

燻製作り

2022.04.10 (栃木) H.Miyata

さまざまな燻製器が発売されていますがどこにでもある段ボール箱を利用して燻製を作ってみました。



材料費はスモークウッドを含め 500 円ほど



底蓋は立ててガムテープで固定、金網を下から2/3の位置に金串を側面から刺して取り付けます。



素材は思いのまま、タクアンも入れてみました。



半分に折ったスモークウッドにガスコンロで着火、素材を並べた箱の下に置いて上蓋を閉じます。



風などで倒れないよう重しを乗せた方が安全です。
蓋の隙間からは煙が立ちのぼってきます。
スモークウッドはちょうど3時間で燃え尽きました。

待つこと3時間、その結果は ...、
タクアンは香ばしい「いぶりがっこ」に、
ゆで卵やチーズはいうまでもなく、カニカマが
意外と美味、いずれもビールの友に最高！！

今回スモークウッドはサクラを使いましたが
他に、クルミ、ナラ、リンゴ、などさまざまな
種類があり、その香りの違いも楽しめます。

— 終 —

(注意) 必ず屋外で実施してください。

