Còn chần chừ gì mà không bắt tay ngay vào món bạch tuộc "ngon quên lối về" với đa dạng các cách làm được bài viết gợi ý dưới đây. Trổ tài nấu nướng của bạn ngay thôi nào!

Bạch tuộc làm gì ngon?

Nhiều người thắc mắc bạch tuộc làm món gì ngon nhất? Tham khảo ngay top những công thức "cực chuẩn" của chúng tôi dưới đây, đảm bảo giúp bạn cho ra lò món bạch tuộc thơm ngon hấp dẫn, cả nhà đều mê.

Bạch tuộc nướng

- Nguyên liệu làm Bạch tuộc nướng muối ớt:

- Bạch tuộc 1 kg
- Muối hột 100 gr
- Ớt 50 gr
- Bột ngọt 20 gr
- Đường 10 gr
- Dầu hạt điều 20 ml(hoặc dầu mè)
- Dầu hào 10 gr

- Cách chế biến Bạch tuộc nướng muối ớt

Bước 1: Sơ chế bạch tuộc

Bạch tuộc bạn làm sạch, cắt bỏ nội tạng, chà xát với muối cho bạch tuộc không còn mùi tanh, rửa lại với nước sạch và để ráo.

Bạn có thể cắt bạch tuộc thành từng phần nhỏ hoặc để nguyên con để nướng đều được nhé!

Bước 2: Ướp bạch tuộc

Trước tiên, bạn giã nhuyễn 100gr muối hột, 50gr ớt, 20gr bột ngọt, 10gr đường và cho thêm 20ml dầu điều (hoặc dầu mè) để hỗn hợp muối có màu đẹp và giúp bạch tuộc khi nướng thơm và bắt mắt hơn.

Khi bạch tuộc đã ráo nước, bạn ướp bạch tuộc với 1 nửa hỗn hợp muối cùng 10gr dầu hào trong 15 phút

Bước 3: Nướng bạch tuộc

Bạn tiến hành nhóm lửa than. Khi lửa than đá đã đỏ, bạn đặt vỉ lên rồi cho bạch tuộc đã ướp lên nướng từ 30 - 45 phút tùy theo độ dày của mực.

Quạt cho lửa được đều, lật trở mặt của bạch tuộc mỗi 5 phút để tránh làm râu bạch tuộc bị cháy khét không còn ngon.

Bước 4: Thành phẩm

Miếng bạch tuộc dai dai, giòn giòn, chấm thêm với muối ớt thêm chút nước cốt chanh sẽ khiến bạn thấy thỏa mãn vô cùng.

Gỏi bạch tuộc

- Nguyên liệu làm Gỏi bạch tuộc chua cay:

- Bạch tuộc 400 gr
- Sả 4 cây
- Ớt sừng 1 trái
- Tỏi 1 củ
- Gừng 1 củ
- Ngò rí 3 nhánh
- Nước cốt chanh 2 muỗng canh
- Nước mắm 2 muỗng canh
- Đường 1.5 muỗng canh

- Cách chế biến Gỏi bạch tuộc chua cay

Bước 1: Sơ chế nguyên liệu

Bạch tuộc mua về cắt bỏ phần mắt, bỏ hết nội tạng và rửa sạch rồi để ráo nước.

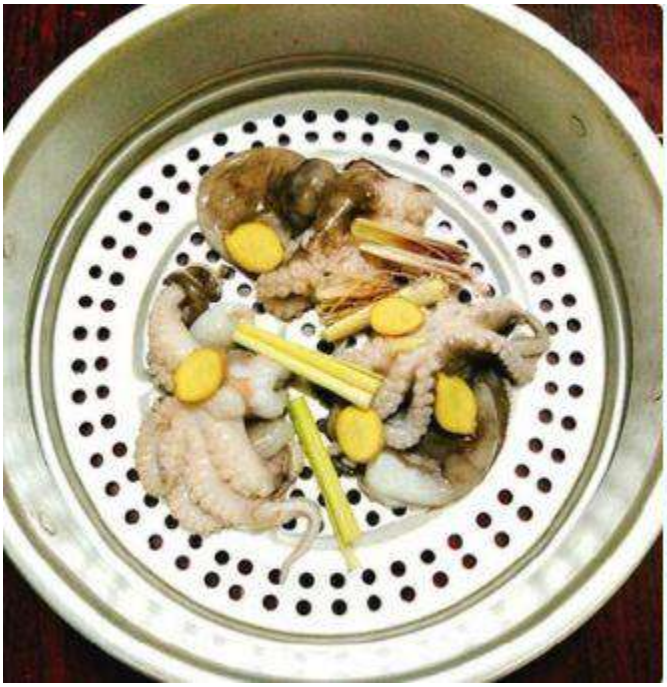
Sả rửa sạch, 1 phần để khúc đập dập, phần còn lại cắt lát mỏng. Gừng, tỏi bỏ vỏ, ớt bỏ cuống rửa sạch rồi cắt lát.

Ngò rí bỏ rễ, rửa sạch, sau đó cắt khúc ngắn khoảng 1 lóng tay.

Bước 2: Hấp bạch tuộc

Cho bạch tuộc đã rửa sạch, sả đập dập và gừng cắt lát vào nồi hấp với lửa lớn đến khi bạch tuộc chín thì tắt bếp.

Sau đó cắt bạch tuộc đã hấp thành các miếng vừa miệng.



Bước 3: Pha nước trộn gỏi

Pha nước mắm trộn gỏi với hỗn hợp nguyên liệu gồm: 1.5 muỗng canh đường, 2 muỗng canh nước cốt chanh, 2 muỗng canh nước mắm, 3 muỗng canh nước sôi để nguội vào bát và khuấy đều cho đường tan hết rồi cho ớt, tỏi đã cắt vào cùng.

Bước 4: Hoàn thành

Cho bạch tuộc đã cắt vào tô lớn, cho thêm ngò rí và phần sả đã cắt lát, nước mắm trộn gỏi vào và trộn đều cho bạch tuộc thấm gia vị. Sau đó cho ra đĩa thưởng thức.

Bạch tuộc hấp

- Nguyên liệu làm Bạch tuộc hấp bia:

- Bạch tuộc 500 gram
- Bia 660 ml(2 lon)
- Sả 3 cây
- Gừng 1 củ
- Ớt 2 trái
- Nước mắm 10 gram
- Đường 10 gram
- Nước cốt chanh 2 muỗng canh

- Cách chế biến Bạch tuộc hấp bia

Bước 1: Sơ chế nguyên liệu

Bạch tuộc mua về bạn làm sạch theo cách sơ chế bên trên là được.

Sả cây bạn đập dập rồi cắt thành từng khúc. Gừng cạo sạch phần vỏ, một nửa cắt thành từng lát, nửa còn lại băm nhuyễn. Ớt cũng đem bỏ phần hạt rồi thái nhỏ.

Bước 2: Hấp bạch tuộc

Đầu tiên, bạn xếp sả và gừng cắt lát vào đáy của 1 cái nồi hấp. Sau đó đổ 2 lon bia vào nồi và bắc nồi lên bếp.

Sau đó đặt vỉ hấp lên trên và cho bạch tuộc cùng ớt tươi lên mặt. Đậy nắp nồi và đun sôi trong khoảng 10 - 15 phút tùy theo kích thước bạch tuộc mà bạn dùng.

Bạch tuộc chín thì bạn cho ra dĩa và thưởng thức. Bạch tuộc nhỏ thì bạn để nguyên, còn bạch tuộc lớn thì cắt thành từng miếng vừa ăn. Món ăn sẽ ngon hơn khi ăn lúc còn nóng.

Bước 3: Làm nước chấm

Bạn cho gừng, ớt đã băm nhỏ cùng với 1 muỗng cà phê đường, 1 muỗng cà phê nước mắm và 1 muỗng cà phê nước ấm rồi cho thêm nước cốt chanh hoặc giấm vào chung. Khuấy đều để tất cả tan ra, tỷ lệ các nguyên liệu phụ thuộc vào khẩu vị của bạn.

Bước 4: Thành phẩm

Bạch tuộc hấp bia có màu sắc đẹp mắt hòa cùng hương thơm đặc trưng của sả và bia. Bạch tuộc chín vừa không quá dai, ăn cùng chén nước chấm mắm gừng hay muối ớt xanh đều rất tuyệt vời.

Bạch tuộc nhúng mẻ

- Nguyên liệu làm Bạch tuộc nhúng mẻ:

- Bạch tuộc 300 gr

- Mẻ 2 muỗng canh
- Cà chua 1 quả
- Hành lá 1 nhánh
- Thì là 2 nhánh
- Ngò rí 1 nhánh
- Hành tím 1 củ
- Tỏi 1 tép
- Ớt 1 trái
- Gừng 1 củ
- Chanh 1 quả
- Rượu trắng 100 ml
- Dầu ăn 1 muỗng canh
- Gia vị thông dụng 1 ít(Hạt nêm/ đường/ muối)

- Cách chế biến Bạch tuộc nhúng mẻ

Bước 1: Sơ chế nguyên liệu

Bạch tuộc mua về rửa sơ rồi cho vào thau bóp với rượu trắng và chanh để loại bỏ nhớt. Sau đó rửa sạch lại bằng nước lạnh và cắt miếng vừa ăn, cho ra rổ để ráo.

Lấy một chiếc rây lọc, cho mẻ lên rồi đổ nước từ từ vào để lọc lấy khoảng 100ml nước mẻ. Tỏi, hành tím cắt gốc, bóc vỏ, rửa sạch rồi băm nhỏ. Gừng cạo sạch vỏ, rửa sạch rồi cắt sợi. Ớt rửa sạch, bỏ cuống, cắt lát nhỏ.

Cà chua rửa sạch qua nước muối pha loãng, sau đó cắt múi cau. Rau thì là, hành lá, ngò rí cắt gốc, nhặt bỏ lá sâu héo, rửa sạch sau đó vẩy cho ráo nước rồi cắt khúc.

Bước 2: Xào cà chua

Bắc nồi lên bếp, mở lửa lớn và cho vào 1 muỗng canh dầu ăn. Khi dầu nóng và sôi lăn tăn, bạn cho phần hành tỏi băm nhuyễn và gừng cắt lát vào phi thơm.

Khi hành tỏi chuyển vàng và các nguyên liệu toả mùi thơm, bạn cho cà chua vào xào cho đến khi cà chua lên màu, hơi sậm lại rồi cho 400ml nước lọc và 100ml nước mẻ đã lọc trước đó vào và đun sôi.

Bước 3: Nấu lẩu

Khi nước trong nồi đã sôi lớn, bạn cho nêm gia vị gồm 1/2 muỗng cà phê muối, 1 muỗng cà phê hạt nêm và 1 muỗng cà phê đường vào, khuấy đều cho gia vị hoà tan vào nước lẩu rồi cho bạch tuộc vào.

Tiếp tục đun trên lửa lớn đến khi nồi lẩu sôi trở lại thì nêm nếm lần nữa, gia giảm gia vị cho vừa miệng rồi thì bạn tắt bếp, cho hết phần hành lá, ngò rí và ớt đã cắt vào nồi, đậy nắp thêm 1 phút cho chín hành ngò.

Món ăn đã hoàn thành, bạn có thể múc ra tô và chuẩn bị thưởng thức rồi!

Lẩu bạch tuộc

- Nguyên liệu làm Lẩu bạch tuộc nấu nấm:

- Bạch tuộc 600 gr
- Kim chi cải thảo 300 gr
- Nấm mỡ 100 gr
- Nấm đùi gà 100 gr
- Nấm linh chi nâu 100 gr
- Nấm kim châm 100 gr
- Bí ngòi 100 gr
- Rau tần ô 100 gr
- Gừng 15 gr
- Hành boa rô băm 20 gr
- Tương ớt Hàn Quốc 2 muỗng canh
- Mè trắng 1 muỗng canh
- Nước dùng gà 500 ml

- Hành tím băm 10 gr
- Nước tương 2 muỗng canh
- Gia vị 1 ít(Muối/hạt nêm/đường)

- Cách chế biến Lẩu bạch tuộc nấu nấm

Bước 1: Sơ chế nguyên liệu

Rửa sạch nấm đùi gà và nấm mỡ, thái lát dọc. Nấm linh chi nâu và nấm kim châm đem rửa sạch, cắt gốc, để ráo. Bí ngòi gọt bỏ vỏ, cắt miếng vừa ăn, rau tần ô cắt khúc.

Bạch tuộc mua về rửa sạch và ngâm 5 phút trong tô nước muối cùng vài lát gừng để khử mùi tanh. Sau đó, bạn chia bạch tuộc thành 2 phần đều nhau: phần 1 đem ướp gia vị và phần 2 để nguyên.

Bước 2: Ướp bạch tuộc

Ướp 1/2 số bạch tuộc với 10gr hành boa rô, 1/2 muỗng canh đường, 1 muỗng canh nước tương, 1 muỗng canh mè rang, 1 muỗng canh tương ớt Hàn Quốc và 1 muỗng canh hạt nêm trong 20 phút cho ngấm gia vị.

Bước 3: Nấu lẩu

Bắc nồi lên bếp với 2 muỗng canh dầu ăn. Cho 10gr hành boa rô, 10gr hành tím băm phi thơm, cho 300gr kim chi cải thảo vào xào 2 phút. Đổ 500ml nước dùng gà vào nồi đun sôi, để lửa lớn.

Nêm 1 muỗng canh nước tương, 1 muỗng canh tương ớt Hàn Quốc và 1 muỗng canh hạt nêm, dùng vá khuấy đều cho gia vị hoà quyện.

Bạn cho phần lẩu trên vào nồi lẩu điện. Bạn cho bạch tuộc đã ướp vào trước, bạch tuộc chưa ướp bạn cho vào sau để giữ độ giòn ngọt tự nhiên, thêm các loại nấm và bí ngòi vào nồi, bạn ăn đến đâu nhúng rau tần ô đến đó.

Mì bạch tuộc

- Nguyên liệu làm Mì trộn phô mai bạch tuộc cay:

- Mì gói Hàn Quốc 120 gr(1 gói)
- Bạch tuộc 500 g
- Phô mai đun chảy 300 g
- Hành tây 50 g
- Hạt nêm 1/2 muỗng canh
- Đường trắng 1 muỗng canh

- Nước tương 2 muỗng canh
- Ớt bột Hàn Quốc 2 muỗng canh
- Hành boa rô 5 g

- Cách chế biến Mì trộn phô mai bạch tuộc cay

Bước 1: Sơ chế bạch tuộc

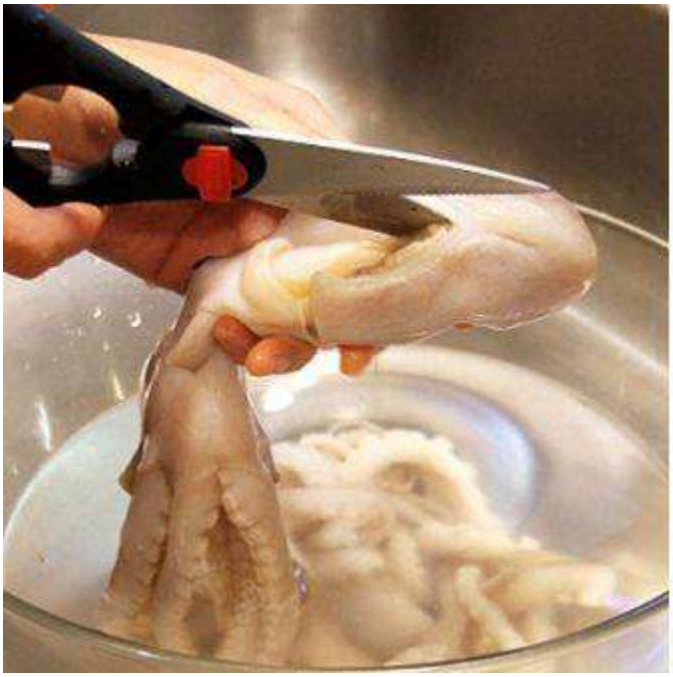
Bạch tuộc mua về bạn đem rửa sạch và sơ chế theo các bước sau đây:

Đầu tiên, bạn dùng dao cắt ngay phần dưới mắt của bạch tuộc để tách phần thân và xúc tua ra riêng.

Bước tiếp theo bạn cần tiến hành là loại bỏ phần nội tạng bên trong của bạch tuộc như sau: Cho bạch tuộc vào tô và bóp kỹ với muối, bóp thật kỹ để loại bỏ và rửa sạch chất nhờn cùng mùi tanh của bạch tuộc nữa đấy.

Sau cùng, bạn rửa thật sạch bạch tuộc lại với nước, cắt miếng vừa ăn và cho ra rổ để ráo. Bạn giữ lấy phần thân, sao cho phần mắt bạch tuộc hướng xuống đất, rồi lấy kéo đưa song song với mặt đất, đưa vào phần gáy và cắt.

Sau đó, xé đôi thân và dùng dao loại bỏ tất cả những nội tạng bên trong.



Bước 2: Sơ chế các nguyên liệu khác

Hành tây bạn đem rửa sạch, cắt múi cau và ngâm trong một chậu nước nước lạnh trong 10 phút để bớt vị hăng.

Tương tự, hành boa rô bạn bỏ lá úa, hư, rửa sạch và cắt nhỏ.

Bước 3: Ướp bạch tuộc

Bạn cho 500g bạch tuộc cắt vừa ăn, 50g hành tây vào một tô lớn cùng với 1/2 muỗng canh hạt nêm, 1 muỗng canh đường, 2 muỗng canh nước tương, 2 muỗng canh tương ớt Hàn quốc, 2g ớt bột, rồi bạn trộn đều ướp 30 phút cho thấm đều gia vị.

Bước 4: Trụng mì

Bạn đun một nồi nước cho thật sôi, sau đó lấy mì ra cho mì vào nồi, trụng thật nhanh trong vòng 10 giây thì vớt ra ngay và cho mì vào vào tô nước lạnh trụng lại rồi vớt ra để ráo. Việc này sẽ giúp sợi mì dai và giòn hơn.

Bước 5: Làm mì trộn phô mai bạch tuộc

Bạn cho 5g hành boa rô vào chảo phi thơm rồi cho bạch tuộc đã ướp vào xào chín. Kế đến, bạn cho mì Hàn quốc đã trụng vào chảo, trộn đều với bạch tuộc sốt cay.

Cuối cùng đun chảy phô mai và rưới lên phần trên của món ăn là hoàn thành.

Bạch tuộc xào

- Nguyên liệu làm Bạch tuộc xào chua ngọt:

- Bạch tuộc 500 gr
- Khóm 200 gr
- Cà chua 200 gr
- Rau cần tàu 30 gr
- Dưa leo 200 gr
- Hành tây 150 gr
- Tỏi 1 củ
- Gừng 1 củ
- Rượu trắng 1 muỗng canh
- Đường 2 muỗng cà phê
- Hạt nêm 2 muỗng cà phê
- Tiêu 1 muỗng cà phê
- Dầu hào 1/2 muỗng canh

- Cách chế biến Bạch tuộc xào chua ngọt

Bước 1: Sơ chế bạch tuộc

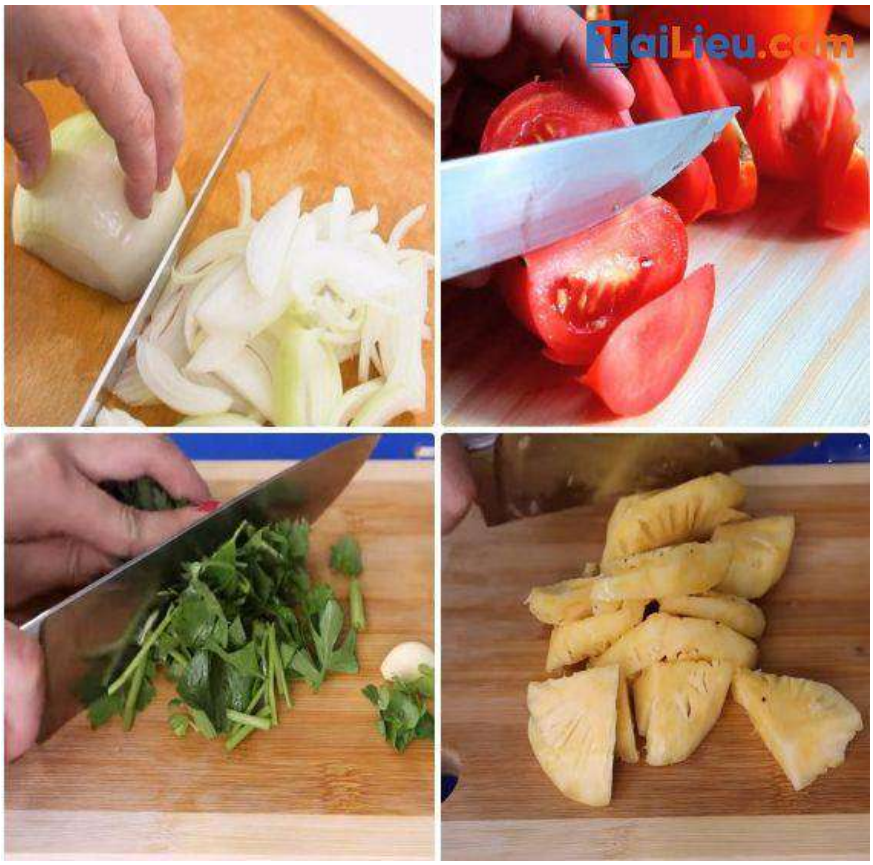
Cho phần bạch tuộc đã cắt vào tô, thêm 1/4 muỗng cà phê đường, 1/4 muỗng cà phê hạt nêm, 1/4 muỗng cà phê tiêu xay rồi trộn đều, ướp trong 10 phút.

Bước 2: Sơ chế các nguyên liệu khác

Hành tây rửa sạch và xắt múi cau. Rau cần tàu rửa sạch, để ráo nước rồi xắt thành từng khúc khoảng 2cm.

Khóm cũng xắt thành nhiều miếng dày 1cm. Tỏi lột vỏ, đập dập và băm nhuyễn.

Dưa leo rửa sạch, cắt 2 phần đầu, bổ dọc và cắt xéo thành nhiều miếng vừa ăn (dày khoảng 1cm). Cà chua rửa sach, cắt miếng vừa ăn.



Bước 3: Nấu bạch tuộc cùng với các nguyên liệu khác

Bắc chảo lên bếp, cho vào 100ml dầu ăn, để lửa lớn. Đợi dầu nóng thì cho phần tỏi băm nhuyễn vào phi vàng. Tiếp tục cho phần bạch tuộc vào, dùng đũa đảo đều khoảng 2 phút rồi đậy nắp lại, để khoảng 3 - 5 phút cho bạch tuộc ngả màu hơi nâu.

Bạn cho khóm, dưa leo và cà chua vào, thêm khoảng 100ml nước.

Nêm 1/2 muỗng canh hạt nêm, 1/2 muỗng canh đường, 1/2 muỗng canh dầu hào và đảo đều, xào thêm 2 phút rồi tắt bếp. Cho thêm phần hành tây và rau cần tàu vào, rắc thêm 1/4 muỗng cà phê tiêu xay.

Bước 4: Thành phẩm

Món bạch tuộc xào chua ngọt có vị dai ngon của bạch tuộc, mùi thơm, màu sắc đẹp mắt và hương vị hài hòa của nhiều loại rau củ. Bạn có thể chuẩn bị thêm chén nước tương tỏi ớt chấm kèm nhé.

Cháo bạch tuộc

- Nguyên liệu làm Cháo bạch tuộc

- Bạch tuộc tươi sống 300 gr
- Xương heo tươi 300 gr
- Gạo tẻ 1 chén(loại chén ăn cơm)
- Gạo nếp 1/5 chén(loại chén ăn cơm)
- Nấm hương tươi 150 gr(nấm đông cô)
- Hành lá 4 cây
- Ngò rí 4 cây
- Hành tây 4 củ
- Tỏi 4 tép
- Gừng đập dập 1 ít
- Dầu ăn 1.5 muỗng canh
- Nước mắm 1/2 muỗng canh
- Gia vị thông dụng 1 ít(hạt nêm/ muối/ đường)

- Cách chế biến Cháo bạch tuộc

Bước 1: Sơ chế bạch tuộc

Bạch tuộc mua về dùng dao cắt phần dưới mắt của bạch tuộc để tách riêng phần thân và xúc tua. Cắt đầu bạch tuộc ra khỏi thân và cắt đầu làm đôi để tiến hành loại vỏ phần nội tạng bên trong.

Loại bỏ hết tất cả nội tạng bên trong của bạch tuộc (nếu cần thiết, bỏ cả răng bạch tuộc và túi mực).

Cuối cùng cắt bạch tuộc thành miếng nhỏ vừa ăn.

Bước 2: Sơ chế xương heo

Để món ăn không bị ảnh hưởng bởi mùi hôi của xương, bạn có thể rửa chúng với nước muối pha loãng, thêm một chút gừng đập dập.

Sau đó, chần sơ qua xương với nước sôi rồi rửa sạch lại với nước để mùi hôi và các tạp chất không còn nữa.

Bước 3: Sơ chế các nguyên liệu khác

Hành tím, tỏi bóc vỏ, rửa sạch rồi cắt thành từng lát nhỏ. Hành lá cắt bỏ phần rễ, rửa sạch, sau đó cắt phần gốc để riêng, phần lá hành cắt nhuyễn.

Ngò rí cắt bỏ phần rễ, rửa sạch rồi cắt nhuyễn.

Trộn đều 1/2 chén gạo tẻ, 1/5 chén gạo nếp vào tô, thêm nước lạnh và ngâm trong khoảng 30 phút để gạo mềm ra, khi nấu cháo sẽ nhừ nhanh hơn.

Vo sạch gạo với nước rồi cho vào chảo nóng rang lên, khi gạo hơi khô nước thì thêm 1 ít dầu ăn vào rang tiếp cho tới khi gạo chuyển vàng rồi đổ ra chén.

Cho nấm vào nước ấm chần sơ qua trong khoảng 1 phút, nhanh tay vớt hết ra cho vào nước lạnh ngâm trong khoảng 5 phút, giúp làm sạch mùn cưa và mùi rơm trên nấm. Sau đó cắt thành từng lát mỏng vừa ăn.

Bước 4: Xào các nguyên liệu

Cho 1/2 muỗng canh dầu ăn vào chảo, chờ đến khi dầu đã nóng, bỏ hành tím và tỏi vào phi đều cho đến khi vàng thơm.

Thêm bạch tuộc vào, đảo đều cho đến khi bạch tuộc gần chín, thêm nấm hương vào xào chung.

Cho 1 muỗng canh hạt nêm hương nấm, 1 muỗng canh hạt nêm hương rau củ (hoặc 2 muỗng canh hạt nêm thường) vào chảo rồi xào đều với nấm và bạch tuộc. Đến khi nguyên liệu chín đều thì tắt bếp.

Bước 5: Nấu cháo

Bắc nồi lên bếp, đun nóng 1 muỗng canh dầu ăn. Chờ đến khi dầu nóng thêm hành tím và tỏi đã cắt nhỏ vào đảo đều, phi đến khi vàng thơm.

Cho xương heo vào và đảo đều. Khi phần thịt trên xương hơi săn lại, thêm 4 chén nước lạnh vào nồi rồi nấu sôi. Đậy nắp nồi lại cho đến khi nước sôi.

Sau đó cho gạo đã rang vàng vào nồi, đậy kín nắp nồi rồi tắt bếp. Sau 15 phút, bật bếp cho nồi cháo sôi lên lần nữa, vặn nhỏ lửa để cháo tự nở nhừ. Giúp tiết kiệm điện, gas tối đa và gạo không bị cháy hoặc dính nồi.

Khi cháo đã chín nhừ, cho tất cả các nguyên liệu đã được xào chín vào nồi. Cho 1 muỗng canh hạt nêm, 1/2 muỗng canh muối, 1/2 muỗng canh nước mắm vào nồi cháo và đảo nhẹ.

Nấu thêm khoảng 10 phút rồi tắt bếp. Bỏ vào một chút hành lá, ngò rí để tăng thêm hương vị của cháo.

Tham khảo thêm:

- 6 cách làm chả mực ngon giòn sần sật tại nhà
- Top 7+ cách xào mực ngon đúng vị, không bị tanh tại nhà

Râu bạch tuộc làm gì ngon?

Râu bạch tuộc làm món gì ngon? Xem ngay bí kíp dưới đây của chúng tôi và cùng thử ngay nhé:

Râu bạch tuộc chiên nước mắm

- Nguyên liệu làm râu bạch tuộc chiên nước mắm:

- Râu bạch tuộc 1kg
- Ớt tươi 3 quả, tỏi 2 củ
- Gia vị: nước mắm, đường, hạt nêm, bột ngọt, dầu ăn

- Cách làm râu bạch tuộc chiên nước mắm:

- Râu bạch tuộc sau khi mua về rửa sạch sau đó bóp thật kỹ cùng với muối hạt và nước cốt chanh hoặc giấm ăn sau đó rửa sạch lại với nước và để ráo. Sau đó ướp râu bạch tuộc cùng chút hạt nêm và hạt tiêu cho thơm và đậm vị

- Bắc chảo lên bếp làm nóng sau đó cho dầu ăn cùng tỏi băm nhuyễn vào phi thơm, tiếp đến cho bạch tuộc đã ướp vào xào sơ và thêm chút ớt

- Khi râu bạch tuộc đã gần chín cho thêm nước mắm, đường, bột ngọt vào đảo đều tay thêm chút nước lọc để tránh chảo bị khô và bị cháy .

- Khi râu bạch tuộc đã săn lại đun tới khi thấy nước sốt ở dạng sệt thì tắt bếp.

- Bắt chảo xuống và múc râu bạch tuộc ra đĩa sau đó cho thêm chút lá mùi lên trên trang trí lại cho hấp dẫn và dùng ngay khi còn nóng

Râu bạch tuộc nướng muối ớt

- Nguyên liệu làm râu bạch tuộc nướng muối ớt :

- Râu bạch tuộc 1kg
- Ớt hiểm 5 quả
- Gia vị: Hạt nêm, đường, dầu hào, muối, dầu điều.

- Cách làm râu bạch tuộc nướng muối ớt:

- Râu bạch tuộc mua về rửa sạch sau đó chà sát cùng muối hột và nước chốt chanh để loại bỏ mùi tanh và để cho râu bạch tuộc hết độ nhớt. Sau đó đem rửa sạch lại với nước và cắt thành nhứng khúc nhỏ vừa ăn.

- Muối hột đem giã nhỏ xay nhuyễn cùng với ớt sau đó đem đảo đều cùng với dầu hapf, hạt nêm, đường và dầu điều trộn đều, hòa tan. Tiếp đến trộn một nửa hỗn hợp

này cùng với râu bạch tuộc đã sơ chế, đảo đều tay sao cho râu bạch tuộc được thấm gia vị. Nửa còn lại của hỗn hợp dùng để phết lên râu bạch tuộc khi nướng.

- Mồi bếp than hoa sau đó đặt vỉ nướng lên xếp đều râu bạch tuộc lên vỉ Hoặc bạn có thể dùng lò nướng để nướng hoặc nồi chiên không dầu. Trong quá trình nướng râu bạch tuộc chúng ta nên lật thường xuyên để tránh việc râu bạch tuộc sẽ bị cháy và không được chín đều, điều chỉnh lửa nướng làm sao cho thật phù hợp. Khi thấy râu bạch tuộc đã săn lại thì phết thêm lớp nước gia vị lên để cho râu bạch tuộc được thấm đậm vị hơn

- Khi râu bạch tuộc đã chín, có màu vàng đều thơm ngon thì cho vỉ xuống và gắp râu bạch tuộc ra đĩa. Trang trí sao cho đẹp mắt và thưởng thức

Râu bạch tuộc hấp bia ngon lạ

- Nguyên liệu làm râu bạch tuộc hấp bia:

- Râu bạch tuộc 1kg
- Gừng 2 củ
- Sả 3 củ
- Bia 2 lon
- Ớt 2 quả, chanh 2 quả
- Gia vị: Nước mắm, bột ngọt, mì chính, đường...

- Cách làm râu bạch tuộc hấp bia ngon:

- Râu bạch tuộc mua về rửa sạch sau đó bóp cùng muối hạt và nước cốt chanh để râu hết mùi tanh và hết nhớt. Sau đó rửa sạch lại với nước và để ráo

- Gừng bỏ vỏ rửa sạch cắt thành từng miếng, tỏi bỏ vỏ đập dập và băm nhuyễn, sả đập dập cắt thành khúc

- Cho gừng, sả lót vào dưới đáy nồi sau đó đổ 2 lon bia vào, đặt râu bạch tuộc lên trên vỉ hấp, đậy nắp và hấp trong khoảng 15 phút cho râu bạch tuộc được chín đều.

- Pha nước chấm râu bạch tuộc hấp bia theo công thức: 2 thìa nước mắm, 2 thìa đường, 1/2 thìa bột ngọt sau đó khuấy đều lên cho các gia vị được hòa tan cuối cùng thêm tỏi, ớt, nước cốt chanh vào khuấy đều 1 lần nữa nêm nếm lại sao cho vừa miệng.

- Râu bạch tuộc sau khi được hấp chín gắp ra đĩa sau đó thái thành từng miếng vừa ăn. Món ăn sẽ ngon hơn khi thưởng thức cùng nước chấm và dùng ngay khi còn nóng.

Tham khảo thêm:

- 6 cách làm chả mực ngon giòn sần sật tại nhà
- Top 7+ cách xào mực ngon đúng vị, không bị tanh tại nhà
- Bật mí cách làm nước chấm hải sản đơn giản ăn là mê

Hy vọng những thông tin chúng tôi tổng hợp trên đã giúp ích cho bạn tìm hiểu bạch tuộc làm gì ngon để chế biến các món ăn từ bạch tuộc để chiêu đãi gia đình, bạn bè của mình nhé. Trân trọng.