

BỘ NÔNG NGHIỆP VÀ PHÁT TRIỂN NÔNG THÔN
TRƯỜNG CAO ĐẲNG LƯƠNG THỰC – THỰC PHẨM

GIÁO TRÌNH
MÔ ĐUN: CHẾ BIẾN BÁNH VÀ MÓN
TRÁNG MIỆNG

NGHỀ: KỸ THUẬT CHẾ BIẾN MÓN ĂN
TRÌNH ĐỘ : CAO ĐẲNG



(Ban hành theo Quyết định số 137 /QĐ-TCĐLTTP-ĐT ngày 2 tháng 3 năm 2018 của Hiệu trưởng trường Cao đẳng Lương thực – Thực phẩm)

Đà Nẵng, năm 2018

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

Với mục đích đáp ứng nhu cầu về tài liệu học tập cho sinh viên nhằm nâng cao chất lượng đào tạo, chúng tôi đã biên soạn giáo trình Chế biến bánh và món tráng miệng.

Giáo trình nhằm cung cấp cho sinh viên các kiến thức cơ bản về nguyên liệu, dụng cụ, máy móc thiết bị chế biến bánh và món tráng miệng, các bước thực hiện và yêu cầu chế biến ra các sản phẩm bánh và các món tráng miệng.

Đây là một trong những giáo trình chuyên môn dành cho sinh viên ngành/ nghề Kỹ thuật chế biến món ăn bậc Cao đẳng

Giáo trình bao gồm các nội dung sau:

- Bài 1. Bố trí dụng cụ, thiết bị, nhà xưởng chế biến bánh
- Bài 2. Giới thiệu về nguyên vật liệu làm bánh và các món tráng miệng
- Bài 3. Chế biến bánh quy bơ
- Bài 4. Chế biến Cupcake
- Bài 5. Chế biến bánh bông lan
- Bài 6. Chế biến bánh mỳ
- Bài 7. Chế biến bánh da lợn
- Bài 8. Chế biến kem Flan
- Bài 9. Chế biến chè hoa cau
- Bài 10. Chế biến sữa chua
- Bài 11. Chế biến thạch rau cau
- Bài 12. Chế biến Panna Cotta
- Bài 13. Chế biến bánh Mousse

Trong quá trình biên soạn, mặc dù đã cố gắng song không thể tránh khỏi thiếu sót, rất mong nhận được góp ý của bạn đọc để nội dung giáo trình được phong phú và hoàn chỉnh hơn..

Đà Nẵng, ngày.....tháng..... năm 2018

Tham gia biên soạn

1. Th.S Nguyễn Thị Hoài Tâm (chủ biên)
2. Th.S Lê Thy Xuân Thu

TUYÊN BỐ BẢN QUYỀN.....	1
LỜI GIỚI THIỆU	2
MỤC LỤC	3
BÀI 1. BỐ TRÍ DỤNG CỤ, THIẾT BỊ, NHÀ XƯỞNG CHẾ BIẾN BÁNH.....	9
Mục tiêu	9
A. Nội dung	9
1. Giới thiệu thiết bị, dụng cụ chế biến bánh và món tráng miệng.....	9
1.1. Yêu cầu chung về thiết bị, dụng cụ	9
1.2. Các loại thiết bị, dụng cụ	9
1.3. Hướng dẫn vận hành, bảo dưỡng các thiết bị	15
1.4. Hướng dẫn sử dụng, bảo quản các dụng cụ	18
2. Sắp xếp, bố trí các dụng cụ, thiết bị tại bếp bánh	19
B. Câu hỏi và bài tập.....	19
C. Ghi nhớ.....	20
BÀI 2. GIỚI THIỆU NGUYÊN VẬT LIỆU LÀM BÁNH VÀ CÁC MÓN TRÁNG MIỆNG.....	21
Mục tiêu	21
A. Nội dung	21
1. Giới thiệu các nguyên liệu làm bánh và các món tráng miệng.....	21
2. Giới thiệu các bao bì chứa sản phẩm bánh và các món tráng miệng.....	26
3. Bảo quản nguyên vật liệu trong chế biến bánh và các món tráng miệng	28
4. Các nguyên tắc khi thực hành ở xưởng	28
B. Câu hỏi và bài tập.....	29
C. Ghi nhớ.....	32
BÀI 3. CHẾ BIẾN BÁNH QUY BƠ (BISCUIT)	33
Mục tiêu	33
A. Nội dung	33
1. Giới thiệu về bánh quy bơ (Biscuit)	33
1.1. Đặc điểm sản phẩm bánh quy bơ (Biscuit).....	33
1.2. Tiêu chuẩn sản phẩm bánh quy bơ (Biscuit)	33
1.3. Một số dạng hư hỏng phổ biến khi làm bánh quy bơ và nguyên nhân	33
1.4. Thực đơn làm bánh qui bơ (Biscuit).....	33
1.5. Sơ đồ qui trình làm bánh quy bơ	34
2. Chuẩn bị dụng cụ, máy móc, thiết bị, bao bì	34
3. Chuẩn bị nguyên liệu	35
4. Thực hành làm bánh biscuit	35
5. Vệ sinh dụng cụ, máy móc	37
6. Đánh giá cảm quan sản phẩm	37
7. Nêu sự cố, nguyên nhân và cách khắc phục	38
B. Câu hỏi và bài tập.....	37
C. Ghi nhớ.....	37
BÀI 4. CHẾ BIẾN CUPCAKE	39

Mục tiêu.....	39
A. Nội dung	39
1. Giới thiệu chung về sản phẩm cupcake	39
1.1. Khái niệm	39
1.2. Đặc điểm sản phẩm.....	39
1.3. Một số dạng hư hỏng phổ biến khi làm cupcake và nguyên nhân.....	39
1.4. Một số loại Cupcake phổ biến hiện nay	42
1.5. Tiêu chuẩn sản phẩm Cupcake	42
1.6. Thực đơn làm Cupcake.....	42
1.7. Sơ đồ quy trình làm Cupcake	43
2. Chuẩn bị dụng cụ, máy móc, thiết bị, bao bì	43
3. Chuẩn bị nguyên liệu.....	44
4. Thực hành làm bánh cupcake	44
5. Vệ sinh dụng cụ, máy móc	46
6. Đánh giá cảm quan sản phẩm	46
7. Nêu sự cố, nguyên nhân và cách khắc phục	47
B. Câu hỏi và bài tập	47
C. Ghi nhớ	47
BÀI 5. CHẾ BIẾN BÁNH BÔNG LAN	48
Mục tiêu.....	48
A. Nội dung	48
1. Giới thiệu chung về sản phẩm cupcake	48
1.1. Khái niệm	48
1.2. Đặc điểm sản phẩm.....	48
1.3. Một số dạng hư hỏng phổ biến khi làm bánh bông lan và nguyên nhân	48
1.4. Một số loại bông lan phổ biến hiện nay	52
1.5. Tiêu chuẩn sản phẩm bánh bông ban	54
1.6. Thực đơn làm bánh bông ban	54
1.7. Sơ đồ quy trình làm bánh bông ban.....	54
2. Chuẩn bị dụng cụ, máy móc, thiết bị, bao bì	55
3. Chuẩn bị nguyên liệu.....	56
4. Thực hành làm bánh bánh bông ban.....	56
5. Vệ sinh dụng cụ, máy móc	59
6. Đánh giá cảm quan sản phẩm	60
7. Nêu sự cố, nguyên nhân và cách khắc phục	60
B. Câu hỏi và bài tập	60
C. Ghi nhớ	60
BÀI 6. CHẾ BIẾN BÁNH MỠ	61
Mục tiêu.....	61
A. Nội dung	61
1. CHẾ BIẾN BÁNH MỠ SANDWICH	61
1.1. Đặc điểm sản phẩm bánh mỳ sandwich.....	61
1.2. Tiêu chuẩn sản phẩm bánh mỳ sandwich	61
1.3. Một số lỗi thường gặp và nguyên nhân	61

1.4. Thực đơn làm bánh mì sandwich.....	62
1.5. Qui trình sản xuất bánh mì sandwich	62
1.6. Chuẩn bị dụng cụ, máy móc, thiết bị, bao bì	62
1.7. Chuẩn bị nguyên liệu	63
1.8. Thực hành làm bánh mì sandwich	63
1.9. Vệ sinh dụng cụ, máy móc	66
1.10. Đánh giá cảm quan sản phẩm	66
2. CHẾ BIẾN BÁNH MỠ NGỌT	66
2.1. Đặc điểm sản phẩm bánh mì ngọt.....	66
2.2. Tiêu chuẩn sản phẩm bánh mì ngọt	67
2.3. Thực đơn làm bánh mì ngọt.....	67
2.4. Sơ đồ qui trình làm bánh mì ngọt	67
2.5. Chuẩn bị dụng cụ, máy móc, thiết bị, bao bì	68
2.6. Chuẩn bị nguyên liệu	68
2.7. Thực hành làm bánh mì ngọt.....	68
2.8. Vệ sinh dụng cụ, máy móc	71
2.9. Đánh giá cảm quan sản phẩm	71
2.10. Nêu sự cố, nguyên nhân và cách khắc phục	71
B. Câu hỏi và bài tập.....	71
C. Ghi nhớ.....	71
BÀI 7. CHẾ BIẾN BÁNH DA LỢN.....	72
Mục tiêu	72
A. Nội dung	72
1. Giới thiệu về bánh da lợn.....	72
1.1. Đặc điểm sản phẩm bánh da lợn.....	72
1.2. Tiêu chuẩn sản phẩm bánh da lợn	72
1.3. Thực đơn làm bánh da lợn	73
1.4. Sơ đồ quy trình làm bánh da lợn.....	73
2. Chuẩn bị dụng cụ, thiết bị.....	74
3. Chuẩn bị nguyên liệu làm bánh da lợn	74
4. Thực hành làm bánh da lợn	74
5. Vệ sinh dụng cụ, máy móc	76
6. Đánh giá cảm quan sản phẩm	76
7. Nêu sự cố, nguyên nhân và cách khắc phục	76
B. Câu hỏi và bài tập.....	76
C. Ghi nhớ.....	77
Bài 8. CHẾ BIẾN KEM FLAN	78
Mục tiêu	78
A. Nội dung	78
1. Giới thiệu về kem Flan	78
1.1. Đặc điểm sản phẩm kem Flan.....	78
1.2. Tiêu chuẩn sản phẩm kem Flan	78
1.3. Thực đơn làm kem Flan.....	78
1.4. Sơ đồ quy trình làm kem Flan	79

2. Chuẩn bị dụng cụ, thiết bị.....	79
3. Chuẩn bị nguyên liệu.....	79
4. Thực hành làm kem Flan.....	79
5. Vệ sinh dụng cụ, máy móc.....	81
6. Đánh giá cảm quan sản phẩm.....	81
7. Nêu sự cố, nguyên nhân và cách khắc phục.....	81
B. Câu hỏi và bài tập.....	81
C. Ghi nhớ.....	82
BÀI 9. CHẾ BIẾN CHÈ HOA CAU.....	83
Mục tiêu.....	83
A. Nội dung.....	83
1. Giới thiệu chung về chè hoa cau.....	83
1.1. Đặc điểm sản phẩm chè hoa cau.....	83
1.2. Tiêu chuẩn sản phẩm chè hoa cau.....	83
1.3. Thực đơn nấu chè hoa cau.....	83
1.4. Sơ đồ qui trình nấu chè hoa cau.....	84
2. Chuẩn bị dụng cụ, thiết bị.....	84
3. Chuẩn bị nguyên liệu.....	84
4. Thực hành nấu chè hoa cau.....	84
5. Vệ sinh dụng cụ, máy móc.....	85
6. Đánh giá cảm quan sản phẩm.....	86
7. Nêu sự cố, nguyên nhân và cách khắc phục.....	86
B. Câu hỏi và bài tập.....	86
C. Ghi nhớ.....	86
BÀI 10. CHẾ BIẾN SỮA CHUA.....	87
Mục tiêu.....	87
A. Nội dung.....	87
1. Giới thiệu chung về sữa chua.....	87
1.1. Đặc điểm của sữa chua.....	87
1.2. Tiêu chuẩn sản phẩm sữa chua.....	87
1.3. Thực đơn làm sữa chua.....	87
1.4. Sơ đồ quy trình làm sữa chua.....	88
2. Chuẩn bị dụng cụ, thiết bị.....	88
3. Chuẩn bị nguyên liệu.....	88
4. Thực hành làm sữa chua.....	88
5. Vệ sinh dụng cụ, máy móc.....	90
6. Đánh giá cảm quan sản phẩm sữa chua.....	90
7. Chế biến sữa chua hoa quả.....	90
7.1. Nguyên liệu.....	90
7.2. Trình tự thực hiện.....	90
8. Nêu sự cố, nguyên nhân và cách khắc phục.....	91
B. Câu hỏi và bài tập.....	91
C. Ghi nhớ.....	91
BÀI 11. CHẾ BIẾN THẠCH RAU CAU.....	92

Mục tiêu	92
A. Nội dung	92
1. Giới thiệu chung về thạch rau câu	92
1.1. Đặc điểm các loại thạch rau câu	92
1.2. Lưu ý khi sử dụng rau câu	92
1.3. Tiêu chuẩn sản phẩm thạch rau câu	93
1.4. Thực đơn làm thạch rau câu.....	93
1.5. Sơ đồ quy trình làm thạch rau câu	93
2. Chuẩn bị dụng cụ, thiết bị.....	94
3. Chuẩn bị nguyên liệu	94
4. Thực hành làm thạch rau câu.....	94
5. Chế biến rau cau dừa	94
5.1. Nguyên liệu.....	94
5.2. Các bước tiến hành	94
6. Chế biến thạch rau câu dẻo nhân bánh flan	95
6.1. Nguyên liệu.....	95
6.2. Các bước tiến hành	95
7. Vệ sinh máy móc, dụng cụ	95
8. Đánh giá cảm quan sản phẩm	96
9. Nêu sự cố, nguyên nhân và cách khắc phục	96
B. Câu hỏi và bài tập.....	96
C. Ghi nhớ.....	96
BÀI 12. CHẾ BIẾN PANNA COTTA.....	97
1. Giới thiệu chung về Panna Cotta	97
1.1. Đặc điểm sản phẩm Panna Cotta	97
1.2. Tiêu chuẩn sản phẩm Panna Cotta.....	98
1.3. Thực đơn làm Panna Cotta	98
1.4. Sơ đồ quy trình làm Panna Cotta	98
2. Chuẩn bị dụng cụ, thiết bị.....	98
3. Chuẩn bị nguyên liệu	99
4. Thực hành làm Panna Cotta.....	99
5. Vệ sinh dụng cụ, máy móc	101
6. Đánh giá cảm quan sản phẩm	101
7. Nêu sự cố, nguyên nhân và cách khắc phục	101
B. Câu hỏi và bài tập.....	101
C. Ghi nhớ.....	101
BÀI 13. CHẾ BIẾN BÁNH MOUSSE.....	102
1. Giới thiệu chung về bánh Mousse	102
1.1. Đặc điểm sản phẩm bánh Mousse	102
1.2. Tiêu chuẩn sản phẩm bánh Mousse	102
1.3. Một số chú ý khi làm bánh Mousse	102
1.4. Một số loại bánh Mousse phổ biến hiện nay	103
1.5. Tiêu chuẩn sản phẩm bánh Mousse	103
1.6. Thực đơn làm bánh Mousse.....	104

1.7. Sơ đồ quy trình làm bánh Mousse	104
2. Chuẩn bị dụng cụ, thiết bị.....	105
3. Chuẩn bị nguyên liệu.....	105
4. Thực hành làm bánh Mousse.....	106
5. Vệ sinh dụng cụ, máy móc	107
6. Đánh giá cảm quan sản phẩm.....	107
7. Nêu sự cố, nguyên nhân và cách khắc phục	107
B. Câu hỏi và bài tập	107
C. Ghi nhớ	107
HƯỚNG DẪN GIẢNG DẠY MÔ ĐUN	108

BÀI 1. BỐ TRÍ DỤNG CỤ, THIẾT BỊ, NHÀ XƯỞNG CHẾ BIẾN BÁNH



Mục tiêu:

- Mô tả được cách chuẩn bị thiết bị, dụng cụ;
- Phân loại, lựa chọn, sử dụng được các thiết bị, dụng cụ;
- Sắp xếp được các dụng cụ, thiết bị tại bếp bánh
- Vệ sinh thiết bị, dụng cụ theo đúng trình tự và yêu cầu

kỹ thuật;

- Rèn luyện thái độ làm việc nhanh nhẹn, chăm chỉ, cẩn thận.

1. Giới thiệu thiết bị, dụng cụ chế biến bánh và món tráng miệng

1.1. Yêu cầu chung về thiết bị, dụng cụ

Các thiết bị dụng cụ phải được vệ sinh sạch sẽ trước khi thực hiện và được kiểm tra, vận hành trước khi thực hiện.

1.2. Các loại thiết bị, dụng cụ

a. Thiết bị



Lò nướng



Máy nhào



Máy đánh trứng



Cân



Tủ sấy



Máy xay



Tủ ủ



H

Bếp từ



Máy đánh trứng để bàn



Tủ đông

b. Dụng cụ

- Thố: có nhiều loại kích cỡ, dùng để chứa đựng thực phẩm



- Phới lồng – Whisk: Dùng để đánh trứng, kem hoặc trộn đều hỗn hợp bột lỏng



- Phới dẹt – Spatula: Dùng để trộn nguyên liệu và vét nguyên liệu trong thố



- Bộ thìa đo – muỗng đo: dùng để lấy lượng nguyên liệu chính xác không cần dùng cân



- Khuôn bánh



- Khuôn Cupcake



- Khuôn bánh mì các loại



- Ca đo lường: dùng để đo lường thể tích, định lượng các loại nguyên liệu lỏng



- Rây: Dùng để rây bột mịn, không vón cục



- Trục cán: Giúp cán bột đều, mịn và ít sử dụng lực



- Dao cắt bột: Giúp cho việc phân chia, cắt và vét bột, bánh



- Nồi hấp: dùng để hấp chín bánh: flan, da lợn



- Chui nặn: Tạo hình bánh quy, kem



- Khay nướng



- Khuôn silicon: làm rau cau



- Chổi quét mặt bánh



1.3. Hướng dẫn vận hành, bảo dưỡng các thiết bị

a. Lò nướng

* Chuẩn bị:

- Kiểm tra bên trong và bên ngoài lò
- Bật cầu dao

* Cài đặt chế độ nướng và thực hiện quá trình nướng:

- Mở công tắc cài đặt nhiệt POWER SWITCH
- + Xoay nút cài đặt nhiệt độ nướng trên
- + Xoay nút cài đặt nhiệt độ nướng dưới

- Mở công tắc cài đặt thời gian TIMER SWITCH → ấn nút ↑ hoặc ↓ để cài đặt thời gian nướng → bấm Start để bắt đầu tính giờ

* Kết thúc: Khi nướng xong cần

- Tắt POWER SWITCH
- Tắt cầu dao
- Mở cửa lò để thoát nhiệt



Hình: Lò nướng

b. Máy nhào bột



Hình. Máy nhào bột

* Chuẩn bị:

- Vệ sinh sạch sẽ chậu đánh trộn.
- Lắp chắc chắn chậu đánh trộn vào thân máy.
- Kiểm tra nguồn điện.

* Vận hành

- Cho nguyên liệu vào chậu đánh trộn.
- Nâng chậu đánh lên bằng tay quay.
- Bật công tắc điện.
- Bật nút khởi động ON/OFF.
- Tiến hành đánh trộn theo từng tốc độ cho đến khi sản phẩm đạt yêu cầu.
 - o Tốc độ 1: chậm
 - o Tốc độ 2: trung bình
 - o Tốc độ 3: nhanh

Để thay đổi tốc độ ta cần tắt máy, gạt cần số đến tốc độ cần dùng rồi mới bật nút khởi động lại để đảm bảo an toàn và không bị văng nguyên liệu ra ngoài.

* Dừng máy

- Chuyển máy sang chế độ OFF.
- Ngắt cầu dao điện.
- Hạ chậu đánh xuống bằng tay quay để lấy sản phẩm ra ngoài.
- Vệ sinh chậu đánh sạch sẽ.

c. Tủ sấy



Hình: Tủ sấy

* Chuẩn bị:

- Vệ sinh máy
- Nối dây điện vào nguồn điện

* Vận hành

- Khi cần cài đặt nhiệt độ hoặc thời gian cần quan sát bộ đếm nhiệt độ hoặc giờ nhấp nháy thì có thể bắt đầu cài đặt. Giữ phím SET và xoay núm lớn để điều chỉnh đến giá trị mong muốn.
- Cần quan tâm 2 thông số nhiệt độ cài đặt và nhiệt độ quá nhiệt trên. Nhiệt độ cài đặt phải nhỏ hơn nhiệt độ quá nhiệt trên. Thông thường nhiệt độ quá nhiệt trên là 260°C như mặc định của nhà sản xuất
- Khi cần điều chỉnh nhiệt độ, xoay núm lớn đến khi đồng hồ nhiệt độ (màu xanh) nhấp nháy thì giữ phím Set và xoay núm lớn đến nhiệt độ mong muốn thì thả tay ra

* Dừng máy

- Chuyển máy sang chế độ OFF.
- Ngắt cầu dao điện.
- Lấy sản phẩm
- Vệ sinh máy sạch sẽ.

d. Tủ lạnh



*** Bố trí tủ:**

Bố trí tủ nơi bằng phẳng, thông gió tốt, cách tường hoặc các đồ vật khác ít nhất 15cm. Không nên đặt tủ sát cạnh các thiết bị nhiệt như bếp gas, bếp điện,... hoặc nơi có ánh mặt trời chiếu vào.

*** Điều chỉnh nhiệt độ tủ lạnh:** Bằng cách xoay núm vặn ở ngăn đá hoặc ngăn mát.

- Điều chỉnh nhiệt độ ngăn đá: Có thể điều chỉnh nhiệt độ ngăn đá ở mức số 3. Nếu muốn làm đá nhanh và cần bảo quản gấp thực phẩm đông lạnh, có thể tăng nhiệt độ ở mức 4 hoặc 5.

- Điều chỉnh nhiệt độ ngăn mát: Có thể để mức nhiệt trung bình ở số 2 hoặc 3. Việc điều chỉnh nhiệt độ ngăn mát quá cao có thể khiến thực phẩm bị hư hỏng. Ngược lại, nếu nhiệt độ quá thấp thực phẩm sẽ bị đông đá, làm mất đi hương vị ban đầu.

Việc điều chỉnh nhiệt độ còn phụ thuộc vào thời tiết. Nếu trời nóng, có thể hạ nhiệt độ, còn nếu trời lạnh thì ngược lại..

*** Sắp xếp thực phẩm vào tủ lạnh:**

- + Không đặt thực phẩm che khuất hoặc làm tắc lỗ thoát khí của tủ.
- + Sắp xếp thực phẩm đồng đều trên kệ, ngăn nắp và có khoảng trống giữa các thực phẩm giúp khí lạnh lưu thông dễ dàng.

*** Sử dụng hiệu quả để tiết kiệm điện:**

- + Thao tác mở/đóng cửa phải nhanh và tránh để cửa mở lâu để không bị thất thoát nhiệt.
- + Thực phẩm phải nguội hẳn mới cho vào tủ lạnh.

*** Vệ sinh tủ trong quá trình sử dụng:**

- + Vệ sinh bất kỳ thời điểm nào khi thấy các ngăn tủ không sạch.
- + Tháo nguồn điện khi làm vệ sinh tủ.
- + Dùng vải khô, mềm để lau tủ. Bề mặt ngoài nếu bẩn, có thể dùng vải ẩm thấm một ít chất tẩy rửa trung tính để lau.
- + Không dùng nước dội trực tiếp lên tủ hoặc lau với nước, không dùng chất tẩy rửa mạnh, xà phòng, xăng, dầu, benzen, nước nóng để tránh hư hại lớp sơn và các bộ phận bằng nhựa tổng tủ.
- + Lưu ý lau sạch phần viền cao su ở cửa giúp cửa đóng kín hơn.

*** Mất điện khi đang dùng:**

Nếu bị mất điện đột ngột, nên chờ khoảng 5 phút (hoặc hơn), sau đó mới khởi động lại tủ.

*** Khi không dùng tủ trong thời gian dài:**

- Rút phích cắm điện.
- Lấy hết đồ vật trong tủ ra.
- Lau chùi tủ sạch sẽ và mở hé cửa tủ để tránh tủ bị mùi.

*** Khi di chuyển tủ:**

- Di chuyển trên đường bằng phẳng.
- Tủ luôn theo chiều thẳng đứng.
- Vận chuyển đến nơi, để tủ yên 3 ÷ 4 giờ mới cắm điện, khởi động lại tủ.

1.4. Hướng dẫn sử dụng, bảo quản các dụng cụ

Các dụng cụ sản xuất bánh kẹo sau khi sử dụng xong được vệ sinh sạch sẽ, sắp xếp ở nơi khô ráo

2. Sắp xếp, bố trí các dụng cụ, thiết bị tại bếp bánh

Bồn rửa	Giá úp vật dụng		Tủ sấy	Bếp	Tủ lạnh	Cửa ra vào
	Bồn rửa					
Tủ đựng vật dụng	Bàn cân	Bàn học sinh Bàn thao tác Bàn học sinh				
Máy nhào 2						
Máy nhào 1						
Lò nướng 2						
Lò nướng 1						
		Bàn giáo viên				Cửa ra vào

B. Câu hỏi và bài tập thực hành

1. Dụng cụ nào sau đây dùng để định lượng?

- A. Khuôn cupcake
- B. Phới lồng
- C. Thố inox
- D. Bộ thìa đong

2. Thiết bị nào sau đây dùng để đánh trộn nguyên liệu?

- A. Máy đánh bột
- B. Phới lồng
- C. Phới dẹt
- D. Tất cả đều đúng

3. Dụng cụ nào sau đây dùng để tạo hình cho sản phẩm?

- A. Chuôi nặn
- B. Trục cán bột
- C. Khuôn bánh bông lan
- D. Tất cả đều đúng

4. Máy đánh trứng để bàn dùng để

- A. Tạo hỗn hợp nhũ tương
- B. Đánh bông lòng trắng trứng
- C. Tạo khối bột nhào
- D. Tất cả đều đúng

5. Phới lồng dùng để vét nguyên liệu trong thố

- A. Đúng

B. Sai

6. Phới dẹt dùng để hòa trộn nguyên liệu

A. Đúng

B. Sai

7. Dao cắt bột dùng để tạo hình trong làm bánh

A. Đúng

B. Sai

8. Thố inox dùng để định lượng nguyên liệu

A. Đúng

B. Sai

9. Chuôi nặn dùng trong tạo hình bánh quy

A. Đúng

B. Sai

C. Ghi nhớ

- Tên gọi các dụng cụ, thiết bị sử dụng trong làm bánh và món tráng miệng
- Cách sử dụng, vận hành, vệ sinh các thiết bị dụng cụ trong bếp bánh
- Cách chuẩn bị dụng cụ, thiết bị để làm bánh và món tráng miệng
- Cách bảo quản, sắp xếp dụng cụ thiết bị sau khi thực hành.

BÀI 2. GIỚI THIỆU VỀ NGUYÊN VẬT LIỆU LÀM BÁNH VÀ CÁC MÓN TRÁNG MIỆNG



Mục tiêu:

- Liệt kê được các nguyên liệu để chế biến bánh và món tráng miệng;
- Biết được công dụng của các loại nguyên liệu để chế biến bánh và món tráng miệng;
- Phân loại và bảo quản được nguyên liệu đạt yêu cầu kỹ thuật để chế biến bánh và món tráng miệng;
- Rèn luyện thái độ làm việc nhanh nhẹn, chăm chỉ, cẩn thận.

1. Giới thiệu các nguyên liệu làm bánh và các món tráng miệng

1.1. Bột mỳ:

Bột mì hay bột lúa mì là một loại bột được làm từ việc xay lúa mì và được sử dụng làm nguyên liệu chủ yếu cho làm bánh mì. Bột mì loại này được làm nhiều hơn so với các loại bột khác. Nó là sản phẩm được chế biến từ hạt lúa mì hoặc các loại ngũ cốc bằng quá trình xay nghiền



Hình: Bột mì

Bột mì có 2 loại bột mì trắng và bột mì đen. Đối với sản phẩm bánh biscuit và bánh cupcake làm với bột mì trắng.

Thành phần bột mì gồm glucit, protein, lipit, vitamin, enzym và phần còn lại gồm nước và muối khoáng

- Bột mỳ là nguyên liệu chính rất quan trọng trong làm bánh. Bột mỳ góp phần trong việc tạo số lượng và cấu trúc cũng như kết cấu bề mặt và hương vị của bánh nướng.

- Các chức năng chính của bột mỳ thể hiện bằng chức năng của protein bột mỳ là khả năng hấp thụ nước của bột nhào và khả năng tạo thành mạng gluten trong bột trộn bánh nhờ đó tạo độ co giãn, đàn hồi của bột trộn và giữ khí.

Bột mỳ thường được phân thành các loại theo chỉ tiêu cảm quan như sau:

Loại bột	Chỉ tiêu cảm quan	Hàm lượng gluten ướt
Loại thượng hạng và loại 1	Màu trắng và trắng ngà, vị hơi ngọt, không có mùi vị lạ, không chua đắng	28-30%

Loại 2	Màu trắng ngà và trắng sẫm, vị hơi ngọt, không có mùi vị lạ, không chua đắng	25%
Loại 3 (thô)	Màu trắng ngà và trắng sẫm, có lẫn mảnh vỏ, vị hơi ngọt, không có mùi vị lạ, không chua đắng	20%

Bảo quản

- Bột cần được bảo quản ở nơi khô ráo, thoáng mát và được đặt trên kệ, khoảng cách tường kho với các lô bột không ngắn hơn 0,5m.

- Với điều kiện khí hậu ở Việt Nam thì bột bảo quản trong thời gian dài thường xảy ra các hư hỏng sau: bột mốc, bột chua, bột ôi, bột mọt.

- Nếu bột bảo quản trong điều kiện tốt: độ ẩm không khí dưới 79%, độ ẩm của bột không quá 14-15% trong điều kiện nhiệt độ ổn định thì có thể giữ bột được 3-5 tháng; còn ở độ ẩm của bột 10-12% giữ được 1 năm.

1.2. Bột bắp:

Bột bắp hay bột ngô là một loại bột mịn được làm từ các nội nhũ của hạt bắp/ngô khô. Bột bắp được sử dụng cho nhiều điều trong nấu ăn, nhưng phổ biến nhất là sử dụng như một chất kết dính và chất làm đặc trong các món ăn khác nhau. Không giống như bột mì, bột bắp thực sự trở nên định hình rõ ràng khi nấu chín.

Bột bắp dùng trong bánh giúp tăng độ dẻo cho khối bột nhào, tăng độ xốp giòn cho bánh



Hình: Bột bắp

1.3. Bơ

Bơ là sản phẩm thu được từ váng sữa bằng phương pháp ly tâm. Chứa >80% chất béo, phần còn lại là sữa do đó giúp bơ bền và có độ nhũ hóa cao. Bơ có mùi đặc trưng riêng, màu vàng nhạt, không có mùi vị lạ. Nóng chảy ở 28-30°C do đó nếu sử dụng trong sản phẩm kẹo sẽ làm cho kẹo mềm và bị biến dạng và trong làm bánh dễ sử dụng, không tạo lớp dầu bám trên bề mặt sản phẩm. Đông đặc ở 15-25°C. Bơ phải được bảo quản lạnh ở nhiệt độ không quá -12°C, nếu để thời gian ngắn thì nhiệt độ chỉ cần -2°C.



Hình. Bơ

1.4. Bột nở

Bột nở (baking soda hay còn gọi là bicarbonate và có tên gọi quen thuộc khác là muối nở) khi tiếp xúc với các hợp chất có tính axit sẽ gây ra phản ứng hóa học và giải phóng khí CO_2 . Điều này nhanh chóng được ứng dụng trong việc làm bánh ngọt để trung hòa axit và tạo nên độ bông xốp cho những chiếc bánh.



Hình: Bột nở

Bột nở (baking powder) thường được bảo quản trong hộp kín, ở nơi thoáng mát và nên thay 6 tháng một lần để đảm bảo bánh được nướng tươi ngon. Quá nhiều bột nở (baking powder) sẽ làm cho bánh có vị hơi nhằng nhặng đắng một chút. Nó cũng chính là nguyên nhân làm cho bánh nở rất nhanh nhưng rồi lại xẹp ngay tức thì. Ngược lại nếu ít bột nở (baking powder) quá thì cũng làm cho bánh bị đặc, không nở xốp. Chính vì thế, khi đo lường nguyên liệu làm bánh là phải thật chính xác.

1.5. Trứng

Về thành phần, thì lòng trắng trứng gồm protein và nước, lòng đỏ có chất béo, protein và nước. Nhờ những thành phần này mà trứng sẽ “đóng góp” trong việc tạo ra kết cấu bánh (nhờ protein) và giúp bánh mềm hơn (nhờ chất béo trong lòng đỏ). Nhưng một trong những vai trò có lẽ là quan trọng nhất của trứng trong làm bánh là giúp bánh nở, do trứng sau khi đánh bông (bắt kể là đánh bông cả quả hay chỉ lòng đỏ hoặc chỉ lòng trắng), sẽ nổi bông xốp và tạo ra các bọt khí. Các bọt khí này khi nướng sẽ giúp cho bánh nở mà không cần đến các loại nguyên liệu gây nở hóa học như là bột nở, muối nở. Ngoài sử dụng trong làm bánh thì trứng cũng góp mặt trong các loại kem custard, hoặc lòng trắng trứng có thể được dùng trong kem bơ, meringue... hoặc phết lên mặt bánh

Vì vai trò quan trọng như vậy nên cũng như các nguyên liệu khác, để có bánh ngon tốt nhất là nên dùng trứng ngon, cụ thể là trứng càng tươi càng tốt. Thường là mình dùng trứng gà để làm bánh.

Cách bảo quản trứng: trứng được đặt trong các khay đựng trứng ở nhiệt độ bình thường, không nên để quá 7-10 ngày tính từ lúc mới đẻ. Nếu muốn để lâu hơn thì lau sạch, để khô rồi quét lên vỏ trứng một lớp vôi lin hoặc pa ra phin. Bảo quản trứng trong hòm gỗ có lót rơm hoặc vỏ bào và phải có ngăn, hoặc bảo quản trong hộp cactông có chia từng ô để tránh làm dập trứng. Nhiệt độ trong phòng bảo quản tốt nhất là 2°C ; độ ẩm tương đối 80-85% và thời gian bảo quản không lâu quá 60 ngày. Tuyệt đối không được để trứng lẫn với các loại thực phẩm có mùi. Với việc bảo quản trứng, tốt nhất là giữ trứng trong tủ lạnh. Nếu trứng đã đập ra rồi, thì nên bảo quản trong túi

hoặc hộp kín, đặc biệt nếu là lòng trắng thì có thể bảo quản đông lạnh trong một vài tuần (khi dùng để trứng vào ngăn mát để rã đông).

- Các dấu hiệu báo trứng đã giảm chất lượng:
 - Chiều cao khoảng không bên trong quả trứng lớn hơn 1/3 chiều cao quả
 - Vỏ trứng bị đập nhiều chỗ.
 - Có mùi lạ bay hơi, lòng đỏ trứng dính vào lòng trắng.
 - Bên trong vỏ trứng có vài chấm đen.
 - Lòng đỏ trứng bị khô dính vào vỏ trứng.



Trứng

1.6. Sữa

Trong chế biến bánh thường dùng sữa bột, sữa tươi hoặc sữa đặc có đường.

Sữa tươi: Chất lỏng đồng nhất, không có cặn, không có lớp bơ nổi vẩn trên mặt, có mùi vị thơm ngon đặc biệt của sữa, không có mùi vị lạ; có màu trắng ngà hoặc màu trắng xanh.



Sữa đặc: dạng nhũ tương đồng đều và quánh, không có cặn và vón cục; màu trắng ngà hoặc trắng xanh, là một khối đồng nhất vị ngọt, không có các mùi vị lạ khác.



Sữa bột: Bột khô mịn, có cục nhỏ khi bóp để tay ra, màu kem trắng hoặc màu vàng ngà, có mùi vị sữa hấp sấy, không có mùi vị lạ khác.



1.7. Đường

Đường hạt: gồm 2 loại chính là đường cát trắng (RS) và đường tinh luyện (RE).

- Đường hạt kích thước nhỏ: Đây là loại đường hạt rất nhỏ, mịn, được dùng để làm các loại bánh dạng bông xốp và cookies – những loại bánh cần hỗn hợp bột đồng nhất và có chứa hàm lượng chất béo cao.

- Đường hạt kích thước lớn: Đây là loại đường hạt to hơn, dùng để rắc hoặc bao bên ngoài bánh, cookie, có tác dụng trang trí.



Hình: Đường hạt

- Đường xay (đường bột): Loại đường này được sử dụng phổ biến để làm lớp phủ trên mặt bánh bông lan và dùng làm bánh.

1.8. Men

Là hỗn hợp sinh khối trong đó có chứa nấm men *Saccharomyces cerevisie*.



Hình: Men bánh mì

Thường sử dụng 2 loại men: ướt và khô. Men khô được dùng phổ biến hơn vì dễ bảo quản sử dụng, hoạt tính mạnh, bánh nở tốt.

- Chức năng của men:

- + Men tạo khí CO_2 trong vỏ bột trộn.
- + Men làm chín hay phát triển bột trộn.
- + Men cũng tạo ra hương vị.

1.9. Vani: Vani còn được coi là một trong những thành phần quan trọng không thể thiếu trong ngành công nghiệp sản xuất thực phẩm, hóa mỹ phẩm và dược phẩm. Hiện Vani trên thị trường có 3 dạng chính là dạng bột, trái nguyên và tinh dầu. Trong đó, Vani dạng bột được tiêu dùng nhiều nhất bởi mức độ tiện lợi hơn cả.



Hình: Vani dạng bột và tinh dầu vani

1.10. Gelatin:

Gelatin là chất keo động vật thu được bằng cách ninh nguyên liệu có colagen, colagen lấy trong xương, da, gân, sụn của động vật.

Trong nước gelatin hút nước và trương nở rất lớn. Gelatin đông tụ trong nước lạnh. Gelatin rất nhạy với nhiệt, khi đun nóng khả năng keo tụ yếu dần và mất hẳn khi có tác dụng của acid.

Năng lực đông tụ của gelatin càng lớn, lượng sử dụng càng nhỏ.



Hình: Gelatin dạng bột và dạng lá

1.11. Bột gạo: (Rice flour) hay còn gọi là tinh bột gạo được làm từ gạo tẻ (dùng để nấu cơm ăn hằng ngày) bằng phương pháp ngâm và nghiền. Bột gạo mịn không lẫn tạp chất, màu trắng đục giống màu gạo tẻ. Nó giúp bánh có độ mềm mịn, không bị khô.



Hình: Bột gạo

1.12. Bột nếp: (Glutinous Rice flour) hay còn gọi là tinh bột nếp được làm từ gạo nếp (dùng để nấu xôi) bằng phương pháp ngâm và nghiền. Bột nếp mịn không lẫn tạp chất, màu trắng tinh giống màu gạo nếp và không có độ nở. Bột nếp rất dính, dai, dẻo tương tự như gạo nếp.



Hình: Bột nếp

1.13. Nước cốt dừa: hay còn gọi là sữa dừa, là nước cốt lấy từ cơm dừa đã được nạo, xay thật nhỏ. Nước cốt dừa được sử dụng rộng rãi trong ẩm thực tại nhiều nước trên thế giới đặc biệt là ở những quốc gia vùng nhiệt đới gió mùa, trồng nhiều dừa như Việt Nam, Indonesia, Malaysia v.v.



Hình: Nước cốt dừa đóng lon

2. Giới thiệu các bao bì chứa sản phẩm bánh và các món tráng miệng

2.1. Yêu cầu chung về bao bì

Bao bì thực phẩm có các chức năng quan trọng trong bảo quản thực phẩm, vận chuyển, tiện ích trong sử dụng và quảng cáo và trách nhiệm trên sản phẩm. Do đó, bao bì có nhiều yêu cầu. Tuy nhiên, yêu cầu thực sự tùy thuộc trên phẩm chất của thực phẩm đòi hỏi, sự chấp nhận của thị trường, mục tiêu thương mại...

Một số yêu cầu về bao bì khi sử dụng như sau:

- Không độc và tương hợp với từng loại sản phẩm
- Bảo đảm vệ sinh
- Giữ độ ẩm thực phẩm và chất dầu béo
- Giữ khí và mùi
- Chống quang
- Bảo vệ tính nguyên vẹn của sản phẩm
- Bảo vệ sản phẩm khi va chạm
- Cấu tạo nắp dễ mở
- Kiểu miệng lấy sản phẩm thích hợp
- Cách đây kín lại
- Dễ tiêu hủy
- Kiểu dáng, kích cỡ
- Việc in ấn trên bao bì
- Giá cả
- Tiêu chuẩn hóa

2.2. Các loại bao bì

Có nhiều loại bao bì như bao bì thủy tinh, bao bì plastic, bao bì giấy, bao bì kim loại. Trong mô đun sản xuất bánh và món tráng miệng, sử dụng chủ yếu dạng bao bì plastic và bao bì giấy.

Một số dạng bao bì plastic và bao bì giấy sử dụng trong mô đun sản xuất bánh kẹo





Hình. Bao bì dùng trong sản xuất bánh và món tráng miệng

3. Bảo quản nguyên vật liệu trong chế biến bánh và các món tráng miệng

3.1. Bảo quản nguyên liệu

- Bảo quản ở nhiệt độ thường: Đối với các nguyên liệu khô (bột, đậu xanh, đường, bột nổi, gelatin...) được cho vào thùng, hộp, thau để nơi khô ráo.
- Bảo quản lạnh: Đối với các nguyên liệu bơ, sữa tươi đã mở hộp bảo quản ở nhiệt độ 4-6°C (ngăn mát của tủ lạnh)

3.2. Bảo quản bao bì

Bao bì được để nơi khô ráo

4. Các nguyên tắc khi thực hành ở xưởng

- Ăn mặc trang phục đúng qui định;
- Không nói chuyện ồn ào, đùa giỡn, làm các việc riêng khi thực hành;
- Không được di chuyển các dụng cụ, máy móc, nguyên liệu...ở xưởng ra ngoài khi không có sự đồng ý của giáo viên;
- Không mang các chất dễ cháy, dễ nổ vào phòng xưởng, chỉ được mang tài liệu học tập vào;
- Khi thực hành không được tự ý ra vào xưởng, khi ra vào xưởng phải được sự đồng ý của giáo viên hướng dẫn;
- Thiết bị, dụng cụ phải được sử dụng theo đúng thao tác được hướng dẫn;
- Vệ sinh sạch sẽ các thiết bị, dụng cụ, nhà xưởng sau khi thực hành, trước khi ra về;
- Các thiết bị, dụng cụ, nguyên liệu phải được đặt đúng nơi qui định sau khi thực hành;

- Kiểm tra các dụng cụ, tủ đựng nguyên liệu phải được đóng kỹ trước khi về để tránh côn trùng;

- Tắt hết các thiết bị điện (quạt, đèn) trước khi ra về;

- Học sinh trước khi ra về phải được giáo viên điểm danh.

B. Câu hỏi và bài tập thực hành

1. Trứng cũng được sử dụng như 1 chất làm nở bánh nhò:

- A. Khả năng bông, nổi, xốp của lòng đỏ
- B. Khả năng bông nổi, xốp của lòng trắng
- C. Tất cả đều đúng

2. Vai trò của trứng trong làm bánh là:

- A. Tăng giá trị dinh dưỡng cho sản phẩm
- B. Làm nở
- C. Tạo kết cấu cho bánh
- D. Tất cả đều đúng

3. Cách bảo quản trứng tươi thường được sử dụng là:

- A. Bảo quản đông
- B. Bảo quản lạnh
- C. Bảo quản nhiệt độ thường
- D. Tất cả đều đúng

4. Cách kiểm tra trứng tươi là:

- A. Lắc nhẹ trứng
- B. Thử với nước
- C. Soi đèn
- D. Tất cả đều đúng

5. Lưu ý khi sử dụng sữa tươi trong chế biến bánh và món tráng miệng là:

- A. Phải sử dụng sữa tươi không đường
- B. Phải sử dụng sữa tươi có đường
- C. Sau khi mở bao bì phải bảo quản trong tủ lạnh sử dụng trong ngày
- D. Phải sử dụng kèm với tinh sữa/vani

6. Lưu ý khi sử dụng trứng trong chế biến bánh và món tráng miệng

- A. Phải sử dụng kèm với vani nếu số lượng trứng nhiều
- B. Chỉ dùng lòng trắng trứng
- C. Chỉ dùng lòng đỏ trứng
- D. Chỉ sử dụng trứng đã bảo quản 7-10 ngày

7. Vai trò của đường trong chế biến bánh và món tráng miệng là:

- A. Tạo màu
- B. Tạo vị
- C. Trang trí

D. Tất cả đều đúng

8. Khi sử dụng đường trong chế biến bánh, người ta thường dùng đường bột hoặc xay mịn đường nhằm mục đích:

- A. Tăng khả năng tạo màu
- B. Tăng khả năng tạo vị
- C. Tăng khả năng hoà tan
- D. Tất cả đều đúng

9. Vai trò của vani/tinh sữa trong chế biến bánh và món tráng miệng:

- A. Tạo mùi thơm cho sản phẩm
- B. Làm dậy mùi trứng cho sản phẩm
- C. Tăng thời gian bảo quản sản phẩm
- D. Tất cả đều đúng

10. Nếu sử dụng nhiều vani thì sản phẩm có thể:

- A. Rất thơm
- B. Nở quá mức
- C. Có vị đắng
- D. Tất cả đều đúng

11. Vai trò của gelatin trong chế biến bánh và món tráng miệng là:

- A. Làm nở
- B. Làm đông
- C. Tạo màu
- D. Tất cả đều đúng

12. Năng lực chính của gelatin sẽ giảm khi:

- A. Tiếp xúc với nhiệt độ thấp quá lâu
- B. Tiếp xúc môi trường axit mạnh
- C. Sử dụng ở dạng gelatin tẩm
- D. Tất cả đều đúng

13. Phát biểu nào sau đây KHÔNG ĐÚNG:

- A. Bột gạo được làm từ gạo tẻ, bột nếp được làm từ gạo nếp
- B. Sản phẩm được làm từ nguyên liệu chính là bột nếp sẽ có độ dẻo, dai
- C. Bột gạo có thể sử dụng để thay thế bột mỳ mà tính chất của sản phẩm không đổi
- D. Cách bảo quản bột gạo và bột nếp đều như nhau.

14. Nước cốt dừa được làm từ:

- A. Nước dừa
- B. Cơm dừa
- C. Vỏ dừa
- D. Tất cả đều đúng

15. Sản phẩm có sử dụng nước cốt dừa sẽ:

- A. Tăng độ béo cho sản phẩm
- B. Tạo mùi thơm của dừa
- C. Tạo màu đục cho sản phẩm
- D. Tất cả đều đúng

16. Nguyên liệu chính không thể thay thế để sản xuất các loại bánh mỳ, bánh ngọt có nguồn gốc phương Tây là:

- A. Bơ
- B. Đường
- C. Trứng
- D. Bột mỳ

17. Trong sản xuất bánh thường sử dụng loại bột mỳ.....hơn vì.....

- A. trắng/ khả năng tạo gluten tốt hơn
- B. đen/ khả năng tạo gluten tốt hơn
- C. trắng/ giá trị dinh dưỡng cao hơn
- D. đen/ màu sản phẩm đẹp hơn

18. Thành phần hoá học quyết định đến tính chất của bột mỳ khác các loại bột khác là:

- A. Gluxit
- B. Lipit
- D. Vitamin
- B. Protein

19. Bột mỳ đánh số 8, 11, 13 khác nhau ở:

- A. Chất lượng bột mỳ
- C. Hàm lượng protein trong bột mỳ
- D. Độ tinh sạch của bột mỳ
- B. Hàm lượng gluxit trong bột mỳ

20. Khi sử dụng làm bánh, bột bắp KHÔNG có vai trò sau:

- B. Tăng độ dẻo cho bột nhào
- C. Tăng độ giòn cho sản phẩm
- A. Tăng mùi vị cho sản phẩm
- D. Giảm tỉ lệ Protein trong hỗn hợp bột

21. Điều kiện bảo quản bơ là:

- A. Trong tủ đông
- B. khô, không ẩm, không ánh sáng chiếu trực tiếp
- C. Tủ lạnh nếu trong thời gian ngắn
- D. Tất cả đều đúng

C. Ghi nhớ

- Liệt kê tên gọi, công dụng các nguyên vật liệu dùng trong làm bánh và món tráng miệng.
- Bảo quản được các nguyên vật liệu phục vụ làm bánh và món tráng miệng

BÀI 3: CHẾ BIẾN BÁNH QUY BƠ (BISCUIT)



Mục tiêu:

- Thực hiện lựa chọn, sử dụng, vệ sinh các thiết bị, dụng cụ làm bánh qui bơ đúng yêu cầu kỹ thuật;
- Chuẩn bị được nguyên phụ liệu làm bánh qui bơ đúng tiêu chuẩn kỹ thuật;
- Thực hiện được các thao tác để làm bánh qui bơ theo đúng trình tự và yêu cầu kỹ thuật để có sản phẩm bảo đảm chất lượng, hiệu quả kinh tế và an toàn thực phẩm;
- Phát hiện và xử lý được các sự cố xảy ra thông thường khi làm bánh qui bơ;
- Kiểm tra được chất lượng sản phẩm bánh qui bơ bằng phương pháp cảm quan;
- Rèn luyện thái độ làm việc nhanh nhẹn, chăm chỉ, cẩn thận.

1. Giới thiệu về bánh quy bơ (Biscuit)

1.1. Đặc điểm sản phẩm bánh quy bơ (Biscuit)

Biscuit là một trong hai loại bánh qui cơ bản, bánh qui xốp (quy bơ)

Biscuit là loại bánh được làm từ bột nhào bánh bích qui, là hỗn hợp qua nung của bột, đường, nước, chất béo và các phụ liệu khác như trứng, sữa, tinh dầu... Bột nhào tạo nên bánh biscuit có đặc tính dẻo và tơi vì vậy lượng bơ và đường dùng nhiều; đồng thời gian nhào ngắn và độ ẩm của bột nhào thấp nhằm hạn chế khả năng hút nước và trương nở của protein giúp bột nhào có độ tơi

Đặc tính chung của các loại bánh này là xốp, giòn, độ ẩm thấp.



Bánh quy bơ thường



Bánh quy bơ chocolate

1.2. Tiêu chuẩn sản phẩm bánh quy bơ (Biscuit)

Bánh nở, chín vàng đẹp, hoa văn rõ ràng, bánh đồng đều kích thước, bánh giòn thơm ngon

1.3. Một số dạng hư hỏng phổ biến khi làm bánh quy bơ và nguyên nhân

- a. Bột nhào khô, khó tạo hình bánh: đánh bơ và dịch nhũ không đạt yêu cầu, lượng bột nhiều
- b. Bột nhào ướt: đánh bơ và dịch nhũ quá lâu làm bơ chảy, lượng bột ít
- c. Hoa văn không rõ ràng: bột nhào khô hoặc ướt, không dẻo và tơi
- d. Bánh không nở: đánh bơ và dịch nhũ tương không đạt yêu cầu, lò nướng không đạt nhiệt độ
- e. Bánh cháy: nhiệt độ nướng quá cao, thời gian nướng dài

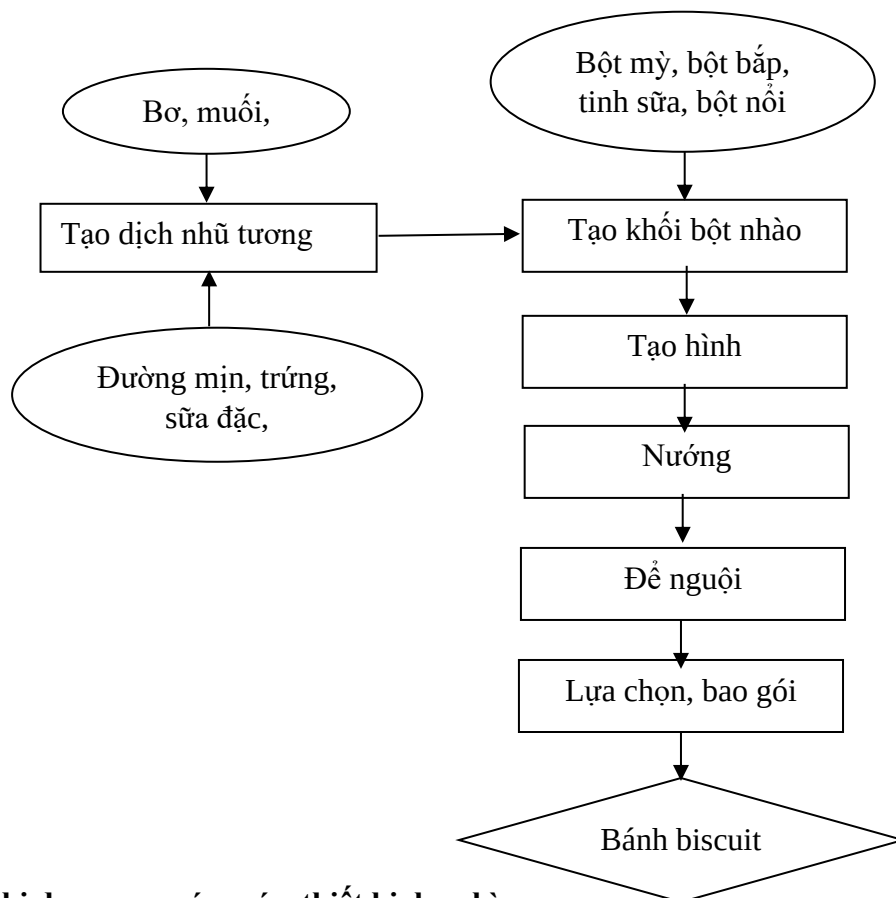
1.4. Thực đơn làm bánh qui bơ (Biscuit)

Thực đơn bánh quy bơ thường, bánh quy bơ chocolate và bánh quy bơ trà xanh cho 1 mẻ làm

TT	Nguyên liệu	đvt	Khối lượng bánh quy bơ thường	Khối lượng bánh quy bơ chocolate	Khối lượng bánh quy bơ trà xanh
1	Bột mỳ	gam	280	260	260

TT	Nguyên liệu	đvt	Khối lượng bánh quy bơ thường	Khối lượng bánh quy bơ chocolate	Khối lượng bánh quy bơ trà xanh
2	Đường	gam	100	100	100
3	Bơ	gam	140	140	140
4	Muối	gam	2	2	2
5	Bột nở	gam	3	3	3
6	Tinh bột bắp	gam	20	20	20
7	Tinh sữa/va ni	ống	1	0	0
8	Trứng	quả	1	1	1
9	Sữa đặc	gam	60	60	60
10	Bột socolate	gam	-	7	5

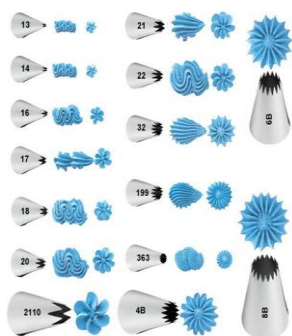
1.5. Sơ đồ qui trình làm bánh quy bơ



2. Chuẩn bị dụng cụ, máy móc, thiết bị, bao bì

2.1. Máy móc, dụng cụ

- Máy đánh trộn bột, lò nướng, tủ sấy, máy dán bao, bao...
- Khuôn tạo hình, cân, rây, khay nướng, khay đựng, tô, chén, muỗng...
- Bàn thao tác



Chui nặn



Khay nướng



Máy đánh trứng

2.2. Chuẩn bị

- Chọn ra những dụng cụ cần thiết cho bài thực hành.
- Vệ sinh sạch sẽ tất cả các dụng cụ, bàn thao tác và máy móc, thiết bị liên quan đến bài thực hành và chạy thử máy.
- Hâm nóng lò, cài ở nhiệt độ lửa 160°C

3. Chuẩn bị nguyên liệu

- Chọn đúng nguyên liệu cần thiết cho bài thực hành.
- Cân nguyên liệu theo thực đơn, mỗi nguyên liệu đựng trong chén bát riêng.
- Trộn hỗn hợp bột: bột mỳ, bột bắp, (bột cacao/bột trà xanh), bột nở
- Rây mịn hỗn hợp bột



Trộn bột

Rây bột

4. Thực hành làm bánh biscuit

4.1. Tạo dịch nhũ tương

- Cho bơ + muối vào chậu đánh, đánh đến khi trắng
- Lần lượt cho đường, trứng, sữa đặc đánh đến khi trắng xốp.



Đánh bơ + muối



Đánh tiếp với đường, trứng, sữa đặc



Dịch nhũ tương đạt yêu cầu

4.2. Tạo khối bột nhào

- Cho hỗn hợp bột vào khối dịch nhũ tương: trộn đều bằng tay, nhanh



Bột nhào bánh biscuit

4.3. Tạo hình

- Sử dụng các khuôn tạo hình tạo các hình dạng theo ý thích: tiến hành nhanh, để tránh cho bột khỏi bị dai
- Lót giấy lên khay nướng.
- Tạo hình lên khay sao cho đều và tiết kiệm được diện tích của khay



Hình bánh biscuit sau khi tạo

4.4. Nướng

- Lò đạt nhiệt độ 160°C, cho vào nướng trong thời gian 20 -25phút đến khi chín, bánh có màu vàng đều



Hình. Nướng bánh

4.5. Làm nguội, lựa chọn, bao gói

- Dùng xẻng lấy bánh ra khỏi khay nướng, đặt lên khay lưới; Để nguội
- Chọn những cái có kích cỡ đồng đều, xếp vào bao, hàn kín miệng bao.



Hình. Làm nguội bánh

5. Vệ sinh dụng cụ, máy móc

- Vệ sinh sạch sẽ các thiết bị máy móc dụng cụ.
- Lau bàn và xếp gọn bàn ghế
- Quét và lau chùi nhà xưởng
- Tắt các thiết bị điện (máy móc, quạt, đèn) trước khi ra khỏi phòng

6. Đánh giá cảm quan sản phẩm

Sau khi chế biến, với lượng nguyên liệu trên, yêu cầu cần đạt được là:

TT	Sản phẩm	Số lượng	Tiêu chuẩn/yêu cầu
1	Bánh biscuit thường		- Bánh chín vàng đẹp, hoa văn rõ ràng, bánh đồng đều kích thước, bánh giòn thơm ngon - Có hương thơm đặc trưng của bơ, vani
2	Bánh biscuit chocolate		- Bánh chín vàng đẹp, hoa văn rõ ràng, bánh đồng đều kích thước, bánh giòn thơm ngon - Có hương thơm đặc trưng của bơ, cacao
2	Bánh biscuit trà xanh		- Bánh chín vàng đẹp, hoa văn rõ ràng, bánh đồng đều kích thước, bánh giòn thơm ngon - Có hương thơm đặc trưng của bơ, trà xanh

Tính hiệu suất thu hồi sản phẩm

Hiệu suất thu hồi = (Khối lượng bánh thu được *100)/ khối lượng của tất cả các nguyên liệu.

7. Nêu sự cố, nguyên nhân và cách khắc phục

TT	Lỗi sản phẩm/ lỗi thao tác	Nguyên nhân	Biện pháp khắc phục

B. Câu hỏi và bài tập

Câu 1: Hãy cho biết nguyên liệu dùng làm bánh quy bơ thường, bánh quy bơ chocolate và quy bơ trà xanh?

Câu 2: Hãy cho biết dụng cụ thiết bị dùng làm bánh quy bơ?

Câu 3: Hãy mô tả quy trình làm bánh quy bơ?

Câu 4: Hãy mô tả yêu cầu chất lượng sản phẩm bánh quy bơ?

Câu 5: Hãy nêu các sự cố, nguyên nhân và cách khắc phục?

C. Ghi nhớ

- Các nguyên phụ liệu, dụng cụ thiết bị làm bánh quy bơ
- Quy trình làm bánh quy bơ
- Thực hiện các thao tác làm bánh quy bơ đúng yêu cầu kỹ thuật
- Tiêu chuẩn chất lượng của sản phẩm bánh quy bơ
- Xử lý được các sự cố thông thường

BÀI 4. CHẾ BIẾN CUPCAKE



Mục tiêu:

- Thực hiện lựa chọn, sử dụng, vệ sinh các thiết bị, dụng cụ làm bánh Cupcake đúng yêu cầu kỹ thuật;
- Chuẩn bị được nguyên phụ liệu làm bánh Cupcake đúng tiêu chuẩn kỹ thuật;
- Thực hiện được các thao tác để làm bánh Cupcake theo đúng trình tự và yêu cầu kỹ thuật để có sản phẩm bảo đảm chất lượng, hiệu quả kinh tế và an toàn thực phẩm;
- Phát hiện và xử lý được các sự cố xảy ra thông thường khi làm bánh Cupcake;
- Kiểm tra được chất lượng sản phẩm bánh Cupcake bằng phương pháp cảm quan;
- Rèn luyện thái độ làm việc nhanh nhẹn, chăm chỉ, cẩn thận.

A. Nội dung:

1. Giới thiệu chung về sản phẩm cupcake

1.1. Khái niệm

Cupcake là loại bánh bông lan được làm từ bột nhào gato đựng trong khuôn nhỏ cỡ cái cốc. Nó là hỗn hợp qua nướng của chất béo, đường, trứng, bột, sữa hoặc không sữa, bột nổi, hoa quả... Tùy vào đặc điểm từng loại bánh bông lan mà có thể thay đổi hàm lượng chất béo và tỉ lệ trứng để tạo được cấu trúc bánh theo yêu cầu. Bánh có thể được trang trí nhiều cách như nặn kem, viết chữ trên vè bề mặt để tạo ra những chiếc bánh đẹp mắt.

1.2. Đặc điểm sản phẩm

Về thực chất, cupcake chính là những chiếc bánh kem thu nhỏ dưới hình dạng của một cây nấm quá khổ. Bánh được làm nên từ hai phần chính là cốt bánh gato và phần kem trang trí bên trên. Chính vì vậy, loại bánh này thường có khối lượng khá nhẹ, vị ngọt tan của bánh và vẻ đẹp kiêu kì từ cách trang trí của con người.

Cũng giống như “người anh em” bánh kem của mình, cupcake có nguồn gốc từ châu Âu và nhanh chóng trở thành một nét văn hóa ẩm thực đặc trưng của châu lục này. Cupcake thường được sử dụng như một món tráng miệng trong các buổi tiệc tùng hay gặp mặt. Với đặc điểm ngon và bắt mắt, Cupcake được ưa chuộng bởi mọi lứa tuổi. Dần dà, với sự du nhập văn hóa, những chiếc bánh này đã nhanh chóng trở nên phổ biến và được ưa chuộng trên thế giới.

Cupcake phổ biến và cơ bản có hương vanilla. Ngày nay, cupcakes được phát triển nhiều hơn, đa dạng về mùi vị với các thành phần khác trong phần bánh: cacao, trà xanh, vanilla, lá dứa.... Tuy nhiên, độ phổ biến của cupcakes một phần nhờ vào sự đa dạng trong cách thức trang trí, và “đẹp” dường như là yếu tố bắt buộc đối với những chiếc cupcakes ngày nay. Không giới hạn ở việc trang trí kem với nhiều mùi vị, cupcakes còn được sáng tạo thêm với sự trang trí bằng fondant, gum paste.

Cupcake thường được đựng trong cốc giấy. Thường cốc giấy rất mỏng nên luôn cần khuôn đi kèm để giữ cho bột không bị chảy làm hỏng cốc giấy (một số loại cup giấy cứng có thể đủ vững để chứa bột thì không nhất thiết phải có khuôn đi kèm). Khuôn Cupcake rất đa dạng, những loại chính là khuôn kim loại dạng khay có lỗ, khuôn silicon dạng khay có lỗ và khuôn silicon rời. Quan trọng là nên lựa chọn cốc giấy vừa với khuôn.

1.3. Một số dạng hư hỏng phổ biến khi làm cupcake và nguyên nhân

a. Bánh không nở hoặc kém nở ngay từ trong lò nướng



Hình. Cupcake kém nở

Nguyên nhân: Bánh cupcake nở và bông xốp chính là nhờ vào những bọt khí được tạo ra trong quá trình đánh bông trứng. Chính vì vậy, công đoạn đánh bông trứng là một công đoạn rất quan trọng trong việc quyết định độ nở của bánh. Có thể điểm qua những nguyên nhân liên quan đến việc bánh không nở như sau:

- Đánh trứng chưa đủ bông đến độ bông cần đạt được.
- Khi trộn bột cùng trứng đánh bông, trộn quá mạnh tay hoặc chưa đúng kỹ thuật khiến bọt khí bị vỡ nhiều, nguyên nhân dẫn đến bánh không đủ bọt khí để nở.
- Bột nhào để ngoài quá lâu mà không cho ngay vào lò nướng khiến bọt khí cũng vỡ dần.
- Nướng sai nhiệt độ.

Cách khắc phục:

- Đánh trứng bông đạt yêu cầu
- Kiểm tra lại nhiệt độ nướng bánh và luôn làm nóng lò trước ít nhất 15 phút.
- Trộn bột nhẹ tay theo kỹ thuật fold, trộn nhẹ nhàng từ phía dưới lên trên hoặc trộn bằng máy cầm tay ở tốc độ chậm trong thời gian nhanh nhất. Tránh trộn bột mạnh tay, điều này sẽ khiến bọt khí bị vỡ.
- Bột nhào xong đem nướng ngay, tránh để lâu bên ngoài
- Trong quá trình nướng, hạn chế mở cửa lò khiến nhiệt trong lò thoát ra bên ngoài. Tốt nhất chỉ nên mở cửa lò để kiểm tra bánh khi đã qua khoảng 2/3 thời gian nướng.

b. Bánh bị xẹp, lõm mặt hoặc thắt eo khi mang ra khỏi lò



Bánh xẹp, lõm bề mặt

Nguyên nhân: Đây là một lỗi liên quan đến nhiệt độ và thời gian nướng bánh khiến bánh chưa chín bên trong, bánh phía trong còn ướt, khi mang bánh ra ngoài, lõi bánh sẽ co lại khiến bánh bị thắt eo như hình đồng hồ cát, lõm mặt đáy hoặc mặt trên của bánh khiến hình thức không được đẹp mắt và khi ăn, bánh sẽ ướt và có cảm giác sũng.

Cách khắc phục: Khi vấn đề này xảy ra, cần xem lại những vấn đề sau đây.

- Kiểm tra lại nhiệt độ nướng đã chính xác hay chưa. Cần phải đảm bảo rằng bánh trong lò được nướng với nhiệt độ thích hợp.

- Nếu đảm bảo rằng nhiệt độ đã chính xác, hãy nướng bánh thêm ít phút nữa. Bởi vì còn tùy thuộc vào lò nướng có thanh nhiệt trên và thanh nhiệt dưới có chênh lệch nhiệt độ hay không hoặc có thể do lò nướng tản nhiệt không đều nhất là lò đã qua sử dụng một thời gian.

- Một trường hợp khác chính là lấy bánh ra khỏi lò quá đột ngột. Khi đang nướng ở nhiệt độ cao, nếu đột ngột lấy bánh ra khỏi lò ngay, có thể khiến bánh bị “sốc nhiệt”. Phương án chính là sau khi bánh chín, hãy mở hé cửa lò và để bánh trong lò thêm khoảng 10 phút trước khi đem bánh ra ngoài.

c. Bánh còn mùi tanh của trứng.

Nguyên nhân: Có hai lý do khiến cho bánh còn mùi tanh của trứng chính là bánh chưa chín hẳn hoặc sử dụng vanilla chưa đủ để khử mùi tanh.

Cách khắc phục:

- Nếu bánh chưa chín, hãy cho bánh vào lò nướng thêm khoảng 5 đến 10 phút nữa cho bánh chín hẳn.

- Cho thêm vanilla vào bánh. Nếu sử dụng vanilla bột thay cho tinh chất vanilla thì chỉ nên sử dụng khoảng 1/3 hoặc 1/4 lượng tinh chất vanilla thôi, vì nếu sử dụng nhiều, bánh sẽ có vị đắng. Và luôn chọn trứng mới và tươi khi làm bánh.

- Nếu đã cho một lượng vanilla thích hợp, mùi vani sẽ thơm hơn khi bánh nguội dần.

d. Bánh bị tràn khỏi khuôn, nứt và cháy mặt



Bánh bị nứt mặt

Nguyên nhân: Do cho quá nhiều bột, đổ bột cao trong khuôn khiến khi bánh nở sẽ không còn định hình trong khuôn mà nở tràn ra ngoài. Bánh nứt và cháy mặt vì nhiệt độ lò quá cao hoặc là đã để bánh quá gần lửa trên của lò, khiến bánh nở nhanh và mau cháy.

Cách khắc phục:

- Hãy đảm bảo rằng chỉ đổ bột khoảng 2/3 khuôn, chừa không gian cho bánh nở.

- Nếu do nhiệt độ nướng cao, làm bánh nở nhanh trong khi bánh còn chưa kịp định hình dạng, bánh phồng quá cao sẽ gây rách mặt bánh. Trường hợp này có thể hạ nhiệt độ xuống khoảng 5 đến 10 độ ở lần nướng sau.

- Thanh nhiệt trên dưới không đều. Nếu gặp phải vấn đề này, hãy hạ khay nướng bánh xuống rãnh thấp nhất của lò, giảm được lượng nhiệt lớn áp vào mặt trên của bánh.

e. Bánh dính chặt vào khuôn, bể nát khi lấy ra

Nguyên nhân: Do chống dính khuôn chưa tốt. Và nếu bánh bị dính khuôn, quá trình lấy bánh ra cũng rất khó khăn và sản phẩm sẽ không được đẹp vì bể và không thể nguyên khối.

Cách khắc phục:

- Quét chống dính khuôn thật kỹ. Quét kỹ ở đây là quét đều, dàn trải và chỉ quét một lớp mỏng
- Nếu bánh bị dính khuôn, cứ để bánh nguội và nhẹ nhàng cứa bánh ra từ từ, sẽ hiệu quả hơn khi bánh còn nóng.

f. Bánh nở lệch trong lò nướng

Nguyên nhân: Do nhiệt trong lò không đều, nơi nhiệt cao hơn sẽ làm bánh nở cao hơn.

Cách khắc phục: Di chuyển khay nướng ra giữa lò để nhiệt tỏa đều khuôn.

1.4. Một số loại cupcake phổ biến hiện nay

- Với sự đa dạng trong cách phối liệu làm nên các cốt bánh cupcake có mùi vị khác nhau.



Cupcake thường



Cupcake cacao



Cupcake trà xanh



Cupcake cam

- Với sự đa dạng trong cách trang trí mặt bánh tạo nên cupcake mang vẻ đẹp khác nhau



Trang trí kem nhiều mùi vị



Trang trí ghi chữ, topping



Trang trí bằng fondant

1.5. Tiêu chuẩn sản phẩm Cupcake

Bánh chín, nở đều; màu vàng sáng, khi cắt ít có vụn bánh, mặt cắt phẳng, ruột bánh mịn, ít lỗ hồng.

1.6. Thực đơn làm Cupcake

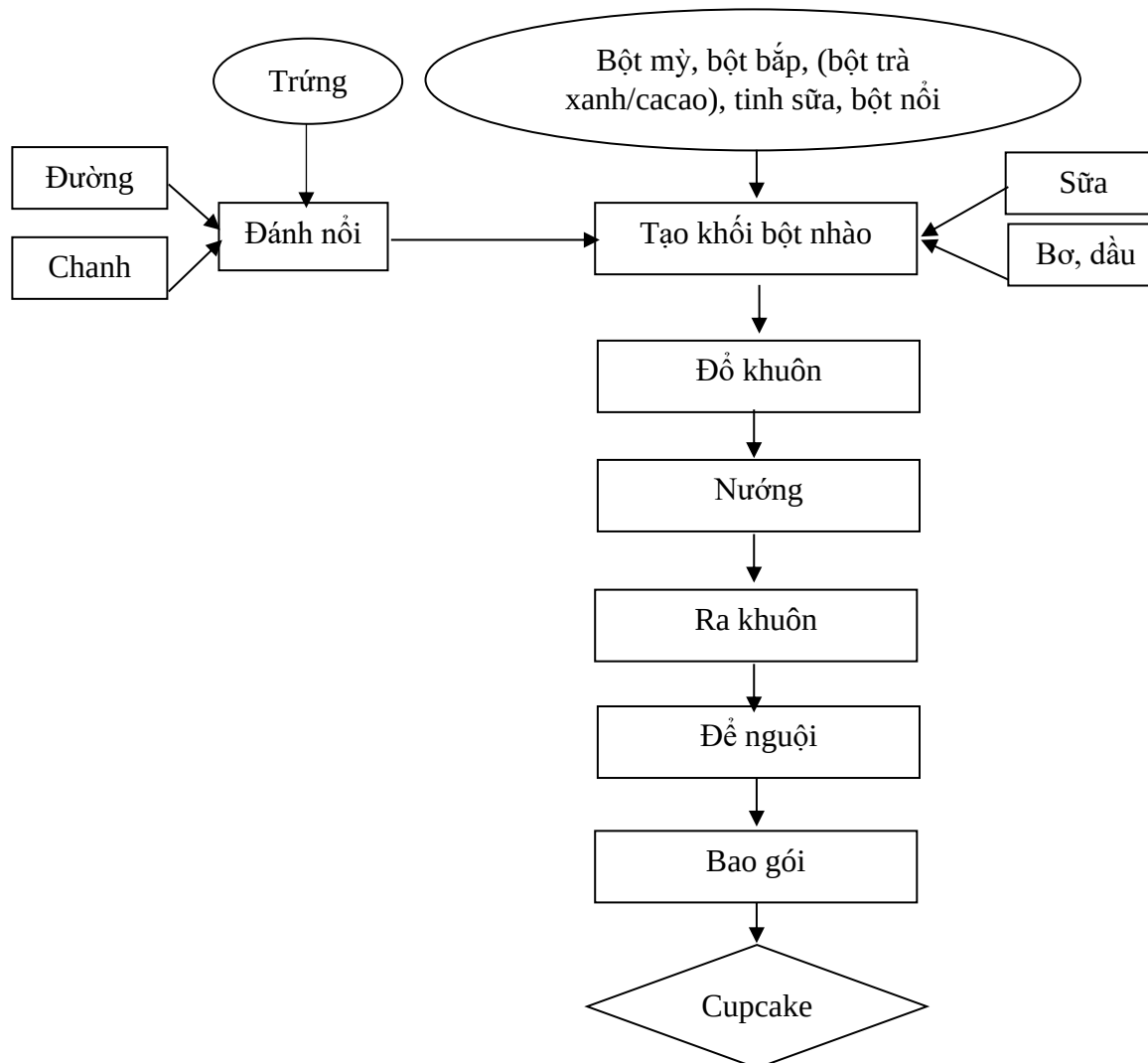
Thực đơn cupcake dưới đây cho 1 mẻ sản xuất

TT	Nguyên liệu	đvt	Cupcake thường	Cupcake trà xanh	Cupcake chocolate
1	Bột mỳ	gam	160	150	150
2	Bột bắp	gam	10	10	10
3	Bột trà xanh/bột cacao	gam	-	5	8
4	Trứng	gam	3 quả (tương đương 180g)	3 quả (tương đương 180g)	3 quả (tương đương 180g)
5	Đường	gam	180	180	180
6	Bơ	gam	20	20	20
7	Dầu	gam	20	20	20
8	Bột nở	gam	2	2	2

TT	Nguyên liệu	đvt	Cupcake thường	Cupcake trà xanh	Cupcake chocolate
9	Tinh sữa/va ni	gam	3	2	2
10	Sữa tươi không đường	gam	80	80	80
11	Chanh	Muỗng cafe	1/4	1/4	1/4

Dầu quét khuôn: 20g

1.7. Sơ đồ quy trình làm Cupcake



2. Chuẩn bị dụng cụ, máy móc, thiết bị, bao bì

2.1. Máy móc, dụng cụ

Để sản xuất cupcake, cần có những dụng cụ, máy móc sau:

TT	Thiết bị , dụng cụ	Đơn vị tính	Số lượng	Ghi chú
1	Máy đánh cầm tay	Cái	2	
2	Lò nướng	Cái	1	
3	Thố trộn bột	Cái	2	
4	Rây	Cái	2	
5	Chén nhựa	Cái	10	
6	Cân	Cái	2	

7	Muỗng	Cái	5	
8	Cây trộn bột	Cái	2	
9	Giấy lót bánh bông lan	Cái	50	
10	Khuôn	Cái	6	

2.2. Chuẩn bị

- Chọn ra những dụng cụ cần thiết cho bài thực hành.
- Vệ sinh sạch sẽ tất cả các dụng cụ, bàn thao tác và máy móc, thiết bị liên quan đến bài thực hành.
- Cài đặt lò nướng 180°C lửa trên và lửa dưới
- Chuẩn bị khuôn: quét dầu chống dính (đối với khuôn không có lớp chống dính) và đặt giấy lót vào khuôn

3. Chuẩn bị nguyên liệu

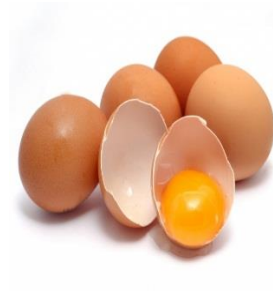
- Chọn đúng nguyên liệu cần thiết cho bài thực hành.
- Cân nguyên liệu theo thực đơn, mỗi nguyên liệu đựng trong chén bát riêng.
- Xay mịn đường
- Vắt chanh thu nước cốt



Bột mỳ



Đường



Trứng



Sữa KD



Chanh



Dầu



Bơ



Vani



Bột trà xanh



Bột bắp



Bột nở

4. Thực hành làm bánh cupcake

4.1. Tạo hỗn hợp bột

- Rây mịn bột mỳ
- Trộn bột mỳ với bột bắp, (bột trà xanh/bột cacao), tinh sữa, bột nở.

Yêu cầu: hỗn hợp bột đồng nhất

4.2. Tạo hỗn hợp dầu, bơ

- Hơ nóng chảy bơ
- Trộn dầu và bơ đã nóng chảy



Rây bột



Tạo hỗn hợp bột



Hơ chảy bơ

4.3. Đánh nổi trứng

- Đập trứng bỏ vỏ cho vào thố đánh
- Đánh nổi trứng bằng máy đánh cầm tay, chỉnh tốc độ cao nhất.
- Bỏ sung từ từ đường xay mịn vào dịch trứng, tiếp tục đánh đến khi trạng trái dịch đạt.
- Bỏ sung ¼ muỗng café nước cốt chanh vào.

Yêu cầu: dịch nhũ tương đạt trạng thái bông mịn, đồng nhất, đường tan hết.



Đập trứng



Đánh trứng, bỏ sung đường



Trạng thái nhũ tương đạt

4.4. Tạo khối bột nhào

- Hạ tốc độ máy xuống thấp nhất
- Bỏ sung hỗn hợp bột vào, trộn đều trong thời gian ngắn
- Bỏ sung sữa tươi không đường vào, tiếp tục trộn đều trong thời gian ngắn
- Dừng máy, bỏ sung hỗn hợp (dầu+bơ) vào, trộn đều bằng tay.

Yêu cầu: Hỗn hợp bột đồng nhất, giữ được độ bông của trứng.



Cho hỗn hợp bột vào



Cho sữa vào



Cho hỗn hợp (dầu+bơ) vào và trộn tay

4.5. Rót khuôn

- Rót bột nhào vào khuôn, chiếm 2/3 khuôn.
- Vỗ nhẹ khuôn xuống bàn để phá bọt khí trên bề mặt.

Yêu cầu: rót bột nhào đủ và đều vào khuôn, không rơi vãi bên ngoài khuôn, bề mặt bột nhào không còn bọt khí lớn.

4.6. Nướng

- Cho khuôn vào lò, nướng ở chế độ lửa trên lửa dưới 180⁰C
- Dùng que tăm thử để xác định bánh chín (chú ý quay khuôn để bánh vàng đều bề mặt)

Yêu cầu: bánh chín, bề mặt vàng đều, ruột bánh không còn ẩm.

4.7. Ra khuôn, để nguội

- Úp ngược khuôn lên khay sạch, gõ nhẹ để bánh rơi khỏi khuôn
- Lật bánh lại đặt vào khay lưới.
- Đặt khay lưới nơi thoáng mát để bánh nguội

Yêu cầu: bánh không bị dính khuôn, không hư bề mặt. Bánh nguội hẳn không bị lõm, bị ứt bề mặt.



Hình 3k. Rót khuôn



Hình 3l. Nướng



Hình 3m. Làm nguội

4.8. Lựa chọn, Bao gói

- Lựa bánh đạt yêu cầu
- Cho vào bao, hàn kín mí

Yêu cầu: Bao không bị bám hơi nước (do bánh chưa được nguội), miệng bao kín, đẹp.

5. Vệ sinh dụng cụ, máy móc

- Tắt lò nướng
- Vệ sinh sạch sẽ các thiết bị máy móc dụng cụ.
- Lau bàn và xếp gọn bàn ghế
- Quét và lau chùi nhà xưởng
- Tắt các thiết bị điện (máy móc, quạt, đèn) trước khi ra khỏi phòng

6. Đánh giá cảm quan sản phẩm

Sau khi chế biến, với lượng nguyên liệu trên, yêu cầu cần đạt được là:

TT	Sản phẩm	Số lượng	Tiêu chuẩn/yêu cầu
1	Cupcake thường		- Bánh chín, nở đều, màu vàng sáng - Mặt bánh không lõm, không dính ứt - Ruột bánh mịn, không có lỗ khí to - Có hương thơm đặc trưng của vani
2	Cupcake trà xanh		- Bánh chín, nở đều, màu xanh nâu - Mặt bánh không lõm, không dính ứt

			- Ruột bánh mịn, không có lỗ khí to - Có hương thơm đặc trưng của trà xanh
--	--	--	---

Tính hiệu suất thu hồi

Hiệu suất thu hồi = (Khối lượng bánh thu được *100)/ khối lượng của tất cả các nguyên liệu.

7. Nêu sự cố, nguyên nhân và cách khắc phục

TT	Lỗi sản phẩm/ lỗi thao tác	Nguyên nhân	Biện pháp khắc phục

B. Câu hỏi và bài tập

Câu 1: Hãy cho biết nguyên liệu dùng sản xuất cupcake?

Câu 2: Hãy cho biết dụng cụ thiết bị dùng sản xuất cupcake?

Câu 3: Hãy mô tả quy trình sản xuất cupcake?

Câu 4: Hãy mô tả yêu cầu chất lượng sản phẩm cupcake?

Câu 5: Hãy nêu các sự cố, nguyên nhân và cách khắc phục?

C. Ghi nhớ

- Các nguyên phụ liệu, dụng cụ thiết bị làm Cupcake
- Quy trình làm Cupcake
- Thực hiện các thao tác làm Cupcake đúng yêu cầu kỹ thuật
- Tiêu chuẩn chất lượng của sản phẩm Cupcake
- Xử lý được các sự cố thông thường

BÀI 5. CHẾ BIẾN BÁNH BÔNG LAN



Mục tiêu:

- Thực hiện lựa chọn, sử dụng, vệ sinh các thiết bị, dụng cụ làm bánh bông lan đúng yêu cầu kỹ thuật;
- Chuẩn bị được nguyên phụ liệu làm bánh bông lan đúng tiêu chuẩn kỹ thuật;
- Thực hiện được các thao tác để làm bánh bông lan theo đúng trình tự và yêu cầu kỹ thuật để có sản phẩm bảo đảm chất lượng, hiệu quả kinh tế và an toàn thực phẩm;
- Phát hiện và xử lý được các sự cố xảy ra thông thường khi làm bánh bông lan;
- Kiểm tra được chất lượng sản phẩm bánh bông lan bằng phương pháp cảm quan;
- Rèn luyện thái độ làm việc nhanh nhẹn, chăm chỉ, cẩn thận.

A. Nội dung:

1. Giới thiệu chung về sản phẩm cupcake

1.1. Khái niệm

Bánh bông lan là sản phẩm được làm từ bột nhào gato. Nó là hỗn hợp qua nướng của trứng, bột, đường, chất béo, sữa hoặc không sữa, hoa quả... Tính chất của khối bột nhào tạo nên sản phẩm bánh bông lan là rớt được. Và độ nở, bông xốp của bánh phụ thuộc phần lớn vào hiệu quả quá trình đánh trứng.

1.2. Đặc điểm sản phẩm

Bánh bông lan thường được sử dụng ngoài các bữa ăn chính, trong một số dịp nào đó. Đây là một nhóm sản phẩm hết sức đa dạng về nhiều mặt: kích thước, hình dạng, trang trí, nguyên liệu,

Một số đặc điểm chính của bánh bông lan là:

- Do sản phẩm này được xếp vào nhóm "ăn chơi" nên giá trị cảm quan được xem là quan trọng hàng đầu.
- Không có sự khác biệt đáng kể giữa vỏ bánh và ruột bánh (ngoại trừ màu sắc).
- Hàm lượng nước khá cao, từ 20 đến 30%.
- Mềm, xốp, nhẹ, (tỷ trọng từ 0,20 đến 0,50).
- Mặc dù ta có thể xem cấu trúc phụ thuộc vào đường, trứng, tinh bột và protein của bột mì, nhưng chủ yếu phụ thuộc vào đường và trứng.
- Mặc dù hàm lượng nước khá cao nhưng hoạt độ nước A_w lại không quá cao, khoảng 0,87.
- Thời gian bảo quản từ ngắn đến trung bình.

Dựa vào sự phân tán của bọt khí mà bánh bông lan thường được xếp vào hai nhóm chính, nhóm thứ nhất có bọt khí phân tán trong chất béo, còn nhóm thứ hai có bọt khí phân tán trong nước. Nhóm thứ nhất thông dụng hơn, đặc biệt cho sản phẩm có kích thước lớn.

1.3. Một số dạng hư hỏng phổ biến khi làm bánh bông lan và nguyên nhân

a. Bánh bông lan không nở hoặc nở kém



Hình. Bánh bông lan kém nở

Nguyên nhân: Đây có lẽ là lỗi khá phổ biến mà nhiều người mới tập làm bánh bông lan hay gặp. Muốn có được thành phẩm bánh bông lan nở phồng, bông xốp và có kết cấu hoàn hảo thì quá trình đánh bông lòng trắng trứng phải đúng kỹ thuật và đạt.

Bánh bông lan bị đặc do quá trình đánh trứng chưa đạt đến độ bông cần thiết.

Do trộn bột với lòng trắng trứng đánh bông sai kỹ thuật.

Do đánh bông lòng trắng trứng quá mạnh tay khiến cho những bọt khí bên trong lòng trắng trứng bị vỡ

Do để lòng trắng trứng đánh bông với các hỗn hợp lỏng khác bên ngoài quá lâu

Do nướng bánh sai nhiệt độ....

Cách khắc phục:

Nắm chắc kỹ thuật đánh bông lòng trắng trứng và kỹ thuật fold bột (trộn bột) ở từng bước nhỏ nhất.

Khi đánh bông lòng trắng trứng, nên giữ dao đánh trứng tuyệt đối sạch sẽ, khô ráo, không bị dính bơ, dầu hay lòng đỏ trứng. Trong quá trình đánh, khi cho đường vào thì nên thao tác thật từ từ, chia làm nhiều lần kết hợp với tốc độ đánh trứng trung bình cho tới khi hết lượng đường trong công thức rồi mới tăng tốc lên mức cao nhất để đánh cho bông lòng trắng trứng.

Khi trộn bột, bạn cần nắm rõ kỹ thuật fold, trộn một nhẹ nhàng từ dưới lên trên để hạn chế làm bọt khí bị vỡ; chia nhỏ lượng lòng trắng trứng đã đánh bông thành 3 phần bằng nhau, trộn từ từ 1/3 trước với bột để hỗn hợp nhẹ hơn rồi tiếp tục trộn vùng với 2/3 còn lại.

Nên chống dính cho khuôn bánh (quét dầu ăn, bơ hay lót bằng giấy nến) ngay khi bắt đầu làm bánh.

Sau khi trộn bột xong phải đem nướng ngay, không nên để bột ở ngoài quá lâu sẽ khiến bánh không nở được cũng như ảnh hưởng tới chất lượng của mẻ bánh.

Làm nóng lò nướng ít nhất là trước 15 phút khi nướng bánh.

Khi nướng bánh, hạn chế mở cửa lò để nhiệt độ trong lò được ổn định, không bị thoát ra ngoài

b. Bánh bông lan bị cháy, bị tràn khuôn, hoặc nứt mặt



Bánh cháy, nứt mặt

Nguyên nhân: Nướng bánh bông lan bị nứt mặt, bị cháy hay tràn khuôn cũng khiến những mẻ bánh bị “fail” dù không phải lỗi quá nặng.

Do đổ quá nhiều bột trong khuôn, bột quá cao sẽ khiến khi bánh nở ra bị tràn khỏi khuôn.

Mặt bánh bị nứt hoặc cháy là do nhiệt độ quá cao hoặc vị trí đặt bánh quá gần lửa khiến bánh nở quá nhanh.

Do khuôn bánh quá sậm màu dẫn đến hấp thụ nhiệt nhiều khiến nhanh bị cháy mặt

Cách khắc phục: Canh chính xác lượng bột đổ vào khuôn, tốt nhất là chỉ nên đổ khoảng 2/3 khuôn, giúp có không gian đủ để bánh nở cao, không bị tràn ra ngoài.

Điều chỉnh lại nhiệt độ nướng xuống khoảng 5 – 10 độ c.

Chú ý tới vị trí đặt bánh, tránh đặt quá gần lửa trên của lò

c. Bánh bông lan bị thụt eo, bị xẹp hoặc lõm khi ra lò.



Bánh bông lan bị thụt eo, bị xẹp hoặc lõm

Nguyên nhân:

Do bánh chưa chín bên trong, khiến phần bột chưa nở hết và còn ướt, khi mang bánh ra khỏi lò, lõi bánh sẽ co lại và gây ra hiện tượng thụt eo hoặc lõm mặt đáy hay bánh bông lan bị xẹp sau khi nướng.

Trong một số trường hợp, bánh bị xẹp cũng có thể là do “sốc nhiệt” khi bạn lấy bánh ra khỏi lò một cách quá đột ngột.

Cách khắc phục:

Bạn cần phải hiểu chiếc lò nướng của mình về độ chênh lệch giữa nhiệt độ trong lò và nhiệt độ hiển thị, hiểu rõ được chúng thì mới có thể canh đúng nhiệt độ để nướng bánh.

Trang bị một chiếc nhiệt kế đo nhiệt độ lò để dễ dàng đo được nhiệt độ khi nướng bánh chuẩn xác nhất.

Trường hợp nguyên nhân do “sốc nhiệt”, giải pháp là khi nướng xong, hãy để bánh trong lò, mở hé cửa lò trong vòng 5 – 10 phút nữa rồi mới lấy bánh ra.

d. Bánh bông lan bị dính vào khuôn khi lấy ra, bị bể nát



Bánh bị dính vào khuôn khi lấy ra, bị bể nát

Nguyên nhân: Do quên chống dính trước khi làm bánh hoặc chống dính chưa đủ.

Cách khắc phục:

Cần chống dính thật kỹ trước khi làm bánh. Nếu không có khuôn chống dính, dùng giấy nến để lót khuôn. Đối với những loại khuôn có thiết kế phức tạp, có thể dùng dầu ăn hoặc bơ đã nấu chảy quét một lớp mỏng lên bề mặt khuôn, sau đó rắc thêm một lớp bột khô lên trên để chống dính.

Khi bánh bị dính khuôn, hãy bình tĩnh và đợi bánh nguội rồi xử lý, không xử lý ngay khi bánh còn nóng sẽ khiến bánh bị bể nát nhiều hơn

e. Quả, hạt, mứt khô dồn xuống phía đáy bánh



Các hạt trái cây thêm vào bị dồn xuống đáy bánh

Nguyên nhân: Khi thêm các loại trái cây khô tự nhiên như: việt quất, hạnh nhân, nho khô... sẽ giúp bánh bông lan ngon hơn nhưng do chúng quá nặng hoặc hỗn hợp bột quá lỏng nên thường bị dồn xuống đáy bánh.

Cách khắc phục:

Sơ chế các nguyên liệu này một chút trước khi thêm vào bánh bằng cách: rửa sạch lớp đường bên ngoài rồi để ráo (đối với các loại mứt). Sau đó, xóc các nguyên liệu này với bột khô để tạo một lớp bột áo giúp chúng nhẹ hơn và dễ nổi trong hỗn hợp bột bánh.

f. Bánh bông lan còn mùi tanh của trứng

Nguyên nhân:

Do bánh chưa chín hẳn.

Do lượng vanilla bạn sử dụng để khử mùi tanh của trứng trong công thức còn quá ít.

Cách khắc phục:

Nướng bánh bông lan thêm trong vòng 5 – 10 phút nữa nếu bánh chưa chín hẳn.

Nếu bánh còn tanh do chưa đủ hương vani thì cho thêm vanilla vào bánh. Nếu không tìm được vanilla dạng chiết xuất thì sử dụng bột vanilla, không cho quá nhiều bột vanilla nếu không có thể khiến bánh bông lan bị đắng.

Luôn lựa trứng mới và tươi để làm bánh.

1.4. Một số loại bông lan phổ biến hiện nay

Bông lan – không chỉ là món bánh giản đơn và quen thuộc với nhiều người, từ trẻ em đến người lớn tuổi, mà còn là món ăn “đa năng”. Bởi bông lan là một trong những món được lựa chọn lót dạ vào buổi sáng, là món quà vặt vào mỗi buổi xế chiều, là “linh hồn” để biến tấu ra các loại bánh khác, và bông lan còn là dấu ấn thời gian của sự du nhập văn hóa ẩm thực Phương Tây vào nước ta trong những năm đầu của thế kỉ 19. Đa dạng và gần gũi là thế, nhưng không nhiều người biết được rằng, chiếc bánh bông lan được tạo thành dựa trên 2 phương pháp thực hiện: Phương pháp nguyên trứng (Sponge Cake) và Phương pháp tách trứng (Chiffon Cake), và từ hai phương pháp này những chiếc bánh bông lan thành phẩm cũng sẽ có những đặc điểm riêng biệt.

1.4.1. Sponge cake

Đây là dạng bông lan sử dụng phương pháp nguyên trứng. Trong phương pháp này, với tỉ lệ của đường và bột bằng với tỉ lệ của trứng, sản phẩm làm ra là những chiếc bánh mang tên Sponge cake sẽ có vị đậm đà, béo ngậy cùng độ bông xốp, mềm mịn đẹp mắt.

Có thể nói rằng, Sponge cake đã từng “vất vả, gian nan” và hoàn thiện từng ngày để chinh phục thực khách bằng hương vị thơm ngon và đẹp mắt. Thuở ban đầu, người ta thường thêm bột nở vào công thức để giúp bông lan nở bông. Tuy nhiên, hình dáng chiếc bánh bông lan lại dễ biến đổi gây mất cảm quan và là bài toán nan giải về cấu trúc thành phẩm. Theo thời gian, bài toán khó năm nào đã tìm được đáp án, người ta nhận thấy Gel SP (là chất nhũ hóa với tính năng đồng nhất các chất lỏng trong công thức) chính là nguyên liệu quan trọng này giúp cấu trúc của trứng có độ đàn hồi và mịn hơn khi đánh, nhờ đó mà bánh bông lan sẽ giữ được hình dáng đẹp mắt cùng hương vị khó quên.

Quy trình thực hiện:

- Đánh trứng cho đều, sau đó thêm đường vào và đánh với tốc độ lớn nhất. (Trong quá trình đánh trứng, không khí sẽ theo sợi lòng cầu vào hỗn hợp giúp trứng nổi bông lên. Bên cạnh đó, việc đánh trứng và đường sẽ góp phần giúp cấu trúc bánh có độ dai và đàn hồi hơn).

- Khi trứng đã nở đạt khoảng 85 – 90% ta thêm bột mì, muối vào và đánh với tốc độ lớn.

- Quan sát thấy hỗn hợp bột bông mịn, đồng nhất và kéo sợi, ta chuyển sang tốc độ trung bình và thêm sữa/ nước vào trộn đều.

- Thêm chất béo dạng lỏng (bơ, dầu, BOS, Margarine...) vào hỗn hợp trên và trộn nhẹ với tốc độ chậm nhất.

- Đổ hỗn hợp vào khuôn đã quét bơ và nướng bánh

- Đối với lò công nghiệp: ta nướng bánh với nhiệt độ lửa trên 180 độ C, nhiệt độ lửa dưới 160 độ C trong thời gian 28 – 32 phút tùy theo kích thước khuôn bánh lớn nhỏ.

- Đối với lò gia đình: ta nướng bánh với nhiệt độ khoảng 180 độ C – 220 độ C trong thời gian 30 – 35 phút.

Sponge cake được ứng dụng trang trí bánh kem theo phong cách từ cổ điển đến hiện đại như trang trí bánh cưới, hỏi, sinh nhật... hoặc sử dụng để làm các món bánh Âu tráng miệng khác.



Bánh kem

1.4.2. Chiffon Cake

Đây là dạng bông lan sử dụng phương pháp tách trứng. Trong phương pháp này, với tỉ lệ của đường và bột bằng với tỉ lệ của trứng, sản phẩm làm ra là chiếc bánh Chiffon mang đặc trưng về tính chất như: mềm mịn, nhẹ, độ ẩm vừa phải và có độ dai.

Chiffon cake như một cô gái kiêu kì, bởi không chỉ khoác lên mình vẻ ngoài hoàn hảo, xinh đẹp, mà quá trình chuẩn bị nguyên liệu và cách thực hiện cũng đòi hỏi sự tỉ mỉ tuyệt đối:

- Không sử dụng trứng lạnh vì sẽ hạn chế độ nở của bánh.
- Khi tách trứng phải lưu ý: không để lòng đỏ sót lại trong lòng trắng, vì nếu lòng đỏ và lòng trắng lẫn với nhau sẽ ảnh hưởng đến độ nở của bánh.
- Sử dụng đường cát sẽ giúp hỗn hợp tan nhanh, dẫn khí tốt và bông nổi nhanh chóng.
- Sử dụng Cream of tar tar (chất ổn định giúp lòng trắng trứng bông nhanh, dẻo mịn) trong công thức, hoặc có thể dùng nước cốt chanh trong trường hợp tạm thời.
- Sử dụng 0.3g Tartar cho 1 lòng trắng trứng (33 – 35g)
- Sử dụng 1g nước cốt chanh cho 1 lòng trắng trứng.
- Sử dụng bột bắp sẽ làm giảm bớt % protein trong bột mì, vì vậy bánh sẽ mềm, xốp và nhanh tan hơn.
- Tất cả dụng cụ và khuôn nướng đều không được dính chất béo.
- Nướng bánh với nhiệt độ thấp và thời gian dài để bánh nở từ từ, chín đều và ổn định cấu trúc.

Quy trình thực hiện: Bánh chiffon thực hiện tương đối nhanh nhưng đòi hỏi sự cẩn thận hơn so với Sponge cake

1. Hỗn hợp lòng đỏ:

- Hòa tan lòng đỏ trứng và đường xay đến khi trứng chuyển màu hơi sáng.
- Thêm chất lỏng vào và khuấy đều cho hỗn hợp đồng nhất.
- Cho hỗn hợp bột mì, bột bắp và hương cà phê, lá dứa, dâu, cam ... vào trộn đều, đến khi hỗn hợp mịn và dẻo là hoàn tất.

2. Hỗn hợp lòng trắng:

- Đánh lòng trắng đến khi nổi bọt, thêm tar tar và 1 ít đường vào đánh với tốc độ lớn (để đường tan hoàn toàn và không khí sẽ theo sợi lòng cầu vào hỗn hợp giúp trứng nổi nhanh hơn).
- Tiếp tục cho đường vào từ từ (để làm bọt khí trong lòng trắng nhỏ dần lại, giúp hỗn hợp bóng mịn) đến khi lòng trắng nổi ngọn mềm, dẻo.

3. Hỗn hợp hoàn thiện:

- Trộn nhẹ tay hỗn hợp lòng đỏ cùng 1/3 hỗn hợp lòng trắng cho đến khi dẻo mịn (điều này giúp hỗn hợp nhẹ và khi trộn cùng phần lòng trắng còn lại sẽ không bị vỡ bọt khí).

- Trộn hỗn hợp theo 1 chiều và phương pháp trộn gấp bột từ dưới lên trên. Không trộn quá lâu để tránh trường hợp lòng trắng chảy nước sẽ làm bánh bị chai khi nướng.

- Đổ hỗn hợp bột vào 1/3 khuôn và nướng bánh với nhiệt độ lửa trên 160 độ C, nhiệt độ lửa dưới 130 độ C trong thời gian 30 – 35 phút tùy theo kích thước khuôn bánh.

Chiffon cake vì có độ mềm, dai nên thường được sử dụng để làm bông lan cuộn, trang trí bánh khúc cây Noel hoặc phủ Chocolate tùy theo sở thích và sự sáng tạo của mỗi người.



Bánh bông lan cuộn

1.5. Tiêu chuẩn sản phẩm Bánh bông lan

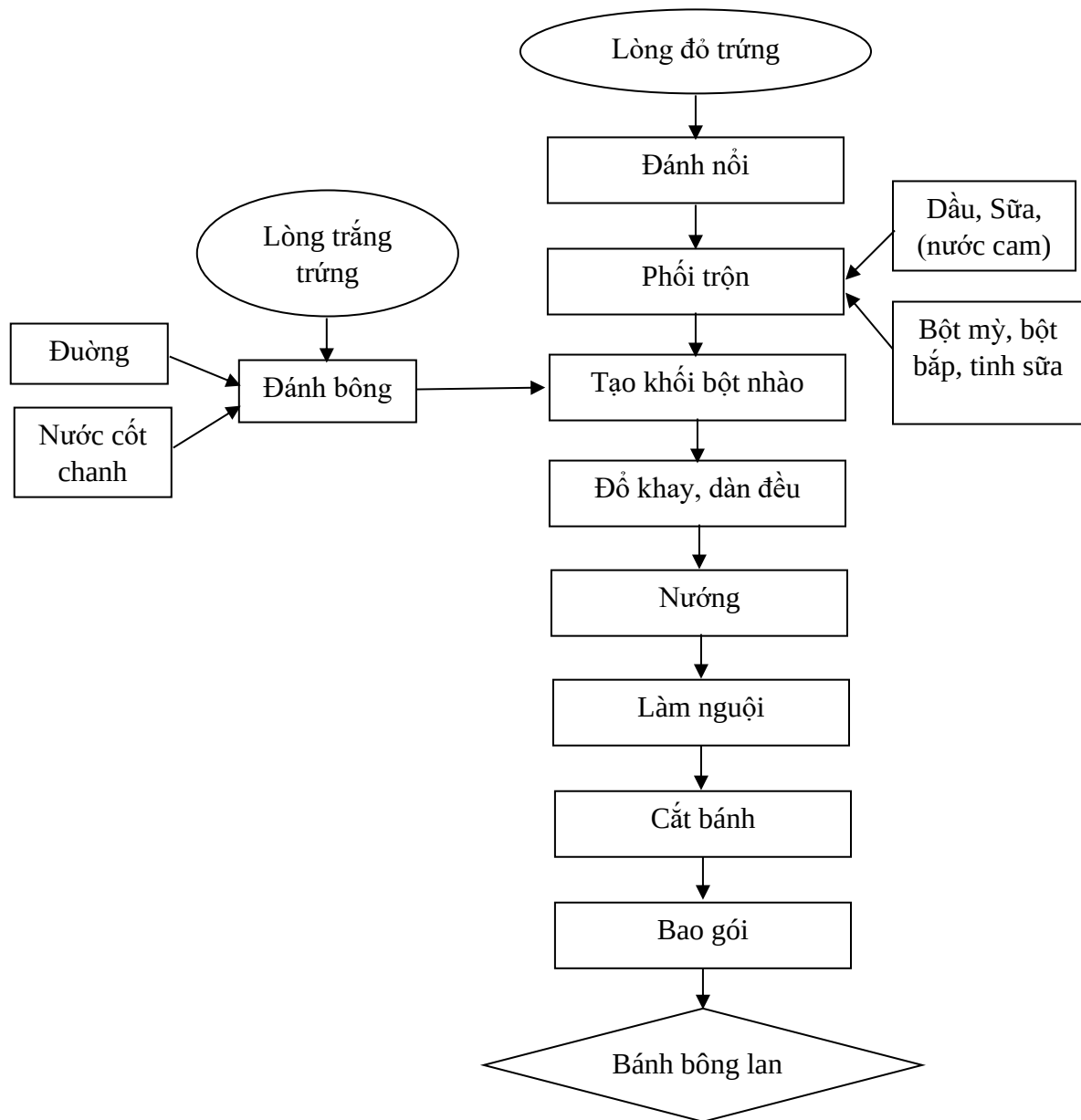
Bánh chín, mượt, ruột bánh mịn, bông mềm; bánh màu vàng nâu, khi cắt ít có vụn bánh, mặt cắt phẳng.

1.6. Thực đơn làm Bánh bông lan

Thực đơn bánh bông lan thường và bánh bông lan cam dưới đây cho 1 mẻ sản xuất

TT	Nguyên liệu	đvt	Cupcake thường	Cupcake trà xanh
1	Bột mỳ ngọt	gam	100	100
2	Trứng	quả	5 (280g)	5 (280g)
3	Bột bắp	gam	16	16
4	Sữa tươi không đường	gam	50	35
5	Dầu	gam	50	50
6	Đường	gam	100	100
7	Tinh sữa/ Vani	gam	3	3
8	Nước cốt chanh	quả	1/4	-
9	Cam	Quả	-	1

1.7. Sơ đồ quy trình làm Bánh bông lan



2. Chuẩn bị dụng cụ, máy móc, thiết bị, bao bì

2.1. Máy móc, dụng cụ

Để sản xuất bánh bông lan, cần có những dụng cụ, máy móc sau:

TT	Thiết bị , dụng cụ	Đơn vị tính	Số lượng	Ghi chú
1	Máy đánh trứng	Cái	1	
2	Lò nướng	Cái	1	
3	Thố trộn bột	Cái	2	
4	Rây	Cái	2	
5	Chén nhựa	Cái	10	
6	Cân	Cái	2	
7	Muỗng	Cái	5	
8	Cây trộn bột	Cái	2	
9	Giấy lót nướng bánh	Cuộn	1	
10	Khay nướng	Cái	2	

TT	Thiết bị , dụng cụ	Đơn vị tính	Số lượng	Ghi chú
11	Phới đánh trứng cầm tay	Cái	2	
12	Cây tran bột	Cái	2	

2.2. Chuẩn bị

- Chọn ra những dụng cụ cần thiết cho bài thực hành.
- Vệ sinh sạch sẽ tất cả các dụng cụ, bàn thao tác và máy móc, thiết bị liên quan đến bài thực hành.
- Cài đặt lò nướng 180⁰C lửa trên và lửa dưới
- Chuẩn bị khay nướng: cắt giấy lót nướng bánh để lót khay



Cài đặt lò nướng



Cắt giấy lót nướng

3. Chuẩn bị nguyên liệu

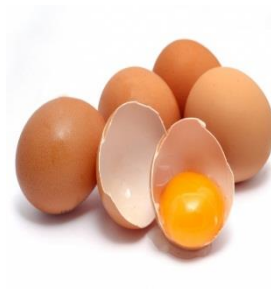
- Chọn đúng nguyên liệu cần thiết cho bài thực hành.
- Cân nguyên liệu theo thực đơn, mỗi nguyên liệu đựng trong chén bát riêng.
- Xay mịn đường
- Vắt chanh thu nước cốt



Bột mỳ



Đường



Trứng



Sữa không đường



Bột bắp



Dầu



Vani



Chanh



Cam

4. Thực hành làm bánh bông lan

4.1. Tạo hỗn hợp bột

- Rây mịn bột mỳ
 - Trộn bột mỳ với bột bắp, (bột trà xanh/bột cacao), tinh sữa, bột nổi.
- Yêu cầu: hỗn hợp bột đồng nhất

4.2. Tạo hỗn hợp dầu, bơ

- Hơ nóng chảy bơ
- Trộn dầu và bơ đã nóng chảy



Rây bột



Tạo hỗn hợp bột



Trộn dầu và sữa

4.3. Tách riêng lòng đỏ và lòng trắng trứng

- Đập trứng và tách riêng lòng đỏ, lòng trắng
- Cho lòng trắng vào chậu đánh của máy đánh trứng
- Cho lòng đỏ vào thố trộn bột

Yêu cầu: Lòng trắng không dính lòng đỏ; thùng đánh của máy đánh trứng sạch, không dính chất béo.



Tách riêng lòng đỏ và lòng trắng trứng

4.4. Đánh nổi lòng đỏ

- Đánh nổi lòng đỏ trứng, dùng phới đánh trứng cầm tay
- Yêu cầu: đánh theo 1 chiều, lòng đỏ nổi bọt sớ.



Cho hỗn hợp bột vào



Cho sữa vào



Cho hỗn hợp (dầu+bơ) vào và trộn tay

4.5. Phới trộn

- Thêm hỗn hợp (dầu + sữa) và lòng đỏ trứng, trộn đều
 - Rây hỗn hợp bột vào hỗn hợp lòng đỏ trứng, trộn đều
- Yêu cầu: hỗn hợp bột đồng nhất, không bị vón cục



Đánh nổi lòng đỏ trứng



Thêm hỗn hợp (dầu+sữa)



Thêm hỗn hợp bột



Hỗn hợp đồng nhất

4.6. Đánh bông lòng trắng trứng

- Đánh lòng trắng trứng bằng máy đánh trứng, tốc độ chậm đến khi nổi bọt khí to
- Bỏ sung một ít muối và ½ muỗng café nước cốt chanh, đánh tốc độ nhanh nhất cho đến khi bọt khí nhỏ li ti
- Bỏ sung từ từ đường mịn vào, vẫn giữ tốc độ máy cao nhất
- Tiếp tục đánh trứng đến khi bông cứng

Yêu cầu: lòng trắng trứng bông cứng



lòng trắng trứng nổi bọt khí to



lòng trắng trứng nổi bọt khí li ti



lòng trắng trứng bông mềm



lòng trắng trứng bông cứng

4.7. Tạo khối bột nhào

- Chia lòng trắng trứng thành 3 phần
 - Trộn đều lòng trắng trứng vào hỗn hợp lòng đỏ trứng
- Yêu cầu: hỗn hợp bột đồng nhất, không giảm thể tích lòng trắng trứng

4.8. Đổ khay nướng, dàn đều

- Đổ khối bột nhào lên khay nướng.
 - Dàn đều khối bột trên khay
- Yêu cầu: bột nhào được dàn đều, không vương bột nhào ra giấy nướng ngoài khay.



Chia nhỏ lòng trắng trộn vào hỗn hợp lòng đỏ



Trộn đều khối bột nhào



Tran đều bột trên khay nướng

4.9. Nướng

- Cho khay nướng vào lò nướng, chế độ lửa trên lửa dưới là 180°C
 - Dùng que tăm thử để xác định bánh chín (chú ý quay khay để bánh vàng đều bề mặt)
- Yêu cầu: bánh chín, phồng đều; bề mặt vàng đều, ruột bánh, mặt dưới không còn ẩm.

4.10. Ra khay, để nguội

- Kéo giấy lót nướng ra khỏi khay nướng, đặt trên khay lưới làm nguội
- Đặt khay lưới nơi thoáng mát để bánh nguội

Yêu cầu: bánh nguội hẳn

4.11. Cắt bánh, bao gói

- Dùng dao cắt bánh thành khối
- Bao gói bánh

Yêu cầu: Bánh cắt đẹp, phẳng bề mặt, ít vụn bánh. Bao gói kín, không bị đọng hơi nước.



Hình 7.11a. Nướng bánh



Hình 7.11b. Làm nguội



Hình 7.11c. Cắt bánh

5. Vệ sinh dụng cụ, máy móc

- Tắt lò nướng
- Vệ sinh sạch sẽ các thiết bị máy móc dụng cụ.
- Lau bàn và xếp gọn bàn ghế
- Quét và lau chùi nhà xưởng

- Tắt các thiết bị điện (máy móc, quạt, đèn) trước khi ra khỏi phòng

6. Đánh giá cảm quan sản phẩm

Sau khi chế biến, với lượng nguyên liệu trên, yêu cầu cần đạt được là:

TT	Sản phẩm	Số lượng	Tiêu chuẩn/yêu cầu
1	Bánh bông lan thường		- Bánh chín, nở đều, màu vàng nâu - Mặt dưới bánh không còn ẩm - Ruột bánh mịn, bông mềm, không có lỗ khí to - Mặt cắt bánh phẳng, ít vụn bánh - Có hương thơm đặc trưng của vani
2	Bánh bông lan cam		- Bánh chín, nở đều, màu vàng nâu - Mặt dưới bánh không còn ẩm - Ruột bánh mịn, bông mềm, không có lỗ khí to - Mặt cắt bánh phẳng, ít vụn bánh - Có hương thơm đặc trưng của cam

Tính hiệu suất thu hồi

Hiệu suất thu hồi = (Khối lượng bánh thu được *100)/ khối lượng của tất cả các nguyên liệu.

7. Nêu sự cố, nguyên nhân và cách khắc phục

TT	Lỗi sản phẩm/ lỗi thao tác	Nguyên nhân	Biện pháp khắc phục

B. Câu hỏi và bài tập

Câu 1: Hãy cho biết nguyên liệu dùng sản xuất bánh bông lan?

Câu 2: Hãy cho biết dụng cụ thiết bị dùng sản xuất bánh bông lan?

Câu 3: Hãy mô tả quy trình sản xuất bánh bông lan?

Câu 4: Hãy mô tả yêu cầu chất lượng sản phẩm bánh bông lan?

Câu 5: Hãy nêu các sự cố, nguyên nhân và cách khắc phục?

C. Ghi nhớ

- Các nguyên phụ liệu, dụng cụ thiết bị làm bánh bông lan
- Quy trình làm bánh bông lan
- Thực hiện các thao tác làm Cupcake đúng yêu cầu kỹ thuật
- Tiêu chuẩn chất lượng của sản phẩm bánh bông lan
- Xử lý được các sự cố thông thường

BÀI 6: CHẾ BIẾN BÁNH MỠ



Mục tiêu:

- Thực hiện lựa chọn, sử dụng, vệ sinh các thiết bị, dụng cụ làm bánh mì ngọt đúng yêu cầu kỹ thuật;
- Chuẩn bị được nguyên phụ liệu làm bánh mì ngọt đúng tiêu chuẩn kỹ thuật;
- Thực hiện được các thao tác để làm bánh mì ngọt theo đúng trình tự và yêu cầu kỹ thuật để có sản phẩm bảo đảm chất lượng, hiệu quả kinh tế và an toàn thực phẩm;
- Phát hiện và xử lý được các sự cố xảy ra thông thường khi làm bánh mì ngọt;
- Kiểm tra được chất lượng sản phẩm bánh mì ngọt bằng phương pháp cảm quan;
- Rèn luyện thái độ làm việc nhanh nhẹn, chăm chỉ, cẩn thận.

A. Nội dung:

Bánh mì là sản phẩm được làm từ loại bột nhào lên men. Đặc tính chung của các loại bánh này là ruột mềm xốp, hương thơm đặc trưng được tạo thành do quá trình lên men của nấm men. Nguyên liệu để làm là bột mì, men, muối, đường và một số nguyên liệu khác. Bài này thực hành với 2 sản phẩm bánh mì sandwich và bánh mì ổ

1. SẢN XUẤT BÁNH MỠ SANDWICH

1.1. Đặc điểm sản phẩm bánh mì sandwich

Bánh mì sandwich ra đời vào năm 1726, được đặt theo tên của bá tước Sandwich đệ tứ, John Montague. Bánh mì sandwich được ăn kèm với các loại nhân vì vậy còn gọi là bánh mì kẹp, hình dạng của bánh mì sandwich thường giống hình khối chữ nhật vì vậy người Việt Nam còn gọi là bánh mì gói.



Hình 3.1. Bánh mì sandwich

1.2. Tiêu chuẩn sản phẩm bánh mì sandwich

Yêu cầu sản phẩm bánh mì sandwich: bánh chín, nở xốp, mềm, thơm, hình dạng vuông vắn, mặt cắt bánh đẹp, không có lỗ hồng, không có nhiều vụn bánh khi cắt bánh

1.3. Một số lỗi thường gặp và nguyên nhân:

- a. Bột ủ không nở: Men có vấn đề về hạn bảo quản, dùng sai men...
- b. Bánh có mùi rượu hoặc mùi chua: quá nhiều men, men chưa được kích hoạt hết (ủ sơ bộ chưa đủ thời gian), ủ quá lâu hoặc nhiệt độ ủ quá cao (40°C)
- c. Bột nhào mãi mà vẫn lỏng nhão: nhồi bột chưa đúng cách, dùng bột có hàm lượng protein thấp (dưới 10%)
- d. Ruột bánh bở hoặc kém dai: nhồi bột chưa đúng cách, nhồi bột quá nhiều, ủ bột quá lâu làm gluten bị mất độ đàn hồi

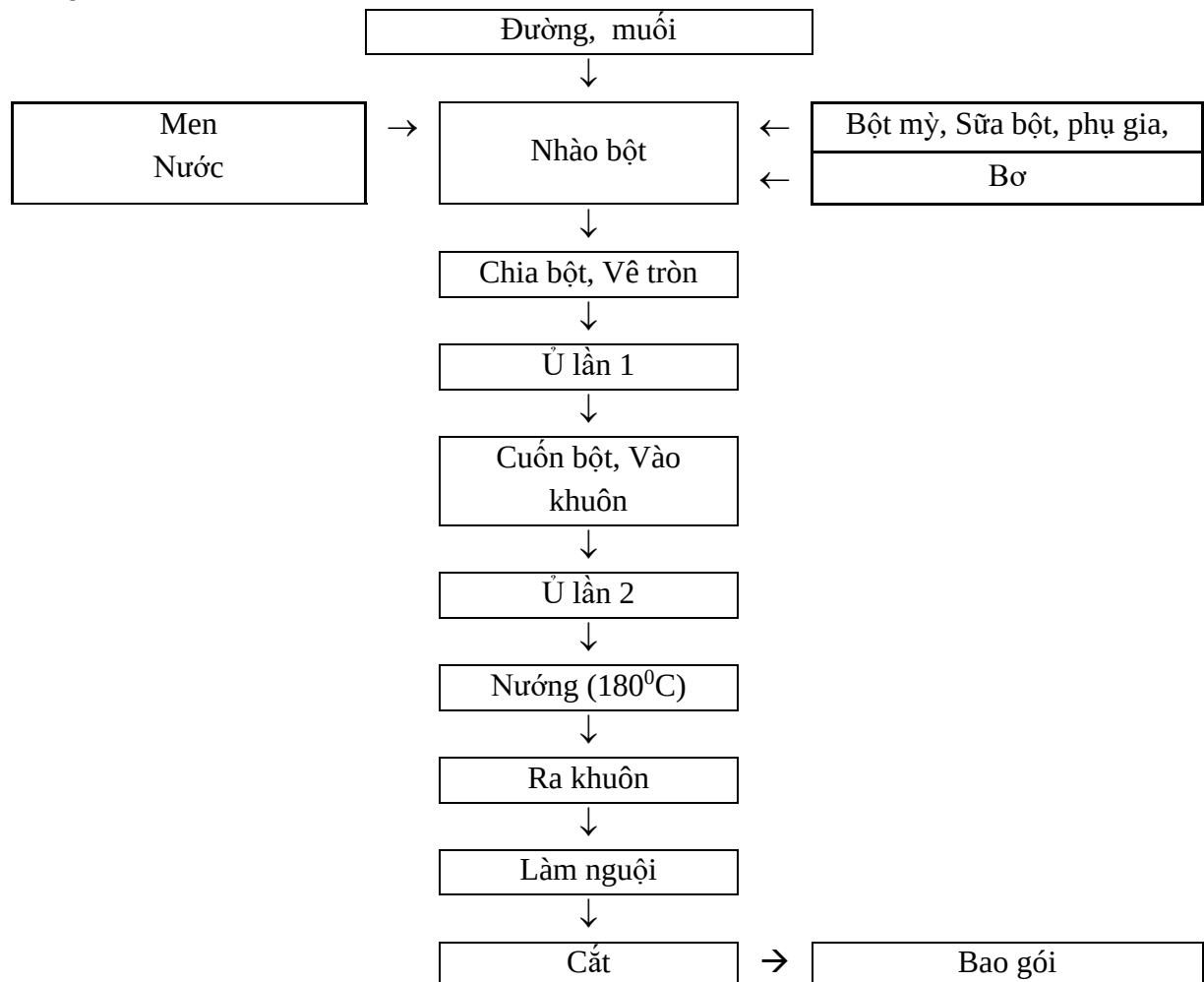
- e. Ruột bánh không trắng: chất lượng bột (màu sắc), dùng nhiều bơ, nhồi bột chưa kỹ
- f. Bánh để lâu bị khô: thiếu độ ẩm khi nhào bột hoặc bảo quản bánh không đúng cách
- g. Bánh bị cháy mặt/bị sạm màu/dấu hiệu bánh cháy hoặc ruột bánh bị ẩm ướt: nhiệt độ nướng chưa phù hợp, lửa trên và dưới quá cao, không để bánh ở chính giữa lò
- h. Ruột bánh quá đặc: lượng nước nhào bột không đủ, muối nhiều
- i. Vỏ bánh dày: nhiệt độ nướng quá thấp
- k. Ruột bánh bết: cắt bánh quá sớm khi bánh còn đang nóng

1.4. Thực đơn làm bánh mì sandwich

Thực đơn bánh mì sandwich cho 1 mẻ sản xuất

TT	Nguyên liệu	ĐVT	Số lượng	TT	Nguyên liệu	ĐVT	Số lượng
1	Bột mì	gam	1000	5	Muối	gam	15
2	Nước	gam	550-600	6	Phụ gia (PG)	gam	5
3	Men khô	gam	20	7	Bơ lạt	gam	100
4	Đường	gam	100	8	Sữa bột	gam	100

1.5. Quy trình sản xuất bánh mì sandwich



1.6. Chuẩn bị dụng cụ, máy móc, thiết bị, bao bì

a. Máy móc, dụng cụ

Để sản xuất bánh mì sandwich cần có những máy móc, dụng cụ sau:

- Máy nhào bột, tủ ủ, lò nướng, máy cắt bánh, máy dán bao
- Chén, đũa, muỗng, rây, khuôn, bao bì bao gói
- Bàn thao tác
- Khuôn được quét bơ để chống dính khuôn

b. Chuẩn bị

- Chọn ra những dụng cụ cần thiết cho bài thực hành.
- Kiểm tra, chạy thử máy
- Vệ sinh máy móc, dụng cụ liên quan, khuôn, khay ...
- Hâm nóng lò, cài nhiệt cho tủ ủ (hoặc dùng tủ sấy)
- Vệ sinh sạch sẽ tất cả các dụng cụ, bàn thao tác và máy móc, thiết bị liên quan đến bài thực hành.



Máy nhào



Lò nướng



Máy cắt bánh mì



Máy dán bao

1.7. Chuẩn bị nguyên liệu

- Chọn đúng nguyên liệu cần thiết cho bài thực hành.
- Cân nguyên liệu theo thực đơn, mỗi nguyên liệu đựng trong chén bát riêng.



Bột
mỳ



Sữa
bột



Bơ



Đường



Muối



Men



Phụ
gia



Nước

1.8. Thực hành làm bánh mì sandwich

a. Nhào bột

- Cho tất cả nguyên liệu khô trong thực đơn **trừ bơ** vào thùng của máy nhào bột (lưu ý: không để men tiếp xúc trực tiếp với muối)
- Cho nước vào từ từ và mở máy nhào bột ở chế độ 1 để trộn đều nguyên liệu thành khối đồng nhất. (chú ý kiểm tra lượng nước khi cho vào, không để quá nhiều hoặc quá ít nước. Nếu nước nhiều bột nhão sẽ khó thao tác, bột khô gluten tạo thành không hoàn toàn)
- Cho tiếp bơ vào thùng nhào, nhào chế độ 1 một lúc cho bơ trộn đều vào khối bột rồi chuyển lên chế độ 2
- Nhào bột cho đến khi kiểm tra bột đạt yêu cầu

Yêu cầu: Khối bột đạt độ ẩm vừa, nhào bột đến độ tính chất gluten tốt nhất (căng bột thành màng mỏng không rách)



Cho NL khô vào thùng nhào



Thêm nước từ từ



Trộn nguyên liệu



Bổ sung bơ vào khối bột
nhào



Nhào bột



Kiểm tra bột

b. Chia bột, ủ lần 1

- Khối bột sau khi nhào được chia thành 400-450g (đủ kho 1 khuôn bánh mì sandwich)
- Vỗ đập khối bột và vê cuộn tròn khối bột sao cho bề mặt khối bột căng bóng. Bọc màng bọc kín lại hoặc phủ tấm nilong kín lại
- Ủ lần 1 trong thời gian 15-30 phút cho bột nghỉ nhằm ổn định gluten và lên men sơ bộ nhằm sinh hương giúp bánh thơm sau khi nướng



Chia khối bột nhào
khoảng 400-450g/1 cục,
vê tròn lại



Ủ lần 1 trong 15 phút

c. Cuốn bột, vào khuôn

- Dùng lòng bàn tay đè tấm bột nhằm đuổi khí và dàn phẳng tấm bột
- Dùng các ngón tay gấp cuộn và mấp bột lại cho chặt



Cuốn bột lại chặt và cho vào khuôn, đẩy nắp

d. Ủ



- Cho khuôn vào tủ ủ. Chú ý khi ủ nhiệt độ khoảng 32-37⁰C và có hơi ẩm
- Ủ bánh đến khi bánh tràn lên bề mặt hộp. Nếu dùng hộp có nắp thì bột nở dính nắp. Thời gian thường từ 1-1h30 phút

e. Nướng



Sau khi ủ, bột dính lên nắp khuôn cho vào lò nướng đã đạt nhiệt độ 180⁰C, nướng cả lửa trên và lửa dưới, thời gian nướng 45 phút

f. Ra khuôn, để nguội, cắt bánh

- Dùng tay gõ nhẹ vào khuôn. Nếu bánh không rớt ra khỏi khuôn dùng mũi dao để nhẹ vào giữa thành khuôn và vỏ bánh
- Bánh sau khi tháo ra khỏi khuôn phải để thật nguội rồi cho vào máy cắt để cắt bánh



g. Lựa chọn, bao gói

Bánh sau khi cắt loại bỏ 2 phần đầu bánh, xếp bánh thành 10 lát cho vào bao cột miệng bao lại



1.9. Vệ sinh dụng cụ, máy móc

- Vệ sinh sạch sẽ các thiết bị máy móc dụng cụ.
- Lau bàn và xếp gọn bàn ghế
- Quét và lau chùi nhà xưởng

1.10. Đánh giá cảm quan sản phẩm

Bánh nở, chín, ruột mềm, thơm, vuông vắn, lát cắt mịn, ít vụn bánh

Tính hiệu suất thu hồi sản phẩm

Cân lượng bánh thực tế thu được, tính hiệu suất, nhận xét.

Hiệu suất thu hồi = (Khối lượng bánh thu được * 100) / khối lượng của tất cả các nguyên liệu.

1.11. Nêu các sự cố (nếu có), nguyên nhân và cách khắc phục.

TT	Lỗi sản phẩm/ lỗi thao tác	Nguyên nhân	Biện pháp khắc phục

2. SẢN XUẤT BÁNH MỠ NGỌT

2.1. Đặc điểm sản phẩm bánh mỳ ngọt

Bánh mì ngọt là một trong những món ăn được nhiều người ưa thích bởi sự tiện lợi và hương vị thơm ngon của nó, thích hợp dùng vào bữa sáng hoặc thường thức như một món ăn nhẹ...

Bánh mì ngọt: trong thành phần được bổ sung thêm chất béo, đường, sữa hoặc trứng nên có lớp vỏ mềm, phần ruột to xốp, thơm ngon.



Bánh mì ngọt

2.2. Tiêu chuẩn sản phẩm bánh mì ngọt

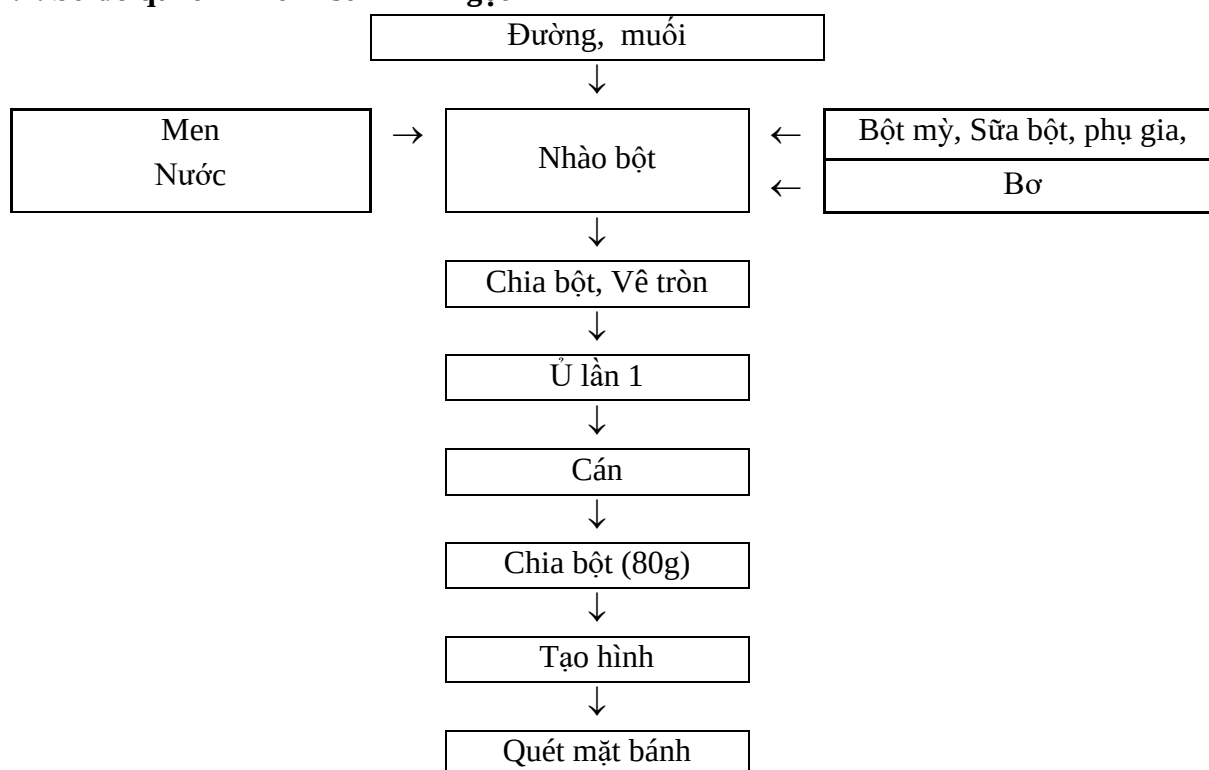
Yêu cầu sản phẩm bánh mì ngọt: bánh chín, nở xốp, mềm, thơm, hình dạng đẹp, mặt bánh láng bóng, có vị ngọt và béo của bơ sữa

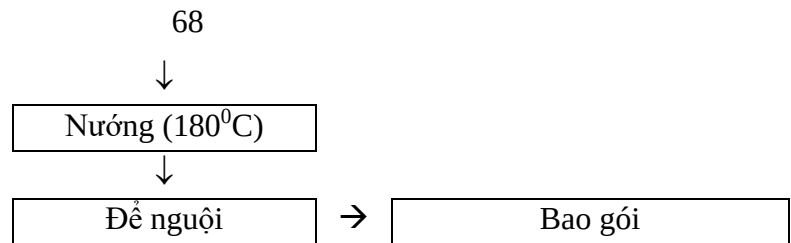
2.3. Thực đơn làm bánh mì ngọt

Thực đơn bánh mì sandwich cho 1 mẻ sản xuất

TT	Nguyên liệu	ĐVT	Số lượng	TT	Nguyên liệu	ĐVT	Số lượng
1	Bột mỳ	gam	1000	7	Sữa bột	gam	100
2	Đường mịn	gam	150	8	Muối	gam	10
3	Bơ	gam	80	9	Bột nở (BN)	gam	4
4	Trứng quét mặt bánh	Quả	1	10	Phụ gia (PG)	gam	7
5	Nước	gam	500-550	11	Men khô	gam	20

2.4. Sơ đồ qui trình làm bánh mì ngọt





2.5. Chuẩn bị dụng cụ, máy móc, thiết bị, bao bì

a. Máy móc, dụng cụ

Để sản xuất bánh mì ngọt cần có những máy móc, dụng cụ sau:

- Máy nhào bột, tủ ủ, lò nướng, máy dán bao
- Chén, đũa, muỗng, rây, khuôn, bao bì bao gói
- Bàn thao tác

b. Chuẩn bị

- Chọn ra những dụng cụ cần thiết cho bài thực hành.
- Kiểm tra, chạy thử máy
- Vệ sinh máy móc, dụng cụ liên quan, khuôn, khay ...
- Hâm nóng lò, cài nhiệt cho tủ ủ (hoặc dùng tủ sấy)
- Vệ sinh sạch sẽ tất cả các dụng cụ, bàn thao tác và máy móc, thiết bị liên quan đến bài thực hành.



Máy nhào



Lò nướng



Máy dán bao

2.6. Chuẩn bị nguyên liệu

- Chọn đúng nguyên liệu cần thiết cho bài thực hành.
- Cân nguyên liệu theo thực đơn, mỗi nguyên liệu đựng trong chén bát riêng.



Bột
mỳ



Sữa
bột



Bơ



Đường



Muối



Men



Phụ
gia



Nước

2.7. Thực hành làm bánh mì ngọt

a. Nhào bột

- Cho tất cả nguyên liệu khô trong thực đơn **trừ bơ** vào thùng của máy nhào bột (lưu ý: không để men tiếp xúc trực tiếp với muối)

- Cho nước vào từ từ và mở máy nhào bột ở chế độ 1 để trộn đều nguyên liệu thành khối đồng nhất. (chú ý kiểm tra lượng nước khi cho vào, không để quá nhiều hoặc quá ít nước. Nếu nước nhiều bột nhão sẽ khó thao tác, bột khô gluten tạo thành không hoàn toàn)

- Cho tiếp bơ vào thùng nhào, nhào chế độ 1 một lúc cho bơ trộn đều vào khối bột rồi chuyển lên chế độ 2

- Nhào bột cho đến khi kiểm tra bột đạt yêu cầu

Yêu cầu: Khối bột đạt độ ẩm vừa, nhào bột đến độ tính chất gluten tốt nhất (căng bột thành màng mỏng không rách)



Cho NL khô vào thùng nhào



Thêm nước từ từ



Trộn nguyên liệu



Bổ sung bơ vào khối bột nhào



Nhào bột



Kiểm tra bột

b. Chia bột, ủ lần 1

- Khối bột sau khi nhào được chia thành 400-450g (đủ kho 1 khuôn bánh mì sandwich)

- Vỗ đập khối bột và vê cuộn tròn khối bột sao cho bề mặt khối bột căng bóng. Bọc màng bọc kín lại hoặc phủ tấm nilong kín lại

- Ủ lần 1 trong thời gian 15-30 phút cho bột nghỉ nhằm ổn định gluten và lên men sơ bộ nhằm sinh hương giúp bánh thơm sau khi nướng



Chia khối bột nhào
thành 2 phần, vê tròn lại



Ủ lần 1 trong 15 phút

c. Cán bột, chia bột, tạo hình

- Bột được cán mỏng (hoặc không cán),
- Nếu cán bột phải cán dọc và cán ngang tấm bột để tạo mạng gluten chắc
- Quét bơ vào $\frac{1}{2}$ tấm bột, gấp phần không quét bơ xuống phần đã quét bơ
- Dùng dao chia tấm bột thành từng miếng có khối lượng bằng nhau (khoảng 80g) và tạo

hình



d. Ủ (lên men)

Ủ bánh đến khi bánh nở, khi dùng tay ấn bột vẫn còn độ đàn hồi. Thời gian thường từ 1h30-2h



e. Nướng



Khi lò đạt nhiệt độ 180°C , quét hỗn hợp trứng và nước lên bề mặt bánh và cho vào lò nướng.
Nướng khoảng 10 - 15 phút

f. Để nguội, bao gói



2.8. Vệ sinh dụng cụ, máy móc

- Vệ sinh sạch sẽ các thiết bị máy móc dụng cụ.
- Lau bàn và xếp gọn bàn ghế
- Quét và lau chùi nhà xưởng

2.9. Đánh giá cảm quan sản phẩm

Bánh mì nở, chín, ruột mềm dai, vỏ màu vàng nâu đều, thơm mùi bơ, vị ngọt, tạo hình đẹp mắt.

Tính hiệu suất thu hồi sản phẩm

Cân lượng bánh thực tế thu được, tính hiệu suất, nhận xét.

Hiệu suất thu hồi = $(\text{Khối lượng bánh thu được} \times 100) / \text{khối lượng của tất cả các nguyên liệu}$.

2.10. Nêu sự cố, nguyên nhân và cách khắc phục

TT	Lỗi sản phẩm/ lỗi thao tác	Nguyên nhân	Biện pháp khắc phục

B. Câu hỏi và bài tập

Câu 1: Hãy cho biết nguyên liệu dùng sản xuất bánh mì?

Câu 2: Hãy cho biết dụng cụ thiết bị dùng sản xuất bánh mì?

Câu 3: Hãy mô tả quy trình sản xuất bánh mì?

Câu 4: Hãy mô tả yêu cầu chất lượng sản phẩm bánh mì?

Câu 5: Hãy nêu các sự cố, nguyên nhân và cách khắc phục?

C. Ghi nhớ

- Các nguyên phụ liệu, dụng cụ thiết bị làm bánh mì
- Quy trình làm bánh mì
- Thực hiện các thao tác làm bánh mì đúng yêu cầu kỹ thuật
- Tiêu chuẩn chất lượng của sản phẩm bánh mì
- Xử lý được các sự cố thông thường

BÀI 7. CHẾ BIẾN BÁNH DA LỢN



Mục tiêu:

- Thực hiện lựa chọn, sử dụng, vệ sinh các thiết bị, dụng cụ làm bánh da lợn đúng yêu cầu kỹ thuật;
- Chuẩn bị được nguyên phụ liệu làm bánh da lợn đúng tiêu chuẩn kỹ thuật;
- Thực hiện được các thao tác để làm bánh da lợn theo đúng trình tự và yêu cầu kỹ thuật để có sản phẩm bảo đảm chất lượng, hiệu quả kinh tế và an toàn thực phẩm;
- Phát hiện và xử lý được các sự cố xảy ra thông thường khi làm bánh da lợn;
- Kiểm tra được chất lượng sản phẩm bánh da lợn bằng phương pháp cảm quan;
- Rèn luyện thái độ làm việc nhanh nhẹn, chăm chỉ, cẩn thận.

1. Giới thiệu về bánh da lợn

1.1. Đặc điểm sản phẩm bánh da lợn

Bánh da lợn là một loại bánh dùng để tráng miệng của Việt Nam, đặc biệt là ở Nam Bộ. Bánh nguyên thủy được làm từ bột năng, đường trắng, dừa nạo, vani hay lá dứa và một số gia vị khác. Nhân bánh được làm từ đậu xanh, khoai môn nghiền mịn hoặc bào sợi hấp chín và bột gạo, đường.



Bánh da lợn

Bánh được hấp trong những khuôn nhỏ hình tim, hoa lá hoặc trong khuôn lớn rồi cắt nhỏ thành miếng khi ăn

Điểm đặc trưng của chiếc bánh da lợn là phải có nhiều lớp chồng lên nhau, chia tầng rõ rệt, khiến chiếc bánh trông đẹp mắt vô cùng. Lớp bột óng, dẻo dai mà mỏng manh như quả có chút liên tưởng tới tấm da lợn. Nguyên liệu chế biến bánh gồm ngày nay có thể bao gồm cả bột năng, bột gạo, bột nếp với tỉ lệ tùy theo từng địa phương, còn màu sắc thêm vào là tùy màu lá: lá dứa cho màu xanh, lá cẩm cho màu tím, màu đỏ thì dùng gấc, vàng là thêm bột nghệ;

Bánh da lợn trong bài thực hành được làm từ 3 loại bột: bột năng, bột gạo và bột nếp cùng với đường, đậu xanh và nước cốt dừa; tạo hình thành 7 lớp từ màu xanh lá dứa và màu trắng. Sử dụng 1 khuôn lớn và thành phẩm cuối cùng được chia nhỏ rồi mới bao gói bằng màng bọc ny lông thực phẩm.

1.2. Tiêu chuẩn sản phẩm bánh da lợn

- Cấu trúc dẻo
- Thơm mùi đậu xanh, lá dứa, nước cốt dừa
- Vị béo, bùi, không quá ngọt



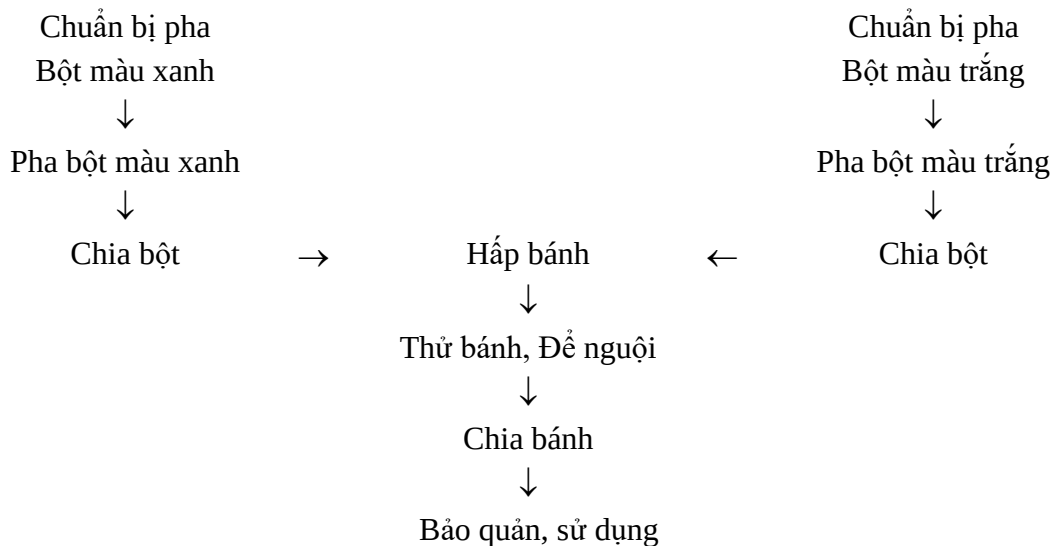
Bánh da lợn

1.3. Thực đơn làm bánh da lợn

Thực đơn cho 1 mẻ bánh

Stt	Tên nguyên liệu	ĐVT	Số lượng	Ghi chú
	Lớp màu xanh			
1	Bột năng	gam	75	
2	Bột gạo	gam	75	
3	Bột nếp	gam	12	
4	Đường	gam	50	
5	Muối	gam	1	
6	Nước màu lá dứa	ml	120	
7	Nước cốt dừa đóng lon	ml	150	
8	Hương màu lá dứa	Giọt	2-3	
	Lớp màu trắng			
1	Đậu xanh cà vỏ	gam	50	
2	Muối	gam	2	
3	Bột năng	gam	25	
4	Bột gạo	gam	17	
5	Nước cốt dừa đóng lon	ml	200	
6	Đường	gam	50	
7	Vani	ống	1	

1.4. Sơ đồ quy trình làm bánh da lợn



2. Chuẩn bị dụng cụ, thiết bị

- Dụng cụ cân đong, Dụng cụ chứa đựng, Khuôn bánh, Nồi hấp;
- Bếp điện hoặc bếp ga

3. Chuẩn bị nguyên liệu làm bánh da lợn

- Chọn đúng nguyên liệu cần thiết cho bài thực hành.
- Cân nguyên liệu theo thực đơn, mỗi nguyên liệu đựng trong chén bát riêng.

4. Thực hành làm bánh da lợn

4.1. Chuẩn bị pha bột màu trắng

- Đậu xanh cả vỏ vo sạch ngâm trong 1 lít nước pha với 5 gam muối trong 6 giờ, sau đó vớt ra, vo lại, để ráo và cho vào nồi hấp và hấp trong khoảng 20 phút đến khi chín mềm, lấy ra để nguội

- Cân, đong đường, bột năng, bột gạo, nước cốt dừa, muối theo công thức

4.2. Chuẩn bị pha bột màu xanh

- Thực hiện chiết lấy 250 ml nước lá dứa (dùng cho 2 mẻ)
- Cân, đong đường, bột năng, bột nếp, bột gạo, nước cốt dừa theo công thức

4.3. Pha bột màu trắng



Lần lượt cho đường, bột năng, bột gạo, nước cốt dừa, vani, muối vào đậu xanh hấp chín



Trộn hỗn hợp thật đều rồi cho vào máy xay xay nhuyễn



Lọc hỗn hợp sau khi xay qua rây thu được bột màu trắng

80g đậu xanh hấp chín + 120g nước sôi + đường + bột năng + bột gạo + muối → xay nhuyễn
→ lọc qua rây

4.4. Pha bột màu xanh

Chiết nước màu



Lá dứa rửa sạch cát, loại bỏ lá úa vàng



Cắt khúc, cho vào máy xay. Cứ 65 gam lá dứa cho 250 ml nước vào xay để lấy ra khoảng 200 ml nước lá dứa



Lọc qua rây để lấy nước lá dứa sử dụng để chế biến

Lấy 50g lá + 200g nước ấm → xay lần 1 → ép lọc lấy nước lần 1

Bã sau khi lọc ép + 150g nước ấm + xay lần 2 → ép lọc lấy nước lần 2

Trộn nước ép lần 1 và nước ép lần 2 với nhau thu được khoảng 250 ml nước lá dùng cho 2 mẻ



Lần lượt cho bột năng, bột gạo, bột nếp, muối, đường, nước lá dừa, nước cốt dừa vào trộn đều



Bổ sung thêm một ít hương màu lá dừa để tăng hương thơm và màu đậm cho bột và khuấy trộn thật đều



Lọc hỗn hợp qua rây thu được nước bột màu xanh

4.5. Chia bột

- Bột màu xanh chia thành 4 phần
- Bột màu trắng chia thành 3 phần

4.6. Hấp bột



Thoa dầu ăn vào khuôn, mang khuôn vào hấp trước 5 phút



Khi khuôn đã nóng đổ lớp bột màu xanh vào, đậy nắp và hấp trong 5 phút với lửa trên trung bình

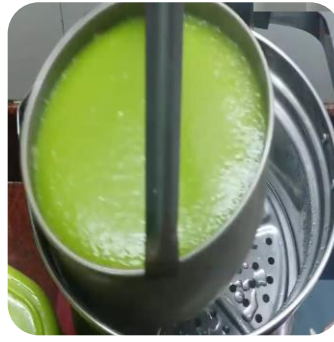


Sau 5 phút đổ lớp thứ 2 màu trắng vào và cứ thế xen kẽ nhau, lớp 2 hấp 6 phút, lớp 3 hấp 7 phút, mỗi lớp tăng thêm 1 phút và lớp thứ 7 hấp trong 22 phút

4.7. Thử bánh, để nguội



Kiểm tra bánh chín bằng cách dùng que tăm đâm qua, bột không dính que



Tắt bếp, lấy khuôn bánh ra khỏi nồi hấp một cách cẩn thận



Đề khay bánh ra khay để nguội trong khoảng 6 giờ hoặc muốn nhanh thì làm nguội bằng nước đá

4.8. Chia bánh

Khi bánh đã thật nguội, dùng dao lách nhẹ vào thành khuôn và lấy bánh ra đặt lên khay. Cắt bánh bằng chỉ hoặc sợi cước sẽ được lát cắt mịn hơn dùng dao.

Nếu dùng dao thì có thể dùng màng thực phẩm bọc quanh dao để hạn chế dính làm bề mặt bánh sần sùi.



Chia nhỏ bánh

5. Vệ sinh dụng cụ, máy móc

- Vệ sinh sạch sẽ các thiết bị máy móc dụng cụ.
- Lau bàn và xếp gọn bàn ghế
- Quét và lau chùi nhà xưởng

6. Đánh giá cảm quan sản phẩm

Bánh có vị ngọt vừa phải lại thơm phức mùi nước cốt dừa xen lẫn mùi lá dứa thanh mát.

Nếu để ở nhiệt độ thường thì nên ăn hết bánh trong vòng 2 ngày.

Bánh ăn không hết nên cất tủ lạnh, khi ăn quay lại trong lò vi sóng (công suất và thời gian tùy lò) cho bánh chuyển màu trong như lúc mới hấp là ăn ngon như bình thường. Bảo quản được cả tuần.

7. Nêu sự cố, nguyên nhân và cách khắc phục

TT	Lỗi sản phẩm/ lỗi thao tác	Nguyên nhân	Biện pháp khắc phục

B. Câu hỏi và bài tập

Câu 1: Hãy cho biết nguyên liệu dùng sản xuất bánh da lợn?

Câu 2: Hãy cho biết dụng cụ thiết bị dùng sản xuất bánh da lợn?

Câu 3: Hãy mô tả quy trình sản xuất bánh da lợn?

Câu 4: Hãy mô tả yêu cầu chất lượng sản phẩm bánh da lợn?

Câu 5: Hãy nêu các sự cố, nguyên nhân và cách khắc phục?

C. Ghi nhớ

- Các nguyên phụ liệu, dụng cụ thiết bị làm bánh da lợn
- Quy trình làm bánh da lợn
- Thực hiện các thao tác làm bánh da lợn đúng yêu cầu kỹ thuật
- Tiêu chuẩn chất lượng của sản phẩm bánh da lợn
- Xử lý được các sự cố thông thường

Bài 8. CHẾ BIẾN KEM FLAN



Mục tiêu:

- Thực hiện lựa chọn, sử dụng, vệ sinh các thiết bị, dụng cụ làm kem Flan đúng yêu cầu kỹ thuật;
- Chuẩn bị được nguyên phụ liệu làm kem Flan đúng tiêu chuẩn kỹ thuật;
- Thực hiện được các thao tác để làm kem Flan theo đúng trình tự và yêu cầu kỹ thuật để có sản phẩm bảo đảm chất lượng, hiệu quả kinh tế và an toàn thực phẩm;
- Phát hiện và xử lý được các sự cố xảy ra thông thường khi làm kem Flan;
- Kiểm tra được chất lượng sản phẩm kem Flan bằng phương pháp cảm quan;
- Rèn luyện thái độ làm việc nhanh nhẹn, chăm chỉ, cẩn thận.

1. Giới thiệu về kem Flan

1.1. Đặc điểm sản phẩm kem Flan

Bánh flan caramel là một sản phẩm tráng miệng ngon và bổ dưỡng, có xuất xứ từ Pháp và trở nên phổ biến ở hầu hết các nước trên thế giới. Bánh flan caramel được làm từ 2 nguyên liệu chính là: trứng sạch và sữa tươi, đặc biệt là sự kết hợp tuyệt vời với vị đắng đắng khó quên của vị đường caramel.

Vì thế, bánh flan caramel trở thành một sản phẩm tráng miệng dinh dưỡng và rất tốt cho sức khỏe của mọi người.



Hình. Bánh flan caramel

1.2. Tiêu chuẩn sản phẩm kem Flan

- Hình thức bắt mắt, bề mặt bánh mịn màng
- Cấu trúc mềm mịn
- Vị đắng đắng xen lẫn ngọt ngào của caramel, mùi vị thơm của sữa.



Hình. Bánh flan caramel

1.3. Thực đơn làm kem Flan

1.3.1. Nguyên liệu

tt	Tên nguyên liệu	ĐVT	Số lượng	Ghi chú
Phần caramel				
1	Đường nâu hoặc trắng	gam	50	
2	Nước lạnh	Gam (ml)	20	
3	Nước nóng	Gam (ml)	30	
4	Nước cốt chanh	Gam (ml)	½ quả	
Phần hỗn hợp trứng				
1	Trứng gà	quả	2	(1 quả $\geq$ 60 gam)

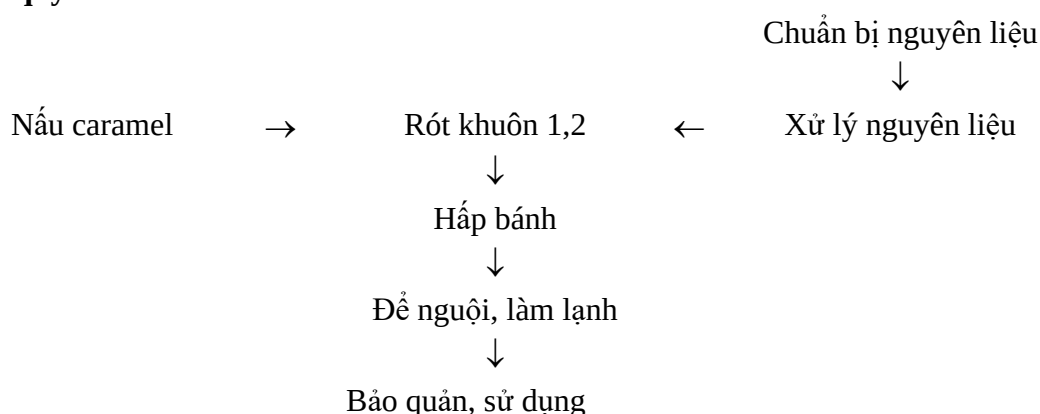
tt	Tên nguyên liệu	ĐVT	Số lượng	Ghi chú
2	Sữa nguyên kem không đường	ml	250	
3	Đường	gam	60	
4	Vani	ống	2	
5	Màu vàng	Giọt	1	

1.3.2. Lưu ý khi chọn nguyên liệu

Một trong những nguyên liệu quan trọng của món bánh flan là trứng. Lòng trắng trứng làm cho bánh đặc. Lòng đỏ trứng sẽ quyết định màu vàng ươm bắt mắt đặc trưng và mùi thơm của chiếc bánh khi kết hợp với sữa. Chính vì thế, trứng ngon là một trong những yếu tố tạo nên một mẻ bánh ngon. Thông thường, sử dụng trứng gà công nghiệp đóng vỉ, dễ dàng mua tại các siêu thị, cửa hàng. Loại trứng này to, giá thành rẻ, đỡ tốn nguyên liệu khi làm bánh và vẫn đảm bảo mùi vị thành phẩm. Trứng gà ta tuy mắc hơn, kích thước nhỏ, nhưng lòng đỏ lớn, sẽ cho ra mùi vị thơm ngon hơn, ít bị hôi tanh mùi trứng. Vì vậy, tùy mục đích và số lượng làm bánh mà chọn lựa loại trứng cho phù hợp. Điều quan trọng nhất là phải chọn trứng tươi, mới.

Sữa tươi không đường sẽ có được độ nguyên chất trong hương vị lẫn mùi vị, từ đó dễ dàng cân đo đong đếm độ ngọt cũng như dễ biến tấu chiếc bánh thành những hương vị yêu thích; nên dùng loại sữa nguyên kem để sản phẩm ngon hơn.

1.4. Sơ đồ quy trình làm kem Flan



2. Chuẩn bị dụng cụ thiết bị

- Dụng cụ cân đong ; - Dụng cụ chứa đựng
- Khuôn bánh; - Nồi hấp
- Bếp điện hoặc bếp ga; tủ lạnh

3. Chuẩn bị nguyên liệu

- Chọn đúng nguyên liệu cần thiết cho bài thực hành.
- Cân nguyên liệu theo thực đơn, mỗi nguyên liệu đựng trong chén bát riêng.

4. Thực hành làm kem Flan

4.1. Nấu caramel và rót khuôn lần 1

Caramel là loại sốt phổ biến trong nhiều món ăn tráng miệng, được nấu bằng cách thắng đường cát ở nhiệt độ cao (khoảng 170 đến 180 độ C). Khi đường tan chảy, cấu trúc đường bị phá vỡ sẽ tạo thành những hợp chất có màu sắc và hương vị đặc trưng. Lớp caramel này có tác dụng làm cho bánh bớt ngán, bởi vị đắng đắng nhẹ nhàng và thơm caramel. Tuy nhiên, thành phần chính của caramel là đường nên sẽ làm bánh có vị ngọt hơn. Vì vậy, nhiều người không thêm caramel

khi làm bánh, hoặc chọn cách thay caramen bằng sốt cà phê, để có vị đắng thơm tương tự mà vẫn giữ nguyên độ ngọt.

Các bước làm caramel như sau:



Cho đường và nước vào nồi, bắt lên bếp, bật lửa vừa



Cô nước đường đến màu cánh gián, đảo nhẹ để nước đường phủ đều đáy nồi



Khi đạt đến màu cánh gián, tắt bếp, cho nước chanh và nước nóng vào khuấy đều.



Cho ngay nước đường đang còn nóng vào đáy các khuôn, tránh đổ lên thành khuôn

4.2. Chuẩn bị hỗn hợp trứng sữa



Đập trứng cho vào bát, dùng phới lồng khuấy đều thành dung dịch lỏng



Cho đường và sữa tươi vào nồi, khuấy đều và bắt lên bếp gia nhiệt đến 70°C



Đổ sữa nóng từ từ vào trứng, khuấy đều, thêm vài giọt màu và vani



Lọc hỗn hợp qua rây để có được hỗn hợp mịn mượt

4.3. Rót khuôn

Sau khi đường caramel đặc lại thì rót hỗn hợp trứng sữa vào khuôn và rót cách mép khuôn 1 cm. Khi rót tránh tạo bọt khí. Sau đó đậy nắp cho vào nồi hấp

4.4. Hấp bánh

Thực hiện hấp cách thủy; cần làm nóng xừng hấp trước khi đặt bánh vào, sau đó giữ nhiệt độ ổn định ở mức vừa phải. Thời gian hấp 10 đến 15 phút. : Tránh để lửa quá cao sẽ tạo bọt khí làm bánh bị rỗ, bánh vừa chín (hỗn hợp trứng sữa đông sơ bộ, lắc nhẹ không bị chảy, quan sát thấy bánh có màu đồng nhất)

4.5. Để nguội, làm lạnh

Khi bánh chín. Lấy các khuôn ra khỏi nồi, mở nắp để nguội

Cho các khuôn bánh đã chín vào các thau nước đá để làm lạnh bánh hoặc cho vào tủ lạnh. Bánh sau khi hấp làm lạnh bánh nhanh sẽ tạo cho bánh ngon hơn.

Yêu cầu: khối bánh được làm lạnh đều.



Phá bong bóng



Hấp



Làm nguội



Sản phẩm

5. Vệ sinh dụng cụ, máy móc

- Vệ sinh sạch sẽ các thiết bị máy móc dụng cụ.
- Lau bàn và xếp gọn bàn ghế
- Quét và lau chùi nhà xưởng

6. Đánh giá cảm quan sản phẩm

Bánh có màu vàng nhạt của trứng; Caramel có vị đắng nhẹ có màu cánh dán; có mùi vị đặc trưng của bánh flan, có vị béo của sữa; có độ mịn

Bánh có thể sử dụng sau khi làm lạnh và được bảo quản lạnh và dùng trong 5 ngày.

7. Nêu sự cố, nguyên nhân và cách khắc phục

TT	Lỗi sản phẩm/ lỗi thao tác	Nguyên nhân	Biện pháp khắc phục

B. Câu hỏi và bài tập

Câu 1: Hãy cho biết nguyên liệu dùng làm kem Flan?

Câu 2: Hãy cho biết dụng cụ thiết bị dùng làm kem Flan

Câu 3: Hãy mô tả quy trình làm kem Flan?

Câu 4: Hãy mô tả yêu cầu chất lượng sản phẩm kem Flan?

Câu 5: Hãy nêu các sự cố, nguyên nhân và cách khắc phục?

C. Ghi nhớ

- Các nguyên phụ liệu, dụng cụ thiết bị làm bánh flan
- Quy trình làm bánh flan
- Thực hiện các thao tác làm bánh flan đúng yêu cầu kỹ thuật
- Tiêu chuẩn chất lượng của sản phẩm bánh flan
- Xử lý được các sự cố thông thường

BÀI 9. CHẾ BIẾN CHÈ HOA CAU



Mục tiêu:

- Thực hiện lựa chọn, sử dụng, vệ sinh các thiết bị, dụng cụ nấu chè hoa cau đúng yêu cầu kỹ thuật;
- Chuẩn bị được nguyên phụ liệu nấu chè hoa cau đúng tiêu chuẩn kỹ thuật;
- Thực hiện được các thao tác để nấu chè hoa cau theo đúng trình tự và yêu cầu kỹ thuật để có sản phẩm bảo đảm chất lượng, hiệu quả kinh tế và an toàn thực phẩm;
- Phát hiện và xử lý được các sự cố xảy ra thông thường khi nấu chè hoa cau;
- Kiểm tra được chất lượng sản phẩm chè hoa cau bằng phương pháp cảm quan;
- Rèn luyện thái độ làm việc nhanh nhẹn, chăm chỉ, cẩn thận.

1. Giới thiệu chung về chè hoa cau

1.1. Đặc điểm sản phẩm chè hoa cau

Chè hoa cau hay còn được biết đến với một tên gọi khác dân giã hơn đó là chè đậu xanh bột sắn, là một món chè khá quen thuộc và ngon dành cho mùa hè. Món chè này được gọi là chè hoa cau là bởi khi nấu lên, bát chè trong rất bắt mắt với màu vàng tự nhiên của đậu xanh, màu trắng trong của bột năng cùng vị thơm nhẹ rất giống với hoa cau



Chè hoa cau

1.2. Tiêu chuẩn sản phẩm chè hoa cau

- Trạng thái: Chè sánh vừa, đồng nhất, đậu ăn bở
- Màu sắc: Chè trong, các hạt đậu có màu vàng tự nhiên
- Mùi vị: Thơm mùi của các nguyên liệu, vị ngọt vừa ăn



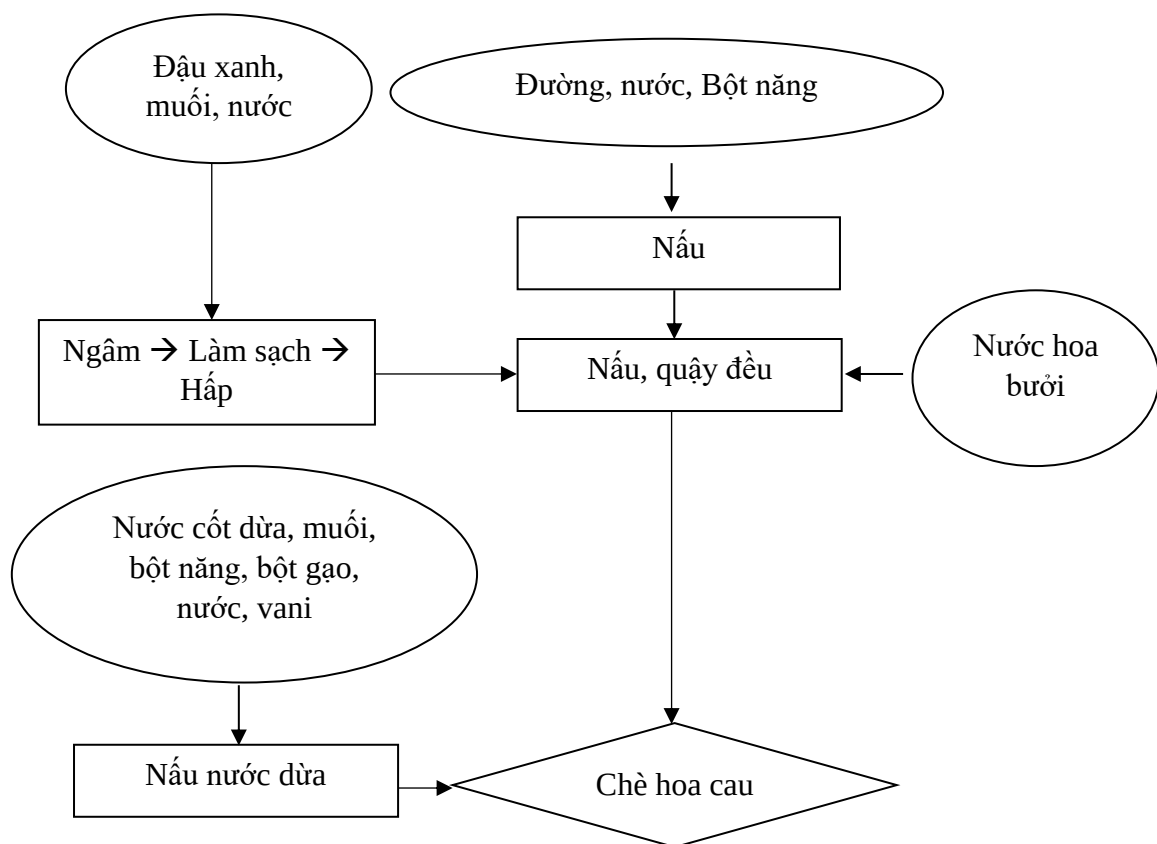
1.3. Thực đơn nấu chè hoa cau

Thực đơn chè trôi nước cho 1 mẻ làm

TT	Nguyên liệu	đvt	Khối lượng
1	Đường	gam	200
3	Đậu xanh	gam	130
4	Muối	gam	2

TT	Nguyên liệu	đvt	Khối lượng
5	Nước hoa bưởi	tsp	1
6	Nước	Gam	700
7	Bột năng	Gam	30
Nước dừa (giống bài chè trôi nước)			
1	Nước cốt dừa	Gam	150
2	Nước	Gam	100
3	Muối	Gam	2
4	Bột năng	Gam	8
5	Bột gạo	Gam	5
6	Vani	ống	1

1.4. Sơ đồ qui trình nấu chè hoa cau



2. Chuẩn bị dụng cụ, thiết bị

- Dụng cụ cân đong
- Dụng cụ chứa đựng
- Nồi nấu,
- Bếp điện hoặc bếp ga

3. Chuẩn bị nguyên liệu

- Chọn đúng nguyên liệu cần thiết cho bài thực hành.
- Cân nguyên liệu theo thực đơn, mỗi nguyên liệu đựng trong chén bát riêng.

4. Thực hành nấu chè hoa cau

4.1. Hấp đậu xanh

Đậu xanh cà vỏ vo sạch ngâm trong 1 lít nước pha nóng với 5 gam muối trong 6-8 giờ, sau đó vớt ra, vo lại, để ráo và cho vào nồi hấp và hấp trong khoảng 20 -30 phút đến khi chín mềm, cho ra rổ, để nguội.



Hấp đậu xanh



Làm nguội

4.2. Nấu chè



Cho đường, nước nấu đến sôi. Hòa bột năng cho vào khuấy đều 1 chiều



Cho đậu xanh vào khuấy nhẹ và đun cho sôi lại. Tắt bếp cho nước hoa bưởi vào

4.3. Nấu nước cốt dừa

Nước cốt dừa, nước, muối vào khuấy đều.

Hòa bột năng và bột gạo với nước cho vào nấu đến sôi. Cho 1 ống vani vào

Yêu cầu nước cốt dừa phải ở dạng sệt



5. Vệ sinh dụng cụ, máy móc

- Vệ sinh sạch sẽ các thiết bị máy móc dụng cụ.
- Lau bàn và xếp gọn bàn ghế
- Quét và lau chùi nhà xưởng

6. Đánh giá cảm quan sản phẩm

Chè có vị ngọt thanh, thơm mùi hoa bưởi, hạt đậu còn nguyên hạt và mềm.



7. Nêu sự cố, nguyên nhân và cách khắc phục

TT	Lỗi sản phẩm/ lỗi thao tác	Nguyên nhân	Biện pháp khắc phục

B. Câu hỏi và bài tập

Câu 1: Hãy cho biết nguyên liệu dùng nấu chè hoa cau?

Câu 2: Hãy cho biết dụng cụ thiết bị dùng nấu chè hoa cau?

Câu 3: Hãy mô tả quy trình nấu chè hoa cau?

Câu 4: Hãy mô tả yêu cầu chất lượng sản phẩm chè hoa cau?

Câu 5: Hãy nêu các sự cố, nguyên nhân và cách khắc phục?

C. Ghi nhớ

- Các nguyên phụ liệu, dụng cụ thiết bị nấu chè hoa cau
- Quy trình nấu chè hoa cau
- Thực hiện các thao tác nấu chè hoa cau đúng yêu cầu kỹ thuật
- Tiêu chuẩn chất lượng của sản phẩm chè hoa cau
- Xử lý được các sự cố thông thường

BÀI 10. CHẾ BIẾN SỮA CHUA



Mục tiêu:

- Thực hiện lựa chọn, sử dụng, vệ sinh các thiết bị, dụng cụ làm sữa chua đúng yêu cầu kỹ thuật;
- Chuẩn bị được nguyên phụ liệu làm sữa chua đúng tiêu chuẩn kỹ thuật;
- Thực hiện được các thao tác để làm sữa chua theo đúng trình tự và yêu cầu kỹ thuật để có sản phẩm bảo đảm chất lượng, hiệu quả kinh tế và an toàn thực phẩm;
- Phát hiện và xử lý được các sự cố xảy ra thông thường khi làm sữa chua;
- Kiểm tra được chất lượng sản phẩm sữa chua bằng phương pháp cảm quan;
- Rèn luyện thái độ làm việc nhanh nhẹn, chăm chỉ, cẩn thận.

1. Giới thiệu chung về sữa chua

1.1. Đặc điểm của sữa chua

Sữa chua còn có tên gọi khác là yaourt (ya-ua), là sản phẩm được tạo thành nhờ sự lên men sữa. Sữa lên men thành sữa chua do vi khuẩn lactic và hiện tượng này gọi là lên men lactic. Sữa chua có vị sánh, sệt nhờ vi khuẩn lactic đã biến dịch trong sữa thành dịch chứa nhiều axit lactic. Từ đó, độ pH trong sữa giảm thấp, gây kết tủa casein (một loại protein trong sữa) và làm cho sữa từ lỏng trở thành sệt. Trong sữa chua có rất nhiều khoáng chất như: Canxi, kẽm, axit lactic, vitamin A, vitamin C... Vì vậy hàm lượng dinh dưỡng có trong loại thực phẩm này rất cao.

Sữa chua với hương vị thơm ngon được tạo thành trong quá trình lên men tự nhiên nên đem lại rất nhiều lợi ích cho sức khỏe. Các thành phần trong sữa chua giúp làm thanh mát, giải nhiệt cơ thể vào những ngày nóng bức. Ngoài ra, nó còn có tác dụng chống tiêu chảy, táo bón đồng thời chứa các vi khuẩn có lợi cho đường ruột và hệ tiêu hóa. Không chỉ vậy, ăn sữa chua còn giúp tăng cường hệ miễn dịch, ngăn ngừa cao huyết áp, hỗ trợ giảm cân và làm đẹp.



Hình. Một số sản phẩm sữa chua ăn phổ biến

Sữa chua trong bài thực hành được chế biến từ các sản phẩm sữa tươi và sữa đặc, thành phẩm sẽ là sữa chua ăn; sau đó sẽ dùng làm nguyên liệu kết hợp với hoa quả để tạo thêm sản phẩm sữa chua hoa quả.

1.2. Tiêu chuẩn sản phẩm sữa chua

Sữa chua trạng thái mịn màng, đông đặc, không dẻo không nhớt, vị chua nhẹ, mùi thơm

1.3. Thực đơn làm sữa chua

1.3.1. Nguyên liệu

Stt	Tên nguyên liệu	ĐVT	Số lượng	Ghi chú
1	Sữa tươi không đường	lít	0.5	
2	Sữa chua	Gam	100	(1 hũ)
3	Sữa đặc	Lon	$\frac{1}{2}$	
4	Nước	Lon	1	

Stt	Tên nguyên liệu	ĐVT	Số lượng	Ghi chú
5	Gelatin	Tám	1	
6	Đường	Gam	50	

1.3.2. Các yêu cầu về nguyên liệu làm sữa chua ăn

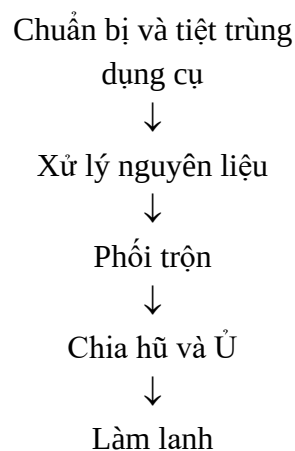
- Mùi vị sữa chua phụ thuộc khá nhiều vào nguyên liệu, nguyên liệu càng ngon, càng tốt thì sữa chua thành phẩm sẽ càng ngon.

- Có thể dùng bất kì loại sữa nào để làm sữa chua, ví dụ: sữa đặc có đường, sữa tươi có/ không đường, sữa bột, sữa nguyên kem, tách béo,... Hoặc có thể pha trộn các loại sữa với nhau. Sữa có hàm lượng Protein (chất đạm) càng cao thì sẽ cho sữa chua càng đặc, mùi vị cũng thơm ngon hơn và cũng sẽ hạn chế được hiện tượng nhớt. Chẳng hạn, sữa đặc pha sữa tươi sẽ cho sữa chua đặc hơn là sữa đặc pha nước. Hoặc sữa chua sẽ đặc hơn nếu trong hỗn hợp sữa có pha thêm sữa bột.

- Sữa chua dùng để làm men cái: cần chọn loại tươi mới. Sữa chua cũ, gần hết hạn có thể sẽ có lượng vi khuẩn men ít, hoạt động yếu, làm cho sữa lên men chậm, sữa sẽ kém chua hoặc đông chậm hay không đông. Nếu dùng sữa chua tự làm để làm men cái, nên dùng sữa chua mới được làm trong vòng 7 ngày.

- Sữa chua làm men cái luôn phải được để hết lạnh (về nhiệt độ phòng) rồi mới dùng để tránh hiện tượng gây “sốc” nhiệt cho vi khuẩn men trong sữa, kết quả là men sẽ hoạt động kém, làm cho sữa không đông, bị nhớt, không chua...

1.4. Sơ đồ quy trình làm sữa chua



2. Chuẩn bị dụng cụ, thiết bị

- Dụng cụ cân đo
- Dụng cụ chứa đựng
- Máy làm sữa chua hoặc các thiết bị hỗ trợ ủ sữa
- Hũ đựng sữa chua - Nồi nấu
- Bếp điện hoặc bếp ga; Tủ lạnh

3. Chuẩn bị nguyên liệu

- Chọn đúng nguyên liệu cần thiết cho bài thực hành.
- Cân nguyên liệu theo thực đơn, mỗi nguyên liệu đựng trong chén bát riêng.

4. Thực hành làm sữa chua

4.1. Chuẩn bị và tiệt trùng dụng cụ

- Thực hiện tiệt trùng các loại dụng cụ làm sữa chua, gồm: hũ đựng, muống dùng để khuấy sữa, rây để lọc, thìa đong, cốc đong...đặc biệt là hũ đựng sữa chua vì nếu dụng cụ bẩn, có nhiễm tạp khuẩn thì có thể sẽ làm sữa chua bị hỏng, ví dụ: có màu, mùi, vị lạ (màu xanh, vàng, mùi không thơm, vị đắng....)

- Cách tiệt trùng đơn giản nhất là ngâm hoặc luộc các loại dụng cụ này trong nước đun sôi, trong khoảng 30 giây rồi vớt ra, để khô hoàn toàn trong không khí.

4.2. Xử lý nguyên liệu

- Đun nóng sữa đến khoảng 80 – 85 độ C rồi để sữa nguội về 38 – 43 độ C mới dùng. Việc đun sữa đến 80 – 85 độ C có một số lợi ích như sau:

- + Tạo điều kiện thuận lợi cho quá trình lên men trong khi ủ.
- + Giúp diệt các vi khuẩn có hại, chỉ để lại vi khuẩn có lợi cho quá trình lên men, giúp sữa chua thành phẩm đặc hơn.
- + Hạn chế tách nước ở sữa chua thành phẩm.
- + Men hoạt động trong khoảng 32 – 48 độ C, và sẽ chết nếu gặp nhiệt độ từ 54 độ C trở lên. Vì vậy nên cần phải để sữa nguội về khoảng 32 – 48 độ C mới dùng (tốt nhất là 40 – 43 độ C).

- Cần sữa chua làm giống đến khi đạt ở nhiệt độ phòng để cho men bớt lạnh rồi mới dùng, khi trộn men với sữa sẽ dễ hòa tan hơn.

4.3. Phối trộn

- Trộn đều men với sữa, tránh hiện tượng men vón cục, không hòa tan hết trong sữa, thao tác trộn nhẹ nhàng, không nên khuấy đảo mạnh tay. Lưu ý:

- + Việc khuấy đảo nhiều có thể làm yếu hoạt động của men.
- + Tránh để hiện tượng men bị vón cục (thường gặp khi men vẫn còn lạnh). Vì các cục vón này tập trung nhiều men, sẽ lắng xuống dưới, gây ra hiện tượng bị nhót ở đáy hũ.
- Thực hiện rây lại sữa nhằm tránh sữa bị vón cục



4.4. Chia hũ và Ủ sữa chua

- Nếu muốn chia nhỏ lượng sữa chua thì tiến hành rót vào hũ trước khi đem ủ; nếu dùng cho mục đích pha chế sau này có thể chia vào các tô lớn hoặc để nguyên nồi đem đi ủ.

- Nên ủ ở nơi ấm áp, để nhiệt độ sữa chua dao động trong khoảng 32– 48 độ C.
- Không ủ với nhiệt độ quá cao, men sẽ chết nếu gặp nhiệt độ cao hơn 54 độ C.
- Không di chuyển hũ đựng sữa chua hay lắc mạnh hũ sữa trong khi ủ.
- Có nhiều cách ủ khác nhau, tốt nhất là dùng máy làm sữa chua để ủ; nếu không có thể dùng lò nướng, dùng nồi cơm điện, lò vi sóng, thùng xốp, nồi áp suất, hoặc nếu trời nắng, có thể phơi sữa dưới nắng. Chỉ cần đạt được yêu cầu giữ ấm như trên là ổn.



Rót hũ



Ủ bằng máy

- Thời gian ủ có thể dao động từ 4 – 24h, tùy theo nhiệt độ ủ, lượng men và thành phần trong sữa. Tuy nhiên, ủ trong thời gian càng ngắn (bằng cách giữ nhiệt độ ở mức lý tưởng cho hoạt động của men) sẽ càng tốt hơn. Nhiệt độ ủ quá thấp và thời gian ủ lâu cũng có thể làm sữa bị nhớt.

4.5. Làm lạnh sữa chua sau khi ủ

Việc làm lạnh sữa sẽ giúp cho quá trình lên men chậm lại, giữ cho sữa không bị chua quá và có thể để được lâu (sữa chua có thể bảo quản trong tủ lạnh từ 2 – 3 tuần, nếu dùng để làm men cho mẻ tiếp theo thì khoảng 1 tuần).

5. Vệ sinh dụng cụ, máy móc

- Vệ sinh sạch sẽ các thiết bị máy móc dụng cụ.
- Lau bàn và xếp gọn bàn ghế
- Quét và lau chùi nhà xưởng

6. Đánh giá cảm quan sản phẩm sữa chua

Sữa chua có trạng thái đồng nhất, độ đặc vừa phải, vị chua và vị thơm tự nhiên của men.



7. Chế biến sữa chua hoa quả

7.1. Nguyên liệu

Stt	Tên nguyên liệu	ĐVT	Số lượng	Ghi chú
1	Sữa chua có đường	ml	500	Dùng sản phẩm bài trước
2	Quả tươi loại có nhiều thịt	gam	200	(xoài, dứa, dâu tây, hoặc nha đam ...)
3	Đường	gam	15	
4	Nước	ml	15-25	Tùy theo loại quả
5	Gelatin	gam	2	Bột hoặc lá

7.2. Trình tự thực hiện

- Hoa quả rửa sạch, cắt miếng nhỏ khoảng 1 x 1 cm (như anh đào hay dâu tây thì mình bỏ làm tư). Cho hoa quả vào nồi. Cho 15 gram đường và 20 – 25 ml nước vào nồi. Trộn đều. Đẻ khoảng 30 phút đến 1 giờ.

* *Lượng đường có thể điều chỉnh tùy theo độ chua của quả. Có thể bỏ qua đường nếu dùng loại quả rất ngọt như xoài. Nhưng nên cho nước vì sẽ cần đun quả nên có ít nước sẽ tốt hơn.*

- Ngâm Gelatin trong nước lạnh cho Gelatin nở mềm. Nên dùng Gelatin dạng lá vì thường sẽ có mùi thơm hơn Gelatin dạng bột.

- Sau khoảng 1 giờ thì bắc nồi lên bếp, để lửa vừa, thì thoảng khuấy đều. Đun đến khi hỗn hợp sôi thì hạ lửa nhỏ, đun thêm khoảng 3 – 5 phút. Thời gian đun có thể ngắn hoặc dài hơn tùy loại quả (cứng hay mềm, nhiều hay ít nước). Làm sao để quả hơi mềm và có chút nước trong nồi, nhưng quả không bị nát là được. Tắt bếp, bắc nồi ra khỏi bếp. Vắt lá Gelatin cho ráo nước, cho vào nồi, khuấy thật đều để Gelatin tan hết (nếu dùng Gelatin bột thì đổ cả phần nước ngâm vào nồi). Để nguội.

- Sữa chua sau khi đã đông và đủ chua thì lấy ra, dùng thìa khuấy đều. Nếu sữa chua quá đặc, có thể cho chút sữa tươi vào rồi lọc qua rây cho sữa loãng hơn. Trộn sữa chua với phần hoa quả đã nguội. Chia vào các lọ sạch (lọ đã tiệt trùng và lau khô). Để sữa chua vào tủ lạnh. Sau khoảng 2 – 3 giờ sữa sẽ đông lại. Bảo quản lạnh và dùng trong khoảng 5 ngày.



Sữa chua xoài

8. Nêu sự cố, nguyên nhân và cách khắc phục

TT	Lỗi sản phẩm/ lỗi thao tác	Nguyên nhân	Biện pháp khắc phục

B. Câu hỏi và bài tập

Câu 1: Hãy cho biết nguyên liệu dùng làm sữa chua?

Câu 2: Hãy cho biết dụng cụ thiết bị dùng làm sữa chua?

Câu 3: Hãy mô tả quy trình làm sữa chua?

Câu 4: Hãy mô tả yêu cầu chất lượng sản phẩm sữa chua?

Câu 5: Hãy nêu các sự cố, nguyên nhân và cách khắc phục?

C. Ghi nhớ

- Các nguyên phụ liệu, dụng cụ thiết bị làm sữa chua
- Quy trình làm sữa chua
- Thực hiện các thao tác làm sữa chua đúng yêu cầu kỹ thuật
- Tiêu chuẩn chất lượng của sản phẩm sữa chua
- Xử lý được các sự cố thông thường

BÀI 11. CHẾ BIẾN THẠCH RAU CÂU



Mục tiêu:

- Thực hiện lựa chọn, sử dụng, vệ sinh các thiết bị, dụng cụ làm thạch rau câu các loại đúng yêu cầu kỹ thuật;
- Chuẩn bị được nguyên phụ liệu làm thạch rau câu đúng tiêu chuẩn kỹ thuật;
- Thực hiện được các thao tác để làm thạch rau câu theo đúng trình tự và yêu cầu kỹ thuật để có sản phẩm bảo đảm chất lượng, hiệu quả kinh tế và an toàn thực phẩm;
- Phát hiện và xử lý được các sự cố xảy ra thông thường khi làm thạch rau câu;
- Kiểm tra được chất lượng sản phẩm thạch rau câu bằng phương pháp cảm quan;
- Rèn luyện thái độ làm việc nhanh nhẹn, chăm chỉ, cẩn thận.

1. Giới thiệu chung về thạch rau câu

1.1. Đặc điểm các loại thạch rau câu



Bột rau câu giòn agar

- được chiết xuất từ tảo đỏ, chứa nhiều khoáng chất phong phú như calcium, sắt, phosphore...
- đông đặc và kết dính cao, làm thạch, rau câu truyền thống có độ cứng, xốp



Bột rau câu dẻo jelly

- Được sản xuất từ 100% rong biển tự nhiên, không thêm chất phụ gia
- Khi đông sẽ có độ dẻo, cứng rất ngon miệng



Bột rau câu dẻo Konnyaku

- Thành phần chính được chiết xuất từ cây Konjac (thuộc họ Nưa và mọc ở Châu Á) có độ an toàn thực phẩm cao, bột có màu trắng trong
- Khi đông sẽ có độ dẻo và dai

Rau câu agar có nguồn gốc từ thực vật

Không hoà tan trong nước lạnh, hoà tan hoàn toàn khi đun nóng, nếu để nguội sẽ đông lại thành một khối.

Nếu trong dung dịch có 0.2% aga khi làm lạnh sẽ đông tụ.

Cho đường vào dung dịch aga sẽ tạo được dạng đông tụ hỗn hợp.

Trong môi trường acid thì khả năng tạo đông của aga giảm, mức độ giảm khá lớn khi tăng nhiệt độ

1.2. Lưu ý khi sử dụng rau câu

Khi sử dụng rau câu nên đong bằng cách cân vì nếu đong bằng thìa sẽ có sự chênh lệch về trọng lượng giữa các sản phẩm rau câu của các thương hiệu khác nhau. Định lượng rau câu cần dùng để làm đông chất lỏng có thể thay đổi tùy theo từng nhãn hiệu

Đối với rau câu giòn nên ngâm trong nước khoảng 1 giờ rồi mới đun. Việc này giúp cho sản phẩm đông chắc hơn và ít chảy nước sau khi gỡ khuôn. Để thạch đông trong tủ lạnh qua đêm (tối thiểu 8 giờ) rồi mới gỡ ra khỏi khuôn hạn chế bị chảy nước

Áp dụng tăng giảm tỉ lệ nước để tăng giảm độ dẻo của rau câu. 10 gam gói bột rau câu dẻo có thể pha với 600 - 800 ml hoặc 1 lít nước, nếu có nguyên liệu khác như sữa, cà phê thì giảm lại.

Khi nấu rau câu dẻo, nên trộn với đường rồi rắc từ từ vào nước khuấy đều. Hoặc đun nước sôi rồi mới từ từ rắc bột rau câu vào, đồng thời khuấy liên tục cho đến khi hết gói bột. Khi rắc hết bột thì tăng lửa to lên 1 chút và khuấy cho tan, không bật lửa lớn liên tục sẽ làm rau câu nổi bọt và dễ trào ra ngoài.

Đun cho bột rau câu tan hoàn toàn rồi mới cho các nguyên liệu khác như nước cốt dừa, sữa tươi ... vào khuấy nhanh rồi đổ ra khuôn. Không đun các nguyên liệu này ngay từ đầu vì dễ bị tách ra và ảnh hưởng đến hương vị của rau câu.

Sản phẩm bảo quản lạnh và sử dụng trong vòng 3 ngày.

1.3. Tiêu chuẩn sản phẩm thạch rau câu

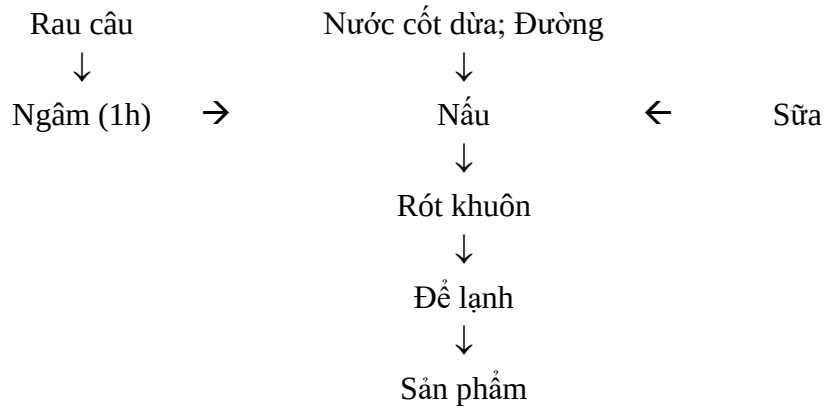
- Trạng thái đồng nhất
- Không bị tách nước
- Hình dáng đẹp
- Độ cứng (dẻo) vừa phải



1.4. Thực đơn làm thạch rau câu

Stt	Tên nguyên liệu	ĐVT	Số lượng	Ghi chú
<i>Lớp sữa dừa</i>				
1	Nước	ml	350	
2	Bột rau câu giòn	gam	6	
3	Nước cốt dừa	ml	200	
4	Muối	Gam	1	
5	Sữa đặc	ml	75	
6	Vani	ống	1	
7	Đường	Gam	120	
<i>Lớp cacao</i>				
1	Ca cao	Gam	5	
2	Nước nóng	Gam	50	
3	Nước	Gam	650	
4	Agar	Gam	7	
5	Đường	Gam	200	

1.5. Sơ đồ quy trình làm thạch rau câu



2. Chuẩn bị dụng cụ thiết bị

- Dụng cụ cân đong; Dụng cụ chứa đựng; Khuôn; Nồi nấu
- Bếp điện hoặc bếp ga; tủ lạnh

3. Chuẩn bị nguyên liệu

- Chọn đúng nguyên liệu cần thiết cho bài thực hành.
- Cân nguyên liệu theo thực đơn, mỗi nguyên liệu đựng trong chén bát riêng.

4. Thực hành làm thạch rau câu

4.1. Chuẩn bị lớp thạch sữa dừa

- Cho agar vào nước ngâm 1h
- Nước cốt dừa + muối+ sữa đặc+ vani+ đường đem đun ấm
- Đun sôi agar và nước, sau đó bổ sung hỗn hợp nước cốt dừa
- Giữ ấm để đổ khuôn

4.2. Chuẩn bị lớp thạch cacao

- Cho agar vào nước ngâm 1h
- Cacao + nước nóng đem khuấy tan
- Đun sôi agar, nước, đường sau đó bổ sung nước cacao
- Giữ ấm để rót khuôn

4.3. Phân lớp

- Đổ khuôn 100 ml lớp đen để se mặt
- Đổ tiếp 120 ml lớp trắng để se mặt
- Tiếp tục đổ khuôn xen kẽ các lớp cho đến hết

4.4. Làm lạnh

Cho khuôn thạch vào tủ lạnh 2h

5. Chế biến rau cau dừa

5.1. Nguyên liệu

Stt	Tên nguyên liệu	ĐVT	Số lượng	Ghi chú
<i>Lớp dừa đục</i>				
1	Nước cốt dừa	ml	500	
2	Rau cau dẻo	gam	5	
3	Đường	ml	50	
1	Nước dừa trong	ml	400	
2	Rau cau dẻo	Gam	4	

Stt	Tên nguyên liệu	ĐVT	Số lượng	Ghi chú
<i>Lớp dừa đục</i>				
3	Đường	Gam	45	

5.2. Các bước tiến hành

- Rau cau dẻo trộn đường
- Nước cốt dừa (nước dừa trong) đun sôi sau đó bỏ sung rau cau dẻo và đường vào đun đến sôi
- Rót khuôn phân 2-3 lớp
- Làm lạnh ít nhất 2h

6. Chế biến thạch rau câu dẻo nhân bánh flan

6.1. Nguyên liệu

Stt	Tên nguyên liệu	ĐVT	Số lượng	Ghi chú
1	Nước	ml	400	
2	Rau câu dẻo	gam	4	
3	Đường	ml	30	
4	Hương màu dứa	ml	5	
5	Flan	Hũ	10	

6.2. Các bước tiến hành

- Trộn đường và bột rau câu
- Đun sôi nước, cho hỗn hợp rau câu đường vào từ từ khuấy đều để sôi trong 5 phút.
- Tắt bếp
- Cho hương màu lá dứa vào khuấy đều.
- Đổ khuôn rau câu bánh flan: Chờ nước rau câu hơi nguội, đổ một lớp rau câu vào khuôn chờ cho se mặt lại thì cho phần bánh flan đã ủ lạnh vào giữa khuôn, sau đó đổ hỗn hợp rau câu lên trên cho ngập bánh và đầy khuôn. Để bánh ở ngoài một lúc cho nguội rồi cho tất cả vào trong tủ lạnh chừng 30 phút cho bánh đông lại và chắc hơn



Hình. Đổ khuôn rau câu flan

7. Vệ sinh dụng cụ, máy móc

- Vệ sinh sạch sẽ các thiết bị máy móc dụng cụ.
- Lau bàn và xếp gọn bàn ghế
- Quét và lau chùi nhà xưởng

8. Đánh giá cảm quan sản phẩm

- Rau cau nhiều lớp: phân lớp đều, không tách lớp, vị ngọt vừa, độ cứng vừa phải
- Rau cau dừa: Thạch độ cứng vừa phải, vị ngọt béo, không tách lớp, tách nước, hình dáng đẹp.
- Rau cau dẻo nhân flan: Cắt đôi thành phẩm, xuất hiện 2 lớp sản phẩm trông rất bắt mắt; ăn vào vừa mềm vừa giòn dai, vị hỗn hợp xen lẫn.



Thạch dừa cacao



Thạch sữa dừa



Thạch rau cau dẻo flan

9. Nêu sự cố, nguyên nhân và cách khắc phục

TT	Lỗi sản phẩm/ lỗi thao tác	Nguyên nhân	Biện pháp khắc phục

B. Câu hỏi và bài tập

Câu 1: Hãy cho biết nguyên liệu dùng làm thạch rau câu?

Câu 2: Hãy cho biết dụng cụ thiết bị dùng làm thạch rau câu?

Câu 3: Hãy mô tả quy trình làm thạch rau câu?

Câu 4: Hãy mô tả yêu cầu chất lượng sản phẩm thạch rau câu?

Câu 5: Hãy nêu các sự cố, nguyên nhân và cách khắc phục?

C. Ghi nhớ

- Các nguyên phụ liệu, dụng cụ thiết bị làm thạch rau câu
- Quy trình làm thạch rau câu
- Thực hiện các thao tác làm thạch rau câu đúng yêu cầu kỹ thuật
- Tiêu chuẩn chất lượng của sản phẩm thạch rau câu
- Xử lý được các sự cố thông thường

BÀI 12. CHẾ BIẾN PANNA COTTA



Mục tiêu:

- Thực hiện lựa chọn, sử dụng, vệ sinh các thiết bị, dụng cụ làm Pana Cotta đúng yêu cầu kỹ thuật;
- Chuẩn bị được nguyên phụ liệu làm Pana Cotta đúng tiêu chuẩn kỹ thuật;
- Thực hiện được các thao tác để làm Pana Cotta theo đúng trình tự và yêu cầu kỹ thuật để có sản phẩm bảo đảm chất lượng, hiệu quả kinh tế và an toàn thực phẩm;
- Phát hiện và xử lý được các sự cố xảy ra thông thường khi làm Pana Cotta;
- Kiểm tra được chất lượng sản phẩm Pana Cotta bằng phương pháp cảm quan;
- Rèn luyện thái độ làm việc nhanh nhẹn, chăm chỉ, cẩn thận.

1. Giới thiệu chung về Panna Cotta

1.1. Đặc điểm sản phẩm Panna Cotta

Theo tiếng Ý, nghĩa của từ “Panna Cotta” là “kem nấu”, đây là một món ngọt dùng cho tráng miệng hoặc đơn giản chỉ là một món bánh Pudding cơ bản được làm từ kem, sữa, đường và gelatin.

Panna Cotta có phiên bản đầu tiên bắt nguồn ở Bắc Ý, lúc này người ta làm đông kem sữa với xương cá (trong xương cá có collagen làm kem sữa đông lại) để thành một món “kem sữa chế biến” (theo nghĩa đen). Khi nền công nghiệp làm bánh phát triển, người ta phát hiện ra gelatin, vì vậy, Panna Cotta ngày nay luôn được chế biến với gelatin trong nguyên liệu để tạo được độ đông đặc vừa phải và cảm giác mịn màng cho chiếc bánh. Với kết cấu đặc biệt này, miếng bánh khi ăn sẽ có cảm giác tan dần trong miệng cực kì thú vị.

Không chỉ vậy, Panna Cotta còn có hương vị rất đa dạng tùy thuộc vào ý thích của người làm bằng cách thay đổi cách sử dụng bơ, sữa để làm bánh. Chẳng hạn, bạn có thể dùng sữa và trái cây xay nhuyễn để làm một món bánh Panna Cotta mềm, mỏng với vị trái cây lẩn át vị sữa hoặc sử dụng hoàn toàn kem sữa để là một chiếc bánh có vị béo ngậy, đậm vị sữa.

Tuy có nguồn gốc từ Ý nhưng cho đến thời điểm hiện tại, Panna Cotta đã cực kì phổ biến và được yêu thích ở hầu hết các nền ẩm thực trên thế giới. Ở Việt Nam, Panna Cotta không chỉ được sử dụng như một món bánh tráng miệng mà còn là một món ăn nhẹ được giới trẻ cực kì yêu thích. Ngày nay, ở các cửa hàng bánh ngọt hay tiệm cà phê – bánh, Panna Cotta là một trong những món bánh được ưa chuộng và rất đắt khách..



Hình. Một số sản phẩm Panna cotta

Panna Cotta không chỉ là một món tráng miệng cực kì được yêu thích ở các nhà hàng mà còn được nhiều người lựa chọn để có thể chế biến tại nhà. Lý do khiến Panna Cotta thực sự là một món tráng miệng hoàn hảo, đó là:

- Panna cotta dễ làm và làm rất nhanh
- Panna cotta không chứa gluten (là một protein có thể gây những vấn đề sức khỏe)
- Panna cotta có thể ít đường, không đường, hoặc đường trái cây
- Panna cotta dễ dàng làm từ trứng và không cần đến sữa
- Có thể ăn chay với panna cotta

1.2. Tiêu chuẩn sản phẩm Panna Cotta

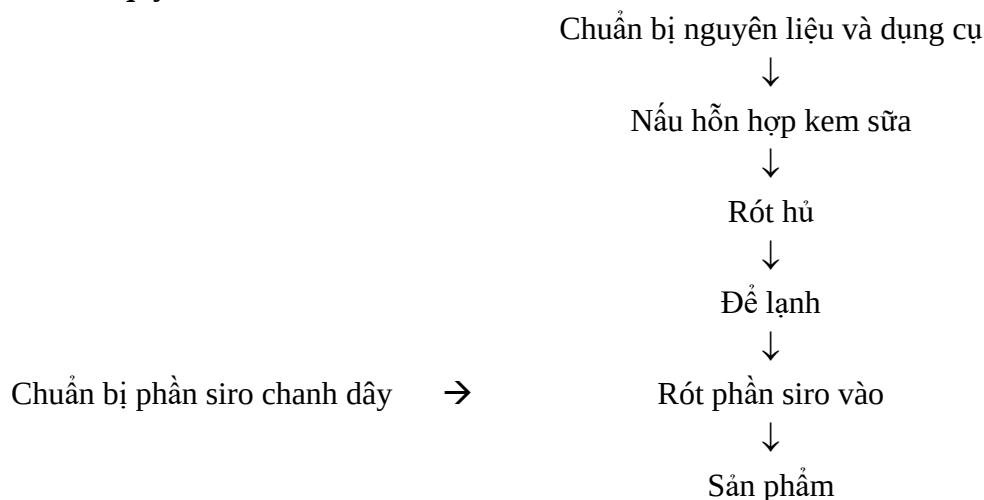
- Trạng thái đồng nhất
- Độ đặc vừa phải, cấu trúc mịn màng
- Thơm mùi sữa
- Đậm vị sữa



1.3. Thực đơn làm Panna Cotta

Stt	Tên nguyên liệu	ĐVT	Số lượng	Ghi chú
Phần Panna cotta				
1	Sữa tươi không đường	g	200	
2	Whipping	g	200	
3	Đường	g	66	
4	Vani	ống	2	
5	Gelatin	lá	2	
Phần siro chanh dây				
1	Chanh dây	Quả	3	
2	Đường	g	30	
3	Nước	ml	20	

1.4. Sơ đồ quy trình làm Panna Cotta



2. Chuẩn bị dụng cụ, thiết bị

- Dụng cụ cân đo; Dụng cụ chứa đựng; Hủ, ly đựng; Nồi nấu

- Bếp điện hoặc bếp ga; Tủ lạnh

3. Chuẩn bị nguyên liệu

- Chọn đúng nguyên liệu cần thiết cho bài thực hành.
- Cân nguyên liệu theo thực đơn, mỗi nguyên liệu đựng trong chén bát riêng.

4. Thực hành làm Panna Cotta

4.1. Nấu hỗn hợp kem sữa

Ngâm gelatin trong nước lạnh



- Lượng nước: ngập gelatin
- t^0 nước ngâm: 10-15 0 C
- Thời gian: 10 phút
- Gelatin nở mềm

Cho (sữa tươi + kem tươi + đường) vào nồi



Sữa tươi, kem tươi, đường không dính thành nồi

Gia nhiệt hỗn hợp kem sữa



Nhiệt độ hỗn hợp kem sữa: 60-70 0 C

Vớt gelatin



Không hao hụt gelatin

Hoà tan gelatin vào hỗn hợp kem sữa



- Khuấy đều
- Hỗn hợp đồng nhất

Rót ly



- Từ 2/3-3/4 ly
- Sữa không dính miệng ly

Làm lạnh



- Nhiệt độ: 1-5⁰C
- Thời gian: 2 giờ

4.2. Chuẩn bị phần siro chanh dây

- Chanh dây 3 quả được cắt đôi sau đó cho lọc qua rây bỏ hạt (hoặc để nguyên hạt). Cho vào nồi, thêm 20ml nước, mở lửa vừa cho sôi nhẹ, sau đó cho đường 30 g khuấy đến khi tan rồi tắt bếp.

4.3. Tạo lớp

Rót phần siro chanh dây vào phần panna cotta đã đông tụ hoàn toàn.

Kiểm tra trạng thái
Panna Cotta



- Không làm rách mặt Panna Cotta
- Panna Cotta đã se mặt

Rót siro chanh dây



- Rót nhẹ nhàng
- Phủ hết mặt Panna Cotta

4.4. Trang trí sản phẩm

Đặt nguyên liệu trang trí lên sản phẩm



Hài hòa màu sắc

5. Vệ sinh dụng cụ, máy móc

- Vệ sinh sạch sẽ các thiết bị máy móc dụng cụ.
- Lau bàn và xếp gọn bàn ghế
- Quét và lau chùi nhà xưởng

6. Đánh giá cảm quan sản phẩm

Panna cotta có trạng thái đồng nhất, độ đặc vừa phải, cấu trúc mịn màng, thơm mùi sữa, vị chua của chanh dây hòa quyện.

7. Nêu sự cố, nguyên nhân và cách khắc phục

TT	Lỗi sản phẩm/ lỗi thao tác	Nguyên nhân	Biện pháp khắc phục

B. Câu hỏi và bài tập

Câu 1: Hãy cho biết nguyên liệu dùng làm Panna Cotta?

Câu 2: Hãy cho biết dụng cụ thiết bị dùng làm Panna Cotta?

Câu 3: Hãy mô tả quy trình làm Panna Cotta?

Câu 4: Hãy mô tả yêu cầu chất lượng sản phẩm Panna Cotta?

Câu 5: Hãy nêu các sự cố, nguyên nhân và cách khắc phục?

C. Ghi nhớ

- Các nguyên phụ liệu, dụng cụ thiết bị làm Panna Cotta
- Quy trình làm Panna Cotta
- Thực hiện các thao tác làm Panna Cotta đúng yêu cầu kỹ thuật
- Tiêu chuẩn chất lượng của sản phẩm Panna Cotta
- Xử lý được các sự cố thông thường

BÀI 13. CHẾ BIẾN BÁNH MOUSSE



Mục tiêu:

- Thực hiện lựa chọn, sử dụng, vệ sinh các thiết bị, dụng cụ làm bánh Mousse đúng yêu cầu kỹ thuật;
- Chuẩn bị được nguyên phụ liệu làm bánh Mousse đúng tiêu chuẩn kỹ thuật;
- Thực hiện được các thao tác để làm bánh Mousse theo đúng trình tự và yêu cầu kỹ thuật để có sản phẩm bảo đảm chất lượng, hiệu quả kinh tế và an toàn thực phẩm;
- Phát hiện và xử lý được các sự cố xảy ra thông thường khi làm bánh Mousse;
- Kiểm tra được chất lượng sản phẩm bánh Mousse bằng phương pháp cảm quan;
- Rèn luyện thái độ làm việc nhanh nhẹn, chăm chỉ, cẩn thận.

A. Nội dung:

1. Giới thiệu chung về sản phẩm Mousse

1.1. Khái niệm

Mousse là dòng bánh có nhiều kem ít bánh, thường được dùng để tráng miệng hoặc ăn vặt. Thành phần cơ bản của Mousse là một lớp bánh gato mỏng phía bên dưới bánh. Phần bánh được trộn cùng với những nguyên liệu như: Chocolate, Caramel, chanh leo, cam, phô mai nướng... Khi thưởng thức bánh Mousse, bạn sẽ cảm nhận được sự mềm mại, mát lạnh và cảm nhận được kem đang tan chảy trong miệng cùng với vị thơm của kem bơ và kem tươi. Bánh Mousse được xem là kén người ăn hơn những dòng bánh khác, tuy nhiên đối với ai đã từng thưởng thức qua đều nhớ mãi món bánh này..

1.2. Đặc điểm sản phẩm

Thành phần cơ bản của Mousse là một lớp gato mỏng, phần bánh khá ít bên dưới. Mousse trong tiếng Pháp có nghĩa là “bọt” đúng như tính chất của bánh. Bạn sẽ dễ dàng cảm nhận được độ mát lạnh của kem, hương vị đậm đà, mềm mịn của bánh quyện cùng. Mousse được làm từ lòng trắng trứng kèm theo hương vị chocolate hoặc trái cây. Mousse thường được làm món tráng miệng trong nhiều bữa tiệc.

Mặc dù Mousse kén người ăn hơn do vị béo khá ngậy của bánh, thế nhưng bạn khó có thể cưỡng lại sức hấp dẫn của Mousse một khi đã bị chinh phục vị giác. Mousse sẽ ngon hơn khi bạn thưởng thức vào mùa hè, vừa giải khát tốt, vừa thỏa mãn hương vị.

Nguyên liệu cơ bản để làm Mousse là kem tươi, gelatin và lòng trắng trứng. Tùy vào sở thích và khẩu vị của mỗi người mà bạn có thể thay đổi lòng trắng trứng bằng kem tươi. Lòng trắng trứng sẽ dành cho những ai yêu thích vị xốp của bánh, còn lớp kem tươi sẽ giúp lớp Mousse mềm mịn hơn.

Gelatin được sử dụng để lớp Mousse đông lại. Nếu bạn đang ăn chay, hãy thay thế Gelatin bằng Agar được làm từ các nguyên liệu thực vật. Tuy nhiên, Agar cứng và giòn hơn Gelatin, vì vậy nếu sử dụng Agar hãy lưu ý một lượng vừa phải để bánh vẫn giữ được độ mềm mịn nhất định

1.3. Một chú ý khi làm Mousse

a. Lưu ý về Gelatin

Gelatin là một nguyên liệu không thể thiếu của Mousse. Nó có vai trò như một chất làm đông, giúp cho những chiếc bánh được đông lại nhưng không quá cứng như aga.

Khi dùng Gelatin phải ngâm qua nước lạnh khoảng 10 – 15 phút để gelatin nở ra rồi mới dùng nhiệt độ cao làm gelatin tan chảy. Bạn lưu ý, không được dùng gelatin trực tiếp vào nước nóng nhé. Vì nếu cho trực tiếp vào nước nóng, gelatin sẽ mất tác dụng và bánh của bạn sẽ thất bại.

b. Lưu ý về kem tươi



Nên dùng kem Whipping cream để làm Mousse vì bánh sẽ thơm ngon hơn khi dùng Whipped cream. Whipping cream có tác dụng làm cho bánh được xốp, mềm. Khi đánh bông kem tươi, lưu ý chỉ nên đánh đến khi kem bông mềm. Tránh đánh quá lâu, kem sẽ bị tách nước, không thể khôi phục được. Và tất nhiên bạn sẽ phải làm lại từ đầu.

Khi đánh kem với tốc độ cao thì sẽ thấy kem đặc dần lại. Lúc này có thể giảm bớt tốc độ đánh, và để ý, nếu thấy có vân xuất hiện trên mặt kem khi chạy máy, ấn que đánh xuống có vết lún, quẹt thử thấy kem đọng lại trên đầu ngón tay, bông và xốp như gel vuốt tóc thì dừng lại.

c. Lưu ý về nguyên liệu làm Mousse

Ngoài hai nguyên liệu cơ bản kem tươi và gelatin thì những nguyên liệu còn lại sẽ thay đổi tùy theo loại mousse. Nhưng bạn lưu ý phải dùng những nguyên liệu tươi ngon nhất để những chiếc bánh có vị hoàn hảo nhé.

d. Lưu ý về khuôn bánh Mousse



Có thể tận dụng những chiếc cốc nhà mình để làm khuôn cho Mousse nhưng nên chọn những chiếc cốc thủy tinh, bánh sẽ trông đẹp và hấp dẫn hơn rất nhiều. Còn nếu muốn những chiếc bánh hình đặc biệt thì có thể dùng khuôn riêng.

1.4. Một số loại bánh mousse phổ biến hiện nay

- Với sự đa dạng trong cách phối liệu làm nên các cốt bánh cupcake có mùi vị khác nhau.



Mousse chanh dây



Mousse xoài



Mousse trà xanh



Mousse chocolate

1.5. Tiêu chuẩn sản phẩm Mousse

Mousse cần bảo quản trong tủ lạnh vì nếu để ở nhiệt độ 27⁰C trở lên mousse sẽ mềm và chảy nước khá nhanh.

Mousse chanh dây có vị ngậy của kem sữa, vị chua ngọt vừa phải của hỗn hợp chanh dây. Là món tráng miệng rất thích hợp với tiết trời mùa hè.

1.6. Thực đơn làm Mousse

<i>tt</i>	<i>Tên nguyên liệu</i>	<i>ĐVT</i>	<i>Số lượng</i>	<i>Ghi chú</i>
Phần đế bánh				
1	Bột mỳ	g	100	
2	Trứng	g	280	
3	Đường	g	100	
4	Bột bắp	g	16	
5	Sữa tươi	g	50	
6	Dầu	g	50	
7	Vani	g	3	
8	Nước cốt chanh		¼ quả	
Phần kem				
1	Whipping	G	400	
2	Đường	G	100	
Phần chanh dây				
1	Chanh dây	Quả	10	160 ml nước cốt
2	Đường	g	100	
3	Nước	ml	40	
4	Gelatin	Lá	4	

1.7. Sơ đồ quy trình làm Cupcake

Chuẩn bị nguyên liệu và dụng cụ



Làm đế bánh



Nấu phần chanh dây



Đánh kem



Rót khuôn



Làm lạnh



Rót lớp màng



Làm lạnh



Sản phẩm

2. Chuẩn bị dụng cụ, máy móc, thiết bị, bao bì

2.1. Máy móc, dụng cụ

Để sản xuất cupcake, cần có những dụng cụ, máy móc sau:

TT	Thiết bị , dụng cụ	Đơn vị tính	Số lượng	Ghi chú
1	Máy đánh cầm tay	Cái	2	
2	Lò nướng	Cái	1	
3	Thố trộn bột	Cái	2	
4	Rây	Cái	2	
5	Chén nhựa	Cái	10	
6	Cân	Cái	2	
7	Muỗng	Cái	5	
8	Cây trộn bột	Cái	2	
9	Giấy lót bánh bông lan	Cái	50	
10	Khuôn	Cái	6	

2.2. Chuẩn bị

- Chọn ra những dụng cụ cần thiết cho bài thực hành.
- Vệ sinh sạch sẽ tất cả các dụng cụ, bàn thao tác và máy móc, thiết bị liên quan đến bài thực hành.
- Cài đặt lò nướng 180°C lửa trên và lửa dưới
- Chuẩn bị khuôn: quét dầu chống dính (đối với khuôn không có lớp chống dính) và đặt giấy lót vào khuôn

3. Chuẩn bị nguyên liệu

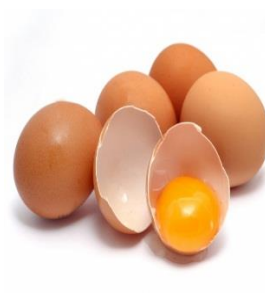
- Chọn đúng nguyên liệu cần thiết cho bài thực hành.
- Cân nguyên liệu theo thực đơn, mỗi nguyên liệu đựng trong chén bát riêng.
- Xay mịn đường
- Vắt chanh thu nước cốt



Bột mỳ



Đường



Trứng



Sữa KĐ



Chanh



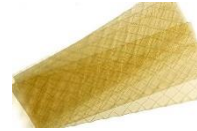
Dầu



Bơ



Vani



Chanh dây

Bột bắp

Whipping cream

Gelatin

4. Thực hành làm bánh cupcake

4.1. Làm đế bánh

- Cách làm giống bánh sponge. Làm tám bánh mỏng cỡ 1,5cm.
- Dùng khuôn tròn đường kính 16cm cắt bánh làm nhiều tám tròn

4.2. Nấu phần chanh dây

- Ngâm 4 lá gelatin trong nước đá trong 10 phút.
- Rửa sạch chanh dây, cắt đôi, múc lấy phần thịt.
- Lọc chanh dây qua rây, dùng thìa chà để thịt quả và nước rơi qua rây, bỏ hạt (chỉ giữ lại 1 ít hạt để trang trí bề mặt).

*) *Lưu ý:* Vỏ chanh dây có thể giữ lại để trang trí hỗn hợp kem:

- + Rửa lại vỏ chanh, bóc các phần màng bám trên lớp vỏ nếu có.
- + Pha 500ml nước muối, cho vỏ chanh vào ngâm trong 30ph.
- + Rửa lại bằng nước sạch
- + Để ráo vỏ.



Mousse chanh dây

- Đun 200ml nước chanh dây đến sôi nhẹ, để lửa vừa. Thêm 100g đường vào khuấy đến khi tan đều. Tắt bếp. Cho gelatin đã ngâm vào.

- Chia hỗn hợp chanh dây làm 2 phần. 1 phần để trộn vào hỗn hợp kem. Phần còn lại để làm thạch gương.

- Để hỗn hợp nguội đến nhiệt độ phòng

4.3. Đánh kem

- Đánh kem tươi với đường đến khi kem đạt bông mềm. Lưu ý không đánh kem quá cứng sẽ làm kem bị tách nước khi trộn với hỗn hợp chanh dây.

- Trộn phần hỗn hợp chanh dây (khoảng 120ml) đã chuẩn bị với phần kem vừa đánh. Ném thử kem thấy vị chua ngọt cân bằng là được.

- Rót phần kem vào khuôn đã chứa sẵn lớp bánh sponge, dàn đều kem, thò nhẹ khuôn cho bề mặt phẳng đều.

- Tiếp tục phủ lên bề mặt kem 1 lớp bánh sponge, rồi 1 lớp kem (nếu muốn làm 2 lớp bánh sponge trong Mousse)

Hoặc có thể rót phần kem vào các vỏ chanh dây đã làm sạch ở trên

- Cho vào tủ lạnh khoảng 1h để phần kem đông lại

4.4. Làm phần thạch gương

- Khi phần kem đã đông, lấy phần hỗn hợp chanh dây còn lại ở bước (c) đổ dàn đều lên trên bề mặt. Có thể trang trí thêm 1 ít hạt chanh dây lên trên bề mặt này.

- Cho sản phẩm vào tủ lạnh để đông hoàn toàn.

5. Vệ sinh dụng cụ, máy móc

- Tắt lò nướng
- Vệ sinh sạch sẽ các thiết bị máy móc dụng cụ.
- Lau bàn và xếp gọn bàn ghế
- Quét và lau chùi nhà xưởng
- Tắt các thiết bị điện (máy móc, quạt, đèn) trước khi ra khỏi phòng

6. Đánh giá cảm quan sản phẩm

Sau khi chế biến, với lượng nguyên liệu trên, yêu cầu cần đạt được là:

TT	Sản phẩm	Số lượng	Tiêu chuẩn/yêu cầu
1	Phần đế bánh		Giống bài bánh bông lan
2	Phần Mousse		Mềm, mịn, vị chua vừa phải
3	Phần gương		Trong suốt, đông, mềm

Tính hiệu suất thu hồi

Hiệu suất thu hồi = (Khối lượng bánh thu được *100)/ khối lượng của tất cả các nguyên liệu.

7. Nêu sự cố, nguyên nhân và cách khắc phục

TT	Lỗi sản phẩm/ lỗi thao tác	Nguyên nhân	Biện pháp khắc phục

B. Câu hỏi và bài tập

Câu 1: Hãy cho biết nguyên liệu dùng làm mousse chanh dây?

Câu 2: Hãy cho biết dụng cụ thiết bị dùng làm mousse chanh dây?

Câu 3: Hãy mô tả quy trình làm mousse chanh dây?

Câu 4: Hãy mô tả yêu cầu chất lượng sản phẩm mousse chanh dây

Câu 5: Hãy nêu các sự cố, nguyên nhân và cách khắc phục?

C. Ghi nhớ

- Các nguyên phụ liệu, dụng cụ thiết bị làm mousse chanh dây
- Quy trình làm mousse chanh dây
- Thực hiện các thao tác làm mousse chanh dây đúng yêu cầu kỹ thuật
- Tiêu chuẩn chất lượng của sản phẩm mousse chanh dây
- Xử lý được các sự cố thông thường

HƯỚNG DẪN GIẢNG DẠY MÔ ĐUN

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

- *Vị trí:* Chế biến bánh và món tráng miệng cơ bản là mô đun chuyên môn bắt buộc trong chương trình đào tạo. Mô đun được bố trí giảng dạy sau các môn học cơ sở của nghề.
- *Tính chất:* Đây là mô đun tích hợp giữa lý thuyết và thực hành, đun trang bị cho người học các kiến thức cơ bản về nguyên liệu, dụng cụ, máy móc thiết bị chế biến bánh và món tráng miệng, các bước thực hiện và yêu cầu chế biến ra sản phẩm bánh và các món tráng miệng cụ thể.
- *Ý nghĩa và vai trò của môn học/mô đun:* Đây là mô đun cung cấp kiến thức lý thuyết và rèn luyện kỹ năng nghề nghiệp và là một trong những mô đun điều kiện để xét công nhận tốt nghiệp (điểm tổng kết mô đun phải đạt từ C⁻ trở lên).

II. Mục tiêu của mô đun:

1. Kiến thức

- Mô tả được cách sử dụng các dụng cụ, máy móc trong chế biến bánh và món tráng miệng;
- Trình bày được cách lựa chọn, bảo quản nguyên liệu trong chế biến bánh và món tráng miệng;
- Mô tả được quy trình và thao tác chế biến một số loại bánh và món tráng miệng (qui bơ, cupcake, bánh mì sandwich, bánh da lợn, kem plan, chè hoa cau, sữa chua);
- Mô tả được chỉ tiêu của các sản phẩm bánh và các món tráng miệng (qui bơ, cupcake, bánh mì sandwich, bánh da lợn, kem plan, chè hoa cau, sữa chua);
- Trình bày được các biện pháp để đảm bảo an toàn lao động, an toàn vệ sinh thực phẩm trong chế biến bánh và món tráng miệng;
- Vận dụng các kiến thức đã học vào trong đời sống hàng ngày và công việc.

2. Kỹ năng

- Sử dụng được các dụng cụ, máy móc trong chế biến bánh và món tráng miệng;
- Lựa chọn và bảo quản được các nguyên liệu trong chế biến bánh và món tráng miệng;
- Thao tác được một số kỹ thuật cơ bản (tạo khối bột nhào, tạo dịch nhũ tương, đánh kem bơ, hấp, nướng, tạo hình, nặn bánh, nặn kem bơ, rót khuôn) khi chế biến bánh và món tráng miệng;
- Chế biến được một số loại bánh và các món tráng miệng (bánh qui bơ, bánh cupcake, bánh mì ngọt, kem plan, thạch rau cau, sữa chua) theo đúng qui trình, đảm bảo các chỉ tiêu chất lượng, dinh dưỡng và an toàn vệ sinh thực phẩm;
- Nhận biết và xử lý được các sự cố thông thường xảy ra khi chế biến bánh và món tráng miệng.

3. Năng lực tự chủ và trách nhiệm

- Biết được yêu cầu, tiêu chuẩn, kết quả đối với công việc chế biến bánh và món tráng miệng;
- Có khả năng tiếp nhận, ghi chép thông tin theo yêu cầu của công việc chế biến bánh và món tráng miệng;
- Có khả năng thực hiện các nhiệm vụ chế biến bánh và món tráng miệng và chịu trách nhiệm đối với kết quả công việc của mình.
- Tuân thủ các quy định của mô đun;
- Có khả năng làm việc nhóm và nghiêm túc, sẵn sàng hợp tác, chia sẻ với các thành viên trong nhóm;
- Có ý thức bảo vệ tài sản của Trường.

III. Tài liệu tham khảo

- [1]. Thảo Ngân (2007), *Các món tráng miệng tập 1*, NXB Văn hóa Thông tin
- [2]. Thảo Ngân (2007), *Các món tráng miệng tập 2*, NXB Văn hóa Thông tin.
- [3]. Nguyễn Khánh Quỳnh Ngân (2015), *Văn hóa ẩm thực*, trường Cao đẳng nghề Sài Gòn.
- [4]. Giáo trình Bánh và món ăn tráng miệng, Trường Cao đẳng nghề