CAY

- Khử cay ở tay khi làm món với ớt, lấy đường xát vào tay, hoặc xoa chút dấm hay rượu rồi rửa sạch, sẽ bớt nóng.
- Ăn phải ớt hay món gì cay quá, bạn hãy uống chút sữa lạnh sẽ làm bớt cay trong miệng.
- Tránh cay mắt khi thái hành tây, hãy bóc vỏ củ hành, để trong tủ lạnh phía ngăn đá độ 5 đến 10 phút tùy củ bé hay lớn rồi mới lấy ra thái, hành sẽ bớt hăng và đở cay mắt.

RAU TRÁI

- Các loại rau lá xanh như rau cải, rau muống, rau mùng tơi..... muốn giữ tươi lâu, nên bọc vào giấy báo, phủ ngoài bằng bao nylon trước khi cho vào tủ lạnh.
- Khi muối dưa chua, làm đồ chua, muối cà, hãy dùng lá chuối gài lên mặt cho toàn bộ rau trong lọ chìm hẳn dưới mặt nước, lá chuối không độc lại thêm hương vị và giúp phần rau hay cà phía trên mặt không bị ủng hay thâm.
- Húng quế sau khi rửa sạch, để trong túi nylon có miệng kín (*ziploc)*, để chỗ mát, có thể giữ tươi được vài ba hôm, không nên cho vào tủ lạnh, húng sẽ bị thâm.
- Nếu vườn có nhiều húng quế, tía tô, kinh giới, thìa là (*có người gọi 'thì là'*), sả... bạn có thể hái vào, rửa sạch rồi phơi khô, sau đó cho vào bao nylon rồi cất trong tủ lạnh, bạn sẽ có rau thơm dùng cho những món nấu vào những lúc trái mùa.
- Khi làm món ăn với chuối xanh hay bắp chuối, thái xong ngâm vào nước muối hoặc chanh sẽ giúp chuối không thâm.
- Khoai tây, khoai lang muốn để lâu không nên cho vào tủ lạnh, nên cho vào túi giấy, để chỗ tối thoáng mát và chỉ gọt vỏ trước khi nấu.

- Sú lơ (Chou-fleur/Cauliflower/) và bắp cải không nên rửa trước khi cho vào tủ lạnh vì có nước sẽ mau hỏng, mua về, để khô, bọc vào bao nylon rồi cho vào tủ lạnh.
- Măng khô, chọn loại búp màu vàng, hơi nâu, không có xơ, còn mùi măng là loại ngon.
- Nấm hương, nên chọn loại nấm "cúc áo", nho nhỏ, mình dầy, chân nấm nhỏ.
- Luộc rau muống, rau cải, nên cho nhiều nước, đun nước cho sôi với chút muối rồi mới cho rau vào, rau sẽ xanh.
- Nấu món ăn với cà bát, cà tím. Cà thái xong, ngâm vào nước chanh độ 5 phút cho khỏi thâm, ra bớt chất chát, rửa nước sạch lại trước khi nấu.

CÁC LOẠI THỊT VÀ TRỨNG

- Ướp thịt bò với dầu ăn hoặc chút lòng trắng trứng và nước tương độ nửa giờ, đừng ướp nước mắm, rồi xào trên lửa to, nhanh tay, thì thịt mới mềm.
- Muốn luộc trứng không bị nứt, hãy cho tí muối vào nước luộc hay xát tí chanh quanh vỏ trứng. Lấy đũa tre hay đũa gỗ gắp được quả trứng là đã chín, ngâm trứng trong nước lạnh 5 phút cho dễ lột vỏ.
- Muốn thịt heo, thịt bò có hương thơm tự nhiên và đặc biệt, hãy ướp với húng quế hay húng cây.
- Luộc gà từ lúc nước nguội, cho thêm củ hành nướng và miếng gừng vào, sau đó để lửa nhỏ, sôi lăn tăn. Gà chín, vớt ra ngâm vào thau nước lạnh sạch đến khi nguội, da gà sẽ không bị nứt và thâm. Muốn da gà vàng bóng, hãy thoa lên chút mỡ gà. Nếu muốn chặt miếng, nên để gà luộc thật nguội và ráo nước, miếng gà chặt sẽ đẹp hơn.
- Luộc thịt heo cho khỏi thâm: Khi thịt chín, vớt ra trên đĩa, đậy kín bằng giấy plastic.

HẢI SẢN

- Bí quyết chọn hải sản tươi
Cá: Mắt cá lồi và trong suốt, mang tươi đỏ hồng, không nhớt, miệng cá ngậm kín, không mùi hôi, vẩy óng ánh, thịt đàn hồi, ấn tay vào không để lại dấu vết.
Tôm: Vỏ tươi xanh, trơn láng, không hôi.
Ốc/Sò: Lựa loại còn sống, sò há miệng, đụng vào thì khép lại, còn ốc, mày ốc phải đầy (*tức vảy cứng dính liền bên ngoài thịt ốc*) , mày thụt vào là ốc chết.
- Muốn cho tôm tươi dòn và thơm trong món canh hay lẩu, ướp tôm với gia vị, trước khi ăn, đun nước canh cho sôi, thả tôm vào, nước canh sôi, nhắc ra ăn ngay.
- Tôm xào: Ướp tôm với gia vị + Baking Soda (Sodium Bicarbonate), tôm sẽ dòn.

Xào lửa to
- Gà xào: Ướp gà với gia vị + bột năng + Baking Soda

Chọn hải sản khô
- Tôm khô phải cỡ đồng đều, màu hồng sẫm, vị nhạt, mình khô, không có mùi khai.

- Mực khô ngon, màu hồng tươi sáng, mình chắc, bóng sạch, thịt dày, mình mực khô màu đỏ thâm là không mới.

- Sò khô loại ngon có màu ánh vàng, bề mặt có những hạt nhỏ màu trắng, không nát vụn.
- Nếu hải sản đã đông lạnh, trước khi nấu, nên chuyển qua ngăn bớt lạnh cho rã lạnh từ từ sẽ giữ được hương vị.
- Nên rửa cá hay mực với tí rượu, rồi rửa lại bằng nước lạnh, thấm ráo nước trước khi ướp sẽ khử được mùi tanh.
- Khử mùi tanh trong canh cá, để nồi cá sôi độ 5 phút, cho vài lát gừng và hành vào sẽ khử mùi tanh.

CÁC MÓN BỘT

- Đậu hũ, mua về, rửa nhẹ, cho vào tô sạch, đậy kín, thay nước mỗi ngày nếu thấy nước vàng, sẽ giữ được mấy hôm.
- Đậu hũ chiên rồi, muốn giữ lâu, có thể gói kỹ, để trong ngăn đá lạnh.
- Để món cháo khi nấu không tràn (trào) ra ngoài, cho 1 thìa dầu ăn vào nồi.

"NƯỚC DÙNG" của THỊT VÀ XƯƠNG

* Nấu 'nước dùng'

Muốn nước dùng không hôi, trần sơ thịt và xương trong nước sôi với chút muối. Sau đó rửa lại bằng nước lạnh sạch rồi cho vào nồi nước mới, cho chút muối, chút đường, miếng gừng đập dập và củ hành nướng vào nấu chung. Nếu muốn ngọt nước, an toàn nhất bạn có thể dùng chút đường phèn. Còn dùng chicken broth hoặc chút bột nấm, bột ngọt tùy thích.

*** Cách lọc mỡ trong 'nước dùng' mới nấu:**
Nếu có thì giờ, nấu nước dùng, để nguội rồi cho vào tủ lạnh, hôm sau hớt hết mỡ trước khi dùng thì tiện nhất. Tuy nhiên đôi khi nấu vừa xong, phải dùng ngay, để lọc bớt mỡ lúc nước dùng còn nóng, xin các bạn áp dụng cách sau đây:
Sau khi nấu xong, đợi cho nước dùng đỡ nóng (có thể ngâm nồi nước dùng trong chậu nước), cho nước dùng này vào 1 túi nylon (túi nhỏ hay to phải tùy theo lượng nước dùng cho vào túi). Khi cho vào túi nylon các bạn sẽ thấy phần mỡ ở trên và nước trong ở dưới. Các bạn chỉ cần cột chặt túi nylon lại rồi chọc thủng đáy túi. Dĩ nhiên là phải có nồi hứng nước dùng trong ở phần đáy túi chảy ra. Khi sắp tới phần mỡ thì dừng, bằng cách cột đáy túi lại thế là mỡ ở hết trong túi và chỉ việc vứt túi đó vào thùng rác đỡ bẩn và có nồi nước dùng thật trong, thơm ngon, không có chút mỡ nào để ăn ngay.

*** Cách chữa 'nước dùng' bị đục:**
Nếu nước dùng bị đục, muốn làm cho trong lại thì đánh lòng trắng trứng cho tan rồi cho vào nồi nước dùng đục đó (lúc nguội). Đặt lên bếp, vừa đun vừa khuấy đều cho các vẩn đục bám vào trứng. Như vậy nước dùng sẽ trong.

GIỮ AN TOÀN

- Không nên đun nước sôi trong microwave quá 2 phút mỗi cốc, để độ 30 giây hãy lấy cốc nước ra cho an toàn, tránh trường hợp nước trào mạnh ra ngoài, gây bỏng, vì nước đã sôi quá nhiệt, nhưng vẫn chưa sủi bọt.
- Nước trà xanh, nước đậu xanh luộc, nước chanh ấm giúp giã rượu khi quá chén.
- Làm dịu vết kiến hay ong đốt, hãy dùng bột baking soda với tí nước đắp lên vết thương.

GIỮ VỆ SINH

- Dùng dấm trắng đổ vào đường cống trong bồn rửa bát hoặc pha với nước lạnh để lau bếp, lau nhà sẽ khử được mùi hôi.
- Dùng Chlorox (Eau de Javel) quệt vào những khe nối những viên gạch trên counter top, để độ 15 phút, rửa sạch bằng nước lạnh sẽ khử trùng và tẩy trắng những vết vàng.
- Dùng bã café rửa tay sau khi làm tôm cá sẽ khử được mùi tanh.
- Cho ít bã café và tí nước vào chai lọ muốn rửa, súc mạnh, rửa lại bằng nước lạnh, chai lọ sẽ không hôi và sạch bóng.
- Tẩy vết trà dính vào quần áo, hãy dùng lòng đỏ trứng gà, xát vào vết trà, vò mạnh, sau đó đem giặt lại.
- Lúc làm bếp mà bị cháy nồi, chẳng hạn kho cá, kho thịt hay hâm thịt.....để quên trên bếp bị cháy nồi. Hãy dùng nước Chlorox (Eau de Javel hay bleach) đổ vào nồi bị cháy và đun sôi. Những tảng đen cháy sẽ bong ra. Sau đó chỉ việc rửa lại cho đi hết mùi Chlorox là xong. Bạn sẽ không phải mất công kỳ cọ nhiều.

Tina sưu tầm và chia sẻ