

ミキサー食(ペースト状)の作り方

① ミキサー食を作るときに必要な道具



〈ミキサー、ハンドミキサー〉
料理をペースト状態にします。

〈泡だて器〉

均一に混ぜたり、トロミの調整に
使います。
小さいものがあると便利です。

〈ボウル〉

茶碗やマグカップなどでも代用可。トロ
ミの調整をするときに使います。

② 水分



白湯

煮汁やだし汁

③ とろみ調整剤

- ・ソフティアS
- ・つるりんこ
- ・トロミスマイル
など

ミキサーは、水分が多いほうがかけやすいので食材自体に水分が少ないものは煮汁、だし汁などを加えてミキサーをかけましょう。

煮汁ばかり入れすぎると味が濃くなって
しまうので、だし汁を使用すると、風味も落
とさずおいしいミキサー食になります。

