sead : stem

GUB
Gesellschaft für Umweltbildung
Baden-Württemberg e.V.

7 BƯỚC LÀM BƠ SỮA

MÔ TẢ

Video khám phá lần này giới thiệu cách tự làm bơ sữa qua 7 bước đơn giản.
Nhóm GUB chúc bạn tìm được nhiều niềm vui.

Nguyên vật liệu

1. Sữa bò tươi và/hoặc kem sữa tươi (whipping cream)
2. xoong đun
3. thìa khuấy
4. tô thuỷ tinh
5. thìa canh
6. lọ chứa có nắp vặn
7. 2 bát nhỏ, nước đá
8. không bắt
9. không bắt buộc: khuôn ramekin

Các bước tiến hành

Bạn có thể dễ dàng tự làm bơ chỉ với bảy bước!

1 Bước 1: Mua sữa tươi
Bạn có thể mua sữa tươi trực tiếp từ trang trại bò sữa hoặc cửa hàng thực phẩm có lợi có sức khoẻ. Sữa bày bán ở siêu thị thường không thích hợp để làm bơ vì hầu như sữa loại này đều đã được đồng hoá ngăn cản việc tách béo.

2 Bước 2: Đun sôi sữa
Đun sôi hoặc đun nóng sữa tới ít nhất 72°C để tiêu diệt vi khuẩn và mầm bệnh.

3 Bước 3: Để nguội
Trút sữa đã đun nóng sang tô thuỷ tinh và để sữa nguội qua đêm ở nhiệt độ phòng.

4 Bước 4: Tách kem
Qua một đêm, trên bề mặt sữa sẽ nổi lên lớp kem hoặc lớp váng. Quan sát tô thuỷ tinh từ mặt bên có thể thấy rõ 2 lớp phân tách. Dùng thìa hớt lớp phía trên (lớp kem sữa) sang bát nhỏ. Bạn có thể giữ lại sữa đã tách kem dùng vào việc khác.

sead : stem

GUB Gesellschaft für Umweltbildung Baden-Württemberg e.V.

7 BƯỚC LÀM BƠ SỮA

5 Bước 5: Chắt kem

Trút kem sữa sang lọ nắp vặn. Có thể dùng kem sữa tươi mua ở tiệm để thay thế hoặc bổ trợ cho kem tự hớt. Từ 500ml kem sữa ta thu được khoảng 180g bơ. Vặn nắp lọ, kiểm tra để đảm bảo rằng nắp được vặn chắc, không bị chảy sữa ra ngoài. Đã đến lúc lắc đều! Bạn không cần lắc mạnh, chỉ cần đủ cho sữa đảo đều từ đáy lên miệng lọ. Sau khoảng 8-10 phút, kem sẽ đặc lại dần và đạt đến°Cứng của kem đánh. Như vậy là đã sắp được. Lắc nhẹ, đều tay cho tới khi xuất hiện khối vón màu vàng và tách nước.

6 Bước 6: Chắt nước sữa

Chúc mừng. Khối vón màu vàng kia chính là bơ!
Giờ hãy chắt nước sữa - chất lỏng trắng đục - ra khỏi bơ. Bạn có thể uống nước sữa, rất ngon đó. Tiếp tục lắc thêm một chút để tách bơ khỏi nước sữa. Chừng nào không còn nước sữa tách ra, trút bơ sang bát nhỏ. Nếu muốn bạn có thể nếm ngay món bơ vừa làm.

7 Bước 7: Xả sạch và tạo hình cho bơ

Bơ sẽ giữ được lâu hơn nếu bạn dùng nước đá lạnh để xả sạch lượng nước sữa còn dư. Để làm nước đá lạnh, hãy thả vài viên đá vào nước và chờ chúng tan ra. Khi nước đủ lạnh đem rót vào bát đựng bơ và nhào nắn bơ trong nước đá. Thay nước khi nước ngả màu trắng đục. Tới khi nào nước hoàn toàn trong là được. Nếu muốn, bạn có thể cho bơ vào khuôn, đợi khi nào bơ đông lại thì lấy ra. Bảo quản bơ trong tủ lạnh. Bạn cũng có thể chọn tẩm thêm rau thơm bằm nhỏ và/hoặc muối vào bơ: chỉ cần nhào trộn các gia vị này vào bơ là xong. Vậy đó, chúc ngon miệng!

Thông tin bên lề

Thời trước, người ta làm bơ trong các thùng đánh bơ. Ngày nay, các trang trại bơ sữa bao thầu khâu sản xuất. Bơ có thể được làm hoàn toàn từ sữa bò hoặc cả từ sữa cừu hoặc sữa dê. Không làm được bơ từ sữa đã đồng hoá bởi trong quá trình đồng hoá, sữa được bơm qua các đầu phun hẹp, chịu áp suất cao, từ đó các cầu mỡ trong sữa bị phân nhỏ. Điều này ngăn không cho kem sữa tách ra và nổi lên trên; thay vào đó, chất béo phân bố đều trong sữa.