

燻製の食料等について

燻製に適する食料の例

- ・チーズ（プロセスチーズ等硬めのもの、やわらかいものは溶けてしまう）
 - ・かまぼこ
 - ・ちくわ
 - ・魚肉ソーセージ
 - ・魚のすり身のでんぷら
 - ・ウイナソーセージ
 - ・ゆでたまご（時間がかかる）
 - ・キス一夜干し
 - ・いわしのめざし
 - ・とうもろこし（下茹で必要）
- （基本的には何でも燻製になりますが、安全の為に生でも食べられるもの、あぶるだけで食べられるものです）

持参していただく食材

今回の自然体験活動の燻製では安全かつ簡単で、おいしくできる下記の3種類の食材をこちらで指定させていただきます。それ以外の食材は持参しないでください。

（自然体験活動で使用する食材）

- ・ プロセスチーズ
- ・ ウイナー
- ・ ちくわ（小さなものか切って使う）

食材の分量

1班10人程度で、一斗缶を使って2回行います。燻製の材料は、一斗缶に横に通した針金の上においた金網にのせる程度なので、たくさんは出来ません。実際は、1人が軽く試食して、味くらべをする程度になります。ですので、食材の分量は3種類4品程度が適当ではないかと思えます。できるだけ品数は多すぎないようにお願いします。

（1人当りの分量の例）

- | | |
|--------------|----|
| ・ プロセスチーズ | 1個 |
| ・ ウイナー | 2本 |
| ・ ちくわ（小さなもの） | 1個 |

) 計3種類（公園指定） 計4品