

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