

TRƯỜNG CAO ĐẲNG DU LỊCH HẢI PHÒNG

GIÁO TRÌNH

Mô đun: Chế biến bánh Á

NGHỀ: KỸ THUẬT CHẾ BIẾN MÓN ĂN

TRÌNH ĐỘ: TRUNG CẤP



TUYÊN BỐ BẢN QUYỀN

Tài liệu này thuộc loại sách giáo trình nên các nguồn thông tin có thể được phép dùng nguyên bản hoặc trích dùng cho các mục đích về đào tạo và tham khảo.

Mọi mục đích khác mang tính lệch lạc hoặc sử dụng với mục đích kinh doanh thiếu lành mạnh sẽ bị nghiêm cấm.

LỜI GIỚI THIỆU

Giáo trình **CHẾ BIẾN BÁNH Á** được viết theo chương trình giảng dạy của nghề kỹ thuật chế biến món ăn, làm tài liệu dạy nghề Chế biến bánh. của trường CAO ĐẲNG DU LỊCH HẢI PHÒNG.

Giáo trình này được biên soạn với sự tham gia tích cực có hiệu quả của các chuyên gia đầu ngành, các giảng viên, các nhà quản lý và các nhà doanh nghiệp.

Căn cứ vào chương trình khung trình độ trung cấp nghề Kỹ thuật chế biến món ăn; vào thực tế hoạt động nghề nghiệp, vào phân tích nghề, tiêu chuẩn kỹ năng nghề kỹ thuật chế biến món ăn ... tập thể giảng viên Khoa Chế biến món ăn nghiên cứu, biên soạn Giáo trình **CHẾ BIẾN BÁNH Á**. Đây là giáo trình thống nhất chung cho toàn ngành và được dùng làm tài liệu giảng dạy và học tập chính thức cho các trường có đào tạo nghề Chế biến món ăn trên toàn quốc. Đồng thời đây còn là tài liệu tham khảo hữu ích cho các độc giả quan tâm.

Nội dung của giáo trình bao gồm 3 bài, chủ yếu đề cập đến những vấn đề liên quan kiến thức, kỹ năng cơ bản, nâng cao của nghiệp vụ chế biến bánh Á 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 Á nói riêng như:

Bài 1: Kỹ thuật làm bánh từ bột cơ bản

Bài 2: Kỹ thuật làm bánh từ bột lên men

Bài 3: Kỹ thuật làm bánh từ bột sủ

Tất cả các nội dung trong giáo trình được truyền tải một cách logic, hệ thống và phù hợp với trình độ học viên trung cấp nghề chế biến món ăn. Những nội dung kỹ thuật nghiệp vụ trong từng bài vừa có tính đại cương, hiện đại đồng thời gắn kết với thực tiễn hoạt động kinh doanh của 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 trong điều kiện cơ chế thị trường.

Nhà trường và tập thể tác giả rất mong nhận được sự đóng góp chân thành của các quý cơ quan, các đơn vị và cá nhân đã tham gia và bạn đọc nhằm làm cho giáo trình **CHẾ BIẾN BÁNH Á** ngày càng hoàn thiện hơn để phục vụ tốt cho công tác giảng dạy và nghiên cứu khoa học.

Chúng tôi xin chân thành cảm

Hải phòng, ngày tháng năm

Tham gia biên soạn

MỤC LỤC

LỜI GIỚI THIỆU	2
MÔ ĐUN CHẾ BIẾN BÁNH Á	4
Bài 1.....	7
KỸ THUẬT LÀM BÁNH TỪ BỘT CƠ BẢN	7
1. Khái quát về bánh Á và món ăn tráng miệng Á.....	7
1. Vai trò của bánh Á.....	7
2. Phân loại bánh Á	11
2.1. Căn cứ theo tính chất vị.....	11
2.2. Căn cứ vào giá trị sử dụng.....	12
2.3. Căn cứ vào phương pháp làm chín bánh	12
2.4. Căn cứ vào nguyên liệu để sử dụng làm vỏ bánh.....	12
3. Thiết bị, dụng cụ chế biến bánh Á	12
4. Nguyên liệu chế biến bánh Á	18
4.1. Nguyên liệu thực vật	18
4.2. Nguyên liệu động vật	19
5. Phương pháp chế biến bánh Á.....	23
5.1. Bánh ngọt.....	23
5.2. Bánh mặn.....	24
BÀI 2. KỸ THUẬT CHẾ BIẾN BÁNH Á	26
1. Kỹ thuật chế biến bánh từ bột cơ bản.....	26
1.1. Đặc điểm kỹ thuật (bột tinh)	26
2. Kỹ thuật chế biến bánh từ bột lên men.....	57
2.1. Đặc điểm kỹ thuật.....	58
2.1. Ứng dụng chế biến bánh.....	58
3. Chế biến bánh từ bột sù	66
3.1. Đặc điểm kỹ thuật.....	66
3.2. Ứng dụng chế biến bánh.....	67
CÂU HỎI ÔN TẬP VÀ THẢO LUẬN	76

MÔ ĐƠN CHẾ BIẾN BÁNH Á

Mã mô đun: MD11

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

- Mô đun chế biến bánh Á cần được bố trí học trước mô đun kỹ thực hành nghề nghiệp chế biến món ăn.

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

Mô đun **CHẾ BIẾN BÁNH Á** 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 trung cấp có khả năng trở thành một nhân viên 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 trung học, hệ ngắn hạn và các nhà quản lý...có quan tâm đến nghiệp vụ chế biến bánh Á.

Mô đun **CHẾ BIẾN BÁNH Á** cung cấp cho học viên những kiến thức về nguyên lý, những thao tác, kỹ năng cơ bản phục vụ quá trình chế biến bánh.

Mô đun **CHẾ BIẾN BÁNH Á** 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, để vận dụng vào quá trình thực hiện.

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

+ Mô tả được quy trình chế biến các loại bán thành phẩm, bột, bột; các loại nhân; các loại bánh Á.

+ Lựa chọn được các loại nguyên liệu, gia vị đảm bảo chất lượng để chế biến các loại bán thành phẩm, bột; bột; các loại nhân; các loại bánh Á.

+ Chế biến được các loại bột, bột, nhân, bánh Á đảm bảo đúng quy trình kỹ thuật.

+ Có ý thức trách nhiệm cầu thị và sáng tạo trong việc sử dụng và bảo quản tài sản tại nơi làm việc.

+ Tự giác học tập, rèn luyện và nâng cao trình độ chuyên môn.

- + Làm việc độc lập, làm việc theo nhóm.
- + Hợp tác tích cực với đồng nghiệp để thực hiện tốt các nhiệm vụ được giao.
- + Tuân thủ các quy định về vệ sinh an toàn thực phẩm, phòng cháy chữa cháy.

Nội dung tổng quát và phân bổ thời gian:

TT	Tên các bài trong mô đun	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập	Kiểm tra*
1	Bài mở đầu				
2	Bài 1: Kỹ thuật làm bánh từ bột cơ bản	86	24	60	2
	<p>1. Khái quát về bánh Á và món ăn tráng miệng Á</p> <p>1.1. Vai trò của bánh và món ăn tráng miệng Á</p> <p>1.2. Phân loại bánh và món ăn tráng miệng Á</p> <p>1.3. Thiết bị dụng cụ chế biến bánh và món ăn tráng miệng Á</p> <p>1.4. Nguyên liệu chế biến bánh Á</p> <p>1.5. Phương pháp chế biến bánh Á</p> <p>1.5.1. Bánh ngọt</p> <p>1.5.2. Bánh mặn</p> <p>2. Kỹ thuật làm bánh từ bột cơ bản</p> <p>Ứng dụng;</p> <p>2.1..Kỹ thuật làm bánh trôi.</p> <p>2.2. Kỹ thuật làm bánh chay</p> <p>2.3.Kỹ thuật làm bánh rán</p> <p>2.4.Kỹ thuật làm bánh da lợn</p> <p>2.5.Kỹ thuật làm bánh mochi</p> <p>2.6. Kỹ thuật làm bánh bèo</p>				

	2.7.Kỹ thuật làm bánh giò 2.8.Kỹ thuật làm bánh tôm 2.9.Kỹ thuật làm bánh xèo 2.10. Kỹ thuật làm bánh dẻo nhân ngọt 2.11. Kỹ thuật làm bánh dẻo nhân thập cẩm 2.12 Kỹ thuật làm bánh nướng nhân ngọt 2.13 Kỹ thuật làm bánh nướng nhân thập cẩm				
	Kiểm tra	2			2
3	Bài 2: Kỹ thuật làm bánh từ bột lên men	32	3	27	2
	2.1.Kỹ thuật làm bánh bao không nhân 2.2. Kỹ thuật làm bánh bao nhân ngọt 2.3.Kỹ thuật làm bánh bao nhân mặn				
	Kiểm tra	2			2
4	Bài 3: Kỹ thuật làm bánh từ bột sù	32	3	27	2
	3.1. Chế biến bánh phu thê 3.2. Kỹ thuật làm bánh bột lọc nhân đậu xanh 3.3.Kỹ thuật làm bánh bột lọc nhân tôm thịt				
	Kiểm tra	2			2
	Cộng	150	30	114	6

* Ghi chú: Thời gian kiểm tra được tích hợp giữa lý thuyết với thực hành được tính vào giờ thực hành

Bài 1

KỸ THUẬT LÀM BÁNH TỪ BỘT CƠ BẢN

Mã bài: MD11

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 trôi chay, bánh bèo, bánh bao...cho đến các loại bánh chế biến cầu kỳ, phức tạp dùng vào những dịp lễ, tết, tiệc cưới, dạ hội...như bánh xu xê, bánh nướng, bánh dẻo, ... 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 Á.
- Mô tả được quy trình chế biến ; một số loại bánh Á.
- Chế biến được một số loại bánh Á.
- Chăm thận, chính xác, an toàn và tiết kiệm nguyên liệu trong quá trình chế biến bánh Á.

1. Khái quát về bánh Á và món ăn tráng miệng Á

Mục tiêu

- Giải thích được vai trò của bánh 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 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. 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 dân chúng 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 bèo, bánh trôi chay...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 tôm Hồ Tây, Huế có bánh bèo, bánh bột lọc, Nam Bộ có bánh xèo....

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 bèo, 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, bánh trôi chay, bánh nướng, bánh dẻo....

- 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.

Dân tộc ta có bề dày lịch sử hàng nghìn năm. Trải qua một thời kì lịch sử dài, văn hóa Việt nam ngày càng phong phú, không ngừng sáng tạo và vun đắp. Trong đó không thể không nói đến những món của dân tộc đặc biệt là các món bánh truyền thống, độc đáo của nước ta.

Bánh chưng, bánh dày



Chỉ cần nghe tên, chúng cũng đoán một phần nào về truyền thuyết, về nguồn gốc món bánh này, tương truyền mẹ Âu Cơ đã làm ra loại bánh này và phát cho các người con lên rừng xuống biển.

Đây là thức bánh đầu tiên do mẹ tổ của dân tộc sáng chế ra và truyền dạy cho nên được mọi người trân trọng và đề cao hết mực, do đó nó có tên là bánh tổ. Loại bánh này được làm từ bột nếp, rất đơn sơ, không gói kín và không có nhân, nó được biểu trưng cho bầu trời, bánh được làm thành hình tròn.

Song hành với nó và đặc trưng, biểu trưng của tết cổ truyền dân tộc đó là bánh chưng và bánh được làm từ gạo nếp, cùng với nhân thịt, đỗ xanh và các gia vị, bánh được tượng trưng cho đất, và biểu trưng của dân tộc.

Bánh bột lọc

Bánh bột lọc là loại bánh quà trong dân gian có nguồn gốc ở các tỉnh vùng miền Trung. Bánh được làm từ bột sắn mì hay còn có tên gọi là bột năng. Hình dáng của bánh có thể là hình bán nguyệt hoặc hình thang, cỡ nhỏ bằng hai đốt ngón tay.

Bánh Bột lọc có 2 loại, loại nhân ngọt và nhân mặn. Bánh màu trong suốt có thể nhìn thấy nhân bên trong. Bánh ăn có độ dai dai, thơm, bùi vị tôm, ăn kèm với nước chấm chua cay ngọt và kèm theo một chút rau mùi thêm phần hấp



Bánh bột lọc có 2 loại nhân mặn và ngọt. Bánh có màu trong suốt có thể nhìn thấy nhân bánh bên trong. Bánh ăn có vị dai dai, thơm, bùi vị tôm, ăn kèm với nước chấm và rau mùi thật sự hấp dẫn. Bánh bột lọc còn thể hiện nét đảm đang của phụ nữ Việt xưa. Vì vậy dân gian ta mới truyền nhau câu ca dao :

“Khéo thì bánh lọc bánh trong

Vụng thì bánh đúc cho chồng nó yêu.”

Bánh Dẻo



Nói đến bánh dẻo chắc chắn không ai trong chúng ta mà không biết món bánh truyền thống trong dịp Tết Trung thu này.

Bánh dẻo là sự kết hợp giữa tinh hoa văn hóa ẩm thực Trung Hoa với những giá trị truyền thống của người Việt mà nên. Vỏ bánh được làm bằng bột nếp rang chín, thấm với nước đường trắng đậm đặc, có pha thêm dầu hoa bưởi, làm thành bởi một thứ bột thơm ngon. Nhân bánh dẻo có nhiều loại như đậu xanh, hạt sen, hoặc nhiều thứ trộn nhau gọi là ngũ nhân, thập cẩm, nhưng tất cả đều là nhân ngọt.

Bánh dẻo hiện nay đã trở thành món bánh truyền thống của dân tộc không thể thiếu trong Tết Trung thu. Cứ mỗi dịp Trung thu, người người lại nô nức tìm mua cho gia đình những chiếc bánh dẻo thơm ngon. Còn gì hạnh phúc hơn khi được sum họp bên gia đình và nhâm nhi những chiếc bánh dẻo thơm ngon này?

2. Phân loại bánh Á

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 gói, 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, ...

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 ...

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 ..

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.

3. Thiết bị, dụng cụ chế biến bánh Á

*** *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 tử ủ bột***



thùng :
*
C
biến c:



(cho bột lên men). Các loại
lạy bằng gỗ.

y bột ướt làm tinh bột để chế



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**



Dao cắt bột thường được làm bằng tôn hay thép không gỉ, lưỡi dao không sắc, lưới 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 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 đính tay cầm.

** 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*



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, lòng 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...



4. Nguyên liệu chế biến bánh Á

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.



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.

5. Phương pháp chế biến bánh Á

5.1. Bánh ngọt

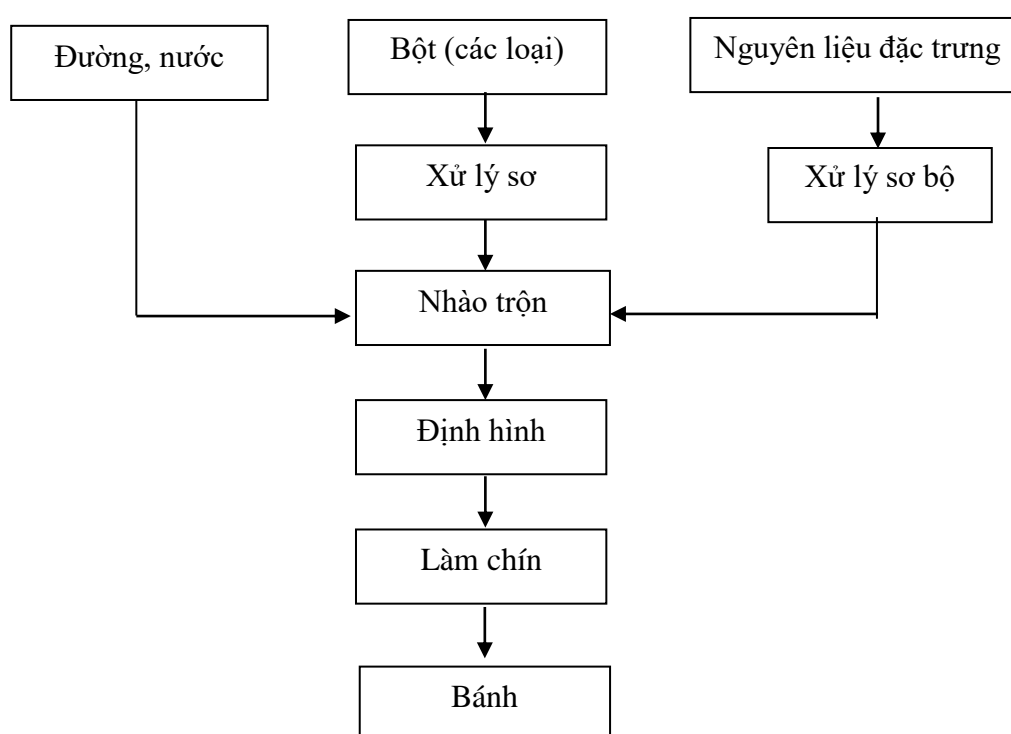
* Bánh ngọt không có nhân

- 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.....

- Qui trình

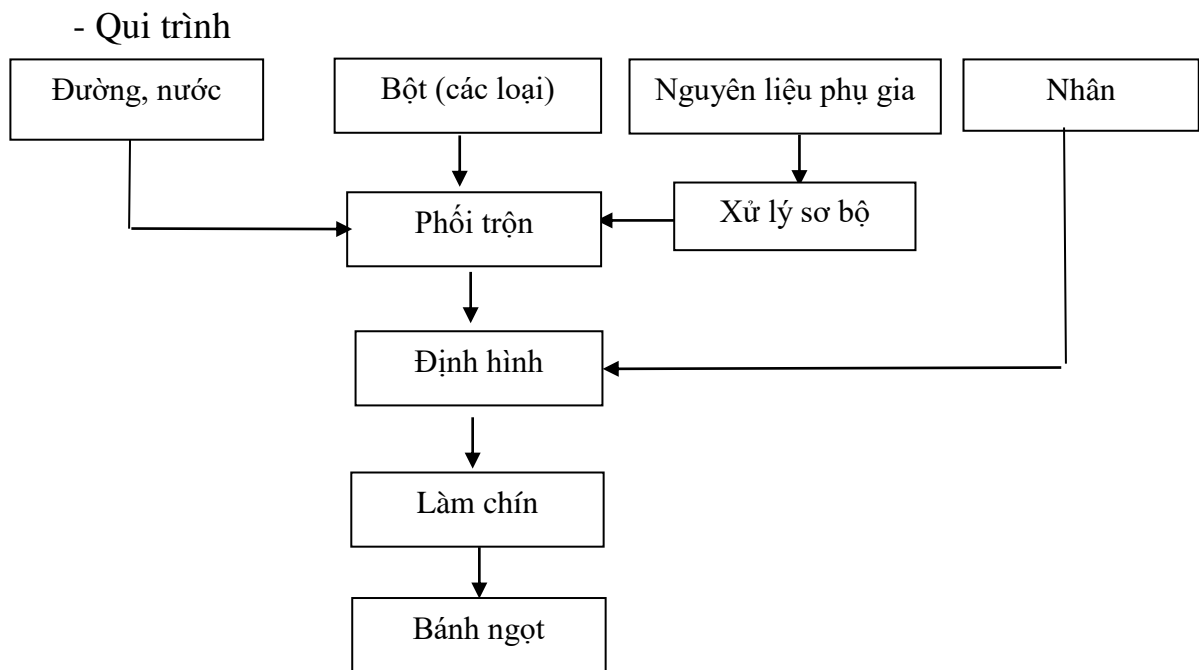


Sơ đồ 1.1: Qui trình chế biến bánh ngọt không nhân

* 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.



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: dừa nạo tươi, giã nhuyễn để lấy nước, lá mảnh cọng, lá già 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.

5.2. Bánh mặn

* Bánh mặn 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....

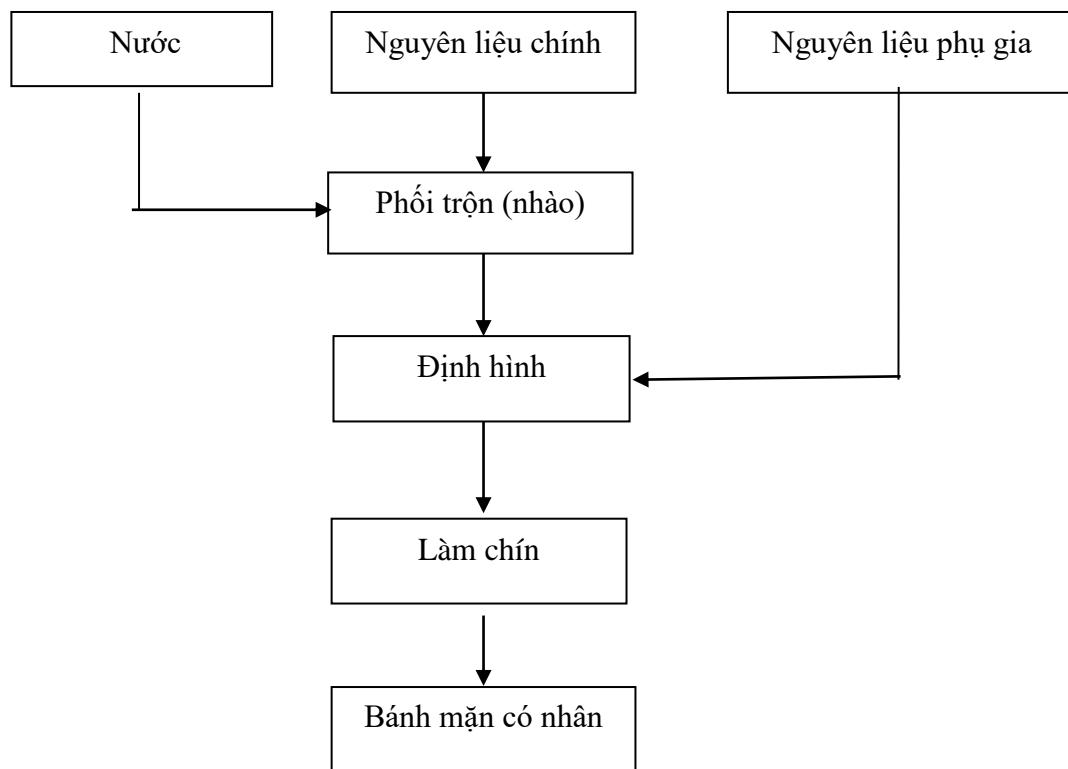
Ví dụ: bánh cuốn, bánh dày, bánh đúc....

* Bánh mặn 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 mận có nhân

BÀI 2. KỸ THUẬT CHẾ BIẾN BÁNH Á

Mục tiêu:

- Mô tả được qui trình chung chế biến bột cơ bản, bột lên men, bột sủ
- Chế biến được một số loại bánh Á cơ bản từ 3 loại bột này.
- Cẩn thận, chính xác, an toàn và tiết kiệm nguyên liệu trong quá trình.

1. Kỹ thuật chế biến bánh từ bột cơ bản

1.1. Đặc điểm kỹ thuật (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.

Ứng dụng chế biến bánh

BÁNH TRÔI



I. KIẾN THỨC CHUYÊN MÔN CHO BÀI THỰC HÀNH

Bước 1: chuẩn bị nguyên liệu:

- Định lượng nguyên liệu dùng cho 10 xuất.

Nguyên liệu	Số lượng	Nguyên liệu	Số lượng
Bột nếp	0,50 kg	Đường phen	0,20 kg
Bột tẻ	0,05kg	Tinh dầu bưởi	Ít
Vừng trắng	0,02kg	(Dừa nạo)	ít

Bước 2: Sơ chế nguyên liệu :

* Làm vỏ bánh:

- Vo sạch gạo nếp, ngâm mềm(4-8h), đãi 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 ta đượ[c]j hỗn hợp bột nếp, nhào lại bột cho thật dẻo, mịn (nếu dùng bột khô cho nhòa cùng nước lạnh để bột nở 3-4 giờ cho vào túi vải treo lên cho ráo nước sau đó làm như bột xay nước) . chia bột thành những phần bằng nhau khoảng 15g/ viên

* 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 vê tròn bao kín mép, xếp ra khay.

Bước 3: Chế biến nhiệt:

- Đặt xoong nước lên bếp, đun sôi nước thả bánh vào luộc khi bánh nổi lên khoảng 2 phút thì được (3 chìm, bảy nổi), vớt bánh thả vào xoong nước đun sôi để nguội có pha tinh dầu bưởi.

Bước 4: Trình bày sản phẩm:

- Vớt bánh ra đĩa, rắc vừng rang và dừa nạo lên trên.

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.

II. CÁC DẠNG SAI HÔNG VÀ CÁCH PHÒNG NGỪA

TT	Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
	Bánh viên không đều	Chia bột và nhân không đều	Chia bột và nhân đều nhau
	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.

*** 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 cả, muôi	- 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.

BÁNH CHAY



I. KIẾN THỨC CHUYÊN MÔN CHO BÀI THỰC HÀNH

Bước 1: chuẩn bị nguyên liệu:

- Định lượng nguyên liệu dùng cho 10 suất.

Nguyên liệu	Số lượng	Nguyên liệu	Số lượng
Bột nếp	0,5 kg	Dừa sợi	0,1 kg
Đậu xanh	0,2 kg	Dầu ăn	1 thìa
Bột sắn dây hoặc bột năng	0,05 kg	Vừng trắng	0,1 kg
Đường trắng	0,2 kg	Tinh dầu bưởi	

Bước 2: Sơ chế nguyên liệu :

*Làm vỏ bánh:

- Vo sạch gạo nếp, ngâm mềm(4-8h), đãi 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 ta được hỗn hợp bột nếp, (nếu dùng bột khô cho nhòa cùng nước lạnh để bột nở 3- 4 giờ cho vào túi vải treo lên cho ráo nước sau đó làm như bột xay nước) . Nhào bột cho thật dẻo, mịn chia bột thành những phần bằng nhau khoảng 25g/ viên.

*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 3cm.

- 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 giữa bánh.

- Cho đường vào xoong cùng với ½ lít nước lạnh, đun sôi, đường

tan đều, hớt bỏ bột, lọc sạch.

- Hoà bột sắn (hoặc 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 nước đường ngập 2/3 bánh rắc đậu xanh hoặc dừa nạo .

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 đều chiếc, định hình đẹp.

* Các dạng sai hỏng và cách phòng ngừa

II. CÁC DẠNG SAI HỎNG VÀ CÁCH PHÒNG NGỪA

TT	Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
	Bánh viên không đều	Chia bột và nhân không đều	Chia bột và nhân đều nhau
	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.

*** 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,đũa cả, muôi	- 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.

Kỹ thuật chế biến : Bánh rán vùng



*** Mục tiêu**

- Mô tả được quy trình chế biến món : Bánh rán vùng.
- 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 vùng 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, chảo li 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	Đỗ xanh	0,15 kg
Bột gạo tẻ/ bột mì	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
Khoai lang chín	0,01 kg	vani	
Dầu rán 0,20 lít		Muối	

Bước 2: Sơ chế nguyên liệu:

***Làm vỏ bánh:**

- Vừng đãi sạch 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. Đập bột cho nở khoảng 1-2 tiếng chia bột thành 20 phần đều nhau

*** Nhân đậu xanh: _**

- Đỗ xanh ngâm 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, đỗ xanh đã giã vào xào đến khi ráo tay. Chia thành 20 viên nhỏ.
- Ấn dẹt tròn từng phần bột cho nhân đỗ 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 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 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, đũa, củ, 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 lì, 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.

*Kỹ thuật chế biến Bánh da lợn



*. Mục tiêu

- Mô tả được quy trình chế biến món : Bánh da lợn.
- Biết lựa chọn bột năng, bột gạo, đậu xanh và các loại nguyên liệu gia vị đi kèm đảm bảo chất lượng.
- Thao tác chính xác quy trình chế biến món bánh da lợn 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, máy xay, lồng hấp.....
- Định lượng nguyên liệu dùng cho 20 cái bánh:

Nguyên liệu	Số lượng	Nguyên liệu	Số lượng
Bột năng	0,3 kg	Đỗ xanh	0,2 kg
Bột gạo tẻ/nếp	0,1 kg	Đường	0,2 kg
Nước sôi để nguội	1.000ml	Nước cốt dừa	200ml

Bước 2: Sơ chế nguyên liệu:

***Làm vỏ bánh:**

- Đậu xanh với nước lạnh khoảng 2 tiếng để cho đậu mềm, sau đó nhặt sạn và đậu hư bỏ đi rồi rửa sạch lại với nước rồi để ráo.
- Bắt chảo chống dính lên bếp, cho vào tí dầu rồi đổ đậu xanh vào chảo xào đến khi đậu chín, bạn thêm 1/2 số đường đã chuẩn bị rồi đảo đều tay.
- Tắt bếp, đợi đậu xanh nguội bớt bạn cho vào máy xay sinh tố xay nhuyễn rồi trút ra bát sạch.
- Lá dứa rửa sạch lại với nước nhiều lần cho kỹ sau đó cắt thành những khúc ngắn khoảng 2 đến 3 cm, và cho lá dứa vào cùng với nước xay nhuyễn. Đổ lá dứa đã xay nát qua rây để lọc sạch nước và bỏ đi bã còn dư.

Bước 3: Trộn bột làm bánh

-Đổ bột năng và bột gạo vào trong một chiếc bát lớn và trộn thật đều, chia bột làm 2 phần bằng nhau và để vào hai cái tô lớn.

-Đổ nước lá dứa đã lọc sạch ở trên vào trong một chiếc bát đựng bột và trộn đều, thao tác trộn bột này cần làm kỹ để không bị vón cục, tạo thành cục bột dẻo, mịn và đều màu.

- Bát còn lại cho toàn bộ đậu xanh đã xay nhuyễn vào cùng với 500 ml nước lọc, một nửa nước cốt dừa đã chuẩn bị. Bát bột này yêu cầu phải trộn thật mạnh và đều tay để các nguyên liệu được hòa quyện đều, tạo thành hỗn hợp bột đậu xanh sánh mịn.

Bước 3: Hấp chín bánh da lợn.

-Cho nồi hấp lên bếp và chỉnh lửa vừa, ở bên trong nồi bạn đặt một cái đĩa nhôm sạch có lòng sâu hoặc thay bằng giá hấp vẫn được. Đầu tiên trét vào một lớp dầu ăn để chống dính bánh vào đáy, giúp dễ dàng lấy ra khi bánh nguội và bề mặt bánh đẹp. Tiếp đến cho một lớp bột lá dứa vào có độ dày khoảng 5mm rồi dàn phẳng mặt, đập nắp và đợi bột chín. Phết thêm một lớp bột đậu xanh lên, cũng có độ dày tương tự và dàn phẳng mặt rồi hấp chín. Làm tương tự như thế đến khi hết bột là được. Sau khi toàn bộ bánh chín hoàn toàn bạn vớt ra để nguội, cắt bánh và thưởng thức.

-Để ăn được ngon miệng hơn, bạn có thể cắt bánh vào tủ lạnh như thế bột sẽ dẻo dai và khi ăn sẽ cảm thấy mát lạnh.

Bước 4.Trình bày sản phẩm

- Bày bánh vào đĩa

Bước 5: Yêu cầu thành phẩm:

- Màu sắc: Bánh màu vàng ,xanh
- Mùi: Nổi mùi thơm của đậu xanh lá dứa, cốt dừa
- Vị: Vừa ăn.
- Trạng thái: Bánh mượt, mịn

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

STT	Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
1	Bánh không mịn mượt	Không lọc, bột vón	Khuấy đều, lọc 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	Khay , bát	- Đúng chủng loại, đảm bảo số lượng và chất lượng.
2	Sơ chế nguyên liệu	Bếp ga khay, nồi, chảo,đũa cả, muôi	- Đảm bảo vệ sinh tinh khiết. - Phù hợp với yêu cầu chế biến và yêu cầu cảm quan.
3	Hấp bánh	Bếp ga, chảo á, khay, lồng hấp	- Bánh màu xanh vàng đẹp,
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.

*Kỹ thuật chế biến bánh Mochi



*. Mục tiêu

- Mô tả được quy trình chế biến món : Bánh Mochi
- Biết lựa chọn bột ngô, bột gạo nếp, đậu đỏ và các loại nguyên liệu gia vị đi kèm đảm bảo chất lượng.
- Thao tác chính xác quy trình chế biến món bánh mochi 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, máy xay, lồng hấp.....
- Định lượng nguyên liệu dùng cho 20 cái bánh:

Nguyên liệu	Số lượng	Nguyên liệu	Số lượng
Đậu đỏ	0,3 kg	Đỗ xanh	0,2 kg
Bột nếp Taky	0,2 kg	Đường	0,150 kg
Nước sôi để nguội	150ml	Tinh bột ngô/ dừa nạo	50gr

Cách làm

– Trộn bột nếp với nước cho thật đều, mịn và không còn dính tay là được. Thêm nước nếu bạn thấy bột hơi khô. Bạn sẽ thấy bột kết dính như một khối mềm. Mà

nhớ là thêm ít một để tránh bột nhão quá đó nhé.

Khi bột đã nhào dẻo dai, bạn cho bát bột vào một cái nồi hấp. Đậy nắp nồi và hấp trong khoảng 20 phút.

– Sau 20 phút. Bạn mở nắp nồi hấp ra, đưa bát bột vào trong một cái nồi to khác chỉnh lửa vừa. Lúc này bắt đầu thêm đường vào hỗn hợp bột, căn lượng đường vừa ăn cho hợp khẩu vị và cho đường vào thật từ từ, dùng thìa gỗ quấy cho đều đến khi đường tan hoàn toàn. Bật lửa vừa để đường có thể tan hết và tạo thành 1 khối kết dính nhé!

– Sau khi hoàn thành, bạn đã có một hỗn hợp Mochi kết dính, bóng bẩy và cực kỳ kết dính như thế này:

Đổ hỗn hợp bột này ra khay nướng bánh đã phủ sẵn bột ngô (hoặc dừa nạo tùy sở thích). Nhớ rắc lượng bột vừa phải khiến tay không bị dính vỏ bánh nhé.

– Ban đầu có thể bột rất nóng nhưng bột sẽ nhanh chóng nguội để nhào nặn theo ý muốn

– Tiếp tục làm phần nhân bánh mochi đơn giản nhất

Đậu đỏ rửa sạch, cho vào nồi, đổ nước bằng với đậu đỏ, nấu thật mềm, xay hoặc tán nhuyễn cho mịn

Sau đó cho vào nồi bắc lên bếp. Vặn lửa nhỏ, dùng thìa gỗ liên tục khuấy đều tay, khi đậu mềm như ý thì cho đường vừa miệng vào đến khi đặt sệt thành mút thì tắt bếp. Bột nguội bạn nặn thành những viên tròn.

Bột bánh đã hấp xong, nặn nắn cho ra hình tròn dẹt, ấn phần nhân đậu đỏ vào giữa bột để làm nhân, túm lớp vỏ ngoài bao bọc kín phần bánh.

Có thể bạn chưa biết, bột bánh mochi còn có thể bảo quản 2 tuần trong tủ lạnh và đem ra dung dần vào lần sau vẫn được, thế nên chẳng lo lắng nhiều để làm ngay món bánh mochi thơm ngon từ bột gạo nếp này. Nếu bạn hứng thú với bánh Mochi Nhật Bản vị mặn, bạn có thể thay đường bằng muối về mặt khối lượng thì hãy giảm hơn 1 chút so với đường nhé! Bánh Mochi Nhật Bản có nhiều loại nhân khác nhau tùy sở thích, bạn có thể thay bột đậu đỏ bằng kem tươi hay đủ hương vị trái cây yêu thích cực ngon nhé. Đặc biệt, nếu muốn làm món tráng miệng lạnh thì nên giữ tỷ lệ giữa đường và bột là 2:1, còn nếu muốn ăn luôn thì hãy giảm lượng đường xuống.

Bước 2: Sơ chế nguyên liệu:

***Làm vỏ bánh:**

- Đậu đỏ rửa sạch, cho vào nồi, đổ nước bằng với đậu đỏ, nấu thật mềm, xay hoặc tán nhuyễn cho mịn. Sau đó cho vào nồi bắc lên bếp. Vặn lửa nhỏ, dùng thìa gỗ liên tục khuấy đều tay, khi đậu mềm như ý thì cho đường vừa miệng vào đến khi đặt sệt thành mút thì tắt bếp.

-Bột nguội bạn nặn thành những viên tròn

Bước 3: Trộn , hấp bột làm vỏ bánh

- Trộn bột nếp với nước cho thật đều, mịn và không còn dính tay là được. Thêm nước nếu bạn thấy bột hơi khô, bột kết dính như một khối mềm, không để khô hoặc nhão.

-Nhào bột nhào dẻo dai, cho bát bột vào một cái nồi hấp. Đậy nắp nồi và hấp trong khoảng 20 phút.

- Thêm đường vào hỗn hợp bột, căn lượng đường vừa ăn cho hợp khẩu vị và cho đường vào thật từ từ, dùng thìa gỗ quấy cho đều đến khi đường tan hoàn toàn. Bật lửa vừa để đường có thể tan hết và tạo thành 1 khối kết dính .

- Sau khi hoàn thành, bạn đã có một hỗn hợp Mochi kết dính.

- Đổ hỗn hợp bột này ra khay nướng bánh đã phủ sẵn bột ngô (hoặc dừa nạo tùy sở thích). Lưu ý :Nhớ rắc lượng bột vừa phải khiến tay không bị dính vỏ bánh, ban đầu có thể bột rất nóng nhưng bột sẽ nhanh chóng nguội để nhào nặn theo ý muốn

Bước 4: Định hình vào nhân

- Bột bánh đã hấp xong, nặn nắn cho ra hình tròn dẹt, ấn phần nhân đậu đỏ vào giữa bột để làm nhân, túm lớp vỏ ngoài bao bọc kín phần bánh,

- Bột bánh -mochi còn có thể bảo quản 2 tuần trong tủ lạnh

-Cho nồi hấp lên bếp và chỉnh lửa vừa, ở bên trong nồi bạn đặt một cái đĩa nhôm sạch có lòng sâu hoặc thay bằng giá hấp vẫn được. Đầu tiên trét vào một lớp dầu

-Để ăn được ngon miệng hơn, bạn có thể cắt bánh vào tủ lạnh như thế bột sẽ dẻo dai và khi ăn sẽ cảm thấy mát lạnh.

Bước 5.Trình bày sản phẩm

- Bày bánh vào đĩa / hộp giấy bảo quản

Bước 6: Yêu cầu thành phẩm:

- Màu sắc: Bánh màu vàng ,xanh

- Mùi: Nổi mùi thơm của bột nếp, đậu đỏ

- Vị: Vừa ăn.

- Trạng thái: Bánh mượt, mịn

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

STT	Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
1	Bánh không mịn mượt	bột vón khi hấp bột vỏ	Khuấy đều, giảm nhiệt

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, đũa, muôi	- Đảm bảo vệ sinh tinh khiết. - Phù hợp với yêu cầu chế biến và yêu cầu cảm quan.
3	Hấp bánh	Bếp ga, chảo, khay, lồng hấp	- Bánh màu xanh vàng đẹp,
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.

* BÁNH BÈO HUẾ



* 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.

I. KIẾN THỨC CHUYÊN MÔN CHO BÀI THỰC HÀNH

Bước 1: chuẩn bị nguyên liệu:

- 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.

- Tôm bóc vỏ 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

- Hành thái nhỏ 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.

II. CÁC DẠNG SAI HỒNG 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

***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,đũa cả, muôi	- 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.

BÁNH GIÒ



*. Mục tiêu

- Mô tả được quy trình chế biến món bánh giò.
- 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 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.

*Kiến thức chuyên môn cho bài thực hành

Bước 1. Chuẩn bị nguyên liệu cho 10 xuất

Bột tẻ lọc	0.5 kg	Tiêu	0.001 kg
Thịt nạc vai	0.5 kg	Muối	0.001 kg
Hành khô	0.01 kg	Mì chính	0.002 kg
Mộc nhĩ	0.002 kg	Lá chuối	
Nước sạch	3.5 lít	dây buộc	

Bước 2. Sơ chế nguyên liệu

- Hành khô bóc vỏ, rửa sạch.
- Mộc nhĩ ngâm nước, cắt bỏ chân, rửa sạch.
- Thịt, mộc nhĩ, hành khô băm nhỏ, nêm nước mắm, tiêu, mì chính trộn kỹ cho đều.

- Lá chuối rửa sạch, nhúng nước sôi cho mềm, lau khô, xé miếng vừa gói.

Bước 3. Chế biến nhiệt

- Cho nước vào xoong với bột và một ít muối, dùng đũa cả khuấy đều để bột hòa trong nước, đặt lên bếp đun, vừa đun vừa khuấy đều tay đến khi thấy bột đặc lại, nửa chín nửa sống thì bắc ra, dùng đũa cả đánh cho mượt.

Bước 4. Gói bánh, luộc bánh

- Lấy bột đã nhào cho vào lá, gạt phẳng ra, cho nhân vào một bên bột gấp lá để úp phần bột bên kia lại là nhân sẽ ở giữa bột, gói lại, bẻ quạt hai đầu lá để bánh thành hình chóp, đáy hình chữ nhật, gói thêm hai lá ngoài, dùng lạt buộc chặt kiểu chữ thập rồi bỏ vào nồi nước đang sôi (nước ngập bánh), luộc từ 35-40 phút là bánh chín, vớt ra để ráo nước.

Bước 5. Trình bày sản phẩm

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

Bước 6. 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.

***. Thực hành (thời gian.....giờ)**

- Các dạng sai hỏng và cách phòng ngừa

STT	Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
1	Bánh có mùi khô bén.	Lá gói bị rách, bột gạo chảy xuống đáy nồi bị bén.	- 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.

***BÁNH TÔM HỒ TÂY**



*. 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.

I. KIẾN THỨC CHUYÊN MÔN CHO BÀI THỰC HÀNH

Bước 1: chuẩn bị nguyên liệu:

- Định lượng nguyên liệu dùng cho 10 xuất.

Bước 1: chuẩn bị nguyên liệu:

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

Nguyên liệu	Số lượng	Nguyên liệu	Số lượng
Tôm rạo	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 dừa 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:

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

- Khoai lang gọt vỏ và cắt mỏng, sau đó cắt 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

- Tôm cắt râu, chân rửa sạch để ráo ướp gia vị hạt nêm, hạt tiêu, mỳ chính

Cách làm nước chấm

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

- 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 dừa và nếm. Nếu có vị chua nhẹ 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.

II. CÁC DẠNG SAI HỒNG 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

*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 lì, 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.

*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.

I. KIẾN THỨC CHUYÊN MÔN CHO BÀI THỰC HÀNH

Bước 1: chuẩn bị nguyên liệu

- Định lượng nguyên liệu dùng cho 10 xuất

Nguyên liệu	Số lượng	Nguyên liệu	Số lượng
Bột bánh xèo	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	Dấm	
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.
- Nhặt rửa sạch, rau xà lách, rau thơm , vẩy hết nước, bày vào đĩa.
- Rửa sạch giá đỗ, để ráo , hành củ bóc vỏ, rửa sạch, băm nhỏ.
- Rửa sạch thịt ba chỉ, thái miếng mỏng, ướp mắm, hành củ băm nhỏ, hạt tiêu, xào chín.

- Bóc vỏ tôm, bỏ đầu, rửa sạch lạng đôi ướp tiêu, muối, hành băm nhỏ, hạt tiêu xào chín.

- Pha nước chấm bằng dấm, đường, tỏi, ớt, 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

II. CÁC DẠNG SAI HÔNG 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.

***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 li, 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.

*BÁNH DẪO



* 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.

I. KIẾN THỨC CHUYÊN MÔN CHO BÀI THỰC HÀNH

Bước 1: chuẩn bị nguyên liệu:

- Định lượng nguyên liệu dùng cho 10 xuất.

Nguyên liệu	Số lượng	Nguyên liệu	Số lượng
Bột nếp (vỏ bánh)	0,55 kg	Nước đường	1,2 kg
Mứt bí băm 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 phân	0,04kg		

Bước 2: Cách nấu đường:

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

- Cho nước, đường vào nồi đun sôi
- Hòa thuốc tảo 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 bôi	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 bôi
- 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
Mút bí	0,30 kg	Lạp sườn nướng	0,15 kg
Nước nguội	0,10 lít	Hạt dưa rang	0,05 kg
Vừng rang	0,04 kg	Mút sen	0,20 kg
Ruốc thịt	0,05 kg	Bột nếp	0,05 kg

- Nước cho vào mút bí trộn đều cho 50g bột nếp, lạp sườn, hạt dưa, vừng (mút 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.

II. CÁC DẠNG SAI HỔNG 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

*** 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 tảo 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.

*** BÁNH NƯỚNG**



* Mục tiêu

- Mô tả được quy trình chế biến món : Bánh nướng.
- Biết cách chọn bột mỳ loại tốt, đường, thịt xá xiu 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.

I. KIẾN THỨC CHUYÊN MÔN CHO BÀI THỰC HÀNH

Bước 1: chuẩn bị nguyên liệu:

- 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			

- Mỡ phần lạng mỏng 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			

- Thịt thăn thái thái 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 kg	Vừng 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
Mứt bí	0,75 kg	Rượu húng lừu	1 nắp chai
Ngũ vị	1 gói		
Nước	0,05 lít		

- Cho mỡ, nạp sườn, lá chanh, vừng, lạc, tiêu, ngũ vị, trộn đều,
- Cho tiếp bột nếp đảo đều, cho rượu, húng lừu
- Mứt bí băm 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
- Dàn dưới 160
- 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.

II. CÁC DẠNG SAI HỔNG VÀ CÁCH PHÒNG NGỪA

STT	Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
1	Bánh cháy cứng	Nhiệt độ cao và thời gian nướng dài	- Chú ý điều chỉnh nhiệt độ và thời gian nướng chuẩn

*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 chiéc 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.

2. Kỹ thuật chế biến bánh từ bột lên men

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.
- Cần 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.

2.1. Đặc điểm kỹ thuật

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 vê 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.

2.1. Ứng dụng chế biến bánh

* BÁNH BAO CHAY



Lâm Anh Đào
#Eva.vn
#Khampha.vn

* 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.

I. KIẾN THỨC CHUYÊN MÔN CHO BÀI THỰC HÀNH

Bước 1: chuẩn bị nguyên liệu:

- Định lượng nguyên liệu dùng cho 10 xuất.

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, đập 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 lòng 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.

II. CÁC DẠNG SAI HỔNG 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.

* 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.

BÁNH BAO CHAY



* Mục tiêu

- Mô tả được quy trình chế biến món bánh bao.
- Nắm được kỹ thuật chế biến bột giống, thao tác nhào ủ bột thành thạo.
- Thao tác đúng quy trình chế biến.
- Rèn luyện tác phong làm việc cẩn thận, nhanh nhẹn và an toàn lao động.

* Kiến thức chuyên môn cho bài thực hành, hướng dẫn chi tiết thực hiện công việc.

Bước 1: Chuẩn bị nguyên liệu cho 10 chiếc bánh.

CT1

Bột mỳ loại I	0.5 kg	Sữa đặc or đường	0.05 kg
Men novia	0.007 kg	Nước or sữa tươi	0,2 lít
Muối	0.02 kg	Trứng gà	1 quả

CT 2

Bột bánh bao MJ	500gr	Nước /sữa tươi	200ml
Men novia	8 gr		

Bước 2: Sơ chế nguyên liệu

Cách ủ bột làm vỏ bánh: Lấy 1/2 lượng bột cho vào xoong sâu lòng, đun nước nóng khoảng 30 – 40⁰C hoà tan sữa hoặc đường, muối, bột nở, trứng gà khuấy đều đổ vào giữa khối bột nhào kỹ đến khi bột đồng nhất. Đem ủ bột trong dụng cụ kín có nhiệt độ 38 – 40⁰C với thời gian 45-60 phút ta được bột ủ đã lên men.

- Trộn số bột còn lại với đường, muối quây thành hình miệng chảo đổ bột ủ lên men vào, nhào thành khối bột mịn đồng nhất, sau đó chia bột thành những phần đều nhau khoảng từ 30-35g để lên khay có phết dầu ủ ở nhiệt độ 38 – 40⁰C khoảng 30 phút khi thấy bánh nở đều mịn mặt là đem hấp.

(Nếu dùng bột bánh trộn sẵn, chỉ nhào dẻo, trắng, mịn, đều trong khoảng thời gian 20 phút, sau đó định hình và đem ủ bánh)

Bước 3: Chế biến nhiệt

- Đun sôi nước nồi đáy, để đều lửa, để vùi lên hấp khoảng 8-10 phút là bánh chín.

Bước 4: Yêu cầu thành phẩm

- Màu sắc: Bánh màu trắng ngà.
- Mùi: Nổi mùi thơm của bột, sữa.
- Vị: Vị ngọt mát, 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.

BÁNH BAO NHÂN THỊT



* Kiến thức chuyên môn cho bài thực hành, hướng dẫn chi tiết thực hiện công việc.

Bước 1: Chuẩn bị nguyên liệu cho 10 chiếc bánh.

Bột mỳ loại I	0.5 kg	Thịt nạc vai	0.2 kg
Bột nở	0.007 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	0.1 kg	Dầu ăn	0.03 lít

Đường	0.07 kg	Tiêu, muối, mì chính	
Mỡ phần	0.05 kg		

Bước 2: Sơ chế nguyên liệu

Cách ủ bột làm vỏ bánh: Lấy 1/2 lượng bột cho vào xoong sâu lòng, đun nước nóng khoảng 30 – 40°C hoà tan đường, muối, bột nở khuấy đều đổ vào giữa khối bột nhào kỹ đến khi bột đồng nhất. Đem ủ bột trong dụng cụ kín có nhiệt độ 38 – 40°C với thời gian 45-60 phút ta được bột ủ đã lên men.

- Trộn số bột còn lại với đường, muối quây thành hình miệng chảo đổ bột ủ lên men vào, nhào thành khối bột mịn đồng nhất, sau đó chia bột thành những phần đều nhau khoảng từ 80-100g.

Làm nhân bánh:

- Thịt nạc vai băm nhỏ, trộn đều tiêu, muối, mì chính.
- Nấm hương, mộc nhĩ ngâm nước thái chỉ.
- Củ đậu gọt vỏ, thái chỉ, cắt khúc ngắn.
- Miến rửa sạch, ngâm nước nóng cắt ngắn 1-2 cm.
- Hành củ bóc vỏ, rửa sạch, băm nhỏ.

Bước 3: Chế biến nhiệt

- Mỡ phần luộc chín, thái hạt lựu nhỏ.
- Trứng gà luộc chín, 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.
- Cán mỏng phần bột đã chia thành hình tròn dẹt có đường kính 10 - 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 dụng cụ kín, ủ thêm 30 phút ở nhiệt độ 38 – 40°C rồi đặt vào vỉ hấp.
- Đun sôi nước nồi đáy, để đều lửa, để vỉ lên hấp khoảng 10-12 phút là bánh chín.

Bước 4: Yêu cầu thành phẩm

- Màu sắc: Bánh màu trắng ngà.
 - Mùi: Nổi mùi thơm của bột, thịt, tiêu 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.

*** BÁNH BAO NHÂN THỊT**



I. KIẾN THỨC CHUYÊN MÔN CHO BÀI THỰC HÀNH

Bước 1: chuẩn bị nguyên liệu:

- Định lượng nguyên liệu dùng cho 10 xuất.

Bột mì loại I	0.5 kg	Thịt nạc vai	0.2 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	0.1 kg	Dầu ăn	0.03 lít
Đường	0.07 kg	Tiêu, muối, mì chính	
Mỡ phân	0.05 kg		

Bước 2: Sơ chế nguyên liệu

Cách ủ bột làm vỏ bánh: Lấy 1/2 lượng bột cho vào xoong sâu lòng, đun nước nóng khoảng 30 – 40°C hoà tan đường, muối, bột nở khuấy đều đổ vào giữa khối bột nhào kỹ đến khi bột đồng nhất. Đem ủ bột trong dụng cụ kín có

nhiệt độ 38 – 40⁰C với thời gian 45-60 phút ta được bột ủ đã lên men.

- Trộn số bột còn lại với đường, muối quây thành hình miệng chảo đổ bột ủ lên men vào, nhào thành khối bột mịn đồng nhất, sau đó chia bột thành những phần đều nhau khoảng từ 80-100g.

Làm nhân bánh:

- Thịt nạc vai băm nhỏ, trộn đều tiêu, muối, mì chính.
- Nấm hương, mộc nhĩ ngâm nước thái chỉ.
- Củ đậu gọt vỏ, thái chỉ, cắt khúc ngắn.
- Miến rửa sạch, ngâm nước nóng cắt ngắn 1-2 cm.
- Hành củ bóc vỏ, rửa sạch, băm nhỏ.

Bước 3: Chế biến nhiệt

- Mỡ phần luộc chín, thái hạt lựu nhỏ.
- Trứng gà luộc chín, 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.
- Cán mỏng phần bột đã chia thành hình tròn dẹt có đường kính 10 - 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 dụng cụ kín, ủ thêm 30 phút ở nhiệt độ 38 – 40⁰C rồi đặt vào vỉ hấp.
- Đun sôi nước nồi đáy, để đều lửa, để vỉ lên hấp khoảng 10-12 phút là bánh chín.

Bước 4: Yêu cầu thành phẩm

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

II. CÁC DẠNG SAI HỔNG VÀ CÁCH PHÒNG NGỪA

STT	Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách phòng ngừa
1	Bánh không nở xốp	<ul style="list-style-type: none">- Kỹ thuật nhào ủ bột không đúng kỹ thuật.- Khi hấp mở vung.	<ul style="list-style-type: none">- Nhào, ủ bột đúng thời gian, nhiệt độ.- Không được mở vung trong thời gian hấp bánh.

* 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

3.Chế biến bánh từ bột sù

3.1.Đặc điểm kỹ thuật

+ *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.

+ *Sù bột bằng nước sôi:*

* Khái quát về cách sù bột bằng nước sôi

- Nguyên liệu

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

- Qui trình

Bột được thấm vừa nước lạnh, bóp toi 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.

+ *Sú bột bằng cách đun cách thủy hoặc có thể quấy trực tiếp*

* Khái quát về cách sú bột bằng đun cách thủy

- Nguyên liệu

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

- Qui trình

Bột hòa vào nước cho tan (tỷ lệ nước gấp đôi bột). Cho bột vào dụng cụ đun cách thủy, vừa đun vừa khuấy liên tục cho tới khi nặng tay thì đổ ra bàn nhào nhanh đến khi bột mịn, dẻo, quánh là được.

- Yêu cầu thành phẩm

Bột dẻo, mịn, quánh.

3.2. Ứng dụng chế biến bánh

***BÁNH BỘT LỘC NHÂN ĐẬU XANH**



*. Mục tiêu

- Mô tả được quy trình chế biến món: Bánh bột lọc nhân đậu xanh.

- 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 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.

I. KIẾN THỨC CHUYÊN MÔN CHO BÀI THỰC HÀNH

Bước 1: chuẩn bị nguyên liệu:

- Định lượng nguyên liệu dùng cho 10 xuất.

Nguyên liệu	Số lượng	Nguyên liệu	Số lượng
Bột sẵn lọc	300 gr	Đậu xanh xát vỏ	150 gr
Nước	200gr	Nấm mèo	0,50gr
Nước mắm chua ngọt		Gia vị, hành khô, tiêu muối, dầu ăn...	

Bước 2: Sơ chế nguyên liệu:

- Đậu xanh không vỏ, ngâm mềm đem đồ chín, tán nhuyễn

- Nấm mèo ngâm nở, rửa sạch thái chỉ, băm nhỏ

- Cho hành khô phi thơm, cho nấm mèo vào xào, trộn tiếp đậu xanh, nêm gia vị vừa ăn, để nguội viên tròn từng viên nhỏ thành nhân bánh.

- Cách 1: Pha tỷ lệ bột, nước tan đều đem đun nhỏ lửa ,đảo liên tục cho đến khi rít tay, đem ra quấy đảo mượt. (Hoặc cho 1/2 bột vào bầu, đun nước sôi 100 độ C đổ vào quấy đảo đều và trộn với sôs bột còn lại thành khối bột dẻo mịn không dính tay.

- Cách 3: 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, múc mỗi cái 1 thìa nhân đậu, gấp đôi miếng bột thành hình thang, nặn dính 2 mép bột vào nhau, gói lá chuối lại gấp đôi đầu, lấy dây buộc chặt, xếp vào lồng hấp. (Hoặc làm bánh chần hình bán nguyệt không gói lá cán bột vào nhân, gấp lại)

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 phết chút mốt hành lên trên.

Bước 5: Yêu cầu thành phẩm:

- Màu sắc: Bạt bánh màu trắng trong.

- Mùi: Nổi mùi thơm đậu, nấm mèo.

- Vị: Vừa ăn.

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

II. CÁC DẠNG SAI HỒNG 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.

***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.

BÁNH BỘT LỘC NHÂN TÔM THỊT



I. KIẾN THỨC CHUYÊN MÔN CHO BÀI THỰC HÀNH

Bước 1: chuẩn bị nguyên liệu:

- Định lượng nguyên liệu dùng cho 10 xuất.

Bột sắn lọc	0,3 kg	Mỡ nước	0,1 lít
Tôm tươi	0,3 kg	Đường	0,05 kg
Thịt nạc vai	0,1 kg	ớt tươi	1 quả
Nước mắm	0,01 lít	Hạt tiêu	1 ít
Hành lá	0,05 kg	Nước	0,2 kg

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).

- Hành lá thái nhỏ xào thơm với mỡ lấy ra để sẵn.

- Hòa bột với nước để bột nghỉ 5', cho lên bếp đun, cho ti muối, mì chính vào quấy liên tục khi thấy rít tay, bắc ra quấy đảo cho bột mượt, để bột bóp nguội.

- Ngắt bột ra từng miếng nhỏ tương đương quả sấu, nặn 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.

Bước 3: Chế biến nhiệt

- Thả bánh vào nồi nước sôi luộc, thấy bánh nổi lên và trong suốt là bánh đã chín. Vớt ra xoa hành mỡ xào vào bánh là được.

Bước 4: Trình bày sản phẩm

- Lúc ăn sắp bánh vào đĩa, chấm với nước mắm pha thêm đường và ớt.

Bước 5: Yêu cầu thành phẩm

- Màu sắc: Bột bánh màu trắng trong.
- Mùi: nổi mùi thơm của các nguyên liệu.
- Vị: vừa ăn.
- Trạng thái: bánh tròn đều, mềm, dẻo, không dính.

II. CÁC DẠNG SAI HỔNG 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.

***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	Lòng 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.



***BÁNH PHU THÊ**

I. KIẾN THỨC CHUYÊN MÔN CHO BÀI THỰC HÀNH

Bước 1: chuẩn bị nguyên liệu:

- Định lượng nguyên liệu dùng cho 10 xuất.

Nhân bánh

Nguyên liệu	Số lượng	Nguyên liệu	Số lượng
Đậu xanh xát vỏ	0,2 kg	Đường trắng	0,30 kg
Muối	0,005 kg	Nước cốt dừa	0,1
Dầu bưởi	thìa cà phê	Dầu ăn	2 thìa canh
Dừa nạo	0,40 kg		

Vỏ bánh

Nguyên liệu	Số lượng	Nguyên liệu	Số lượng
Bột năng	0,3 kg	Bột gạo tươi	0,2 kg
Nước	0,4 kg	Hoa bưởi	1 thìa
Dầu ăn	2 thìa	Lá dứa	5 lá
Đường	0,30 kg	Dừa non nạo nhỏ	6 hìa

Bước 2: Sơ chế nguyên liệu

- Đỗ xanh ngâm nước khoảng 1 giờ cho nở, cho vào nồi hấp chín.
- Cho đỗ ra bát hoặc cối, dầm nhuyễn với đường, muối, dầu ăn, sau đó cho nốt các nguyên liệu còn lại vào khuấy mịn.
- Viên nhân thành các viên tròn nhỏ.
- Gấc bỏ đôi, lấy hạt, bóp hạt gấc với nước cho ra màu đỏ, lọc lấy nước, lấy khoảng 200 ml nước, hòa với 1/2 lượng đường, dầu ăn và nước hoa bưởi. Cho 1/2 chỗ bột năng vào từ từ khuấy tan, để bột nghỉ .
- Xay lọc nước lá dứa và trộn số nguyên liệu còn lại như đã làm cho gấc.
- Cho bột vào nồi khuấy ở lửa nhỏ cho bột sệt lại. Tới khi bột dẻo và rất dính, cho dừa nạo vào. Vừa đun vừa khuấy thật đều tay đến khi hỗn hợp bột vẫn còn mềm nhão và nặng tay thì tắt bếp.
- Phết 1 lớp mỏng dầu ăn vào khuôn, dùng thìa múc một ít bột cho vào khuôn rồi cho một ít đỗ xanh vào giữa, ấn đều. Thêm một phần bột lên phía trên bề mặt đỗ xanh, dùng thìa láng đều., chú ý bột rất dính vì thế bạn có thể dùng 2 thìa để làm việc này, không nên dùng tay.

Bước 3: Chế biến nhiệt

- Cho các khuôn bánh vào nồi hấp đến khi bánh chín, chú ý lau vung nồi để nước không rỏ xuống bánh.

Bước 4: Trình bày sản phẩm

- Bánh Phu Thê để nguội rồi lấy ra khỏi khuôn. Rắc ít vừng vào giấy nilon, cho bánh vào rồi gói lại.

Bước 5: Yêu cầu thành phẩm

- Màu sắc: Bạt bánh màu đỏ hoặc xanh trong
- Mùi: nổi mùi thơm của các nguyên liệu.
- Vị: vừa ăn.
- Trạng thái: bánh tròn đều, mềm, dẻo, không dính.

II. CÁC DẠNG SAI HỒNG 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.

*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	Lòng 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.

Yêu cầu về đánh giá kết quả học tập

- Nội dung chính của Chương:
 - + Khái quát về bánh và món ăn tráng miệng Á
 - + Kỹ thuật chế biến các loại bánh từ bột tinh
 - + Kỹ thuật chế biến các loại bánh từ bột lên men
 - + Kỹ thuật chế biến các loại bánh từ bột sù
 - + Kỹ thuật chế biến món ăn tráng miệng Á
- 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.
 - / Sưu 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 bột tinh, từ đó nêu cách làm các loại bánh từ những loại bột này?
 3. Trình bày cách chế biến các loại bánh từ sù bột, lên men (bột giống). Từ đó nêu cách làm các loại bánh từ những loại này?
 4. Hãy nêu cách làm 1 số loại bánh đặc sản tại địa phương mình?
 5. Hãy nêu qui trình chung chế biến các món ăn tráng miệng: chè, hoa quả tươi, thạch....? Từ đó nêu cách làm các loại món tráng miệng từ những dạng này?
 6. 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, quán, để làm quen với các loại bánh Á được chính những cửa hàng này làm. Lập danh mục các loại bánh Á 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.