

Quy trình chế biến sứa

Sứa là mặt hàng quan trọng ở Trung Quốc, Triều Tiên và Nhật Bản. Sứa thường được ướp muối theo phương pháp cổ truyền Trung Hoa.

Sứa thường xuất hiện thành từng đàn theo mùa vụ ở nhiều vùng nước nhiệt đới và ôn đới. Có ít nhất 5 loài sứa có giá trị thương mại trong khu vực Đông và Đông Nam Á, trong đó ở nước ta thường thấy 4 loài:

Sứa chám: Có nhiều chám màu đen trên dù, trông như những hạt vừng trên bánh đa.

Sứa sen: Có màu xanh lơ nhạt.

Sứa rô: Màu giống vỏ chai bia.

Sứa gai: Trên mình có nhiều gai như những tép bưởi.

Sứa rô và sứa sen nhỏ hơn sứa chám nhưng có giá trị kinh tế cao hơn, thường có nhiều từ tháng 3-6. Ở miền Bắc rộ nhất vào tháng 4 dương lịch, càng vào Nam thì mùa vụ càng chậm dần.

Thân sứa hình bán cầu, có hình chiếc dù hoặc chiếc ô, trong suốt, xung quanh là riềm. Miệng sứa ở dưới, bao quanh có 4 xúc tu lớn và nhiều xúc tu nhỏ.

Dù sứa chiếm khoảng 60% trọng lượng thân sứa. Tuy vậy đối với sứa chám, do phải gọt bỏ chám, nên tỷ lệ còn lại chỉ chiếm từ 45-50%. Các xúc tu miệng hay còn gọi là chân sứa, nếu đem chế biến riêng thì thu được sản phẩm có giá trị thấp hơn và chỉ chế biến khi có yêu cầu.

Thân sứa chứa 96-97 % nước nên chỉ vài giờ sau khi thu hoạch là hư hỏng. Cũng do có nhiều nước, nên khi thu hoạch bằng nhiều cách khác nhau, nguyên liệu có thủy phần không giống nhau. Vì vậy, khi thực hiện các công đoạn chế biến như nhau, thì kết quả rút nước cũng khác nhau.

Muối có tác dụng thoát nước. Dùng quá ít, sứa bị biến chất, mất nhiều chất đạm nên tỷ lệ thành phẩm thấp. Sử dụng quá nhiều, làm sứa bị chai, khó thoát nước.

Phèn làm cho sứa cứng, giòn. Dùng quá nhiều lại làm sứa mềm nhũn, phải dùng vôi bột hoặc NaHCO_3 để điều chỉnh lúc pH ở mức 2,8-3,2. Thích hợp nhất là pH=4.

Vì vậy cần căn cứ vào độ mặn và pH của dung dịch do sứa thoát ra cuối bước mà điều chỉnh tỷ lệ muối phèn cho thích hợp. Cũng từ đó công thức chế biến hoàn toàn linh hoạt, không giống nhau.

Nguyên liệu chế biến sứa muối phèn gồm:

- Sứa tươi: Sạch chám, sạch nhớt, không nhũn nát, nguyên vẹn, không bị rách.

- Muối trắng, khô, sạch, nhỏ hạt.

- Phèn trắng, giã nhỏ, rây mịn. Phèn trộn đều với muối theo những hỗn hợp nhất định và chỉ trộn trước khi sử dụng 2-3 ngày.

Dụng cụ chế biến gồm dao nửa, dao bài, dao gọt mướp để lạng chám. Bể chứa có khuôn bằng gỗ, kích thước tùy ý, có thể là 3 x 2 x 0,8 (m), trong lót bạt nhựa kín nước. Bạt không gây mùi và tạo màu cho sản phẩm. Bể muối sứa nên đặt gần bờ biển, có mái che mưa nắng.

Quy trình chế biến sứa như sau:

Sứa tươi phải cắt bỏ xúc tu, 4 cánh hoa thị nổi thân với xúc tu, những nùm thịt lồi trên bề mặt dù sứa và bỏ ruột. Đối với sứa chám, úp sứa trên rổ, dùng dao gọt mướp lạng sạch chám, lạng đều tay với một lớp càng mỏng càng tốt, xong lật lại cạo sạch màng nhớt. Nếu có yêu cầu ướp cả chân sứa thì phải cạo rửa hết phần nhớt ở cuối chân. Rửa sạch bằng nước biển, loại bỏ hết chám, nhớt còn sót lại và nhớt dính vào sứa.

Sau khi xử lý, con sứa trong suốt như khối thạch và phẳng như cái mâm thì tiến hành muối lần 1. Tỷ lệ muối phèn là 100 sứa/5 muối/0,7 phèn, muối trong 2-3 ngày. Xát đều muối phèn vào bề mặt dưới của dù sứa, giữa nhiều hơn xung quanh rồi xếp sứa vào bể.

Khi muối sứa lần 2, vớt sứa, cân trọng lượng còn lại, kiểm tra từng dù sứa, nếu còn chám hoặc vàng nhớt phải cạo bỏ. Rửa lại trong nước do sứa tiết ra rồi đổ nước đi. Dùng tỷ lệ muối phèn là 100 sứa/12 muối/0,5 phèn để muối sứa trong 6-7 ngày. Xát muối phèn nhiều vào chỗ sứa còn dày.

Lần muối thứ 3, tỷ lệ muối phèn, thời gian muối và cách làm như lần 2 nhưng lượng phèn là 0,2. Đối với các xúc tu, cũng qua 3 lần ướp muối phèn như vậy đồng thời xát muối phèn vào mặt cắt và cuối chân sứa.

Sứa đã qua 3 lần ướp muối, mình chỉ mỏng 3-4 mm. Vớt sứa để kiểm tra lần cuối, rửa sạch cát sạn rồi xả bỏ nước cũ. Xếp sứa vào thùng và bơm nước có độ mặn 24-25⁰B ngập sứa. Nước muối được hoà sẵn ở một bể khác, lắng lọc trong, vớt hết vàng rồi mới bơm vào. Hàng ngày chìm sứa xuống, hoặc mức nước ở đáy bể tưới lên cho lớp trên không bị khô biến chất. Có thể ngâm sứa từ 10-14 ngày hoặc lâu hơn, tuy nhiên không được để quá lâu.

Sứa được xếp thành chồng ngay ngắn để ráo nước. Mỗi chồng sứa cao 0,5-0,6 m, trên mặt sàn xi măng, dưới lót bao PE. Trong quá trình xếp, rải thêm muối hạt lên mặt từng con sứa (4-5% so với trọng lượng sứa sau khi ngâm nước muối). Sứa vụn cho vào rổ và chồng 3-4 rổ lên nhau. Mỗi ngày đảo sứa một lần bằng cách lật từ dưới lên trên.

Tiến hành phân loại sứa theo yêu cầu của khách hàng, nhưng phổ biến là loại 1 có đường kính trên 33cm, loại 2 là 25-33cm, loại 3 là 17-25cm, còn lại là sứa vụn hoặc những dù sứa bị rách trên 7 cm. Bảo quản sứa muối phèn bằng cách xếp sứa vào thùng gỗ có lót 2 lớp bao PE. Mỗi thùng 20 hoặc 50 kg. Cần cho thêm khoảng 5% sứa phụ trội để mỗi thùng khi đến tay khách hàng không bị thiếu trọng lượng. Bảo quản trong kho mát ở 5⁰C.

Trong quá trình chế biến sứa muối phèn, chú ý không làm rách dù sứa. Nếu dù sứa rách thì phân loại thành sứa vụn. Không sử dụng nước ngọt để rửa sứa mà chỉ dùng nước do sứa thoát ra. Đồng thời, tránh nắng mưa vì sứa bị nắng rọi sẽ bị nhũn, mưa vào sứa bị vàng.