

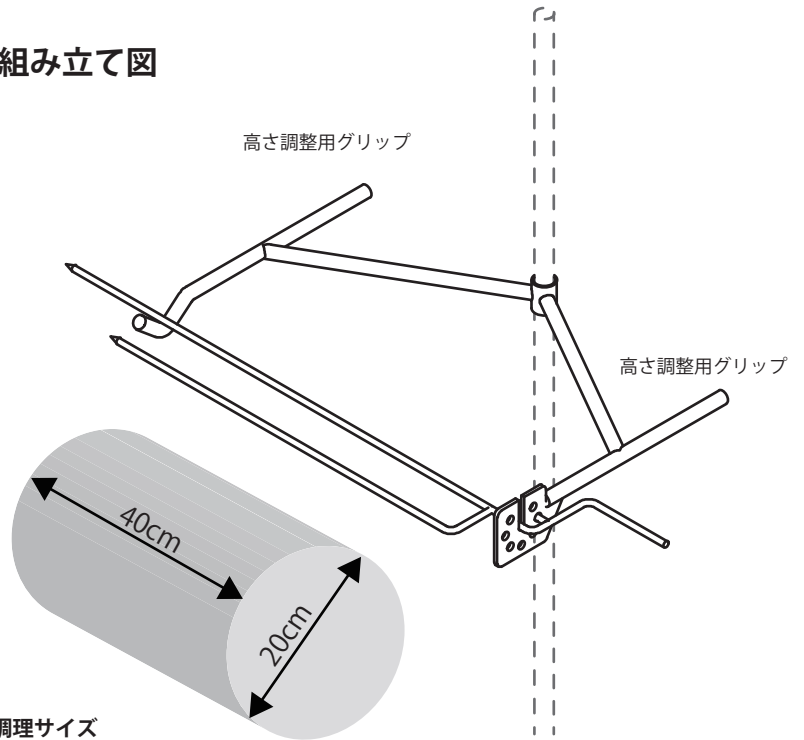
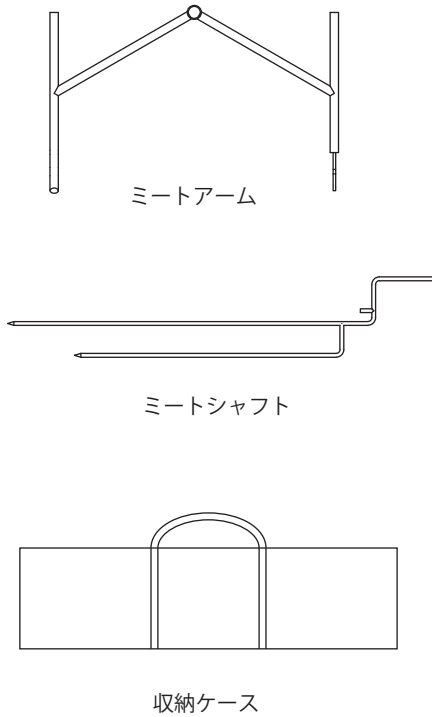


37CAMP BBQ スキューワーキット FR208

ファイヤーラックハンギングに取り付けることができる塊肉を焼くためのキットです。
自立型とアンカーシャフト型で使用できます。

内容物 出荷時は防錆剤を塗布しておりますので軍手などを使用してください

組み立て図



最大調理サイズ

最大サイズに近い場合は焚き火台を2つ使用することをお勧めいたします

ファイヤーラックハンギングのメインシャフトに取付けてください。

メインシャフトに取り付けてご使用ください。固定用ネジなどはありませんが自重により固定されます。火加減に応じで上下させやすいように、高さ調整用グリップを設けています。

塊肉は常にぐるぐる回し続けることなく任意の位置で固定できるようになっています。10分程度を目安に穴位置を変えながら焼いてください。

無塗装のため錆びることがあります。使用材料は黒皮鉄のため多少は錆びにくくなっておりますが雨などに当たると錆びることがあります。使用後は防錆剤及び油脂類を塗って頂くと錆びを防ぐことができます。

簡単な調理法

ポイント

- 風が強いと熱効率が非常に悪くなるので風よけを設置しましょう
- 中心温度を測るための温度計は用意しましょう
- 上部をアルミホイルや油跳ねガードなどで覆い熱を逃がさないようにしましょう

詳しいレシピは
サイトをご覧ください



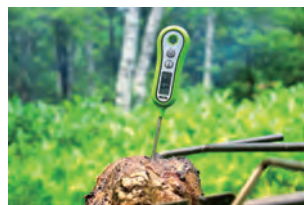
1 肉を用意します。豚肉でも牛肉でも丸鶏でもOKです。ただし煮込み用の肉は避けましょう。初めてのときは豚肉の肩ロースが扱いやすくていいでしょう。余裕があれば前日にオリーブオイルとハーブなどでマリネしておきます。焼く前に肉がバラけている場合はタコ糸かステンレスの針金で整形しましょう。



2 ミートシャフトに挿して、ミートアームにセットします。最初は強火で炎が肉にギリギリ当たらない程度で焼きましょう。10分程度で穴をひとつ動かしましょう。肉の上部をアルミホイルなどで囲うと熱効率が上がります。炭火でも焚き火でも焼けますが焚き火の方がスモーキーに仕上がります。



3 全体的に焼き目が付いたら、火から少し離してじっくりと焼いて行きましょう。回転させるのは20分ほどでひとつ飛ばしでも問題ありません。焼き上がりは肉の中心温度が63℃で30分以上経てば出来上がりですが、時間の許す限り長くすると柔らかくなります。推奨調理時間4-5時間です。



4 出来上がりは火から下ろしてからすぐに切らずに15分ほどアルミホイルを巻いて寝かせましょう。その後好みの方に切り分け、BBQソースまたは調味料を掛けてお召し上がりください。

