



INSTANT FOOD THICKENER MIXING CHART

Liquid Consistency

	Nectar - like	Honey - like	Spoon - thick
4 fl oz	1 T	1 T + 1½ tsp	2 T
6 fl oz	1 T + 2½ tsp	2 T + 1½ tsp	2 T + 2½ tsp
8 fl oz	2 T	3 T	¼ cup
32 fl oz	½ cup	½ cup + 3 T	1 cup
128 fl oz	2 cups	3 cups	4 cups

Food - Mashed Potato Consistency

Pureed Fruits - 4 oz Drained	¾ - 1½ tsp
Pureed Vegetables - 4 oz Drained	¾ - 1½ tsp
Pureed Meats - 3 oz	Add 1 oz meat broth slurry
<i>(meat broth slurry = 4 oz meat broth thickened with 1 T of THICK & EASY® Instant Food & Beverage Thickener)</i>	

Slurry Technique

Cake, Cereal, Cookies, Crackers, Bread Thicken 4 oz of liquid with 1 T of THICK & EASY® Instant Food & Beverage Thickener; pour over food and refrigerate for a minimum of two hours.

***This chart** is a guide for thickening liquids to the viscosity levels of nectar, honey, or spoon thick consistencies. The amount of thickener may need to be adjusted to meet your individual needs.*

ADA Exchange: THICK & EASY® Instant Food & Beverage Thickener metabolizes like fruit sugar. One tablespoon equals 1/3 fruit exchange which equals 4 grams of carbohydrates.

T = Tablespoon, tsp = teaspoon, 3 tsp = 1 T



Distributed by Diamond Crystal Brands, Inc., Savannah, GA 31405
 1-800-866-7757
www.hormelhealthlabs.com
 ©2013 Diamond Crystal Brands, Inc.



DIAGRAMA DE MEZCLA DEL ESPESANTE INSTANTÁNEO DE ALIMENTOS

Consistencia líquida

	Similar a néctar	Similar a miel	Espeso para cucharada
4 oz líq	1 C	1 C + 1½ c	2 C
6 oz líq	1 T + 2½ c	2 C + 1½ c	2 C + 2½ c
8 oz líq	2 C	3 C	¼ taza
32 oz líq	½ taza	½ taza + 3 C	1 taza
128 oz líq	2 tazas	3 tazas	4 tazas

Alimento - Consistencia de puré de papas

Puré de frutas - 4 oz escurrido ¾ - 1½ c

Puré de verduras - - 4 oz escurrido ¾ - 1½ c

Puré de carnes - 3 oz Agregar 1 oz de caldo espeso de carne

(caldo espeso de carne = 4 oz caldo de carne espesado con 1 C de Espesante instantáneo para alimentos y bebidas THICK & EASY®)

Técnica de espesar

Pastel, cereal, galletas dulces, galletas saladas, pan Espesar 4 oz de líquido con 1 C de Espesante instantáneo para alimentos y bebidas THICK & EASY®; verter sobre la comida y refrigerar por un mínimo de dos horas.

***Este diagrama** es una guía para espesar líquidos hasta los niveles de viscosidad de néctar, miel o consistencias suficientemente espesas para usar cucharadas. Puede que tenga que ajustarse la cantidad de espesante para adecuarla a sus necesidades individuales.*

Intercambio según la Asociación Americana de Diabetes (ADA): El Espesante instantáneo para alimentos y bebidas THICK & EASY® se metaboliza como el azúcar de la fruta.

C = Cucharada, c = cucharadita, 3 c = 1 C



Hormel Health Labs

Distribuido por Diamond Crystal Brands, Inc., Savannah, GA 31405

1-800-866-7757

www.hormelhealthlabs.com

©2013 Diamond Crystal Brands, Inc.