Trang chu:

Sữa chua là một loại thực phẩm được tạo ra từ quá trình lên men sữa của các vi khuẩn. Hầu hết các loại sữa đều có thể dùng làm sữa chua, tuy nhiên sữa bò là được dùng nhiều hơn hết. Sữa chua hay được gọi là yaourt (là da-ua). Chúng được lên men từ sữa động vật nhờ vi khuẩn lactic, đã được khử chất béo và thanh trùng ở nhiệt độ 80 - 90 độ C.Sữa chua có 2 loại cơ bản là sữa chua có đường và sữa chua không đường. Bên cạnh đó còn có loại sữa chua uống, sữa chua men sống. Váng sữa thường được chia làm 3 loại dựa vào hàm lượng chất béo có trong sản phẩm: váng sữa có hàm lượng chất béo cao nhất (35-50% chất béo), váng sữa thông thường (10-30% chất béo), váng sữa nguyên kem (6-15% chất béo).

Học làm sữa chua tại gia cùng chuyên gia.Trong thực đơn dinh dưỡng

của các bà mẹ cho con trẻ và các thành viên trong gia đình đều không thể thiếu món sữa chua thơm ngon, hấp dẫn và cực kì tốt cho sức khỏe này. Tuy nhiên, đa phần đều chọn mua sữa chua công nghiệp đã được đóng hộp bán sẵn tại các siêu thị và cửa hàng hơn là sữa chua tự làm tại nhà. Như vậy, liệu sữa chua nhà làm và sữa chua công nghiệp thì loại nào tốt sức khỏe của chúng ta hơn? Nếu là một người yêu thích nấu ăn bạn sẽ chọn sữa nhà làm hay mua sữa chua công nghiệp bên ngoài. Sữa chua nhà làm đảm bảo về độ an toàn, chất lượng cũng như giá thành rẻ.

<li>Cho sữa chua không đường vào nồi, đun nóng lên và khuấy đều, nhẹ tay theo 1 chiều. Tới khi sữa đạt khoảng 40 độ C thì tắt bếp. Bạn có thể dùng tay để kiểm tra, thấy sữa ấm vừa phải là được</li>

<li> Đổ hộp sữa chua làm men cái vào và khuấy đều, múc vào hũ và đem đi ủ 6-8 tiếng</li>

<li>Sau khi ủ xong, bạn có thể dùng 1 hũ sữa chua vừa ủ để ăn thử, nếu thấy đạt vị sữa chua rồi có thể bảo quản trong ngăn mát tủ lạnh và thưởng thức dần nhé</li>

**gioithieu.html**

>Khi dự án "Sữa chua trân châu" được đặt lên bàn, có rất nhiều câu hỏi bủa vây lấy chúng tôi: Làm sao để nhân bản một món ăn <b>“đặc sản”</b> nhưng vẫn đảm bảo chất lượng cho từng sản phẩm? Liệu rằng đây có phải mô hình phát triển bền vững hay chỉ là “cơn sốt” hạ nhiệt theo thời gian? Làm thế nào để tạo tính khác biệt giữa rất nhiềuthương hiệu? Có muôn vàn khó khăn, thử thách khi xây dựng thương hiệu để khiến chúng tôi chùn bước. Nhưng chỉ cân một lý do đủ mạnh để tiếp tục, lý do mà chúng tôi bắt đầu

Anh Phạm Tuấn, được sinh ra trong gia đình có truyền thống làm sữa chua trân châu từ những năm 1990. Món ăn thơm ngon này đã nuôi đưỡng tuổi thơ anh và trở thành niềm nhớ thân thương mỗi khi anh xa nhà. Không chỉ đối với riêng anh Tuấn, sữa chua trân châu đã len lỏi vào từng ngõ ngách thành phố, trở thành món ăn vặt thân thuộc trong tiềm thức của người dân nơi đây. Đã từ lâu, anh luôn ước mơ nhân bản món ăn này, không chỉ dừng lại ở dải đất chữ S, mà còn vươn ra thị trường quôc tế để giới thiệu với bạn bẻ năm châu về tỉnh hoa ẩm thực quê hương. Nhưng ước mơ ấy chỉ thật sự bắt đầu khi anh gặp hai người bạn đồng hành thân thiết sau này. Anh Lê Thanh và anh Nguyễn Minh là hai người bạn thuở thiếu thời. Vào một ngày mùa hè, hai anh có dịp ghé thăm anh Tuấn, thưởng thức sữa chua trân châu . Cuộc gặp gỡ tình cờ này là khởi nguôn ý tưởng của hệ thống Sữa chua trân châu, mà cho tới giờ hay gọi vui với nhau là <i>“cuộc gặp gỡ ngàn tỷ”</i>. Ba chàng trai trẻ năm ấy, dù mới chỉ gặp mà tưởng như đã thân quen từ lâu. Họ cùng chung lý tưởng sống, cùng "phải lòng" với sữa chua trân châu, cùng một ước mơ biến món ăn địa phương này trở thành niềm tự hào dân tộc

Khác với nhiều thương hiệu F&B có khởi đầu không mấy dễ dàng, Sữa chua trân châu lại được khách hàng đón nhận và ủng hộ ngay từ khi ra mắt cửa hàng đầu tiên. Chỉ sau hơn 3 tháng phát triển, thương hiệu Sữa chua trân châu đã có trên 30 cửa hàng trên khắp thủ đô và cho đến nay là 250 cửa hàng trên khắp cả nước. Điều gì đã làm nên sự thành công của thương hiệu? Không phải may mắn. Mọi mô hình phát triển bền vững đều xuất phát từ sản phẩm. Chúng tôi chọn sữa chua trâu châu, không đơn thuần vì đây là một món ăn truyền thống của gia đình, mà còn bởi sức tiềm năng của sản phẩm đã được người dân đón nhận qua hàng chục năm. Bên cạnh đó, để chuẩn hoá và nhân bản một sản phẩm mắt rất nhiều thời gian, nguồn lực và chỉ phí. Một sai sót nhỏ trong công thức món ăn hay quy trình sản xuất cũng có thể phải “đập đi xây lại” từ đầu. Chỉ khi giữ được nguyên bản hương vị, đồng thời, làm giàu hàm lượng dinh dưỡng trong từng sản phẩm, chúng tôi mới đủ tự tin để giới thiệu đến khách khách hàng. Có lẽ vì thế, thương hiệu Sữa chua trân châu đã chinh phục được tất cả các khách hàng, từ em bé đến phụ huynh, từ các bạn trẻ đến cả những người lớn tuổi.

**sanpham.html**

Hương vị thơm ngon của trái Kiwi xanh, nổi tiếng của đất nước New Zealand có trong Sữa chua vị Kiwi xanh đem đến một món ăn nhẹ Siêu ngon và tốt cho hệ tiêu hóa.

Sữa chua xoài thích hợp cho mọi lứa tuổi, vì vậy hãy để cả gia đình quây quần bên nhau cùng thưởng thức món ăn thơm ngon, bổ dưỡng này.

Trong dưa lưới chứa rất nhiều vitamin C có tác dụng làm đẹp da hiệu quả. Phụ nữ ăn sinh tố dưa lưới thường xuyên sẽ có làn da mịn màng.

Quả mâm xôi là loại quả ăn họ hoa hồng, có nguồn gốc từ châu Âu, Bắc Á và được trồng ở các vùng ôn đới trên toàn thế giới. Có nhiều loại, bao gồm đen, tím và vàng

Dâu tây là một loài cây thân thảo có thân ngắn và các chiếc lá mọc gần với nhau. Lá có nhiều gai, bề mặt lá có nhiều lông tơ và kích thước lá có thể khác nhau ở từng giống

Quả việt quất chứa các dưỡng chất tốt cho sức khỏe như chất xơ, kali, folate, vitamin C và vitamin B6 (những chất hỗ trợ rất tốt cho sức khỏe của tim)

Bưởi là một loại quả thuộc chi Cam chanh có nguồn gốc từ Đông Nam Á. Bưởi tiếng Anh gọi là Pomelo, tuy nhiên nhiều từ điển ở Việt Nam lại dịch thành grapefruit

Táo xanh có hàm lượng chất xơ cao giúp tăng cường quá trình trao đổi chất của cơ thể. Bên cạnh đó, chất xơ còn giúp quá trình giải độc gan và hệ tiêu hóa

Dứa có các tên gọi khác như là khóm, thơm, khớm, gai hoặc huyền nương. Đây là một loại quả nhiệt đới. Dứa là cây bản địa của các nước Nam Mỹ.

**tintuc.html**

Xoài là một trong những cây ăn trái chủ lực của đồng bằng sông Cửu Long (ĐBSCL), chiếm khoảng 48% tổng diện tích xoài cả nước. Trong đó, tỉnh Đồng Tháp hiện có diện tích trồng xoài khoảng 12.171ha - lớn nhất vùng ĐBSCL với sản lượng hàng năm gần 124 ngàn tấn

Các loại sữa hạt càng ngày trở nên quen thuộc với mọi người, bởi hàm lượng dinh dưỡng cao, và lành tính. Với thị trường sữa hạt đa dạng phong phú, hôm nay chúng ta cùng điểm qua xem có các loại sữa hạt nào, và loại nào là bổ dưỡng nhất cho sức khỏe?<

Kiwi thành phần dinh dưỡng rất cao so với các loại hoa quả khác. Hàm lượng vitamin C cao cho hệ miễn dịch khỏe mạnh cùng nguồn chất xơ hỗ trợ hệ tiêu hóa. Siêu quả Kiwi cho cả nhà siêu khỏe, 100% Vitamin C cần thiết mỗi ngày

Nhằm mang đến cho tất cả khách hàng những trải nghiệm thú vị nhất Công ty Sữa Chua Freeeze giới thiệu app đặt hàng độc đáo, giúp khách hàng mua sắm được mọi lúc mọi nơi với nhiều tiện ích

Công ty sữa chua hân hạnh mang đến chương trình "Đăng Ký Thành Viên" với nhiều ưu đãi độc đáo. Member Card – thẻ thành viên nhà Sữa Chua Freeeze dành cho tất cả khách hàng đăng kí tài khoản và phát sinh đơn hàng.

Tuyển Giám Sát chuỗi cửa hàng : – tại khu vực TP Hải Phòng & các tỉnh lân cận – Số lượng: 01 MÔ TẢ: Giám sát hoạt động kinh doanh các cửa hàng; Kiểm tra lịch làm việc của các cửa hàn