

シカ肉ジャーキー

(有)たばこ屋商店

材料 (10人分)

鹿モモ肉	1kg
赤ワイン	300cc
しょう油	200cc
砂糖	大さじ1
白こしょう	少々
黒こしょう	少々
カレーパウダー	少々
塩	4g
粉末ガーリック	少々
タバスコ	4滴
ローリエ	2枚

調味料



調理手順

- ①鹿肉を5～8ミリ幅にスライスする。
- ②①の鹿肉を調味料に一晩漬ける。
- ③②の肉の漬け汁を切って寒い外で自然乾燥する。
- ④③の肉を燻製器に入れ、サクラチップで30分スモークして出来上がり。

ここで食べられる

- (有)たばこ屋商店で食べられます。
豊田市武節町屋敷179-1
Tel 0565-82-2160 定休日 木曜日
- 「いなぶ ジビエグルメ街道スタンプラリー」に参加しています。
(平成29年3月31日まで)

ちょっと一言

- いろいろなスパイスに漬け込んであります。深い味を楽しんでください。
- 品切れの場合があると思いますので、ご来店の前にお電話してください。