

# グリルマスター になろう

GRILL ACADEMY  
THE ORIGINAL BY WEBER

## Weber グリルの 世界へようこそ

この上級コースでは、肉を扱う技術を学びグリル職人としてのスキル向上を追求します。更においしい結果を出す為の探求心に満ち溢れた、新しい味を発見したい方に最適です。

美味しくマリネした丸鶏、杉の板でスモークするアトランティックサーモン、特別なバーベキューソースを使ったベビーバックリブ、そしてポテトグラタンなどのレシピを紹介します。さあ、新しい発見の始まりです。

### RECIPE CARD

## ADVANCED COURSE

シダープラークマスタードサーモン

アジアン風ビア缶チキン

ベビーバックリブ

ポテトグラタン

バナナズ フォスター

## シダープラーク マスタードサーモン

🕒 仕込み時間:  
25分

🔥 調理方法:  
直火

🔥 グリル温度:  
220℃

### 材料:

サーモン切り身	300g
塩	小さじ1
胡椒	小さじ1
粒マスタード	30ml
ブラウンシュガー	30g

### 調理方法:

1. グリルの温度を250℃まで上げておく
2. シダープラークを水に30分以上漬け、水を吸わせる
3. 十分水分を含んだシダープラークの表を下にして火力を全開で焼く
4. シダープラークが「パチッ」と音を立て始めたら取り出し、サーモンをシダープラークの表に乗せる
5. サーモンに粒マスタードを塗り、その上から塩、胡椒、ブラウンシュガーを乗せる。
6. 230℃にグリルをセットし、8分程焼く。サーモンの中心温度が53℃以上であれば取り出す。

## アジアン風ビア缶チキン

🕒 仕込み時間:  
15分

🔥 調理方法:  
遠火

🔥 グリル温度:  
180℃

### 材料:

丸鳥	1羽
ビール	1缶
醤油	大さじ2
みりん	大さじ2
ブラウンシュガー	大さじ2
オイスターソース	大さじ2
おろししょうが	小さじ1
おろしにんにく	小さじ1

### 調理方法:

1. 醤油、みりん、オイスターソース、おろししょうが、おろしにんにく、ビール200mlをボウルに混ぜ入れ、その中に丸鳥を胸を下にして、30分以上漬けておく
2. グリルの庫内を180℃にセット
3. Weber丸鶏用インフュージョンロースターの蓋を取り、くぼみにビール80ml程流し入れ、再度蓋をし、漬けておいた丸鳥をお尻から刺し、首に蓋をしたらグリルに入れ15分焼く
4. 漬けておいたタレを15分毎に鳥の表面に塗って行き、1時間程焼く
5. 鳥の胸肉の部分の中心温度が73℃になったら鳥だけを取り出し、10分間冷ましている間に、残った漬けたレをインフュージョンロースターの受け皿に流し込み、火力を最高にし煮立たせる
6. ソースに照りが付いたら取り出し、切り分けた丸鳥にかければ完成

## ベビーバックリブ

🕒 仕込み時間:  
15分

🔥 調理方法:  
遠火

🔥 グリル温度:  
180℃

### 材料:

ベビーバックリブ	1ラック
ラブ	40g
オリーブオイル	50g
バーベキューソース	50g
バター	50g
塩	5g
胡椒	5g

### 調理方法:

1. グリルの庫内温度を150℃にセット
2. スペアグリブの内側に薄皮が付いたままの場合、それを剥がしておく
3. スペアグリブにラブ、塩、胡椒を振り、オリーブオイルを塗る(時間があれば1晩置く)
4. ラックなどを使い遠火にバックリブをセットし、焼き始める
5. BBQソースとバターを混ぜたタレを30分毎に塗り、2時間以上焼けば完成

## プルドポークサンド

🕒 仕込み時間:  
15分

🔥 調理方法:  
遠火

🔥 グリル温度:  
150℃

### 材料:

ジャガイモ	4個
生クリーム	200ml
パルメザンチーズ	100g
塩	10g
胡椒	10g

### 調理方法:

1. グリル庫内温度を180℃にセット
2. ジャガイモの皮を剥ぎ、2~3mm幅にスライス
3. アルミバン、又は耐熱皿にジャガイモを並べ、ボウルで混ぜた生クリーム、パルメザンチーズ、塩、胡椒を上から流し込む
4. グリルの遠火にセットし、40分程焼く
5. 串をさし、ジャガイモに抵抗無く串が通ったら完成
6. お好みでパセリ、又はタイムなどを塗しても良い

## バナナズ フォスター

🕒 仕込み時間:  
5分

🔥 調理方法:  
直火

🔥 グリル温度:  
200℃

### 材料:

ラム酒	大さじ2
はちみつ	大さじ2
シナモンシュガー	大さじ1
バナナ	2本
アイス	お好み

### 調理方法:

1. グリル庫内の温度を200℃にセット
2. バナナを縦半分に切り、断面を下にして3分焼く
3. ラム酒、はちみつを混ぜ、取り出したバナナの断面に塗り、植えからシナモンシュガーを振りかける。今度は断面を上にして再度グリルに入れ、5分焼く
4. 器にアイス添え、焼きあがったバナナを添えて完成