

Live

QUICK SMOKER

もくもくクイックスモーカー L レシピ

Recipe



レシピ監修

坂口もとこ Motoko Sakaguchi
メニュープランナー / 料理研究家

2004年より料理教室「mi casa tu casa」主宰。

モチ&ベントン
フードコンサルティング株式会社 代表取締役

季節感を意識した料理をテーマに幅広く講座開催やレシピ開発を行う。
野菜ソムリエ資格を活かし、バランスのよい食事を実践するための食べ方、
選び方、調理法、栄養学などを中心に講演活動も行う。
消費者、生活者目線での実生活に基づいたレシピ提供、書籍出版、
企業メニュー開発、食イベントプロデュースなどが好評を得ている。

主な著書

『アーモンドミルクのチカラ』『塩レモンのチカラ』『私のコメパン5週間』

『いつもほかほかパンのあるおいしい生活』

『ホームベーカリーで「ごはんパン」など。』

日本フードビジネスコンサルタント協会理事

よくばりスモーク

[材料]

- ・ゆで卵…2個
- ・サラダチキン…1パック
- ・ミックスマツ…30g
- ・6個入りプロセスチーズ…3個
- ・厚切りベーコン*…20g
- ・ウインナー*…3本

※加熱食肉製品、または非加熱食肉製品をお選びください。



1. 燻製チップポットにお好みの燻製チップを約大さじ4(約15g)詰め、ガスコンロにセットしてください。



2. 燻製チップを入れた燻製チップポットに内ぶたをし、強火で1分、中火で1分、計2分間火にかけます。



3. 調理皿を台座にのせ、食材を置きます。燻製チップポット用ハンドルで燻製チップポットを調理皿と台座の中央に置きます。
※実際調理する際は、鍋敷き等を敷いた上でご使用ください。



4. ガラスふたをセットし、つまみ全体を押し下げ、つまみ先端を内ぶたに接続し、内ぶたを持ち上げてください。



5. 内ぶたが持ち上がり、燻煙が出たことを確認したら約8分間そのままにし、燻してください。



6. 燻し終わったら、内ぶたリリースボタンを押し、内ぶたを閉じます。内ぶたが閉まっていることを確認してガラスふたを開けたら、できあがりです。



6. 付属の調理皿に食材をのせたままお召し上がりいただけます。レシビ以外の食材も手軽に作れます。

※写真はイメージです。