

燻製づくりでこだわりの自然食を

準備	塩漬け	塩抜き	乾燥	燻製	熟成
<p>ピクル液</p> <p>水 1L</p> <p>塩 150~200g</p> <p>ブーケガルニ</p> <p>パセリ 2枝</p> <p>セロリ葉 3枚</p> <p>ベイリース 2枚</p> <p>ウイスキー 90cc</p> <p>20分煮沸後、ウイスキーを入れる。</p> <p>ハーブオイル</p> <p>オリーブオイル 適宜</p> <p>スパイス類</p> <p>白コショウ</p> <p>ローズマリー</p> <p>バジル</p> <p>フェンネル等器に入れ 一晩寝かせる。</p>	<p>食材に味付けをしながら保存性を高める。</p> <p>濃い塩分を均等に浸みこませることにより雑菌の繁殖を抑える。</p> <p>また塩の浸透圧効果が食材の水分を外に出してくれるので、食材の乾燥も促進される。</p> <p>雑菌は水分の少ない所では繁殖しづらいため保存効果が高まる。</p>	<p>時間をかけて塩づけしたものを塩ぬきする。</p> <p>一見無駄で矛盾しているようだが、この工程が燻製づくりにはかかせない。</p> <p><u>素材の中まで均等に塩分を浸みこませるには濃い塩加減で長く漬</u>け込む必要がある。</p> <p>そして塩づけの済んだ食材を流水の中につけて丁度良い加減の味にまでもってゆくのである。</p>	<p>乾燥は寒い季節（但し気温0℃以下は不可）なら日陰で外気にさらすのが望ましい。この場合鳥や猫その他動物に対して注意を怠らること。</p> <p>乾燥は保存性を高め煙のノリを良くして仕上がりの色をキレイにする。</p>	<p>燻煙は独特の香りをつけて美味しさを引き出すと同時に保存効果を高める。</p> <p>燻煙に含まれる有機化合物、アルデヒドやフェノールは食材の内奥に浸透し雑菌の繁殖を妨げる。</p> <p>また食材の表面を覆う一種の樹脂膜を作りくまなく包み込むた外部からの雑菌の侵を食い止める。</p>	<p>燻煙の直後はいぶ臭くて食べづらいが、熟成させるとまろやかで上品な味に激変する。</p> <p>最低でも2~3時間の熟成が必要。</p> <p>スモークサーモンなら2~3日の陰干しをして表面に脂がういてき、身の面が固く締まるまで待ちたい。</p>