

#022

Cook Love
Snow Peak presents outdoor cooking recipes for families.ツバーナーと
コンパクトスモーカーで作る

お手軽スモーク

スモークというと何だか難しいイメージですが、実は食材を選べば、割と簡単に作ることができます。今回はスノーピークのコンパクトスモーカーを使ったお手軽スモークのご提案です。

作り方



1. コンパクトスモーカーからネット、汁受けを取り出し、底面にアルミホイルを敷きます。



2. アルミホイルの上にスモークチップを敷きます。今回はサクラを使用しました。



3. ②の上に汁受けを置きます。(水分の少ない食材であれば使う必要はありません。)



4. 下段ネットを取り付け餃子を置きます。



5. 上段ネットを取り付け竹輪とチーズを置きます。(溶けやすいチーズの場合はアルミホイルを敷いて下さい。)



6. フタをして、ツバーナーで熱します。



7. 上段の竹輪、チーズは10分～20分で完成です。



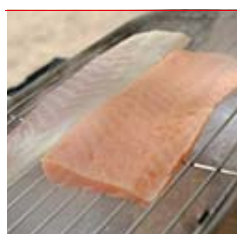
8. 下段の餃子は40分～60分で完成です。



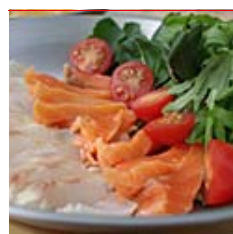
9. 続いて刺身用魚のスモークです。①と②の作業をした後、上段ネットに魚を置きます。(②の作業時にウッドチップにスティックシュガーを入れると「照り」が増します。)



10. フタをして、ツバーナーで熱します。



11. 約1～2分で完成です。刺身用ですので軽く風味が付く程度で美味しく召し上がれます。



12. サラダ菜やプチトマトを添えてサラダ感覚でもお楽しみ頂けます。カルパッチョ風なアレンジでもどうぞ!

材料



- ・餃子
- ・竹輪
- ・チーズ
- ・刺身用サーモン
- ・刺身用鯛

などなど、すでに調理済みの食材や刺身のようにそのまま食べられるものや、半調理済みの食材を使うとお手軽にスモークを楽しむことができます。

- その他備品
- ・スモークチップ
- ・アルミホイル

調理用具



CS-092

コンパクトスモーカー

販売価格(税込): 9,975円