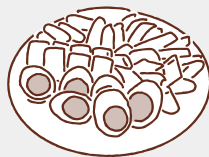


はじめての くんせい 燻製

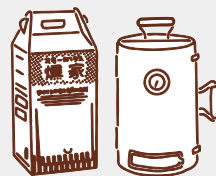
HOW TO START OUTDOOR
SMOKED

用意しておきたいアイテム



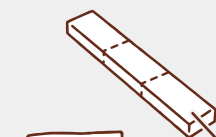
□ 燻製にしたい食材

燻製にしたい食材を用意しましょう。
食材によっては下処理が必要なものがあります。
調べて下処理を済ませておきましょう。



□ 燻製器

燻製を簡単に行うことのできる魔法のようなアイテムです。
食材を燻煙することで保存性を高めるだけでなく、独特の香り付けを行うことで食材をよりおいしく変身させてくれます。少量なら網付きメスティンでも代用できます。



□ 燻煙材 (ウッド or チップ)

燻製に欠かせない燻煙材です。
材種は豊富でそれぞれに特徴がありますが、一般的に広葉樹を使います。

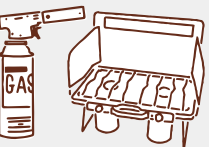
【ウッド】とは
木を粉状にして棒状に固めたものです。温燻向き。

【チップ】とは
木の破片のようなものです。熱燻向き。



□ トング

熱燻の際、燻製器も食材も熱くなっているので
トングが必要。菜箸でも OK。



□ バーナー・熱源

ウッドを使用ならバーナーを用意しましょう。
チップを使用なら長時間火をつけていられる熱源を用意しましょう。(焚き火台でも可)



□ 耐火グローブ

200℃を超えるような高温にも耐えられます。
熱燻した燻製器は熱くなっているので火傷に注意してください。
滑り止め付き軍手はゴムの部分が溶けてしまうためおすすめできません。



□ アルミホイル

燻製器に巻きつけたり、お皿の代わりに使ったり、
チップ皿に巻きつけることで、後片付けが楽になります。

くんせい 燻製とは？

燻製は食材を燻煙することで保存性を高めるとともに、
特有の風味を付加した保存食 or 調理済のことで、スモークともいいます。
食材の保存方法が発達した今では風味や食感を楽しみものとして人気です。

燻製の種類

燻製は大きく分けて3つの調理方法があります。

温燻	熱燻	冷燻
温度：30℃～60℃	温度：80℃～	温度：15℃～30℃
時間：数時間～1日	時間：10～60分	時間：1～4週間ほど
熱源：不要	熱源：必要	熱源：不要
その他：保存期間は3～5日程度。	その他：長期保存には不向き。	その他：上級者向き。長期保存可能。

初心者でもアウトドアで楽しめる温燻と熱燻について説明していきます！

温燻と熱燻

燻製したい食材をイメージして
ピッタリの燻製方法で燻してみましょう。

おんくん 温燻

ウッドを使った燻製方法です。
簡易的燻製に向いています。
ちょっと香りを付けたい時に
ぴったり。



メリット

生っぽさを残し、しっとり仕上がる

デメリット

火が入りにくい

燻製時間

長め (他のご飯を作りながらやると○)

適した食材：チーズ、ポテトチップス、サラダチキン、ホタテ、タコ

ねっくん 熱燻

チップを使った燻製方法です。
本格的な燻製に向いています。
ガッツリ香りを付けたい時に
オススメ。



メリット

しっかりと火が通り、しっかりと香りが付く

デメリット

温度が高いため、生っぽさが残りにくい。
チーズなど、種類によっては溶けてしまうことも...

燻製時間

短め (やりすぎてしまうこともあるのでタイマーで計ると○)

適した食材：シシヤモ、醤油、ミックスナッツ、ベーコン

燻製成功の方程式

燻製にしたい食材 + 適した燻製法 + 適した燻煙材

食材と燻製方法の組み合わせ例

温熱	初心者向き 煮たまご	温燻で1~2時間 熱燻で15~20分
温熱	初心者向き チーズ	温燻で1時間 熱燻で15~20分
温熱	ポテト チップス	温燻で5~10分 熱燻で15~20分
熱	ミックス ナッツ	熱燻で15~30分
温熱	シシャモ	熱燻で20~30分
温	ホタテ タコ	温燻で1~2時間
温熱	初心者向き ウィンナー	(茹) 温燻で1~2時間 (生) 熱燻で15~20分
温熱	豚バラ (ベーコン)	温燻で4時間 熱燻で10~30分
温	初心者向き サラダ チキン	温燻で60~90分
熱	醤油	熱燻で10~20分

燻煙材の特徴

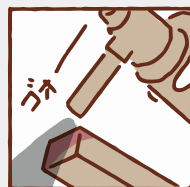
食材に合った燻煙材を選んでみましょう。

	クルミ	香りがよく、重厚で上品な味。食材を選ばない燻製材です。
	サクラ	日本の代表的素材。香りや酸味が強く出ます。肉に最適な燻製材です。
	ナラ	タンニンが多く、色づきがいいです。魚介類にオススメ。
	ヒッコリー	香りが抜群の素材。食材を選ばない燻製材です。
	リンゴ	甘くマイルドな香り。上品な仕上がりになります。白身魚や鶏肉にオススメ。

燻製方法

準備が整ったら実際に燻製を作ってみましょう。

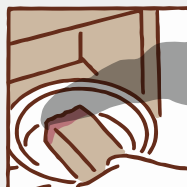
温燻



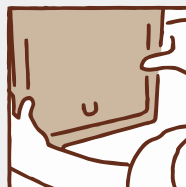
バーナーやコンロなどでスモークウッドへ着火します。



火を吹き消し、煙だけになっていることを確認します。



アルミ皿に置き、スモーカー内へセットします。



スモーカーのフタを閉め、お好みの時間燻煙します。

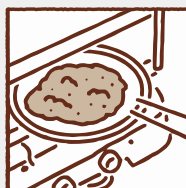
※ウッドへの着火時、屋間に使うバーナーやコンロの炎は見えにくいので、やけどには十分注意しましょう。
※安全のため、耐火グローブや tong でウッドを持つことをオススメします。



熱燻



チップ皿にチップを入れます。



チップ皿をスモーカーへセットします。



熱源を点火します。



熱源からの熱が加わり、チップから煙が立ち始めます。

※ひと握りのチップで約15分燻煙が出ます。
※チップを補充する場合は、熱源を消火してから行いましょう。
※チップ皿にアルミホイルを巻いておくと片付けが楽です。



燻製器によってはご家庭のコンロで燻製を楽しむこともできます。(IH 対応もあります。)

オススメ燻製器

もう持っているギアで

特別な道具がなくても大丈夫！
メスティンでも燻製ができます。
内側が汚れてしまうのでチップを入れる前にアルミホイルを敷いておくとも GOOD！
食材を浮かせるために底網が必要です。



▲ trangia | メスティン

手軽に温燻してみたい

本格的なスモーク料理がしたいわけではないけど、ちょっと煙で燻した料理を楽しみたいという方には、段ボールタイプのお手軽スモーカーがオススメです。
のんびりゆっくり燻製を楽しめます。



▲ SOTO | 燻家 スモークハウス

とりあえず熱燻したい

手軽に燻製。肉・チーズ・ゆでたまご等、燻製独特の美味しい風味が作れます。
チップの継ぎ足しも簡単で初心者にもオススメです！



▲ キャプテンスタッグ | ミニ燻製鍋

外でも家でも楽しめる

燻製は煙が出るので、キャンプなど野外でないとできないと思われがちですが、家庭のコンロを熱源とすれば熱燻ができます。
熱燻なら10分程度で燻製が完成するのでおつまみ作りにぴったりです。



▲ キャンペロンズ | ストーブトップスモーカー

IH・オープン・炭火〇

外遊びのご提案！
あなたのライフスタイルを豊かに演出
SWEN
OUTDOOR LIFE SUPPLIES
www.casa-swen.com/



SWEN_OUTDOORSHOP



@swen_outdoor