

潜龍吟醸 酔いどれチキン

約6人分

材料……1羽分

- 丸鶏(中抜き)……1羽 2kg程度
- ジャガイモ……中1個
- 玉ねぎ……中1個
- ニンジン……中1本
- 蜂蜜……大さじ2
- 日本酒(潜龍酒造吟醸酒)……80cc
- 塩/胡椒……適量



1 下準備

焚き火台に火を起し、熾火になったら焚き火台にバケツをかぶせ、材料を準備する間にバケツを予熱しておきます。

熾火(おきび:着火した薪や炭が炎を上げず芯の部分真っ赤に燃えている状態)

2 野菜を切り、入れる

ジャガイモは3〜4等分、ニンジン是一口大の乱切り、玉ねぎは4〜6等分に切ります。インフージョン(ロースター)の皿部分に切った野菜を入れます。

ジャガイモとニンジンは、皮は剥かなくてもよい。

3 調味料を揉みこむ

インフージョン(ロースター)の皿部分に切った野菜を入れます。丸鶏に塩胡椒を表面と、お腹の中も、ビニール手袋をつけてしっかりと揉み込み、同じように蜂蜜を表面にまんべんなく塗ります。



4 丸鶏をセットする

インフージョンの真ん中のくぼみに酒を八分目まで(80cc)注ぎ入れ、上のパーツを取り付けます。5のインフージョンに4の丸鶏をセットして、丸鶏の首の穴にキャップで栓をします。

Check!

バケツが熱いので、必ず耐熱手袋をして火傷に注意



この時チキンの足先は野菜の上に乗せるようにします。丸鶏をセットしたインフージョンを焚き火台の網の上に置き、バケツをかぶせ、その上にこぶし大の炭1つ乗せます。

5 焼きムラ確認

30分ほど経ったら、バケツを開け、焼きムラがあれば位置を変え、再びバケツをかぶせ、20分くらい加熱します。この時バケツの上の炭が消えていたら同様に新たな炭を置きます。

Check!

上の炭が多いと鶏の肩の部分がこげるので注意



6 焼きムラ確認

モモ内側と胸の部分に温度計を刺して、温度が74度に達していればできあがり。



Check!

丸鶏の簡単な切り分け方

丸鶏の切り分け方の詳しい内容



丸鶏の簡単な切り分け方

酔いどれチキン

鶏肉は粗熱をとり、
手で触れるくらいの
温度にすると切りやすいです。



1 丸鶏を置く

焼き上がった丸鶏は背を上にしてカッティングボードの上に、お尻が下に来るように置きます。

2 背から半分に切る

背に包丁を入れ中心から半分に切ります。鶏肉をしっかり手で押さえて切ります。



⇒Check!

半分は朝食のホットサンドの具やスープなどで楽しめます!

3 手羽を切り分ける

手羽の付け根にナイフを入れ、肉部分を切ります。関節は手で折ります。



⇒Check!

ナイフでもいいですが、関節は手で簡単に折れます。

4 モモを切り分ける

半分に切り分けた半身のモモの付け根に、ナイフをそわせて切ります。力を入れずにスッと切れます。



⇒Check!

皮が伸びて切りにくいので、ナイフの刃先に注意しながら

5 ボディーを切り分ける

カッティングボードの上にボディーを横にして置き、滑らないようにしっかり押さえ、真ん中あたりへナイフを入れて切ります。日本酒を使っの焼き上げですので、仕上がりが柔らかでシットリとしています。柔らかなチキンは簡単に力を入れずにナイフでカットすることがます。

サラダやホットサンドの具材にもおすすめです。



⇒Check!

刃先を人に向けないように、注意



ぷらキャン

Just bring yourself. Enjoy Camping.

西九州させぼ地域商社

〒857-0052 佐世保市松浦町5-1-202

Mail enjoy@placamp.com

Tel & Fax 0956-59-8291

Mobile 090-7399-9003

