

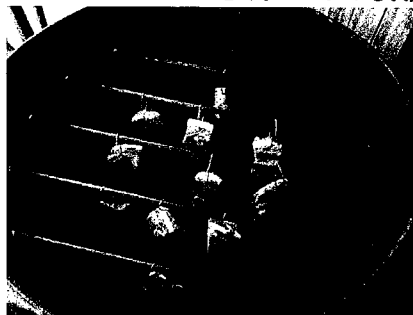
つくくのどうでもいのお話

ニュースレター =Vol.5=



筆者紹介

氏名：都築政雄
資格：一級建築士 二級施工管理技士
身長：169cm 体重：62kg
出身地：愛知県常滑市
誕生日：8月21日（獅子座）
血液型：A型
趣味：管楽器演奏 ゴルフ 釣り 料理
特技：燻製作り
性格：温厚 神経質
モットー：いつも笑顔で



毎日蒸し暑い日が続きますが、体調管理には十分気をつけていますね!!
さて私の特技に燻製作りとありますので、今回は比較的かんたんに見える
豚バラ肉の燻製を紹介したいと思います。

まず、豚バラのブロック肉を用意し、赤ワインに2~3時間漬けます。次に特製ダレ
(しょう油1カップ、水1カップ、砂糖大さじ3、おろしニンニク3かけ、しょうが少々おろしの割合)に
ひと晩漬けます。あとは、スモークにかけると5~6時間、桜のチップで温燻
(約70℃)するだけです。とは言え、我が家では一度に大量(3kg~4kg)に
作りますので、200リットルのドラム缶で燻製しています。写真を見ただけだと
CARROT 何とかと書いてありますように、野菜ジュースが入っていたドラム缶に
肉を吊るすための鉄筋が差してあり、下には扉がついています。業務用の缶詰の
空き缶にマメ灰を20個ほど入れたものをこの扉から入れます。桜のチップは
桜の下の枝を払ったものを輪切りにして使いますが、火のおこったマメ灰の上に置くと
すぐに炎が出て燃えてしまいますので、小さな穴をいくつか開けた一灯缶のフタをかぶせて
くすぶって煙だけが出るようにします。かき火で食すと、メチャ美味です!!!