

～タチウオ加工品レシピ～

【加工企業向け】

《タチウオの冷燻》

◆材料◆



(カッコ書きはソミュール液(水)に対する重量比です)

- タチウオフィーレ 2尾分約1000g
 - 水 2,000ml (100%)
 - 塩 100g (5%)
 - 砂糖 150g (7.5%)
 - グルタミン酸ソーダ 5g (0.25%)
 - ブラックペッパー 10g (0.5%)
 - ローリエ 2枚
- ※ご家庭で作る場合はグルタミン酸ソーダの代わりに「だしの素」や「昆布」でも応用できます。



◆作り方◆

1 タチウオを3枚おろしにする。

2 鍋に☆を入れ混ぜ合わせ、ソミュール液を作る。

3 ソミュール液を沸騰するまで加熱する。加熱後、ポウルにはった氷水などで冷却する。

4 冷ましたソミュール液にタチウオを入れ、冷蔵庫で1晩(約12時間)漬ける。

5 数時間おきにかき混ぜる。



6 ソミュール液から揚げ、水気を良く切る(良く水気を切ることで乾燥効率UP)。

7 網に並べ、スモークマシンにセットする。

8 12℃設定で乾燥(240分)⇒冷燻煙(120分)⇒乾燥(120分)

9 燻煙後、ペーパー等に包み一晩冷蔵庫であん蒸させて完成。

10 表面を直火で焙ると香ばしさが出てより美味しくなります。

