

Chi tiết từ A-Z cách nấu món giả cây ngon cùng bí kíp "chuẩn không cần chỉnh" được bài viết chia sẻ chi tiết dưới đây. Hãy cùng vào bếp để trở tài nấu nướng và chiêu đãi gia đình giả cây cực hấp dẫn này nhé. Mời bạn theo dõi.

Cách nấu chân giò giả cây

Mời bạn tham khảo cách nấu giả cây chân giò được chúng tôi chia sẻ công thức ngon tuyệt đỉnh để bạn áp dụng nhé:

- Nguyên liệu cách nấu giả cây giò heo:

- Chân giò 3 kg
- Đậu phộng 50 gr
- Riềng 1 củ (củ to)
- Hành tím 4 củ
- Tỏi 1 củ
- Sả 3 nhánh
- Bột nghệ 1 muỗng canh
- Mắm tôm 5 muỗng canh
- Mè 3 muỗng canh
- Dầu ăn 1 muỗng canh
- Đường/ bột ngọt 1 ít

- Cách nấu giò heo giả cây:

Bước 1: Sơ chế chân giò

Giò heo bạn lấy dây kẽm treo lên cao và dùng đèn khò, khò xung quanh cho đến khi chân giò heo vàng đều thì bạn chặt giò heo thành từng khúc nhỏ vừa ăn. Rồi chà rửa lại với nước cho vết đen trên da sạch.

**Bước 2:** Sơ chế các nguyên liệu khác

Hành tím và tỏi bạn lột vỏ và băm nhỏ. Sả bạn dùng 1 nhánh để băm nhỏ, 2 nhánh còn lại bạn cắt khúc và đập dập.

Đậu phộng bạn luộc với nước sôi khoảng 10 phút cho đậu chín rồi vớt ra, để ráo. Riêng bạn gọt vỏ, rửa sạch và cắt thành các lát mỏng vừa ăn.



Bước 3: Ướp chân giò

Cho riêng cắt lát cùng 2/3 hành tỏi băm, 5 muỗng canh mắm tôm, 3 muỗng canh mè, 1 muỗng canh bột nghệ, 5 muỗng canh đường, 1 muỗng canh bột ngọt vào thau rồi trộn đều và ướp khoảng 30 phút cho chân giò thấm gia vị.



Bước 4: Hầm chân giò

Cho 1 muỗng canh dầu ăn cùng hành và tỏi băm còn lại vào nồi phi đều đến khi hành tỏi thơm bạn cho sả cây đập dập và chân giò đã ướp vào.

Xào với lửa vừa khoảng 3 - 5 phút cho chân giò săn lại, bạn đổ 2 lít nước sôi vào hạ lửa, nấu khoảng 30 phút rồi cho đậu phộng đã luộc vào. Trộn đều và nấu thêm khoảng 10 phút nữa, nêm nếm lại gia vị cho vừa ăn rồi tắt bếp.



Cách nấu vịt giả cây

- Nguyên liệu làm Thịt vịt giả cây:

- Vịt 1/2 con
- Riềng 1 củ
- Tỏi 1 củ
- Gừng 1 củ
- Mè 3 thìa
- Gia vị 10 gr (bột nghệ/mắm tôm/đường/nước mắm/muối/hạt nêm)

- Cách nấu giả cây vịt:

Bước 1: Sơ chế nguyên liệu

Vịt mua về rửa sạch với muối, lấy chanh xát bên ngoài bên trong vịt, nhặt hết lông tơ.

Gừng giã nhỏ, trộn với muối rồi xát lên mình vịt cho đến khi hết mùi hôi của thịt vịt. Sau đó, nướng vịt sơ qua bằng than đến khi da vịt hơi cháy xém dậy lên mùi thơm.

Riềng, sả cạo vỏ rửa sạch, giã nhỏ. Tỏi bóc vỏ, băm nhuyễn. Ớt xắt miếng.



Bước 2: Ướp thịt vịt

Bạn chặt vịt đã nướng thành từng miếng vừa ăn và ướp với 1 thìa riềng giã nhỏ, ½ thìa tỏi băm, 3 thìa mẻ, 1 thìa muối, 1 thìa mắm tôm, 1 thìa cà phê bột nghệ và 3 thìa cà phê hạt nêm.

Để thịt ướp khoảng 30 phút – 1 tiếng.

Bước 3: Nấu vịt giả cầy

Bắc nồi lên bếp, để lửa to, cho 1 thìa dầu ăn vào đun nóng già rồi cho ½ thìa tỏi băm vào phi thơm.

Sau đó cho thịt vịt vào xào, đảo đều đến khi vịt săn lại thì đổ nước xâm xấp.

Đậy nắp nồi và đun với lửa nhỏ để thịt chín mềm, nấu khoảng 30 phút thì tắt bếp.

Khi nước hơi cạn, sánh vàng thì các bạn nêm nếm lại gia vị cho vừa miệng. Sau đó cho thêm 1 thìa riềng băm và ½ thìa cà phê đường vào và trộn đều thịt lên.

Bước 4: Thành phẩm

Tắt bếp, múc thịt ra bát, trang trí với rau sống cho đẹp mắt. Dùng nóng với cơm hay bún đều ngon.



Cách nấu gà giả cầy

- Nguyên liệu làm Gà giả cầy:

- Gà 1.5 kg (khoảng 1 con gà đá)
- Sả 10 cây
- Nghệ 100 gr
- Gừng 100 gr
- Riềng 100 gr

- Dừa tươi 1 trái
- Đậu phộng rang 200 gr
- Ngũ vị hương 50 gr
- Sa tế 50 gr
- Mắm tôm 1 muống canh
- Nước cốt chanh 3 muống canh
- Củ hành tím 50 gr
- Tỏi 50 gr
- Lá chanh 5 gr
- Rau ăn kèm 100 gr (rau thơm/ rau răm/ bắp chuối...)



- Cách chế biến Gà giả cầy

Bước 1: Sơ chế các nguyên liệu

Gừng, nghệ và riềng bạn cạo bỏ phần vỏ, dùng dao đập dập rồi băm nhỏ.

Tỏi và củ hành cũng bỏ vỏ rồi băm nhuyễn. Lá chanh rửa sạch rồi cắt nhỏ hoặc để nguyên đều được.

Đối với sả, bạn lấy một nửa đi băm nhuyễn. Một nửa còn lại thì cắt thành từng khúc rồi đập cho dập.

Bước 2: Luộc đậu phộng

Đậu phộng mua về bạn rửa sạch đất cát rồi bóp nhẹ để đầu của hạt đậu mở ra 1 chút (nếu có thời gian thì bạn nên ngâm trước đậu phộng với muối và 1 ít hoa hòe trong khoảng 8 tiếng hoặc ngâm qua đêm sau đó mới đem đi luộc).

Luộc đậu phộng với lửa lớn, khi nước sôi lên thì hạ lửa nhỏ và luộc khoảng 15 - 20 phút, tiếp tục để nhỏ lửa, luộc sôi thêm 15 phút nữa thì đậu chín.

Bước 3: Sơ chế gà

Đầu tiên bạn làm sạch gà rồi dùng rơm để thui cho gà cháy xém hết phần lông. Nếu không có rơm bạn có thể thui gà bằng bếp gas với lửa nhỏ hoặc dùng đồ khò để tiện lợi hơn.

Việc thui gà là bắt buộc đối với món giả cầy này. Thui gà sẽ khiến cho da gà dày hơn và phần thịt sẽ dai và ngon hơn.

Rửa sạch gà với nước muối và 1/2 quả chanh, tận dụng phần lá sả để chà xát nhẹ gà để gà sạch hơn.

Sau đó chặt gà thành từng khúc vừa ăn, rửa sạch lại 1 lần nữa rồi cho vào 1 cái thau. Ướp gà với 1 nửa hành tím, tỏi và sả băm nhuyễn.

Trộn đều rồi cho thêm 2 muỗng cà phê hạt nêm, 1/3 muỗng cà phê bột ngọt, 1/2 muỗng cà phê muối, 1 muỗng canh nước mắm, 1 hủ sa tế tôm, 1 gói ngũ vị hương, 1 muỗng cà phê tiêu, 1 muỗng mắm tôm rồi dùng đũa trộn đều. Để yên cho gà thấm khoảng 20 - 30 phút.



Bước 4: Làm gà giả cây

Bắc nồi lên bếp và cho nước dừa vào, cho thêm cây sả đập dập và 1/2 lượng gừng băm vào và đun cho thật sôi, sau đó tắt bếp và để nguội.

Cho 1 nửa sả, tỏi và hành đã băm nhuyễn còn lại cùng với gừng, nghệ và riềng vào phi cho thật thơm. Khi tắt cả đã thơm thì cho gà đã ướp gia vị vào và xào sơ cho đến khi thịt gà săn lại.

Sau đó cho nước dừa đã đun vào nồi thịt gà, thêm vào đậu phộng đã luộc chín, tiếp tục đun sôi. Đun khoảng 30 - 40 phút thì thịt gà chín.

Nếu nước dừa ít, thịt chưa chín mà nước dừa cạn thì bạn cho thêm nước lọc vào rồi tiếp tục nấu cho thịt gà mềm là được.

Khi gà chín và nước nấu gà dần sệt lại thì bạn nêm nếm lại cho vừa ăn rồi tắt bếp.



Tham khảo thêm:

- [3+ Cách nấu ốc chuối đậu ngon, ăn lạ miệng, chuẩn vị miền Bắc](#)
- [5+ cách nấu cháo vịt ngon, thơm nức béo ngậy ngay tại nhà](#)
- [Top 6 cách nấu súp cua ngon nhất, bổ dưỡng, ăn là nghiền](#)

Cách nấu thịt lợn giả cày miền Bắc

Mời bạn tham khảo cách nấu giả cày thịt lợn ngon đúng điệu với bí kíp cực chuẩn được chúng tôi gợi ý dưới đây. Hãy cùng thử ngay nhé:

- Nguyên liệu cách nấu thịt giả cày:

- 500g thịt lợn ba chỉ
- Sả cây: 5 nhánh
- Củ riềng: 2 củ
- Hành khô: 3 củ
- Mắm tôm: 1 muống
- Nghệ tươi: 1 củ
- Mè: 2 muống
- Các loại rau ăn kèm: ngò gai, ngò om, húng quế, húng lủi, hành lá
- Các loại gia vị: Dầu ăn, nước mắm, đường, ớt

- Cách nấu giả cày lợn:

Bước 1: Sơ chế nguyên liệu

- Sơ chế thịt heo

Chân giò hoặc thịt ba chỉ sau khi mua về, cạo bớt phần lông heo rồi rửa sạch. Sử dụng rơm khô hoặc bã mía thui cho cháy xém thành màu cánh gián và tạo mùi

thơm. Đây là công đoạn quan trọng ảnh hưởng đến hương vị nên cần thực hiện vô cùng khéo léo.

Sau khi thui vàng, bạn sử dụng dao cạo lớp vỏ cháy đen bên ngoài, xát muối rồi rửa sạch lại với nước. Cuối cùng chặt chân giò hoặc thái thịt ba chỉ thành những miếng vừa ăn.



- Sơ chế nguyên liệu khác
 - Riềng và nghệ cạo rửa sạch, giã nhuyễn hoặc xay nát.
 - Sả rửa sạch rồi cắt thành từng khoanh nhỏ
 - Hành khô lột vỏ, sau đó băm nhỏ
 - Mẻ nghiền nhuyễn cùng với 3 muỗng nước lọc, sau đó dùng rây lọc nước, bỏ bã.
 - Các loại rau ăn kèm rửa sạch rồi để ráo nước.

Bước 2: Ướp thịt lợn giả cầy

Cho phần thịt nấu giả cầy vào tô, cho các nguyên liệu như riềng, nghệ sả, ½ phần hành khô băm nhỏ, mắm tôm, mẻ, ½ muỗng đường, 1 muỗng dầu ăn. Tất cả nguyên liệu trộn đều cùng nhau rồi ướp khoảng 1 tiếng cho thịt ngấm đều gia vị. Nếu bạn thích ăn cay, có thể cho thêm ớt ướp cùng trong giai đoạn này.

**Bước 3:** Cách nấu thịt lợn giả cầy miền Bắc

Sau khi ướp đủ thời gian, bạn bắc nồi lên bếp, cho thêm chút dầu ăn phi thơm phần hành khô còn lại. Tiếp theo cho thịt đã ướp vào nồi xào săn lại, rồi cho thêm nước vào nồi xâm xấp bề mặt thịt.

Đun như vậy trong khoảng 40 phút cho đến khi thịt mềm nhừ và ngấm đều gia vị. Đến khi nước sệt lại thì bạn nêm nếm cho vừa miệng rồi tắt bếp. Như vậy là bạn đã hoàn thành cách nấu thịt lợn giả cầy miền Bắc rồi.



Cách nấu ngan giả cây

- Nguyên liệu làm Thịt ngan giả cây:

- Ngan 1 con (khoảng 1.5kg)
- Chén mẻ 1 con
- Riềng 1 củ
- Mắm tôm 2 thìa

- Cách nấu giả cây ngan:

Bước 1: Sơ chế và nướng thịt ngan

Khi chế biến, bạn nên bỏ phần đầu cánh nhá, chỉ giữ lại phần thân ngan. Riềng chuẩn bị khoảng 1 củ to, nên chọn riềng già cho thơm và đậm đà hơn, riềng cạo vỏ, thái miếng rùi giả nhuyễn khoảng 1 bát con là được.

Ngan phải nướng qua trước khi nấu để được thơm và đậm đà hơn, khử được vị tanh. Bạn có thể thui qua rơm là ngon nhất hoặc áp chảo trên chảo hoặc nướng sơ trên bếp cho phần da được xém vàng, thơm là đạt yêu cầu.



Bước 2: Ướp ngan

Đợi thịt ngan nguội bớt thì các nàng chặt ngan thành những miếng vừa ăn nhé. Sau đó ướp thịt ngan vừa chặt với 1 bát riềng vừa giã, 2 thìa mắm tôm đặc, 1 bát con mè, một chút bột nêm.

Bạn nên trộn và bóp đều khoảng 5 phút cho thịt ngan được ngấm sâu gia vị.

Ướp thịt ngan chừng 1 tiếng trước khi chế biến để gia vị có thời gian ngấm sâu vào bên trong nguyên liệu thịt sẽ đậm đà thơm ngon hơn nhé!



Bước 3: Nấu thịt ngan giả cây

Sau khi các nguyên liệu đã chuẩn bị sẵn sàng, cho thịt ngan đã ướp vào trong nồi có đế dày.

Bật bếp đun trên lửa vừa, đến khi nồi ngan sôi thì các nàng vặn nhỏ lửa, ninh liu liu đến khi thịt ngan mềm và nước trong nồi sánh lại là món ăn hoàn thành.



Cách nấu giò heo giả cây miền Nam

- Nguyên liệu:

- 1kg chân giò heo
- 2 nhánh sả
- 2 củ riềng
- 200g mỡ
- 1 tô nước dừa tươi
- Hành tím, tỏi, húng tươi
- 1 – 2 muỗng tiết heo
- Gia vị: bột ngọt, bột nghệ, hạt nêm, đường, muối, nước mắm, mắm tôm, dầu ăn

- Cách làm:

Bước 1: Sơ chế nguyên liệu

Chân giò cạo sạch lông, dùng muối chà xát để khử chất bẩn rồi rửa kỹ lại với nước sạch, vớt ra để ráo nước.

Sả, riềng gọt vỏ, rửa sạch, cắt khúc rồi giã nhỏ. Tỏi, hành tím bóc vỏ, rửa sạch, băm nhuyễn. Ớt bỏ hạt, thái lát mỏng.

Rau húng nhặt bỏ lá hư, ngâm với nước muối loãng khoảng 10 phút sau đó rửa sạch lại và để ráo.

Bước 2: Thui chân giò

Để món giò heo nấu giả cây có mùi thơm đặc trưng và chuẩn vị, bạn nên thui giò heo bằng rơm. Thui chân giò qua rơm sẽ giúp thịt lên màu vàng đậm đẹp mắt, lớp da giòn và không còn mùi hôi khó chịu. Khói rơm bám vào thịt sẽ giúp giả cây có hương vị thơm ngon đặc biệt. Khi thui, lưu ý dùng từng phần rơm để khói từ từ bốc lên.

Hiện nay ở thành phố lớn khó sử dụng dùng rơm để thui giò heo, bạn có thể thay thế rơm bằng dụng cụ khò, lót thịt trên bã mía rồi thui. Hoặc bạn cũng có thể bọc giò heo vào giấy bạc rồi thui trên bếp ga. Tuyệt đối không thay rơm bằng giấy báo vì mực in rất độc hại. Bạn chú ý không thui quá cháy mà chỉ cần da heo chuyển màu vàng nâu, hơi cháy sém một chút là được.

Sau khi thui xong, ngâm chân giò trong nước, dùng cọ rửa chà sạch chân giò để loại bỏ hoàn toàn tro bụi bám ở phía ngoài. Dùng dao tách đôi chân giò rồi chặt thành các khúc nhỏ dài khoảng 4 – 5cm. Mẹo nhỏ giúp bạn chặt chân giò dễ hơn là bạn nên chặt theo góc chéo khoảng 30 – 45 độ. Tiếp đến bạn chặt mũi và má heo thành những miếng có kích cỡ vừa ăn.

Bước 3: Ướp giò heo

Ướp chân giò chặt khúc với ½ bát sả, riềng đã giã nhỏ, 1,5 muỗng mè, 1 muỗng bột ngọt, ½ muỗng bột nghệ, ½ muỗng nước mắm, ½ muỗng đường. Có thể ướp thêm

vài lát ớt tươi tùy theo khẩu vị. Ở bước này bạn nên đeo bao tay và dùng tay bóp đều chân giò, trộn với gia vị đã chuẩn bị.

Cách làm món giả cây thơm ngon, hấp dẫn là bạn ướp chân giò trong khoảng 20 – 30 phút trước khi nấu.

Những loại gia vị dùng để ướp giò heo đều có vị cay, nồng, chua, mặn rất mạnh. Do đó nếu nấu giò heo giả cây theo kiểu miền Nam, bạn chỉ dùng riêng, mẻ để tạo mùi là chính, dùng hạn chế hoặc không dùng mắm tôm trong khi ướp thịt.

Bước 4: Nấu giò heo

Bạn bắc nồi lên bếp, cho 2 muỗng dầu ăn vào, đợi dầu nóng thì bạn phi hành, tỏi vàng thơm rồi cho giò heo vào xào với lửa vừa. Đảo đều trong khoảng 5 phút đến khi giò heo săn lại và dậy mùi thơm.

Tiếp đến bạn đổ nước dừa tươi vào, vặn lửa to và đun sôi đến khi nước sôi bùng lên thì điều chỉnh lại về mức lửa vừa. Đậy nắp, ninh trong khoảng 60 phút để giò heo chín mềm và ngấm đều gia vị. Sau 60 phút, bạn mở nắp và cho tiết heo vào nấu, điều chỉnh lượng tiết heo tùy theo khẩu vị mặn hay nhạt.

Mở nắp và nấu giò heo thêm 60 phút nữa. Lúc này bạn mới thêm 1 muỗng mắm tôm vào nấu vì nếu cho mắm tôm quá sớm, món giả cây sẽ bị nồng. Ninh đến khi bạn thấy giò heo đã mềm nhừ thì tắt bếp.



Cách nấu thịt chó giả cầy

- Nguyên liệu:

- Thịt chó tươi ngon (nên chọn phần chân, đùi và ba chỉ): 500 gr
- Riềng: 1 củ Sả: 2 – 3 nhánh
- Gia vị: mắm tôm, mắm, mè, bột nghệ, bột canh, mì chính, đường

- Cách nấu thịt chó giả cầy ngon:

Bước 1: Sơ chế thịt chó

Thịt chó sau khi mua về, bạn làm lông, rửa sạch, để ra rổ cho ráo nước rồi mang đi thui phần da cho dậy hương thơm đặc trưng. Thui xong, bạn không cần rửa lại vì như thế sẽ khiến cho thịt bị mất vị đấy nhé. Bạn chỉ cần chặt thịt chó ra thành những miếng vừa ăn là được.

Bước 2: Sơ chế nguyên liệu khác

Với riềng, bạn rửa sạch rồi giã nhuyễn hoặc băm nhỏ. Sả thì bạn tách bỏ lớp áo già, rửa sạch, để ráo rồi cũng băm nhỏ ra giống như riềng nhé.

Bước 3: Tẩm ướp thịt chó

Thịt chó sơ chế xong thì bạn cho tất cả vào một chiếc nồi vừa phải, thêm hỗn hợp riềng sả đã băm nhỏ vào, thêm cả 1 muỗng nước mắm, 1 muỗng mè và 3 muỗng mắm tôm. Xong xuôi thì bạn dùng một đôi đũa để trộn đều hỗn hợp lên và ướp thịt chó cùng với gia vị trong khoảng 1 – 2 tiếng cho ngấm.



Bước 4: Nấu thịt chó giả cầy

Sau thời gian ướp thịt chó, bạn bắc nồi lên bếp, thêm vào 1 muống dầu ăn, đảo đều và đun trong khoảng 1 phút. Khi thịt chó đã hơi săn lại thì bạn thêm vào một thìa bột nghệ, mục đích là để tạo màu cho nồi giả cầy thêm phần đẹp mắt và hấp dẫn hơn.

Bạn tiếp tục xào khoảng 5 phút nữa, sau đó thêm nước lọc vào nồi sao cho mặt nước ngang bằng với mặt thịt là được và đun sôi lên. Khi nồi sôi trở lại, bạn chỉ việc đậy nắp, hạ nhỏ lửa và ninh trên mức lửa liu riu cho tới khi thịt chó chín mềm là xong.



Tham khảo thêm:

- [9+ cách nấu lẩu gà ngon đậm đà, đơn giản ngay tại nhà](#)
- [8+ cách nấu cháo gà ngon như ngoài hàng, thơm ngon bổ dưỡng](#)
- [9 cách nấu mì Quảng ngon chuẩn vị miền Trung](#)