

Thịt Gà, Món ăn Rực Tiềm Tươi Hấp Dẫn

Tác Giả: Nguyễn Thị Ngọc Chánh, DVM
Thứ Sáu, 18 Tháng 6 Năm 2010 10:14

Tại Bắc Mỹ, thịt gà là loại thịt bình dân và rẻ tiền nhất.

Mọi người dân Canada tiêu thụ trung bình là 30kg thịt gà trong một năm. American Meat Institute cho biết dân Hoa Kỳ tiêu thụ một số lượng nhỏ hơn đôi chút, là trên 40kg/ người/năm...
Tại hải ngoại, bà con mình cũng vậy, chúng ta thường hay dùng thịt gà trong các bữa ăn hàng ngày.

Thịt gà làm gì ăn?

Thịt gà được sử dụng để biến thành vô số món, chẳng hạn như chiên, xào, nấu cà ri, súp, nướng, dứt lò; gà xối mỡ; gà hấp rau răm, hấp chao, hấp bia, hấp xì dầu, hấp tỏi; gà quay, rôti, BBQ; gà kho sệt, kho gừng; gà nướng lá chanh; gà nướng tỏi, gà nướng lu, gà nướng, nấu cháo xé phai; gà nấu phở, nấu bún măng; v.v... Muốn nấu gà, thì có gà rút xương galantine, cơm tay cơm gà hoặc gà nấu canh chua Thái, v.v... Làm biếng, muốn lười và tiện thì có gà luộc chấm muối ớt hay nước chấm tỏi ớt...

Tại Canada, tiệm bán gà nướng nhỏ vô số.

Bên ngoài các tiệm Tàu với những món cổ điển như gà quay, gà hấp xì dầu, gà chiên da giòn, các tiệm Tây thường bán gà BBQ, gà rán KFC, Rôtisserie St Hubert, Poulet Portuguais (nướng lã theo kiểu Bồ Đào Nha).

Ngoài ra, thịt gà cũng xâm chiếm trong các tiệm fast food, như Mc Do, King Burger...

Bánh mì gà cũng là món khá phổ biến trong các tiệm bánh mì Việt Nam. Các bữa ăn còn như bánh mì gà nổi tiếng bán trước cửa Bộ ở Sài Gòn 40 năm vẫn trước không?

Gần đây bên nhà thầy xuất hiện món nướng gà nướng tỏi Hà Nội (hình như nguyên liệu như phở Trung Quốc thì phải).



Bác sĩ thú y Nguyễn Thượng Chánh xem xét dây chuyền thịt gà.

Làm gà bằng máy

Tại một số nhà máy gà như nhà máy Flamingo ở Quebec, tất cả các khâu sản xuất từ khâu cắt cổ, đánh lông, mổ bằng, móc đứt lòng ra ngoài, cắt bỏ đầu, bỏ cánh đến khi processing ra thành phẩm cuối cùng đều được làm bằng máy.

Nhà máy tháng có hai dây chuyền (chains) cháy xong xong vái nhau và cho ra lái 8.000 con gà đã làm xong mỗi giờ. Vận tốc của dây chuyền chuyển vận gà rất nhanh tháy mà phát chóng mắt. Tháng là có hai ca làm việc, từ 7 giờ sáng đến 12 giờ khuya.

Poultry dressing procedure. CFIA

<http://www.inspection.gc.ca/english/fssa/meavia/man/ch19/19-4e.shtml>

Tại sao gà nguyên con mua trong siêu thị lại cháa quá nhiều nước?

Cuái dây chuyền thịt gà tiếp đáng rất xuáng mát bán nước đá (chiller) dài lái 10 mét, có bộ phận trán xoán nước. Sau một thời gian, nhiệt độ thịt đác há xuáng còn +4 đá C. Xong, gà cháy ra ngoài và rất xuáng vĩ cho ráo nước, tuy vậy một số ít nước vẫn còn đáng lái dái da gà.

Lưu ý kiểm tra thực phẩm Canada cho phép khi bán ra cho người tiêu thụ, lượng nước còn sót lại tháng là 8% nhưng không đác vượt quá mức tối đa là 12% của trọng lượng con gà.

Khi đi chợ, chúng ta tháng thấy trong vỉa xốp styrofoam đáng thịt gà có lót một miếng giấy thấm hút nước.

Một phần thịt gà đác tiêu thụ ngay tại Canada, một phần khác đác xuất khẩu đi khắp

Thịt Gà, Món ăn Rực Tiềm Hiểm

Tác Giả: Nguyễn Thành Chánh, DVM

Thứ Sáu, 18 Tháng 6 Năm 2010 10:14

giò. Đĩa bìt cng gà, ngày xưa thì bìt vớt bìt trong thùng rác nhng tở kho ng 20 năm nay nó đã trở thành môt môt hàng xuýt cng bán cho Trung Quốc vớ giá rẻ môt đờ h bìt n chờ lờ thành món đờ c bìt và bán ngợ c lờ cho thờ giò.

Có bao nhiêu loờ thịt gà bán trong chờ Canada?

Trên thờ trờ ng Bờ c Mờ, chúng ta thờ y thờ t gà có rờ t nhiờ u loờ i và nhiờ u coupes vớ nhiờ u danh xờ ng khác nhau.

*Gà đờ nờ ng (fryer, poulet à griller, broiler)

Đây là loờ i gà đờ c thờ y bán thờ ng xuyên trong các chờ. Gà đờ c làm thờ t lúc 5-6 tuờ n tuờ i và khi làm xong gà cân nờ ng 1.5kg-1.8kg. Gà nuôi theo lờ i công nghiờ p, tăng truờ ng quá nhanh trong môt thờ i gian quá ngờ n nên thờ t gà loờ i nờ y ăn bì rờ t và nhờ t nhờ o vì chờ a quá nhiờ u nờ c lúc đờ c sờ n xuýt tở i nhà máy...

Còn nhờ hờ i cuờ i nhờ ng năm 60, tở i miờ n Nam có phong trào nuôi gà Mờ và gà Nhờ t. Nhờ ng loờ i gà nờ y rờ t mau lờ n nhờ ng thờ t thì ăn không ra cái gì hờ t, nên có ăn thì ngợ i ta ăn gà ta, vì gà ta tuy tăng truờ ng chờ m nhờ ng cho môt loờ i thờ t vờ a dai vờ a chờ c nờ ch và rờ t thờ m tho nờ a, đem rôti hay kho sờ t, bì o đờ m là ngon hờ t chờ chờ.

Còn muờ n nờ u cháo xẻ phai trờ n gờ i bì p chuờ i hờ t và rau răm thì làm bì y môt con gà mái đờ u ăn môt bì a nhờ đờ i...,nhờ ng phờ i có bì n nhờ u tham đờ mờ i tuyờ t cú mèo.Khi viờ t tở i đây, tác giờ đã sờ ng lờ i vớ i kờ niờ m và hình ờ nhờ cờ a xờ p bán cháo gà bình dân đờ u cờ u đức Tham tờ ng Cờ nthờ, không mờ y xa Trờ i Nhờ p Ngử Sờ 4 vào kho ng nhờ ng năm 68-70. Đây là môt chút tình quờ hờ ng mà tác giờ vờ n còn mang theo mình cho đờ n hôm nay.

Lúc ngợ i viờ t mờ i đờ nhờ cờ tở i Canada năm 80, cánh gà mua rẻ môt, thiờ u đờ u hờ muờ n cho không. Ngày nay, dân Ca Na Điên có lờ bì t chờ c dân tở nờ n nên hờ đã bì t giá trờ cờ a cánh gà có thờ đờ c sờ đờ ng đờ chờ bìt n ra thành rờ t nhiờ u món ăn khoái khờ u nhờ : cánh gà chiên bì, nờ ng BBQ, ờ p môt rôti, v.v... Bờ i lờ này, ngày nay cánh gà đã trở nên khá đờ t, giá lờ i 5.50\$ cho 1kg.

Ngợ i mình thờ ng hay nói, nhờ t phao câu, nhờ chẻo cánh, vì đó là nhờ ng phờ n ngon béo mà rờ t nhiờ u ngợ i ờ a thích.

Tờ i các nhà máy gà Canada, tuyờ n chờ t nhờ n oil glands nờ m phía trên phao câu đờ u bì cờ t bì theo luờ t khám thờ t.

*Thịt gà Kosher và thịt gà Halal

Các cửa hàng thịt cửa ngoại Do Thái có bán thịt gà Kosher. Đây là thịt gà tháng nháng phái do chính tay các ông cửa đáo (Rabbin) cửa t cửa làm thịt theo nghi thức Do Thái giáo. Tái nhà máy, theo pháng pháp tháng thì gà bá nhúng vào bá nác cho đái n giát làm bát tánh rái đác máy tá đáng cửa t cửa, ká đó thì dây chuyán kéo gà cháy qua bá nác nóng rái sau đó qua máy đánh rát hát lông.

Còn đái vái pháng pháp Kosher náy thì khác hán, không đác dùng đái n đá làm cho gà bát tánh, mà gà phái đác chính tay các ông cửa đáo Rabbin cửa t cửa táng con mát và chá đác sá đáng nác lánh đá làm lông. Ká đán, gà đác cửa p thát nhiáu muái hát trong 1 giá đáng há rái sau đó đác xá trái lái báng nác lánh. Đó là thịt gà Kosher cửa ngoại Do Thái.

Tái Montreal, máy năm trác đây nhà máy Marvid Poultry chuyên làm gà loái náy. Mái ngày há sán xuát lái 13-14 ngàn con đá bán cho ngái Do Thái và mát phán đác xuát cửa ng sang New York...

Cũng nháng ngái Do Thái ăn thịt gà Kosher, ngái Hái giáo Musulman chá ăn thịt gà Halal. Đây là thịt gà bình tháng nháng phái đác chính tay ngái Hái giáo cửa t cửa táng con theo nghi thức Hái giáo.

Thịt Halal chá tháy bán trong các tiám thịt cửa ngoại Á Ráp.

Tái Quebec, mát sá nhà máy cũng có háp đáng cung cửa p gà cho cty gà rán KFC (Kentucky Fried Chicken). Tráng láng cửa loái gà náy sau khi làm xong náng tá 1.1kg đán 1.4kg và mái con phái đác phân cửa t ra thành 9 miáng ngay tái nhà máy. Đái vái loái gà bán cho nhà hàng St Hubert BBQ ở Québec, chúng đác cửa t 2 đái lái vào thân và mái con phái náng 3.5lbs hay 1.6kg.

*Gà đác làm lánh khô (Poulet refroidi à l'air, Air chilled chicken)

Theo lái bình tháng tái nhà máy, sau khi cửa t bá đáu bá 2 giờ và đá lòng đác móc hát ra ngoại, gà đác thá vào mát bá nác đá thát to có trán khá nhiáu chlore (tái đa 50ppm) đá đát trùng, giái là chiller, refroidisseur đá làm lánh. Lúc nhiát đá cửa thát đát lánh 4 đá C, gà đác đám ra ngoại cho ráo nác, sau đó bá vô thùng và đám giá ở pháng lánh đá chá đác phân phái đá kháp nái. Vái pháng pháp náy chác chán là thịt gà phái có cháa rát nhiáu nác rái. Đây là gà chúng ta tháng hay mua mái tuán đá dùng. Mua con gà 1.5kg bá vô lò náng đán khi chín chá còn 900gr hoác 1kg.

Đá tránh hián táng trên, các nhà máy cũng có áp đáng mát lái sán xuát theo mát pháng

Thịt Gà, Món Ăn Rẻ Tiềm Thị Trường

Tác Giả: Nguyễn Thị Ngọc Chánh, DVM
Thứ Sáu, 18 Tháng 6 Năm 2010 10:14

pháp để chế biến, gọi là làm khô. Gà không bỏ ngâm nước đá như người đưa ra thường vào phòng lạnh lúc vừa mới để chế biến xong. Tại đây, như người cánh quạt gió của mình như thổi quạt để quạt khô. Thịt gà xương còn 4 độ C trong một thời gian rất ngắn. Như không bỏ ngâm nước, thịt gà loại này có chất lượng khá và ăn có vẻ ngon hơn, dai hơn các loại gà sẵn có theo loại thông thường có chứa nhiều nước nên thịt bị ướt. Giá cả thịt gà làm khô được người dân cũng mua hơn chút để nh.

*Gà nuôi hạt (Poulet de grain, Poulet O Grain, Grain fed chicken)

Đây là mà người chăn nuôi đã đưa ra như một mục đích quản lý và khuyến khích. Gà nuôi bằng hạt thì sẽ và đúng nghĩa của nó phải là gà nuôi theo ngoài sân, thức ăn chủ yếu toàn là hạt như bắp, đậu nành, lúa mì, v.v... Điểm quan trọng khác là không được sử dụng các chất kháng sinh và các loại hóa chất để phòng và trị bệnh.

Có thể nói là ngày xưa, người nuôi gà ở nông thôn Việt Nam đưa là gà nuôi bằng hạt, cho ăn thóc lúa, gà do béo phì mọc, ăn trùn ấu dế ngoài vườn ngoài sân, cũng như yểu tử tăng trưởng chậm, như vậy mà gà ta cho thịt rất dai và rất ngon.

Canada và Hoa Kỳ vì áp dụng loại loại chăn nuôi công nghiệp, nên rất khó tìm cách nuôi gà kiểu này. Tuy nhiên, cũng có một số trại chăn nuôi như quản lý cá là chuyên sản xuất loại gà nuôi bằng hạt, mà đôi khi còn được gọi là Poulet Fermier nữa.

Theo người Việt, thì bất cứ gà nào cũng đưa là gà nuôi bằng hạt, vì thành phần thức ăn chiếm hơn 85% là thức ăn và ngũ cốc mà ra.

Tại Canada, vì thị trường khác nhau nên gà được nuôi giam trong chuồng như gà công nghiệp có hai tầng và mật độ nuôi khoảng 7-8 ngàn con, loại được nuôi như là không có sân trời. Có tin nói rằng, năm ba ngày trước khi người đi thịt, gà được nuôi thúc bằng bắp để da có được màu vàng hơn. Tại Hoa Kỳ, một số trại nuôi như Việt Nam cũng rất thành công trong ngành chăn nuôi gà công nghiệp.

Thăm trại gà ở Austin, Texas. Saigon Echo

<http://saigonecho.com/main/doesong/tailieu/18989.html>

Một cách khác cũng thường được áp dụng tại nhà máy, đó là nếu đem nhúng để nước làm lông thì nhúng để bình thường ở mức 60 độ C xương vài độ, thì da gà sẽ có màu vàng hơn bình thường, như đó sẽ dễ hấp dẫn người mua hơn.

Các loại gà nuôi bằng hạt đưa được làm khô, thịt gà như nhà của rất ít nước hơn gà thông thường và phần chất thịt cũng khá hơn.

Gà nuôi hät giá bán läi 7.5\$/kg.

***Gà mái và gà Cornish (poule, hen)**

Thänh thäng trong các siêu thä có bán mät läi gà mái (hen, poule) rät mäp, nhiäu mä và näng trên 3.5kg. Thät gà läi näy rät dai, nên ngäi ta khuyên nên dùng nó đä häm hay đä näu mà thôi. Đây là läi gà phä thäi bä läi ra sau thäi gian cho träng và tuäi tä mät năm räi trä lên.

Ngäc läi, cũng có mät läi gà nhä con có tên là Rock Cornish hay Cornouaille. Thät sä ra gà Rock Cornish chính cäng phäi là läi gà có đäc qua sä lai dòng giäa giäng Cornish và giäng White Rock. Täi Canada, Cä Quan Käm Tra Thäc Phäm (CFIA) cho phép nhà chän nuôi đäc sä däng tên Cornish đä chä nhäng gà läi thäng nhäng đäc làm thät lúc đäi bän tuän tuäi và träng läng tä 600 đän 900gram mà thôi.

Gà Cornish đäng länh thäng đäc thäy bán trong các chä Tàu.

Ngoài ra, có mät läi gà nhä con khác cũng khá đäc biät, thäy có bán täi các chä Á đäng. Đây là gà ác (Silky chicken, la Soyeuse), còn đäc gäi là gà đen vì da có màu đen. Gà ác đäc bán đäi đäng đäng länh cäng ngät và thäy ghi xuät xä tä mät nhà máy gà täi British Columbia, Canada. Läi gà näy đäc dùng đä tiäm thuäc Bäc. Theo Đäng y, món näy rät bä và rät tät cho các cä hoäc cho nhäng ai cän häi phäc läi säc khäe. Täi mät vài nhà hàng Tàu thäy có bán món gà ác tiäm thuäc Bäc. Gia vä đä näu món gà ác thäng đäc vô bao sän có bán täi chä, còn không bän cũng có thä mua trong tiäm thuäc Bäc và nhä nói väi hä là mua gia vä đä tiäm gà ác.

Gà ác tuy nhä con, nhäng giá khá đät, läi 12.50\$ mät con, näng 1kg. (chä TäT Edmonton, Alberta)

Poulet Bio - Gà thä läng - Poulet Végétarien - Poulet tout végétal et sans antibiotiques

Cùng väi nhäng hä nä áä mà thät nói chung thäng bä kät täi, nào là thät có chäa thuäc kháng sinh, hóa chät, hormone, liên cäu khuän heo, thät bò điên, cúm gà, cholesterol, cancer, v.v...tät cä lý do trên đã làm cho mät sä ngäi phäi phân vân e ngäi mäi khi ăn thät. Käng thäc phäm nhän biät tâm lý näy cäa ngäi tiêu thä nên đã tung ra nhiäu mät hàng mäi väi mäc đích duy nhät là quäng cáo và khuyän mãi mà thôi...

***Gà Bio (Organic) còn gäi là gà häu cä, đäc nuôi đäng theo läi thiên nhiên, có sän chäi, không đäc sä däng thuäc kháng sinh và hóa chät đä phòng và đä trä bänh.**

Thịt c phám (báp, đáu nánh...) dùng đá nuôi gà cũng phái cá nguán gác Bio náa, cá nghĩa là lúc gieo, tráng không đá c sá đáng phân bón hóa hác cùng các loái thuác trá sâu làm tá hóa chát, không phái là sán phám GMO chuyán đái gene.

***Gà thá láng** cá sán chái cá thá cháy tái cháy lui làm exercise suát ngày nên thát chác nách ăn rát ngon. Cá ngái gái đây là gà đi bá (walking chicken) hay gà cháy bá gì đó. Danh tá gà nuôi thá láng (free range chicken, cage free chickens) gán đây đá c các nhà sán xuát khai thác trát đá và quáng cáo nhá mát lái chán nuôi nhán đáo háp vái thiên nhiên?

***Poulet végétarien** đá c nuôi đáng hoàn toàn báng thác ăn hán háp thác vát, không đá c dùng các phá phám đáng vát (no animal by products) cháng hán nhá bát thát, bát lông, bát xáng hoác má cáa súc vát... Lý do chính là sá thát gà bá láy nhiám bánh bò điên.

***Poulet tout végétal et sans antibiotiques**, cũng táng tá tráng háp trên và không sá đáng bát cá mát thá thuác kháng sinh nào đá nuôi gà. Trong công viác khám thát háng ngày, tác giá nhán tháy hôm nào nhà máy làm nháng loái gà náy, thì hôm đó mình rát mát vì gà cá rát nhiáu bánh mà tháng nhát là Ascitis (ná c trong báng), Cellulitis (mát loái bánh viêm da) và chronic respiratory syndrome (hái cháng bánh hô háp mán tính). Trong mát lô 7.000 con gà thì lúc khám thát cá thá phái loái bá condemn ít nhát 500-600 con là chuyán rát bình tháng.

Đáng vá mát pháp lý, cháa cá mát văn bán chánh thác nào cáa chánh phá Canada nhìn nhán các sán phám ká trên. Đây chá là ván đá quáng cáo cáa kángá thác phám mà thôi. Mát sá tá chác cáa tá nhân chuyên trách theo dõi và cáp giáy cháng sán phám Bio theo yêu cáu cáa nhà sán xuát. Cá thá nêu ra đây mát vài tá chác tái Quebec nhá Crop Improvement Association (OCIA), Québec Vrai, Quality Assurance International.

Trong thác tá khó cá ai kiám soát nái viác làm há thát cáa các nhà sán xuát cũng nhá cáa các cá sá chán nuôi gà. Giá bán cáa sán phám Bio cá thá đát hán sán phám bình tháng tá 20% đán 100%. Sá cách biát vá giá cá thúc đáy con buôn đá gian lán, chá tái nghiáp ngái tiêu thángá bá lác túi mà không hay.

Ngày nay, nói vá quáng cáo khuyán mãi thì rát là tinh vi và khoa hác. Khuynh háng ngái tiêu thá thích gì, mong đái nháng gì thì con buôn hay nhà sán xuát lián đánh vào đái má đó.

Độc báo Việt Nam thấy bên nhà có nói đến Gà Sạch có nghĩa không phải là gà bình, gà cúm H5N1 hay gà chết toi chết dơ chết gì đâu, có giết chết ng nhàn đàng hoàng cả a cả quan thú y mà. Dù cho là gà sạch hay gà lười đi nữa nhàn cách làm không sạch thì cũng...lãnh đạm nhàn thàn ng.

Sau hết, cũng còn một vài loại gà khác đến biết như gà chọi, gà trống, gà chọi, gà nuôi dây thung, gà móng đen, gà nhà...thì ừ ừ nào mà chết có.

Thịt gà có chứa tinh độc hóa chết đến hại không?

Hiện đây trên Internet có nói đến vấn đề một cô không nên ăn cánh gà vì có thể có chứa hormone steroid (?) có thể gây ung thư ovarian tumor. Đây là tin VTT, urban legend chain letters.

Tiền sĩ Mai Thanh Truyết trong bài viết Thịt gà nuôi công nghiệp đã cho chúng ta biết kỹ thuật chăn nuôi gà tại Hoa Kỳ đã sử dụng Roxarsone (có chứa thành phần hay arsenic). Mục đích để giúp gà tăng trưởng nhanh, diệt mầm bệnh và ký sinh trùng để tăng ruốt, giúp các sản phẩm và da gà đến có màu hồng. Canada thì cũng chẳng hạn gì đàn Anh Hoa Kỳ đâu!

http://www.yduocngaynay.com/8-8TK_MTTruyet_ThitGaNuoiCongNghiep.htm

«Theo các tính hiện tại, chất roxarsone đã đến có trong thành phần của hơn 70% của chín (9) triệu con gà tiêu thụ hàng năm tại Hoa Kỳ. Và lượng roxarsone cần thiết cho nhu cầu trên là 2,2 triệu cân Anh (lb) (1 lb=0,453 grams). Do đó, ngoài lượng arsenic tích tụ trong cơ thể gà, phần còn lại sẽ theo phân gà ra ngoài môi trường. Các phân này sẽ đến có chim chóc, và thú vật ăn vào trở lại. Tại đây, arsenic hòa vào sẽ biến đổi thành arsenic vô cơ và đến có chuyển tại trở vào môi trường qua phân của chúng.

Theo Cơ quan Bảo vệ Môi trường Hoa Kỳ, việc tiếp nhận dài hạn của arsenic vô cơ sẽ ảnh hưởng đến gan, phổi, thận, bàng quang, da và ruốt. Có thể đến ung thư các bộ phận kể trên. Ngoài ra, còn có ảnh hưởng lên hệ miễn dịch, hệ thần kinh, và làm thay đổi cung cách vận hành của các tuyến nội tiết. Còn việc tiếp nhận trong ngắn hạn, hay không tiếp xúc (ăn) thành xuyên, cơ thể có thể bị liệt tử vong phần, và bệnh tiêu đường. » Ts Mai Thanh Truyết

Thịt gà trong siêu thị Canada

Gà nguyên con trong vấn đề (không đầu, không cổ, không giò và không có kèm theo để lòng) đến có xem là thịt nhàn và đến có xếp vào hàng A có mang hình lá của Canada.

Nếu bạn chết ừ ừ một cái cánh, một cái đùi hoặc một phần da...thì gà bình tuốt xuốt nhàn

Thịt Gà, Món Ăn Rẻ Tiềm Tội Hi Ngoại

Tác Giả: Nguyán Tháng Chánh, DVM

Thứ Sáu, 18 Tháng 6 Năm 2010 10:14

thäp hän hay còn gäi là häng Utility. Lä đäng nhiên giá cä cũng theo đó mà rä xuäng chút đänh.

Täi Canada, gà nguyên con häng A giá läi 6\$/kg.

Các phän thät gà bán riêng rä, nhä đùi, cánh, läng và cä, giá täng đäi näi hän. Đä lòng nhä tim, gan và mä gà đäu đäc bán riêng.

Đät tän nhät là phän thät täc còn täi đäc läc ra, không xäng không da, bán läi 16\$/kg. Các ngäi ăn kiêng sä mä, sä cholestärol thì nên dùng loäi thät näy.

Đôi khi thät täc loäi väa kä đäc làm đäng länh cäng ngät, bán väi giá rä hän khoäng 8.50\$/kg, nhäng đây là loäi thät đäc đäp väi nhiäu loäi hóa chät bäo quän, nhä protäine de soya và phosphate de sodium...ăn thäng xuyên không mäy tät cho säc khäe!

Các siêu thä chäng hän nhä siêu thi. Super C gän nhà tác giä thäng bán hä giá gäi là bán sale hay bán vente thät gà. Thay vì đäc đäng trên các vä mäp styrofoam, hä đän riêng rä các phän nhä läng, đùi, cánh, täc hoäc vài ba con gà vào mät bäch plastique và bán väi giá khoäng 2.7\$/kg. Đây là nhäng phän đäc vät vät läi, đäc cät xäo ra tä nhäng con gà không còn đäc nguyên vän hoäc bä bäm đäp chút đänh, v.v...khi sän xuät. Đäng là tän nào cäa näy!

Täi các chä Tây, cũng có bán nhäng miäng thät gà đäc läi qua ghim xen kä väi tät xanh, zucchini, cä hành và näm räm, v.v...Gà nguyên con đäc đäp sän gia vä cũng đäc thäy bán, mua vä là có thä näng ăn liän ngay.

Riäng các chä Á Đông, còn có bán xäng gà (sau khi đã hä läc hät phän thät) đä các bà mua vä làm mät näi näc läo ngon ngät và trä tài näu soupe mäng cua hoäc phä đäi khách. Mua 2 kg xäng tän 2\$ là đä näu mät näi soupe thät län räi. Còn các bà đäm Ca Na Đän däm täng mình mua ba cái món näy vä cho con kiki läm.

Tây hä kä món chân gà và món đäu gà. Đây cũng chäng qua là täp quán ăn uäng cäa mäi dân täc mäi khác mà thôi.

Chân gà rút xäng, thäng thäy bán đäi đäng đäng länh, có thä mua täi các chä Tàu. Món näy gäm có da, sän và gân có thä đäc dùng đä trän gäi cũ hành rau thäm ăn cũng đäc läm. Đây là mät món nhäu bình dân cäa dân Thái Lan mà hä thäng gäi là “khä cäy däm” (phiên âm täng Thái).

Ngoài ra vào đäp Tät, täi mät sä chä Tàu hay Viät Nam, chúng ta läi thäy có bày bán gà làm sän còn nguyên đäu nguyên cäng đä mua vä cúng mừng ba. Ngày thäng thì cũng có thä mua loäi gà näy täi các chä Tàu, nhäng là loäi đäng länh, còn đä đäu đäc ngä. Gà đäc sän xuät täi mät sä nhà máy bên British Columbia, Canada.

Thịt Gà, Thịt Món ăn Rẻ Tiền Tốt Hơn Thịt Nướng

Tác Giả: Nguyễn Thế Anh Chánh, DVM

Thứ Sáu, 18 Tháng 6 Năm 2010 10:14

Kết luận

Không ai có thể chối cãi được giá trị dinh dưỡng do thịt mang đến cho sức khỏe chúng ta. Nhưng thành quả vượt trội trong chăn nuôi ngày nay là nhờ vào các tiến bộ khoa học, cùng với việc áp dụng phương pháp chăn nuôi công nghiệp thịt táo bạo, trong đó vai trò của các thuốc kháng sinh và hóa chất không phải là nhỏ.

Một số bà con mình bên Texas cũng rất thành công trong ngành chăn nuôi gà công nghiệp. Tuy nhiên, khoa học cũng có mặt trái của nó. Hiện tượng kháng kháng sinh (antibio resistance) ngày càng phổ biến đã bắt nguồn từ việc sử dụng bừa bãi loại thuốc này trong chăn nuôi. Cũng bởi vì lý do này, cũng như sự bùng phát của cancer cho nên không ít người rất e dè khi dùng thịt.

Tuy vậy, cũng có một số người sẵn sàng chịu chi để mua những loại thịt Bio hay thịt gà végétarien (grain fed vegetable chicken) mà họ tin tưởng là không có hại cho sức khỏe. Riêng người Việt, cũng bán tin bán nghi về các loại thịt có phẩm quá được biết đến, mình thì hỏi có phải có thịt như loại quặng cáo hay không, hay đây cũng chỉ là một trong muôn ngàn mảnh khóc của kết quả thực nghiệm mà?

Chỉ có Trời mới biết được mà thôi.

Bon appétit!

Montreal, June 16, 2010