



カビ生えない餅ってあるの？

カビレス No.61-B

試してみる？



— カラダにやさしい食品を —

パルク 化学工業株式会社

© PALK Chemical Industry Co.,Ltd.

詳しくはこちら



カビレスNo.61-B 製品特徴

餅生地内に練り込む事で、一般生菌の除菌・PH値を調整する事で一般生菌の静菌を行います。



計量



カビレスNo.61-B 添加



胴搗き



成形

☆カビレスNo.61-B 使用方法

- ①生米に対し、カビレスNo.61-Bを1%計量します
- ②蒸し上げたもち米をまとめます
- ③中央にくぼみを作りカビレスNo.61-Bを入れ、くぼみを閉じる
(胴搗き時に数回に分けて投入すると、より効果的です)
- ④胴搗きを行い、カビレスNo.61-Bを全体に練り込むようにする
- ⑤成形して仕上げる

カビレスNo.61-B

荷姿 20LBIB

10LBIB

1.8L×6本入

表示例 酒精