

Hasma là gì, nghĩa là gì, tại sao hasma lại đắt giá đến thế, wowhay4u.com chia sẻ bí ẩn Hasma chưa ai biết.

trainghiemhay.com

Hasma là gì?

Hasma là gì?

Hasma là một thành phần thực phẩm khác thường chủ yếu được làm từ được làm từ mô mỡ khô được tìm thấy gần ống dẫn trứng của ếch, đặc biệt là loài *Ranarilyria chensinensis*, hoặc ếch cỏ châu Á.

Thành phần này được sử dụng trong một số món súp của Trung Quốc vì tử cung hoặc ống dẫn trứng có thể làm súp đặc lại. Đôi khi, các ống cũng chứa trong đó một số trứng chưa trưởng thành.

Hasma còn được gọi bằng các thuật ngữ khác như “hashima” và “harsmar.”

Hasma khô có thể được bán ở thị trường châu Á với tên tiếng Anh là “Snow Jelly”.



Bánh phồng hasma hạnh nhân trong một nhà hàng dim sum Thượng Hải

Hasma thường được mô tả một cách nhầm lẫn là mỡ cóc hoặc mỡ ếch, vì nó đôi khi được gọi là “dầu cóc” (tiếng Trung: 蛤蟆; bính âm: há mǎ yóu).

Một khi ếch bị giết và làm khô, người bán thịt sẽ xẻ thịt chúng ra và cạo sạch ống, cùng với chất béo bám vào ống. Sau đó, các ống này thường được làm khô để bảo quản và giữ cho chúng không bị thối rữa. Khi mới mua, hashima có cảm giác nhầy nhụa và có màu hồng phách.

Bí ẩn hasma chưa ai biết

Tại Trung Quốc, các tỉnh Liêu Ninh, Cát Lâm và Hắc Long Giang là những nơi cung cấp **hasma** chính, với cả ba tỉnh này đều nằm cạnh nhau tại vùng cực đông bắc của đất nước.

Ba tỉnh có nhiều núi và rừng, nơi có lẽ rất nhiều ếch cổ. Ếch từ lâu đã là một món ăn ngon của người Trung Quốc, và hashima từng được phục vụ riêng cho các hoàng đế Trung Quốc. Kể từ đó, nó đã trở nên dễ tiếp cận với công chúng thông qua nhiều nhà hàng, siêu thị và **cửa hàng đặc sản bán hashima khô hoặc đông lạnh đóng hộp**.

Trước khi nấu, người ta chuẩn bị băm bằng cách ngâm qua đêm trong nước lạnh, sau đó đem hấp cách thủy. Để quá trình nhanh hơn, một số đầu bếp nhúng chúng vào nước ấm trên lửa nhỏ.

Khi các ống đã nở ra đáng kể, bây giờ chúng có thể được nấu và đun sôi trong một số nước, cùng với một số loại thảo mộc và đường để nêm thử, vì hashima nói chung không có vị và chỉ đóng góp như một chất làm đặc vì độ sệt của nó.

Nước dùng tốt nhất được phục vụ lạnh như sa mạc, phủ một số loại hạt, quả chà là và các loại trái cây nấu chín khác như đu đủ. Một số nhà hàng cũng phục vụ món ăn này với một ít nước cốt dừa và trân châu bột sắn hoặc “cao lương”.

Hasma còn được sử dụng như một loại thuốc thảo dược. Nhiều người tin rằng hashima có nhiều chất dinh dưỡng vì thực tế là những con ếch từ nơi nó đến đã tiêu thụ rất nhiều thức ăn để chuẩn bị cho quá trình ngủ đông của chúng.

Một số lợi ích sức khỏe bao gồm cải thiện chức năng thận và phổi, hệ thống miễn dịch mạnh hơn và tăng cường trí nhớ. Hasma cũng được cho là có tác dụng ổn định mức nội tiết tố trong thời kỳ mãn kinh và cũng được cho là có tác dụng cải thiện làn da của một người.

The post [Hasma là gì? Hasma đắt đỏ vì lí do đặc biệt này](#) appeared first on [WEBNOHU](#).

Nguồn: WEBNOHU <https://webnohu.com/hasma-la-gi-hasma-dat-do-vi-li-do-dac-biet-nay>