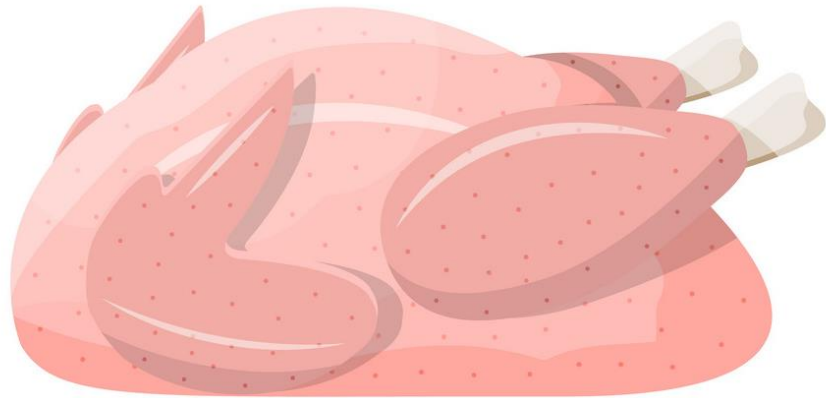


鶏の丸焼きの材料

・ 丸鶏：1羽

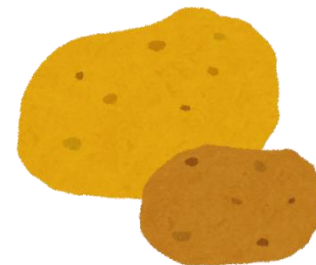
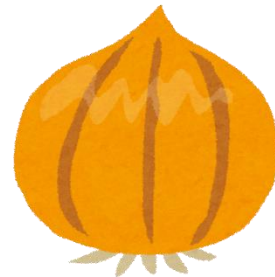
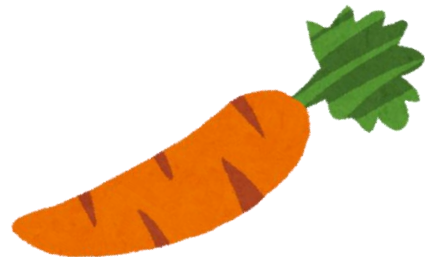


・ にんじん：1本

・ たまねぎ：1個

・ じゃがいも：2個

・ 塩コショウ



調理器具・道具



- ・ バット×1
- ・ トング×2
- ・ 包丁×2
- ・ まな板×2
- ・ ゴム手袋×2
- ・ 竹串×1
- ・ キッチンペーパー
- ・ 食器×人数分
- ・ ダッチオーブン×1
- ・ ダッチオーブン用底網×1
- ・ リッドリフター×1
- ・ うちわ
- ・ 炭 (別売り)
- ・ 着火剤 (別売り)



～作り方①～

①丸鶏を常温に戻しておく（スタッフの方で行います）

-  **Point** ・冷たいまま加熱すると、外だけ焦げて芯は火が通っていない状態になります

②丸鶏を流水で洗う

- ・ゴム手袋をつけて作業しましょう
- ・洗ったらキッチンペーパーで水気を拭き取ります



③丸鶏全体に塩コショウをすり込む

-  **Point** ・表面だけでなく、腹の中や手足の間もすり込みこみます
- ・焼いている間に油で流れていくのでしっかりと味付けします



～作り方②～

④かまどで火の準備

- ・炭のうえに直接ダッチオーブンを置くので、かまどの網2枚は外して横にどけておきます
- ・炭の量は1箱の半分 (1.5 k g ~ 2 k g) を使います



⑤火をおこし炭を白くしていく

- ・写真のように炭は立てて組みます
風が通りやすく火が広範囲にあたり燃焼効率が上がります
 - ・着火剤に火をつけ、炭の真ん中に入れて着火します
 - ・しばらく放置し、数ヶ所が白くなったらうちわであおぎます
 - ・火バサミで炭をひっくり返し「焼き」の状態にします →
- ※表面に白い灰がうっすらかぶった状態を「焼き（おき）」といいます



～作り方③～

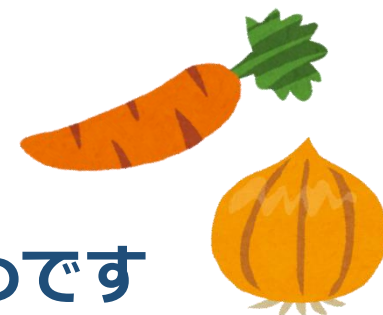
⑥ ダッチオーブンを温める（10分程）

- ・白くなった炭の上に直接ダッチオーブンを置いてください

⑦ 洗った野菜を大きくカットする



- ・鍋肌に当たった部分が焦げやすいので、野菜は皮付きがおすすすめです



⑧ ダッチオーブんに具材をいれる

- ・ダッチオーブン用の底網の上に載せていきます
- ・丸鶏を真ん中に、野菜はそのまわりに並べます
- ・ダッチオーブンの鍋肌にあたらないように、野菜は丸鶏の上に載せたり、腹の中に詰めたりします



～作り方④～

⑨オーブン下の炭の8割程の量を蓋の上に載せる

- ・ 具材が焦げつかず中まで火が通りやすくなります

⑩50分たったら一度中身を確認

- ・ やけどに注意。蓋を開けるときはリッドリフターを使用してください

-  **Point** 竹串で丸鶏を刺してみ、出てくる肉汁の色を確認します
ピンク色・・・もう少し焼きます

透明・・・中まで焼けているので、完成です

- ・ 焼き終わったら、ダッチオーブンはかまどから出して冷ましてください



リッドリフター



～切り方～ (バットに取り出し切り分けていきます)

まずは③のもも肉

付け根部分に包丁で切れ目を入れます。

少し包丁を入れると簡単に関節のところまで剥がれます。

このあたりに白くて小さな関節があります。

この関節に沿って切り、もも肉を切り分けます。

次に①の手羽先

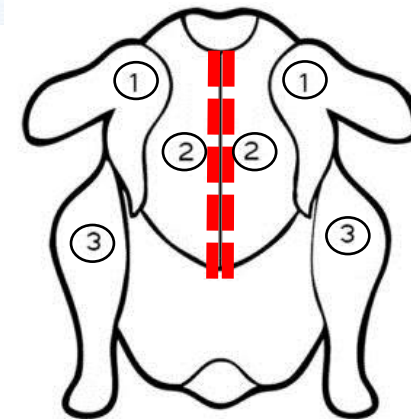
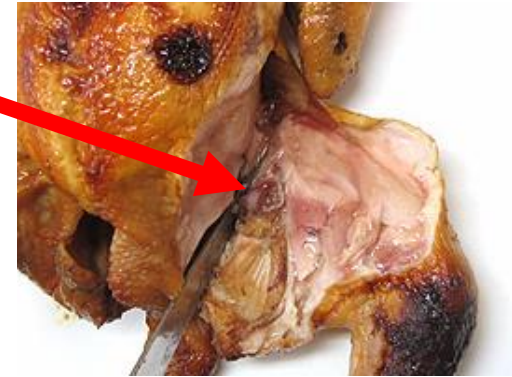
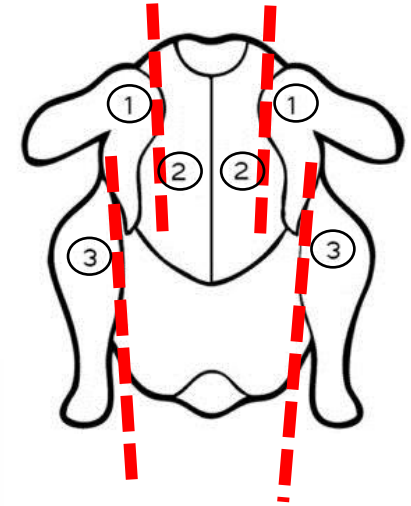
もも肉と同様に関節に沿って切ります。

最後に②のむね肉

胸の中心部分に縦に切れこみを入れます。真ん中には

細い骨が通っているので、その両脇に包丁を入れます。

あとは食べやすい大きさに切り分けて下さい。



お皿に盛りつけて完成！