

2020

9/13

(sun)

夕暮れ燻製作りイベント



9月13日、夕暮れ燻製作りイベントが開催されました。

今回は、燻製の入門編として、

・ミックスナッツ・チーズ・ちくわ

の3種を、スモークウッドで約1時間温燻しました。

待っている間に、燻製とは！？の解説と上野、Smoke Masterによる

「豚バラ肉の熱燻」が、チャイナパンを使ってliveで披露されました。

