

## ★ 鮭のトロ口蒸し……認知症

### ◆ 魚のヴィネッタ処理

C 鮭などは解凍後、ヴィネッタ溶液(濃度2%)に3時間以上浸漬する。

例: 鮭・甘鯛・紅鮭・トラウト・鮭

浸漬した魚は、ザルに上げてキッチンペーパーで軽くたたくようにして水切りする。

(注)これは、冷凍切り身の魚の処理方法です。

#### ● アイコンについて

スチームコンベクションオープンモードを表示しています。

Ⓒ コンビモード(180℃)

Ⓔ スチームモード(160℃)

## ★タイプ4★ 飲み込む応援食



材料	分量
骨取り切身百選(サケ) Ⓒ	5.5 g
ヴィネッタ溶液(濃度2%)	適宜
絹豆腐	3.0 g
山芋とろろ Ⓔ	2.0 g
さっとタンパク Ⓔ	2 g
酒	2 g
(とろろA)	
山芋とろろ Ⓔ	1.0 g
卵白	8 g
塩	少々
片栗粉	0.7 g
(銀あん)	
昆布だし汁	2.0 g
みりん	2 g
塩	少々
片栗粉	} 水溶き片栗粉 0.7 g
水	
生姜汁	適宜

#### ◆ 作り方

- ① サケをヴィネッタ処理Cし、皮を剥き粗刻みにする。
- ② 豆腐をキッチンタオルで包み水を切る。
- ③ 山芋とろろを自然解凍する。
- ④ (とろろA)卵白をメレンゲ状にする。ボールに山芋とろろと片栗粉、塩を加えて混ぜ、メレンゲ状卵白を加えて、メレンゲ状を潰さない様に混ぜる。
- ⑤ フードプロセッサーに①のサケと②、③のろろを入れてよく攪拌し、裏ごし(20メッシュ)し、さっとタンパクを加えて混ぜる。
- ⑥ ホテルパンに⑤を流し、Ⓔ7分加熱する。
- ⑦ ⑥にとろろAをかけてⒺ2分加熱する。
- ⑧ (銀あん)鍋に、昆布だし汁とみりん、塩を入れて温め、水溶き片栗粉を加えて煮たて、とろみを付け、生姜汁を入れる。
- ⑨ 器に⑦を盛りつけ、銀あんをかける。付け合わせを添えます。

#### 料理のポイント

- ①とろろは、室温で硬くなるため、銀あんは、とろろを包むようにかけること。
- ②とろろは、加熱すぎると硬くなりますからので注意すること。
- ③鮭の皮は、硬いため取り除く。