

Làm cho mỳ c ngon, không dai

Tác Giả: Saigon Echo s&#u t&#m
Thứ Ba, 14 Tháng 4 Năm 2009 03:04

Mỳ c là lo&#i h&#i s&#n d&# ch&# bi&#n, có th&# chiên, xào, n&#ng, n&#u canh... trong b&#a ăn hàng ngày ho&#c dùng làm món đ&#i ti&#c. Sau đây là m&#t s&# bí quy&#t khi ch&# bi&#n món mỳ c.

Cách &#p mỳ c và cách n&#ng

Khi &#p mỳ c, nên c&#t mỳ c thành lát m&#ng và kh&#a nh&# thành ô ca rô trên b&# m&#t đ&# khi &#p, gia v&# d&# th&#m h&#n.

Món mỳ c t&#i n&#ng đang đ&#c nhi&#u ng&#i &#a thích là mỳ c sat&#. Cách &#p cũng đ&#n gi&#n nh&# &#p gà hay cá, là làm s&#ch mỳ c, c&#t mi&#ng và kh&#a b&# m&#t, sau đó cho sat&# t, m&#t chút mu&#i, m&#t chút b&#t ng&#t, m&#t chút n&#c t&#ng và đ&# kho&#ng 15 phút r&#i hãy n&#ng. Cũng có th&# &#p gia v&# xong và cho vào t&# l&#nh kho&#ng 30 phút tr&#c khi n&#ng, gia v&# s&# th&#m nhi&#u h&#n.

Mỳ c n&#ng r&#t mau chín, ch&# c&#n khô b&# m&#t là th&#t đã chín r&#i, nh&#ng tu&# kh&#u v&# thích dai có th&# đ&# n&#ng lâu h&#n, đ&#n khi se vàng b&# m&#t.

Ch&#n lo&#i mỳ c phù h&#p v&#i món ăn

Mỳ c nang dày v&# và m&#p tròn, da c&#ng, ch&# thích h&#p làm các món t&#i s&#ng nh&# tr&#n g&#i, n&#u l&#u... Mỳ c &#ng tròn, dài và da m&#ng, th&#ng dùng làm khô mỳ c và nh&#i th&#t là ngon nh&#t. Mỳ c lá &# gi&#a hai lo&#i này, ng&#n h&#n mỳ c &#ng và dài h&#n mỳ c nang, làm các món chiên nh&# mỳ c x&#t t&#i, chiên... r&#t ngon. Tu&# vào t&#ng món, khi đi ch&# có th&# ch&#n lo&#i khác nhau, ch&#n đúng lo&#i cho t&#ng món v&#a đ&# ch&# bi&#n và ăn cũng ngon h&#n.

Chiên mỳ c th&#ng hay b&# dai, v&#y đ&# th&#i gian bao lâu thì v&#a?

Mỳ c r&#t mau chín, dù chiên hay n&#u thì cũng không nên đ&# lâu làm mỳ c dai, ăn m&#t v&# ngon ng&#t. Mỳ c chiên trong d&#u kho&#ng 5 phút là đ&# chín. Mỳ c ăn ngon nh&#t là nhúng qua n&#c sôi (ăn l&#u s&#ng) v&#a chín t&#i, gi&# đ&# c v&# ng&#t.

Có ph&#i mỳ c &#p mu&#i s&# b&# c&#ng, ăn không ngon?

Làm cho m c ngon, không dai

T c Gi 7843: Saigon Echo s u t m
Th 7913; Ba, 14 Th 225;ng 4 N 259;m 2009 03:04

M c p mu i không b c ng th t. Th ng thì các lo i h i s n nh m c khi ch bi n không nên p nhi u mu i vì nó đã có v m n, ch nên thêm m t s gia v khác nh đ ng, n c m m ch ng h n đ t o mùi. M c ch b c ng, dai th t khi n u quá lâu.