



燻製メニュー 4

燻製手羽中

温燻

約60分

- フライパンで手羽中を塩コショウで味付けしてキツネ色になるまで焼く。
- 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。

※ 手羽先より手羽中が食べ易く美味しい、手羽元は火が通り難い。



チェダーチーズ ゴーダチーズ
(ナチュラルチーズ)

燻製メニュー 5

スモークチーズ

冷燻・温燻

約50分～約100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。
- (ナチュラルチーズ) ～ 30度の冷燻。(プロセスチーズ) ～ 50度の温燻をする。

※ プロセスチーズは溶け難いですがナチュラルチーズは温度が高過ぎると溶けてしまうのでスイッチを切って温度調整するかサーモスタットを使います。

長期熟成したチーズが美味しい！