

Với nguyên liệu đơn giản và cách làm không quá cầu kỳ, dưới gợi ý của chúng tôi sẽ giúp bạn cho ra lò thành phẩm món mắm tép ngon đúng vị, đậm đà hấp dẫn, cả nhà đều mê. Cùng vào bếp ngay thôi nào!

Cách làm mắm tép ngon

Mời bạn tham khảo các cách làm mắm tép ngon được chúng tôi chia sẻ đầy đủ tại đây:

Cách làm mắm tép miền Tây

- Nguyên liệu làm Mắm tép miền Tây:

- Tôm thẻ 1 kg
- Nước mắm 1 chén (khoảng 200ml)
- Đường 3 chén (khoảng 600gr)
- Tỏi 100 gr (băm và cắt lát)
- Ớt 50 gr (băm và cắt lát)
- Rượu trắng 1 ít
- Muối 1 ít

- Cách chế biến Mắm tép miền Tây

Bước 1: Sơ chế tôm

Tôm mua về rửa với nước muối loãng khoảng 5 phút rồi rửa sạch lại với nước, để ráo.

Để tôm không bị tanh, bạn cho vào 1 ít rượu trắng vào rửa tôm thêm 1 lần nữa rồi để thật ráo.

**Bước 2:** Nấu nước mắm và ướp tép

Bắc nồi lên bếp với 1 chén nước mắm (200ml) và 3 chén đường (khoảng 600gr), đảo đều đến khi đường tan hoàn toàn rồi tắt bếp, để thật nguội. Bạn có thể nêm nếm canh chỉnh lượng đường và nước mắm tùy thuộc vào khẩu vị của mình nhé.

Tôm đã rửa cho vào thau cùng với phần tỏi ớt và nước mắm vừa nấu, trộn đều.

Bước 3: Phơi nắng

Dùng vải mùng hoặc rổ lớn đáy thau mắm lại cho sạch bụi rồi đem ra phơi nắng trong 10 ngày.

Trong quá trình phơi, mỗi ngày bạn nên trộn thau tôm lên để tôm chín đều, sau đó cho vào hũ dùng dần.



Bước 4: Thành phẩm

Món mắm tép miền Tây hoàn thành với mùi thơm đặc trưng hấp dẫn. Tép mềm, ngọt thịt hòa với vị cay mặn vừa phải. Chỉ cần ăn kèm với chén cơm trắng và đĩa thịt luộc nữa thì chắc chắn là hao cơm lắm đây!



Cách làm mắm tép miền Bắc

- Nguyên liệu làm mắm tép chuẩn vị Bắc

- 1 kg tép (khi chọn tép, bạn nên chọn loại tép riu, vỏ mềm, nhỏ, có màu hơi hồng hồng; đặc biệt là tép phải còn sống và nhảy lách tách).
- 500 gram gạo
- Rượu trắng
- Muối
- Một cái lọ đất, hoặc sành, hoặc thủy tinh. Bạn cũng có thể sử dụng hộp/ bình nhựa để ngâm mắm.

- Hướng dẫn cách làm mắm tép miền Bắc thơm ngon

Bước 1: Sơ chế tép làm mắm

- Bạn cho tép vào một chiếc rổ thưa, nhặt sạch toàn bộ tạp chất và sỏi đá còn tồn đọng lại trên tép. Sau đó, bạn vẩy mạnh vòi nước và xả trực tiếp vào tép. Bạn rửa liên tục như thế nhiều lần cho đến khi nước dùng để rửa tép trong thì thôi.
- Bạn chuẩn bị một cái nồi, cho nước và rượu trắng vào hòa tan, rồi đun sôi lên.
- Sau khi sôi, bạn tắt bếp và rửa tép qua hỗn hợp này. Khi rửa tép xong, bạn cho vào rổ sạch, để ráo.
- Khi tép đã ráo nước, bạn cho tất cả số tép vào cối, dùng chày giã nhuyễn. Với cách làm mắm tép miền Bắc này, bạn nên giã nhuyễn thay vì dùng máy xay xay tép. Vì như vậy sẽ giúp thành phẩm của bạn thơm ngon hơn.



Bước 2: Rang gạo làm thính muối mắm tép

Cũng như cách làm mắm tép chua Huế truyền thống, người Bắc dùng thính gạo để tăng hương vị cho nước ngâm mắm tép đậm đà hơn. Ngoài ra, nếu bạn cần làm mắm tép ăn liền, thính là nguyên liệu giúp đẩy nhanh quá trình lên men. Cách làm mắm tép miền Bắc tự làm thính gạo tại nhà cũng rất đơn giản. Bạn lần lượt thực hiện như sau:

- Bạn cho chảo lên bếp, đến khi chảo nóng, bạn đổ vào nửa cân gạo, rang nhỏ lửa.
- Bạn rang đến khi gạo có được độ vàng cháy thì tắt bếp, múc ra chén nhỏ.
- Sau đó, bạn để vào máy xay, xay lên thành thính rồi để qua một bên.



Bước 3: Ngâm mắm tép kiểu người Bắc

- Bạn chuẩn bị đồ chứa để ngâm mắm, lau sạch sẽ và khô ráo.
- Sau đó, bạn cho một lớp tép vào lọ, tiếp đến là một lớp muối, cuối cùng là một lớp thính. Bạn cứ làm theo công thức đến khi hết nguyên liệu và đầy lọ.
- Xong xuôi, bạn đậy chặt nắp lại cho kín. Cách làm mắm tép miền Bắc trước hết cần phơi nắng dưới nắng vừa, nhiệt độ không quá gắt. Nếu trời mưa thì bạn có thể đặt lọ cạnh bếp lửa trong nhà.
- Bạn nên dùng lọ thủy tinh ngâm mắm để có thể quan sát màu sắc của tép. Tuyệt đối không được mở nắp lọ ra kiểm tra, vì như vậy sản phẩm của bạn sẽ bị hư.
- Để khoảng hai tuần trong môi trường âm, khô ráo là bạn đã hoàn thành xong món mắm tép miền Bắc rồi đấy.

- Cách làm mắm tép miền Bắc đạt yêu cầu có màu hồng đỏ, sánh đặc và có mùi hương đặc trưng.



Cách làm mắm tép chua đu đủ

Trước khi hướng dẫn bạn cách làm đu đủ trộn mắm tép, hãy cùng xem chúng ta phải chuẩn bị những nguyên liệu gì để bắt tay vào làm nhé:

- Nguyên liệu làm Mắm tép chua đu đủ

- Tép tươi 1 kg
- Tỏi 50 gr
- Gừng 50 gr
- Ớt hiểm 5 trái

- Ớt sừng 1 trái
- Đu đủ 100 gr
- Thơm băm nhuyễn 20 gr (dứa)
- Nước mắm 400 ml
- Đường trắng 400 gr
- Rượu trắng 1 muống canh
- Muối 1 muống canh

- Cách làm mắm tép đu đủ:

Bước 1: Nấu nước mắm

Trước tiên, bắc nồi lên bếp. Cho nước mắm và đường trên lửa liu riu, khuấy đều cho đường tan hết. Sau đó tắt bếp, để cho thật nguội.



Bước 2: Sơ chế các nguyên liệu khác

Gừng thái chỉ. Tỏi thái lát. Ớt hiểm băm nhỏ.

Bước 3: Sơ chế và ướp tép

Tép khi mua về, cắt bỏ phần đầu và loại bỏ tạp chất, cặn bẩn có trong tép, cho muối hạt vào xóc rồi rửa lại nhiều lần với nước.

Sau khi đã sơ chế sạch, cho khoảng 1 bát rượu trắng tô đung tép, xóc đều trong khoảng 2 phút. Sau đó để thật ráo.



Bước 4: Ngâm mắm tép

Chuẩn bị sẵn 1 hũ thủy tinh rửa sạch, tráng bằng nước sôi thật kỹ, phơi nắng cho thật ráo nước.

Cho phần tép đã sơ chế vào lọ. Sau đó cho lần lượt gừng, tỏi, ớt lên trên mặt.

Chế phần nước mắm đã nấu với đường vào đến khi vừa ngập hũ.

Dùng nan tre hoặc vỉ nhựa chèn cho tép và gia vị không bị nổi lên khỏi mặt nước mắm, sau đó mang phơi nắng. Tép sẽ từ từ đỏ lên một cách tự nhiên và có thể dùng được sau khoảng 1 tuần.

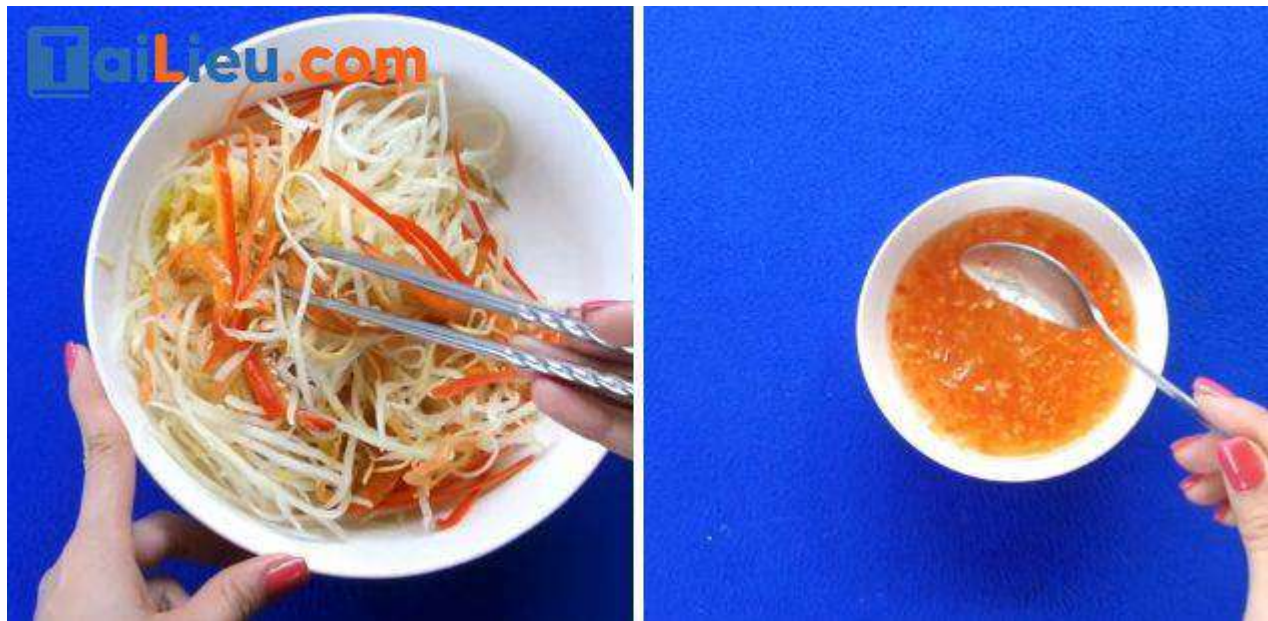


Bước 5: Làm gói đu đủ

Mắm tép sau khi thành phẩm bạn có thể dùng làm món ăn kèm với rất nhiều loại thực phẩm như ăn kèm với thịt luộc hoặc làm gói đu đủ.

Cho vào tô 200g đu đủ sống bào sợi, cho tiếp 20g thơm (dứa) băm nhuyễn vào 10g ớt sừng sắt sợi. Sau đó dùng đũa sạch gấp mắm tép vào, trộn đều.

Chuẩn bị nửa chén nước ấm. Cho vào chén 2 muỗng canh đường, 2 muỗng canh nước mắm, 1/2 muỗng canh nước cốt chanh, tỏi, ớt băm nhuyễn. Khuấy đều để làm nước chấm ăn kèm với gỏi.



Bước 6: Thành phẩm

Món mắm tép khi hoàn thành sẽ có màu sắc đẹp mắt, hấp dẫn, mùi thơm đặc trưng của mắm cùng hương vị đậm đà. Đây là món ăn kèm cực kì ngon, nhất là khi làm gỏi ăn cùng thịt luộc kèm với bún và rau sống, đảm bảo ngon số dách.

**Tham khảo thêm:**

- [5 cách làm mắm chung thơm ngon đậm đà tại nhà](#)
- [5 cách làm ruốc thịt lợn bông toại, thơm mềm, không bị khô ngay tại nhà](#)
- [Cách làm thịt kho mắm ruốc sả ớt ngon đậm đà, hấp dẫn](#)

Cách làm mắm tép đồng

- Nguyên liệu:

- Tép đồng tươi: 1kg: Tép là loài động vật thuộc họ tôm đồng nhưng nhỏ hơn, chỉ bằng chiếc đầu đũa. Tép được chọn phải là tép tươi sống, vẫn còn “nhảy nhót”. Bạn hãy chọn tép già thì màu mắm tép đồng hấp dẫn hơn.
- Gạo tẻ: 25g
- Gạo nếp: 25g
- Rượu trắng: 1 chén: Đảm bảo chọn loại rượu nguyên chất không bị pha chế bởi cồn hay các chất lỏng nào khác)

- Muối: 100g
- 1 lọ thủy tinh: Tráng qua nước nóng rồi để thật ráo nước. Nếu lọ đựng không khô thì mắm tép đông sẽ nhanh bị hỏng và không để được lâu.

- Các bước thực hiện:

Bước 1: Bắc một nồi nước lên bếp, cho rượu trắng vào, đun sôi hỗn hợp rồi để nguội

Bước 2: Trong lúc đợi nước nguội, bạn tiến hành làm sạch tép. Sau đó cho tép vào hỗn hợp đã chuẩn bị ở bước 1, rửa lại lần nữa rồi vớt ra rửa cho thật ráo nước. Tiếp theo bạn cho tép vào cối, giã nhỏ.

Bước 3: Cách làm thính

Thính có tác dụng sẽ làm cho mắm tép nhanh chín hơn và cũng sẽ giúp tạo mùi thơm cho mắm tép. Ngâm gạo khoảng 10p, sau đó vớt ra để ráo. Tiếp theo bạn cho cả hai loại gạo vào chảo, rang với mức lửa nhỏ để thính được đều hơn và không bị cháy. Rang đến lúc hạt gạo có màu cánh dán thì đưa xuống, cho vào cối giã nhỏ.

Bước 4: Cho tép đã giã nhỏ vào lọ thủy tinh, cứ cho lần lượt một lớp tép rồi đến một lớp muối, cuối cùng là một lớp thính. Làm liên tục như vậy cho đến khi hết nguyên liệu. Đậy thật chặt nắp rồi mang phơi ngoài trời nắng.

Sau 10 ngày bạn sẽ thấy mắm tép có màu đỏ tươi, mở nắp ra có mùi thơm là có thể lấy ra ăn được. Tuy nhiên mắm này ủ đủ lâu thì khi dùng sẽ có cảm giác ngon hơn. Mắm tép đông có thể sử dụng trong vòng vài tháng.



Cách làm mắm tép xổi

- Nguyên liệu làm Mắm tép muối xổi:

- Tép biển 2 kg
- Đường 1 bát
- Muối 1/2 bát
- Ớt đỏ 1 bát
- Riềng 1 củ
- Gừng 4 củ
- Bột ngọt 1 muống cà phê
- Ớt bột 1 muống cà phê

- Cách chế biến Mắm tép muối xổi

Bước 1: Sơ chế nguyên liệu

Sau khi mua tép về, bạn đem rửa sạch dưới vòi nước để loại bỏ chất cặn bã. Sau đó, vớt ra rổ, để thật ráo nước. Tiếp theo, bạn cho tép đã ráo khô vào 1 cái thau nhôm.

Tôi đem đi lột sạch vỏ, rửa sạch rồi xay nhuyễn. Dùng máy xay sinh tố xay nhỏ lần lượt gừng, riềng, ớt đỏ rồi để ra từng bát riêng.

Cuối cùng, đổ toàn bộ hỗn hợp trên vào thau tép.

Bước 2: Muối tép

Chuẩn bị sẵn một cái hũ nhỏ. Sau đó, bạn nêm 1 bát đường, 1/2 bát muối, 1 muỗng cà phê bột ngọt, 1 muỗng cà phê ớt bột vào thau. Dùng muỗng trộn đều tép thấm hết gia vị.

Nêm thử vị vừa ăn rồi cho vào trong hũ đậy kín. Ướp như vậy trong khoảng 1-2 ngày cho tép chín rồi bảo quản trong ngăn mát tủ lạnh ăn dần. Tùy khẩu vị mỗi nhà mà bạn có thể vắt thêm chanh, cho thêm tỏi ớt để món ăn đậm đà hơn nhé!



Bước 3: Thành phẩm

Mắm tép muối xối có màu đỏ bắt mắt, cực kỳ kích thích vị giác. Tép không nặng mùi mắm mà thơm lừng mùi tỏi, gừng và vị cay nồng của ớt. Với món ngon dân dã này, đảm bảo bạn sẽ cực kỳ hao cơm đấy!



Cách làm mắm tép chua Huế

- Nguyên liệu làm mắm tép chua Huế

- 500g tép (hoặc tôm nhỏ)
- 150g riềng non
- 40g bột nếp
- 50g tỏi
- 50g ớt
- Rượu trắng

- Gia vị: Đường, muối, nước mắm

- Cách làm mắm tép riêng chua Huế như sau:

Bước 1 Sơ chế nguyên liệu

Tôm bạn cần rửa sạch bóc vỏ, cắt bỏ phần đầu, bạn có thể cắt tôm ra thành những phần nhỏ hay để nguyên con đều được. Sau đó bạn cho tôm vào một cái hũ, đổ vào 50ml rượu và ngâm tôm trong vòng 30 phút.

Tỏi bạn bóc vỏ rồi cắt thành những lát mỏng, ớt bạn rửa sạch và cắt sợi. Đối với riêng, bạn cần phải rửa sạch, lột vỏ và cắt thành những khúc nhỏ sau đó bạn đem những phân riêng này rửa sạch với rượu hoặc nước muối pha loãng.

Bước 2 Làm nước mắm ướp tép

Bạn cho vào nồi hoặc thau 50ml nước lọc sau đó cho vào 100g bột nếp, bạn đánh đều bột trong vòng 5 - 7 phút cho đến khi bột hòa tan hoàn toàn vào nước và trở nên đặc lại.

Tiếp tục, bạn cho vào một nồi khác 100ml nước mắm, sau đó cho phần bột vừa làm vào và nêm thêm 3 - 5 muỗng canh muối, 2 muỗng canh đường và nấu ở lửa vừa trong vòng 5 phút sao cho các nguyên liệu hòa tan với nhau.



Bước 3 Làm mắm tép

Bạn cho hỗn hợp nước dùng ra một cái thau, sau đó cho tép, ớt, tỏi vào và trộn đều lên với nhau, bạn cần trộn đều tay và liên tục để các gia vị hòa trộn với nhau và khiến tép trở nên thấm đều gia vị.

Khi tôm đã thấm gia vị, bạn lần lượt cho tôm cùng với các nguyên liệu vào hũ, đậy kín mang đi phơi nắng khoảng 1 tuần khi tôm đã chuyển sang màu đỏ là bạn có thể ăn được.



Cách làm mắm tép rong

- Nguyên liệu:

- 700g tép rong còn tươi sống
- 1 củ tỏi, 2 trái ớt, 100ml rượu trắng
- 300ml nước mắm
- 3 muỗng canh đường (tỉ lệ nước mắm và đường là 2:1)
- Một thanh tre hoặc lá chàm ruột để nén mắm cho chặt, một cái hũ nhựa.

- Cách làm:

Đầu tiên phải lựa tép rong cho thật sạch, vớt ra để ráo nước, tỏi lột vỏ, xắt lát mỏng, ớt 1 trái xắt lát, một trái để nguyên, xếp tép, tỏi ớt vào keo, không xếp đầy, tép nên cách miệng keo một đốt ngón tay, rưới rượu trắng vào, để tép ngâm rượu khoảng một giờ đồng hồ, sau đó chắt hết rượu ra.

Lấy thanh tre vót mỏng, gài trên mặt tép, giữ không cho tép nổi lên. Nếu có lá chàm ruột, lấy khoảng 2 lá, rửa sạch, để ráo nước rồi cuộn tròn, gài lên mặt, khi mắm chín, có thể ăn luôn lá này. Đun sôi nước mắm với đường đến khi đường tan hết trong nước mắm là được, bắc nồi xuống.

Khi nước mắm nguội hẳn, cho vào đầy hũ, đảm bảo nước mắm ngập mặt tép. Mắm nén xong, để trong nhà ở nhiệt độ bình thường, sau 20 ngày là mắm chín đỏ, ăn được, mắm càng để lâu càng ngon. Trước khi ăn, chúng ta có thể nêm nếm lại, tiếp tục trộn tỏi ớt và cho đủ vào trộn lẫn lên là có thể thưởng thức ngay.



Cách làm mắm tép Hàn Quốc

Để tạo nên mắm tép Hàn Quốc, người ta sẽ ướp muối tép trắng để lên men. Độ tươi ngon của tép góp phần quyết định đến chất lượng của mắm tép.

Mắm tép Hàn Quốc đúng chuẩn là loại nước sốt hồng vị mặn mà với những con tép nhỏ còn nguyên con, chỉ được lên men nhẹ để tránh mùi quá gắt như mắm thông thường.

Ở Hàn Quốc, mắm tép được dùng rất phổ biến trong nước chấm đặc biệt dùng với thịt lợn hấp hoặc gia vị để làm các món hầm truyền thống.

Riêng đối với kim chi, mắm tép có thể được xem là thành phần khá quan trọng. Tùy theo khẩu vị mong muốn, để tạo ra được 3-4kg kim chi, cần khoảng 60g mắm tép.

Cách làm kim chi mắm tép - Cách 1:

- Pha mắm tép với nước và đun cho đến lúc thật sôi và nhắc xuống nhanh.
- Lọc qua rây để chắt lọc lấy phần nước mắm tép. Có thể chắt lọc vài lần nếu cần để giảm bớt mùi hơi nồng của mắm tép.
- Cho tất cả thành phần tạo nên gia vị ướp kim chi như bột gạo nếp, nước mắm cá cơm, hạt vừng, ớt bột Hàn Quốc, gia vị, củ cải, hành lá, nước chiết xuất trái mơ đậm đặc,... vào từng lá cải thảo.
- Rưới nước mắm tép đã chắt lọc vào hỗn hợp trên.

Cách làm mắm tép muối kim chi - Cách 2:

- Cho mắm tép trực tiếp vào hỗn hợp bột gạo nếp, nước mắm cá cơm, hạt vừng, ớt bột Hàn Quốc, gia vị, củ cải, hành lá, nước chiết xuất trái mơ,...
- Sau đó xay nhỏ hỗn hợp trên

**Tham khảo thêm:**

- [Cách làm thịt xá xíu mềm ngon, chuẩn vị đơn giản tại nhà](#)
- [5+ cách nấu cháo thịt bò cho bé thơm ngon, bổ dưỡng](#)
- [Hướng dẫn cách làm thịt kho tàu ngon, đơn giản nhất](#)

Cách làm mắm tép chung thịt ngon

Sau đây chúng tôi sẽ hướng dẫn bạn cách làm thịt chung mắm tép siêu ngon, chuẩn vị với công thức như sau:

- Nguyên liệu và cách làm mắm tép chung thịt Hàng Bè:

- Thịt nạc vai 500 g
- Mắm tép 50 g
- Gừng 50 g
- Sả 100 g
- Hành tím 20 g

- Tỏi 20 g
- Ớt 10 g
- Đường 10 g
- Nước mắm 20 ml
- Tiêu 10 g
- Bột ngọt. 10 g

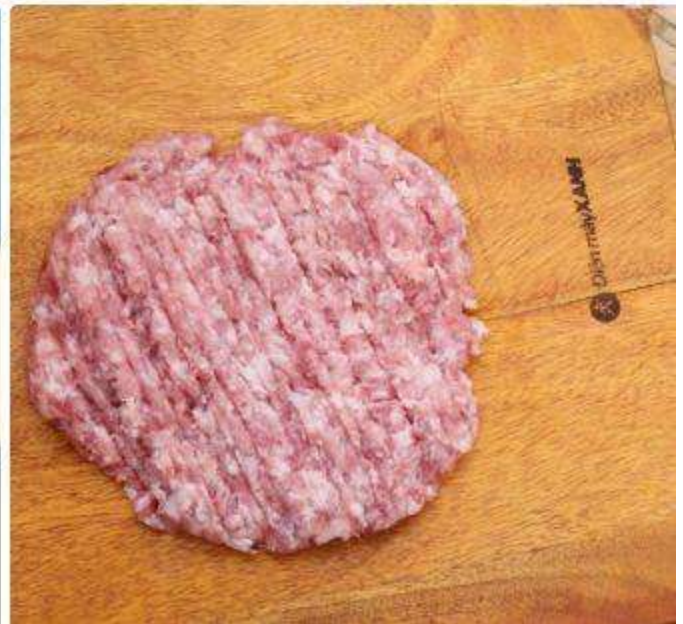
- Cách làm mắm tép chung thịt băm

Để thực hiện cách làm món thịt chung mắm tép, bạn hãy theo dõi công thức sau đây:

Bước 1: Sơ chế nguyên liệu

Sả sau khi mua về rửa sạch, băm nhỏ. Hành tím, tỏi, bóc vỏ sau đó băm nhuyễn. Ớt hiểm cắt nhỏ. Hành lá cắt nhỏ.

Về phần thịt heo, các bạn có thể mua thịt băm sẵn hoặc mua thịt heo nguyên miếng về cắt nhỏ, sau đó tạt băm cho thật nhuyễn.



Bước 2: Ướp thịt

Thịt heo sau khi đã băm nhuyễn. Ướp thịt với một chút đường, nước mắm, hạt tiêu cho ngấm gia vị trong khoảng 30 phút.

Bước 3: Xào thịt với mắm tép

Bắt chảo lên bếp, cho dầu ăn vào. Dầu nóng các bạn tiến hành phi thơm hành ,tỏi, sả, ớt băm. Sau khi hành tỏi và sả, ớt đã chuyển sang màu vàng, cho thịt heo đã ướp vào đảo nhanh tay ở lửa to.

Sau khi thịt chín và săn lại, cho tiếp 50g mắm tép, 1 muống canh nước mắm, 1 muống canh đường vào, đảo đều thêm 5 phút các nguyên liệu hòa quyện với nhau.

Sau khi đã xào thêm được 5 phút, cho phần hành lá cắt nhỏ vào đảo đều. Tắt bếp. Trang trí cho đẹp mắt là hoàn thành.



Bước 4: Thành phẩm

Mắm tép chung thật, thơm ngon, đậm đà, không bị quá khô hay mặn. Bạn có thể dùng mắm chung với cơm trắng kèm một ít rau luộc cho món ăn thêm hấp dẫn. Đảm bảo với cách làm mắm tép chung thật để được lâu trên sẽ giúp bạn bảo quản mắm tép cực chuẩn đó nhé!



Cách làm thịt rang mắm tép

- Nguyên liệu làm món thịt rang mắm tép

- 300g thịt ba chỉ
- 50g mắm tép
- 2 nhánh hành lá
- 2 nhánh sả cây
- 15g tỏi băm
- 15g hành tím băm
- Gia vị: Đường, tiêu, nước mắm, muối, bột ngọt, dầu ăn

- Cách làm món thịt rang mắm tép

Bước 1 Sơ chế nguyên liệu

Bạn đem thịt ba chỉ rửa sạch và để ráo nước, rồi mang đi cắt miếng vừa ăn rồi cho vào 1 cái tô hoặc cái thau.

Tiếp tục, bạn đem sả rửa sạch và cắt khoanh rồi băm thật nhuyễn. Hành lá bạn cũng đem rửa sạch rồi cắt nhỏ.

Bước 2 Ướp thịt

Bạn cho vào tô thịt các gia vị theo tỉ lệ 2 muỗng cà phê mắm tép, 1 muỗng cà phê cà phê hạt nêm, 1 muỗng cà phê đường và ½ muỗng cà phê cà phê bột ngọt rồi ướp đều và ủ 30 phút cho thịt thấm gia vị.



Bước 3 Rang thịt với mắm tép

Sau 30 phút, bạn bắc một cái chảo lên bếp, đến khi chảo nóng thì cho 1 muỗng cà phê canh dầu ăn vào, tiếp cho vào sả băm, hành tím và tỏi băm rồi phi cho thơm. Bạn cho thịt vào xào chung, đảo thật đều đến khi thịt nó săn lại.

Bạn cho thêm ít nước lọc vào, đun ở lửa nhỏ đến khi thấy nước sền sệt thì tắt bếp, bạn có thể dùng được rồi đó.



Thành phẩm



Cách làm mắm tép chung thịt tôm

- Nguyên liệu:

- 1kg thịt nạc vai băm
- 250gr tôm sú nõn
- 50gr mắm tép làm từ tép biển sống
- 1 miếng riềng + gừng nhỏ, 3 củ sả, 3 tép tỏi, 2 củ hành khô, 1 quả ớt, nước mắm 3 thìa, đường 30gr
- Hạt mắc khén Tây bắc
- Hạt tiêu Đắc Lắc

- Cách làm:

Bước 1: Sơ chế nguyên liệu

- Thịt nạc vai băm vừa phải ướp cùng gia vị và nước riềng, xả, gừng 10 phút
- Tôm nhặt chỉ lưng và thái miếng nhỏ hạt lựu
- Riềng cạo vỏ, tỏi, gừng tất cả cho vào máy xay xay nhỏ vắt nước cốt
- Hành, tỏi, ớt băm nhỏ
- Hành thái phi vàng

Bước 2:

- Hành, tỏi phi thơm
- Thịt nạc vai cho vào chảo rang nhỏ lửa khi cạn nước: 45 phút
- Cho tôm vào đảo săn lại: 45 phút
- Cho mắm tép vào đảo tiếp : 30 phút , nếm gia vị cho vừa ăn, khi nào mắm tép chung thịt tôm có màu vàng óng là được

Vậy là món mắm tép chung thịt tôm đã sẵn sàng rồi đây. Sẽ rất thuận tiện cho các bạn đổi món, đổi khẩu vị cho bữa cơm gia đình những lúc bận bịu.



Tham khảo thêm:

- [Top 5+ cách làm cơm cuộn đơn giản, đẹp mắt, thơm ngon hết sảy](#)
- [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](#)

Cách làm thịt kho mắm tép

- Nguyên liệu làm Thịt kho mắm tép:

- Thịt ba chỉ 1 kg
- Hành tím 4 củ
- Tỏi 3 tép
- Hành lá 4 nhánh

- Ót 3 trái
- Mắm tép 4 muỗng cà phê
- Nước dừa 200 ml
- Dầu hào 1 muỗng cà phê
- Nước mắm 1 muỗng canh
- Dầu ăn 3 muỗng canh
- Gia vị thông dụng 1 ít (muối/ đường/ bột ngọt/ hạt nêm)

- Cách chế biến Thịt kho mắm tép

Bước 1: Sơ chế và ướp thịt heo

Thịt ba chỉ mua về dùng muối chà xát, sau đó rửa sạch lại với nước, dùng dao cắt làm từng lát mỏng vừa ăn.



Bước 2: Ướp thịt

Ướp thịt với 1 muỗng cà phê hạt nêm, 1 muỗng canh đường, 1 muỗng cà phê bột ngọt, 1 muỗng cà phê mắm tép, 1 muỗng canh nước mắm, thêm 1 muỗng cà phê dầu hào. Dùng tay trộn đều giúp thịt thấm đều gia vị nhanh hơn.

Bước 3: Sơ chế các nguyên liệu khác

Hành lá mua về làm sạch, dùng dao cắt nhỏ phần lá hành và đập dập phần gốc hành.

Hành tím và tỏi sau khi lột sạch vỏ bạn dùng dao băm nhỏ, ớt đập dập.



Bước 4: Kho thịt

Bắc lên bếp 1 cái chảo, đun nóng 3 muỗng canh dầu ăn. Khi dầu nóng cho vào 3 muỗng cà phê mắm tép, đảo đều rồi thêm vào 2 muỗng canh đường. Tiếp tục đảo đều một cách nhẹ nhàng với lửa nhỏ.

Khi đường tan cho hết phần gốc hành, ớt đập dập, hành tím và tỏi băm nhỏ vào, xào đều. Thêm thịt ba chỉ đã được ướp trước đó, 200ml nước dừa vào chảo sao cho nước vừa ngập mặt thịt là được, trộn đều nguyên liệu lại với nhau.

Đậy nắp và kho với lửa nhỏ khoảng 5 phút, khi thịt chín rắc hành lá băm nhỏ lên trên là có thể tắt bếp.



Hy vọng với những thông tin mà chúng tôi chia sẻ đã giúp bạn bỏ túi cho mình cách làm mắm tép thơm ngon đậm đà. Chúc các bạn thành công!