

枝豆豆腐／ムース食

調理システム： クックサーブ

1/1ホテルパン： 2台分（18cm角流し缶）

写真

盛付写真



⑤加熱前 ホテルパン写真



⑤加熱後 ホテルパン写真



※写真は18cm角流し缶1台分、1/2ホテルパンを使用しています。

材料(1個分)

冷凍枝豆（解凍する）		60 g	B	だし汁2	20 g					
絹ごし豆腐（4等分）		40 g		薄口醤油	10 g					
塩		1 g		みりん2	5 g					
みりん1		20 g								
			とろみ剤（調味液のBの1.5%）		0.5 g					
A	だし汁1	90 g								
	かたまるくん（生地重量の0.6%）	2.5 g								
栄養成分	エネルギー	178 kcal	たんぱく質	10.0 g	脂質	4.9 g	炭水化物	18.8 g	食塩	2.7 g

作業手順

下 処 理	① 冷凍枝豆を解凍する。
	② 絹ごし豆腐をカットする。
	③ Aを混ぜ合わせる。
ミ キ シ ン グ	④ ①、②、塩、みりん1をミキサーにかけ、さらに③を入れミキサーにかけ、型に流し、表面を沿うようにラップをかける。
加 熱	⑤ ホテルパンに④を並べ、予熱したスチコンで、芯温センサーを挿し加熱する。
	使用ホテルパン 穴あき 調理設定 スチーム ・ 95℃ ・ 芯温60℃ ・ 風量4
急 速 冷 却	⑥ ラップを外し、ブラストチラーで冷却する。
	使用ホテルパン 穴あき 使用機器 ブラストチラー 設定 10℃以下 ・ 60分以内
提 供	⑦ 鍋でBを混ぜ合わせて沸騰させ、味を調えとろみ剤でとろみを付ける。
	⑧ 型を外し、好みの大きさにカットし器に盛付け、⑦をかける。

調理のポイント

- ・ かたまらくんは離水が少なく、60℃まで温めても形が崩れないゲル化剤である。嚥下調整食分類2021「コード/2-1、2-2」対応。
(販売：株式会社宮源)
- ・ かたまらくんを加えた後は、必ず60℃以上に温める事。