Mời bạn theo dõi ngay top những cách nấu xôi bằng nồi cơm điện ngon, mềm dẻo được đội ngũ chúng tôi tổng hợp đầy đủ ở bài viết dưới đây để bạn tham khảo.

Cách nấu xôi gấc

Sau đây chúng tôi sẽ hướng dẫn cách đồ xôi gấc ngon:

- Nguyên liệu làm Xôi gấc:

- Quả gấc 200 gr
- Nếp Bắc 2 bát
- Đường 1 muỗng canh
- Nước cốt dừa 150 ml
- Muối 1/2 muỗng cà phê
- Rượu trắng 5 ml

- Cách đồ xôi gấc ngon nhất:

Bước 1: Sơ chế nguyên liệu

Ngâm nếp qua đêm hoặc ít nhất là 4 tiếng với một ít muối.

Bổ đôi quả gấc để lấy thịt gấc.

Bước 2: Làm hỗn hợp xôi

Bóp cho phần thịt gấc bong ra khỏi hạt gấc rồi đem trộn với 1 thìa rượu trắng.

Lấy phần thịt gấc mới trộn với rượu để đem trộn với nếp cùng với một ít muối.

Trong quá trình đó bạn cho thêm một ít nước cốt dừa vào cho thơm. Lượng nhiều hay ít tùy theo sở thích.

Bước 3: Hấp xôi

Đem hỗn hợp vừa trộn cho vào xửng hấp của nồi cơm điện, hấp trong vòng 35 – 40 phút.

Lúc này, món xôi gấc của bạn coi như hoàn thành. Bạn có thể thêm một lượng đường vừa ăn với mình để xôi dễ ăn hơn.

Cách đồ xôi trắng ngon

- Nguyên liệu cần chuẩn bị:

- Gạo nếp ngon (300 gram)
- Gia vị: Muối.

- Cách đồ xôi trắng như sau:

Bước 1: Đem gạo nếp ngâm vào nước ấm khoảng 4 đến 5 tiếng. Để đỡ mất thời gian, bạn nên ngâm gạo nếp qua đêm là tốt nhất. Như vậy gạo sẽ nở đều và không mất thời gian chờ đợi. Khi ngâm gạo, hãy cho chút muối vào để khi nấu xôi có được vị đậm đà hơn nhé.

Bước 2: Sau khi ngâm gạo nếp xong, bạn bỏ gạo nếp ra rồi vo gạo bằng nước sạch. Sau đó cho gạo vào chõ, bắc lên bếp và đồ xôi lên.

Bước 3: Khi đồ xôi, bạn hãy thường xuyên mở vung rồi đảo đều xôi. Nhớ đừng để những hạt gạo nếp bằng nhau mà hãy xới tơi lên theo xòng quanh nồi để hơi nóng sẽ lên đều và xôi sẽ không bị nhão hoặc chín không đều. Khi xôi chín, bạn chỉ cần để xôi nguội và cá thể thưởng thức ngay.

Cách nấu xôi đậu đen

- Nguyên liệu làm Xôi đậu đen:

- Gạo nếp 300 gr
- Đậu đen 100 gr
- Muối 1 muỗng cà phê
- Dừa nạo 150 gr
- Đường 30 gr

- Cách đồ Xôi đậu đen:

Bước 1: Ngâm đậu, ngâm nếp

Đậu đen và gạo nếp đem vo sạch, sau đó cho vào một chút muối ở mỗi chén, đem ngâm qua đêm hoặc ngâm trong 8 tiếng.

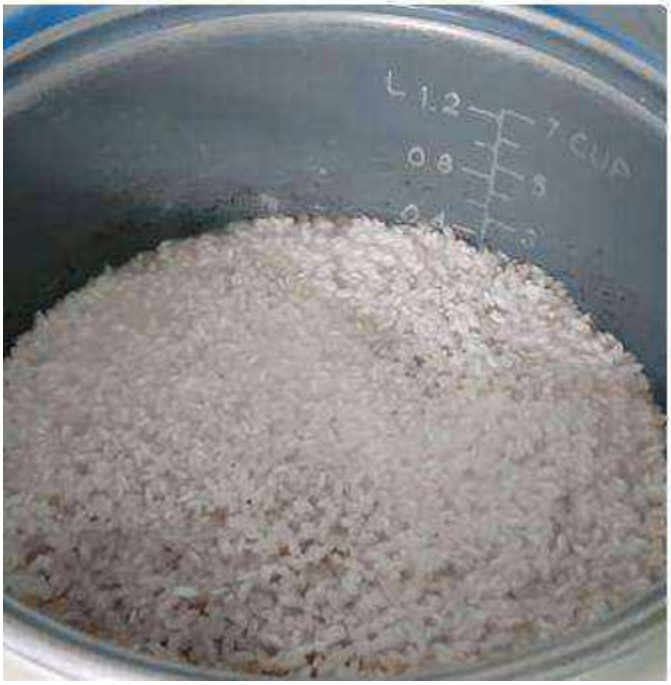
Bước 2: Pha nước cốt

Cho 50ml nước vào 150rg dừa nạo, đem vắt lấy nước cốt nhất. Sau đó tiếp tục cho 150 nước vào hỗn hợp trên, đem vắt lấy nước cốt dảo. Ta thu được 60ml nước cốt nhất và 180ml nước cốt dảo. Cho 30gr đường vào nước cốt nhất và khuấy đều cho tan đường.

Bước 3: Nấu xôi

Đậu đem rửa sạch, cho vào nồi cơm điện cùng nửa lít nước, cho vào nồi cơm điện và nấu chín.

Đem gạo nếp đi rửa sạch, sau đó cho nửa muỗng cà phê muối và trộn nhẹ tay, sau đó cho vào nồi cơm điện đã có đậu ở dưới đáy, cho nước cốt dảo vào, trải đều và dùng muỗng nhấn để nước thấm vào lớp đậu ở dưới, đem đi nấu trong 10 phút. Sau đó dùng đũa xới đều, rưới từ từ nước cốt nhất pha đường vào. Tiếp tục bấm nút "Cook" ("Nấu") đến khi xôi chín thì gắp ra thưởng thức.



Bước 4: Thành phẩm

Món xôi đậu đen béo béo, thơm ngon, vô cùng dinh dưỡng, cho ít đậu phộng rang lên ăn kèm thì còn gì tuyệt hơn chứ!

Cách nấu xôi đậu xanh

- Nguyên liệu làm Xôi đậu xanh nước cốt dừa bằng nồi cơm điện:

- Nếp 500 gr
- Đậu xanh tróc vỏ 200 gr
- Bột nước cốt dừa 1 gói(50gr)
- Đường 4 muỗng canh
- Nước 250 ml

- Cách chế biến Xôi đậu xanh nước cốt dừa bằng nồi cơm điện

Bước 1: Nấu nước cốt dừa

Bắc nồi lên bếp, cho 250ml nước vào nồi nấu sôi với lửa lớn, rồi cắt gói bột nước cốt dừa vừa cho vào từ từ vừa khuấy đều cho đến khi hết gói bột.

Sau đó cho 4 muỗng canh đường vào và đảo nhẹ đến khi đường tan, hỗn hợp sôi nhẹ thì tắt bếp.

Bước 2: Sơ chế các nguyên liệu

Nếp và đậu xanh tróc vỏ trộn đều vào nhau và đem vo sạch với nước 2 - 3 lần, rồi cho vào nồi cơm điện.

Bước 3: Nấu xôi đậu xanh

Sau khi vo sạch thì cho 250ml cốt dừa vừa nấu vào hỗn hợp nếp đậu, cho vào nồi cơm điện và nhấn nút nấu.

Nấu bằng nồi cơm điện thì dễ dàng hơn thông thường chờ khi nồi cơm điện bật sang chế độ hâm, bạn dùng vá trộn đều cho xôi chín mềm hơn. Sau đó đậy nắp lại, nấu khoảng 5 phút nữa là có thể thưởng thức.

Cách nấu xôi đậu phộng

- Nguyên liệu làm Xôi đậu phộng:

- Gạo nếp 500 gr
- Đậu phộng 150 gr
- Lá dứa 50 gr
- Nước cốt dừa 200 ml
- Đường 40 gr
- Muối 1 muỗng cà phê

- Cách chế biến Xôi đậu phộng

Bước 1: Xay lá dứa

Lá dứa rửa sạch, cắt nhỏ sau đó cho vào máy xay nhuyễn cùng với 200ml nước lọc rồi dùng ray lọc lấy nước cốt. Lấy 1/3 lượng nước cốt cho vào 1 chén sạch, để riêng.

Bước 2: Ngâm nguyên liệu

Đậu phộng mua về các bạn mang rửa sơ cho sạch bụi bẩn, sau đó cho nước vào ngập đậu, dùng màng bọc thực phẩm bao lại rồi ngâm khoảng 8 giờ (hoặc để qua đêm).

Phần gạo nếp các bạn mang đi vo với nước để loại bỏ bụi bẩn. Cho 2/3 lượng nước lá dứa vừa xay vào nếp, sau đó cho thêm 300ml nước lọc vào tô đựng nước cốt lá dứa, tráng đều rồi cho vào tô gạo nếp. Thêm tiếp vào tô 1/2 muỗng cà phê muối, khuấy đều.

Ngâm nếp trong vòng 4 - 5 tiếng (hoặc có thể ngâm qua đêm) tùy theo nếu có thời gian, còn nếu không thì ngâm 3 tiếng là được.

Nếp sau khi đã ngâm mềm, các bạn đổ nếp qua 1 cái ray và để cho nếp ráo nước.

Bước 3: Luộc đậu phộng

Đậu phộng sau khi đã ngâm mềm, các bạn cho vào nồi, đổ khoảng 1/2 phần nồi. Bật bếp, đậy nắp và tiến hành luộc đậu khoảng 45 phút – 1 giờ cho đậu chín mềm, sau đó vớt ra ngoài, để ráo nước.

Bước 4: Nấu xôi

Đặt xửng hấp lên bếp, đổ nước vào và đun sôi.

Cho nếp và đậu phộng vào xửng hấp rồi dàn đều và khoét 1 lỗ ở giữa xửng hấm, hấp xôi trong 20 - 25 phút.

Sau 20 phút, bạn cho toàn bộ phần đường đã chuẩn bị vào rồi xới đều sau đó rưới phần nước cốt lá dứa đều lên mặt xôi. Tiếp tục hấp thêm 5 phút nữa cho xôi chín mềm.

Cho xôi ra dĩa, trang trí lại cho đẹp mắt là hoàn thành.

Bước 5: Thành phẩm

Xôi đậu phộng mềm dẻo, thơm nức mũi hương lá dứa, quyện cùng đậu phộng bùi bùi, ngon miệng và cực kỳ. Món này bạn có thể dùng để ăn sáng cũng rất tuyệt vời đó!

Cách nấu xôi lạc

- Nguyên liệu Nấu xôi lạc bằng nồi cơm điện:

- Gạo nếp 500 gr
- Lạc 200 gr
- Dừa nạo 200 gr
- Nước cốt dừa 50 ml
- Muối 1/3 muỗng cà phê

- Cách chế biến Nấu xôi lạc bằng nồi cơm điện

Bước 1: Sơ chế lạc và nếp

Bạn đem gạo nếp đi vo sơ để loại bỏ bụi bẩn và tạp chất, vo nhẹ nhàng, đều tay để gạo không mất đi chất dinh dưỡng vốn có.

Lạc vo sạch, bỏ những hạt nổi trên mặt nước rồi ngâm trong nước khoảng 3 - 4 tiếng để lạc mềm, khi nấu sẽ ngon hơn.

Bước 2: Trộn đều gạo và lạc

Gạo và lạc sau khi đã ngâm xong, bạn vớt ra rổ để cho ráo nước.

Tiếp đến, bạn trộn đều phần gạo nếp, lạc và 1/3 muỗng cà phê muối với nhau.

Bước 3: Tiến hành nấu xôi lạc

Cho gạo và lạc đã trộn vào nồi cơm điện. Sau đó, bạn đổ nước ấm xâm xấp mặt gạo (không đổ quá nhiều) để tránh xôi bị nát, xoắn nhiều lỗ nhỏ trên bề mặt gạo rồi bật nút nấu cơm.

Sau khi nút Cook chuyển sang nút Warm khoảng chừng 5 phút, bạn mở lại nồi cơm, trộn đều nước cốt dừa cùng với xôi rồi bật lại nút Cook một lần nữa và để cho xôi chín hẳn.

Bước 4: Thành phẩm

Khi nồi cơm điện bật sang Warm một lần nữa tức là món xôi lạc của bạn đã hoàn thiện. Mùi thơm ngậy nức mũi của xôi kèm với lạc sẽ làm ấm bụng cả gia đình trong tiết đông se lạnh này.

Bạn có thể rắc thêm 1 ít dừa nạo lên xôi để món ăn thêm phần hấp dẫn.

Cách nấu xôi lá dứa

- Nguyên liệu làm Xôi lá dứa:

- Nếp 500 gr
- Lá dứa 100 gr
- Mè rang 2 muỗng canh
- Đậu phộng rang 100 gr(lạc)
- Nước cốt dừa 250 ml
- Nước cốt dừa dão 500 ml(loãng)
- Dừa sợi 200 gr
- Hương lá dứa 1 muỗng cà phê
- Dầu ăn 1/2 muỗng cà phê
- Đường/ muối 1 ít

- Cách chế biến Xôi lá dứa

Bước 1: Xay lá dứa

Cho vào máy xay sinh tố 70gr lá dứa và 250ml nước rồi xay nhuyễn. Dùng rây lọc lấy phần nước cốt.

Bước 2: Vo và ngâm nếp

Cho 500gr nếp và 1/2 muỗng canh muối vào tô, sau đó cho nước ngập nếp rồi dùng tay chà để nếp trong và dẻo mềm hơn.

Sau khi chà xát nếp, dùng tay vo nếp thêm 2 lần nước.

Để ngâm nếp, bạn cho vào nếp 250ml nước lá dứa đã xay, 500ml nước cốt dừa dão (loãng), 1/2 muỗng canh muối và 1 muỗng cà phê hương lá dứa rồi trộn đều, ngâm trong 2 - 4 tiếng.

Bước 3: Làm đậu muối mè

Cho vào cối 1 muỗng cà phê muối đã rang rồi dùng chày giã nhuyễn.

Sau đó, cho vào 2 muỗng canh mè vào tiếp tục giã nhuyễn và thêm 100gr đậu phộng đã rang và 2 muỗng canh đường vào giã nhuyễn rồi trộn đều.

Bước 4: Nấu xôi bằng nồi cơm điện

Vớt nếp đã ngâm ra cho vào rổ, lắc vài lần cho ráo bớt.

Tiếp đến, lót 30gr lá dứa còn lại vào đáy nồi cơm điện rồi cho nếp vào, dùng tay ép sát nếp.

Để pha nước nấu xôi, cho vào tô 250ml nước cốt dừa, 125ml nước, 1/2 muỗng cà phê muối và 1/2 muỗng cà phê dầu ăn rồi trộn đều.

Sau đó, cho nước nấu xôi vào nồi rồi đậy nắp nấu cho đến khi nồi cơm điện báo chín.

Khi nồi cơm điện báo chín, bạn bật nút lại, nấu thêm lần nữa cho đến khi nồi báo chín lần 2 thì vớt xôi ra.

Cuối cùng, bạn rải đậu muối mè lên xôi nữa là hoàn tất.

Bước 5: Thành phẩm

Món xôi lá dứa với 2 cách nấu bằng nồi hấp và nồi cơm điện đều mang đến hương vị thơm ngon, ngọt ngọt, béo béo của xôi. Làm món ăn bắt mắt này để đãi gia đình thì tuyệt cú mèo!

Cách nấu xôi cốm

- Nguyên liệu làm xôi cốm dừa

- 500g cốm xanh
- 180g đậu xanh không vỏ
- 150g hạt sen
- 120g dừa sợi
- Mè trắng rang
- 100g đường trắng
- 100ml dầu vừng

- Cách làm xôi cốm dừa hạt sen

Bước 1: Sơ chế nguyên liệu

Trước tiên, cốm khi mua vềm bạn đem trộn với 1 muỗng dầu vừng rồi đảo đều. Ngâm dừa nạo với 50g đường.

Hạt sen rửa sạch, để ráo. Đậu xang ngâm với nước khoảng 3 tiếng cho nở mềm.

Bước 2: Xào dừa

Dừa sau khi ngâm với đường thì bạn cho lên chảo xào đến khi dừa ngấm, trong veo mà không bị cháy.

Bước 3: Nấu hạt sen

Tiếp đến, bạn cho hạt sen vào nồi nấu với ít nước đường, vặn lửa nhỏ. Khi hạt sen vừa chín tới, bạn tắt bếp cho ra rổ, không để hạt bị vỡ nát.

Bước 4: Nấu xôi

Khi đậu ngâm mềm, bạn cho đậu vào xửng hấp cùng với muối và đường, trộn đều rồi hấp đếm khi đậu chín. Trong quá trình hấp, bạn giở nắp và đảo đều để đậu chín đều, tơi. Sau đó, cho đậu vào cối xay nhuyễn.

Bước 5: Trộn xôi với cốm

Cho nồi nước lên bếp, đổ cốm lên vỉ, hấp cùng với ít đường. Đảo đều tay đến khi hạt cốm căng mọng nước, dậy mùi thơm và dẻo là được. Tiếp theo, bạn cho đậu xanh xay nhuyễn, dừa xào, hạt sen và cốm vào cùng một thau, rồi trộn đều lên. Cuối cùng, rắc mè trắng rang lên trên là được.

Cách nấu xôi bắp

- Nguyên liệu làm Xôi bắp nhão:

- Hạt bắp chà 340 gram
- Nếp 1/2 ly(cỡ 2 nắm tay người lớn)
- Bột dừa 50 gram
- Cọn lá dứa 3 g
- Mè rang 1 muỗng cà phê
- Đậu phộng rang 3 muỗng cà phê
- Đường cát 10 gram
- Dừa nạo sợi 10 gram

- Cách chế biến Xôi bắp nhão

Bước 1: Sơ chế nguyên liệu

Bắp chà và nếp vo sạch ngâm qua đêm. Dừa bào sợi sẵn, mè và đậu rang chín vàng.

Bước 2: Làm muối mè đậu phộng

Giã mè và đậu dập trộn với đường và muối theo công thức 2 muỗng canh mè rang, 2 muỗng canh đậu phộng rang giã nhỏ, 2 muỗng canh đường và 1 muỗng cà phê muối trộn đều lên.

Bước 3: Nấu bắp và nếp

Bắp và nếp sau khi ngâm qua đêm thì cho vào nồi nấu cùng 3 ly nước, 1 chút muối, lá dứa, gói bột dừa. Nấu lửa thật lớn cho sôi (không đậy nắp).

Sau khi sôi, hạ lửa nhỏ lại thật nhỏ và để nấu liu riu rồi đến khi bắp chín mềm và nếp nở hết trong vòng khoảng 30 phút là xôi chín.

Cách nấu xôi xéo

- Nguyên liệu làm Xôi xéo gạo nếp nấu bằng nồi cơm điện:

- Gạo nếp 500 gr
- Đậu xanh xát vỏ 200 gr
- Thịt ba chỉ 500 gr
- Trứng gà 5 quả
- Bột nghệ 10 gr
- Hành tím 100 gr
- Mỡ heo 50 gr
- Gia vị thịt kho 1 muỗng cà phê
- Gia vị thông dụng 1 ít(Muối/ đường/ tiêu xay)

- Cách chế biến Xôi xéo gạo nếp nấu bằng nồi cơm điện:

Bước 1: Làm hành phi

Hành tím bóc vỏ, rửa sạch, cắt lát mỏng. Cho mỡ heo vào nồi rồi nấu trên lửa vừa sôi, tiếp đến bạn cho hành vào đảo, thấy mỡ tóp lại và ngả hơi vàng thì tắt bếp.

Tiếp theo, bạn vớt hành ra giấy thấm dầu và lọc phần nước mỡ để riêng.

Bước 2: Nấu xôi

Gạo nếp vo thật sạch đến khi nước trong. Ngâm gạo cùng 1 muỗng cà phê muối và 10gr bột nghệ trong nước từ 6 - 8 tiếng. Sau đó, vớt gạo nếp ra để ráo nước.

Kế đến, bạn trải khăn vào nồi cơm điện, đổ nước vào nồi. Bật chế độ hấp, sau 30 phút kiểm tra thấy xôi chín dẻo là được, lúc xôi gần chín thì bạn cho thêm một ít nước mỡ lúc phi hành cho xôi béo hơn.

Bước 3: Hấp đậu xanh

Đậu xanh rửa thật sạch, cho 1 muỗng cà phê muối vào đậu xanh và ngâm trong nước khoảng 2 - 3 tiếng thì vớt ra, để ráo.

Tiếp theo, cho đậu xanh vào nồi cơm điện, đổ nước vào nồi để chế độ hấp. Sau khi hấp được 20 phút thì lấy ra, dùng muỗng nghiền nát. Thêm 5 muỗng mỡ từ hành phi vào, trộn đều, nắm tròn lại, khi ăn sẽ dùng dao bào mỏng.

Bước 4: Làm thịt kho ăn kèm

Thịt ba chỉ bạn rửa sạch, cắt thành những miếng bằng 2 ngón tay, ướp cùng 1 muỗng cà phê gia vị thịt kho trong 30 phút.

Cho thịt vào nồi áp suất và hầm trong khoảng 30 phút rồi mở nắp ra, cho trứng gà đã luộc chín vào và hầm thêm 10 phút nữa. Cuối cùng, bạn nêm nếm lại cho vừa ăn.

Bước 5: Thành phẩm

Khi hoàn thành thì bạn đã có ngay món xôi xéo gạo nếp rồi. Bày ra dĩa hoặc mẹt có lót lá chuối xanh, cắt đậu xanh lên trên, rắc hành phi và ăn cùng thịt kho. Khi ăn bạn sẽ cảm nhận được hạt nếp mềm dẻo thơm, thịt heo vừa ăn rất ngon.

Cách nấu xôi lá cẩm

- Nguyên liệu làm Xôi lá cẩm:

- Gạo nếp 1 kg
- Nước lá cẩm 600 ml
- Nước sạch 400 ml
- Muối 1 muỗng cà phê
- Nước cốt dừa 120 ml
- Đường 100 gr
- Lá dứa 1 bó

- Cách chế biến Xôi lá cẩm:

Bước 1: Sơ chế lá cẩm

Lá cẩm rửa sạch, sau đó lặt những lá còn tươi cho vào rổ để mang đi nấu.

Bắc nồi lên bếp, cho vào nồi khoảng 400ml nước, lửa lớn, đợi cho nước trong nồi sôi thì cho lá cẩm vào.

Hạ lửa nhỏ và nấu trong khoảng 10 - 15 phút đến khi nước trong nồi chuyển sang màu đỏ tím thì cho thêm 200ml nước lọc vào nồi. Tiếp tục nấu trong khoảng 10 - 15 phút với lửa vừa để nước trong nồi sôi thì tắt bếp.

Dùng rây lọc để chắt lấy phần nước lá cẩm.

Bước 2: Ngâm nếp

Gạo vếp vo sạch với nước rồi để ráo.

Đổ 600ml nước lá cẩm ra thau, rồi cho gạo đã ráo vào thau nước lá cẩm, trộn đều và ngâm trong khoảng 2 tiếng để nước lá cẩm thấm vào hạt gạo.

Sau đó bạn chắt bỏ phần nước cho ráo, rồi cho khoảng 1 muỗng cà phê muối vào gạo nếp, trộn đều rồi mang đi hấp.

Bước 3: Hấp xôi

Bắc nồi lên bếp, cho khoảng 3 lít nước vào nồi rồi cho 1 bó lá dứa vào để khi nấu xôi sẽ thơm hơn. Rồi cho xửng hấp vào làm nóng trước khi đổi gạo vào.

Pha 1 chén nhỏ gồm 120ml nước cốt dừa và 100gr đường, dùng muỗng khuấy đều để đường tan để tăng độ béo cho xôi.

Khi nước trong nồi xôi thì đổ từ từ gạo nếp vào, đập nắp lại khoảng 30 phút sau thì mở nắp cho chén nước cốt dừa vào. Dùng đũa xới đều hạt xôi rồi đập nắp lại và nấu thêm khoảng 10 phút là có thể lấy ra thưởng thức nhé.

Cách nấu xôi gà

- Nguyên liệu làm Xôi gà xé đơn giản:

- Nếp 550 gr
- Thịt ức gà 450 gr
- Hành tím 3 củ
- Bột bắp 1 muỗng canh
- Nước tương 2.5 muỗng canh
- Đường 1.5 muỗng canh
- Hành Lá 2 nhánh
- Muối 1 ít

- Cách chế biến Xôi gà xé đơn giản

Bước 1: Sơ chế và ướp gà

Gà sau khi mua về bạn đem rửa sạch, để ráo nước.

Sau đó bạn cho gà vào tô, thêm 2 muỗng canh nước tương, 1 muỗng canh đường trộn đều và để ướp 15 phút cho gà thấm.

Bước 2: Chuẩn bị nếp

Nếp cho vào thau, vo qua 3 lần nước, không vo mạnh, chỉ xả dưới vòi nước để giữ lại chất dinh dưỡng có trong nếp. Sau đó vớt ra rổ để ráo.

Bước 3: Làm hành phi

Hành sau khi bóc vỏ bạn rửa sạch và cắt lát mỏng, bạn dùng khăn giấy thấm khô nước.

Bạn bắc chảo lên bếp, cho dầu vào bật lửa lên đến khi dầu sôi thì bạn cho bột bắp vào trộn đều sau đó cho hành vào chiên.

Khi hành vừa chuyển sang màu vàng thì bạn tắt bếp vớt ra để ráo dầu.

Bước 4: Ram thịt gà

Bạn băm 1 củ hành tím, sau đó bắc chảo lên bếp cho vào 1 muỗng canh dầu ăn phi thơm hành. Đến khi hành chuyển sang màu vàng thì cho gà vào ram, bạn cho lần lượt từng miếng lăn đều các mặt sau đó mới đến miếng tiếp theo.

Khi thịt gà săn lại thì bạn cho nước ướp vào, đậy nắp lại ram trong 10 phút với lửa nhỏ. Trong lúc ram, bạn nhớ mở nắp trở lại gà sau mỗi 5 phút.

Sau 10 phút bạn mở nắp, xé gà ra rồi mở lửa lớn hơn đảo cho đến khi gia vị thấm đều vào thịt gà. Khi chảo ráo nước ướp và gà vàng cạnh thì bạn tắt bếp.

Bước 5: Trộn và xào nếp

Nếp sau khi ráo nước, bạn cho ra dĩa, thêm vào 1/2 muỗng canh nước tương, 1/2 muỗng cà phê đường vào trộn đều.

Bạn thêm vào nếp 375ml nước trộn đều.

Bắc 1 chảo lên bếp, mở lửa lớn sau đó bạn cho phần nếp đã trộn vào đậy nắp lại nấu đến khi nếp sôi lên.

Bạn dùng sạn đảo nếp, đến khi nếp rút hết nước thì tắt bếp.

Bước 6: Hấp xôi

Đặt xửng lên bếp thêm vào 3 lít nước nấu sôi, sau đó bạn cho nếp vào xửng hấp, đậy nắp và hấp trong 15 phút.

Bạn lấy 1 ít hành lá rửa sạch sau đó cắt nhỏ, lấy phần dầu phi hành tím, cho vào chảo đun sôi rồi cho hành lá và 1 ít muối vào thì tắt bếp đảo đều để làm dầu hành.

Bạn rưới đều 1 muỗng canh dầu hành vào nếp, sau đó dùng đũa xới đều lên, cho gà ram lên mặt nếp sau đó đậy nắp nấu xôi thêm 5 phút nữa.

Sau đó bạn tắt bếp, mở nắp chan dầu hành đều lên xôi, rắc thêm hành phi lên xôi là hoàn thành.

Bước 7: Thành phẩm

Xôi gà xé hoàn thành tỏa hương thơm cả góc bếp. Khi ăn bạn sẽ cảm nhận được xôi dẻo thơm, ăn cùng gà ram xé sợi hấp dẫn, đậm vị, hành phi dầu hành thì thơm lừng.

Bạn có thể ăn kèm tương ớt cũng rất ngon. Bạn nào thích ăn béo thì hoàn toàn có thể chan thêm dầu hành nhé!

Hy vọng với những thông tin mà chúng tôi chia sẻ đã giúp bạn bỏ túi cho mình cách nấu xôi ngon, mềm dẻo, vàng ươm. Chúc các bạn thành công!