

MR. INOX CHEF HUB

Thư viện món tham khảo cho chảo nghiêng tay quay Hà Tiên

Tài liệu định hướng món, workflow và điểm kiểm soát chất lượng cho bếp suất ăn, canteen, trường học, bệnh viện và bếp trung tâm.

Nhóm món	Số món	Vai trò vận hành
Xào/Đào mè lớn	16	Món ra nhanh, cần kiểm soát lượng nạp, độ ráo và thời điểm xả.
Kho/Rim	12	Món sệt hoặc bán sệt, cần kiểm soát nhiệt thấp dần và độ bám sốt.
Sốt/Om	13	Nhóm phù hợp để minh họa workflow all-in-one: áp chảo, nấu sốt, om, xả.
Chiên sơ/Áp chảo ít dầu	10	Dùng cho định hình bề mặt, không thay thế bếp chiên ngập dầu chuyên dụng.
Canh/Soup/Cháo loãng	10	Cần kiểm soát tràn, độ sệt và dung tích hữu ích theo trạng thái sôi.
Sơ chế nhiệt/Bán thành phẩm	8	Hỗ trợ chuẩn hóa nền món, nước sốt, chần nguyên liệu và hâm nóng.

Lưu ý sử dụng: dữ liệu trong tài liệu này là khung tham khảo để trao đổi nội bộ, làm SOP mẫu và chuẩn bị demo tư vấn. Không dùng như cam kết năng suất cố định. Năng suất thực tế phụ thuộc công thức, độ sệt, kích thước cắt, kỹ năng thao tác, yêu cầu xả liệu và quy trình vệ sinh sau mẻ.

Nguyên tắc đọc tài liệu

Dung tích hữu ích: Với món cần đảo, sôi hoặc xả liệu an toàn, không tính đầy dung tích danh nghĩa. Mức tham khảo: HT-CTQ80G khoảng 55-60 L/mẻ; HT-CTQ120G khoảng 80-85 L/mẻ. Cần test theo từng món trước khi chốt định mức.

Phân nhóm theo kỹ thuật nấu: Món xào cần tốc độ và độ ráo; món kho/rim cần kiểm soát nhiệt thấp dần; món sốt/om phù hợp để trình diễn quy trình all-in-one; món canh/cháo phải ưu tiên chống tràn và kiểm soát độ sệt.

Mức độ phù hợp: Rất phù hợp nghĩa là dễ chuẩn hóa trong bếp suất ăn. Phù hợp nghĩa là dùng tốt khi có SOP rõ. Cần test SOP nghĩa là món nhạy với độ nát, độ dính, mùi hoặc thao tác xả.

Vai trò tư vấn: Khi dùng với khách hàng, nên hỏi số suất/ngày, định lượng khẩu phần, menu tuần, mặt bằng, nguồn gas/điện và phương án xe nhận liệu trước khi đề xuất model.

Model	Mức mẻ tham khảo	Phù hợp khi	Cần lưu ý
HT-CTQ80G	Khoảng 55-60 L/mẻ cho món cần đảo/xả an toàn	Bếp trường học, nhà hàng, bếp cải tạo, menu cần mẻ vừa và xoay vòng nhanh.	Món sệt, cá, đậu mềm hoặc món nhiều nước cần test tải trước khi chốt SOP.
HT-CTQ120G	Khoảng 80-85 L/mẻ cho món cần đảo/xả an toàn	Bếp trung tâm, canteen, bếp nhà máy, nhóm món kho/rim/sốt hoặc rau củ mẻ lớn.	Không nên tăng tải chỉ vì dung tích lớn; cần giữ khoảng an toàn cho đảo, sôi và xả liệu.

1. Xào/Đảo mẽ lớn

Món ra nhanh, cần kiểm soát lượng nạc, độ ráo và thời điểm xả.

Món	Model	Mức	Workflow tham khảo	Điểm QC	Ghi chú SOP
Rau muống xào tỏi	80L/120L	Phù hợp	Làm nóng -> phi tỏi -> nạc rau theo mẻ -> nêm -> đảo nhanh -> xả.	Màu xanh, độ giòn, không ra nước quá nhiều.	Cần test lượng nạc theo độ ẩm rau.
Cải thìa xào dầu hào	80L/120L	Rất phù hợp	Làm nóng -> dầu/tỏi -> cải thìa -> sốt dầu hào -> đảo đều -> xả.	Cộng vừa chín, lá không nát, sốt bám đều.	Phù hợp line suất ăn có rau xanh cố định.
Bông cải xào cà rốt	80L/120L	Phù hợp	Chần sơ nếu cần -> xào nền -> nạc bông cải/cà rốt -> nêm -> xả.	Bông cải không bở, cà rốt chín tới.	Nên cắt đồng đều để ổn định thời gian.
Rau củ thập cẩm xào	120L	Rất phù hợp	Nạc nguyên liệu cứng trước -> nguyên liệu mềm sau -> nêm -> đảo đều.	Độ chín đồng đều giữa các loại rau củ.	Hợp bếp canteen cần mẽ lớn.
Bắp cải xào thịt băm	80L/120L	Rất phù hợp	Xào thịt băm -> nạc bắp cải -> nêm -> đảo -> xả.	Bắp cải mềm vừa, không úng nước.	Món phổ thông dễ chuẩn hóa khẩu phần.
Giá hẹ xào	80L	Phù hợp	Làm nóng cao -> nạc nhanh -> nêm nhẹ -> xả nhanh.	Giá còn giòn, không ra nhiều nước.	Mẻ nhỏ/vừa sẽ dễ kiểm soát hơn.
Đậu que xào thịt băm	80L/120L	Phù hợp	Xào thịt -> nạc đậu que đã sơ chế -> nêm -> đảo đều.	Đậu chín tới, không dai, thịt bám đều.	Có thể chần sơ để rút ngắn thời gian.
Mì xào rau củ	80L/120L	Rất phù hợp	Xào rau củ -> nạc mì -> nêm sốt -> đảo đều -> xả.	Mì toại, không vón, rau không nát.	Kiểm soát lượng sốt để tránh bết.
Mì xào bò hoặc gà	120L	Phù hợp	Xào đậm riêng -> rau -> mì -> trộn sốt -> xả.	Đậm chín, mì toại, không khô.	Nên chia mẻ nếu tỷ lệ mì cao.
Bún xào rau củ	80L/120L	Phù hợp	Xào nền -> nạc bún -> trộn sốt nhẹ -> xả.	Bún không nát, sốt phủ đều.	Cần SOP đảo nhẹ.
Miến xào mộc nhĩ	80L	Cần test SOP	Xào nhân -> nạc miến đã ngâm -> trộn nhanh -> xả.	Miến không dính khối, không nát.	Miến nhạy với nước và thời gian đảo.
Hủ tiếu xào	80L	Cần test SOP	Xào topping -> nạc hủ tiếu -> sốt -> đảo nhẹ.	Sợi không nát, không cháy cạnh.	Ưu tiên mẻ vừa để kiểm soát sợi.
Nui xào sốt nhẹ	80L/120L	Rất phù hợp	Xào nền -> nạc nui chín -> sốt -> trộn -> xả.	Nui thấm sốt, không bở.	Phù hợp suất ăn trẻ em/trường học.
Cơm chiên trứng	80L/120L	Phù hợp	Làm nóng -> trứng -> cơm -> nêm -> đảo toại -> xả.	Cơm toại, không vón, màu đều.	Cần cơm nguội/ráo và lượng nạc hợp lý.
Cơm chiên thập cẩm	120L	Phù hợp	Xào topping -> cơm -> nêm -> đảo -> xả.	Topping phân bố đều, cơm không khô.	Hợp bếp trung tâm nhưng phải test tải.
Cơm chiên cá mặn	80L/120L	Cần test SOP	Phi nền -> cá mặn -> cơm -> nêm -> đảo.	Mùi cá cân bằng, cơm toại.	Cần kiểm soát mùi và độ mặn.

2. Kho/Rim

Món sệt hoặc bán sệt, cần kiểm soát nhiệt thấp dần và độ bám sệt.

Món	Model	Mức	Workflow tham khảo	Điểm QC	Ghi chú SOP
Thịt kho trứng	120L	Rất phù hợp	Xào nền -> nập thịt -> nêm nước kho -> om -> thêm trứng -> xả.	Thịt mềm, trứng không vỡ, nước kho vừa sệt.	Cần tính thời gian om theo loại thịt.
Thịt kho tiêu	80L/120L	Rất phù hợp	Xào thịt -> nêm tiêu/nước màu -> rim -> giảm sệt.	Thịt săn, sệt bám, không cháy đáy.	Mê sệt cần kiểm soát nhiệt thấp dần.
Cá kho cà	80L/120L	Cần test SOP	Nấu nền cà -> xếp cá -> om nhẹ -> xả nhẹ.	Cá không nát, sệt thấm, không tanh.	Cần quy trình đảo/xả rất nhẹ.
Cá rim mắm	80L	Cần test SOP	Nấu sệt rim -> nập cá đã sơ chế -> rim nhỏ lửa.	Mặt cá không vỡ, sệt bám.	Phù hợp mê vừa hơn mê quá lớn.
Gà kho gừng	80L/120L	Rất phù hợp	Phi gừng -> xào gà -> nêm -> om -> giảm sệt.	Gà chín mềm, gừng thơm, sệt phủ đều.	Dễ chuẩn hóa cho canteen.
Gà rim mặn ngọt	80L/120L	Phù hợp	Áp chảo sơ -> nấu sệt -> rim -> xả.	Màu đều, sệt bóng, không khô.	Cần kiểm soát đường để tránh cháy.
Sườn rim	120L	Phù hợp	Sơ chế sườn -> rim sệt -> om mềm -> xả.	Sườn mềm, không khô, sệt bám.	Thời gian phụ thuộc kích thước sườn.
Đậu hũ kho nấm	80L/120L	Rất phù hợp	Nấu nền kho -> nấm -> đậu hũ -> om nhẹ.	Đậu không nát, nấm thấm vị.	Phù hợp thực đơn chay/bệnh viện.
Trứng cút rim	80L/120L	Rất phù hợp	Nấu sệt -> nập trứng -> rim -> giảm sệt.	Trứng bóng, sệt bám, không quá mặn.	Món dễ chia khẩu phần.
Chả cá kho cà	80L/120L	Phù hợp	Nấu sệt cà -> chả cá -> om -> xả.	Chả cá không vỡ, sệt vừa sệt.	Hợp suất ăn công nghiệp.
Tôm rim thịt	80L	Cần test SOP	Xào thịt -> tôm -> sệt rim -> xả.	Tôm không dai, thịt thấm sệt.	Chi phí nguyên liệu cao, nên test khẩu phần.
Nấm kho tiêu	80L/120L	Phù hợp	Xào nấm -> nêm kho -> rim nhẹ.	Nấm không ra nước quá nhiều, sệt bám.	Cần kiểm soát nước tự nhiên từ nấm.

3. Sốt/Om

Nhóm phù hợp để minh họa workflow all-in-one: áp chảo, nấu sốt, om, xả.

Món	Model	Mức	Workflow tham khảo	Điểm QC	Ghi chú SOP
Đậu hũ sốt cà	80L/120L	Rất phù hợp	Áp chảo đậu -> xả dầu dư -> nấu sốt cà -> om đậu -> xả.	Đậu ít vỡ, sốt bám, màu cà ổn định.	Món demo tốt cho All-in-one nhưng cần test tải.
Cá sốt cà	80L	Cần test SOP	Nấu sốt -> nạp cá đã áp chảo -> om nhẹ.	Cá không nát, sốt thấm, nhiệt ổn định.	Nên dùng khay/xe nhận liệu để xả nhẹ.
Xiù mại sốt cà	80L/120L	Rất phù hợp	Nấu sốt cà -> nạp viên -> om -> giữ nóng.	Viên không vỡ, sốt phủ đều.	Phù hợp bếp trường học/canteen.
Thịt viên sốt nấm	80L/120L	Rất phù hợp	Nấu sốt nấm -> nạp thịt viên -> om -> xả.	Độ sệt, mùi nấm, viên không nát.	Có thể làm bán thành phẩm sốt trước.
Bò sốt tiêu	80L	Cần test SOP	Xào bò nhanh -> nấu sốt -> trộn -> xả.	Bò không dai, sốt bám, không quá mặn.	Bò dễ dai nếu giữ nhiệt lâu.
Gà sốt chua ngọt	80L/120L	Phù hợp	Áp chảo gà -> nấu sốt -> áo sốt -> xả.	Sốt bóng, gà không bở, vị cân bằng.	Cần test độ đường để tránh cháy.
Đậu hũ sốt nấm	80L/120L	Rất phù hợp	Nấu sốt nấm -> nạp đậu -> om nhẹ -> xả.	Đậu nguyên miếng, sốt sệt vừa.	Phù hợp bệnh viện/mầm non nếu nêm nhạt.
Nui sốt bò bằm	80L/120L	Rất phù hợp	Nấu sốt bò bằm -> nạp nui -> trộn -> giữ nóng.	Nui không bở, sốt bám đều.	Món dễ chuẩn hóa cho suất trẻ em.
Mì Ý sốt thịt	80L/120L	Phù hợp	Nấu sốt -> nạp mì đã chín -> trộn -> xả.	Mì không dính khối, sốt đủ bám.	Cần test thời gian trộn theo loại mì.
Cà ri gà dạng sệt	120L	Phù hợp	Xào nền -> gà/rau củ -> nước cà ri -> om -> xả.	Độ sệt, rau củ mềm, không cháy đáy.	Món sệt cần kiểm soát nhiệt thấp.
Ragout gà	120L	Phù hợp	Xào nền -> gà -> rau củ -> om sốt -> xả.	Rau củ không nát, sốt phủ đều.	Hộp mẻ lớn nhưng cần cắt nguyên liệu đều.
Sốt cà nền	80L/120L	Rất phù hợp	Phi nền -> cà chua -> nêm -> nấu sệt -> xả lưu trữ.	Màu, độ sệt, độ chua/ngọt.	Dùng làm bán thành phẩm cho nhiều món.
Sốt kho nền	80L/120L	Rất phù hợp	Nấu nước màu/gia vị -> kiểm soát độ mặn -> xả.	Màu, độ mặn, độ sệt.	Hữu ích cho bếp trung tâm chuẩn hóa vị.

4. Chiên sơ/Áp chảo ít dầu

Dùng cho định hình bề mặt, không thay thế bếp chiên ngập dầu chuyên dụng.

Món	Model	Mức	Workflow tham khảo	Điểm QC	Ghi chú SOP
Đậu hũ áp chảo	80L/120L	Phù hợp	Làm nóng -> dầu mỏng -> áp chảo đậu -> nghiêng xả dầu.	Mặt vàng, ít nát, dầu dư được tách.	Không thay thế bếp chiên ngập dầu.
Chả cá áp chảo	80L	Phù hợp	Dầu mỏng -> áp chảo từng lớp -> lật/đảo nhẹ -> xả.	Mặt vàng, không bờ, chín đều.	Nên test độ dày miếng.
Thịt viên áp chảo sơ	80L/120L	Phù hợp	Áp chảo viên -> xả dầu -> chuyển nấu sốt.	Viên định hình, không cháy mặt.	Phù hợp trước công đoạn sốt.
Gà áp chảo sơ	80L	Cần test SOP	Dầu mỏng -> áp chảo gà -> chuyển om/sốt.	Mặt săn, không sống lõi, không dính.	Cần test theo kích thước miếng.
Cá phi lê áp chảo	80L	Cần test SOP	Áp chảo nhẹ -> hạn chế đảo -> chuyển sốt.	Phi lê không vỡ, mặt vàng nhẹ.	Không phù hợp mẻ quá dày.
Khoai tây áp chảo	80L/120L	Phù hợp	Nạp khoai đã sơ chế -> áp chảo -> nêm -> xả.	Khoai vàng, không bờ nát.	Có thể làm món phụ hoặc bán thành phẩm.
Tàu hũ ky áp chảo	80L	Cần test SOP	Dầu mỏng -> áp chảo nhanh -> xả.	Không cháy cạnh, không nát.	Nguyên liệu mỏng, cần kiểm soát nhiệt.
Trứng chiên mẽ lớn	80L	Cần test SOP	Dầu mỏng -> trứng -> kiểm soát lớp -> xả hoặc cắt.	Không dính, chín đều, không vỡ vụn.	Cần phụ kiện và SOP riêng.
Đậu hũ non áo sốt	80L	Cần test SOP	Áp chảo rất nhẹ -> nấu sốt -> áo sốt.	Đậu không vỡ, sốt không quá đặc.	Chỉ dùng khi bếp có kỹ thuật xả nhẹ.
Cá viên chiên sơ	80L/120L	Phù hợp	Dầu mỏng -> đảo cá viên -> xả dầu -> sốt/rim.	Viên săn, mặt vàng, không quá dầu.	Nếu chiên ngập dầu, dùng bếp chiên chuyên dụng.

5. Canh/Soup/Cháo loãng

Cần kiểm soát tràn, độ sệt và dung tích hữu ích theo trạng thái sôi.

Món	Model	Mức	Workflow tham khảo	Điểm QC	Ghi chú SOP
Cháo thịt băm	80L/120L	Phù hợp	Nấu nền cháo -> thịt băm -> khuấy/om -> giữ nóng.	Độ sệt, thịt chín, không cháy đáy.	Cần kiểm soát tràn và khuấy đều.
Cháo gà nầm	80L/120L	Phù hợp	Nền cháo -> gà/nầm -> om -> điều chỉnh độ sệt.	Gà mềm, nầm chín, cháo không vón.	Phù hợp bệnh viện/mầm non nếu nêm theo chuẩn.
Cháo đậu xanh	80L/120L	Phù hợp	Nấu nền -> đậu xanh -> khuấy -> giữ nóng.	Đậu mềm, cháo sánh, không khô.	Cần SOP nhiệt thấp sau khi sôi.
Soup rau củ	80L/120L	Phù hợp	Nấu nền -> rau củ -> nêm -> giữ nóng -> xả.	Rau củ mềm, nước trong hoặc sệt theo yêu cầu.	Dung tích hữu ích phụ thuộc độ sôi.
Soup bí đỏ	80L	Cần test SOP	Nấu mềm -> xay ngoài nếu cần -> nấu lại -> xả.	Độ mịn, độ sệt, không cháy đáy.	Nếu cần xay, phải có thiết bị phụ trợ.
Canh rau củ	120L	Phù hợp	Đun nước nền -> rau củ -> nêm -> xả.	Rau củ chín đều, không tràn.	Nồi canh chuyên dụng vẫn phù hợp khi dung tích lớn hơn.
Canh cải thịt băm	80L/120L	Phù hợp	Nấu thịt băm -> nạp rau -> nêm -> xả.	Rau vừa chín, nước không đục quá mức.	Cần kiểm soát tốc độ sôi.
Canh chua chay	80L/120L	Cần test SOP	Nấu nước chua -> rau/quả -> đậu -> xả.	Vị chua cân bằng, đậu không nát.	Món nhiều nước cần kiểm soát tràn.
Súp nui	80L/120L	Phù hợp	Nấu nền -> rau củ -> nui -> giữ nóng.	Nui không vỡ, nước vừa sệt.	Phù hợp bếp trường học.
Nước sốt canh nền	120L	Phù hợp	Nấu nền gia vị -> lọc/xả -> dùng cho line canh.	Độ mặn, mùi nền, màu nước.	Dùng như bán thành phẩm cho bếp trung tâm.

6. Sơ chế nhiệt/Bán thành phẩm

Hỗ trợ chuẩn hóa nền món, nước sốt, chần nguyên liệu và hâm nóng.

Món	Model	Mức	Workflow tham khảo	Điểm QC	Ghi chú SOP
Chần rau củ trước xào	80L/120L	Phù hợp	Đun nước -> chần nhanh -> xả -> chuyển xào.	Rau giữ màu, không quá mềm.	Giúp ổn định thời gian xào mè lớn.
Chần đậu hũ	80L/120L	Phù hợp	Đun nước -> chần đậu -> ráo -> sốt/kho.	Đậu sạch mùi, không vỡ.	Hữu ích cho món sốt cà/kho nấm.
Khử mùi thịt/cá	80L	Cần test SOP	Đun nước/gừng -> chần -> xả bỏ nước -> vệ sinh.	Giảm mùi, không làm chín quá.	Cần SOP vệ sinh sau mẻ khử mùi.
Phi hành tỏi mè lớn	80L	Cần test SOP	Dầu -> hành/tỏi -> kiểm soát màu -> xả.	Màu vàng, không cháy, mùi thơm.	Dễ cháy nếu nhiệt cao; cần thao tác sát.
Nấu sốt nền mặn	80L/120L	Rất phù hợp	Nấu gia vị -> giảm sệt -> xả lưu trữ.	Độ mặn, độ sệt, màu.	Phù hợp chuẩn hóa vị cho nhiều món.
Giảm nước sốt sau nấu	80L/120L	Phù hợp	Nấu nhỏ lửa -> đảo định kỳ -> kiểm tra độ sệt.	Không cháy đáy, độ sệt đúng.	Cần giảm nhiệt khi sốt bắt đầu đặc.
Hâm nóng món sệt	80L/120L	Phù hợp	Nạp món -> hâm -> đảo nhẹ -> xả.	Nhiệt phục vụ, không cháy đáy.	Phù hợp món sốt/kho; cần kiểm soát an toàn thực phẩm.
Trộn sốt sau nấu	80L/120L	Phù hợp	Nạp thành phẩm -> thêm sốt -> đảo nhẹ -> xả.	Sốt phủ đều, nguyên liệu không nát.	Có ích cho cơm/nui/mì hoặc món viên.

Checklist dùng khi biến món thành SOP thử nghiệm

Bước	Nội dung cần chốt	Gợi ý ghi vào SOP
1	Định lượng khẩu phần và số suất mục tiêu.	Ghi rõ gram/suất, tổng kg/mẻ, tỷ lệ cái/nước/sốt.
2	Chuẩn sơ chế nguyên liệu.	Kích thước cắt, độ ráo, xử lý mùi, thứ tự nạp nguyên liệu.
3	Mức tải an toàn theo model.	Test 2-3 mức tải trước khi chọn định mức chính thức.
4	Điểm kiểm soát chất lượng.	Màu, độ mềm, độ sệt, độ bám sốt, độ nguyên miếng, nhiệt phục vụ.
5	Thao tác xả liệu và vệ sinh sau mẻ.	Xe/khay nhận liệu, góc nghiêng, thời gian xả, bước tráng nóng và lau khô.

Ghi chú nguồn dữ liệu: danh mục món được trích từ file HTML Chef Hub trong thư mục salekit-ha-tien. Các định mức chỉ nên dùng làm mốc thảo luận trước khi test thực tế tại bếp hoặc xưởng demo.