

保留外观，通过专利酶实现柔软

软化介护餐的 6 个步骤

此流程图简单解释了制作软化介护餐的步骤。

如需了解更多详情，请联系我们。

我们为您提供从少批量到大规模生产的指导。

1 完成的普通便当



请准备您平常的便当。

2 将专利酶液喷洒在整个便当上



喷洒混合的专利酶液。

将所需数量的专利酶溶解在水中，均匀喷洒在整个便当上。

*酶液量可根据食品重量进行调整。

3 在冷冻库中完全冷冻



冷冻
(约-18°C)

在冷冻库中彻底冷冻。
(家庭冷冻库也适用。)

4 移至冷藏库自然解冻



冷藏
(约0-5°C)

移至冷藏库自然解冻。
(约半天到一夜)

5 加热 (以停止酶的作用)



蒸汽对流烤箱
或微波炉

加热

在蒸汽对流烤箱或微波炉中加热。

*酶的作用停止；食品形状保留，不会过于柔软。

6 完成！提供餐食



外观相同、柔软易食的餐食已完成。
请安心享用。

外观相同、柔软、美味！



柔软度示例 (用齿龈按压)

之前



之后



外观和味道相同，柔软到可以用勺子或齿龈按压。

简单、可靠、安全使用的要点



简单
一个简单
的过程：
只需喷洒。



家庭冷冻库 OK
无需特殊
设备。



节省时间
非常适合提前制作或
大批量制作。



安全可靠
保持天然美味和营养。

专利申请中：

专利酶食品软化技术。我们在保持食材原有形状、颜色和营养的同时，制作安全、易食的介护餐。

详情请随时与我们联系。

03-5614-1896
(Reception Hour: Weekdays 9:00 - 17:00)

info@harimasp.com