

SLOTH BBQ利用

BBQの準備・持ち物チェックリスト、必需品から便利グッズ、おすすめ食材調理法まで！

1. お貸出備品(既にご用意のある物)
2. 持ってきた方が良い備品
3. おすすめの食材・調理方法
4. 最後に

お貸出備品(既にご用意のある物)

- [BBQ電気コンロ](#)
- ゴミ袋2枚
- トング
- フライ返し
- まな板
- 包丁
- ピーラー
- アウトドア用フライパン
- 鉄皿×6
- はさみ
- スポンジ
- 食器用洗剤
- ハンドソープ
- どぶ漬け用タープバック
- 長机2台
- フードプローブ
- コンロ掃除用ハケ

必需品

- 紙皿・コップ
- カトラリー類
- ザル・ボウル
- ウェットシート
- ペーパータオル
- 食材・ドリンク
- 氷(ドリンク用/食材・ドリンク冷やし用)
- 調味料
- 夏なら日焼け止め・虫除けグッズ

メニュー次第で必要な物

- スキレットorアルミ鍋orフライパン(アヒージョ用)
- アルミホイル(ホイル焼き用・保温用にも)
- 小さめのフライパン
- 泡立て器

おすすめの食材・調理方法

ご用意しているグリルは電気グリルで網目も大きいため、炭火コンロとは使い勝手がかなり変わります。基本的に、**中はなるべく覗かない・蓋を閉める・食材裏返すのは1回だけ!** そうすると調理用焼き網・庫内温度が高くなり、調理時間が短縮されます。では、オススメ食材や調理方法をご紹介します！

お肉

お肉は厚めのお肉・ブロックのお肉やソーセージを蓋を閉めてじっくり焼くのがオススメです！薄めのお肉は網目が大きいため落下してしまう・ひっくり返す作業が必要なので蓋を開ける作業が多く焼くのに時間が掛かってしまいます。

アヒージョ・アクアパッツァ

スキレットorアルミ鍋orフライパンを用意し、焼き網の上に乗せてお好みの食材でアヒージョやアクアパッツァ、他にも様々な調理が楽しめます！アヒージョにはバケツを用意するとより楽しめますね

ホイル焼き

きのこのホイル焼き・トマト・芋系(じゃがバター・さつまいも・かぼちゃ)
魚介類(サーモンや秋刀魚)・カマンベールチーズetc...
デザートにフルーツで林檎やバナナもオススメです！

調味料

塩(岩塩やクレイジーソルト等)・胡椒(塩胡椒一緒にしているものは△)
焼肉のたれ・レモン・オリーブオイル・醤油・バター・お好みのスパイス系もあると楽しめます！(ほりにし・マキシマム・黒瀬etc...)

グリドルの有効活用

付属でグリドルのご用意がございます！
海老や帆立の魚介類やハンバーグや焼きそば、デザートにパンケーキも出来ます！

まとめ

小さな食材は落下してしまうので、アルミホイルやスキレット・小さなフライパン・アルミ鍋をうまく活用して調理するのがオススメです。限られた時間の中でBBQを楽しむためには、ある程度事前に仕込みや準備が必要になります。焼き物だけでなく、前菜系(サラダ・カプレーゼ等)やおつまみ系を用意しておく、待ち時間なく楽しめると思います！
作る食材に合わせて調味料もお忘れなく♪

最後に

SLOTHでの屋上BBQに必要な物、BBQグリルの特徴を踏まえおすすめの食材や調理方法をご紹介させていただきました！おすすめの調理法やご意見・ご感想等ぜひお聞かせください。では、SLOTHの屋上BBQをお楽しみくださいませ。