

Chỉ với chút ít thời gian ngay tại gian bếp nhà mình, bạn đã có thể trở tào nấu nướng với món vịt nấu chao siêu ngon, chuẩn vị như ngoài hàng. Còn chần chờ gì mà không vào bếp với chúng tôi ngay nào!

Cách nấu vịt nấu chao

Mời bạn tham khảo cách nấu cháo vịt ngon, cách nấu cháo vịt cho bé, gia đình với công thức cực chuẩn được chúng tôi chia sẻ dưới đây:

- Nguyên liệu làm Vịt nấu chao:

- Vịt 1 con (khoảng 1.5kg)
- Khoai môn 500 gr (2 củ)
- Chao đỏ 350 gr (hoặc chao môn)
- Rau muống 200 gr
- Cải thìa 200 gr
- Hành tím 4 củ
- Tỏi 5 tép
- Gừng 1 nhánh
- Ót sa tế 1/2 muỗng cà phê
- Bún tươi 500 gr
- Đường phèn 3 muỗng canh
- Dầu ăn 7 muỗng canh
- Dầu màu điều 2 muỗng canh
- Gia vị thông dụng 1 ít (Muối/ hạt nêm/ đường/ bột ngọt)



- Cách nấu cháo vịt đơn giản:

Bước 1: Sơ chế nguyên liệu

Để khử mùi hôi của thịt vịt, bạn chà xát 1 muống canh muối lên bề mặt thịt vịt, rồi rửa thật sạch với nước. Sau đó, chặt thành khúc nhỏ vừa ăn, để ra rổ cho ráo nước.

Khoai môn bạn dùng dao gọt bỏ đi lớp vỏ rồi rửa sạch và cắt thành các miếng vừa ăn có chiều dài khoảng 2 lóng tay.

Hành tím và tỏi, gừng bạn bỏ vỏ, rửa sạch rồi băm nhỏ. Rau muống và rau cải thìa bạn nhặt bỏ gốc già, lá úa, rửa sạch rồi cắt khúc vừa ăn khoảng 2 lóng tay.

Bạn lấy 200gr khoai môn đã sơ chế cho vào máy xay sinh tố, thêm 200ml sữa tươi không đường rồi xay nhuyễn mịn.



Bước 2: Ướp vụn

Bạn lấy 300gr chao đỏ và 2 muỗng canh nước của chao ra chén, thêm 3 muỗng canh đường, 2 muỗng canh dầu màu điều, 2 muỗng canh bột ngọt, dùng muỗng nghiền nhuyễn.

Bạn ướp vịt với hỗn hợp chao và 1/2 phần hành tím băm, 1/2 phần tỏi băm. Trộn đều và để ướp thịt vịt trong khoảng 2 tiếng cho thấm gia vị.



Bước 3: Chiên khoai môn

Bắc chảo lên bếp mở lửa vừa, cho vào chảo 5 muỗng canh dầu ăn, đợi dầu nóng thì bạn cho phần khoai môn còn lại vào chiên.

Bạn chỉnh lửa nhỏ và chiên khoảng 5 phút cho khoai môn vàng đều cả 2 mặt thì bạn gấp ra để ráo dầu.



Bước 4: Làm vịt nấu cháo

Bắc nồi lên bếp mở lửa vừa, cho vào nồi 2 muống canh dầu ăn, đợi dầu nóng thì bạn cho phần hành tím, tỏi còn lại và 1 muống canh gừng băm vào, phi thơm lên.

Khi hành tím, tỏi đã thơm, bạn cho thịt vịt vào, xào khoảng 10 phút ở lửa lớn cho thịt vịt săn lại rồi bạn cho hỗn hợp khoai môn xay nhuyễn vào xào thêm 10 phút ở lửa vừa.

Sau đó, bạn cho 2 lít nước, 3 muống canh đường phèn, 4 muống canh hạt nêm vào, chỉnh lửa nhỏ đậy nắp nấu thêm 30 phút.

Sau cùng, bạn thêm nắm rom, khoai môn đã chiên vào, đợi sôi lại bạn nêm nếm cho hợp khẩu vị gia đình là hoàn thành rồi nè!



Bước 5: Làm nước chấm

Bạn lấy 50gr chao (khoảng 2 viên) và 4 muỗng canh nước của chao ra chén, dùng muỗng nghiền nhuyễn rồi thêm 1/2 muỗng cà phê ớt sa tế vào là hoàn thành nước chấm.

Bước 6: Thành phẩm



Cách nấu cháo vịt nhúng rau muống

- Nguyên liệu:

- 1 con vịt (khoảng chừng 1,4 – 1,6 kg)
- Khoai môn 2 củ.
- Cháo đỏ 2 viên, cháo trắng 4 viên.
- Dừa 1 quả.

- Hành củ, tỏi 4 củ.
- Rau muống 1 bó.
- Bún tươi ăn kèm 1,5 kg.
- Gia vị nước mắm, muối, hạt tiêu, hạt nêm, rượu trắng, chanh, ớt, gừng, mì chính.

- Cách làm:

Bước 1: Sơ chế nguyên vật liệu :

Gừng cạo sạch vỏ, rửa sạch, giã nhuyễn.

Vịt sau khi đã làm sạch đem rửa lại với một chút ít rượu trắng và gừng giã nát để hoàn toàn có thể khử mùi hôi của vịt. Ngoài cách này ra, bạn cũng hoàn toàn có thể dùng chanh cắt lát và chà sát trực tiếp lên vịt, mùi hôi cũng sẽ được khử sạch đáng kể. Khử mùi hôi của vịt xong đem chặt thành những miếng vừa ăn.

Hành, tỏi bóc vỏ, rửa sạch, băm nhỏ. Ớt rửa sạch, bỏ hạt, cắt lát mỏng dính. Dừa lấy nước để vào bát riêng.

Rau muống đem nhặt bỏ phần già, rửa sạch, đem ngâm vào nước muối loãng khoảng chừng 15 phút. Khoai môn cạo sạch vỏ, rửa sạch rồi cắt thành những miếng vừa ăn, đem ngâm vào nước 1 lúc rồi vớt ra để ráo.

Bước 2: Ướp thịt vịt

Lấy phần thịt vịt đã sẵn sàng chuẩn bị đem ướp với 4-5 miếng chao, ½ phần hành tỏi đã băm nhỏ, ớt, đường, tiêu, mì chính. Để cho phần thịt vịt ngấm gia vị trong khoảng chừng 1 tiếng.

Bước 3: Nấu chao vịt

Sau khi vịt đã ngấm gia vị, hãy lấy một chiếc nồi lớn, cho phần hành tỏi đã chuẩn bị sẵn sàng còn lại vào hòn đảo thơm vàng. Tiếp đến cho phần thịt vịt vào hòn đảo đến khi thấy miếng thịt săn lại là được.

Cho phần nước dừa vào cho ngập phần thịt sau đó đun khoảng chừng 15 phút đến khi thấy vịt chín là được. Tiếp tục cho phần khoai môn vào đun nhỏ lửa 1 lúc, khi thấy khoai môn đã chín bỏ thì thực thi nêm nếm lại cho vừa ăn và tắt nhà bếp.

Pha nước chấm chao: Lấy 2 viên chao đỏ cho vào bát, thêm nửa thìa đường. 1 chút nước cốt chanh cùng 1 ít tỏi ớt băm nhỏ, nêm nếm lại cho vừa ăn là bạn đã có được phần nước chấm ngon rồi.



Cách nấu cháo vịt đậu xanh

- Nguyên liệu làm cháo vịt đậu xanh:

- 1/2 con vịt
- 70g gạo
- 50g đậu xanh nguyên vỏ
- Gừng, ớt, giá đỗ, hành lá
- Gia vị: Nước mắm, muối, đường, bột ngọt, tiêu xay, hạt nêm

- Cách làm cháo vịt đậu xanh:

Bước 1 Sơ chế thịt vịt và luộc

Thịt vịt làm sẵn sau khi mua về thì bạn khử mùi tanh hôi bằng cách rửa với nước muối pha loãng, rồi rửa lại bằng nước sạch nhiều lần.

Sau đó, bạn bắc một chiếc nồi lên bếp với 3 lít nước và cho vịt vào đun ở lửa lớn đến khi nước sôi. Luộc trong khoảng 15-20 phút cho thịt vịt mềm thì bạn vớt vịt ra để ráo nước, khi thịt vịt đã nguội bớt thì bạn chặt thành miếng nhỏ vừa ăn.



Bước 2 Sơ chế các nguyên liệu khác

Đậu xanh thì bạn ngâm trong nước sạch cho mềm khoảng 1 giờ rồi vớt ra cho ráo.

Gạo thì bạn ngâm trước khi nấu 2 tiếng, vo sạch rồi vớt ra để ráo.

Dùng 2 nhánh hành lá, 100g giá rửa sạch với nước, hành đem đi cắt nhỏ. Dùng 1 củ gừng gọt vỏ, cắt lát mỏng và cho vào chén cùng 2 trái ớt giã nhuyễn

Bước 3 Nấu cháo

Bạn tiếp tục đun sôi nước luộc vớt rồi cho đậu xanh, gạo, thêm các gia vị vào nồi như: 1/2 muỗng canh muối, 1/2 muỗng cà phê bột ngọt rồi đậy nắp lại đun sôi trong 10-15 phút thì mở ra khuấy nhẹ.

Bạn đậy nắp lại đun thêm 20-25 phút nữa để cháo được nhừ, có thể nêm nếm lại cho vừa ăn là có thể tắt bếp.

Bước 4 Làm nước chấm

Bạn cho vào chén gừng giã nhuyễn các gia vị: 1/2 muỗng cà phê bột ngọt, 1/2 muỗng cà phê hạt nêm, 2 muỗng canh đường, 2 muỗng canh nước mắm rồi khuấy đều và nêm nếm lại vừa ăn.



Tham khảo thêm: [Cách làm vịt om sấu ngon chuẩn vị tại nhà](#)

Cách vịt nấu cháo khoai môn

- Nguyên liệu:

- Gừng 1 Củ
- Rượu trắng 200 ml
- Thịt vịt 1/4 Con
- Chao 3 Miếng
- Chao 4 Miếng
- Khoai môn 1 Củ
- Dừa 1 Trái
- Nấm rơm 50 Gr
- Hành lá 1/2 Cây
- Tỏi băm 1 Muỗng cà phê
- Cải bẹ 50 Gr

- Bún tươi 200 Gr
- Bột ngọt 1 Muỗng cà phê
- Đường trắng 2.50 Muỗng canh
- Tiêu 1/2 Muỗng cà phê

- Hướng dẫn thực hiện:

Bước 1: Thịt vịt rửa sạch, chặt thành miếng vừa ăn. Ướp thịt vịt với rượu trắng và một ít gừng đập dập trong vòng 20 phút để khử mùi tanh, sau đó đem thịt đi rửa sạch lại.

Bước 2: Khoai môn gọt vỏ, cắt miếng vừa ăn. Nấm rơm rửa sạch, cắt bỏ chân. Cải bẹ rửa sạch, để ráo. Hành lá rửa sạch, cắt khúc và tước nhỏ.

Bước 3: Ướp thịt vịt với sốt chao gồm: 4 miếng chao trắng, 3 miếng chao đỏ, 1 muỗng cà phê bột ngọt, 2.5 muỗng canh đường, 1/2 muỗng cà phê tiêu. Ướp thịt trong vòng 1 giờ đồng hồ. Sau khi thịt đã ngấm gia vị, đem xào sơ cho thịt vịt săn lại.

Bước 4: Cho thịt vào nồi, đổ thêm nước dừa tươi xấp mặt thịt. Đun tới khi nước sôi thì vớt bọt, hạ lửa nhỏ hầm thịt trong 30 phút. Nêm nếm gia vị vừa ăn.

Bắc 1 chảo dầu lên bếp, cho khoai môn vào chiên sơ. Lấy 1/2 lượng khoai môn đã chiên đem xay nhuyễn, cho vào nồi nước hầm tạo độ béo. Cho hết lượng khoai còn lại và nấm rơm vào nồi, nấu khoảng 10 phút. Tắt lửa và hoàn thành món ăn.

Bước 5: Múc ra thố, thêm cải bẹ và hành lá lên mặt trang trí. Với món thịt vịt nấu chao khoai môn này, bạn có thể ăn cùng bún hoặc bánh mì đều rất ngon.



Cách nấu cháo vịt miền Tây

- Nguyên liệu nấu vịt nấu cháo miền Tây:

- 600g thịt vịt
- 300g khoai môn
- 100g cháo
- 400ml nước dừa
- Hành tím, tỏi, ớt, chanh cắt lát
- Gia vị: nước mắm, đường, dầu ăn, bột ngọt, muối
- 400g bún tươi
- Rau ăn kèm: cải xanh, rau muống

- Cách làm:

Bước 1 Sơ chế nguyên liệu

Thịt vịt sau khi mua về, rửa sơ với nước, lấy muối xát lên một lớp quanh vịt, rồi dùng miếng chanh cắt lát chà đều lên thân vịt, làm như vậy sẽ giảm bớt mùi hôi của thịt vịt. Rửa lại với nước sạch, cắt nhỏ thịt vịt, để vào rổ cho ráo nước.

Khoai môn gọt bỏ vỏ, rửa lại với nước cho sạch, rồi cắt thành từng miếng nhỏ vừa ăn.

Hành tím và tỏi đem đi lột vỏ, sau đó băm nhuyễn. Với ớt, rửa sạch rồi băm nhuyễn.

Cải xanh và rau muống thì đem đi rửa sạch dưới vòi nước, cắt khúc vừa ăn, để vào rổ cho ráo nước.



Bước 2 Ướp thịt vịt

Cho thịt vịt vào tô cùng với một ít hành tím, tỏi, ớt, nước mắm, đường, bột ngọt, muối, chao và 2 muỗng nước chao vào, trộn đều, sau đó ướp thịt vịt trong khoảng 30 phút cho thịt thấm gia vị.

Bạn nên sử dụng chao môn, để món ăn sau khi nấu ra sẽ béo và ngon hơn.



Bước 3 Chiên khoai môn

Cho dầu vào chảo, rồi đặt lên bếp, khi dầu đã nóng lên thì cho khoai môn vào, chiên vàng đều các mặt, sau đó vớt khoai môn ra và tắt bếp.

Chiên khoai môn sẽ giúp món ăn sau khi nấu xong sẽ có mùi thơm, khoai môn sẽ không bị nát sau khi nấu.



Bước 4 Vịt nấu cháo

Cho một ít dầu ăn vào nồi, khi thấy dầu đã nóng lên thì cho hết phần hành tím và tỏi còn lại vào, phi lên cho vàng thơm. Sau đó, cho hết tô thịt vịt đã ướp vào trong nồi, nấu đến khi thịt vịt săn lại, thì cho tiếp nước dừa vào nồi.

Đậy nắp lại, nấu trong khoảng 15 phút, rồi cho khoai môn vào cùng với 300ml nước lọc, đợi đến khi nước sôi lên, nêm nếm lại cho vừa khẩu vị, rồi tiếp tục nấu đến khi thịt vịt và khoai môn chín mềm, tắt bếp.

Để món vịt nấu cháo có màu đẹp hơn, thì bạn có thể cho một ít màu dầu điều vào cùng lúc với khoai môn.



Cách nấu cháo vịt miền Trung

- Nguyên liệu cần chuẩn bị:

- Vịt cỏ: 01 con
- Rượu trắng: 1 ly vừa
- Gừng: 01 củ vừa; sả 2 nhánh
- Hành củ: 03 củ
- Hành tím (củ nén): 01 nắm vừa
- Gạo nếp, gạo tẻ: ½ bát ăn cơm
- Đậu xanh: 200 gram
- Rau thơm: hành lá, xoài xanh, rau húng, ngò tàu, chuối chát.
- Gia vị: dầu ăn, nước mắm, hạt nêm, muối, đường, tiêu, ớt.

- Cách làm:

Bước 1: Sơ chế nguyên liệu

Vịt có mùi hôi khá đặc trưng nên nếu bạn không làm sạch đúng cách sẽ rất khó ăn và cháo không ngon. Do đó bạn lấy ít gừng giã nát cùng với rượu trắng chà xát vịt cho đỡ mùi tanh sau đó rửa thật sạch và cho vào nồi.

Chuối chát cắt thành lát mỏng, ngâm với nước lạnh cho thêm ít muối và chanh vào.

Đậu xanh rửa sạch rồi ngâm vào nước cho nở ra. Gạo vo sạch và bỏ vào rổ cho ráo.

Các loại rau thơm nhặt và rửa sạch để ráo vào rổ.

Bước 2: Công đoạn luộc vịt

Cho một nồi nước lên bếp, cho thêm ít gừng và sả vào để nồi nước thêm phần thơm hơn, sau đó đun sôi. Khi nước sôi cho vịt vào để luộc. Bạn luộc vịt trong thời gian khoảng 20 phút.

Bước 3: Nấu cháo vịt

Sau khi vịt đã luộc được 20 phút bạn cho thêm gạo vào nấu cùng. Khoảng 10 -15 phút sau bạn cho tiếp đậu xanh vào nấu cùng. Khi thấy vịt đã chín thì vớt ra rổ trước để ráo, tránh để vịt nấu quá lâu sẽ nhừ và không ngon. Tiếp tục nấu gạo và đậu xanh cho nhuyễn.

Dùng một chảo khác cho dầu ăn cùng hành tằm, hành tím phi thơm lên rồi bỏ vào nồi cháo vịt.

Nêm nếm gia vị vừa ăn và cháo nhừ rồi tắt bếp.



Bước 4: Thường thức cháo vịt

Chặt vịt thành từng miếng vừa ăn cho ra đĩa hoặc cũng có thể lóc thịt vịt ra cho vào đĩa nếu bạn không muốn gặm cả miếng vừa có xương (tùy theo sở thích của từng người). Các loại rau thơm ăn kèm, chuối xanh, xoài trung bày lên đĩa.

Tham khảo thêm: [Cách làm vịt om sấu ngon chuẩn vị tại nhà](#)

Hy vọng với những thông tin chúng tôi cung cấp sẽ hỗ trợ bạn trở tài bếp núc với món vịt nấu cháo thơm ngon, hấp dẫn. Chúc các bạn thành công.