

KHOAI TÂY KHỬ NƯỚC

HƯỚNG DẪN THAM KHẢO VỀ KHOAI TÂY MỸ

Potatoes[®]
USA





GIỚI THIỆU

TẠI SAO NÊN DÙNG KHOAI TÂY KHỬ NƯỚC?

Khoai tây khử nước cung cấp hương vị, tính linh hoạt và dinh dưỡng của khoai tây tươi, nguyên chất bởi vì chúng là khoai tây nguyên chất, chỉ cần loại bỏ nước.

Trong các món ăn từ súp và salad đến các bữa ăn nấu sẵn và món tráng miệng, khoai tây Mỹ khử nước có tính linh hoạt, hiệu quả trong kinh doanh, là nguyên liệu đa dụng, là sản phẩm tự nhiên không có gluten và mang lại nhiều giá trị gia tăng.

TẠI SAO NÊN DÙNG KHOAI TÂY MỸ KHỬ NƯỚC ?

Trên khắp thế giới, các nhà sản xuất và nhà dịch vụ thực phẩm chọn khoai tây Mỹ khử nước vì chất lượng tuyệt vời của chúng.



CHẤT LƯỢNG NGAY TỪ ĐẤT TRỒNG

Chất lượng cao của khoai tây Mỹ khởi nguồn bắt đầu từ những cánh đồng khoai, với kinh nghiệm của nhiều thế hệ kết hợp với các yếu tố ngày dài, đêm mát, đất đai màu mỡ và khí hậu đa dạng khác nhau giữa các vùng trồng trọt đã tạo nên loại khoai tây giàu hương vị - và chất lượng đồng nhất. Kết quả là: khoai tây nguyên chất = chất lượng tuyệt vời.

TỰ NHIÊN KẾT HỢP CÙNG CÔNG NGHỆ

Với phương pháp, công nghệ tiên tiến và các tiêu chuẩn nghiêm ngặt mà các nhà sản xuất sử dụng để làm ra khoai tây Mỹ khởi nguồn, giúp duy trì kết cấu và hương vị của khoai tây tươi trong sản phẩm khởi nguồn. Không có gì ngạc nhiên khi ngành công nghiệp khoai tây Hoa Kỳ dẫn đầu trong quy trình sản xuất sản phẩm khoai tây cao cấp.

KHOAI TÂY CHO MỌI MỤC ĐÍCH SỬ DỤNG

Các sản phẩm khoai tây Mỹ khởi nguồn có tính linh hoạt. Khoai tây dạng hạt lựu, dạng lát, dạng sợi, dạng vảy, dạng hạt thô, dạng bột mịn - và các thực phẩm làm từ chúng - xuất hiện trong các thực đơn nhà hàng và tiệc buffet, trong sản phẩm bánh nướng và thức ăn nhẹ, trong các món ăn tối và trong lòng người tiêu dùng trên toàn thế giới. Tăng cường hương vị, tăng cường dinh dưỡng, tăng thời hạn sử dụng, cải thiện kết cấu hay tăng lượng bột nhào, khoai tây Mỹ khởi nguồn luôn có được các chức năng này.

TIỆN LỢI VÀ GIÁ TRỊ CỦA KHOAI TÂY

Không cần rửa, bóc vỏ và luộc. Khoai tây Mỹ khởi nguồn cung cấp tiện ích tối đa với sự chuẩn bị tối thiểu. Chúng dễ dàng bảo quản - không cần bảo quản mát - và sử dụng ngay khi mở gói. Và bởi vì chúng dễ dàng trộn với gia vị cả trước và sau khi hoàn nguyên, chúng là nguyên liệu hoàn hảo giúp tăng cường hương vị. Khoai tây Mỹ khởi nguồn cũng tiết kiệm chi phí: thuận tiện trong vận chuyển, có thời hạn sử dụng lên đến hai năm và với 1 kilogram khoai tây khởi nguồn sau khi hoàn nguyên sẽ cho ra 5 kilogram khoai tây thành phẩm.

CHO SỨC KHỎE CỦA BẠN

Bạn có biết rằng một củ khoai tây cỡ vừa, còn vỏ có hàm lượng vitamin C đạt 45% giá trị cần hàng ngày và chứa nhiều kali hơn chuối; là nguồn cung cấp vitamin B6; hàm lượng thiamine chiếm 8% giá trị cần hàng ngày, folate chiếm 6% giá trị cần hàng ngày, magie chiếm 6%, photpho 6%, sắt 6% và kẽm là 2% - và chỉ có 110 calo và không có chất béo, cholesterol hay natri? Tốt hơn nữa là khoai tây Mỹ là sản phẩm tự nhiên không có gluten. Các nhà sản xuất ở Hoa Kỳ sản xuất ra nhiều dạng sản phẩm khởi nguồn với nhãn sản phẩm sạch nhằm giúp bạn cung cấp thông tin về dinh dưỡng của khoai tây để người tiêu dùng có thể thực sự cảm thấy tốt cho sức khỏe.

GIẢI PHÁP CHO MỌI NHU CẦU

Các nhà sản xuất khoai tây ở Hoa Kỳ có kinh nghiệm trong việc đóng gói sản phẩm khởi nguồn cho phù hợp với yêu cầu kỹ thuật của khách hàng. Từ những gói nhỏ có trọng lượng 56,7g cho đến bao lớn có trọng lượng 406,8 kg và việc đóng gói có thể thực hiện theo yêu cầu của khách hàng để thuận tiện cho quá trình bảo quản trong bất kỳ nhà máy hay nhà kho nào. Nhà sản xuất Hoa Kỳ cũng có thể điều chỉnh sản phẩm khởi nguồn để đáp ứng các tiêu chuẩn nghiêm ngặt, kể cả các sản phẩm hỗn hợp dành xuất khẩu sang các nước hạn chế về nhập khẩu.



TỪ KHOAI TÂY TƯƠI ĐẾN KHI THÀNH SẢN PHẨM KHỬ NƯỚC: KHOAI TÂY KHỬ NƯỚC ĐƯỢC LÀM NHƯ THẾ NÀO

Khoai tây dạng vảy, dạng bột, dạng hạt thô và dạng miếng: Tất cả các sản phẩm khoai tây Mỹ khử nước bắt đầu bằng việc lựa chọn khoai tây nguyên củ, không hư hỏng - khoai tây ruột trắng, mịn mà người tiêu dùng yêu thích. Khoai tây được rửa sạch và bóc vỏ bằng hơi nước áp suất cao để chuẩn bị cho các bước tiếp theo trong quy trình sản xuất để làm ra sản phẩm khoai tây Mỹ khử nước cao cấp.

Khoai tây dạng hạt thô và dạng vảy: Khoai tây sau khi rửa sạch và bóc vỏ sẽ được cắt lát, sơ chế khi thích hợp và sau đó làm lạnh để gelatin hóa tinh bột và đảm bảo rằng sản phẩm hoàn nguyên có kết cấu không dính. Bước tiếp theo bao gồm nấu, sấy khô và nghiền hoặc xay.

Khoai tây dạng lát, dạng hạt lựu và dạng sợi: Sau khi bóc vỏ và gọt tía, khoai tây được cắt cho phù hợp với dạng thành phẩm của chúng và được rửa sạch, làm trắng trước khi sấy lần cuối cùng.

Các trang tiếp theo sẽ giải thích thêm về các loại khoai tây Mỹ khử nước khác nhau. Hãy xem tiếp để tìm hiểu làm thế nào khoai tây khử nước có thể giúp cải thiện hoạt động kinh doanh của bạn.



Khoai tây dạng vảy tiêu chuẩn là một trong những sản phẩm nổi tiếng nhất và được sử dụng rộng rãi. Chúng có màu trắng sáng, và khi hoàn nguyên thu được hỗn hợp đồng nhất, khô và có hương vị đặc trưng của khoai tây tươi. Chúng là loại nguyên liệu có thể sử dụng nhiều mục đích trong dịch vụ thực phẩm, sản xuất bánh nướng và các sản xuất thực phẩm nói chung.

KHOAI TÂY DẠNG VẢY: DẠNG VẢY TIÊU CHUẨN

GỢI Ý SỬ DỤNG

Khoai tây dạng vảy tiêu chuẩn có hàng trăm ứng dụng. Dùng để làm khoai tây nghiền ngon tuyệt. Có thể tùy chỉnh bằng cách trộn khoai tây nghiền với thịt, rau và phủ mặt với các loại nước sốt như cà-ri hoặc miso. Sử dụng khoai tây nghiền như là nguyên liệu chính trong món bánh croquettes khoai tây, cá viên kiểu châu Á và nhiều món khác nữa. Và thử cập nhật hàng ngày cho món pizza bằng cách thêm khoai tây nghiền vào bột làm để bánh pizza- và sau đó phủ thêm khoai tây nghiền. Và đừng quên là: Dạng vảy tiêu chuẩn làm nguyên liệu bổ sung tuyệt vời cho bánh mì và lớp phủ.

HOÀN NGUYÊN

Khoai tây dạng vảy tiêu chuẩn hoàn nguyên với nước ở nhiệt độ 77°C với sữa lạnh để có được kết cấu mịn và đồng nhất. Không nên sử dụng nước sôi để hoàn nguyên vì nước sôi làm cho các tế bào khoai đã sấy khô hút nước quá nhanh gây vỡ tế bào, tạo ra sản phẩm có kết cấu dính hơn. Luôn làm theo hướng dẫn của nhà sản xuất đối với sản phẩm khoai tây khử nước mà bạn đang sử dụng vì các đặc tính hoàn nguyên có thể khác nhau.

CÁC ĐẶC TÍNH

KẾT CẤU HOÀN NGUYÊN: Nhiều bột; tương tự như khoai tây nghiền làm từ khoai tây tươi

TINH BỘT HÒA TAN TỰ DO: Trung bình

ĐỘ NHÓT: Trung bình

KHẢ NĂNG HÚT NƯỚC: Trung bình

LƯỢNG TẾ BÀO PHÁ VỠ: Thấp-Trung bình

CHẤT PHỤ GIA: Mono và diglycerides; SAPP và sulfite tùy chọn.





Khoai tây dạng vảy tiêu chuẩn có thể nghiền thành nhiều kích cỡ khác nhau, thường được gọi là “dạng vảy nghiền tiêu chuẩn.” Thực tế, chúng có thể được nghiền mịn đến mức giống như bột. Nhưng đừng nhầm lẫn: Dạng vảy nghiền tiêu chuẩn không phải là bột khoai tây. Vảy nghiền tiêu chuẩn là nguyên liệu với nhiều mục đích sử dụng nên được sử dụng tốt nhất trong dịch vụ thực phẩm, sản xuất bánh nướng cũng như trong sản xuất thực phẩm nói chung.

KHOAI TÂY DẠNG VẢY : CÁC DẠNG NGHIỀN KHÁC NHAU

GỢI Ý SỬ DỤNG

Khoai tây dạng vảy tiêu chuẩn có nhiều kích cỡ nghiền khác nhau, rất tiện dụng trong món mì sợi đặc biệt là không chứa gluten và dùng trong món ăn nhẹ. Nhiều sản phẩm bánh nướng, bánh xếp và ngay cả bánh tortillas làm bằng khoai tây dạng vảy thường làm cho bánh có khả năng giữ ẩm hơn. Bất kỳ công thức chất kết dính hoặc bột nhào mà có dùng khoai tây dạng vảy tiêu chuẩn hay dạng vảy nghiền tiêu chuẩn đều có thể đem lại lợi ích cho sản phẩm. Và khi được sử dụng làm chất làm đặc, dạng vảy nghiền tiêu chuẩn ít có khả năng kết dính hơn dạng bột.

HOÀN NGUYÊN

Khoai tây dạng vảy nghiền tiêu chuẩn không nên hoàn nguyên khi chỉ dùng riêng sản phẩm mà sử dụng như một nguyên liệu trong công thức. Luôn làm theo hướng dẫn của nhà sản xuất đối với sản phẩm khoai tây khử nước mà bạn đang sử dụng vì các đặc tính hoàn nguyên có thể khác nhau.

CÁC ĐẶC TÍNH

KẾT CẤU HOÀN NGUYÊN: Kết dính

TINH BỘT HÒA TAN TỰ DO: Trung bình-cao

ĐỘ NHỚT: Trung bình-cao

KHẢ NĂNG HÚT NƯỚC: Trung bình-cao

LƯỢNG TẾ BÀO PHÁ VỠ: Trung bình-cao

CHẤT PHỤ GIA: Mono và diglycerides; SAPP và sulfite tùy chọn

Khoai tây dạng vảy loại LP-LL tương tự như khoai tây dạng vảy tiêu chuẩn nhưng khác là không có giai đoạn sơ chế và làm lạnh trong quá trình chế biến. Điều này giúp giữ lại hương vị của khoai tây tự nhiên nhưng sản phẩm hoàn nguyên không thích hợp để làm ra khoai tây nghiền do kết cấu có nhiều bột. Như tên gọi của chúng, khoai tây dạng vảy loại LP-LL được gọt vỏ rất mỏng để giữ lại hương vị khoai tây nhiều hơn. Gọt vỏ mỏng cũng ảnh hưởng đến màu sắc của sản phẩm khử nước, nên làm cho sản phẩm có màu trắng ngà. Cuối cùng, khoai tây dạng vảy loại LP-LL được nghiền mịn hơn và được đóng thành khối có mật độ cao hơn khoai tây dạng vảy tiêu chuẩn vì vậy giúp tăng hiệu quả đóng gói và vận chuyển.

KHOAI TÂY DẠNG VẢY : KHOAI TÂY DẠNG VẢY LOẠI LP/LL

GỢI Ý SỬ DỤNG

Khoai tây dạng vảy loại LP-LL được sử dụng trong sản xuất các loại snack khoai tây bao gồm snack dạng lát hay dạng miếng. Khi trộn với nước hoặc các nguyên liệu khác, chúng tạo thành một hỗn hợp bột dễ dàng chế biến và tạo hình trong sản xuất snack khoai tây. Khoai tây dạng vảy loại LP-LL cũng giúp tăng thêm kết cấu, dinh dưỡng và hương vị cho bánh quy, bánh quy mềm, bánh quy giòn, bột bánh pizza và nhiều loại khác nữa.

HOÀN NGUYÊN

Không khuyến nghị hoàn nguyên ngoại trừ sử dụng như là một phần của hỗn hợp, như bột nhào. Luôn làm theo hướng dẫn của nhà sản xuất đối với sản phẩm khoai tây khử nước mà bạn đang sử dụng vì các đặc tính hoàn nguyên có thể khác nhau.

CÁC ĐẶC TÍNH

KẾT CẤU HOÀN NGUYÊN: Kết dính

TINH BỘT HÒA TAN TỰ DO: Cao

ĐỘ NHÓT: Cao

KHẢ NĂNG HÚT NƯỚC: Cao

LƯỢNG TẾ BÀO PHÁ VỠ: Cao

CHẤT PHỤ GIA: Mono và Diglycerides



Cũng giống như khoai tây dạng vảy, khoai tây dạng hạt thô được chế biến từ khoai tây chất lượng cao đã được cắt lát, nấu chín và sấy khô. Tuy nhiên có thêm một số bước, như hỗn hợp khoai tây nghiền đã được nấu chín, trộn nhẹ nhàng với các hạt thô đã khô, những hạt này sẽ hút nước và tạo ra sản phẩm khô chứa các hạt riêng lẻ hoặc chứa các khối nhỏ khoai tây kết tụ. Khoai tây dạng hạt thô này có thể được đóng thành khối lớn và rất kinh tế cho việc vận chuyển; Khoai tây dạng hạt thô cũng có khả năng hoàn nguyên tốt do thành tế bào mềm đi nhờ sản phẩm được nấu và tái hút nước từng phần nhiều lần trong quá trình sản xuất.

KHOAI TÂY DẠNG HẠT THÔ : HẠT THÔ TIÊU CHUẨN

GỢI Ý SỬ DỤNG

Khoai tây dạng hạt thô tiêu chuẩn dùng phổ biến đối với các bệnh viện, trường học, viện dưỡng lão và các tổ chức tương tự nhờ tính kinh tế và chất lượng ổn định. Chúng hầu như thích hợp cho mọi ứng dụng mà có dùng khoai tây dạng vảy, kể cả trong việc làm khoai tây nghiền. Trong sản xuất, khoai tây dạng hạt thô dùng trong sản xuất các sản phẩm dạng ép đùn, chiên, dạng khô, dạng băm tạo hình như bánh khoai tây băm hash brown và các món chiên tạo hình khác; nguyên liệu cho sản phẩm chiên, nướng và snack vo tròn như chip, bánh dạng thanh và crackers; chất tạo hương và chất làm đặc; bánh mì, súp và các món ăn tối đông lạnh.

HOÀN NGUYÊN

Cho khoai tây dạng hạt thô vào nước sôi và đánh. Luôn làm theo hướng dẫn của nhà sản xuất đối với sản phẩm khoai tây khử nước mà bạn đang sử dụng vì các đặc tính hoàn nguyên có thể khác nhau.

CÁC ĐẶC TÍNH

KẾT CẤU HOÀN NGUYÊN: Nhiều bột, mịn, tương tự như khoai tây nghiền.

TINH BỘT HÒA TAN TỰ DO: Thấp

ĐỘ NHÓT: Thấp

KHẢ NĂNG HÚT NƯỚC: Thấp

LƯỢNG TẾ BÀO PHÁ VỠ: Thấp

CHẤT PHỤ GIA: Citric acid; sodium bisulfite tùy chọn, BHT, sodium acid pyrophosphate; mono và diglycerides





Các nhà chế biến khoai tây Mỹ cung cấp nhiều dạng sản phẩm khoai tây khử nước dạng lát, dạng hạt lựu và dạng sợi cho ngành dịch vụ thực phẩm và sản xuất. Các sản phẩm này rất thuận tiện, đem lại hương vị khoai tây tươi và dinh dưỡng mà không cần rửa, bóc vỏ, cắt lát, thái hạt lựu hay thái sợi. Sau khi hoàn nguyên, chúng được nấu chín như khoai tây tươi được nấu sẵn, và chúng được người tiêu dùng đánh giá cao về khoai tây nguyên chất, hương vị và kết cấu.

KHOAI TÂY DẠNG MIẾNG: DẠNG LÁT, HẠT LỰU, DẠNG SỢI

GỢI Ý SỬ DỤNG

Dùng khoai tây dạng lát, dạng hạt lựu và dạng sợi trong bất kỳ công thức nào sử dụng khoai tây: các món súp và món hầm; salad khoai tây; bánh khoai tây băm; và các món nấu chậm trong lò nướng như scalloped hoặc món thịt nấu với khoai tây. Các nhà sản xuất thực phẩm cũng có thể khám phá các khả năng mới cho khoai tây dạng miếng trong chế biến món hầm và súp đóng hộp hay khô, và trong sản phẩm snack theo công nghệ ép đùn.

HOÀN NGUYÊN

Hoàn nguyên khoai tây khử nước dạng miếng bằng cách ngâm với nước sau đó đun nóng đến 88°C và hầm nhỏ lửa cho đến khi mềm. Nói chung, thời gian hoàn nguyên trong khoảng từ 10 đến 20 phút tùy kích cỡ sản phẩm, đặc tính và nhà cung cấp. Luôn làm theo hướng dẫn của nhà sản xuất đối với sản phẩm khoai tây khử nước mà bạn đang sử dụng vì các đặc tính hoàn nguyên có thể khác nhau.

CÁC ĐẶC TÍNH

KẾT CẤU HOÀN NGUYÊN: Hình dạng, kết cấu và vẻ bên ngoài giống khoai tây tươi

TINH BỘT HÒA TAN TỰ DO: Thay đổi

ĐỘ NHÓT: Thay đổi

LƯỢNG TẾ BÀO PHÁ VỠ: Rất thấp

CHẤT PHỤ GIA: Sodium acid pyrophosphate tùy chọn, sodium bisulfite, calcium chloride



Đơn giản, bột khoai tây là khoai tây đã được nấu chín, sấy khô, nghiền và không chứa chất phụ gia. Mặc dù, bột khoai tây trông có vẻ giống khoai tây dạng vảy được nghiền mịn, nhưng thật ra hai loại sản phẩm này rất khác nhau. Bột khoai tây khi thêm nước vào sẽ tạo ra sản phẩm dẻo hơn, và tốt nhất là chỉ bổ sung một lượng nhỏ vào các loại bột khác. Xét về kích cỡ hạt, bột khoai tây dạng hạt thô là loại bột được sàng qua rây cỡ 40 mesh, hoặc sàng qua lưới cỡ 420 micron, trong khi đó dạng bột mịn có thể sàng qua rây cỡ 80 mesh hoặc sàng qua lưới cỡ 177 micron.

BỘT KHOAI TÂY: BỘT HẠT THÔ VÀ BỘT MỊN

GỢI Ý SỬ DỤNG

Cả hai loại khoai tây dạng bột hạt thô và bột mịn đều là chất làm đặc tuyệt vời trong nước sốt, nước thịt và chất phủ cho các loại thực phẩm chiên. Chúng cũng góp phần tạo nên một kết cấu mềm hơn, giữ ẩm hơn trong hầu hết các sản phẩm bánh nướng, bao gồm bánh quy mềm, pancakes, bánh mì, bánh muffin và bánh quy bơ.

HOÀN NGUYÊN

Không hoàn nguyên khi sản phẩm dùng riêng một mình, trừ khi dùng để chế biến thành cháo. Bột khoai tây cũng không phù hợp đối với sản phẩm khoai tây nghiền. Chỉ sử dụng như một loại nguyên liệu. Luôn làm theo hướng dẫn của nhà sản xuất đối với sản phẩm khoai tây khử nước mà bạn đang sử dụng vì các đặc tính hoàn nguyên có thể khác nhau.

CÁC ĐẶC TÍNH

KẾT CẤU HOÀN NGUYÊN: Hỗn hợp rất dính

TÍNH BỘT HÒA TAN TỰ DO: Rất cao

ĐỘ NHỚT: Cao

KHẢ NĂNG HÚT NƯỚC: Cao

LƯỢNG TẾ BÀO PHÁ VỠ: Rất cao

CHẤT PHỤ GIA: Không



Ai Dùng Khoai Tây Mỹ Khử Nước?



Câu hỏi có thể đặt ra là "Ai lại không dùng khoai tây Mỹ khử nước?" Rất ít sản phẩm nào có tính linh hoạt như nguyên liệu đa dụng này, bạn sẽ tìm thấy ở các nhà hàng, cửa hàng thức ăn ngon, cửa hàng cà phê, các viện, cửa hàng bánh nướng và các hoạt động sản xuất thực phẩm trên toàn thế giới. Họ đưa ra nhiều lý do để sử dụng các nguyên liệu này vì họ có nhiều cách để sử dụng chúng!

CÁC NHÀ SẢN XUẤT SNACK

Khoai tây Mỹ khử nước là nguyên liệu có thể không thấy rõ nhưng lại rất cần thiết trong một số món snack nổi tiếng nhất thế giới.

CÁC NHÀ SẢN XUẤT THỰC PHẨM

Khoai tây khử nước tiết kiệm thời gian, chi phí và lao động trong bất kỳ các loại thực phẩm tươi, đông lạnh hoặc đóng hộp nào mà có sử dụng khoai tây.

CÁC NHÀ SẢN XUẤT BÁNH NƯỚNG

Tại sao các nhà sản xuất bánh nướng phải thường xuyên có sẵn nguyên liệu khoai tây khử nước? Chúng giúp cho sản phẩm có khả năng giữ ẩm, cải thiện lượng bột nhào và là nguyên liệu không có gluten.

BỆNH VIỆN, NHÀ DƯỠNG LÃO, TRƯỜNG HỌC VÀ CÁC TỔ CHỨC KHÁC

Khoai tây khử nước giúp cho việc chuẩn bị số lượng các suất ăn đầy đủ chất dinh dưỡng một cách nhanh chóng và tiết kiệm.

CÁC ĐƠN VỊ ẨM THỰC THƯƠNG MẠI

Trong bếp của các nhà hàng, vấn đề chi phí lao động tính theo từng phút. Nên sản phẩm khoai tây khử nước giúp cho nhân viên chế biến khoai tây một cách nhanh chóng: không cần rửa, bóc vỏ, nấu hoặc nghiền.

KHÁCH HÀNG LẺ

Từ khoai tây nghiền ăn liền đến tinh bột khoai tây, các sản phẩm khoai tây khử nước cung cấp cho người tiêu dùng các lựa chọn tiện lợi và linh hoạt cho việc nấu ăn tại nhà.



Khoai Tây Mỹ Khử Nước: Các Chức Năng Cơ Bản

CHỨC NĂNG	LỢI ÍCH	CÁC NHÀ SẢN XUẤT SNACK	CÁC NHÀ SẢN XUẤT THỰC PHẨM	CÁC HIỆU BÀNH NGỌT	CÁC VIỆN (BỆNH VIỆN, TRƯỜNG HỌC...)	CÁC NHÀ HÀNG
CHẤT GẮN KẾT	Tinh bột tự do trong khoai tây khử nước dạng vảy và bột mịn gắn kết khối thức ăn lại với nhau.		●		●	●
CHẤT TẮM (CHẤT PHỤ)	Sử dụng khoai tây dạng vảy riêng lẻ hay kết hợp với bột, bột ngô và/hoặc ngô nghiền làm bánh mì với thịt, cá hay rau. Đối với thực phẩm chiên, sử dụng khoai tây khử nước có thể làm cho thức ăn giòn nhưng không cứng như thỉnh thoảng xảy ra trong trường hợp sử dụng các nguyên liệu khác.		●		●	●
TĂNG CƯỜNG MÀU SẮC	Trong các sản phẩm bánh nướng như bánh mì, bánh bông lan, việc bổ sung khoai tây Mỹ khử nước có thể làm tăng màu sắc của lớp vỏ, tạo ra một lớp vỏ dày và có màu sẫm hơn.		●	●	●	●
TRANG TRÍ	Khoai tây nghiền đã chuẩn bị sẵn và được nặn ra từ các ống pastry để trang trí món nấu chậm trong lò nướng và tăng khả năng trình bày món ăn.		●		●	●
BỘT NỞ	Khoai tây dạng vảy hoặc dạng bột có thể bổ sung vào nguyên liệu của bánh mì kẹp thịt hoặc bánh kẹp patties trước khi chế biến nhờ vảy sẽ ít tốn thịt hơn.		●		●	●
TĂNG CƯỜNG HƯƠNG VỊ, KẾT CẤU	Khoai tây dạng vảy hoặc dạng hạt thô có thể được sử dụng để sản xuất bánh nướng hoặc snack có hương vị khoai tây. Khi sử dụng hàm lượng tối thiểu 10% trong các sản phẩm bánh nướng, chúng sẽ tạo ra sản phẩm có hương khoai tây đặc biệt và cảm giác mềm tan trong miệng. Tỷ lệ sử dụng nguyên liệu này trong các sản phẩm snack thường cao hơn.	●	●	●	●	●
TĂNG CƯỜNG THỜI GIAN BẢO QUẢN/ GIỮ ẤM	Với mức sử dụng dưới 5%, khoai tây khử nước là một tác nhân chống lại sự ôi thiu hoặc làm mềm ruột bánh mì, mà không làm thay đổi mùi vị của sản phẩm. Nhờ khả năng giữ ẩm nên làm chậm quá trình làm khô sản phẩm thường đi kèm với sự ôi thiu.			●		
TĂNG CƯỜNG KẾT CẤU	Với mức độ sử dụng khoảng 10%, khoai tây khử nước sẽ tạo các sản phẩm cuối cùng mang hương vị khoai tây độc đáo và cảm giác mềm khi ăn vào. Ví dụ, việc bổ sung khoai tây dạng vảy vào công thức chế biến sẽ tạo ra kết cấu ẩm cho các loại bánh bông lan, bánh rán, bánh mì, bánh kẹp pastry. Bổ sung vào các loại snack sẽ làm cho kết cấu trở nên nhẹ và giòn hơn.	●	●	●	●	●
CHẤT LÀM ĐẶC	Thêm khoai tây dạng vảy hoặc dạng hạt thô vào nước hầm thịt, nước xốt và các món hầm để làm đặc. Khoai tây dạng vảy thường ít vón cục hơn so với dạng bột.		●		●	●
TÍNH ĐỒNG NHẤT	Khoai tây khử nước dạng vảy và dạng hạt thô có thể được sử dụng trong các loại snack mặn như chip, để tạo ra một hình dạng đồng nhất hơn. Khoai tây khử nước dạng hạt lựu cũng được sử dụng trong các món súp và các món ăn khác với lý do tương tự.	●	●		●	●
GIA TĂNG KHỐI LƯỢNG	Lượng khoai tây bổ sung làm gia tăng hấp thu nước có thể làm tăng đáng kể lượng bột nhào làm nguyên liệu cho bánh nướng.			●	●	●
CÔNG THỨC KHÔNG CHỨA GLUTEN	Khoai tây khử nước dạng vảy, dạng hạt và dạng bột có thể thay thế các nguyên liệu chứa gluten trong các ứng dụng mà có nhu cầu cao về nguyên liệu không chứa gluten.	●	●	●	●	●



Các Câu Hỏi Thường Gặp

CÓ PHẢI KHOAI TÂY KHỬ NƯỚC ĐƯỢC SẢN XUẤT TỪ KHOAI TÂY NGUYÊN CHẤT 100%?

Đúng, sản phẩm khoai tây Mỹ khử nước được làm từ 100% khoai tây nguyên củ chất lượng cao của Mỹ .

KHOAI TÂY KHỬ NƯỚC CÓ THỂ GÓP PHẦN VÀO CÁC CÔNG THỨC DINH DƯỠNG?

Khoai tây Mỹ khử nước là một phần dinh dưỡng của khẩu phần ăn cân bằng. Là nguồn cung cấp vitamin C tuyệt vời, là nguồn cung cấp Kali và vitamin B6. Chất xơ chiếm 8% giá trị cần hàng ngày. Chúng là sản phẩm tự nhiên không có gluten. Potatoes USA có thể hỗ trợ về kỹ thuật trong việc phát triển sản phẩm và công thức. Vui lòng liên hệ với văn phòng đại diện của Potatoes USA tại địa phương để biết thêm thông tin.

KHOAI TÂY KHỬ NƯỚC CÓ THỂ BẢO QUẢN TRONG BAO LÂU?

Các sản phẩm khoai tây Mỹ khử nước có thời hạn sử dụng tối đa là 18 - 24 tháng. Để tối đa hóa thời hạn sử dụng nên bảo quản sản phẩm ở nơi khô ráo và thoáng mát - dưới 27°C với độ ẩm tối thiểu.

KHOAI TÂY KHỬ NƯỚC CÓ LÀM TĂNG CHI PHÍ KHÔNG?

Ngược lại là; trong một số trường hợp, sử dụng khoai tây Mỹ khử nước giúp giảm chi phí. So với sử dụng khoai tây tươi, chúng tiết kiệm chi phí lao động và khối lượng hao hụt. Tùy thuộc vào công thức chế biến, chức năng của chúng thậm chí có thể giúp giảm sử dụng các nguyên liệu đầu vào như trứng, đường, dầu hoặc phụ gia cải thiện bột nhào. Và khi so sánh chi phí, hãy nhớ rằng khoai tây khử nước cung cấp số khẩu phần ăn trên một tấn nguyên liệu nhiều hơn khoai tây tươi, với tỷ lệ 5:1.

CÓ CÔNG TY NÀO TRÊN THỊ TRƯỜNG HAY Ở VÙNG CÓ THỂ CUNG CẤP CÁC SẢN PHẨM KHOAI TÂY KHỬ NƯỚC? LÀM SAO TÔI CÓ THỂ LIÊN HỆ?

Nhiều nhà sản xuất của Hoa Kỳ có đại lý nhập khẩu hoặc phân phối trên khắp thế giới. Potatoes USA có thể chuyển những yêu cầu của bạn đến các thành viên của ngành công nghiệp Hoa Kỳ và sau đó họ sẽ liên lạc với các nhà phân phối ở địa phương.

CÁC LOẠI HÌNH HỖ TRỢ KHUYẾN MÃI KHÁCH HÀNG NÀO ĐƯỢC ĐƯA RA KHI CHẤP NHẬN SỬ DỤNG KHOAI TÂY MỸ KHỬ NƯỚC?

Potatoes USA có những chương trình marketing để thúc đẩy sử dụng sản phẩm khoai tây Mỹ khử nước, chúng tôi có thể giúp đỡ các cơ sở kinh doanh phát triển và tài trợ kế hoạch xúc tiến thương mại. Vui lòng liên hệ với đại diện của Potatoes USA tại địa phương để biết thêm thông tin.

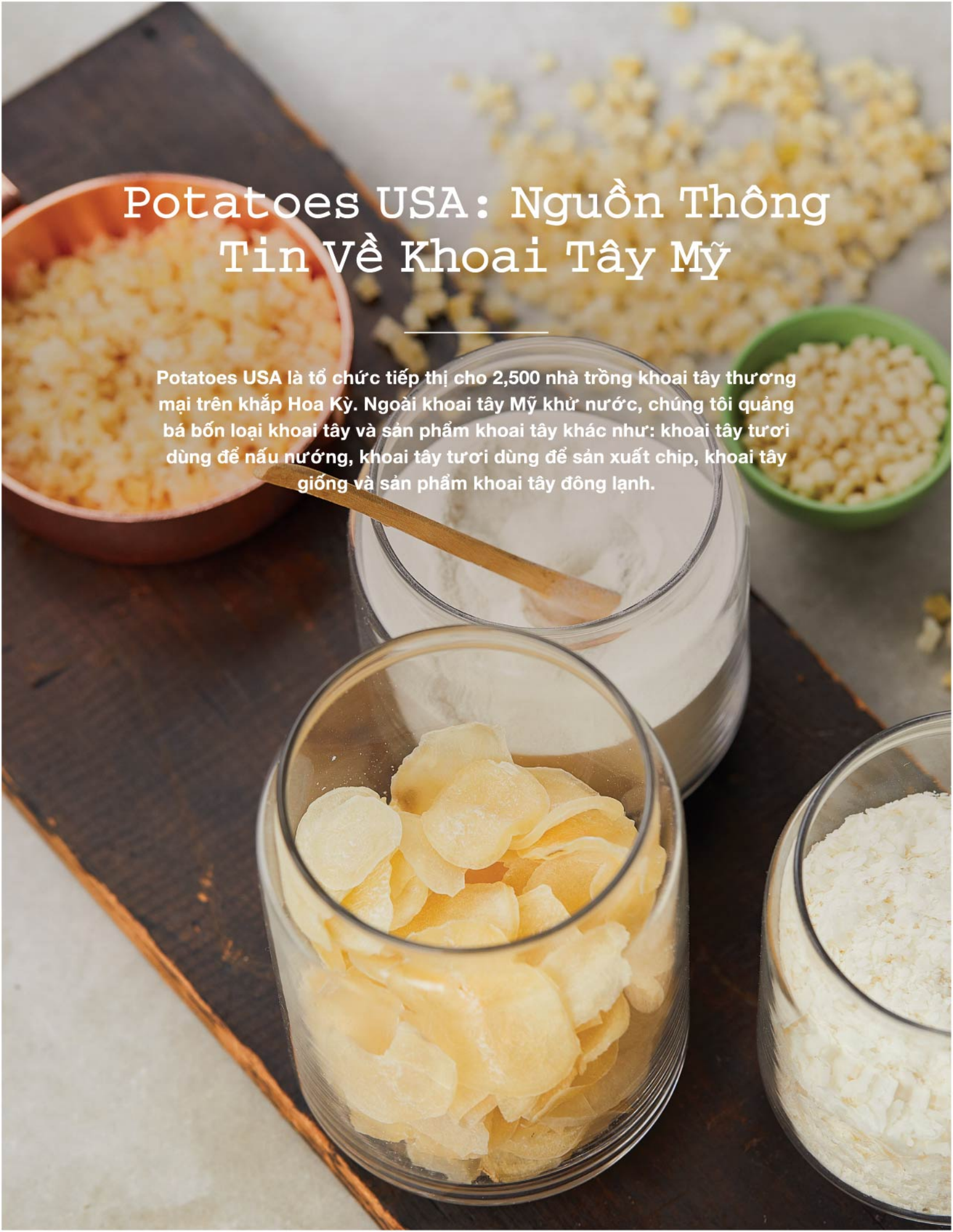
NẾU CÔNG TY CHÚNG TÔI MUỐN THỬ NGHIỆM SẢN PHẨM KHOAI TÂY KHỬ NƯỚC, LÀM THẾ NÀO TÔI CÓ THỂ NHẬN ĐƯỢC MẪU SẢN PHẨM?

Potatoes USA sẽ giúp bạn nhận mẫu sản phẩm. Vui lòng liên hệ với đại diện của Potatoes USA tại địa phương để dùng thử sản phẩm và có được sự sáng tạo!



Potatoes USA: Nguồn Thông Tin Về Khoai Tây Mỹ

Potatoes USA là tổ chức tiếp thị cho 2,500 nhà trồng khoai tây thương mại trên khắp Hoa Kỳ. Ngoài khoai tây Mỹ khử nước, chúng tôi quảng bá bốn loại khoai tây và sản phẩm khoai tây khác như: khoai tây tươi dùng để nấu nướng, khoai tây tươi dùng để sản xuất chip, khoai tây giống và sản phẩm khoai tây đông lạnh.



Cho dù bạn đang tìm kiếm ý tưởng, thông tin, công cụ hay cảm hứng, Potatoes USA có thể cung cấp hỗ trợ như:

- Tài liệu hướng dẫn và tập huấn
- Tập huấn tại cửa hàng
- Tài liệu tại các điểm bán hàng
- Hội thảo riêng biệt
- Hỗ trợ quảng bá
- Hỗ trợ phát triển món ăn và công thức chế biến
- Sản phẩm mẫu

Vui lòng liên hệ văn phòng liên lạc Potatoes USA tại địa phương để biết thêm về các dịch vụ có trên thị trường của bạn. Chúng tôi cũng sẽ sẵn sàng giúp bạn liên lạc với các nhà cung cấp khoai tây và các sản phẩm khoai tây Mỹ. Và để trả lời câu hỏi về khoai tây của bạn và giúp bạn có thêm sáng tạo, vui lòng vào trang PotatoesUSA-vietnam.com.



Để biết thêm thông tin về các nhà cung cấp và xuất khẩu khoai tây khử nước, vui lòng vào trang:

<http://potatoesusa-vietnam.com/contact/us-potato-suppliers/dehydrated-suppliers>



Potatoes[®]
USA

PotatoesUSA-vietnam.com

© 2017 Potatoes USA. Đã đăng ký bản quyền.