Với nguyên liệu đơn giản và cách làm không quá cầu kỳ, dưới gợi ý của chúng tôi sẽ giúp bạn cho ra lò thành phẩm món mắm chưng ngon đúng vị, đậm đà hấp dẫn, cả nhà đều mê. Cùng vào bếp ngay thôi nào!

Cách làm mắm chưng hột vịt

- Nguyên liệu làm Mắm chưng hột vịt:

- Mắm cá linh 200 gr
- Thịt heo xay 450 gr
- Trứng vịt 6 quả
- Hành tím 5 củ
- Hành phi 15 gr
- Hành lá 5 nhánh
- Tỏi 4 củ
- Gừng 3 củ
- Ớt 2 trái
- Ớt bột 2 muỗng cà phê
- Mỡ heo 2 muỗng canh
- Gia vị thông dụng 1 ít(Hạt nêm/ đường/ tiêu xay)

- Cách chế biến Mắm chưng hột vịt:

Bước 1: Sơ chế các nguyên liệu

Mắm cá linh mua về, bạn sẽ mang đi chắt hết nước vào thau thịt heo xay bằng rây lọc rồi mang mắm đi băm thật nhuyễn để trộn chung với thịt.

Hành tím lột vỏ, rửa sạch rồi băm nhuyễn 4 củ còn 1 củ còn lại thì bạn cắt lát mỏng.

Tỏi cũng lột vỏ, rửa sạch, để ráo rồi băm nhuyễn 4 củ còn 1 củ còn lại thì đem đi cắt lát mỏng.

Gừng thì bạn gọt bỏ lớp vỏ bên ngoài rồi băm nhỏ 1 củ, đập dập 1 củ và cắt sợi 1 củ. Hành lá bỏ rễ, lá úa rồi đem rửa sạch và cắt hạt lựu.

Ớt thì bạn đem đi rửa sơ với nước, để ráo rồi cắt lát xéo để trang trí mắm chưng.

Bước 2: Trộn hỗn hợp mắm hột vịt

Bạn cho mắm cá linh đã băm nhuyễn vào thau thịt heo xay rồi lần lượt đập vào 6 quả trứng vịt chỉ lấy lòng trắng còn lòng đỏ thì cho ra tô khác.

Kế đó là cho gừng, tỏi, hành tím cũng đã băm nhỏ, hành lá cắt hạt lựu và 15gr hành phi vào.

Sau đó sẽ tiến hành nêm nếm gia vị cho hỗn hợp mắm hột vịt bao gồm: 1/2 muỗng cà phê hạt nêm, 1 muỗng cà phê tiêu xay, 2 muỗng canh mỡ heo, 2 muỗng cà phê

ớt bột, 4 muỗng cà phê đường rồi trộn thật đều để hỗn hợp hòa quyện hoàn toàn và ướp khoảng 10 - 15 phút.

Bước 3: Hấp mắm

Bắc nồi xửng hấp lên bếp, cho vào nồi khoảng 1.5 - 2 lít nước cùng với phần gừng đã đập dập rồi đun sôi.

Trong lúc chờ nước sôi thì bạn cho mắm ra từng chén nhỏ rồi dùng tay ém nhẹ xuống và làm tương tự như vậy đến khi hết hỗn hợp mắm.

Sau đó sẽ xếp các chén mắm vào xửng hấp rồi đậy nắp nồi và đun sôi khoảng 25 - 30 phút. Bạn có thể kiểm tra độ chín của mắm bằng cách dùng tăm xăm vào, nếu thấy tăm không còn dính hỗn hợp thì mắm đã chín.

Trong khoảng thời gian chờ mắm hấp chín thì bạn dùng đũa đánh tan lòng đỏ trứng vịt và nêm nếm vào 1 muỗng canh dầu ăn, 1/4 muỗng cà phê hạt nêm rồi trộn thật đều để quét lên trên bề mặt mắm.

Khi mắm đã chín, bạn mở nắp ra và trang trí lên trên mỗi chén mắm là 1 lát ớt cắt xéo, 1 lát hành tím, 1 lát tỏi và gừng cắt sợi rồi quét lòng đỏ trứng lên, đậy nắp lại và hấp thêm 4 - 5 phút nữa cho trứng chín là đã hoàn thành.

Bước 4: Thành phẩm

Thành phẩm mắm chưng sau khi để nguội sẽ có 1 màu vàng cực bắt mắt của trứng vịt cùng với gia vị được nêm nếm đậm đà mặn ngọt vừa đủ sẽ khiến bạn thích mê đấy nhé!

Với món này thì bạn nên ăn kèm cùng với cơm trắng, dưa leo hoặc 1 ít rau sống là vô cùng bắt cơm và tuyệt vời.

Cách làm mắm chưng cá linh

- Nguyên liệu làm Mắm chưng cá linh thịt nạc với trứng:

- Thịt nạc mềm 300 gr(có một ít mỡ)
- Mắm cá linh 200 gr
- Trứng vịt 5 quả
- Hành tím 5 củ
- Tỏi 5 tép
- Ớt 3 trái
- Gia vị thông dụng 1 ít(bột ngọt/ đường/ tiêu/ muối)
- Rau ăn kèm 1 ít(dưa leo/ chuối chát/ củ cải trắng/ cà tím)

- Cách chế biến Mắm chưng cá linh thịt nạc với trứng

Bước 1: Sơ chế nguyên liệu

Thịt heo mang ngâm với nước muối loãng khoảng 5 -10 phút rồi vớt ra rửa sạch lại với nước, để ráo. Kế đến cho thịt heo vào máy xay thịt và xay nhuyễn, sau đó cho ra thau.

Mắm mua về các bạn dùng rây lọc thu lấy phần nước cốt mắm cho vào thau thịt xay. Phần con mắm cho vào máy và xay nhuyễn.

Hành tím, tỏi bóc vỏ, rửa sạch với nước sau đó băm nhuyễn. Ớt rửa sạch băm nhuyễn.

Chuối chát tước bỏ lớp vỏ bên ngoài. Củ cải trắng gọt sạch vỏ.

Mang củ cải trắng, chuối chát, dưa leo, cà tím đi cắt lát mỏng, sau đó đem ngâm vào thau nước muối loãng có pha cùng 1 ít nước cốt chanh khoảng 5 - 10 phút rồi vớt ra xả sạch, để ráo.

Bước 2: Nêm nếm gia vị

Cho mắm linh xay, ớt băm, tỏi băm và hành tím băm vào thau thịt xay. Thêm tiếp 1 muỗng cà phê bột ngọt, 1 muỗng cà phê muối, 1 muỗng cà phê đường, 1.5

muỗng cà phê tiêu.Kế đến, đập 3 quả trứng vịt vào, dùng đũa trộn đều và ướp khoảng 15 phút cho các nguyên liệu thấm gia vị

Bước 3: Hấp mắm

Chia phần mắm vừa trộn vào chén, khuôn hay các thố đất nhỏ.

Đặt xửng hấp lên bên, cho 1.5 - 2 lít nước vào và đun sôi. Khi nước bắt đầu sôi, các bạn cho phần mắm linh vào nồi và hấp cách thủy khoảng 5 phút.

Trong khoảng thời gian chờ đợi, các bạn đập và tách lấy 2 lòng đỏ trứng vịt sau đó đánh tan. Sau 5 phút, dùng cọ quét 1 lớp lòng đỏ trứng vịt lên mặt khay mắm chưng.

Đậy nắp và tiếp tục hấp trong khoảng 20 - 25 phút nữa là hoàn thành.

Bước 4: Thành phẩm

Lấy mắm chưng ra khỏi nồi, cho thêm 1 ít ớt cắt lát lên trên rồi trang trí lại cho đẹp mắt là hoàn thành.

Món mắm chưng cá linh thịt nạc với trứng sau khi hoàn thành có màu vàng ươm bắt mắt. Khi ăn bạn sẽ cảm nhận được vị mắm linh đậm đà, trứng bùi béo, thịt băm

thơm ngọt, thấm vị, ăn kèm với cơm nóng và dưa leo, cà tím, chuối chát hay củ cải trắng cắt lát là chuẩn vị luôn đó nhé!

Cách làm mắm chưng chay

- Nguyên liệu làm Mắm chưng chay:

- Đậu hũ trắng 1 miếng
- Nấm mèo 50 gr
- Chao 50 gr
- Ớt 3 trái
- Bột gạo 20 gr
- Gia vị thông dụng 1 ít(tiêu/bột ngọt/ đường)
- Màu thực phẩm màu cam 1 ống

- Cách chế biến Mắm chưng chay

Bước 1: Sơ chế nguyên liệu và pha bột màu

Nấm mèo trước khi chế biến nên mang đi ngâm trong nước lạnh khoảng 60 phút cho nấm mèo nở rà và sạch hơn. Sau khi ngâm, dùng dao băm nhuyễn nấm mèo.

Ớt rửa sạch, để ráo.

Trộn đều 5gr bột gạo với 1 ống màu thực phẩm màu cam, cho thêm vào hỗn hợp bột nữa 1 chén nước để làm phần nước màu tráng lên bề mặt của mắm.

Bước 2: Trộn nguyên liệu

Cho toàn bộ nguyên liệu gồm đậu hũ trắng, nấm mèo, chao, bột gạo, và gia vị gồm 1 muỗng cà phê đường, 1/2 muỗng cà phê tiêu, 1/2 muỗng cà phê bột ngọt vào một chiếc tô lớn.

Dùng tay bóp đều hỗn hợp nguyên liệu. Bóp đến khi hỗn hợp thấm đều vị, nhuyễn mịn thì bạn cho nguyên liệu vào khuôn, dàn đều hỗn hợp cho bằng mặt khuôn.

Bước 3: Hấp mắm

Cho khuôn mắm vào trong xửng hấp và tiến hành hấp mắm, hấp mắm trong thời gian 20 - 25 phút.

Sau 25 phút khi thấy mắm đã chín, bạn tráng lên bề mặt mắm 1 lớp mỏng nước màu đã chuẩn bị trước. Đóng nắp lại và hấp trong 5 phút nữa thì mắm đã chín. Đính lên trên mắm một vài quả ớt là đã hoàn thành mắm chưng.

Bước 4: Thành phẩm

Mắm chưng chay thành phẩm mang màu sắc đẹp mắt, món mắm đậm vị, dai mềm ăn rất bắt cơm. Mắm chưng dùng chung với cơm trắng sẽ là ngon nhất phù hợp mọi bữa ăn của mọi gia đình.

Mắm chưng chay nên để nguội để thưởng thức, ăn nóng sẽ không ngon.

Cách làm mắm chưng thịt ba rọi

- Nguyên liệu:

- 200g mắm cá lóc
- 300g thịt ba rọi (thịt ba chỉ)
- 300g thịt nạc xay (nạc xay có mỡ)

- 1 củ hành tây (30g)
- 1 nhánh gừng (20g)
- 4 tép tỏi, 3 củ hành tím
- 1 trái ớt sừng đỏ, 5 trái ớt hiểm
- ít hành lá
- Gia vị: 3g hạt nêm, 7g đường, 2g tiêu
- Ăn kèm: rau sống, rau luộc, dưa leo, đậu rồng..

- Cách làm mắm chưng thịt như sau:

Bước 1: Ba rọi sau khi mua về rửa sạch, để ráo, cắt miếng nhỏ (dày 1cm - 2cm).

Gừng thái sợi, hành tây - tỏi - hành tím cắt lát mỏng.

Bước 2: Xếp 1 lớp ba rọi dưới đáy tô (hoặc thố, nồi). Cho thịt nạc xay lên, trải đều ra. Rắc đều hạt nêm, tiêu, đường lên rồi cho ít gừng sợi, hành tây, hành tím, tỏi.

Bước 3: Cắt đôi khứa mắm cá lóc, xếp lên trên. Rưới đều 1/2 lượng nước mắm cá lóc. Xếp nốt lượng ba rọi còn lại xung quanh khứa mắm. Rưới hết nước mắm còn lại lên. Cho phần hành tím, tỏi, gừng còn lại lên cùng vài trái ớt hiểm.

Bước 4 :Bắt xửng, đặt tô mắm vào và đậy nắp lại. Hấp lửa vừa trong 1 tiếng (hấp càng lâu càng thấm và ba rọi càng mềm). Khi hấp xong, rắc ít ớt sừng cắt khoanh và hành lá lên.

Cách làm mắm chưng cá lóc

- Nguyên liệu làm Mắm cá lóc chưng tóp mỡ:

- Mắm cá lóc 350 gr
- Gừng 1 củ
- Mỡ heo 200 gr(có thể gia giảm theo khẩu vị gia đình)
- Hành tím 4 củ
- Ớt 2 trái
- Xà lách 1 cây
- Dưa leo 2 trái
- Hành lá 2 nhánh
- Gia vị thông dụng 1 ít(Đường / Muối; / Bột ngọt / Tiêu xay)

- Cách chế biến Mắm cá lóc chưng tóp mỡ

Bước 1: Thắng tóp mỡ

Bắc chảo lên bếp, khi chảo nóng bạn cho phần mỡ heo vào thắng với lửa vừa. Sau khoảng 5 - 7 phút, phần mỡ heo tiết dầu thì bạn hạ lửa nhỏ vừa và tiếp tục thắng cho ra hết phần mỡ.

Khi phần tóp mỡ khô, vàng giòn thì bạn tắt bếp và vớt phần tóp mỡ ra.

Bước 2: Sơ chế các nguyên liệu

Hành củ bạn lột bỏ vỏ, rửa sạch và cắt thành lát mỏng. Gừng cạo bỏ vỏ, rửa sạch rồi thái thành từng sợi mỏng.

Hành lá bạn cắt bỏ phần rễ, rửa sạch với nước và cắt nhỏ vừa ăn. Dưa leo bạn gọt bỏ vỏ rồi cắt xéo thành từng miếng nhỏ vừa ăn.

Ớt trái cắt nhỏ, bạn có thể gia giảm lượng ớt tùy theo khẩu vị gia đình nhé.

Bước 3: Chuẩn bị tô chưng mắm

Cho mỡ hành vào đĩa sâu lòng, thêm 1 ít gừng và hành tím thái mỏng vào đĩa. Tiếp đến bạn cho mắm cá lóc lên phía trên.

Thêm tiếp hành lá cắt khúc và gừng xắt sợi lên trên. Thêm tiếp 1/3 muỗng cà phê bột ngọt, 2 muỗng cà phê đường, 1 ít tiêu xay và ớt trái cùng hành tím củ thái mỏng còn lại.

Bước 4: Chưng mắm

Bắc một nồi nước lên bếp, khi nước sôi lăn tăn bạn đặt xửng hấp vào rồi cho đĩa mắm vào rồi đậy nắp. Hấp mắm cá trong vòng 10 phút cho mắm chín mềm.

Tiếp đến bạn thêm hành lá cắt nhỏ và ớt trái cắt nhỏ lên trên mặt cá. Tiếp tục đậy nắp và hấp trong 2 phút nữa cho hành chín. Sau đó bạn tắt bếp và nhấc mắm chưng ra khỏi nồi.

Bước 5: Thành phẩm

Xếp thêm dưa leo và rau xà lách vào đĩa, thêm một chút tiêu xay là bạn đã hoàn thành xong món mắm cá chưng siêu thơm ngon, hao cơm rồi đấy. Làm ngay món ăn này cho gia đình mình nhé!

Cách làm mắm tép chưng thịt

Sau đây chúng tôi sẽ hướng dẫn bạn cách làm thịt chưng mắm tép siêu ngon, chuẩn vị với công thức như sau:

- Nguyên liệu và cách làm mắm tép chưng thịt Hàng Bè:

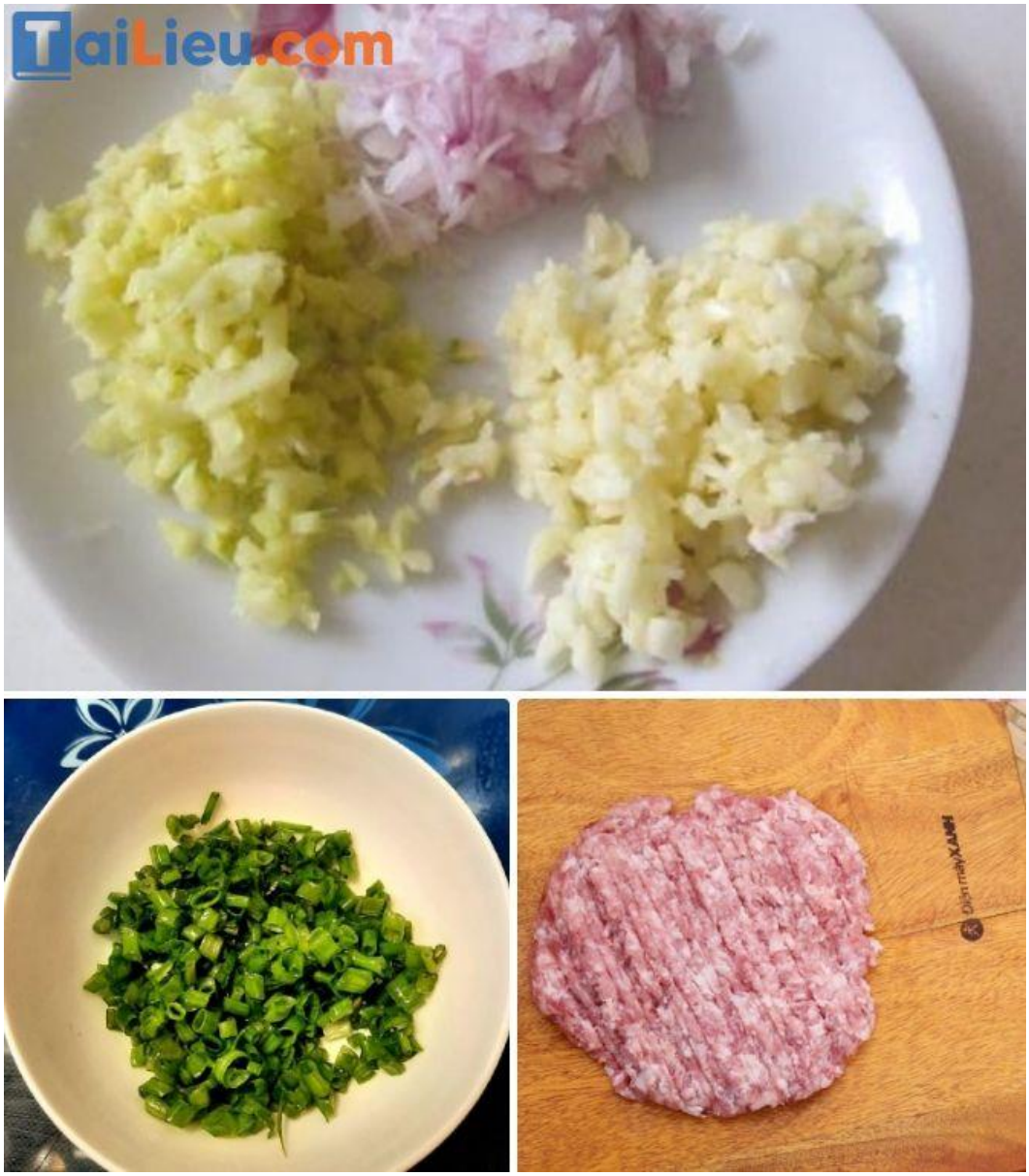
- Thịt nạc vai 500 g
- Mắm tép 50 g
- Gừng 50 g
- Sả 100 g
- Hành tím 20 g
- Tỏi 20 g
- Ớt 10 g
- Đường 10 g
- Nước mắm 20 ml
- Tiêu 10 g
- Bột ngọt. 10 g

- Cách làm mắm tép chưng thịt ngon:

Bước 1: Sơ chế nguyên liệu

Sả sau khi mua về rửa sạch, băm nhỏ.Hành tím, tỏi, bóc vỏ sau đó băm nhuyễn. Ớt hiểm cắt nhỏ. Hành lá cắt nhỏ.

Về phần thịt heo, các bạn có thể mua thịt băm sẵn hoặc mua thịt heo nguyên miếng về cắt nhỏ, sau đó tự băm cho thật nhuyễn.



Bước 2: Ướp thịt

Thịt heo sau khi đã băm nhuyễn. Ướp thịt với một chút đường, nước mắm, hạt tiêu cho ngấm gia vị trong khoảng 30 phút**.**

Bước 3: Xào thịt với mắm tép

Bắt chảo lên bếp, cho dầu ăn vào. Dầu nóng các bạn tiến hành phi thơm hành ,tỏi, sả, ớt băm. Sau khi hành tỏi và sả, ớt đã chuyển sang màu vàng, cho thị theo đã ướp vào đảo nhanh tay ở lửa to.

Sau khi thịt chín và săn lại, cho tiếp 50g mắm tép, 1 muỗng canh nước mắm, 1 muỗng canh đường vào, đảo đều thêm 5 phút các nguyên liệu hòa quyện với nhau.

Sau khi đã xào thêm được 5 phút, cho phần hành lá cắt nhỏ vào đảo đều. Tắt bếp. Trang trí cho đẹp mắt là hoàn thành.

Bước 4: Thành phẩm

Mắm tép chưng thịt, thơm ngon, đậm đà, không bị quá khô hay mặn. Bạn có thể dùng mắm chung với cơm trắng kèm một ít rau luộc cho món ăn thêm hấp dẫn.

Hy vọng với những thông tin mà chúng tôi chia sẻ đã giúp bạn bỏ túi cho mình cách làm mắm chưng thơm ngon đậm đà. Chúc các bạn thành công!