

カートンドッグ

横浜市こども自然公園青少年野外活動センター

簡単で、おいしい、ホカホカのホットドッグはいかがでしょう。朝食の野外炊事メニューにおすすめです。

1 貸出物品

☆火ばさみ = 各班 1 本

☆食缶、食器、その他は炊事の手引きを参照。

2 持ち物・食材料

☆牛乳などの紙パック (1 L) を 1 人 1 つ

☆アルミホイル (1 人あたり 30 ~ 60 cm)

☆ドッグパン、長いウインナー、調味料 (ケチャップ、マスタードなど)

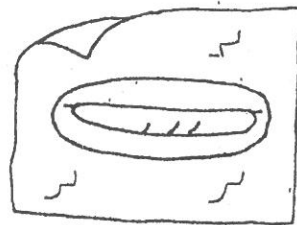
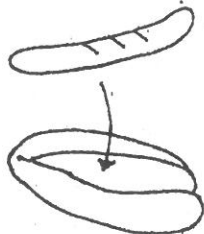
3 手順

(準備から後片付けまで約 60 分)

① あらかじめウインナーをポイルしておく。(厨房の使用可)

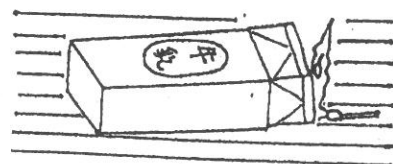
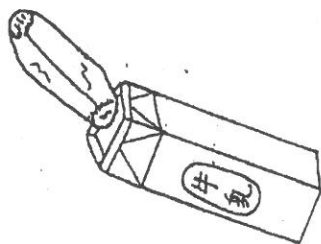
② ドッグパンに切れ目を入れ、ウインナーをはさむ。

③ アルミホイルで 2 重に包む。(1 重でも良い)



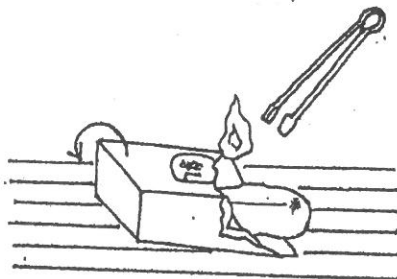
④ 良く乾いた紙パックの中に入れる。

⑤ カマドの上に乗せて火を着ける。
※重ねたり、間隔を詰めない。
※薪などで燃やさない。



⑥ 紙パックがまんべんなく燃えるように、火ばさみで転がす。

⑦ 紙パックが全部燃えたらできあがり。
お好みの調味料でいただきます。
※アルミホイルがお皿になります。



⑧ 燃えカスは、ほうきで掃いて灰捨缶へ入れる。

