

Cách làm kho quẹt tại nhà chưa bao giờ dễ dàng đến thế với công thức "chuẩn không cần chỉnh" ai cũng làm được, đã được chúng tôi gợi ý đầy đủ dưới đây. Còn chần chừ gì mà không bắt tay ngay thôi nào!

### ***Cách làm thịt kho quẹt***

Sau đây chúng tôi xin hướng dẫn cách làm kho quẹt thịt ba chỉ ngon chuẩn vị nhất:

- Nguyên liệu làm Thịt kho quẹt:

- Thịt ba chỉ 300 gr
- Hành tím 120 gr
- Hành lá 4 nhánh
- Ớt hiểm 4 trái
- Tương ớt 1 muỗng cà phê
- Dầu ăn 1 muỗng canh
- Nước mắm 5 muỗng canh
- Gia vị thông dụng 1 ít (muối/ bột ngọt/ đường/ muối)

- Cách chế biến Thịt kho quẹt:

#### **Bước 1:** Sơ chế thịt heo

Để khử mùi hôi của thịt heo, bạn đem ngâm với nước muối pha loãng khoảng 5 - 7 phút. Sau đó, dùng tay mát xa nhẹ nhàng miếng thịt. Tiếp tục rửa thịt với nước lạnh rồi để ra rổ cho thịt ráo nước.

Dem cắt bỏ phần da thịt nếu có, sau đó cắt thịt thành từng miếng vừa ăn.



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

Hành tím và đầu hành lá đem đi bỏ rễ rửa sạch với nước rồi đem cắt lát mỏng, sau đó dùng dao đẽ nhẹ cho dập ra. Còn lại phần lá hành đem cắt nhỏ, ớt trái rửa sạch và để nguyên.



### Bước 3: Kho thịt

Bắc chảo lên bếp và cho 1 muống canh dầu ăn vào chảo, khi dầu nóng thì cho thịt vào xào và đảo trên lửa nhỏ.



Khi thịt ngả vàng đều thì cho hành tím và đầu hành lá đập dập vào xào đến khi hành tím vàng thơm thì nêm vào 5 muỗng canh nước mắm, 2 muỗng canh đường, 1/2 muỗng cà phê bột ngọt, 1 muỗng cà phê tương ớt và 4 muỗng canh nước.

Chỉnh lửa liu riu, kho thịt trong khoảng 3 - 5 phút đến khi nước kho sệt lại thì cho hành lá cắt nhỏ và ớt vào, tắt lửa là hoàn thành.



**Bước 4:** Thành phẩm

Món thịt kho quẹt khi hoàn thành sẽ cực hấp dẫn, bắt com với thịt kho mềm ngon, nước kho thơm ngon đậm đà, the the nhe, bạn cũng có thể chấm rau luộc ăn với nước kho cũng rất ngon đấy!



### *Cách làm com cháy kho quẹt*

- Nguyên liệu làm Com cháy kho quẹt:

- Gạo 1 chén
- Nếp 1 chén
- Tôm khô 50 gr
- Hành tím 1 củ
- Mỡ heo 300 gr
- Hành lá 2 nhánh
- Nước lọc 5 muỗng canh
- Nước mắm 5 muỗng canh



- Đường 5 muỗng canh
- Tiêu 1 muỗng cà phê
- Ót bột 1 muỗng canh
- Ót 3 trái

- Cách chế biến Cơm cháy kho quẹt:

### **Bước 1:** Nấu cơm

Bạn trộn đều 1 chén gạo và 1 chén nếp cho vào nồi cơm điện, sau đó vo gạo và nếp sạch (đổ nước vo đi). Bạn thêm nước sạch vào nồi và đo khoảng nửa đốt tay nước, rồi cho vào nồi thêm 1 muỗng canh dầu ăn.

Đậy nắp nồi nhấn cook (nút nấu) và đợi chín. Trong lúc đó bạn 50gr tôm khô với 100 ml nước nóng trong 15 phút.



### **Bước 2:** Ép mỏng và sấy cơm

Khi cơm chín bạn xới đều, để nguội. Bạn chuẩn bị khay, bọc 1 lớp màng bọc thực phẩm và quét đều 1 ít dầu ăn cho đỡ dính. Ép mỏng cơm khoảng 0.5 cm rồi cho vào tủ lạnh trong 30 phút.

Bạn lấy com ép ra khỏi tủ lạnh, cắt com ép thành từng miếng vừa ăn (hình vuông khoảng 10 cm như hình dưới hoặc tùy kích cỡ bạn thích). Sau đó cho vào lò nướng sấy trong vòng 2 tiếng ở nhiệt độ 120 độ C.

### **Bước 3:** Làm tốp mỡ

Cho chảo lên bếp, đợi nóng cho 300 g mỡ heo vào chảo trên lửa vừa. Khi thấy mỡ heo săn lại vàng đều thì vớt ra để ráo dầu.



### **Bước 4:** Làm mắm kho quẹt

Pha 5 muỗng canh nước mắm, 5 muỗng canh đường với 5 muỗng canh nước rồi khuấy đều.

Phi thơm 1 củ hành tím băm, sau đó cho tôm khô, tốp mỡ và phần nước mắm đã pha vào nấu cho sệt lại. Thêm tiêu, 3 quả ớt và ½ muỗng cà phê ớt bột để tăng thêm hương vị, cho hành lá vào sau đó tắt bếp.





### Bước 5: Hoàn thành

Lấy cơm đã sấy ra khỏi lò nướng và chiên vàng giòn. Sau đó, thêm mỡ hành lên cơm cháy và chấm kho quẹt, mời gia đình cùng thưởng thức thôi nào!







### *Cách làm mắm kho quẹt*

Hướng dẫn bạn cách làm kho quẹt nước mắm ngon đúng điệu như sau:

- Nguyên liệu:

- 150g thịt ba chỉ
- 50g tôm khô
- 6 muỗng nước mắm ngon
- 4 muỗng đường
- 4 muỗng nước lọc
- 3 muỗng cà phê tiêu
- 2 muỗng hành tỏi băm
- Ớt tươi
- Hành tím

- Cách làm nước mắm kho quẹt:

**Bước 1:** Bạn đem 50g tôm khô ngâm với nước ấm trước, khoảng 30 phút bạn vớt tôm khô ra, rửa thật sạch, để ráo nước.

**Bước 2:** Thịt lọc bỏ da, thái nhỏ hạt lựu. Sau đó cho lên chảo bật lửa nhỏ, vừa đun vừa đảo đều cho ra bớt mỡ. Khi thịt chuyển thành màu vàng cánh gián các bạn vớt thịt ra bát để riêng.



**Bước 3:** Nếu thấy mỡ trong chảo nhiều quá bạn cho mỡ bớt ra ngoài bát, chừa lại khoảng 3 thìa mỡ là được. Sau đó bạn tiếp tục cho tỏi và hành băm nhuyễn vào phi cho thơm rồi cho tôm khô đã rửa sạch vào xào cho săn, vớt ra để riêng



**Bước 4:** Bạn pha nước mắm riêng trước khi cho vào kho cùng tôm khô và thịt ba chỉ. Pha 4 muống canh nước ấm, 8 muống canh đường, 6 muống canh nước mắm hoặc theo tỷ lệ: 2 muống mắm, 1 muống đường, 1 muống nước. Hoà tan, để sang một bên. Lưu ý là bạn nên khuấy tan đường cùng một chút nước trước khi trộn vào nước mắm nếu không đường sẽ khó tan

**Bước 5:** Công đoạn cuối cùng để hoàn thành món nước mắm kho quẹt ngon là bạn chuẩn bị một cái niêu bằng đất, cho phần thịt và tôm khô vào. Sau đó bạn cho nước mắm đã pha sẵn với đường vào luôn rồi cho một ít ớt băm nhuyễn vào và cuối cùng là cho một ít bột ngọt và hạt tiêu.



Tiếp đó đun với lửa thật nhỏ cho đến khi nước sệt keo đặc lại (nếu thấy mỡ bị dính chảo thì có thể cho thêm một chút dầu ăn vào) và chuyển thành màu cánh gián thì tắt bếp. Trong quá trình đun bạn nêm thử, nếu nhạt thì cho thêm nước mắm Chinsu đậm đặc hoặc chế thêm nước lọc nếu hơi mặn.

Trên đây là từng bước hướng dẫn cách làm nước mắm kho quẹt đơn giản ngon chuẩn vị. Tuy món ăn dân dã dễ làm là thế, nhưng hương vị thì làm xao xuyến bao thực khách gần xa.

### ***Cách làm kho quẹt tóp mỡ***

- Nguyên liệu làm kho quẹt tóp mỡ:

- Mỡ heo 700 gr
- Ớt 1 trái
- Tỏi 1 tép
- Gừng 2 lát
- Hành tím 3 củ
- Hạt tiêu 1 muống cà phê
- (tiêu đen hoặc tiêu xanh tùy thích)
- Dầu ăn 1/2 muống canh
- Nước mắm 2 muống cà phê
- Gia vị thông dụng 1 ít (đường/ muối/ hạt nêm/ tiêu xay)

- Cách làm Tóp mỡ kho quẹt:

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

Mỡ sau khi mua về, bạn đem đi rửa sạch thật kỹ với nước, rồi sử dụng 2 lát gừng đập dập chà sát lên mỡ heo, rửa lại với nước sạch. Sau đó để ráo và cắt hạt lựu.



Với 1 tép tỏi và 3 củ hành tím, bạn chỉ cần lột sạch vỏ, sau đó dùng dao đập dẹp lại. Ớt bạn bỏ cuống, rửa sạch rồi cắt lát mỏng.



### **Bước 2:** Thẳng tốp mỡ

Bật bếp với lửa vừa, bạn cho mỡ vào chảo, đảo đều khoảng 7 - 10 phút đến khi mỡ chín vàng giòn, nước mỡ ra gần hết thì vớt tốp mỡ ra, để ráo.

### **Bước 3:** Làm kho quẹt

Bật bếp với lửa vừa, bạn cho 1 muống canh đường, 1/2 muống canh dầu ăn, đảo đều khoảng 3 phút để tạo nước màu, sau đó bạn cho hành tím và tỏi vào phi vàng thơm.

Cho thêm 2 muống cà phê nước mắm, 1 chén nước lọc (chén ăn cơm), 1 muống cà phê hạt nêm, 1 muống cà phê hạt tiêu rồi đảo đều khoảng 5 phút đến khi nước kho quẹt sệt lại.

Tiếp theo, bạn nêm nếm lại cho vừa ăn, cho thêm ớt, tiêu xay để món ăn thêm phần hấp dẫn.

Sau cùng, bạn cho tóp mỡ vào, trộn đều để tóp mỡ thấm nước kho quệt khoảng 1 - 2 phút là có thể tắt bếp và thưởng thức ngay.



**Bước 4:** Thành phẩm



Tóp mỡ kho quẹt đến đây đã hoàn thành. Tóp mỡ giòn rụm ăn vào rất hấp dẫn, béo mềm thơm ngon cùng nước kho quẹt đậm đà, cay the.

Món ngon thưởng thức cùng với 1 ít cơm cháy hay rau củ luộc cho bữa cơm gia đình hằng ngày rất phù hợp.



### ***Cách làm kho quẹt tôm khô***

- Nguyên liệu làm Kho quẹt tôm khô:

- Thịt ba chỉ 200 gr
- Tôm khô 50 gr
- Hành tím 1 củ
- Hành lá 2 nhánh
- Ớt 2 quả
- Nước mắm 8 muỗng canh
- Dầu ăn 1 muỗng canh

- Gia vị thông dụng 1 ít (Đường/ muối/ hạt nêm/ tiêu)

- Cách chế biến Kho quẹt tôm khô:

### **Bước 1:** Sơ chế nguyên liệu

Ngâm tôm khô với nước nóng trong 10 phút cho mềm, tiếp đó rửa lại nước sạch, để ráo. Thịt ba chỉ mua về bạn rửa qua nước muối loãng, sau đó rửa sạch lại 2 - 3 lần với nước, rồi cắt hạt lựu.

Hành tím lột bỏ vỏ, băm nhỏ. Hành lá bỏ rễ, rửa sạch, cắt nhỏ. Ớt bỏ cuống, rửa sạch.



### **Bước 2:** Làm nước mắm và rán thịt



Pha 8 muỗng canh nước mắm với 4 muỗng canh đường cùng 4 muỗng canh nước lọc, khuấy đều.

Cho 1 muỗng canh dầu ăn vào chảo, mở lửa vừa và cho thịt ba chỉ vào rán khoảng 5 - 6 phút, đến khi thịt ra hết mỡ, vàng giòn, vớt ra để ráo.



### **Bước 3:** Làm kho quẹt

Cho 3 muỗng canh dầu rán thịt ba chỉ vào nồi đất, thêm hành tím băm vào phi thơm. Khi hành tím đã thơm bạn thêm tôm khô, thịt ba chỉ đã rán, 1/2 muỗng cà phê hạt nêm vào xào khoảng 2 phút.

Cho chén nước mắm làm sẵn vào nồi thịt. Thêm 1 muỗng cà phê tiêu và 2 quả ớt. Rim kho quẹt thêm 20 phút ở lửa nhỏ, đến khi mắm keo lại thì cho hành lá cắt nhỏ vào. Nêm nếm lại cho vừa ăn và tắt bếp.



#### **Bước 4: Thành phẩm**

Kho quẹt mặn mặn, ngọt ngọt, ăn kèm với rau củ luộc, cơm nóng quả đúng là tuyệt hảo. Trở tài vào bếp thực hiện ngay thôi!





### *Cách làm kho quẹt chay*

- Nguyên liệu làm Kho quẹt chay:

- Bánh mì sandwich 100 gr
- Hành boa-rô cắt nhỏ 2 muống
- Nấm đông cô 50 gr
- Ớt 2 quả
- Tiêu xanh 1 nhánh
- Rau luộc ăn kèm tùy thích 200 gr (ví dụ: Bông cải trắng/ bông cải xanh/đậu bắp/ khổ qua/ cà rốt...)
- Dầu ăn 1 ít
- Nước mắm chay 3 muống canh
- Đường 3 muống canh
- Tiêu xay 1 ít

- Cách chế biến Kho quẹt chay bằng bánh mì:

**Bước 1: Chiên bánh mì**

Bạn cắt nhỏ 2 lát bánh mì sandwich thành những miếng vuông nhỏ.

Bắc chảo lên bếp, bạn cho vào chảo 1 ít dầu ăn đợi dầu nóng (lấy đầu đũa nhúng vào dầu thấy sủi bọt tăm là dầu đã nóng), cho bánh mì sandwich vào chiên vàng giòn.

**Bước 2: Nấu kho quẹt**

Bạn bắc nồi đất lên bếp, thêm ít dầu ăn đợi nóng, bạn cho hành boa rô vào phi thơm hơi chuyển vàng.

Sau đó bạn thêm 3 muỗng canh nước mắm chay, 3 muỗng canh đường, 50 gr nấm đông cô, 2 quả ớt, đảo đều, để lửa nhỏ nấu sệt.

Khi thấy kho quẹt đã sệt lại bạn thêm bánh mì chiên giòn và tiêu xanh vào, tắt bếp và dọn ra cùng rau luộc mời gia đình cùng thưởng thức nào!





### Bước 3: Thành phẩm

Kho quệt đậm đà hương vị dùng để chấm với rau quả luộc là ngon hết sảy, ăn kèm chén cơm nóng thì còn gì sánh bằng



### *Cách làm kho quẹt không thịt*

- Nguyên liệu như sau:

- Nước mắm
- Đường
- Dầu ăn
- Ớt tươi
- Hành lá tươi

- Cách làm kho quẹt không thịt:

#### **Bước 1:** Tiến hành sơ chế hành lá, ớt

- Hành lá chia thành 2 phần là phần lá xanh là phần cọng hành
- Phần lá xanh thì thái nhỏ để riêng để dùng cho bước cuối cùng
- Phần cọng hành thì đập dập, sau đó cũng thái nhỏ để phi thơm với dầu
- (Nếu không có hành lá bạn có thể thay thế bằng hành tím. Hành tím cũng chia thành 2 phần một phần phi thơm lúc đầu và một phần cho vào cuối cùng)



- Cắt ớt thành miếng nhỏ (Đối với ớt nhiều hạt thì nên loại bỏ bớt để không bị đau dạ dày nhé)

## **Bước 2:** Bắc xoong để kho quẹt

- Cho cộng hành vào phi thơm cùng dầu
- Sau đó cho nước mắm vô (nhớ vụn lửa nhỏ để dầu không bắn lên người nhé)
- Đun một lúc thì cho thêm đường (tùy khẩu vị của nhiều người ai thích ăn ngọt thì cho nhiều đường nhé)
- Cho thêm nửa chén nước lọc và kho tiếp
- Tiếp tục cho ớt tươi và phần hành lá (nhớ là nêm nếm vị lại cho vừa khẩu vị ăn sau đó thì bạn mới cho hành lá và ớt)

## ***Cách làm kho quẹt tôm thịt***

- Nguyên liệu:

- 250g thịt ba chỉ
- 500g mỡ heo
- 25g tôm khô
- 200g cải thìa
- Nước dừa tươi
- Hành lá, hành tím, tỏi, ớt, tiêu xanh, tiêu rang
- Gia vị: Đường, dầu ăn, muối, hạt nêm, bột ngọt, nước mắm
- Dụng cụ: Nồi, chảo, rổ, nồi đất sứ

- Cách làm:

## **Bước 1:** Sơ chế nguyên liệu

Bạn ngâm tôm khô với nước ấm khoảng 10 phút để tôm được mềm ra. Phần mỡ heo sau khi mua về bạn rửa sạch cắt hạt lựu. Sau đó cho phần mỡ heo vào nồi nước sôi thêm vào 1 muỗng cà phê muối chần sơ khoảng 3 phút rồi vớt ra để ráo.

Tỏi và hành tím bạn bóc vỏ băm nhuyễn, hành lá rửa sạch băm nhỏ. Cải thìa bạn cắt bỏ gốc rồi rửa sạch lại với nước.

Thịt ba chỉ bạn rửa sạch cắt thành từng miếng nhỏ vừa ăn. Bạn ướp thịt với 1 muỗng cà phê đường và ½ muỗng cà phê hành tím và hành lá băm. Rồi trộn đều lên ướp trong 10 phút.



## **Bước 2: Thẳng tốp mỡ**

Bạn bắc chảo lên bếp cho vào 3 muỗng canh dầu ăn, đợi dầu nóng thì cho phần mỡ heo vào đun ở lửa vừa rồi đậy nắp lại khoảng 3 phút. Sau đó mở nắp ra đảo đều đến khi thấy tốp mỡ giòn và vàng đều thì bạn cho ra rổ để ráo dầu.





### **Bước 3:** Làm nước sốt kho

Bạn cho 1 muỗng canh đường vào chảo mở lửa lớn rồi đảo đều đến khi hỗn hợp chuyển sang màu caramel thì cho thêm vào  $\frac{1}{3}$  chén nước dừa. Đun sôi hỗn hợp rồi tắt bếp.

Tiếp đến bạn chuẩn bị nồi đất sứ cho vào  $\frac{1}{4}$  muỗng cà phê muối, 1.5 muỗng cà phê đường, 1.5 muỗng cà phê hạt nêm,  $\frac{1}{2}$  muỗng cà phê bột ngọt, 3 muỗng canh nước mắm.

Sau đó cho thêm vào  $\frac{1}{3}$  chén nước lọc cùng với nước sốt kho lúc này rồi khuấy đều cho hỗn hợp tan ra.

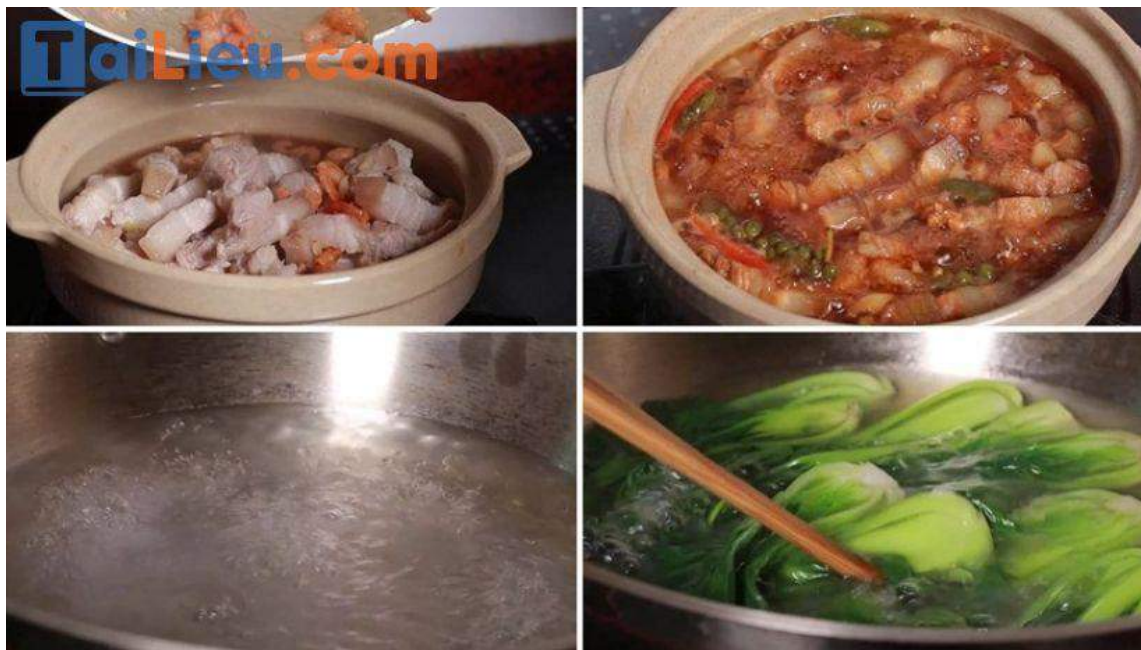
### **Bước 4:** Xào thịt và tôm khô

Tiếp đến bạn bắc chảo lên bếp cho 2 muỗng canh dầu ăn rồi cho hành tỏi vào phi thơm. Sau đó cho tôm khô và thịt ba chỉ vào xào trong 3 phút để thịt săn lại thì tắt bếp.

### **Bước 5:** Kho tôm thịt và luộc cải thìa

Bạn cho phần thịt và tôm khô vừa xào vào nồi nước sốt kho. Tiếp đến bạn cho tiêu xanh, tiêu rang và ớt trái vào kho trong 30 phút với lửa nhỏ để hỗn hợp sệt lại và thấm gia vị.

Trong lúc đợi kho thịt, bạn cho cải thìa vào nồi nước sôi luộc trong 3 phút rồi vớt ra để ráo. Sau 30 phút thịt cũng đã chín và thấm gia vị, vậy là ta đã hoàn thành món ăn rồi đây.



### **Bước 6:** Thành phẩm

Trong lúc đợi kho thịt, bạn cho cải thìa vào nồi nước sôi luộc trong 3 phút rồi vớt ra để ráo. Sau 30 phút thịt cũng đã chín và thấm gia vị, vậy là ta đã hoàn thành món ăn rồi đây.





### *Cách làm trứng kho quẹt*

- Nguyên liệu cần chuẩn bị:

- 10 quả trứng gà
- 1 muỗng cà phê bột ngọt
- Hành lá, tỏi, ớt
- 1 muỗng canh đường
- 1 muỗng canh nước mắm
- Dầu ăn
- Mỡ và tóp mỡ

- Chi tiết cách làm trứng gà kho quẹt:

**Bước 1:** Sơ chế nguyên liệu

Bạn rửa sạch hành lá, ớt và lột vỏ tỏi. Hành lá, ớt đem thái nhỏ, tỏi đem băm nhuyễn.

**Bước 2:** Làm hỗn hợp nước sốt

Bạn nêm thêm 1 muỗng canh đường, 1 muỗng cà phê bột ngọt và khuấy đều cho gia vị hòa tan.

**Bước 3:** Làm trứng gà

Bạn bắc chảo dầu lên bếp đun với lửa vừa. Khi dầu nóng, bạn cho từng quả vào ốp và cho ra đĩa.

**Bước 4:** Làm trứng gà kho quẹt

- Bạn bắc chảo lên bếp, thêm phân mỡ và tóp mỡ đã chuẩn bị vào chảo, bạn cho tỏi vào phi thơm.
- Bạn cho hỗn hợp nước sốt bên trên vào đun. Tiếp theo, bạn cho phần trứng gà vào đun nhỏ lửa để gia vị ngấm vào trứng, khi nước sốt sệt lại là được.
- Bạn cho thêm hành lá vào, tắt bếp và trình bày ra đĩa, rắc thêm chút ớt cho thêm phần hấp dẫn.



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