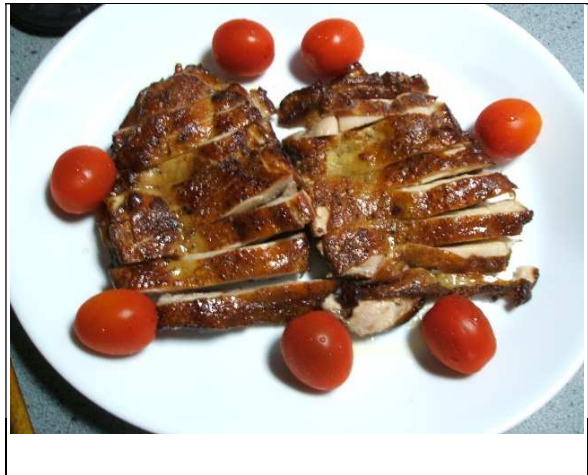


鶏もも肉のスモーク(1枚分)

材料

鶏もも肉	1枚
顆粒コンソメ	小さじ2
クレイジーソルト	大さじ2
好みのウッドチップ	適量
(今回はミックスを使用)	

イラストや写真など



作り方

- ①鶏もも肉の表面をフォークなどで突つき味をしみこみやすくしておく。
- ②顆粒コンソメ、クレイジーソルトを両面によくすりこみ、15分ほど常温で味をなじませておく。
- ③フライパンに油を引かずに、②の皮を下にして焦げ目をつけ、裏面にも焦げ目をつけておく。
熱煙をするので中まで火は通さなくてもいい。
- ④スモーカー(フォールディングスモーカーFS-600)に③を入れて約120度で調理しながら、1時間熱煙する。
- ⑤
- ⑥
- ⑦

下準備

スモーカーを組み立てロストルにウッドチップの入ったチップ皿を置き、下からバーナー(US-トレイルオート)であぶり着火させて、スモーカー内を約120度にしておく。