

Smoking Times and Temperatures

燻製時間は、新鮮な食材や解凍した食材をベースにしています。この表はあくまでも目安として使用してください。安全に燻製を楽しんでいただくため、肉用温度計を使用して内部温度を確認して調理してください。不十分な加熱は健康リスクとなる可能性がありますので注意してください。

食 材	燻製温度 (°C)	燻製時間	完成時の食材温度 (°C)
とうもろこし	107	1.5~2 時間	-
じゃがいも	107	2~2.5 時間	-
ハム (まるごと)	107 - 148	4 時間	-
サーモン	107	1 時間	62
ベビーバックリブ	107 - 121	5~6 時間	柔らかくなるまで
スペアリブ	107 - 121	5~6 時間	柔らかくなるまで
リブ	121	3~4 時間	柔らかくなるまで
ミートボール (6センチ)	121	1 時間	71
ミートローフ	121 - 148	3 時間	71
ソーセージ	121	2 時間	74
豚ロース	121	2.5 時間	68
ターキーブレスト	121	4~6 時間	74
ターキーウィング	121	2.5 時間	74
ターキーレッグ	121	4 時間	74
ホールターキー	121	6.5 時間	74
クォーターチキン	121	3 時間	74
チキンもも肉	121	1.5 時間	74
ホールチキン	121	4 時間	74
ポークバット (豚肩ロース) スライス	121	1kgにつき3 時間	85
ポークバット (豚肩ロース) かたまり	121	1kgにつき3 時間	90
ブリスケット (牛バラ肉) スライス	121	1kgにつき3 時間	89
ブリスケット (牛バラ肉) かたまり	121	1kgにつき3 時間	93