

■お粥から作るミキサー粥■

【準備するもの】

- お粥（160g）
- ミキサー
- スプーン
- スベラカーゼ 3g（全体の1～2%）
- お茶碗
- 電子レンジ



永生病院ホームページに
作り方の動画が載っています。



【作り方】

- ① 70℃以上に熱したお粥とスベラカーゼをミキサーの中に入れる。
- ② お粥の粒がなくなるくらいなめらかになるまでミキサーにかける。（お粥 160g で 1 分程度）
- ③ ひと肌くらいに冷めるまで待つ。
- ④ お茶碗に盛り付けをして完成！



POINT

- *やけどに注意！！
- *スベラカーゼは70度以上で固まる
- *粥→スベラカーゼ→粥の順で入れる
（スベラカーゼを均一に混ぜるため）



POINT

- *ミキサー粥は冷めた時に固まる



POINT

- *スプーンですくって落とす時に「するん」と落ちるくらいに固まっていると Good！