

Không cát ta hiến nay nhuộm ngôài trộn rau đã làm dòn quá nhuộm hóa chất bão vỡ thóc vật (HCBVTV) để phun tẩy vì mục đích lôi nhuộm. Dòn lõi trong HCBVTV tên dòn trong rau quỷ có thể gây ngộ độc cho người tiêu dùng. Người đặc thóc phẩm do tên dòn HCBVTV đang là một vấn đề bão hòa xúc. Đã có nhuộm vỡ ngôài dòn xẩy ra do ăn rau quỷ bão nhuộm HCBVTV nhuộm rau cối, bột cối, dòn lê, dòn chuột, cà chua...



Nên rửa rau dòn i với nước sạch để đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm. Đảm bảo đảm an toàn trong sử dụng rau quỷ tẩy chúng ta cần biết cách lõi chén, xé lý, chát biền theo các bước sau:

Lõi chén: Không nên mua các lõi rau quỷ trái vỡ vì khi trái vỡ do thời tiết không thuận lợi nên sâu bão phát triển nhuộm, rau quỷ cát cối, ngôài trộn rau, quỷ phổi sù dòn nhuộm lõi HCBVTV, thuận kích thích tăng trưởng. Không nên chén mài rau quá non, mài màng; các lõi hoa quỷ to và bóng bão so với bình thường vì vỡ i nhuộm lõi rau quỷ này ngôài trộn phổi dùng không ít nhuộm HCBVTV, thuận kích thích tăng trưởng. Nên chén rau quỷ còn nguyên lành, không đập nát hoa cát có vết nứt, thủng.

Rửa súch: Muốn lõi trộn dòn cát HCBVTV cách tốt nhất là rửa trôi: rửa dòn i với nước súch nhuộm lõi. Bằng cách rửa 2 lõi dòn i với nước sạch và 2 lõi trong chát nhuộm nõi. Làm như thế 40 - 90% tên dòn HCBVTV trên rau cát đã mất đi. Đặc tính cát HCBVTV gác lân hòn cát là tan nhuộm trong nước. Vì vậy, bằng cách ngâm và rửa trôi, chúng ta hoàn toàn có thể lõi bão đòn dòn dòn cát chúng lõi mót lá rau. Điều với các lõi đòn quỷ viếc ngâm, rửa trôi tròn cát khi nấu đòn hiến quỷ khá cao. Điều với quỷ chín, đòn tác rửa tròn cát khi bóc vỡ đòn giòn nhuộm có tác đòn tát lõi trộn dòn HCBVTV.

Dùng nước súch để rửa rau quỷ: Nước dùng để rửa rau quỷ phổi bão đòn là nước súch, không nhuộm bão (nhuộm hóa chất, kim lõi nõng hay vi khuẩn).

Khi xào nồi: Các HCBVTV ghi cẩn thận rằng cần đập bát phân hủy khi nhiệt độ cao. Vì vậy khi xào nấu nên mỗ vung đập chúng bay hơi là biện pháp hữu hiệu loại trừ HCBVTV.

Có nh giác khi thấy có mùi tanh nghi ngờ: Khi thấy có bất kỳ mùi tanh bất thường nào đều vì các thực phẩm nói chung và rau quả nói riêng: có mùi vị lạ, màu sắc khác thường, thực phẩm mua cùng một chỗ mà đã có người ăn bát ngay dính... cần dừng lại ngay, không ăn tiếp.

Bác sĩ Phan Huy