

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 gối, bánh tầm bì là những món ăn dân dã, quà quê trong kí ức của rất nhiều người. Ngày nay, hai loại bánh này không chỉ được ưa chuộng nhiều, mà còn trở thành những món xuất hiện tại những nhà hàng, khách sạn nổi tiếng.

Bánh tầm bì, bánh gối tưởng như dễ làm nhưng thật ra lại có những khó khăn nhất định. Làm sao để làm từng sợi bánh tầm trắng, dẻo, dai, khi trộn các nguyên liệu khác vào sẽ có vị béo, bùi. Phần bì trong bánh phải được cắt sợi mảnh, thấm gia vị. Riêng đối với bánh gối, vỏ bánh phải giòn, mép gối của bánh cần được cuộn khéo léo để bao bọc phần nhân vừa nóng mềm vừa giòn cái giòn của nấm mèo bên trong.



Màu sắc quyến rũ của bánh gối (Ảnh: internet)

Không phải ai cũng biết cách làm hai loại bánh này ngon đúng chuẩn, đúng vị. Nước chấm dùng chung cũng có bí quyết nhất định. Vì thế, nếu bạn yêu thích món bánh này, muốn làm cho cả nhà thưởng thức hoặc muốn kinh doanh thì nên lựa chọn một đơn vị uy tín, làm bánh đúng với hương vị chuẩn. Hiện nay, Hướng Nghiệp Á Âu tổ chức chuyên đề bánh tầm bì, bánh gối nhằm giúp các bạn có các kĩ năng cần thiết nhất khi làm hai loại bánh trên.

Chuyên đề bao gồm:

Đối với bánh tầm bì: bạn sẽ được hướng dẫn cách làm sợi bánh tầm. Đây là một trong những công đoạn khó khăn nhất, bao gồm nhào bột, trộn bột, kéo sợi bánh. Bạn cũng được thực hành cách nấu nước cốt dừa, cách làm và trộn bì vào bánh. Ngoài ra, bạn cũng được trải nghiệm các bí quyết làm nước chấm ăn kèm, trang trí món bánh tầm bì sau khi đã hoàn thiện.

Đối với món bánh gối: bạn sẽ được hướng dẫn cách làm vỏ bánh, nặn hình vỏ bánh, làm và trộn các nguyên liệu cho nhân bánh. Một số kỹ thuật như chiên cho bánh thành phẩm giòn vàng và làm nước chấm cũng sẽ được giới thiệu trong chuyên đề để bạn có kiến thức hoàn chỉnh.



Sợi bánh tằm bì dai dai, tạo cảm giác thích thú cho người dùng (Ảnh: internet)

Ngoài ra, đối với bánh tằm bì và bánh gối, sẽ có những gia vị, nguyên liệu ăn kèm. Bạn sẽ được học cách dùng các nguyên liệu này để món ăn thêm ngon hơn, hấp dẫn hơn. ăn kèm món bánh gối.

Món bánh tằm bì, bánh gối là hai loại bánh phù hợp để bạn mở quán kinh doanh, là món ăn để làm trong các buổi tiệc buffet hoặc liên hoan, họp mặt. Ngày nay, với sự phát triển của ngành bánh, với rất nhiều loại bánh khác lên ngôi thì bánh tằm bì, bánh gối vẫn là món ăn dân dã, dễ dàng trở thành lựa chọn của nhiều khách hàng khi muốn thưởng thức bánh truyền thống.

Nguồn: <https://daylambanh.edu.vn/hoc-lam-banh/viet/banh-goi-banh-tam>