

リンゴ焼き	
良かった点	バター美味しかった
悪かった点	火加減注意(炭横でも結構掛かる)
改善案	

パエリア	
良かった点	
悪かった点	米の火入れが悪い 味が薄かった
改善案	時間はちゃんと測る 塩コショウは結構入れてよい

良かった点	
悪かった点	
改善案	

アクアパッツァ	
良かった点	下にアルミ皿を引くとやりやすい トマトの彩りが良かった
悪かった点	20人くらいなら1つでよいかも 水分が飛んでしまうのに注意
改善案	パプリカとかも入れてみる 味付け濃いめに

レモン風味のスペアリブ	
良かった点	肉柔らかく味良かった
悪かった点	レモン風味がない 野菜に火が入りにくい(炭の量考える) ソースで肉が焦げた
改善案	焼く時に、ソース入れない? 火力はもう少し強くて可

良かった点	
悪かった点	
改善案	

トマトのホイル焼き	
良かった点	甘味が出て美味しかった
悪かった点	火加減注意(炭横でも結構掛かる) ベーコンは切った方がよい
改善案	トマト半分とベーコンカット指示する

チーズフォンデュ	
良かった点	アルミ皿で手軽に出来た
悪かった点	野菜の種類を増やす? ほっといたらチーズ焦げた
改善案	

良かった点	
悪かった点	
改善案	

ローストチキン	
良かった点	ローリエの匂いが良かった 豆炭の上火は良かった(程良い焦げ目) 火力は敷き鉄板満載でよい
悪かった点	上の皮が焦げた(あたる?) 若干野菜が焦げた 豆炭がくずれやすい
改善案	直炭くらいで丁度良い(七輪等?) 最初に温めてみる

ラザニア	
良かった点	青の洞窟で手軽に出来た
悪かった点	なかなかのボリューム
改善案	

良かった点	
悪かった点	
改善案	