

Chi tiết từ A-Z cách nấu súp cua ngon-bổ-rẻ với bí kíp "chuẩn không cần chỉnh" cách nấu súp cua không bị chảy nước được bài viết chia sẻ chi tiết dưới đây. Hãy cùng vào bếp để trở tài nấu nướng món súp cua hấp dẫn này nhé. Mời bạn theo dõi.

Cách nấu súp cua cho bé

Mời bạn tham khảo một số cách nấu súp cua cho bé ăn dặm, cách nấu súp cua cho bé 1 tuổi, giúp bé nhà bạn có những bữa ăn đa dạng và bổ dưỡng nhé:

- Nguyên liệu:

- 100g Đậu hà lan
- 1 thìa bột ngô
- 1 quả trứng gà
- 300g cua biển
- 400g xương ống heo
- Hành lá, mùi
- Gia vị

- Cách chế biến:

Bước 1: Xương ống heo, ngâm với muối loãng để khử mùi. Sau đó chặt từng khúc rồi cho vào nồi ninh khoảng 2h đến 3h thì lọc nước dùng

Bước 2: Cua biển rửa sạch rồi hấp chín. Sau đó, bóc mai và vỏ ngoài để lấy thịt cua. Thịt cua xé nhỏ để bé dễ ăn. Lưu ý trong quá trình tách thịt cua, nên cẩn thận vì vỏ cua dễ lẫn trong thịt

Bước 4: Tiếp theo, cho 1 thìa bột ngô vào nồi nước dùng khuấy đều đun lửa nhỏ

Bước 5: Sau đó đập 1 quả trứng gà ta và đảo đều với nước dùng

Bước 6: Đặt cháo lên bếp, đổ ít dầu ăn lên cháo rồi phi thơm hành

Bước 6: Cho thịt cua vào xào đến khi săn lại

Bước 7: Sau đó cho thịt cua + đậu hà lan vào nồi nước dùng khuấy đều cho chín, thêm gia vị rồi tắt bếp

Như vậy, đã hoàn thành cách nấu súp cua cho bé ăn dặm nấu với nước dùng xương heo cho bé ăn dặm. Bây giờ múc ra bát cho bé và thêm hành và mùi để thưởng thức.



Cách nấu súp cua thập cẩm

- Chuẩn bị nguyên liệu:

- Xương ống 1 ký
- Thịt lợn thăn 200g
- Chả lụa 200g
- Tôm tươi hoặc tôm khô 1 chén (200g)

- Bắp ngọt 200g
- Hạt sen bỏ tim 150g
- Nấm 100g
- Trứng cút 20 quả
- Trứng gà 2 quả
- Bột năng 30g
- Hành lá & rau mùi 100g
- Hành tây 1 củ
- Hành khô và tỏi 50g

- Cách làm:

Bước 1: Sơ chế nguyên liệu

Xương ống rửa sạch, nấu trong nồi nước 200ml. Ninh xương trong 5 phút rồi vớt ra. Đổ nước đó đi, cho thêm 2.5 lít nước sạch khác vào nồi, ninh thêm trong 2 tiếng. Lưu ý vớt bọt nổi phía trên ra.

Thịt thăn rửa sạch với nước muối loãng rồi để ráo, xắt hạt lựu và ướp với 1 muỗng hạt nêm, ½ muỗng bột ngọt, ⅓ muỗng tiêu, trộn đều.

Tôm rửa và làm sạch (bóc vỏ, bỏ đầu, rút chỉ sống lưng). Luộc chín tôm.

Giò thái hạt lựu, để riêng. Hạt sen rửa sạch, luộc chín. Trứng cút luộc chín, lột bỏ vỏ. Hành, tỏi, rau ngò rửa sạch, băm nhuyễn.



Bước 2: Nấu súp

Đun sôi dầu, cho hành, tỏi băm cùng 1 muỗng ớt bột vào phi thơm. Cho thịt thăn vào nồi nước hầm xương lúc này để luộc, nêm nếm lại nước dùng. Cho hạt bắp và nấm vào nồi khoảng 5 phút.

Trộn bột năng với 1 bát nước lọc, trộn đều rồi đổ vào nồi súp đang nấu. Đánh tan 2 quả trứng, cho thêm chút muối để nêm nếm độ mặn của nồi súp. Cho thịt giò, tôm, hạt sen, trứng cút, hành tây vào nồi, đun thêm 10 phút thì tắt bếp.



Bước 3: Thành phẩm

Múc súp ra chén và trang trí thêm rau ngò lên trên cho đẹp mắt.



Cách nấu súp cua bắp

- Nguyên liệu làm Súp tôm bắp (ngô):

- Dầu mè 2 Muỗng canh
- Tỏi 3 Tép
- Gừng 1 Miếng
- Bắp Mỹ 1 Trái
- Hành lá 1 Cây
- Thịt cua 200 Gr
- Nước dùng 400 ml
- Nước tương 2 Muỗng canh
- Tiêu 1/2 Muỗng cà phê
- Bột bắp 50 Gr
- Trứng gà 1 Quả
- Dầu ăn 2 Muỗng canh
- Muối 1 Muỗng cà phê
- Bột ngọt 1 Muỗng cà phê
- Ngò rí 1 Nhánh

- Hướng dẫn thực hiện:

Bước 1: Tỏi bóc vỏ, băm nhỏ. Gừng cạo vỏ, băm nhỏ. Hành lá, ngò rí rửa sạch, cắt khúc. Bắp mỹ bóc vỏ, bỏ râu bắp rồi tách lấy hạt.

Bước 2: Làm nóng 2 muỗng canh dầu ăn trong một chảo to và sâu lòng. Cho gừng, tỏi băm vào phi thơm rồi cho bắp mỹ và hành lá vào, xào khoảng 2 phút.

Bước 3: Cho thịt cua vào xào cùng. Nêm 1 muỗng cà phê muối, 1 muỗng cà phê bột ngọt. Xào nhanh tay khoảng 1 phút. Cho nước dùng vào nấu cùng với bắp và cua. Nêm 2 muỗng canh nước tương.

Bước 4: Khi nước dùng sôi, hoà tan bột bắp trong 1/3 chén nước, cho vào nồi nước súp, khuấy đều. Trứng gà tách lấy lòng trắng trứng, rót từ từ vào nồi súp đang sôi, vừa rót vừa dùng muỗng khuấy cho lòng trắng tan đều. Sôi thêm 1 phút nữa thì tắt bếp.

Bước 5: Múc súp bắp cua ra tô, cho thêm ngò rí, tiêu, dầu mè. Ăn ngay khi còn nóng.



Tham khảo thêm:

- [6 cách làm súp bí đỏ đơn giản, thơm ngon bổ dưỡng ngay tại nhà](#)
- [4 cách nấu súp gà thơm ngon, bổ dưỡng đơn giản tại nhà](#)

Cách nấu súp cua nấm

- Nguyên liệu làm Súp cua nấm tuyết:

- Thịt cua 400 gr
- Ưc gà 300 gr
- Trứng 2 quả
- Trứng cút 20 quả
- Nấm tuyết 40 gr
- Măng tươi 300 gr
- Cà rốt 1 củ
- Ngò rí 2 nhánh
- Hành tây 1 củ
- Bột năng 4 muỗng canh
- Nước dùng 3.5 lít (nước luộc gà hoặc nước hầm xương)
- Gia vị thông dụng 1 ít (Muối/ đường/ tiêu xay)

- Cách chế biến Súp cua nấm tuyết

Bước 1: Sơ chế nguyên liệu

Cà rốt 1 củ bạn gọt sạch vỏ, rửa sạch rồi cắt hạt lựu. Hành tây bạn cắt đôi 1 củ, 2 nhánh ngò rí bạn rửa sạch cắt bỏ rễ rồi cắt nhuyễn.

Nấm tuyết mua về bạn cho vào tô nước ngâm khoảng 3 tiếng đến khi nấm nở bung ra. Sau đó bạn vớt nấm ra rửa sạch, rồi dùng dao cắt nhỏ nấm.

Măng mua về bạn rửa sạch, để ráo rồi dùng dao cắt thành sợi mỏng. Sau đó bạn bắc một cái nồi lên bếp cho vào khoảng 600ml nước đun sôi, rồi cho măng vào luộc trong khoảng 10 phút với lửa vừa.

Tiếp đó, bạn cho măng ra rửa sạch lại với nước lạnh rồi cho vào nồi luộc lần 2 thêm khoảng 10 phút nữa. Sau đó vớt măng ra rửa sạch rồi để ráo.



Ức gà mua về bạn ngâm với nước muối loãng trong 5 phút rồi rửa sạch lại với nước sạch, sau đó bắc 1 cái nồi lên bếp, cho vào nồi 500ml nước đun sôi rồi cho 300gr ức gà và luộc với lửa lớn.

Cho 1 củ hành tây cắt đôi và 1/2 muỗng cà phê muối, 1/2 muỗng cà phê đường vào nồi nước luộc gà. Luộc khoảng 20 phút cho gà chín thì vớt ra xé nhuyễn thịt gà.

Thịt cua bạn mua loại đông lạnh về rồi rã đông sau đó cho ra tô.

Bước 2: Luộc trứng cút

Bắc nồi lên bếp, cho vào nồi 500ml nước đun sôi rồi cho 20 quả trứng cút vào luộc với lửa vừa trong 10 phút cho trứng chín.

Sau đó bạn vớt trứng ra để nguội rồi bóc sạch vỏ. Tiếp đó bạn dùng dao cắt 5 quả trứng thành hình đẹp mắt để trang trí.



Bước 3: Nấu súp cua

Cho 4 muỗng canh bột năng vào 1 cái tô, rồi cho 250ml nước lọc vào khuấy đều. Bạn đập 2 quả trứng gà vào 1 cái tô khác rồi đánh trứng nhé.

Sau đó, bắc nồi lên bếp, cho 3.5 lít nước dùng vào nồi, rồi cho tiếp cà rốt đã cắt hạt lựu vào 2 muỗng canh đường và 1/2 muỗng cà phê muối.

Tiếp đó, bạn cho 300gr măng tươi và 100gr nấm tuyết đã sơ chế vào nồi, tiếp tục cho các nguyên liệu còn lại gồm thịt gà và 400gr thịt cua vào nồi nấu với lửa lớn đến khi sôi thì vặn lửa vừa.

Để tạo độ sệt cho súp thì bạn cho tiếp tô nước bột năng vào nồi, sau đó cho hết 15 quả trứng cút đã bóc vỏ vào.

Kế đó, bạn đổ hỗn hợp trứng đã pha qua 1 cái rây rồi cho vào nồi súp khuấy nhẹ tay theo 1 chiều thì trứng sẽ thành sợi đẹp mắt. Bạn nấu súp với lửa vừa khoảng 15 phút là hoàn thành.



Bước 4: Thành phẩm

Bạn múc súp ra tô, trang trí thêm trứng cút đã được cắt tỉa đẹp mắt, rắc thêm 1 ít ngò rí và tiêu xay là có thể thưởng thức rồi.



Cách nấu súp cua gà

Nguyên liệu làm Súp cua gà xé:

- Cua biển 2 con (400gr thịt cua)
- Ức gà có xương 1 kg
- Thanh cua 100 gr
- Trứng gà 2 quả
- Trứng cút 10 quả
- Trứng bắc thảo 5 quả
- Cà rốt 1 củ
- Bắp Mỹ 1 trái
- Nấm hương 100 gr
- Hành tây 1/2 củ
- Bột bắp 100 gr
- Bột năng 100 gr
- Hành lá 1 nhánh

- Ngò rí 1 ít
- Dầu mè 2 muỗng canh
- Gia vị thông dụng 1 ít (Muối/Hạt nêm/Tiêu)
- Đường phèn 2 muỗng canh

- Cách chế biến Súp cua gà xé

Bước 1: Sơ chế cua

Sau khi mua cua về, khoan hãy cắt dây cột cua mà hãy chọc tiết cua trước. Lật ngửa yếm dưới bụng cua và lấy đầu kéo hoặc dao nhọn chọc thẳng vào phần hõm cho tới khi chân và càng đều duỗi thẳng, rồi rửa sạch với nước muối.

Sau khi vệ sinh cua sạch, bắc nồi hấp bỏ cua vào cho tới khi cua chín chuyển sang màu cam, gắp cua ra đĩa để nguội. Tiếp đó, bạn tách mai cua ra đĩa trước để gạch không bị đổ ra ngoài, bỏ phần lông cua và lấy phần thịt.



Bước 2: Sơ chế các nguyên liệu khác

Rửa thịt gà qua nước muối rồi xả lại nước lạnh cho sạch. Tiếp theo, bạn cũng rửa sạch nấm hương và cắt nhỏ chúng. Còn với thanh cua bạn chỉ cần xé sợi ra là được.

Sau đó, rửa sạch cà rốt rồi cạo vỏ và cắt hạt lựu. Thịt gà sau khi luộc để lấy nước dùng thì bạn vớt ra để nguội đem đi xé sợi.

Bắp sau khi luộc xong, bạn bỏ cuống lấy phần hạt. Với hành tây bạn bóc vỏ, rửa sạch và cắt múi cau.

Tiếp theo, bóc vỏ trứng cút và trứng bắc thảo đã luộc. Sau đó, đập vỡ 2 quả trứng gà, tách lòng đỏ trứng và lòng trắng trứng riêng ra 2 cái chén.



Bước 3: Nấu nước dùng

Cho 2 lít nước lạnh vào nồi, bắc nồi lên bếp rồi bật lửa. Sau đó bạn cho ức gà có xương vào luộc, tiếp đến cho bắp Mỹ, hành tây, rễ ngò và ít lát gừng vào nồi.

Bạn luộc trong tầm 15 phút với lửa lớn vừa phải rồi vớt nguyên liệu ra đĩa, chỉ chừa lại phần nước dùng ở trong nồi.

Bước 4: Nấu súp

Trước hết cho phần cà rốt băm nhỏ vào nồi nước, đợi đến khi nước sôi lại thì lần lượt cho hạt bắp, gà xé, nấm, thanh cua xé sợi, thịt cua vào.

Lấy vá đảo đều nồi súp, đợi đến khi nồi nước sôi mạnh hơn chút xíu, bạn nêm 1 muỗng cà phê muối, 2 muỗng canh đường phèn và 1,5 muỗng canh hạt nêm vào. Tiếp tục dùng vá khuấy đều nồi nước dùng cho gia vị tan hết.

Cho bột năng và bột bắp ra chén, đổ vào đó 100ml nước lọc rồi dùng đũa trộn đều cho bột tan ra hết. Khi nồi nước sôi mạnh bạn giảm lửa, cho từ từ hỗn hợp bột vào.

Kế tiếp, lần lượt đổ phần lòng trắng và lòng đỏ trứng qua rây vào nồi súp để tạo vân trứng cho đẹp. Cho thêm 1 muỗng canh dầu mè và khuấy đều để tạo độ thơm cho món súp. Cuối cùng, bạn nêm nếm lại gia vị cho vừa ăn rồi tắt bếp.



Bước 5: Hoàn thành

Cho súp cua ra chén, bỏ vào thêm 1 quả trứng cút, nửa quả trứng bắc thảo đã luộc, 1 miếng thanh cua và nêm thêm 1 muỗng cà phê dầu mè. Bước còn lại là rắc thêm chút hành ngò băm và tiêu lên bề mặt súp ta sẽ có ngay 1 món súp cua gà xé hoàn chỉnh.



Cách nấu súp măng cua

- Nguyên liệu làm Súp măng tây cua:

- Thịt cua 450 gr
- Măng tây 450 gr
- Thịt gà 500 gr
- Hành tây 1 củ
- Hành tím 4 củ
- Rượu 2 muỗng cà phê
- Gia vị 1 ít (tiêu hạt/muối)
- Bột năng 3 muỗng canh
- Giấm 120 ml
- Đường phèn 3 miếng
- Lòng trắng trứng 2 cái
- Dầu mè 1/2 muỗng cà phê
- Dầu ăn 1/2 muỗng canh

- Cách chế biến Súp măng tây cua

Bước 1: Sơ chế gà và nấu nước dùng

Thịt gà mua về nhổ lông, đem trụng qua nước nóng có pha 120ml giấm khoảng 5 phút thì vớt ra rửa sạch lại với nước.

Cho vào nồi 3 lít nước lọc, cho hành tây đã rửa sạch, lột vỏ, cắt làm 4, 3 củ hành tím lột vỏ vào nồi, khi nước sôi cho gà vào, chỉnh lửa vừa, nấu đến khi gà chín khoảng 45 phút vớt bọt, chắt lấy nước để làm nước dùng.

Bước 2: Sơ chế các nguyên liệu khác

Thịt cua đem trộn đều với 2 muỗng cà phê rượu để khử mùi tanh.

Củ hành tím còn lại đem cắt mỏng.

Măng tây đem cắt phần cứng ở cuối thân măng tầm 3 - 5cm để măng chỉ còn lại phần thân mềm, sau đó cắt khúc phần thân mềm.



Bước 3: Xào cua

Bắc chảo lên bếp, cho 1/2 muỗng canh dầu ăn vào, khi dầu nóng cho hành tím cắt mỏng vào phi thơm với lửa vừa. Cho cua vào xào, thêm vào 1/2 muỗng cà phê tiêu, xào đều khoảng 5 phút thì tắt bếp.

Bước 4: Nấu súp

Khi nấu thì nước dùng sẽ cạn, vì thế bạn hãy cho thêm nước vào nồi nước dùng để đủ 3 lít nước, khi nước sôi cho măng tây vào cùng 1 muỗng cà phê muối. Chính lửa liu riu, nấu cho măng tây chín, cho 3 viên đường phèn vào, đợi đường tan thì trộn đều, vớt bọt trong quá trình nấu.

Trộn 3 muỗng canh bột năng với 3 muỗng canh nước. Cho cua vào nồi và khuấy đều, khi nước sôi lại thì cho bột năng loãng vào cùng lòng trắng trứng gà, nêm vào 1 muỗng cà phê muối, khuấy đều hỗn hợp và tắt bếp. Múc súp ra tô, cho 1/2 muỗng cà phê dầu mè và ít tiêu lên là hoàn thành.



Tham khảo thêm:

- [6 cách làm súp bí đỏ đơn giản, thơm ngon bổ dưỡng ngay tại nhà](#)
- [4 cách nấu súp gà thơm ngon, bổ dưỡng đơn giản tại nhà](#)

Hy vọng với những thông tin chúng tôi cung cấp sẽ hỗ trợ bạn trở tài bếp núc với món súp cua bổ dưỡng, ngon tuyệt hảo. Chúc các bạn thành công.