

Bạn muốn biết cách làm mứt bí xanh không cần phèn chua? Cách làm mứt bí đỏ không cần nước vôi? Còn chần chừ gì mà không thử ngay tips cách làm mứt bí đơn giản được chúng tôi chia sẻ công thức "chuẩn không cần chỉnh" sau đây. Tham khảo ngay!

Xem thêm:

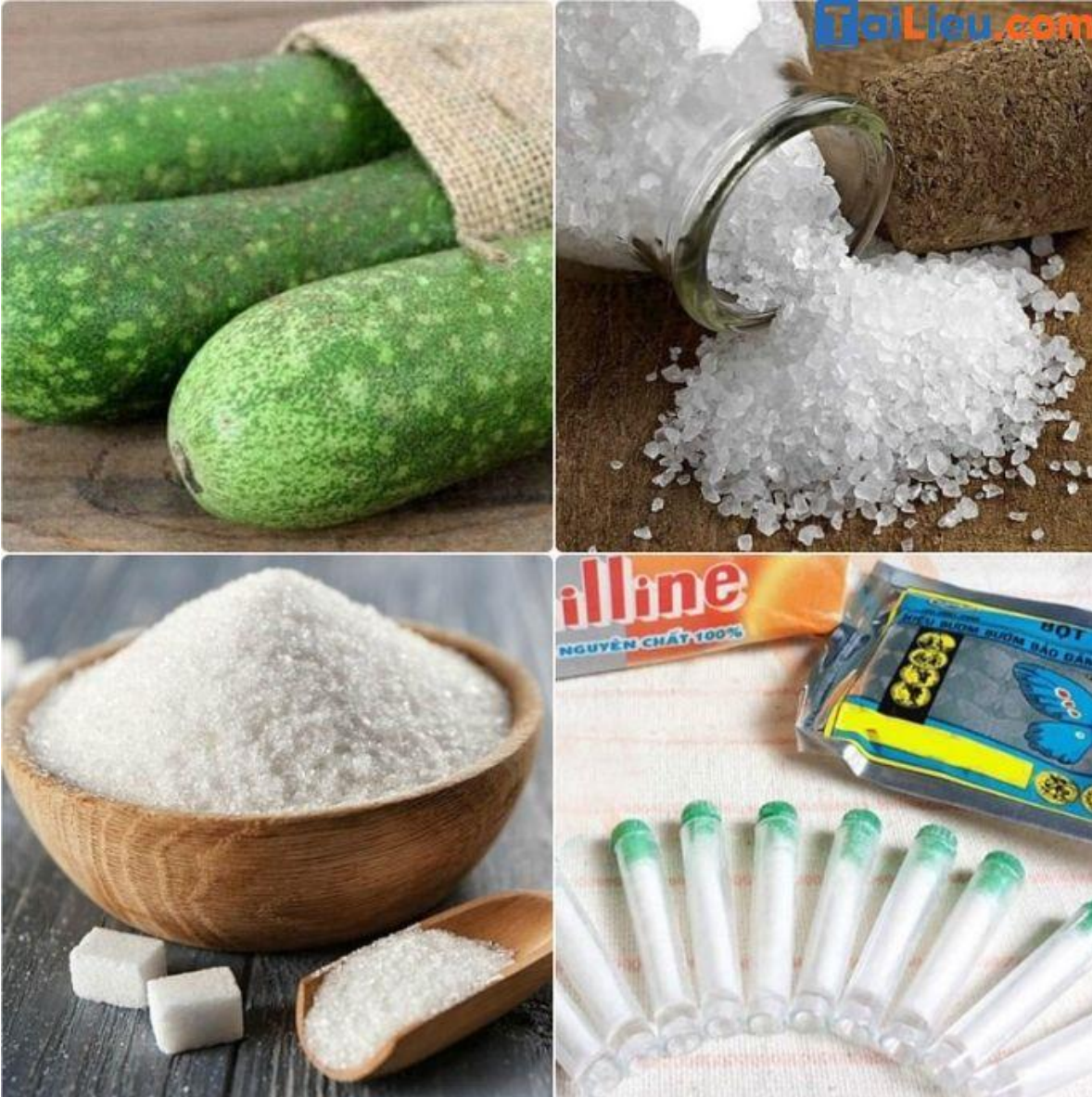
- [5 cách làm tháp bánh Tết, tháp bia tài lộc đón Tết đẹp lung linh](#)
- [Day cách cắm nụ tầm xuân ngày Tết cực đơn giản mà đẹp rực rỡ](#)
- [4 Cách làm mứt gừng ngon, không cay, dẻo thơm đón Tết](#)

Cách làm mứt bí đao đơn giản nhất

Bạn đang tìm kiếm cách làm mứt bí xanh ngon? Cách làm mứt bí đao không bị chảy nước để dùng trong dịp Tết này? Tham khảo ngay công thức cách làm mứt bí đao xanh giữ được độ tươi ngon và để được lâu qua bài viết sau đây nhé.

- Nguyên liệu làm Mứt bí:

- Bí đao già 400 g
- Đường trắng 400 g
- Phèn chua 14 g
- Vôi trắng 30 g
- Vani không màu 1 ống



- Cách làm:

Bước 1: Pha nước phèn chua và nước vôi

Một ngày trước khi làm mứt bí, bạn pha phèn chua với 4 lít nước và vôi cũng với 4 lít nước để riêng qua đêm.

Vào ngày hôm sau, khi phèn chua đã hòa tan hoàn toàn với nước, bạn đổ 2 lít nước pha phèn chua ra một thùng riêng để ngâm bí đao và phần nước còn lại sẽ sử dụng để luộc bí.

Với nước pha vôi, sau khi để qua đêm, cặn vôi sẽ lắng xuống dưới đáy thùng chứa, đừng khuấy để hòa tan, hãy tách cặn với phần nước ở phía trên và sử dụng phần nước này để chế biến, cặn thì bỏ.



Bước 2: Sơ chế bí đao

Bí đao sau khi loại bỏ vỏ và ruột, bạn cắt thành những đoạn dài, kích cỡ vừa phải.

Cắt xong, cho bí vào ngâm trong nước phèn chua, đợi vài phút thì bạn rửa sạch và ngâm bí trong nước vôi trong, đậy kín nắp và để qua đêm. Hôm sau, bạn đổ bí ra ngoài và rửa nhiều lần với nước sạch.

**Bước 3:** Luộc bí đao

Đun sôi nước phèn chua còn lại, đổ bí vào luộc trong khoảng 1 phút, sau đó bạn vớt bí ra cho ngay vào 1 tô nước lạnh đã chuẩn bị sẵn trước đó. Tiếp đó, rửa sạch bí và để một bên cho ráo nước.

Bước 4: Ướp bí đao

Cho bí vào 1 tô to, đổ đường vào, trộn bí với đường, sau đó dùng màng bọc thực phẩm để bọc kín tô đựng bí, để qua đêm, bạn sẽ thấy đường tan ra và nước trong như trong hình.

Bước 5: Hoàn thành

Đổ hết tô đường và bí vào chảo và đặt lên bếp, bật ngọn lửa lớn.

Khi nước trong chảo sôi, bạn thêm vài giọt vani, vặn ngọn lửa vừa và đảo bí liên tục để đường không bị cháy, khi nước đường cô đặc lại thì bạn vặn ngọn lửa thấp,

tiếp tục đảo bí cho đến khi nước đường khô chuyển sang màu trắng, bám dính vào bí. Quá trình này có thể mất từ 20 – 25 phút.



Thành phẩm

Cuối cùng bạn đã có mứt bí thành phẩm siêu ngon, hãy đợi mứt bí nguội thì cho vào tủ lạnh để bảo quản và khi nào Tết đến, hãy lấy mứt bí này ra mời khách bạn nhé.



Cách làm mứt bí đao không cần phèn chua, nước vôi

- Nguyên liệu Cách làm mứt bí đao không cần vôi:

- Bí đao già 500 gr
- Đường cát trắng 300 gr
- Nước vo gạo 1.5 lít
- Muối 1 muỗng cà phê
- Chanh 1/2 quả
- Vani không màu 1 ống

- Cách làm mứt bí đao không cần nước vôi trong:

Bước 1: Gọt bí đao

Gọt sạch lớp vỏ xanh bên ngoài cũng như phần ruột mềm xốp của bí đao, chỉ giữ lại phần thịt cứng màu trắng.

Sau đó, các bạn thái bí đao thành những miếng dài khoảng 2 đốt ngón tay, độ lớn vừa ăn (khoảng 1 cm).



Bước 2: Ngâm bí đao

Cho 1 muỗng cà phê muối vào thau chứa 1.5 lít nước vo gạo, sau đó cho bí đao đã cắt khúc nhỏ vào ngâm.

Dùng màng bọc thực phẩm bọc kín miệng thau và ngâm trong 6 tiếng.

**Bước 3: Chần bí đao**

Sau thời gian ngâm, các bạn lấy bí đao ra khỏi tủ thấy bí đã trong lại và cứng hơn.

Bắc nồi lên bếp và cho khoảng 600ml nước vào đun sôi. Khi nước bắt đầu sôi, bạn vắt nửa quả chanh vào nồi. Chanh ở đây sẽ thay thế cho phèn chua.

Tiếp đó bạn cho bí đao vào chần trong 3 phút rồi vớt ra thau nước đá. Khi bí đã nguội hoàn toàn, bạn mang bí đi rửa lại 1 lần với nước để bí hết vị chua của chanh.

**Bước 4:** Ngâm bí đao với đường

Cho 300gr đường vào thau đựng bí đao đã chần rồi trộn đều.

Đậy kín thau bí ngâm đường bằng màng bọc thực phẩm rồi cho vào ngăn mát tủ lạnh, ướp trong khoảng thời gian từ 6 tiếng đến 1 ngày để bí ngấm vị ngọt của đường.

**Bước 5:** Sên mút bí đao

Đổ phần nước đường ngâm bí đao cho vào chảo. Khi phần nước này bắt đầu sôi thì bạn cho bí đao vào sên với lửa lớn.

Khi thấy nước bí sôi lần nữa, các bạn chỉnh lửa về mức vừa rồi tiếp tục sên.

Giảm mức lửa xuống từ từ và đảo đều cho đến khi phần nước đường cạn thì thêm vani vào cho món mút được thơm ngon hơn.

Đảo đều tay ở mức lửa nhỏ cho nước đường cạn hoàn toàn và tạo thành 1 lớp áo đường trắng bên ngoài bí.

Khi quan sát thấy phần đường xung quanh chảo đã khô, các bạn giảm về mức lửa nhỏ hơn và đảo nhanh tay hơn. Sên cho tới khi thấy bí đã khô hẳn thì tắt bếp.

Sau khi sên mút bí xong, để mút bảo quản được lâu và không bị tan đường thì bạn cho ra một cái khay và mang phơi nắng khoảng 1 - 2 tiếng.

Thành phẩm

Như vậy là chúng ta đã hoàn thành xong món mứt bí đao mà không dùng phèn chua. Những miếng mứt trắng trong, vô cùng thơm ngon hấp dẫn. Đây quả thực là một món ăn vặt tuyệt vời cho ngày Tết!



Cách làm mứt bí đỏ

Xem ngay cách làm mứt bí đỏ truyền thống được bài viết gợi ý cụ thể để bạn áp dụng dưới đây:

- Nguyên liệu làm mứt bí đỏ:

- ½kg bí đỏ
- 400g đường
- 20g vôi ăn trầu
- 1 trái chanh

- Cách làm món mứt bí đỏ:

Bước 1: Pha nước vôi

Cho vào trong thau 2 lít nước và cho vôi ăn trầu vào, khuấy đều. Sau đó để yên khoảng 20 phút cho nước vôi lắng xuống,

Bước 2: Sơ chế bí

Bí gọt vỏ, cắt thành những thanh dài đều, độ dày vừa phải khoảng 0.5cm.



Bước 3: Ngâm bí vào nước vôi

Đổ nước vôi trong đã lọc bỏ cặn vào ngập phần bí, ngâm khoảng 6 tiếng để bí không bị rã khi rim đường. Sau đó rửa sạch bí với nước lạnh.

**Bước 4:** Ngâm nước chanh và nấu sơ bí đỏ

Bắc bí lên nồi nước sôi rồi nấu trong khoảng 2 phút rồi tắt bếp, vớt bí ra và cho vào tô nước chanh đã chuẩn bị.



Vắt ít nước cốt chanh vào ½ lít nước. Ngâm bí đỏ trong nước chanh khoảng 3 phút rồi rửa sạch lại bằng nước để miếng bí được trắng và không bị thâm. Sau đó rửa sạch bí bằng nước, cho vào một chiếc tô.



Bước 5: Ướp bí với đường

Ướp bí cùng 400g đường rồi trộn đều lên, ướp qua 1 đêm. Sau khi ướp, phần nước đường sẽ tan ra, bí ngả màu vàng hơi đậm.



Bước 6: Sên bí

Đổ phần nước đường vào trước, bật bếp lên. để nấu cho phần đường hơi keo lại rồi cho bí vào. Vặn nhỏ lửa, tiếp tục đảo đều thật nhẹ tay cho đến khi khô lại.



Sau đó, tắt bếp rồi sên đều trên bếp trong khoảng 2 phút rồi đổ ra đĩa.



Cách làm mứt bí đỏ không cần nước sôi

- Thành phần nguyên liệu:

- 110g đường
- 350g bí đỏ
- 400ml nước lạnh
- 1 môi canh cốt chanh
- 4 quả chuối to

- Cách làm mứt bí ngô:

Dù bí đỏ không có vị ngọt nhưng nếu mua được bí đỏ đã chín thì cách làm mứt bí đỏ sẽ trở nên thơm hơn rất nhiều, hơn nữa khi chín bí đỏ cũng có nhiều bột.

Lưu ý là để cho cách làm mứt từ bí đỏ ngon thì khi ta mua bí về ta gọt sạch vỏ rồi rửa sạch.

Đổ nước lạnh vào nồi, thả bí vào cùng đường, cốt chanh và muối nấu cho sôi thì vặn nhỏ bếp lại, nhẹ tay đảo qua lại cho đều và nấu đến khi nước cạn.

Nếu bí của bạn mua là bí chín và mềm thì dùng thìa để đánh nhuyễn, nếu không thì có thể cho vào cối giã, hoặc cho vào xay trong máy xay sinh tố.

Đổ hỗn hợp mứt bí đỏ ra khay và nướng trong lò ở 1000 đến khi mứt hơi khô và không dính tay là được.

Cách làm món mứt bí đỏ không như mứt khoai lang, mứt gừng, mứt dứa,... có thể để nguyên miếng, với mứt bí bạn phải dùng giấy bóng kính gói lại như gói kẹo.



Trên đây là cách làm mứt bí tại nhà cực ngon và đơn giản mà chúng tôi muốn chia sẻ tới bạn. Cảm ơn bạn đã theo dõi bài viết!

Xem thêm:

- [Hướng dẫn cách làm mứt dừa tại nhà ngon mềm, dẻo, đơn giản](#)
- [Cách làm dưa món chua ngọt không cần phơi nắng ngày Tết](#)
- [Cách làm dưa cải chua ngọt giòn ăn liền đón Tết](#)