

当日の作成要領

#

	9~	10~	11~	12~	13~	14~	15~
鳥のむね肉		80°C					
ロールイカ			80°C				
蒸し帆立			80°C				
ミックスナッツ類				80°C			
ゆで卵 20個							
たくあん							
竹輪							
ベーコンブロック							
塩サバ							
塩 鮭							
チーズQBB							
むしタコ			80°C				
鳥 手羽元		80°C					

ウッド(1本で3~4H)半分に切って使用し、補充する
 ゆで卵を一番上にして次は蒲鉾、竹輪等の、肉汁等が淡白な物に着かないように留意する。
 出発を早くする。08:00駐車場発 08:30現場着、組立開始 9:00~組立完了,燻製開始

ジビエは必ず食べる前に、焼く

温度を80°Cに
 冷燻
 出来上がり監視