"Đổi gió" cho bữa ăn thường ngày của gia đình bạn với món mực chiên mới lạ nhưng nhiều giá trị dinh dưỡng. Với công thức làm mực chiên nguyên con siêu đơn giản mà chúng tôi đã tổng hợp sẽ giúp bạn dễ dàng cho ra đời món ăn hấp dẫn này. Thử ngay

Cách làm mực chiên giòn

- Nguyên liệu làm Mực chiên giòn:

- Con mực 1 lá
- Bột chiên giòn 1 chén
- Trứng gà 1 quả
- Dầu ăn 1 ít
- Muối 1/2 muỗng cà phê
- Tiêu xay 1 ít

- Cách làm mực ống chiên giòn:

Bước 1: Sơ chế mực

Mực tươi mua về dùng dao loại bỏ phần ruột bên trong, sau đó mang đi bóp với một ít muối rồi rửa thật sạch với nước, để ráo.

Cắt râu mực và thái thân mực thành từng lát vừa ăn. Thêm tiếp vào dĩa mực 1/3 muỗng cà phê muối và 1 ít tiêu, trộn thật đều và để cho mực thấm gia vị khoảng 15 - 20 phút.

Bước 2: Áo bột cho mực

Đập 1 quả trứng gà cho vào chén rồi dùng đũa đánh tan. Đồng thời chuẩn bị 1 chén bột chiên giòn riêng.

Lần lượt nhúng từng lát mực qua 1 lớp trứng gà rồi lăn qua 1 lớp bột chiên giòn.

Bước 3: Chiên mực

Làm nóng nồi chiên không dầu trước ở nhiệt độ 180 độ C khoảng 10 phút.

Lót thêm 1 lớp giấy nến phía dưới đáy khay của nồi rồi lần lượt xếp phần mực đã tẩm bột vào. Kế đến, xịt 1 lớp dầu ăn mỏng, đều lên mực.

Cho khay mực vào nồi chiên không dầu, điều chỉnh mức nhiệt độ 180 độ C và chiên trong khoảng 15 phút cho đến khi mực chuyển màu vàng.

Bước 4: Thành phẩm

Gắp mực ra dĩa, sau đó trang trí bằng rau thơm nếu muốn. Mực chiên giòn thơm ngon và đạt yêu cầu khi từng khoanh mực chiên giòn vàng ươm tròn trĩnh, lớp vỏ giòn tan hòa quyện với vị mực tươi ngọt đậm đà bên trong.

Với món này bạn có thể chấm kèm với tương ớt, tương cà hay nước mắm chua ngọt đều vô cùng tuyệt vời đó nhé!

Cách làm mực chiên nước mắm

Sau đây là một số cách làm mực chiên mắm cực ngon để bạn tham khảo:

- Nguyên liệu làm Mực ống chiên mắm:

- Mực ống 1 kg
- Hành lá 3 nhánh
- Ớt sừng 1 trái
- Hành tím 5 củ
- Tỏi 3 tép

- Tương ớt 1 muỗng canh
- Tương cà 1 muỗng canh
- Giấm 3 muỗng canh
- Nước mắm 2 muỗng cà phê
- Dầu điều 1 muỗng canh
- Dầu ăn 520 ml
- Gia vị thông dụng 1 ít(Muối/ Bột ngọt/ Đường)

- Cách làm món mực chiên nước mắm:

Bước 1: Sơ chế mực

Mực ống mua về kéo phần đầu ra khỏi thân, rút bỏ xương sống và cạo sạch nội tạng bên trong. Đầu mực bỏ ruột, cắt bỏ mắt và nặn bỏ răng mực.

Cuối cùng, rửa sạch mực với nước muối loãng rồi để ráo.

Bước 2: Luộc mực

Bắc nồi lên bếp cho vào 1.2 lít nước, 1 muỗng cà phê muối, 2 củ hành tím, 3 muỗng canh giấm đun với lửa lớn.

Khi thấy nước bắt đầu sôi cho thân mực vào luộc trước trong vòng 2 phút.

Tiếp theo cho phần đầu vào luộc thêm 2 phút rồi tắt bếp vớt mực ra để ráo.

Bước 3: Sơ chế các nguyên liệu

Hành lá bỏ rễ, ngắt đuôi bỏ đi rửa sạch để ráo rồi cắt nhuyễn.

Ớt sừng rửa sạch rồi băm nhuyễn.

Tỏi và hành tím lột vỏ băm nhuyễn.

Bước 4: Chiên mực

Bắc chảo lên bếp và cho 500ml dầu ăn vào đun với lửa lớn. Khi thấy dầu đã nóng, bạn cho phần thân mực trước vào chiên với lửa nhỏ trong vòng 3 phút mỗi mặt cho mực săn lại rồi vớt ra để ráo.

Cuối cùng chiên nốt số đầu mực còn lại với lửa nhỏ trong vòng 2 phút rồi tắt bếp vớt ra cho ráo dầu.

Bước 5: Chiên mực sốt nước mắm

Bạn dùng một chảo khác bắc lên bếp cho vào 2 muỗng canh dầu ăn (khoảng 20ml), 1 muỗng canh dầu điều và tỏi băm vào phi thơm.

Tiếp theo cho hành tím và ớt băm, 2 muỗng cà phê nước mắm, 1 muỗng cà phê bột ngọt, 2 muỗng canh đường, 1 muỗng canh tương ớt, 1 muỗng canh tương cà và 2 muỗng canh nước lọc vào xào đều với lửa vừa.

Khi thấy nước sốt đã sôi, bắt đầu sánh lại thì nêm nếm gia vị vừa ăn là đã xong phần nước sốt.

Bước 6: Hoàn thành

Cũng với chảo nước sốt tiếp tục đun với lửa vừa và cho toàn bộ số mực ống vào và đảo đều tay trong vòng 5 phút.

Khi thấy nước sốt đã sệt kết dính lại với mực thì cho hành lá vào rồi tắt bếp.

Cách làm khô mực chiên nước mắm

- Chuẩn bị nguyên liệu:

- Khô mực 150 gram (khoảng 2 con).
- Nước mắm 2 muỗng.
- Đường 2 muỗng.
- Hạt nêm 1/3 muỗng.

- Tỏi 3 nhánh.
- Ớt 1 quả.
- Dầu ăn.

- Cách làm mực khô chiên nước mắm:

Bước 1: Làm chín khô mực

Bước 2: Sơ chế mực khô chín

- Bóc phần xương sống cứng ở giữa thân mực đi.
- Dùng chày đập từ râu, đầu, thân đến đuôi mực để mực được làm mềm, sợi thịt bông lên.
- Dùng tay để xé từng chiếc râu ra. Phần thân và đầu sẽ xé theo thớ ngang thành sợi nhỏ kích thước khoảng 3 mm. Xé nhỏ quá món ăn không bắt mắt. Xé to thì nước mắm không ngấm đều.

Bước 3: Chuẩn bị nước mắm

- Tỏi bóc vỏ, đập dập rồi băm nhuyễn.
- Ớt bỏ cuống, băm nhuyễn. nước mắm chiên gồm 2 muỗng nước mắm, 2 muỗng đường, 1/3 muỗng hạt nêm, 2 muỗng nước trắng.
- Khuấy tan hỗn hợp.
- Cho tỏi, ớt băm nhuyễn vào trộn cùng.

Bước 4: Khô mực chiên nước mắm

- Đặt chảo lên bếp. Thêm 2 muỗng dầu ăn vào chảo, đun sôi dầu thì thả khô mực đã sơ chế vào. Đảo đều tay đến khi thấy mực đã chuyển sang màu hơi vàng thì đổ hỗn hợp nước mắm bên trên vào.

- Mở lửa vừa cho tới khi nước sền sệt, cô lại tạo thành lớp áo màu vàng nâu bóng trên sợi khô mực là được. Cho ra đĩa để trình bày.

Cách làm mực trứng chiên nước mắm

- Nguyên liệu làm món mực trứng chiên nước mắm:

- 900gr mực trứng
- 1 trái dừa tươi
- 30gr hành tím băm
- 25gr ớt băm
- 400 tỏi băm
- Gia vị: Nước mắm, muối, bột ngọt, tương ớt, đường, dầu ăn

- Cách làm mực chiên nước mắm

Bước 1: Luộc sơ mực

Cho nước dừa vào nồi, cho lần lượt hành tím băm , 1 thìa cà phê muối, 1/2 thìa cà phê bột ngọt vào nồi tiến hành đun sôi lăn tăn thì cho mực vào (nước dừa giúp giữ độ tươi và độ ngọt nước của mực). Sau khi trụng sơ mực thì vớt mực cho vào thau nước đá rồi vớt ra để ráo (giúp mực cứng, giòn và khử mùi tanh hiệu quả).

Bước 2: Chiên mực

Đun sôi dầu ăn trên chảo đến khi sôi thì cho mực vào chiên sơ cho chín đều các mặt ngoài thì vớt ra để ráo. Đặt 1 chảo dầu mới lên bếp, phi thơm tỏi, ớt băm, kế đến, lần lượt cho 1 thìa canh nước mắm, 1 thìa canh tương ớt, ⅓ thìa canh đường, 2

thìa canh nước đảo đều đến khi hỗn hợp sánh lại thì cho mực đã chiên vào, đảo đều tay để mực thấm sốt.

Đảo đều tay với với lửa nhỏ đến khi thấy nước sốt sệt lại và áo đều khắp con mực thì tắt bếp.

Thành phẩm

Cách làm mực chiên xù

- Nguyên liệu làm Mực chiên xù:

- Mực ống 300 gr(3 con)
- Bột chiên giòn 1 chén(loại chén ăn cơm)
- Bột chiên xù 1 chén(loại chén ăn cơm)
- Trứng gà 1 quả
- Dầu ăn 2 muỗng cà phê
- Muối 1 ít

- Cách chế biến Mực chiên xù:

Bước 1: Sơ chế mực

Trước tiên, với 3 con mực ống mua về bạn rút bỏ phần xương ở thân đi, đồng thời dùng tay nặn bỏ răng ở đầu.

Sau đó, lấy ít muối tiến hành chà xát lên toàn bộ bề mặt mực 3 - 5 phút, rồi rửa lại vài lần với nước sạch, để ráo, dùng dao cắt khoanh vừa ăn.

Bước 2: Trộn bột

Sơ chế mực xong, bạn đập 1 quả trứng gà vào chén, dùng muỗng tiến hành đánh đều trứng.

Kế đến, bạn từ từ cho chén trứng vừa đánh vào chén bột chiên giòn, đồng thời dùng muỗng khuấy đều liên tục để hỗn hợp không bị vón cục.

Cuối cùng, khi hỗn hợp trở nên sánh mịn thì bạn thêm 1/3 muỗng cà phê muối vào, đảo đều lần nữa là được.

Bước 3: Áo bột cho mực

Sau đó, bạn lần lượt dùng đũa gắp từng khoanh mực đã cắt nhúng vào chén bột chiên giòn, tiếp đến là chén bột chiên xù, rồi cho vào nồi chiên không dầu đã được lót sẵn tờ giấy nến.

Bạn cứ thực hiện như vậy cho đến khi hết hoàn toàn phần mực ống nhé!

Bước 4: Làm mực chiên xù

Chuẩn bị nguyên liệu xong, bạn cần làm nóng nồi chiên không dầu trước ở nhiệt độ 180 độ trong vòng 10 phút.

Đồng thời, bạn lấy bình xịt tiến hành xịt đều 2 muỗng cà phê dầu ăn lên toàn bộ bề mặt mực ống. Sau đó, cẩn thận đặt khay nướng vào nồi, rồi nướng ở nhiệt độ 180 độ C khoảng 15 phút.

Thấy mực đã chín vàng đều 2 mặt thì bạn tắt nồi, từ từ cho mực ra dĩa rồi thưởng thức.

Cách làm mực chiên bơ

Cách làm mực chiên bơ tỏi với công thức cực chuẩn của chúng tôi:

- Nguyên liệu làm Mục chiên giòn bơ tỏi:

- Mực 1 con(khảong 800gr)
- Bơ mặn 70 gr(hoặc bơ lạt)
- Bột chiên giòn 200 gr
- Trứng gà 2 quả
- Gừng 1/2 củ
- Tỏi 3 tép

- Dầu ăn 300 ml
- Đường/ muối 1 ít

- Cách làm mực chiên tỏi:

Bước 1: Sơ chế mực

1 con mực 800gr bạn mua về bỏ hết phần nội tạng và túi mực, rồi rửa lại nhiều lần với nước sạch.

Tiếp đó, cắt mực thành khoanh vừa ăn dày khoảng 1/2 lóng tay.

Bắc 1 nồi nước lên bếp, cho 1/2 củ gừng cắt lát và 1 ít muối vào, trụng mực sơ khoảng 3 phút rồi vớt ra.

Bước 2: Trộn bột

200gr bột chiên giòn bạn cho ra 1 cái tô, cho vào 1 muỗng canh đường, trộn đều.

2 quả trứng gà tách vỏ rồi cho vào 1 cái chén, đánh đều phần lòng đỏ và lòng trắng lên thành hỗn hợp đồng nhất.

Lăn từng miếng mực qua bột chiên giòn, rồi nhúng qua trứng gà, rồi lăn lại qua bột chiên giòn 1 lần nữa.

Bước 3: Chiên mực

Bắc chảo lên bếp, cho 300ml dầu ăn vào, đợi dầu nóng thì cho mực vào chiên vàng đều 2 mặt trong khoảng 5 phút là được.

Bước 4: Làm mực chiên tỏi

Bắc chảo lên cho 70gr bơ vào, đợi bơ tan hết, cho 3 tép tỏi băm vào phi thơm.

Sau đó cho mực đã chiên vào rồi tắt bếp, đảo cho mực thấm đều bơ là hoàn thành.

Cách làm mực nhồi thịt chiên

- Nguyên liệu làm Mực nhồi thịt chiên:

- Mực ống 400 gr
- Thịt băm 200 gr
- Hành tím 5 củ
- Dầu ăn 105 ml
- Nấm mèo khô 3 cái
- Gia vị thông dụng 1 ít(muối/ hạt nêm/ bột ngọt/ đường/ tiêu)

- Cách chế biến Mực nhồi thịt chiên:

Bước 1: Sơ chế nguyên liệu

Mực tươi sau khi làm sạch bạn tách riêng phần đầu mực và thân mực. Đầu mực bạn băm nhuyễn để trộn nhân còn phần thân mực để ráo.

Hành tím bóc vỏ, rửa sạch, băm nhỏ. Nấm mèo ngâm ngập trong nước ấm khoảng 10 phút cho nở rồi bạn vớt ra, rửa sạch, để ráo rồi băm nhuyễn.

Bước 2: Trộn và nhồi nhân

Cho vào tô lớn các nguyên liệu gồm đầu mực băm nhuyễn, thịt heo băm, hành tím, nấm mèo, 2 muỗng canh hạt nêm, 1/2 muỗng canh muối, 1 muỗng canh đường, 1/2 muỗng cà phê bột ngọt, 1 ít tiêu xay, 1 muỗng cà phê dầu ăn.

Bạn đeo bao tay, trộn các nguyên liệu cho thật đều. Ướp khoảng 15 phút để phần nhân thấm gia vị.

Tiếp theo bạn dùng muỗng lấy nhân dồn vào thân mực sao cho lượng nhân vừa đủ dàn trải đều thân mực.

Sau đó, bạn dùng tăm cố định phần đầu mực để nhân không bị rơi ra khi chiên. Bạn làm lần lượt cho đến hết nguyên liệu.

Bước 3: Chiên mực

Đun nóng chảo, cho vào khoảng 100ml dầu ăn, xếp mực vào chiên trên lửa vừa từ 15 - 20 phút, lật đều 2 mặt đến khi mực có màu vàng ruộm thì tắt bếp.

Bạn gắp mực ra, để ráo dầu, cắt mực nhồi thịt thành từng khoanh tròn là hoàn tất.

Cách làm mực sữa chiên nước mắm

- Nguyên liệu làm món mực sữa chiên nước mắm:

- 800g mực sữa
- Hành tím, tỏi, ớt, ngò rí, hành lá
- Nước lọc
- Gia vị: Muối, đường, hạt nêm, giấm, dầu ăn, nước mắm, tương ớt, dầu hào, hạt điều màu
- Dụng cụ: Chảo, thau

- Cách làm mực sữa chiên nước mắm

Bước 1 Sơ chế mực sữa

Đặt lên bếp một nồi nước, bạn cho 3 tép hành tím được đập dập (có thể thay bằng gừng nếu muốn), 1 muỗng cà phê muối, 30ml giấm vào nồi và đậy nắp đợi nước sôi thì cho mực sữa vào để chần.

Dùng đũa đảo qua lại nhẹ nhàng trong khoảng 30 – 45 giây thì vớt ra để mực vào thau nước đá lạnh trong 20 – 30 phút. Cuối cùng vớt ra để cho thật ráo nước.

Bước 2 Sơ chế các nguyên liệu khác

Bạn tiến hành cắt nhỏ 4 tép hành tím, 3 tép tỏi, 2 trái ớt, 5g hành lá để vào những bát nhỏ.

Bước 3 Chiên sơ mực sữa

Đặt lên bếp một cái chảo khác để tiến hành chiên ngập dầu mực trong 5 phút. Để không bị bắn dầu thì bạn nên cho thêm một ít muối vào khuấy đều cùng dầu trước khi cho mực vào chiên.

Bước 4 Làm món mực sữa chiên mắm

Bạn dùng một cái chảo khác cho 10ml dầu ăn vào (có thể tái sử dụng lại dầu vừa chiên mực), tiếp đó cho 5g hạt điều màu vào đảo trong khoảng 30 giây rồi vớt ra.

Cho tỏi vào phi cho đến khi dậy mùi thì cho hành tím, hành lá, ớt (có thể dùng ớt sừng nếu không ăn cay) vào phi lên. Sau khi hỗn hợp ngả sang màu vàng thì tắt bếp.

Tiếp theo bạn cho 30ml nước mắm, 20ml tương ớt, 10ml dầu hào (có thể thay bằng nước tương), 10g đường cát trắng, 10ml hạt nêm cùng 30ml nước lọc vào hỗn hợp trên. Bật bếp lên và nấu cho đến khi tan gia vị và hỗn hợp sánh kẹo lại thì hạ lửa xuống mức trung bình, yếu. Cuối cùng bạn cho mực vào đảo đều tay tầm 5 - 7 phút là hoàn thành.

Thành phẩm

Cuối cùng, bạn tắt bếp và cho ra đĩa, có thể trang trí thành phẩm của mình bằng một ít rau ngò và một vài lát ớt trông sẽ rất đẹp mắt và ngon miệng.

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