

CÂU 1 TRANG 60 SGK CÔNG NGHỆ 9

Câu hỏi

Các yếu tố làm cho nem rán được giòn lâu?

Trả lời



- Rán nem: Bí quyết để nem giòn đó là phải rán nem 2 lần.
 - Lần 1 bạn rán nem sơ qua, để lửa vừa cho nem đủ chín rồi để nguội cho vào hộp kín cất ngăn đá tủ lạnh.
 - Còn phần để ăn ngay, thì sau khi để nguội, lúc chuẩn bị ăn thì đem rán lần 2. Thả nem vào chảo dầu sôi trụng qua 1 lát là nem chín và rất giòn.
 - Nếu nem để ngăn đá, trước khi rán nên để lên ngăn mát hoặc để ra ngoài đủ thời gian cho nem tự rã đông thì khi rán không bị dính vào nhau và đảm bảo ngon.