

mychef.

Hướng dẫn Nấu Ăn

DỄ DÀNG & NHANH CHÓNG

với mychef.QUICK





Công thức ngon nhất dành cho lò nướng siêu tốc tốt nhất

- Mychef QUICK _____ 3
- Thiết kế _____ 5
- Công nghệ _____ 8
- Công thức món ăn
 - Bữa sáng và cà phê _____ 10
 - Bánh mì kẹp giảm bông
 - Bánh mì nướng với trứng và thịt xông khói
 - Bánh croissant có nhân
 - Bánh sandwich gà
 - Trứng ốp lết kiểu Pháp
 - Thức ăn nhanh và đồ ăn nhẹ _____ 17
 - Bánh Nachos phô mai
 - Hamburger và khoai tây chiên
 - Khoai tây chiên kiểu Pháp
 - Bánh mì kẹp xúc xích
 - Cánh gà chiên
 - Bánh pizza đông lạnh
 - Món ăn tối thịnh soạn và cao cấp _____ 24
 - Bánh taco nhân thịt heo
 - Bánh wrap cá hồi
 - Trứng trắng Tây Ban Nha
 - Tôm nướng
 - Sò tươi
 - Chim cút nướng sốt
 - Bánh mì que kèm phô mai Provolone
 - Bánh ngọt và món tráng miệng _____ 32
 - Bánh croissant đông lạnh
 - Bánh quy chocolate chip
 - Bánh kẹp socola
 - Bánh pancake truyền thống



QUICK

Lò Nướng Siêu Tốc **TỐT NHẤT** của MyChef

Mychef QUICK là phiên bản lò nướng siêu tốc tiên tiến mới nhất và được thiết kế đặc biệt. Với tính năng nấu ăn dễ dàng và nhanh chóng chỉ trong vài phút, thậm chí vài giây, nó hoạt động dưới sự tác động của công nghệ Cyclonic Air, giúp lò nướng có thể nấu chín và sẵn sàng phục vụ thức ăn trong thời gian ngắn nhưng vẫn đạt được kết quả chất lượng cao và chuẩn hóa mọi lúc.

Sản phẩm có thiết kế chắc chắn, nhỏ gọn và dễ sử dụng rất lý tưởng cho các quán bar, cửa hàng cà phê, trạm dịch vụ, xe bán đồ ăn lưu động, quán bar bãi biển, v.v.mà không cần bất kỳ hướng dẫn hoặc cài đặt phức tạp nào.

Đơn giản chỉ cần cắm thiết bị vào nguồn điện và bắt đầu nấu ăn!



Nhà hàng



Gastrobar



Quán cafe



Cửa hàng
đồ ăn nhanh



Xe bán
đồ ăn



Siêu thị



Thiết kế mang TÍNH CÁCH MẠNG

Ngoài hiệu quả cao và hữu ích cho doanh nghiệp của bạn, thiết kế của Mychef QUICK còn mang tính đổi mới táo bạo hơn bao giờ hết, hoàn hảo để đặt ở một không gian mở trong cơ sở của bạn cho mọi người cùng chiêm ngưỡng.

Đây chính là chiếc lò nướng đầu tiên gây ngạc nhiên cũng như thu hút mọi ánh nhìn của khách hàng. Hãy trưng bày sản phẩm toàn diện này và tận hưởng tốc độ nấu ăn của nó!

Lò nướng siêu tốc đạt các giải thưởng thiết kế danh giá



reddot winner 2022



Bronze Delta
ADI Awards 2022

Những sản phẩm có mặt trên thị trường:

QUICK 1T

- Màn hình cảm ứng 17 cm (6,8 inch) với menu có thể tùy chỉnh
 - Có thể lưu trữ tới 1.024 công thức nấu ăn và tạo nhóm nấu ăn

3 màu có sẵn:



QUICK 1

- Bảng điều khiển điện tử
 - Truy cập nhanh vào 8 công thức nấu ăn
 - Có thể lưu trữ tới 100 công thức nấu ăn

3 màu có sẵn:



Công nghệ nấu ăn SIÊU TỐC

Công nghệ nấu ăn tốc độ cao cho phép thực phẩm được sẵn sàng phục vụ chỉ trong vài giây bằng cách kết hợp 2 công nghệ nấu ăn tiên tiến:

- Công nghệ phân phối luồng khí 3D Impingement, nói cách khác, nó là một hướng của luồng khí nóng trong buồng chứa của lò nướng, phân bố nhiệt đều lên bề mặt thức ăn và tăng nhiệt độ cực nhanh, giúp thức ăn được nấu chín trong thời gian kỷ lục.
- Công nghệ nướng đối lưu (cho phép tùy chỉnh lên tới tối đa 6 cài đặt nhiệt độ từ 100°C đến 275°C).

Thông số kỹ thuật

Khoảng cách an toàn	30 x 30 cm
Kích thước bên ngoài	
Chiều Rộng	397 mm
Chiều Cao	410 mm
Chiều Sâu	629 mm
Trọng lượng	45 kg
Công suất	3600 W
Điện áp (V/Ph/Hz)	230 V/L+N/50-60



Gửi lời chào đến **MỘT THẾ GIỚI CỦA SỰ TIỆN ÍCH** với Lò Nướng Siêu Tốc Mychef QUICK



Xin chào, **sự khởi động nhẹ nhàng**

Mychef QUICK không yêu cầu bất kỳ cài đặt nào, vì vậy người dùng có thể khởi động thiết bị ngay tức thì nhờ vào công nghệ Plug & Play của nó. Chỉ cần cắm điện là bạn có thể bắt đầu nấu ăn bất cứ nơi nào trong cửa hàng của bạn.

Xin chào, **sự nấu ăn siêu tốc**

Công nghệ Cyclonic Air cho phép phục vụ món ăn từ lò ra bàn ăn chỉ trong vài phút, giúp giảm tình huống xếp hàng dài và thời gian chờ đợi của khách hàng. Từ đó, mang lại lợi ích doanh thu cho doanh nghiệp bởi lượt khách hàng tăng và sự hài lòng tuyệt đối.



Xin chào, **sự vệ sinh dễ dàng**

Các bộ phận thiết bị hoàn toàn có thể tháo rời để làm sạch tuyệt đối cho từng phần, thậm chí là an toàn với máy rửa chén kim loại ATST 304, giúp tránh các vấn đề về an toàn vệ sinh thực phẩm, về kỹ thuật cũng như có thể bảo dưỡng thiết bị lâu bền.

Xin chào, **sự tận hưởng không gian**

Nhờ bộ lọc Catalytic (tùy chọn), thiết bị có thể lọc khói và mùi của thức ăn từ bên trong ra môi trường bên ngoài xuyên suốt quá trình nấu.





Xin chào, sự nấu ăn đa năng

Bạn có thể nấu nhiều món ăn cùng lúc với chức năng MultiCook của Mychef QUICK. Và, nó hoạt động như thế nào? Mỗi món được đặt trên một khay riêng biệt và lò nướng sẽ có nhiệm vụ thông báo cả về mặt trực quan và âm thanh khi mỗi khay món ăn đã hoàn thành và cần lấy ra. Rất đơn giản, đúng không?

(Chức này chỉ có ở Mẫu QUICK 1T)



Xin chào, sự truy cập công thức nhanh chóng

Bảng điều khiển định dạng cấu hình cho phép lưu trữ các công thức nấu ăn yêu thích của bạn và truy cập chúng một cách nhanh chóng và dễ dàng nhất có thể. Truy cập nhanh vào 8 công thức món ăn với màn hình cảm ứng và tùy chỉnh nhanh vào các chế độ nấu ăn với bảng điện tử.

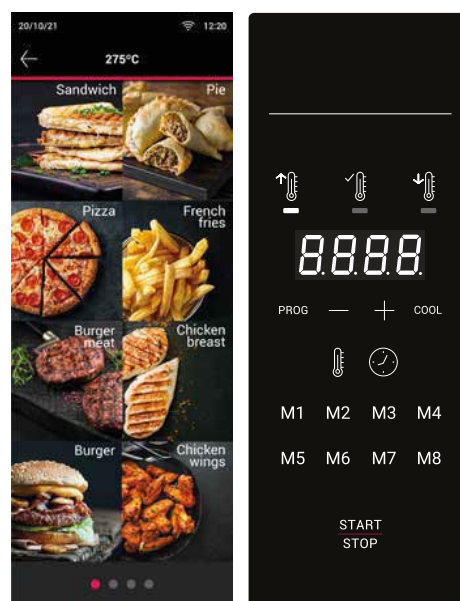
Xin chào, sự thiết kế nhỏ gọn

Loại lò nướng này có thể xếp chồng lên nhau, giúp nhân đôi hiệu suất làm việc trong cùng một không gian. Nhờ thiết kế kích thước thông minh, Mychef QUICK trở thành sự chọn lý tưởng để đặt trong không gian nhỏ, chẳng hạn như quầy pha chế trong quán bar, quán cà phê, quán bar trên bãi biển hoặc xe bán hàng lưu động.



Xin chào, sự đồng nhất chất lượng

Với Mychef QUICK, bạn sẽ luôn có được những thành phẩm chất lượng cao, đồng nhất kết quả trong mỗi lần nấu ăn và nhất quán trong tất cả các công thức món ăn.



Công nghệ tiên tiến này
sẽ thay đổi
tất cả mọi thứ





Công thức món ăn

Dành cho bữa sáng và cafe



Phục vụ từ
1 đến 4 khẩu phần ăn
cho mỗi lần nấu

Bánh mì sandwich giăm bông

1:00  Phút 275°C  Độ 1  Người

Nguyên liệu:

- 2 chiếc bánh mì cắt lát
- 1 lát phô mai
- 1 lát giăm bông
- 15g bơ
- 14g xà lách rocket/thịt cừu
- 2 lát cà chua

Chế biến:

1. Đầu tiên, phết một lớp bơ lên bánh mì
2. Sau đó, đặt giăm bông và phô mai lên bánh mì và cho vào khay nướng
3. Khi lò thông báo đã nấu chín, lấy khay ra khỏi lò
4. Tiếp theo, thêm rau diếp và cà chua vào
5. Cuối cùng, bày trí lên đĩa và thưởng thức





Phục vụ từ
1 đến 2 khẩu phần ăn
cho mỗi lần nấu

Bánh mì nướng với trứng và thịt xông khói

2:00
Phút



275°C
Độ



1
Người



Multi
Cook



Nguyên liệu:

- 2 quả trứng tươi
- 120g thịt xông khói tươi
- 100g khoai tây chiên đông lạnh (loại dùng trong lò nướng)
- 2 lát bánh mì
- 5ml dầu ô liu
- 1 nhúm muối

Chế biến:

1. Bước đầu tiên, đặt bánh mì, trứng tươi và thịt xông khói vào mỗi khay nướng
2. Tiếp theo, thêm muối và dầu vào trứng tươi
3. Sau đó, đặt khay vào lò và chọn công thức
4. Khi lò nướng thông báo chín, lấy từng khay ra ngoài
5. Sắp xếp các lát thịt xông khói và trứng lên bánh mì
6. Cuối cùng, rắc thêm hạt tiêu cho vừa miệng và dùng bữa



Phục vụ từ
1 đến 4 khẩu phần ăn
cho mỗi lần nấu

Bánh croissant có nhân

00:30
Giây



275°C
Độ



1

Người



Nguyên liệu:

- 1 bánh croissant
- 2 lát phô mai
- 1 lát giăm bông

Chế biến:

1. Trước tiên, cắt bánh croissant làm đôi
2. Cho giăm bông và phô mai vào giữa bánh rồi đặt vào trong khay nướng
3. Cho khay thực phẩm vào lò và chọn nhiệt độ và thời gian phù hợp
4. Lấy khay ra khỏi lò khi nhận được thông báo từ lò nướng
5. Thưởng thức món bánh croissant thơm ngon nóng hổi của bạn

Xem thêm **VIDEO** nấu ăn



Click here



Scan the QR





Phục vụ từ
1 đến 2 khẩu phần ăn
cho mỗi lần nấu

Bánh mì sandwich thịt gà

2:30
Phút



275°C
Độ



1

Người



Multi
Cook



Nguyên liệu:

- 1 ổ bánh mì baton
- 160g ức gà sống
- 1 lát phô mai
- 20ml sốt thịt nướng
- 3 lát cà chua
- 5g rau rocket
- 8ml sữa chua
- 1ml dầu ô liu
- 1 nhúm muối
- 1 nhúm tiêu

Chế biến:

1. Đầu tiên, đặt gà và bánh mì vào khay
2. Tẩm muối và dầu vào thịt gà
3. Tiếp theo, cho thức ăn vào khay rồi đặt vào lò nướng
4. Lấy khay thực phẩm ra sau khi nghe tín hiệu của lò
5. Sắp xếp thịt gà, phô mai, cà chua và rau lại với nhau sao cho nằm gọn trong ổ bánh mì
7. Cuối cùng, thêm nước sốt sữa chua và sốt BBQ vào cho thêm phần đậm đà và ngon miệng

Xem thêm VIDEO nấu ăn



Click here



Scan the QR



Phục vụ từ
1 đến 2 khẩu phần ăn
cho mỗi lần nấu

Trứng ốp lết kiểu Pháp

1:30
Phút



275°C
Độ



1
Người

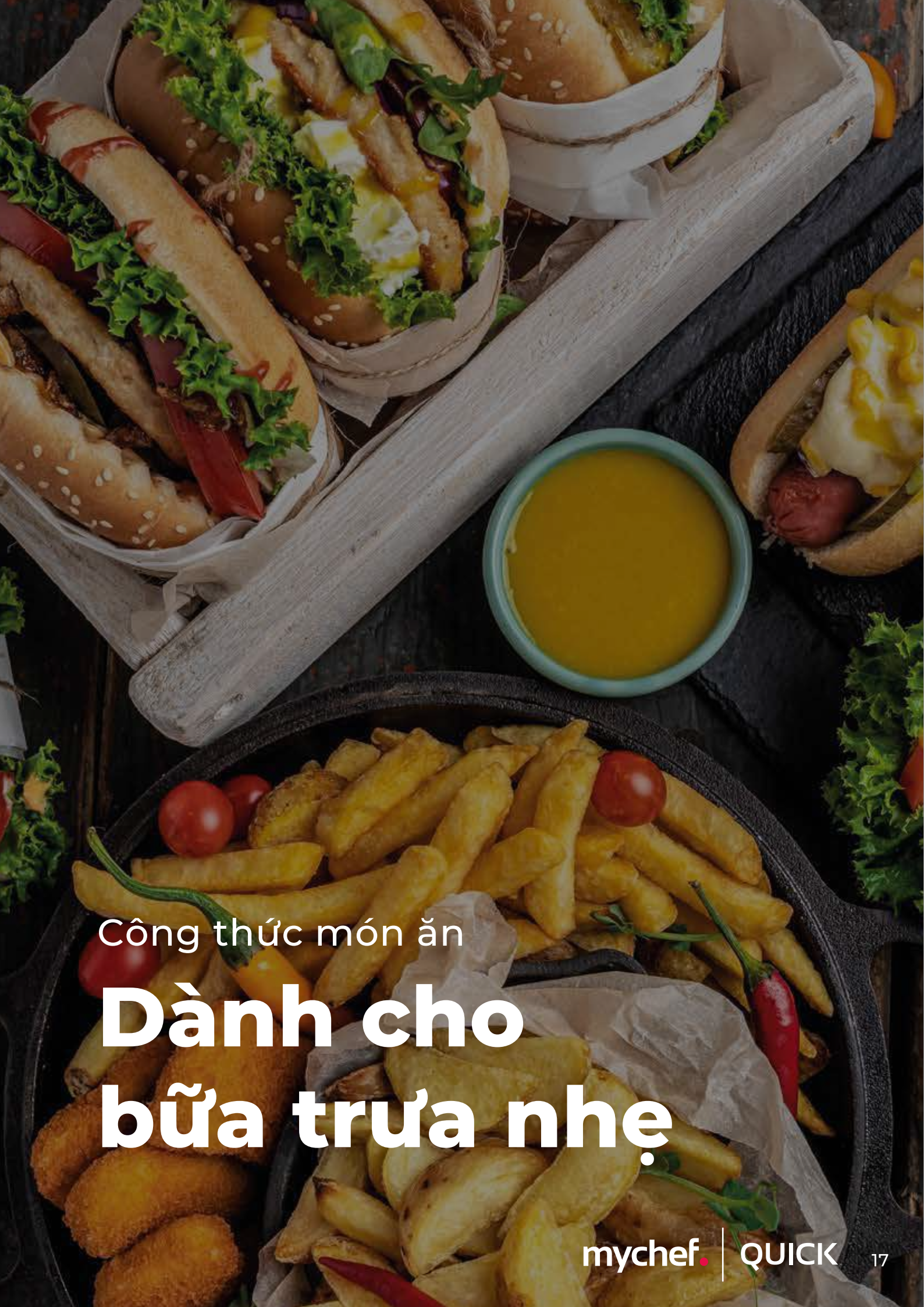


Nguyên liệu:

- 2 quả trứng tươi
- 1 lát phô mai
- 4 quả cà chua bi
- 0,5 rau xà lách Romaine
- 5ml dầu ô liu
- 1 nhúm muối

Chế biến:

1. Trước hết, đánh đều trứng tươi và thêm một chút muối
2. Sau đó, đổ hỗn hợp trứng vào khay nướng đặc biệt của lò
3. Đặt món trứng tráng vào lò nướng và chọn công thức phù hợp
4. Lấy trứng tráng ra khi lò thông báo cho bạn
5. Cuối cùng, bày lên đĩa và thưởng thức món trứng đơn giản và bổ dưỡng



Công thức món ăn

Dành cho bữa trưa nhẹ



Phục vụ từ
1 đến 2 khẩu phần ăn
cho mỗi lần nấu

Bánh Nachos phô mai

0:45
Giây



275°C
Độ



2

Người



Nguyên liệu:

- 300g khoai tây chiên
- 120ml phô mai cheddar
- 100g thịt xay
- 140ml sốt cà chua

Chế biến:

1. Cho bánh nachos vào khay nướng
2. Sau đó, cho phô mai, cà chua và thịt vào nachos
3. Đặt khay bánh vào lò nướng và chọn công thức phù hợp
4. Lấy hỗn hợp bánh ra khi lò nướng thông báo
5. Cuối cùng, bày trí ra đĩa và tận hưởng món bánh giòn béo của bạn



Phục vụ
1 khẩu phần ăn
cho mỗi lần nấu

Hamburger và khoai tây chiên

3:30
Phút



275°C
Độ



1
Người



Multi
Cook



Nguyên liệu:

- 1 ổ bánh mì burger bun
- 150/180g miếng thịt burger tươi
- 2 lát cà chua
- 2 lá rau diếp, rau rocket hoặc rau mát
- 1 lát phô mai
- 100g khoai tây chiên đông lạnh (các loại dành cho lò nướng)
- Hành tây caramel
- Dầu ăn và muối

Chế biến:

1. Bước đầu, cho riêng bánh mì, thịt và khoai tây vào mỗi khay nướng
2. Sau đó, đặt các khay vào lò nướng và chọn công thức phù hợp
3. Lấy khay thức ăn ra khi lò thông báo chín
4. Tiếp theo, cho cà chua, rau diếp và thịt gọn vào phần giữa bánh
5. Tiếp tục, sắp xếp phô mai và hành tây caramel lên trên
6. Cuối cùng, phục vụ món bánh hamburger kèm với khoai tây chiên

Xem thêm **VIDEO** nấu ăn



Click here



Scan the QR



Phục vụ từ
1 đến 4 khẩu phần ăn
cho mỗi lần nấu

Khoai tây chiên kiểu Pháp

2:30
Phút



275°C
Độ



1
Người



Nguyên liệu:

- 200g khoai tây chiên đông lạnh
- 20ml sốt mayonnaise
- 20ml sốt brava
- 1 nhúm muối

Chế biến:

1. Cho khoai tây đã chiên sơ vào khay nướng
2. Sau đó, cho muối và dầu vào khoai tây
3. Đặt khay vào lò và chọn công thức tương ứng
4. Lấy khay thực phẩm ra khi lò phát tín hiệu đã nấu chín
5. Thêm sốt mayonnaise, sốt brava và nêm nếm với muối
6. Bày ra đĩa và thưởng thức món khoai tây chiên kiểu Pháp giòn tan và ngon miệng này





Phục vụ từ
1 đến 2 khẩu phần ăn
cho mỗi lần nấu

Bánh mì hotdog

2:00
Phút 

275°C
Độ 

1
Người 

Nguyên liệu:

- 1 xúc xích loại Frankfurter
- 1 ổ bánh mì kẹp
- 3ml mù tạt
- 3ml sốt cà chua
- 3ml sốt mayonnaise

Chế biến:

1. Cho xúc xích Frankfurter và bánh mì vào riêng từng khay nướng
2. Sau đó, đặt các khay vào lò nướng và chọn công thức tương ứng
3. Khi lò phát thông báo đã chín, lấy các khay thức ăn ra khỏi lò
4. Đặt xúc xích Frankfurter lên bánh mì
5. Cuối cùng, rưới sốt cà chua, sốt mayonnaise và mù tạt lên trên bề mặt bánh cho hương vị thêm đậm đà và thưởng thức

Xem thêm **VIDEO** nấu ăn



Click here



Scan the QR



Phục vụ từ
1 đến 4 khẩu phần ăn
cho mỗi lần nấu

Cánh gà chiên

2:30  Phút
275°C  Độ
1  Người

Nguyên liệu:

- 6 cánh gà đông lạnh đã sơ chế
- 20ml dầu
- 20ml sốt thịt nướng
- 20ml mù tạt

Chế biến:

1. Bước đầu tiên, bạn cần ướp cánh gà với các gia vị yêu thích
2. Cho khay gà vào lò nướng và chọn công thức phù hợp
3. Lấy khay thức ăn ra khỏi lò ngay sau khi có thông báo chín
4. Cho lên đĩa và thưởng thức món gà đậm đà của bạn

Xem thêm **VIDEO** nấu ăn



Click here



Scan the QR





Phục vụ
1 khẩu phần ăn
cho mỗi lần nấu

Bánh pizza đông lạnh

3:00
Phút 

275°C
Độ 

1
Người 

Nguyên liệu:

- Pizza đông lạnh nấu sẵn cỡ 30 cm

Chế biến:

1. Đầu tiên, cho bánh pizza vào khay nướng
2. Sau đó, cho khay vào lò nướng và chọn công thức phù hợp
3. Khi nhận được thông báo chín từ lò, lấy khay bánh ra
4. Cuối cùng, đặt bánh lên đĩa và thưởng thức món pizza thơm ngon một cách dễ dàng và nhanh chóng





Công thức món ăn

Dành cho bữa tối thịnh soạn và cao cấp



Phục vụ từ
1 đến 2 khẩu phần ăn
cho mỗi lần nấu

Bánh tacos nhân thịt heo

1:00
Phút 

275°C
Độ 

1
Người 

Nguyên liệu:

- 1 bánh tortilla từ bột bắp hoặc lúa mì
- 40g phô mai bào sợi
- 50g thịt lợn hầm đã sơ chế
- 5g hành sống
- 1g hành phi
- 0,5g rau mùi tươi
- 10 giọt nước chanh

Chế biến:

- 1.** Đầu tiên, cho bánh tortilla vào khay nướng
- 2.** Sau đó, thêm phô mai và thịt vào tortilla
- 3.** Cho khay vào lò nướng và điều chỉnh chế độ nấu phù hợp
- 4.** Lấy khay bánh ra khỏi lò khi nhận được thông báo đã nấu chín
- 5.** Tiếp theo, trang trí bánh bằng hành sống, hành phi và một ít rau mùi
- 6.** Rưới tiếp vài giọt nước cốt chanh vào để thêm phần kích thích vị giác
- 7.** Cuối cùng, cho ra đĩa và thưởng thức món bánh ngon miệng này

Xem thêm **VIDEO** nấu ăn



Click here



Scan the QR





Phục vụ
1 khẩu phần ăn
cho mỗi lần nấu

Bánh mì cuộn cá hồi

1:00
Phút 

275°C
Độ 

1
Người 



Nguyên liệu:

- 150g phi lê cá hồi tươi
- 1 bánh mì tortilla đường kính 25 cm
- 60g phô mai bào sợi
- 14g rau xà lách rocket/rau diếp
- 20ml sốt sữa chua
- 2g hành phi
- 1 nhúm muối

Chế biến:

1. Cho bánh tortilla vào khay nướng
2. Tiếp tục, cho cá hồi, phô mai và muối vào bánh
3. Cho khay vào lò nướng và chọn công thức phù hợp
4. Lấy khay bánh ra khi lò nướng có thông báo hoàn thành
5. Cho hành phi và nước sốt sữa chua lên bề mặt bánh
6. Cuối cùng, cho ra đĩa và phục vụ



Phục vụ từ
1 đến 2 khẩu phần ăn
cho mỗi lần nấu

Trứng trắng Tây Ban Nha

2:30
Phút



275°C
Độ



1
Người



Nguyên liệu:

- 14 quả trứng tươi
- 220g khoai tây và hành tây (đã sơ chế)
- 2ml dầu ô liu
- 1 nhúm muối

Chế biến:

1. Bước đầu tiên, trộn đều hỗn hợp trứng, khoai tây và hành tây với nhau
2. Sau đó, thêm một ít muối vào và đặt hỗn hợp vào khay nướng
3. Cho khay vào lò nướng và chọn chế độ phù hợp
4. Lấy khay thực phẩm đã chín ra ngay khi lò thông báo cho bạn
5. Cho lên đĩa và thưởng thức





Phục vụ từ
1 đến 4 khẩu phần ăn
cho mỗi lần nấu

Tôm nướng

2:30
Phút 

275°C
Độ 

1
Người 

Nguyên liệu:

- 6 con tôm tươi
- 5ml dầu ô liu
- 1 nhúm muối
- 1 nhúm tiêu
- 500ml nước cốt chanh

Chế biến:

1. Cho tôm tươi vào khay nướng
2. Sau đó, thêm muối, hạt tiêu và một ít dầu ăn vào
3. Cho khay vào lò nướng và tùy chỉnh chế độ phù hợp
4. Khi lò phát tín hiệu hoàn thành, lấy khay thực phẩm ra khỏi lò
5. Trưng bày lên đĩa và thưởng thức món tôm nướng thơm ngon

Xem thêm **VIDEO** nấu ăn



Click here



Scan the QR



Phục vụ từ
1 đến 2 khẩu phần ăn
cho mỗi lần nấu

Sò tươi

2:30
Phút



275°C
Độ



2

Người

Nguyên liệu:

- 250g sò tươi
- 1 ít muối
- 1 ít tiêu
- Chanh tây để thêm hương vị

Chế biến:

1. Cho sò tươi vào đĩa nướng
2. Sau đó, thêm muối và hạt tiêu vào sò
3. Đặt món ăn vào lò nướng và chọn công thức
4. Lấy đĩa ra khi lò thông báo cho bạn
5. Cho thêm những lát chanh vàng để tăng thêm hương vị
6. Bày thành phẩm ra đĩa và phục vụ

Xem thêm **VIDEO** nấu ăn



Click here



Scan the QR





Phục vụ từ
1 đến 3 khẩu phần ăn
cho mỗi lần nấu

Chim cút nướng sốt

1:30  Phút **275°C**  Độ **1**  Người

Nguyên liệu:

- 8 cái chân chim cút tươi
- 10ml xì dầu
- 5ml mật ong
- 5ml nước sốt tahini (sốt bơ vừng)
- 1g mè đen
- 3ml dầu ô liu
- 1 nhúm muối
- 1 nhúm tiêu

Chế biến:

1. Cho chân cút tươi vào khay nướng
2. Thêm muối, hạt tiêu và một ít dầu ăn vào
3. Sau đó, đặt khay vào lò nướng và chọn công thức
4. Sau khi lò thông báo chín, lấy khay nướng ra khỏi lò
5. Tiếp theo, trộn đều hỗn hợp đậu nành, mật ong và sốt tahini
6. Rưới nước sốt lên trên cút
7. Tiếp tục, rải vừng đen lên trên bề mặt thức ăn
8. Cho ra đĩa và phục vụ

Xem thêm **VIDEO** nấu ăn



Click here



Scan the QR



Phục vụ từ
1 đến 2 khẩu phần ăn
cho mỗi lần nấu

Bánh mì que và phô mai Provolone

3:00
Phút 

275°C
Đồ 

2
Người 

Nguyên liệu:

- 20g phô mai Provolone
- 100g bánh mì que

Chế biến:

1. Cho phô mai Provolone vào khay chuyên dụng của lò
2. Sau đó, đặt khay vào lò nướng và tùy chọn chế độ phù hợp
3. Lấy khay phô mai ra khỏi buồng nướng khi lò thông báo cho bạn
4. Cho ra đĩa cùng với bánh mì que và thưởng thức món ăn thơm ngon và béo ngậy





Công thức món ăn

bánh ngọt và tráng miệng



Phục vụ từ
1 đến 3 khẩu phần ăn
cho mỗi lần nấu

Bánh Croissant đông lạnh

16:00
MIN



175°C
TEMP



3
Pers.



Nguyên liệu:

- 3 bánh croissant đông lạnh (đã lên men)

Chế biến:

1. Đơn giản bạn chỉ cần cho bánh croissant đông lạnh vào khay nướng
2. Sau đó, cho khay vào lò rồi cài đặt nhiệt độ và thời gian như hướng dẫn
3. Khi lò phát tín hiệu, lấy khay bánh ra khỏi lò nướng
4. Cuối cùng, cho ra đĩa và thưởng thức những chiếc bánh giòn tan bên ngoài và mềm mịn bên trong





Phục vụ từ
1 đến 4 khẩu phần ăn
cho mỗi lần nấu

Bánh quy bơ socola

2:30
Phút 

275°C
Độ 

3
Người 

Nguyên liệu:

- 250g bột mì
- 150g đường
- 2 quả trứng tươi
- 85g bơ
- 1 muỗng cà phê bột nở (loại dành cho lò nướng)
- 100g chocolate chip đông lạnh
- 1 muỗng cà phê tinh chất vani

Chế biến:

1. Bước đầu tiên, trộn đều hỗn hợp bột mì, trứng và đường
2. Sau đó, đánh bông và thêm bột nở, bơ, tinh chất vani và socola dạng viên nhỏ
3. Để bột nghỉ trong tủ lạnh trong 15 phút
4. Sau khi bột nở hơn so với kích thước ban đầu, lấy bột ra và bắt đầu tạo hình tròn cho từng khối bột rồi đặt chúng trên khay nướng và đặt cách nhau một khoảng trống, ngăn bột bị dính vào nhau
5. Cho khay bánh vào lò nướng và cài đặt chế độ phù hợp
6. Lấy khay bánh ra ngay khi lò thông báo cho bạn
7. Để bánh nguội và thưởng thức những chiếc bánh quy giòn rụm này



Phục vụ từ
1 đến 2 khẩu phần ăn
cho mỗi lần nấu

Bánh pancake socola

2:00
Phút



275°C
Độ



1

Người



Nguyên liệu:

- 150g bột mì
- 6g bột nở
- 15g đường
- 1,5 quả trứng gà tươi
- 205ml sữa bò
- 38g bơ
- 50ml siro vị socola
- 10g hạt kẹo giòn
- 10g hạt dẻ

Chế biến:

1. Đầu tiên, trộn bột mì với trứng và sữa
2. Đánh bông hỗn hợp trên và thêm đường, bột nở và bơ vào
3. Sau đó, cho hỗn hợp bột vào khay nướng
5. Đặt các khay vào lò nướng và chọn chế độ phù hợp
6. Lấy các khay bánh ra ngoài khi lò thông báo hoàn thành
Xếp các miếng bánh xếp lên nhau
7. Rưới đều siro socola lên trên mặt bánh
8. Trưng bày ra đĩa cùng với các loại hạt và thưởng thức





Phục vụ từ
1 đến 2 khẩu phần ăn
cho mỗi lần nấu

Bánh pancake truyền thống

2:00
Phút 

275°C
Độ 

1
Người 

Nguyên liệu:

- 150g bột mì
- 6g bột nở
- 15g đường
- 1,5 quả trứng gà tươi
- 205ml sữa bò
- 38g bơ
- 50ml nước ép các loại trái cây đỏ
- 50g siro hương vị lá phong
- 10g quả mọng đỏ
- 10g hạt dẻ
- 40ml sốt coulis (nước sốt từ các loại trái cây có màu đỏ được xay nhuyễn và rây lọc mịn)

Chế biến:

1. Trộn đều các nguyên liệu ướt và khô với nhau như bột mì, trứng và sữa
2. Đánh bông hỗn hợp và thêm đường, bột nở và bơ
3. Sau đó, cho hỗn hợp bột vào các khay
4. Đặt các khay vào lò nướng và chọn công thức phù hợp
5. Khi lò nướng phát tín hiệu hoàn thành, lấy các khay bánh thành phẩm ra ngoài
6. Rưới siro và sốt coulis lên trên bề mặt cho hương vị bánh thêm đậm đà
7. Ăn kèm với các loại quả mọng và các loại hạt



mychef.

