

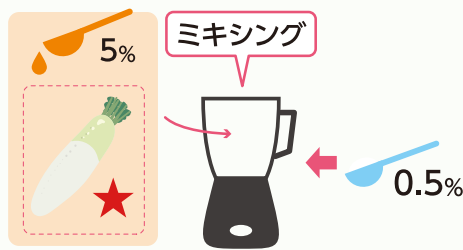
一般食

■ 材料(10人分)

大根(いちょう切り)	300g
★ エビチリの素	300g
計①	600g
MCTオイル (計①の5%)	30g
計②	630g
2-2 トロミアップパーフェクト (計②の0.5%)	3.2g
2-1 トロミアップパーフェクト (計②の0.8%)	5.0g
1j ゼリーパーフェクト (計②の0.8%)	5.0g

2-2 〈粗ペースト〉 10℃ ↔ 20℃

温度	物性値		
	かたさ (N/m)	凝集性	付着性 (J/m)
10℃	345	0.85	87
20℃	382	0.82	91



栄養成分値 (1人分) 49kcal P0.5g F3.5g C4.3g

- ① 大根だけ先にミキシングし、粗みじんにする。
- ② ①に★、日清食事にプラスMCTオイルを加えて、さらにミキシングする。
- ③ ②にトロミアップパーフェクトを加え、とろみをつける。

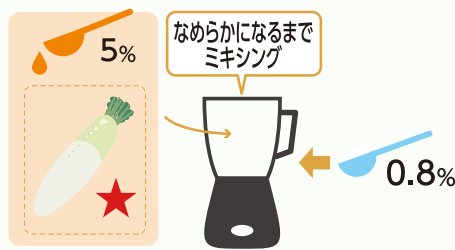
調理のポイント!

大根(いちょう切り)は粗みじんにしてミキシングするとなめらかなペーストに仕上がリ、時間短縮にもなります。冷凍の大根おろしでも代用できます。大根は加熱せず、生を使用します。
唐辛子やニンニクには食欲増進作用があります。体調が良い場合は嚥下食でも香辛料を利用してください。

※一般食の写真はイメージです。

2-1 〈ペースト〉 10℃ ↔ 20℃

温度	物性値		
	かたさ (N/m)	凝集性	付着性 (J/m)
10℃	313	0.84	25
20℃	329	0.83	51



栄養成分値 (1人分) 49kcal P0.5g F3.5g C4.5g

- ① 大根だけ先にミキシングし、粗みじんにする。
- ② ①に★、日清食事にプラスMCTオイルを加えて、さらになめらかになるまでミキシングする。
- ③ ②にトロミアップパーフェクトを加え、とろみをつける。

1j 〈ムース〉 10℃ ↔ 20℃

温度	物性値		
	かたさ (N/m)	凝集性	付着性 (J/m)
10℃	1,931	0.38	160
20℃	2,722	0.34	211



栄養成分値 (1人分) 49kcal P0.5g F3.5g C4.5g

- ① 大根だけ先にミキシングし、粗みじんにする。
- ② ①に★、日清食事にプラスMCTオイルを加えて、さらになめらかになるまでミキシングする。
- ③ 鍋に移して、ゼリーパーフェクトを加え、よくかき混ぜながら80℃以上に加熱する。
- ④ 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	トロミアップパーフェクト	ゼリーパーフェクト
	○%*	○%**	○%**

*材料の分量(計①)に対する割合を表示しています。
**材料の分量(計②)に対する割合を表示しています。