



燻製メニュー 9

スモーク.チーズ竹輪

温燻

約60分

- 冷たく固まったチーズを竹輪に穴に入れる。
 - 桜チップ50gを入れる。
 - 60度以下の温燻で約60分燻煙して出来上がり
- ※ 温度が高過ぎるとチーズが溶け出すのでスイッチで温度調整する。



燻製メニュー 10

ベーコン

温燻

約4時間

- 豚バラ.ブロック肉1.5kgを漬け汁に入れる。

[漬け汁]

塩大さじ3〜4、粒こしょう大さじ1、砂糖大さじ1、おろしにんにく・おろししょうが各1かけ分、乾燥ローズマリー・クローブ各小さじ1、白ワイン1カップ

- 肉に、もみ込んで汁ごとビニール袋に入れ、冷蔵庫で2日寝かす。
- 流水で軽く洗い水気を取り、冷蔵庫でラップをせず乾燥させる。
- 70度〜80度の温燻で約4時間燻煙する。

※ 冷蔵庫でさらに1日熟成させると、より美味しい！