



燻製開始から2時間が経過しましたが、お肉の中心温度は50℃をなかなか超えてくれません。外気が冷えてきた影響もあるようです。再び消したコンロに火を入れて様子を見ます。



途中、お肉の上下を変えて（熱の伝わり方を均等にしたいくて）



燻製を開始して、気が付けば午後0時だから4時間！お肉の内部温度がやっと64℃~65℃位になり、その温度帯で30分以上経過してから完成！！