

資料1 鉄板バーベキューの作り方

(1) 調理の仕方 《お肉などのいたみやすい物や飲み物は、直前まで冷蔵庫に入れて保管します。》
(希望により飯盒炊飯の代わりに、温かいご飯を提供することができます。)

①飯盒の準備をして火にかけましょう。

②食材は切れているので、鉄板でお肉と野菜を焼いてできあがりです。

※お肉は味付けがしてあります(豚ローススライス150g×4枚/1人分)



.....
.....
..... ☆ポイント☆
..... ・飯盒のご飯ができあがるころに肉を焼き始める
..... と一緒に食べられます。
.....
.....

③片付けは水に濡らす前に、具やススを新聞紙などで綺麗にこすり取り、その後に水につけて洗います。油は洗剤、ススは**金だわし**とクレンザーで洗うとよく落ちます。汚れが落ちたらふきんで水気を拭き、所員の点検を受け最後に鉄板に油をぬってください。