

もん 大阪産海鮮バーベキュー研修

2019.11.13
メニュー提案
日本バーベキュー協会



*大阪産食材 大阪産食材購入先：大阪府漁連、葉菜の森、あすかてくるで、よってって、淀屋橋odona大阪マルシェほんまもん

おもてなしのオードブル

- *オイルサーディン 大阪府漁連
- *ヨーロピアンリーフミックス Green groove/和泉市
G20大阪サミットで特定食材として採用
- *フロマージュ みかん、でこぼん 井川みかん園/貝塚市
- *ミニトマト キノシタファーム/岸和田市
- 五穀クラッカー 前田製菓/堺市

ツーリストパエリア大阪

- *アナゴ
- *アジアカエビ
- アサリ
- *パプリカ赤・黄 辻井農園/和泉市
- *いんげん
- *米令和元年度産キヌヒカリ /羽曳野市
- *にんにく ナカスジファーム・ファームスギモト/富田林市
- *レモン /和泉市
- 鶏手羽元、アサリ缶、ターメリックパウダー、
トマトホール缶、白ワイン、オリーブオイル

白身魚のラブソテー

- *ホウボウ
- *クロダイ
- *スズキ
- ラブ (スパイス) /講師オリジナルブレンド

ガーリックシュリンプ

- *アジアカエビ
- *にんにく

正しいサザエ焼き

- サザエ

プランクバーベキュー

- *いずもくプランク (杉) /和泉市
- *クロダイ
- *サワラ
- *アジアカエビ
- *釜揚げしらす
- *しいたけ菌床 泉州ファーム/岸和田市
- *レモン
- ローズマリー

わら焼きサワラ → タチウオのスキュア (串刺し)

- *サワラ
- *タチウオ
- *わら

タコのガリシア (スペイン北部ガリシア地方の郷土料理)

- *泉だこ
- *じゃがいも /貝塚市
- *泉州たまねぎ ツユグチ/和泉市
- パプリカパウダー

貝と魚のアヒージョ

- *ミヤコボラ (沖サザエ)
- *サワラ
- *サルエビ (とびあら)
- *ブロッコリー /和泉市
- *しいたけ原木 /河内長野市
- *にんにく
- 鷹の爪

(注) 今回の実習は調理実習として行っていますが、実際に業として営む場合は、食品衛生法及び施行条例に定める営業施設の基準や取扱品目の規制が課せられます。営業の形態にもよりますが、今回の研修と同様の行為で営業ができるとは限りませんので、業としての提供を検討される場合は、企画段階で(施設を整備する前に)必ず管轄の保健所にご相談ください。

オードブル



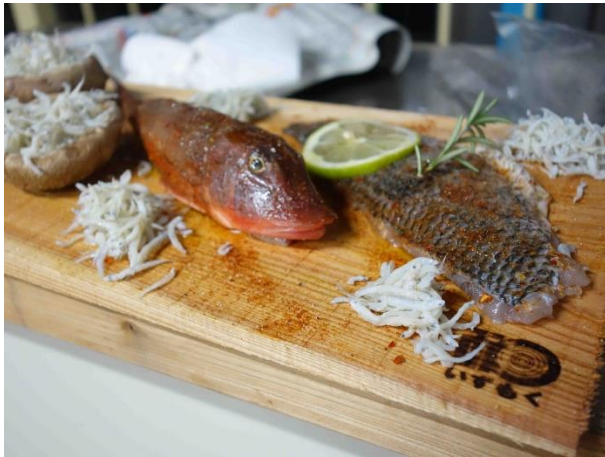
ツーリストパエリア大阪



白身魚のラブソテー



プランクバーベキュー



タコのガリシア



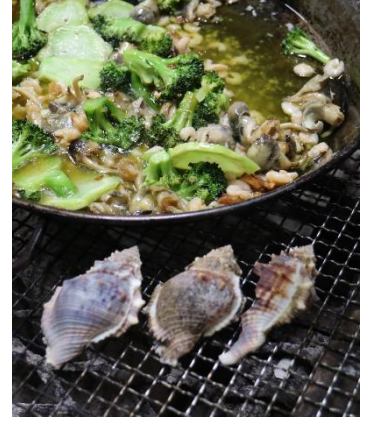
ガーリックシュリンプ



正しいサザエ焼き

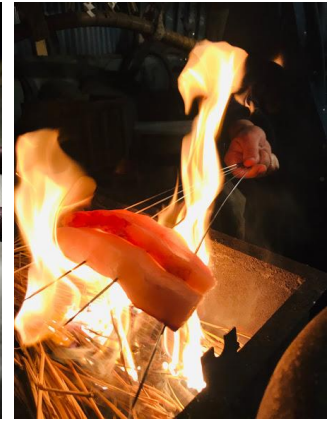


貝と魚のアヒージョ



タチウオのスキュア

わら焼きサワラ (参考)



使用した主な食材・器材等



大阪産(もん)の魚介類、野菜と
講師(日本バーベキュー協会下城会長)・
サポーター(地域バーベキュー協会)の皆さん

炭

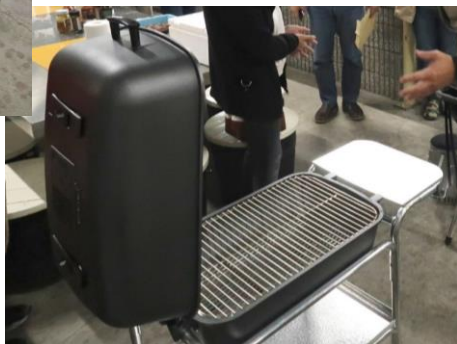
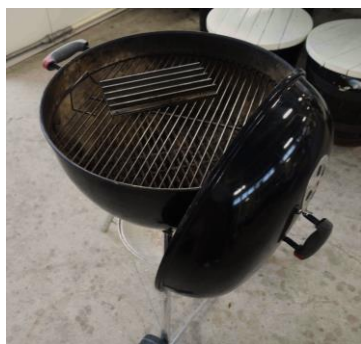


チャンクス(燻製チップ)



使用した食材・器材等

フタ付きグリル



火起こし器



チャコールレイアウト
(炭の配置で火加減調整)



サークル・ファイア
(串料理に向く)



ツーゾーン・ファイア
(炭の上を避け、ゆっくりと火を通す
焦げやすいものや、プランクに向く)

