

くんせい お手軽燻製づくり!

燻製作りの目的 なぜいぶすの?



燻製は、肉や魚などを煙でいぶした保存食品です。煙には殺菌作用があるため、いぶすことで食品の保存性が向上します。また、燻製の準備段階で様々な香辛料を使いますが、こうした香辛料も保存性を高める役割があります。

つまり燻製は、もともと食品を保存するという目的のために行われてきました。ただ、冷蔵庫が普及している今でも広く知られています。これは、燻製をしたときの「香り」や「味」が好まれているからです。そんな美味しい燻製を手軽に楽しんでみましょう。

お手軽燻製、作ってみよう!!

材料

○ウィンナー ○プロセスチーズ ○バターピーナッツなど

作り方

- ①網、トングを消毒する。消毒後、洗う。
- ②スモーカーをセットする。かまどの上下の網を取り、スモーカーを置き、燻製用網を必要な枚数設置する。またスモーカーの底部に耐火レンガを2個置き、レンガの上にスモークウッド設置用トレーを置く。
- ③網の上に食材をのせる。
- ④バーナーでスモークウッドに着火する。煙がたくさんでるように、1分程度しっかりと火がつくように着火する。
- ⑤スモークウッドをスモーカーに入れ、蓋をしめて、しばらく待つ。煙が出ているか、時々様子を見る。
- ⑥煙の出が弱くなったら、スモークウッドに再点火するか新しいスモークウッドに着火する。
- ⑦食材に好みの色がついたら、完成!



スモーカー設置例



スモークウッド
3つに割って一つずつ使います。



スモーカーの上部からしっかりと煙がでているか、時々確認します。