

奥多摩アウトドア体験・第1回

令和6年5月3日(金祝)～4日(土祝)に奥多摩アウトドア体験・第1回を開催しました。
〈燻製教室①〉



1日目は山女魚や肉類などの食材の仕込みを行いました。

午前中はガイダンス



届いたばかりの山女魚の処理をします



2種類のソミュール液に山女魚を漬け込みます



次はベーコン用の豚肉を仕込みます



塩コショウをしっかり揉みこんで翌日まで寝かします

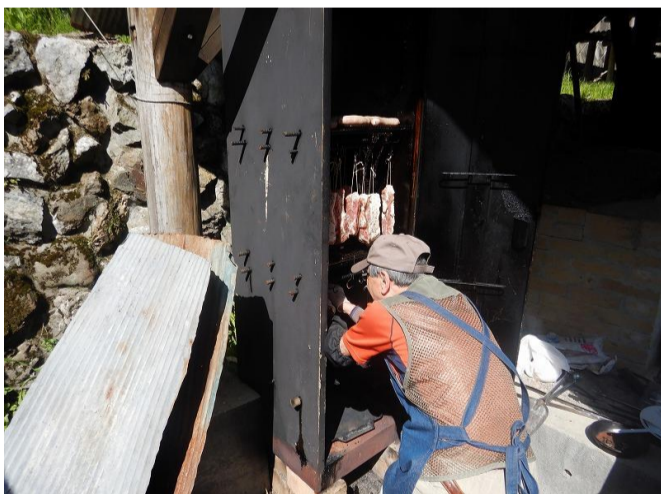


恒例の青唐辛子を使った味噌を作ります



2日目は燻製作りと竹を使った一輪挿しを作りました。

今日のスケジュールを説明して、さっそく豚肉と山女魚を燻製器に入れていきます



ニスを何度か塗り午後まで乾かします



小さな燻製器で燻したチーズ2種



燻している間に一輪挿しを作ります



山女魚の燻製が完成しました



天候にも恵まれ無事イベントを開催することが出来ました。お持ち帰りいただいた燻製はいかがでしたでしょうか。ご参加いただきありがとうございました。またのご参加をお待ちしております！

