

Chi tiết từ A-Z hướng dẫn cách làm thịt heo ngâm nước mắm với các công thức chế biến khác nhau để bạn lựa chọn: từ cách làm thịt heo ngâm nước mắm chua ngọt cho đến cách làm thịt heo ngâm nước mắm miền Trung. Cùng tham khảo ngay!

Xem thêm:

- [Top 7+ cách làm mắm tép thơm ngon đậm đà ngay tại nhà](#)
- [5 cách làm mắm chung thơm ngon đậm đà tại nhà](#)
- [Cách làm thịt kho mắm ruốc sả ớt ngon đậm đà, hấp dẫn](#)

Cách làm thịt heo ngâm nước mắm ngon

- Nguyên liệu làm Thịt heo ngâm nước mắm:

- Thịt ba chỉ 500 gr
- Nước mắm 500 ml
- Đường vàng 300 gr (có thể dùng đường cát trắng)
- Ớt 3 trái
- Hành tím 4 củ
- Tỏi 3 tép

- Cách làm món thịt heo ngâm nước mắm:

Bước 1: Luộc thịt

Thịt ba chỉ rửa sạch rồi cắt thành từng khúc, tùy theo kích thước lọ thủy tinh bạn chuẩn bị mà bạn ước lượng cắt khúc cho phù hợp.

Bắc 1 cái nồi lên bếp, cho thịt vào, thêm một ít tiêu và 3 củ hành tím cắt lát, rồi cho nước vào luộc cho thịt vừa chín tới.

Trong quá trình luộc thịt, bạn lưu ý hớt bọt bọt trong nồi. Thịt chín, lấy ra xả lại bằng nước sạch, để ráo.



Bước 2: Ngâm thịt

Cho 300g đường vàng vào nồi cùng với 500ml nước mắm, nấu và khuấy đều tới khi nước mắm sôi. Nhớ hớt bọt trong quá trình nấu. Sau đó, để nước mắm thật nguội mới cho vào ngâm thịt.

Lọ thủy tinh bạn chần qua nước sôi rồi lau thật khô.

Sau đó, cho thịt đã luộc vào. Thêm 1 ít tỏi, ớt rồi đổ nước mắm vào lọ, bạn nên dùng một ít que tre để chặn thịt lại không cho nổi lên trên mặt nước mắm, dễ bị hư.

Đề nơi thoáng mát trong khoảng 3 ngày.



Bước 3: Thành phẩm

Sau 3 ngày, gắp thịt ra và cắt thành miếng vừa ăn. Thịt ngâm nước mắm thơm ngon đậm đà có thể dùng để ăn với cơm nóng hoặc cuốn bánh tráng kèm rau sống thì trên cả tuyệt vời.

Thịt heo sau khi ngâm nước mắm sẽ săn lại, thấm bị hơi mặn mặn của nước mắm, rất ngon khi dùng với cơm nóng.



Cách làm thịt heo ngâm nước mắm chua ngọt

- Nguyên liệu:

- 1kg thịt ba chỉ
- 3 củ tỏi
- Ớt tươi vài quả
- Gia vị: Nước mắm ngon, đường, giấm, muối, tiêu hạt
- Lọ thủy tinh

- Cách làm thịt heo ngâm nước mắm chua ngọt:

Bước 1: Sơ chế thịt heo

Đầu tiên, bạn chà xát muối lên khắp bề mặt miếng thịt, sau đó rửa lại nhiều lần với nước để miếng thịt sạch và không còn mùi tanh. Bạn dùng dây buộc chặt miếng thịt như hình. Điều này sẽ giúp cho miếng thịt săn chắc hơn khi luộc.

Tiếp theo, bạn bắc nồi nước lên bếp, đun sôi nước rồi cho miếng thịt ba chỉ vào trần sơ qua. Bước trần thịt này cũng giống như một lần rửa thịt, giúp loại bỏ bớt mùi hôi và chất bẩn trong thịt.

Bước 2: Luộc thịt

- Bạn cho miếng thịt vào nồi nước lạnh có pha một chút muối và luộc chín.
- Khi thịt vừa chín tới, bạn vớt thịt ra và cho vào trong âu nước đá ngâm khoảng 15 phút, sau đó vớt ra để ráo. Việc này giúp miếng thịt ba rọi ngâm mắm chắc và thơm ngon hơn.
- Tiếp theo, bạn cho thịt vào một âu, dùng màng bọc thực phẩm bọc kín miệng âu thịt, sau đó cho vào ngăn mát tủ lạnh từ 1-2 tiếng. Đây là bí quyết trong cách làm thịt ba chỉ ngâm nước mắm để miếng thịt săn lại, khô ráo, từ đó sẽ dễ ngấm nước mắm, ăn đậm đà hơn.



Bước 3: Làm nước mắm để ngâm thịt

Đây là bước quan trọng để có một món thịt ba rọi ngâm nước mắm thơm ngon, tròn vị. Cách làm nước mắm ngâm thịt heo ba chỉ như sau:

- Cho khoảng 500ml nước mắm, 400g đường, 4 muỗng canh giấm vào nồi.
- Cho nồi lên bếp, khuấy đều, đun nhỏ lửa cho đến khi được hỗn hợp sền sệt thì tắt bếp.
- Trong lúc này, bạn có thể tranh thủ bóc vỏ tỏi, cắt thành lát mỏng; rửa sạch ớt, cắt miếng nhỏ; đập dập tiêu.
- Sau đó, bạn cho toàn bộ tiêu, tỏi, ớt vào hỗn hợp nước mắm vừa nấu trên.



Bước 4: Cách muối thịt heo

Sau khi đã có hỗn hợp nước mắm để ngâm thịt, bạn lấy miếng thịt ba chỉ trong tủ lạnh để ra ngoài, cắt bỏ dây buộc, cho thịt vào trong lọ thủy tinh. Bạn có thể thái miếng thịt ba chỉ ra nhỏ hơn cho vừa với kích cỡ của lọ.

Đổ từ từ hỗn hợp nước mắm đã nguội hẳn vào trong lọ thủy tinh, đậy kín nắp. Như vậy là đã xong cách muối thịt heo rất đơn giản. Bạn để sau 2-3 ngày là đã có thể thưởng thức món thịt ba chỉ ngâm nước mắm ngon tuyệt.

Bước 5: Thưởng thức

Thái miếng thịt thành từng lát mỏng vừa ăn, bày lên đĩa, ăn với cơm nóng và kèm ít rau sống hoặc dưa góp.



Cách làm thịt heo ngâm nước mắm miền Trung

- Nguyên liệu làm món thịt heo ngâm nước mắm

- 1kg thịt heo (ba chỉ)
- 600ml nước mắm
- 600g đường cát trắng
- 160g đường phèn
- 50g hành tây
- 10g hành tím

- 15g củ gừng
- ½ trái chanh

- Cách làm món thịt heo ngâm nước mắm miền Trung

Bước 1 Sơ chế nguyên liệu

Đầu tiên, bạn cần sơ chế 1kg thịt ba chỉ heo. Bạn cắt thịt thành từng khúc dài khoảng 8-10cm và dày khoảng 4-5cm, rồi cạo sạch lông còn sót lại trên da.

Kế đến, bạn làm sạch và khử mùi thịt heo bằng cách ngâm trong hỗn hợp muối và giấm khoảng 5 phút rồi vớt ra rửa lại với nước sạch. Tiếp đó, bạn mang thịt đi chần sơ qua nước sôi khoảng 2 phút là được.

Sau đó, bạn giã nhuyễn 160g đường phèn để khi nấu sẽ nhanh tan hơn. Đồng thời, bạn bóc vỏ hành tây, hành tím và gừng. Bạn mang đi rửa sạch, đập dập hành tím và gừng, rồi cắt hành tây thành múi cau.



Bước 2 Nấu nước mắm

Bạn cho vào nồi lớn 600ml nước mắm, 160g đường phèn và 600g đường cát trắng. Bạn khuấy hỗn hợp trong khoảng 1 phút để đường tan bớt rồi mới mở bếp.

Trước tiên, bạn bật lửa vừa và liên tục khuấy đều để đường tan nhanh và không bị khét đáy nồi. Khi nước mắm đã sôi lên, bạn vặn lửa thật nhỏ trong khoảng 5 phút nữa để nước mắm sôi bong bóng nhẹ và vớt bọt (nếu có).

Sau khi tắt bếp, bạn để cho nước mắm thật nguội. Thời gian có thể kéo dài 3-4 tiếng.

Bước 3 Luộc thịt ba chỉ

Bạn chuẩn bị một nồi nước, rồi cho vào hành tây, hành tím và gừng đã sơ chế vào. Đồng thời, bạn vắt thêm ½ quả chanh vào nước luộc thịt.

Khi nước chuẩn bị sôi lên, bạn tiến hành cho thịt ba chỉ vào luộc. Bạn lưu ý luôn để nước luộc ngập mặt thịt heo và thường xuyên trở mặt để thịt chín đều hơn.

Bạn luộc thịt với lửa vừa trong khoảng 35 phút (kể từ lúc nước sôi) là thịt sẽ chín. Sau đó, bạn cho thịt vào thau nước lạnh khoảng 2 phút để thịt trong và giòn hơn, rồi vớt ra đi ráo.



Bước 4 Ngâm thịt heo với nước mát

Bạn chuẩn bị 1 lọ thủy tinh (thể tích khoảng 2 lít cho 1kg thịt), đem trưng qua nước sôi để tiệt trùng rồi để ráo. Bạn cần để cho thịt heo thật khô ráo rồi xếp từ từ vào lọ. Sau đó, bạn đổ hỗn hợp nước mắm đã nguội vào sao cho ngập mặt thịt rồi đậy kín lại.

Bạn ngâm thịt trong khoảng 3-5 ngày ở nơi thoáng mát là có thể lấy ra dùng được.



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