

石窯でのおすすめレシピ

recipe

燻製たまご

■材料■

ゆでたまご・・・10個

スモークウッド・・・1本



①スモークウッド
ホームセンターで1本400円
くらいで購入



②中板から少し高い位置に
置いた金網の上に
ゆでたまごを並べる



③スモークウッドに火をつけて
下の段（中板の下）に置き
レンガで入り口をふさぐ



④4～5時間そのままにして
おけば きれいな飴色の燻製が
できる



⑤たまごに代えてチーズを並べ
ればスモークチーズができる

- memo -

.....
.....
.....
.....
.....
.....

！ Point

- ・スモークウッドとはスモークチップを棒状に固めたものの端に点火して蚊取り線香のようにゆっくり燃焼して薫煙を出すものでチップより扱いやすい
- ・段ボールの燻製器よりも安全
- ・塩やスパイスで下味をつけた豚肉を燻せばベーコンができる
- ・サーモン・ほたてなどの魚介もおいしい燻製になる

製造元 **テック堂** (株式会社マリーントック)

商品詳細・レシピ等も公開中！

<http://www.techdo.jp>