

かたまるくんの作り方

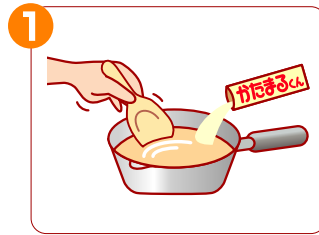
使用方法 液状食品に**かたまるくん**を溶かし、かためる(ミキサー)食材とよくかき混ぜ**60℃以上**に加熱させ、型や器に移して冷蔵庫等で冷やし固めます。
※温かくして召し上がっていた場合は、冷蔵庫等に入れて温めてください。

パターン1

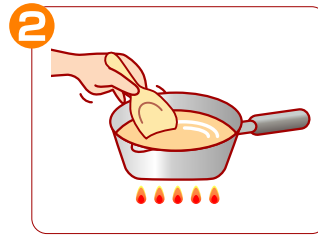
液状食品の場合

お茶、清涼飲料水、果汁飲料、味噌汁、牛乳
食材に対し 0.5%~0.6%

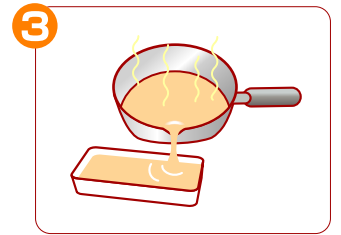
液体食品	かたまるくん (0.5%)
100ml	0.5g
500ml	2.5g
600ml	3.0g



鍋などに材料を入れ、**かたまるくん**をかき混ぜながら少しずつ加えます。



鍋を弱火にかけ、かき混ぜながら**60℃以上**まで加熱します。



型や器に移し粗熱を取り、冷蔵庫で冷やし固めます。

パターン2

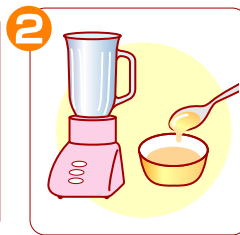
調理済副食・デザートの場合

魚の煮付け、煮物、裏ごし食材、野菜の浸し、果物のゼリーなど水分の少ない食品
全体重量に対し 0.6%~0.8%

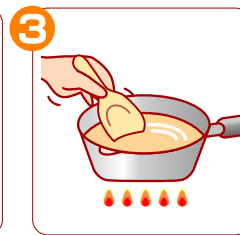
ミキサー用食材	だし汁	かたまるくん (0.6%)
100g	50ml	0.9g
300g	150ml	2.7g
500g	250ml	4.5g



だし汁に**かたまるくん**を少しずつ、かき混ぜながら加え、溶かしておきます。



ミキサーする食材と、**かたまるくん**を溶かしただし汁をミキサーにかけます。



ミキサーにかけた材料を鍋に移し、かき混ぜながら**60℃以上**まで加熱します。



冷めないうちに型や器に移し粗熱を取り、冷蔵庫で冷やし固めます。

パターン3

濃厚流動食(200ml)の場合

全体容量に対し 0.8%~1.0%

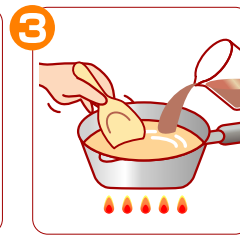
濃厚流動食品	水	かたまるくん (0.8%)
125ml	30ml	1.2g
200ml	50ml	2.0g
250ml	60ml	2.5g



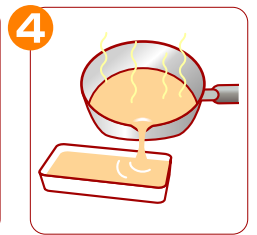
鍋に水を50mlと濃厚流動食を約20ml入れます。



かたまるくん2gを少しずつかき混ぜながら入れます。



残りの濃厚流動食を入れ、よくかき混ぜながら弱火で**60℃以上**まで加熱します。



型や器などに移し粗熱を取り、冷蔵庫で冷やし固めます。

調理上の注意

- 調理される中で**かたまるくん**を加えた後、確実に**60℃以上**に温めてください。
- **かたまるくん**を入れ調理された後、約40℃以下よりゲル化をはじめますが、加熱調理後は器または、容器に移し粗熱を取り冷蔵庫で冷却することをお勧めいたします。
- 電子レンジで調理する場合は、液体食品などを加熱してから**かたまるくん**を加えてください。

かたまるくんを加えてから電子レンジで加熱すると、ふきこぼれることがあります。

- 牛乳や濃厚流動食または、酸味の強い果汁飲料など、**かたまるくん**が溶けにくい素材の場合は、ハンドミキサーなどを用いて溶解させてください。
- 食材によって固まりにくいものがありますので、**かたまるくん**の添加量を調整し、ご確認ください。
- 冷却途中でかき混ぜると、固まらない場合があります。