

嚙下食レシピ

鶏の唐揚げ L4 (介護食)



[材料] (3人分)

- A・クイック介護食シリーズとり
(株式会社マルハチ村松):300g
- ・片栗粉:9g
- ・水:9g
- ・唐揚げ粉:45g
- ・油(オイルスプレー):9g

栄養成分(1人分)

エネルギー:152kcal
たんぱく質:10.9g
脂質:10.2g
炭水化物:3.9g
食塩相当量:0.5g

ひとくちメモ

- 石臼で粉碎されゲル化剤が入っている鶏肉加工食品を使用しました。簡単においしい嚙下食を作ることができ、作業の合理化が図れます。
- 鶏肉は元の形状に近づけた状態に成型して、見た目を美しくしましょう。

	作り方	工程写真	使用機器・設定・ポイント
1	ボールに材料Aを入れ混ぜながら80℃まで加熱。		IH調理器
2	型に流し、3℃まで冷却。		ブラストチラー:90分以内3℃
3	ラップや巻きすを使って丸め、形を整えた後、一口大にカット。		
4	唐揚げ粉をまぶし、オイルスプレーを噴霧する。		
5	スチームコンベクションオーブンで加熱する。		スチームコンベクションオーブン: コンビモード(湿度30%) 230℃×3分