

スモ - クチキン のつくり方

温 燻

原 材 料	割 合	備 考
鶏	1羽	丸ごと（地鶏なら、なおOK）
食塩	230g	粗塩がおすすめ
砂糖	170g	三温糖がおすすめ
スパイス	適 量	（ホワイトペッパー、ブラックペッパー、ナツメグ、セージ等）
香味野菜	適 量	（たまねぎ、ニンジン、パセリ、セロリ、ベイリフ等）
水	2 ^{リットル}	
ワイン	適 量	好みで加える

1. **下ごしらえ** 鶏の全体（特に内部）をよく洗い水気をふき取り、金串またはフォークで刺す（好みで半割にする）
2. **塩 漬** 水2^{リットル}にスパイス類を加え3～5分間沸騰させて冷ましたソミュール液をポリ袋等に鶏と香味野菜と一緒に入れ、冷蔵庫に2日間寝かせる（腹の内部には香味野菜1/2を詰める）
3. **塩抜き** 香味野菜類を取り除き全体をよく洗い、流水で2～4時間塩抜きをする
4. **乾 燥** 表面の水分をふき取り手足が崩れないようたこ糸をかけて結び、外気温が20℃以下の時は日陰で2～3時間ほど風に当てて乾かすか、冷蔵庫に入れ12時間程、乾燥させる（乾燥不足の時は、燻煙前に燻煙機で50～90分 温乾燥する）
5. **燻 煙** 60℃で約4～6時間行う（スモ - クの度合いはお好みで時間調整する）
6. **クツキング** 肉中心温度70℃まで加温する（燻製機内自動処理）
7. **完 成** 燻煙が終わったらそのまま冷まし、風にあて乾燥させる

chicken chicken chicken chicken chicken chicken chicken chicken

MEMO

1. スモ - クに最適な燻煙材は・・・
 ぶな、なら、くるみ、さくら、りんご、ヒッコリ - など
 当施設では、さくら材を用意していますが、お好みのチップをどうぞ！！
 （各種チップは市内ホ - ムセンタ - で取り扱っています）
2. お手軽には・・・レッグや手羽元肉で・・・
 塩漬 1日、塩抜き 2～3時間 茹でてから風に当て乾燥、燻煙60℃で2～3時間
3. 保存は冷蔵庫で・・・保存期間は、7日間くらいです・・・



このマニュアルは、本施設の自動燻製機を対象としています

chicken chicken chicken chicken chicken chicken chicken chicken