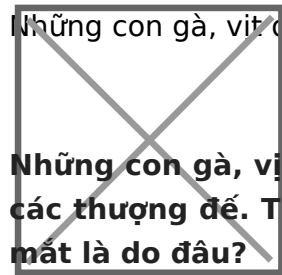


Hải hùng công nghệ "ướp vàng" cho gà, vịt quay

08:43 08/06/2014

Những con gà, vịt quay vàng ươm, da giòn, thơm thịt luôn đánh thức vị giác của các



Những con gà, vịt quay vàng ươm, da giòn, thơm thịt luôn đánh thức vị giác của các thượng đế. Tuy nhiên, rất ít người đặt ra dấu hỏi gà, vịt quay ươm vàng bắt mắt là do đâu?

Gà, vịt quay bày bán vỉa hè

Dạo qua những hàng chuyên bán vịt quay, nướng hình ảnh bắt mắt là những chú vịt căng tròn, béo ngậy đang được quay tròn trong vỉ nướng nghi ngút khói, toả mùi thơm lừng. Chúng được các chủ cửa hàng chào giá rất hấp dẫn, cùng với đó là lời khẳng định chất lượng sản phẩm cũng như mức độ an toàn.

"Vịt quay Bắc Kinh" hay "Vịt cổ Vân Đình nướng"... các cửa hàng vịt nướng thi nhau mọc lên. Đặc biệt buổi chiều, những con vịt quay vàng ươm, thơm phức, bóng bẩy đồng loạt xuống vỉa hè, thu hút khách.

Một cửa hàng vịt quay trên phố Nghĩa Tân, Hà Nội luôn tấp nập khách ra vào, người quay thịt, người băm chặt... Những chú vịt quay vàng ruộm, thơm mùi thịt, thơm mùi hương liệu khiến người đi đường không khỏi thổn thức hít hà. Giá bán một con vịt quay tại cửa hàng dao động từ 150.000 - 200.000 đồng/con.

Theo chia sẻ của chủ cửa hàng: "Mỗi ngày cửa hàng nhà tôi bán hàng trăm con vịt là ít. Khách ăn quen khen ngon nên liên tục tới mua. Hàng nhà tôi là hàng sạch, an toàn nói không với hóa chất".



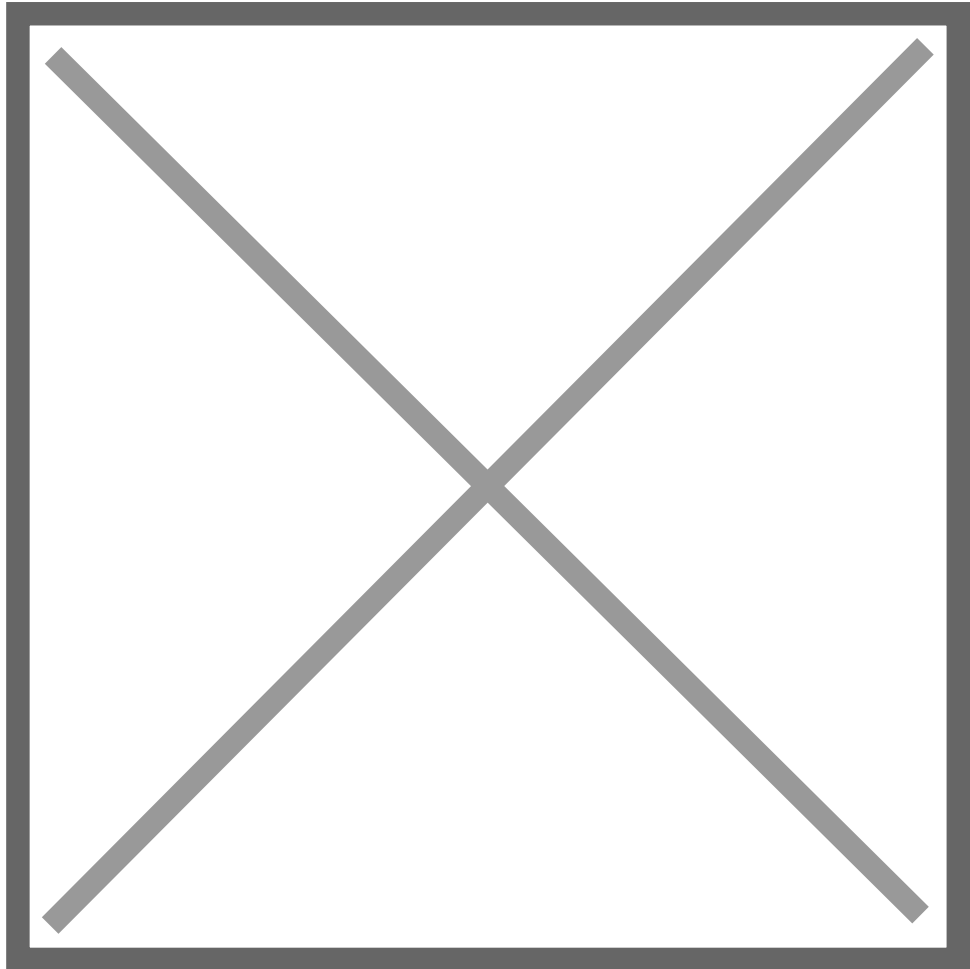
Những con vịt được phết màu vàng ruộm bày bán trên vỉa hè

Mặc dù chủ cửa hàng thì một mực khẳng định vịt nhà mình là vịt sạch được giết mổ trực tiếp. Tuy nhiên, nhìn những chú vịt khoác lên mình chiếc vỏ vàng ruộm nếu không gọi là đồ gạch khiến khách hàng không khỏi nghi ngại có sự can thiệp của hóa chất.

Để cả tuần... không thiu

Trước đây, dư luận từng hú hồn với thông tin chim quay tẩm hóa chất tại chợ Ninh Hiệp ảnh hưởng tới sức khỏe, thậm chí có thể gây ung thư. Vậy câu hỏi đặt ra, liệu rằng để có được màu sắc cho những chú vịt, gà quay giống như bày bán ở ngoài chợ, vỉa hè... có "đẹp" nhờ công nghệ "tẩm ướp" hay không?

Chị Trần Ly (Hà Nội) cho biết: "Tôi rất thích ăn vịt quay nên thường xuyên mua vịt đặt do họ hàng thịt bán về làm. Hôm nào nhớ hoặc bận mới ra mua đồ ăn sẵn. Vịt mình tự quay có vịt ngọt, thịt thơm, mềm có vị vịt hơn. Với lại mình dùng hương liệu là mật ong, thảo quả... nên an toàn cho sức khỏe. Còn ở ngoài cửa hàng, tôi ăn thấy toàn mùi hương liệu tẩm ướp, thịt bở, không thấy mùi vịt đâu cả".



Để cho bắt mắt, gà nướng không thể không qua công nghệ ướp vàng bằng phẩm màu và hương liệu

Theo kinh nghiệm của nhiều bà nội trợ cho hay hầu hết vịt quay ngoài chợ đều là vịt không rõ nguồn gốc, có khi vịt ướp lạnh, vịt chết, vịt thải từ Trung Quốc tuồn về. Sau đó qua tay chủ quán "phù phép" biến những chú vịt hôi rình thành vàng ươm, thơm nức, bắt mắt nên người mua khó phân biệt.

Một chủ cửa hàng chia sẻ: "Chúng tôi bán hàng nên cái gì cũng phải bắt mắt. Để có được những con vịt hấp dẫn như kia chúng tôi phải kết hợp nhiều hương liệu ướp qua nhiều công đoạn khác nhau".

Khi chúng tôi ngỏ ý hỏi là màu vàng kia có phải màu bột sắt không. Vì trước đây từng rộ lên thông tin là các chủ cửa hàng dùng bột sắt để tạo màu cho thực phẩm. Ngay lập tức, chủ cửa hàng khẳng định: "Bột sắt là thứ hóa chất độc hại nên chúng tôi không bao giờ dùng. Cùng lắm thì dùng phẩm màu nhuộm cho vịt đẹp mã hơn nhưng số lượng ít thôi".

Theo tìm hiểu của PV, khi chế biến vịt, gà nướng người bán phết lên thịt vịt một lớp mỡ có chứa phẩm màu hoặc nhúng vào một loại hương liệu pha sẵn, khiến sau khi nướng vịt trông rất bắt mắt. Mùi thơm hấp dẫn của vịt nướng cũng từ loại hương liệu hóa chất đó mà ra. Vịt nếu không bán hết, hôm sau đem quay lại vẫn giòn và có thể để cả tuần mà không bị hỏng.

Theo tiết lộ của một người có thâm niên gần chục năm gắn bó với "nghiep" chế biến vịt, ngan nướng thì: "Để tiết kiệm chi phí hơn, chúng tôi sử dụng thêm hương liệu vừa giúp vịt nhanh chín và tạo độ ngon cho thực phẩm".

Qua tìm hiểu thông tin, chúng tôi nhận thấy rằng hầu hết chủ cửa hàng để sử dụng mạch nha trộn với bột nghệ để "trang điểm" cho màu của vịt. Mạch nha dùng để tạo độ giòn, còn bột nghệ để "lên màu" cho gà vịt sau khi quay xong. Đây không phải là thứ phụ gia có trong danh mục chất cấm, giá thành rẻ, mang lại hiệu quả cao nên được dùng có phần công khai hơn.

Chỉ khoảng 20.000 - 30.000 đồng/lít, người dùng đã có thể nhuộm màu cho hàng trăm con vịt. Đậu ngọt là thứ phụ gia để tắm cho vịt trước khi quay để làm bóng trên toàn thân con vịt rồi đem nướng. Vịt sau khi tắm ướp được treo lên móc, quét đều tay mạch nha, để khoảng 15 phút cho khô rồi quét lại. Cứ thế khoảng 3 lần là hoàn thành công đoạn.

Tuy nhiên, người mua nếu quan sát kĩ có thể thấy, hầu hết những chú, gà vịt sau khi quay đều giòn nhưng khi nguội lớp da xù dần, dù có đem quay lại nhưng cũng không cải thiện. Nếu vịt để qua đêm thường da sẽ chùng xuống, dẫn tới rách da. Có thể thấy, để tạo ra những chú vịt bóng bẩy, ngon mắt, thơm nức mũi phải là sự kết hợp của rất nhiều hương liệu cùng một lúc. Mặc dù chủ cửa hàng luôn khẳng định là không sử dụng bột sắt tuy nhiên việc sử dụng hương liệu quá mức quy định cũng gây nhiều hệ lụy không tốt cho sức khỏe. Chưa kể đến việc dùng chất tạo màu, màu thực phẩm.

Những loại hóa chất được tắm ướp vào thực phẩm giờ đây không chỉ còn là nguy cơ mà giống như ác quỷ đang rình rập trên bàn ăn của mọi nhà. Ngày càng có nhiều hộ gia đình tin dùng những sản phẩm ăn sẵn có chứa hương liệu mà không hề hay biết chúng độc hại đến mức nào.

(Theo Viet Q)