

BBO 焼き方ガイド

美味しく焼き上げる為の
焼き方と時間の目安です。

- ⚠️十分に鉄板が温まった状態で調理を行ってください。
- ⚠️天候の影響で鉄板の熱が伝わりづらい場合、加熱時間や火力をご調整ください。
- ⚠️こちらの焼き方は目安です。中心部までしっかりと火を通してお召し上がりください。

穴あきトング

- 生肉用
- 生食材用



穴なしトング

- 焼きあがった食材用



葱塩タッカルビ



- ① 鉄板にお肉を乗せる：中火

POINT! 強火のままだと、タレが焦げてしまうので注意!

- ② 両面を2分ずつ焼く：中火
- ③ 両面を1分ずつ焼く：中火

サムギョプサル



- ① 鉄板にお肉を乗せる：中火

POINT! お肉は頻繁にひっくり返さず焼くのがポイント!

- ② 両面を3分ずつ焼く：中火

POINT! 湯気が出てきたら焼けてきたサイン!

- ③ 両面に焼き目が付いたらハサミでカットする

POINT! ハサミでうまく切れない場合はまだ焼きが甘い状態です

- ④ 焼いたキムチやサムジャンと一緒に包み野菜で巻く

辛カルビ



- ① 鉄板にお肉を乗せる：中火

POINT! 強火のままだと、タレが焦げてしまうので注意!

- ② 両面を2分ずつ焼く：中火
- ③ 両面を2分ずつ焼く：中火

海鮮チヂミ



- ① 両面3分ずつ焼く：中火

- ② 温めればOK!

POINT! カリッとなるまで焼くのがおすすめ!