

2021/6/27

若鶏一羽丸ごと! 本格ビア缶 チキン作り



6/27(日)若鶏一羽丸ごと!本格ビア缶チキン作りのイベントを行いました

ビア缶チキンとは丸どりに缶ビールを差し込んで、そのまま蓋つきのコンロで豪快に焼き上げる料理です。

ビールが丸どりの中で蒸発し蒸し上げることで、中はジューシーに外はパリッと焼きあがるアメリカのBBQシーンで大人気のメニューです!

今回ご参加いただいたお客様は皆さん初めての経験だったようで、協力して丸どりにビア缶を差し込んでいたり、あまりにもシュールな見た目に笑いが起こる場面も(笑)ここぞとばかりに写真を撮っていました!

コンロにセットしたらあとはじっくり1時間焼き上げるだけ。だんだんいい匂いが広がってきて、蓋を開けると歓声が!!

皆さんとてもいい色に焼きあがりました!

お味はもちろん激うまで、皆さん大満足の様子でしたよ!!