

20 loại ớt cay nhất trên thế giới.

Ai cũng biết ớt có vị cay, nhưng không nhiều người biết ớt có rất nhiều giống khác nhau. Và vị cay của chúng cũng hoàn toàn khác nhau.

Để đo độ cay của ớt, người ta dùng đến một đơn vị riêng gọi là đơn vị nhiệt scoville (viết tắt là SHU). Theo thứ tự danh sách dưới đây, bạn có thể trải qua lần lượt các các cung bậc cảm xúc từ "tê tê" đến "giàn giụa nước mắt" với các loại ớt cay nhất thế giới.

20. Ớt trắng Habanero (100,000-350,000 SHU)

Họ ớt Habanero đóng góp số lượng đông đảo trong bảng xếp hạng. Ít "nóng bỏng" hơn cả là ớt trắng Habanero. Màu trắng của loại ớt này khiến cho chúng trở nên thực sự đặc biệt và quý hiếm. Ớt trắng Habanero phổ biến ở Mexico và Caribbean. Giống ớt có cây nhỏ nhưng cho sản lượng cao, thường được dùng làm gia vị ướp và nước sốt.



19. Ớt Habanero (100,000-350,000 SHU)

Khác với giống ớt trắng, ớt Habanero loại thông thường có màu cam. Dù cay hơn ớt trắng một chút nhưng hai giống ớt này được sử dụng với mục đích khá giống nhau.



18. Ớt Fatalii (125,000-325,000 SHU)

Fatalii là có nguồn gốc từ miền Trung và Nam châu Phi. Nhiều người ví hương vị loại ớt nhẹ nhàng và thơm như mùi cam quýt. Do đó nó được sử dụng chủ yếu trong chế biến các nước sốt nóng ở châu Phi.



17. Ớt lưỡi quỷ (125,000-325,000 SHU)

Ớt lưỡi quỷ cũng là một thành viên của gia đình giống ớt habanero. Loại ớt này nổi tiếng với hương vị hấp dẫn. Người ta thường dùng ớt lưỡi quỷ để ăn cùng các loại salad.



16. Ớt Tigerpaw NR (265.000 - 328.000 SHU)

Giống ớt này là kết quả của các phương pháp lai tạo khoa học chứ không có nguồn gốc tự nhiên. Vị ớt Tigerpaw khá giống với ớt lưỡi quỷ nhưng cay hơn một chút.



15. Ớt Habanero chocolate (300,000-425,000 SHU)

Thêm một giống ớt thuộc họ Habanero cho thấy sự đa dạng về sắc màu của ớt. Ớt Habanero chocolate đặc trưng bởi màu nâu đậm như chocolate, vị cay vừa phải, sử dụng làm loại nước sốt Jamaica nổi tiếng khắp thế giới.



14. Ớt đỏ Caribbean Habanero (300,000-475,000 SHU)

Một phiên bản nâng cấp về màu sắc và mùi vị của giống ớt Habanero có tên ớt đỏ Caribbean. Giống ớt này có vị cay gấp đôi loại ớt Habanero thông thường, được cho là có nguồn gốc từ Yutacan. Người Mexico thường xuyên sử dụng ớt đỏ Caribbean Habanero cho các công thức nấu ăn của mình.



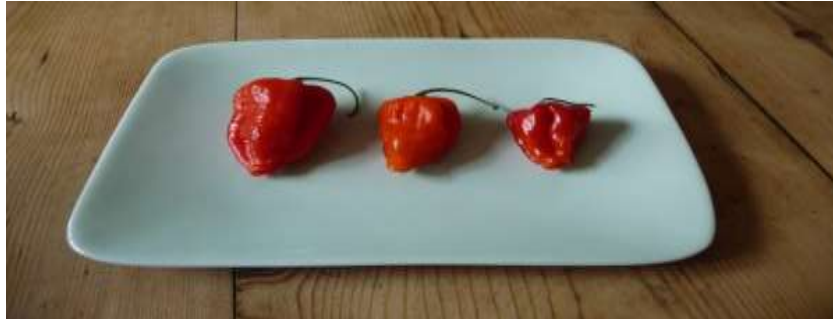
13. Ớt đỏ Sivana (200,000-577,000 SHU)

Giai đoạn 1994-2006, giống ớt đỏ Sivana được mệnh danh là loại ớt cay nhất thế giới. Loại ớt này có thân lớn, quả nặng và vị cay nóng đặc trưng.



12. Ớt Naga Morich (1,000,000-1,500,000 SHU)

Trong tiếng Bengali, Naga Morich có nghĩa là "con rắn ớt". Đây là giống ớt đầu tiên được tìm ra trên thế giới có vị cay vượt ngưỡng 1 triệu SHU (gấp đôi ớt đỏ Sivana). Bên cạnh vị cay nóng rất gắt, người ta cũng tìm thấy vị ngọt như cam hoặc dứa ở giống ớt này.



11. Ớt Trinidad Scorpion CARDI (800,000-1,000,000 SHU)

Trinidad Scorpion là tên gọi được đặt theo quê hương giống ớt, vùng Trinidad. CARDI là tên viết tắt của Viện nghiên cứu và Phát triển nông nghiệp Caribbean, nơi chịu trách nhiệm cho sự sản sinh của loại ớt đặc biệt này. Vì vị cay gắt, giống ớt còn được sử dụng rộng rãi mới một mục đích khác. Chúng được trộn lẫn với sơn tàu biển để ngăn chặn hà bám trên đáy của tàu thuyền.



10. Bhut Jolokia Chocolate (800,000-1,001,304 SHU)

Ớt Bhut Jolokia Chocolate là một dạng biến thể ở giống ớt đỏ thông thường, màu sắc đậm hơn và hương vị đặc biệt hơn. Với chỉ số cay ở khoảng 1 triệu SHU, ớt Bhut Jolokia Chocolate là gia vị phổ biến trong những món cà ri nóng bỏng lưỡi từ Ấn Độ và các loại tương ớt. Nó cũng được dùng là vũ khí quân sự, hoặc bôi trên hàng rào các khu vực nuôi giữ động vật quý.



9. Ớt ma (800,000-1,001,304 SHU)

Giống ớt có tên khoa học Bhut Jolikia thực tế là giống ớt phổ biến nhất thế giới. Nó còn phổ biến hơn chocolate và là loại ớt có mặt trong hầu khắp các công thức nấu ăn cần vị cay trên hành tinh.



8. Ớt "7 nòi" – 7 Po9d Chilli (1.000.000 SHU)

Giống ớt này sở hữu tên gọi lạ lùng như vậy bởi có một câu chuyện lưu truyền dân gian cho biết một quả ớt có thể cung cấp vị cay cho 7 nòi hầm khác nhau. Thực tế, với nồng độ cay đạt tới 1 triệu SHU, giống ớt này thật sự có vị cay "phi thường" khiến cổ họng của bất cứ ai cũng bị rát bỏng.



7. Ớt Gibraltar (1.086.844 SHU)

Giống ớt này được trồng nhiều ở Tây Ban Nha nên còn được gọi với tên ớt Naga Tây Ban Nha. Ớt Gibraltar có làn da nhăn nheo xấu xí, bao bọc phần "bùng nổ" ở bên trong. Đây là giống ớt hoàn toàn do con người tạo ra nên không có mặt trong bất cứ công thức nấu ăn truyền thống nào. Đây được coi là thử thách khó nhằn cho những người yêu thích vị cay trên thế giới.



6. Ớt Infinity (1.176.182 SHU)

Hầu hết các giống ớt cay nhất thế giới còn lại trong danh sách đều do bàn tay con người lai tạo. Ớt "vô cực" - Infinity Chilli là một sản phẩm của các nhà khoa học Anh. Giống ớt này từng được xếp vị trí cao nhất trong danh sách các loại ớt cay nhất thế giới. Tuy nhiên, thời gian tại vị vô cùng ngắn ngủi, chỉ 2 tuần trước khi phải chấp nhận nhường ngôi cho đối thủ mới - ớt Naga Viper.



5. Ớt Naga Viper (1.382.118 SHU)

Giống ớt này là kết quả của sự lai tạo từ ba giống ớt Naga Morich, Bhut Jolokia và Trinidad Scorpion. Tuy nhiên để trồng được giống ớt Naga Viper, bạn buộc phải có hạt giống của người đã sáng tạo nên loại ớt này.



4. Ớt 7 Pod Doughlah (923,000-1,853,396 SHU)

Giống ớt 7 Pod Doughlah có thể coi là anh em với ớt "7 nôi" 7 Pot Chili nhưng có màu tím sẫm. Độ cay của ớt này rất "khủng khiếp", những trái cay nhất có thể xấp xỉ 2 triệu SHU. Tuy nhiên, đây cũng được coi là một trong những hương vị ớt ngon nhất trên thế giới.



3. Ớt bọ cạp Trinidad Scorpion Butch T (1.463.700 SHU)

Giống ớt Trinidad Scorpion Butch T là niềm tự hào của người sáng tạo ra nó, ông Butch Taylor, chủ sở hữu thương hiệu nước sốt Zydeco ở Mississippi. Giống ớt có quả nhỏ cùng một chiếc ngòi đặc trưng của ớt bọ cạp. Nó cay đến mức dù chỉ vô tình dính một chút ớt vào tay cũng khiến bàn tay bạn bỏng rát tới 2 hôm sau.



2. Ớt bọ cạp Trinidad Moruga Scorpion (2.009.231 SHU)

Giống ớt Trinidad Moruga Scorpion đã làm rạn danh cho họ ớt bọ cạp khi được công nhận là loại ớt đầu tiên trên thế giới có độ cay đạt ngưỡng 2 triệu SHU. Dù nó rất cay nhưng Trinidad Moruga Scorpion là một trong những giống ớt có hương vị tuyệt vời nhất thế giới.



1. Ớt Carolina Reaper (1,569,383-2,200,000 SHU)

Chủ nhân của danh hiệu ớt cay nhất thế giới thuộc về Carolina Reaper. Kỷ lục này được ghi nhận vào tháng 10 năm 2013. Vị cay của loại ớt này có thể khiến hết thảy người thắng cuộc trong một cuộc thi ăn cay bất kì phải khóc thét.



Nguồn: Internet

Chuyển đến: [NgườiViệtGốcỚt](#)

Ngày 16/5/4893 – Giáp Ngọ (13/6/2014)

www.vietnamvanhien.net