

～ スモークサーモン ～

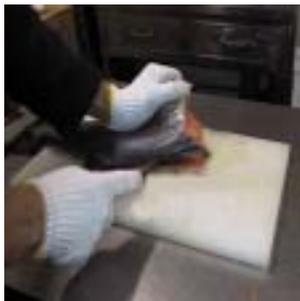
下処理 塩漬け(24時間) 塩抜き(1時間半) 風乾(10時間) 薫煙(6時間) できあがり

*()内は所要時間ですが、食材の状態や気候などによって変わります。

サケ 1尾
 水 1リットル
 塩 200g
 三温糖 20g
 黒コショウ 小さじ1
 白コショウ 小さじ1
 セージ 小さじ1
 ローリエ 5枚



塩漬け方法: [ソミュール法](#)



下処理

サケを三枚におろす。魚屋さんに頼めばおろしてくれるが、フックに吊して薫煙する場合には、カマを切り落とさないように頼むのを忘れないこと。何でもチャレンジしたい人は、自分でおろすことをおすすめしたい。やってみると結構楽しいものだ。失敗して変な形になっても味に変わりはない。小骨もピンセットなどでいねいに取り除こう。



塩漬け(24時間)

上記のレシピにある分量でソミュール液を作り、冷蔵庫に入れて冷やしておく。それをおろしたサケの身に注ぐ。サケの身は重ならないようにバットに並べる。バットがない場合は鍋で代用する。ソミュール液は全体が浸かるまで注ぐ。注意しなければいけないのは、サケの身にある血合いを必ず取り除くということ。血合いがあるとソミュール液が濁り、味や保存に影響する。ソミュール液を注いだバットは冷蔵庫に入れて保存する。

塩抜き(1時間半)

流水で1時間半ほど塩抜きをする。このレシピではソミュール液の塩分濃度は20%になっているが、塩分濃度が低ければ塩抜き時間は短くなり、高ければ長くなる。流水が直接サケの身に当たらないように気をつけよう。

流水が終わったら、サケの身を清潔な布巾かペーパータオルで水分を拭き取る。水分を含んで身が軟らかくなっているので、押さえるように拭き取ると身くずれしない。

風乾(10時間)

塩抜きを終えたサケを風通しのいい日陰で風燥させる。吊して風乾させると身がくずれたり、時には落ちてしまうこともあるので金網に置いて風乾させた方が無難だ。

風通しのいい日陰というコンディションを作れない人は、扇風機で4時間程度乾燥させる。この場合、風を直接あてると表面だけがぱさぱさで、中はぐしょぐしょということになるため、扇風機の風は間接的にあてるようにしよう。

扇風機での風乾も無理な時には、冷蔵庫で乾燥させる。冷蔵庫にそのまま丸一日か二日入れておけばいいので簡単だ。

薫煙(6時間)

スモークウッド1本半を使って薫煙する。最初は可能な限りの低温でおこなう。スモークサーモンの失敗は、ほとんどの場合、この薫煙温度の調節にある。必ず摂氏25度以下を心がけよう。

薫煙を終えたら2時間程度外気にさらす。すぐにラップに包むと嫌な煙りっぱさや酸っぱさ、苦みが残ってしまう。

写真では金網にのせて薫煙しているが、フックに吊して薫煙してもいい。ただ、この場合、温度が上がり過ぎた時、身くずれをおこし落ちてしまうことがある。金網の方が楽だし無難だ。

季節は12月中旬。スモーカーの回りは雪におおわれている。

できあがり

できあがったサーモンは冷凍にしておくといつでも食べられる。食べなくなったら冷凍庫から取り出して適当に切り、ケーパーをちらしてレモンを添えて食べる。

薫製作りの極みともいえるスモークサーモンは、多くの方々の失敗談を聞きますが、私もそうだったように、ほとんどの人が温度管理が十分にできていないようです。これさえきっちりやれば簡単にできるということではないでしょうか。たとえ失敗してもサケ茶漬けにすればいいし。絶品のサケ茶漬けが味わえるわけですから、何度失敗しても気にしない気にしない。

[Top ページ](#)**028881**