

嚙下食レシピ

魚のテリーヌ L4(介護食)



[材料] (12人分)

- A** ・ サーモン:225g
 ・ 食塩:1.5g
 ・ 山芋:35g
 ・ 生クリーム:50g
- B** ・ 貝柱:215g
 ・ 食塩:0.5g
 ・ 山芋:18g
 ・ 生クリーム:25g
 ・ 卵白:1/4個
- C** ・ 白身魚すり身:250g
 ・ 食塩:0.5g
 ・ 山芋:25g
 ・ 生クリーム:50g
 ・ グリンピース(ピューレ状):50g

栄養成分(1人分)

エネルギー:110kcal
 たんぱく質:11g
 脂質:6g
 炭水化物:4g
 食塩相当量:1.2g

ひとくちメモ

- ピンク、白、グリーンの3色で彩りが良く見た目にきれいで、3種類の味が独立して楽しめます。
- 生クリームと山芋を使うことでやわらかくしっとりし、飲み込みやすくなります。

	作り方	工程写真	使用機器・設定・ポイント
1	材料A・B・Cをそれぞれフードプロセッサにかける。	  	フードプロセッサ

	作り方	工程写真	使用機器・設定・ポイント
2	<p>テリーヌ型にラップを敷き、A・B・Cの順番に層になるように流し入れる。</p>		
3	<p>2をスチームコンベクションオーブンで加熱する。</p>		<p>スチームコンベクションオーブン: スチームモード75℃×90分</p>
4	<p>3を冷やし固め、提供時には切り分ける。</p>		<p>ブラストチラー:90分以内3℃</p>