

## Máy làm bún tại nhà - Sản phẩm Hòa Lan của năm 2014.

Làm sợi mì tươi là một công việc đầy thử thách cho nhà làm bếp, từ công việc nội trợ thông thường cho đến nhà hàng chuyên nghiệp. Trong nghệ thuật nấu nướng Đông Tây, khi người đầu bếp làm được sợi mì kéo kiểu Tàu, hay mì pasta của Ý từ việc nhào bột sống đến thành phẩm ngay tại hiện trường thường được đánh giá cao về khả năng cũng như tài nghệ.



Chiếc máy Philips gọn gàng của Hòa Lan có thể biến bột thành bún mì tươi chỉ trong 15 phút.

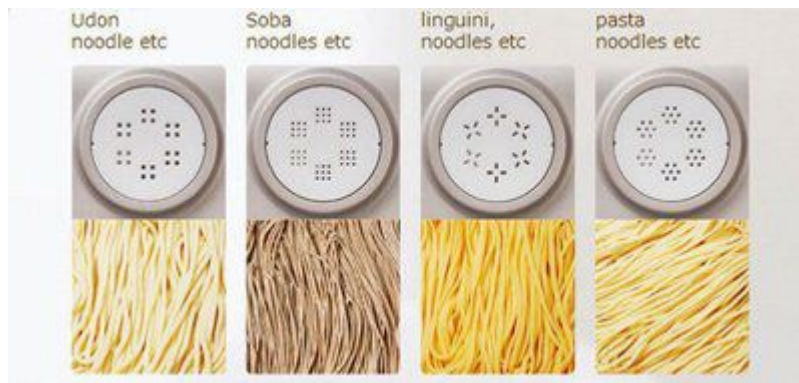
Trong nghệ thuật nấu nướng Đông Tây, khi người đầu bếp làm được sợi mì kéo kiểu Tàu, hay mì pasta của Ý từ việc nhào bột sống đến thành phẩm ngay tại hiện trường thường được đánh giá cao về khả năng cũng như tài nghệ.

Trên thị trường hiện nay có rất nhiều loại thiết bị gia dụng để giúp người đầu bếp giải quyết hoàn thiện quá trình làm mì bún tươi. Mì bún tươi có chất vị và hương sắc khác với sợi khô khi luộc lên. Nhưng đó là sự thách thức về kỹ thuật.

Sau bao nhiêu thí nghiệm, hãng Philips của Hòa Lan đã cho ra đời một loại máy làm bún gia dụng thông minh, và hoàn hảo đến nỗi: chỉ cần cho bột và nước vào - bấm nút tự động là chỉ sau vài phút, sợi mì sợi miến tuôn ra như ảo thuật.

## Nhào bột - Ép thành sợi bún:

Thật vậy, nhào bột để tạo kết dính vốn là công việc ly kỳ, có khi còn là bí quyết nữa. Lấy ví dụ, mì pasta của Ý phải dùng trứng làm chất kết dính. Các loại mì ramen, udon phải dùng chất kansui (kiềm thủy) để tạo độ dai chắc đặc thù. Chất kết dính cũng tạo nên chất vị và độ mềm dẻo khác nhau của từng loại bún mì. Do đó mới có chuyện không thể dùng mì pasta bỏ vào nước mì hoành thánh, không thể dùng mì udon ăn với sốt cà chua. Mỗi loại bún mì thường là mỗi hình thể uốn lượn riêng biệt, tạo nên vị giác dựa vào cấu trúc hình thành của thực phẩm.



*Philips Noodle Maker còn làm được đủ loại mì pasta Ý, ramen, udon của Nhật Bản - chỉ cần đổ bột sống, trứng, nước hoặc các chất kết dính thì sẽ cho ra các loại sản phẩm tươi ngon như ý.*

### **Bún gạo Việt Nam ta:**

Bún gạo Việt Nam từng là một thứ thủ công nghệ đặc biệt trong các loại bún mì, vì sự mềm mại mong manh của nó. Sợi bún phải rời nhau nhưng phải quyện dẻo kết dính như hồ. Tuy là bún gạo, nhưng không thể nào dùng bột gạo 100% mà phải dùng đến một thứ bột khác làm chất kết dính xúc tác vào tinh bột gạo. Trong nghệ thuật dân gian có nhiều phương pháp pha bột, ngâm bột, lọc bột gạo, thậm chí tạo mầm men để làm chất xúc tác cho sợi bún được dẻo mềm. Nhưng bí quyết chính của bún gạo, và cách nhào bột làm bún của Việt Nam là một phần tinh bột đã được xúc tác “hồ hóa” trước để tạo chất kết dính.

Máy làm bún Phillips đã thực hành quá trình này một cách tuyệt vời, để từ một gói bột gạo trở thành sợi bún chỉ sau 15 phút, tạo nên sự ngạc nhiên bất ngờ về tính sáng tạo.

Nhiều người phàn nàn phải mua bún khô làm từ TC, nay có lựa chọn để làm bún tươi ngay tại nhà chẳng khác gì công việc vo gạo nấu cơm.



*Sản phẩm bún gạo làm từ máy Philips - Theo chủ nhân trang web Bếp Rùa, sản phẩm bún tươi từ máy Philips “trắng dẻo thơm ngon, chưa tìm ra chỗ nào để chê được!”*

Với công thức được lưu truyền trên Internet theo tỉ lệ bột gạo tẻ: 8 oz, bột năng: 1 oz, 2/3 cup nước ấm 50 độ C, rồi bằm nát. Bún sống theo vòi tuôn ra, chỉ cần đem luộc. Whoa! một mẻ bún gạo Việt Nam ra đời - không thể nào tươi hơn được.

Máy làm bún này còn có nhiều kiểu mẫu để tạo hình như cánh bột làm vỏ hoành thánh, mì sợi udon, soba, mì Singapore. Nếu có công thức đúng thì có thể làm cả sợi cao lầu của Hội An.

## Làm vỏ bánh bột lọc:

Đối với người gốc Huế: đây là phương tiện tuyệt vời nhất để giã bột, cán vỏ làm bánh bột lọc, mà không cần phải luộc bột làm hồ phiền phức. Chỉ cần bỏ bột sắn (khoai mì) và nước ấm - vỏ bánh được dát mỏng đều đặn một cách tinh tế nhất ra ngay trước mắt.



*Máy làm bún miến mì Philips tiện lợi vì người làm làm bếp không cần nhúng tay trong công việc nhồi bột.*

Hiện nay máy Philips đang nhập cảng một cách giới hạn vào thị trường Hoa Kỳ. Người ta chờ đợi những sáng tạo của nó qua những bí quyết trộn bột của người nội trợ. Khi làm bún Việt Nam: có người dùng hỗn hợp bột gạo, bột năng, nước, và muối vào chung một mẻ, nhưng có người pha bột năng vào nước ấm, rồi đổ lên bột gạo để như nhào trộn đồng bộ hơn.

Philips có đại diện phân phối tại Hoa Kỳ qua công ty VL Media, với số lượng nhập cảng có hạn trong mùa đại lễ. Quý vị muốn mua máy làm bún tươi, hãy đặt hàng để được món quà ý nghĩa trong lễ Christmas và New Year.

Mọi thông tin liên lạc về máy làm bún, xin liên lạc VL Media:

1.888.875.5657 FREE

Hãy vào trang [www.phoflavor.com](http://www.phoflavor.com)  
để học cách tự làm bún gạo tươi tại nhà.