



HƯỚNG DẪN ĐỔI MỚI

Giải Pháp Cho Vị Ngọt Tốt Hơn

NHO KHÔ CALIFORNIA

VỊ NGỌT TỪ THIÊN NHIÊN

calraisins.org





BÁNH DONUT NHO KHÔ YẾN MẠCH ▲

**BẠN CÓ BIẾT
NHỎ KHÔ CALIFORNIA?**

Hãy cùng tìm hiểu thêm.

Những gì bạn biết về nho khô California, loại siêu thực phẩm với vị ngọt tự nhiên, chỉ là một phần lợi ích mà nó mang lại trong các công thức.

Chắc chắn rằng bạn đã thấy nho khô California có trong ngũ cốc ăn sáng và bánh mì tròn (bagels). Nhưng bạn có bao giờ cho nho khô vào hỗn hợp thức ăn nhẹ vị mặn, trong nhân của món thịt viên hoặc nước sốt bí tết chưa?

Đây là lúc để bạn thử nghiệm. Nho khô California không chỉ là loại trái cây khô phổ biến nhất ở Mỹ mà chúng còn là loại thực phẩm có nhiều chức năng hơn bạn nghĩ. Chúng tôi sẽ giúp bạn có được các ý tưởng đó ngay từ bây giờ.

HÃY TÌM CÁC CÔNG THỨC MÓN ĂN VỚI NHỎ KHÔ CALIFORNIA TRONG TÀI LIỆU NÀY VÀ NHIỀU Ý TƯỞNG HƠN NỮA TẠI CALRAISINS.ORG.

GIẢM LƯỢNG ĐƯỜNG THÊM VÀO

CẢI THIỆN KẾT CẤU

CẢI THIỆN CẢM GIÁC VỊ GIÁC

TĂNG THỜI HẠN SỬ DỤNG

TĂNG MÀU SẮC

TĂNG CƯỜNG HƯƠNG VỊ



BÁNH GÓI VỊ MẶN VÀ NGỌT - NHÂN NHO KHÔ, THỊT GÀ VÀ THỊT HEO ▲

Hình Thái & Chức Năng

MỘT NGÀY CÙNG NHO KHÔ CALIFORNIA

Nho khô California bắt đầu cuộc hành trình của mình từ những vườn nho ở Thung lũng San Joaquin của California, nơi các gia đình trồng nho đã trồng loại nho không hạt dưới những điều kiện mà không thể làm ra hạt nho khô tốt hơn với vị ngọt hình thành từ quá trình phơi khô tự nhiên dưới ánh nắng mặt trời của bang California. Từ đó, với quy trình sản xuất hiện đại và tuân thủ nghiêm ngặt các tiêu chuẩn chất lượng, đảm bảo nho khô California là loại nho khô an toàn nhất, chất lượng cao nhất, có hương vị ngon nhất trên thế giới. Chúng tôi không sản xuất theo bất kỳ cách nào khác. Để biết thêm về quy trình sản xuất nho khô California, hãy vào trang calraisins.org/about/the-raisin-industry.

ỨNG DỤNG NHO KHÔ CALIFORNIA:

GIẢM LƯỢNG ĐƯỜNG THÊM VÀO

Bạn có thể giảm lượng đường thêm vào sản phẩm và tránh dùng chất tạo ngọt nhân tạo khi sử dụng nguồn chất ngọt tự nhiên từ nho khô California. Nếu bạn đang tìm kiếm giải pháp nhân sạch hơn với lượng đường thêm vào ít hơn thì nho khô California chính là lựa chọn tối ưu.

THAY THẾ CHẤT BÉO

Nho khô California đầy đặn và có kết cấu mềm dẻo, tạo cảm giác giống chất béo. Vì nho khô không được bọc bởi các tinh thể đường, nên có kết cấu mịn. Ứng dụng tốt trong các loại bánh nướng ít chất béo, bánh cookie và bánh ngọt.

KHẢ NĂNG KẾT DÍNH

Đường tự nhiên trong nước ép nho khô California cô đặc, bột nhão nho khô và nho khô cắt nhỏ đều giúp kết dính các thành phần khô và ướt với nhau, từ thanh dinh dưỡng và ngũ cốc ăn sáng đến bánh cookie và các món ăn nhẹ. Hãy dùng thử nước ép nho khô cô đặc thay vì dùng siro đường để kết dính những gia vị trộn vào hỗn hợp hạt.

CHẤT BẢO QUẢN TỰ NHIÊN

Nho khô California chứa các acid hữu cơ tự nhiên như acid tartaric, propionic và glutamic. Chúng không chỉ làm tăng hương vị mà còn ức chế sự phát triển của nấm mốc và hoạt động như một chất bảo quản tự nhiên.

ĐỘ NHỚT

Bột nhão nho khô California ưa nước. Khi được trộn vào các công thức có độ ẩm tự do cao, khả năng liên kết nước cao của nó sẽ tạo ra một kết cấu mịn, mượt và làm đặc, từ nước sốt đến sinh tố. Không cần dùng phụ gia tạo đặc (gums) hay tinh bột biến tính.

KIỂM SOÁT ĐỘ ẨM

Nhờ lớp vỏ còn nguyên vẹn và có hàm lượng fructose và glucose nên nho khô California thường có hoạt độ nước thấp hơn các loại quả chùm khác được sấy khô ở cùng độ ẩm. Vì vậy, chúng rất thích hợp sử dụng trong thức ăn nhẹ, ngũ cốc, thanh dinh dưỡng và bánh kẹo có độ ẩm thấp.

TĂNG KẾT CẤU

Vì nho khô California và các nguyên liệu nho khô giữ nước và tạo độ nhớt tự nhiên, chúng giúp duy trì kết cấu mềm, hấp dẫn trong các món nướng trong suốt thời hạn sử dụng mà không cần sử dụng chất tạo kết cấu hoặc chất bảo quản.

ỔN ĐỊNH HƯƠNG VỊ

Vị ngọt và hương vị trái cây của nho khô California hình thành trong quá trình phơi nắng và đặc tính này ổn định tới hơn một năm khi được bảo quản đúng cách. Nó cũng phụ thuộc vào các điều kiện chế biến và liên kết với các nguyên liệu khác trong các ứng dụng. Vì vậy, không có gì ngạc nhiên khi nho khô California luôn có được hương vị tuyệt vời.

TĂNG CƯỜNG HƯƠNG VỊ

Nho khô California chứa 2,2% acid tartaric - một chất tăng cường hương vị tự nhiên. Chúng cũng chứa tiền chất của phản ứng Maillard, vì vậy khi nướng hoặc chế biến ở nhiệt độ cao sẽ giúp tăng hương vị của sản phẩm.

TƯƠNG THÍCH HƯƠNG VỊ

Nho khô California kết hợp tốt với các hương vị khác. Dù đi kèm với các vị ngọt như vani, quế và cam quýt hay các loại thịt, gia vị cay và mặn, chúng đều cung cấp hương vị nền tuyệt vời cho cả các loại sản phẩm của siêu thị.

TÍNH NGUYÊN VẸN CỦA VỎ

Không ai gọi nho khô California “vỏ mỏng”! Thực tế, vỏ nho đủ mạnh, không bị vỡ trong quá trình trộn hay chế biến, vì vậy chúng vẫn còn nguyên hình dạng và tính nguyên vẹn trong quá trình sản xuất làm tăng thể tích khối.

VỤ MÙA NHẤT QUẢN

Bạn sẽ luôn luôn biết được mình sẽ nhận được gì với nho khô California và các sản phẩm từ nho khô. Vì các nhà trồng của chúng tôi thu hoạch, xử lý nho tươi cẩn thận và bằng trang thiết bị hiện đại nhất. Vì vậy, nho khô California luôn có được màu sắc, kết cấu, hương vị và độ ngon ổn định.

CÁC KHÁI NIỆM, CÔNG THỨC VÀ Ý TƯỞNG Ở NHỮNG TRANG SAU SẼ CHO BẠN THẤY ĐƯỢC SỰ KHÁC BIỆT CỦA NHO KHÔ CALIFORNIA.

Thức Ăn Nhẹ.

VỊ NGỌT TỐT HƠN CHO BẠN

Điều quan trọng là giảm được lượng đường thêm vào các công thức ứng dụng thực phẩm, khi người tiêu dùng thích ngọt nhưng họ lại không thích các chất tạo ngọt nhân tạo hay đường hóa học. Vì vậy, hãy cân nhắc nho khô California. Nho khô mang đến vị ngọt 100% tự nhiên cho các công thức mà người tiêu dùng mong muốn nhưng không cần thêm đường. Đó là nhờ vị ngọt của nho khô hình thành trong quá trình phơi nắng tự nhiên — không cần thêm đường, hương vị hoặc chất phụ gia nào khác.

POPCORN CARAMEL NHO KHÔ VỚI HẠT BÍ ▶

Popcorn caramel với vị vừa mặn vừa ngọt rất ngon, được làm từ các nguyên liệu thực phẩm lành mạnh. Sản phẩm được làm từ nho khô California không hạt tự nhiên với tất cả các dạng sản phẩm, từ nho khô nguyên hạt đến dạng bột nhão và nước ép nho khô cô đặc. Loại thức ăn nhẹ này đảm bảo có nho khô trong từng miếng ăn, cùng với hạnh nhân và hạt bí rang giòn.

LỢI ÍCH KHI SỬ DỤNG NHO KHÔ CALIFORNIA:

- Bột nhão nho khô và nho khô không hạt tự nhiên tạo vị ngọt tự nhiên, giúp giảm lượng đường thêm vào.
- Nho khô không hạt tự nhiên cũng làm tăng độ dai ngon cho kết cấu.
- Bột nhão nho khô và nước ép nho khô cô đặc tạo ra màu nâu gỗ cho sản phẩm.



◀ **VIÊN NHO KHÔ VỊ NGỌT - MẶN VỚI GẠO LỨT, HẠNH NHÂN, ỚT BỘT PAPRIKA XÔNG KHÓI VÀ LÁ HƯƠNG THẢO.**

Nho khô không hạt tự nhiên của California kết hợp với hạnh nhân, hạt hướng dương, gạo lứt và hạt diêm mạch tạo ra hỗn hợp hạt và trái cây sấy khô bổ dưỡng với vị vừa mặn vừa ngọt. Hương thảo và ớt bột paprika cũng giúp tăng hương vị cho món ăn.

LỢI ÍCH KHI SỬ DỤNG NHO KHÔ CALIFORNIA:

- Nho khô không hạt tự nhiên giúp tăng độ dai và vị ngọt.
- Nước ép nho khô cô đặc cân bằng vị ngọt của siro lá phong và giúp kết dính hỗn hợp.
- Nho khô nguyên hạt cho vị ngọt tự nhiên từ trái cây mà không cần thêm đường.



◀ **SNACK KHO KHÔ VÀ ĐẬU GÀ RANG GIÒN VỚI DỪA SẤY VÀ BỘT CÀ RI**

Màu sắc tươi sáng cùng với vị ngọt tự nhiên của nho khô vàng California và nước ép nho khô cô đặc tạo điểm nhấn cho hỗn hợp đậu gà, hạt điều rang giòn tẩm bột cà ri và vảy dừa.

Nho khô có màu vàng tươi sáng tạo thêm sự tương phản về kết cấu mở đầu. Đây là điều cực kỳ thú vị cho món ăn nhẹ không thể cưỡng lại, nhưng nó cũng mang lại hương vị không kém cho món salad.

LỢI ÍCH KHI SỬ DỤNG NHO KHÔ CALIFORNIA:

- Hương vị ngọt nhẹ của nho khô vàng mang lại cho bạn nhiều sự lựa chọn hương vị khác nhau.
- Nước ép nho khô cô đặc giúp kết dính gia vị với hỗn hợp thức ăn nhẹ và tăng thêm vị ngọt.
- Nho khô có thể thích hợp với một số món ăn nhẹ từ đậu như: đậu Hà Lan, đậu lăng, đậu đen và các loại đậu khác.



Bánh Kẹo.

BÁNH KẸO NHO KHÔ LÀ GÌ?

Cũng giống như nho khô California ngon tuyệt mà bạn quen thuộc, nhưng có thêm các đặc điểm như lớp phủ dầu, có hình dạng cắt đặc biệt và kích cỡ cụ thể để đáp ứng nhu cầu của nhà sản xuất bánh kẹo.

Lớp phủ dầu sử dụng trong bánh kẹo nho khô được công bố trên bao bì thành phần của sản phẩm như thế nào? Bạn không cần khai báo - chúng được coi là chất hỗ trợ chế biến và không cần liệt kê trong thành phần nguyên liệu. Các nhà chế biến có thể sử dụng đến 0,25% dầu làm lớp phủ nho khô cho các ứng dụng bánh kẹo.

HÃY TRUY CẬP [CALRAISINS.ORG/HOW-TO-SOURCE](https://calraisins.org/how-to-source) ĐỂ TÌM NHÀ ĐÓNG GÓI NHO KHÔ CÓ THỂ ĐÁP ỨNG CÁC THÔNG SỐ KỸ THUẬT CỦA BÁNH KẸO.

▲ LỚP PHỦ VỚI NHO KHÔ NGON TUYỆT

Những thanh sô cô la này là loại bánh kẹo mang tính âm dương, nổi bật với nho khô California. Sô cô la đen thích hợp với sô cô la 70% ca cao, đi cùng hạnh nhân, hạt dẻ cười và nho khô không hạt tự nhiên. Trong khi sô cô la trắng mang lại vị ngọt kết hợp với vị của nho khô vàng, dứa và gừng. Một sự pha trộn “siêu hạt” giữa hạt gai dầu và hạt chia làm cho cả hai loại thanh bánh kẹo này trở nên hấp dẫn và hợp xu hướng.

LỢI ÍCH KHI SỬ DỤNG NHO KHÔ CALIFORNIA:

- Nho khô tạo ra bước ngoặt cho xu hướng của loại bánh kẹo dạng thanh.
- Nho khô có kết cấu mềm hơn là điểm đặc trưng cho hầu hết các loại bánh kẹo dạng thanh.
- Sự tương phản màu sắc và sức hấp dẫn thị giác của nho khô làm nổi bật trên các kệ hàng.

Nước Giải Khát.

SINH TỐ YẾN MẠCH NHO KHÔ - QUẾ

Nho khô đi cùng với quế là một sự kết hợp tuyệt vời, từ bánh mì tròn đến ngũ cốc ăn sáng. Chúng tạo nên sự kỳ diệu cho món sinh tố hỗn hợp giàu dinh dưỡng gồm yến mạch, chuối chín, hạnh nhân, quế và một chút muối. Chúng tôi đã sử dụng nho khô không hạt tự nhiên cho món sinh tố này vì chúng kết hợp hoàn hảo với hương vị yến mạch và quế.

LỢI ÍCH KHI SỬ DỤNG NHO KHÔ CALIFORNIA:

- Nho khô không hạt tự nhiên giúp tăng hương vị quế, hạnh nhân và chuối.
- Khi trộn vào hỗn hợp sinh tố, nho khô giúp tăng kết cấu của nó.
- Nho khô với vị ngọt tự nhiên không cần thêm đường.

**HÃY TRUY CẬP TRANG CALRAISINS.ORG
ĐỂ BIẾT THÊM VỀ CÁC NGHIÊN CỨU DINH
DƯỠNG VÀ CÁC TÀI LIỆU KỸ THUẬT MỚI
NHẤT.**



Bánh Nướng.

HƠN CẢ TUYỆT VỜI

Bạn có thể sử dụng nho khô ngay khi mở bao bì, nhưng những người làm bánh chuyên nghiệp phải biết cách bù lại độ ẩm cho nho khô trước khi chế biến. Làm thế nào để bù lại độ ẩm cho nho khô? Quá trình này liên quan đến việc bù nước cho nho khô đến độ ẩm thích hợp và đặc biệt quan trọng khi sử dụng nho khô trong bánh mì, vì nho khô nếu chưa được hoàn lại độ ẩm, chúng có thể hút ẩm từ bột.

ĐỂ BIẾT CÁCH BÙ LẠI ĐỘ ẨM CHO NHO KHÔ, HÃY TRUY CẬP TRANG [CALRAISINS.ORG/PROFESSIONALS/BAKING](https://calraisins.org/professionals/baking).



◀ **BÁNH BLONDIE VỚI RƯỢU RUM - NHO KHÔ**

Những chiếc bánh blondie với nho khô California không chỉ cho màu vàng đẹp mà còn có hương vị của rượu rum. Nho khô nguyên hạt và bột nhào nho khô tạo ra đặc điểm này, mang lại sự kết hợp hoàn hảo cho rượu rum, tăng vị ngọt và kết cấu kem của chúng. Không cần thêm bất kỳ loại kem phủ nào cũng có được chiếc bánh blondie ngon tuyệt.

LỢI ÍCH KHI SỬ DỤNG NHO KHÔ CALIFORNIA:

- Bột nhào nho khô có tính hút ẩm, khả năng liên kết nước và cải thiện kết cấu.
- Nho khô và bột nhào nho khô tạo ra vị ngọt tự nhiên, giúp tăng hương vị cho rượu rum.
- Bột nhào nho khô có thể được sử dụng trong các món nướng như một chất thay thế chất béo với rất ít thay đổi về kết cấu ruột bánh. Điều này có thể giúp dùng ít chất béo và ít đường hơn.

BÁNH DONUT NHO KHÔ YẾN MẠCH ▶

Donut là món tráng miệng rất được ưa chuộng. Những chiếc bánh donut vị nồng ấm, ngọt nhẹ, với yến mạch nguyên hạt và nho khô California, cùng với lớp phủ mượt với vị Chai cay nồng hoặc sô cô la trắng, rắc thêm một ít nho khô cắt nhỏ trên mặt là có được những chiếc bánh vô cùng hấp dẫn, không thể từ chối.

LỢI ÍCH KHI SỬ DỤNG NHO KHÔ CALIFORNIA:

- Nho khô mang lại “yếu tố thú vị” cho chiếc bánh donut với vị ngọt tự nhiên.
- Chất tannin trong nho khô giúp cân bằng vị kem và vị ngọt.



◀ **BÁNH TART NHO KHÔ HỒ ĐÀO VỊ MẶN**

Sự kết hợp giữa bột nhào nho khô và nước ép nho khô cô đặc mang lại chức năng và hương vị hảo hạng cho cửa hàng bánh pie cổ điển. Tuyệt vời hơn nữa, nho khô cung cấp đủ độ ngọt để thay thế si rô ngô. Nho khô cùng hương vị bơ trong từng miếng cắn, cho cảm giác thật khó quên.

LỢI ÍCH KHI SỬ DỤNG NHO KHÔ CALIFORNIA:

- Bột nhào nho khô và nước ép nho khô cô đặc thay thế si rô ngô và cho hương vị nhất quán.
- Nho khô không hạt hoàn toàn tự nhiên có kết cấu mềm, tăng cảm giác giòn cho quả hồ đào.
- Nước nho khô cô đặc làm caramel không bị cháy, tăng thêm hương vị nhờ phản ứng Maillard.

Thực Phẩm Chuẩn Bị Sẵn.

NHO KHÔ CALIFORNIA KHÔNG CHỈ CHO VỊ NGỌT, mà chúng còn tăng hương vị đậm đà và mang lại nhiều lợi ích cho món ăn thuộc danh mục mặn và ngọt nhờ vào sắc thái và tính linh hoạt của vị nho khô!

BÁNH GỐI VỊ MẶN VÀ NGỌT NHÂN NHO KHÔ, THỊT GÀ VÀ THỊT HEO ▶

Bánh Gối là món ăn luôn được yêu thích, với nhân bánh làm từ thịt heo, thịt gà, và với việc cải tiến thêm bột nhào nho khô và nho khô tự nhiên không hạt giúp tăng hương vị cho món bánh này. Nguyên liệu nho khô thích hợp với nhiều loại nhân bánh. Hãy thử dùng cho cả món ravioli, há cảo, hay bánh bao.

LỢI ÍCH KHI SỬ DỤNG NHO KHÔ CALIFORNIA:

- Đường của bột nhào nho khô liên kết với nước trong nhân bánh, giúp kiểm soát độ ẩm và tránh tình trạng khô cứng.
- Bột nhào nho khô và nho khô nguyên hạt cho vị ngọt cân bằng với các hương vị khác trong nhân bánh chứ không làm giảm hương vị.
- Bột nhào nho khô là một nguyên liệu thêm vào nhân có lợi cho chi phí, giúp tăng thể tích cho nhân mà không ảnh hưởng đến kết cấu hoặc độ ổn định của nhân bánh



◀ CÁNH GÀ XỐT ỚT- NHO KHÔ

Cánh gà nướng điểm thêm vài hạt mè giống như những nốt ruồi là một món rất ngon, được nhiều người hâm mộ yêu thích. Bột nhào nho khô California cho vào nước sốt thịt nướng vị umami và cánh gà ướp nước ép nho khô cô đặc và nước muối trong 24 giờ đã làm cho món ăn này thêm đặc sắc. Trang trí vài hạt mè rang thơm ngon lên trên, giúp tạo thêm điểm nhấn cho món ăn. Mức độ cay ở đây là 4 trên 10, nhưng bạn cũng có thể tự điều chỉnh mức cay cao hơn.

LỢI ÍCH KHI SỬ DỤNG NHO KHÔ CALIFORNIA:

- Bột nhào nho khô làm tăng kết cấu của nước sốt ướp thịt nướng, có khả năng kết dính vào cánh gà.
- Hương vị bột nhào nho khô làm dày mùi tương ớt chi-lê.
- Nước ép nho khô cô đặc tăng thêm vị tự nhiên cho nước muối nhưng không bị cháy trong quá trình chế biến.



◀ **SALAD CALIFORNIA VỚI XỐT DẦU GIẤM NHO KHÔ**

Lấy cảm hứng từ những cánh đồng xanh mướt ở California đã tạo nên ý tưởng cho món salad gồm cà chua sấy khô, hạt dẻ cười nướng, cà rốt bào sợi, cải mầm Brussels, hạt hướng dương, phô mai Parmesan và bánh mì croutons focaccia nướng dầu ô liu. Nhưng nhân vật chính của món này là nho vàng và nho khô đen không hạt tự nhiên California rắc trên mặt. Bột nhào nho khô cũng được thêm vào sốt dầu giấm, giúp tăng kết cấu và cho vị ngọt.

Thử kết hợp Xốt Dầu Giấm Nho Khô với một số nguyên liệu khác làm Salad như:

- SONOMA: Nho khô, hạnh nhân xông khói, hạt diêm mạch sấy giòn
- MANDARIN: Nho khô, hoành thánh chiên giòn và gạo rang giòn
- HAWAIIAN: Nho khô vàng, vẩy dứa sấy giòn và hạt mắc-ca giã dập
- CARNIVAL: Nho khô vàng, bánh pretzel mù-tạt và hạt hướng dương

LỢI ÍCH KHI SỬ DỤNG NHO KHÔ CALIFORNIA:

- Thời hạn sử dụng và tính toàn vẹn cấu trúc giúp nho khô không bị bể và dễ dàng sử dụng trong món salad.
- Bột nhào nho khô giúp tăng thêm kết cấu và vị ngọt để cân bằng hương vị nồng của sốt dầu giấm.
- Hương vị đa dạng của nho thích hợp với nhiều loại salad và nước sốt.



Nguyên Liệu Hoàn Hảo



Cho dù bạn đang tìm kiếm hương vị, chức năng hay cả hai, các nhà sản xuất nho khô California đã phát triển nho khô thành sản phẩm hoàn hảo, để tăng cường sử dụng trong công thức và giúp thành phẩm nổi bật hơn so với các sản phẩm khác trên các kệ hàng.

TÌM HIỂU THÊM VỀ SẢN PHẨM NHO KHÔ CALIFORNIA VÀ ĐẶC TÍNH KỸ THUẬT TRONG TÀI LIỆU KỸ THUẬT VỀ NHO KHÔ CALIFORNIA TẠI: CALRAISINS.ORG/PROFESSIONALS/FOODPROCESSING/RAISIN-TECHNICAL-BROCHURE/



NHO KHÔ KHÔNG HẠT TỰ NHIÊN

NHO KHÔ CALIFORNIA ĐƯỢC LÀM TỪ NHO TƯƠI TỰ NHIÊN 100%, VỤ MÙA ĐƯỢC THU HOẠCH BỞI CÁC GIA ĐÌNH TRỒNG NHO.

Nho được sấy khô đến khi độ ẩm còn 13% -18%, chúng là loại nguyên liệu tự nhiên sử dụng phù hợp trong các thanh năng lượng và ngũ cốc ăn sáng. Trong bánh nướng, tính chất hút ẩm của chúng cải thiện kết cấu và kéo dài thời hạn sử dụng cho sản phẩm. Nho khô có nhiều kích cỡ, từ “loại nhỏ” giành cho sản phẩm bánh nướng đến cỡ trung bình “thường chọn” cho đến “loại lớn” nên rất thích hợp dùng trong hỗn hợp hạt sấy khô. Và bởi vì nho khô California có kết cấu chắc nên chịu được hầu hết các quá trình chế biến, giữ được tính toàn vẹn khi thành phẩm. Đặc biệt là những gì bạn thấy chính là cái bạn có được - nho khô California được ghi trên bao bì sản phẩm với thành phần nguyên liệu chỉ là: “nho khô”.

BỘT NHẢO NHO KHÔ

BỘT NHẢO NHO KHÔ CALIFORNIA ĐƯỢC SẢN XUẤT 100% TỪ NHO KHÔ CALIFORNIA.

Loại nguyên liệu mới đầy thú vị này mở ra các cơ hội đổi mới và chức năng hoàn toàn mới. Được làm bằng cách ép đùn nho khô qua màn lưới mịn và làm nóng hỗn hợp tốt để dễ sử dụng, bột nhảo nho khô cũng là một nguyên liệu cho màu sắc, hương vị và vị ngọt tự nhiên trong công thức chế biến mà không cần thêm đường. Kết cấu của nó có thể từ nhuyễn và sánh mịn đến không mịn. Tính linh hoạt này thích hợp với nhiều ứng dụng. Các vai trò chức năng của nho khô có thể bao gồm: kiểm soát độ ẩm và kết cấu trong sản phẩm bánh nướng, tăng màu sắc và vị ngọt cho nước sốt, đóng vai trò như một chất giữ ẩm trong thanh năng lượng, ngăn ngừa nấm mốc và tạo vị ngọt tự nhiên cho các ứng dụng.

NƯỚC ÉP NHO KHÔ CÔ ĐẶC

NƯỚC ÉP NHO KHÔ CALIFORNIA CÔ ĐẶC LÀ CHẤT LỎNG CÔ ĐẶC TỪ NHO KHÔ CALIFORNIA.

Nó có thể là nguyên liệu hữu ích nhất mà bạn chưa biết. Để làm ra nước nho khô cô đặc, các nhà chế biến sử dụng một phương pháp đơn giản sử dụng nước để chiết xuất nước ép từ nho khô California, làm bay hơi để cô đặc với ít nhất 70% hỗn hợp chất hòa tan tự nhiên từ trái cây. Nước ép nho khô cô đặc này là chất bảo quản tự nhiên trong bánh nướng, tăng hương vị và thể tích cho sản phẩm bánh kẹo, kiểm soát tình trạng gãy vỡ trong bánh cookie, kết dính các nguyên liệu trong thanh ngũ cốc, sử dụng như một loại si-rô trong kem và có thể dùng làm chất tạo màu cho sữa sô-cô-la. Đây là một nguyên liệu không thể thiếu trên bàn nguyên liệu của bạn.

NHO KHÔ VÀNG

KHO NHÔ VÀNG ĐƯỢC SẢN XUẤT NHƯ THẾ NÀO?

Giống như nho khô không hạt tự nhiên, nho khô vàng bắt nguồn từ giống nho không hạt; sự khác biệt là cách chúng được phơi khô và xử lý. Nho khô không hạt tự nhiên được phơi dưới ánh nắng mặt trời trong vài tuần - trong thời gian đó, nhờ phản ứng Maillard làm cho nho có màu ‘nâu vàng’, còn nho khô vàng được sấy khô bằng máy để giữ lại màu vàng của nho.

24 khẩu phần, 93g/khẩu phần

Popcorn Caramel Nho Khô Với Hạt Bí

- 248 g BẮP HẠT KHÔ
- 456 g BƠ LẠT
- 364 g ĐƯỜNG DỪA
- 212 g NƯỚC ÉP NHO KHÔ CALIFORNIA CÔ ĐẶC
- 136 g BỘT NHÃO NHO KHÔ CALIFORNIA
- 16 g MUỐI BIỂN
- 4 g MUỐI NỞ
- 6 g CHIẾT XUẤT VA-NI
- 200 g HẠT BÍ RANG
- 200 g HẠNH NHÂN, CẮT MỎNG
- 400 g NHO KHÔ CALIFORNIA

Làm nóng lò nướng ở nhiệt độ 250°F (120°C).

1. Rang bắp hạt đến khi nổ bung thành popcorn, cho vào tô Inox và đặt sang một bên.
2. Trong nồi, đun nóng bơ, đường, nước ép nho khô California cô đặc, bột nhào nho khô California và muối cho đến khi sôi.
3. Khuấy đều khi hỗn hợp đang sôi trong khoảng 2-3 phút. Tắt lửa và vẫn tiếp tục khuấy, cho muối nở và chiết xuất va-ni vào nồi.
4. Đổ hỗn hợp xốt này lên popcorn và trộn nhanh tay bằng cây đánh trứng. Cho thêm hạt bí và hạnh nhân vào. Trộn đều để các nguyên liệu kết dính với nhau.
5. Cho hỗn hợp ra khay nướng đã chuẩn bị sẵn. Nướng ở nhiệt độ 250°F (120°C) trong 10 phút, đảo đều hỗn hợp. Sau đó nướng thêm 20 phút nữa.
6. Cho nho khô California vào trộn đều, và nướng thêm 15 phút nữa.
7. Tạo hình thành từng viên khi hỗn hợp còn ấm và dẻo. Sau đó để nguội hoàn toàn.

24 khẩu phần, 50g/khẩu phần

Viên Nho Khô Vị Ngọt - Mặn với Gạo Lứt, Hạnh Nhân, Ớt Bột Paprika Xông Khói và Lá Hương Thảo

- 120 g NƯỚC ÉP NHO KHÔ CALIFORNIA CÔ ĐẶC
- 72 g ĐƯỜNG NÂU
- 48 g SI-RÔ LÁ PHONG
- 120 g GẠO LỨT RANG GIÒN
- 360 g HẠT HẠNH NHÂN RANG
- 144 g NHO KHÔ CALIFORNIA
- 240 g HẠT HƯƠNG DƯƠNG RANG
- 120 g HẠT DIÊM MẠCH SẤY GIÒN
- 9 g BỘT ỚT PAPRIKA XÔNG KHÓI
- 2.40 g ỚT CAYENNE
- 1.80 g LÁ HƯƠNG THẢO TƯƠI
- 18 g MUỐI BIỂN LOẠI HẠT MỊN

1. Dùng chảo có đáy dày, đun nóng nước ép nho khô California cô đặc, đường nâu và si-rô lá phong ở nhiệt độ thấp cho đến khi đường tan và bắt đầu sủi bọt.
2. Cho gạo rang giòn, hạnh nhân, nho khô California, hạt hướng dương, hạt diêm mạch sấy giòn, gia vị, lá hương thảo và muối vào một tô lớn.
3. Trộn đều các nguyên liệu với nhau cho kết dính, sau đó trải đều trên khay nướng có tấm lót để làm mát.
4. Khi đã đủ nguội có thể chạm vào được, tạo hình thành các viên khoảng 1/2-1 muỗng canh hoặc các viên vừa ăn cỡ 50g.
5. Để ở nhiệt độ phòng cho đến khi hỗn hợp khô hoàn toàn không còn dính nữa.

24 khẩu phần, 50g/khẩu phần

Snack Nho Khô và Đậu Gà Rang Giòn với Dừa Sấy & Bột Cà-ri

- 120 g DẦU DỪA
- 96 g NƯỚC ÉP NHO KHÔ CALIFORNIA CÔ ĐẶC
- 43 g ĐƯỜNG NÂU
- 24 g BỘT CÀ-RI
- 10 g MUỐI BIỂN LOẠI HẠT MỊN
- 288 g HẠT ĐIỀU RANG
- 384 g HẠT ĐẬU GÀ RANG GIÒN, MUỐI BIỂN
- 360 g NHO KHÔ CALIFORNIA VÀNG
- 192 g VỎ DỪA SẤY, KHÔNG ĐƯỜNG

Làm nóng lò nướng ở nhiệt độ 350°F (175°C).

1. Trộn dầu dừa, nước ép nho khô California cô đặc, đường nâu, bột cà-ri và muối với nhau.
2. Cho hạt điều và đậu gà vào, xóc đều để hỗn hợp phủ đều lên các hạt đậu.
3. Nướng ở nhiệt độ 350°F (175°C) trong 5 phút, thêm nho khô California vào.
4. Nướng thêm khoảng 2 phút nữa, tiếp tục cho dừa sấy vào.
5. Nướng trong 1 phút và sau đó đem ra để nguội.

24 khẩu phần, 12oz/khẩu phần

Sinh Tố Yến Mạch Nho Khô - Quế

- 5.45 kg YẾN MẠCH
- 1.02 kg CHUỐI, LOẠI CHÍN MỀM
- 2.21 kg NHO KHÔ CALIFORNIA
- 510 g HẠT HẠNH NHÂN RANG
- 7 g BỘT QUẾ
- 6 g MUỐI KOSHER

1. Chuẩn bị nguyên liệu và cân đúng số lượng.
2. Cho tất cả các nguyên liệu vào máy xay sinh tố, xay với tốc độ chậm trong 20 giây, sau đó tăng tốc độ lên nhanh và xay thêm khoảng 30-45 giây.
3. Cho sinh tố ra ly thủy tinh và trang trí với một ít bột quế, nho khô California và hạnh nhân giã nhỏ.

Thanh Sô-Cô-La Đen Nhân Nho Khô & Thanh Sô-Cô-La Trắng Nhân Nho Khô**SÔ-CÔ-LA NHO KHÔ VỊ NGỌT ĐẰNG**

600 g	SÔ-CÔ-LA COUVERTURE, VỊ NGỌT ĐẰNG
48 g	NHO KHÔ CALIFORNIA
86.40 g	HẠNH NHÂN, RANG VÀ GIÃ DẬP
75.60 g	HẠT DẼ CƯỜI, TÁCH VỎ LẤY HẠT, GIÃ NHỎ
37.80 g	HẠT HƯƠNG DƯƠNG RANG
24 g	HẠT CHIA
24 g	HẠT GAI DẦU

SÔ-CÔ-LA TRẮNG VỚI NHO KHÔ CALIFORNIA VÀNG

660 g	SÔ-CÔ-LA TRẮNG
114 g	NHO KHÔ CALIFORNIA
102 g	GỪNG, LÀM MÚT, THÁI NHỎ
43.20 g	DỪA, SẤY, BẢO SỢI, NGHIÊN VỠ TỪNG MẢNH
27 g	HẠT CHIA
27 g	HẠT GAI DẦU

1. Cắt nhỏ sô-cô-la và làm tan chảy một nửa trên nồi chưng cách thủy. Khi sô-cô-la trong nồi đã tan chảy, giảm nhiệt độ bằng cách thêm từ từ phần sô-cô-la còn lại vào nồi. Đun sô-cô-la đến khi tan chảy hoàn toàn.
2. Trải sô-cô-la trên tấm lót dày khoảng 1/8" và rắc đều các nguyên liệu còn lại lên mặt. Nhấn nhẹ để sô-cô-la và các nguyên liệu dính chặt với nhau.
3. Làm nguội ở nhiệt độ thường và cắt thành các phần có kích cỡ tùy thích bằng dao sắc nóng và khô. Bảo quản ở nhiệt độ thường và kín gió.

Bánh Blondie Với Rượu Rum - Nho Khô

102 g	BỘT MỖ ĐA DỤNG
74.80 g	BƠ LẠT
54.40 g	BỘT NHÃO NHO KHÔ CALIFORNIA
81.60 g	ĐƯỜNG NÂU
38.76 g	TRỨNG
0.125 muỗng cà phê	MUỐI
20.40 g	RƯỢU RUM
0.125 muỗng cà phê	MUỐI NỠ
0.25 muỗng cà phê	BỘT NỠ
13 g	CHIẾT XUẤT VA-NI
50 g	NHO KHÔ CALIFORNIA

Làm nóng lò nướng ở nhiệt độ 325°F (160°C).

1. Đun chảy bơ, bột nhào nho khô California và đường nâu trong chảo trên lửa nhỏ cho đến khi đường tan và bơ chảy hoàn toàn.
2. Trộn bột mì, bột nở, muối và soda trong một cái tô và để sang một bên.
3. Làm nóng trứng bằng hỗn hợp đường. Cho từ từ hỗn hợp bơ và đường còn ấm vào trứng, đánh nhanh tay.
4. Cho hỗn hợp bột đã trộn vào âu trứng và đánh bông. Tiếp tục cho va-ni, rượu rum và nho khô California vào khuấy đều.
5. Xịt dầu vào khuôn bánh muffin nhỏ để chống dính. Múc 16g hỗn hợp bột bánh cho vào khuôn. Nướng trong 10 phút.

Bánh Donut Nho Khô – Yến Mạch

85.50 g	BƠ LẠT
75 g	DẦU THỰC VẬT
148.50 g	ĐƯỜNG
106.50 g	ĐƯỜNG NÂU
150 g	TRỨNG, LOẠI LỚN
9 g	BỘT NỠ
3 g	MUỐI NỠ
7 g	QUẾ
7 g	MUỐI BIỂN LOẠI HẠT MỊN
423 g	BỘT MỖ ĐA DỤNG
94.50 g	YẾN MẠCH NGUYÊN HẠT CÁN DỆP
340.50 g	SỮA NGUYÊN KEM
396 g	NHO KHÔ CALIFORNIA CẮT NHỎ
132 g	NHO KHÔ VÀNG CALIFORNIA
LỚP PHỦ BÁNH	
412 g	ĐƯỜNG BỘT
200 g	BƠ LẠT, ĐỂ Ở NHIỆT ĐỘ PHÒNG
140 g	NƯỚC SI-RO CHAI CÔ ĐẶC
936 g	SÔ-CÔ-LA TRẮNG

Làm nóng lò nướng ở nhiệt độ 400°F (200°C).

1. Xịt dầu vào khuôn bánh donut bằng bình xịt, nếu cần.
2. Đánh đều bơ, dầu, đường, đường nâu và trứng thành hỗn hợp sánh mịn như kem.
3. Trong một tô khác, trộn chung bột nở, muối nở, bột quế, muối, bột mì và yến mạch cán dẹt với nhau.
4. Lần lượt cho hỗn hợp bột khô và sữa nguyên kem vào hỗn hợp ướt, trộn cho đến khi các nguyên liệu kết dính hoàn toàn với nhau.
5. Cho 265g nho khô California vào hỗn hợp bột bánh.
6. Cho hỗn hợp bột vào 24 khuôn bánh donut.
7. Nướng trong lò khoảng 12-15 phút hoặc cho đến khi bánh vàng và để sang một bên.
8. Chuẩn bị lớp phủ bánh. Đối với sô-cô-la trắng, nấu chảy sô-cô-la trắng trên nồi chưng cách thủy cho đến khi tan hoàn toàn. Với si-rô CHAI, đánh bông các nguyên liệu lại với nhau hoặc trộn đều trong máy trộn. Thêm sữa nếu cần thiết để tạo ra một lớp phủ bánh lỏng.
9. Cắt nhỏ phần nho khô California còn lại, cả hai loại và để dành trang trí trên mặt bánh. Nhúng mặt trên của 12 chiếc bánh donut trong hỗn hợp phủ Chai và 12 chiếc bánh donut còn lại trong lớp phủ sô-cô-la trắng.
10. Rắc nho khô California trên mặt bánh donut để trang trí.

24 bánh, mỗi bánh có đường kính 2 in

Bánh Tart Nho Khô - Hồ Đào Vị Mặn**VỎ BÁNH**

- 600 g BỘT MỖ DA DỤNG**
- 36 g ĐƯỜNG MÍA**
- 12 g MUỐI BIỂN**
- 460 g BƠ, ĐỂ NGĂN MÁT, VÀ CẮT THÀNH KHỐI CỖ 1/4"**
- 220 g NƯỚC ĐÁ**

Làm nóng lò nướng ở 400°F (200°C).

1. Trộn bột mì, đường và muối trong một tô trộn lớn hoặc máy xay thực phẩm. Đánh bông hoặc trộn nhanh cho đến khi các nguyên liệu hòa quyện với nhau.
2. Rắc đều bơ lên hỗn hợp bột, nên sử dụng máy xay thực phẩm để trộn bơ. Trộn hỗn hợp từ 5 - 7 lần, cho đến khi bơ có kích thước nhỏ bằng hạt đậu.
3. Cho hỗn hợp ra tô, rưới nước đá lên và sử dụng phới dẹt trộn đều cho đến khi thành khối bột nhào.
4. Cho bột đã nhào ra màng bọc thực phẩm, và sử dụng tay tạo bột thành hình quả bóng — giống như bạn đang nặn một quả cầu tuyết, hỗn hợp bột phải còn hơi nhão và xù xì.
5. Cho bột ra đĩa sâu 3/4", và sử dụng màng bọc thực phẩm bọc bột lại.
6. Cho vào tủ lạnh để bột nghỉ ít nhất một giờ, hoặc tối đa 3 ngày, cho đến khi sẵn sàng sử dụng.
7. Cán bột đến khi mịn và dày khoảng 1/8", sử dụng khuôn hình tròn 3-3,5" để dập làm vỏ bánh.
8. Ấn miếng bột hình tròn vào khuôn bánh cupcake, nhẹ nhàng dàn bột và đảm bảo phẳng phần đế đến mép khuôn, đồng thời làm cho thành vỏ bánh được đều nhau.
9. Lót giấy nến trên mặt bánh và dùng đậu hay hạt nặng đổ lên khuôn để khi nướng bánh không bị phồng mặt. Cho vào lò nướng trong 15 phút. Lấy bỏ giấy nến, đậu hay hạt nặng ra, sau đó lấy vỏ bánh ra khỏi khuôn và để nguội.

NHÂN BÁNH

- 210 g NƯỚC ÉP NHO KHÔ CALIFORNIA CÔ ĐẶC**
- 210 g BỘT NHẪO NHO KHÔ CALIFORNIA**
- 170 g ĐƯỜNG MÍA**
- 10 g CHIẾT XUẤT VA-NI**
- 360 g SI-RÔ LÁ PHONG**
- 218 g TRỨNG**
- 84 g BƠ**
- 192 g HẠT HỒ ĐÀO, GIÃ HƠI DẬP**
- 160 g NHO KHÔ CALIFORNIA**
- 160 g NHO KHÔ CALIFORNIA VÀNG**
- 6 g MUỐI BIỂN**

Giảm nhiệt độ lò nướng xuống 350°F (175°C).

1. Làm nở mềm nho khô California bằng cách ngâm chúng trong nước nóng 3 phút. Vớt ra và để ráo sang một bên.
2. Trộn bột nhào nho khô California với nước ép nho California cô đặc trong máy xay thực phẩm, cho từ từ bột nhào nho khô vào đến khi hỗn hợp hòa quyện hoàn toàn với nhau.
3. Đánh hỗn hợp nho khô California với đường, va-ni, si-rô lá phong và trứng cho đến khi sánh mịn.
4. Đun chảy bơ ở nhiệt thấp cho đến khi bơ sủi bọt. Từ từ cho bơ vào hỗn hợp nhân trong khi vẫn đánh đều, cho thêm hồ đào giã nhỏ và nho khô California đã nở vào. Trộn cho đến khi hỗn hợp hòa quyện với nhau.
5. Cho 45g hỗn hợp vào từng đế bánh, hay cho đến khi ngập khoảng 1/4" vỏ bánh so với viền của vỏ bánh.
6. Trang trí nửa hạt hồ đào và Nho khô California lên trên mặt bánh.
7. Nướng bánh từ 40-50 phút, hoặc cho đến khi mặt bánh có màu nâu vàng. Khoảng 20 phút sau, có thể phủ giấy bạc lên trên nếu chúng vàng quá nhanh khi nướng.
8. Lấy ra khỏi lò và đặt riêng từng chiếc bánh trên giá. Mặt bánh tart sẽ phồng lên như mái vòm nhưng sẽ xẹp xuống sau khi bánh nguội.
9. Cuối cùng, rắc muối biển Maldon lên trên bánh. Phục vụ kèm với kem sữa béo hay kem, đính hai loại nho khô California lên trên.

24 khẩu phần, 2 bánh/khẩu phần

Bánh Gối Vị Mặn & Ngọt - Nhân Nho Khô, Thịt Gà và Thịt Heo

- 706 g THỊT HEO XAY**
- 706 g THỊT GÀ XAY**
- 360 g BỘT NHẪO NHO KHÔ CALIFORNIA**
- 40 g NƯỚC ÉP NHO KHÔ CALIFORNIA CÔ ĐẶC**
- 14 g MUỐI TAJÍN**
- 10 g BỘT NGŨ VỊ HƯƠNG VIỆT NAM**
- 44 g TỎI PHI**
- 26 g HÀNH PHI**
- 40 g DẦU MÈ**
- 120 g ME**
- 100 g TỎI TƯƠI**
- 100 g HÀNH LÁ TƯƠI**
- 100 g NHO KHÔ CALIFORNIA**
- 20 g NGÔ TƯƠI**
- 10 g HỖN HỢP TRỨNG PHẾT TRÊN MẶT BÁNH**
- 48 cái VỎ GÓI BÁNH GÓI**

1. Trộn tất cả các nguyên liệu với nhau trong một cái tô, ngoại trừ vỏ bánh gối, và để trong ngăn mát 3 tiếng.
2. Hỗn hợp sau khi đã nghỉ trong ngăn mát, kiểm tra gia vị của nhân bánh bằng cách làm chín một phần nhỏ và nếm thử. Điều chỉnh gia vị nếu cần.
3. Đối với quá trình bắt bánh gối, đặt tất cả vỏ bánh lên bàn và cho 3g nhân vào giữa. Phết nước lên mép vỏ bánh và gấp bằng tay hoặc dùng dụng cụ làm hoành thánh.
4. Phết lên mặt bánh hỗn hợp trứng (đánh 1 quả trứng với 1g nước) và nướng trong 25 phút ở nhiệt độ 375°F(190°C).

Cánh Gà Với Xốt Ớt - Nho Khô**NGÂM NƯỚC MUỐI**

10.9 kg	CÁNH GÀ
22.7 kg	NƯỚC
1 kg	MUỐI
346.8 g	NƯỚC ÉP NHO KHÔ CALIFORNIA CÔ ĐẶC
40 g	BỘT ỚT ĐỎ CHI-LÊ

NƯỚC XỐT

150 g	ỚT CHI-LÊ
2.84 kg	NƯỚC
252.90 g	DẦU THỰC VẬT
86.70 g	HÀNH TÂY, MÀU TRẮNG
1.41 kg	TƯƠNG CÀ
684 g	GIẤM TÁO
390 g	BỘT NHÃO NHO KHÔ CALIFORNIA
150 g	ĐƯỜNG NÂU
120 g	XỐT WORCESTERSHIRE
18 g	BỘT NGHỆ
1.50 g	MUỐI KOSHER
1.50 g	TIÊU ĐEN
144 g	TỎI
720 g	NƯỚC DỪNG GÀ

1. Đối với nước muối, cho nước vào hộp đựng thực phẩm sạch.
2. Cho thêm nước ép nho khô California cô đặc, muối và bột ớt đỏ vào hộp.
3. Dùng cây phới lồng, khuấy cho đến khi muối tan hoàn toàn, khoảng 1 phút.
4. Cho các cánh gà vào trong nước muối, đậy kín lại. Giữ lạnh và ngâm nước muối trong 24 tiếng.
5. Đối với nước xốt: Cho ớt Chi-lê vào nồi, đổ ngập nước, khoảng 1/2".
6. Đun với lửa vừa cho đến sôi, tắt bếp và để nguyên ớt ngâm trong nước sôi khoảng 30 - 40 phút cho đến khi mềm.
7. Vớt ớt ra và để ráo.
8. Làm sạch nồi và bắt lên bếp lại, điều chỉnh lửa ở nhiệt độ vừa. Cho dầu vào nồi, khi dầu đã nóng, cho hành vào xào.
9. Xào hành khoảng 5 phút trên lửa vừa, tiếp tục cho tỏi vào nồi và xào thêm vài phút nữa, thường xuyên đảo để tỏi không bị cháy.
10. Cho ớt và các nguyên liệu còn lại vào cùng hành tỏi trong nồi, đun sôi trên lửa vừa, khi hỗn hợp đã sôi, thì hạ nhỏ lửa.
11. Nấu hỗn hợp nước xốt trong khoảng 20 phút trên lửa nhỏ, thỉnh thoảng khuấy đều.
12. Nhấc nồi nước xốt xuống bếp, cho hỗn hợp nước xốt vào máy xay, có thể phải chia thành hai đợt xay.
13. Bật máy xay sinh tố ở tốc độ trung bình-cao, có thể phải dùng chế độ giữ xay để xay cho đến khi xốt sánh mịn. Đổ xốt vào một hộp sạch, lấp lại với phần nước xốt còn lại. Đặt trong chậu nước đá để làm lạnh nhanh chóng.
14. Lấy lượng cánh gà đủ cần vào rổ để ráo nước.
15. Khi các cánh gà đã ráo nước, đặt cánh gà vào rổ của nồi chiên đã được làm nóng trước và chiên ở nhiệt độ 375°F (190°C).
16. Chiên cánh gà trong khoảng 9-12 phút hay cho đến khi nhiệt độ trong cánh đạt 165°F (75°C).
17. Cho các cánh gà đã chiên giòn vào tô và xóc đều với nước xốt.
18. Giữ cho cánh gà nóng trước khi phục vụ. Trang trí với hạt mè lên trên.

Salad California Với Xốt Dầu Giấm Nho Khô**PHẦN SALAD**

360 g	NHO KHÔ CALIFORNIA VÀNG
360 g	NHO KHÔ CALIFORNIA
88 g	CÀ RỐT THÁI SỢI
240 g	PHÔ-MAI PARMESAN BÀO SỢI
120 g	HẠT DẼ CƯỜI RANG MUỐI
480 g	CÀ CHUA SẤY
480 g	CẢI MẮM BRUSSELS
120 g	BÁNH MÌ CROUTONS FOCACCIA NƯỚNG DẦU Ô-LIU
85 g	HẠT HƯƠNG DƯƠNG RANG
2 g	MUỐI
1 g	TIÊU ĐEN
340 g	HỖN HỢP CÁC LOẠI RAU XANH

XỐT DẦU GIẤM

60 g	NƯỚC CỐT CHANH
600 g	DẦU Ô-LIU
150 g	GIẤM TRẮNG BALSAMIC
240 g	BỘT NHÃO NHO KHÔ CALIFORNIA
12 g	TỎI NƯỚNG, CẮT NHỎ
12 g	MÙ-TẠT NGUYÊN HẠT
3 g	MUỐI
0.48 g	TIÊU ĐEN

1. Đối với dầu giấm: Trộn tất cả các nguyên liệu lại với nhau ngoại trừ dầu ô liu và trộn cho đến khi hỗn hợp hòa quyện.
2. Cho dầu ô-liu từ từ vào máy đang xay và xay đến khi hỗn hợp sánh mịn.
3. Đối với phần salad: Trộn tất cả các nguyên liệu salad vào tô, nêm nếm gia vị với muối và tiêu.
4. Khi phục vụ, rưới xốt giấm lên salad.



**BẠN MUỐN BIẾT THÊM VỀ NHO KHÔ CALIFORNIA?
HÃY TÌM HIỂU VỀ HIỆP HỘI TIẾP THỊ NHO KHÔ BANG CALIFORNIA.**

Hiệp Hội Tiếp Thị Nho Khô Bang California ra đời vào năm 1998 để hỗ trợ hơn 2.000 nhà trồng nho khô ngon nhất thế giới. Kể từ đó, chúng tôi đã và đang nỗ lực hợp tác với nhà trồng để nâng cao sản xuất giống cây trồng, sử dụng nguyên liệu, nghiên cứu về dinh dưỡng và hơn thế nữa.

Vì vậy, hãy tìm hiểu những gì chúng tôi cung cấp để giúp bạn bắt đầu với nguồn thực phẩm có nhiều chức năng và vị ngọt tự nhiên này. Chúng tôi luôn sẵn sàng truyền cảm hứng cho bạn!

HÃY TRUY CẬP THÔNG TIN TẠI CALRAISINS.ORG.

NHO KHÔ CALIFORNIA

VỊ NGỌT TỪ THIÊN NHIÊN

calraisins.org

