



酒精饮品 – 啤酒 (150毫升) (冰镇)



将所需量的快凝宝[®]清透配方食物凝固粉倒入干净且干燥的玻璃杯中，加入半茶匙糖混合。



打开啤酒瓶，待气泡减少后，沿杯壁缓缓倒入足够覆盖食物凝固粉的啤酒 (约50毫升)。



搅拌10-20秒，或直至混合物开始变稠。



请适量饮酒。

之后继续逐步加入剩余啤酒，每次加入后充分搅拌。静置5分钟后再次搅拌并立即饮用。

	IDDSI框架			
啤酒 (冰镇)	1级极微稠	2级低度稠	3级中度稠	4级高度稠
150毫升	–	1 透明勺	2 透明勺	4 透明勺 [†]

请注意：啤酒会产生大量气泡，形成厚厚的泡沫层。因此，在沿杯壁添加少量啤酒完成混合前应稍等一两分钟。

达到4级稠度时，饮品可能“看起来仍有泡沫”，这是增稠剂的效果。

[†]根据汤匙倾斜测试，评估结果为符合IDDSI标准的4级高度稠液体。

不同种类的酒精饮品在配方上可能存在轻微差异，请根据实际情况调整。

酒精饮品 – 葡萄酒 (150毫升)



将所需量的快凝宝[®]清透配方食物凝固粉放入干净且干燥的玻璃杯中。



加入刚好足够覆盖食物凝固粉的葡萄酒 (约50毫升)。



搅拌10-20秒，或直至混合物开始变稠。



请适量饮酒。

之后继续逐步加入剩余葡萄酒，每次加入后充分搅拌。静置5分钟后再次搅拌并立即饮用。

	IDDSI框架			
葡萄酒	1级极微稠	2级低度稠	3级中度稠	4级高度稠
150毫升红葡萄酒 (室温)	–	2 透明勺	3 透明勺	4 透明勺 [†]
150毫升白葡萄酒 (冰镇)	1 透明勺	2 透明勺	3 透明勺	4 透明勺 [†]

请注意：建议立即饮用。2级稠度的饮品可在一定时间内保持质地稳定。

3级和4级稠度的饮品若放置会继续变稠。

[†]根据汤匙倾斜测试，评估结果为符合IDDSI标准的4级高度稠液体。

不同种类的酒精饮品在配方上可能存在轻微差异，请根据实际情况调整。

碳酸饮料



将所需量的快凝宝[®]清透配方食物凝固粉放入干净且干燥的玻璃杯中。



沿杯壁倒入足以覆盖食物凝固粉的液体 (约50毫升)。



搅拌10-20秒，直到不再冒泡。



之后继续逐步加入剩余液体，每次加入后充分搅拌。静置5分钟后再次搅拌并立即饮用。

	IDDSI框架			
柠檬汽水*	1级极微稠	2级低度稠	3级中度稠	4级高度稠
200毫升	1 透明勺	2 透明勺	3 透明勺	6 透明勺 [†]

请注意：碳酸饮料会产生大量泡沫 (类似啤酒的泡沫)。请逐渐少量地加入碳酸饮料，以防止增稠后的碳酸饮料从杯中溢出。

[†]根据汤匙倾斜测试，评估结果为符合IDDSI标准的4级高度稠液体。

*本调配方法针对柠檬汽水开发，其他碳酸饮料可能会有所不同。请咨询医疗保健专业人员获取具体指导。

THICKENUP[®] Clear是一种特殊医学用途配方食品，用于吞咽困难人士的饮食管理。须在医生指导下使用。

©为 Société des Produits Nestlé S.A. 的注册商标。Nestlé Healthcare Nutrition 是 Nestlé Australia Ltd 旗下的分公司，地址为1 Homebush Bay Drive, Rhodes, NSW 2138, Australia。如需更多信息，请访问www.nestlehealthscience.com.au

或致电1800 671 628。编制日期：2024年12月。