



TỔNG CỤC DU LỊCH VIỆT NAM PHỐI HỢP VỚI ỦY BAN CHÂU ÂU  
DỰ ÁN PHÁT TRIỂN NGUỒN NHÂN LỰC DU LỊCH VIỆT NAM



## TIÊU CHUẨN KỸ NĂNG NGHỀ DU LỊCH VIỆT NAM (VTOS)

CÁC TIÊU CHUẨN VTOS LÀ MỘT TRONG NHỮNG KẾT QUẢ CHÍNH CỦA DỰ ÁN,  
ĐƯỢC XÂY DỰNG CHO 13 NGHỀ Ở TRÌNH ĐỘ CƠ BẢN NHƯ SAU:

### Khách sạn

#### KỸ THUẬT LÀM BÁNH ÂU

NGHIỆP VỤ NHÀ HÀNG  
KỸ THUẬT CHẾ BIẾN MÓN ĂN ÂU  
KỸ THUẬT CHẾ BIẾN MÓN ĂN VIỆT NAM  
NGHIỆP VỤ AN NINH KHÁCH SẠN  
NGHIỆP VỤ BUỒNG  
NGHIỆP VỤ LỄ TÂN  
NGHIỆP VỤ ĐẶT GIỮ BUỒNG KHÁCH SẠN  
NGHIỆP VỤ QUẢN LÝ KHÁCH SẠN NHỎ

### Lữ hành

NGHIỆP VỤ ĐIỀU HÀNH TOUR  
NGHIỆP VỤ ĐẠI LÝ LỮ HÀNH  
NGHIỆP VỤ ĐẶT CHỖ LỮ HÀNH  
NGHIỆP VỤ HƯỚNG HẪN DU LỊCH

#### VĂN PHÒNG BAN QUẢN LÝ DỰ ÁN

Tầng 2, Nhà 6, Khách sạn Kim Liên 2, số 7 Đào Duy Anh, Hà Nội, Việt Nam  
Tel. (84 43) 577 0663 | Fax: (84 43) 577 0665 | Email:hrdt@hrdtourism.org.vn  
Website: www.hrdtourism.org.vn

Ấn phẩm này được thực hiện với sự giúp đỡ của Liên minh châu Âu. Toàn bộ nội dung ấn phẩm do Dự án Phát triển nguồn nhân lực du lịch Việt Nam chịu trách nhiệm và không phản ánh quan điểm của Liên minh châu Âu ở bất cứ góc độ nào.

TIÊU CHUẨN KỸ NĂNG NGHỀ DU LỊCH VIỆT NAM  
KỸ THUẬT LÀM BÁNH ÂU

TRÌNH ĐỘ CƠ BẢN



TỔNG CỤC DU LỊCH VIỆT NAM  
HỘI ĐỒNG CẤP CHỨNG CHỈ NGHIỆP VỤ DU LỊCH VIỆT NAM



TIÊU CHUẨN KỸ NĂNG NGHỀ  
DU LỊCH VIỆT NAM

KỸ THUẬT LÀM BÁNH ÂU



TRÌNH ĐỘ CƠ BẢN

TIÊU CHUẨN KỸ NĂNG NGHỀ  
DU LỊCH VIỆT NAM

# KỸ THUẬT LÀM BÁNH ÂU

TRÌNH ĐỘ CƠ BẢN

CƠ QUAN PHÁT HÀNH

**DỰ ÁN PHÁT TRIỂN NGUỒN NHÂN LỰC DU LỊCH VIỆT NAM**

**Văn phòng Ban quản lý Dự án**

Tầng 2, nhà 6, khách sạn Kim Liên 2,  
số 7 Đào Duy Anh, Hà Nội, Việt Nam

Tel. (84-4) 3577 0663

Fax: (84-4) 3577 0665

Email: [hrdt@hrdtourism.org.vn](mailto:hrdt@hrdtourism.org.vn)

Webside: [www.hrdtourism.org.vn](http://www.hrdtourism.org.vn)

## Lời cảm ơn

Tài liệu Tiêu chuẩn kỹ năng nghề du lịch Việt Nam và Tài liệu đào tạo phục vụ Chương trình Phát triển Đào tạo viên được xây dựng trong khuôn khổ triển khai Dự án “Phát triển nguồn nhân lực du lịch Việt Nam” do EU tài trợ. Những thông tin quý báu trong các cuốn tài liệu này có được nhờ sự đóng góp về kiến thức cũng như kinh nghiệm của nhiều chuyên gia quốc tế và Việt Nam trong lĩnh vực du lịch. Nhân dịp xuất bản các cuốn tài liệu này, Ban Quản lý Dự án Phát triển nguồn nhân lực Du lịch Việt Nam xin được bày tỏ sự biết ơn chân thành đối với những cá nhân và tập thể đã tham gia vào quá trình xây dựng hoàn thiện các tài liệu này.

Chúng tôi xin trân trọng cảm ơn Phái đoàn ủy ban Châu Âu tại Việt Nam về sự hỗ trợ quý báu về kỹ thuật và tài chính để xây dựng và xuất bản các cuốn tài liệu này thông qua Dự án "Phát triển nguồn nhân lực Du lịch Việt Nam".

Chúng tôi cũng xin được trân trọng cảm ơn sự chỉ đạo sát sao và những ý kiến đóng góp mang tính định hướng của Lãnh đạo Tổng cục Du lịch Việt Nam, Ban chỉ đạo Dự án trong suốt quá trình xây dựng các cuốn tài liệu này.

Chúng tôi cũng xin bày tỏ lời cảm ơn tới Hội đồng cấp chứng chỉ nghiệp vụ Du lịch Việt Nam (VTCB), trong đó có đại diện của Tổng cục Du lịch, Bộ Lao động Thương binh và Xã hội, Bộ Giáo dục và Đào tạo, Hiệp hội Du lịch Việt Nam, các trường du lịch vì những ý kiến đóng góp nhằm hoàn thiện nội dung các cuốn tài liệu này.

Chúng tôi đánh giá cao sự đóng góp của những người tham gia vào việc nghiên cứu, tổng hợp và biên soạn các cuốn tài liệu này, bao gồm những chuyên gia quốc tế và trong nước, giáo viên và giảng viên tại các trường du lịch, lãnh đạo các doanh nghiệp du lịch, các Đào tạo viên của Dự án cũng như toàn thể cán bộ nhân viên Ban quản lý Dự án.

Xin trân trọng cảm ơn.

# MỤC LỤC

<b>1</b>	<b>Giới thiệu Tiêu chuẩn kỹ năng nghề du lịch Việt Nam (VTOS) – Kỹ thuật làm bánh Âu</b>	<b>TRANG</b>
1.1	Thông tin chung	4
1.2	Tiêu chuẩn kỹ năng nghề du lịch Việt Nam	4
1.3	Bảng kỹ năng nghề	4
1.4	Cách sử dụng Tiêu chuẩn VTOS	5
<b>2</b>	<b>Tiêu chuẩn VTOS - Kỹ thuật làm bánh Âu</b>	
2.1	Tóm tắt công việc, chức danh và danh mục công việc	7
2.2	Các công việc và phần việc - Kế hoạch liên hoàn	8
2.3	Nội dung các công việc và phần việc	11

# GIỚI THIỆU TIÊU CHUẨN KỸ NĂNG NGHỀ DU LỊCH VIỆT NAM – KỸ THUẬT LÀM BÁNH ÂU



Tài liệu tiêu chuẩn kỹ năng nghề du lịch Việt Nam (Tiêu chuẩn VTOS) – Kỹ thuật làm bánh Âu dành cho nhân viên bếp làm bánh trong khách sạn, nhà hàng hoặc cơ sở kinh doanh tương tự, có trách nhiệm làm bánh ngọt và bánh mì kiểu châu Âu.

Tiêu chuẩn kỹ thuật làm bánh Âu được thiết kế hài hòa với các tiêu chuẩn quốc tế hiện nay, được điều chỉnh phù hợp với yêu cầu cụ thể của ngành du lịch Việt Nam.

## 1.1 THÔNG TIN CHUNG

Dự án Phát triển nguồn nhân lực du lịch Việt Nam là kết quả của Hiệp định tài chính giữa Liên minh châu Âu và Chính phủ Việt Nam.

Mục tiêu tổng thể của Dự án là “nâng cấp tiêu chuẩn và chất lượng nguồn nhân lực ngành du lịch Việt Nam, giúp Chính phủ và ngành duy trì chất lượng và số lượng đào tạo sau khi dự án kết thúc”. Cụ thể hơn, dự án có mục đích nâng cao và công nhận kỹ năng phục vụ của người lao động ở trình độ cơ bản trong ngành du lịch.

## 1.2 TIÊU CHUẨN KỸ NĂNG NGHỀ DU LỊCH VIỆT NAM

Tiêu chuẩn VTOS cho 13 nghề ở trình độ cơ bản là một trong số những thành quả chính của dự án, gồm:

Khách sạn		Lữ hành	
1	Nghiệp vụ Buồng	10	Nghiệp vụ Đại lý Lữ hành
2	Nghiệp vụ Lễ tân	11	Nghiệp vụ Điều hành Tour
3	Nghiệp vụ Nhà hàng	12	Hướng dẫn du lịch
4	Kỹ thuật chế biến món ăn Âu	13	Hệ thống giữ chỗ lữ hành
5	Kỹ thuật chế biến món ăn Việt Nam		
6	Kỹ thuật làm bánh Âu		
7	Hệ thống giữ buồng khách sạn		
8	An ninh khách sạn		
9	Quản lý khách sạn nhỏ		

Tiêu chuẩn kỹ năng cho mỗi nghề được các chuyên gia quốc tế của nghề đó dự thảo. Các tiêu chuẩn được Tổ công tác kỹ thuật, gồm chuyên gia trong ngành du lịch và các cơ sở đào tạo du lịch rà soát. Căn cứ trên các ý kiến đóng góp của tổ công tác, chuyên gia quốc tế điều chỉnh các tiêu chuẩn và trực tiếp thực hiện 4 khóa đào tạo viên cho từng nghề. Dựa trên thực tế triển khai và ý kiến góp ý của các chuyên gia, tài liệu tiếp tục được hoàn thiện và trình Hội đồng cấp chứng chỉ nghiệp vụ du lịch Việt Nam (VTCB) chính thức phê duyệt.

## 1.3 BẢNG KỸ NĂNG NGHỀ

Các tiêu chuẩn VTOS được thiết kế trên cơ sở phân tích và vạch ra những công việc người lao động cần thực hiện để hoàn thành yêu cầu của một vị trí cụ thể. Từ những phân tích này, những kiến thức và kỹ năng cần thiết được thiết lập nhằm giúp người lao động có thể thực hiện công việc hiệu quả trong điều kiện làm việc thông thường. Bảng này trình bày các công việc ở trình độ cơ bản và được

chia thành : a/ Phần việc kỹ năng và b/ Phần việc kiến thức.

Phần việc kỹ năng mô tả những gì mà người lao động phải làm, qua đó giúp họ thực hiện tốt công việc. Phần việc kiến thức đề cập kiến thức bổ sung hay lý thuyết mà người lao động ở trình độ cơ bản cần có để thực hiện công việc một cách chính xác.

Mỗi Tiêu chuẩn VTOS được chia thành 3 phần chính.

Phần một gồm giới thiệu chung, chức danh thường dùng và danh mục công việc, đây chính là phần hình thành nên tiêu chuẩn.

Phần hai gồm kế hoạch liên hoàn, nêu chi tiết các công việc, phần việc kỹ năng và phần việc kiến thức.

Phần ba nêu chi tiết tiêu chuẩn các kỹ năng nghề được trình bày dưới đây.

## PHẦN VIỆC KỸ NĂNG

Các tiêu chuẩn kỹ năng thực hiện phần việc được thể hiện trong 5 cột như sau:

**BƯỚC (THỰC HIỆN):** xác định rõ những bước người lao động phải thực hiện để hoàn thành phần việc theo trình tự.

**CÁCH LÀM:** mô tả cách thực hiện các bước và thường được trình bày với mục đích minh họa cho những kỹ năng cần có.

**TIÊU CHUẨN:** phần này liên hệ tới những tiêu chuẩn quốc tế liên quan đến những tiêu chí về chất lượng, số lượng, thời gian, tính liên hoàn, vệ sinh, an toàn v.v. nhằm đảm bảo thực hiện các bước theo đúng tiêu chuẩn.

**LÝ DO:** giải thích vì sao cần phải tiến hành các bước theo một cách thức rất cụ thể và vì sao cần phải áp dụng những tiêu chuẩn đó.

**KIẾN THỨC:** phần này liên hệ tới những yêu cầu về kiến thức cần thiết để hỗ trợ thực hiện công việc, ví dụ, chính sách của công ty hoặc các tài liệu tham khảo. Những kiến thức này bổ sung và củng cố cho phần thực hành những kỹ năng cần thiết.

## PHẦN VIỆC KIẾN THỨC

Cách trình bày phần việc kiến thức hơi khác một chút, cụ thể phần **NỘI DUNG** được trình bày tại cột **BƯỚC (THỰC HIỆN)**, và **MÔ TẢ** ở cột **CÁCH LÀM**. Trong đó cột **NỘI DUNG** trình bày phần lý thuyết và cột **MÔ TẢ** giải thích, minh họa làm rõ thêm cho phần lý thuyết.

### 1.4 CÁCH SỬ DỤNG TIÊU CHUẨN VTOS

Tiêu chuẩn VTOS được thiết kế cho Đào tạo viên, là những người đã tham dự Chương trình phát triển Đào tạo viên và được VTOS cấp chứng chỉ.



Tiêu chuẩn VTOS là cơ sở giúp các doanh nghiệp xây dựng chương trình đào tạo ở trình độ cơ bản cho nhân viên và xác định nhu cầu đào tạo phù hợp với nhu cầu của doanh nghiệp. Ngoài ra, các cơ sở đào tạo có thể sử dụng Tiêu chuẩn VTOS để tham khảo xây dựng chương trình đào tạo nghề ở trình độ cơ bản cho sinh viên.

Đối với các doanh nghiệp đã có các quy trình hoạt động, Tiêu chuẩn VTOS giúp củng cố và hỗ trợ cho các quy trình hiện có. Với những doanh nghiệp chưa có quy trình hoạt động, các Đào tạo viên có thể sử dụng Tiêu chuẩn VTOS để xây dựng các quy trình hoạt động cho doanh nghiệp, qua đó góp phần nâng cao chất lượng tiêu chuẩn dịch vụ.

Mặc dù các doanh nghiệp có thể sử dụng Tiêu chuẩn VTOS theo nội dung hiện có, Dự án khuyến khích các Đào tạo viên điều chỉnh Tiêu chuẩn VTOS thành tiêu chuẩn hoạt động phù hợp với điều kiện của doanh nghiệp.

Bên cạnh tài liệu Tiêu chuẩn kỹ năng nghề, dự án cung cấp các phương tiện hỗ trợ Đào tạo viên thực hiện công tác đào tạo nhân viên bao gồm đĩa DVD và ảnh minh họa những công việc chính.

Ngoài ra, Đào tạo viên có thể sử dụng các tài liệu tham khảo khác. Một trong số các tài liệu tham khảo có giá trị là tài liệu bốn nghiệp vụ: Lưu trú, Nhà hàng, Lễ tân và Chế biến món ăn, kết quả của Dự án đào tạo nghiệp vụ khách sạn, hỗ trợ bởi Lux Development. Các tài liệu này do VTCB xuất bản và có sẵn tại địa chỉ dưới đây.

Tài liệu tham khảo cuốn “Practical Cookery”<sup>1</sup> cũng có tại các trường du lịch chính trên toàn quốc. Đây là nguồn tham khảo cho các đào tạo viên và nhân viên chế biến món ăn Việt Nam.

Cùng với tiêu chuẩn kỹ năng nghề là một hệ thống đăng ký và cấp chứng chỉ do VTCB quản lý. Hệ thống này giúp các doanh nghiệp đăng ký những nhân viên đã hoàn thành khóa đào tạo kỹ năng nghề ở trình độ cơ bản tham dự thẩm định tay nghề tại các trung tâm thẩm định để được cấp chứng chỉ quốc gia.

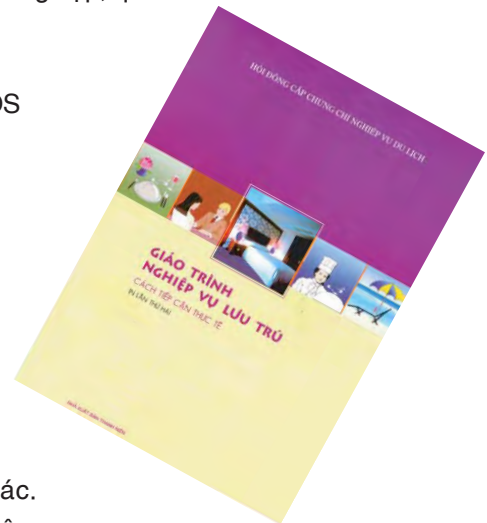
**Quý vị cần thêm thông tin về Hệ thống Tiêu chuẩn VTOS, có thể liên hệ các địa chỉ sau:**

### **Dự án Phát triển nguồn nhân lực Du lịch Việt Nam**

Văn phòng Ban Quản lý Dự án  
Khách sạn Kim Liên 2, số 7 Đào Duy Anh,  
Hà Nội, Việt Nam  
Tel. (84 4) 3577 0663  
Fax:(84 4) 3577 0665  
Email: hrdt@hrdtourism.org.vn  
Website: www.hrdtourism.org.vn

### **Hội đồng Cấp chứng chỉ Nghiệp vụ Du lịch Việt Nam (VTCB)**

Văn phòng VTCB  
Phòng 203, 30 Nguyễn Du, Hà Nội, Việt Nam  
Tel. (84 4) 39446 494  
Fax:(84 4) 39446 495  
Email: vtcb@vnn.vn  
Website: www.vtcb.org.vn



1. Practical Cookery Tái bản lần thứ 10 do các tác giả Giáo sư David Foskett, Victor Ceserani và Ronald Kinton, Nhà xuất bản Hodder Arnold, ISBN-13 978 0 340 81147 4

# TIÊU CHUẨN VTOS KỸ THUẬT LÀM BÁNH ÂU

## 2

### 2.1 TÓM TẮT CÔNG VIỆC, CHỨC DANH VÀ DANH MỤC CÔNG VIỆC

#### TÓM TẮT CÔNG VIỆC

Làm nhân viên làm bánh Âu trong một khách sạn, nhà hàng hoặc cơ sở kinh doanh tương tự, có trách nhiệm chuẩn bị bánh ngọt và bánh mỳ kiểu châu Âu.

#### CHỨC DANH CÔNG VIỆC

Chức danh thông thường của người làm công việc này là:

- Nhân viên bếp bánh Âu
- Nhân viên làm bánh

#### DANH MỤC CÔNG VIỆC

Các công việc phải làm theo tiêu chuẩn kỹ năng nghề ở trình độ cơ bản bao gồm:

1. Tổ chức bếp
  2. Chuẩn bị làm việc
  3. Vệ sinh thực phẩm
  4. Thiết bị, dụng cụ trong bếp bánh mỳ & bánh ngọt và kỹ thuật
  5. Những phương pháp chế biến được sử dụng để làm bánh mỳ và bánh ngọt
  6. Kiến thức về nguyên liệu
  7. Các loại kem và bột nhào cơ bản
  8. Các loại bánh mỳ và bánh ngọt khô
  9. Hỗn hợp làm bánh ngọt
  10. Kết thúc ca làm việc
- Phụ lục: Các công thức chế biến

## 2.2 CÔNG VIỆC VÀ PHẦN VIỆC: KẾ HOẠCH LIÊN HOÀN

Công việc: 11 (Tổng cộng)

Phần việc kỹ năng : 39 (Tổng cộng)

Phần việc kiến thức: 34 (Tổng cộng)

### 1. TỔ CHỨC BẾP

TRANG	PHẦN VIỆC KỸ NĂNG	TRANG	PHẦN VIỆC KIẾN THỨC
		13	1.1 Cơ cấu tổ chức bếp bánh mì & bánh ngọt
		15	1.2 Tổ chức nhân sự trong bếp bánh mì và bánh ngọt

### 2. CHUẨN BỊ LÀM VIỆC

TRANG	PHẦN VIỆC KỸ NĂNG	TRANG	PHẦN VIỆC KIẾN THỨC
		19	2.1 Chuẩn bị nhận ca
21	2.2 Vệ sinh và diện mạo cá nhân		
25	2.3 Chuẩn bị khu vực làm việc		
		28	2.4 An toàn trong bếp
		35	2.5 An toàn cháy nổ

### 3. VỆ SINH THỰC PHẨM

TRANG	PHẦN VIỆC KỸ NĂNG	TRANG	PHẦN VIỆC KIẾN THỨC
		39	3.1 Sự sinh sôi của vi khuẩn
		42	3.2 Kiểm soát nhiệt độ

### 4. THIẾT BỊ TRONG BẾP BÁNH MÌ, BÁNH NGỌT VÀ KỸ THUẬT

TRANG	PHẦN VIỆC KỸ NĂNG	TRANG	PHẦN VIỆC KIẾN THỨC
		49	4.1 Những dụng cụ cơ bản
		55	4.2 Những thiết bị lớn cơ bản
58	4.3 Cách mài dao và chuẩn bị dao		
60	4.4 Kỹ năng sử dụng dao		
62	4.5 Đánh bông xốp một chất dạng lỏng bằng phới tay		
64	4.6 Trộn một nguyên liệu vào một hỗn hợp mềm/gập bột		
66	4.7 Nhào bột		
68	4.8 Cán bột		
70	4.9 Làm bóng mặt bánh		
72	4.10 Bơm kem		
74	4.11 Rạch bột		

## 5. NHỮNG PHƯƠNG PHÁP LÀM BÁNH MỠ VÀ BÁNH NGỌT

TRANG	PHẦN VIỆC KỸ NĂNG	TRANG	PHẦN VIỆC KIẾN THỨC
77	5.1 Chần		
79	5.2 Luộc		
81	5.3 Rán ngập dầu		
83	5.4 Nướng trong lò		
85	5.5 Làm caramen		

## 6. KIẾN THỨC VỀ NGUYÊN LIỆU

TRANG	PHẦN VIỆC KỸ NĂNG	TRANG	PHẦN VIỆC KIẾN THỨC
		91	6.1 Những nguyên liệu cơ bản
		104	6.2 Tiêu chuẩn chất lượng và cách bảo quản nguyên liệu.

## 7. CÁC LOẠI KEM VÀ BỘT NHẪO CƠ BẢN

TRANG	PHẦN VIỆC KỸ NĂNG	TRANG	PHẦN VIỆC KIẾN THỨC
119	7.1 Kem Anh (English cream)		
121	7.2 Kem patisê (Crème patissiere)		
123	7.3 Kem Chantilly		
124	7.4 Kem bơ		
126	7.5 Bột làm bánh su		
128	7.6 Bột phân lớp (Puff pastry)		
130	7.7 Bột ngọt		
130	7.8 Bột vỏ mịn (Short crust pastry)		
133	7.9 Bavarois		
135	7.10 Bột rán lỏng		

## 8. CÁC LOẠI BÁNH MỠ VÀ BÁNH NGỌT KHÔ

TRANG	PHẦN VIỆC KỸ NĂNG	TRANG	PHẦN VIỆC KIẾN THỨC
139	8.1 Bánh mì trắng dùng men		
141	8.2 Bánh Brioche mềm (Brioche paste)		
144	8.3 Bánh Croissant/ Sừng bò		
147	8.4 Bánh Danish		

## 9. HỖN HỢP LÀM BÁNH NGỌT

TRANG	PHẦN VIỆC KỸ NĂNG	TRANG	CÔNG VIỆC
153	9.1 Cách đánh trứng và đường		
155	9.2 Cách đánh chất béo và đường		

## 10. KẾT THÚC CA LÀM VIỆC

TRANG	PHẦN VIỆC KỸ NĂNG	TRANG	PHẦN VIỆC KIẾN THỨC
161	10.1 Tắt các thiết bị		
162	10.2 Lau chùi các thiết bị lớn		
164	10.3 Cất giữ những nguyên liệu làm bánh mỳ, bánh ngọt		
165	10.4 Dọn dẹp rác		
166	10.5 Vệ sinh nơi chế biến		
167	10.6 Cất giữ những dụng cụ (nhỏ)		
168	10.7 Đóng cửa bếp bánh mỳ, bánh ngọt		

## 11. CÔNG THỨC CHẾ BIẾN

TRANG	PHẦN VIỆC KỸ NĂNG	TRANG	PHẦN VIỆC KIẾN THỨC
		173	11.1 Bánh crêpe
		173	11.2 Dừa tằm bột rán
		174	11.3 Kem caramen
		174	11.4 Kem đốt mặt
		175	11.5 Mousse dâu tây
		175	11.6 Bánh Parfait
		176	11.7 Mousse sôcôla
		176	11.8 Bánh tart táo
		177	11.9 Bánh tart chanh
		177	11.10 Bánh cuộn
		178	11.11 Bánh hoa quả
		178	11.12 Bánh su kem
		179	11.13 Bánh lớp Mille feuille
		180	11.14 Bánh Brownie
		180	11.15 Bánh Moka
		181	11.16 Bánh quy Joconde
		181	11.17 Bánh Opera
		182	11.18 Bánh croissant sôcôla
		182	11.19 Bánh mỳ dài kiểu Pháp
		183	11.20 Bánh mỳ gói trắng
		183	11.21 Bánh mỳ lúa mạch đen
		184	11.22 Bánh mỳ đồng quê
		184	11.23 Bánh mỳ ôliu

# CÔNG VIỆC 1. TỔ CHỨC BẾP BÁNH MỠ & BÁNH NGỌT

## Giới thiệu:

Vai trò chính của bộ phận bếp bánh mỳ & bánh ngọt và việc tổ chức bộ phận này là khác nhau giữa các khách sạn, tùy theo quy mô và cách thức phục vụ. Tại những khách sạn lớn, mỗi nhân viên chuyên về một lĩnh vực, vì vậy việc tổ chức và cơ cấu chính thức của bếp bánh sẽ tăng lên theo quy mô khách sạn.

- PHẦN VIỆC SỐ 1.1: Tổ chức nhân sự của bếp bánh mỳ & bánh ngọt (Kiến thức)
- PHẦN VIỆC SỐ 1.2: Cơ cấu tổ chức của bếp bánh mỳ & bánh ngọt (Kiến thức)

**CÔNG VIỆC SỐ 1:**  
**PHẦN VIỆC SỐ 1.1:**

**TỔ CHỨC BẾP**  
Cơ cấu tổ chức bếp bánh mì & bánh ngọt (Kiến thức)

NỘI DUNG	MÔ TẢ	TIÊU CHUẨN	LÝ DO	KIẾN THỨC
<b>1. Cơ cấu và cách báo cáo trong bếp.</b>	Học về cơ cấu tổ chức của bếp	<ul style="list-style-type: none"> <li>Biết được những nhiệm vụ khác nhau của các bộ phận khác nhau.</li> </ul>	<p>Bạn là một phần của tổ chức.</p> <p>Hiểu được nhiệm vụ của bạn trong bếp bánh.</p>	Hiểu được nhiệm vụ của các đồng nghiệp và của chính bạn trong bếp và trong ca làm việc.
<b>2. Các bộ phận trong bếp.</b>	Tùy theo quy mô, mà nhà bếp công nghiệp sẽ được chia thành nhiều bộ phận, mỗi bộ phận thực hiện một dịch vụ hay chức năng riêng biệt trong hoạt động sản xuất tổng thể.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cơ cấu tổ chức được quản lý theo kỹ năng của nhân viên, phong cách phục vụ, chính sách mua bán, phương pháp chuẩn bị, đặc trưng của bếp, quy mô diện tích và các thiết bị được sử dụng trong bếp.</li> </ul>	Có thể không áp dụng bất cứ một quy tắc nào về tiêu chuẩn về thực đơn, quy mô, công suất, cách thức nấu ăn để định ra cơ cấu bếp vì còn có nhiều các yếu tố khác liên quan.	
<b>3. Bộ phận bếp bánh mì.</b>	Chuẩn bị toàn bộ các loại bánh mì và bánh ngọt khô.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bếp bánh mì sẽ cung cấp các loại bánh mì và bánh ngọt khô.</li> </ul>	Thông thường, bếp bánh mì thường xuyên nóng và được tách biệt ra khỏi khu bánh ngọt - lạnh.	
<b>4. Bộ phận bánh ngọt (Chef pâtissier)</b>	Chuẩn bị toàn bộ các loại bánh ngọt và đồ tráng miệng.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mặc dù bộ phận bánh ngọt sẽ cung cấp các loại bánh nóng (cho bộ phận nước sốt), nhưng bộ phận này cũng chịu trách nhiệm về tất cả các món tráng miệng – hoa quả, mứt quả, kẹo, bánh ngọt, kem, nước trái cây uống lạnh và các loại chè đều được chuẩn bị tại đây.</li> </ul>	Cũng giống như bếp nguội, bộ phận bếp bánh ngọt phải luôn được làm mát và tách biệt khỏi khu vực chuẩn bị đồ ăn nóng (mặc dù ở đây có thể có lò nướng). Bếp nguội và bếp bánh ngọt đều luôn phải thoáng mát, nhưng do yêu cầu về vệ sinh nên tránh kết hợp hai bếp.	

NỘI DUNG	MÔ TẢ	TIÊU CHUẨN	LÝ DO	KIẾN THỨC
<p><b>5. Phòng lạnh</b></p>	<p>Là nơi chuẩn bị và cất giữ các loại kem, bột nhào và các đồ trang trí.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Phòng này là một bộ phận rất cần thiết trong bếp bánh mì và bánh ngọt để giữ cho các sản phẩm từ kem luôn được tươi mới.</li> </ul>	<p>Để tiếp cận cho nhân viên của cả bộ phận bánh mì và bánh ngọt.</p> <p>Một số nguyên liệu như kem, bơ, các loại xốt yêu cầu cất trữ lạnh.</p>	
<p><b>6. Nơi rửa (rửa dụng cụ và giặt đồ).</b></p>	<p>Chịu trách nhiệm mua, cung cấp, rửa và bảo quản tất cả các trang thiết bị nhỏ cầm tay của nhà hàng và nhà bếp.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Quản lý toàn bộ: dao đĩa, đồ sành sứ, đồ thủy tinh, bát đĩa, cốc, chén, xoong nồi, đồ nấu nướng, chai lọ và dọn dẹp nhà bếp, đổ rác và lau rửa các trang thiết bị.</li> </ul>	<p>Việc đảm bảo các trang thiết bị và dụng cụ làm việc sạch sẽ, hợp vệ sinh được yêu cầu rất cao, vì vậy, yêu cầu phải có nhân viên chính thức và quản lý chặt chẽ.</p>	



**CÔNG VIỆC SỐ 1:**  
**PHẦN VIỆC SỐ 1.2:**

**TỔ CHỨC BẾP**  
Tổ chức nhân sự bếp bánh mì & bánh ngọt (kiến thức)

NỘI DUNG	MÔ TẢ	TIÊU CHUẨN	LÝ DO	Kiến thức
<b>1. Những vị trí chính trong tổ chức của bếp cổ điển</b>	Học về các vị trí và trách nhiệm của từng vị trí: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bếp trưởng/ Bếp trưởng điều hành</li> <li>- Bếp phó</li> <li>- Bếp trưởng bếp bánh</li> <li>- Nhân viên bếp bánh</li> <li>- Nhân viên giúp việc</li> <li>- Người học việc</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Biết được các vị trí và trách nhiệm của từng vị trí.</li> </ul>	Rất quan trọng để biết bạn được mong đợi gì khi làm việc ở các vị trí khác nhau.	
<b>2. Bếp trưởng điều hành</b>	Là người đứng đầu trong bếp.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Có năng lực quản lý tại một cơ sở lớn.</li> <li>• Chịu trách nhiệm mọi vấn đề và hoạt động như lên thực đơn, chế biến món ăn, vệ sinh, nhân viên, tìm mua nguyên vật liệu, kê phiếu đặt hàng, bảo đảm chất lượng và lợi nhuận.</li> </ul>	Việc chế biến món ăn trong bếp rất đa dạng và yêu cầu phải có sự phối hợp ăn ý, vì vậy phải có một chuyên gia phụ trách tổng thể các tiêu chuẩn chính xác theo yêu cầu.	
<b>3. Bếp phó</b>	Trợ giúp cho bếp trưởng điều hành.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Có khả năng thay thế cho bếp trưởng điều hành bất kỳ lúc nào, thông thạo về các kỹ năng và kiến thức làm bếp, phải có khát khao sáng tạo đủ để trở thành một Bếp trưởng điều hành.</li> </ul>	Một vị trí trong những cơ sở lớn với mục đích trợ giúp cho Bếp trưởng.	

NỘI DUNG	MÔ TẢ	TIÊU CHUẨN	LÝ DO	KIẾN THỨC
<b>4. Bếp trưởng bếp bánh</b>	Bếp trưởng chịu trách nhiệm bộ phận bánh mì và bánh ngọt trong bếp và chịu trách nhiệm về các hoạt động của bếp bánh.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bếp trưởng bếp bánh phải có kinh nghiệm về bánh mì và bánh ngọt cũng như các kỹ năng quản lý.</li> <li>Chịu trách nhiệm về các hoạt động của bếp bánh mì và bánh ngọt như lên thực đơn, chế biến, vệ sinh, nhân viên, mua nguyên vật liệu và kê phiếu đặt hàng, đảm bảo chất lượng và lợi nhuận.</li> </ul>	Bếp bánh mì và bánh ngọt là một phần quan trọng của bếp. Vị trí của bếp trưởng bếp bánh trong bếp bánh mì và bánh ngọt cũng giống như bếp trưởng điều hành trong một bếp lớn.	
<b>5. Nhân viên bếp I (Commis 1)</b>	Là nhân viên bếp chính, được chỉ định và chuyên phụ trách một khâu cụ thể.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Là nhân viên bếp chính, có xu hướng chuyên biệt trong một số lĩnh vực trong chế biến món ăn để có thể trở thành Bếp trưởng bếp bánh.</li> </ul>	“Nhân viên Bếp 1” theo nghĩa đen của từ là người được giao việc, đây là một vị trí học nghề, mặc dù hiện nay được coi như là vị trí của nhân viên.	
<b>6. Nhân viên bếp II (Commis 2)</b>	Giống như ở trên nhưng ít kinh nghiệm hơn.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Giống như trên.</li> </ul>	Giống như trên.	
<b>7. Người học việc</b>	Sinh viên mới tốt nghiệp hoặc người chưa có kinh nghiệm đang thực tập.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ngay từ khi bắt đầu, thường được giao những việc làm chân tay như làm vệ sinh, chuẩn bị và làm những việc đơn giản giống như người giúp việc.</li> </ul>	Để học nghề từ những công việc thực hành hàng ngày.	

## CÔNG VIỆC SỐ 2. CHUẨN BỊ LÀM VIỆC

### Giới thiệu:

Bạn phải đến nhận ca làm việc theo quy định, tuân thủ những quy định về vệ sinh, công tác chuẩn bị, tổ chức và báo cáo công việc một cách hiệu quả và an toàn, tuân thủ những quy định về an ninh và an toàn, hiểu rõ chức năng của bộ phận Bánh mì/bánh ngọt và hiểu được tầm quan trọng của công việc bạn làm.

Làm việc trong bếp bánh mì và bánh ngọt là một công việc đòi hỏi sự chính xác, phải đứng để làm việc trong nhiều giờ, phải làm các việc tay chân, cần phải tập trung và chú ý trong những điều kiện làm việc vất vả. Vì vậy, điều quan trọng là bạn phải thấy khỏe và thoải mái tinh thần.

Vì phần lớn công việc trong bếp liên quan đến nghệ thuật ẩm thực, có những công cụ, dụng cụ phải luôn được sẵn sàng cho công việc và bản thân bạn cũng phải luôn sẵn sàng. Vì vậy, mọi công cụ dụng cụ làm việc phải được chuẩn bị, có thể hoạt động tốt và được lau chùi sạch sẽ để đáp ứng được những tiêu chuẩn hoàn hảo về vệ sinh.

Nhà bếp là khu vực làm việc nguy hiểm tiềm ẩn cho bạn, đồng nghiệp và cả khách hàng. Để tránh không gây nguy hiểm (bị thương do bị đứt tay, bỏng, ngã, căng thẳng) cho bản thân và đồng nghiệp (trong cùng mối nguy trên) hoặc cho khách hàng (do bị nhiễm khuẩn hoặc ngộ độc thức ăn), yêu cầu phải hiểu rõ và tuân thủ chặt chẽ các quy định về y tế và vệ sinh an toàn thực phẩm.

Các đào tạo viên phải tham khảo Chương 1 của cuốn “Practical Cookery” – “Thực hành nấu ăn” đã được dịch sang tiếng Việt và hiện đã có tại phần lớn các trường du lịch ở Việt Nam

PHẦN VIỆC SỐ 2.1:	Chuẩn bị nhận ca (Kiến thức)
PHẦN VIỆC SỐ 2.2:	Vệ sinh và diện mạo cá nhân
PHẦN VIỆC SỐ 2.3:	Chuẩn bị khu vực làm việc
PHẦN VIỆC SỐ 2.4:	An toàn trong bếp (Kiến thức)
PHẦN VIỆC SỐ 2.5:	An toàn cháy nổ (Kiến thức)

## CÔNG VIỆC 2: CHUẨN BỊ LÀM VIỆC



CHUẨN BỊ NHẬN CA

1



ĐÚNG GIỜ

2



ĐỒNG PHỤC ĐỐI VỚI NHÂN VIÊN NAM VÀ NỮ

3



VỆ SINH CÁ NHÂN

4



VỆ SINH CÁ NHÂN

5



ĐỒNG PHỤC LUÔN SẠCH SẼ

6

**CÔNG VIỆC SỐ 2:**  
**PHẦN VIỆC SỐ 2.1:**

**CHUẨN BỊ LÀM VIỆC**  
Chuẩn bị nhận ca (Kiến thức)

NỘI DUNG	MÔ TẢ	TIÊU CHUẨN	LÝ DO	KIẾN THỨC
1. <b>Đúng giờ</b>	Đảm bảo rằng bạn biết trước lịch làm việc của mình.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Đúng giờ, mặc đồng phục 15 phút trước khi vào ca làm việc.</li> </ul>	Sẵn sàng trước khi bạn bắt đầu ca làm việc.	
2. <b>Đồng phục đối với nhân viên nam</b>	Mũ hoặc mũ lưới trai che kín toàn bộ tóc. Khăn quàng cổ, áo vét, giày, tạp dề và khăn tay sạch cài bên cạnh.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Đồng phục phải: sạch, là phẳng và thoải mái khi mặc.</li> <li>Luôn luôn mặc đồng phục khi bạn làm việc.</li> </ul>	Bạn đại diện cho hình ảnh của công ty. Đồng phục an toàn, thoải mái và được may riêng biệt để bạn thực hiện công việc của mình.	
3. <b>Đồng phục đối với nhân viên nữ</b>	Mũ hoặc mũ lưới trai che kín toàn bộ tóc. Khăn quàng cổ, áo vét, giày, tạp dề và khăn tay sạch cài bên cạnh.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Đồng phục phải: sạch, là phẳng và thoải mái khi mặc.</li> <li>Luôn luôn mặc đồng phục khi bạn làm việc.</li> </ul>	Bạn đại diện cho hình ảnh của công ty. Đồng phục an toàn, thoải mái và được may riêng biệt để bạn thực hiện công việc của mình.	
4. <b>Giày</b>	Đi giày kín (chống trượt), đi tất.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Giày phải sạch và được đánh xi bóng.</li> </ul>	Giày tốt sẽ an toàn và sẽ giúp cho bạn đứng làm việc được cả ngày.	
5. <b>Biển tên (nếu có yêu cầu)</b>	Trên miệng túi ngực của áo vét hoặc áo sơ mi.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Biển phải được đeo nằm ngang.</li> </ul>	Để khách biết được tên bạn.	
6. <b>Nắm được thông tin</b>	Tham gia vào buổi họp giao ca.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Có những thông tin cần thiết.</li> </ul>	Có được những hiểu biết đúng về những thông tin được giao ban.	

NỘI DUNG	MÔ TẢ	TIÊU CHUẨN	LÝ DO	KIẾN THỨC
<b>7. Lịch làm việc</b>	Lịch phân công hàng tuần được bếp trưởng bếp bánh lập cho các ca và phân công nhiệm vụ đồng đều, cho mọi người.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bạn nên xuất phát từ nhà hay từ nhà trọ sớm để phòng trường hợp tắc đường bất ngờ.</li> <li>Đi làm đúng giờ để thay đồng phục và tắm rửa nếu cần.</li> <li>Ký giờ vào làm việc tùy theo thủ tục quy định tại cơ sở làm việc.</li> </ul>	<p>Bếp phải luôn hoạt động đúng giờ. Công việc của cả tổ và của doanh nghiệp phụ thuộc và sự đúng giờ của nhân viên.</p> <p>Bạn phải luôn sẵn sàng để bắt đầu làm việc đúng giờ.</p> <p>Trong tất cả các doanh nghiệp dù là nhỏ hay mang tính gia đình, thì người quản lý sẽ luôn yêu cầu phải có bằng chứng cho việc bạn có mặt. Điều này cũng là yêu cầu cho việc phòng cháy chữa cháy.</p>	
<b>8. Thái độ</b>	Bạn phải đến nhận công việc của mình với tinh thần thoải mái. Bạn không nên mang bất kỳ thứ gì bị cấm vào nơi làm việc. Bất kỳ vật gì giống với tài sản của cơ sở làm việc khi mang vào đều phải trình báo tại bộ phận an ninh.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Khi đến làm, bạn không được quá mệt mỏi, say rượu hay bị ảnh hưởng của thuốc (có theo đơn hoặc không), và bạn cũng không nên để mình bị ốm hoặc nhiễm khuẩn.</li> <li>Không mang theo những đồ vật không hợp pháp, đồ vật có thể gây nguy hiểm hoặc đồ dùng cá nhân ngoài các dụng cụ cần thiết cho công việc hay đi lại.</li> </ul>	<p>Công việc làm bếp đòi hỏi cố gắng cao và đôi khi cũng là mối nguy hiểm tiềm ẩn. Cần tránh lây nhiễm chéo sang thực phẩm.</p> <p>Bất kỳ một cơ sở nào cũng đều muốn đảm bảo cho tài sản của mình; vì vậy bạn không nên mang theo bất kỳ món đồ nào có thể gây nhầm lẫn với tài sản của cơ sở.</p>	

## CÔNG VIỆC SỐ 2: PHẦN VIỆC SỐ 2.2:

## CHUẨN BỊ LÀM VIỆC Vệ sinh cá nhân và trang phục

BƯỚC	CÁCH LÀM	TIÊU CHUẨN	LÝ DO	Kiến thức
<b>1. Hiểu được tại sao vệ sinh cá nhân là quan trọng</b>	Người chế biến món ăn có trách nhiệm đạo đức và pháp lý trong việc giữ những tiêu chuẩn cao về vệ sinh cá nhân để đảm bảo rằng họ không làm nhiễm khuẩn đồ ăn.	<ul style="list-style-type: none"><li>Không có sự thỏa hiệp.</li><li>Thực hành tốt những quy định về vệ sinh là điều thiết yếu khi chuẩn bị thực phẩm, không phải chỉ ở trong công nghiệp dịch vụ mà cả ở nhà để tránh bệnh tật, thậm chí bị tử vong.</li></ul>	<p>Vệ sinh cá nhân rất quan trọng để phòng ngừa ngộ độc và bị ốm. Rửa tay, giữ vệ sinh chung, tránh xa những nguy cơ nhiễm khuẩn chéo giữa thức ăn sống và chín là những yếu tố quan trọng nhất phải luôn nhớ khi chuẩn bị đồ ăn.</p> <p>Để bảo vệ người tiêu dùng không bị bệnh khi tiêu thụ các sản phẩm.</p>	<p>Tại nhà riêng, thức ăn được chuẩn bị cho ít người nên nguy cơ bị nhiễm khuẩn thực phẩm được hạn chế. Nhưng nếu trong một bếp ăn của nhà hàng, thực phẩm bị lây nhiễm thì có thể làm cho rất nhiều người bị ảnh hưởng.</p> <p>Sự hiện diện của vi khuẩn làm hỏng thực phẩm, đồ bị thiu thối hoặc những nguyên liệu lạ có khi chưa gây ra ngộ độc thực phẩm cho khách nhưng cũng mang đến sự thiệt hại đáng kể nếu phải bỏ các sản phẩm đó đi.</p>
<b>2. Thói quen cá nhân</b>	Giữ sức khỏe tốt và luôn sung sức.	Luôn khỏe mạnh.	Sức khỏe tốt toàn diện rất quan trọng để duy trì những tiêu chuẩn cao về vệ sinh cá nhân.	

BƯỚC	CÁCH LÀM	TIÊU CHUẨN	LÝ DO	KIẾN THỨC
<p><b>3. Mặc đồng phục</b></p>	<p>Lấy quần áo đồng phục tại kho theo quy định của cơ sở làm việc và sau khi thay đồ xong hãy sắp xếp gọn quần áo cá nhân.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Đồng phục phải sạch sẽ, gọn gàng, có thể bao gồm các yếu tố khác nhau tùy thuộc vào cơ sở. Thông thường có: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mũ bếp, bằng giấy hoặc vải lanh.</li> <li>- Áo jacket màu trắng cài chéo.</li> <li>- Quần màu trắng &amp; xanh.</li> <li>- Khăn quàng cổ.</li> <li>- Giày bảo hộ.</li> <li>- Tạp dề trắng.</li> </ul> </li> </ul>	<p>Đồng phục là truyền thống, nhưng trước nhất là để đảm bảo an toàn và thứ hai là để đảm bảo vệ sinh.</p> <p>Đồng phục bản không những không đẹp mà còn chứa đựng nhiều nguy cơ tiềm tàng.</p> <p>Giày bảo hộ phải đảm bảo an toàn trong trường hợp mũi dao nhọn rơi xuống hay các chất lỏng nóng đổ lên.</p>	
<p><b>4. Tắm gội</b></p>	<p>Đến nhận việc trông sạch sẽ và tắm rửa kỹ.</p> <p>Dù bạn có thể đã tắm trước khi đi làm, bạn vẫn phải rửa sạch những nơi hở ra ngoài như mặt, tay để cho giữ sạch bụi bẩn.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tắm hàng ngày trước khi đi làm.</li> <li>• Rửa sạch tay và mặt mũi ngay sau khi đến nơi làm việc.</li> <li>• Dùng chất khử mùi nếu cần thiết.</li> </ul>	<p>Nếu cơ thể còn bám bụi bẩn và vi khuẩn trong quá trình trên đường đi làm sẽ rất nguy hiểm khi chuẩn bị thức ăn.</p> <p>Môi trường nóng nực có thể dẫn đến đổ mồ hôi. Kết quả là có nhiều mùi khó chịu.</p>	



BƯỚC	CÁCH LÀM	TIÊU CHUẨN	LÝ DO	Kiến thức
<b>5. Tay và móng tay</b>	Tay phải sạch bụi bẩn và móng tay phải được cắt sạch sẽ.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Các vết đứt tay, trầy da và vết thương phải được băng kín không thấm nước.</li> <li>Móng tay phải cắt ngắn và luôn sạch sẽ khi cầm vào thức ăn hoặc thiết bị/dụng cụ.</li> <li>Không đeo nhẫn hay đồ trang sức khác, không đánh móng tay.</li> </ul>	<p>Bàn tay thường có những khe, rãnh hoặc bị thương, những chỗ đó các vi khuẩn mầm bệnh có thể sống và phát triển.</p> <p>Trong công việc làm bếp đòi hỏi tay thường xuyên phải chạm vào đồ ăn và các bề mặt. Do vậy, tay phải tuyệt đối sạch.</p> <p>Sơn móng tay có thể bị xước ra và đồ trang sức có thể bị rơi vào thức ăn.</p>	
<b>6. Đầu tóc</b>	Đầu tóc phải luôn sạch sẽ gọn gàng.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tóc không được dài quá đường cổ áo hoặc phải được buộc chặt bên trên đường cổ áo.</li> <li>Phải gội đầu thường xuyên.</li> <li>Nam giới phải được cạo râu hoặc cắt tỉa râu sạch sẽ gọn gàng.</li> </ul>	Tóc dài, không cắt có thể chạm vào thức ăn và thậm chí khi dọn dẹp có thể dính vi khuẩn. Trong một số trường hợp, tóc dài có thể mắc vào máy móc hoặc cháy rất nguy hiểm.	Những quy định về vệ sinh.

BƯỚC	CÁCH LÀM	TIÊU CHUẨN	LÝ DO	KIẾN THỨC
<b>7. Sức khỏe</b>	Nhân viên nhà bếp phải có sức khỏe tốt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nhân viên nhà bếp sẽ ngừng làm việc nếu:               <ul style="list-style-type: none"> <li>Cảm thấy buồn ngủ hoặc ốm.</li> <li>Ho hoặc đau họng.</li> <li>Bị đau bụng nhiễm khuẩn đường ruột.</li> <li>Mắc các bệnh truyền nhiễm.</li> </ul> </li> <li>Họ phải trình bày tình hình sức khỏe khi cơ sở làm việc yêu cầu.</li> </ul>	<p>Làm việc tại nhà bếp là chế biến, chuẩn bị thức ăn cho nhiều người nên thiếu vệ sinh hoặc để lây bệnh là một mối đe dọa rất nguy hiểm.</p> <p>Do vậy nhân viên làm bếp phải hết sức sạch sẽ.</p>	Nếu nhân viên bếp có triệu chứng bị ngộ độc thức ăn như bị tiêu chảy hay bị nôn, họ không được tiếp xúc với thức ăn nữa.
<b>8. Hút thuốc và uống bia rượu</b>	Không hút thuốc lá hay uống bia rượu.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nhân viên nhà bếp không được hút thuốc trong nhà bếp và khu vực chuẩn bị. Nếu hút thuốc trong giờ giải lao phải rửa sạch tay trước khi tiếp tục công việc.</li> <li>Nghiêm cấm uống rượu bất kỳ lúc nào.</li> </ul>	<p>Hút thuốc mất vệ sinh và tàn thuốc có thể rơi vào thức ăn.</p> <p>Rượu làm cho người làm bếp không còn tỉnh táo trong công việc và thậm chí còn gây ra nguy hiểm đối với nhân viên đó và các đồng nghiệp.</p>	Vệ sinh và lây nhiễm

**CÔNG VIỆC SỐ 2:**  
**PHẦN VIỆC SỐ 2.3:**

**CHUẨN BỊ LÀM VIỆC**  
Chuẩn bị khu vực làm việc

BƯỚC	CÁCH LÀM	TIÊU CHUẨN	LÝ DO	Kiến thức
<b>1. Chuẩn bị khu vực làm việc</b>	Làm vệ sinh sạch sẽ khu vực làm việc của bạn và lấy những nguyên liệu mà bạn cần.	<ul style="list-style-type: none"><li>Sạch sẽ/đầy đủ/ngăn nắp.</li></ul>	Để làm việc một cách vệ sinh và hiệu quả.	
<b>2. Mặt bàn làm việc</b>	Mặt bàn làm việc phải gọn gàng và sạch sẽ.	<ul style="list-style-type: none"><li>Đảm bảo nơi làm việc luôn sạch sẽ bằng cách thường xuyên lau dọn bằng giẻ lau sạch, đã được tẩy trùng, không còn bám dầu mỡ và bụi bẩn.</li><li>Bề mặt làm việc phải phẳng và vững chắc.</li></ul>	<p>Gọn gàng sạch sẽ đảm bảo không nhiễm bẩn chéo do các hoạt động diễn ra trước đó.</p> <p>Mặt bàn không phẳng, không vững hoặc lung lay có thể gây nguy hiểm trong quá trình sản xuất.</p>	
<b>3. Bát và thùng rác</b>	<p>Nơi làm việc phải có sẵn thùng rác.</p> <p>Phải có bát to để đựng các mẫu nguyên liệu thừa khi cắt gọt.</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>Thùng rác phải có túi lót bằng nhựa bên trong.</li><li>Nếu gọt vỏ hoặc cắt tỉa nguyên liệu phải để một bát sạch trên bề mặt làm việc.</li></ul>	<p>Để xử lý rác thải hợp vệ sinh.</p> <p>Bỏ đầu mẫu vào bát để đổ vào thùng rác chính dễ hơn. Một số mẫu thừa có thể được sử dụng lại với các mục đích khác nhau (kem, sôcôla, mẫu thừa hoa quả).</p>	

BƯỚC	CÁCH LÀM	TIÊU CHUẨN	LÝ DO	KIẾN THỨC
4. Dao	Dao và các dụng cụ khác phải để cẩn thận.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dao và các dụng cụ khác khi không dùng nữa phải xếp gọn gàng ở giá trên hoặc giá thấp dưới bề mặt làm việc hoặc trong ngăn kéo.</li> </ul>	Ở những nơi công việc bận rộn, các vật dụng sắc để xung quanh có thể gây nguy hiểm.	
5. Khuôn	Đảm bảo rằng tất cả các loại khuôn được sạch sẽ khi sử dụng.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kiểm tra độ sạch ở phía bên trong khuôn.</li> <li>• Các loại khuôn phù hợp với yêu cầu công việc.</li> </ul>	Khuôn bẩn có thể là nguồn nhiễm khuẩn.	
6. Các máy cơ và điện	Đảm bảo tất cả các máy sử dụng phải sạch và có thể vận hành.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rút phích cắm của các máy điện trước khi kiểm tra xem bên trong có sạch sẽ không (tất cả các thiết bị phải sạch sẽ sau khi sử dụng).</li> <li>• Đảm bảo tất cả các bộ phận được lắp đúng</li> <li>• Đảm bảo tất cả các thiết bị an toàn đều ở đúng chỗ.</li> <li>• Đảm bảo rằng các dây mềm và dây điện đều an toàn, khô và xa khu vực cắt.</li> </ul>	<p>Máy bẩn có thể là nguồn nhiễm khuẩn.</p> <p>Máy công suất lớn có thể gây nguy hiểm nếu không lắp đặt đúng.</p> <p>Tuân thủ các quy tắc an toàn sẽ giúp ta tránh bị thương.</p> <p>Dây ứt, sờn và đặt không đúng vị trí có thể dẫn đến chấn thương hoặc gây chết người.</p>	

BƯỚC	CÁCH LÀM	TIÊU CHUẨN	LÝ DO	KIẾN THỨC
<p><b>7. Quạt gió và thông gió</b></p>	<p>Đảm bảo thông gió tốt những nơi cần thiết và đảm bảo hệ thống thông gió làm việc hiệu quả.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Trong các khu vực khép kín có mở cửa sổ, cần chú ý không để động vật, chim thú hoặc côn trùng vào nơi làm việc.</li> <li>• Đối với các bếp nóng như bếp bánh mỳ, hãy kiểm tra hệ thống thông gió xem có sạch sẽ và ở đúng chỗ không trước khi bật.</li> </ul>	<p>Cửa sổ mở có thể tạo điều kiện cho chim thú mang mầm bệnh vào nơi làm việc.</p> <p>Để tránh bị khói trong khi nướng bánh, phải làm cho không khí được lưu thông và giảm nhiệt độ phòng.</p>	

## CÔNG VIỆC SỐ 2: CHUẨN BỊ LÀM VIỆC

### PHẦN VIỆC SỐ 2.4: An toàn trong bếp (Kiến thức)

NỘI DUNG	MÔ TẢ	TIÊU CHUẨN	LÝ DO	KIẾN THỨC
<b>1. Đi lại</b>	Luôn đi lại cẩn thận.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Không chạy trong khu vực bếp bánh.</li> <li>Không được làm các động tác bất ngờ và mạnh, đặc biệt khi ở gần thực phẩm nóng hoặc lửa và khi đứng cạnh người khác.</li> <li>Không được lia dụng cụ trên sàn hoặc ném chúng.</li> </ul>	<p>Có nhiều rủi ro trong bếp bánh.</p> <p>Việc chạy và đi lại vội vã có thể gây ra đổ vật dụng, đứt tay, rơi vật dụng hoặc bị thương.</p>	
<b>2. Nhấc và mang</b>	Nhấc đúng cách; không chất quá nhiều đồ lên giá hoặc xe đẩy.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Chỉ nhấc theo đúng khối lượng mà bạn có thể nhấc một cách an toàn.</li> <li>Khi nâng nhấc, nhớ để chân chùng xuống và lưng thẳng. Hãy nhớ khi đặt vật gì xuống cũng làm như vậy.</li> <li>Không cố mang quá nhiều và đi thành hai chuyến nếu cần thiết.</li> <li>Giữ đúng trọng lượng yêu cầu dùng cho xe đẩy.</li> </ul>	<p>Cần có cách nhấc an toàn để đảm bảo không bị đau lưng.</p> <p>Xe đẩy có trọng tải tối đa và nếu quá tải sẽ gây ra vỡ hoặc rơi dụng cụ.</p>	

NỘI DUNG	MÔ TẢ	TIÊU CHUẨN	LÝ DO	KIẾN THỨC
<p><b>3. Chất lỏng nóng</b></p>	<p>Chú ý những nguy hiểm xảy ra đối với chất lỏng nóng, bị bắn và đổ.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rót chất lỏng nóng cách xa cơ thể.</li> <li>• Thông báo cho những người ở gần khi rót hay di chuyển chất lỏng.</li> <li>• Hãy nhớ rằng có thể có các vật cứng trong chất lỏng, chúng sẽ làm chất lỏng bắn ra khi rót.</li> <li>• Cảnh báo nhân viên xung quanh khi chuyển thực phẩm nóng.</li> </ul>	<p>Trong nhà bếp thường xảy ra bỏng và rất đau.</p> <p>Mọi người có thể không ý thức được động tác khi mang thức ăn nóng.</p>	

NỘI DUNG	MÔ TẢ	TIÊU CHUẨN	LÝ DO	KIẾN THỨC
<p><b>4. Dao</b></p>	<p>Sử dụng dao một cách an toàn và tránh gây nguy hiểm cho người khác hoặc chính mình.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Chỉ sử dụng dao đúng mục đích.</li> <li>• Luôn cắt thái trên bàn bằng phẳng, vững, không bao giờ cắt trên lòng bàn tay. Giữ dao luôn sắc và sạch.</li> <li>• Không nghịch dao. Cầm cán dao đúng cách (chỉ cầm cán dao, tay giữ nguyên liệu phải có các ngón tay khum lại).</li> <li>• Để những dao không dùng vào bao da, ngăn kéo hay hộp.</li> <li>• Không cố giữ hoặc bắt dao đang rơi.</li> <li>• Cầm dao hướng xuống dưới, lưỡi dao xoay vào phía trong và song song với thân mình.</li> <li>• Không bao giờ để dao trong bồn rửa bát.</li> </ul>	<p>Sử dụng dao không đúng cách sẽ gây bị thương.</p> <p>Dao sắc ít nguy hiểm hơn vì khi cắt cần dùng ít lực hơn.</p> <p>Sử dụng dao không đúng có thể làm hỏng hoặc có sản phẩm chất lượng kém.</p> <p>Phản xạ bắt dao đang rơi thường gây ra đứt sâu ở tay.</p> <p>Những hành động bất cẩn có thể gây ra tai nạn.</p>	



NỘI DUNG	MÔ TẢ	TIÊU CHUẨN	LÝ DO	KIẾN THỨC
<b>5. Đồ điện</b>	Đảm bảo sử dụng đúng cách và an toàn thiết bị và ổ điện.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Để thiết bị điện cách xa chất lỏng hoặc chỉ sử dụng khi cần. Không tự ý sử dụng.</li> <li>• Không chạm vào thiết bị điện, dây điện hoặc ổ điện bằng tay ẩm.</li> <li>• Đề phòng, thông báo và ngưng sử dụng thiết bị có dây bị trầy xước hoặc nối sai quy cách.</li> <li>• Giữ các thiết bị bếp bằng điện tránh xa dầu mỡ.</li> </ul>	<p>Nước dẫn điện.</p> <p>Giật điện gây chết người.</p> <p>Đầu nối lỏng và dây bị trầy xước có thể gây chết người hoặc hỏa hoạn.</p> <p>Dầu mỡ làm tăng nguy cơ hỏa hoạn.</p>	
<b>6. Thiết bị gas</b>	Đảm bảo rằng khí gas không bị rò.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nếu bạn ngửi thấy mùi gas, có thể có chỗ gas bị hở.</li> <li>• Không đánh diêm.</li> </ul>	Hở khí gas có thể làm tăng nguy cơ hỏa hoạn.	

NỘI DUNG	MÔ TẢ	TIÊU CHUẨN	LÝ DO	KIẾN THỨC
<b>7. Sàn</b>	<p>Giữ sàn luôn sạch sẽ.</p> <p>Làm vệ sinh sàn khi mọi người không làm việc.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cần phải giữ sàn sạch sẽ và càng khô ráo càng tốt.</li> <li>• Dùng nước nóng để lau sàn.</li> <li>• Lau sạch ngay các vết bẩn và đánh dấu rõ khu vực trước khi lau.</li> <li>• Cần ký hiệu những sàn vừa lau sạch là “Sàn ướt”.</li> <li>• Chỉ được dùng những chất tẩy rửa đã được phê duyệt và không bao giờ để hoặc bảo quản ở những nơi làm việc.</li> </ul>	<p>Làm sạch dầu mỡ thừa và diệt vi khuẩn.</p> <p>Không được lơ đi mới nguy hiểm dù bạn không gây ra nó.</p> <p>Không mang lẫn thực phẩm nóng, thiết bị nặng và đồ cần gấp, đặc biệt khi sàn trơn hoặc có vật cản.</p> <p>Hoá chất tẩy rửa là chất độc.</p>	
<b>8. Nồi và chảo</b>	<p>Giữ sạch và khô ráo trước khi sử dụng.</p> <p>Dùng, đựng đúng cách và an toàn các dụng cụ nấu ăn này.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Luôn dùng nước nóng để rửa.</li> <li>• Không được đựng quá đầy.</li> <li>• Đặt chảo và các vật dụng tương tự có tay cầm không bị chia ra ngoài.</li> <li>• Không để tay cầm trên ngọn lửa.</li> <li>• Không đặt chảo đựng đầy thức ăn lên giá vượt quá tầm mắt.</li> </ul>	<p>Làm sạch dầu mỡ thừa và diệt vi khuẩn.</p> <p>Để chìa tay cầm ra ngoài có thể chạm vào người khi đi lại.</p> <p>Tay cầm đặt lên trên ngọn lửa sẽ bị nóng có thể gây bỏng.</p> <p>Thức ăn có thể bị đổ do kéo chảo xuống mà không biết bên trong có thức ăn hay không.</p>	

NỘI DUNG	MÔ TẢ	TIÊU CHUẨN	LÝ DO	KIẾN THỨC
<b>9. Bồn rửa bát đĩa</b>	Tránh những nguy hại của bồn rửa bát bằng cách giữ gìn sạch sẽ khi không sử dụng.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Giữ khu vực lau rửa sạch sẽ.</li> <li>Không rửa bằng nước bắn hoặc dùng lại.</li> <li>Không ngâm trong nước một cách vô thức các vật dụng (đặc biệt là sứ hoặc thủy tinh).</li> <li>Không ném các vật dụng vào bồn rửa.</li> </ul>	<p>Công việc rửa bát nằm trong vệ sinh nhà bếp.</p> <p>Các vật ngâm trong bồn như vậy làm những người khác không nhìn thấy được khi họ nhúng tay hoặc cho các vật khác vào bồn.</p>	
<b>10. Bề mặt</b>	Luôn giữ bề mặt sạch sẽ khi không sử dụng trực tiếp.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bề mặt phải luôn sạch sẽ khi không sử dụng.</li> <li>Luôn dùng nước nóng để lau chùi.</li> <li>Không ngồi lên, thậm chí sau khi làm hết ca.</li> <li>Nếu sử dụng thiết bị vệ sinh dùng áp lực để vệ sinh sâu, toàn bộ bề mặt và thiết bị nơi chuẩn bị đồ ăn phải chuyển đi hoặc đậy kín và rửa sạch lại ngay sau đó.</li> <li>Không được dùng khăn phục vụ để lau chùi và làm khô bề mặt.</li> </ul>	<p>Để nhà bếp được vệ sinh.</p> <p>Làm sạch dầu mỡ thừa và giết chết vi khuẩn.</p> <p>Để vệ sinh nhà bếp, việc ngồi lên bề mặt sẽ gây nhiễm bẩn.</p> <p>Để nhà bếp được vệ sinh.</p>	

NỘI DUNG	MÔ TẢ	TIÊU CHUẨN	LÝ DO	KIẾN THỨC
<b>11. Khăn lau (Khăn bếp)</b>	Dùng khăn lau sạch và khô.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Khăn lau cần giữ sạch và khô làm bằng vật liệu bền, dày màu trắng.</li><li>• Mỗi đầu bếp luôn phải có sẵn hai chiếc.</li><li>• Luôn dùng nước nóng để lau chùi.</li></ul>	<p>Sạch sẽ để đảm bảo vệ sinh; giữ khô để cách nhiệt.</p> <p>Nhấc vật dụng nóng bằng vải ẩm sẽ làm bỏng.</p> <p>Làm sạch dầu mỡ thừa và diệt vi khuẩn.</p>	

**CÔNG VIỆC SỐ 2:**  
**PHẦN VIỆC SỐ 2.5:**

**CHUẨN BỊ LÀM VIỆC**  
**An toàn cháy nổ (Kiến thức)**

NỘI DUNG	MÔ TẢ	TIÊU CHUẨN	LÝ DO	KIẾN THỨC
<p><b>1. Nguy cơ hỏa hoạn trong nhà bếp – ngọn lửa mở</b></p>	<p>Ngọn lửa trần có thể gây hỏa hoạn. Nhà bếp có thể gặp những nguy cơ hỏa hoạn như vậy, do đó cần phải luôn cẩn thận để giảm thiểu rủi ro.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vòng gas và lửa trần cần được tắt khi không sử dụng và không nên vô ý để lửa cháy trong thời gian dài.</li> <li>• Đèn hiệu của lò phải hoạt động tốt.</li> </ul>	<p>Ngọn lửa gas rất nóng và không phải lúc nào cũng nhìn rõ.</p> <p>Hệ thống đèn báo đảm bảo không có gas thoát ra ngoài trừ khi bật bếp.</p>	
<p><b>2. Nguy cơ hỏa hoạn trong nhà bếp – ngọn lửa cháy dầu mỡ</b></p>	<p>Dầu có thể tự bắt lửa tại điểm bốc cháy (nhiệt độ cháy) do nhiệt quá cao. Dầu cũng có thể bắt lửa trong ống thoát khí.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Không bao giờ được để dầu/mỡ đun nóng mà không trông coi.</li> <li>• Không đun dầu/mỡ quá nóng và nhấc ra khỏi lửa nếu dầu bốc khói.</li> </ul>	<p>Việc đun dầu quá nóng sẽ phá hủy các tính chất của mỡ và cũng là nguy cơ gây hỏa hoạn.</p>	
<p><b>3. Nguy cơ hỏa hoạn trong nhà bếp – ngọn lửa điện</b></p>	<p>Cháy điện có thể xảy ra bởi đầu nối sai hoặc cũ và mạch quá tải.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Không để mạch quá tải; không dùng ổ nối đa nguồn.</li> <li>• Để ý và thông báo bất kỳ đường dây và đầu nối bị lỏng, cũ hoặc bị trầy xước nào.</li> </ul>	<p>Ngọn lửa điện thường bắt lửa chậm và có thể vẫn ở vị trí ban đầu trong nhiều giờ.</p> <p>Mặc dù có thể không xảy ra hỏa hoạn nhưng vẫn phải báo cáo bất kỳ nguy cơ tiềm tàng nào.</p>	

NỘI DUNG	MÔ TẢ	TIÊU CHUẨN	LÝ DO	KIẾN THỨC
<b>4. Bình cứu hỏa – CO<sub>2</sub></b>	Bình cầm tay có ống phểu nhựa điều chỉnh được đi kèm. Kéo chốt an toàn, đưa ống vào đám cháy và ép bộ khởi động để phun đám mây khí CO <sub>2</sub> .	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dùng cho bất kỳ loại đám cháy nào, nhưng chủ yếu dùng cho hỏa hoạn do dầu, mỡ và điện.</li> <li>• Chú ý khi ngọn lửa dầu bắt lửa lại ngay sau khi dập.</li> </ul>	Gas cháy tốt khi có ôxi và không dẫn điện hoặc phát tán mỡ đang cháy.	
<b>5. Bình cứu hỏa – Nước</b>	Ống gắn lên tường hoặc bình cầm tay có vòi phun linh động. Kéo chốt an toàn và kích hoạt dòng nước (phụ thuộc vào loại mô hình).	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dùng cho ngọn lửa chứa cacbon (giấy, gỗ và vải), nhưng không bao giờ được dùng cho hỏa hoạn khi dầu, mỡ cháy hoặc do điện.</li> </ul>	Nước dẫn điện và có thể dập hoặc làm bùng ngọn lửa. Khi dội nước vào dầu đang cháy sẽ gây phát tán mạnh, gây bị thương hoặc làm ngọn lửa lan rộng.	
<b>6. Bình cứu hỏa – Bọt</b>	Ống gắn lên tường hoặc bình cầm tay có vòi phun linh động. Kéo chốt an toàn và kích hoạt dòng nước (phụ thuộc vào loại mô hình).	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dùng cho bất cứ ngọn lửa nào trừ do điện gây ra.</li> <li>• Nhằm phun bọt lên đầu ngọn lửa.</li> </ul>	Bọt có thể dẫn điện. Cho phép tạo lớp phủ ngọn lửa.	
<b>7. Bình cứu hỏa – Bọt khô</b>	Bình cầm tay có chốt an toàn và bộ kích hoạt khởi động.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dùng cho bất kỳ ngọn lửa nào.</li> </ul>		
<b>8. Bình cứu hỏa – Chấn dập lửa</b>	Hộp gắn trên tường với chấn chống cháy bên trong. Kéo chấn đó ra và trải rộng toàn bộ.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dùng cho bất kỳ ngọn lửa nào. Giữ chấn mở giữa bạn và ngọn lửa, đặt nhẹ nhàng lên (các) vật đang cháy và kéo ra.</li> </ul>	Khi ném, chấn chống cháy sẽ rơi bên cạnh ngọn lửa. Dùng tấm chắn chắn nhiệt này như hàng rào cách ly ngọn lửa.	

## CÔNG VIỆC SỐ 3. VỆ SINH THỰC PHẨM

### Giới thiệu:

Do mỗi ngày đều phải chuẩn bị rất nhiều thực phẩm cho nhiều người nên thật sự cần thiết phải duy trì vệ sinh thực phẩm. Việc nắm vững kiến thức về nguyên tắc vệ sinh thực phẩm là điều cần thiết cho bất kỳ ai làm việc gần khu vực chuẩn bị thức ăn. Việc ô nhiễm, bảo quản không đúng cách và/hoặc phương pháp nấu ăn không chỉ làm ảnh hưởng xấu tới uy tín của nhà hàng, mà thậm chí còn dẫn đến gây thiệt mạng cho khách hàng và tiếp đó là bị khởi tố trước pháp luật.

Vệ sinh nhà bếp có thể chia thành một số lĩnh vực sau:

1. Môi trường và các điều kiện phát triển vi khuẩn gây hại và trở thành mối nguy cơ.
2. Bảo quản, mang vác và nhiễm bẩn bên ngoài thực phẩm và đồ ăn.
3. Thói quen cá nhân, sức khỏe và sự can thiệp của con người.
4. Vật nuôi và động vật bên ngoài.

Các đào tạo viên phải tham khảo Chương 1 sách Thực hành nấu ăn, đã được dịch ra tiếng Việt và có sẵn tại phần lớn các trường Du lịch tại Việt Nam.

PHẦN VIỆC SỐ 3.1: Sự lây nhiễm của vi khuẩn (Kiến thức)

PHẦN VIỆC SỐ 3.2: Kiểm soát nhiệt độ (Kiến thức)

## CÔNG VIỆC SỐ 3. PHẦN VIỆC SỐ 3.1:

## VỆ SINH THỰC PHẨM Sự lây nhiễm của vi khuẩn (Kiến thức)

NỘI DUNG	MÔ TẢ	TIÊU CHUẨN	LÝ DO	KIẾN THỨC
<b>1. Điều kiện phát triển của vi khuẩn</b>	Để phát triển, vi khuẩn cần nhiệt độ ẩm, thực phẩm và độ ẩm.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Biết các kiến thức về vi khuẩn.</li> </ul>	Vi khuẩn gây ra ngộ độc thức ăn	Sách Thực hành nấu ăn, Chương 1.
<b>2. Loại vi khuẩn</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Khuẩn lạc (Perfringens Clostridium).</li> <li>Khuẩn hình que.</li> <li>Khuẩn tụ cầu.</li> <li>Khuẩn cầu chuỗi.</li> <li>Khuẩn salmonella.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Được tìm thấy trong các ví dụ sau: <ul style="list-style-type: none"> <li>Thực phẩm thịt và nước chấm.</li> <li>Gạo.</li> <li>Vết thương trên người.</li> <li>Nước bọt.</li> <li>Gia cầm, phân.</li> </ul> </li> </ul>	Vi khuẩn phát triển trên thực phẩm giữ ở nhiệt độ ẩm, nhân viên bị thương và thực hiện vệ sinh kém.	
<b>3. Vòng đời vi khuẩn</b>	Trong điều kiện thích hợp cứ 20 phút số lượng vi khuẩn gấp đôi	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nhiệt độ từ 5 đến 65° là khoảng lý tưởng cho vi khuẩn phát triển.</li> </ul>	Dưới khoảng nhiệt độ này, sự phát triển của vi khuẩn giảm đáng kể. Trên khoảng này, vi khuẩn bắt đầu chết.	Những điều kiện để vi khuẩn phát triển mạnh: <ul style="list-style-type: none"> <li>Loại thực phẩm phù hợp.</li> <li>Nhiệt độ phù hợp.</li> <li>Độ ẩm cần thiết.</li> <li>Đủ thời gian.</li> </ul>
<b>4. Ngăn chặn sự phát triển của vi khuẩn</b>	Bằng cách áp dụng những biện pháp phù hợp, vi khuẩn có thể ngừng phát triển.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ta có thể kiểm soát được vi khuẩn khi lấy đi của chúng một trong 4 điều kiện sau: <ul style="list-style-type: none"> <li>Nước.</li> <li>Thời gian.</li> <li>Thực phẩm.</li> <li>Nhiệt độ.</li> </ul> </li> </ul>	Vi khuẩn phát triển khi có thời gian, độ ẩm và thực phẩm để tồn tại, trong khoảng nhiệt độ phù hợp. Nếu không, sự sản sinh của vi khuẩn được hạn chế rất nhiều hoặc bị ngưng lại hoàn toàn.	



NỘI DUNG	MÔ TẢ	TIÊU CHUẨN	LÝ DO	KIẾN THỨC
<b>5. Thói quen khi tiếp xúc với đồ ăn</b>	Luôn luôn duy trì thói quen làm việc tốt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tay tuyệt đối sạch sẽ</li> <li>• Nghỉ làm việc khi bị cảm lạnh hoặc bị cúm.</li> <li>• Giữ thân thể luôn sạch sẽ.</li> <li>• Không ho, hắt xì và khạc nhổ.</li> <li>• Rửa tay sau khi đi vệ sinh.</li> <li>• Không ngoáy mũi hoặc hút thuốc nơi làm việc.</li> </ul>	Những thói quen của những người tiếp xúc với đồ ăn có thể làm bệnh dịch lan rộng.	Sách Thực hành nấu ăn, Chương 1.
<b>6. Sự lây nhiễm chéo</b>	Sự truyền vi khuẩn từ một loại thực phẩm này sang thực phẩm khác hoặc từ nơi này sang nơi khác qua tiếp xúc trực tiếp hoặc điều kiện bảo quản tồi.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rửa tay sau khi chạm vào một loại thực phẩm trước khi chuyển sang chế biến thực phẩm khác.</li> <li>• Không cắt hoặc trộn lẫn thực phẩm sống với đồ đã nấu.</li> <li>• Dùng dụng cụ sạch và riêng đối với các thực phẩm khác nhau.</li> </ul>	<p>Nhiều thực phẩm đã nấu hoặc chưa nấu được chế biến và phục vụ hàng ngày.</p> <p>Nhiều bề mặt và dụng cụ được sử dụng. Phục vụ nhiều người, do đó có nguy cơ cao.</p>	

NỘI DUNG	MÔ TẢ	TIÊU CHUẨN	LÝ DO	KIẾN THỨC
<b>7. Cất giữ thực phẩm</b>	Thực phẩm sống và chín, bơ sữa và thịt, sản phẩm sữa và bán thành phẩm: những thực phẩm này phải luôn được để trong tủ lạnh riêng.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cất giữ tủ lạnh riêng dùng đựng thực phẩm ăn sống và chín, sản phẩm sữa và bán thành phẩm.</li> <li>• Nhiệt độ tủ lạnh phải được duy trì từ 2°C đến 6°C.</li> </ul>	<p>Nhiễm khuẩn chéo sẽ làm vô hiệu hoá tất cả các biện pháp phòng tránh khác.</p> <p>Nhiệt độ cao hơn sẽ làm hỏng thực phẩm.</p>	
<b>8. Tác nhân gây lây lan bệnh tật</b>	Động vật, động vật gặm nhấm, côn trùng và hành động của con người là các tác nhân làm lây bệnh.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Đảm bảo không có côn trùng tiếp cận tới thực phẩm.</li> <li>• Không cho động vật đến gần thực phẩm và khu vực chuẩn bị.</li> <li>• Không nhiễm bẩn.</li> </ul>	Hành vi vô trách nhiệm là nguyên nhân dẫn chính của ngộ độc.	
<b>9. Trách nhiệm nghề nghiệp</b>	Người phục vụ đồ ăn chuyên nghiệp có trách nhiệm đạo đức và pháp lý trong việc duy trì tiêu chuẩn vệ sinh thực phẩm. Sự bùng phát ngộ độc thực phẩm có thể lan sang hàng trăm người.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tìm hiểu các quy định an toàn.</li> <li>• Giữ thực phẩm an toàn.</li> <li>• Giữ vệ sinh cá nhân</li> </ul>	Ngộ độc thực phẩm gây hại không chỉ cho khách mà còn cho cả cơ sở và tính mạng của nhân viên.	

## CÔNG VIỆC SỐ 3. PHẦN VIỆC SỐ 3.2:

## VỆ SINH THỰC PHẨM Kiểm soát nhiệt độ (Kiến thức)

NỘI DUNG	MÔ TẢ	TIÊU CHUẨN	LÝ DO	KIẾN THỨC
<b>1. Kiểm soát nhiệt độ</b>	<p>Các bước trong quá trình nấu ăn hoặc làm bánh yêu cầu những nhiệt độ khác nhau.</p> <p>Nhiệt độ cũng khác nhau tùy theo từng công thức chế biến khác nhau.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Biết được nhiệt độ nào là tối hạn trong tất cả các bước và tại sao.</li> </ul>	<p>Kiểm soát nhiệt độ là điều chủ yếu để kiểm tra được các mối nguy hiểm của vi khuẩn.</p>	<p>Chương 1, sách Thực hành nấu ăn, chương 1.</p>
<b>2. Tầm quan trọng của nhiệt độ trong môi trường</b>	<p>Nhiệt độ là yếu tố quan trọng nhất.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Trong môi trường các vi khuẩn gây bệnh.</li> <li>Phần lớn các vi sinh vật bị diệt ở nhiệt độ cao (ở 60°C hoặc cao hơn).</li> </ul>	<p>Yếu tố này dễ được nhân viên phục vụ đồ ăn kiểm soát nhất.</p> <p>Việc ướp lạnh đồ ăn làm chậm nhưng không làm ngừng lại việc phát triển hoặc diệt được vi khuẩn.</p>	

NỘI DUNG	MÔ TẢ	TIÊU CHUẨN	LÝ DO	KIẾN THỨC
<p><b>3. Ảnh hưởng của nhiệt độ tới quá trình làm bánh</b></p>	<p>Nhiệt độ làm bánh phải được tuân thủ theo thời gian đã quy định.</p> <p>Nhiệt độ làm việc hoặc nhiệt độ của thiết bị cũng phải được tuân thủ theo công thức chế biến.</p> <p>Phụ thuộc vào độ sôi hoặc độ tan chảy của nguyên liệu.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bánh ngọt: từ 160°C đến 180°C</li> <li>• Bánh mì: từ 200°C đến 220°C</li> <li>• Thời gian: theo công thức chế biến.</li> <li>• Không thể tăng nhiệt độ để rút ngắn thời gian làm bánh.</li> <li>• Ví dụ như từ 18°C đến 22°C.</li> <li>• Mặt bàn làm bánh hoặc âu trộn phải làm bằng thép không gỉ, nhựa, đá cẩm thạch hoặc đá granite...</li> <li>• Độ sôi của nước và đường là 100°C.</li> </ul>	<p>Thời gian phụ thuộc vào khối lượng và số lượng của sản phẩm và để tránh cho sản phẩm bị nướng quá.</p> <p>Các sản phẩm nướng sẽ bị nướng quá (hoặc bị cháy) ở bên ngoài nhưng chưa được nướng đủ ở bên trong.</p> <p>Để tránh nhiễm khuẩn chéo. Nhiệt độ không đúng có thể làm cản trở hoặc ngăn cản các thuộc tính khi trộn bột và kết quả của việc trộn, nhào, cuộn bột.</p> <p>Chất liệu này tạo ra một mặt phẳng lạnh, điều này tránh cho bột dính vào bề mặt.</p>	

NỘI DUNG	MÔ TẢ	TIÊU CHUẨN	LÝ DO	KIẾN THỨC
<p><b>4. Ảnh hưởng của nhiệt độ đến các nguyên liệu làm bánh</b></p>	<p>Bơ rắn lại khi được giữ mát và mềm tại nhiệt độ phòng.</p> <p>Thời hạn sử dụng của sữa bị giảm.</p> <p>Kem sẽ bị chua rất nhanh và không phù hợp để sử dụng cho phần lớn các công thức làm bánh ngọt.</p> <p>Đun sôi sữa để làm kem.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bơ tan chảy thành dạng lỏng tại nhiệt độ khoảng 33°C.</li> <li>• Thời hạn sử dụng của sữa giảm đi một nửa mỗi khi tăng hơn 5° ở nhiệt độ trên 40°C.</li> <li>• Trong một khoảng thời gian vừa đủ tại nhiệt độ ấm.</li> <li>• Nhiệt độ dưới 85°C, kem không cô đặc được.</li> <li>• Nếu nhiệt độ trên 85°C, kem bị quá lửa.</li> </ul>	<p>Nếu bơ quá lạnh, bạn phải mất thời gian gấp đôi để bóp ra, nhưng bơ lại bị chảy dầu nếu tay bạn quá ấm.</p> <p>Trong một khoảng thời gian vừa đủ nào đó tại nhiệt độ ấm, vi khuẩn axit lactic sẽ gây ra tác động cho kem.</p> <p>Điểm sôi của sữa là 85°C.</p>	

NỘI DUNG	MÔ TẢ	TIÊU CHUẨN	LÝ DO	KIẾN THỨC
<p><b>5. Sự khác nhau về nhiệt độ được đặt cho các thiết bị làm bánh</b></p>	<p>Lò: Điện hoặc ga. Có thể ép đối lưu năng lượng để tăng hiệu quả khi nướng. Một vài loại lò có phun hơi nước để duy trì độ ẩm.</p> <p>Bếp: Khí gas có phản ứng tức thì và rất nhanh khi cần điều chỉnh năng lượng và ngọn lửa tăng lên bao trùm được nồi nấu (rất tốt để nấu).</p> <p>Năng lượng điện tạo ra sức nóng đều khi cần ninh nhỏ lửa.</p> <p>Tủ lạnh: Tủ để giữ đồ ăn được lạnh và tươi mới.</p> <p>Tủ đông: Tủ giữ thức ăn đông lạnh.</p> <p>Tủ ủ: Có nhiều loại với các kiểu và kích cỡ khác nhau.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lò phải được làm nóng trước để đạt được nhiệt độ theo yêu cầu trước khi sản phẩm được nướng.</li> <li>Thường có thể được điều chỉnh từ 100°C đến 600°C nhưng thông thường, nhiệt độ làm bánh mì, bánh ngọt là từ 100 đến 250°C.</li> <li>Phạm vi nhiệt độ có thể duy trì từ 1°C đến 10°C, 6°C là nhiệt độ tốt nhất.</li> <li>Phạm vi nhiệt độ phải giữa khoảng -18°C tới -25°C.</li> <li>Nhiệt độ phải giữa khoảng 35°C và 46°C, hơi cao hơn nhiệt độ để làm sản phẩm lên men.</li> </ul>	<p>Lò tạo ra sức nóng mạnh và đều cho các sản phẩm bánh.</p> <p>Nếu lò quá lạnh, chất béo sẽ bị chảy trước khi được trộn lẫn vào với bột, như thế sẽ làm sản phẩm bị kém chất lượng.</p> <p>Vi khuẩn phát triển chậm ở môi trường lạnh hơn.</p> <p>Vi khuẩn ngừng phát triển tại nhiệt độ này.</p> <p>Để làm lên men và ủ bánh mì và bánh ngọt khô trước khi nướng.</p>	

## CÔNG VIỆC SỐ 4. THIẾT BỊ TRONG BẾP BÁNH MỠ, BÁNH NGỌT VÀ KỸ THUẬT

### Giới thiệu:

Các thiết bị được sử dụng trong bếp rất đa dạng. Có một vài dụng cụ được sử dụng theo truyền thống từ nhiều năm, một số công nghệ khác ngày càng tiến bộ. Do bản chất công việc trong bếp, nhiều thiết bị có thể gây nguy hiểm và kém hiệu quả nếu không được sử dụng đúng cách.

Các thiết bị nặng (như lò, bếp có cả lò nướng v.v) có các phương pháp và đặc tính vận hành khác nhau; bất kỳ ai sử dụng những thiết bị này đều phải làm quen kỹ càng với chúng trước khi vận hành.

Việc sử dụng thiết bị bếp có những yếu tố tiềm ẩn ảnh hưởng đến sức khỏe và sự an toàn. Những khu vực có nguy cơ chung thường xuất phát từ:

1. Nguồn năng lượng như khí gas và điện
2. Các thiết bị chặt, cắt, thái lát, xay, nghiền
3. Những dụng cụ sắc, dao cạo, dao cắt
4. Môi trường rất nóng và/hoặc lạnh như tủ đông và các thiết bị rán/chiên ngập dầu
5. Ngọn lửa mở
6. Môi trường làm việc tối có thể tổng hợp tất cả các yếu tố trên.

Để công việc được hiệu quả và đạt chất lượng tốt thì quan trọng là phải sử dụng đúng những dụng cụ, xoong nồi phù hợp cho từng phần việc.

PHẦN VIỆC SỐ 4.1:	Những dụng cụ cơ bản (Kiến thức)
PHẦN VIỆC SỐ 4.2:	Những thiết bị lớn cơ bản (Kiến thức)
PHẦN VIỆC SỐ 4.3:	Mài dao và chuẩn bị dao
PHẦN VIỆC SỐ 4.4:	Kỹ năng sử dụng dao
PHẦN VIỆC SỐ 4.5:	Đánh bông xốp một chất dạng lỏng bằng phới tay
PHẦN VIỆC SỐ 4.6:	Trộn một nguyên liệu vào một hỗn hợp mềm/gập bột
PHẦN VIỆC SỐ 4.7:	Nào bột
PHẦN VIỆC SỐ 4.8:	Cán bột
PHẦN VIỆC SỐ 4.9:	Làm bóng mặt bánh
PHẦN VIỆC SỐ 4.10:	Bơm kem
PHẦN VIỆC SỐ 4.11:	Rạch bột

## CÔNG VIỆC 4: THIẾT BỊ TRONG BẾP BÁNH MỠ VÀ BÁNH NGỌT



DAO

1



THỐT

2



BÀN XẼNG, CHỖI VÀ DAO

3



RÂY BỘT, PHỄU LỌC

4



CÁN BỘT

5



## CÔNG VIỆC 4: THIẾT BỊ TRONG BẾP BÁNH MỠ VÀ BÁNH NGỌT



KHAY NƯỚNG BÁNH

6



BÁT TRỘN VÀ NHỮNG DỤNG CỤ  
LÀM BÁNH KHÁC

7

## PHẦN VIỆC 4.2: THIẾT BỊ LỚN CƠ BẢN



MÁY TRỘN

1



TỦ LẠNH

2



TỦ ĐÔNG

3



LÒ

4



DÂY NHIỀU BẾP ĐƠN HOẶC MẶT BẾP PHẪNG LỚN

5

## PHẦN VIỆC 4.5: ĐÁNH BÔNG XỐP MỘT CHẤT LỎNG DÙNG PHỐI TAY



CHUẨN BỊ DỤNG CỤ

1



ÂU TRỘN KHÔ RÁO

2



ĐỔ CHẤT LỎNG CẦN ĐÁNH

3



ĐÁNH CHO TỐI KHI HỖN HỢP ĐÚNG VÀ GIỮ NGUYÊN TRẠNG THÁI

4

**PHẦN VIỆC 4.6: GẬP BỘT**



CHUẨN BỊ DỤNG CỤ

1



ÂU TRỘN PHẢI SẠCH SẼ

2



TRỘN CÁC NGUYÊN LIỆU

3



TRỘN ĐỀU VỚI NHAU

4



KÉO CĂNG BỘT NHÀO VÀ GẬP LÂM BA

5



## PHẦN VIỆC 4.7: NHÀO BỘT



LỰA CHỌN ÂU TRỘN PHÙ HỢP

1



ĐẢM BẢO RẰNG ÂU TRỘN KHÔ VÀ SẠCH SẼ

2



TRỘN CÁC NGUYÊN LIỆU

3



NHÀO BỘT

4

## PHẦN VIỆC 4.8: CÁN BỘT



CHUẨN BỊ

1



LỰA CHỌN CÁI CÁN BỘT PHÙ HỢP

2



XOA XOA BỘT KHÔ LÊN MẶT BÀN

3



CÁN BỘT

4

**PHẦN VIỆC 4.9: LÀM BÓNG MẶT BÁNH**



CHUẨN BỊ

1



NƯỚC MEN LÀM BÓNG

2



NƯỚC MEN LÀM BÓNG

3



NƯỚC MEN GANACHE

4



DÙNG BÀN XẼNG DÀN ĐỀU NƯỚC MEN GLAZE

5

## PHẦN VIỆC 4.10: BƠM KEM



CHUẨN BỊ

1



CHO HỖN HỢP VÀO TÚI BƠM

2



BƠM

3



BƠM XONG

4



## PHẦN VIỆC 4.11: RẠCH BỘT



CHUẨN BỊ DỤNG CỤ

1



RẠCH BỘT NHÃO

2



RẠCH XONG

3

**CÔNG VIỆC SỐ 4.**  
**PHẦN VIỆC SỐ 4.1:**

**THIẾT BỊ TRONG BẾP BÁNH MỠ, BÁNH NGỌT VÀ KỸ THUẬT**  
**Những dụng cụ cơ bản (Kiến thức)**

NỘI DUNG	MÔ TẢ	TIÊU CHUẨN	LÝ DO	KIẾN THỨC
<b>1. Dao</b>	Có nhiều kiểu, loại và kích cỡ dao khác nhau dùng trong các mục đích khác nhau trong bếp. Đó là những dụng cụ chủ yếu và phải được sử dụng cẩn thận, luôn được giữ sạch và sắc.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dao lạng mỏng, 20 cm</li> <li>• Dao để dàn, làm phẳng, 5 – 30 cm</li> <li>• Dao cắt hoa quả, 20-25cm</li> <li>• Dao cắt bánh sừng bò (croissant), 30 cm.</li> </ul>	Các loại dao thay đổi tùy theo mục đích sử dụng. Kích thước, trọng lượng, độ mềm dẻo, độ cứng, lưỡi dao và đường viền được thiết kế tùy theo mục đích riêng biệt.	
<b>2. Thớt</b>	Hiện nay, thớt thường được làm bằng chất liệu nhựa tổng hợp, được mã hóa theo màu sắc vì lý do tránh nhiễm khuẩn chéo. Phạm vi kích cỡ từ nhỏ đến lớn, mỏng đến dày.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Loại dày và màu trắng- để cắt bánh mì.</li> <li>• Loại mỏng và màu trắng- để cắt hoa quả.</li> </ul>	Thớt gỗ có thể chứa các vi khuẩn. Phân chia màu thớt để tránh nhiễm khuẩn chéo.	
<b>3. Bàn xéng</b>	Bàn xéng có lưỡi mềm dẻo, phẳng và cùn.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Có nhiều sự khác nhau về kích cỡ và hình dáng tùy theo yêu cầu sử dụng.</li> </ul>	Các loại bàn xéng khác nhau tùy theo việc sử dụng; kích thước, trọng lượng, độ mềm dẻo, độ cứng được thiết kế tùy theo mục đích riêng biệt.	

NỘI DUNG	MÔ TẢ	TIÊU CHUẨN	LÝ DO	KIẾN THỨC
<b>4. Rây bột, phễu lọc</b>	Tất cả các loại rây bột với các kích cỡ và hình dáng khác nhau được thiết kế để rây bột. Phễu lọc cũng có chung mục đích sử dụng và thường có hình nón.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Thường làm bằng thép hoặc bằng nhôm, có thể từ các lưới đan từ dây thép, lưới có mắt nhỏ hoặc từ thép được đục lỗ. Nó có thể được sử dụng để sàng lọc những mẩu, hạt nhỏ khỏi những phần hạt to.</li> </ul>	Phụ thuộc vào việc sử dụng, vào nguyên liệu cần lọc và vào độ tinh được yêu cầu. Hình nón giúp cho chất lỏng được lọc qua những lỗ mở nhỏ.	
<b>5. Cán bột</b>	Thường được làm bằng gỗ, trơn nhẵn và vừa cỡ tay nắm.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kích cỡ: dài 50cm</li> </ul>	Để cán bột được dễ dàng.	
<b>6. Bàn chải</b>	Thường được làm bằng nylon, mịn và vừa cỡ tay nắm.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kích cỡ: dài 15cm</li> </ul>	Để quét bơ chảy, lòng trắng/lòng đỏ hoặc trắng trứng trên mặt bánh, khay, khuôn bánh... được dễ dàng.	
<b>7. Khuôn sấn bột theo hình</b>	Thường được làm bằng thép không gỉ hoặc bằng nhựa với các kích cỡ và hình dáng khác nhau cho các sản phẩm khác nhau.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Thường có hình tròn, chữ nhật, vuông, ôvan... Chúng có thể trơn nhẵn, có đường rãnh hoặc được làm theo hình dáng đặc biệt, ví dụ như hình lá, hình hoa.</li> <li>• Phải được rửa, lau chùi thật sạch trước khi sử dụng.</li> </ul>	<p>Để dễ cắt và tạo hình cho bột nhào theo các hình dạng khác nhau.</p> <p>Vì lý do vệ sinh.</p>	
<b>8. Dao cắt bánh mỳ</b>	Thường được làm bằng thép không gỉ, lưỡi dao có răng cưa, có tay cầm với các kích cỡ khác nhau.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dài từ 25 đến 35 cm.</li> <li>• Phải được rửa, lau chùi thật sạch trước khi sử dụng.</li> </ul>	<p>Để cắt bánh mỳ và các loại bánh ngọt đặc biệt theo độ dày cần thiết.</p> <p>Vì lý do vệ sinh.</p>	

NỘI DUNG	MÔ TẢ	TIÊU CHUẨN	LÝ DO	KIẾN THỨC
<p><b>9. Chảo sâu lòng</b></p>	<p>Chảo sâu lòng thường được làm bằng thép không gỉ, có thành cao, có nắp đậy và tay cầm.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kích cỡ thường từ 1 lít đến 5 lít.</li> <li>• Phải được rửa, lau chùi thật sạch trước khi sử dụng.</li> </ul>	<p>Vì lý do vệ sinh.</p>	
<p><b>10. Chảo làm bánh crêpe</b></p>	<p>Chảo làm bánh crêpe là một loại chảo rán chuyên dùng để tráng bánh crêpe. Chảo làm bánh crêpe truyền thống là loại chảo rán nông hoặc một vỉ nướng phẳng và được làm bằng thép.</p> <p>Chảo thường được tráng một lớp men chống dính.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Thường có hình tròn.</li> <li>• Phải được lau chùi thật sạch trước khi sử dụng.</li> <li>• Để lau sạch chảo sau khi sử dụng, chỉ cần dùng khăn giấy lau khô (không rửa bằng nước xà phòng) và lau lại bằng khăn được nhúng vào dầu thực vật trước khi cất chảo đi.</li> </ul>	<p>Nóng nhanh và làm được bánh crêpe nhanh.</p> <p>Để lật bánh và lấy bánh ra một cách dễ dàng.</p> <p>Vì lý do vệ sinh.</p> <p>Để bảo quản chảo được lâu dài và nếu bạn rửa chảo, bạn sẽ phải luyện lại chảo trước khi sử dụng.</p>	

NỘI DUNG	MÔ TẢ	TIÊU CHUẨN	LÝ DO	KIẾN THỨC
<b>11. Khay nướng bánh</b>	Là loại khay phẳng không có vành hoặc nông từ 1 đến 2 cm để nướng bánh trong lò.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Thường được làm bằng thép không gỉ hoặc được tráng bằng chất liệu chống dính, có hình chữ nhật.</li> <li>• Phải được lau chùi thật sạch trước khi sử dụng.</li> </ul>	<p>Tuỳ thuộc vào kích cỡ và hình dáng của bánh mỳ.</p> <p>Vì lý do vệ sinh.</p>	
<b>12. Tấm nướng bánh</b>	Là những tấm phẳng để nướng bánh trong lò.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Những tấm này được làm bằng nhôm hoặc bằng thép.</li> <li>• Phải được lau chùi thật sạch trước khi sử dụng.</li> </ul>	<p>Lợi thế của tấm nhôm là có trọng lượng nhẹ, và có thể dẫn nhiệt nhanh hơn nhưng vì đó là kim loại mềm nên không được bền. Tấm nướng thép bền hơn nhưng lại dễ bị gỉ.</p> <p>Vì lý do vệ sinh.</p>	

NỘI DUNG	MÔ TẢ	TIÊU CHUẨN	LÝ DO	KIẾN THỨC
<p><b>13. Phới hình quả bóng</b></p>	<p>Thường được làm bằng thép không gỉ có kích thước khác nhau.</p> <p>Được sử dụng để kết hợp không khí vào trong âu đựng lòng trắng trứng hoặc kem - meringue, bánh lòng trắng phồng (souffle), bột nhào làm bánh ngọt và kem đánh bông.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Phới phải có ít nhất 8 dây thép chắc chắn nhưng mềm dẻo.</li> <li>• Một phới đánh trứng được tạo hình như một quả bóng hình giọt nước chảy dài từ 25 đến 35 cm.</li> <li>• Phải được rửa, lau chùi thật sạch trước khi sử dụng.</li> </ul>	<p>Tuỳ thuộc vào mục đích khác nhau và lượng của hỗn hợp cần trộn.</p> <p>Khi phới được chuyển động qua thức ăn, sợi dây trên phới đưa không khí vào trong hỗn hợp và đồng thời trộn đều các nguyên liệu với nhau.</p> <p>Để đưa một lượng không khí lớn vào trong bột nhào hoặc bột làm bánh.</p> <p>Vì lý do vệ sinh.</p>	
<p><b>14. Âu trộn</b></p>	<p>Thường được làm bằng thép không gỉ, thủy tinh cứng, gốm sứ hoặc bằng nhựa tốt (không bao giờ làm bằng nhôm). Có hình tròn với các kích cỡ khác nhau.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Đường kính từ 20cm đến 40cm.</li> <li>• Phải được rửa, lau chùi thật sạch trước khi sử dụng.</li> </ul>	<p>Hình dáng tròn để thuận lợi cho việc trộn các nguyên liệu.</p> <p>Vì lý do vệ sinh.</p>	
<p><b>15. Cân</b></p>	<p>Cân điện tử. Trọng lượng của sản phẩm/nguyên liệu được hiển thị bằng số hoá trên mặt cân.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kích cỡ từ 1g đến 5kg.</li> <li>• Phải được lau chùi thật sạch trước khi sử dụng.</li> </ul>	<p>Để cân nguyên liệu/sản phẩm một cách chính xác và để đảm bảo chất lượng sản phẩm.</p> <p>Vì lý do vệ sinh.</p>	

NỘI DUNG	MÔ TẢ	TIÊU CHUẨN	LÝ DO	KIẾN THỨC
<b>16. Túi bơm kem</b>	Được làm bằng vải không thấm mỡ, nylon hoặc bằng loại giấy không thấm mỡ dùng một lần.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Có hình nón với một lỗ nhỏ để đặt ống bơm vào trong.</li> </ul>	Để trang trí các loại bánh, sử dụng kem tươi, kem bơ và kem lòng trắng trứng...	<p>Giấy/vải không thấm mỡ có thể được sử dụng để bọc bên ngoài những đồ có dầu/chất béo để tránh cho chất béo không chảy ra ngoài giấy bọc.</p> <p>Giấy/vải này cũng có thể dùng để nướng trong lò, tránh cho hỗn hợp bị dính lên bề mặt.</p>
<b>17. Các loại khuôn bánh</b>	Được làm bằng thép không gỉ hoặc silicon với kích cỡ và hình dáng khác nhau.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Có thể hình vuông, chữ nhật, ôvan hoặc tròn với những tên khác nhau: khuôn petit four, khuôn bánh tart, khuôn savarin...</li> <li>• Phải được lau chùi thật sạch trước khi sử dụng.</li> </ul>	<p>Để làm các loại bánh ngọt và bánh tart có kích thước và hình dạng phong phú.</p> <p>Vì lý do vệ sinh.</p>	
<b>18. Dao cắt bột</b>	Được làm bằng thép không gỉ, có hình chữ nhật	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kích thước 15cm x 10cm</li> </ul>	Để chia bột thành những miếng nhỏ hơn	

**CÔNG VIỆC SỐ 4.**  
**PHẦN VIỆC SỐ 4.2:**

**THIẾT BỊ TRONG BẾP BÁNH MỠ, BÁNH NGỌT VÀ KỸ THUẬT**  
**Thiết bị lớn cơ bản (Kiến thức)**

NỘI DUNG	MÔ TẢ	TIÊU CHUẨN	LÝ DO	KIẾN THỨC
<p><b>1. Dây nhiều bếp đơn hoặc mặt bếp phẳng lớn</b></p>	<p>Bề mặt có thể đặt được nhiều nồi và chảo để nấu các nguyên liệu làm bánh: làm nước đường, đun kem tươi, đun nước... thường gồm có từ 2 đến 6 khu vực nấu có thể điều chỉnh được.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Có thể lấy dung nhiệt của gas hoặc điện.</li> </ul>	<p>Nhiệt gas có phản ứng tức thì hơn đối với việc chỉnh năng lượng và ngọn lửa cháy chạm tới chảo (tốt khi cần nấu chín ngay). Nhiệt từ nguồn điện phù hợp hơn với việc ninh hầm.</p>	
<p><b>2. Lò</b></p>	<p>Nhiệt bao bọc quanh để nướng với nhiệt độ cao và đồng đều.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Từ nguồn điện hoặc khí gas.</li> <li>• Dùng nhiệt đối lưu để tăng hiệu quả quá trình nấu.</li> <li>• Một số lò có hơi nước để duy trì độ ẩm. Thường điều chỉnh từ 100°C đến 600°C+.</li> </ul>		
<p><b>3. Bề mặt/ Bàn chuẩn bị</b></p>	<p>Bề mặt thường được làm bằng thép không gỉ, nhựa cán mỏng hoặc làm bằng các vật liệu ưa chuộng: đá cẩm thạch hoặc đá granite.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Thường cao từ 90cm đến 95cm. Có thể hình chữ nhật hoặc hình vuông với kích cỡ khác nhau.</li> <li>• Chiều cao phải phù hợp với người thợ làm bánh.</li> </ul>	<p>Không được có mối nối, bền vững và tạo ra một chân đế vững chắc và thoải mái khi làm việc.</p> <p>Chất liệu bằng thép không gỉ, nhựa cán mỏng, đá cẩm thạch hoặc đá granite tạo ra bề mặt lạnh, tránh cho bột bị dính lên bề mặt và lau chùi dễ dàng hơn sau khi làm việc.</p>	



NỘI DUNG	MÔ TẢ	TIÊU CHUẨN	LÝ DO	KIẾN THỨC
4. Lò vi sóng	Lò điện chỉ sử dụng vi sóng để làm nóng.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mức công suất từ 800 wat đến 3.000 wat có thể xác định được công suất nấu.</li> <li>Thời gian nấu rất ngắn và lý tưởng để hâm nóng thức ăn có nhiều nước.</li> </ul>	Do tính chất nấu đặc biệt của vi sóng, cần phải cẩn thận khi sử dụng và có thể không phù hợp đối với một số loại thức ăn nhất định.	
5. Thiết bị giữ nóng thức ăn trong nước – Nồi ngâm nóng thức ăn	<p>Một thiết bị giữ nóng, cũng giống như thiết bị “hấp”, bao gồm một nồi nhỏ nằm trong một nồi lớn hơn. Nồi lớn hơn được đổ đầy chất lỏng, thường là nước, trong khi những đồ cần làm nóng được để trong nồi bé hơn.</p> <p>Cách thức nấu quanh thức ăn bằng sức nóng nhẹ thường được sử dụng để thức ăn đã nấu chín, giữ ấm những món ăn tinh tế như bánh trứng, làm chảy sôcôla.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nguyên liệu (ví dụ là sôcôla) trong nồi nhỏ sẽ được hâm nóng tới nhiệt độ thấp hơn nhiệt độ sôi thông qua việc làm sôi chất lỏng ở nồi to bên ngoài.</li> <li>Khi chất lỏng ở nồi to là nước và thiết bị giữ nóng thức ăn được sử dụng ở mực nước biển, nhiệt độ tối đa trong nồi to sẽ không vượt quá 100°C (điểm sôi của nước tại mực nước biển).</li> </ul>	<p>Nồi ngâm nóng ngăn không cho nhiệt độ nguyên liệu trong nồi nhỏ vượt quá điểm sôi của chất lỏng trong nồi to bên ngoài.</p> <p>Vì điểm sôi của nước là 100°C, nguyên liệu (ví dụ như sôcôla) trong thiết bị giữ nóng không thể vượt quá nhiệt độ này. Làm chảy sôcôla bằng ngọn lửa trực tiếp sẽ rất khó và phần lớn thường bị cháy hoặc ra sản phẩm không dùng được.</p>	Nồi ngâm nóng cũng giúp cho đồ đựng trong nồi bé được nóng đều hơn là đặt trên ngọn lửa trực tiếp.
6. Tủ lạnh	Tủ làm lạnh dùng để giữ thực phẩm được tươi mới và mát.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Phạm vi nhiệt độ cần được duy trì từ 1°C đến 10°C, 6°C là nhiệt độ tốt nhất.</li> </ul>	Vi khuẩn phát triển chậm trong môi trường lạnh hơn.	
7. Tủ đông	Tủ làm đông để giữ thực phẩm đông lạnh.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Phạm vi nhiệt độ phải từ -18°C đến -25°C.</li> </ul>	Sự phát triển của vi khuẩn dừng lại ở khoảng nhiệt độ này.	

NỘI DUNG	MÔ TẢ	TIÊU CHUẨN	LÝ DO	KIẾN THỨC
<b>8. Máy trộn</b>	Máy trộn có nhiều loại, nhiều kiểu và kích cỡ khác nhau, được dùng cho các mục đích khác nhau trong bếp bánh. Những tốc độ và càng trộn khác nhau được sử dụng tùy theo mục đích.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Công suất máy từ 0,5 lít đến 20 lít.</li> <li>Những máy trộn vừa có công suất từ 4,5 đến 20 lít còn loại máy trộn để trên sàn có thể đạt công suất tới 140 lít.</li> </ul>	Tùy thuộc vào số lượng nguyên liệu được sử dụng và quy mô sản xuất được yêu cầu.	
<b>9. Tủ ủ bột</b>	Có nhiều loại, kiểu và hình dáng khác nhau.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Chạy bằng điện hoặc bằng gas, có thể điều chỉnh nhiệt độ.</li> <li>Phải tạo ra không khí ẩm và ấm.</li> <li>Nhiệt độ phải giữa khoảng từ 35°C đến 46°C, hơi cao hơn so với nhiệt độ lên men.</li> </ul>	<p>Để làm lên men và ủ ấm bánh mì và bánh ngọt khô trước khi đem nướng.</p> <p>Độ ẩm là rất cần thiết để tránh cho bột bị khô hoặc bị tạo thành lớp vỏ cứng.</p>	Với một tủ ủ bột có bộ phận làm chậm lại, người làm bánh có thể quản lý được các bước ủ bột chính cần có trong quá trình sản xuất bánh mì. Một chu kỳ kim hãm làm lạnh có thể được đặt trước để làm chậm lại những ảnh hưởng của men. Quay lại nhiệt độ ủ bột sẽ được tự động hẹn giờ từ trước.
<b>10. Máy làm lạnh nước</b>	Có nhiều loại, kiểu và kích cỡ máy khác nhau tùy theo mục đích sử dụng trong bếp bánh. Máy được gắn một nhiệt kế có phần hiển thị nhiệt độ bằng số hoá.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nhiệt độ của máy có thể điều chỉnh được từ 4°C đến 10°C.</li> </ul>	Để điều chỉnh bột khi nhiệt độ môi trường nóng hơn quy định.	
<b>11. Máy cán bột</b>	Trong bếp máy có nhiều loại, kiểu và kích thước máy cán bột với các mục đích khác nhau. Máy được đặt cố định với hai lô cán song song. Máy được làm bằng thép không gỉ và có thiết bị an toàn gắn kèm.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Khoảng cách giữa hai lô cán có thể được điều chỉnh từ 0,3cm tới 8cm tùy yêu cầu.</li> </ul>	<p>Để đảm bảo độ dày cần thiết của bột.</p> <p>Để tiết kiệm công sức của người làm bánh và nâng cao năng suất làm việc.</p>	

## CÔNG VIỆC SỐ 4. PHẦN VIỆC SỐ 4.3:

## THIẾT BỊ TRONG BẾP BÁNH MỠ, BÁNH NGỌT VÀ KỸ THUẬT Mài dao và chuẩn bị dao

BƯỚC	CÁCH LÀM	TIÊU CHUẨN	LÝ DO	Kiến thức
<b>1. Rửa dao</b>	<p>Đối với các loại dao thép cứng không gỉ, chùi bằng giẻ và nước xà phòng.</p> <p>Lau khô bằng vải.</p> <p>Không ngâm dao.</p> <p>Đối với loại thép mềm, cọ bằng bột thô hoặc miếng cọ ráp, sau đó rửa sạch và sấy khô.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Làm sạch, để lưỡi dao xa tay.</li> <li>• Sử dụng vải khô sạch để lau và không dùng giẻ lau bếp.</li> </ul>	<p>Để tránh lưỡi dao cứa hoặc làm bị thương</p> <p>Vải bẩn sẽ tiếp thêm vi khuẩn.</p> <p>Ngâm dao có thể dần dần làm lỏng tay cầm và có thể sẽ trở thành mối nguy hiểm trong bồn rửa.</p> <p>Thép non bị xước nhiều vết và có thể bị gỉ.</p>	Sách Thực hành nấu ăn, Chương 1.
<b>2. Cầm dao và thép mài dao</b>	Cầm dao theo tay thuận của mình.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bàn tay, dao và thép mài phải sạch và khô ráo.</li> <li>• Việc mài dao phải được thực hiện cách xa khu vực đang làm việc cũng như những người đang làm việc.</li> </ul>	<p>Vì những lý do vệ sinh và tránh để dụng cụ bị trơn trượt.</p> <p>Để tránh cho các phân tử của thép có thể rơi trên thức ăn và tránh những tai nạn cá nhân có thể xảy ra.</p>	

BƯỚC	CÁCH LÀM	TIÊU CHUẨN	LÝ DO	Kiến thức
<b>3. Mài sắc dao</b>	<p>Đặt chuôi dao lại với cán thép ở góc 30° rồi kéo dao và thép tách riêng ra để mài theo chiều dài của lưỡi dao và thép.</p> <p>Lặp lại như vậy với mặt kia của lưỡi dao.</p> <p>Lặp lại 10 đến 20 lần cho đến khi đạt được độ sắc theo yêu cầu.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Giữ lực kéo và góc kéo không thay đổi trong quá trình mài.</li> <li>Sử dụng lực vừa phải và không cần phải dùng lực của cơ thể.</li> <li>Lưỡi dao sắc sẽ cắt đứt vỏ hoa quả (táo hoặc lê) với động tác nhẹ nhất và dùng ít lực nhất.</li> </ul>	<p>Để đảm bảo lưỡi dao được sắc đều.</p> <p>Để tránh dao bị trượt và có thể gây ra tai nạn.</p> <p>Có thể kiểm tra độ sắc của dao bằng vỏ táo hoặc lê thay vì bằng da của chính mình để đảm bảo độ an toàn.</p>	
<b>4. Lau sạch lưỡi dao</b>	Lau sạch lưỡi dao bằng vải sạch.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sử dụng vải sạch, giữ lưỡi dao xa cơ thể, tay và vải.</li> </ul>	Để lau sạch mặt sắt, và tránh lưỡi dao cắt vào tay của bạn hoặc vào vải.	

## CÔNG VIỆC SỐ 4. PHẦN VIỆC SỐ 4.4:

## THIẾT BỊ TRONG BẾP BÁNH MỠ, BÁNH NGỌT VÀ KỸ THUẬT Kỹ năng sử dụng dao

BƯỚC	CÁCH LÀM	TIÊU CHUẨN	LÝ DO	Kiến thức
<b>1. Chuẩn bị nơi làm việc</b>	<p>Đảm bảo rằng khu vực này sạch và không có các vật cản.</p> <p>Nếu cắt gọt, cần phải có một bát sẵn sàng để đựng các đầu mẫu.</p> <p>Chọn thớt phù hợp (xem phần trên). Thớt cần phải vững (đặt một lớp vải lót ẩm ở phía dưới nếu cần).</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Không có thực phẩm hay các vật trở ngại.</li> <li>Bát đựng đồ thải bằng nhựa hoặc thép.</li> <li>Thớt chỉ có màu trắng là mã màu cho bếp bánh mỳ/bánh ngọt và được rửa sạch trước khi sử dụng.</li> <li>Thớt phải đảm bảo không bị trơn hay bị quay</li> </ul>	<p>Để làm việc dễ dàng và an toàn.</p> <p>Sẽ hiệu quả hơn nếu sử dụng bát đựng đầu mẫu.</p> <p>Để tránh bị nhiễm khuẩn chéo.</p> <p>Để cắt an toàn hơn.</p>	Sách Thực hành nấu ăn, Chương 1.
<b>2. Cách cầm dao và thực phẩm</b>	<p>Cầm chuôi dao bên tay thuận.</p> <p>Tay kia cầm thực phẩm cần thái đặt lên thớt.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tất cả các ngón tay cần phải khép lại giữ lấy chuôi dao, ngón trỏ thì thả dọc theo trục.</li> <li>Dùng các ngón tay kẹp chặt thức ăn, đầu các ngón tay cong vào trong để mặt lưỡi dao chỉ có thể chạm vào khớp trên các ngón tay.</li> </ul>	<p>Nếu đặt sai vị trí của ngón trỏ có thể khiến tay bị trơn khi dùng lực cắt.</p> <p>Để loại bỏ nguy cơ có thể cắt vào các đầu ngón tay.</p>	

BƯỚC	CÁCH LÀM	TIÊU CHUẨN	LÝ DO	KIẾN THỨC
<b>3 Thái, cắt</b>	Cắt, thái chỉ sử dụng đủ lực cần thiết hoặc chuyển động lạng từ mũi dao đến cuối lưỡi dao khi băm.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dùng quá nhiều lực sẽ rất nguy hiểm và làm cho lưỡi dao bị cùn.</li> <li>• Tay cầm thực phẩm cong vào dẫn hướng đi của lưỡi dao khi cắt.</li> </ul>	Dùng lực quá mạnh khiến dao trượt và có thể làm bị thương.	

## CÔNG VIỆC SỐ 4. PHẦN VIỆC SỐ 4.5:

## THIẾT BỊ TRONG BẾP BÁNH MỠ, BÁNH NGỌT VÀ KỸ THUẬT Đánh bông xốp một chất lỏng dùng phới tay

BƯỚC	CÁCH LÀM	TIÊU CHUẨN	LÝ DO	Kiến thức
<b>1. Chuẩn bị dụng cụ</b>	Lựa chọn phới đánh và âu trộn phù hợp.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tất cả phải hoàn toàn sạch sẽ.</li> <li>Kích cỡ phải phù hợp với khối lượng chất lỏng cần trộn.</li> <li>Âu trộn phải là thép không gỉ chất lượng tốt, thủy tinh cứng hoặc gốm sứ, nhựa tốt - không bao giờ bằng nhôm.</li> </ul>	<p>Để tránh nhiễm khuẩn chéo.</p> <p>Sử dụng phới đánh quá to hoặc nhỏ sẽ không hiệu quả.</p> <p>Thép mềm, hợp kim hay vật liệu khác sẽ làm hỏng chất lỏng.</p>	<p>Những yếu tố ảnh hưởng đến việc đánh kem:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Thành phần chất béo trong kem</li> <li>Hiệu lực của các protein tự do</li> <li>Nhiệt độ khi đánh kem</li> <li>Độ sệt của kem</li> <li>Loại phới dùng để đánh</li> <li>Lượng đường cho thêm</li> <li>Kích cỡ của lồng phới</li> </ul>
<b>2. Chuẩn bị những điều kiện môi trường</b>	Đảm bảo rằng âu trộn được khô và ở đúng nhiệt độ cần thiết (ấm hoặc lạnh theo yêu cầu).	<ul style="list-style-type: none"> <li>Một vài hỗn hợp yêu cầu âu trộn phải được giữ ấm (40°C) trong thiết bị giữ nóng, một số loại khác lại cần môi trường lạnh (18°C).</li> </ul>	Nhiệt độ không đúng hoặc có nước dính vào có thể làm ảnh hưởng hoặc cản trở đến kết quả trộn. Nhiệt độ ảnh hưởng đến đặc tính của việc trộn bột.	
<b>3. Đánh</b>	Đổ chất lỏng cần đánh, ví dụ như kem và đường và/hoặc hương liệu, giữ âu trộn ở một góc phù hợp và khuấy.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Đánh nhẹ nhàng và đều tay.</li> <li>Có thể đặt một cái khăn ẩm ở phía dưới để âu trộn không bị trượt.</li> </ul>	Đánh trộn trong một góc âu nghiêng làm cho việc đánh bằng tay được thuận lợi hơn.	

BƯỚC	CÁCH LÀM	TIÊU CHUẨN	LÝ DO	KIẾN THỨC
<p><b>4. Theo dõi</b></p>	<p>Đánh cho tới khi hỗn hợp (ví dụ như kem xốp) đứng và giữ nguyên trạng thái. Nhìn và cảm nhận được độ đặc của kem để tránh bị đánh quá tay.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Hỗn hợp (ví dụ như kem) sẽ tăng kích thước lên (thường là tăng gấp đôi so với kích thước ban đầu) và không khí được kết hợp vào khiến cho kem trở nên đặc và cứng hơn trước.</li> <li>Các chất lỏng khác nhau sẽ có những kết quả khác nhau. Đánh quá tay sẽ làm cho sản phẩm bị vón cục hoặc bị tách.</li> </ul>	<p>Đánh kem làm cho không khí được đưa vào trong hỗn hợp và làm cho kết cấu của hỗn hợp nhẹ hơn nhiều. Việc này sẽ rất khó - đôi khi là không thể - để chữa lại sản phẩm bị đánh quá tay: nếu được dùng cho túi bơm kem, hơi ẩm sẽ chảy ra, nước tách ra từ chất béo như khi làm bơ.</p>	



## CÔNG VIỆC SỐ 4.

### PHẦN VIỆC 4.6:

## THIẾT BỊ TRONG BẾP BÁNH MỠ, BÁNH NGỌT VÀ KỸ THUẬT

### Trộn một nguyên liệu vào một hỗn hợp mềm / gập bột

BƯỚC	CÁCH LÀM	TIÊU CHUẨN	LÝ DO	Kiến thức
<b>1. Chuẩn bị dụng cụ</b>	Lựa chọn những dụng cụ phù hợp để trộn như bàn xéng hoặc thìa gỗ, âu trộn.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tất cả phải hoàn toàn sạch sẽ.</li> <li>Kích cỡ phải phù hợp với khối lượng nguyên liệu cần làm.</li> <li>Âu trộn phải là thép không gỉ chất lượng tốt, thủy tinh cứng hoặc gốm sứ, nhựa tốt- không bao giờ bằng nhôm.</li> </ul>	<p>Để tránh nhiễm khuẩn chéo.</p> <p>Sử dụng bàn xéng, thìa gỗ hoặc âu trộn quá to hoặc nhỏ sẽ không hiệu quả.</p>	
<b>2. Chuẩn bị những điều kiện môi trường</b>	Đảm bảo rằng bàn xéng, thìa gỗ và âu trộn khô và sạch sẽ.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Các nguyên liệu để trộn cần được ở nhiệt độ môi trường mát (18°C).</li> </ul>	Nhiệt độ không đúng hoặc có nước dính vào có thể làm ảnh hưởng hoặc cản trở đến kết quả.	

BƯỚC	CÁCH LÀM	TIÊU CHUẨN	LÝ DO	KIẾN THỨC
<b>3. Trộn các nguyên liệu</b>	Trộn các nguyên liệu cần thiết như kem đã đánh hoặc trứng đã đánh với những nguyên liệu khô hoặc bột nhào.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Trộn đều và nhẹ nhàng.</li> <li>Việc này sẽ có kết quả đặc biệt tốt nếu bột nhào thật ướt.</li> </ul>	<p>Việc trộn giúp phát triển lượng gluten và làm tăng độ bền của bột. Thông thường, việc trộn như vậy có nghĩa là cho thêm bột hoặc chất lỏng khác vào một chất lỏng đã được đánh cho khí lẫn vào, vì vậy cần phải thật chú ý không cần phải thật chú ý không làm tách, vỡ kết cấu hoặc làm bị bệt bột xốp.</p> <p>Làm ướt và/hoặc xoa tay vào bột để tránh dính bột khi làm.</p>	
<b>4. Trộn đều với nhau</b>	<p>Sử dụng bàn xềng bằng cao su hoặc thìa bằng gỗ, trộn các nguyên liệu với nhau thật nhẹ nhàng và chậm.</p> <p>Động tác gập bao gồm việc kéo căng bột nhào và gập làm ba như hình lá thư, sau đó lặp lại việc này theo hướng khác.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sử dụng động tác trộn theo hình số 8 cho đến khi tất cả các nguyên liệu được trộn đều.</li> <li>Toàn bộ quá trình có thể phải làm 2, 3 lần hoặc hơn nữa, thường làm cách đều nhau từ lần ủ lên men thứ nhất.</li> </ul>	<p>Đây là cách làm tốt nhất để kết hợp các nguyên liệu với nhau.</p>	

## CÔNG VIỆC SỐ 4. PHẦN VIỆC SỐ 4.7:

## THIẾT BỊ TRONG BẾP BÁNH MỠ, BÁNH NGỌT VÀ KỸ THUẬT Nhào bột

BƯỚC	CÁCH LÀM	TIÊU CHUẨN	LÝ DO	Kiến thức
<b>1. Chuẩn bị dụng cụ</b>	Lựa chọn âu trộn phù hợp.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tất cả phải hoàn toàn sạch sẽ.</li> <li>Kích cỡ phải phù hợp với khối lượng nguyên liệu cần làm.</li> <li>Âu trộn phải là thép không gỉ chất lượng tốt, thủy tinh cứng hoặc gốm sứ, nhựa tốt - không bao giờ bằng nhôm.</li> </ul>	<p>Để tránh nhiễm khuẩn chéo.</p> <p>Sử dụng âu trộn quá to hoặc nhỏ sẽ không hiệu quả.</p>	
<b>2. Chuẩn bị những điều kiện môi trường</b>	Đảm bảo rằng âu trộn khô và sạch sẽ.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cân đo nguyên liệu một cách chính xác và tại nhiệt độ lạnh phù hợp (18°C) trước khi bắt đầu công việc.</li> </ul>	Việc cân đo không chính xác, nhiệt độ không đúng hoặc bị dính nước sẽ làm ảnh hưởng hoặc cản trở đến kết quả nhào bột.	
<b>3. Trộn các nguyên liệu</b>	Mang những nguyên liệu cần dùng đến ra để trộn.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nhào bột bằng tay cần phải làm nhanh. Quan trọng là trộn đều bột với nước.</li> <li>Các nguyên liệu phải được trộn cẩn thận để kết hợp chúng thật đều với nhau.</li> </ul>	<p>Khi hai nguyên liệu này được kết hợp và nhào đều, lượng gliadin, glutenin và protein trong bột sẽ tăng lên và tạo thành những dải gluten, tạo ra kết cấu của bánh mì.</p> <p>Nếu các nguyên liệu không được trộn cẩn thận, kết cấu của bột nhồi/bột nhào và hình dạng sẽ bị ảnh hưởng.</p>	Nước được cho tất cả vào cùng một lúc và được rưới lên trên hỗn hợp trong âu trộn.

BƯỚC	CÁCH LÀM	TIÊU CHUẨN	LÝ DO	KIẾN THỨC
<p><b>4. Nhào bột</b></p>	<p>Khi các nguyên liệu đã được trộn với nhau, nhân viên làm bánh có thể tiến hành nhào bột bằng tay hoặc dùng máy trộn.</p> <p>Bột nhào được đặt trên mặt bằng đã được rắc bột, được ấn và kéo căng bằng tay, được gấp rồi quay chiều bột lại 90° và lặp lại những động tác này nhiều lần.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bột nhào phải được nhào trong khoảng 10 phút cho đến khi bột trở nên hơi dẻo và mịn.</li> <li>• Nhiệt độ của bột từ 20 đến 24°C.</li> <li>• Những nốt phồng giống như bong bóng không khí trên bột nhào chỉ ra rằng việc nhào bột đã hoàn thành.</li> <li>• Lúc này, bột nhào có thể mang đi ủ hoặc để nở.</li> </ul>	<p>Quá trình nhào bột làm ấm và làm căng những dải gluten, điều này tạo ra tính đàn hồi, mềm dẻo cho bột nhào.</p> <p>Nếu bột không được nhào đủ, nó không thể giữ những túi khí nhỏ do bột nở tạo ra và sẽ bị sụp xuống làm cho bánh mì bị cứng và đặc. Bột bị nhào quá tay sẽ khó tạo hình và có thể trở nên dính và không dẻo.</p>	<p>Việc này được làm để phát triển lượng gluten và tạo cho bánh mì có hình dáng và kết cấu.</p>

## CÔNG VIỆC SỐ 4. PHẦN VIỆC SỐ 4.8:

## THIẾT BỊ TRONG BẾP BÁNH MỠ, BÁNH NGỌT VÀ KỸ THUẬT Cán bột

BƯỚC	CÁCH LÀM	TIÊU CHUẨN	LÝ DO	Kiến thức
<b>1. Chuẩn bị</b>	Sử dụng bột nhào đã được trộn và nghỉ.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Đảm bảo rằng bột nhào được làm mát và đã nghỉ được ít nhất 30 phút.</li> </ul>	<p>Cán và tạo hình bột nhào lạnh là dễ nhất.</p> <p>Khi bột ấm hơn thì nó bắt đầu dính và không cán được.</p>	
<b>2. Chuẩn bị dụng cụ</b>	Lựa chọn cái cán bột phù hợp.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tất cả phải hoàn toàn sạch sẽ và khô.</li> <li>Kích cỡ bình thường của cái cán bột là 50cm.</li> </ul>	<p>Để tránh nhiễm khuẩn chéo.</p> <p>Sử dụng cái cán bột quá dài hoặc ngắn sẽ không hiệu quả và không thuận tiện.</p>	
<b>3. Chuẩn bị những điều kiện môi trường</b>	<p>Đảm bảo rằng cái cán bột và cả bề mặt để cán bột phải khô và sạch sẽ.</p> <p>Rắc một ít bột khô lên bề mặt chỗ cán bột trước và trong khi cán.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Khu vực cán bột phải ở môi trường lạnh (18°C).</li> <li>Đảm bảo rằng chỗ làm việc đủ diện tích để cán bột.</li> <li>Chỉ sử dụng một ít bột khô khi cần thiết.</li> </ul>	<p>Nhiệt độ không thích hợp hoặc bị dính nước có thể làm ảnh hưởng hoặc ngăn cản chất lượng cán bột. Bột nhào quá lạnh cũng rất khó cán.</p> <p>Để tránh cho bột nhào dính vào cái cán bột và bề mặt bàn cán bột; tuy nhiên, nếu lượng bột khô dính quá nhiều sẽ làm thay đổi tỉ lệ nguyên liệu.</p>	

BƯỚC	CÁCH LÀM	TIÊU CHUẨN	LÝ DO	KIẾN THỨC
<p><b>4. Cán bột</b></p>	<p>Bỏ bột ra ngoài giấy bọc và đặt lên trên mặt bàn cán bột.</p> <p>Nhẹ nhàng xoa bột khô lên tay, lên mặt bột nhào và lên cái cán bột.</p> <p>Đặt cái cán bột vào giữa miếng bột và nhẹ nhàng cán phẳng một nửa miếng bột, hướng ra phía ngoài bạn. Đặt lại cái cán bột vào giữa miếng bột và cán ngược về phía bạn, nhẹ nhàng cán phẳng nửa kia.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Chỉ cần một ít bột khô.</li> <li>Cán từng dải ngắn, hướng thẳng về phía trước. Sử dụng sức ép đều trên cái cán bột. Thường xuyên cán từ giữa miếng bột. Đừng cố gắng làm phẳng miếng bột chỉ qua một lần cán.</li> <li>Bột được cán phải dày 0,3cm và đều nhưng có thể thay đổi tùy theo yêu cầu trong công thức.</li> <li>Cán bột càng ít càng tốt để có thể giữ bột nhào được mềm.</li> </ul>	<p>Để tránh bột nhào dính vào cái cán bột, vào mặt bàn cán; lượng bột khô thừa sẽ làm thay đổi tỉ lệ nguyên liệu.</p> <p>Để duy trì hình dạng bột được đều.</p> <p>Tạo ra các lớp bột nhào khác nhau theo những yêu cầu đa dạng của các sản phẩm bánh mì/bánh ngọt.</p> <p>Bột nhào được cán càng nhiều thì lượng gluten trong bột càng phát triển khiến cho bột trở nên dai hơn.</p>	<p>Cán bột bằng máy thường được dùng để thay thế cách cán bột thủ công.</p>

## CÔNG VIỆC SỐ 4. PHẦN VIỆC SỐ 4.9:

## THIẾT BỊ TRONG BẾP BÁNH MỠ, BÁNH NGỌT VÀ KỸ THUẬT Làm bóng mặt bánh

BƯỚC	CÁCH LÀM	TIÊU CHUẨN	LÝ DO	Kiến thức
<b>1. Chuẩn bị dụng cụ</b>	Lựa chọn bếp, nồi và bàn chải phù hợp.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tất cả phải hoàn toàn sạch sẽ và khô.</li> <li>Bếp trong điều kiện làm việc tốt.</li> <li>Kích cỡ của nồi phải tương ứng với khối lượng nguyên liệu để làm bóng.</li> <li>Nồi phải làm bằng thép không gỉ chất lượng tốt, không dùng nồi nhôm.</li> </ul>	<p>Để tránh nhiễm khuẩn chéo.</p> <p>Sử dụng nồi quá to hoặc bé sẽ không hiệu quả.</p>	
<b>2. Chuẩn bị các điều kiện môi trường</b>	Đảm bảo rằng nồi và bàn chải khô và sạch sẽ.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Khu vực làm việc phải có nhiệt độ môi trường (từ 18°C đến 24°C).</li> </ul>	Nhiệt độ không phù hợp (quá nóng hoặc quá lạnh) có thể ảnh hưởng hoặc làm cản trở đến chất lượng công việc.	
<b>3. Nước men làm bóng</b>	Có thể là nước men trứng làm từ trứng hoặc lòng đỏ trứng; sữa, kem và/hoặc nước men bơ (những nước men này tạo ra nước bóng mờ); nước men đường (đường được rắc vào sữa hoặc nước men kem) cho giòn, hoặc bơ chảy và mút..	<ul style="list-style-type: none"> <li>Đó là một lớp phủ mỏng trên mặt các đồ nướng để kết thành lớp vỏ cứng, phủ hoặc tráng lên khi khô sẽ tạo ra bề mặt bóng và mỏng.</li> </ul>	Nước men làm bóng có thể tác động đến vị và kết cấu cũng như hình thức của các sản phẩm bánh nướng.	

BƯỚC	CÁCH LÀM	TIÊU CHUẨN	LÝ DO	KIẾN THỨC
4. Đun nóng nước men làm bóng	Cho nước men vào nồi và đun nóng trên bếp ở nhiệt độ thấp.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nước men làm bóng phải được tan chảy hoàn toàn.</li> </ul>	Để quét nước men lên mặt bánh được dễ dàng.	
5. Làm bóng mặt bánh	Dùng bàn chải để làm bóng bề mặt của các sản phẩm được yêu cầu một cách nhẹ nhàng và khéo léo. Quét nước men làm bóng trước hoặc sau khi nướng, tùy thuộc vào loại nước men và kết quả cần có khi làm bóng. Nước men làm bóng cũng có thể được đổ một lần vào giữa cái bánh, làm cho phần thừa ra chảy xuống bên cạnh. Sử dụng bàn chải to và phẳng bằng kim loại để dàn đều.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Quét lượt nước men mỏng và bóng lên bề mặt.</li> <li>Làm nhanh và mịn mượt.</li> </ul>	Nước men lạnh rất nhanh và sẽ cứng lại. Nước men làm tăng mùi vị và chất bổ cho bánh và làm cho hình thức sản phẩm đẹp hơn chẳng hạn làm cho các món bánh tráng miệng có bề mặt mượt và/hoặc bóng. Nước men cũng tạo ra cho các loại bánh hoa quả trông như có lớp kính phủ. Những sản phẩm nướng trông hấp dẫn hơn.	



**CÔNG VIỆC SỐ 4.****THIẾT BỊ TRONG BẾP BÁNH MỠ, BÁNH NGỌT VÀ KỸ THUẬT****PHẦN VIỆC SỐ 4.10:****Bơm kem**

<b>BƯỚC</b>	<b>CÁCH LÀM</b>	<b>TIÊU CHUẨN</b>	<b>LÝ DO</b>	<b>Kiến thức</b>
<b>1. Chuẩn bị dụng cụ</b>	Lựa chọn các túi bơm và đầu bơm phù hợp (tùy thuộc vào kích cỡ).	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Đảm bảo rằng các túi bơm đều rỗng, sạch sẽ, khô và được làm vệ sinh trước khi dùng.</li> <li>• Bơm vẫn còn chứa đồ phải được cất giữ trong tủ lạnh giữa những lần sử dụng.</li> <li>• Đầu ống bơm bằng kim loại hoặc nhựa vừa khít với kích cỡ của túi bơm.</li> </ul>	<p>Để sử dụng được dễ dàng</p> <p>Để tránh không bị nhiễm khuẩn.</p> <p>Để giữ đồ còn bên trong được tươi mới.</p>	
<b>2. Cho hỗn hợp vào trong túi bơm</b>	Lấy thìa xúc hỗn hợp, chẳng hạn như sôcôla đã chảy, kem hoặc kem lòng trắng trứng, vào trong túi và gấp miệng xuống cho kín.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Không bao giờ cho nhiều quá vào túi. Phải để thừa đủ chỗ ở phía trên cùng túi bơm.</li> </ul>	Để gấp lại và hàn kín.	

BƯỚC	CÁCH LÀM	TIÊU CHUẨN	LÝ DO	KIẾN THỨC
<b>3. Bơm</b>	<p>Lấy kéo cắt phần đầu túi và ấn để đẩy hỗn hợp ra trực tiếp qua lỗ mở nhỏ hoặc qua đầu bơm có kích cỡ phù hợp được lắp ở đầu kia.</p> <p>Liên tục cuộn lại hoặc xoắn túi bơm để đẩy hỗn hợp ra.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nhẹ nhàng và đều trên bề mặt trang trí hoặc trên khay nướng bánh đã được bôi dầu mỡ...</li> </ul>	<p>Để đóng túi bơm và làm cho hỗn hợp được bơm ra ngoài.</p> <p>Để đảm bảo sự đều đặn. Ngừng lại hoặc bắt đầu lại khi thấy hỗn hợp bơm ra có kích cỡ không đều.</p>	
<b>4. Bơm xong</b>	<p>Bỏ ngay túi đi khi dùng hết nếu đó là loại túi dùng một lần.</p> <p>Rửa sạch đầu ống bơm ngay sau khi sử dụng.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Khi thấy túi lạnh và trở nên rã rời.</li> <li>Ngâm trong nước, sau đó, hoặc là lấy bàn chải cọ hoặc dùng tia nước nhỏ, mạnh phun trực tiếp vào bên trong miệng.</li> </ul>	<p>Để tránh không bị nhiễm khuẩn.</p> <p>Để bỏ phần hỗn hợp còn lại ra khỏi ống bơm. Nếu dùng xô-cô-la, phải cho vào lò vi sóng trong từ 40 đến 50 giây để làm tan chảy lại cho lần dùng sau.</p> <p>Túi vẫn còn sôcôla có thể được cất giữ ở nơi lạnh, tối.</p>	

## CÔNG VIỆC SỐ 4. THIẾT BỊ TRONG BẾP BÁNH MỠ, BÁNH NGỌT VÀ KỸ THUẬT

### PHẦN VIỆC SỐ 4.11: Rạch bột

BƯỚC	CÁCH LÀM	TIÊU CHUẨN	LÝ DO	KIẾN THỨC
<b>1. Chuẩn bị dụng cụ</b>	Lựa chọn dao xén hoặc lưỡi dao cạo phù hợp.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dao hoặc lưỡi dao phải thật sắc.</li> </ul>	Để cho dễ sử dụng.	
<b>2. Rạch bột nhào</b>	<p>Rạch thật nhanh trên bột nhào theo chiều dài và ở giữa ổ bánh.</p> <p>Làm những đường rạch thật nông, chéo và song song trên bánh mỳ dài. Rạch từ đằng trước ra phía sau bánh mỳ tròn.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dày khoảng từ 1/4 đến 1/2 inch.</li> <li>Tránh không rạch quá sâu - chỉ cần “cào nhẹ” trên mặt của bột nhào.</li> <li>Vết rạch chỉ cần làm vỡ bề mặt của bột nhào.</li> </ul>	<p>Việc này sẽ giúp cho bánh nở ra khi nướng và cũng là để khiến cho bánh mỳ có một hình thức trông chuyên nghiệp.</p> <p>Vì khi nở, độ rộng của vết rạch sẽ to ra.</p>	
<b>3. Rạch xong</b>	Đặt ổ bánh vào lò đã được làm nóng từ trước.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nhiệt độ tùy thuộc vào từng loại bánh.</li> </ul>	Những ổ bánh đã ủ được rạch để cho không khí thoát ra ngoài.	

## CÔNG VIỆC SỐ 5. NHỮNG PHƯƠNG PHÁP LÀM BÁNH MỠ VÀ BÁNH NGỌT

### Giới thiệu:

Có nhiều phương pháp để làm bánh mỳ và bánh ngọt. Sau đây là một vài phương pháp cơ bản tạo ra những cách chế biến đơn giản để làm bánh mỳ và bánh ngọt. Bản thân các phương pháp có thể thay đổi chút ít tùy theo cách làm và/hoặc từng sản phẩm bánh mỳ/bánh ngọt.

Mục tiêu của phần này là giúp cho các nhân viên làm bánh trong tương lai có thể nắm rõ được những phương pháp và cách trình bày được sử dụng trong phần lớn những cuốn sách công thức làm bánh mỳ, bánh ngọt chuẩn.

Các đào tạo viên có thể tham khảo Chương 3 của cuốn sách “Thực hành nấu ăn” đã được dịch sang tiếng Việt và có sẵn tại phần lớn các trường du lịch ở Việt Nam.

PHẦN VIỆC SỐ 5.1:	Chần
PHẦN VIỆC SỐ 5.2:	Luộc
PHẦN VIỆC SỐ 5.3:	Rán ngập dầu
PHẦN VIỆC SỐ 5.4:	Nướng trong lò
PHẦN VIỆC SỐ 5.5:	Làm caramen

**CÔNG VIỆC SỐ 5:**  
**PHẦN VIỆC SỐ 5.1:**

**CÁC PHƯƠNG PHÁP LÀM BÁNH MỠ VÀ BÁNH NGỌT**  
**Chần**

BƯỚC	CÁCH LÀM	TIÊU CHUẨN	LÝ DO	Kiến thức
<b>1. Lựa chọn nồi để chần</b>	Lấy một nồi kim loại có kích cỡ vừa đủ để đựng đồ cần chần.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nồi phải thật sạch.</li> <li>Nước hoặc chất lỏng phải ngập đủ thức ăn.</li> </ul>	<p>Vì lý do vệ sinh.</p> <p>Chần chỉ cần vừa đủ nước ngập thức ăn cần nấu.</p>	Sách Thực hành nấu ăn, Chương 3.
<b>2. Đặt lên bếp</b>	Đặt một cách an toàn lên bếp, bật bếp gas hoặc bếp điện.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nồi không được lúc lắc hoặc có nguy cơ bị đổ, quai nồi không được chìa ra vướng vào người đi lại.</li> <li>Lửa trên bếp được bật to nhất.</li> </ul>	<p>Chất lỏng đang sôi rất nguy hiểm và đôi khi nồi đầy rất dễ bị đổ.</p> <p>Quai nồi có thể bị vướng vào người đi lại.</p>	
<b>3. Đổ nước hoặc si-rô</b>	Đổ nước hoặc si-rô vào và đun.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nước phải đảm bảo chất lượng vệ sinh.</li> <li>Nước nóng ở trong vòi có thể sử dụng được nếu chắc chắn rằng đảm bảo vệ sinh.</li> <li>Lửa phải đạt đến 99°C.</li> </ul>	<p>Nước có thể mang những vi khuẩn gây bệnh kể cả khi đã đun sôi.</p> <p>Hoa quả chần (ví dụ như vậy) phải được đun sôi nhẹ nhưng không được khuấy mạnh.</p>	
<b>4. Chuẩn bị</b>	Đun nóng nước hoặc chất lỏng, ví dụ như si-rô, trong nồi, cho thêm hương liệu nếu muốn.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nồi phải đủ to để vừa với đồ cần chần.</li> <li>Mức nước phải vừa đủ để ngập đồ cần chần.</li> <li>Đun nóng ngay dưới điểm sôi (93-95°C).</li> </ul>	Đồ chần phải vừa ngập trong nước.	

BƯỚC	CÁCH LÀM	TIÊU CHUẨN	LÝ DO	KIẾN THỨC
<b>5. Cho đồ cần chần vào</b>	Cho nguyên liệu vào nhẹ nhàng và đảm bảo chúng chìm hẳn xuống.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Thả nhẹ đồ chìm vào trong chất lỏng.</li> </ul>	Một vài miếng hoa quả (ví dụ) có thể phải đảo nhẹ để đảm bảo rằng nước hoặc sirô bao trùm được lên toàn bộ.	
<b>6. Đun nhỏ lửa</b>	Đun lại gần sôi, thường xuyên kiểm tra. Điều chỉnh lửa hoặc điện để đảm bảo chỉ vừa đủ để sôi lăn tăn.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nước sôi nhỏ lửa làm chín nguyên liệu ở nhiệt độ 100°C cũng nhanh như là nước sôi to (cũng ở 100°C).</li> </ul>	Khi đun nhỏ lửa, lửa phải giảm để nước hoặc sirô chỉ sủi bong bóng nhẹ.	
<b>7. Kiểm tra</b>	Đặt thời gian chế biến và kiểm tra thường xuyên để xem sôi có quá không hay có đủ nhiệt không.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kiểm tra thường xuyên bằng cách nhìn, chạm hoặc nếm và luôn đảm bảo rằng nước hoặc sirô tiếp tục được đun nhỏ lửa...</li> </ul>	Hoa quả nấu kỹ sẽ không ngon và bị mất chất.	
<b>8. Chần xong</b>	Lấy đồ đã chần ra hoặc để nguội đi trong chất lỏng.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tùy vào từng loại nguyên liệu/công thức.</li> </ul>		

**CÔNG VIỆC SỐ 5:**  
**PHẦN VIỆC SỐ 5.2:**

**CÁC PHƯƠNG PHÁP LÀM BÁNH MỠ VÀ BÁNH NGỌT**  
Luộc

BƯỚC	CÁCH LÀM	TIÊU CHUẨN	LÝ DO	KIẾN THỨC
<b>1. Lựa chọn nồi nấu</b>	Lấy nồi bằng kim loại có kích cỡ vừa đủ để luộc số lượng đồ cần thiết.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nồi phải thật sạch.</li> <li>Nước phải đủ ngập đồ cần luộc.</li> </ul>	<p>Vì lý do vệ sinh.</p> <p>Đun sôi quá nhiều nước (chất lỏng) sẽ mất thời gian và phí nhiên liệu, quá ít có thể bị cạn khô.</p>	Sách Thực hành nấu ăn, Chương 3.
<b>2. Đổ nước</b>	Đổ nước lạnh và sạch vào nồi.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nước phải đảm bảo chất lượng vệ sinh. Nước nóng ở trong vòi có thể sử dụng được nếu chắc chắn rằng đảm bảo vệ sinh.</li> <li>Mức nước không được quá cao để còn cho thêm đồ cần luộc vào.</li> </ul>	<p>Nước có thể mang những vi khuẩn gây bệnh kể cả khi đã đun sôi.</p> <p>Để nước không bị trào ra ngoài khi cho đồ cần luộc vào.</p>	
<b>3. Đặt lên bếp</b>	Đặt một cách an toàn lên bếp, bật bếp gas hoặc bếp điện.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nồi không được lúc lắc hoặc có nguy cơ bị đổ, quai nồi không được thò ra vướng vào người đi lại.</li> <li>Lửa trên bếp được bật to nhất.</li> </ul>	<p>Chất lỏng đang sôi rất nguy hiểm và đôi khi nổi đầy rất dễ bị đổ.</p> <p>Quai có thể bị vướng vào người đi lại.</p>	
<b>4. Đun sôi</b>	Lấy vung đậy chặt nồi và cho thêm hương liệu nếu cần tùy theo công thức và đun sôi.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Luôn phải đậy vung.</li> </ul>	Đậy vung để giữ nhiệt và tiết kiệm thời gian đun.	

BƯỚC	CÁCH LÀM	TIÊU CHUẨN	LÝ DO	Kiến thức
<b>5. Cho đồ cần luộc vào</b>	Cho nguyên liệu vào nhẹ nhàng và đảm bảo chúng được chìm hẳn xuống.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Thả nhẹ đồ chìm vào trong chất lỏng và có thể khuấy lên nếu cần.</li> </ul>	Một vài miếng hoa quả (ví dụ) có thể phải đảo nhẹ để đảm bảo rằng nước bao trùm lên toàn bộ.	
<b>6. Đun nhỏ lửa</b>	Đun sôi lại lần nữa, vặn đậy vung, kiểm tra thường xuyên. Điều chỉnh nhiệt hoặc lửa để chỉ đun sôi nhẹ.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Khi đang sôi, phải giảm nhiệt để nước chỉ nổi nhẹ những bong bóng.</li> <li>Một vài thực phẩm/hoa quả có thể có bọt, khi đó cần mở vung.</li> </ul>	<p>Nước sôi nhỏ lửa làm chín nguyên liệu ở nhiệt độ 100°C cũng nhanh như là nước sôi to cũng ở (100°C).</p> <p>Bản thân lớp bọt đã có tác dụng như một cái vung để bảo vệ.</p>	
<b>7. Kiểm tra</b>	<p>Đặt thời gian và kiểm tra thường xuyên để xem sôi có quá không hay có đủ nhiệt không.</p> <p>Khi nấu xong, tắt bếp, lấy đồ đã luộc ra và để nước luộc vào nơi phù hợp.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kiểm tra thường xuyên bằng cách nhìn, chạm hoặc nếm và luôn đảm bảo rằng nước tiếp tục được đun nhỏ lửa...</li> <li>Một vài thứ nước luộc có thể được dùng đến sau đó (chẳng hạn như làm nước dùng hoặc cô cạn làm sốt), hoặc có thể được sử dụng lại để luộc những sản phẩm giống như thế.</li> </ul>	<p>Thức ăn/hoa quả nấu chín quá sẽ không ngon và bị mất chất.</p> <p>Dùng lại nước luộc có thể làm tăng thêm hương liệu cho món ăn, tiết kiệm được nhiên liệu và thời gian.</p>	



**CÔNG VIỆC SỐ 5:**  
**PHẦN VIỆC SỐ 5.3:**

**CÁC PHƯƠNG PHÁP LÀM BÁNH MỠ VÀ BÁNH NGỌT**  
**Rán ngập dầu**

BƯỚC	CÁCH LÀM	TIÊU CHUẨN	LÝ DO	Kiến thức
<b>1. Đun nóng dầu</b>	Hoặc là bật lò rán sâu và đặt chế độ điều nhiệt tự động.  Hoặc làm nóng dầu trong chảo rán để ngập đồ cần rán.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bộ điều nhiệt tự động được đặt từ 180°C (+ hoặc - 5°C tùy theo đồ cần rán, ví dụ như hoa quả chiên).</li> <li>Nhiệt độ dầu phải được đo bằng nhiệt kế để tránh quá nóng.</li> </ul>	Dầu quá lạnh/chưa đủ nóng làm cho đồ rán bị ngấm quá nhiều dầu và dầu quá nóng sẽ làm hỏng dầu khiến cho sản phẩm có vị không ngon và có thể gây nguy hiểm (cháy).	Sách Thực hành nấu ăn, Chương 3
<b>2. Chuẩn bị đồ để rán</b>	Cho đồ rán vào trong một cái chảo rán sâu để dầu có thể bao xung quanh mọi thứ cần rán.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Không phù hợp khi rán những miếng to và chắc.</li> <li>Đảm bảo rằng những miếng chưa rán không dính nước hoặc đá trước khi cho vào chảo dầu.</li> </ul>	<p>Phía bên ngoài có thể bị quá lửa trong khi bên trong vẫn chưa chín.</p> <p>Nước lẫn vào trong dầu nóng sẽ bị bắn và có nguy cơ bị sủi bóng.</p>	
<b>3. Thả chìm đồ rán xuống</b>	Cho đồ cần rán nhẹ nhàng vào trong dầu nóng.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nhiệt độ rán từ 165 -200°C.</li> <li>Đảm bảo rằng dầu vừa đủ nóng bằng cách thử cho một miếng bé vào trước, nếu được, sẽ có tiếng lèo xèo rất mạnh.</li> </ul>	<p>Để giảm thời gian rán.</p> <p>Tránh đưa đồ cần rán vào dầu chưa nóng.</p>	

BƯỚC	CÁCH LÀM	TIÊU CHUẨN	LÝ DO	KIẾN THỨC
<b>4. Đảo đồ đang rán</b>	Đổi chỗ của những miếng rán bằng cách khuấy chúng trong dầu hoặc bằng cách xóc đều cả lưới đựng đồ rán ở phía trên chảo dầu.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tùy vào từng loại đồ rán, tất cả các miếng phải rời ra và tiếp xúc đều với dầu.</li> </ul>	Đôi khi, những miếng thức ăn như đồ tẩm bột chiên sẽ dính vào với nhau, tạo thành cả tảng lớn và chín không kỹ.	
<b>5. Làm ráo dầu và sử dụng</b>	Khi đã rán xong, xóc để loại bỏ dầu thừa và làm ráo dầu trên giấy thường hoặc giấy thấm dầu.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Các món như đồ tẩm bột chiên phải thật giòn, có ít hoặc không có dầu chảy ra dính trên đĩa.</li> </ul>	Có dầu thừa sẽ không ngon.	

**CÔNG VIỆC SỐ 5:**  
**PHẦN VIỆC SỐ 5.4:**

**CÁC PHƯƠNG PHÁP LÀM BÁNH MỠ VÀ BÁNH NGỌT**  
Nướng trong lò

BƯỚC	CÁCH LÀM	TIÊU CHUẨN	LÝ DO	Kiến thức
<b>1. Lựa chọn thiết bị nướng bánh</b>	Tùy vào số lượng và thiết bị có sẵn.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Thiết bị phải sạch sẽ và khô trước khi sử dụng và tất cả phải trong điều kiện làm việc tốt.</li> <li>Kích cỡ của thiết bị phù hợp với yêu cầu chế biến.</li> </ul>	<p>Vì lý do vệ sinh và an toàn</p> <p>Để tiết kiệm năng lượng và có năng suất cao.</p>	Sách Thực hành nấu ăn, Chương 3.
<b>2. Xếp đồ cần nướng lên khay nướng bánh</b>	Xếp nhẹ nhàng và đều những chiếc bánh cần nướng để bề mặt được tiếp xúc tối đa với nhiệt nướng.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Khay nướng bánh phải thật sạch sẽ và khô trước khi đặt bánh cần nướng lên trên.</li> <li>Xếp những chiếc bánh cần nướng có cùng kích cỡ và không dồn lại thành đống.</li> </ul>	Để tất cả các chiếc bánh được chín đều như nhau và nhiệt nướng tiếp cận toàn bộ chiếc bánh.	
<b>3. Kiểm tra và điều chỉnh nhiệt độ và bộ phận đặt giờ</b>	<p>Bật lò nướng bánh theo nhiệt độ mong muốn. Đặt giờ theo công thức.</p> <p>Kiểm tra nhiệt độ và bộ phận đặt giờ trước khi đặt những khay bánh vào trong lò.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lò nướng phải được làm nóng trước và đạt tới nhiệt độ yêu cầu trước khi bánh được nướng.</li> <li>Bánh ngọt: từ 160°C đến 180°C.</li> <li>Bánh mỳ: từ 200°C đến 220°C.</li> <li>Thời gian: tùy theo từng công thức.</li> </ul>	<p>Nếu lò quá lạnh, chất béo sẽ bị chảy trước khi được trộn lẫn vào với bột, làm sản phẩm bị kém chất lượng.</p> <p>Thời gian tùy thuộc vào kích thước và số lượng bánh và để tránh cho bánh bị nướng quá chín.</p>	

BƯỚC	CÁCH LÀM	TIÊU CHUẨN	LÝ DO	Kiến thức
4. Đặt khay bánh vào trong lò nướng	Nhẹ nhàng và cẩn thận.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Đặt cẩn thận vào giữa lò.</li> </ul>	Để tránh cho khay không bị rơi và đảm bảo rằng tất cả mọi chiếc bánh đều được tiếp xúc với nhiệt như nhau trong lò nướng.	
5. Đóng cửa lò	Đóng cửa lò thật cẩn thận.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kiểm tra xem nhiệt độ có đúng không.</li> </ul>	Để duy trì nhiệt trong suốt thời gian nướng bánh.	
6. Bánh đã nướng xong	Lấy bánh ra khỏi lò.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Thật cẩn thận và để lên trên giá.</li> </ul>	Để tránh bánh bị cháy và để bánh nguội đi.	

**CÔNG VIỆC SỐ 5:**  
**PHẦN VIỆC SỐ 5.5:**

**CÁC PHƯƠNG PHÁP LÀM BÁNH MỠ VÀ BÁNH NGỌT**  
**Làm Caramen**

BƯỚC	CÁCH LÀM	TIÊU CHUẨN	LÝ DO	KIẾN THỨC
<b>1. Lựa chọn dụng cụ</b>	Lựa chọn chảo và một chậu đựng nước phù hợp.	<ul style="list-style-type: none"><li>Các dụng cụ phải thật sạch sẽ và khô trước khi sử dụng và trong điều kiện làm việc tốt.</li><li>Chậu đựng nước để ngâm phải lớn hơn đáy chảo.</li><li>Lý tưởng nhất là chảo có đáy phẳng.</li><li>Kích cỡ của thiết bị phù hợp với yêu cầu sản xuất.</li></ul>	<p>Vì lý do vệ sinh và an toàn.</p> <p>Luôn luôn bắt đầu với chảo và những dụng cụ thật sạch. Bất kỳ chỗ bẩn hoặc tạp chất nào cũng có thể tạo ra tinh thể (đường) xung quanh.</p> <p>Để có thể nhúng được chảo vào trong nước.</p> <p>Để dẫn nhiệt tốt nhất.</p> <p>Để tiết kiệm năng lượng và có năng suất cao.</p>	
<b>2. Chuẩn bị nguyên liệu</b>	<p>Đổ đường vào trong chảo lạnh.</p> <p>Cho thêm một lượng nhỏ nước vào đường khô và khuấy lên.</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>Nấu đường thành caramen thành những mẻ nhỏ, bắt đầu không nhiều hơn 2 thìa đường.</li><li>Cho đến khi đường trở thành hình dạng như cát ướt.</li></ul>	<p>Đây là những yếu tố giúp giữ cho đường không bị kết tinh lại khi đun nóng.</p>	

BƯỚC	CÁCH LÀM	TIÊU CHUẨN	LÝ DO	Kiến thức
<b>3. Cho thêm nước chanh</b>	Cho thêm nước chanh vào đường ướt và khuấy lên.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Thay vì dùng nước chanh, bạn có thể cho thêm vị chua từ dấm, từ cream of tartar (một loại bột nở) hoặc sirô ngô nhưng chỉ một chút.</li> </ul>	Axít từ chanh được cho thêm vào hoặc vị chua sẽ giúp ngăn cản việc bị kết tinh lại.	
<b>4. Làm nóng chảo</b>	Đặt chảo lên bếp để làm nóng.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lửa vừa.</li> </ul>	Để tránh đường bị cháy.	
<b>5. Nấu đường</b>	<p>Liên tục lấy thìa gỗ khuấy đều.</p> <p>Đợi cho đến khi đường bắt đầu tan vào nước.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Khi đường chảy ra, bạn có thể lau chùi cạnh chảo bằng một bàn chải ẩm.</li> <li>Liên tục khuấy để làm cho hỗn hợp không bị dính để tạo ra sirô trong.</li> </ul>	Tránh đường kết tinh trở lại bằng cách bỏ đi những giọt đường khô trong sirô bắt đầu bị kết tinh.	
<b>6. Đun sôi đường</b>	Liên tục khuấy hỗn hợp cho đến khi sôi, sau đó ngừng khuấy.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Thường xuyên nghiêng và xoay tròn thành chảo.</li> <li>Trước tiên, caramen sẽ chuyển thành màu hổ phách nhạt và rất nhanh sau đó trở thành nền sẫm hơn thành màu đồng. Màu của caramen mà nhân viên bếp làm ra sẽ phụ thuộc vào yêu cầu trong công thức.</li> </ul>	Để tránh cho hỗn hợp bị cháy ở bất kỳ điểm nào ở trên chảo.	

BƯỚC	CÁCH LÀM	TIÊU CHUẨN	LÝ DO	Kiến thức
<b>7. Cho thêm nước nóng</b>	Cho thêm nước nóng vào ngay trước khi bỏ chảo ra khỏi bếp và vẫn tiếp tục khuấy mạnh.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Chỉ cho một ít nước nóng (2 thìa đầy).</li> </ul>	Để tránh cho caramen tạo thành một hỗn hợp cứng.	
<b>8. Ngừng nấu</b>	<p>Bỏ chảo ra khỏi bếp lửa ngay trước khi caramen đạt đến độ cần thiết.</p> <p>Nhúng đáy chảo vào trong chậu nước.</p> <p>Để cho nguội.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Chậu nước phải được chuẩn bị sẵn sàng.</li> <li>Nhúng chảo vào trong 10 giây.</li> <li>Nó có màu hổ phách từ nhạt sang nâu đậm.</li> </ul>	<p>Sức nóng còn lưu lại trong chảo có thể tiếp tục nấu chín hỗn hợp.</p> <p>Để ngừng nấu ngay lập tức.</p>	Thông thường, chảo nấu không khó rửa. Chỉ cần cho thêm nước vào chảo và đun sôi. Đường đã thành caramen sẽ hoà tan trong nước sôi và sẽ dễ dàng được rửa sạch.

# CÔNG VIỆC SỐ 6. KIẾN THỨC VỀ NGUYÊN LIỆU

## Giới thiệu:

Các loại sản phẩm bánh mì và men vô cùng phong phú, đa dạng. Những sản phẩm này có thể thay đổi tùy thuộc vào cơ sở của các nguyên liệu, hương vị và hình dạng, tuy nhiên, những nguyên tắc sản xuất thì giống nhau. Để có thể sử dụng tốt hết những nguyên liệu này, chúng ta cần có những kiến thức về tên các loại nguyên liệu, tiêu chuẩn chất lượng và cách bảo quản.

- PHẦN VIỆC SỐ 6.1: Những nguyên liệu cơ bản (Kiến thức)
- PHẦN VIỆC SỐ 6.2: Tiêu chuẩn chất lượng và cách bảo quản nguyên liệu (Kiến thức)



## CÔNG VIỆC SỐ 6. PHẦN VIỆC SỐ 6.1:

## KIẾN THỨC VỀ NGUYÊN LIỆU Những nguyên liệu cơ bản (Kiến thức)

NỘI DUNG	MÔ TẢ	TIÊU CHUẨN	LÝ DO	KIẾN THỨC
<p><b>1. Bột mì (bột trắng hoặc bột nâu)</b></p>	<p>Bột mì là một loại bột mịn có được từ hạt lúa mì được nghiền nhỏ. Đây là nguyên liệu được sử dụng thường xuyên nhất và quan trọng nhất để làm bánh mì.</p> <p>Bột mì bao gồm 5 thành phần dinh dưỡng chủ yếu: chất béo, các chất khoáng, độ ẩm, tinh bột và protein.</p> <p>Có nhiều loại bột mì khác nhau: bột mì trắng, bột mì nâu, bột chưa rây.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Có hàm lượng gluten ổn định.</li> <li>• Từ 12,5% đến 14% để làm bánh mì.</li> <li>• Từ 9% đến 12% để làm bánh gatô và các loại bánh ngọt.</li> </ul>	<p>Mỗi loại bột mì sẽ được sử dụng để làm các loại bánh mì và bánh ngọt khác nhau. Gluten là yếu tố quyết định đến khối lượng, kết cấu và hình thức của các sản phẩm bánh mì. Không có gluten, bánh mì không thể nở được.</p>	<p>Bột mì mềm = bột mì yếu có hàm lượng protein thấp, tốt nhất để làm các sản phẩm tinh tế như bánh gatô.</p> <p>Bột mì cứng = bột khỏe có hàm lượng protein cao, được dùng cho các loại bánh mì men.</p> <p>Gluten - một màng lưới mềm dẻo của protein được tạo ra khi bột mì được làm ẩm và nhào nặn.</p>
<p><b>2. Bột mì chưa rây= bột nguyên cám</b></p>	<p>Bột mì chưa rây/ bột nguyên cám được làm bằng cách nghiền toàn bộ hạt lúa mì, bao gồm cả cám và mầm. Nó có vị của hạt phỉ, ngọt và có màu nâu, lốm đốm.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 100% nguyên chất. Bột bao gồm toàn bộ hạt bột mì, không cho thêm hoặc bỏ cái gì đi.</li> </ul>	<p>Rất có lợi cho những người ăn loại bánh mì này vì nó giúp cho tiêu hoá.</p>	

NỘI DUNG	MÔ TẢ	TIÊU CHUẨN	LÝ DO	KIẾN THỨC
<b>3. Bột mỳ tự nở</b>	Loại bột này được sản xuất từ loại bột thường hoặc loại bột có thể dùng cho nhiều loại sản phẩm.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Được cho thêm các loại hoá chất (được xay theo tỉ lệ men hoá học - 10g men hoá học với 480g bột mỳ).</li> <li>Chủ yếu cho các cửa hàng và các siêu thị.</li> </ul>	<p>Để hoạt động như một tác nhân đưa không khí vào.</p> <p>Bột này phù hợp nhất để làm bánh ở nhà.</p>	
<b>4. Bột không phải từ lúa mì (bột lúa mạch đen)</b>	<p>Đó là hỗn hợp các loại bột, làm từ hạt ngũ cốc hoặc đậu. Loại bột này không có các protein tạo ra gluten của bột mỳ.</p> <p>Bột lúa mạch đen thường được dùng để làm bánh mỳ.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Được xay với bột lúa mì có protein cao dùng làm bánh để thay đổi hương vị và kết cấu của sản phẩm.</li> <li>Được xay từ hạt lúa mạch đen.</li> </ul>	<p>Để sản xuất ra sản phẩm được chấp nhận hơn vì bánh mỳ làm từ 100% bột không phải là bột mỳ sẽ nặng trĩch và bệt.</p> <p>Lúa mạch đen được trồng nơi thiên nhiên khắc nghiệt và có thể lớn lên ở vùng đất cằn không phù hợp với lúa mì.</p>	
<b>5. Đường</b>	Đường thường được làm từ mía hoặc củ cải đường. Có nhiều loại đường khác nhau: đường kính cát mịn, đường bột, đường hạt trắng, vàng hoặc nâu, đường không kết tinh. Chúng được dùng với nhiều mục đích khác nhau trong bếp bánh ngọt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Có vị ngọt và có các hình dạng khác nhau: khối vuông, tinh thể và bột.</li> </ul>	Để làm ngọt, tạo màu và trang trí cho các sản phẩm bánh ngọt.	

NỘI DUNG	MÔ TẢ	TIÊU CHUẨN	LÝ DO	KIẾN THỨC
<b>Đường bột</b>	Đó đơn giản chỉ là đường kết tinh, được xay mịn.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Phải có kết cấu siêu mịn và có màu trắng tinh khiết.</li> </ul>	Để đảm bảo chất lượng và hương vị của các sản phẩm cuối cùng (làm đường trang trí cho bánh gatô).	
<b>Đường cát</b>	Các hạt tinh thể to hơn, phù hợp cho các mục đích sử dụng đa dạng.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Được dùng để làm sirô và thường để làm ngọt xốt..</li> <li>Nên dùng cho bất kỳ sản phẩm nào có đủ chất lỏng để hoà tan nó.</li> </ul>	Để làm cho hương vị của đường được ngấm vào trong chất lỏng.	
<b>Đường bột hoặc đường siêu mịn</b>	Đây là đường cát với các hạt tinh thể có kích cỡ nhỏ hơn. Nó có thể là những hạt tinh thể mịn, trung bình hoặc thô được nghiền ra.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Được dùng cho các sản phẩm đưa không khí vào qua việc đánh, trộn trong không khí (ví dụ như bánh xốp).</li> </ul>	Nó hút ẩm và hoà tan nhanh hơn vào trong hỗn hợp (ví dụ như bánh ngọt).	
<b>Đường đỏ</b>	Đó là loại đường tinh luyện thường với một ít đường mật trong đó.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Đường mật cho thêm độ ẩm và một hương vị khá đặc biệt.</li> </ul>	Bởi vì đường mật có vị rõ ràng và dễ phân biệt hơn.	

NỘI DUNG	MÔ TẢ	TIÊU CHUẨN	LÝ DO	KIẾN THỨC
<p><b>Đường đỏ không kết tinh</b></p>	<p>Đường đỏ không kết tinh là tên tiêu biểu của loại đường mía thô đặc biệt. Đường này được tinh luyện một phần, vì vậy nó giàu hương vị, có vị béo như kem và giống như đường mật.</p> <p>Không được gợi ý để dùng thay thế cho đường cát hoặc đường đỏ.</p> <p>Thường có màu đỏ (nâu) - màu tự nhiên của đường mía.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Đôi khi được dùng trong giải khát và hay được dùng để làm bánh tại nhà, không dùng để làm bánh ngọt (thực sự chỉ phù hợp cho việc trang trí hoặc tạo hương vị).</li> <li>• Cũng được dùng để làm ngọt cho cà phê và trà.</li> </ul>	<p>Vì nó có tinh thể cứng và không được tinh luyện kỹ, làm tăng chất lượng của các sản phẩm bánh nướng lò.</p> <p>Vì nó có thành phần độ ẩm cao và có thể thay đổi.</p> <p>Quá trình chế biến giảm thiểu tối đa mang lại cho đường đỏ không kết tinh một hương vị và kết cấu độc nhất.</p>	
<p><b>6. Những chất tạo ngọt dạng lỏng</b></p>	<p>Có một số chất tạo ngọt dạng lỏng như sirô vàng, mật ong, đường fondant và đường mật. Trừ khi làm cho bột nở, những chất tạo ngọt có thể được sử dụng để có được những lợi ích giống như khi dùng đường để làm các sản phẩm bánh mì. Một số chất tạo ngọt dạng lỏng được làm từ mía đường, một số khác được làm từ những cây, hạt khác hoặc các loại ong.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Có vị ngọt, có dạng sirô đặc sền sệt, trong suốt.</li> <li>• Phần lớn những chất lỏng này có hương vị và vị ngọt đặc trưng.</li> </ul>	<p>Để làm ngọt, tạo màu và trang trí các sản phẩm bánh ngọt.</p>	

NỘI DUNG	MÔ TẢ	TIÊU CHUẨN	LÝ DO	KIẾN THỨC
<b>Mật ong</b>	Do con ong mật tạo ra từ mật hoa, lấy từ những bông hoa.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mật ong có tỉ lệ giống như đường cát (50% fructose và 44% glucose) và có độ ngọt gần như tương đương ((97% độ ngọt của sucrose).</li> <li>Nó sẽ kết hợp nhanh hơn với những nguyên liệu khác).</li> <li>Được sử dụng phần lớn để làm bánh ngọt.</li> <li>Là loại si-rô lỏng, trong suốt, có màu vàng hoặc là một khối tinh thể đặc không trong suốt.</li> <li>Đa dạng về hương vị và màu sắc.</li> <li>Loại mật ong tốt nhất được lấy từ lỗ tổ ong không bị cắt.</li> </ul>	Bởi vì mật ong có những thành phần hoá học rất hấp dẫn để làm bánh và có hương vị đặc trưng làm cho một số người thích mật ong hơn cả đường và một số chất tạo ngọt khác.	
<b>Đường mật</b>	<p>Đây là loại nguyên liệu phổ biến trong làm bánh nướng trong lò.</p> <p>Đây là chất lỏng thu được từ việc tinh luyện đường.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Thường được dùng cho các sản phẩm bánh nướng lò như bánh cookie hoặc bánh mì gừng.</li> </ul>	Vì đường mật có vị rõ ràng và đặc biệt.	

NỘI DUNG	MÔ TẢ	TIÊU CHUẨN	LÝ DO	KIẾN THỨC
<b>Đường fondant</b>	Đây là một loại kem làm từ chất liệu ngọt được sử dụng để bơm vào trong hoặc phủ lên bánh ngọt, bánh gatô.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Thường được sử dụng để trang trí bánh cưới vì nó tạo cho bánh một hình thức mịn màng. Nó cũng tăng thêm vị thơm đặc biệt cho các loại bánh ga-tô, bánh ngọt và các loại kẹo.</li> </ul>		
<b>Sirô vàng Golden syrup</b>	Đây là một dạng si-rô đường nghịch chuyển, được làm từ quá trình tinh luyện mía đường hoặc bằng việc xử lý dung dịch đường với axit.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Được dùng trong các công thức làm bánh nướng lò và các đồ tráng miệng khác nhau.</li> </ul>		
<b>7. Muối</b>	Muối là loại gia vị cơ bản nhất và được sử dụng trên toàn thế giới. Muối được lấy từ các mỏ muối hoặc từ biển. Phần lớn muối đang dùng hiện nay là muối mỏ và được khai thác từ những trầm tích lớn do những hồ muối khô để lại trên toàn thế giới.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Có vị mặn, nó ở dạng tinh thể rắn, màu trắng, hồng phớt hoặc xám nhạt.</li> </ul>	Được dùng để làm bánh mì vì nó có tác động tới gluten, làm cho nó mạnh hơn và mềm dẻo hơn.	Muối cũng tác động đến việc lên men.

NỘI DUNG	MÔ TẢ	TIÊU CHUẨN	LÝ DO	KIẾN THỨC
<p><b>8. Bơ</b></p>	<p>Bơ là một sản phẩm sữa được làm từ sữa hoặc từ kem lên men hoặc kem tươi được đánh lên. Bơ được dùng làm đồ phết lên bánh và là đồ gia vị, sử dụng nhiều trong bếp, đặc biệt là để làm các loại bánh ngọt và các món tráng miệng.</p> <p>Có loại bơ mặn và bơ không mặn/bơ dịu. Tất cả các loại bơ đều mặn, trừ khi được ghi lưu ý đặc biệt là không mặn, trong trường hợp đó, bơ hoàn toàn không có muối.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bơ thường có màu vàng nhạt nhưng cũng thay đổi từ vàng sẫm sang gần như màu trắng.</li> <li>Có khoảng 80% hàm lượng chất béo (chất béo của sữa). Bơ chảy ở nhiệt độ khá thấp, khoảng 33°C và rất dễ cháy.</li> <li>Bơ không mặn/bơ dịu được ưa dùng để làm bánh nướng lò.</li> </ul>	<p>Mùi vị của bơ phụ thuộc vào giống động vật và thường được ngào, trộn với hương vị thực phẩm trong quy trình sản xuất có tính thương mại.</p> <p>Bơ được sử dụng để làm bánh gatô hoặc các loại kem, các loại bánh mì, bánh ngọt... Mang đến vị thơm ngon đặc biệt cho các sản phẩm bánh mì, bánh ngọt.</p> <p>Nhân viên làm bánh phải kiểm tra hàm lượng muối vì bơ không mặn thường dễ bị hỏng (muối là một chất bảo quản).</p>	<p>Phần lớn bơ có chứa một chút muối để làm tăng hương vị và kéo dài thời gian sử dụng. Đối với một số sản phẩm ví dụ như kem bơ, phải sử dụng loại bơ không mặn/bơ dịu.</p>
<p><b>9. Trứng</b></p>	<p>Trứng là sản phẩm gia cầm tươi và tự nhiên. Trứng của các loài chim đều có thể sử dụng được trong nấu ăn nhưng trứng gà đáp ứng được những nhu cầu làm bánh mì, bánh ngọt về cả khối lượng và chất lượng.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lòng trắng trứng chiếm từ 53% đến 60% khối lượng một quả trứng.</li> <li>Lòng đỏ trứng chiếm khoảng từ 28% đến 31% khối lượng một quả trứng</li> </ul>	<p>Được dùng để làm các loại kem và bánh ngọt. Trứng được dùng để cung cấp kết cấu, hương vị, độ ẩm và chất dinh dưỡng cho các sản phẩm bánh mì và bánh ngọt/bánh gatô.</p>	

NỘI DUNG	MÔ TẢ	TIÊU CHUẨN	LÝ DO	KIẾN THỨC
<p><b>10. Sữa</b></p>	<p>Thông thường được vắt từ bò sữa. Có nhiều loại sữa khác nhau: sữa thường, sữa thanh trùng và sữa tiệt trùng (UTH), sữa bột khô, sữa đặc không đường, sữa đặc có đường...</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>87% thành phần của sữa là nước. Phần còn lại là các loại protein, các vitamin và chất khoáng (đặc biệt là canxi).</li> </ul>	<p>Được sử dụng để cung cấp kết cấu, hương vị và giá trị dinh dưỡng cho các sản phẩm bánh nướng.</p>	<p><i>Thanh trùng</i> là một quy trình theo đó sữa được làm nóng tới 72°C và giữ ở nhiệt độ đó trong vòng 15 giây, sau đó làm lạnh xuống thấp nhất là 4,4°C.</p> <p><i>Tiệt trùng (UHT)</i> là một quy trình theo đó sữa được làm nóng đến khoảng 145°C và giữ ở nhiệt độ đó trong khoảng 2 giây.</p> <p>Sữa bột khô được làm bằng cách loại bỏ gần hết độ ẩm từ <i>sữa thanh trùng</i>.</p> <p><i>Sữa đặc không đường</i> được sản xuất bằng cách loại bỏ khoảng 60% thành phần nước của sữa nguyên kem.</p> <p><i>Sữa đặc có đường</i> cũng giống như sữa đặc không đường, trong đó 60% thành phần nước đã được loại bỏ. Nhưng điểm không giống nhau giữa 2 loại sữa này là sữa đặc có đường có lượng đường khá cao (từ 40 đến 45%).</p>



NỘI DUNG	MÔ TẢ	TIÊU CHUẨN	LÝ DO	KIẾN THỨC
<b>11. Những sản phẩm sữa được chế biến</b>	Những sản phẩm sữa được chế biến như sữa chua, sữa bơ và kem chua được sản xuất bằng cách cho thêm một số vi khuẩn đặc biệt vào các sản phẩm sữa lỏng.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Những sản phẩm này có hương vị, và mùi thơm rất đặc trưng.</li> <li>Những sản phẩm chế biến này đã được sử dụng từ hàng thế kỷ nay để bảo quản sữa.</li> </ul>	Vì vi khuẩn chuyển đổi đường lactose trong sữa sang axit lactic. Thành phần axit làm chậm sự phát triển của các vi sinh vật có hại.	
<b>Sữa sau bơ</b>	Có nguồn gốc từ chất lỏng còn lại sau khi kem được đánh ra thành bơ. Ngày nay, sữa sau bơ được sản xuất bằng cách cấy thêm vi khuẩn có lợi vào sữa tươi, sữa thanh trùng hoặc sữa có lượng chất béo thấp.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kết quả thu được là sữa có vị chua và kết cấu đặc.</li> </ul>	Sữa sau bơ được dùng thường xuyên để phục vụ đồ uống và trong các sản phẩm bánh nướng.	Đôi khi cho thêm vẩy bơ vào. Cũng có thể cho thêm cả muối, với khối lượng đến 2% tổng khối lượng để làm tăng hương vị tự nhiên.
<b>Kem chua</b>	Được sản xuất bằng cách cho thêm vi khuẩn có lợi vào kem thanh trùng sánh.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sản phẩm có được có màu trắng, dạng gel có mùi thơm, phải có hàm lượng chất béo của sữa không thấp hơn 18%.</li> </ul>	Được dùng làm đồ phết lên bánh hoặc để tạo cho các sản phẩm bánh nướng có hương vị đặc trưng.	

NỘI DUNG	MÔ TẢ	TIÊU CHUẨN	LÝ DO	KIẾN THỨC
<b>Kem tươi</b>	Đây là loại kem được chế biến bằng việc cấy vi khuẩn có lợi được sử dụng phổ biến trong ẩm thực Pháp.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Đây là loại kem nặng, hơi có vị chua với những vi khuẩn có lợi được cấy vào nhưng không chua và cũng không đặc như kem chua.</li> <li>• Dù rằng kem này ít đặc và giàu dinh dưỡng hơn kem chua, song nó có vị chua và mùi thơm tương tự. Kem tươi có thể được đánh lên với không khí để tạo ra kem đánh bông.</li> </ul>	<p>Vì nó có hàm lượng chất béo cao hơn và độ sánh thấp hơn.</p> <p>Vì nó có hàm lượng chất béo cao hơn và hàm lượng protein thấp hơn.</p>	Có thể nấu lên mà không bị vón cục.
<b>Sữa chua</b>	Được làm từ sữa được thêm vi khuẩn lactobacillus bulgaricus và Streptococcus thermophilus. Thông thường, sữa chua có thể ăn luôn nhưng cũng có thể được dùng trong các sản phẩm bánh nướng, làm đồ trộn xa-lát và những đồ tráng miệng đông lạnh.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Đây là sản phẩm đặc, có vị chua và giống như món sữa trứng. Có thể cho thêm hương vị của các loại hoa quả tươi, ví dụ như dâu tây, mơ...</li> </ul>	Những vi khuẩn này giúp sữa chua có dạng gel ổn định, vị hơi chua.	

NỘI DUNG	MÔ TẢ	TIÊU CHUẨN	LÝ DO	KIẾN THỨC
<p><b>12. Kem</b></p>	<p>Đây là chất béo bơ được tách từ sữa tươi.</p> <p>Kem có màu vàng nhạt hoặc màu trắng ngà và đặc hơn sữa.</p> <p>Có nhiều loại kem khác nhau: half cream, single cream, whipping cream, double cream, clotted cream tùy thuộc vào tỉ lệ của chất béo bơ</p>	<p>Kem có ít nhất là 30% hàm lượng chất béo của sữa.</p> <p>Single cream: 18% chất béo bơ Double cream: 48-50% chất béo bơ Kem đánh bông: 35-40% chất béo bơ</p>	<p>Được dùng để làm kem đánh bông và các loại mousse khác nhau.</p> <p>Các loại kem có thành phần chất béo thấp thường ít khi đạt được độ đậm đặc như mong muốn.</p>	<p><b>Half cream:</b> được gọi là “đỉnh của sữa” của kem cà phê, lý tưởng để phủ lên hoa quả hoặc dùng cho cà phê.</p> <p><b>Single cream</b> là một loại kem lỏng khác, không đủ chất béo để đánh bông. Thường được dùng như half cream.</p> <p><b>Whipping cream</b> rất lý tưởng để đánh bông. Nó phải được đánh bông lên 2 lần so với thể tích ban đầu. Có thể được dùng để bơm kem.</p> <p><b>Double cream</b> là loại kem gần như đồng nhất có cơ cấu rất tốt. Nó là một loại kem đặc nhất và ổn định nhất.</p> <p><b>Clotted cream</b> là một loại kem đặc có hương vị thơm ngon và màu nâu vàng.</p>

NỘI DUNG	MÔ TẢ	TIÊU CHUẨN	LÝ DO	KIẾN THỨC
<p><b>13. Men</b></p>	<p>Men được làm từ những tế bào sống như <i>saccharomyce cerevisiae</i>. Nó được đóng thành một khối rắn màu xám như nhựa và rất dễ bóp vụn ra. Có loại men khô và men tươi.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lượng men tươi hay men khô khi sử dụng là khác nhau. Thông thường, lượng men khô dùng bằng nửa lượng men tươi.</li> <li>• Được dùng để làm nở bột nhào.</li> </ul>	<p>Khi men làm thoát khí cacbon đi ô xít trong quá trình làm bánh mỳ, khí gas sẽ bị giữ lại trong màng lưới gluten của bột nhào, giúp làm nở bánh mỳ, tạo ra độ nở và kết cấu mong muốn.</p> <p>Nếu không có men, bánh mỳ sẽ bị dẹt và cứng.</p>	
<p><b>14. Những chất làm nở: Bột nở</b></p>	<p>Đây là một hỗn hợp của sodium bicarbonate và một hoặc nhiều loại axit.</p> <p>Có 3 loại bột nở: bột nở hai lần; bột nở một lần (cream of tartar) và một loại bột nở chậm hơn để phản ứng với bột nở một lần.</p> <p>Loại được dùng phổ biến nhất là bột nở hai lần.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bột nở cũng có thành phần là tinh bột.</li> <li>• Nó có màu trắng.</li> <li>• Những công thức làm bánh mỳ nhanh không cần bao gồm bất kỳ loại a-xít nào.</li> </ul>	<p>Để tránh bị vón cục và để cân bằng những phản ứng hóa học.</p> <p>Vì thành phần của bột nở có cả a-xít và chất cơ bản cần thiết để có những phản ứng hóa học như mong muốn.</p>	
<p><b>15. Các loại quả khô</b></p>	<p>Có nhiều loại quả khô được dùng để làm bánh ngọt: nho smyrne, nho thường, chà là, mơ, táo, lê, đào và mận...</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Phải có kích cỡ và màu sắc tốt, không có bụi bẩn, đá sỏi và các tạp chất. Quả có thể đã được rửa sạch và chọn nhưng vẫn cần được lựa và rửa lại trước khi dùng.</li> </ul>	<p>Vì lý do vệ sinh.</p>	

NỘI DUNG	MÔ TẢ	TIÊU CHUẨN	LÝ DO	KIẾN THỨC
<b>16. Các loại quả tươi</b>	Cũng có nhiều loại quả tươi được dùng để làm bánh ngọt: táo, lê, dứa, mơ, chuối, sơ-ri, nho không hạt, mận, chà là, kiwi và các loại cam quýt.  Chúng luôn luôn tươi.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Phải được rửa sạch, gọt vỏ và cắt thành lát mỏng.</li> <li>Một vài loại phải cắt thành miếng nhỏ, lát tròn, hình khối vuông, ép và nấu với đường.</li> </ul>	<p>Vì lý do vệ sinh.</p> <p>Được sử dụng làm đồ trang trí cho nhiều món tráng miệng, và để làm một số loại bánh ngọt.</p>	
<b>17. Các loại hạt</b>	Có đa dạng các loại hạt được dùng để làm bánh ngọt. Một số được chuẩn bị để làm đồ trang trí, một số khác được dùng làm nguyên liệu làm bánh ngọt. Những loại hạt được dùng phổ biến nhất là hạnh nhân, hạt điều, dứa, hạt óc chó, lạc...	<ul style="list-style-type: none"> <li>Các loại hạt có sẵn ở dạng đã rang, xay vỡ, xay vỡ đôi hoặc nghiền nát.</li> </ul>	Được dùng làm các hạt trang trí hoặc để tạo hương vị cho các món ngọt khác nhau.	
<b>18. Những nguyên liệu tạo hương vị/hương liệu</b>	Có nhiều loại hương vị tự nhiên như bơ, sôcôla, hoa quả. Hơn nữa, có nhiều loại chiết xuất, tinh dầu và các tinh chất có thể cho thêm vào để tăng cường hoặc thay đổi hương vị tự nhiên.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lượng dùng tùy theo công thức và khác nhau giữa hương liệu tự nhiên và hương liệu nhân tạo.</li> <li>Tất cả các loại hương liệu phải được dùng càng sớm càng tốt, ngay sau khi mua về.</li> </ul>	<p>Các tinh chất hoặc tinh dầu không phải lúc nào cũng giống hệt như hương vị tự nhiên và có thể cần có thêm chất phụ gia.</p> <p>Chúng có thời gian sử dụng hạn chế.</p>	Hương vani và sô-cô-la được sử dụng nhiều nhất trong các cửa hàng bánh, cho các loại kẹo, bánh cookie, bánh gatô và bánh ngọt.

## CÔNG VIỆC SỐ 6. PHẦN VIỆC SỐ 6.2:

## KIẾN THỨC VỀ NGUYÊN LIỆU Tiêu chuẩn chất lượng và cách bảo quản nguyên liệu (Kiến thức)

NỘI DUNG	MÔ TẢ	TIÊU CHUẨN	LÝ DO	KIẾN THỨC
1. Các loại bột mỳ	Tất cả các loại	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mịn, khô, không ướt.</li> <li>Có hàm lượng gluten ổn định:               <ul style="list-style-type: none"> <li>Từ 12,5% đến 14% để làm bánh mỳ.</li> <li>Từ 9% đến 12% để làm bánh gatô và các loại bánh ngọt.</li> </ul> </li> <li>Được giữ tại nơi khô ráo, thông gió và mát, nhiệt độ từ 27°C trở xuống, tránh xa ánh nắng mặt trời hoặc những đồ có mùi nặng.</li> <li>Bột mỳ có thể cất trong tủ lạnh hoặc tủ đông.</li> <li>Cất trên giá, cách xa nền nhà hoặc để trong thùng chuyên đựng bột mỳ, thường đặt lên trên xe có bánh.</li> </ul>	<p>Để giữ được lâu hơn và duy trì chất lượng tốt.</p> <p>Bột mỳ hút mùi rất nhanh.</p> <p>Khi cần thiết để tránh không bị hỏng.</p> <p>Có thể dịch chuyển dễ dàng khi vệ sinh.</p>	<p>Những loại bột mỳ rẻ tiền hơn trông thì trắng nhưng hàm lượng bột cám trong đó sẽ làm hỏng chất lượng của gluten và sẽ làm ra những sản phẩm bánh mỳ chất lượng kém.</p> <p>Để trong tủ lạnh có thể làm cho bột mỳ hút ẩm, tuy nhiên sẽ hạn chế khả năng hút thêm độ ẩm bên ngoài trong quá trình sử dụng.</p>
	Bột mỳ tự nở	<ul style="list-style-type: none"> <li>Không nên giữ trong thời gian dài.</li> </ul>	<p>Bột nở sẽ phản ứng với độ ẩm, đặc tính hút không khí sẽ bị ảnh hưởng nghiêm trọng.</p>	

NỘI DUNG	MÔ TẢ	TIÊU CHUẨN	LÝ DO	KIẾN THỨC
	Bột nâu nguyên cám/bột chưa rây.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Có vị ngọt, mùi vị hạt phỉ và màu nâu, lốm đốm.</li> <li>Có thời gian sử dụng ngắn.</li> </ul>	Vì chất béo trong mầm có thể bị hỏng trong thời gian bảo quản.	
	Bột không phải từ lúa mì (ví dụ bột lúa mạch đen).	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bột lúa mạch đen có 4 loại màu: trắng, trung bình, sẫm và màu của lúa mạch đen.</li> <li>Giữ trong hộp đóng kín, để chỗ khô ráo và mát, tránh xa ánh mặt trời.</li> </ul>	<p>Bột màu trắng chỉ được làm từ phần giữa của hạt lúa mạch đen.</p> <p>Bột màu trung bình và màu sẫm được làm từ toàn bộ hạt sau khi đã bỏ cám đi.</p> <p>Bột màu lúa mạch đen được làm bằng cách nghiền nhỏ toàn bộ hạt lúa mì, bao gồm cả cám.</p>	
<b>2. Đường</b>	Tất cả các loại	<ul style="list-style-type: none"> <li>Khô, không ẩm.</li> <li>Giữ trong hộp đóng kín, để chỗ khô ráo và mát, tránh xa ánh mặt trời.</li> </ul>	<p>Tiện khi sử dụng.</p> <p>Để giữ được lâu hơn và duy trì chất lượng tốt.</p>	
	<b>Đường hoán/đường xay (đường bột)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Được nghiền thành bột mịn: loại đường tốt nhất có kết cấu siêu mịn và có màu trắng tinh, những loại chất lượng kém hơn lạo xạo hơn và có màu ghi xám.</li> </ul>	Cần có đủ chất lỏng để làm tan đường.	Đôi khi, cho thêm một lượng nhỏ canxi clorid để hút ẩm và để bột đường được chảy ra tốt.

NỘI DUNG	MÔ TẢ	TIÊU CHUẨN	LÝ DO	KIẾN THỨC
	<b>Đường cát</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Những tinh thể đường to hơn, có kích cỡ đều và mịn, thích hợp dùng vào nhiều mục đích khác nhau.</li> </ul>	Được dùng để làm si rô và các chất tạo ngọt cho sốt.	
	<b>Đường bột/đường siêu mịn</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tinh thể của đường được nghiền đều. Có thể thu được hạt đường có kích cỡ mịn, trung bình hoặc thô tùy theo kích cỡ của tinh thể đường.</li> </ul>	Nó tan rất nhanh trong các chất lỏng và tạo ra các loại bánh gatô mịn và nhẹ.	
	<b>Đường đỏ/đường nâu</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Đường nâu nhạt có thành phần khoảng 3,5% đường mật; đường nâu sẫm có khoảng 6,5% đường mật.</li> <li>Luôn luôn giữ trong hộp đóng kín.</li> </ul>	<p>Để tránh không bị khô và bị cứng lại.</p> <p>Vì nếu có thêm độ ẩm, đường đỏ sẽ bị đóng bánh, hút không khí vào trong.</p>	
	<b>Đường đỏ nguyên chất kết tinh thô</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Màu nâu nhạt (hỗ phách nhạt), hạt tinh thể thô và có hương vị caramen.</li> <li>Luôn luôn giữ trong hộp đóng kín.</li> </ul>	Vì tinh thể cứng.	



NỘI DUNG	MÔ TẢ	TIÊU CHUẨN	LÝ DO	KIẾN THỨC
<b>3. Những chất tạo ngọt dạng lỏng</b>	Tất cả các loại	<ul style="list-style-type: none"> <li>Phần lớn những chất lỏng này có những hương vị và vị ngọt rất đặc trưng.</li> <li>Trong, không tạp chất.</li> <li>Giữ trong hộp đóng kín, để chỗ khô ráo và mát, tránh xa ánh mặt trời.</li> </ul>	<p>Một vài chất tạo ngọt dạng lỏng được làm từ mía đường; một số khác được chiết xuất từ một số loại cây, hạt hoặc từ con ong.</p> <p>Để giữ được lâu hơn và duy trì chất lượng tốt.</p>	
	<b>Mật ong</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Có thể ở dạng lỏng, trong, có màu vàng hoặc là miếng tinh thể dày, không trong suốt.</li> <li>Có những màu sắc và mùi vị khác nhau.</li> <li>Nên giữ mật ong trong hũ sạch được đóng thật kín, hay trong những hũ sẫm màu hoặc chỗ râm. Nhiệt độ bảo quản tốt nhất là từ 4°C đến 10°C nhưng lại không được để trong tủ lạnh, đặc biệt không để cùng những thức ăn hay các sản phẩm khác.</li> </ul>	<p>Màu sắc và mùi vị của mật ong tùy thuộc và mùa, loại hoa mà ong hút mật và vào tuổi của mật ong.</p> <p>Vì mật ong có chiều hướng hút mùi bên ngoài rất mạnh. Khi độ ẩm cao ở phía ngoài bị lẫn vào trong mật ong, nó có thể bắt đầu lên men. Khi để mật ong tiếp xúc với ánh nắng trực tiếp trong khoảng 1 ngày, chất lysozyme (một loại enzyme chống lại các vi khuẩn) sẽ bị phá hủy.</p>	

NỘI DUNG	MÔ TẢ	TIÊU CHUẨN	LÝ DO	KIẾN THỨC
	<b>Đường mật</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Đường mật phải được cất giữ trong hộp đóng kín và để trong tủ lạnh hoặc nơi khô mát.</li> </ul>	Đường mật của cây củ cải đường sẽ có mùi khó chịu và vị đắng khi nó hút ẩm và mùi từ bên ngoài.	Chất lượng của đường mật phụ thuộc vào độ trưởng thành của cây mía đường hoặc cây củ cải đường, lượng đường được chiết xuất và phương pháp chiết xuất.
	<b>Đường fondant</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Phải có màu trắng tinh, dẻo và không có lẫn bất kỳ hạt cứng nào. Đường fondant phải được sử dụng càng sớm càng tốt và không được để lâu trong kho.</li> </ul>	Nó hút ẩm rất nhanh.	
	<b>Sirô vàng</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Là loại sirô đặc có màu hổ phách, trông giống như mật ong.</li> </ul>	Thường xuyên được sử dụng thay thế cho những người không ăn mật ong.	
<b>4. Muối</b>	Tất cả các loại	<ul style="list-style-type: none"> <li>Khô, không ẩm.</li> <li>Giữ nơi khô mát, tránh xa ánh nắng mặt trời.</li> </ul>	<p>Tiện khi sử dụng.</p> <p>Để giữ được lâu hơn và duy trì chất lượng tốt.</p>	

NỘI DUNG	MÔ TẢ	TIÊU CHUẨN	LÝ DO	KIẾN THỨC
5. Bơ	Tất cả các loại	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tươi, không có vị ôi.</li> <li>Giữ từ 2°C đến 6°C. Tốt nhất là giữ bơ trong tủ lạnh. Có thể giữ trong tủ đông đến tận 6 tháng.</li> <li>Bơ phải được giữ trong thùng các tông của nó hoặc trong hộp đậy nắp.</li> </ul>	<p>Để lựa chọn được bơ chất lượng tốt nhất.</p> <p>Không nhiễm khuẩn.</p> <p>Bơ sẽ hút bất kỳ mùi nào.</p>	Bơ cứng khi làm lạnh và mềm tại nhiệt độ phòng. Nó tan thành dạng lỏng ở khoảng 33°C.
	<b>Bơ dịu/không mặn</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bơ dịu tốt nhất nên được giữ trong tủ đông cho đến khi cần dùng.</li> <li>Thích hợp để làm các loại bánh nướng trong lò.</li> <li>Có thể giữ được 2 tuần trong tủ lạnh nếu được bọc kín.</li> </ul>	Bơ tươi hơn và lượng muối được thêm vào có thể làm ảnh hưởng đến công thức làm bánh.	
	<b>Bơ mặn</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Có thể giữ được 1 tháng trong tủ lạnh nếu được bọc kín.</li> </ul>		

NỘI DUNG	MÔ TẢ	TIÊU CHUẨN	LÝ DO	KIẾN THỨC
<p><b>6. Trứng</b></p>	<p>Thường dùng trứng gà. Trứng có thể có từ màu trắng sáng sang nâu. Không được dùng trứng bẩn, nứt hoặc vỡ.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vỏ trứng phải được rửa sạch; trứng phải tươi; lòng đỏ trứng ở giữa lòng trắng của trứng.</li> <li>• Nhiệt độ bảo quản từ 6°C đến 8°C.</li> <li>• Được giữ nơi khô ráo và thoáng mát, tốt nhất là để trong tủ lạnh.</li> <li>• Thường xuyên đổi trứng luân phiên.</li> <li>• Để xa nơi có thực phẩm sống và những đồ ăn nặng mùi.</li> </ul>	<p>Trứng bị nứt hoặc bẩn thường chứa vi khuẩn Salmonella, một trong những vi khuẩn tiêu biểu nhất gây nên ngộ độc thức ăn.</p> <p>Trứng gà có hàm lượng protein cao, giá thành thấp và luôn sẵn có.</p> <p>Để giữ được lâu hơn và duy trì chất lượng tốt.</p> <p>Để duy trì độ tươi.</p> <p>Để tránh nhiễm khuẩn và hấp thu mùi.</p>	<p>Màu sắc của vỏ trứng không nói lên chất lượng, mùi vị hay dinh dưỡng của trứng mà nó phụ thuộc vào giống gà.</p> <p>Phải rửa sạch tay trước và sau khi tiếp xúc với trứng.</p> <p>Làm thế nào để biết trứng tươi: đặt quả trứng vào một cái bát và đổ nước vào. Nếu trứng nổi có nghĩa là trứng cũ; nếu trứng nằm ở đáy bát là trứng còn tươi.</p>

NỘI DUNG	MÔ TẢ	TIÊU CHUẨN	LÝ DO	KIẾN THỨC
7. Sữa	Sữa thanh trùng, Sữa tiệt trùng UHT (Ultra High Temperature)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Chỉ dùng khi còn tươi.</li> <li>• Đã được thanh trùng hoặc tiệt trùng.</li> <li>• Giữ ở nhiệt độ từ 2°C đến 4°C.</li> <li>• Giữ trong thùng được đậy kín.</li> <li>• Không nên giữ trong tủ đông.</li> <li>• Phải được xử lý thật vệ sinh và giữ lạnh trong tủ lạnh.</li> </ul>	<p>Hiểu được các loại sữa khác nhau và cách sử dụng.</p> <p>Để giữ được lâu hơn và duy trì chất lượng tốt.</p> <p>Để bảo quản khỏi bụi, côn trùng và tạp chất và để tránh không bị hút mùi từ đồ ăn khác.</p> <p>Nếu để sữa ở nhiệt độ ấm trong một thời gian nhất định, nó sẽ bị tác động của vi khuẩn a-xít lactic khiến bột chóng bị chua và không còn thích hợp để sử dụng trong hầu hết các công thức làm bánh.</p>	<p>Sữa là một môi trường tuyệt vời để vi khuẩn sống và rất dễ bị hỏng.</p> <p>Thời hạn sử dụng của sữa giảm đi một nửa mỗi khi tăng thêm 5°C nhiệt độ trên 40°C.</p>

NỘI DUNG	MÔ TẢ	TIÊU CHUẨN	LÝ DO	KIẾN THỨC
<b>8. Các sản phẩm được chế biến từ sữa</b>	Tất cả các loại	<ul style="list-style-type: none"> <li>Phải được giữ trong tủ lạnh hoặc dưới 4°C.</li> </ul>	Tất cả đều là những thực phẩm có nhiều nguy cơ tiềm ẩn.	
	Kem chua	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ở điều kiện phù hợp, có thể giữ được đến 4 tuần. Để giữ kem chua, bên cạnh việc để trong tủ lạnh thì phải đậy kín.</li> </ul>		
	Sữa chua	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ở điều kiện phù hợp, có thể giữ được đến 3 tuần.</li> </ul>		
	Sữa tách bơ	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ở những điều kiện phù hợp, có thể giữ được tới 2 tuần.</li> </ul>	Nếu sữa tách bơ không luôn luôn được giữ ở tủ lạnh, hợp chất làm nên hương vị đặc trưng của nó sẽ nhanh chóng bị mất đi.	
	Kem tươi	<ul style="list-style-type: none"> <li>Có thể giữ được tới 10 ngày trong tủ lạnh.</li> <li>Không nên để trong tủ đông nhưng những món ăn được chế biến với các sản phẩm này có thể làm đông lạnh được.</li> </ul>		

NỘI DUNG	MÔ TẢ	TIÊU CHUẨN	LÝ DO	KIẾN THỨC
<b>9. Kem</b>	Tất cả các loại	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kem luôn đặc sền sệt.</li> <li>• Giữ ở nhiệt độ từ 2°C đến 4°C, tránh xa những mùi nặng và ánh sáng chói.</li> <li>• Phải được xử lý vệ sinh khi sử dụng và cho vào tủ lạnh để giữ lạnh.</li> </ul>	<p>Hiểu được các loại kem khác nhau và cách sử dụng.</p> <p>Để giữ được lâu hơn và duy trì chất lượng tốt.</p> <p>Những mùi nặng và ánh sáng chói có thể làm ảnh hưởng ngược lại đến mùi vị.</p> <p>Ở nhiệt độ ấm trong một thời gian nhất định, kem sẽ bị tác động từ các vi khuẩn axit lactic làm cho bị chua rất nhanh và không còn thích hợp để sử dụng cho hầu hết các công thức bánh ngọt nữa.</p>	
<b>10. Men</b>	Men khô  Men tươi	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Phải sử dụng ngay, không được để trong hộp mở.</li> <li>• Giữ tại nhiệt độ môi trường.</li> <li>• Màu sắc của men tươi không thay đổi.</li> <li>• Giữ ở nhiệt độ từ 2°C đến 6°C.</li> </ul>	<p>Men sẽ hút ẩm và bị hỏng. Men cũng rất nhạy cảm với nhiệt độ.</p> <p>Để giữ được lâu hơn và duy trì chất lượng tốt.</p>	

NỘI DUNG	MÔ TẢ	TIÊU CHUẨN	LÝ DO	KIẾN THỨC
<p><b>11. Những chất làm nở</b></p>	<p><i>Bột nở, ví dụ loại bột nở gấp đôi</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Các sản phẩm được làm bằng loại bột nở này không được nướng ngay lập tức, có thể để chờ một thời gian ngắn mà không làm mất đi khả năng nở của bột.</li> <li>• Qua thời gian, bột nở không bị giảm chất lượng. Nhưng nếu dùng quá tay sẽ làm cho sản phẩm có vị, kết cấu và màu sắc không được như mong muốn.</li> <li>• Luôn luôn phải để trong hộp có nắp đậy kín.</li> <li>• Phải được bảo quản nơi thoáng mát. Nếu bảo quản ở nơi thích hợp và để trong hộp đậy kín, bột nở có thể giữ được vài năm.</li> </ul>	<p>Với loại bột nở này, có một lượng khí gas nhỏ được thoát ra khi tiếp xúc với độ ẩm, và một lượng khí ga lớn hơn sẽ thoát ra khi tiếp xúc với nhiệt.</p> <p>Sẽ có nguy cơ bị nhiễm khuẩn nếu để mở hộp. Nó cũng có thể hút ẩm từ không khí và làm bột nở giảm hiệu quả.</p> <p>Vì nóng làm hỏng bột nở.</p>	
<p><b>12. Quả khô</b></p>	<p><i>Tất cả các loại</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Thường xuyên gói kín trong túi nylon và cất vào nơi khô ráo và thoáng mát.</li> <li>• Phải có kích cỡ và màu sắc đẹp, không có bụi bẩn, đá sỏi và tạp chất.</li> </ul>	<p>Để giữ được lâu hơn và duy trì chất lượng tốt.</p>	



NỘI DUNG	MÔ TẢ	TIÊU CHUẨN	LÝ DO	KIẾN THỨC
<b>13. Quả tươi</b>	Tất cả các loại	<ul style="list-style-type: none"> <li>Chỉ dùng quả tươi. Luôn luôn dùng quả chín.</li> <li>Phần lớn được bảo quản trong tủ lạnh hoặc nơi khô ráo, thoáng mát.</li> </ul>	<p>Vì lý do vệ sinh.</p> <p>Để giữ được lâu hơn và duy trì chất lượng tốt.</p>	
<b>14. Các loại hạt</b>	Tất cả các loại	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tốt nhất nên bảo quản trong hộp đóng kín hoặc trong lọ thủy tinh, để nơi khô ráo và thoáng mát.</li> <li>Phải được bọc bằng giấy nến hoặc cho vào túi nylon khi đã mở hộp.</li> </ul>	Để giữ được lâu hơn và duy trì chất lượng tốt.	
<b>15. Các loại hương liệu</b>	Tất cả các loại hương liệu dạng lỏng hoặc dạng bột.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Phải được bảo quản trong hộp đóng kín, tránh xa ánh sáng mặt trời, mùi nặng và độ ẩm cao.</li> </ul>	Để giữ được lâu hơn và duy trì chất lượng tốt.	
<b>16. Bảo quản nguyên liệu</b>	Đảm bảo rằng tất cả các nguyên liệu đều đã nguội trước khi đưa vào trong tủ lạnh.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Không được để sản phẩm nóng vào trong tủ lạnh. Tất cả các nguyên liệu đều được bọc kín.</li> </ul>	Những sản phẩm nóng sẽ làm nóng tủ lạnh, tác động xấu đến hiệu quả làm lạnh.	

## CÔNG VIỆC SỐ 7: CÁC LOẠI KEM VÀ BỘT NHÀO CƠ BẢN

### Giới thiệu:

Các sản phẩm bánh mỳ và bánh ngọt rất đa dạng và phong phú. Phần lớn những sản phẩm này được làm từ những loại kem và bột nhào cơ bản. Người ta đánh hai hay nhiều nguyên liệu với nhau như sữa, trứng, đường để thành một loại kem, hoặc thành hỗn hợp nhẹ và mịn như chất béo và đường. Bột nhào thường là một hỗn hợp gồm bột mỳ, bơ, đường và nước, được ủ lên men hoặc không.

Khi bạn hiểu rõ và biết cách làm những loại kem và bột nhào cơ bản này, bạn có thể làm ra được những sản phẩm bánh mỳ và bánh ngọt có chất lượng tốt. Bạn có thể chuẩn bị các loại kem và bột nhào cơ bản này trước và bảo quản trong tủ lạnh để dùng sau.

Các đào tạo viên có thể tham khảo Chương 14 của cuốn sách “Thực hành nấu ăn” đã được dịch sang tiếng Việt và có sẵn tại phần lớn các trường du lịch ở Việt Nam.

PHẦN VIỆC SỐ 7.1:	Kem Anh (English cream)
PHẦN VIỆC SỐ 7.2:	Kem patise (Crème patissiere)
PHẦN VIỆC SỐ 7.3:	Kem Chantilly
PHẦN VIỆC SỐ 7.4:	Kem bơ
PHẦN VIỆC SỐ 7.5:	Bột làm bánh su
PHẦN VIỆC SỐ 7.6:	Bột phoi tê (Pâte feuilletée)
PHẦN VIỆC SỐ 7.7:	Bột ngọt
PHẦN VIỆC SỐ 7.8:	Bột vỏ mịn (Short crust pastry)
PHẦN VIỆC SỐ 7.9:	Bavarois
PHẦN VIỆC SỐ 7.10:	Bột rán lỏng

# CÔNG VIỆC 7: CÁC LOẠI KEM VÀ BỘT NHÀO CƠ BẢN



CHUẨN BỊ

1



ĐUN SÔI SỮA

2



TRỘN LÒNG ĐỎ TRỨNG VỚI ĐƯỜNG

3



ĐỔ SỮA ĐÃ SÔI VÀO TRONG HỖN HỢP

4

## PHẦN VIỆC 7.2 : KEM PATISE



CHUẨN BỊ

1



ĐUN SÔI SỮA

2



TRỘN LÒNG ĐỎ TRỨNG VỚI ĐƯỜNG VÀ BỘT MỠ

3



CHO THÊM SỮA ĐÃ ĐUN SÔI VÀO HỖN HỢP

4



ĐUN SÔI HỖN HỢP

5

## PHẦN VIỆC 7.3: KEM CHANTILLY



CHUẨN BỊ

1



ĐÁNH KEM TƯƠI

2



CHO THÊM ĐƯỜNG HOÁN

3



## PHẦN VIỆC 7.4: KEM BƠ



CHUẨN BỊ

1



NẤU ĐƯỜNG

2



ĐÁNH LÒNG TRẮNG TRỨNG  
(LÀM MERINGUE)

3



CHO THÊM BƠ

4



BẢO QUẢN

5

## PHẦN VIỆC 7.5: BẬT LÀM BÁNH SU



CHUẨN BỊ

1



ĐUN SÔI HỖN HỢP ĐÃ TRỘN

2



CHO BỘT MỠ VÀO

3



CHO TRỨNG VÀO

4



CHUẨN BỊ KHAY NƯỚNG BÁNH

5



CHO HỖN HỢP VÀO TÚI BƠM

6

## PHẦN VIỆC 7.7: BẠT NGỌT



CHUẨN BỊ

1



TRỘN

2



CHO THÊM TRỨNG

3



DÙNG CÁC ĐẦU NGÓN TAY TRỘN  
ĐỀU CÁC NGUYÊN LIỆU VỚI NHAU

4



## PHẦN VIỆC 7.8: BẠT BỎ MẶN



CHUẨN BỊ

1



TRỘN

2



RÓT NƯỚC

3



DÙNG CÁC ĐẦU NGÓN TAY TRỘN ĐỀU CÁC NGUYÊN LIỆU VỚI NHAU

4

## PHẦN VIỆC 7.9: BAVROIS



CHUẨN BỊ

1



ĐẶT ÂU VÀO TRONG THIẾT BỊ ĐUN CÁCH THỦY

2



CHO GELATINE VÀO

3



ĐÁNH KEM

4



TRỘN KEM VỚI HỖN HỢP ĐÃ ĐÁNH

5

## PHẦN VIỆC 7.10: BỘT RÁN LỎNG



CHUẨN BỊ

1



TRỘN CÁC NGUYÊN LIỆU

2



CHO THÊM DẦU ĂN VÀ SỮA

3



CHO BƠ CHẢY VÀO

4



DÙNG PHỔI ĐÁNH NHẸ

5

**CÔNG VIỆC SỐ 7:**  
**PHẦN VIỆC SỐ 7.1:**

**CÁC LOẠI KEM VÀ BỘT NHÀO CƠ BẢN**  
**Kem Anh (English cream)**

BƯỚC	CÁCH LÀM	TIÊU CHUẨN	LÝ DO	KIẾN THỨC
<b>1. Chuẩn bị</b>	Số lượng như trong công thức.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nguyên liệu có chất lượng tốt: sữa và lòng đỏ trứng còn tươi; đường khô, không ẩm; quả vani có màu nâu và có mùi thơm.</li> <li>Thiết bị và các đồ làm bánh phải sạch sẽ và khô ráo, trong điều kiện làm việc tốt.</li> </ul>	Vì lý do vệ sinh và để có chất lượng sản phẩm tốt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 500 ml sữa</li> <li>- 6 lòng đỏ trứng</li> <li>- 100 gr đường</li> <li>- 1 quả vani</li> </ul> <p>Tiêu chuẩn chất lượng: xem phần 6.2</p>
<b>2. Đun sôi sữa với vani</b>	Đun sôi sữa với vani trong nồi có kích cỡ phù hợp và đặt lên bếp.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Đun sôi sữa ở nhiệt độ đến 100°C, sau đó tắt bếp gas/bếp điện.</li> </ul>	Để hỗn hợp được nguội nhanh và tránh không bị cháy nồi.	Để tránh cho sữa không bị cháy ở đáy nồi: rắc một ít đường vào trong sữa để tạo một lớp ở dưới đáy nồi.
<b>3. Trộn lòng đỏ trứng với đường</b>	Cho lòng đỏ trứng và đường vào âu trộn. Dùng phới để đều lên.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Đánh lòng đỏ trứng với đường đến khi có được một hỗn hợp đặc màu nhạt.</li> </ul>	Để có được một hỗn hợp thật mịn.	
<b>4. Đổ sữa đã sôi vào trong hỗn hợp và đun lại</b>	<p>Khi sữa bắt đầu sôi, đổ sữa lên trên hỗn hợp trứng và đường và đánh thật mạnh.</p> <p>Chuyển lại hỗn hợp vào nồi đã dùng để đun sôi và đun hỗn hợp sữa trứng.</p> <p>Lấy bàn xéng bằng gỗ khuấy liên tục.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nhiệt độ phải đạt tới 85°C.</li> <li>Đun từ từ trên lửa nhỏ (85°C).</li> <li>Hỗn hợp kem mịn và đồng nhất.</li> </ul>	<p>Nếu nhiệt độ thấp hơn 85° C, kem sẽ không đặc lại.</p> <p>Nếu nhiệt độ trên 85°C, kem sẽ bị quá lửa.</p>	

NỘI DUNG	MÔ TẢ	TIÊU CHUẨN	LÝ DO	KIẾN THỨC
<b>5. Bảo quản</b>	<p>Để nguội.</p> <p>Bảo quản trong tủ lạnh và phủ bằng màng nhựa mỏng trong để sẵn khi cần dùng.</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>Nhiệt độ từ 2°C đến 6°C.</li></ul>	<p>Để giữ được lâu hơn và duy trì chất lượng tốt.</p>	

**CÔNG VIỆC SỐ 7:**  
**PHẦN VIỆC SỐ 7.2:**

**CÁC LOẠI KEM VÀ BỘT NHÀO CƠ BẢN**  
Kem patisê (Crème patissiere)

BƯỚC	CÁCH LÀM	TIÊU CHUẨN	LÝ DO	Kiến thức
1. Chuẩn bị	Số lượng như trong công thức.	<ul style="list-style-type: none"><li>Nguyên liệu có chất lượng tốt: sữa và lòng đỏ trứng còn tươi; đường khô, không ẩm; quả vani có màu nâu và có mùi thơm; bột mỳ khô và mịn.</li><li>Thiết bị và các đồ làm bánh phải sạch sẽ và khô ráo, trong điều kiện làm việc tốt.</li></ul>	Vì lý do vệ sinh và để có chất lượng sản phẩm tốt.	- 500ml sữa - 1 quả vani - 100gr đường - 6 lòng đỏ trứng - 50gr bột mỳ Tiêu chuẩn chất lượng: xem phần 6.2. Tham khảo: Sách Thực hành nấu ăn, Chương 14.
2. Đun sôi sữa với vani	Đun sôi sữa với vani trong nồi có kích cỡ phù hợp và đặt lên bếp.	<ul style="list-style-type: none"><li>Đun sôi sữa ở nhiệt độ đến 100°C, sau đó tắt bếp gas/bếp điện.</li></ul>	Để hỗn hợp được nguội nhanh và tránh không bị cháy nổi.	Để tránh cho sữa không bị cháy ở đáy nồi: rắc một ít đường vào trong sữa để tạo một lớp ở dưới đáy nồi.
3. Trộn lòng đỏ trứng với đường và bột mỳ	Cho lòng đỏ trứng và đường vào âu trộn. Dùng phới để đánh đều lên. Từ từ cho thêm bột mỳ đã được rây vào hỗn hợp.	<ul style="list-style-type: none"><li>Đánh đều đến khi các nguyên liệu kết hợp với nhau thành kem.</li><li>Từ từ cho thêm bột mỳ đã rây vào hỗn hợp và liên tục đánh.</li></ul>	Bột mỳ phải được rây để kết hợp càng nhiều không khí càng tốt.  Để có được một hỗn hợp thật mịn.	

BƯỚC	CÁCH LÀM	TIÊU CHUẨN	LÝ DO	KIẾN THỨC
<p><b>4. Cho thêm sữa đã đun sôi vào hỗn hợp</b></p>	<p>Cho thêm sữa đã đun sôi vào hỗn hợp và lọc thật cẩn thận.</p> <p>Đun sôi trong khi vẫn khuấy thật mạnh và đều tay.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Để nhiệt độ đạt tới 100°C và duy trì từ 3 đến 5 phút.</li> <li>• Hỗn hợp sẽ trở nên đặc hơn và sẽ thành một kết cấu thật mịn có màu kem.</li> </ul>	<p>Nếu nhiệt độ dưới 100°C, kem sẽ không đặc lại. Nếu nhiệt độ trên 100°C, kem sẽ bị quá lửa và cháy.</p>	
<p><b>5. Bảo quản</b></p>	<p>Bỏ nồi ra khỏi nhiệt ngay lập tức và lọc kem pa-ti-se bằng một lưới lọc mịn vào một cái âu sạch.</p> <p>Để cho nguội.</p> <p>Bảo quản trong tủ lạnh, phủ bằng phim trong để sẵn khi cần dùng.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nhiệt độ từ 2°C đến 6°C và để nguội từ từ.</li> </ul>	<p>Để giữ được lâu hơn và duy trì chất lượng tốt.</p>	



**CÔNG VIỆC SỐ 7:**  
**PHẦN VIỆC SỐ 7.3:**

**CÁC LOẠI KEM VÀ BỘT NHÀO CƠ BẢN**  
**Kem Chantilly**

BƯỚC	CÁCH LÀM	TIÊU CHUẨN	LÝ DO	Kiến thức
<b>1. Chuẩn bị</b>	Số lượng như trong công thức.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Các nguyên liệu (đường hoá/đường xay và kem đánh bông) có chất lượng tốt: đường hoá khô; kem sánh và tươi.</li> <li>Thiết bị và các đồ làm bánh phải sạch sẽ và khô ráo, trong điều kiện làm việc tốt.</li> </ul>	Vì lý do vệ sinh và để có chất lượng sản phẩm tốt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 100 gm đường hoá/đường xay</li> <li>- 1 l kem đánh bông</li> </ul> Tiêu chuẩn chất lượng: xem phần 6.2  Tham khảo: Sách Thực hành nấu ăn, Chương 14.
<b>2. Đánh kem tươi</b>	Cho kem đã đánh vào trong một âu trộn. Dùng phới để đánh đều lên.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Liên tục đánh nhanh và mạnh cho đến khi kem Chantilly đặc lại.</li> </ul>	Tạo ra độ ổn định tốt để trang trí cho các sản phẩm bánh ngọt.	
<b>3. Cho thêm đường hoá/đường xay</b>	Cho thêm đường hoá/đường xay vào kem đã đánh và dùng phới đánh lên thật cẩn thận.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cho đường vào từ từ và cẩn thận.</li> <li>Đánh chậm và nhẹ nhàng đến khi tạo thành hình chóp.</li> </ul>	Để cho kem không bị chảy và không bị đánh quá tay, điều này có thể làm cho kem chuyển thành bơ.  Để tạo vị ngọt dễ chịu.	
<b>4. Bảo quản</b>	Bảo quản trong tủ lạnh và phủ bằng phim trong để sẵn khi cần dùng.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dùng ngay.</li> <li>Nhiệt độ phải từ 2°C đến 6°C và được bảo quản tối đa đến 2 tiếng.</li> </ul>	Để giữ được tươi và duy trì chất lượng tốt.	



## CÔNG VIỆC SỐ 7: CÁC LOẠI KEM VÀ BỘT NHÀO CƠ BẢN

### PHẦN VIỆC SỐ 7.4: Kem bơ

BƯỚC	CÁCH LÀM	TIÊU CHUẨN	LÝ DO	Kiến thức
<b>1. Chuẩn bị</b>	Số lượng như trong công thức.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Các nguyên liệu (lòng trắng trứng, đường, bơ) có chất lượng tốt: trứng và bơ còn tươi; đường khô.</li> <li>Thiết bị và các đồ làm bánh phải sạch sẽ và khô ráo, trong điều kiện làm việc tốt.</li> <li>Khu vực làm việc phải ở nhiệt độ trong phòng (từ 18°C đến 24°C).</li> </ul>	Vì lý do vệ sinh và để có chất lượng sản phẩm tốt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 350 gm lòng trắng trứng</li> <li>- 500gm đường</li> <li>- 150 gm nước</li> <li>- 500 gm bơ</li> </ul> <p>Tiêu chuẩn chất lượng: xem phần 6.2.</p> <p>Tham khảo: Sách Thực hành nấu ăn, Chương 14.</p>
<b>2. Nấu đường (làm sirô)</b>	Cho đường và nước vào trong một nồi có kích cỡ phù hợp và nấu lên.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nấu đường và nước đến khi nhiệt độ đạt 115°C, sau đó tắt bếp điện/bếp gas.</li> </ul>	Để cho đường chảy hoàn toàn trong nước và có được nước si-rô đặc.	
<b>3. Đánh lòng trắng trứng (làm meringue)</b>	Cho lòng trắng trứng vào trong một âu trộn to. Dùng phới đánh lên. Đổ nhẹ nhàng sirô vào trong hỗn hợp và tiếp tục đánh thật mạnh.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Đến khi hỗn hợp trở nên bông xốp.</li> <li>Để nguội.</li> </ul>	<p>Để làm mềm kem.</p> <p>Để tiện khi dùng.</p>	

BƯỚC	CÁCH LÀM	TIÊU CHUẨN	LÝ DO	KIẾN THỨC
<b>4. Cho thêm bơ</b>	Từ từ cho thêm những miếng bơ nhỏ và mềm vào meringue. Đánh thật mạnh trong vài phút đầu sau đó chậm hơn một chút.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bơ đủ mềm. Chỉ cho thêm bơ vào khi bạn không còn nhìn thấy những miếng bơ được cho vào trước đó.</li> <li>Hỗn hợp mịn, đặc và có màu kem.</li> </ul>	<p>Để có thể trộn dễ dàng với meringue.</p> <p>Để tiện khi dùng.</p>	
<b>5. Bảo quản</b>	Bảo quản trong tủ lạnh và phủ bằng phim trong để sẵn khi cần dùng.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nhiệt độ từ 2°C đến 6°C.</li> </ul>	Để giữ được tươi và duy trì chất lượng tốt.	

## CÔNG VIỆC SỐ 7: CÁC LOẠI KEM VÀ BỘT NHÀO CƠ BẢN

### PHẦN VIỆC SỐ 7.5: Bạt làm bánh su

BƯỚC	CÁCH LÀM	TIÊU CHUẨN	LÝ DO	KIẾN THỨC
<b>1. Chuẩn bị</b>	Số lượng như trong công thức.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Các nguyên liệu có chất lượng tốt: trứng và bơ đều tươi; bột mì khô, mịn.</li> <li>Thiết bị và các đồ làm bánh phải sạch sẽ và khô ráo, trong điều kiện làm việc tốt.</li> </ul>	Vì lý do vệ sinh và để có chất lượng sản phẩm tốt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 250 ml nước</li> <li>- 100 gm bơ</li> <li>- 3 gm muối</li> <li>- 150 gm bột mì</li> <li>- 5 quả trứng</li> </ul> Tiêu chuẩn chất lượng: xem phần 6.2.  Tham khảo: Sách Thực hành nấu ăn, Chương 14.
<b>2. Đun sôi nước</b>	Cho bơ, muối, đường và nước vào cùng một cái nồi có kích cỡ phù hợp. Đun sôi và dùng thìa gỗ khuấy đều tay.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bơ được cắt thành những miếng nhỏ. Đun nóng ở nhiệt độ thấp. Ngay khi bơ tan chảy, muối và đường hoà tan và hỗn hợp sôi lên thì tắt bếp ngay.</li> </ul>	Bơ sẽ tan chảy nhanh và đều. Để có được một hỗn hợp tốt. Nếu hỗn hợp sôi quá, một phần nước sẽ bị bốc hơi đi.	
<b>3. Cho thêm bột mì</b>	Cho thêm bột mì đã rây vào trong hỗn hợp trên bằng một tay còn tay kia vẫn đánh đều hỗn hợp.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vỗ nhẹ để cho tất cả bột mì vào cùng một lúc. Trộn bột mì thật mạnh với hỗn hợp trên.</li> </ul>	Bột mì phải được rây để kết hợp càng nhiều không khí vào càng tốt.  Để có được một hỗn hợp thật mịn.	

BƯỚC	CÁCH LÀM	TIÊU CHUẨN	LÝ DO	Kiến thức
<b>4. Cho trứng vào</b>	<p>Đập trứng, lần lượt nhẹ nhàng cho từng quả một vào hỗn hợp trên. Đánh đều và thật kỹ trước khi cho tiếp quả sau vào.</p> <p>Nhấc cái đánh trứng lên mỗi khi đập một quả trứng cho thêm vào hỗn hợp, kiểm tra độ ổn định của hỗn hợp giữa mỗi lần cho thêm trứng.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Đánh cho đến khi hỗn hợp trở nên mềm, mịn và bóng hoặc cho đến khi nó thành một quả bóng và bắt đầu rời khỏi thành nồi.</li> <li>Ngay khi hỗn hợp thành một quả tròn rời thì lúc đó hỗn hợp đã được.</li> </ul>	Để kết hợp tốt các nguyên liệu với nhau.	Số lượng trứng chính xác cần dùng là một vấn đề khó khăn duy nhất khi làm bột su. Số lượng trứng phụ thuộc vào nồng độ/độ đậm của bột mỳ: bột mỳ càng đậm thì cần càng nhiều trứng và còn phụ thuộc vào kích thước của quả trứng. Quá nhiều trứng sẽ làm cho bánh su nở không đều và bị căng ra. Nếu không đủ trứng, bánh su sẽ cứng.
<b>5. Chuẩn bị khay nướng bánh và lò</b>	<p>Bôi mỡ lên khay nướng bánh và giữ khay dưới dòng nước lạnh đang chảy và rút ra ngay.</p> <p>Làm nóng lò từ trước.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bôi một lượt mỡ mỏng và giữ dưới nước lạnh trong vài giây.</li> <li>Nhiệt độ lò đạt tới 180°C trong 10 phút.</li> </ul>	Để rũ sạch độ ẩm thừa. Điều này sẽ giúp tạo ra một môi trường có hơi nước giúp bánh nở.	
<b>6. Cho hỗn hợp vào túi bơm</b>	Cho hỗn hợp vào túi bơm và bóp túi để bơm một phần nhỏ lên khay nướng bánh.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bột su phải có độ ổn định để cho các miếng cách nhau 2,5 cm.</li> </ul>	Để có thời gian nướng như nhau và tiết kiệm được năng lượng và thời gian.	Bột su không thể cán được, vì vậy tốt nhất là bơm thành những hình dạng và kích cỡ khác nhau.
<b>7. Nướng</b>	Đặt những khay nướng vào trong lò.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lò phải đạt nhiệt độ 180°C.</li> <li>Thời gian nướng phải từ 35 đến 40 phút, đến khi thành phẩm đạt độ giòn, xốp và có màu vàng đẹp.</li> </ul>	Để đảm bảo chất lượng nướng.	Tất cả các loại bánh từ bột su phải được nướng kỹ, nếu nướng chưa đủ, bánh sẽ bị đổ sập xuống.

## CÔNG VIỆC SỐ 7: CÁC LOẠI KEM VÀ BỘT NHÀO CƠ BẢN

### PHẦN VIỆC SỐ 7.6: Bạt phơi tê (Pâte feuilletée)

BƯỚC	CÁCH LÀM	TIÊU CHUẨN	LÝ DO	Kiến thức
<b>1. Chuẩn bị</b>	Số lượng như trong công thức.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Các nguyên liệu có chất lượng tốt: bơ còn tươi; bột mì và muối đều khô.</li> <li>Thiết bị và các đồ làm bánh phải sạch sẽ và khô ráo, trong điều kiện làm việc tốt.</li> </ul>	Vì lý do vệ sinh và để có chất lượng sản phẩm tốt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 1 kg bột mì</li> <li>- 20 gm muối</li> <li>- 500 ml nước</li> <li>- 600 gm bơ</li> </ul> Tiêu chuẩn chất lượng: xem phần 6.2.  Tham khảo: Thực hành nấu ăn, Chương 14.
<b>2. Nhào</b>	Nhào các nguyên liệu thật nhanh và thật kỹ bằng tay.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nhào đến khi tất cả nguyên liệu trộn đều, mịn và có độ mềm dẻo ổn định.</li> </ul>	Để tạo ra sự kết hợp của gluten.	Muối được dùng để làm cho gluten mạnh hơn - nó giúp làm giãn gluten và là một yếu tố làm tăng hương vị.
<b>3. Để bột nghỉ</b>	Cho bột nhào vào trong tủ đông trong 30 phút.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bột nhào phải có độ ổn định chính xác theo yêu cầu của các sản phẩm được cán, mịn và xốp nhẹ.</li> </ul>	Bột nhào phải có giai đoạn nghỉ phù hợp để cho gluten được nghỉ. Nếu bơ được để lạnh quá, nó sẽ nứt vỡ thành những tảng nhỏ và xuyên qua bột. Nếu để bơ quá ấm hoặc chưa đủ lạnh, bơ sẽ bị rỉ nước ra và bột trở nên dính.  Để cán được dễ hơn.	Nghỉ: cho bột nghỉ ở nhiệt độ lạnh.

BƯỚC	CÁCH LÀM	TIÊU CHUẨN	LÝ DO	KIẾN THỨC
<b>4. Gói bơ</b>	Đặt bơ đều lên một nửa của miếng bột, sau đó gấp sang phía bên kia và bọc bơ kín hoàn toàn.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bơ được dàn đều và được bọc lại hoàn toàn.</li> </ul>	Để tránh cho bơ không bị thò ra ngoài bột nhào.	
<b>5. Cán bột nhào</b>	<p>Đặt bột ra mặt bàn cán.</p> <p>Xoa nhẹ bột mỳ lên tay, bột nhào và cái cán bột.</p> <p>Đặt cái cán bột vào giữa miếng bột và cán ra phía ngoài để làm bột dần dần một nửa phần của miếng bột. Đặt lại cái cán bột vào giữa miếng bột và cán vào phía mình đứng để làm bột dần dần nửa bên kia của miếng bột.</p> <p>Gập làm 3 và phủ kín.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Chỉ cán một ít bột mỳ.</li> <li>Cán những bước ngắn đều và thẳng. Dùng lực ấn đều lên cái cán bột. Luôn cán từ giữa miếng bột. Đừng cố gắng làm bột luôn bằng một lần cán.</li> <li>Bột được cán phải dày 0,3 cm và đều nhưng có thể thay đổi độ dày tùy theo yêu cầu của công thức.</li> <li>Không cán bột nhiều để giữ cho bột được mềm.</li> </ul>	<p>Để tránh cho bột không dính vào cái cán và mặt bàn cán; lượng bột mỳ thừa sẽ làm thay đổi tỉ lệ của nguyên liệu.</p> <p>Để có hình dạng đều.</p> <p>Tạo các lớp bột khác nhau theo các yêu cầu đa dạng của bánh mỳ/bánh ngọt.</p> <p>Bột càng được cán nhiều thì gluten càng phát triển và bột sẽ bị dai.</p>	Cán từ 3 đến 4 lần.
<b>6. Để bột nghỉ</b>	Để bột trong tủ đông trong 30 phút.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bột phải ở độ ổn định chính xác theo yêu cầu của sản phẩm được cán.</li> </ul>	Để cán được dễ hơn.	Để bột nghỉ sau mỗi lần cán.

## CÔNG VIỆC SỐ 7: CÁC LOẠI KEM VÀ BỘT NHÀO CƠ BẢN

### PHẦN VIỆC SỐ 7.7: Bạt ngọt

BƯỚC	CÁCH LÀM	TIÊU CHUẨN	LÝ DO	KIẾN THỨC
<b>1. Chuẩn bị</b>	Số lượng như trong công thức.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Các nguyên liệu có chất lượng tốt: bơ và trứng đều tươi; đường, bột mỳ và muối đều khô.</li> <li>Thiết bị và các đồ làm bánh phải sạch sẽ và khô ráo, trong điều kiện làm việc tốt.</li> </ul>	Vì lý do vệ sinh và để có chất lượng sản phẩm tốt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 250 gm bột mỳ</li> <li>- 70 gm đường</li> <li>- 150 gm bơ</li> <li>- 1 quả trứng</li> <li>- 3 gm muối</li> </ul> Tiêu chuẩn chất lượng: xem phần 6.2.  Tham khảo: Thực hành nấu ăn, Chương 14.
<b>2. Trộn</b>	Đổ đường, bơ, bột mỳ, muối và vani lên mặt bàn làm bánh. Dùng tay trộn nhẹ nhàng.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bột mỳ và muối phải được rây cẩn thận từ trước.</li> <li>Tất cả các nguyên liệu phải được trộn đều với nhau đến khi hỗn hợp trở nên mịn màng.</li> </ul>	Để kết hợp được với càng nhiều không khí càng tốt.  Để có được kết cấu tốt.	
<b>3. Cho thêm trứng</b>	Đập nhẹ nhàng cả quả trứng vào trong hỗn hợp trên và lấy tay trộn đều.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Hỗn hợp trở nên mềm và mịn.</li> </ul>	Để kết hợp được các nguyên liệu một cách nhuần nhuyễn.	Lòng đỏ trứng tạo nên vị ngon và hương thơm, còn lòng trắng trứng mang độ ẩm cho bột nhào.
<b>4. Bảo quản</b>	Bảo quản trong tủ lạnh và phủ bằng phim trong để sẵn khi cần dùng.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nhiệt độ từ 2°C đến 6°C.</li> </ul>	Để cán được dễ hơn. Để giữ được lâu hơn và duy trì chất lượng tốt.	

**CÔNG VIỆC SỐ 7:**  
**PHẦN VIỆC SỐ 7.8:**

**CÁC LOẠI KEM VÀ BỘT NHÀO CƠ BẢN**  
**Bạt nở mịn**

BƯỚC	CÁCH LÀM	TIÊU CHUẨN	LÝ DO	KIẾN THỨC
<b>1. Chuẩn bị</b>	<p>Số lượng như trong công thức.</p> <p>Nhiệt độ nơi làm việc phải mát lạnh.</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>Các nguyên liệu có chất lượng tốt: bơ còn tươi; bột mì khô và mịn, muối khô.</li><li>Thiết bị và các đồ làm bánh phải sạch sẽ và khô ráo, trong điều kiện làm việc tốt.</li><li>Từ 18°C đến 24°C.</li></ul>	<p>Vì lý do vệ sinh và để có chất lượng sản phẩm tốt.</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- 500 gm bột mì</li><li>- 10 gm muối</li><li>- 250 gm bơ</li><li>- 250 ml nước</li></ul> <p>Tiêu chuẩn chất lượng: xem phần 6.2.</p> <p>Tham khảo: Thực hành nấu ăn, Chương 14.</p>
<b>2. Trộn</b>	<p>Để bơ/margarine, bột mì và muối lên trên mặt bàn làm bánh.</p> <p>Cần phải trộn vào bột mì càng nhanh càng tốt.</p> <p>Dùng các đầu ngón tay trộn đều các nguyên liệu với nhau và trộn càng nhẹ nhàng càng tốt.</p> <p>Thỉnh thoảng phải nhấc hỗn hợp lên để có thêm không khí.</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>Bơ phải được để ở nhiệt độ phòng và đủ mềm để dao có thể khía và cắt được thật nhanh.</li><li>Tất cả các nguyên liệu được trộn đều với nhau đến khi hỗn hợp trông giống như ruột bánh mì.</li></ul>	<p>Nếu bơ quá lạnh, bạn phải bóp nhiều lần, khi đó chất béo sẽ bị chảy dầu do độ ấm trong lòng bàn tay bạn và bột sẽ khó cán.</p> <p>Để có độ ổn định phù hợp.</p>	<p>Muối được dùng để làm cho gluten mạnh hơn - nó giúp làm giãn gluten và là một yếu tố làm tăng hương vị.</p>



BƯỚC	CÁCH LÀM	TIÊU CHUẨN	LÝ DO	KIẾN THỨC
<b>3. Rót nước</b>	<p>Làm một cái hố ở giữa hỗn hợp trên mặt bàn làm bánh; rót nước lạnh vào và trộn đều để bột nhào mềm ra.</p> <p>Tất cả các nguyên liệu kết hợp được nhuần nhuyễn đến khi nhấc lên bột không còn dính trên mặt bàn làm bánh.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Không bao giờ có thể xác định được lượng nước chính xác vì lượng nước do bột mỳ hút vào là khác nhau.</li> <li>Hỗn hợp trở nên mềm, mịn mà không dính.</li> </ul>	<p>Quá nhiều nước sẽ làm cho bột dính và khó cán và khi nướng sẽ bị cứng; quá ít nước cũng gây vấn đề khi cán và kết quả khi nướng xong bánh dễ bị vỡ vụn.</p> <p>Bột nhào phải có độ ổn định thích hợp để đảm bảo chất lượng của thành phẩm.</p>	
<b>4. Bảo quản</b>	<p>Bảo quản trong tủ lạnh và phủ bằng phim trong để sẵn khi cần dùng.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nhiệt độ từ 2°C đến 6°C.</li> </ul>	<p>Để cán hơn để đạt được độ dày theo yêu cầu.</p> <p>Để giữ cho tươi và duy trì chất lượng tốt.</p>	

**CÔNG VIỆC SỐ 7:**  
**PHẦN VIỆC SỐ 7.9:**

**CÁC LOẠI KEM VÀ BỘT NHÀO CƠ BẢN**  
**Bavarois**

BƯỚC	CÁCH LÀM	TIÊU CHUẨN	LÝ DO	Kiến thức
<b>1. Chuẩn bị</b>	Số lượng như trong công thức.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Các nguyên liệu có chất lượng tốt: kem đánh bông tươi; đường khô; hoa quả nghiền mịn và tươi; lá gelatine trong suốt và trong điều kiện tốt.</li> <li>Thiết bị và các đồ làm bánh phải sạch sẽ và khô ráo, trong điều kiện làm việc tốt.</li> </ul>	Vì lý do vệ sinh và để có chất lượng sản phẩm tốt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 500 gm hoa quả nghiền</li> <li>- 250 gm đường</li> <li>- 6 lá gelatine</li> <li>- 500 gm kem đánh bông</li> </ul> Tiêu chuẩn chất lượng: xem phần 6.2.  Tham khảo: Thực hành nấu ăn, Chương 14.
<b>2. Đun cách thủy</b>	Cho hoa quả nghiền và đường vào trong âu trộn, sau đó đặt âu vào trong thiết bị đun cách thủy để làm nóng.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Đường phải được hoà tan hoàn toàn.</li> </ul>	Để có được độ ổn định tốt.	Lượng đường có thể thay đổi tùy theo độ chua của hoa quả.
<b>3. Cho gelatine vào</b>	Cho lá gelatine vào nước lạnh trong vài phút để làm mềm rồi đun nhỏ lửa để cho rã ra.  Cho gelatine mềm vào trong hỗn hợp của hoa quả và đường rồi khuấy đều. Để cho nguội.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gelatine phải hoà tan ra (không bị đun sôi) với hỗn hợp trên và để nguội (không dưới 18°C).</li> </ul>	Hỗn hợp sẽ đặc lại với gelatine. Nếu hỗn hợp nguội đi dưới nhiệt độ phòng (18°C), gelatine sẽ bắt đầu cứng lại và sẽ không hoà lẫn với kem đánh bông.	Nếu muốn để nguội chất lỏng trong âu đặt trên đá lạnh, rắc một ít muối lên trên đá, nó sẽ làm tăng độ lạnh và làm cho đá không bị tan nhanh, vì thế sẽ giúp chất lỏng nguội nhanh hơn nhiều.

BƯỚC	CÁCH LÀM	TIÊU CHUẨN	LÝ DO	Kiến thức
<b>4. Đánh kem</b>	Dùng phới và đánh kem thật mạnh.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kem được đánh phải trở nên cứng.</li> </ul>	Để có độ ổn định tốt.	
<b>5. Trộn</b>	Trộn kem đã đánh với hỗn hợp hoa quả và đường một cách nhẹ nhàng.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Hỗn hợp phải trở nên mềm, mịn nhưng không bị chảy. Tất cả các thành phần phải kết hợp với nhau nhẹ nhàng.</li> </ul>	Trộn quá nhanh làm cho hỗn hợp chảy ra vì hỗn hợp kem đánh bông đã được đánh từ trước. Trộn chỉ để kết hợp chúng lại với nhau.	
<b>6. Bảo quản</b>	Bảo quản trong tủ lạnh để sẵn khi cần dùng.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nhiệt độ là - 18°C.</li> </ul>	Để giữ cho tươi và duy trì chất lượng tốt.	

## CÔNG VIỆC SỐ 7: CÁC LOẠI KEM VÀ BỘT NHÀO CƠ BẢN

### PHẦN VIỆC SỐ 7.10: Bột rán lỏng

BƯỚC	CÁCH LÀM	TIÊU CHUẨN	LÝ DO	Kiến thức
<b>1. Chuẩn bị</b>	Số lượng như trong công thức.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Các nguyên liệu có chất lượng tốt: bột mì khô và mịn; sữa và trứng tươi; muối khô; dầu ăn trong suốt.</li> <li>Thiết bị và các đồ làm bánh phải sạch sẽ và khô ráo, trong điều kiện làm việc tốt.</li> </ul>	Vì lý do vệ sinh và để có chất lượng sản phẩm tốt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 125 gm bột mì</li> <li>- 200 ml sữa</li> <li>- 1 quả trứng</li> <li>- 3 gm muối</li> <li>- 10 ml dầu ăn</li> <li>- 30 gm bơ</li> </ul> <p>Tiêu chuẩn chất lượng: xem phần 6.2. Tham khảo: Thực hành nấu ăn, Chương 14.</p>
<b>2. Trộn các nguyên liệu</b>	<p>Cho bột mì đã được rây, muối và cả quả trứng đã đập vào trong âu trộn.</p> <p>Dùng phới trộn nhẹ nhàng.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Giữ rây bột phía trên cao âu trộn.</li> <li>Tất cả các nguyên liệu phải được trộn đều với nhau đến khi hỗn hợp trở nên mịn.</li> </ul>	<p>Để kết hợp được với càng nhiều không khí càng tốt.</p> <p>Để có một kết cấu tốt.</p>	<p>Lòng đỏ trứng tạo nên vị ngon và hương thơm còn lòng trắng trứng mang độ ẩm cho bột nhào.</p> <p>Bột lỏng có thể ngọt hoặc có vị mặn tùy theo cho thêm đường hay muối (đôi khi cho cả hai). Nhiều loại hương liệu khác như lá thơm, các loại gia vị, hoa quả và rau có thể được cho thêm vào hỗn hợp.</p>

BƯỚC	CÁCH LÀM	TIÊU CHUẨN	LÝ DO	Kiến thức
3. Cho dầu ăn và sữa vào	Đổ nhẹ nhàng dầu ăn và sữa vào trong hỗn hợp trên và liên tục khuấy.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Hỗn hợp trở nên mềm và mịn.</li> </ul>	Để kết hợp nhuần nhuyễn các nguyên liệu.	
4. Cho bơ chảy vào	Cho bơ chảy vào và dùng phới đánh nhẹ.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Đến khi hỗn hợp mịn.</li> </ul>		
5. Đánh kem	Dùng phới đánh mạnh hỗn hợp.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Hỗn hợp được đánh bông trở nên đặc sánh nhưng không được đánh quá tay.</li> <li>Độ sánh của bột lỏng có thể từ mức độ rất “đặc” (dính chặt vào thìa), đến rất “lỏng”/”mỏng” (giống như kem đơn - single cream).</li> </ul>	Để có độ ổn định tốt. Bột lỏng đánh quá tay có thể làm cho gluten trong bột mỳ bị dai, làm cho bánh crepe dai như cao su.	
6. Bảo quản	Bảo quản trong tủ lạnh để sẵn khi cần dùng.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nhiệt độ là - 18°C.</li> </ul>	Để giữ cho tươi và duy trì chất lượng tốt.	

## CÔNG VIỆC SỐ 8: CÁC LOẠI BÁNH MỠ VÀ BÁNH NGỌT KHÔ

### Giới thiệu:

Các loại bánh mỳ và các sản phẩm men thật đa dạng. Những sản phẩm này có thể khác nhau tùy theo việc sử dụng nguyên liệu, hương vị và hình dạng, tuy nhiên các nguyên tắc chế biến đều giống nhau. Ngày nay, các sản phẩm bánh mỳ và bánh ngọt khô đã được phổ biến rộng rãi trên toàn thế giới, được dùng cho bữa sáng, món tráng miệng và đồ ăn nhẹ.

Các đào tạo viên nên tham khảo Chương 14 cuốn “Thực hành nấu ăn”, đã được dịch sang tiếng Việt và có sẵn ở phần lớn các trường Du lịch tại Việt Nam.

PHẦN VIỆC SỐ 8.1:	Bánh mỳ trắng dùng men
PHẦN VIỆC SỐ 8.2:	Bánh Brioche mềm
PHẦN VIỆC SỐ 8.3:	Bánh Croissant/sừng bò
PHẦN VIỆC SỐ 8.4:	Bánh Danish

## CÔNG VIỆC 8: CÁC LOẠI BÁNH MỠ VÀ BÁNH NGỌT KHÔ



CHUẨN BỊ

1



NHÀO BỘT

2



Ủ LÊN MEN LẦN THỨ NHẤT/ BỘT NGHỈ

3



TẠO HÌNH

4



Ủ BỘT

5



NUỞNG BÁNH

6

## PHẦN VIỆC 8.3: BÁNH CROISSANT/SỪNG BÒ



CHUẨN BỊ

1



Ủ LÊN MEN LẦN THỨ NHẤT/  
BỘT NGHỈ

2



CHUẨN BỊ VÀ BỌC BƠ

3



CÁN BỘT

4



TẠO HÌNH

5



**CÔNG VIỆC SỐ 8:**  
**PHẦN VIỆC SỐ 8.1:**

**CÁC LOẠI BÁNH MỠ VÀ BÁNH NGỌT KHÔ**  
**Bánh mỳ trắng dùng men**

BƯỚC	CÁCH LÀM	TIÊU CHUẨN	LÝ DO	Kiến thức
<b>1. Chuẩn bị</b>	Số lượng như trong công thức.  Làm nóng lò từ trước.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nguyên liệu có chất lượng tốt: bột mỳ khô, mịn, muối khô.</li> <li>Thiết bị và các đồ làm bánh phải sạch sẽ và khô ráo, trong điều kiện làm việc tốt.</li> <li>Nhiệt độ khoảng 200°C.</li> </ul>	Vì lý do vệ sinh và để có chất lượng sản phẩm tốt	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 1kg bột mỳ</li> <li>- 20 gm muối</li> <li>- 40 gm men tươi</li> <li>- 650 ml nước</li> </ul> <p>Tiêu chuẩn chất lượng: xem phần 6.2.</p> <p>Tham khảo: Thực hành nấu ăn, Chương 14</p>
<b>2. Trộn bột</b>	Cho tất cả các nguyên liệu vào âu trộn. Trước tiên, hãy dùng thìa to đánh mạnh hết sức có thể.  Trộn các nguyên liệu thật nhanh và kỹ bằng tay đã được xoa bột mỳ.  Nhào bột bằng cách lấy cườm tay đẩy mạnh.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Đến khi tất cả các thành phần được trộn đều, mịn, dẻo và có độ bóng.</li> </ul>	Quá trình trộn bột làm ấm và kéo căng bờ gluten, làm cho bột nhào được dẻo và có tính đàn hồi.	
<b>3. Ủ lên men lần thứ nhất/ bột nghỉ</b>	Đưa bột nhào ra bàn đã được rắc bột mỳ, dùng khăn sạch đậy lại và để cho bột nghỉ.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tại nơi ấm nóng, không thông gió trong vòng 30 phút hoặc đến khi bột nở lên gấp đôi.</li> </ul>	Để có vị ngon hơn và để tăng cường các đặc tính của gluten.	Bột nghỉ: để cho bột nhào được nghỉ trong nhiệt độ môi trường.

BƯỚC	CÁCH LÀM	TIÊU CHUẨN	LÝ DO	Kiến thức
<b>4. Tạo hình</b>	Bắt đầu với miếng bột dài và nhỏ, cuộn lại và gấp các đầu. Tạo hình bánh mì theo hình ổ bánh, tết lại hình đuôi sam hoặc cuộn lại sau đó chuyển sang khay nướng.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ổ bánh có hình dạng chắc và khỏe.</li> </ul>	Để có được hình dạng tốt hơn như mong muốn.	
<b>5. Ủ bột</b>	Đặt các ổ bánh mì vào trong tủ ủ bột và để cho nở.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ủ trong khoảng 30 phút. Ổ bánh nở to gấp đôi.</li> </ul>	Để tạo ra kết cấu ổ bánh mì mềm.	
<b>6. Nướng bánh với hơi nước</b>	Đặt những ổ bánh vào lò. Xịt nước vào vài lần trong khi nướng.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nhiệt độ nướng bánh là 220°C.</li> <li>Thời gian nướng bánh là 30 phút đến khi ổ bánh có vết lõm nông khi ấn ngón tay vào và có màu nâu đẹp mắt.</li> </ul>	<p>Để cung cấp độ ẩm cần thiết.</p> <p>Để đảm bảo chất lượng nướng bánh được tốt.</p>	

**CÔNG VIỆC SỐ 8:**  
**PHẦN VIỆC SỐ 8.2:**

**CÁC LOẠI BÁNH MỖ VÀ BÁNH NGỌT KHÔ**  
Bánh Brioche mềm

BƯỚC	CÁCH LÀM	TIÊU CHUẨN	LÝ DO	KIẾN THỨC
<b>1. Chuẩn bị</b>	Số lượng như trong công thức.  Làm nóng lò từ trước.	<ul style="list-style-type: none"><li>Nguyên liệu có chất lượng tốt: bột mỳ khô và mịn; muối và đường khô; trứng và bơ tươi.</li><li>Thiết bị và các đồ làm bánh phải sạch sẽ và khô ráo, trong điều kiện làm việc tốt.</li></ul>	Vì lý do vệ sinh và để có chất lượng sản phẩm tốt	<ul style="list-style-type: none"><li>- 1kg bột mỳ</li><li>- 20 gm muối</li><li>- 40 gm men tươi</li><li>- 130gm đường</li><li>- 15 quả trứng</li><li>- 500gm bơ</li></ul> Tiêu chuẩn chất lượng: xem phần 6.2.  Tham khảo: Thực hành nấu ăn, Chương 14.
<b>2. Nhào bột</b>	Hoà tan men vào trong nước ấm.  Rắc một lớp bột mỳ lên bàn.  Cho toàn bộ nguyên liệu lên bàn đã rắc bột mỳ.  Nhào các nguyên liệu (trừ bơ) thật nhanh và kỹ bằng tay.	<ul style="list-style-type: none"><li>Nhào trong vòng 20 phút cho đến khi tất cả các thành phần được trộn đều, mịn, bóng và ẩm.</li><li>Nhào hỗn hợp theo hình dạng một quả bóng tròn.</li></ul>	Quá trình nhào/trộn bột làm ấm và kéo căng bờ gluten, làm cho bột nhào được dẻo và có độ đàn hồi.	

BƯỚC	CÁCH LÀM	TIÊU CHUẨN	LÝ DO	Kiến thức
3. Cho bơ vào	Cho bơ từ từ (bơ đã được cắt thành những miếng nhỏ) vào trong hỗn hợp trên và tiếp tục trộn như sau: trải ra dọc theo chiều dài của bàn, sau đó lấy cả 2 lòng bàn tay ấn lên, ấn mạnh dần dần vào phía giữa bàn. Làm như vậy vài lần.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Chỉ trộn khi tất cả bơ và trứng đã hoà quyện với nhau.</li> </ul>	Để tạo ra mùi vị và hương vị ngon hơn.	
4. Ủ lên men lần thứ nhất/ bột nghỉ	Đưa bột nhào ra bàn đã được rắc bột mỳ, dùng khăn sạch đậy lại và để cho bột nghỉ.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tại nơi ấm nóng, không thông gió trong vòng 30 phút hoặc đến khi bột nở lên gấp đôi.</li> </ul>	Để có vị ngon hơn và để tăng cường các đặc tính của gluten.	Bột nghỉ: để cho bột nhào được nghỉ trong nhiệt độ môi trường mát.
5. Tạo hình	Bắt đầu với miếng bột dài và nhỏ, cuộn lại và gấp các đầu.  Tạo hình bánh mỳ theo hình ổ bánh, tết lại hình đuôi sam hoặc cuộn lại sau đó chuyển sang khay nướng.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tạo ra nhiều hình dạng khác nhau theo ý muốn.</li> </ul>	Để dàng làm được rất nhiều món ăn với bột brioche bằng cách tạo ra nhiều hình dạng khác nhau.	
6. Ủ bột	Đặt các ổ bánh vào trong tủ ủ bột và để cho nở.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ổ bánh nở to gấp đôi. Nhưng không được để trong nhiệt độ quá ấm.</li> </ul>	Để tạo ra kết cấu ổ bánh mềm và tránh không cho bơ chảy ra ngoài bột nhào trước khi việc ủ bột được hoàn thành.	

BƯỚC	CÁCH LÀM	TIÊU CHUẨN	LÝ DO	KIẾN THỨC
<b>7. Phết trứng</b>	Phết nhẹ nhàng nước men làm bằng trứng lên trên bề mặt của bánh brioche.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Phết đều lên toàn bộ bề mặt.</li> </ul>	Để màu sắc và hình thức của bánh brioche đẹp hơn.	
<b>8. Nướng bánh</b>	Đặt các ổ bánh vào trong lò.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nhiệt độ lò nướng phải là 220°C.</li> <li>• Thời gian nướng bánh từ 15 đến 20 phút.</li> <li>• Bánh brioche có màu nâu vàng thẫm, hơi lõm xuống khi lấy ngón tay ấn vào.</li> </ul>	Để đảm bảo chất lượng nướng bánh được tốt.	Thời gian nướng bánh sẽ thay đổi tùy theo nhiệt độ của bột nhào và kích cỡ của ổ bánh hoặc từng chiếc brioche được đưa vào nướng.

## CÔNG VIỆC SỐ 8: CÁC LOẠI BÁNH MỠ VÀ BÁNH NGỌT KHÔ

### PHẦN VIỆC SỐ 8.3: Bánh Croissant

BƯỚC	CÁCH LÀM	TIÊU CHUẨN	LÝ DO	KIẾN THỨC
<b>1. Chuẩn bị</b>	Số lượng như trong công thức.  Làm nóng lò từ trước.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nguyên liệu có chất lượng tốt: bột mỳ khô và mịn; muối và đường khô; bơ tươi.</li> <li>Thiết bị và các đồ làm bánh phải sạch sẽ và khô ráo, trong điều kiện làm việc tốt.</li> </ul>	Vì lý do vệ sinh và để có chất lượng sản phẩm tốt	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 1kg bột mỳ</li> <li>- 20 gm muối</li> <li>- 40 gm men tươi</li> <li>- 100gm đường</li> <li>- 450 ml nước</li> <li>- 600gm bơ</li> </ul> <p>Tiêu chuẩn chất lượng: xem phần 6.2.</p>
<b>2. Nhào bột</b>	Hoà tan men vào trong nước ấm.  Rắc một lớp bột mỳ lên bàn.  Cho toàn bộ nguyên liệu lên bàn đã rắc bột mỳ.  Nhào các nguyên liệu (trừ bơ) thật nhanh và kỹ bằng tay.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nhào cho đến khi tất cả các thành phần được trộn đều, mịn, bóng và đàn hồi.</li> <li>Hỗn hợp quyện thành hình dạng một quả bóng tròn và khi nhấc lên thì để lại mặt bàn sạch.</li> </ul>	Quá trình nhào/trộn bột làm ấm và kéo căng bờ gluten, làm cho bột nhào được dẻo và có độ đàn hồi.	
<b>3. Để bột nghỉ</b>	Đặt bột nhào vào trong tủ đông trong vòng 30 phút.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bột nhào phải có tính ổn định phù hợp với loại bánh được cán.</li> </ul>	Để cán hơn.	

BƯỚC	CÁCH LÀM	TIÊU CHUẨN	LÝ DO	KIẾN THỨC
<b>4. Chuẩn bị và bọc bơ</b>	<p>Chuẩn bị bơ trước 10 phút trước khi bột nghỉ xong trong tủ đông. Lấy cái cán bột để đập bơ trên bề mặt đã được xoa bột.</p> <p>Lấy bột nhào ra từ tủ đông và cán trên mặt bàn đã được xoa/rắc bột thành một miếng hình chữ nhật dày.</p> <p>Đặt bơ vào giữa, theo chiều dài, đều trên một nửa của miếng bột, sau đó gấp trùm lên nửa bên kia và trùm kín toàn bộ chỗ bơ. Lấy cái cán bột ấn xuống nhẹ nhàng.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bơ trở nên mềm và tạo thành hình chữ nhật.</li> <li>Bơ được bọc kín toàn bộ.</li> </ul>	<p>Để ấn cho các lớp dính vào với nhau và đảm bảo chúng tiếp xúc đều.</p> <p>Bơ không bị thò ra ngoài khi cán.</p>	<p>Nếu bạn quên không bỏ bơ ra khỏi tủ đông trước khi sử dụng, đừng đun chảy để bơ mềm ra. Thay vào đó, hãy mài/ñạo bơ sau đó mang bơ ra ngoài nhiệt độ phòng khoảng 1 phút trước khi dùng. Đừng để bơ mềm quá hoặc tan chảy. Nếu đã bị thế, hãy đưa bơ đã được mài/ñạo quay trở vào tủ đông trong 1 đến 2 phút để làm cứng bơ trước khi sử dụng.</p>
<b>5. Cán bột</b>	<p>Dùng cái cán bột để cán bột nhào một cách cẩn thận, gấp làm 3 giống như lá thư. Lấy phim trong bọc kín.</p> <p>Làm lại quy trình này 3 lần, làm lạnh bột giữa những lần làm.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bột phải dày 0,3cm.</li> <li>Để trong tủ lạnh ít nhất trong 1 tiếng mỗi lần.</li> </ul>	Để làm các lớp bột được dễ hơn.	Cán 3 đến 4 lần. Đánh dấu mỗi lần cán bằng cách ấn ngón tay một lần vào góc miếng bột có nghĩa là bạn đã hoàn thành xong lượt đầu tiên.
<b>6. Để bột nghỉ</b>	Đặt bột nhào vào trong tủ đông trong vòng 30 phút.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bột nhào phải có tính ổn định phù hợp với loại bánh được cán và cứng.</li> </ul>	Để cán hơn.	Bột nghỉ: để cho bột nhào được nghỉ chỗ mát. Để bột nghỉ sau mỗi lần cán

BƯỚC	CÁCH LÀM	TIÊU CHUẨN	LÝ DO	Kiến thức
<b>7. Cán bột</b>	<p>Đặt bột đã nghỉ lên mặt bàn đã rắc bột mỳ.</p> <p>Dùng cái cán bột để cán nhẹ nhàng, đều đặn tiến lên và lùi xuống.</p> <p>Cán khối bột thành hình chữ nhật dài.</p> <p>Cắt bột thành những miếng có hình tam giác.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bột dày 0,3cm.</li> <li>Miếng bột hình chữ nhật phải có kích cỡ đều nhau.</li> </ul>	Để có bánh croissant có hình dạng như yêu cầu.	
<b>8. Tạo hình</b>	Tạo bột thành hình cái sừng bò: bắt đầu ở phía đầu to, cuộn từng hình tam giác thành một vầng trăng lưỡi liềm.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bánh phải có kích cỡ đều nhau.</li> </ul>	Để có hình giống cái sừng bò.	
<b>9. Ủ bột</b>	Đặt bánh croissant vào trong tủ ủ và để nở ra.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Những chiếc bánh croissant phải nở to gấp đôi nhưng không được để bột trở nên quá ẩm.</li> </ul>	Để tạo cho bánh croissant kết cấu mềm, xốp và để tránh không cho bơ chảy ra ngoài bột nhào trước khi việc ủ bột được hoàn thành.	
<b>10. Phết nước men trứng</b>	Phết nhẹ nhàng nước men làm bằng trứng lên trên bề mặt của bánh croissant.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Phết đều lên toàn bộ bề mặt.</li> </ul>	Để màu sắc và hình thức của bánh croissant đẹp hơn.	
<b>11. Nướng bánh</b>	Đặt những chiếc bánh croissant lên khay nướng và đặt những khay nướng vào trong lò.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nhiệt độ lò nướng phải là 200°C.</li> <li>Thời gian nướng bánh từ 15 đến 20 phút.</li> <li>Bánh croissant có màu nâu vàng.</li> </ul>	Để đảm bảo chất lượng nướng bánh được tốt.	



**CÔNG VIỆC SỐ 8:**  
**PHẦN VIỆC SỐ 8.4:**

**CÁC LOẠI BÁNH MỠ VÀ BÁNH NGỌT KHÔ**  
Bánh Danish

BƯỚC	CÁCH LÀM	TIÊU CHUẨN	LÝ DO	KIẾN THỨC
<b>1. Chuẩn bị</b>	Số lượng như trong công thức.  Nơi làm việc mát lạnh.	<ul style="list-style-type: none"><li>Nguyên liệu có chất lượng tốt: bột mỳ khô và mịn; đường và muối khô; bơ và hoa quả tươi.</li><li>Thiết bị và các đồ làm bánh phải sạch sẽ và khô ráo, trong điều kiện làm việc tốt.</li><li>Nhiệt độ là 18°C.</li></ul>	Vì lý do vệ sinh và để có chất lượng sản phẩm tốt	<ul style="list-style-type: none"><li>- 1kg bột mỳ</li><li>- 20 gm muối</li><li>- 40 gm men tươi</li><li>- 100gm đường</li><li>- 450 ml nước</li><li>- 600 gm bơ</li><li>- 200 gm hoa quả</li></ul> Tiêu chuẩn chất lượng: xem phần 6.2.
<b>2. Nhào bột</b>	Hoà tan men vào trong nước ấm.  Rắc một lớp bột mỳ lên bàn.  Cho toàn bộ nguyên liệu lên bàn đã rắc bột mỳ.  Nhào các nguyên liệu thật nhanh và kỹ bằng tay.	<ul style="list-style-type: none"><li>Nhào cho đến khi tất cả các thành phần được trộn đều, mịn, bóng và chỉ hơi dính tay.</li></ul>	Quá trình nhào/trộn bột làm ấm và kéo căng bờ gluten, làm cho bột nhào được dẻo và có độ đàn hồi.	
<b>3. Để bột nghỉ</b>	Đặt bột nhào vào một chiếc bát có rắc bột, đậy kín và để vào tủ đông.	<ul style="list-style-type: none"><li>Để 30 phút.</li><li>Bột nhào phải có tính ổn định phù hợp với loại bánh được cán.</li></ul>	Để cán hơn.	

BƯỚC	CÁCH LÀM	TIÊU CHUẨN	LÝ DO	KIẾN THỨC
<p><b>4. Chuẩn bị và bọc bơ</b></p>	<p>Chuẩn bị bơ trước 10 phút trước khi bột nghỉ xong trong tủ đông. Lấy cái cán bột để đập bơ trên bề mặt đã được xoa bột.</p> <p>Lấy bột nhào ra từ tủ đông và cán trên mặt bàn đã được xoa/rắc bột thành một miếng hình chữ nhật dày.</p> <p>Đặt bơ vào giữa, theo chiều dài, đều trên một nửa của miếng bột, sau đó gấp trùm lên nửa bên kia và trùm kín toàn bộ chỗ bơ. Lấy cái cán bột ấn xuống nhẹ nhàng.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bơ trở nên mềm và tạo thành hình chữ nhật.</li> <li>• Bơ được bọc kín toàn bộ.</li> </ul>	<p>Để ấn cho các lớp dính vào với nhau và đảm bảo chúng tiếp xúc đều.</p> <p>Bơ không bị thò ra ngoài khi cán.</p>	<p>Nếu bạn quên không bỏ bơ ra khỏi tủ đông trước khi sử dụng, đừng đun chảy để bơ mềm ra. Thay vào đó, hãy mài/ạo sau đó mang bơ ra ngoài nhiệt độ phòng khoảng 1 phút trước khi dùng. Đừng để bơ mềm quá hoặc tan chảy. Nếu đã bị thế, hãy đưa bơ đã được mài/ạo quay trở vào tủ đông trong 1 đến 2 phút để làm cứng bơ trước khi sử dụng.</p>
<p><b>5. Cán bột</b></p>	<p>Đặt bột đã nghỉ lên mặt bàn đã rắc bột mỳ.</p> <p>Dùng cái cán bột để cán cẩn thận rồi gấp làm ba, giống như lá thư. Bọc kín bột bằng giấy phim.</p> <p>Làm lại quy trình này 3 lần.</p> <p>Để lạnh giữa những lần cán.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bột phải có độ dày 0,3 cm.</li> <li>• Cố làm thật nhanh, thường xuyên kiểm tra phía dưới miếng bột để chắc chắn rằng bột không bị dính.</li> <li>• Làm lạnh trong tủ lạnh ít nhất 1 tiếng giữa mỗi lần cán.</li> </ul>	<p>Để làm các lớp bột được dễ dàng hơn.</p>	<p>Cán 3 đến 4 lần. Đánh dấu mỗi lần cán bằng cách ấn ngón tay một lần vào góc miếng bột có nghĩa là bạn đã hoàn thành xong lượt đầu tiên.</p>

BƯỚC	CÁCH LÀM	TIÊU CHUẨN	LÝ DO	KIẾN THỨC
<b>6. Để bột nghỉ</b>	Đặt bột nhào vào trong tủ đông trong vòng 30 phút.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bột nhào phải có tính ổn định phù hợp với loại bánh được cán.</li> </ul>	Để cán hơn.	Để bột nghỉ sau mỗi lần cán.
<b>7. Cán bột</b>	<p>Đặt bột đã nghỉ lên mặt bàn đã rắc bột mỳ.</p> <p>Dùng cái cán bột để cán nhẹ nhàng.</p> <p>Cắt bột thành những miếng có hình vuông.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bột dày 0,3 cm.</li> <li>Miếng bột hình vuông phải có kích cỡ đều nhau.</li> </ul>	Để tạo lớp.	
<b>8. Tạo hình</b>	Tạo bột theo hình mong muốn.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Những miếng bột phải có kích cỡ đều nhau.</li> </ul>	Để có bánh Danish như mong muốn.	Bánh Danish đơn giản là các lớp bột tờ xếp chồng lên nhau nhờ nhiều loại nhân như táo, quả việt quất, kem pho mát và hạnh nhân nghiền nhuyễn.
<b>9. Cho kem patise và hoa quả vào</b>	Cho kem patise vào giữa những miếng bánh Danish và trang trí bằng những miếng hoa quả như mong muốn.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Những chiếc bánh Danish sẽ trông hấp dẫn, có vị ngọt nhẹ.</li> </ul>	Để có được hình thức và mùi vị như mong muốn.	
<b>10. Ủ bột</b>	Đặt bánh Danish vào trong tủ ủ và để nở.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Những chiếc bánh Danish phải nở to gấp đôi nhưng không được để bột trở nên quá ẩm.</li> </ul>	Để tạo cho bánh Danish độ mềm, xốp và tránh không cho bơ chảy ra ngoài bột nhào trước khi việc ủ bột được hoàn thành.	

BƯỚC	CÁCH LÀM	TIÊU CHUẨN	LÝ DO	KIẾN THỨC
<b>11. Phết nước men trứng</b>	Phết nhẹ nhàng nước men làm bằng trứng lên trên bề mặt của bánh Danish.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Phết nhẹ nhàng và đều lên toàn bộ bề mặt.</li> </ul>	Để làm mùi vị của bánh Danish thơm lâu.	
<b>12. Nướng bánh</b>	Đặt những chiếc bánh Danish lên khay nướng và đặt những khay nướng vào trong lò.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nhiệt độ lò nướng phải là 200°C.</li> <li>• Thời gian nướng bánh từ 15 đến 20 phút.</li> <li>• Bánh Danish có màu nâu vàng.</li> </ul>	Để đảm bảo chất lượng nướng bánh được tốt.	

## CÔNG VIỆC SỐ 9: HỖN HỢP LÀM BÁNH NGỌT

### Giới thiệu:

Các loại bánh gatô là sản phẩm phổ biến nhất trong phần lớn các tiệm bánh vì từ một vài loại bánh gatô cơ bản, có thể tạo ra rất nhiều sản phẩm phong phú. Bánh gatô trở nên phổ biến cũng là nhờ vào tính linh hoạt của nó. Bánh có thể được phục vụ trên những khay trình bày đơn giản trong các quán ăn nhanh có quy mô lớn hoặc được trang trí đẹp đẽ dựng lên ở bữa tiệc cưới.

Có nhiều loại hỗn hợp làm bánh gatô mà các nguyên liệu được pha trộn để làm ra các loại bột lỏng làm gatô, từ đó phát triển ra rất nhiều kiểu bánh gatô đặc biệt. Những sản phẩm này có thể khác nhau về nguyên liệu, mùi vị và hình dáng; tuy nhiên, những nguyên tắc chế biến thì giống nhau.

Các đào tạo viên nên tham khảo Chương 14 cuốn Thực hành nấu ăn, đã được dịch sang tiếng Việt và có sẵn ở phần lớn các trường du lịch tại Việt Nam.

- PHẦN VIỆC SỐ 9.1: Cách đánh trứng và đường
- PHẦN VIỆC SỐ 9.2: Cách đánh chất béo và đường

## CÔNG VIỆC 9: HỖN HỢP LÀM BÁNH NGỌT



CHUẨN BỊ

1



CHUẨN BỊ

2



ĐÁNH HỖN HỢP TRỨNG VÀ ĐƯỜNG

3



CHO BỘT MỠ VÀO

4



CHO HỖN HỢP VÀO TRONG KHUÔN

5

## PHẦN VIỆC 9.2: CÁCH ĐÁNH CHẤT BÉO VÀ ĐƯỜNG



CHUẨN BỊ

1



ĐÁNH HỖN HỢP BƠ VÀ ĐƯỜNG

2



CHO THÊM TRỨNG

3



CHO HỖN HỢP VÀO TRONG KHUÔN

4

**CÔNG VIỆC SỐ 9:**  
**PHẦN VIỆC SỐ 9.1:**

**HỖN HỢP LÀM BÁNH NGỌT**  
Cách đánh trứng và đường

BƯỚC	CÁCH LÀM	TIÊU CHUẨN	LÝ DO	Kiến thức
<b>1. Chuẩn bị</b>	Số lượng như trong công thức.  Quét một lớp bơ và bột mỳ vào trong khuôn.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nguyên liệu có chất lượng tốt: trứng tươi; đường khô, bột mỳ khô và mịn.</li> <li>Thiết bị và các đồ làm bánh phải sạch sẽ và khô ráo, trong điều kiện làm việc tốt.</li> </ul>	<p>Vì lý do vệ sinh.</p> <p>Để bỏ cốt bánh bông lan ra khỏi khuôn một cách dễ dàng và hiệu quả.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 5 quả trứng</li> <li>- 150gm đường</li> <li>- 150 gm bột mỳ</li> </ul> <p>Tham khảo: Thực hành nấu ăn, Chương 14.</p>
<b>2. Đánh hỗn hợp trứng và đường</b>	Cho trứng đã đập và đường vào trong âu trộn, lấy phới đánh thật mạnh và thật nhanh.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Có được hỗn hợp đặc và có màu kem và dẻo (khi nhấc phới lên, nó rơi từ phới xuống thành những dải ruy băng rồi từ từ chìm lẫn vào trong hỗn hợp).</li> </ul>	<p>Để đảm bảo một quy trình tốt. Nếu dải hỗn hợp chìm rất nhanh vào trong hỗn hợp, có nghĩa là trứng chưa được đánh đủ.</p>	<p>Để đạt được khối lượng kem đánh bông trứng và đường tối đa: làm ấm đường ở trong lò từ trước hoặc sử dụng nồi hấp (thiết bị giữ nóng) để đánh trứng trên đó.</p>
<b>3. Cho bột mỳ vào</b>	Cho bột mỳ đã được rây vào hỗn hợp trứng và đường.  Dùng bàn xẻng hoặc thìa gỗ trộn nhẹ nhàng.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bột mỳ được rây mịn.</li> <li>Trộn nhẹ nhàng từ dưới lên trên.</li> <li>Dùng trộn khi toàn bộ bột mỳ đã được trộn vào hết.</li> </ul>	<p>Để loại bỏ không khí từ hỗn hợp kem đánh bông trứng và đường.</p> <p>Hỗn hợp không bị chảy.</p>	



BƯỚC	CÁCH LÀM	TIÊU CHUẨN	LÝ DO	Kiến thức
<b>4. Cho hỗn hợp vào trong khuôn</b>	Rót hỗn hợp vào khuôn đã được chuẩn bị, dùng bàn xẻng san mịn bề mặt.  Lưu ý không để không khí thoát ra từ hỗn hợp.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Đổ đến 2/3 khuôn, đều, phẳng.</li> </ul>	Vì hỗn hợp khá lỏng. Để tránh không trào ra khỏi khuôn.	
<b>5. Nướng</b>	Cho khuôn vào trong lò nướng.  Không được mở lò trong khi nướng.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nhiệt độ nướng là 180°C.</li> <li>• Thời gian nướng từ 25 đến 30 phút.</li> </ul>	Vì không khí lạnh có thể làm cho bánh gatô bị xẹp xuống. Để đảm bảo chất lượng nướng bánh.	Nhét một cái tăm vào giữa cốt bánh, nếu tăm hoàn toàn sạch khi rút ra nghĩa là bánh đã được.
<b>6. Bỏ bánh ra</b>	Bỏ ra khỏi lò.  Để bánh nghỉ trong khuôn.  Lựa một bàn xẻng mỏng bằng kim loại xung quanh gờ/mép khuôn bánh.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Khoảng 2 tiếng cho đến khi bánh nguội hẳn.</li> <li>• Bánh có màu nâu vàng và bóng, vị ngon, hương thơm và trông rất hấp dẫn.</li> </ul>	Để cho bánh ra khỏi khuôn và vẫn giữ nguyên được hình dạng.	

**CÔNG VIỆC SỐ 9:**  
**PHẦN VIỆC SỐ 9.2:**

**HỖN HỢP LÀM BÁNH NGỌT**  
Cách đánh chất béo và đường

BƯỚC	CÁCH LÀM	TIÊU CHUẨN	LÝ DO	Kiến thức
<b>1. Chuẩn bị</b>	Số lượng như trong công thức.  Nơi làm việc lạnh.    Quét một lớp bơ và bột mỳ vào trong khuôn.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nguyên liệu có chất lượng tốt: bơ và trứng còn tươi; đường khô; bột mỳ và bột nở khô, mịn.</li> <li>Thiết bị và các đồ làm bánh phải sạch sẽ và khô ráo, trong điều kiện làm việc tốt.</li> <li>Nhiệt độ là 18°C.</li> </ul>	<p>Vì lý do vệ sinh.</p> <p>Môi trường làm việc lạnh là rất quan trọng để bơ không bị chảy.</p> <p>Để bỏ cốt bánh bông lan ra khỏi khuôn một cách dễ dàng và hiệu quả</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 200 gm bơ</li> <li>- 240 gm đường xay</li> <li>- 8 quả trứng</li> <li>- 400 gm bột mỳ</li> <li>- 15 gm bột nở</li> <li>- Hương thơm như mong muốn</li> </ul> <p>Tham khảo: Thực hành nấu ăn, Chương 14.</p>
<b>2. Đánh hỗn hợp bơ và đường</b>	Cho bơ và đường vào trong âu trộn lạnh, và lấy phới đánh thật mạnh và thật nhanh.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Hỗn hợp trở nên thật lỏng và bơ vẫn giữ ở dạng dẻo.</li> <li>Hỗn hợp có rất nhiều những gợn rơi xuống từ phới đánh và khi nhấc lên vẫn dính. Hỗn hợp phủ nhẹ lên đáy và bên thành âu trộn.</li> </ul>	<p>Âu trộn lạnh để tránh cho bơ không bị chảy.</p> <p>Khi bơ và đường đã được trộn thành dạng kem, các bọt khí kết hợp với nhau vào ra một kết cấu rất tinh tế khi nướng. Vì thế phần lớn các bánh gatô đều có nguyên liệu cơ bản là bơ và bột mỳ mịn.</p>	Hỗn hợp dạng kem kết hợp được tối đa số lượng bọt khí vì vậy sẽ nở trong lò và có độ nhẹ, xốp.

BƯỚC	CÁCH LÀM	TIÊU CHUẨN	LÝ DO	Kiến thức
<b>3. Cho thêm hương thơm</b>	Cho hương thơm như mong muốn vào hỗn hợp trên và liên tục đánh lên.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Đánh nhẹ nhàng.</li> </ul>	Thường cho hương thơm lúc gần đánh xong vì lúc đó bơ sẽ làm chảy chất dầu ra, tạo vị thơm ngon hơn, ngấm vào trong bơ làm cho hương vị được tăng lên.	
<b>4. Cho thêm trứng vào</b>	Cho từ từ cả quả trứng đã đánh vào, vừa cho vừa đánh liên tục.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Hỗn hợp trở nên xốp, mềm mịn và bóng.</li> </ul>	Để các nguyên liệu được kết hợp nhuần nhuyễn.	Lòng đỏ trứng làm cho mùi vị được thơm ngon và lòng trắng trứng làm bột có thêm độ ẩm.
<b>5. Cho bột mỳ vào</b>	Cho bột mỳ vào hỗn hợp trên.  Dùng bàn xéng hoặc thìa gỗ để đánh nhẹ nhàng.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bột mỳ được rây mịn.</li> <li>Đánh nhẹ nhàng.</li> <li>Dùng đánh kem khi hỗn hợp chuyển sang màu nhạt và có kết cấu lỏng.</li> </ul>	Để có một hỗn hợp chất lượng cao. Đánh quá tay có thể làm bơ bị mềm làm giảm khả năng giữ không khí.	
<b>6. Cho hỗn hợp vào trong khuôn</b>	Rót hỗn hợp vào trong khuôn đã được chuẩn bị từ trước.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Đổ đến 2/3 khuôn, đều, phẳng.</li> </ul>	Để tránh không trào ra khỏi khuôn.	

BƯỚC	CÁCH LÀM	TIÊU CHUẨN	LÝ DO	Kiến thức
<b>7. Nướng</b>	Cho khuôn vào trong lò nướng đã được làm nóng từ trước.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nhiệt độ nướng là 180°C.</li> <li>Thời gian nướng từ 30 đến 35 phút.</li> </ul>	Để đảm bảo chất lượng nướng bánh.	Nhét một cái tăm vào giữa cốt bánh, nếu tăm hoàn toàn sạch khi rút ra nghĩa là bánh đã được.
<b>8. Bỏ bánh ra</b>	<p>Bỏ ra khỏi lò.</p> <p>Để bánh nghỉ trong khuôn.</p> <p>Lựa một bàn xẻng mỏng bằng kim loại xung quanh gờ/mép khuôn bánh.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Khoảng 2 tiếng cho đến khi bánh nguội hẳn.</li> <li>Bánh có màu nâu vàng, vị ngon, hương thơm và trông rất hấp dẫn.</li> </ul>	Để cho bánh ra khỏi khuôn và vẫn giữ nguyên được hình dạng.	

## CÔNG VIỆC SỐ 10. KẾT THÚC CA LÀM VIỆC

### Giới thiệu:

Cuối mỗi ca làm việc, điều đặc biệt quan trọng là tất cả các đồ ăn trong bếp bánh mì và bánh ngọt phải được đậy lại một cách cẩn thận. Làm như vậy không những giữ cho nhà bếp luôn sạch sẽ ngăn nắp mà còn đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm, an ninh và không ảnh hưởng đến sức khỏe con người. Các trang thiết bị phải sạch sẽ và sẵn sàng cho các ca làm việc tiếp theo. Tất cả các dụng cụ nấu ăn phải sạch sẽ và xếp gọn gàng. Các sản phẩm bánh mì và bánh ngọt phải được thu gom và bảo quản cẩn thận, gọn gàng, sạch sẽ. Phải dọn sạch rác. Phải tắt và đảm bảo an toàn các thiết bị sử dụng nguồn điện.

Ca làm việc chỉ kết thúc khi nơi làm việc được thu dọn, lau chùi sạch sẽ, gọn gàng đến từng chi tiết và cần có sự nỗ lực của cả nhóm để luôn được như vậy.

Cần phải thực hiện việc này thật cẩn thận, theo đúng những chính sách và tiêu chuẩn của doanh nghiệp. Khi việc phục vụ đã kết thúc thì bếp bánh mì và bánh ngọt vẫn còn rất nhiều việc phải chuẩn bị cho ngày hôm sau. Những công việc này rất quan trọng để các hoạt động trong bếp bánh luôn được diễn ra tốt đẹp.

PHẦN VIỆC SỐ 10.1:	Tắt các thiết bị
PHẦN VIỆC SỐ 10.2:	Lau chùi các thiết bị lớn
PHẦN VIỆC SỐ 10.3:	Cất giữ các nguyên liệu làm bánh mì, bánh ngọt
PHẦN VIỆC SỐ 10.4:	Lau dọn rác
PHẦN VIỆC SỐ 10.5:	Lau chùi các bề mặt
PHẦN VIỆC SỐ 10.6:	Cất giữ các dụng cụ (nhỏ)
PHẦN VIỆC SỐ 10.7:	Đóng cửa bếp bánh mì, bánh ngọt

## CÔNG VIỆC SỐ 10.

## KẾT THÚC CA LÀM VIỆC

### PHẦN VIỆC SỐ 10.1:

### Tắt các thiết bị

BƯỚC	CÁCH LÀM	TIÊU CHUẨN	LÝ DO	KIẾN THỨC
<b>1. Tắt hết các thiết bị bếp</b>	Tắt công tắc hoặc các nút điều khiển thiết bị chạy bằng khí gas hoặc điện.	<ul style="list-style-type: none"><li>Tắt cả các công tắc và nút điều khiển thiết bị phải ở trạng thái "tắt" và các nguồn chính cũng nên tắt nếu được. Cuối mỗi ca làm việc, các đèn báo phải tắt.</li></ul>	Các công tắc phải ở vị trí tắt để khi nguồn chính được bật trở lại, không có bếp nào tự động nóng.	
<b>2. Tắt các máy điện</b>	Tắt tất cả các thiết bị điện nhỏ và cả các thiết bị xách tay. Tắt nguồn và các công tắc.		Tránh chập cháy bất ngờ và tránh xảy ra tai nạn.	
<b>3. Ngắt hệ thống hút gió</b>	Tắt nguồn hệ thống hút gió khi nhiệt đã giảm.	<ul style="list-style-type: none"><li>Làm động cơ dừng hoạt động và tháo thiết bị lọc mỡ để lau sạch nếu cần thiết.</li><li>Đảm bảo không thiết bị nào hoặc bề mặt nóng nào còn bốc khói.</li></ul>	Khói và nhiệt có thể vẫn tỏa ra từ các bề mặt sau khi đã tắt.	

## CÔNG VIỆC SỐ 10. KẾT THÚC CA LÀM VIỆC

### PHẦN VIỆC SỐ 10.2: Lau chùi các thiết bị lớn

BƯỚC	CÁCH LÀM	TIÊU CHUẨN	LÝ DO	Kiến thức
<b>1. Đảm bảo các thiết bị đã tắt và nguội</b>	Kiểm tra công tắc và các bộ phận tiếp xúc cẩn thận trước khi lau.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Phải tắt nguồn chính. Các bộ phận tháo rời phải đủ mát để cầm không bị nóng.</li> </ul>	Một số bộ phận (đồ sắt to) có thể vẫn nóng một lúc sau khi tắt.	
<b>2. Tháo rời các bộ phận có thể tháo lắp</b>	Tháo rời giá, vỉ nướng và rửa bằng nước có xà phòng.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Chỉ tháo các bộ phận có thể tháo rời và được thiết kế để tháo bình thường.</li> </ul>	Tháo rời ra sẽ dễ lau chùi và lau sạch hơn.	
<b>3. Lau sạch các bề mặt</b>	Sử dụng miếng vải chuyên dụng, thấm nước xà phòng để lau chùi tất cả các bề mặt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Không lau ướt các bộ phận điện hay để nước chảy vào đầu nạp khí gas. Hãy cẩn thận nếu sử dụng vật liệu có tính mài mòn và không làm xước các bề mặt kim loại mềm.</li> </ul>	Các thiết bị điện không để ẩm ướt. Nước có thể cản trở hoạt động của bộ phận cấp khí gas.	
<b>4. Lắp lại tất cả các bộ phận</b>	Sau khi lau sạch các bộ phận bằng gang có thể tháo rời, vỉ nướng và giá, hãy lắp lại chỗ cũ.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Các bộ phận phải khô.</li> <li>Đảm bảo rằng các bộ phận phải được lắp đúng vị trí, theo đúng cách.</li> </ul>		

BƯỚC	CÁCH LÀM	TIÊU CHUẨN	LÝ DO	KIẾN THỨC
<b>5. Tháo rời và lau sạch các máy điện</b>	Tùy thuộc vào thiết bị mà có thể tháo rời theo chỉ dẫn của nhà sản xuất.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Chỉ tháo và lau sạch những dụng cụ như âu, cái đánh bột, phới lồng...</li> </ul>	Những nguyên liệu làm bánh mỳ/bánh ngọt có thể bám sâu trong các loại máy này do vậy cần phải lau sạch sau mỗi ca làm việc.	
<b>6. Lau sạch lò vi sóng</b>	Tháo rời đĩa ra để rửa. Sử dụng khăn mềm để chùi sạch bề mặt bên trong.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cẩn thận kéo vỡ đĩa. Dùng khăn ẩm sạch để chùi.</li> </ul>	Lau chùi thường xuyên sẽ giữ cho lò luôn sạch.	



**CÔNG VIỆC SỐ 10.****KẾT THÚC CA LÀM VIỆC****PHẦN VIỆC SỐ 10.3:****Cất giữ những nguyên liệu làm bánh mì, bánh ngọt**

BƯỚC	CÁCH LÀM	TIÊU CHUẨN	LÝ DO	Kiến thức
<b>1. Loại bỏ nguyên liệu thừa</b>	Gom tất cả các nguyên liệu làm bánh thừa và bỏ vào tại nơi đã được chỉ định. Hãy kiểm tra các tủ lạnh (xem dưới đây).	<ul style="list-style-type: none"> <li>Các thực phẩm còn dùng được thì giữ lại. Tuy nhiên, các đồ ăn không thể sử dụng được do ăn thừa hoặc bảo quản kém trong quá trình phục vụ phải được loại bỏ tại đúng nơi qui định (thùng đựng thực phẩm bỏ đi).</li> </ul>	Không bỏ phí đồ ăn chính là kỹ năng của đầu bếp. Tuy nhiên, đồ ăn không đảm bảo rất nguy hiểm và có hại cho sức khỏe và phải được loại bỏ nếu có nghi ngờ.	
<b>2. Những nguyên liệu khô để làm bánh</b>	Các nguyên liệu khô để làm bánh (bột mì, hoa quả khô, men, đường ...) phải được bảo quản riêng.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mỗi loại thực phẩm phải được chứa trong hộp kín đã được chỉ định và xếp ngăn nắp trên giá hoặc trong chạn.</li> </ul>	Đồ khô không bị hỏng trong thời gian ngắn ở nhiệt độ phòng nhưng vẫn phải đậy kín và cất sau mỗi ca làm việc.	
<b>3. Đồ ăn dễ hỏng</b>	Tùy thuộc từng thực phẩm, hãy gói, bọc kín và bỏ vào đúng nơi qui định.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nên hạn chế để các đồ ăn chóng hỏng ra ngoài nhiệt độ phòng. Nếu để ra ngoài sau khi phục vụ, thì phải bọc kín trong các hộp đựng và màng bọc thực ăn rồi đặt trong tủ lạnh. (xem phần nhiệm khuẩn chéo).</li> </ul>	Tiếp xúc với không khí và nhiệt độ quá cao là nguyên nhân chính làm cho thức ăn dễ bị hỏng khiến người dùng bị ngộ độc.	
<b>4. Tủ lạnh</b>	Kiểm tra đồ ăn và trạng thái cửa tất cả các tủ lạnh.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Không để tủ lạnh mở lâu.</li> <li>Đảm bảo đồ ăn được bảo quản đúng kiểu (xem phần nhiệm khuẩn chéo).</li> </ul>	Mở cửa tủ quá lâu sẽ làm cho nhiệt độ tăng.	
<b>5. Cất giữ nguyên liệu</b>	Đảm bảo tất cả nguyên liệu đều nguội khi cho vào tủ lạnh.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Không đặt những sản phẩm nóng vào tủ lạnh. Tất cả các nguyên liệu phải được che đậy.</li> </ul>	Những sản phẩm nóng sẽ làm nóng tủ lạnh, làm giảm hiệu quả làm lạnh.	

## CÔNG VIỆC SỐ 10.

### PHẦN VIỆC SỐ 10.4:

## KẾT THÚC CA LÀM VIỆC

### Dọn dẹp rác

BƯỚC	CÁCH LÀM	TIÊU CHUẨN	LÝ DO	Kiến thức
1. Nhanh chóng dọn sạch mọi rác thải	Giữ cho nơi làm việc luôn sạch sẽ bằng đổ rác thải đúng nơi qui định.	<ul style="list-style-type: none"><li>Thức ăn thừa phải được dọn sạch ngay và để ở những nơi thoáng mát.</li><li>Tất cả các thùng rác ở bếp phải được đổ sạch vào cuối mỗi ca làm việc.</li></ul>	Thậm chí đồ ăn thừa cũng gây hại cho sức khỏe.	
2. Để riêng rác thải thủy tinh	Bỏ các chai lọ và các đồ thủy tinh khác vào thùng rác thích hợp.	<ul style="list-style-type: none"><li>Loại bỏ giấy rời và các vật sắc nhọn, nắp trước khi bỏ đi.</li></ul>	Để tái chế.	
3. Để riêng rác thải nhựa	Bỏ các chai nhựa, giấy gói và các đồ nhựa khác vào thùng rác thích hợp.	<ul style="list-style-type: none"><li>Đập bẹp để giảm thiểu thể tích nếu có thể.</li><li>Rửa sạch thức ăn còn bám lại nếu cần (kem, nước sốt).</li></ul>	Để tái chế.	
4. Để riêng rác thải giấy	Bỏ giấy, bì các tông, giấy gói hoặc nhãn hàng vào thùng rác quy định để xử lý.	<ul style="list-style-type: none"><li>Ép lại để giảm thiểu thể tích nếu có thể.</li></ul>	Để tái chế.	
5. Để riêng rác thải kim loại	Bỏ lon, hộp, giấy kim loại hoặc bánh flăng dùng một lần vào thùng rác thích hợp đã qui định.	<ul style="list-style-type: none"><li>Bỏ nắp vào trong hộp, lon.</li></ul>	Để tránh đứt tay vì các mép sắc.	

## CÔNG VIỆC SỐ 10. KẾT THÚC CA LÀM VIỆC

### PHẦN VIỆC SỐ 10.5: Lau chùi các bề mặt

BƯỚC	CÁCH LÀM	TIÊU CHUẨN	LÝ DO	Kiến thức
1. Cho nước xà phòng ấm vào một bát nhựa	Dùng bát sạch và khăn để lau	<ul style="list-style-type: none"> <li>Hòa nước ấm với một lượng nước xà phòng vừa đủ để tẩy sạch các vết dầu mỡ.</li> </ul>	<p>Để tẩy sạch các vết dầu mỡ và làm sạch bề mặt.</p> <p>Nước nóng sẽ tẩy các vết dầu mỡ hiệu quả hơn.</p>	
2. Lau sạch tất cả bề mặt đã sử dụng	Để đảm bảo rằng không còn vết bẩn, lau sạch bằng nước nóng và khăn lau.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lau rửa từng phần một, dùng đủ lượng hoá chất cần thiết.</li> <li>Giặt khăn thật sạch và vắt khô.</li> </ul>	Trước tiên làm sạch vết bẩn bằng nước xà phòng, sau đó là lau khô bề mặt.	
3. Kiểm tra tất cả bề mặt đã sử dụng	Lau sạch tường và sàn  Lau sạch bên ngoài các dụng cụ như lò, dàn bếp, tủ lạnh, lò nướng...	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mọi bề mặt phải được lau sạch để khi nhìn vào hay chạm vào đều không thấy các vết dầu mỡ.</li> </ul>	Vì lý do vệ sinh.	
4. Thay nước thường xuyên	Khi nước lạnh, bẩn hay hết lượng xà phòng cần thiết thì phải thay ngay.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nước rửa không được dưới 40°C và không bị vẩn đục.</li> </ul>	Nước bẩn sẽ làm lan truyền vi khuẩn.	
5. Đổ nước đi và xếp gọn gàng các dụng cụ làm vệ sinh	Đổ nước rửa đi, giặt sạch khăn lau và rửa bát đựng nước rửa trước khi xếp đặt gọn gàng.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Các khăn lau phải có mùi thơm và sạch sẽ.</li> </ul>	Lý do vệ sinh.	

**CÔNG VIỆC SỐ 10.**  
**PHẦN VIỆC SỐ 10.6:**

**KẾT THÚC CA LÀM VIỆC**  
**Cất giữ những dụng cụ (nhỏ)**

BƯỚC	CÁCH LÀM	TIÊU CHUẨN	LÝ DO	Kiến thức
<b>1. Rửa sạch các dụng cụ đã dùng</b>	Nếu các dụng cụ chung được chỉ định rửa tại khu rửa bát thì mang ra nơi rửa bát. Nếu các dụng cụ dùng riêng thì phải tự rửa lấy.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Các dụng cụ đã nướng, còn bám nhiều cặn thực phẩm thì phải loại sạch thực phẩm (xem phần dọn dẹp rác thải ở phần trên) trước khi mang ra khu rửa bát.</li> <li>Các dụng cụ chuyên dụng, dễ vỡ và các dụng cụ cá nhân thì phải do người sử dụng chúng rửa.</li> </ul>	<p>Ngoài lý do tôn trọng người rửa bát, còn vì lý do an toàn vệ sinh thực phẩm mà phải dọn dẹp đúng cách.</p> <p>Các dụng cụ chuyên dụng hay cá nhân cần được bảo quản đặc biệt cẩn thận.</p>	
<b>2. Dao</b>	Giữ dao sạch và sắc cho ca sau. Phải xếp đặt gọn gàng.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sử dụng dụng cụ mài, dụng cụ liếc dao hoặc máy mài dao. Nếu là dao cá nhân, phải do người sử dụng nó xếp đặt, nếu là chung thì xếp đặt vào chỗ thích hợp (thường là trong ngăn kéo)</li> </ul>	<p>Dao là dụng cụ mang tính nghề nghiệp của bếp trưởng và là chìa khóa của nghệ thuật nấu ăn. Những con dao tốt rất đắt tiền.</p>	
<b>3. Các loại khuôn</b>	Rửa sạch và lau khô các loại khuôn cả bên trong và bên ngoài. Không bao giờ lấy dao để cạy những thứ còn dính vào khuôn. Để vào nơi thích hợp.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tất cả các loại khuôn sạch sẽ và khô ráo, sẵn sàng khi dùng.</li> <li>Có nơi để riêng cho từng loại khuôn</li> </ul>	<p>Vì lý do vệ sinh. Dao có thể làm hỏng bề mặt của khuôn hoặc không còn dùng được cho lần sau.</p> <p>Luôn luôn sẵn sàng và dễ tìm thấy.</p>	

## CÔNG VIỆC SỐ 10. PHẦN VIỆC SỐ 10.7:

## KẾT THÚC CA LÀM VIỆC Đóng cửa bếp bánh mì, bánh ngọt

BƯỚC	CÁCH LÀM	TIÊU CHUẨN	LÝ DO	Kiến thức
1. Kiểm tra xem tất cả các bước trên đã hoàn thành chưa	Sau cùng là kiểm tra tất cả các thiết bị đã được rút điện chưa, các bề mặt đã sạch chưa và rác thải đã vớt đi chưa.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Như trên.</li> </ul>		
2. Kiểm tra tất cả các tủ lạnh/máy ướp lạnh đã đạt được đúng nhiệt độ chưa và đã đóng cửa chưa	Kiểm tra bằng nhiệt độ bên ngoài và/hoặc các đèn hiệu. Kiểm tra bằng tay xem các cánh cửa đã đóng chặt chưa.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tủ lạnh nên để ở nhiệt độ dưới 6°C và tủ đông lạnh là dưới -18°C.</li> </ul>	Để đảm bảo vệ sinh thực phẩm và việc bảo quản thực phẩm luôn đạt tiêu chuẩn. Thỉnh thoảng các cánh cửa tủ lạnh có thể bị mở hé nếu trữ quá nhiều thực phẩm bên trong tủ.	
3. Kiểm tra hệ thống thông hút chính đã ngắt chưa	Kiểm tra công tắc hệ thống thông hút chính.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tắt nguồn.</li> </ul>	Để hoạt động vừa tốn điện vừa có thể sẽ xảy ra hỏa hoạn.	
4. Kiểm tra và khóa các kho nào chưa khóa	Kiểm tra bằng tay xem các khóa đã được khóa chưa.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vì lý do an toàn, tại các nhà bếp lớn, các tủ lạnh và tủ ướp lạnh to phải được khóa lại.</li> <li>Tất cả các chai rượu phải được cất trong tủ khóa.</li> </ul>	Rượu và thực phẩm là tài sản của nhà bếp và phải được bảo quản tốt khi nhà bếp không có ai.	

BƯỚC	CÁCH LÀM	TIÊU CHUẨN	LÝ DO	KIẾN THỨC
<b>5. Đóng cửa sổ và tắt đèn</b>	Đóng chặt cửa sổ vì lý do an toàn. Tắt đèn.		Vì lý do an toàn và tiết kiệm điện.	
<b>6. Ký và kiểm tra cùng với cấp trên</b>	<p>Trước khi rời bếp, phải ký vào sổ chấm công theo nội quy của công ty.</p> <p>Báo với cấp trên trước khi ra về.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Phải luôn có sổ chấm công.</li> <li>Người chịu trách nhiệm phải được biết giờ về của nhân viên cấp dưới.</li> </ul>	Để tính lương và vì lý do an toàn. Một hành động lịch sự và có trách nhiệm trong công việc khi báo với cấp trên trước khi ra về.	

## PHỤ LỤC: CÁC CÔNG THỨC

### Giới thiệu:

Những công thức dưới đây chỉ mới đại diện cho một phần rất hạn chế trong lĩnh vực ẩm thực bánh mì và bánh ngọt. Các công thức được lựa chọn với mục đích cung cấp những phương pháp chuẩn bị cơ bản và dễ dùng như cuốn sách ban đầu cho các học viên nghiên cứu trước khi thẩm định. Những công thức hoặc những bước trích ra từ các công thức có thể được các thẩm định viên lựa chọn cho phù hợp với họ sao cho các bước có thể được thực hiện theo tiêu chuẩn.

Cũng không nhất thiết phải thuộc lòng những công thức dưới đây mà các học viên cần phải làm quen để có khả năng chuẩn bị bất kỳ phần việc nào tương đương khi cần.

Bản thân các công thức cũng không phải để định ra những chuẩn mực nhưng có thể coi là những điểm tham khảo cho các học viên. Trong quá trình thẩm định, không phải là sử dụng chính xác 50, 55 hay 60 gr mà làm thế nào để sản phẩm cuối cùng đạt được kết quả và học viên trình diễn được khả năng thực hiện từng thao tác làm bánh mì/bánh ngọt.

Những đào tạo viên nên tham khảo Chương 14 của cuốn “Thực hành nấu ăn” đã được dịch sang tiếng Việt và có mặt tại phần lớn các trường du lịch ở Việt Nam.

- 11.1 Bánh Crêpe
- 11.2 Dứa tẩm bột rán
- 11.3 Kem caramen (Caramel cream)
- 11.4 Kem đốt mặt (Crème brûlée)
- 11.5 Mousse dâu tây (Strawberry mousse)
- 11.6 Bánh Parfait
- 11.7 Mousse sôcôla (Chocolate mousse)
- 11.8 Bánh tart táo (Apple tart)
- 11.9 Bánh tart chanh (Lemon tart)
- 11.10 Bánh cuộn (Swiss roll)
- 11.11 Bánh hoa quả (Fruit cake)
- 11.12 Bánh su kem (Choux a la cream)
- 11.13 Bánh lớp (Mille feuille)
- 11.14 Bánh (Brownie)
- 11.15 Bánh Moka
- 11.16 Bánh quy Joconde
- 11.17 Bánh Opera
- 11.18 Bánh croissant sôcôla (Chocolate croissant)
- 11.19 Bánh mì dài kiểu Pháp (French baguette)
- 11.20 Bánh mì gối trắng (White loaf)
- 11.21 Bánh mì lúa mạch đen (Rye bread)
- 11.22 Bánh mì đồng quê (Farmer bread)
- 11.23 Bánh mì o-liu (Olive bread)



## 11.1 Bánh Crêpe

NGUYÊN LIỆU	PHƯƠNG PHÁP
250 gram bột mỳ 500 ml sữa 3 quả trứng 3 gram muối 30 gram bơ 10 ml dầu ăn	<ul style="list-style-type: none"><li>- Trộn đều bột mỳ và muối</li><li>- Cho trứng vào trong hỗn hợp và tiếp tục trộn để có được bột lỏng mịn</li><li>- Rót nhẹ nhàng dầu và sữa vào hỗn hợp trên và tiếp tục khuấy lên</li><li>- Cho bơ đã chảy vào trộn cùng</li><li>- Rót một ít dầu vào chảo và đun nóng</li><li>- Đổ bột lỏng vừa đủ để trùm lên mặt chảo một lớp mỏng và rán đều 2 mặt</li><li>- Rán đến khi bột có màu nâu vàng nhạt.</li><li>- Trình bày trên đĩa đã được làm nóng, trang trí bằng lá bạc hà hoặc quả sôri.</li></ul>

## 11.2 Dứa tấm bột rán

NGUYÊN LIỆU	PHƯƠNG PHÁP
125 gram bột mỳ 200 ml sữa 1 quả trứng 3 gram muối 10 ml dầu ăn 1 quả dứa	<ul style="list-style-type: none"><li>- Cắt dứa thành những lát mỏng 1cm</li><li>- Đun sôi những lát dứa này trong sirô trong khoảng 1 phút và để nguội</li><li>- Rây bột mỳ và cho vào âu</li><li>- Cho thêm muối và trứng</li><li>- Cho thêm dầu ăn và khuấy lên</li><li>- Đổ sữa vào hỗn hợp trên và tiếp tục khuấy.</li><li>- Cho những lát dứa vào trong bột lỏng và rán vàng</li><li>- Để nguội ở bên ngoài, trên giấy thấm dầu</li><li>- Trình bày trên đĩa, trang trí bằng đường hoán/đường xay</li></ul>

### 11.3 Kem caramen

NGUYÊN LIỆU	PHƯƠNG PHÁP
6 quả trứng 250 gram đường 500 ml sữa 1 quả vani	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cho 150 gram đường vào trong chảo và thắng đường lên thành caramen</li> <li>- Đổ caramen vào trong khuôn. Caramen phải mềm chứ không cứng như kẹo</li> <li>- Đun sôi sữa và vani</li> <li>- Trộn đều trứng và đường</li> <li>- Đổ sữa đã đun vào hỗn hợp đường và trứng, khuấy liên tục</li> <li>- Đổ hỗn hợp trên vào trong khuôn có caramen</li> <li>- Hấp cách thủy những khuôn này trong thiết bị giữ nóng ở nhiệt độ 160°C trong 30 phút</li> <li>- Bỏ khuôn ra ngoài cho nguội, lật úp để bỏ ra đĩa và phục vụ với sốt caramen và hoa quả tươi đã được chần nếu muốn</li> </ul>

### 11.4 Kem đốt mặt

NGUYÊN LIỆU	PHƯƠNG PHÁP
8 lòng đỏ trứng 150 gram đường 200 ml kem tươi 500 ml sữa 1 quả vani 50 gram đường đỏ	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tách đôi và cạo lấy hạt vani</li> <li>- Đun sôi sữa và kem tươi với hạt vani đã được cạo ra</li> <li>- Trộn lòng đỏ trứng với đường trong âu và quấy liên tục</li> <li>- Rót sữa và kem tươi vào hỗn hợp đường và lòng đỏ trứng, vẫn tiếp tục khuấy</li> <li>- Dùng lưới lọc để lọc</li> <li>- Đổ vào trong khuôn</li> <li>- Cho vào trong lò ở nhiệt độ 100°C khoảng từ 15 đến 20 phút</li> <li>- Để nguội</li> <li>- Rắc đường đỏ lên trên mặt và nướng thành màu nâu trên lò nướng mặt</li> </ul>

## 11.5 Mousse dâu

NGUYÊN LIỆU	PHƯƠNG PHÁP
500 gram dâu tây nghiền 200 gram đường 6 lá gelatine 100 gram lòng trắng trứng 50 gram đường 500 gram kem đánh bông	<ul style="list-style-type: none"><li>- Cho lá gelatine vào trong nước lạnh</li><li>- Cho hoa quả đã xay và 200 gram đường vào trong âu sau đó đặt âu và thiết bị làm nóng để làm nóng lên</li><li>- Cho gelatine mềm vào dâu tây nghiền và khuấy đều đến khi gelatine tan ra</li><li>- Đun 50gr đường ở nhiệt độ 115°C, đổ lòng trắng trứng vào và tiếp tục quấy cho đến khi đặc lại thành meringue</li><li>- Trộn meringue với hỗn hợp hoa quả một cách nhẹ nhàng</li><li>- Trộn kem đánh bông cùng với hỗn hợp trên</li><li>- Đổ vào khuôn</li><li>- Giữ trong tủ đông ở nhiệt độ -18°C trong vòng ít nhất là 4 tiếng</li></ul>

## 11.6 Bánh Parfait

NGUYÊN LIỆU	PHƯƠNG PHÁP
8 lòng đỏ trứng 150 gram đường 300 ml kem đánh bông 50 gram hạnh nhân 10 ml rượu Rum 10 ml cà phê 45 ml nước	<ul style="list-style-type: none"><li>- Rang vàng hạt hạnh nhân</li><li>- Đun sôi đường và nước ở nhiệt độ 115°C</li><li>- Đổ nhẹ nhàng sirô vào lòng đỏ trứng và đánh mạnh cho đến khi nguội</li><li>- Trộn kem đánh bông vào hỗn hợp trên</li><li>- Cho hạnh nhân đã rang vàng vào và tiếp tục trộn</li><li>- Đổ vào khuôn</li><li>- Giữ trong tủ đông ở nhiệt độ -18°C trong vòng ít nhất là 4 tiếng</li></ul>

## 11.7 Mousse sôcôla

NGUYÊN LIỆU	PHƯƠNG PHÁP
500 gram sôcôla couverture 100 gram bơ 120 gram lòng đỏ trứng 420 gram lòng trắng trứng	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Làm chảy sôcôla.</li> <li>- Cho lòng đỏ trứng vào với sôcôla chảy và đánh liên tục</li> <li>- Cho thêm bơ vào và tiếp tục trộn</li> <li>- Đánh mạnh lòng trắng trứng đến khi quánh lại</li> <li>- Đổ nhẹ lòng trắng trứng vào trong hỗn hợp sôcôla và bơ và tiếp tục đánh nhẹ nhàng</li> <li>- Đổ ra ly thủy tinh</li> <li>- Giữ trong tủ lạnh ở nhiệt độ từ 4 đến 6°C</li> </ul>

## 11.8 Bánh tart táo

NGUYÊN LIỆU	PHƯƠNG PHÁP
<p><b>Bột lớp:</b></p> 1kg bột mì 20 gram muối 500 ml nước 600 gram bơ <p><b>Kem pâtisê:</b></p> 6 lòng đỏ trứng 100 gram đường 50 gram bột mì 500 ml sữa 1 quả vani <p><b>Nhân:</b></p> 6 quả táo 100 gram bơ 100 gram đường	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Xem phần 7.6</li> <li>- Xem phần 7.2</li> <li>- Gọt táo và cắt thành lát</li> <li>- Cán bột thành những miếng hình chữ nhật dày 3cm</li> <li>- Đặt lên trên khay nướng bánh</li> <li>- Đổ kem pâtisê lên trên bột đã cán</li> <li>- Xếp táo thái mỏng lên kem</li> <li>- Rắc đường và cho bơ lên trên.</li> <li>- Cho vào lò và nướng ở nhiệt độ 200°C trong 40 phút</li> </ul>

## 11.9 Bánh tart chanh

NGUYÊN LIỆU	PHƯƠNG PHÁP
<p><b>Bột ngọt làm bánh tart:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>250 gram bột mì</li><li>70 gram đường</li><li>150 gram bơ</li><li>1 quả trứng</li><li>3 gram muối</li></ul> <p><b>Nhân:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>8 quả chanh</li><li>8 lòng đỏ trứng</li><li>250 gram đường</li><li>25 gram bột mì</li><li>2 lá gelatine</li><li>250 gram kem đánh bông</li></ul>	<p>Xem phần 7.7</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Cho lá gelatine vào trong nước lạnh</li><li>- Lót bột ngọt làm bánh tart vào trong khuôn</li><li>- Nướng vàng trong lò ở nhiệt độ 180°C</li><li>- Đun sôi nước chanh</li><li>- Trộn lòng đỏ trứng và đường đến khi thành kem</li><li>- Cho thêm bột mì vào và tiếp tục quấy</li><li>- Rót nước chanh đã đun vào trong hỗn hợp</li><li>- Cho gelatine mềm vào</li><li>- Đun sôi lại một lần nữa và để nguội</li><li>- Nhẹ nhàng trộn kem đánh bông vào trong hỗn hợp</li><li>- Nhồi nhân vào trong bột vỏ bánh tart đã nướng</li></ul>

## 11.10 Bánh cuộn

NGUYÊN LIỆU	PHƯƠNG PHÁP
<ul style="list-style-type: none"><li>130 gram lòng đỏ trứng</li><li>100 gram đường bột</li><li>3 gram muối</li><li>140 gram bột mì</li><li>240 gram lòng trắng trứng</li><li>80 gram đường</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Trộn đều lòng đỏ trứng, đường bột và muối đến khi thành kem</li><li>- Cho bột mì vào và tiếp tục quấy</li><li>- Đánh mạnh lòng trắng trứng và đường thành meringue</li><li>- Trộn nhẹ meringue với hỗn hợp trên</li><li>- Đổ vào khay nướng bánh</li><li>- Đặt vào trong lò và nướng ở nhiệt độ 180°C trong 15 phút</li><li>- Khi đã nướng vàng, bỏ ra khỏi lò và cuộn thật nhanh</li></ul>

### 11.11 Bánh hoa quả

NGUYÊN LIỆU	PHƯƠNG PHÁP
200 gram bơ 240 gram đường bột 8 quả trứng 400 gram bột mỳ 15 gram chất phụ gia 200 gram hoa quả khô (chuối, dứa, sôri...)	- Xem phần 9.2

### 11.12 Bánh su kem

NGUYÊN LIỆU	PHƯƠNG PHÁP
<b>Bột su:</b> 250 ml nước 100 gram bơ 3 gram muối 3 gram đường 150 gram bột mỳ 5 quả trứng	- Xem phần 7.5
<b>Kem pâtisê:</b> 6 lòng đỏ trứng 100 gram đường 50 gram bột mỳ 500 ml sữa 1 quả vani	- Xem phần 7.2  - Khi bột su được nướng chín, để cho nguội - Cho kem pâtisê vào trong túi bơm và bơm đầy vào trong bánh su - Trang trí bằng đường bột hoặc đường fondant

## 11.13 Bánh lớp

NGUYÊN LIỆU	PHƯƠNG PHÁP
<p><b>Bột lớp:</b> 1 kg bột mỳ 20 gram muối 500 ml nước 600 gram bơ</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Xem phần 7.6</li></ul>
<p><b>Kem pa-ti-se:</b> 6 lòng đỏ trứng 100 gram đường 50 gram bột mỳ 500 ml sữa 1 hạt vani</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Xem phần 7.2</li> <li>- Cán bột thành những miếng hình chữ nhật dày 3 cm</li><li>- Đặt lên khay nướng bánh</li><li>- Rắc đường lên trên mặt</li><li>- Đặt vào trong lò và nướng ở nhiệt độ 200°C trong vòng 35 phút</li><li>- Khi bột đã nướng chín, để cho nguội</li><li>- Cắt ra thành 3 phần</li><li>- Làm 2 lớp kem và 3 lớp bột chín</li><li>- Trang trí bằng đường bột hoặc đường fondant</li></ul>

## 11.14 Bánh Brownie

NGUYÊN LIỆU	PHƯƠNG PHÁP
200 gram bơ 100 gram đường bột 4 quả trứng 75 gram bột mỳ 3 gram chất phụ gia 75 gram hạnh nhân 150 gram sôcôla 150 gram kem tươi 150 gram sôcôla	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Làm chảy sôcôla.</li> <li>- Trộn đều đường bột và bơ cho đến khi thành kem.</li> <li>- Nhẹ nhàng cho từng quả trứng vào và tiếp tục trộn.</li> <li>- Cho thêm bột mỳ và chất phụ gia.</li> <li>- Cho hạnh nhân và sôcôla chảy vào.</li> <li>- Cho vào khuôn và nướng trong lò ở nhiệt độ 180°C từ 30 đến 35 phút.</li> <li>- Khi đã nướng xong, bỏ bánh ra ngoài và để cho nguội.</li> <li>- Trộn kem tươi và 150gr sô-cô-la chảy với nhau (thành ganache).</li> <li>- Đổ ganache lên bề mặt của bánh Brownie và dùng bàn xẻng để san đều</li> </ul>

## 11.15 Bánh Moka

NGUYÊN LIỆU	PHƯƠNG PHÁP
<b>Bánh bông lan:</b> 5 quả trứng 150 gram đường 150 gram bột mỳ 10 ml cà phê nước  <b>Kem bơ:</b> 350 gram lòng trắng trứng 400 gram đường 500 gram bơ 15ml cà phê nước	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Xem phần 9.1</li> <li>- Xem phần 7.4</li> <li>- Cắt bánh bông lan thành 3 lớp</li> <li>- Đặt 1 lượt bánh bông lan lên trên khay rồi cho 1 lớp kem bơ lên trên</li> <li>- Làm như vậy 2 lần</li> <li>- Trang trí bằng kem bơ</li> </ul>



## 11.16 Bánh quy Joconde

NGUYÊN LIỆU	PHƯƠNG PHÁP
175 gram bột hạnh nhân/hạnh nhân xay 100 gram đường bột 5 quả trứng 45 gram bột mỳ 150 gram lòng trắng trứng 75 gram đường 35 gram bơ	<ul style="list-style-type: none"><li>- Trộn đều trứng, đường bột, bột hạnh nhân và bột mỳ</li><li>- Đánh lòng trắng trứng và đường đến khi đặc lại (thành meringue)</li><li>- Lấy bàn xẻng trộn nhẹ meringue vào với hỗn hợp</li><li>- Cho thêm bơ chảy</li><li>- Đổ lên khay nướng bánh</li><li>- Nướng trong lò với nhiệt độ từ 180 đến 200°C trong vòng 15 phút</li></ul>

## 11.17 Bánh Opera

NGUYÊN LIỆU	PHƯƠNG PHÁP
<b>Bánh quy Joconde</b> <b>Kem bơ</b> <b>Ganache:</b> 500 gram sôcôla 500 gram kem 100 gram bơ	<ul style="list-style-type: none"><li>- Xem phần 11.16</li><li>- Xem phần 11.16 để biết công thức và phần 7.4 để biết phương pháp</li><li>- Chặt sô-cô-la thành những miếng hình khối vuông</li><li>- Đun sôi kem và rót vào sôcôla rồi liên tục khuấy lên</li><li>- Cho bơ chảy vào</li><li>- Cho bánh bích quy joconde vào khuôn hình chữ nhật</li><li>- Phết một lớp nước men kem bơ</li><li>- Phết một lớp ganache</li><li>- Làm lại 2 lần</li><li>- Giữ lạnh trong tủ đông</li></ul>

## 11.18 Bánh croissant Sôcôla

NGUYÊN LIỆU	PHƯƠNG PHÁP
<ul style="list-style-type: none"> <li>1 kg bột mỳ</li> <li>40 gram men tươi</li> <li>20 gram muối</li> <li>100 gram đường</li> <li>450 ml nước</li> <li>600 gram bơ</li> <li>30 thanh sôcôla</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Xem phần 8.3 để làm bánh croissant</li> <li><b>Sự khác nhau giữa bánh croissant và bánh croissant sôcôla:</b></li> <li>- Croissant: Bột nhào có hình tam giác</li> <li>- Croissant sôcôla: Bột nhào có hình chữ nhật và được cuộn lại với thanh sôcôla bên trong</li> </ul>

## 11.19 Bánh mỳ dài kiểu Pháp

NGUYÊN LIỆU	PHƯƠNG PHÁP
<ul style="list-style-type: none"> <li>1 kg bột mỳ</li> <li>20 gram muối</li> <li>650 ml nước</li> <li>40 gram men tươi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nhào các nguyên liệu thật nhanh và thật kỹ bằng tay cho đến khi thật mịn và dẻo</li> <li>- Để lên men lần thứ nhất trong 30 phút</li> <li>- Tạo dáng hình chiếc bánh mỳ dài và đặt trên khay nướng bánh</li> <li>- Ủ trong 60 phút cho đến khi bột nở gấp đôi</li> <li>- Lấy con dao nhỏ để rạch bánh mỳ</li> <li>- Nướng bánh ở nhiệt độ 230°C trong vòng 30 phút</li> </ul>

## 11.20 Bánh mì gối trắng

NGUYÊN LIỆU	PHƯƠNG PHÁP
1 kg bột mì 30 gram men 20 gram muối 50 gram đường 30 gram kem tươi 130 gram sữa 500 ml nước	<ul style="list-style-type: none"><li>- Nhào các nguyên liệu thật nhanh và thật kỹ bằng tay cho đến khi chúng thật mịn và dẻo</li><li>- Để lên men lần thứ nhất trong 30 phút</li><li>- Tạo hình cho bánh mì và đặt vào khuôn</li><li>- Ủ trong vòng 60 phút cho đến khi bột nở đầy khuôn</li><li>- Nướng bánh ở nhiệt độ 230°C trong vòng 40 phút</li></ul>

## 11.21 Bánh mì lúa mạch đen

NGUYÊN LIỆU	PHƯƠNG PHÁP
1 kg bột lúa mạch đen 20 gram muối 40 gram men 700 ml nước 3 gram chất phụ gia	<ul style="list-style-type: none"><li>- Nhào các nguyên liệu thật nhanh và thật kỹ bằng tay cho đến khi chúng thật mịn và dẻo.</li><li>- Để lên men lần thứ nhất trong 30 phút.</li><li>- Tạo dáng hình chiếc bánh mì dài và đặt trên khay nướng bánh.</li><li>- Ủ trong 60 phút cho đến khi bột nở gấp đôi.</li><li>- Lấy con dao nhỏ để rạch bánh mì.</li><li>- Nướng bánh ở nhiệt độ 230°C trong vòng 40 phút.</li></ul>

## 11.22 Bánh mì đồng quê

NGUYÊN LIỆU	PHƯƠNG PHÁP
850 gram bột mì 150 gram bột lúa mạch đen 20 gram muối 650 ml nước 40 gram men tươi	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nhào các nguyên liệu thật nhanh và thật kỹ bằng tay cho đến khi thật mịn và dẻo</li> <li>- Để lên men lần thứ nhất trong 30 phút</li> <li>- Tạo dáng hình chiếc bánh mì dài và đặt trên khay nướng bánh</li> <li>- Ủ trong 60 phút cho đến khi bột nở gấp đôi</li> <li>- Lấy con dao nhỏ để rạch bánh mì</li> <li>- Nướng bánh ở nhiệt độ 230°C trong vòng 40 phút</li> </ul>

## 11.23 Bánh mì ô-liu

NGUYÊN LIỆU	PHƯƠNG PHÁP
700 gram bột mì 300 gram bột lúa mạch đen 40 gram men tươi 20 gram muối 50 gram dầu ô-liu 250 gram quả ô-liu 550 ml nước	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nhào các nguyên liệu thật nhanh và thật kỹ bằng tay cho đến khi chúng thật mịn và dẻo.</li> <li>- Để lên men lần thứ nhất trong 30 phút.</li> <li>- Tạo dáng hình chiếc bánh mì dài và đặt trên khay nướng bánh.</li> <li>- Ủ trong 60 phút cho đến khi bột nở gấp đôi.</li> <li>- Lấy con dao nhỏ để rạch bánh mì.</li> <li>- Nướng bánh ở nhiệt độ 230°C trong vòng 40 phút.</li> </ul>