



お砂糖が固まってしまったら・・・ お試してください！



お砂糖が固まってしまうのは、温度や湿度の変化を繰り返すことでお砂糖の水分が抜けて結晶がくっついてしまうためです。
かたまりをほぐすには若干の水分を足すことです。ただし水分が多すぎるとベタベタになってしまうので要注意。
三井製糖がお薦めする方法をご紹介します。



ダマをほぐすには・・・

準備

固まったお砂糖を使う分だけ、密封できる容器に入れます。

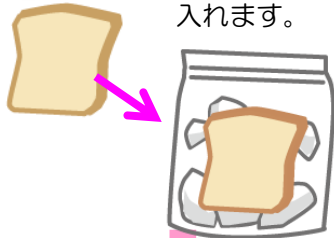
チャック付きの袋か密閉できる容器



当面使う分のお砂糖

1 食パン

食パンを1枚一緒に入れます。

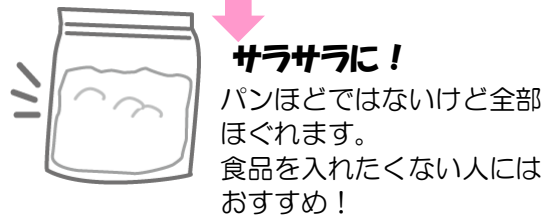
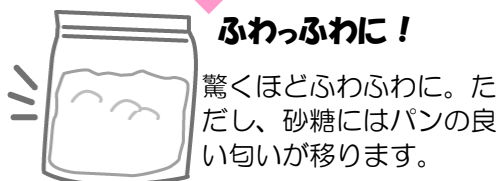


2 キッチンペーパー

キッチンペーパー数枚をかたくしぼって入れます。



一晩おきます・・・



※かたまり方によって、一晩ではほぐれない場合もあります。



袋ごと固まっている場合は・・・

1 麺棒などで押しみてください



袋の端から少しずつ押し、割れ目を作ります。

袋が破れやすいので注意。

2 しぼったタオルで一晩くるみます



かたくしぼったタオルでくるみます。

一晩おきます・・・

ほぐれて分割できるようになったら、上記の方法でほぐしてみてください。

