

Nội dung bài viết

1. [Cách làm món thịt heo kho mắm ruốc siêu ngon tại nhà](#)
2. [Đánh giá món thịt heo kho mắm ruốc sả ớt](#)

Cách làm món thịt heo kho mắm ruốc siêu ngon tại nhà

Thịt heo kho mắm ruốc sả theo kiểu của người Huế được khá nhiều gia đình ưa chuộng bởi hương vị thơm ngon, đậm đà của mắm ruốc được kết hợp cùng thịt heo béo béo, lại thêm mùi thơm nồng của sả và chút cay nhẹ của ớt hiểm. Với món ăn này, cả gia đình bạn sẽ có những bữa ăn ngon miệng, từng bát cơm cứ vơi dần đi và bụng đã no lúc nào không hay.

Nguyên liệu cần chuẩn bị:

- 1/2 chén mắm ruốc
- 500gr thịt ba chỉ
- Hành tím
- 1 chén sả băm
- Ớt hiểm
- Đường cát, bột ngọt

Các bước thực hiện:

Bước 1: Sơ chế thịt heo và mắm ruốc

Thịt ba chỉ mua về bạn mang đi rửa sạch rồi cắt miếng vuông, sau đó lại cắt đôi từng miếng vừa ăn. Với món này, bạn không nên cắt thịt như kho thông thường vì món ăn sẽ không thấm gia vị đậm đà.

Mắm ruốc thì bạn cho vào một ít nước lọc, khuấy đều rồi để yên cho lắng thì bạn gạn bỏ phần cặn dưới đáy. Nếu bạn mua được mắm ruốc Huế thì món ăn sẽ chuẩn vị hơn.

Bước 2: Xào thịt heo

Trước hết, bạn đặt chảo lên bếp, chỉnh lửa lớn, đun nóng dầu ăn rồi phi thơm hành tím băm. Tiếp tục bạn cho thịt vào chảo, xào cho đến khi thịt săn lại thì bạn cho sả băm vào, đảo đều tay cho sả dậy mùi thơm và bắt đầu khô lại rồi trút ớt băm vào.

Xào thịt heo cùng sả và ớt cho đến khi dậy mùi (Ảnh: Internet)

Bước 3: Kho thịt heo với mắm ruốc

Khi hỗn hợp thịt, sả, ớt quyện vào nhau và bắt đầu dậy mùi thì bạn cho từ từ mắm ruốc vào.

Tiến hành đun cho đến khi hỗn hợp sôi lại thì nêm thêm đường, bột ngọt cho vừa ăn. Nếu muốn để món thịt heo kho mắm ruốc lâu thì bạn nên kho mặn hơn bằng cách cho mắm ruốc nhiều hơn.

Sau đó, bạn tiếp tục kho thịt với lửa nhỏ cho đến khi mắm cạn và keo lại thì tắt bếp, nhất n ỡ ra khỏi bếp.



Đánh giá món thịt heo kho mắm ruốc sả ớt

Món thịt heo kho mắm ruốc sả đạt tiêu chuẩn khi, thịt có màu nâu sậm, phần mỡ trong suốt, thấm gia vị, thơm mà không ngấy. Sả và ớt băm dậy mùi và bám đều vào từng lát thịt. Nước kho mắm ruốc sánh dẻo, vị vừa ăn, mùi ruốc nồng nhưng không quá đậm, vị mặn đậm đà vừa ăn.

Khi thưởng thức, tất cả hương vị hòa quyện vào nhau làm món ăn trở nên hấp dẫn và lôi cuốn hơn bao giờ hết. Và điếu đặc biệt của món ăn này là để càng lâu món ăn lại

càng thơm ngon, đưa cơm hơn. Lúc này, dù bạn thưởng thức chúng cùng với cơm nguội thì bạn cũng cảm nhận được vị ngon hấp dẫn.

Món thịt heo kho mắm ruốc sả ngon đậm đà mà không cần ướp thịt từ trước, mùi thơm hấp dẫn đến lạ lùng bởi sự kết hợp giữa mắm ruốc, sả và ớt, từng miếng thịt lại đậm đà khiến bạn cứ muốn ăn hết bát cơm này đến bát cơm khác. Món ăn thơm ngon đến độ chỉ cần ngửi mùi thịt heo kho mắm ruốc sả thôi là bạn đã phát ghiền rồi.

Bạn đã bỏ túi cho mình công thức nấu món thịt heo kho mắm ruốc sả ớt kiểu Huế siêu ngon mà đơn giản chúng tôi chia sẻ chưa? Thật tuyệt vời khi cả gia đình quây quần bên mâm cơm với những món ăn bổ dưỡng.

Tham khảo thêm nhiều công thức nấu ăn ngon và mẹo vặt giúp ích cho cuộc sống tại chuyên trang của chúng tôi nhé! Cảm ơn đã theo dõi bài viết.