

# かき玉汁とストローで吸える卵スープの作り方とポイント

温度(°C)

100  
90  
80  
70  
60  
50  
0

①だし汁を沸騰させる。



②水溶性片栗粉を加える。



③全卵を加える。



できあがり



かき玉汁

④78~80°Cになるまで加熱。



⑤水溶性片栗粉を加える。



できあがり



卵がなめらかに固まる

③①に②を加えて中火でゆっくりと加熱する。

①だし汁の半量を50°Cに温める。



②残りのだし汁で、卵黄を溶く。



ストローで吸える卵スープ

かき玉スープ	材料	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 水 2ℓ</li> <li>● 全卵 5個</li> <li>● 片栗粉 30g</li> <li>● 水 100cc (片栗粉濃度1.3%)</li> </ul>
	特徴	<ul style="list-style-type: none"> <li>* 卵の固まりが不揃い。</li> <li>* 硬さが不均一</li> <li>* スプーン(補助器具)で飲める。</li> </ul>
ストローで吸える卵スープ	材料	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 水 2ℓ</li> <li>● 卵黄 10個</li> <li>● 片栗粉 30g</li> <li>● 水 100cc (片栗粉濃度1.3%)</li> </ul>
	特徴	<ul style="list-style-type: none"> <li>* 卵の硬さが均一でなめらか。</li> <li>* 粒子が細かい。</li> <li>* ストロー、チューブで飲める。(胃のチューブ15フレンチ)</li> </ul>

時間(分)

3 4 5 6