

スモークチップの使用方法、使用上の注意

使用方法

- ガスコンロ等、熱源を用いて、熱燻、温燻に使用します。
- 少量づつチップをスモークチップ皿に入れて加熱し、炎がたたないように発煙させます。燃えつきたら燃えカスを捨てて交換しながら使う方法が適しています。
- あらかじめ燻煙時間の目安をたてて、チップを用意します。
※ザラメ砂糖をチップに混ぜると燻製の色味がつややかに仕上がります。

使用上の注意

- 熱源だけでなくスモークチップからも発熱しますので、スモーカー内の温度が上昇しすぎないように注意してください。
- スモーク終了後の燃え残りは完全に消火してから処分してください。
- 燻製専用ですので、燻製以外には使用しないでください。
- 使用中はスモーカーから絶対に離れないでください。
※チップに含まれる水分量の変化によって重量が変化することがあります。