

Mách bạn top những cách làm pate ngon đặc biệt, ai ăn cũng mê với bí quyết cực chuẩn được chúng tôi chia sẻ cụ thể. Giúp bạn trở tài bếp núc và chiêu đãi gia đình món pate thơm ngon, hấp dẫn này. Mời bạn theo dõi.

Cách làm pate gan

Những cách làm pate gan Hà Nội, cách làm pate gan lợn hay pate gan gà được chúng tôi tổng hợp chi tiết dưới đây. Mời bạn tham khảo

Cách làm pate gan heo

- Nguyên liệu:

- 300 g gan lợn
- 200 ml sữa tươi không đường
- 200 g bì lợn
- 500 g thịt vai lợn xay
- 1 chiếc bánh mì
- 250 g mỡ phần
- 1 thìa canh bơ nhạt
- 10 củ hành khô
- 1/2 củ hành tây nhỏ
- 1 củ tỏi
- 1 thìa canh dầu hào
- 1 thìa canh nước mắm
- 1/2 thìa canh hạt tiêu (gồm cả hạt thô và mịn)
- 1 thìa canh rượu trắng
- Bột canh

- Cách làm pate gan heo ngon đơn giản tại nhà:

Bước 1: Chuẩn bị nguyên liệu

Rửa sạch gan, cắt nhỏ và ngâm 30 phút trong 100 ml sữa tươi, sau đó rửa sạch. Làm sạch bì, sau đó luộc chín mềm rồi rửa sạch và thái nhỏ.

Lấy 50 g mỡ phần đem thái hạt lựu rồi luộc sơ. Với phần còn lại thì thái lát thành miếng to và lót vào đáy bát hoặc khay.

Hành, tỏi, hành tây rửa sạch và băm nhỏ. Xé nhỏ bánh mì và rưới phần sữa tươi còn lại cho mềm.

**Bước 2:** Xay nhuyễn hỗn hợp làm pate

Phi thơm một nhánh, tỏi, hành tây băm nhỏ rồi cho gan vào xào sơ, thêm mắm, gia vị, hạt tiêu rồi cho rượu vào để khử tanh cho gan.

Xào bì, thịt lợn xay với vẫn hành tỏi còn lại, nêm nếm gia vị vừa ăn. Đem xay nhuyễn hỗn thịt, gan và bánh mì.



Bước 3: Hấp cách thủy

Cho mỡ phần vào hỗn hợp vừa xay và trộn đều. Sau đó, đổ vào bát to có lót mỡ phần ở đáy bát.

Tiếp đó, đem hấp cách thủy trong 3 – 5 giờ nếu dùng nồi hấp thường hoặc 2 giờ với nồi áp suất.



Cách làm pate gan gà

- Nguyên liệu làm Pate gan gà:

- Gan gà 300 gr
- Da heo 100 gr
- Thịt heo xay 200 gr
- Sữa tươi không đường 280 ml
- Bánh mì sandwich 2 lát(ruột bánh)
- Tỏi băm 2 muỗng canh
- Hành tím băm 2 muỗng canh
- Bơ lạt 2.5 muỗng canh
- Gia vị thông dụng 1 ít(Đường/muối/hạt nêm/tiêu)

- Cách chế biến Pate gan gà:

Bước 1: Sơ chế nguyên liệu

Để khử mùi tanh của gan gà, khi mua về bạn rửa thật sạch với nước, rồi đem ngâm với 200ml sữa tươi không đường trong khoảng 20 - 30 phút, sau đó vớt ra, để ráo.

Bắc 1 cái nồi lên bếp mở lửa vừa, luộc da heo khoảng 20 phút cho tới khi chín mềm. Sau đó, cho vào máy xay sinh tố xay nhuyễn.

Xé nhỏ ruột 2 lát bánh mì sandwich rồi thêm vào 80ml sữa tươi không đường ngâm khoảng 10 phút cho mềm.



Bước 2: Xào nguyên liệu

Bắc 1 cái chảo lên bếp mở lửa vừa, thêm 1 muống canh bơ lạt, phi thơm 1 muống canh tỏi băm, 1 muống canh hành tím băm.

Khi hành tỏi thơm bạn thêm gan gà vào xào sơ khoảng 5 phút cho săn lại.

Bắc 1 cái chảo khác lên bếp mở lửa vừa, thêm 1 muống canh bơ lạt, phi thơm 1 muống canh tỏi băm, 1 muống canh hành tím băm.

Khi hành tỏi thơm bạn thêm thịt xay vào xào khoảng 2 phút thì thêm gan gà, ruột bánh mì ngâm sữa vào xào chung thêm 3 phút.

Nêm gia vị với 1 muống canh hạt nêm, 1 muống canh đường, 1/2 muống canh muối, 1 muống cà phê tiêu, nêm nếm lại cho vừa ăn rồi tắt bếp, để nguội.



Bước 3: Xay hỗn hợp

Cho hỗn hợp gan gà vào máy xay sinh tố xay nhuyễn.

Sau đó, cho pate vào chén hoặc khuôn thủy tinh có thoa một lớp bơ lạt mỏng trên thành khuôn.

Cho pate gan gà vào ngăn mát tủ lạnh khoảng 1 tiếng cho pate đông lại là có thể dùng được.

Bước 4: Thành phẩm

Pate gan gà mềm mịn, thơm phức mùi bơ hòa quyện với mùi thơm của sữa tươi và gan gà.

Khi ăn có vị béo béo, bùi bùi, bạn có thể ăn kèm với bánh mì hoặc xôi, đây sẽ là một sự kết hợp cực kỳ ngon và hoàn hảo.



Cách làm pate thịt heo

Cách làm pate thịt lợn đơn giản với bí kíp cực chuẩn dưới đây của chúng tôi:

- Thành phần nguyên liệu gồm:

- 600 gram thịt lợn xay. Bạn nên chọn thịt ba chỉ hoặc thịt vai để pate mềm mịn hơn.
- ½ củ hành tây thái hạt lựu. Hành tây sẽ giúp pate thơm hơn khi ra thành phẩm.
- Hành tím băm
- Gừng băm

- 3 quả trứng gà ta
- 1 lòng đỏ trứng dùng để phết hỗn hợp pate
- Phần nguyên liệu để pha bột:
 - 50 gram bột năng
 - 5 muỗng canh nước lọc
 - 2 muỗng canh hạt nêm
 - 4 canh muỗng đường
 - 3 muỗng cà phê bột ngọt
 - 3.5 muỗng canh nước tương
 - 1 muỗng cà phê tiêu

- Cách làm pate heo hấp bằng nồi cơm điện:

Bước 1: Ướp gia vị và trộn hỗn hợp pate

Đầu tiên bạn lấy 1 cái tô và cho thịt lợn xay cùng với hành tím vào.

Tiếp đến, bạn cho tất cả gia vị vào hỗn hợp thịt heo xay với 2 muỗng canh dầu ăn vào trộn thật đều đến khi hỗn hợp pate dẻo là được.

**Bước 2:** Pha hỗn hợp bột

Cho 50 gram bột mì vào 5 muỗng canh nước lọc rồi khuấy đều. Cách làm pate thịt lợn này không nên dùng nước nóng hoặc nước quá lạnh để khuấy bột mì. Làm như vậy sẽ khiến bột không tan được.

Khi hỗn hợp bột mì với nước tan đều và mịn, bạn tiếp tục đập 3 quả trứng vào và khuấy đều hỗn hợp trên.

Bước 3: Quét lớp mỡ hành chống dính dưới đáy nồi. Đổ mực nước lọc vào khoảng 1/2 nồi cơm điện.

Cho hộp pate gan lợn đã bọc kín màng thực phẩm vào khay hấp của nồi.



Bước 4: Đậy nắp nồi, nhấn nút Cook.

Cách làm pate thịt lợn bằng nồi cơm điện liên tục chuyển chế độ “Cook” về “Warm” khoảng 2 – 3 lần (tùy công suất nồi) là pate chín.



Cách làm pate cho mè

- Nguyên liệu làm pate thịt bò cho mè:

- 1 chén thịt bò xay hoặc băm nhuyễn
- ½ chén gạo lứt nấu chín
- 6 muỗng canh cỏ linh lăng đã thái nhuyễn
- ¾ cốc phô mai hoặc sữa



- Cách làm pate cho mèo nhanh béo như sau:

Bước 1: Cho thịt bò đã xay hoặc băm nhuyễn lên chảo rang cho đến khi chín đều thì tắt bếp và để nguội

Bước 2: Cho hỗn hợp gồm: Gạo lứt, cỏ linh lăng, phô mai hoặc sữa, thịt bò đã rang vào máy xay và xay chung với nhau.

Bước 3: Cho hỗn hợp đã xay ra hộp kín để bảo quản trong ngăn mát tủ lạnh, có thể sử dụng liên tiếp trong 3 ngày



Cách làm pate bánh mì

- Nguyên liệu làm bánh mì pate:

- 300 gram gan heo.
- 100 gram bì heo.
- 300 ml sữa tươi không đường.
- 1 - 2 quả dưa leo.
- ½ ổ bánh mì để làm vụn.
- 1 - 2 ổ bánh mì để ăn với pate (ba tê)
- Rau thơm.
- Các loại gia vị thông thường như: Đường, bột canh, hành phi, tỏi.



- Cách làm pate bánh mì:

Bước 1: Sơ chế nguyên liệu

Gan heo còn sống trước khi chế biến cần được rửa sạch, cắt nhỏ rồi cho vào chén ngâm với khoảng 180-200 ml sữa tươi không đường trong khoảng 20 – 30 phút, sau đó vớt ra rửa để ráo nước. Điều này giúp khử mùi cho gan tốt hơn.

Tiếp tới rửa sạch bì heo và tiếp tục cắt nhỏ.

$\frac{2}{3}$ ổ bánh mì, ta làm vụn ra, sau đó ngâm với 100 ml sữa tươi không đường còn lại.

Tỏi, hành bóc vỏ, băm nhuyễn.

Rau thơm, dưa leo rửa sạch, trong lúc rửa ngâm sơ với nước muối. Sau khi rửa, với dưa leo ta gọt sạch vỏ rồi cắt thành lát dày, mỏng tùy thích.

**Bước 2:** Chế biến pate

Bắc chảo lên bếp, đợi chảo nóng thì cho dầu ăn vào đun sôi. Cho tiếp tỏi băm vào phi thơm.

Kế tới, ta cho gan đã ráo nước vào, nêm với $\frac{1}{2}$ thìa cà phê đường, $\frac{1}{2}$ thìa cà phê bột canh, tiếp tục đảo đều.

Khi thấy gan dần chín tái, cho bánh mì vụn đã ngâm sữa vào, rắc một chút tiêu, rồi đảo thêm khoảng 2 – 3 phút. Tắt bếp.

Cho toàn bộ phần gan trên vào máy xay sinh tố, xay nhuyễn.

Sau khi xay xong, ta đã có có pate nhưng vẫn chưa hoàn thiện. Lúc này, bạn hãy quét thêm chút bơ rồi mang đi hấp cách thủy trong khoảng 20 – 30 phút. Chờ pate nguội lại là bạn hoàn thành phần chính của món ăn này rồi.



Bước 3: Hoàn thiện món ăn

Cho bánh mì vào lò vi sóng nướng lên cho nóng. Dùng dao rạch bên hông bánh mì rồi cho pate vào, tiếp tục quét thêm bơ, rồi rau thơm, dưa leo. Nếu bạn thích ăn cay, hãy cho thêm một xíu tương ớt là có thể thưởng thức rồi.



Cách làm pate chay

- Nguyên liệu làm Pate chay:

- Đậu hũ khuôn trắng 1 miếng
- Nấm rom 100 gram
- Hành boa rô 1 nhánh
- Hạng nhân hoặc
- Đậu phộng 20 gram
- Hạt điều 20 gram
- Hạt óc chó 20 gram
- Váng sữa 250 ml(Kem sữa)
- Bơ lạt 100 gram
- Bánh mì Sandwich 1 lát
- Nước tương 100 ml
- Đường 10 gram

- Nước tương 100 ml
- Bột ca cao 10 gram
- Hạt nêm chay 20 gram
- Tiêu 5 gram

- Cách chế biến Pate chay

Bước 1: Sơ chế nguyên liệu

Hạnh nhân, hạt điều và hạt óc chó bạn rang cho chín. Nếu bạn mua hạt đã rang sẵn, bạn có thể bỏ qua bước này nhé.

Đậu hũ khuôn trắng (đậu chưa chiên) bạn mang luộc nước sôi trong 10 phút cho đậu chín. Sau đó, các bạn dùng khăn sạch gói kín miếng đậu để ít nhất 1 tiếng để miếng đậu ráo nước, khô hẳn.

Sau khi đậu ráo, bạn dùng muống dầm đậu cho nát ra (không cần quá nát vì chúng ta sẽ cho vào cối xay ra sau đó).

Nấm rơm bạn rửa sạch, cắt chân nấm cho sạch đất. Sau đó ngâm nấm với nước muối loãng ít nhất 15 phút để sạch đất bẩn. Rồi dùng dao thái lát mỏng để chuẩn bị xào.

Hành boa rô cắt chân rễ, rửa sạch rồi thái khoanh tròn mỏng.

**Bước 2:** Xào nấm và xay nhuyễn hỗn hợp

Đặt chảo lên bếp, cho 100ml dầu vào chảo đun nóng. Cho hành boa rô vào xào đến khi thơm thì cho tiếp nấm rơm vào chảo. Dùng đũa đảo đều khoảng 5 phút thì tắt bếp.

Tiếp đến, bạn cho lần lượt cho các nguyên liệu vào cối xay theo thứ tự sau: bánh mì – váng sữa – hỗn hợp nấm xào và dầu – bơ lạt – đậu hũ nghiền – nước tương – hạt óc chó + hạt điều + hạnh nhân – tất cả các gia vị còn lại. Rồi bật máy xay cho nhuyễn hỗn hợp.



Bước 3: Hấp pate chay

Bạn chuẩn bị sẵn hai khuôn và lót một lớp nilon vào đáy khuôn. Bạn có thể dùng giấy nến để thay lớp lót nilon này cũng được nhé. Nếu không có khuôn bạn có thể dùng tô chén đều được.

Bạn đổ hỗn hợp vào 2/3 khuôn và dùng phần nilon dư ra che hết mặt khuôn pate.

Tiếp theo, bạn cho pate vào xừng hấp, rồi hấp với lửa trung bình trong 30 - 45 phút.

Sau khi hấp xong, bạn để khuôn pate thật nguội rồi cho pate vào ngăn mát tủ lạnh khoảng 1 ngày để pate kết dính và có cấu trúc chắc vững hơn.

Bước 4: Thành phẩm

Pate có mùi thơm của cacao, của các loại hạt quện với vị béo của bơ và váng sữa.

Buổi sáng làm nhẹ 1 miếng bánh mì phết với 1 chút pate thơm béo dinh dưỡng thì còn gì bằng đúng không.

Pate không dùng hết bạn có thể bảo quản trong ngăn mát tủ lạnh trong vòng 5 ngày nhé.



Cách làm pate thịt nguội đơn giản

- Chuẩn bị nguyên liệu:

Với cách làm pate thịt nguội đúng chuẩn miền Tây, bạn chuẩn bị:

- 750g thịt đùi gọ
- 250g da (bì) heo
- 100g mỡ gáy. Bạn nên chọn mỡ gáy vì sẽ giúp thành phẩm pate da heo trong và giòn hơn khi thưởng thức.

- 1 cái bong bóng heo thật to, nếu không có loại to bạn có thể chọn 2 cái nhỏ để làm. Lưu ý, bạn nên dặn trước người bán thịt 1 ngày, vì bong bóng heo rất khó tìm.
- 1 ống ống áp xanh. Ống áp xanh có công dụng tạo mùi vị và giúp bảo quản thịt lâu hơn. Bạn có thể dễ dàng tìm mua loại nguyên liệu này tại các cửa hàng thuốc Tây, hoặc tạp hóa bán chế phẩm trong chợ.
- 1 muống cà phê muối diêm. Muối diêm sẽ giúp pate có màu đỏ hồng nhìn rất hấp dẫn.
- 2 muống cà phê tỏi băm
- ½ củ gừng
- 20g tiêu hạt
- 2 muống cà phê hạt nêm
- 5 muống canh bột ngọt (mì chính)
- 100g đường
- ½ chén muối hạt
- 500ml rượu trắng



- Cách làm pate thịt nguội ngon:

Bước 1: Sơ chế nguyên liệu

Đối với bong bóng heo:

- Đầu tiên, bạn dùng muối hạt và ít rượu trắng xát lên bong bóng heo rồi chà sạch.
- Sau đó bạn ngâm bong bóng heo vào rượu trắng cùng với ½ củ gừng đập dập khoảng 30 phút.

Sơ chế da heo:

- Da heo mua về, bạn cạo sạch lông và rửa bằng muối hạt cho sạch.
- Bắc nồi nước lên bếp, cho vào nồi chút muối rồi luộc da heo đến khi da chín mềm là được.

- Da heo chín, bạn vớt ra để thật nguội rồi dùng dao cắt phần mỡ thừa còn sót lại và thái sợi mỏng dài như bì của món cơm tấm.

Sơ chế thịt gò heo: Bạn rửa sạch thịt heo bằng nước muối. Sau đó, bạn thái thịt heo ra và cho vào máy xay nhuyễn.

Sơ chế mỡ gáy: Mỡ gáy bạn rửa sạch rồi trụng sơ mỡ gáy với nước sôi và đem thái hạt lựu.

Bước 2: Ướp gia vị

Nguyên liệu đã sơ chế xong (trừ bong bóng heo), bạn cho vào một thau lớn rồi bỏ phần gia vị vào thau và trộn đều tay.

Cách làm pate thịt nguội này yêu cầu bạn nên dùng bao tay thấm dầu ăn để chế biến hỗn hợp dẻo mịn hơn.

Sau khi nguyên liệu và gia vị đã ướp xong, bạn bọc kín hỗn hợp pate và cho vào ngăn mát tủ lạnh khoảng 2 – 3 tiếng để thấm gia vị.

**Bước 3:** Nhồi hỗn hợp pate vào bong bóng heo

Trước tiên, bạn lấy hỗn hợp pate từ ngăn mát tủ lạnh và nhồi vào bong bóng heo thật đầy.

Sau đó, bạn dùng kim may bao đã xỏ chỉ thật dày để may miệng bong bóng heo lại.

Bước 4: Cách hấp pate làm từ thịt nguội

Bạn lấy hỗn hợp pate nhồi trong bong bóng heo cho vào xung hấp, khoảng 4 tiếng sau thì chín.

Trong lúc hấp, bạn canh thời gian mỗi tiếng bạn mở nắp 1 lần. Nhớ dùng tấm khăn vải lỗ trên bong bóng để hơi nước thoát ra ngoài.

Mách bạn: Bạn nên dùng tăm để xem hỗn hợp pate da heo chín hẳn chưa. Nếu thấy tăm dễ dàng rút ra và thịt không bám vào tăm thì bạn hãy tắt bếp.



Cách làm pate cho chó

- Nguyên liệu:

- 400g thịt heo xay nhuyễn
- 400g gan heo
- 500g bí đỏ
- Dụng cụ: Máy xay sinh tố

- Cách làm pate cho cún:

Bước 1: Sơ chế nguyên liệu

Bạn rửa sạch gan heo, sau đó cắt thành từng miếng nhỏ. Bí đỏ bạn gọt vỏ, rửa sạch và cắt thành từng miếng nhỏ. Tiếp theo, bạn cho bí đỏ vào nồi và hấp bí đỏ trong khoảng 5 phút.



Bước 2: Xay nhuyễn nguyên liệu

Bạn cho toàn bộ thịt heo xay nhuyễn, gan heo và bí đỏ vào máy xay. Bạn khởi động máy xay và xay nhuyễn hỗn hợp.



Bước 3: Nấu pate

Bạn cho phần hỗn hợp đã xay nhuyễn vào nồi, sau đó cho vào khoảng 200 ml nước lọc. Bạn nấu với lửa lớn và dùng đũa đảo đều để nước và thịt hòa lại với nhau. Đến khi pate chuyển sang màu vàng và săn lại, bạn vặn nhỏ lửa, đậy nắp lại và tiếp tục đun thêm 10 phút để pate chín kỹ hơn.

**Bước 4: Hoàn tất món pate cho chó**

Bạn để pate nguội, sau đó cho một phần ra khay để chó ăn hoặc trộn cùng với thức ăn của chó. Phần pate còn lại, bạn cho vào hộp nhựa và bảo quản trong ngăn mát tủ lạnh. Khi cần sử dụng, bạn chỉ việc đun nóng lại thôi nhé.



Cách làm pate gan kiểu Pháp

- Nguyên liệu làm Pate gan ngỗng:

- Gan ngỗng 454 gr
- Tiêu 2 muỗng cà phê
- Muối 1 muỗng cà phê
- Đường 2 muỗng cà phê

- Cách chế biến Pate gan kiểu Pháp:

Bước 1: Sơ chế gan ngỗng

Thực hiện rửa sạch gan ngỗng để loại bỏ máu còn đọng lại trong các mạch máu bằng nước lạnh.

Tiếp theo, bạn dùng dao để loại bỏ các mạch máu ở trong gan ngỗng rồi tách gan ngỗng thành những miếng nhỏ.

Bước 2: Trộn và tẩm ướp gia vị

Cho vào tô đựng gan ngỗng 2 muỗng cà phê tiêu xay, 1 muỗng cà phê muối, 2 muỗng cà phê đường rồi dùng muỗng trộn đều.

Sau khi đã trộn gan ngỗng với nguyên liệu thì bạn cho gan ngỗng ra một tô riêng và dùng muỗng để tán mịn phần bề mặt.

Bước 3: Hấp gan ngỗng

Trước khi hấp gan ngỗng, bạn thực hiện làm nóng lò nướng đến khoảng 175 độ.

Khi lò nướng đã đạt đủ nhiệt độ yêu cầu, bạn cho gan ngỗng vào hấp trong khoảng thời gian 30 phút đến khi nhiệt độ của gan ngỗng đạt khoảng 49 độ thì lấy gan ngỗng ra rồi để nguội.



Bước 4: Hoàn thành

Khi gan ngỗng đã nguội thì bạn thực hiện bỏ bớt đi phần mỡ dư trong quá trình hấp và ép gan ngỗng rồi cho vào tủ lạnh. Sau đó thì bạn có thể thưởng thức món pate gan kiểu Pháp rồi.



Cách làm bánh mì pate trứng

- Nguyên liệu làm bánh mì pate trứng:

- Bánh mì: tùy số lượng người ăn
- Trứng gà: 2 quả/1 bánh
- Pate gan
- Dầu ăn
- Rau xà lách, rau mùi, dưa chuột
- Tương ớt, tương cà, mayonnaise tùy thích



- Cách thực hiện:

Bước 1: Làm sạch các loại rau

Sau đó để ráo và cắt thành các khúc vừa phải. Dưa chuột thì thái thành các lát mỏng dài.

Bước 2: Chiên trứng

- Đập từng quả trứng vào bát riêng để tránh bị dính phải quả hỏng, sau đó dồn lại 2 quả 1 bát, thêm ít muối hoặc hạt nêm rồi đánh cho tan hết trứng.
- Cho chảo chống dính lên bếp, chỉ cho một chút dầu ăn vừa phải.
- Sau khi dầu nóng thì từ từ đổ trứng vào chảo chiên, lửa để mức vừa phải.
- Để một lúc cho mặt kia của trứng chín thì lật mặt còn lại xuống chảo.
- Chiên chín hai mặt trứng rồi cho ra đĩa, hoặc cho luôn vào bánh mì cũng được.
- Bánh mì lấy dao dọc ở bên hông ra nhé.

Bước 3: Sắp xếp từng nguyên liệu vào bánh mì

Lần lượt cho một lớp pate, trứng, dưa chuột, các loại rau và các loại tương, sốt khác vào giữa bánh. Lưu ý là hãy dàn các nguyên liệu trải đầy ruột bánh nhé. Sau đó thì đem bánh đi áp chảo cho nóng, giòn. Nếu có máy ép bánh mì thì càng tiện hơn. Đã xong cách làm bánh mì pate trứng rồi nhé, cùng thưởng thức bánh mì pate thôi nào. Bạn có thể cho thêm ruốc, cà chua, nộm,... vào ăn rất là ngon luôn!



Hy vọng với những thông tin mà chúng tôi chia sẻ đã giúp bạn bỏ túi cho mình cách làm pate thơm ngon, hấp dẫn. Chúc các bạn thành công!