

BBQ COOKING GUIDE

よってBBQ【スタンダード】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！



Mr. リバービー

本格的なBBQをごゆっくりお楽しみください！



鮭おにぎり

グリルケーキ
※夏季はアイス

！
食材はすべて
味付け済みです

サーモンプラंक

チキン

ポーク

季節の野菜

ビーフ

※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 同時にサーモンプラंक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。

1

2

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 同時にポークを焼く



ポーク

食材は同時に調理していきます。

5 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。

6

約 7分

6 ポークと野菜をひっくり返す



3分後

タイマー
3分

チキンとポークは焼き上がりに時間がかかります。

7 チキンとポークの肉芯温度を計る



肉芯温度計

3分後

チキン
70℃
以上

ポーク
63℃
以上

それぞれ適正温度まであわてず、じっくり焼く。

8 野菜・チキン・ポーク完成



もぐもぐ
タイム！

適正温度をこえたら、野菜・チキン・ポークのできあがり！

9

約 11分

ステーキタイム！

9 ビーフステーキを置く



タイマー
1.5分

さあ！いよいよ厚いステーキを焼きます！

10 ビーフステーキをひっくり返す



1.5分後

タイマー
3分

中火

1.5分後、ステーキをひっくり返す。中火にする。

11 肉芯温度を計り～完成



3分後

ビーフ
55℃
以上

肉芯温度 55℃になればミディアムレアです。お好みの焼きに仕上げてください！

12

約 8分

しめ&デザートタイム！

12 共有グリルのサーモン完成



15~20分で焼き上がりです。

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

13 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!



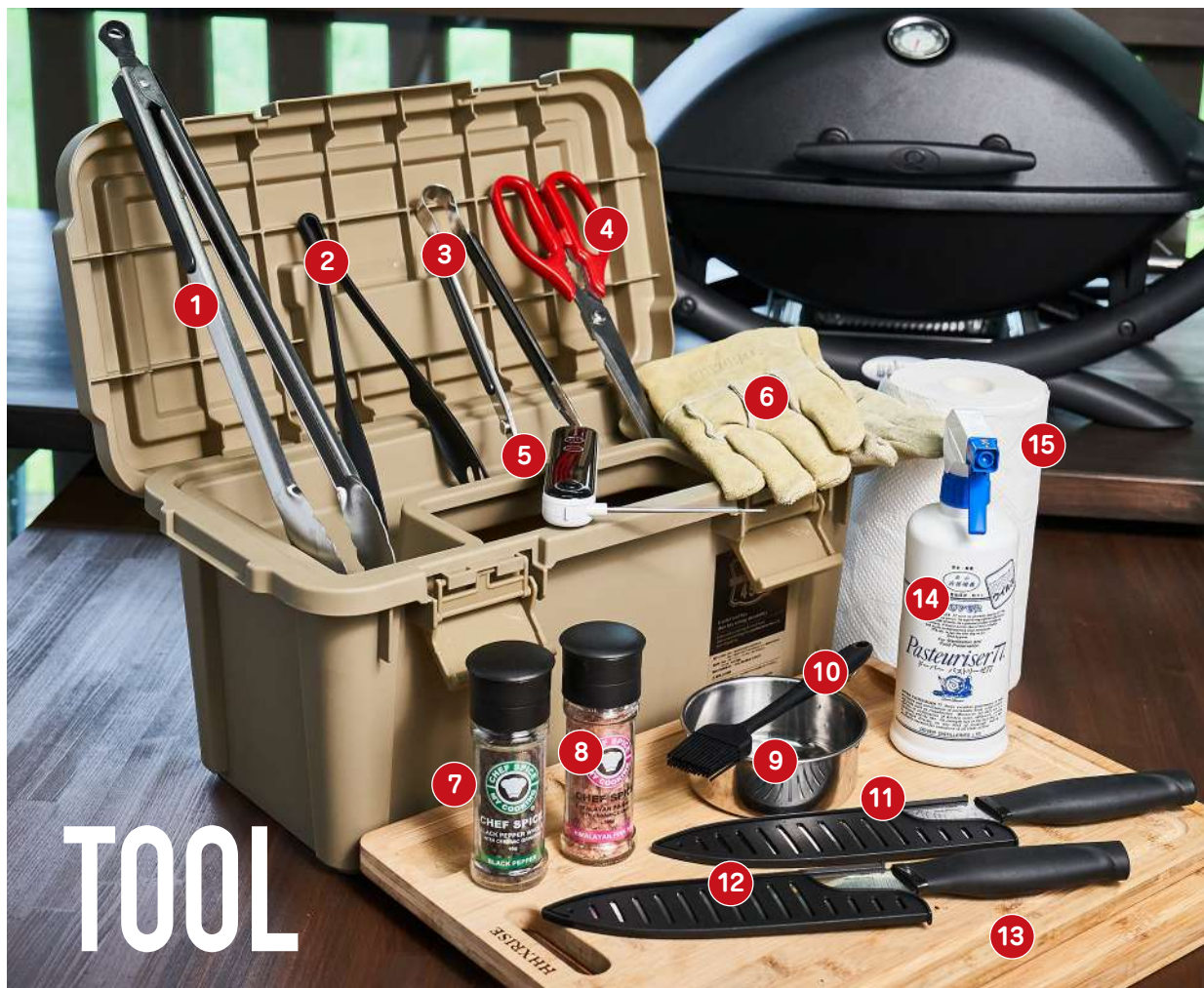
WEBER Q2200

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出来ます。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いたします。

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をいっしょに楽しみてください!

