

2010 庄農祭PTA企画 第2回豚の丸焼き 報告



①朝6:30集合で火起こし



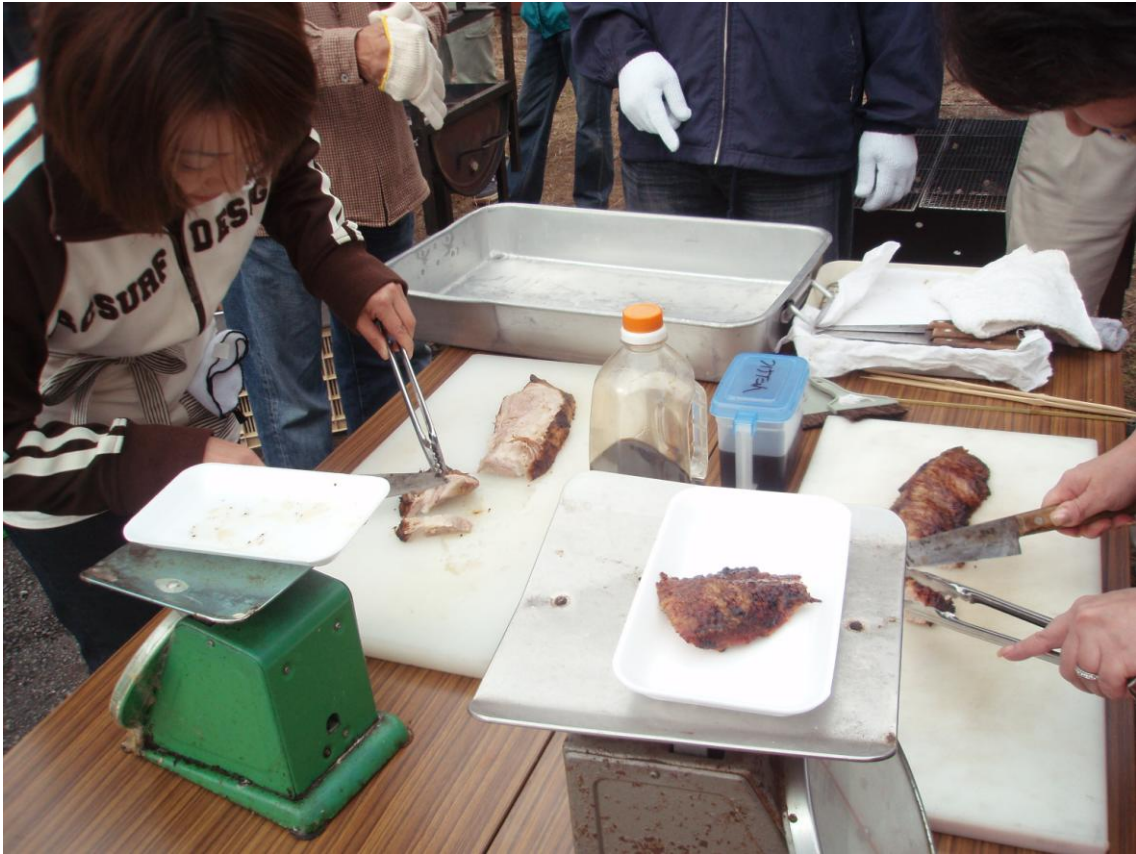
②炭は豚肉の真下に来ないようにずらす
直接焦げないように(燃えないように)するためです
火柱が上がったらペットボトルで炭に直接放水(キャップに穴が開いています)



③適度に焼けたら「もみだれ」を塗ります。



④肉切り包丁でステーキのように切ります(そぎ落とします)



⑥包丁でさらに一口大に切ります。



⑥9:30 販売開始

今年は100g 200円の販売となりました。



①だんだん骨が見えてきました。



②火の通りの悪い所(ほとんど全部^^)は安全のために再度軽くあぶっているので安全です。



⑨途中で炭がなくなり、会長自ら買い出しに^^;



⑩販売した焼き豚肉、美味しかったです。販売制限しながらかなり早い時点で155食完売。
40kgの枝肉半身→15.5kg 肉・脂あるけど微妙に計算があわない??
秤が怪しいとふんでますが、多少サービスもあったのかなと思っています。

参加下さった保護者のみなさんありがとうございました。 (文責 釜屋)