

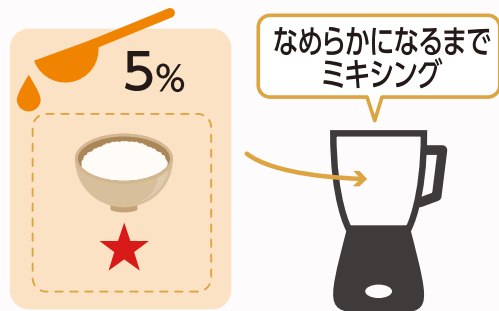
■ 材料(10人分) 2-1

全粥	150g
★ うなぎ蒲焼のたれ	100g
ごま油	100g
計	350g
MCTオイル (計の5%)	18g



2-1 〈ペースト〉 20℃ ↔ 45℃

温度	物性値		
	かたさ (N/m ²)	凝集性	付着性 (J/m ²)
20℃	313	0.85	43
45℃	318	0.84	28



栄養成分値 (1人分) **135kcal** **P0.6g** **F11.9g** **C6.7g**

①全粥、★、日清食事にプラスMCTオイルを入れ、なめらかになるまでミキシングする。

調理のポイント!

蒲焼のたれは、ご飯のおともにぴったりです。**蒲焼のたれと全粥とMCTオイルでエネルギーアップソース**です。蒲焼のたれは、ご飯、お肉、お魚など様々な食材に利用できます。

凡例

日清食事にプラス
MCTオイル
*材料の分量(計)に対しての割合を
表示しています。

こんな料理に

蒲焼風のたれは、食材のコクを引き立て、和風の味付けを好む方に親しみやすい風味です。お粥ややわらかめに炊いたごはんにそのままかけてもよく、やわらかく調理した肉や魚の料理のソースとしてもうま味加わり食べ応えのある一皿に仕上がります。ペースト状に加工した料理にも合わせやすいです。

合う料理の例

- やわらかめのごはん・お粥
- 白身魚のムース
- 鶏ひき肉のミートローフやつくね風
- つぶした豆腐や豆腐ハンバーグ
- 卵豆腐
- やわらか温野菜 (なす、かぼちゃ、里芋、山芋)