

- ▶ 塩豚基本の作り方
- ▶ ソミュール法
 - ▶ ふり塩漬
 - ▶ たて塩漬
 - ▶ 改良たて塩漬
- ▶ スノコッター法

塩豚基本の作り方

1. 豚バラブロック（500gくらい）に塩大匙 1 と1/2（肉の5%くらい）をすり込む。
 - ▶ 塩の量は目安です。匂いが気になる場合は胡椒をすり込んで良いでしょう。
2. ラップで包むorジップロックに入れて冷蔵庫へ
 - ▶ 最初の二三日は水分が出るので、こまめにふき取りましょう。ビチットシートで包んでもよい。（衛生用品で包むのは不可）このとき心配でも、塩を追加ですり込まない。しょっぱい肉になりますよ。
 - ▶ このとき食品用アルコールスプレーをかけても良いでしょう。他百斤の豆腐用ケースを使う報告もあり。
3. 三日目くらいから食べれます。（二週間くらいは平気？）
 - ▶ チルドルーム等で保管している場合は、漬かり具合自体がゆっくりになります。

ソミュール法

ふり塩漬

別名、「乾塩法」ともいう。

素材に直接食塩をふったり、すりこんだりする方法で、冷燻法などの長期間保存を目的とするものに多く用いられる。使用する食塩の量は素材の10～15%で、温燻法で使用するのであれば2～3時間、長期保存を目的とするのであれば1週間ほど漬け込む。（素材に重しを乗せることにより食塩の浸透が早くなる）

たて塩漬

別名、「ソミュール法」ともいう。

10～15%の食塩水（ソミュール液）に素材を漬け込むため塩分が均一に浸透し易く風味も良い。この方法は、保存を目的とするよりも調味を目的とする温燻法や熱燻法に多く利用される塩漬け方法である。

改良たて塩漬

ソミュール法の一つで別名、「ピクル法」ともいう。

肉や魚をピクル液という塩漬け液に素材を浸して、数日～2週間ほど熟成させる方法である。ピクル液はその人の好みや工夫で色々な味を作り出す事が出来る。調合の加減により素材の風味が微妙に変化し、工夫次第でオリジナピクル液が容易に出来る。

スノコッター法

ピチットかえるの面倒じゃ派なのでスノコッターのみでの製作でした。
塩コショウとジップロックにいれて、3日くらい出た水に漬かる様に冷蔵庫で転がしてからスノコ入り。
たまに蓋開けて水捨てと乾燥で49日。