

しゅうまいゼリー

べたつきがなく、やわらかいゼリーです

材料 (2人分)

冷凍あら挽き肉しゅうまい 8個 (約100g)
(マルハニチロ株式会社)

スベラカーゼ 小さじ1杯

だし汁 1/2カップ (100ml)
(水に対して鶏ガラだしの素 小さじ1/2)

コード 2-1



作り方

- ① しゅうまい4個分にラップをして、電子レンジで600Wで約1分30秒間温める。
- ② ミキサーに①とスベラカーゼ、だし汁をいれて、1分以上攪拌する。
- ③ ミキサーから小鍋に移して、全体がサラサラになるまで加熱する。
- ④ 器に入れて少し冷ますと固まります。

栄養価 (1人分)

エネルギー	132kcal
たんぱく質	5.9g
食塩	1.5g

注意事項

- ※加熱後に取り出す際は非常に熱くなっていますので、やけどにはご注意ください。
- ※しっかりと**ミキサーで攪拌しない**と固まらないことがあります。
- ※再加熱時にサラサラになるまで**しっかりと温めない**と、固まらないことがあります。

ワンポイント

しゅうまいゼリーは冷蔵保存・冷凍保存が可能です。

【冷蔵保存】 = 1日程度

【冷凍保存】 = 1カ月程度

お召し上げの際には、全体が均一に80℃以上になるように温めて下さい。

※電子レンジでの加熱の際は、一度液状になるので、深めの耐熱容器にいれて、こまめに攪拌して下さい。

※自然解凍は本来の物性を損なう恐れがあります。

使用商品

スベラカーゼ



でんぷん食品特有のべたつき感を大きく改善できるゼリーの素です。