

<機材マニュアル>

BBQ グリルの使い方と調理時の注意事項

注意 グリル及び周辺部は大変高温になっており危険です！

素手では絶対に触らず、革手袋を御使用下さい。お子様にもご注意。

「ガスグリル」

1. カバーを開けてからガスカートリッジの接続を確認しコックを開く。
2. 本体右下のつまみを着火マークに合わせ、本体左にある着火ボタンを押す。「カチカチ」という音を確認しグリルの上に手をかざして着火を確認する。
3. すぐにカバーを閉めて火力調整つまみを最大にし、温度が 250 度まで上がったら調理開始です（5 分ちょっとで上がります）調理中はカバーを開けっ放しにせず、すぐに閉めるように注意して下さい。
4. 使用後はカバーをした状態で温度を 250 度に上げ、網に着いた脂や汚れを焼き切ります。その後グリルブラシで汚れを落とし、ペーパータオルで綺麗に拭き取ります。最後につまみを消火に合わせ、ガスのコックを締めカバーを開けて冷まします。

「チャコールグリル」

1. まず炭をおこします。チムニースターターに炭を一杯入れ、グリルに置いた着火剤に火を着けたらすぐにスターターを乗せます。
2. 30 分程たって一番上の炭も白い灰が被るようになったらグリルの半分位に広げて炭をあけます。（必ず革手袋を使う事！）
3. チャンクス（桜の木片）を炭の上に載せます。すぐに煙が出てくるのでカバーをしてステーキなどのスモークの準備をしておきます。
4. 鶏肉や豚肉を焼く時は炭の上に肉を置き、カバーをしてスモークをかけます。
5. 野菜やフルーツは中火の所で焼き、カバー、スモーク無しで OK です。
6. 調理が終わったら熱いうちにグリルブラシで網に着いた脂や汚れを落とし、ペーパータオルで綺麗に拭きます。残った炭は火消し壺に入れ、確実に蓋をして火を消します。最後に本体下のレバーを動かして灰を落とします。

<調理時の注意>

食中毒予防の 3 原則 1.清潔 2.迅速 3.加熱又は冷却

まずキッチンと手洗い。そして生肉用と盛り付け用のトング、まな板、包丁を使い分ける事。鶏肉、豚肉は生焼けにならないよう中心部まで加熱し、温度計を使って 75 度以上の温度を確認して下さい。また直射日光の当たるところに食材を放置しないなど管理にも注意を。

*ガス・炭など火気の取り扱い、火傷には十分注意しましょう。

*熱中症対策は必須です。水分補給、直射日光対策など気をつけて。

素晴らしい環境と最新機材でどうぞ手ぶらバーベキューをお楽しみ下さい。また器具の取り扱いやバーベキューに関してお聞きになりたい事などありましたら、常駐のバーベキューインストラクターにお気軽にお声をかけて下さい。

<BBQ セット 調理用セット内容>

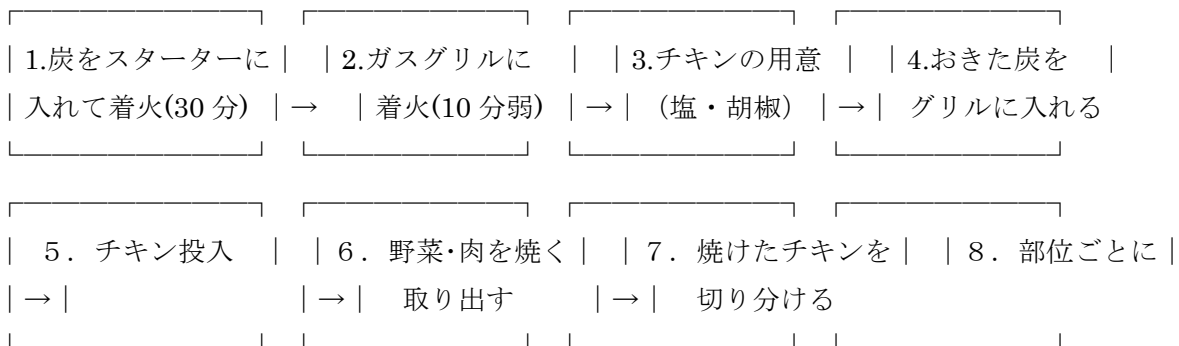
1. トートバッグに入れる物
包丁 2 本、まな板 2 枚、バット、皿、塩、胡椒、キッチンタイマー、オイル用ボウル、チャッカマン、キッチンペーパー、
2. 食事用 BOX に入れる物
箸、紙ナプキン、トング 2 本、ステーキナイフ&フォーク、刷毛、ビニール手袋、温度計
3. グリルと一緒にしておく物
炭ばさみ、革手袋、十能、アルミホイル

炊事棟前にデポを作り、予備のガス、調理器具、調味料、ウェットティッシュ等を常設。インストラクターはそこで常駐。サイトを巡回する拠点にする。

<調理マニュアル>

● ローストチキンセットの楽しみ方

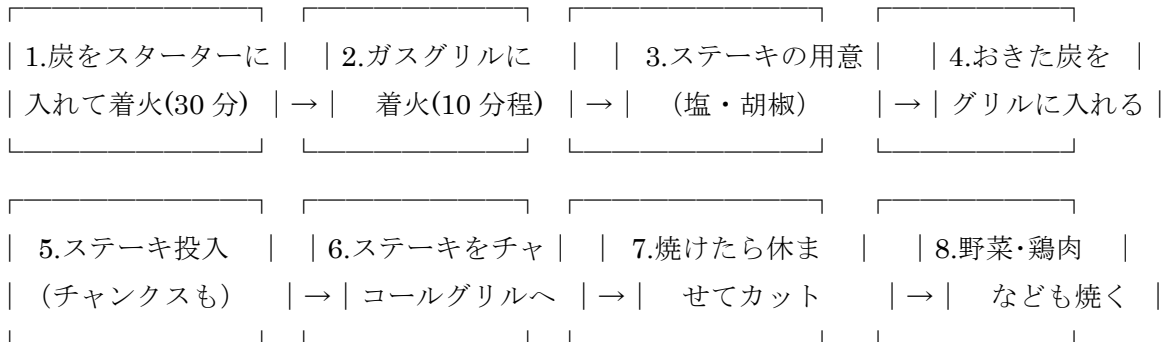
ローストチキンは 40 分ほどかかるので焼き上がるまで野菜や豚肉などを焼いて楽しむのがポイントです。



- 1.まず炭をチムニースターターでおこします（機材マニュアル参照）
スターターで炭がおきるまで前菜をつまみながら準備をするのがスマートバーベキューの楽しみ方です（火がおきるまで約 30 分）
2. 炭の着火が終わったらガスグリルに着火します（10 分弱で 180 度まで上がります）
3. ガスグリルに着火したらバットに載せた丸鶏に塩・胡椒を振り、ビニール手袋をしてシーズニングも万遍なくまぶし刷毛でオリーブオイルを塗ります。
4. おきた炭をチャコールグリルの半分位に広げて入れる。
5. ガスグリルが 180℃になったら丸鶏調理開始。バットごとグリルに入れてすぐにカバーを閉めます。
6. 鶏肉が焼けるまでチャコールグリルで季節の野菜・豚肉・フランクフルトを焼きます。
野菜はオリーブオイルを塗って焼き、表面に焦げ目がついて柔らかくなったら OK。玉ネギはホイルにくるんで焼きます。豚肉は塩・胡椒を振ってからグリルに載せ、焼き目がついたら裏も焼きます。
フランクフルトはオリーブオイルを塗り、ガスグリルかチャコールグリルの中火で焼きます。
7. 40 分程チキンを焼き、色づいてきたらモモの付け根などに温度計を何カ所か
差してみても 75 度になっていれば完成！
カバーを開けたまましばらく置くと皮がパリッと仕上がります。
8. さあローストチキンの完成です！モモや手羽など部位ごとにハサミでカットしてお召し上がり下さい。

● 1 ポンドステーキセットの楽しみ方

ステーキは 10 分程度で焼けるので、
すぐに肉を食べたい人たちには
もってこいのメニューです。



1.まず炭をチムニースターターでおこします（機材マニュアル参照）

スターターで炭がおきるまで前菜をつまみながら準備をするのがスマート
バーベキューの楽しみ方です（火がおきるまで約 30 分）

- 炭の着火が終わったらガスグリルに着火します（10 分程で 250 度まで上がります）
- ガスグリルで焼く直前に肉に塩・胡椒を振りオリーブオイルを塗ります。
- おきた炭をチャコールグリルの半分位に広げて入れる。
- ガスグリルが 250℃になったら調理開始。グリルに対して 45 度の角度で肉を置き、
すぐにカバーを閉めます。タイマーを 2 分にセットし、両面それぞれ焼く。

ここでポイント！

炭がおきたチャコールグリルの炭の上にチャンクス（木片）を置き、
煙を出してスモークの用意！

- 両面焼けたステーキをチャコールグリルの炭のない場所に置いてカバーをする。
- 2 分程焼いたら取り出してカット用まな板に載せ 1 分程休ませます。
すぐに切るとせっかくの肉汁が流れ出てしまいます。さあ本物のステーキの
完成です！お好みの大きさにカットしてお召し上がり下さい。
- チャコールグリルで季節の野菜・鶏肉・フランクフルトを焼きます。
野菜はオリーブオイルを塗って焼き、表面に焦げ目がついて柔らかく
なったら OK。玉ネギはホイルにくるんで焼きます。
鶏肉は塩・胡椒を振って皮目から焼き、焼き目がついたら裏返して身側も
焼きます。
フランクフルトはオリーブオイルを塗り、ガスグリルかチャコールグリルの
中火で焼きます。