

Là nhân viên phục vụ Buffet sáng, ví như có khách hỏi: “Nhà hàng mình có Nutella không em?” – bạn có chắc mình biết Nutella là gì để trả lời? Nếu chưa thì cũng đừng quá lo lắng vì lời giải đáp dưới đây thôi.

Bạn đang xem: Nutella là gì

Vừa có vị giống socola nhưng lại thoang thoảng mùi bơ đậu phộng – đó là miêu tả của nhiều người về hương vị của Nutella. Vậy thực sự Nutella là gì?



Bạn có biết Nutella là gì?

► **Nutella là gì?**

Nutella là một loại mứt có thành phần làm từ hạt phỉ và socola, vị ngọt xen lẫn chút đắng nhẹ. Trong công thức làm Nutella truyền thống, người ta sử dụng 71,5% hạt phỉ và 19,5% socola. Vì được ưa chuộng rộng rãi nên ngày 17 – 18/5 hàng năm được chọn là ngày Nutella.

► **Nutella có nguồn gốc từ đâu?**

Năm 1946, Pietro Ferrero – chủ tiệm bánh ở Alba, Piedmont – vùng nổi tiếng về sản xuất hạt phỉ của Ý đã bán ra thị trường một sản phẩm làm từ hạt phỉ dưới dạng khối rắn có tên gọi là Pasta Gianduja. Năm 1951, Ferrero chuyển sang bán phiên bản dạng kem – gọi là Supercrema.

Năm 2014, Poste Italiane đã ban hành 1 con tem 70 cent Euro kỷ niệm Nutella tròn 50 năm. Thiết kế chủ đạo của con tem là lọ Nutella đặt trên nền vàng kim.

Ngày nay, rất nhiều nước trên thế giới có thể sản xuất Nutella nhưng quê hương của loại mứt này chính là nước Ý.

► Nutella ăn với món gì?



Nutella chủ yếu được dùng để phết ăn kèm với bánh mì nướng



Dùng kèm với bánh donut



Dùng kèm với bánh Crepe – Waffle



Làm nguyên liệu cho món Panna Cotta



Làm bánh mì Nutella Banana



Làm bánh kem Nutella

► **Hướng dẫn cách làm Nutella**

– **Nguyên liệu:**

- 140gr hạt phỉ
- 340gr socola sữa
- 8gr bột cacao (1 muỗng canh)
- 24gr đường bột (3 muỗng canh)
- 2 muỗng canh dầu thực vật
- 1/2 thìa cà phê muối
- 1/2 thìa cà phê tinh dầu vani

– **Các bước thực hiện:**

- Rải đều hạt phỉ lên khay nướng, cho vào lò – đặt nhiệt độ 175 độ C với thời gian khoảng 7 – 8 phút.

Xem thêm: [Đội Hình Cờ Liên Quân Mạnh](#), [Top 3 Đội Hình Cờ Liên Quân Bá Đạo Nhất](#)

- Đổ hạt phỉ đã nướng ra một cái khăn bếp – để nguội và chà xát để loại bỏ phần vỏ bên ngoài.
- Dùng dao cắt nhỏ socola sữa, cho vào thố, làm tan chảy bằng lò vi sóng. Sau đó khuấy đều và để nguội.
- Cho hạt phỉ đã bóc vỏ vào máy xay nhuyễn thành bột trong khoảng 3 phút. Dừng máy để kiểm tra hạt phỉ đã nhuyễn chưa. Tiếp tục vừa xay vừa cho thêm dầu thực vật. Sau đó bấm dừng, cho bột cacao + đường bột + muối + tinh dầu vani vào. Khởi động lại máy và xay cho đến khi hỗn hợp đạt độ nhuyễn mịn nhất có thể.
- Đổ socola đã nguội vào chung và xay tiếp cho đến khi thu được hỗn hợp sánh mịn.

Xem thêm: [Top 5+ Game Đánh Bài Đổi Card Điện Thoại Online](#), [Uy Tín 2020](#)

- Cho Nutella vào lọ để bảo quản sử dụng dần.

=> Xem chi tiết video hướng dẫn làm Nutella dưới đây:

► **Mua Nutella ở đâu? Giá bao nhiêu?**

Hiện nay, bạn có thể dễ dàng tìm mua Nutella với nhiều thương hiệu khác nhau tại các siêu thị, cửa hàng. Về giá bán Nutella sẽ tùy thuộc vào nhà sản xuất và trọng lượng:

- Nutella Ferrero 200gr – giá bán khoảng 120k
- Nutella Ferrero 500gr – giá bán khoảng 240k



Giá bán

Nutella sẽ tùy thuộc vào thương hiệu và trọng lượng

Với bài viết trên đây, mong rằng đã giúp bạn giải đáp thắc mắc Nutella là gì? Cũng như biết thêm những thông tin hữu ích liên quan đến loại mứt rất được yêu thích này...

Chuyên mục: Công Nghệ 4.0

XEM THÊM CÁC THÔNG TIN MỚI NHẤT TẠI: <https://genshinimpactmobile.com>

Bài viết [Nutella Là Gì ? Cách Tự Làm Nutella Đơn Giản Tại Nhà Và 5 Thông Tin Liên Quan Không Phải Ai Cũng Biết](#) đã xuất hiện đầu tiên vào ngày [GENSHINIMPACTMOBILE.COM](https://genshinimpactmobile.com).

via GENSINIMPACTMOBILE.COM

<https://genshinimpactmobile.com/nutella-la-gi-cach-tu-lam-nutella-don-gian-tai-nha-va-5-thong-tin-lien-quan-khong-phai-ai-cung-biet/>