

## ♪スモークチキン の作り方♪

原材料	数 量	備 考
鶏肉	20 枚	モモ・ムネ肉お好みで
食塩	400g	粗塩がおすすめ
水	4L	
砂糖	200g	三温糖がおすすめ
白こしょう	15g	
黒こしょう	7.5g	
オールスパイス	少々	
ニンニク	3 片 (すりおろす)	
オリーブオイル	適量	



1. 下準備… 鶏肉は皮と筋を取り除き、布団針のような太い針でたこ糸を通しポールにかけられるようにしておく。
2. 塩 漬… 鶏肉以外の材料を合わせて、鍋で5分ほど沸騰させて冷ましてソミュール液を作る。  
鶏肉にソミュール液が十分に浸かる容器に入れて一昼夜ほど冷蔵庫で寝かせる。
3. 塩抜き… 鶏肉をよく洗い、流水で2～3時間塩抜きをする。  
端を切り取り、フライパン等で加熱して味を確認しておく。  
塩辛い場合は、更に塩抜きをする。
4. 乾 燥… 表面の水分を拭き取り、ポールにかけて70℃に設定した燻煙機の中で30分乾燥させる。
5. 燻 製… 70℃で90～120分行う。
6. 加 温… スチームコンベクションオーブンで中心温度が70℃になるまで加温する。



### ♪MEMO♪

- ⌘ この他に、スモークウッド（1～2本）が必要になります。  
さくら・りんご・ヒッコリー・くるみ等お好みでお使いください。
- ⌘ 真空パック包装ができます。専用の袋をご持参ください。
- ⌘ 真空パックにした場合でも、冷蔵庫に保管してください。