



燻製の
下処理が簡単に
できます！

燻製用 脱水シート

ST-174

素材をごしらえし、「脱水シート」に包み、冷蔵庫で保管するだけ！

簡単

素材を包むだけで
水分だけを高吸収

清潔

冷蔵庫で作るから
虫やほこりがつかない



シートに包むだけ
誰でもカンタン！

短縮

短い時間で水抜き
のごしらえ

手軽

保存料・添加物なしの
独自の味わい

4枚入りお得用

サイズ約25×35cm

自家製ベーコンの作り方

1.肉に下ごしらえをします。

漬け汁(下記参照)を合わせ、肉(豚バラ肉1.5kg)によくもみ込みます。漬け汁ごとビニール袋に入れ、冷蔵庫に2日入れます。

※漬け汁

塩：大さじ3～4、砂糖：大さじ1、粒こしょう：大さじ1、おろしにんにく・おろししょうが：各1かけ分、ローズマリー・グロブ：各小さじ1、白ワイン：1/2カップ



2.燻製用脱水シートで肉を包みます。

肉を軽く流水で洗い、ペーパータオル等で水気を拭き取ります。燻製用脱水シートで肉を包み、冷蔵庫で半日～1日おきます。

※燻製用脱水シートには表裏がありません。
両面どちらでもご使用いただけます。

コツ

シートが肉の表面に
密着するように包みます。



3.燻製・熟成をします。

70～80℃の温燻で約4時間ほど燻製します。陰干し、または冷蔵庫で1日熟成させるとさらに美味しくなります。

※燻製にはリンゴのスモークチップがおすすめです。



素材から余分な水分・臭みを取り除き鮮度と風味を保ちます。幅広い用途でお使いください。

一夜干し作りに



減塩ヘルシー

スモークサーモンの下ごしらえに



うま味凝縮色目向上

魚介燻製の下ごしらえに



適度な脱水

お豆腐の下ごしらえに



時間短縮

ご使用上の注意

- 「燻製用脱水シート」には表裏がありません。
- 「燻製用脱水シート」は切らないでお使いください。
- 「燻製用脱水シート」は食べられません。
- 「燻製用脱水シート」に包んだまま電子レンジ、オーブンなどで加熱したり、火で焼いたり、煮たりしないでください。
- 「燻製用脱水シート」は使い捨てです。
- 「燻製用脱水シート」は使用後、可燃ゴミとして捨ててください。

品質表示

サイズ：約25X35cm
材質：ポリビニールアルコールフィルム(平成18年厚生労働省告示第201号に適合)
食品糖類、糊料、アルコール類

PL保険加入済/発売元

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/ E-mail:info@shinfuji.co.jp

MADE IN JAPAN



内装

外装

