

Bạn muốn biết cách làm mứt khoai lang tím? Hay cách làm mứt khoai lang sợi? Còn chần chờ gì mà không thử ngay tips cách làm mứt khoai lang không bị chảy nước, cực đơn giản được chúng tôi chia sẻ công thức có 1-0-2 sau đây. Tham khảo ngay!

Xem thêm:

- [Top cách làm mứt bí thơm ngon, cực đơn giản để đãi khách ngày Tết](#)
- [4 Cách làm mứt gừng ngon, không cay, dẻo thơm đón Tết](#)
- [Hướng dẫn cách làm mứt dừa tại nhà ngon mềm, dẻo, đơn giản](#)

Cách làm mứt khoai lang dẻo

Hướng dẫn bạn cách làm mứt khoai lang giòn dẻo ngon để đón Tết nhé:

- Nguyên liệu:

- 1kg khoai lang Đà Lạt.
- 500g đường cát.
- 1 muống cà phê vôi tôi.
- Muối.

- Cách làm mứt khoai lang mật:

Bước 1 Chuẩn bị một thao nước pha loãng với một ít muối. Sau đó vừa gọt khoai lang cho sạch vỏ rồi cắt thành từng miếng vuông cỡ ngón tay út thì cho vào ngâm với nước muối để khoai được lấy hết nhựa và không bị thâm rồi rửa lại nước sạch.

Tiếp theo, để tránh mất thời gian thì bạn nên pha nước lạnh với vôi tôi để qua đêm để vôi được lắng phần cặn. Sau đó bạn lọc lấy phần nước vôi trong rồi cho

khoai lang vào ngâm khoảng 3 - 4 tiếng để khoai được giòn và cứng hơn. Cuối cùng thì rửa sạch với nước lạnh rồi đổ ra rổ cho ráo.



Bước 2 Ướp khoai với 500g đường thêm 3 - 4 tiếng nữa để đường tan và thấm vào khoai. Thỉnh thoảng trộn hoặc lắc đều để khoai cũng được thấm đều.



Bước 3 Cho khoai với nước đường đã ướp vào một cái chảo và mở lửa liu riu để sên khoai. Lâu lâu bạn dùng đũa đảo nhẹ tay và tách rời từng miếng khoai ra, tránh đảo liên tục sẽ làm khoai bị nát.

Tiếp tục sên cho đến khi cạn nước, đường khô bám vào bề mặt khoai thì tắt bếp. Cuối cùng xếp khoai ra một cái rổ hoặc khay để nơi thoáng mát đến khi mứt khô hẳn thì có thể bảo quản và dùng dần.



Cách làm mứt khoai lang tím

- Nguyên liệu làm Mứt khoai lang tím(khoảng 1kg mứt)

- 2 khoai lang tím 1 kg
- Đường 500 gr
- Vôi ăn trầu 1 muỗng canh
- Vani 1 ít
- Muối 1 ít

- Cách chế biến Mứt khoai lang tím

Bước 1: Sơ chế khoai lang

Gọt vỏ khoai lang tím tím rồi rửa sạch với nước.

Đầu tiên, bạn cắt lát khoai lang có độ dày 1 lóng tay nhỏ. Sau đó, bạn tiếp tục cắt những miếng khoai này thành nhiều sợi có độ dày tương tự.

Cho vào thau 2 lít nước, 1 muống canh vôi ăn trầu rồi dùng tay khuấy đều cho vôi hòa tan.

Để yên nước vôi khoảng 15 phút cho vôi lắng cặn xuống đáy, sau đó bạn chắt lấy phần nước trong ở phía trên để sử dụng.

Tiếp theo, bạn cho phần khoai lang vào thau nước vôi và ngâm từ 2 - 3 tiếng.

Sau khi ngâm xong, bạn rửa sạch lại qua 4 - 5 lần nước rồi để ráo.

**Bước 2:** Luộc khoai lang

Nấu sôi 1 nồi nước, cho vào 1 ít muối, phần khoai lang, chần sơ khoai đến khi nước trong nồi sôi lại thì vớt ra.

Thay nước trong nồi, cho thêm 1 ít muối và tiếp tục chần sơ khoai lang lần 2 rồi để ráo.

**Bước 3:** Ướp khoai với đường

Tiếp theo, cho 500gr đường vào phần khoai lang, trộn đều và ướp hỗn hợp qua đêm.

**Bước 4:** Sên mút khoai lang

Bắc chảo lên bếp, cho vào phần khoai lang đã ngâm (bao gồm cả nước đường). Sên mút trên lửa lớn đến khi nước đường hơi cạn bớt 1/2 lượng ban đầu.

Sau đó, bạn hạ lửa nhỏ và tiếp tục sên đến khi đường kết tinh xung quanh cháo và mứt thì tắt bếp. Lúc này mứt sẽ còn khá ướt tuy nhiên với sức nóng của cháo sẽ nhanh chóng làm cho mứt khô ráo.

Cuối cùng, bạn cho vào 1 ít vani rồi đảo đều đến khi mứt khô ráo hoàn toàn.



Món mứt có màu tím đậm bắt mắt, khi ăn thì dẻo mềm và có vị ngọt bùi, béo nhẹ, cực kỳ thơm ngon.



Cách làm mứt khoai lang không cần nước vôi

Xem ngay cách làm mứt khoai lang không cần nước vôi trong đợc chúng tôi chia sẻ công thức cực chuẩn sau đây:

- Nguyên liệu:

- 1kg khoai lang Đà Lạt.
- 500g đường cát.
- 1 muỗng canh bột năng hoặc bột bắp.
- 1 ống vani.
- Muối.

- Cách làm mứt khoai lang không cần phèn chua, nước vôi:

Bước 1 Khoai lang rửa cho sạch hết bùn đất thì bắt lên bếp luộc chín thì vớt ra chờ nguội rồi bóc vỏ và nghiền thật nhuyễn khoai lang.



Bước 2 Cho khoai vào một cái tô rồi cho 500g đường, 1 muỗng cà phê muối vào trộn đều sau đó để khoảng 30 phút để đường tan. Chuẩn bị 1 cái bát khác cho bột bắp (hoặc bột năng), vani và 50ml nước lọc vào cùng rồi trộn đều.



Bước 3 Cho khoai lang vào chảo rồi mở lửa vừa sên liên tục đến khi khoai được sệt lại thì cho từ từ phần bột lên trên lớp khoai, vừa đổ bột vừa đảo khoai.

Nếu thấy nặng tay thì có thể tắt bếp để trộn bột rồi. Sau đó mở lửa lại và tiếp tục sên đến khi hỗn hợp được dẻo, không còn dính vào chảo và cảm thấy sên nặng tay thì có tắt bếp.



Bước 4 Chờ khoai ngọt thì bạn có thể dùng tay tạo hình hoặc dùng khuôn bánh để làm thành những hình dáng khác nhau thêm thú vị và hấp dẫn. Tiếp theo là để mứt ra khay hoặc mâm rồi đem phơi dưới ánh nắng mặt trời từ 3 – 4 giờ cho khô lại là có thể thưởng thức rồi.



Cách làm mứt khoai lang sợi

- Nguyên liệu:

- Khoai lang: 1 kg
- Muối: 17 g
- Đường trắng
- 600 g
- Giấm: 40 ml
- Đường trắng: 25 g

- Cách làm món ăn:

Bước 1: Khoai sau khi gọt vỏ bạn thả vào thau nước đã chuẩn bị để khoai không bị thâm. Đồng thời tiến hành nạo luôn khoai vào thau nước muối. Nếu bạn muốn cuộn bông hoa cho điệu thì nạo miếng mỏng to bản nhé!



Bước 2: Nạo và ngâm khoai xong, bạn trút khoai ra rổ rồi xả nước cho khoai sạch và bột bột khoai. Tiếp theo bạn mang khoai trút vào 1 chiếc thau khác để bắt đầu ướp giấm, muối, đường nhé!



Bước 3: Trong quá trình ướp, bạn thi thoảng đảo đều, nhẹ tay để gia vị ngấm đều vào khoai. Khi đã ướp đủ thời gian thì mang khoai đi rửa, rửa nhẹ tay để tránh miếng khoai bị gãy. Sau khi đã rửa khoảng 2 tới 3 lượt nước, bạn vớt hết khoai ra rổ để cho ráo. Khoai ráo nước thì cho vào âu, thêm 600g đường vào ướp. Lúc này bạn lại dùng tay nhẹ nhàng đảo cho đường tan khoảng 70% thì mang sên ngay chứ không cần đường tan hết.



Bước 4: Trút khoai vào chảo chống dính để sên mút. Ban đầu bạn để lửa hơi to để đun cho nước đường nhanh cạn (nhớ thi thoảng đảo cho mút ngấm đều đường). Đun được một chút thì khoai sẽ mềm ra và dễ đảo hơn. Khi nước gần cạn bạn nhớ để lửa xuống mức vừa (không bé quá cũng không to quá vì nếu để lửa to sẽ dễ khiến đường keo lại). Nước đường trong chảo còn ít cũng là lúc bạn nên chia nhỏ mút ra làm nhiều mẻ, để đảo cho đường nhanh kết tinh hơn. Lúc này bạn nên để bếp bé nhất, đảo luôn tay để mút khô nhanh và đường kết tinh trắng.



Bước 5: Khi đường kết tinh được 1 chút các bạn tắt bếp đi, để nguyên mứt trên chảo, đảo tới khi kết trắng hoàn toàn thì cho mứt ra khay hoặc rổ sắt để rây bớt đường thừa.



Bước 6: Khi mứt nguội hoàn toàn các bạn nên bỏ vào lọ thủy tinh hoặc bọc kín tránh gió, để mứt nơi thoáng mát hoặc ngăn mát tủ lạnh. Vì không có chất bảo quản nên mứt rất dễ bị mốc. Vậy là bạn đã hoàn thành món mứt khoai lang ngon tuyệt đãi cả nhà dịp Tết này rồi đây.



Cách làm mứt khoai lang gừng

- Nguyên liệu:

- Khoai lang: 1 kg
- Đường kính trắng: 500 gram
- Vôi tôi: 40 gram
- Gừng: 2 củ nhỏ

- Cách thực hiện:

Bước 1: Ngâm khoai lang với nước vôi tôi làm mứt

- Sau khi mua khoai lang về, bạn rửa sạch khoai và gọt vỏ. Tiếp theo rửa sạch khoai với nước sạch cho bớt nhựa.
- Thái khoai lang thành những miếng dài khoảng 5 cm.
- Pha vôi với nước, hòa tan vôi và đợi lắng xuống rồi lấy phần nước trong. Bạn chắt phần nước trong ra chậu sạch, sau đó đổ khoai vào ngâm nước vôi. Thời gian ngâm khoai lang là khoảng 3 tiếng đồng hồ.

**Bước 2:** Ướp khoai lang với đường

- Sau 3 tiếng ngâm khoai, bạn vớt khoai ra rổ, rửa sạch với nước 3 lần cho đến khi hết mùi hôi. Đợi khoai lang ráo nước khoảng 15 phút.
- Bạn đổ đường ra một chiếc nồi to, sau đó đổ khoai lang đã ráo nước vào. Dùng muống to và đũa đảo đều cho khoai ngấm đường.
- Bạn thực hiện bước ướp khoai khoảng 1 tiếng, khi thấy đường đã tan bớt thì đảo đều cho khoai ngấm kĩ đường.

**Bước 3:** Sên mút khoai lang làm với gừng chuẩn vị Đà Lạt

- Gừng rửa sạch, thái sợi.
- Bọn chuẩn bị chảo gang to rửa sạch để sên mút.
- Đổ phần khoai lang ướp đường vào chảo, thêm gừng thái sợi và bắt đầu sên mút trên lửa to.
- Khi đường cạn dần, bạn đảo đều khoai để đường bám đều vào từng miếng khoai lang.
- Tắt bếp và đảo đều mút khoai để đảm bảo các miếng mút đều bám đường.



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