

⑥ ホットドッグ

<p><食材の内容> ○ドッグロール ○ウインナー ○キャベツ ○ケチャップ ○アルミホイル</p>	<p><準備物> ○牛乳パック2 (1人2パック必要) ○マッチ (ライター)</p>
--	---

食材



①アルミホイルを2枚切る

②アルミホイルを2枚重ねる

③ドッグロールに具をはさむ

④ドッグロールを包む

⑤両端を折りたたむ



バットの横の長さに合わせて2枚切る。(1個につき2枚)



アルミホイルを2枚重ねて、その上にドッグロールを置く。



ドッグロールにキャベツ、ウインナーをはさむ。たくさんはさみすぎると火が通りにくいいため注意する。



ドッグロールを包む。きつく包むと焦(こ)げやすくなるのでやさしく包む。



包み終わったら両はしを折りたたむ。

⑥牛乳パックに入れる

⑦牛乳パックに火をつける

⑧牛乳パックは立てて燃やす

⑨牛乳パックからホットドッグを取り出す

⑩出来上がり



アルミホイルで包んだドッグロールを牛乳パックに入れる。



牛乳パックの先をやぶって導火線を作り、火をつける。牛乳パックが湿(しめ)っていると、火が付きにくいのでよく乾(かわ)かしておく。



牛乳パックの間かくを空けて立てて置く。じわじわ燃えていき、牛乳パックが倒(たお)れたら出来上がりのサイン。



牛乳パックから、ホットドッグを取り出す。このときに熱いので必ず軍手を着用すること。牛乳パックは燃えつきるまで燃やす。



焼き上がったホットドッグにケチャップをかけて食べましょう。