

府中療育センターで使用している調理機器の一部を紹介

(家庭でも使用しやすい機器の例)



【ミルサー】

一人分等少ない量をペースト状にするのに便利です。ボトルもいろいろな大きさがあります。



【家庭用ミキサー】

まとまった量をペースト状にできます。少ない量をミキサーにかける時は食品が刃にきちんと当たるようにボトルの中の食品をこまめにへら等で落としながらミキサーするとよいでしょう。



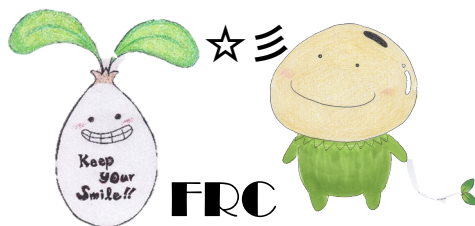
【フードプロセッサー】

きざみや一人分等少ない量をペースト状にするのに便利です。

加工してペースト食にする工程



(例) 豆腐入り肉団子(野菜あんかけ)



肉団子を取り出し、ミルサーに入れます。



肉団子をミルサーにかけ、ミンチ状になったら、少量の水分を入れます。再度ミキサーをすると、出来上がりがきれいなペーストになります。



野菜もミキサーにかけて、あんにして盛り付けます。