4 cách phân biệt bột sắn dây thật và giả

Bột sắn dây là một loại thực phẩm có tính thanh mát, giúp thanh nhiệt, giải độc, vừa là một loại thức uống thơm ngon trong những ngày oi bức, vừa là một bài thuốc trị bệnh lưu truyền trong dân gian. Tuy nhiên, để chọn được một loại bột sắn dây chất lượng lại không hề đơn giản, nhất là khi các loại hàng giả, hàng nhái kém chất lượng tràn lan trên thị trường hiện nay.

1. Nhận biết bột sắn dây thật và giả bằng mắt thường

Bột sắn dây thật là loại bột hạt to, sắc cạnh, có màu trắng tinh khiết, có hương thơm tự nhiên đặc trưng của bột sắn dây, bột khô, không ẩm. Khi đưa lên miệng cắn, bột sắn dây thật có vị giòn tan, tan nhanh trong miệng và thấy ấm nơi đầu lưỡi. Bột sắn dây sau khi tan ra lưỡi chúng ta sẽ cảm nhận được sự mềm mịn và không có hạt sạn nào cả.

Ngược lại, nếu là bột sắn dây giả, bột có lẫn nhiều tạp chất thì viên bột không sắc cạnh, hạt nhỏ. Khi quan sát không có màu trắng tự nhiên, thường không có mùi thơm hoặc rất nặng mùi, khi cắn thử thấy viên bột mềm.

2. Nhận biết bột sắn dây thật và giả khi cho hòa vào nước

Bạn hòa tan bột sắn dây vào một cốc nước tinh khiết, sau đó rót từ cốc nước này sang cốc nước khác. Nếu bạn thấy nước được dốc sạch, dưới đấy cốc không hề có tí cặn nào thì là bột hoàn toàn tinh khiết.

Nếu kì công hơn, bạn có thể đưa cả cốc bột sắn đã hòa tan vào ngăn mát tủ lạnh, sau 3-5 giờ bột sắn trong cốc lắng chặt xuống đáy cốc. Đem đổ nước đi bạn thấy phần bột rất khó cậy lên và có một màu trắng tuyệt đối như lúc bột khô thì đấy mới chính là bột tốt.

3. Nhận biết bột sắn dây thật giả bằng đun nóng

Bạn lấy khoảng 3 thìa bột sắn dây, 1 bát nước trắng, 3 thìa đường, hòa tan hỗn hợp trên, đặt lên bếp lửa nấu trong vòng 10 phút. Vừa nấu vừa khuấy đều tay. Khi bột chín, bạn đổ ra bát, nếu thấy bột trong tận đáy thì đây đích thị là loại bột có chất lượng ngon tuyệt hảo rồi đấy.

4. Nhận biết bột sắn dây thật giả bằng vị giác

Đơn giản nhất, bạn pha hai loại bột sắn dây riêng làm 2 cốc rồi uống thử, loại bột chất lượng chắc chắn sẽ có hương vị ngon hơn, có mùi thơm đặc trưng của bột sắn. Những loại bột kém chất lượng thường có vị lạ, mùi ẩm mốc hoặc không có mùi thơm.

Ngoài ra, khi đi mua bột sắn dây, bạn không nên mua loại bột đã được ướp hoa bưởi vì rất dễ bị mốc, hoặc do người làm giả ướp hoa bưởi lên để khư mùi ẩm mốc của bột sắn dây giả. Vì vậy, bạn nên mua bột thật khô, thật giòn thì mới để lâu được.

Hy vọng với cách phân biệt bột sắn dây thật và giả mà chúng tôi chia sẻ phía trên sẽ giúp ích cho bạn trong quá trình lựa chọn một loại bột sắn tốt nhất cho gia đình.