



丸鶏のローストチキン

豪快に丸焼き！

クリスマスだけじゃない！野外炊事
ならではの豪快料理に挑戦！！
この迫力は思い出に残ること間違い
なし！！

材料4人分

- 丸鶏 1羽
- シーズニングスパイス 2袋

作り方

1. ラピッドチムニースターターで炭起こしを行う。
2. 丸鶏を綺麗にし、バットの上でシーズニングスパイスをまぶす。（外側に一袋、内側に一袋）
3. 炭を七輪に移し、七輪を温める。（10分程度）
4. ダッチオーブンの中に、網を入れ、その上に丸鶏を置き、蓋をする。
5. 七輪に入れてあった炭をダッチオーブンの蓋の上に置く。
6. ダッチオーブンを七輪に乗せ、40～50分程度炭にかける。（焦げないように、10～15分程度の間隔で、中の様子を見る。）
7. 丸鶏がキツネ色まで焼けたら、完成。※記念撮影はこのタイミング！！

指導のポイント

- ・ シーズニングスパイスをまぶす時は手袋を着用しましょう。
- ・ 丸鶏はとりわけしやすいように、一度バットに取り出し、バラしましょう。
- ・ 感染症予防のため、 tong、包丁を使用し、素手では触らないようにしてください。



体験



火をつかう

知識



野外炊事

カテゴリ

肉料理

調理時間

100 min

人数

4人～

費用

¥¥¥

