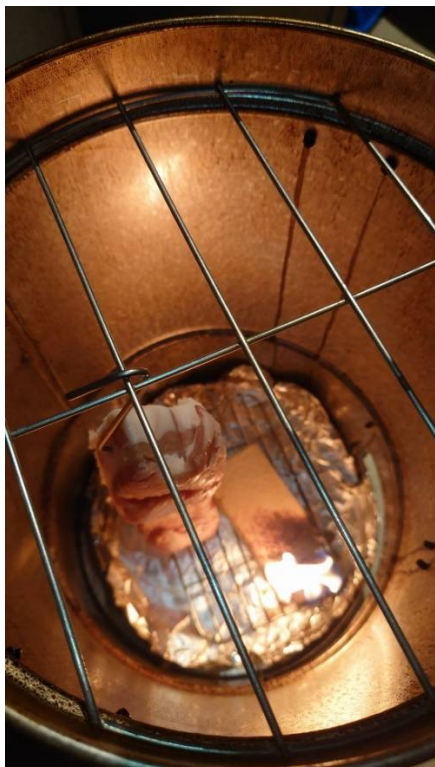


『手作りベーコン』記事、燻製を開始したところからの続きです。



チップの火が鎮火しないように燻しますが、温度管理が非常に難しいので、燻製器の温度計と5分～10分間隔で確認のために睨めっこです。部屋に入ってはベランダに移動を何度も繰り返します。



油断すると、このように温度が急に下がります。(お肉の中心に火が行かない)  
ネットでは電熱器が良いようですが、我が家には無く、わざわざ購入したいとまでは思いませんでしたので、これで頑張ります。