

Học Làm Bánh - Dạy Nghề Làm Bánh Chuyên Nghiệp

Địa chỉ: 473 Sư Vạn Hạnh, Phường 12, Quận 10, Hồ Chí Minh

Điện thoại: 1800 6148

Địa Chỉ Forder: <https://goo.gl/u47HNm>

Website: <https://goo.gl/WWeAfL>

Google Site: <https://goo.gl/QVT6z1>

Twitter: <https://twitter.com/i/moments/1070161442823753728>

Học cách làm bánh trung thu rau câu thơm ngon, mát lạnh để làm món tráng miệng hay thưởng thức vào dịp Trung thu với chuyên đề làm bánh trung thu rau câu của Hương Nghiệp Á Âu.

Bánh trung thu rau câu giòn giòn mát lạnh được làm từ thạch rau câu và vị trái cây đã trở thành món bánh tráng miệng được yêu thích của trẻ em và người lớn trong những ngày oi nóng. Đặc biệt, bên cạnh bánh trung thu truyền thống thì bánh trung thu rau câu cũng rất được ưa chuộng để sử dụng làm quà biếu tặng trong ngày Tết Trung thu vài năm trở lại đây. Bánh trung thu rau câu cũng có rất nhiều loại nhân phù hợp với khẩu vị của người dùng như bánh trung thu rau câu nhân đậu xanh, nhân flan, nhân hạt sen, đậu xanh lá dứa, nhân trà xanh,...



Điểm thú vị của bánh trung thu rau câu nằm ở độ giòn và vị ngọt vừa phải, ăn hoài không chán. Chính điều này đã tạo nên sức hút và khiến nhiều người mong muốn tự học làm bánh trung thu rau câu để gia đình thưởng thức, làm quà tặng người thân bạn bè hay kinh doanh buôn bán trong mùa Trung thu.

Tuy nhiên, để làm được những chiếc bánh trung thu rau câu, bạn cần có công thức chuẩn, kỹ thuật pha bột rau câu để bột không bị quá tay và khiến thành phẩm bị cứng hay bị quá nhão và nát. Cách điều chỉnh tỷ lệ nước và bột sao cho chuẩn xác để bánh thơm ngon và cách bảo quản bánh cũng là những điều cực kỳ quan trọng khi làm bánh trung thu rau câu. Để làm được điều đó, bạn cần có sự hướng dẫn trực tiếp của những người thợ làm bánh chuyên nghiệp.

Hiểu được mong muốn tự học làm bánh trung thu rau câu an toàn vệ sinh tại nhà để thưởng thức hay kinh doanh, HNAAU đã mở ra chuyên đề học làm bánh trung thu rau câu chỉ trong vòng 1 buổi học với học phí rất hấp dẫn.

Nội dung chương trình:

- Học viên được hướng dẫn các kỹ năng cơ bản khi làm bánh, công thức pha bột rau câu đúng chuẩn cùng cách điều chỉnh lửa khi pha bột.
 - Kỹ thuật đổ vỏ bánh bằng rau câu và kỹ thuật làm đông phần vỏ bánh nhanh, chuẩn.
 - Kỹ thuật tạo hình và phối màu để tạo nên chiếc bánh trung thu rau câu hài hòa và đẹp mắt.
 - Kỹ thuật làm các loại nhân bánh: nhân đậu xanh, nhân đậu xanh lá dứa, nhân hạt sen,...
- Hướng dẫn cách để tạo ra hàng chục loại nhân khác tùy khẩu vị mỗi người.
- Truyền đạt những bí quyết và kinh nghiệm làm bánh từ chuyên gia làm bánh giàu kinh nghiệm.



Sau khóa học làm bánh trung thu này , bạn có thể tự tin trở tài làm hàng chục hương vị bánh trung thu rau câu ngon, bổ, rẻ và an toàn để cả nhà thưởng thức, làm quà tặng người thân các dịp đặc biệt hoặc kinh doanh bánh trung thu, bán bánh online để tăng thu nhập theo mùa Tết Trung thu các năm.

Để lại thông tin để được chúng tôi hỗ trợ, tư vấn và đăng ký tham gia lớp chuyên đề học làm bánh trung thu rau câu tại HNAAU.

Nguồn: <https://daylambanh.edu.vn/hoc-lam-banh/trung-thu/rau-cau>