



# 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

Time	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  下準備	ホットサンド 片面1分半ずつ  調理目安			
30min.	豚バラに下味をつけて揉み込む  下準備	炊飯沸騰後 ①中火8分 ②10分蒸らす  調理目安			
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  調理目安	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  下準備				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  調理目安	チーズ&ナッツ燻製 ①加熱6分 ②火を止めて10分蒸らす 約  調理目安		キムチチゲ鍋 又は 豚汁風けんちん鍋 
90min.				鍋 豚の麺 又は ソース焼きそば  調理目安	燻製チーズ & ナッツ 
105min.	パンケーキの素 を作ります  下準備			レシピ #7を参照	豚の麺 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  下準備	パンケーキ レシピ#8を参照  調理目安		コーヒー レシピ #9を参照  調理目安	
150min.					
165min.					パンケーキ ホットコーヒー 
Fin.					