Ốc là món ăn được mọi người vô cùng yêu thích với các cách chế biến như: luộc, hấp, nướng,… Thế nhưng, khi mua về thông thường mọi người chỉ rửa sơ qua với nước sạch rồi chế biến. Hãy theo dõi bài dưới đây để biết tuyệt chiêu làm ốc sạch, hết nhớt trong vòng 30 phút nhé.

Ốc có vô cùng nhiều các chất đạm, sắt và canxi,.. rất tốt cho cơ thể. Thế nhưng, ốc sống trong bùn đất nên trong nó có một lượng khá lớn các tạp chất. Nếu không loại bỏ hết được những chất bẩn thì khi ăn sẽ rất dễ bị nhiễm cặn bẩn, đau bụng, buồn nôn hay sưng phù nề tay chân. Vì thế, để đảm bảo sức khỏe cho chính bản thân và mọi người trong gia đình, các bạn hãy nhớ những cách làm sạch ốc dưới đây.

Làm sạch ốc bằng kim loại



Khi ốc gặp kim loại sẽ nhanh chóng nhả hết bùn đất bám sâu bên trong. Do đó, khi mua ốc về, các bạn nên **ngâm ốc trong chậu nước và thả những vật dụng kim loại như dao, nĩa,.. vào trong và chờ khoảng 2-3 tiếng đồng hồ**. Sau khi đã thấy ốc nhả hết bùn đất, bạn chỉ việc đem chúng rửa lại với nước sạch rồi tiến hành nấu nướng.

Ngâm ốc với nước vo gạo



Ngâm ốc với nước vo gạo là một trong những cách làm sạch ốc mà ai ai chắc hẳn cũng biết. Nước vo gạo lại là nguyên liệu dễ kiếm, không ai là không có. Cách xử lý ốc với nước vo gạo cũng rất đơn giản. **Sau khi vo gạo nấu cơm, bạn giữ lại nước vo gạo rồi ngâm ốc trong vòng 1-2 tiếng. Nước vô gạo sẽ kích thích chất bẩn trong ốc nhả ra và vón cục thành từng mảng**. Chỉ cần đem ốc đi rửa lại nước sạch cho thật kỹ, bạn đã có thể chế biến được món ăn ngon.

Ngâm ốc với hỗn hợp giấm và ớt



Để ốc sạch nhanh và hương vị ốc thêm tươi ngon, bạn có thể tham khảo cách **làm sạch ốc với hỗn hợp nước pha giấm và ớt băm nhuyễn trong 2-3 giờ. Nếu bạn không có giấm và ớt tươi thì có thể thay thế bằng chanh và ớt bột hoặc ớt tươi thái lát.** Vị cay từ ớt có tác dụng rất tốt trong việc kích thích ốc nhả bùn ra rất nhanh, bên cạnh đó còn giúp cho món ốc có thêm vị cay nhẹ nhẹ rất ngon.

Cách chọn ốc sạch và ngon



Để cho món ăn từ ốc ngon và được đảm bảo dinh dưỡng thì điều kiện đầu tiên là phải chọn được ốc tươi. Bạn **nhìn vào phần mày ốc, nếu mày thụt ra tức là ốc còn sống và khỏe mạnh**, và nếu **mày thụt vào trong và có mùi hôi khó chịu nghĩa là ốc đã chết**. Để chọn được **ốc mập thịt, bạn nên để ý mày ốc nằm sát bên ngoài miệng ốc**. Nên chọn ốc **có vỏ bóng, màu tươi**, không chọn ốc có vỏ bị vỡ vì ốc sẽ không ngon hoặc ốc đã bị chết.
Cách giảm nhớt của ốc khi chế biến



Khi luộc ốc, **bạn lấy một vài lá chanh, gừng hoặc xả đập dập rồi lót dưới đáy nồi** rồi xếp ốc lên trên và đem đi luộc. Cách này vừa giúp ốc có mùi thơm dễ chịu mà còn làm cho ốc không còn nhớt nữa.

Hy vọng với những cách chế biến làm cho ốc giảm nhớt như trên, mọi người có thể thoải mái ăn ốc mà không sợ bị nhớt, bị dơ nữa. Chính tay mình làm thì khi ăn sẽ an tâm và vừa miệng hơn. Chúc các bạn thành công!

Xem thêm nhiều mẹo hay tại chuyên mục **Mẹo vặt cuộc sống.**

Xem thêm: Tuyệt chiêu khiến nghêu nôn sạch cát không còn một hạt trước khi nấu

Kinh nghiệm hay Bách Hóa XANH

https://fifa4.net/

Bài viết Cách để ốc nhả sạch bùn đất và nhớt trước khi mang đi chế biến của chị Vân update 2022 đã xuất hiện đầu tiên vào ngày FIFA ONLINE 4.

Nguồn: FIFA ONLINE 4

https://fifa4.net/cach-de-oc-nha-sach-bun-dat-va-nhot-truoc-khi-mang-di-che-bien-cua-chi-van-update-2022/

Xem thêm tại:

https://drive.google.com/drive/folders/1-0bVOVvGLHaDfWs3B_LKIlgWNYqgo9pF