

Nội dung bài viết

1. [Cách làm chả cốm ngon như ngoài hàng](#)
2. [Kinh nghiệm làm chả cốm thịt băm](#)
3. [Cách làm chả cốm chay](#)

### ***Cách làm chả cốm ngon như ngoài hàng***

**Nguyên liệu cần chuẩn bị:**

- Giò sống 250g
- Thịt nạc xay 150g
- Cốm (tươi hoặc khô) 100g
- Gia vị: mắm ngon, hạt tiêu, muối, hạt nêm, hành khô, dầu ăn
- Lá chuối hoặc lá sen

**Cách thức thực hiện:**

- Cốm khô rửa sạch, ngâm nước từ 10 - 15 phút rồi vớt ra để ráo nước (nếu dùng cốm tươi thì không phải rửa).

- Trộn đều cốm, giò sống, thịt xay nhuyễn cùng xú tiêu, nước mắm ngon và hành băm nhỏ (nên dùng tay trộn để các nguyên liệu quyện vào nhau đều hơn). Cho thêm 1 thìa nhỏ dầu ăn khi trộn, trộn xong để ngăn mát tủ lạnh khoảng 30 phút cho gia vị ngấm.

- Vo viên hỗn hợp giò sống, cốm và thịt thành từng viên thành từng miếng có độ lớn, nhỏ theo sở thích. Quét một lớp dầu ăn lên bề mặt lá sen hoặc lá chuối, để viên chả cốm vừa viên xong lên.

- Mang chả được để trong lá sen đi hấp khoảng 15 phút để hương vị được hòa quyện và hương lá sen thơm mát quyện vào trong từng miếng chả. - Chiên chả đã hấp trong chảo ngập dầu. Chiên cho đến khi miếng chả vàng ươm là được.



### ***Kinh nghiệm làm chả cốm thịt băm***

Nếu bạn không thích cho giò sống vào chả cốm, bạn có thể chỉ dùng thịt băm nhuyễn và trứng gà để thay thế giò sống cũng tạo một hương vị riêng biệt.

#### **Nguyên liệu cần chuẩn bị:**

- Thịt băm nhuyễn
- Hành khô 1 củ
- Trứng gà 1 quả
- Cốm non 1/2 bát
- Gia vị: Đường, bột nêm, nước mắm, muối, tiêu, dầu ăn

#### **Cách thức thực hiện:**

- Cho thịt băm, hạt tiêu, bột nêm, muối, tiêu vào trộn đều cho ngấm. Băm nhỏ hành khô.
- Cốm cho vào ngâm nước cho nở, rửa sạch để ráo nước (Nếu là cốm tươi thì không cần).

- Cho cốm và hành khô vào đảo đều với thịt băm đã ngấm gia vị, đập trứng gà vào và nêm thêm chút nước mắm rồi trộn thật đều.
- Nặn từng miếng chả và cho vào hấp 10 phút rồi mang chiên cho đến khi chín vàng ruộm là được.
- Khi rán xong vớt ra nên để vào khay có lót lớp giấy thấm dầu thừa để miếng chả được đẹp, không bị quá ngất khi ăn. Món chả cốm thịt băm thơm dịu của cốm kết hợp thịt lợn tươi và gia vị làm nhanh và phù hợp cho các bữa ăn hàng ngày.



### ***Cách làm chả cốm chay***

Với những ai thích hương vị thanh đậm, chả cốm chay là lựa chọn tuyệt vời với hương cốm thơm phức, vị nhẹ nhàng thích hợp cho những ngày thanh lọc cơ thể.

#### **Nguyên liệu cần chuẩn bị:**

- 2 bìa đậu phụ
- 50g cốm
- 1 củ hành khô
- 2 thìa cà phê hạt nêm chay 2 thìa bột bắp dầu thực vật

#### **Các bước thực hiện:**

- Cốm rửa sạch, ngâm cho nở r ấ để ráo nước (Nếu là cốm tươi thì không c ần).
- Hành băm nhỏ, cho vào đậu phụ, thêm tiêu, hạt nêm và bột bắp vào đánh nhuyễn, đảo thật đều. Tiếp đó cho cốm vào trộn đều.
- Nặn thành từng miếng chả vừa ăn r ấ lót một lớp lá chuối hoặc lá sen, hấp trong 5 phút.
- Hấp xong mang chiên với d ầu thực vật cho tới khi chả vàng ươm là được. Chả cốm chay thơm hương cốm, vị nhẹ nhàng thích hợp cho những ngày muốn thanh lọc cơ thể.

