

Từ công thức làm đủ món bò lá lốt cho đến cách làm mắm nêm chấm bò lá lốt đều được chúng tôi tổng hợp chi tiết và đầy đủ dưới đây. Mời bạn theo dõi.

Cách làm bò lá lốt ngon

Công thức làm bò lá lốt thơm ngon được chúng tôi tổng hợp dưới đây sẽ giúp bạn cho ra lò món ăn siêu hấp dẫn để chiêu đãi người thân và bạn bè.

Cách làm bò nướng lá lốt

- Nguyên liệu làm bò nướng lá lốt:

- Thịt bò 400 gr
- Lá lốt 100 gr
- Sả 3 cây
- Tỏi 4 tép
- Ớt 2 trái
- Hành tím 2 củ
- Đậu phộng 100 gr
- Dầu ăn 2 muỗng canh
- Hạt nêm/ tiêu xay 1 ít



- Cách chế biến Bò nướng lá lốt

Bước 1: Sơ chế nguyên liệu

Thịt bò sau khi mua về bạn rửa sạch sau đó mang đi băm nhuyễn (hoặc xay nhuyễn).

Hành tím và tỏi mang đi bóc vỏ rồi băm nhuyễn chung với sả, ớt và gừng.

Lá lốt nhặt sạch lá hư, lá sâu, mang đi rửa sạch và để ráo nước, lấy ra khoảng 5 - 7 lá cắt nhuyễn.



Bước 2: Ướp thịt

Thịt bò sau khi sơ chế sẽ ướp với hỗn hợp hành, tỏi, sả, ớt, gừng băm, lá lốt cắt nhuyễn thêm 2 muỗng cà phê hạt nêm, 1/2 muỗng cà phê tiêu, 2 muỗng canh dầu ăn trộn đều và cho vào ngăn mát tủ lạnh giữ trong 60 phút cho thịt bò săn và thấm gia vị.



Bước 3: Gói thịt

Cho 1 muỗng cà phê thịt vào giữa bề mặt nổi gân của lá lốt, gấp 2 bên mép lá lại và cuộn tròn. Thao tác tương tự như cuộn chả giò.

Sau khi cuộn xong bạn dùng cuống lá để ghim cố định mép cuộn lại (hoặc là dùng tăm tre ghim vào cũng được).

Bước 4: Nướng thịt bò lá lốt

Bật lò nướng lên trước khoảng 5 phút cho lò nóng, cho thịt bò đã cuốn vào nướng ở nhiệt độ 225 độ C trong 10 phút.

Bước 5: Hoàn thành

Rang đậu phộng cho rang thơm sau đó bóc vỏ và giã dập.

Lấy bò cho ra đĩa, cho đậu phộng giã dập lên trên là đã có ngay món bò nướng lá lốt cho cả nhà cùng thưởng thức rồi.

**Cách làm bò lá lốt bằng nồi chiên không dầu**

- Nguyên liệu làm Bò lá lốt bằng nồi chiên không dầu:

- Thịt bò 300 gr
- Thịt heo 50 gr
- Lá lốt 100 gr(10 - 20 lá)
- Mỡ heo 50 gr
- Bơ 30 gr(bơ mặn hoặc lạt đều được)
- Tỏi 2 củ
- Sả 2 cây
- Tương ớt 1 muỗng canh
- Dầu điều 2 muỗng cà phê(30gr)
- Nước mắm 1 muỗng canh
- Nước tương 1 muỗng canh
- Mật ong 1 ít
- Dầu mè 1 ít
- Mè đã rang 1 ít
- Ớt bột 1 ít

- Cách chế biến Bò lá lốt bằng nồi chiên không dầu

Bước 1: Sơ chế lá lốt và hành tỏi

Lá lốt sau khi mua về, bạn rửa sạch lá lốt rồi để ráo lá trong khoảng 30 phút. Chọn 3 - 4 lá lốt nhỏ nhất mình cắt bỏ cuống lá rồi cắt nhỏ, băm nhuyễn.

Tỏi bạn bóc vỏ rửa sạch. Sả rửa sạch, tiếp đến bạn băm nhuyễn lần lượt tỏi và sả rồi cho qua đĩa.

Bước 2: Làm sốt ướp thịt bò

Cho vào tô 1 muống canh nước mắm, 0.5 muống canh mật ong, 1 muống canh nước tương (xì dầu), 1 muống cà phê dầu mè, 1 muống canh tương ớt. Rồi khuấy đều cho hỗn hợp quyện vào nhau.

Đặt chảo lên bếp, thêm 1 ít dầu điều vào chảo. Khi dầu nóng, bạn cho phần tỏi và sả vào phi thơm vàng. Khi sả và tỏi vàng thơm, bạn đổ hỗn hợp nước mắm đã chuẩn bị ở trên vào chảo, đun với lửa nhỏ vừa.

Dùng đĩa khuấy đều hỗn hợp, thêm vào hỗn hợp sốt 30g bơ (bơ mặn hoặc lạc đều được), 1 ít mè đã rang, 1 ít ớt bột. Khuấy trộn một lần nữa, khi hỗn hợp sôi thì bạn tắt bếp.

Bước 3: Ướp và trộn thịt

Phần thịt mỡ, thịt heo và thịt bò bạn rửa sạch với nước muối loãng rồi rửa lại với nước sạch một lần nữa. Sau đó bạn để ráo thịt trên rổ.

Lấy phần thịt mỡ thái nhỏ hạt lựu. Thịt heo và thịt bò bạn thái vừa phải để mình cho vào máy xay thịt nhé.

Cho phần thịt bò và thịt heo cùng vào máy xay, xay nhuyễn hỗn hợp. Cho phần thịt đã xay nhuyễn vào tô, thêm vào phần mỡ heo và lá lốt đã cắt nhỏ vào. Trộn đều cho hỗn hợp quyện vào nhau. Cho hỗn hợp này ngược lại vào lại máy xay rồi xay ở tốc độ thấp nhất để tạo để dẻo, kết dính cho thịt.

Sau khi hỗn hợp thịt quyện vào nhau, bạn thêm vào 2 muống canh phần sốt đã nấu. Bật máy và xay hỗn hợp thêm khoảng 2 phút cho gia vị quyện đều vào thịt. Cho thịt ra hộp và ướp trong 2 - 3 giờ đồng hồ trong ngăn mát tủ lạnh.



Bước 4: Cuốn bò

Trải lá lót ra thớt sạch, múc 1 thìa nhỏ thịt đặt ở phía mặt lá nhám. Gấp mép 2 bên rồi cuộn dần đến cuốn lá lót. Để cố định cuốn thịt bạn có thể dùng tăm tre hoặc dùng cuốn lá để ghim lại cuốn cho không bị bung ra.

Làm tương tự với phần lá lót đến hết.



Bước 5: Nướng bò

Bật nhiệt độ cao nhất của nồi trong 5 phút để làm nóng nồi. Cho cuộn xếp đều vào nồi chiên, dùng cọ quét 1 lớp dầu mỏng lên bề mặt lá rồi nướng lần 1 ở 180 độ C trong 5 phút. Sau 5 phút, bạn trở đều mặt cuộn, quét thêm 1 lớp dầu mỏng rồi nướng 180 độ C trong 5 phút.

Bước 6: Thành phẩm

Cuốn lá lót chín đều, mùi thơm lan tỏa. Cắn một miếng lá cảm nhận được ngay vị thịt bò quyện với phần sốt và mỡ heo tan chảy ngay trong miệng. Chắc chắn sẽ khiến gia đình bạn thèm mãi không thôi đấy.

Cách làm bò lá lốt chiên

- Nguyên liệu:

- Thịt heo băm 100 Gr
- Thịt bò 300 Gr
- Lá lốt 50 Gr
- Bột canh 1/2 Muỗng cà phê
- Bột ngọt 1/2 Muỗng cà phê
- Tiêu 1/2 Muỗng cà phê
- Dầu ăn 2 Muỗng canh



- Hướng dẫn thực hiện

Bước 1: Rửa sạch lá lốt, để ráo nước. Nhặt lấy những chiếc lá lốt to bằng nhau để riêng lát cuộn thịt. Dem cắt nhỏ và băm nhuyễn những lá lốt nhỏ và non còn lại để trộn cùng thịt.

Bước 2: Làm nhân bò cuộn lá lốt chiên: Cho thịt bò băm, thịt heo băm vào âu, thêm hành tím băm, lá lốt băm nhỏ. Gia vị gồm bột ngọt, bột canh, tiêu bắc. Tất cả các nguyên liệu trộn đều với nhau, rồi để tầm 5 phút cho ngấm. Đặt từng chiếc lá lốt đã rửa sạch, lau khô lên chiếc khay to, cho từng thìa thịt lên trên rồi gói lá lốt lại. Cứ làm lần lượt cho đến khi hết lá lốt và thịt.

Bước 3: Bắc chảo lên bếp, thêm dầu ăn, đợi dầu nóng già thì cho chả vào. Để lửa nhỏ cho chả được chín đều. Khi 2 mặt vàng đều thì gấp ra giấy thấm dầu.

Bước 4: Bò cuộn lá lốt chiên là món ăn phổ biến cực kỳ đưa cơm. Bò cuộn lá lốt chiên có thịt bò băm trộn đều với thịt heo băm và ít gia vị, được cuộn kín trong lá lốt rồi chiên nhỏ lửa tỏa hương thơm ngào ngạt, vị béo ngon hấp dẫn, ăn kèm với cơm hoặc bún đều rất ngon.



Cách làm bò lá lốt mỡ chàì

- Nguyên liệu gồm có:

- Thịt bò : 1/2kg
- Mỡ chàì: 50gram
- Hành tím, tỏi: 1-2 củ
- Lá lốt: 1 mỡ tầm 20 lá
- Bột ngũ vị hương
- Hạt nêm, nước mắm, dầu hào, bột ngọt

- Cách làm bò lá lốt mỡ chàì nướng ngon tại nhà

Bước 1: Sơ chế nguyên liệu

Thịt bò: Khử mùi hôi đặc trưng, cách khử mùi hôi hãy nướng chín một củ gừng, giã nhuyễn rồi chà sát lên thịt rồi sau đó rửa với nước lạnh. Để làm mềm thịt bò khi băm nhuyễn, nên ướp thịt bò với một chút dầu hào hoặc giấm hoặc rượu giúp thịt nhanh mềm. Khi thái thịt không thái dọc thớ mà thái ngang thớ, để thịt mềm tơi ra khi băm nhỏ.

Thịt bò băm nhỏ, hoặc có thể dùng máy xay nhuyễn, theo mình thấy thì băm nhỏ sẽ ngon hơn thịt cũng vừa ăn khá ngon. Nêm nếm gia vị ướp đều với thịt bao gồm: ½ thìa nước mắm, ½ thịt hạt nêm, ½ thìa cà phê hạt tiêu, 1 thìa cà phê ngũ vị hương, ít tỏi băm, một ít lá ớt, hành tím khô và tỏi băm nhỏ, một ít mỡ chà thái hạt lựu trộn đều lên với thịt băm, ướp đều trong vòng 15-20 phút cho nguyên liệu được ngấm gia vị, nêm nếm gia vị tùy thuộc vào mỗi vị giác của các mẹ nội trợ nên ở bài viết này mình chỉ nêu cách tham khảo cách nêm nếm của mình. Nhớ đeo bao tay để giữ vệ sinh nhé, đeo bao tay cũng sẽ trộn được đều hơn, khi nướng sẽ ngấm ra vị hơn.

Bước 2: Cuốn bò với lá ớt

Lá ớt rửa sạch, trải ra đĩa, mọi người nhớ trải phần mặt ngoài lá lên trên, mặt xanh úp xuống dưới khi nướng món ăn sẽ có màu đẹp mắt hơn.

Tiếp theo, cho phần thịt bò đã ướp trải đều ra lá , căn chỉnh nhân để giúp đẹp mắt hơn, lưu ý cho nhân vừa đủ, tránh cho cái to cái bé, kích thước không đồng đều ảnh hưởng đến thẩm mỹ của món ăn. Không nên cho nhiều nhân quá, khi gói sẽ bị lung búng và bị bục lá, dễ bị rơi thịt. Cuốn tròn lại thật chặt tay như mình cuốn tay, cách làm cũng khá dễ và cũng đơn giản đúng không nào. Bạn cứ làm lần lượt như vậy cho đến khi hết số nhân thịt nhé.



Bước 3: Nướng thịt

Giai đoạn tiếp theo, khá công phu, có thể nướng trực tiếp trên bếp than hoặc lò nướng. Thực chất mình thấy nướng bếp than hồng sẽ ngon hơn rất nhiều vẫn giữ được hương vị của món ăn. Để nướng bằng bếp than hồng, các mẹ chuẩn bị vỉ nướng, dùng cọ quét dầu ăn lên vỉ nướng, sau đó xếp từng miếng thịt lá lót đều thẳng tắp lên mặt. Nhớ nhẹ nhàng tránh bị bung thịt ra, xếp dàn 1 hàng khắp vỉ nướng, xếp vừa đủ không nên xếp nhiều thịt quá sẽ dẫn tới chồng chất lên nhau, lửa sẽ không đều và không ngon. Nhớ để vỉ cách xa bếp than hồng một khoảng cách nhất định tránh khói bụi bám vào thịt dẫn tới tình trạng thịt bị bắn và mất đi chất ngon của thịt. Khi nướng, các mẹ lưu ý nhớ trở thịt đều mặt tránh để thịt nướng chín quá, cháy mất ngon. Thịt hơi sém lá lót hơi se co lại, thơm mùi có thể ăn được.

Cách làm bò lá lốt mỡ chày nướng bằng lò nướng đơn giản hơn, để nhiệt độ thích hợp khoảng 200 độ C rồi sau đó mới xếp chả vào khay nướng, quét đều dầu ăn, thịt nướng trong khoảng 8-10 phút là món ăn đã chín rồi.



Cách làm chả bò lá lốt

- Chuẩn bị nguyên liệu chả bò cuốn lá lốt:

- 250gr thịt nạc bò
- 80gr mỡ heo
- 1 chút bột canh hoặc muối
- 1 chút tiêu
- 1 chút dầu hào
- 1 chút dầu mè
- 1 chút bột ngọt hoặc đường
- 1 củ tỏi
- 1 nắm lá lốt

- Dầu ăn



Hướng dẫn cách làm chả bò cuốn lá lốt:

Bước 1: Thịt nạc bò+ mỡ heo đem xay thật nhuyễn hoặc có thể băm nhuyễn, càng nhuyễn càng tốt.



Bước 2: Lá lốt đem cắt xát cuống rồi rửa sạch, để cho khô ráo khi chiên mới không bị bắn dầu. Chọn lấy những lá lốt to đẹp để cuốn chả, những lá nhỏ đem thái nhỏ để cho vào cùng với thịt bò băm. Tỏi băm nhỏ.

Bước 3: Cho thịt băm vào tô cùng với các gia vị: bột canh, tiêu, đường, dầu hào, dầu mè, tỏi băm, lá lốt thái nhỏ và trộn đều nguyên liệu, ướp thịt 15 phút cho ngấm gia vị.



Bước 4: Đặt mặt trái lá lốt lên thớt và gập 2 bên mép lá lốt, múc 1 thìa thịt băm cho vào lá lốt và dàn thành hình cái chĩa. Nhẹ nhàng cuộn lại là bạn đã gói xong 1 cái chả.

Bước 5: Cứ như vậy bạn gói cho hết nguyên liệu còn lại mới bắt đầu đem rán chả.

Bước 6: Đặt chảo lên bếp cho vài thìa dầu ăn đun cho dầu nóng, tiếp theo bạn xếp chả vào chảo và chiên ở lửa vừa để chả chín đều, khi chả chín vàng đều tỏa mùi thơm lừng thì gắp ra đĩa. Thường thức khi chả còn nóng hổi là ngon nhất.



Cách làm bò xào lá lốt

- Nguyên liệu làm thịt bò xào lá lốt

- 250 thịt bò
- 100g lá lốt
- 100g hành tây
- Tỏi băm
- Gia vị: muối, hạt nêm, dầu hào, nước mắm

- Cách làm thịt bò xào lá lốt

Bước 1: Sơ chế nguyên liệu

Thịt bò sau khi mua về thì rửa sạch, rồi cắt thành từng lát mỏng vừa ăn.

Rửa sạch lá lót dưới vòi nước, rồi cắt thành từng miếng tùy sở thích.

Hành tây lột vỏ, rửa sạch rồi cắt múi cau.

Bước 2: Ướp thịt bò

Cho thịt bò vào trong một cái tô, sau đó cho vào một ít muối, hạt nêm, dầu hào, tỏi băm và một ít dầu ăn

Dùng đũa trộn đều cho gia vị và thịt bò hòa với nhau, rồi ướp trong 20 phút.



Bước 3: Xào thịt bò

Cho một ít dầu ăn và tỏi còn lại vào chảo, phi lên cho vàng thơm.

Sau đó cho hành tây và thịt bò vào, đảo đều ở lửa vừa cho thịt bò săn lại.

Rồi cho vào một ít nước mắm để làm dậy lên mùi thơm, khi thịt bò chín thì cho lá lót vào. Đảo đều trong 2 phút cho lá lót mềm thì tắt bếp.



Cách làm bò lá lót áp chảo

Với chiếc chảo chống dính thông thường, bạn đã có thể chế biến món bò nướng lá lót thơm ngon mà không cần đến bếp than cầu kỳ.

- Nguyên liệu bò lá lót áp chảo:

- 200 gr thịt bò xay
- 100 gr thịt lợn xay (loại nửa nạc, nửa mỡ)
- 20-30 lá lót cỡ vừa
- Hành tím, hành lá
- Muối, tiêu, nước mắm, đường, dầu ăn

- Cách làm bò nướng lá lót áp chảo:

Bước 1: Lấy bát lớn, cho thịt lợn xay, bò xay với 1 thìa cà phê bột canh, 2 thìa cà phê nước mắm, 1 thìa cà phê đường, hành tím băm nhỏ, đầu hành lá vào trộn đều, ướp thịt khoảng 30 phút. Lá lốt rửa sạch, để ráo.

Bước 2: Cho một thìa thịt vào mặt sau của lá lốt, dàn đều và cuộn chặt tay. Dùng đầu cuống ghim vào cho chắc. Dùng xiên tre hoặc tăm xuyên qua các cuộn lá lốt.

Bước 3: Bắc chảo chống dính lên bếp, phết một lớp dầu ăn mỏng lên chảo, dầu nóng thì cho xiên bò cuộn lá lốt vào chiên đều hai mặt cho chín rồi lấy ra đĩa. Pha mắm nêm chấm: Cho khoảng 100ml mắm nêm ra tô, cho dứa băm nhuyễn vào cùng 1 thìa đường, 1 thìa nước cốt chanh và ớt băm, sau đó khuấy cho tan đều.

Bò cuộn lá lốt ăn có thể ăn cùng cơm. Đặc biệt món này ăn kèm với bún, cuốn với bánh tráng thêm rau sống và đồ chua chấm với mắm nêm thì chuẩn vị.



Cách làm nước chấm bò lá lốt

Bò cuốn lá lốt là món ăn được rất nhiều người yêu thích, tuy nhiên để món ăn trở nên hoàn hảo hơn thì không thể thiếu đi bát nước chấm. Vậy bạn đã biết cách pha nước chấm chuẩn vị chua? Tham khảo bài viết dưới đây sẽ hướng dẫn bạn cách làm nước chấm bò lá lốt sánh mịn, chua cay giống như nhà hàng nhé.

Cách làm nước mắm nêm với dứa

- Nguyên liệu cần chuẩn bị:

- Nước mắm nêm
- Dứa: ½ quả
- Lạc rang
- Gia vị: Đường, bột ngọt, chanh/tắc, tỏi, ớt
- Dứa mua ở chợ nhờ người bán gọt vỏ sạch, sách cắt phần cùi cứng ở giữa rồi xay nhuyễn ½ quả. Tỏi bóc vỏ, ớt thì rửa sạch sau đó băm nhuyễn.



- Cách làm nước mắm nêm với dứa thơm

Bước 1: Chuẩn bị nguyên liệu

Dứa mua ở chợ nhờ người bán gọt vỏ sạch, sách cắt phần cùi cứng ở giữa rồi xay nhuyễn ½ quả. Tỏi bóc vỏ, ớt thì rửa sạch sau đó băm nhuyễn

Bước 2: Chế biến nước mắm nêm với dứa

Bạn cho 1 thìa cà phê nước mắm nêm, 2 thìa cà phê nước sôi để nguội, 3 thìa cà phê dứa xay nhuyễn và tỏi, ớt. Trộn đều hỗn hợp trên. Nếu cảm thấy vẫn còn đặc thì bạn cho thêm xíu nước nhé.

Bước 3: Nấu nước mắm nêm với dứa

Cuối cùng cho tất cả hỗn hợp trên vào nồi rồi nấu sôi lên. Cho thêm đường, bột ngọt vào cho vừa khẩu vị gia đình. Bạn tắt bếp rồi vắt chanh hoặc tắc để món nước chấm thêm đậm đà nhé. Có thể cho thêm lạc rang giã nhỏ sẽ làm nước chấm thơm hơn.

Nước mắm nêm kết hợp với dứa và những nguyên liệu khác hoà quyện với nhau tạo thành vị mặn mặn, ngọt ngọt, chua cay. Thêm vào đó là mùi thơm ngọt của dứa làm cho món nước chấm thêm hấp dẫn.

Cách làm nước mắm nêm tỏi ớt

- Nguyên liệu cần chuẩn bị

- Mắm nêm
- Dứa: 1/2 quả
- Tỏi: 2 – 3 tép
- Ớt: 1 – 2 quả

- Chanh: 1 quả
- Gia vị: Đường, bột ngọt, tiêu,...

- Cách làm nước mắm nêm tỏi ớt

Bước 1: Sơ chế nguyên liệu

Bóc vỏ tỏi, ớt rửa sạch bỏ phần hạt đi sau đó hãy băm nhuyễn. Dứa sau khi đã lựa chọn được quả chín, thì rửa sạch, và thái nhỏ nhuyễn.

Bước 2: Nấu nước mắm nêm tỏi ớt

Bạn lấy một lượng nước mắm nêm vừa đủ sau đó cho dứa vào rồi đun cho đến khi sôi nhẹ, Tiếp theo bạn cho nước sôi vào khuấy đều để nước chám không quá đặc và có độ sền sệt. Nêm nếm gia vị như đường, bột ngọt, tỏi và ớt theo khẩu vị của gia đình.

Sau khi hoàn thành thì hãy đổ ra bát rồi rắc chút hạt tiêu đã xay nhỏ cùng 1 thìa nước cốt chanh để nước mắm nêm thêm ngon đậm vị hơn.



Trên đây là các cách làm bò lá lốt thơm ngon ngay tại nhà mà chúng tôi muốn chia sẻ tới bạn. Cảm ơn bạn đã theo dõi bài viết!