

とろみビール

コード0t



株式会社フードケア
<http://www.food-care.co.jp>

ネオハイトロミールⅢ
少量で素早くとろみがつき、食品の味の変化が少ないとろみ調整食品です。



※ピスタチオは飾りです。

材料 (2人分)

- | | | |
|------------|--------|---------|
| ビール | 350ml缶 | 1本 |
| ネオハイトロミールⅢ | | |
| ・ベース用 | 小さじ2杯半 | (約2.5g) |
| ・泡とろみ用 | 小さじ1杯 | (約1g) |
- ※とろみの状態を確認してからお召し上がりください

作り方

【ベース】

- ① ビール250mlを火にかけ、5分程沸騰させ炭酸をとばす
※炭酸の強い液体にとろみ剤を直接入れると泡がふきこぼれる危険があるため、炭酸をとばします
- ② ①にネオハイトロミールⅢを入れ、泡だて器で20～30秒程かき混ぜる
- ③ 粗熱をとった②を器に盛り付け、冷蔵庫で冷やす

【泡とろみ】

- ① ボールに残りのビール100mlとネオハイトロミールⅢを入れ、泡だて器で20～30秒程かき混ぜる

【仕上げ】

- ① 盛り付けの前に、作成した泡とろみを泡だて器で再度かき混ぜる
- ② 冷やしたベースのビールとろみの上に、泡とろみをのせて完成です

栄養価 (1人分) 約175ml

エネルギー	75kcal
たんぱく質	0.6g
食塩相当量	0.0g

ワンポイントアドバイス

- とろみビールの作り方を動画をご参考にしてください。



ネオハイトロミールⅢを購入される方は

ネオハイトロミールⅢは、Yahoo、楽天、Amazonなどの通販サイトや下記の販売店でお求めになれます。

- ・ヘルシーネットワーク 電話：0120-236-977
- ・渡辺商事(株) 電話：0120-210-810

注意事項

- 適度なとろみのつよさは召し上がる方によって異なりますので、必要に応じて専門の医師、栄養士等にご相談の上、適切にご使用ください。

最新の情報をご覧になりたい方は以下HPをご覧ください。
「食べるを支える」HP → <http://www.shokushien.net/>
(「食べるを支える」のキーワードでWeb検索できます)

