



소시지의 종류

Aberdeen 소시지

스코틀랜드 소시지로서 다진 양고기를 30 센티미터의 케이싱에 충전한 종류와 다진 소고기 2: 베이컨 지방 1: 귀리 가루를 섞는 것이 있다.

Algerian Casbah 소시지

알제리아의 소시지 모양의 육제품으로 양고기와 송아지 고기를 분쇄하여 귀리 및 계란 그리고 각종 양념을 함께 혼합하여 작은 소시지 모양으로 만들어 버터에서 익힌다.

Alpenk?ber/Alpinistetod

스위스의 생소시지(Rohwurst)로서 돈 정육, 소고기 및 돈지방으로 만들어 풍건시켜 날로 먹는다.

Andouilles와 Andouillettes

프랑스 소시지들로서 돼지 창자, 위, 송아지 장 간막 등을 이용하여 만든 소시지로서 프랑스의 Jargeau 지역에서 열리는 대회에서는 일년에 두 번 6월 두 번째 토요일과 10월 세 번째 일요일에 160여종의 소시지가 출품되어 경쟁을 한다. 미국의 남부 루이지애나는 프랑스 영향을 많이 받아 Cajun 소시지로 이들이 인기리에 소비된다.

Angburgerwurst

독일의 소시지로 조분쇄 돈육 및 베이컨을 각종 양념과 잘 섞어 48시간동안 냉장한 후 돈장에 충전하고 3시간 동안 진한 냉훈을 하고 6-8주간 건조한다.

Annatto 소시지

유키탄 반도, 큐마 그리고 카리브 지역의 소시지로 돼지 어깨살을 분쇄하여 아나토 씨와 고추를 주로 한 양념을 곁고루 섞어 만든다.

Ap Yeung Cheung

Ap은 오리, Yeung은 간, cheung(cheng혹은 chang)은 소시지라는 말로서 돼지고기와 지방,

설탕, 대두, 그리고 중국 술 에 오리간이 들어간 소시지.

Armadillo 소시지

미국 텍사스에서 유행하던 소시지로서 알달로 고기 4: 빵부스러기 1을 잘 섞어 여기에 여러 가지 양념을 넣고 케이싱에 충전한 것으로 큰 케이싱의 경우에는 훈연을 하고 작은 케이싱의 경우에는 굽거나 삶아 먹는다.

Armenian Lamb 소시지

아르메니아 소시지로 양고기를 박하로 강하게 양념을 하여 케이싱에 충전한 신선 소시지.

Aufschnittwurst

스위스의 데친 소시지(Br?hwurst)로서 돼지고기와 소고기로 만든다.

Augsburgerwurst

독일 소시지로서 돼지고기를 거칠게 분쇄하고 지방을 사각으로 썰어 양념과 혼합한 후 천연 케이싱에 충전하여 일간 풍건하고 가볍게 훈연한 것. 삶아 먹는다.

Baleron

폴란드 소시지로서 돼지고기로 만들고 훈연한 것.

Bangers

잉글랜드의 오래된 소시지로 돼지고기와 비스킷으로 만든다.

Bauernbratwurst

스위스 농촌 스타일 데친 소시지로 후라이나 구워 먹는다.

Bauerwurst

스위스 소시지로 미세 분쇄 소고기와 돼지고기를 각종 양념과 혼합하여 돈장에 충전하고 표면에 소금과 갈색 설탕을 뿌려 하룻밤 냉장한 후 열훈을 한다.

Bavarian 소시지

독일의 전형적인 데친 소시지로서 돼지고기와 송아지 고기로 만들며 후추가 많이 들어가고 마늘과 꿀파는 꼭 들어가며 24시간 풍건시킨 후 온훈을 한다. 삶아 먹는다.

Beef Cervelat

잉글랜드와 스코틀랜드 소시지로 소고기와 돈지방을 이용하여 만들며 8일간 건조시킨 후 6일간 훈연을 한다.

Beef 소시지

스코틀랜드의 소시지로서 소고기와 수소 염통이 첨가된다. 소고기 3: 지방 2: 빵과 곡류가루 1을 섞어 만든다.

Beef 훈연 소시지

스코틀랜드 소시지로서 소고기를 2일간 염지한 후 지방과 양파와 함께 분쇄한다.

Berliner Mettwurst

독일 소시지로서 mettwurst의 지역적 변이 제품

Berliner Riesen Bratwurst

독일의 큰 bratwurst.

Berliner Rotwurst

독일의 가열 소시지 (Kochwurst)로서 Rotwurst는 흑색 pudding의 한 종류이다. 색깔이 검붉고 후추가 들어가며 거칠게 간 고기와 베이컨 조각들이 들어간다.

Beskidzka

폴랜드의 건조 소시지로서 돼지고기와 소고기를 천연 케이싱에 충전하여 만든다.

Bierschinken

독일의 데친 소시지로서 단면에 피스타치오나 햄 지방의 조각들이 보인다. 직경이 크고 일반적으로 차게 먹는다.



Bierwurst

독일의 양념이 강하게 된 돼지고기 소시지이다. 일반적으로 조식이 거칠다.

Black Bear 소시지

독일 소시지로서 60% 곰 고기와 40% 돼지 어깨살을 미세하게 분쇄하여 만든 것으로 노간주(juniper) 열매가 들어가며 길이 30 cm, 직경 3 cm의 케이싱에 충전하여 12시간동안 냉훈을 한다.

Black Pots

잉글랜드의 Cornish 흑색 푸딩으로 돈혈로 만든다.

Black Pudding

영국과 아일랜드에서 전통적으로 소비되는 소시지로서 100년전에는 모든 계층의 사람들이 즐겼다. 쌀이나 익힌 갈은 밀과 귀리가루와 돼지 혈액 그리고 등지방을 여러 가지 양념과 잘 섞어 소 창자에 충전한 것으로 양념을 달리하여 지역별로 The far-famed bury, The north Staffordshire, the Stretford, the Yorkshire 블랙 푸딩을 만든다.

Black Pudding, Scottish

돼지 혈액이 응고되지 않게 저은 것을 우유와 지방, 그리고 귀리가루와 양념을 섞어 만든 소시지.

Black Pudding, Pwdin Gwaed

웨일즈 지방의 푸딩으로 물을 섞은 응고되지 않게 저은 돼지 혈액을 지방과 귀리 가루 그리고 양념과 섞어 만든 푸딩.

Black Pudding, Pwdin Gwaed Gwyddau

웨일즈 지방 푸딩으로 돼지 혈액 대신 거위 혈액을 사용한다.

Block 소시지

독일에서 기원한 소시지로서 아주 작게 절단한 돼지고기를 미세하게 다진 소고기와 양념과 섞어 소 창자에 충전하여 풍건하고 냉훈한 소시지.

Bloedpens

벨지움 소시지로서 브르셀에서 볼 수 있는 boudin

noir의 한 형태.

Blood 소시지

스웨덴 흑색 푸딩으로 돼지 혈액과 라이보리 가루 그리고 건포도로 만든다.

Blood and tongue 소시지

혈액과 삶은 돈피 그리고 혀를 이용한 소시지.

Blue 소시지

스위스 소시지로서 1903년 제네바에서 주위윈 회가 말 고기가 들어 있는 소시지 케이싱은 푸른 색으로 염색하라고 결정하여 탄생한 소시지.

Blutwurst

독일 혈액 소시지로서 사각 베이컨 조각, 돼지 혀파 그리고 돼지 혈액을 양념하여 소 창자에 충전한 소시지.

Bockwurst

독일의 데친 소시지의 일종으로 송아지 고기, 돼지고기 혹은 소고기를 등지방과 미세하게 분쇄하여 양 창자에 충전하고 훈연하여 데친 소시지. 미국에서는 계란 혹은 우유가 첨가되기도 한다.

Boczek

폴랜드의 돼지고기 소시지로서 훈연하고 조식이 단단하다.

Boerewors

남아프리카 소시지로서 네델란드가 기원이며 돼지고기 3: 베이컨 지방 2를 양념하여 식초로 축축히 적신 다음 2시간 방치하였다 돈장에 충전하여 만든다. 양고기나 소고기를 쓰기도 하며 식초 대신 포도주나 브랜드를 사용하는 소시지도 있다.

Bologna

이태리 소시지로서 세계적으로 가장 유명한 소시지중의 하나이다. 주로 소고기와 돼지고기를 함께 사용하지만 돼지고기만을 쓰는 종류도 있으며 다양한 배합비가 존재한다.

Bonnachen

스코틀랜드 고지대 소시지로서 소고기 2: 지방 1을 양념과 섞어 만든다.

Boterhammenworst

네델란드 소시지로서 송아지 고기 3: 돈정육 2: 등지방 5를 거칠게 분쇄하여 48시간 염지하고 소방광에 충전한 후 4시간 동안 온훈하고 물에서 2시간 반동안 익힌다.

Boudin Barbados

카리브 지역의 혈액 소시지로서 고구마와 호박 그리고 돼지 혈액으로 만든다.

Boudins

프랑스와 벨지움의 푸딩.

Boudins Blancs

프랑스 푸딩의 일종으로 돼지고기, 닭고기, 송아지고기, 토끼고기, 산토끼고기, 크림, 계란, 빵부스러기 혹은 쌀가루가 들어가기도 한다. 이 소시지는 우유와 물속에서 20분간 끓인 다음 식힌 후 굽거나 후라이 해서 먹는다. 이용되는 재료에 따라 a l' Ancienne Mode, d' Ourville, de Paris, 그리고 Rennais 등의 이름이 덧붙은 제품들이 있다.

Boudin Noir

프랑스식 흑색 푸딩이다. 프랑스의 일부 지방에서는 전통적으로 성탄절이나 미사에서 돌아와 먹는 음식이고 지역에 따라서는 이 흑색 소시지 먹기 대회가 열린다. 신선한 돼지 혈액에다 돈지방을 사각으로 절단하여 익힌 다진 양파와 크림과 양념을 함께 잘 섞어 케이싱에 충전한 다음 물에서 삶는다. 다양한 배합비가 존재하여 a l' Ail, Alsacien, a l' Anglais 라는 이름이 덧붙은 것들과 Boudin d' Auvergne, Boudin de Brest, Boudin Breton, Boudin a la Creme(벨지움), Boudin Creole(미 국), Boudin a la Flamande(벨지움), Boudin de Languedoc, Boudin de Lyon, Boudin de Poitou aux Epinards 등의 제품들이 있다.

Boule de Bale

스위스 소시지로서 돼지고기, 소고기, 돈지방이 들어가고 너도밤나무로 훈연한 후 데친 제품으로서 먹기 전에 가열하여야 한다.

Boutefa

스위스 소시지로서 돼지고기 80%와 소고기 20%로 된 훈연 제품으로 Vaud 지방 스타일 소

시지이다.

Brackkorv

스웨덴 소시지로서 소고기, 돼지고기, 베이컨을 함께 2-3회 분쇄하고 마지막에 감자를 넣고 다음에 우유를 넣고 사각으로 절단한 삼겹살과 양념을 넣어 잘 혼합한 다음 증전하여 만든다.

Bragenwurst

독일 소시지로 길고 가늘며 가볍게 훈연한 것으로 돼지 꼬과 귀리와 밀가루가 재료로 이용된다.

Brain 소시지

미국 소시지로 송아지 골, 돼지고기, 지방 그리고 양념을 한꺼번에 분쇄하여 케이싱에 충전한 후 삶는다.

Bratwurst

독일의 Nurnberg에서 유래한 데친 소시지로서 미세한 조각과 창백한 색깔을 가진 돼지고기와 송아지 고기 그리고 양파가 주재료인 천연 케이싱 소시지로 주로 석쇠에서 구워 먹는다.

Braunschweigerwurst, Brunswick 소시지

독일 Brunswick는 소시지의 중심이다. 다양한 소시지를 만들며 순수한 Brunswick 소시지는 돼지고기로 만들고 풍건한 다음 오랫동안 훈연을 하고 날로 먹는다. 돼지 간을 넣은 것도 있다.

Braunschweiger Cervelat

독일 소시지로서 쇠고기, 돼지고기, 베이컨으로 만들어지며 소 대장에 충전하여 3주동안 매달아 놓고 염지를 시킨 다음 참나무와 너도밤나무 연기로 냉훈을 한 전형적인 생 소시지이다.

Brauschweiger Mettwurst

독일의 훈연 돈육 소시지로 조분쇄 혹은 섬세하게 분쇄된 것이 있으며 뜨겁게 혹은 차게 소비한다.

Braunschweiger Schlackwurst

독일의 순 돈육 cervelat로서 조분쇄 혹은 섬세하게 분쇄한 것이 있으며 차게 먹는다.

Brunswick Liver and Sardine 소시지

독일 소시지로서 정어리와 돼지 간을 돼지고기와 지방과 함께 섞어 만들어 물에서 삶아 익힌다.

Bread-and-Butter 소시지

잉글랜드 소시지로서 송아지 고기와 돼지고기로 만들며 데친 베이컨 조각들이 들어간다. 훈연한 후 물에서 삶는다.

Breakfast 소시지

잉글랜드의 소시지로서 식도를 케이싱으로 이용하는 매우 드문 제품으로서 소고기와 돼지고기를 이용한다. 2시간 훈연하고 물에서 삶아 익힌다.

Brussels Mosaic

벨지움 소시지로서 돼지고기와 송아지 고기를 염지한 후 양념과 미세하게 분쇄한 후 소 혀, 베이컨 지방, liver 소시지, frankfurter 소시지 조각들을 모자이크 모양으로 집어넣는다. 1시간 훈연하고 삶고 다시 훈연한다.

Buckwheat 소시지

러시아와 유럽의 여러 나라에서 만들어지는 소시지로 돼지 고기에서 메밀을 섞어 만들며 때때로 혈액이나 간, 족, 코 등을 넣기도 한다.

Budino

조그만 이태리 푸딩으로서 Aosta 지방에서 인기 있는 소시지.

Bulgarian Lamb 소시지

불가리아 소시지로 양고기와 계란을 양념과 섞어 만든다.

Bulviv Desros

리투아니아의 고기없는 소시지로서 베이컨으로 가볍게 풍미를 냈다. 감자와 삼겹살 사각조각, 다진 양파 그리고 계란으로 반죽을 하여 케이싱에 충전하고 구운 소시지.

Bundnerwurst

스위스 소시지로서 돼지고기와 지방 사각조각을 양념과 잘 혼합하여 돼지 방광 케이싱에 충전하여 훈연한 것으로 삶아서 먹는다.

Burenwurst

독일 소시지로서 소고기, 베이컨 지방 그리고 감자 전분이 포함된 Braunschweigerwurst의 일종이다.

Burgenlandische Hauswurstel

오스트리아 소시지로서 헝가리 경계지역인 Burgenland 지방 특산으로 55% 돼지고기, 25% 베이컨 지방 그리고 나머지는 소고기와 물, 양념으로 이루어진다.

Butifarra

스페인의 Catalonia 지방 소시지로서 돼지고기, 지방, 백포도주 그리고 양념을 잘 섞어 케이싱에 충전하여 2일간 걸어놓았다가 소금물에서 삶아 익힌다.

Butifarra Negra

스페인 소시지로서 Butifarra에 돼지 혈액과 박하를 다져 넣는다.

Cacciatorino

이태리의 작은 salami, 돼지고기, 소고기 그리고 우유가 혼합된 소시지이다.

Caillettes de Foie de Porc a la Pugetoise

프랑스 소시지로서 간과 베이컨을 찢어서 다진 홍선과 여러 가지 양념을 함께 섞어 24시간동안 보관하였다가 대망막으로 감싸 직경 12 cm의 소시지로 만들어 굽는다.

Caillettes Provcales aux Tomates

프랑스 소시지로 돼지고기, 삼겹살, 간, 시금치, 토마토 그리고 각종 양념을 잘 섞어 대망막으로 말아 만든 후 오븐에서 굽는다.

Cambridge 소시지

잉글랜드에서 가장 인기있는 소시지. 돼지고기 2: 지방 1에 데친 쌀과 양념을 함께 넣고 혼합하여 만든다.

Cantonese 소시지

중국 광둥지방 소시지로 돼지 앞어깨 고기를 조분쇄하여 소금, 꿀, 오렌지 주스, 백색 식초, 간



장, 중국 술과 함께 혼합하여 돈장에 충전하여 익힌다.

Capicola

이태리 소시지로 사각으로 자른 돼지고기를 파프리카, 고추, 소금, 설탕 그리고 적 포도주와 잘 혼합하여 48시간 냉장한 후 소창자에 충전하여 가볍게 훈연하고 12-16주간 건조한다.

Caribbean Black Pudding

카리브해 지방의 돼지 혈액과 감자와 호박을 이용하여 돼지 케이싱에 충전하여 삶아 익힌 소시지.

Caserta

이태리 Caserta 지방의 칠리와 피망이 들어간 페퍼로니 소시지.

Cervelas, Cervelat

유럽의 saveloy 소시지의 조상으로 원래는 꿀이 들어간 제품. 지금은 돼지고기와 베이컨 지방 그리고 여러 가지 양념을 잘 섞어 케이싱에 넣고 3일간 훈연한 후 양념액에서 삶아 익힌다.

Cervelas Maigre a la Benedictine

프랑스 소시지로서 뱀장어와 잉어를 여러 가지 양념과 잘 다져 생선 찜자 케이싱에 넣고 3일간 훈연한 후 백포도주에서 데친다.

Cervelat

독일 소시지로서 미세하게 분쇄한 소고기와 돼지고기로 만들며 황금색이 될 때까지 훈연을 한다.

Cervelat Pølse

덴마크 소시지로서 쇠고기 2: 돼지고기 2를 미세하게 분쇄하여 사각으로 절단한 등지방 1과 각종 양념을 잘 혼합하여 소 창자에 충전한 후 24시간 풍건하고 그 다음에 열훈한 후 삶아 익힌다.

Chasseur

프랑스 Exeter 지방의 소시지로 chorizo같이 생긴 제품.

Chaurice(Creole 소시지)

미국 뉴올리언즈 스타일의 맵고 양념이 강한 돈

육 chorizo 로서 잠발라야(jambalaya)나 아재오리에 넣기도 한다.

Chicken, Ham and Tongue 소시지

잉글랜드의 소시지로서 햄 5: 송아지 고기 2: 지방 2: 닭고기 2: 쌀가루 2: 소 혀 1을 혼합하여 식도에 충전한 후 1시간동안 삶아 색깔을 입힌다.

Chipolatas

잉글랜드와 유럽에서 통용되는 아주 작은 돼지고기 소시지로서 핀란드에서는 붉은 색 물감을 드린 쌀을 넣어 만든다.

Chorizo

스페인 소시지로서 수많은 종류가 있으나 공통점은 돼지고기와 피망을 쓴다는 것이다. 풍건하고 냉훈을 한다. 지역에 따라 de Catimpalos, d' Estramadura, de Lomo, de Pamplona, de Salamanca, Picuante(백시코)등의 이름을 뒤에다 붙여 배합비를 달리하여 제조되고 있다.

Chourico

포르투갈식 chorizo로서 염지된 돼지고기와 적포도주, 파프리카를 넣어 만들며 훈연하고 올리브기름에 넣어 저장한다.

Chourico de Sangue

포르투갈식 흑색 푸딩과 bouding noir.

Copocolia

이태리식 소시지로서 돼지 어깨살을 순하게 염지하고 7-8개월 간 풍건한다.

Coppa

프랑스의 콜시카 소시지로 밤을 먹여 키운 돼지의 어깨살로 만든다.

Cornish Skinless

잉글랜드의 소시지로서 돼지고기 및 지방, 소지방, 송아지 고기와 빵부스러기를 넣어 만든 것으로 케이싱에 충전을 하지 않는다.

Cotechino

이태리의 Emilia 지방의 특산으로 돼지고기와 지방 그리고 백포도주를 이용하여 만든 것으로 먹기 전에 익혀야 한다.

Coteghino

이태리 소시지로 돼지고기와 지방이 붙어 있는 돈피를 파미산 치즈와 마늘 등의 재료와 잘 혼합하여 소 소장이나 돼지 대자에 충전하여 4-5일간 서늘한 곳에 걸어 두었다가 물에서 삶아 익힌다.

Cotto

미국의 소시지로 가열 salami 이다.

Cou d'Oie

뼈를 제거한 거위 목에 거위 고기, 거위 간, 그리고 송로버섯을 충전하여 거위 기름에서 익힌다.

Craquelet

스위스 소시지로서 돼지고기와 소고기를 진한 크림처럼 될 때까지 혼합하여 천연 케이싱에 충전하고 훈연가열하여 만든다.

Crepinettes

프랑스 소시지로서 다진 고기를 대량막으로 말아서 굽거나 석쇠에서 익힌다. 지역에 따라 다양한 배합비에 따라 d' Agneau, d' Agneau a la Liegeoise(벨지움), de Foie de Porc a la Vauclusienne, de sainte-Menehould, Reine Jeanne, de Volaille 등의 이름을 뒤에 붙여 만들고 있다.

Crespone

이태리 밀라노식 salami로서 소고기, 돼지고기 그리고 돈지방을 같은 비율로 하고 양념과 백포도주를 넣고 염지한 후 풍건하여 만든다.

Csaba

헝가리의 소시지로서 고추와 파프리카가 들어 있어 매우 얼얼한 건조 제품으로 실온 저장이 가능하다.

Cuban 소시지

쿠바 소시지로 조분쇄 돼지고기를 후추를 비롯한 여러 가지 양념과 혼합하여 만든다.

Cuckolds

미국의 사슴고기 소시지로 사슴고기와 지방을 귀리가루, 양파 및 후추를 비롯한 양념들과 잘 혼합하여 사슴 위에 충전하여 삶아 익힌다.

Culatello di Zibello

이태리의 Zibello 지역의 salami 소시지.

Cumberland 소시지

잉글랜드의 Cumberland 지역의 소시지로서 돼지고기와 후추를 이용한 조분쇄 소시지로서 소시지 링클을 만들지 않고 코일형태로 만들어 길이 단위로 판매한다. 독특한 돼지 품종으로부터 독특한 소시지 풍미를 자랑하였으나 1960년에 마지막 모돈이 죽었다고 한다.

Dampfwurstel

오스트리아식 bratwurst로서 소고기와 베이컨 지방 그리고 감자 전분이 들어 있다.

Debowiecka

폴랜드의 Poznan 지방의 특산 소시지.

Debrecen

헝가리 Debrecen 지방의 특산 소시지로 75% 돼지고기, 소고기와 양념을 함유한다.

Debrecener Rohwurst

헝가리 소시지로 100% 돼지고기 제품.

Deer Pudding

스코틀랜드의 사슴고기, 지방, 귀리가루, 양파가 주된 재료인 소시지.

Diot

프랑스의 신선 소시지로서 고기보다 채소가 더 많이 들어 있다. 무, 비트, 당근 등이 이용된다.

Doong Gwoo Lap Cheong Jing Ju Yook

중국 소시지로 돼지고기, 닭고기, 버섯이 주재료로서 닭 가슴육 3: 돼지고기 1을 잘게 썰어 버섯, 죽순 그리고 마늘과 섞고 양념을 한 제품.

Domasni Nadenizi-Na Furna

불가리아 소시지로 고기, 양파, 쌀 등을 양념과 잘 섞어 양장에 충전한 후 오븐에서 구워 만든다.

Drishheen

아일랜드에서 양 혈액으로 만드는 black

pudding으로 droiseann이라고도 한다.

Duck 소시지

프랑스 소시지로 껍질을 제거한 오리고기와 송아지 고기 및 돼지고기를 분쇄하여 사각으로 썰은 오리 가슴육과 양념과 함께 잘 혼합하여 돼지 창자에 충전하여 만든다.

Durre Rund

오스트리아 소시지로서 Braunschweigerwurst와 비슷한 갈색 제품.

Easternola

미국 소시지로서 돼지고기와 후추와 마늘로 순하게 양념을 한다.

Emmentaler

스위스의 지방에서 생산하는 데친 소시지.

Epping 소시지

잉글랜드의 소시지로서 돼지고기와 소 지방을 같은 비율로 섞어 양념한다.

Erbswurst

독일 소시지의 일종.

Extrawurst

독일의 데친 소시지로 소고기, 돼지고기 그리고 베이컨 지방을 함유하며 fleischwurst 라고도 한다.

Faggots

잉글랜드와 웨일즈의 소시지로서 돼지 간에다 빵이나 귀리같은 곡류를 섞어 만든다. 지역에 따라 다양한 배합비로 Newcastle-upon-Tyne, Shropshire, West Country 등의 이름이 붙은 Faggot가 있다.

Falukorv

스웨덴에서 인기있는 소시지로서 소고기, 돼지고기, 돼지 등지방과 때때로 분유가 첨가되며 열혼을 한 제품으로 먹기 전에 삶거나 석쇠에서 굽는다.

Farepolse

놀웨이 소시지로서 양고기, 소고기, 염소고기를 설탕, 소금 그리고 알콜로 염지한다.

Farm 소시지

미국 초창기 돼지를 집에서 키워가며 잡아서 소시지를 만들던 시절의 소시지로 돼지고기와 지방을 8:2 혹은 9:1로 섞고 고추를 비롯한 여러 가지 양념과 혼합하여 돼지 창자에 충전한 신선 소시지.

Ffagod Sir Benfro

웨일스의 돼지 고기와 양파를 지방, 빵부스러기 그리고 양념과 잘 섞어 만든 소시지.

Fidegela

스위스 Tessin 칸톤의 소시지로서 돼지 간, 돈피 그리고 회향풀(fennel)로 만든다.

Figatelli

프랑스 콜리카 지역의 소시지로 원래 돼지 간으로 만들었으나 지금은 양의 간도 이용한다.

Filipino Red

필리핀 소시지로서 chorizo와 비슷한 제품이다. 돼지고기로 만들어 햇볕에 건조시키며 붉은 색소가 첨가된다.

Fish 소시지

잉글랜드와 스코틀랜드의 소시지로서 80% 생선 육, 10% 지방 그리고 10% 전분을 양념과 함께 미세한 반죽으로 만든다.

Flaskkorv

스웨덴 소시지로서 돼지고기와 베이컨을 잘게 썰어 양념과 감자 가루, 햄 국물 등과 잘 반죽하여 케이스에 충전하고 차게 하여 건조시킨다. 오래 보관하려면 염용액에 넣어 두어야 한다.

Fleischwurst

독일 소시지로서 다즙하고 풍미가 풍부한 미세하게 분쇄한 제품으로 마늘로 맛을 낸다.

Frankfurter

세계적으로 널리 퍼져있는 소시지로서 원래는 독일의 NeuIsenburg에서 유래하였다. 미국이 hot dog로 변형하여 널리 알려졌다. 원래는 최상급 돼지살코기와 간을 한 베이컨 지방을 섬세한 반죽이 될 때까지 혼합하여 혼연을 한다. 지금은 순 소고기, 혹은 소고기와 돼지고기의 혼합 제품들이 생산된다.



Frankfurt Tongue 소시지

독일 소시지로서 돼지 다리육을 조분쇄하여 염지를 하고 양념과 섞은 후 사각으로 썰은 혀와 피스타치오를 혼합한 후 소 창자에 충전하여 삶아 익힌다. 그리고 참나무 연기로 훈연한다.

Frische Leberwurst

독일 소시지로서 돼지고기와 돼지 간을 이용한다.

Frizzes

미국의 소시지로 거칠게 분쇄한 돼지고기를 마늘과 후추를 포함한 양념과 함께 반죽을 만들어 돈장에 충전한다.

Fruit 소시지

잉글랜드 소시지로서 사과, 살구, 버찌, 바나나 혹은 옥수수를 돼지고기, 오리고기, 닭고기 등 여러 가지 고기와 함께 섞어 만든다.

Game Pudding

잉글랜드 소시지로서 꿩의 고기와 간을 빵부스러기와 국물과 함께 잘 혼합하여 케이싱에 충전하여 만든다.

Game 소시지

잉글랜드 소시지로서 야생동물 육을 돼지 뒷다리 육과 버터와 함께 잘 반죽하여 만든다. 고추와 육두구가 양념으로 쓰인다.

Ganselandleberwurst

독일 소시지로서 Ganseleberwurst의 시골풍 변형.

Ganseleberwurst

독일의 가열 소시지로서 liver소시지의 일종.

Garlic 소시지

프랑스 소시지의 잉글랜드식 변형. 35% 돼지고기와 30% 황소고기를 이용하여 반죽을 만들고 마늘을 고기중량의 2% 첨가하며 식도에다 충전하여 훈연가열한다.

Gasleverkorv

스웨덴 소시지로 거위 간에다 쌀과 우유를 넣고 만든 것으로 뼈를 뺀 거위 목에 충전하여 삶아 익힌다.

Gayettes

프랑스 crepinette의 한 형태로서 돼지 간과 잘게 썬 베이컨을 양념하여 작은 덩어리 성형한 후 돼지 대망막으로 말아 굽는다.

Gefullter Gansenhals

독일의 거위 간 소시지. 거위 간과 돼지고기 그리고 계란과 빵 부스러기를 양념과 함께 반죽을 만들어 거위 목 케이싱에 충전하여 거위 지방으로 튀긴다.

Gehirnwurst

독일 소시지로 돼지 골 1: 돼지고기 및 지방 1을 이용하여 양념과 함께 반죽 후 돈장에 충전하여 삶아 익힌다.

Gendarme

프랑스와 스위스 소시지로 소고기, 돼지지방 그리고 돈피를 양념과 포도주와 함께 반죽하여 훈연한다.

Genoa 소시지

이태리의 돼지 순 살코기로 만든 풍건 소시지. 최상의 것은 San Olcese에서 생산된다.

Geraucherte Bratwurst

독일의 훈연 bratwurst 소시지이다. 돼지 살코기 6: 조분쇄 베이컨 1을 양념과 혼합하여 제조한다.

German 소시지

잉글랜드 런천 소시지로서 소고기와 간을 한 돼지고기를 사각 지방 조각, 밀가루, 옥분이나 전분을 섞어 반죽을 하고 적색 천연색소를 첨가하여 소 맹장에 충전한 후 삶아 익힌 다음 훈연을 한다.

Gerty Meat Pudding

잉글랜드 푸딩으로 돼지고기를 삶아서 지방을 완전히 제거한 다음 익힌 염통, 콩팥 등의 내장과 잘 다진 후 여기에 끓인 귀리와 양념과 돼지 혈액을 넣어 케이싱에 충전한 다음 삶아 익힌다.

Ginger Pork 소시지

미국의 돼지고기를 생강을 비롯한 양념과 혼합하여 만든 소시지.

Glamorgan Cheese 소시지

웨일즈의 skinless 소시지로서 치즈, 빵 부스러기, 계란 그리고 각종 양념을 혼합하여 소시지 모양으로 성형한 후 돼지 지방으로 튀긴다.

Gloucester 소시지

잉글랜드 소시지로서 전통적으로 Gloucester Old Spot 돼지 품종의 고기만으로 만들었던 소시지이다. 지금은 90% 이상의 돼지고기를 가지고 만든다.

Gogue

프랑스의 Anjou 지방 특산으로 전통적으로 부활절에 먹던 boudin noir의 일종으로 돼지 혈액, 크림, 계란, 양파, 빵 부스러기 그리고 버터 잎사귀로 만든다.

Goose Blood Pudding

스코틀랜드에서 만드는 거위 혈액 푸딩으로 거위 혈액을 보리나 곡류가루와 양념과 함께 잘 섞어 뼈를 뺀 거위 목에 충전하여 만든다.

Goose 소시지

잉글랜드에서 만드는 소시지로서 소고기 6: 지방 1을 잘 분쇄하여 마늘이 들어 있는 Madeira 백포도주를 첨가하여 24시간 보관한 후 분쇄한 구운 거위 고기와 양념을 첨가하여 돈장에 충전하여 만든다.

Goteborg

스웨덴 소시지로 소고기를 양념하여 소 창자에 충전하여 훈연하고 10-12주 동안 풍건하여 만든다.

Gothaer

독일의 Gotha 지방의 신선 풍건 소시지.

Gottinger

독일의 fleischwurst 의 일종으로 육 원료의 70% 이상이 돼지고기로 되어 있다.

Greek Loukanika 소시지

그리스 소시지로 돼지고기와 적포도주, 오렌지 껍질 그리고 마늘이 들어가며 돼지 케이싱에 넣어 익힌다.

Greek Orange 소시지

그리스 소시지로 돼지고기와 소고기를 미세 분쇄하여 오렌지, 마늘, 계피, 울스파이스(allspice), 후추, 백포도주 등과 잘 혼합하여 돈장에 충전하여 만든다.

Grisoni

스위스의 사각형 작은 salami로 염지한 풍건 소고기 소시지로 매우 비싸다.

Grutzwurst

독일 소시지로 돼지 내장을 10 cm 길이로 절단하고 향기로운 국물로 익힌 곡류 가루와 잘 섞은 다음 양념을 하여 데친다.

Gutsleberwurst

독일 소시지로 거칠게 분쇄한 간과 고기 조각 및 지방 조각을 함께 반죽으로 만들어 제조한 가열 제품.

Gyulai

헝가리 소시지로 단 고추가 주 양념인 돼지고기 소시지.

Haggis

스코틀랜드 소시지로서 데친 양의 간, 허파 및 염통을 소 지방, 볶은 귀리가루와 함께 잘 혼합하고 후추를 충분히 첨가하여 맹장에 충전한 후 삶아 익힌다.

Ham 소시지

잉글랜드 소시지로 돼지 다리 및 어깨육을 미세하게 분쇄하고 고기 5: 지방 1: 비스킷 1을 양념과 잘 혼합하여 식도에 충전하고 삶아 익힌 후 10일간 훈연을 한다. 독일 것은 적포도주를 첨가한다.

Hamburger Gekochte Mettwurst

독일 소시지로 Mettwurst는 생소시지이지만 이것은 조분쇄 돈육 소시지로 가열제품이다.

Hammelwurst

독일 산 양고기 소시지.

Haslet

잉글랜드 faggot의 한 형태. 돼지 간, 허파 및 염

통 2: 돈지방 1: 돼지고기 1을 분쇄하여 잘 다진 양파 3과 혼합한 후 대망막으로 말아 구운 제품.

Hazi Kolbasz

헝가리 소시지로 조분쇄된 돼지고기를 파프리카와 레몬 껍질을 비롯한 여러 가지 양념과 혼합하여 돈장에 충전하여 굽는다.

Hertzwurst

독일 소시지로서 조분쇄된 돼지 염통을 미세하게 분쇄된 어깨와 삼겹살, 그리고 양념과 함께 잘 혼합하여 돈장에 충전한 제품

Hessian Leberwurst

독일의 Hesse 지방의 liver 소시지.

Highland Haggis

스코틀랜드 북부의 haggis로 양의 간, 염통, 콩팥, 흉선 그리고 지방을 귀리가루, 양파, 우유 등과 함께 반죽을 만들어 양의 위에 충전하여 만든다.

Hildersheimer Streicheleberwurst

독일의 Hanover 특산의 돼지 간과 고기로 만든 소시지로서 빵에 발라먹을 수 있다.

Hog Pudding

잉글랜드 푸딩으로 돼지 간, 허파 및 염통을 이용하여 지방과 곡류가루를 넣고 반죽을 만들어 삶아 익힌다.

Holsteinerwurst

원래 독일 북서부에서 유래한 소시지로서 소고기와 염지 돈육을 동일 양으로 넣고 강하게 양념을 한 가열 제품이다. 미국에서도 유통된다.

Hot dog

미국에서 가장 인기있는 소시지로 전통적인 소시지 이름이 아니다.

"1829년 세인트 루이스 시, 2nd and Plum streets 에 William Tamme와 John Boepple 이 Jean-Baptiste Roy House를 세워 소시지를 만들기 시작한 것으로 알려졌다. 1904년에 A.L. Feuchtwanger가 이 상점을 구입하여 뜨거운 wienerwurst를 갈라진 빵(bun)사이에 넣어 팔기 시작하였다. 이것이 hot-dog의 기원이

다. 그러나 hot-dog라는 이름은 1915년 만화가 Tad Morgan이 신문에 dachshund 소시지 샌드위치를 그리다가 dachshund의 철자법이 생각이 나지 않아 급히 "hot dog"라고 쓴 것이 기원이라고 알려진다. 혹자는 wienerwurst가 아닌 frankfurter가 hot dog의 기원이라고 한다."

Hungarian 소시지

헝가리 소시지로 돼지 어깨와 앞다리 살과 소고기를 분쇄하여 마늘을 포함한 양념과 잘 섞어 충전한 후 냉훈을 하고 2일간 건조시켜 만든다.

Hurka

헝가리 소시지로 지방이 많은 돼지고기(주로 어깨와 앞다리)를 썰고 섞어 만든다. 돼지 간, 염통, 턱살을 삶아 분쇄하여 같이 혼합한다.

Investiture di Parma

이태리 Parma 지역의 mortadella 소시지.

Irish Pork 소시지

아일랜드 소시지로서 돼지고기 2: 지방1, 그리고 빵부스러기 및 계란을 많은 약초를 포함한 양념과 섞어 양창자에 충전하여 만든다.

Isterband

스웨덴 소시지로 소고기와 돼지고기 혼합에다 삶은 보리 혹은 감자를 첨가하여 풍건하고 열훈을 한다.

Italian 소시지

이태리 소시지로 돼지고기 다리 및 어깨 정육을 분쇄하여 베이컨 지방을 고기의 절반 분량으로 첨가하고 양념을 하여 훈연하면서 건조시킨 제품.

Jagdwurst

독일의 사냥꾼 소시지로 미세하게 분쇄된 돼지고기와 지방 사각조각을 포함한 데친 소시지.

Jaternice

체코슬로바키아의 간과 허파로 만든 짙은 색의 작은 소시지. 신선 소시지로 유통되므로 삶거나 튀겨서 먹는다.

Jausenwurst

오스트리아의 여성들이 오후 5시에서 7시



까지 차 마시는 시간을 Jause 라고 한다. 이때 먹는 소시지로서 소고기, 돼지고기, 돼지머리고기, 베이컨 지방 그리고 2% 감자 전분으로 만들어진다.

Jelita

체코슬로바키아의 blood 소시지.

Jesus

프랑스의 아주 큰 소시지로서 무게가 3kg이 되기도 한다.

Jewish 소시지

이스라엘에서 유월절에 먹는 소시지로 소고기, 계란, 양파, 당근 그리고 누룩을 넣지 않은 빵을 섞어 만든다.

Judru

프랑스의 Chagny의 특산으로 순 돼지고기로 만든 salami 소시지.

Kabanos

폴란드 전역에서 발견되는 소시지로서 조분쇄 돼지고기 건조 소시지이다.

Kalberwurst

스위스의 Glarus 칸톤의 특산 송아지 고기 소시지로서 nutmeg으로 양념을 한다.

Kalbsbratwurst

스위스의 담백한 백색 소시지로 송아지 고기, 삼겹살, 우유와 양념을 섞어 만든 Glarus 칸톤의 특산.

Kalbsleberwurst

독일의 송아지 간 소시지.

Kalbsroulade

독일의 소시지로 돼지고기와 송아지 고기를 사각조각 지방과 피스타치오를 섞어 만든다.

Kantwurst

오스트리아의 사각형 생 소시지로서 돼지고기 2: 지방 1을 사용하며 때로는 소고기를 돼지고기와 혼합하여 사용하기도 한다.

Karlovaska Lukanka

불가리아의 소시지로 베이컨 1: 소고기 2: 돼지고기 4를 양념하여 만든다. 풍건하면서 2-3일 후에 사각형으로 만들어 완전 건조시킨 다음 종이 싸서 나무 재 속에 넣어 보관한다.

Karvaviza

불가리아의 흑색 푸딩으로 돼지 허파, 염통 그리고 콩팥을 삼겹살, 목고기 및 혈액을 양념하여 만든다. 풍건한다. 삶은 것은 Drug Vid 라는, 이자가 들어가는 것은 Po Banski 라는 이름을 덧붙인다.

Kasewurst

오스트리아 소시지로서 내용물의 65-85%는 Tirolerwurst와 동일하고 나머지는 Emmentaler 나 Bergkase 치즈를 사각으로 썰어 넣는다.

Kasseler Leberwurst

독일의 Kassel 지방 특산으로 짙은 색깔의 소시지로 돼지 간과 사각으로 썰은 돼지고기가 들어간다.

Kaszanka

폴란드 소시지로 돼지고기, 돼지 간, 허파 및 혈액을 이용하며 메밀이 결합제로 이용된다.

Katenrauchwurst

독일의 길이 40 cm, 직경 10 cm 인 껍질이 흑색의 생 소시지로 훈연 돈육 조각들이 들어 있다. 색깔이 짙고 조각이 거칠지만 단단한 소시지로서 굴뚝에 매달아 오랫동안 훈연을 한다.

Kentish 소시지

잉글랜드의 돼지고기 2: 지방 1을 양념하여 만든 조분쇄 소시지이다.

Kielbasa

폴란드 말로 소시지라는 의미로 미국에서는 링 소시지 이름이다. 돼지고기, 소고기, 지방 그리고 마늘을 포함한 양념을 이용하여 돈장에 충전한 소시지로 미국에서는 폴란드 이민이 가장 많은 피츠버그 지역에서 특히 인기가 있다.

Kipper 소시지

잉글랜드와 스코틀랜드의 청어 소시지로 청어를

살짝 찌 뼈와 껍질을 제거한 후 여기에 버터에 적신 빵, 지방과 양념을 넣고 잘 반죽하여 케이싱에 충전한다.

Kishka

항가리 소시지로 kielbasa와 비슷하지만 훨씬 양념이 강하고 쌀이 들어간다.

Kiszka

폴란드 소시지로 돼지고기와 메밀 그리고 각종 양념을 잘 혼합하여 돈장에 충전하여 익힌다.

Kiszka Z Krwia

폴란드 소시지로 돼지 족, 돼지고기, 돼지 간, 메밀, 양파 그리고 여백 가지 양념을 잘 섞어 익힌 다음 식힌다. 여기에 식초를 넣어 응고를 방지한 돼지 혈액을 넣고 혼합한 다음 돈장에 충전하여 굽는다.

Klobas

체코슬로바키아의 코일 형태의 적색 소시지로서 돼지고기나 송아지 고기와 포도주로 만든다.

Klopper

스위스의 소고기, 돼지고기, 베이컨 및 돈피와 양념으로 만든 일종의 cervelat 소시지.

Knackerli

스위스의 Appenzell 지방 소시지로 소고기, 돼지고기, 송아지 고기와 양념으로 만든다.

Knackwurst

독일의 뭉툭한 소시지로 50% 돼지 살코기: 30% 소고기: 20% 지방돈육을 미세하게 분쇄하여 양념과 반죽을 만들어 소 창자에 충전한 후 4일간 풍건하고 나서 냉훈을 한다. 끓는 물에 데쳐 먹는다.

Knoblauchwurst

독일어로 knoblauch는 마늘을 의미하므로 마늘로 강하게 양념이 된 돼지고기 소시지로 미국에서는 knoblauch로 알려지고 있다.

Knockpølse

덴마크의 40% 소고기: 25% 돼지고기: 25% 송아지 고기: 10% 돼지 등지방으로 만든 소시지로 하루 동안 풍건하고 열훈을 한 덴마크식

knackwurst이다. 소고기와 송아지고기는 조분쇄하고 나서 돼지고기를 넣고 미세한 반죽을 만들어 여기에 사각으로 썬 지방을 첨가하고 양념을 넣고 잘 혼합하여 만든다.

Knockwurst

독일 소시지로 소 및 돼지의 앞 어깨살을 미세하게 분쇄하여 각종 양념과 잘 혼합하여 돈장에 충전하여 익힌다.

Kolbasz

헝가리 소시지로 마늘을 익힌 후 다져 조분쇄 돼지고기와 각종 양념이 혼합된 반죽에 넣어 잘 섞고 돈장에 충전하여 만든다.

Koblentz 소시지

독일 소시지로 송아지 고기와 돼지고기를 며칠간 염지 한 후 분쇄하여 여기에 양파와 마늘이 강한 양념을 섞어 반죽을 만들고 케이싱에 충전한 후 참나무와 너도밤나무 연기로 황적색이 될 때까지 훈연한다.

Kochwurst

독일의 3가지 기본 소시지 종류의 하나로서 가열 소시지.

Kolbasa

러시아어로 소시지의 종류라는 의미. kolbasa Ukrainskaya는 우크라이나 소시지라는 의미로 두툽하고 120 cm의 길이를 가진 소시지.

Kolbasz

헝가리의 건조 소시지. kolbasa, kielbasa, klobas 와 어원이 같은 단어로 소시지라는 의미.

Kolska

폴랜드의 돈육 소시지로서 현대식의 첨가물이 들어가고 인조 케이싱을 이용한다.

Konigswurst

독일의 고급 소시지로 닭고기와 자고세(partridge)고기가 동일 양으로 들어가며 여기에 송로와 버섯을 다져 넣고 계란이 결정제로 이용되며 라인 포도주로 반죽을 적신다.

Koprivstenska Lukanka

불가리아 소시지로 돼지의 목과 가슴 고기 2:3

다리 고기 1을 분쇄하고 육수가 빠지게 나눴다가 방망이로 다진다. 다진 고기를 양념과 잘 혼합한 다음 하루밤을 놔뒀다가 소 창자에 충전하여 10-12주 동안 풍건한다.

Kosher Salami

이스라엘 소시지로서 유대교 식으로 도살한 황 소고기와 앞가슴 지방을 양념과 혼합하여 식도에 충전한다.

Kraime

오스트리아의 소시지로 Burgenlandliche hauswurstel 과 유사한 제품.

Krajana

폴랜드의 Poznan 지방에서 유래한 훈연 건조 돈육 소시지.

Krakowska

폴랜드의 소고기와 돼지고기 및 지방을 섞어 훈연한 중간 크기의 소시지로서 조직이 치밀하여 단면을 보면 전혀 분쇄하지 않은 고기처럼 보인다.

Kranjska Kobasica

유고슬라비아의 Kranj 지방의 돈육 소시지. 돼지고기 6: 베이컨 1로 만들며 우선 돼지고기를 사각으로 썰어 양념한 후 모든 것을 함께 반죽으로 만들어 충전하고 3일간 훈연한다.

Krauterwurst and Krautleberwurst

스위스의 liver 소시지로 Waadt 칸톤의 특산. Krauter는 약초(herbs)라는 단어에서 유래한다.

Lamb's Blood Pudding

스코틀랜드 사람들이 blood 푸딩 중에서 최고라고 생각하는 것으로 양 혈액, 콩팥 지방을 주원료로 한다.

Lancashire Pork 소시지

잉글랜드의 돼지 살코기와 지방 그리고 빵의 비율을 달리하여 다양한 배합비로 만든 소시지.

Landjager

독일의 사각형 소시지로 소고기가 주원료이고

때로는 돼지고기가 40%까지 혼합되기도 하며 케러웨이 씨와 마늘이 주 양념이다. 케이싱에 충전한 후 사각형 나무 틀에 넣어 압착하고 훈연한 후 풍건한 건조소시지이다. 포도주를 첨가하기도 한다.

Landmettwurst

독일의 mettwurst 소시지의 사골풍의 일종.

Lap Cheong

중국의 돈육 소시지로 lapdms 건조라는 의미이고 cheong은 창자를 의미한다.

Lebanon Bologna

미국에서 자생한 소시지로 bologna 소시지와는 달리 순 소고기 훈연 소시지로 조분쇄하여 4-6일간 훈연시킨 양념이 강한 summer 소시지와 유사한 제품이다.

Leberstreichwurst

오스트리아의 소형 liver 소시지로 돼지고기와 돼지 간으로 조분쇄하여 만든다.

Leberwurst

독일어의 liver 소시지로서 유럽 전역에 걸쳐 다양한 종류가 존재한다. 돼지 간 이외에 각종 부산물, 염통, 허파, 코, 땀, 목 등을 각종 양념과 함께 반죽하여 만든다.

Leoni

독일에서 만들어지는 소고기, 돼지 잡육, 등지방을 거칠게 갈아 양념을 한 소시지.

Leverpølse

덴마크의 leverpostej 보다 단단한 조직을 가지는 유사 소시지로서 돼지 간에 송아지고기와 돼지고기를 동일 양 첨가하여 육두구(nutmeg)를 위주로 한 양념을 한다. 우유로 물을 대신한다.

Leverpostej

덴마크의 liver 소시지로 돼지 간, 돼지고기, 복강 지방 그리고 멸치를 넣고 반죽을 만든 다음 계란과 양념을 혼합하여 케이싱에 충전하고 삶아 익힌다.

Leverkorv

스웨덴 liver 소시지로 돼지 간과 송아지 고기 그



리고 베이컨을 넣고 우유와 반죽을 하여 삶아 익힌다.

Lincolnshire Haslet

잉글랜드 haslet의 일종으로 돼지고기와 비스킷이 5:1로 들어간다.

Linguica

포튜갈의 조분쇄 매콤한 소시지로 숯불로 굽는다. Longanzia라고도 불리운다.

Linkoping

스웨덴의 돼지고기와 소고기로 만든 빵에 발라 먹을 수 있는 소시지.

Lithuanian 소시지

리투아니아 소시지로 돼지고기와 양파를 주로 하여 만들며 맛이 순하다.

Liver 소시지

잉글랜드의 근원이 분명치 않은 소시지로서 다양한 배합비가 존재하며 원래 배합비에는 돼지 간, 송아지 풀, 양파, 건포도 등이 들어간다.

Liverwurst

독일의 liver 소시지로 다양한 배합비가 존재하며 미세하게 분쇄한 돼지고기와 돼지 간 그리고 양파가 공통적으로 들어간다.

Lo Chou Cheung

중국 소시지로서 돼지 살코기와 지방육을 주 원료로 설탕이 다량 들어가며 간장, 술 등이 첨가되며 돈장에 충전된다.

Lomo

스페인 소시지로 다른 소시지와는 달리 돼지 등심 살코기를 얇게 슬라이스하여 만들며 가장 비싼 소시지이다.

Longaniza

스페인 소시지로 가장 크기가 큰 chorizo로서 피망가루가 주원료이다.

Longeole, La

스위스 제네바의 특산으로 돼지고기를 분쇄하여 천연 케이싱에 충전한 후 48시간동안 건조한다. 익혀 먹는다.

Louisiana 소시지

미국의 루이지애나 지방 소시지로 조분쇄 돼지고기를 강하게 양념을 하여 만든다.

Loukanika

그리스와 싸이프러스 지역 소시지로서 돼지 삼겹살을 잘게 썰어 적포도주로 마리네이트 한 다음 각종 양념으로 맛을 낸다. 1주일 동안 마리네이트하고 돈장에 충전하여 2주간 햇볕에서 건조시킨다. 싸이프러스 소시지는 돼지 어깨살을 이용하고 port 와인을 이용하며 건조시키지 않는다.

Lou-kenkas

프랑스의 양념이 강한 소형 바스크 소시지. 뜨겁게 하여 굴과 함께 먹는다.

Lubecker Saucission

독일의 아주 작은 소시지.

Lucanian 소시지

이태리의 고대 로마 소시지로 돼지고기를 후추와 커민(cumin), 차조기(savory) 그리고 다진 파슬리(parsley)를 넣고 잘 혼합한 후 후추 열매와 잣을 넣고 충전하여 훈연한다.

Lufttrockene Mettwurst

독일의 풍건 mettwurst.

Luganeghe(혹은 Luganiga)

이태리의 신선 순 돈육 소시지로 링크를 만들지 않은 소시지. 무게가 아닌 길이로 파는 소시지로서 북부 이태리의 독특한 음식 polenta와 곁들여 먹는 것이 별미. 치즈와 포도주 그리고 레몬이 들어가는 것이 특징이다.

Lukanka

불가리아의 양념이 강한 돈육 소시지로 날로 먹거나 익혀 먹는다.

Luncheon 소시지

잉글랜드의 German 소시지.

Lyoner

프랑스 Lyon에서 유래한 French 소시지의 독일판. 소고기, 돼지고기, 송아지고기 그리고 피스타치오가 들어있다. 미세하게 분쇄된 데친 소

시지로 미국판은 93% 돼지고기와 7%의 소고기로 되어있다.

Lyons 소시지

프랑스 소시지로 소고기 1: 베이컨 2: 돼지고기 2를 소고기와 돼지고기는 미세하게 분쇄하고 베이컨은 사각으로 절단하여 양념과 잘 혼합하여 케이싱에 충전한 후 3일간 훈연하고 양념이 들어있는 적포도주에 48시간 담가놓는다. 꺼내어 다시 훈연한다.

Mahrische

오스트리아 소시지로 45% 돼지고기, 25% 베이컨 지방, 그리고 나머지는 소고기와 양념 그리고 물로 구성된다.

Majas Hurka

헝가리의 liver 소시지로 돼지 어깨살, 소금을 넣고 삶은 간과 허파, 소고기 국물에서 익힌 쌀 그리고 볶은 양파를 함께 넣고 각종 양념과 함께 반죽을 만들어 돈장에 충전하여 삶아 익힌다.

Makkara

핀란드어로 소시지라는 의미. 일반적으로 대단히 크다.

Manchester 소시지

잉글랜드 소시지.

Mandaliya

인도 소시지로서 내장과 골수와 양념을 넣은 것으로 석쇠에서 굽는다.

Mayence Red 소시지

독일의 소시지로 75% 돼지 목고기, 20% 돈피, 5% 돼지 혀 그리고 양념을 함께 반죽을 만든다. 돼지 혈액을 약간 첨가하고 돼지 위에 충전하여 끓는 물에서 삶아 익힌다.

Mazzafegati (혹은 Mezzifegati)

이태리 liver 소시지로 잣이 들어있으며 독특한 풍미는 마늘과 회향플(fennel)에서 온다.

Mealie Pudding

스코틀랜드에서 백색 푸딩이라고 불리운다. 양파를 돼지기름에 튀기고 여기에 귀리가루와 양

념을 섞어 익힌 후 돼지 창자에 충전한다. 케이싱에 충전하지 않는 것은 skirdie라고 불리운다.

Mecklenburgerbratwurst

독일 소시지로 돼지고기와 지방을 반반씩 섞어 양념과 브랜디를 넣고 반죽한다.

Mecklenburgerleberwurst

독일 소시지. 돼지 간을 다지고 거친 체로 친 다음 여기에 간 중량의 절반 무게의 돼지 가슴고기를 섞어 넣고 삶은 후 다시 콩팥, 혀 및 등 지방을 분쇄하여 넣은 다음 양념을 하고 케이싱에 충전하여 삶아 익힌다. 익히자마자 찬물에 담가 식힌 다음 걸어 말리거나 훈연한다.

Medister Pølse

덴마크 소시지로 일반적으로 돼지고기로 만든다. 열훈을 하며 먹기 전에 굽는다.

Medwurst

Mettwurst의 스웨덴 판. 소고기와 돼지고기 동량을 두서너 번 분쇄하고 국물로 희석한 브랜디로 반죽을 만들고 여기에 베이컨 지방을 사각으로 썰어 넣은 다음 케이싱에 충전한다. 찬물에 식힌 다음 집시에 넣고 염지 재료를 곁에 발라 2일간 뒹다 뒤집어 다시 바르고 24시간 후에 꺼내 다시 졸라낸 다음 훈연을 한다.

Merguez

알제리아 소시지로 강하게 양념이 되고 짧고 뭉툭하며 일반적으로 석쇠에서 굽는다.

Mettwurst(혹은 Metwurst)

독일의 생 소시지로 돼지고기와 소고기로 만든다. 지역에 따라 다양한 배합비가 있어 조분쇄에서 미세 분쇄의 소시지가 있고 단단한 조직에서 발라 먹을 수 있는 조직까지 다양한 형태가 있다.

Metz

독일 소시지로 소고기와 베이컨을 미세하게 분쇄하여 양념과 혼합하며 라인 포도주가 들어간다. 24시간동안 냉훈을 하고 익힌다.

Milzwurst

독일의 바바리아 지방의 송아지 고기 소시지로 서 버터에서 튀겨 먹는다.

Missouri Dried 소시지

미국산 건조 소시지로 소고기와 돼지고기를 설탕, 소금, 후추 그리고 브랜디와 잘 섞어 48시간 냉장후 소 창자에 충전하고 48시간동안 진하게 훈연한 후 5-9주간 건조시킨다.

Mititei

루마니아 소시지로 소고기와 양념으로 시라(dill), 당귀(lovage), 중초, 올리브 기름 등이 들어간다.

Mocetta, La

이태리의 큰 salami.

Morcels

포투갈 식 morcilla

Morcilla

스페인 식 boudin noir. 다양한 종류가 존재하지만 Asturia 지방의 것이 가장 유명하다.

Morcilla Blanca

스페인 식 boudin blanc 으로 닭고기와 삶은 계란이 들어간다.

Moroccan Lamb 소시지

북아프리카 모로코 소시지로 아르메니아 양고기 소시지와 비슷하다. 다른 점은 박하 대신에 파슬리가 들어가는 것이다.

Morpølse

노르웨이의 소고기, 양고기 그리고 순록의 고기로 만든다.

Mortadella

이태리 소시지로 bologna 소시지의 원조. 순 돼지고기로만 만들고 양념도 마늘, 후추 그리고 소금으로만 하여 돼지고기의 풍미를 살리는 것이 원래의 제품이지만 지금은 다양한 배합비가 존재한다. 소나 돼지의 방광에 충전하여 가장 큰 소시지중의 하나이다.

Mortadelle

프랑스 판의 mortadella. 47%의 돼지고기, 30%의 소금에 절인 돼지 지방, 그리고 23%의 신선 돼지 지방으로 만들며 포도주에 담갔다 4일간 훈연한다.

Mui Kwai Cheung

중국어로 Mui kwai는 장미라는 뜻으로 돼지 살코기와 지방육에 대두 및 rose 포도주를 넣은 것.

Mulhouse 소시지

프랑스의 알사스 지방 특산 소시지.

Mumbar

이라크 소시지로 양고기와 쌀을 이용한다.

Munchener Weisswurst

독일의 Munich 정육점에서 1857년 2월 22일에 개발된 데친 소시지. 원래는 송아지고기와 파슬리가 주 원료였지만 지금은 소고기도 사용된다. 이것은 백색소시지(white sausage)라고 부르며 철두철미한 Munich 사람들은 이 소시지를 아침 11시 이후에는 먹지 않는다.

Mushroom 소시지

잉글랜드 소시지로 버섯 1: 비스켓 1: 돼지고기 7을 가지고 만드는 소시지로 저장성이 없어 오래 두지 못한다. 사용하는 버섯은 건조시킨 것이어야 한다.

Mutton 소시지

잉글랜드의 양고기 소시지. 양고기와 양 지방 그리고 빵 부스러기 및 베이컨으로 만든다.

Mysliwska

폴랜드 훈연 돈육 소시지.

Neuenburger

스위스의 생소시지.

Norfolk 소시지

미국의 소시지로 조분쇄한 소 앞이개 살을 이용하여 파미산 치즈와 적포도주를 비롯한 각종 양념과 혼합하여 만든다.

Nurnburgerwurst

독일의 미세하게 분쇄한 돼지고기와 베이컨 지방 사각조각들을 잘 섞어 버저술에 담가 만든 소시지.

Oberland Leberwurst

독일 소시지로 돼지 어깨살과 등지방 사각조각



들을 함께 삶아 동량의 돼지 간과 함께 잘 다진 후 양념들과 혼합하여 충전하고 가볍게 삶는다. 찬물에 담가 뭍혀지면 꺼내 서늘한 곳에서 걸 어 건조시킨다.

Oderberger

오스트리아 식 Braunschweiger.

Ogonowa

폴랜드의 껍질없는(skinless) 소시지.

Onion and Liver 소시지

잉글랜드의 25% 간: 20% 허파: 15% 등지방: 40% 돼지 살코기를 양념과 함께 반죽하여 돼지 맹장에 충전하여 삶아 익힌다.

Ossocolla

이태리의 Copocolla의 일종.

Oxford Horns

잉글랜드의 조분쇄 돼지고기와 세이지(sage)를 비롯한 각종 양념과 레몬 껍질, 계란이 들어가는 소시지.

Oxford 소시지

잉글랜드의 송아지 고기, 돼지고기, 소고기 지방, 빵부스러기, 레몬 껍질 등을 넣어 만든 소시지.

Oyster 소시지

잉글랜드 소시지로 송아지 고기와 굴 그리고 빵 부스러기를 섞어 만든다.

Packet

아일랜드 흑색 푸딩으로 drisheen과 유사.

Paphos 소시지

싸이프러스 소시지로 돼지 다리고기를 잘게 썬 지방과 잘 혼합하여 양념하고 반죽을 만들어 적 포도주에 48시간동안 담갔다가 충전하여 4-5일 간 건조시킨다.

Parisian Ham 소시지

프랑스 소시지로 소고기 1: 돼지 뒷다리나 어깨 고기 2 를 부추로 풍미를 내고 훈연하고 삶는다.

Parky

체코슬로바키아의 frankfurter와 비슷한 소시지로 항상 두 개씩 판매된다. 체코 언어로 parky는 한 쌍이라는 의미.

Pasztetowa

폴랜드의 돼지 간과 송아지 고기로 만든 조식이 연한 비훈연 소시지.

Pea 소시지

잉글랜드의 채식주의자를 위한 소시지로 85% 황색완두, 12% 같은 당근 그리고 3% 양파를 양념하여 인조케이싱에 충전하고 삶아 익힌다.

Peperone

이태리의 40% 돼지고기와 60% 소고기를 거칠 게 분쇄하여 고추, 회향풀과 양념으로 강하게 풍미를 낸다.

Pepperoni

이태리 건조 소시지로 매운 맛이 특징이며 돼지고기와 소고기를 적당히 분쇄하여 고추를 비롯한 각종 양념과 혼합하고 48시간 동안 냉장한 후 돈장에 충전하고 6-10주간 건조시킨다.

Perunamakkara

핀란드에서 가장 인기있는 소시지로 돼지고기, 소고기 그리고 감자와 우유로 만든다.

Pfalzer Leberwurst

독일의 간을 이용한 가열 소시지로 조식이 거칠다.

Pieds Cendrillons

프랑스의 돼지 족, 버섯 그리고 송로를 잘 다져 대망막으로 말아 만든 작은 crepinette.

Pikantwurst

오스트리아의 고추로 강하게 양념을 한 소시지.

Pinkel

독일의 grutzwurst의 지역적 변종으로 곡류가루, 베이컨, 양파 그리고 오로지 후추와 소금으로만 양념을 하고 가볍게 훈연한다.

Plockwurst

독일의 생 소시지의 일종으로 소고기 함량이 높

아 색이 짙다. 훈연을 하고 풍건을 한다.

Poledwica Lososiowa

폴랜드 그단스크 지방의 특산으로 돼지고기와 등지방을 가지고 만들어 훈연을 한다.

Poledwicaq Sopocka

폴랜드 그단스크 지방의 특산으로 훈연을 하지 만 케이싱에 넣지 않는다.

Polish 소시지

폴랜드 소시지로 다양한 배합비가 존재한다. 그 중 한가지는 돼지고기, 마늘, 후추, 육두구를 주 재료로 천연 케이싱에 충전하여 너도밤나무 연기로 훈연한다.

Poloney

유래가 분명치 않은 소시지로 원래 살짝 익힌 돼지 살코기 4: 돼지 지방육 2: 빵부스러기 1을 매우 섬세하게 혼합하여 만들었으나 지금은 소고기와 돼지고기를 혼합하고 강하게 훈연한다. 다양한 종류는 서로 양념을 달리하여 구분되어진다. 종류에 상관없이 익힌 후에 모두 붉은 염색을 한다.

Pork 소시지

대부분의 소시지가 돼지고기를 함유하기 때문에 이 이름은 영어권에서만 통용되는 소시지 종류이다. 돼지고기 3: 지방 1의 비율로 국가마다 서로 다른 양념 배합비를 사용한다.

Porkinsons Banger

서인도 제도의 Tobago 소시지로 85% 돼지고기(살코기와 지방이 반반씩), 10% 비스킷, 5% 물과 갖 다진 세이지를 주로 한 양념으로 구성되어 천연 케이싱에 충전한다.

Porpoise 소시지

잉글랜드의 흑색 푸딩으로 자라 혈액으로 만든다.

Potatis Korv

스웨덴의 소시지로 삶은 감자, 소고기 그리고 돼지고기(50% 지방) 2: 양파를 1을 다져 양념을 하고 돼지 창자에 충전하여 만들며 먹기 전에 삶는다.

Potatis Porv

스웨덴 감자 소시지로 조분쇄한 소고기와 돼지고기, 살짝 데친 사각으로 썰은 감자, 적당히 다진 양파, 그리고 각종 양념을 잘 섞어 재분쇄를 하고 돈장에 충전하여 닭고기 국물에서 삶아 익힌다.

Presskopf

독일과 오스트리아의 presswurst의 일종으로 들어있는 고기 조각이 더 크다.

Presswurst

독일의 소시지 모양의 염지한 돼지고기 형태의 제품으로 돼지 족, 위 그리고 허를 아주 작은 조각으로 절단하고 여기에 돈피와 송아지 족을 넣고 완두 크기정도로 분쇄한 후 잘 다지고 양념을 가한 후 돼지 위에 충전하여 삶아 익힌다. 헝가리 스타일은 돼지 혈액이 들어가고 양념 배합비가 다르다.

Puddenskins

잉글랜드의 염지 돈육과 돈피, 그리고 밀가루, 지방, 귀리가루, 건포도를 이용한 소시지.

Punkersdorker

독일의 매우 다즙한 salami.

Puss, La

프랑스의 La Bearn 지방의 특산.

Rabakozi Halkolbasz

헝가리 산 어육 소시지로 우유, 백색 빵, 계란 그리고 어육을 양념과 함께 반죽을 만들어 양창자에 충전한다.

Rabbit 소시지

잉글랜드의 토끼고기 소시지. 토끼고기 3: 베이컨 1을 사용한다.

Regensburger

독일의 바바리안 지방의 특산으로 소고기와 돼지고기에다 베이컨 조각을 첨가한다.

Reinsdyrpølse

노르웨이의 순록 고기 소시지.

Reiswurstchen

오스트리아의 케이싱이 독특한 소시지. 삶은 쌀을 송아지 고기와 혼합하고 계란을 결합제로 하여 종이에 싸서 익힌다.

Resterwurst

독일의 고기와 지방 그리고 곡류 가루를 혼합한 소시지.

Rindfleisch Kochwurst

독일 소시지로 소고기 3: 돼지 지방 1을 염지하여 48시간동안 건조시키 만든다.

Rindfleischwurst

독일의 소고기에다 돼지고기와 베이컨 지방을 약간 넣고 양념을 하여 삶아 익힌 소시지.

Rookwurst

네델란드의 양념이 강한 훈연 소시지.

Rosemary 소시지

미국 소시지로 송아지 고기, 돼지 앞어깨 살, 그리고 소 앞어깨 살을 미세하게 분쇄하여 로즈마리가 듬뿍 들어가는 각종 양념과 혼합하여 만든다.

Rosette

프랑스의 salami와 비슷한 소시지.

Rostbratwurst

독일의 소시지로 돼지 살코기 4: 돼지 지방고기 1: 송아지 고기 1을 미세하게 반죽하고 양념하여 만든다.

Rotwurst

독일의 Thuringian blutwurst같은 흑색 푸딩의 일종으로 큰 고기 덩어리가 들어있고 후추로 양념을 한다.

Roulades

프랑스와 스위스의 roll 제품으로 케이싱에 충전되는 경우에 소시지로 취급될 수 있다.

Rugenwalder Teewurst

독일의 teewurst는 조식이 부드럽고 연한 반죽 같은 소시지로 발라먹기에 적합하다. 이것은 돼지고기와 갈비 베이컨을 다져 너도밤나무 연기로 훈연한 제품이다.

Ruellepølse

덴마크의 소시지 roll 제품으로 납작하게 펼친 돼지, 송아지, 양 혹은 소의 얇구리 살에 여러 가지 양념을 얹어 단단하게 말아서 1주간 염지를 하고 삶아 익힌다.

Russian 소시지

러시아의 조분쇄 돼지고기와 양파 그리고 마늘을 포함한 각종 양념을 잘 혼합하여 돈장에 충전한 후 굽는다.

Sacherwurstel

오스트리아의 소고기와 베이컨 지방으로 만든 bratwurst.

Salam

스위스의 데친 소시지로 klopper와 비슷한 제품.

Salami

이태리 원산으로 이태리 내에서만도 수십 가지가 있고 유럽과 아메리카 대륙에서도 나라마다 다양한 종류가 생산되고 있는 가장 세계적인 건조 소시지.

Salceson Wloski

폴랜드의 비훈연 건조 돈육 소시지.

Salchichas

스페인의 작고 거무스레한 조분쇄 신선 소시지. 돼지고기, 양고기, 때로는 소고기로 만들어 날로 먹는다.

Salchicha Estremena

스페인 소시지로 간, 삼겹살 그리고 돼지 살코기가 같은 비율로 들어 있다.

Salchichon

스페인의 큰 소시지로 돼지 살코기와 삼겹살로 만들고 가볍게 훈연한다.

Salpicao

포르투갈의 소시지로 돼지 안심으로 만들고 훈연한다.

Salsiccie

이태리어로 순 돈육 소시지.



Salsicha

포르투갈의 일종의 salchicha.

Salisz

스위스의 돼지 살코기, 소고기 그리고 돈지방으로 만든 생 소시지로 alpiniste와 비슷하지만 혼연을 하고 풍건한다. 날로 먹는다.

Salzburgerwurst

오스트리아의 schublinge와 유사한 bratwurst.

Sanguinaccio

이태리식 boudin noir.

Saster

스코틀랜드 소시지로 돼지 살코기 3: 지방돈육 1(주로 목과 다리)로 만들며 풍건시킨다. Westphalian 소시지와 비슷하지만 혼연을 하지 않는다.

Saucisses

프랑스에서 신선 소시지를 일컫는 말. 돼지고기로 만들며 먹기 전에 익혀야 한다.

Saucisses d'Ajoie

스위스 돈육소시지로 혼연을 한다.

Saucisses d'Alsace -Lorraine

프랑스 소시지로 살코기 2: 지방 1로 구성되며 생강을 넣는 것이 특징이다. 24시간동안 풍건한 크리스마스 소시지이다.

Saucisses d'Arosa

스위스 소시지로 분쇄한 돼지고기 2: 소고기 반죽 1로 만든다. s. de Devos 나 s. de Schaffhouse 는 같은 종류의 소시지.

Saucisses d'Auvergne

프랑스의 작은 익힌 소시지의 일종.

Saucisses de Bordeaux

프랑스의 작은 돈육 소시지로 뜨겁게 하여 찬 굴과 함께 먹는다.

Saucisses Bretonnes

프랑스의 파슬리와 부추를 함께 넣어 만든 돈육 소시지.

Saucisses de Campagne

프랑스의 돼지 살코기 2: 베이컨 1과 후추, 소금, 마늘 그리고 적 포도주는 꼭 들어가는 소시지.

Saucisses au Champagne

프랑스의 돈육 소시지로 샴페인이 들어간다.

Saucisses Croquantes

프랑스에서 saucisses au cumin 으로도 알려진 소시지로 커민(cumin)으로 풍미를 낸 frankfurter 소시지이다.

Saucisses d'Engadine

스위스의 생 소시지.

Saucisses Espagnoles

프랑스와 스페인 소시지로 돼지고기와 등지방이 같은 비율로 들어가고 프랑스 양념, 피망과 건포도가 들어간다.

Saucisses au Fenouil

프랑스의 작은 콜크 모양의 소시지로 회향풀(fennel)로 풍미를 낸다.

Saucisses au Foie

프랑스 Vaud지방의 특산으로 간이 들어간다.

Saucisses de Francfort

독일과 프랑스 소시지로 s. de Strasbourg 와 비슷한 것.

Saucisses au Gruau

프랑스식의 Grutzwurst.

Saucisses Juives

프랑스의 알제리 merguez 와 비슷한 소시지로 송아지 간으로만 만든다.

Saucisses Madrilenes

프랑스의 송아지 고기, 돼지 지방, 정어리 필레로 만든 소시지.

Saucisses de Montbeliard

프랑스의 순 돈육 소시지로 가볍게 혼연하고 찬

물에서 끓여 익힌다.

Saucisses de Morteau

프랑스의 s. de Montbeliard 와 비슷한 소시지.

Saucisses au Paprika

프랑스의 파프리카로 양념을 한 frankfurter 소시지.

Saucisses de Perigord

프랑스의 등지방과 돼지 살코기로 만들며 송로와 백포도주가 첨가된다.

Saucisses Soudjouk

소고기로 강하게 양념이 된 아르메니아 소시지.

Saucisses de Strasbourg

프랑스식 knackwurst.

Saucisses de Thann

프랑스의 소시지로 s. de Montbeliard 의 일종.

Saucisses de Toulouse

프랑스 전역에서 발견되는 소시지로 돼지고기 3: 등지방 1을 조분쇄하여 만든다.

Saucisses de la Tremblade

프랑스의 작은 소시지로 굴과 함께 먹는다.

Saucisses Viennoises

프랑스의 Vienne 지방의 소시지로 돼지고기, 송아지 고기, 안심 스테이크를 함께 미세하게 분쇄하여 만들며 가볍게 혼연한다.

Saucissons

프랑스에는 3종류의 saucissons가 있다. 먹기 전에 삶는 것으로 크기가 크다. 다른 두 종류(s. secs 와 s. fumes)는 날로 먹는다. 종류로는 s. a l'Anis, s. d'Arles, s. Bernois(스위스), s. de Bourgogne, s. de Bretagne, s. de Campagne(de Menage), s. de Campagne Fume, s.-cervelas, s. Chasseur, s. de Cheval, s. au Foie de Porc, s. Gris, s. d'Italie, s. de Jambon, s. de Lievre, s. Lorrain, s. de Luchon, s. de Lyon, s. Cuit au Mader, s. de Menage, s. de Metz, s. de Montagne, s. de Morue, s. Neuchatelois(스

위스), s. d'Oyonnax, s. de Paris, s. au Poivre Vert, s. Provençal, s. a Trancher, s. Vaudois(스위스) 등이 있다.

Saussiska

러시아 돈육 소시지로 훈연을 하고 토마토 소스에 넣어 익혀 먹는다.

Saveloy

cervelas의 영어 변역. 잉글랜드에서 만드는 소시지로서 돼지 골반을 제외한 모든 부산물을 이용한다.

Scandinavian 소시지

스웨덴 소시지로 미세 분쇄된 송아지 고기와 돼지고기를 다진 감자와 각종 양념과 함께 혼합하여 충전한 후 표면에 소금과 갈색 설탕을 뿌린 후 허룻밤 냉장하고 나서 열훈을 하며 익힌다.

Schachwurst

독일의 plockwurst와 비슷한 소시지.

Schinkenwurst

독일의 Westphalian 특산으로 햄을 박편으로 만들어 첨가하여 조직이 결착이 잘 안되게 한다. 너도밤 나무 연기로 훈연을 한다. Schinkenplockwurst는 지방을 큰 조각으로 첨가하고 조직은 schinkenwurst 보다 단단하다. gekochte Schinkenwurst는 맥주와 조분쇄한 돼지고기가 들어 간 소시지이다.

Schlackwurst

독일의 소시지로 직경이나 모양에서 cervelat와 비슷하며 색깔은 짙다.

Schublinge

스위스와 오스트리아의 소시지로 소고기, 돼지고기, 베이컨, 베이컨 조각으로 만들고 훈연한다.

Schutzenwurst

스위스의 가열 소시지로 boule de Bale 과 매우 비슷하다.

Schwabischewurst

독일의 미세 분쇄 소시지로 돼지 살코기 2: 지방 돈육 1로 만들어 삶고 훈연한다.

Schwartenmagen

프랑스의 알사스 지방 흑색 푸딩 혹은 blood 소시지로 때때로 Blut schwartenmagen 이라고도 부르며 돈육과 혈액으로 만든다.

Schwartwurst

프랑스의 알사스 지방의 또 다른 흑색 푸딩.

Schwartzwurst

독일의 흑색 푸딩으로 돼지고기 4: 지방 1: 빵 부스러기 5/8 와 혈액을 넣어 만들고 삶고 풍건한 후 훈연한다.

Schweinsbratwurst

스위스의 돈육 데친 소시지.

Schweinskopfwurst

오스트리아 소시지로 80%를 돼지 머리고기로 나머지를 소고기와 양념, 물, 감자전분으로 구성한다.

Schweinswurst

독일 바바리아 지방의 돈육 데친 소시지로 마조람(marjoram)으로 풍미를 만든다.

Schwertenmorgen

독일의 schwartenmagen 와 같은 소시지.

Selchwurst

오스트리아의 Burgenlandische hauswurst 과 유사한 소시지.

Sheftalia

짜이프러스의 소시지로 케이싱에 넣지 않고 프랑스의 crepinette처럼 대망막 지방으로 감싼 것으로 지방 돈육과 송아지고기나 양고기를 반 반씩 섞어 만든다.

Si-Klok

타일랜드 소시지로 돼지고기 60%와 게살 40%를 섞어 만든다.

Sin Ap Yeung Cheung

중국 소시지로 신선한 오리 간과 중국 술을 포함한 양념을 이용하여 만든다.

Shetland Sparls

스코틀랜드의 강하게 양념한 소고기 푸딩. sparls는 양 케이싱을 의미한다.

Slonina Paprykowa

폴란드에서 돼지 등지방과 파프리카로 만든 제품으로 진정한 소시지는 아니다.

Slovene ?evap?i?i

유고슬라비아 소시지로 조분쇄한 소고기를 마늘즙과 썰은 양파 등과 혼합하여 동장에 충전하고 익힌다.

Smedovska Lukanka

불가리아의 훈연 소시지로 돼지고기를 소고기의 두 배로 섞고 소금, 설탕, 후추 그리고 캐러웨이 씨(caraway seed)를 5:3:2:1로 넣는다.

Smoked Scots 소시지

스코틀랜드의 소시지로 소고기를 2일간 염지한 다음 지방과 양파와 함께 분쇄하여 양념을 한 후 큰 케이싱에 충전한다.

Smyrna 소시지

터키산 소시지.

Sobresada

스페인의 chorizo보다 피망이 더 많이 들어가고, 더 미세한 조직의 소시지.

Sobresada Mallorquina

스페인 마올카식 소시지로 발라 먹을 수 있는 소시지.

Soppressa

이태리의 salami의 일종으로 돼지고기와 소고기로 만든다.

Sosej

웨일즈 소시지.

Soudzoukakia

그리스의 송아지 고기나 돼지고기로 만든 소시지로 올리브 기름에서 튀긴다.



Speckblutwurst

독일의 돼지고기와 돼지 혈액 그리고 많은 양의 사각으로 자른 돼지 지방을 넣어 만든 소시지.

Spegelpølse

덴마크의 salami 와 비슷한 건조 소시지로 돼지 고기와 소고기, 그리고 분쇄한 지방과 사각으로 썰은 지방을 양념과 섞어 만든다.

Spekepølse

노르웨이의 가볍게 훈연한 양고기 소시지.

Spelt 소시지

이태리 고대 로마 소시지로 스펀트(spelt)를 넣어 만든다. 스펀트를 삶아 베이컨, 지방 그리고 돼지고기와 함께 잘 다진 후 후추, 당귀(lovage), 계란 그리고 잣과 잘 섞어 돼지 창자에 충전한 후 20분간 물에서 데친다.

Staburpølse

노르웨이의 흑색 푸딩.

Stangkorv

스웨덴의 소고기, 돼지 내장 그리고 보리로 만든 소시지.

Strasbourg Puddings

프랑스의 거위 간으로 만든 영국식 푸딩.

Strassburger Truffelleberwurst

독일식 프랑스의 saucisson au foie truffe.

Streichwurst

독일의 발라먹을 수 있는 소시지의 총칭.

Stuttgarter Presskopf

독일의 돼지고기, 송아지 고기 그리고 소고기로 만든 소시지.

Suffolk 소시지

잉글랜드의 조분쇄 돈육 소시지.

Sulzwurst

독일의 돼지 머리고기와 다리고기를 버섯 슬라이스와 섞어 젤리로 응고시킨 것으로 소시지는 아니지만 이름이 wurst(소시지)로 붙었기 때문

에 포함을 시킨다.

Summer 소시지

미국의 독일 이민이 소개한 반건조 소시지로 소고기와 돼지고기를 섞어 만들고 냉훈을 한 후 2주간 숙성시킨다.

Sweet Italian 소시지

이태리 소시지로 회향풀(fennel)이 양념의 주재료이며 순한 소시지이다.

Szechuan 소시지

중국 소시지로 조분쇄 돈육을 설탕, 간장, 다진 마늘, 다진 고추 등의 양념과 중국 술을 잘 혼합하여 48시간동안 냉장 후 돈장에 충전하여 6-10주간 건조시킨다.

Szynka Sznurowana

폴란드 말로 szynka는 햄이다. 간단한 훈연 소시지로 폴란드 전역에서 인기가 있다.

Taliany

체코슬로바키아의 vursty와 비슷함, 이태리에서 유래한 소시지로 사각으로 썰은 베이컨이 들어간다.

Teewurst

독일의 최상급 소시지로 최상의 원료 고기만을 사용하여 돼지고기와 소고기를 섞어 쓰고 연어 살빛 핑크색의 생 소시지이다.

Thai 소시지

타일랜드 소시지로 돼지고기를 라임 잎, 고수(cilantro) 줄기를 포함한 여러 가지 양념을 섞어 만들어 양념이 강하게 된 소시지이다.

Thuringer

독일의 건조 소시지로 미세 분쇄한 돼지고기를 각종 양념과 혼합하여 48시간 동안 냉장한 후 굵은 돈장에 충전하고 6-8시간동안 진한 냉훈을 하고 6-8주간 건조시킨다.

Thuringer Blutwurst

독일의 훈연 소시지로 삼겹살을 데쳐 사각으로 썰어 세절한 돈피, 생 간 그리고 허파와 잘 섞고 여기에 돼지 혈액을 익혀 첨가한다. 익힌 혀와 염통이 사용되기도 한다.

Thuringer Rostbratwurst

독일의 돼지고기나 송아지 고기로 만든 bratwurst(후라이어나 숯불구이용)의 지역적 형태.

Turoler

오스트리아의 염지 돈육과 약간의 송아지 고기와 소고기로 만든 fleischwurst.

Tlacenka

체코슬로바키아의 헤드 치즈(편육)같은 소시지.

Tomato 소시지

잉글랜드의 중부사람들이 좋아하는 소시지로 토마토 10%, 돼지 살코기 50%와 지방육 20% 그리고 비스켓 20%로 구성된다.

Tongue 소시지

독일에서 혀를 원료로 만드는 소시지.

Touristenwurst

독일의 75% 소고기와 25% 돼지고기로 만든 소시지.

Tripes a l'Djotte

벨지움에서 크리스마스와 새해 사이에 먹는 소시지로 케일과 탈지 육을 1:1로 섞고 여기에 세절 돈육을 넣고 양념을 하여 만든다.

Truffel Leberwurst

독일 소시지로 돼지고기, 돼지 간 그리고 송로를 넣어 만든다.

Truffle 소시지

잉글랜드 소시지로 돼지고기와 베이컨 지방 그리고 송로를 넣고 만든다.

Tuchowska

폴랜드의 지방 소시지로 Krakowska와 비슷하지만 천연 케이싱을 이용한다.

Tunbridge Wells 소시지

잉글랜드의 Tunbridge Wells에서 만드는 소시지로 돼지고기, 지방 및 비스켓으로 반죽을 만들고 양념을 한다.

Varmlandskorv

스웨덴 소시지로 돼지고기, 소고기 그리고 감자와 양파와 함께 염지를 하여 만든다.

Veal 소시지

잉글랜드와 스코틀랜드 소시지로 송아지 고기와 베이컨을 우유와 섞어 만든다.

Venison 소시지

스코틀랜드, 잉글랜드 및 미국에서 사슴고기와 돼지고기를 분쇄하여 뜨거운 물에 담갔던 귀리 가루를 비롯한 다른 재료와 함께 섞어 만든 소시지.

Venison Haggis

스코틀랜드 소시지로 세절한 사슴의 내장과 살코기 그리고 지방을 귀리 가루와 양념과 함께 잘 섞어 천연 케이싱에 충전하여 삶아 익힌다.

Venison Salami

스코틀랜드 소시지로 돼지고기와 사슴고기를 미세하게 분쇄하고, 삼겹살을 조분쇄한 후 돼지 등 지방을 작은 조각으로 썰어, 이 모든 재료를 양념과 잘 혼합한 후 충전하여 표면이 백색이 될 때까지 건조시킨다.

Verscheworst

네덜란드어로 신선 소시지.

Vienna 소시지

오스트리아 특산으로 소고기와 돼지고기, 때로는 송아지 고기가 이용되기도 하며 양파, 메이스(mace), 고수풀(coriander)이 주된 양념이다. 이것은 frankfurter와 비슷하지만 길이가 이것보다 약간 짧고 지방도 적다.

Vursty

체코슬로바키아의 독일식 짙고 통통한 소시지.

Waadtlander Bratwurst

스위스의 숲을 구이용이나 후라이용 소시지.

Waadtlander Saucisson

스위스의 일종의 생 소시지.

Waldviertler

오스트리아의 소고기, 돼지고기, 돼지 머리고기,

베이컨 지방이 주원료인 소시지.

Weisswurst

독일의 송아지 고기 소시지.

Westphalian 소시지

독일 소시지로 돼지 살코기 3: 지방육 1을 주원료로 하여 황색이 될 때까지 풍건시킨다.

White Pudding

잉글랜드의 푸딩으로 보리가루, 지방, 부추, 그리고 비스켓을 우유와 양념과 잘 혼합하여 소창자에 충전한다. 아일랜드와 스코틀랜드 푸딩은 배합비가 약간씩 다르다.

Wiankowa

폴랜드의 Krakowska와 비슷한 단단한 소시지로 돼지고기, 소고기 그리고 돼지 지방으로 만든다.

Wiejska

폴랜드의 Wiankowa와 거의 같은 소시지.

Wienerwurst

오스트리아 및 미국 등지에서 생산되는 소시지로, 오스트리아 Vienna에서는 세계에서 유일하게 wiener 라고 부르지 않고 Wurstel 이라고 불리운다. 오스트리아식 배합비는 소고기 혹은 송아지 고기와 돼지고기를 세절하여 양념과 잘 섞은 후 가볍게 훈연하고 삶아 익힌다.

Wiltshire 소시지

잉글랜드 소시지로 돼지 살코기 7: 지방육 3 그리고 비스켓 1을 반죽으로 만들어 메이스(mace), 생강, 썬이지(sage), 백후추, 그리고 소금을 소금 66%, 백후추 33% 그리고 나머지를 1%로 하여 구성한 양념과 잘 혼합하여 만든다.

Wollwurst

독일의 미세 분쇄한 송아지 고기 소시지로 버터에서 후라이하여 소비한다.

Wurstchen

독일 소시지로 돼지 살코기 2: 송아지 고기 1: 돼지 목고기 1을 라인 포도주를 포함한 양념을 하고 소금물에서 삶아 건조한다.

Wurstel

오스트리아와 헝가리에서 만드는 소시지로 헝가리 배합비는 소고기 1: 송아지고기 2: 돼지고기 1을 레몬 주스와 레몬 껍질과 함께 양념을 하여 만든다.

Wurst von Kalbsgekruse

독일에서 만들어지는 세절한 송아지 장간막을 계란, 크림 그리고 양념과 잘 섞어 돼지 창자에 충전한다.

Yugoslav 소시지

유고슬라비아 소시지로 소고기와 송아지 고기 그리고 소 지방으로 만든다.

Zampone di Modena

이태리의 cotechino와 비슷한 돈육 소시지로 케이싱은 돼지 발에서 모든 뼈를 제거하여 만든 것이다.

Zungenwurst

독일의 생 소시지의 일종으로 큰 혀 조각이 들어 있다. 때때로 간이 들어가며 후추로 양념을 하기도 한다.

Zwyczajna

폴란드 소시지로 돼지고기와 소고기 덩어리를 혼합한 조직이 단단한 제품이다.

개장

음식디미방에 기술되어 있는 순대로 개고기를 삶아 여러 가지 양념과 함께 섞어 개 창자에 충전하여 만들었다.

순대

한국의 전통적인 소시지로 찹쌀, 두부, 숙주나물과 선지를 섞어 돼지 창자에 충전하여 삶아 익힌다. 함경도에는 동태를 케이싱으로, 강원도에서는 오징어를 케이싱으로 사용하는 순대가 있다. "시의전서"에는 도야지 순대를 두부와 돼지 혈액을 이용하여 만들고, 어교 순대라 하여 민어부레에다 쇠고기, 두부 그리고 숙주 등을 섞어 충전하여 만들었다.

(자료 : 서울대 근육식품학 실험실)