

Recipe 「美味しい」使い方

燻製やダッチオープン・焼き網を使用した調理など、様々なシチュエーションで「はじめ」をお楽しみいただけます。

ご飯の炊き方

【材 料】 ・白米…2合
・水…400ml

1 お米を研ぐ

最初は汚れた水を吸ってしまわないよう、すばやく水をかえます。お米が割れないよう優しく研ぎ、2~3回水を入れ替えます。うっすら水が澄んできたら研ぎは完了です。洗いすぎると旨味も抜け出しパサパサのご飯になってしまうので注意してください。

2 浸水

お米が研ぎ終わったら、たっぷりのお水に浸し吸水させます。時間は夏場は20分、冬場は1時間程度を目安とし、お好みで調整してください。

3 お釜に移し、水を加える

浸水の終わったお米をお釜に移します。水 400ml(浸水後のお米と同量の水)を注ぎます。

4 COHETTUIに火を焚べる

コヘツイの中で火を焚いていきます。風向きに焚口を向けると通気が良くなります。火が焚けたら羽釜を載せます。火傷に注意して下さい。

5 炊く

火が消えないように注意しながら薪をくべていきます。10~15分ぐらいはグツグツ音がするまで強火を維持します。

6 蒸らし

吹きこぼれるぐらい沸騰してきたら、火を抜いて炭火で10~15分むらします。

7 おこげ

ご飯をよそった後、お釜についてお米は再び火にかけることでおこげになり、銅肌からきれい剥がすことができます。ぜひ香ばしいパリパリおこげを楽しんでください。



コヘツイ
HAJIMEで
炊く

DIRECTION




コヘツイ HAJIMEで 燻す



DIRECTION


【材料と用意するもの】

- ・プロセスチーズ…お好み
- ・スモークチップ…ひと握り
- ・お好みのでベーコンなど
- ・アルミホイル
- ・金網

スモークチーズ

1 タッチオープンの準備

ダッチオープンにアルミホイルを敷きお好みのスモークチップを一握り入れます。その上に金網をセットし準備完了です。

2 COHETTUIに火を焚べる

コヘツイに火を焚べてチップから煙を出していきます。このとき、蓋を少し開けることで効率よく煙が出るようになります。

3 具材の準備

煙が出るのを待つ間に、具材を用意します。チーズを使う場合、ナチュラルチーズなどは熱で溶けてしまうので、必ずプロセスチーズにしましょう。またベーコンや卵を使う場合は水気をしっかり拭いてから燻してください。

4 燻す

煙が立ちはじめたら、材料を金網の上のせていきます。チーズについては念のためアルミホイルを敷いておくことと安心です。10分ほどスモークすれば完成です。時折中を確認しながらお好みで時間を調整してください。

●「コヘツイ HAJIME」は下記サイトよりご購入いただけます。



ONLINE SHOP



CORPORATE



Instagram



YouTube

コヘツイ
の使い方



チーズフォンデュ

・カマンベールチーズ…1ホール

【材料】 ・人参 ・ブロッコリー ・ソーセージ
・バゲット ・お好みの具材

1 具材の下ごしらえ

人参・ブロッコリー・ソーセージ・バゲットやお好みの具材を一口大にカットします。火の通りにくい野菜やソーセージなどはあらかじめ電子レンジや茹でて火を通しておきます。

2 COHETTUIに火を焚べる

コヘツツイに鉄板を置き、火を焚べます。鉄板が温まってきたら少し火を弱めておきます。

3 チーズの準備

鉄板に器状にしたアルミホイルを置き、その上でカマンベールチーズをホールごと焼いていきます。焦げ目ができ表面がパリッとしたらひっくり返して両面焼いていきます。

4 具材を温める

チーズの片面が焼き上がったから、裏面を焼いている間にチーズの周りで具材を焼いていきます。

コヘツツイ
HAJIMEで

焼く



5 チーズをカットする

両面が焼き上がり、チーズ全体が膨らんできたらチーズの表面を器を作るように包丁で丸くくり抜きます。このとき、チーズの側面が崩れずないように角を残しながら少し内側をカットするのがポイント。トロトロになったチーズにお好みの具材をディップしてお召し上がりください。

コヘツツイ
HAJIMEで

焼く



チキンステーキ

【A】ローズマリー…少々

タイム…少々

【材料】 ニンニク…1片

塩…小さじ1/2

オリーブオイル…大1

・鳥もも肉…1枚

・レモン(飾り用)…2枚

・パセリ(飾り用)…少々

・マスタード…少々

1 漬けだれを作る

ニンニクをみじん切りにし、Aの材料を全て混ぜ、密閉できる袋またはタッパーに入れておきます。

2 鶏肉の下ごしらえ

とりもも肉は筋や余分な脂身をカットしておきます。厚みのある部分は包丁を入れて厚みを均一にし、フォークなどで味が染み込みやすいように穴を開けます。

3 漬け込む

1.の漬けだれに下ごしらえをした鶏肉を漬け込んでいきます。全体にタレがまわるように揉み込み、できるだけ空気を抜いて冷蔵庫で1時間ほど休ませます。

4 COHETTUIに火を焚べる

コヘツツイに鉄板または金網を置き、火を焚べます。鉄板が温まってきたら少し火を弱めておきます。

5 焼く

鉄板または金網に油を引き、皮面から焼いていきます。このとき上から押さえながら焼くとムラなくパリッと焼き上がります。肉の周りの色が変わり、焼き目がしっかりついたらひっくり返して片面も同様に焼いていきます。

6 盛り付け

両面が焼け、串をさして透明の肉汁が出るようになれば焼き上がり。お皿に盛り付けレモンやパセリ、お好みでマスタードを添えて完成です。

【薪】 室外で使うことができます。 ※換気が悪い場合、一酸化炭素中毒になる恐れがあります。【炭】 室外で使うことができます。【固形燃料】 固形燃料:室内・室外共に使用できます。 ※同梱の耐熱レンガで高さを調整しご使用下さい。 ※室内で使う場合、換気のよい部屋でのみ使用できます。【ガス缶(CB缶・OD缶)】 室外で使うことができます。 ● 直火(薪・炭・ガス缶)の場合、別売りにしている耐火断熱レンガまたはホームセンター等で販売されているレンガを溶岩プレートの上に置き使用してください。 ● 溶岩プレートは重く硬い材質です。机等に直接設置されますと、蓄熱により机表面がこげたり燃えて傷がつく恐れがあります。