

E-1 食品製造実習工程標準書

3-2 ベニザケの燻製

☆原料

ドレスで2.3Kg程度の冷凍ベニザケ（50ポンド箱で10尾）を使用する。

①解凍

- ・冷凍ベニザケを自然半解凍する。

②洗浄

- ・軽く水でぬめりを取る。
- ・うろこが落ちないように注意する。

③つけ込み

- ・ピクル液につけ込み、6昼夜冷蔵庫（＋－0℃）に置く。

ときどきそとかき混ぜる。

④三枚おろし

- ・形を崩さないように丁寧におろす。
- ・残留物に付着している身はスプーンでかきとり10Kgずつ#12のポリ袋に入れ冷凍し、さつま揚げの原料とする。

⑤乾燥

- ・乾燥網に載せ乾燥機にかける。
- ・20℃以下で約10時間乾燥し、夜間は保冷する。翌朝、2時間乾燥する。

⑥鉤付け

- ・ベニのフィレーの尾部にステンレス製の鉤をつけ、燻煙台車につるし、冷蔵庫に置く。（1日）

⑦燻煙1

- ・燻煙台車を燻煙室（スモークマシン）に移動し燻煙をかける。
- ・設定温度20℃で2時間。
- ・上下左右に魚体の位置を入れ替える。
- ・冷蔵庫に燻煙台車を移動し、1昼夜あんじょうする。

⑧燻煙2

- ・設定温度20℃で2時間。
- ・上下左右に魚体の位置を入れ替える。
- ・冷蔵庫で1昼夜あんじょうする。

⑭殺菌

- ・湯通し、90～95℃で5秒間。

⑨燻煙3

- ・設定温度25℃で2時間。
- ・上下左右に魚体の位置を入れ替える。
- ・冷蔵庫で1昼夜あんじょうする。

⑮乾燥

⑯ラベル貼付

⑰計量・値付け

- ・重さにより、値付けする。

⑩燻煙4

- ・設定温度40℃で30分。
- ・設定温度45℃で15分。

⑪放冷

- ・室温まで、放冷する。

⑫成形

- ・包丁で、小骨を削り、表面を滑らかにする。

⑬真空包装

- ・ポリセロ（厚さ0.06mm）の袋に入れ真空包装機で包装する。

食べ方：

半凍結（半解凍）し、皮を下にして、包丁で削ぐ様に皮を残しながらスライスする。オードブル、サンドイッチ、すしねたなどにして、食する。

保存方法：

- ・風味上なるべく早く食する。
- ・短期間 +3℃～-2℃の冷蔵庫（1ヶ月以内）
- ・長期間 -18℃以下で冷凍（6ヶ月以内）