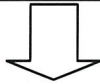


# バウムクーヘンづくりの流れ

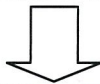
## 燃料係



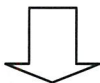
倉庫から BBQ を出し、炭を  
起こす準備をする。



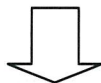
炭を起こした後、落ち着かせる。  
(着火剤使用可)



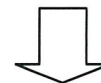
【ここは協力して】竹を2人で回し続けながら生地をつけ、炭火でまんべんなく焼く。生地をつけているときに炭の調整を行う。これを生地がなくなるまで繰り返して完成。会食後片付け。



残灰処理・BBQ 掃除。(職員  
点検後 BBQ を倉庫に返納。)



残飯・ゴミの処理(ゴミは食  
堂へ)・流しの清掃。



点検立会・用具返却。(包丁、  
まな板は先に返納。)

## 食材係

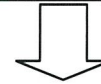


卵を黄身と白身に分け、①白  
身はツノが立つまでかき混  
ぜる。②黄身・ホットケー  
キミックス・マーガリンを混  
ぜ、さらに砂糖・牛乳を入  
れ混ぜる。①と②を合わせ、  
混ぜたら生地の完成。

## 用具係



竹を準備し、キリで節と節の  
間に穴を1ヶ所ずつ開ける。



竹をあぶって油を出す。拭き  
ながら温めておく。

# 野外で本格バウムクーヘンづくり 【レシピ】

1班分

## 準備物

竹 1本 チャッカマン  
炭 適量 タオル  
ボウル 大1個中2個(計3個)  
カレー鍋 又はバット 1個

## 材料(1班分)

たまご 10個  
ホットケーキミックス 600g  
バター 400g  
砂糖 200g  
牛乳 適量  
(100cc程度)

## <作り方>

1. バーベキューコンロに炭を入れ、火をおこす。

竹を準備する。

※竹は三つ目キリで節ごとに穴をあけ、火であぶり油を乾いた布(タオル等)で拭き取る

2. たまご10個を黄身と白身に分ける。

※白身は泡立て器でツノが立つくらいまでかき混ぜる。

3. ボウルにホットケーキミックスとバターを入れ、手でこねる。

4. ③のボウルにさらに②の黄身と砂糖、牛乳を入れ、さらに手で混ぜる。

5. ④のボウルに②の泡立てた白身を入れ、かき混ぜる。

.....《これで生地のできあがり》.....

6. ふたりに組になり竹を回しながら、生地をつける。

7. 炭火の上でクルクル回しながら、少しこげ目がつくぐらいに焼く。

⑥⑦を生地がなくなるまで繰り返す。

《本格バウムクーヘンの完成》