

やわらか餅のお雑煮風



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

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。



ネオハイトロミールスリム

素早くとろみがつき、多少の量の変化でも、とろみのつよさに影響が出にくいとろみ調整食品です。



コード3



材料 (2食分)

お湯	3/4カップ (約150ml)
ご飯	お茶碗1/4杯 (約45g)
白玉粉	大さじ2杯強 (約20g)
スベラカーゼ	小さじ1と1/2杯(約4.5g)
水	3/4カップ (約150ml)
めんつゆ(4倍濃厚)	小さじ1杯半(約8g)
ネオハイトロミールスリム	小さじ2杯 (約3g)

作り方

【お餅ゼリー】

- ① ミキサーに白玉粉、お湯、スベラカーゼを入れ30秒程攪拌する。
- ② ①の中にご飯を入れ、1分間程度攪拌する。
- ③ ②を鍋に移し、一度さらさらになるまで加熱する。
- ④ 四角い保存容器等に流し入れ、冷ます。
- ⑤ ④が冷めたら、カットしてお椀に入れる。

【だし汁】

- ① 煮立たせたAにネオハイトロミールスリムでとろみをつける。

栄養価 (1食分)

エネルギー	185kcal
たんぱく質	3.0g
食塩相当量	1.3g

ワンポイントアドバイス

- だし汁を作る際、ゆずの果汁を加えとろみをつけると、ゆずの風味を楽しめます。

スベラカーゼ、ネオハイトロミールスリムを購入される方は

スベラカーゼネオハイトロミールスリムは通販サイトでお求めになれます。

注意事項

- お持ちのミキサーの耐熱温度をご確認ください。
※熱いものをミキサーに入れると、吹き出すことがあるのでご注意ください。
- ミキサーで攪拌後、再加熱をしっかりと行わないと固まらないことがあります。
※再加熱の際、焦げ付かないように良く混ぜてください。
※突沸による火傷にご注意ください。
- 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。
- 熱い食品や飲料にとろみをつけた場合、やけどの恐れがありますので、召し上がる前に必ずとろみの状態を確認してください。

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)

