

★レシピ③★ きたかみ牛ジャーキー

◆材料（1人前）

• きたかみ牛	1 kg
• 醤油	100 cc
• 白胡椒	少々
• 塩	25 g
• 赤ワイン	200 cc
• タバスコ	少々
• てんさい糖	30 g
• にんにくすりおろし	少々
• チリパウダー	少々



◆調理方法・手順

- ① 肉は、脂肪を取り除いてから、肉の筋にそって、5 mmぐらいの厚さに切る。または、ジャガートなどで肉をたたく。
- ② 肉以外の材料をすべて混ぜ合わせ、肉に混ぜ合わせ 12 時間以上置く。
- ③ 流水で洗い流す。
- ④ 肉を1日網の上で風乾するか、冷蔵庫で1日置いて乾燥させる。
- ⑤ 60℃で5時間乾燥を行い、次に同じ温度で1時間煙をかける。