

green house

■本レシピについて

※このレシピブックで紹介しているメニューは、グリーンハウスドリンク&フードスモーカーで作る材料を記載しています。

※材料の分量や、状態、種類による多少の誤差がありますので、調理をする際は加熱時間など様子を見ながら確認してください。

※このレシピの著作権は、全て(株)グリーンハウスが保有します。

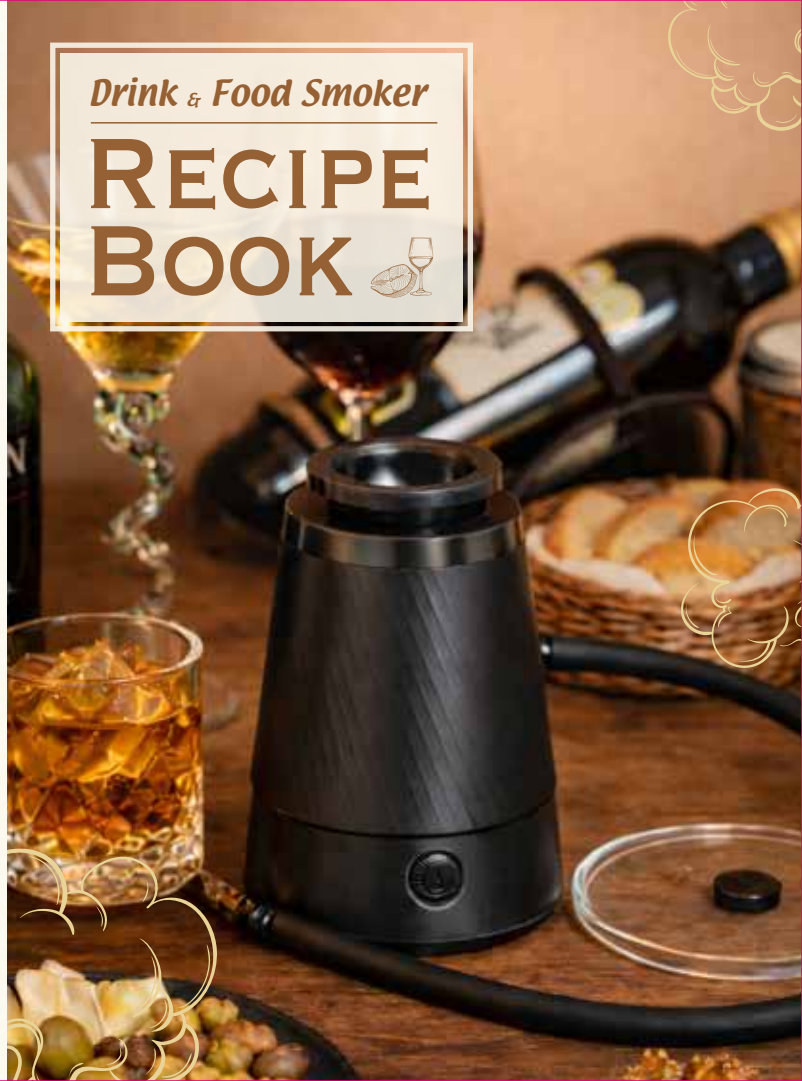
※掲載のレシピ、撮影写真全ての記事の無断転載・複製を禁じます。

編集・発行 グリーンハウス

Ver1.0

Drink & Food Smoker

RECIPE BOOK



ドリンクに料理に、 薫る贅沢時間

口に含んだ瞬間に、鼻に抜けるスモーク香。

飲み込んだ後に喉の奥から戻ってくる甘い余韻。

この2層が加わることで、ドリンクやフードが、

何年も熟成させたような複雑な風味を生み出します。



今日を締めくくる、琥珀色の時間を
さらにリッチに



芳醇なスモークの薫りで、
いつもの食卓が贅沢なひとときに



ハイボール

喉を駆け抜けるソーダの清涼感はそのままだ、余韻として、深く芳醇な燻香が鼻腔を支配します。

ウイスキー

煙を纏わせることでアルコールの刺激がまろやかになり、甘みが引き立った優雅な味わいに変貌します。

ビール

燻製の香ばしさが麦芽の甘みを引き立て、より重厚でリッチな口当たりに感じられるようになります。

赤ワイン

若くて角のある赤ワインでも、スモーキーな燻香が重なることで、数年熟成させたような奥行きと深みが生まれます。

いつものソフトドリンクが
五感で楽しむ特別なご褒美に



コーヒー

コーヒー本来の苦味に、チップの煙香がレイヤー(層)として重なり、リッチな味わいと、どっしりとした風味を感じられるようになります。

お茶

緑茶特有の「テアニン(旨み成分)」と燻製の香りが合わさり、深みのある滋味深い味わいに変化します。

燻製ドリンクの作り方

①



飲み物をグラスに入れる。

②



ドリンク用プレートに燻煙チューブを差し込む。

③



チップポケットにスモークチップを入れる。

④



電源ボタンを押し、電源をオンにする。

⑤



チップに火をつける。

⑥



グラス内を煙で満たす。

⑦



チューブを取り出してドリンク用プレートをしっかり閉じ、燻香が定着するまで待つ。

⑧



燻製ドリンクの完成。

燻製チーズ

燻製時間
10分

【作り方】

- 1) チーズを一口サイズにカットする。
- 2) 容器にチーズを入れ、ラップまたは蓋をし、スモーカーで容器内を燻煙で満たす。
- 3) 燻香が定着するまで10分程度置いておく。

【ポイント】

冷蔵庫から出した直後のチーズは結露がでる場合があるので、先に常温に戻して燻製すると香りがつきやすい。

燻製ナッツ

燻製時間
3～10分

【作り方】

- 1) ボウルなどの容器にミックスナッツを入れる。
- 2) ラップまたは蓋をし、スモーカーで容器内を燻煙で満たす。
- 3) 燻香が定着するまで3-10分置いておく。

【ポイント】

煙に触れていない、容器の下の方のナッツは燻香がつきにくいので1-2回ふると満遍なく香りがつきやすい。



燻製時間
30分



燻製時間
15分

牡蠣の燻製オリーブオイル漬け

【材料】

牡蠣 ----- 300g
オリーブオイル --- 適量

ソミュール液

水 ----- 200ml
塩 ----- 大さじ1
砂糖 ----- 大さじ1
オイスターソース- 大さじ1
ローリエ ----- 1枚
※お好みでスパイスを
加えてもOK

【作り方】

- 1) 鍋に塩を入れたたっぷりのお湯で牡蠣を10分茹でる(水20:塩1)
- 2) 混ぜ合わせてできたソミュール液に茹でた牡蠣を入れ、冷蔵庫に6~8時間おく。
- 3) 液から牡蠣を取り出し、キッチンペーパーで汁気を拭き取る。
- 4) 網の上に牡蠣を並べ、冷蔵庫で3~4時間乾燥させる。
(ラップなどはしない)
- 5) 牡蠣を網ごと容器に入れ、ラップまたは蓋をし、スモーカーで容器内を燻煙で満たす。
- 6) 燻香が定着するまで30分程度置いておく。
- 7) 保存容器に牡蠣を入れ、オリーブオイルをひたひたになるまで注ぐ。

スモークサーモン

【材料】

サーモン(刺身用)- 1さく
ディル ----- 1枝
塩 ----- サーモンの5%
砂糖 ----- 塩の半分
コショウ ----- 適量

【作り方】

- 1) サーモンに塩・砂糖・コショウをなじませてキッチンペーパーとラップでつつみ一晩おく。
- 2) かるく表面を水で洗い流してキッチンペーパーで表面の水気を拭き取る。
- 3) 網の上にサーモンとディルを並べ、冷蔵庫で8時間程度乾燥させる。
- 4) サーモンとディルをボウルなどの容器に網ごと入れラップまたは蓋をし、スモーカーで容器内を燻煙で満たす。
- 5) 燻香が定着するまで15分程度置いておく。
- 6) 蓋を取って30分程度冷蔵庫で置いておく。



燻製時間
30分



燻製時間
10分

燻製調味料

【材料】

調味料各種---お好みの量
醤油
塩
マヨネーズ
味噌
オリーブオイル

【作り方】

- 1) ボウルなどの容器に調味料を入れる。
- 2) ラップまたは蓋をセットし、スモーカーで容器内を燻煙で満たす。
- 3) 燻香が定着するまで30分程度置いておく。

【ポイント】

- ・使うだけで燻製風味になる魔法の調味料。
- ・調味料と燻煙との表面積が大きくなるよう、大きめのボウルを使用すると香りがつきやすい。
- ・しっかりと燻香が定着するまで長めに寝かせる。

枝豆の燻製

【材料】

枝豆 ----- お好みの量
塩 ----- 適量

【作り方】

- 1) 茹でた枝豆をボウルに入れ、塩もみし下味をつける。
- 2) 表面が乾燥するまで蓋をせずに置いておく。
- 3) ラップまたは蓋をセットし、スモーカーで容器内を燻煙で満たす。
- 4) 燻香が定着するまで5-10分置いておく。

【ポイント】

- ・燻製する前に表面の水分をしっかりと拭き取り、乾かす。
- ・いつもの枝豆が数分でグレードアップ。



燻製時間
10分

燻製肉味噌の和風パスタ

【材料】

スパゲッティ ----- 200g
豚ひき肉 ----- 200g
生姜 ----- 1かけ
にんにく ----- 1かけ
ねぎ ----- 適量
温泉卵 ----- 1個

調味料

味噌 ----- 大さじ2
砂糖 ----- 大さじ2
みりん ----- 大さじ1
酒 ----- 大さじ1
醤油 ----- 小さじ1

【作り方】

肉味噌を作る

- 1) 調味料を全て混ぜ合わせる。
- 2) 生姜とにんにくをみじん切りにする。
- 3) フライパンに油をひき、1)を入れて弱火で香りが立つまで炒める。
- 4) フライパンに豚ひき肉を追加し、中火で色が変わるまで炒める。
- 5) 混ぜ合わせた調味料をフライパンに入れ、調味料の汁気が飛ぶまで炒める。

燻製

- 6) あら熱が取れるまで蓋をせずに肉味噌を置いておく。
- 7) ボウルなどの容器に肉味噌を移し、スモーカーで燻煙で容器を満たす。
- 8) 燻香が定着するまで10分程度置いておく。

スパゲッティを作る

- 9) 茹でたスパゲッティを皿に盛り、燻製した肉味噌とねぎ、温泉卵を盛り付ける。



燻製時間
5～10分

燻製ツナマヨサンド

【材料】

ツナ ----- 1缶
食パン ----- 2枚
玉ねぎ ----- 1/8個
レタス ----- 1-2枚
マヨネーズ ----- 適量
ゆで卵 ----- 1個
コショウ ----- 少々
バター ----- 適量

【作り方】

ツナの燻製

- 1) ツナの油を切って容器内にほぐして入れる。
- 2) 表面が乾燥するまで蓋をせずに置いておく。
- 3) ラップまたは蓋をセットし、スモーカーで容器内を燻煙で満たす。
- 4) 燻香が定着するまで5-10分置いておく。

ツナマヨサンド

- 5) 玉ねぎと殻を剥いたゆで卵をみじん切りにする。
- 6) カットした玉ねぎとツナの燻製、マヨネーズ、コショウを混ぜ合わせる。
- 7) ゆで卵とマヨネーズ、コショウを混ぜ合わせる。
- 8) 食パンにバターを薄く塗り、レタスと6)と7)をのせて広げる。
- 9) パンで具材をはさみ、食べやすい大きさにカットする。

