



温燻は低温でありながら豚肉の中心部まで 63°Cで 30 分以上の熱を加えなければならないことと、63°C以上になると肉が固くなり始めるという非常にデリケートな部分があり、1 回目の挑戦は燻製器内の温度調整が凄く難しく、燻製器の前から離れるのが難しい状況でしたので、今回は少し手を抜くことを最初から考えていました。

昨年作った際の経験値について、特に記録をしなかったので、何度を目指すべきか最初かなり悩みました。温燻と熱燻の温度帯の間である燻製器内の温度を80°C目安に燻製をしました。

その後、この燻製をしたベーコンがどうなるのか、次のブログをご覧ください。

『おっさんパパ』