

Còn chần chừ gì mà không thử ngay bí quyết "chuẩn không cần chỉnh" của chúng tôi dưới đây với cách làm tỏi đen cực chuẩn mà vô cùng tiết kiệm. Mời bạn tham khảo.

### ***Cách làm tỏi đen bằng nồi cơm điện***

- Các nguyên liệu cần chuẩn bị

- Tỏi
- Giấy bạc
- Nồi cơm điện



- Các bước làm tỏi đen bằng nồi cơm điện:

**Bước 1:** Lót dưới đáy nồi bằng giấy ăn. Đổ tỏi vào nồi và sắp xếp (khoảng 1kg tỏi trong nồi 1,8 lít).

**Bước 2:** Lót thêm giấy lên trên cùng để tỏi không chạm vào thành nồi. Đậy nắp và nhân phím ủ ấm

**Bước 3:** Để khoảng 5 ngày liên tục, trong 5 ngày đầu ủ có mùi hăng khó chịu, bạn hãy bảo quản nồi nơi thoáng mát, sau đó mùi tỏi sẽ bắt đầu giảm bớt.

Tiếp tục đến ngày thứ 14, lấy một củ ra, kiểm tra bên trong: tỏi đã chuyển sang màu đen, nhưng tỏi vẫn còn rất ướt và nhão, tỏi đã có vị chua. Lấy tỏi ra và bảo quản nơi khô ráo.



### ***Cách làm tỏi đen bằng máy***

- Nguyên liệu, vật dụng cần chuẩn bị:

- Tỏi
- Máy làm tỏi đen

- Cách làm tỏi đen với máy làm tỏi đen:

**Bước 1:** Xếp tỏi vào giá và cho vào nồi. Bạn nên chọn loại tỏi khô, chất lượng cao, tép to và chưa bóc vỏ. Thực hiện thao tác xếp tỏi vào khay. Lưu ý: Sau khi cho vào nồi, nắp nồi và điểm tiếp xúc không được kênh hay có khoảng trống



**Bước 2:** Giữ nút nguồn trong 3 giây để đảm bảo máy đã trở về ban đầu. Màn hình hiển thị 3 dấu gạch ngang. Sau khi cho tỏi vào nồi, bạn cắm nguồn điện rồi dùng tay ấn phím nguồn trong 3 giây, để đảm bảo máy đã trở về chế độ đầu. Khi đó, bạn sẽ thấy màn hình hiển thị 3 dấu gạch ngang.



**Bước 3:** Ấn nút chọn chế độ tẻ 1 nhánh hoặc tẻ nhiều nhánh sau đó ấn nút nguồn để máy bắt đầu hoạt động. Chế độ tẻ 1 nhánh, thời gian hiển thị quá trình lên men trong 288 giờ, chế độ tẻ nhiều nhánh, thời gian hiển thị quá trình lên men trong 192 giờ và bắt đầu quá trình đếm ngược.



**Bước 4:** Sau khi quá trình lên men kết thúc, máy sẽ tự động chuyển sang chế độ chờ. Lúc này nếu muốn làm giảm lượng nước trong tỏi đen, bạn có thể sử dụng chức năng sấy khô 2 tiếng bằng cách ấn nút sấy khô sau đó ấn nút nguồn. Sau khi quá trình sấy khô kết thúc, máy được chuyển về chế độ chờ.

Sau khi toàn bộ quá trình trên kết thúc, mở nắp máy và lấy khay đựng tỏi ra. Sau đó cho tỏi đen vào hộp và cất vào tủ lạnh để bảo quản dùng dần.



### ***Cách làm tỏi đen Nhật Bản***

- Nguyên liệu:

- 1 kg tỏi Lý Sơn ( Phan Rang...) hoặc có thể là tỏi chúng ta sử dụng hàng ngày cũng được
- 1 nồi cơm điện ( lưu ý : khi làm mùi tỏi sẽ ám vào nồi, bạn nên mua hẳn 1 nồi chuyên để làm tỏi đen hoặc nồi cũ không dùng để nấu cơm nữa)
- 1 lon bia ( bia nào cũng được)
- 1 cuộn giấy bạc

- Cách làm tỏi đen của người Nhật Bản:

- Tỏi được chọn lựa kỹ càng, làm sạch, bóc một lớp vỏ bên ngoài của củ tỏi, cắt cuống nếu dài quá vì ảnh hưởng tới diện tích của nồi cơm điện
- Cho tỏi và một cái âu lớn, sau đó tưới bia vào trong khoảng 30 phút cho men bia ngấm vào tỏi, bạn nên lấy một vật dụng gì đó khuấy cho đều bia và tỏi,

tránh trường hợp chỗ có bia, chỗ không có, cứ 10 phút bạn khuấy một lần nhé, sau 30 phút bạn bỏ tỏi ra cho ráo bia chuyển bị bước tiếp theo

- Tiếp theo bạn trải một tấm giấy bạc lên bàn, sau đó cho tỏi đã ngâm bia vào, với 1kg bạn có thể gói thành 3 miếng giấy bạc, lưu ý gói chặt, kín lại sau đó cho vào nồi cơm điện, cắm điện và để nhiệt độ và độ ẩm như vậy ít nhất 15 ngày
- Sau 15 ngày bạn sẽ thu hoạch được món tỏi đen, vỏ ngoài màu nâu và khi bóc vỏ sẽ có màu đen. Lấy tỏi đen ra xếp trên giá sắt và đem phơi nắng cho tỏi nguội và khô ráo sau đó cất tỏi đen trong hộp kín, bảo quản nơi thoáng mát dùng dần.



**Lưu ý:** Trong 15 ngày ủ tỏi bạn có thể mở nắp nồi cơm điện để theo dõi quá trình tỏi lên men, thời gian không được quá 5 phút vì nếu quá lâu sẽ làm nhiệt trong nồi giảm hẳn, ảnh hưởng đến quá trình ủ tỏi sẽ làm giảm chất lượng. Trong 15 ngày, bạn luôn luôn để chế độ giữ ấm, không được rút điện.

### ***Cách làm tỏi đen với bia***

Sau đây là cách làm tỏi đen ngâm bia mà chúng tôi sưu tầm để gửi đến bạn

- Các nguyên liệu cần chuẩn bị

- Tỏi
- Bia
- Giấy bạc
- Nồi cơm điện

- Cách làm tỏi đen bằng bia:

#### **Bước 1:** Chọn tỏi

Để làm tỏi đen thành công bước đầu tiên chính là việc chọn tỏi để làm. Bạn cần lựa chọn những củ tỏi to bản, đẹp và đều nhau, tép to. Việc chọn tỏi tươi ngon sẽ quyết định phần lớn cho mẻ tỏi đen của bạn có thành công hay không đấy nhé! Mua tỏi về, bạn để tỏi khô rồi bóc đi lớp vỏ mỏng nhất bên ngoài để loại bỏ bụi bẩn.

#### **Bước 2:** Ngâm tỏi với bia để ngấm men vi sinh

Tiếp đến, bạn cho tỏi vào thau nhựa sạch, rưới bia lên trên để bia thấm đều tỏi. Bạn ngâm tỏi trong khoảng 30 phút để tỏi ngấm men vi sinh của bia. Tỷ lệ ngâm, bạn cho 1kg tỏi tương ứng với 1 lon bia nhé! Bạn có thể sử dụng bất kỳ loại bia gì để



ngâm cũng được! Lưu ý đổ bia ngập tỏi, cứ 5 phút lại đảo tỏi một lần cho tỏi nhanh ngấm men vi sinh. Nhớ là chỉ ngâm tỏi khoảng 30 phút thôi đấy.



### **Bước 3: Ủ tỏi bằng giấy bạc**

Chuẩn bị 1 tờ giấy bạc to, trải đều ra. Hết 30 phút ngâm tỏi, bạn vớt ngay tỏi ra rồi xếp tỏi vào trong tấm giấy bạc đó. Bạn lưu ý xếp tỏi ngay sau khi lấy tỏi ra khỏi thau bia, không nên để ngâm tỏi lâu quá vì sẽ làm hỏng việc lên men tỏi!



Khi tỏi còn đang ướt, bạn bọc giấy bạc kín xung quanh tỏi. Bạn không nên để tỏi bị hở, vì nếu còn vết hở, tỏi sẽ không thể ngấm và lên men được, mà tỏi đen sẽ không được đen và ngon.

Bạn lưu ý cần bọc tỏi với giấy bạc để tránh tỏi tiếp xúc trực tiếp với nền nhiệt cao của nồi cơm điện và đảm bảo sự thành công cao của mỗi mẻ tỏi.

#### **Bước 4:** Bắt đầu ủ tỏi trong nồi cơm điện

Sau đó, bạn cho giấy bạc bọc tỏi vào nồi cơm điện, bật nút warm, giữ ấm trong 2 tuần (bạn hoàn toàn có thể yên tâm là sẽ không hỏng nồi và tiền điện hết chỉ khoảng 10.000 đồng).



Khi làm, các bạn nhớ dùng màng bọc thực phẩm, bọc kín xung quanh vùng nồi điện để giữ nhiệt tốt hơn, nếu là nồi điện tử thì không cần.

**Mẹo hay:** Mùa này đang nắng nóng, để tiết kiệm điện và khỏi lo hại nồi, các bạn có thể tận dụng hơi nóng bằng cách, khi nắng to nhất, các bạn rút nồi điện ra rồi mang cả nồi ra nắng phơi, đến khoảng 4h chiều, nhiệt độ giảm thì mang vào nhà cắm điện tiếp.



Trong quá trình làm, các bạn có thể mở nồi ra kiểm tra tỏi hàng ngày, mở vung xong đóng lại ngay, không để quá 5 phút. Sau 2 tuần ủ men, tỏi sẽ dần chuyển từ màu trắng, sang màu nâu, rồi màu đen. Khi tỏi đạt yêu cầu, nếm thấy vị hơi chua, hơi ngọt, không còn mùi nồng nguyên bản của tỏi, nghĩa là đã đạt yêu cầu. Tỏi đen thành phẩm các bạn bảo quản trong ngăn mát tủ lạnh trong thời gian dài.

### ***Cách làm tỏi đen bằng nồi áp suất***

- Nguyên liệu làm Làm tỏi đen bằng nồi áp suất:

- Tỏi 500 gr
- Bia 330 ml

- Cách chế biến Làm tỏi đen bằng nồi áp suất

**Bước 1:** Sơ chế nguyên liệu

Bóc lớp vỏ mỏng ngoài cùng của tỏi để tránh các chất bụi bẩn, cắt bớt phần cuống tỏi nếu quá dài.

### **Bước 2:** Ngâm tỏi với bia

Tỏi sau khi được sơ chế đổ vào chậu, tiếp theo đổ bia vào theo tỉ lệ 1 lon bia : 1 kí tỏi. Đảo đều sau 5 phút để tỏi được ngấm bia. Sau 30 phút trút tỏi ra giấy bạc và bọc kỹ lại.



### **Bước 3:** Nấu tỏi

Đặt tỏi sau khi bọc giấy bạc vào nồi áp suất đã chuẩn bị sẵn.

Đậy nắp nồi và bật chế độ làm nóng (warm) trong 2 tuần liên tục.



#### **Bước 4: Thành phẩm**

Tỏi lên men một cách tự nhiên và khiến tỏi ngon và thơm hơn. Trong quá trình ủ tỏi bạn cần để nồi áp suất ở những nơi thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp chiếu vào nồi.



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