

Tuyệt chiêu chọn mua và làm sạch ngao, sò, ốc, hến cực nhanh

Thực tế thì không phải ai cũng biết cách làm ngao, sò, ốc, hến sạch cát nhanh và hiệu quả. Tuy nhiên, với mẹo vặt gia đình mà sẽ hướng dẫn dưới đây, hy vọng rằng bạn sẽ không còn phải đau đầu về cách làm sạch ngao, sò, ốc, hến nữa nhé.

Cách chọn mua và làm sạch ngao, hến



Khi mua ngao, hến nên chọn những con vỏ còn cứng và đóng chặt miệng. Dùng tay tách thử vỏ ngao, hến, nếu có thể dễ dàng tách chúng ra tức là ngao chết. Cũng có những con ngao, hến còn sống mà miệng của chúng lại mở ra. Lúc này, dùng tay chạm vào chúng, nếu thấy ngao, hến di chuyển hoặc miệng khép lại, tức là ngao, hến còn tươi sống.

Cách làm sạch ngao, hến: Khi mua ngao sò về sau khi rửa sạch bên ngoài, bạn pha thêm một thau nước muối nhạt có độ mặn như nước biển. Xắt khoảng 2 quả ớt bỏ vào thau nước sau đó bỏ sò, ngao vào ngâm. Ngâm độ 1-2 tiếng, sò và ngao sẽ nhả hết bùn cát ra.

Cách chọn mua và làm sạch ốc



Ốc ngon có mào nằm sát bên ngoài, khi đụng tay vào, mào khép lại. Ngược lại, mào thụt sâu vào trong là ốc không ngon. Ốc chết có mùi rất khó chịu

Đối với ốc bạn có thể làm sạch bùn bằng cách: Ngâm ốc trong một thau bằng kim loại có chứa ít nước và đồng thời bạn thả một số đồ dùng bằng kim loại vào như: dao thái rau, muỗng, đũa, nĩa... vào khoảng chừng 2-3 tiếng, khi ốc ngửi phải các đồ dùng bằng kim loại này chúng sẽ nhả bùn ra rất nhanh và sạch.

Hoặc theo cách của người dân vùng đồng bằng sông nước hay dùng là sử dụng nước vo gạo ngâm lấy phần ốc mua từ chợ về hoặc được bắt từ dưới sông lên khoảng 1 - 2 giờ, tất cả chất bùn trong miệng ốc sẽ tự động nhả ra và vón thành từng mảng chất nhầy, sau đó bạn chỉ cần rửa lại với nước sạch và chế biến bình thường.

Bạn có thể lấy một ít mẻ trộn đều với ốc rồi đem luộc, ốc sẽ nhả sạch bùn đất và không còn vị tanh.

Đối với sò

Thường thì sò là loài khá “cứng đầu”. Hãy nhỏ vài giọt dầu mè vào thau nước, chúng sẽ từ từ nhả chất bẩn ra. Nếu bạn không thích chất nhớt và nấu những món có thể tách hẳn phần thịt và xát muối khi rửa để loại bỏ hết chất nhờn.

