

## もつ焼き 串焼き 基本の技術とバリエーション

### 第1部

#### 部位別 もつ焼きの技術

～下処理から串打ち、火入れまで～

- ・ もつ焼きの基本の技術

#### 実力店3店のスタイルチェック

- ・ スタミナ串焼き 仲垣
- ・ やきとん ざぶ
- ・ あぶり清水

#### ・ 部位別の技術

タン  
カシラ  
ハツ  
レバ  
ハラミ  
チレ  
ナンコツ  
ガツ  
シロ  
テッポウ  
トントロ  
ベンケイ  
オッパイ  
クチビル  
ブレイン

- ・ もつ焼き店の気になる Q& A

## 第2部

### 串焼き最前線

～バラエティ串の商品開発と専門店の技～

#### ・[博多串焼き] 博多串焼き ハレノイチ

ネギ巻 しそ巻 ほうれん草チーズ 豚バラ さがり しぎ焼 しろ 梅いわし巻 トマト巻 焼きそば スモークチーズ 巨峰巻

#### ・[牛串] 牛ホルモン串 吉村

タン タンカルビ ハート コリコリ センマイ アカセン グレンス アゴ レバー ハラミ ロース フワ

#### ・[創作串]

モッツアレラトマト巻 しそ明太チーズ巻 アボカド豚巻 真鯛串 博多とろ玉 特製ねりもも 白肝 しいたけの豚巻 エリンギの豚巻 骨付きラム 焼きおにぎり

#### ・掲載店紹介