

"Đôi giò" cho bữa ăn thường ngày của gia đình bạn với món chả mực mới lạ nhưng nhiều giá trị dinh dưỡng. Với công thức làm chả mực siêu đơn giản mà chúng tôi đã tổng hợp sẽ giúp bạn dễ dàng cho ra đời món ăn thơm ngon, sần sật này.

Cách làm chả mực giã tay

- Nguyên liệu làm chả mực giã tay:

- Mực nang hoặc mực mai tươi
- Gia vị: Tỏi, hạt tiêu, hạt nêm, nước mắm nguyên chất

- Các bước thực hiện làm chả mực giã tay tại nhà

Bước 1: Sơ chế nguyên liệu làm món chả mực giã tay

- Mực sơ chế, rút bỏ nội tạng và ống mực, bóc sạch lớp màng vỏ.
- Tỏi đập dập, băm nhỏ.

Bước 2: Giã chả mực

- Cắt nhỏ mực nang thành hình con chì để cho việc giã dễ dàng hơn.
- Cho mực vào cối đá, giã tay. Lưu ý, nên cho lượng mực vừa đủ để tránh mực bắn ra ngoài trong quá trình giã
- Giã đều tay đến khi các miếng mực bắt đầu có dấu hiệu kết dính với nhau thì cho thêm tiêu, tỏi và mắm nguyên chất vào giã.
- Một mẹo nhỏ là để giã mực không bị dính vào cối và bắn thì nên cho thêm một lượng nhỏ dầu ăn vào giã cùng.
- Tiếp tục giã đều tay cho đến khi mực cùng các nguyên liệu được nhuyễn và trộn đều với nhau thì dừng lại.
- Chú ý, không nên giã quá kỹ vì khi giã kỹ quá miếng chả mực sẽ không có được độ giòn và dẻo như miếng chả mực Hạ Long.

Bước 3: Chiên chả mực

- Viên miếng chả mực thành hình tròn rồi đập dẹp ra sau đó bỏ vào chiên
- Có thể chiên chín khoảng 70% và vớt ra, để ráo dầu rồi cất vào trong tủ lạnh nếu gia đình bạn chưa ăn đến ngay
- Nếu để dùng luôn, bạn nên chiên cho đến khi 2 mặt của chả mực ngả sang màu vàng mỡ gà là được
- Lưu ý, không nên chiên quá lâu và lửa quá lớn, khi miếng chả mực ngả dần sang màu vàng cánh gián tức là chả mực đã bị quá lửa, miếng chả mực sẽ bị mặn và khét



Bước 4: Trang trí và thưởng thức

- Vớt miếng chả mực ra giấy cho ráo dầu
- trình bày ra đĩa và thưởng thức nóng cùng tương ớt hoặc kết hợp với các món ăn khác như bánh cuốn, xôi, bánh mì...



Cách làm chả mực giò sống

- Nguyên liệu chuẩn bị:

- 500g mực tươi
- 100g giò sống
- 1 củ tỏi
- 2 củ hành khô
- Nước mắm, tiêu, dầu ăn

- Dụng cụ cách làm chả mực giò sống

- Chảo
- Muỗng
- Máy xay sinh tố

- Công thức làm chả mực giò sống cực đỉnh:

Bước 1: Xay mực:

Mực sau khi được sơ chế, cho vào máy để xay nhuyễn cùng với hành tím và tỏi. Nêm nếm thêm phần gia vị sao cho hợp khẩu vị của gia đình.

Bước 2 : Trộn phần hỗn hợp:

Cho thêm vào máy phần giò sống sau đó tiếp tục xay nhuyễn chung cùng với mực. Hỗn hợp sau khi đã được xay nhuyễn sẽ được đổ ra bát tô to. Deo bao tay và phết 1 lớp dầu ăn mỏng, sau đó lần lượt vò phần chả mực.

Bước 3: Chiên chả mực:

Cách làm chả mực giò sống ngon cần được chiên trong chảo ngập dầu. Chiên đến khi phần chả mực vàng đều cả 2 mặt.



Cách làm chả mực Hạ Long

- Nguyên liệu làm chả mực Hạ Long:

- 200g mực
- 100g giò sống (thịt heo xay nhuyễn)
- Tỏi, hành tím, hành lá
- Gia vị: Nước mắm, đường, tiêu

- Cách làm chả mực:

Bước 1: Sơ chế nguyên liệu

Bạn xắt tỏi và hành tím thành những lát mỏng. Hành lá xắt nhuyễn và mực rửa sạch, xắt thành từng miếng nhỏ.



Bước 2: Làm nhân chả

Cho mực vào máy xay, xay thật nhuyễn. Sau đó, bạn cho 100g giò sống cùng 1 muỗng cafe hạt nêm, nửa muỗng cafe đường, nửa muỗng cafe tiêu, ½ muỗng cafe nước mắm vào, xay thêm một lần nữa đến khi hỗn hợp nhuyễn, đều và mịn. Bạn lấy nhân ra, cho vào chén rồi dùng bọc thực phẩm bọc qua, bảo quản trong ngăn mát tủ lạnh 15 phút.



Bước 3: Làm chả

Lấy 1 ít hỗn hợp chả mực, nắn thành từng miếng đẹp. Làm lần lượt đến khi hết chả.

**Bước 4: Chiên chả**

Bắc chảo lên bếp và thêm dầu. Khi dầu nóng, bạn thả chả vào. Chiên lần lượt đến khi 2 mặt vàng đều rồi gắp ra, bỏ vào đĩa đã lót qua giấy thấm dầu.



Bước 5: Thành phẩm



Cách làm chả cá pha mực

- Nguyên liệu làm chả cá pha mực:

- Mực: 7 lạng
- Cá: 3 lạng
- Tôm: 1 lạng
- Mỡ gáy/ mỡ khô: 0,5 lạng
- Thịt nạc: 0,5 lạng
- Nêm: tiêu, muối, nước mắm

Lưu ý khi chọn mực:

Thành phẩm có ngon hay không là phụ thuộc vào khâu chọn mực. Bạn cần chọn mực tươi, nếu là mực đông lạnh thì phải đảm bảo mực được cấp đông ngay khi vừa đánh bắt.

- Mực tươi sẽ có màu sáng bóng.
- Phần thân mực có màu nâu sẫm, còn phần thân mực có màu trắng sữa.
- Khi sờ vào thân mực, bạn sẽ cảm thấy thịt mực săn chắc và có độ đàn hồi.
- Khi dùng tay ấn vào thân mực, mực sẽ nhanh chóng trở lại trạng thái ban đầu mà không để lại vết lõm.
- Hướng dẫn chi tiết cách làm món chả pha mực:

Bước 1: Đầu tiên bạn sơ chế mực, làm sạch mực, lấy túi mực ra, lột bỏ lớp da thừa bên ngoài, thấm mực rồi cắt thành từng miếng nhỏ. Để riêng phần râu mực.

- Với cá rửa thật sạch với nước muối loãng.
- Đối với tôm, bạn bóc sạch vỏ, bỏ phần xúc tu và đường chỉ đen trên lưng, lau khô. Thịt nạc xay nhỏ mỡ.
- Cho tất cả các nguyên liệu trừ chả lụa vào tô, nêm thêm 1 muỗng cà phê muối, tiêu và 2 muỗng canh nước mắm.
- Cho tất cả các nguyên liệu kể cả râu mực vào tủ lạnh khoảng 3 - 4 tiếng.



Bước 2: Bạn lọc bỏ phần xương cá còn sót lại trong cá, sau đó cho vào máy xay nhuyễn. Cho mực tươi băm nhỏ, hành, tỏi, muối, đường, tiêu, 1 thìa dầu ăn, bột năng, bột chiên xù, trứng vào trộn đều. Khuấy trong khoảng 2 phút cho đến khi hỗn hợp trở thành một loại bột mịn, mềm. Sau đó, xoa trong lòng bàn tay để nặn thành một quả bóng vừa ăn.



Bước 3: Chuẩn bị một chiếc chảo sâu lòng, đổ dầu nóng vào rồi cho từng viên chả vào chiên vàng đều hai mặt. Khi chiên phồng lên, se lại khi gấp ra, cho ra đĩa có lót khăn giấy để thấm bớt dầu.

Cách làm chả mực chiên giòn

- Chuẩn bị nguyên liệu làm chả mực chiên giòn:

- Mực tươi 300 gram.
- Thịt heo 100 gram. Chọn phần thịt có lẫn mỡ. Khi chế biến chả mực sẽ có vị béo ngậy, ngon hơn.
- Nấm mèo.
- Củ năng.

- Trứng gà 2 quả.
- Gia vị: nước mắm, muối, bột ngọt, hạt tiêu, dầu ăn...



- Các bước tiến hành làm chả mực chiên giòn:

Bước 1: Làm sạch mực tươi

- Dùng một tay cố định thân mực. Một tay kéo chắc phần đầu và râu mực.
- Rạch một đường trên thân mực rồi làm sạch ruột bên trong bụng. Lột lớp da bên ngoài. Cũng có những người ăn thích sự dai dai khi ăn của da. Vì vậy tùy theo sở thích của gia đình bạn để sơ chế.

- Làm sạch thân rồi cắt thành những miếng nhỏ. Phần đầu chúng ta sẽ bỏ đi mắt, thái thật nhỏ phần râu để riêng.

Bước 2: Sơ chế thịt heo

- Thịt rửa sạch, lọc bì, đem thái miếng nhỏ.
- Nấm mèo ngâm với nước ấm trong 5-7 phút, vớt ra rửa sạch, thái sợi.
- Củ năng băm nhỏ.
- Trứng gà lấy lòng đỏ, bỏ đi lòng trắng.



Bước 3: Gia giảm gia vị

- Cho tất cả các nguyên liệu đã sơ chế gồm mực thái nhỏ, thịt heo, nấm mèo, củ năng, lòng đỏ trứng gà vào một cái to đủ lớn. Thêm các gia vị vừa ăn nước mắm, muối, bột ngọt, hạt tiêu,...Bước này rất quan trọng quyết định 50% món chả mực có ngon, vị có vừa ăn không.
- Ướp trong khoảng 20-25 phút. Trong quá trình ướp thường xuyên đảo đều để gia vị ngấm vào mọi thớ thịt.

Bước 4: Xay nguyên liệu

- Chia hỗn hợp thành những phần nhỏ.
- Cho từng phần vào máy xay của gia đình xay nhuyễn. Khi thấy không còn lợn cợn của vụn thịt là được.

Bước 5: Rán chả mực

- Đổ dầu ăn vào chảo chiên, đun sôi dầu. Dùng gang tay dùng trong nấu ăn nặn hỗn hợp nhuyễn thành những viên chả theo sở thích của bạn.
- Có thể tạo hình tròn hoặc dẹt, nếu khéo tay hơn bạn hãy dùng khuôn nặn hình hoa lá.
- Một điều cần lưu ý là nên thoa một lớp dầu ăn lên gang tay và các dụng cụ tạo hình để không bị dính chả vào.
- Thả từng viên chả vào chảo dầu. Dầu ăn phải được đổ ngập chả. Đảo đều các mặt cho tới khi chả chín có màu vàng ruộm là được.

Cách làm chả trứng mực

- Nguyên liệu làm Chả trứng mực chiên:

- Trứng mực 1 kg
- Trứng gà 2 quả

- Hành lá 5 nhánh
- Gừng 100 gr
- Ót hiểm 2 quả
- Ót sừng 2 quả
- Nước cốt chanh 2 muỗng canh
- Bột chiên giòn 70 gr
- Dầu ăn 200 ml
- Nước mắm 5 muỗng canh
- Gia vị thông dụng 1 ít(hạt nêm/ bột ngọt/ đường)



- Cách chế biến Chả trứng mực chiên:

Bước 1: Sơ chế nguyên liệu

Trứng mực rửa sạch với nước, vớt ra để ráo.

Hành lá cắt bỏ phần lá vàng và phần gốc, sau đó rửa sạch, cắt phần củ hành lá để riêng, phần lá cắt nhỏ.

Gừng gọt bỏ vỏ, rửa sạch rồi đập dập, băm nhuyễn. Ớt sừng, ớt hiểm bỏ cuống, rửa sạch, băm nhuyễn ớt sừng và cắt nhỏ ớt hiểm.



Bước 2: Trộn chả trứng mực

Cho hành lá cắt nhỏ vào tô đựng trứng mực, sau đó trộn đều. Đập thêm 2 quả trứng gà cho vào hỗn hợp hành lá với trứng mực, sau đó bạn thêm 2 muỗng canh hạt nêm, 70gr bột chiên giòn, vừa rắc vào vừa khuấy đều để bột không bị vón cục nhé.



Bước 3: Chiên chả trứng mực

Bắc chảo lên bếp, cho vào khoảng 200ml dầu ăn. Đợi dầu nóng, bạn dùng muỗng mực vào và chiên ngập dầu.

Chiên 1 mặt khoảng 2 phút, sau đó, trở sang mặt bên kia và chiên tiếp trong khoảng 2 phút. Tiếp đến, trở đều 2 mặt đến khi chả có màu vàng nâu đẹp mắt là được nhé.

Sau khi chả đã vàng đều 2 mặt, bạn gấp ra đĩa để ráo dầu.

Bước 4: Pha nước chấm

Để làm nước chấm với chả trứng mực chiên bạn cho gừng và ớt sừng băm nhuyễn vào chén.

Sau đó, bạn lần lượt cho 2 muỗng canh đường, 1 muỗng cà phê bột ngọt, 5 muỗng canh nước mắm, 2 muỗng canh cốt chanh và 50ml nước sôi.

Bạn khuấy đều để các gia vị trộn lẫn vào nhau rồi thêm ớt hiểm cắt nhỏ vào là bạn đã có được phần nước mắm gừng ớt để ăn chung với chả trứng mực chiên.

Bước 5: Thành phẩm

Chả trứng mực chiên đã hoàn thành với màu vàng bắt mắt. Khi thưởng thức, bạn sẽ cảm nhận được độ giòn rụm của lớp vỏ như tan trong miệng hòa quyện cùng trứng mực mềm mềm chấm cùng mắm gừng đậm đà, thơm ngon khiến bạn chỉ muốn ăn hoài không thôi.

Hy vọng với những thông tin mà chúng tôi chia sẻ đã giúp bạn bỏ túi cho mình công thức làm chả mực đơn giản mà vô cùng ngon miệng. Chúc các bạn thành công!