

CÂU 1 TRANG 44 SGK CÔNG NGHỆ 9

Câu hỏi

Cách nấu riêu cua có đặc điểm gì nổi bật ?

Trả lời



Cách 1:

- Bắc nồi nước cua lên bếp, đun sôi, thịt cua đóng mảng nổi lên, gạt sang một bên.
- Cho cà chua đã xào, nước me, giấm bỗng vào, nêm nước mắm, muối, bột ngọt cho vừa ăn (vị mặn đã xen lẫn vị chua, ngọt đậm đà của thực phẩm), đun nhỏ lửa thêm khoảng năm phút.
- Cho dầu ăn vào chảo, đun nóng, cho hành vào phi thơm, đổ gạch cua vào xào sền sệt, sau đó đổ gạch cua lên thịt cua làm màu, thái hành lá rải lên trên cho thơm
- Chú ý đun nhỏ lửa để nước cua không sôi bùng. Không được khuấy nát mảng thịt cua nổi lên trên nồi nước riêu.

Cách 2:

Đặc điểm nổi bật khi nấu riêu cua là ở cách chế biến để ra được nước cua để nấu bằng cách sau :

Cua rửa sạch bóc bỏ mai thịt cua cho vào máy xay sinh tố, khuấy lấy gạch cua để ra bát riêng.

- Cho 1 lượng nước vừa đủ để xay nhuyễn cua. Trước khi lọc lấy nước trong bạn nên cho thêm nước vào cua, việc này giúp cua không bị đặc và dễ lọc hơn, nếu gia đình bạn muốn ăn nhiều canh thì có thể cho nhiều nước hơn.
- Lọc lấy nước thịt cua qua rây lọc. Mỗi lần lọc hết lại tiếp tục cho 1 lượng nước vừa phải vào phần xác cua, dùng đũa khuấy đều để ta vẫn lọc được nước cốt thịt. Bạn làm khoảng 3 lần là được.
- Cho hành tím băm nhỏ, cà chua vào chảo đảo chín mềm, cho thêm 2 thìa cà phê hạt nêm vào cà chua, sau đó cho gạch cua vào đảo đều cùng cà chua thành hỗn hợp sền sệt thì tắt bếp.
- Đặt nồi nước cua vừa lọc lên bếp, cho 2 thìa cà phê muối gia vị, 2 thìa cà phê hạt nêm vào đun sôi lên