **Pressure Release Valve Kit** onto the **Plunger**. From the top of the Plunger, place the Washer onto the Valve Hole, then insert the Screw through the Washer and into the Valve Hole. From the underside of the Plunger, place the Spring onto the end of the Screw, then place the Valve Cap onto the end of the Screw and twist to secure.
3. Screw the Plunger Bolt onto the Plunger Shaft (**figure 2**).
4. Place the assembled **Plunger** onto the end of the **Plunger Shaft** (**figure 3**).



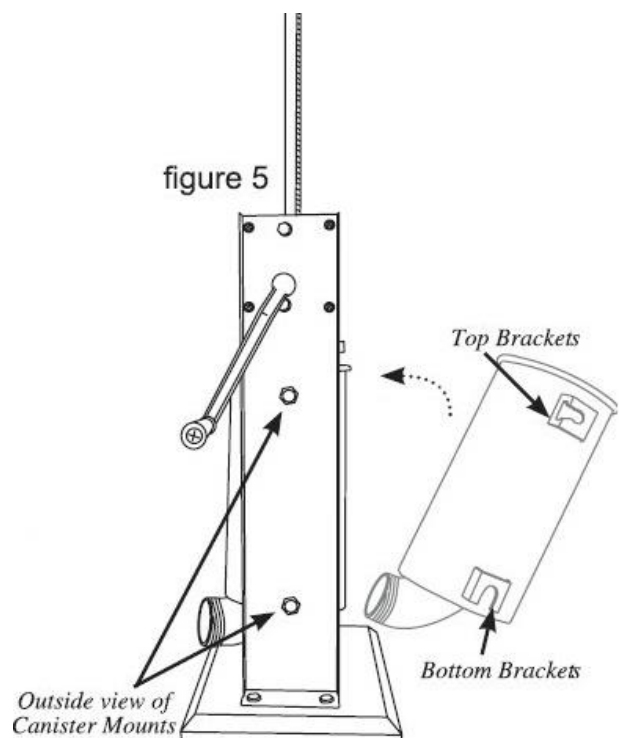
## STUFFER ASSEMBLY

5. Attached the **Handle** by sliding it onto either the **Fast** or the **Slow Gear (figure 4)**.

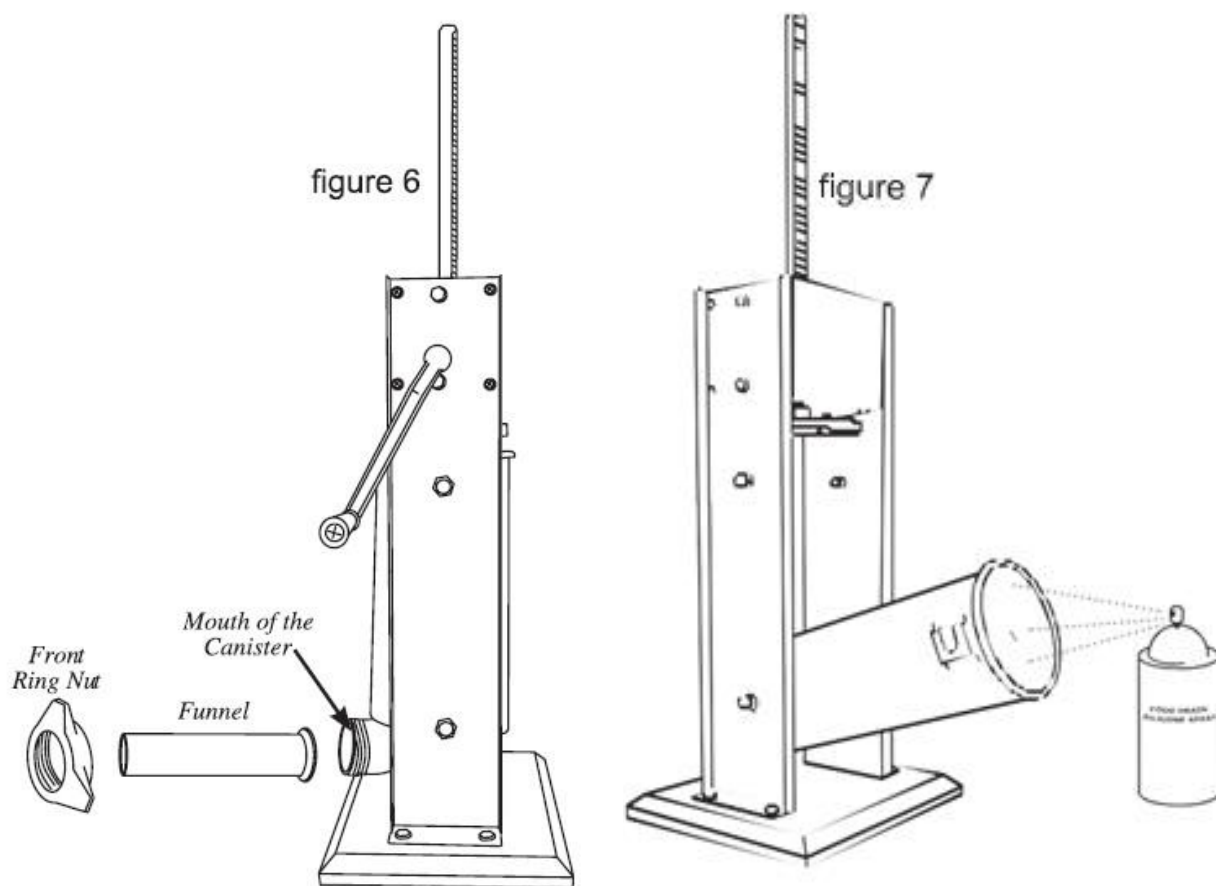
6. Crank the **Handle** to bring the **Plunger** to the top of the **Stuffer**.



7. Rest **Canister's Bottom Brackets** onto the **Canister Mounts** inside the **Housing** of the **Stuffer**. Pivot the **Canister** fully into the **Stuffer Housing**, snapping the **Top Brackets** into the **Canister Mounts**. ( figure 5)



8. Insert the **Stuffing Funnel** of choice through the **Front Ring Nut**. Screw the **Front Ring Nut** and **Stuffing Funnel** onto the mouth of the **Canister** until snug. DO NOT OVERTIGHTEN the **Front Ring Nut**, as it may damage the **Funnel**. ( figure 6)
9. Thoroughly coat the inside of the **Canister** with a food-grade lubricant prior to use. ( figure 7)



## DISASSEMBLY & CLEANING

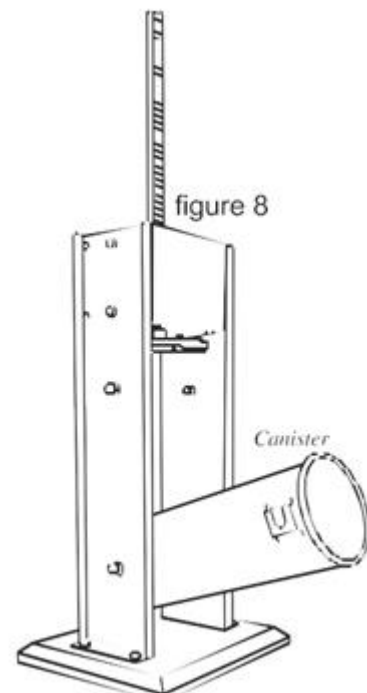
- 1 . Remove the Stuffing Funnel by unscrewing the Front Ring Nut, and pulling the Funnel out.
- 2 . Turn the Handle until the Plunger comes up and out of the Canister.
- 3 . Pivot the Canister outward, then pull the Canister up to remove the Canister from the Stuffer Housing.
- 4 . Unscrew the Plunger from the Plunger Shaft. Disassemble the pressure release valve from the plunger. Remove the plunger seal from the plunger.
- 5 . Wash all parts that have come in contact with meat in hot soapy water. **BE SURE TO CLEAN THE PARTS IMMEDIATELY AFTER USE** . Rinse and thoroughly dry all parts immediately. Sterilize as needed.
- 6 . Fully lubricate the Shaft, Canister, Pressure-Release Valve components and the Front Ring Nut with a food-grade lubricant before and after each use.

## STUFFING INSTRUCTIONS

**CAUTION !** When the plunger is pulled out of the Canister, **RELEASE THE HANDLE SLOWLY!** Pressure or gravity could cause the Handle to spin back slightly and cause injury.

NOTE : Apply a food-grade lubricant to the inside of the Canister before filling with the meat mixture.

1. Tilt out the Canister.
2. Fill the Canister with the meat and seasoning mixture (figure 8).
3. Press the mixture down into the Canister firmly to release any trapped air.
4. Pivot the Canister back into the upright position and snap the Top Brackets onto the Canister Mounts.
5. Turn the Handle until the Plunger comes in contact with the meat and the mixture is ready to extrude out the end of the Stuffing Funnel.

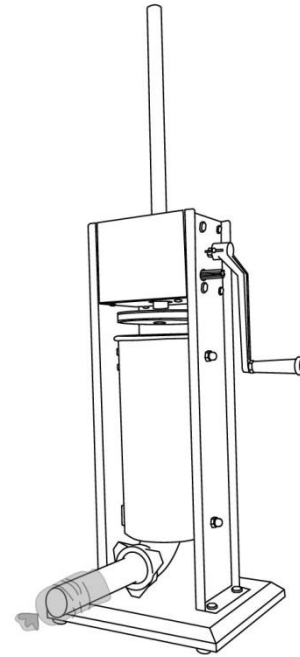


6 . Slip a casing on the end of the Stuffing Funnel until the entire casing has slid onto the Funnel (figure 9).

7 . Tie, twist or hog ring the end of the casing to seal it.

8 . Turn the Handle to extrude the mixture into the casing.  
For best results, apply pressure around the casing, close to the end of the Stuffing Funnel. This will hold the casing tight and will cause the mixture to pack firmly into the casing.

9 . When the end of the casing has been reached, tie, twist or hog ring the end of the casing to seal the contents inside.



**STUFFING TIPS:**

The following are suggestions to help reduce the resistance when stuffing with the 13 mm Stuffing Funnel.

A . Add water to the meat mixture-up to 1-1 / 2 cups (0.4 L) of water per every 5lb (2.3 kg) of seasoned meat.

B . Add 1/4 cup (60ml) of vegetable or olive oil per every 5 lb ( 2.3 kg ) of seasoned meat for better flow.

**RECIPES**

U.S. WEIGHT CONVERSIONS	
1 tsp	5 ml
1Tbsp	15 ml
1/8 cup or 1 fl oz	30 ml
1/4 cup or 2 fl oz	60 ml
1/3 cup	80 ml
1/2 cup or 4 fl oz	120 ml
2/3 cup	160 ml
3/4 cup or 6 fl oz	180 ml
1 cups or 8 fl oz or 1/2 pint	240 ml
1 1/2 cup or 12 fl oz	350 ml
2 cups or 16 fl oz or 1 pint	475 ml
3 cups or 1 1/2 pints	700 ml
4 cups or 2 pints or 1qt	950 ml
4 quarts or 1 gal	3.8L

U.S. WEIGHT CONVERSIONS	
1 oz	28g
1/4 lb or 4 oz	113g
1/3 lb	150g
1/2 lb or 8 oz	230g
2/3 lb	300g
3/4 lb or 12 oz	340g
1 lb or 16 oz	450g
2 lb	900g

**VENISON SAUSAGE**

6 lbs venison	6 lbs lean pork	1 / 2 tsp sage
1 / 2 tsp cayenne pepper	2 tsp salt	1 / 2 cup honey
2 tsp pepper	sausage casings	

**FRESH ITALIAN SAUSAGE-MILD/HOT**

5 tsp salt	1 tsp sugar	2 tsp caraway seeds
3 tsp crushed hot peppers	1 tsp cracked fennel seed (omit if making mild)	
2 tsp coarse ground black pepper		1 tsp coriander
1 pint cold water	10 lb boneless pork butt	

**\*\*NOTE :** If grinding meat for sausage, grind the meat through the coarse grinding plate, add seasoning. then re-grind through a fine grinding plate.

## FOOD SAFETY

CAUTION! It is important to follow the “Food Safety” guidelines outlined in this manual. For the most up to date instruction visit the USDA website.

There are basic rules to follow when handling food. cook

They are **COOK, SEPARATE, CLEAN,** and **CHILL.**

### COOK

It's crucial to cook food to a safe internal temperature to destroy bacteria that is present. The safety of hamburgers and other foods made with ground meat has been receiving a lot of attention lately, and with good reason. When meat is ground, the bacteria present on the surface is mixed throughout the ground mixture. If this ground meat is not cooked to at least 160°F to 165°F (71°C to 74°C), bacteria will not be destroyed and there's a good chance you will get sick.

Solid pieces of meat like steaks and chops don't have dangerous bacteria like E. coli on the inside, so they can be served more rare. Still, any beef cut should be cooked to an internal temperature of at least 145°F (63°C) (medium rare). The safe temperature for poultry is 180°F (82°C) and solid cuts of pork should be cooked to 160°F (71°C). Eggs should be thoroughly cooked too. If you are making a meringue or other recipe that uses uncooked eggs, buy specially pasteurized eggs or use prepared meringue powder.

### SEPARATE

Foods that will be eaten uncooked and foods that will be cooked before eating **MUST ALWAYS** be separated. Cross-contamination occurs when raw meats or eggs come in contact with foods that will be eaten uncooked. This is a major source of food poisoning. Always double-wrap raw meats, and place them on the lowest shelf in the refrigerator so there is no way juices can drip onto fresh produce. Then use the raw meats within 1-2 days of purchase, or freeze for longer storage. Defrost frozen meats in the refrigerator, not on the counter.

When grilling or cooking raw meats or fish, make sure to place the cooked meat on a clean platter. Don't use the same platter you used to carry the food out to the grill. Wash the utensils used in grilling after the food is turned for the last time on the grill, as well as spatulas and spoons used for stir-frying or turning meat as it cooks.

Make sure to wash your hands after handling raw meats or raw eggs. Washing hands with soap and water, or using a pre-moistened antibacterial towelette is absolutely necessary after you have touched raw meat or raw eggs. Not washing hands and surfaces while cooking is a major cause of cross-contamination.

### CLEAN

Wash your hands and work surfaces frequently when you are cooking. Washing with soap and warm water for at least 15 seconds, then dry with a paper towel.

### CHILL

Chilling food is very important. The danger zone where bacteria multiply is between 40°F and 140°F (4°C and 6°C). Your refrigerator should be set to 40°F (4°C) or below; your freezer should be 0°F (-17°C) or below. Simple rule: serve hot foods hot, cold foods cold. Use chafing dishes or hot

plates to keep food hot while serving. Use ice water baths to keep cold foods cold. Never let any food sit at room temperature for more than 2 hours - 1 hour if the ambient temperature is 90°F (32°C) or above. When packing for a picnic, make sure the foods are already chilled when they go into the insulated hamper. The hamper won't chill food - it just keeps food cold when properly packed with ice. Hot cooked foods should be placed in shallow containers and immediately refrigerated so they cool rapidly. Make sure to cover foods after they are cool.

**NOTE:** Special considerations must be made when using venison or other wild game, since it can become heavily contaminated during field dressing. Venison is often held at temperatures that could potentially allow bacteria to grow, such as when it is being transported. Refer to the USDA Meat and Poultry Department for further questions or information on meat and food safety.

## SAUSAGE INFORMATION

### MEAT SELECTION FOR SAUSAGE MAKING

Sausage making has evolved over years and generations, and as a result there are countless types of sausage you can make using the basic ingredients of meat, fat and a few carefully blended spices. Following are a few simple guidelines that will help you make the best tasting sausage possible

Any type of meat can be used for making sausage: pork, beef, bison, moose and caribou, even antelope make great sausage. It is important when preparing venison or other red game meats to trim all the fat from the meat, as red game tallow will turn rancid in as few as five days. Replace the fat with either pork or beef fat depending on the type of product you are making at a ratio of 1 pounds(0.5kg) of fat for every 4 pounds (1.8kg) of game meat.

The fat content of your sausage will affect the taste, texture, cooking characteristics and shelf life of you product. Most commercially made sausage has a fat content of about 20 % .Using less than 12 % fat will result in a very dry tasting sausage while using more than 20% may result in a sticky flavorless sausage that will be difficult to cook.

### CURING

It is important to properly cure meats to preserve meat and poultry, and to destroy undesirable microorganisms on the meat surfaces that cause spoilage and food born illnesses. There are many steps that help in this process, including smoking, cooking, drying, chilling and the addition of cure ingredients. The oldest means of accomplishing this is by introducing salt into the meat the resistance of bacteria to salt into the meat. The resistance of bacteria to salt varies widely among different types of bacteria. The growth of some bacteria is inhibited by salt concentrations as 3% e.g., Salmonella, whereas other types are able to survive in much higher sat concentrations, e.g., Staphylococcus. Fortunately, the growth of many undesirable organisms normally found in cured meat and poultry products is inhibited at low concentrations of salt.

Modern curing is based on Nitrates and is very scientific. The best way to ensure proper curing is to purchase one of the many commercially available curing agents from either a grocery store or your local butcher. A very common cure is Prague Powder, which is available in two types ( #1 and #2).

## **CASING**

There are many different types of casing available, the right choice depends personal preference as well as the type of sausage you wish to make. For most sausages, your choices are natural or collagen. Don't let the names fool you; collagen casings are not a synthetic product. They are made from beef skin and other tissues. Collagen casing are uniform in size and texture and require almost no preparation. "Natural" casings are the intestines of lamb, sheep, hogs or beef. They are less uniform in size and require substantial preparation. For those reasons, more than 75 % of commercially made sausage in the U.S. is made with collagen casing. There are also fibrous non-edible casings that are used for some varieties of smoked sausages and bolognas.

## **TYPES OF SAUSAGE**

Most sausages fall into one of four categories: Fresh, Smoked, Cooked or Dried. All sausages, except dried, require refrigerated storage. There is also a sub-category of uncooked smoked sausages.

Among the fresh and uncooked smoked sausages, you will find such flavors as kielbasa or Polish sausage, Italian sausage, breakfast sausage and many others. Both fresh and uncooked smoked sausages require cooking before eating and also require refrigerated storage.

Smoked and cooked sausages include salami, bologna, the ever-popular hot dogs and many others. Proper smoking requires a smokehouse or smoker. These can be simple home-built structures made from metal drums or even od refrigerators or they can be elaborate manufactured units. Most smoked sausages are warmed before serving. Many people think that a smoked sausage will last much longer without spoilage, but this is not true. Smoked sausages should be treated the same as fresh sausage in terms of storage.

Dried sausages require the longest processing time, as they are air dried over a long period of time. Some types of dry sausages are pepperoni, prosciutto and a variety of ham products, just to name a few. The conditions under which the meat is died are very exacting; temperature, time and humidity must all be carefully monitored for a safe and delicious product.

## **STORAGE**

It is important to remember that sausage will lose its flavor the longer that it is stored. It is recommended that you only make as much sausage as you will need for 4-6 weeks. Even frozen sausage will begin to lose flavor noticeably after 6 weeks. Frozen sausage should be thawed slowly in the refrigerator before cooking or serving. Quick thawing of the product will degrade the taste as well.

# **VALLEY**® *Sportsman*

## **Manuel d'Instructions**

**Modèle #: 008858615 (1A-SS710) POUSSOIR A SAUCISSES, 10LB**



**Téléphone Gratuit: 1-888-380-7953**

## REGLES GENERALES DE SECURITE

### AVERTISSEMENT!

VEUILLEZ LIRE ET COMPRENDRE ENTIEREMENT TOUTES LES INSTRUCTIONS ET LES AVERTISSEMENTS AVANT D'UTILISER LA MACHINE. VOTRE SECURITE EST LE PLUS IMPORTANT ! LE NON RESPECT DES PROCEDURES ET DES MESURES DE SECURITE PEUT ENTRAINER DES BLESSURES GRAVES OU DES DOMMAGES MATERIELS.

**RAPPELEZ-VOUS: VOTRE SECURITE PERSONNELLE EST VOTRE RESPONSABILITE!**

1. VERIFIEZ LES PIECES ENDOMMAGEES.

Avant utiliser le pousoir à saucisses, vérifiez que toutes les pièces fonctionnent correctement et exécutez les fonctions prévues. Vérifiez la fixation des pièces mobiles, le montage et toute autre condition pouvant affecter le fonctionnement.

2. RESTEZ A L'ECART DES ENFANTS! NE JAMAIS LAISSEZ LA MACHINE SANS SURVEILLANCE.

3. Le Fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation inappropriée de la machine. Une mauvaise utilisation de la machine ANNULERA la garantie.

4. NE JAMAIS stockez ou laissez la machine à une température inférieure à 32°F(0°C).

5. La réparation doit être effectuée par un revendeur agréé. Utilisez uniquement des pièces et des accessoires d'origine. Toute modification de la machine ANNULERA la garantie.

6. Assurez-vous que le Pousoir à Saucisses est stable pendant son utilisation.

7. NE JAMAIS utilisez la machine avec le couvercle du carter de pignon ouvert ou retiré.

8. PORTEZ UNE PROTECTION DES YEUX! Les lunettes de tous les jours ne sont pas des lunettes de sécurité. Les lunettes de sécurité sont conformes à la norme ANSI Z87.1. REMARQUE: Les lunettes de sécurité approuvées portent l'impression ou le tampon Z87.

9. NE PAS UTILISER l'appareil sous l'effet de drogues ou d'alcool.

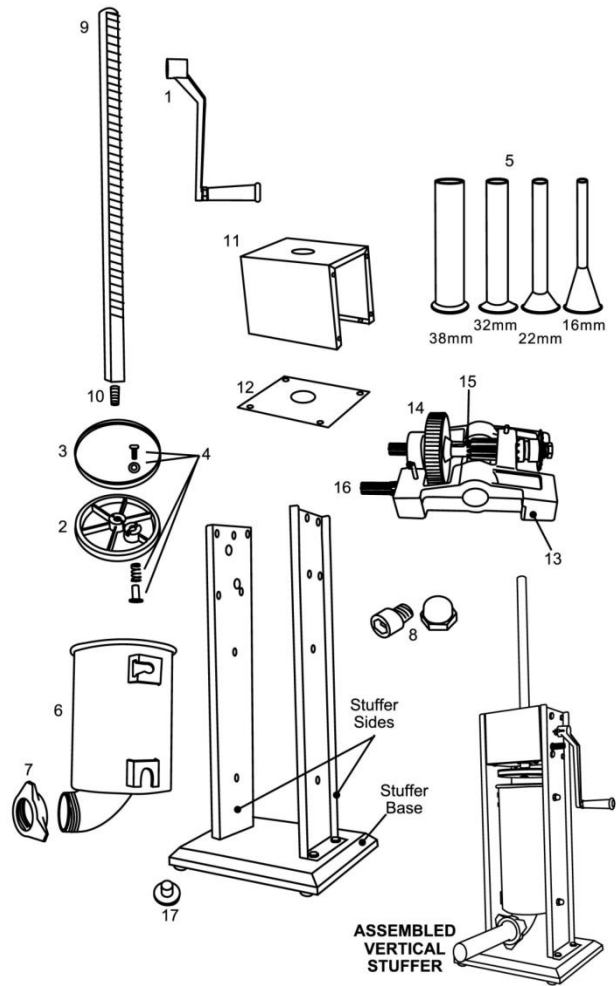
10. A usage domestique uniquement.



**WARNING!**

**CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS!**

# DIAGRAMME

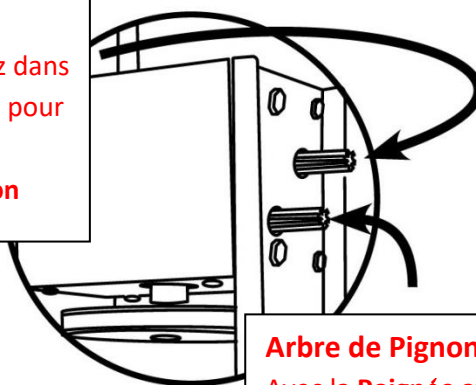


PIECE#	DESCRIPTION
1	POIGNEE
2	PISTON
3	JOINT DE PISTON
4	VALVE DE DEGAGEMENT DE PRESSION (ENSEMBLE DE 4 PIECES)
5	ENSEMBLE DE ENTONNOIR EN ACIER INOXYDABLE (4 ENTONNOIRS)
6	RECIPIENT EN ACIER INOXYDABLE
7	ECROU D'ANNEAU FRONTAL
8	KIT DE HARDWARE DE MONTAGE DU RECIPIENT(4 ENSEMBLES)
9	ARBRE DE PISTON
10	BOULON DE PISTON
11	COUVERCLE DU CARTER DE PIGNON AVEC KIT DE HARDWARE
12	PLAQUE INFERIEURE DE COUVERCLE DU CARTER DE PIGNON AVEC KIT DE HARDWARE
13	CARTER DE PIGNON AVEC KIT DE HARDWARE
14	PIGNON ENTRAINEUR PRINCIPALE
15	PIGNON CONTROLE DE VITESSE LENT
16	PIGNON CONTROLE DE VITESSE RAPIDE
17	PIED EN CAOUTCHOUC (ENSEMBLE DE 4 PIECES)

## MOUVEMENT DU PIGNON

### Arbre de Pignon Rapide

Avec la **Poignée** attachée, tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour relever le **Piston**; dans le sens anti-horaire pour abaisser le **Piston**



### Arbre de Pignon Lent

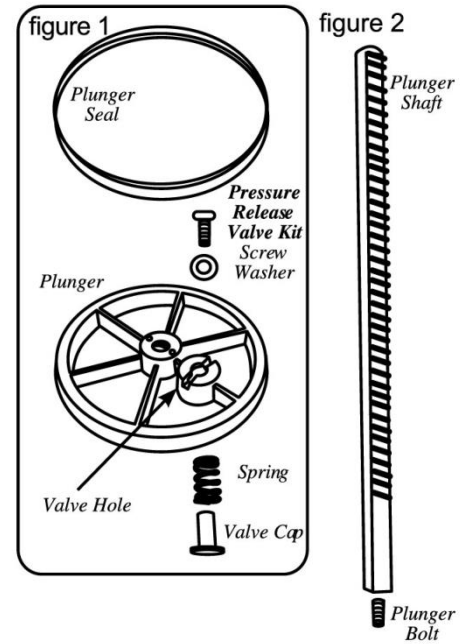
Avec la **Poignée** attachée, tournez dans le sens anti-horaire pour relever le **Piston**; dans le sens des aiguilles d'une montre pour abaisser le **Piston**

# ASSEMBLAGE

## PLUNGER ASSEMBLY

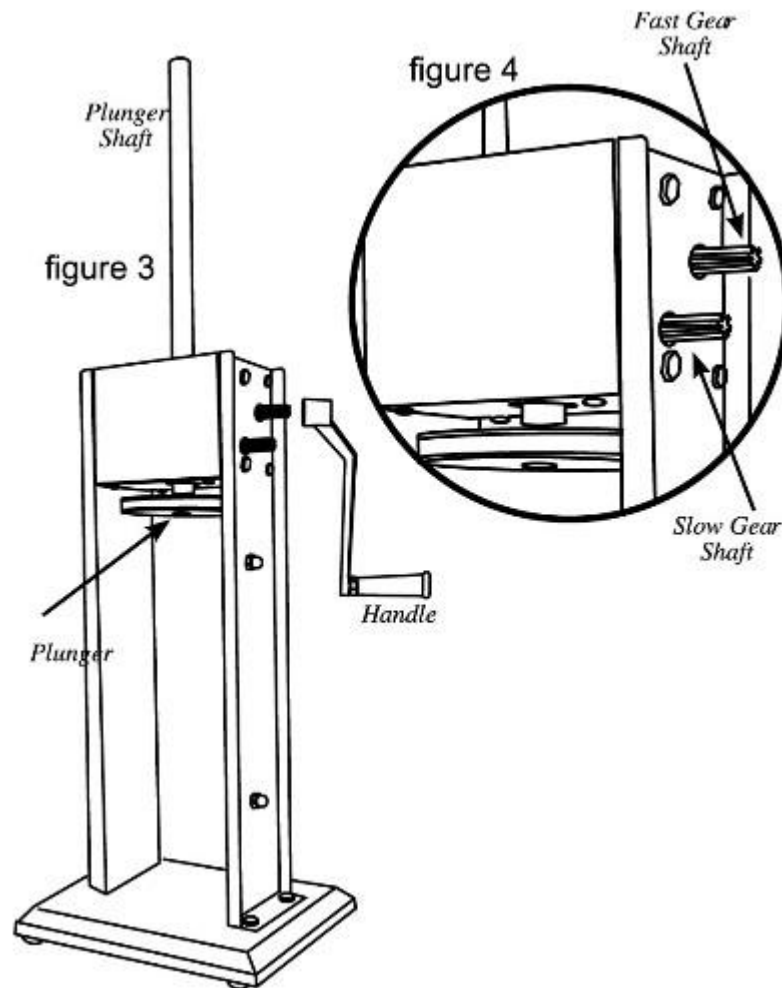
### ASSEMBLAGE DE PISTON

1. Faites glisser le **Joint du Piston** sur le **Piston**.(figure 1)
2. Assemblez le **Kit de Valve de Dégagement de Pression** sur le **Piston**. Du haut du Piston, placez la Rondelle sur le Trou de Valve, puis insérez la Vis dans la Rondelle et dans le Trou de Valve. Sur le dessous du Piston, placez le Ressort sur l'extrémité de la Vis, puis placez le Capuchon de la Valve sur l'extrémité de la Vis et faites-le tourner pour le fixer.
3. Vissez le Boulon de Piston sur l'Arbre du Piston (figure 2)
4. Placez le **Piston** assemblé à l'extrémité de l'**Arbre du Piston**(figure 3).

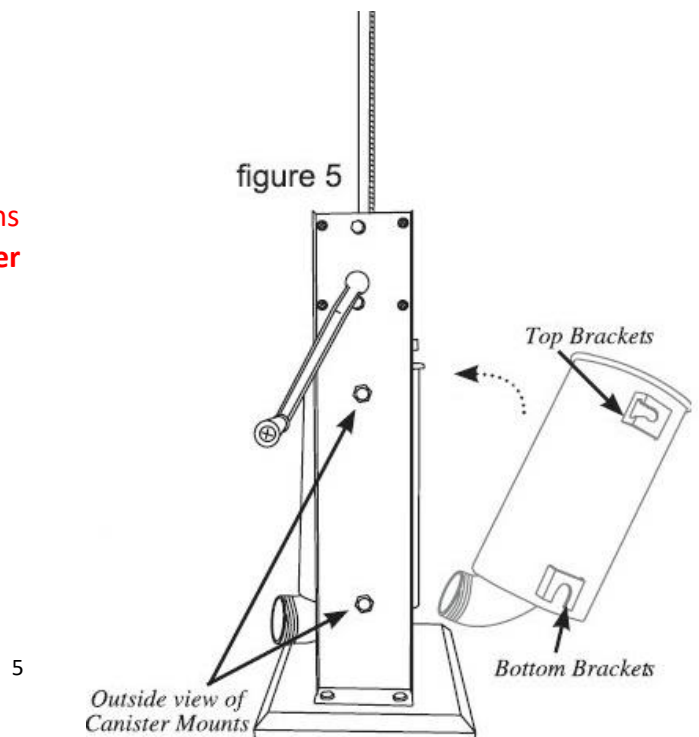


## ASSEMBLAGE DE LA MACHINE

- Fixez la **Poignée** en la faisant glisser dans le **Pignon Rapide ou Lent** (figure 4)
- Lancez la **Poignée** pour amener le **Piston** au sommet du **Poussoir à saucisses**.

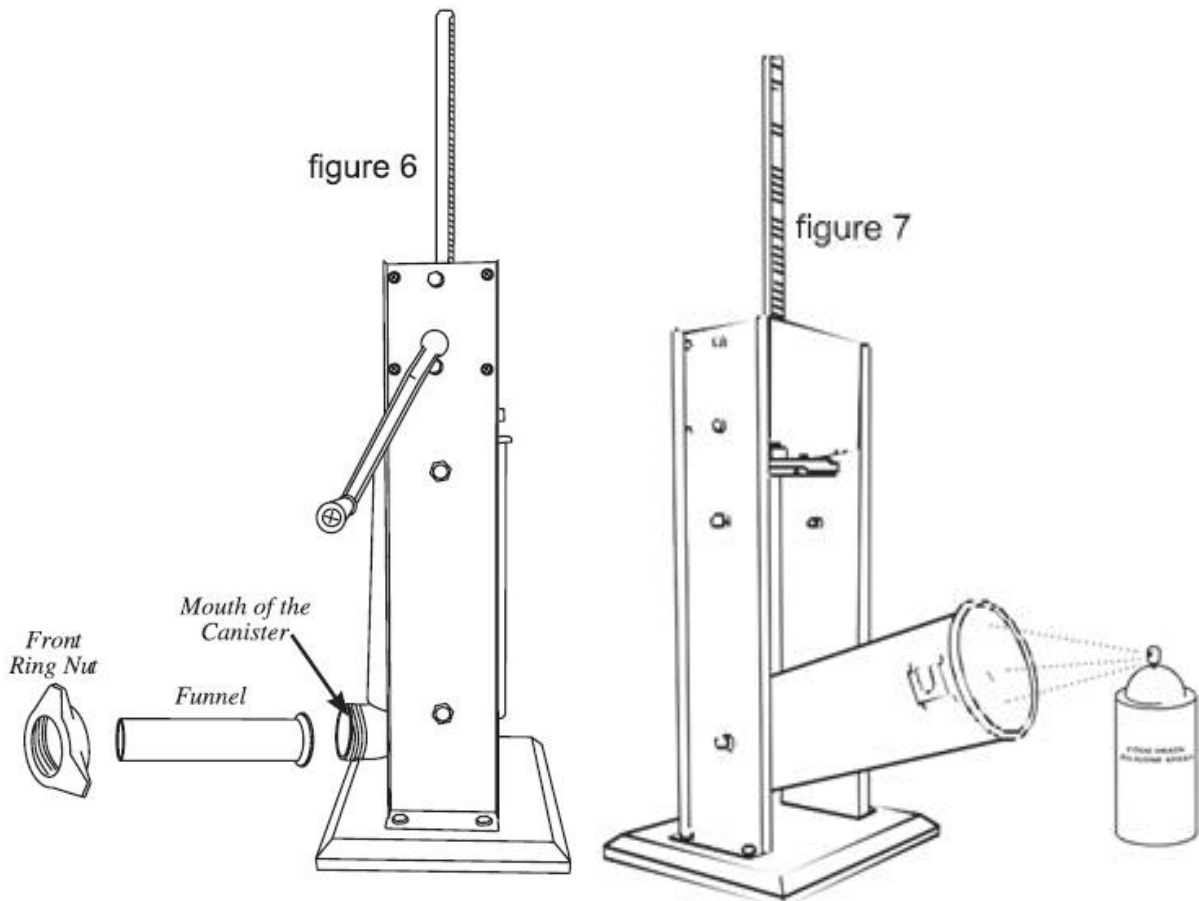


- Placez les **Supports Inférieurs du Récipient** dans les **Montures du Récipient** à l'intérieur du **Carter** du **Poussoir à saucisses**. Faites pivoter complètement le **Récipient** dans le **Carter du Poussoir à saucisses**, en insérant les **Supports Supérieurs** dans les **Montures du récipient**. (figure 5)



8. Insérez l'**Entonnoir du Pousoir** à saucisses de votre choix dans l'**Ecrou d'anneau frontal**. Visser l'**Ecrou d'anneau frontal** et l'**entonnoir du Pousoir** à saucisses dans l'embouchure du **Récipient** jusqu'à ce qu'ils soient bien ajustés. NE PAS TROP SERRER l'Ecrou d'anneau frontal car cela pourrait endommager l'Entonnoir. (figure 6)

9. Enduisez soigneusement l'intérieur du **Récipient** avec un lubrifiant de qualité alimentaire avant utilisation. (figure 7)



## DESASSEMBLAGE & NETTOYAGE

1. Retirez l'**entonnoir de rembourrage** en dévissant l'**Ecrou d'anneau frontal** et en tirant l'**entonnoir**.
2. Tumez la **poignée** jusqu'à ce que le **piston** monte et sorte du **réipient**.
3. Faites pivoter le Récipient vers l'extérieur, puis soulevez-le pour le retirer du Carter du Récipient.
4. Dévissez le Piston de l'Arbre du Piston. Démontez la valve de décharge du piston. Retirez le scellage du piston du piston.

5 Lavez toutes les parties qui ont été en contact avec la viande dans de l'eau chaude savonneuse. ASSUREZ-VOUS DE NETTOYER LES PIÈCES IMMÉDIATEMENT APRES UTILISATION. Rincez et séchez soigneusement toutes les pièces immédiatement. Stériliser au besoin.

6. Lubrifiez complètement les composants de l'arbre, du bidon, de la valve de décharge et de l'écrou d'anneau frontal avec un lubrifiant de qualité alimentaire avant et après chaque utilisation.

## INSTRUCTIONS DE REMBOURRAGE

ATTENTION! Lorsque le piston est sorti du Récipient, RELACHEZ LENTEMENT LA POIGNEE! La pression ou la gravité pourrait entraîner une légère rotation de la poignée et causer des blessures.

1. Inclinez le récipient.

2. Remplissez le récipient avec la farce de viande et d'assaisonnement (figure 8).

3. Appuyez fermement sur la farce dans le récipient pour libérer l'air emprisonné.

4. Faites pivoter le récipient en position verticale et enclenchez les Supports Supérieurs sur les supports du récipient.

5. Tournez la Poignée jusqu'à ce que le Piston entre en contact avec la viande et que la farce soit prêt à être extrudé par l'extrémité de l'Entonnoir de Rembourrage.

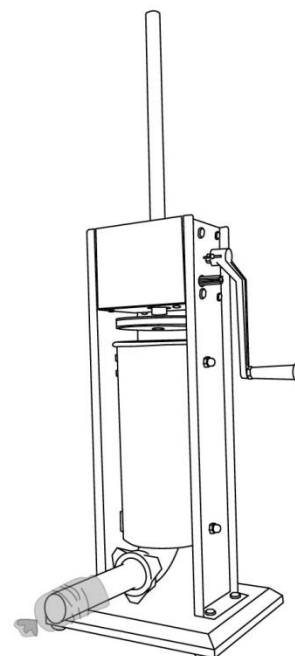
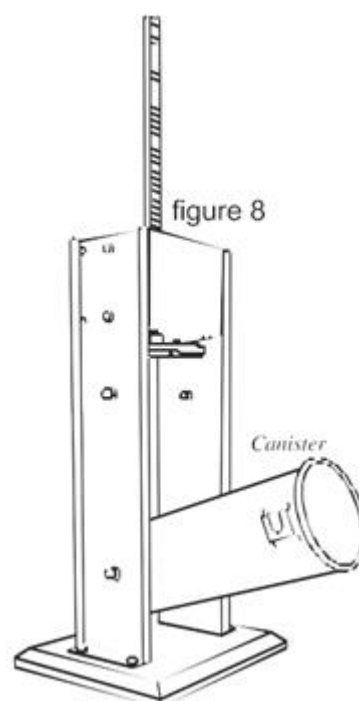
6 Glissez un boîtier à l'extrémité de l'Entonnoir de Rembourrage jusqu'à ce que tout le boîtier ait glissé sur l'Entonnoir (figure 9).

7 . Attachez, tordez ou cochez l'anneau à l'extrémité du boîtier pour le sceller.

8 Tournez la Poignée pour extruder le mélange dans le boîtier.

Pour de meilleurs résultats, appliquez une pression autour du boîtier, près de la fin de l'Entonnoir de Rembourrage. Cela maintiendra le boîtier bien en place et fera en sorte que la farce se tienne fermement dans le boîtier.

9 Lorsque l'extrémité du boîtier est atteinte, attachez-la, tordez-la ou coincez-la avec un anneau pour en sceller le contenu à l'intérieur.



## RECETTES

CONVERSIONS DE POIDS U.S.	
1 tsp	5 ml
1 tsp	15 ml
1/8 tasse ou 1 fl oz	30 ml
1/4 tasse ou 2 fl oz	60 ml
1/3 tasse	80 ml
1/2 tasse ou 4 fl oz	120 ml
2/3 tasse	160 ml
3/4 tasse ou 6 fl oz	180 ml
1 tasse ou 8 fl oz ou 1/2 pint	240 ml
1 1/2 tasse ou 12 fl oz	350 ml
2 tasses ou 16 fl oz ou 1 pint	475 ml
3 tasses ou 1 1/2 pints	700 ml
4 tasses ou 2 pints ou 1qt	950 ml
4 quarts ou 1 gal	3.8L

CONVERSIONS DE POIDS U.S.	
1 oz	28g
1/4 lb ou 4 oz	113g
1/3 lb	150g
1/2 lb ou 8 oz	230g
2/3 lb	300g
3/4 lb ou 12 oz	340g
1 lb ou 16 oz	450g
2 lb	900g

### SAUCISSE DE VENAISON

6 lbs venaison                      6 lbs porc maigre                      1 / 2 tsp sauge  
 1 / 2 tsp poivre de cayenne      2 tsp sel                                      1 / 2 tasse de miel  
 2 tsp piment                          boyaux de saucisses  
 SAUCISSES ITALIENNES FRAICHES-LEGER/EPICE  
 5 tsp sel                                  1 tsp sucre                                  2 tsp graines de carvi  
 3 tsp Piments forts écrasés      1 tsp graines de fenouil fendues (omettre si cuisiner léger)  
 2 tsp poivre noir grossièrement moulu                                  1 tsp coriandre  
 1 pinteau froide                      10 lb croupe de porc sans os

REMARQUE: Si vous broyez de la viande pour la saucisse, broyez la viande à travers la plaque à mouture grossière, ajoutez l'assaisonnement, puis remettez-la à la mouture dans une plaque à mouture fine.

## SECURITE ALIMENTAIRE

ATTENTION! Il est important de suivre les directives de "Sécurité Alimentaire" décrites dans ce manuel. Pour les instructions les plus récentes, visitez le site Web de l'USDA.

Il y a des règles de base à suivre lors de la manipulation des aliments  
 Ils sont CUISINE, SEPARAGE, NETTOYAGE et REFROIDISSEMENT.

### TIPS DE REMBOURRAGE

Les suggestions suivantes aident à réduire la résistance lors du remplissage avec l'Entonnoir de Rembourrage de 13 mm.

A. Ajoutez de l'eau à la farce de viande, jusqu'à 0,4 litre d'eau par 2,3 kg (5 lb) de viande assaisonnée.

Ajouter 1/4 tasse (60 ml) d'huile végétale ou d'huile d'olive par 2,3 kg (5 lb) de viande assaisonnée pour un meilleur déhit

## CUISINE

Il est essentiel de cuire les aliments à une température interne sûre pour détruire les bactéries présentes. La sécurité des hamburgers et autres aliments à base de viande hachée a fait l'objet de beaucoup d'attention ces derniers temps et à juste titre. Lorsque la viande est hachée, les bactéries présentes à la surface sont mélangées dans le mélange broyé. Si cette viande hachée n'est pas cuite à une température minimale de 160°F à 165°F (71°C à 74° C), les bactéries ne seront pas détruites et il ya de fortes chances pour que vous tombiez malade.

Les morceaux de viande solides comme les steaks et les côtelettes n'ont pas de bactéries dangereuses comme E. coli à l'intérieur, ils peuvent donc être servis plus rares. Néanmoins, toute coupe de bœuf doit être cuite à une température interne d'au moins 145°F (63°C) (moyennement rare). La température de sécurité pour la volaille est de 180°F (82°C) et les morceaux de viande de porc doivent être cuits à une température de 160°F (71°C). Les œufs doivent aussi être bien cuits. Si vous préparez une meringue ou une autre recette utilisant des œufs non cuits, achetez des œufs spécialement pasteurisés ou utilisez de la poudre de meringue préparée.

## SEPARAGE

Les aliments qui seront consommés non cuits et ceux qui seront cuits avant de les manger DOIVENT TOUJOURS être séparés. La contamination croisée se produit lorsque la viande ou les œufs crus entrent en contact avec des aliments qui seront consommés non cuits. C'est une source majeure d'intoxication alimentaire. Emballez toujours les viandes crues en double et placez-les sur la clayette la plus basse du réfrigérateur afin d'éviter toute infiltration de jus de fruits frais. Ensuite, utilisez les viandes crues dans les 1-2 jours suivant l'achat ou congelez-les pour les conserver plus longtemps. Les viandes congelées de Defros au réfrigérateur, pas sur le comptoir.

Lorsque vous grillez ou faites cuire de la viande ou du poisson crus, veillez à placer la viande cuite sur un plateau propre. N'utilisez pas le même plateau que vous avez utilisé pour transporter les aliments sur le gril. Lavez les ustensiles utilisés pour les grillades après la dernière cuisson sur le gril, ainsi que les spatules et les cuillères utilisées pour faire sauter ou pour retourner la viande en cours de cuisson.

Assurez-vous de vous laver les mains après avoir manipulé de la viande ou des œufs crus. Se laver les mains à l'eau et au savon ou utiliser une lingette antibactérienne préalablement humidifiée est indispensable après avoir touché de la viande ou des œufs crus. Ne pas se laver les mains et les surfaces pendant la cuisson est une cause majeure de contamination croisée.

## NETTOYAGE

Lavez-vous les mains et les surfaces de travail fréquemment lorsque vous cuisinez. Laver avec du savon et de l'eau tiède pendant au moins 15 secondes, puis sécher avec un essuie-tout.

## REFROIDISSEMENT

Refroidir la nourriture est très important. La zone de danger où les bactéries se multiplient se situe entre 40 °F et 140 °F (4°C et 6°C). Votre réfrigérateur doit être réglé à 40°F (4°C) ou moins; votre congélateur devrait être à 0°F (-17°C) ou moins. Règle simple: servir des plats chauds chauds, des plats froids froids. Utilisez des plats ou des assiettes chaudes pour garder les aliments au chaud tout en les servant. Utilisez des bains d'eau glacée pour conserver les aliments froids au

froid. Ne laissez aucun aliment reposer à la température ambiante pendant plus de 2 heures - 1 heure si la température ambiante est supérieure à 90°F (32°C). Lorsque vous vous préparez pour un pique-nique, assurez-vous que les aliments sont déjà réfrigérés lorsqu'ils entrent dans le panier isotherme. Le panier ne refroidira pas les aliments - il gardera simplement les aliments froids lorsqu'il sera bien emballé avec de la glace. Les aliments cuits à chaud doivent être placés dans des récipients peu profonds et immédiatement réfrigérés afin qu'ils refroidissent rapidement. Assurez-vous de couvrir les aliments après leur refroidissement.

REMARQUE: Des considérations particulières doivent être prises en compte lors de l'utilisation de gibier ou d'un autre gibier sauvage, car il peut être fortement contaminé lors de la préparation des champs. La venaison est souvent gardée à des températures pouvant potentiellement permettre la croissance de bactéries, par exemple lors de son transport. Référez-vous au département de la viande et de la volaille de l'USDA pour d'autres questions ou informations sur la sécurité de la viande et des aliments.

## **INFORMATION DE SAUCISSE**

### **SÉLECTION DE VIANDES POUR LA FABRICATION DE SAUCISSES**

La fabrication de la saucisse a évolué au fil des années et des générations. Vous pouvez donc créer d'innombrables types de saucisses en utilisant les ingrédients de base de la viande, de la graisse et de quelques épices soigneusement mélangées. Voici quelques directives simples qui vous aideront à préparer le meilleur saucisson possible.

Tous les types de viande peuvent être utilisés pour la fabrication de saucisses: porc, bœuf, bison, orignal et caribou, même les antilopes sont d'excellentes saucisses. Lors de la préparation de viandes de gibier ou d'autres viandes de gibier rouge, il est important d'éliminer tout le gras de la viande, car le suif de gibier rouge deviendra rance en moins de cinq jours. Remplacez la graisse par de la viande de porc ou de bœuf, selon le type de produit que vous préparez, à raison de 1lb(0.5 kg) de graisse pour chaque 4lb (1.8kg) de viande de gibier.

La teneur en graisse de votre saucisse affectera le goût, la texture, les caractéristiques de cuisson et la durée de conservation de votre produit. La plupart des saucisses commerciales contiennent environ 20% de matières grasses. Si vous utilisez moins de 12% de matières grasses, vous obtiendrez un saucisson de goût très sec, tandis que vous utiliserez plus de 20% de saucisses collantes et difficiles à cuire.

## **SALAIISON**

Il est important de bien saler les viandes afin de préserver la viande et la volaille, et de détruire les micro-organismes indésirables sur les surfaces de la viande qui causent la détérioration et les maladies causées par les aliments. De nombreuses étapes facilitent ce processus, notamment le fumage, la cuisson, le séchage, la réfrigération et l'ajout d'ingrédients de saler. Le moyen le plus ancien d'y parvenir consiste à introduire dans la viande de sel la résistance des bactéries au sel. La résistance des bactéries au sel varie considérablement selon les types de bactéries. la croissance de certaines bactéries est inhibée par des concentrations en sel de 3%, par exemple, la salmonelle, alors que d'autres types sont capables de survivre à des concentrations beaucoup plus élevées, par exemple le staphylocoque. Heureusement, la croissance de nombreux organismes indésirables que l'on trouve normalement dans les produits de viande et de volaille saumurés est inhibée à de faibles concentrations de sel.

La salaison moderne est basée sur les nitrates et est très scientifique. Le meilleur moyen de garantir une salaison appropriée consiste à acheter l'un des nombreux agents de cure disponibles dans le commerce auprès d'une épicerie ou de votre boucher local. Un remède très courant est la poudre de prague, disponible en deux types ( #1 et #2).

## **BOYAU**

Il existe de nombreux types de boyaux disponibles. Le bon choix dépend des préférences personnelles ainsi que du type de saucisse que vous souhaitez préparer. pour la plupart des saucisses, votre choix est naturel ou collagène. Ne laissez pas les noms vous tromper; Les enveloppes de collagène ne sont pas un produit synthétique. ils sont fabriqués à partir de peau de bœuf et d'autres tissus. Les enveloppes en collagène ont une taille et une texture uniformes et ne nécessitent pratiquement aucune préparation. Les boyaux "naturels" sont les intestins d'agneau, de mouton, de porc ou de bœuf. ils sont de taille moins uniforme et nécessitent une pr

éparation substantielle. pour ces raisons, plus de 75% des saucisses fabriquées commercialement aux États-Unis est fabriqué avec une enveloppe de collagène. Il existe également des boyaux fibreux non comestibles utilisés pour certaines variétés de saucisses et bolognas fumés.

## **TYPE DE SAUCISSE**

La plupart des saucisses appartiennent à l'une des quatre catégories suivantes: fraîches, fumées, cuites ou séchées. Toutes les saucisses, sauf séchées, nécessitent un stockage réfrigéré. il existe également une sous-catégorie de saucisses fumées non cuites.

Parmi les saucisses fumées fraîches et non cuites, vous trouverez des saveurs telles que la kielbasa ou saucisse polie, la saucisse italienne, la saucisse du petit-déjeuner et bien d'autres. Les saucisses fumées fraîches et non cuites doivent être cuites avant d'être mangées et doivent également être conservées au réfrigérateur.

Les saucisses fumées et cuites comprennent le salami, la bologne, les hot dogs toujours populaires et bien d'autres. Fumer correctement nécessite un fumoir ou un fumeur. Celles-ci peuvent être de simples structures artisanales fabriquées à partir de fûts en métal ou même de réfrigérateurs, ou bien des unités élaborées. la plupart des saucisses fumées sont réchauffées avant d'être servies. beaucoup de gens pensent qu'une saucisse fumée durera beaucoup plus longtemps sans se gâter, mais ce n'est pas vrai. les saucisses fumées doivent être traitées de la même manière que les saucisses fraîches en termes de stockage.

Les saucisses séchées nécessitent le temps de traitement le plus long, car elles sont séchées à l'air pendant une longue période. Certains types de saucisses sèches sont le pepperoni, le prosciutto et une variété de produits à base de jambon, pour n'en citer que quelques-uns. les conditions dans lesquelles la viande est morte sont très exigeantes; la température, le temps et l'humidité doivent tous être soigneusement surveillés pour un produit sûr et délicieux.

## **STORAGE    STOCKAGE**

It is important to remember that sausage will lose its flavor the longer that it is stored. It is recommended that you only make as much sausage as you will need for 4-6 weeks. Even frozen sausage will begin to lose flavor noticeably after 6 weeks. Frozen sausage should be thawed slowly in the refrigerator before cooking or serving. Quick thawing of the product will degrade the taste as well.

Il est important de se rappeler que la saucisse perdra sa saveur plus elle sera conservée longtemps.

Il est recommandé de ne faire que la quantité de saucisse dont vous aurez besoin pendant 4 à 6 semaines. même les saucisses congelées commenceront à perdre de leur saveur après 6 semaines. les saucisses congelées doivent être décongelées lentement au réfrigérateur avant la cuisson ou le service. une décongélation rapide du produit dégrade également le goût.

## **STOCKAGE**

Il est important de se rappeler que la saucisse perdra sa saveur plus elle sera conservée longtemps.

Il est recommandé de ne faire que la quantité de saucisse dont vous aurez besoin pendant 4 à 6 semaines. même les saucisses congelées commenceront à perdre de leur saveur après 6 semaines. les saucisses congelées doivent être décongelées lentement au réfrigérateur avant la cuisson ou le service. une décongélation rapide du produit dégrade également le goût.