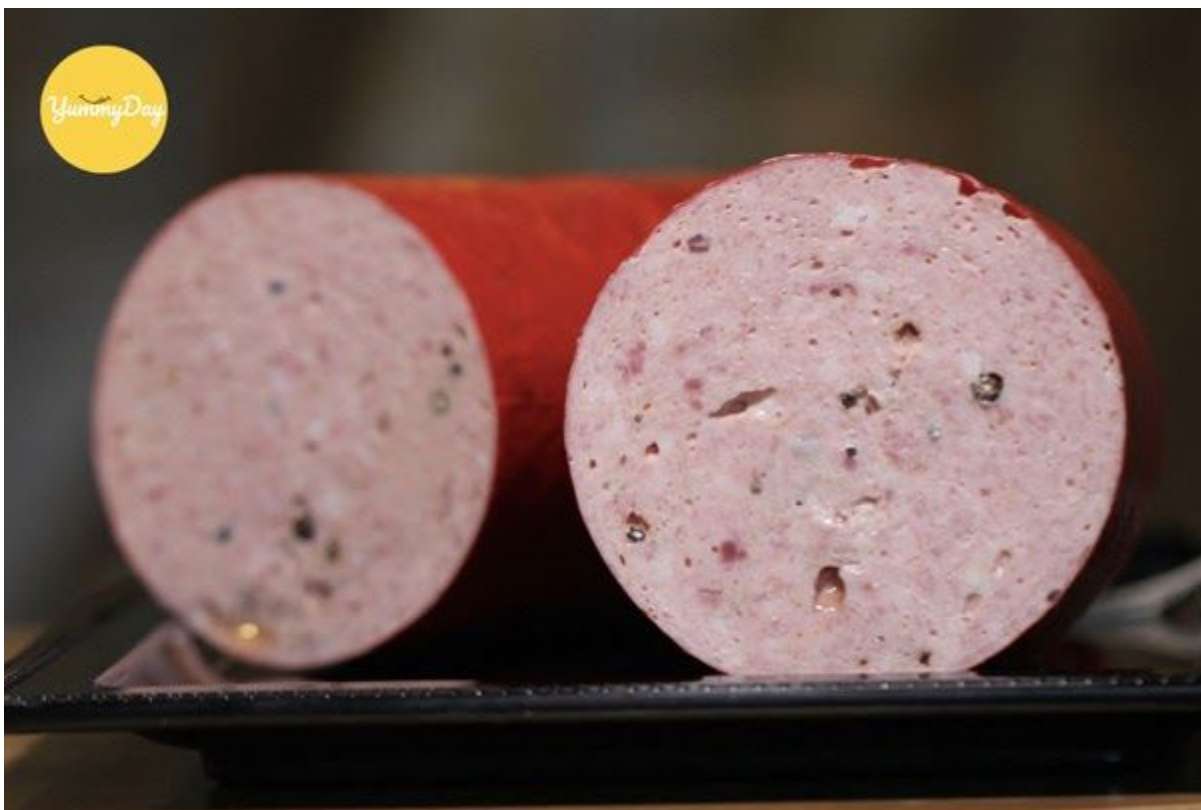


LÝ GIẢI TẠI SAO GIÒ LỤA BỊ BỎ CHO NHỮNG THỢ KHÉO LÀM CHẢ TẾT NÀY

Tại sao giò lụa bị bỏ hẳn là thắc mắc mà rất nhiều chị em đang loay hoay tìm câu trả lời. YummyDay xin phép gửi đến các bạn một vài nguyên nhân phổ biến gây nên tình trạng bỏ ở chả. Hãy cùng tìm hiểu và rút kinh nghiệm để việc chế biến hay tìm mua chả giò sau này thật chất lượng cho gia đình và người thân cùng thưởng thức món giò chả chuẩn vị nhất nhé.



Những nguyên nhân chính khiến giò lụa bị bỏ

4 nguyên nhân chính gây ra giò lụa bị bỏ là gì?

Tại sao giò lụa bị bỏ có thể xuất phát từ những yếu tố mà bạn chưa để ý:

Nguyên nhân 1: Thịt lựa chọn chưa thật chuẩn xác



Mẹo lựa thịt chất lượng

- Một miếng thịt ngon quyết định rất lớn đến việc kết thành miếng chả hấp dẫn. Hãy tìm hiểu kỹ thịt trước khi mua về, nếu bạn cảm thấy miếng chả sau khi hoàn thành mất đi độ dính kết cũng như chẳng còn dai, rất có thể là bạn đã mua thịt để quá lâu bên ngoài, thời gian giết mổ thịt có thể đã qua 5 giờ khiến những sợi liên kết trong số thịt bị chuyển đổi không còn bám chặt vào nhau.
- Một điều quan trọng khác cần lưu ý chính là nên mua thịt ở những cơ sở uy tín để chắc rằng trong thịt không có chứa các chất độc hại như chất làm tăng trọng lượng thịt hay

lừa gạt người mua bằng cách bơm thêm nước vào thịt. Việc mua nhầm thịt có chất độc không chỉ làm chả mất ngon mà hơn hết là mang lại tác hại rất lớn đến cơ thể người sử dụng.

- Ở đây, Yummyday gợi ý cho bạn nên dùng phần thịt đùi ở chân sau của lợn để tránh tình trạng bị nhão sau khi chả hấp chín. Ngoài ra, hãy chọn miếng thịt còn hơi ấm nóng và thịt có màu sáng, đỏ hồng, không có mùi hôi. Đây thường là thịt vừa mới ra lò. Trong trường hợp bạn không chọn được phần heo tươi mới giết thịt, hãy chuyển sang mua thịt ở phần mông heo. Tuy nhiên chúng cũng sẽ không thể dai nhiều và có mùi thơm đặc trưng như thịt đùi tươi mới được bạn nhé.

Mách nhỏ quan trọng: Nếu bạn mua được thịt vừa mới giết mổ thì chúng sẽ còn một độ ấm nóng nhất định. Đối với loại thịt này, bạn đặc biệt chú ý không cần dùng nước rửa mà cứ thế dùng dao thái thịt thành từng lát mỏng vừa rồi cho vào hộp thực phẩm để đông là xong.

Cách làm giò lụa không dùng bột ngon ngoài sức tưởng tượng của gia đình bạn

Nguyên nhân 2: Có thể tồn lại chất phụ gia khi mua giò chả đã chế biến tại cửa hàng



Làm sao nhận biết giò lụa có chất phụ gia

- Quả thực việc tìm mua nguyên liệu và các khâu chế biến giò lụa không hề đơn giản một xíu nào. Vì lẽ đó mà nhiều nhà sản xuất chả không uy tín sẽ mua loại thịt không đủ chất lượng cũng như có thể cố tình thêm vài thành phần không tốt cho sức khỏe vào miếng chả để nâng cao lợi nhuận. Người mua vừa ăn phải giò lụa dỏm lại thêm mất tiền, còn có nguy cơ ngộ độc nếu trong giò có chứa hàn the. Một chất làm dai không được phép sử dụng không chế biến thực phẩm.



Cách phân biệt giò lụa chất lượng

- Dù vậy, để miếng giò lụa được dai giòn đúng chuẩn, nhất định phải cần thiết bổ sung một số chất khác ngoài thịt và các loại gia vị thông thường. Một trong những chất có thể thay thế cho hàn the độc hại mà vẫn giữ được an toàn cho người sử dụng chính là Carrageenan. Đây là chất phụ gia được nghiên cứu tạo thành từ rong biển, không gây nguy hại cho sức khỏe nhưng lại đem đến hương vị đặc biệt cho giò, đồng thời còn khiến màu sắc miếng giò đẹp hơn, dai và giòn nhiều hơn.

- Nơi có thể tìm mua Carrageenan là trong các tiệm chuyên phân phối nguyên liệu để làm bánh. Nếu không tìm được chất phụ gia này thì bột năng hay bột ngô cũng là lựa chọn không tồi để tạo độ dai giòn cho giò lụa bạn nha.

Cách làm chả lụa ngon như nhà hàng, xứng đáng đồng tiền bát gạo

Nguyên nhân 3: Sơ suất trong việc canh thời gian và điều chỉnh nhiệt khi hấp giò lụa



Thời gian hấp giò lụa cũng rất quan trọng

- Canh chuẩn xác thời gian để vớt giò lụa ra khỏi lồng hấp là một vấn đề cần hết sức để tâm. Nếu giò lụa được lấy ra khỏi nồi trước thời gian cần thiết thì sẽ không được chín kỹ, từ đó rút ngắn thời gian sử dụng giò chả đi rất nhiều. Trái lại, khi bạn muốn cho giò chín nhiều hơn mà không kịp vớt ra khi đến thời gian quy định sẽ dẫn đến tình trạng lượng mỡ trong giò bắt đầu tan chảy, giò không giữ được độ ẩm và trở nên rất khô柴.

- Để khắc phục tình trạng này, cần một vài lưu ý khi hấp giò lụa. Trước tiên phải đảm bảo trong nồi hấp nước đã sôi nhiều thì mới đặt chả vào. Mức lửa thường lớn ban đầu và chỉnh cháy liu riu về sau cho chả giò vừa chín tới. Thời gian để hấp 1 cân giò lụa sẽ rơi vào tầm 1 giờ, tránh để quá giờ hoặc kém giờ khiến giò gặp tình trạng như Yummy chia sẻ nhé..

- Có một kinh nghiệm rất hay để canh chuẩn thời gian hấp giò đó là sử dụng một cây nham với độ dài vừa vặn với chu vi của giò lụa. Bạn thả đến lúc nhang vừa cháy hết thì cũng đồng thời lấy giò ra rồi mạnh tay quăng thẳng giò lụa xuống tấm thớt, giò tâng lên có độ đàn hồi thì tức là đã chín.

Cách làm **chả lụa chiên** thay đổi khẩu vị mà không hề cầu kỳ

Nguyên nhân 4: Thịt bị chín tái do lượng nhiệt sinh ra từ tốc độ của máy xay thịt



Nhớ để ý kỹ trước khi xay thịt

- Nếu bạn cho một miếng thịt để ở nhiệt độ phòng vào máy xay và tiến hành xay nhuyễn ở tốc độ cao thì lượng nhiệt phát ra trong lúc lưỡi dao ma sát với thịt sẽ dẫn đến việc thịt trở nên chín tái. Lúc này, chúng mất đi sự liên kết của protein nên thịt hoàn toàn rời rạc và bỏ đi nhiều.

- Cách hay nhất để không gặp phải vấn đề này chính là để đông thịt ở ngăn mát trong thời gian từ 2 – 3 giờ và khi xay thì hãy cho thêm một xíu nước lạnh vào cùng để nhiệt độ được hạ xuống ở mức thấp. Trong quá trình xay, cứ khoảng 45 giây lại ngừng máy, thả thêm vài viên đá nhỏ vào cùng để chắc rằng giò không bị chín.

- Bạn cần gói giò thật kín bằng lá chuối và buộc chắc lại với dây lạt sau cho quá trình hấp, giò không bị vào nước. Kỹ tính hơn thì bạn có thể quấn thêm lớp bọc nilon cho chắc chắn.



Cách gói giò lụa cũng ảnh hưởng không kém

Tại sao giò lụa bị bở đã tìm được nguyên nhân rồi đấy ạ. Cứ dựa theo những nguyên nhân thế này mà bạn tránh đi thì đảm bảo miếng giò lụa khi hoàn thành sẽ có hương thơm đặc trưng hòa cùng vị dai giòn hấp dẫn. Cứ thế thôi mà giò lụa ăn hết lúc nào không hay đó nha.

Social của YummyDay:

<https://www.charitychoice.co.uk/fundraiser/yummyday>
<https://www.myminifactory.com/users/yummydayvn>
<https://mmo4me.com/members/yummyday.170672/#about>
<https://vi.gravatar.com/yummydayvn>
<https://www.kaggle.com/yummyday>
<https://www.ranker.com/writer/yummyday>
<https://visual.ly/users/yummydayvn/portfolio>
<https://www.instructables.com/member/yummydayvn/>
<https://keeprecipes.com/yummyday>
<https://studiumfc.umontreal.ca/blog/index.php?userid=250865>
<https://yummydayvn.blogspot.com/>
<https://yummyday.doodlekit.com/>
<https://www.myballard.com/forums/users/yummyday/>
<https://www.misterpoll.com/users/632867>
<https://www.knows.nl/index.php?url=yummyday.vn>
<https://onerpm.com/yummyday>
<https://pixelation.org/index.php?action=profile;u=211190>
<https://site.spinnup.com/yummyday>
<https://nexodyne.com/member.php?u=114512>
<https://www.play.fm/yummyday>
<https://yummyday.weebly.com>