

介護食

トマトゼリー カプレーゼ仕立て

【トレハ®の効果】

- ① トマトの苦味、酸味が抑制され、旨味が増強します。
- ② 風味のバランスがよくなり、食べやすくなります。

【配合目安】

- ・トマトゼリー:全材料に対して約3%。
- ・チーズゼリー:全材料に対して約1.6%。



スマイルケア食分類:赤B
嚥下食ピラミッド:L1
UDF区分:4
学会分類2013:嚥下調整食1j

材料

【10人分】

トマトゼリー

a	トマトピューレ(市販)	175g
	トレハ®	15g
	水	303g
	嚥下食用テクスチャー改良剤	4g

チーズゼリー

b	モッツアレラチーズ	100g
	クリームチーズ	25g
	牛乳	100g
	水	17g
	トレハ®	4g
	塩	0.5g
	嚥下食用テクスチャー改良剤	2g

作り方

トマトゼリー

- ① aを鍋に入れ、攪拌しながらテクスチャー改良剤を加え、75℃以上に加熱し、水で重量を調整する。
- ② 樋型に充填し、プラスチック(なければ冷蔵庫等)で速やかに冷却する。(90分以内に3℃以下)

チーズゼリー

- ① bをミキサーに入れ混合し、鍋に入れる。
- ② 攪拌しながらテクスチャー改良剤を加え、75℃以上に加熱し、水で重量を調整する。
- ③ 樋型に充填し、プラスチック(なければ冷蔵庫等)で速やかに冷却する。(90分以内に3℃以下)

仕上げ

トマトゼリーとチーズゼリーを型から抜いてスライスし皿に盛付け、パジルソース(分量外)をかける。

当社での試作例です。条件は貴社設備等に合わせて適宜ご検討ください。
※「トレハ」は日本における林原の登録商標です。