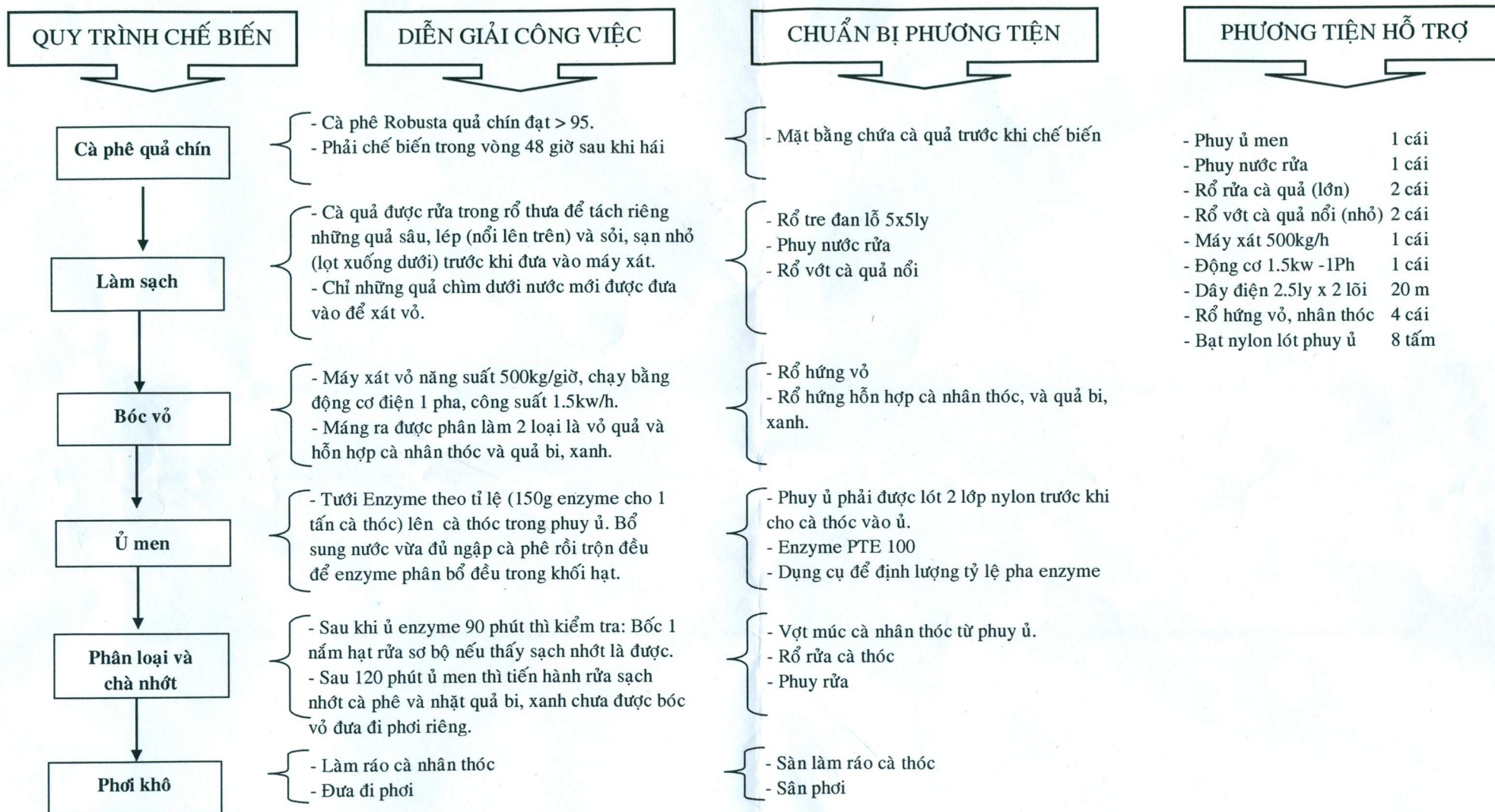


QUY TRÌNH CHẾ BIẾN CÀ PHÊ UỐT – QUY MÔ HỘ GIA ĐÌNH



GHI CHÚ:

- Cà quả nổi, quả xanh phải được phơi riêng và để riêng với cà nhân thóc
- Dụng cụ sau mỗi ngày chế biến phải được vệ sinh sạch sẽ, làm ráo nước
- Khoảng 1,7 tấn cà quả tươi được 1 tấn cà thóc ướt thì pha 150 mg Enzyme với lượng nước vừa đủ để enzyme hoạt động trong môi trường hiếu khí.
- Nước trong phuy ủ cà thóc (còn chứa enzyme) được tái sử dụng, chỉ bổ sung 1 lượng enzyme vừa đủ để ủ mẻ tiếp theo.
- Khi chế biến và phơi phải hạn chế tối đa tỷ lệ hạt bị tróc vỏ thóc