

【 ペースト粥 】 レシピ1人分（嚥下調整食2-1）



材料

全粥・・・・・・・・・・・・・200g
スベラカーゼ・・・・・・・・・・2.6g
(でんぷん分解酵素剤)

必要な器具・材料

ミキサー、はかり、レードル、スプーン

作り方

- ①70℃以上に温めた全粥をミキサーに入れる
- ②全粥の重量に対し、1.3%のでんぷん分解酵素(スベラカーゼ)を加える
- ③1分以上、粒がなくなめらかになるまでミキサーにかける
- ④状態(粒がない、なめらかである)を確認する
- ⑤器に移して完成

ポイント

- ・全粥は70℃以上の状態で作ります
(できあがりすぐ、または電子レンジ等で再加熱して使用しましょう)
- ・でんぷん分解酵素剤を使用することで、ベタつきの少ないペースト粥を作ることができます

エネルギー 143 kcal たんぱく質 14.1 g 塩分 0 g