

ミキサー食(ペースト状)の作り方

患者向け

① 通常に作った料理をほぐす



② ミキサーにかける



③ 粒が残らないように



ワンポイント

肉や魚は水分が少ないため水分をあらかじめ足しておきましょう



ミキサー食をおいしく安全に作るポイント

- ・ミキサーにかける前に、まずやわらかく調理しておきます
- ・全体に均一にかけるようにします
- ・おかずは一品ごとにミキサーにかけて盛り付けるようにしましょう。
- ・青菜はやわらかい葉先を使用するとなめらかな仕上がりになります

④ 粘度を確認する

