



家にあるもので！ 燻製してみよう！

燻製は難しいと思いませんか？
意外と簡単にできるんです！

ちょっぴり大人の味を楽しむ燻製料理。いろいろな具材を燻製してみよう！

材料4人分

- | | |
|---------------------------------|-------|
| <input type="checkbox"/> ちくわ | 4本 |
| <input type="checkbox"/> ウインナー | 4本 |
| <input type="checkbox"/> 牡蠣 | 300g |
| <input type="checkbox"/> さくらチップ | ひとつかみ |

作り方

1. 蓋で密封できる容器にアルミホイルを敷き、その上にさくらチップを入れます
2. 網の上に燻製したい食材を置きます
3. 蓋をして中火で火にかけます
4. 15分～20分ほど燻煙でいぶします

指導のポイント

- ・ 燻製する食材はできるだけ乾燥させましょう。水分が多いと酸っぱくなってしまいます。
- ・ フライパンにチップを敷いて燻製することもできます。持っている道具に応じて燻製しましょう。



MEMO

燻製の歴史は、古代にさかのぼります。ほら穴住居などで焚火をしていた頃、吊していた肉や魚が焚火の煙で乾燥し、いぶされると、長い時間が経っても食べることができ、味も良くなることに気づいたことから燻製の製法が生まれたと考えられています。

体験 /



知識 /



カテゴリ /



調理時間 /



人数 /



費用 /

