

หน้า 1 ของจำนวน 1 หน้า

ข้อถือสิทธิ

1. สูตรซอสบูดูสำหรับขนมครกญี่ปุ่นที่มีส่วนผสมของข้าวยำที่ประกอบด้วยน้ำบูดูดิบ 22-27% โดยน้ำหนัก, น้ำเปล่า 10-15% โดยน้ำหนัก, น้ำตาลปีบ 45-55% โดยน้ำหนัก, แบบะแซ 5-7% โดยน้ำหนัก, น้ำมะขามเปียก 5-7% โดยน้ำหนัก, ตะไคร้ 3-5% โดยน้ำหนัก, ใบมะกรูด 3-5% โดยน้ำหนัก, และผงเมือกเม็ดแมงลัก 0.2-0.4% โดยน้ำหนัก
2. สูตรซอสบูดูสำหรับขนมครกญี่ปุ่นที่มีส่วนผสมของข้าวยำ ตามข้อถือสิทธิที่ 1 ที่ซึ่งมีผงเมือกเม็ดแมงลักที่ประกอบด้วย เม็ดแมงลัก 9-10% โดยน้ำหนัก และน้ำเปล่า 90-92% โดยน้ำหนัก
3. สูตรซอสบูดูสำหรับขนมครกญี่ปุ่นที่มีส่วนผสมของข้าวยำ ตามข้อถือสิทธิ 1 ถึง 2 ที่เหมาะสม จะประกอบด้วย น้ำบูดูดิบ 23.7% โดยน้ำหนัก, น้ำเปล่า 10% โดยน้ำหนัก, น้ำตาลปีบ 50% โดยน้ำหนัก, แบบะแซ 5% โดยน้ำหนัก, น้ำมะขามเปียก 5% โดยน้ำหนัก, ตะไคร้ 3% โดยน้ำหนัก, ใบมะกรูด 3% โดยน้ำหนัก, และผงเมือกเม็ดแมงลัก 0.3% โดยน้ำหนัก
4. สูตรซอสบูดูสำหรับขนมครกญี่ปุ่นที่มีส่วนผสมของข้าวยำ ตามข้อถือสิทธิที่ 1 ถึง 3 ที่เหมาะสม ที่ซึ่งมีผงเมือกเม็ดแมงลักที่ประกอบด้วย เม็ดแมงลัก 9% โดยน้ำหนัก และน้ำเปล่า 91% โดยน้ำหนัก