

Dưa ngon

Cả nhà đều thích



www.duagon.com

Số/No: 2009 / 040-TN-4

Trang/Page: 1 / 1

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

TEST RESULTS

1. Tên mẫu thử: **Hộp muối dưa, cà thông minh**
 2. Khách hàng: **Công ty TNHH Sản xuất Vật liệu Long An**
Thôn Nghĩa Giang, Trăn Thảng, Kim Động, Hưng Yên
 3. Số lượng mẫu: **01 hộp**
 4. Ngày nhận mẫu: **08 / 01 / 2009**
 5. Tình trạng mẫu: **Mẫu nguyên chưa qua sử dụng.**

STT	Tên chỉ tiêu	Phương pháp thử	Mức tham khảo (QĐ 46 Bộ Y tế)	Kết quả
		QĐ 46 Bộ Y tế ngày 19/12/2007		
1.	Hàm lượng As ppm	Varian/VGA-77 (4.4.2)	$\leq 0,20$	$< 0,01$
2.	Hàm lượng Pb ppm	Varian/F AAS -Pb	$\leq 2,0$	$< 0,1$
3.	Hàm lượng Cd ppm	Varian/F AAS -Cd	$\leq 0,20$	$< 0,1$
4.	Hàm lượng Sb ppm	Varian/GTA-Sb	$\leq 0,20$	$< 0,01$

Thử nghiệm viên

Bùi Thu Hương

Bùi Thu Hương

Hà Nội, ngày 20 / 01 / 2009

Giám đốc



PHÓ GIÁM ĐỐC

Dương Tuấn Hùng

1. Phiếu kết quả này chỉ có giá trị đối với mẫu thử do khách hàng đưa tới.
 This test results is value only for samples taken by customer
 2. Không được trích sao một phần kết quả này nếu không được sự đồng ý của trung tâm Kỹ thuật 1.
 This test results shall not reproduced except in full, without the written approved of QUATEST 1
 3. Tên mẫu và tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của khách hàng.
 Name of sample and customer are written as customer's request



CÔNG THỨC MUỐI SUNG

Sung muối nén:

Sung bẻ rời từng quả, bỏ cuống, ngâm nước muối ấm trong khoảng 1 tiếng cho bớt chất, vớt ra, để ráo nước. Riêng thái lát mỏng, tòi bóc vỏ. Cho sung, riêng, tòi vào hũ, muối như muối cà pháo. Lưu ý: Nước phải luôn ngập quả sung. Để 2-3 ngày là dùng được.

Sung muối xối:

Bỏ đôi quả sung. Ngâm qua nước muối cho bớt chất. Để ráo nước rồi đem ngâm trong hỗn hợp gồm dấm, đường, tỏi, ớt, bột gia vị, mì chính trong khoảng 1 tiếng thì ăn được.



CÔNG THỨC MUỐI HÀNH

CÔNG THỨC

- * 1kg hành khô, nước vo gạo, muối,
- * đường, dấm trắng.

Nên mua loại hành nhỏ, củ trắng (gần gần như củ kiệu) đem về lột vỏ ngoài, khứa dọc 2-3 khứa để sau này nước ngấm dễ thấm vào. Đem phơi khô.



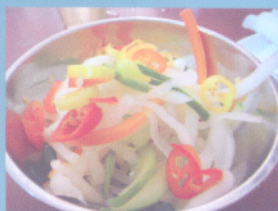
CÁCH LÀM

- * 1kg hành khô không bóc vỏ, cho vào chậu ngâm nước vo gạo, bỏ thêm ít muối hạt, ngâm trong một đêm.
- * Sáng hôm sau, đổ nước vo gạo, thay bằng nước lã, cũng bỏ thêm muối vào ngâm như trên, ngâm thêm một ngày (ngâm hành có tác dụng cho hành đỡ cay hơn). Sau đó bóc vỏ, cắt rễ, để ráo nước.
- * Bước tiếp theo, chúng ta đun nước sôi, để nước giảm nhiệt độ, có thể lấy ngón tay để thử nước, nước vừa đủ độ nóng ấm, không để nước nóng quá sẽ làm chín củ hành và sẽ rất khó lên men khi muối.
- * Pha 2 thìa muối, 2 thìa đường, 2 thìa dấm trắng vào 1 lít nước.
- * Xếp củ hành vào hộp, đổ nước đã pha sẵn cho ngập, rồi vặn vít me nén xuống như muối dưa. Sau 1 tuần hành mới ăn được, ăn trước hành sẽ có mùi hăng.

CÔNG THỨC MUỐI CỦ CẢI TRẮNG

CÔNG THỨC

- * Bó củ cải lá 1 kg
- * Muối.
- * 50g hành củ tím.
- * 1 muống canh vừa đường



CÁCH LÀM

- * Củ cải gọt vỏ, xắt mỏng rồi thái chỉ, dài 5cm, ngâm nước muối (khoảng 2 muống cafe muối hòa tan vào nước) 15 phút, rồi vớt để ráo, đem phơi nắng hơi heo héo, đừng khô quá queo. Lá cải chẻ cuống làm 3 cho cọng nhỏ làm dưa mới thấm, xắt ngắn vừa 5cm, cũng đem ngâm muối rồi phơi tương tự như củ.
- * Chuẩn bị 1 hộp muối dưa thông minh, bỏ dưa vào, lấy hành tím bóc vỏ giã chung với 10 muống cafe muối, cho đường 1 muống, lấy 1 lượng nước ấm đủ để làm ngập dưa (pha theo tỷ lệ 1/4 là nước nóng, 3/4 nước lạnh) cho vào khuấy đều cho tan đường và muối, cho củ cải và lá vào trộn đều xong cho tất cả vào hộp, nén dưa chặt xuống bằng vít me, cho nước ngập phủ mặt dưa. Nếu thời tiết ấm thì sau 24h là dưa vừa chua ăn được, để hơn nữa thì bị chua quá, còn mùa đông thì 36h hoặc 2 ngày sau dưa mới có dấu hiệu ngấu.

CÔNG THỨC MUỐI CÀ

CÔNG THỨC

- * Cà cắt cuống rửa sạch: 1kg
- * Muối biển: 5 thìa cafe
- * Giềng rửa sạch giã dập 1 miếng (nửa bao diêm), tỏi bóc vỏ đập dập 2 củ
- * Nước ấm: 2 -3 lít
- * Chanh: 1 quả (hoặc nửa quả tùy theo muốn chua nhanh hay chậm)
- * Đường: 1.5 thìa cafe
- * Hộp muối dưa thông minh

CÁCH LÀM

- * Cà rửa sạch bỏ đôi hoặc để cả quả cho vào chậu nhỏ rải 2-3 thìa cafe muối, xóc đều (10 phút), thấy miếng cà xanh hoặc ra nước xanh đen thì dừng lại
- * Vớt cà cho vào hộp muối dưa thông minh, rắc muối (2 thìa), tỏi, riềng, đường (1.5 thìa) lên trên
- * Đổ nước ấm vào ngập cà 2 cm khuấy đều, vắt nửa quả chanh hoặc cả quả. Vặn vớt me.
- * Sau nửa ngày mở ra xem có dấu hiệu chua chưa, nếm nước nếu nhạt thì cho thêm ít muối. Chiều hôm trước muối trưa hôm sau có thể ăn.

CÔNG THỨC MUỐI DƯA GIÁ

CÔNG THỨC

- * 1 củ cà rốt, hẹ
- * 200 g giá
- * Quả ớt, 1 củ gừng, giấm, bột nêm, đường, muối.

CÁCH LÀM

- * Cà rốt rửa sạch, gọt vỏ, bào sợi. Có thể thái sợi dài và nhuyễn. Gừng gọt sạch vỏ, rửa thật sạch, sau đó đem thái sợi. Ớt rửa sạch, xẻ dọc, bỏ hạt, tiếp đến thái sợi dài và nhuyễn. Hẹ rửa sạch, bỏ bớt những đầu lá vàng, cắt khúc dài khoảng 3 cm. Trộn tất cả với 4 thìa súp đường, 7 thìa súp giấm, 1 thìa cafe bột nêm, muối.
- * **Hoàn thành:** Để có món dưa giá giòn, khi làm đừng bỏ quá nhiều muối (không hơn 1 thìa cafe). Nên cất dưa giá trong tủ lạnh.

CÔNG THỨC MUỐI DƯA

CÔNG THỨC

- * Công thức chung là 3 muối - 1 đường (1 lít nước cho ba thìa súp muối bột và 1 thìa súp đường). Nấu hỗn hợp muối đường cho sôi và tan hết, sau đó để thật nguội và đổ vào hộp sao cho ngập nguyên liệu. Để từ 1 đến 3 ngày (tùy loại dưa), khi dưa có màu xanh ngả vàng là dùng được.



CÁCH LÀM

- * Muối là nguyên liệu chính để muối dưa. Nếu nhiều muối, dưa sẽ mặn và lâu chua. Ít muối, dưa sẽ bị ủng và hỏng. Trong trường hợp này, bạn nên thêm muối và ít hành lá, nếu sớm, có thể chữa được.
- * Đường giúp dưa vàng đẹp và mau chua, nhưng đừng cho nhiều quá.
- * Mọi món dưa đều không thể thiếu hành. Hành nhiều, dưa sẽ thơm và không ủng. Nước dưa phải ngập mặt dưa. Dùng hộp muối dưa thông minh, thì vít me sẽ tự ép dưa xuống.
- * Hộp đựng dưa phải sạch. Đồng thời, khi gấp dưa ra ăn, bạn cũng phải dùng đũa sạch, không dính thức ăn. Như vậy, phần dưa còn lại mới không bị hư khú, nổi váng trắng trên mặt. Nếu dưa bị khú, hãy vớt bỏ lớp váng trắng và thêm hành lá vào.



GIÁ TRỊ DINH DƯỠNG CỦA CÁC LOẠI RAU MUỐI CHUA

Dưa chua là món ăn truyền thống, giàu dinh dưỡng và rất dễ làm của người phương Đông. Qua nghiên cứu, nếu mọi người thường xuyên ăn rau củ muối chua sẽ tốt cho sức khỏe rất nhiều. Khi rau được làm chua sẽ sinh ra các vi sinh vật có lợi cho hệ tiêu hóa của con người. Vì vậy, rau chua làm thực phẩm sẽ góp phần bổ sung thêm các vi sinh vật cho đường ruột, tăng cường hệ miễn dịch cho cơ thể.

Các vi sinh vật có lợi trong rau chua tạo các Enzym phân hủy Protein trong thức ăn, giúp cơ thể nhanh chóng hấp thụ dinh dưỡng. Chính vì vậy, sau những bữa cơm có kèm theo món dưa chua, mọi người sẽ cảm thấy mau đói, bụng nhẹ. Ngoài ra, dưa cà muối được làm từ rau tươi không qua sự tác động của nhiệt độ nên giữ được nhiều các vitamin của rau quả, cung cấp nhiều chất xơ cho cơ thể.

Khuyến cáo: Mọi người nên ăn rau củ muối khi rau củ đã thực sự chín. Nguyên do là trong rau củ ngoài vitamin còn có lượng nhỏ nitrit, khi rau củ lên men thì một vài ngày đầu lượng nhỏ nitrit sẽ tăng rất cao do vi sinh vật chuyển hóa hàm lượng nitrat trong rau củ thành nitrit không có lợi cho sức khỏe .



CÁC ỨNG DỤNG

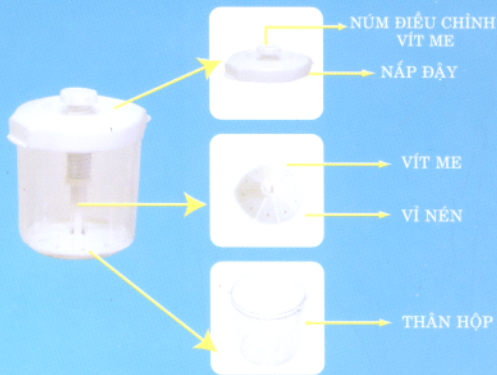
Tất cả các loại rau củ dùng để muối chua đều có thể muối được trong hộp “Dưa ngon”. Dưới đây là danh sách các loại rau thông dụng dùng để muối:

- * Cải bẹ
- * Cải bắp
- * Cải củ
- * Hành
- * Kiệu
- * Củ cải
- * Cà
- * Nhút (xơ mít, giá đỗ)
- * Búp sắn
- * Bần bần
- * Ép giò xào (Hộp muối dưa thông minh)
- * Quả sung
- * Giá đỗ
- * ...



CẤU TẠO

Cấu tạo của hộp muối dưa thông minh gồm 5 phần chính:



Thân hộp được chế tạo từ thủy tinh hữu cơ, các chi tiết còn lại được chế tạo từ nhựa đựng thực phẩm cao cấp, chịu được axit, muối, kiềm. An toàn tuyệt đối cho người dùng.

NGUYÊN LÝ HOẠT ĐỘNG

Thực hiện thao tác muối dưa như thường lệ, khi cho nước, muối và dưa vào hộp. Ban đầu thể tích còn cao.



Sau khi đập nắp hộp, đóng ngàm, vặn nhẹ núm vít me ép dưa xuống.



Khi dưa chín ngấu, thể tích sẽ giảm và lò xo sẽ tự căng ép vi xuống, nén dưa xuống thêm nữa.

CÔNG THỨC MUỐI DƯA BẮP CẢI

CÔNG THỨC

Bắp cải, cần: Bắp cải cắt sợi ngắn, ngang chừng nửa phân, nếu lấy cả cuống lá thì cắt mỏng phần cuống. Gỡ cho tơi lá bắp cải ra chứ đừng để dính lại. Cần lấy phần cọng cắt khúc ngang chừng 5 phân, tùy thích dùng lá cần hay không. Nếu thích thì dùng thêm cà rốt cắt sợi ngắn. Sử dụng 5 phần bắp cải, 1 phần cần, 1/2 phần cà rốt là vừa.



CÁCH LÀM

Dùng một hộp muối dưa thông minh cho 0.5 lít nước lọc, đổ giấm vào từng ít một cho đến khi có độ chua phải hơi đậm một chút, nếu không sẽ khó thấm vào rau củ, rồi cho vào 1 đến 2 muỗng cafe đường sẽ có tác dụng làm cho hỗn hợp giấm nước vẫn chua nhưng không nồng gắt, sau cùng là thêm vào 1/4 muỗng cà phê muối sẽ làm cho hỗn hợp đậm đà hơn. Tưới đều hỗn hợp vào bắp cải, cứ nửa giờ lại đảo đều tay, qua khoảng 2-3 giờ sau là có thể dùng được. Khi ăn, nhấm thử xem vị chua có thấm sâu vào bắp cải không để rút kinh nghiệm gia giảm giấm nước cho lần sau.

CÁCH BẢO QUẢN

Khi dùng xong

Rửa sạch bằng nước ấm với nước rửa bát (lưu ý chỉ dùng khăn mềm để rửa).
Tráng sạch, súc sạch bằng nước ấm và để khô tự nhiên.



HỘP MUỐI DƯA THÔNG MINH

Dưa ngon
Cả nhà đều thích

Sản xuất tại:

CÔNG TY TNHH LONG AN

Km17+500, quốc lộ 39A Hưng Yên

0321.3818313/0321.3818969-Fax:0321.3818468

www.duagon.com