

◇ダッチオーブンの分類

区 分	機 能	用 途
キャンプダッチオーブン	一般的、足付き、足無しタイプ。 蓋に炭（おき）が乗せれる	特に野外向け、蓋での調理も可能
キッチンダッチオーブン	足無しタイプ 蓋の裏に突起あり	野外・室内兼用、突起により、ロースト料理がうまい

◇大きさ

サイズは色々、チキンが1羽入る12インチが適当な大きさと言える。

◇材質

鉄	一般的、熱伝導に優れている、慣らしが必要、手入れが面倒
アルミニウム	料理の仕上がりは鉄製に劣る、慣らし不要、手入れが容易

◇実践料理1（石焼芋）

- ・小石（1～2cm）にサツマイモ（太い芋は半割）をそのまま入れ、下火中心でもOK、60分で仕上り

◇実践料理2（チキンのロースト）

- ・塩胡椒をまぶした鳥ももとジャガイモ、人参等を入れ、下火、場合によっては、おきを乗せ60～90分で仕上がり。

◇実践料理3（ダッチピリア）

- ・浅めのダッチで、上火中心、約20～30分、主食も兼ねる。

◇ダッチオーブンの手入れ

使用後は早めに中身を出し、お湯をを入れ、木ペラ等で焦げを取り、洗剤を使わず洗う。汚れが少なければ、ふき取りだけでOK。乾燥させ、上質オリーブオイルを塗っておく。

◇ブラックポット

使い込んで真っ黒くなったダッチオーブンの呼び方。ブラックポットにならないければ、まだダッチオーブンとは呼べない。