

TRƯỜNG CAO ĐẲNG DU LỊCH HẢI PHÒNG

GIÁO TRÌNH

Môn học: Tổng quan bếp bánh

NGÀNH: KỸ THUẬT LÀM BÁNH

TRÌNH ĐỘ: TRUNG CẤP

NĂM 2018

LỜI GIỚI THIỆU

Giáo trình **TỔNG QUAN BẾP BÁNH** được viết để làm tài liệu giảng dạy ngành Kỹ thuật làm bánh trình độ trung cấp.

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 ngành Kỹ thuật Làm bánh ; vào thực tế hoạt động nghề nghiệp, vào phân tích nghề, tiêu chuẩn kỹ năng nghề Kỹ thuật làm bánh ...tập thể giảng viên Khoa Quản trị Chế biến Món ăn nghiên cứu, biên soạn Giáo trình **TỔNG QUAN BẾP BÁNH**

Nội dung của giáo trình bao gồm 2 chương, chủ yếu đề cập đến những vấn đề liên quan tới kiến thức, kỹ năng cơ bản của Nghiệp vụ chế biến bánh trong doanh nghiệp kinh doanh chế biến các sản phẩm ăn uống như:

Chương 1: Tổng quan về bếp bánh

Chương 2: Lý thuyết kỹ thuật làm bánh và món ăn tráng miệng

Tất cả các nội dung trong giáo trình được truyền tải một cách logic, hệ thống và phù hợp với cơ chế quản lý doanh nghiệp hiện hành. Những nội dung kỹ thuật nghiệp vụ trong từng chương 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 bánh trong điều kiện cơ chế thị trường.

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

Chúng tôi xin chân thành cảm

BAN BIÊN SOẠN

Cử nhân: Đỗ Thị Thanh Thủy

MỤC LỤC

LỜI GIỚI THIỆU	1
Chương 1: Khái quát về bếp bánh	7
1. Các chức danh trong bếp bánh	7
1.1. Bếp trưởng	7
1.1.1. Mô tả công việc	7
1.1.2. Yêu cầu	8
1.2. Đầu bếp bánh	8
1.2.1. Mô tả công việc	8
1.2.2. Yêu cầu	9
1.3. Phụ bếp bánh	10
1.3.1. Mô tả công việc	10
1.3.2. Yêu cầu	10
2.1. Thiết bị, dụng cụ trong bếp bánh	10
2.1.1. Khái niệm	10
2.1.2. Vai trò	11
2.1.3. Yêu cầu	11
2.1.4. Phân loại	11
2.2. Vệ sinh trong sản xuất chế biến bánh	33
2.2.1. Yêu cầu vệ sinh cá nhân người lao động	33
2.2.2. Yêu cầu Vệ sinh nơi làm việc và môi trường xung quanh	35
2.3. An toàn trong sản xuất chế biến bánh	36
2.3.1. Khái niệm	36
2.3.2. Vai trò	36
2.3. 3. Yêu cầu	36
Chương 2: Lý thuyết kỹ thuật chế biến bánh	38
1. Khái quát chung về bánh và món ăn tráng miệng	38
1.1. Vai trò	38
1.2. Phân loại	38
1.2.1. Bánh và món ăn tráng miệng Á	38
1.2.2. Bánh và món ăn tráng miệng Âu	39
2. Kỹ thuật làm bánh và món ăn tráng miệng Á	39
2.1. Nguyên liệu	39
2.1.1. Các loại bột	39
2.1.2. Các loại gạo	40
2.1.3. Các loại đỗ	40
2.1.4. Đường, mật	40
2.1.5. Thịt, tôm, trứng	41
2.1.6. Chất béo	41
2.1.7. Muối, tiêu, mỳ chính, nước mắm	41
2.1.8. Hành, tỏi, mộc nhĩ, nấm hương	41
2.1.9. Nước, sữa	41
2.1.10. Các loại lá	41
2.1.11. Nguyên liệu phụ	41
2.2. Kỹ thuật chế biến	42
2.2.1. Kỹ thuật chế biến một số loại bột cơ bản	42
2.2.2. Kỹ thuật sủ bột	43
2.2.3. Kỹ thuật chế biến nhân bánh	44
2.2.4. Kỹ thuật chế biến món ăn tráng miệng (Kỹ thuật chế biến chè)	44
3. Kỹ thuật làm bánh và món ăn tráng miệng Âu	49
3.1. Nguyên liệu	49

3.1.1. Bột mỳ (Wheat flour)	49
3.1.2. Chất gây nở:.....	49
3.1.3. Bơ (Beurre).....	49
3.1.4. Đường.....	49
3.1.5. Các loại siro (syrup)	49
3.1.6. Muối	49
3.1.7. Sữa.....	49
3.1.8. Kem tươi.....	50
3.1.9. Nước	50
3.1.10. Ca cao, sô cô la, cà phê.....	50
3.1.11. Các loại mứt nghiền và trái cây	50
3.1.12. Rượu thơm.....	50
3.2. Kỹ thuật chế biến.....	50
3.2.1. Kỹ thuật chế biến bột.....	50
3.2.2. Kỹ thuật chế biến kem.....	52
3.3. Kỹ thuật chế biến món ăn tráng miệng.....	54
3.3.1. Kỹ thuật chế biến kem xốp (kem cóc).....	54
3.3.2. Kỹ thuật chế biến kem đá (kem que).....	56

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

Tên môn học: Tổng quan bếp bánh

Mã môn học: MH 10

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

Tên môn học: Tổng quan bếp bánh

Mã môn học: MH 10

Thời gian thực hiện môn học: 45 giờ

(Lý thuyết: 42 giờ; Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập: 0 giờ; Kiểm tra: 3 giờ)

I. VỊ TRÍ, TÍNH CHẤT CỦA MÔN HỌC:

- Vị trí:

+ Tổng quan bếp bánh là môn học thuộc nhóm các môn học, mô đun chuyên môn trong chương trình đào tạo trình độ Trung cấp ngành Kỹ thuật làm bánh.

- Tính chất:

+ Tổng quan bếp bánh là môn học thi tốt nghiệp

+ Đánh giá kết thúc môn học bằng hình thức kiểm tra hết môn học.

II. MỤC TIÊU MÔN HỌC:

- **Kiến thức:**

+ Mô tả được chức năng, nhiệm vụ của các chức danh trong bếp bánh.

+ Liệt kê được các trang thiết bị, dụng cụ trong bếp bánh.

+ Hiểu rõ tầm quan trọng và xác định được yêu cầu của trang thiết bị, dụng cụ và vấn đề vệ sinh, an toàn trong bếp bánh.

+ Mô tả được quy trình chế biến các loại bột cơ bản; vỏ bánh; nhân bánh; các loại chè và nước hoa quả....trong Kỹ thuật làm bánh và món ăn tráng miệng Á.

+ Mô tả được quy trình chế biến các loại các loại bột bánh; các loại kem bánh; các loại hoa quả và mousse trong Kỹ thuật làm bánh và món ăn tráng miệng Âu

- **Kỹ năng:**

+ Vận dụng được các kiến thức về vệ sinh, an toàn cho thiết bị, dụng cụ và con người trong quá trình sản xuất Kỹ thuật làm bánh.

+ Phát hiện những lỗi sai hỏng và đưa ra biện pháp khắc phục trong quy trình chế biến các loại vỏ bánh; nhân bánh; các loại đường; các loại chè và nước hoa quả....

+ Phát hiện những lỗi sai hỏng và đưa ra biện pháp khắc phục trong quy trình chế biến các loại các loại bột bánh; các loại kem bánh; các loại hoa quả và mousse.....

+ Vận dụng những kiến thức trên vào thực tế để chế biến được các loại bánh và món ăn tráng miệng Á- Âu theo đúng quy trình, đảm bảo giá trị dinh dưỡng, giá trị cảm quan và vệ sinh, an toàn, tiết kiệm

- Năng lực tự chủ và trách nhiệm:

+ Nghiêm túc, tự giác, tích cực và chủ động học tập rèn luyện.

+ Chủ động, ý thức trong việc giữ gìn vệ sinh cá nhân, vệ sinh nơi làm việc và tuân thủ các quy định về vệ sinh, an toàn trong quá trình sản xuất Kỹ thuật làm bánh.

+ Rèn luyện đức tính cẩn thận, ý thức trách nhiệm trong việc sử dụng, bảo quản trang thiết bị, dụng cụ trong bếp bánh.

III. NỘI DUNG MÔN HỌC:

1. Nội dung tổng quát và phân bổ thời gian:

TT	Tên các bài trong môn học	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập	Kiểm tra*
1	Bài mở đầu: Giới thiệu môn học				
2	Chương 1: Tổng quan về bếp bánh	12	11	0	1
	1. Các chức danh trong bếp bánh	4	4	0	0
	1.1. Bếp trưởng 1.2. Đầu bếp bánh 1.3. Phụ bếp bánh				

	2. Trang thiết bị dụng cụ và vệ sinh, an toàn lao động	7	7	0	0
	2.1. Trang thiết bị dụng cụ 2.2. Vệ sinh trong sản xuất chế biến 2.3. An toàn trong sản xuất chế biến				
	Kiểm tra chương 1	1			1
3	Chương 2: Lý thuyết kỹ thuật Kỹ thuật làm bánh và món ăn tráng miệng	33	31	0	2
	1. Khái quát chung về bánh và món ăn tráng miệng	1	1	0	0
	1.1. Vai trò 1.2. Phân loại				
	2. Kỹ thuật làm bánh và món ăn tráng miệng Á	14	14	0	0
	2.1. Nguyên liệu 2.2. Kỹ thuật chế biến				
	3. Kỹ thuật làm bánh và món ăn tráng miệng Âu	16	16	0	0
	3.1. Nguyên liệu 3.2. Kỹ thuật chế biến				
	Kiểm tra chương 2	2			2
	Cộng	45	42	0	3

Chương 1: Khái quát về bếp bánh

Thời gian: 12 giờ

Mục tiêu của chương:

- Mô tả được chức năng, nhiệm vụ của các chức danh trong bếp bánh.
- Liệt kê được các trang thiết bị, dụng cụ trong bếp bánh.
- Hiểu rõ tầm quan trọng và xác định được yêu cầu của trang thiết bị, dụng cụ và vấn đề vệ sinh, an toàn trong bếp bánh.
- Vận dụng được các kiến thức về vệ sinh, an toàn cho thiết bị, dụng cụ và con người trong quá trình sản xuất Kỹ thuật làm bánh.
- Nghiêm túc, tự giác, tích cực và chủ động học tập rèn luyện.
- Chủ động, ý thức trong việc giữ gìn vệ sinh cá nhân, vệ sinh nơi làm việc và tuân thủ các quy định về vệ sinh, an toàn trong quá trình sản xuất Kỹ thuật làm bánh.
- Rèn luyện đức tính cẩn thận, ý thức trách nhiệm trong việc sử dụng, bảo quản trang thiết bị, dụng cụ trong bếp bánh.

Nội dung chương:

1. Các chức danh trong bếp bánh

1.1. Bếp trưởng

Bếp trưởng bếp bánh- người chịu trách nhiệm cao nhất trong việc quản lý hoạt động bộ phận bếp bánh trong các khách sạn – nhà hàng.

1.1.1. Mô tả công việc

- Quản lý tất cả các hoạt động tại bộ phận bếp bánh của khách sạn: chọn nguyên liệu, chuẩn bị sơ chế, chế biến bánh; đảm bảo tiêu chuẩn vệ sinh an toàn thực phẩm, an toàn lao động; phân chia – giám sát – điều phối công việc nhân sự khu vực bếp bánh hàng ngày.
- Đưa ra những tiêu chuẩn về quy cách, chất lượng các món bánh, định giá sản phẩm, dịch vụ.
- Cập nhật xu hướng thị trường, thị hiếu của khách hàng để lên thực đơn mới cho hấp dẫn, lên menu bánh vào những dịp đặc biệt: Valentine, Giáng sinh...
- Trực tiếp chuẩn bị nguyên liệu, chế biến những món bánh, đồ tráng miệng theo yêu cầu của thực khách.
- Sáng tạo những loại bánh mới, đặc biệt, đặc trưng riêng của khách sạn – nhà hàng.

- Lên kế hoạch tổ chức, tham gia trực tiếp vào quá trình đào tạo, bồi dưỡng nâng cao trình độ cho nhân sự của bộ phận.
- Giải quyết các sự cố xảy ra với khách hàng, giữa các nhân viên trong bộ phận.
- Lập kế hoạch, quản lý hoạt động đặt hàng, bảo quản nguyên liệu – dụng cụ làm bánh. Quản lý chi phí của bộ phận.
- Định kỳ - đột xuất tổ chức, chủ trì các cuộc họp của bộ phận bếp bánh.
- Thực hiện các công việc khác theo yêu cầu của cấp trên.

1.1.2. Yêu cầu

- Phải có nền tảng kiến thức, kỹ năng chuyên môn sâu về bánh, cách phân biệt, sử dụng bột và các nguyên liệu làm bánh cũng như am hiểu về tất cả các loại bánh.
- Phải có kinh nghiệm trong việc quản lý tiến độ công việc và điều phối nhân sự.
- Phải có sự sáng tạo để đưa ra ý tưởng những món bánh sẽ xuất hiện trên thực đơn. Sự sáng tạo giúp biết cách kết hợp nguyên liệu và trang trí bánh một cách mới lạ, hấp dẫn, biết cách “*thổi hồn*” vào từng chiếc bánh để thành phẩm cho ra đủ sức chinh phục mọi giác quan thực khách.
- Phải có kỹ năng tính toán chuẩn xác, không chỉ để cân đo đong đếm nguyên liệu làm bánh mà còn để lên kế hoạch tính toán chi phí, định giá món bánh sao cho mang lại lợi nhuận cao cho cửa hàng, nhà hàng...

1.2. Đầu bếp bánh

Đầu Bếp Bánh là vị trí trực tiếp chế biến ra các loại bánh ngọt, bánh mì, các loại bánh nướng hoặc tráng miệng theo nhu cầu tiêu dùng trong tiệm bánh hay nhà hàng, khách sạn theo sự chỉ đạo của Tổ Trưởng hoặc Bếp Trưởng Bếp Bánh.

1.2.1. Mô tả công việc

- Chuẩn bị nguyên liệu, dụng cụ:

Chuẩn bị đầy đủ các nguyên liệu, vật dụng, các công cụ cần dùng trong quá trình làm bánh.

Kiểm tra hàng tồn để lên kế hoạch đặt hàng nguyên, vật liệu.

Sơ chế, chế biến các nguyên vật liệu cần thiết theo yêu cầu và công thức.

Kiểm tra chất lượng nguyên, vật liệu khi nhập hàng.

- Kiểm tra thực đơn và những thông tin về tiệc:

Xác định số lượng, chủng loại bánh để lên kế hoạch làm bánh.

Chuẩn bị đầy đủ nguyên, vật liệu cần thiết cho tiệc hoặc thực đơn hàng ngày.

Thực hiện chế biến các món bánh có trong thực đơn.

- Chỉ đạo và phối hợp các hoạt động làm bánh cho phụ bếp:

Trợ giúp bếp trưởng trong việc phân chia công việc cho các bộ phận bếp bánh.

Đề xuất tất cả các sản phẩm bánh, các loại bánh tự chọn và quây bánh ngọt mang tính sáng tạo và định hướng theo khách hàng, tiêu thụ.

Làm các loại bánh: bánh mì, bánh kem, bánh ngọt, các loại bánh tráng miệng,...

- Đảm bảo chất lượng đầu ra của bánh:

Đầu bếp bánh phải đảm bảo tính thẩm mỹ, vệ sinh của các món bánh trước khi đến với khách hàng.

Bánh đạt chất lượng yêu cầu theo từng món.

- Đào tạo và giám sát các phụ bếp và nhân viên mới:

Chịu trách nhiệm hỗ trợ đào tạo và giám sát các phụ bếp và nhân viên mới.

Đôn đốc nhân viên theo công việc đã được phân công.

Trực tiếp hướng dẫn, nâng cao nghiệp vụ cho các nhân viên.

- Dọn dẹp, kiểm kê các nguyên vật liệu:

Kiểm kê lại toàn bộ nguyên, vật liệu.

Chuyển giấy lưu chuyển thực phẩm hàng ngày cho Bếp trưởng.

Kiểm soát hệ thống vệ sinh của Bếp bánh

Thực thi các nhiệm vụ khác được giao.

1.2.2. Yêu cầu

- Có sức khỏe tốt, dẻo dai, sức chịu đựng tốt và không mắc các bệnh truyền nhiễm.

- Đam mê: một người Đầu Bếp Bánh phải có lòng đam mê thực sự với công việc của mình để duy trì sức sáng tạo và tình yêu với việc làm bánh.

- Kiến thức về ẩm thực: người Đầu Bếp chuyên nghiệp cần nắm vững các kiến thức cơ bản về phối hợp nguyên liệu, thành phần dinh dưỡng và các phương pháp chế biến.

- Nhạy cảm với mùi vị và có khiếu thẩm mỹ.

- Khả năng làm việc dưới áp lực cao và làm việc theo nhóm.

- Tỉ mỉ, khéo tay, có sự sáng tạo và sạch sẽ.

- Chăm chỉ, ham học hỏi và ham thực hành sẽ là những yếu tố giúp đầu bếp bánh lĩnh hội các kỹ thuật và công thức chế biến từ nhiều người để trở thành một người giỏi nghề.

Bên cạnh đó, vốn ngoại ngữ cũng cần được trau dồi vì những tiệm bánh lớn, các Nhà hàng - Khách sạn nước ngoài yêu cầu rất cao về khả năng giao tiếp bằng ngoại ngữ.

1.3. Phụ bếp bánh

1.3.1. Mô tả công việc

- Chuẩn bị nguyên liệu làm bánh cho đầu bếp bánh theo đúng công thức.
- Làm một số khâu đơn giản trong quá trình làm bánh.
- Làm một số việc vặt theo yêu cầu của bếp trưởng.
- Thu Dọn, vệ sinh phòng bếp bánh, kiểm tra an toàn lao động,
- Thống kê, kiểm soát và bảo quản các công cụ dụng cụ làm bánh
- Bảo quản vật liệu làm bánh hoặc có thể phải lên danh sách vật liệu và đi mua chúng
- Kiểm tra bếp nướng, các hệ thống bếp, máy móc, hệ thống gas, và các hệ thống khác xem có an toàn hay không?
- Học cách tiết kiệm, cách an toàn thực phẩm, nguyên vật liệu.

1.3.2. Yêu cầu

- Làm việc có trách nhiệm, có quy trình, có sức khỏe tốt, nhanh nhẹn, tháo vát, và đặc biệt phải chịu khó, biết vươn lên.
- Tuân thủ các quy tắc bảo quản nguyên vật liệu và an toàn thực phẩm, một số quy tắc bắt buộc trong nghề làm bánh
- Hiểu và thực hiện đúng quy trình về chế biến thực phẩm.
- Có kiến thức về bánh, các loại bánh, các kiến thức cơ bản bắt buộc
- Có niềm đam mê với làm bánh, và muốn theo nghề làm bánh lâu dài

2.1. Thiết bị, dụng cụ trong bếp bánh

2.1.1. Khái niệm

- Thiết bị, dụng cụ của bếp bánh là những phương tiện vật chất kỹ thuật dùng để thực hiện toàn bộ quá trình sản xuất chế biến bánh trong nhà hàng- khách sạn nhằm đáp ứng yêu cầu của khách hàng.

- Thiết bị là các phương tiện kỹ thuật có cấu tạo phức tạp, vận hành bằng động cơ và phải có nguồn năng lượng thích hợp để hoạt động như điện, gas... dùng để bảo quản, sản xuất và chế biến

- Dụng cụ là các phương tiện kỹ thuật có cấu tạo đơn giản, phục vụ cho những công việc nhất định, sử dụng ở trạng thái tĩnh hoặc bằng tay như dụng cụ cắt, thái, cân, đong, dụng cụ đun nấu, dụng cụ chứa đựng.....

2.1.2. Vai trò

- Thiết bị, dụng cụ đầy đủ, có chất lượng sẽ tạo điều kiện để giảm nhẹ cường độ lao động, bảo vệ sức khỏe con người, nâng cao năng suất lao động và cải thiện điều kiện làm việc của người lao động trong sản xuất chế biến bánh.

- Thiết bị, dụng cụ đầy đủ, có chất lượng sẽ tạo điều kiện tốt để bảo quản nguyên liệu thực phẩm, hàng hóa và tài sản của nhà hàng- khách sạn, nâng cao được hiệu quả sử dụng diện tích, hạ thấp hao hụt nguyên liệu, hàng hóa, bảo vệ được chất lượng nguyên liệu, hàng hóa không bị ảnh hưởng xấu của môi trường xâm nhập, ngăn chặn được hàng kém phẩm chất lọt vào lĩnh vực sản xuất chế biến bánh.

- Thiết bị, dụng cụ đầy đủ, có chất lượng sẽ tạo điều kiện rút ngắn thời gian sản xuất chế biến bánh nhất là thời gian sơ chế, nâng cao khả năng sản xuất, tăng chất lượng sản phẩm.

- Thiết bị, dụng cụ đầy đủ, có chất lượng sẽ tạo điều kiện nâng cao trình độ phục vụ ăn uống văn minh, phục vụ tốt khách hàng không chỉ các món ăn, đồ uống mà còn đáp ứng kịp thời những nhu cầu cần thiết khác trong quá trình ăn uống của khách.

2.1.3. Yêu cầu

- Thiết bị, dụng cụ phải đạt tiêu chuẩn cao về tính chất không độc hại, đảm bảo vệ sinh, an toàn trong quá trình sử dụng để không ảnh hưởng tới sức khỏe của khách hàng: được làm bằng các vật liệu trơ (không tham gia phản ứng hoá học với thực phẩm) như : inox, sứ, gang, nhôm, sành, thuỷ tinh...

- Thiết bị, dụng cụ phải thuận tiện cho việc sử dụng: kích thước nhỏ, gọn, không cồng kềnh, dễ di chuyển, lắp đặt, đồng thời phải có cấu tạo không phức tạp để dễ vận hành, sử dụng, bảo dưỡng và dễ sửa chữa nếu hỏng hóc.

- Phải đảm bảo an toàn cho người sử dụng:

2.1.4. Phân loại

* Bàn



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.

*. Cây lăn bột



Cây lăn bột có nhiều kích thước khác nhau và được làm từ rất nhiều loại chất liệu khác nhau như nhựa, gỗ, silicon có bề mặt phẳng, nhẵn, độ nặng trung bình cùng với lực của tay để đảm bảo có thể cán bột phẳng, mịn, đều và thường sử dụng cán bột làm bánh mỳ, bao, nướng, dẻo,

- 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, xóp 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.

- * Lưu ý cách bảo quản đối với cây lăn bột bằng gỗ :

- Tránh ngâm với nước quá lâu khiến cho cây bị nứt bề mặt

- Tránh rửa quá kỹ và ngâm với xà phòng , chất tẩy rửa dạng lỏng vì gỗ rất dễ ngấm nước và dung dịch vào bên trong

- Bảo quản ở nơi khô ráo , thoáng mát để tránh gây nấm mốc

- *. Dao nhào và cắt bột





Dụng cụ này là một miếng plastic hay miếng nhựa có một cạnh thẳng và phần còn lại có hình vòng cung. Dụng cụ có kích thước nhỏ vừa, đủ cầm tay và rất phù hợp khi muốn gạt bột mỳ dính trên các dụng cụ khác như bàn, âu, cây lăn bột...

Ngoài ra, dụng cụ này cũng có thể dùng để cắt những miếng bột dễ dàng hơn, giúp vết cắt đẹp, sạch, không bị dính bột thừa..

*. Máy trộn bột



Máy này có chức năng trộn đều tất cả các nguyên liệu với khối lượng lớn, với thời gian ngắn; trộn kỹ, đều, đạt yêu cầu cao hơn so với trộn bột bằng tay; đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong quá trình làm bánh và còn sử dụng được để đánh trứng, trộn nhiều hỗn hợp thực phẩm khác.

Máy có chức năng nhanh chậm do vậy tạo ra loại bột có chất lượng cao. Máy này còn có nhiều tay đảo khác nhau do vậy khi dùng các loại bột cứng hay lỏng ta phải thay tay cầm khác nhau.

*. Thiết bị, dụng cụ đánh trứng

- *Phới đánh trứng*



Phới đánh trứng dùng để trộn nguyên liệu, đặc biệt các loại nguyên liệu bông nhẹ như kem tươi, trứng đánh bông... Có hai loại phới lồng:

Phới hình tròn với các sợi kim loại mỏng và mềm hơn thường dùng để đánh bông trứng hay kem tươi.

Phới hình dáng thuôn dài, sợi kim loại dày và cứng thường dùng để khuấy các hỗn hợp không cần quyển bọt khí như trộn các loại bột với nhau

- Máy đánh trứng cầm tay



Máy đánh trứng cầm tay gọn, nhẹ, dễ sử dụng, dễ vệ sinh và giá thành rẻ hơn nhiều so với máy đánh trứng để bàn.

Máy đánh trứng cầm tay dùng để đánh bơ, đánh trứng, trộn bột sao cho thật đều và mịn , ngoài ra máy còn dùng để đánh bông các loại kem tươi và làm các loại frosting khác.

- Máy đánh trứng để bàn



Máy đánh trứng để bàn có công suất cao, hoạt động nhanh, có tô đựng sẵn khá tiện lợi.. và hoàn toàn tự động, người dùng chỉ cần đứng bên quan sát.

Máy đánh trứng để bàn đa năng, có thể trộn từ bột bánh quy đến bột bánh mì, bột bánh bao tiết kiệm thời gian và công sức nhồi bột bánh bằng tay.

* Các loại khay bánh



Các loại bánh được làm chín bằng phương pháp nướng, cần có khay để nướng bánh. Khay nướng thông thường được làm bằng thép chống dính, chịu được ở nhiệt độ cao dùng để chứa đựng và định hình bánh.

Khay có hình chữ nhật hay vuông, có độ sâu từ 2 - 8 cm và có nhiều kích cỡ khác nhau như:

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

* Các loại khuôn bánh



Khuôn bánh làm dụng cụ định hình bánh giúp tạo ra nhiều hình dáng lạ, mới mẻ, độc đáo, bắt mắt.... ngoài ra giúp bánh chín nhanh và chín đều hơn .

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

* Dụng cụ đo lường