

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

野菜グリル

スギ板サーモン

ポークステーキ

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:
200~230℃

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、Connect

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30~60分漬け、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、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
4. 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に乗せる
5. 230℃にグリルをセットし、8~10分程焼く。
6. 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)
コリアンダー(5g) オニオンパウダー(5g)
三温糖(15g) 塩(10g)
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)

ポークステーキ

🕒 仕込み時間:
15分

🔥 調理方法:
直火

🔥 グリル温度:
230~250℃

材料:

豚ロース1枚(厚さ2cm)	
塩	2g
胡椒	2g
オリーブオイル	10ml

バター	40g
塩	1g
ローズマリー	2g
粒マスタード	5g
メープルシロップ	6g

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250℃に設定
2. 豚ロース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度に豚ロースを置き、2分半焼く
4. 豚ロースをひっくり返し、更に2分半焼く。肉の中心温度が63℃になれば出来上がり

コンパウンドバター:

バターを常温に戻し、塩、刻んだローズマリー、ディジョンマスタード、メープルシロップを

*お好みでコンパウンドバターを10g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

野菜のグリル

🕒 仕込み時間:
10分

🔥 調理方法:
直火

🔥 グリル温度:
230~250℃

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
ベジタブルバスケット

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乱切り、パプリカ等は4等分に切る
3. オリーブオイルを野菜全てに塗り、塩、胡椒を振る
4. 野菜をベジタブルバスケットに入れて3分焼く。2回ひっくり返して、合計9分焼く

ベジタブルバスケット使用せず、直火の場合は片面2分半ずつ

※お好みでバジルペーストを混ぜて焼くとより香ばしく仕上がります