

介護食

やわらかハンバーグ(真空調理)

【トレハ®の効果】

- ① やわらかい食感になります。
- ② ばさつきを抑え、ジューシーになります。
- ③ 肉の嫌な臭いを抑えます。

【配合目安】

全材料に対してトレハ1.7%、または肉重量に対してトレハ3%を加える。



スマイルケア食分類:黄A
嚥下食ピラミッド :L4
UDF区分:1
学会分類2013:嚥下調整食4

材 料

【22人分】

合びき肉	1000g
炒め玉ねぎ*	300g
パン粉	50g
全卵	265g
牛乳	90g
ブランデー	10g
塩	10g
胡椒	2.6g
ナツメグ	1.3g
オールスパイス	1.1g
トレハ®	30g

*みじん切りのタマネギを重量50%まで炒めたもの

作り方

- ① 全ての材料をミキサーで混合する。
- ② 分割・成形し、天板に並べる。
- ③ スチームコンベクションオープンのホットエアモードで280℃・4分間表面を焼き固める。
- ④ ③を真空パックする。
- ⑤ スチームコンベクションオープンのスチームモードで芯温75℃・20分間加熱する。
- ⑥ プラストチラーで冷却する。
- ⑦ チルドまたは冷凍で保存する。
- ⑧ 芯温75℃・15分間再加熱して提供する。

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。