

作ってみたよ♪（トッポギ風お餅）

2023-7-31 調理実習で「でんぷん餅 トッポギ風」「くるみ餅」を作りました。

運動習慣のある透析患者さんなので、肉は豚ばら肉100g餅は2個から3個に増やすことも可能でした。

エネルギー不足になる方は、お餅を補食できたらと考えています。

この患者さん、でんぷん餅を10袋購入し、「軟らかくできないので使えない」とのことでした。

電子レンジに、餅パックの一部に切り込みを入れて500W40秒加熱すると非常に良い軟らかさになりました。

「自分の悩みは一気に解決した」とのこと、家にあるでんぷんお餅はどんどん食べていただけることと思います。



2023.07.31