

# 東急リゾートタウン蓼科で遊ぼう!

## Vol.3 バーベキューコーナー

今回は簡単でおいしく焼けるバーベキューの方法を実践で紹介します!

### 火をおこしてみよう

スタート!!



今回用意したものはこちら

- 炭3kg
- 網
- 着火材
- 食材
- うちわ

まずは...

1



☆炭の配置☆

配置は中心に火のついた着火材を置き、周りに炭を囲うように置きます。てっぺんに着火させる炭を置きます。

2



☆待つ☆

煙が出ているときはそっとしておきましょう。また、むやみに炭を動かさないのもポイントです。

3



☆うちわであおぐ☆

煙が完全に消えたらうちわであおいでみましょう。火が立ち上れば着火成功です。

ここまでおおよそ3分着火完了!

4



炭を足していこう ☆炭足し☆

最初の炭に火がついたら炭を足していき、足した後はうちわであおぎましょう。

5



☆炭場作り☆

そろそろ良い火力になってきた頃。炭山を崩して円状に広げ、外側に大きい炭をおくと火力が安定します。うちわであおいで火力調節も忘れないように...炭がなくなってきたら外側にどんどん補充してね。

### 焼いてみよう!

6



魚



肉



完成!



☆「オキ」にしよう☆

↑の状態が「オキ」!着火してから20~30分でこの状態になり、一番おいしく焼ける時です。