TRƯỜNG CAO ĐẲNG DU LỊCH HẢI PHÒNG

GIÁO TRÌNH

Mô đun: Chế biến bánh Á

NGHỀ: KỸ THUẬT CHẾ BIẾN MÓN ĂN

TRÌNH ĐỘ: TRUNG CẤP

TUYÊN BỐ BẢN QUYỀN

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

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

TaiLieu.vn

LỜI GIỚI THIỆU

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

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

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

Nội dung của giáo trình bao gồm 3 bài, chủ yếu đề cập đến những vấn đề liên quan kiến thức, kỹ năng cơ bản, nâng cao của nghiệp vụ chế biến bánh Á trong các doanh nghiệp kinh doanh chế biến các sản phẩm ăn uống nói chung và trong các cơ sở kinh doanh chế biến bánh và món ăn tráng miệng Á nói riêng như:

Bài 1: Kỹ thuật làm bánh từ bột cơ bản

Bài 2: Kỹ thuật làm bánh từ bạt lên men

Bài 3: Kỹ thuật làm bánh từ bạt sú

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

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

Chúng tôi xin chân thành cám

Hải phòng, ngày tháng năm

Tham gia biên soạn

MỤC LỤC

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

MÔ ĐUN CHẾ BIẾN BÁNH Á

Mã mô đun: MĐ11

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

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

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

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

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

Mô đun **CHẾ BIẾN BÁNH Á** là mô đun mang tính thực tiễn cụ thể. Vì vậy, khi nghiên cứu mô đun này đòi hỏi người học phải tiếp cận các vấn đề lý thuyết cơ bản thông qua việc nghe giảng, lấy ví dụ, thảo luận nhóm ở trên lớp...kết hợp với việc đọc giáo trình và các tài liệu tham khảo, làm bài tập ở nhà, để vận dụng vào quá trình thực hiện.

Mục tiêu của mô đun:

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

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

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

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

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

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

+ Làm việc độc lập, làm việc theo nhóm.

+ Hợp tác tích cực với đồng nghiệp để thực hiện tốt các nhiệm vụ được giao.

+ Tuân thủ các quy định về vệ sinh an toàn thực phẩm, phòng cháy chữa cháy.

Nội dung tổng quát và phân bổ thời gian:

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

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

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

Bài 1

KỸ THUẬT LÀM BÁNH TỪ BỘT CƠ BẢN

Mã bài: MĐ11

Giới thiệu:

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

Mục tiêu:

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

- Mô tả được quy trình chế biến ; một số loại bánh Á.

- Chế biến được một số loại bánh Á.

- Cẩn thận, chính xác, an toàn và tiết kiệm nguyên liệu trong quá trình chế biến bánh Á.

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

Mục tiêu

- Giải thích được vai trò của bánh Á

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

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

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

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

1. Vai trò của bánh Á

Đối với người Việt Nam nói riêng và người châu Á nói chung bánh là món ăn quen thuộc trong đời sống hàng ngày, đặc biệt đối với người Việt Nam

bánh là sản phẩm dâng cúng ông bà, tổ tiên mà ngàn năm qua người Việt đã thể hiện. Từ những loại bánh thông thường sử dụng trong những bữa ăn phụ, ăn điểm tâm như bánh bao, bánh cuốn, bánh bèo, bánh trôi chay….cho đến các loại bánh chế biến cầu kỳ, phức tạp dùng vào những dịp lễ, tết, tiệc cưới, dạ hội…như bánh chưng, bánh cốm, bánh xu xê, bánh nướng, bánh dẻo, bánh đậu xanh…đều thể hiện tính phong phú, màu sắc riêng biệt của từng vùng, miền, dân tộc...

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

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

Ví dụ như: Hà Nội có bánh tôm Hồ Tây, Huế có bánh bèo, bánh bột lọc, Nam Bộ có bánh xèo....

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

- Là thành phần quan trọng trong mỗi bữa ăn: bữa sáng, bữa chính như các loại bánh bao,bánh bèo,bánh chưng...

- Giữ vị trí quan trọng của nhóm món ăn tráng miệng: các loại bánh ngọt

- Giữ vai trò là món ăn nghi lễ (mang tính biểu trưng) trong các bữa tiệc có nghi lễ long trọng hay các bữa cỗ truyền thống như bánh dày, bánh chưng, bánh trôi chay, bánh nướng, bánh dẻo….

- Được sử dụng nhiều và thuận tiện cho các bữa ăn đòi hỏi sự cơ động gọn nhẹ: bữa ăn nhanh, bữa ăn công nghiệp, bữa ăn dã ngoại....

- Được dùng như một món quà thể hiện tình cảm trong giao tiếp.

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

Bánh chưng,bánh dày

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

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

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

Bánh bột lọc

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

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

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

“Khéo thì bánh lọc bánh trong

Vụng thì bánh đúc cho chồng nó yêu.”

Bánh Dẻo

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

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

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

2. Phân loại bánh Á

2.1. Căn cứ theo tính chất vị

**** Bánh mặn***

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

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

**** Bánh ngọt***

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

Ví dụ: bánh gai, bánh dẻo, bánh nướng, bánh cốm, bánh đậu xanh, …

2.2. Căn cứ vào giá trị sử dụng

**** Bánh thông thường***

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

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

**** Bánh đặc sản***

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

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

2.3. Căn cứ vào phương pháp làm chín bánh

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

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

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

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

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

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

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

3. Thiết bị, dụng cụ chế biến bánh Á

**** Bàn chế biến***

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

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

(cho bột lên men). Các loại thùng
nay bằng gỗ.

*

C
y bột ướt làm tinh bột để chế biến c

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

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

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

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

**** Dao cắt bột***

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

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

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

**** Khay bánh***

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

nhiều kích cỡ khác nhau.

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

Rộng = 15 - 40 cm

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

**** Khuôn bánh***

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

**** Nồi, xoong, chảo, lồng hấp***

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

4. Nguyên liệu chế biến bánh Á

4.1. Nguyên liệu thực vật

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

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

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

4.2. Nguyên liệu động vật

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

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

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

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

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