

Mẹo bảo quản bánh Trung thu không lo bị mốc

Bánh Trung thu là một sản phẩm không thể thiếu với mỗi gia đình Việt trong dịp Tết Trung thu. Tuy nhiên bánh Trung thu thường bị mốc nếu để dài ngày. Do đó, người tiêu dùng cần biết cách bảo quản phù hợp an toàn vệ sinh thực phẩm, cũng như không làm giảm chất lượng của bánh.



Thông thường, để bánh nơi khô mát, cất bánh vào ngăn mát hoặc ngăn đá tủ lạnh... là những cách đơn giản nhưng hiệu quả giúp bạn bảo quản được bánh trung thu trong thời gian dài.

1. Cách bảo quản bánh trung thu khi mua tại cửa hàng

Bánh trung thu bị mốc sau khi đi mua về nếu bạn không bảo quản bảo quản bánh ở nơi sạch sẽ, che đậy cẩn thận để tránh côn trùng, mưa nắng và bụi bẩn.

Mặt khác, bánh trung thu cũng phải được giữ ở nơi khô ráo, tránh ẩm mốc hay nhiệt độ cao. Bạn có thể tham khảo hướng dẫn bảo quản mà nhà sản xuất ghi trên nhãn với mức nhiệt độ phù hợp.

Ngăn mát của tủ lạnh là một trong những nơi tốt nhất để bảo quản bánh trung thu sau khi mua về nếu bạn muốn ăn ngay trong vài tuần. Với nhiệt độ trong ngăn mát có thể bảo quản bánh khoảng một tháng mà vẫn tránh được tình trạng bánh trung thu bị mốc đen trong khi lại giữ được độ tươi của bánh. Nếu đã mở túi nilon để ăn cần ăn hết, không nên để bánh nhiều ngày mới ăn tiếp vì bánh trung thu sẽ bị ẩm mốc sau khi tiếp xúc với môi



Trong trường hợp bạn muốn dự trữ bánh từ mùa này qua mùa khác để có bánh trung thu ăn quanh năm thì bạn bỏ vào ngăn đá tủ lạnh. Cách này giúp cho bạn có thể bảo quản bánh lâu mà vẫn tươi ngon. Tuy nhiên, bánh sẽ bị khô, vỏ bánh cứng.

Lưu ý, nếu bạn mua bánh trung thu ở một số cơ sở sản xuất tư nhân thì đôi khi bánh có chất lượng kém, thời hạn sử dụng ngắn (dưới 1 tháng) và sau đó bánh sẽ trở nên khô và cứng. Hơn nữa, bánh trung thu cũng dễ bị mốc. Vì vậy tốt nhất khi chọn bánh trung thu bạn cũng nên lựa chọn các thương hiệu nổi tiếng, ghi rõ thời hạn sử dụng và đảm bảo quy trình chọn nguyên liệu và chế biến kỹ càng.

2. Cách bảo quản bánh trung thu tự làm

Bánh trung thu tự làm hiện nay được khá nhiều bà nội trợ ưa chuộng vì bánh an toàn và chất lượng hơn. Tuy nhiên, bánh trung thu tự làm không chứa chất bảo quản nên thời hạn sử dụng sẽ ngắn hơn. Do đó, cách bảo quản bánh trung thu cũng có đôi chút khác biệt.

Trước tiên, muốn làm bánh trung thu ngon bạn phải chú ý đến công đoạn làm nước đường. Thông thường, nước đường sẽ gồm nước, đường, mạch nha, nước tro tàu và nước cốt chanh. Bạn nên đun nước và đường trước rồi sau đó khuấy đều để cho đường tan hết.



Khi nước sôi, bạn ngừng khuấy mà để bếp ở mức lửa nhỏ khoảng 20 - 30 phút. Bước tiếp theo, bạn cho nước cốt chanh và mạch nha vào nấu thêm 20 phút nữa. Cuối cùng, cho nước tro tàu vào, để khoảng 5 phút nữa thì tắt lửa đi và để nguội. Lưu ý, bạn cần đậy kín nồi lại và để thời gian càng lâu thì món bánh trung thu sẽ càng ngon đó.

Một lưu ý nữa là trong quá trình nướng bánh, nếu thấy bánh trung thu cứng thì bạn hãy lấy bánh ra và nhúng vào trong nước lạnh, chờ một vài phút rồi lại cho vào lò nướng lại. Tùy thuộc vào trọng lượng bánh mà bạn ước lượng thời gian nướng do nướng lâu sẽ khiến nhân bánh nở ra và làm vỏ bánh bị biến dạng.

Chỉ với những lưu ý trên là bạn có thể mua hoặc làm ra những chiếc bánh Trung thu ngon tuyệt dành cho gia đình trong mùa Trung thu năm nay. Chúc bạn và gia đình có một cái Tết Trung thu an lành, hạnh phúc, đầy ắp tiếng cười.