

鯉のぼりカレー



※利用者によりA・B・Cで量を変更

【材料(1人前)	使用量(g)		
	A	B	C
やさしい素材 ポーク(ブロック)(マルハニチロ)	25	38	38
やさしい素材 とけないたまねぎ(マルハニチロ)	10	15	15
おろし生姜	0.3	0.5	0.5
おろしにんにく	0.3	0.5	0.5
コンソメ	0.2	0.3	0.3
カレー粉	0.1	0.2	0.2
こくまろカレー	3	4.5	4.5
バーモンドカレー	3	4.5	1.5
サラダ油	0.3	0.5	0.5
やさしい素材 えび(マルハニチロ)	40	40	40
やさしい素材 温野菜いんげん(マルハニチロ)	5	10	10
マヨネーズ	4	4	4
中濃ソース	1	1	1
ケチャップ	3	3	3
トロミ剤	0.5	0.5	0.5

一作り方一

■カレー

- ①ホテルパンにポーク(ブロック)を並べ、スチコン(スチームモード)で加熱する。
- ②①をダイス状にカットし(1cm角)、バーナーで炙る。
※煮汁は④の鍋に入れるため、残しておく。
- ③鍋に油を入れにんにく、生姜を炒めカレー粉を入れさらに炒める。
- ④③に水を入れ、コンソメ、カレールーを入れる。
- ⑤たまねぎを5mm角にカットする。
- ⑥④に②⑤を入れる。



①



②



⑤



⑥

■トッピング:鯉のぼり

- ①えびはホテルパンに並べてスチコン(スチームモード)で加熱する。
- ②①を鯉のぼりの形にカットする。
カット時の端材は5mm角にカットする。
- ③②にマヨネーズとソースで目玉を書き、ケチャップとマヨネーズで鱗を書く。
- ④いんげんを5mm角にカットする。
- ⑤コンソメ+水+スペラカーゼ(1.5%)をミキサーで攪拌し、
5mm角にしたえびといんげんをバットに並べて流し入れ固める。
固まったら花型で抜く。



①



④



⑤



完成！

山口先生のコメント

患者様に人気のあるカレーを子供の日バージョンにしようと思い、何で鯉のぼりを表現できるか考えました。
やさしい素材のえびならカレーにと合わせても美味しく召し上がって頂けると思い、えびを選びました。常菜はエビフライを使用し、軟菜からミキサーまではえびを使用しました。

〈参考〉



常菜食



軟菜食



ムース食