



新北市政府職業訓練中心

Vocational Training Center, New Taipei City Government



新住民 網上學

Tân di dân học online



Tân di dân học online



Chúng chỉ làm bánh bặc

Mục lục

01	Điều cần biết về trang phục, dự thi + nhận biết về nguyên liệu và công cụ	 P01	06	Bánh quy sữa Mary	 P11
02	Bánh quy Lưỡi Mèo	 P03	07	Bánh quy soda	 P13
03	Bánh quy bơ	 P05	08	Bánh quy dừa	 P15
04	Bánh quy đường đỏ trộn nho khô và yến mạch	 P07	09	Công thức tính nướng bánh (Lưỡi Mèo, bơ, nho)	 P17
05	Bánh quy gia vị	 P09	10	Công thức tính nướng bánh (gia vị, Mary, soda, dừa)	 P19





Tân di dân học online



Chứng chỉ làm bánh bạc

Điều cần biết về trang phục, dự thi +
nhận biết về nguyên liệu và công cụ



Chứng chỉ làm bánh bạc C
là Chứng chỉ kỹ thuật viên ngành thực phẩm
làm bánh
Bạc C của Trung Hoa Dân Quốc
Sau khi được cấp Chứng chỉ
chúng ta sẽ đủ điều kiện trở thành kỹ thuật viên
làm bánh bạc C,
là một chứng chỉ có hiệu lực vĩnh viễn.
Xin chào mọi người, tôi là thầy Mick.
Tin rằng trong đời sống hàng ngày của mọi
người
Bất kể trong các bữa tiệc
hay món tráng miệng buổi chiều
đều không thể thiếu món bánh quy
mà những chiếc bánh quy nhỏ này
thực ra đều có nhiều điểm chung,
lại mang hương vị độc đáo riêng.
Như bánh quy giòn Thái Lan,
bánh quy dừa Việt Nam,
bánh quy men nở Philippine
cho tới bánh quy vị sữa Indonesia,
kỹ thuật làm bánh của mỗi loại bánh quy
đều có chung một nền tảng cơ sở đã được học
trong Chứng chỉ làm bánh bạc C của chúng ta.
Biết cách làm những chiếc bánh quy nhỏ này
có thể làm cho cuộc sống của chúng ta
tăng thêm phần thú vị
Nắm vững những công thức và tiêu chuẩn cơ
bản này
không những giúp các bạn vượt qua kỳ thi
mà còn có thể tạo nền tảng vững chắc

để khám phá các hương vị bánh quy từ khắp
nơi trên thế giới.
Đề thi bánh quy trong kỳ thi làm bánh bạc C
tổng cộng 7 đề
chia làm
bánh quy Lưỡi Mèo,
bánh quy bơ,
bánh quy đường đỏ trộn nho khô và yến mạch,
bánh quy gia vị,
bánh quy sữa Mary,
bánh quy soda ,
bánh quy dừa. ,
Bài thi sẽ tiến hành theo phương thức rút thăm
với 7 tổ hợp,
mỗi một tổ hợp sẽ có 2 loại bánh quy,
bao gồm loại bắt bánh
và loại cán bánh.
Do đó, thí sinh nhất định phải quen thuộc với
cách sử dụng các dụng cụ
và kỹ thuật làm bánh quy.
Tiếp theo, xin giới thiệu với mọi người về khuôn
bánh.
Khuôn cán bánh có 4 loại,
chia thành khuôn vuông 3cm,
khuôn vuông 4cm,
khuôn tròn,
khuôn chữ nhật.
Khi sử dụng phải kiểm soát lực ép.
Khuôn bánh phải ấn xuống thẳng đứng với bề
mặt vỏ bột.
Chúng ta có thể chấm một ít bột mì.

Để khi tháo khuôn
có thể chống dính,
giúp cho vỏ bột không dễ bị biến dạng.
Tiếp theo, xin được giới thiệu
về công cụ bắt bánh,
có 2 loại đui bắt bánh.
Khi chúng ta sử dụng túi bắt bánh,
nhớ là không được đơm quá nhiều bột vào
cùng một lúc.
Đui bắt bánh phải được nhấn chặt,
phần đuôi của túi bắt bánh cũng phải xoắn chặt,
thì bột mới không bị tràn ra ngoài.
Mỗi loại bánh quy khác nhau sẽ dùng đui bắt
bánh khác nhau.
Yêu cầu thí sinh phải quen thuộc với các
phương thức làm bánh.
Khi làm bánh quy bơ,
chúng ta sẽ sử dụng đui bắt bánh dạng nhọn.
Cùng một đui bắt bánh
bắt từ 3 đến 5 loại hình bánh quy khác nhau.
Các thí sinh nhất định phải tập luyện nhiều
để thật quen với từng phương thức bắt bánh.
Sau khi làm quen với tất cả các dụng cụ,
tiếp theo thầy sẽ chia sẻ với mọi người
các điều kiện cơ bản để bước vào ngành làm
bánh.
Đầu tiên, các bạn cần phải biết rằng
trong quá trình tìm việc,
có thể sẽ gặp phải điều kiện đối với vị trí tuyển
dụng,
trực tiếp yêu cầu cần có Chứng chỉ bạc C.



Tân di dân học online

Do đó, việc thi lấy Chứng chỉ là ngưỡng khởi đầu quan trọng khi xin việc. Thông thường thợ làm bánh hay nhân viên làm bánh cũng có thể phải thi lấy Chứng chỉ bậc C. Điều kiện báo danh tham gia kiểm định Chứng chỉ làm bánh bậc C, chỉ cần đủ 15 tuổi trở lên hoặc đã tốt nghiệp Trung học cơ sở đều có thể đăng ký dự thi. Kỳ thi bậc C có 3 lựa chọn bánh mì, bánh kem và bánh quy. Chúng ta có thể chọn một trong các đề thi để dự thi. Hiện tại, chương trình kiểm định kỹ thuật viên do Trung tâm Kiểm định Kỹ thuật thuộc Sở Phát triển Nguồn lao động - Bộ Lao động tổ chức, cung cấp hai chương trình dự thi kiểm định kỹ thuật toàn quốc là dự thi và đánh giá tại chỗ, Lịch thi của chương trình dự thi và đánh giá tại chỗ sẽ được công bố trong tài liệu hướng dẫn trước một năm, trong tài liệu cũng có ghi chi tiết thời gian và địa điểm có thể tham khảo.

Chương trình kiểm định kỹ thuật toàn quốc mỗi năm chỉ tổ chức kiểm định 3 lần, thời gian và địa điểm kiểm định được ghi chi tiết trong tài liệu hướng dẫn. Tại Family-Mart, Hi-Life, OK-Mart và các nhà sách đều có bán tài liệu này. Nội dung đề thi được chia làm lý thuyết và trắc nghiệm thực hành. Sau khi vượt qua bài thi lý thuyết, các bạn sẽ nhận được Giấy thông báo về trắc nghiệm thực hành, thì mới đủ điều kiện tham gia trắc nghiệm thực hành. Khi bước vào phòng thi, sẽ bắt đầu kiểm tra trang phục và diện mạo phong thái. Chúng ta bắt đầu giải thích từ đầu. Mũ trắng phải chụp hoàn toàn lên tóc và chân tóc, phải chụp lưới. Áo phải là màu trắng. Cổ áo có thể là cổ đứng, cổ bẻ hoặc cổ áo sơ mi, đều được. Cổ tay áo không được gắn khuy. Tạp dề trắng có thể chọn tạp dề toàn thân hoặc tạp dề nửa người, độ dài phải đến đầu gối. Không được mặc quần jean. Màu của quần ống đứng có thể là màu đen, màu trắng hoặc kẻ ô đen trắng. Túi áo chỉ có thể là túi khâu trong vạt mép, không được là túi khâu ngoài,

và phải được tạp dề che lấp. Cuối cùng là phần chân, nhất định phải mang tất dài quá mắt cá chân. Giày có thể là giày kín mũi, giày da hoặc giày thể thao, đầu ngón chân và gót chân đều không được để lộ ra ngoài. Ngoài quy định về trang phục ra, trên người không được đeo trang sức hoặc đồng hồ. Không được để móng tay dài hay sơn móng tay, không để râu hay tóc dài mà không buộc gọn v.v... Trong ngày trắc nghiệm, sẽ có đại diện thí sinh rút thăm tổ hợp sản phẩm. Sẽ có 2 tổ hợp sản phẩm, sau đó Trưởng ban giám khảo sẽ rút thăm số lượng. Sau khi xác nhận đề thi, sẽ chuẩn bị bắt đầu thi trắc nghiệm. Cuối cùng, xin nhắc các bạn học viên, trong thời gian trắc nghiệm, phải hoàn thành hai sản phẩm được chỉ định, số lượng và lập Bảng báo cáo, dọn dẹp môi trường. Thí sinh cần phải tự sắp xếp hợp lý thời gian và thứ tự thực hiện. Mỗi một khâu nêu trên đều là tiêu chuẩn để cho điểm bài thi. Ban giám khảo sẽ quan sát thái độ làm việc trong suốt quá trình thực hiện. Thái độ làm việc tốt cũng là một trong những trọng điểm để đạt điểm cao.





Tân di dân học online



Chúng chỉ làm bánh bặc

Bánh quy Lưỡi Mèo

Tuy cách làm bánh quy rất cơ bản, nguyên liệu và thành phần không quá phức tạp, song lực ấn để bắt bánh là khâu quan trọng để quyết định chúng ta thành công hay không. Xin chào mọi người, tôi là thầy Mick. Hôm nay chúng ta sẽ hướng dẫn cách làm bánh quy Lưỡi Mèo.

Khi chúng ta làm bánh quy này, đặc biệt xin nhắc các học viên cần thêm lòng trắng trứng vào từng đợt. Vì nếu tỷ lệ lòng trắng trứng thêm quá nhiều cùng một lúc, rất dễ gây hiện tượng tách ra khỏi bột.

Nguyên liệu làm bánh quy Lưỡi Mèo như sau hôm nay chúng ta sẽ làm mẫu 750 gram bột, tổng cộng 120 chiếc bánh quy. Chúng ta sẽ làm mẫu một khay. Nguyên liệu này rất đơn giản Chúng ta chỉ cần rây hai nguyên liệu, một là đường bột, đường bột sẽ được đánh bông với bơ, cho nên đường bột phải được rây mịn, đường bột thường sẽ vón cục một ít. Rồi.

Sau khi rây xong, thì đổ lại vào trong bát, để tiết kiệm diện tích. Tiếp theo, cần rây bột cake flour. Dùng tay trái gõ nhẹ.

Sau khi rây xong, cho thêm bơ vào trước. Bơ của chúng ta cần được nhào đều. Vì bên trong không có nguyên liệu bột khô, cho nên chúng ta có thể trực tiếp bột máy ở tốc độ trung bình. Quá trình nhào đều này mất khoảng hai phút. Trong quá trình nhào, có thể thấy bơ có dần dần chuyển sang màu nhạt hay không. Lúc này, chúng ta sẽ dừng máy, đổ đường bột vào. Tương tự với các nguyên liệu khô, nhớ là chuyển về tốc độ 1. Rồi. Chúng ta có thể thấy đường bột đã được bơ hấp thụ, lúc này chúng ta sẽ chuyển sang tốc độ 2. Nếu trong âu, thấy không nào, đường bột bám xung quanh âu, lúc này chúng ta phải vét sạch thành âu, vét hết đường bột bám dính trên thành âu xuống. Rồi. Chúng ta đổ thêm đường bột vào, cần nhào khoảng 2 phút cho đến khi bột trở nên bông xốp.

貓舌小西餅

重量係數

$750 \div 372 = 2.02$ $800 \div 372 = 2.15$ $850 \div 372 = 2.28$

	750 g X 2.02	800 g X 2.15	850 g X 2.28
100% 麵粉	202	215	228
100% 奶油	202	215	228
72% 蛋白	145	155	165
100% 低筋麵粉	202	215	228
合計	751	800	849

Chúng ta có thể thấy bơ đã chuyển sang màu nhạt. Sau đó có thể chú ý kỹ xem chúng có hơi hơi trở nên bông xốp như phần rìa này hay không. Sau khi nhào tới dạng bông xốp, tiếp theo bước tiếp theo cũng vậy chúng ta trước tiên vét sạch âu, rồi đổ thêm lòng trắng trứng vào. Tương tự, chúng ta sẽ đổ lòng trắng trứng vào từng đợt, ít nhất chia làm 3 lần. Trước tiên, đổ một chút, lúc này, chúng ta có thể bật lên tốc độ 3. Trước mỗi lần đổ lòng đỏ/trắng trứng vào, nhất định phải xác nhận trứng đã được hấp thụ hoàn toàn vào với bột. Rồi. Sau khi xác nhận đều đã hấp thụ, chúng ta sẽ đổ vào lần thứ 3. Theo đà lòng đỏ/trắng trứng càng đổ càng nhiều, sẽ càng khó hấp thụ. Hiện chưa được hấp thụ hoàn toàn, nhưng vẫn còn khá nhiều bột ở trên thành âu. Vì vậy, chúng ta phải vét xuống giúp hỗn hợp được trộn đều hơn. Rồi.



Tân di dân học online

Bây giờ chúng ta có thể thấy lòng đỏ/trắng trứng của chúng ta đã được bột hấp thụ hoàn toàn. Lúc này, chúng ta có thể đổ thêm các nguyên liệu cuối cùng vào. Rồi. Cuối cùng đổ thêm nguyên liệu bột vào. Nhớ là nhất định phải bật về tốc độ 1. Chỉ cần trộn đều là được, không cần nhào quá mức. Lúc này, chúng ta không còn thấy bột khô, tiếp theo chúng ta sẽ trộn bằng tay. Chắc chắn sẽ có một ít bột sống mà máy không trộn tới. Lúc này, chúng ta sẽ trộn bằng tay cho thật đều. Vết sạch hết bột. Bây giờ chúng ta sẽ bắt đầu bắt bánh quy Lưỡi Mèo. Chúng ta có thể dùng đũa bắt bánh được phát trong phòng thí, chấm phần đế của đũa bắt bánh với ít bột. Sau đó đóng dấu lên khay nướng. Vì vậy lúc này, cần phải kiểm soát tốt các khoảng cách. Ước lượng bằng mắt. Sau khi đóng dấu xong,

chúng ta sẽ bắt đầu bắt bột. Tương tự, cho đũa bắt bánh vào túi, chúng ta đặt nó vào âu. Bóp bột xuống phía dưới. Khi bắt, kích thước vừa vặn với chỗ đóng dấu vừa nãy, vừa vặn đè lên vết vừa nãy đánh dấu, như vậy là được. Bây giờ thì chúng ta đã bắt xong. Tiếp theo, chúng ta sẽ gỡ nhẹ xuống bàn. Tiếp theo, chúng ta sẽ cho bánh vào nướng. Chúng ta đặt nhiệt độ ở mức 230, 150, đặt thời gian là 6 phút. Sau khi khởi động, hãy quan sát xem tình trạng chuyển màu bánh khi nướng. Bánh quy Lưỡi Mèo sợ nhất là phần giữa quá trắng phần rìa quá cháy. Khi hết thời gian nướng lần đầu, chúng ta cần phải đảo đều. Lúc này, các bạn phải chú ý quan sát màu của bánh. vì thời gian đảo đều dựa trên màu bánh của lần nướng trước, để quyết định thời gian nướng lần hai. Bánh quy Lưỡi Mèo của chúng ta đã hoàn thành. Khi nướng bánh quy Lưỡi Mèo phải đặc biệt chú ý, do rìa bánh rất mỏng nên rất dễ bị cháy, vì vậy các thí sinh khi quan sát màu bánh đừng đợi đến khi phần giữa

chuyển sang màu vàng mới lấy bánh ra khỏi lò. Khi đặt nhiệt độ lò nướng, nhất định phải đặc biệt chú ý quan sát màu bánh, rồi điều chỉnh mọi lúc. Khâu quan trọng khi làm bánh quy này là tỷ lệ nguyên liệu và kỹ thuật nhào trộn. Nếu bột quá cứng, sẽ khiến thành phẩm không đủ giòn. Nếu quá mềm, bánh lại khó giữ được hình dạng. Vì vậy, nhất định phải dựa theo công thức và các bước để thực hiện.





Chúng chỉ làm bánh bơ

Bánh quy bơ



Bánh quy bơ với nhiều kiểu dáng khác nhau sẽ thử thách kỹ năng bắt hoa của mọi người có thể tạo ra món điểm tâm đẹp mắt, thơm ngậy và ngon miệng.

Xin chào mọi người, tôi là thầy Mick. Hôm nay chúng ta sẽ được hướng dẫn cách làm bánh quy bơ.

Bài thi này sẽ kiểm tra kỹ năng bắt bánh tạo hình của các bạn.

Vì vậy vật liệu tương đối đơn giản, do đó sức ép túi bắt bánh và hình dạng của mỗi chiếc bánh sẽ là yếu tố then chốt của bài thi này.

Các vật liệu chúng ta cần như sau, hôm nay chúng ta dùng 1 kg bột làm mẫu 5 tạo hình bắt kem khác nhau.

Tương tự, chúng ta sẽ làm mẫu một khay cho các bạn xem.

Đầu tiên, chúng ta cần rây đường bột.

Đường bột trong bánh quy này, quan trọng nhất là phải được nhào đều với bơ bằng cách trộn đường và dầu, vì thế đường bột nhất định không được vón cục.

Tiếp theo, chúng ta cần rây bột mì

Tương tự, phần bột chưa rây xuống, chỉ cần dùng tay ấn nhẹ xuống.

Sau đó, bên này là muối, chúng ta có thể trộn với đường bột.

Đầu tiên, lấy bơ

cho vào trước.

Còn đây là đường bột, đổ đường bột vào.

Tiếp theo, loại bánh quy này, chúng ta sẽ dùng máy nhào dạng mái chèo để nhào.

Xoay sang tốc độ thấp.

Giai đoạn này, chúng ta cần đánh bông xốp.

Quá trình trộn bơ với đường bột thực ra diễn ra rất nhanh.

Lúc này, các bạn có thể nhẹ nhàng vét đường bột xuống.

Chúng ta xoay sang tốc độ trung bình.

Chúng ta nhào đến khi bơ hơi nhạt màu.

Lúc này, chúng ta chờ một chút thì có thể đổ trứng vào.

Lòng đỏ/trắng trứng trước hết khuấy cho đều,

sao cho lòng đỏ và lòng trắng quyện thật đều với nhau.

Lúc này, chúng ta dừng máy, và nhớ là phải đổ trứng vào từng đợt,

bởi vì có thành phần nước, nếu thời gian cho phép

các bạn có thể chia làm nhiều lần một chút.

Tốc độ trung bình.

Lần nào cũng phải nhào đều, đến khi bơ và trứng hoàn toàn hòa quyện với nhau, thì mới được đổ lượt tiếp theo vào.

Vét nhẹ âu,

để cho bơ bám trên âu có thể trộn đều hơn.

Sau đó, chúng ta lặp lại động tác này từ từ đổ hết trứng vào.

Tuy nhiên, khi đổ hết vào do thành phần nước ngày càng nhiều, cho nên mức độ trộn hỗn hợp

sẽ chậm dần một chút, vì vậy phải hết sức cẩn thận

Trứng đều đã bị hấp thụ.

Tiếp theo, chúng ta sẽ đổ bột cake flour và cả

bột vani.

Có thể đổ các loại bột này vào cùng một lúc.

Ở giai đoạn cuối này, không thấy bột là được,

đừng nhào quá mức.

Chúng ta lấy bột ra.

Lúc này, chúng ta có thể thấy trên bề mặt máy nhào

vẫn còn một ít bột khô, thế nên trong giai đoạn cuối này

vẫn phải trộn bằng tay.

Bây giờ chúng ta sẽ sử dụng đui bắt bánh 6 răng này.

Ví dụ nếu hôm nay chúng ta rút thăm phải bài thi 1 kg, tức là 5 hình dạng. Tương tự, các bạn xoắn miệng túi này quanh ngón tay cái.





Tân di dân học online

Kích thước của loại bánh quy này là 4 cộng/trừ 1 cm.
 Trước hết, chúng ta làm mẫu với hình dạng đầu tiên,
 là hình dạng đơn giản nhất,
 hình hoa cúc.
 Cái thứ nhất, các bạn đo một chút,
 hiện tại cái này là 3,2 cm.
 Nếu kích thước của chiếc bánh đầu tiên OK,
 tiếp theo làm tương tự là được.
 Bây giờ, chúng ta bắt hình thứ hai,
 chúng ta bắt 3 bông hoa.
 Tương tự, trước hết đo xem
 3,5 cm như vậy là được.
 Nhớ là đừng quá to.
 Chúng ta bắt hình thứ ba,
 có dạng đường viền,
 tương tự kiểm soát chiều dài,
 đo khoảng
 3 cm là được.
 Sau đó phần đuôi bánh
 cần chỉnh lại một chút,
 đừng để nó có góc nhọn.
 4 cm cộng/trừ 1 cm.
 Điều thứ hai là các bạn cần phải lưu ý
 khi nướng bánh,
 loại bánh có hình dạng quá mỏng
 chúng rất dễ bị cháy.
 Hình bánh thứ tư của chúng ta
 là hình hoa hồng

thường gặp nhất.
 Vẽ một hình xoắn ốc.
 Tương tự, đo khoảng
 kích thước 3,5 cm
 là được.
 Cũng như vậy,
 Chúng ta xoắn lại
 thu về
 xoắn lại, thu về.
 Hình dạng cuối cùng,
 chúng ta bắt đường gọn sóng.
 Cũng tương tự như vậy
 tạo đường đi cho nó.
 Sau khi bắt 5 dạng hình này,
 chúng ta chấm ngón tay
 với một ít nước
 ấn nhẹ các phần đầu nhọn xuống.
 Các phần đầu này rất dễ cháy.
 Bây giờ chúng ta có thể chuẩn bị cho vào lò
 nướng.
 Thời gian nướng bánh
 đặt lửa trên 200, lửa dưới 160,
 thời gian nướng là 8 phút.
 Tuy nhiên, chúng ta cần phải xem
 kết quả ra lò, rồi mới quyết định
 thời gian nướng tiếp theo cần bao lâu.
 Vì nhiệt độ phía trước và phía sau
 của lò nướng khác nhau,
 cho nên khi đảo đầu,
 chúng ta nhất định phải quan sát kỹ
 màu bánh phía trước và phía sau của lò
 để phán đoán có cần đảo đầu hay không.
 Bánh quy bơ của chúng ta đã được hoàn thành.
 Khi nướng bánh quy bơ,
 phải đặc biệt chú ý đến nhiệt độ nướng,
 bởi vì loại bánh quy bơ này
 yêu cầu kết cấu rõ rệt,
 cho nên lửa trên không được quá thấp.
 Trước tiên, chúng ta phải nướng cứng mặt trên

để kết cấu rõ rệt,
 sau đó mới từ từ nướng lên màu.
 Do đó, các thí sinh cần phải quan sát kỹ
 tình hình chuyển màu bánh,
 để điều chỉnh kịp thời.
 Làm bánh quy bơ
 đòi hỏi sự kiên nhẫn và kỹ năng,
 song chỉ cần nắm chắc việc sử dụng túi bắt
 bánh
 và luyện tập thêm
 từng phương thức bắt bánh,
 quen tay thì sẽ hay việc
 là có thể dễ dàng vượt qua bài thi này.





Chúng chỉ làm bánh bạc

Bánh quy đường đỏ trộn nho khô và yến mạch



Thành phần trong bánh quy đường đỏ trộn nho khô và yến mạch

có thể khiến cho bánh quy của chúng ta tăng thêm hương vị thơm ngon và nhiều lớp. Xin chào mọi người, tôi là thầy Mick. Hôm nay chúng ta sẽ được hướng dẫn cách làm bánh quy đường đỏ trộn nho khô và yến mạch.

Cách làm bánh quy này trong bài thi làm bánh bạc C không hề phức tạp.

Điều quan trọng là trọng lượng và kích thước, mà thành phần trong bánh quy đường đỏ trộn nho khô và yến mạch sẽ là trọng điểm trong bài thi này. Chúng ta cần đảm bảo các nguyên liệu được phân bổ đều khắp mỗi chiếc bánh khi trộn.

Các nguyên liệu cần có như sau. Hôm nay chúng ta sẽ làm mẫu theo tỷ lệ nho khô và yến mạch chiếm 60% so với lượng bột mì.

Chúng ta hôm nay sẽ làm mẫu một khay cho các bạn xem.

Khi làm sản phẩm này, nho khô trước hết phải ngâm nước, sau khi ngâm nước, chúng ta mới có thể cắt nhỏ. Vì bài thi này yêu cầu sử dụng đũa bắt bánh để bắt hình bánh quy,

nếu không cắt nhỏ ra, nho quá to sẽ làm tắc đũa bắt bánh. Vì vậy, khi vào phòng thi, nếu rút phải đề thi này việc đầu tiên là phải ngâm nho khô vào nước. Sau khi cắt nhỏ, chúng ta cho nho khô vào sẵn trong âu.

Tiếp theo, chúng ta cần rây nguyên liệu. Trước tiên là đường bột, đường bột là nguyên liệu đầu tiên cần đổ vào khi làm bánh quy phải được nhào đều với bơ. Tiếp theo, chúng ta cần rây bột mì, và cả bột sữa vào chung.

Tương tự, ấn xuống nhẹ nhàng.

Bột nở thêm vào. Vậy là OK.

Đầu tiên, chúng ta sẽ trộn hai loại chất béo vào với nhau, đây là mỡ trườn (shortening), còn đây là bơ. Do hai loại chất béo này khác nhau, vì vậy chúng ta phải trộn hỗn hợp trước. Tương tự vậy, chuyển sang tốc độ thấp, để chúng quện vào nhau một lúc. Tiếp theo đó,

chúng ta sẽ chuyển sang tốc độ trung bình. Dừng máy.

Tốc độ trung bình.

Sau khi các nguyên liệu đã được trộn đều, chúng ta sẽ thêm đường bột vào nhào đều với hỗn hợp chất béo.

Tương tự, sau khi đổ thêm nguyên liệu bột, sẽ chuyển sang tốc độ thấp.

Bây giờ đường bột đã bắt đầu quện với bơ, lúc này chúng ta có thể chuyển về tốc độ trung bình.

Tại thời điểm này, chúng ta cần nhào cho đến khi hỗn hợp hơi nhạt màu.

Hiện tại đường bột và bơ

đã được trộn đều tới màu nhạt.

Chúng ta tiếp tục đổ thêm lòng đỏ/trắng trứng theo từng đợt,

ít nhất chia làm 3 lần, chia thêm nhiều lần cũng không sao cả, nếu thời gian cho phép.

Trước mỗi lần đổ thêm lòng đỏ/trắng trứng, nhất định phải kiểm tra lòng đỏ/trắng trứng đã được hấp thụ hoàn toàn vào bột hay chưa thì chúng ta mới đổ tiếp lượt sau.

Như vậy thì trứng và bơ mới có thể hòa quện hoàn toàn.

Tiếp theo, chúng ta dừng máy.

Sau đó đổ nho



Tân di dân học online

và yến mạch
vào trong nguyên liệu bột khô,
tương tự chuyển sang tốc độ thấp.
Tại sao chúng ta thêm nho và yến mạch
trước khi thêm bột cake?
Lý do là vì
hai thứ đó có tính hút nước mạnh.
Lúc này chúng ta sẽ đổ thêm nguyên liệu cuối
cùng,
đó là bột của chúng ta.
Tương tự, chuyển sang tốc độ thấp.
Hãy cẩn thận khi đổ thêm bột
để tránh nhào quá mức
có thể tạo tính dai.
Vậy nên, chúng ta nhào cho đến khi
không còn thấy bột nữa.
Như thế này, không còn bột là được.
Chúng ta tắt máy.
Nhớ là vét sạch phần bột
còn lại trên máy nhào,
bởi vì những thứ này đều lãng phí.
Như vậy là bột bánh của chúng ta đã hoàn
thành.
Loại bánh quy này
mỗi cái nặng 12 gram.
Chúng ta đặt một chiếc cân bên dưới
cứ bắt ra một bánh,
ngoài việc chú ý đến kích thước ra
còn phải chú ý đến trọng lượng.
Chúng ta bắt chiếc bánh đầu tiên trước.

Các bạn phải để ý
trọng lượng tới đâu.
Sau khi bắt chiếc bánh đầu tiên,
sẽ dễ cảm nhận hơn.
Trước khi bánh nở,
nó ở khoảng 3,5 cm.
Sau khi bánh nở,
nó sẽ lớn hơn 3,5 cm.
Sau khi chúng ta đã có chiếc bánh đầu tiên làm
chuẩn,
tiếp theo chúng ta bắt ra những chiếc có cùng
kích thước.
Khi bắt bánh,
nếu bột bị ít,
phải nhớ đặt trực tiếp lên
trên khối bột ban đầu để bắt.
Đừng kéo bột quá cao
hay làm cho bột bị cong.
Như thế,
khi bột nở sẽ không tạo thành hình tròn.
Chúng ta tiếp tục bắt,
tương tự nhớ giữ khoảng cách trái phải.
Khi bắt bánh,
các bạn không cần phải mỗi lần đều đưa về 0.
nhưng
hãy nhớ nó là bội số của 12
đừng nhầm lẫn.
Sau khi hoàn thành bắt bánh,
chúng ta cần làm động tác chỉnh hình.
Vì có một số bánh quá cao,
cần chấm một ít nước
để hạ thấp nó xuống.
Chúng ta vừa rồi có nói đến,
chiều rộng khoảng 3,5 cm.
Đối với một số bánh quá nhỏ,
cần nén chúng đến khoảng 3,5 cm.
Sau khi chỉnh xong
chúng ta có thể cho bánh vào lò nướng.

Bánh quy đường đỏ trộn nho khô và yến mạch
tiến hành nướng bánh.
Nhiệt độ lửa trên 190, lửa dưới 140,
bây giờ đặt thời gian 10 phút.
Sau 10 phút, chúng ta đảo đầu,
và quan sát màu bánh.
Đôi khi, khi chúng ta đánh giá màu bánh,
cần dựa theo các đặc tính của lò nướng.
đôi lúc,
phía trước lò nướng có màu nhạt hơn,
thì chúng ta đảo đầu
để đảm bảo màu bánh được đồng đều ở cả
phía trước và phía sau.
Bánh quy đường đỏ trộn nho khô và yến mạch
của chúng ta đã hoàn thành.
Khi làm loại bánh quy này, phải đặc biệt chú ý
vì phần giữa bánh khá cao
phần rìa lại tương đối thấp.
Cho nên khi rìa bánh đã vàng nâu,
các bạn có thể đặt thêm
một khay bánh phía dưới
để nâng cao bánh lên,
tránh do nhiệt độ lửa dưới tiếp tục tăng cao
làm mặt dưới của bánh bị cháy.
Do đó, phần giữa bánh phải là màu vàng kim,
không được là màu trắng,
bởi nếu phần giữa là màu trắng
có nghĩa là bánh chưa chín.
Yêu cầu các bạn luyện tập thêm nhé.
Loại bánh quy đường đỏ trộn nho khô và yến
mạch này
không những ngon miệng
mà còn giàu chất xơ,
là một món điểm tâm vừa tốt cho sức khỏe lại
ngon miệng.
Hy vọng mọi người đều có thể thành công tạo ra
những chiếc bánh quy hoàn hảo.





Chúng chỉ làm bánh bặc

Bánh quy gia vị



là một loại cơ bản trong loại bánh quy mặn, sử dụng hành lá thái nhỏ và bột phô mai có thể làm tăng vị giác của chúng ta tạo ra nhiều khẩu vị khác nhau. Xin chào mọi người, tôi là thầy Mick. Hôm nay chúng ta sẽ hướng dẫn cách làm bánh quy gia vị. Khâu quan trọng là quá trình ủ và cán bột. Những chi tiết này cuối cùng sẽ ảnh hưởng đến độ giòn của bánh. Các nguyên liệu chúng ta cần như sau. Hôm nay chúng ta sẽ làm mẫu 1,4 kg bột làm 130 lát. Tuy nhiên, chúng ta sẽ làm mẫu một khay cho các bạn xem. Trước tiên, chúng ta thấy nhiều nguyên liệu ở đây, hãy đơn giản hóa chúng trước. bột cake flour và bột mì đa dụng cho vào chung với nhau và rây. Dùng tay ấn nhẹ xuống. Sau khi rây xong, men nở, còn bên này là muối nở (baking soda), đều đổ thêm một ít nước vào. như vậy khi chúng ta khuấy, nó có thể hòa tan hoàn toàn, giúp trộn các nguyên liệu dễ dàng hơn.

Tiếp theo là đường và muối cũng có thể đổ vào với nhau. Trước hết, cho bột mì đa dụng và bột cake flour đã rây mịn vào trong âu khuấy. Sau đó, chúng ta cho mỡ trừu (shortening) vào, đây là đường và muối, bột phô mai, còn đây là muối nở và men nở chúng ta vừa làm. Khi còn bột khô bên trong, chúng ta khuấy ở tốc độ thấp trước để tránh bột không bị bắn ra ngoài, các nguyên liệu chưa thêm vào còn lại là hành lá thái nhỏ chờ khi khuấy xong sẽ cho vào sau. Ở giai đoạn này khuấy khoảng 1 đến 2 phút, chúng ta quấy đều vào nhau. Lúc này, chúng ta dừng máy, chuyển sang tốc độ trung bình. Do đó tổng thời gian cần là 3 đến 5 phút. Chúng ta quan sát khối bột đã bắt đầu kết thành khối thể này rồi lúc này chúng ta dừng máy. đổ hành lá thái nhỏ vào. Tương tự,

chỉ cần cho nguyên liệu khô vào, chúng ta đều sẽ chuyển sang tốc độ thấp. để cho chúng khuấy đều một chút, chờ một lúc rồi tăng lên tốc độ trung bình tiếp tục khuấy. Sau khoảng 3 phút khuấy đều, nó sẽ dần dần kết thành khối. Chúng ta sẽ khuấy cho đến khi bột và hành lá thái nhỏ quấy đều với nhau, và cũng dần dần kết thành khối. Lúc này, thì đã gần xong rồi. Sau khi nhào bột xong bột sẽ trông như thế này, bột tương đối khô. Tiếp theo, chúng ta sẽ cho bột vào túi ni lông. Đều thi này cần phải ủ tới 90 phút. Vì vậy, các bạn phải đánh dấu để nhân viên coi thi biết được phần bột này của chúng ta được ủ bắt đầu từ khi nào. Chúng ta bắt đầu lúc 9 giờ 51 phút ủ một tiếng rưỡi, cho đến lúc 11 giờ 21 phút. Đánh dấu không những để nhân viên coi thi xem mà còn tự nhắc bản thân. Đến thời gian này



Tân di dân học online

chúng ta có thể bắt đầu cán bột.
Phần bột này chúng ta đã ủ 90 phút.
Tiếp theo,
chúng ta sẽ cán bột.
Trước khi cán bột,
các bạn có thể dàn đều bột ra một chút,
rồi ấn nhẹ xuống
để tạo độ dày đồng đều.
Trước tiên, rắc một ít bột chống dính tay
thông thường bột chống dính tay chúng ta sẽ
dùng bột bánh mì.
Chúng ta điều chỉnh khối bột hơi to một chút,
cho cán trước một lần.
Chúng ta tiếp tục tăng một nấc,
lần cán đầu tiên
quan trọng nhất là làm sao cho bề mặt bột
phẳng,
vì vậy chúng ta chỉ cần cán đến
độ dày khoảng 1 cm,
là có thể gấp bột lại một lần.
Lúc này bột đã được kéo giãn,
chúng ta có thể điều chỉnh lần đầu.
Khi điều chỉnh lần đầu
trước tiên gấp ba lớp
gấp hướng vào giữa.
Khi gấp vào giữa, lưu ý phần hở này
xoay lại, xoay 90 độ
thì bột sẽ được kéo dài hơn,
cuối cùng là 0,25 cm.
Tiếp theo, chúng ta đo xem

chúng ta đặt bột lên
ấn nhẹ xuống
để xem bột đã dừng ở vạch 0,25 cm hay không.
Tiếp theo, chúng ta sẽ di chuyển
khối bột trở lại khu vực làm việc
như thể chúng ta dễ dàng di chuyển hơn,
rồi mang lên bàn
để ủ lần cuối.
Tiếp theo,
sau 20 phút ủ
chúng ta sẽ bắt đầu ấn khuôn.
Kích thước này sẽ được phòng thi cung cấp
là 3x3 cm
ấn như thế này.
Khi ấn lần thứ hai,
cố gắng để gần sát cái này,
dùng đè hoàn toàn lên viền
như vậy mép bột sẽ ít.
Tiếp theo, chúng ta chỉ cần tiếp tục ấn như vậy
ấn khuôn này
cho đến khi hết bột thì thôi.
Mọi người nên nhớ
hôm nay chúng ta rút phải đề bài này
nếu là 1,4 kg
thì phải ấn 130 lát
cuối cùng mà số lượng không đủ,
thì cũng sẽ không vượt qua được kỳ thi.
Sau khi ấn xong,
chúng ta cho vào lò nướng.
Hiện tại chúng ta đặt nhiệt độ là
lửa trên 200, lửa dưới 200,
thời gian nướng
sẽ đặt là 6 phút,
vì thể tích bánh rất nhỏ
cho nên thời gian ngắn hơn một chút.
Sau đó quan sát màu bánh.
Khi hết thời gian,
chúng ta sẽ xoay hướng
đảo đầu.

Trước tiên dùng thời gian 2 phút
quan sát tình hình nướng bánh,
nếu chưa đủ
chúng ta lại tăng thêm là được.
Bánh quy gia vị của chúng ta đã hoàn thành.
Khi làm bánh quy gia vị, cần lưu ý
thời gian nướng rất nhanh,
cho nên
rất dễ hoàn thành
trong một thời gian ngắn.
Ngoài ra nhất định phải chú ý
xem từng chiếc bánh đã nở chưa.
Nhất định phải luyện tập thêm.
Khi ấn khuôn,
đều phải hết sức cẩn thận và chú ý.
Hy vọng thông qua bài hướng dẫn hôm nay,
mọi người đều sẽ làm được những chiếc bánh
quy gia vị thơm ngon.
Nhớ luyện tập thêm nữa nhé,
quen tay thì hay việc.
Tôi tin rằng các bạn sẽ nhanh chóng nắm vững
được
các trọng điểm làm món bánh này.





Chúng chỉ làm bánh bặc

Bánh quy sữa Mary



Việc kiểm soát lực ấn khuôn là điểm quan trọng để bài thi này thành công. Xin chào mọi người, tôi là thầy Mick. Hôm nay chúng ta sẽ được hướng dẫn cách làm bánh quy sữa Mary. Bài thi làm bánh quy này, mọi người phải thật quen thuộc cách dùng máy cán bột và khuôn cắt bánh quy. Đặc biệt đối với khối bột, vỏ bột phải nắm bắt thật chính xác thì mới vượt qua bài thi này một cách thuận lợi. Nguyên liệu chúng ta cần như sau. Hôm nay chúng ta sẽ làm 1,2 kg bột với 60 lát bánh quy sữa Mary. Chúng ta sẽ làm mẫu một khay cho các bạn xem. Đầu tiên, chúng ta đơn giản hóa các nguyên liệu, rây bột mì đa dụng và bột cake. Xoay nhẹ một chút là có thể rây mịn. Để sang một bên, tiếp theo chúng ta sẽ đổ nước vào hai chỗ, một là muối nở, một là bột khai. Cả hai nguyên liệu này đều phải được hòa tan. Hòa tan bột khai với nước, sẽ giúp cho bột bánh xốp hơn. Rồi đến muối nở.

Đổ muối nở vào trong đường. Đổ bột vani vào cùng bột sữa là được. Trước tiên, cho trước bột mì đã rây xong vào trong âu. Sau đó, cho các nguyên liệu khô vào trong âu. Đây là bột sữa, đường và muối bơ. Tiếp theo, đây là siro đường vét thật sạch, muối nở khi đổ vào thì khuấy một chút. Bột khai. Khuấy một chút. Tương tự, đổ vào. Chúng ta sẽ dùng máy nhào hình móc câu. Nguyên liệu bột khô nhào khoảng 2 phút, thì bột khô sẽ ít đi. Các bạn có thể thấy lớp bột mì phía trên đều dần dần tan hết. Lúc này, chúng ta sẽ tắt máy chuyển sang tốc độ trung bình. Chúng ta chuyển sang tốc độ trung bình. Quá trình này mất khoảng 5 đến 8 phút,

tùy thuộc vào độ hòa quyện của nguyên liệu. Sau khi bột đã được nhào thành hình, thì không cần nhào quá mức. Chúng ta cần kiểm tra một tý dừng máy trước. Kiểm tra xem có vón cục rõ rệt hay không. Loại bánh quy này thời gian ủ cần 30 phút. Cho nên tương tự, chúng ta cho bột vào túi ni lông để cho nó ủ. Chúng ta ghi thời gian ủ lên trên túi. Loại bánh quy này, thời gian ủ là 30 phút. Như vậy các bạn sẽ biết loại bánh quy này khi nào có thể cán bột. Phần bột này chúng ta đã ủ 30 phút, tiếp theo là bước cán bột. Chúng ta điều chỉnh khối bột một chút rồi rắc một ít bột chống dính tay. Bánh quy sữa Mary rất dễ vỡ. Vì kết cấu của bánh không có tính dẻo, cho nên khi cán bột phải hết sức cẩn thận. Chúng ta bắt đầu cán bột



Tân di dân học online

trước tiên cán phần bột to một chút.
Chúng ta điều chỉnh từng nấc từng lần một rồi tiếp tục tiến lên.
Trọng điểm là cán bột cho đến khi mịn bóng.
Vì vậy, chúng ta có thể cán lâu hơn một chút.
Chúng ta tiến hành gấp 3 lớp lần đầu tiên gấp hướng vào giữa một lần, gấp như thế này chúng ta gọi là gấp 3 lớp.
Mỗi một khối bột ít nhất gấp 3 lớp 3 lần để đạt được kích thước lý tưởng mà chúng ta mong muốn.
Khối bột trông sẽ mịn bóng hơn.
Sau khi cán xong lần cuối, bề mặt bột đã nhẵn mịn bóng.
Chúng ta đo độ dày bột khoảng 0,25 cm như thế này là đã đạt đến độ dày mong muốn.
Sau đó chúng ta đặt nó về bàn làm việc.
Bởi vì bột bánh quy sữa Mary rất giòn và dễ vỡ, cho nên phải cẩn thận một tý.
Sau khi ủ bột 20 phút, chúng ta tiến hành ấn khuôn.
Trước tiên, gỡ bỏ túi ni lông ra. Phòng thi sẽ cung cấp khuôn này,

Tương tự vậy khi ấn phải ấn vuông góc từ trên xuống, cố gắng giữ cho khuôn thẳng đứng với bề mặt bột.
Nếu có vết nứt phía trên hãy chuyển sang chỗ khác, đừng để cho bánh quy của chúng ta có bất cứ một vết lỗi nào trên bề mặt.
Ấn mạnh các bạn có thể dùng lực cơ thể đè xuống, như vậy chúng ta đã có một chiếc bánh.
Khay nướng bánh này, loại khay có lỗ cũng sẽ do phòng thi cung cấp.
Chúng ta tiếp tục ấn khuôn.
Khi tách bột bánh ra phải hết sức cẩn thận để không làm bánh bị biến dạng.
Loại bánh quy này sẽ nở to ra một chút, nhưng sẽ không quá to.
Vì vậy, khoảng cách các bạn có thể ước tính gần nhau hơn một chút.
Chúng ta tiếp tục cán như vậy.
Các bạn phải ghi nhớ nếu rút phải đề thi này rồi cuộc khối lượng bột là bao nhiêu.
Nếu rút phải lượng bột 1,2 kg thì phải ấn 60 lát.
Sau khi ấn xong, chúng ta có thể bắt đầu nướng.
Hiện tại đặt nhiệt độ là lửa dưới 200, lửa trên 200, thời gian nướng được đặt là 6 phút.
Sau 6 phút, chúng ta sẽ quan sát màu bánh rồi tăng nhiệt độ cho phù hợp.
Thời gian nướng bánh xong,

Hãy cùng xem màu bánh nhé màu bánh thực ra đã gần được rồi.
Vậy là nhiệt độ chúng ta vừa thử cũng được rồi.
Chỉ cần để bánh lên màu thêm chút nữa.
Lúc này, chúng ta có thể chọn tắt lửa trên và lửa dưới, rồi để ủ tiếp.
Bánh quy sữa Mary của chúng ta đã hoàn thành.
Khi làm loại bánh quy này, cần đặc biệt chú ý màu bánh phải đồng đều từ trên xuống dưới.
Còn phải đặc biệt lưu ý là thời gian ủ, nếu thời gian ủ không đủ lâu, bánh rất dễ biến thành hình bầu dục.
Cuối cùng xin nhắc các bạn khi ấn khuôn bánh, phải giữ cho khuôn vuông góc với bề mặt bột có như vậy bánh quy được ấn ra sẽ không bị co lại sau khi nướng.
Mọi người nhất định phải luyện tập thường xuyên nhé.





Chúng chỉ làm bánh bạc

Bánh quy soda



chắc chắn mọi người đều không còn xa lạ gì, tuy nhiên kiểm soát nhiệt độ khi nướng là điều quan trọng để có được độ giòn, mọi người nhất định phải luyện tập thường xuyên nhé.

Xin chào mọi người, tôi là thầy Mick. Hôm nay chúng ta sẽ được hướng dẫn cách làm bánh quy soda.

Luyện cách làm bánh quy soda cơ bản sẽ là cách sử dụng máy cán bột và kiểm soát quá trình lên men của bột. Mọi chi tiết trong bài huấn luyện này đều rất quan trọng.

Nguyên liệu chúng ta cần như sau
Hôm nay chúng ta sẽ làm
1,2 kg bột
tổng cộng trên 70 lát bánh quy soda.

Chúng ta sẽ làm mẫu một khay
cho các bạn xem.

Đầu tiên, chúng ta
rây bột mì đa dụng
và bột cake.

Khi rây bột
chỉ cần dùng tay trái
vỗ nhẹ vào lưới rây.
Rồi dùng tay ấn nhẹ
phần bột còn lại chưa lọt qua rây xuống.

Tiếp theo, chúng ta đổ nước
vào muối nở
và men nở.
Chúng ta sẽ khuấy đều chúng lên.

Đổ đường và muối vào với nhau,
các nguyên liệu của chúng ta có thể được đơn
giản hóa thành 5 nguyên liệu này.

Trước hết, chúng ta cho bột mì vào âu
đây là bột mì chúng ta vừa rây xong
chúng ta cho vào trước.

Khi đổ bột phải hết sức cẩn thận
đừng để quá cao,
tránh không để bột bắn ra ngoài.

Tiếp theo, chúng ta
cho đường và muối vào.

Tiếp đến là bơ,
muối nở,
rồi men nở.

Khi đổ vào
Khuấy nhẹ một chút.

Tiếp theo, chúng ta dùng
máy nhào dạng móc câu.

Cứ khi nào đổ bột vào
đều bật tốc độ nhào thấp trước.

Chờ sau khi bột
đã tan vào trong
và không còn thấy rõ bột khô,
chúng ta sẽ chuyển sang tốc độ trung bình.

Mỗi lần chuyển tốc độ,
phải nhấn nút tắt trước.

Chờ khi máy dừng hẳn,
thì chuyển sang tốc độ trung bình.

Chúng ta mở tốc độ trung bình.

Phần bột này của chúng ta
sẽ nhào khoảng 6 đến 8 phút,

tuy nhiên cần quan sát xem
phần bột thực tế
không còn vón cục rõ rệt.
như thế này là được rồi.
Và bột sẽ hơi mịn bóng.
Kiểm tra xem
bên trong còn bột khô hay vón cục không,
như vậy là bột của chúng ta đã nhào xong.
Đây là khối bột đã được nhào xong.
Nén nhẹ lại
để chúng kết dính với nhau.
Tiếp theo,
cho bột vào túi ni lông
loại bột này cần được ủ 90 phút.
Sau khi ủ xong,
Loại bột này các em sẽ biết
bột được ủ đến khi nào,
rồi mới có thể bắt đầu cán bột.
Bột bánh quy này của chúng ta
đã ủ được 90 phút,
chúng ta có thể bắt đầu tiến hành cán bột.
Loại bột này lúc ban đầu mới nhào
đã tương đối khô.
Tương tự vậy, nếu quá khô
chúng ta sẽ rắc thêm một ít bột.
Nếu không khô thì trực tiếp cán bột.
Cũng vậy,
chúng ta chỉnh nấc đến mức tối đa.
Từ từ đi vào,
mỗi lần nâng lên một nấc.
Khi bột được cán đến độ dày



Tân di dân học online

khoảng 0,5 cm
 chúng ta sẽ gấp 3 lớp.
 Chúng ta xoay chiều.
 Chúng ta tiếp tục động tác cán này.
 Tương tự gấp 3 lớp ít nhất 3 lần.
 Sau gấp 3 lớp 3 lần,
 chúng ta đo xem độ dày bột
 đã đạt 0,25 cm chưa.
 Chúng ta đặt bột trở về
 mặt bàn làm việc.
 Sau khi bột ủ được 20 phút,
 chúng ta sẽ tiến hành động tác ép khuôn.
 Chúng ta sẽ sử dụng khuôn ép phồng thi cung cấp,
 Đây là khuôn ép hình vuông
 khi ép khuôn nhất định phải nhớ
 dùng sức toàn thân ép xuống.
 Giống như thế này, bột rời rạc,
 rất dễ bị kéo giãn và biến dạng.
 Nếu bị biến dạng
 thì đừng sử dụng,
 chúng ta sẽ ép cái khác.
 Khoảng cách giữa các khuôn
 cố gắng đặt gần sát nhau một chút
 đừng lãng phí quá nhiều.
 Trong quá trình ép khuôn,
 cần phải ghi nhớ
 các bạn rút thăm trúng đề bài nào.
 Nếu rút thăm trúng đề bài 1,2 kg bột
 thì sản phẩm là 70 chiếc,

đề bài 1,3 kg bột thì sản phẩm là 80 chiếc,
 đề bài 1,4 kg bột thì sản phẩm là 90 chiếc.
 Vì vậy, phải ghi nhớ thật kỹ
 các bạn rút thăm trúng đề bài nào
 thì phải ép cho đúng số lượng đề bài đó.
 Nếu kiểm tra bằng mắt, thấy không nào
 cảm giác nó bị biến dạng,
 thì đừng dùng nữa.
 Bởi phần bột thừa cũng sẽ phải giao nộp
 cho nên phần ép khuôn bị hỏng
 cũng sẽ được tính vào phần bột thừa.
 Như thế này chúng ta có thể tiến hành nướng
 bánh.
 Hiện tại, chúng ta dùng
 lửa trên 200 độ, lửa dưới 200 độ
 đặt thời gian nướng là 8 phút.
 Các bạn cần đặc biệt chú ý
 khi làm mẻ bánh đầu tiên
 thường là thời điểm để kiểm tra nhiệt độ,
 bởi nhiệt độ lò nướng tại các phòng thi sẽ khác
 nhau,
 vì vậy chúng ta sẽ bắt đầu dùng 200 và 200,
 và nướng 8 phút.
 Sau đó quan sát màu bánh để điều chỉnh.
 Nếu màu bánh quá nhạt
 chúng ta có thể tăng nhiệt độ lên,
 có thể điều chỉnh 10 độ, 10 độ một lần.
 Nếu thấy quá sẫm,
 thì chúng ta có thể hạ xuống,
 vì vậy, chúng ta bắt đầu đặt thời gian
 ở mức 8 phút.
 Sau đó, chúng ta quan sát màu bánh
 để điều chỉnh nhiệt độ lò nướng.
 Bánh quy soda đã hoàn thành.
 Khi làm loại bánh quy này, phải đặc biệt chú ý
 đến màu bánh.
 Vì mỗi một lò nướng đều có nhiệt độ
 khác nhau,
 cho nên khi các bạn luyện tập

nhất định đối với từng lò nướng
 có khả năng bị cháy
 hoặc không đủ độ chín
 phải tiến hành điều chỉnh nhiệt độ
 Ngoài ra bánh quy soda
 còn một điểm quan trọng khác cần lưu ý
 là nếu phần giữa bánh phồng lên,
 các bạn nhất định phải ép tằm sắt
 để ép chỗ phồng xuống
 như vậy bánh mới không bị nướng hỏng.
 Điều then chốt khi làm bánh quy soda
 là kiểm soát nhiệt độ nướng.
 Bánh quy soda chất lượng
 bề mặt không được có bọt khí,
 nhai giòn mà không bị cứng,
 khi cắn vào bánh sẽ cảm giác rõ lớp bánh.





Chúng chỉ làm bánh bặc

Bánh quy dừa



Bánh quy dừa thơm ngon nguyên liệu và cách làm đơn giản trong đó bột dừa là chìa khóa để đưa chúng ta đến thành công. Chỉ cần nắm bắt bí quyết trong đó, là có thể dễ dàng làm bánh quy dừa. Xin chào mọi người, tôi là thầy Mick. Hôm nay chúng ta sẽ được hướng dẫn cách làm bánh quy dừa. Trọng điểm trong bài thì bánh quy dừa là tỷ lệ bột dừa. Khối lượng bột mì khác nhau sẽ yêu cầu tỷ lệ bột dừa khác nhau, vì vậy mọi người phải chú ý lượng bột dừa trong đề bài này. Các nguyên liệu mà chúng ta cần như sau. Hôm nay chúng ta sẽ làm 1,2 kg bột với hơn 60 lát bánh quy dừa. Chúng ta sẽ làm mẫu một khay cho các bạn xem. Trước tiên, chúng ta cần rây bột mì, đặc biệt là bột cake, loại bột này để bị vón cục nhất do đó, khi làm bánh quy chỉ cần thấy có bột cake nhất định là phải rây bột. Tiếp đến là bột mì đa dụng cũng phải rây mịn một tý. Tiếp theo, chúng ta có hai nguyên liệu cần thêm nước, ở đây

một là bột khai đổ nước vào hòa tan, Cái kia là muối nở. Nếu không thêm nước vào muối nở để hòa tan trước thì khi nhào bột sẽ có các hạt màu trắng rất khó hòa tan. Còn phần bột khai trong thực phẩm chúng ta sử dụng là một chất phụ gia nó được sử dụng làm nở thực phẩm. Tiếp theo, chúng ta sẽ đổ muối vào với đường. Đầu tiên, cho bột đã rây vào trong âu. Cần thận không được nâng quá cao, tránh không để bột bắn ra khắp nơi. Sau đó, đổ các nguyên liệu khô vào đây là đường và muối, sau đó là bơ, muối nở muối nở vừa nãy cho thêm nước, cuối cùng đổ bột khoai vào. Tương tự, nhào nhẹ một lúc. Ngoại trừ bột dừa chúng ta chưa thêm vào, các nguyên liệu khác đều đổ vào trước.

Loại bột này cũng vậy, chúng ta sẽ dùng máy nhào có móc câu, nhào bột ở tốc độ thấp khoảng 2 đến 3 phút. Bây giờ chúng ta không còn thấy nguyên liệu bột khô thì chuyển sang tốc độ trung bình để nhào cho đến khi bột hơi mịn bóng. Lúc này, chúng ta mới đổ bột dừa vào. Đến giai đoạn này, bột đã được nhào thành khối tròn, chúng ta lấy ra kiểm tra xem trạng thái của bột. Bên trong bột không bị vón cục rõ rệt. Bây giờ bột đã hơi mịn bóng, lúc này chúng ta có thể đổ bột dừa vào. Khi đổ bột khô vào, cần ghi nhớ cần phải chuyển sang tốc độ thấp. Chúng ta chuyển sang tốc độ thấp để bột dừa quyện đều vào, rồi chuyển sang tốc độ trung bình. Nhào cho đến khi bột mịn bóng, không còn vón cục rõ rệt, như vậy là được. Bột dừa ở đáy âu đã quyện đều với khối bột, lúc này chúng ta chuyển sang tốc độ trung bình. Tương tự vậy, dùng máy trước. Nhào bột cho đến khi mịn bóng là được,





Tân di dân học online

từ 2 đến 3 phút,
lúc này chúng ta dùng máy
kiểm tra tình trạng bột.
Lấy một phần bột lên
kiểm tra xem
có bị vón cục hay không.
Nếu đã mịn bóng,
như thế này là được.
Chúng ta lấy bột ra
và cho vào trong
túi ni lông.
Lúc này ghi lại thời gian ủ
lên trên bề mặt túi
để các bạn biết khi nào
chúng ta có thể
bắt đầu cán bột.
Bột của chúng ta
đã được ủ 30 phút,
chúng ta có thể bắt đầu cán bột.
Tương tự chúng ta cán bột cho đến khi mịn
bóng là được.
Rắc một ít bột lên mặt sau
để cho bột cán qua một lần.
Sau đó,
mỗi lần chỉnh một nấc
cán bột cho đến khi độ dày khoảng 3 cm
chúng ta gấp bột làm 3 lớp.
Chúng ta gấp 3 lớp
đầu tiên trước.
Đặt mép bột ở bên cạnh

rồi chúng ta có thể chuyển hướng
sau đó lặp lại động tác này.
Gấp bột ít nhất 3 lần
khi gấp đến lần cuối
đo xem độ dày bột là 0,25 cm
0,25 cm
Chúng ta sẽ đưa bột trở về
rồi ủ 20 phút
là có thể bắt đầu ép khuôn.
Sau khi ủ xong 20 phút,
chúng ta sẽ dùng khuôn do phòng thi cung cấp
để tiến hành
ép khuôn bánh quy.
Đặt thẳng đứng lên bề mặt bột,
dùng sức người ép vuông góc
động tác phải hết sức cẩn thận.
Như thế này
Tương tự,
nếu bột dính vào khuôn,
thì rắc một ít bột chống dính tay,
sử dụng bột bánh mì.
Ghi nhớ phần bột sót lại
giữa các khuôn với nhau
đừng cách quá xa
đừng để phần bột quá thừa gây lãng phí.
Tiếp theo, sau khi đã ép khuôn được một khay
là có thể bắt đầu nướng bánh.
Hiện tại chúng ta đặt nhiệt độ là
lửa trên 200 độ, lửa dưới 200 độ,
thời gian nướng là 8 phút.
Vì mỗi lò nướng có nhiệt độ khác nhau,
nên chúng ta sẽ dùng kết quả này để thử.
Nếu lửa trên có màu
quá đậm,
chúng ta sẽ hạ xuống 10 độ,
phụ thuộc vào nhiệt độ lò nướng để điều chỉnh,
cuối cùng cần quan sát màu bánh.
Bánh quy dừa của chúng ta đã được hoàn
thành.

Khi làm bánh quy dừa, chúng ta cần lưu ý
khi đặt bánh lên khay
phải xếp đều theo khoảng cách,
không nên chỗ thì có khoảng cách quá lớn,
chỗ lại có khoảng cách quá nhỏ,
như vậy khiến cho nhiệt độ lò nướng
và màu bánh không đồng đều.
Khi làm bánh quy dừa, nhất định phải chú ý
thời gian ủ phải đủ.
Khi luyện tập ép khuôn
và ủ bột
đều phải đặc biệt cẩn thận và chú ý.
Thông qua bài học hôm nay,
hy vọng mọi người đều có thể nắm vững
kỹ thuật làm loại bánh quy ngon miệng này.
Chúc tất các bạn tham dự kỳ thi thuận lợi.





Tân di dân học online



Chúng chỉ làm bánh bặc

Công thức tính nướng bánh
(Lưỡi Mèo, bơ, nho)



Khẩu vị và điều kiện làm các loại bánh quy đều có tỷ lệ công thức nhất định, các thí sinh phải quen thuộc với các công thức này.

Xin chào mọi người, tôi là thầy Mick. Hôm nay xin giới thiệu với mọi người đối với bánh quy Lưỡi Mèo, bánh quy bơ

và bánh quy đường đồ trộn nho khô và yến mạch cách tính lượng và tiêu chuẩn cho điểm của các loại này

Cho dù chúng ta có khéo tay đến đâu, nếu không tính đúng tỷ lệ nguyên liệu, đều sẽ không thể vượt qua kỳ thi.

Trước tiên là bài thi bánh quy Lưỡi Mèo có 3 loại công thức với lượng bột khác nhau

chia thành 750 gr, 800 gr và 850 gr

Nếu chúng ta rút thăm phải đề bài 750 gr bột, chúng ta sẽ cộng các tỷ lệ phần trăm lại với nhau.

Sau khi cộng lại, kết quả bằng 372.

Tổng của bốn số này bằng 372.

Rồi chia nó cho trọng lượng mà chúng ta đã rút thăm,

tức là chia cho 750.

750 chia cho hệ số tổng của chúng ta,

Sẽ được gấp 2,02 lần.

Tiếp tục nhân về với 2,02 lần.

2,02 nhân với 100

bằng 202.

Nếu hôm nay chúng ta rút phải đề bài 800 gr bột,

tức là lấy 800 chia cho tổng của bốn số này, là 372,

ta được gấp 2,15 lần.

Nhân trở về

850 gr bột

rồi chia cho tổng phần trăm

chúng ta sẽ được gấp 2,28 lần.

Tương tự, chúng ta nhân trở về, sẽ được giá trị tương ứng.

Đặc điểm công thức của loại bánh quy này là đường bột, bơ và bột cake flour đều chiếm 100%.

Thể hiện đặc tính bánh có hàm lượng chất béo và đường cao.

Hàm lượng protein là 72%.

Loại bánh quy này, chúng ta sử dụng lòng trắng trứng

mọi người phải đặc biệt lưu ý.

Cho điểm thành phần bánh quy Lưỡi Mèo, trước hết coi trọng hình dáng bên ngoài.

Thành phẩm lý tưởng

là bánh hình tròn, bằng phẳng,

ria bánh phải nhon mỏng và gọn gàng.

Nếu xuất hiện màu vàng không đồng đều

ria bánh quá đen

hoặc bề ngoài nhợt nhạt v.v...

sẽ bị trừ điểm.

Về phần màu bánh, ria bánh hình tròn rõ nét

và màu nâu rõ rệt, sau khi để nguội

phần giữa cứng giòn.

Tiếp theo là bánh quy bơ,

Công thức bánh quy bơ dựa trên cơ sở tính 1 kg bột.

Sử dụng hệ số liên quan là

tổng các phần trăm,

cộng các phần này vào sẽ bằng 234.

Vì vậy, chúng ta dùng 1000.

1 kg bột, dùng 1000 chia cho 234.

Chúng ta sẽ được bội số là 4,27.

Rồi nhân bội số này với từng giá trị.

Ví dụ: 4,27 nhân với 40

sẽ được 171.

Vì vậy, chúng ta sử dụng bội số này để nhân các giá trị phần trăm

để có được trọng lượng chính xác.

Trong công thức phần trăm, bột cake chiếm 100% để làm tiêu chuẩn.

Hàm lượng bơ cao tới 60%.

Thể hiện đặc điểm của bánh quy bơ.

Hàm lượng đường bột là 40%,

mang lại độ ngọt

và khẩu vị giòn tan cho bánh quy.

Lượng dùng trứng cả lòng đỏ và trắng là 32%,

Cái này cũng là yếu tố quan trọng để phân biệt





Tân di dân học online

bánh quy bơ với các loại bánh quy nói chung. Lượng trứng cao khiến cho thành phẩm tinh tế hơn.

Bột vani và muối mỗi loại chiếm 1%, lượng nhỏ nhưng không thể thiếu. Có thể tăng thêm hương vị và cân bằng độ ngọt.

Đánh giá cho điểm ngoại hình bánh quy bơ coi trọng hình dạng có đồng đều hay không.

Nếu bề mặt có những đốm đen nhỏ kích thước không đều

hoặc đường vân không rõ nét đều sẽ bị trừ điểm.

Màu bánh phải có màu vàng óng đồng đều từ trên xuống dưới.

Nếu màu phần đáy và bề mặt không đồng đều bề ngoài nhọt nhọt hoặc cháy xém, đều sẽ ảnh hưởng đến số điểm.

Về phần thể tích, yêu cầu bánh quy phải nở đều

không được có bọt khí lớn.

Nếu xuất hiện tình trạng không nở hoặc nở quá to,

đều sẽ bị trừ điểm.

Công thức làm bánh quy đường đỏ trộn nho khô và yến mạch cung cấp 3 đề thi.

Gồm 3 loại là nho khô và yến mạch chiếm tỷ lệ 80%,

chiếm tỷ lệ 70%, chiếm tỷ lệ 60%.

Vậy trước tiên, chúng ta sẽ tính bội số của nó.

Đầu tiên, giả sử hôm nay chúng ta rút trúng đề thi tỷ lệ 80%

ở chỗ này nho khô cần phải điền 80, yến mạch cũng điền 80.

Vậy, chúng ta cộng tổng các phần trăm này lại, và được 520.

Sau đó, 520 chia cho trọng lượng 1 kg bột bằng 1000.

1000 chia cho 520 sẽ được bội số 1,92.

Vậy, chúng ta lại nhân bội số này về như 1,92 nhân với 1.

Nghĩa là nhớ vô điều kiện bằng 2

1,92 nhân với 30 sẽ được 58.

Nếu hôm nay chúng ta rút trúng đề bài hàm lượng nho khô và yến mạch là 70% thì ở đây phải viết nho khô 70 và yến mạch 70.

Vì vậy, sau khi cộng chúng lại, sẽ được 500.

1000 chia cho 500 bằng 2

2 là bội số của nó. Nhân tiếp bội số với giá trị tương ứng sẽ được giá trị chính xác tại đây.

Công thức làm bánh quy đường đỏ trộn nho khô và yến mạch

dựa trên công thức cơ bản đường bột chiếm 100%,

hàm lượng bơ cao tới 50%, hàm lượng trứng cả lòng trắng và lòng đỏ là 53%,

liên tục thể hiện đặc tính lượng trứng cao của bánh quy.

Đặc biệt là loại bánh quy này còn thêm

30% mỡ trừu

và 25% sữa bột

tăng thêm lớp khẩu vị.

Về phần đánh giá hình dạng

bánh quy đường đỏ trộn nho khô và yến mạch này,

yêu cầu bề mặt bánh hơi phẳng,

nhưng phần nho khô và yến mạch

phải hơi nổi lên và có dạng đường.

Rìa bánh quy không được quá mỏng.

Nếu bánh quy quá tròn,

riêng quá mỏng

hoặc đã bị vỡ

đều sẽ bị trừ điểm.

Về phần màu bánh,

thành phẩm lý tưởng phải có màu nâu sẫm,

nhưng không được cháy đen,

màu rìa xung quanh cũng không được cháy đen,

ngoại hình nhọt nhọt hoặc không đều màu đều sẽ bị trừ điểm.

Cuối cùng, xin nhắc mọi người

Khi rút trúng đề bài thi

đừng quá lo lắng,

hãy tính toán thật tốt

như những gì đã luyện tập,

các bạn sẽ vượt qua kỳ thi một cách thuận lợi.



貓舌小西餅				
重量係數				
750÷372=2.02 800÷372=2.15 850÷372=2.28				
	750 g / 120片 X 2.02	800 g / 130片 X 2.15	850 g / 140片 X 2.28	
100% 麵粉	202	215	228	
100% 奶油	202	215	228	
72% 蛋白	145	155	165	
100% 低筋麵粉	202	215	228	
合計	751	800	849	

奶油小西餅	
重量係數 1000÷234 = 4.27	
	1000 g
60% 奶油	234
40% 麵粉	171
1% 鹽	4
0% 蛋黃粉	4
32% 全蛋	137
100% 低筋麵粉	427
合計	999
3磅花樣 50 片 / 4磅花樣 40 片 / 5磅花樣 30 片	

葡萄乾燕麥紅糖小西餅				
重量係數				
1000÷520=1.92 1000÷550=2 1000÷480=2.08				
	葡萄乾燕麥紅糖 100g X 1.92	100g X 2	100g X 2.08	
1% 鹽	2	2	2	
30% 糖粉	58	60	62	
20% 奶油	38	40	42	
20% 全蛋	100	100	100	
20% 麵粉	192	200	208	
20% 燕麥	192	200	208	
1% 糖粉	2	2	2	
100% 低筋麵粉	192	200	208	
葡萄乾	154	160	166	
合計	1000	1000	1000	



Chúng chỉ làm bánh quy

Công thức tính nướng bánh
(gia vị, Mary, soda, dừa)



Khẩu vị và điều kiện làm các loại bánh quy đều có tỷ lệ công thức nhất định, các thí sinh phải quen thuộc với các công thức này.

Xin chào mọi người, tôi là thầy Mick. Hôm nay xin giới thiệu với mọi người đối với bánh quy gia vị, bánh quy sữa Mary,

bánh quy soda và bánh quy dừa về cách tính lượng và tiêu chuẩn cho điểm các loại bánh này. Trước tiên, chúng ta bắt đầu từ bánh quy gia vị, đề bài có 3 loại

với 3 công thức trọng lượng bột khác nhau: 1,4 kg, 1,5 kg và 1,6 kg.

Phương thức tính hệ số liên quan bao gồm tính tổng số lượng của tỷ lệ phần trăm sẽ được 154.

Nếu hôm nay các bạn rút trứng đề thi 1,4 kg bột thì 1400 chia cho tổng số tỷ lệ phần trăm của nó có nghĩa là chia cho 154.

Số tính được gọi là bội số, Nhân tiếp bội số này với từng tỷ lệ phần trăm sẽ được các trị số này. Có nghĩa là

9,09 nhân với 100 bằng 909, 9,09 nhân với 3 bằng 27. Cứ thế suy ra

Trong công thức cơ bản, bột mì đa dụng làm tiêu chuẩn chiếm 100% thể hiện yêu cầu kết cấu độc đáo của loại bánh quy này.

Tỷ lệ thành phần nước cao tới 38%, là một đặc điểm chính của bánh quy gia vị, đảm bảo thành phẩm có thể duy trì kết cấu ẩm thích hợp.

Tiêu chuẩn chấm điểm bánh quy gia vị. Trước tiên, tập trung vào hình dạng bên ngoài thành phẩm lý tưởng phải có bề mặt mịn và không có bọt khí.

Yêu cầu cho điểm màu bánh: màu trên bề mặt và đáy bánh phải duy trì màu vàng óng đồng đều.

Nếu màu trên bề mặt và đáy bánh không đều, bề ngoài quá nhạt hoặc quá sẫm cháy đen đều sẽ bị trừ điểm.

Tiếp theo là bánh quy sữa Mary, công thức làm bánh quy sữa Mary cũng có 3 lựa chọn trọng lượng khác nhau: 1,4 kg, 1,3 kg và 1,2 kg bột.

Hệ số liên quan bao gồm cộng tổng các tỷ lệ phần trăm lại sẽ được 190,5.

Nếu hôm nay các bạn rút trứng đề thi 1,4 kg bột tương đương với 1400 chúng ta chia số này cho tổng phần trăm là

190,5 sẽ được bội số là 7,34. Vì vậy, tính ngược bội số nhân với 0,5% muối, sẽ được 4.

Do đó, nếu hôm nay các bạn rút trứng đề bài 1,3 kg bột thì sẽ là 1300 chia cho 190,5 sẽ được bội số là 6,82.

Nhân tiếp 6,82 vào sẽ được trọng lượng tương ứng. Công thức làm bánh quy này đặc điểm là bột cake chiếm 100% làm tiêu chuẩn

đường cát và bơ mỗi loại chiếm 24% cho thấy đặc tính của bánh quy này có hàm lượng chất béo cao và độ ngọt vừa phải.

Cho điểm bề ngoài bánh quy sữa Mary. Trước hết chú trọng hình dạng của bánh. Nếu xuất hiện bọt khí hay đốm đen bị lỗi sẽ bị trừ điểm.

Cho điểm màu bánh đặc biệt chú trọng màu bề mặt và đáy bánh sau khi nướng có màu vàng óng đồng đều.

Nếu bề ngoài quá nhạt nhợt đều sẽ ảnh hưởng số điểm. Tiếp theo là bánh quy soda, công thức làm bánh quy soda có 3 sự lựa chọn trọng lượng khác nhau: 1,4 kg

1,3 kg
và 1,2 kg bột.
Ví dụ ở đây chúng ta có 1,4 kg bột
tính tổng các tỷ lệ phần trăm là 161
Lấy 1,4 kg bột
nghĩa là 1400 chia cho 161
sẽ được bội số là 8,7
Nhân tiếp bội số 8,7 với từng tỷ lệ phần trăm
ví dụ 8,7 nhân với 1,5 muối
bằng 13.
Vi vậy, nếu hôm nay các bạn rút trứng đề thi
1,3 kg bột,
tức là 1300
tương tự chia cho
tổng số tỷ lệ phần trăm là 161
Nhân bội số này
với tỷ lệ phần trăm
sẽ có được trọng lượng của mỗi một khối bột.
Điều đặc biệt đáng chú ý là
bột mì đa dụng và bột cake mỗi loại chiếm 50%
tỷ lệ hỗn hợp loại bột này
là yếu tố then chốt tạo khẩu vị độc đáo của
bánh quy soda.
Bơ chiếm 15%
tương đối thấp so với các loại bánh quy khác,
tạo nên đặc tính giòn khô của bánh quy soda.
Hàm lượng nước cao tới 36%
giúp kích hoạt gluten
và tạo độ đàn hồi thích hợp cho bột bánh.
Tiêu chuẩn cho điểm bánh quy soda

Nếu xuất hiện độ dày mỏng không đều,
bề mặt có bọt khí
hoặc vết nứt
sẽ bị trừ điểm.
Về phần thể tích, yêu cầu bánh quy
phải nở gấp đôi bột bánh sống.
Nếu độ nở quá lớn,
sẽ hình thành quá nhiều bọt khí
hoặc độ nở không đủ,
đều sẽ ảnh hưởng đến điểm số.
Nếu màu đáy hoặc bề mặt bánh không đều
đáy hoặc bề mặt bánh có đốm đen
màu quá nhạt hoặc cháy đen
đều sẽ bị trừ điểm.
Cuối cùng là bánh quy dừa
công thức làm bánh quy dừa tương tự
cũng có 3 trọng lượng bột khác nhau
1,4 kg
1,3 kg
và 1,2 kg.
Hệ số liên quan bao gồm
chúng ta cộng tổng tỷ lệ phần trăm
sẽ được 184.
Giả sử hôm nay chúng ta rút trứng đề thi 1,4 kg
bột,
tương đương 1400
chia cho tổng tỷ lệ phần trăm là 184
chúng ta sẽ được bội số là 7,61
nhân tiếp bội số 7,61 này
với giá trị của từng tỷ lệ phần trăm.
Ví dụ, 7,61 nhân với 1.
Chúng ta nhớ vô điều kiện đến dấu thập phân
tức là 7,61 nhân với 1 bằng 8
7,61 nhân với 20 bằng 152
Cứ thế suy ra,
chúng ta được giá trị của từng phần.
Loại bánh quy dừa này
đặc biệt muốn nói với các bạn là
thành phần của nó có bột khai.

tác dụng của bột khai
ở trong bánh quy
Là làm cho bánh nở ra,
khiến cho bánh phồng và giòn.
Tiêu chuẩn chấm điểm cho bánh quy dừa
Nếu độ dày không đồng đều,
bề mặt có bọt khí
hoặc xuất hiện vết nứt
đều sẽ bị trừ điểm.
Về phần thể tích, yêu cầu bánh quy
phải nở gấp đôi bột mì sống.
Nếu độ nở quá lớn
hoặc không đạt tiêu chuẩn độ nở
đều sẽ ảnh hưởng đến điểm số.
Yêu cầu chấm điểm màu bánh
màu trên bề mặt và đáy bánh
phải duy trì màu vàng óng đồng đều.
Nếu màu trên bề mặt và đáy bánh không đều,
có đốm đen
màu quá nhạt hoặc cháy đen
đều sẽ bị trừ điểm.
Sau khi thí sinh rút đề bài thi
đừng quá lo lắng,
hãy tính toán thật kỹ
thầy tin rằng các bạn sẽ đạt được thành tích rất
tốt trong kỳ thi.



瑪莉牛奶餅乾

標準份量
1400g÷190.5÷7.34 1300g÷190.5÷6.82 1200g÷190.5÷6.29

	1400g / 1300g A x 0.93	1400g / 1200g A x 0.86	1400g / 1100g A x 0.73
100% 糖	4	3	3
24% 細砂糖	176	164	151
24% 低油	176	164	151
12% 果糖	88	82	76
0.25% 膨脹劑	2	2	2
34% 水	191	177	164
0.5% 蘇打粉	4	3	3
0.2% 蛋黃粉	2	1	1
3% 奶粉	22	21	19

網味小餅乾

標準份量
1400g÷190.5÷7.34 1300g÷190.5÷6.82 1200g÷190.5÷6.29

	1400g / 1300g A x 0.93	1400g / 1200g A x 0.86	1400g / 1100g A x 0.73
100% 糖	4	3	3
24% 細砂糖	176	164	151
24% 低油	176	164	151
12% 果糖	88	82	76
0.25% 膨脹劑	2	2	2
34% 水	191	177	164
0.5% 蘇打粉	4	3	3
0.2% 蛋黃粉	2	1	1
3% 奶粉	22	21	19

瑪莉牛奶餅乾

標準份量
1400g÷190.5÷7.34 1300g÷190.5÷6.82 1200g÷190.5÷6.29

	1400g / 1300g A x 0.93	1400g / 1200g A x 0.86	1400g / 1100g A x 0.73
100% 糖	4	3	3
24% 細砂糖	176	164	151
24% 低油	176	164	151
12% 果糖	88	82	76
0.25% 膨脹劑	2	2	2
34% 水	191	177	164
0.5% 蘇打粉	4	3	3
0.2% 蛋黃粉	2	1	1
3% 奶粉	22	21	19

椰子餅乾

標準份量
1400g÷190.5÷7.34 1300g÷190.5÷6.82 1200g÷190.5÷6.29

	1400g / 1300g A x 0.93	1400g / 1200g A x 0.86	1400g / 1100g A x 0.73
100% 糖	4	3	3
24% 細砂糖	176	164	151
24% 低油	176	164	151
12% 果糖	88	82	76
0.25% 膨脹劑	2	2	2
34% 水	191	177	164
0.5% 蘇打粉	4	3	3
0.2% 蛋黃粉	2	1	1
3% 奶粉	22	21	19