

グリルマスター になろう



Weberグリルの 世界へようこそ

バーベキューのご経験が無い方やWeber調理法を学びたい方に最適なコースです。このクラスでは、クラシックなバーベキュー料理を通して、ウェーバーだからこそできる、最高の体験ができます。

RECIPE CARD

DISCOVER GRILLING

スギ板サーモン

サーロインステーキ

季節の野菜グリル

シダープラークサーモン

🕒 仕込み時間:
10分

🔥 調理方法:
遠火

🔥 グリル温度:
220℃

材料:

サーモン切り身	300g
レモン	半分
オリーブオイル	大さじ1
塩	小さじ1
胡椒	小さじ1
ラブ	30g

使用するアクセサリー:

Weber ファイアスパイスシダープラーク
Weber バーベキューブラシ
Weber すぐに測れる温度計

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
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. サーモンにオリーブオイルを薄く塗り、塩、胡椒、ラブ、スライスしたレモンを乗せる
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

ラブの材料:

パプリカ(10g) タイム(5g) バジル(2g)
コリアンダー(5g) オニオンパウダー(5g)
三温糖(15g) 塩(10g) シナモン(5g)
胡椒(5g) ガーリックパウダー(5g)
オレガノ(5g) チリパウダー、又はカイエンペッパー(5g)

サーロインステーキ

🕒 仕込み時間:
15分

🔥 調理方法:
直火

🔥 グリル温度:
230℃

材料:

サーロインステーキ (厚さ2cm)	1枚
塩	2g
胡椒	2g
オリーブオイル	10ml

バター	50g
胡椒	2g
バジル	5g
おろし西洋わさび	10ml
ガーリックパウダー	2g

使用するアクセサリー:

Weber すぐに測れる温度計

調理方法:

1. グリルの庫内温度を230℃に設定
2. サーロインステーキにオリーブオイルを塗り、塩、胡椒をかける
3. グリルの焼き網の網目に対し斜め45度にステーキを置き、1分半焼く
4. ステーキをひっくり返し、更に1分半焼く。肉の中心温度が53℃になれば出来上がり

ラブの材料:

コンパウンドバター:
バターを常温に戻し、胡椒、刻んだバジル、西洋わさび、ガーリックパウダーを混ぜ、冷蔵庫、又は冷凍庫に入れ固める。

*お好みでコンパウンドバターを20g程焼き上げたステーキの上に乗せると、香りが立ち、よりステーキを楽しめます

季節野菜のグリル

🕒 仕込み時間:
10分

🔥 調理方法:
直火

🔥 グリル温度:
200~230℃

材料:

ズッキーニ	1本
エリンギ	1本
ミニトマト	2個
パプリカ	1個
塩	2g
胡椒	3g
オリーブオイル	20ml

使用するアクセサリー:

Weber バーベキューブラシ

調理方法:

1. グリルの庫内を230℃にセット
2. ズッキーニやエリンギは半分、パプリカ等は4等分に切る
3. オリーブオイルをお野菜全てに塗り、塩、胡椒を振る
4. グリルに野菜を切った断面を下にして2分半焼くひっくり返して、更に2分半焼く