



XE ĐẠP

CJ FOODS VIETNAM

MILLING PRODUCTS CATALOGUE

MỤC LỤC

Agenda

	Trang / Page
1. Thông điệp từ Ban Giám Đốc Message from BOD	05
2. Giới Thiệu Introduction	06
3. Tầm Nhìn / Sứ Mệnh / Lời Cam Kết Our Vision / Our Mission / Commitment	08
4. Hình Ảnh Thương Hiệu Brand Image	10
5. Sự khác Biệt Của Sản Phẩm Difference of Our Products	12
6. Sản Phẩm Product	17
Bột mì / Wheat flour	18
Bột trộn sẵn / Premix	24
Hỗn hợp đường trộn / Sugar Mix	36



THÔNGIỆP TỪ BAN GIÁM ĐỐC

Message From Board of Directors



Tại CJ Food Vietnam, chúng tôi tuân thủ một triết lý kinh doanh đơn giản: cống hiến công nghệ và con người của chúng tôi để tạo ra những sản phẩm độc đáo, chất lượng cao góp phần làm phong phú thêm văn hóa ẩm thực Việt.

Hàng ngày, các nhân viên của chúng tôi đều áp dụng triết lý này vào cuộc sống. Chúng tôi cam kết phấn đấu để được công nhận là nhà tiên phong trong cung ứng bột mì và bột trộn sẵn tại thị trường Việt Nam. Chúng tôi khuyến khích sự sáng tạo và đột phá trong việc tạo ra các sản phẩm và mang lại giá trị cho khách hàng.

Chúng tôi là một tập thể, song hành cùng nhau.


At CJ Foods Vietnam, we follow a simple business philosophy: to devote our technology and people to creating unique, high-quality products that enrich Vietnamese food culture.

Every day, our people bring this philosophy to life. We are committed recognized as a pioneer in providing wheat flour and premix flour in Vietnam market. We passionately encourage newer & innovative ways of creating products and delivering value to the customers.

We are the one, go together.



GIỚI THIỆU

Hình thức đầu tư: 100% vốn đầu tư từ tập đoàn hàng đầu Hàn Quốc
Tập đoàn CJ CheilJedang 

Quy mô doanh nghiệp: Sản xuất, phân phối và xuất khẩu bột mì, bột trộn sẵn và các sản phẩm khác tại / từ Việt Nam.

Nhà máy: Đặt tại Khu công nghiệp Mỹ Xuân B1 - Tiến Hùng, phường Mỹ Xuân, thị xã Phú Mỹ, tỉnh Bà Rịa - Vũng Tàu

Tổng diện tích: 40.000 m²
Khởi công xây dựng từ tháng 02 năm 2014 và đi vào hoạt động tháng 06 năm 2015

INTRODUCTION

Investment: 100% foreign investment from the leading Korea Corporation
CJ CheilJedang Corporation 

Scope of business: Produce, distribute, export wheat flour, premix and others in / from Vietnam

Factory: Located in My Xuan B1 - Tien Hung Industrial Zone, My Xuan ward, Phu My town, Ba Ria - Vung Tau province

Total area: 40,000 m² (built in 2014)

Chúng tôi luôn không ngừng tìm tòi, nghiên cứu để phát triển ra nhiều dòng bột mì và bột trộn sẵn đáp ứng nhu cầu ngày càng khắc khe của thị trường Việt Nam cũng như thị trường thế giới.

Công suất nghiền lúa mì hằng năm của nhà máy **300.000 tấn bột mì, 10.000 tấn bột trộn sẵn và 40.000 tấn đường trộn.**

We never stop seeking, researching to diversify wheat flour and premix to satisfy the strictly demands from Vietnam market and oversea market as well.

The annual wheat milling capacity will be **300,000 tons** and **10,000 tons** of pre-mix, **40,000 tons** sugar mix.



TẦM NHÌN

Trở thành công ty đi đầu và tiên phong trong phát triển văn hóa ẩm thực Việt.

SỨ MỆNH

Đóng góp cho sự phát triển của ngành công nghiệp thực phẩm Việt Nam thông qua việc phát triển các sản phẩm bột mì và bột trộn sẵn chất lượng riêng biệt nhằm mục đích nâng cao thêm một bước cho văn hóa ẩm thực của người Việt Nam.

OUR VISION

To become the leader and pioneer in development of Vietnamese food culture.

OUR MISSION

Contribute to the growth of Vietnamese food industry by inventing and ensuring unique and high quality wheat flour and flour premix with the aim of enriching the Vietnamese food culture.

LỜI CAM KẾT

Bột mì là giải pháp.

SỰ QUAN TÂM được thực hiện trong quá trình lựa chọn lúa mì và quy trình xay xát tạo ra các loại bột có các ứng dụng riêng biệt.

Sự hài lòng của khách hàng và quan hệ đối tác lâu dài là mục tiêu hướng đến.

Xem **SỰ HÀI LÒNG CỦA KHÁCH HÀNG** thấu hiểu nhu cầu của khách hàng và cung cấp bột có chất lượng và ứng dụng phù hợp.

QUAN HỆ ĐỐI TÁC LÂU DÀI Chúng tôi nhận thức được tầm quan trọng của các đối tác của mình trên thị trường (các nhà phân phối, đại lý, nhà bán buôn, khách hàng doanh nghiệp). Chúng tôi tạo ra giá trị cho khách hàng bằng cách cung cấp sản phẩm chất lượng và dịch vụ ổn định.

COMMITMENT

Flour as a solution.

CARE is taken in the selection of wheat and milling process to create flour which is typical to its end product application.

Customer satisfaction and long-term partnerships are the driving force.

CUSTOMER SATISFACTION Understand their needs and provide the right quality of flour to make the right product.

LONG TERM PARTNERSHIP We recognize the importance of our partners in the market (distributors, agents, wholesalers, key accounts). We create value for customers by providing consistent quality and service.



HÌNH ẢNH THƯƠNG HIỆU

BRAND IMAGE



Thân thiện
Friendly

Hợp tác
Collaborative

Cân bằng
Balance

Luôn tiến về phía trước
To move forward

Bột mì chất lượng cao và bột trộn sẵn giá trị gia tăng theo yêu cầu khách hàng được sản xuất theo công nghệ cao của Hàn Quốc.

High-quality wheat flour and customized added value premix are produced under high technology from Korea.



SỰ KHÁC BIỆT CỦA SẢN PHẨM

Difference of Our Product

Công nghệ sản xuất khác biệt
Different Production Technology

Nguyên liệu khác biệt
Different Raw Material

Trải nghiệm khác biệt
Different Experience

Các sản phẩm giá trị gia tăng tốt hơn
Better value added products

CÔNG NGHỆ SẢN XUẤT KHÁC BIỆT

Different Production Technology



- Dây chuyền sản xuất dài hơn gấp 2 lần (60 loại & 90 loại).
Production line twice longer than competitors (60 types & 90 types)
- Có thể có 90 loại bột dựa trên cấp độ chất lượng.
It is possible to have 90 types of flour based on quality level.
- Sản xuất bột mì có độ tinh khiết cao và đặc điểm khác nhau. Đáp ứng được nhiều tiêu chuẩn kỹ thuật.
Produce high purity and various specification wheat flour. Meet many specification standards.
- Cung cấp các sản phẩm ổn định và đa dạng.
Supply stable and various products.
- Áp dụng hệ thống sản xuất trộn bột từ Hàn Quốc. Duy trì chất lượng ổn định và dây chuyền trộn bột dễ dàng kiểm soát.
Apply flour blending production system from Korea. Maintain stable quality & easy to control.

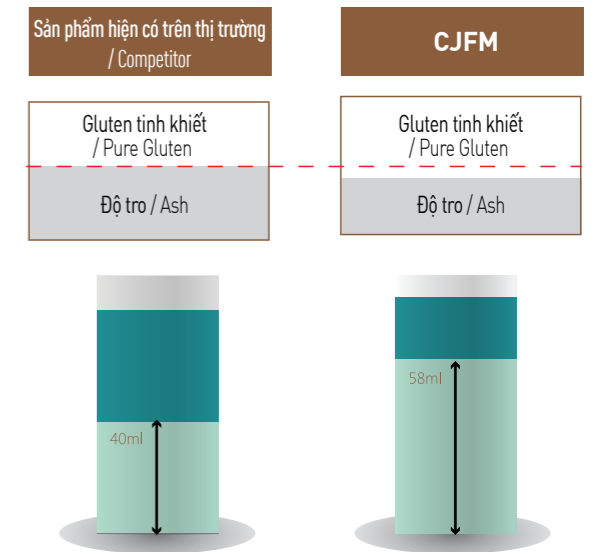
Bộ phận / Div.		Đơn vị Unit	So sánh CJFM & Sản phẩm hiện có trên thị trường / Comparison of CJFM & Competitor		
			Sản phẩm hiện có trên thị trường / Competitor	CJFM	GAP
Quy Trình Process	Phương pháp sản xuất / Method of Production	-	Trộn lúa / Wheat Blending	Trộn bột / Flour Blending	-
	Kích cỡ hạt / Particle Size	µm	132	112	-20
	Mức độ phá vỡ / Break Level	Mức độ / Level	4	5	1
	Đường ống phân tách cấp độ bột / Passage	EA	62	90	28
Máy móc Machine	Máy nghiền / Roller Mill	EA	19	27	8
	Máy rây / Purifier		5	9	4
	Máy Sàng / Sifter		4	7	3
	Vệ sinh (Máy được niêm phong) / Sanitation (Sealed Machine)	Kết quả Score	3	5	2

CHẤT LƯỢNG GLUTEN CỦA BỘT MÌ CJFM

Gluten Quality of CJFM Wheat Flour

CẤU TẠO GLUTEN / Composition of Gluten

- Nếu hàm lượng gluten tương tự / If gluten content Level is same
→ **Thể tích bánh mì lớn hơn / Bread Volume is bigger**
- Nếu người dùng làm bánh mì cùng một thể tích / If user make bread as same volume
→ **Tiết kiệm chi phí / Save the cost**
- Không chỉ lượng Gluten quan trọng mà độ tinh khiết của Gluten cũng sẽ ảnh hưởng đến hiệu quả sản phẩm cuối cùng.
Not only Gluten amount is important, but also purity of Gluten should effect final products performance.
- Thể tích **Tăng**, kết cấu **Tăng**, hiệu quả lưu trữ **Tăng**.
Volume **UP**, Structure **UP**, Storage efficiency **UP**.



Một cách tương đối, Gluten của bột mì CJFM tinh khiết hơn
Relatively CJFM Wheat Flour Gluten is more pure



KẾT QUẢ KIỂM TRA / Test Result

Sản phẩm / Div.	Đặc điểm / Characteristic
Bánh mì Bread	Thể tích ↑, Cấu trúc mềm Hương vị thơm ngon, chống lão hoá Volume ↑, Soft Texture Good Flavor, Antiaging
Mì Noodle	Cấu trúc dai ↑, Khả năng dẫn nở ↓ Chewy texture ↑, Spreadability ↓

CJFM KIỂM SOÁT BỘT MÌ TRO THẤP

CJFM Controls Low Ash Wheat Flour

- CJFM Quản lý & Cung cấp bột mì có độ tinh khiết cao
Manage & Supply high purity of wheat flour
- Bột mì CJFM có thể làm cho sản phẩm cuối cùng có chất lượng tốt hơn
It can make Final products quality up-grade

TRO
ASH ↓

Thể tích TĂNG / UP Volume

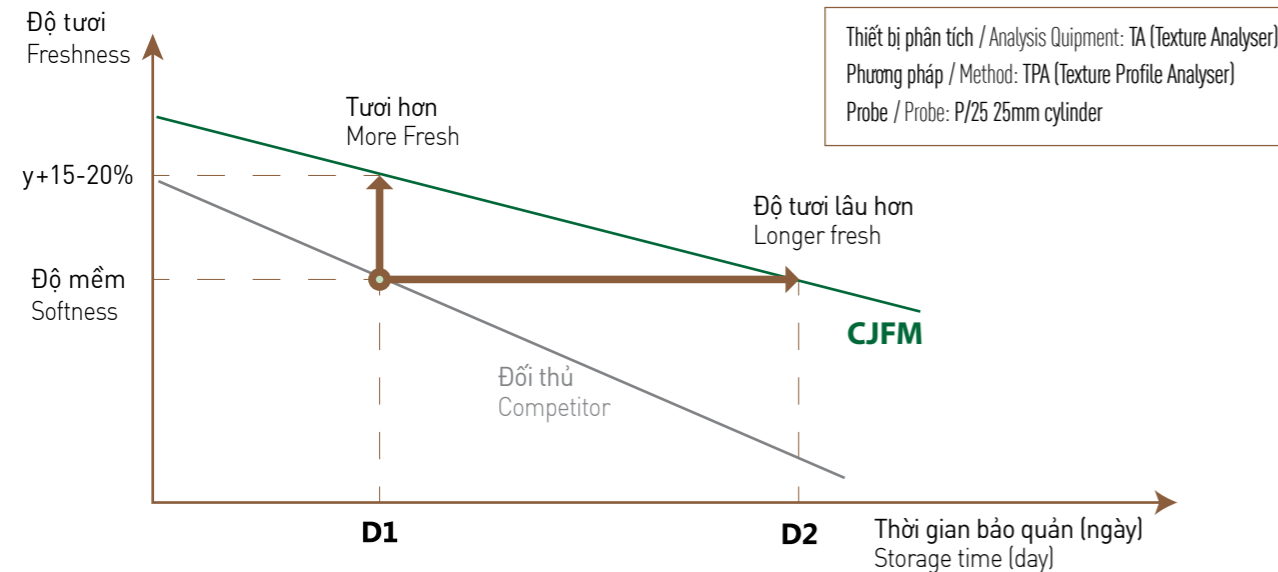
Màu sắc TRẮNG / WHITE Color

Hình dáng ĐẸP / GOOD Shape

Khả năng lưu trữ LÂU
/ LONG Storage efficiency

Bột mì của CJFM có thể giúp bánh mì giữ được lâu hơn

CJFM Wheat Flour can make bread keep longer time



CÁC DÒNG SẢN PHẨM CJFM

CJFM Products



BỘT MÌ CHUYÊN DỤNG / WHEAT FLOUR



BỘT MÌ XE ĐẠP HOÀNG KIM
GOLDEN BICYCLE WHEAT FLOUR

HÀM LƯỢNG PROTEIN CAO / HIGH PROTEIN FLOUR

ỨNG DỤNG: Phù hợp để sử dụng làm các loại bánh mì cao cấp, open top, sandwich và các sản phẩm chay...

APPLICATION: Ideal for premier breads, open top, sandwich and vegan foods...



Thông số / Specifications					
SKUs	Protein	Độ ẩm Moisture (Tối đa / Max)	Gluten ướt Wet gluten (Tối thiểu / min)	Tro Ash (Tối đa / Max)	Kích cỡ đóng gói Packing size
Xe Đạp Hoàng Kim Golden Bicycle	12.0% - 15.0%	14.5%	32%	0.55	25 kg/túi giấy 25 kg/paper bag



BỘT MÌ XE ĐẠP ĐỎ
RED BICYCLE WHEAT FLOUR

HÀM LƯỢNG PROTEIN TRUNG BÌNH / MEDIUM PROTEIN FLOUR

ỨNG DỤNG: Phù hợp để sử dụng làm các loại bánh ngọt, bánh mì Pháp, bánh mì, các loại mì tươi cao cấp.

APPLICATION: Ideal for sweet buns, breads, premier fresh noodle.



Thông số / Specifications					
SKUs	Protein	Độ ẩm Moisture (Tối đa / Max)	Gluten ướt Wet gluten (Tối thiểu / min)	Tro Ash (Tối đa / Max)	Kích cỡ đóng gói Packing size
Xe Đạp Đỏ Red Bicycle	11.0% - 14.0%	14.5%	31%	0.58	25 kg/túi PP, 40 kg/túi PP 25 kg/PP bag, 40 kg/PP bag

WHEAT FLOUR / BỘT MÌ CHUYÊN DỤNG



BỘT MÌ XE ĐẠP KIM CƯƠNG
DIAMOND BICYCLE WHEAT FLOUR

HÀM LƯỢNG PROTEIN TRUNG BÌNH / MEDIUM PROTEIN FLOUR

ỨNG DỤNG: Dùng để làm các loại bánh, đặc biệt là bánh mì.

APPLICATION: Ideal for breads, especially banh mi.



Thông số / Specifications					
SKUs	Protein	Độ ẩm Moisture (Tối đa / Max)	Gluten ướt Wet gluten (Tối thiểu / min)	Tro Ash (Tối đa / Max)	Kích cỡ đóng gói Packing size
Xe Đạp Kim Cương Diamond Bicycle	11.0% - 14.0%	14.5%	30.5%	0.55	25 kg/túi PP, 40 kg/túi PP 25 kg/PP bag, 40 kg/PP bag



BỘT MÌ XE ĐẠP XANH
BLUE BICYCLE WHEAT FLOUR

HÀM LƯỢNG PROTEIN TRUNG BÌNH / MEDIUM PROTEIN FLOUR

ỨNG DỤNG: Phù hợp để sử dụng làm các loại bánh và các loại mì.

APPLICATION: Ideal for breads, dry / fresh noodles.



Thông số / Specifications					
SKUs	Protein	Độ ẩm Moisture (Tối đa / Max)	Gluten ướt Wet gluten (Tối thiểu / min)	Tro Ash (Tối đa / Max)	Kích cỡ đóng gói Packing size
Xe Đạp Xanh 1 Blue Bicycle 1	10.0% - 13.0%	14.5%	26%	0.58	25 kg/túi PP, 40 kg/túi PP 25 kg/PP bag, 40 kg/PP bag
Xe Đạp Xanh 2 Blue Bicycle 2	8.0% - 12.0%	14.5%	20%	0.58	25 kg/túi PP, 40 kg/túi PP 25 kg/PP bag, 40 kg/PP bag

BỘT MÌ CHUYÊN DỤNG / WHEAT FLOUR



BỘT MÌ XE ĐẠP TRẮNG
WHITE BICYCLE WHEAT FLOUR

HÀM LƯỢNG PROTEIN TRUNG BÌNH / MEDIUM PROTEIN FLOUR

ỨNG DỤNG: Dùng để làm các loại bánh và các loại mì.

APPLICATION: Ideal for breads and noodles.



Thông số / Specifications					
SKUs	Protein	Độ ẩm Moisture (Tối đa / Max)	Gluten ướt Wet gluten (Tối thiểu / min)	Tro Ash (Tối đa / Max)	Kích cỡ đóng gói Packing size
Xe Đạp Trắng White Bicycle	10.0% - 13.0%	14.5%	26.5%	0.6	40 kg/túi PP 25 kg/PP bag

HÀM LƯỢNG PROTEIN THẤP / LOW PROTEIN FLOUR

ỨNG DỤNG: Dùng để làm các loại bánh bông lan, chiffon, bánh xốp, cookies và cracker.

APPLICATION: Ideal for sponge cake, chiffon, cookies and cracker.



Thông số / Specifications				
SKUs	Protein	Độ ẩm Moisture (Tối đa / Max)	Tro Ash (Tối đa / Max)	Kích cỡ đóng gói Packing size
Xe đạp Xanh lá 1 Green Bicycle 1	7.0% - 9.5%	14.5%	0.50	25 kg/túi giấy, 40 kg/túi PP 25 kg/paper bag, 40 kg/PP bag
Xe đạp Xanh Lá 2 Green Bicycle 2	8.0% - 10.0%	14.5%	0.52	25 kg/túi giấy, 40 kg/túi PP 25 kg/paper bag, 40 kg/PP bag

BỘT MÌ XE ĐẠP XANH LÁ
GREEN BICYCLE WHEAT FLOUR

WHEAT FLOUR / BỘT MÌ CHUYÊN DỤNG



BỘT MÌ XE ĐẠP HỒNG
PINK BICYCLE WHEAT FLOUR

BỘT MÌ ĐẶC BIỆT / SPECIAL FLOUR

ỨNG DỤNG: Phù hợp để sử dụng làm bánh bao, bánh màn thầu và các loại mì đặc biệt.

APPLICATION: Ideal for steam bun, mantou, special noodle.



Thông số / Specifications					
SKUs	Protein	Độ ẩm Moisture (Tối đa / Max)	Gluten ướt Wet gluten (Tối thiểu / min)	Tro Ash (Tối đa / Max)	Kích cỡ đóng gói Packing size
Xe Đạp Hồng Pink Bicycle	8.0% - 12.0%	14.5%	20%	0.45	25 kg/túi PP 25 kg/PP bag



BỘT MÌ XE ĐẠP VÀNG
YELLOW BICYCLE WHEAT FLOUR

BỘT MÌ ĐẶC BIỆT / SPECIAL FLOUR

ỨNG DỤNG: Phù hợp để sử dụng làm mì căn, các sản phẩm chay.

APPLICATION: Ideal for vegetarian products.



Thông số / Specifications				
SKUs	Protein	Độ ẩm Moisture (Tối đa / Max)	Tro Ash (Tối đa / Max)	Kích cỡ đóng gói Packing size
Xe Đạp Vàng Yellow Bicycle	13.0% - 30.0%	14.5%	0.7	25 kg/túi PP, 25 kg/túi PP 25 kg/PP bag, 25 kg/PP bag

BỘT MÌ CHUYÊN DỤNG / WHEAT FLOUR



BỘT MÌ XE ĐẠP NÂU
BROWN BICYCLE WHEAT FLOUR



NGUYÊN LIỆU THỨC ĂN THỦY SẢN
AQUA FEED

BỘT MÌ MÌ SỢI / NOODLE FLOUR

ỨNG DỤNG: Dùng để làm mì ăn liền và các loại mì khác.
APPLICATION: Ideal for instant noodle and other kinds of noodle.



Thông số / Specifications				
SKUs	Protein	Độ ẩm Moisture (Tối đa / Max)	Tro Ash (Tối đa / Max)	Kích cỡ đóng gói Packing size
Xe đạp Nâu 1 Brown Bicycle 1	9.5% - 12.5%	14.5%	0.60	25 kg/túi PP, 40 kg /túi PP 25 kg/PP bag, 40 kg/PP bag
Xe đạp Nâu 2 Brown Bicycle 2	9.0% - 12.0%	14.5%	0.60	25 kg/túi PP, 40 kg /túi PP 25 kg/PP bag, 40 kg/PP bag

NGUYÊN LIỆU THỨC ĂN THỦY SẢN / AQUA FEED

ỨNG DỤNG: Dùng để làm nguyên liệu sản xuất thức ăn cho tôm.
APPLICATION: Use as ingredients for shrimp-feed.



Thông số / Specifications			
SKUs	Độ ẩm Moisture (Tối đa / Max)	Gluten ướt Wet gluten (Tối thiểu / min)	Kích cỡ đóng gói Packing size
Tôm Xanh Blue Shrimp	14%	32%	40 kg /túi PP 40 kg/PP bag
Tôm Đỏ Red Shrimp	14%	36%	40 kg /túi PP 40 kg/PP bag

BỘT MÌ B2C / CONSUMER PACK



BỘT MÌ ĐA DỤNG / ALL-PURPOSE FLOUR

ỨNG DỤNG: Dùng để làm các món chiên như tôm tẩm bột, gà tẩm bột, mì sợi, bánh bao, và các loại bánh khác...

APPLICATION: Ideal for crispy fried shrimp, crispy fried chicken, noodles, steam bun, and other products...



Thông số / Specifications				
Protein	Năng lượng / Calories	Carbohydrate	Chất béo / Fat	Kích cỡ đóng gói / Packing size
8.0% - 12.0%	300-450 Kcal	≥60%	≤3.0%	1 kg & 500 g



BỘT BÁNH MÌ / BREAD FLOUR

ỨNG DỤNG: Dùng để làm các loại bánh mì cao cấp, bánh pizza, croissant, donut, bánh mì ngọt, sandwich và các loại bánh khác.

APPLICATION: Ideal for premier bread, pizza, croissant, donut, sandwich and other products.



Thông số / Specifications				
Protein	Năng lượng / Calories	Carbohydrate	Chất béo / Fat	Kích cỡ đóng gói / Packing size
12.0% - 15.0%	300-450 Kcal	≥60%	≤3.0%	1 kg



BỘT BÁNH BÔNG LAN & COOKIES / CAKE & COOKIES FLOUR

ỨNG DỤNG: Dùng để làm các loại bánh bông lan và cookies.

APPLICATION: Ideal for sponge cake and cookies.



Thông số / Specifications				
Protein	Năng lượng / Calories	Carbohydrate	Chất béo / Fat	Kích cỡ đóng gói / Packing size
7.5% - 10.0%	300-450 Kcal	≥60%	≤3.0%	1 kg

BỘT TRỘN SẴN / PREMIX



BỘT TRỘN SẴN BÁNH BÔNG LAN / SPONGE CAKE MIX

ỨNG DỤNG: Dùng để làm bánh bông lan
APPLICATION: Ideal for sponge cake

- Sản phẩm đa dạng
Various products portfolio
- Giữ được chất lượng thành phẩm ổn định nhờ bột trộn sẵn
Maintain equal quality through premix
- Thể tích lớn và hình dáng đẹp
Superior volume and shape



BỘT TRỘN SẴN BÁNH BÔNG LAN - 1 kg/túi PE
SPONGE CAKE MIX - 1 kg/PE bag



BỘT TRỘN SẴN BÁNH BÔNG LAN EASY - 1 kg/túi PE
SPONGE CAKE MIX EASY - 1 kg/PE bag



BỘT TRỘN SẴN BÁNH BÔNG LAN ALPHA - 1 kg/túi PE
SPONGE CAKE MIX ALPHA - 1 kg/PE bag



BỘT TRỘN SẴN BÁNH BÔNG LAN PLUS - 1 kg/túi PE
SPONGE CAKE MIX PLUS - 1 kg/PE bag



BỘT TRỘN SẴN BÁNH BÔNG LAN PLUS - 10 kg/túi giấy
SPONGE CAKE MIX PLUS - 10 kg/paper bag

PREMIX / BỘT TRỘN SẴN



BỘT TRỘN SẴN BÁNH CHIFFON / CHIFFON MIX

ỨNG DỤNG: Cấu trúc mềm, ẩm, vị hài hòa thích hợp dùng làm bánh chiffon, bánh bông lan cuộn.
APPLICATION: Soft, moisture and harmonious taste, suitable for making chiffon, roll cake.

CÔNG THỨC: Bột trộn sẵn 1 kg, trứng 1 kg, nước 150 g, dầu 150 g
RECIPE: Premix 1 kg, egg 1 kg, water 150 g, oil 150 g

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG / HOW TO MAKE:

- Cho nước, trứng và bột trộn sẵn vào cối, trộn đều với tốc độ chậm (khoảng 1 - 2 phút).
Put egg, water into premix and mix at slow speed (about 1 - 2 mins).
- Trộn hỗn hợp trên với tốc độ nhanh (khoảng 6 - 8 phút).
Continue mixing at high speed (about 6 - 8 mins).
- Cho dầu vào rồi trộn với tốc độ chậm (khoảng 1 - 2 phút).
Add oil into the batter. Mix at slow speed (about 1 - 2 mins).
- Sau khi trộn xong, cho bột vào khuôn bánh.
After mixing, pour the batter into mould.
- Nướng bánh ở nhiệt độ trên 180 °C / nhiệt độ dưới 160 °C trong khoảng thời gian 25 - 30 phút.
Baking temperature: 180 °C / 160 °C in 25 - 30 minutes.

KÍCH CỠ ĐÓNG GÓI: 1 kg/túi PE - 10 kg/túi giấy
PACKING SIZE: 1 kg/PE bag - 10 kg/paper bag



BỘT TRỘN SẴN BÁNH BAO / DUMPLING MIX

ỨNG DỤNG: Dùng để làm các loại bánh bao hấp và bánh bao chiên
APPLICATION: Ideal for steaming buns and fried dumplings

CÔNG THỨC: Bột trộn sẵn 1 kg, men khô 8 - 10 g, nước 370 - 380 ml
RECIPE: Premix 1 kg, instant yeast 8 - 10 g, water 370 - 380 ml

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG / HOW TO MAKE:

- Cho men vào nước khuấy đều cho tan. Cho hỗn hợp nước men đã khuấy đều vào bột bánh bao. Nhào bột thật mạnh và đều tay trong 20 - 25 phút cho bột mịn và đều.
Pour the instant yeast into water, stir the mixture. Mix the dough thoroughly about 20 - 25 minutes to make it fine and elastic.
- Cán bột làm nhiều lần, cắt và tạo hình. Đặt bánh trên giấy lót.
Flatten the mixture several times, cutting and shaping. Put each dumpling on a piece of thin paper.
- Đem ủ trong khoảng thời gian 35 - 45 phút.
Incubate for 35 - 45 minutes.
- Hấp bánh trong khoảng thời gian 20 - 25 phút.
Steam for 20 - 25 minutes.

KÍCH CỠ ĐÓNG GÓI: 1 kg/túi PE - 10 kg/túi giấy
PACKING SIZE: 1 kg/PE bag - 10 kg/paper bag





BỘT TRỘN SẴN BÁNH MÌ MÈ HÀN QUỐC / KOREAN SESAME BREAD MIX

ỨNG DỤNG: Dùng làm bánh mì mè Hàn Quốc hay bánh mì mochi.
APPLICATION: Ideal for making Korean sesame bread or mochi bread.

CÔNG THỨC: Bột trộn sẵn 1 kg, trứng 300 g, nước 360 g, bơ đã làm chảy 180 g, nước tương 20 g, mè đen 60 g.
RECIPE: Premix 1 kg, egg 300 g, water 360 g, butter (melting) 180 g, soy sauce 20 g, black sesame 60 g.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG / HOW TO MAKE:

- Cho tất cả nguyên liệu vào vào cối, trộn đều với tốc độ chậm (khoảng 1 phút).
Put all material into bowl. Mixing together at slow speed (about 1 min).
- Tiếp tục trộn với tốc độ trung bình (khoảng 2 phút).
Continue mixing at medium speed (about 2 mins).
- Để hỗn hợp nghỉ ở nhiệt độ phòng (20 - 32 °C) khoảng 10 phút.
Keep mixture at room temperature (20 - 32 °C) about 10 minutes.
- Chia bột và định hình.
Dividing and shaping.
- Nướng bánh ở nhiệt độ trên 180 °C / nhiệt độ dưới 180 °C khoảng 35 - 45 phút.
Baking at temperature: 180 °C / 180 °C about 35 - 45 minutes.

KÍCH CỠ ĐÓNG GÓI: 1 kg/túi PE - 10 kg/túi giấy
PACKING SIZE: 1 kg/PE bag - 10 kg/paper bag



BỘT TRỘN SẴN BÁNH MUFFIN VANI / VANILLA MUFFIN MIX

ỨNG DỤNG: Cấu trúc mềm, giữ ẩm tốt, có thể sử dụng dầu thay bơ để tiết kiệm chi phí. Dùng làm vanilla muffin và các dòng bánh biến tấu từ muffin.

APPLICATION: Soft and moisture, can use oil instead of butter to save costs. Ideal for making vanilla muffins and muffin variations.

CÔNG THỨC: Bột trộn sẵn 1 kg, trứng 350 g, nước 160 g, dầu ăn 300 g.
RECIPE: Premix 1 kg, egg 350 g, water 160 g, oil 300 g.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG / HOW TO MAKE:

- Cho nước, trứng và bột trộn sẵn vào cối, trộn đều với tốc độ chậm (2 phút).
Put egg, water in to premix and mix at slow speed (2 mins).
- Tiếp tục trộn với tốc độ trung bình (3 phút).
Continue mixing at medium speed (3 mins).
- Cho dầu vào rồi trộn với tốc độ chậm (2 phút).
Add oil into the batter. Mix at slow speed (2 mins).
- Sau khi trộn xong, cho bột vào khuôn bánh.
After mixing, pour the batter into mold.
- Nướng bánh ở nhiệt độ trên 190 °C / nhiệt độ dưới 180 °C khoảng 32 ± 2 phút.
Baking at temperature: 190 °C / 180 °C about 32 ± 2 minutes.

KÍCH CỠ ĐÓNG GÓI: 1 kg/túi PE - 10 kg/túi giấy
PACKING SIZE: 1 kg/PE bag - 10 kg/paper bag



BỘT TRỘN SẴN BÁNH TAIYAKI / TAIYAKI MIX

ỨNG DỤNG: Dùng để làm bánh manjoo, bánh taiyaki, bánh đồng xu
APPLICATION: Ideal for making manjoo cake, taiyaki cake, gold coin cake

CÔNG THỨC: Bột trộn sẵn 1 kg, trứng 280 g, nước (hoặc sữa không đường) 550 g, bơ thực vật đã mềm 280 g.
RECIPE: Premix 1 kg, egg 280 g, water (or unsweetened milk) 550 g, soft margarine 280 g.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG / HOW TO MAKE:

- Cho trứng và nước trộn đều, sau đó thêm bột trộn sẵn Taiyaki trộn ở tốc độ trung bình (khoảng 2 phút).
Mix egg and water in a bowl, put Taiyaki mix into bowl. Mix at medium speed (about 2 mins).
- Cho bơ thực vật đã làm mềm vào trộn với tốc độ trung bình (khoảng 1 phút).
Add soft margarine and continue mixing at medium speed (about 1 min).
- Cho hỗn hợp vào máy nướng bánh, cho nhân bánh vào giữa, thêm một lớp vỏ bột bên ngoài.
Pour a thin layer of batter on one side of the pan, put filling into the center of batter, then pour batter on the top of filling until covered.
- Nướng bánh ở nhiệt độ: 200 °C khoảng 2 - 3 phút.
Baking at temperature: 200 °C about 2 - 3 minutes.

KÍCH CỠ ĐÓNG GÓI: 1 kg/túi PE - 10 kg/túi giấy
PACKING SIZE: 1 kg/PE bag - 10 kg/paper bag



BỘT TRỘN SẴN BÁNH MUFFIN SÔ CÔ LA / CHOCOLATE MUFFIN MIX

ỨNG DỤNG: Cấu trúc mềm, giữ ẩm tốt, có thể sử dụng dầu thay bơ để tiết kiệm chi phí. Dùng làm chocolate muffin và các dòng bánh biến tấu từ muffin.

APPLICATION: Soft and moisture, can use oil instead of butter to save costs. Ideal for making chocolate muffins and muffin variations.

CÔNG THỨC: Bột trộn sẵn 1 kg, trứng 350 g, nước 160 g, dầu ăn 300 g.
RECIPE: Premix 1 kg, egg 350 g, water 160 g, oil 300 g.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG / HOW TO MAKE:

- Cho nước, trứng và bột trộn sẵn vào cối, trộn đều với tốc độ chậm (2 phút).
Put egg, water in to premix and mix at slow speed (2 mins).
- Tiếp tục trộn với tốc độ trung bình (3 phút).
Continue mixing at medium speed (3 mins).
- Cho dầu vào rồi trộn với tốc độ chậm (2 phút).
Add oil into the batter. Mix at slow speed (2 mins).
- Sau khi trộn xong, cho bột vào khuôn bánh.
After mixing, pour the batter into mould.
- Nướng bánh ở nhiệt độ trên 190 °C / nhiệt độ dưới 180 °C khoảng 32 ± 2 phút.
Baking at temperature: 190 °C / 180 °C about 32 ± 2 minutes.

KÍCH CỠ ĐÓNG GÓI: 1 kg/túi PE - 10 kg/túi giấy
PACKING SIZE: 1 kg/PE bag - 10 kg/paper bag



BỘT TRỘN SẴN BÁNH SOFT YEAST DONUT / SOFT YEAST DONUT MIX

ỨNG DỤNG: Sử dụng để làm bánh Donut chiên, cần thời gian lên men.
APPLICATION: Ideal for making fried Donut, need time for fermentation.

CÔNG THỨC: Bột trộn sẵn 1 kg, nước (lạnh) 430 g, men tươi 30 g.
RECIPE: Premix 1kg, water (cool) 430 g, fresh yeast 30 g.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG / HOW TO MAKE:

- Cho nước lạnh, bột trộn sẵn và men tươi vào cối trộn. Trộn đều với tốc độ chậm (2 phút).
Put cool water, Premix and fresh yeast into bowl. Mix together at slow speed (2 mins).
- Tiếp tục trộn với tốc độ trung bình (8 - 10 phút). Giữ hỗn hợp ở nhiệt độ phòng trong 20 phút.
Continue to mix at medium speed (8 - 10 mins). Keep the mixture at room temperature about 20 minutes.
- Cán, cắt, định hình và lên men ở điều kiện: nhiệt độ 32 °C, độ ẩm không khí 70%, trong 52 - 60 phút.
Rolling, cutting and shaping. Then ferment 52 - 60 minutes at temperature 32 °C, humidity (70%)
- Lấy bột ra và giữ ở nhiệt độ phòng trong 5 - 10 phút.
Take the dough out and keep it at room temperature for 5 - 10 minutes.
- Chiên bánh ở nhiệt độ 180 °C trong khoảng 1 phút cho mỗi mặt.
Frying temperature: 180 °C, about 1 minute (each side).

KÍCH CỠ ĐÓNG GÓI: 1 kg/túi PE - 10 kg/túi giấy
PACKING SIZE: 1 kg/PE bag - 10 kg/paper bag



BỘT TRỘN SẴN BÁNH HOTTEOK / HOTTEOK MIX

ỨNG DỤNG: Dùng làm bánh Hotteok
APPLICATION: Ideal for making Hotteok

CÔNG THỨC: Bột trộn sẵn 1 kg, nước 670 g, men khô 10 g.
RECIPE: Premix 1 kg, water 670 g, instant yeast 10 g.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG / HOW TO MAKE:

- Cho men hoà tan với nước, thêm bột trộn sẵn và trộn tốc độ chậm (1 - 2 phút).
Dissolve instant yeast with water, add premix and mix at slow speed (1 - 2 mins).
- Sau khi trộn xong, bọc kín khối bột và cho lên men ở nhiệt độ thường khoảng 30 - 60 phút.
After mixing, fermentation at room temperature about 30 - 60 minutes.
- Chia bột thành từng viên, gói nhân.
Divide dough into balls, add filling.
- Chiên ít dầu ở nhiệt độ 180 °C đến khi nhìn thấy mặt bánh hơi khô và đáy bánh có màu nâu vàng.
Trở mặt và rán tiếp cho mặt trên có màu nâu vàng thì lấy ra (khoảng 2 - 4 phút).
Fry with little oil at temperature 180 °C until the surface begin to be dry and the bottoms are golden brown. Turn and fry the other side and get out (about 2 - 4 mins).

KÍCH CỠ ĐÓNG GÓI: 1 kg/túi PE - 10 kg/túi giấy
PACKING SIZE: 1 kg/PE bag - 10 kg/paper bag



BỘT TRỘN SẴN BÁNH PANCAKE / PANCAKE MIX

ỨNG DỤNG: Sử dụng để làm bánh pancake mềm (Dorayaki)
APPLICATION: Ideal for making soft pancake (Dorayaki)

CÔNG THỨC: Bột trộn sẵn 1 kg, nước 175 g, trứng 500 g.
RECIPE: Premix 1 kg, water 175 g, egg 500 g.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG / HOW TO MAKE:

- Cho trứng vào nước đánh tan hỗn hợp cho bông nhẹ.
Pour eggs in water, mixing together until mixture become foamy.
- Cho bột trộn sẵn vào hỗn hợp trên và trộn đều bằng tay cho đến khi đồng nhất, để nghỉ 10 phút ở nhiệt độ mát.
Pour Premix in this mixture and mix well. Let mixture rest in 10 minutes, at cold condition
- Đặt chảo lên bếp đun nóng (văn lửa nhỏ). Cho bơ (hoặc dầu) thoa đều trên chảo.
Heat the pan (get low fire). Put butter or oil spread on the pan.
- Rán bánh cho đến khi mặt trên bánh nổi bong bóng, hơi khô, đáy bánh có màu nâu vàng. Trở mặt và rán tiếp cho mặt trên có màu nâu vàng thì lấy ra (cần 1 phút - 1 phút 30 giây cho mỗi mặt bánh).
Fry the pancakes until the tops are full of bubbles, begin to be dry and the bottoms are golden brown. Turn and fry the other side and get out (about 1 min to 1 min 30 secs for each side).

KÍCH CỠ ĐÓNG GÓI: 1 kg/túi PE - 10 kg/túi giấy
PACKING SIZE: 1 kg/PE bag - 10 kg/paper bag



BỘT TRỘN SẴN BÁNH WAFFLE / WAFFLE MIX

ỨNG DỤNG: Sử dụng làm bánh Waffle. Có 2 loại: Waffle giòn và Waffle mềm
APPLICATION: Ideal for making Waffle. Have 2 types: crunchy and soft.

CÔNG THỨC: Bột trộn sẵn 1 kg, nước lạnh 1 kg.
RECIPE: Premix 1 kg, cold water 1 kg.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG / HOW TO MAKE:

- Cho nước lạnh và bột trộn sẵn vào cối, trộn đều để hỗn hợp đồng nhất không bị vón cục.
Put cool water and premix into bowl. Mix together until mixture become uniform, no lump.
- Giữ hỗn hợp trên ở nhiệt độ phòng (20 - 32 °C) trong khoảng thời gian 10 phút.
Keep mixture at room temperature (20 - 32 °C) about 10 minutes.
- Cho hỗn hợp vào khuôn nướng.
Pour mixture into mold.
- Nướng bánh ở nhiệt độ: 172 °C - 180 °C khoảng 3 - 5 phút.
Baking at temperature: 172 °C - 180 °C about 3 - 5 minutes.

KÍCH CỠ ĐÓNG GÓI: 1 kg/túi PE - 10 kg/túi giấy
PACKING SIZE: 1 kg/PE bag - 10 kg/paper bag



BỘT TRỘN SẴN BÁNH CREPE / CREPE MIX

ỨNG DỤNG: Sử dụng để làm bánh crepe, cấu trúc dẻo, dai.

APPLICATION: Ideal for making crepe, have sticky texture.

CÔNG THỨC: Bột trộn sẵn 1 kg, nước lạnh 1,1 kg, trứng 500 g, dầu ăn 100 g.

RECIPE: Premix 1kg, cold water 1,1 kg, egg 500 g, oil 100 g.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG / HOW TO MAKE:

- Cho tất cả các nguyên liệu vào cối trộn, trộn đều cho đến khi hỗn hợp đồng nhất. Cho hỗn hợp đã trộn qua rây để tránh vón cục. Để hỗn hợp nghỉ trong ngăn mát tủ lạnh 30 phút.
Put all ingredients into the bowl and mix until smooth batter. Strain the batter by using a sieve to get smoother crepe batter. Keep the mixture in the refrigerator about 30 minutes.
- Cho hỗn hợp lên chảo nướng ở nhiệt độ 180 °C - 195 °C, tráng đều thành lớp mỏng.
Drop crepe batter in crepe maker which had been heated in advance (about 180 °C - 195 °C).
- Nướng cho đến khi vỏ ngoài màu nâu rồi cho nhân, trái cây... vào bên trong. Sau đó, gấp bánh lại rồi lấy ra khỏi chảo.
Bake until the crust outside turn browned, then put filling, fruit,... into the crepe. Fold the crepe and get it out off.

KÍCH CỠ ĐÓNG GÓI: 1 kg/túi PE - 10 kg/túi giấy

PACKING SIZE: 1 kg/PE bag - 10 kg/paper bag



BỘT TRỘN SẴN BÁNH TRUNG THU / MOONCAKE MIX

ỨNG DỤNG: Dùng làm vỏ bánh trung thu

APPLICATION: Ideal for making mooncake pastry

CÔNG THỨC: Bột trộn sẵn 1 kg, nước đường 600 g, lòng đỏ trứng 5 cái, dầu ăn 200 g.

RECIPE: Premix 1 kg, sucrose syrup 600 g, egg yolk 5 pieces, oil 200 g.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG / HOW TO MAKE:

- Cho nước đường, lòng đỏ trứng và dầu ăn trộn đều, sau đó thêm bột trộn bánh trung thu, trộn nhẹ cho hỗn hợp đều nhau. Để bột nghỉ trong 30 phút. Sau đó chia bột.
Mix sucrose syrup, egg yolk and oil well. Pour slowly this mixture into the mooncake mix, use hand or mixer to mix until uniform. Rest about 30 minutes, then divide the dough into many pieces.
- Cán bột rồi bao nhân lại, cho vào khuôn in ra thành hình bánh trung thu.
Roll the dough and put filling into. Mold into mooncake shape .
- Nướng bánh ở nhiệt độ trên 200 °C / nhiệt độ dưới 170 °C khoảng 15 - 20 phút.
Baking at temperature: 200 °C / 170 °C in about 15 - 20 minutes.
- Sau đó lấy bánh ra khỏi lò, xịt nước cho hơi ướt bề mặt bánh, để bánh nguội rồi quét trứng lên bề mặt bánh, đem nướng tiếp khoảng 10 phút cho bánh vàng đều.
Then get it out the oven, spray water on the surface of mooncake, cool then spray egg on the surface. Continuously bake in 10 minutes until mooncake becomes yellow.

KÍCH CỠ ĐÓNG GÓI: 1 kg/túi PE - 10 kg/túi giấy

PACKING SIZE: 1 kg/PE bag - 10 kg/paper bag



BỘT TRỘN SẴN BÁNH MOCHI / MOCHI MIX

ỨNG DỤNG: Dùng để làm bánh Mochi, làm nhân bánh trung thu, làm topping mochi cho các món nước.

APPLICATION: Used for making mochi, mooncake fillings, and mochi toppings for drinks.

CÔNG THỨC: Bột trộn sẵn bánh Mochi 1 kg, Nước ấm 1.3 - 1.5 kg, Dầu 122 g, Đường mạch nha 456 g

RECIPE: Mochi mix 1 kg, warm water 1.3 - 1.5 kg, oil 122 g, malt sugar 456 g

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG / HOW TO MAKE:

- Khuấy tan đường mạch nha với nước ấm và dầu, cho tiếp bột mochi vào, khuấy đều, lọc qua rây, bọc kín trước khi làm nóng.
Dissolve the malt sugar in warm water and oil, then add the mochi powder, stir well, and strain through a sieve. Cover tightly before heating.
- Làm nóng trong lò vi sóng 3-5 phút, ở mức trung bình (700W) hoặc hấp trong 30 phút ở mức lửa trung bình. Sau đó, đảo đều hỗn hợp, đậy kín lại và ủ thêm 5-7 phút trước khi tạo hình.
Microwave for 3-5 minutes on medium power (700W) or steam for 30 minutes on medium heat. Then, stir the mixture, cover tightly, and let it rest for another 5-7 minutes before shaping.
- Tạo hình bánh mochi, cho vào lọ kín, bảo quản trong điều kiện mát
Shape the mochi into shapes, place them in airtight containers, and store them in a cool place.

KÍCH CỠ ĐÓNG GÓI: 1 kg/túi PE - 10 kg/túi giấy

PACKING SIZE: 1 kg/PE bag - 10 kg/paper bag



BỘT TRỘN SẴN BÁNH SÔ CÔ LA MOIST / CHOCOLATE MOIST CAKE MIX

ỨNG DỤNG: Dùng để làm bánh chocolate moist, bánh bông lan ổ, bánh cupcake.

APPLICATION: Used for making chocolate moist cakes, sponge cakes, and cupcakes.

CÔNG THỨC: Bột trộn sẵn bánh sô-cô-la moist 1kg, trứng 180 g, nước 250 g, dầu 300 g.

RECIPE: 1kg ready-made moist chocolate cake mix, 180g eggs, 250g water, 300g oil.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG / HOW TO MAKE:

- Cho tất cả nguyên liệu vào cối trộn, trộn đều với tốc độ chậm (1 phút).
Put all the ingredients into a mixer and mix well at a slow speed (1 minute).
- Trộn hỗn hợp trên với tốc độ nhanh (4 phút). Sau khi trộn xong, cho bột vào khuôn bánh.
Mix the above ingredients at high speed (for 4 minutes). After mixing, pour the batter into the cake mold.
- Nướng bánh ở nhiệt độ trên/nhiệt độ dưới: 180 °C / 190 °C trong khoảng 25 ± 5 phút (tuỳ kích cỡ khuôn bánh).
Bake the cake at top/bottom temperature: 180 °C / 190°C for approximately 25 ± 5 minutes (depending on the size of the cake pan).

KÍCH CỠ ĐÓNG GÓI: 1 kg/túi PE - 10 kg/túi giấy

PACKING SIZE: 1 kg/PE bag - 10 kg/paper bag



BỘT TRỘN SẴN TEMPURA B TS-306 / TEMPURA B MIX TS-306

ỨNG DỤNG: **TS-306** có vị hài hoà, hương hành tỏi, cấu trúc giòn xốp, màu vàng cam nhẹ. Sử dụng cho các sản phẩm thuỷ sản, gà... tẩm bột.
APPLICATION: **TS-306** has taste balanced with onion and garlic flavor, soft crispy texture and orange-yellow color. Ideal for seafood, chicken.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG / HOW TO MAKE:

- Pha batter: Pha Bột trộn sẵn 1 kg với nước lạnh 1.0 - 1.1 kg.
Make batter: mixing premix 1kg with cold water 1.0 - 1.1 kg.
- Phủ nguyên liệu qua 1 lớp bột predust mỏng.
Cover material with predust powder.
- Nhúng nguyên liệu vào batter rồi chiên.
Dip material into batter and fry.

KÍCH CỠ ĐÓNG GÓI: 1 kg/túi PE - 10 kg/túi giấy
PACKING SIZE: 1 kg/PE bag - 10 kg/paper bag



BỘT TRỘN SẴN BATTER BS-510 / BATTER MIX BS-510

ỨNG DỤNG: **BS-510** có hương vị nhẹ, cân bằng, cấu trúc hơi giòn dai nhẹ. Sử dụng cho các sản phẩm thịt, thuỷ sản... tẩm bột.
APPLICATION: **BS-510** has balanced and mild taste, little elastic crispy texture. Ideal for meat, seafood...

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG / HOW TO MAKE:

- Pha batter: Pha Bột trộn sẵn 1 kg với nước lạnh 2.5 - 3.0 kg.
Make batter: Mixing premix 1 kg with cold water 2.5 - 3.0 kg.
- Phủ nguyên liệu qua 1 lớp bột predust mỏng.
Cover material with predust powder.
- Nhúng nguyên liệu vào batter rồi phủ với lớp vụn bánh mì.
Dip material into batter and then cover with bread crumb.
- Chiên.
Fry.

KÍCH CỠ ĐÓNG GÓI: 1 kg/túi PE - 10 kg/túi giấy
PACKING SIZE: 1 kg/PE bag - 10 kg/paper bag



BỘT CHIÊN GÀ A HV-819 / FRIED CHICKEN A MIX HV-819

ỨNG DỤNG: **HV-819** có vị hài hoà, hương hành tỏi, cấu trúc giòn xốp, màu vàng cam nhẹ. Sử dụng cho các sản phẩm thuỷ sản, gà... tẩm bột.
APPLICATION: **HV-819** has taste balanced with onion and garlic flavor, soft crispy texture with yellow color. Ideal for chicken seafood.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG / HOW TO MAKE:

- Pha batter: Pha Bột trộn sẵn 1 kg với nước lạnh 1,7 kg.
Make batter: Mixing premix 1kg with cold water 1,7 kg.
- Nhúng nguyên liệu vào batter rồi lăn qua lớp bột khô.
Dip material into batter and then cover with premix powder.
- Chiên.
Fry.

KÍCH CỠ ĐÓNG GÓI: 1 kg/túi PE - 10 kg/túi giấy
PACKING SIZE: 1 kg/PE bag - 10 kg/paper bag



BỘT TRỘN SẴN FRITTER FR-605 / FRITTER MIX FR-605

ỨNG DỤNG: **FR-605** có vị nhạt, sử dụng chung với sốt, cấu trúc giòn xốp, màu vàng nhạt. Sử dụng cho các sản phẩm thuỷ sản tẩm bột.
APPLICATION: **FR-605** has plain taste and flavor, using with sauce, soft crispy texture with yellow color. Ideal for seafood with sauce.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG / HOW TO MAKE:

- Pha batter: Pha bột trộn sẵn 1 kg với nước lạnh 0.9 - 1.0 kg.
Make batter: Mixing premix 1 kg with cold water 0.9 - 1.0 kg.
- Phủ nguyên liệu qua 1 lớp bột predust mỏng.
Cover material with predust powder.
- Nhúng nguyên liệu vào batter rồi chiên.
Dip material into batter and fry.

KÍCH CỠ ĐÓNG GÓI: 1 kg/túi PE - 10 kg/túi giấy
PACKING SIZE: 1 kg/PE bag - 10 kg/paper bag



BỘT TRỘN SẴN PREDEST DS-530 / PREDEST MIX DS-530

ỨNG DỤNG: **DS-530** màu trắng và không mùi, giúp tăng độ bám dính giữa nguyên liệu và lớp batter. Sử dụng cho các sản phẩm thủy sản, gà, thịt, rau củ tẩm bột.

APPLICATION: **DS-530** is predest with no flavor and white color, help to increase adhesion between material and batter. Ideal for seafood, chicken, meat and vegetable...

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG / HOW TO MAKE:

- Phủ nguyên liệu qua lớp bột predest trước khi nhúng vào batter.
Cover material with predest powder before dipping into batter.

KÍCH CỠ ĐÓNG GÓI: 1 kg/túi PE - 10 kg/túi giấy
PACKING SIZE: 1 kg/PE bag - 10 kg/paper bag



BỘT TẮM ƯỚP MARINADE CP-817 / MARINADE MIX CP-817

ỨNG DỤNG: **CP-817** tạo hương thảo mộc, vị cay nhẹ, màu cam nhẹ. Sử dụng để tẩm ướp thịt, thịt gà, thủy sản.

APPLICATION: **CP-817** has herb spicy taste with orange color. Ideal for seafood, meat, chicken.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG / HOW TO MAKE:

- Tỷ lệ: 100 g nguyên liệu : 1.5 g bột tẩm ướp. Massage đều.
Ratio: 100 g material : 1.5 g marinade. Massage evenly.
- Thời gian ướp: 6 - 8 giờ ngăn mát tủ lạnh [20 - 30 phút với máy tẩm ướp chân không].
Marinate in 6 - 8 hours in cool refrigerator compartment [20 - 30 mins by vacuum machine].

KÍCH CỠ ĐÓNG GÓI: 1 kg/túi PE - 10 kg/túi giấy
PACKING SIZE: 1 kg/PE bag - 10 kg/paper bag



BỘT TẮM ƯỚP MARINADE L-813 / MARINADE MIX L-813

ỨNG DỤNG: **L-813** tạo hương hành tỏi, vị cân bằng, màu nâu nhạt. Sử dụng để tẩm ướp thịt, thịt gà, thủy sản.

APPLICATION: **L-813** has garlic and onion flavor with light color. Ideal for seafood, meat, chicken.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG / HOW TO MAKE:

- Tỷ lệ: 100 g nguyên liệu : 1.2 - 1.5 g bột tẩm ướp : 10 g nước lạnh. Massage đều.
Ratio: 100 g material : 1.2 - 1.5 g marinade : 10 g cold water. Massage evenly.
- Thời gian ướp: 6 - 8 giờ ngăn mát tủ lạnh [20 - 30 phút với máy tẩm ướp chân không].
Marinate in 6 - 8 hours in cool refrigerator compartment [20 - 30 mins by vacuum machine].

KÍCH CỠ ĐÓNG GÓI: 1 kg/túi PE - 10 kg/túi giấy
PACKING SIZE: 1 kg/PE bag - 10 kg/paper bag



BỘT TẮM ƯỚP MARINADE L-816 / MARINADE MIX L-816

ỨNG DỤNG: **L-816** tạo hương thảo mộc, vị cay mạnh, màu cam đậm. Sử dụng để tẩm ướp thịt, thịt gà, thủy sản.

APPLICATION: **L-816** has herb and hot & spicy taste with dark orange color. Ideal for seafood, meat, chicken.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG / HOW TO MAKE:

- Tỷ lệ: 100 g nguyên liệu : 3 g bột tẩm ướp : 10 g nước lạnh. Massage đều.
Ratio: 100 g material : 3 g marinade : 10 g cold water. Massage evenly.
- Thời gian ướp: 6 - 8 giờ ngăn mát tủ lạnh [20 - 30 phút với máy tẩm ướp chân không].
Marinate in 6 - 8 hours in cool refrigerator compartment [20 - 30 mins by vacuum machine].

KÍCH CỠ ĐÓNG GÓI: 1 kg/túi PE - 10 kg/túi giấy
PACKING SIZE: 1 kg/PE bag - 10 kg/paper bag

HỖN HỢP ĐƯỜNG TRỘN / SUGAR MIX



HỖN HỢP ĐƯỜNG TRỘN CA CAO / COCOA MIX

Có tính chất và mùi vị đặc trưng của ca cao như màu nâu sáng, vị đắng.
ỨNG DỤNG: Dùng chế biến các sản phẩm như sô cô la, kem cao cao, các sản phẩm từ ca cao khác.

Cocoa mix has specific taste of cocoa, bright-brown, brown color.
APPLICATION: Ideal for chocolate, ice cream or other chocolate taste foods.



HỖN HỢP ĐƯỜNG TRỘN BỘT SỮA / MILK POWDER MIX

Có vị đặc trưng của sữa, màu trắng ngà.
ỨNG DỤNG: Lý tưởng làm bột sữa cho em bé, nước uống vị cà phê, kem, sữa chua...

Milk Powder Mix has specific taste of milk, ivory white color.
APPLICATION: Ideal for powder milk for baby, coffee drinks, ice cream, yogurt...



SUGAR MIX / HỖN HỢP ĐƯỜNG TRỘN



HỖN HỢP ĐƯỜNG TRỘN MUỐI / SALT MIX

Có vị ngọt và mặn đan xen lẫn nhau, màu trắng.
ỨNG DỤNG: Lý tưởng cho các loại sốt, mayonnaise hoặc làm các loại dấm...

Salt Mix has salty and sweet taste, white color.
APPLICATION: Ideal for sauces, vinegar...




HỖN HỢP ĐƯỜNG VÀ CHẤT TẠO NGỌT SORBITOL / MALTITOL / DETRIN MIX

Có vị ngọt đặc trưng, màu trắng.
ỨNG DỤNG: Lý tưởng cho các loại bánh trung thu, kẹo viên, các loại thạch, bánh ngọt...

Sorbitol / Maltitol / Detrin Mix has sweet taste, white color.
APPLICATION: Ideal for sweet bean paste, candy, jelly, sweet buns...





 CJ Foods Bọt Mì Xe Đạp



CÔNG TY TNHH CJ FOODS VIỆT NAM

Nhà máy: KCN Mỹ Xuân B1-Tiến Hùng, Phường Mỹ Xuân, Thị Xã Phú Mỹ, Tỉnh Bà Rịa - Vũng Tàu.
ĐT: 0254 3933 300 - Fax: 0254 3933 350

Văn phòng TP. Hồ Chí Minh

Lầu 16-17, tòa nhà CJ Building, số 2bis 4-6 đường Lê Thánh Tôn, phường Bến Nghé, quận 1, TP.HCM
ĐT: 028 3824 8424 - Fax: 028 3824 83001

CJ FOODS VIETNAM LTD.

Factory: My Xuan B1 - Tien Hung IZ, My Xuan Ward, Phu My Town, Ba Ria - Vung Tau Province, Vietnam
Tel: 0254 3933 300 - Fax: 0254 3933 350

Ho Chi Minh Office

16-17 floor, The CJ Building, 2bis 4-6 Le Thanh Ton street, Ben Nghe ward, Dist.1 , HCMC , Vietnam.
Tel: 028 3824 8424 - Fax: 028 3824 83001