

区分
【魚】

鮭のレモンバター焼き

提供：京都府立井手やまぶき
支援学校

材 料（2人分）

- ・ 鮭切り身（骨・皮なし） 50g 2切れ
- ※はらみなど脂身が多い部分が◎
- ・ 塩 0.6g
- ・ こしょう ひとつり
- ・ 白ワイン 2g
- ・ とろみ剤
- ・ バジル ひとつり
- ・ レモン果汁 5g
- ・ バター 8g
- ・ サラダ油 2g

基本食



作り方



まとまりマッシュ（学会分類コード3）

- ① 鮭に塩こしょう、ワインで下味をつけ、蒸し焼きにする。
- ② 焼いた時に鮭からでる汁にとろみ剤でとろみをつける。
- ③ ①をほぐし（固ければハンドブレンダーを使う）、②と混ぜ、まとまり合わせる。
- ④ 魚の型に入れて成形する。
- ⑤ バジル、バター、レモン、サラダ油を合わせ加熱したソースをかける。



ペースト（学会分類コード2-1）

- ① 下味をつけ、蒸し焼きにした鮭にだし汁を加えミキサーでペースト状にする。
- ② 器にそそぎ、ソースを回しかける。

