



# 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	米を30分加水します (30分 下準備)	ホットサンド 片面1分半ずつ (10分 調理目安)			
15min.	豚バラに下味をつけて揉み込む (10分 下準備)	炊飯沸騰後 ①中火8分 ②10分蒸らす (20分 調理目安)			
30min.		※沸騰後カレーをメスティンの上で温める			
45min.	チーズ銀紙剥がし ナッツオイル準備 (3分 下準備)				ホットピザサンド
60min.		豚バラ燻製 ①中火30分 ②火を止めて10分蒸らす (40分 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15分 調理目安)	アヒージョ レシピ#5を参照 (10分 調理目安)	バターチキンカレー
75min.					鶏肉と枝豆の さやごとアヒージョ
90min.	パンケーキの素を作ります (15分 下準備)			ラーメン ※麺によって時間が変わります (調理目安)	燻製チーズ & ナッツ
105min.					チキンラーメン 又は 辛ラーメン
120min.					燻製豚バラブロック
135min.	コーヒーミルで豆を挽来ます (5分 下準備)	パンケーキ レシピ#7を参照 (20分 調理目安)		コーヒー レシピ#8を参照 (15分 調理目安)	
150min.					
165min.					パンケーキ ホットコーヒー
Fin.					