

THỊT THỰC VẬT

Trong lúc thế giới vẫn chưa kịp "tiêu hóa" thông tin về loại thịt bò nuôi trên đĩa thí nghiệm mới đây, tại Hà Lan đã xuất hiện loại thịt làm từ thực vật.

Được gọi là "thịt băm Frankenstein", thịt bò nuôi trong phòng thí nghiệm với giá hơn 250.000 euro đã được giới chuyên gia công bố tại London (Anh) hồi tháng 8, và chỉ có hai chuyên gia về ẩm thực hân hạnh được nếm loại thịt được cho là cuộc cách mạng về thực phẩm này.

"Thịt" các loại tại cửa hàng của ông Jaap Korteweg - (Ảnh: Vegansarus.com)

Tuy nhiên, một người tên Jaap Korteweg, đồng sáng lập nhà hàng "Thịt thực vật" cho rằng sản phẩm của ông hơn hẳn loại thịt bò trên, đặc biệt là khoản ngon miệng theo AFP.

Trong khi thịt bò thí nghiệm làm từ những sợi thịt nuôi từ tế bào cơ của bò, đầu bếp Hà Lan chỉ cần dùng cây cỏ để làm "thịt", giống như các món chay ở Việt Nam.

Cửa hàng của ông Korteweg, nằm trên con đường chính ở khu trung tâm The Hague, chứa đầy những sản phẩm thịt chay, từ thịt bò, thịt viên đến cá ngừ.

Một thành phần bí mật của thịt thực vật là bột đậu nành, được đặt vào máy ép đặc biệt để tạo thành sợi thịt, công nghệ do Đại học Wageningen ở miền trung Hà Lan phát minh.

Tùy món sẽ có cách chế biến khác nhau. Nếu thịt gà, cần nhiều đậu nành hơn, trong khi thịt bò làm từ cà rốt, đậu và khoai tây. Rau thơm, gia vị... giúp tạo ra các vị "thịt" đặc trưng.