

10 MẸO HAY ĐỂ LUỘC BÁNH CHƯNG XANH TỰ NHIÊN ĐÓN TẾT

Để những chiếc bánh chưng thật xanh sau khi luộc xong không phải là đơn giản. Những mẹo sau đây bạn nên nhớ để có nồi bánh chưng xanh đón Tết.

>>> Video: Hướng dẫn gói bánh chưng bằng khuôn

1. Ngâm nếp qua nước tro. Nước tro cũng là môi trường kiềm nên sau khi nấu, nếp trong bánh mau chín và rất trong. Cách này cũng có thể áp dụng hiệu quả với bánh chưng. Nước tro cũng là môi trường kiềm nên sau khi nấu, nếp trong bánh mau chín và rất trong.
 2. Dùng lá giềng (riềng) giã nhỏ lấy nước trộn với nếp ngay trước khi gói bánh, như vậy bánh sẽ có một màu xanh suốt từ vỏ đến nhân và lại có một mùi thơm rất đặc biệt nữa.
 3. Ngâm nếp trong nước dứa từ 1 đến 3 giờ hoặc vắt chanh vào nếp trước khi gói, như vậy bánh sẽ mau chín hơn. Nhưng không nên ngâm lâu vì nếp có thể bị rã thành bột.
 4. Khi nấu cho vào một ít thuốc tiêu NaHCO_3 , cũng như khi luộc rau cho một ít thuốc tiêu vào để giữ màu xanh.
 5. Lá dong mua về phải được rửa sạch từng lá một qua nhiều nước, xong dùng khăn sạch lau từng chiếc lá. Trước khi gói bánh còn phải chần lá qua nước sôi để diệt hết mầm nấm mốc. Số lượng lá gói mỗi chiếc bánh cũng phải xem thời tiết, trời mát thì gồm 6 lá, còn trời nóng phải dùng 10 lá để bảo quản tốt hơn.
 6. Nếp phải được đãi thật sạch qua hàng chục nước đến khi nào nước trong mới thôi. Làm như vậy để rửa trôi hết bụi cám bám quanh hạt nếp đi, bánh sẽ trong và lâu bị chua.
 7. Khi nấu bánh, dùng lá dư chèn dưới đáy nồi và xung quanh mặt trong của nồi để bánh không bị cháy, ngoài ra số lá này cũng làm nước nấu bánh xanh hơn.
 8. Khi nấu được phân nửa thời gian thì phải vớt bánh ra rửa qua nước lạnh, thay nước toàn bộ nồi bánh rồi nấu tiếp, bánh sẽ xanh, rền và ngon hơn.
- Đối với bánh chưng, khi nấu xong phải có công đoạn ép nước.
9. Đối với bánh chưng, khi nấu xong phải có công đoạn ép nước, còn bánh tét thì khi vớt ra, cũng rửa qua nước lạnh rồi dùng tay lăn tròn cho đều bánh.
 10. Dùng nồi tole để nấu bánh. Nồi tole cũng tạo môi trường kiềm bên trong để giữ được màu xanh cho bánh.

Chúc các bạn thành công!