

Cách bảo quản trứng

Nguồn: hoind.tayninh.gov.vn

Những quả trứng sẽ tươi lâu trong khoảng từ 2 đến 8 tuần nếu bạn biết cách cất giữ chúng:

- Sau khi mua trứng về, bạn nên dùng khăn ướt lau qua một lượt rồi để vào tủ lạnh, đầu to của quả trứng hướng lên trên, sẽ giữ trứng được lâu.

- Trứng mới mua, bạn có thể bỏ chúng vào bao nilon hoặc giấy bạc dùng để nướng thức ăn, sau đó bọc lại.

- Bôi lên trứng một lớp dầu thực vật, chẳng hạn như: dầu cải, dầu vừng... trứng có thể để được 36 ngày. Cách này thích hợp với nhiệt độ từ 25-32°C.

- Rải một lớp trấu khô, sạch vào đáy thùng, cứ một lớp trấu để một lớp trứng cho đến khi đầy thùng. Cuối cùng, dùng giấy bịt kín rồi đặt thùng vào nơi râm mát. Cách này có thể giữ trứng trong vòng vài tháng. Trong trường hợp không có trấu, ta có thể dùng mùn cưa của gỗ thông hoặc tro bếp. Cứ khoảng 20 ngày mở nắp và lật trứng lại một lần.

- Cất trứng vào bã chè khô và để nơi thoáng mát. Cách này có thể bảo quản trứng từ 2-3 tháng, thích hợp với nhiệt độ từ 25 - 32°C.

- Vào mùa nóng bức, bạn nên bảo quản trứng bằng cách vùi chúng vào muối, trứng sẽ để được lâu hơn.