

DOSHISHA

LIVE™

QUICK SMOKER

もくもくクイックスモーカー S レシピ

Recipe



基本の使い方



もくもくクイックスモーカー S は
固形燃料で調理します。

固形燃料は別売りです。固形燃料は30g以下のものをご使用ください。

1

台座に固形燃料を入れた
固形燃料置きを置いて
ください。



2

受け皿にお好みの燻製チップを
約小さじ1 (約1.5g) 詰め、
台座にセットしてください。



3

調理皿を受け皿にのせ、
食材を置いてください。



4

ガラスふたを台座にかぶせ、
固形燃料に着火してください。

※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。



※写真はイメージです。



ゆで卵のスモーク

・ゆで卵…2個

- 1.基本の使い方の1～2を参考にクイックスモーカーSを準備する。
- 2.ゆで卵を調理皿にのせ、ガラスふたをかぶせ、8分燻し、火消しふたで消火する。
- 3.消火したら、ガラスふたをかぶせたまま10分おいてできあがり。



チーズのスマーク

- ・6個入り
プロセスチーズ…5個
- ・オーブンシート
(調理皿の形に切る)

- 1.基本の使い方の1～2を参考にクイックスモーカーSを準備する。
- 2.オーブンシートを調理皿に敷き、チーズをその上のにのせ、ガラスふたをかぶせ、5分燻し、火消しふたで消火する。
- 3.消火したら、ガラスふたをかぶせたまま10分おいてできあがり。

サラダチキンの スモーク

・サラダチキン…1パック

- 1.基本の使い方の1~2を参考にクイックスモーカーSを準備する。
- 2.サラダチキンを調理皿にのせ、ガラスふたをかぶせ、10分燻し、火消しふたで消火する。
- 3.消火したら、ガラスふたをかぶせたまま10分おいてできあがり。

ミックスマッツの スモーク

・ミックスマッツ…45g~50g

- 1.基本の使い方の1~2を参考にクイックスモーカーSを準備する。
- 2.ミックスマッツを調理皿にのせ、ガラスふたをかぶせ、5分燻し、火消しふたで消火する。
- 3.消火したら、ガラスふたをかぶせたまま10分おいてできあがり。



ベーコンのスモーク

・厚切りベーコン
…1cm厚を3枚(80g)

※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.基本の使い方の1~2を参考にクイックスモーカーSを準備する。
- 2.ベーコンを調理皿にのせ、ガラスふたをかぶせ、8分燻し、火消しふたで消火する。
- 3.消火したら、ガラスふたをかぶせたまま10分おいてできあがり。

ウインナーの スモーク

・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.基本の使い方の1~2を参考にクイックスモーカーSを準備する。
- 2.ウインナーを調理皿にのせ、ガラスふたをかぶせ、6分燻し、火消しふたで消火する。
- 3.消火したら、ガラスふたをかぶせたまま10分おいてできあがり。

塩のスモーク

・塩(粗塩)…大さじ1

- 1.基本の使い方の1~2を参考にクイックスモーカーSを準備する。
- 2.耐熱の紙カップやアルミホイルに塩を入れ、調理皿にのせ、ガラスふたをかぶせ、5分燻し、火消しふたで消火する。
- 3.消火したら、ガラスふたをかぶせたまま10分おいてできあがり。



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