

Nội dung bài viết

1. [Hướng dẫn cách làm nem nướng Thanh Hóa](#)
2. [Cách làm nem nướng Nha Trang ngon chuẩn vị](#)
 0. [Cách làm nước chấm nem nướng Nha Trang](#)
3. [Cách làm nem nướng miền Tây, Nam ngon tại nhà](#)
4. [Cách làm nem nướng chay ngon chuẩn vị](#)

Hướng dẫn cách làm nem nướng Thanh Hóa

Nem nướng Thanh Hóa là đặc trưng của món nem nướng miền Bắc, được dùng từ nem chua rồi nướng trên than hồng, chấm với tương ớt cay cay. Ăn cùng luôn là củ đậu, trà chanh.

Nguyên liệu:

- Thịt nạc vai 1 kg
- Da heo 200 gr
- Lá chuối 2 lá
- Lá ổi 10 lá
- Lá đinh lăng 10 lá
- Thính gạo 30 gr
- Tỏi băm 100 gr
- Gia vị thông dụng 1 ít (tiêu xay/ bột ngọt ...)

Cách thức thực hiện:

Bước 1: Sơ chế nguyên liệu

Thịt heo mua về rửa sạch, cho vào nồi chứa sẵn nước sao cho nước vừa ngập mặt thịt, đun nước sôi trong khoảng 2 - 3 phút để khử mùi.

Vớt thịt ra để ráo, sau đó dùng dao thái theo chiều dọc thớ thịt sao cho lát thịt vừa dài vừa mảnh.

Da heo mua về ngâm trong nước muối pha loãng 15 phút, sau đó rửa dưới vòi nước 2 - 3 lần cho sạch rồi thái sợi.

Rửa sạch lá ổi, lá đinh lăng, lá chuối rồi để ráo nước. Cắt lá chuối theo chiều dọc và tách thành miếng to nhỏ vừa phải.

Lưu ý:

- Khi chần không nên để thịt trong nước sôi quá lâu sẽ ảnh hưởng đến hương vị và làm giảm độ ngọt tự nhiên của thịt.
- Có thể cho vào nồi đun vài gốc sả đập dập, một ít gừng hoặc rượu trắng để tăng tác dụng khử mùi.

Bước 2: Ướp thịt

Sử dụng tô hoặc thau to, cho thịt và da heo vào, sau đó cho tiêu, tỏi, thính gạo và nửa muỗng canh bột ngọt vào trộn thật đều. Để thịt thấm gia vị trong khoảng 30 phút - 1 tiếng.

Bước 3: Nắm nem

Chia thịt thành từng phần vừa lòng bàn tay, dùng hai tay ép tròn lại cho nắm nem thật chắc, ước chừng mỗi phần nem khoảng 100 - 120gr là vừa.

Bước 4: Gói nem

Trái một mẫu lá chuối to lên tay, sau đó lấy một mẫu lá chuối nhỏ hơn đặt lên trên.

Bóc một nhánh đinh lăng, một lá ổi đặt vào giữa lá chuối, sau đó đặt nắm nem lên rồi tiến hành cuộn lại theo chiều dọc của lá chuối. Dùng ngón tay cái đè thật chặt phần lá chuối ở hai đầu của cuộn nem.

Tiếp theo, dùng 2 mẫu lá chuối dài, mảnh, chiều ngang khoảng 2 lóng tay để cuốn theo chiều dọc cuộn nem, gói thật kỹ để hai đầu cuộn nem không bị hở. Dùng dây chun buộc cố định cuộn nem.

Sau khi gói nem, bạn để nem ở nhiệt độ thường trong 2 - 3 ngày là nem sẽ lên men và có độ chua tự nhiên, sau đó bảo quản nem trong tủ lạnh có thể sử dụng được đến 2 tuần.

Lưu ý:

- Khi gói nem nên dùng lực nén chắc tay, khéo léo gói kỹ những góc hở của nem và dùng dây chun buộc lại chắc chắn.
- Tránh để lá chuối bong ra, không khí lọt vào sẽ khiến nem khó chín.

Bước 5: Nướng nem

Sau khi nem đã được ủ chua, bạn chuẩn bị lò than hồng, lửa nhỏ, để nguyên cuộn nem lá chuối vùi vào trong than.

Lúc này, hương vị của lá chuối quyện vào vị nem, phần da mỡ chảy ra xèo xèo, nổ tí tách và hương thịt hòa quyện cùng thính gạo lan ra thơm nức mũi.

Khi phần lá chuối cháy xém là cuộn nem đã chín, bóc lớp vỏ lá ra và trình bày cuộn nem ra đĩa để thưởng thức.

Lưu ý:

- Nếu không có than hoa, bạn có thể nướng bằng chảo gang trên bếp ga hoặc nồi chiên không dầu nhưng sẽ không thơm bằng.

Bước 6:

Nem nướng chuẩn sẽ có vị hơi chua của thịt lên men tự nhiên, phần thịt bên trong mềm ẩm, thơm mùi thính gạo và có màu hồng nhẹ. Khi ăn nem cuốn cùng một chút lá sung, chấm một chút tương ớt là đã đủ gây "thương nhớ" cho bất cứ vị thực khách khó tính nào.



Cách làm nem nướng Nha Trang ngon chuẩn vị

Nổi tiếng với các địa danh Nem Nướng Huế, Nem Nướng Nha Trang, Nem Nướng Đà Lạt. Sự khác biệt ở đây là món nem được làm từ thịt lợn tươi xay và tẩm ướp với hương vị ngọt ngọt thơm thơm. ăn kèm là bánh tráng hoặc bánh đa cuốn với rau sống, dưa leo, dưa... rưỡi chấm nước tương đậu phộng thơm thơm và ngọt ngọt của thịt.

Nguyên liệu cần chuẩn bị:

- Giò sống 200 gr
- Thịt heo xay 550 gr
- Thịt mỡ 100 gr
- Gan heo 50 gr
- Tôm 4 con (to vừa)
- Gạo nếp 100 gr
- Bột năng 2 thìa canh
- Đậu phộng rang 1 ít
- Bánh tráng cuốn 200 gr(1 gói)
- Sả tươi 500 gr(10 - 15 cây)
- Tỏi băm 2 thìa cà phê
- Hành tím băm 2 thìa cà phê
- Tương đậu nành 1 thìa cà phê
- Dầu hào 2 thìa cà phê
- Dầu đi đầu 3 thìa cà phê
- Nước mắm 2.5 thìa canh
- Dầu ăn 300 ml
- Gia vị thông dụng 1 ít (muối/ tiêu xay/ đường)

Cách thực hiện:**Bước 1:** Sơ chế và ướp thịt heo

Thịt mỡ heo bạn rửa qua với nước muối pha loãng, sau đó rửa lại với nước ấm rồi để cho ráo nước, sau đó đem thịt thái hạt lựu.

Tiếp theo, bạn cho 500gr thịt heo xay, 100gr thịt mỡ hạt lựu và 200gr giò sống vào trong tô rồi ướp với hỗn hợp gia vị gồm: 2 thìa canh bột năng, 1 thìa cà phê đường, 2 thìa cà phê dầu hào, 1 thìa cà phê nước mắm, 1 thìa cà phê tỏi băm, 1 thìa cà phê hành tím băm, 1 thìa cà phê tiêu xay và 2 thìa cà phê dầu đi đầu.

Trộn đều hỗn hợp lại với nhau đến khi có cảm giác dẻo mịn. Sau đó để hỗn hợp trong 60 phút để thịt thấm gia vị.

Lưu ý:

- **Cách 1:** Để thịt heo thơm ngon và không còn mùi hôi sau khi chế biến, chần thịt trong nước sôi khoảng 3 phút, sau đó rửa lại thịt với nước lạnh.
- **Cách 2:** Để thịt không còn mùi hôi, ngâm thịt heo với nước ấm pha với muối hạt trong khoảng 10 phút, sau đó rửa lại với nước sạch.

- *Cách 3: Để khử sạch mùi hôi của thịt theo hiệu quả nhất, bạn có thể pha thêm 1 ít rượu trắng trong quá trình chần thịt heo.*

Bước 2: Nướng nem

Sả tươi mua về bạn rửa sạch tách bỏ lớp vỏ ngoài, sau đó đập dập phần đầu, cắt bớt phần ngọn để có những đoạn sả dài khoảng một gang tay. Bạn có thể thay thế sả tươi bằng xiên tre

Tiếp theo bạn lấy hỗn hợp thịt đã ướp bọc quanh phần đầu của cây sả, nên lấy một lượng thịt vừa phải cho từng cây để khi nướng thịt chín đều và không bị khét.

Sau đó, bạn cho nem vào nồi chiên không dầu nướng ở 180 độ C trong 10 phút, sau 10 phút bạn mở nồi ra kiểm tra và lật nem cho đều rồi tiếp tục nướng ở 180 độ C trong 3 - 5 phút nữa là nem chín.



Cách làm nước chấm nem nướng Nha Trang

Tôm sau khi mua về bạn rửa với nước sạch sau đó lột vỏ, lấy chỉ và bỏ phần đầu tôm, rồi băm nhỏ chung với 50gr thịt heo và 50gr gan heo.

Ngâm 100gr gạo nếp qua đêm, sau đó cho gạo vào nồi nấu khoảng 10 - 15 phút tới khi cháo nhừ rồi cho vào máy xay nhuyễn.

Tiếp đến, cho phần hành tím và tỏi băm còn lại vào phi với 1 thìa cà phê dầu điếu đến khi thơm rồi cho tôm, thịt heo, gan heo vào xào trong khoảng 3 - 5 phút đến khi gan heo vừa chín tới là được.

Sau khi xào, cho hỗn hợp vào máy xay xay nhuyễn khoảng 3 phút rồi bật lại bếp và cho phần cháo gạo nếp xay vào chảo. Nêm nếm gia vị với 2 thìa canh nước mắm, 1 thìa cà phê tương đậu nành, 1.5 thìa cà phê đường. Đun hỗn hợp sệt với lửa vừa đến khi sệt sệt lại là đạt yêu cầu.

Bạn chuẩn bị thêm một ít mỡ hành, hành phi và đậu phộng rang để cho vào nước chấm khi dùng.



Bước 4: Hoàn thành

Để làm bánh giòn ăn cùng nem, các bạn cuộn bánh tráng cuốn nem thành hình như điều thuốc lá, làm ướt bánh tráng để khi cuộn bánh không bị bung ra rồi đem chiên với 300ml dầu ăn ở lửa vừa đến khi có màu vàng nâu là được.

Sau khi hoàn thành xong các bước trên đây, bạn cho nem nướng ra đĩa cùng với nước chấm. Nem nướng có thể ăn kèm thêm với chuối xanh, giá đỗ, dưa và rau sống hoặc ăn cùng với bún tươi hay cuộn bánh tráng với dưa chuột, xoài, củ cải trắng đều rất ngon.



Cách làm nem nướng miền Tây, Nam ngon tại nhà

Rất khác với nem nướng Miền Bắc nhưng lại hơi giống miền Trung. Sự khác biệt ở đây là có độ ngọt hơn so với miền Trung. Khác thêm ở điểm là nước chấm của nem nướng miền Tây sẽ được làm từ nước me chua và ăn với nhiều loại rau sống hơn.

Nguyên liệu cần chuẩn bị:

- Thịt heo xay nhuyễn 500 gr
- Giò sống 300 gr
- Mỡ heo 150 gr
- Tỏi 4 tép (băm nhuyễn)
- Hành tím 2 củ (băm nhuyễn)
- Bột nổi 1/2 muỗng cà phê
- Rượu Mai Quế Lộ 1.5 muỗng canh
- Mật ong 1 muỗng canh
- Nước mắm 1 muỗng canh
- Dầu mỡ hành 1.5 muỗng canh
- Dầu ăn 1/2 muỗng cà phê
- Gia vị thông dụng 1 ít(hạt nêm/ đường /tiêu xay/ muối)

Cách thức thực hiện:

Bước 1: Trụng sơ mỡ heo

Mỡ heo mua về bạn cắt thành các miếng nhỏ vừa ăn rồi cho vào nồi nước đang sôi trung sơ với lửa vừa khoảng 3 phút cho mỡ heo săn lại và khử đi mùi hôi thì bạn tắt bếp rồi vớt mỡ heo ra khỏi nồi.



Bước 2: Trộn thịt

Cho 500gr thịt heo xay nhuyễn, 300gr giò sống cùng 4 tép tỏi băm nhuyễn, 2 củ hành tím băm nhuyễn, 1/2 muỗng cà phê hạt nêm, 1 muỗng canh đường, 1/4 muỗng cà phê tiêu xay, 1/2 muỗng cà phê bột nở, 1/2 muỗng cà phê muối và 50gr mỡ heo vừa chiên sơ vào 1 cái tô lớn.

Đeo bao tay vào, trộn và nhồi đều cho đến khi các nguyên liệu lẫn vào nhau và ướp trong 60 phút cho các gia vị được thấm đều.

Bước 3: Làm sốt quét thịt

Cho 1.5 muỗng canh rượu Mai Quế Lộ, 1.5 muỗng canh dầu mỡ hành, 1 muỗng canh mật ong và 1 muỗng canh nước mắm vào chén. Trộn đều cho các gia vị tan hết và hòa vào nhau thì hoàn tất.

Bước 4: Tạo hình nem

Trước tiên, bạn làm ướt mấy chiếc đũa sau đó đeo bao tay rồi lấy 1 lượng thịt vừa ướp đắp và cuộn tròn quanh đũa. Kích thước chiếc nem tùy vào sở thích của bạn và gia đình.

Lưu ý:

- *Để khi nướng xiên không bị cháy bạn nên nhúng nước xiên trước khi quăn nem.*



Bước 5: Nướng nem

Bắc chảo lên bếp, cho vào chảo 1/2 muỗng cà phê dầu ăn vào, tráng dầu rồi cho các que nem nướng đã quăn xong vào. Dùng tay trở đều với lửa vừa khoảng 2 phút để định hình được nem nướng rồi tiếp tục trở đều đến khi nem vừa chín tới.

Bạn dùng cọ quét đều nước sốt đã pha vào xung quanh nem nướng rồi cho vào chảo, trở đều và nướng tiếp đến khi nem nướng chín và vàng đều thì bạn tắt bếp.

Lưu ý:

- *Bạn có thể nướng nem trên bếp than thì hương vị nem sẽ ngon hơn nhiều.*

Bước 6: Thành phẩm

Cuối cùng, bạn chỉ cần bày nem nướng ra đĩa, rưới lên ít mỡ hành và đậu phộng rang lên trên. Chuẩn bị thêm 1 đĩa rau sống tươi ngon là có thể thưởng thức cùng bún trắng hoặc bánh hỏi rồi!

Nem nướng miền Tây bằng chảo được thưởng thức với hương vị thơm ngon dậy mùi của mỡ hành, nước mắm và rượu Mai Quế Lộ đặc trưng. Khi ăn ta sẽ cảm nhận được vị mềm ngon, đậm vị hòa cùng chút vị béo ngon của giò sống và mỡ heo hấp dẫn. Hãy thử ngay nhé!

***Cách làm nem nướng chay ngon chuẩn vị***

Nem nướng chay là một món chay thơm ngon, bên ngoài giòn dai bên trong sật sật dễ gây ghiền, rất thích hợp để tăng thêm độ ngon cho những bữa cơm ngay hay dùng để đãi khách trong những buổi tiệc chay.

Nguyên liệu:

- Chuối xanh 5 trái
- Sườn non chay 10 gr
- Củ sắn 50 gr
- Thơm 20 gr(dứa/ khóm)
- Cháo gạo nếp 1 chén(nhỏ)
- Đậu phộng rang 20 gr
- Tương hột 1 chén(chén ăn cơm)
- Dầu đi đầu 1 muỗng canh

- Tỏi phi 2 muỗng canh
- Tỏi băm 1 muỗng canh
- Ót băm 1 muỗng cà phê
- Nước ướp xá xíu 1 muỗng canh
- Bột ngũ vị hương 1 muỗng cà phê
- Tương ớt 1 muỗng canh
- Hạt nêm chay 1 muỗng canh
- Đường 3 muỗng canh

Cách thực hiện:

Bước 1: Sơ chế nguyên liệu

Sườn chay mua về rửa qua cho sạch hết vụn bột rồi ngâm trong nước lạnh trong 30 phút - 1 tiếng để sườn chay nở ra.

Chuối xanh luộc sơ qua nước sôi trong 3 - 5 phút rồi bóc vỏ.

Củ sắn gọt vỏ, cắt sợi. Thơm băm nhỏ.

Đậu phộng rang, bạn đem giã dập.

Bước 2: Cắt vụn sườn chay và nghiền nhuyễn chuối

Sườn chay sau khi được ngâm nở, bạn vớt ra để ráo rồi cắt nhỏ thành sợi nhỏ. Chuối xanh bạn cho vào 1 cái tô rồi nghiền nhuyễn ra.

Bước 3: Trộn hỗn hợp sườn chay và chuối xanh

Cho sườn chay và củ cải cắt sợi vào tô chuối nghiền rồi trộn đều.

Tiếp theo, cho vào hỗn hợp trên 1 muỗng canh dầu đi đầu, 2 muỗng canh tỏi phi, 20gr đậu phộng rang giã dập, 1/2 chén tương hạt, 1 muỗng canh hạt nêm chay, 1 muỗng cà phê bột ngũ vị hương, 1 muỗng canh nước ướp xá xíu và 2 muỗng canh đường.

Sau đó, bạn trộn thật đều sao cho phần nem chay trở nên sánh và quyện chặt các nguyên liệu vào nhau là được.

Bước 4: Xâu nem và nướng nem

Lấy 1 lượng nem vừa đủ, nắm nhẹ rồi bọc bên ngoài xiên que tre và tạo hình chiếc nem theo ý muốn. Làm lần lượt cho đến khi hết phần nem chay.

Sau đó, bạn đem nem nướng trên bếp than trong 10 - 15 phút cho đến khi nem chay chuyển màu đẹp vàng sậm hơi cháy xém và tỏa ra mùi thơm hấp dẫn.

Bước 5: Làm tương chấm

Cho 1 chén cháo gạo nếp vào máy xay sinh tố cùng với 1/2 chén tương hạt, 20 gr thơm đã băm nhỏ, 1 muỗng canh tỏi băm, 1 muỗng cà phê ớt băm và 1/2 chén nước lọc. Sau đó, nhấn nút xay nhuyễn hỗn hợp.

Tiếp đó, bạn bắc 1 cái chảo lên bếp, cho hỗn hợp đã tương đã xay nhỏ vào trong chảo rồi đun sôi. Cho thêm vào 1 muỗng canh tương ớt và 1 muỗng canh đường, khuấy đều và nấu cho đến khi hỗn hợp sệt lại.

Lưu ý:

- Nếu không có cháo gạo nếp, bạn có thể thay thế bằng bơ đậu phộng hoặc nước bột năng.
- Gia vị nêm thêm cho tương chấm, bạn cho theo khẩu vị sao cho phần nước chấm có vị mặn mặn ngọt ngọt là được.

Bước 6: Thành phẩm

Nem nướng chay thơm lừng, có màu vàng đẹp mắt, ăn vào dẻo dẻo dai dai, chấm cùng phần nước tương sệt đậm đà, cay cay khiến bạn ăn thử là mê.

Bạn có thể ăn nem nướng chay với cơm, bún, bánh hỏi hay cuộn cùng bánh tráng và rau sống cũng đều rất ngon đấy!