

((انواع گاوژ))

تغذیه بیماران از طریق لوله معده



شناسه پمفلت آموزشی 99-08-01

عنوان	تغذیه بیماران از طریق لوله معده
تهیه کنندگان	وحید خاوند کارشناس تغذیه ایرما ریحانی کارشناس پرستاری
تایید کننده	کمیته آموزش به بیمار
سال تهیه	زمستان ۱۳۹۹
ناظر کیفی	کارشناس تغذیه وحید خاوند

طرز تهیه :

ابتدا مواد غذایی از جمله برنج، گوشت قرمز، گوشت سفید، تره جعفری، لوبیا سبز، و هویج را خوب می پزیم. سپس تخم مرغ، و آب گوجه فرنگی را به آن اضافه می کنیم و در مخلوط کن می ریزیم پس از سرد شدن آب سیب و عسل را به مواد مخلوط کرده و از صافی عبور می دهیم. در مرحله آخر پودر کربومس و روغن را به مواد به دست آمده اضافه کرده و مواد به دست آمده را درون ظرف شیشه ای مندرج میریزیم سپس به آن آب جوشیده سرد شده اضافه میکنیم تا به حجم ۲۰۰۰ سی سی برسد.

**** با آرزوی سلامتی ****

گاوژ استاندارد: ۲۰۰۰ سی سی

۸۶ گرم برنج+۷۵ گرم پودر کربومس + ۱۰۵ گرم گوشت سفید(مرغ)+ ۱۴۵ گرم گوشت قرمز+۱ عدد تخم مرغ+۱۳۰ گرم تره جعفری+۱۵۰ گرم گوچه فرنگی خرد شده+۱۰۰ گرم هویج رنده شده+۲۴۰ گرم لوبیا سبز+۴ عدد سیب بدون پوست و دانه+۹ قاشق مربا خوری روغن+۱ قاشق عسل+۲ گرم نمک ید دار+۳ فنجان ماست.

گاوژ پروتئین: ۲۰۰۰ سی سی

۸۶ گرم برنج+ ۷۵ گرم پودر کربومس+۱۹۰ گرم گوشت قرمز+۱۴۵ گرم گوشت سفید+۱ عدد تخم مرغ+۱۳۰ گرم تره جعفری+۱۵۰ گرم گوچه فرنگی بدون دانه و پوست+۱۰۰ گرم هویج رنده شده+۲۴۵ گرم لوبیا سبز+۴ عدد سیب بدون دانه و پوست+۹ قاشق مربا خوری روغن+۱ قاشق عسل+۲ گرم نمک ید دار+۳ فنجان ماست.

گاوژ پریپتاسیم : ۲۰۰۰ سی سی

۸۶ گرم برنج+۷۵ گرم پودر کربومس+۱۴۵ گرم گوشت قرمز+۱۰۵ گرم گوشت سفید+۱ عدد تخم مرغ+۱۳۰ گرم تره جعفری+۱۵۰ گرم گوچه بدون پوست و دانه+۱۰۰ گرم اسفناج+۱۰۰ گرم کرفس+۴ عدد سیب+۹ قاشق مربا خوری روغن+۱ قاشق عسل+۲ گرم نمک+۳ فنجان ماست

گاوژ دیابتی : ۲۰۰۰ سی سی

۷۵ گرم برنج+ ۷۵ گرم پودر کربومس+۱۴۵ گرم گوشت قرمز+۱۰۵ گرم گوشت سفید+۱ عدد تخم مرغ+۱۳۰ گرم تره جعفری+۱۵۰ گرم گوچه بدون پوست+۱۰۰ گرم هویج رنده شده+۹ قاشق مربا خوری روغن+۲۴۰ گرم لوبیا سبز+۲ گرم نمک+۳ فنجان ماست