

Bạn muốn biết cách làm dầu dừa dưỡng mi? Cách làm dầu dừa dưỡng da, dưỡng tóc? Còn chần chờ gì mà không thử ngay tips cách làm dầu dừa nhanh, siêu đơn giản dưới đây. Chỉ với chút thời gian, bạn đã có ngay cho mình tinh dầu dừa nguyên chất, xài cực thích. Tham khảo ngay!

Nguyên liệu làm tinh dầu dừa

- Dừa già: 1 trái (chọn quả càng già càng tốt)
- 500 ml nước lạnh hoặc sôi
- 1 rây lọc hoặc khăn xô để lọc nước cốt dừa
- 1 máy xay sinh tố

Cách làm dầu dừa truyền thống

Sau đây mời bạn tham khảo cách làm tinh dầu dừa được chúng tôi bí kíp có 1-0-2 để bạn áp dụng ngay:

Cách làm dầu dừa nguyên chất bằng phương pháp nóng:

Bước 1: Sơ chế dừa

Bỏ đôi dừa để lấy cùi sau đó dùng dụng cụ chuyên dụng để nạo nhuyễn hoặc nạo thành những sợi nhỏ.

Bạn cho vào máy xay với một ít nước nóng, thành phẩm nhận được là hỗn hợp cơm dừa.

**NẠO DỪA****XAY CÙI VỚI MÁY XAY SINH TỐ****Bước 2:** Đun com dừa với nước sôi

Cho phần com dừa vừa xay ở trên vào đun cùng với nước sôi. Bạn đổ nước vừa đủ sấp với lượng com dừa sau đó tiếp tục đun sôi với lửa nhỏ trong khoảng 15 phút rồi tắt bếp



Bước 3: Xay và vắt sữa dừa

Bạn đem xay phần dừa vừa đun ở bước 2 thành hỗn hợp sánh mịn.

Dùng khăn xô hay màng lọc để vắt lấy nước cốt dừa vào chảo hoặc nồi.

Bước 4: Nấu dầu dừa nguyên chất

Cho hỗn hợp dung dịch lên bếp đun sôi nhỏ lửa và thi thoảng đảo đều để tránh bị khô hoặc cháy dưới đáy nồi. Thời gian nấu dầu dừa nguyên chất trong khoảng 1h-1h30 sao cho cốt dừa bay hết hơi nước, bạn sẽ thấy phần dầu nổi lên.

Khi đun sôi lớp cùi dừa còn sót lại sẽ cháy vàng, bạn lọc vớt lớp này sẽ được dung dịch dầu dừa nguyên chất cho vào lọ thủy tinh để nguội đậy nắp rồi sử dụng dần.

Lưu ý: tại bước này bạn có thể sử dụng nồi cơm điện để nấu dầu dừa. Trong lúc nấu không nên đậy nắp nồi cơm điện để tránh nước cốt dừa bị trào dùng đũa thìa thi thoảng khuấy đều để cốt dừa không bị đọng dưới đáy gây ra tình trạng cháy hoặc khô.

**NẤU DẦU DỪA****THÀNH PHẨM**

Cách làm dầu dừa ép lạnh

Bước 1: Sơ chế dừa

Nạo sạch lớp vỏ bên ngoài của quả dừa già, cắt thành nhiều miếng nhỏ.

Mang phần cùi dừa đã cắt thành miếng vào lò vi sóng sấy khô ở nhiệt độ thấp để nồng độ dầu dừa sẽ cao hơn khi thành phẩm.

Bước 2: Ép cùi dừa

Lấy phần cùi dừa sau khi đã sấy khô với lò vi sóng cho vào máy ép hoa quả để được tinh chất dầu dừa. Bạn ép thật kỹ để tránh lãng phí nguyên liệu.

Để dung dịch sau khi ép vào lọ thủy tinh đậy nắp rồi để khoảng 1 ngày 1 đêm sao cho phần sữa dừa đọng xuống và dầu dừa sẽ nổi lên trên.



Bước 3: Lọc chất lấy dầu dừa bạn thực hiện giống như với phương pháp lạnh ở trên.

Lưu ý: khi làm dầu dừa theo phương pháp lạnh và ép lạnh theo cả 2 phương pháp này làm dầu dừa khá đơn giản, không mất nhiều thời gian tuy nhiên thành phẩm lại có màu trắng và mùi thơm không bằng phương pháp truyền thống. Thời gian bảo quản dầu dừa theo phương pháp này cũng ngắn hơn vì vậy bạn cần bảo quản cẩn thận.



Cách làm dầu dừa lạnh

Làm dầu dừa với phương pháp lạnh là cách tách dầu dừa không qua tác động của nhiệt từ đó dung dịch có màu trắng trong tinh khiết và giá trị dinh dưỡng. Cách làm như sau:

Bước 1: Sơ chế dừa

Bạn thực hiện giống như làm dầu dừa nguyên chất với phương pháp nóng.

Bước 2: Lọc dầu dừa

Lấy miếng vải xô đặt lên trên miệng của lọ thủy tinh.

Lấy 1-2 thìa cơm dừa đã xay nhuyễn bằng máy xay sinh tố vào giữa khăn, bạn dùng tay túm chặt đầu khăn để vắt lấy nước cốt vào trong lọ thủy tinh.

Đậy chặt nắp lọ thủy tinh sau đó để 1 ngày ở nơi thoáng mát.

**Bước 3:** Vớt váng

Lớp nước dừa và dầu sẽ được tách ra và có 1 lớp váng đông lại trên bề mặt sau 1 ngày. Bạn dùng thìa nhẹ nhàng gạt lớp váng và chiết xuất lớp dầu dừa ở bên dưới vào lọ thủy tinh và bảo quản trong ngăn mát tủ lạnh.

**Tham khảo thêm:**

- [Uống nước dừa có tác dụng gì? 8+ Tác dụng của nước dừa cực có lợi](#)
- [Top 5+ cách làm thạch dừa đơn giản tại nhà, giải nhiệt mùa hè](#)
- [Cách làm rau câu dừa vừa ngon lại béo, món tráng miệng mùa hè](#)
- [Hướng dẫn cách làm mút dừa tại nhà ngon mềm, dẻo, đơn giản](#)

Hy vọng với những thông tin mà chúng tôi chia sẻ đã giúp bạn bỏ túi cho mình công thức làm dầu dừa đơn giản, nguyên chất tại nhà. Chúc các bạn thành công!