24 MẸO VẶT VÀO BẾP
Chỉ trong một căn bếp nhỏ nhưng cũng muôn vàn thứ mà người nội trợ cần phải chú ý để bữa ăn luôn thật ngon miệng. Các mẹ nhà mình cop lại các mẹo vặt sau nha

1. Cách xào thịt bò mau mềm: Không ướp thịt bò với muối hay, chỉ ướp với xì dầu (nước tương, hạt nêm, ước mắm) và phải có 2-3 thìa cafe dầu ăn, trộn đều ướp cùng, để khoảng 20-30 phút. Lúc xào thịt hãy để lửa to đảo nhanh tay. Xào xong cho thịt ra khỏi chảo ngay. Món thịt bò xào sẽ rất mềm, vị đậm đà mà lại không dai.

2. Luộc trứng không bị nứt : Khi luộc trứng thường hay bị nứt vỏ làm cho nước vào trong trứng gây ra mùi tanh và không đẹp. Muốn không bị nứt khi luộc bạn chỉ cần cho vào nồi luộc chút muối hoặc lấy chanh xát xung quanh vỏ trứng. Trứng sẽ chín ngon và không bị nứt.

3.Rửa sạch bình thủy tinh: Những bình thủy tinh có miệng bé muốn rửa sạch bên trong rất khó. Xin mách bạn một cách để làm cho bình thủy tinh sáng bóng như mới. Bạn hãy cho vào bình một nắm gạo, đổ một ít nước sôi vào đậy nắp kín đóng lại và lắc mạnh. Sau vài lần, bình thủy tinh của bạn sẽ sạch bóng dễ dàng.

4. Dầu ăn trong nồi bốc lửa: Khi bạn xào nấu với ngọn lửa to có lúc dầu ăn trong nồi bị bốc lửa. Chỉ cần đậy vung lại hoặc đắp khăn ướt lên, lửa sẽ lập tức bị dập tắt. Trong trường hợp đó, không nên cho nước vào dầu ăn nhẹ hơn nước sẽ làm lửa bùng to hơn và dầu bắn ra bốn phía.

5. Cách vắt chanh được nhiều nước: Muốn vắt được nhiều nước chanh hơn thì trước khi vắt, bạn hãy đem chanh ngâm vào nước nóng vài phút hoặc lăn nhẹ trái chanh trước khi cắt.

6. Cách khử cay ở tay: Khi bạn cắt tỉa ớt, tay bị dính sẽ rất nóng, cay. Bạn hãy khử bằng cách: Lấy một ít đường cát xoa vào tay, rồi rửa sạch; hoặc xoa vào tay một ít giấm hay rượu; bạn cũng có thể ngâm tay vào nước ấm một lát rồi rửa sạch thì tay sẽ không bị cay, nóng nữa.

7. Cách chữa cơm sống: Khi bỏ cơm ra ăn mà cơm bị sống, nhiều người đổ thêm nước vào nồi và bắc lên bếp hong lại cho đến khi chín hoặc bỏ đi. Để tránh lãng phí và mất thời gian nhưng lại hiệu quả và đơn giản, bạn xới cơm sống cho tơi ra, rưới rượu vào nồi theo tỷ lệ cứ nửa cân gạo là một phần ba chén rượu. Đun nhỏ lửa cho đến khi rượu bốc hơi hết, cơm sẽ chín mà lại không để lại mùi rượu.

8. Chữa cơm khét: Cho vài quả ớt tươi vào nồi hoặc dùng đũa đâm sâu tận đáy nồi cơm nhiều lỗ cho bốc hơi khét. Một cách hữu hiệu khác là gói một hòn than sống đặt vào giữa nồi cơm, than sẽ hút hơi khét.

9. Làm Ruột Heo, Bao Tử Heo: Ruột hoặc bao tử heo mua về lộn trái ra cho một nắm bột mì vào bóp kỹ một lúc sau đó rửa lại nhiều lần bằng nước lạnh sẽ sạch hết.Muốn luộc ruột hoặc bao tử cho trắng thì đun nước sôi, cho vào một miếng phèn chua độ nửa ngón tay, cho lòng heo vào luộc. Khi đã chín, vớt ra thả vào nước lạnh.

10. Nướng Cá Không Bị Tróc Da: Thoa một lớp dầu ăn ngoài da để da cá không bị dính vào vỉ nướng. Khi nướng, lúc đầu để lửa lớn để lớp da bên ngoài se lại ngay, như vậy sức nóng làm cho chất mỡ trong cá tan ra nhưng không thoát ra ngoài được. Do đó da cá sẽ vàng mà thịt cá vẫn thơm ngon, không bị mất đi các dưỡng chất.
P/s: khứa mình cá mỗi bên 3 khứa thật sâu rồi hoặc lăn cá qua 1 lớp bột chiên dòn mỏng.

11. Để giữ cho rau quả tươi lâu hãy bọc chúng trong báo trước khi cho chúng vào tủ lạnh.

12. Khi nồi cơm bị cháy, hãy đặt một miếng bánh mì trắng vào nồi cơm trong vòng 5 đến 10 phút để nó hấp thụ mùi.

13. Trước khi bạn thái ớt, hãy bôi một chút dầu ăn lên tay. Da tay sẽ không hấp thụ ớt cay nữa.

14. Khi bị bầm tím hãy lấy một miếng bông viên tròn và ngâm trong dấm trắng rồi áp nó lên chỗ đau. Vết bầm sẽ giảm thâm và sớm biến mất.

15. Nếu bạn không xác định được trứng của mình có tươi hay không, hãy đăt chúng vào cái chậu có khoảng 10 cm nước. Trứng chìm nghĩa là nó tươi, nếu nổi là đã qua giai đoạn tươi. Và việc của bạn là hãy ăn trước những quả trứng không còn tươi nữa.

16. Loại bỏ vết trà hay cà phê trên cốc sứ của bạn bằng cách dùng hỗn hợp nước chanh và kem cao răng. Vết bẩn sẽ đi dễ dàng.

17. Khi rã đông thịt trong tủ lạnh, đổ thêm một chút dấm lên trên, nó không chỉ làm mềm thịt mà còn giảm nhiệt độ đóng băng và do đó làm nó tan nhanh hơn.

18. Làm sạch chai lọ: Với những chai lọ hẹp miệng không thể thò tay vào rửa, hãy cho một ít bã cà phê vào trong rồi xúc với nước lạnh cho sạch.

19. Khi làm món sup, nước sốt, thịt hầm quá nhiều dầu mỡ bạn hãy nhúng vào đó một viên đá. Đá sẽ hút chất béo, ngay sau đó bạn múc vien đá ra.

20. Nước đã đun sôi để nguội sẽ đóng đá nhanh hơn nước lã. Điều này có ích khi bạn muốn dùng đá sớm.

21. Nếu hai chiếc cốc của bạn dính chặt vào nhau. Tách nó dễ dàng bằng cách cho đá vào ly bên trong, đổ nước ấm vào ly bên ngoài. Thủy tinh gặp nóng sẽ nở, gặp lạnh sẽ co và bạn sẽ tách hai cốc dễ dàng.

22. Chữa thức ăn lỡ mặn: Cho thêm một ít nước chanh tươi vào món ăn giúp làm giảm bớt muối. Đây là một trong những cách loại bớt muối mà không làm hỏng mùi vị của món ăn. Tuy nhiên, không dùng cách này cho các món ăn có thành phần từ sữa, tính a-xít của chanh sẽ khiến những thành phần có nguồn gốc từ sữa bị kết tủa.
Gọt vỏ một củ khoai tây sống, thái thành những lát to và cho vào món ăn. Ngâm khoai tây trong món ăn đã nấu khoảng 10 phút. Khoai tây có khả năng hút bớt lượng muối. Lưu ý là không lấy khoai tây ra khỏi món ăn cho đến khi bạn dọn bữa.

23. Làm sạch bùn trong ốc: Dùng vo gạo ngâm lấy phần ốc mua từ chợ về hoặc được bắt từ dưới sông lên khoảng 1 – 2 giờ, tất cả chất bùn trong miệng ốc sẽ tự động nhả ra và vón thành từng mảng chất nhầy. Nếu bạn không có thời gian để chờ chúng nhả bùn ra, bạn có thể thực hiện cách là dùng nước có pha dấm chua, chanh hoặc ớt cay cũng có tác dụng làm ốc tự nhả bùn ra rất nhanh và sạch.

24. Cách chiên khoai lâu giòn:
Khi thái khoai, bạn nên dùng loại dao lượn sóng để thái. Miếng khoai không chỉ đẹp mà diện tích bề mặt khoai tiếp xúc với dầu cũng nhiều hơn, khoai sẽ giòn hơn khi chiên.
Tiếp theo luộc khoai sơ qua sau khi cắt. Để nguội rồi đem chiên và đừng để cho dầu quá nóng trong lúc chiên. Bạn cũng có thể chiên sơ lúc đầu và sau đó chiên lại lần thứ hai. Bảo đảm khoai sẽ giòn lâu hơn.
Khoai chiên xong cho vào giấy thấm dầu để khoai không bị mềm. Sau đó bạn cho khoai vào hộp, xốc với ít muối khoai sẽ cứng giòn hơn.

Khoe nhà mình món thịt quay tự làm, vừa sạch vừa ngon *Biểu tượng cảm xúc grin*

CÁCH LÀM( mình biết cách này hơi tốn công một chút, nhưng mình làm như này lần nào cũng thành công nhé, còn các bạn có cách làm đơn giản mà vẫn hiệu quả thì cứ làm theo cách của bạn nhé, mình chia sẻ cách mình làm thôi).

Nguyên liệu: Một miếng thịt ba chỉ ít nhất 0,5kg( bé quá không ngon) đến 1kg, để nguyên miếng không cắt, bột canh Hải Châu, ngũ vị hương, chút đường, giấm, muối tinh

Thịt mọi người luộc qua xong vớt ra lau khô bằng giấy ăn í, rồi ướp với gia vị+ ngũ vị hương+ đường vào phần thịt, ko chạm vào da nhé, như miếng thịt này nửa cân mình dung nửa thìa café gia vị, nửa thìa café ngũ vị hương và nửa thìa café đường( thực ra mình toàn nêm nếm theo thói quen chứ chưa bao giờ làm theo công thức cụ thể), nhà mình tự nêm nếm cho hợp khẩu vị nhé.

Rồi cho thịt vào hộp rồi cho vào tủ lạnh để qua đêm.

Hôm sau lôi ra lấy tăm xiên vào bì, chi chít nhé, rồi lau khô bì rồi bôi hỗn hợp dấm pha muối lên( 10ml dấm, tí tẹo muối tinh thôi), 30p sau bôi tiếp dấm muối, rồi cho vào lò đã bật sẵn 200 độ, bật trước tầm 10p nhé. Rồi cho vào nướng 15p, lôi ra lau sạch mỡ trên bì rồi lại bôi dấm muối, rồi lại cho vào 15p tiếp, rồi lại lôi ra bôi dấm muối, rồi cho vào lò 15p nữa là xong, 15p cuối để lửa trên thôi, để tập trung nướng bì. Đại khái thế nhà mình nhé, có thể google thêm cách làm của mọi người tham khảo thêm nha.