

ベーコン・ハムづくり体験講習会

・開催場所 畜産試験場研修館

・開催日 平成23年2月26日(土)

新聞で応募した45名から抽選で選ばれた20名が参加されました。

2名で1組になって頂き10組のペアで挑戦しました。

以下、ハム・ベーコンづくりの説明です。

皆さんも挑戦して」ください！

☆ピクル液（漬け込み用液）作成



☆豚肉の漬け込み（十分にピクル液がさめてから。1晩おいてからが良い。）



☆ 塩抜き



冷蔵庫内で1週間おきます。
途中、2回ほど肉を反転する。



流水で2時間ほど塩抜きをする。
塩加減はこの時間で調整する。

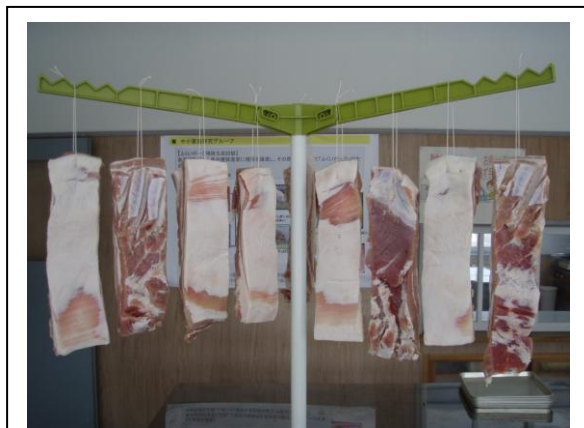
☆ベーコンの糸とおし・風乾



ペーパータオルで水分をとる。



吊るすためのタコ糸を通す。



ベーコンの場合は1晩日陰で風乾する。

☆ハムの整形・タコ糸しばり



サラシで巻きながら形を整える。



タコ糸で両端を縛ってから、きつめに巻いていく。きつく巻かないとハムになりませんので、要注意！

☆ベーコン・ハムの燻煙



スモーク材の端に火をつけて煙を出す。



黄ザラメ砂糖をまぶすと、光沢が出る。

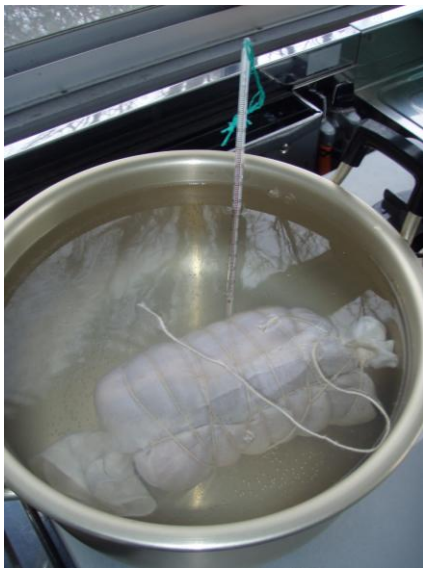


燻煙箱の下にいれ、煙で箱を充滿させる。



燻煙しているところ。
ベーコンは6時間ほど、
ハムは2時間ほど燻煙する。

☆ボイル（ハムだけ）



ハムは70~75°Cで、1時間ボイルする。
温度が高かったり、時間が長いと煮豚になる。



冷蔵庫で1晩冷やせば、できあがり！