

『調理学』 正誤表

* 下記を訂正します。

頁	行数	誤	正											
89	17行目	(加水量の10%)	⇒ (加水量の1%)											
135	下から 6行目	板ゼラチンは浸るくらいの水に漬 け、約5分膨潤させる。	⇒ 板ゼラチンは浸るくらいの水に漬 け、ふやけたら水を切り使用す る。											
〃	〃	粉ゼラチンは約10倍の	⇒ 粉ゼラチンは約5倍の											
142	下から 3行目～	この基準とは～(143頁 下から2行目) 商品である。 …までを以下の文章に差し替え												
		この基準とは、表4-2に示すように、摂食(食べる)能力に合わせ、物 性や栄養面での配慮・工夫を行い、4段階(容易に噛める、歯ぐきでつぶ せる、舌でつぶせる、噛まなくてよい)に分類してある。「容易に噛め る」は、義歯などを装着した咀嚼機能が低下した人を対象としている。 「歯ぐきでつぶせる」は、咀嚼機能が低下し、かたいものや大きいもの、 あるいは箸などが持ちにくくなった人を対象としている。「舌でつぶせ る」は、ほとんど噛まずに丸飲みしてしまい、食塊を形成することがむず かしい人を対象としている。「噛まなくてよい」は、食塊の形成がむずか しい人で、しかも、ときどきむせるような人を対象とした商品である。												
143	表4-2	<table border="1"> <tr> <td>区 分</td> <td>区分1 容易にかめる</td> <td>区分2 歯ぐ きでつぶせる</td> <td>区分3 舌でつぶせる</td> <td>区分4 かまなくてよい</td> </tr> </table>	区 分	区分1 容易にかめる	区分2 歯ぐ きでつぶせる	区分3 舌でつぶせる	区分4 かまなくてよい	⇒	<table border="1"> <tr> <td>区 分</td> <td>容易にかめる</td> <td>歯ぐきでつぶせる</td> <td>舌でつぶせる</td> <td>かまなくてよい</td> </tr> </table>	区 分	容易にかめる	歯ぐきでつぶせる	舌でつぶせる	かまなくてよい
区 分	区分1 容易にかめる	区分2 歯ぐ きでつぶせる	区分3 舌でつぶせる	区分4 かまなくてよい										
区 分	容易にかめる	歯ぐきでつぶせる	舌でつぶせる	かまなくてよい										

2018.2/22作成