

BAKING BASICS

“Làm bánh cơ bản”



BAKING
BASICS



Content by NgocLinh
Photography by MrLee
Designed by Arigatou

[Mục Lục]

10	A. Những vật dụng cơ bản của làm bánh	24	D. Các loại bột làm bánh
11	1. Lò nướng	25	1. Bột mì thường
12	2. Stand mixer		2. Cake flour
	3. Khuôn bánh		3. Bread flour (bột bánh mì)
	4. Các thứ nhỏ nhỏ khác		4. Self-rising flour
14	B. Hệ đo lường dùng trong làm bánh, nấu nướng	26	5. Pastry flour
18	C. Hình ảnh, tên gọi các loại khuôn làm bánh	28	E. Các loại đường làm bánh
19	1. Khuôn bánh ngọt nói chung	29	1. Granulated sugar
	2. Khuôn Barquette		2. Confectioner's / Powder / Icing sugar
	3. Khuôn Brioche		3. Brown sugar
	4. "Vòng" bánh (Charlotte rings)	30	4. Các loại si - rô (syrups)
20	5. Khuôn bánh làm Chocolate	32	F. Các loại hạt (nuts) làm bánh
	6. Khuôn Loaf	33	1. Almond (hạnh nhân)
	7. Khuôn Madaleine		2. Brazil nuts
	8. Khuôn Muffins, Cupcakes		3. Cashew (hạt điều)
21	9. Khuôn Petit four		4. Hazelnut (hạt dẻ)
	10. Khuôn pie		5. Chestnut (hạt dẻ Trùng Khánh)
	11. Khay phẳng	34	6. Coconut (cùi dừa)
	12. Khuôn tháo đế (Springform)		7. Macadamia nut
22	13. Khuôn Tart		8. Pecan (hạt hồ đào)
	14. Khuôn ống (Tube)		9. Peanut (lạc, đậu phộng)
	15. Khuôn Bundt	35	10. Pine nut (hạt thông)
			11. Pistachios (hạt dẻ cười)
			12. Walnut (hạt óc chó)

36
37

G. Phân biệt các loại pho-mat (cheese)

1. Parmesan
2. Cheddar
3. Mozzarella
4. Blue cheese
5. Cream cheese
6. Mascarpone
7. Ricotta cheese

38

40
41

H. Sữa và các sản phẩm từ sữa

1. Các sản phẩm sữa tươi
2. Các sản phẩm kem tươi (fresh cream)
3. Các sản phẩm sữa lên men và kem sữa
4. Các sản phẩm sữa đã được loại nước
5. Pho-mat (cheese)

42

44
45

I. Các vấn đề với trứng trong làm bánh

1. Cấu tạo của trứng
2. Kích cỡ của quả trứng
3. Chức năng của trứng đối với bánh
4. Kinh nghiệm bảo quản trứng
5. Lưu ý khi sử dụng trứng để làm bánh

46

48
49

K. Tên gọi và phân biệt các loại bánh phương tây

1. Bread - Bánh mì
2. Quick bread - Bánh mì nhanh
3. Bánh không dùng lò nướng
4. Pie và tart
5. Cake (bánh bông lan)
6. Cookies

50

52
53

L. Lựa chọn lò nướng phù hợp với nhu cầu sử dụng

1. Toaster Oven
2. Convection Oven
3. Convection Oven
4. Các tính năng khác

54

56

M. Cách thay thế các nguyên liệu

LỜI MỞ ĐẦU

Đối với người phương Tây, làm bánh ngọt cũng đơn thuần chỉ như việc vào bếp nấu một món ăn nào đó. Đây là việc làm thường nhật vốn có từ rất lâu rồi. Nhưng đối với nhiều người Việt Nam nói riêng và người phương Đông nói chung, làm bánh từ những chiếc lò nướng không phải là một việc quen thuộc như vào bếp nấu món ăn hàng ngày.

Những chiếc bánh phương Tây có sự cuốn hút rất riêng đến từ hình dáng, hương vị và phương pháp làm ra chúng. Chúng là những sản phẩm góp phần nhỏ đem lại sự ngọt ngào cho cuộc sống. Hiện nay nhu cầu có một chiếc lò nướng trong nhiều gia đình Việt Nam ngày càng phổ biến. Ngoài việc dùng lò nướng cho các món ăn mặn, món ăn chính, hãy cùng khiến chiếc lò nướng phát huy hết tính năng của nó hơn nữa với lĩnh vực làm bánh ngọt đầy thú vị.

Làm bánh cũng như nấu ăn đều có cái dễ và cái khó riêng. Cuốn ebook này trước hết dành riêng cho những thông tin, kiến thức cơ bản nhất để bạn có thể dễ dàng làm quen và hiểu hơn với lĩnh vực làm bánh vốn còn là mới mẻ với nhiều người. Do thời gian, kiến thức cũng như kinh nghiệm còn hạn chế, tác giả mới chỉ có thể tổng hợp được một lượng thông tin rất nhỏ, nhưng tin tưởng rằng đó là những điều hữu ích và nên biết để bạn có được một nền khái niệm và kinh nghiệm vững cho sự sáng tạo vô cùng của bạn về sau khi bạn đam mê vào lĩnh vực làm bánh ngọt này.

Chúc bạn có nhiều niềm vui với chủ đề làm bánh nhiều lý thú này.

Singapore, tháng 7/2009

A. Những vật dụng cơ bản của làm bánh

Nếu như bạn đã từng trầm trồ trước những chiếc bánh kem đẹp ngây ngất đến mức chỉ muốn ngắm mãi chứ không muốn ăn...

Nếu như bạn đã từng nức nở khi được ăn một miếng bánh khiến bạn cảm nhận được thật nhiều vị ngon của cuộc sống...

Nếu như bạn đã từng ước rằng mình có thể cũng làm được những chiếc bánh như thế.. không cần phải mĩ miều, không cần phải lung linh hay hoành tráng...

Chỉ đơn giản là để bạn được gửi gắm những yêu thương, sự chăm chút tỉ mỉ của mình vào sản phẩm dành cho những người bạn thương yêu và trân trọng nhất.

Chẳng có gì là khó khăn không thể làm được!

Mình đã từng nghĩ làm bánh là một điều to tát và xa vời lắm, giống như khi mình chưa biết điều gì, chưa được trải nghiệm về nó, thì mình đều nhìn với một con mắt ngưỡng mộ và rụt rè. Cho đến lần mình sang Đức học một thời gian, được tận mắt chứng kiến trong mỗi nhà kí túc xá, lò nướng là một thứ vô cùng thiết yếu và cơ bản. Mình nhìn thấy bạn cùng nhà tự làm bánh, mà mới chỉ là mua sẵn bột đã trộn ở ngoài về, chỉ việc cho nước hay sữa vào ngoáy ngoáy là cho vào nướng được rồi. Vậy mà mình đã thấy nể lắm. Rồi mình tham gia làm pizza cùng một đám bạn khác, lúc đầu nghĩ là to tát lắm, nhưng hóa ra tụi bạn mua sẵn hộp nguyên liệu gồm bột để bánh và tất cả những thứ "nhân" làm sẵn đóng gói khác, về chỉ việc "lắp ghép" vào với nhau thành chiếc pizza, thế mà mình cũng đã thấy kì thú lắm rồi.

Đó chính là điều đã khơi gợi cảm hứng muốn thử tập làm bánh của mình. Ban đầu có nhiều hoang mang và đầy thắc mắc, mình phải đi tìm đọc khá nhiều mới bắt đầu tạm ổn được đến bây giờ. Vì thế mình muốn chia sẻ một vài kinh nghiệm về việc chuẩn bị dụng cụ làm bánh với những bạn cũng có chung cảm hứng và sở thích, để tránh những sự lãng phí và tốn kém chưa cần thiết mà mình đã gặp phải khi bạn mới bắt đầu giai đoạn muốn thử đủ thứ trong thế giới bánh trái với biết bao hương vị ngọt ngào.

Những vật dụng cơ bản cho việc làm bánh cần có:

1. Lò nướng:

- Lò không cần quá to cũng không nên nhỏ quá, cỡ 30l là tạm ổn.
- Lò có thanh nướng trên dưới, có 3 - 4 nấc để có thể đặt khay nướng ở những vị trí khác nhau tùy yêu cầu từng loại bánh.
- Có đủ nút điều chỉnh nhiệt độ và thời gian.
- Nếu lò có quạt thổi thì càng tốt.
- Không cần mua lò nhãn hiệu xịn nhưng cũng không nên "xập xệ" quá, sẽ đem lại hiệu quả không cao.

2. Stand mixer (máy trộn bột loại để bàn) :

- (Thực tế, trong suốt 1 năm, mình đã dùng chiếc máy mixer cầm tay hiệu Phillips và thấy nó đã phục vụ rất hiệu quả cho mình.)
- Mixer rất cần thiết vì bạn sẽ phải đánh bông kem, bơ, trứng và trộn bột bánh thường xuyên. Trộn bằng tay sẽ không đem lại kết quả đạt yêu cầu .
- Nên chọn mixer có âu đựng to một chút để chứa được nhiều nguyên liệu, khi đánh cũng giảm việc bị bắn ra ngoài.
- Nên chọn loại có công suất cao và bền. Không nên tiết kiệm tiền mà mua loại quá rẻ nếu không muốn thất vọng sau này. Mình mua một chiếc máy của Phillips công suất 350W và dùng cho đến tận bây giờ, cùng với chiếc máy này mình đã làm ra những loại bánh đã chia sẻ trên blog. Nếu bạn có điều kiện tài chính và sẵn sàng chi tiền hơn nữa, thì bạn có thể chọn mua máy hiệu Kenwood (nếu ở Châu Âu) hoặc Kitchen Aid (nếu bạn ở Mỹ) – đây đều là những brands rất có uy tín.

3. Khuôn bánh:

- 1 khuôn tròn có thể tháo rời để (springform pan): mua khuôn đường kính cỡ 20-23cm hoặc 18" - 19", là kích cỡ khuôn thường được sử dụng trong nhiều công thức bánh.
- 1 khuôn vuông nếu bạn muốn làm bánh hình vuông và các kiểu bánh dạng thanh, khối vuông hoặc chữ nhật nhỏ .
- 1 khuôn tart tròn, thành lượn sóng cho đẹp. Có loại khuôn tart để rời hoặc để liền.
- 1 khuôn muffin 12 cốc nếu bạn muốn làm bánh muffins hoặc cupcake.
- Trong lò nướng khi mua về thường đã có sẵn một khay nướng phẳng, bạn có thể dùng để làm những loại bánh quy đa hình dạng. Tuy nhiên khay nướng kèm theo lò thường là khay đen vốn không được khuyến khích để nướng cookies, vì vậy bạn có thể cân nhắc mua thêm khay nướng phẳng bằng nhôm sáng màu.

4. Các thứ nhỏ nhỏ khác:

- 1 chiếc spatula – dụng cụ trông như cái xẻng dẹt, làm bằng gỗ, nhựa hoặc cao su. Loại cao su được khuyên dùng nhất, tuy nhiên giá cũng đắt hơn.
- 1 cái rây bột có mắt lưới nhỏ để rây bột và các nguyên liệu dạng bột khác, tránh sự vón cục của bột.
- 1 cuộn giấy nướng bánh – hay còn gọi là giấy nến hoặc giấy parchment paper. Bạn nên mua loại tốt, tuy đắt hơn một chút nhưng tái sử dụng được nhiều lần và hiệu quả sử dụng rất tốt.
- 1 cái đánh trứng bằng tay (whisk), loại thuận thuận bầu.
- Nếu có ý định làm bánh kem trang trí thì mua dụng cụ trét kem, vài cái đầu bắt hoa văn và túi bắt kem.
- 1 cái thanh cán (rolling pin) dùng để cán bột.
- 1 cái cân nhỏ, tối đa khoảng 2kg là vừa, chia vạch khối lượng càng nhỏ càng tốt. Nếu bạn có điều kiện kinh tế thì có thể "đầu tư" một chiếc cân điện tử.
- 1 cốc đong theo chuẩn quốc tế, loại chia vạch đong 1 cup, 2 cup... hoặc theo ml, oz.
- 1 bộ thìa đong từ to đến nhỏ chia đúng lượng 1 tablespoon, 1, 1/2, 1/4, 1/8 teaspoon.

Trên đây là những vật dụng cơ bản nên nằm trong danh sách mua sắm ban đầu của bạn để bạn có thể thực sự bắt đầu sở thích của mình trong lĩnh vực làm bánh một cách thoải mái. Mong rằng bạn sẽ có thật nhiều niềm vui khi làm bánh và có được nhiều sản phẩm ngon, đẹp mắt.

B. Hệ đo lường dùng trong làm bánh, nấu nướng

Người Việt Nam vốn có thói quen dùng hệ đo lường Metric trong cuộc sống hàng ngày như mét (m), kilogram (kg), lít (l). Tuy nhiên khi đọc những công thức nấu ăn nước ngoài, hay những sách dạy nấu ăn hoặc làm bánh, chúng ta thường gặp những hệ đo lường khác, phổ biến nhất là hệ đo của US. Ban đầu bạn sẽ thấy lúng túng với những đơn vị như cup, teaspoon, dash, pint, stick, oz, inch, vv. Để tiện cho việc nấu nướng nói chung và làm bánh nói riêng, có những điều cơ bản và một vài quy đổi nên nhớ như sau để quá trình nấu được nhanh và tiện lợi.

- 1 cup (US) = 240ml.
 - 1 cup (Metric) = 250ml.
- > bạn nên mua 1 chiếc cốc đong có chia vạch 1/4 cup, 1/2 cup, 2/3 cup, 1 cup, ...
- 1 teaspoon (tsp) = 5ml
 - 1 tablespoon (tbs) = 15ml
- > bạn nên mua 1 bộ thìa đong, gồm 1 thìa tbs, 1/2 tbs, 1 tsp, 1/2 tsp, 1/3 tsp, 1/4 tsp, 1/8 tsp. 1 bộ thìa như vậy luôn đi cùng nhau, treo cùng trên 1 chiếc vòng, rất tiện lợi.
- 1 inch = 2.54cm
- > cái này chỉ cần lưu ý khi chọn mua dụng cụ và đọc trong các công thức hướng dẫn để biết là dùng khuôn kích cỡ bao nhiêu.

Một vài điều khác cần chú ý:

- Những nguyên liệu khác nhau sẽ có khối lượng khác nhau với cùng 1 thể tích. Ví dụ các loại bột khác nhau, cùng 1 thể tích cũng có khối lượng khác nhau.
- Khi nói đong 1 cup, hay 1 tbs, 1 tsp, nghĩa là chúng ta phải đặt dụng cụ đo trên bề mặt phẳng và đong bằng mắt. Với tsp, tbs thì lấy đầy thìa và gạt mặt cho phẳng, như vậy sẽ đong được chính xác.
- Trước khi bắt tay vào chuẩn bị các loại nguyên liệu, bạn nên cân nhắc xem đong cái nào trước và dùng dụng cụ nào trước sẽ là tiện nhất, sử dụng ít dụng cụ nhất (để đỡ phải bày ra nhiều và tốn ít công rửa).

Chuyển đổi một vài nguyên liệu hay sử dụng:

**Bột mì đa dụng (bột mì thường)
và đường bột (icing sugar)**

1/8 cup	15g
1/4 cup	30g
1/3 cup	40g
3/8 cup	45g
1/2 cup	60g
5/8 cup	80g
2/3 cup	85g
3/4 cup	95g
7/8 cup	110g
1 cup	125g

Đường trắng hạt mịn

1/8 cup	30g
1/4 cup	55g
1/3 cup	75g
3/8 cup	85g
1/2 cup	115g
5/8 cup	140g
2/3 cup	150g
3/4 cup	170g
7/8 cup	200g
1 cup	225g

Đường nâu

1/8 cup	25g
1/4 cup	50g
1/3 cup	65g
3/8 cup	75g
1/2 cup	100g
5/8 cup	125g
2/3 cup	135g
3/4 cup	150g
7/8 cup	175g
1 cup	200g

Bơ hoặc Margarine

1/8 cup	30g
1/4 cup	55g
1/3 cup	75g
3/8 cup	85g
1/2 cup	115g
5/8 cup	140g
2/3 cup	150g
3/4 cup	170g
7/8 cup	200g
1 cup	225g

C. Hình ảnh, tên gọi các loại khuôn làm bánh

Với những người thích làm bánh thì những chiếc khuôn bánh trở nên cực kì thân thương. Đôi khi nhìn một đồng khuôn xếp trong bếp thì trong lòng cũng đã cảm thấy rất thích thú, nhất là khi từ những chiếc khuôn đó mà bao nhiêu loại bánh ngon đẹp đã ra đời.

Nhớ lại ngày đầu mới tập tọe làm bánh hồi cách đây gần một năm, mình chẳng biết loại khuôn nào với khuôn nào, tên gọi ra sao. Ra siêu thị mua thì chỉ phân biệt được khuôn tròn, khuôn vuông và khuôn muffins. Về sau dần dần làm đến nhiều loại bánh hơn thì mình mới rõ tên các loại khuôn và dùng để làm những loại bánh nào.

Bài chia sẻ này có lẽ là không cần thiết với những người đã quen thuộc với bánh trái, nhưng mình hy vọng sẽ giúp ích cho những bạn đã từng giống mình ngày trước. Trước khi làm bánh, biết được sự đa dạng của các loại khuôn, trước hết là biết tên, nhận dạng được chúng sẽ giúp bạn dễ dàng hơn khi đi vào những cửa hàng bán đồ chuyên dụng, để không bị ngợp và lựa chọn được đúng loại khuôn cần thiết cho mục đích làm bánh của mình.



1. Khuôn bánh ngọt nói chung

Có các dạng hình tròn, vuông, trái tim, hoa, đa giác, và có nhiều kích cỡ khác nhau.



2. Khuôn barquette

Khuôn có dạng thuyền dùng để làm bánh petits fours hoặc những chiếc bánh tart nhỏ

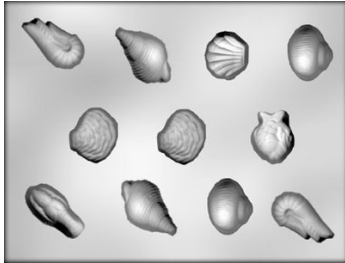


3. "Vòng" bánh (còn có tên gọi là Charlotte rings)

Là các vòng kim loại không rỉ có đường kính và chiều cao khác nhau. thường dùng để làm khuôn cho các loại bánh tráng miệng lạnh (như mousse, thạch, pudding, vv) hoặc những loại bánh được trình bày đặc biệt. Sau khi "bánh" đã giữ vững được hình sau quá trình để lạnh thì những vòng kim loại này sẽ được tháo ra.



4. Khuôn Brioche



5. Khuôn làm chocolate



6. Khuôn loaf

Có loại có nắp và không nắp, dạng hình khối chữ nhật, thường dùng để nướng các loại bánh mì gối/ổ như cách gọi ở VN.



7. Khuôn madeleine

Tên gọi của 1 loại khuôn dùng để làm bánh madeleines, bánh có dạng vỏ sò.



8. Khuôn muffins, cupcakes

Khuôn có dạng nhiều hình cốc lõm, thường mỗi khuôn có 6, 12, 24 cốc giống nhau, kích thước có thể to nhỏ khác nhau.



9. Khuôn petit four

Các loại khuôn nhỏ có hình dạng khác nhau được sử dụng để làm các loại bánh tart nhỏ hoặc bánh financier.



10. Khuôn pie

Khuôn nông, thành xiên, dùng để làm bánh pie.



11. Khay phẳng

Khay thường có hình chữ nhật, vuông, và nông, dùng để làm các loại bánh cuộn hoặc làm khay nướng cookies.



12. Khuôn tháo đế (springform)

Là loại khuôn có thể tháo rời đế, thường dùng khi nướng cheesecake hoặc các loại bánh có kết cấu mềm khó bỏ ra khỏi khuôn.



13. Khuôn tart

Khuôn nông, có cạnh là đường viền, có thể tháo đế hoặc không tháo đế. Truyền thống khuôn có dạng hình tròn, nhưng hiện nay khuôn vuông, chữ nhật cũng rất phổ biến.



14. Khuôn ống (tube)

Khuôn có dạng sâu, có ống ở chính giữa thường dùng để làm các loại bánh có độ nở cao và bông xốp, thường là do quá trình đánh bông trứng như chiffon hoặc angel food cakes. Khuôn thường có khả năng tháo đế để khi tách bánh ra khỏi khuôn được dễ dàng.



15. Khuôn bundt

Dạng đặc biệt của khuôn tube. Cạnh khuôn bundt thường có nhiều hình dạng hoa văn khác nhau tạo nên hình dạng trang trí cho bánh.

Trên đây là điểm qua những loại khuôn cơ bản thường dùng để làm các loại bánh phổ biến. Khi bạn đi vào từng loại bánh cụ thể thì lại có sự biến đổi rất đa dạng. Ngày nay khuôn silicon đang càng trở nên phổ biến, khuôn bánh cũng sẽ càng phong phú hơn về kiểu dáng và họa tiết.

D. Các loại bột làm bánh

Trước đây khi chưa biết gì về làm bánh thì với mình chỉ có một vài khái niệm ở dạng tên gọi của một vài loại bột như bột mì, bột gạo, bột năng, bột sắn... chủ yếu là các loại bột để làm những món bánh Việt. Cũng vì Việt Nam không phải là nước sản xuất lúa mì nên hồi đó mình chỉ nghĩ đơn giản là bột mì là bột từ hạt lúa mì, cũng như bột gạo là bột xay từ hạt gạo.

Khi bắt đầu “dấn thân” vào các loại bánh ngọt phương Tây thì mình mới hoa mắt trước bao nhiêu loại bột. Buổi đầu làm bánh, mình cũng chỉ dám mua bột mì thường (plain flour) cho an toàn vì đọc thấy công dụng là dùng chung cho tất cả các loại bánh. Và tất cả các sản phẩm bột với tên gọi chung chung là “bột mì” theo cách gọi ở Việt Nam ấy sẽ dễ gây nhầm lẫn với những người mới làm quen với bánh ngọt.

Nếu nói chi li về hạt lúa mì, thành phần các chất và quá trình xay bột để tạo ra được các sản phẩm bột mì khác nhau thì còn rất dài và có nhiều điều thú vị. Ở bài viết này, mình sẽ cố gắng phân biệt các loại bột thường gặp trong làm bánh để những người mới đến với bánh ngọt có thể phân biệt được sự khác biệt giữa tên gọi và công dụng của chúng, từ đó mà có thể sử dụng bột hiệu quả và chính xác hơn.

Trước mắt, bạn ghi nhớ một trong những phân biệt cơ bản giữa các loại bột là hàm lượng **gluten**. Hàm lượng gluten khác nhau sẽ cho ra những sản phẩm bột khác nhau.

1. Plain flour / All-purpose flour (bột mì thường / bột mì đa dụng)

Đây là loại bột phổ biến nhất và thường được sử dụng nhiều khi làm bánh ngọt “cây nhà lá vườn”. Loại bột này có ứng dụng rộng rãi trong nhiều công thức bánh ngọt để tạo sự tiện lợi cho người làm bánh. Còn với các cửa hàng bánh chuyên nghiệp thì bột mì đa dụng thường không được dùng mà những người thợ làm bánh nhất định sẽ lựa chọn những loại bột chuyên dụng cho từng loại bánh, phụ thuộc vào yêu cầu hàm lượng gluten của bánh.

2. Cake flour

Loại bột này có hàm lượng gluten rất thấp, bột rất nhẹ và mịn, màu trắng tinh. Cake flour được sử dụng để làm các loại bánh có kết cấu bông xốp, mềm, nhẹ.

3. Bread flour (bột bánh mì)

Loại bột có hàm lượng gluten cao dùng để làm bánh mì. Gluten sẽ tương tác với men nở để phát triển tạo nên kết cấu dai và chắc cho bánh mì.

“Họ hàng” với loại bột bánh mì này còn có loại High-gluten flour, loại bột chuyên dụng để làm các loại bánh mì vỏ cứng, giòn, ví dụ như đế bánh pizza hoặc bagel.

4. Self-rising flour

Loại bột đã trộn sẵn baking powder và đôi khi cả muối. Bột này có ưu điểm là baking powder được trộn rất đều với bột mì, tuy nhiên ứng dụng của nó lại hạn chế hơn vì 2 lý do: một là mỗi loại bánh khác nhau có yêu cầu lượng baking powder khác nhau, hai là baking powder sẽ giảm tác dụng theo thời gian, vì thế có thể gây ảnh hưởng đến chất lượng bánh.

5. Pastry flour

Cũng là một loại bột có hàm lượng gluten thấp, nhưng vẫn cao hơn cake flour. Bột có màu trắng kem, thích hợp để làm vỏ bánh pie, cookies, bánh quy và muffins.

Ngoài ra còn các loại bột khác không phải bột mì nhưng cũng thường cần đến khi làm bánh.

Bột ngô

Tiếng Việt chỉ gọi chung là bột ngô, nhưng bột ngô cũng chia làm 2 loại cơ bản:

- **Bột ngô trắng (cornflour, cornstarch):** bột trắng, mịn và rất nhẹ, làm từ tâm trắng của hạt ngô. Trong nấu ăn thì bột ngô còn có tác dụng là chất làm sệt khi nấu các món súp hoặc sốt.
- **Bột ngô vàng (cornmeal, hay đôi khi còn được gọi là Polenta):** là bột được xay từ nguyên hạt ngô khô.

Cũng còn có rất nhiều tên gọi các loại bột khác mà gần như nếu dịch sang tiếng Việt thì rất khó để hình dung vì người VN vốn ít quen thuộc với những loại hạt này. Mình cũng vậy, vì thế mình chỉ điểm qua các tên gọi để mọi người cùng có chút khái niệm về những loại bột từ các hạt lương thực khác được dùng để làm bánh.

- **Whole wheat flour:** bột làm từ nguyên hạt lúa mì xay mịn ra.
- **Bran flour:** bột làm từ lớp vỏ màng của hạt lúa mì.
- **Rye flour:** bột làm từ hạt lúa mạch đen. Có các loại "con" như light rye, medium rye, dark rye, whole rye flour, rye meal, rye blend.
- **Oat flour:** bột làm từ hạt yến mạch. Sản phẩm từ hạt yến mạch thường dùng là rolled oats, oat bran.
- **Buckwheat flour:** bột kiều mạch, thường được sử dụng để làm pancake hoặc crepe. (Loại mì soba nổi tiếng của Nhật được làm từ bột buckwheat)
- **Durum flour:** bột này làm từ hạt durum (không biết tên tiếng Việt là gì). Spaghetti và các loại pasta khô là làm từ bột này. Trong nướng bánh thì bột này được sử dụng để làm các loại bánh mì đặc sản của Ý.

E. Các loại đường làm bánh



Bánh ngọt thì không thể thiếu đường, vì chỉ cần nhắc đến từ “đường” là đủ để tưởng tượng được vị ngọt trong miệng rồi. Lẽ ra để gọi cho chính xác thì phải nói là các chất tạo vị ngọt, nhưng để cho gọn và tiện thì mình gọi chung bằng từ “đường”.

Người VN mình cũng phân biệt một số loại đường khác nhau bằng những tên gọi khác nhau như đường cát, đường đỏ, đường phèn, đường phên, vv.. Tuy nhiên, khi đi vào lĩnh vực bánh “tây” thì khái niệm “đường - sugar” không còn mang nghĩa chung chung là “đường” để chỉ 1 loại đường nữa. Đường được phân loại dựa trên màu sắc, kết cấu, độ ngọt hoặc nguồn gốc sản xuất một cách rất có hệ thống.

Tác dụng của đường đối với bánh ngọt:

- Tạo vị ngọt và mùi thơm cho bánh.
- Tạo độ mềm mịn cho kết cấu bánh.
- Tạo màu sắc vàng đẹp cho vỏ bánh.
- Giữ ẩm cho bánh, giúp bánh giữ chất lượng được lâu hơn.
- Kết hợp với chất béo (bơ, shortening) để làm kem hoặc đánh cùng trứng tạo sự bông mượt.
- Là “thức ăn” cho men.

Đường tinh luyện (để chỉ chung các loại đường làm từ mía hoặc củ cải đường) được phân loại dựa trên kích cỡ của hạt đường. Tuy nhiên hiện nay cũng chưa có hệ thống phân loại tiêu chuẩn, vì thế tên gọi đôi khi phụ thuộc vào từng hãng sản xuất.

Nếu bạn thích làm bánh và đã từng đọc các công thức làm bánh của nước ngoài thì bạn hẳn sẽ nhận biết được sự quen thuộc và phổ biến của những loại đường dưới đây:

1. Granulated sugar: tên gọi chung cho các loại đường sử dụng phổ biến hàng ngày.

- Very fine / ultrafine sugar: loại đường hạt rất nhỏ, mịn, được dùng để làm các loại bánh dạng bông xốp và cookies - những loại bánh cần hỗn hợp bột đồng nhất và có chứa hàm lượng chất béo cao.

- Sanding sugar/ coarse sugar: loại đường hạt to hơn, dùng để rắc hoặc bao bên ngoài bánh, cookies, có tác dụng trang trí.

2. Confectioner's / Powder / Icing sugar

Ba tên gọi kia là chỉ chung một loại đường, người Việt quen gọi là đường bột. Đúng như tên gọi, loại đường này không có "hạt" mà là ở dạng bột mịn, trắng tinh như bột.

3. Brown sugar

Tiếng Việt có thể hiểu nôm na là đường nâu. Tuy nhiên cũng có rất nhiều loại đường nâu. Nâu đậm và nâu nhạt (**Dark brown sugar - Light brown sugar**).

Có loại đã qua tinh luyện, có loại chưa qua tinh luyện (**unrefined dark brown sugar**). Có những công thức yêu cầu cụ thể tên gọi 1 loại đường, ví dụ như đường **Demerara** (đường nâu chưa qua tinh luyện, hạt to, dạng tinh thể, màu nâu nhạt, có nguồn gốc từ vùng **Demerara**, thường được dùng nhiều khi uống trà hoặc cà phê) hay đường **Muscovado** (đường nâu chưa qua tinh luyện, hạt nhỏ, mịn, màu nâu sẫm, có vị gần giống như mật mía - **molasses**)

Đôi khi bạn còn bắt gặp những tên gọi như **firmly packed brown sugar**, vậy đó là loại đường nào? Thực chất đó là để chỉ cách đong lượng đường. Do điều kiện môi trường mà đường có thể khô hay ẩm và cũng tùy loại đường có độ ẩm ban đầu cao hay thấp. Ở đây ý nói khi lấy đường này, bạn nên nén chặt đường rồi lấy đủ đường đến vạch yêu cầu trên cup là được.

4. Các loại si-rô (syrups)

Syrup là tên gọi chung cho các dạng đường lỏng. Ngoài thành phần là đường và nước hòa tan với nhau thì một số hợp chất khác cũng thêm vào để tạo ra hương vị riêng. (chocolate syrup, strawberry syrup, maple syrup, vv..)

Có những loại syrup phổ biến thường dùng khi làm bánh là:

- **Molasses (ở VN gọi là mật mía):** là sản phẩm còn lại sau khi tất cả đường đã được chiết xuất ra khỏi cây mía. Màu của molasses càng đậm thì mùi vị càng sâu và đậm, thành phần ít đường hơn. Molasses giữ ẩm cho bánh, giữ bánh “tươi” lâu hơn. Loại bánh quy giòn dùng molasses cũng nhanh bị mềm hơn.
- **Corn syrup:** có tác dụng tạo độ ẩm và độ mềm cho bánh.
- **Honey (mật ong):** là loại đường lỏng tự nhiên, có tác dụng giữ ẩm cho bánh và tạo mùi thơm đặc biệt.
- **Malt syrup (mạch nha):** được sử dụng nhiều với khi làm các loại bánh mì có men.

F. Các loại hạt (nuts) làm bánh



Các loại hạt ngũ cốc, bản thân chúng ăn “không” (tức là đã được rang hoặc sấy nhưng vẫn ở dạng nguyên hạt) đã thấy ngon rồi, dùng để làm bánh thì lại càng thơm ngon hơn, tạo nên vị thơm và bùi đặc trưng cho bánh, cũng là nguyên liệu để trang trí bánh rất đẹp mắt. Tuy nhiên giá của những loại hạt này cũng không phải là rẻ, nhất là khi mua ở những nước không tự trồng hay sản xuất được loại hạt đó mà phải nhập khẩu như Việt Nam.

Trong bài chia sẻ này, mình tổng hợp lại tên gọi và hình ảnh của những loại hạt thường dùng mai e làm bánh, để những người mới bắt đầu “nghịch” bánh trái không “quay cuồng” khi bước vào cửa hàng bán nguyên liệu làm bánh, để có thể nhìn thấy là nhận ra ngay đó là loại hạt nào.

Trong các cửa hàng, các loại hạt thường được bán dưới dạng nguyên hạt, chẻ đôi, cắt lát hoặc thái vụn thô. Khi mua về chúng cần được bảo quản trong bao bì kín và để ở nơi khô ráo, tránh ánh sáng.



1. Almond (hạnh nhân)

Đây là loại hạt quan trọng nhất trong làm bánh và được sử dụng rất phổ biến. Ở dạng tự nhiên, loại hạt này có vỏ nâu. Ngoài ra còn có loại hạt đã tẩy vỏ thành trắng. Trong các cửa hàng thường có hạnh nhân nguyên hạt, tách đôi, cắt lát, hoặc dạng bột.



2. Brazil nuts

Loại hạt này ăn rất hay, mình không biết tả thế nào nhưng mỗi dịp Christmas, các gói hạt tổng hợp thường được bán rất nhiều trong siêu thị, và thế nào cũng có loại hạt này.



3. Cashew (hạt điều)

Loại hạt này thì người VN đã quá quen thuộc rồi. Hạt điều được sử dụng trong làm bánh và trong các món ăn khá nhiều.



4. Hazelnut (hạt dẻ)

Loại hạt này nguyên vỏ trông hơi giống như hạt dẻ nhỏ thường có ở VN. Tuy nhiên loại hazelnut của phương Tây không phải là giống hạt dẻ đó. Hazelnut dùng làm bánh rất thơm ngon.



5. Chestnut (hạt dẻ Trùng Khánh)

Dựa vào hình dạng mà mình đoán loại hạt dẻ này là loại người VN vẫn gọi là hạt dẻ Trùng Khánh - hạt to, ruột khi chín có màu vàng ươm. Quả chestnut trước khi dùng để chế biến món ăn thường phải luộc hoặc rang chín rồi mới dùng được.



6. Coconut (cùi dừa)

Dừa thì quá quen thuộc rồi. Những loại bánh có dùng đến dừa, đa phần dừa phải bào sợi nhỏ, hoặc dừa xay vụn. Dừa có thể ở nguyên dạng ẩm hoặc được sấy khô. Nhiều công thức bánh dùng cụm từ "desiccated coconut" để chỉ loại dừa xay/bào vụn và được sấy khô.



7. Macadamia nut

Loại hạt này không có tên gọi tương đương trong tiếng Việt, chỉ biết là ăn rất ngon và giá cũng rất đắt.



8. Pecan (hạt hồ đào)

Đây cũng là một loại hạt rất đắt tiền, thường chỉ những loại bánh cao cấp mới "dám" dùng đến loại hạt này.



9. Peanut (lạc / đậu phộng)

Trái ngược với những loại hạt đắt tiền trên, lạc là loại hạt rất phổ biến ở VN và cũng rất rẻ tiền. Người Việt hay dùng lạc trong các món ăn. Có những công thức bánh dùng lạc cũng tạo ra mùi thơm đặc trưng cho bánh.



10. Pine nut (hạt thông)

Loại hạt này lấy từ quả của cây thông (loại thông quả to), cũng là một loại hạt không rẻ. Các món bánh của Ý rất hay dùng đến loại hạt này.



11. Pistachios (hạt dẻ cười)

Loại hạt này hay được sử dụng để trang trí vì màu xanh rất hấp dẫn của nó. Người VN giờ cũng không còn xa lạ gì với loại hạt này.



12. Walnut (hạt óc chó)

Lấy từ quả óc chó. Cùng với almond và hazelnut, đây là loại hạt rất quan trọng trong làm bánh vì walnut được sử dụng khá nhiều trong các loại bánh.

G. Phân biệt các loại pho-mat (cheese)



Cheese là một sản phẩm mà trong thành phần có chứa nhiều protein và chất béo từ sữa, thường là các loại sữa bò, dê, cừu. Cheese có nguồn gốc từ phương Tây, người VN vẫn gọi cheese với tên gọi chung là Pho-mát (có lẽ là do cách đọc chệch đi của từ tiếng Pháp "fromage" - có nghĩa là cheese). Có hàng trăm loại cheese khác nhau trên thế giới, được sử dụng rất phổ biến trong các món Tây. Chỉ đơn cử món Ý, nếu không có cheese thì sẽ không có thứ gọi là ẩm thực Ý. 2 món ăn nổi tiếng nhất thế giới của Ý là pasta và pizza sẽ không tồn tại nếu thiếu cheese. Có câu nói, dịch đại ý là, nếu như người Pháp nấu ăn với nước và rượu thì người Ý nấu pasta với nước và cheese.

Có những loại cheese được dùng riêng trong nấu ăn, có những loại dùng riêng cho làm bánh và có những loại dùng được cho cả làm bánh và nấu ăn. Có loại cheese cứng và loại cheese mềm. Cheese được bán dưới dạng những khối cheese lớn, khối nhỏ đóng túi, đóng hộp, cắt lát, hoặc bào vụn. Trong bài viết này, mình sẽ đi qua những loại cheese được dùng phổ biến nhất.



1. Parmesan

Là tên gọi tắt của loại cheese Parmigiano-Reggiano. Đây là loại cheese đặc trưng nhất trong món pasta. Parmesan là loại cheese cứng, làm từ sữa bò và phải mất tối thiểu 1 năm, thường là 2 đến 3 năm ủ để cheese đạt độ "chín". Parmesan có thể dùng để ăn ngay hoặc để nấu trong các món ăn. Khi ăn, parmesan thường phải bào vụn, bào sợi, thái lát hoặc cắt thành vụn nhỏ.



2. Cheddar

Đây cũng là một loại cheese cứng, có màu vàng nhạt ngà trắng, có nguồn gốc từ làng Cheddar, Somerset, là loại cheese phổ biến nhất ở Anh và cũng là loại cheese được tiêu thụ với số lượng lớn nhất thế giới. Cheddar càng ủ lâu thì càng "sắc", thời gian để cheddar đạt độ "chín" là từ 9 đến 24 tháng. Cheddar lát thường dùng trong burger, các loại bánh mì sandwich, dùng trong các món nướng như pasta nướng hay pizza, hoặc casserole, risotto.



3. Mozzarella

Loại cheese này có nguồn gốc từ Italy, còn được xếp chung vào nhóm cream cheese, được làm từ sữa trâu nước hoặc sữa bò. Ở dạng tươi, mozzarella khá mềm, có màu từ trắng đến ngà vàng tùy theo chế độ ăn uống của con trâu hay bò được lấy sữa. Truyền thống thì mozzarella tươi được làm và ăn ngay trong ngày. Do có độ ẩm lớn nên mozzarella tươi có thể được bảo quản trong tủ lạnh khoảng 1 tuần. Những loại mozzarella đã được làm khô đi bằng cách giảm nước và đã được cắt thành vụn nhỏ như ngày nay có thể được bảo quản đến 6 tuần. Mozzarella là loại cheese không thể thiếu trong món pizza, sau khi nướng mozzarella sẽ chảy và tạo thành những sợi cheese dai và dính.



4. Blue cheese

Tên gọi của loại cheese này để miêu tả những đốm màu xanh lam, đôi khi là xanh xám hoặc xanh pha màu lam trong miếng cheese. Chính thành phần màu xanh lam này tạo nên mùi vị đặc trưng. Loại cheese này được làm từ sữa bò, cừu hoặc sữa dê, blue cheese chỉ là tên gọi chung cho hàng loạt các loại blue cheese với những tên gọi khác nhau. Loại cheese này rất thích hợp để ăn kèm với hoa quả, crackers (1 loại bánh quy giòn) hoặc rượu vang.



5. Cream cheese

Đây là loại cheese tươi, màu trắng, mềm, có vị cheese nhẹ nhàng và hơi ngọt. Đây là nguyên liệu chính và rất quen thuộc để làm cheesecake. Cream cheese cũng có thể được ăn "tươi" kèm với bánh mì, cracker, v.v.



6. Mascarpone

Bản thân mascarpone không phải là cheese, nó chỉ là sản phẩm được tạo nên khi thêm một thành phần phụ gia vào quá trình tách kem khỏi sữa. Mascarpone mềm, màu trắng, tươi. Để làm tiramisu thì không thể thiếu mascarpone.



7. Ricotta cheese

Ricotta có nguồn gốc từ Ý, được làm từ nước tách từ sữa bò hoặc cừu. Trong quá trình tách kem để làm cheese có nước được tách ra, và chính nước này được sử dụng để làm ricotta. Loại cheese này mềm, có màu trắng, vị hơi ngọt và rất ít béo. Ricotta được ưa chuộng để làm các món dessert của Ý hoặc ăn kèm với các món tráng miệng khác. Ricotta cũng được dùng để làm cheesecake và nhiều loại cookies. Pasta và pizza cũng có những công thức làm với ricotta.

Tạm thời mình điếm qua 7 loại cheese và cream cheese mà mình đã từng sử dụng qua như trên. Trong thế giới hàng trăm loại cheese thì ở một đất nước không sản xuất cũng như không nấu các món ăn với cheese như VN thì rất khó để có kinh nghiệm với chúng, trừ khi được đi du lịch, được sống, học tập, làm việc ở các nước phương Tây hoặc đi ăn các món Tây. Nếu có bất kì cơ hội nào, bạn cũng đừng ngần ngại thử và khám phá.

H. Sữa và các sản phẩm từ sữa



Sau nước thì sữa là một thành phần chất lỏng quan trọng nhất trong làm bánh. Sử dụng sữa trong làm bánh tạo nên kết cấu đẹp, hương vị thơm ngon, tạo màu cho vỏ bánh, tăng chất lượng cho bánh bởi những giá trị dinh dưỡng của sữa. Ngoài sữa bò là sản phẩm sữa phổ biến và quen thuộc nhất ở VN thì còn có sữa dê, sữa cừu, sữa trâu (nước) - những loại sữa này được sử dụng nhiều để làm các loại pho-mát. Sữa không chỉ là một loại thức uống liền bổ dưỡng mà còn được sử dụng trong nấu ăn, cũng giống như các sản phẩm khác từ sữa được dùng trong nấu ăn như pho-mát, bơ, kem. Sữa thô (lấy trực tiếp từ động vật) cần phải được thông qua quá trình khử trùng mới an toàn cho việc sử dụng. Trong bài viết này, mình sẽ điểm qua tên gọi và đặc tính của các loại sữa hiện có và những sản phẩm làm từ sữa phổ biến.

1. Các sản phẩm sữa tươi

a. Sữa tươi nguyên kem (whole milk)

Đây là loại sữa tươi lấy trực tiếp từ con bò, không bị loại chất gì và cũng không có chất gì được thêm vào. 88% thành phần sữa này là nước, chất béo từ sữa (chất béo bơ) chiếm khoảng 3.5%.

b. Sữa gầy (skim milk, non-fat milk)

Loại sữa này được loại đi phần lớn thành phần chất béo, còn lại chỉ khoảng dưới 0.5%.

c. Sữa có hàm lượng béo thấp (low-fat milk)

Sữa này có hàm lượng chất béo từ 0.5%-2%. Sữa này cùng với sữa không béo thường được bổ sung vitamin A và D để tăng giá trị dinh dưỡng.

2. Các sản phẩm kem tươi (fresh cream)

a. Whipping cream

Có hàm lượng béo khoảng 30-40%, chia ra làm 2 loại: light whipping cream (30-35%) và heavy whipping cream (36-40%)

b. Light cream

Còn có tên gọi là table cream hay coffee cream, chứa 18-30% hàm lượng béo, thường là 18%.

c. Half and half

Kem tươi có hàm lượng béo từ 10-18%.

3. Các sản phẩm sữa đã được loại nước

a. Evaporated milk: (sữa đặc không đường)

Sữa này đã được loại 60% nước và sau đó được đóng hộp.

b. Condensed milk (sữa đặc có đường)

Giống như loại sữa trên nhưng đã được thêm vào 1 lượng đường lớn, khiến sữa có vị ngọt đậm. Sữa này cũng được đóng lon hoặc hộp.

c. Dried whole milk (bột sữa)

Rất đơn giản, đây là loại sữa nguyên kem được làm khô thành bột.

4. Các sản phẩm sữa lên men và kem sữa

a. Kem chua (Sour cream)

Kem chua được lên men bởi vi khuẩn axit lactic khiến kem trở nên đặc và có vị thơm nhẹ. Thành phần chất béo là 18%.

b. Crème fraiche

Đây là 1 dạng heavy cream đã được lên men, được sử dụng rất rộng rãi trong chế biến các loại sốt trong ẩm thực Âu do tính dễ hòa tan vào nước sốt, lại thêm có mùi thơm nhẹ rất dễ chịu.

c. Butter milk

Là sữa tươi dạng lỏng, thường là 1 dạng skim milk, đã được làm chua bởi vi khuẩn được cấy vào sữa. Buttermilk được sử dụng trong những công thức cần có sữa vị chua.

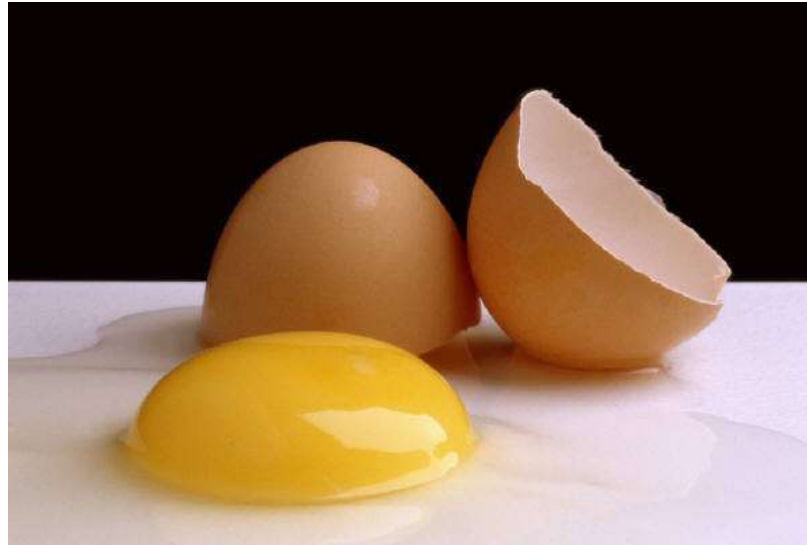
d. Sữa chua (yogurt)

Là sữa ủ cho lên men, kết cấu giống như custard (người VN đã quá quen thuộc với sữa chua rồi).

5. Pho-mát (cheese)

Loại cheese phổ biến được làm từ sữa và sử dụng nhiều nhất trong làm bánh là cream cheese. Tiếp đó là các loại pho-mát của Ý cũng được sử dụng nhiều là Mascarpone, Ricotta.

I. Các vấn đề với trứng trong làm bánh



Trứng đối với làm bánh là một nguyên liệu thiết yếu và được sử dụng thường xuyên với số lượng khá lớn. So với bột hay đường, 2 nguyên liệu cũng được sử dụng với số lượng nhiều, thì trứng có giá thành cao hơn hẳn.

Ở các nước Âu Mỹ và các nước phát triển khác, trứng được phân loại các 'cấp' rõ ràng, phụ thuộc vào chất lượng, độ tươi, kích cỡ của trứng. Trứng sẽ được phân loại AA, A hay B, C, tùy theo quy ước của từng nước. Ở VN, mọi người thường mua trứng trong siêu thị, hoặc dễ dàng hơn là ra chợ mua trứng, thì chọn trứng đều dựa vào kinh nghiệm và sự tin tưởng vào lời khuyên của người bán.

Trứng cũng là thành phần không thể dùng bừa trong làm bánh. Trong bài viết này, mình sẽ tổng kết lại những điều mình biết và kinh nghiệm của mình về sử dụng trứng, và các lưu ý về trứng cụ thể trong quá trình làm bánh.

1. Cấu tạo của trứng

Về cơ bản, trứng gồm vỏ trứng, lòng trắng và lòng đỏ. Điều này thì ai cũng rõ.

- Lòng đỏ trứng là nguồn protein và chất béo. Màu lòng đỏ đậm hay nhạt phụ thuộc vào chế độ ăn uống của ... con gà.
 - Lòng trắng trứng, khi còn 'sống' thì trong và có thể tan được trong nước. Nhưng khi nấu chín hoặc đánh bông lên thì sẽ chuyển thành màu trắng đục. Đây là điều dễ dàng nhận thấy.
-

2. Kích cỡ của quả trứng

Trứng không chỉ được phân loại dựa trên chất lượng mà còn được phân loại theo kích cỡ. Khi làm bánh, chúng ta thường gặp những lưu ý như dùng trứng cỡ to, vv.. Trứng cỡ to là loại được sử dụng phổ biến nhất trong làm bánh.

Theo tiêu chuẩn của Mỹ, không tính vỏ trứng, thì khối lượng trung bình của 1 quả trứng được phân loại là to (large egg) như sau:

- Cả quả: 47g
 - Lòng trắng riêng: 28g
 - Lòng đỏ riêng: 19g
-

3. Chức năng của trứng đối với bánh

- Protein trong trứng góp phần tạo nên cấu trúc cho bánh vì đặc tính của protein là đông và cứng lại khi gặp nhiệt độ. Vì thế, nếu sử dụng với tỉ lệ không hợp lý, nhiều trứng sẽ làm cho bánh cứng hoặc dai.
- Tỉ lệ nước trong trứng là khá cao nên trứng sẽ tạo độ ẩm cho bánh.
- Trứng tạo mùi và vị thơm cho bánh.
- Trứng đánh bông tạo nên lỗ khí và bóng khí, có tác dụng làm bánh nở bông xốp.
- Lòng đỏ trứng được dùng để quét lên bề mặt bánh (như bánh mì chẳng hạn) để tạo màu sắc hấp dẫn hơn cho bánh.

4. Kinh nghiệm bảo quản trứng

- Với những người hay làm bánh thì việc mua sẵn và dự trữ trứng trong nhà là việc rất bình thường để đỡ tốn công mua nhiều lần và tiện sử dụng bất cứ khi nào cần đến.
- Mua trứng về, để trứng ở nơi khô ráo, thoáng khí, mát mẻ, tránh tiếp xúc với nước và mùi từ thực phẩm khác. (Vỏ trứng mỏng manh sẽ hấp thụ mùi).
- Khi đã mua trứng với số lượng nhiều thì nên tránh để trứng ở ngoài quá lâu. Nếu sau 1 tuần vẫn chưa dùng hết trứng thì nên cất trứng vào tủ lạnh.

5. Lưu ý khi sử dụng trứng để làm bánh

- Trứng phải được để ở nhiệt độ phòng. Nếu lấy trứng đã bảo quản trong tủ lạnh ra thì cần để trứng ở ngoài cho bớt lạnh.
 - Với công thức yêu cầu tách riêng lòng trắng và lòng đỏ thì cần tách cẩn thận, không để lòng trắng bị dính lòng đỏ.
 - Các yếu tố ảnh hưởng đến khả năng đánh bông lòng trắng trứng:
 - + Trứng kém tươi nên mất khả năng bông cứng, vì thế rất khó hoặc không thể đánh bông được. Thông thường, trứng đánh một tẹo là sẽ bông cứng dễ dàng.
 - + Lòng trắng bị dính nước hoặc dính lòng đỏ; âu đựng hoặc que đánh không khô, không sạch cũng ảnh hưởng đến việc đánh bông trứng.
- Hy vọng những chia sẻ trên sẽ giúp ích được phần nào cho mọi người đối với việc sử dụng trứng trong nấu ăn nói chung và làm bánh nói riêng.

K. Tên gọi và phân biệt các loại bánh phương Tây



Người Việt thường hay gọi chung các loại bánh với nguyên liệu chính là bột mì và nướng trong lò nướng với những danh từ chung như bánh ngọt, bánh Âu. Các loại bánh ngọt ngày nay có nguồn gốc từ phương Tây, cụ thể là cả vùng châu Âu sau đó sang Mỹ, chứ ko phải như nhiều người lầm tưởng Pháp là cái nôi bắt nguồn các sản phẩm bánh mì bánh ngọt. Nếu “truy tìm” nguồn gốc một cách chi li thì phải kể đến công lao của những người Ai Cập và Hy Lạp cổ đã phát minh ra lò nướng, và hàng thế kỉ sau, đó là công lao của tổ tiên người Rome.

Trong bài viết này mình cũng không định tìm hiểu sâu xa gì về khía cạnh nguồn gốc lịch sử mà chỉ dám khiêm tốn đưa ra những cách phân biệt cơ bản về tên gọi các loại bánh Âu Mỹ vốn càng ngày càng hấp dẫn với nhiều người Việt muốn được ăn thử và làm thử. Mình cũng chỉ có thể nhắc đến tên gọi chung của các loại bánh quen thuộc, còn tên gọi riêng thì có rất nhiều mình cũng không thể biết được hết.

Tất cả các sản phẩm liên quan đến việc sử dụng bột, trứng, chất béo và nướng lên được gọi chung là PASTRY. Vì thế, người đầu bếp chuyên phụ trách việc làm ra những sản phẩm này được gọi là Pastry Chef. Từ “cake” mà người Việt hay gọi là “bánh ngọt” chỉ là 1 mảng rất hẹp trong Pastry mà thôi.

1. Bread - Bánh mì

Phân biệt 2 loại:

- **Bánh mì thường:** (lean yeast bread) thành phần chỉ có bột và nước, có thể có dùng men hoặc không dùng men, vì thế có loại bánh mì cần qua quá trình ủ nở lên men và có loại không qua quá trình này.
 - **Bánh mì "ngọt":** (rich yeast bread) từ "ngọt" được dịch khá phiến diện, đây là những loại bánh mì ngoài bột, nước, men, có sử dụng thêm các thành phần khác như đường, chất béo, sữa, bột sữa, vì thế bánh mì có thêm nhiều mùi vị thơm ngon và kết cấu khác với bánh mì thường.
-

2. Quick bread - Bánh mì nhanh

- Đây là tên gọi chung cho các loại bánh-dạng-bánh-mì nhưng không qua công đoạn ủ và lên men tự nhiên (khoảng vài tiếng) mà dùng các chất hóa học gây tác dụng nở nhanh, vì thế làm rất nhanh. Quick bread cũng thường có kết cấu mềm hơn và "rich" hơn, không có được độ dai như với bánh mì nở bằng men tự nhiên.
 - Quick breads bao gồm các loại bánh với tên gọi như: muffins, scones, loaf bread, coffee cakes.
 - + **Muffins:** có dạng giống chiếc bánh nhỏ hình cốc, có thể được để trong cốc giấy hoặc không cần. Muffins ngọt hoặc mặn đều có.
 - + **Scone:** dạng hình nón, hình tam giác bẹt.
 - + **Loaf:** hình khối chữ nhật
 - + **Coffee cake:** làm với khuôn tròn, vuông, chữ nhật, vv..
-

3. Bánh không dùng lò nướng

Đây là những loại bánh dùng phương pháp rán bằng chất béo. Các loại phổ biến:

- **Doughnuts (donut):** bánh ngọt có hình bánh xe tròn, làm chín bằng cách rán ngập dầu.
- **Pancake:** bánh rán chảo làm chín bằng cách quét lớp dầu/bơ mỏng lên mặt chảo, bánh dẹt, mỏng.
- **Crepe:** gần giống như pancake nhưng được tráng mỏng hơn rất nhiều.
- **Waffles:** bánh có dạng mỏng, dẹt và thường làm vào khuôn riêng.
- **Fritters:** bánh có vị ngọt và mặn tùy nguyên liệu sử dụng, không có hình dạng cố định, làm chín bằng rán ngập dầu.

4. Pie và tart

Hai loại bánh này dễ bị nhầm lẫn với nhau.

- **Pie:** bánh vỏ kín có chứa nhân bên trong, tất cả gọi chung là vỏ pie. Bột cho vỏ pie được chia làm 2 phần, 1 phần cán mỏng làm đế, xếp nhân bên trong, rồi phần còn lại cán mỏng phủ lên trên, găn kín các mép và xiên thủng vài chỗ trên vỏ bề mặt để hơi thoát ra trong quá trình nướng.
- **Tart:** bánh ko có vỏ, nướng hở phần nhân. Tart là 1 dạng đặc biệt của pie mà ko cần 1 lớp vỏ bọc kín nhân. Có cả tart và pie ngọt hoặc mặn.

5. Cake (bánh bông lan)

Tên gọi chung cho các loại bánh ngọt có hàm lượng chất béo và độ ngọt cao nhất trong các sản phẩm bánh nướng lò. Làm bánh dạng cake đòi hỏi nhiều sự chính xác về cân đong nguyên liệu. Cấu trúc bánh thường là mềm, xốp, nhiều hương vị và bánh cake được nướng và trình bày dưới nhiều hình dạng khác nhau.

- **Cupcake:** là một trong nhiều cách trình bày của cake, bánh dạng nhỏ, đựng trong những chiếc cup giấy xinh xắn.
- **Chiffon, angel food, devil food:** là dạng bánh bông xốp mềm được tạo thành nhờ việc đánh bông lòng trắng và lòng đỏ riêng biệt. Bánh được nướng trong khuôn tube.
- + **Chiffon:** dùng dầu ăn làm thành phần chất béo trong bánh. Cả lòng trắng và đỏ đều được sử dụng nhưng tách riêng trong quá trình làm.
- + **Angel food:** chỉ dùng lòng trắng đánh bông, không có chất béo. Bánh nhẹ và trắng như bông.
- + **Devil food:** bánh có màu đen chocolate, dùng bơ làm chất béo. Là một dạng bánh dùng bơ (butter cake)
- **Pound cake:** Bánh có hàm lượng chất béo và đường đều cao, tên gọi để chỉ các nguyên liệu chính đều có khối lượng 1 pound Anh, khoảng 454g. Bánh này thường có kết cấu nặng và đặc hơn bánh dạng bông xốp. Bánh làm trong khuôn loaf hoặc khuôn bundt.
- **Cheesecake:** thành phần chủ yếu của bánh là cream cheese. Bột được sử dụng rất ít hoặc không sử dụng.

6. Cookies

Từ cookie có nghĩa là "bánh nhỏ - small cake". Có loại cookie được làm từ hỗn hợp bột khá giống như với cake, nhưng trong phần lớn trường hợp, cookie có hàm lượng nước thấp. Cookie rất đa dạng, có loại mềm, ẩm, khô, giòn, dai, xốp, cứng.

L. Lựa chọn lò nướng phù hợp nhu cầu sử dụng



Lò nướng là một vật dụng không thể thiếu trong căn bếp hiện đại, đặc biệt với những người thích tự làm các món nướng hoặc làm bánh tại nhà.

Ở Việt Nam lò nướng không thông dụng bằng ở các nước phương Tây do những khác biệt trong đặc trưng ẩm thực. Tuy nhiên ngày nay lò nướng xuất hiện ngày một nhiều hơn trong những căn bếp gia đình. Khi bạn chọn mua lò nướng, ngoài thương hiệu, cũng cần chú ý đến những đặc điểm của từng loại lò để có được sự lựa chọn thích hợp.

- **Nhiên liệu:** Hiện nay phổ biến là lò dùng điện, tuy nhiên cũng có 1 số loại lò sử dụng gas. Với tình hình giá điện tăng cao thì lò dùng gas đang được nhiều người quan tâm hơn.
- **Lắp đặt:** Có 2 loại lò chính
 - **Lò gắn vào tủ bếp:** Loại lò này được gắn cố định vào hệ thống tủ bếp của nhà bạn, thường là dưới bếp đun. Ưu điểm của loại lò này là nhiệt độ ổn định, sử dụng rất tiện lợi. Tuy nhiên bạn phải có gian bếp khá rộng mới có thể lắp được loại lò này.
 - **Lò để bàn:** Loại này phổ biến hơn lò gắn cố định. Bạn có thể mua nó ở đa phần các cửa hàng siêu thị điện máy. Loại lò này bạn có thể đặt ở bất cứ đâu trong bếp. Giá thành loại lò này khá rẻ so với lò gắn cố định. Tuy nhiên nhiệt độ của loại lò này thường không ổn định vì hệ thống cách nhiệt khá đơn giản để giảm giá thành. Bạn có thể tìm mua những loại lò giữ nhiệt tốt hơn nhưng giá cũng không hề thua kém lò gắn cố định.

Các loại lò (mình không dịch ra tiếng Việt tên gọi của các lò này, vì tiếng Việt không có từ tương đương biểu đạt chính xác nghĩa và công dụng của lò).

1. Toaster Oven: Loại lò nướng cỡ rất nhỏ này chủ yếu dùng để làm nóng bánh mì ăn sáng. Loại này có thể dùng để nướng 1 số món thịt cá với số lượng ít do dung tích của nó chỉ chừng 10l. Tuy nhiên bạn không thể tính chuyện làm bánh với loại lò này.

2. Convection Oven: Đây là loại lò phổ biến nhất với dung tích trong khoảng 20-40l. Lò này thường có 2 nguồn nhiệt trên dưới. Bạn có thể điều chỉnh nhiệt độ, thời gian, lựa chọn nguồn nhiệt.

3. Convection Oven: Loại lò này không có nhiều khác biệt so với lò Convection, tuy nhiên trong lò có thêm quạt để giúp khí nóng trong lò lưu thông. Khi đó, nhiệt trong lò sẽ đều hơn, thời gian nướng cũng sẽ ngắn hơn. Giá của loại lò này cao hơn lò Convection.

4. Các tính năng khác

- **Đèn:** Giúp cho bạn quan sát bánh dễ dàng hơn
- **Phun hơi nước:** Một số loại bánh như bánh mỳ Pháp cần phải phun hơi để vỏ bánh đẹp và giòn hơn. Loại lò này là lý tưởng cho những ai hay làm bánh mỳ
- **Cách nhiệt gồm:** Một số loại lò nguồn nhiệt được bọc bởi các lớp gốm, khiến cho nhiệt độ của lò được ổn định hơn. Tuy nhiên thời gian bật cho lò nóng sẽ lâu hơn
- **Chống dính:** Bên trong lò được phủ 1 lớp chống dính giúp cho việc lau dọn lò dễ dàng hơn

Trên đây là một số điều cần lưu ý khi bạn chọn mua lò nướng. Nếu như nhu cầu của bạn chỉ ở mức làm nóng bánh, hay thi thoảng nướng các món mặn thì bạn có thể mua bất cứ loại lò nào. Tuy nhiên nếu như bạn mê làm bánh, thì bạn cần phải mua lò với những chức năng tối thiểu là:

- Có 2 nguồn nhiệt (trên dưới), lựa chọn được nguồn nhiệt.
- Điều chỉnh được nhiệt độ, thời gian.
- Nhiệt độ tối đa của lò phải trên 200 độ C.
- Dung tích từ 20 lít trở lên.

Trên đây là những tổng kết của mình sau 1 thời gian dùng lò để làm các món nướng và đặc biệt là làm bánh, đã nhận ra được những tiện lợi và bất lợi của từng loại lò khác nhau, và cũng dẫn lòng chịu đựng cái lò hiện có mình đã mua khi còn "thiếu hiểu biết" và thiếu kinh phí.

Hy vọng bài viết này sẽ giúp ích cho những ai đang có ý định tìm mua lò để bạn có được sự lựa chọn thích hợp cho mục đích sử dụng của mình.

M. Cách thay thế các nguyên liệu

Nếu bạn cần . . .	Bạn có thể dùng
1 cup self-rising flour	1 cup bột mì đa dụng + 1 tsp baking powder + 1/2 tsp muối
1 cup cake flour	1 cup bột mì đa dụng – (trừ) 2 tbs bột
1 cup bột mì đa dụng	1 cup cake flour + 2 tbs
1 tsp baking powder	1/2 tsp cream of tartar + 1/4 tsp baking soda
1 tsp bột ngô	2 tbs bột mì đa dụng
1 tbs bột năng	1-1/2 tbs bột mì đa dụng
2 quả trứng to	3 quả trứng nhỏ
1 cup kem chua (sour cream)	1 cup sữa chua không đường
1 cup buttermilk	1 tbs dấm trắng hoặc nước cốt chanh vàng + 1 cup (bớt 1 tbs) sữa tươi
1 cup mật ong	1-1/4 cups đường + 1/4 cup nước

END