

# ～サワラ加工品レシピ～

## 【加工企業向け】

### 《サワラの冷燻》

#### ◆材料◆



(カッコ書きはソミュール液(水)に対する重量比です)

- サワラフィーレ . . . . . 1尾分約1000g
- 水 . . . . . 2,000ml (100%)
- 塩 . . . . . 100g (5%)
- 砂糖 . . . . . 150g (7.5%)
- グルタミン酸ソーダ . . . . . 5g (0.25%)
- ブラックペッパー . . . . . 10g (0.5%)
- ローリエ . . . . . 2枚

※ご家庭で作る場合はグルタミン酸ソーダの代わりに「だしの素」や「昆布」でも応用できます。



#### ◆作り方◆

1 サワラを3枚おろしにする。



2 鍋に☆を入れ混ぜ合わせ、ソミュール液を作る。



3 ソミュール液を沸騰するまで加熱する。加熱後、ポウルにはった氷水などで冷却する。

4 冷ましたソミュール液にサワラを入れ、冷蔵庫で1晩(約12時間)漬ける。



5 数時間おきにかき混ぜる。

6 ソミュール液から揚げ、水気を良く切る(良く水気を切ることで乾燥効率UP)。



7 網に並べ、スモークマシンにセットする。



8 12℃設定で乾燥(240分)⇒冷燻煙(120分)⇒乾燥(120分)



9 燻煙後、ペーパー等に包み一晩冷蔵庫であん蒸させて完成。



10 表面を直火で焙ると香ばしさが出てより美味しくなります。

