

Mặc dù có nguồn gốc từ Trung Quốc nhưng cho đến ngày nay, chao đã trở thành một gia vị không thể thiếu trong các bữa ăn của người Việt. Đối với người ăn chay, chao vừa là một món ăn vừa có thể làm nước chấm với các loại rau củ, góp phần làm bữa ăn của chúng ta phong phú hơn. Đối với người ăn mặn, chao là thứ nước chấm tuyệt vời cho các món nướng, lẩu... Vậy chao là gì? Cách làm chao như thế nào cho ngon thì mời bạn cùng tìm hiểu thông qua bài viết mà Nghề Bếp Á Âu chia sẻ dưới đây nhé.

Bạn đang xem: Chao là gì



Chao là một sản phẩm được chế biến từ đậu hũ lên men (Ảnh: Internet)

Chao là gì?

Trong bài viết Tương hột là gì? Cách làm tương hột chúng tôi có nhắc đến khái niệm đậu nành lên men và tương tự chao cũng là một dạng được chế biến từ đậu nành lên men nhưng theo phương pháp cầu kỳ và tỉ mỉ hơn.

Theo đó, chao là loại sản phẩm được lên men từ đậu hũ miếng đã ráo nước, tiến hành cấy bào tử của các loại nấm mốc như *Actinomucor elegans*, *Mucor sufu*, *Mucor rouxanus*, *Mucor wutoungkiao*, *Mucor racemosus*, hay *Rhizopus spp.*

Trong phương pháp sản xuất chao truyền thống, đậu hũ sẽ được cắt thành từng miếng cỡ 20 x 20 x 20 mm, làm ráo nước, rồi ủ cho lên men tự nhiên. Sau đó cho thêm gia vị vào. Trong giai đoạn nuôi mốc, có xuất hiện nhiều loại mốc, phổ biến là các loại mốc có màu trắng, màu vàng nâu, màu đen. Mốc có màu đen sẽ bị loại bỏ trước khi thực hiện quá trình ủ chao. Gia vị thêm vào chao có thể là muối bột, nước muối hoặc ớt.

Xem thêm: Sign Up – Định Nghĩa, Ví Dụ, Giải Thích

Sự lên men này làm biến đổi mùi vị nguyên bản của đậu nành, chuyển từ màu trắng sữa sang màu vàng sẫm, vị béo, hương thơm nồng và đặc trưng.



Chao có thể làm nước chấm cho các món nướng, lẩu (Ảnh: Internet)

Có nhiều loại chao khác nhau: chao nước, chao đặc, chao bánh, chao bột,... Theo màu sắc thì có chao trắng, chao đỏ, chao vàng,...

Cách làm chao ngon

Tuy bạn đọc quy trình sản xuất cảm thấy để làm được chao phải trải qua những công đoạn phức tạp. Nhưng trên thực tế, để có được thành phẩm chao ngon, bạn hoàn toàn có thể tự làm tại nhà theo công thức dưới đây.

Xem thêm: Gtv Plus – Tải Và Cài Đặt

Nguyên liệu:

1kg đậu hũ trắng 1,5 lít nước lọc 20gram muối hạt 40gram muối bột 15gram ớt bột 10gram ớt hiểm 100ml rượu trắng

Hướng dẫn cách làm:

Bước 1: Nấu sôi 500ml nước với 40gram muối bột. Để nước nguội hẳn, sau đó cho 10gram ớt tươi giã nát, 15gram ớt bột và 100ml rượu vào nước muối và khuấy đều. Tiếp theo, bạnậy kín nắp và ủ khoảng 2 ngày. Hỗn hợp này được dùng để đổ vào ngâm chung với đậu hũ. Bước 2: Luộc chín đậu hũ trong nước sôi có pha 20gram muối hạt. Sau khi đậu hũ chín, bạn tắt bếp nhưng vẫn giữ nguyên miếng tàu hũ trong nồi nước muối khoảng 10 phút. Sau đó, bạn vớt đậu hũ ra và để ráo nước. Lưu ý: trong quá trình luộc đậu hũ, bạn tuyệt đối không đượcậy nắp nồi. Bước 3: Bạn cắt đậu hũ thành từng khối vuông khoảng 2cm và xếp đậu vào khay có lót 1 lớp khăn trắng và 1 lớp giấy nến, khoảng cách giữa các miếng từ 5mm đến 1cm. Sau đó, phủ lên đậu hũ 1 lớp khăn trắng rồi tiếp tục dùng màng bọc thực phẩm bọc kín khay đậu. Bước 4: Đặt khay đậu ở nơi kín gió để đậu lên men khoảng 3 – 4 ngày. Sau đó, bạn xếp đậu hũ vào hũ thủy tinh và đổ hỗn hợp nước muối và ớt đã chuẩn bị ở bước 1 vào hũ sao cho nước ngập mặt đậu rồiậy kín nắp hũ. Sau 10 ngày, chao hình thành và có thể dùng.

Với cách làm như trên, chao thành phẩm sẽ có màu đỏ bắt mắt, mùi thơm hấp dẫn cùng vị béo

tự nhiên. Lúc này, bạn có thể thỏa mái chế biến các món ngon với chao để chiêu đãi gia đình rồi nhé. Chúc các bạn thành công!

Chuyên mục: Review tổng hợp

XEM THÊM CÁC THÔNG TIN MỚI NHẤT TẠI: <https://genshinimpactmobile.com>

Bài viết “ [Chao Là Gì – Cách Làm Chao Ngon Đơn Giản Tại Nhà Đãi Gia Đình](#) ” đã xuất hiện đầu tiên vào ngày [GENSHINIMPACTMOBILE.COM](#).

via GENSINIMPACTMOBILE.COM

<https://genshinimpactmobile.com/chao-la-gi-cach-lam-chao-ngon-don-gian-tai-nha-dai-gia-dinh/>