

Món bún giò heo với hương vị thơm ngon, nước dùng đậm đà cùng cách chế biến lại không quá cầu kỳ đã trở thành một trong những món ăn không thể thiếu của nhiều người. Còn chần chờ gì mà không vào bếp cùng chúng tôi để trở tay nấu món bún giò heo ngon tuyệt hảo để chiêu đãi gia đình ngay nào.

### ***Cách nấu bún bò giò heo***

Mời bạn tham khảo cách nấu bún giò heo đơn giản tại nhà được chúng tôi chia sẻ chia tiết dưới đây:

- Nguyên liệu làm Bún bò giò heo:

- Bún tươi 1 kg
- Giò heo 1 kg (chọn mua giò khoanh hay giò nạc tùy sở thích nhé)
- Bắp bò 300 gr
- Huyết bò luộc sẵn 200 gr
- Mắm ruốc 1/2 muỗng canh
- Chả lụa ăn kèm 300 gr
- Rau ăn kèm 1 ít (hoa chuối/ rau thơm/ giá đỗ/ xà lách/ ngò)
- Sả 3 cây
- Hành tây 2 củ
- Hành tím 3 củ
- Hành lá 2 nhánh
- Gừng 1 củ
- Ớt tươi 5 trái
- Đường phèn 1 muỗng canh
- Gia vị thông dụng 1 ít (muối/ đường/ bột ngọt/ hạt nêm)

- Cách nấu bún bò giò heo ngon nhất:

**Bước 1:** Sơ chế giò heo và bắp bò

Trước tiên, giò heo và bắp bò mua về rửa sạch với nước muối.

Để bắp bò và giò heo không còn mùi hôi, bạn ngâm thịt riêng biệt với nước muối loãng trong 10 phút. Kế đến, bạn rửa lại qua 2 - 3 lần nước sạch và để ráo.

Cho vào nồi 1 lít nước rồi bắc lên bếp, khi nước sôi, cho bắp bò và giò heo vào và trung sơ trong khoảng 3 phút (tính từ lúc nước sôi) để chất bẩn trong thịt được ra hết, sau đó rửa sạch lại với nước lạnh.

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

Lột sạch vỏ 2 củ hành tây, sau đó đem rửa sạch. Bạn lấy 1 củ tỏi làm đôi, củ hành tây còn lại cắt mỏng, rồi đem ngâm nước đá để hành tây được giòn. Tiếp đến, lấy 3 củ hành tím đem lột vỏ, rửa sạch rồi đập dập.

Sả rửa sạch, sau đó đập dập. Lấy 1 củ gừng nhỏ rửa sạch rồi đem cắt lát.

Với các loại rau sống ăn kèm (hoa chuối, rau thơm, giá đỗ, xà lách, ngò,...), bạn mang đi nhặt và trộn chung với nhau rồi ngâm nước muối chừng 15 phút, sau đó rửa lại cho sạch.

Cho 1/2 muỗng canh mắm ruốc vào 1 cái chén, pha vào đó ít nước lọc để lắng lấy nước trong nổi lên chén. Cuối cùng, thái huyết bò thành những miếng vừa ăn.



### **Bước 3: Nấu nước dùng**

Dùng 1 cái nồi lớn rồi cho phần giò heo, bắp bò vào nồi. Tiếp đến, cho thêm phần sả và hành tím đập dập, 1 củ hành tây đã cắt đôi, 2 nhánh hành lá, phần gừng cắt lát đã chuẩn bị ở trên vào.

Sau đó, cho vào nồi 4 lít nước, đậy nắp nồi lại và đun sôi. Khi nước trong nồi bắt đầu sôi, bạn vặn nhỏ lửa để cho nước dùng sôi liu riu.

Sau khi nồi nước dùng đã sôi được khoảng 5 phút, bạn cho 3 muỗng canh muối, 3 muỗng canh bột nêm, 1 muỗng canh đường phèn và 1 muỗng bột ngọt vào nồi và đun thêm 5 phút nữa để nước dùng thấm đều gia vị.



**Bước 4:** Nêm nếm gia vị

Sau khi hầm được 30 phút thì vớt bắp bò ra rồi ngâm luôn vào nước lạnh để bắp bò được giòn. Tiếp tục hầm thêm 10 phút nữa rồi vớt giò heo ra và cũng ngâm luôn vào nước lạnh trong khoảng 10 phút rồi vớt ra để ráo.

Khi bắp bò đã ráo bớt nước, bạn đem thái thịt thành những lát mỏng.

Sau khi vớt hết thịt ra thì cho phần mắm ruốc đã lãng vào, nêm nếm gia vị lần cuối cho vừa miệng. Cuối cùng cho phần huyết bò vào và nấu thêm trong khoảng 5 phút nữa.



### **Bước 5:** Hoàn thành

Trụng bún qua nước sôi, sau đó cho bún ra tô.

Cho lần lượt bắp bò, giò heo, chả lụa, hành lá, hành tây cùng 1 ít tiêu xay lên trên. Tiếp đến, cho phần nước dùng vào tô. Vậy là bạn đã có ngay 1 tô bún bò giò heo thơm ngon, hấp dẫn.



### *Cách nấu bún riêu giò heo*

- Nguyên liệu nấu bún riêu giò heo

- 600g giò heo
- 30g tôm khô
- 100g thịt heo xay
- 1 lít sữa đậu nành
- 50g me (khoảng nửa chén)
- 1 cái trứng vịt
- 4 trái cà chua
- Huyết heo luộc, đậu hủ chiên (số lượng tùy thích)
- Chanh, ớt, hành tím, hành lá, tỏi

- Bún
- Rau ăn kèm như: giá, bắp chuối và rau muống bào, các loại rau thơm
- Gia vị: muối, đường, hạt nêm, giấm (để rửa giò heo), nước mắm, mắm ruốc

- Cách nấu bún riêu giò heo không cần cua:

### Bước 1 Sơ chế nguyên liệu

Rửa chân giò với nước có pha 1/2 muỗng canh muối ăn và 1/2 muỗng canh giấm (hoặc chanh), dùng dao cạo sạch phần kẽ móng để chân giò được sạch và trắng hơn, xả lại với 2-3 lần nước sạch và để ráo.

Các loại rau rửa sạch và nhặt bỏ các lá hư, héo. Cà chua cắt múi cau.



### Bước 2 Nấu nước lèo

Đầu tiên cho giò heo vào nồi nước đã luộc tôm khô nấu cho mềm, nhớ vớt bọt cho nước được trong.

Nêm vào nồi 1/2 muỗng cà phê muối, 2 muỗng cà phê đường rồi tiếp tục ninh cho đến khi dùng đũa đâm xuyên qua được thì vớt ra.

Tiếp theo Cho phần nước dùng làm riêu vào nồi nấu cùng, cho thêm 3-4 củ hành tím đã nướng sơ và lột vỏ.

Cho vào chảo 2 muỗng canh dầu hạt điều và 2 muỗng cà phê tỏi băm vào phi cho thơm, khi tỏi vàng thì vớt tỏi ra chỉ lấy phần dầu, phần dầu này bạn chia làm 2 phần: xào cà chua và làm riêu nhé.

Đổ cà chua đã cắt múi cau vào chảo dầu, nêm vào 1 muỗng canh hạt nêm, dùng đũa đảo cho cà chua thấm màu và mềm rồi tắt bếp, không cần xào quá lâu.



### **Bước 3 Thành phẩm**

Cuối cùng cho hết vào nồi cà chua xào, huyết, đậu hủ chiên, đầu hành lá. Khi nước đã sôi trở lại thì nêm nếm lại với đường, hạt nêm, nước mắm, muối và mắm tôm cho vừa ăn là xong.





### *Cách nấu bún măng giò heo*

- Nguyên liệu làm Bún măng giò heo:

- Chân giò heo 1.3 kg
- Măng khô 100 gr
- Bún khô 100 gr
- Hành tây 1 củ
- Hành tím 4 củ
- Đường phèn 1.5 muỗng canh
- Dầu ăn 2 muỗng canh
- Hành phi 1 muỗng canh
- Hành lá/ ngò rí 1 ít
- Gia vị thông dụng 1 ít (Muối/ đường/ hạt nêm/ tiêu xay)

- Cách chế biến Bún măng giò heo

**Bước 1:** Sơ chế chân giò

Chân giò heo sau khi mua về bạn chặt ra thành từng khoanh vừa ăn rồi mang đi rửa sạch với nước.

Sau đó bạn cho chân giò vào luộc sơ với 1 ít muối. Tiếp theo bạn vớt chân giò ra và rửa sạch lại 1 lần nữa.



**Bước 2:** Sơ chế các nguyên liệu còn lại

Bạn ngâm măng khô với nước khoảng 30 phút cho măng mềm. Sau đó bạn xé măng ra thành những sợi vừa ăn, bỏ đi phần măng già và mang đi rửa sạch.

Chần măng qua với nước sôi trong khoảng 3 - 5 phút để loại bỏ độc tố trong măng, vớt ra và xả lại với nước thêm một lần nữa là có thể mang đi chế biến.

Hành tây bạn bóc vỏ và cắt chữ thập, hành tím bóc vỏ sau đó cắt lát. Hành lá và ngò rí bạn nhặt sạch lá hư, bỏ rễ, cắt khúc phần đầu hành, lá hành và ngò cắt nhuyễn.

Cho vào nồi khoảng 1 lít nước, đun sôi và cho bún khô vào luộc trong 5 phút thì vớt ra, xả lại với nước và để ráo.



### **Bước 3: Nấu nước dùng**

Cho chân giò đã sơ chế vào luộc với 3 lít nước, hành tây, thêm 1 muống cà phê muối, 1 muống canh đường phèn, đậy nắp và đun sôi nước.

Khi nước đã sôi bạn vớt bỏ hết bọt để nước lèo trong và thơm ngon hơn. Tiếp theo bạn nên 1 muống canh hạt nêm và hầm với lửa nhỏ trong 1 giờ 30 phút.



#### **Bước 4: Xào măng**

Cho vào chảo khoảng 2 muỗng canh dầu ăn, đun nóng dầu và cho hành tím cắt lát vào phi thơm. Sau đó bạn cho măng đã sơ chế vào xào với lửa vừa.

Để măng đậm đà hơn bạn nêm vào 1/2 muỗng canh hạt nêm, xào cho măng săn lại, thêm gia vị thì tắt bếp.



**Bước 5:** Nấu nước lèo

Bạn vớt hành tây ra khỏi nồi nước dùng, sau đó cho măng khô đã xào vào, đun với lửa vừa.

Nêm tiếp 1/2 muỗng canh đường phèn, 1 muỗng cà phê muối nấu thêm khoảng 10 phút nữa. Lưu ý trước khi tắt bếp bạn nên nêm nếm lại gia vị cho phù hợp với khẩu vị gia đình, cho hết phần đầu hành lá cắt khúc vào và tắt bếp.



**Bước 6:** Thành phẩm

Chuẩn bị 1 cái tô, cho bún vào, chan nước lèo, cho thêm hành ngò và 1 ít hành phi lên trên là đã có thể thưởng thức rồi.

Tô bún măng giò heo thơm ngon, nóng hổi đã sẵn sàng để bạn chiêu đãi cả nhà rồi. Nước dùng ngọt thanh, chân giò mềm, ngọt thịt, phần gân dai dai, măng khô giòn giòn, ăn cực thích bạn nhất định phải thử nhé.



### ***Cách nấu bún mọc giò heo***

- Nguyên liệu nấu món bún mọc chân giò:

- 0,8 – 1 kg chân giò (cả thịt cả móng)
- 200gr giò sống
- 3 quả cà chua
- 700gr bún rối
- 3 – 4 cái mọc nhĩ
- 2 cây dọc mùng

- 1 quả me chua
- Hành tím, hành tươi, rau thơm
- Gia vị: dấm, bột nêm, bột canh, mì chính, hạt tiêu, nước mắm, dầu ăn...



- Cách nấu bún mọc chân giò đậm đà, chuẩn vị

### **Bước 1:** Sơ chế chân giò

Rửa sạch chân giò rồi chặt đôi thành hai phần: thịt và móng giò. Phần thịt chân giò, bạn dùng dao lọc và rút xương khỏi thịt. Rút xương xong, dùng chỉ thực phẩm bó chân giò lại thành miếng thịt tròn – dài.

Phần móng giò đem rửa kỹ, đập bỏ phần móng cho long hãn ra ngoài. Làm xong, rửa kỹ móng giò với nước muối pha loãng và một chút dấm để loại bỏ mùi hôi. Cuối cùng, bạn chặt chân giò và xương rút ở thịt thành các miếng vừa ăn.



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

Mộc nhĩ đem ngâm nở rồi rửa sạch, sau đó thái sợi rồi băm thật nhỏ.

Giò sống trộn đều với mộc nhĩ đã băm + ½ thìa cafe hạt tiêu + ½ thìa cafe hạt nêm. Trộn đều tay kỹ để các nguyên liệu được hòa quyện và giò mịn. Làm xong, dùng tay nặn hỗn hợp thành những viên tròn nhỏ vừa ăn.

Đun một nồi nước sôi sau đó cho bún rơi vào chần. Chần bún xong, bạn vớt bún ra rửa sạch và để ráo nước, sau đó để bún ra đĩa riêng.

Cà chua đem rửa sạch, bỏ múi cau. Hành tươi nhặt bỏ bẹ úa, cắt rễ rồi thái nhỏ. Hành tím đập dập, băm nhỏ. Rau thơm rửa sạch sau đó ngâm với nước muối loãng để loại bỏ trứng, sâu.

Dọc mùng tước bỏ lớp vỏ xanh thẫm bên ngoài rồi thái lát thành khúc dài từ 5 – 7 cm rồi ngâm vào chậu nước muối loãng. Tiếp đến, đun sôi khoảng 300ml nước lọc có pha chút muối. Nước sôi, thả dọc mùng vào chần khoảng 2 – 3 phút cho chín rồi nhanh chóng vớt ra, để ráo.



### **Bước 3:** Nấu nước dùng bún mọc

Cho móng giò và xương vào nồi và đổ vào 2 lít nước. BẮc nồi lên bếp và ninh với lửa vừa phải. Khi ninh, bạn thường xuyên hớt bọt để nước được trong. Ninh móng giò trong thời gian từ 30 – 45 phút.

Khi nồi nước xương bắt đầu sôi, bạn thả phần thịt chân giò vào luộc cùng. Thịt chân giò chín, nhanh chóng vớt ra và nhúng vào tô nước lạnh để thịt được trắng, ngon hơn. Chờ cho thịt nguội rồi thái thịt thành các lát mỏng.

Phi thơm hành khô cùng một ít dầu ăn. Khi hành khô đã thơm vàng, cho tiếp cà chua vào xào chung rồi đến me đã cạo vỏ. Chờ cho tới khi nước dùng được, bạn trút toàn bộ hỗn hợp này vào nồi nước dùng.

Đun sôi trở lại nồi nước dùng. Nước sôi, thả các viên mọc đã viên vào nồi. Đun nồi nước dùng cho tới khi các viên mọc bắt đầu nổi lên trên mặt nước tức là mọc đã chín, nước dùng của bạn đã được. Nêm lại gia vị cho vừa ăn.

### ***Cách nấu bún giò heo Huế***

- Nguyên liệu cần chuẩn bị:

- Xương đuôi bò: 500g
- Giò heo: 1 cái
- Thịt bò nạm: 300 g
- Mía lau: nửa cây
- Bún sợi to: 1kg
- Hành tây, hành tím: 1 củ
- Chanh: 3 quả
- Ớt tươi: 3 quả
- Sả 1/2 bó
- Mắm ruốc: 1 muôi
- Bột điều màu: 1 thìa
- Ớt bột: 1 thìa cà phê
- Bắp chuối bào, hành lá, giá sống.
- Muối, nước mắm, mỡ, dầu ăn, tiêu, bột ngọt
- Chả lụa : 400g, thịt cua: 100g, giò sống: 150g
- Tiết luộc mua sẵn: 4,5 miếng

- Cách nấu bún giò heo miền Trung:

**Bước 1:** Sơ chế chân giò, thịt bò

Chân giò heo đem cạo sạch lông, bỏ móng rửa sạch. Thịt bò cũng rửa sạch với nước.

Chuẩn bị một nồi nước đun sôi để nguội, cho 2 thìa muối hạt vào hòa tan, cho chân giò cùng thịt bò đã rửa sạch vào ngâm khoảng 1 – 2 tiếng để làm sạch. Đủ thời gian thì vớt ra và rửa lại với nước lạnh rồi chặt thành những khúc vừa ăn.



## **Bước 2:** Sơ chế mía, sả, gừng, hành tím

Mía rửa sạch vỏ, chặt thành từng khúc tầm 6cm, rồi chẻ làm tư. Cho vào nồi đun cùng với 1,5 lít nước trong chừng 30 phút rồi vớt ra

Sả rửa sạch đập dập cho nát rồi chẻ làm 2 rồi dùng dây lạt bó lại. Gừng và hành tím đem nướng cháy xém vỏ rồi bóc vỏ đập nát.

Giá đỗ nhặt bỏ gốc, hành lá, bắp chuối bào, tất cả đem rửa sạch rồi vớt ra để ráo nước.

**Bước 3:** Thái chả lụa và làm chả cua

Chả lụa thái thành từng lát mỏng cho đẹp mắt

Giò sống trộn với thịt cua, nêm vào tí tiêu, muối, bột nêm, vo tròn nhỏ.

**Bước 4:** Thắng bột điều màu

Đặt một chảo nhỏ lên bếp, đổ 2 muỗng canh dầu ăn + 1 thìa bột điều màu vào đun liu riu trong 5 phút.

Cho hành tím băm nhuyễn cùng ớt bột vào phi vàng. Vớt bỏ phần xác ớt bột ra để riêng.

Chuẩn bị 1 nồi riêng, đun 1/2 lít nước + 1 muỗng canh mắm ruốc khuấy đều + bột điều màu vừa thắng. Nước sôi vớt hết bọt nổi trên mặt nước tắt bếp để nguội và đợi lắng nước trong, lấy phần nước trong.



**Bước 5:** Nấu nước dùng chuẩn vị Huế

Nồi nước hầm mía đặt lên bếp, cho bó sả 1/2 thìa cà phê muối + gừng + hành tây + nước ruốc vào.

Cho xương đuôi bò + thịt chân giò vào nồi hầm nước mía ninh khoảng 1 – 2 tiếng. Thỉnh thoảng mở vung để vớt bọt cho nước dùng trong. - Cho chả cua, nạm bò cuộn tròn chắc tay dùng chỉ buộc chặt lại, thả vào nồi nước dùng để nấu chín khoảng 30 phút vớt ra.

Sau khi thấy nồi nước dùng chỉ còn 1/3, nêm nước dùng cho vừa miệng rồi tắt bếp là hoàn thiện xong nồi nước dùng

Lưu ý: Bạn nên nhớ khi đang hầm xương muốn thêm nước thêm tuyệt đối không cho nước lạnh vào, vì nước lạnh không ra chất ngọt nữa, phải thêm nước nóng.

Nhúng bún qua nước dùng, sau đó cho chân giò, thịt bò nạm thái mỏng, chả lụa, chả cua, tiết luộc hành lá vào từng bát ô tô. Cho vài lát chanh và đĩa rau sống để thưởng thức.

**Tham khảo thêm:**

- [4 Cách nấu bún ốc thơm ngon, thanh ngọt chuẩn vị Hà Nội](#)
- [Cách nấu bún bò Huế ngon, chuẩn vị đơn giản tại nhà](#)
- [5 cách làm bún chả tại nhà thơm ngon đậm đà, ai cũng mê](#)
- [4 cách nấu bún riêu cua thơm ngon, ngọt nước chuẩn vị tại nhà](#)

Hy vọng với những thông tin mà chúng tôi chia sẻ đã giúp bạn bỏ túi cho mình công thức nấu bún giò heo ngon tuyệt hảo ngay tại nhà. Chúc các bạn thành công!