

簡単！チップも専用鍋もいらない！

「^{くん せい}麦茶燻製」のつくりかた

調理時間

20分



◆材料 ○使う道具

◆ 麦茶 (またはほうじ茶)	20g
◆ 砂糖	大さじ 3
◆ ひと口チーズ	適量
◆ ソーセージ	適量
◆ 笹かまぼこ	適量
◆ カシューナッツ	適量
○鍋 (しっかりふたの閉まるものなら何でもOK)	
○アルミ箔	
○カセットコンロ	

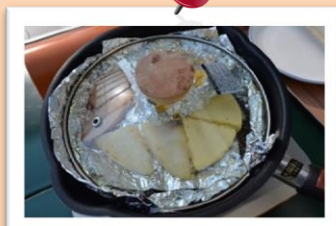
【注意】 煙が出ます。火の扱いに気をつけながら、庭などの風通しのよいところで作りましょう。

My Recipe



- 1.アルミ箔で鍋より小さい中敷きを作り、食材をのせる。

※煙が充満するようにフォークや竹串でアルミ箔に穴をあけてもよい。



- 4.煙が出てきたら材料を素早く入れ、弱火約15分で完成。



- 2.鍋にアルミ箔を敷き、砂糖と麦茶を入れる。



- 3.鍋を火にかけ、煙が出るまで熱する。
煙が出るまでは強火。

おいしく作るポイント

- ・ チーズは底だけアルミ箔を残そう。アルミ箔をすべて外してしまうと、底が溶けてしまうよ。
- ・ おいしくなるのは少し時間を置いてから。冷めるまで待つと、香りが落ち着き、おいしくなるよ。
- ・ ほうじ茶で作るともっと芳ばしく、香りが強く感じるよ。