みやげん通信

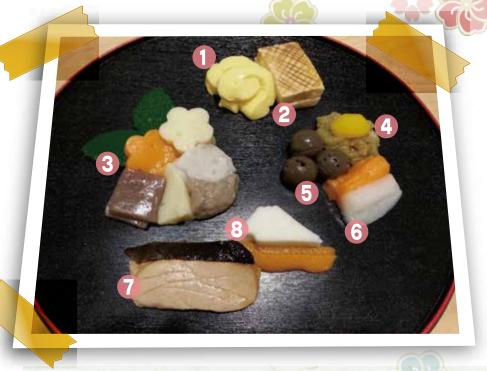
宮源商品を使って 美味しい食事のご紹介

編集発行/みやげん通信編集室 みやげんぶろぐ/http://miyagen.jugem.jp/





ミキサーゲルを使うと、手作りやわらか おせちが、簡単に出来上がります!



3お者しめ・人参・銅さや ・牛乳・みかん ・大根・人 4 栗きんとん 7年の些り焼 達卷

参考計算式&作り方

調理済食材量) 🛨 🕻 加水分量





添加量%



使用量

■作り方

- ①食材と水分を入れてミキシングする(しっかりジュース化する)。
- ②ミキサーゲルを添加して再度1分程度ミキシングする(時間が短いとゲル化が弱くなります)。
- ③45℃以下で固まり始めます。
- ●加水分量は調理済食材量と同量、ミキサーゲル添加量は1%を推奨しておりますが、目安ですので、お作りになる際、調整してください。



節分の日に喜ばれる巻き寿司の登場!

■材料1本分(巻き寿司)

- ·炊き上がった全粥・・・150g
- ・すしのこ…10g
- ・青のリ・・・適量・桜でんぶ・・・適量
- ・キサーゲル・・・1.5g(全粥の1.0%)
- ・芯ネタ(きゅうり・かんぴょう・玉子)
- ·芯ネタ各種・・・50g ·お湯・・・50cc
- ・ミキサーゲル・・・1.0g(全体量の1.0%)

■作り方

- 1)炊き上がった全粥にすしのことミキ サーゲルを入れ、よく混ぜる。
- 2) 芯ネタとお湯をミキサーに入れ、撹 拌する。
- 3) 2 にミキサーゲルを加え、1分程度 撹拌する。
- 4) 3をバットや容器等に入れ、固める。



海苔巻き調理工程



寿司シャリ



芯ネタ各種



寿司シャリをラップの敷いたお盆に薄く広げ具を のせる



ラップを海苔のようにし て巻き上げる



別のラップに青のりを散らし、②をのせる



ラップでしっかりと巻 き、安定させる



安定したら、ラップのま ま切り分ける



あとから、桜でんぶをの せ、ラップをはずす

○資料提供/特別養護老人ホームフィオーレ南海 管理栄養士 岩本恵美先生 ○参考資料/幸書房 「やわらか食」へのチャレンジ

「ミキサーゲル」を使用した、短時間でのスタッフ様向けのえんげ食の調理実習も行っておりますので、お気軽にお申込みください!



EDIT

次回の発行は2月ごろを予定しています

「みやげん通信」では画像やレシピを募集しております。採用させて頂いた際は記念品を贈呈させて頂きますので奮ってご応募ください!