

# 三重 鈴鹿回生病院

## <自慢のメニュー> 料理名:手作りなめらか豆腐〜一丁二味

- ・手間なしなのに本格的！食べやすい！！美味しい！！
  - ・豆腐とタレが別々になっているので、味の調節が可能
  - ・タレに油(MCT)を加えて、エネルギーと食欲亢進アップ
- “冷奴は好きだけど、病院の豆腐は喉越しが悪いし、風味がなく食べる気になれない”という衛生上のやむを得ない不満を解消するために考案しました。手作り豆腐はタレを別添えし、個々でお好みの味付けが可能な他、エネルギーアップと食欲亢進を図るためタレの中にMCTオイルを加えますが、味付けの邪魔をしません。



無調整豆乳	100 g
にがり	
とろろ昆布	
水	
濃口醤油	
MCTオイル	
黒みつ	
きなこ	

## <作り方>



①ボールに豆乳を入れにがりを加えて混ぜる



②①をラップして85℃で20分間加熱し冷蔵庫で冷却する



③とろろ昆布を調味液と合わせ、黒蜜はMCTオイルと合わせる



④完成