

Nội dung bài viết

1. [Nguyên liệu làm món sấu bao tử \(non\) ngâm mắm tỏi ớt](#)
2. [Cách chế biến món sấu ngâm nước mắm tỏi ớt ngon, để được lâu](#)
3. [Một số mẹo nhỏ để làm món sấu ngâm nước mắm tỏi ớt ngon, dùng được lâu](#)

Nguyên liệu làm món sấu bao tử (non) ngâm mắm tỏi ớt

- Sấu bao tử: 300 g
- Nước sôi để nguội: 50 ml
- Nước mắm ngon: 300 ml
- Ớt chỉ thiên: 6 quả
- Tỏi bóc vỏ: 2 củ
- Dụng cụ thực hiện: Lọ thủy tinh, bếp gas, nĩa, đũa,...

Cách chế biến món sấu ngâm nước mắm tỏi ớt ngon, để được lâu

Bước 1: Sơ chế nguyên liệu

Sấu mua về bạn đem rửa sạch vỏ, sau đó cạo sạch lớp vỏ chất bên ngoài. Tiếp đến, bạn lấy dao sắc sạch khía sấu 3-4 cái để cho nước mắm ngấm nhanh và sâu hơn.



Bước 2: Chần sấu

Khi sấu đã bớt chua thì bạn đổ sấu ra rổ và tráng qua vài lần bằng nước sạch. Kế đến, bạn đun sôi một nồi nước và chần qua sấu cho tới khi quả sấu ngả màu vàng thì đổ sấu ra rổ cho nguội và khô hết nước.



Bước 3: Vệ sinh lọ thủy tinh

Bạn lấy nước sôi tráng qua bình thủy tinh và lau bằng khăn khô cho sạch nước, cách này sẽ giúp sấu ngâm nước mắm ngon, không bị đóng váng.



Bước 4: Nấu nước mắm

Bạn đổ 300ml nước mắm và thêm 1 vài thìa đường rồi đun sôi. Tiếp theo, bạn rửa sạch ớt chỉ thiên, tỏi rồi cắt bỏ cuống, thái lát và cho vào nồi rồi tắt bếp.



Bước 5: Xếp sâu vào lọ

Bạn chú ý xếp tỏi, ớt xen kẽ với sấu để đảm bảo các quả sấu đều ngấm vị cay. Tiếp theo, đổ nước mắm đã đun sôi để nguội vào, đậy kín nắp. Với món này, bạn ngâm khoảng 3 ngày để các gia vị ngấm đủ vào sấu là có thể ăn được.



Bước 6: Thành phẩm

Sấu ngâm mắm ớt có vị chua chua, mặn mặn, thơm mùi tỏi và có vị cay của ớt. Khi ăn, bạn gấp dăm quả sấu ra bát, dùng thìa múc thêm ít nước mắm vào.



Một số mẹo nhỏ để làm món sấu ngâm nước mắm tỏi ớt ngon, dùng được lâu

Mẹo chọn sấu ngon:

- Bạn nên chọn sấu già vừa tới, vỏ hơi sần và có cùi dày, không bị thâm hay bị dập, hoặc sấu già vì còn rất ít thịt.

- Bạn không nên chọn sấu non có da láng bóng vì khi ngâm sẽ dễ bị úng.

Mẹo thực hiện thành công:

- Ở bước đun mắm, nếu dùng các loại nước mắm mặn thì các bạn có thể pha thêm nước với tỷ lệ loãng hơn hoặc thêm 1 chút đường cho phần nước ngâm đỡ gắt.

- Khi trụng sấu, bạn chú ý không trụng sấu quá lâu vì sẽ làm sấu dễ bị nhũn mềm, mất vị ngon giòn vốn có.

Cách bảo quản sấu ngâm mắm:

- Để hạn chế sấu ngâm nước mắm, tỏi, ớt bị nổi váng, bạn phải dùng đũa sạch để lấy sấu ra, sau đó đậy kín nắp bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát.
- Bên cạnh đó, món sấu ngâm mắm có thể dùng chung với dưa cà muối chua, canh cua hay đơn giản là món rau luộc cũng khiến món ăn trở nên đậm đà và hấp dẫn hơn.