

炭火焼き焼肉屋さんオープンレシピ

まず初めにしちりんを使って焼くか無煙ロースターを使うかを決めます。

排煙

	方法	長所	短所
しちりん	上にフードをつけて天井から出す	煙が見えて雰囲気が良い	部屋の空気をたくさん外へ出すので冷暖房がききにくい
無煙ロースター	床下にダクト配管して外に出す	煙が出ないので煙たくない	炭で焼いている感じがない

着火

	方法	長所	短所
しちりん	火の着いた炭をしちりんに入れて出す	前もって火を着けておくので早い	炭のロスが出る
無煙ロースター	テーブルの中で火を着ける	手間がかからない	炭がはじくとお客様に飛ぶ

炭

しちりん	黒炭 備長炭 オガ炭どれも使えます
無煙ロースター	人工炭（オガ炭）だけしか使えません

全般

	長所	短所
しちりん	設備費が安い 備長炭が使えるので高級感を出せる	炭起こし場が必要 しちりんが汚れる
無煙ロースター	煙が出ない 冷暖房がきく 鍋料理兼用もある	ロースター内の掃除が大変 メンテナンスが高い

無煙ロースターをご使用になる方は5ページへ

弊社では 無煙ロースターは扱っておりません。

けむり

フード

しちりんを使う時一番問題なのは 排気です。



換気扇でどンドン煙を出すと室内の空気が出ていき

外から外気が入るので冷暖房がききません。

そこで しちりんの近くで煙をすいこみます。

フードをしちりんの真上に設置して出来るだけ低くします。

ただ 低くしすぎると前の人の顔が見えないと困ります。

フードの大きさを大きくすると頭を打ちます。

フードのない店は煙で前が見えないか 夏は熱くて大変です。

ぜひ フードをつけて下さい。

しちりんの高さですが テーブルに穴を開けて低くしすぎると

しちりんとフードの距離が大きくなり煙が漏れやすくなります。

もう一つは 吸気です 煙といっしょに空気が出ていきます。

その空気と同じ量の空気を部屋の中に入れる必要があります。

ファンなどは必要ありませんが 吸気口の位置で部屋全体の煙の流れが変わります。

炭の山田カタログ20ページを見て下さい

着火

火起こしこんろ

普通はお客様が来る前に火の着いた炭を炭場に用意します。

厨房内や客席では気温が異常に上昇します。

ほこりが出るので屋外の雨のあたらない場所か

炭起こしの部屋を用意してください。

炭起こし部屋は ガスコンロ・しちりんの棚・

火起こしこんろ・

消しつぼなどを置きます。

換気扇と窓は必要です。

炭の山田カタログ 53 ページを見て下さい

火はさみは長い物（大）を使わないと熱いです。



ガス火起こしセット

お客様の注文を聞いてから火を着ける店などより早く着火する道具です。

短時間で着火する為には 細目の炭を使います。

上の火起こしこんろと併用すると忙しいお店にも対応出来ます。

炭の山田カタログ

51・52 ページを見て下さい



しちりん

しちりん選ぶ時はまず大きさです。



何人で使うか 何を焼くか カウンターかテーブルかななどで決まります。

焼き肉の時は あまり大きなしちりんはお勧めできません。

しちりんが大きいと炭がたくさん必要です。

炭代だけでなく着火や火の着いた炭の保存が大がかりになります。

しちりんの耐用年数はだいたい半年から1年ぐらいです。

あまり高価なしちりんは焼き肉屋さんには不向きです。

炭の山田カタログ18～37ページを見て下さい

炭

炭の種類は黒炭・備長炭（白炭）・オガ炭に分けられます。

黒炭

黒炭は早く火が着きますが燃焼時間が短く不経済です。

着火してすぐは炎が多く高温になりますが
少し時間がたつと炎がおさまり温度が下がります。

オーダーを聞いてから火を着けるお店には使いやすい炭です。

業務用の場合比較的燃焼時間が長くパチパチ飛びにくい黒カシをお勧めします。

炭の山田カタログ 1 2 ・ 1 3 ページを見て下さい

備長炭

備長炭には大きく分けて紀州備長炭と土佐備長炭と中国備長炭があります。

どの備長炭を使う時でも小さくてしちりんの大きさに合った炭を選んで下さい。

備長炭を小さく割るのは不経済です。

もし小さくしたい場合は たたき折るかダイヤモンドカッターで切るかです。

炭の山田カタログ 5 ～ 1 1 ページを見て下さい

オガ炭

オガ炭はおがくずを固めて炭に焼いた人工炭です。

材料は木ですので煙が出たり臭いが出たりしません。

火を着ける時にパチパチ飛んだりしないので無煙ロースターはこの炭を使います。

炭の山田カタログ 1 4 ・ 1 5 ページを見て下さい

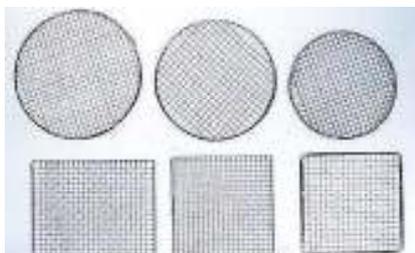
網

網洗い機は場所を取る割に時間がかります。

もし網洗い機を使う時はステンレスのアルゴン溶接の網を使います。

網洗い機で洗うときれいになりますが

どうしても表面を削るので溶接部分が減ってその部分がはずれます。



網は使い捨てを使うか丈夫なステンレスの網を使うかを考える。

使い捨て網

洗う手間を考えると使い捨ての方がよいと思われる店が多いようです。

丸網の方が少し安いです。

使い捨て網は軽いので動きやすいです。

使い捨て網を洗って使う事も出来ます。

ただ手間賃をどう考えるかです。

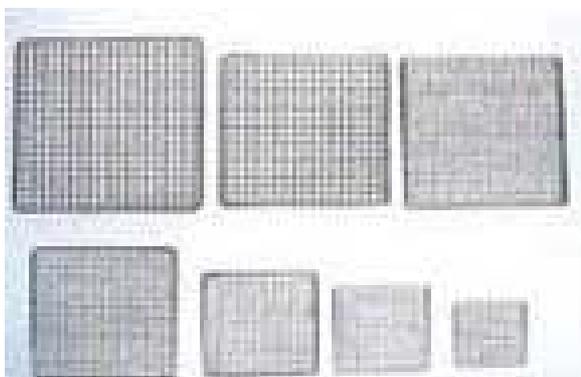
炭の山田カタログ 61 ページを見て下さい

ステンレス網

洗って何回も使う場合はステンレス網をお勧めします。

ステンレス網は値段が高いのでいったん買ってしまうと

使い捨て網に変えるのは難しいです。



ステンレス丸網も有ります。

炭の山田カタログ 59・60 ページを見て下さい

消ししつぽ

消ししつぽには缶とイモノと陶器があります。

業務用には缶をおすすめします。

炭の山田カタログ54～60ページを見て下さい



火はさみと台什能



火はさみは2～3種類必要です。

客席で使う時は小を使います。

火起こしや火起こしコンロのときは中か大を使います。

台什能で火の着いた炭を運びます。

無煙ロースターの時は特に便利です。

炭の山田カタログ57ページを見て下さい

