

Chỉ với vài bước làm đơn giản và không tốn quá nhiều thời gian, thông qua những hướng dẫn mà bài viết chúng tôi chia sẻ sẽ giúp bạn cho ra đời những món mực xào cực chất lượng. Hãy cùng vào bếp ngay thôi!

Cách xào mực với hành tây

- Nguyên liệu làm mực xào hành tây:

- Mực 1 con (300gr)
- Hành tây 1 củ
- Dầu ăn 2 muỗng canh
- Gia vị thông dụng 1 ít (muối/ bột ngọt/ hạt nêm)

- Cách chế biến mực xào hành tây:

Bước 1: Sơ chế nguyên liệu

Bạn rửa mực thật sạch. Dùng tay giữ phần đầu và thân mực kéo ra rồi nhẹ nhàng loại bỏ túi mực, mắt mực, răng và nội tạng. Sau đó, để khử mùi tanh của mực thì bạn ngâm mực với hỗn hợp nước muối loãng trong 2 phút, rồi vớt ra để ráo.

Sau khi mực đã ráo, bạn nghiêng dao khứa hình caro trên thân mực rồi cắt thành miếng vừa ăn, phần râu mực thì cắt ngắn khoảng 2 lóng tay.

Hành tây lột bỏ vỏ và phần gốc rễ, rửa sạch, rồi cắt thành hình múi cau.

**Bước 2:** Làm mực xào hành tây

Bắt chảo lên bếp, cho vào 2 muỗng canh dầu ăn. Đợi dầu nóng, bạn cho hành tây vào và xào trong 5 phút, điều chỉnh lửa vừa.

Sau 5 phút, hành tây đã chín bạn cho ra tô, bạn cho tiếp mực vào và xào khoảng 2 phút cho mực săn lại. Nêm thêm vào 1/2 muỗng cà phê hạt nêm, 1/2 muỗng cà phê

muối và 1/2 muỗng cà phê bột ngọt, xào đều tay khoảng 3 phút để mực thấm gia vị.

Tiếp tục cho hành tây vào và xào khoảng 2 phút cho hành tây thấm gia vị. Nêm nếm lại cho vừa với khẩu vị gia đình bạn rồi tắt bếp. Cho mực xào hành tây ra đĩa.



Bước 3: Thành phẩm

Món mực xào hành tây ấn tượng với những miếng mực đc khứa caro đẹp mắt, khi thưởng thức bạn sẽ cảm nhận được vị ngọt, tươi dai đầy đậm đà của mực, kết hợp với hành tây có mùi thơm, vị ngọt tự nhiên, giòn giòn ăn cực vui miệng.



Cách xào mực với dưa

- Nguyên liệu:

- Mực tươi: 600g
- Dưa chín vừa: 1 quả
- Hành hoa: 40g
- Cần tây: 100g
- Tỏi tây: 100g
- Ớt sừng loại ít cay, tỏi, gừng tươi, rượu
- Bột canh: 1 thìa cà phê.

- Nước mắm: 3 thìa cà phê
- Mì chính: 1 thìa cà phê
- Hạt tiêu: 1 thìa cà phê

- Các bước thực hiện:

Bước 1: Sơ chế mực

- Mực tươi rửa sạch, loại bỏ đi phần túi mực, nội tạng, phần mai cứng, xương và màng ngoài, sau đó rửa sạch lại với rượu và gừng tươi để loại bỏ mùi tanh.
- Cắt mực đã rửa sạch thành các lát vừa miệng, tròn đều. Bạn có thể khứa trên khoanh mực để đến khi mực chín sẽ có hình bông hoa, vừa tạo hình bắt mắt cho món ăn vừa giúp mực thấm đều gia vị.

Bước 2: Chuẩn bị các nguyên liệu khác

- Dứa sau khi làm sạch, chia dọc dứa thành 4 phần, cắt bỏ lõi và thái thành từng lát nhỏ vừa miệng.
- Ớt sừng cắt lát xéo, bỏ bớt hạt.
- Hành hoa, cần tây sơ chế sạch, cắt bỏ phần rễ và phần gốc già, thái khúc dài khoảng 3 cm.
- Tỏi bóc vỏ, băm nhỏ hoặc bỏ vào máy xay xay nhuyễn.

Bước 3: Xào mực

- Đặt chảo lên bếp cho một chút dầu ăn vào bật lửa, đến khi dầu sôi, cho phần tỏi đã băm nhuyễn vào và phi thật thơm.

- Khi tỏi dậy mùi, cho mực và các loại gia vị đã chuẩn bị trước đó vào xào.
- Đảo đều, nhanh tay dưới lửa lớn để thịt mực không bị dai và chín đều.
- Khi mực chuyển sang màu trắng, săn lại, có mùi thơm thì cũng là lúc mực chín, các bạn đổ ra đĩa rồi để sang một bên nhé

Bước 4: Kết hợp các nguyên liệu

- Vẫn dùng chảo đó, bạn cho thêm một chút dầu ăn và cho dưa, cần tây, tỏi tây vào xào trong khoảng 5 phút.
- Khi các nguyên liệu đã chín, đổ mực và hành hoa vào xào cùng để làm nóng, các gia vị thấm đều, hòa quyện với nhau cả về màu sắc lẫn mùi vị.



Bước 5: Trình bày

- Cho mực xào dưa ra đĩa, rắc thêm một chút hạt tiêu đen để món ăn thơm hơn.
- Có thể trang trí thêm với rau cà rốt hoặc ớt tía hoa cho món ăn thêm đẹp mắt, sinh động, hấp dẫn

***Cách làm mực xào chua ngọt***

- Nguyên liệu làm mực xào rau củ chua ngọt:
 - Mực 200 gr
 - Cà rốt 1 củ
 - Hành tây 1 củ
 - Ớt chuông 2 quả
 - Cần tây 20 gr

- Gừng 20 gr
- Rượu trắng 1/2 chén
- Hành lá 10 gr
- Giấm ăn 1/2 muỗng canh
- Gia vị thông dụng 1 ít(muối/hạt nêm/đường/bột ngọt)



- Cách chế biến Mực xào rau củ chua ngọt:

Bước 1: Sơ chế nguyên liệu

Mực tươi làm sạch, bỏ da và các bộ phận như túi mực, ruột, mắt,... Với loại mực nhỏ bặt cắt thành khoanh tròn khoảng 1,5 cm, mực lớn bạn cắt thành những miếng vừa ăn.

Gừng tươi đập dập đun sôi cùng 1/2 chén nước lạnh, 1/2 chén rượu trắng. Mực đã sơ chế cho vào hỗn hợp rượu gừng đun sôi, chần sơ trong khoảng 1 phút để khử mùi tanh. Sau đó, vớt mực ra xả với nước lạnh giúp mực được giòn dai và sạch mùi rượu.

Các nguyên liệu khác, bạn sơ chế như sau:

- Cà rốt rửa sạch, thái miếng mỏng. Nếu thích bạn tía hoa cà rốt cho đẹp.
- Hành tây lột vỏ cắt múi cau rồi cắt đôi.
- Ớt chuông bỏ dọc, bỏ hạt, thái thành những miếng vuông khoảng 3cm.
- Cần tây nhặt bớt lá già, cắt khúc dài khoảng 5cm.
- Hành lá rửa sạch, cắt khúc.
- Gừng cạo vỏ, băm nhuyễn.

Bước 2: Làm nước sốt chua ngọt

Cho vào chén các nguyên liệu sau: 1 muỗng canh đường + 1/2 muỗng cà phê bột ngọt + 1/3 muỗng bột canh + 1/2 muỗng canh giấm gạo + 3 muỗng canh tương cà + 3 muỗng canh nước lọc. Trộn đều tất cả cho tan thành hỗn hợp hơi sền sệt.

Bước 3: Xào mực

Đặt chảo lên bếp, đun nóng 2 muỗng cơm dầu ăn rồi cho tỏi băm vào phi thơm. Đổ mực vào chảo xào hơi săn lại.

Tiếp theo cho các loại rau củ gồm hành tây, ớt chuông, cà rốt và 1/3 muỗng gừng băm vào chảo xào nhanh khoảng 1 phút.

Sau đó cho nước sốt vào xào đến khi mực chín bạn cho cần tây và hành lá vào đảo thêm vài cái rồi tắt bếp.



Bước 4: Thành phẩm

Lấy mực xào ra đĩa, trang trí cho đẹp mắt. Bạn dùng mực xào chua ngọt kèm cơm hoặc làm món nhậu đều rất ngon nhé.

Cách làm mực xào sa tế

- Nguyên liệu:

- Mực lá (hoặc mực ống): 500 gr
- Hành tây: 1 củ
- Tỏi, hành lá, rau ngò rí, ớt sừng
- Cà chua: 1 quả
- Ớt chuông: 2 trái
- Gia vị: Nước mắm, bột nêm, dầu ăn, hạt tiêu, sa tế.

- Các bước thực hiện mực xào sa tế:

Bước 1: Sơ chế nguyên liệu

- Mực sau khi mua về thì bạn rửa sạch rồi rửa qua với rượu trắng hoặc nước gừng để khử mùi tanh. Sau đó, bạn dùng dao cắt bỏ phần màng tím bên ngoài, rồi khứa các đường chéo lên thân mực rồi cắt thành các miếng vừa ăn. Ướp mực với chút tỏi băm, tiêu, sa tế khoảng 15 phút cho mực ngấm gia vị.
- Tỏi bóc vỏ, đập dập, băm nhỏ.
- Hành tây bóc bỏ vỏ, rửa sạch rồi thái lát.
- Hành lá, rau ngò rí nhặt rửa thật sạch, rồi cắt nhỏ.
- Cà chua cắt cuốn, rửa sạch và bỏ múi cau.
- Ớt chuông rửa sạch, bỏ ruột, cắt miếng vuông.

Bước 2: Chế biến

- Bắc chảo lên bếp, cho dầu ăn vào đợi cho sôi thì cho tỏi băm vào phi lên cho thơm rồi cho tiếp hành tây vào xào nhanh tay. Sau đó, bạn cho mực vào xào đến khi thịt mực săn lại. Lưu ý: nếu bạn muốn thịt mực có vị cay đậm thì lúc này có thể cho 5 muỗng sa tế vào xào cùng mực.
- Bạn cho tiếp ớt chuông, cà chua và sa tế (nếu bước trên bạn chưa cho vào) xào với mực. Lúc này bạn nêm nếm gia vị lại sao cho vừa ăn. Bạn tiếp tục đảo đến khi các nguyên liệu chín đều là được.

Bước 3: Trình bày món ăn

Trước khi tắt bếp thì bạn cho hành lá, ngò rí vào đảo nhẹ tay là có thể cho ra đĩa. Vậy là bạn hoàn tất món mực xào sa tế.



Cách xào mực với cần tây

- Nguyên liệu:

- 300g mực tươi
- 100g cần tây
- 2 củ hành tây
- Hành lá, tỏi
- Gia vị: dầu mè, nước tương, dầu hào, hạt nêm, tiêu, đường

- **Cách làm mực xào cần tây:**

Bước 1: Sơ chế nguyên liệu

Mực sau khi mua về làm sạch, ngâm trong nước muối loãng khoảng 5 phút để sau khi xào mực vẫn còn giữ được độ giòn và dai. Sau đó cắt thành từng miếng nhỏ vừa ăn.

Hành tây lột vỏ, rửa sạch, rồi thái múi cau. Với cần tây thì nhặt bỏ lá già, úa rồi rửa sạch dưới vòi nước, sau đó cắt thành từng khúc vừa ăn.

Hành lá rửa sạch cắt nhuyễn, tỏi lột vỏ rồi băm nhuyễn.

**Bước 2: Ướp mực**

Cho mực vào trong một cái tô vừa cùng với một ít dầu mè, dầu hào, hạt nêm, đường và tiêu. Trộn đều cho các gia vị thấm vào mực, rồi ướp mực 15 phút.

Ướp mực với dầu mè sẽ làm giảm được mùi tanh của mực, món ăn sẽ thơm và ngon hơn.



Bước 3: Xào mực

Bắt một cái chảo lên bếp với một ít dầu ăn, rồi cho tỏi băm vào, phi lên cho vàng thơm, tiếp đó bạn cho mực vào xào ở lửa lớn. Đảo đều tay đến khi thấy mực săn lại thì cho cần tây và hành tây vào, nêm nếm lại với gia vị cho vừa ăn, xào thêm 3 - 5 phút thì tắt bếp.

Cho mực xào cần tây ra đĩa, rắc lên một ít hành lá và tiêu, vậy là bạn đã có thể thưởng thức được rồi.



Cách làm mực xào thập cẩm

- Nguyên liệu làm Mực xào thập cẩm:

- Mực ống 600 gr
- Cần tây 200 gr
- Dưa leo 2 quả
- Cà chua 1 quả
- Hành tây 1 củ
- Tỏi băm 1 muỗng canh
- Dầu ăn 2 muỗng canh
- Gia vị thông dụng 1 ít(muối/ đường/ hạt nêm/ tiêu)

- Cách chế biến Mực xào thập cẩm

Bước 1: Sơ chế và ướp mực

Mực sau khi mua về bạn lấy phần râu ra khỏi thân mực rồi rút nang mực ra ngoài.

Tiếp đến, loại bỏ phần mắt và răng, lột da rồi rửa mực với nước sạch hoặc nước muối từ 2 - 3 lần.

Cuối cùng, cắt mực thành miếng nhỏ vừa ăn.



Bước 2: Sơ chế các nguyên liệu khác

Đầu tiên, cần tây mua về đem cắt bỏ phần gốc, rửa sạch, sau đó cắt khúc vừa ăn.

Tiếp đến, rửa sạch cà chua rồi cắt múi cau.

Với dưa leo, bạn cắt đôi, bỏ phần ruột sau đó cắt lát xéo theo chiều ngang.

Sau cùng, lột vỏ hành tây, cắt bỏ gốc hành và dùng dao thái múi cau.

Bước 3: Xào mực

Bắc chảo lên bếp và cho vào chảo 2 muỗng canh dầu ăn. Đợi dầu nóng thì cho 1 muỗng canh tỏi băm vào phi đến khi dậy mùi thơm rồi cho mực vào xào với lửa lớn trong vòng 5 - 7 phút.

Tiếp đến, cho cà chua và hành tây vào, sau đó nêm thêm 1/2 muỗng canh hạt nêm và 1/2 muỗng canh đường. Tiếp tục cho hành tây vào rồi lại nêm thêm 1/2 muỗng canh hạt nêm và xào tiếp trong khoảng 1 phút. Sau cùng, cho cần tây vào và đảo đều 1 lượt.



Bước 4: Hoàn thành

Khi mực đã cùng các loại rau củ vừa chín tới, bạn tiến hành nêm nếm gia vị lại cho vừa ăn. Sau cùng, rắc 1 ít tiêu xay lên trên rồi tắt bếp.

Cho món ăn ra đĩa và chuẩn bị thưởng thức thôi nào!



Cách xào mực 1 nắng

- Nguyên liệu làm Mực một nắng xào:

- Mực một nắng 1 con
- Dưa leo 1 trái
- Hành tây 1 củ
- Cà chua 3 trái
- Cần tàu 5 nhánh
- Hành tím 2 củ
- Ớt hiểm 2 trái
- Gừng 1 củ
- Dầu ăn 2 muỗng canh
- Gia vị thông dụng 1 ít(muối/ đường/ bột ngọt/ hạt nêm/ tiêu)

- Cách chế biến Mực một nắng xào:

Bước 1: Sơ chế mực

Bạn ngâm mực trong muối loãng 15 phút, nhẹ nhàng xoa bóp khắp thân mực để không còn mùi hôi. Sau đó, bạn rửa mực qua 2 - 3 lần nước sạch nữa và để ráo.

Bạn cắt mực làm đôi, dùng dao khứa quân cờ trên cả 2 mặt rồi cắt mực thành từng đoạn vừa ăn. Để mực được thơm hơn, bạn ướp mực trong 10 phút với 1 củ gừng đã được xắt sợi mỏng.



Bước 2: Sơ chế các nguyên liệu khác

Hành tây bóc vỏ, cắt múi cau. Cần tàu cắt gốc, rửa sạch và cắt thành từng đoạn dài cỡ 1 ngón tay.

Cà chua cắt gốc, rửa sạch và cắt múi cau. Dưa leo cắt hai đầu, rửa sạch, cắt đôi và cắt thành từng lát chéo vừa ăn.

Hành tím bóc vỏ, băm nhuyễn. Ớt hiểm bỏ cuống, cắt lát.

Bước 3: Xào mực

Bạn cho 2 muỗng canh dầu ăn vào chảo, khi dầu nóng, cho hành tím vào phi thơm. Khi hành chuyển vàng, cho cà chua vào xào trong 2 phút.

Tiếp theo, bạn cho dưa leo, hành tây vào và đảo đều các nguyên liệu. Sau 2 phút, bạn cho mực vào xào cùng, nêm nếm với 1 muỗng cà phê muối, 1 muỗng cà phê hạt nêm, 1/2 muỗng cà phê bột ngọt, 1/2 muỗng cà phê đường, 1 muỗng cà phê tiêu và phần ớt hiểm đã cắt.

Cuối cùng, bạn cho cần tàu vào, xào thêm 2 phút để các nguyên liệu chín đều là được.



Bước 4: Thành phẩm

Món mực một một nắng xào rau củ nóng hôi đã hoàn thành, mùi thơm và vị thanh mát khiến cho món xào thêm phần hấp dẫn.

Mực được xào đậm đà, giữ được độ dai, mềm và tươi, các loại rau củ tươi mát và giòn ngon càng khiến cho món ăn thêm hấp dẫn. Để thêm đậm đà, bạn nên ăn với cơm nóng và chấm cùng nước tương cũng rất ngon đó!



Cách xào mực khô

Bạn đang loay hoay không biết phải chế biến các món ăn ra sao từ nguyên liệu mực khô thay vì nướng và chấm kèm với tương ớt. Hãy cùng chúng tôi tìm hiểu ngay các cách làm mực khô xào cho bữa cơm gia đình thêm phần hấp dẫn ra sao nhé!

Mực khô xào miến

Nướng sơ qua mực khô, rồi đem đi xé sợi và chiên với tỏi - ớt băm. Sau đó trộn chung với miến xào cùng các loại rau củ bào sợi khác, đây chắc chắn là món xào mà bạn không thể bỏ qua. Sợi miến dai mềm, thấm đều gia vị hòa lẫn với vị dai ngọt của mực khô, vị giòn giòn của cà rốt, khi ăn bạn có thể chan thêm tí nước mắm chua ngọt nữa nhé!



Mực khô xào chua ngọt

Chỉ vài thao tác đơn giản, bạn có thể chế biến ra ngay món mực khô xào chua ngọt nhờ sử dụng nước me hoặc giấm chua. Vị dai ngọt của những sợi mực khô thấm đều nước sốt chua ngọt làm từ me hoặc giấm, dùng kèm với cơm nóng thì càng ngon hơn, thậm chí cho thêm chút ớt để tạo cảm giác vị cay cay.

Mực khô xào măng

Bạn có thể dùng măng tươi hoặc măng khô để xào chung với mực khô. Vị dai ngọt từ mực kết hợp hoàn hảo với vị giòn ngọt từ măng, ăn kèm với cơm nóng thì còn gì bằng. Món măng xào này phù hợp cho cả người lớn tuổi nữa đấy!



Mực khô xào sả ớt

Mực khô xào sả ớt có màu đỏ hấp dẫn từ ớt sa tế, thoảng hương thơm đặc trưng của sợi mực khô cùng với hương sả. Vị mặn ngọt đậm đà quyện lẫn với vị cay của ớt và vị dai ngọt của mực khô, trở thành món nhâm nhi rất được ưa chuộng. Thậm chí, bạn có thể dùng kèm với cơm nóng nếu thích.

Trên đây là các cách xào mực ngon tại nhà chúng tôi muốn chia sẻ tới bạn. Cảm ơn bạn đã theo dõi bài viết!