

燻 製 作 成 工 程 表

2020年5月21日 作成

2 日 前 に 購 入 し 、 準 備 開 始 し て	
鳥のむね肉	皮と油をとる 少々小さめに 沸騰水に15秒漬ける 20時間麺つゆに 軽く水洗 冷蔵庫で20時間乾燥
ロールイカ	熱湯で30秒ボイル 18時間麺つゆに漬ける 軽く水洗 冷蔵庫で20時間乾燥
蒸し帆立	20時間麺つゆに 軽く水洗 冷蔵庫で20時間乾燥
ミックスナッツ類	
ゆで卵 20個	数日前に購入 水～沸騰8分 冷水で皮を 20時間～麺つゆ 簡単に水洗し、冷蔵庫で20時間乾燥
たくあん	カットして35時間 冷蔵庫で 乾燥
竹 輪	冷蔵庫
ベーコンブロック	3cm厚さに切る 冷蔵庫で20時間乾燥
塩サバ	10分間塩抜きする 冷蔵庫で9時間乾燥 前夜に皮を上にして7分+3分弱く焼く 冷蔵庫に
塩 鮭	11分間塩抜きする 冷蔵庫で10時間乾燥 7分+3分弱く焼く 冷蔵庫に
チーズQBB	
むしタコ	切目を 11時～麺つゆに 13:00軽く水洗い その後冷蔵庫に
鳥 手羽元	15時～麺つゆ 冷蔵庫 液に ～13:00 13:00～冷蔵庫で乾燥

凡例： 冷蔵庫？H：風乾？H 夏冷・・・：温度25℃以下にて 温：温燻製 冷：冷燻製

ブロックベーコン等、「特定加熱食肉製品」、「加熱食肉製品」、「非加熱食肉製品」、「乾燥食肉製品」そのままお召しあがれる。

燻製器や各種道具類は、前日には車に積載しておくこと。食材のみ当日に積載する

めんつゆ1000cc、砂糖×大2さじ、具材を漬ける、塩は使用しない(辛くなる)、麺つゆの時間は上記で

ソミール液 水1.5L 塩150g 溶ける程度の温度で 冷めてから具材を漬ける 流水で塩分を除去(1～2時間)

ピクル液 水0.5L 塩130g 三盆糖17g 醤油23ccを沸騰し、冷めたらウイスキー10ccを加える