

SỞ LAO ĐỘNG - THƯƠNG BINH VÀ XÃ HỘI HÀ NỘI
TRƯỜNG TRUNG CẤP CÔNG NGHỆ VÀ DU LỊCH HÀ NỘI



GIÁO TRÌNH

MÔN ĐƠN: CHẾ BIẾN BÁNH VÀ MÓN ĂN TRÁNG MIỆNG

**NGHỀ: KỸ THUẬT CHẾ BIẾN MÓN ĂN
TRÌNH ĐỘ TRUNG CẤP**

(Ban hành kèm theo Quyết định số: 79 /QĐ-CNDL ngày 03 tháng 06 năm 2019 của Hiệu trưởng Trường Trung cấp Công nghệ và Du lịch Hà Nội)

Hà Nội, năm 2019

LỜI GIỚI THIỆU

Vài nét giới thiệu xuất xứ giáo trình :

Quá trình biên soạn: Trên cơ sở tham khảo các giáo trình, tài liệu của các chuyên gia về lĩnh vực chế biến bánh và món ăn tráng miệng, kết hợp với yêu cầu thực tế của nghề chế biến món ăn, Giáo trình này được biên soạn có sự tham gia tích cực có hiệu quả của các giáo viên có kinh nghiệm trong giảng dạy môn Bánh và món ăn tráng miệng.

Mối quan hệ của tài liệu với chương trình, mô đun: Căn cứ vào chương trình dạy nghề và thực tế hoạt động nghề nghiệp, phân tích nghề, tiêu chuẩn kỹ năng nghề, Chế biến Bánh và món ăn tráng miệng là môn học chuyên môn nghề của hệ cao đẳng nghề chế biến món ăn, giúp cho người học sau khi ra trường có thể ứng dụng tốt kiến thức, kỹ năng cơ bản, nâng cao của nghiệp vụ chế biến bánh và món ăn tráng miệng trong các doanh nghiệp kinh doanh chế biến các sản phẩm ăn uống nói chung và trong các cơ sở kinh doanh chế biến bánh và món ăn tráng miệng nói riêng.

Cấu trúc chung của giáo trình Chế biến Bánh và món ăn tráng miệng bao gồm 2 bài:

Bài 1: Kỹ thuật chế biến bánh và món ăn tráng miệng Á

Bài 2: Kỹ thuật chế biến bánh và món ăn tráng miệng Âu

Sau mỗi bài đều có hệ thống các câu hỏi và bài tập để củng cố kiến thức cho người học.

Cuốn giáo trình được biên soạn dựa trên cơ sở các giáo trình, tài liệu về bánh, món ăn tráng miệng và tham khảo nhiều tài liệu liên quan có giá trị trong và ngoài nước. Song chắc hẳn quá trình biên soạn không thể tránh khỏi những thiếu sót nhất định. Ban biên soạn mong muốn và thực sự cảm ơn những ý kiến nhận xét, đánh giá của các chuyên gia, các thầy cô đóng góp cho việc chỉnh sửa để giáo trình ngày một hoàn thiện hơn.

Hà Nội, ngàytháng.....năm 2019

Biên soạn

Khoa Du lịch – Dịch vụ

MỤC LỤC

LỜI GIỚI THIỆU	1
MỤC LỤC	2
Bài 1. KỸ THUẬT CHẾ BIẾN BÁNH VÀ MÓN ĂN TRÁNG MIỆNG Á	9
1. KHÁI QUÁT VỀ BÁNH Á	9
1.1. Vai trò của bánh Á	9
1.2. Phân loại bánh Á	10
1.2.1. Căn cứ theo tính chất vị.....	10
1.2.2. Căn cứ vào giá trị sử dụng.....	11
1.3. Thiết bị, dụng cụ chế biến bánh Á	11
1.4. Nguyên liệu chế biến bánh Á	16
1.5. Phương pháp chế biến bánh Á	17
1.5.1. Bánh ngọt	17
1.5.2. Bánh mặn.....	19
2. KỸ THUẬT CHẾ BIẾN CÁC LOẠI BÁNH TỪ BỘT CƠ BẢN	20
2.1. Kỹ thuật chế biến bánh từ bột thô (bột gang).....	21
2.1.1. Khái quát về bột thô	21
2.1.2 Kỹ thuật chế biến bột ngô	22
2.2. Kỹ thuật chế biến bánh từ bột tinh	22
2.2.1. Khái quát về bột tinh	23
2.2.2. Kỹ thuật chế biến món bánh chay	23
3. Kỹ thuật chế biến vỏ bánh.....	26
3.1. Kỹ thuật chế biến bột giống	26
3.1.1. Khái quát về bột giống	26
3.1.2. Kỹ thuật chế biến: Bánh bao chay.....	26
3.2. Kỹ thuật sù bột	29
3.2.1. Sù bột bằng cách luộc bột	29
3.2.2. Sù bột bằng nước sôi	33
4. KỸ THUẬT CHẾ BIẾN NHÂN BÁNH	39
4.1. Kỹ thuật chế biến nhân ngọt.....	39

4.1.1. Nhân đậu xanh.....	39
4.1.2. Nhân thập cẩm.....	44
4.2. Kỹ thuật chế biến nhân mặn.....	47
5. KỸ THUẬT CHẾ BIẾN MỘT SỐ LOẠI BÁNH CƠ BẢN.....	51
5.1. Một số bánh được làm chín bằng nước.....	51
5.1.1. Kỹ thuật chế biến món bánh trôi.....	51
5.1.2. Kỹ thuật chế biến: Bánh chưng.....	54
5.2. Một số bánh được làm chín bằng hơi nước.....	56
5.2.1 Bánh bèo.....	56
5.2.2 Kỹ thuật chế biến : Bánh lá.....	58
5.2.3 Bánh dày đỗ.....	62
5.3. Một số bánh được làm chín bằng chất béo.....	65
5.3.1. Kỹ thuật chế biến: Bánh Tôm.....	64
5.3.2 Kỹ thuật chế biến: Bánh rán vùng.....	67
5.3.3 Kỹ thuật chế biến: Bánh xèo nam bộ.....	70
6. KỸ THUẬT CHẾ BIẾN MÓN ĂN TRÁNG MIỆNG Á.....	73
6.1. Phân loại món ăn tráng miệng Á.....	74
6.1.1. Chè.....	74
6.1.2. Kẹo.....	74
6.1.3. Mứt.....	75
6.1.4. Các loại nước uống từ hoa quả tươi.....	75
6.2. Kỹ thuật chế biến chè.....	76
6.2.1. Khái quát về chè.....	76
6.2.2. Kỹ thuật chế biến chè loãng.....	80
6.2.3. Kỹ thuật chế biến chè đặc.....	85
6.3. Kỹ thuật chế biến kẹo.....	91
6.3.1. Khái quát chung về kẹo.....	91
6.3.2. Kỹ thuật chế biến kẹo.....	97
6.4. Kỹ thuật chế biến mứt.....	102
6.4.1. Khái quát chung về mứt.....	102

6.4.2. Kỹ thuật chế biến một số loại mứt nhuyễn	107
6.4.3. Kỹ thuật chế biến một số loại mứt khô	115
6.5. Kỹ thuật chế biến nước uống từ hoa quả tươi	124
6.5.1. Kỹ thuật chế biến hoa quả tươi dầm	128
6.5.2. Kỹ thuật chế biến nước ép hoa quả	133
7. KỸ THUẬT CHẾ BIẾN BÁNH VÀ MÓN ĂN TRÁNG MIỆNG Á NÂNG CAO	139
7. 1. Kỹ thuật chế biến: Bánh cốm	139
7. 2. Kỹ thuật chế biến: Bánh nướng	142
7.3. Kỹ thuật chế biến: Bánh su sê	146
7.4. Kỹ thuật chế biến: Bánh đậu xanh	148
7.6. Kỹ thuật chế biến: Bánh khọt	155
7.7. Kỹ thuật chế biến: Mứt sen	157
7.8. Kỹ thuật chế biến: Mứt bí đao	160
7.9. Kỹ thuật chế biến: Chè nếp cẩm hương dứa	163
BÀI 2. KỸ THUẬT CHẾ BIẾN BÁNH VÀ MÓN ĂN TRÁNG MIỆNG ÂU 171	
1. KHÁI QUÁT VỀ BÁNH VÀ MÓN ĂN TRÁNG MIỆNG ÂU	171
1.1. Vai trò của bánh và món ăn tráng miệng Âu	171
1.2. Phân loại bánh Âu	172
1.2.1. Căn cứ theo tính chất vị	172
1.2.2. Căn cứ vào đặc điểm công nghệ chế biến hoặc cấu tạo của bánh người ta chia thành	172
1.4. Nguyên liệu chế biến bánh và món ăn tráng miệng Âu	172
1.3. Thiết bị, dụng cụ chế biến bánh và món ăn tráng miệng Âu	173
2. KỸ THUẬT CHẾ BIẾN CÁC LOẠI KEM CƠ BẢN	182
2.1. Kỹ thuật chế biến kem Chantilly	183
2.2. Kỹ thuật chế biến kem Pâtissier	185
2.3. Kỹ thuật chế biến kem Anglaise	188
2.4. Kỹ thuật chế biến kem Beurre	190
3. KỸ THUẬT CHẾ BIẾN CÁC LOẠI BẠT CƠ BẢN	193
3.1. Kỹ thuật chế biến bột Choux	193

3.2. Kỹ thuật chế biến bột gạo (Milffeill).....	196
3.3. Kỹ thuật chế biến bột xốp (Genoise).....	198
3.4. Kỹ thuật chế biến bột lên men.....	200
3.5. Kỹ thuật chế biến bột Beignet.....	202
3.6. Kỹ thuật chế biến bột Tart.....	204
3.7. Kỹ thuật chế biến bột Crepes.....	206
4. KỸ THUẬT CHẾ BIẾN MỘT SỐ LOẠI BÁNH ỨNG DỤNG.....	208
4.1. Kỹ thuật chế biến bánh bông lan.....	208
4.2. Kỹ thuật chế biến bánh mì gối.....	211
4.3. Kỹ thuật chế biến bánh Choux ala crème.....	214
4.4. Kỹ thuật chế biến bánh pizza.....	217
4.5. Bánh rán phồng.....	220
4.6. Bánh Croissant (bánh sừng bò).....	223
4.7. Kỹ thuật chế biến bánh Hamburger.....	226
4.8. Kỹ thuật chế biến bánh Tart dứa.....	228
4.9. Kỹ thuật chế biến mì xúc xích.....	231
4.10. Kỹ thuật chế biến Bánh Crepe.....	234
5. KỸ THUẬT CHẾ BIẾN MÓN ĂN TRÁNG MIỆNG ÂU.....	237
5.1. Kỹ thuật chế biến kem.....	236
5.1.1. Khái quát chung về kem.....	237
5.1.2. Kỹ thuật chế biến.....	238
5.2. Kỹ thuật chế biến các món ăn tráng miệng khác.....	245
5.2.1. Các loại hoa quả.....	245
5.2.2. Bánh mousse.....	252
6. KỸ THUẬT CHẾ BIẾN BÁNH VÀ MÓN ĂN TRÁNG MIỆNG ÂU NÂNG CAO.....	262
6.1. Kem Baravian.....	262
6.2. Kem Caramen.....	265
6.3. Bánh tart hoa quả thập cẩm.....	267
6.4. Bánh gato cuộn.....	270

6.5. Kỹ thuật chế biến bánh gato kem.....	273
6.6. Kỹ thuật chế biến bánh mì dài.....	276
6.7. Bánh katka.....	278
6.8. Kỹ thuật chế biến bánh nho dài.....	281
6.9. Kỹ thuật chế biến bánh Sampa.....	284
6.10. Kỹ thuật chế biến moka cake.....	286
6.11. Kỹ thuật chế biến bánh Opera.....	290
6.12. Kỹ thuật chế biến bánh Pate- chuse.....	294
CÂU HỎI ÔN TẬP VÀ THẢO LUẬN.....	299
CÁC THUẬT NGỮ CHUYÊN MÔN.....	302
TÀI LIỆU THAM KHẢO.....	303

MÔ ĐUN CHẾ BIẾN BÁNH VÀ MÓN ĂN TRÁNG MIỆNG

Mã mô đun: MD20

Vị trí, ý nghĩa, tính chất và vai trò của mô đun:

- Mô đun chế biến bánh và món ăn tráng miệng cần được bố trí học trước mô đun kỹ thuật pha chế đồ uống và sau mô đun chế biến món ăn.

- Chế biến bánh và món ăn tráng miệng là mô đun đào tạo chuyên môn nghề nhằm trang bị hệ thống kiến thức, kỹ năng cơ bản, cần thiết nhất về kỹ thuật chế biến bánh và món ăn tráng miệng để hình thành kỹ năng tay nghề cho học sinh ngành chế biến món ăn.

Mô đun **CHẾ BIẾN BÁNH VÀ MÓN ĂN TRÁNG MIỆNG** là một mô đun mang tính thực tiễn cao cung cấp các kiến thức và kỹ năng cơ bản cho sinh viên chuyên ngành chế biến món ăn hệ cao đẳng có khả năng trở thành một nhân viên chế biến bánh hoặc có thể quản lý và điều hành bộ phận chế biến bánh và món ăn tráng miệng tại các doanh nghiệp kinh doanh các sản phẩm ăn uống. Ngoài ra, giáo trình này còn là tài liệu học tập, nghiên cứu, tham khảo cho các học sinh, sinh viên hệ đại học, trung học, hệ ngắn hạn và các nhà quản lý...có quan tâm đến nghiệp vụ chế biến bánh và món ăn tráng miệng.

Mô đun **CHẾ BIẾN BÁNH VÀ MÓN ĂN TRÁNG MIỆNG** cung cấp cho học sinh những kiến thức về nguyên lý, những thao tác, kỹ năng cơ bản phục vụ qua trình chế biến bánh và món ăn tráng miệng, quy trình công nghệ chế biến bánh và món ăn tráng miệng Á- Âu điển hình. Ngoài ra mô đun này còn giải thích một số hiện tượng xảy ra trong quá trình chế biến, áp dụng các phương pháp mới, hiện đại, phù hợp với yêu cầu của kỹ thuật chế biến hiện đại.

Mô đun **CHẾ BIẾN BÁNH VÀ MÓN ĂN TRÁNG MIỆNG** là mô đun mang tính thực tiễn cụ thể. Vì vậy, khi nghiên cứu mô đun này đòi hỏi người học phải tiếp cận các vấn đề lý thuyết cơ bản thông qua việc nghe giảng, lấy ví dụ, thảo luận nhóm ở trên lớp...kết hợp với việc đọc giáo trình và các tài liệu tham khảo, làm bài tập ở nhà. Trên cơ sở đó vận dụng kết hợp với phần thực hành chế biến bánh và món ăn tráng miệng để giúp cho người học có thêm những bí quyết chế biến bánh và món ăn tráng miệng Việt Nam cũng như chế biến bánh và món ăn tráng miệng của các nước trên thế giới.

Trong quá trình nghiên cứu và học tập mô đun này, người học cần bổ sung những kiến thức thực tế thông qua việc xem băng hình video, tham quan một số khách sạn- nhà hàng, 1 số cơ sở chế biến bánh và món ăn tráng miệng tại địa phương để từ đó giúp cho người học có được các kỹ năng và phương pháp giải quyết những vấn đề thực tế phát sinh trong quá trình kinh doanh chế biến các sản phẩm ăn uống nói chung cũng như sản phẩm bánh và món ăn tráng miệng nói riêng.

Mục tiêu của mô đun:

- Trình bày được những kiến thức cơ bản về: phân loại, vai trò, thành phần các loại nguyên liệu, các loại trang thiết bị trong kỹ thuật chế biến bánh và món ăn tráng miệng Á, Âu.

- Mô tả và thực hiện được quy trình chế biến các loại bán thành phẩm; các loại bột; các loại kem; các loại bánh và món ăn tráng miệng Á, Âu.

- Chế biến được các bán thành phẩm; một số loại bánh và món ăn tráng miệng có nguồn gốc Châu Á.

- Chế biến được các loại bột, kem cơ bản; một số loại bánh và món ăn tráng miệng Âu .

- Chăm thận, chính xác, an toàn và tiết kiệm nguyên liệu trong quá trình chế biến bánh và món ăn tráng miệng.

Nội dung của mô đun:

Số TT	Tên các bài trong mô đun	Thời gian			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành	Kiểm tra *
1.	Kỹ thuật chế biến bánh và món ăn tráng miệng Á	150	29	110	11
2.	Kỹ thuật chế biến bánh và món ăn tráng miệng Âu	150	28	100	22
	Cộng	300	57	210	33

Bài 1

KỸ THUẬT CHẾ BIẾN BÁNH VÀ MÓN ĂN TRÁNG MIỆNG Á

Mã bài: MD23-01

Giới thiệu:

Đối với người Việt nam nói riêng và người châu Á nói chung bánh là món ăn quen thuộc trong đời sống hàng ngày, từ những loại bánh thông thường sử dụng trong những bữa ăn phụ, ăn điểm tâm như bánh bao, bánh cuốn, bánh nếp, bánh tẻ...cho đến các loại bánh chế biến cầu kỳ, phức tạp dùng vào những dịp lễ, tết, tiệc cưới, dạ hội...như bánh chưng, bánh cốm, bánh xu xê, bánh nướng, bánh dẻo, bánh đậu xanh... Trải qua quá trình lịch sử, trong sự phát triển văn hóa, xã hội. Việc chế biến các món ăn nói chung cũng như các món bánh nói riêng ngày càng được phát triển và bổ xung thêm dần đã trở thành tập quán nhất định, hình thành các loại bánh đặc trưng cho từng miền, từng vùng, từng dân tộc.

Mục tiêu:

- Biết cách lựa chọn nguyên liệu và sử dụng các trang thiết bị, dụng cụ trong chế biến bánh và món ăn tráng miệng Á.

- Mô tả được quy trình chế biến vỏ bánh; nhân bánh; một số loại bánh và món ăn tráng miệng Á.

- Chế biến được các loại vỏ bánh; nhân bánh; một số loại bánh và món ăn tráng miệng Á cơ bản , nâng cao.

- Chăm thận, chính xác, an toàn và tiết kiệm nguyên liệu trong quá trình chế biến bánh và món ăn tráng miệng Á.

Nội dung chính:

1. KHÁI QUÁT VỀ BÁNH Á

Mục tiêu

- Giải thích được vai trò của bánh và món ăn tráng miệng Á

- Liệt kê được các căn cứ để phân loại bánh.

- Biết cách lựa chọn nguyên liệu và sử dụng các trang thiết bị, dụng cụ trong chế biến bánh và món ăn tráng miệng Á.

- Mô tả được quy trình chung chế biến bánh ngọt, bánh mặn.

- Chăm thận, chính xác trong việc lựa chọn nguyên liệu, dụng cụ và tuân thủ qui trình chế biến bánh ngọt, bánh mặn.

1.1. Vai trò của bánh Á

Đối với người Việt Nam nói riêng và người châu Á nói chung bánh là món ăn quen thuộc trong đời sống hàng ngày, đặc biệt đối với người Việt Nam bánh là sản phẩm dâng cúng ông bà, tổ tiên mà ngàn năm qua người Việt đã thể hiện. Từ những loại bánh thông thường sử dụng trong những bữa ăn phụ, ăn điểm tâm như bánh bao, bánh cuốn, bánh nếp, bánh tẻ...cho đến các loại bánh chế biến cầu kỳ, phức tạp dùng vào những dịp lễ, tết, tiệc cưới, dạ hội...như bánh chưng, bánh cốm, bánh xu xê, bánh nướng, bánh dẻo, bánh đậu xanh...đều thể hiện tính phong phú, màu sắc riêng biệt của từng vùng, miền, dân tộc...

Trải qua quá trình lịch sử, trong sự phát triển văn hóa, xã hội. Việc chế biến các món ăn nói chung cũng như các món bánh nói riêng ngày càng được phát triển và bổ sung thêm dần đã trở thành tập quán nhất định, hình thành các loại bánh đặc trưng cho từng vùng, từng miền, từng dân tộc.

Nhìn chung, các loại bánh của châu Á đều sử dụng các phương pháp chế biến thủ công cho nên việc chế biến các loại bánh này mang tính kỹ thuật rất cao. Đặc biệt, nguồn nguyên liệu để chế biến các loại bánh này chủ yếu có nguồn gốc tự nhiên, nguồn nguyên liệu mang tính vùng miền tạo ra các loại bánh đặc sản của các vùng, miền, dân tộc.

Ví dụ như: Hà Nội có bánh cốm làng vòng, bánh tằm Hồ Tây, bánh cuốn Thanh trì....

Vậy bánh có vai trò quan trọng trong cuộc sống và xã hội như sau:

- Là thành phần quan trọng trong mỗi bữa ăn: bữa sáng, bữa chính như các loại bánh bao, bánh mì, bánh nếp, bánh tẻ, bánh chưng...
- Giữ vị trí quan trọng của nhóm món ăn tráng miệng: các loại bánh ngọt
- Giữ vai trò là món ăn nghi lễ (mang tính biểu trưng) trong các bữa tiệc có nghi lễ long trọng hay các bữa cỗ truyền thống như bánh dày, bánh chưng....
- Được sử dụng nhiều và thuận tiện cho các bữa ăn đòi hỏi sự cơ động gọn nhẹ: bữa ăn nhanh, bữa ăn công nghiệp, bữa ăn dã ngoại....
- Được dùng như một món quà thể hiện tình cảm trong giao tiếp.

1.2. Phân loại bánh Á

1.2.1. Căn cứ theo tính chất vị

* *Bánh mặn*

Bánh mặn là loại bánh khi ăn nổi vị mặn là chủ yếu. Loại bánh này nhân được làm từ các nguyên liệu như: thịt, trứng, mỡ, sữa, tôm, rau, củ cùng các gia vị như mắm, muối, tiêu, nấm hương, hành tỏi...làm cho bánh nổi mùi vị thơm ngon đậm đà hấp dẫn.

Ví dụ: bánh gối, bánh bao, bánh bèo, bánh cuốn, bánh bột lọc tôm thịt,

bánh giò...

*** Bánh ngọt**

Bánh ngọt là loại bánh khi ăn nổi vị ngọt là chủ yếu. Loại bánh này thường có hình thức đẹp, hấp dẫn, thời gian bảo quản lâu hơn bánh mặn.

Ví dụ: bánh gai, bánh dẻo, bánh nướng, bánh cốm, bánh đậu xanh, bánh quy, bánh xốp...

1.2.2. Căn cứ vào giá trị sử dụng

*** Bánh thông thường**

Bánh thông thường bao gồm các loại bánh có kết cấu nguyên liệu, kỹ thuật chế biến đơn giản, nguyên liệu thường sẵn, rẻ tiền như gạo, ngô, khoai, sắn... Các loại bánh này sử dụng thông thường trong các bữa ăn điểm tâm hoặc trong các bữa ăn chính thay cơm.

Ví dụ: bánh mì, bánh bao, bánh chưng, bánh cuốn, bánh khúc... các loại bánh này có hình thức đơn giản, không cầu kỳ.

*** Bánh đặc sản**

Bánh đặc sản bao gồm các bánh có kết cấu nguyên liệu hay kỹ thuật chế biến đặc biệt của từng địa phương, vùng, miền....

Ví dụ: bánh su sê, bánh cốm, bánh nhân sen, bánh bao tôm chấy...

1.2.3. Căn cứ vào phương pháp làm chín bánh

* Phương pháp làm chín bằng nước dùng cho các loại bánh như: bánh chưng, bánh trôi, bánh chay ...

* Phương pháp làm chín bằng hơi nước dùng cho các loại bánh như: bánh bao, bánh cuốn, bánh xu xê, bánh gai, bánh giò ...

* Phương pháp làm chín bằng chất béo dùng cho các loại bánh như: bánh rán, bánh quẩy, bánh tôm ...

* Phương pháp làm chín bằng lò cho các loại bánh như: bánh nướng ..

1.2.4. Căn cứ vào nguyên liệu để sử dụng làm vỏ bánh

* Nhóm các loại bánh được chế biến từ gạo nếp.

* Nhóm các loại bánh được chế biến từ gạo tẻ.

1.3. Thiết bị, dụng cụ chế biến bánh Á

*** Bàn chế biến**



Hình 1.1: Bàn chế biến

Phần lớn các thao tác nhào, trộn, nặn, cán, cắt bột đều được làm trên bàn, do vậy kích thước và chất liệu để làm bàn phải được qui định theo đúng quy cách để đảm bảo an toàn lao động, năng suất và chất lượng, vệ sinh an toàn thực phẩm. Bàn làm bánh phải chắc, bền, vững, mặt bàn thường được làm bằng đá hoặc inox. Tùy theo diện tích nhà bếp mà người ta thiết kế kích thước to, nhỏ khác nhau. Thông thường bàn có chiều cao từ 85 - 90cm, rộng từ 100 - 120cm, dài từ 200 - 300cm.

*** Thùng chứa bột nhào hoặc tủ ủ bột**



Hình 1.2: Thùng chứa bột nhào hoặc tủ ủ bột

Thùng chứa bột nhào hoặc tủ dùng để ủ bột (cho bột lên men). Các loại thùng này phải làm bằng nhôm hoặc thép không gỉ hay bằng gỗ.

*** Cối xay bột**

Cối xay bột tốt nhất là làm bằng đá dùng để xay bột ướt làm tinh bột để chế biến các loại bánh như: bánh cuốn.....

* *Trục lăn*



Hình 1.3: Trục lăn

Trục lăn thường có 3 loại: lớn, vừa, nhỏ và được làm bằng gỗ tốt.

- Loại nhỏ: dùng để cán những phần bột nhào đã được cắt nhỏ trước khi nặn bánh. Loại trục lăn này thường có kích thước chiều dài từ 18 - 20 cm, đường kính từ 2,5 - 3cm.

- Loại vừa: dùng để cán phần bột mềm, xốp khối lượng bột không lớn lắm. Loại trục lăn này thường có kích thước chiều dài từ 32 - 35 cm (trừ 2 tay cầm), đường kính từ 4 - 4,5cm.

- Loại to: dùng để cán những khối bột lớn và cần cán mỏng. Loại trục lăn này thường có kích thước chiều dài từ 32 - 35 cm (trừ 2 tay cầm), đường kính từ 9 - 10cm.

* *Dao cắt bột*



Hình 1.4: Dao cắt bột

Dao cắt bột thường được làm bằng tôn hay thép không gỉ, lưỡi dao không sắc, lưỡi dày 0.5 mm, phía sống dao được cuộn tròn cho dễ cầm, kích thước hình chữ nhật, dài 15 - 17 cm, rộng 9 - 10cm.

* **Cối, chày giã bột, rây bột và nia phơi thành phẩm**

* **Bàn xoa**

Bàn xoa dùng để xoa bề mặt của bánh khi cần thiết, được làm bằng thép không gỉ hoặc nhôm hoặc gỗ có kích thước dày 0,1- 0,15 cm, rộng 10 - 12 cm, dài 10 - 15 cm ở giữa có dính tay cầm.

* **Khay bánh**



Hình 1.5: Khay bánh

Các loại bánh được làm chín bằng phương pháp nướng, cần có khay để nướng bánh. Khay có hình chữ nhật hay vuông, có độ sâu từ 2 - 8 cm và có nhiều kích cỡ khác nhau.

Nếu là khay hình chữ nhật: Dài = 40 - 70 cm

Rộng = 15 - 40 cm

Nếu là khay hình vuông, có chiều từ 25 - 40 cm

* **Khuôn bánh**



Hình 1.6: Khuôn bánh

Mỗi loại bánh có khuôn riêng, có loại làm bằng gỗ, có loại làm bằng đồng, gang, nhôm... Các loại bánh thường sử dụng khuôn như: bánh nướng, bánh dẻo, bánh xèo, bánh khảo...

*** Nồi, xoong, chảo, lồng hấp**

Những dụng cụ này thường dùng để nấu, hấp, luộc, rán bánh. Nguyên liệu làm bằng nhôm, gang, đồng, thép không gỉ. Kích thước có nhiều cỡ khác nhau tùy theo từng loại bánh và lượng bánh...



Hình 1.7: Lồng hấp



Hình 1.8: Nồi, xoong

** Lò nướng bánh*



Hình 1.9: Lò nướng bánh

1.4. Nguyên liệu chế biến bánh Á

1.4.1. Nguyên liệu thực vật

- Nguyên liệu là gạo, ngô, khoai, sắn chiếm tỷ trọng lớn trong bánh, cấu tạo nên bánh hay giữ vị trí làm nền cho bánh như vỏ bánh... Các nguyên liệu này tùy theo yêu cầu của bánh mà sử dụng ở trạng thái nguyên hạt hay ở dạng bột (bột khô hay bột ướt). Yêu cầu chung là phải sạch, không vón cục, không hôi, không mốc, không mốc, hàm lượng nước thấp bằng 9 -13%.

- Đường : gồm đường kính, đường cát, đường phèn...Tùy theo từng loại đường cụ thể mà có yêu cầu chất lượng cụ thể.

- Mật : thường dùng là mật mía. Mật có phẩm chất tốt là mật có mùi thơm, trong, không cặn, bụi, rác, màu đỏ cánh gián, vị ngọt đậm, không chua.

1.4.2. Nguyên liệu động vật

- Thực phẩm tươi sống : phải tươi mới, không ôi, không sâu, không hà...

Thịt : hầu hết dùng thịt nạc, thịt ba chỉ...

Trứng : thường dùng trứng gà, trứng vịt, trứng chim cút, trứng muối...

Rau, củ quả : như lá gai, lá khúc, khoai tây, su hào, củ đậu, dứa, chuối, gấc, hành tỏi, nấm hương, mộc nhĩ...

- Gia vị : dùng để chế biến bánh mận như: mắm, muối, mì chính, hành tỏi...

- Chất béo : mỡ, dầu thực vật.

- Nguyên liệu khác :

Chất thơm : các chất thơm tự nhiên hoặc nhân tạo cho vào bánh để tạo cho sản phẩm có mùi thơm, ngon, hấp dẫn. Chất thơm tự nhiên là các loại tinh dầu lấy từ thực vật chứa tinh dầu bằng phương pháp chiết xuất như tinh dầu cam, dứa, chuối...chất thơm nhân tạo là vani tồn tại ở dạng tinh thể màu trắng, mùi thơm hấp dẫn, dễ chịu. Nhưng khi sử dụng nên cho với liều lượng nhỏ, nếu nhiều sẽ hắc. Các chất thơm để lâu thường mất mùi, khi sử dụng liều lượng cho vào rất nhỏ, nếu nhiều sẽ không có lợi cả về mùi và vị.

Chất màu : các chất màu tự nhiên như lá gai, lá dong, lá khúc, dành dành, gấc, nghệ...chất tạo màu nhân tạo : xanh, đỏ, vàng tồn tại ở dạng bột hay tinh thể, dễ hòa tan trong nước, nhưng phải là chất màu cho phép trong ngành ăn uống.

Chất làm nở bột : để làm tăng độ xốp, độ nở của bánh như bánh mỳ, bánh bao, quẩy thường sử dụng nấm men, thuốc nở hóa học như NAHCO_3 , $(\text{NH}_4)_2\text{CO}_3$, $\text{Na}_2\text{H}_2\text{P}_2\text{O}_7$. Nấm men có màu trắng ngà, khô rời, hòa tan trong nước, dễ hút ẩm.

1.5. Phương pháp chế biến bánh Á

1.5.1. Bánh ngọt

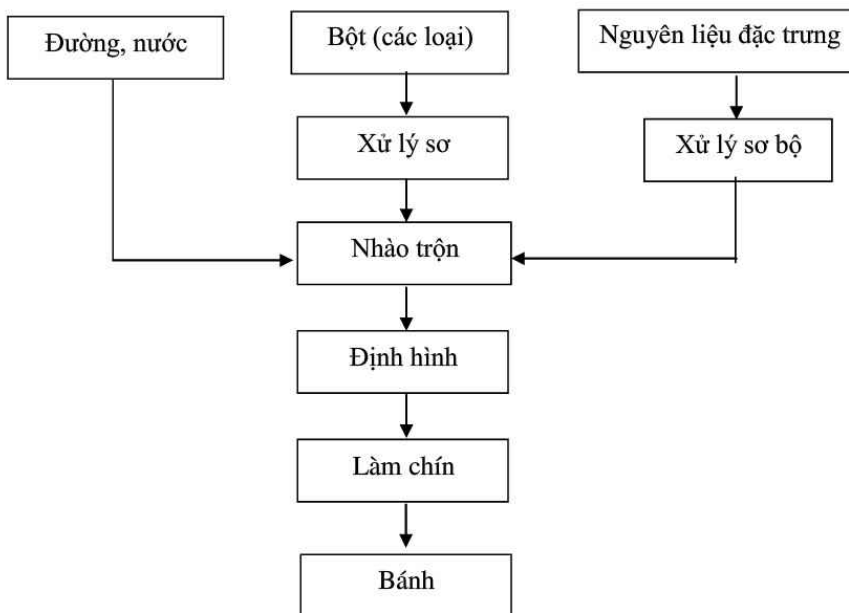
* Bánh ngọt không có nhân

- Nguyên liệu

Bánh ngọt không có nhân là loại bánh được làm chủ yếu từ các loại bột có đường hoặc từ bột có đường kết hợp với nguyên liệu đặc trưng để tạo thành tên bánh.

Ví dụ: bánh qui, nếu thêm vùng thì gọi là bánh qui vùng.....

- Quy trình



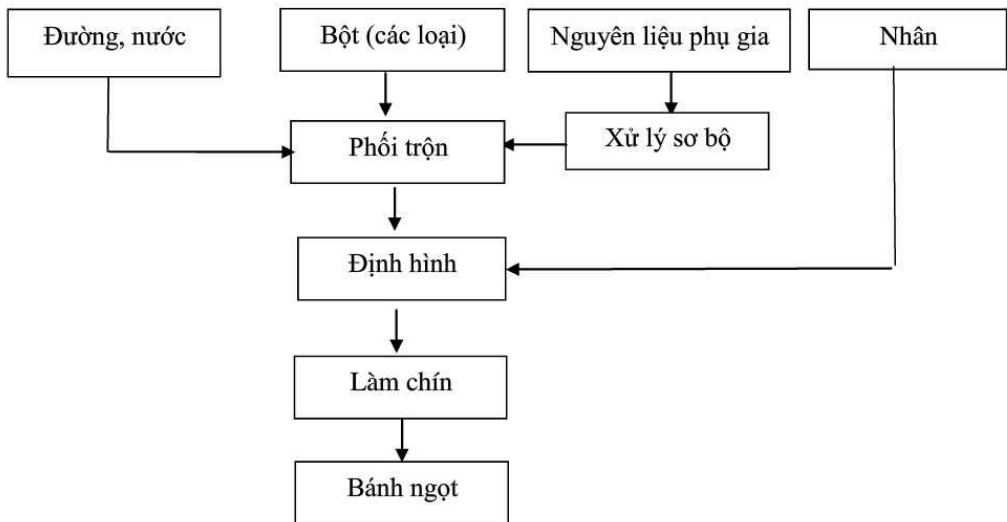
Sơ đồ 1.1: Quy trình chế biến bánh ngọt không nhân

* Bánh ngọt có nhân

- Nguyên liệu

Bánh ngọt có nhân bao gồm các loại bánh như bánh gai, cốm, su sê, trứng, gấc. Nguyên liệu làm bánh có nhân bao gồm nguyên liệu làm vỏ chủ yếu gồm bột các loại, nhân. Nhân bánh là nhân đỗ xanh hay nhân thập cẩm.

- Quy trình



Sơ đồ 1.2: Quy trình chế biến bánh ngọt có nhân

Tùy theo bánh mà khâu phối hợp khác nhau, có loại nhào nhuyễn thành khối (như bánh dẻo) hay bằng giã nhuyễn (bánh khúc), bằng đảo trên bếp nóng (bánh cốm)...

Các nguyên liệu đặc trưng được xử lý sơ bộ trước khi đem phối trộn.

Ví dụ: dứa nạo sợi, giã nhuyễn để lấy nước, lá mành cọng, lá giã bỏ xơ, nấu chín mềm, giã nhuyễn....Sau khi định hình (nặn hoặc cho vào khuôn) nhân đặt vào giữa bánh rồi làm chín bánh bằng cách hấp, luộc, nướng...

Yêu cầu thành phẩm: vỏ phải bọc kín nhân, vị ngon, ngọt, mùi thơm, hình thức đẹp.

1.5.2. Bánh mận

* Bánh mận không có nhân

Loại bánh này chiếm tỷ trọng không nhiều và không có quy trình công nghệ chung điển hình, mỗi thứ bánh được chế biến theo những nguyên tắc riêng. Loại bánh này tuy không nhân nhưng khi ăn thường kèm theo nước chấm, muối, vừng....

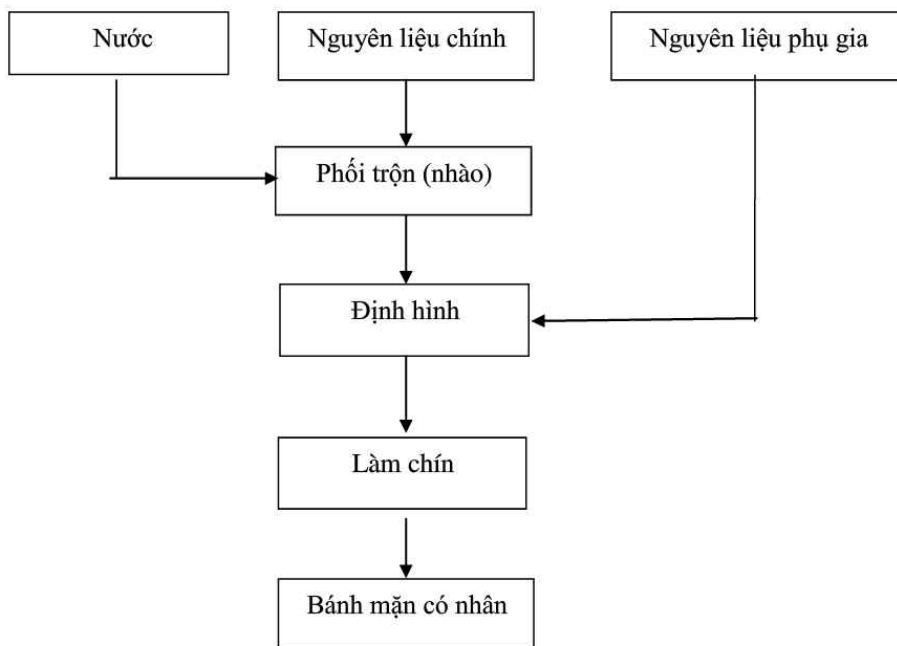
Ví dụ: bánh cuốn, bánh dày, bánh đúc....

* Bánh mận có nhân

- Nguyên liệu

Bánh mặn có nhân là loại bánh được làm từ các loại bột, hạt ngũ cốc kết hợp với nguyên liệu phụ gia cùng nhân mặn.

- Quy trình



Sơ đồ 1.3: Quy trình chế biến bánh mặn có nhân

Tùy theo loại bánh mà khâu phối trộn hoặc nhào có khác nhau. Khâu phối trộn chỉ thực hiện cho các loại bánh như:

Bánh chưng (gạo, muối...)

Bánh khúc

Bánh tôm

Bánh bèo...

Khi phối trộn phải đảm bảo độ đồng nhất, đồng đều giữa các nguyên liệu.

2. KỸ THUẬT CHẾ BIẾN CÁC LOẠI BÁNH TỪ BỘT CƠ BẢN

Mục tiêu:

- Mô tả được quy trình chung chế biến bột thô, bột tinh.
- Chế biến được một số loại bánh cơ bản từ 2 loại bột này.
- Chăm thận, chính xác, an toàn và tiết kiệm nguyên liệu trong quá trình chế biến bánh cơ bản từ 2 loại bột này.

2.1. Kỹ thuật chế biến bánh từ bột thô (bột ngang)

2.1.1. Khái quát về bột thô

Bột thô còn được gọi là bột ngang, được chế biến bằng các nguyên liệu khô có kích thước hạt bột to.

- Nguyên liệu

Loại bột này thường được chế biến từ: gạo, ngô, khoai, sắn, mì...

- Quy trình

+ Vo sạch để ráo nước từ 4-5 giờ.

+ Xay, nghiền nhỏ: Xay, nghiền nhằm mục đích cho bột nhỏ theo ý muốn.

+ Rây bột: Nguyên liệu sau khi xay, nghiền thường có kích thước không đều nhau. Do đó cần phải rây để loại bỏ những hạt chưa đạt yêu cầu để xay lại. Bột sau khi rây có thể dùng ngay. Nếu muốn để lâu thì phải phơi hoặc sấy khô rồi mới bảo quản ở nơi thoáng mát.

- Yêu cầu thành phẩm

Bột nhỏ, mịn, không lẫn tạp chất.

2.1.2 Kỹ thuật chế biến bột ngô

*** Mục tiêu**

- Mô tả được quy trình chế biến bột ngô.

- Nắm được kỹ thuật chế biến bột ngô.

- Thao tác đúng quy trình chế biến.

- Rèn luyện tác phong làm việc cẩn thận, tiết kiệm nguyên liệu và an toàn lao động.

a) Quy trình chế biến

Bước 1: chuẩn bị

- Chuẩn bị các trang thiết bị : Máy xay, chậu, rá, mẹt, khay...

- Nguyên liệu : Ngô hạt khô

Bước 2: Sơ chế nguyên liệu

- Ngô hạt khô đem vo sạch, xát mạnh, đem đãi hết mảy, khơi ra mẹt, hong cho khô.

Bước 3: Xay bột, rây bột

- Máy xay kiểm tra an toàn, lau sạch sẽ.

- Ngô cho cả hạt vào máy, cắm điện xay nhỏ, có thể xay 2 đến 3 lần tùy theo cỡ bánh răng của máy to hay nhỏ.

- Đổ bột ngô vào rây, rây nhỏ theo ý muốn.
- Bột ngô có thể dùng ngay. Nếu để lâu phải phơi khô, sấy khô, đóng túi và bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát.

Bước 4: Yêu cầu thành phẩm

- Màu sắc: Bột có màu tự nhiên của ngô (Trắng hanh vàng).
- Mùi: Có hương thơm đặc trưng của ngô.
- Trạng thái: Bột mịn, nhỏ đều, khi hòa bột vào nước không có váng nổi lên.

*** Các dạng sai hỏng và cách phòng ngừa**

STT	Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
1	Khi hòa nước có váng nổi lên	Mày của hạt chưa sạch	Khi sơ chế ban đầu phải xát tróc mày, đãi sạch.

b) Thực hành chế biến

- Chia nhóm thực hành tùy theo điều kiện cụ thể của từng cơ sở giảng dạy.
- Hướng dẫn thực hiện từng bước theo quy trình.

TT	Tên công việc	Thiết bị, dụng cụ	Yêu cầu kỹ thuật
1	Chuẩn bị nguyên liệu, dụng cụ.	Máy xay, chậu , rá , mẹt, khay.	Đúng chủng loại, đảm bảo số lượng và chất lượng.
2	Sơ chế nguyên liệu	Dụng cụ chứa đựng: chậu, khay, rá mẹt.	Xát mạnh, đãi hết mày
3	Xay bột, rây bột	Máy xay, rây bột, giấy xi măng, mẹt.	Bột mịn nhỏ đều.
4	Yêu cầu thành phẩm	Khay, mẹt, giấy xi măng	Đạt được các chỉ tiêu cảm quan về màu sắc, mùi, và trạng thái.

2.2. Kỹ thuật chế biến bánh từ bột tinh

2.2.1. Khái quát về bột tinh

Bột tinh là loại bột có kích thước nhỏ, mịn hơn bột thô nhiều lần. Muốn có bột tinh người ta sử dụng phương pháp gia công ướt. phương pháp này cần có một lượng nước lớn. Các nguyên liệu để gia công theo phương pháp này có thể ở dạng khô hoặc còn tươi.

- Nguyên liệu

Nguyên liệu dùng để chế biến bột tinh thường dùng là: gạo, ngô, khoai, sắn, mì, củ dong.....

- Qui trình

+ Vo sạch ngâm nước (gạo nếp: 4-5 giờ, gạo tẻ: 1-2 giờ, sắn: 3-5 ngày...).

+ Xay, nghiền nhỏ: nhằm mục đích tạo thành những hạt bột nhỏ, mịn, mượt theo ý muốn. Nguyên liệu sau khi xay, nghiền nhỏ thường có lẫn tạp chất, các hạt bột to, các loại gân, xơ.... Do đó cần phải loại bỏ những tạp chất trên.

+ Ngâm nước và lọc bột: Đối với bột nếp và bột tẻ chỉ cần lọc bột là được, còn đối với bột sắn thì lại tiếp tục cho bột trên vào ngâm nước, cứ khoảng 4 - 5 giờ lại thay nước 1 lần. Ngâm, lọc đến khi thấy phần bột thật trắng mịn, nước ở trên bề mặt trong là được .

+ Chế biến hoặc phơi sấy: một số loại bột có thể dùng để chế biến ngay như: bột gạo nếp, bột gạo tẻ để chế biến bánh cuốn, bánh phở, bánh trôi, bánh chay, bánh rán... Một số loại bột có thể bảo quản để chế biến sau như: bột sắn, bột đao, bột dong...(thường sử dụng để chế biến bánh trôi, bánh chay...)

- Yêu cầu thành phẩm

Bột trắng, mịn, không lẫn tạp chất.

2.2.2. Kỹ thuật chế biến món bánh chay



Hình 1.10: Bánh chay

* Mục tiêu

- Mô tả được quy trình chế biến món bánh chay.
- Nắm được kỹ thuật chế biến bột gạo nếp, thao tác nặn bột.
- Thao tác đúng quy trình chế biến.
- Rèn luyện tác phong làm việc cẩn thận, tiết kiệm nguyên liệu và an toàn lao động.

a) Quy trình chế biến.

Bước 1: chuẩn bị:

- Chuẩn bị các trang thiết bị : Bếp ga, nồi 2 lít, chảo , rổ, rá, khay, đĩa cả. lồng hấp cối giã...
- Định lượng nguyên liệu dùng cho 10 xuất.

Nguyên liệu	Số lượng	Nguyên liệu	Số lượng
Gạo nếp	0,5 kg	Dừa sợi	0,1 kg
Đậu xanh	0,2 kg	Dầu ăn	1 thìa
Bột năng	0,05 kg	Nước	1,5 lít
Vừng	0,1 kg	Nước hoa bưởi	
Đường trắng	0,2 kg		

Bước 2: Sơ chế nguyên liệu

. Làm bột vỏ bánh:

- Vo sạch gạo nếp, ngâm mềm(4-8h), vo sơ lại cho sạch rồi đem xay nhuyễn trong cối xay có cho nước vào từ từ, trút bột nước vào túi vải treo lên cho ráo nước, nhào lại bột cho thật dẻo, mịn.

Làm nhân bánh:

- Rang vừng ,xát vỏ.
- Đồ chín đậu xanh, giã nhuyễn cùng một thìa dầu ăn 3 thìa đường lên bếp xào kỹ (để lại một ít đậu trang trí) viên tròn như viên bi, đường kính 2cm.
- Bột vỏ bánh viên thành những viên nhỏ đều nhau, đường kính khoảng 3cm ấn dẹt.
- Cho nhân đậu xanh vào giữa viên tròn lại.

Bước 3:chế biến nhiệt

- Đun sôi nước, thả bánh vào luộc, khi bánh chín nổi lên, vớt ra thả vào chậu nước sôi để nguội, bày ra bát, dùng thìa ấn dẹt rắc mè trắng lên trên.

- Cho đường vào xoong cùng với ½ lít nước lạnh, đun sôi, đường tan đều, hớt bỏ bọt, lọc sạch.

- Hoà bột năng cùng với một chút nước lạnh, gạn vào xoong nước đường, khuấy đều, đun sôi đều là được. Nhắc xuống cho tinh dầu bưởi hoặc vani.

Bước 4: Trình bày sản phẩm

- Cho 2 hoặc 3 cái bánh 1 bát cho dừa nạo, nước đường ngập 2/3 bánh .

Bước 5: Yêu cầu thành phẩm

- Màu sắc: Bánh màu trắng ngà.

- Mùi: nổi mùi thơm của bột và tinh dầu.

- Vị: Ngọt.

- Trạng thái: Bánh tròn, căng, mịn, định hình đẹp.

*** Các dạng sai hỏng và cách phòng ngừa**

STT	Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
1	Bánh viên không đều	Chia bột và nhân không đều	Chia bột và nhân đều nhau
2	Bánh chín bị hở nhân.	Khi viên bột không khép kín bột bọc nhân, luộc bánh sôi to lửa và luộc bánh quá lâu.	Khép kín bột bọc nhân trong khi viên bánh, luộc bánh nhỏ lửa, bánh nổi chín tới.

b) Thực hành chế biến

- Chia nhóm thực hành tùy theo điều kiện cụ thể của từng cơ sở giảng dạy.

- Hướng dẫn thực hiện từng bước theo quy trình.

TT	Tên công việc	Thiết bị, dụng cụ	Yêu cầu kỹ thuật
1	Chuẩn bị nguyên liệu, dụng cụ.	Vải pin trắng, rổ, rá, bát, đĩa, thìa.	Đúng chủng loại, đảm bảo số lượng và chất lượng.
2	Sơ chế nguyên liệu	Dụng cụ chứa đựng: chậu, khay đựng	Bàn nhào bột sạch sẽ, nhào bột dẻo, mịn,

		bột.	định hình bánh đều và đẹp.
3	Chế biến nhiệt	Nồi luộc. Bếp ga	Đun đều lửa, bánh chín đều.
4	Trình bày sản phẩm	Đĩa sâu lòng, bát	Đẹp hấp dẫn.
5	Yêu cầu thành phẩm	Bát, đĩa, thìa, giấy ăn.	Đạt được các chỉ tiêu cảm quan về màu sắc, mùi, vị và trạng thái.

3. Kỹ thuật chế biến vỏ bánh

Mục tiêu:

- Mô tả được qui trình chung chế biến bột giống các loại bột sủ.
- Chế biến được một số loại bánh cơ bản từ bột giống và các loại bột sủ.
- Chăm thận, chính xác, an toàn và tiết kiệm nguyên liệu trong quá trình chế biến bánh cơ bản từ bột giống và các loại bột sủ.

3.1. Kỹ thuật chế biến bột giống

3.1.1. Khái quát về bột giống

Đối với một số loại bánh chế biến từ bột mì như bánh bao, bánh quẩy....phải qua khâu nhào bột và cho lên men. Quá trình lên men cần phải có thời gian ủ bột để tạo ra khí CO₂, đó chính là quá trình tạo bột giống.

- Nguyên liệu

Bột giống được làm từ bột mì, nước, và men nở.

- Qui trình

Hòa tan men nở với nước sau đó quây bột thành hình tròn, cho từ từ men hòa tan trong nước vào giữa, dùng tay đảo đều cho đến khi hết nước và đều bột. Tiếp tục vò bột cho đến khi bột mịn, dẻo, đồng nhất rồi vò tròn khối bột lại. Cho khối bột vào ủ ở nhiệt độ 35 - 40⁰C là được (mùa hè thời gian 35 - 50 phút, mùa đông thì có thể lên đến 1 giờ).

- Yêu cầu thành phẩm

Bột dẻo, mịn, đồng nhất.

3.1.2. Kỹ thuật chế biến: Bánh bao chay



Hình 1.11: Bánh bao chay

*** Mục tiêu**

- Mô tả được quy trình chế biến món bánh bao chay
- Biết lựa chọn bột mỳ loại tốt và các nguyên liệu đi kèm chất lượng tốt, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Nắm được kỹ thuật chế biến bột giống, thao tác nhào ủ bột thành thạo.
- Thao tác đúng quy trình chế biến món bánh bao chay.
- Rèn luyện tác phong làm việc cẩn thận, nhanh nhẹn, tiết kiệm và an toàn lao động.

a) Quy trình chế biến

Bước 1: Chuẩn bị

- Chuẩn bị các trang thiết bị phòng bánh: Bếp ga, nồi 2 lít, rổ, rá, khay, đĩa cả...
- Định lượng nguyên liệu dùng cho 10 cái bánh:

Nguyên liệu	Số lượng	Nguyên liệu	Số lượng
Bột mỳ loại I	0,5 kg	Trứng gà	1 quả
Bột nở	0,005 kg	Nước	0,2 lít
Đường	0,07 kg	Muối	
Giấy trắng	1 tờ		

Bước 2 : Cách ủ bột làm vỏ bánh

- Lấy 2/3 lượng bột cho vào nồi, cho trứng gà đun nước nóng khoảng 30 – 35⁰C hoà tan đường, muối, bột nở khuấy đều đổ vào nồi bột nhào kỹ đến khi bột dẻo, mịn, đầy vung, đem ủ bột ở nơi có nhiệt độ 35 – 40⁰C với thời gian 1 đến 2 giờ ta được bột ủ đã lên men.

- Số bột còn lại đem trộn với đường, muối, quay thành hình miệng giếng, cho bột ủ lên men và nhào kỹ.

- Chia bột thành 10 phần bằng nhau, mỗi phần ép bột khí, vê tròn .

- Đặt bánh vào lồng hấp, có lót giấy riêng từng cái ủ kín thêm 30 phút đến khi bánh nở đều khoảng chín phần .

Bước 3: Hấp bánh

- Đem hấp cách thủy khoảng 10 - 12 phút là bánh chín.

Bước 4 : Trình bày sản phẩm

- Bày bánh ra đĩa

Bước 5: Yêu cầu thành phẩm

- Màu sắc: Bánh màu trắng ngà.

- Mùi: Nổi mùi thơm của bột.

- Vị: Vị ngọt mát, vừa ăn , không chua.

- Trạng thái: Bánh nở xốp, tròn căng, định hình đẹp.

*** Các dạng sai hỏng và cách phòng ngừa**

STT	Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
1	Bánh không nở xốp	- Kỹ thuật nhào ủ bột không đúng kỹ thuật. - Khi hấp mở vung.	- Nhào, ủ bột đúng thời gian, nhiệt độ. - Không được mở vung trong thời gian hấp bánh.

b) Thực hành chế biến

- Chia nhóm thực hành tùy theo điều kiện cụ thể của từng cơ sở giảng dạy.

- Hướng dẫn thực hiện từng bước theo quy trình.

TT	Tên công việc	Thiết bị, dụng cụ	Yêu cầu kỹ thuật
1	Chuẩn bị nguyên liệu,	Dao, thớt, rổ, rá, bát,	Đúng chủng loại, đảm bảo số lượng và chất

	dụng cụ.	đĩa, thìa.	lượng.
2	Sơ chế nguyên liệu	Dụng cụ cắt thái. Dụng cụ chứa đựng: chậu, khay ủ bột.	Bàn nhào bột sạch sẽ, ủ bột nở, có nhiều bánh xốp, nhào bột dẻo, mịn, định hình bánh đều và đẹp.
3	Chế biến nhiệt	Nồi hấp có chóp. Bếp.	Đun đều lửa, bánh nở xốp đều.
4	Trình bày sản phẩm	Đĩa tròn	Thơm hấp dẫn dễ sử dụng cho người ăn
5	Yêu cầu thành phẩm	Bát, đĩa, thìa, giấy ăn, nước lọc	Đạt được các chỉ tiêu cảm quan về màu sắc, mùi, vị và trạng thái.

3.2. Kỹ thuật sù bột

Một số bánh như: bánh bột lọc, bánh su sê...phải có cách nhào bột riêng vì các loại bánh này khi định hình bánh phải có độ dẻo nhất định và sau khi chín bánh cần có độ trong suốt, dẻo, giòn....

3.2.1. Sù bột bằng cách luộc bột

* Khái quát về cách sù bột bằng luộc bột

- Nguyên liệu

Cách sù bột này thường sử dụng cho bột gạo nếp, bột gạo tẻ...(xay ướt)

- Qui trình

Tạo độ ẩm cần thiết cho bột, nắm bột thành từng nắm khoảng từ 0,2 kg đến 0,25 kg/ nắm. Đun nước sôi, thả nắm bột vào tiếp tục đun, khi thấy nắm bột nổi lên thì vớt bột ra bàn nhào kỹ cho bột thật dẻo, mịn, mượt, màu trắng là được (thường dùng bột này để chế biến bánh bột lọc...)

- Yêu cầu thành phẩm

Bột dẻo, mịn, mượt, màu trắng.

* Kỹ thuật chế biến Bánh rậm



Hình 1.12: Bánh rậm

*** Mục tiêu**

- Mô tả được quy trình chế biến món: Bánh rậm.
- Biết lựa chọn bột tốt, thịt lợn và các loại gia vị đảm bảo chất lượng.
- Thao tác chính xác quy trình chế biến món bánh rậm đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Tổ chức nơi làm việc gọn gàng, thuận tiện.
- Rèn luyện tác phong làm việc cẩn thận, tiết kiệm nguyên liệu và an toàn lao động.

a) Quy trình chế biến

Bước 1: Chuẩn bị

- Chuẩn bị các trang thiết bị : Bếp ga, nồi 5 lít, nồi 10 lít, lồng hấp, cối giã, rổ, rá, khay, đũa cả...
- Định lượng nguyên liệu dùng cho 15 cái bánh:

Nguyên liệu	Số lượng	Nguyên liệu	Số lượng
Bột gạo nếp	0,4 kg	Hạt tiêu	1 ít
Bột gạo tẻ	0,1 kg	Muối	½ thìa cà phê
Đậu xanh tách vỏ	0,3 kg	Hành khô	0,01 kg

Mỡ phần	0,1 kg	Lá chuối	0,5 kg
Dầu ăn	0,1 lít	Lạt buộc	15 sợi dài

Bước 2: Sơ chế nguyên liệu

- Ngâm nở đậu xanh, đãi sạch vỏ để ráo.
- Trộn lẫn cả 2 thứ bột, nêm ít muối, bỏ vào xoong nhào với nước nóng già làm bột thành 1 khối. Xong bỏ vào cối dùng chày giã kỹ để bột thật dẻo, mịn. (Nếu khô chế thêm nước). Khi bột đã mịn và ráo tay là bột đem nặn bánh được.
- Bóc bỏ vỏ hành khô, rửa sạch, băm nhỏ.
- Rửa sạch lá chuối, chần qua nước sôi, vớt ra để ráo, lau khô.
- Đò chín đậu xanh, giã nhuyễn, nêm đủ muối, hạt tiêu, hành khô (băm nhỏ) và mỡ phần thái hạt lựu vào ngay lúc đồ đang còn nóng. Chia làm 15 nắm đều nhau.

Bước 3: Gói bánh

- Xoa dầu ăn vào tay ngắt bột ra từng nắm dàn mỏng để nhân vào, bao kín nhân, xoa dầu ăn bên ngoài để vào lá chuối (đã chần qua nước sôi và lau khô), gói thành hình vuông hơi dẹt, gói thêm 2 lượt lá ngoài. Dùng lạt buộc 2 chiếc làm một.

Bước 4: Hấp bánh

- Đặt bánh vào lòng hấp đã đun sôi sẵn, hấp khoảng 50- 60 phút là bánh chín.

Bước 5: Trình bày sản phẩm

- Bóc bánh để vào bát hoặc đĩa, ăn nóng bằng thìa.

Bước 6: Yêu cầu thành phẩm

- Màu sắc: Vỏ lá xanh, nhân màu trắng sáng.
- Mùi: Nổi mùi thơm của các loại nguyên liệu.
- Vị: Vị vừa ăn.
- Trạng thái: Bánh chín mềm, dẻo, gói đều chiếc.

*** Các dạng sai hỏng và cách phòng ngừa**

STT	Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
1	Bánh bị nhão, bở	- Luộc quá thời	- Luộc vừa đủ thời

		gian. - Bánh không ráo nước.	gian. - Khi bánh chín vớt ra rổ thoáng.
--	--	---------------------------------	--

b) Thực hành chế biến

- Chia nhóm thực hành tùy theo điều kiện cụ thể của từng cơ sở giảng dạy.

- Hướng dẫn thực hiện từng bước theo quy trình.

STT	Tên công việc	Dụng cụ, thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật
1	Chuẩn bị nguyên liệu, dụng cụ	Dao, thớt, chậu, bát, đĩa.	- Đúng chủng loại, đảm bảo số lượng và chất lượng.
2	Sơ chế nguyên liệu	Khay, mâm, dao, thớt, bát, thìa.	- Đảm bảo vệ sinh tinh khiết. - Phù hợp với yêu cầu chế biến và yêu cầu cảm quan.
3	Gói bánh	Khay, mâm, nôi to, lá chuối, dây lạt.	- Bột dẻo, mịn. - Lá chuối mềm, không bị rách. - Lạt mềm, không khô cứng.
4	Hấp bánh	Lồng hấp	- Lựa chọn dụng cụ phù hợp với yêu cầu chế biến. - Bánh chín mềm.
5	Trình bày sản phẩm	Đĩa tròn hoặc đĩa bầu dục.	- Thơm, hấp dẫn, dễ sử dụng cho người ăn.
6	Yêu cầu thành phẩm	Bát, đĩa, thìa, giấy ăn.	- Đạt được các chỉ tiêu về cảm quan: màu sắc, mùi, vị, trạng thái.

3.2.2. Sứ bột bằng nước sôi

* Khái quát về cách sứ bột bằng nước sôi

- Nguyên liệu

Thường sử dụng bột gạo nếp, bột gạo tẻ....

- Quy trình

Bột được thấm vừa nước lạnh, bóp tơi trên mặt bàn, quây thành hình miệng giếng, đổ nước sôi vào cho bột tái, nhào nhanh tay cho bột mịn, dẻo, quánh là được.

- Yêu cầu thành phẩm

Bột dẻo, mịn, quánh.

* Kỹ thuật chế biến : Bánh giò



Hình 1.13: Bánh giò

* Mục tiêu

- Mô tả được quy trình chế biến món: Bánh giò.
- Biết lựa chọn bột gạo tốt, thịt lợn và các loại gia vị đảm bảo chất lượng.
- Thao tác chính xác quy trình chế biến món bánh giò đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Tổ chức nơi làm việc gọn gàng, thuận tiện.
- Rèn luyện tác phong làm việc cẩn thận, tiết kiệm nguyên liệu và an toàn lao động.

a) Quy trình chế biến

Bước 1: chuẩn bị

- Chuẩn bị các trang thiết bị phòng bánh: bếp ga, nồi 5 lít, nồi 10 lít, rổ, rá, khay, đũa cả...

- Định lượng nguyên liệu dùng cho 25 cái bánh:

Nguyên liệu	Số lượng	Nguyên liệu	Số lượng
Bột tẻ lọc	0.5 kg	Lá chuối	2 kg
Thịt nạc vai	0.5 kg	Dây buộc ni lông	20 mét
Hành khô	0.1 kg	Tiêu	
Mộc nhĩ	0.05 kg	súp	
Nước lã	3,5 lít	Mì chính	
Mỡ phân	0,25 kg		

Bước 2: Sơ chế nguyên liệu

- Bóc vỏ hành khô, rửa sạch.

- Ngâm nước mộc nhĩ, cắt bỏ chân, rửa sạch.

- Rửa sạch thịt, mỡ khô để ráo thái miếng

- Thịt, mỡ khô mộc nhĩ, hành khô xay nhỏ, nêm nước mắm, tiêu, mì chính trộn kỹ cho dẻo chia thành 25 phần đều nhau

- Rửa sạch lá chuối, xé miếng vừa gói. 25 đến 30 cm, nhúng nước sôi cho mềm, lau khô.

- Lấy ½ lượng nước đun sôi.

- Cho bột vào nồi cho số nước còn lại bóp đều cho nhuyễn bột, lọc qua dây đặt lên bếp đun nhỏ lửa vừa đun vừa quấy đều bằng đũa cả, đổ từ từ nước sôi vào quấy đều tay cho bột sánh mượt cho súp mỳ chính.

Bước 3: Gói bánh, luộc bánh

- Trải lá chuối ra bàn cho ½ số bột của 1 chiếc bánh vào giữa lá, đặt nhân lên trên phủ số bột còn lại vào nhân, thêm lá chuối gói bánh lại, bẻ quạt hai đầu lá để bánh thành hình chóp, đáy hình chữ nhật, dùng dây buộc chặt kiểu chữ thập. Xếp bánh vào nồi cho nước sôi ngập 2/3 bánh, luộc từ 50 đến 55 phút là bánh chín, vớt ra để ráo nước.

Bước 4: Trình bày sản phẩm

- Bóc bánh để vào bát hoặc đĩa, ăn nóng bằng thìa.

Bước 5: Yêu cầu thành phẩm

- Màu sắc: Vỏ lá xanh, bột màu trắng đục.

- Mùi: Nổi mùi thơm của thịt và lá chuối.

- Vị: Vị vừa ăn.

- Trạng thái: Bánh chín mềm, không vỡ, gói đều chiếc.

*** Các dạng sai hỏng và cách phòng ngừa**

STT	Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
1	Bánh có mùi khê bết.	Lá gói bị rách, bột gạo chảy xuống đáy nồi bị bết.	- Chọn lá gói phải lành lặn, không rách. - Lót chiếc đĩa sứ xuống đáy nồi.
2	Bánh bị nhão, vỡ.	- Luộc quá thời gian. - Bánh không ráo nước.	- Luộc vừa đủ thời gian. - Khi bánh chín vớt ra rổ thoáng.

b) Thực hành chế biến

- Chia nhóm thực hành tùy theo điều kiện cụ thể của từng cơ sở giảng dạy.

- Hướng dẫn thực hiện từng bước theo quy trình.

STT	Tên công việc	Dụng cụ, thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật
1	Chuẩn bị nguyên liệu, dụng cụ	Dao, thớt, chậu, bát, đĩa.	- Đúng chủng loại, đảm bảo số lượng và chất lượng.
2	Sơ chế nguyên liệu	Khay, mâm, dao, thớt, bát, thìa.	- Đảm bảo vệ sinh tinh khiết. - Phù hợp với yêu cầu chế biến và yêu cầu cảm quan.
3	Gói bánh, luộc	Khay, mâm, nồi to,	- Bột dẻo, mịn.

	bánh	lá chuối, dây lạt. Nồi 20 lít, bếp	- Lá chuối mềm, không bị rách. - Lạt mềm, không khô cứng. - Bánh chín mềm.
4	Trình bày sản phẩm	Đĩa tròn hoặc đĩa bầu dục.	- Thơm, hấp dẫn, dễ sử dụng cho người ăn.
5	Yêu cầu thành phẩm	Bát, đĩa, thìa, giấy ăn.	- Đạt được các chỉ tiêu về cảm quan: màu sắc, mùi, vị, trạng thái.

3.2.3. Sủ bột bằng cách đun cách thủy hoặc có thể khuấy trực tiếp

* Kỹ thuật chế biến : Bánh bột lọc nhân tôm thịt



Hình 1.14: Bánh bột lọc nhân tôm thịt

* Mục tiêu

- Mô tả được quy trình chế biến món: Bánh bột lọc nhân tôm thịt.

- Biết lựa chọn bột sẵn lọc và các nguyên liệu khác đảm bảo chất lượng.

- Thao tác chính xác quy trình chế biến món: Bánh bột lọc nhân tôm thịt đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

- Tổ chức nơi làm việc thuận tiện, đầy đủ phương tiện, dụng cụ.

- Rèn luyện tác phong làm việc cẩn thận, nhiệt tình, an toàn lao động.

a) Quy trình chế biến

Bước 1: chuẩn bị

- Chuẩn bị các trang thiết bị phòng bánh: bếp ga, lồng hấp, thớt, dao, kéo, rổ, rá...

- Định lượng nguyên liệu dùng cho 10 xuất :

Nguyên liệu	Số lượng	Nguyên liệu	Số lượng
Bột sẵn lọc	0,50 kg	Mỡ nước	0,10 lít
Tôm tươi	0,40 kg	Đường	0,05 kg
Thịt nạc vai	0,20 kg	ớt tươi	1 quả
Nước mắm	0,01 lít	Nước	0,70 lít
Hành lá	0,05 kg	Hạt tiêu	
Mỡ nước	0,10 lít		

Bước 2: Sơ chế nguyên liệu

- Chọn tôm còn tươi sống đều con, to vừa phải, bóc vỏ, bỏ đầu, đuôi, rửa sạch.

- Lựa chọn thịt có mỡ dất, thái miếng tương đương với con tôm. Cả 2 thứ đem xào với hành mỡ, nêm đủ nước mắm, hạt tiêu, đường để làm nhân (đun to lửa để tôm thịt không chảy nước).

- Thái nhỏ hành lá xào thơm với mỡ lấy ra để sẵn.

- Cho bột vào máy đánh trứng, cho nước đun sôi vào đảo đều, cho máy chạy tốc độ cao 5 phút lấy ra.

- Ngắt bột ra từng miếng nhỏ tương đương quả sấu, đặt vào lá chuối, nắn thành hình tròn dẹt hơi dày, bỏ nhân vào mỗi thứ một miếng, gấp đôi miếng bột thành hình bán nguyệt, nặn dính 2 mép bột vào nhau, gói lá chuối lại gấp đôi đầu, lấy dây buộc chặt, xếp vào lồng hấp.

Bước 3: Chế biến nhiệt

- Đem bánh hấp cách thủy khoảng 10 đến 12 phút, khi thấy bánh trong suốt là bánh đã chín.

Bước 4: Trình bày sản phẩm

- Bánh bóc bỏ lá, bày bánh vào đĩa cho lá hành xào mỡ lên trên, chấm với nước mắm chanh, tỏi, đường và ớt.

Bước 5: Yêu cầu thành phẩm

- Màu sắc: Bạt bánh màu trắng trong.
- Mùi: Nổi mùi thơm của các nguyên liệu.
- Vị: Vừa ăn.
- Trạng thái: Bánh gói đều chiếc, mềm, dẻo, không dính.

* Các dạng sai hỏng và cách phòng ngừa

STT	Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
1	Bánh cứng, không dẻo.	- Nhào lặn bột chưa đúng yêu cầu kỹ thuật.	- Nhào lặn bột đúng yêu cầu kỹ thuật.

b) Thực hành chế biến

- Chia nhóm thực hành tùy theo điều kiện cụ thể của từng cơ sở giảng dạy.

- Hướng dẫn thực hiện từng bước theo quy trình.

STT	Tên công việc	Dụng cụ, thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật
1	Chuẩn bị nguyên liệu, dụng cụ	Khay, bát, đĩa, bình đựng nước.	- Tươi, mới, đúng chủng loại, đảm bảo số lượng và chất lượng.
2	Sơ chế nguyên liệu	Dao, thớt, khay, đĩa, xoong, nồi, chảo.	- Cắt, thái, nhào, nặn bột, phù hợp với yêu cầu chế biến, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.
3	Chế biến nhiệt	Lồng hấp	- Hấp bánh đúng

			kỹ thuật.
4	Trình bày sản phẩm	Bát, đĩa, đĩa, đĩa.	- Bát, đĩa phù hợp với món ăn, trình bày đẹp mắt.
5	Yêu cầu thành phẩm	Đũa, bát, đĩa, đĩa, giấy ăn.	- Đạt được các chỉ tiêu về cảm quan: Màu sắc, mùi, vị, trạng thái.

4. KỸ THUẬT CHẾ BIẾN NHÂN BÁNH

Mục tiêu:

- Mô tả được qui trình chung chế biến nhân ngọt, nhân mặn.
- Chế biến được một số loại bánh cơ bản từ nhân ngọt, nhân mặn.
- Cẩn thận, chính xác, an toàn và tiết kiệm nguyên liệu trong quá trình chế biến bánh cơ bản từ nhân ngọt, nhân mặn.

4.1. Kỹ thuật chế biến nhân ngọt

4.1.1. Nhân đậu xanh

* Khái quát về nhân đậu xanh

- Nguyên liệu

Nhân đậu xanh được làm từ: đậu xanh, đường, dừa nạo, dầu thơm, vừng rang, mỡ lợn....

- Qui trình

Ngâm đậu xanh 2 giờ, đãi sạch vỏ, đồ chín, giã nhỏ mịn, vừng rang thơm.

Cho đường, đỗ xanh, mỡ lợn xào cho dẻo rồi cho thêm dừa, vừng rang xào nhỏ lửa tới khi tạo thành hỗn hợp đặc, dẻo mịn. Cuối cùng bắc ra cho dầu thơm vào là được.

- Yêu cầu thành phẩm

Đỗ xanh chín bở, thơm, vị vừa

* Kỹ thuật chế biến Bánh gai



Hình 1.15: Bánh gai

*** Mục tiêu**

- Mô tả được quy trình chế biến món: Bánh gai
- Biết lựa chọn bột nếp, lá gai, đậu xanh, đường trắng, dừa nạo... đảm bảo chất lượng.
- Thao tác chính xác quy trình chế biến món bánh gai đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Tổ chức nơi làm việc thuận tiện, đầy đủ phương tiện, dụng cụ.
- Rèn luyện tác phong làm việc cẩn thận, nhiệt tình, an toàn lao động.

a) Quy trình chế biến

Bước 1: Chuẩn bị

- Chuẩn bị các trang thiết bị phòng bánh: bếp ga, lồng hấp, cối, máy xay, chảo, thớt, dao, kéo, rổ, rá...
- Định lượng nguyên liệu dùng cho 10 xuất :

Nguyên liệu	Số lượng	Nguyên liệu	Số lượng
Bột nếp	0,50 kg	Dừa nạo	0,15 kg
Bột sắn	0,10 kg	Vùng trắng	0,03 kg
Lá gai tươi	0,50 kg	Mỡ phần	0,10 kg
Đậu xanh xát vỏ	0,30 kg	Dầu ăn	
Đường trắng	0,30 kg	Nước hoa bưởi	

Nước	0,25 lit	Lá chuối khô	
Dây buộc			

Bước 2: Sơ chế nguyên liệu

- Lau sạch lá chuối cắt miếng 20-30cm
- Xé làm hai lá gai, tước bỏ xơ, bỏ sống lá, rửa sạch, luộc cho lá thật mềm như vót ra, để nguội, vẩy cho thật ráo nước. Cho vào cối hoặc máy nghiền từng ít một, giã cho lá nhuyễn mịn. (Lưu ý phải giã thật mịn nếu không bánh sau khi làm sẽ lợn cợn. Sau khi luộc và giã mịn bột lá gai sẽ có màu xanh đen rất đậm).
- Rang vàng vừng.
- Ngâm nước nóng đậu xanh khoảng 2h đem hấp chín, giã mịn.
- Luộc chín mỡ phần, xắt hạt lựu nhỏ, trộn với khoảng 2 muống cà phê đường cát trắng, để chỗ thoáng cho đến khi tan đường, mỡ trở trong. Vớt lấy phần mỡ, bỏ nước đường dư.
- Nạo sợi dừa nhúng qua nước sôi, để ráo.

Bước 3: Làm vỏ bánh

- Trộn đều bột nếp + bột sắn.
- Nhồi hoặc quét đều hỗn hợp bột với lá gai đã giã mịn. Phải nhồi quét thật kỹ, nếu không hỗn hợp bột sẽ bị lợn cợn làm vỏ bánh không mịn.
- Nấu tan 150gr đường với nước, để nguội. Dùng nước đường cho vào từ từ hỗn hợp bột + lá gai, nhồi kỹ cho thật mịn bóng, hỗn hợp vừa dẻo là được. Tùy chất lượng bột, không nhất thiết phải dùng hết lượng nước đường.
- Nếu thích vỏ bánh ngọt nhiều thì tăng lượng đường trong khoảng 50gr. -
- Bánh ngọt nhiều sẽ để được lâu hơn.

Bước 4: Làm nhân bánh

- Trộn đều hỗn hợp đậu xanh, mỡ, dừa với khoảng 150gr đường còn lại. Nếu thích cho vào hỗn hợp nhân vài giọt tinh dầu hoa bưởi.
- Chia đều nhân thành 10 phần.
- Trong phần nhân bánh có người chỉ làm thuần túy với đậu xanh tán nhuyễn chứ không dùng dừa nạo và mỡ phần, nhưng cũng có người chỉ dùng dừa để làm nhân và để làm bánh chay thì họ không dùng mỡ phần.

Bước 5: Gói bánh

- Lau sạch lá chuối khô bằng khăn ướt cho lá dịu xuống; chuẩn bị ít dầu thực vật, rửa sạch tay, xoa tay với ít dầu.

- Nhấn dẹp từng phần bột vỏ ra cho dày đều, đặt một phần nhân vào giữa miếng bột vỏ, bọc lại phần bột vỏ rồi vo tròn lại cho đều sao cho phần vỏ có độ dày đồng đều bao quanh nhân, lăn bánh vào vung.

- Lót từ hai đến ba miếng lá chuối xếp mí lên nhau liền lạc, thoa lên mặt lá trong cùng ít dầu ăn rồi đặt viên bánh vào giữa, ấn hơi dẹp ra rồi xếp kín bốn cạnh lá thành hình vuông cạnh khoảng chừng 10cm xong rồi vuốt ép cho bánh chạy trải đều bên trong lớp lá, gói thêm ra ngoài ba bốn lớp lá nữa và lưu ý một lần gói là một lớp lá xoay ngược mí xếp vào nhau chứ không phải chồng bốn lần lá lên và xếp bốn mí cùng một lúc, có vậy bánh mới thật kín gói cho thật kín.

- Xếp hai bánh thành một cặp hoặc 4 - 5 cái miễn sao cho phần mí lá mỗi bánh ép vào nhau, dùng lạt ràng lại vừa chắc tay kéo rách lá.

Bước 6: Hấp bánh

- Đặt bánh vào lồng hấp khoảng 2 lớp.

- Đun nước sôi cho bánh lên hấp 30 phút là được, lấy bánh ra, để bánh ra chỗ thoáng gió cho lá mau khô.

Bước 7: Trình bày sản phẩm

- Bánh để nguội bỏ lá chuối cắt làm 4 trình bày lên đĩa..

Bước 8: Yêu cầu thành phẩm

- Màu sắc: Sản phẩm có màu nâu đen.

- Mùi: Có mùi thơm đặc trưng của lá gai, vừng, hoa bưởi.

- Vị: Vị ngọt

- Trạng thái: Vỏ bánh dẻo, nhân bánh mềm.

*** Các dạng sai hỏng và cách phòng ngừa**

STT	Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
1	Bánh không mịn	Lúc xay lá gai, nhồi bột không kỹ	Xay lá thật nhuyễn, nhồi bột đều.
2	Bánh không khô	Gói ít lá chuối nên bị ngấm nước.	Gói nhiều lớp lá.

b) Thực hành chế biến

- Chia nhóm thực hành tùy theo điều kiện cụ thể của từng cơ sở giảng dạy.

- Hướng dẫn thực hiện từng bước theo quy trình.

STT	Tên công việc	Dụng cụ, thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật
1	Chuẩn bị nguyên liệu, dụng cụ	Bột nếp, bột sắn, lá gai, đậu xanh... khay, bát to, lồng hấp...	- Đúng chủng loại, đảm bảo số lượng và chất lượng.
2	Sơ chế nguyên liệu	Rổ, rá, chậu, phới, khay, dao, thớt...	- Đảm bảo vệ sinh tinh khiết, phù hợp với yêu cầu chế biến.
3	Làm vỏ bánh	Khay, xoong	- Sạch sẽ.
4	Làm nhân bánh	Khay, chậu inox	- Sạch sẽ.
5	Gói bánh	Lá chuối, dây buộc	- Không bị rách, nát.
6	Hấp bánh	Lồng hấp	- Đúng chủng loại.
7	Trình bày sản phẩm	Đĩa	- Đẹp, hấp dẫn.
8	Yêu cầu thành phẩm	Đũa, cốc, giấy ăn, nước lọc	- Đạt được các chỉ tiêu về cảm quan: Màu sắc, mùi, vị, trạng thái.

4.1.2. Nhân thập cẩm

* Khái quát về nhân thập cẩm

- Nguyên liệu

Nhân thập cẩm được làm từ: đậu xanh, đường trắng, dừa nạo, vừng trắng, mỡ phần, lạp xường, thịt xá xíu, mít bí, mít sen, dầu thơm...

- Qui trình

Đậu xanh ngâm nở, đãi vỏ, hấp chín.

Mỡ phần, thịt xá xíu, lạp xường thái hạt lựu.

Vừng trắng rang thơm.

Mít sen, mít bí thái nhỏ.

Trộn đều tất cả các nguyên liệu trên cùng dầu thơm và đường thành một hỗn hợp để cho vào nhân bánh. Tùy theo loại bánh có thể cho thêm nguyên liệu hoặc lá thơm (bánh nướng cho thêm lá chanh thái nhỏ).

- Yêu cầu thành phẩm

Nhân đẹp, màu sắc đều, thơm, ngậy, vị vừa.

*** Kỹ thuật chế biến : Bánh dẻo**



Hình 1.16: Bánh dẻo

*** Mục tiêu**

- Mô tả được quy trình chế biến món: Bánh dẻo.
- Biết lựa chọn bột nếp, đường, mứt bí và các nguyên liệu đi kèm chất lượng tốt đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm
- Nắm được quy trình kỹ thuật chế biến món bánh dẻo
- Thao tác đúng quy trình chế biến, nhào ủ bột và nhân thành thạo.
- Rèn luyện tác phong làm việc cẩn thận, nhanh nhẹn, tiết kiệm và an toàn lao động.

a) Quy trình chế biến

Bước 1: Chuẩn bị

- Chuẩn bị các trang thiết bị phòng bánh : bếp ga, nồi 2 lít, rổ, rá, chày, khay, mâm, khuôn bánh...
- Định lượng nguyên liệu dùng cho 20 cái bánh :

Nguyên liệu	Số lượng	Nguyên liệu	Số lượng
Bột nếp (vỏ bánh)	0,55 kg	Nước đường	1,2 kg

Mức bí bằm hạt lựu	0,30kg	Ruốc thịt	0,05kg
Lạp sườn nướng	0,15kg	Mứt sen	0,20 kg
Bột nếp chín	0,005kg	Tinh dầu bưởi	3 thìa
Hạt dưa rang	0,05kg	Dầu ăn	
Vừng rang	0,05 kg	Tiêu, muối, mì chính	
Mỡ phần	0,04kg		

Bước 2: Cách nấu đường

Nguyên liệu	Số lượng	Nguyên liệu	Số lượng
Đường trắng	2,00 kg	Bột tẩy đường	1 thìa cà phê
Nước lã	1,00 lit		

- Cho nước, đường vào nồi đun sôi.

- Hòa thuốc tẩy đường với 1 ít nước lạnh xuống nồi nước đường, đun sôi tiếp 30 giây, tắt bếp để nguội, hòa tan hoàn toàn.

Bước 3 : Làm vỏ bánh

Nguyên liệu	Số lượng	Nguyên liệu	Số lượng
Nước đường	1,20 kg	Dầu bưởi	1 chén con
Bột nếp	0,55kg		

- Cho nước đường ra chậu, cho bột nếp vào từ từ đánh cho sánh, rồi cho tiếp tục bột, khi mềm nhũn cho tinh dầu bưởi.

- Cho bột khô ra mâm, cho hỗn hợp bột mềm vào, đảo nhào cho đến khi ngậm đủ bột.

- Hỗn hợp không dính tay, độ đàn hồi cao, mịn.

Bước 4: Làm nhân bánh

Nguyên liệu	Số lượng	Nguyên liệu	Số lượng
Mứt bí	0,30 kg	Lạp xường nướng	0,15 kg
Nước ngội	0,10 lít	Hạt dưa rang	0,05 kg
Vừng rang	0,04 kg	Mứt sen	0,20 kg
Ruốc thịt	0,05 kg	Bột nếp	0,05 kg

- Nước cho vào mứt bí trộn đều cho 50g bột nếp, lạp sườn, hạt dưa, vừng (mứt dừa) ruốc thịt, hạt sen tách đôi, đảo đều.

Bước 5 Vào bánh

- Chia bột áo làm 10 phần đều nhau, ấn dẹt xung quanh, giữa dày
- Cho nhân vào bao lại đặt vào khuôn nén chặt

Chú ý: Nhiều bột áo cho bánh không dính khuôn là được, để 2 ngày cho đường bánh trong ăn liền.

Bước 6: Trình bày sản phẩm

- Bày bánh ra đĩa

Bước 7: Yêu cầu thành phẩm

- Màu sắc: Bánh màu trắng
- Mùi: Nổi mùi thơm của bột và các loại gia vị.
- Vị: Vị ngọt mát, không chua, nhân vừa ăn.
- Trạng thái: Vỏ bao kín nhân, hình thức đẹp.

***Các dạng sai hỏng và cách phòng ngừa**

STT	Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
1	Bột bánh cứng	Nhào bột bột khô	Nhào bột đúng độ dẻo

b) Thực hành chế biến

- Chia nhóm thực hành tùy theo điều kiện cụ thể của từng cơ sở giảng dạy.
- Hướng dẫn thực hiện từng bước theo quy trình.

STT	Tên công việc	Thiết bị, dụng cụ	Yêu cầu kỹ thuật
1	Chuẩn bị nguyên liệu, dụng cụ.	Dao, thớt, rổ, rá, bát, đĩa, thìa.	Đúng chủng loại, đảm bảo số lượng và chất lượng.
2	Cách nấu đường	Nồi cao thành muôi	Cho nước đường vào nồi đun sôi cho bột tảo đường pha nước vào , đun sôi nước đường thêm 54 giây, tắt đường trong.
3	Cách làm vỏ bánh	Khay	Bánh màu trắng, nổi mùi thơm của tinh dầu bưởi.
4	Cách làm nhân bánh	Khay	Thơm hấp dẫn dễ sử dụng cho người ăn.
5	Vào bánh	Khuôn	Định hình bánh đẹp.
6	Trình bày sản phẩm	Đĩa tròn	Đẹp mắt, hấp dẫn.
7	Yêu cầu thành phẩm	Bát, đĩa, thìa, giấy ăn, nước lọc	Đạt được các chỉ tiêu cảm quan về màu sắc, mùi, vị và trạng thái.

4.2. Kỹ thuật chế biến nhân mặn

* Khái quát về nhân mặn

- Nguyên liệu

Nhân mặn được làm từ: Thịt lợn, thịt quay xá xíu, lạp sườn, trứng, miến, mộc nhĩ, hành tỏi, tiêu, muối, mì chính.

- Qui trình

Thịt lợn băm nhỏ, thịt quay xá xíu thái mỏng, lạp sườn thái lát, trứng luộc bỏ làm 8, miến ngâm nước cắt khúc, mộc nhĩ ngâm nước rửa sạch thái chỉ.

Hành, tỏi băm nhỏ phi thơm rồi cho toàn bộ các nguyên liệu đã được xử lý vào xào chín, nêm gia vị muối, tiêu, mì chính.

- Yêu cầu thành phẩm

Nhân đẹp, màu sắc đều, thơm, ngậy, vị vừa

*** Kỹ thuật chế biến : Bánh bao nhân thịt**



Hình 1.17: Bánh bao nhân thịt

*** Mục tiêu**

- Mô tả được quy trình chế biến món : Bánh bao nhân thịt.
- Biết lựa chọn bột mỳ loại tốt và các nguyên liệu đi kèm chất lượng tốt, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Nắm được kỹ thuật chế biến bột giống, thao tác nhào ủ bột thành thạo.
- Thao tác đúng quy trình chế biến món bánh bao nhân thịt.
- Rèn luyện tác phong làm việc cẩn thận, nhanh nhẹn, tiết kiệm và an toàn lao động.

a) Quy trình chế biến

Bước 1: chuẩn bị

- Chuẩn bị các trang thiết bị phòng bánh: bếp ga, chảo, xoong, lồng hấp to, thớt, dao, rổ, rá, khay, đũa cả...
- Định lượng nguyên liệu dùng cho 10 cái bánh:

Nguyên liệu	Số lượng	Nguyên liệu	Số lượng
Bột mỳ loại I	0,50 kg	Thịt nạc vai	0,20 kg
Bột nở	0,005 kg	Trứng gà	3 quả
Nấm hương	0,02 kg	Hành củ	0,02 kg
Mộc nhĩ	0,02 kg	Miến dong	0,02kg

Củ đậu	0,10 kg	Dầu ăn	0,03 lít
Đường	0,07 kg	Tiêu, muối, mì chính	
Mỡ phân	0,05 kg	Nước	0,35 lít

Bước 2: Sơ chế nguyên liệu

* Cách ủ bột làm vỏ bánh:

- Lấy 2/3 lượng bột cho vào nồi, đun nước nóng khoảng 30 – 35⁰C hoà tan đường, muối, bột nở khuấy đều đổ vào nồi bột nhào kỹ đến khi bột dẻo, mịn, đầy vung. đem ủ bột ở nơi có nhiệt độ 35 – 40⁰C với thời gian 1 đến 2 giờ ta được bột ủ đã lên men.

- Số bột còn lại đem trộn với đường, muối, quây thành hình miệng giếng, cho bột ủ lên men vào nhào kỹ để tiếp 40-50 phút, lấy khăn vải ẩm ủ lên mặt bột.

* Làm nhân bánh:

- Băm nhỏ thịt nạc vai, trộn đều tiêu, muối, mì chính.
- Ngâm nước nấm hương, mộc nhĩ, nhặt rửa sạch, thái chỉ.
- Gọt vỏ củ đậu, rửa sạch, thái chỉ, cắt khúc ngắn.
- Ngâm nước nóng miến, rửa sạch, cắt ngắn 1-2 cm.
- Bóc vỏ hành củ, rửa sạch, băm nhỏ.

Bước 3: Chế biến nhiệt

- Luộc chín mỡ phân, thái hạt lựu nhỏ.
- Luộc chín trứng gà, bóc vỏ cắt làm 4
- Cho dầu, hành củ xào thơm, cho thịt vào xào chín, đổ nấm hương, mộc nhĩ, miến, củ đậu đảo đều nêm vừa gia vị.

- Chia bột thành 10 phần bằng nhau, mỗi phần cán dẹt có đường kính 12 cm (xung quanh mỏng, giữa dày), để bột lên bàn tay, cho nhân bánh vào giữa cùng với một miếng trứng bao lại tạo mái cho đẹp rồi đặt lên giấy đã xoa mỡ. Đặt bánh vào lồng hấp, ủ kín thêm 30 phút đến khi bánh nở đều khoảng chín phần đem hấp cách thủy khoảng 10-12 phút là bánh chín.

Bước 4 : Trình bày sản phẩm

- Bày bánh ra đĩa.

Bước 5: Yêu cầu thành phẩm

- Màu sắc: Bánh màu trắng ngà.

- Mùi: Nổi mùi thơm của bột và các loại gia vị.
- Vị: Vị ngọt mát, không chua, nhân vừa ăn.
- Trạng thái: Bánh nở xốp, tròn căng, định hình đẹp.

*** Các dạng sai hỏng và cách phòng ngừa**

STT	Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
1	Bánh không nở xốp	- Kỹ thuật nhào ủ bột không đúng kỹ thuật. - Khi hấp mở vung.	- Nhào, ủ bột đúng thời gian, nhiệt độ. - Không được mở vung trong thời gian hấp bánh.

b) Thực hành chế biến

- Chia nhóm thực hành tùy theo điều kiện cụ thể của từng cơ sở giảng dạy.
- Hướng dẫn thực hiện từng bước theo quy trình.

TT	Tên công việc	Thiết bị, dụng cụ	Yêu cầu kỹ thuật
1	Chuẩn bị nguyên liệu, dụng cụ.	Dao, thớt, rổ, rá, bát, đĩa, thìa.	Đúng chủng loại, đảm bảo số lượng và chất lượng.
2	Sơ chế nguyên liệu	Dụng cụ cắt thái. Dụng cụ chứa đựng: chậu, khay ủ bột.	Bàn nhào bột sạch sẽ, ủ bột nở, có nhiều bánh xốp, nhào bột dẻo, mịn, định hình bánh đều và đẹp.
3	Chế biến nhiệt	Nồi hấp có chóp. Bếp.	Đun đều lửa, bánh nở xốp đều.
4	Trình bày sản phẩm	Đĩa tròn	Thơm hấp dẫn dễ sử dụng cho người ăn
5	Yêu cầu thành phẩm	Bát, đĩa, thìa, giấy ăn, nước lọc	Đạt được các chỉ tiêu cảm quan về màu sắc, mùi, vị và trạng thái.

5. KỸ THUẬT CHẾ BIẾN MỘT SỐ LOẠI BÁNH CƠ BẢN

Mục tiêu:

- Mô tả được quy trình chung chế biến một số loại bánh cơ bản.
- Chế biến được một số loại bánh cơ bản.
- Chăm thận, chính xác, an toàn và tiết kiệm nguyên liệu trong quá trình chế biến một số loại bánh cơ bản.

5.1. Một số bánh được làm chín bằng nước

5.1.1. Kỹ thuật chế biến món bánh trôi



Hình 1.18: Bánh trôi

* Mục tiêu

- Mô tả được quy trình chế biến món bánh trôi.
- Nắm được kỹ thuật chế biến bột gạo nếp, thao tác nặn bột.
- Thao tác đúng quy trình chế biến.
- Rèn luyện tác phong làm việc cẩn thận, tiết kiệm nguyên liệu và an toàn lao động.

a) Quy trình chế biến

Bước 1: chuẩn bị

- Chuẩn bị các trang thiết bị : Bếp ga, xoong 2 lít, rổ, rá, khay, muôi thưa, đĩa.
...
- Định lượng nguyên liệu dùng cho 10 xuất.

Nguyên liệu	Số lượng	Nguyên liệu	Số lượng
Gạo nếp	0,50 kg	Nước hoa bưởi	
Đường phen	0,20 kg		

Bước 2: Sơ chế nguyên liệu

. Làm bột vỏ bánh:

- Vo sạch gạo nếp, ngâm mềm(4-8h), vo sơ lại cho sạch rồi đem xay nhuyễn trong cối xay có cho nước vào từ từ, trút bột nước vào túi vải treo lên cho ráo nước, nhào lại bột cho thật dẻo, mịn.

Làm nhân bánh: Đường phen thái hạt lựu.

- Bột nếp viên thành từng viên tròn bằng quả táo nhỏ, ấn dẹt cho đường vào giữa vênh tròn kín, xếp ra khay.

Bước 3: Chế biến nhiệt

- Đặt xoong nước lên bếp , đun sôi thả bánh vào luộc chín, nổi lên, vớt bánh thả vào xoong nước đun sôi, để nguội có pha nước hoa bưởi.

Bước 4: Trình bày sản phẩm

- Vớt bánh ra đĩa

Bước 5: Yêu cầu thành phẩm

- Màu sắc: Bánh màu trắng ngà.

- Mùi: Nổi mùi thơm của hoa bưởi.

- Vị: Ngọt của đường phen

- Trạng thái: Bánh tròn, căng, mịn, định hình đẹp.

*** Các dạng sai hỏng và cách phòng ngừa**

STT	Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
1	Bánh viên không đều	Chia bột và nhân không đều	Chia bột và nhân đều nhau
2	Bánh chín bị hở nhân.	Khi viên bột không khép kín bột bọc nhân, luộc bánh sôi to lửa và luộc bánh quá lâu.	Khép kín bột bọc nhân trong khi viên bánh, luộc bánh nhỏ lửa, bánh nổi chín tới.

b) Thực hành chế biến

- Chia nhóm thực hành tùy theo điều kiện cụ thể của từng cơ sở giảng dạy.

- Hướng dẫn thực hiện từng bước theo quy trình.

TT	Tên công việc	Thiết bị, dụng cụ	Yêu cầu kỹ thuật
1	Chuẩn bị nguyên liệu,	Vải phin trắng, rổ,	Đúng chủng loại, đảm

	dụng cụ.	rá, bát, đĩa, thìa.	bảo số lượng và chất lượng.
2	Sơ chế nguyên liệu	Dụng cụ chứa đựng: chậu, khay đựng bột.	Bàn nhào bột sạch sẽ, nhào bột dẻo, mịn, định hình bánh đều và đẹp.
3	Chế biến nhiệt	Nồi luộc. Bếp ga	Đun đều lửa, bánh chín đều.
4	Trình bày sản phẩm	Đĩa tròn	Đẹp hấp dẫn.
5	Yêu cầu thành phẩm	Bát, đĩa, thìa, giấy ăn.	Đạt được các chỉ tiêu cảm quan về màu sắc, mùi, vị và trạng thái.

5.1.2. Kỹ thuật chế biến: Bánh chưng



Hình 1.19: Bánh chưng

* Mục tiêu

- Mô tả được quy trình chế biến món : Bánh chưng.
- Biết lựa chọn gạo nếp, đậu xanh, thịt lợn và các loại gia vị đảm bảo chất lượng tốt.
- Thao tác chính xác quy trình chế biến món bánh chưng đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Tổ chức nơi làm việc gọn gàng, thuận tiện.

- Rèn luyện tác phong làm việc cẩn thận, tiết kiệm nguyên liệu và an toàn lao động.

a) Quy trình chế biến

Bước 1: chuẩn bị

- Chuẩn bị các trang thiết bị : Bếp ga, xoong, lồng hấp, rổ, rá, khay, kéo, muôi, khuôn...

- Định lượng nguyên liệu dùng cho 10 cái bánh:

Nguyên liệu	Số lượng	Nguyên liệu	Số lượng
Gạo nếp	3 kg	Lá dong	40 lá
Thịt lợn ba chỉ	0,5 kg	Lạt giang	
Đậu xanh	1 kg	Muối	
Hại tiêu			

Bước 2: Sơ chế nguyên liệu

- Vo đãi sạch gạo nếp, ngâm nước 6 – 8 h vớt ra để ráo nước, xóc muối.
- Ngâm nước lạnh đậu xanh 4 h vo đãi sạch vỏ, để ráo, xóc muối đồ chín, giã nhỏ, mịn, nắm thành từng nắm.
- Rửa sạch thịt để ráo thái miếng to bản 3 x 4 x 0,5 cm ướp muối, tiêu.
- Rửa sạch lá dong lau khô, cắt cuống lá.

Bước 3: Gói bánh

- Đặt lá dong chéo hình chữ thập cho thứ tự : ½ số gạo nếp, ½ số đậu xanh dàn mỏng, đặt thịt ở giữa cho tiếp đậu xanh, gạo nếp còn lại, gấp lá gói bánh vuông cao thành, buộc lạt chéo chữ thập.

Bước 4. Luộc bánh

- Lấy xoong lót cuống lá, xếp bánh dựng đồ ngập nước, đun sôi đều lửa trong thời gian từ 10 đến 12 h. Bánh chín vớt ra rửa sạch xếp bánh vào khay nén vừa phải 2 – 3 h cho bánh rền.

Bước 5: Trình bày sản phẩm

- Bóc bỏ lá bày bánh vào đĩa, cắt thành từng miếng

Bước 6: Yêu cầu thành phẩm

- Màu sắc: Bề mặt bánh có màu xanh của lá dong.
- Mùi: Nổi mùi thơm của lá dong.

- Vị: Vị vừa ăn.
- Trạng thái: Bánh chín rền.

*** Các dạng sai hỏng và cách phòng ngừa**

STT	Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
1	Bánh chưa rền	Luộc bánh chưa đủ thời gian.	Luộc bánh từ 10 – 12 h

b) Thực hành chế biến

- Chia nhóm thực hành tùy theo điều kiện cụ thể của từng cơ sở giảng dạy.
- Hướng dẫn thực hiện từng bước theo quy trình.

STT	Tên công việc	Dụng cụ, thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật
1	Chuẩn bị nguyên liệu, dụng cụ	Dao, thớt, chậu, bát, đĩa.	- Đúng chủng loại, đảm bảo số lượng và chất lượng.
2	Sơ chế nguyên liệu	Khay, rổ, kéo, bát tô, muôi	- Đảm bảo vệ sinh tinh khiết. - Phù hợp với yêu cầu chế biến và yêu cầu cảm quan.
3	Gói bánh	Khay, muôi,	- Gói bánh vuông, cao thành
4	Luộc bánh	Xoong , bếp .	- Bánh chín, rền
5	Trình bày sản phẩm	Đĩa tròn .	- Đẹp, hấp dẫn, dễ sử dụng cho người ăn.
6	Yêu cầu thành phẩm	Bát, đĩa, thìa, giấy ăn.	- Đạt được các chỉ tiêu về cảm quan: màu sắc, mùi, vị, trạng thái.

Ghi chú : Có thể gói bánh bằng khuôn gỗ có gấp lá sắn.

5.2. Một số bánh được làm chín bằng hơi nước

5.2.1 Bánh bèo



Hình 1.20: Bánh bèo

* Mục tiêu

- Mô tả được quy trình chế biến món : Bánh bèo.
- Biết lựa chọn bột năng, bột gạo tẻ và các loại nguyên liệu gia vị đi kèm đảm bảo chất lượng.
- Thao tác chính xác quy trình chế biến món bánh bèo đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Tổ chức nơi làm việc gọn gàng, thuận tiện.
- Rèn luyện tác phong làm việc cẩn thận, tiết kiệm nguyên liệu và an toàn lao động.

a) Quy trình chế biến

Bước 1: Chuẩn bị

- Chuẩn bị các trang thiết bị : Bếp ga, dao thớt chảo á, đũa nấu khay, muôi thưa, lồng hấp, cối giã,...
- Định lượng nguyên liệu dùng cho 20 cái bánh:

Vỏ bánh		Nhân bánh	
Nguyên liệu	Số lượng	Nguyên liệu	Số lượng
Bột gạo tẻ	0,20 kg	Tôm rạo	0,25 kg

Bột năng	0,02 kg	Bánh mỳ gói	0,05 kg
Nước	0,50 lít	Hành hoa	0,05 kg
Dầu rán	0,10 lít	Tiêu, muối	
Nước mắm	0,03 lít	Mỳ chính	

Bước 2: Sơ chế nguyên liệu

- Trộn bột tẻ, bột năng với nước thêm một ít muối rồi để nghỉ khoảng 30 phút cho bột nở .

Chuẩn bị phần nhân

- Bánh mỳ gói thái hạt lựu nhỏ. Đun sôi dầu rồi đổ bánh mỳ vào chiên đến khi bánh ngả màu vàng(lượng dầu phải đủ để bánh mỳ nổi). Vớt ra giấy thấm dầu để nguội.

- Bóc vỏ tôm làm sạch, ướp nước mắm, hạt tiêu.

- Bắc chảo lên bếp cho 1 thìa dầu ăn, cho tôm vào rang chín.

- Đổ ra cối và giã nhẹ cho tôm mềm.

- Dùng tay xé thịt tôm như làm ruốc.

- Cho lên chảo và rang lại lần hai cho khô không cần rang kỹ quá

- Thái nhỏ hành rồi cho vào bát. Đun sôi một ít dầu ăn rồi đổ vào bát hành làm chín hành.

- Vớt hành ra để tránh hành thấm nhiều dầu.

Bước 3: Hấp bánh

- Chuẩn bị những cái đĩa con có phết ít dầu ăn chống dính. Đun sôi nước trong lồng hấp. Xếp đĩa lên hấp nóng. Từ từ đổ từng thìa bột vào từng đĩa nhỏ. Chỉ đổ nửa đĩa.

-Đậy vung và hấp lửa to khoảng 5 phút là được.

Bước 4 : Trình bày sản phẩm

- Lấy bánh ra đĩa và cho nhân tôm và hành lên trên, ăn kèm nước mắm chua cay mặn ngọt.

Bước 5: Yêu cầu thành phẩm

- Màu sắc: Bánh màu trắng, nhân màu vàng đẹp

- Mùi: Nổi mùi thơm bột tẻ chín và tôm

- Vị: Vừa ăn.

- Trạng thái: Bánh chín mềm dẻo, trắng trong, nguyên hình tròn mỏng mảnh.

*** Các dạng sai hỏng và cách phòng ngừa**

STT	Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
1	Bánh bị cứng	Pha tỷ lệ bột nước chưa đúng	Pha tỷ lệ bột nước đúng công thức

b) Thực hành chế biến

- Chia nhóm thực hành tùy theo điều kiện cụ thể của từng cơ sở giảng dạy.
- Hướng dẫn thực hiện từng bước theo quy trình.

STT	Tên công việc	Dụng cụ, thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật
1	Chuẩn bị nguyên liệu, dụng cụ	Khay, bát	- Đúng chủng loại, đảm bảo số lượng và chất lượng.
2	Sơ chế nguyên liệu	Bếp ga khay, nồi, chảo, đĩa, muỗng, muối	- Đảm bảo vệ sinh tinh khiết. - Phù hợp với yêu cầu chế biến và yêu cầu cảm quan.
3	Hấp bánh	Bếp ga, lồng hấp, đĩa nhỏ	- Bánh màu trắng trong
4	Trình bày sản phẩm	Đĩa tròn	- Thơm, hấp dẫn, dễ sử dụng cho người ăn.
5	Yêu cầu thành phẩm	Bát, thìa, giấy ăn.	- Đạt được các chỉ tiêu về cảm quan: màu sắc, mùi, vị, trạng thái.

5.2.2 Kỹ thuật chế biến : Bánh lá



Hình 1.21: Bánh lá

*** Mục tiêu**

- Mô tả được quy trình chế biến món: Bánh lá.
- Biết lựa chọn bột gạo, tôm và các nguyên liệu đi kèm, đảm bảo chất lượng tốt.
- Thao tác chính xác quy trình chế biến món: bánh lá đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Tổ chức nơi làm việc thuận tiện, đầy đủ phương tiện, dụng cụ.
- Rèn luyện tác phong làm việc cẩn thận, nhiệt tình, tiết kiệm đảm bảo an toàn lao động.

a) Quy trình chế biến

Bước 1: Chuẩn bị

- Chuẩn bị các trang thiết bị phòng bánh : Bếp ga, chảo đáy bằng, xoong, lồng hấp, đũa cả.....
- Định lượng nguyên liệu dùng cho 10 suất:

Nguyên liệu	Số lượng	Nguyên liệu	Số lượng
Bột gạo	0,20 kg	ớt	2 quả
Tôm tươi	0,50 kg	Dầu	0,10 lít
Lá dong	50 lá	Nước mắm	
Đường	0,05 kg	Tiêu	
Hành khô	0,02 kg	Muối	

Tỏi	0,01 kg	Mỳ chính	
Hành lá	0.05 kg		

Bước 2: Sơ chế nguyên liệu

- Rửa sạch tôm luộc chín trong nước có thêm ít hành đập dập, lượng nước vừa đủ để sử dụng làm nước chấm.

- Bóc vỏ tôm cho vào cối giã toại cho gia vị tiêu, muối hành, đường.

- Cho tôm vào chảo đáy bằng, đảo đều tay bằng đũa cho tôm toại bông lên

- Nấu nước chấm xem bài bánh bèo.

+ Bạt bánh

- Bóp bột thật mịn thêm ít muối và mỳ chính, cho lượng nước vào bột trung bình 1 bột : 2,2 nước.

- Đầu tiên là nước ấm nhồi một lúc sau đó cho hết số nước còn lại, khuấy cho tan đều lọc qua dây.

- Cho bột vào soong đáy bằng, đặt lên bếp lấy đũa cả đánh đều khi bột sánh màu trắng đục bỏ ra khỏi bếp tiếp tục đánh, cho dầu phi hành thơm vào bạt

+ Gói bánh

- Lau sạch lá dong lạng bớt phần gân cứng ở tâm lá, chần qua nước sôi cho lá có độ mềm, lau lại thật khô, phết nhẹ trong lá 1 lớp dầu.

- Múc 1 thìa bột đặt vào tâm lá cho tiếp 1 thìa nhân lên trên mặt bột.

- Xếp bánh thành hình chữ nhật 5cm x 10cm, đặt bánh trên mặt phẳng cho bột trải đều dưới lớp lá gói.

Bước 3: Hấp bánh

- Đặt lồng hấp lên bếp, đun sôi nước xếp bánh vào lồng hấp, đậy kín vung hấp bánh khoảng 10 phút, kiểm tra thấy bánh có màu sắc trắng trong là được.

- Cách làm nước xốt chấm.

- Nước tương 0, 2 lít, gan lợn 0.03 kg, thịt lợn nạc 0.05 kg, lạc rang 0.05 kg, vừng rang 0.05 kg, bột năng 0.05 kg., tỏi 0.02 kg, ớt.

- Đặt chảo lên bếp cho ít dầu, đun nóng cho tỏi băm nhỏ vào phi thơm, cho gan lợn băm, thịt nạc băm, đảo cho chín, cho nước tương vào, thêm nước luộc tôm bằng nước tương, đun sôi, cho đường, xuống bột đao cho sánh, trước khi ăn cho vừng, lạc rang giã nhỏ, múc ra bát, cho ớt thái mỏng lên trên.

Bước 4: Trình bày sản phẩm

- Bày bánh ra đĩa ăn kèm nước xốt.

Bước 5: Yêu cầu thành phẩm

- Màu sắc: Màu sắc trắng trong, màu lá xanh thắm.
- Mùi : Nổi mùi thơm của tôm, đặc trưng của bột gạo.
- Vị : Vừa ăn.
- Trạng thái : Hình bánh đồng dạng, bánh trắng trong, mềm, có thể cuộn tròn như điều xì gà.

* Các dạng sai hỏng và cách phòng ngừa

STT	Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
1	Bánh bị cứng	Pha bột đặc	Pha bột nước đúng liều lượng

b) Thực hành chế biến

- Chia nhóm thực hành tùy theo điều kiện cụ thể của từng cơ sở giảng dạy.
- Hướng dẫn thực hiện từng bước theo quy trình.

STT	Tên công việc	Dụng cụ, thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật
1	Chuẩn bị nguyên liệu, dụng cụ	Khay, bát, đĩa.	- Đúng chủng loại, đảm bảo số lượng và chất lượng.
2	Sơ chế nguyên liệu	Bếp ga, khay, xoong, rây bột, đũa cả...	- Đảm bảo vệ sinh tinh khiết, phù hợp với yêu cầu chế biến.
3	Hấp bánh	Bếp ga, lồng hấp	Bánh đều chiếc trắng trong
4	Trình bày sản phẩm	Đĩa, bầu dục	- Đẹp hấp dẫn
5	Yêu cầu thành phẩm	Bát, đũa cốc, giấy ăn, nước lọc	- Đạt được các chỉ tiêu về cảm quan: Màu sắc, mùi, vị, trạng thái.

5.2.3 Bánh dày đỗ



Hình 1.22: Bánh dày đỗ

* Mục tiêu

- Mô tả được quy trình chế biến món: Bánh dày đỗ.
- Biết lựa chọn bột nếp mới, đậu mới, chắc hạt, đảm bảo chất lượng.
- Thao tác chính xác quy trình chế biến món: Bánh dày đỗ đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm
- Tổ chức nơi làm việc thoáng mát, đầy đủ phương tiện.
- Rèn luyện tác phong làm việc cẩn thận, gọn gàng, an toàn lao động.

a) Quy trình chế biến

Bước 1: Chuẩn bị

- Chuẩn bị các trang thiết bị phòng bánh : bếp ga, lồng hấp, cối giã, rổ, rá, khay...
- Định lượng nguyên liệu dùng cho 10 xuất :

Nguyên liệu	Số lượng	Nguyên liệu	Số lượng
Bột gạo nếp	0,60kg	Muối	0,005 kg
Đậu xanh tách vỏ	0,50 kg	Đường xay	0,10 kg
Mỡ nước hay dầu	0,05 lít	Lá chuối	1 ít

Bước 2: Sơ chế nguyên liệu

- Vo sạch đậu xanh, ngâm nở, đồ chín, giã nhuyễn cùng đường, nêm đủ muối và mỡ nước, lấy 1/3 nắm bằng quả táo để làm nhân, còn lại nắm thành nắm to, dùng dao mỏng lưỡi thái to để sẵn vào khay.

- Nhào bột với nước nóng già làm thành một khối, sau đó cho vào cối giã kỹ để bột thật dẻo, mịn (nếu khô chế thêm nước), khi bột đã mịn và ráo tay là đem nặn bánh được.

Bước 3: Nặn bánh

- Xoa dầu vào tay, ngắt từng viên bột to bằng quả trứng gà, dàn mỏng, bỏ nhân đỗ vào nặn kín mép, vo tròn, xoa thêm dầu bên ngoài bánh.

Bước 4: Chế biến nhiệt

- Xếp bánh vào lồng hấp có lót lá chuối (đã xé rách), xếp bánh thưa để khi hấp bánh không dính. Hấp khoảng 30 phút. Bánh chín lấy ra lăn ngay vào mâm đậu để đậu bao dày bên ngoài từng chiếc bánh.

Bước 5: Trình bày sản phẩm

- Bày bánh vào đĩa, rắc đậu lên trên, ăn nguội.

Bước 6: Yêu cầu thành phẩm

- Màu sắc: Bánh màu trắng, sen lắn màu đậu vàng.

- Mùi: Mùi thơm của bột gạo và đậu.

- Vị: Hơi ngọt, vừa ăn.

- Trạng thái: Bánh mềm, dẻo, đều chiếc, không dính, nhão.

*** Các dạng sai hỏng và cách phòng ngừa.**

STT	Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
1	Bánh không nguyên hình, chảy sệ.	Nhào bột chưa kỹ hoặc bột nhão.	- Cho đúng tỷ lệ nước, nhào kỹ bột. - Khi hấp không để giọt nước trên vùng nhỏ vào bánh.
2	Bánh khi ăn bột dính răng.	Trong bột nhào chứa nhiều nước hoặc hấp quá kỹ.	- Cho đủ lượng nước nhào bột, hấp bánh vừa đủ thời gian.

b) Thực hành chế biến

- Chia nhóm thực hành tùy theo điều kiện cụ thể của từng cơ sở giảng dạy.

- Hướng dẫn thực hiện từng bước theo quy trình.

STT	Tên công việc	Dụng cụ, thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật
1	Chuẩn bị nguyên liệu, dụng cụ	Ấu sạch, rá, khay, bát.	- Đúng chủng loại, đảm bảo số lượng và chất lượng.
2	Sơ chế nguyên liệu	Chậu, khay, xoong, chày, cối.	- Đảm bảo vệ sinh tinh khiết. - Nhào bột đúng kỹ thuật và đúng định lượng.
3	Nặn bánh	Khay, mâm.	- Bao bột kín nhân, đều chiếc.
4	Chế biến nhiệt	Mâm, khay, lồng hấp, lá chuối.	- Xếp bánh thưa nhau, hấp đủ thời gian. - Lăn bánh vào đồ ngay khi bánh hấp xong còn nóng.
5	Trình bày sản phẩm	Đĩa tròn hoặc bầu dục.	- Thơm, hấp dẫn, dễ sử dụng cho người ăn.
6	Yêu cầu thành phẩm	Bát, đĩa, thìa, đĩa, giấy ăn.	- Đạt được các chỉ tiêu về cảm quan: màu sắc, mùi, vị, trạng thái.

5.3. Một số bánh được làm chín bằng chất béo

5.3.1. Kỹ thuật chế biến : Bánh Tôm



Hình 1.23: Bánh tôm

*** Mục tiêu**

- Mô tả được quy trình chế biến món : Bánh tôm.
- Biết lựa chọn bột mỳ, tôm và các loại gia vị đảm bảo chất lượng tốt.
- Thao tác chính xác quy trình chế biến món bánh tôm đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Tổ chức nơi làm việc gọn gàng, thuận tiện.
- Rèn luyện tác phong làm việc cẩn thận, tiết kiệm nguyên liệu và an toàn lao động.

a) Quy trình chế biến

Bước 1: chuẩn bị

- Chuẩn bị các trang thiết bị phòng bánh : bếp ga, chảo á, rổ, rá, khay, kéo, muối, muối thưa, nồi hứng dầu...
- Định lượng nguyên liệu dùng cho 10 cái bánh:

Nguyên liệu	Số lượng	Nguyên liệu	Số lượng
Tôm rảo	0,05 kg	Hành khô	0,02 kg
Trứng vịt	2 quả	Tỏi khô	0,02 kg
Bột năng	0,10 kg	Dầu ăn	0,20 lít
Bột mì	0,20 kg	Tiêu	
Khoai lang vàng	0,30 kg	Hạt nêm	
		Mỳ chính	

* Nguyên liệu dùng làm nước chấm:

- + Nước dứa xiêm ½ quả
- + Đu đủ xanh 0.3 kg
- + Cà rốt 0.2 kg
- + Giấm, Đường, Nước mắm
- Rau sống (Xà lách, rau thơm, rau húng). Bún

Bước 2: Sơ chế nguyên liệu

- Đánh Trứng vịt ra bát lớn, sau đó trộn với bột năng và bột mì, trộn đều cho hỗn hợp sền sệt, để chờ 30 phút.

- Gọt vỏ khoai lang và sắn mỏng, sau đó sắn sợi để ngâm vào nước muối cho mất chất nhựa, sau 5 đến 10 phút vớt khoai ra để ráo nước.

- Tiếp tục cho khoai vào hỗn hợp bột và trộn đều

- Cắt râu, chân tôm rửa sạch để ráo ướp gia vị hạt nêm, hạt tiêu, mì chính

Cách làm nước chấm:

- Gọt vỏ đu đủ thái thành từng miếng mỏng, ngâm trong nước muối khoảng 3 phút cho hết nhựa, sau đó ngâm tiếp với giấm.

- Gọt vỏ cà rốt cũng thái thành từng miếng mỏng và cho vào ngâm với đu đủ.

- Tiếp theo cho 2 muỗng cà phê đường, 3 muỗng nước mắm, 3 muỗng giấm vào tô, khuấy tan đường, cho 1 nửa nước dứa và nếm. Nếu có vị chua nhẹ là có thể ăn được. Sau đó cho nốt đu đủ và cà rốt đang ngâm vào mắm..

Bước 3: Rán bánh

- Bắc chảo lên bếp, đun sôi dầu, cho hành tỏi vào phi thơm, xào tôm cho đến khi chuyển màu, và bắc xuống

- Tiếp tục đổ dầu (nhiều) vào chảo đun sôi, múc hỗn hợp bột và khoai theo từng muôi, xếp tôm lên trên (khoảng 2 con/1 muôi) cho muôi vào dầu đang sôi, rán đến khi bánh có màu vàng giòn thì vớt ra, để cho ráo hết dầu.

Bước 4: Trình bày sản phẩm

- Bày bánh tôm vào đĩa ăn kèm rau sống và nước chấm.

Bước 5: Yêu cầu thành phẩm

- Màu sắc: Bánh màu vàng đẹp.

- Mùi: Nổi mùi thơm của tôm và bột trứng rán.

- Vị: Vị vừa ăn.

- Trạng thái: Bánh rán đều chiếc, giòn.

*** Các dạng sai hỏng và cách phòng ngừa**

STT	Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
1	Bánh bị cháy	Rán to lửa	Rán bánh nhỏ lửa cho bánh giòn và màu vàng đẹp

b) Thực hành chế biến

- Chia nhóm thực hành tùy theo điều kiện cụ thể của từng cơ sở giảng dạy.

- Hướng dẫn thực hiện từng bước theo quy trình.

STT	Tên công việc	Dụng cụ, thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật
1	Chuẩn bị nguyên liệu, dụng cụ	Dao, thớt, chậu, bát, đĩa.	- Đúng chủng loại, đảm bảo số lượng và chất lượng.
2	Sơ chế nguyên liệu	Khay, rổ, kéo, bát tô, muôi	- Đảm bảo vệ sinh tinh khiết. - Phù hợp với yêu cầu chế biến và yêu cầu cảm quan.
3	Rán bánh	Bếp ga, chảo á, khay, muôi, muôi thưa, chao lý, húng dầu	- Bánh màu vàng đẹp, giòn
4	Trình bày sản phẩm	Đĩa tròn hoặc đĩa bầu dục.	- Thơm, hấp dẫn, dễ sử dụng cho người ăn.
5	Yêu cầu thành phẩm	Bát, đĩa, thìa, giấy ăn.	- Đạt được các chỉ tiêu về cảm quan: màu sắc, mùi, vị, trạng thái.

5.3.2 Kỹ thuật chế biến : Bánh rán vùng



Hình 1.24: Bánh rán vàng

*** Mục tiêu**

- Mô tả được quy trình chế biến món : Bánh rán vàng.
- Biết lựa chọn bột gạo nếp, bột gạo tẻ và các loại nguyên liệu gia vị đi kèm đảm bảo chất lượng.
- Thao tác chính xác quy trình chế biến món bánh rán vàng đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Tổ chức nơi làm việc gọn gàng, thuận tiện.
- Rèn luyện tác phong làm việc cẩn thận, tiết kiệm nguyên liệu và an toàn lao động

a) Quy trình chế biến

Bước 1 : Chuẩn bị

- Chuẩn bị các trang thiết bị phòng bánh : bếp ga, chảo á, nồi, khay, muôi thưa, chao lì nồi hứng dầu...
- Định lượng nguyên liệu dùng cho 20 cái bánh:

Vỏ bánh		Nhân bánh	
Nguyên liệu	Số lượng	Nguyên liệu	Số lượng
Bột gạo nếp	0,25 kg	Đậu xanh	0,15 kg

Bột gạo tẻ	0,01 kg	Đường	0,03 kg
Nước	0,15 lít	Nước cốt dừa	0,05 lít
Đường	0,08 kg	Vừng	0,05 kg
Dầu rán	0,20 lít	Muối	
Muối			

Bước 2: Sơ chế nguyên liệu

***Làm vỏ bánh:**

- Đãi sạch vừng để ráo nước hong khô.
- Nước đun hơi nóng già, cho đường và muối vào khuấy tan. Cho bột vào dùng đũa trộn đều, 2 thìa dầu ăn. Dùng tay nhồi kỹ. Đậy bột cho nở khoảng 1-2 tiếng chia bột thành 20 phần đều nhau

*** Nhân đậu xanh:**

- Ngâm đậu xanh vài giờ cho nở, rửa sạch để ráo cho vào lồng hấp, hấp chín, giã mịn.

*** Cách xào nhân :**

- Cho nước cốt dừa vào nồi, cho đường vào đun chảy hết, sau đó cho muối, đậu xanh đã giã vào xào đến khi ráo tay. Chia thành 20 viên nhỏ.
- Ấn dẹt tròn từng phần bột cho nhân đậu vào nặn bánh nhỏ bằng quả chanh , nặn xong thì lăn vừng.

Bước 3: Rán bánh

- Lấy chảo cho nhiều dầu đun nóng cho bánh vào rán nhỏ lửa, màu vàng đẹp.

Bước 4.Trình bày sản phẩm

- Bày bánh vào đĩa.

Bước 5: Yêu cầu thành phẩm

- Màu sắc: Bánh màu vàng nâu.
- Mùi: Nổi mùi thơm của vừng và bột nếp rán.
- Vị: Vừa ăn.
- Trạng thái: Bánh rán tròn đều chiềc, giòn

*** Các dạng sai hỏng và cách phòng ngừa**

STT	Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
1	Bánh bị cháy	Rán to lửa	Rán bánh nhỏ lửa màu vàng đẹp, giòn

b) Thực hành chế biến

- Chia nhóm thực hành tùy theo điều kiện cụ thể của từng cơ sở giảng dạy.

- Hướng dẫn thực hiện từng bước theo quy trình.

STT	Tên công việc	Dụng cụ, thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật
1	Chuẩn bị nguyên liệu, dụng cụ	Khay, bát	- Đúng chủng loại, đảm bảo số lượng và chất lượng.
2	Sơ chế nguyên liệu	Bếp ga khay, nồi, chảo, đĩa cá, muối	- Đảm bảo vệ sinh tinh khiết. - Phù hợp với yêu cầu chế biến và yêu cầu cảm quan.
3	Rán bánh	Bếp ga, chảo á, khay, muối thưa, chảo lỳ, hứng dầu	- Bánh màu vàng đẹp, tròn đều
4	Trình bày sản phẩm	Đĩa tròn hoặc đĩa bầu dục.	- Thơm, hấp dẫn, dễ sử dụng cho người ăn.
5	Yêu cầu thành phẩm	Bát, đĩa, thìa, giấy ăn.	- Đạt được các chỉ tiêu về cảm quan: màu sắc, mùi, vị, trạng thái.

5.3.3 Kỹ thuật chế biến : Bánh xèo nam bộ



Hình 1.25: Bánh xèo Nam bộ

*** Mục tiêu**

- Mô tả được quy trình chế biến món: Bánh xèo Nam bộ.
- Biết lựa chọn bột gạo trứng gà, tôm và các nguyên liệu đi kèm, đảm bảo chất lượng tốt.
- Thao tác chính xác quy trình chế biến món: bánh xèo đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Tổ chức nơi làm việc thuận tiện, đầy đủ phương tiện, dụng cụ.
- Rèn luyện tác phong làm việc cẩn thận, nhiệt tình, tiết kiệm đảm bảo an toàn lao động.

a) Quy trình chế biến

Bước 1: Chuẩn bị

- Chuẩn bị các trang thiết bị phòng bánh: Bếp ga, chảo đáy bằng, muối, đũa, chao lỳ, nồi hứng dầu.
- Định lượng nguyên liệu dùng cho 10 suất:

Nguyên liệu	Số lượng	Nguyên liệu	Số lượng
Bột gạo tẻ	0,50 kg	ớt tươi	2 quả
Tôm tươi	0,50 kg	Đường	0,03 kg
Thịt ba chỉ	0,20 kg	Gía đỗ	0,50 kg
Hành củ tươi	0,20 kg	Xà lách	0,10 kg

Mỡ nước	0,10 lít	Muối	
Dừa già	0,10 kg	Nước mắm	
Trứng vịt	2 quả	Giấm	
Bột ca ri	0,02 kg	Mỳ chính	
Tỏi khô	0,02 kg	Hạt tiêu	

Bước 2: Sơ chế nguyên liệu

- Nạo nhỏ dừa, trộn với nước sôi, vắt lấy nước (0.5lít)
- Hòa nước dừa với bột, muối, bột ca ri, trứng vịt, nước lã khuấy đều tới khi bột sánh loãng đồng nhất, cho lá hành thái nhỏ, đảo đều.
- Rửa sạch rau xà lách, rau thơm, vẩy hết nước, bày vào đĩa.
- Nhặt rửa sạch giá đỗ, bóc vỏ hành củ, rửa sạch, băm nhỏ.
- Rửa sạch thịt ba chỉ, thái miếng mỏng, ướp mắm, hành củ băm nhỏ, hạt tiêu, xào chín.
- Rửa sạch tôm tươi, bóc vỏ, bỏ đầu, lạng đôi ướp tiêu, muối, hành băm nhỏ, hạt tiêu xào chín.
- Pha nước chấm bằng giấm, đường, tỏi, mỳ chính, nước mắm, nước đun sôi để nguội.

Bước 3: Rán bánh

- Đặt chảo chống dính lên bếp, cho ít dầu, múc bột vào tráng mỏng, bỏ tôm và thịt vào, đập vung 1 phút, cho tiếp giá sống lên trên, gấp bánh thành hình bán nguyệt, lật trở rán đều, lấy ra bày vào đĩa, ăn kèm với rau sống và nước chấm.

Bước 4: Trình bày sản phẩm

- Bày bánh ra đĩa, ăn kèm với rau sống và nước chấm.

Bước 5: Yêu cầu thành phẩm

- Màu sắc : Vỏ bánh màu vàng rơm, ráo , giòn.
- Mùi : Nổi mùi thơm của tôm và bột trứng rán.
- Vị : Vừa ăn, nước chấm nổi vị chua, cay, ngọt dịu.
- Trạng thái : Bánh rán đều chiếc, nhân dính vào bánh, không rời rạc.

*** Các dạng sai hỏng và cách phòng ngừa**

STT	Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
1	Vỏ bánh nôm đốm đen	Rán ít dầu to lửa	- Rán đủ dầu nhỏ lửa, màu vàng đẹp, ráo, giòn.

b) Thực hành chế biến

- Chia nhóm thực hành tùy theo điều kiện cụ thể của từng cơ sở giảng dạy.

- Hướng dẫn thực hiện từng bước theo quy trình.

STT	Tên công việc	Dụng cụ, thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật
1	Chuẩn bị nguyên liệu, dụng cụ	Khay, bát, đĩa.	- Đúng chủng loại, đảm bảo số lượng và chất lượng.
2	Sơ chế nguyên liệu	Bát, khay, rây bột.	- Đảm bảo vệ sinh tinh khiết, phù hợp với yêu cầu chế biến.
3	Rán bánh	Bếp ga, chảo, muối, đũa, chao lỳ, nồi hứng dầu.	Bánh đều chiếc màu vàng đẹp, giòn.
4	Trình bày sản phẩm	Đĩa bầu dục	- Đẹp hấp dẫn
5	Yêu cầu thành phẩm	Bát, đũa cốc, giấy ăn, nước lọc	- Đạt được các chỉ tiêu về cảm quan: Màu sắc, mùi, vị, trạng thái.

6. KỸ THUẬT CHẾ BIẾN MÓN ĂN TRÁNG MIỆNG Á

Mục tiêu:

- Liệt kê được các loại món ăn tráng miệng Á.
- Mô tả được quy trình chung chế biến chè, kẹo mứt và các loại nước uống từ hoa quả tươi.

- Chế biến được một số loại chè, kẹo mứt và các loại nước uống từ hoa quả tươi.

- Cần thận, chính xác, an toàn và tiết kiệm nguyên liệu trong quá trình chế biến chè, kẹo mứt và các loại nước uống từ hoa quả tươi.

6.1. Phân loại món ăn tráng miệng Á

6.1.1. Chè

Trong kho tàng ẩm thực, chè là món ăn bình dị và quen thuộc. Món chè quen thuộc không chỉ vì dễ chế biến mà nó còn gắn liền với một nền văn hóa lúa nước, có lương thực và hoa màu phong phú. Khác với món ăn mặn, phần nhiều các món chè truyền thống Việt Nam được chế biến khá giản dị nhưng không kém phần tinh tế, đòi hỏi sự tỉ mỉ trong chọn lựa nguyên liệu, kỹ thuật chế biến.

Vào mùa hè, chè mang lại hương vị ngọt mát, dễ chịu xóa tan cái oi bức của thời tiết. Vào mùa đông thường thức một bát chè ấm nóng sẽ làm ấm áp lòng người. Chè không chỉ là món ăn chơi, món ăn tráng miệng mà còn có tác dụng chữa bệnh. Đặc biệt nó còn là món quà quý giá và thiêng liêng để dâng lên bàn thờ tổ tiên trong những dịp lễ tết.

Tùy theo khẩu vị và đặc điểm riêng của mỗi vùng miền mà hương vị của các món chè cũng thay đổi theo. Các món chè có thêm những “phiên bản” mới tùy thuộc vào sở thích và sự sáng tạo của người chế biến. Trong khi nấu có thể gia giảm, thêm bớt hoặc thay đổi một số nguyên liệu trong công thức sao cho thật hấp dẫn và nhất là phải phù hợp với sở thích của người thưởng thức.

Chè được chia thành 2 loại:

- Chè loãng
- Chè đặc

6.1.2. Kẹo

Nghệ thuật làm bánh kẹo đã ra đời cách đây rất lâu, theo những nguồn sử liệu Ai Cập cổ đại thì nghệ thuật làm bánh kẹo đã tồn tại cách đây khoảng 3500 năm. Lúc đó người ta làm bánh kẹo dựa trên thành phần nguyên liệu chính là mật ong hoặc dùng nước mía thô cho bốc hơi. Đến thế kỉ XVI, ngành sản xuất đường ra đời tại Persia đặt nền tảng cho ngành bánh kẹo sau này. Sau đó ngành đường mía tiếp tục phát triển và lan rộng trên toàn thế giới và ngành bánh kẹo bắt đầu phát triển từ đó nhưng chỉ ở qui mô nhỏ và không đa dạng về chủng loại.

Khi ngành sản xuất đường mía bắt đầu đi vào lĩnh vực thương mại thì công nghệ làm bánh kẹo bắt đầu phát triển mạnh, người ta cho thêm vào bánh kẹo các thành phần khác để tạo ra nhiều chủng loại bánh kẹo phong phú và đa dạng.

Cùng với sự phát triển của xã hội, mức sống của con người ngày càng nâng cao và nhu cầu về bánh kẹo ngày một tăng. Bánh kẹo không chỉ được làm ở qui mô gia đình mà còn ở qui mô công nghiệp và dần giữ một vị trí quan trọng trong nền công nghiệp thế giới.

Nhu cầu về bánh kẹo không chỉ để đáp ứng thị hiếu của người tiêu dùng về hương vị và giải trí mà còn có giá trị dinh dưỡng và một số mục đích khác (cung cấp vitamin, chất khoáng...).

Kẹo được chia thành 2 nhóm chính:

- Kẹo cứng
- Kẹo mềm

6.1.3. Mứt

Từ xa xưa, khi công nghệ làm mứt chưa phát triển, một số vùng trồng mía, hàng năm vào thời vụ thu hoạch mía làm mật, người ta đã thường dùng đu đủ xanh, chuối tây xanh, khoai lang, loại bỏ vỏ, thái miếng to (khoai, chuối bỏ đôi) ngâm vào nước sôi với nồng độ vừa phải và thời gian thích hợp, tiếp đó đem chần chín, xếp vào rọ tre, thả vào chảo nước chè hai đang ở giai đoạn cô đặc thành mật nấu kỹ và vớt ra trước khi chè hai thành mật, để róc nước mật, lấy ra sàng cho ráo và nguội là được.

Món ngọt này được gọi là „chấm“. Chấm ăn ngọt đậm, dẻo, ráo tay và không nát. Chấm không phải là sản phẩm được lưu thông mà chỉ mang tính tự cấp, tự túc và làm quà biếu. Chấm có thể dự trữ hàng tháng nếu bỏ vào hũ sành và nút kín bằng lá chuối khô, có thể coi chấm là món mứt sơ khai.

Ngày nay, mứt được phát triển phong phú, đa dạng và được người ta dùng thường xuyên hơn, nhất là trong những dịp lễ tết.

Làm mứt là công việc tỉ mỉ, không thể nóng vội, tùy tiện từ khi chọn nguyên liệu đến các công đoạn chế biến: ngâm, chần, trộn đường, điều chỉnh nhiệt độ và trộn đảo khi nấu cũng như cân đối tỷ lệ giữa đường và quả tinh chế. Như vậy mới có được mứt ngon: ăn giòn, ngọt đậm, trong, không teo quắt và bảo quản được lâu.

Mứt được chia thành 2 loại:

- Mứt nhuyễn
- Mứt khô

6.1.4. Các loại nước uống từ hoa quả tươi

- Hoa quả dầm
- Nước ép hoa quả

6.2. Kỹ thuật chế biến chè

6.2.1. Khái quát về chè

6.2.1.1. Khái niệm chung về chè

Chè là món ăn bình dị và quen thuộc được chế biến chủ yếu từ ngũ cốc, đường kết hợp cùng với các hương liệu như các loại tinh dầu thơm.

Chè không chỉ là món ăn chơi, món ăn giải khát, món ăn tráng miệng mà còn có tác dụng chữa bệnh rất hiệu quả. Đặc biệt nó còn là món quà quý giá và thiêng liêng để dâng lên bàn thờ tổ tiên trong những dịp lễ tết.

6.2.1.2. Phân loại

- Chè loãng
- Chè đặc

6.2.1.3. Dụng cụ và nguyên liệu dùng để chế biến chè

* *Dụng cụ:*

* *Nguyên liệu:*

- Đường: sử dụng chủ yếu là các loại đường như đường kính, đường cát, đường phen, mật mía....Đường phải khô, thơm, không lẫn tạp chất. Mật phải có màu vàng đến cánh gián, trong, thơm sánh đặc. Đường tạo nên vị ngọt đặc trưng của chè.

- Các loại hạt: đậu đen, đậu đỏ, đậu xanh, hạt sen...các loại hạt yêu cầu đều hạt, khô, tươi mới, không lẫn tạp chất.

- Các loại củ: khoai môn, củ mài, khoai tây, khoai lang....

- Các loại bột: bột đao, bột sắn lọc, bột sắn dây, bột đậu nành, bột đậu xanh... ..

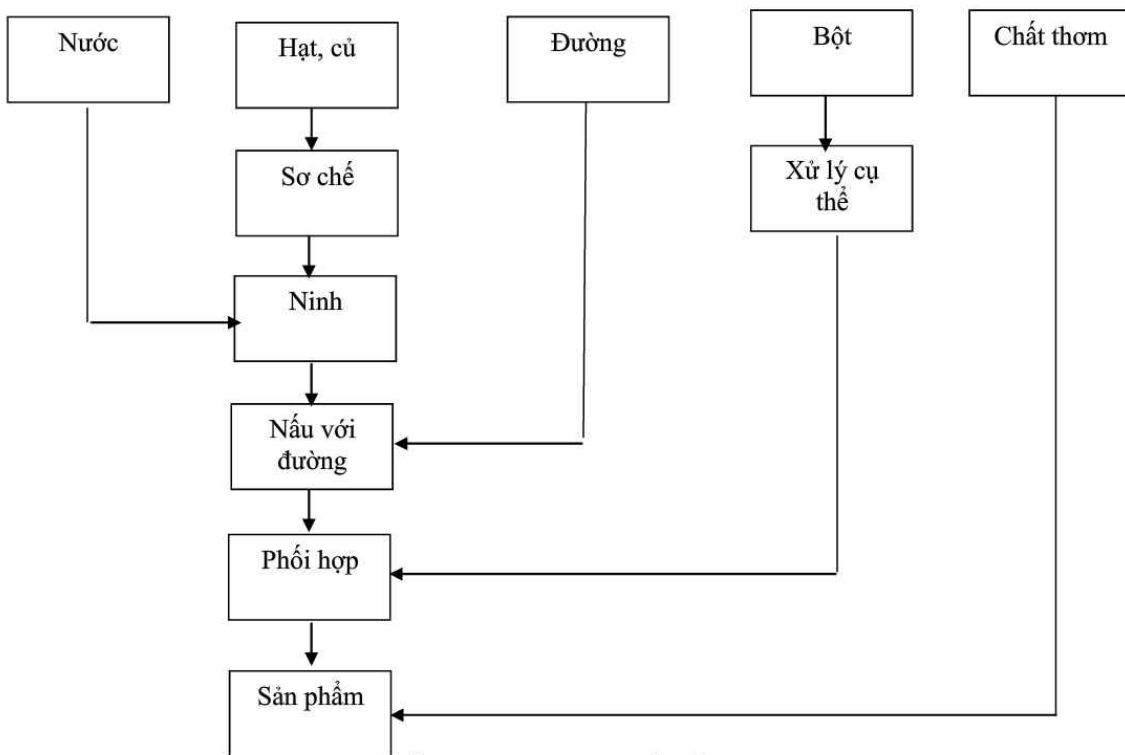
- Chất thơm

- Nước

6.2.1.4. Qui trình

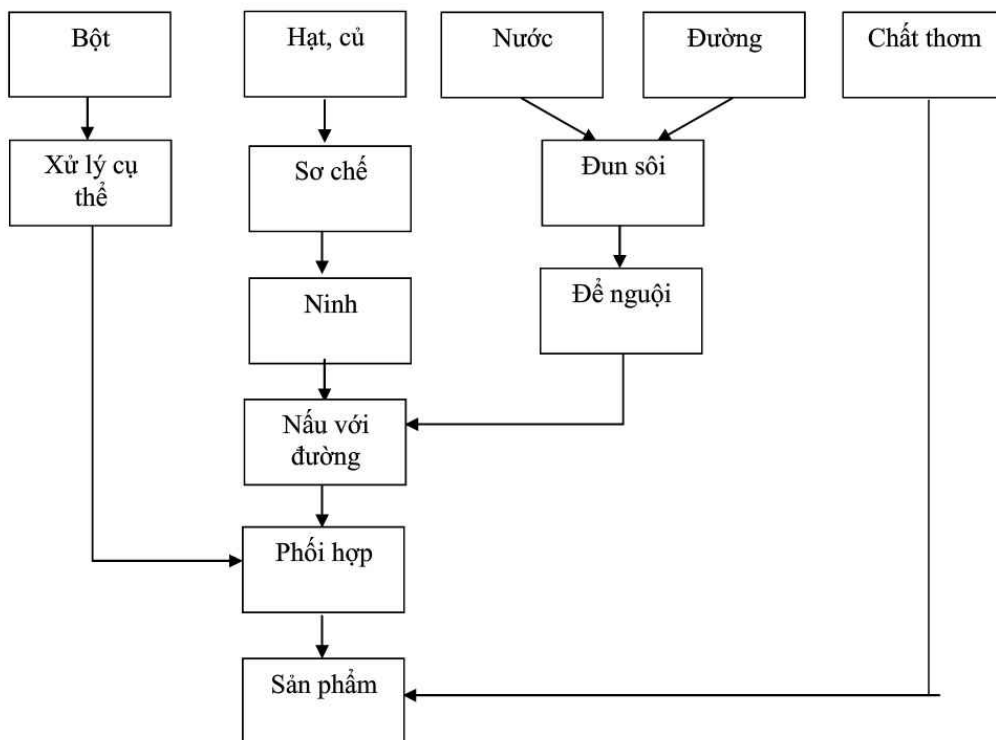
* Chè loãng

Qui trình thứ 1



Sơ đồ 1.4: Quy trình chế biến chè loãng

Quy trình thứ 2



Sơ đồ 1.5: Quy trình chế biến chè loãng

Sơ chế: nguyên liệu được làm sạch, loại bỏ tạp chất, cắt thái (các loại củ), nguyên liệu khô ngâm nở.

Ninh: cho các nguyên liệu dạng hạt, củ vào ninh đến độ chín cần thiết (mềm nhưng không làm vỡ, nát ảnh hưởng đến chất lượng và hình thức sản phẩm).

Phối hợp: cho đường vào đun tiếp (có thể dùng đường để xào đối với chè đỗ đen hay nấu nước đường rồi chan vào nguyên liệu đã tạo hình như chè hạt sen long nhãn). Bột hòa tan vào nước lạnh rồi cho từ từ vào hỗn hợp trên, vừa cho vừa khuấy đều để đảm bảo độ sánh cần thiết. Cuối cùng cho thêm các chất thơm là được.

Yêu cầu thành phẩm:

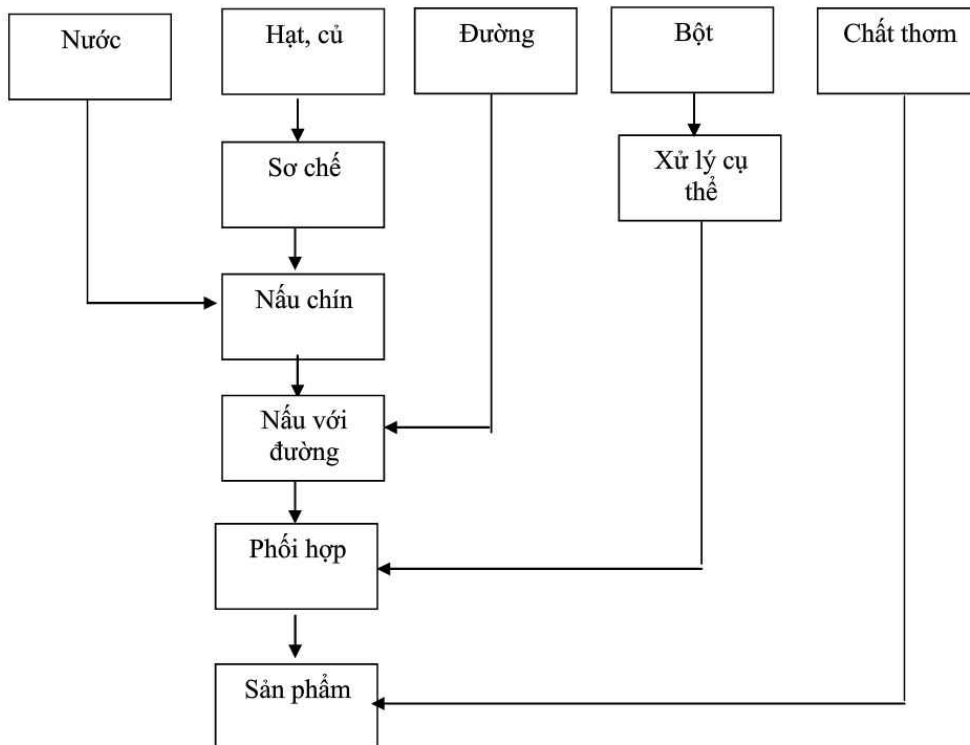
Có mùi thơm đặc trưng của các nguyên liệu nấu chè.

Nổi rõ vị ngọt, mát.

Các loại hạt giữ hình dạng, chín mềm, không nát vỡ, nước trong, độ sánh tùy vào từng loại chè.

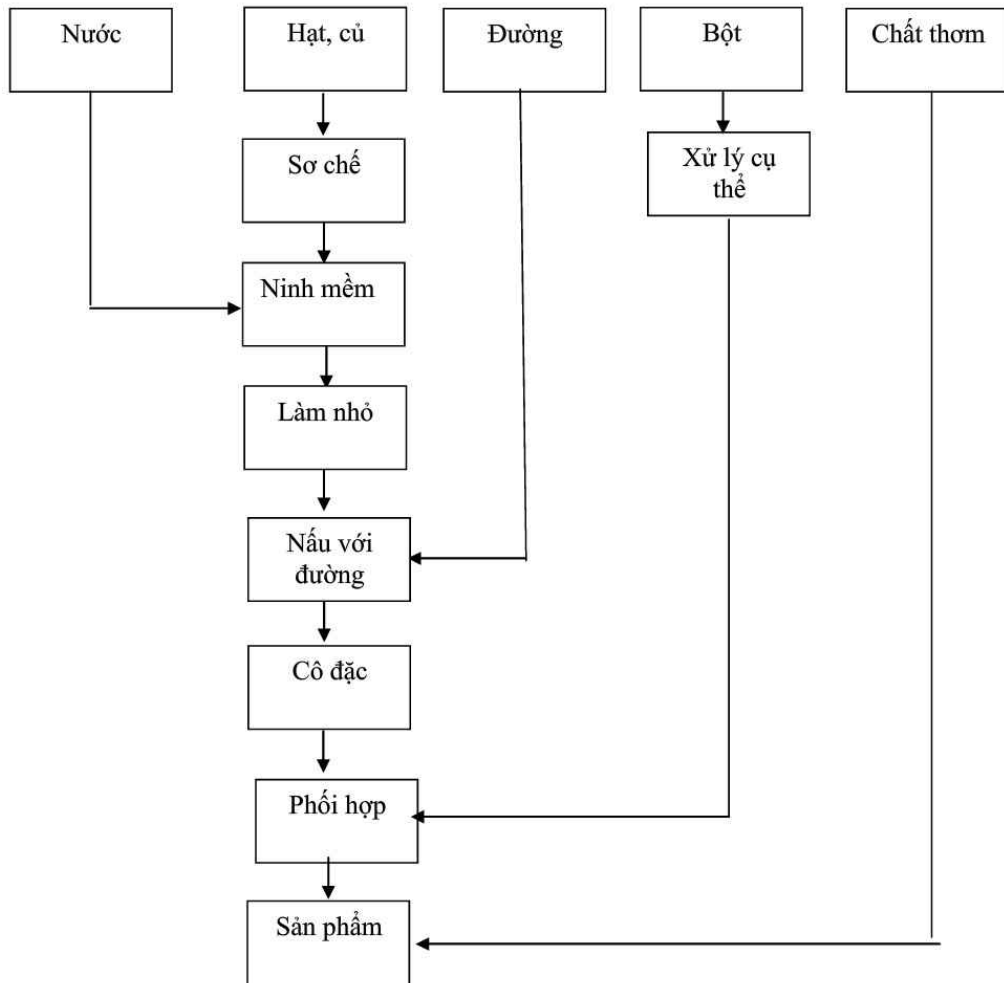
* Chè đặc

Quy trình thứ 1



Sơ đồ 1.6: Quy trình chế biến chè đặc

Quy trình thứ 2



Sơ đồ 1.7: Quy trình chế biến chè đặc

Nguyên liệu được làm sạch, loại bỏ tạp chất, cắt thái (các loại củ), nguyên liệu khô ngâm nở.

Cho các nguyên liệu dạng hạt, củ vào ninh mềm, nghiền nhỏ rồi cho đường vào đun tiếp. Bột hòa tan vào nước lạnh rồi cho từ từ vào hỗn hợp trên, vừa cho vừa khuấy đều để đảm bảo độ sánh đặc cần thiết. Cuối cùng cho thêm các chất thơm là được.

- Yêu cầu thành phẩm:

Có màu đặc trưng của từng loại chè cụ thể.

Có mùi thơm đặc trưng của các nguyên liệu nấu chè và các chất thơm.

Nổi rõ vị ngọt đậm, không bị chua.

Trạng thái đặc hay đặc sánh, nguyên liệu chín mềm.

6.2.2. Kỹ thuật chế biến chè loãng

* Chè hạt sen long nhãn



Hình 1.26: Chè hạt sen long nhãn

* Mục tiêu

- Mô tả được quy trình chế biến món: Chè hạt sen long nhãn.
- Biết lựa chọn hạt sen, long nhãn loại tốt và các nguyên liệu đi kèm đảm bảo chất lượng.
- Thao tác chính xác quy trình chế biến món chè hạt sen long nhãn đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Tổ chức nơi làm việc thuận tiện, đầy đủ phương tiện, dụng cụ.
- Rèn luyện tác phong làm việc, tiết kiệm cẩn thận, nhiệt tình, đảm bảo an toàn lao động.

a) Quy trình chế biến

Bước 1: Chuẩn bị

- Chuẩn bị các trang thiết bị nhà bếp: Bếp ga, xoong 2 lít, rổ, rá...
- Định lượng nguyên liệu dùng cho 10 xuất :

Nguyên liệu	Số lượng	Nguyên liệu	Số lượng
Hạt sen khô, trắng	0,20 kg	Dầu bôi	0,005 lít

Đường trắng	0,60 kg	Nước	2 lit
Long nhãn (cùi nhãn khô)	0,30 kg		

Bước 2: Sơ chế nguyên liệu

- Nhặt rửa sạch hạt sen thông tâm, ngâm nở.
- Rửa nước ấm long nhãn để ráo.

Bước 3: Chế biến nhiệt

- Cho hạt sen vào nồi đổ nước ninh mềm nhừ, không nát, ăn thử thấy bỏ tan.
- Cho đường vào đun nhỏ lửa cho tan đường, đun kỹ khoảng 10 phút, cho hạt sen ngấm đường cho long nhãn đun sôi trở lại, rưới nước hoa bưởi vào chè.

Bước 4: Trình bày sản phẩm

- Múc chè vào từng chén, dùng nóng hoặc để nguội cho đá lạnh.

Bước 5: Yêu cầu thành phẩm

- Màu sắc: Nước trong, có màu nâu, trắng của nguyên liệu.
- Mùi: Thơm mùi dầu bưởi.
- Vị: Ngọt mát.
- Trạng thái: Sen mềm, bỏ, nguyên hạt, long nhãn không nát, nước nhiều hơn cái.

*** Các dạng sai hỏng và cách phòng ngừa**

STT	Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
1	Một số hạt sen sượng, không bỏ.	- Chưa loại hết những thành phần xấu. - Hạt sen không đảm bảo chất lượng.	- Chọn mua hạt sen loại tốt. - Qua giai đoạn ninh hạt sen phải mềm, lựa bỏ những hạt sần sượng.
2	Nước không ngọt sắc.	- Nấu đường mới chỉ làm tan, chưa kỹ.	- Nấu đường kỹ, đủ thời gian đến độ ngọt sắc.

b) Thực hành chế biến

- Chia nhóm thực hành tùy theo điều kiện cụ thể của từng cơ sở giảng dạy.

- Hướng dẫn thực hiện từng bước theo quy trình.

STT	Tên công việc	Dụng cụ, thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật
1	Chuẩn bị nguyên liệu, dụng cụ	Đũa, bát, âu, tách.	- Hạt sen khô, trắng, đã thông tâm. - Cùi nhãn dày, to miếng, màu nâu sẫm, chất lượng tốt.
2	Sơ chế nguyên liệu	Xô, chậu, rổ, rá.	- Nguyên liệu ngâm đủ nước, nở phù hợp với tiêu chuẩn chế biến chè.
3	Chế biến nhiệt	Xoong, đũa dài, muối.	- Ninh hạt sen mềm. - Nấu nước đường đảm bảo độ ngọt sắc, long nhãn giòn thơm.
4	Trình bày sản phẩm	Chén, cốc, thìa.	- Cốc chè hài hòa, đẹp mắt, hấp dẫn người sử dụng. - Không múc đầy quá.
5	Yêu cầu thành phẩm	Cốc, chén, thìa, giấy ăn.	- Đạt được các chỉ tiêu về cảm quan: Màu sắc, mùi, vị, trạng thái.

Kỹ thuật chế biến: Chè bột lọc bọc lạc



Hình 1.27: Chè bột lọc bọc lạp

* Mục tiêu

- Mô tả được quy trình chế biến món : Chè bột lọc bọc lạp.
- Biết lựa chọn lạc nhân, bột lọc và các nguyên liệu đi kèm đảm bảo chất lượng tốt.
- Thao tác chính xác quy trình chế biến món chè bột lọc bọc lạp đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Tổ chức nơi làm việc thuận tiện, đầy đủ phương tiện, dụng cụ.
- Rèn luyện tác phong làm việc tiết kiệm, cẩn thận, nhiệt tình, đảm bảo an toàn lao động.

a) Quy trình chế biến

Bước 1: Chuẩn bị

- Chuẩn bị các trang thiết bị phòng bánh: bếp ga, nồi 2 lít, rổ, rá...
- Định lượng nguyên liệu dùng cho 10 xuất

Nguyên liệu	Số lượng	Nguyên liệu	Số lượng
Bột lọc	0,25 kg	Đường kính	0,3 kg
Lạc nhân	0,1 kg	Gừng	1 củ nhỏ
Nước	0,3lit		

Bước 2: Sơ chế nguyên liệu

- Gọt vỏ gừng, rửa sạch, thái chỉ nhỏ.

- Chọn lạc đều hạt, rửa sạch.

Bước 3: Chế biến nhiệt

- Luộc chín lạc bóc bỏ vỏ, cho 1/3 lượng đường vào lạc, thêm chút nước đánh tan, ướp cho lạc ngấm đường rồi đem rim trên lửa cho đường tan và ngấm hoàn toàn vào lạc.

- Cho đường vào nồi đổ nước cho sôi nhẹ một lúc.

- Chế nước sôi vào tô bột, nhào cho đến khi vo viên được và bột không dính tay, vo bột thành đoạn dài, cắt từng viên tròn như viên bi, nắn cho viên bột dẹt ra cho lạc vào giữa, khép mí rồi vo lại cho tròn đều.

- Đặt xoong nước sôi, thả viên bột vào, khi thấy bột trong, nổi lên mặt nước thì vớt ra, thả ngay vào chậu nước lạnh.

- Cho viên bột đã luộc vào nồi nước đường nấu sôi nhẹ, thêm gừng thái chỉ.

Bước 4: Trình bày sản phẩm

- Múc viên bột vào bát nhỏ, kèm theo nước, ăn nóng (cái bằng ½ nước).

Bước 5: Yêu cầu thành phẩm

- Màu sắc: Viên bột màu sáng, nước trong.

- Mùi: Nổi mùi gừng.

- Vị: Ngọt mát.

- Trạng thái: Viên bột tròn đều, chín, trong.

*** Các dạng sai hỏng và cách phòng ngừa**

STT	Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
1	Bột vỡ rời, không mịn.	Chế nước sôi vào bột chưa đủ dẻo hoặc chế nhiều nước sôi quá làm bột giòn.	Chế nước sôi nhào bột vừa đủ để bột dẻo, mịn.

b) Thực hành chế biến

- Chia nhóm thực hành tùy theo điều kiện cụ thể của từng cơ sở giảng dạy.

- Hướng dẫn thực hiện từng bước theo quy trình.

STT	Tên công việc	Dụng cụ, thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật
1	Chuẩn bị nguyên liệu, dụng cụ	Chậu, khay, bát, đĩa.	- Bột năng mới, thơm, trắng. - Lạc già, chắc hạt.
2	Sơ chế nguyên liệu	Dao, chậu, rổ, rá.	- Nguyên liệu cắt thái phù hợp với yêu cầu chế biến.
3	Chế biến nhiệt	Nồi, xoong, dao, đũa dài, vớt thưa.	- Rim lạc cho ngấm đường. - Nhào bột cho dẻo mịn, không bờ. - Viên bột luộc trong, giòn.
4	Trình bày sản phẩm	Bát, thìa.	- Bày cái bằng ½ nước, ăn nóng.
5	Yêu cầu thành phẩm	Bát, thìa, giấy ăn.	- Đạt được các chỉ tiêu về cảm quan: Màu sắc, mùi, vị, trạng thái.

6.2.3. Kỹ thuật chế biến chè đặc

* Chè hoa cau



Hình 1.28: Chè hoa cau

* Mục tiêu

- Mô tả được quy trình chế biến món: Chè hoa cau.
- Biết lựa chọn đậu xanh, đường và các nguyên liệu đi kèm đảm bảo chất lượng, tươi mới
- Thao tác chính xác quy trình chế biến món: Chè hoa cau đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Biết được độ sánh cần thiết của các loại chè có bột.
- Tổ chức nơi làm việc thuận tiện, đầy đủ phương tiện, dụng cụ.
- Rèn luyện tác phong làm việc cẩn thận, nhiệt tình, tiết kiệm và an toàn lao động.

a) Quy trình chế biến

Bước 1: Chuẩn bị

+ Chuẩn bị các trang thiết bị : Bếp ga, lồng hấp, xoong 2 lít, rổ, rá, muôi...

+ Định lượng nguyên liệu dùng cho 10 suất :

Nguyên liệu	Số lượng	Nguyên liệu	Số lượng
Đậu xanh mảnh	0,20 kg	Bột sắn dây	0,10 kg
Đường trắng	0,25 kg	Vani (nước hoa bưởi)	1 ống nhỏ

Nước	1,5 lit		
------	---------	--	--

Bước 2: Sơ chế nguyên liệu

- Ngâm nước ảm đậu xanh khoảng 3 giờ, đãi sạch vỏ, để ráo nước, đem đồ chín.

- Hòa nước lạnh bột đao, lọc qua rây, để lắng, gạn nước thay nước mới.

Bước 3: Nấu chè

- Cho nước, đường vào nồi đun sôi cho tan đường.

- Bóp tan bột rớt từ từ vào nồi nước đường dùng đũa khuấy đều cho đến khi bột chín trong là được

- Bắc xoong bột xuống vừa khuấy vừa rắc $\frac{3}{4}$ số đậu xanh, cho nước hoa bưởi hoặc va ni.

Bước 4: Trình bày sản phẩm

- Múc chè ra bát nhỏ rắc phần đỗ còn lại lên trên.

Bước 5: Yêu cầu thành phẩm

- Màu sắc: Chè trong, có màu vàng ngà của đỗ như hoa cau.

- Mùi: Nổi mùi thơm của đỗ và vani.

- Vị: Ngọt mát.

- Trạng thái: Chè sánh, quánh, đồng nhất trong suốt, đậu xanh lơ lửng trong chè.

*** Các dạng sai hỏng và cách phòng ngừa**

STT	Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
1	Chè bị đặc vón	Nhiều bột, hòa bột chưa tan còn vón cục	Hòa bột sẵn tan, tạo độ sánh vừa phải
2	Đậu xanh chìm đáy bát	Chè loãng, bột chưa đủ sánh.	Khi chè đạt độ sánh cho đậu xanh khuấy đều

b) Thực hành chế biến

- Chia nhóm thực hành tùy theo điều kiện cụ thể của từng cơ sở giảng dạy.

- Hướng dẫn thực hiện từng bước theo quy trình.

STT	Tên công việc	Dụng cụ, thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật
1	Chuẩn bị nguyên liệu, dụng cụ	Rá	Đỗ xanh mới, tách đôi, chắt hạt, đảm bảo chất lượng.
2	Sơ chế nguyên liệu	Xô, chậu, rá, khay	Đỗ tách sạch vỏ, nhặt hết sạn, hạt lõi.
3	Nấu chè	Lồng hấp, nồi, bát muối, bếp ga..	- Đỗ chín tới, chè trong suốt
4	Trình bày sản phẩm	Bát nhỏ.	- Múc chè khoảng 8 lẻ bát, rắc đỗ nổi trên mặt, đẹp hấp dẫn
5	Yêu cầu thành phẩm	Bát nhỏ, thìa , giấy ăn, nước lọc	- Đạt được các chỉ tiêu về cảm quan: Màu sắc, mùi, vị, trạng thái.

* CHÈ KHO (Miền Trung)



Hình 1.29: Chè kho

* Mục tiêu

- Mô tả được quy trình chế biến món: Chè kho.
- Biết lựa chọn đậu xanh và các nguyên liệu đi kèm chất lượng tốt.
- Thao tác chính xác quy trình chế biến món chè kho đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Tổ chức nơi làm việc thuận tiện, đầy đủ phương tiện, dụng cụ.
- Rèn luyện tác phong làm việc tiết kiệm, cẩn thận, nhiệt tình, đảm bảo an toàn lao động.

a) Quy trình chế biến

Bước 1: Chuẩn bị

- Chuẩn bị các trang thiết bị nhà bếp: Bếp ga, xoong 2 lít, lồng hấp, cối giã, rổ, rá, muôi...
- Định lượng nguyên liệu dùng cho 10 suất :

Nguyên liệu	Số lượng	Nguyên liệu	Số lượng
Đậu xanh	1,00 kg	Vừng rang	0,10 kg
Đường trắng	1,00 kg	Muối	
Giấy bóng	1 tờ nhỏ		

Bước 2: Sơ chế nguyên liệu

- Ngâm nước ấm đậu xanh 3 giờ, đãi sạch vỏ , để ráo nước cho vào lồng hấp hấp chín lấy ra cho vào cối giã nhuyễn thái nhỏ.
- Rang vàng vừng .

Bước 3: Nấu chè

- Cho đường và một ít nước, muối vào nồi đun sôi cho tan, đổ đậu để ngâm, đảo đều, nhỏ lửa khi nào thấy đậu và nước đường quyện lại với nhau rỏ quánh bắc xuống , lót giấy bóng vào khuôn rắc vừng xuống đáy khuôn cho đậu vào nén chặt .

Bước 4: Trình bày sản phẩm

- Cho chè kho ra đĩa.

Bước 5: Yêu cầu thành phẩm

- Màu sắc: Màu vàng của đỗ

- Mùi: Nổi mùi thơm của đỗ và vừng rang .
- Vị: Ngọt.
- Trạng thái: Chè mềm, mịn, keo dính.

*** Các dạng sai hỏng và cách phòng ngừa**

STT	Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
1	Chè kho không mịn khô quá hoặc nhão quá.	Hấp đỗ chưa chín thái đỗ to.	Hấp đỗ chín tới thái nhỏ mịn, đảo đỗ và đường rẻo quánh

b) Thực hành chế biến

- Chia nhóm thực hành tùy theo điều kiện cụ thể của từng cơ sở giảng dạy.
- Hướng dẫn thực hiện từng bước theo quy trình.

STT	Tên công việc	Dụng cụ, thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật
1	Chuẩn bị nguyên liệu, dụng cụ	Đĩa, bát, rổ, rá, âu.	.- Đỗ sáng màu, giòn, khô, đảm bảo chất lượng tốt
2	Sơ chế nguyên liệu	Rổ, rá, chậu to, nồi, đũa cả, cối giã, muôi, khay, dao thái.	- Lọc bỏ những phần không ăn được. - Nấu đậu xanh chín tới, giã thái nhỏ
3	Nấu chè	Xoong, muôi, đũa cả, khay.	- Đun nước đường, muối hơi sánh, cho đỗ đảo quyện, rẻo quánh.
4	Trình bày sản phẩm	Khuôn nhựa, hoặc gỗ, giấy bóng, đĩa,	- Ấn chặt tay, mịn thành bánh.

		muối	
5	Yêu cầu thành phẩm	Đĩa, dao, thìa, giấy ăn, nước lọc	- Đạt được các chỉ tiêu về cảm quan: Màu sắc, mùi, vị, trạng thái.

6.3. Kỹ thuật chế biến kẹo

6.3.1. Khái quát chung về kẹo

6.3.1.1. Khái niệm chung về kẹo

Kẹo là món ăn phổ biến được chế biến từ mật tinh bột hoặc đường chuyển hóa chứa nhiều glucose và fructose với một số nguyên liệu thực phẩm khác.

Kẹo là mặt hàng giàu dinh dưỡng được sản xuất chủ yếu bằng các dây truyền công nghiệp. Các loại kẹo được sử dụng nhiều cho các loại tiệc ngọt, dùng để ăn chơi, uống kèm với chè, cà phê...

6.3.1.2. Phân loại

- Căn cứ theo hàm lượng nước kẹo được chia thành 3 loại chính
- + Kẹo cứng: hàm lượng nước dưới 3%
- + Kẹo mềm: hàm lượng nước từ 5 - 20%
- Căn cứ theo đặc điểm của kẹo như: hình dáng kẹo, thành phần cấu tạo của kẹo, trạng thái kẹo ta chia thành:
 - + Nhóm kẹo cứng gồm có kẹo hoa quả như kẹo cam, chanh, nho, dâu....
 - + Nhóm kẹo cứng tinh dầu: kẹo bạc hà, hoa hồng, kẹo quế...
 - + Nhóm kẹo mềm gồm có: kẹo cà phê, chocola....
 - + Nhóm kẹo dẻo gồm có: kẹo chuối, mè xừng, gôm...
 - + Nhóm kẹo thanh gồm có: kẹo lạc, vùng...
 - + Nhóm kẹo có nhân gồm có: kẹo nhân bột quả, kẹo nhân bột hạt thom, nhân rượu, xi rô....những loại này công nghệ chế biến cao, không phổ biến.

6.3.1.3. Dụng cụ và nguyên liệu dùng để chế biến kẹo

- Dụng cụ dùng để chế biến kẹo
- Dụng cụ cơ bản để chế biến kẹo bao gồm:
 - + Dụng cụ để cắt thái: dao, kéo, thước, khuôn...
 - + Dụng cụ đo lường: cân và dụng cụ để đong như ca, cốc...
 - + Dụng cụ nấu: các loại xoong, chảo nhiều kích cỡ khác nhau bằng các chất liệu như inox, đồng....

+ Dụng cụ quấy, trộn: chèo gỗ, bàn xảo gỗ...

+ Dụng cụ để chứa đựng: bàn sản xuất để thực hiện các thao tác nhào, trộn, lăn, cán, cắt....ngoài ra còn dùng các khay, thùng để chứa nguyên liệu và thành phẩm. Giấy, túi để gói thành phẩm (kẹo).

- Nguyên liệu dùng để chế biến kẹo

Nguyên liệu dùng để chế biến kẹo bao gồm: tinh bột, đường, chất béo, chất tạo keo đông, axit thực phẩm, chất màu, chất thơm....

+ Tinh bột: trong tinh bột thành phần cơ bản có glucoza, mantoza, fructoza...

Glucoza có tác dụng chống kết tinh và có tính hút ẩm cao.

Mantoza không ổn định với nhiệt độ, có đặc điểm hút ẩm kém, không ngậm nước.

Fructoza với hàm lượng không nhiều, có đặc điểm dễ hút ẩm làm kẹo chóng chảy nước, không tốt.

+ Đường: là nguyên liệu chính để chế biến kẹo, phổ biến là đường kính. Đường yêu cầu phải khô, rời, thơm, không lẫn tạp chất.

+ Chất béo: chất béo sử dụng có thể là dầu, mỡ. Chất béo có tác dụng làm tăng giá trị dinh dưỡng của kẹo và làm cho kẹo có độ bóng, nhẵn, ít biến dạng.

+ Chất tạo keo đông: là gelatin, pectin, tinh bột biến tính.

Gelatin: là chất tạo keo đông động vật thu được khi thủy phân collagen hay elatin. Gelatin sử dụng trong kẹo mềm để tạo cấu trúc keo đông cho sản phẩm. Gelatin có tính chất hút nước, trương nở cao, dễ hòa tan trong nước nóng. Gelatin có ở dạng bột, dạng sợi hay tấm mỏng. Loại có chất lượng tốt có màu trắng ngà, khô, không có mùi vị lạ.

Pectin: là chất keo đông thu được từ các loại quả và một số bộ phận khác của thực vật. Pectin sử dụng trong chế biến kẹo mềm, chúng có tính chất dễ trương nở, hòa tan trong nước, làm tăng độ nhớt trong dung dịch kẹo. Khi nấu pectin trong môi trường axit sẽ tạo nên dung dịch keo đông bền vững. Pectin chất lượng tốt có màu trắng ngà hay vàng nhạt, có vị hơi chua, khô, không lẫn tạp chất.

+ Tinh bột biến tính: tinh bột khi nấu để nguội thì tính dính tăng, tạo thành dung dịch keo trong suốt.

+ Axit thực phẩm: chủ yếu là axit xitric, axit tactric tạo cho kẹo có mùi vị đặc trưng của các loại nguyên liệu chế biến, cũng là chất chuyển hóa để chế biến ra các loại kẹo. Các axit thực phẩm này có tính hòa tan trong nước, thường ở dạng bột, có màu trắng, khô, không vón cục, có vị chua.

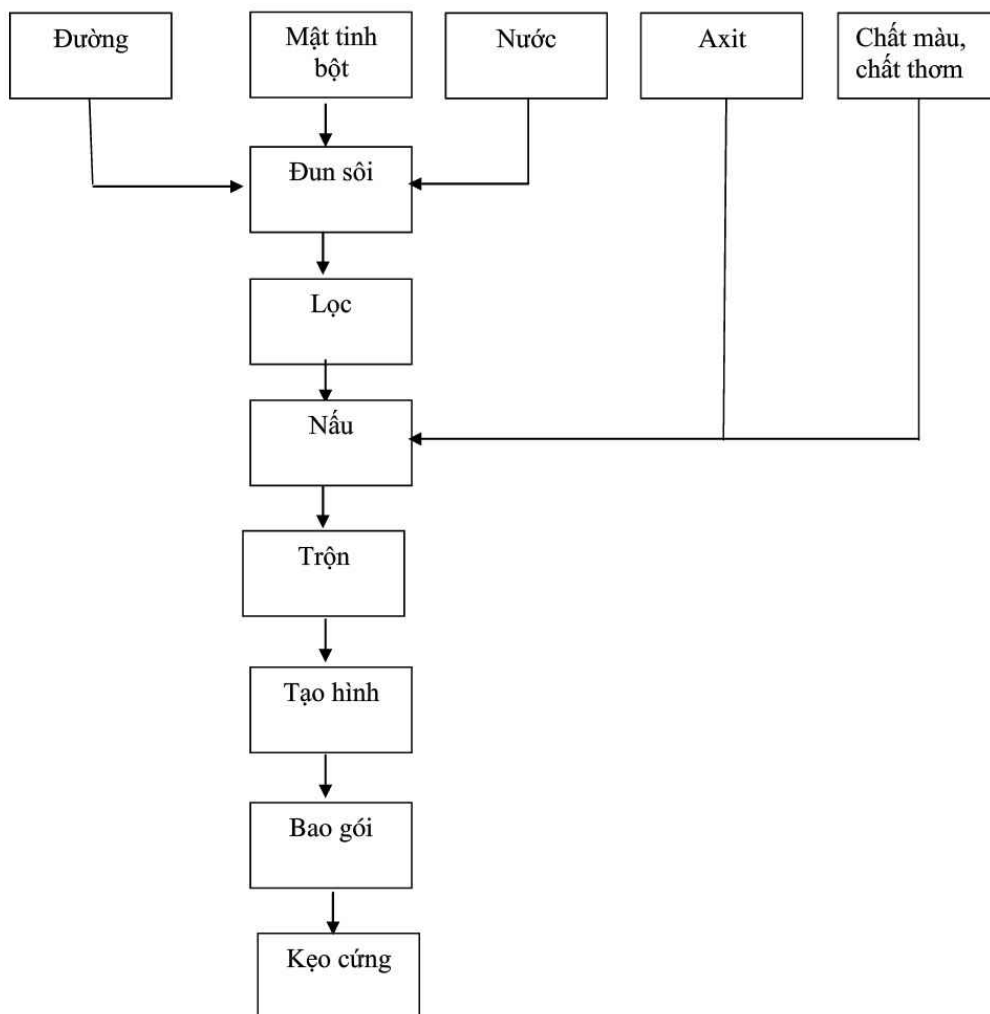
+ **Chất màu:** chất màu trong chế biến kẹo sử dụng ở dạng tự nhiên hay nhân tạo. Chất màu tự nhiên có sẵn trong nguyên liệu, chất màu nhân tạo là các loại thực phẩm có dạng bột hay tinh thể. Khi sử dụng phải hòa nước, lọc rồi mới được cho vào kẹo. Tỷ lệ chất màu trong sản xuất kẹo rất nhỏ, khoảng 0,001-0,002%.

+ **Chất thơm:** sử dụng ở dạng tinh bột hay tinh dầu các loại hoa quả. Chất thơm dễ bay hơi nên khi chế biến phải sử dụng liều lượng hợp lý và cho vào sản phẩm đúng thời điểm hợp lý.

+ Các nguyên liệu phụ khác có thể sử dụng như trái cây, hạt, các loại bột....

6.3.1.4. Quy trình

* Sơ đồ quy trình chế biến kẹo cứng



Sơ đồ 1.8: Quy trình chế biến kẹo cứng

Hòa tan đường vào nước, cho bột tinh bột vào khuấy đều, đem đun sôi để tăng độ hòa tan của đường vào nước, khuấy đều tay trong thời gian 10- 15 phút rồi lọc lại bằng vải, tiếp tục đun ở nhiệt độ thấp cho nước bốc hơi đến khi dung dịch sánh, bột xuất hiện, thử lại bằng cách nhỏ đường vào nước lạnh thấy đông cứng, giòn thì dừng lại, cho tiếp axit, chất màu, chất thơm, tinh dầu tương ứng với từng loại kẹo. Nguyên liệu nấu và trộn xong để nguội, cán rồi đưa vào khuôn để cắt tạo hình rồi đưa vào bao gói là được.

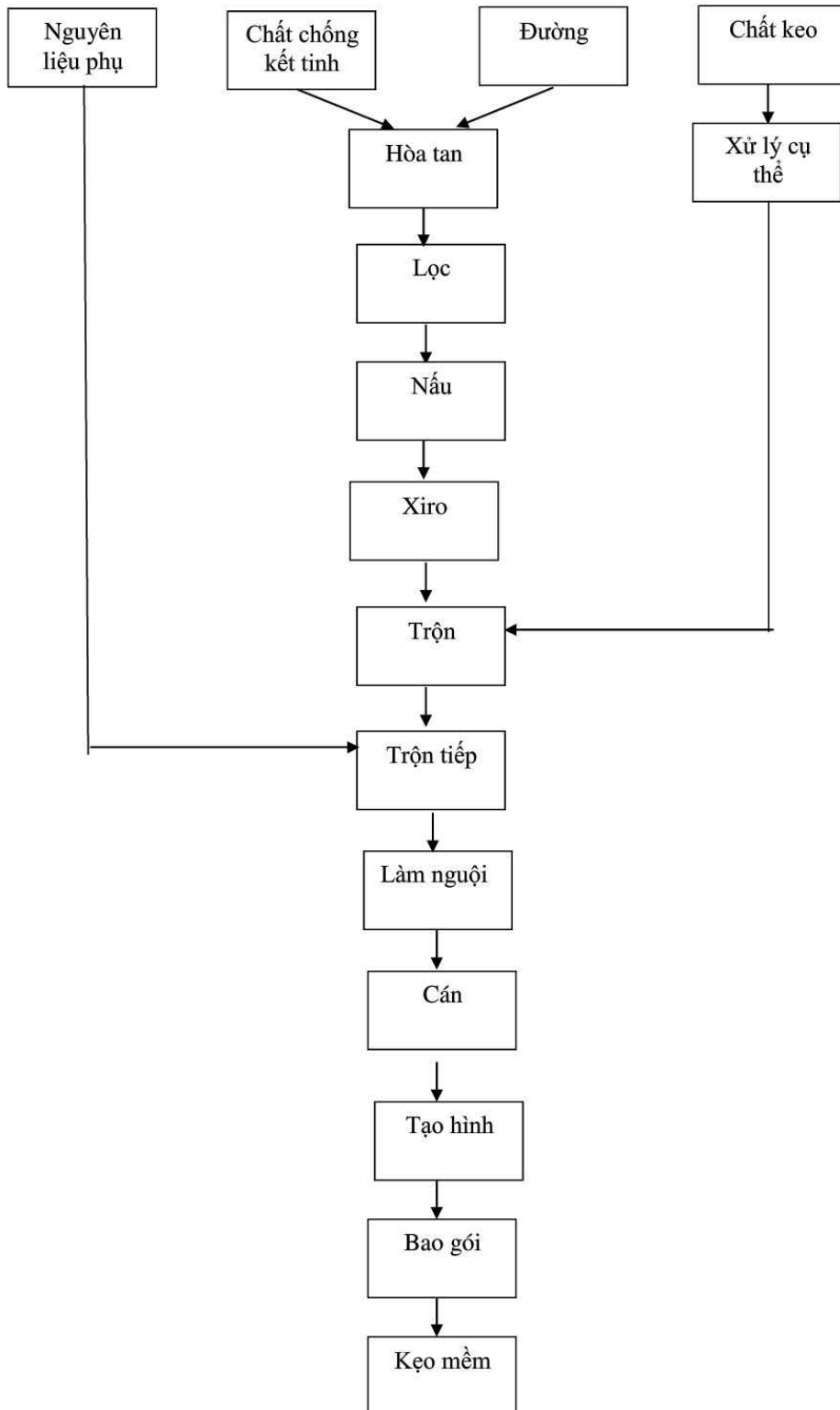
Yêu cầu thành phẩm:

Màu sắc: có màu đặc trưng của từng loại kẹo. Ví dụ: kẹo me có màu vàng, nho màu đỏ, chocolate có màu nâu đen....

Mùi vị: có mùi thơm đặc trưng của kẹo, vị ngọt đậm.

Trạng thái: mặt kẹo bóng, nhẵn, khô, cắt thái đều.

* Sơ đồ qui trình chế biến kẹo mềm



Sơ đồ 1.9: Quy trình chế biến kẹo mềm

- Chất tạo keo: chất tạo keo để chế biến kẹo mềm thường là bột lòng trắng trứng khô, gelatin khô hay tinh bột. Tùy theo chất chống kết tinh là loại nào mà khâu xử lý có khác nhau.

- Cách tạo keo được làm như sau:

Bột lòng trắng trứng ngâm trong nước khoảng 8 giờ với lượng nước gấp 4 lần lượng bột trứng sau đó dùng máy đánh nhanh với tốc độ cao để tạo thành bọt nhiều, dày ta được dịch keo.

Chất gelatin ngâm trong nước ấm 20° với lượng nước gấp 2 lần gelatin. Gelatin hút nước tạo thành chất keo rắn đàn hồi, khi nấu với đường gelatin phải chuyển thành dung dịch keo lỏng bằng cách cho gelatin rắn vào nồi hấp ở nhiệt độ 50°C ta được chất keo lỏng.

Tinh bột hòa với nước lạnh, lọc sạch rồi ngâm khoảng 40 phút- 60 phút, cho vào nấu cùng với axit đến nhiệt độ của dung dịch đạt 60°C và khi khuấy thấy nặng tay, dung dịch quánh ta được dung dịch keo.

- Nấu xiro: hòa đường kính, mạch nha hay mật tinh bột với nước đun sôi và khuấy đều sau 10- 15 phút rồi lọc sạch nước đường, nấu đường tiếp đến khi nồng độ đường là 90- 95% thì trộn với dung dịch keo.

- Nhiệt độ khi phối trộn dịch keo:

Với gelatin là 117°C

Với lòng trắng trứng là 120°C

Với dịch keo tinh bột là 60°C

Cho tiếp nguyên liệu phụ vào trộn với 1/2 xiro còn lại.

- Nguyên liệu phụ của kẹo mềm gồm:

Các loại quả tươi

Các loại bột (cà phê, ca cao...)

Các loại sợi (dừa...)

Chất thơm (tinh dầu các loại, vani...)

Chất màu

Axit, bơ, mỡ....

Nguyên liệu sau khi trộn tiến hành làm nguội bằng cách cho nguyên liệu lên bàn chế biến, dùng con lăn để cán nguyên liệu thành tấm mỏng có độ dày phù hợp. Dùng dao cắt nguyên liệu tấm mỏng thành các loại kẹo với kích thước qui định.

- Bao gói: kẹo sau khi cắt xong cần tiến hành bao gói ngay, dùng giấy gói kẹo để đưa vào bảo quản trong các túi, hộp kín.

Yêu cầu thành phẩm:

Màu sắc: có màu sắc đặc trưng của từng loại kẹo

Mùi vị: có mùi thơm của từng loại kẹo, vị ngọt đậm

Trạng thái: kẹo có trạng thái trong hay trong suốt, mềm, dẻo, đàn hồi.

6.3.2. Kỹ thuật chế biến kẹo

*** KẸO LẠC THANH**



Hình 1.30: Kẹo lạc thanh

*** Mục tiêu**

- Mô tả được quy trình chế biến món: Kẹo lạc .
- Biết lựa chọn lạc , vừng và các nguyên liệu đi kèm đảm bảo chất lượng tốt.
- Thao tác chính xác quy trình chế biến món: kẹo lạc đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Tổ chức nơi làm việc thuận tiện, đầy đủ phương tiện, dụng cụ.
- Rèn luyện tác phong làm việc cẩn thận, nhiệt tình, tiết kiệm và đảm bảo an toàn lao động.

a) Quy trình chế biến

Bước 1: Chuẩn bị

- Chuẩn bị các trang thiết bị phòng bánh: Bếp ga, xoong 2 lít, rổ, rá...

- Định lượng nguyên liệu dùng cho 10 xuất :

Nguyên liệu	Số lượng	Nguyên liệu	Số lượng
Đường kính	0,20 kg	Mạch nha	0,10 kg
Lạc	0,35 kg	vani	2 ống
Vừng rang	0,05 kg	Bột nếp rang	0,02 kg

Bước 2: Sơ chế nguyên liệu

- Sàng lạc vừng cho hết sạn, cát.
- Rang vàng lạc ủ sát vỏ.
- Rang vàng vừng.

Bước 3: Chế biến nhiệt

- Cho đường cùng mạch nha vào nồi đặt lên bếp đun sôi nhỏ lửa thử (nhỏ đường vào bát nước lạnh thấy đường tụ lại thành tơ có độ giòn cao) cho lạc, vừng vào trộn đều cho vani

Bước 4: Định hình kẹo và trình bày sản phẩm

- Rắc bột nếp rang lên mặt bàn, cho kẹo ra bàn cán phẳng thành tấm có độ dày 0,6- 0,7 cm. Dùng thước cắt kẹo thành hình có kích thước 0,6 x 2 x 9cm. Kẹo cắt xong đem bao gói bằng giấy bóng rồi bảo quản bằng túi ni lông là được.

Bước 5: Yêu cầu thành phẩm

- Màu sắc: Kẹo có màu vàng nhạt, trắng.
- Mùi: Nổi mùi thơm của nguyên liệu và vani.
- Vị: Ngọt, béo, bùi.
- Trạng thái: Kẹo giòn, khô, không dính tay.

*** Các dạng sai hỏng và cách phòng ngừa**

STT	Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
1	Kẹo bị dai dính răng	Đường nấu chưa đến độ giòn tan	Thử đường vào bát nước thấy đường thành sợi và giòn tan mới cho lạc vừng vào

b) Thực hành chế biến

- Chia nhóm thực hành tùy theo điều kiện cụ thể của từng cơ sở giảng dạy.

- Hướng dẫn thực hiện từng bước theo quy trình.

STT	Tên công việc	Dụng cụ, thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật
1	Chuẩn bị nguyên liệu, dụng cụ.	Khay, bát, xoong, nồi, chảo.	Nguyên liệu tươi mới, đảm bảo số lượng và chất lượng chế biến kẹo.
2	Sơ chế nguyên liệu.	Chảo, đũa, khay, bát khăn ủ lọc	Rang lọc, vừng chín thơm, không bị cháy.
3	Nấu kẹo.	Nồi, đũa cả, bát đựng nước	- Nấu đường đúng yêu cầu kỹ thuật. Thử vào bát nước thành sợi giòn tan
4	Định hình kẹo và trình bày sản phẩm.	Khay, dao, cán gỗ.	- Kẹo dàn đều, không dính khay, sản phẩm đẹp, chất lượng tốt.
5	Yêu cầu thành phẩm.	Đĩa, túi giấy bóng hộp, giấy ăn, nước lọc	- Đạt được các chỉ tiêu về cảm quan: Màu sắc, mùi, vị, trạng thái.

*** Kẹo vừng thanh**



Hình 1.31: Kẹo vừng thanh

* Mục tiêu

- Mô tả được quy trình chế biến món: Kẹo vừng thanh
- Biết lựa chọn lạc, vừng và các nguyên liệu đi kèm đảm bảo chất lượng tốt.
- Thao tác chính xác quy trình chế biến món kẹo vừng đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Tổ chức nơi làm việc thuận tiện, đầy đủ phương tiện, dụng cụ.
- Rèn luyện tác phong làm việc cẩn thận, nhiệt tình, tiết kiệm và đảm bảo an toàn lao động.

a) Quy trình chế biến

Bước 1: Chuẩn bị

- Chuẩn bị các trang thiết bị phòng bánh : Bếp ga, xoong 2 lít, rổ, rá...
- Định lượng nguyên liệu dùng cho 10 xuất :

Nguyên liệu	Số lượng	Nguyên liệu	Số lượng
Đường kính	0,20 kg	Mạch nha	0,10 kg
Vừng rang	0,35 kg	vani	2 ống
Lạc rang	0,05 kg	Bột nếp rang	0,02 kg

Bước 2: Sơ chế nguyên liệu

- Sàng lọc vừng cho hết sạn, cát.
- Rang vàng vừng.

- Rang vàng lạc ủ sát vỏ.

Bước 3: Chế biến nhiệt

- Cho đường cùng mạch nha vào nồi đặt lên bếp đun sôi nhỏ lửa thử (nhỏ đường vào bát nước lạnh thấy đường tụ lại thành tơ có độ giòn cao) cho lạc, vừng vào trộn đều cho vani

Bước 4: Định hình kẹo và trình bày sản phẩm

- Rắc bột nếp rang lên mặt bàn, cho kẹo ra bàn cán phẳng thành tấm có độ dày 0,6- 0,7 cm. Dùng thước cắt kẹo thành hình có kích thước 0,6 x 2 x 9cm.

- Kẹo cắt xong đem bao gói bằng giấy bóng rồi bảo quản bằng túi ni lông là được.

Bước 5: Yêu cầu thành phẩm

- Màu sắc: Kẹo có màu vàng nhạt, trắng.
- Mùi: Nổi mùi thơm của nguyên liệu và vani.
- Vị: Ngọt, béo, bùi.
- Trạng thái: Kẹo giòn, khô, không dính tay.

*** Các dạng sai hỏng và cách phòng ngừa**

STT	Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
1	Kẹo bị dai dính răng	Đường nấu chưa đến độ giòn tan	Thử đường vào bát nước thấy đường thành sợi và giòn tan mới cho vừng, lạc vào

b) Thực hành chế biến

- Chia nhóm thực hành tùy theo điều kiện cụ thể của từng cơ sở giảng dạy.

- Hướng dẫn thực hiện từng bước theo quy trình.

STT	Tên công việc	Dụng cụ, thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật
1	Chuẩn bị nguyên liệu, dụng cụ	Khay, bát, xoong, nồi, chảo.	Nguyên liệu tươi mới, đảm bảo số lượng và chất lượng chế biến

			kẹo.
2	Sơ chế nguyên liệu	Chảo, đũa, khay, bát khăn ủ lọc	Rang lọc, vừng chín thơm, không bị cháy.
3	Nấu kẹo	Nồi, đũa cả, bát đựng nước	- Nấu đường đúng yêu cầu kỹ thuật. thả vào bát nước thành sợi giòn tan
4	Định hình kẹo và trình bày sản phẩm	Khay, dao, cán gỗ.	- Kẹo dàn đều, không dính khay, sản phẩm đẹp, chất lượng tốt.
5	Yêu cầu thành phẩm	Đũa, túi giấy bóng hộp, giấy ăn, nước lọc.	- Đạt được các chỉ tiêu về cảm quan: Màu sắc, mùi, vị, trạng thái.

6.4. Kỹ thuật chế biến mứt

6.4.1. Khái quát chung về mứt

6.4.1.1. Khái niệm chung về mứt

Mứt là sản phẩm chế biến từ các loại quả, trái cây, có độ ngọt cao, có thể bảo quản được lâu.

Mứt là món ăn truyền thống mang tính cổ truyền dân tộc có từ lâu đời được sử dụng vào dịp Tết Nguyên đán để cúng gia tiên. Sau đó để vào hộp chuyên dụng đặt trên bàn trà để tiếp khách, bạn bè, người thân....

Mứt có nhiều công dụng không những cung cấp các chất dinh dưỡng mà Ngày thường, mứt còn là món ăn tráng miệng sau các bữa ăn, tiệc, ăn điếm tâm, đồng thời cũng là thứ quà ngọt hấp dẫn đối với trẻ nhỏ. Ngoài ra mứt còn là nguyên liệu cho vào nhân các loại bánh, trang trí bên ngoài bánh và dùng làm nguyên liệu pha chế nước giải khát

6.4.1.2. Phân loại

Trên thị trường có nhiều loại mứt. Căn cứ vào đặc điểm trạng thái của sản phẩm hoặc vào nguyên liệu để chế biến mà phân loại.

- Căn cứ vào đặc điểm trạng thái sản phẩm

+ Mứt nhuyễn

Là loại mứt được nấu từ các loại trái cây với đường, có trạng thái nhuyễn, đồng nhất, dẻo. Mỗi loại mứt mang tên của loại trái cây.

Ví dụ: mứt nhuyễn táo, mứt nhuyễn lê....

Trong chế biến mứt nhuyễn được sử dụng làm nhân bánh ngọt, phết lên mặt bánh hoặc pha chế nước giải khát.

+ Mứt khô

Là loại mứt được nấu từ những nguyên liệu như: trái cây, quả, củ...với đường. Mứt khô có trạng thái khô, rời, không dính tay. Mứt khô thường có hình dạng miếng (cà rốt, khoai tây, gừng...), con chì (mứt bí, cà rốt...), để nguyên (hạt sen).

- Căn cứ vào nguyên liệu chế biến

Theo căn cứ này mứt được chia thành mứt chế biến từ trái cây và mứt được chế biến từ củ hạt.

+ Mứt chế biến từ trái cây

Hầu như các trái cây đều có thể chế biến mứt, mứt mang tên của các nguyên liệu trái cây đó.

Ví dụ: mứt bí, dứa, chanh, quýt....

+ Mứt chế biến từ củ, hạt

Mứt chế biến từ các loại củ như: mứt khoai tây, cà rốt, gừng, hạt sen, lạc...tên mứt cũng là tên của các nguyên liệu chế biến ra mứt.

6.4.1.3. Dụng cụ và nguyên liệu để chế biến mứt

- Dụng cụ:

Dụng cụ để chế biến mứt phần lớn là các dụng cụ thủ công, đơn giản bao gồm:

+ Các loại dao, gồm có dao sử dụng để cắt thái, nạo, tĩa các loại nguyên liệu đó là: dao bài, dao phở, dao tĩa....

+ Dụng cụ để chứa, rửa, ngâm, ủ như chậu men, inox, sành, vại, chum, bể xây.

+ Dụng cụ gia công mứt như đũa nấu, bàn sản gỗ.

+ Dụng cụ bảo quản: lọ bằng thủy tinh, hũ, hộp tráng thiếc, túi polyme...

- Nguyên liệu:

+ Trái cây

Là nguồn nguyên liệu chính để chế biến mứt, có nhiều loại trái cây khác nhau như: mận, mơ, táo, me, dứa....

Nguyên liệu chọn loại chín, chắc, đồng đều, không bị dập nát, thối, mốc....

Với mứt nhuyễn và mứt đông nguyên liệu phải đảm bảo về độ chín và tươi mới nhưng kích thước không ảnh hưởng. Với mứt đông nên chọn loại trái cây có chứa nhiều pectin để đảm bảo chất lượng của sản phẩm. Đối với mứt khô đòi hỏi tất cả các chỉ tiêu chất lượng của nguyên liệu đều phải đảm bảo.

+ Các loại củ, hạt

Các loại củ thông dụng như: khoai, cà rốt, gừng....hạt sen, đỗ, lạc....Chọn nguyên liệu có hình dáng đều, không bị dập, thối, sâu, ít xơ...Đối với các loại hạt chọn loại mới thu hoạch để tránh bị sượng, khô khó chế biến.

+ Đường

Sử dụng chủ yếu là đường kính trắng, có thể sử dụng đường hoa mai tùy theo màu nguyên liệu (mứt cà chua, mứt táo...)

Trong chế biến đường chiếm tỷ lệ tương đối cao. Đường vừa làm tăng độ ngọt, có tác dụng bảo quản mứt và cũng hạn chế sự phát triển của các vi sinh vật. Tỷ lệ thông thường của đường trong chế biến dao động từ 80 - 100%.

Đường chọn loại có mùi thơm, khô, rời, không lẫn tạp chất, không chua, không hôi.

+ Chất thơm

Chất thơm có tác dụng tăng thêm mùi thơm để mứt hấp dẫn hơn. Sử dụng các loại chất thơm tự nhiên và chất thơm nhân tạo. Chất thơm tự nhiên là tinh dầu chiết xuất từ các loại thực vật, nhân tạo như vani. Chất thơm cho vào các loại mứt phải có tỷ lệ hợp lý (khi kết thúc). Thông thường chất thơm sử dụng với tỷ lệ từ 0,01-0,03%.

+ Chất màu

Chất màu có tác dụng làm tăng màu sắc cho sản phẩm làm sản phẩm có tính thẩm mỹ cao. Sử dụng các chất màu tự nhiên sẵn có của nguyên liệu và chất màu nhân tạo (phẩm thực phẩm). Phẩm thực phẩm có 2 trạng thái, loại bột và loại tinh thể, loại tinh thể chất lượng cao hơn. Khi sử dụng màu thực phẩm phải hòa ra nước, lọc kỹ không để cặn vào thực phẩm (khi ăn sẽ bị đắng). Tỷ lệ các chất màu rất nhỏ từ 0,001- 0,002%.

+ Các nguyên liệu khác

Trong chế biến còn sử dụng các nguyên liệu khác như vôi, axit, muối, phèn, pectin...để tăng thêm độ cứng, chắc, khô, trong, quánh, dẻo cho sản phẩm.

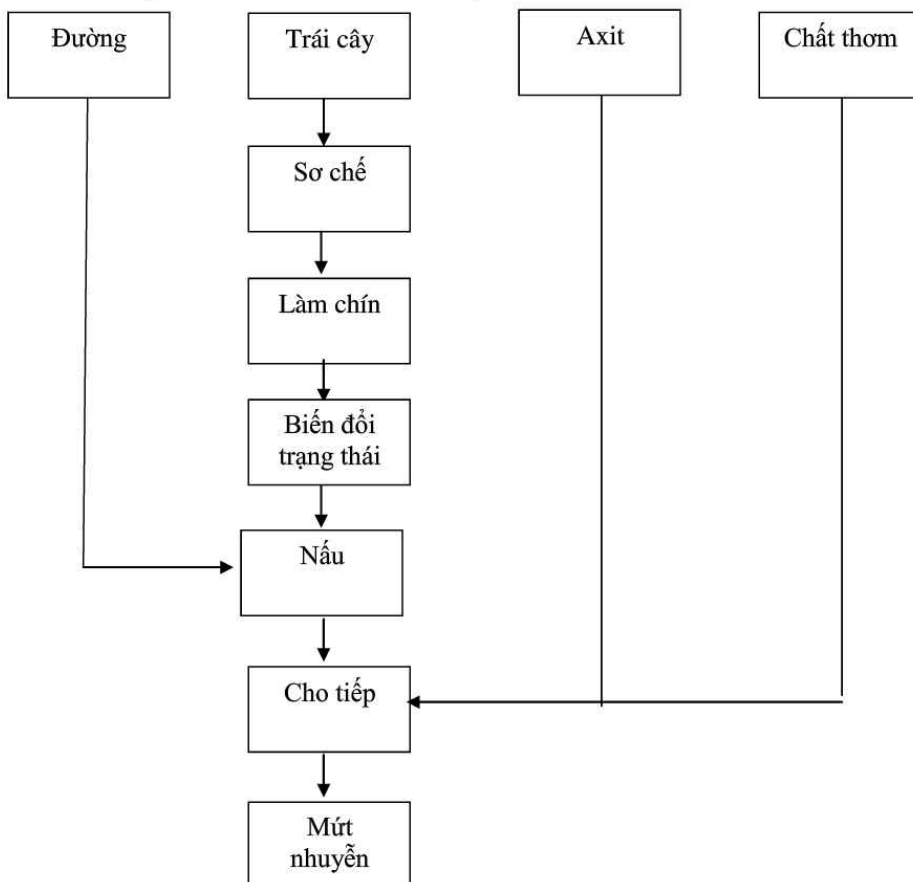
Nước vôi có tác dụng làm tăng độ cứng, chắc của sản phẩm. Nồng độ thông dụng là 4-5 %. Đối với măng cầu, mứt dừa không ngâm vôi.

Phèn chua dùng để làm trắng sản phẩm, tăng độ dẻo, dai. Nguyên liệu được ngâm trong dung dịch phèn chua có nồng độ 1 - 2%. Axit sử dụng khi chế biến các loại mứt đông chủ yếu là axit citric, axit này có tác dụng làm đường chế biến không bị hồi. Tỷ lệ khi sử dụng 0,001 - 0,002%.

Pectin sử dụng chủ yếu trong chế biến mứt đông và mứt nhuyễn. Pectin có tác dụng làm tăng độ đông cho sản phẩm. Pectin sử dụng ở dạng bột hay dạng cô đặc, đặc điểm khi hòa nước tạo thành dung dịch có độ nhớt cao nhất là khi nấu trong dung dịch đường tạo thành keo bền vững ở nhiệt độ 65- 70% đường, với nồng độ pH 3,1- 3,3 thì lượng pectin cần 0,2- 1%. Pectin có chất lượng tốt là nguyên liệu màu trắng hay vàng nhạt, không lẫn tạp chất, độ ẩm không vượt quá 10%.

6.4.1.4. Quy trình

* Sơ đồ quy trình chế biến mứt nhuyễn



Sơ đồ 1.10: Quy trình chế biến mứt nhuyễn

Sơ chế: nguyên liệu được làm sạch, loại bỏ những phần không ăn được. thao tác chủ yếu là gọt, bóc vỏ, bỏ hạt, thái miếng. Đối với loại vỏ mỏng thì rửa sạch, thái miếng.

Làm chín: nguyên liệu được làm chín bằng nhiều cách (luộc, hấp, nấu mềm).

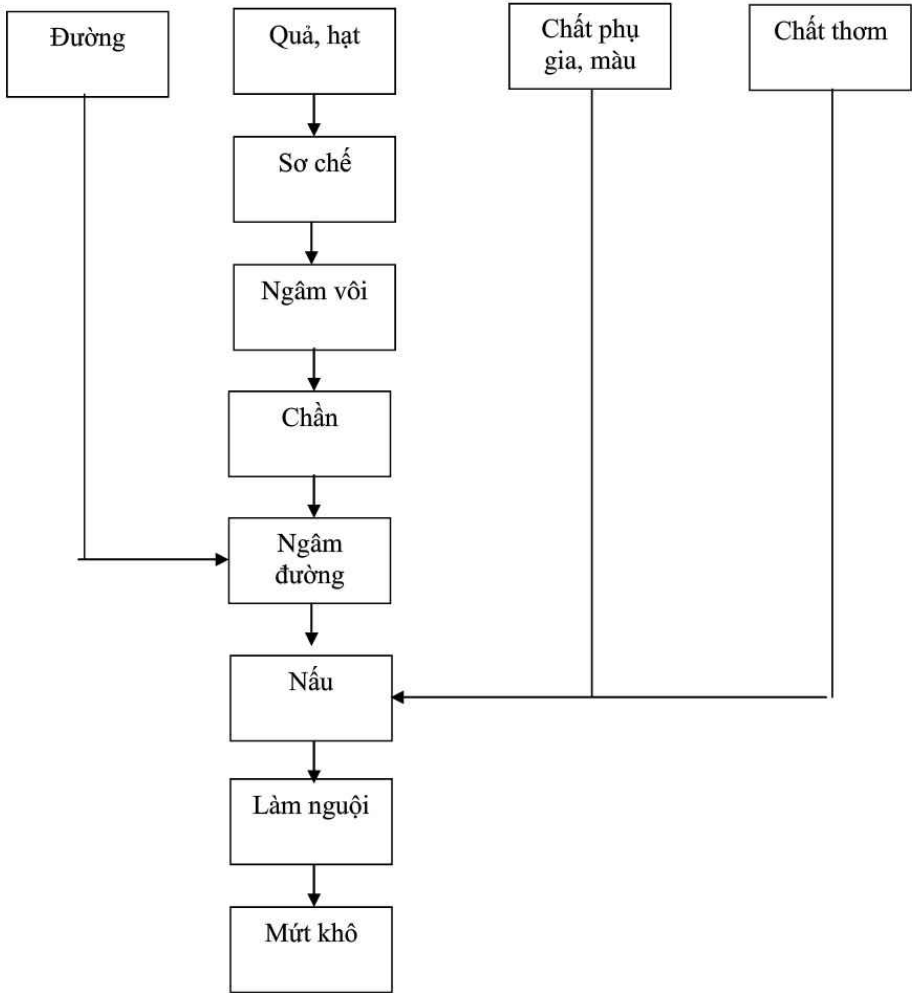
Biến đổi trạng thái: sử dụng nhiều cách như nghiền, xay, chà nhỏ trên rây để loại bỏ hạt luân, thịt quả lọt qua rây. Đối với nguyên liệu cứng như lê, táo, xoài thì xay nhỏ hay nghiền nát.

Nấu: trái cây sau khi làm nhỏ được trộn với đường đem vào nấu. Khi nấu cho axit vào nấu cho tới khi mút nhuyển thì cho chất thơm vào để mút nguội, cho vào các dụng cụ bảo quản.

Yêu cầu thành phẩm

Mứt sau khi chế biến xong có màu sắc đặc trưng của nguyên liệu đem nấu. Sản phẩm nổi rõ vị ngọt, nếu mút quả chua thì có vị chua dịu. Trạng thái mút nhuyển, dẻo, đồng nhất và phải trong.

* Sơ đồ qui trình chế biến mút khô



Sơ đồ 1.11: Quy trình chế biến mứt khô

Sơ chế: các loại quả, hạt làm sạch, cắt thái tùy theo kích thước, nếu quả nào to thì cắt miếng, bé để nguyên. Nguyên liệu sau đó được ngâm vào nước vôi.

Ngâm vôi: nguyên liệu được ngâm vôi với nồng độ từ 3- 5%. Sau đó nguyên liệu phải được làm cho sạch bằng cách ngâm, rửa bằng nước lạnh nhiều lần, giai đoạn này gọi là ra vôi.

Chần: chần nguyên liệu qua nước sôi nhằm mục đích làm cho nguyên liệu không bị thâm đen, làm cho Propectin chuyển thành Pectin, đông tụ nguyên sinh chất ở tế bào, giảm đi tính bán thấm của nguyên sinh chất tạo nên áp suất thẩm thấu làm cho dịch tế bào dễ dàng tiết ra môi trường ngâm. Thời gian chần thường nhanh để tránh làm cho nguyên liệu bị nhũn, nát.

Đối với các loại hạt, việc sử dụng tương đối ít, chủ yếu là hạt sen, đậu, lạc....Nguyên liệu chọn loại có nhiều chất bột, giàu dinh dưỡng. Sơ chế sạch, cho nguyên liệu vào lược, không để vỡ nát, nếu cần nhuộm màu nên tiến hành ngâm vào nước có hòa phẩm màu, để ráo nước rồi mới cho vào ngâm đường.

Ngâm đường: nguyên liệu củ, quả sau khi đã sơ chế cụ thể đem vào ngâm đường. Sử dụng 80% lượng đường để trộn đều, trên cùng phủ một lớp đường, đun sôi nhẹ rồi ngâm tiếp 2-4 giờ, tùy từng loại quả mà số lần ngâm và đun cho phù hợp. Ví dụ: mứt khoai chỉ cần ngâm 1-2 giờ và chỉ cần đun sôi một lần, mứt bí, cà chua phải ngâm từ 2- 3 lần.

Nấu: sau khi ngâm tiếp tục đến nấu mứt. Đun sôi dung dịch rồi cho tiếp số đường còn lại (20%). Giảm nhiệt và đun kỹ để quá trình rút nước xảy ra từ từ nhưng nguyên liệu không bị cháy, khét do nhiệt độ cao. Khi đun phải khuấy đều liên tục, tránh đường bị cháy, khi đường sôi có màu trắng đục thì thử đường bằng cách kéo tơ thấy tơ đường dài 2-3 cm rồi đứt là được, cho tiếp chất thơm vào rồi mang ra khỏi bếp, đổ cho vào khuôn để đường kết tinh.

Yêu cầu thành phẩm

Sản phẩm có màu của nguyên liệu nấu. Ví dụ: mứt dứa, bí có màu trắng, cà rốt có màu vàng, cà chua có màu đỏ....

Mùi vị: có mùi thơm đặc trưng của nguyên liệu, vị ngọt.

Trạng thái: đồng đều, dẻo, dai không gãy, nát, đường bao phủ đều.

6.4.2. Kỹ thuật chế biến một số loại mứt nhuyễn

*** Kỹ thuật chế biến mứt dâu tây**



Hình 1.32: Mứt dâu tây

*** Mục tiêu**

- Mô tả được quy trình chế biến món: Mứt nhuyễn dâu tây.
- Biết lựa chọn dâu và các loại nguyên liệu đi kèm đảm bảo chất lượng.
- Thao tác chính xác quy trình chế biến món mứt dâu tây đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Tổ chức nơi làm việc thuận tiện, đầy đủ phương tiện, dụng cụ.
- Rèn luyện tác phong làm việc cẩn thận, nhiệt tình, tiết kiệm và đảm bảo an toàn lao động.

a) Quy trình chế biến

Bước 1: Chuẩn bị

- Chuẩn bị các trang thiết bị phòng bánh : Bếp ga, xoong 2 lít, rổ, rá...
- Định lượng nguyên liệu dùng cho 10 xuất :

Nguyên liệu	Số lượng	Nguyên liệu	Số lượng
Dâu chín (dâu tây)	1,00 kg	Vani	2 ống nhỏ
Đường trắng	0,60 kg		

Bước 2: Sơ chế nguyên liệu

- Chọn dâu chín đỏ, không nhũn, không dập nát, rửa sạch (rửa nhẹ tay, không ngâm lâu trong nước vì dâu sẽ mất mùi thơm), nhặt bỏ cuống.

Bước 3: Nấu mứt

- Cho đường vào xoong với 1 ít nước để lên bếp đun nhỏ lửa nấu thành si rô, bỏ dâu vào đun nhỏ lửa, thấy đường loãng ra, vớt dâu vào rổ lưới, gác lên miệng xoong, làm như vậy hai lần. Tiếp tục đun đường sánh lại, đổ dâu vào đun liu riu đến lúc quả dâu teo ngót, cho vani vào dùng đũa đánh mướt, khi thấy đường hơi keo sánh bắc ra để nguội.

Bước 4: Trình bày sản phẩm

- Khi mứt dâu nguội, cho vào lọ nhựa hay lọ thủy tinh có nắp kín.

Bước 5: Yêu cầu thành phẩm

- Màu sắc: Công phi tuya dâu có màu đỏ sẫm.

- Mùi: Nổi mùi thơm của nguyên liệu và vani.

- Vị: Ngọt đậm.

- Trạng thái: Mướt, mềm, keo sánh.

*** Các dạng sai hỏng và cách phòng ngừa.**

STT	Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
1	Mứt dâu còn lớn nhón, không nhuyễn.	Nấu lửa to, nấu chưa đủ thời gian.	Khi cho dâu vào nước đường, nấu nhỏ lửa, dài thời gian để dâu mềm nhuyễn, khi đường sánh, dâu mới mướt.

b) Thực hành chế biến

- Chia nhóm thực hành tùy theo điều kiện cụ thể của từng cơ sở giảng dạy.

- Hướng dẫn thực hiện từng bước theo quy trình.

STT	Tên công việc	Dụng cụ, thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật
1	Chuẩn bị nguyên liệu, dụng cụ	Rổ, rá, bát, đĩa.	- Dâu chín, to mọng, màu đỏ, đảm bảo chất

			lượng.
2	Sơ chế nguyên liệu	Xô, chậu, rổ, rá.	Nhặt bỏ cuống, rửa sạch.
3	Nấu mứt	Xoong, rổ inox, muối, dũa dài.	- Nấu đường si rô. - Nấu kỹ mứt dâu dài thời gian để dâu chín nhuyễn.
4	Trình bày sản phẩm	Cốc, tách, lọ thủy tinh, lọ nhựa.	- Trình bày hấp dẫn, giữ được cảm giác cho người sử dụng.
5	Yêu cầu thành phẩm.	Tách, chén, cốc, thìa, giấy ăn.	- Đạt được các chỉ tiêu về cảm quan: Màu sắc, mùi, vị, trạng thái.

*** Kỹ thuật chế biến mứt nho**



Hình 1.32: Mứt nho

*** Mục tiêu**

- Mô tả được quy trình chế biến món: Mứt nho.

- Biết lựa chọn nho và các loại nguyên liệu đi kèm đảm bảo chất lượng tốt
- Thao tác chính xác quy trình chế biến món: Mứt nho đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Tổ chức nơi làm việc thuận tiện, đầy đủ phương tiện, dụng cụ.
- Rèn luyện tác phong làm việc cẩn thận, nhiệt tình, tiết kiệm và đảm bảo an toàn lao động.

a) Quy trình chế biến

Bước 1: Chuẩn bị

- Chuẩn bị các trang thiết bị : bếp ga, xoong 2 lít, rổ, rá...
- Định lượng nguyên liệu dùng cho 10 xuất :

Nguyên liệu	Số lượng	Nguyên liệu	Số lượng
Nho chín	1,00 kg	vani	2 ống nhỏ
Đường trắng	0,70 kg		

Bước 2: Sơ chế nguyên liệu

- Chọn nho chín mọng, quả to, không dập nát, rửa sạch để ráo, tách mỗi quả làm đôi, cắt bỏ hạt.

Bước 3: Nấu mứt

- Cho nho vào xoong đổ nước luộc kỹ, để nho chín mềm, đổ ra để ráo.
- Nấu đường thành si rô, đổ nho vào đun nhỏ lửa, thấy nước đường loãng ra, vớt nho sang rổ lưới gác lên miệng xoong miết lọc
- Đun nước đường cho sánh lại, đổ nho vào đun nhỏ lửa, thỉnh thoảng đảo qua đảo lại khi nho chín trong và nhuyển nổi váng đường màu hổ phách trên mặt xoong, rắc vani đảo đều, bắc ra để nguội.

Bước 4: Trình bày sản phẩm

- Cho vào lọ thủy tinh hay lọ nhựa có nắp kín.

Bước 5: Yêu cầu thành phẩm

- Màu sắc: Nấu nho trắng có màu vàng nhạt, nho đỏ có màu đỏ tím.
- Mùi: Nổi mùi thơm của nho.
- Vị: Ngọt đậm.
- Trạng thái: Mứt nho, đặc sánh, mềm, bóng mượt.

* Các dạng sai hỏng và cách phòng ngừa

STT	Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
1	Mứt nho chua nhiều hơn ngọt.	Mua phải loại nho chua.	Khi mua phải nếm thử, chọn loại nho ngọt, nếu mua phải nho chua ta phải tăng lượng đường khi nấu.

b) Thực hành chế biến

- Chia nhóm thực hành tùy theo điều kiện cụ thể của từng cơ sở giảng dạy.

- Hướng dẫn thực hiện từng bước theo quy trình.

STT	Tên công việc	Dụng cụ, thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật
1	Chuẩn bị nguyên liệu, dụng cụ	Rổ, rá	- Nho chín, không dập nát, đảm bảo chất lượng.
2	Sơ chế nguyên liệu.	Xô, chậu, rổ, dao con.	- Rửa sạch, tách đôi, cắt bỏ hết hạt.
3	Nấu mứt	Nồi, rổ lưới inox, muối, đũa cả.	- Nho luộc chín mềm. - Nấu đường si rô, cho nho nấu kỹ, quấy mướt.
4	Trình bày sản phẩm	Cốc, tách, lọ thủy tinh, lọ nhựa.	- Trình bày hấp dẫn, đảm bảo sản phẩm hợp vệ sinh.
5	Yêu cầu thành phẩm	Tách, chén, cốc, thìa, giấy ăn.	- Đạt được các chỉ tiêu về cảm quan: Màu sắc, mùi, vị, trạng thái.

* Kỹ thuật chế biến mứt xoài



Hình 1.33: Mứt xoài

* Mục tiêu

- Mô tả được quy trình chế biến món: Mứt xoài.
- Biết lựa chọn xoài và các loại nguyên liệu đi kèm, đảm bảo chất lượng tốt.
- Thao tác chính xác quy trình chế biến món mứt xoài đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Tổ chức nơi làm việc thuận tiện, đầy đủ phương tiện, dụng cụ.
- Rèn luyện tác phong làm việc tiết kiệm, cẩn thận, nhiệt tình và đảm bảo an toàn lao động.

a) Quy trình chế biến

Bước 1: Chuẩn bị

- Chuẩn bị các trang thiết bị : Bếp ga, xoong 2 lít, rổ, rá...
- Định lượng nguyên liệu dùng cho 10 xuất :

Nguyên liệu	Số lượng	Nguyên liệu	Số lượng
Xoài chín	1.00 kg	vani	2 ống nhỏ
Đường trắng	0.70 kg		

Bước 2: Sơ chế nguyên liệu

- Chọn xoài chín, không dập nát, rửa sạch, gọt vỏ bỏ hạt, thái miếng.
- Bỏ xoài vào máy sinh tố xay nhỏ, lọc qua rây inox.

Bước 3: Chế biến nhiệt

- Cho đường vào xoong với 1 ít nước để lên bếp đun nhỏ lửa nấu thành si rô đặc (đường kéo thành tơ non), bỏ xoài vào đảo đều, đun nhỏ lửa, thỉnh thoảng lại quấy đảo để khỏi bén xoong. Khi thấy xoài nhuyễn và trong chuyển thành màu hổ phách mới cho vani vào đảo đều, bắc ra để nguội (thời gian nấu khoảng 60 phút).

Bước 4: Trình bày sản phẩm

- Múc ra tách, cốc hay cho vào lọ thủy tinh có nắp đậy kín.

Bước 5: Yêu cầu thành phẩm

- Màu sắc: Sản phẩm có màu vàng nâu (màu hổ phách).
- Mùi: Nổi mùi thơm của xoài và vani.
- Vị: Ngọt sắc.
- Trạng thái: Mứt xoài mượt, quánh, trong.

*** Các dạng sai hỏng và cách phòng ngừa.**

STT	Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
1	Mứt còn sợi to, không mượt.	Xay rối, lọc rây mắt to.	Xay xoài thật kỹ, lọc qua rây, mắt nhỏ mịn.

b) Thực hành chế biến.

- Chia nhóm thực hành tùy theo điều kiện cụ thể của từng cơ sở giảng dạy.
- Hướng dẫn thực hiện từng bước theo quy trình.

STT	Tên công việc	Dụng cụ, thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật
1	Chuẩn bị nguyên liệu, dụng cụ	Rổ, rá, bát, đĩa.	- Xoài chín, không dập nát, đảm bảo chất lượng chế biến.

2	Sơ chế nguyên liệu, nghiền nhỏ nguyên liệu.	Xô, chậu, rổ, rá, khay, máy xay sinh tố, rây inox.	- Gọt vỏ, bỏ hạt, rửa sạch. - Xay nhỏ thành bột.
3	Nấu mứt	Xoong, rổ inox, muối, đũa dài.	- Đun đường thành si rô, nấu đườngf xoài nhỏ lửa, thời gian khoảng 60 phút.
4	Trình bày sản phẩm	Cốc, tách, lọ thủy tinh, lọ nhựa.	- Bảo quản dụng cụ có nắp kín, để được lâu vài tháng.
5	Yêu cầu thành phẩm	Tách, chén, cốc, thìa, giấy ăn, nước lọc.	- Đạt được các chỉ tiêu về cảm quan: Màu sắc, mùi, vị, trạng thái.

6.4.3. Kỹ thuật chế biến một số loại mứt khô

* Kỹ thuật chế biến mứt dứa



Hình 1.34: Mứt dứa

* Mục tiêu

- Mô tả được quy trình chế biến món: Mứt dừa
- Biết lựa chọn cùi dừa và các nguyên liệu đi kèm đảm bảo chất lượng tốt
- Thao tác chính xác quy trình chế biến món: Mứt dừa đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Tổ chức nơi làm việc thuận tiện, đầy đủ phương tiện, dụng cụ.
- Rèn luyện tác phong làm việc cẩn thận, nhiệt tình, tiết kiệm, an toàn lao động.

a) Quy trình chế biến.

Bước 1: Chuẩn bị

- Chuẩn bị các trang thiết bị : Bếp ga, xoong 2 lít, dao nhọn, dao nạo rổ, rá...
- Định lượng nguyên liệu dùng cho 10 suất :

Nguyên liệu	Số lượng	Nguyên liệu	Số lượng
Cùi dừa	0,50 kg	Vani	2 ống nhỏ
Đường trắng	0,25 kg	Màu thực phẩm	
Phèn chua	1 thìa cà phê		

Bước 2: Sơ chế nguyên liệu

- Chọn dừa cùi dừa già, gọt bỏ màng cứng, nạo lát mỏng, rửa qua nước ấm cho bớt dầu.

Bước 3: Chế biến nhiệt

- Đun sôi nước phèn chua, bỏ dừa vào chần qua, vớt ra rửa sạch phèn chua.
- Cho dừa và đường vào trộn đều trong nồi để ướp, khi đường chảy nước đặt xoong lên bếp, đun nhỏ lửa, đảo nhẹ tay cho đến khi nước đường cạn bớt, lấy đũa thử kéo thấy sợi tơ non, bắc ra ngoài rắc vani, dùng đũa cả đảo liên tục cho đường khô lại, bột đường bám xung quanh, đổ ra khay cho nguội.

*Chú ý:

- Muốn pha màu mứt thì nên trộn cùng vào lúc trộn đường cùng với dừa, lúc mới bắc ra khỏi bếp có thể cuộn tròn dừa lại cho đẹp.

Bước 4: Trình bày sản phẩm

- Bày mút vào đĩa, khay, hộp, hoặc đóng túi nilong.

Bước 5: Yêu cầu thành phẩm

- Màu sắc: Mút màu trắng nguyên bản, có thể pha màu thực phẩm.
- Mùi: Thơm mùi của dừa và vani.
- Vị: Ngọt
- Trạng thái: Mềm, giòn, dài sợi, đường bao phủ quanh một lớp mỏng.

*** Các dạng sai hỏng và cách phòng ngừa**

STT	Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
1	Sợi dừa không được dài.	- Cùi dừa khi sơ chế vỡ vụn.	- Muốn lấy được cùi dừa dài, dùng dao gọt lạo lấy sợi dài
2	Miếng mút dừa sạm màu, không trắng.	- Đường không đúng chủng loại. - Nấu đường để to lửa hoặc nấu kỹ.	- Chọn loại đường kính trắng. - Khi nấu để nhỏ lửa, đảo đều tay, khi đường đủ độ tới thì đổ ra cho nhanh nguội.

b) Thực hành chế biến

- Chia nhóm thực hành tùy theo điều kiện cụ thể của từng cơ sở giảng dạy.
- Hướng dẫn thực hiện từng bước theo quy trình.

STT	Tên công việc	Dụng cụ, thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật
1	Chuẩn bị nguyên liệu, dụng cụ	Khay, rổ.	- Dừa bánh tẻ, cùi dày, đảm bảo chất lượng.
2	Sơ chế nguyên liệu	Dao, nạo, rổ, rá, chậu.	- Nạo, thái phù hợp với yêu cầu chế biến.

3	Chế biến nhiệt	Nồi, rổ, rá, khay, đĩa cả, bếp ga.	- Luộc nước phèn để trắng dứa - Ngâm đường để ngấm. - Nấu nhỏ lửa đường trắng đều.
4	Trình bày sản phẩm	Đĩa, khay, hộp, túi nilon.	- Đóng gói bao kín, giữ đường không chảy nước.
5	Yêu cầu thành phẩm	Đĩa, dĩa, giấy ăn, nước lọc.	- Đạt được các chỉ tiêu về cảm quan: Màu sắc, mùi, vị, trạng thái.

*** Kỹ thuật chế biến mứt gừng**



Hình 1.35: Mứt gừng

*** Mục tiêu**

- Mô tả được quy trình chế biến món: Mứt gừng miếng.
- Biết lựa chọn gừng và các loại nguyên liệu đi kèm chất lượng tốt .

- Thao tác chính xác quy trình chế biến món: Mứt gừng miếng đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Tổ chức nơi làm việc thuận tiện, đầy đủ phương tiện, dụng cụ.
- Rèn luyện tác phong làm việc cẩn thận, nhiệt tình, tiết kiệm và đảm bảo an toàn lao động.

a) Quy trình chế biến

Bước 1: Chuẩn bị

- Chuẩn bị các trang thiết bị : Bếp ga, xoong 2 lít, dao nhọn, dao gọt rổ, rá...
- Định lượng nguyên liệu dùng cho 10 xuất :

Nguyên liệu	Số lượng	Nguyên liệu	Số lượng
Gừng tươi (gừng bánh tẻ)	1,00 kg	Phèn chua	½ thìa cà phê
Đường kính	1,00 kg	Rượu trắng	½ chén nhỏ
chanh	1 quả	Muối	0,02 kg
vani	2 ống nhỏ		

Bước 2: Sơ chế nguyên liệu

- Cạo sạch vỏ gừng, rửa sạch, thái lát mỏng to bản (thái lát càng to khi chế biến càng đẹp).
- Thái gừng sau đó xoong ngâm vào nước muối, sau 1 giờ vớt ra rửa sạch nhiều lần cho nhạt muối, sau đó vắt nước chanh trộn đều để 1 giờ nữa đem rửa sạch, để ráo.

Bước 3: Chế biến nhiệt

- Đun sôi nước phèn chua, bỏ gừng vào luộc qua, sau đó vớt ra xả nước lạnh, lần thứ 2 nước có pha rượu luộc cho gừng bớt cay và trắng, đem gừng thấm khô, vắt ráo.
- Bỏ gừng vào nồi đáy dày đổ đường vào trộn đều (có thể để qua đêm hoặc vài tiếng cho đường tan) bắc lên bếp đun nhỏ lửa từ từ, dùng đũa cả đảo đều cho đường khô lại.
- Thông thường lúc gừng đang sôi, lấy đũa cả đẩy hết gừng ra xung quanh nồi, ở giữa tạo thành một cái lỗ có nước đường, cứ như vậy mức nước đường trong đó dưới đều xung quanh gừng để cho đường bám đều lên miếng

gừng, khi gần khô (còn hơi dẻo) thì bớt lửa thật nhỏ, nhanh tay xóc đều, không nên dùng đũa nhiều quá, gừng sẽ bị nát, mất đẹp.

- Khi khô nhanh tay bắt lại miếng gừng cho thẳng ra.

Bước 4: Trình bày sản phẩm

- Khi gừng nguội, đóng túi ni lông kín, đóng hộp bảo quản.

Bước 5: Yêu cầu thành phẩm

- Màu sắc: Ngoài màu vàng trắng, trong vàng nhạt.
- Mùi: Nổi mùi thơm của gừng và các nguyên liệu.
- Vị: Ngọt, hơi cay.
- Trạng thái: Lát gừng thẳng, lát to, đường phủ đều bên ngoài.

*** Các dạng sai hỏng và cách phòng ngừa**

STT	Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
1	Gừng cay nhiều.	Chưa tẩy bớt được nhiều chất cay của gừng.	- Bóp muối, cho nước chanh trộn đều, ngâm, rửa, luộc nhiều lần nước cho gừng bớt cay.
2	Gừng bị gãy nát, không nguyên miếng.	- Luộc gừng để sôi lâu, thời gian dài.	- Luộc gừng khi sôi tắt bếp để ngâm cho gừng tiết nước cay. Đun to lửa gừng sẽ mềm nhũn.

b) Thực hành chế biến

- Chia nhóm thực hành tùy theo điều kiện cụ thể của từng cơ sở giảng dạy.
- Hướng dẫn thực hiện từng bước theo quy trình.

STT	Tên công việc	Dụng cụ, thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật
1	Chuẩn bị nguyên	Rổ, rá, khay.	- Gừng bánh tẻ, củ

	liệu, dụng cụ		thẳng, đảm bảo chất lượng.
2	Sơ chế nguyên liệu	Dao, thớt, chậu, rổ rá.	- Gọt, thái phù hợp với yêu cầu chế biến.
3	Chế biến nhiệt	Nồi, rổ, rá, chậu, đũa dài.	- Luộc nhiều lần nước để gừng bớt cay. - Nấu nước đường với gừng nhỏ lửa cho đường khô bám đều xung quanh.
4	Trình bày sản phẩm	Đĩa, khay, hộp, túi nilon.	- Đóng gói bao kín, giữ đường không chảy nước.
5	Yêu cầu thành phẩm	Đĩa, thìa, giấy ăn.	- Đạt được các chỉ tiêu về cảm quan: Màu sắc, mùi, vị, trạng thái.

*** Kỹ thuật chế biến : Mứt cà rốt**



Hình 1.36: Mứt cà rốt

* Mục tiêu

- Mô tả được quy trình chế biến món: Mứt cà rốt.
- Biết lựa chọn cà rốt và các nguyên liệu đi kèm đảm bảo chất lượng tốt.
- Thao tác chính xác quy trình chế biến món: Mứt cà rốt đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Tổ chức nơi làm việc thuận tiện, đầy đủ phương tiện, dụng cụ.
- Rèn luyện tác phong làm việc cẩn thận, nhiệt tình, tiết kiệm và đảm bảo an toàn lao động.

a) Quy trình chế biến.

Bước 1: Chuẩn bị

- Chuẩn bị các trang thiết bị phòng bánh: Bếp ga, xoong 2 lít, dao nhọn, dao gọt rễ, rá, khay...
- Định lượng nguyên liệu dùng cho 10 xuất :

Nguyên liệu	Số lượng	Nguyên liệu	Số lượng
Cà rốt non	1,00 kg	Vani	2 ống nhỏ
Đường trắng	0,70 kg	Nước vôi trong	
Phèn chua	1 thìa cà phê		

Bước 2: Sơ chế nguyên liệu

- Chọn cà rốt củ to, nhẵn, gọt vỏ, thái miếng, dày 0,3 cm, đem xả nước lạnh cho sạch, đem ngâm trong nước vôi khoảng 4 – 5 giờ vớt ra rửa sạch.

Bước 3: Chế biến nhiệt

- Đun nước sôi, cho cà rốt vào chần chín tới, cho phèn chua tán nhỏ, bắc ra để ngâm cà rốt trong nước phèn đến khi nước nguội mới vớt ra rửa lại, để ráo.
- Cho cà rốt vào xoong đổ đường vào ướp khoảng 3 giờ, nước cà rốt tiết ra, hòa tan đường mới đặt lên bếp đun nhỏ lửa để sôi chừng 5 phút, bắc ra để nguội. Lại nấu lần thứ 2 để liu riu lửa đến khi đường kéo được thành sợi, cho vani vào bắc ra đảo đều cho tới khi đường bám trắng vào cà rốt là được.
- Đổ cà rốt ra sàng hoặc khay hong nguội.

Bước 4: Trình bày sản phẩm

- Bày cà rốt vào đĩa, khay, đóng túi nilon, hộp giấy.

Bước 5: Yêu cầu thành phẩm

- Màu sắc: Cà rốt màu hồng nhạt, bên ngoài phủ một lớp trắng mỏng của đường.

- Mùi: Nổi mùi thơm của nguyên liệu và vani.

- Vị: Ngọt.

- Trạng thái: To bản, nguyên miếng, cứng, giòn, không ướt.

*** Các dạng sai hỏng và cách phòng ngừa**

STT	Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
1	Miếng mút cà rốt không khô, chảy nước.	Ngâm nước vôi chưa đủ thời gian hoặc nồng độ nước vôi quá đặc.	- Ngâm cà rốt trong nước vôi đủ nồng độ và đủ thời gian để cà rốt tiết bớt nước và độ cứng.

b) Thực hành chế biến

- Chia nhóm thực hành tùy theo điều kiện cụ thể của từng cơ sở giảng dạy.

- Hướng dẫn thực hiện từng bước theo quy trình.

STT	Tên công việc	Dụng cụ, thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật
1	Chuẩn bị nguyên liệu, dụng cụ	Rổ, rá, khay.	- Cà rốt củ non, đều, thẳng, da nhẵn, đảm bảo chất lượng.
2	Sơ chế nguyên liệu	Dao, thớt, chậu, rổ rá.	- Thái miếng dày đều, ngâm nước vôi cho cứng, rửa sạch hết nước vôi.
3	Chế biến nhiệt	Xoong, nồi, rổ, rá, khay, sàng, đĩa	- Chần chín, ngâm nước phèn.

		dài.	- Nấu nhỏ lửa, dài thời gian cho cà rốt dai, cứng.
4	Trình bày sản phẩm	Đĩa, khay, hộp, túi ni lông.	- Đóng gói ni lông, đóng hộp.
5	Yêu cầu thành phẩm	Đĩa, đĩa, giấy ăn.	- Đạt được các chỉ tiêu về cảm quan: Màu sắc, mùi, vị, trạng thái.

6.5. Kỹ thuật chế biến nước uống từ hoa quả tươi

6.5.1. Khái quát về các loại nước uống

a. Nguyên liệu:

Quả chín:

Hầu hết các loại quả ăn được đều có thể sử dụng để chế biến thành nước uống. Nguyên liệu phải ở trạng thái chín ăn được, không sử dụng quả còn xanh và chín quá. Tỷ lệ khối lượng quả từ 25- 30% tổng khối lượng nguyên liệu.

Đường:

Đường được sử dụng để chế biến là đường kính, đường cát.

Đường kính phải ngọt, thanh, thơm, không có vị lạ, trạng thái ở dạng tinh thể trắng sáng, rời, khô.

Đường cát có màu vàng nhạt, mùi đặc trưng, vị ngọt, không chua, ở dạng tinh thể rời, khô.

Tỷ lệ khối lượng đường chiếm từ 14- 20% tổng số khối lượng nguyên liệu.

Chất phụ gia:

Các chất phụ gia được sử dụng là các chất màu, chất tạo mùi, chất nâng mùi vị... Tỷ lệ chất phụ gia chiếm 1% tổng khối lượng nguyên liệu.

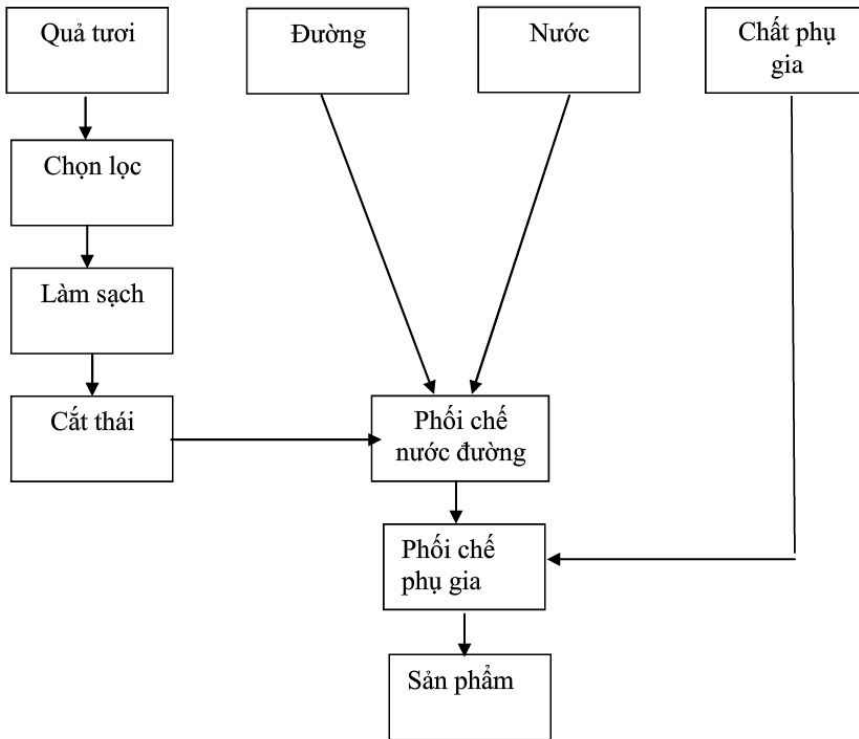
Nước:

Nước được sử dụng để chế biến các loại nước uống là nước đun sôi để nguội, nước lọc. Nước chiếm 55- 60% tổng khối lượng nguyên liệu.

b. Sơ đồ qui trình chế biến

* *Quả tươi dầm đường*

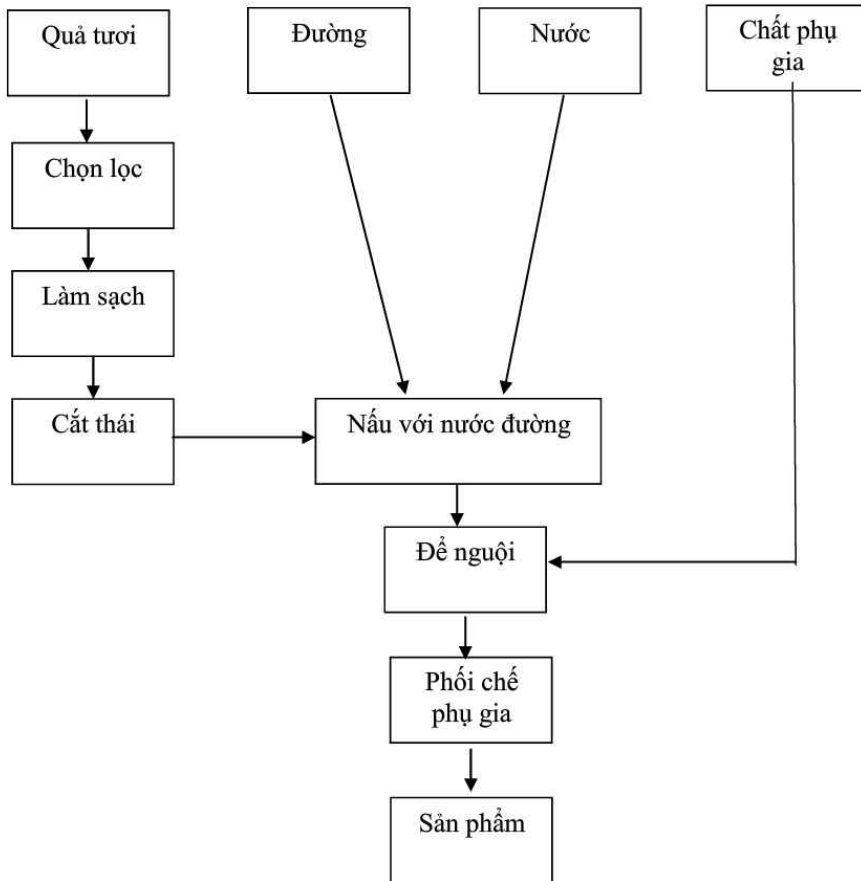
Quy trình 1:



Sơ đồ 1.12: Quy trình chế biến quả tươi dầm đường

Khi chế biến theo quy trình này cũng có thể không hòa đường với nước trước mà ướp quả sau khi cắt thái với đường. Khi nào sử dụng thì rót nước đun sôi để nguội vào.

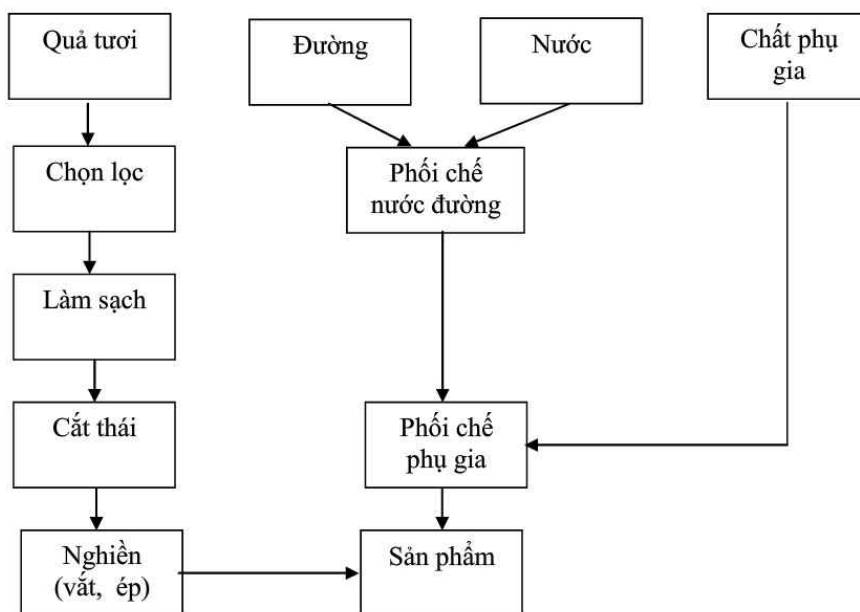
Quy trình 2:



Sơ đồ 1.13: Quy trình chế biến quả tươi dầm đường

Lưu ý: khi nấu quả với nước đường không để cường độ cấp nhiệt quá lớn. Thời gian nấu từ 5- 15 phút từ khi sôi.

* *Nước quả tươi nghiền, vắt, ép*



Sơ đồ 1.14: Quy trình chế biến quả tươi nghiền, vắt, ép

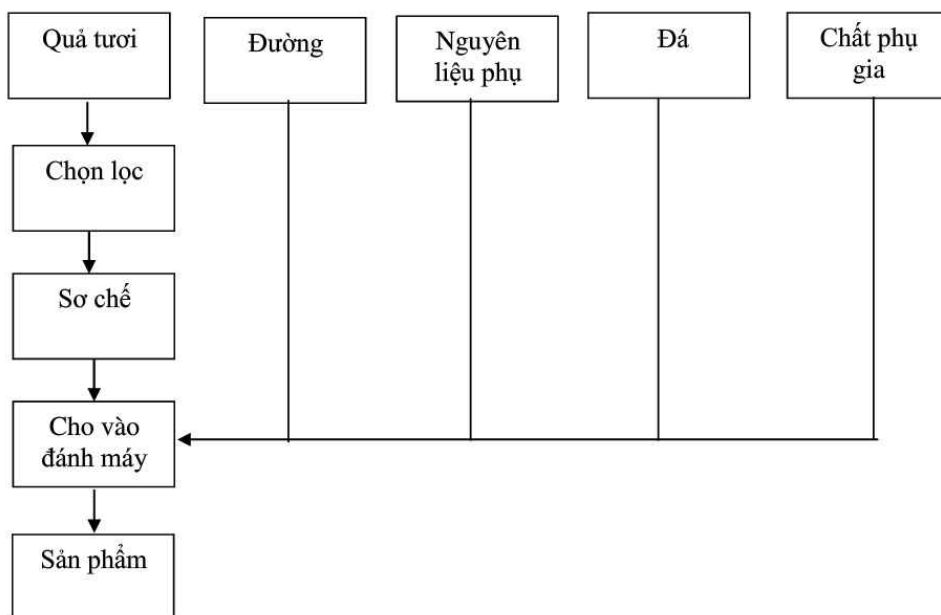
Đối với nước quả nghiền, vắt, ép cần lọc để loại bỏ hạt và xơ. Các loại nước uống theo nguyên lý này là nước xoài, đu đủ, cam, chanh.....Khi chế biến nước cam, chanh và một số loại nước uống khác, người ta cắt thêm những lát chanh hoặc cam mỏng cho vào mỗi cốc một vài lát.

* *Nước uống hỗn hợp*

Ngày nay các mặt hàng nước uống hỗn hợp được sử dụng nhiều trên thị trường, trong các gia đình.

Khi xây dựng công thức chế biến cần chú ý các yêu cầu sau:

Sản phẩm sau khi chế biến phải có giá trị dinh dưỡng cao, hoàn thiện hơn nhiều so với ban đầu. Ngoài ra sản phẩm sau chế biến có màu, mùi hài hòa, dễ chịu, vị ngon, phù hợp với khẩu vị người tiêu dùng.



Sơ đồ 1.15: Quy trình chế biến nước uống hỗn hợp

c. Yêu cầu thành phẩm:

Màu: sản phẩm nước uống có màu đặc trưng của từng loại quả.

Mùi: mùi, vị đặc trưng của quả, không có mùi vị lạ.

Vị: có vị ngọt thanh hoặc chua ngọt, không có vị đắng, chát hoặc vị khác lạ.

Trạng thái: sản phẩm phải đồng nhất, không phân lớp, không lắng cặn. Nước quả vắt phải trong suốt, nước quả nghiền phải mịn.

6.5.1. Kỹ thuật chế biến hoa quả tươi dầm

** Mãng cầu dầm*



Hình 1.37: Mãng cầu dầm

* Mục tiêu

- Mô tả được quy trình chế biến món: Mãng cầu dầm.
- Biết lựa chọn các loại nguyên liệu tốt, đảm bảo chất lượng.
- Thao tác chính xác quy trình chế biến món Mãng cầu dầm đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Tổ chức nơi làm việc thuận tiện, đầy đủ phương tiện, dụng cụ.
- Rèn luyện tác phong làm việc cẩn thận, nhiệt tình, an toàn lao động.

a) Quy trình chế biến

Bước 1: Chuẩn bị

- Chuẩn bị các trang thiết bị: dao, cốc, ống hút...
- Định lượng nguyên liệu dùng cho 10 xuất:

Nguyên liệu	Số lượng	Nguyên liệu	Số lượng
Mãng cầu xiêm	1 quả/1kg	Đá vụn	0,20 kg
Đường	0,20 kg	Nước lọc	0,50 lít
Sữa tươi hoặc sữa đặc	0.1 lít		

Bước 2: Sơ chế nguyên liệu

- Cắt mãng cầu thành từng miếng, tách múi bỏ vỏ, tách hạt.

Bước 3: Chế biến nước mãng cầu

- Cho mãng cầu vào máy sinh tố, cho đường, đá, sữa và một chút nước vào xay nhuyễn khoảng 1 phút.

* Nếu không cho vào máy xay sinh tố thì dầm trực tiếp với đường, đá, đường, sữa, phục vụ ngay.

Bước 4: Trình bày sản phẩm

- Rót mãng cầu ra cốc cao thành, trang trí ống hút, hoa lá đẹp mắt.

Bước 5: Yêu cầu thành phẩm

- Màu sắc: Nước mãng cầu có màu trắng ngà, hấp dẫn.
- Mùi: Nổi mùi thơm của mãng cầu.

- Vị: Thơm ngon.

- Trạng thái: Nước măng cầu đồng nhất, không lẫn nhiều tạp chất.

*** Các dạng sai hỏng và cách phòng ngừa**

STT	Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
1	Nước măng cầu bị nhạt.	- Tỷ lệ nước măng cầu và đường chưa đúng công thức.	- Pha măng cầu và đường theo đúng công thức.

b) Thực hành chế biến

- Chia nhóm thực hành tùy theo điều kiện cụ thể của từng cơ sở giảng dạy.

- Hướng dẫn thực hiện từng bước theo quy trình.

STT	Tên công việc	Dụng cụ, thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật
1	Chuẩn bị nguyên liệu, dụng cụ	Khay, dao	- Đúng chủng loại, đảm bảo số lượng và chất lượng.
2	Sơ chế nguyên liệu	Dao, khay,	- Đảm bảo vệ sinh tinh khiết. - Phù hợp với yêu cầu chế biến và yêu cầu cảm quan.
3	Xay hoặc dầm	- Cốc thìa, tủ lạnh	- Nước măng cầu có màu trắng ngà hấp dẫn.
4	Trình bày sản phẩm	Cốc, thìa.	- Thơm, hấp dẫn, dễ sử dụng cho người ăn.
5	Yêu cầu thành phẩm	Bát, thìa, giấy ăn.	- Đạt được các chỉ tiêu về cảm quan: màu sắc, mùi, vị, trạng thái.

HOA QUẢ DẪM TỔNG HỢP



Hình 1.38: Hoa quả dầm tổng hợp

* Mục tiêu

- Mô tả được quy trình chế biến món: . Hoa quả dầm tổng hợp
- Biết lựa chọn xoài, đu đủ và các loại nguyên liệu đi kèm tốt, đảm bảo chất lượng.
- Thao tác chính xác quy trình chế biến món hoa quả dầm tổng hợp đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Tổ chức nơi làm việc thuận tiện, đầy đủ phương tiện, dụng cụ.
- Rèn luyện tác phong làm việc cẩn thận, nhiệt tình, an toàn lao động.

a) Quy trình chế biến

Bước 1: Chuẩn bị

- Chuẩn bị các trang thiết bị bếp ga, xoong, âu, dao, cốc, ống hút...
- Định lượng nguyên liệu dùng cho 10 xuất:

Nguyên liệu	Số lượng	Nguyên liệu	Số lượng
Đu đủ chín	0,50 kg	Chuối tiêu	0,50kg
Xoài	0,50 kg	Đường trắng	0,40 kg
Dưa hấu	0,50 kg	Nước	2 lít
Va ni	1 ống		

Bước 2: Sơ chế nguyên liệu

- Gọt vỏ đu đủ, xoài, dưa hấu bỏ hạt thái hạt lựu 1cm, chuối bóc vỏ thái hạt lựu . Tất cả các thứ trên đem ướp lạnh.

Bước 3: Chế biến nhiệt

- Đặt nồi lên bếp cho nước đường đun sôi khuấy đều, giảm lửa đun đến khi đường hơi sánh (khoảng 15 phút) Cho va ni đảo đều, bắc ra để nguội. Đổ nước đường vào âu đầy chặt vung cho vào ngăn mát tủ lạnh.

Bước 4: Trình bày sản phẩm

- Chia đều hoa quả đã ướp lạnh vào cốc, cho nước đường.

Bước 5 :Yêu cầu thành phẩm

- Màu sắc hài hòa.

- Mùi: Nổi mùi thơm của xoài, đu đủ, dưa hấu, chuối tiêu.

- Vị: vị ngọt, mát.

- Trạng thái: Nước hoa quả đồng nhất, không lẫn nhiều tạp chất.

*** Các dạng sai hỏng và cách phòng ngừa**

STT	Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
1	Nước hoa quả bị nhạt.	- Tỷ lệ nước dưa và đường chưa đúng công thức.	- Pha nước dưa và đường theo đúng công thức.

b) Thực hành chế biến

- Chia nhóm thực hành tùy theo điều kiện cụ thể của từng cơ sở giảng dạy.

- Hướng dẫn thực hiện từng bước theo quy trình.

STT	Tên công việc	Dụng cụ, thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật
1	Chuẩn bị nguyên liệu, dụng cụ	Khay,dao	- Đúng chủng loại, đảm bảo số lượng và chất lượng.
2	Sơ chế nguyên liệu	Dao, khay,	- Đảm bảo vệ sinh tinh khiết.

			- Phù hợp với yêu cầu chế biến và yêu cầu cảm quan.
3	Chế biến nhiệt	- Bếp ga, muối, tủ lạnh, âu	- Nước đường vừa ngọt, hơi sánh.
4	Trình bày sản phẩm	Cốc, thìa.	- Màu sắc hài hòa - Thơm, dễ sử dụng
5	Yêu cầu thành phẩm	Cốc, thìa, giấy ăn.	- Đạt được các chỉ tiêu về cảm quan: màu sắc, mùi, vị, trạng thái.

6.5.2. Kỹ thuật chế biến nước ép hoa quả

* Nước ép dưa hấu



Hình 1.39: Nước ép dưa hấu

* Mục tiêu

- Mô tả được quy trình chế biến món: Nước ép dưa hấu.
- Biết lựa chọn các loại nguyên liệu tốt, đảm bảo chất lượng.
- Thao tác chính xác quy trình chế biến món nước ép dưa hấu đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Tổ chức nơi làm việc thuận tiện, đầy đủ phương tiện, dụng cụ.
- Rèn luyện tác phong làm việc cẩn thận, nhiệt tình, an toàn lao động.

a) Quy trình chế biến

Bước 1: Chuẩn bị

- Chuẩn bị các trang thiết bị : Máy ép hoa quả, âu, dao, cốc, ống hút...
- Định lượng nguyên liệu dùng cho 10 xuất:

Nguyên liệu	Số lượng	Nguyên liệu	Số lượng
Dưa hấu	3,00 kg	Đá	0,20 kg
Đường	0,10 kg	Nước lọc	0,50 lít

Bước 2: Sơ chế nguyên liệu

- Rửa sạch dưa, gọt vỏ, bỏ tư, cắt nhỏ, bỏ hạt để vào bát to.

Bước 3: Ép dưa hấu

- Cho dưa hấu vào máy ép hoa quả, ép lấy nước, hòa nước dưa hấu, đường, nước lọc khuấy đều.

Bước 4: Trình bày sản phẩm

- Bày nước ép dưa hấu vào ly, bên trên trang trí vỏ dưa hấu cùng ống hút.

Bước 5: Yêu cầu thành phẩm

- Màu sắc: Sản phẩm có màu đỏ tươi, hấp dẫn.
- Mùi: Nổi mùi thơm của dưa hấu.
- Vị: Ngọt mát.
- Trạng thái: Nước dưa hấu đồng nhất, không lẫn nhiều tạp chất.

* Các dạng sai hỏng và cách phòng ngừa

STT	Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
-----	------------	-------------	-----------------

1	Nước dưa hấu bị nhạt.	- Tỷ lệ nước dưa hấu và đường chưa đúng công thức.	- Pha nước dưa hấu và đường theo đúng công thức.
---	-----------------------	--	--

b) Thực hành chế biến

- Chia nhóm thực hành tùy theo điều kiện cụ thể của từng cơ sở giảng dạy.

- Hướng dẫn thực hiện từng bước theo quy trình.

STT	Tên công việc	Dụng cụ, thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật
1	Chuẩn bị nguyên liệu, dụng cụ	Dao, thớt, khay, ly, cốc, rây lọc, máy xay sinh tố.	- Dưa hấu chín, có màu đỏ tươi, không dập nát.
2	Sơ chế nguyên liệu	Chậu, rổ, rá, khăn, lau sạch.	- Rửa sạch dưa hấu. - Rửa sạch ly cốc.
3	Ép dưa hấu	Máy ép hoa quả.	- Ép vắt lấy nước dưa hấu. - Pha nước dưa hấu đúng tỷ lệ, công thức.
4	Trình bày sản phẩm	Ly, cốc, ống hút.	- Giữ được chất lượng, cảm giác hấp dẫn cho người sử dụng.
5	Yêu cầu thành phẩm	Ly, thìa, ống hút.	- Đạt được các chỉ tiêu về cảm quan: Màu sắc, mùi, vị, trạng thái.

*Nước ép bưởi



Hình 1.40: Nước ép bưởi

* Mục tiêu

- Mô tả được quy trình chế biến : Nước ép bưởi.
- Biết lựa chọn các loại nguyên liệu tốt, đảm bảo chất lượng.
- Thao tác chính xác quy trình chế biến món nước ép bưởi đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Tổ chức nơi làm việc thuận tiện, đầy đủ phương tiện, dụng cụ.
- Rèn luyện tác phong làm việc cẩn thận, nhiệt tình, an toàn lao động.

a) Quy trình chế biến

Bước 1: chuẩn bị

- Chuẩn bị các trang thiết bị : Máy ép hoa quả, âu, dao, cốc, ống hút...
- Định lượng nguyên liệu dùng cho 10 xuất:

Nguyên liệu	Số lượng	Nguyên liệu	Số lượng
Bưởi da xanh	5 quả to	Muối	
Đường	0.1 kg	Đá xay	

Bước 2: Sơ chế nguyên liệu

- Lột vỏ bưởi, tách múi, bỏ vỏ muối và hạt, lấy tép bưởi.

Bước 3: Ép dưa hấu

- Cho tép bưởi vào máy ép, ép lấy nước.

Bước 4: Trình bày sản phẩm

- Bày nước ép bưởi vào ly, cho đường muối khuấy đều cho đá xay ,ống hút.

Bước 5: Yêu cầu thành phẩm

- Màu sắc: Sản phẩm có màu trắng, hấp dẫn.
- Mùi: Nổi mùi thơm của bưởi.
- Vị: Ngọt mát.
- Trạng thái: Nước bưởi đồng nhất, không lẫn tạp chất.

*** Các dạng sai hỏng và cách phòng ngừa**

STT	Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
1	Nước bưởi bị nhạt.	- Tỷ lệ nước bưởi và đường, muối, đá chưa đúng công thức.	- Pha nước bưởi và đường, muối, đá theo đúng công thức.

b) Thực hành chế biến

- Chia nhóm thực hành tùy theo điều kiện cụ thể của từng cơ sở giảng dạy.
- Hướng dẫn thực hiện từng bước theo quy trình.

STT	Tên công việc	Dụng cụ, thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật
1	Chuẩn bị nguyên liệu, dụng cụ	Dao, thớt, khay, ly, cốc, rây lọc, máy ép hoa quả.	- Bưởi tươi mới, không dập nát.
2	Sơ chế nguyên liệu	Chậu, rổ, rá, khăn, lau sạch.	- Bưởi lột vỏ, tách muối bỏ vỏ muối và hạt .
3	Ép bưởi	Máy ép hoa quả.	- Ép vắt lấy nước bưởi - Pha nước bưởi đúng tỷ lệ, công thức.
4	Trình bày sản	Ly, cốc, ống hút.	- Giữ được chất

	phẩm		lượng, cảm giác hấp dẫn cho người sử dụng.
5	Yêu cầu thành phẩm	Ly, thìa, ống hút.	- Đạt được các chỉ tiêu về cảm quan: Màu sắc, mùi, vị, trạng thái.

7. KỸ THUẬT CHẾ BIẾN BÁNH VÀ MÓN ĂN TRÁNG MIỆNG Á NÂNG CAO

Mục tiêu:

- Liệt kê được một số loại bánh và món ăn tráng miệng Á nâng cao.
- Mô tả được quy trình chế biến một số loại bánh và món ăn tráng miệng Á nâng cao.
- Chế biến được một số loại bánh và món ăn tráng miệng Á nâng cao.
- Chăm thận, chính xác, an toàn và tiết kiệm nguyên liệu trong quá trình chế biến một số loại bánh và món ăn tráng miệng Á nâng cao.

7. 1. Kỹ thuật chế biến : Bánh cốm



Hình 1.41: Bánh cốm

*** Mục tiêu**

- Mô tả được quy trình chế biến món : Bánh cốm
- Biết lựa chọn cốm tươi, đậu xanh, dừa nạo... đảm bảo chất lượng.
- Thao tác chính xác quy trình chế biến món: Bánh cốm đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Tổ chức nơi làm việc thuận tiện, đầy đủ phương tiện, dụng cụ.

- Rèn luyện tác phong làm việc cẩn thận, nhiệt tình, an toàn lao động.

a) Quy trình chế biến

Bước 1: Chuẩn bị

+ Chuẩn bị các trang thiết bị : Bếp ga, lồng hấp, chảo, xoong, rổ, khay...

+ Định lượng nguyên liệu dùng cho 10 chiếc bánh:

Nguyên liệu	Số lượng	Nguyên liệu	Số lượng
Cốm tươi	0,50 kg	Mỡ nước	0,05 lít
Đường kính	1,0 kg	Phẩm màu xanh	
Đậu xanh xát vỏ	0,50 kg	Vani	
Dừa nạo	0,10 kg	Lá chuối tươi	

Bước 2: Sơ chế nguyên liệu

- Ngâm nước đậu xanh 6 giờ, đãi sạch, hấp chín, giã nhuyễn.

- Chần dừa nạo qua nước sôi để ráo.

- Lau sạch lá chuối, cắt 20x30cm.

Bước 3: Chế biến nhiệt

- Làm nhân:

+ Cho đậu xanh cùng với 0.5 kg đường vào chảo đặt lên bếp đun nhỏ lửa, đảo đều liên tiếp.

+ Đậu róc chảo cho dừa nạo vào xào tiếp 10 phút, bắc ra cho vani đảo đều, chia nhân thành 10 phần bằng nhau.

- Làm vỏ bánh:

+ Đun nước nóng khoảng 80°C hòa phẩm xanh đổ vào cốm trộn đều, lấy lá sen hoặc lá chuối đập lên 30 - 60 phút ở chỗ thoáng mát.

+ Vò toi cốm, cho vào chảo trộn với 0.15 – 0.20 kg đường đun nhỏ lửa, đảo đều. Đường ngấm hết lại cho thêm 0.15 – 0.20 kg đường vào cốm đảo đều, cứ làm như vậy cho đến hết đường. Bắc ra chia cốm thành 10 phần bằng nhau.

Bước 4: Gói bánh

- Xoa mỡ vào lá chuối, đặt từng phần cốm vào lá dàn mỏng hình chữ nhật, kích thước 10x20cm, dàn nhân lên ½ bề mặt cốm, lật úp mặt cốm không nhân lên, ấn nhẹ tay.

- Gói bánh thành hình vuông, buộc lạt chéo chữ thập.

Bước 5: Trình bày sản phẩm

- Xếp bánh vào đĩa, trình bày đẹp.

Bước 6: Yêu cầu thành phẩm

- Màu sắc: Cốm màu xanh, nhân màu vàng rom.
- Mùi: Dậy mùi thơm của cốm, đậu xanh và vani.
- Vị: Vị ngọt đậm.
- Trạng thái: Bánh gói vuông đẹp, dẻo.
- Cách ăn : Là món ăn chơi, tráng miệng.

* Các dạng sai hỏng và cách phòng ngừa.

STT	Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
1	Cốm không kết dính	- Đảo ít đường. - Chưa đủ thời gian	- Cho đúng tỉ lệ đường. - Đảo đủ thời gian để cốm quyện đều với đường.
2	Bánh cốm không đều	- Chải nhân và gói không đều	- Chải nhân và gói đều đẹp.

b) Thực hành chế biến

- Chia nhóm thực hành tùy theo điều kiện cụ thể của từng cơ sở giảng dạy.
- Hướng dẫn thực hiện từng bước theo quy trình.

STT	Tên công việc	Dụng cụ, thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật
1	Chuẩn bị nguyên liệu, thiết bị, dụng cụ.	- Xoong, nồi hấp, chảo, chậu, cối...	- Đúng chủng loại, đảm bảo số lượng và chất lượng.
2	Sơ chế nguyên liệu	- Chậu, rá, cối...	- Đảm bảo vệ sinh tinh khiết, phù hợp với yêu cầu chế biến.
3	Chế biến nhiệt.	- Bếp ga, nồi hấp, bàn xéng, khay...	- Đảm bảo độ kết dính cho cốm.

4	Gói bánh	- Lá chuối, chổi quét dầu...	- Gói bánh vuông, đẹp
5	Trình bày sản phẩm.	- Đĩa bầu dục hoặc đĩa tròn.	- Đẹp, hài hòa, hấp dẫn.
6	Yêu cầu thành phẩm.	- Bát, thìa, đũa, giấy ăn, nước lọc.	- Đánh giá đúng theo các chỉ tiêu về: Màu sắc, mùi, vị, trạng thái.

7. 2. Kỹ thuật chế biến: Bánh nướng



Hình 1.42: Bánh nướng

* Mục tiêu

- Mô tả được quy trình chế biến món : Bánh nướng.
- Biết cách chọn bột mỳ loại tốt, đường, thịt xá xíu và các nguyên liệu đi kèm chất lượng tốt đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.
- Nắm được kỹ thuật nhào bột thành thạo.
- Thao tác đúng quy trình chế biến.
- Rèn luyện tác phong làm việc cẩn thận, nhanh nhẹn, tiết kiệm và an toàn lao động.

a) Quy trình chế biến

Bước 1: Chuẩn bị

- Chuẩn bị các trang thiết bị nhà bếp: bếp ga, nồi 2 lít, lò nướng, rổ, rá, khay...
- Định lượng nguyên liệu dùng cho 20 cái bánh :

Cách nấu đường:

Nguyên liệu	Số lượng	Nguyên liệu	Số lượng
Đường trắng	1,00 kg	Dứa chín	½ quả
Chanh quả	2 quả to	Nước lã	0,50 lít

- Cho nước, vào nồi cho đường nước chanh, dứa thái miếng, đun sôi giảm nhiệt, không để trào đường đun cho đến khi keo như mật ong (có thể thử bằng cách nhỏ vào bát nước , thấy đường tròn dẹt mềm hơi cứng là được) Có thể để từ 2-3 tháng. (Đun khoảng 75 phút).

Bước 2: Làm vỏ bánh

* Vỏ bánh 20 cái

Nguyên liệu	Số lượng	Nguyên liệu	Số lượng
Nước đường	0,35 lít	Bột mỳ	0,70 kg
Dầu ăn	0,17 lít		
Trứng gà	1 quả		
Va ni	2 ống		

- Cho nước đường, dầu ăn, vani, trứng gà đánh đều, cho bột mỳ nhào nhuyễn

- Cho tiếp bột mỳ ra mâm cho hỗn hợp bột ướt nhào cho đến khi thử thấy bột mịn đồng nhất, để nghỉ 15-30'

- Đem chia 30-40g cho từng phần cán mỏng rộng 10cm(như vỏ bánh bao)

Lưu ý: Cho bột áo nhiều tránh dính.thành bột 1,26 kg.

Bước 3: Làm nhân bánh

a, Ướp mỡ

Nguyên liệu	Số lượng	Nguyên liệu	Số lượng
Mỡ phần	1,0 kg	Rượu húng lừu	1 thìa canh
Ngũ vị hương	1 gói	Đường	0,8 kg
Súp			

- Lạng mỏng mỡ phần 1cm.

- Rửa sạch ướp ngũ vị, súp, rượu sau đó cho nướng chín nhiệt độ khoảng 170 độ, để nguội thái hạt lựu to.

- Trộn đường 8/10 để 24h, cho xào nóng và ủ từ 15-30 ngày là được. Xào (khi bắt đầu tách mỡ dừng lại).

b, Quay thịt xá xíu

Nguyên liệu	Số lượng	Nguyên liệu	Số lượng
Thịt thăn lợn	2,00 kg	Đường	0,80 kg
Ngũ vị hương	2 gói		
Súp			

- Thái thịt thăn ngang thớ miếng dày 2 - 2,5 cm, ướp ngũ vị, bột canh để 10’.

- Cho dầu nóng rán chín, để nguội thái chân hương, ngăn dọc thớ.

- Cho đường và 1 chút nước đun cho tan đường cho thịt vào đảo hơi săn thịt lại là được.

c, Lạp sườn

- Thái lựu nhỏ bỏ lò.

* Phối hợp nhân

* Nhân bánh

Nguyên liệu	Số lượng	Nguyên liệu	Số lượng
Mỡ ướp đường	0,70 kg	Lạc rang	0,05 kg
Lạp sườn	0,55 lg	Vùng rang	0,10 kg
Bột nếp	0,10 kg	Tiêu bắc	1 thìa cà phê
Thịt xá xíu	0,65 kg	Lá chanh	0,05 kg
Mút bí	0,75 kg	Rượu húng lừu	1 nắp chai
Ngũ vị	1 gói		

Nước	0,05 lít		
------	----------	--	--

- Cho mỡ, lạp sườn, lá chanh, gừng, lạc, tiêu, ngũ vị, trộn đều.
- Cho tiếp bột nếp đảo đều, cho rượu, húng lủi.
- Mút bí bằm nhỏ bằng hạt lựu, nước. Tất cả đảo đều , có thể vẩy thêm nước để nhân kết dính tốt nhất.

(Nếu trời hanh tăng nước, trời nồm giảm nước đi) chia thành 20 phần đều nhau.

* Vào bánh: Cho vỏ bánh vào bao kín nhân cho vào khuôn đóng thành bánh và để nghỉ 10’.

Bước 4: Nướng bánh: Nhiệt độ nướng từ 160-190 trong thời gian là 20’

* Hỗn hợp phết mặt bánh nướng.

- Một quả trứng gà, vài hạt muối đánh tan.
- Cho tiếp 8 giọt phẩm nâu.
- Cho 5 giọt phẩm vàng.

(Các loại phẩm này dùng trong trang trí bánh).

- Đánh tan, dùng chổi quét phủ kín mặt bánh và cạnh bánh.
- Nướng ở nhiệt độ vừa: Dàn trên 190 độ.
- Dàn dưới 160 độ.
- Nướng khoảng 10’ bỏ ra phết màu lên mặt bánh lần 2.

Bước 5: Trình bày sản phẩm

- Bày bánh ra đĩa, cắt thành 8 phần.

Bước 6: Yêu cầu thành phẩm

- Màu sắc: Bánh màu vàng nâu, các nguyên liệu trong nhân xen kẽ hài hòa.

- Mùi: Nổi mùi thơm của bột và các loại gia vị.
- Vị: Vị vừa ăn.
- Trạng thái: Vỏ bao kín nhân, hình thức đẹp.

* **Các dạng sai hỏng và cách phòng ngừa**

STT	Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
1	Bánh cháy cứng	Nhiệt độ cao và	- Chú ý điều chỉnh

		thời gian nướng dài.	hiệt độ và thời gian nướng chuẩn
--	--	----------------------	----------------------------------

b) Thực hành chế biến

- Chia nhóm thực hành tùy theo điều kiện cụ thể của từng cơ sở giảng dạy.

- Hướng dẫn thực hiện từng bước theo quy trình.

TT	Tên công việc	Thiết bị, dụng cụ	Yêu cầu kỹ thuật
1	Chuẩn bị nguyên liệu, dụng cụ.	Dao, thớt, rổ, rá, bát, đĩa, thìa.	Đúng chủng loại, đảm bảo số lượng và chất lượng.
2	Làm nhân bánh	Dụng cụ cắt thái. Dụng cụ chứa đựng: chậu, khay	- Phối hợp nhân đúng kỹ thuật.
3	Làm vỏ bánh	Khuôn, khay.	Bàn nhào bột sạch sẽ, ủ bột nở, nhào bột dẻo, mịn, định hình bánh đều và đẹp
4	Chế biến nhiệt, nướng bánh	Khay lò nướng.	Bánh đều chiếc màu vàng nâu.
5	Trình bày sản phẩm	Đĩa tròn	Thơm hấp dẫn dễ sử dụng cho người ăn
6	Yêu cầu thành phẩm	Bát, đĩa, thìa, giấy ăn, nước lọc	Đạt được các chỉ tiêu cảm quan về màu sắc, mùi, vị và trạng thái.

7.3. Kỹ thuật chế biến: Bánh su sê



Hình 1.43: Bánh su sê

*** Mục tiêu**

- Mô tả được quy trình chế biến món: Bánh su sê
- Biết lựa chọn các loại nguyên liệu tốt, đảm bảo chất lượng.
- Thao tác chính xác quy trình chế biến món: Bánh su sê đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Tổ chức nơi làm việc thuận tiện, đầy đủ phương tiện, dụng cụ.
- Rèn luyện tác phong làm việc cẩn thận, nhiệt tình, an toàn lao động.

a) Quy trình chế biến

Bước 1: Chuẩn bị

- + Chuẩn bị các trang thiết bị phòng bánh: Bếp ga, lồng hấp, chậu, cối giã cháo, xoong, rổ, khay, muối...
- + Định lượng nguyên liệu dùng cho 10 chiếc bánh:

Nguyên liệu	Số lượng	Nguyên liệu	Số lượng
Bột nếp xay lọc	0,40 kg	Đường trắng	0,10 kg
Dừa nạo sợi	0,10 kg	Màu vàng	1 ít
Khoai lang	0,15 kg	Dầu buri	1 thìa cà phê

Đậu xanh mảnh	0,25 kg	Dầu ăn	1 thìa canh
Bột dong	0,1 kg	Lá chuối	

Bước 2: Sơ chế nguyên liệu

- Ngâm nước ấm đậu xanh, đãi sạch vỏ.
- Thái khoai lang sợi nhỏ đều, ngâm nước vôi khoảng 10 phút, vớt ra rửa sạch để ráo.
- Nhúng lá chuối qua nước sôi, lau sạch.

Bước 3: Chế biến nhiệt

- *Nhân bánh:*
 - + Đò chín đậu xanh, giã nhuyễn xào với 0,25 kg đường đến khi đậu dẻo và khô, cầm thử ngón tay không thấy dính thì cho nước hoa bưởi và dừa nạo (đã rửa nước nóng để ráo) trộn đều.
- *Cùi bánh:*
 - + Cho đường còn lại vào nước đun sôi, hớt sạch bọt, bắc ra để nguội bớt.
 - + Vẩy nước vào bột cho hơi ẩm, giã tơi, rây mịn bỏ vào xoong hòa với nước đường cứ 1 bột : 2 nước (thiếu nước đường thì thêm nước nóng) khuấy mượt rồi cho màu vàng, khoai lang đặt lên bếp vừa đun vừa khuấy đến khi bột nửa sống, nửa chín và đặc lại, bắc ra ngoài, dùng đũa cả đánh dẻo quánh.
- *Gói và hấp bánh:*
 - + Xoa dầu vào mặt trong lá chuối, trải ra mâm, lấy bột dàn mỏng thành hình chữ nhật (chiều dài bằng hai lần chiều rộng) bỏ nhân vào một nửa, dàn đều, gấp phần bột bên kia lại cho kín nhân, gói một lá trong, thêm một lá ngoài rồi đem hấp khoảng 30 – 35 phút, khi bánh chín lấy ra để nguội bớt, bóc bỏ lá ngoài, gói lại bằng một lượt lá chuối tươi khác cho đẹp hoặc gói bằng miếng ni lông mỏng.

Bước 4: Trình bày sản phẩm

- Nếu dùng vào bữa tiệc thịnh soạn thì bóc bỏ lá, bày vào đĩa. Có thể bày chung cùng một đĩa với các loại bánh khác như bánh gấc, bánh gai.

Bước 5: Yêu cầu thành phẩm

- Màu sắc: Ruột bánh màu hanh vàng, trong suốt, nhìn rõ nhân.
- Mùi vị: Thơm mùi hoa bưởi, vị ngọt mát.
- Trạng thái: Bánh gói vuông vắn, đều chiếc.

*** Các dạng sai hỏng và cách phòng ngừa**

STT	Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
1	Nhân bánh trôi ra ngoài.	Cùi bánh không phủ đều lên nhân.	Cho nhân đúng kỹ thuật, gói kín đều các góc của bánh.

b) Thực hành chế biến

- Chia nhóm thực hành tùy theo điều kiện cụ thể của từng cơ sở giảng dạy.
- Hướng dẫn thực hiện từng bước theo quy trình.

STT	Tên công việc	Dụng cụ, thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật
1	Chuẩn bị nguyên liệu, thiết bị, dụng cụ.	- Xoong, nồi hấp, chảo, chậu, cối...	- Đúng chủng loại, đảm bảo số lượng và chất lượng.
2	Sơ chế nguyên liệu	- Chậu, rá, cối...	- Đảm bảo vệ sinh tinh khiết, phù hợp với yêu cầu chế biến.
3	Chế biến nhiệt.	- Bếp ga, nồi hấp, bàn xéng, khay...	- Đảm bảo độ kết dính cho cốm.
4	Trình bày sản phẩm.	- Đĩa bầu dục hoặc đĩa tròn.	- Đẹp, hài hòa, hấp dẫn.
5	Yêu cầu thành phẩm.	- Bát, thìa, đũa, giấy ăn, nước lọc.	- Đánh giá đúng theo các chỉ tiêu về: Màu sắc, mùi, vị, trạng thái.

7.4. Kỹ thuật chế biến : Bánh đậu xanh



Hình 1.44: Bánh đậu xanh

*** Mục tiêu**

- Mô tả được quy trình chế biến món: Bánh đậu xanh
- Biết lựa chọn bột đậu xanh rang, đường trắng đảm bảo chất lượng.
- Thao tác chính xác quy trình chế biến món bánh đậu xanh đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Tổ chức nơi làm việc thuận tiện, đầy đủ phương tiện, dụng cụ.
- Rèn luyện tác phong làm việc cẩn thận, nhiệt tình, an toàn lao động.

a) Quy trình chế biến.

Bước 1: Chuẩn bị

+ Chuẩn bị các trang thiết bị : Bếp ga, xoong, khay, muôi, khuôn bánh, con lăn...

+ Định lượng nguyên liệu dùng cho 1 kg bánh:

Nguyên liệu	Số lượng	Nguyên liệu	Số lượng
Bột đậu xanh rang	0,50 kg	Mỡ nước	0,25 kg
Đường	0,25kg	Giấy bóng kính	
Va ni	2 ống	Giấy nhãn	
Nước	0,12 lít		

Bước 2: Chế biến

- Cho đường vào nồi đổ nước đun sôi, nhỏ lửa khi thấy đường sánh lại, thử nhỏ đường vào bát nước thấy đường tròn mềm, lấy nước đường ra để

ngươi, bột đậu quay thành hình miệng giếng trên bàn cho đường, mỡ nước, va ni trộn đều, dùng con lăn cán đi cán lại nhiều lần để bột tơi xốp, gạt bột gọn lại, dùng khuôn bánh đậu đóng bánh.

- Đặt bánh đóng được vào giấy nhẵn, dùng giấy bóng kính bao kín bánh.

Bước 3: Trình bày sản phẩm

- Bày bánh vào đĩa.

Bước 4: Yêu cầu sản phẩm

- Màu sắc: Sản phẩm có màu vàng tự nhiên của đậu xanh.

- Mùi: Có mùi thơm của đậu xanh và vani.

- Vị: Vị ngọt vừa phải.

- Trạng thái: Bánh khô, không vỡ, khi ăn bánh tan trong miệng.

*** Các dạng sai hỏng và cách phòng ngừa**

STT	Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
1	Bánh không xốp, vỡ vụn.	- Chế biến bánh không đúng với quy trình chế biến. - Bánh bị ướt hoặc khô quá.	- Chế biến bánh theo đúng với quy trình chế biến.

b) Thực hành chế biến

- Chia nhóm thực hành tùy theo điều kiện cụ thể của từng cơ sở giảng dạy.

- Hướng dẫn thực hiện từng bước theo quy trình.

STT	Tên công việc	Dụng cụ, thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật
1	Chuẩn bị nguyên liệu, dụng cụ	Khay, xoong, đĩa, muôi...	- Đúng chủng loại, đảm bảo số lượng và chất lượng.
2	Chế biến	Khay, khuôn bánh, con lăn, giấy nhẵn, giấy bóng kính.	- Đảm bảo vệ sinh tinh khiết, phù hợp với yêu cầu chế biến.
3	Trình bày sản phẩm	Đĩa tròn	- Đẹp hấp dẫn.
4	Yêu cầu thành	Đĩa, giấy ăn, nước.	- Đạt được các chỉ tiêu về

	phẩm		cảm quan: Màu sắc, mùi, vị, trạng thái.
--	------	--	---

7.5. Kỹ thuật chế biến : Bánh pía (nhân đậu xanh)



Hình 1.45: Bánh pía nhân đậu xanh

* Mục tiêu

- Mô tả được quy trình chế biến món: Bánh pía
- Biết lựa chọn đậu xanh, đường trắng, bột mỳ, trứng vịt muối... đảm bảo chất lượng.
- Thao tác chính xác quy trình chế biến món: Bánh pía đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Tổ chức nơi làm việc thuận tiện, đầy đủ phương tiện, dụng cụ.
- Rèn luyện tác phong làm việc cẩn thận, nhiệt tình, an toàn lao động.

a) Quy trình chế biến.

Bước 1: Chuẩn bị

+ Chuẩn bị các trang thiết bị nhà bếp: Bếp ga, lò nướng, khay nướng, chậu, muôi, thìa...

+ Định lượng nguyên liệu dùng cho 10 chiếc bánh:

*Vỏ bánh

Nguyên liệu	Số lượng	Nguyên liệu	Số lượng
Bột mỳ loại 1	0,30 kg	Dầu ăn	0,10 kg
Đường xay	0,10 kg	Muối	1 ít

Nước	0,10lit		
------	---------	--	--

*Bột ruột

Nguyên liệu	Số lượng
Bột mỳ loại 1	0,1 kg
Dầu ăn	0,05 kg

*Nhân bánh

Nguyên liệu	Số lượng	Nguyên liệu	Số lượng
Đậu xanh xát vỏ	0,30kg	Rượu trắng	0,05 lit
Đường xay	0,25 kg	Bột nếp rang	2 thìa xúp
Dầu ăn	0,10 kg	Vani	1 ống
Nước	0,10 kg	Muối	1 ít
Trứng vịt muối	10 quả		

*Hỗn hợp thoa mặt bánh: Lòng đỏ trứng vịt + nước + dầu ăn + màu đỏ.

Bước 2: Sơ chế nguyên liệu

- Ngâm nước đậu xanh, đãi sạch, hấp chín, giã nhuyễn.
- Rây kỹ bột mỳ.
- Bóc vỏ trứng vịt lấy lòng đỏ, rửa với rượu trắng để ráo.

Bước 3: Làm bột vỏ

- Khuấy tan nước + đường + muối rồi cho dầu ăn vào khuấy đều.
- Rây bột ra khay vây hình tròn. Cho hỗn hợp dầu nước vào từ từ để nhồi bột, tùy chất lượng bột, không nhất thiết phải dùng hết lượng dầu nước, nhồi bột thành khối mềm nhưng không chảy nhão, để bột đã nhồi trong khoảng 30 phút rồi chia thành 10 phần đều nhau.

Bước 4: Làm bột ruột

- Cho dầu từ từ vào bột, tùy chất lượng bột, không nhất thiết phải dùng hết lượng dầu, nhồi bột thành khối vừa dẻo, nắm chắc lại được là vừa, chia bột hành 10 phần đều nhau.

Bước 5: Làm nhân

- Cho lòng đỏ + đường + nước, hấp cách thủy khoảng 15 phút sau khi nước sôi hoặc cho đến khi thấy đường tan hết. Để trứng ngâm một lúc sau đó

cho ra để ráo.

- Trộn đều đường với đậu đã giã, bắc lên bếp, cho nhỏ lửa, dùng đũa cả đảo đều cho đường tan, đậu quánh, khi đậu đặc, cho dầu vào trộn đều. Cho đậu ra khay.

- Rây bột nếp + bột vani từ từ vào hỗn hợp đậu dầu, nhồi kỹ, không nhất thiết phải dùng hết lượng bột nếp, nhồi cho bột vừa dẻo, nắm dính lại là được. Chia làm 10 phần đều nhau. Ấn dẹp từng phần đậu, cho một lòng đỏ trứng vào giữa, vo tròn lại.

- Hỗn hợp thoa mặt: Đánh tan lòng đỏ trứng vịt + 1 muống cà phê nước + 1muống dầu ăn. Nếu màu không đẹp cho thêm vài giọt màu vàng đỏ tùy ý để hỗn hợp có màu vàng đỏ tươi hơn.

Bước 6: Cán và bắt bánh

- Rây chút bột áo ra khay, mâm....Lấy một phần bột vỏ cán mỏng vừa đủ gói kín một phần bột ruột, cho một phần bột ruột vào giữa miếng bột vỏ, túm kín lại rồi cán cho mỏng ra tám phía, cuộn tròn tám bột lại, ấn dẹp rồi gấp lại làm ba hoặc làm bốn rồi cán lần thứ ba thành miếng tròn vừa đủ gói kín một viên nhân (đây là khâu kỹ thuật then chốt làm cho hai phần bột ép lên nhau thành nhiều lớp mỏng nhưng không trộn lẫn vào nhau).

- Cho viên nhân vào giữa miếng bột, túm và miết cho kín mí, lật phần xẹp mí xuống dưới, đặt lên miếng giấy, dùng độ rộng miếng giấy làm chuẩn định hình cho cỡ bánh, ấn cho bánh hơi dẹp ra, đáy bánh vừa tròn khít với miếng giấy để cái bánh tròn đường kính 10cm với độ dày nhất định. Làm hết 10 phần bột.

- Sau khi bắt bánh xong, nếu muốn trang trí theo lối truyền thống của bánh pía, thì dùng dầu gõ có chữ hỷ, thọ, in lên mặt bánh hoặc chỉ chấm một dầu tròn màu đỏ lên mặt bánh.

Bước 7: Chế biến nhiệt

- Thoa ít dầu ăn lên khay nướng, sắp bánh vào khay, mỗi bánh cách nhau ít nhất 3cm.

- Đặt lò nướng ở 200°C nướng bánh được 10-15 phút cho bánh ra thoa mặt bánh, nướng tiếp 5 phút là được.

Bước 8: Trình bày sản phẩm

- Bánh để nguội cắt chéo trình bày lên đĩa.

Bước 9: Yêu cầu thành phẩm

- Màu sắc: Sản phẩm có hơi vàng, xung quanh thành bánh vẫn giữ được màu trắng.

- Mùi: Có mùi thơm của đậu và vani.

- Vị: Vị ngọt vừa phải.

- Trạng thái: Bánh khô, nhân dẻo.

*** Các dạng sai hỏng và cách phòng ngừa**

STT	Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
1	Bạt bánh không xốp, vỡ vụn.	- Chế biến bột bánh không đúng với quy trình chế biến. - Bánh bị ướt hoặc khô quá.	- Chế biến bột bánh theo đúng với quy trình chế biến.
2	Nhân bánh bị ướt hay khô quá.	Khi làm nhân bánh đảo chưa đến độ dẻo hoặc khô quá.	Đánh đũa đến độ dẻo phù hợp.
3	Bánh bị cháy hoặc nhạt màu.	Do không để ý khi nướng bánh, tỉ lệ hỗn hợp thoa mặt bánh không đúng.	Để ý khi nướng bánh, pha tỉ lệ phù hợp.

b) Thực hành chế biến

- Chia nhóm thực hành tùy theo điều kiện cụ thể của từng cơ sở giảng dạy.
- Hướng dẫn thực hiện từng bước theo quy trình.

STT	Tên công việc	Dụng cụ, thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật
1	Chuẩn bị nguyên liệu, dụng cụ	Đũa xanh..., lồng hấp, lò nướng, khay nướng...	- Đúng chủng loại, đảm bảo số lượng và chất lượng.
2	Sơ chế nguyên liệu	Khay, bát to, rây bột.	- Đảm bảo vệ sinh tinh khiết, phù hợp với yêu cầu chế biến.
3	Làm bột vỏ	Bát tô, phới, khay.	- Đánh hỗn hợp bột đều tay, nhồi kỹ
4	Làm bột ruột	Bát tô.	- Nhồi kỹ.
5	Làm nhân bánh	Lồng hấp, khay, rây, cối hoặc máy	- Giã nhuyễn, nhồi đều.

		xay.	
6	Cán và bắt bánh	Cán bột, khay	- Cán đều, vê tròn.
7	Chế biến nhiệt	Lò nướng	- Thoa đều mặt bánh, nướng bánh vàng đều
8	Trình bày sản phẩm	Đĩa, dao	Trình bày đẹp mắt
9	Yêu cầu thành phẩm	Thìa, đĩa, giấy ăn.	- Đạt được các chỉ tiêu về cảm quan: Màu sắc, mùi, vị, trạng thái.

7.6. Kỹ thuật chế biến : Bánh khọt



Hình 1.46: Bánh khọt

* Mục tiêu

- Mô tả được quy trình chế biến món: Bánh khọt
- Biết lựa chọn bột gạo, đậu xanh, tôm... đảm bảo chất lượng.
- Thao tác chính xác quy trình chế biến món: Bánh khọt đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Tổ chức nơi làm việc thuận tiện, đầy đủ phương tiện, dụng cụ.
- Rèn luyện tác phong làm việc cẩn thận, nhiệt tình, an toàn lao động.

a) Quy trình chế biến

Bước 1: Chuẩn bị

+ Chuẩn bị các trang thiết bị nhà bếp: Bếp ga, khuôn bánh khọt, chảo, muối, thìa...

+ Định lượng nguyên liệu dùng cho 10 suất:

Nguyên liệu	Số lượng	Nguyên liệu	Số lượng
Bột gạo	0,40 kg	Trứng gà	2 quả
Bột nếp	0,05 kg	Dầu ăn	0,10 lit
Nước cốt dừa	0,30 lit	Bột nghệ, bột nổi	1 ít
Nước ấm	0,10 lit	Tiêu, muối, mì chính	
Tôm	0,30 kg	Đường	0,05 kg
Đậu xanh	0,05 kg	Nước mắm	0,10 lít
Hành hoa	2 cây	Giấm nếp	0,05 lít

Bước 2: Sơ chế nguyên liệu

- Bột gạo, bột nếp, trứng gà, nước cốt dừa, nước ấm, bột nghệ, bột nổi, tiêu, muối, mì chính trộn đều.
- Luộc chín tôm, bóc vỏ, bỏ ruột (có thể xào qua tôm với một chút gia vị).
- Thái nhỏ hành hoa.
- Hấp chín đậu xanh .

Bước 3: Chế biến nhiệt

- Cho khuôn bánh khọt lên bếp để lửa nhỏ, thoa dầu vào khuôn múc một muôi nhỏ hỗn hợp bột đổ vào đậy vung 2 phút, sau đó cho tôm lên trên, đậy vung hấp 2 phút nữa cho hành hoa đã xanh hấp tiếp 1 phút nữa là được.(có thể cho tôm trước cho bột vào sau).

Bước 4: Trình bày sản phẩm

- Bánh trình bày ra đĩa.

Bước 5: Yêu cầu thành phẩm

- Màu sắc: Sản phẩm có hơi vàng của nghệ.
- Mùi: Có mùi thơm của hành hoa, tiêu.
- Vị: Vị vừa ăn.
- Trạng thái: Bánh khô, dẻo.
- Cách ăn: Ăn nóng cùng rau sống và nước mắm chua ngọt.

*** Các dạng sai hỏng và cách phòng ngừa**

STT	Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
-----	------------	-------------	-----------------

1	Bánh bị dai	Hấp bánh thời gian dài	Hấp đủ thời gian
2	Bánh dính khuôn	Không thoa dầu	Thoa dầu vào khuôn

b) Thực hành chế biến

- Chia nhóm thực hành tùy theo điều kiện cụ thể của từng cơ sở giảng dạy.

- Hướng dẫn thực hiện từng bước theo quy trình.

STT	Tên công việc	Dụng cụ, thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật
1	Chuẩn bị nguyên liệu, dụng cụ	Bột gạo, bột nếp, tôm. Chậu, phới, khuôn bánh	- Đúng chủng loại, đảm bảo số lượng và chất lượng.
2	Sơ chế nguyên liệu	Rổ, rá, chậu, phới, khay, dao, thớt...	- Đảm bảo vệ sinh tinh khiết, phù hợp với yêu cầu chế biến.
3	Chế biến nhiệt	Khuôn bánh, muôi	Khuôn chống dính
4	Trình bày sản phẩm	Đĩa, đũa	Đĩa nông
5	Yêu cầu thành phẩm	Đũa, cốc, giấy ăn, nước lọc	- Đạt được các chỉ tiêu về cảm quan: Màu sắc, mùi, vị, trạng thái.

7.7. Kỹ thuật chế biến : Mứt sen



Hình 1.47: Mứt sen

* Mục tiêu

- Mô tả được quy trình chế biến món: Mứt sen
- Biết lựa chọn hạt sen và các loại nguyên liệu gia vị đảm bảo chất lượng tốt.
- Thao tác chính xác quy trình chế biến món: Mứt sen chần đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Tổ chức nơi làm việc thuận tiện, đầy đủ phương tiện, dụng cụ.
- Rèn luyện tác phong làm việc cẩn thận, nhiệt tình, tiết kiệm và đảm bảo an toàn lao động.

a) Quy trình chế biến

Bước 1: Chuẩn bị

- Chuẩn bị các trang thiết bị : Bếp ga, xoong rỗng, rá, khay, muôi thưa, chao lỳ ...
- Định lượng nguyên liệu dùng cho 10 xuất :

Nguyên liệu	Số lượng	Nguyên liệu	Số lượng
Hạt sen khô	0,50 kg	vani	2 ống nhỏ

Đường trắng	0,60 kg		
-------------	---------	--	--

Bước 2: Sơ chế nguyên liệu

- Ngâm nước tro hạt sen khoảng 6 – 8 tiếng, vớt ra rửa

Bước 3: Chế biến nhiệt

- Bỏ hạt sen vào xoong, đổ ngập nước, đun sôi đổ ra rổ, sát nhẹ tay và đãi sạch màng. Tiếp đó lại đổ hạt sen vào xoong, cho nhiều nước luộc chín bỏ, vớt ra, rửa lại nước để ráo, hạt nào sượng bỏ ra.

- Cho đường vào xoong với ít nước đun sôi, hớt sạch váng bọt, giảm nhiệt chỉ để sôi lăn tăn, khi đường sánh đổ hạt sen vào nấu sôi 5 phút, bắc ra để nguội.

- Vớt hạt sen ra vớt thừa, gác trên miệng xoong, nấu nước đường sánh lại, đổ hạt sen vào để sôi, nước sen tiết ra làm đường loãng ra, đun sôi lần thứ 3 để đường sánh, đổ hạt sen vào để sôi đều bắc ra ngâm sen trong đường đến lúc nguội hẳn, lại vớt ra, vớt gác trên miệng xoong. Đặt xoong đường đun sôi nhỏ lửa, cho vani vào rồi múc đường dội liên tục lên hạt sen đến lúc đường sánh, kéo thành tơ là mút đã được. Đổ sen ra sàng, hong khô cho nguội.

Bước 4: Trình bày sản phẩm

- Bày mút sen vào đĩa, lọ, đóng túi ni long hoặc hộp giấy.

Bước 5: Yêu cầu thành phẩm

- Màu sắc: Sản phẩm có màu trắng trong.
- Mùi: Nổi mùi thơm của vani.
- Vị: Ngọt đậm.
- Trạng thái: Mềm, bở, nguyên hạt.

*** Các dạng sai hỏng và cách phòng ngừa**

STT	Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
1	Hạt sen bị sượng, rần.	- Luộc, ninh hạt sen chưa đúng kỹ thuật.	- Luộc hạt sen để sôi đều, nhỏ lửa liên tục một lửa đến khi mềm hẳn cho bở.
2	Đường bám vào hạt sen nhiều làm cho bên ngoài cứng rần.	- Nấu nhanh chưa đủ quy trình, chưa đủ thời gian.	- Nấu hạt sen với đường phải đủ quy trình, vớt hạt sen, ngâm trong đường,

			để nguội 3 lần cho đủ thời gian.
--	--	--	----------------------------------

b) Thực hành chế biến

- Chia nhóm thực hành tùy theo điều kiện cụ thể của từng cơ sở giảng dạy.

- Hướng dẫn thực hiện từng bước theo quy trình.

STT	Tên công việc	Dụng cụ, thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật
1	Chuẩn bị nguyên liệu, dụng cụ	Ấu, bát, khay.	- Hạt sen mới, hạt đều, đảm bảo chất lượng.
2	Sơ chế nguyên liệu	Chậu, rổ, rá, tấm tre.	- Làm mềm hạt sen. - Thông tâm đắng.
3	Chế biến nhiệt	Xoong, rổ, rá, nồi, vớt, muôi, sàng, mâm.	- Nấu chín hạt sen cho mềm, bở. - Xào hạt sen với đường đúng công nghệ.
4	Trình bày sản phẩm	Đĩa, lọ, túi ni lông.	- Đóng túi ni lông giữ không chảy nước.
5	Yêu cầu thành phẩm	Đĩa, thìa, giấy ăn, nước lọc	- Đạt được các chỉ tiêu về cảm quan: Màu sắc, mùi, vị, trạng thái.

7. 8. Kỹ thuật chế biến : Mứt bí đao



Hình 1.48: Mứt bí đao

*** Mục tiêu**

- Mô tả được quy trình chế biến món: Mứt bí đao
- Biết lựa chọn bí đao và các loại nguyên liệu gia vị đảm bảo chất lượng.
- Thao tác chính xác quy trình chế biến món: Mứt bí đao đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Tổ chức nơi làm việc thuận tiện, đầy đủ phương tiện, dụng cụ.
- Rèn luyện tác phong làm việc cẩn thận, nhiệt tình, tiết kiệm đảm bảo an toàn lao động.

a) Quy trình chế biến

Bước 1: Chuẩn bị

- Chuẩn bị các trang thiết bị phòng bánh: bếp ga, chảo, xoong 2 lít, rổ, rá, khay, mẹt...
- Định lượng nguyên liệu dùng cho 10 suất :

Nguyên liệu	Số lượng	Nguyên liệu	Số lượng
Bí đao (bí già)	1,50 kg	Phèn chua	2 thìa cà phê
Đường kính	1,00 kg	Vôi tôi	0,10 kg
Vani	2 ống nhỏ		

Bước 2: Sơ chế nguyên liệu

- Chọn bí già, cùi dày, ít ruột, gọt vỏ, bỏ ruột, thái con chì, lấy kim xăm đều rồi ngâm trong nước vôi 24 giờ, khi thả bí vào nước vôi cầm hai miếng cọ sát vào nhau thấy rít tay là nồng độ vừa.

- Vớt bí ra, rửa sạch nước vôi để ráo.

Bước 3: Chế biến nhiệt, hong bí

- Cho phen vào nước đun sôi, phen tan bỏ bí vào chậu thấy sôi trở lại, vớt bí vào chậu nước lã rửa lại, để ráo.

- Trải bí ra mẹt, phơi nắng, khi phơi trần trở, vừa vẩy nước để bí được trắng, cứ như vậy 4 – 5 tiếng, càng được nắng càng tốt (có thể cho vào lò sấy).

- Phơi xong lại bỏ bí vào ngâm trong nước phen (đã để nguội) khoảng 3 – 4 tiếng mới vớt ra để ráo.

- Cho bí vào chảo hay xoong inox, trộn đều với đường, để ướp khoảng 8 – 10 tiếng.

- Đặt chảo lên bếp, đun sôi đều, vớt bí ra, nước đường đun tiếp cho sánh lại, đổ bí vào đảo nhẹ tay. Tiếp tục đun nhỏ lửa đến khi đường thử đũa kéo thấy thành tơ, hơi mềm thì bắc ra, rắc vani đảo đều, đường trắng bám đều xung quanh, đổ ra mẹt cho chóng nguội.

Bước 4: Trình bày sản phẩm

- Bày mứt bí ra đĩa, khay, đóng túi ni lông hay hộp giấy.

Bước 5: Yêu cầu thành phẩm

- Màu sắc: Sản phẩm có màu trắng trong.

- Mùi: Nổi mùi thơm của nguyên liệu và vani.

- Vị: Ngọt.

- Trạng thái: Mứt bí mọng, trong, đều miếng, không sạm màu.

*** Các dạng sai hỏng và cách phòng ngừa**

STT	Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
1	Bí không mọng, bị teo tóp nước.	Ngâm bí trong nước vôi non.	Ngâm bí trong nước vôi trong, đủ nồng độ, đủ thời gian.
2	Mứt bí sạm đục, không trắng, trong.	- Ngâm bí trong nước vôi già (đặc). - Lúc xào nhân để	- Ngâm bí trong nước vôi đủ nồng độ, cọ hai miếng bí vào nhau,

		to lửa.	thấy hơi rít tay là vừa, nếu còn trơn là non vôi, nếu rít tay quá là vôi già.
--	--	---------	---

b) Thực hành chế biến

- Chia nhóm thực hành tùy theo điều kiện cụ thể của từng cơ sở giảng dạy.

- Hướng dẫn thực hiện từng bước theo quy trình.

STT	Tên công việc	Dụng cụ, thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật
1	Chuẩn bị nguyên liệu, dụng cụ	Rổ, rá, khay.	- Bí già, củi dày, ít ruột, đảm bảo chất lượng.
2	Sơ chế nguyên liệu	Dao, thớt, chậu sành, chậu nhựa.	- Gọt vỏ, thái con chì đúng kích cỡ. - Ngâm nước vôi vừa nồng độ và đủ thời gian.
3	Chế biến nhiệt, hong bí.	Xoong, nồi, chảo, mẹt, xô, chậu, đũa dài.	- Chần bí, phơi nắng hoặc sấy. - Ngâm đường đủ thời gian. Nấu đường xào bí đúng kỹ thuật.
4	Trình bày sản phẩm	Khay, đĩa, túi ni lông, hộp giấy.	- Đóng gói ni lông, đóng hộp.
5	Yêu cầu thành phẩm	Đĩa, đĩa, giấy ăn, nước lọc	- Đạt được các chỉ tiêu về cảm quan: Màu sắc, mùi, vị, trạng thái.

7.9. Kỹ thuật chế biến : Chè nếp cẩm hương dứa



Hình 1.49: Chè nếp cẩm hương dứa

*** Mục tiêu**

- Mô tả được quy trình chế biến món : Chè nếp cẩm hương dứa
- Biết lựa chọn nếp cẩm, dứa và các nguyên liệu đi kèm, đảm bảo chất lượng.
- Thao tác chính xác quy trình chế biến món: Nếp cẩm hương dứa đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Tổ chức nơi làm việc thuận tiện, đầy đủ phương tiện, dụng cụ.
- Rèn luyện tác phong làm việc cẩn thận, nhiệt tình, an toàn lao động.

a) Quy trình chế biến

Bước 1: Chuẩn bị

- + Chuẩn bị các trang thiết bị : Bếp ga, nồi cơm điện, xoong, chậu, muôi...
- + Định lượng nguyên liệu dùng cho 10 bát chè:

Nguyên liệu	Số lượng	Nguyên liệu	Số lượng
Nếp cẩm	0,30 kg	Sữa tươi	0,50 lít
Nước cốt dứa	0,20 lít	Nước	1 lít
Đường	0,30 kg	Dầu chuối	1 ít

Muối	0,005 kg	Bột sắn	0,05 kg
------	----------	---------	---------

Bước 2: Sơ chế nguyên liệu

- Ngâm nước nếp cẩm 6h vo sạch, xóc muối.
- Hòa tan bột sắn với nước.

Bước 3: Chế biến nhiệt

- Cho nếp cẩm vào nồi cơm điện đổ 0.5 lit nước nấu như nấu xôi. Khi nếp cẩm chín xúc nếp ra khay để nguội.
- Đun sôi 0.5 lit nước còn lại cùng với đường cho nếp cẩm ninh nhỏ lửa. Dùng đũa cả đảo đều nhẹ tay cho nếp cẩm không nát đến khi có độ sánh.
- Cho sữa tươi, cốt dừa vào đảo đều sau đó xuống bột sắn, bắc khỏi bếp cho dầu chuối đảo đều.

Bước 4: Trình bày sản phẩm

- Múc chè ra bát trang trí nước cốt dừa.

Bước 5: Yêu cầu thành phẩm

- Màu sắc: Chè có màu nâu của nếp cẩm, màu trắng của nước cốt dừa.
- Mùi: Có mùi thơm của nước cốt dừa và dầu chuối.
- Vị: Vị ngọt
- Trạng thái: Chè sánh.
- Cách ăn : Là món ăn giải khát, hay ăn tráng miệng.

*** Các dạng sai hỏng và cách phòng ngừa**

STT	Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
1	Chè chưa mềm	Nấu nếp chưa chín	Nấu chín, hoặc ninh mềm.
2	Chè bị nát	- Cho nếp vào nước đường khi nếp còn nóng. - Đảo nhiều.	Để nguội nếp mới nấu tiếp.

b) Thực hành chế biến

- Chia nhóm thực hành tùy theo điều kiện cụ thể của từng cơ sở giảng dạy.
- Hướng dẫn thực hiện từng bước theo quy trình.

STT	Tên công việc	Dụng cụ, thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật
1	Chuẩn bị nguyên liệu, thiết bị, dụng cụ.	- Xoong, nồi cơm điện, phới, bát, thìa...	- Đúng chủng loại, đảm bảo số lượng và chất lượng.
2	Sơ chế nguyên liệu	- Chậu, rá...	- Đảm bảo vệ sinh tinh khiết, phù hợp với yêu cầu chế biến.
3	Chế biến nhiệt.	- Khay, xoong, nồi, đĩa cả, phới, bếp ga.	- Đảm bảo nếp cảm mềm không bị nát.
4	Trình bày sản phẩm.	- Bát xúp(hoặc bát ăn cơm, đĩa sâu lòng).	- Đẹp, hài hòa, hấp dẫn.
5	Yêu cầu thành phẩm	- Bát, thìa, giấy ăn, nước lọc.	- Đánh giá đúng theo các chỉ tiêu về: Màu sắc, mùi, vị, trạng thái.

7.10. Chè đậu xanh đánh



Hình 1.50: Chè đậu xanh đánh

*** Mục tiêu**

- Mô tả được quy trình chế biến món: Chè đậu xanh đánh.
- Biết lựa chọn đậu xanh, đường và các nguyên liệu đi kèm đảm bảo chất lượng tốt
- Thao tác chính xác quy trình chế biến món: Chè đậu xanh đánh đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Tổ chức nơi làm việc thuận tiện, đầy đủ phương tiện, dụng cụ.
- Rèn luyện tác phong làm việc tiết kiệm, cẩn thận, nhiệt tình, an toàn lao động.

a) Quy trình chế biến

Bước 1: Chuẩn bị

- + Chuẩn bị các trang thiết bị : Bếp ga, xoong 2 lít, rổ, rá...
- + Định lượng nguyên liệu dùng cho 10 xuất :

Nguyên liệu	Số lượng	Nguyên liệu	Số lượng
Đậu xanh	0,50 kg	Dừa nạo	0,10 kg
Nước cốt dừa	½ hộp	Lá nếp	3 lá
Đường kính	0,50 kg	Muối tinh	0,003 kg
Nước	1,50 lít		

Bước 2: Sơ chế nguyên liệu

- Ngâm nước ấm đậu xanh khoảng 2 – 3 giờ, đãi sạch vỏ, để ráo trộn cùng với một chút muối.
- Rửa sạch lá nếp.

Bước 3: Chế biến nhiệt

- Cho đậu xanh vào lồng hấp hấp chín, bỏ ra giã nhuyễn (hoặc cho vào cối xay có chút nước).
- Cho nước, đường vào xoong cùng lá nếp, bắc lên bếp, đun sôi sau đó vớt lá nếp ra, cho đậu, nước cốt dừa vào đun sôi trở lại đến khi đường hoàn toàn ngấm đều vào đậu, cho vani vào , bắc ra để nguội.

Bước 4: Trình bày sản phẩm

- Múc chè vào cốc, rắc dừa nạo lên trên, ướp lạnh hoặc cho đá nhỏ trước khi dùng.

Bước 5 : Yêu cầu thành phẩm

- Màu sắc: Chè mặt sáng, có màu vàng tươi.
- Mùi: Thơm mùi đậu xanh, hương dừa và vani.
- Vị: Ngọt đậm.
- Trạng thái: Chè có độ sánh mịn.

*** Các dạng sai hỏng và cách phòng ngừa**

STT	Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
1	Chè có mùi lờng của dầu dừa.	- Đổ cốt dừa vào chè đun kỹ. - Nước cốt dừa không đảm bảo chất lượng.	- Khi gần bắc ra mới cho nước cốt dừa, dầu dừa bên xoong sẽ nổi mùi bọt xà phòng.

b) Thực hành chế biến

- Chia nhóm thực hành tùy theo điều kiện cụ thể của từng cơ sở giảng dạy.

- Hướng dẫn thực hiện từng bước theo quy trình.

STT	Tên công việc	Dụng cụ, thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật
1	Chuẩn bị nguyên liệu, dụng cụ	Chậu, giá, lồng hấp, xoong, muôi.	Đỗ xanh mới, tách đôi, chắt hạt, đảm bảo chất lượng.
2	Sơ chế nguyên liệu	Chậu, rá, khay	Đỗ tách sạch vỏ, nhặt hết sạn .
3	Chế biến nhiệt	Lồng hấp, cối xay, muôi, xoong	- Đỗ được đồ chín, giã hoặc xay nhỏ. - Nấu đường, đồ sánh mượt.

4	Trình bày sản phẩm	Cốc, thìa.	Mức chè vào ½ cốc
5	Yêu cầu thành phẩm	Cốc, bát, thìa, giấy ăn, nước lọc	- Đạt được các chỉ tiêu về cảm quan: Màu sắc, mùi, vị, trạng thái.

Yêu cầu về đánh giá kết quả học tập

- Nội dung chính của Chương:

+ Khái quát về bánh Á

+ Kỹ thuật chế biến các loại bánh từ bột cơ bản

+ Kỹ thuật chế biến vỏ bánh

+ Kỹ thuật chế biến nhân bánh

+ Kỹ thuật chế biến một số loại bánh ứng dụng

+ Kỹ thuật chế biến món ăn tráng miệng Á

+ Kỹ thuật chế biến bánh và món ăn tráng miệng Á nâng cao.

- Cách thức và phương pháp đánh giá:

+ Phát vấn: kiểm tra miệng

+ Viết: kiểm tra 1 tiết (lý thuyết thời gian từ 30- 45 phút)

+ Thực hành: 2 bài (thời gian từ 2- 3 giờ)

+ Viết bài thu hoạch: yêu cầu HS tìm hiểu thực tế hoặc qua mạng Internet về các vấn đề sau:

/ Vai trò, chức năng, nhiệm vụ của bộ phận bánh Á trong hoạt động làm bếp.

/ Suu tầm một số thực đơn có các loại bánh và món ăn tráng miệng Á.

/ Liệt kê các loại thiết bị, dụng cụ dùng để chế biến bánh và món ăn tráng miệng Á.

/ Đưa ra những kiến thức, kỹ năng cần phải chú ý trong quá trình chế biến bánh Á.

/ Các hình ảnh đẹp mắt, hấp dẫn về bánh và món ăn tráng miệng Á.

+ Thang điểm: 10

CÂU HỎI ÔN TẬP VÀ THẢO LUẬN

1. Khái quát chung về bánh Á.
2. Trình bày cách chế biến các loại bột cơ bản: bột tinh, bột thô. Từ đó nêu cách làm các loại bánh từ những loại bột này?
3. Trình bày cách chế biến các loại vỏ bánh: sù bột, bột giồng. Từ đó nêu cách làm các loại bánh từ những loại vỏ bánh này?
4. Trình bày cách chế biến các loại nhân bánh: nhân mặn, nhân ngọt. Từ đó nêu cách làm các loại bánh từ những loại nhân bánh này?
5. Hãy nêu cách làm 1 số loại bánh đặc sản tại địa phương mình?
6. Hãy nêu qui trình chung chế biến các món ăn tráng miệng: chè, kẹo, mứt....?
7. Suu tầm một số thực đơn có món tráng miệng Á là bánh, chè, kẹo, mứt....tại một số nhà hàng khách sạn mà bạn biết để làm tài liệu tham khảo.
8. Đi tham quan cửa hàng bánh ngọt để làm quen với các loại bánh được chính những cửa hàng này làm. Lập danh mục các loại bánh được bày bán và nêu sự khác nhau chủ yếu giữa chúng.
9. Chia nhóm, tham quan cửa hàng bánh hay bếp bánh trong khách sạn: quan sát, ghi chép, chụp lại rồi viết bản thu hoạch về các nội dung sau:
 - Các loại thiết bị, dụng cụ dùng để chế biến bánh Á.
 - Các bước công việc để chế biến bánh và món ăn tráng miệng : từ khi bắt đầu đến khi tạo ra sản phẩm và vệ sinh sau khi kết thúc.
 - Những kiến thức, kỹ năng nào cần phải chú ý.
 - Các hình thức trang trí đẹp mắt món bánh và tráng miệng Á.Từ đó đưa ra những giải pháp nhằm kiểm soát khối lượng, chất lượng theo định mức và quản lý tiêu hao nguyên liệu hiệu quả, an toàn và tiết kiệm chi phí tốt nhất.
10. Tổ chức theo nhóm và cố gắng hẹn gặp tổ trưởng tổ bánh ở khách sạn, xin được đi tham quan bộ phận làm bánh trong nhà bếp. Tập trung xác định vai trò, chức năng, nhiệm vụ của bộ phận bánh Á trong hoạt động làm bếp.
11. Sử dụng Internet để tìm kiếm và mở rộng kiến thức của bạn về bánh và món ăn tráng miệng Á.

BÀI 2

KỸ THUẬT CHẾ BIẾN BÁNH VÀ MÓN ĂN TRÁNG MIỆNG ÂU

Mã bài: MD23-02

Giới thiệu:

Bánh Âu là một dạng thức ăn gồm nhiều loại, loại dùng làm món ăn tráng miệng, loại dùng làm món ăn phụ, loại dùng làm món ăn chính, có loại có kỹ thuật chế biến cầu kỳ, có loại có kỹ thuật chế biến đơn giản nhưng nói chung chúng đều được cấu thành từ bột phối hợp với các loại kem hoặc trái cây, mứt, sô cô la, chất thơm... để thành bánh.

Mục tiêu:

- Biết cách lựa chọn nguyên liệu và sử dụng các trang thiết bị, dụng cụ trong chế biến bánh và món ăn tráng miệng Âu.
- Mô tả được quy trình chế biến các loại bột; kem; một số loại bánh và món ăn tráng miệng Âu.
- Chế biến được các loại kem; bột; một số loại bánh và món ăn tráng miệng Âu cơ bản, nâng cao.
- Chăm thận, chính xác, an toàn và tiết kiệm nguyên liệu trong quá trình chế biến.

Nội dung chính:

1. KHÁI QUÁT VỀ BÁNH VÀ MÓN ĂN TRÁNG MIỆNG ÂU

Mục tiêu

- Giải thích được vai trò của bánh và món ăn tráng miệng Âu
- Liệt kê được các căn cứ để phân loại bánh.
- Biết cách lựa chọn nguyên liệu và sử dụng các trang thiết bị, dụng cụ trong chế biến bánh và món ăn tráng miệng Âu.
- Chăm thận, chính xác trong việc lựa chọn nguyên liệu, dụng cụ trong quá trình chế biến bánh và món ăn tráng miệng Âu.

1.1. Vai trò của bánh và món ăn tráng miệng Âu

- Là thành phần lương thực chính của bữa ăn Âu. Do vậy cuộc sống hàng ngày của người Âu không thể thiếu bánh.
- Giữ vị trí quan trọng của nhóm món ăn phụ, điểm tâm, tráng miệng.
- Giữ vai trò là món ăn nghi lễ trong các bữa tiệc.
- Được sử dụng nhiều và thuận tiện cho các bữa ăn đòi hỏi sự cơ động gọn nhẹ.

1.2. Phân loại bánh Âu

1.2.1. Căn cứ theo tính chất vị

*** Bánh mặn**

Bánh mặn Âu bao gồm các loại bánh nổi vị mặn là chủ yếu, loại bánh này chế biến từ các nguyên liệu là bột (gạo, ngô, khoai, sắn...) với trứng, sữa, bơ, mỡ, thịt, nấm, hành, tiêu, phomarge, muối... Về số lượng thì bánh mặn ít hơn bánh ngọt nhưng theo tính chất sử dụng thì phong phú hơn. Bánh mặn có thể dùng trong các bữa ăn thường, bữa ăn phụ, lót dạ hoặc dùng để ăn khai vị, ăn thường thức trong bữa ăn chính hoặc ăn tiệc...

*** Bánh ngọt**

Bánh ngọt Âu bao gồm các bánh khi ăn nổi vị ngọt, loại bánh này chế biến từ các nguyên liệu chính là bột, đường, bơ, sữa, trứng, quả tươi, quả khô, mứt cùng các nguyên liệu phụ khác là kẹo, sôcôla, cafe, chất màu, chất thơm, rượu ngọt... Bánh ngọt có số lượng nhiều, phong phú, nhưng tính chất sử dụng lại hẹp hơn. Thường bánh ngọt chỉ sử dụng để ăn tráng miệng hoặc ăn lót dạ hoặc dùng vào bữa phụ.

1.2.2. Căn cứ vào đặc điểm công nghệ chế biến hoặc cấu tạo của bánh người ta chia thành

Bánh sử dụng bột nhào

Bánh sử dụng kem

Bánh sử dụng bột trắng

1.4. Nguyên liệu chế biến bánh và món ăn tráng miệng Âu

- Bột để chế biến bánh : thông thường là bột mỳ, ngoài ra còn có bột ngô, khoai, gạo... Bột mì là nguyên liệu chủ yếu để làm bột bánh và cũng là nền của bánh. Bột có tác dụng tạo vị ngọt tự nhiên và là nguồn nguyên liệu cho quá trình lên men, tạo độ nở cho bánh. Bột phải không lẫn tạp chất, không sâu mọt, mốc, vón cục, không hôi, có mùi thơm tự nhiên.

- Đường : thông thường là đường kính. Đường có tác dụng tạo độ ngọt cho bánh, sản xuất khí CO₂, tạo màu vỏ bánh. Yêu cầu đường sạch, khô, thơm, không lẫn tạp chất.

- Sữa : thường dùng là sữa tươi, hộp, sữa bột. Sữa đóng vai trò thay nước và là thành phần cấu tạo nên kem để làm nhân và trang trí bánh ngọt, làm bánh dậy mùi thơm, tăng độ mềm xốp cho bánh, tăng giá trị dinh dưỡng. Yêu cầu sữa phải tươi mới, được bảo quản tốt.

- Trứng : thường dùng trứng gà là chủ yếu (có loại chỉ lấy lòng trắng, có loại chỉ lấy lòng đỏ hoặc lấy cả 2) . Nếu làm kem phải là trứng gà. Lòng trắng trứng có tác dụng tạo độ nở, xốp và để làm kem. Lòng đỏ trứng có tác dụng tạo màu, tạo hương vị thơm ngon đặc trưng cho bánh.

- Kem : kem tươi thường dùng để làm nhân bánh hoặc phủ lên bánh. Có tác dụng làm tăng thêm giá trị dinh dưỡng, tăng thêm hương vị cho bánh kem.

- Bơ : có tác dụng làm bánh thơm ngon và bở hơn, làm cho bánh to, xốp. Yêu cầu bơ tươi mới, thơm không hôi, không mốc, đặc cứng (luôn bảo quản lạnh).

- Nước là thành phần quan trọng để hoà trộn bột, muối, đường, men...nước yêu cầu phải sạch, không có mùi lạ.

- Mỡ : không hôi, không lẫn tạp chất.

- Trái cây : là thành phần không thể thiếu được trong bánh ngọt, trái cây làm tăng vẻ đẹp tự nhiên, giá trị dinh dưỡng. Những trái cây như : chuối, cam, lê, táo, hạnh nhân, đu đủ, dâu tây...Có thể ở dạng tươi hoặc nấu chín, ở dạng mứt hay dạng khô. Yêu cầu phải đảm bảo chất lượng, không dập, ôi, mốc, hỏng...

- Mứt : làm nhân bánh hoặc trang trí bánh.

- Cafe, cacao, sôcôla : cafe bột hoặc cafe hòa tan, có tác dụng tạo mùi, vị, màu cho bánh, kem. Yêu cầu thơm, không mùi lạ, không mốc.

- Sôcôla : có đặc điểm màu nâu đen, dễ hút ẩm và chảy nước (có thể thay thế bằng ca cao), yêu cầu phải khô, không mốc, vón cục và thơm.

- Rượu ngọt : có rượu cam, chanh, rum, táo, dứa...nói chung là các loại rượu có vị ngọt, mùi thơm mạnh, thường dùng để dưới vào bánh hoặc cho lẫn vào caramen bánh với liều lượng tốt.

- Chất làm nở bột : có thể là men NaHCO₃ hay (NH₄)₂CO₃. Là nhân tố của quá trình lên men bột nhào .

- Chất thơm : có tác dụng làm thơm bánh như bột vani với tỷ lệ quy định 0.01- 0.02%, yêu cầu khô, thơm mạnh, không bị mất mùi.

1.3. Thiết bị, dụng cụ chế biến bánh và món ăn tráng miệng Âu

- Lò nướng bánh



Hình 2.1: Lò nướng bánh

- Kệ để khay bánh



Hình 2.2: Kệ để khay bánh

- Máy đánh trứng, trộn bột



Hình 2.3: Máy đánh trứng, trộn bột

Máy này có chức năng trộn đều tất cả các nguyên liệu với khối lượng lớn, với thời gian ngắn và đều hơn. Máy có chức năng nhanh chậm do vậy tạo ra loại bột có chất lượng cao. Máy này còn có nhiều tay đảo khác nhau do vậy khi dùng các loại bột cứng hay lỏng ta phải thay tay cầm khác nhau.

- Máy đánh trứng cầm tay hoặc phới đánh trứng



Hình 2.4: Máy đánh trứng cầm tay



Hình 2.5: Phới đánh trứng

- Các dụng cụ đo lường



Hình 2.6: Cân



Hình 2.7: Ca đo lường

- Rây bột



Hình 2.8: Rây bột

- Cọ quét mặt bánh, khuôn và con lăn cán bột
Bút lông dùng để phết bơ, dầu, trứng, nước đường hay si rô....



Hình 2.9: Cọ quét mặt bánh, khuôn và con lăn cán bột

- Dao trộn bột



Hình 2.10: Dao trộn bột

- Khay bánh

Khay nướng thông thường được làm bằng thép chống dính, chịu được ở nhiệt độ cao. Khay có nhiều loại và kích thước khác nhau cho từng loại bánh.



Hình 2.11: Khay bánh



Hình 2.12: Khay bánh

- Khuôn bánh

Khuôn bánh có nhiều hình dạng, kích thước thuận tiện cho việc sử dụng



Hình 2.13: Khuôn bánh



Hình 2.14: Khuôn bánh

- Dao răng cưa

Dao cắt bánh thường là dao răng cưa giúp cho việc cắt bánh được mịn màng, bánh không bị xẹp hay vỡ khi ta dùng dao thái.



Hình 2.15: Dao răng cưa

- Dao miết mặt



Hình 2.16: Dao miết mặt

- Đui và dù bắt bông kem

Đui dùng để bơm kem và dùng để tạo ra các loại hình hoa khác nhau trang trí cho bánh.



Hình 2.17: Đui và dù bắt bông kem

- Các dụng cụ làm bánh kem: Đồ cắt bánh bông lan, bàn xoay, dao trét/chà láng kem, lược răng cưa/miếng tam giác răng cưa (dùng để tạo vân trên kem), kéo cắt bông kem để di chuyển, túi nylông đựng kem...



Hình 2.18: Các dụng cụ phụ trợ

2. KỸ THUẬT CHẾ BIẾN CÁC LOẠI KEM CƠ BẢN

Mục tiêu:

- Mô tả được quy trình chế biến các loại kem cơ bản.
- Chế biến được các loại kem cơ bản.

- Cần thận, chính xác, an toàn và tiết kiệm nguyên liệu trong quá trình chế biến các loại kem cơ bản.

2.1. Kỹ thuật chế biến kem Chantilly



Hình 2.19: Kem Chantilly

* Mục tiêu

- Mô tả được quy trình chế biến món: Kem Chantilly.
- Biết lựa chọn kem tươi và các nguyên liệu đi kèm, đảm bảo chất lượng tốt.
- Thao tác chính xác quy trình chế biến món: Kem Chantilly đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Tổ chức nơi làm việc thuận tiện, đầy đủ phương tiện, dụng cụ.
- Rèn luyện tác phong làm việc cẩn thận, nhiệt tình, tiết kiệm đảm bảo an toàn lao động.

a) Quy trình chế biến

Bước 1: Chuẩn bị

- Chuẩn bị các trang thiết bị phòng bánh: Bếp ga, chảo, máy xay đường, chậu i nốc, phới đánh trứng, chậu đựng đá...
- Định lượng nguyên liệu dùng cho 10 xuất:

Nguyên liệu	Số lượng	Nguyên liệu	Số lượng
Kem tươi	0,50 lít	vani	1 ống

Đường	0,15 kg		
-------	---------	--	--

Bước 2: Sơ chế nguyên liệu

- Cho đường vào chảo đảo qua cho nóng, đổ đường vào chậu inox, để nguội.

- Cho đường vào máy xay, xay mịn.

Bước 3: Đánh kem Chantilly

- Cho kem vào âu, đặt vào môi trường đá lạnh, dùng phới đánh đều tay và liên tục để kem dần dần quánh lại.

- Rắc đường, vani vào và tiếp tục đánh cho đến khi hỗn hợp có trạng thái đặc sánh.

Bước 4: Trình bày và bảo quản sản phẩm

- Kem đem bảo quản tủ lạnh, để trong âu hay hộp nhựa có phủ ni lông.

- Khi sử dụng để nguyên màu kem hay pha màu cà phê, sô cô la, màu thực phẩm dùng trang trí các loại bánh giúp cho các loại bánh có hình thức và mùi thơm hấp dẫn hơn.

Bước 5: Yêu cầu thành phẩm

- Màu sắc: Kem có màu trắng mịn.

- Mùi: Nổi mùi thơm của kem tươi và vani.

- Vị: Có vị ngọt nhẹ.

- Trạng thái: Kem mượt bóng, cứng xốp, không chảy sệ.

* Các dạng sai hỏng và cách phòng ngừa

STT	Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
1	Kem không cứng mượt, chảy sệ.	- Đường xay to, đánh kem chưa mượt	- Đường xay nhỏ mịn, đánh kem mượt

b) Thực hành chế biến

- Chia nhóm thực hành tùy theo điều kiện cụ thể của từng cơ sở giảng dạy.

- Hướng dẫn thực hiện từng bước theo quy trình.

STT	Tên công việc	Dụng cụ, thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật
1	Chuẩn bị nguyên	Khay, bát, đĩa.	- Đúng chủng loại, đảm bảo số lượng

	liệu, dụng cụ		và chất lượng.
2	Sơ chế nguyên liệu	Bát, khay, rây bột.	- Đảm bảo vệ sinh tinh khiết, phù hợp với yêu cầu chế biến.
3	Đánh kem Chantilly	Âu inox, phới, thìa, bát.	- Đánh kem đúng tỷ lệ và phù hợp với quy trình chế biến.
4	Trình bày sản phẩm	Âu, khay, hộp nhựa.	- Bảo quản lạnh, đảm bảo chất lượng sản phẩm.
5	Yêu cầu thành phẩm	Thìa, cốc, giấy ăn, nước lọc	- Đạt được các chỉ tiêu về cảm quan: Màu sắc, mùi, vị, trạng thái.

Ứng dụng: Đây cũng là loại kem cao cấp được chế biến và sử dụng trong môi trường mát, lạnh, khi phục vụ cần chú ý : Yếu tố nhiệt độ môi trường.

- Các loại kem trên được sử dụng làm nhân hoặc làm chất kết dính hoặc trình bày, trang trí vào các loại bánh.

2.2. Kỹ thuật chế biến kem Patissier



Hình 2.20: Kem Patissier

* Mục tiêu

- Mô tả được quy trình chế biến món: Kem Patissier.
- Biết lựa chọn bột mỳ loại tốt và các nguyên liệu đi kèm đảm bảo chất lượng tốt
- Thao tác chính xác quy trình chế biến món: Kem Patissier đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Tổ chức nơi làm việc thuận tiện, đầy đủ phương tiện, dụng cụ.
- Rèn luyện tác phong làm việc cẩn thận, nhiệt tình, tiết kiệm và đảm bảo an toàn lao động.

a) Quy trình chế biến

Bước 1: Chuẩn bị

- Chuẩn bị các trang thiết bị : Bếp ga, xoong, đĩa cả, phới đánh trứng, rây bột...
- Định lượng nguyên liệu dùng cho 10 xuất:

Nguyên liệu	Số lượng	Nguyên liệu	Số lượng
Sữa tươi	0,40 lít	vani	1 ống
Đường	0,09 kg	Bột ni ông	0,01 kg
Bột mỳ	0,05 kg	Lòng đỏ trứng gà	2chiếc

Bước 2: Sơ chế nguyên liệu

- Rây sạch bột mỳ.
- Cho đường và sữa vào xoong, khuấy tan đường, cho bột mỳ, bột niông khuấy đều, lọc qua dây.
- Cho lòng đỏ trứng vào bát to dùng phới đánh kỹ rồi hoà đều với 1 ít sữa tươi.

Bước 3: Chế biến nhiệt

- Đặt kem lên bếp, đun sôi, khuấy đều, giảm nhỏ lửa, khi bột chín đổ bát trứng và vani vào khuấy liên tục đến khi kem đặc, chín lấy ra để nguội.

Bước 4: Trình bày và bảo quản sản phẩm

- Đổ kem ra âu súp, phủ kín bề mặt bằng ni lông, đem bảo quản trong tủ lạnh là được.

Bước 5: Yêu cầu thành phẩm

- Màu sắc: Kem có màu vàng nhạt, mịn.
- Mùi: Nổi mùi thơm của sữa tươi và vani.
- Vị: Có vị ngọt nhẹ.
- Trạng thái: Kem phải bền vững, không vữa, không chảy, sánh mượt, bóng, thơm, ngon béo ngậy.

* Các dạng sai hỏng và cách phòng ngừa

STT	Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
1	Kem không cứng mượt, chảy sệ.	Tỷ lệ các nguyên liệu không cân đối, quấy kem chưa chín bột.	Theo đúng công thức, quấy kem chín mượt.

b) Thực hành chế biến

- Chia nhóm thực hành tùy theo điều kiện cụ thể của từng cơ sở giảng dạy.
- Hướng dẫn thực hiện từng bước theo quy trình.

STT	Tên công việc	Dụng cụ, thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật
1	Chuẩn bị nguyên liệu, dụng cụ	Khay, bát, đĩa.	- Đúng chủng loại, đảm bảo số lượng và chất lượng.
2	Sơ chế nguyên liệu	Bát, khay, rây bột.	- Đảm bảo vệ sinh khiết, phù hợp với yêu cầu chế biến.
3	Chế biến nhiệt	Nồi inox, phới, thìa, bát.	- Đánh kem đúng tỷ lệ và phù hợp với quy trình chế biến.
4	Trình bày sản phẩm	Ấu, khay, hộp nhựa.	- Bảo quản lạnh, đảm bảo chất lượng sản phẩm.

5	Yêu cầu thành phẩm	Thìa, cốc, giấy ăn, nước lọc.	- Đạt được các chỉ tiêu về cảm quan: Màu sắc, mùi, vị, trạng thái.
---	--------------------	-------------------------------	--

2.3. Kỹ thuật chế biến kem Anglaise



Hình 2.21: Kem Anglaise

* Mục tiêu

- Mô tả được quy trình chế biến món: Kem Anglaise.
- Biết lựa chọn kem tươi và các nguyên liệu đi kèm đảm bảo chất lượng.
- Thao tác chính xác quy trình chế biến kem Anglaise đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Tổ chức nơi làm việc thuận tiện, đầy đủ phương tiện, dụng cụ.
- Rèn luyện tác phong làm việc cẩn thận, nhiệt tình, tiết kiệm và an toàn lao động.

a) Quy trình chế biến

Bước 1: Chuẩn bị

- Chuẩn bị các trang thiết bị phòng bánh: Bếp ga, xoong, phới đánh trứng...

- Định lượng nguyên liệu dùng cho 10 xuất:

Nguyên liệu	Số lượng	Nguyên liệu	Số lượng
Kem tươi	0,40 lít	Vani	1 ống
Đường	0,10 kg	Lòng đỏ trứng gà	2 chiếc
Muối	0,002 kg		

Bước 2: Sơ chế nguyên liệu

- Cho lòng đỏ trứng vào bát to dùng phới đánh kỹ rồi hoà đều với 1 ít sữa tươi.

Bước 3: Chế biến nhiệt

- Cho kem tươi, vani, muối và 60g đường vào xoong đun sôi nhỏ lửa khoảng 15 phút.

- Cho lòng đỏ trứng và lượng đường còn lại vào bát to hoặc máy đánh cho đến khi đường tan đều trong trứng.

- Đổ từ từ kem sôi vào âu đường và trứng, đánh đều cho đến khi hết số kem.

Bước 4: Trình bày và bảo quản sản phẩm

- Lọc lại kem, cho vào âu súp, để nguội bảo quản trong tủ lạnh.

Bước 5: Yêu cầu thành phẩm

- Màu sắc: Kem có màu vàng nhạt, mịn.

- Mùi: Nổi mùi thơm của kem tươi và vani.

- Vị: Có vị ngọt nhẹ.

- Trạng thái: Kem phải bền vững, không vữa, không chảy, sánh mượt, bóng, thơm, ngon béo ngậy.

*** Các dạng sai hỏng và cách phòng ngừa**

STT	Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
1	Kem không cứng mượt, chảy sệ.	- Nấu đường còn non, chưa đúng độ thành si rô.	- Nấu đường nhỏ lửa đến đúng độ sánh thành si rô.

b) Thực hành chế biến

- Chia nhóm thực hành tùy theo điều kiện cụ thể của từng cơ sở giảng dạy.
- Hướng dẫn thực hiện từng bước theo quy trình.

STT	Tên công việc	Dụng cụ, thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật
1	Chuẩn bị nguyên liệu, dụng cụ	Khay, bát, đĩa.	- Đúng chủng loại, đảm bảo số lượng và chất lượng.
2	Sơ chế nguyên liệu	Bát, khay, rây bột.	- Đảm bảo vệ sinh tinh khiết, phù hợp với yêu cầu chế biến.
3	Chế biến nhiệt	Ấu inox, phới, thìa, bát.	- Đánh kem đúng tỷ lệ và phù hợp với quy trình chế biến.
4	Trình bày sản phẩm	Ấu, hộp nhựa.	- Bảo quản lạnh, đảm bảo chất lượng sản phẩm.
5	Yêu cầu thành phẩm	Thìa, cốc, giấy ăn.	- Đạt được các chỉ tiêu về cảm quan: Màu sắc, mùi, vị, trạng thái.

2.4. Kỹ thuật chế biến kem Beure



Hình 2.22: Kem Beure

*** Mục tiêu**

- Mô tả được quy trình chế biến: Kem Bơ
- Biết lựa chọn trứng gà, bơ và các loại nguyên liệu đi kèm đảm bảo chất lượng.
- Thao tác chính xác quy trình chế biến món kem Bơ đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Tổ chức nơi làm việc thuận tiện, đầy đủ phương tiện, dụng cụ.
- Rèn luyện tác phong làm việc cẩn thận, nhiệt tình, an toàn lao động.

a) Quy trình chế biến

Bước 1: Chuẩn bị

- Chuẩn bị các trang thiết bị : Bếp ga, xoong, phới đánh trứng...
- Định lượng nguyên liệu dùng cho 10 xuất:

Nguyên liệu	Số lượng	Nguyên liệu	Số lượng
Lòng trắng trứng gà	4 quả	Bơ	0,20 kg
Đường xay	0,125 kg	Vani	1 ống nhỏ
Nước	0, 025 lít		

Bước 2: Sơ chế nguyên liệu

- Rây mịn đường.
- Trứng tách đôi lấy lòng trắng (không lẫn vỏ).
- Bơ để mềm.

Bước 3: Chế biến nhiệt

- Đun đường và nước trong một xoong nhỏ với nhiệt độ 100⁰C. Khi nước đường sánh, dùng chiếc đũa nhúng vào nhấc lên thấy đường chảy thành dòng.

Bước 4: Đánh kem

- Dùng phới đánh trứng nổi bông, trắng như tuyết.
- Đổ từ từ đường được nấu vào lòng trắng trứng tiếp tục đánh đến khi ngội hẳn, để tủ lạnh 10 phút.

Bước 5: Trình bày và bảo quản sản phẩm

- Kem đem bảo quản tủ lạnh, để trong âu hay hộp nhựa có phủ ni lông.
- Khi sử dụng để nguyên màu kem hay pha màu cà phê, sô cô la, màu thực phẩm dùng trang trí các loại bánh như ga tô, bông lan....

Bước 6: Yêu cầu thành phẩm

- Màu sắc: Kem có màu vàng nhạt.
- Mùi: Thơm mùi vani.
- Vị: Ngọt mát.
- Trạng thái: Kem mượt bóng, cứng xốp, không chảy sệ.

*** Các dạng sai hỏng và cách phòng ngừa**

STT	Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
1	Kem không cứng mượt, chảy sệ.	- Nấu đường còn non, chưa đúng độ thành si rô. - Bơ để chảy loãng.	- Nấu đường nhỏ lửa đến đúng độ sánh thành si rô. - Bơ chỉ để mềm.

b) Thực hành chế biến

- Chia nhóm thực hành tùy theo điều kiện cụ thể của từng cơ sở giảng dạy.
- Hướng dẫn thực hiện từng bước theo quy trình.

STT	Tên công việc	Dụng cụ, thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật
1	Chuẩn bị nguyên liệu, dụng cụ	Khay, bát, đĩa.	- Đúng chủng loại, đảm bảo số lượng và chất lượng.
2	Sơ chế nguyên liệu	Bát, khay, rây bột.	- Đảm bảo vệ sinh tinh khiết, phù hợp với yêu cầu chế biến.
3	Chế biến nhiệt	Xoong, đĩa cả, bếp nấu.	- Đun đường si rô với nhiệt độ nhỏ, chú ý thời gian đến đường.
4	Đánh kem	Âu inox, phới.	- Trứng đánh nổi cứng. - Trứng, đường, bơ đánh mượt, đồng nhất.
5	Âu, khay, hộp nhựa.	- Bảo quản lạnh, đảm bảo chất lượng sản phẩm.	
6	Yêu cầu thành phẩm	Thìa, dao, đĩa, giấy ăn.	- Đạt được các chỉ tiêu về cảm quan: Màu sắc, mùi, vị, trạng thái.

3. KỸ THUẬT CHẾ BIẾN CÁC LOẠI BẠT CƠ BẢN

Mục tiêu:

- Mô tả được quy trình chế biến các loại bột cơ bản.
- Chế biến được các loại bột cơ bản.
- Cẩn thận, chính xác, an toàn và tiết kiệm nguyên liệu trong quá trình chế biến các loại bột cơ bản

3.1. Kỹ thuật chế biến bột Choux

*** Mục tiêu**

- Mô tả được quy trình chế biến : Bột Choux

- Biết lựa chọn bột mỳ loại tốt, trứng, bơ và các nguyên liệu, gia vị đi kèm đảm bảo chất lượng tốt.

- Thao tác chính xác quy trình chế biến món: Bạt Choux đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

- Tổ chức nơi làm việc thuận tiện, đầy đủ phương tiện, dụng cụ.

- Rèn luyện tác phong làm việc cẩn thận, nhiệt tình, tiết kiệm, an toàn lao động.

a) Quy trình chế biến

Bước 1: chuẩn bị

- Chuẩn bị các trang thiết bị : Bếp ga, nồi có cán, vung, đũa cả...

- Định lượng nguyên liệu dùng cho 10 xuất:

Nguyên liệu	Số lượng	Nguyên liệu	Số lượng
Bột mỳ chia khóa đỏ	0,30 kg	Trứng gà	0,50 kg
Bơ	0,10 kg	Muối	1 ít
Nước	0,50 lít		

Bước 2: Sơ chế nguyên liệu

- Rây kỹ bột mỳ.

Bước 3: Chế biến bột Choux

- Cho nước, bơ, muối vào 1 cái xoong đun sôi, dùng dao bay nhỏ để trộn bột mỳ đã được rây kỹ vào chất lỏng sau đó lại đặt xoong lên bếp để đun kỹ hỗn hợp này (nhỏ lửa) rồi bắc ra để nguội. Đập từng quả trứng, đánh nhuyễn, cho tới khi hết trứng đến khi được 1 thứ bột nhão mịn là được.

Bước 4 : Yêu cầu sản phẩm

- Màu sắc: Bạt bột có màu vàng nhạt.

- Mùi: Thơm của bơ bột.

- Vị: Ngọt mát.

- Trạng thái: Bạt bóng, mượt, không chảy sệ.

- Loại bột này được ứng dụng để làm các loại bánh như: bánh rán phồng, bánh choux ala crem.

*** Các dạng sai hỏng và cách phòng ngừa**

STT	Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
1	Bạt không mượt chảy sệ	Nấu bột bị vón, đánh nhiều trứng.	Vào bột sánh mượt, vằn bạt chín, đánh trứng đúng công thức và từng quả một.

b) Thực hành chế biến

- Chia nhóm thực hành tùy theo điều kiện cụ thể của từng cơ sở giảng dạy.
- Hướng dẫn thực hiện từng bước theo quy trình.

STT	Tên công việc	Dụng cụ, thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật
1	Chuẩn bị nguyên liệu, dụng cụ	Đĩa, bát, khay ca đựng nước, dao.	- Đúng chủng loại, đảm bảo số lượng và chất lượng.
2	Sơ chế nguyên liệu	Khay, bát to, rây bột.	- Đảm bảo vệ sinh tinh khiết, phù hợp với yêu cầu chế biến.
3	Chế biến bột choux	Đũa cả, nồi có cán, vung	- Cho nước, bơ, muối vào 1 cái xoong đun sôi, dùng dao bay nhỏ để trộn bột mỳ đã được rây kỹ vào chất lỏng sau đó lại đặt xoong lên bếp để đun kỹ hỗn hợp này (nhỏ lửa) rồi bắc ra để nguội bột.
4	Đánh bạt	Đũa cả, nồi có cán, vung	Đập từng quả trứng, đánh nhuyễn, cho tới khi hết trứng đến khi được 1 thứ bột

			nhão mịn là được.
5	Ứng dụng	Nồi có nắp	- Loại bột này được ứng dụng để làm các loại bánh như: bánh rán phồng, bánh choux ala crem.
6	Yêu cầu thành phẩm	Thìa, đũa cá	- Đạt được các chỉ tiêu về cảm quan: Màu sắc, mùi, vị, trạng thái.

3.2. Kỹ thuật chế biến bột gập (Milffeill)

Bột gập được cấu tạo bao gồm nhiều lớp bột chồng lên nhau và giữa 2 lớp bột xen kẽ 1 lớp bơ đặc, đặc điểm này giúp bột trở lên tơi, xốp và béo ngậy. Bột gập để làm nhiều loại bánh mặn và bánh ngọt. Đây là loại bột cơ bản đòi hỏi người đầu bếp phải có kinh nghiệm và trình độ cao.

* Mục tiêu

- Mô tả được quy trình chế biến món: bột gập (Milffeill)
- Biết lựa chọn bột mỳ loại tốt, bơ và các nguyên liệu đi kèm đảm bảo chất lượng.
- Thao tác chính xác quy trình chế biến món: bột gập (Milffeill) đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Tổ chức nơi làm việc thuận tiện, đầy đủ phương tiện, dụng cụ.
- Rèn luyện tác phong làm việc cẩn thận, nhiệt tình, tiết kiệm an toàn lao động. **a) Quy trình chế biến.**

Bước 1: Chuẩn bị

- Chuẩn bị các trang thiết bị: Bàn mặt đá, con lăn cán bột, tủ lạnh khay, khăn vải...

- Định lượng nguyên liệu dùng cho 20 xuất:

Nguyên liệu	Số lượng	Nguyên liệu	Số lượng
Bột mỳ chia khóa đỏ	0.50 kg	Muối	1 ít

bơ	0,20 kg	Nước	0,25 lít
----	---------	------	----------

Bước 2: Sơ chế nguyên liệu

- Rây kỹ bột mì.

Bước 3: Chế biến bột gập (Milffeill)

- Bột mì quây thành hình miệng giếng, cho muối, nước nhào kỹ, đặt vào khay để lạnh 15 phút rồi đem cán khối bột thành hình vuông có độ dày bằng 4 mm. Xếp bơ phủ kín 1/2 diện tích, gập nửa bột còn lại phủ kín bơ, để bột trong tủ lạnh 15 phút sau đó cán bột thành hình chữ nhật có chiều dài =3 lần chiều rộng, tiếp tục gập bột thành hình vuông rồi đưa vào làm lạnh 15 phút sau đó tiếp tục cán. Cứ như vậy tiếp đến 4- 6 lần

Bước 4: ứng dụng

- Bột gập để làm nhiều loại bánh mặn và bánh ngọt như: Bánh sừng bò (croissant). Bánh tròn nhân nho.

Bước 5 : Yêu cầu thành phẩm

- Màu sắc: Sản phẩm có màu trắng.
- Mùi: Thơm của bột mì và bơ.
- Vị: Béo ngậy.
- Trạng thái: Bột bánh mịn, có nhiều lớp đan xen nhau.

*** Các dạng sai hỏng và cách phòng ngừa**

STT	Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
1	Bột bánh bị nhão, bơ bị chảy	Làm bột bánh không đúng với công thức.	Làm bột bánh đúng với công thức.

b) Thực hành chế biến

- Chia nhóm thực hành tùy theo điều kiện cụ thể của từng cơ sở giảng dạy.
- Hướng dẫn thực hiện từng bước theo quy trình

STT	Tên công việc	Dụng cụ, thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật
1	Chuẩn bị nguyên liệu, dụng cụ	Đĩa, bát, khay ca đựng nước, dao.	- Đúng chủng loại, đảm bảo số lượng

			và chất lượng.
2	Sơ chế nguyên liệu	Khay, bát to, rây bột.	- Đảm bảo vệ sinh tinh khiết, phù hợp với yêu cầu chế biến.
3	Chế biến bột gắp millfeill	Cây cán, khay, khăn vải.	- Đánh bột đủ độ dẻo. - ủ bột đủ độ ẩm và nhiệt độ.
4	Ứng dụng	Khay, cây cán bột.	- Dùng để làm một số loại bánh mặn hoặc bánh ngọt.
5	Yêu cầu thành phẩm	Dao ăn, đĩa, giấy ăn.	- Đạt được các chỉ tiêu về cảm quan: Màu sắc, mùi, vị, trạng thái.

*** Những điểm cần chú ý khi làm bột gắp.**

- Bơ không nên mềm quá, nếu không có bơ có thể thay bằng margarin.
- Mùa hè không cán quá 5 lần, mùa đông không cán quá 6 lần, mỗi lần cán và gắp phải để trong điều kiện lạnh.
- Không đặt bột lên nước đá mà phải đặt vào khay.
- Cán đều tay để bột mỏng bằng nhau, khi chín không bị méo mó.
- Cán xong phải làm chín ngay, nếu để lâu bột sẽ không nở, bị chảy bơ và bột không thành lớp.

3.3. Kỹ thuật chế biến bột xốp (Genoise)

*** Mục tiêu**

- Mô tả được quy trình chế biến món: bột xốp (Genoise)
- Biết lựa chọn bột mỳ loại tốt, trứng, đảm bảo chất lượng.
- Thao tác chính xác quy trình chế biến món: bột xốp (Genoise)- Savoa đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Tổ chức nơi làm việc thuận tiện, đầy đủ phương tiện, dụng cụ.
- Rèn luyện tác phong làm việc cẩn thận, nhiệt tình, an toàn lao động.

a) Quy trình chế biến

Bước 1: Chuẩn bị

- Chuẩn bị các trang thiết bị : Máy đánh trứng, khay...
- Định lượng nguyên liệu dùng cho 10 xuất:

Nguyên liệu	Số lượng	Nguyên liệu	Số lượng
Bột mỳ	0,60kg	Đường	0,50 kg
Trứng gà	1,00 kg	vani	2 ống nhỏ

Bước 2: Sơ chế nguyên liệu

- Rây kỹ bột mỳ.
- Đập trứng từng quả ra chậu inox.

Bước 3: Chế biến bột xốp (Genoise)- Savoia bột bánh ga tô

- Cho trứng, đường vào 1 cái tô bằng kim loại dùng máy đánh hỗn hợp cho tới khi có bọt khí nổi lên và đặc cứng lại. Khi hỗn hợp đã có đủ độ cứng dùng 1 cái bay để trộn đều bột mỳ rây và vani vào.

Bước 4: Yêu cầu thành phẩm

- Màu sắc: Bột có màu vàng nhạt.
- Mùi: Thơm của bột, bơ, trứng.
- Vị: Ngọt mát.
- Trạng thái: Bột mềm, mượt, mịn.

* Các dạng sai hỏng và cách phòng ngừa.

STT	Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
1	Bột nở kém, không xốp.	<ul style="list-style-type: none">- Đánh đường trứng chưa nổi cứng.- Khi trộn bột mỳ quá kỹ.	<ul style="list-style-type: none">- Đánh đường trứng phải đạt độ cứng.- Khi trộn bột không quá kỹ sẽ làm cho bột keo dính, kém nở.

b) Thực hành chế biến

- Chia nhóm thực hành tùy theo điều kiện cụ thể của từng cơ sở giảng dạy.
- Hướng dẫn thực hiện từng bước theo quy trình

STT	Tên công việc	Dụng cụ, thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật
1	Chuẩn bị nguyên liệu, dụng cụ	Đĩa, bát, khay ca đưng nước, dao.	- Đúng chủng loại, đảm bảo số lượng và chất lượng.
2	Sơ chế nguyên liệu	Khay, bát to, rây bột.	- Đảm bảo vệ sinh tinh khiết, phù hợp với yêu cầu chế biến.
3	Chế biến bột savoa	Máy đánh trứng, khuôn bánh, khay, khăn vải.	- Đánh bột đủ độ dẻo.
4	Yêu cầu thành phẩm	Thìa, đũa cá.	- Đạt được các chỉ tiêu về cảm quan: Màu sắc, mùi, vị, trạng thái.

3.4. Kỹ thuật chế biến bột lên men

* Mục tiêu

- Mô tả được quy trình chế biến bột lên men.
- Biết lựa chọn bột mỳ loại tốt, trứng, sữa và các nguyên liệu đi kèm đảm bảo chất lượng.
- Thao tác chính xác quy trình chế biến món: bột lên men đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Tổ chức nơi làm việc thuận tiện, đầy đủ phương tiện, dụng cụ.
- Rèn luyện tác phong làm việc cẩn thận, nhiệt tình, tiết kiệm và đảm bảo an toàn lao động.

a) Quy trình chế biến

Bước 1: Chuẩn bị

- Chuẩn bị các trang thiết bị nhà bếp: Bàn mặt đá, khay, khăn vải...
- Định lượng nguyên liệu dùng cho 20 xuất:

Nguyên liệu	Số lượng	Nguyên liệu	Số lượng
Bột mỳ chia khóa đỏ	1,00 kg	Đường	0,02 kg

Trứng	1 quả	Chất phụ gia	1 thìa cà phê
Nước ấm	0,45 lít	Men Lơ via	0,02 kg
Sữa tươi	0,05 lít	Muối	

Bước 2: Sơ chế nguyên liệu

- Rửa sạch bột mỳ.
- Trứng đập ra bát đánh tan.
- Hòa men với nước ấm (30⁰C) Hòa men làm bánh với nước (mùa đông nên sử dụng nước ấm khoảng 35-37⁰C).

Bước 3: Nhào bột

- Bột mỳ quây thành hình miệng giếng rồi đổ nước đã được hòa với men làm bánh cùng sữa, thêm đường, trứng gà, muối, chất phụ gia Nhào tất cả thành 1 hỗn hợp bột nhào mềm và để vào nơi ấm khoảng 35 – 37⁰C ủ trong khoảng 2 giờ (thường dùng bột này để chế biến bánh mỳ...)

Bước 4: Yêu cầu thành phẩm

- Bạt bóng, mịn, mềm, béo.

* Các dạng sai hỏng và cách phòng ngừa

STT	Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
1	Bạt không nở	- Men để quá thời hạn sử dụng hoặc lúc đầu hòa vào nước nóng quá.	- Dùng loại men mới và đủ lượng. - Hòa men vào nước ấm để vi sinh phát triển tốt
2	Bạt kém nở bề mặt.	- Ủ bột ở nhiệt độ thấp và để thời gian quá lâu, độ ẩm kém.	- Ủ bột ở điều kiện hợp lý về nhiệt độ và độ ẩm.

b) Thực hành chế biến

- Chia nhóm thực hành tùy theo điều kiện cụ thể của từng cơ sở giảng dạy.
- Hướng dẫn thực hiện từng bước theo quy trình

STT	Tên công việc	Dụng cụ, thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật
-----	---------------	-------------------	------------------

1	Chuẩn bị nguyên liệu, dụng cụ	Bàn đá, bát, khăn	- Đúng chủng loại, đảm bảo số lượng và chất lượng.
2	Sơ chế nguyên liệu	Khay, chậu, bát to, rây bột,	- Đảm bảo vệ sinh tinh khiết, phù hợp với yêu cầu chế biến.
3	Nhào, ủ bột,	Khay, khăn vải,	- Nhào bột mềm dẻo không dính tay. - ủ bột đủ độ ẩm và nhiệt độ, đúng thời gian
4	Yêu cầu thành phẩm	Thìa	- Đạt được các chỉ tiêu về cảm quan: Màu sắc, mùi, vị, trạng thái.

3.5. Kỹ thuật chế biến bột Bignet

* Mục tiêu

- Mô tả được quy trình chế biến bột Bignet.
- Biết lựa chọn bột mỳ loại tốt, trứng, bơ, đảm bảo chất lượng.
- Thao tác chính xác quy trình chế biến bột Bignet.

đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

- Tổ chức nơi làm việc thuận tiện, đầy đủ phương tiện, dụng cụ.
- Rèn luyện tác phong làm việc cẩn thận, nhiệt tình, an toàn lao động.

a) Quy trình chế biến

Bước 1: Chuẩn bị

- Chuẩn bị các trang thiết bị : Ấu súp, phới đánh trứng, dây bột, khay...
- Định lượng nguyên liệu dùng cho 10 xuất:

Nguyên liệu	Số lượng	Nguyên liệu	Số lượng
Bột mỳ	0,20 kg	Bơ	0,05 kg
Trứng gà	2 quả	Muối	
Nước	0,30 lit	Va ni	1 ống

Bước 2: Sơ chế nguyên liệu

- Rây sạch bột mỳ.
- Đập trứng ra bát lấy lòng trắng đánh nổi.

Bước 3: Nhào bột

- Bột mỳ hòa nước, muối, bơ nóng chảy, lòng đỏ trứng, va ni, đánh tan đều, thành bột sánh mượt sau đó đổ lần vào lòng trắng trứng khuấy đều, lọc qua dây, để cho bột nghỉ khoảng 30 phút.

Bước 4: Yêu cầu thành phẩm

- Bột bóng, sánh mịn, mềm, béo.

* Các dạng sai hỏng và cách phòng ngừa

STT	Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
1	Bột đặc hoặc quá loãng.	Tỷ lệ bột và nước không cân đối.	Đúng công thức tỷ lệ bột nước.

b) Thực hành chế biến

- Chia nhóm thực hành tùy theo điều kiện cụ thể của từng cơ sở giảng dạy.
- Hướng dẫn thực hiện từng bước theo quy trình

STT	Tên công việc	Dụng cụ, thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật
1	Chuẩn bị nguyên liệu, dụng cụ	Ấu súp, bát, khay ca đựng nước...	- Đúng chủng loại, đảm bảo số lượng và chất lượng.
2	Sơ chế nguyên liệu	Khay, bát to, rây bột.	- Đảm bảo vệ sinh tinh khiết, phù hợp với yêu cầu chế biến.
3	Chế biến bột	Ấu súp, phới đánh trứng, rây bột.	- Đánh bột đủ độ sánh.
4	Yêu cầu thành phẩm	Thìa, đũa	- Đạt được các chỉ tiêu về cảm quan:

			Màu sắc, trạng thái.
--	--	--	----------------------

3.6. Kỹ thuật chế biến bột Tart

* Mục tiêu

- Mô tả được quy trình chế biến bột Tart.
- Biết lựa chọn bột mỳ loại tốt, trứng, bơ, đảm bảo chất lượng.
- Thao tác chính xác quy trình chế biến bột Tart.

đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

- Tổ chức nơi làm việc thuận tiện, đầy đủ phương tiện, dụng cụ.
- Rèn luyện tác phong làm việc cẩn thận, nhiệt tình, an toàn lao động.

a) Quy trình chế biến

Bước 1: Chuẩn bị

- Chuẩn bị các trang thiết bị : Âu súp, phới đánh trứng, rây bột, khay...
- Định lượng nguyên liệu dùng cho 10 xuất:

Nguyên liệu	Số lượng	Nguyên liệu	Số lượng
Bột mỳ	0,250 kg	Trứng gà	1 quả
Bơ	0,150 kg	Va ni	1 ống
Đường	0,07 kg	Muối	0,005 kg

Bước 2: Sơ chế nguyên liệu

- Rây sạch bột mỳ.
- Đập trứng ra bát.

Bước 3: Nhào bột

- Lấy một chiếc chậu sạch, cho bột, bơ, đường, muối vào và dùng tay bóp đều, tơi.
- Sau đó đập trứng vào bóp nhuyễn thành khối bột.
- Lấy khuôn quét bơ vào trong, cán mỏng bột rồi cho vào trong khuôn nặn sao cho đáy và thành vuông góc với nhau.

Bước 4 : Chế biến nhiệt

- Cho vào lò nướng nhiệt độ 180 độ c. Thời gian 15 phút.

- Khi thấy bột khô, vàng đều là được.

Bước 5: Yêu cầu thành phẩm

- Màu sắc : Bột tart màu vàng đẹp.
- Mùi : Nổi mùi thơm của bơ, và bột trứng nướng.
- Vị : Vừa ăn .
- Trạng thái : Vỏ tart xốp, không cháy, không vỡ nát.

*** Các dạng sai hỏng và cách phòng ngừa**

STT	Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
1	Bột tart bị bở, không vàng.	Tỷ lệ bơ bột không cân đối, nướng lò nhiệt độ thấp.	Đúng công thức tỷ lệ bơ, bột và nướng nhiệt cao.

b) Thực hành chế biến

- Chia nhóm thực hành tùy theo điều kiện cụ thể của từng cơ sở giảng dạy.
- Hướng dẫn thực hiện từng bước theo quy trình

STT	Tên công việc	Dụng cụ, thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật
1	Chuẩn bị nguyên liệu, dụng cụ	Ấu súp, bát, khay ca đựng nước...	- Đúng chủng loại, đảm bảo số lượng và chất lượng.
2	Sơ chế nguyên liệu	Khay, bát to, rây bột.	- Đảm bảo vệ sinh tinh khiết, phù hợp với yêu cầu chế biến.
3	Nào bột	Ấu súp	Tay bóp đều bột, bơ, trứng, đường..thành khối bột
4	Chế biến nhiệt	Khuôn, lò nướng bánh	- Bánh màu vàng đẹp, đứng thành

5	Yêu cầu thành phẩm	Thìa, đũa	- Đạt được các chỉ tiêu về cảm quan: Màu sắc, trạng thái.
---	--------------------	-----------	---

3.7. Kỹ thuật chế biến bột Crepes

* Mục tiêu

- Mô tả được quy trình chế biến: Bột crepe.
- Biết lựa chọn bột mỳ loại tốt, trứng, bơ, sữa đảm bảo chất lượng.
- Thao tác chính xác quy trình chế biến món: bột crepe đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Tổ chức nơi làm việc thuận tiện, đầy đủ phương tiện, dụng cụ.
- Rèn luyện tác phong làm việc cẩn thận, nhiệt tình, an toàn lao động.

a) Quy trình chế biến

Bước 1: Chuẩn bị

- Chuẩn bị các trang thiết bị làm bột : Xoong, muôi, phới đánh trứng, rây bột khay ...
- Định lượng nguyên liệu dùng cho 10 xuất:

Nguyên liệu	Số lượng	Nguyên liệu	Số lượng
Trứng gà	3 quả	Bột mỳ	0,25 kg
Dầu ăn	0,01lít	Sữa	0,50 lit
Bơ chảy	0,03 kg	Muối	0,005 kg

Bước 2: Sơ chế nguyên liệu

- Rây bột mỳ sạch, mịn.
- Đập trứng từng quả ra nồi inox.

Bước 3: Nhào bột

- Trộn đều bột mỳ và muối.
- Cho trứng vào trong hỗn hợp bột mỳ và muối, tiếp tục trộn để có được hỗn hợp lỏng, mịn.

- Rót nhẹ nhàng dầu và sữa vào hỗn hợp trên và tiếp tục khuấy lên.
- Cho bơ đã chảy vào trộn cùng với hỗn hợp trên, lọc qua dây, để bột nghỉ khoảng 45 phút là được.

Bước 4 : Yêu cầu thành phẩm

- Màu sắc: Bột có màu trắng ngà.
- Trạng thái: Bột mịn mượt không vón cục.

*** Các dạng sai hỏng và cách phòng ngừa**

STT	Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
1	- Bột bánh không mịn, mượt, vón cục, đặc hoặc loãng quá.	- Đánh bột chưa kỹ, tỷ lệ bột, nước không cân đối, lọc qua dây mắt to.	- Đánh bột mịn mượt, tỷ lệ bột nước cân đối, lọc qua dây mắt nhỏ.

b) Thực hành chế biến

- Chia nhóm thực hành tùy theo điều kiện cụ thể của từng cơ sở giảng dạy.
- Hướng dẫn thực hiện từng bước theo quy trình

STT	Tên công việc	Dụng cụ, thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật
1	Chuẩn bị nguyên liệu, dụng cụ	Đũa, bát, khay ca đựng nước, dao.	- Đúng chủng loại, đảm bảo số lượng và chất lượng.
2	Sơ chế nguyên liệu	Khay, bát to, rây bột.	- Đảm bảo vệ sinh tinh khiết, phù hợp với yêu cầu chế biến.
3	Nào bột	Chậu inox, phới, rây bột	- Đánh hỗn hợp bột đúng công thức, tỷ lệ, lọc qua rây.
4	Yêu cầu thành phẩm	Chậu inox, muôi	- Đạt được các chỉ tiêu về cảm quan: Màu sắc, trạng thái.

4. KỸ THUẬT CHẾ BIẾN MỘT SỐ LOẠI BÁNH ỨNG DỤNG

Mục tiêu:

- Mô tả được quy trình chế biến các loại bánh ứng dụng.
- Chế biến được các loại bánh ứng dụng.
- Chăm thận, chính xác, an toàn và tiết kiệm nguyên liệu trong quá trình chế biến các loại bánh ứng dụng.

4.1. Kỹ thuật chế biến bánh bông lan



Hình 2.23: Bánh bông lan

* Mục tiêu

- Mô tả được quy trình chế biến món: Bánh bông lan.
- Biết lựa chọn bột mỳ loại tốt, trứng gà mới và các nguyên liệu đi kèm đảm bảo chất lượng.
- Thao tác chính xác quy trình chế biến món: bánh bông lan đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Tổ chức nơi làm việc đầy đủ dụng cụ, phương tiện, xưởng rộng, thoáng mát.
- Rèn luyện tác phong làm việc nhanh nhẹn, cẩn thận, tiết kiệm và an toàn lao động

a) Quy trình chế biến

Bước 1: Chuẩn bị

- Chuẩn bị các trang thiết bị làm bánh : khay, máy đánh trứng, thìa gỗ, lò nướng bánh...
- Định lượng nguyên liệu dùng cho 10 xuất:

Nguyên liệu	Số lượng	Nguyên liệu	Số lượng
Bột mì loại I	0,3 kg	Bơ	0,08 kg
Trứng gà	10 quả	Bột nở	½ thìa cà phê
Đường trắng	0,30 kg	Nước	0,10 lít
Kem bơ hoặc kem patissier	0,50 kg		

Bước 2: Sơ chế nguyên liệu

- Rây kỹ bột mì.
- Đập trứng gà ra bát tô.
- Bơ để mềm, khuôn bánh xoa dầu hoặc bơ, lót giấy.

Bước 3: Nhào bột bánh

- Cho trứng, đường, bột nở vào quả boong, dùng máy đánh số nhỏ 3 phút sau cho số to đến khi chuyển sang màu trắng ngà hơi sánh đặc cho bơ vào đánh đều, rắc bột mì dùng thìa gỗ trộn đều nhẹ tay (không quấy), sau đó đổ ra khay dàn mỏng đều, dày khoảng 1,5 cm, để bột nghỉ từ 5 đến 10 phút.

Bước 4: Chế biến nhiệt

- Cho bột vào lò nướng 15 phút với nhiệt độ khoảng 170⁰ C.
- Lấy bột ra khay, bóc giấy để nguội.

Bước 5: Trình bày sản phẩm

- Cuộn khi bánh chín lúc còn nóng, đổ khay bánh lên tờ giấy to, lật bỏ giấy lót khay, đổ kem (làm nhân) lên trên, gạt đều khắp, sau đó cuộn tròn lại trong giấy để nguội, lúc ăn cắt từng khoanh tròn dày từ 1,5 – 2 cm.

- Kem làm nhân là 1 trong 3 thứ là: Công phi tuya, kem patissier hay kem bơ.

Bước 6: Yêu cầu thành phẩm

- Màu sắc: Bột bánh màu vàng, kem nhiều màu sắc.
- Mùi: Thơm mùi kem.
- Vị: Ngọt mát.
- Trạng thái: Kem không chảy sệ, trình bày đẹp.

*** Các dạng sai hỏng và cách phòng ngừa**

STT	Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
1	Bánh kém nở, mặt bánh cứng.	- Đánh trứng đường chưa đủ độ cứng. - Khi rắc bột mì trộn khuấy kỹ.	- Đánh trứng, đường đủ thời gian cho có đủ độ cứng. - Khi rắc bột mì chỉ dùng thìa gỗ đảo nhẹ cho bột thấm đều quấy mạnh làm cho bột keo dính.

b) Thực hành chế biến

- Chia nhóm thực hành tùy theo điều kiện cụ thể của từng cơ sở giảng dạy.

- Hướng dẫn thực hiện từng bước theo quy trình

STT	Tên công việc	Dụng cụ, thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật
1	Chuẩn bị nguyên liệu, dụng cụ.	Khay, chậu, rổ, bát, đĩa.	- Đúng chủng loại, đảm bảo số lượng và chất lượng.
2	Sơ chế nguyên liệu.	Khay, đĩa, bát to, khay bánh.	- Đảm bảo vệ sinh tinh khiết. - Trứng không lẫn vỏ.
3	Nhào bột bánh.	Máy đánh trứng, giấy lót khay, khay bánh, thìa gỗ.	- Đánh trứng đúng thời gian, tốc độ trộn bột đều tay, để bột nghỉ từ 5-10 phút.
4	Chế biến nhiệt.	Khay bánh, lò nướng.	- Nướng nhiệt độ khoảng 170° C, thời gian 15 phút.
5	Trình bày sản phẩm.	Đĩa, khay, túi ni lông, đót phụt hoa, thìa, bát, bàn quay.	- Trình bày đẹp, hấp dẫn, dễ sử dụng cho người ăn.

6	Yêu cầu thành phẩm.	Dao ăn, đĩa, thìa, đĩa, nước lọc.	- Đạt được các chỉ tiêu về cảm quan: Màu sắc, mùi, vị, trạng thái.
---	---------------------	-----------------------------------	--

4.2. Kỹ thuật chế biến bánh mì gói



Hình 2.24: Bánh mì gói

* Mục tiêu

- Mô tả được quy trình chế biến món: Bánh mì gói
- Biết lựa chọn bột mì loại tốt, trứng, bơ, sữa và các nguyên liệu đi kèm đảm bảo chất lượng.
- Thao tác chính xác quy trình chế biến món: Bánh mì gói đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Tổ chức nơi làm việc thuận tiện, đầy đủ phương tiện, dụng cụ.
- Rèn luyện tác phong làm việc cẩn thận, nhiệt tình, tiết kiệm và đảm bảo an toàn lao động.

a) Quy trình chế biến

Bước 1: Chuẩn bị

- Chuẩn bị các trang thiết bị làm bánh : Khay, máy đánh trứng, lò nướng bánh, khuôn bánh...
- Định lượng nguyên liệu dùng cho 10 chiếc bánh:

Nguyên liệu	Số lượng	Nguyên liệu	Số lượng
Bột mì chìa khóa đỏ	1,00 kg	Đường	0,05 kg

Trứng gà	2 quả	Chất phụ gia	1 thìa cà phê
Sữa bột	0,10 kg	Nước	0,45 kg
Men nở	0,02 kg	Muối	0,02 kg
Sữa tươi	0,05 kg	Bơ	0,05 kg

Bước 2: Sơ chế nguyên liệu

- Rây sạch bột mỳ.
- Đập trứng ra bát đánh tan.
- Hòa men với nước ấm (30⁰C)
- Khuôn bánh rửa sạch, lau khô, phết bơ.

Bước 3: Nhào bột, vê bánh

- Trộn đều các nguyên liệu cho vào máy đánh 15 phút (5 phút số nhỏ, 10 phút số to), lấy bột ra chia làm 4 phần, vò mạnh trên mặt bàn bột không dính tay.

- Vê bột bánh xếp vào khuôn, đập khăn ẩm hoặc đóng nắp khuôn lại cho vào tủ ủ bánh hoặc để nơi có nhiệt độ từ 30 – 37⁰C, thời gian khoảng 60 phút.

Bước 4: Chế biến nhiệt

- Nướng bánh trong lò với nhiệt độ 150⁰C, thời gian khoảng 20 phút.

Bước 5: Trình bày sản phẩm

- Bánh mỳ để nguội, cắt thành nhiều lát mỏng, bày vào đĩa, vào túi ni lông hoặc để nguyên chiếc không cắt, bảo quản trong túi ni lông.

Bước 6: Yêu cầu thành phẩm

- Màu sắc: Màu vàng cam.
- Mùi: Thơm của bột và sữa.
- Vị: Hơi ngọt mặn.
- Trạng thái: Bánh mềm, mặt bánh không cứng, có hình chiếc gối.

*** Các dạng sai hỏng và cách phòng ngừa**

STT	Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
1	Bánh không nở	- Men để quá thời hạn sử dụng hoặc lúc đầu hòa vào	- Dùng loại men mới và đủ lượng. - Hòa men vào nước

		nước nóng quá.	Ấm để vi sinh phát triển tốt
2	Bánh kém nở bề mặt.	- Ủ bột ở nhiệt độ thấp và để thời gian quá lâu, độ ẩm kém.	- Ủ bột ở điều kiện hợp lý về nhiệt độ và độ ẩm.

*** Chú ý:**

- Bánh mỳ gối có hai loại: Bánh ngọt và bánh mặn, nếu làm bánh ngọt ta cho tăng đường.

b) Thực hành chế biến

- Chia nhóm thực hành tùy theo điều kiện cụ thể của từng cơ sở giảng dạy.

- Hướng dẫn thực hiện từng bước theo quy trình

STT	Tên công việc	Dụng cụ, thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật
1	Chuẩn bị nguyên liệu, dụng cụ	Đũa, bát, ca đựng nước, dao, máy trộn bột, lò nướng...	- Đúng chủng loại, đảm bảo số lượng và chất lượng.
2	Sơ chế nguyên liệu	Khay, chậu, bát to, rây bột, phới đánh trứng.	- Đảm bảo vệ sinh tinh khiết, phù hợp với yêu cầu chế biến.
3	Nào bột, vê bánh	Máy trộn bột, khuôn bánh, lò ủ bánh.	- Đánh bột đủ thời gian. - Ủ bột đủ độ ẩm và nhiệt độ.
4	Chế biến nhiệt	- Lò nướng.	- Nướng bánh trong lò với nhiệt độ 150 ⁰ C, thời gian khoảng 20 phút.
5	Trình bày sản phẩm	Đĩa, khay, túi ni lông	- Để nguyên chiếc hoặc cắt thành những lát mỏng.
6	Yêu cầu thành phẩm	Dao ăn, đĩa, giấy ăn, nước lọc.	- Đạt được các chỉ tiêu về cảm quan: Màu sắc, mùi, vị, trạng thái.

4.3. Kỹ thuật chế biến bánh Choux ala crème



Hình 2.25: Bánh Choux ala crème

* Mục tiêu

- Mô tả được quy trình chế biến món: Bánh Choux ala crème
- Biết lựa chọn bột mỳ loại tốt, trứng, bơ, sữa và các nguyên liệu đi kèm đảm bảo chất lượng tốt.
- Thao tác chính xác quy trình chế biến món: Bánh Choux ala crème đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Tổ chức nơi làm việc thuận tiện, đầy đủ phương tiện, dụng cụ.
- Rèn luyện tác phong làm việc cẩn thận, nhiệt tình, tiết kiệm và an toàn lao động.

a) Quy trình chế biến

Bước 1: Chuẩn bị

- Chuẩn bị các trang thiết bị làm bánh : khay, nồi có cán, đũa cà, đót thụt, lò nướng bánh...
- Định lượng nguyên liệu dùng cho 10 xuất:

Nguyên liệu	Số lượng	Nguyên liệu	Số lượng
Bột mỳ	0,30 kg	Bột nở	½ thìa cà phê
Bơ	0,12 kg	Nước	0,50 kg

Trứng gà	0,45 kg	Sô cô la mềm trắng, đen.	0,2 kg
Đường	0,02 kg	Muối	0,015 kg
Kem Patisier	0,50 kg		

Bước 2: Sơ chế nguyên liệu

- Rây sạch bột mỳ.
- Đập trứng gà ra bát.

Bước 3: Làm bột Choux

- Cho nước, muối, bơ vào xoong đun sôi, cho bột mỳ, bột nở, dùng đũa cá quấy đều, để nhỏ lửa, vằn khoảng 10 phút, tắt bếp cho ra ngoài để nguội bớt sau đó đập trứng từng quả một đánh mượt đến khi hết trứng, bột mịn, dẻo là được.

Bước 4: Định hình bánh

- Cho bột vào túi nilon có đốt, thụt từng viên bằng quả táo vào khay nướng, khoảng cách mỗi viên cách nhau khoảng 6 cm (khay đã được phết bơ).

Bước 5: Chế biến nhiệt

- Nướng bánh trong lò với nhiệt độ 170⁰C, thời gian khoảng 20 phút .

Bước 6: Trình bày sản phẩm

- Để bột nguội, dùng túi thụt kem Patisier vào trong ruột, khi ăn chấm Sô cô la lên mặt bánh (sô cô la cho vào bát hấp cách thủy).

- Bày bánh ra đĩa, dùng ngay hay bảo quản trong tủ mát.

Bước 7: Yêu cầu thành phẩm

- Màu sắc: Bánh màu vàng đều có chấm sô cô la trắng hoặc đen bóng.
- Mùi: Thơm của nhân kem.
- Vị: Ngọt.
- Trạng thái: Bánh nở đều, không xẹp.

*** Các dạng sai hỏng và cách phòng ngừa**

STT	Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
1	Bột kém nở.	- Đổ trứng vào đánh khi bột còn nóng.	- Để bột nguội bớt mới cho trứng vào đánh, trứng không chín lòng trắng.

2	Bạt bị xẹp	- Nướng nhiệt quá cao.	- Để nhiệt nóng vừa phải bạt sẽ nở từ từ, nếu bị nóng ép bên ngoài nở, bên trong còn sống.
---	------------	------------------------	--

b) Thực hành chế biến

- Chia nhóm thực hành tùy theo điều kiện cụ thể của từng cơ sở giảng dạy.
- Hướng dẫn thực hiện từng bước theo quy trình.

STT	Tên công việc	Dụng cụ, thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật
1	Chuẩn bị nguyên liệu, dụng cụ	Khay, bát, chậu, xoong, đót thụt, túi nilon, lò nướng.	- Đúng chủng loại, đảm bảo số lượng và chất lượng.
2	Sơ chế nguyên liệu	Khay, bát to, rây bột.	- Đảm bảo vệ sinh tinh khiết, phù hợp với yêu cầu chế biến.
3	Làm bạt Choux	Bếp ga, xoong, đũa cào, lót tay.	- Xào bột nhỏ lửa, đủ thời gian đánh bạt mịn, dẻo, không sệt.
4	Định hình bánh	- Khay nướng, đót, túi vải.	- Thụt bạt có hình tròn, đều nhau.
5	Chế biến nhiệt	Lò nướng, khăn lót tay.	- Nướng bánh trong lò với nhiệt độ 170 ⁰ C, thời gian khoảng 20 phút.
6	Trình bày sản phẩm	Đĩa, khay, tủ mát.	- Trình bày có hình thức đẹp.
7	Yêu cầu thành phẩm	Đĩa, đĩa, giấy ăn.	- Đạt được các chỉ tiêu về cảm quan: Màu sắc, mùi, vị, trạng thái.

4.4. Kỹ thuật chế biến bánh pizza



Hình 2.26: Bánh pizza

* Mục tiêu

- Mô tả được quy trình chế biến món: Bánh Pizza
- Biết lựa chọn bột mỳ loại tốt và các nguyên liệu đi kèm đảm bảo chất lượng.
- Thao tác chính xác quy trình chế biến món: Bánh Pizza đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Tổ chức nơi làm việc thuận tiện, đầy đủ phương tiện, dụng cụ.
- Rèn luyện tác phong làm việc cẩn thận, nhiệt tình, tiết kiệm và an toàn lao động.

a) Quy trình chế biến

Bước 1: Chuẩn bị

- Chuẩn bị các trang thiết bị làm bánh : khay, dao, thớt, rổ, rá, chảo, bếp ga, máy trộn bột, lò nướng bánh...
- Định lượng nguyên liệu dùng cho 10 chiếc bánh:

* Bạt bánh

Nguyên liệu	Số lượng	Nguyên liệu	Số lượng
Bột mỳ	1,00 kg	Muối	0.02 kg
Dầu ăn	0,10 lít	Nước	0,50 lít
Men Lơ via	0,015 kg		

*Nhân bánh

Nguyên liệu	Số lượng	Nguyên liệu	Số lượng
Dấm bông	0,60 kg	Dầu ăn	0,05 kg
Nấm hương	0,10 kg	ớt đà lạt	0,20 kg
Hành tây	0,50 kg	Kết chup	0,20 kg
Hành củ	0,10 kg	Tiêu	0,005 kg
Phomat	0,50 kg	Muối	0,01 kg
Cà chua	0,20 kg	Cỏ thơm(oregano)	1 ít

Bước 2: Sơ chế nguyên liệu

- Rửa sạch bột mì.
- Thái Dấm bông hình hạt lựu.
- Ngâm nước nấm hương, cắt bỏ chân, thái hạt lựu.
- Bóc vỏ hành tây, rửa sạch, thái hạt lựu.
- Nhặt, rửa sạch hành củ, thái mỏng.
- Thái cà chua, ớt chuông lát dài.
- Cà nhỏ Phomat.

Bước 3: Nhào bột

- Trộn bột, men, muối, nước, dầu ăn vào máy đánh đều khoảng 10 phút, cho ra chia đều từng miếng loại 80 gam và 120 gam, vê tròn, đem ủ khoảng 10 phút.

- Tiếp đó cán mỏng bột có đường kính 15 cm, dày 0,5 cm, cho vào khay dùng que nhọn đâm đều khắp bề mặt bột, để chỗ ấm ủ khoảng 30 – 45 phút.

Bước 4: Chế biến nhiệt

* Nướng bột bánh.

- Nướng bánh trong lò với nhiệt độ 200⁰C, thời gian khoảng 10 phút (bạt mềm).

- Nướng bánh trong lò với nhiệt độ 150⁰C, thời gian khoảng 15 – 20 phút (bạt cứng).

* Xào nhân.

- Cho dầu phi hành thơm, cho dấm bông, nấm, hành tây và tiêu, muối đảo chín đều cho ngấm gia vị.

- Xếp nhân lên mặt bột cùng với két chup, phomat cà trên cùng bày cà chua, ớt chuông, rắc cỏ thơm oregano.

*** Nướng bánh.**

- Để nhiệt độ lò 250°C cho bánh vào nướng khoảng 10 phút khi thấy lớp phomat trên mặt bánh vàng đều là được.

Bước 5: Trình bày sản phẩm

- Dùng dao hay kéo cắt bánh thành nhiều miếng nhỏ.
- Bày bánh vào đĩa hay hộp giấy.

Bước 6: Yêu cầu thành phẩm

- Màu sắc: Màu vàng đẹp.
- Mùi: Thơm của các nguyên liệu.
- Vị: Hơi đậm, bùi béo.
- Trạng thái: Bột tơi xốp, nhân mềm mịn.

*** Các dạng sai hỏng và cách phòng ngừa**

STT	Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
1	Bột bánh bị ẩm không khô.	- Không xam que nhọn vào bột bánh .	- Dùng đĩa hoặc que nhọn xam vào mặt bột bánh để bột thoát hơi nước.
2	Nhân bánh ướt, chảy nước.	- Nhân bánh không khô.	- Trước khi nướng bánh nhân phải được xào khô.

b) Thực hành chế biến

- Chia nhóm thực hành tùy theo điều kiện cụ thể của từng cơ sở giảng dạy.
- Hướng dẫn thực hiện từng bước theo quy trình

STT	Tên công việc	Dụng cụ, thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật
1	Chuẩn bị nguyên liệu, thiết bị, dụng cụ	Khay, bát to, chảo, máy trộn bột, lò nướng...	- Đúng chủng loại, đảm bảo số lượng và chất lượng.

2	Sơ chế nguyên liệu	Khay, bát to, đĩa, dao thớt, nạo rau củ, dây bột...	- Đảm bảo vệ sinh tinh khiết, phù hợp với yêu cầu chế biến.
3	Nào bột	Máy trộn bột, khay cán gỗ, que nhọn, bình xịt nước.	- Cán bột mỏng vừa, ủ bột đủ thời gian, nhiệt độ để bột nở.
4	Chế biến nhiệt	- Chảo, muôi, khay, bàn sản, thìa, lò nướng.	- Nướng bánh trong lò với nhiệt độ 200 ⁰ C, thời gian khoảng 10 phút(bột mềm) hoặc nhiệt độ 150 ⁰ C, thời gian khoảng 15 - 20 phút(bột cứng).
5	Trình bày sản phẩm	Đĩa, khay, hộp giấy.	- Để nguyên bánh hoặc cắt miếng nhỏ.
6	Yêu cầu thành phẩm.	Dao ăn, đĩa, giấy ăn, nước lọc.	- Đạt được các chỉ tiêu về cảm quan: Màu sắc, mùi, vị, trạng thái.

4.5. Bánh rán phồng



Hình 2.27: Bánh rán phồng

* Mục tiêu

- Mô tả được quy trình chế biến món: Bánh Rán phồng

- Biết lựa chọn trứng, bột mỳ loại tốt và các nguyên liệu đi kèm đảm bảo chất lượng.

- Thao tác chính xác quy trình chế biến món bánh rán phòng đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

- Tổ chức nơi làm việc thuận tiện, đầy đủ phương tiện, dụng cụ.

- Rèn luyện tác phong làm việc cẩn thận, nhiệt tình, tiết kiệm và an toàn lao động.

a) Quy trình chế biến

Bước 1: Chuẩn bị

- Chuẩn bị các trang thiết bị làm bánh : Bếp ga, xoong có cán, xoong cao thành có vung, chảo, đũa cả bánh, muôi thưa, chao li, nồi hứng dầu...

- Định lượng nguyên liệu dùng cho 30 chiếc bánh:

Nguyên liệu	Số lượng	Nguyên liệu	Số lượng
Bột mỳ	0,20 kg	Bơ	0,08 kg
Nước	0,35 lít	Muối tinh	0,003 kg
Trứng gà	0,30 kg	Đường bột	0,10 kg
Dầu rán	0,20 lít	Vani	1 ống

Bước 2: Sơ chế nguyên liệu

- Rây kỹ bột mỳ.

Bước 3: chế biến nhiệt

- Cho nước, bơ, muối vào xoong đun sôi cho bột mỳ quấy đều bằng đũa cả, vớt cho bột chín, cho vani, bắc ra để nguội bớt.

- Đập trứng gà ra bát từng quả một, đổ vào xoong bột dùng đũa cả đánh nhuyễn, đến khi bột mềm, trơn không chảy sệt, không dính xoong là được.

- Đổ dầu vào xoong dùng thìa múc từng viên tròn như quả ôi con thả vào (từ lúc dầu mới nóng). rán cho nở phồng. chú ý điều chỉnh lửa để bánh nở vàng đều.

- Vớt bánh ra, lăn vào khay đường đã giã nhỏ.

Bước 4: trình bày sản phẩm

- Bày bánh ra đĩa, dưới lót giấy cắt hoa, đẹp mắt.

Bước 5: Yêu cầu thành phẩm

- Màu sắc: Bánh có màu vàng cánh gián.
- Mùi: Nổi mùi thơm của bột mỳ và bơ.
- Vị: Ngọt, béo ngậy .
- Trạng thái: Bánh nở đều, trong không ướt.
- Cách ăn: Là món ăn tráng miệng, hoặc điểm tâm.

*** Các dạng sai hỏng và cách phòng ngừa**

STT	Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
1	Bạt ướt chảy sệ	- Bạt nhiều nước hoặc nhiều trứng.	-Tôn trọng, làm đúng công thức.
2	- Bánh không nở.	- Khi rán cho bột vào dầu có nhiệt độ cao.	-Thả bột vào rán lúc dầu mới nóng, tăng nhiệt dần để có thời gian cho bánh nở.

b) Thực hành chế biến

- Chia nhóm thực hành tùy theo điều kiện cụ thể của từng cơ sở giảng dạy.
- Hướng dẫn thực hiện từng bước theo quy trình.

STT	Tên công việc	Dụng cụ, thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật
1	Chuẩn bị nguyên liệu, thiết bị, dụng cụ	Bếp ga, xoong có cán, xoong cao thành có vung, chảo, đĩa cả bánh, muôi thưa, chao lỳ, nồi hứng dầu...	- Đúng chủng loại, đảm bảo số lượng và chất lượng.
2	Sơ chế nguyên liệu	Khay, rây bột	- Đảm bảo vệ sinh tinh khiết, phù hợp với yêu cầu chế biến.
3	Chế biến nhiệt	Máy trộn bột, khay cán gỗ, que nhọn, bình xịt nước.	- Bạt bánh, bóng mượt, không chảy sệ. - Bánh nở đều, trong không ướt, màu vàng

			cánh rán.
4	Trình bày sản phẩm	Đĩa tròn, giấy cắt hoa	Đẹp, hấp dẫn.
5	Yêu cầu thành phẩm.	Dao ăn, đĩa, giấy ăn, nước lọc.	- Đạt được các chỉ tiêu về cảm quan: Màu sắc, mùi, vị, trạng thái.

4.6. Bánh Croissant (bánh sừng bò)



Hình 2.28: Bánh Croissant

* Mục tiêu:

- Mô tả được quy trình chế biến: Bánh sừng bò
- Biết lựa chọn các loại nguyên liệu tốt, đảm bảo chất lượng.
- Thao tác chính xác quy trình chế biến : Bánh sừng bò đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Tổ chức nơi làm việc thuận tiện, đầy đủ phương tiện, dụng cụ.
- Rèn luyện tác phong làm việc cẩn thận, nhiệt tình, an toàn lao động.

a) Quy trình chế biến

Bước 1: Chuẩn bị

- Chuẩn bị các trang thiết bị nhà bếp: Lò nướng, khay, tủ lạnh, cây cán bột, rây, chày, phin thực phẩm...
- Định lượng nguyên liệu dùng cho 10 xuất:

Nguyên liệu	Số lượng	Nguyên liệu	Số lượng
Bột mì chìa khóa đỏ	0,50 kg	Muối	1 ít

Bơ	0,25 kg	Men lovia	0,015 kg
Đường	0,09 kg	Trứng gà	3 quả
Sữa tươi	0,25 lit		

Bước 2: Sơ chế nguyên liệu

- Rây kỹ bột mỳ

Nhào bột, vê bánh

+ Nhào bột

- Trộn bột mì, đường, muối, sữa và men với nhau, cho vào máy trộn bột (có thể thay thế bằng máy đánh trứng). đến khi bột mềm dẻo và nhuyễn, lấy ra ép bột khí, để bột nghỉ trong tủ lạnh 30 phút

+ Chuẩn bị bơ

- Lấy một chiếc giấy bóng trái trên bàn.
- Đặt bơ vào giấy bóng, cán đều bơ có diện tích khoảng 20 x 25 cm
- Đặt trong tủ lạnh 10 phút.

+ Cán bột

- Cán bột cho mịn đều, diện tích gấp 2 bơ

- Lấy bơ ra đặt ở giữa hỗn hợp bột, bọc bột kín bơ, cán đều bột thành hình chữ nhật, gấp 3, bọc hỗn hợp này bằng giấy bóng rồi đặt trong tủ lạnh, để bột nghỉ 15 phút, làm như vậy 5 lần.

- Khi cán bột ấn đều tay, rắc bột đều khắp, không để bột bị rách, sau đó gấp bột lại rồi cán, mỗi lần cán lại để bột nghỉ trong điều kiện lạnh, cứ làm như vậy từ 5 – 6 lần, cán bột lần cuối dày 0,5 cm.

+ Chia đều khoảng cách

- Cán thận cán lớp bột mỏng thành một hình chữ nhật dài và chia ra thành những hình tam giác tùy theo kích cỡ bạn muốn.

- Cuộn những miếng tam giác lại, sau đó uốn cong để tạo dáng “sừng bò” to bản.

- Lấy hỗn hợp lòng đỏ trứng đánh nhuyễn và dùng chổi quét lên mặt bánh.

Bước 4: Chế biến nhiệt

- Bật lò ở nhiệt độ 170 độ C và nướng trong khoảng 20 phút.
- Khi bánh chuyển sang màu vàng lấy bánh ra.
- Có thể ăn kèm Croissant với bơ, mứt, pho mát hay thịt hộp.

Bước 5: Trình bày sản phẩm

- Bánh trình bày lên đĩa.

Bước 6: Yêu cầu thành phẩm

- Màu sắc: Có màu vàng nâu.
- Mùi : Nổi mùi thơm đặc trưng của bánh và bơ.
- Vị : Vừa ăn.
- Trạng thái : Vỏ ngoài cứng, trong mềm, xốp.

* Các dạng sai hỏng và cách phòng ngừa

STT	Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
1	Định hình bánh không giống sừng bò.	- Cán bánh quá lâu làm bột bị nhão.	- Khi bột lấy ở máy ra phải cán thật mịn, nhanh, dứt khoát
2	Vỏ bánh kém giòn.	- Không đảm bảo đủ nhiệt độ cao liên tục.	- Trong thời gian nướng bánh phải duy trì đủ nhiệt độ.

b) Thực hành chế biến

- Chia nhóm thực hành tùy theo điều kiện cụ thể của từng cơ sở giảng dạy.
- Hướng dẫn thực hiện từng bước theo quy trình.

STT	Tên công việc	Dụng cụ, thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật
1	Chuẩn bị nguyên liệu, dụng cụ	Đĩa, bát, khay, dao.	- Đúng chủng loại, đảm bảo số lượng và chất lượng.
2	Sơ chế nguyên liệu	Khay, bát to, rây bột.	- Đảm bảo vệ sinh tinh khiết, phù hợp với yêu cầu chế biến.
3	Nào bột, vê bánh	Máy đánh trứng, khay, tủ lạnh	- Đánh bột đủ độ dẻo. - ủ bột đủ độ lạnh.

4	Chế biến nhiệt	- Lò nướng, khay bánh.	- Nướng bánh trong lò với nhiệt độ 170 ⁰ C, thời gian khoảng 15 phút.
5	Trình bày sản phẩm	Đĩa, khay, túi nilon	- Để nguyên chiếc bánh.
6	Yêu cầu thành phẩm	Dao ăn, đĩa, giấy ăn.	- Đạt được các chỉ tiêu về cảm quan: Màu sắc, mùi, vị, trạng thái.

4.7. Kỹ thuật chế biến bánh Hamburger



Hình 2.29: Bánh Hamburger

* Mục tiêu

- Mô tả được quy trình chế biến món: Bánh mì Hamburger.
- Biết lựa chọn bột mì loại tốt, bơ, sữa và các nguyên liệu đi kèm đảm bảo chất lượng.
- Thao tác chính xác quy trình chế biến món: Bánh mì Hamburger đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Tổ chức nơi làm việc thuận tiện, đầy đủ phương tiện, dụng cụ.
- Rèn luyện tác phong làm việc cẩn thận, nhiệt tình, tiết kiệm và an toàn lao động.

a) Quy trình chế biến

Bước 1: Chuẩn bị

- Chuẩn bị các trang thiết bị phòng bánh: Lò nướng, máy trộn bột, khay, rây, chậu...

- Định lượng nguyên liệu dùng cho 10 chiếc:

Nguyên liệu	Số lượng	Nguyên liệu	Số lượng
Bột mỳ loại I	1,00 kg	Men khô	0,015 kg
Bơ dầu	0,10 kg	Muối	0,015 kg
Sữa tươi	0,10 lít	Vùng trắng	0,03 kg
Phụ gia	½ thìa cà phê	Đường	0,08 kg
Nước	0,40 lít	Trứng	2 quả

Bước 2: Sơ chế nguyên liệu

- Rửa sạch bột mỳ.
- Đập trứng ra bát to.
- Bơ để mềm, nước pha ấm tay, vùng vo nước để ráo.

Bước 3: Nhào bột bánh

- Trộn đều các nguyên liệu cho vào máy để quay 10 phút (4 phút số nhỏ, 6 phút số to), bỏ ra dãn bột thấy có màng mỏng là được.

- Chia bánh thành 20 phần, vê tròn để ủ 37⁰C, khoảng 30 phút, thử thấy bột nở không đàn hồi lại là nướng được (khi ủ có phun ẩm).

Bước 4: Chế biến nhiệt

- Phết trứng, rắc vùng lên mặt bánh cho vào lò nướng ở nhiệt độ 170⁰C, thời gian khoảng 10 phút.

Bước 5: Trình bày sản phẩm

- Bánh này để nguội, đem bỏ ngang, kẹp các thực phẩm ăn kèm khác như dăm bông, xúc xích, thịt bò rán, rau xà lách, dưa chuột...Bày vào đĩa theo xuất hoặc đĩa to.

Bước 6: Yêu cầu thành phẩm

- Màu sắc: Màu vàng rom.
- Mùi: Nổi mùi thơm của các nguyên liệu và vùng trắng.
- Vị: Vừa ăn.
- Trạng thái: Nở, xốp, tròn, đều chiếc.

* Các dạng sai hỏng và cách phòng ngừa

STT	Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
1	Bánh bị cứng mặt.	- Khi ủ mặt bánh bị khô.	- Để vào tủ ủ bột hoặc đậy khăn ẩm, phun nước.
2	Vùng đấng, có màu đen.	- Nướng bánh để quá thời gian.	- Để nhiệt trong lò nướng vừa đủ, thường xuyên kiểm tra bánh.

b) Thực hành chế biến

- Chia nhóm thực hành tùy theo điều kiện cụ thể của từng cơ sở giảng dạy.
- Hướng dẫn thực hiện từng bước theo quy trình.

STT	Tên công việc	Dụng cụ, thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật
1	Chuẩn bị nguyên liệu, dụng cụ	Khay, bát, âu, ca nước.	- Đúng chủng loại, đảm bảo số lượng và chất lượng.
2	Sơ chế nguyên liệu	Khay, chậu, bát, rây bột, rá.	- Đảm bảo vệ sinh tinh khiết, phù hợp với yêu cầu chế biến.
3	Nhào bột bánh	Máy đánh trứng, khay, tủ lạnh, bình phun nước.	- Đánh bột đủ độ mềm, ủ bột đủ thời gian, vè bánh tròn đều.
4	Chế biến nhiệt	Khay bánh, đĩa, túi ni lông, dao răng cưa, lò nướng.	- Nướng nhiệt độ khoảng 170 ⁰ C, thời gian 10 phút.
5	Trình bày sản phẩm	Đĩa, khay, túi nilon.	- Trình bày đẹp, hấp dẫn, dễ sử dụng cho người ăn.
6	Yêu cầu thành phẩm	Dao ăn, đĩa, giấy ăn, nước lọc.	- Đạt được các chỉ tiêu về cảm quan: Màu sắc, mùi, vị, trạng thái.

4.8. Kỹ thuật chế biến bánh Tart dứa



Hình 2.30: Bánh Tart dứa

*** Mục tiêu**

- Mô tả được quy trình chế biến món: Bánh tart
- Biết lựa chọn bột mỳ loại tốt, trứng, bơ, đường và các nguyên liệu đi kèm đảm bảo chất lượng tốt.
- Thao tác chính xác quy trình chế biến món: Bánh tart đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Tổ chức nơi làm việc thuận tiện, đầy đủ phương tiện, dụng cụ.
- Rèn luyện tác phong làm việc cẩn thận, nhiệt tình, tiết kiệm đảm bảo an toàn lao động.

a) Quy trình chế biến

Bước 1: Chuẩn bị

- Chuẩn bị các trang thiết bị phòng bánh: Lò nướng, khay, rây, chày...
- Định lượng nguyên liệu dùng cho 10 chiếc:

Nguyên liệu	Số lượng	Nguyên liệu	Số lượng
Bột mỳ chìa khóa đỏ	0,60 kg	Muối	0,01 kg
Bơ	0,50 kg	Đường	0,20 kg
Trứng	4 quả	Bột nở	1 thìa cà phê

Bước 2: Sơ chế nguyên liệu

- Rây sạch bột mỳ.
- Bơ để mềm.
- Khay bánh rửa sạch, lau khô, phết bơ.

Bước 3: Nhào bột, nặn bánh

- Cho đường, bơ, bột, muối, bột nở vào chậu inox, dùng tay bóp đều, đập từng quả trứng một, nhào cho mượt sau đó giã ra khay, để ủ trong tủ mát khoảng 20 phút.

- Dùng tay nặn bánh vào khuôn tart dày 0,5 cm, cao bằng miệng khuôn để tránh bị co bánh, sau đó dùng khăn khô ủ bột cho se mặt.

Bước 4: Chế biến nhiệt

- Nướng bánh trong lò với nhiệt độ 150⁰C, thời gian khoảng 15 phút.

Bước 5: Trình bày sản phẩm

- Bánh Tart có nhiều tên, mỗi loại kèm theo tên của nhân bánh.

Ví dụ: Bánh tart dừa thì nhân của bánh này gồm Công phi tuya và dừa thái lát.

- Trình bày vào đĩa.

Bước 6: Yêu cầu thành phẩm

- Màu sắc: Màu vàng của bơ, bột và màu của vàng của dừa.

- Mùi: Thơm của các nguyên liệu.

- Vị: Ngọt

- Trạng thái: Vỏ bánh xốp, giòn, không vỡ, nguyên hình khối của nhân.

*** Các dạng sai hỏng và cách phòng ngừa**

STT	Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
1	Bột dai, cứng.	- Khi trộn bột dùng bàn sản gỗ quấy đảo nhiều bột sẽ keo dính vào nhau.	- Khi trộn bột chỉ đảo để các nguyên liệu thấm thấu đều, không quấy tròn.
2	Bánh nướng bị co bột không đúng với khuôn.	- Không để bột nghỉ đủ thời gian	- Trước khi nướng phải để bột nghỉ từ 20 – 25 phút cho hồi bột.

b) Thực hành chế biến

- Chia nhóm thực hành tùy theo điều kiện cụ thể của từng cơ sở giảng dạy.

- Hướng dẫn thực hiện từng bước theo quy trình

STT	Tên công việc	Dụng cụ, thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật
1	Chuẩn bị nguyên liệu, dụng cụ	Khay, bát to, đĩa.	- Đúng chủng loại, đảm bảo số lượng và chất lượng.
2	Sơ chế nguyên liệu	Khay, bát to, rây bột, khuôn bánh.	- Đảm bảo vệ sinh tinh khiết, phù hợp với yêu cầu chế biến.
3	Nhào bột, nặn bánh.	Bát, chậu inox, khay, tủ lạnh, khuôn bánh, khăn vải.	- Nhào bột bằng tay hay bàn sản gỗ, ủ bột trong tủ lạnh, nặn bột mỏng vừa.
4	Nướng bánh	- Lò nướng, khay, khuôn bánh.	- Nướng bánh trong lò với nhiệt độ 150 ⁰ C, thời gian khoảng 15 phút.
5	Trình bày sản phẩm	Đĩa, khay, hộp nhựa, hộp giấy.	- Trình bày có hình thức đẹp.
6	Yêu cầu thành phẩm	Dao ăn, đĩa, giấy ăn, nước lọc.	- Đạt được các chỉ tiêu về cảm quan: Màu sắc, mùi, vị, trạng thái.

4.9. Kỹ thuật chế biến mì xúc xích



Hình 2.31: Bánh mì xúc xích

* Mục tiêu

- Mô tả được quy trình chế biến món: Bánh mì xúc xích.
- Biết lựa chọn bột mì loại tốt, trứng, bơ, sữa, xúc xích và các nguyên liệu đi kèm chất lượng tốt.
- Thao tác chính xác quy trình chế biến món: Bánh mì xúc xích đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Tổ chức nơi làm việc thuận tiện, đầy đủ phương tiện, dụng cụ.
- Rèn luyện tác phong làm việc cẩn thận, nhiệt tình, tiết kiệm và đảm bảo an toàn lao động.

a) Quy trình chế biến

Bước 1: Chuẩn bị

- Chuẩn bị các trang thiết bị phòng bánh: Lò nướng, máy trộn bột, khay, rây, chậu...

- Định lượng nguyên liệu dùng cho 22 chiếc bánh:

Nguyên liệu	Số lượng	Nguyên liệu	Số lượng
Bột mì loại I	1,00 kg	Muối	0,015 kg
Bơ	0,10 kg	Nước	0,45 lít
Đường	0,10 kg	Trứng gà	2 quả
Men khô	0,015 kg	Sữa tươi	0,10 lít
Xúc xích dài	0,50 kg	Phụ Gia Puratos	0,006 kg

Bước 2: Sơ chế nguyên liệu

- Rây sạch bột mì.
- Bơ để mềm.
- Đập trứng ra bát đánh tan.

Bước 3: Nhào bột, vê bánh

- Trộn đều các loại nguyên liệu cho vào máy đánh 10 phút (4 phút số nhỏ, 6 phút số to), lấy bột ra chia thành 22 phần sau đó vê dài, ấn dẹt, cho xúc xích vào giữa bao lại, đặt vào khay.

- Dùng kéo cắt đứt xúc xích tạo thành từng cánh để dính nhau, chéo sang hai bên, dùng khăn vải ủ bột nở.

Bước 4: Chế biến nhiệt

- Phết trứng lên mặt bánh.

- Nướng bánh trong lò với nhiệt độ 170⁰C, thời gian khoảng 15 phút.

Bước 5: Trình bày sản phẩm

- Xếp bánh ra đĩa, khay hoặc túi ni long để bảo quản.

Bước 6: yêu cầu thành phẩm

- Màu sắc: Bánh màu vàng rơm

- Mùi: Thơm mùi của bơ và xúc xích.

- Vị: Vị đậm đà của xúc xích, bột có vị ngọt.

- Trạng thái: Bánh nở xốp giống hình chiếc lá.

*** Các dạng sai hỏng và cách phòng ngừa**

STT	Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
1	Bánh không đứng thành, chảy sệ	- Bột nhão.	- Nhào bột đủ nước, vừa dẻo để khi ủ bột nở cứng thành.
2	Bánh có mùi chua thiu.	- Xúc xích không đảm bảo chất lượng. - Bánh để quá thời gian sử dụng.	- Chọn loại xúc xích mới. - Chỉ sử dụng bánh trong thời hạn bảo quản.

b) Thực hành chế biến

- Chia nhóm thực hành tùy theo điều kiện cụ thể của từng cơ sở giảng dạy.

- Hướng dẫn thực hiện từng bước theo quy trình

STT	Tên công việc	Dụng cụ, thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật
1	Chuẩn bị nguyên liệu, dụng cụ	Đĩa, bát, ca đựng nước, dao,	- Đúng chủng loại, đảm bảo số lượng và chất lượng.
2	Sơ chế nguyên liệu	Khay, chậu, bát, rây bột, ca, dao, phới đánh trứng.	- Đảm bảo vệ sinh tinh khiết, phù hợp với yêu cầu chế biến.
3	Nhào bột, vê bánh	Máy đánh trứng, khay, bát tô, dao, kéo,	- Nhào bột đủ độ dẻo, chia đều, vê tròn dài

		khăn vải.	kín nhân. - Ủ bột đủ thời gian.
4	Nướng bánh	Bát, chổi phết trứng, lò nướng, khay.	- Nướng bánh trong lò với nhiệt độ 170 ⁰ C, thời gian khoảng 15 phút.
5	Trình bày sản phẩm	Đĩa, khay, túi ni lông	- Xếp bánh không chồng lên nhau.
6	Yêu cầu thành phẩm	Dao ăn, đĩa, đĩa, giấy ăn, nước lọc.	- Đạt được các chỉ tiêu về cảm quan: Màu sắc, mùi, vị, trạng thái.

4.10. Kỹ thuật chế biến Bánh Crepe



Hình 2.32: Bánh Crepe

* Mục tiêu

- Mô tả được quy trình chế biến món: Bánh crepe.
- Biết lựa chọn bột mỳ loại tốt, trứng, bơ, sữa đảm bảo chất lượng.
- Thao tác chính xác quy trình chế biến món: Bánh crepe đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Tổ chức nơi làm việc thuận tiện, đầy đủ phương tiện, dụng cụ.
- Rèn luyện tác phong làm việc cẩn thận, nhiệt tình, an toàn lao động.

a) Quy trình chế biến

Bước 1: Chuẩn bị

- Chuẩn bị các trang thiết bị phòng bánh: Khay, rây, chậu, chảo...

- Định lượng nguyên liệu dùng cho 10 xuất:

Nguyên liệu	Số lượng	Nguyên liệu	Số lượng
Trứng gà	3 quả	Bột mỳ	0,25 kg
Dầu ăn	0,01 lít	Sữa	0,50 lít
Bơ chảy	0,03 kg	Muối	0,003 kg

Bước 2: Sơ chế nguyên liệu

- Rây bột mỳ sạch, mịn.
- Đập trứng từng quả ra nồi inox.

Bước 3: Nhào bột bánh

- Trộn đều bột mỳ và muối.
- Cho trứng vào trong hỗn hợp bột mỳ và muối, tiếp tục trộn để có được hỗn hợp lỏng, mịn.
- Rót nhẹ nhàng dầu và sữa vào hỗn hợp trên và tiếp tục khuấy lên.
- Cho bơ đã chảy vào trộn cùng với hỗn hợp trên.

Bước 4: Chế biến nhiệt

- Cho ít dầu vào chảo, đun nóng vừa.
- Đổ bột lỏng vừa đủ để trùm lên mặt chảo một lớp mỏng và rán đều hai mặt.
- Tiếp tục rán đến khi bột có màu vàng nhạt là được.

Bước 5: Trình bày sản phẩm

- Trình bày bánh vào đĩa đã được làm nóng, trang trí bằng lá bạc hà hoặc quả sơ ri.

Bước 6: Yêu cầu thành phẩm

- Màu sắc: Sản phẩm có màu vàng nhạt.
- Mùi: Nổi mùi thơm của bột mỳ và bơ.
- Vị: Vừa ăn.
- Trạng thái: Bánh chín, tròn đều.

*** Các dạng sai hỏng và cách phòng ngừa**

STT	Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
-----	------------	-------------	-----------------

1	Bánh có màu nâu đen.	Thời gian rán bánh quá lâu. Nhiệt độ rán bánh quá cao.	Điều chỉnh thời gian và nhiệt độ rán bánh vừa phải.
---	----------------------	---	---

b) Thực hành chế biến

- Chia nhóm thực hành tùy theo điều kiện cụ thể của từng cơ sở giảng dạy.

- Hướng dẫn thực hiện từng bước theo quy trình

STT	Tên công việc	Dụng cụ, thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật
1	Chuẩn bị nguyên liệu, dụng cụ	Đĩa, bát, khay ca, đựng nước, dao.	- Đúng chủng loại, đảm bảo số lượng và chất lượng.
2	Sơ chế nguyên liệu	Khay, bát to, rây bột.	- Đảm bảo vệ sinh tinh khiết, phù hợp với yêu cầu chế biến.
3	Nào bột bánh	Chậu inox, phới.	- Đánh hỗn hợp bột đúng công thức, tỷ lệ.
4	Rán bánh	- Bếp, chảo, bàn sản gỗ.	- Rán bánh ở nhiệt độ vừa phải.
5	Trình bày sản phẩm	Đĩa, khay, túi nilon.	- Để nguyên chiếc hoặc cắt thành những lát mỏng.
6	Yêu cầu thành phẩm	Dao ăn, đĩa, giấy ăn.	- Đạt được các chỉ tiêu về cảm quan: Màu sắc, mùi, vị, trạng thái.

5. KỸ THUẬT CHẾ BIẾN MÓN ĂN TRÁNG MIỆNG ÂU

Mục tiêu:

- Mô tả được quy trình chế biến các món ăn tráng miệng Âu.
- Chế biến được các món ăn tráng miệng Âu.
- Chăm thận, chính xác, an toàn và tiết kiệm nguyên liệu trong quá trình chế biến các món ăn tráng miệng Âu.

5.1. Kỹ thuật chế biến kem

5.1.1. Khái quát chung về kem

** Khái niệm chung về kem*

Kem là sản phẩm ăn uống được chế biến từ đường, bột và một số nguyên liệu phụ khác. Kem có trạng thái lạnh đông, mềm, mịn. Trong thành phần cấu tạo của kem nước chiếm 60- 65% khối lượng. Kem là món ăn giàu dinh dưỡng, có tính mát lạnh gây cảm giác đỡ khát. Kem là món ăn giải khát tốt vào mùa hè.

** Phân loại kem*

- Căn cứ vào đặc điểm và phương pháp chế biến

Kem que

Kem ly, cốc

Kem cân

- Căn cứ vào giá trị sử dụng

Kem chất lượng cao như: kem Tràng Tiền, Bốn Mùa, Wall...

Kem thông thường

** Căn cứ vào nguyên liệu chính để chế biến*

Kem sữa

Kem cốt

Kem đậu xanh

Kem socola

Kem sầu riêng

** Thiết bị và dụng cụ*

- Thiết bị:

Máy làm kem

Máy làm lạnh kem

Các loại máy xay, nghiền hoa quả....

- Dụng cụ:

Xoong, nồi để nấu đường

Âu inox, phới để đánh kem

Khuôn kem

Các dụng cụ khác như: muôi, lọc, túi đốt, dao phết....

** Nguyên liệu để chế biến kem*

- Đường: là nguyên liệu chính không thể thiếu được trong công nghệ sản xuất kem. Đường thường sử dụng đường kính, đường cát. Tỷ lệ đường trong sản xuất phụ thuộc vào lượng sữa đem chế biến.

-Bột: trong chế biến kem thường dùng các loại bột như: bột đao, bột đậu xanh, bột đỗ tương...Bột có tác dụng tạo nên độ mềm dẻo và cung cấp năng lượng cho người tiêu dùng.

- Sữa, kem tươi: sữa trong chế biến kem là sữa tươi, sữa đặc có đường, sữa bột và sữa bánh. Sữa tạo nên giá trị cảm quan của kem, nâng cao giá trị dinh dưỡng của kem.

- Trứng: thường dùng trứng gà có tác dụng lớn trong việc hình thành cấu trúc, độ mịn, dẻo của kem. Trứng nâng cao giá trị cảm quan và giá trị dinh dưỡng của kem. Trứng sử dụng phải tươi, mới.

- Các loại quả: có vai trò tạo nên giá trị cảm quan, hình thành màu sắc, mùi vị, giá trị dinh dưỡng và cấu trúc của que kem. Các loại quả thường dùng là : dứa, dứa, dâu, khoai môn, nho....Các loại quả thường chọn loại chín, có mùi vị đặc trưng, không bị nhũn, nát, biến chất....

- Chất thơm: thường dùng là vani, tinh dầu các loại, tùy theo từng loại kem và nhu cầu khách tiêu dùng mà sử dụng chất thơm cho phù hợp.

- Chất màu: tạo màu đặc trưng cho kem, các chất màu tự nhiên và nhân tạo (phẩm thực phẩm).

- Chất nâng mùi vị: chưa dùng ở Việt Nam, trên thế giới đã sử dụng.

5.1.2. Kỹ thuật chế biến

5.1.2.1 Kem và ni



Hình 2.33: Kem và ni

*Mục tiêu

- Mô tả được quy trình chế biến món: Kem vani.
- Biết lựa chọn kem tươi, trứng, sữa, đường đảm bảo chất lượng.
- Thao tác chính xác quy trình chế biến món: kem đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Tổ chức nơi làm việc thuận tiện, đầy đủ phương tiện, dụng cụ.
- Rèn luyện tác phong làm việc cẩn thận, nhiệt tình, an toàn lao động.

a) Quy trình chế biến

Bước 1: Chuẩn bị

- Chuẩn bị các trang thiết bị làm kem : Xoong, muối, phới đánh trứng, rây bột khay, máy làm kem ...
- Định lượng nguyên liệu dùng cho 10 xuất:

Nguyên liệu	Số lượng	Nguyên liệu	Số lượng
Kem tươi	0,50 lít	Đường	0,15 kg
Lòng đỏ trứng gà	0,20kg	Vani	1 ống nhỏ
Sữa tươi	0,75 lít	Ốc quế	20 cái

Bước 2: Sơ chế nguyên liệu

- Đập trứng ra bát lấy lòng đỏ.
- Cho 0.05kg đường, trứng vào âu inox dùng phới đánh kỹ cho tan đường.

Bước 3: Chế biến nhiệt và làm kem

- Cho kem, sữa tươi, 0.1kg đường đánh đều vào xoong đun sôi nhỏ lửa.
- Đổ từ từ trứng đã đánh vào kem, đun nhỏ lửa khuấy nhẹ tay, lăn tăn sôi để trứng không bị vón, cho va ni lọc qua dây để nguội.
- Cho hỗn hợp vào máy đánh kem, quay 60 phút là được.

Bước 4: Trình bày sản phẩm

- Xúc kem vào cốc hoặc ốc quế ăn ngay, giải khát.

Bước 5: Yêu cầu thành phẩm

- Màu sắc: Kem có màu trắng ngà.
- Mùi: Thơm của kem vani.
- Vị: ngọt.

- Trạng thái: kem mượt, bóng, xốp.

*** Các dạng sai hỏng và cách phòng ngừa**

STT	Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
1	Kem có sợi kết tủa, không mượt.	- Đun kem to lửa.	- Khi khuấy kem không để to lửa, kem sẽ bị kết tủa hoặc vón cục.

b) Thực hành chế biến

- Chia nhóm thực hành tùy theo điều kiện cụ thể của từng cơ sở giảng dạy.

- Hướng dẫn thực hiện từng bước theo quy trình.

STT	Tên công việc	Dụng cụ, thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật
1	Chuẩn bị nguyên liệu, dụng cụ	Bát to, âu sạch, bình đựng sữa.	- Đúng chủng loại, đảm bảo số lượng và chất lượng.
2	Sơ chế nguyên liệu	Bát to, âu sạch.	- Đảm bảo vệ sinh tinh khiết, phù hợp với yêu cầu chế biến.
3	Chế biến nhiệt và làm kem	Xoong, đĩa cả, phới, âu inox, máy làm kem.	- Đun kem vừa sôi lăn tăn, để nguội. - Cho vào máy làm kem - Đánh kem đông kết, mượt, bóng.
4	Trình bày sản phẩm	Cốc thủy tinh hoặc ốc quế.	- Bảo quản lạnh, đảm bảo chất lượng sản phẩm.
5	Yêu cầu thành phẩm	Cốc, thìa, giấy ăn.	- Đạt được các chỉ tiêu về cảm quan: Màu sắc, mùi, vị, trạng thái.

5.1.2.2 Kem Socola



Hình 2.34: Kem Socola

***Mục tiêu**

- Mô tả được quy trình chế biến: Kem Socola
- Biết lựa chọn kem tươi socola, trứng, sữa, đường đảm bảo chất lượng.
- Thao tác chính xác quy trình chế biến món: kem đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Tổ chức nơi làm việc thuận tiện, đầy đủ phương tiện, dụng cụ.
- Rèn luyện tác phong làm việc cẩn thận, nhiệt tình, an toàn lao động.

a) Quy trình chế biến

Bước 1: Chuẩn bị

- Chuẩn bị các trang thiết bị làm kem : Xoong, muối, phới đánh trứng, rây bột khay ...
- Định lượng nguyên liệu dùng cho 10 xuất:

Nguyên liệu	Số lượng	Nguyên liệu	Số lượng
Kem tươi socola	0,50 lít	Đường	0,15 kg
Lòng đỏ trứng gà	0,20kg	Vani	1 ống nhỏ
Sữa tươi	0,75 lít	Ốc quế	20 cái

Bước 2: Sơ chế nguyên liệu

- Đập trứng ra bát lấy lòng đỏ.
- Cho 0.05kg đường, trứng vào âu inox dùng phới đánh kỹ cho tan đường.

Bước 3: Chế biến nhiệt và làm kem

- Cho kem socola, sữa tươi, 0.1kg đường đánh đều vào xoong đun sôi nhỏ lửa.

- Đổ từ từ trứng đã đánh vào kem, đun nhỏ lửa khuấy nhẹ tay, lăn tắt sôi để trứng không bị vón, cho va ni lọc qua dây để nguội.

- Cho hỗn hợp vào máy đánh kem, quay 60 phút là được.

Bước 4: Trình bày sản phẩm

- Xúc kem vào cốc hoặc ốc quế ăn ngay, giải khát.

Bước 5: Yêu cầu thành phẩm

- Màu sắc: Kem có màu nâu nhạt.
- Mùi: Thơm của kem vani.
- Vị: ngọt.
- Trạng thái: kem mượt, bóng, xốp.

*** Các dạng sai hỏng và cách phòng ngừa**

STT	Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
1	Kem có sợi kết tủa, không mượt.	- Đun kem to lửa.	- Khi khuấy kem không để to lửa, kem sẽ bị kết tủa hoặc vón cục.

b) Thực hành chế biến

- Chia nhóm thực hành tùy theo điều kiện cụ thể của từng cơ sở giảng dạy.

- Hướng dẫn thực hiện từng bước theo quy trình

STT	Tên công việc	Dụng cụ, thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật
1	Chuẩn bị nguyên liệu, dụng cụ	Bát to, âu sạch, bình đựng sữa.	- Đúng chủng loại, đảm bảo số lượng và chất lượng.
2	Sơ chế nguyên liệu	Bát to, âu sạch.	- Đảm bảo vệ sinh tinh khiết, phù hợp với yêu cầu chế biến.

3	Chế biến nhiệt và làm kem	Xoong, đĩa, chảo, âu inox, máy làm kem.	- Đun kem socola vừa sôi lăn tăn, để nguội. - Đánh kem đông kết, mượt, bóng.
4	Trình bày sản phẩm	Cốc thủy tinh hoặc ốc quế.	- Bảo quản lạnh, đảm bảo chất lượng sản phẩm.
5	Yêu cầu thành phẩm	Cốc, thìa, giấy ăn.	- Đạt được các chỉ tiêu về cảm quan: Màu sắc, mùi, vị, trạng thái.

5.1.2.3 Kem Ốc quế cốt dừa



Hình 2.35: Kem Ốc quế cốt dừa

* Mục tiêu

- Mô tả được quy trình chế biến: Kem Ốc quế cốt dừa
- Biết lựa chọn kem tươi, trứng, sữa, đường, cốt dừa đảm bảo chất lượng.
- Thao tác chính xác quy trình chế biến món: kem đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Tổ chức nơi làm việc thuận tiện, đầy đủ phương tiện, dụng cụ.
- Rèn luyện tác phong làm việc cẩn thận, nhiệt tình, an toàn lao động.

a) Quy trình chế biến

Bước 1: Chuẩn bị

- Chuẩn bị các trang thiết bị làm kem: Xoong, muôi, phới đánh trứng, rây bột khay, máy làm kem ...
- Định lượng nguyên liệu dùng cho 10 xuất:

Nguyên liệu	Số lượng	Nguyên liệu	Số lượng
-------------	----------	-------------	----------

Kem tươi	0,50 lít	Đường	0,15 kg
Lòng đỏ trứng gà	0,20kg	Vani	1 ống nhỏ
Sữa tươi	0,75 lít	Ốc quế	20 cái
Cốt dừa	0,10 lít		

Bước 2: Sơ chế nguyên liệu

- Đập trứng ra bát lấy lòng đỏ.
- Cho 0.05kg đường, trứng vào âu inox dùng phới đánh kỹ cho tan đường.

Bước 3: Chế biến nhiệt và làm kem

- Cho kem socola, sữa tươi, 0.1kg đường đánh đều vào xoong đun sôi nhỏ lửa.
- Đổ từ từ trứng đã đánh vào kem, đun nhỏ lửa khuấy nhẹ tay, lăn tắt sôi để trứng không bị vón, cho va ni, cốt dừa lọc qua dây để nguội.
- Cho hỗn hợp vào máy quay kem, quay 60 phút là được.
- *Trong quá trình quay phối hợp thêm siro dâu, siro cam, cốt dừa,... để tạo các vị, các màu khác nhau.

Bước 4: Trình bày sản phẩm

- Xúc kem vào cốc hoặc ốc quế ăn ngay, giải khát.

Bước 5: Yêu cầu thành phẩm

- Màu sắc: Kem có màu nâu nhạt.
- Mùi: Thơm của kem cốt dừa.
- Vị: Ngọt.
- Trạng thái: kem mượt, bóng, xốp.

*** Các dạng sai hỏng và cách phòng ngừa**

STT	Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
1	Kem có sợi kết tủa, không mượt.	- Đun kem to lửa.	- Khi khuấy kem không để to lửa, kem sẽ bị kết tủa hoặc vón cục.

b) Thực hành chế biến

- Chia nhóm thực hành tùy theo điều kiện cụ thể của từng cơ sở giảng dạy.

- Hướng dẫn thực hiện từng bước theo quy trình

STT	Tên công việc	Dụng cụ, thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật
1	Chuẩn bị nguyên liệu, dụng cụ	Bát to, âu sạch, bình đựng sữa.	- Đúng chủng loại, đảm bảo số lượng và chất lượng.
2	Sơ chế nguyên liệu	Bát to, âu sạch.	- Đảm bảo vệ sinh tinh khiết, phù hợp với yêu cầu chế biến.
3	Chế biến nhiệt và làm kem	Xoong, đũa cả, phới, âu inox, máy làm kem.	- Đun kem vừa sôi lăn tăn, để nguội. - Cho vào máy làm kem - Đánh kem đông kết, mượt, bóng.
4	Trình bày sản phẩm	Cốc thủy tinh hoặc ốc quế.	- Bảo quản lạnh, đảm bảo chất lượng sản phẩm.
5	Yêu cầu thành phẩm	Cốc, thìa, giấy ăn.	- Đạt được các chỉ tiêu về cảm quan: Màu sắc, mùi, vị, trạng thái.

5.2. Kỹ thuật chế biến các món ăn tráng miệng khác

5.2.1. Các loại hoa quả

5.2.1.1. Dứa nướng với cốt dừa



Hình 2.36: Dứa nướng với cốt dừa

* Mục tiêu

- Mô tả được quy trình chế biến món Dứa nướng với cốt dừa.
- Lựa chọn được dứa tươi, chín không bị dập nát thối úa, loại kem chất lượng cao, còn trong hạn sử dụng và các gia vị đi kèm còn hạn sử dụng, đảm bảo chất lượng.
- Thực hiện được các bước trong quy trình chế biến món Dứa nướng nước cốt dừa, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.
- Rèn luyện tác phong làm việc cẩn thận, nhanh nhẹn, tiết kiệm nguyên liệu và an toàn lao động. Tổ chức nơi chế biến gọn gàng, khoa học.

a) Quy trình chế biến

Bước 1: Chuẩn bị

- Chuẩn bị các trang thiết bị làm bánh : Lò nướng, muôi, khay, ...
- Định lượng nguyên liệu dùng cho 10 suất:

Nguyên liệu	Số lượng	Nguyên liệu	Số lượng
Dứa chín	3 quả	Đường	0,05kg
Nước cốt dừa	0,30lit	Kem vanilla	0,50 kg
Muối		Dâu tây	0,10 kg
Gelatin	2 lá	Lá bạc hà	

Bước 2: Sơ chế nguyên liệu

- Gọt vỏ dứa, cắt mắt, rửa sạch ,loại bỏ lõi dứa, cắt khoanh tròn dày 2cm.
- Hòa tan nước cốt dừa , muối, đường .
- Rửa sạch dâu loại bỏ cuống , xay nhuyễn, lọc hạt.
- Ngâm lá gelatin vào nước lạnh cho mềm.

Bước 3: Chế biến nhiệt

- Cho dứa vào hỗn hợp nước dừa để ngấm ít nhất 10 phút (Nếu để 1h sẽ ngon hơn).Sau đó cho dứa vào nướng ở giàn than hoạt tính vàng hai mặt, tạo vân đẹp.

*Làm sốt dâu: Dâu + đường đun cô .Nếu độ sánh không đạt ta cho gelatin vào tạo sánh.

Bước 4: Trình bày

-Bày dĩa ra đĩa tròn bằng hoặc đĩa hình vuông .Múc kem lên trên lát dĩa. Dội xốt dâu xung quanh đĩa, cho một ngọn lá bạc hà lên trên. Phục vụ ngay.

Bước 5: Yêu cầu thành phẩm

- Màu sắc: Màu vàng của dĩa.
- Mùi: Thơm của dĩa nướng,xốt dâu.
- Vị: Ngọt dịu, mát.
- Trạng thái: Dĩa không bị cháy, vỡ, nhũn.
- Cách ăn: Ăn tráng miệng.

*** Các dạng sai hỏng và cách phòng ngừa**

STT	Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
1	Dĩa bị vỡ, nhũn , nát.	Do thời gian nướng quá dài. Do NL không đảm bảo.	Điều chỉnh nhiệt hợp lý. Lựa chọn NL đúng chủng loại, tiêu chuẩn.
2	Xốt bị loãng hoặc đặc.	Do tỷ lệ không chính xác.	Chú ý khi nấu.

b) Thực hành chế biến

- Chia nhóm thực hành tùy theo điều kiện cụ thể của từng cơ sở giảng dạy.
- Hướng dẫn thực hiện từng bước theo quy trình

T.T	Tên công việc	Thiết bị dụng cụ	Yêu cầu kỹ thuật
1	- Chuẩn bị nguyên liệu, thiết bị dụng cụ.	-Xoong, nồi, thớt, dao thái, bát, đĩa, dĩa, thìa...	- Đúng chủng loại , đảm bảo số lượng và chất lượng
2	- Sơ chế nguyên liệu.	- Rổ, chậu rửa, dao thớt, khay.	- Đảm bảo vệ sinh, tinh khiết. - Cắt thái đều, cắt tỉa đều đẹp.
3	- Chế biến nhiệt.	- Khay nướng, lò nướng , kẹp gấp.	- Đảm bảo độ chín thích hợp.

4	- Trình bày sản phẩm.	- Đĩa tròn , vuông trắng.	- Đẹp, hấp dẫn , các nguyên liệu, hài hoà , cùng các loại hoa trang trí sắc nét .
5	- Yêu cầu thành phẩm.	- Đĩa , thìa, đĩa, giấy ăn, nước lọc.	- Đạt được các chỉ tiêu cảm quan về : Màu sắc mùi, vị, trạng thái .

5.2.1.2. Xoài quay với kem dâu



Hình 2.37: Xoài quay với kem dâu

* Mục tiêu

- Mô tả được quy trình chế biến món : Xoài quay với kem dâu.
- Lựa chọn được xoài chín, ngọt , thơm không bị dập nát, thối , úa và các gia vị đi kèm còn hạn sử dụng, đảm bảo chất lượng.
- Thực hiện được các bước trong quy trình chế biến món Xoài quay với kem dâu, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.
- Rèn luyện tác phong làm việc cẩn thận, nhanh nhẹn, tiết kiệm nguyên liệu và an toàn lao động. Tổ chức nơi chế biến gọn gàng, khoa học.

a) Quy trình chế biến

Bước 1: Chuẩn bị

- Chuẩn bị các trang thiết bị làm bánh : Bếp ga, chảo Âu, kẹp gấp, muôi, khay ...
- Định lượng nguyên liệu dùng cho 10 xuất:

Nguyên liệu	Số lượng	Nguyên liệu	Số lượng
-------------	----------	-------------	----------

Bơ	0,10 kg	Bột quế	2 thìa cà phê
Xoài	1,0 kg -1.5kg	Cam sành	3 quả
Mật ong	0,03 lit	Kem dâu	0,50kg
Rượu rhum	0,03lit		

Bước 2: Sơ chế nguyên liệu

- Rửa sạch xoài gọt vỏ cắt phần thịt xoài , lạng miếng xoài theo hình vẩy ốc.
- Rửa sạch cam, vắt lấy nước bỏ hạt, lấy phần vỏ thái chỉ,

Bước 3: Chế biến nhiệt

- Vỏ cam luộc qua cho bớt đắng.
- Cho xoài vào chảo cùng với bơ quay vàng mặt xoài tiếp theo cho mật ong, vỏ cam , nước cam đun cô đến khi sánh lại là được . Để lại ít xốt (nước dư) để trang trí.

Bước 4: Trình bày

-Bày xoài ra đĩa tròn bằng hoặc đĩa hình vuông .Rắc bột quế lên trên. Dội xốt xoài xung quanh đĩa. Phục vụ cùng với kem dâu.

Bước 5: Yêu cầu thành phẩm

- Màu sắc: Xoài chín vàng.
- Mùi: Thơm của xoài, cam
- Vị: Ngọt dịu.
- Trạng thái: Xoài mềm , không nát.
- Cách ăn: Ăn tráng miệng.

***Các dạng sai hỏng và cách phòng ngừa**

STT	Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
1	Xoài chín , nhũn	Do thời gian quay quá dài, quay ở nhiệt độ cao. Do NL không đảm bảo.	Điều chỉnh nhiệt hợp lý Lựa chọn NL đúng chủng loại, tiêu chuẩn.
2	Xốt bị loãng hoặc đặc	Do tỷ lệ không chính xác.	Khi nấu để lại chút nước dư.

b) Thực hành chế biến

- Chia nhóm thực hành tùy theo điều kiện cụ thể của từng cơ sở giảng dạy.

- Hướng dẫn thực hiện từng bước theo quy trình

T.T	Tên công việc	Thiết bị dụng cụ	Yêu cầu kỹ thuật
1	- Chuẩn bị nguyên liệu, thiết bị dụng cụ.	- Xoong, nồi, thớt, dao thái, bát, đĩa, đũa, thìa...	- Đúng chủng loại, đảm bảo số lượng và chất lượng
2	- Sơ chế nguyên liệu.	- Rổ, chậu rửa, dao thớt, khay,	- Đảm bảo vệ sinh, tinh khiết. - Cắt thái đều, cắt tỉa đều đẹp.
3	- Chế biến nhiệt.	- Chảo Âu, bếp ga, kẹp gấp, dụng cụ múc kem, thìa.	- Đảm bảo độ chín thích hợp.
4	- Trình bày sản phẩm.	- Đĩa tròn, vuông trắng.	- Đẹp, hấp dẫn, các nguyên liệu, hài hoà, cùng các loại hoa trang trí sắc nét.
5	- Yêu cầu thành phẩm.	- Đĩa, thìa, đĩa, giấy ăn, nước lọc.	- Đạt được các chỉ tiêu cảm quan về: Màu sắc mùi, vị, trạng thái.

5.2.1.3. Chuối cắt đốt rượu rhum



Hình 2.38: Chuối cắt đốt rượu rhum

* Mục tiêu

- Mô tả được quy trình chế biến món Chuối đốt rượu rhum.

- Lựa chọn được chuối tiêu chín, tươi, mới không bị thâm, không bị dập nát, thối úa và các gia vị đi kèm còn hạn sử dụng, đảm bảo chất lượng.

- Thực hiện được các bước trong quy trình chế biến món Chuối đốt rượu rum, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.

- Rèn luyện tác phong làm việc cẩn thận, nhanh nhẹn, tiết kiệm nguyên liệu và an toàn lao động. Tổ chức nơi chế biến gọn gàng, khoa học.

a) Quy trình chế biến

Bước 1: Chuẩn bị

- Chuẩn bị các trang thiết bị làm bánh : Bếp ga, chảo Âu, kẹp gấp, muôi, khay ...

- Định lượng nguyên liệu dùng cho 10 xuất:

Nguyên liệu	Số lượng	Nguyên liệu	Số lượng
Chuối tiêu chín	10 quả	Rượu rum	0,06 lit
Đường	0,15kg	Lá bạc hà	
Bơ	0,10 kg	Kem vanilla	0,50 kg

Bước 2: Sơ chế nguyên liệu

- Rửa sạch chuối, bóc vỏ bỏ dọc quả chuối làm hai phần.

Bước 3: Chế biến nhiệt

- Đặt chảo chống dính lên bếp, cho đường vào khuấy cho bơ và đường tan chảy quyện vào nhau. Cho tiếp chuối vào chảo , trở cho thấm đường. Đổ rượu rum vào để lửa lớn, nghiêng chảo cho lửa bắt vào chảo.

Bước 4: Trình bày

- Bày chuối ra đĩa tròn bằng xếp chéo nhau theo hình chữ thập, dội sốt lên trên. Ăn kèm với kem lạnh, cắm ngọn lá bạc hà lên trên. Phục vụ ngay.

Bước 5: Yêu cầu thành phẩm:

- Màu sắc: Màu vàng của chuối.

- Mùi: Thơm của chuối nướng, bơ, rượu rum.

- Vị: Ngọt dịu, mát.

- Trạng thái: Chuối không bị cháy, vỡ.

- Cách ăn: Ăn tráng miệng.

*** Các dạng sai hỏng và cách phòng ngừa**

s.t.t	Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
1	Chuối bị vỡ, nát.	Do thời gian rán quá dài. Do NL không đảm bảo.	Điều chỉnh nhiệt hợp lý Lựa chọn NL đúng chủng loại, tiêu chuẩn.
2	Xốt bị loãng hoặc đặc	Do tỷ lệ không chính xác.	Chú ý khi nấu.

b) Thực hành chế biến

- Chia nhóm thực hành tùy theo điều kiện cụ thể của từng cơ sở giảng dạy.

- Hướng dẫn thực hiện từng bước theo quy trình

T.T	Tên công việc	Thiết bị dụng cụ	Yêu cầu kỹ thuật
1	- Chuẩn bị nguyên liệu, thiết bị dụng cụ.	- Xoong, nồi, thớt, dao thái, bát, đĩa, đũa, thìa...	- Đúng chủng loại, đảm bảo số lượng và chất lượng
2	- Sơ chế nguyên liệu.	- Rổ, chậu rửa, dao thớt, khay,	- Đảm bảo vệ sinh, tinh khiết. - Cắt thái đều, cắt tỉa đều đẹp.
3	- Chế biến nhiệt.	- Chảo Âu, bếp ga, kẹp gấp.	- Đảm bảo độ chín thích hợp.
4	- Trình bày sản phẩm.	- Đĩa tròn bằng trắng.	- Đẹp, hấp dẫn, các nguyên liệu, hài hoà, cùng các loại hoa trang trí sắc nét.
5	- Yêu cầu thành phẩm.	- Đĩa, thìa, đĩa, giấy ăn, nước lọc.	- Đạt được các chỉ tiêu cảm quan về: Màu sắc mùi, vị, trạng thái.

5.2.2. Bánh mousse

5.2.2.1. Bánh mousse dâu



Hình 2.39: Bánh mousse dâu

*** Mục tiêu**

- Mô tả được quy trình chế biến : Bánh Mousse dâu
- Lựa chọn được dâu, trứng gà, bột mì, đường, kem tươi và các nguyên liệu, gia vị đi kèm còn hạn sử dụng, đảm bảo chất lượng.
- Thực hiện được các bước trong quy trình chế biến món bánh mouss dâu, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.
- Rèn luyện tác phong làm việc cẩn thận, nhanh nhẹn, tiết kiệm nguyên liệu và an toàn lao động. Tổ chức nơi chế biến gọn gàng, khoa học.

a) Quy trình chế biến

Bước 1: Chuẩn bị

- Chuẩn bị các trang thiết bị phòng bánh: Bếp ga, xoong, đĩa cả, phới đánh trứng, máy xay sinh tố, lò nướng, khay, khuôn.....
- Định lượng nguyên liệu cho 10 xuất.

*** Bạt bánh**

Nguyên liệu	Số lượng	Nguyên liệu	Số lượng
Trứng gà	4 quả	Bột mì	0,12 kg
Đường	0,12 kg	Bột nổi	1 thìa cà phê
Va ni	1 ống		

*** Mousse**

Nguyên liệu	Số lượng	Nguyên liệu	Số lượng
Gelatin	6 lá	Kem tươi	0,50 kg
Đường	0,10 kg	Dâu tây	0,30 kg
Chanh quả	1/2 quả		

Bước 2: Sơ chế nguyên liệu

***Mousse**

- Cho dâu tây, nước chanh và 30g đường vào máy sinh tố, xay kỹ đến khi hỗn hợp nhuyễn mịn. Ngâm gelatin vào nước lạnh khoảng 10 phút.

- Làm nóng chảo, cho dâu tây xay vào và thêm gelatin vừa vớt ra khỏi nước, khuấy kỹ đến khi gelatin tan đều vào dâu, để nguội.

- Đánh kem tươi đến khi đặc lại. Thêm hỗn hợp dâu tây vừa khuấy vào từ từ, trộn kỹ đến khi thành hỗn hợp đồng nhất.

*** Bật bánh**

- Tách riêng lòng đỏ, lòng trắng trứng, đánh bông lòng trắng trứng.

- Dùng một tô khác, đánh lòng đỏ với đường. Thêm ít hương vani cho thơm rồi thêm bột nở vào khuấy đều. Trong khi khuấy cho thêm bột mì từ từ vào lòng đỏ đến khi hết vón cục.

- Thêm một ít lòng trắng trứng đánh bông vào hỗn hợp lòng đỏ, trộn đều. Cuối cùng cho toàn bộ lòng trắng trứng đã đánh vào trộn nhẹ tay cho đều.

- Đổ bột vào từng khuôn nhỏ, bột dày khoảng 1cm, khi chín nở lên 2cm là vừa.

Bước 3: Chế biến nhiệt

- Nướng bánh ở nhiệt độ 180 độ C trong khoảng 15 phút, dùng tăm xăm thử, nếu tăm không dính bột là bánh chín.

Bước 4: Trình bày sản phẩm

- Dùng khuôn đáy rời, cho bánh xuống dưới, trút mousse lên trên.

- Dàn đều cho phẳng mặt, cho vào tủ lạnh để ngăn mát 1 vài giờ rồi lấy bánh ra, tháo khuôn, trang trí dâu tây tươi lên mặt bánh.

Bước 5: Yêu cầu thành phẩm

- Màu sắc: Bánh màu đỏ rực rỡ của dâu tây.

- Mùi: Nổi mùi thơm của dâu tây và kem tươi.

- Vị: Vị ngọt vừa ăn.

- Trạng thái: Bánh mềm, đẹp, đều chiếc, lớp kem mượt mịn.

*** Các dạng sai hỏng và cách phòng ngừa**

S.t.t	Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
1	Mousse không bóng mịn.	Tỷ lệ nguyên liệu không phù hợp.	Tuân thủ đúng với công thức.

b) Thực hành chế biến

- Chia nhóm thực hành tùy theo điều kiện cụ thể của từng cơ sở giảng dạy.

- Hướng dẫn thực hiện từng bước theo quy trình

T.T	Tên công việc	Thiết bị dụng cụ	Yêu cầu kỹ thuật
1	- Chuẩn bị nguyên liệu, thiết bị dụng cụ.	: Bếp ga, xoong, đĩa cả, phới đánh trứng, máy xay sinh tố, lò nướng, khay, khuôn.....	- Đúng chủng loại, đảm bảo số lượng và chất lượng
2	- Sơ chế nguyên liệu.	Bếp ga, máy xay sinh tố rỗng, phới đánh trứng, khay, khuôn...	- Đảm bảo vệ sinh, tinh khiết.
3	- Chế biến nhiệt.	- Lò nướng, khuôn bánh.	- Bánh chín, màu vàng đẹp.
4	- Trình bày sản phẩm.	- Đĩa tròn.	- Đẹp, hấp dẫn, các nguyên liệu, hài hoà, trang trí sắc nét.
5	- Yêu cầu thành phẩm.	- Đĩa, thìa, đĩa, giấy ăn, nước lọc.	- Đạt được các chỉ tiêu cảm quan về: Mẫu sắc mùi, vị, trạng thái.

5.2.2.2. Bánh Mousse xoài



Hình 2.40: Bánh mousse xoài

*** Mục tiêu**

- Mô tả được quy trình chế biến : Bánh Mousse xoài
- Lựa chọn được xoài, trứng gà, bột mỳ, đường, kem tươi và các nguyên liệu, gia vị đi kèm còn hạn sử dụng, đảm bảo chất lượng.
- Thực hiện được các bước trong quy trình chế biến món bánh mouss xoài, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.
- Rèn luyện tác phong làm việc cẩn thận, nhanh nhẹn, tiết kiệm nguyên liệu và an toàn lao động. Tổ chức nơi chế biến gọn gàng, khoa học.

a) Quy trình chế biến

Bước 1: Chuẩn bị

- Chuẩn bị các trang thiết bị phòng bánh: Bếp ga, xoong, đĩa cả, phới đánh trứng, máy xay sinh tố, lò nướng, khay, khuôn.....
- Định lượng nguyên liệu cho 10 suất

*** Bạt bánh**

Nguyên liệu	Số lượng	Nguyên liệu	Số lượng
Trứng gà	4 quả	Bột mì	0,12 kg
Đường	0,12 kg	Bột nổi	1 thìa cà phê
Va ni	1 ống		

Mousse

Nguyên liệu	Số lượng	Nguyên liệu	Số lượng
-------------	----------	-------------	----------

Gelatin	6 lá	Nước	0,02lit
Sữa đặc	0,05kg	Xoài	3 quả
Chanh	1/2 quả	Kem tươi	0,15 kg

Bước 2: Sơ chế

***Mousse**

- Rửa sạch xoài, bỏ vỏ, thái nhỏ rồi cho 2 quả vào cối xay nhuyễn , sau đó cho vào nồi đun. Trước khi đun, cho thêm 1 thìa nước chanh vào, đun sôi khoảng 5 phút là được..

- Ngâm gelatin vào nước lạnh khoảng 10 phút.

- Sau khi đun xoài xong, bắc ra, thêm gelatin vừa vớt ra khỏi nước, khuấy kỹ đến khi gelatin tan đều vào xoài để hơi nguội rồi đổ sữa vào khuấy đều.

- Đánh kem tươi đến khi đặc lại. Thêm hỗn hợp xoài vừa khuấy vào từ từ, trộn kỹ đến khi thành hỗn hợp đồng nhất.

*** Bật bánh**

- Tách riêng lòng đỏ, lòng trắng trứng, đánh bông lòng trắng trứng

- Dùng một tô khác, đánh lòng đỏ với đường. Thêm vani cho thơm rồi thêm bột nở vào khuấy đều. Trong khi khuấy cho thêm bột mì từ từ vào lòng đỏ đến khi hết vón cục.

- Thêm một ít lòng trắng trứng đánh bông vào hỗn hợp lòng đỏ, trộn đều. Cuối cùng cho toàn bộ lòng trắng trứng đã đánh vào trộn nhẹ tay cho đều.

- Đổ bột vào từng khuôn nhỏ, bột dày khoảng 1cm, khi chín nở lên 2cm là vừa.

- Quả xoài còn lại sẽ ép lấy nước. Sau khi có nước xoài rồi, thả bột galetin vào hòa tan và đun trên bếp, sôi khoảng 2 phút là được.

Bước 3: Chế biến nhiệt

- Nướng bánh ở nhiệt độ 180 độ C trong khoảng 15 phút, dùng tăm xăm thử, nếu tăm không dính bột là bánh chín.

- Quả xoài còn lại sẽ ép lấy nước. Sau khi có nước xoài rồi, thả bột gelatin vào hòa tan và đun trên bếp, sôi khoảng 2 phút là được.

Bước 4: Trình bày sản phẩm

- Dùng khuôn đáy rời, cho bánh xuống dưới, trút mousse xoài lên trên.

- Dàn đều cho phẳng mặt, cho vào ngăn mát tủ lạnh.

- Khi bánh đã đông lại, nước xoài trộn galetin cũng đã nguội rồi thì rưới nước này lên bánh, tạo thành 1 lớp thạch xoài bên trên.

- Để cho đẹp, mình phun ít kem tươi lên trang trí, rồi để tủ lạnh khoảng 2 tiếng cho lớp thạch đông lại.

- Lấy bánh ra, tháo khuôn, trang trí xoài tươi lên mặt bánh.

Bước 4: Yêu cầu thành phẩm

- Màu sắc: Mousse xoài màu vàng đẹp.

- Mùi: Nổi mùi thơm của xoài và kem tươi.

- Vị: Vị ngọt vừa ăn.

- Trạng thái: Mousse vàng bóng, đẹp, đều chiếc, đông mịn.

*** Các dạng sai hỏng và cách phòng ngừa**

STT	Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
1	Mousse không bóng mịn.	Tỷ lệ nguyên liệu không phù hợp.	Tuân thủ đúng với công thức.

b) Thực hành chế biến

- Chia nhóm thực hành tùy theo điều kiện cụ thể của từng cơ sở giảng dạy.

- Hướng dẫn thực hiện từng bước theo quy trình

T.T	Tên công việc	Thiết bị dụng cụ	Yêu cầu kỹ thuật
1	- Chuẩn bị nguyên liệu, thiết bị dụng cụ.	: Bếp ga, xoong, đĩa cả, phới đánh trứng, máy xay sinh tố, lò nướng, khay, khuôn.....	- Đúng chủng loại, đảm bảo số lượng và chất lượng
2	- Sơ chế nguyên liệu.	Bếp ga, máy xay sinh tố rỗng, phới đánh trứng, khay, khuôn...	- Đảm bảo vệ sinh, tinh khiết.
3	- Chế biến nhiệt.	- Lò nướng, khuôn bánh.	- Bánh chín, màu vàng đẹp.
4	- Trình bày sản phẩm	- Đĩa tròn.	- Đẹp, hấp dẫn, các nguyên

	phẩm.		liệu, hài hoà , trang trí sắc nét .
5	- Yêu cầu thành phẩm.	- Đĩa , thìa, đĩa, giấy ăn, nước lọc.	- Đạt được các chỉ tiêu cảm quan về : Màu sắc mùi, vị, trạng thái .

5.2.2.3. Bánh Mousse dưa hấu



Hình 2.41: Bánh mousse dưa hấu

* Mục tiêu

- Mô tả được quy trình chế biến : Bánh Mousse Dưa hấu
- Lựa chọn được dưa hấu, trứng gà, bột mỳ, đường, kem tươi và các nguyên liệu đi kèm, đảm bảo chất lượng tốt.
- Thực hiện được các bước trong quy trình chế biến món bánh mousse dưa hấu, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.
- Rèn luyện tác phong làm việc cẩn thận, nhanh nhẹn, tiết kiệm nguyên liệu và an toàn lao động.
- Tổ chức nơi chế biến gọn gàng, khoa học.

a) Quy trình chế biến

Bước 1: Chuẩn bị

- Chuẩn bị các trang thiết bị phòng bánh: Bếp ga, xoong, đĩa cả, phới đánh trứng, máy xay sinh tố, lò nướng, khay, khuôn.....
- Định lượng nguyên liệu cho 10 xuất

* Bạt bánh

Nguyên liệu	Số lượng	Nguyên liệu	Số lượng
-------------	----------	-------------	----------

Trứng gà	4 quả	Bột mì	0,12 kg
Đường	0,12 kg	Bột nổi	1 thìa cà phê
Va ni	1 ống		

Mousse

Nguyên liệu	Số lượng	Nguyên liệu	Số lượng
Gelatin	6 lá	Đường	0,05kg
Sữa đặc	0.05kg	Dưa hấu	2,00 kg
Chanh	1/2 quả	Kem tươi	0,15 kg

Bước 2: Sơ chế

*Mousse

- Gọt vỏ dưa hấu, cắt miếng, bỏ hạt cho vào cối xay nhuyễn, lọc lấy nước, cho nước dưa hấu vào nồi thêm nước chanh vắt, đun sôi khoảng 10 phút nhỏ lửa

- Ngâm gelatin vào nước lạnh khoảng 10 phút.

- Sau khi đun nước dưa hấu xong, bắc ra, thêm gelatin vừa vớt ra khỏi nước, khuấy kỹ đến khi gelatin tan đều vào nước dưa hấu để hơi nguội rồi đổ sữa vào khuấy đều.

- Đánh kem tươi đến khi đặc lại.

- Thêm hỗn hợp nước dưa hấu vừa khuấy vào từ từ, trộn kỹ đến khi thành hỗn hợp đồng nhất.

* Bật bánh

- Tách riêng lòng đỏ, lòng trắng trứng, đánh bông lòng trắng trứng

- Dùng một tô khác, đánh lòng đỏ với đường, cho vani, bột nổi vào khuấy đều. Trong khi khuấy cho bột mỳ từ từ vào lòng đỏ .

- Cho lòng trắng trứng đánh bông vào hỗn hợp lòng đỏ, trộn đều. Cuối cùng cho toàn bộ lòng trắng trứng đã đánh vào trộn nhẹ tay cho đều.

- Đổ bột vào từng khuôn nhỏ, bột dày khoảng 1cm, khi chín nở lên 2cm là vừa.

Bước 3: Chế biến nhiệt

- Nướng bánh ở nhiệt độ 180 độ C trong khoảng 15 phút, dùng tăm xăm thử, nếu tăm không dính bột là bánh chín.

Bước 4: Trình bày sản phẩm

- Dùng khuôn đáy rời, cho bánh xuống dưới, trút mousse dưa hấu lên trên
- Dàn đều cho phẳng mặt, cho vào ngăn mát tủ lạnh.
- Trang trí trên mặt bánh bằng những hạt dưa sô-cô-la chip.

Bước 4: Yêu cầu thành phẩm

- Màu sắc: Mousse dưa hấu màu hồng đẹp.
- Mùi: Nổi mùi thơm của dưa hấu và kem tươi.
- Vị: Vị ngọt vừa ăn.
- Trạng thái: Mousse đẹp, đều chiéc, đông mịn.

*** Các dạng sai hỏng và cách phòng ngừa**

STT	Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
1	Mousse không bóng mịn.	Tỷ lệ nguyên liệu không phù hợp.	Tuân thủ đúng với công thức.

b) Thực hành chế biến

- Chia nhóm thực hành tùy theo điều kiện cụ thể của từng cơ sở giảng dạy.
- Hướng dẫn thực hiện từng bước theo quy trình

T.T	Tên công việc	Thiết bị dụng cụ	Yêu cầu kỹ thuật
1	- Chuẩn bị nguyên liệu, thiết bị dụng cụ.	: Bếp ga, xoong, đĩa cả, phới đánh trứng, máy xay sinh tố, lò nướng, khay, khuôn.....	- Đúng chủng loại, đảm bảo số lượng và chất lượng
2	- Sơ chế nguyên liệu.	Bếp ga, máy xay sinh tố rô, phới đánh trứng, khay, khuôn...	- Đảm bảo vệ sinh, tinh khiết. - Mousse đông mịn, màu hồng đẹp.
3	- Chế biến nhiệt.	- Lò nướng, khuôn bánh.	- Bánh chín, màu vàng đẹp.

4	- Trình bày sản phẩm.	- Đĩa tròn.	- Đẹp, hấp dẫn , các nguyên liệu, hài hoà , trang trí sắc nét .
5	- Yêu cầu thành phẩm.	- Đĩa , thìa, đĩa, giấy ăn, nước lọc.	- Đạt được các chỉ tiêu cảm quan về : Màu sắc mùi, vị, trạng thái .

6. KỸ THUẬT CHẾ BIẾN BÁNH VÀ MÓN ĂN TRÁNG MIỆNG ÂU NÂNG CAO

Mục tiêu:

- Liệt kê được một số loại bánh và món ăn tráng miệng Âu nâng cao.
- Mô tả được quy trình chế biến một số loại bánh và món ăn tráng miệng Âu nâng cao.
- Chế biến được một số loại bánh và món ăn tráng miệng Âu nâng cao.
- Chăm thận, chính xác, an toàn và tiết kiệm nguyên liệu trong quá trình chế biến một số loại bánh và món ăn tráng miệng Âu nâng cao.

6.1. Kem Baravian



Hình 2.42: Kem Baravian

* Mục tiêu

- Mô tả được quy trình chế biến món: Kem bavarian
- Biết lựa chọn kem, sữa tươi, trứng gà, và các nguyên liệu đi kèm, đảm bảo chất lượng tốt.
- Thao tác chính xác quy trình chế biến món: Kem bavarian đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Tổ chức nơi làm việc thuận tiện, đầy đủ phương tiện, dụng cụ.

- Rèn luyện tác phong làm việc cẩn thận, nhiệt tình, tiết kiệm đảm bảo an toàn lao động.

a) Quy trình chế biến

Bước 1: Chuẩn bị

- Chuẩn bị các trang thiết bị nhà bếp: Bếp ga, tủ lạnh, chảo đáy bằng, dây lọc, bát tô to muôi, đũa cả, khuôn...

- Định lượng nguyên liệu dùng cho 10 xuất:

Nguyên liệu	Số lượng	Nguyên liệu	Số lượng
Đường	0,175 kg	Vanilla thanh	1 thanh
Lòng đỏ trứng gà	5 cái	Kem tươi	0.50 lít
Sữa tươi	0,30 lít	Lá gelatin	6 lá

Bước 2: Sơ chế

- Đánh bông kem tươi (trước khi đánh để lạnh là tốt nhất).

- Đun sữa ấm.

- Lá gelatin ngâm vào nước ấm (50ml) hoặc đun cách thủy cho đến khi tan chảy. Hoặc cho lá vào nước lạnh có đá cho đến khi mềm.

Bước 3: Chế biến nhiệt

- Cho lòng đỏ trứng gà, đường vào tô đánh tan, lọc qua dây sau đó đun cách thủy đến khi không còn mùi tanh của trứng rồi từ từ rót sữa tươi vào, đánh đều tay, để ấm. (Kiểm tra bằng cách sử dụng bàn xáng gỗ gạt ngang 1 đường mà 2 dòng không chảy lẫn nhau).

- Phối hợp kem tươi, dung dịch trứng vừa đánh, gelatin, vanilla đánh đều tay rồi đổ vào khuôn, để ngăn mát tủ lạnh là được.

Bước 4: Trình bày sản phẩm

- Đổ kem ra đĩa, trình bày kèm hoa quả tươi hoặc xốt hoa quả (xoài, dâu...), xốt sôcôla.

- Trang trí ngọn lá bạc hà, quả cheery.

Bước 5: Đánh giá chất lượng cảm quan

- Màu sắc : có màu trắng của kem và màu sắc hài hòa của các loại hoa quả và xốt.

- Mùi : thơm mùi kem tươi, vanilla.

- Vị : ngọt, mát

- Trạng thái : mềm, mịn
- Cách ăn : ăn tráng miệng.

*** Các dạng sai hỏng và cách phòng ngừa**

STT	Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
1	Kem bị chảy nước.	- Do nguyên liệu không đảm bảo. - Chưa đủ thời gian làm đông kem.	- Lựa chọn nguyên liệu đảm bảo chất lượng. - Chú ý đến thời gian làm đông.
2	Kem bị vón.	- Do thao tác đánh kem chưa đúng.	- Đánh kem theo một chiều, đúng kỹ thuật.

b) Thực hành chế biến

- Chia nhóm thực hành tùy theo điều kiện cụ thể của từng cơ sở giảng dạy.
- Hướng dẫn thực hiện từng bước theo quy trình

STT	Tên công việc	Dụng cụ, thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật
1	Chuẩn bị nguyên liệu, dụng cụ	Khay, bát, đĩa.	- Đúng chủng loại, đảm bảo số lượng và chất lượng.
2	Sơ chế nguyên liệu	Bát, , rây bột.chảo,nồi đáy bằng,	- Đảm bảo vệ sinh tinh khiết, phù hợp với yêu cầu chế biến.
3	Nấu kem	Bếp ga, chảo, muối, bàn sản, khuôn kem.	Đánh kem chín mượt Đổ kem vào khuôn
4	Trình bày sản phẩm	Đĩa tròn to.	- Đẹp hấp dẫn
5	Yêu cầu thành phẩm	Bát, thìa cốc, giấy ăn, nước lọc.	- Đạt được các chỉ tiêu về cảm quan: Màu sắc, mùi, vị,

			trạng thái.
--	--	--	-------------

6.2. Kem Caramen



Hình 2.43: Kem Baravian

* Mục tiêu

- Mô tả được quy trình chế biến món: Kem caramen.
- Biết lựa chọn trứng gà, sữa đặc và các loại nguyên liệu tốt, đảm bảo chất lượng.
- Thao tác chính xác quy trình chế biến món: Kem caramen đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Tổ chức nơi làm việc thuận tiện, đầy đủ phương tiện, dụng cụ.
- Rèn luyện tác phong làm việc cẩn thận, nhiệt tình, an toàn lao động.

a) Quy trình chế biến

Bước 1: Chuẩn bị

- Chuẩn bị các trang thiết bị làm kem : Nồi, muôi, phới đánh trứng khay, khuôn kem, lò nướng ...

- Định lượng nguyên liệu dùng cho 10 xuất:

Nguyên liệu	Số lượng	Nguyên liệu	Số lượng
Trứng gà	10 quả	Nước lã	Bằng trứng
Sữa đặc có đường	1/2 hộp	Vani	1 ống
Đường trắng	0,15kg		

Bước 2: Sơ chế nguyên liệu

- Đập trứng gà vào âu đánh tan.

- Đong nước bằng trứng vào xoong cho 1/2 đường và sữa hoà tan sau đổ trứng và vani khuấy đều lấy rây lọc sang xoong khác.

- Khuôn kem rửa sạch lau khô.

Bước 3: Chế biến nhiệt

+ Cách làm Karamen:

- Cho đường và một ít nước vào chảo lập là đặt lên bếp đun nhỏ lửa tới khi ngả màu cánh rón cho tiếp một ít nước sôi rồi đổ vào đáy khuôn.

Cách 1: Khi đường caramen khô đổ trứng vào khuôn đặt lên lồng hấp nhỏ lửa khoảng 35 phút, để nguội bảo quản lạnh.

Cách 2: Xếp khuôn kem vào khay nước nóng (nước ngập 2/3 khuôn). Bỏ lò nướng ở nhiệt độ 120° C, thời gian 40 phút. Để nguội bảo quản tủ lạnh.

Bước 4: Trình bày sản phẩm

- Khi phục vụ khách lấy kem úp ra đĩa nhỏ cho phần đáy khuôn lên trên trang trí hài hòa.

Bước 5: Yêu cầu thành phẩm

- Màu sắc: Màu caramen vàng đẹp.

- Mùi: Mùi thơm của trứng sữa và vani.

- Vị: Vị ngọt mát.

- Trạng thái: Kem mềm núng nính.

- Cách ăn: Là món ăn tráng miệng hoặc ăn bữa phụ.

*** Các dạng sai hỏng và cách phòng ngừa**

STT	Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
1	- Kem cứng hoặc bị vỡ, chảy sệ.	- Do tỷ lệ trứng nhiều hơn nước, kem cứng hoặc nước nhiều hơn trứng quá tỷ lệ cho phép.	- Chế biến kem đúng công thức.
2	- Kem bị rỗ không mịn.	- Đánh trứng quá mạnh. - Khi hấp hoặc bỏ lò ở nhiệt độ cao.	- Đánh trứng nhẹ nhàng. - Khi hấp hoặc bỏ lò phải đúng nhiệt độ và thời gian.

b) Thực hành chế biến

- Chia nhóm thực hành tùy theo điều kiện cụ thể của từng cơ sở giảng dạy.

- Hướng dẫn thực hiện từng bước theo quy trình

STT	Tên công việc	Dụng cụ, thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật
1	Chuẩn bị nguyên liệu, dụng cụ	Đĩa, bát, khay ca, dụng cụ, dao.	- Đúng chủng loại, đảm bảo số lượng và chất lượng.
2	Sơ chế nguyên liệu	Khay, nồi, rây bột.	- Đảm bảo vệ sinh tinh khiết, phù hợp với yêu cầu chế biến.
3	Chế biến nhiệt	Nồi inox, phới, muôi khuôn kem, lò nướng.	- Đánh hỗn hợp đúng công thức, tỷ lệ. - Nướng kem nhiệt độ 120 độ c trong lò thời gian 45 phút
4	Trình bày sản phẩm	Đĩa nhỏ.	- Để nguyên chiếc.
5	Yêu cầu thành phẩm	Dao ăn, đĩa, giấy ăn.	- Đạt được các chỉ tiêu về cảm quan: Màu sắc, mùi, vị, trạng thái.

6.3. Bánh tart hoa quả thập cẩm



Hình 2.45: Bánh tart hoa quả thập cẩm

* Mục tiêu

- Mô tả được quy trình chế biến món: Bánh tart hoa quả thập cẩm.
- Biết lựa chọn bột mỳ loại tốt, trứng, bơ, đường và các nguyên liệu đi kèm đảm bảo chất lượng tốt.
- Thao tác chính xác quy trình chế biến món: Bánh tart đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Tổ chức nơi làm việc thuận tiện, đầy đủ phương tiện, dụng cụ.
- Rèn luyện tác phong làm việc cẩn thận, nhiệt tình, tiết kiệm đảm bảo an toàn lao động.

a) Quy trình chế biến

Bước 1: Chuẩn bị

- Chuẩn bị các trang thiết bị phòng bánh: Lò nướng, khay, rây, chậu...
- Định lượng nguyên liệu dùng cho 10 chiếc:

Nguyên liệu	Số lượng	Nguyên liệu	Số lượng
Bột mỳ chia khóa đỏ	0,60 kg	Muối	0,01 kg
Bơ	0,50 kg	Đường	0,20 kg
Trứng	4 quả	Bột nở	1 thìa cà phê

Bước 2: Sơ chế nguyên liệu

- Rây sạch bột mỳ.
- Để bơ mềm.
- Khay bánh rửa sạch, lau khô, phết bơ.

Bước 3: Nhào bột, nặn bánh

- Cho đường, bơ, bột, muối, bột nở vào chậu inox, dùng tay bóp đều, đập từng quả trứng một, nhào cho mượt sau đó dàn ra khay, để ủ trong tủ mát khoảng 20 phút.

- Dùng tay nặn bánh vào khuôn tát dày 0,5 cm, cao bằng miệng khuôn để tránh bị co bánh, sau đó dùng khăn khô ủ bột cho se mặt.

Bước 4: Chế biến nhiệt

- Nướng bánh trong lò với nhiệt độ 150⁰C, thời gian khoảng 15 phút.

Bước 5: Trình bày sản phẩm

- Bánh Tart có nhiều tên, mỗi loại kèm theo tên của nhân bánh.

Ví dụ: Bánh tart dừa thì nhân của bánh này gồm Công phi tuya và dừa thái lát.

Bánh tart thập cẩm thì nhân gồm Công phi tuya, táo, nho, dừa hấu.

- Trình bày vào đĩa hoặc khay.

Bước 6: Yêu cầu thành phẩm

- Màu sắc: Màu vàng của bơ, bột và màu của hoa quả.

- Mùi: Thơm của các nguyên liệu.

- Vị: Ngọt

- Trạng thái: Vỏ bánh xốp, giòn, không vỡ, nguyên hình khối của nhân.

*** Các dạng sai hỏng và cách phòng ngừa**

STT	Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
1	Bột dai, cứng.	- Khi trộn bột dùng bàn sản gỗ quá đảo nhiều bột sẽ keo dính vào nhau.	- Khi trộn bột chỉ đảo để các nguyên liệu thấm đều, không quá tròn.
2	Bánh nướng bị co bột không đúng với khuôn.	- Không để bột nghỉ đủ thời gian.	- Trước khi nướng phải để bột nghỉ từ 20 – 25 phút cho hồi bột.

b) Thực hành chế biến

- Chia nhóm thực hành tùy theo điều kiện cụ thể của từng cơ sở giảng dạy.

- Hướng dẫn thực hiện từng bước theo quy trình

STT	Tên công việc	Dụng cụ, thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật
1	Chuẩn bị nguyên liệu, dụng cụ	Khay, bát to, đĩa.	- Đúng chủng loại, đảm bảo số lượng và chất lượng.
2	Sơ chế nguyên liệu	Khay, bát to, rây bột, khuôn bánh.	- Đảm bảo vệ sinh tinh khiết, phù hợp với yêu cầu chế biến.
3	Nhào bột, nặn bánh.	Bát, chậu inox, khay, tủ lạnh, khuôn bánh, khăn vải.	- Nhào bột bằng tay hay bàn sản gỗ, ủ bột trong tủ lạnh, nặn bột mỏng vừa.

4	Nướng bánh	- Lò nướng, khay, khuôn bánh.	- Nướng bánh trong lò với nhiệt độ 150 ⁰ C, thời gian khoảng 15 phút.
5	Trình bày sản phẩm	Đĩa, khay, hộp nhựa, hộp giấy.	- Trình bày có hình thức đẹp.
6	Đánh giá chất lượng cảm quan	Dao ăn, đĩa, giấy ăn, nước lọc.	- Đạt được các chỉ tiêu về cảm quan: Màu sắc, mùi, vị, trạng thái.

6.4. Bánh gato cuộn



Hình 2.46: Bánh gato cuộn

* Mục tiêu

- Mô tả được quy trình chế biến món: bánh gato cuộn.
- Biết lựa chọn bột mỳ loại tốt, trứng, đường và các nguyên liệu đi kèm đảm bảo chất lượng.
- Thao tác chính xác quy trình chế biến món: bánh gato cuộn đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Tổ chức nơi làm việc thuận tiện, đầy đủ phương tiện, dụng cụ.
- Rèn luyện tác phong làm việc cẩn thận, nhiệt tình, an toàn lao động.

a) Quy trình chế biến

Bước 1: Chuẩn bị

- Chuẩn bị các trang thiết bị phòng bánh: Lò nướng, khay, rây, chày...

- Định lượng nguyên liệu dùng cho 10 chiếc:

Nguyên liệu	Số lượng	Nguyên liệu	Số lượng
Lòng đỏ trứng	0,13 kg	Bột mỳ	0,14 kg
Đường bột	0,10 kg	Lòng trắng trứng	0,24 kg
Muối	0,003 kg	Đường	0,080 kg
Bơ	0,05 kg		

Bước 2: Sơ chế nguyên liệu

- Đập từng quả trứng và tách riêng lòng đỏ trứng và lòng trắng trứng ra chậu inox sạch.

- Rây sạch bột mỳ, để riêng.
- Khay bánh quét bơ.

Bước 3: Nhào bột bánh

- Trộn đều lòng đỏ trứng, đường bột và muối đến khi thành kem.
- Cho bột mỳ vào và tiếp tục quấy đều.
- Đánh mạnh lòng trắng trứng và đường cho nổi cứng
- Trộn nhẹ với hỗn hợp trên.

Bước 4: Chế biến nhiệt

- Đổ hỗn hợp bột bánh vào khay nướng bánh.
- Đặt vào trong lò và nướng bánh ở nhiệt độ 180⁰C trong khoảng 15 phút.
- Khi bánh đã vàng, bỏ bánh ra khỏi lò và cuộn thật nhanh.

Bước 5: Trình bày sản phẩm

- Khi ăn cắt bánh thành những lát bánh đều nhau.

Bước 6: Yêu cầu thành phẩm

- Màu sắc: Sản phẩm có màu vàng nhạt.
- Mùi: Nổi mùi thơm của bột mỳ, trứng và bơ.
- Vị: Bánh có vị ngọt, vừa ăn.
- Trạng thái: Bánh chín, cuộn tròn đều.

*** Các dạng sai hỏng và cách phòng ngừa**

STT	Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
1	Bánh có màu nâu đen.	Thời gian nướng bánh quá lâu. Nhiệt độ nướng bánh quá cao.	Điều chỉnh thời gian và nhiệt độ nướng bánh vừa phải.

b) Thực hành chế biến

- Chia nhóm thực hành tùy theo điều kiện cụ thể của từng cơ sở giảng dạy.

- Hướng dẫn thực hiện từng bước theo quy trình.

STT	Tên công việc	Dụng cụ, thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật
1	Chuẩn bị nguyên liệu, dụng cụ	Đĩa, bát, khay ca đựng nước, dao.	- Đúng chủng loại, đảm bảo số lượng và chất lượng.
2	Sơ chế nguyên liệu	Khay, bát to, rây bột.	- Đảm bảo vệ sinh tinh khiết, phù hợp với yêu cầu chế biến.
3	Nào bột bánh	Chậu inox, phới.	- Đánh hỗn hợp bột đúng công thức, tỷ lệ.
4	Nướng bánh	- khay nướng, lò nướng.	- Nướng bánh ở nhiệt độ 180 ⁰ C trong khoảng thời gian là 15 phút.
5	Trình bày sản phẩm	Đĩa, khay, túi ni lon	- Để nguyên chiếc chiếc hoặc cắt thành những lát vừa ăn.
6	Yêu cầu thành phẩm	Dao ăn, đĩa, giấy ăn.	- Đạt được các chỉ tiêu về cảm quan: Màu sắc, mùi, vị,

			trạng thái.
--	--	--	-------------

6.5. Kỹ thuật chế biến bánh gato kem



Hình 2.47: Bánh gato kem

* Mục tiêu

- Mô tả được quy trình chế biến món: Bánh gato kem.
- Biết lựa chọn bột mỳ loại tốt, trứng, bơ, sữa đảm bảo chất lượng.
- Thao tác chính xác quy trình chế biến món: Bánh ga tô kem đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Tổ chức nơi làm việc thuận tiện, đầy đủ phương tiện, dụng cụ.
- Rèn luyện tác phong làm việc cẩn thận, nhiệt tình, an toàn lao động.

a) Quy trình chế biến

Bước 1: Chuẩn bị

- Chuẩn bị các trang thiết bị làm bánh: Lò nướng, khay, dao phết bơ, máy đánh trứng, đót thụt...
- Định lượng nguyên liệu dùng cho 10 xuất:

Bột bánh		Kem gato	
Nguyên liệu	Số lượng	Nguyên liệu	Số lượng
Trứng gà :	1,00 kg	Lòng trắng trứng gà	6 cái
Đường	0,50kg	Đường xay	0,35 kg
Bột mỳ	0,60kg	Bơ	0.40kg

Vani	2 ống nhỏ	Vani	2 ống nhỏ
------	-----------	------	-----------

Bước 2: Sơ chế nguyên liệu

* Bạt bánh

- Cho đường và trứng vào chậu kim loại sâu lòng. Dùng máy đánh hỗn hợp tới khi có bột khí và đặc cứng lại dùng 1 chiếc dao bay để trộn bột mỳ đã được rây và vani vào hỗn hợp .

* Kem bánh

- Cho lòng trắng trứng vào chậu kim loại sâu lòng. Dùng máy đánh hỗn hợp tới khi có bột khí và đặc cứng lại rắc từng ít đường bột vào trộn đều tay đến khi hết số đường được một hỗn hợp trắng mịn cho vào tủ lạnh để 10 phút.

- Bơ cắt nhỏ để mềm, lấy hỗn hợp trứng ra khỏi tủ trộn đều với bơ và vani khuấy đều đến khi kem mượt bóng, bảo quản trong tủ mát.

Bước 3: Chế biến nhiệt

- Đổ hỗn hợp vào khuôn đã được quét bơ. Cho bánh vào lò nướng ở nhiệt độ 180⁰ C trong 40 phút. Khi chín lật ngược khuôn đổ bánh ra khay cho nguội. Để nguội trang trí với bông kem.

- Khi sử dụng pha màu tùy theo yêu cầu trang trí.

Bước 4: Trình bày sản phẩm

- Trang trí trình bày đẹp mắt, phù hợp với tính chất của từng bữa tiệc.

Bước 5: Yêu cầu thành phẩm

- Màu sắc: Nhiều màu sắc theo cách trang trí.

- Mùi: Mùi thơm của trứng, bột mỳ, bơ và vani.

- Vị: Ngọt vừa ăn.

- Trạng thái: Bánh nở đều, mềm, xốp, kem bóng không chảy.

- Cách ăn: Ăn ở các bữa phụ, món này ăn kèm với đồ uống như cà phê hoặc trà.

* Các dạng sai hỏng và cách phòng ngừa

STT	Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
1	Bạt kém nở không xốp	Đánh trứng chưa tới hoặc quá kỹ.	Đánh trứng đường tới khi nổi bột khí đông cứng là được.
2	Kem bơ mềm, chảy sệ	Nấu đường còn non chưa tới độ phong đăng	Đun đường ở nhiệt độ nhỏ tới khi thử 1

			giọt xuống bát nước giọt đường tròn vo mới đổ vào đánh cùng lòng trắng trứng
--	--	--	--

b) Thực hành chế biến

- Chia nhóm thực hành tùy theo điều kiện cụ thể của từng cơ sở giảng dạy.
- Hướng dẫn thực hiện từng bước theo quy trình

STT	Tên công việc	Dụng cụ, thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật
1	Chuẩn bị nguyên liệu, dụng cụ	Đĩa, bát, khay ca đựng nước, dao.	- Đúng chủng loại, đảm bảo số lượng và chất lượng.
2	Sơ chế nguyên liệu	Khay, bát to, rây bột.	- Đảm bảo vệ sinh tinh khiết, phù hợp với yêu cầu chế biến.
3	Nhào bột, vê bánh	Máy đánh trứng, khuôn bánh, khay, khăn vải.	- Đánh bột đủ độ dẻo. - ủ bột đủ độ ẩm và nhiệt độ.
4	Nướng bánh	- Lò nướng, khay bánh.	- Nướng bánh trong lò với nhiệt độ 180 ⁰ C, thời gian khoảng 40 - 45 phút.
5	Trình bày sản phẩm	Đĩa, khay, túi Nilón	- Để nguyên chiếc chiếc hoặc cắt thành những lát mỏng.
6	Yêu cầu thành phẩm	Dao ăn, đĩa, giấy ăn.	- Đạt được các chỉ tiêu về cảm quan: Màu sắc, mùi, vị, trạng thái.

6.6. Kỹ thuật chế biến bánh mì dài



Hình 2.48: Bánh mì dài

* Mục tiêu

- Mô tả được quy trình chế biến món: Bánh mì dài
- Biết lựa chọn bột mì, sữa loại tốt, men và các loại nguyên liệu đi kèm đảm bảo chất lượng.
- Thao tác chính xác quy trình chế biến món: Bánh mì dài đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Tổ chức nơi làm việc thuận tiện, đầy đủ phương tiện, dụng cụ.
- Rèn luyện tác phong làm việc cẩn thận, nhiệt tình, tiết kiệm và an toàn lao động.

a) Quy trình chế biến

Bước 1: Chuẩn bị

- Chuẩn bị các trang thiết bị làm bánh : Máy đánh trứng, khay, lò nướng ...
- Định lượng nguyên liệu dùng cho 10 cái bánh:

Nguyên liệu	Số lượng	Nguyên liệu	Số lượng
Bột mì chìa khóa đỏ	1,00 kg	Muối	0,015 kg
Men Lovia	0,02 kg	Chất phụ gia	1 thìa cà phê
Nước	0,50lít	Sữa bột	0,05 kg
Dầu	0,05 kg		

Bước 2: Sơ chế nguyên liệu

- Rây kỹ bột mỳ.
- Hòa men với nước ấm (30⁰C).
- Khay bánh rửa sạch, lau khô.

Bước 3: Nhào bột, vê bánh

- Trộn đều các nguyên liệu cho vào máy đánh 15 phút (10 phút số nhỏ, 5 phút số to), lấy bột ra vò lại trên bàn rồi chia khoảng 200 gam 1 phần, vê bột dài đặt vào khay nướng có mặt chống dính hoặc đã được xoa dầu để ủ nở đến 85%, điều kiện nhiệt độ từ 30 – 37⁰C trong lò ủ bánh.

Bước 4: Chế biến nhiệt, phết bơ lên mặt bánh

- Nướng bánh trong lò với nhiệt độ 200⁰C, thời gian khoảng 20 phút.

Bước 5: Trình bày sản phẩm

- Cắt thành lát chéo bày trên đĩa.
- Kẹp ba tê, thịt nguội.
- Bảo quản trong túi giấy hoặc túi nilon.

Bước 6: Yêu cầu thành phẩm

- Màu sắc: Màu vàng cam.
- Mùi: Thơm của bột mỳ.
- Vị: Vừa ăn.
- Trạng thái: Bánh nở xốp, ngoài giòn, trong mềm.

*** Các dạng sai hỏng và cách phòng ngừa**

STT	Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
1	Mặt bánh bị nhăn, không nhẵn.	- Vò bột không kỹ.	- Khi bột lấy ở máy ra phải để ủ một thời gian ngắn rồi vò lại thật kỹ.
2	Vỏ bánh kém giòn.	- Không đảm bảo đủ nhiệt độ cao liên tục.	- Trong thời gian nướng bánh phải duy trì đủ nhiệt độ.

b) Thực hành chế biến

- Chia nhóm thực hành tùy theo điều kiện cụ thể của từng cơ sở giảng dạy.

- Hướng dẫn thực hiện từng bước theo quy trình.

STT	Tên công việc	Dụng cụ, thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật
1	Chuẩn bị nguyên liệu, dụng cụ	Đĩa, bát, khay ca đưng nước, dao.	- Đúng chủng loại, đảm bảo số lượng và chất lượng.
2	Sơ chế nguyên liệu	Khay, bát to, rây bột.	- Đảm bảo vệ sinh tinh khiết, phù hợp với yêu cầu chế biến.
3	Nhào bột, vê bánh	Máy đánh trứng, khuôn bánh, khay, khăn vải.	- Đánh bột đủ độ dẻo. - ủ bột đủ độ ẩm và nhiệt độ.
4	Nướng bánh	- Lò nướng, khay bánh.	- Nướng bánh trong lò với nhiệt độ 200 ⁰ C, thời gian khoảng 20 phút.
5	Trình bày sản phẩm	Đĩa, khay, túi nilon	- Để nguyên chiếc chiếc hoặc cắt thành những lát mỏng.
6	Yêu cầu thành phẩm	Dao ăn, đĩa, giấy ăn, nước lọc.	- Đạt được các chỉ tiêu về cảm quan: Màu sắc, mùi, vị, trạng thái.

6.7. Bánh katka



Hình 2.49: Bánh katka

* Mục tiêu

- Mô tả được quy trình chế biến món: Bánh Katka.
- Biết lựa chọn bột mỳ loại tốt, trứng, bơ, đường, vani đảm bảo chất lượng tốt
- Thao tác chính xác quy trình chế biến món: Bánh Katka đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Tổ chức nơi làm việc thuận tiện, đầy đủ phương tiện, dụng cụ.
- Rèn luyện tác phong làm việc cẩn thận, nhiệt tình, tiết kiệm và an toàn lao động

a) Quy trình chế biến

Bước 1: Chuẩn bị

- Chuẩn bị các trang thiết bị phòng bánh : Máy đánh trứng, muôi, phới đánh trứng khay, khuôn bánh, lò nướng ...
- Định lượng nguyên liệu dùng cho 10 xuất:

Nguyên liệu	Số lượng	Nguyên liệu	Số lượng
Trứng gà	0,50 Kg	Bột mỳ loại I	0.50 Kg
Đường trắng	0,50 kg	Bơ	0.50 kg
Vani	1 ống		

Bước 2: Sơ chế nguyên liệu

- Rây sạch bột mỳ, bơ đánh bằng phới ở trạng thái mềm, trứng đập ra bát tô.
- Khuôn bánh rửa sạch để khô, quét bơ, rắc bột, đập nhẹ.

Bước 3: Nhào bột

- Cho trứng vào máy đánh trứng, đánh tốc độ cao cho đường vào tới khi nổi bột khí và đặc sánh, tiếp tục cho bơ đánh đến khi đặc cứng lại sau đó cho vani cùng bột mỳ lấy dao bay trộn nhẹ tay .

Bước 4: Chế biến nhiệt

- Đổ hỗn hợp vào khuôn. Cho bánh vào lò nướng lúc đầu 180⁰ C, trong 30 phút sau giảm xuống 140⁰C. Khi chín lật ngược khuôn đổ bánh ra khay cho nguội. (Thời gian: nếu nướng loại 1 Kg/ chiếc, thì từ 55 đến 60 phút).

Bước 5: Trình bày sản phẩm

- Bánh để nguội, thái lát bày ra đĩa.

Bước 6: Yêu cầu thành phẩm

- Màu sắc: Sản phẩm có màu vàng nâu.
- Mùi: Thơm đặc trưng của bơ bột.
- Vị: Vị ngọt vừa, béo ngậy.
- Trạng thái: Bánh mịn, nở đều.
- Cách ăn: Là món ăn điểm tâm, uống cùng trà hoặc cà phê.

* Các dạng sai hỏng và cách phòng ngừa

STT	Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
1	Quầy bơ với hỗn hợp bột bị vữa	Bơ để chảy loãng.	Bơ để ở trạng thái mềm nhưng không loãng.
2	Bánh nở nhiều, kém mịn	Đánh đường và trứng kỹ, bị nổi bông.	Đánh hỗn hợp trứng đường đến khi bắt đầu nổi giảm xuống tốc độ vừa phải.

b) Thực hành chế biến

- Chia nhóm thực hành tùy theo điều kiện cụ thể của từng cơ sở giảng dạy.
- Hướng dẫn thực hiện từng bước theo quy trình

STT	Tên công việc	Dụng cụ, thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật
1	Chuẩn bị nguyên liệu, dụng cụ	Đĩa, bát, khay ca, dụng cụ, dao.	- Đúng chủng loại, đảm bảo số lượng và chất lượng.
2	Sơ chế nguyên liệu	Khay, bát to, rây bột, quét bơ khuôn.	- Đảm bảo vệ sinh tinh khiết, phù hợp với yêu cầu chế biến.
3	Nào bột	Máy đánh trứng, khuôn bánh, muôi, vét bột.	- Đánh bột đúng tỷ lệ và phù hợp với quy trình chế biến.
4	Nướng bánh	- Lò nướng, khay bánh.	- Nướng bánh trong lò với nhiệt độ 180 ⁰ C, thời gian khoảng 55 -

- Chuẩn bị các trang thiết bị làm bánh : Máy đánh trứng, dao, con lăn gỗ, khay, lò nướng ...

- Định lượng nguyên liệu dùng cho 10 xuất:

* Bạt bánh

Nguyên liệu	Số lượng	Nguyên liệu	Số lượng
Bột mỳ loại I	1,00 kg	Phụ gia Punipan	½ thìa cà phê
Bơ	0,10 kg	Nước	0,375 lít
Trứng gà	4 quả	Men (lơ via)	0,015 kg
Sữa bột	0,10 kg	Muối	0,02 kg

* Nhân bánh

Nguyên liệu	Số lượng	Nguyên liệu	Số lượng
Kem patissier	0.3 kg	Nho khô	0.1 kg

Bước 2: Sơ chế nguyên liệu

- Rây sạch bột mỳ.
- Đập trứng gà ra bát to.
- Để bơ mềm.
- Ngâm nước nho để nở.

Bước 3: Nhào bột bánh

-Trộn các nguyên liệu cho vào máy quay số vừa 6 phút(ép bột khí), lấy ra vê tròn, sau dùng cán gỗ dàn mỏng, để bột nghỉ 45 phút trong tủ lạnh, lấy ra cán đi cán lại 2 lần, lấy độ dày 0,3 cm, phết kem patissier mỏng, rắc đều nho, sau đó gấp lại làm 3 phần, cán chặt lại, dùng dao chia miếng dài 20 cm, rộng 5 cm, úp đầu gân xuống phía dưới khay (xếp cách nhau 10 cm), xịt nước đều, ủ bánh ở nhiệt độ 30⁰C, khoảng 30 phút, cho ra phết trứng đều mặt bánh, sau cho vào ủ tiếp 15 phút rồi thụt kem hình rích rắc hoặc viết chữ “nho dài”.

Bước 4: Chế biến nhiệt

- Cho bánh vào lò nướng ở nhiệt độ 170⁰C khoảng 15 phút. Khi bánh chín vàng mặt cho ra phết nước đường sánh lên trên mặt.

Bước 5: Trình bày sản phẩm

- Trình bày bánh ra đĩa, ăn nguội.
- Đóng gói túi nilon kín.

Bước 6: Yêu cầu thành phẩm

- Màu sắc: Mặt bánh màu vàng, hai bên có màu đen của hạt nho.
- Mùi: Nổi mùi thơm của các nguyên liệu.
- Vị: Vị ngọt.
- Trạng thái: Bánh nở, xốp, đều chiếc.

* Các dạng sai hỏng và cách phòng ngừa

STT	Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
1	Bánh nở kém	- Bạt ít nước. - Thời gian ủ bột chưa đủ.	- Khi nhào bột phải kiểm tra bột đủ độ dẻo. - Các giai đoạn ủ bột để đủ thời gian.
2	Nhân bánh nhũn, hơi chua.	Cho nhiều kem và nhiều nho.	- Phết kem vào ruột bánh chỉ vừa đủ. - Chọn loại nho khô không chua.

b) Thực hành chế biến

- Chia nhóm thực hành tùy theo điều kiện cụ thể của từng cơ sở giảng dạy.
- Hướng dẫn thực hiện từng bước theo quy trình

STT	Tên công việc	Dụng cụ, thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật
1	Chuẩn bị nguyên liệu, dụng cụ	Khay, bát, âu, ca nước.	- Đúng chủng loại, đảm bảo số lượng và chất lượng.
2	Sơ chế nguyên liệu	Khay, chậu, bát, rây bột.	- Đảm bảo vệ sinh tinh khiết, phù hợp với yêu cầu chế biến.
3	Nhào bột bánh	Máy đánh trứng, khay, tủ lạnh, cán bột, bát tô, chổi phết trứng.	- Đánh bột đủ dẻo, ủ bột đủ thời gian, cán bột đúng độ mỏng.
4	Chế biến nhiệt	Khay bánh, lò nướng.	- Nướng nhiệt độ khoảng 170 ⁰ C, thời

			gian 15 phút.
5	Trình bày sản phẩm	Đĩa, khay, túi nilon.	- Trình bày đẹp, hấp dẫn, dễ sử dụng cho người ăn.
6	Yêu cầu thành phẩm	Dao ăn, đĩa, thìa, đĩa, giấy ăn, nước lọc	- Đạt được các chỉ tiêu về cảm quan: Màu sắc, mùi, vị, trạng thái.

6.9. Kỹ thuật chế biến bánh Sampa



Hình 2.51: Bánh Sampa

* Mục tiêu

- Mô tả được quy trình chế biến món: Bánh sampa
- Biết lựa chọn bột mì loại tốt, trứng gà mới và các nguyên liệu đi kèm đảm bảo chất lượng.
- Thao tác chính xác quy trình chế biến món: bánh sampa đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Tổ chức nơi làm việc đầy đủ dụng cụ, phương tiện, xưởng rộng, thoáng mát.
- Rèn luyện tác phong làm việc nhanh nhẹn, cẩn thận, tiết kiệm và an toàn lao động.

a) Quy trình chế biến

Bước 1: Chuẩn bị

- Chuẩn bị các trang thiết bị làm bánh : khay, máy đánh trứng, thìa gỗ, lò nướng bánh...
- Định lượng nguyên liệu dùng cho 10 xuất:

Nguyên liệu	Số lượng	Nguyên liệu	Số lượng
Bột mì	0,10 kg	Đường	0,10 kg
Trứng gà	5 quả		

Bước 2: Sơ chế

- Rây kỹ bột mỳ.
- Lọc trứng riêng lòng trắng, lòng đỏ.

Bước 3: Nhào bột bánh

- Đánh bông lòng trắng rồi đổ lòng đỏ vào, cho từ từ đường vào đánh đều, rây bột vào trộn đều tất cả.

Bước 4: Chế biến nhiệt

- Bơm vào khay nướng đã quét dầu, nướng ở nhiệt độ 200°C, thời gian 15 phút khi thấy bánh vàng đều là được.

Bước 5: Trình bày sản phẩm

- Xếp bánh lên đĩa, trình bày đẹp.

Bước 6: Yêu cầu thành phẩm

- Màu sắc: Bánh màu vàng đẹp, không cháy.
- Mùi: Nổi mùi thơm của trứng, bột mì.
- Vị: Vị ngọt vừa ăn.
- Trạng thái: Bánh giòn, đều chiếc, không cháy.

* Các dạng sai hỏng và cách phòng ngừa

STT	Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
1	Bánh dính khay	Không phết bơ(dầu) vào khay trước khi cho bột vào khay.	Phết bơ(dầu) vào khay trước khi cho bột vào khay.

b) Thực hành chế biến

- Chia nhóm thực hành tùy theo điều kiện cụ thể của từng cơ sở giảng dạy.
- Hướng dẫn thực hiện từng bước theo quy trình

STT	Tên công việc	Dụng cụ, thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật
1	Chuẩn bị nguyên	Khay, chậu, lò	- Đúng chủng loại,

	liệu, dụng cụ.	nướng, máy đánh trứng, bát, đĩa...	đảm bảo số lượng và chất lượng.
2	Sơ chế nguyên liệu.	Khay, đĩa, bát to, khuôn bánh ...	- Đảm bảo vệ sinh tinh khiết. - Trứng không lẫn vỏ.
3	Nhào bột bánh.	Máy đánh trứng, thìa gỗ...	- Đánh trứng đúng thời gian, tốc độ trộn bột đều tay, để bột nghỉ từ 5-10 phút.
4	Chế biến nhiệt.	Khay bánh, lò nướng.	- Nướng nhiệt độ khoảng 200 ⁰ C, thời gian 15 phút.
5	Trình bày sản phẩm.	Đĩa, túi nilon...	- Trình bày đẹp, hấp dẫn, dễ sử dụng cho người ăn.
6	Yêu cầu thành phẩm.	Đĩa, thìa, đĩa, nước lọc.	- Đạt được các chỉ tiêu về cảm quan: Màu sắc, mùi, vị, trạng thái.

6.10. Kỹ thuật chế biến moka cake



Hình 2.52: Bánh moka cake

* Mục tiêu

- Mô tả được quy trình chế biến món: Moka cake.
- Biết lựa chọn bột mì loại tốt, trứng, bơ đảm bảo chất lượng.

- Thao tác chính xác quy trình chế biến món: Moka cake đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

- Tổ chức nơi làm việc thuận tiện, đầy đủ phương tiện, dụng cụ.

- Rèn luyện tác phong làm việc cẩn thận, nhiệt tình, an toàn lao động.

a) Quy trình chế biến

Bước 1: Chuẩn bị

- Chuẩn bị các trang thiết bị làm bánh : Máy đánh trứng, dao, khay, lò nướng, chậu ...

- Định lượng nguyên liệu dùng cho 10 xuất:

*Bột bánh

Nguyên liệu	Số lượng	Nguyên liệu	Số lượng
Trứng gà	8 quả	Bột mỳ	0,12 kg
Đường	0,15 kg	Bột Amond (hạnh nhân)	0,04 kg
Bơ chảy	0,04 kg	Bột ngô	0,01 kg
Vani	1 ống	Dâu tây, lá bạc hà, sơ ri	

*Kem bơ

Nguyên liệu	Số lượng	Nguyên liệu	Số lượng
Đường	0,25 kg	Lòng trắng trứng	4 quả
Nước	0,10 lít	Bơ mềm	1,00 kg
Cà phê	0,10 lít		

Bước 2: Sơ chế nguyên liệu

- Rây bột mỳ sạch, mịn.

- Đập trứng từng quả ra chậu inox.

- Dâu tây rửa sạch, một quả cắt làm 6 – 8 lát.

- Sơ ri vớt ra cắt làm đôi, mỗi nửa quả còn nguyên cả cuống.

- Lá bạc hà rửa sạch, để ráo.

Bước 3: Nhào bột bánh

- Đánh bông hỗn hợp trứng, đường và vani bằng máy khoảng 8 phút, đánh đều tạo không khí cho bột nở bông. Khi đánh đặt chậu hỗn hợp lên trên xoong nước nóng (60⁰C), lấy sức nóng từ hơi (không đặt trực tiếp lên mặt nước nóng để đánh) để làm chín trứng. Trong quá trình đánh thỉnh thoảng lại cho lên trên nồi nước nóng rồi lại bỏ xuống đánh tiếp đến khi nào thấy hỗn hợp nặng tay, khi dùng dao quết xuống một đường mà không thấy hỗn hợp xệ xuống là được, sau đó bỏ ra ngoài.

- Cho 40 gr bơ vào bát inox, đặt cách thủy vào nồi nước sôi để trên bếp đến khi bơ nóng chảy là được.

- Lấy một ít hỗn hợp kem trộn đều với bát bơ rồi đổ ngược trở lại chậu hỗn hợp, sau đó dùng phới đánh nhanh, đều.

- Cho từ từ hỗn hợp bột (bột mỳ, bột ngô, bột hạnh nhân) vào hỗn hợp kem đảo đều, đánh đều tay, đánh vòng tròn theo một chiều nhất định đến khi bột bông, xộp không bị xẹp là được.

- Lót giấy nến xuống khay, chia làm 3 khay, đổ bột lên trên giấy nến, dàn mỏng đều dày khoảng 0,8 cm bằng cán vét bột.

***Kỹ thuật chế biến kem bơ sô cô la**

- Cho đường, nước vào xoong nhôm đun nóng để làm đường Phong đăng.

- Cho lòng trắng trứng vào chậu inox, dùng máy đánh bông một chút, nổi bọt để cho hỗn hợp ở trạng thái nghỉ, tạo độ liên kết, nếu đánh tiếp sẽ làm phá vỡ sự liên kết đó.

- Tiếp tục đánh chậu lòng trắng trứng, vừa đánh vừa đổ từ từ hỗn hợp đường Phong đăng còn nóng vào chậu, đổ từ từ vào một vị trí và dùng máy đánh vào vị trí đường rơi xuống và đánh đều khắp chậu cho tan đều. Đánh tiếp tục khoảng 8 phút nữa.

- Dùng máy đánh cho bơ mềm, mượt.

- Cho hỗn hợp kem vào chậu bơ, dùng máy đánh đều. Cho hỗn hợp kem vào chậu bơ từng ít một, dùng cán vét bơ để tạo thành kem bơ.

- Cà phê phin đen, không đường, không sữa, lọc thật đặc, dùng một ít để tạt màu và tạo mùi là chính.

- Sau khi lọc được cà phê phin, ta đổ cà phê vào chậu bơ, dùng phới khuấy đều tay tạo thành hỗn hợp kem bơ cà phê.

Bước 4: Chế biến nhiệt

- Đặt bánh vào lò, nướng ở nhiệt độ 190⁰C, trong khoảng 10 phút. Khi nướng tránh mở cửa lò nhiều lần.

- Bạt nướng chín vàng thì cho ra khỏi lò, lật bánh ngay để bánh không dính vào giấy nến, sau đó đặt mặt dưới của bánh lên mặt sạch của giấy nến, để vào khay cho nguội.

Bước 5: Trình bày sản phẩm

- Sau khi bạt bánh đã nguội, ta chia bạt bánh thành hai phần bằng nhau, trải bạt bánh ra khay, phết một lớp kem bơ cà phê dày bằng bạt bánh, trải tiếp một lớp bạt bánh lên trên kem, tiếp tục phết một lớp kem tươi, trải một lớp bạt bánh lên trên lớp kem bơ rồi tiếp tục phết một lớp kem bơ cà phê mỏng hơn lên trên cùng. Dùng dao phết bơ cho đều và phẳng nhẵn trên khắp bề mặt bánh.

- Để trong tủ mát khoảng 10 – 15 phút để cho kem cứng lại.

- Khi ăn bỏ bánh ra cắt thành từng miếng bánh (hình chữ nhật hoặc hình quả trám) có kích thước 2 x 2 x 4 cm, bên trên dùng đót thụt hoa thụt kem tươi lên bề mặt bánh, trang trí một lát dâu tây, ½ quả sê ri và một lá bạc hà.

Bước 6: Yêu cầu sản phẩm

- Màu sắc: Sản phẩm có màu vàng của bạt bánh, màu nâu của cà phê và màu trắng của kem bơ.

- Mùi: Thơm của bột mì và kem bơ.

- Vị: Vừa ăn.

- Trạng thái: Bánh nở xốp, kem mịn, mượt.

*** Các dạng sai hỏng và cách phòng ngừa**

STT	Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
1	Bạt bánh không xốp.	- Chế biến bạt bánh không đúng với quy trình chế biến.	- Chế biến bạt bánh theo đúng với quy trình chế biến.

b) Thực hành chế biến

- Chia nhóm thực hành tùy theo điều kiện cụ thể của từng cơ sở giảng dạy.

- Hướng dẫn thực hiện từng bước theo quy trình

STT	Tên công việc	Dụng cụ, thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật
1	Chuẩn bị nguyên liệu, dụng cụ	Đĩa, bát, khay ca, dụng nước, dao.	- Đúng chủng loại, đảm bảo số lượng và chất lượng.
2	Sơ chế nguyên liệu	Khay, bát to, rây bột.	- Đảm bảo vệ sinh tinh khiết, phù hợp với yêu cầu chế

			biến.
3	Nào bột bánh	Máy đánh trứng, khuôn bánh, khay, khăn vải.	- Đánh hỗn hợp bột đúng công thức, tỷ lệ.
4	Nướng bánh	- Lò nướng, khay bánh.	- Nướng bánh trong lò với nhiệt độ 190 ⁰ C, thời gian khoảng 10 - 15 phút.
5	Trình bày sản phẩm	Đĩa, khay, túi nilon	- Để nguyên chiếc hoặc cắt thành những lát mỏng.
6	Yêu cầu thành phẩm	Dao ăn, đĩa, giấy ăn.	- Đạt được các chỉ tiêu về cảm quan: Màu sắc, mùi, vị, trạng thái.

6.11. Kỹ thuật chế biến bánh Opera



Hình 2.53: Bánh Opera

* Mục tiêu

- Mô tả được quy trình chế biến món: Opera cake
- Biết lựa chọn bột mỳ loại tốt, trứng, bơ, socola đảm bảo chất lượng.
- Thao tác chính xác quy trình chế biến món: Opera cake đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

- Tổ chức nơi làm việc thuận tiện, đầy đủ phương tiện, dụng cụ.
- Rèn luyện tác phong làm việc cẩn thận, nhiệt tình, an toàn lao động.

a) Quy trình chế biến

Bước 1: Chuẩn bị

- Chuẩn bị các trang thiết bị làm bánh : Máy đánh trứng, dao, khay, lò nướng, chậu ...

- Định lượng nguyên liệu dùng cho 10 xuất:

*Bột bánh

Nguyên liệu	Số lượng	Nguyên liệu	Số lượng
Trứng gà	8 quả	Bột mỳ	0,12 kg
Đường	0,15 kg	Bột Amond (hạnh nhân)	0,04 kg
Bơ chảy	0,04 kg	Bột ngô	0,01 kg
Vani	1 ống	Dâu tây, lá bạc hà, sơ ri	

*Kem bơ

Nguyên liệu	Số lượng	Nguyên liệu	Số lượng
Đường	0,25 kg	Lòng trắng trứng	4 quả
Nước	0,10 lít	Bơ mềm	1,00 kg
socola đen	0,20 kg		

Bước 2: Sơ chế nguyên liệu

- Rây bột mỳ sạch, mịn.
- Đập trứng từng quả ra chậu inox.
- Rửa sạch dâu tây, một quả cắt làm 6 – 8 lát.
- Sơ ri vớt ra cắt làm đôi, mỗi nửa quả còn nguyên cả cuống.
- Rửa sạch lá bạc hà, để ráo.

Bước 3: Nhào bột bánh

- Đánh bông hỗn hợp trứng, đường và vani bằng máy khoảng 8 phút, đánh đều tạo không khí cho bột nở bông. Khi đánh đặt chậu hỗn hợp lên trên xoong nước nóng (60⁰C), lấy sức nóng từ hơi (không đặt trực tiếp lên mặt nước nóng

để đánh) để làm chín trứng. Trong quá trình đánh thỉnh thoảng lại cho lên trên nồi nước nóng rồi lại bỏ xuống đánh tiếp đến khi nào thấy hỗn hợp nặng tay, khi dùng dao quẹt xuống một đường mà không thấy hỗn hợp xệ xuống là được, sau đó bỏ ra ngoài.

- Cho 40 gr bơ vào bát inox, đặt cách thủy vào nồi nước sôi để trên bếp đến khi bơ nóng chảy là được.

- Lấy một ít hỗn hợp kem trộn đều với bát bơ rồi đổ ngược trở lại chậu hỗn hợp, sau đó dùng phới đánh nhanh, đều.

- Cho từ từ hỗn hợp bột (bột mỳ, bột ngô, bột hạnh nhân) vào hỗn hợp kem đảo đều, đánh đều tay, đánh vòng tròn theo một chiều nhất định đến khi bọt bông, xốp không bị xẹp là được.

- Lót giấy nến xuống khay, chia làm 3 khay, đổ bột lên trên giấy nến, dàn mỏng đều dày khoảng 0,8 cm bằng cán vét bột.

***Kỹ thuật chế biến kem bơ sô cô la**

- Cho đường, nước vào xoong nhôm đun nóng để làm đường Phong đăng.

- Cho lòng trắng trứng vào chậu inox, dùng máy đánh bông một chút, nổi bọt để cho hỗn hợp ở trạng thái nghỉ, tạo độ liên kết, nếu đánh tiếp sẽ làm phá vỡ sự liên kết đó.

- Tiếp tục đánh chậu lòng trắng trứng, vừa đánh vừa đổ từ từ hỗn hợp đường Phong đăng còn nóng vào chậu, đổ từ từ vào một vị trí và dùng máy đánh vào vị trí đường rơi xuống và đánh đều khắp chậu cho tan đều. Đánh tiếp tục khoảng 8 phút nữa.

- Dùng máy đánh cho bơ mềm, mượt.

- Cho hỗn hợp kem vào chậu bơ, dùng máy đánh đều. Cho hỗn hợp kem vào chậu bơ từng ít một, dùng cán vét bơ để tạo thành kem bơ.

- Cắt sô cô la thành từng lát mỏng vừa, cho vào bát inox, đun cách thủy đến khi sô cô la tan chảy hết là được.

***Chú ý:** Không được để nước lẫn vào socola, và khi lẫn nước sô cô la sẽ bị co lại, không tan chảy ra được.

- Sau khi đun socola tan chảy, ta đổ hỗn hợp sô cô la vào chậu bơ, dùng phới quấy đều tay tạo thành hỗn hợp kem bơ socola.

Bước 4: Chế biến nhiệt

- Đặt bánh vào lò, nướng ở nhiệt độ 190⁰C, trong khoảng 10 phút. Khi nướng tránh mở cửa lò nhiều lần.

- Bạt nướng chín vàng thì cho ra khỏi lò, lật bánh ngay để bánh không dính vào giấy nến, sau đó đặt mặt dưới của bánh lên mặt sạch của giấy nến, để vào khay cho nguội.

Bước 5: Trình bày sản phẩm

- Sau khi bạt bánh đã nguội, ta chia bạt bánh thành hai phần bằng nhau, trải bạt bánh ra khay, phết một lớp kem bơ sô cô la dày bằng bạt bánh, trải tiếp một lớp bạt bánh lên trên kem, tiếp tục phết một lớp kem tươi, trải một lớp bạt bánh lên trên lớp kem bơ rồi tiếp tục phết một lớp kem bơ sô cô la mỏng hơn lên trên cùng. Dùng dao phết bơ cho đều và phẳng nhẵn trên khắp bề mặt bánh.

- Để trong tủ mát khoảng 10 – 15 phút để cho kem cứng lại.

- Khi ăn bỏ bánh ra cắt thành từng miếng bánh (hình chữ nhật hoặc hình quả trám) có kích thước 2 x 2 x 4 cm, bên trên dùng đót thụt hoa thụt kem tươi lên bề mặt bánh, trang trí một lát dâu tây, ½ quả sê ri và một lá bạc hà.

Bước 6: Yêu cầu sản phẩm

- Màu sắc: Sản phẩm có màu vàng của bạt bánh, màu nâu của socola và màu trắng của kem bơ.

- Mùi: Thơm của bột mỳ và kem bơ.

- Vị: Vừa ăn.

- Trạng thái: Bánh nở xốp, kem mịn, mượt.

* Các dạng sai hỏng và cách phòng ngừa

STT	Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
1	Bạt bánh không xốp.	- Chế biến bạt bánh không đúng với quy trình chế biến.	- Chế biến bạt bánh theo đúng với quy trình chế biến.

b) Thực hành chế biến

- Chia nhóm thực hành tùy theo điều kiện cụ thể của từng cơ sở giảng dạy.

- Hướng dẫn thực hiện từng bước theo quy trình

STT	Tên công việc	Dụng cụ, thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật
1	Chuẩn bị nguyên liệu, dụng cụ	Đĩa, bát, khay ca đựng nước, dao.	- Đúng chủng loại, đảm bảo số lượng và chất lượng.
2	Sơ chế nguyên liệu	Khay, bát to, rây bột.	- Đảm bảo vệ sinh tinh khiết, phù hợp với yêu cầu chế biến.
3	Nhào bạt bánh	Máy đánh trứng,	- Đánh hỗn hợp bột

		khuôn bánh, khay, khăn vải.	đúng công thức, tỷ lệ.
4	Nướng bánh	- Lò nướng, khay bánh.	- Nướng bánh trong lò với nhiệt độ 190 ⁰ C, thời gian khoảng 10 - 15 phút.
5	Trình bày sản phẩm	Đĩa, khay, túi ni lông	- Để nguyên chiếc hoặc cắt thành những lát mỏng.
6	Yêu cầu thành phẩm	Dao ăn, đĩa, giấy ăn.	- Đạt được các chỉ tiêu về cảm quan: Màu sắc, mùi, vị, trạng thái.

6.12. Kỹ thuật chế biến bánh Pate- chuse



Hình 2.54: Bánh Pate- chuse

* Mục tiêu

- Mô tả được quy trình chế biến: Bánh Pate – chause.
- Biết lựa chọn bột mì loại tốt, trứng, bơ, thịt nạc vai và các nguyên liệu đi kèm đảm bảo chất lượng.
- Thao tác chính xác quy trình chế biến: Bánh Pate – chause đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Tổ chức nơi làm việc thuận tiện, đầy đủ phương tiện, dụng cụ.
- Rèn luyện tác phong làm việc cẩn thận, nhiệt tình, tiết kiệm và an toàn lao động.

a) Quy trình chế biến

Bước 1: Chuẩn bị

- Chuẩn bị các trang thiết bị làm bánh : Khay, dao, thớt, rổ, rá, chảo, bếp ga, lò nướng bánh...

- Định lượng nguyên liệu dùng cho 10 xuất:

* Bật bánh

Nguyên liệu	Số lượng	Nguyên liệu	Số lượng
Bột mỳ loại I	1,00 kg	Muối	0,02 kg
Bơ	0,50 kg	Nước	0,45 lít
Đường	0,05 kg	Trứng gà	3 quả

* Nhân bánh

Nguyên liệu	Số lượng	Nguyên liệu	Số lượng
Thịt nạc vai xay	0,60 kg	Bột ngọt	0,01 kg
Hành tím	0,10 kg	Bánh mỳ	0,10 kg
Hành tây	0,20 kg	Rượu cognac	½ chén nhỏ
Nấm hương	0,02 kg	Tiêu, muối	1 ít

Bước 2: Sơ chế nguyên liệu

- Rửa sạch bột mỳ.
- Ngâm nấm hương, cắt bỏ chân, rửa sạch thái chỉ nhỏ.
- Bóc vỏ hành tím, rửa sạch, thái mỏng.
- Thái chỉ hành tây.
- Đập trứng gà ra bát đánh tan.

Bước 3: Nhào bột, cán bột, làm nhân

- Trộn bột, đường, muối, nước và 0,05 kg bơ cho vào máy quay từ 5 – 7 phút, đem ra cán thành hình vuông dày 4 cm, để bột trong tủ lạnh 15 phút, xếp hết bơ phủ kín ½ diện tích bột, gấp nửa còn lại phủ kín bơ, để tiếp cho bột nghỉ 15 phút, sau đó cán bột thành hình chữ nhật, rồi gấp 3, làm như vậy 3 lần rồi để bột nghỉ.

- Khi cán bột ấn đều tay, rắc bột đều khắp, không để bột bị rách, sau đó gấp bột lại rồi cán, mỗi lần cán lại để bột nghỉ trong điều kiện lạnh, cứ làm như vậy từ 5 – 6 lần, cán bột lần cuối dày 0,5 cm.

- Thịt xay, tiêu, muối, bột ngọt, rượu cô nhắc, ruột bánh mì ngâm nước vắt khô và hành tây, hành tím, nấm hương xào thơm trộn đều, viên nhân thành từng quả táo to.

*** Chú ý:**

+ Bơ không nên mềm quá, nếu không có bơ có thể thay bằng Magarin.

+ Cán xong phải làm chín ngay, nếu để lâu bột sẽ không nở, bị chảy bơ và bột không thành lớp.

Bước 4: Tạo hình bánh

- Xếp nhân lên một nửa bề mặt bột, xoa nước xung quanh nhân rồi phủ một nửa bột còn lại trùm kín nhân. Lấy khuôn chần từng chiếc bánh đặt vào khay, phết lòng đỏ trứng trên mặt bánh.

Bước 5: Nướng bánh

- Nướng bánh trong lò với nhiệt độ 170⁰C, thời gian khoảng 15 phút.

Bước 6: Trình bày sản phẩm

- Xếp bánh ra đĩa có lót giấy thấm dầu.

Bước 7: Yêu cầu thành phẩm

- Màu sắc: Bánh màu vàng bóng.

- Mùi: Nổi mùi thơm của rượu cô nhắc và hành phi thơm.

- Vị: Vị béo, vừa ăn.

- Trạng thái: Bột nở thành lớp, toí xốp, không nghiêng.

*** Các dạng sai hỏng và cách phòng ngừa**

STT	Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
1	Bánh nở không đều, nghiêng về một bên.	- Bột ít nước. - Thời gian ủ bột chưa đủ.	- Khi nhào bột phải kiểm tra bột đủ độ dẻo. - Các giai đoạn ủ bột để đủ thời gian.

b) Thực hành chế biến

- Chia nhóm thực hành tùy theo điều kiện cụ thể của từng cơ sở giảng dạy.

- Hướng dẫn thực hiện từng bước theo quy trình.

STT	Tên công việc	Dụng cụ, thiết bị	Yêu cầu kỹ thuật
1	Chuẩn bị nguyên liệu, dụng cụ	Khay, chậu, bát, rổ, rá, ca đựng nước.	- Đúng chủng loại, đảm bảo số lượng và chất lượng.
2	Sơ chế nguyên liệu	Khay, chậu, bát, rây bột, ca, dao, thớt.	- Đảm bảo vệ sinh tinh khiết, phù hợp với yêu cầu chế biến.
3	Nhào, cán bột, làm nhân.	Máy đánh trứng, khay, tủ lạnh, cán bột, bát tô, dao, thớt.	- Cán bột làm nhiều lần, để bột nghỉ đủ độ lạnh. - Trộn nhân đúng công thức.
4	Tạo hình bánh	Khay bánh, khuôn chần, chổi phết trứng, bát to.	- Bột mỏng vừa, bánh đều chiếc.
5	Nướng bánh	Lò nướng bánh, khay bánh.	Nướng bánh trong lò với nhiệt độ 170 ⁰ C, thời gian khoảng 15 phút.
6	Trình bày sản phẩm	Đĩa, giấy lót khay, khay, đĩa.	- Xếp bánh không chồng lên nhau.
7	Yêu cầu thành phẩm	Dao ăn, đĩa, thìa, đĩa, giấy ăn, nước lọc.	- Đạt được các chỉ tiêu về cảm quan: Màu sắc, mùi, vị, trạng thái.

Yêu cầu về đánh giá kết quả học tập

- Nội dung chính của Chương:

+ Khái quát về bánh và món ăn tráng miệng Âu

+ Kỹ thuật chế biến các loại kem cơ bản

- + Kỹ thuật chế biến các loại bột cơ bản
- + Kỹ thuật chế biến một số loại bánh ứng dụng
- + Kỹ thuật chế biến món ăn tráng miệng Âu
- + Kỹ thuật chế biến bánh và món ăn tráng miệng Âu nâng cao.
- Cách thức và phương pháp đánh giá:
 - + Phát vấn: kiểm tra miệng
 - + Viết: kiểm tra 2 tiết (lý thuyết thời gian từ 30- 45 phút)
 - + Thực hành: 4 bài (thời gian từ 2- 3 giờ)
 - + Viết bài thu hoạch: yêu cầu HS tìm hiểu thực tế hoặc qua mạng Internet về các vấn đề sau:
 - / Vai trò, chức năng, nhiệm vụ của bộ phận bánh Âu trong hoạt động làm bếp.
 - / Sưu tầm một số thực đơn có các loại bánh và món ăn tráng miệng Âu.
 - / Liệt kê các loại thiết bị, dụng cụ dùng để chế biến bánh và món ăn tráng miệng Âu.
 - / Đưa ra những kiến thức, kỹ năng cần phải chú ý trong quá trình chế biến bánh Âu.
 - / Các hình ảnh đẹp mắt, hấp dẫn về bánh và món ăn tráng miệng Âu.
- + Thang điểm: 10

CÂU HỎI ÔN TẬP VÀ THẢO LUẬN

1. Khái quát chung về bánh và món ăn tráng miệng Âu.
2. Trình bày cách chế biến các loại kem cơ bản: kem Chantilly, kem bơ, kem Anglaise, kem Passtissier. Từ đó nêu cách làm các loại bánh từ những loại kem này?
3. Trình bày cách chế biến các loại bột cơ bản: bột lên men, bột gấp, bột Genoise, bột Choux. Từ đó nêu cách làm các loại bánh từ những loại bột này?
4. Hãy nêu cách làm 1 số loại món ăn tráng miệng Âu: kem xốp, kem đá và các món ăn tráng miệng khác.
5. Suru tầm trên mạng, báo, tạp chí một số thực đơn có món tráng miệng Âu là bánh, kem, tại một số nhà hàng khách sạn mà bạn biết.
6. Chia nhóm, tham quan cửa hàng bánh hay bếp bánh trong khách sạn: quan sát, ghi chép, chụp lại rồi viết bản thu hoạch về các nội dung sau:
 - Các loại thiết bị, dụng cụ dùng để chế biến bánh Âu.
 - Các bước công việc để chế biến bánh và món ăn tráng miệng : từ khi bắt đầu đến khi tạo ra sản phẩm và vệ sinh sau khi kết thúc.
 - Những kiến thức, kỹ năng nào cần phải chú ý.
 - Các hình thức trang trí đẹp mắt món bánh và tráng miệng Âu.Từ đó đưa ra những giải pháp nhằm kiểm soát khối lượng, chất lượng theo định mức và quản lý tiêu hao nguyên liệu hiệu quả, an toàn và tiết kiệm chi phí tốt nhất.
7. Đi tham quan cửa hàng chuyên về bánh và món ăn tráng miệng để làm quen với các loại bánh và món ăn tráng miệng Âu do chính những cửa hàng này làm. Lập danh mục các loại bánh và món ăn tráng miệng Âu được bày bán và nêu sự khác nhau chủ yếu giữa qui trình chế biến món ăn tráng miệng Âu và món ăn tráng miệng Á.
8. Tổ chức theo nhóm và cố gắng hẹn gặp tổ trưởng tổ bánh ở khách sạn, xin được đi tham quan bộ phận làm bánh trong nhà bếp. Tập trung xác định vai trò, chức năng, nhiệm vụ của bộ phận bánh Âu trong hoạt động làm bếp.
9. Sử dụng Internet để tìm kiếm và mở rộng kiến thức của bạn về bánh và món ăn tráng miệng Âu.

BÀI TẬP THỰC HÀNH BÁNH Á

1. Thực hành chế biến món bánh bèo cho 10 suất ăn
2. Thực hành chế biến món bánh tôm cho 10 suất ăn
3. Thực hành chế biến món bánh lá cho 10 suất ăn
4. Thực hành chế biến món bánh rán vùng cho 10 suất ăn
5. Thực hành chế biến món bánh xèo Nam bộ cho 10 suất ăn
6. Thực hành chế biến món bánh đậu xanh cho 10 suất ăn
7. Thực hành chế biến món bánh nướng cho 10 suất ăn
8. Thực hành chế biến món bánh dẻo cho 10 suất ăn
9. Thực hành chế biến món bánh pía cho 10 suất ăn
10. Thực hành chế biến món bánh mít dừa cho 10 suất ăn
11. Thực hành chế biến món bánh mít gừng cho 10 suất ăn
12. Thực hành chế biến món kẹo lạc cho 10 suất ăn
13. Thực hành chế biến món kẹo vùng cho 10 suất ăn
14. Thực hành chế biến món chè đậu xanh đánh cho 10 suất ăn
15. Thực hành chế biến món chè nếp cẩm hương dừa cho 10 suất ăn
16. Thực hành chế biến nước ép dưa hấu cho 10 suất ăn

BÀI TẬP THỰC HÀNH BÁNH ÂU

1. Thực hành chế biến món bánh bông lan cho 10 suất ăn
2. Thực hành chế biến món bánh choux ala cream cho 10 suất ăn
3. Thực hành chế biến món bánh pizza cho 10 suất ăn
4. Thực hành chế biến món bánh rán phòng cho 10 suất ăn
5. Thực hành chế biến món bánh sừng bò cho 10 suất ăn
6. Thực hành chế biến món bánh tart dưa cho 10 suất ăn
7. Thực hành chế biến món bánh mì xúc xích cho 10 suất ăn
8. Thực hành chế biến món bánh crepe xốt cam cho 10 suất ăn
9. Thực hành chế biến món bánh gato kem cho 10 suất ăn
10. Thực hành chế biến món bánh kem bararian cho 10 suất ăn

11. Thực hành chế biến món bánh kem caramen cho 10 xuất ăn
12. Thực hành chế biến món bánh nho dài cho 10 xuất ăn
13. Thực hành chế biến món bánh katka cho 10 xuất ăn
14. Thực hành chế biến món bánh sampa cho 10 xuất ăn
15. Thực hành chế biến món bánh moka cake cho 10 xuất ăn
16. Thực hành chế biến món bánh opera cake cho 10 xuất ăn

CÁC THUẬT NGỮ CHUYÊN MÔN

- **Bột tẩy đường:** là làm cho đường trắng trong.
- **Đường phen:** là đường nấu bằng mía thủ công.
- **Muôi thưa:** là muôi có nhiều lỗ dùng để vớt thực phẩm.
- **Chao lỳ:** là cái vớt to có nhiều lỗ dùng để chứa thực phẩm vớt ra để ráo.
- **Chảo á:** là loại chảo lõm, sâu lòng để đảo thức ăn trong chế biến món ăn.
- **Chảo âu:** là chảo có 1 cán và mặt chảo phẳng.
- **Chất thơm:** là chất cho vào chè bánh để tạo mùi thơm như vani, dầu chuối.
- **Gelantin:** là chất làm đông.
- **Conphituya:** là hoa quả xay nhỏ mịn cho thêm đường đun trên bếp cho sánh nhuyễn lại.
- **Bàn sả:** là dụng cụ để lật thực phẩm.
- **Phới:** là dụng cụ để đánh trứng, đánh xốt cho mượt.
- **Dao răng cưa:** là dụng cụ dùng để cắt bánh ga tô.
- **Dao miết:** là dụng cụ để phết kem bánh.
- **Lơ via:** là chất làm cho bột lên men nở phồng.
- **Sú bột:** là nhào bột bằng tay.
- **Cỏ thơm Oregano:** là 1 gia vị cho vào bánh tạo mùi thơm.
- **Kẹp gấp:** là dụng cụ dùng để gấp thực phẩm đã chín.
- **Almond (Hạnh nhân):** là một loại hạt to được sử dụng để làm bánh và bánh ngọt.
- **Con lăn:** là loại dụng cụ dùng để cán mỏng bột.
- **Đũa cả:** là dụng cụ làm bằng tre to bằng 2 ngón tay dài 0,5 mét dùng để đánh bột, đánh xốt.
- **Cây cán:** dùng để cán bột bánh.
- **Thìa gỗ:** là loại dụng cụ làm bằng gỗ dùng để đảo vào bột bánh.
- **Đốt thụt:** hoa là dụng cụ thụt kem trang trí lên bánh.
- **Ép bột khí:** là dùng tay vê tròn bánh ép khí ra ngoài.

TÀI LIỆU THAM KHẢO

1. *150 món mứt, kẹo, xôi, chè, bánh*- Bích Ngọc- 2007- nhà xuất bản văn hóa thông tin.
2. *Kỹ thuật chế biến các món chè, xôi*- Triệu Thị Chơì- 2007- nhà xuất bản thành phố Hồ Chí Minh.
3. *Nghệ thuật ẩm thực Huế*- Hoàng Thị Như Huy- 2006- Nhà xuất bản thuận hóa.
4. *Phương pháp chế biến nước ép trái cây*- Hoàng Hoài Linh- 2004-nhà xuất bản Mỹ thuật.
5. *Cách làm bánh, mứt* – Văn Châu- 2005- nhà xuất bản phụ nữ.
6. *Công nghệ chế biến sản phẩm ăn uống* - Lê Thanh Xuân- 1998- nhà xuất bản Đại học Quốc gia .
7. *Giáo trình điện tử kỹ thuật chế biến món ăn* - Trường Cao đẳng Du lịch Hà Nội- 2005- nhà xuất bản công an nhân dân.
8. *Giáo trình lý thuyết kỹ thuật chế biến sản phẩm ăn uống* -Nguyễn Hữu Thủy - 2007- nhà xuất bản Hà Nội .
9. *Giáo trình thực hành kỹ thuật chế biến sản phẩm ăn uống* - Nguyễn Hữu Thủy - 2007- nhà xuất bản Hà Nội .
10. *Kỹ thuật chế biến món ăn cách tiếp cận thực tế* - Hội đồng cấp chứng chỉ nghiệp vụ Du lịch- 2005- nhà xuất bản thanh niên.



TRƯỜNG CAO ĐẲNG GIAO THÔNG VẬN TẢI TRUNG ƯƠNG I

✉ : Thụy An, Ba Vì, Hà Nội

☎ : (024) 33.863.050

🌐 : [http:// gtvttw1.edu.vn](http://gtvttw1.edu.vn)

✉ : info@gtvttw1.edu.vn