

～～料理人が伝授するイノシシ肉料理～～



猪肉の燻製



【材料（猪肉1kg）】

ソミュール液（1Lの水に対して）

・砂糖 50g	・塩 50g
・タイム 1本	・ローリエ1枚
・ねずの実 5粒	・白粒胡椒5粒

【方法】

- ① 1kgの肉に対して、1Lのソミュール液を沸騰させる。
- ② ソミュール液を冷却後、肉を液に48時間漬け込む。
- ③ 肉を取り出し 風乾3時間後、ヒッコリーのチップで温燻する。

GINZA Kansei

東京都中央区銀座5-6-13

西五番街ビル3F

TEL:03-3573-5721 FAX:03-3573-5722