

一般食

■ 材料(10人分) 2-2 2-1

揚げ麺	150g
お湯(揚げ麺の2倍量)	300g
★ 中華丼の具(市販品)	600g
計	1,050g
MCTオイル (計の5%)	53g

■ 材料(10人分) 1j

揚げ麺	100g
お湯(揚げ麺の2.5倍量)	250g
★ 中華丼の具(市販品)	600g
計①	950g
MCTオイル (計①の5%)	48g
計②	998g
酵素入りゲル化剤 (計②の0.7%)	7.0g

〈下準備〉

揚げ麺はお湯で10分程度浸してふやかしておく(吸われなかったお湯も使用する)。2-1 1j は中華丼の具(市販品)にきくらげなどが入っていたら取り除いておく。

2-2 〈粗ペースト〉 20℃ ↔ 45℃

温度	物性値		
	かたさ(N/m)	凝集性	付着性(J/m)
20℃	552	0.83	137
45℃	483	0.85	129



ミキシング



栄養成分値 (1人分) 143kcal P2.2g F9.1g C13.8g

① ふやかした麺、お湯の残り、★、日清食事にプラスMCTオイルを加え、ミキシングする。

調理のポイント!

揚げ麺はパリパリしていますが、お湯でふやかして使うことで揚げ麺の香りを活かしつつ、なめらかなペーストにすることができます。時間を置いてしっかり吸水してください。また、2-1 1j では、中華丼の具(市販品)にきくらげ、タケノコ、椎茸、豚肉など入っている場合は粒が残ってしまう可能性があるため、そのままでは使用しません。あらかじめ、取り除いてください。

※一般食の写真はイメージです。

2-1 〈ペースト〉 20℃ ↔ 45℃

温度	物性値		
	かたさ(N/m)	凝集性	付着性(J/m)
20℃	366	0.84	67
45℃	302	0.84	26



なめらかになるまでミキシング



栄養成分値 (1人分) 143kcal P2.2g F9.1g C13.8g

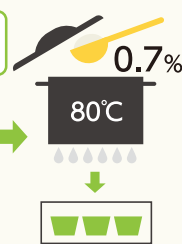
① ふやかした麺、お湯の残り、★、日清食事にプラスMCTオイルを加え、なめらかになるまでミキシングする。

1j 〈ムース〉 20℃ ↔ 45℃

温度	物性値		
	かたさ(N/m)	凝集性	付着性(J/m)
20℃	923	0.49	86
45℃	881	0.50	71



なめらかになるまでミキシング



栄養成分値 (1人分) 118kcal P1.8g F7.7g C11.0g

① ふやかした麺、お湯の残り、★、日清食事にプラスMCTオイルを加え、なめらかになるまでミキシングする。
② 鍋に移して、酵素入りゲル化剤を加え、よくかき混ぜながら80℃以上に加熱する。
③ 器に流し入れ、冷やし固める。

凡例
日清食事にプラスMCTオイル

酵素入りゲル化剤

*材料の分量(計または計①)に対しての割合を表示しています。
**材料の分量(計②)に対しての割合を表示しています。