



調味料と水をよくかき混ぜ、
とろみが出たら材料に混ぜる



材料

豚こまぎれ.....300g
ソフトソーセージ調味料.....10.5g
固めっこ.....4.5g
こしょう.....少々
粗びきこしょう.....少々
水.....150cc



やわらか ウィンナー



文章を入
れたい



調味料と水をよく混ぜ、固めっこ
を入れて10分程置く。豚肉を入
れてハンドミキサーなどでよく混
ぜる（白くなるぐらいまで）さら
に、こしょう、粗びきこしょうを
入れてよくかき混ぜる



ラップで包み漏れないように封をし、沸騰した鍋で20分～30分茹でる（大きさによって時間が異なる）茹で上がった後冷却しフライパンで炒める。

非常識

固めっこを使用

水分保持をするため
”うまみが流れ出ない”

非常識

こま切れ豚肉を使用

ミンチより筋が口に残らない

おいしい、やわらかい 介護食が出来る