

Mẹo hay chọn giò lụa thơm ngon, không có hàn the

Giò lụa là món ngon phổ biến được rất nhiều gia đình ưa chuộng nhưng không phải ai cũng biết cách để chọn được miếng giò ngon, không có hàn the và không trộn lẫn bột.



Dựa vào mặt giò và màu sắc để chọn giò ngon là mẹo vặt gia đình nên biết

Giò lụa từ lâu đã trở thành một món ăn truyền thống không thể thiếu trong mâm cơm ngày Tết của mỗi gia đình cũng như là món ăn được ưa chuộng hằng ngày. Thế nhưng để chọn được một cây giò ngon không phải là việc dễ và cách lựa chọn giò ngon thì không phải ai cũng biết. Hãy cùng tham khảo những mẹo vặt gia đình dưới đây giúp chị em có thể chọn mua cho gia đình những cây giò thơm ngon, an toàn vệ sinh.

Mùi hương



Mẹo vặt gia đình giúp chọn mua giò ngon là dựa vào mùi hương của giò

Giò ngon là loại có mùi thơm thoang thoảng của thịt hòa quyện với mùi của lá gói. Giò mà thiếu lá gói sẽ mất đi một nửa hương vị truyền thống của nó. Nếu thấy một khoanh giò có mùi thơm nồng, thơm sực thì các mẹ nên thận trọng, bởi rất có thể nó đã được pha với các chất hóa học tạo hương thịt trước khi gói.

Miếng giò không bở

Giò ngon, khi cắn, miếng giò không bị bở, hương vị đặc trưng của giò còn ở cuống họng, sau khi nuốt. Giò khi ăn sẽ có vị thơm ngọt, giòn giòn, mềm mềm, không có cảm giác khô răn, không bị bã và cũng không bị bở.

Mặt giò, màu sắc

Giò lựa được gọi là ngon khi cắt ra có màu trắng ngà hơi ngả sang màu hồng nhạt, bề mặt có nhiều lỗ rỗ, nhìn miếng giò mịn và hơi ươn ướt. Lý do là bởi giò được làm từ thịt nạc ngon, khi được nghiền thịt sẽ quánh dẻo lại và bọc lớp không khí bên trong nên lúc luộc hoặc hấp giò không khí ấy sẽ nở ra và tìm cách chui ra ngoài tạo ra những lỗ rỗ bên trong khoanh giò.

Nếu giò quá bở, không có mùi thơm, không có lỗ rỗ trên bề mặt thì tức là đã bị trộn với bột, còn nếu giò giòn, dai, mịn bất thường thì đã bị pha với hàn the trong khi chế biến.

Thời gian bảo quản

Giò ngon và chuẩn có thể để được khá lâu mà không bị ôi thiu, thậm chí nếu để nguyên cả cây giò ở nhiệt độ bình thường của mùa đông thì có thể giữ được khoảng 1 tuần lễ. Nếu giò đã cắt miếng ra rồi thì nên cho vào trong tủ lạnh bảo quản và vẫn có thể giữ được hương vị thơm ngon trong khoảng 10 ngày.

sr:<http://www.xaluan.com/modules.php?name=News&file=article&sid=1269882#ixzz3nJxldhhD>
doc tin tuc xaluan.com