

Chế biến cà chua cô đặc quy mô gia đình

Vào mùa thu hoạch rộ, cà chua rất nhiều, tiêu dùng và bán không hết, các gia đình nên chế biến để dùng dần, để bán. Xin giới thiệu cách chế biến cà chua cô đặc rất đơn giản dễ làm.

Nguyên liệu: Cà chua chín cây, thu hoạch về để chín kỹ rồi mới chế biến; muối 3-8% trọng lượng cà chua cô đặc; nước chanh: 1-2 thìa canh cho 1kg cà chua cô đặc. Nếu không có chanh chín có thể thay bằng bột chua (axit citric) có bán ở các cửa hàng tạp hoá: 1 thìa cà phê (thìa nhỏ nhất) cho 1kg cà chua cô đặc.

Cách chế biến:

- 1 - Chọn những quả chín kỹ không bị thối ủng, sâu bệnh, loại bỏ quả xanh, quả giập nát. Loại bỏ cuống, tai. Rửa bằng nước sạch. Để ráo nước.
- 2 - Dùng dao không ri cắt cà chua thành 4 miếng, loại bỏ hạt, bỏ phần cứng gần cuống quả và loại bỏ những quả bị thối ủng bên trong.
- 3 - Cho cà chua vào nồi nhôm, nấu sôi nhẹ, vừa nấu sôi vừa nghiền bần mỗi trong 15 phút.
- 4 - Đổ cà chua ra rá đặt trên nồi hoặc chậu xô. Dùng mỗi chà cho thật và nóc cà chua lọt xuống, loại bỏ hạt, vỏ. Lọc nước thật cà chua qua 4 lớp vải màn để loại bỏ hết các hạt lép và vỏ mỏng.
- 5 - Cô đặc: cho nước thật cà chua vào nồi nhôm, cho thêm muối và nước chanh vào theo tỷ lệ như đã nêu trong phần nguyên liệu. Tỷ lệ muối cao và cà chua cô đặc hơi chua thì sản phẩm chống nấm mốc tốt hơn, bảo quản được lâu hơn. Khuấy đều, đun sôi, vừa đun vừa khuấy để chống cháy ở đáy nồi và để nước bay hơi nhanh. Cô tới khi trong nồi còn 1/3 hoặc 1/4 khối lượng trước khi nấu là được. Lúc này nếu đo bằng chiết quang kế thì độ khô của cà chua cô đặc đạt 12%-15%. Nếu có giấy thử độ pH thì độ pH của cà chua cô đặc đạt 3,6-3,8 là tốt, trên 4 là chưa được, phải thêm nước chanh để độ pH đạt chỉ tiêu trên. Nếu không có giấy đo pH thì nếm thử thấy hơi chua là được, nếu ngọt thì cần cho thêm nước chanh vào.
- 6 - Đóng chai lọ: Nên đóng cà chua cô đặc vào chai thủy tinh có nắp thật khít. Khi nồi cà chua đạt yêu cầu thì giảm bớt lửa, để sôi lăn tăn, dùng mỗi múc cà chua rót vào chai lọ, rót đầy cách miệng lọ 1cm, rót xong đây nắp vặn thật khít (như các lọ đồ hộp thịt, hộp hành, kiệu, dưa chuột v.v...).
- 7 - Thanh trùng: sau khi đóng chai lọ phải thanh trùng ngay. Lót đáy nồi bằng rom rạ hoặc lá, đặt chai lọ cà chua cô đặc vào nồi, rót nước nóng già vào, đầy vùng đun sôi trong 15 phút.
- 8 - Làm mát: Thanh trùng xong, vớt các chai lọ ra, để nơi mát, thoáng gió để làm mát.
- 9 - Kiểm tra - dán nhãn: Sau khi làm mát phải lau sạch và kiểm tra độ khít, chặt của nắp chai lọ vì chất lượng sản phẩm phụ thuộc rất lớn vào yếu tố này. Nắp chai lọ nào không đạt yêu cầu phải loại chai lọ ấy ra để dùng ngay. Sau khi kiểm tra phải dán nhãn vào chai lọ rồi đưa vào kho bảo quản.

Bảo quản: Chai lọ cà chua cô đặc phải được bảo quản trong bóng tối, nơi thoáng mát sạch sẽ. Sản phẩm này có thể dùng để ăn trực tiếp hoặc chế biến các món khác.

sản phẩm vẫn tốt.

Cách dùng: Cà chua cô đặc như một chế phẩm dùng làm gia vị để nấu và pha chế các món ăn trong gia đình, có thể làm thức ăn trực tiếp. còn dùng để sản xuất một số đồ hộp như cá, thịt, rau quả... Sau khi đã mở nắp chai lọ, phải dùng trong 2-3 tuần để lâu nấm mốc xâm nhập sẽ làm hỏng sản phẩm, nếu để trong tủ lạnh có thể dùng được lâu hơn.

(Nguồn: Nông nghiệp Việt Nam, Ngày 7/11/ 2000, Số 165, tr.14)