

【とろみの付け方】

とろみ調整剤の使い方

①



飲み物や液状の食品に
トロミ調整剤をかき混ぜ
ながら少しずつ加える

②



よく溶けたら約2～3分
とろみの状態が安定す
るまで待つ

③



とろみの状態を確認する

準備するもの

コップ、スプーン、軽量カップ、軽量スプーン



とろみ剤の注意点

- ・商品によってとろみが付くまでの粉の量や、時間が異なります
- ・攪拌直後と時間をおいたあとでは粘度が異なり硬くなります
- ・乳製品や濃厚流動食品にはとろみが付きにくいいため、専用のトロミ剤が必要になります

☆とろみをつけたお水などたくさん作る場合は冷蔵庫で保管しその日のうちに飲みきりましょう