

产品用例:

糖水冰点



水果甜点



搭配甜点



搭配酸奶



加工为其他产品:

- 增加柔润质感 • • 魔奇 100 g + 精致砂糖 65g + 水 20cc

溶化砂糖后浸泡 24 小时，质感会变得非常柔软，如加热调理的话可短时间加工。

※注意：加热时会出现白点模样，冷却后会自然消失，柔润质感会逐渐增加。

- 魔芋的特有臭味 • • 如果对魔芋的特有臭味较敏感的话请调入橙汁或柠檬汁，可消除魔芋特有味道。

咨询处



株式会社北毛久呂保 代表取締役 兵藤武志
〒379-1206 群馬県利根郡昭和村椽久保 588
TEL : 0278-24-1101 FAX : 0278-22-7061
E-MAIL : info@kuroho.com