

Chỉ với chút ít thời gian ngay tại gian bếp nhà mình, bạn đã có thể trở tài nấu nướng với món cơm cuộn thơm ngon mà cực hấp dẫn, đẹp mắt với bí kíp dưới đây. Còn chần chờ gì mà không vào bếp với chúng tôi ngay nào!

Tham khảo thêm:

- [6+ cách làm giò ngon tuyệt hảo, đơn giản ngay tại nhà](#)
- [10 cách làm bánh bông lan tại nhà đơn giản, ngon xốp mềm mịn](#)
- [3+ Cách nấu ốc chuối đậu ngon, ăn la miệng, chuẩn vị miền Bắc](#)

Cách làm cơm cuộn rong biển đơn giản nhất

- Nguyên liệu làm cơm cuộn rong biển Hàn Quốc

- 1 bát gạo dẻo
- 1 gói rong biển cuộn cơm
- 1 củ cà rốt
- 1 quả dưa leo
- 2 quả trứng
- 2 cây xúc xích
- 200 g cải bó xôi
- Mè trắng rang, mè đen rang
- Mành tre
- Gia vị: dầu mè, muối, nước tương

- Cách làm cơm cuộn Hàn Quốc

Bước 1 Sơ chế các nguyên liệu

Cà rốt, dưa leo, cải bó xôi được rửa sạch, gọt bỏ vỏ, cắt sợi vừa ăn rồi chần qua nước sôi. Vớt ra đĩa, để ráo.

Xúc xích cắt sợi dài.



Bước 2 Chiên trứng

Đập 2 quả trứng vào bát, cho thêm một ít muối rồi đánh tan. Đun nóng chảo với một ít dầu ăn rồi cho trứng vào tráng mỏng.

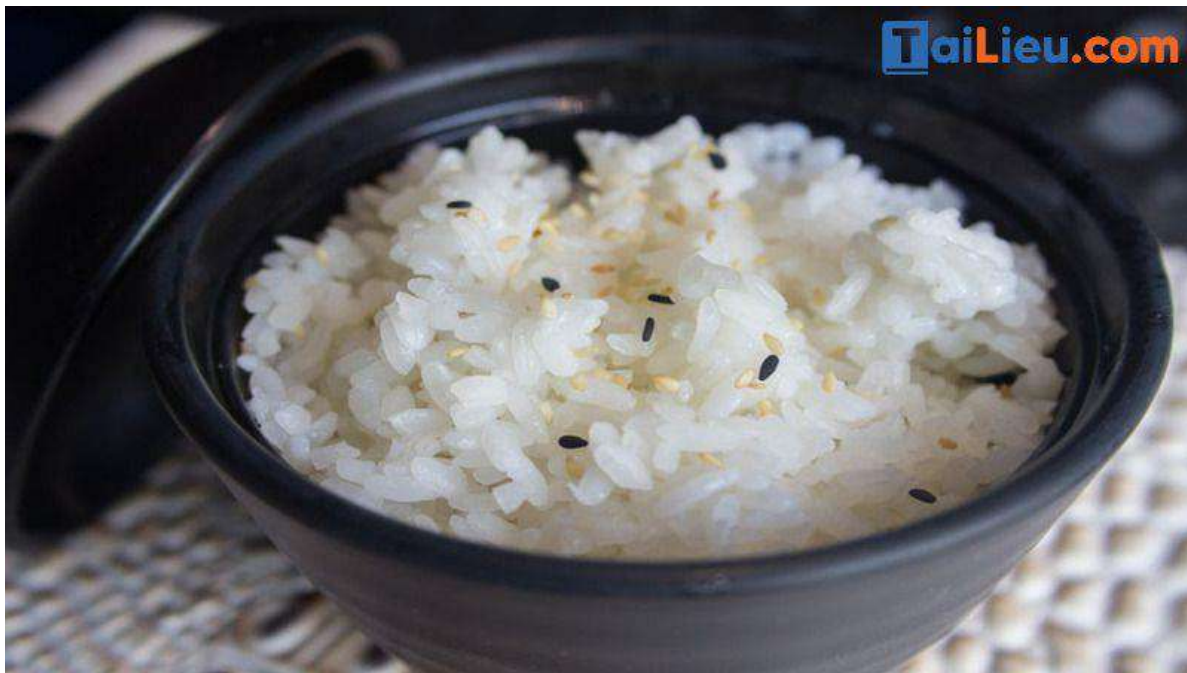
Trứng chín thì để nguội rồi cắt sợi dài.



Bước 3 Nấu cơm

Bát gạo dẻo bạn cho vào nồi cơm, vo sạch rồi canh nước nấu sao cho cơm không quá khô cũng không quá nhão.

Khi cơm chín thì xới cơm ra tô, để nguội rồi trộn với một ít mè trắng, mè đen đã rang. Cho thêm một muỗng cà phê dầu mè để cơm có mùi thơm.

**Bước 4** Làm cơm cuộn

Bắt đầu trải mảnh tre lên bàn, cho một lá rong biển lên trên rồi trải một lớp cơm mỏng.

Bạn lần lượt cho cà rốt, dưa leo, cải bó xôi, xúc xích, trứng chiên lên trên bề mặt cơm.

Sau đó, từ từ cuốn mảnh tre lại. Nên nhớ là cuốn chặt tay để phần cơm và nhân không bị rời ra.



Bước 5 Thành phẩm

Sau khi đã cuộn xong hết thì bạn thoa một ít dầu mè bên ngoài 1 cây dao để cơm không dính vào dao. Dùng dao cắt những cuộn cơm thành những khoanh tròn vừa ăn là đã có thể thưởng thức ngay.

***Lưu ý** khi làm cơm cuộn rong biển:

- Nên dùng cơm dẻo, mềm mới đúng chuẩn món cơm cuộn Hàn Quốc, không nên dùng cơm khô hay nhão.
- Cắt các nguyên liệu như dưa leo, xúc xích, cà rốt, trứng,... nhỏ vừa và đều nhau để khi tạo hình sẽ đẹp mắt hơn.
- Ngoài sốt mayonaise và tương ớt, kimbap có thể ăn kèm với nước tương.
- Nếu làm chưa quen tay, bạn có thể làm thử 1-2 cuộn để xem đẹp mắt chưa, cuộn cơm đã chắc chưa rồi sắp xếp lại nguyên liệu cho phù hợp và sáng tạo theo riêng bạn.



Cách làm cơm cuộn sushi

- Chuẩn bị nguyên liệu làm sushi

- Một thanh sushimat – tấm màn bằng tre để làm sushi.
- Nguyên liệu làm nhân sushi: Trứng, cà rốt, dưa chuột, tôm.
- Một tấm nilon trắng sạch.
- Nguyên liệu gói sushi: Gạo Nhật hoặc gạo nếp và lá rong biển
- Nguyên liệu làm nước chấm: Xì dầu, dấm ăn, mù tạt, đường.



- Cách làm cơm cuộn Nhật Bản

Cách làm món sushi cơm cuộn Nhật Bản bao gồm các bước sau:

Bước 1: Nấu cơm nhật chuẩn bị làm sushi

+ Vo gạo Nhật rồi ngâm trong 10 phút và nấu chín cơm như bình thường (đối với gạo nếp thì nên đổ nước xâm xấp mặt gạo để nấu là vừa)

+ Pha hỗn hợp theo tỉ lệ: (1/2 thìa dấm + 2 thìa đường + 1/3 thìa muối)

+ Khi cơm chín, bạn xới cơm thật toại và trộn đều với hỗn hợp đã pha, rồi để nguội.

Bước 2: Bắt đầu cuộn sushi

+ Rửa sạch lá rong biển, bẻ làm đôi nếu miếng lá rong biển lớn.

- + Bọc màng tre trong tấm nilong trắng để chống dính, sau đó đặt miếng rong biển và trứng, com rải đều lên mặt.
- + Chú ý để chừa ra phần phía cuối không rải com.
- + Xếp nhân bao gồm: cà rốt, dưa chuột, tôm thái nhỏ vào phần đầu
- + Cuộn lại thật đều tay và chặt để sushi được chắc và ngon



Bước 3: Cắt khúc và thưởng thức sushi

- + Cho gói sushi đã cuộn, lăn qua một ít dầu vừng để tạo độ bóng.
- + Sử dụng dao lưỡi mỏng và sắc, có láng qua một lớp dầu để cắt sushi thành từng khoanh nhỏ từ 1-2 cm ra đĩa, sau đó rắc thêm một chút ít vừng.

+ Chấm với nước tương hoặc nếu không bạn có thể tự pha nước chấm bao gồm: Xì dầu, giấm ăn, mù tạt, đường



Cách làm cơm cuộn trứng

- Nguyên liệu làm Trứng cuộn cơm cá ngừ mayo:

- Cá ngừ đóng hộp 150 gr
- Trứng gà 4 quả
- Cơm trắng 200 gr
- Rong biển 4 miếng
- Dầu mè 1 muỗng canh
- Muối 1 muỗng cà phê
- Sốt mayonnaise 3 muỗng canh

- Cách làm trứng cuộn cơm:

Bước 1: Trộn cá ngừ mayo

Nếu bạn sử dụng cá ngừ đóng hộp thì bạn đổ cá ngừ ra khăn giấy hoặc một cái khăn khô. Sau đó vắt thật khô cá ngừ để tách lượng dầu và nước trong hộp ra, rồi để thịt cá ngừ đã vắt ra một tô đựng.

Cho vào tô cá ngừ 3 muỗng canh sốt mayonnaise, trộn đều.

**Bước 2: Đánh trứng và cắt rong biển**

Đập trứng ra tô, nêm thêm 1/2 muỗng cà phê muối và đánh tan trứng đến khi trứng mịn là được.

Gấp đôi rong biển lại, sau đó dùng kéo cắt rong biển thành các sợi cỡ 1 lóng tay.



Bước 3: Trộn cơm

Nêm vào cơm 1 muỗng cà phê muối, 1 muỗng canh dầu mè. Dùng đũa trộn đều cho cơm thấm gia vị.

Bước 4: Làm cơm cá ngừ mayo

Múc một ít cơm ra tay, ép mỏng rồi cho ít cá ngừ mayo vào giữa. Sau đó nắn thành thuẫn dài và ép chặt để cơm và nhân kết dính lại với nhau. Lót giấy nến lên trên đĩa, rồi xếp các phần cơm đã nặn ra đĩa.



Bước 5: Làm trứng cuộn cơm

Bắc chảo lên bếp, quét một lớp dầu mỏng lên chảo, để lửa vừa.

Đầu tiên bạn cho sợi rong biển lên chảo trước. Kế đến cho một ít trứng lên dàn đều theo sợi rong biển. Đợi trứng hơi chín, còn ướt ở mặt trên thì cho cơm cuộn vào. Cuối cùng cuộn tròn lại. Làm lần lượt đến khi hết trứng nhé.



Bước 6: Thành phẩm

Những viên cơm cuộn nhỏ xinh với màu vàng óng ánh vô cùng đẹp mắt, phần cơm bên trong béo ngậy. Món trứng cuộn cơm vừa dễ ăn lại dễ thực hiện nên bạn có thể mang theo khi đi học hoặc đi làm để ăn lót dạ đó nha.



Cách làm cơm cuộn chiên

- Nguyên liệu làm Kimbap chiên giòn bằng chảo:

- Cơm trắng 100 gr
- Thịt bò 50 gr
- Rong biển 2 lá
- Bột mì 150 gr
- Bột chiên xù 150 gr (1 gói)
- Trứng gà 2 quả
- Mè trắng rang 1 muống canh
- Dầu mè 1 muống canh
- Cà rốt 1 củ
- Dưa leo 1 trái

- Cách thực hiện:

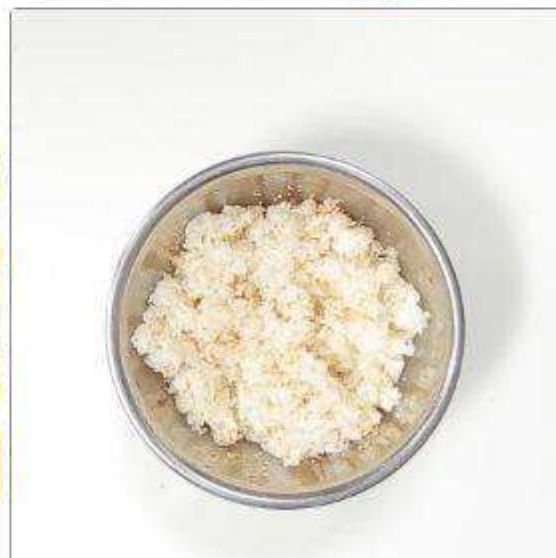
Bước 1: Sơ chế nguyên liệu

Thịt bò thái lát mỏng rồi ướp với chút muối và tiêu rồi mang nướng hay xào tùy thích. Sau đó tiếp tục thái thành từng miếng dài vừa ăn để cuộn kimbap.

Cà rốt gọt vỏ, rửa sạch, mang đi luộc qua nước sôi cho chín rồi cắt thành từng miếng dài vừa ăn.

Dưa leo rửa sạch, mang đi cắt tương tự như cà rốt.

Cơm trắng để trong tô rồi trộn cùng 1 muỗng canh dầu mè và 1 muỗng canh mè trắng rang.



Bước 2: Cuốn kimbap

Để 1 miếng rong biển lên trên mảnh tre, cho khoảng 50gr cơm trắng đã trộn lên rồi dàn đều phủ hết mặt miếng rong biển.

Kế đến, bạn cho lần lượt thịt bò, cà rốt, dưa leo lên trên cùng rồi dùng tay cuốn từ từ lại là được.

**Bước 3: Chiên kimbap**

Sau khi cuốn xong, bạn đem áo cuộn kimbap lần lượt qua 1 lớp bột mì mỏng, rồi đến 1 lớp trứng gà đã đánh tan. Cuối cùng là 1 lớp bột chiên xù rồi mang đi chiên.

Bắc chảo lên bếp, cho dầu ăn ngập chảo, đợi dầu nóng thì cho cuộn kimbap vào chiên đến khi thấy lớp rong biển vàng đều thì tắt bếp.

Cho cuộn kimbap ra đĩa có lót giấy thấm dầu, đợi nguội rồi cắt thành từng khoanh dày 2 - 3cm là có thể dùng ngay được rồi.



Bước 4: Thành phẩm

Những khoanh kimbap chiên vàng ươm, lớp vỏ rong biển giòn tan, cơm mè và thịt bò bên trong thì mềm và không hề bị khô, hòa cùng các loại rau củ giòn giòn.

Châm khoanh kimbap chiên giòn cùng với tương ớt quả là ngon miễn bàn luôn đây nhé!



Tham khảo thêm:

- [Top 5+ cách làm bò né ngon giòn hấp dẫn như ngoài hàng](#)
- [5+ cách làm mực chiên thơm ngon, giòn dai như ngoài hàng](#)
- [9+ cách làm trứng muối ngon như ngoài hàng, không bị tanh](#)

Cách làm cơm cuộn không cần màng tre

Mời bạn tham khảo một số cách làm cơm cuộn rong biển không cần màng tre được chúng tôi gợi ý sau đây để bạn tùy ý lựa chọn:

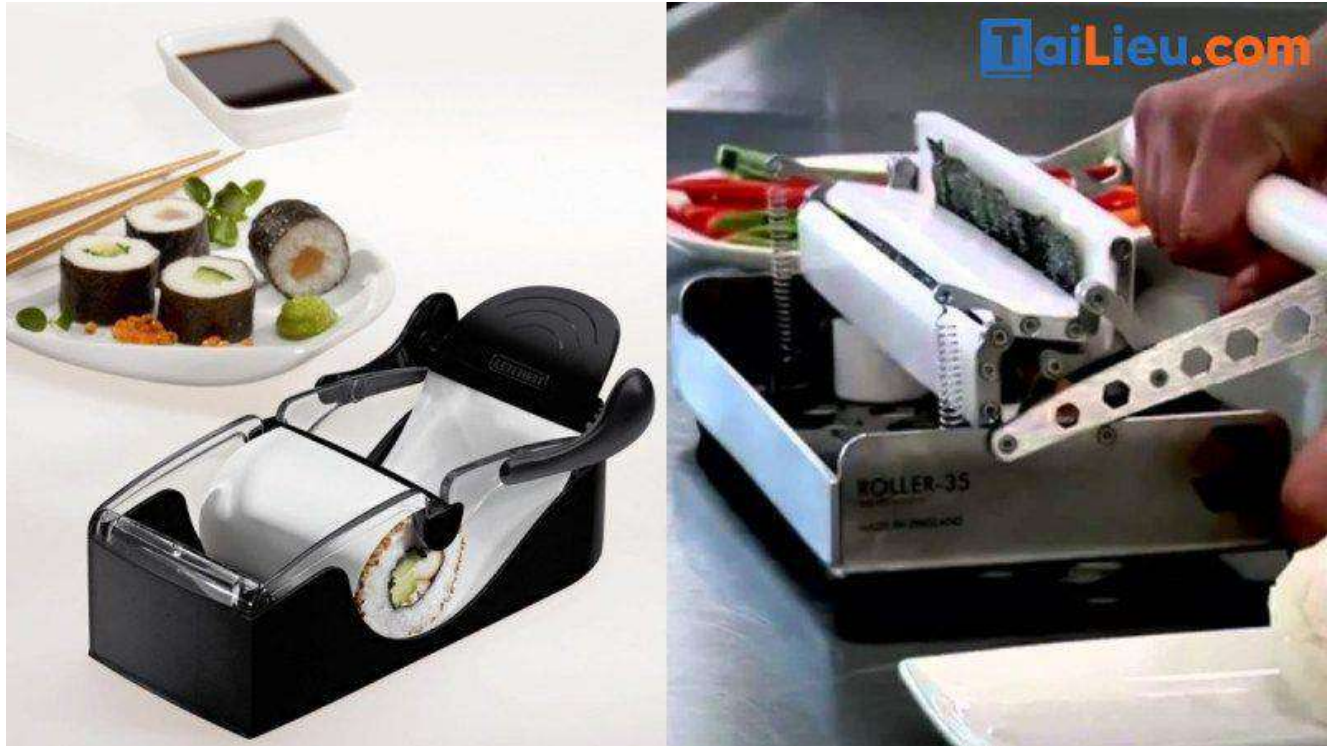
Dùng khăn/ vải sạch làm kimbap thay màng tre

Một chiếc khăn dày hoặc một tấm vải sạch không chỉ giúp có thể thay thế màng tre còn giúp bạn lau dọn phần nguyên liệu rơi rớt sau khi cuộn cơm. Để đảm bảo vệ sinh thì bạn nên đặt thêm một tấm nilon giữa tấm khăn và miếng rong biển sau đó lần lượt xếp các loại nguyên liệu lên miếng rong biển và tiến hành cuộn kimbap. Sau khi cuộn xong thì bạn chỉ cần cắt đi 2 đầu cuộn kimbap là hoàn thành.



Dùng máy cuộn sushi và kimbap

Sử dụng máy cuộn là một trong những cách hiệu quả và ít tốn công sức nhất để cho ra những cuộn cơm tròn đẹp. Vì máy cuộn sushi và kimbap có rất nhiều mẫu mã nên cách sử dụng cũng khác nhau. Nhìn chung, bạn chỉ cần đặt một tấm rong biển vào máy rồi xếp nguyên liệu lên trên sau đó thao tác theo đúng hướng dẫn là có ngay cuộn cơm đẹp mắt.



Dùng khuôn, dụng cụ cuộn kimbap

Tương tự máy máy cuộn sushi và kimbap, khuôn và dụng cụ cuộn sushi và kimbap cũng rất đa dạng và đều có hướng dẫn sử dụng riêng. Thông thường, bạn sẽ cho cơm và các loại nhân vào khuôn hoặc dụng cụ để định hình rồi sau đó mới dùng tay cuộn miếng rong biển vào.



Dùng giấy nến hay giấy lót khay nướng

Sử dụng giấy nến lót khay nướng để cuộn kimbap vô cùng tiện lợi và dễ thực hiện. Trước tiên, bạn đặt tấm giấy nướng lên thớt hoặc mặt phẳng. Bạn dàn đều cơm và xếp các nguyên liệu lên trên miếng giấy sau đó tiến hành cuộn như bình thường. Ngoài ra, bạn cũng không cần lo sợ cuộn cơm sẽ dính giấy bởi giấy nướng chống dính rất tốt đấy.

Dùng rong biển khô để cuộn

Cuộn kimbap bằng rong biển khô cũng giống như cuộn phở cuốn hay gói cuốn, thậm chí còn đơn giản hơn rất nhiều. Bạn chỉ cần trải tấm rong biển cuộn cơm lên thớt hoặc một mặt phẳng sạch sau đó xếp đều các nguyên liệu lên trên. Tiếp theo, bạn dùng ngón tay cuộn từ từ miếng rong biển sao cho thật chắc để nguyên liệu không bị rớt ra khi cắt khoanh cơm cuộn.

Dùng vỏ dưa leo để cuộn kimbap

Dùng vỏ dưa leo để cuộn kimbap rất thú vị và vô cùng độc đáo. Trước hết, bạn cần chọn một quả dưa leo đủ dài rồi cắt bỏ 2 đầu, rửa sạch và gọt bỏ vỏ. Kế tiếp, bạn đặt dao song song với chiều dọc quả và tiến hành cắt dưa thành lát mỏng dài. Cuối cùng, bạn dàn đều com cùng nguyên liệu lên tấm dưa leo vừa cắt và tiến hành cuộn com như bình thường.



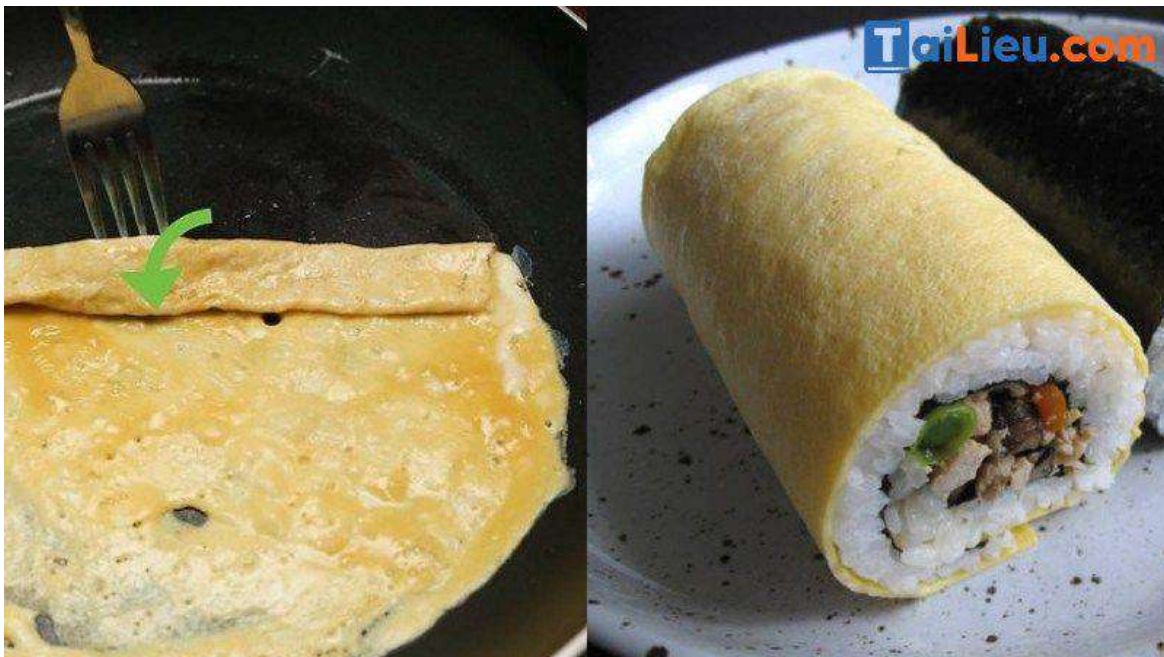
Dùng bánh tráng bột gạo

Đầu tiên, bạn cần chọn những miếng bánh tráng có đường kính hoặc chiều dài từ 22cm trở lên. Nếu bánh tráng hình tròn thì bạn cắt thành miếng vuông để dễ cuộn kimbap hơn. Bạn không nên mua các loại bánh tráng được làm từ bột sẵn vì chúng rất khó bọc nguyên liệu.



Dùng trứng rán để cuộn kimbap

Không chỉ làm nhân mà trứng rán còn có thể được sử dụng như vỏ bọc cơm cuộn vô cùng hấp dẫn. Trước hết, bạn đun nóng chảo rồi cho một ít dầu ăn vào và tráng đều một lớp trứng mỏng trong lòng chảo. Khi trứng chín thì bạn lấy ra cắt thành miếng vuông và bắt đầu cuộn kimbap như bình thường.



Dùng bánh tráng đậu nành

Ở Nhật Bản, bánh tráng đậu nành còn được gọi là mamemori, thường được sử dụng để thay thế cho các tấm rong biển khi cuộn sushi hoặc kimbap. Bánh tráng đậu nành chứa rất ít calo, giàu protein và có rất nhiều màu sắc để bạn lựa chọn. Chính vì thế sử dụng bánh tráng đậu nành không chỉ giúp tăng cường giá trị dinh dưỡng mà còn khiến món ăn thêm bắt mắt.



Dùng da đậu hũ bọc cuộn kimbap

Da đậu hũ còn được gọi là inari, là các túi da đậu phụ dưới dạng tấm hoặc lá mà bạn có thể tìm mua ở các cửa hàng hoặc siêu thị bán nguyên liệu làm đồ ăn Nhật hoặc Hàn. Loại nguyên liệu này khá dễ sử dụng cho việc cuộn kimbap hoặc sushi.

Dùng cải rổ bọc kimbap

Sử dụng cải rổ là một cách khá thú vị khác để cuộn kimbap khi bạn không có sẵn rong biển hay thảm tre. Đầu tiên, bạn cần cắt bỏ đường gân giữa lá cải rổ, sau đó

xếp các nguyên liệu làm cơm cuộn dọc theo lá cải rô và tiến hành cuộn tròn như bình thường.



Cách làm nước chấm cơm cuộn

Nước chấm kimbap với mayonnaise và tương

Đây có thể là một trong những món nước chấm “thần thánh” của các bạn trẻ khi ăn kimbap trong các quán ăn vặt. Chỉ với hai nguyên liệu quen thuộc, chỉ cần trộn lẫn lại với nhau là đã cho ra phần nước chấm ăn ngon có 1-0-2

- Nguyên liệu chuẩn bị

- Tương ớt: 1 muỗng
- Tương cà: 1 muỗng canh
- Sốt mayonnaise: 2 muỗng canh

- Các bước thực hiện

Bạn chỉ cần cho 1 muỗng canh tương ớt, 1 muỗng canh tương cà, 2 muỗng mayonnaise vào bát, trộn đều lại với nhau cho đến khi có hỗn hợp trắng hồng nhẹ, thơm thơm và hơi ngậy là có thể mang ra để thưởng thức.

Lưu ý: Bạn có thể chỉ cần cho tương ớt hoặc tương cà trộn riêng với mayonnaise. Bạn có thể thay đổi tỉ lệ để phù hợp với khẩu vị của mình. Trong các cửa hàng, nước sốt pha sẵn này thường có thêm sữa đặc, bạn có thể cho vào để tạo độ ngọt cũng như béo cho món kimbap.



Nước chấm kimbap Mayonnaise tương ớt trứng cá

Đây là món nước chấm rất nổi tiếng tại các nước Nhật, Hàn. Không chỉ mang lại hương vị thơm ngon, đậm đà cho món kimbap. Mà thành phần trứng cá còn góp phần lớn giúp người ăn bổ sung thêm dinh dưỡng, tăng độ béo thơm cho món.

- Nguyên liệu chuẩn bị

- Tương ớt: 2 muỗng
- Sốt mayonnaise: 2 muỗng
- Nước cốt chanh: 1 quả
- Trứng cá chuồn: 1 muỗng

- Cách thức thực hiện

Bạn lần lượt cho các nguyên liệu đã chuẩn bị theo tỉ lệ trên vào một bát nhỏ, dùng thìa trộn đều hỗn hợp sao cho ra màu nước sốt hồng nhạt, thơm hòa quyện. Cuối cùng chỉ cần bỏ trứng cá vào trong, đảo đều cho trứng trộn với sốt là có thể mang ra thưởng thức.

Lưu ý: Bạn có thể thay đổi tỉ lệ tương ớt và mayonnaise để phù hợp với khẩu vị gia đình. Trứng cá nên chọn những loại nhỏ để đảm bảo ngọt và bùi béo nhất. Đặc biệt, trứng cá ở đây là ăn sống, bạn không nên làm chín để tránh mất đi chất dinh dưỡng trong cá. Trứng cá chuồn không hề tanh, khi ăn cũng không có mùi nên bạn hoàn toàn có thể ăn dù cho lần đầu thưởng thức hay có tâm lý sợ đồ sống.



Nước chấm cơm cuộn truyền thống Hàn Quốc

Đây sẽ là công thức đòi hỏi nhiều nguyên liệu cũng như cầu kì nhất trong các cách làm nước chấm kimbap của bài viết này. Bù lại, đây sẽ sốt chấm ngon nhất, phù hợp nhất và khiến bạn càng yêu thích món kimbap đấy.

- Nguyên liệu chuẩn bị

- Trứng gà ta: 1 quả
- Giấm gạo: 1/2 thìa cà phê
- Muối hạt: 1/5 thìa cà phê
- Đường trắng: 1/2 thìa cà phê
- Nước cốt chanh tươi: ¼ trái
- Dầu ăn: 2 thìa cà phê
- Nước: 1 thìa cà phê

- Các bước thực hiện

Bước 1: Bạn cho lần lượt các nguyên liệu đã chuẩn bị bao gồm đường, muối, nước lọc, cốt chanh, giấm gạo vào trong một bát nhỏ rồi dùng thìa đánh hòa tan. Chú ý phải đánh cho muối và đường tan hẳn.

Bước 2: Bạn đập trứng và rây chỉ lấy phần lòng đỏ trứng cho vào 1 bát nhỏ. Dùng đũa hoặc cây đánh trứng đánh đều, mạnh tay cho đến khi lòng đỏ bông lên. Phần này càng bông thì nước chấm càng béo, ngậy và thơm.

Bước 3: Đổ hỗn hợp muối đường vào trong bát lòng đỏ trứng, bạn nên đổ từ từ, vừa đổ vừa dùng tay đánh để cho các nguyên liệu hòa vào nhau từ từ cho đến lúc hết. Cuối cùng là bạn thêm dầu ăn vào, tiếp tục đánh đều tay cho đến khi cho ra

phần nước sốt quện sánh mịn. Lúc này là có thể mang ra để thưởng thức cùng kimbap.



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