

# ★ ステーキ.....脳卒中後遺症

## ◆肉のヴィネッタ処理

B 薄肉(厚さ2mm程度)を重ねる時は、肉をバットに並べ濃厚ヴィネッタ液(濃度15%)を塗る。この工程を枚数分繰り返す。枚数は、3～5枚で脂肪部分を交互に重ねる。

### ●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2★ つぶす応援食



- ◆ ① 牛肉をヴィネッタ処理B(3～5枚)し、フライパンで焼く。  
 ② ①を皿に盛り付けステーキソースをかけ、付け合わせを盛り付ける。  
 ③ (ステーキソース)①のフライパンに市販ステーキソースと砂糖、水を入れて煮立てる。

### 料理のポイント

- ①牛肉は、筋・脂肪が少ない肉を選定する。(タイプ3も同様)  
 ②ヴィネッタ効果でやわらかい、噛み切れるステーキです。  
 ③ステーキソース(業務用)の味を高齢者用に薄くした。

## ★タイプ3★ まとめる応援食



- ◆ ① ヴィネッタ処理Bした牛肉の筋を切り、みじん切りにして裏ごし(12メッシュ)する。  
 ② ミートムースを半解凍する。  
 ③ ボールに①と②、片栗粉、寒天溶液Aを入れてよくかき混ぜる。  
 ④ ホテルパンに③を流し入れステーキ型にし、ⓐ5分加熱し、表面にバーナーで焦げ目を付け、カットして皿に盛り、ステーキソースをかけ、付け合わせを盛り付ける。  
 ⑤ (ステーキソース)タイプ2のソース(④)に寒天溶液Aを加えて攪拌する。  
 ⑥ (寒天溶液A)湯にウルトラ寒天を振り入れ攪拌し溶解する。  
 ⑦ (寒天溶液B)湯にウルトラ寒天とばば寒天を振り入れ攪拌し溶解する。

### 料理のポイント

ミートムースを使用することでとろみ食材が減らせる。

### 【材料】

食品名	タイプ2	タイプ3	食品名	タイプ2	タイプ3	(寒天溶液A)	
牛肉もも(スライス)	80g	50g	(ステーキソース)			介護食用ウルトラ寒天 <sup>①</sup>	2g
ヴィネッタ液(濃度2%)	適宜	適宜	ステーキソース和風おろし <sup>ⓐ</sup>	6g	6g	湯	50g
ミートムース(ビーフ) <sup>ⓐ</sup>		25g	砂糖	0.5g	0.5g	(寒天溶液B)	
油	適宜	適宜	水	6g	6g	介護食用ウルトラ寒天 <sup>①</sup>	1g
片栗粉		2g	寒天溶液B		0.8g	手作りばば寒天 <sup>①</sup>	1g
寒天溶液A		10g	ステーキ焼き汁		適宜	湯	75g