

ごはんのおかずより酒の肴に。



塩鮭の燻製

加熱
10分

おまかせ
20分



材料

甘塩鮭2切れ (約120g)

作り方

- ① 水分を拭き取り、網の上などにのせ、1時間乾燥させる。
- ② 鍋に10gのチップを入れ、網をセットする。
- ③ 乾燥させた鮭を網にのせ、強火で加熱して煙が出たら弱火にし、ふたをして10分間加熱する。

(加熱時間10分)

- ④ ふたをした鍋を保温容器にのせ、20分間保温する。

(おまかせ時間20分)

