



燻製メニュー6

燻製煮豚

熱燻

約40分

- 1 豚ロースブロック肉500gをたこ糸で縛り形を整えます。
- 2 鍋に紅茶1.5ℓと肉を入れ20分中火で煮ます。
- 3 ビニール袋に漬け汁と肉を入れて数時間漬け込む。

[漬け汁] 豚肉 500g分

酒大さじ1、醤油大さじ3、みりん大さじ1、粗挽き黒コショウ小さじ1/2
おろしニンニク.おろししょうが各1かけ分

- 4 水気を拭き取り日陰で乾燥させる。
 - 5 スモークチップ30g入れる。
 - 6 70度以上で30分～40分燻煙し10分ほど余熱を加える。
- ※ 温度が上がり難い時はヒーターを上にするか、チップを入れる前にヒーターで予熱しておく。
- 必ずしも高温にならなくても1回火に通してあるので(0157)もだいじょうぶ
ロースは高いので豚バラ肉でもOK、小さい方が火が通り易く味も付き易い。