

腕のみせどころ! 火をおこそう

うまく
つくかな?
早く!
早く!

バーベキューのいちばんの大仕事、火おこし。

初めての人でも、ポイントを押さえれば、失敗せずにおこすことができますよ。

1. 着火剤の準備

ゼリータイプ

渦を書くように一筆書きでたっぷり塗る。燃え上がる恐れがあるので継ぎ足しは×。



固形タイプ

米の字を書くようにバランスよく並べる。継ぎ足さなくてすむように多めに設置。



2. 炭を並べる

着火しやすい細かめの炭を着火剤の上に並べ重ねる。詰めすぎると、着火しにくくなるので注意。



3. 火をつける

チャッカマンなどで着火剤に火をつける。火が落ち着いたら、うちわであおぐようにして炭全体が白くなるまで燃焼させる。



4. 火を広げる

炭を広げ崩して、その上に大きめの炭を乗せる。このとき、種火となる細かい炭と大きな炭を混ぜて置くのがポイント。



5. 火をおこす

風がある場合は、そのままでもOK。風が弱い場合は、うちわであおいで空気を供給。炭が全体に白くなってきたら火おこし終了。



もっとおいしく! バーベキューテク!

火を弱めない、炭の足し方

炭の継ぎ足し方にもコツがある!?初心者必見のハウツーをチェック。

- POINT.1 早め、早めの追加投入を心がける。
- POINT.2 おこっている炭の上に足すのではなく、下に継ぎ足す。
- POINT.3 炭の面が、白くおきている炭の面と密着するように足す。



※写真はイメージです。