

奥多摩アウトドア体験・第1回

令和5年5月3日(水祝)～4日(木祝) 奥多摩アウトドア体験・第1回(燻製教室)を開催しました。

1日目は燻製の仕込み作業などをしました。

午前中はガイダンスを行いました



豚肉の仕込み作業

午後は明日の燻製にむけ仕込み作業をします



青唐辛子味噌も作りました

山女魚の仕込み作業



2日目は燻製作業とハンガー作りをしました

まずは薪割りをします。



2種類のチーズを燻製に



いよいよ燻製にしていきます



今回初の食材(竹輪の燻製)



山女魚



最後にハンガーを作って終了
2日間お疲れさまでした

