



HIDA MOCC



おうちで簡単お手軽燻製

～準備するもの～



・ ステンレス製のボウル ×2

24～28cmがおすすめ。2つとも同じサイズで揃えて下さい。

・ 金網

ボウルより一回り小さいサイズのもの。

・ アルミホイル

・ 燻製用チップ

～燻製の手順～

①



ボウルにアルミホイルを敷き、燻製用チップを10g 拡げ、その上から金網を被せます。金網がボウルの中に取まらない場合は角を折り曲げて調節してください。

②



お好みの食材を網の上に並べます。熱で溶けやすい食材は網の上にアルミホイルを敷き、その上から並べて下さい。

③



ボウルで蓋をし、コンロで加熱します。最初は中火で加熱し煙が出始めたら弱火にします。ボウルの隙間から少しずつ煙が漏れている状態が理想です。

④



5～10分加熱したら燻製の完成です！
食材によって燻製の時間や燻製チップの量を変更し、お好みのバランスを探してみてください。



・ マグネットフック

蓋を開ける時にがあると便利。強力なネオジム磁石のものがおすすめです。百円ショップで購入できます。



・ 燻製中はスモーカーから目を離さないよう注意してください。

・ 使用後の燻製チップは完全に冷めてから捨ててください

・ 燻製をする際は換気扇など換気設備を併用してください。

・ 燻製後のボウルは加熱により変形、変色しますので燻製専用としてお使い頂く事をおすすめします。