

Cream cheese là một trong những loại thực phẩm được sử dụng nhiều trong làm bánh và một số món ăn. Là thực phẩm chứa nhiều vitamin và chất béo từ sữa nên cung cấp nhiều chất dinh dưỡng cho người tiêu dùng nên nó được nhiều người quan tâm đến. Vậy cùng chuyên mục **Kiến thức Làm bánh** của Bếp Cửa Na tìm hiểu rõ hơn **cream cheese là gì** và cách làm cream cheese đơn giản tại nhà nhé.



Cream cheese là gì?

Cream cheese hay còn được gọi là kem phô mai, đây là một loại phô mai tươi màu trắng đục có vị chua mặn nhẹ được sử dụng nhiều trong làm bánh và một vài món ăn. Cream cheese được chiết xuất chủ yếu từ sữa bò, cừu, dê nên rất béo mà không mang lại cảm giác ngấy.

>> Xem thêm: [Whipping Cream Là Gì? Những Điều Cần Biết Về Whipping Cream](#)

Cách làm cream cheese tại nhà



Hiện nay cream cheese ngoài thị trường có giá cũng không hề rẻ và cách làm cream cheese đơn giản tại nhà này sẽ giúp bạn tiết kiệm một phần chi phí đó nha. Cùng làm thôi nào!

Nguyên liệu làm cream cheese

- Sữa tươi không đường: 1 lít
- Nước cốt chanh: 45ml
- Muối: $\frac{1}{8}$ muỗng cà phê

Các bước tiến hành làm cream cheese Bước 1: Đun sữa tươi

Cho sữa tươi vào một cái nồi rồi bắt lên bếp đun với lửa to. Đến khi sữa đã hơi ấm nóng nhưng không sôi thì cho từ từ nước chanh vào rồi khuấy đều lên. Ta thấy được phần sữa đã kết tủa nổi bông bành lên trên mặt và phần nước hơi chuyển sang màu vàng là được.

Bước 2: Ủ cream cheese

Chuẩn bị một cái túi lọc hay một cái khăn xô với phần sữa kết tủa ra túi lọc bỏ phần nước đi và để treo cao lên khoảng 15 phút cho phần nước được rõ xuống. Sau đó vắt nhẹ để được ráo hơn. Lúc này phô mai còn rời rạc không dính vào nhau

Bước 3: Nêm nếm cream cheese

Cho phần phô mai đã vắt được vào máy xay, thêm vào $\frac{1}{8}$ muỗng cà phê muối rồi xay nhuyễn nếu muốn phô mai được mềm hơn thì vào 2 muỗng cà phê sữa tươi rồi xay đến khi thấy phần phô mai đã quện lại kết dính vào nhau là được.

Bước 4: Bảo quản và chế biến cream cheese

Cho phô mai vào lọ thủy tinh có nắp đậy rồi cho vào tủ lạnh hoặc có thể dùng ngay để chế biến món ăn.

Cách bảo quản cream cheese



Cream cheese làm xong có thể bảo quản trong tủ lạnh khoảng 3 – 4 ngày.

Còn đối với cream cheese mua ngoài hàng thì nên sử dụng sau khi mở bao càng nhanh càng tốt để đảm bảo được chất lượng sản phẩm. Nên dùng dao sạch hay nĩa sạch để lấy cream cheese phần dư thì bao kín lại để vào ngăn mát tủ lạnh và dùng trong 10 ngày.

Cream cheese để làm gì?

- Cream cheese được dùng để làm rất nhiều món đặc biệt là các loại bánh như: cheesecake, cheese souffle, cherry cheesecake bars....
- Hoặc còn được dùng để làm các sốt cho các món ăn kiểu Âu: mì ống – thịt xông khói sốt cream cheese, gà nhồi cà chua khô sốt cream cheese...
- Trang trí các loại bánh ngọt và ăn kèm với bánh mì.

>> Xem thêm: [Bột Mì Số 11 Là Gì? Tìm Hiểu Chi Tiết Về Bột Mì](#)

Cream cheese mua ở đâu?

Với cream cheese thì được bán ở những cửa hàng nguyên liệu dụng cụ làm bánh hay những siêu thị.

Những chia sẻ trên đây về cream cheese sẽ giúp bạn hiểu rõ hơn và biết được cách làm thật đơn giản tại nhà. Với cách làm này thì bạn có thể tự làm và tự chế biến được những món ăn và món bánh mà không cần phải ra ngoài hàng mua, rất tiện lợi đúng không.

Bài viết: [Cream cheese là gì? Cách làm Cream cheese đơn giản tại nhà](#)

Nguồn: [Tự Học Làm Bánh. Nấu Ăn. Pha Chế Chuyên Nghiệp - Bếp Của Na](#)

Tác giả: [Minh Tân](#)