



Mẹo nhỏ giúp bảo quản bơ trứng gà 500g luôn mềm mịn hấp dẫn

[bơ trứng gà](#) 500g là một loại nguyên liệu phổ biến trong làm bánh, nấu ăn và chế biến các món tráng miệng. Hương vị béo ngậy, mềm mịn của bơ trứng gà giúp món ăn trở nên thơm ngon và hấp dẫn hơn. Tuy nhiên, nếu không bảo quản đúng cách, bơ rất dễ bị chảy nước, khô mặt hoặc tách lớp, khiến chất lượng và mùi vị bị ảnh hưởng đáng kể. Dưới đây là những mẹo nhỏ giúp bạn bảo quản bơ trứng gà 500g luôn mềm mịn, thơm ngon như mới.

Trước tiên, khi vừa mua hoặc làm xong, bạn nên cho bơ trứng gà vào hộp đựng sạch có nắp đậy kín. Nếu là bơ tự làm, nên để nguội hoàn toàn trước khi cho vào hộp để tránh hơi nước ngưng tụ gây ẩm mốc. Việc đậy kín giúp bơ tránh tiếp xúc với không khí, hạn chế quá trình oxy hóa khiến bơ bị khét mùi hoặc đổi màu.

Tiếp theo, cần chú ý đến nhiệt độ bảo quản. Bơ trứng gà nên được bảo quản trong ngăn mát tủ lạnh ở mức từ 2–5°C. Ở nhiệt độ này, bơ vẫn giữ được độ mềm vừa phải, không bị đông cứng hoàn toàn, thuận tiện khi sử dụng cho các món nướng hoặc phết bánh mì. Tuyệt đối không nên đặt bơ gần ngăn đông hoặc vị trí có hơi lạnh trực tiếp vì bơ có thể bị tách nước, mất cấu trúc mềm mịn tự nhiên.

Nếu bạn muốn bảo quản lâu dài hơn, có thể chia nhỏ bơ trứng gà thành từng phần khoảng 100–150g, bọc kín bằng màng bọc thực phẩm hoặc túi zip trước khi cất vào ngăn đá. Khi cần dùng, chỉ lấy ra lượng vừa đủ, để bơ tan dần trong ngăn mát khoảng 30 phút trước khi chế biến. Cách này giúp bạn tiết kiệm thời gian và tránh việc rã đông – đông lại nhiều lần, vì quá trình đó sẽ làm bơ mất hương vị và độ sánh mịn.

Một mẹo khác để bơ luôn mềm mịn là thêm vào một chút muối hoặc vài giọt nước cốt chanh khi đánh bơ (đặc biệt với bơ trứng gà tự làm). Muối giúp ổn định kết cấu và kéo dài thời gian bảo quản, còn chanh có tác dụng chống oxy hóa tự nhiên, giúp bơ giữ màu vàng đẹp mắt.

Ngoài ra, bạn nên tránh để bơ trứng gà gần các thực phẩm có mùi mạnh như hành, tỏi hoặc cá vì bơ rất dễ hấp thụ mùi. Mỗi lần lấy bơ, hãy dùng muỗng sạch và khô để tránh vi khuẩn xâm nhập.

Tóm lại, bảo quản bơ trứng gà 500g không khó, chỉ cần chú ý đến cách đóng gói, nhiệt độ và

độ sạch khi sử dụng. Với những mẹo nhỏ trên, bạn hoàn toàn có thể giữ được hương vị thơm béo, độ mịn màng và màu sắc hấp dẫn của bơ trong thời gian dài, giúp mỗi món ăn luôn đạt được hương vị hoàn hảo nhất.