

★ 豚の角煮・・・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



- ◆ 作り方
- ① 豚肉をヴィネッタ処理B(3～5枚)する。
 - ② (煮汁)鍋に煮汁の材料を入れ、混ぜて一煮立ちする。
 - ③ フライパンに油を引き、①を両面焼きして、②の煮汁で5分煮含める。
 - ④ ③の残された煮汁に水溶性片栗粉を入れてとろみを付ける。
 - ⑤ 器に③を盛り付け、④の煮汁をかける。

料理のポイント ①煮汁は、タイプ2とタイプ4と一緒に調理する。

★タイプ4★ 飲み込む応援食



- ◆ 作り方
- ① 豚肉をヴィネッタ処理B(3～5枚)する。
 - ② ①をみじん切りにする。
 - ③ (寒天溶液)湯にウルトラ寒天とばば寒天を振り入れ、よく攪拌して溶解する。
 - ④ ボールに湯を入れ、とろみ米スターを振り入れ、良く攪拌し溶解する。ラップをして蒸らす。
 - ⑤ フードプロセッサーに②と③、④、調味料A、水を入れてなめらかにし、裏ごし(20メッシュ)し、ホテルパンに流し、⑤5分加熱する。
 - ⑥ ⑤をカットし、器に盛り付けタイプ2で調理した煮汁(②)をかける。

【材料】

食品名	タイプ2	タイプ4
豚肩ロース(スライス)	80g	60g
ヴィネッタ溶液(濃度15%)	適宜	適宜
寒天溶液		3g
とろみ米スター		3g
湯		15g
醤油	} 調味料A	2g
砂糖		2g
水		10g

食品名	タイプ2	タイプ4
(煮汁)		
醤油	3g	3g
砂糖	2g	2g
酒	10g	10g
水	30g	30g
片栗粉	} 水溶性片栗粉	1g
水		2g

(寒天溶液)	
介護食用ウルトラ寒天	1g
手作りばば寒天	1g
湯	75g