



林業緑地科 学科通信

燻製器づくりの巻

Forestry

第51号

発行日:令和2年11月6日

燻製器づくり(2年生)

SMOKED
BOX

燻製は、食材を燻煙することで、保存性を高めると共に特有の風味を付加した保存食、調理法。煙を食材に当てて風味付ける。煙に含まれる殺菌、防腐成分を食材に浸透させる食品加工技法である。



しっかり設計



インパクトドライバーを使用



しっかり固定



手づくり燻製器完成!



スモークウッドに点火

スモーク
ウッドを
使用



温度40℃~50℃で、2時間 チーズを燻製しました(美味しかった!)

12月の即売会で販売します!是非、お買い求めください。