

グリルの点火

CROSSOVER 点火システムによる点火

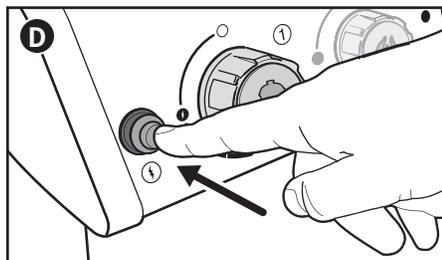
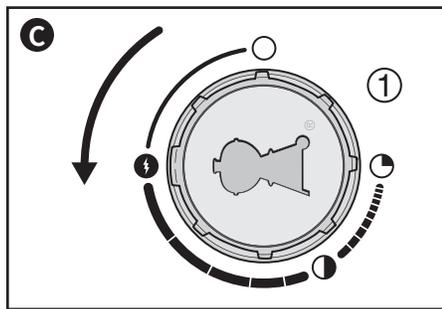
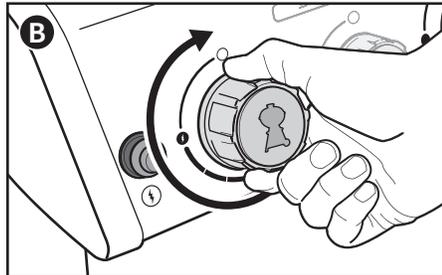
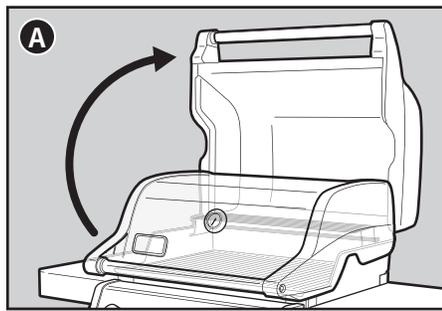
CROSSOVER 点火システムでは、点火装置の電極からスパークが発生し、左側のバーナー1から点火が始まります。点火ボタンを押すと、そのエネルギーでスパークが発生します。点火装置のカチッという音が聞こえます。バーナー2（および3）は、バーナー1の点火後に点火できます。すべてのガスバーナーは予熱のために点火する必要がありますが、調理する際にすべてのバーナーが点火している必要はありません。

- 1) グリルの蓋を開けます (A)。
- 2) すべてのバーナー調節つまみが「OFF (オフ)」〇の位置にあるか確認します。ノブを押し込み、時計回りに「OFF (オフ)」の位置まで回して確認します (B)。注記：LPGボンベを開栓する前に、すべてのバーナー調節つまみを「オフ」〇の位置にしてください。
- 3) ボンベのバルブを反時計回りに回すか、あるいはレギュレーターとボンベの接続に応じて、レギュレーターのレバーを「オン」の位置に動かし、ガス栓を開きます。
- 4) 最も左側のバーナー1から点火します。5)バーナー調節つまみを押し、 「Start (点火) /High (強)」 ①の位置まで反時計回りに回します。(C)。重要：常にバーナー1から点火してください。他のバーナーはバーナー1から点火します。
- 5) 電子式点火装置のボタンを長押しします (D)。カチカチ音が聞こえます。
- 6) 調理用焼き網とFLAVORIZERバーを覗いて、バーナー1が点火しているか確認します。
- 7) バーナーが点火しない場合は、バーナー調節ノブを「オフ」〇の位置まで回し、再度点火する前にガスが消散するまで5分間待ちます。
- 8) バーナー1が点火したら、バーナー2（とバーナー3）が点火できます。

電子式点火装置を使用してもガスバーナーが点火しない場合は、トラブルシューティングのセクションを参照してください。正確に問題を特定できるように、マッチでグリルに点火する際の手順が記載されています。

バーナーの消火

- 1) 各バーナー調節つまみを押し「オフ」〇の位置まで時計回りに回します。
- 2) LPGボンベのガス栓を閉めます。



△警告：点火中は、蓋を開けてください。

△警告：点火中あるいは調理中は、蓋の開いたグリルの上に身を乗り出さないでください。

△警告：最初のバーナーが4秒以内に点火しない場合は、バーナー調節つまみを「オフ」の位置まで回してください。溜まったガスが消散するのを5分間待ち、その後、点火の手順を繰り返してください。

調理ガイド

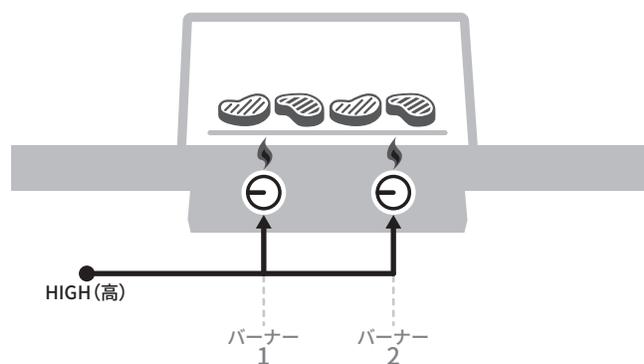
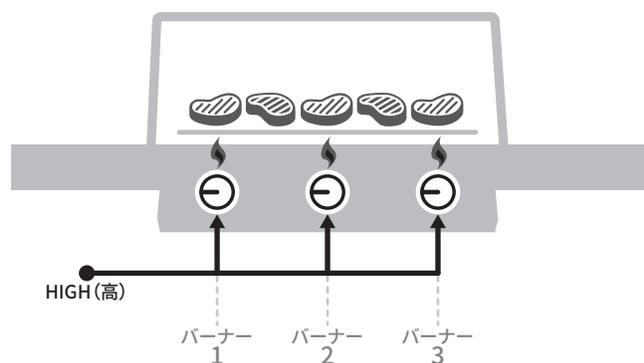
| 食材の種類 | 厚さ/重量 | およその総調理時間 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  赤身肉 | | |
| ステーキ: ニューヨークストリップ、ポーターハウス、リブアイ、Tボーン、フィレミニオン(テンダーロイン) | 厚さ19mm 厚さ25mm 厚さ50mm | 4~6分間、強火のダイレクト(直火)調理 6~8分間、強火のダイレクト(直火)調理 14~18分間、強火のダイレクト(直火)調理で6~8分間焼いた後、強火のインダイレクト(間接)調理で8~10分間 |
| フランクステーキ | 0.68~0.90kg、厚さ19mm | 8~10分間、中火のダイレクト(直火)調理 |
| 牛ひき肉ハンバーグ | 厚さ19mm | 8~10分間、中火のダイレクト(直火)調理 |
| テンダーロイン | 1.3~1.8kg | 45~60分間、中火のダイレクト(直火)調理で15分間焼いた後、中火のインダイレクト(間接)調理で30~45分間 |
|  豚肉 | | |
| ブラトヴルスト:生 | 85gリンク 厚さ19mm | 20~25分間、弱火のダイレクト(直火)調理 6~8分間、強火のダイレクト(直火)調理 |
| チョップ:骨なしまたは骨付き | 厚さ31~38mm | 10~12分間、強火のダイレクト(直火)調理で6分間焼いた後、強火のインダイレクト(間接)調理で4~6分間 |
| リブ:ベビーバック、スペアリブ | 1.3~1.8kg | 1.5~2時間、中火のインダイレクト(間接火)調理 |
| リブ:カントリースタイル、骨付き | 1.3~1.8kg | 1.5~2時間、中火のインダイレクト(間接)調理 |
| テンダーロイン | 0.454kg | 30分間、強火のダイレクト(直火)調理で5分間焼いた後、中火のインダイレクト(間接)調理で25分間 |
|  鶏肉 | | |
| 胸肉:骨なし、皮なし | 170~226g | 8~12分間、中火のダイレクト(直火)調理 |
| 鶏もも肉:骨なし、皮なし | 113g | 8~10分間、中火のダイレクト(直火)調理 |
| チキンピース:骨付き、アソート | 85~170g | 36~40分間、弱火のダイレクト(直火)調理で6~10分間焼いた後、中火のインダイレクト(間接)調理で30分間 |
| 鶏肉:1羽丸ごと | 1.8~2.2kg | 1~1.25時間、中火のインダイレクト(間接火)調理 |
| コーニッシュ ゲームヘン(ひな鶏) | 0.68~0.90kg | 60~70分間、中火のインダイレクト(間接)調理 |
| 七面鳥:1羽丸ごと、詰め物なし | 4.5~5.4kg | 2~2.5時間、中火のインダイレクト(間接)調理 |
|  魚介類 | | |
| 魚、切り身、またはステーキ:ハリバ、レッドスナッパー、サーモン、シーバス、メカジキ、マグロ | 厚さ6.3~12.7mm 厚さ25~31mm | 3~5分間、中火のダイレクト(直火)調理 10~12分間、中火のダイレクト(直火)調理 |
| 魚:1尾 | 0.454kg 1.36kg | 15~20分間、中火のインダイレクト(間接)調理 30~45分間、中火のインダイレクト(間接)調理 |
| エビ | 42.5g | 2~4分間、強火のダイレクト(直火)調理 |
|  野菜 | | |
| アスパラガス | 直径12.7mm | 6~8分間、中火のダイレクト(直火)調理 |
| トウモロコシ | 皮付き 皮なし | 25~30分間、中火のダイレクト(直火)調理 10~15分間、中火のダイレクト(直火)調理 |
| キノコ | シイタケ、マッシュルームなど ポルトベロマッシュルーム | 8~10分間、中火のダイレクト(直火)調理 10~15分間、中火のダイレクト(直火)調理 |
| 玉ねぎ | 半分 12.7mm スライス | 35~40分間、中火のインダイレクト(間接)調理 8~12分間、中火のダイレクト(直火)調理 |
| ジャガイモ | 1個 12.7mm スライス | 45~60分間、中火のインダイレクト(間接)調理 9~11分間3分間茹でた後、中火のダイレクト(直火)調理で6~8分 |

上記の部位、厚さ、重量、調理時間は、目安としてお使いください。高度、風、屋外の気温などの要因が、調理時間に影響を及ぼすことがあります。2つの経験則:ステーキ、魚の切り身、骨なしチキン、野菜は、上記の時間に従い(またはお好みの焼き具合に合わせて)ダイレクト(直火)調理し、調理時間の半ばで一度食材を裏返します。ロースト用の塊肉、丸鶏、骨付きの鶏肉、丸ごとの魚、その他厚切りの食材は、上記の時間に従い(または温度計で希望の中心温度になるまで)インダイレクト(間接)調理を行います。牛肉とラム肉の調理時間は、他に記載がなければミディアムの場合です。肉を切り分ける前に、ロースト用もも肉、塊肉、厚切りのチョップやステーキは、調理後に5~10分間寝かせてください。この間に、肉の中心温度が5~10°C上昇します。



ぜひご登録ください。

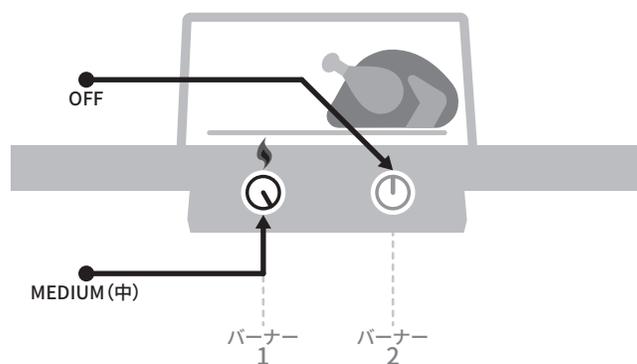
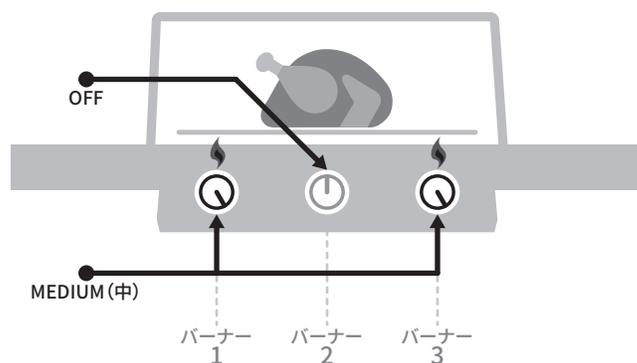
火の使い方ーダイレクト (直火) 調理とインダイレクト (間接火) 調理



ダイレクト (直火) 調理の設定

調理時間が20分以下である、小さく柔らかい食材には、ダイレクト (直火) 調理を行ってください。これには例えば、ハンバーガー、ステーキ、チョップ、ケバブスティック、骨なしチキン、魚の切り身、貝、スライス野菜などがあります。

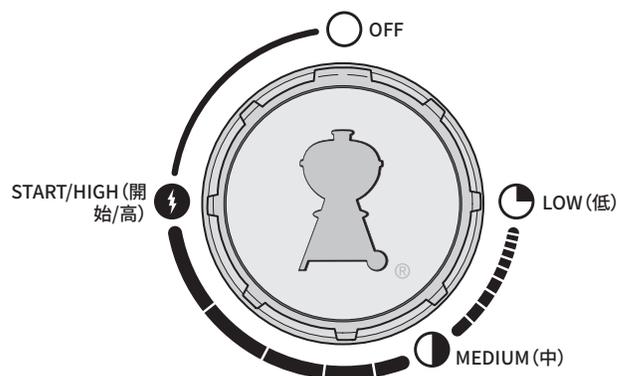
ダイレクト (直火) 調理では、火が食材の真下に来るようにします。この調理法では、表面に焼き色を付け、中まで火を通しながら、食材の風味や食感が増し、美味しそうな照り加減に仕上がります。



インダイレクト (間接火) 調理の設定

調理時間が20分以上の塊肉や、火に直接当たると乾燥したり焦げたりするデリケートな食材には、インダイレクト (間接火) 調理を行います。これにはロースト用塊肉、骨つき鶏肉、丸ごとの魚、デリケートな魚の切り身、丸鶏、ターキー、リブ肉などがあります。また、厚みのある食材、あるいはダイレクト (直火) 調理で最初に焼いたり焦げ目をつけた骨付きの切り身にも、インダイレクト (間接火) 調理を使用できます。

インダイレクト (間接火) 調理では、火がグリルの両側、あるいはどちらから片側にあり、食品は、焼き網の点火されていない部分に載ります。



調理のべし&べからず集

毎回予熱を行う

調理用焼き網が十分加熱されていないと食材がこびり付き、適切に表面を焼いたり、美味しそうな焼き目をつけたりすることができません。レシピに中火や弱火と書いてある場合でも、最初は必ず最高の設定温度にして予熱を行ってください。蓋を開け、強火にして蓋を閉じ、約10分間または蓋の温度計が260℃になるまで焼き網を加熱します。

汚れた焼き網で調理しない

汚れを落とさずに焼き網の上に食材をのせることは決してお勧めしません。焼き網に食材の残りかすが残っていると接着剤に似た作用が生じ、焼き網と新しく調理する食品にこびりついてしまいます。昨晩の夕食の残りかすがこれから作るランチに混ざることがないように、必ず清潔な調理用焼き網の上で調理してください。焼き網を予熱したら、ステンレス製のワイヤーブラシで、汚れのない滑らかな表面にしてください。

作業中は、その場から離れない

グリルを点火する前に、必要なものがすべてが手の届く範囲にあるか確認しましょう。基本的なグリル用品、既に油を塗り調味された食材、たれやソース、出来上がった食材をのせる清潔な皿を用意しましょう。急いでキッチンに戻らなければならないと、皆でバーベキューを囲む楽しさが損なわれるだけでなく、食材が焦げ付く原因にもなります。フランス人シェフの言葉では、これを「mise en place (下準備)」と言い、英語では「being present (その場にいる)」と言います。

食材間のスペースに余裕をもたせる

調理用焼き網にのせる食材が多すぎると、自由に動かせなくなります。少なくとも焼き網の4分の1のスペースを空けて、各食材の間に大きくスペースをあげましょう。そうすれば、トングを入れて食材を動かしたり、食材をあちこちに移動させることが必要になります。そのため、自分にとって十分なスペースを確保しましょう。

中を覗かない

グリルの蓋は、雨が中に入らないようにするだけのものではありません。最も重要な点は、空気が過剰に流入しないようにし、大量の熱と煙が外に出ないようにすることです。蓋をすると焼き網が高温となり、調理時間が短縮され、スモークーな風味が増し、再燃も抑えられます。ですから、蓋をしましょう！

食材は1回だけ裏返す

しっかり焼き目が付き、あちこちに美味しそうな焦げ目まで付いたジューシーなステーキに勝るものがあるでしょうか？ そうした焼き上がりにする秘訣は、食材の位置を変えないことです。私達は好みの色と風味になる前に、食材を裏返してしまいがちですが、ほとんどの場合でも、食材を裏返すのは1回だけにしてください。それ以上いじると蓋も開け過ぎることになり、さらに別の問題が発生します。そこで、ゆったり構えてグリルに任せましょう。

いつ火加減を抑えるかを知っておきましょう。

バーベキューで最も大切なのは、火の止め時を知ることです。食材の火の通り具合を試す最も信頼のおける方法は、すぐに温度の測れる温度計を購入して使用することです。この小さな道具があれば、食材が最良の状態になる決定的な瞬間を見逃しません。

思い切って試してみる

1950年代、「バーベキュー」とは「直火で焦げ目をつけた肉」という意味しかありませんでした。しかし今日、裏庭で腕を振るシェフは、キッチンなしでもフルコースの食事を用意できます。グリルで炭火焼の前菜やサイドディッシュ、さらにはデザートまで作りましょう。しかも、グリルをご登録になると、これから先未永く役立つ会員限定の情報を受け取れます。一緒にバーベキューの世界を冒険しましょう。



バーベキュー用ミット

少しでもやけどが心配な時は着用してください。優れた製品は断熱性があり、手と前腕の両方を保護します。



スパチュラ (フライ返し)

置いた時に先端が柄よりも低くなるよう、ネック部分が曲っており、長い柄のついたスパチュラをお使いください。こうしたデザインのスパチュラなら、調理用焼き網から食材を簡単に持ち上げることができます。



タイマー

折角のご馳走が焦げてがっかりしないように、タイマーをセットしましょう。高級なタイマーでなくても、正確で使いやすいものであれば結構です。