



燻製メニュー 7

燻製ししゃも

温燻

約60分

- ストローの両端から竹串を刺して補強する。
 - 冷蔵庫から出した冷たい、ししゃもを1時間ほど陰干しする。
 - スモーク棚に吊るし60度～70度の温燻で約60分燻煙して出来上がり。
- ※ 燻製ししゃもの味を知ると、普通に焼いた物は生臭い感じがして食べれなく成ります。

燻製メニュー 8

練り物の燻製（ハンペン.竹輪.蒲鉾） 温燻 約60分

- ウィンナーと同じく室温に戻しておく。
- 桜チップ50gを入れる。
- 60度～70度の温燻で約60分燻煙して出来上がり。
- ハンペン等は色が付き難いのでスモーカーの中心に置く。