

Chế biến thanh xoài khô

Để hỗ trợ cho các gia đình và các cơ sở trồng xoài, Tổ chức Lương thực và Nông nghiệp (FAO) thuộc Liên Hợp Quốc đã phổ biến một số quy trình chế biến xoài quy mô thủ công. Sau đây xin giới thiệu kỹ thuật chế biến thanh xoài để bạn đọc tham khảo.

Thanh xoài là sản phẩm chế biến từ thịt xoài nghiền trộn thêm đường và phụ gia. phơi sấy khô, thành thanh bọc giấy bóng.

Nguyên liệu:

- Xoài chín, lành, sạch.

- Đường:

10-15% trọng lượng thịt xoài.

- Nước chanh: 2 thìa canh cho 1kg thịt xoài, nếu xoài chua thì không cần cho thêm.

- Chất bảo quản (để bảo quản thanh xoài khoảng 1 năm. Nếu không có chất này thì thời gian bảo quản sẽ rất ngắn): Potassium metabisulphite ($K_2S_2O_5$) (Tổ chức Y tế Thế giới và Bộ Y tế nước ta đã cho phép dùng chất này trong chế biến thực phẩm với đúng liều lượng quy định thì không có hại cho sức khỏe người tiêu dùng).

$K_2S_2O_5$): 2g cho 1kg thịt xoài.

Chế biến:

- Rửa, chọn lọc, loại bỏ quả không đạt tiêu chuẩn, gọt vỏ, cắt thịt xoài thành từng miếng bằng dao không rỉ (inox);

- Xay thịt xoài bằng máy xay để bỏ xơ (nếu không có máy xay có thể xay bằng máy sinh tố hoặc xát thịt xoài qua rá hoặc rây thật dày rồi lọc qua 4-5 lớp vải màn để loại bỏ;

- Cho đường, nước chanh, Potassium metabisulphite vào thịt xoài, trộn đều sẽ có tổng số chất hòa tan trong thịt xoài khoảng 25%. Lượng đường cho vào từ từ khi nào tổng số chất hòa tan đạt 25% là được. Nếu không có máy đo thì cho tất cả (15%) đường vào;

- Đun thịt xoài lên 70-80°C trong 2 phút. Nếu không có nhiệt kế thì đun lửa nhỏ khi gần sôi thì giảm bớt lửa để sôi rất nhẹ trong 2 phút;

- Đổ thịt xoài ra khay nhôm hoặc mâm nhôm rồi đem phơi sấy. Phải bôi glycerin hoặc dầu ăn lên mâm khay nhôm trước khi cho thịt xoài vào để sau này dễ lấy ra. Lượng thịt xoài đổ ra khay là 15kg/1m². Nếu trời nắng, khô thì sau 4-5 nắng là được.

Nếu trời râm, ẩm độ không khí cao, phải sấy khô. Phơi sấy cho đến khi thịt xoài đông đặc, mềm như da thuộc, nâng lên không gãy (độ ẩm còn 15%) là được;

- Cắt thịt xoài khô mềm thành từng thanh vuông (4cm x 4cm) bọc trong giấy bóng kính rồi lại bao gói các thanh trong túi giấy bóng kính lớn. Dẫn nhãn. Tỷ lệ thịt xoài tươi và thanh xoài khô là 12:1.

Bảo quản:

Thanh xoài rất dễ bị ẩm làm hư hỏng do đó phải bảo quản nơi khô ráo, sạch sẽ.

Thời gian bảo quản 1 năm. Nếu không có Potassium metabisulphite, thời gian bảo quản sẽ rất ngắn.

Cách dùng: Thanh xoài dùng để ăn như các loại kẹo, bánh mứt quả.

(Nguồn: Nông nghiệp Việt Nam, ngày 12/08, 2001, số 94(1179), tr.11)