

第一回『スチコンで作る 簡単やわらかおせちとおもてなし献立！』

株式会社ふくなお with 堂本食品 の様子★

9/13 実施

会場は松山市内。厨房機器でお馴染みの ホシザキ四国㈱のテストキッチンです。

～調理講習会の流れ～

1. 講習会で使う厨房機器の説明
2. やわらか食の調理講習
 - ・バーナー調理で美しさUP！
 - ・やわらか加工品の調味のコツ
 - ・スチームコンベクション⇒冷却 食材をおいしく保つコツ
3. 盛り付け
4. 嚙下食の知識 簡単にできるやわらかレシピ
5. 試食

【講師の皆さん】



株式会社ふくなお
介護食アドバイザー
山田 織絵さん



堂本食品㈱
営業部
佐々木 憲久さん



ホシザキ四国㈱
営業部調理フォロー担当
植田 美羽さん

1. 講習会で使う厨房機器の説明



・スチームコンベクション
・電解水生成装置
・真空包装機
・ブラストチラー(粗熱取り)etc
実用的な使い方を
教えて頂きました！

↓<真空包装機の実験の様子>

少量の調味料で、素早く味を染み込ませる事を
実演して頂きました

<ブラストチラー(粗熱取り)の紹介>↓

時間と場所を要する粗熱取りを、時短できる急
速冷凍機です。使用者も増加中とのこと

●こんな方におススメ！●

機械があるけどもっと便利な使い方を知りたい！
人手が少なくても調理を効率良くしたい！
時間がかかる粗熱取りに困っている
やわらか食のバリエーションを充実させたい！
嚙下食について知識を増やしたい！



2016/9/13

2. やわらか食の調理講習



バーナーを使って
こんがりを演出



切り方・味付けなど

やわらか食の特性に

合う調理方法を教えて頂きました



ｽﾏﾝ時間差調理法



お祝食を短時間で
美味しく作りました！

3. 盛り付け



各自思い思いに、
さまざまな形の容器に
盛り付けました。

参加者の方の盛り付けに
感激！勉強になりました。
次回も楽しみです



ふくなおの製品と堂本食品の
食感のある煮豆や1-ｽﾄのきんとんも加え
華やかにできあがりしました

4. 嚥下食の知識

食事の前に、嚥下食の試食の方法を学びました
嚥下食ピラミッドや基準について少し
説明して頂きました。
料理のプロのみなさんでも、うなずけるような
新しい知識を教えてください。

5. 試食