

嚙下バーガーレシピ(4人分)

料理名	食 材	使用量	
パン粥ゼリー	バターロール	120g	
	水(コンソメスープ)	480cc	
	※パン量の4倍		
	宮源の酵素タブレット	1粒	
	ミキサーゲル	6g	
	ファイバーソル2H	6g	
	カロアップ	6g	
パテ	ハンバーグ	50g	
	お湯(加水用)	50cc	
	ミキサーゲル	0.8g(L3)	
	ケチャップ、マスタード等		
月見用 (好み)	卵	50g	
	お湯(加水用)	50cc	
	ミキサーゲル	0.8g(L3)	0.6g (2-1)
トマト他 レタス	トマト	50g	※トマトは湯むきで種取
	お湯(加水用)	50g	
	ミキサーゲル	1.0g	
	レタスorボイルキャベツ	50g	
	お湯(加水用)	50g	
	ミキサーゲル	1.0g	

作 り 方

バターロール。サイコロ状に切り、お湯もしくはスープを入れて加熱。
パン粥が出来あがり後、速やかに酵素タブレットを入れて攪拌。加水なし。
1分程度回したのち、レベルに合わせたミキサーゲルを入れて再度30秒以上攪拌(時間が短いとゲル化しません)。出来上がりをお椀等、丸い小鉢等に入れておくこと。

※食物繊維、カロアップは、ミキサーかける際に一緒に攪拌が好ましい。

続いて、具をミキシング。(タンパク源のみなので、ゲルの添加量に注意。)

いつもと同様にミキシング後、ゲル剤を入れて攪拌。出来上がり後、速やかに、パンと同様の容器に流して固める。

先ほどと同様に表面が固まるまで放置(冷蔵庫管理可)。

トマトや、レタス、卵なども流し込ながら重ねて固める。(好みによって具材を変え

パン粥ゼリーを横から2つに切り分けて、トマトケチャップ、マスタードなどを塗ったパテゼリー(ハンバーグ)、野菜の各種ゼリーを層に流し固めたゼリーを挟み込み、仕上げる。全商品をバラバラにして固めるのも良いが、仕上がりに崩れやすいのを気を付けて挟み込む。

※同様に、サンドする具を変えれば多種多様のハンバーガーができます。

※野菜サンドの場合、食水分や、冷たいままでのミキサーゲル使用の為、レシピが異なります。攪拌時お湯を使い加水して、攪拌することをお勧めいたします。