

Gỏi đu đủ - một món ăn siêu ngon, được nhiều người mê mọt bởi độ dai giòn của sợi đu đủ. Nguyên liệu và cách thực hiện lại vô cùng dễ dàng, vậy còn chần chừ gì mà không thử sức làm món gỏi đu đủ này ngay thôi nào!

### ***Cách làm gỏi đu đủ Thái***

- Nguyên liệu làm Gỏi đu đủ Thái Lan:

- Tôm 20 con (loại tôm tùy thích)
- Mực 1 con (khoảng 300 - 400gr)
- Đu đủ xanh 1 trái (khoảng 1kg)
- Đậu đũa 200 gr
- Cà chua 5 trái
- Mắm ruốc Thái 300 gr (hoặc ba khía)
- Chanh 4 trái
- Nước mắm 1 muỗng canh
- Tỏi 4 tép (băm nhỏ)
- Ớt 3 trái (2 trái băm nhỏ/ 1 trái cắt lát)
- Rau mùi 1 ít (rau húng/ ngò ta/ ngò gai)
- Đường 4 muỗng cà phê
- Dầu ăn 1 muỗng canh

- Cách chế biến Gỏi đu đủ Thái Lan:

#### **Bước 1: Sơ chế các nguyên liệu**

Mực sau khi mua về bạn làm sạch nội tạng, rửa rồi dùng dao khứa những đường chéo nhỏ trên thân mực để tạo hình vảy rồng, sau đó cắt thành từng miếng vừa ăn. Tôm bỏ chỉ rồi rửa sạch và để ráo nước. Mang tôm và mực đi luộc với lửa vừa

trong khoảng 5 - 7 phút (tính từ lúc nước sôi). Khi hải sản chín thì bạn vớt ra, để nguội rồi tiến hành bóc vỏ tôm.

Đu đủ bạn gọt vỏ, bỏ hạt và rửa sạch. Rồi mang đi bào sợi, để đu đủ giòn hơn khi làm gỏi thì bạn ngâm chúng vào thau nước đá trong khoảng 5 - 10 phút thì vớt ra, để ráo. Đậu đũa cắt khúc dài khoảng 2 lóng tay, các loại rau mùi nhặt lấy phần thân non và lá nguyên. Mang các nguyên liệu đi rửa sạch và để riêng từng loại. Cà chua bạn cũng mang đi rửa và cắt múi cau. Rau mùi bạn cắt nhỏ.

Cho vào chảo 1 muống canh dầu ăn, phần tỏi băm nhỏ còn lại rồi phi thơm tỏi. Sau đó bạn cho mắm ruốc Thái vào, đảo nhanh trên lửa vừa trong khoảng 5 phút, có thể nêm thêm gia vị cho hợp khẩu vị với gia đình rồi tắt bếp.

Chanh cắt ra, bỏ hạt rồi vắt lấy nước cốt, sau đó nêm vào hỗn hợp gia vị gồm: 1 muống canh nước mắm, 1 muống canh nước ấm (khoảng 60 độ), 4 muống cà phê đường. Khuấy đều cho các gia vị hòa quyện vào nhau sau đó cho phần ớt băm và 1/2 lượng tỏi băm vào.



## Bước 2: Giã đu đủ

Cho vào cối đu đủ bào sợi, đậu đũa, cà chua, mắm ruốc Thái vào toàn bột hỗn hợp nước cốt chanh đã pha gia vị rồi dùng chày giã đều trong khoảng 5 phút.

Sau khi đậu đũa và đu đủ đã dập nhẹ, bắt đầu mềm thì bạn cho toàn bộ tôm và mực đã luộc vào. Tiếp đó bạn dùng tay và bóp đều thêm 5 phút nữa là được.

Cuối cùng bạn cho toàn bộ rau mùi đã cắt nhỏ vào, trộn đều thêm 1 lần nữa là có thể thưởng thức rồi.



### Bước 3: Thành phẩm

Cho gói đu đủ Thái Lan ra đĩa, có thể thêm tôm và mực nếu thích. Món gỏi với màu sắc siêu bắt mắt, hương thơm khó cưỡng. Đu đủ giòn ngon, thấm vị chua, cay,

mặn, ngọt hòa quyện hài hòa sẽ khiến cả nhà càng ăn càng thích mê. Tôm mực tươi ngon, giòn ngọt đúng là ngon khó cưỡng.



### ***Cách làm gỏi đu đủ tôm thịt***

- Nguyên liệu làm Gỏi đu đủ tôm thịt:

- Đu đủ 500 gr(1 trái vừa)
- Tôm 200 gr
- Thịt ba chỉ 150 gr
- Rau răm 1 ít
- Tỏi băm 1 muống canh
- Ớt băm 1 muống canh
- Đậu phộng giã 50 gr
- Hành phi 20 gr
- Nước mắm 2 muống canh
- Nước cốt tắc 2 muống canh

- Đường 1 muỗng canh

- Cách chế biến Gỏi đu đủ tôm thịt

### **Bước 1:** Sơ chế thịt và tôm

Thịt mua về rửa sạch và khử mùi bằng cách chà xát thịt với muối rồi rửa lại bằng nước sạch.

Tôm mua về rửa sạch qua với nước muối, loại bỏ chỉ đen rồi bóc bỏ.



### **Bước 2:** Luộc thịt và tôm

Bắc 1 nồi nước lên bếp, cho vào 1 củ hành tím đập dập. Đun đến khi nước vừa sôi tăm, bạn cho thịt vào luộc trong khoảng 10 phút để thịt chín.

Khi thịt đã chín thì cho tôm vào luộc trong 3 - 5 phút, cho đến khi tôm đổi màu và chín thì vớt tôm thịt ra.

Thịt đã luộc chín bạn cắt thành những lát mỏng vừa ăn rồi cắt làm đôi lại.



### Bước 3: Sơ chế đu đủ

Đu đủ gọt vỏ, bỏ hạt, 1 trái khoảng 500gr lúc này bạn lấy được khoảng 350gr đu đủ.

Hòa 1 thau nước với 1 muỗng canh muối. Bào sợi đu đủ cho vào trong thau nước muối ngâm 15 phút, làm như vậy thì đu đủ sẽ ra bớt mủ bên trong và đỡ chát hơn, món ăn sẽ ngon hơn.

Sau đó bạn vớt đu đủ ra, vắt nhẹ để loại bỏ nước muối rồi cho vào 1 thau nước đá, ngâm trong 15 phút. Vớt ra, vắt nhẹ rồi để ráo.

**Bước 4:** Làm nước trộn gỏi

Pha 2 muỗng canh nước mắm với 2 muỗng canh nước cốt tắc và 1 muỗng canh đường, khuấy đều để đường tan ra.

Sau đó cho vào 1 muỗng canh tỏi băm và 1 muỗng canh ớt băm, khuấy đều 1 lần nữa.

**Bước 5:** Trộn gỏi

Để gỏi không bị ra quá nhiều nước sau khi trộn xong, đầu tiên bạn trộn 1 nửa số đu đủ và 1 nửa số tôm thịt.

Rau răm rửa sạch nhặt lấy lá non, bạn cắt bỏ vào trong thau trộn gỏi, cho vào 1 muỗng canh nước mắm trộn gỏi rồi trộn đều lên.

Sau đó, cho nửa số đu đủ và tôm - thịt còn lại vào, trộn đều. Bạn thử nếm lại, nếu chưa vừa ăn thì từ từ cho mắm trộn vào cho đến khi thấy hợp với khẩu vị.

Cuối cùng, rắc đậu phộng giã nhỏ và hành phi lên, trộn đều.





### Bước 6: Thành phẩm

Món gỏi đu đủ tôm thịt chua chua ngọt ngọt cay cay, là một món ăn khai vị cực kì ngon miệng và hấp dẫn cho bữa tụ họp cuối tuần của gia đình bạn đấy!



### *Cách làm gỏi đu đủ chua ngọt*

- Nguyên liệu làm gỏi đu đủ chua ngọt:

- Đu đủ xanh 500 gr
- Rau thơm ăn kèm 100 gr (húng quế/ rau răm/ húng lủi/...)
- Đậu phộng 200 gr
- Chanh 2 trái
- Ớt sừng 1 trái
- Tỏi 1 củ (loại nhỏ)
- Nước mắm 2 muỗng canh
- Bột canh 2 muỗng cà phê
- Đường/ muối 1 ít

- Cách chế biến Gỏi đu đủ chua ngọt:

**Bước 1: Sơ chế đu đủ**

Đu đủ sau khi mua về thì dùng dao gọt sạch vỏ, bổ dọc thành 4 hoặc 6 phần tương đối bằng nhau tùy vào kích thước của trái.

Tiếp theo, ngâm các khúc đu đủ với nước sạch đã pha loãng với 1 muỗng cà phê muối. Vớt lên để vào rổ cho ráo nước.

Sau đó, cắt đu đủ thành các sợi nhỏ vừa ăn, rửa lại với nước đã pha cùng 1 ít muối và nước cốt của 1 trái chanh rồi vớt ra tô.



## Bước 2: Sơ chế các nguyên liệu khác

Đối với rau thơm, lật bỏ lá và cuống già, giữ lại lá non, rửa sạch rồi vẩy cho ráo nước. Sau đó, cắt nhỏ rau thơm với độ dày vào khoảng 1/2 lóng tay.

Bạn lột vỏ tỏi, đập dập rồi dùng dao cắt bỏ cuống ớt. Tiếp theo, băm nhỏ tỏi và ớt với nhau.

Rang chín đậu phộng với lửa vừa, để nguội rồi bóc đi lớp vỏ bên ngoài. Sau đó, bạn có thể giã dập hoặc để nguyên hạt tùy theo sở thích của mình.

Rửa chanh với nước sạch, cắt làm đôi theo chiều ngang của trái để vắt lấy nước cốt.

### **Bước 3:** Pha nước sốt chua ngọt

Cho 2 muỗng canh nước cốt chanh, 2 muỗng canh đường, 2 muỗng canh nước mắm và tỏi ớt băm vào chén (loại chén ăn cơm) rồi khuấy đều để gia vị tan vào nhau.

Bạn có thể gia giảm lượng nguyên liệu và gia vị tùy theo khẩu vị của gia đình nhé!

### **Bước 4:** Trộn gói đu đủ chua ngọt

Cho đu đủ bào sợi vào tô lớn, sau đó nêm 2 muỗng cà phê bột canh vào và trộn đều.

Rưới từ từ nước sốt chua ngọt đã chuẩn bị vào tô rồi trộn đều tay. Tiếp theo, để đu đủ thấm nước sốt trong vòng 7 - 10 phút.

Cho đậu phộng rang và rau thơm đã cắt nhuyễn vào, tiếp tục trộn đều là đã hoàn thành xong món ăn rồi.



### Bước 5: Thành phẩm

Gỏi đu đủ với đu đủ xanh bào sợi giòn ngon, thanh mát ngấm vị chua ngọt, thơm ngon của nước mắm tỏi ớt.

Thêm vào đó là mùi vị rau thơm cắt nhuyễn vô cùng đặc trưng hứa hẹn sẽ là một món ăn cực "gây nghiện" đối với các thành viên trong gia đình của bạn.



### *Cách làm gỏi đu đủ tai heo*

- Nguyên liệu làm gỏi đu đủ tai heo:

- Tai heo 1 cái
- Đu đủ xanh 1/2 trái
- Cà rốt 1 củ
- Đậu phộng 1/2 chén
- Chanh 1 trái
- Ớt 1 trái
- Hành tím 4 củ
- Ngò rí 10 nhánh
- Hành lá 2 nhánh
- Rau thơm 1 ít Gia vị thông dụng 1 ít (Hạt nêm/ bột ngọt/ tiêu xay/ đường)



- Cách chế biến gỏi đu đủ tai heo

**Bước 1: Sơ chế tai heo**

Tai heo sau khi mua về bạn mang đi chà xát với 1 ít muối, sau đó xả lại 2 - 3 lần với nước sạch.

Đun sôi khoảng 200ml nước trong nồi rồi cho tai heo vào luộc. Đun với lửa vừa trong 30 phút cho tai heo chín thì vớt ra, để nguội bớt. Cắt tai heo thành từng miếng vừa ăn.





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

Du đủ và cà rốt bạn gọt vỏ, mang đi rửa thật sạch, để ráo nước, sau đó bào sợi và để riêng từng loại.

Hành lá, ngò rí, rau thơm bạn nhặt sạch lá hư, bỏ rễ. Mang tất cả nguyên liệu cùng với ớt đi rửa sạch, cắt nhỏ và để riêng từ loại một.



**Bước 3:** Pha nước sốt

Cho vào tô nước cốt 1 trái chanh, 5 muỗng canh đường, 2 muỗng canh hạt nêm, 2 muỗng canh muối, 1 muỗng canh bột ngọt, 1/2 muỗng cà phê tiêu xay.

Khuấy đều để các gia vị hòa tan hết rồi nêm nếm lại cho hợp khẩu vị.

**Bước 4:** Trộn gỏi

Cho tất cả các nguyên liệu đã chuẩn bị vào thau, bao gồm: đu đủ và cà rốt bào sợi, rau thơm, hành lá, ngò rí, ớt cắt lát, hành tím phi, đậu phộng rang. Sau đó cho từ từ phần nước sốt vào rồi trộn thật đều, nêm nếm và canh chỉnh vị chua ngọt sao cho vừa miệng là được nha.

Hành tím bóc vỏ, cắt lát mỏng và mang đi phi thơm vàng. Đậu phộng bạn rang vàng thơm, bóc sạch vỏ.



**Bước 5: Thành phẩm**

Cho gói ra đĩa, trang trí thêm tùy theo sở thích là có thể thưởng thức rồi. Phần gói đu đủ tai heo nhiều màu sắc, thơm nức mùi hành phi, đậu phộng cực hấp dẫn.

Thử một miếng gói bạn sẽ lập tức cảm nhận được độ giòn và vị ngọt của đu đủ, cà rốt, tai heo nhai sứt sứt, đắm trong nước sốt trộn chua, cay, mặn, ngọt, đậm đà, khó cưỡng. Bạn có thể ăn kèm với bánh phồng tôm chiên giòn, đảm bảo càng ăn, càng ghiền đó nha.

***Cách làm gỏi đu đủ khô bò***

- Nguyên liệu làm gỏi đu đủ khô bò:

- 900g đu đủ xanh
- 300g khô bò
- 30g đậu phộng

- Tỏi, ớt, húng quế
- Đường, giấm, nước mắm

- Cách làm gỏi đu đủ khô bò

**Bước 1:** Khi mua đu đủ, bạn nên chọn những trái đu đủ xanh để món ăn không bị quá mềm. Sau khi mua về, bạn gọt vỏ, rửa sạch, cắt làm đôi và bỏ hết phần hạt đu đủ. Sau đó, bạn cho nước lạnh vào thau và cho thêm một ít đá cùng nước cốt chanh vào nước. Tiếp theo, bạn bào đu đủ thành từng sợi nhỏ và cho vào thau nước để đu đủ không còn mủ và có độ giòn hơn.

**Bước 2:** Bạn ngâm đu đủ trong nước lạnh khoảng 20 phút, sau đó vắt cho đu đủ ráo nước và cho vào rổ.



**Bước 3:** Tiếp theo, bạn pha nước trộn gói gồm: 3 tép tỏi băm nhỏ, 2 trái ớt băm nhỏ, 2 muỗng canh giấm, 4 muỗng canh nước mắm, 1 muỗng canh đường, 4 muỗng canh nước để làm nước trộn gói. Bạn cho các gia vị vào chén và trộn đều lên để mọi thứ được hòa tan.

**Bước 4:** Rang đậu phộng. Trước tiên, bạn lựa những hạt đậu phộng hư ra, giữ lại những hạt còn mới, khô giòn, săn chắc. Tiếp theo, bạn đặt chảo lên bếp, vặn lửa to để chảo mau nóng. Khoảng một phút sau khi chảo nóng, bạn cho đậu phộng vào và đảo đều tay, lúc này vặn nhỏ lửa lại để đậu không bị tình trạng cháy khét. Đến khi bạn thấy đậu phộng chuyển sang màu hơi vàng, có mùi đặc trưng thì tắt bếp và đổ đậu phộng ra. Khi đổ ra, bạn nên lót một tờ khăn giấy dưới rổ, để hút ẩm, làm như thế đậu phộng rang sẽ giòn hơn. Sau đó, bạn cho đậu phộng vào cối và giã nhuyễn.

**Bước 5:** Bạn cho đu đủ vào đĩa, cắt khô bò thành từng sợi dài vừa ăn rồi cho lên trên. Sau đó, cho đậu phộng rang giã nhỏ cùng lá húng quế rồi ròi ròi chan nước trộn gói vào. Vậy là các làm món gói đu đủ khô bò hoàn thành.



### *Cách làm gỏi đu đủ chay*

- Nguyên liệu:

- 300g đu đủ xanh
- 100g đậu hũ chiên
- 1 củ cà rốt
- 40g đậu phộng rang
- 1 trái dưa leo
- 1 muỗng cà phê ớt băm
- 1 muỗng cà phê tỏi băm
- 1 muỗng canh nước cốt chanh
- Gia vị nêm, nước mắm chay.

- Cách làm gỏi đu đủ chay

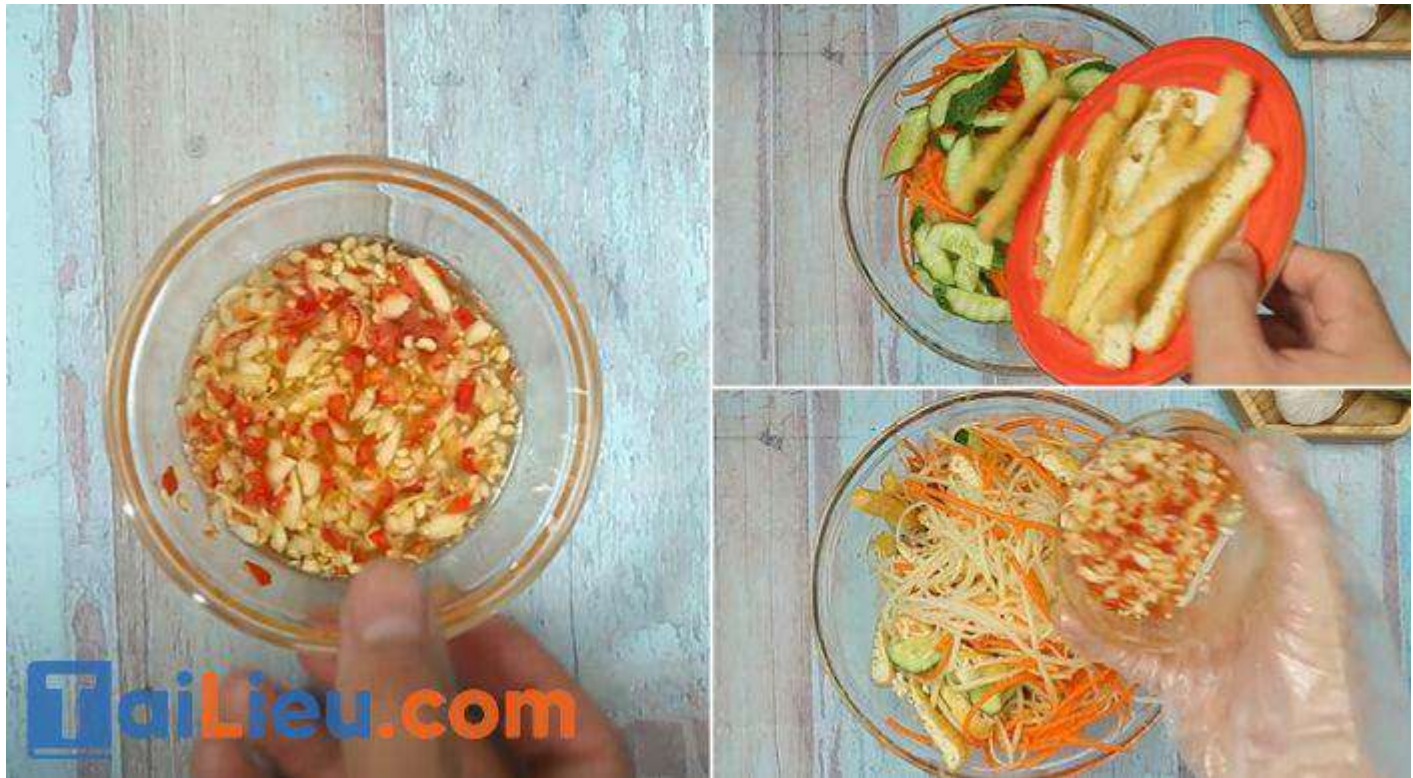
**Bước 1: Sơ chế nguyên liệu**

- Đầu tiên, rửa sạch các nguyên liệu cần thiết.
- Đu đủ đem gọt vỏ và rửa sạch với nước. Sau đó, bào thành sợi, rồi ướp với muối khoảng 10 phút (xong thì hãy vắt ráo nước).
- Cà rốt cũng gọt vỏ và bào thành sợi.
- Dưa leo thì cắt đôi theo chiều dọc, rồi cắt lát chéo, mỏng tầm 2 – 3mm.
- Còn đậu hũ chiên cũng đem cắt thành sợi, dày khoảng 1cm nè.

**Bước 2: Pha nước xốt trộn gỏi**

- Cho vào chén các gia vị đã chuẩn bị sẵn và khuấy đều đến khi tan hoàn toàn: đường, nước mắm chay, nước cốt chanh, tỏi băm và ớt băm.

- Sau đó, cho đủ cùng các nguyên liệu vào tô khác: cà rốt, dưa leo, đậu hũ chiên và đậu phộng, rồi trộn đều lên. Sau đó, rót nước sốt vào và tiếp tục trộn đều khoảng 30 giây.
- Cuối cùng, gắp ra đĩa, rắc thêm đậu phộng trang trí bên trên là đã hoàn thành rồi đấy.



### **Bước 3: Thành phẩm**

Món gỏi đu đủ chay mang đầy đủ các phong vị chua – cay – mặn – ngọt, kích thích vị giác người ăn. Khi đu đủ ăn vào vẫn giữ được độ giòn ngọt tự nhiên vốn có, không quá mềm cũng không quá nhũn. Ta có thể ăn kèm với bánh đa hoặc bánh phồng tôm để thêm phần ngon miệng nhé.





### *Cách làm gỏi đu đủ Thái Lan ba khía*

- Nguyên liệu làm gỏi đu đủ ba khía:

- Đu đủ sống
- 4 cọng đậu đũa (có thể thay thế bằng đậu que)
- Ba khía muối
- Cà chua
- Đậu phộng
- Chanh, ớt, tỏi, hành tím cắt lát
- Giấm gạo, đường, nước mắm



- Cách thực hiện:

### **Bước 1:** Sơ chế các nguyên liệu

Đầu tiên, cà chua mua về bạn đem rửa sạch với nước rồi bỏ hạt đi và cắt múi cam. Đậu đũa các bạn cũng rửa sạch rồi cắt thành từng khúc khoảng 5 - 6cm.

**Lưu ý nhỏ:** Đu đủ được coi như là nguyên liệu chính của món gỏi. Do đó, bạn phải chọn được đu đủ ngon thì món gỏi mới ngon được. Bạn nên chọn đu đủ xanh hơi có màu hường một chút thì món gỏi mới thêm đẹp mắt. Bên cạnh đó, sau khi rửa sạch đu đủ, bạn nên ngâm vào nước đá rồi vớt ra để ráo thì đu đủ sẽ giữ được độ giòn, trộn gỏi sẽ ngon hơn.

Ba khía bạn nên rửa sạch, rồi đem trụng sơ qua với nước sôi, ướp thêm đường, bột ngọt để giảm đi độ mặn của ba khía. Thêm vào đó, bạn nên ướp thêm giấm gạo, tỏi và ớt để ba khía thơm ngon hơn.

**Bước 2:** Làm nước trộn gỏi

Các bạn cho khoảng 3 muỗng canh giấm gạo, 3 muỗng canh nước mắm cùng 4 muỗng nước mắm rồi khuấy đều lên. Tiếp đến, bạn cho tỏi đã cắt lát vào trong nước trộn gỏi cho nước trộn gỏi dậy mùi.

**Bước 3:** Trộn gỏi

Bước đầu tiên, bạn cho đậu đũa vào và giã dập. Tiếp đến, bạn cho thêm cà chua, đu đủ và ba khía lần lượt vào và giã dập chung với nhau để giúp cho gia vị thấm đều vào các nguyên liệu, làm món gỏi thêm phần hấp dẫn.

Tiếp tục cho thêm củ hành tím đã bào lên trên hỗn hợp gỏi, rồi từ từ rưới phần nước trộn gỏi và đậu phộng, rau quế vào và trộn đều tay cho tới khi cảm thấy phần gỏi thấm đều.



**Bước 4: Thành phẩm**

Vị chua chua ngọt ngọt của nước sốt trộn gói kết hợp với vị mặn mặn của ba khía mang lại một vị rất đặc trưng và lạ miệng. Đu đủ thì cực kỳ giòn, thấm đều các gia vị. Lâu lâu khi ăn, bạn sẽ ăn trúng phải những hạt đậu phộng giúp dậy thêm mùi thơm cũng như độ hấp dẫn của món ăn rất nhiều.

Đu đủ bạn cắt làm đôi rồi bỏ hạt, sau đó bạn dùng đồ bào đu đủ để bào chúng ra thành từng sợi vừa ăn. Lưu ý, bạn nên bào sợi đu đủ sao cho có độ to vừa phải, không quá dày cũng không quá mỏng để có thể thấm được hết gia vị, giúp món gói ngon hơn.



Trên đây là các cách làm gói đu đủ đơn giản tại nhà chúng tôi muốn chia sẻ tới bạn. Cảm ơn bạn đã theo dõi bài viết!