





HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG VÀ BẢO QUẢN HẠT TRÂN CHÂU AMY

Công dụng sản phẩm: Topping: Trà sữa, Trà, Binsu, chè thập cẩm, các thức uống và món ăn vặt khác

❖ HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

Cách 1: Rã đông bằng nước sôi:

Bước 1	Đặt bao trân châu tươi vào trong tô lớn	
Bước 2	Đổ 1.5 lít nước sôi kỹ trên 95°C vào cho ngập bao	
Bước 3	Đậy nắp lại và chờ trong 5 phút	
Bước 4	Mở bao, cho ra tô, ly.... và thưởng thức ngay	

Cách 2: Sử dụng lò vi sóng:

- ❶ Dùng kéo cắt nhẹ cho hở miệng bao
- ❷ Đặt đứng trong tô, đưa vào lò vi sóng
- ❸ Chỉnh nhiệt độ cao trong 04 phút
- ❹ Lấy ra cho vào tô, ly để thưởng thức



Cảnh báo:

Sau khi rã đông và hâm nóng trân châu để sẵn sàng dùng, thì trân châu phải dùng hết 100% trong vòng 4 tiếng, không được cất trân châu thừa vào tủ lạnh hay tủ đông (vì bột dễ bị nở / bị chua, khg còn ngon nữa).

❖ HƯỚNG DẪN BẢO QUẢN:

1. Hạn sử dụng: 6 tháng
2. Phải bảo quản trong tủ đông / kho lạnh có nhiệt độ dưới - 5 độ C – dưới – 18 độ C.
3. Sau khi trân châu bị rã đông không nên để cấp đông lại.
4. Không được trữ trong Tủ mát +5 độ C hay Thùng đá vì khg đảm bảo nhiệt độ dưới – 5 độ, sản phẩm trân châu khg có chất bảo quản, nhiệt độ cao bột dễ bị chua và bị nở nếu nhiệt độ tăng.

Các lưu ý:

- Cách nhận biết trân châu không còn chất lượng/hỏng: Bột nở, viên trân châu nhão, vị chua