

段ボール温燻製

参考：<http://www.peatshop.com/smoke/smoked-outdoor.htm>
<http://www.peatshop.com/smoke/danbo-ru.htm>

1. 準備するもの

- ・段ボール温燻器 1台 ※手作りしたものを使用
- ・燻製用ウッド
- ・軍手

〈食材〉

- ・チーズかまぼこ、ゆで卵、ソーセージ、はんぺん、薄切りの鶏ささみなど

2. 手順

(1) 事前にめんつゆなどで下味を付けた食材の水気をしっかり切って乾燥させた後、網に並べる。

(2) 燻製用ウッドに火を付け、段ボールの扉を閉める。
そのまま2時間燻製する。※材料により時間差あり。
※1時間後ぐらいに、食材を裏返す。



(3) 完成した燻製を食べやすく切り分ける。



チーズかまぼこ 薄切り鶏ささみ ゆで卵
はんぺん ソーセージ 魚肉ソーセージ