

NEM CHUA HEO HAY BÒ

25

Bà Phạm Hữu Vĩnh, Alger

- 1 kg thịt nạc nòn (xay như làm dò chả)
- 1/3 muỗng cafe salpêtrê
- 2 muỗng cafe muối
- 3 muỗng soupe nước mắm
- 4 muỗng soupe đường
- 1 gói levure Alsa hay Ancel
- 3 muỗng cafe bột ngọt (có bột ngọt thì ngon, nhưng hơi độc, tùy ý)
- 1 muỗng cafe dầy tiêu mảnh
- 1/2 muỗng cafe hàn the (borate de soude)
- 250 gr bì tươi hay 100 gr bì khô (bì tươi ngon hơn)
- 1 củ tỏi to
- 4 muỗng soupe thính (lấy bột gạo nhien rồi rang trên bếp, nhỏ lửa, vàng là được)

CÁCH LÀM :

- 1.- Salpêtrê và muối chôn đều vào thịt xay rồi.
- 2.- Cất vào tủ lạnh 4 hay 5 tiếng đông hồ (miễn sao cho thịt đủ lạnh là được)
- 3.- Nước mắm + đường + levure đổ vào soong, cho lên bếp đun nhỏ lửa, khi nào quanh sệt lại, lấy ra khỏi bếp, để cho nguội.
- 4.- Bột ngọt + tiêu + tỏi (thái mỏng hay để nguyên, tếp nhỏ, tùy ý) + hàn the + bì + thính + nước mắm, đường và levure đã để nguội rồi, tất cả chộn cho thật đều.
- 5.- Tất cả vật liệu ở số 4 nói trên chộn với thịt lạnh đã ướp muối và salpêtrê rồi, chộn cho thật đều và kỹ.
- 6.- Gói giấy bóng ở trong, giấy bạc ở ngoài, gói chặt tay.
- 7.- Cất để chỗ kín gió, chờ 1 tuần là nem chua (gói nhỏ thì chóng chua, gói to lâu chua hơn)

chú-ý: Nếu không gói giấy bóng ở trong, chỉ gói giấy bạc, khi nem chua rồi, để lâu, nem sẽ đổi màu.

Cách khử bì khô cho khỏi hôi : Bì khô ngâm với nước ấm, để cho nở, dùng nước soi qua, bì sẽ nhớt. Rồi rửa nhiều lần cho bớt mùi hôi. Rồi lấy nước pha đậm trắng (hơi chua) ngâm vào bì, rửa nhiều lần, bao giờ ngửi hết mùi hôi là được. Rửa lại nước ấm cho hết mùi đậm. Lấy giấy ăn thấm bì chỗ khô.

Thịt heo : mua thịt bắp đùi cũng được, lọc nòn, dùng mua thịt thăn mất tiền quá, phí đi.

Thịt bò : Mua thứ thịt để làm steak hâché (lọc bỏ hết mỡ) làm được, dùng mua filet bò, mất tiền quá, phí đi.