

Các Mẹo Làm Món Cá Ngon

Tác Giả: Saigon Echo s&#u t&#m

Thứ Bảy, 02 Tháng 5 Năm 2009 00:14

Khi xào cá hoặc làm ch&# cá, nếu bạn cho thêm một ít dầu ăn vào thì cá sẽ không bị vỡ vụn hoặc t&#i ra.

Vài mẹo nhỏ dưới đây có thể giúp bạn chế biến các món cá nhanh và hợp khẩu vị hơn:

- Thời gian để làm chín món cá: Trong điều kiện lửa vừa thì 1 cm cá cần khoảng 4 phút để chín. Do vậy, bạn hãy cắt cá thành dày cỡ 1 cm để cá chín đều và sẽ biết được mình cần bao lâu cho việc chế biến món này.

- Mu&#n cá kho được chế thành sốt và th&#m, bạn hãy ướp cá với các gia vị khoảng 2 giờ, sau đó đặt lên bếp đun lửa nhỏ cho sốt sôi rồi mới hạ lửa kho đến khi cần nấu chín.

- Để làm sạch nh&#t cá, bạn có thể dùng 2-3 thìa dầu ăn để xoa khắp mình cá. Sau khoảng 1 phút, nh&#t sẽ chuyển sang màu trắng và bạn chỉ việc dùng dao cạo sạch đi.

- Cá đông lạnh có thể trữ trong tủ lạnh hoặc tủ đông. Khi nấu canh, bạn hãy cho vào một ít sốt hoặc nước, mùi vị cá sẽ thơm ngon như cá tươi.

- Dùng bia kho cá vừa tiết kiệm thời gian lại khử được mùi tanh, làm cá dậy mùi hơn.

- Khi ướp cá, nếu bạn để một miếng gừng lên mình cá, sốt cá sẽ béo ngậy, thơm ngon hơn rất nhiều.

- Nếu làm cá mà không may làm mất bột, bạn có thể dùng rượu xoa vào chỗ mất cá dính bột lúc, sau đó dùng nước sạch rửa, và dùng chảo chiên cá sẽ ngon hơn.

Các Mẹo Làm Món Cá Ngon

Tác Giả: Saigon Echo s&u t&m

Thứ Bảy, 02 Tháng 5 Năm 2009 00:14

- Muốn đánh v&y cá nhanh: Khi làm cá, tr&# c h&t b&n cho cá vào n&# c l&nh ngâm kho&ng 2 ti&ng r&i đ& vào n&# c m&t ít gi&m ăn, khi đánh, v&y cá s& t&i ra m&t cách d& dàng.

- Đ& rán cá không b& sát ch&o: tr&# c khi rán, b&n nên r&a ch&o cho s&ch, cho lên b&p đun nóng, dùng m&t lát g&ng t&# i xát lên m&t ch&o m&t l&#t, sau đó cho d&u vào rán.

Ngoài ra, b&n có th& áp d&ng cách: Làm s&ch cá và đ& ráo n&# c. Tr&# c khi rán, lăn cá qua đ&ĩa xì d&u r&i đ& ti&p t&c đ& cá khô ráo m&i đun nóng d&u và th& cá vào ch&o.

- Muốn làm cá mè không tanh: Khi m&, b&n nh& bóc h&t màng đen dính & khoang b&ng cá, r&a s&ch, c&t khúc r&i đem ngâm vào n&# c vo g&o đ&c kho&ng 10 phút. Sau đó v&t ra r&a s&ch b&ng n&# c mu&i, r&i m&i đem rán, n&u riêu...