



燻製メニュー 2

スモークナッツ（ピーナッツ.アーモンド） **温燻** 約60分

- 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。
- ※ 時間オーバーでもOKおつまみに最高！

燻製メニュー 3

スモークウィンナー **温燻** 約60分

- 冷蔵庫から出した**冷たいウィンナー**を室温に戻しておく、冷たいと表面に汗をかきエグミが付き易い。
- 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。