

プログラムNo.	B-6		
プログラム名	何でも燻そう燻サンローラン！		
どんなことするの？	段ボール燻製器を作っておいしいスモーク料理を作り、スモークを極める		
実施日時	16日 14:00~16:00 (2時間) ※無料で食事提供無し 17日 14:00~18:00 (4時間) ※有料で食事提供有り		
募集人員 (各回)	6 人	最少催行人員 (各回)	2 人
予約	あり・なし	最終受入時間 (各回)	両日とも 当日12時
※このプログラムは <b>有料</b> ・ <b>無料</b> です。参加費用として別途 <b>1000</b> 円が必要です。			
実施内容			
<p>スモーク料理をスカウト活動でやってみよう！</p> <p>(1) スモークについて知ろう。                  ・スモークの種類（熱燻、温燻、冷燻）と方法                  ・スモークに合う食品について                  ・スモークは保存食</p> <p>(2) 段ボール燻製器作りに挑戦。                  ・考えよう。ベストな燻製器を。                  ・段ボール燻製器を使って、じっくり燻製。</p> <p>(3) フライパン燻製                  ・フライパンを使ったスモーク方法をご紹介します。</p> <p>(4) スモークしたものを使ってのオシャレな夕食作り。</p>			
持ち物		実施場所	
<ul style="list-style-type: none"> <li>作業手袋</li> <li>水筒</li> <li>食器</li> <li>ナイフ</li> <li>タオル</li> <li>雨具</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>懐中電灯</li> </ul>	
服装・留意点		<p>施設配置図</p> <p>★ ←集合場所 ○ ←実施予定場所</p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>動きやすい服装でお越し下さい。</li> <li>チーフは着用下さい。</li> </ul>			
特記事項&こもれびカフェで 事前にやっておける事			
特になし			