

嚙下調整食分類表 【③鶏の照り焼き】

コード名		施設名		西之島の郷	
0j	呼び名			とろみ剤等	
	写真			説明 (作り方)	
0t	呼び名			とろみ剤等	
	写真			説明 (作り方)	
1j	呼び名			とろみ剤等	
	写真			説明 (作り方)	
2-1	呼び名	ペースト		とろみ剤等	ソフティアS
	写真			説明 (作り方)	食材に水やだしを加水し、ミキサーで均一になるまで攪拌する。食材に応じて、ソフティアSでとろみをつける。
2-2	呼び名	なめらか		とろみ剤等	ソフティアG
	写真			説明 (作り方)	食材に水やだしを加水し、ミキサーでなめらかになるまで攪拌する。ソフティアGを入れさらに攪拌し、冷却、再形成する。
3	呼び名			とろみ剤等	
	写真			説明 (作り方)	
4	呼び名	極刻み		とろみ剤等	ソフティアS
	写真			説明 (作り方)	食材をみじん切りやミキサー攪拌。(粒が残る程度) まとまりがある状態にする。(水分が多い食材は、ソフティアSを使用) 必要に応じ、とろみ餡をかける。
非該当	呼び名	刻み	常菜	説明	1cm角にカットや手で細かくほぐす。 必要に応じ、とろみ餡をかける。
	写真				
	呼び名				
	写真				