

# 金属ボウル熱燻製

## 1. 準備するもの

- ・カセットこんろ 1台
- ・金属ボウル熱燻器 1台 ※手作りしたものを使用
- ・燻製用チップ
- ・ザラメ
- ・アルミホイル
- ・軍手

### 〈食材〉

- ・チーズ, ナッツ, ゆで卵, かまぼこなど

## 2. 手順

(1) 食材(チーズやかまぼこ)を食べやすい大きさに切っておく。



(2) ステンレスボウルにアルミホイル→燻製用チップ→ザラメ→網→アルミホイル→クッキングシートを敷く。

(1)の食材を, クッキングシートの上に載せる。



(3) 事前に作成したステンレスボウルの蓋をかぶせ, 食材によって時間を測り, 燻製を行う。



(4) チーズの場合は, 約5~6分で燻製の完成。

### ポイント

水分が出るので, 2~3分でキッチンペーパーで水を拭き取り, 逆さまにして2~3分くらい燻製して出来上がり。

