



燻製メニュー 11

たこ燻

温燻

約50分

柔らかくてジューシーで食べ易い蛸の燻製です。

- 市販の茹で蛸を燻玉と同じ汁に一晩漬け込む。
- 桜チップ50gを入れ、温燻で約50分燻煙して出来上がり

[漬け汁] 茹で蛸が漬かる分量を下の割合で作る。

だし汁200cc、醤油(濃口)大さじ2、みりん大さじ1
砂糖(好みで)を軽く沸騰させ冷やす。

好みで唐辛子、生姜を入れる。

※ 市販のいか燻の様な味にする時は甘酢をかける。
燻製温度が高過ぎると硬く成ります。