

スモークポット

オリジナルレシピ

キッチンで
お手軽!
スモーク



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。



燻製温度 60~80℃



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

豚バラ肉の中華風スモーク

〔材料〕

豚バラ肉 …… 400g
オイスターソース …… 大さじ2
醤油 …… 大さじ3
酒 …… 大さじ1
ハチミツ …… 大さじ4
ごま油 …… 大さじ1
チューブにんにく …… 小さじ1
八角(あれば) …… 2片

〔下準備〕

豚肉を1.5cm程度にスライスし
その他の材料全部に2時間以上
漬け込む。
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。

20分
中火

〔作り方〕

- 鍋の底にスモークチップ(10g程度)を入れ、
網の上に豚肉を余裕をもつてのせる。
- 蓋をして中火で20分加熱し、
火を止め3分燻して完成。

燻し3分



燻製温度 約100°C

鶏もも肉のスモーク ゆず胡椒風味

〔材料〕

鶏もも肉 …… 1枚
だし醤油 …… 大さじ1
ゆず胡椒 …… 小さじ2
チューブニンニク …… 小さじ1/2
塩、こしょう …… 少々

〔下準備〕

塩、こしょうをすりこんだ鶏肉(食
べやすいサイズにカット)に其他
の調味料を混ぜ1時間漬け込む。
キッチンペーパーで水分を拭き
取り、網などにのせ冷蔵庫で
2時間程度乾燥させる。

20分
中火

〔作り方〕

- 鍋の底にスモークチップ(10g程度)を入れ、
網の上に鶏肉を余裕をもつてのせる。
- 蓋をして中火で20分加熱し、
火を止め3分燻して完成。

燻し3分



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時間程度漬け込みキッチンペーパーで水気を拭き取る。

7分
中火以下

煙し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分煙して完成。



燻製温度 50～60℃



ゆでたこのスモーク

〔材料〕

ゆでだこ ……………足2本程

〔下準備〕

1本ずつに切りわけ。
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〕

- 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。
- 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



刺身の昆布スモーク

〔材料〕

刺身用鯛、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〕

- 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。
- 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



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〕

1. 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つてのせる。
2. 蓋をして中火で10分加熱する。
3. 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。



燻製温度 約100℃



10分
中火



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。


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.shin Fuji.co.jp/>

2018.1