



アウトドア体験プラン

Outdoor Plan Recipe

作成マニュアル

▼体験スケジュール

	下準備	ツインバーナー	燻製機	卓上コンロ	お召し上がり
Start					
15min.	米を30分加水します 	ホットサンド 片面1分半ずつ 			
30min.	豚バラに下味をつけて揉み込む 	炊飯沸騰後 ①中火8分 ②10分蒸らす 			
45min.		※沸騰後カレーをメスティンの上で温める		鍋 レシピ#5,6を参照 	ホットピザサンド
60min.	チーズ銀紙剥がし ナッツオイル準備 				バターチキンカレー
75min.		豚バラ燻製 ①中火30分 ②火を止めて10分蒸らす 	チーズ&ナッツ燻製 ①加熱6分 ②火を止めて10分蒸らす 		キムチチゲ鍋 又は 豚汁風けんちん鍋
90min.				鍋 別の麺 又は ソース焼きそば 	燻製チーズ & ナッツ
105min.	パンケーキの素 を作ります 			レシピ #7を参照 	別の麺 又は ソース焼きそば
120min.					燻製豚バラブロック
135min.	コーヒーミルで 豆を挽来ます 	パンケーキ レシピ#8を参照 		コーヒー レシピ #9を参照 	
150min.					
165min.					パンケーキ ホットコーヒー
Fin.					