

Hiện nay trên thế giới, người người ăn kem, nhà nhà ăn kem, kem đã là món ăn không thể thiếu trong đời sống mọi người. Kem phổ biến và yêu thích nhất ít người biết và sẽ ra đời cách kem cũng như lịch sử hình thành ra kem như thế. Vậy chúng ta hãy cùng khám phá lịch sử hình thành ra kem như thế nhé!

1. Kem Lành là gì

Kem lành là món ăn tráng miệng hay giải nhiệt có vị ngọt đậm đông lạnh được làm từ các sữa nguyên chất sữa và thực phẩm được kết hợp với các loại trái cây và các hương vị khác như vani, chocolate, dâu, cam, nho v.v....

Vị ngọt cách kem bằng đường hoặc từ các nguyên liệu khác như sữa, mật ong...

Hiện nay trên thế giới còn được trong môi trường chân không (không có không khí) và có nhiệt độ rất thấp để làm đông đặc hơn nữa. Kết quả là kem có dạng mịn, xốp, có độ lành âm.



Các loại kem mát lành trong từng khuôn dáng

2. Sản ra đãi của kem lành có nguồn gốc từ đâu?

Cho tôi tôi n bây giờ câu hỏi này vẫn còn khá nhiều tranh cãi. Phần lớn nghĩ rằng kem bắt nguồn từ Mỹ – Hoa Kỳ bởi họ là những người đem kem xuống bán khắp thế giới.

Những người Ý là những người tiên công nghệ kem lành đầu tiên là bột nhào c hồ (kem gelato ngon tuyệt).

Và rồi, Trung Quốc là quốc gia cũng đã có món ăn này trong những bữa tiệc của triều đình Phong Kiển mà sách đã ghi chép là có thời gian còn trước khi người Ý làm ra kem gelato.

Vậy thực sự kem hiện có nguồn gốc từ đâu? Chúng ta cùng “ngồi còng thời gian” một chút để tìm hiểu nhé!



Các loại kem trên thị trường

3. Lịch sử hình thành của kem hiện

A. Sự ra đời của kem tại Hy Lạp:

□

Trên thực tế lịch sử của cho thực vật hoàng đế La Mã – Nero sáng tạo ra công thức kem hiện có tên lúc bấy giờ là “tuyết ngọt”. Món ăn này được biết đến trong 1 dịp mà tiệc và khi nếm thử thì người không khi nào quên được món tráng miệng ngọt ngào này.

Theo sách , Nero đã sai người lên tận đỉnh núi Apennine để lấy “tuyết tươi” và ướp nó với sữa ong và hoa quả. Tuy nhiên chính vì sự kỳ công, phức tạp này nên “tuyết ngon” đã dần bị lãng quên.

B. Sự ra đời của kem tại Trung Quốc

Hơn 500 năm sau món kem hiện nay lại một lần nữa được “tái sinh” dưới hình hài mới tại Trung Quốc. Lúc này kem là một hỗn hợp của sữa dê, bò,... được lên men rồi trộn với bột mì sau đó được ướp Long nhãn (còn gọi là băng phiến) cho có hương vị và làm nên băng trắng với mùi. Món này cũng được làm rất công phu nên chỉ xuất hiện trong các bữa tiệc trong triều đình lúc bấy giờ.

C. Sự ra đời của kem tại Italy

Mãi cho đến năm 1295 một nhà hàng hải nổi tiếng Ý là Marco Polo đã trở về quê hương sau 17 năm “chưu” ở Trung Quốc và mang theo công thức làm kem của Trung Hoa vào trong cuốn sách của mình. Chính từ đó mà các đầu bếp của hoàng gia Ý đã sáng tạo ra công thức làm kem mới hiện nay với cái tên : Gelato

Bạn có thể quan tâm: [Phân biệt kem galetto thật và giả với những góc độ khác nhau](#)

D. Sự ra đời của kem tại Mỹ

Tại thời điểm này kem chủ yếu bị bán ở các nước Châu Âu và mãi cho đến khi Columbus khám phá ra Châu Mỹ (thứ 16), người Châu Âu di cư sang đây mang theo những công thức làm kem và từ đó kem đã xuất hiện ở châu Mỹ. Sau bao nhiêu thí nghiệm cuối cùng phát minh ra kem di động, và đến 1904, tại hội chợ triển lãm tại thành phố Louisiana, Hoa Kỳ, kem mới được phổ biến rộng rãi nên cần sự hỗ trợ và tạo bối cảnh để thành công và phát triển trong lĩnh vực kinh doanh mới mẻ về kem sau này

Nếu là tín đồ của kem tươi, không chỉ dùng làm đồ uống và ngon miệng thực mà bạn muốn mở
sở c kinh doanh có thể xem thêm: [Ý tưởng khởi nghiệp kinh doanh cửa hàng kem tươi A- Z](#)

Tươi mát, đó là tiêu chuẩn “nàng hoàng băng giá” kem lạnh, qua bao nhiêu thế kỷ mà vẫn tươi ngon
như ngày nay. Trời nóng rồi, chúc bạn thưởng thức những ly kem mát lạnh bên bạn bè và
ngon miệng. Nếu muốn sở hữu máy làm kem với mục đích kinh doanh hãy liên hệ ngay với
chúng tôi để được tư vấn và đặt hàng ngay:

Trụ Sở Tập đoàn Hội Âu tại Hà Nội:

Địa chỉ: Số 72 Miếu Đền, Quận Đống Đa, Hà Nội

Tel: 0913.102.168 - 091.507.8989