

あると便利なBBQアイテムリスト

焼くためのもの

- ☐ 火おこし器
- ☐ 炭スコップ (炭の移動や掃除に)
- ☐ 小さいほうき (グリルの灰の掃除に)
- ☐ 鉄板 (焼きそばや野菜焼きに)

調理用具・その他器具

- ☐ 調理ハサミ
- ☐ 包丁 (食材カット用と料理のカット用は分ける)
- ☐ まな板 (食材カット用と料理のカット用は分ける)
- ☐ 調理用ポリ手袋
- ☐ ポリ袋 (肉とタレ、野菜とオイルをからめるのに)
- ☐ 除菌スプレー
- ☐ 洗剤・スポンジ
- ☐ フォーク・ナイフ・スプーン
- ☐ 栓抜き・ワイン抜き
- ☐ ミートハンマー (肉たたき)
- ☐ 金串 (木の柄のついた長いものがオススメ)

- ☐ シリコンブラシ・カップ (ソースやオイルを塗るのに)
- ☐ 中心温度計 (塊肉の内部温度をはかる)
- ☐ つまようじ
- ☐ フライ返し (焼きそば・ハンバーガー用)
- ☐ トング (料理の取り分け用)
- ☐ ザル・ボール (現地で野菜のカットをする場合)
- ☐ 調理用バット・タッパー (現地での下ごしらえ用)
- ☐ やかん (お茶・カップスープ用)
- ☐ 鍋類 (サイドメニューに必要なとき)
- ☐ カセットコンロ (ボンベを忘れずに!)
- ☐ 水タンク (手が洗えるよう蛇口付きが便利)
- ☐ 手拭きタオル (腰にぶら下げられると便利)
- ☐ 釣り用バツカン (洗い物を運んだり、氷水を入れてドリンクにも)
- ☐ 日よけパラソル・タープ

後始末の道具

- ☐ 焼き網用金ブラシ (100円ショップのものでOK)
- ☐ 火消しつば