

BBQ COOKING GUIDE

よってBBQ【四万十牛】コース

まず裏面の「焼き始める前に」をお読みください。

禁煙 **ご利用時間 90分**

このガイドを目安に自由にお楽しみください！



本格的なBBQをごゆっくりお楽しみください！

! 食材はすべて味付け済みです



サーモンプランク

鮎おにぎり

季節の野菜

グリルケーキ

※夏季はアイス

四万十牛2種類

チキン

※写真は三人前です

【時間の目安】

BBQ スタート！

0分

1 チキンを皮面から焼く



強火

タイマー 3分

皮に焼き目がつくまで焼きます。

2 同時にサーモンプランクを【共有グリル】に置く



サーモンはテーブルのグリルではなく、共有グリルで焼きます。

15~20分で焼き上がりです。

共有グリルは流し台の横に設置してあります。他のお客さまとシェアしてお使いいただけます。

約 3分

3 チキンをひっくり返す



3分後

炎が出る場合がありますのでご注意ください。

4 同時に野菜の串も焼く



タイマー 3分

串の取っ手はグリルの外に出してください。

5 野菜をひっくり返す



3分後

野菜は焼き目がついたらひっくり返します。

6

6 肉芯温度を計る



肉芯温度計

チキン 70℃以上

チキンは肉芯温度が70℃までじっくり焼きます。

7 チキンと野菜のできあがり



チキンがジューシーにやきがりました。



うま~

もぐもぐタイム！

焼き上がりは格別です！

約 10分

ステーキタイム！

8 四万十牛2枚を焼く！



強火

タイマー 2分

焼き目が斜め45℃に付くように焼くと美味しく見えます。

9 同時に2枚ひっくり返す



2分後

中火

タイマー 2分

四万十牛は火が通りやすいので、焼きすぎないように！ひっくり返したら中火にします。

10 肉すべての肉芯温度を計る



肉芯温度計

ビーフ 55℃以上

2分後

四万十牛は肉芯55℃でミディアムレアです。

もぐもぐタイム！

約 5分

しめ&デザートタイム！

11 共有グリルのサーモン完成



トングを使って共有グリルからテーブルへ！板下が焦がれていますので、まな板の上へ！

12 グリルケーキとおにぎりを焼く



おにぎり 片面 4分

ケーキ 約8分

おにぎりは両面を！夏季はグリルケーキがアイスに！



本格BBQお楽しみいただけましたか！

BBQ COOKING GUIDE

しまんと
RIVER SIDE
リバーサイド
BBQ

「焼き始める前に」

- ❗ 点火の前に網に油を塗っておく (点火後はキケン！)
- ❗ 点火は必ずグリルカバーを開けてから！
- ❗ フタをあけて点火し、強火でフタをしてグリル庫内温度を200℃以上に！
- ❗ 各工程グリルカバーでフタをしながら焼き進めるとおいしく仕上げることができます。
- ❗ グリル周りの作業はやけどのおそれがあるため必ず革手袋を！



GRILL

スイッチ
ポン！で
すぐBBQ！



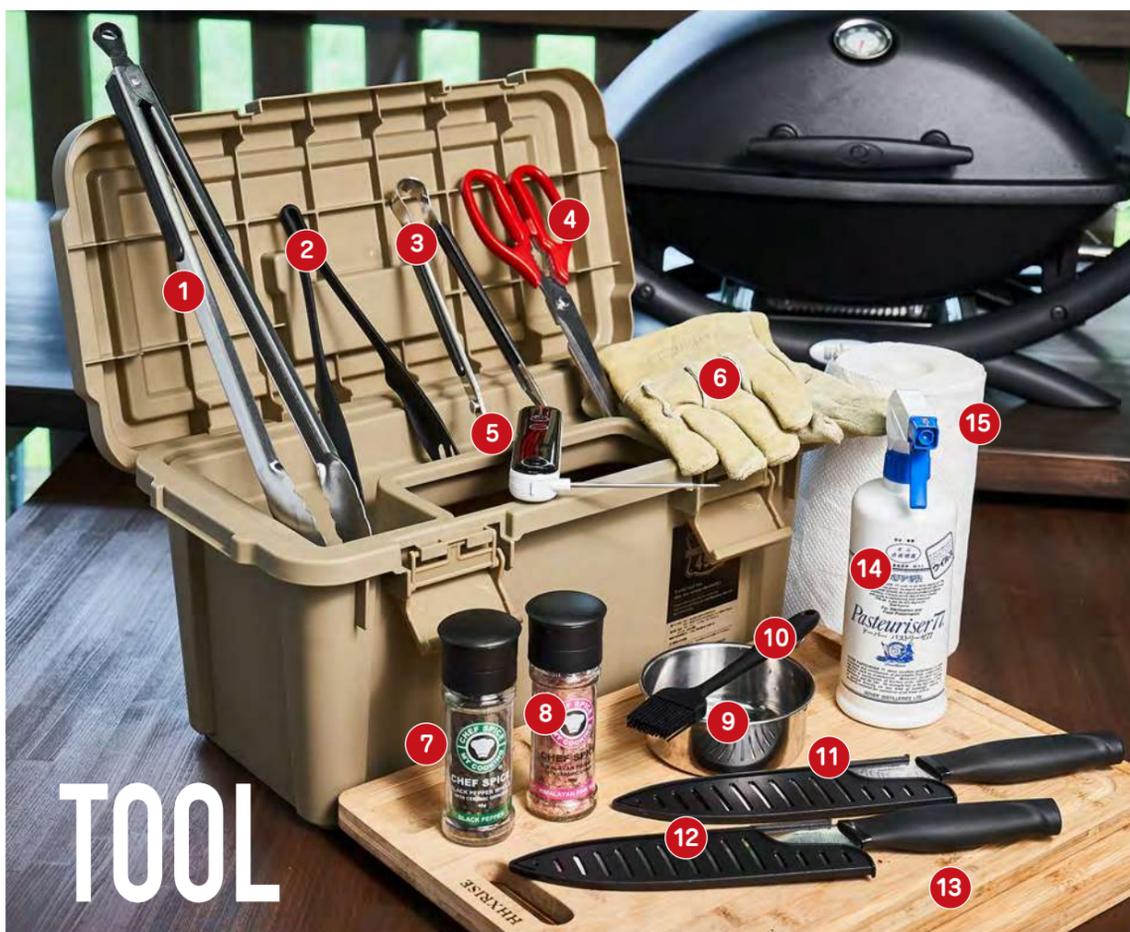
WEBER Q2200

火付け・温度調整・火消・後片付けまで驚くほど簡単でスピーディーなガスグリルです。日常的にグリル料理を楽しむことができます。持ち運びの良さは維持しつつも、大き目のグリルスペースで友人を招いたBBQパーティにも最適。さらに温度計や折り畳みテーブルなど、十分な装備を搭載しています。

※WEBERは世界最大のシェアのBBQグリルメーカーです。



GO!MOVIE



TOOL

- ①生もの用トング②とりわけトング③焼けたもの用トング④ハサミ⑤肉芯温度計⑥革手袋⑦こしょう⑧塩⑨シェラカップ⑩はけ⑪生もの用包丁⑫焼けたもの用包丁⑬まな板⑭消毒液⑮キッチンペーパー

- ❗ トング・包丁は[生もの用]と[焼けたもの]で区別してご使用ください。衛生管理上とても重要なところですので、必ず実施していただきますようお願いします。

手を洗い
ましょう

やけどに
ちゅうい

グリル
まわりは
革手袋

点火は
フタを
あけて

本格的なBBQをじっくりお楽しみください！

