

# ★ゴマ風味蒸し鶏.....認知症

## ◆肉のヴィネッタ処理

A 筋の多い肉は、ジャガードで筋切りをしてヴィネッタ溶液(濃度2%)に3時間以上浸漬する。肉が浸る程度の液量にする。

### ●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4★飲み込む応援食



- ◆ 作り方 ◆
- ① 鶏むね肉をヴィネッタ処理Aし、粗刻みする。
  - ② 豆腐をキッチンタオルで包みたくく様にして水気を切る。
  - ③ ボールに牛乳、湯とマッシュポテトを入れ混ぜてふやかす。
  - ④ ごまだれは、水で薄め、砂糖で味を調整する。
  - ⑤ フードプロセッサーに①と②、③、米油、寒天溶液を入れてなめらかにし、裏ごし(20メッシュ)する。
  - ⑥ ホテルパンに⑤を流し、Ⓔ7分加熱する。
  - ⑦ ⑥をカットし器に盛り付けて④のごまだれをかけ、付け合わせを添える。

材料	分量
鶏むね肉	40g
ヴィネッタ溶液(濃度2%)	適宜
絹豆腐	5g
マッシュポテト(粉末)	5g
牛乳	10g
湯	10g

米油	3g
寒天溶液	10g
ごまたれ	12g
水	8g

(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