

献立名

にんじんゼリー

コード

食品名	使用量 (g)	可食量 (g)	下処理及び作り方
にんじん	14	14	<p><下処理></p> <p>にんじん 大きめに切り、ゆでる</p> <p>レモン 消毒して、しぼる</p> <p><作り方></p> <p>(1) にんじんに計量した水を少し加えて、ミキサーにかける。</p> <p>(2) (1)に砂糖、粉寒天、残りの水を加えて火にかけ、よく煮溶かす。 さらにレモン汁、白ワインを加え、火をとめる。</p> <p>(3) 荒熱をとって、型に流し、冷蔵庫に入れて固める。</p> <p>※ 白ワインは加熱して、アルコール分を飛ばす。</p> <p>※ 型はプリン型やアルミカップでもよい。</p> <p>※ ゼラチンは、高熱調理に適さず、固まるまで長時間を要するため、粉寒天を使用。 (平成15年6月～)</p> <p>※2004(平成16)年度 移行</p>
砂糖	8	8	
粉寒天	0.3	0.3	
水	30～40	30～40	
白ワイン	2	2	
レモン(汁使用)	3	1.2	