Thư viện GK Ghi chép tri thức

Món ăn nấu chín bằng cách ngâm cả túi trong nước: Nấu chậm chân không (Sous Vide)

Địa chỉ bài viết

https://www.gklibrarykor.com/vi/article/11050/

Xem trước bố cục PDF - chỉ có đoạn trích

Khi áp chảo một miếng bít tết dày, bên ngoài thường nhanh chóng cháy xém trong khi bên trong vẫn còn đỏ. Nếu để lâu hơn cho chín tới bên trong, thì lần này bên ngoài lại khô cứng. Thế nhưng ở một số nhà hàng, miếng thịt chín đều một màu hồng từ mép cho đến tận chính giữa, và khi cắt ra thì nước thịt vẫn rỉ ra nguyên vẹn. Phương pháp tiêu biểu để làm ra miếng thịt như vậy chính là ‘Nấu chậm chân không (Sous Vide)’. Sous vide trong tiếng Pháp có nghĩa là ‘trong trạng thái chân không’, chỉ phương pháp nấu ăn trong đó thực phẩm được cho vào túi nhựa, hút hết không khí rồi hàn kín, sau đó nấu chậm