



黒毛和牛の燻製

材料 黒毛和牛 …… ステーキ用 1枚
しょう油麴 …… 200g(無ければニンニクと塩胡椒でも良い)
スモークチップ(くるみ) …… 1にぎり

作り方

- 1.牛肉はガーゼで包み全体を覆うようにしょう油麴を塗り冷蔵庫で2~3日ねかせます。
- 2.しょう油麴のガーゼを外し、脱水シートがあれば1日包んで脱水します。
- 3.鍋にスモークチップを入れ弱火で燻煙させます。
- 4.冷蔵庫から出して30分程風乾させた肉を網の上のせ鍋に入れます。
- 5.20~30分燻製します。
- 6.冷蔵庫で1日味を落ち着かせます。



シシャモの燻製

材料2人分 子持ちししゃも …… 4尾
スモークチップ(ヒッコリー) …… 1にぎり

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.鍋にスモ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。
- 4.15分程で完成です。



スモークカマンベールチーズとソーセージ

材料 カマンベールチーズ …… 1個
ソーセージ …… 3本
スモークチップ(さくら) …… 1にぎり

作り方

- 1.カマンベールは冷蔵庫から出したらペーパータオルの上で少し風乾させます。
 - 2.ソーセージは半分に切ってオリーブオイルをまぶし軽く塩をふっておきます。
 - 3.鍋にさくらのチップを入れ炎が出ない様弱火で燻煙させます。
 - 4.食材同士がくっつかない様なるべく間をあけて網ののせ蓋をし、燻製します。この時ソーセージに水気があるようでしたら拭き取ります。
 - 5.時々、蓋を開けカマンベールの表面に浮いてきた水滴を拭き取るようにしますが、手早くおこなうよう注意します。
 - 6.20分くらいで色はつきますが、ゆっくり1時間程燻製した方がよりスモーキーに出来上がります。
- ※すぐに食べられますが、1日冷蔵庫でねかせた方がおすすめです。



豆腐の燻製

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
スモークチップ(なら) …… 1にぎり

作り方

- 1.豆腐は半分に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、オイルをまぶし、ハーブソルトをたっぷりふっておきます。
 - 4.鍋に、ならチップを入れ弱火で燻煙させたら、網に風乾させた豆腐をのせ、鍋に入れます。
 - 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れ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。