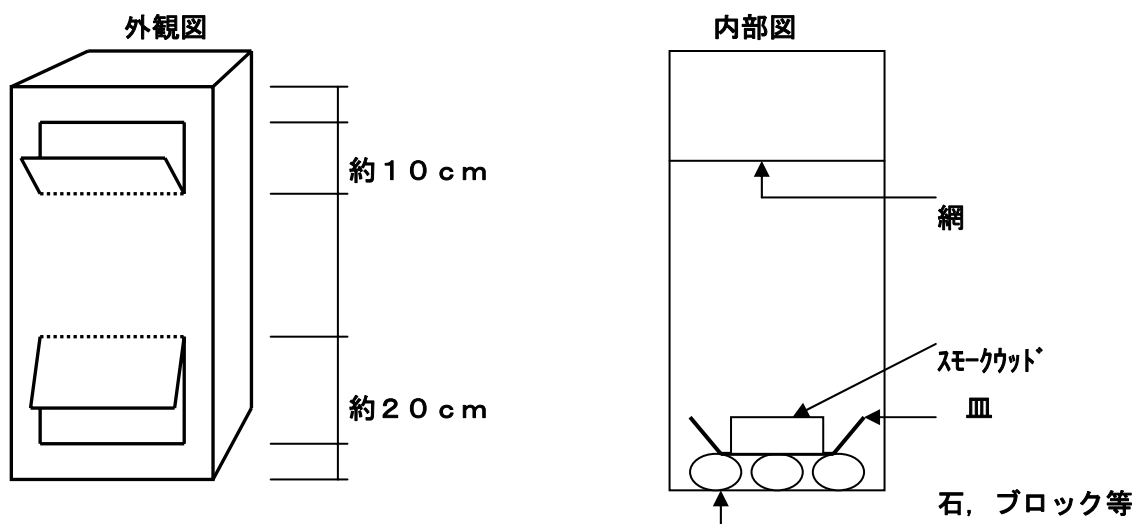


家庭で簡単にできる燻製作り

1. 用意する基本セット

- ダンボール箱 30×30×60 (cm) 程度のもの
- 網 30×30 (cm) 程度のダンボールに入るもの
- 竹串 4～5本
- 風糸 適当
- アルミホイル
- 皿 一枚 (熱で溶けないものなら何でも)
- スモークウッド 一本 (ホームセンターやキャンプ用品店にて販売)
- 材料 チーズ, ししゃも, ゆで卵等 何でもOK

2. セッティング



用意したダンボールを組立て、図のように開口する

内部図のように網を上の方の窓の下いっぱいくらいに竹串などを刺して乗せる

底に石やブロック等を敷き、その上にアルミホイルを巻いた皿などを置き、

スモークウッドを乗せる用意ができれば準備完了。

3. 実践編

- a. チーズは塊のまま網に載せ、ししゃもは網につるして、ゆで卵は殻にひびを入れ塩をまぶして、網に載せる。
- b. スモークウッドに火をつけて、アルミ皿に戻し燻煙。
- c. 1～2時間して、表面がまんべんなくあめ色になればできあがり。
- d. 燻煙中は、網に載せた材料を時々ひっくり返してやるとよりきれいにできます。

4. 応用編（より高度な燻製作り）

- 煮卵の燻製

- a. 豚三枚肉の塊を鍋に入れ、30分間ゆで、湯を捨てる。
- b. つぎにひたひたの醤油で30分間中火で煮る
- c. その醤油を沸騰させ、そこにゆで卵をいれ5分間ゆでる。
- d. その卵をスモーカーに入れ、30分間燻煙すれば一味違った卵の燻製の出来上がり。
- e. もちろん最初に作った煮豚は、スライスしておつまみに…
- f. 残った醤油は、チャーハンの味付けなどに使うと格別です。

- スモークチキン（もも肉）

- a. 鶏のもも肉を半分に切り、25パーセントの塩水に好きなハーブを入れたもの（ソミュール液といいます）に2～3時間漬け込みます。
- b. それを、キッチンペーパーなどでよくふいて、水気を取り、スモーカーにセットして約一時間燻煙すれば、出来上がり。
- c. スモーカー上部に竹串などを刺して、風糸などで縛ったもも肉をぶら下げてスモークすると楽にできます。

- スモークチキン（ささみ）

- a. 日本酒をベースにしたソミュール液を作り、ささみを漬け込んだ後さっと湯通し（半生状態）してからもも肉と同じようにスモークする。

ほかにもいろいろバリエーションやもっと高度なスモークもあります。

興味があれば、本もたくさん出ていますので、それを参考にいろんな燻製にチャレンジして見ては、いかがでしょうか？