

Cách nấu vịt om sấu như thế nào? Chỉ bằng vài bước cơ bản ở bài chia sẻ dưới đây, bạn sẽ có ngay một món thịt vịt om sấu thơm ngon đúng điệu ngay tại nhà. Cùng thử sức ngay!

### ***Cách nấu vịt om sấu miền Bắc***

- Nguyên liệu

- 1 con vịt
- 6 quả sấu
- 500g khoai sọ
- 1 nhánh gừng
- 5 củ hành khô
- 1 củ tỏi khô
- 5 nhánh sả
- 2 trái ớt
- Vài lá mùi tàu
- Vài cọng rau ngổ
- Gia vị: Muối, nước mắm, tiêu xay, dầu ăn, rượu trắng, hạt nêm

- Cách làm vịt om sấu khoai sọ chuẩn miền Bắc:

#### **Bước 1: Sơ chế nguyên liệu**

Chà xát muối lên bề mặt con vịt, rửa lại nhiều lần với nước. Để khử mùi tanh của thịt vịt, bạn pha rượu trắng với gừng tươi, chà xát lên bề mặt thịt vịt rồi rửa lại một lần nữa. Dùng khăn thấm khô thịt vịt rồi chặt thành miếng nhỏ vừa ăn. Sơ chế là

bước quan trọng nhằm giúp thành phẩm món vịt om sấu có được hương vị thơm ngon, hấp dẫn.

Cạo vỏ sấu, rửa sạch với nước, dùng dao khứa vài đường trên bề mặt. Đây là mẹo đơn giản giúp sấu nhanh chín và dễ dàng tạo được vị chua đặc trưng cho món ăn.

Đeo găng tay, gọt vỏ khoai sọ, cắt thành 2 hoặc 4 phần (tùy vào kích thước của củ khoai sọ), ngâm với nước muối khoảng 20 phút, vớt ra để trên rổ cho ráo nước.

Bóc vỏ hành tím, cắt lát mỏng. Bóc vỏ tỏi, đập dập. Bóc bỏ lớp vỏ ngoài của sả, rửa sạch, đập dập rồi cắt lát mỏng.

Nhặt, rửa sạch rau ngô, mùi, cắt nhuyễn. Nhặt bỏ cuống ớt, rửa sạch, loại bỏ hạt, cắt thành sợi chỉ mỏng.



## **Bước 2: Ướp thịt vịt**

Cho thịt vịt vào trong bát lớn, cho thêm 1/3 muỗng canh hạt nêm, 1/3 muỗng canh muối, 1/3 muỗng cà phê tiêu xay, 1/2 lượng hành, tỏi, sả cắt lát vào cùng, trộn đều. Cách nấu vịt om sấu ngon nhất là bạn ướp thịt vịt với gia vị trong vòng khoảng 20 phút trước khi nấu.

### **Bước 3: Om vịt**

Bắc nồi lớn có 2 muỗng dầu ăn lên bếp đun sôi. Khi dầu nóng, cho sả hành, tỏi, sả còn lại vào phi thơm rồi cho thịt vịt vào xào săn.

Tiếp tục cho sấu vào nồi, đổ nước ngập thịt vịt đậy kín nắp vung và bắt đầu om thịt chín mềm. Mẹo nhỏ trong cách nấu vịt om sấu khoai sọ ngon là khi nước trong nồi sôi, bạn bắt đầu hạ nhỏ lửa để đảm bảo thịt vịt chín mềm.

Khi thịt vịt chín mềm, bạn cho khoai sọ vào nấu thêm khoảng 10 phút thì tắt bếp.

### **Bước 4: Hoàn thành và trình bày**

Dùng muỗng dầm sấu từ từ để đạt được vị chua như ý muốn rồi tiến hành nêm nếm lại gia vị cho vừa ăn.

Cho thêm rau ngổ, mùi cắt nhuyễn và ớt cắt sợi chỉ lên trên để món ăn thêm bắt hương hấp dẫn. Trình bày và thưởng thức ngay khi còn nóng là đã hoàn thành cách nấu vịt om sấu khoai sọ chuẩn vị miền Bắc ngon ngay tại nhà.



### *Cách nấu vịt om sấu không có khoai sọ*

- Nguyên liệu:

- Vịt: 1 con
- Quả sấu: 6 -8 quả
- Hành khô: 5 củ hoặc có thể dùng hành tím sẽ thơm đặc trưng hơn.
- Tỏi khô: 5 tép
- Sả: 5 nhánh
- Gừng tươi: 1 củ
- Ớt: 2 trái
- Các loại rau thơm như hành lá, rau mùi tàu, rau ngổ, ngò...
- Gia vị cơ bản: Muối, đường, bột ngọt

- Cách làm món vịt om sấu không có khoai sọ:

## **Bước 1. Sơ chế nguyên liệu**

Sơ chế vịt: Vịt mau ở chợ nên nhờ người bán nhổ lông, làm sơ sau đó về sơ chế khử mùi hôi. Cách khử mùi vịt như sau: Dùng chanh và muối sống chà xát khắp mình vịt, dùng giấm ăn chà lên vịt. Hoặc cũng có thể dùng gừng đập dập kèm rượu trắng chà đều vịt từ trong ra ngoài. Mùi hôi của vịt sẽ bay đi nhanh chóng.

Sơ chế nguyên liệu khác: Sấu đem cạo sạch vỏ, rửa sạch. Hành củ, tỏi đem bóc vỏ băm nhỏ (hành tăm đem giã). Sả bỏ lớp vỏ ngoài lấy phần phía trong đem rửa sạch, đập dập cắt nhỏ. Các loại rau thơm nhặt và rửa sạch, ớt cắt sợi loại bỏ hạt.

## **Bước 2: Ướp thịt vịt**

Cách nấu vịt om sấu không có khoai sọ cũng tương tự như ướp vịt om khi nấu kèm nguyên liệu khác. Gia vị để ướp vịt bao gồm: ½ muỗng muối, ½ muỗng hạt nêm, 1 muỗng cà phê tiêu, 1 phần hành tỏi sả băm đã sơ chế. Tùy vào khẩu vị khác nhau của mỗi người có thể thêm hoặc bớt gia vị đôi chút. Ướp vịt trong vòng 30 phút là được.

## **Bước 3: Xào thịt vịt cho thấm gia vị**

Cho dầu ăn đun lửa già cho sôi rồi cho hành (hành tăm) tỏi và sả băm còn lại vào. Phi vàng thơm nguyên liệu thì cho vịt vào xào, hạ bớt lửa nhỏ hơn xào đến khi thịt vịt chín và thấm lại rồi tắt bếp.

## **Bước 4: Om vịt**

Chuẩn bị 1 nồi nước đun sôi thì cho hết chảo vịt xào vào và đun sôi. Om vịt đến khi thịt chín mềm vừa ăn thì lấy muỗng dầm quả sấu để ra nước chua. Nếu muốn ngon hơn khi om vịt cho thêm nước dứa vào thay vì chỉ có nước lạnh.



Cách nấu vịt om sấu không có khoai sọ như vậy đã hoàn thành rồi. Bạn chỉ cần nêm nếm lại gia vị cho vừa miệng, tắt bếp là xong. Xếp bún ra tô, chan vịt om sấu và cho rau thơm cắt nhỏ lên ăn nữa là được.



### *Cách nấu vịt om sấu với bia*

- Nguyên liệu:

- Vịt 1/2 con(khoảng 1kg)
- Bia 330 ml(1 lon)
- Ớt sừng 2 quả
- Hành boa rô 3 nhánh
- Hành lá 4 nhánh
- Hành tím 3 củ
- Tỏi 4 tép
- Sa té 1 muỗng cà phê
- Tương ớt 1 muỗng cà phê

- Rượu 1 ít
- Dầu hào 1 muỗng cà phê
- Dầu ăn 2 muỗng canh
- Nước mắm 1 muỗng cà phê
- Gia vị thông dụng 1 ít (Muối/ đường/ hạt nêm/ bột ngọt/ tiêu)

- Cách làm:

### **Bước 1: Sơ chế vịt**

Để làm sạch và khử mùi hôi của thịt vịt, sau khi mua về bạn rửa sơ với nước rồi dùng muối và 1 ít rượu chà xát thật sạch, nhặt hết lông tơ.

Sau đó rửa lại với nước một lần nữa cho sạch, để ráo rồi cắt thành từng miếng vừa ăn khoảng 1 lóng tay.

### **Bước 2: Ướp vịt**

Ướp thịt vịt với 1/2 phần hành tím và tỏi băm nhuyễn, 1 muỗng cà phê dầu hào, 1 muỗng cà phê tương ớt, 1 muỗng cà phê sa tế, 1 muỗng cà phê hạt nêm, 1 muỗng cà phê nước mắm.

Thêm 1/2 muỗng cà phê muối, 1/2 muỗng cà phê tiêu, 1 muỗng cà phê bột ngọt, 1 muỗng cà phê đường, trộn đều và để vịt ướp khoảng 30 phút cho ngấm gia vị.



### **Bước 3: Om vịt**

Bắc chảo lên bếp mở lửa vừa, cho 2 muỗng canh dầu ăn vào chảo, cho hết phần hành tím, tỏi còn lại vào phi thơm.

Khi hành tỏi đã thơm, cho thịt vịt vào xào chung với lửa lớn 5 phút cho đến khi thịt săn lại.



Thêm 330ml bia, chỉnh lửa vừa om thêm 15 phút cho vịt chín mềm, nước kho sệt lại là được, nêm nếm lại gia vị cho vừa ăn và cho hành lá, ớt sừng vào, tắt bếp.



#### **Bước 4: Thành phẩm**

Bạn múc thịt vịt om bia ra đĩa, thịt vịt dai dai thơm ngon với vị ngọt, béo, thêm vị cay cay của ớt, thấm đều gia vị đậm đà.

Đặc biệt thơm mùi bia rất kích thích vị giác khi thưởng thức. Bạn có thể ăn cùng với cơm nóng hoặc bún trắng đều ngon nha.



### *Cách nấu vịt om sấu măng*

- Nguyên liệu:

- Vịt 1 con
- Sấu 8 trái
- Măng tươi 500 gr
- Hành lá 2 nhánh
- Sả 2 cây (băm nhỏ)
- Hành tím 2 củ (băm nhỏ)

- Gừng 1 củ
- Nước tương 1 muống canh
- Dầu ăn 1 muống canh
- Muối hạt 1 ít
- Gia vị thông dụng 1 ít( muối/ bột canh/ bột ngọt/ đường/ tiêu )

- Cách làm:

### **Bước 1: Sơ chế thịt vịt**

Thịt vịt mua về bạn rửa sạch, xoa bóp kỹ vịt với gừng cắt nhỏ và muối hạt. Sau đó bạn để yên 15 phút rồi rửa lại bằng nước sạch, chặt thịt vịt thành từng miếng vừa ăn, để ráo.

Tiếp theo, bạn cho thịt vịt đã chặt nhỏ vào nồi, thêm 2 nhánh sả băm nhỏ, 2 củ hành tím băm nhỏ, 2 muống bột canh, 1 muống cà phê bột ngọt, 1 muống canh nước tương, cuối cùng là 1 muống cà phê tiêu, trộn đều và ướp thịt vịt khoảng 30 phút.





## **Bước 2: Sơ chế các nguyên liệu khác**

Măng tươi bóc bỏ phần vỏ cứng bên ngoài, cắt thành từng miếng vừa ăn rồi rửa sạch lại với nước.

Tiếp theo bạn bắc 1 nồi nước sôi thêm 3 muỗng canh đường rồi cho măng tươi vào luộc khoảng 5 phút trên lửa vừa. Vớt măng ra rửa sạch nhiều lần với nước rồi để

ráo. Sầu bạn chà sơ vỏ ngoài, sau đó ngâm trong nước muối loãng khoảng 5 phút rồi vớt ra để ráo. Hành lá rửa sạch rồi cắt nhỏ.

### **Bước 3: Xào săn thịt vịt**

Bạn cho 1 muỗng canh dầu ăn vào nồi thịt vịt đã ướp, sau đó bắc nồi lên bếp xào ở lửa vừa khoảng 4 - 5 phút cho thịt vịt săn lại.

### **Bước 4: Om thịt vịt với măng và sầu**

Sau khi xào vịt bạn cho nước nóng vào (bạn cho khoảng xấp xỉ mặt thịt vịt) rồi cho sầu vào, nấu khoảng 15 - 20 phút cho sầu chín mềm.

Cuối cùng, bạn cho măng tươi đã sơ chế vào nồi vịt, đun thêm 5 phút nữa măng được mềm rồi nêm nếm lại cho vừa khẩu vị của gia đình. Sau cùng, bạn rắc thêm hành lá cắt nhỏ vào và tắt bếp là hoàn thành món ăn rồi.





Trên đây là hướng dẫn của chúng tôi về cách nấu vịt om sấu thơm ngon, đơn giản mà bạn có thể thử sức ngay tại nhà. Hy vọng những thông tin chúng tôi cung cấp sẽ hỗ trợ bạn cho ra đời những món thịt vịt om sấu "ngon không cưỡng lại" để chiêu đãi gia đình. Chúc các bạn thành công.