

燻製の楽しみ方

1



底にお皿状に整えたアルミホイルを敷き、その上にお好みの量(およそ一掴み)のウッドチップを置きます。
ポイント:ザラメをウッドチップに混ぜると薫りと色艶が良くなります。

2



食材の水分が落ちてチップを濡らさないように、縁を立ち上げた一回り小さなアルミホイルのお皿を重ねます。

3



網にお好みの食材をセットします。
ポイント:食材はしっかり水分を取っておき、重ならないよう並べてください。

4



下段の方が温度が高くなるため、大きなものやしっかり火を通したいもの(生鮭などの海産物など)を置きます。

5



上段にはあまり火を通したくないもの(加熱済みの卵や、溶けやすいチーズなど)を置きます。

6



蓋をししないでポットが水平になるようコンロの上に置きます。中~強火で加熱します。

7



煙が出てきたら蓋をします。火を弱火にし、溝にごく少量の水を注いでシーリングします(水の量の目安15ml・大さじ一杯です。溝からあふれないよう注意してください。)

8



弱火でお好みの時間燻製します。(目安は約10分です。)火を消し、蓋を閉じたまま追加でお好みの時間(この時も目安は10分です。)蒸らします。

9



[出来上がり] 注意:本体は大変熱くなっております。火傷にご注意ください。移動させるときはミトンなどを使い、テーブルに直接置かず、鍋敷きなどを使用してください。