

Trở tài nấu nướng của bạn với món giò thơm ngon hết ý, chuẩn không cần chỉnh được chúng tôi chia sẻ công thức siêu đơn giản dưới đây, đảm bảo giúp bạn dễ dàng cho ra đời món ăn hấp dẫn này.

Cách làm giò thủ

Mời các tham khảo cách làm giò thủ được chúng tôi chia sẻ bí kíp tại bài viết này:

[2 cách làm giò thủ thơm ngon, dai giòn sứt sứt đơn giản tại nhà](#)

Cách làm giò xào

Đón xem cách làm giò thủ xào với công thức cực chuẩn ngay đây:

- Nguyên liệu làm Giò thủ kiểu Bắc:

- Thịt giò heo 200 gr
- Lưỡi heo 200 gr
- Tai heo 150 gr
- Mũi heo 150 gr
- Nấm mèo 200 gr
- Nước ép hành tỏi 2 muỗng canh
- Tiêu sọ đập dập 1 muỗng canh
- Lá chuối 1 kg
- Dây và bao nilon 1 ít

- Cách làm giò xào ngon:

Bước 1: Sơ chế các nguyên liệu

Tai và mũi heo làm sạch lông, cùng với thịt giò heo đem rửa nhiều lần với nước cho thật sạch rồi để ráo. Lưỡi heo cũng đem rửa sạch, đem chần qua nước sôi có pha một chút rượu trắng, sau đó vớt ra rửa lại lần nữa, để ráo nước

Nấm mèo ngâm nước ấm cho thật nở, để ráo nước rồi cắt thành những sợi nhỏ, đem ướp với nước băm hành tỏi, ½ muỗng cà phê bột nêm và 1 muỗng cà phê tiêu.



Bước 2: Luộc thịt

Nấu nồi nước sôi lớn, cho tất cả các loại thịt vào luộc cho vừa chín tới khoảng 80%. Vớt thịt ra rồi xả ngay vào nước lạnh rồi để thịt ráo nước. Tiếp theo, cắt thịt thành những lát thịt mỏng nhưng to bản.

Bước 3: Xào thịt

Làm nóng chảo và 2 muỗng canh dầu ăn, cho các loại thịt vào xào đều trong 2 phút. Nêm nếm vào chảo 1/2 muỗng canh muối, 1 muỗng canh tiêu xay, 1 muỗng canh nước ép hành tỏi băm, 1 muỗng canh tiêu giã thô, 1 muỗng canh nước mắm và ½ muỗng canh hạt nêm.

Đảo đều cho đến khi thấy thịt hơi săn lại thì cho nấm mèo vào chảo xào cùng thêm khoảng 3 phút nữa. Khi nấm trong chảo thật chín thì bạn mới tắt bếp.



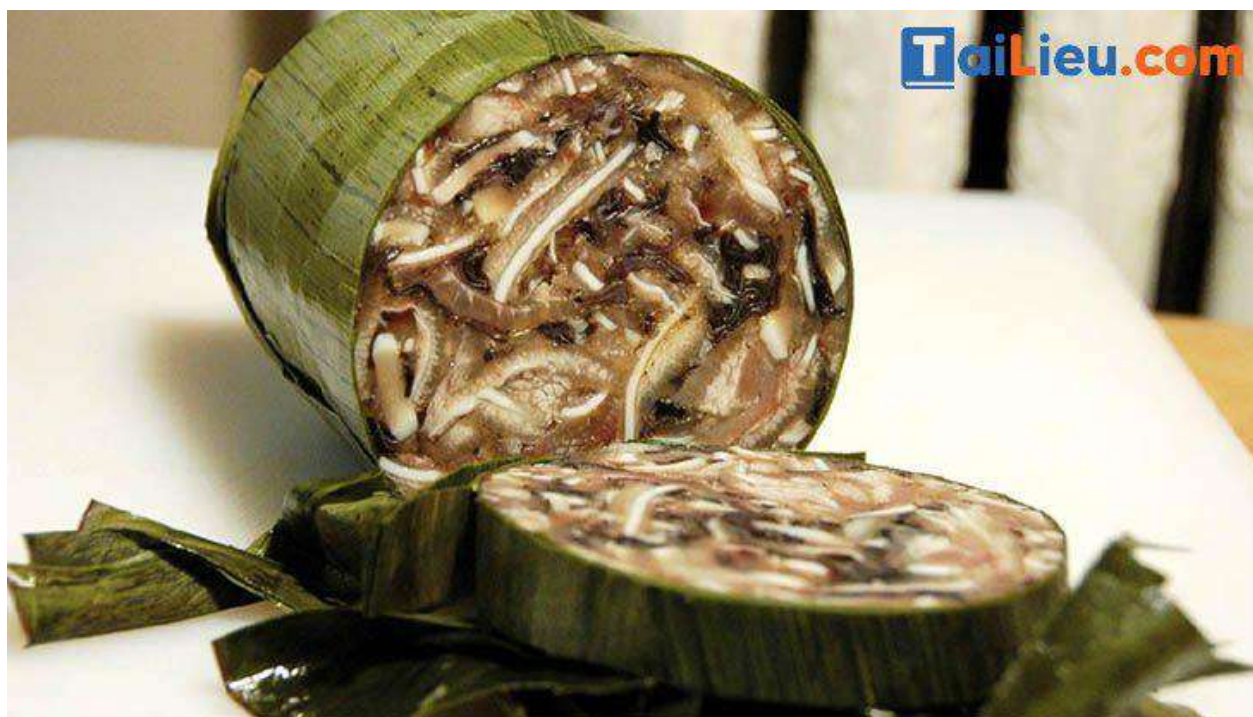
Bước 4: Gói giò thủ

Trải lá chuối ra khay, cho thịt vào túi nilon, gói lại rồi dùng lạt buộc thật chặt tay. Sau đó, bạn để cho giò thủ thật nguội rồi mới để vào tủ lạnh để làm đông nhé.

Bước 5: Thành phẩm

Khi dọn lên để thưởng thức, bạn cắt giò thành những miếng vừa ăn và dọn kèm lên với nước tương hoặc nước ớt để chấm kèm.

Giò thủ đạt yêu cầu sẽ có màu hơi hồng, màu mỡ đông xen kẽ với màu nâu của nấm. Ăn miếng giò có vị giòn, ngọt, béo, thơm mùi của thịt cũng như nấm và tiêu.



Cách làm giò lụa

- Nguyên liệu làm chả lụa với dây buộc

- 1kg thịt nạc heo
- 100g mỡ
- Gia vị để nêm gồm có: Tiêu, muối, đường, bột tỏi, bột hành, bột năng, nước mắm và baking soda
- Vài cái túi zip
- Ngoài ra bạn cũng chuẩn bị thêm lá chuối và dây buộc gói chả lụa nhé.

- Cách làm giò lụa như sau:

Bước 1 Sơ chế nguyên liệu

Phân thịt và mỡ sau khi mua về bạn rửa thật sạch rồi để ráo. Sau đó, bạn tách lớp màng gân mỏng ra khỏi thịt và cắt thịt thành từng miếng nhỏ để một lát mình xay nhuyễn dễ dàng hơn. Tương tự mỡ mình cũng cắt nhỏ luôn nha các bạn.

Tiếp đó, bạn chia thịt và mỡ thành nhiều phần và cho vào túi zip, nhớ trải đều thịt ra để thịt được làm lạnh nhanh hơn. Sau đó cho thịt vào ngăn đá tủ lạnh khoảng 1 tiếng đến khi thịt xuất hiện đá nhỏ li ti, thịt hơi cứng lại là được.

Lý do mà mình phải cho thịt vào tủ lạnh là do thịt phải luôn lạnh trong quá trình xay, khi mình xay thịt thì máy xay sẽ hoạt động với công suất cao và trở nên rất nóng, nếu các bạn không giữ lạnh thịt thì khi xay, thịt chuyển sang màu tái tức là thịt bị chín, như vậy thì không làm chả lụa được nha.



Bước 2 Xay thịt lần 1 và 2

Sau khi lấy thịt từ ngăn đá ra, bạn cho lần lượt thịt và mỡ vào máy xay. Xay một lúc thì bạn mở nắp và đảo cho đều thịt cũng như để kiểm tra xem thịt còn lạnh hay

không, nếu thịt hết lạnh thì bạn cần lấy thịt ra và cho vào ngăn đá làm lạnh rồi mới xay tiếp được.

Bạn nên chia thịt và mỡ làm 2 hoặc 3 lần xay tùy vào công suất và kích thước của máy xay của bạn nha.

Sau khi thấy thịt và mỡ đã nhuyễn, bạn múc ra và trộn đều chúng lại với nhau rồi cho vào túi zip để vào ngăn đá làm lạnh thêm 1 tiếng nữa.

Sau 1 tiếng, thịt đã đạt đủ độ lạnh và dẻo lại, có đá nhỏ li ti thì bạn lấy thịt ra và xay tương tự như lần đầu, bạn cũng chia thành nhiều lần xay để thịt nhanh nhuyễn hơn. Nhớ là phải đảm bảo thịt luôn lạnh trong quá trình xay nha.

Sau khi xay xong lần này thì thịt cũng đã có một độ nhuyễn mịn nhất định, bạn lại cho vào túi zip và làm lạnh thêm 1 tiếng nữa rồi mình sẽ mang ra xay lần cuối nha. Tổng cộng thì mình có 3 lần xay thịt.



Bước 3 Làm hỗn hợp ướp thịt

Trong thời gian chờ cho thịt lạnh để xay lần cuối, mình sẽ làm hỗn hợp gia vị để ướp thịt.

Bạn chuẩn bị một cái chén, rồi cho vào đó 2 muỗng canh nước mắm, 1/2 muỗng canh bột năng, 1/2 muỗng canh tiêu, 1 muỗng canh đường, 1/2 muỗng canh bột tỏi, 1/2 muỗng canh bột hành, 1/2 muỗng canh muối rồi trộn đều tất cả lên để tạo thành một hỗn hợp sệt sệt. Sau đó cho vào ngăn đá làm lạnh chung với thịt.

Bước 4 Xay thịt lần cuối

Ở lần xay cuối cùng, mình sẽ chia làm 2 lần xay, mỗi lần xay mình sẽ cho 1 nửa phần hỗn hợp ướp thịt vào cùng.

Cuối cùng, cho hết thịt vào máy xay để tất cả hòa quyện lại với nhau. Thịt lúc này đã dậy mùi thơm, nhuyễn mịn và có màu hồng tươi tương tự như giò sống các bạn hay mua đó. Nếu thấy thịt chuyển sang màu tái hoặc trắng thì có thể là thịt đã bị chín, nếu làm chả sẽ bị bở, không ngon.



Bước 5 Quết chả

Bây giờ sẽ đến công đoạn quết chả, công đoạn này rất là quan trọng, nếu làm bước này không cẩn thận thì chả lụa sẽ chỉ mịn thôi mà không có độ dai, giòn.

Bạn cho thịt đã xay ra một cái khay đủ lớn, sau đó dùng muỗng miết thịt vào thành khay như thế này nè, sau đó trộn thịt lên và miết tiếp, thực hiện cho đến khi thịt trở thành một khối dai và chắc, công đoạn này mình làm trong khoảng 15 phút, các bạn đừng làm quá lâu nếu không thịt sẽ bị cứng chứ không còn dai nữa nha.



Bước 6 Gói chả

Bạn chuẩn bị 4 chiếc lá chuối đã được rửa thật sạch, bạn nào kỹ hơn thì có thể trụng sơ lá chuối cho lá chuối mềm, dai, không bị rách trong quá trình gói chả.

Đầu tiên, bạn cho thịt vào giữa rồi trải thịt ra cho đều, sau đó, nắm mép 2 bên của lá chuối rồi cuộn vào giữa, cố định tạm bằng một sợi dây, bước này bạn phải thật

làm cẩn thận và nhẹ nhàng để tránh làm rách phần lá chuối sẽ khiến tràn thịt ra ngoài.

Sau đó bạn, dựng đứng chả lên và gấp mép một đầu lại, rồi lật ngược đầu kia, ép thịt xuống và gấp mép lại luôn.

Tiếp tục, bạn dùng 1 đoạn dây dài để buộc chặt theo chiều dọc của cuốn chả. Với phần dây dư lại, bạn dùng một ngón tay để giữ dây ngay đường buộc dọc, sau đó vòng dây 1 vòng quanh thanh chả theo chiều ngang, sau đó móc vào sợi dây dọc để cố định. Làm cho tới khi được như thế này, nếu vẫn còn dư dây bạn cứ quấn theo sợi dây dọc rồi lại buộc theo chiều ngang.

Cuối cùng, bạn hãy lăn chả trên mặt bàn để chả được tròn đẹp hơn. Vì mình gói chỉ cho gia đình ăn thôi nên mình gói cũng không được khéo tay cho lắm, nếu bạn nào khéo tay chắc chắn sẽ gói đẹp hơn mình nhiều cho mà xem.



Bước 7 Hấp chả

Cho giò chả vào hấp khoảng 1 tiếng, để biết được chả đã chín chưa, bạn hãy dùng 1 cây tăm nhỏ và chọc vào cuộn chả, nếu tăm khô, không có dính nước thì tức là chả đã chín rồi đấy.

Bước 8 Thành phẩm

Khi chả lụa chín thì bạn vớt ra, lúc này chả còn nóng nên chưa dai, bạn hãy để chả cho thật nguội rồi mới thái lát và bắt đầu thưởng thức cùng với gia đình và bạn bè nhé.



Cách làm chả giò ngon

Một số cách làm giò chả để bạn tham khảo và áp dụng theo sở thích của gia đình mình, tham khảo ngay!

Cách làm chả giò chay

Xem ngay cách làm giò chay được chia sẻ cụ thể và đầy đủ tại đây: [4 cách làm chả giò chay thơm ngon, giòn tan đơn giản tại nhà](#)

Cách làm chả giò tôm thịt

- Nguyên liệu làm Chả giò tôm thịt:

- Tôm 500 gr
- Thịt heo 500 gr
- Cuộn mì vàng 1 cái (mì trứng khô)
- Nấm mộc nhĩ khô 2 gr (2 tai nấm)
- Hành lá 1 nhánh
- Hành tím 5 củ
- Tỏi 10 tép
- Nước mắm 1 muỗng cà phê
- Bánh tráng cuộn chả giò 1 gói
- Xì dầu 1 muỗng cà phê (nước tương)
- Dầu ăn 500 ml
- Gia vị thông dụng 1 ít (tiêu/ đường/ muối/ hạt nêm)

- Cách chế biến Chả giò tôm thịt:

Bước 1: Sơ chế nguyên liệu

Tôm mua về để khử đi mùi tanh, sau khi lột bỏ đi phần đầu, vỏ và rút chỉ đen trên lưng tôm. Bạt ngâm tôm trong nước muối loãng từ 2 - 3 phút rồi rửa lại bằng nước sạch và cắt hạt lựu.

Thịt heo mua về bạn rửa sạch, ngâm trong nước muối loãng khoảng 25 - 30 phút sau đó rửa lại bằng nước sạch, cho vào máy xay thịt, xay nhuyễn.

Mì vàng bạn dùng tay bóp thành vụn nhỏ. Nấm mộc nhĩ khô bạn cho vào tô nước ngâm khoảng 1 tiếng để nấm nở đều sau đó cắt sợi nhỏ.

Hành lá sau khi rửa sạch bạn cắt rễ, loại bỏ lá hư và cắt nhỏ. Hành tím và tỏi bạn lột vỏ, giã nhuyễn.



Bước 2: Ướp gia vị

Cho lần lượt thịt heo xay nhuyễn, tôm cắt hạt lựu cùng 1/3 muỗng cà phê tiêu, 1 muỗng canh đường, 3 muỗng cà phê muối, 1 muỗng cà phê nước mắm, 1 muỗng cà phê hạt nêm vào tô, trộn đều hỗn hợp và ướp khoảng 15 phút cho thịt nhân thấm đều gia vị.

Bước 3: Cuốn chả giò

Đầu tiên bạn làm nước để nhúng bánh tráng cuốn chả giò bằng cách hòa tan 1 muỗng cà phê xì dầu trong 500ml nước rồi khuấy đều.

Tiếp theo bạn trải 1 cái bánh tráng đã làm ướt bằng nước đã pha lên đĩa hoặc mâm sau đó cho một ít hỗn hợp tôm thịt đã ướp lên bánh tráng sau đó gấp 2 mép bánh lại và cuốn tròn.



Bước 4: Chiên chả giò

Cho 500ml dầu ăn vào chảo, đặt lên bếp, dùng đũa xếp nhẹ chả giò vừa cuộn vào chảo.

Chiên với lửa nhỏ khoảng 2 phút đến khi chả hơi ngả vàng thì bạn vặn lửa lớn lên và chiên đến khi chả vàng đều đẹp mắt thì gắp ra cho vào tô có lót giấy để thấm dầu.

Bước 5: Thành phẩm

Chả giò tôm thịt sau khi hoàn tất sẽ có màu vàng bóng hấp dẫn khi cắn thử 1 miếng bạn sẽ cảm nhận được vị ngọt của tôm và đậm đà của thịt. Lớp vỏ bánh bên ngoài thì giòn rụm thơm ngon.



Cách làm chả giò khoai môn thịt

- Nguyên liệu làm Chả giò tôm thịt khoai môn:

- Thịt heo băm 200 gr
- Tôm tươi 100 gr
- Thịt cua 50 gr
- Khoai môn 1 củ
- Cà rốt 1 củ
- Hành tây 1/2 củ
- Trứng gà 1 quả
- Miến 20 gr
- Bánh tráng bía 1/2 gói
- Dầu ăn 250 ml
- Gia vị thông dụng 1 ít (muối/ đường/ hạt nêm/ tiêu)

- Cách chế biến Chả giò tôm thịt khoai môn

Bước 1: Sơ chế nguyên liệu

Tôm mua về rửa sạch, bỏ đầu, bóc vỏ, lấy chỉ sống lưng, tiếp theo rửa lại với nước, để ráo rồi băm nhuyễn.

Khoai môn, cà rốt gọt vỏ, rửa sạch, tiếp theo cắt mỏng rồi cắt thành sợi dài.

Hành tây bóc vỏ, rửa sạch và cắt hạt lựu.

Miến ngâm với nước trong khoảng 10 - 15 phút cho mềm rồi vớt ra để ráo nước sau đó đem cắt khúc khoảng 1 lóng tay.



Bước 2: Ướp gia vị

Cho vào tô các nguyên liệu đã sơ chế gồm: Tôm, thịt heo băm, khoai môn, hành tây, cà rốt, miến, 50gr thịt cua, 1 quả trứng gà, 1 muỗng cà phê muối, 1 muỗng cà phê đường trắng, 1/2 muỗng cà phê tiêu, 1 muỗng cà phê hạt nêm vào và trộn đều cho thấm gia vị.

Bước 3: Cuốn chả giò

Trải bánh tráng bía ra, tiếp theo cho 1 ít hỗn hợp thịt đã ướp lên trên. Sau đó gập mép 2 bên của bánh bía vào trong và cuộn tròn.

Bước 4: Chiên chả giò

Cho khoảng 250ml dầu ăn vào chảo nóng đang bắt trên bếp, đợi dầu sôi cho chả giò vào chiên với lửa trung bình.

Đến khi chả giò đã chín, màu ngả vàng đều thì bạn chiên chả giò với lửa lớn cho đến khi chả giò có màu vàng đẹp mắt thì tắt bếp và cho ra đĩa.

**Bước 5:** Thành phẩm

Chả giò tôm thịt khoai môn được chiên vàng đều, trông rất bắt mắt, ăn vào giòn tan trong miệng, nhân bên trong thấm đều gia vị, mềm và thơm.



Cách làm chả giò hải sản

- Nguyên liệu làm chả giò hải sản chiên xù sốt mayonnaise

- 200g tôm tươi
- 200g mực tươi
- 30g bột mì
- Bột chiên xù
- 1 gói bánh tráng bò bía đậu xanh
- 1 quả trứng gà
- Hành lá, nấm mèo, hành tím, cà rốt, tỏi
- Sốt mayonnaise
- Gia vị: hạt nêm, tiêu

- Cách làm chả giò hải sản chiên xù sốt mayonnaise

Bước 1 Sơ chế nguyên liệu

Nấm mèo ngâm trong nước lạnh khoảng 15 - 20 cho nở ra. Tôm mua về rửa sạch, lột bỏ vỏ, bỏ đầu, lấy chỉ đen trên lưng của tôm ra, chỉ sử dụng thịt tôm. Sau đó thái tôm thành những miếng nhỏ. Mực rửa sạch, thái thành các sợi mỏng dài rồi thái nhỏ hạt lựu.

Cà rốt rửa sạch, gọt bỏ vỏ, dùng dao bào cà rốt thành sợi rồi thái nhuyễn. Hành lá rửa sạch, thái nhuyễn. Hành tím, tỏi, nấm mèo cũng thái nhuyễn ra.



Bước 2 Xào tôm, mực

Cho cà rốt, hành lá, hành tím, nấm mèo vừa thái nhuyễn và ½ muỗng cà phê tiêu, 2 muỗng cà phê hạt nêm vào tô để tôm, mực, trộn đều tay trong khoảng 10 phút cho gia vị thấm vào các nguyên liệu.

Đặt chảo lên bếp, đổ vào chảo một ít dầu ăn, khi dầu nóng lên cho tỏi vào phi thơm. Khi tỏi chuyển vàng và thơm thì cho tô hỗn hợp mực, tôm vào chảo, đảo đều tay cho tôm, mực săn lại, vừa chín tới là được, rồi tắt bếp, cho ra tô riêng.



Bước 3 Cuốn chả giò

Cho 2 muỗng cà phê mayonnaise vào tô mực, tôm, trộn đều tay. Tiếp đó trái vỏ bò bía ra, múc nhân vào một đầu vỏ bánh, gấp hai bên mép lại rồi cuộn từ từ. Tiếp tục cuộn cho đến khi hết nguyên liệu.

Sau khi cuộn xong, cho bột mì ra tô, đập 1 quả trứng vào tô khuấy đều tay, cho tiếp phần bột chiên xù ra đĩa khác. Dùng đũa gấp chả giò nhúng qua hỗn hợp bột mì và trứng trước, rồi lăn qua lớp bột chiên xù. Tiếp tục theo trình tự bột mì, trứng rồi đến bột chiên xù với các miếng còn lại.



Bước 4 Chiên chả giò

Đặt chảo lên bếp, cho nhiều dầu vào chảo, đợi đến khi dầu thật nóng thì lần lượt cho chả giò vào. Vì phần nhân bên trong đã chín cho nên chiên đến khi bột chiên xù chuyển sang vàng là được. Lót giấy thấm dầu lên đĩa rồi để chả giò lên cho ráo bớt dầu.

Bước 5 Thành phẩm

Chả giò sau khi chiên sẽ có màu vàng đẹp mắt, giòn rụm, bạn có thể bày ra đĩa ngay và trang trí thêm cho đẹp mắt và thưởng thức.



Cách làm giò sống

- Nguyên liệu làm giò sống

- 1kg thịt heo nạc
- 250g mỡ heo
- 6 muỗng canh nước mắm
- 1 muỗng cà phê tiêu xay
- 4 muỗng cà phê đường
- 1 muỗng cà phê bột ngọt
- 2 muỗng canh bột khoai tây (hoặc bột năng, bột bắp, bột đậu xanh)
- 2 muỗng cà phê bột nở
- 10 muỗng canh nước đá đập nhuyễn (đá bào)

- Các bước thực hiện

Bước 1: Sơ chế nguyên liệu

Thịt nạc và mỡ heo bóp muối, rửa sạch. Sau đó, đem xắt hạt lựu, rồi cho vào ngăn đá tủ lạnh trong khoảng 30 – 45 phút

Bước 2: Xay thịt lần thứ nhất

Xúc mỗi lần 2 muỗng canh thịt cho vào máy xay, xay thịt trong 10 giây thì tắt, nghỉ khoảng 3 giây rồi xay tiếp 10 giây nữa. Xay 3 lần 10 giây rồi múc thịt ra và làm tương tự cho đến khi hết thịt.

Chia thịt đã xay thành 3 phần bằng nhau. Cho từng phần vào máy xay cùng 1 muỗng canh đá bào. Bật cho máy xay 3 lần 10 giây, nghỉ 3 giây giữa các lần như ở bước trên. Làm tương tự với 2 phần thịt còn lại.

Bước 3: Ướp thịt

Hoà tan bột nở, bột khoai tây với 5 muỗng canh nước lạnh, khuấy cho bột tan đều trong nước.

Cho tất cả gia vị đường, bột ngọt, tiêu, nước mắm vào thịt đã xay nhuyễn, cùng hỗn hợp bột ở trên vào. Đeo găng tay vào và vừa trộn vừa quét mịn nhuyễn, cho phần thịt kết dính tạo độ dẻo.

Cho thịt đã quét vào hộp nhựa, dàn trải đều rồi cho vào ngăn đá tủ lạnh khoảng 3 tiếng cho thịt đông cứng.

Bước 4: Xay thịt lần hai

Sau khi để thịt trong ngăn đông được 3h, bạn tiếp tục lấy ra xay lần 2. Múc mỗi lần 2 muỗng canh thịt xay 10 giây rồi tắt, xay 2 – 3 lần 10 giây đến khi thịt dẻo mềm, nhuyễn mịn, có màu hồng nhạt và kết dính tốt là được.



Cách làm giò dăm bông

- Nguyên liệu làm Cách làm giò dăm bông thịt heo:

- Thịt thăn 500 gr
- Gia heo 500 gr
- Giò sống 500 gr
- Hành 5 nhánh
- Tỏi 10 tép
- Hành tím 8 củ
- Rễ ngò rí 5 gr
- Ấp xanh 2 ống
- Nước mắm 2 muỗng cà phê

- Bột năng 1 muỗng canh
- Tiêu đen 20 gr
- Bột ngọt/ đường 1 ít

- Cách chế biến Cách làm giò dăm bông thịt heo:

Bước 1: Sơ chế nguyên liệu

Da heo sau khi mua về rửa thật sạch với nước muối và làm sạch phần lông heo còn sót lại trên da.

Thịt thăn rửa sạch và ngâm với nước muối loãng trong khoảng 5 phút và rửa sạch lại lần nữa với nước. Cắt thịt thành những khối vuông có độ dài khoảng 1 – 1,5cm.

Tỏi và hành tím lột vỏ rửa sạch, hành lá và ngò rí cắt lát phần gốc và rửa sạch.

Đập dập và băm nhuyễn 5 gốc hành, 5 rễ ngò rí, 5 tép tỏi, 5 củ hành tím sau đó băm nhuyễn hỗn hợp.



Bước 2: Luộc da heo

Bắc 1 nồi nước lên bếp và cho vào 3 củ hành tím, nước bắt đầu nóng thì cho da heo vào luộc với lửa vừa khoảng 20 phút cho đến khi da mềm thì vớt ra để ráo nước.

Bước 3: Ướp thịt với gia vị

Cho vào tô thịt phần hành ngò đã băm nhuyễn, 1 muỗng cà phê muối hồng, 2 ống ớt xanh và một muỗng cà phê tiêu rang sau đó trộn đều lên và để cho thịt thấm gia vị trong khoảng 30 phút.



Bước 4: Cắt da heo

Cắt da heo thành những miếng mỏng có độ dày khoảng 0,3 – 0,5cm và chiều dài lhoangr 5cm và cho vào thau. Lưu ý bạn không nên cắt da heo quá mỏng.

**Bước 5:** Trộn thịt heo với giò sống

Cho toàn bộ phần thịt đã thấm gia vị vào trộn chung với da heo, tiếp tục cho vào 500gr giò sống, 2 muỗng cà phê đường, 2 muỗng cà phê nước mắm loại ngon, 1 muỗng canh bột năng, 2 muỗng cà phê bột ngọt (nếu không ăn được bột ngọt bạn có thể giảm 1 muỗng cà phê) và 1 muỗng canh tiêu đen đã rang. Sau đó dùng tay trộn và nhồi đều hỗn hợp.

Bước 6: Ép dăm bông

Làm sạch khuôn 1 kg và khuôn 500gr, xiên cây ngang lỗ, cho miếng tròn có lỗ đặt phía dưới đáy, tiếp tục cho lá chuối quấn quanh khuôn và cho dăm bông vào khuôn. Dùng tay nén chặt lại tiếp tục cho 1 lá chuối lên trên mặt phủ kín lại. Dùng miếng lót của khuôn còn lại để lên trên và nén chặt dăm bông lại.

Bắc xừng hấp lên bếp và cho nước vào bên dưới xừng, nước nóng cho khuôn chứa dăm bông vào nồi hấp với lửa nhỏ. Hấp được khoảng 30 phút thì siết chặt khung khung 1kg lại và tiếp tục hấp. Khuôn 1kg sẽ hấp trong 1 tiếng và khuôn 500gr sẽ hấp trong 40 phút. Sau đó lấy ra để nguội và cho vào tủ lạnh khoảng 5 – 6 tiếng.



Bước 7: Hoàn thành

Sau khi đã đủ thời gian cho vào tủ lạnh, lấy khuôn ra, gỡ cây sắt bên dưới ra và dùng tay vặn bên trên nén hết mức để dăm bông được đẩy ra ngoài.

Bước 8: Thành phẩm

Dăm bông có màu hồng bắt mắt. Dăm bông dẻo dai, thịt mềm dẽ, da heo dai giòn ăn kèm với muối tiêu hay dưa món thì ngon không gì bằng.

***Cách làm giò tai***

- Nguyên liệu cần có:

- Lưỡi lợn: 400 gram
- Thịt chân giò: 300 gram
- Tai lợn: 400 gram
- Mộc nhĩ: 30 gram

- Nấm hương: 50 gram
- Gia vị khác: mắm, hạt nêm, tiêu bột, hành khô...

- Các bước làm giò tai heo mộc nhĩ:

Bước 1:

Bạn mang mộc nhĩ, nấm hương ngâm vào nước nóng cho nở, sau đó thái sợi nhỏ. Hành khô lột vỏ, băm nhuyễn.

Phần thịt chân giò, tai lợn rửa sạch, dùng rượu trắng khử mùi. Riêng lưỡi lợn thì luộc qua nước sôi để cạo lớp màng trắng trên lưỡi dễ hơn.

Đun một nồi nước sôi, thêm chút giấm và muối vào, đợi nước sôi mới thả chân giò, tai lợn và lưỡi xuống luộc cho ra hết chất bẩn. Bạn chần 3 phút rồi vớt ra, xả với nước lạnh hoặc ngâm nước đá cho thịt giòn ngon, không bị thâm.



Bước 2:

Các loại thịt bạn thái miếng mỏng, ướp với gia vị gồm mắm, tiêu, hạt nêm trong 30 phút.

Bắc 1 cái chảo lên bếp, thêm dầu ăn vào và phi thơm hành, kế đó trút thịt xuống xào cùng. Đảo đều tay đến khi thịt cháy cạnh thì nêm thêm xíu mắm cho thơm, xào khoảng 10 phút nhé các bạn.

Bước 3:

Bạn chuẩn bị sẵn vài tấm lá chuối sạch, rửa và hơ qua lửa cho mềm, cuộn thịt cũng dễ dàng hơn. Khi nào thịt xào chín thì trút ra lá chuối, gói lại và dùng lạt buộc chặt.

Dùng vật nặng như thớt gỗ để ép giò. Nếu không có lá chuối, bạn có thể cho vào khuôn hoặc chai nhựa cũng được nhé.

Lưu ý phải tạo khuôn lúc thịt còn nóng, để nguội rồi thịt sẽ không đông được. Để giò vào ngăn mát tủ lạnh tầm 2 tiếng là đã có thể thưởng thức



Hy vọng với những thông tin mà chúng tôi chia sẻ đã giúp bạn bỏ túi cho mình công thức làm món giò thơm ngon, hấp dẫn. Chúc các bạn thành công!