

カートシドック

牛乳パックを焼いて温める
ドックパンです。朝食に最適



← 思い思いの具を入れます



アルミホイルを巻いて →
出来上がり。後は焼くだけ



具をはさんだパンをアルミホイルで包み、乾いた牛乳パックの中に入れます。
牛乳パックに火をつけて、燃え尽きたらホットドックのできあがり！

まきを使わない、お手軽アウトドアクッキング。

<所要時間> 約1時間（準備～片付け）

<準備するもの>

牛乳パック・アルミホイル・マッチ・軍手

お好み食材（ドックパン・ウインナー・キャベツ・ゆで卵・ツナ缶
ケチャップ 等）

当センターで、食材の予約ができます。

<注意点>

◎ウインナーは、ボイルしてからはさみましょう。

◎パンがアルミホイルからはみ出しているとコゲの原因になります。2重に包むとよいでしょう。

◎牛乳パック同士の間隔が狭いと、となりの火の影響でコゲの原因になりますので、少し間隔をあけて燃やしましょう。

◎火は下から上へあがる性質があります。カートンを立てて下から燃やしましょう。

◎出来たてがおいしいので、できたグループから順にいただきます。

