



自家製ベーコン

目的・用途

レシピ検索

6

レシピを書く

フレンチトースト ホットケーキ 食パン 朝食 パンケーキ

MYフォルダMYニュース

自家製ベーコン



絶品ベーコン。
手間暇かけるだけの価値あります。

マイケル0206

材料 (ベーコン10kg)

豚バラブロック	10kg
塩	220g
砂糖	67g

近くのお店のチラシ・特売情報を見る(無料)

豚ばらブロック **128円(税抜)** ※商品例

1

ブロックに塩と砂糖をすりこんで、冷蔵庫で1週間寝かせます。4日目に一回上下を返します。

2

燻煙する前に、30分流水で塩抜きします。これを忘れると、しょっぱくなります^_^。

3



スモーカーに入れて、70度で2時間乾燥させます。その後70度で2時間桜のスモークウッドで燻煙します。

4



最後に90度で2時間乾燥させて出来上がり。

コツ・ポイント

燻製の温度は絶対100度を超えないようにしてください。肉が焼けてしまいます。

このレシピの生い立ち

20年ほど前になんかの講座で教えてもらい、それ以来作り続けてます。

出来立てのベーコンは食べると昇天してしまいそうなほど美味です。作った人しか食べられません。ぜひ試してみてください。

レシピID : 3923349 公開日 : 16/06/16 更新日 : 16/06/16

レシピを保存

印刷する

メールする

携帯に送る

▼ レシピを共有

つくれば (0件)



みんなのカフェ

掲示板で何でも話そう! 現在の発言数386,087件!