

Còn chần chừ gì mà không bắt tay ngay vào làm món bánh tráng - một trong những món ăn cực kỳ được ưa chuộng của người Việt với bí kíp "thần thánh" được chúng tôi chia sẻ cụ thể dưới đây. Mời bạn theo dõi.

Cách làm bánh tráng trộn

Sau đây là một số cách làm bánh tráng trộn tại nhà cực ngon để bạn trở tài:

Cách làm bánh tráng trộn sa tế

- Nguyên liệu làm Bánh tráng trộn sa tế xoài:

- Bánh tráng 200 gr
- Xoài xanh 1 trái
- Rau răm 200 gr
- Sa tế 2 muỗng canh
- Tỏi phi 1 chén(loại chén gia vị)
- Hành phi 1 chén(loại chén gia vị)
- Muối xay Tây Ninh 1 muỗng canh

- Cách chế biến Bánh tráng trộn sa tế xoài:

Bước 1: Sơ chế nguyên liệu

Rau răm và xoài xanh sau khi đã cắt bỏ vỏ thì rửa sạch rồi để ráo. Riêng xoài xanh thì tiếp tục bào sợi mỏng và để ra tô hoặc mẹt.

**Bước 2:** Cắt bánh tráng

Cắt bánh tráng thành các sợi dài đều. Bạn có thể cắt bánh theo dạng khác tùy theo sở thích của bản thân.

Bước 3: Trộn bánh tráng

Dùng bình xịt nước, xịt đều để làm ẩm và làm mềm bánh tráng. Tiếp tục thêm 2 muỗng canh muối xay Tây Ninh, 2 muỗng canh sa tế rồi trộn đều. Ném lại vị của bánh tráng. Tùy vào khẩu vị của bản thân mà bạn có thể tiếp tục gia giảm lượng gia vị sao cho phù hợp.

Sau khi nêm nếm vừa ăn, rắc tỏi phi cùng hành phi lên bánh tráng, trộn đều một lần nữa rồi chuẩn bị thưởng thức.



Bước 4: Thành phẩm

Bánh trắng trộn sa tế với bánh trắng dai dai, mềm mềm, thấm vị sa tế cay cay kết hợp với xoài xanh chua ngọt cùng rau răm tươi mát. Tất cả thấm đều gia vị vô cùng hấp dẫn.



Cách làm bánh tráng trộn mỡ hành

- Nguyên liệu làm Bánh tráng trộn mỡ hành:

- Bánh tráng 100 gr
- Hành lá 5 nhánh
- Hành tím 10 củ
- Muối tôm 2 muỗng cà phê
- Dầu ăn 200 ml

- Cách chế biến Bánh tráng trộn mỡ hành

Bước 1: Sơ chế nguyên liệu

Hành lá mua về bạn bỏ gốc trắng, lấy lá đem đi rửa sạch, để ráo rồi cắt nhuyễn, cho vào chén.

Hành tím bạn lột vỏ, rửa sạch, để ráo và dùng dao bào thành các lát mỏng vừa ăn.

Bánh tráng bạn dùng kéo cắt thành các miếng vuông nhỏ vừa ăn, có chiều dài và rộng khoảng 2 ngón tay và cho vào thau.

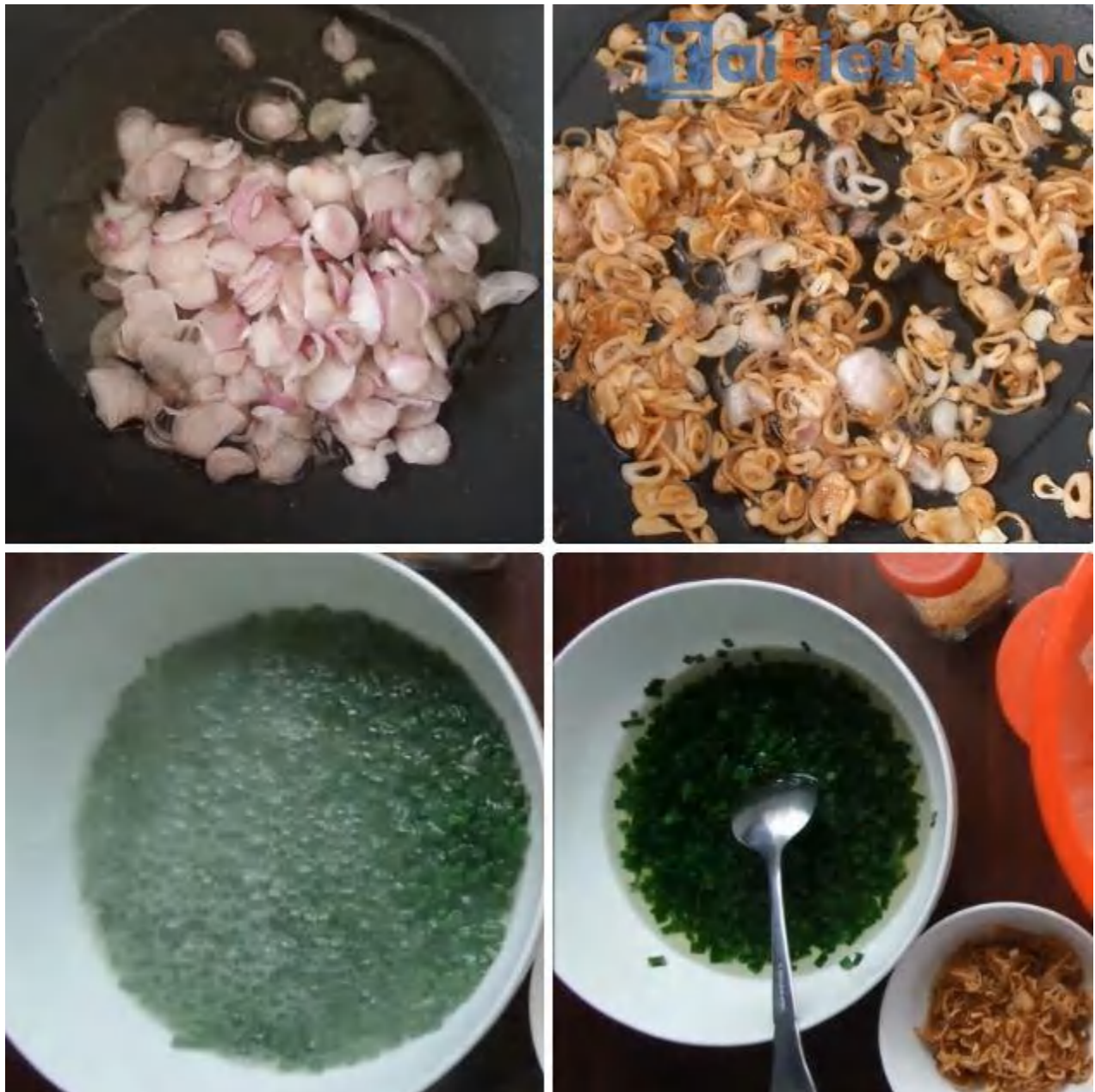


Bước 2: Phi hành tím và làm mỡ hành

Bắc chảo lên bếp sau đó vào chảo 100ml dầu ăn, đun với lửa nhỏ khoảng 1 phút cho dầu nóng, sôi lăn tăn thì bạn cho hành tím bào mỏng vào.

Phi đều với lửa nhỏ khoảng 3 phút cho hành tím hơi vàng thì bạn tắt bếp và dùng muống múc hành phi cho vào chén.

Tiếp theo, để làm mỡ hành bạn cho 100ml dầu ăn vào chảo, đun với lửa lớn khoảng 2 phút cho dầu sôi thật sôi thì bạn tắt bếp, cho hành lá cắt nhỏ vào tô lớn, chế hết phần dầu vừa đun sôi vào. Dùng muống khuấy đều cho hành lá chín là đạt chuẩn.



Bước 3: Trộn bánh tráng

Cho lần lượt các nguyên liệu gồm: 2 muỗng cà phê muối tôm, toàn bộ hành phi và mỡ hành vào thau bánh tráng đã cắt vuông nhỏ, sau đó bạn đeo bao tay vào.

Trộn đều tay hỗn hợp các nguyên liệu lại với nhau cho đến khi chúng hòa lẫn và áo đều lên bánh tráng là hoàn tất bạn có thể cho ra đĩa và thưởng thức!



Bước 4: Thành phẩm

Bánh tráng trộn mỡ hành với cách làm đơn giản nhưng mang một hương thơm quyến rũ của hành phi pha chút vị béo béo của mỡ hành và vị mặn ngọt vừa ăn của muối tôm.

Tất cả được hòa quyện và trộn lẫn với nhau tạo nên một hương vị tuyệt vời khiến ai cũng không thể chối từ!

**Cách làm bánh tráng trộn muối tôm**

- Chuẩn bị nguyên liệu:

- Bánh tráng
- Muối tôm Tây Ninh
- 2 trái tắc
- 2 củ tỏi
- Dầu ăn

- Cách làm:

Bước 1: Bánh tráng cắt thành từng sợi, để bề ngang dài 1.5cm dài 3-4 cm.

Bước 2: Tỏi bóc vỏ và băm nhuyễn. Cho tỏi phi thơm với dầu ăn.

Bước 3: trộn tỏi cùng muối tôm Tây Ninh. Bạn thử rắc 1/2 thìa cà phê muối tôm vào bánh tráng sau đó trộn đều sao cho ăn vừa miệng.

Bước 4: Vắt tắc, bỏ hạt và vỏ. Lấy nước cốt của tắc trộn cùng 1 thìa cà phê dầu tỏi và trộn cùng với bánh tráng.

Bước 5: Rắc tỏi phi lên đĩa



Cách làm bánh tráng trộn khô

- Nguyên liệu:

- Bánh tráng khô (loại bánh tráng dạng tròn, màu trắng): 1 xấp
- Xoài xanh: 1 quả
- Trứng cút: 10 quả
- Tắc tươi: 3 trái
- Ruốc thịt heo: 5g (xé sợi ra)
- Thịt bò khô xé sợi: 40g
- Hành lá và hành tím: 100g
- Rau răm: 50g (cắt nhỏ)
- Đậu phộng: 50g (đã rang, lột vỏ)
- Sa tế: loại ngon mà có nước
- Muối tôm Tây Ninh loại ngon



- Cách làm bánh tráng trộn khô:

Bước 1: Cắt bánh tráng thành những miếng hình chữ nhật với kích thước vừa ăn. (Lưu ý: tránh cắt miếng quá nhỏ vì khi trộn bạn có thể làm bánh tráng bị ngấm nước và vụn).

Bước 2: Xoài thì gọt vỏ và bào thành sợi dài, để riêng.

Bước 3: Hành tím bỏ vỏ và cắt lát mỏng. Bắc chảo lên bếp và cho vào một chút dầu ăn, khi dầu nóng thì cho hành vào phi cho thơm. Khi hành chuyển sang màu vàng cam thì tắt bếp và cho 1 muỗng sate vào trộn đều rồi để nguội.

Bước 4: Hành lá cắt nhỏ. Bắc chảo lên bếp và cho vào chút dầu ăn, cho hành vào để phi mỡ hành. Lưu ý: khi chảo dầu nóng thì đảo hành vài vòng rồi tắt bếp.

Bước 5: Trứng cút luộc chín và lột vỏ.

Bước 6: Cho bánh tráng, xoài, mỡ hành, muối tôm, nước tắt (vắt không lấy hạt), đậu phộng (khoảng 3/4), rau răm, hành tím đã phi và nếu bạn thích thì có thể cho thêm cả nước sốt (cách làm xem bên dưới) vào tô lớn lòng sâu đã chuẩn bị. Đeo bao tay nilon và trộn đều tất cả nguyên liệu lên 3 – 4 lần.

Bước 7: Cho tất cả ra đĩa, cho ruốc thịt heo, khô bò, xoài và đậu phộng, trứng cút còn lại lên trên cùng và dọn ra thưởng thức.

Cách làm nước sốt bánh tráng trộn

- Nguyên liệu làm nước sốt bánh tráng trộn:

- Nước tương: 1 muỗng canh
- Giấm ăn: 1 muỗng canh
- Đường kính trắng: 1 muỗng café

- Nước sốt me: 1 muỗng canh
- Đậu phộng rang: 1 muỗng canh
- Ớt, tỏi, sa tế



- Cách làm nước sốt bánh tráng trộn

Bước 1: Cho nước tương, giấm ăn, đường vào một chén nhỏ, khuấy đều cho tất cả nguyên liệu hòa tan.

Bước 2: Băm nhỏ ớt, tỏi, sả rồi cho vào hỗn hợp. Trộn đều các nguyên liệu với nhau.

Bước 3: Cho thêm nước sốt me, đậu phộng giã thiệt nhuyễn rồi cho vào hỗn hợp. Nếu bạn thích ăn nhiều cay thì có thể cho thêm sa tế vào để vị cay đậm đà.

Hy vọng bạn đã biết được các cách làm bánh tráng trộn đơn giản và cách làm nước sốt bánh tráng trộn mà chúng tôi đã gợi ý phía trên. Chúc bạn thành công.

Cách làm bánh tráng nướng

Cách làm bánh tráng nướng bằng chảo đơn giản như sau:

- Nguyên liệu làm Bánh tráng nướng bằng chảo:

- Bánh tráng 2 cái
- Thịt băm 100 gr
- Tép khô 100 gr
- Hành lá 10 gr
- Xúc xích 3 cây
- Trứng gà 2 quả
- Mayonnaise 1 ít
- Tương ớt 1 ít
- Bơ lạt 1 muỗng canh
- Dầu ăn 1 muỗng canh
- Gia vị thông dụng 1 ít(đường/muối/tiêu xay/hạt nêm)

- Cách chế biến Bánh tráng nướng bằng chảo

Bước 1: Sơ chế nguyên liệu

Đầu tiên, bạn rửa sạch hành lá rồi cắt nhỏ, để riêng phần đầu hành và phần lá.

Kế đến, cắt lát xéo xúc xích. Đối với tép khô, bạn rửa sạch qua nước rồi để ráo.

Bước 2: Xào thịt

Bạn bắc chảo chống dính lên bếp, để lửa lớn cho nóng chảo. Sau đó hạ xuống lửa vừa, cho vào 1 muống canh dầu ăn, thêm đầu hành cắt nhỏ vào phi thơm.

Khi hành chuyển hơi vàng, bạn thêm thịt băm vào xào với lửa vừa. Thêm 1 muống cà phê tiêu, 1 muống canh hạt nêm, 1 muống canh đường, 1/8 muống cà phê muối .

Bạn đảo đều xào thêm 2 phút cho thịt ngấm gia vị sau đó tắt bếp.



Bước 3: Nướng bánh tráng trên chảo

Bạn bắc chảo chống dính lên bếp, để lửa lớn cho nóng chảo thì hạ xuống lửa nhỏ. Đặt bánh tráng vào chảo, để khoảng 30 giây cho nóng bánh tráng.

Đun chảy 1 muống canh bơ sau đó quét 1 lớp mỏng lên bánh tráng, thêm 1 muống canh thịt băm, 1 muống canh tép, 2 muống canh hành lá vào giữa bánh tráng.

Bạn dùng muống tạo lỗ giữa thịt để đập trứng vào, sau đó dùng đũa hoặc muống đánh trứng ra sao cho trứng cút, hành lá, thịt băm, tép dàn đều hết mặt bánh tráng.

Bạn thêm 6 - 7 lát xúc xích vào xếp trên bánh tráng, đập nắp 4 phút để các nguyên liệu chín.

Khi bánh tráng đã được, bạn cho thêm tương ớt và sốt mayonnaise, nhẹ nhàng gấp đôi miếng bánh tráng lại, nhanh tay lấy bánh ra khỏi bếp.



Bước 4: Thành phẩm

Chiếc bánh tráng tròn được phủ lên trên các nguyên liệu ngon miệng và đẹp mắt. Cắn vào giòn rụm hòa quyện cùng thịt, trứng, tép khô đậm đà lại thêm chút bơ béo và hành phi thơm lừng.

***Cách làm bánh tráng cuốn***

Cách làm bánh tráng cuốn thịt heo cực ngon trọn vị với công thức đơn giản như sau:

- Nguyên liệu làm món bánh tráng cuốn thịt heo:

- 1kg thịt ba chỉ heo
- 20g bánh tráng
- 20g bánh phở
- 3 trái ớt sừng
- 1 trái xoài chua

- 2 trái dưa leo
- 1 trái khóm (thơm)
- 2 cây rau xà lách
- 50g rau húng lữ
- 50g rau kinh giới
- 1 củ hành tím
- ½ củ hành tây
- 1 củ tỏi
- 4 củ sả
- 1 trái chanh
- Gia vị: Mắm nêm, dầu ăn, nước tương, đường, hạt nêm, bột ngọt, bột canh, nước mắm, tiêu, muối



- Cách làm món bánh tráng cuốn thịt heo

Bước 1 Sơ chế nguyên liệu

Thịt heo đem rửa sạch. Các loại rau gồm: Rau xà lách, rau húng lũi, rau kinh giới bạn đem rửa sạch để ráo. Xoài, 2 trái ớt sừng, ½ trái thơm và dưa leo cắt sợi vừa ăn.

Tiếp đến bạn cho tỏi, 1 trái ớt sừng, cùng 1 củ sả cắt lát vào cối giã nhuyễn tiếp đến bỏ thêm ¼ trái thơm vào giã tiếp đến khi hỗn hợp trên nát và trộn đều vào nhau. Chanh bạn đem vắt lấy nước cốt.



Bước 2 Luộc thịt

Bạn bắc nồi lên bếp, cho thịt cùng 1 củ hành tím, 1/2 củ hành tây, sả cây và 1/4 trái thơm còn lại vào nồi. Nêm thêm vào nồi thịt các loại gia vị gồm: 3 muỗng canh nước tương, 1/2 muỗng canh hạt nêm, 1 muỗng canh bột ngọt, 1 muỗng canh tiêu, 1 muỗng canh bột canh.

Cuối cùng bạn đổ nước vào nồi cho ngập miếng thịt và tiến hành bật bếp luộc thịt. Thời gian luộc thịt khoảng 10-15 phút thì bạn tắt bếp, rồi vớt thịt ra ngoài để nguội.

Bước 3 Chiên thịt

Bạn dùng 1 chiếc dao nhọn xăm phần bì của miếng thịt sau đó dùng chút muối bôi lên phần da heo rồi bỏ miếng thịt heo vào chảo chiên, với cách này phần bì chiên sẽ rất nhanh giòn và không bị bắn dầu khi chiên.

Ngoài ra để miếng thịt chiên được vàng giòn thì bạn có thể thực hiện theo cách khác đó là: Lấy chút nước cốt chanh rưới lên thịt rồi đem phơi nắng từ 1 - 2 giờ rồi mới đem chiên.

Chiên thịt heo ngập dầu đến khi miếng thịt heo chín vàng là được, thời gian chiên thịt khoảng 10-15 phút. Sau khi thịt chín vàng giòn thì bạn vớt thịt ra và cắt miếng mỏng vừa ăn.

Bước 4 Pha nước chấm

Đối với cách làm nước chấm bánh tráng cuốn thịt heo thì bạn làm như sau:

**Cách 1:** Công thức nước mắm

Cho vào chén 50ml nước ấm, sau đó bạn cho 2 muỗng canh đường, vắt nước 1 quả chanh, 50ml nước mắm và dùng muỗng khuấy đều. Sau cùng, cho tỏi, ớt băm nhuyễn vào và khuấy đều hỗn hợp. Điều chỉnh gia vị lần nữa cho vừa miệng

Cách 2: Công thức mắm nêm

Bạn cho hỗn hợp tỏi, ớt, sả và thơm đã giã nát trước đó vào 1 chiếc chén rồi thêm vào chén 3 muỗng canh mắm nêm, 2 muỗng canh nước cốt chanh, 2 muỗng canh nước mắm vào trộn đều vậy là bạn đã có chén nước chấm ngon đúng vị.

Bước 5 Cuốn bánh tráng với thịt heo

Trước tiên bạn trải 1 tờ bánh tráng ra sau đó thêm 1 lớp bánh phở vuông, thêm các loại rau sống, ớt sừng, xoài, thơm, dưa leo,... tiếp đến bỏ thịt chiên lên trên, cuộn lại rồi thưởng thức.



Cách làm bánh tráng lụi

- Nguyên liệu làm Bánh tráng lụi Tây Nguyên:

- Thịt heo xay 150 gr
- Bánh tráng 15 cái
- Nấm mèo 40 gr
- Củ sắn 40 gr
- Cà rốt 40 gr
- Ót chuông 40 gr
- Hành tím băm nhuyễn 10 gr
- Tỏi băm nhuyễn 10 gr
- Hành lá 5 gr
- Sả cây 3 gr
- Me vắt 30 gr

- Ót sa tế khô 15 gr
- Tương ớt 20 gr
- Nước mắm 30 ml
- Gia vị thông dụng 1 ít(đường/ hạt nêm/ tiêu xay)



- Cách chế biến Bánh tráng lụi Tây Nguyên

Bước 1: Sơ chế nguyên liệu

Ngâm 40gr nấm mèo vào nước lạnh khoảng 20 phút, sau đó rửa sạch cắt nhuyễn. Cà rốt, củ sắn gọt vỏ cắt nhuyễn cùng hành lá, sả cây. Ót chuông cắt đôi, bỏ hạt và cắt nhỏ.

Cho 5gr hạt nêm và tiêu xay, 1 ít hành băm nhuyễn, 5ml nước mắm (1 muỗng cà phê), 1/2 muỗng cà phê đường vào thịt heo xay. Trộn đều lên, ướp thịt khoảng 15 phút.

Cho 50ml nước sôi vào 30gr me vắt, dầm cho phần me ra hết chất chua lọc bỏ xác chỉ để lại phần nước me.



Bước 2: Phần nhân bánh tráng lụi

Cho 30ml dầu ăn vào chảo đợi dầu nóng, cho 5gr hành tím và 5gr tỏi băm vào phi vàng. Khi thấy tỏi vàng cho tiếp thịt heo xay đã ướp gia vị vào.

Đảo đều trên chảo cho tới khi thịt săn lại. Trong lúc xào lưu ý chỉ để lửa vừa, khi thịt đã săn lại cho tiếp nấm mèo, cà rốt, củ sắn và ớt chuông đã cắt nhuyễn vào xào chung.

Đảo hỗn hợp trên chảo thêm khoảng 7 phút cho các nguyên liệu chín đều cuối cùng cho hành lá vào. Lúc này có thể nêm lại cho vừa ăn rồi tắt bếp để nguội hỗn hợp nhân.

Bước 3: Phần nước chấm Bánh tráng lụi

Cho 50ml dầu ăn vào nồi, cho 5gr hành tím, 5gr tỏi băm nhuyễn, sả cây băm nhuyễn vào phi lên cho thật là thơm (nếu bạn nào ăn cay có thể thêm ớt tươi hoặc ớt bột vào).

Tiếp theo cho nước me thêm 50ml nước lọc, 3 muỗng canh đường, 15gr ớt sa tế, thêm 2 muỗng canh nước mắm và một ít tương ớt.

Khuấy đều lên cho các gia vị tan ra và nấu sôi thêm khoảng 5 phút với lửa nhỏ. Lúc này bạn có thể nêm nếm lại cho vừa với khẩu vị ăn.

Bước 4: Cuốn bánh tráng

Dùng nước thấm ướt sơ bánh tráng. Bánh cần mềm khi cuốn, nhưng cũng không nên để bánh mềm nhũn quá, khi cuộn bánh sẽ bị rách khiến nhân bị rơi ra.

Rải mỏng một lớp nhân phía trên đầu bánh tráng. Dùng tay đè nhẹ cho dẹp phần cuốn, mỗi lần cuốn là mỗi lần đè nhẹ để phần cuốn được dẹp lại (điều này giúp bánh khi cuộn tròn sẽ đẹp hơn).

Sau đó cuộn tròn bánh lại. Tương tự cuốn cho đến khi hết phần nhân bánh. Nếu thích bạn có thể dùng xiên để lụi qua các cuộn bánh.



Bước 5: Thành phẩm

Vậy là mình đã làm xong món bánh tráng lụi rồi. Nước chấm mặn mặn ngọt ngọt chua chua cay cay cùng với cuộn bánh tráng dẻo dai nhất định khiến bạn phải xuýt xoa đấy!



Cách làm bánh tráng phơi sương

- Nguyên liệu:

- Gạo tẻ
- Nước lọc
- Muối

- Cách làm:

Bước 1: Công đoạn xay bột bánh

Vo gạo thật sạch rồi mang đi xay thành bột nước. Hòa một chút muối vào trong bột gạo sao cho bánh có độ mặn vừa phải.

Dùng rây lọc qua hỗn hợp bột để loại bỏ sạn và tạp chất phía dưới. Sau đó, để bột nghỉ khoảng 20 phút trước khi đem tráng bánh.



Bước 2: Tráng bánh

Chuẩn bị nồi nước sôi lớn, bề mặt nồi được bọc một lớp vải dày và sạch.

Khi thấy hơi nước bốc lên nhiều, nồi đã nóng già thì múc bột đổ lên tấm vải, tráng đều đều sao cho bánh tròn đẹp.

Đậy nắp nồi, đợi bánh chín bằng hơi nước rồi lấy bánh ra bằng que tre, trải lên vỉ và đem phơi.

Bước 3: Phơi nắng

Phơi bánh trắng dưới nắng to từ 3 – 4 giờ đồng hồ. Quan sát thấy bánh đã se mặt thì di chuyển vào chỗ mát để khoảng 30 phút rồi gỡ bánh.

Bước 4: Nướng bánh

Chuẩn bị lò đốt bằng vỏ đậu phộng để nướng bánh. Bánh phải được nướng vừa ngả sang màu trắng đục, không được cháy quá, mặt bánh nổi bong bóng li ti là lấy ra ngay.

Trong quá trình nướng bánh bạn cần xoay trở nhanh tay để đảm bảo bánh se đều hai mặt.

Bước 5: Phơi sương

Mang bánh đã nướng xếp lên vỉ tre và phơi sương vào buổi đêm hoặc lúc sáng sớm, thời điểm sương giăng nhiều nhất.

Canh cho bánh đạt đến độ mềm dẻo như mong muốn là có thể lấy xuống bỏ vào bao, lót lá chuối và bọc kín.



Cách làm bánh tráng chiên

- Nguyên liệu làm Bánh tráng chiên:

- Bánh tráng 10 miếng
- Trứng cút 10 quả
- Xúc xích 5 cây (loại 35gr/cây)
- Hành lá 100 gr
- Hành tím phi 50 gr
- Ruốc tằm 50 gr
- Mayonnaise 1 muỗng canh
- Tương ớt 1 muỗng cà phê
- Bơ 100 gr
- Dầu ăn 200 ml

- Cách chế biến Bánh tráng chiên:

Bước 1: Sơ chế các nguyên liệu

Xúc xích sau khi mua về, bạn bỏ vỏ, cắt theo chiều dọc chia làm 4 phần.

Hành lá bạn cắt bỏ gốc, loại bỏ lá úa, cắt nhỏ phần lá không sử dụng phần cọng.

**Bước 2: Cuốn bánh tráng**

Bạn đặt miếng bánh tráng lên thớt, dùng 1 ít nước thoa đều lên mặt cho bánh tráng mềm.

Bạn dùng muỗng cà phê tráng mỏng lớp bơ lên bánh tráng, thêm 1 muỗng cà phê hành lá, 1 muỗng cà phê ruốc tôm và đập 1 quả trứng cút vào.

Trộn đều hỗn hợp 1 cách nhẹ nhàng rồi dùng mặt lồi của muỗng cà phê tráng đều hỗn hợp ra bánh tráng.

Bạn đặt 2 miếng xúc xích lên sau đó cuộn tròn rồi đặt ra đĩa.



Bước 3: Chiên bánh tráng

Bắc chảo lên bếp, đun nóng 200ml dầu ăn, dầu sôi bạn cho từng cuộn bánh tráng vào chiên.

Chiên trong 10 phút với lửa vừa, bạn trở bề liên tục để không để khét bánh tráng.

Khi thấy bánh đã giòn và vàng đều, bạn tắt bếp, gấp bánh tráng ra để cho ráo dầu.

**Bước 4: Thành phẩm**

Bánh tráng cuốn chiên, một món ăn vặt quen thuộc mà lại vô cùng dễ làm. Khi ăn bạn trộn 1 muỗng canh sốt mayonnaise và 1 muỗng cà phê tương ớt để chấm kèm là không gì bằng. Bánh tráng giòn giòn, sốt béo béo, các bé trong nhà mê lắm đây.



Cách làm nước chấm bánh tráng

Cách làm sốt chấm bánh tráng như sau:

- Nguyên liệu:

- 7 trái tắc
- 4 muỗng canh dầu ăn
- 2 muỗng canh tương ớt
- ½ muỗng cà phê ớt sa tế
- 2 lá chanh
- 4 tép tỏi
- Gia vị: Muối tôm, đường trắng.

- Cách làm nước sốt chấm bánh tráng:

Bước 1 Làm nước xốt tắc

Đầu tiên, bạn cắt đôi 5 trái tắc ra, vắt lấy nước và bỏ hạt, còn 2 trái còn lại thì cắt lát mỏng nhé. 2 lá chanh thì bạn thái chỉ. 4 tép tỏi bạn sẽ băm nhuyễn, rồi đem phi cho vàng thơm.

Sau đó, bạn cho nước cốt 5 quả tắc cùng 2 muỗng canh tương ớt, 1,5 muỗng cà phê muối tôm, ½ muỗng cà phê ớt sa tế và ½ muỗng cà phê đường vào chén. Trộn đều đến khi hòa tan thì cho vài miếng tắc cắt lát vào trộn chung.

**Bước 2** Thành phẩm

Cuối cùng, bạn thêm lá chanh cắt nhuyễn và tỏi phi lên trên là hoàn thành rồi.



Cách làm sốt me chấm bánh trắng

- Nguyên liệu làm sốt me chấm bánh trắng:

- 300g me ngào chín
- 20g ớt (loại xay sẵn)
- Nước ấm
- Gia vị: Đường trắng, nước mắm, dầu hào.
- Dụng cụ: Cái rây

- Cách thực hiện làm sốt me:

Bước 1 Nấu nước sốt me

Bạn đem 300g me ngâm vào nước ấm và dùng tay bóp nhẹ để toi ra. Sau đó, bạn sẽ tiếp tục ngâm me trong nước ấm tầm 15 – 20 phút cho me nở rồi lọc lấy phần nước và bỏ hạt.

Tiếp theo, bạn cho nước me vừa lọc cùng 200g đường, 1 muỗng canh dầu hào, 30ml nước mắm, ¼ muỗng cà phê hạt nêm và 20g ớt xay vào nồi, rồi bắc nồi này lên bếp đun với lửa vừa.



Bước 2 Thành phẩm

Khi hỗn hợp sôi thì bạn hạ lửa, đảo nhẹ và đun đến khi xốt me keo lại là được. Vậy là xong rồi nè.



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