

カートドッグの準備

(1) 食堂へ食材を取りに行く。

(2) 机といすを並べる。

机は、台ふきで拭いておきましょう。

(3) 食器や調理器具を出して洗う。

洗った後、アルペットを吹きかけてそのまま置いておく。

(4) 鍋に水を入れ、沸かす。



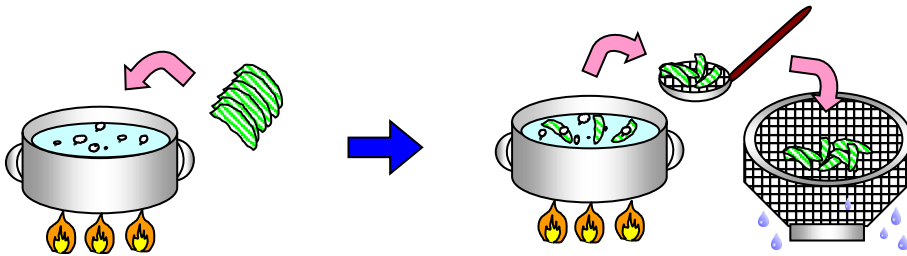
キャベツ用の鍋とウィンナー用の鍋を用意する。

(5) キャベツを切る。



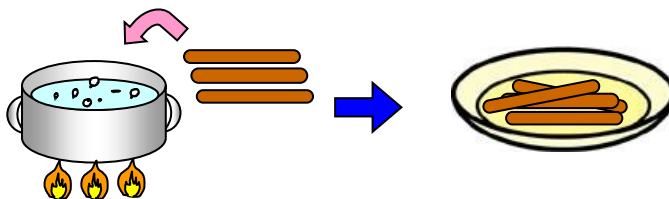
パンにはさめる程度に細かくする。

(6) 切ったキャベツを沸騰した湯でゆでる。



再度沸騰したら、網じゃくしですくってざるにあげる。

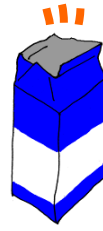
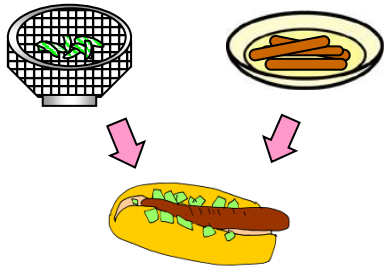
(7) 別の鍋で、ウィンナーをゆでる。



再度沸騰するまで。

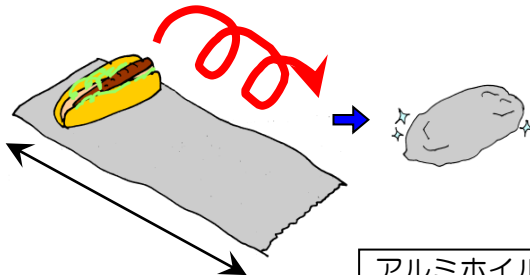
カートンドッグの作り方

(1) パンにキャベツとウィンナーをはさむ。



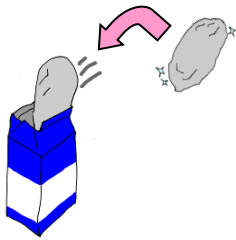
牛乳パックの口を開いておいてください

(2) アルミホイルを50センチの長さに切り、ゆるめに2~3回、パンに巻く。



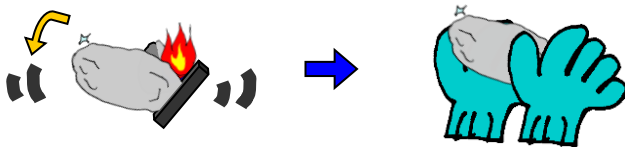
アルミホイルの間に空気の層が出来るようにしてください

(3) 牛乳パックの中に入れ、かまどに持って行きましょう。



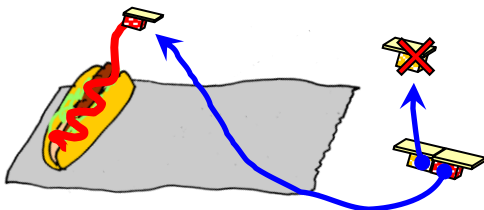
牛乳パックの口に火をつけて、燃え広がるのを待つ。
火の取扱いには気を付けましょう

(4) パックが全部燃えたら出来上がり。軍手をしてテーブルに持って行く。



やけどに気を付けましょう

(5) アルミホイルを開き、ケチャップとマスタードをつける。



辛いものを食べられないときは、マスタードは付けないで下さい。

(6) 片付け。

アルミホイル、飲み物のパック、その他のゴミはゴミ袋に入れましょう。バナナの皮は、別の袋に入れましょう。テーブルもきれいに拭きましょう。