

ĐỜI TRỊ BÌNH - CÁT LỢI BÌNH
(Chủ biên)

800

MẸO VẬT
TRONG CUỘC SỐNG
HÀNG NGÀY



NHÀ XUẤT BẢN THANH NIÊN

800

mẹo vặt trong
cuộc sống hàng ngày

801 02

ĐỐI TRỊ BÌNH - CÁT LỢI BÌNH
(*Chủ biên*)

800 MẸO VẬT

trong cuộc sống hàng ngày

(*In lần thứ 2*)

BIÊN DỊCH: NGÔ BÍCH THUẬN

NHÀ XUẤT BẢN THANH NIÊN
HÀ NỘI - 2002

Lời giới thiệu

Trong cuộc sống hàng ngày, chúng ta không ít hơn một lần gặp phải các vấn đề khúc mắc tuy nhỏ nhưng cũng khá là nan giải, chẳng hạn như: thức ăn mặn quá hay chua quá thì phải làm thế nào? Tủ lạnh có mùi thì phải làm sao? v.v... và v.v... Vậy phải làm thế nào để khắc phục được những tình trạng trên? Quyển sách này ra đời chính nhằm mục đích ấy.

Với nhiều mẹo được chia thành 10 chủ đề khác nhau: *nấu nướng; cách bảo quản hoa quả và chế biến các loại đồ uống từ hoa quả; cách bảo quản đồ dùng gia đình, đồ điện gia dụng, các đồ văn hoá phẩm, và các thiết bị vệ sinh; cách bảo vệ sức khoẻ; cách chăm sóc sắc đẹp; cách nuôi cá, chim và trồng cây cảnh v.v...* Với lời lẽ ngắn gọn dễ hiểu, hy vọng rằng cuốn sách này sẽ giúp các bạn giải quyết được những vấn đề muôn màu muôn vẻ trong cuộc sống.

DỊCH GIẢ

CHƯƠNG I
NẤU NƯỚNG

PHẦN 1: CÁCH CHẾ BIẾN

THỊT LỢN

1. Dùng bia xào thịt, thịt sẽ ngon hơn

Thịt sau khi đã pha và ướp gia vị, ta cho thêm một ít bia vào ướp trước khi xào nấu, món thịt sẽ mềm và ngon hơn. Khi ướp bia như vậy, chất men bia sẽ có tác dụng phân giải nhanh chóng các chất prôtêin và lipít có trong các loại thịt.

2. Hầm thịt cho thêm giấm sẽ rút ngắn thời gian

Khi hầm thịt ta cho thêm một chút giấm, thịt không những nhanh nhừ mà còn có tác dụng khử được mùi hôi ở thịt.

3. Tiết kiệm dầu khi rán thức ăn

Nhiều khi do không để ý, thực ra để dầu nóng già rồi mới cho thức ăn vào rán chính là cách tốt nhất để tiết kiệm dầu khi làm đồ rán.

4. Cách pha chế món thịt viên

Nhiều người cho rằng, khi làm món thịt viên ta không nên pha thịt với bột. Cách nghĩ này thực ra không phải là hoàn toàn đúng, vì nhiều khi nếu

chỉ viên thịt không, món thịt của chúng ta sẽ rất khô và cứng. Theo chúng tôi, chúng ta nên pha chế thịt theo tỉ lệ 50g thịt trộn với 5g tinh bột, như vậy món thịt sẽ mềm hơn và ngon hơn.

5. Cách pha chế thịt khi xào

Khi ta làm món thịt lợn xào, đặc biệt là xào sệt, sau khi pha chế theo cách thường ngày xong, ta chỉ cần theo tỉ lệ 50g thịt trộn thêm 5g tinh bột (pha với ít nước cho hơi sệt) để ướp thêm, món thịt sau khi xào nấu sẽ mềm hơn và hấp dẫn hơn.

6. Phèn chua làm món thịt kho tàu không ngấy

Khi ta làm món thịt kho tàu, trước hết chúng ta ngâm thịt với phèn chua (đã hoà ra nước) một lúc, sau đó mới cho thịt vào nấu, như vậy món thịt sẽ không còn bị ngấy nữa, khi ăn sẽ dễ ăn hơn.

7. Kỹ thuật khi nướng thịt

Khi nướng thịt, ta nên chú ý những vấn đề sau:

- Trước khi cho thịt vào để nướng, nên dùng nước sôi hoặc nước canh nóng trần qua thịt, như vậy món thịt sẽ mềm và khi nướng xong thịt sẽ giòn và dôi hơn.

- Khi nướng phải chú ý nướng lần lượt, nướng chín 1 mặt rồi đảo đi nướng mặt khác, không nên

đảo đi đảo lại, như vậy vừa tốn thời gian vừa lâu chín thịt.

- Trong lò nướng nên đặt một cái bát (hoặc chậu, tùy độ lớn của lò) đựng nước, như vậy nước chịu ảnh hưởng của nhiệt độ trong lò sẽ nóng lên bốc hơi làm cho miếng thịt không bị cháy đen và cứng lại.

8. Hun thịt (thịt hun khói) bằng lá chè, đường và gạo

Dùng lá chè, đường đỏ và gạo để hun thịt, vừa vệ sinh không có vi khuẩn, mà màu sắc và mùi vị lại đạt tiêu chuẩn và thơm ngon.

9. Khi nướng thịt nên đặt miếng bánh mì bên cạnh bếp

Nếu khi nướng thịt hoặc xào nấu nhiều thức ăn mà ta đặt vài lát bánh mì khô bên cạnh bếp, bánh mì sẽ hút hết mỡ bắn ra. Làm như vậy không những sạch bếp, mà còn phòng tránh cho bếp khỏi bị do nhiều dầu bắn xung quanh quá mà bốc cháy lên thành ngọn lửa.

10. Gan lợn và cách xử lý

Trước khi xào nấu gan lợn, ta nên dùng một ít

phèn chua và giấm để ướp gan, vì làm như vậy phèn chua sẽ làm cho gan giòn và giấm làm cho gan không bị thấm máu ra.

11. Cật lợn và cách xử lý

Cật lợn sau khi thái xong, ta cho thêm một ít giấm vào, sau đó tiếp tục cho cật đã có giấm vào nước ngâm khoảng 10 phút. Làm như vậy miếng cật sẽ nở ra, không còn máu, mà khi xào xong miếng cật vừa trắng lại vừa giòn.

12. Dạ dày lợn và cách tăng thêm độ dày

Dạ dày lợn sau khi đã luộc chín thái ra thành từng miếng nhỏ để vào bát, đổ vào một ít nước nóng (hoặc nước canh nóng), sau đó đặt bát vào trong nồi hấp cách thủy. Làm như vậy miếng dạ dày sẽ to ra gấp đôi, đồng thời vừa giòn lại vừa thơm ngon. Ngoài ra còn cần phải chú ý không được cho muối vào trước khi luộc, nếu không dạ dày sẽ co lại và dai không khác gì gân bò.

13. Cách chống dầu, mỡ bắn khi rán thức ăn

Khi rán thức ăn, ta nên cho một ít muối vào chảo, như vậy dầu sẽ đỡ bắn lung tung ra ngoài.

14. Làm thế nào để miếng sườn rán không bị co lại

Trước khi rán sườn, ta nên xem những chỗ nào có gân dùng dao khía 2, 3 khía, như vậy khi rán sườn sẽ không bị co lại nữa.

15. Cách rán bì lợn

Nhiều người thường không thích ăn bì lợn, nhưng thực ra bì lợn rán là một món ăn khá ngon. Ta có thể làm theo cách sau:

- Ngâm miếng bì sống vào nước kiềm nóng.
- Dùng dao sắc hoặc bàn chải cứng cạo sạch lớp mỡ dính trên bì.
- Dùng nước ấm rửa sạch rồi hong khô.

Khi rán, ta chỉ cần đun dầu hơi nóng lên là có thể cho bì lợn vào rán, miếng bì gặp phải dầu nóng sẽ cuộn lại, chờ khi trên bề mặt bì xuất hiện những chấm phồng màu trắng thì vớt ra. Để một lúc cho miếng bì hơi nguội, đợi cho mỡ nóng già, ta tiếp tục cho bì vào rán, đến khi miếng bì đã nổ hết và vàng đều là được.

16. Cách thái thịt mỡ

Khi thái thịt mỡ, trước tiên ta nên nhúng miếng thịt mỡ vào nước lạnh, sau đó khi đặt lên thớt thái cũng nên vừa thái vừa rắc ít nước lạnh