

梅が丘自治会 納涼大会

フランクフルト班 作業マニュアル



2017年8月 作成

作業概要

- 1、テント設営
 - 2、使用機材の確認と洗浄、設置
 - 3、フランクフルト調理
 - 4、撤収 ※撤収はその時の天候や日時によってかわります
-

納涼大会の準備、ご担当ご苦労様です。

このマニュアルは、毎年の担当者が変わっても
フランクフルト班の作業が円滑に行われる様
2017年に作成されました。

テント設営および、机、イス、機材を運ぶ際には
納涼大会運営リーダーの指示に従い
勝手に持ち出したりしないようにしましょう。

それでは、安全に楽しく納涼大会を楽しみましょう！



1、テント設営

「フランクフルト」と書かれたテントと机を運営の指示に従って決められた設営位置に運び組み立てます。



1、足を内側に向けて置き屋根を組む



2、四隅に足を挿しテントをかける



3、かける時足を立てる4人は中に入る



4、立てる前に中の方は上の枠の紐を結ぶ



5、中の方が立ち上がりながら足を立てる



6、立てたら足の上の部分留めて固定



7、背の高い人が周囲の紐を結んで留める



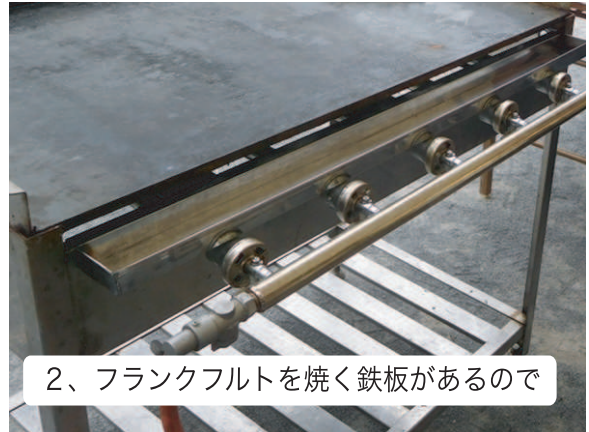
8、位置が決まったら垂直に立て足元を金具で固定

2、使用機材の確認と洗浄、設置

機材を運営の指示に従って倉庫からだしたり、業者から受け取って洗浄と設置をします。



1、ガス器具はセイロを沸かすためのゴトクと…



2、フランクフルトを焼く鉄板があるので



2口無い場合は
2つのものに
交換してもらう！

3、プロパンのガス口は2つ必要なので確認します



4、セイロはお湯を入れる下の部分と…



5、フランクフルトを入れる2段があり



6、全て洗って、バットにはアルミホイル



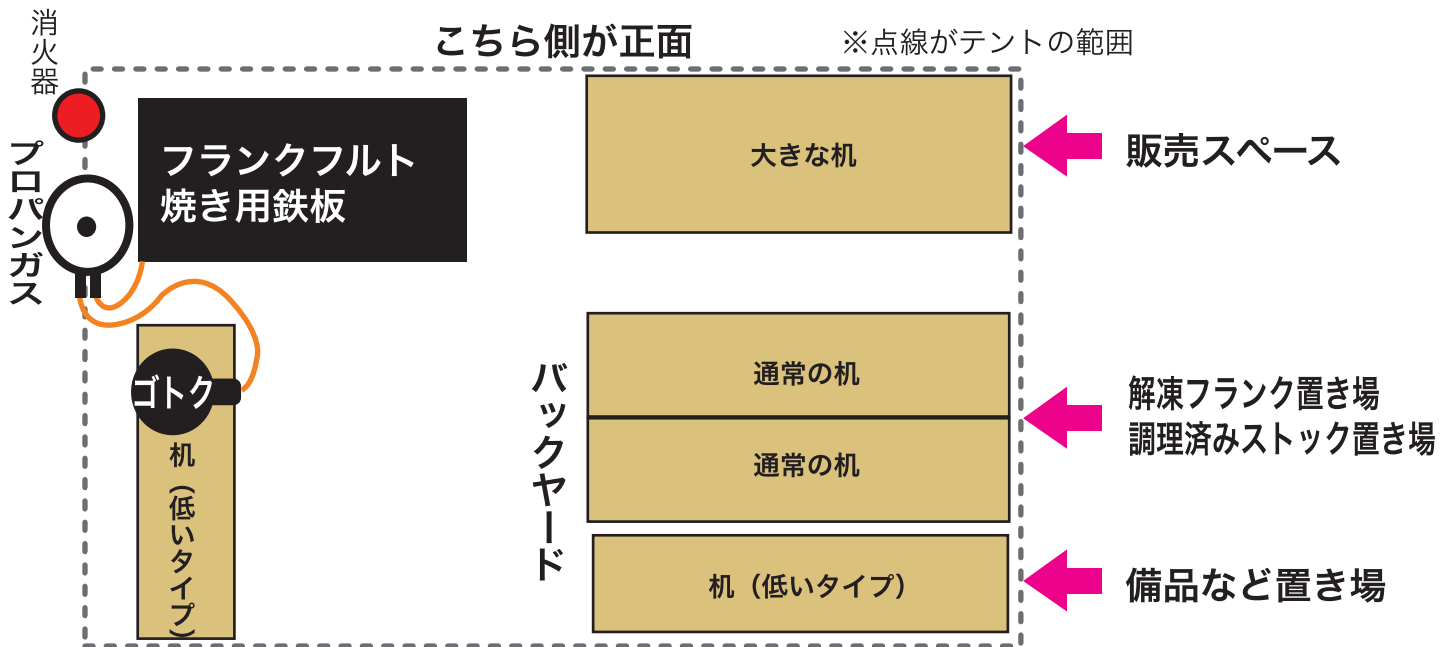
7、マスタードとケチャップは…



8、容器に移しておきます

3、フランクフルト調理

機材を準備している間に、机の上に冷凍のフランクフルトを並べて自然解凍させてから、調理をします。



2017年納涼大会での配置図



解凍されたフランクフルトをセイロで蒸してから鉄板で焼いて調理します。途中2回、測定器を突き刺してフランクフルトの中の温度を確認します。



5、セイロ1段目をセットし25本入れます



6、更に2段目を乗せて25本入れます



7、フタをして8分…一度に50本蒸します



8、8分後、測定器で挿して測り、65℃以上でOK!



9、鉄板準備。端から順に栓を開けて…



10、下側から着火、点いたか確認します。



11、軽く油を引いてから焼きます。



12、65℃以上でバットに移します。

蒸し上がったフランクフルトを鉄板に移したら、次の解凍されたフランクフルトを同様に蒸し器に入れて蒸します。さらに、冷凍品も次々に解凍し焼きます。



13、バットから鉄板に移して焼きます



14、ざっと移してから並べて焼き…



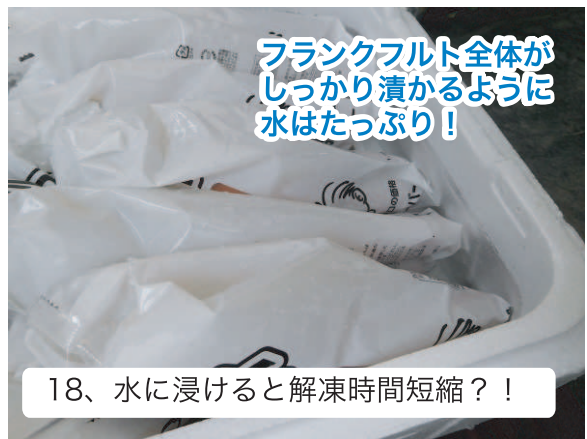
15、そろそろ良いかな？と65°C以上か測って…



16、焼けたら販売機のバットに並べます



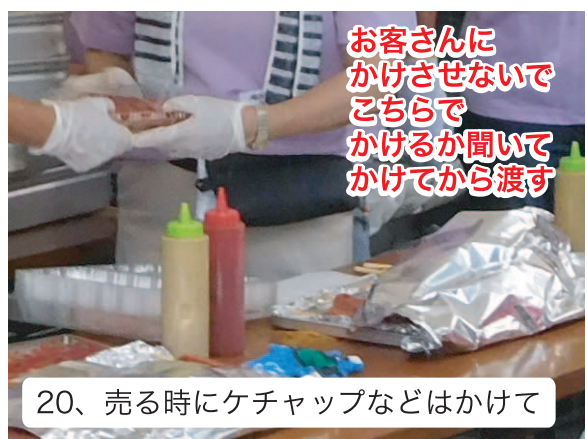
17、次々と冷凍を解凍します



18、水に浸けると解凍時間短縮？！



19、解凍→蒸す→焼くを完売まで！



20、売る時にケチャップなどはかけて

4、撤収

撤収は、片付けをする日時や天候にも左右されます。当日の運営の指示に従って、片付けます。

2017年は、雨でしたのでテントは干してから収納するため一時室内に置いたりしています。

【備考】

フランクフルトの中の温度を測る測定器の、電池が切れてました。



この測定器の電池は、ボタン型でネジを外さないと交換できず電池交換に手間取りました。

もう一つ。

鉄板に油を広げたりする用に、金属製のコテがあると便利だと思う…という意見がありました。次年度には、購入できれば良いと思います。