

# えん下食の温め方

## ■提供にあたっての注意事項

- ✓ えん下食は、適切に温めると“とんかつソース状”になります。（目安）
- ✓ 湯の量、火加減、電子レンジの機種、温めるパック数により差異が生じます。“とんかつソース状”を目安に温めてください。
- ✓ 温めすぎると物性が変化する場合があるためご注意ください。（たまご、豆腐など）
- ✓ 温めた後、“袋の上から揉み込む” “お皿の上で軽く混ぜる” “などして混ぜてください。
- ✓ もみ込み作業をしないと離水など物性が不安定になる場合があります。
- ✓ えん下食の特性上、加熱後60度以下からゲル化反応（ゼリー状に固まる）します。
- ✓ 火傷にはご注意ください。
- ✓ “飲み込む力”には個人差がございますので、お召し上がりの際は十分ご注意ください。

## ■湯煎で温める（まとめて温め）



①食材の確認



②たっぷりのお湯で約2分湯煎  
（※たまごは沸騰前の湯（約85℃）で約1～2分）



③温めた袋を取り出し、よく揉む



④容器に流し入れ、  
常温又は冷蔵庫で固める



⑤盛付



⑥完成

## ■電子レンジで温める（1食ごと）



- ① パックに切込みを入れ、大きめの器に重ならないように入れてください。
- ② 電子レンジで500W：3分40秒 600W：3分を目安に温めてください。  
温め足りない場合は、様子を見ながら追加で10秒ずつ加熱してください。  
▼たまごの目安/1Pは、  
50g 500W:50秒 600W:40秒  
25g 500W:25秒 600W:20秒
- ③ “湯煎で温める” の③以降と同じ。