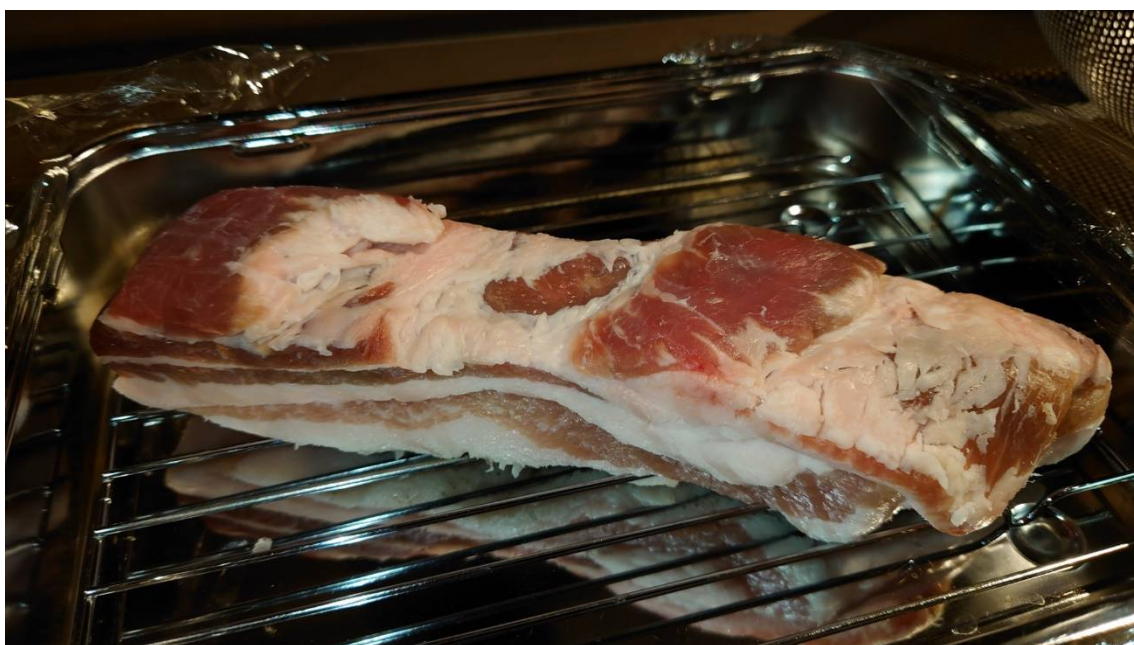


日中、子供を連れて二人で家から少し離れた公園に遊びに出掛けて、夕方帰宅して、その時間帯から気温が急に下がってきたので、お肉を冷蔵庫から出して、再び外で乾燥させることにしました。

日中は真夏かと思う位日差しが強く暑かったのですが、夕方日差しが下がってから急に空気が冷たくなりました。近所の樹木は例年だと枯葉が舞って後始末が大変ですが、まだ散らず今年は異常気象ですね。



4 時間ほど外で乾燥させた後、既に 20 時ですが、いよいよ燻製開始です。

ベーコンの作りとして、燻製の方法は 2 種類あるようです。

- 温燻 (30℃から 60℃で燻すこと数時間)
- 熱燻 (80℃~140℃燻すこと 1 時間程度)

1 年前、初めてベーコン作りをした際、温燻は低温なので肉がジューシーに仕上がることを知って私は単純に温燻を選択して手作りベーコンに挑戦しました。