

簡単 やわらかお祭り & 敬老献立！

スチコンで作る

株式会社ふくなおwith日東ベスト株式会社 の様子★

実施日:H29年7月5日
会場:ホシザキ四国㈱
松山中央営業所
テストキッチン

主催:株式会社松宮
協力:株式会社ふくなお・日東ベスト株式会社
ホシザキ四国株式会社



(株)ふくなおの山田さん・日東ベスト(株)の荒木さんを講師として、下の食材を使って素敵な献立に変身させます。



スチコン(=水蒸気と熱による多機能加熱調理器)を利用して やわらか食をつくれます。



食材を一旦ペースト状にして再形成したものをベースとしたこれらやわらか食材は、調理師さん達の手により、元の食材の形に近づけられます。



講師の先生の説明を聞きながら、参加された県内の病院・施設で働く栄養士さん、調理師さんたちが実際に食材をつかって作ります。



レンコンペーストを輪切りにして、ストローでくりぬくと、←のように本物のレンコンのようになります。



余った食材をつかって調理師さんたちがパパッと一品つきました。ブロッコリーと貝柱のサラダです。さすがです。



完成！ やわらかお祭り & 敬老献立



- とろみをつけたイカと蓮根の煮物
- インゲンのお浸し風
- とろみ茶碗蒸し
- とろみお吸い物

- イカと野菜の天ぷら
- インゲンのお浸し風
- とろみ茶碗蒸し
- お吸い物
- やわらか白ごはん

全てやわらか食材で作っているとは思えないクオリティーです！



- イカと人参・ブロッコリーのカレーライス
- ブロッコリーのマヨネーズ和え



やわらか食材について、商品のご注文・お問合せについては株式会社松宮までご連絡ください。(TEL 089-922-4343)