

本格燻製にチャレンジ! 大型燻製器 お試し会

4月19日(土)午後4時~

炊飯B棟(B東エリア)にある大型燻製器を稼働します。約2時間燻煙が出ますので、お好みの食材をお持ちになれば、本格的な燻製を気軽に楽しんでいただけます。

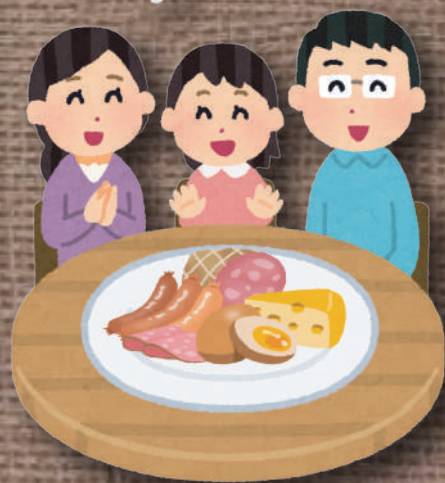
食材は各自ご用意ください。
※衛生管理は自己責任でお願いします。

キャンプ
宿泊の方

参加無料



- ◆使用する燻製器は「温燻方式」です◆
庫内温度 70 ~ 80°C
やさしい加熱で
まろやかな燻味
- ◆食材選びのポイント
・詳細はウラ面に◆



- ◆庫内容量には限りがあります。
スペースを譲り合ってご利用を。
- ◆一組当り 30 分程度の燻煙時間で
次にお待ちの方にお譲りください。



服掛松キャンプ場

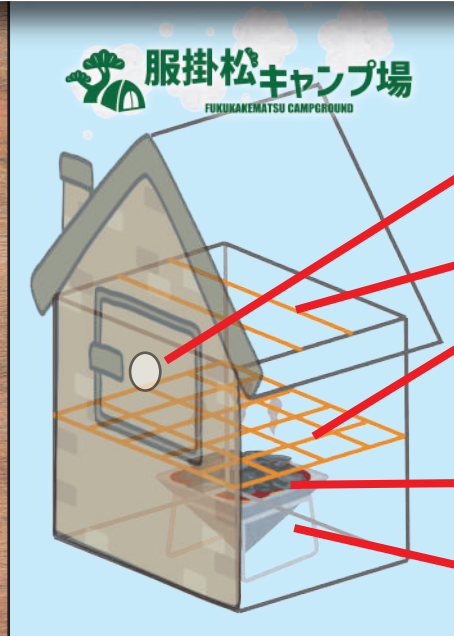
FUKUKAKEMATSU CAMPGROUND

本格燻製器

SMOKIN' HUTCH

スモキン ハッチ

庫内総容量：約 700L
燻製室容量：約 240L
熱源：木炭
適正庫内温度：
70 ~ 80°C (温燻)
* * * * *
ゆっくり加熱しながら
広い庫内をたっぷりの
燻煙が循環するため、
ムラのないマイルドな
燻味を楽しめます。



庫内温度計

フック吊りバー

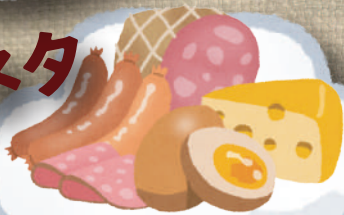
燻製室ベース
金網：80x60CM

燻製チップ：
天然ヤマザクラ

熱源：木炭

食材選びのポイント

王道ネタ



ハムなどの肉加工品
ゆで卵、チーズなど

「温燻」庫内温度 70 ~ 80°Cなので
加熱殺菌はできません。新鮮な食材
を選びましょう。不安な場合は燻製
後に BBQ などですっかり加熱して。

シーフード系



エビ、ホタテなど
生食できる魚介類

おやつ&おつまみ系



かまぼこ、ちくわ
などの魚肉加工品



ナッツやスナック
菓子などおつまみ系

本格ベーコンなど生肉からの
燻製は 6 ~ 8 時間かかるので、
「お試し会」には不向きです。

