

Bạn đang tự hỏi cách ngâm rượu sim như thế nào? Cách ngâm sim với rượu thế nào mới chuẩn? Vậy còn chần chừ mà không xem ngay các bước thực hiện được chuyên trang chúng tôi chia sẻ dưới đây, đảm bảo thành công 100%.

Cách ngâm rượu sim nguyên quả

Hướng dẫn bạn cách ngâm sim với rượu trắng đảm bảo ngon:

- Nguyên liệu ngâm rượu sim nguyên quả:

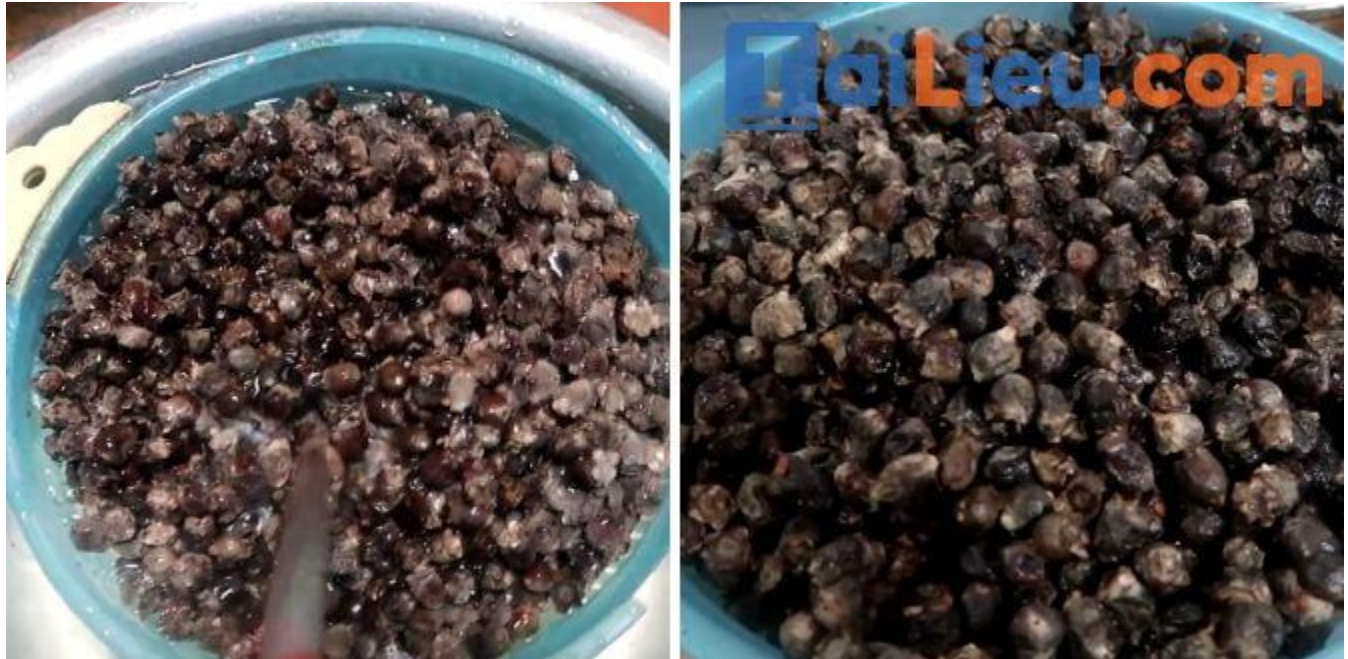
- Sim tươi 1 kg
- Rượu nếp trắng 2 lít(35 độ)
- Đường cát/ đường tinh luyện 150 gr(có thể thay bằng đường phèn)

- Cách ngâm rượu sim rừng nguyên quả:

Bước 1: Rửa sạch sim

Rửa sim thật sạch với nước, đây là bước giúp ta loại bỏ những quả sim hư hại, cũng như vệ sinh quả sim sạch sẽ để có bình rượu đẹp và hấp dẫn hơn.

Sau khi rửa xong, để cho sim ráo nước và cắt bỏ đầu sim để thêm hương vị của bình rượu trong quá trình ngâm.

**Bước 2: Lên men sim**

Cho sim và đường tinh luyện vào bình chứa theo tỉ lệ 1kg sim tươi với 150gr đường rồi lắc đều và đậy nắp để ở nhiệt độ bình thường trong vòng 1 - 2 ngày.



Bước 3: Ủ rượu

Sau khi đã lên men thành công, chúng ta cho rượu theo tỉ lệ 1kg sim với 2 lít rượu trắng để bắt đầu quá trình ủ rượu.

Tiếp theo chúng ta đậy kín nắp và ủ rượu với nhiệt độ bình thường trong thời gian 3 tháng là rượu có thể sử dụng được.

Bước 4: Thành phẩm

Bình rượu sim với hương vị thơm ngon đậm đà, pha thêm một chút vị ngọt chan chát của quả sim hòa quyện cùng với độ nồng và hương thơm của rượu nếp đã tạo nên một tuyệt phẩm.

Còn gì tuyệt vời hơn khi khách đến nhà mà tấm tắc khen thức uống giản dị mà thơm ngon do chính tay mình làm chứ. Hãy bắt tay vào bếp chuẩn bị riêng cho mình một bình rượu sim thơm ngon nào.

***Cách ngâm rượu sim khô***

- Nguyên liệu làm rượu sim khô:

- Quả sim khô

- Rượu dùng để ngâm với sim rừng khô tốt nhất là rượu gạo tầm 40 – 45 độ, được nấu bằng men truyền thống là ngon nhất. Không nên dùng các loại rượu nấu công nghiệp vì khi ra thành phẩm rượu sẽ không thơm ngon bằng.
- Bình ngâm rượu nên dùng loại chum sành chuyên dụng hoặc có thể dùng bình thủy tinh. Lưu ý không ngâm rượu vào bình nhựa vì sẽ sinh ra nhiều chất độc hại.

- Cách ngâm rượu sim rừng khô:

Bước 1: Rửa sạch sim khô, rồi ngâm nó trong nước muối loãng thời gian từ 20 – 30 phút để loại bỏ đi vi khuẩn, sau đó vớt ra để ráo nước.

Bước 2: Khi sim đã ráo nước bạn cho xuống đất hạ thổ khoảng một tiếng rồi có thể tiến hành ngâm vào bình. Tỷ lệ ngâm 1kg sim khô với 3 – 5 lít rượu, sau đó đậy nắp kín và bảo quản ở nơi khô thoáng, tránh ánh nắng trực tiếp.

Sau khi ngâm rượu, cần phải đợi khoảng 3 tháng cho rượu ngấm là có thể dùng được, càng để lâu rượu sim càng ngấm khi uống rượu càng thơm ngon. Thành phẩm rượu thu được sẽ có màu tím than đẹp mắt, có mùi thơm của sim rừng cũng như vị ngọt, hơi chua chát đặc trưng.

Cách ngâm rượu sim tươi

- Nguyên liệu:

- Sim tím tươi. Chọn quả to ngon, không bị giập nát và tuyệt đối không dùng quả còn xanh. Những quả sim ngon nhất là những quả có màu tím biếc, có vị ngọt ngọt, hơi chát chát.
- Đường cát trắng hoặc đường phèn.
- Rượu trắng khoảng từ 40 đến 45 độ.

- Bình ngâm: Nên dùng bình bằng thủy tinh hoặc chọn chum sành hạ thổ là tốt nhất.

- Các bước thực hiện:

Bước 1: Rửa sim thật sạch với nước. Đây là bước giúp ta loại bỏ những quả sim bị hư cũng như vệ sinh quả sim sạch sẽ để có bình rượu đẹp và hấp dẫn hơn.

Bước 2: Sau khi rửa sim, bạn có thể cắt bỏ đầu quả sim để gia tăng hương vị cũng như giúp bình rượu ngâm đẹp hơn.

Bước 3: Tùy vào sở thích bạn có thể ngâm cả quả hoặc bóp nát quả sim để ngâm.

Bước 4: Cho quả sim vào bình, ngâm theo tỉ lệ 1:1, cứ 1kg sim xen 1kg đường cát, cứ 1 lớp sim thì 1 lớp đường. Đậy nắp kín và chờ sim lên men. Đợi đến khi đường trong bình sim tan và chảy hết thường là khoảng 1 tuần, khi đó đổ rượu vào ngâm cùng theo tỉ lệ 1:5, tức là 1kg sim ngâm với 5l rượu trắng. Sau 2 tháng là đã có thể sử dụng được.



Cách ngâm rượu sim tươi không đường

- Chọn quả sim ngâm rượu chuẩn:

Việc lựa chọn nguyên liệu ngâm rượu sim không đường nguyên quả rất quan trọng vì điều này sẽ quyết định chính đến chất lượng của rượu. Lựa chọn quả sim ngâm rượu nên lưu ý:

- Chọn đúng thời điểm: Mùa sim bắt đầu vào tháng 7 tuy nhiên sim ngon và rẻ lại vào tháng 8 là chuẩn nhất
- Nguồn gốc sim: Sim tươi ngoài bắc có 2 vùng là Bắc Trung Bộ (Nghệ An, Hà Tĩnh...) và Đông Bắc Bộ (Cao Bằng, Lạng Sơn..) về cơ bản 2 vùng này

chất lượng sim không quá khác nhau. Không nên quá cầu kỳ chọn sim Phú Quốc vì chất lượng chỉ tương đương sim ngoài Bắc.

- Lựa chọn sim: Chọn quả căng, không dập nát, chín tới màu tím than đẹp, không chọn quả xanh ngâm vì sẽ chát nhiều.

- Cách ngâm rượu sim không đường:

- Rửa sạch để thật ráo sim tươi, loại bỏ quả thối hỏng
- Rượu chọn rượu ngon 40 – 45 độ loại nấu thủ công chứ không dùng rượu volka hay rượu nấu công nghiệp
- Ngâm vào bình thủy tinh hay bình sành sứ. Nên ngâm vào chum sành không tráng men sẽ ngon
- Tỷ lệ ngâm 1 kg sim tươi ngâm với 2-3 lít rượu
- Thời gian ngâm 3 tháng sẽ cho chất lượng rượu ngon và đảm bảo andehit trong rượu bay hơi đáng kể uống sẽ êm và thơm



Cách ngâm rượu ổi sim

- Lựa chọn nguyên liệu ngâm rượu ổi ngon:

Đề bình rượu thơm ngon, khâu lựa chọn ổi vô cùng quan trọng. Ổi ngâm rượu là ổi mỡ, ổi găng. Nên chọn quả chín sáng màu, không bị dập nhũn, da căng bóng, tránh chọn quả bị thâm vỏ hoặc sâu.

Rượu để ngâm ổi là rượu nếp từ 35 đến 45 độ. Không chọn rượu độ quá cao vì sẽ gây hại cho sức khỏe. Chọn đường phèn vàng để ngâm rượu vì nó có độ tinh khiết cao

Chọn bình ngâm bằng gốm, bình sứ hoặc thủy tinh, tránh các bình hợp kim hoặc bình nhựa ngâm rượu.



- Các bước tiến hành ngâm rượu ổi:

Cách ngâm rượu ổi sim được tiến hành theo các bước sau:

- **Bước 1:** Ổi mua về rửa sạch, loại bỏ quả sâu. Ngâm trong nước muối loãng khoảng 15 phút. Sau đó rửa sạch lại với nước rồi để ráo.
- **Bước 2:** Bỏ phần cuống và núm quả. Có thể bỏ đôi hoặc để nguyên quả. Sau đó cho ổi vào bình rồi đổ rượu và đường phèn vào theo tỷ lệ 1:1:0.3 (1kg ổi: 1 lít rượu: 300g đường phèn). Rượu ổi càng ủ lâu càng thơm ngon. Nếu để nguyên quả ổi thì đợi ít nhất sau 2 tháng. Nếu quả ổi đã bỏ đôi thì chỉ cần sau 1 tháng là có thể sử dụng.

Một số lưu ý khi ngâm rượu ổi:

Khi thực hiện cách ngâm rượu ổi sim cần lưu ý một số vấn đề sau:

- Ôi để ngâm phải tươi ngon, an toàn.
- Rượu nếp trắng, độ rượu ở mức trung bình.
- Không sử dụng bình hợp kim hoặc bình nhựa khi ngâm vì nó ảnh hưởng đến chất lượng rượu.



Hy vọng với những thông tin mà chúng tôi chia sẻ đã giúp bạn bỏ túi cho mình công thức ngâm rượu sim. Chúc các bạn thành công!