

Đô có nhô ng món kem tồ i vôi chôt lồ ng hoàn hô o thì tồ t nhiên máy làm kem phô i tồ t. Tuy nhiên vôn đô đô c quan tâm khác đó chính là nguyên liô u sô đô ng đô làm kem. Vôi, bôn phô i lô a chôn nguyên liô u kem nhô thô nào sao cho kem vôn tồ i ngon mà lô i đô m bô o vôi sinh an toàn thô c phô m (VSATTP) cho sô c khô e ngô i sô đô ng. Vâng, có 3 loô i bôt kem phô bì n trên thô trô ng đô bôn tham khô o sau đây:

□

## A. Các loô i bôt làm kem phô bì n

□

### 1. Bôt làm kem tồ i - Benus Cream

Bôt làm kem đô y đô các giá trô dinh đô ng và đô béo khoô ng 53.5%, đô xô p 2.5% (sôn xuôt không có vôi đá), đô cô đô c là **-18 đô C**.

Sô đô ng bôt kem có nhô ng tiêu chuôn nhô vôi sô cho bôn nhô ng lô i ích tồ t nhô t khi sôn xuôt kem cũng nhô là kinh doanh kem hiô u quô .

Đô c biôt hôn, vôi bôt làm kem benus Cream này bôn có thô chô biôn cô kem tồ i và kem cô ng. Hôn nô a, chôt lồ ng cô a kem cũng vô cùng **sánh môn, tồ i ngon, mát lô nh ...** Ngoài ra, có rồ t nhiô u các hô ng vôi khác nhau cho bôn lô a chôn:

**dâu, chocolate, vani, cam, hoa quô mix...**

□



Mua máy làm kem Hô i Âu đô c tô ng 1000 câ y ô c quô và 5kg bô t làm kem benus cream: [xem chi tiô t](#)

## CÁCH Sô Dô NG

Đô i vô i kem tô i: Chô vô i 1kg bô t làm kem hòa tan vô i 2.5L nô c nóng ô nhiô t đô 70 đô C. Sau đô, đô hô n hô p vào khoang chô a ( trên nô c máy làm kem tô i), chô y chô đô làm kem khoô ng 10 phút bô n sô có ngay 1 mô kem tô i. Đô i vô i cách làm này rô t tiô t kiô m và tiô n đô ng cho các hô thô ng cô a hàng kinh doanh kem tô i.

Đô i vô i kem cô ng: vô n pha hô n hô p nhô trên, bô n cho hô n hô p bô t kem vào máy làm kem cô ng chô y khoô ng 15 phút. Tiô p theo, cho kem vào tô đô ng ô nhiô t đô -18 đô C. Cuô i cùng, tô 2 - 3 giô bô n sô có ngay 1 mô kem cô ng tô i ngon.

Ngoài ra, bên cũng có thể dùng số a để thay thế theo đúng hình ảnh để làm cho món kem được thơm ngon và dễ dàng ăn hơn.

Có thể bên quan tâm: [Ý tưởng kinh doanh cửa hàng kem tươi từ a-z](#)

Nếu muốn tình hình cạnh tranh giữa các cửa hàng, rất nhiều người đã lựa chọn mở ra các cửa hàng kinh doanh trong đó có cửa hàng kem tươi

□

## 2. Bật làm kem tươi - Royal Cream

Bật kem tươi Royal cream với chất lượng tuyệt vời, kèm theo giá cả hợp lý, cũng là một trong những loại bật kem phổ biến được các đơn vị kinh doanh kem sử dụng.

Đặc biệt Bật kem Royal cream có nhiều hương: socola, chanh dây, lá dứa, trà xanh, hoa quế ... giúp bên có thể tạo nên những loại kem theo sở thích của khách hàng.



Loại Băng làm kem royal cream

## CÁCH SỬ DỤNG

Với loại băng làm kem này, không cần phải qua các công đoạn đánh trứng, trộn kem, đánh nhồi... Băng làm kem đóng gói sẵn có bên trong sẽ giúp các bạn vận hành kinh doanh kem làm kem trong tích tắc. Thời gian chờ, chế biến pha trộn băng kem với nước sôi tầm 70 độ như hướng dẫn trên bao bì sẽ nhanh chóng. Sau đó, cho hỗn hợp đã pha đều vào trong khoang chứa của máy làm kem. Băng máy và việc còn lại là chờ đợi (chờ sau 10-15 phút), máy làm kem tự động nên người dùng không cần bận tâm thêm một thao tác nào khác nữa.

Bạn có thể tham khảo thêm: [Máy làm kem và những chú ý quan trọng](#)  
...trong đó có rất nhiều sự phân phối có nguồn gốc từ Trung Quốc do vậy khó tránh khỏi mua phải loại hàng kém chất lượng, hàng giả ...

### 3. B t làm kem t i – Ice creamix A+

*Trên th tr ng có r t nhi u th ng hi u b t làm kem ch b n s n. Đ có th ch n đ c m t lo i b t ng ý và ch t l ng thì b n nên ch n nh ng nhà cung c p có tên tu i, uy tín trong lĩnh s n xu t b t làm kem. B n có th tìm hi u thông s trên bao bì cũng nh các công b v v n đ tiêu chu n ch t l ng.*

*Đ c b t v i b t làm kem này, có th ch b n ra c 2 lo i kem t i và kem c ng. H n n a, ch t l ng kem cũng v cùng sánh m n, i ngon, mát l nh, đ b n cao... Th ng hi u b t kem này có r t nhi u h ng v khác nhau cho b n l a ch n: trái cây, socola, vani, d a gang, khoai môn,...*



### B t làm kem ice-creamix

### B. Cách b o qu n b t làm kem

### **Cách b o qu n b t làm kem t ra sao?**

Mu n tăng th i gian b o qu n đ s đ ng b t kem, b n hãy áp đ ng nh ng cách c b n sau:

- Tránh đ t p xúc v i ánh n ng tr c t p
- Tránh b o qu n i n i m t
- B o qu n v i đ cao h n 1m
- Nh t đ b o qu n thích h p: đ i 25 đ C
- Sau khi s đ ng xong, tránh đ mi ng túi h s làm khô ng khí t vào bên trong.

□

Trên đây là cách b o qu n, h ng đ n s đ ng c a 3 lo i kem đ c m i ng i s đ ng ph b n nh t trên th tr ng kem nh.

N u b n có ý đ nh mua m t chi c máy làm kem m i giá c châu á mà s n xu t theo công ngh châu âu thì lên h ngay v i chúng tôi đ đ c t v n và đ t hàng ngay:

□

**Tr S T p đoàn H i Âu t i Hà N i:**

**Đ a ch : S 72 Mi u Đ m, M Trì, Nam T Liêm, Hà N i**

**Tel: 0913.102.168 - 091.507.8989**