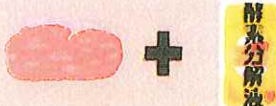

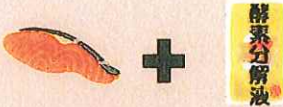
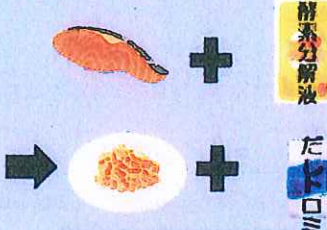






常菜と軟菜 調理方法の違い

わかたけ南では5段階の食形態を用意し、ご利用者様にあった食事を提供しています。そのため、適した軟らかさにするために調理方法が異なります。今回はその一部を紹介します。

	常菜	軟菜
肉	 <p>酵素分解液に漬ける</p>	 <p>酵素分解液に漬け、長時間加熱する</p>
魚	 <p>酵素分解液に漬ける</p>	 <p>酵素分解液に漬ける →加熱後はほぐしてトロミをつけた出汁を混ぜ込む</p>
ほうれん草	 <p>加熱して軟らかくする</p>	 <p>重曹を加えて加熱する</p>
果物	 <p>一口大にカット</p>	 <p>コンポートに加工したり、フルーツゼリーに置き換える</p>

軟菜は肉や魚、野菜に含まれる繊維を軟らかくするために「酵素分解液」や「重曹」を使用しています。安全性とおいしさ・見た目の両立が難しいため、漬ける時間や調理方法を変更するなど、日々改良をすすめています♪