

# スモークポット IH ブラック ST-128BK

## オリジナルレシピ



キッチンで  
お手軽!  
スモーク

## 牡蠣スモークのオイル漬

### 〔材料〕

牡蠣	10粒
日本酒	200cc
塩	大さじ1
三温糖	大さじ2/3
水	250cc
ローリエ	2枚
にんにく	1片
鷹の爪	1本
グレープシードオイル	100cc (なければオリーブオイル)

### 〔下準備〕

牡蠣は塩で洗い(分量外)、日本酒で軽く3分程ゆでる。水に塩、三温糖、ローリエの葉1枚を入れ火にかけ溶かす。火を止め粗熱がとれたら、牡蠣を30分漬ける。キッチンペーパーで水気を拭き取り、網などに乗せ1時間程度乾燥させる。

### 〔作り方〕

- 鍋の底にスモークチップ(10g程度)を入れ、網の上に牡蠣を余裕を持ってのせる。
- 蓋をして中火で10分加熱する。
- 漬したにんにくと鷹の爪とローリエを入れたオイルに、牡蠣をいれたら完成。



10分  
中火



燻製温度 約100°C

# 半熟タマゴのスモーク

## 〔材料〕

たまご ……………4個  
めんつゆ ……………100cc

## 〔下準備〕

水とたまごを鍋に入れ火をかけ、沸騰したら5分間ゆでる。  
冷水で十分に冷やし、殻をむいたたまごをめんつゆに2時間程度漬込みキッチンペーパーで水気を拭き取る。

7分  
中火以下

燻し3分

## 〔作り方〕

- 鍋の底にスモークチップ(10g程度)を入れ、網の上にたまごを余裕をもつてのせる。
- 蓋をして中火以下で7分加熱し、火を止め3分燻して完成。



燻製温度 50~60℃



## ご注意

- 加熱中、加熱後は本体・フタともに高温になりますのでやけどに注意してください。必ず鍋つかみ等を使い両手で扱ってください。
- 加熱後、本体・フタの急冷はしないでください。破損するおそれがあります。
- 加熱後、本体・フタを熱の弱い所に置かないでください。破損するおそれがあります。
- スモークチップの量、燻煙時間はあくまでも目安です。お使いのコンロや食材により出来上がりが異なる場合があります。お好みに応じて調節してください。
- 冷蔵庫で乾燥させるのは、燻煙のノリを良くして仕上がりの色をきれいにするためです。
- スモーク料理は、燻煙が終わってから少し時間をおいて(熟成させる)食べた方がまろやかで美味しくなります。
- 調理前に手をよく洗い、衛生面に気をつけましょう。
- 使用する調理器具等は清潔なものを使いましょう。
- 食材は新鮮なものを使い、特に夏場の調理は食材が傷まないよう十分注意しましょう。
- ここで紹介する料理は、完成後もなま物としてお考えいただきお早めにお召し上がりください。また、保存する場合は冷蔵庫をお使いください。



**SOTO**  
Sparked by nature

新富士バーナー株式会社

〒441-0314 愛知県豊川市御津町御幸浜1号地1-3  
TEL0533-75-5000(代) FAX0533-75-5033  
<http://www.shinfuji.co.jp/>

2019.4



### ベーコン、ソーセージのスマーク

スーパーで買ったベーコンやソーセージを軽くスマークすると風味豊かに変わります。カルボナーラのベーコンには効果大。



### からあげのスマーク

揚げ物をいつもとちょっと違う風味にしたい場合に最適です。油で揚げた後軽くスマークすればいつもと違うからあげに変身します。



### 焼き魚のスマーク

サバなどを魚焼きグリルやフライパンで焼いた後、軽くスマーク。臭い消しとしても効果的です。



### 荒めの塩のスマーク

荒めの塩にスマーク。軽く塩を付けて食べる料理にアクセントがついてスマークの香りを楽しめます。

## キッチンで手軽に“香りづけ”スマーク

いろんな調理、食材に軽くスマークをかけるだけでいつもとちょっと違う自分だけのメニューが生まれます。お好みに合わせてスマーク時間を調整しましょう。



燻製温度 60~80℃

3~5分  
中火以下

## ししゃものスマーク

〔材料〕

子持ちししゃも …………… 4尾

〔作り方〕

1. 子持ちししゃもは1時間程常温で風乾させます。
2. 鍋にスマークチップを入れ弱火で燻煙させます。網にししゃもを乗せ鍋に入れます。
3. 時々、蓋を開けししゃもの表面に浮いてきた水分を拭き取ります。
4. 10分程で完成です。



燻製温度 60~80℃



〔材料〕

木綿豆腐(厚みのある物) …………… 一丁  
 塩麴 …………… 150g  
 ハーブソルト …………… 適宜  
 オリーブオイル …………… 大さじ1  
 すだち …………… 1/8個

〔作り方〕

1. 豆腐は半分は切って重しをしてしっかりと水気を切っておきます。
  2. 半分をガーゼで包み、全体を覆うように塩麴を塗り冷蔵庫で2~3日おきます。
  3. 残り半分は、厚みをさらに半分にスライスして、オリーブオイルをまぶし、ハーブソルトをたっぷりとふっておきます。
  4. 鍋に、ならチップを入れ網に風乾させた豆腐のをせ鍋に入れます。弱火で約10分燻煙をかけます。
  5. 濃い燻製色に仕上げたい場合はザラメ等を少しチップに入ると色づきも良くなります。
  6. 徹底的に水分を抜く事がコツです。
- ※出来上がったら、1晩は冷蔵庫でねかせます。

## 豆腐のスマーク



燻製温度 60~80℃

## 生ハムのスモーク

〔材料〕

生ハム……………数枚

〔下準備〕

水気があれば拭いておく。

〔作り方〕

1. 鍋の底にスモークチップ(10g程度)を入れ、中火以下にかける。
2. 煙がたってきたら網の上に生ハムをのせて蓋をし、火を止め3分燻して完成。

燻し3分



燻製温度 60～80℃



## ゆでたこのスモーク

〔材料〕

ゆでだこ……………足2本程

〔下準備〕

1本ずつに切りわかる。

キッチンペーパーで表面の水気を拭き、冷蔵庫で網などにのせ1～2時間程度乾燥させる。

〔作り方〕

1. 鍋の底にスモークチップ(10g程度)を入れ、網の上にタコをのせる。
2. 蓋をして中火以下で10～13分加熱して完成。



燻製温度 60～80℃



10～13分  
中火以下



## カマンベールチーズの スモーク

〔材料〕

カマンベールチーズ……………1個

〔下準備〕

キッチンペーパーで水分をふきとる。

〔作り方〕

1. 鍋の底にスモークチップ(10g程度)を入れ、網の上にアルミホイルをのせその上にチーズをのせる。
2. 蓋をして中火以下で7分加熱し、火を止め3分燻して完成。



燻製温度 60～80℃

7分  
中火以下

燻し3分



## 刺身の昆布スモーク

〔材料〕

刺身用鰯、マグロ、サーモン 短冊……………1冊づつ

梅昆布茶……………小さじ3

〔下準備〕

刺身に梅昆布茶をすりこみ、1時間おく。キッチンペーパーで水気を拭き取り、冷蔵庫で網などにのせ2時間程度乾燥させる。

〔作り方〕

1. 鍋の底にスモークチップ(10g程度)を入れ、中火以下にかける。
2. 煙がでてきたら、刺身を網の上にのせて5分加熱して完成。



燻製温度 60～80℃

5分  
中火以下