

Dầu hào là gì? Dùng để làm gì? Những lưu ý khi sử dụng

Nhắc đến dầu hào, bạn sẽ nhớ đến loại nước xốt sền sệt, có màu nâu và vị ngọt nhưng thực chất dầu hào là gì? Dầu hào làm từ gì? Dầu hào dùng để làm gì là những câu hỏi mà không phải ai cũng trả lời được. Và những vấn đề này, cet.edu.vn sẽ giúp bạn gọi mở trong bài viết hôm nay.

Dầu hào – thứ gia vị nổi tiếng tạo nên hương, sắc, vị cho vô số món ngon trong nền ẩm thực Trung Hoa (đặc biệt là các món Quảng Đông) đến nay gia vị này đã lan rất nhanh dần dần trở thành một phần quen thuộc trong các món ăn của người Việt Nam, Thái Lan, Philipin và nhiều nước khác.



Dầu hào gia vị trứ danh trong ẩm thực Trung Hoa

(Nguồn: Internet)

Dầu hào là gì?

Dầu hào là nước xốt có màu nâu sẫm hơn màu cánh gián, hương vị là sự cân bằng giữa vị ngọt xen lẫn vị mặn nhẹ, dậy mùi. Tỷ lệ hào trong dầu hào sẽ ảnh hưởng rất lớn đến hương vị.

Gia vị này thường không sử dụng hóa chất, chất bảo quản cũng như không chứa phụ gia độc hại nên tuyệt đối an toàn cho sức khỏe người dùng. Hiện nay, bạn có thể dễ dàng kiếm được gia vị này ở các cửa hàng, siêu thị, chợ...

Dầu hào làm từ gì?

Dầu hào ban đầu được làm từ con hào, cha đẻ của loại gia vị này là người đàn ông Lee Kam Sheung. Vào năm 1888, ông đã bỏ quên nồi hào của mình, để rồi khi sức nhớ ra thì nồi hào đã trở nên khét lẹt. Nhưng ông nhận ra trong cái mùi khét ấy là một hương vị độc đáo có thể chinh phục bất cứ ai.

Tuy nhiên ngày nay, loại gia vị này cũng giống như các loại nước chấm, nước xốt khác được chế biến bằng chiết xuất công nghiệp và thêm vào các thành phần khác như tinh bột, nước đường và một số hương liệu phụ gia thực phẩm.

Dầu hào dùng để làm gì?

Dầu hào được ưa chuộng một phần bởi gia vị này có thể ứng dụng được nhiều cách như để tẩm ướp thức ăn, cho vào xào nấu khi đang chế biến, dùng làm nước chấm cho một số món ăn (đặc biệt là các món luộc).

Sử dụng dầu hào cho các món tẩm ướp

Để món ăn thêm hấp dẫn, trong công đoạn chuẩn bị bạn chỉ cần cho thêm một muỗng dầu hào vào hỗn hợp nguyên liệu rồi trộn đều, ướp trong khoảng 15 phút. Nhờ đó, món ăn của bạn sẽ có màu cánh gián nhẹ, đẹp mắt cũng như có hương vị thơm ngon, hấp dẫn hơn.

Dùng dầu hào cho các món xào nấu

Khi xào rau củ hoặc mì, cơm... sau khi đã nêm gia vị vừa miệng ăn thì bạn đợi cho món xào gần chín mới cho một muỗng dầu hào vào trộn đều rồi tắt bếp, thưởng thức ngay. Bạn sẽ cảm nhận được hương vị thơm ngon mà món ăn này mang lại.

Dầu hào là một nước chấm

Cho dầu hào vào chảo, đun sôi rồi cho thêm một ít nước lọc, đường, tỏi băm, ớt băm rồi khuấy đều, nêm nếm cho vừa khẩu vị là bạn sẽ có được món nước chấm hào hạng thích hợp dùng kèm với các món luộc.

Dùng dầu hào trong các công thức món bánh

Làm tăng hương vị của các món bánh mận Trung Hoa như nhân bánh bao, bánh há cảo...



Dầu hào là nước chấm hảo hạng ăn kèm với các món luộc

(Nguồn: Internet)

Những lưu ý khi sử dụng dầu hào

Dầu hào nguyên bản không thích hợp dành cho các đối tượng ăn chay, tuy nhiên hiện nay trên thị trường có loại sốt dầu hào chay được làm từ nấm hào với hương vị gần giống y như là hào thật.

Nếu bạn yêu thích gia vị này và muốn sử dụng nó trong mọi bữa ăn thì nên chọn loại dầu hào chất lượng, an toàn cho sức khỏe để sử dụng. Bạn nên lựa chọn những loại dầu hào không có chất bảo quản, chất phụ gia... nhớ theo dõi hạn sử dụng, nguồn gốc rõ ràng, uy tín.



Lựa chọn dầu hào không chất bảo quản, phụ gia là bảo vệ sức khỏe cho chính mình

(Nguồn: Internet)

Dầu hào có phải là nước tương không?

Dầu hào có phải là nước tương không đây là câu hỏi được nhiều người hỏi nhất khi đề cập đến dầu hào, người thì cho rằng dầu hào là nước tương, người thì cho rằng dầu hào không phải là nước tương. Nhưng đáp án cuối cùng là dầu hào không phải là nước tương nhé. Dầu hào là nước xốt có màu nâu sẫm hơn màu cánh gián trong khi đó nước tương được lên men từ hạt đậu tương (hay còn gọi là đậu nành), chúng được cho thêm gia vị như đường, bột ngọt và muối ăn lên men.

Dầu hào là một trong gia vị xuất hiện rất nhiều trong các món ăn “ruột” xung quanh chúng ta. Với Kiến Thức Ẩm Thực – CET hy vọng đã giúp bạn làm phong phú hơn kiến thức về loại nước chấm thân quen trong gian bếp nhà mình. Chúc các bạn làm được nhiều món ăn ngon với dầu hào nhé!

Nguồn trích dẫn từ: [Trường Trung Cấp Nghề Kinh Tế - Du Lịch TP.HCM | CET](#)

Tác giả: [Lập Chef](#)

Google site: <https://sites.google.com/site/lapchefvn/>

Folder: [Kỹ Thuật Nấu Ăn - Lapchef](#)

Facebook: <https://www.facebook.com/lapchefvn>

Địa chỉ: 09 Bạch Đằng, Phường 15, Bình Thạnh, Hồ Chí Minh

Email: lapchefvn@gmail.com

SĐT: 0986 227 899