

Chi tiết từ A-Z khô heo cháy tỏi cách làm được bài viết tổng hợp và hướng dẫn kỹ càng cách làm thịt heo khô cháy tỏi để bạn dễ dàng làm theo, đảm bảo thành công 100%. Giúp bạn có ngay cho gia đình món ăn cực hấp dẫn trong dịp Tết này. Xem ngay!

**Tham khảo thêm:**

- [3 cách làm thịt heo ngâm nước mắm ngon tuyệt hảo ngay tại nhà](#)
- [5 cách làm ruốc thịt lợn bông tươi, thơm mềm, không bị khô ngay tại nhà](#)
- [Cách làm thịt kho mắm ruốc sả ớt ngon đậm đà, hấp dẫn](#)
- [Hướng dẫn cách làm thịt kho tàu ngon, đơn giản nhất](#)

***Cách làm heo khô cháy tỏi bằng chảo***

- Nguyên liệu làm Khô heo cháy tỏi:

- Thịt heo 700 gr
- Sả 3 nhánh
- Tỏi 2 củ
- Ớt 4 trái
- Ngũ vị hương 2 gói
- Bột dầu điều 1 muỗng cà phê
- Nước tương 1/2 muỗng canh
- Nước mắm 2 muỗng canh
- Dầu hào 1 muỗng canh
- Dầu ăn 100 ml
- Đường/Bột ngọt 1 ít

- Cách làm món heo khô cháy tỏi:

**Bước 1: Sơ chế nguyên liệu**

Sả mua về rửa sạch, cắt mỏng thành các khoanh còn nhỏ.

Cho sả cùng 4 trái ớt vào máy xay rồi xay nhuyễn.

Tỏi bóc vỏ, rửa sạch, bào thành các lát mỏng dọc theo thân của tép.



**Bước 2: Sơ chế thịt heo**

Thịt heo mua về rửa sạch và để ráo, rồi cắt thành các miếng dọc theo sớ thịt, có chiều rộng khoảng 2 lóng tay.

Tiếp theo cho thịt vào nồi, đậy nắp và đun với lửa thật nhỏ để thịt ra bớt nước.

**Bước 3: Xé thịt**



Cho thịt đã sơ chế vào cối giã đập cho thớ thịt nát ra. Sau đó dùng tay xé thịt theo thớ đã giã.



#### **Bước 4: Ướp thịt**

Chuẩn bị hỗn hợp ướp gồm: phần sả và ớt đã xay nhuyễn, 2 muỗng canh đường, 2 muỗng canh nước mắm, 1 muỗng canh dầu hào, 1/2 muỗng canh nước tương, 1

muỗng cà phê bột ngọt, 1 muỗng cà phê bột dầu điều, 1/2 muỗng canh dầu ăn và 2 gói ngũ vị hương, trộn đều phần hỗn hợp gia vị.

Cho hỗn hợp gia vị vừa pha vào phần thịt đã xé và trộn đều cho thịt thấm gia vị, ướp trong khoảng 2 tiếng để gia vị thấm thấu sâu hơn nhé!



**Bước 5:** Chiên tỏi



Bắc chảo lên bếp, cho 100ml dầu ăn vào và đợi dầu nóng, tiếp theo cho tỏi đã bào vào phi thơm ở lửa vừa cho đến khi tỏi vàng đều, dậy mùi thơm thì tắt bếp và vớt ra ngoài để ráo dầu.



### **Bước 6: Rang thịt**

Bắc chảo lên bếp, cho thịt đã ướp vào rang đều tay ở lửa vừa khoảng gần 1 tiếng cho đến khi thịt khô ráo hoàn toàn.

Sau đó cho phần tỏi chiên vào đảo nhẹ rồi tắt bếp và để nguội.



### *Cách làm heo khô cháy tỏi bằng lò vi sóng*

- Nguyên liệu:

- Thịt nạc thăn (Nên chọn loại thịt có thớ dài): 1kg
- Tỏi: 6 củ
- Hành khô: 4 củ
- Sả: 6 củ to
- Nước mắm: 2-3 muỗng canh (Có thể thay thế bằng muối/bột canh nếu thích hoặc xì dầu – nước tương)
- Dầu hào: 1-2 muỗng canh
- Đường nâu: 2 muỗng canh
- Ngũ vị hương: 1 gói
- Bột ớt Hàn Quốc: 2-3 muỗng canh (tùy chỉnh theo mức độ ăn cay của gia đình)

- Cách làm heo khô cháy tỏi miếng:

**Bước 1: Sơ chế nguyên liệu****- Đối với thịt**

Thịt thăn thớ dài mua về xát muối hạt rồi rửa sạch. Sau đó tiến hành cắt dọc thớ thịt dày chừng 1.5 cm. Cắt mỏng quá sợ sẽ bị vụn, nhưng cắt dày quá sấy sẽ lâu hơn.

Bạn hãy chần qua thịt hoặc luộc qua thịt cho sạch rồi vớt ra để ráo. Nếu muốn ăn thịt lợn khô theo tảng thì để nguyên, nhưng nếu muốn ăn dạng xé sợi thì có thể xé nhỏ theo chiều dọc của miếng thịt nhé.

**- Đối với gia vị**

Sơ chế các loại gia vị như hành, sả, tỏi bóc vỏ. Với sả và hành khô, chúng ta bóc vỏ băm nhỏ; về phần tỏi, các bạn chia đôi, một nửa thái lát còn nửa kia thì băm nhỏ. Cho sả, hành khô và phần tỏi thái lát ở bước trên vào cối giã nhuyễn.

**Bước 2: Ướp thịt**



Trộn hỗn hợp gia vị bao gồm phần sả, tỏi giã nhuyễn cùng đường, dầu hào, ớt bột, nước mắm, bột xanh, ngũ vị hương sau đó ướp với thịt. Cần phải trộn thật đều gia vị với thịt và để ngấm trong vòng ít nhất 6h. Thường thì các chị em nên cho thịt vào bát gia vị, trộn đều và cho vào tủ lạnh để qua đêm là được.

### **Bước 3:** Chế biến thịt

Cho thịt đã tẩm ướp gia vị vào nồi, thêm một chút nước vào đun thật nhỏ lửa cho tới khi cạn hết nước. Mục đích của bước này làm cho gia vị ngấm thật đều và sâu vào thớ thịt cũng như giúp việc bảo quản thịt lợn khô được lâu dài hơn. Lưu ý hãy đun thật nhỏ lửa nhé.



### **Bước 4:** Làm thịt lợn khô bằng lò vi sóng

Cho thịt ra, để nguội bớt rồi lại đưa vào lò vi sóng và quay đều cho thật khô. Nên quay thành 3-4 lần cho thịt ngon hơn và tránh bị cháy thịt. Các lần quay hơi khô thì bỏ ra cho nguội rồi lại đưa vào quay tiếp. Quay ở nhiệt độ cao nhất trong

khoảng 1-2 phút mỗi lần để thịt khô từ trong ra ngoài. Có thể trộn thêm bột điều với thịt lợn trong bước quay lò vi sóng này để thịt lợn màu đẹp hơn nhé.



### *Cách làm khô heo cháy tỏi bằng nồi chiên không dầu*

- Nguyên liệu làm Khô heo bằng nồi chiên không dầu:

- Thịt heo 1 kg (thịt đùi/thăn)
- Tỏi 2 củ
- Ớt 4 trái
- Sả 5 nhánh
- Dầu màu điều 2 muỗng canh
- Tương ớt 1 muỗng canh
- Dầu hào 1 muỗng canh
- Ngũ vị hương 1 muỗng cà phê



- Bột nghệ 1 muỗng cà phê
- Bột cà ri 1 muỗng cà phê
- Bột gia vị bò kho 1 muỗng cà phê
- Gia vị thông dụng 1 ít (muối/đường/bột ngọt)



- Cách làm da heo khô cháy tỏi:

**Bước 1:** Xay tỏi, ớt và sả

Đầu tiên, với sả bạn lột bỏ vỏ ngoài rồi cắt bỏ gốc rồi dùng dao cắt thành từng khúc. Với tỏi, bạn lột bỏ vỏ sau đó cắt nhỏ cùng với ớt.

Sau đó, bạn cho 5 nhánh sả, 2 củ tỏi, 4 trái ớt đã cắt vào máy xay và xay nhuyễn.



### Bước 2: Sơ chế thịt heo

Trước tiên, khi mua thịt heo về bạn sẽ rửa thịt với nước sạch rồi để ráo. Tiếp đó, bạn sẽ dùng dao cắt dọc thớ thịt heo, với nhát cắt đầu tiên bạn sẽ không cắt rời hoàn toàn miếng thịt, mà sẽ cắt rời ở nhát tiếp theo để miếng khô heo được to hơn.



### Bước 3: Trộn gia vị ướp và ướp thịt



Sả, tỏi, ớt sau khi đã xay nhuyễn bạn đổ ra một cái tô lớn để ướp thịt.

Tiếp đó bạn cho tất cả các gia vị khác vào như 2 muỗng canh dầu màu điều, 2 muỗng canh đường, 1 muỗng canh tương ớt, 1 muỗng canh dầu hào, 1 muỗng cà phê ngũ vị hương/bột nghệ/bột cà ri/ gia vị bò kho, 1 muỗng cà phê muối/bột ngọt, rồi dùng phới trộn đều.

Kế tiếp, bạn cho từng miếng thịt vào tô và dùng tay bôi đều gia vị ướp thịt cho màu thấm đều thịt. Sau khi đã ướp xong rồi, bạn dùng màng bọc thực phẩm bọc lại rồi để vào ngăn mát tủ lạnh qua đêm.



#### **Bước 4:** Làm khô thịt

Sau khi để gia vị ướp thấm đều thịt, bạn trải thịt vào nồi chiên không dầu và nướng ở nhiệt độ 120 độ C trong vòng 25 phút, sau đó bạn mở nồi và lật mặt thịt, rồi tiếp tục nướng trong 25 phút nữa.

Tiếp đó, bạn nướng thêm ở mức nhiệt 100 độ C trong 50 phút, cứ sau 25 phút bạn lại mở nồi ra và lật thịt một lần.



### Thành phẩm

Khô heo làm bằng nồi chiên không dầu rất khô ráo, miếng khô heo vừa khô tới, xé thành sợi rồi vắt tắc ăn cùng thì phải nói là ngon tuyệt cú mèo.

Gia vị thấm đều miếng khô heo, màu sắc bắt mắt, đậm đà vừa phải, có mùi thơm của sả, vị cay của ớt, vô cùng hấp dẫn.





Hy vọng với những thông tin mà chúng tôi chia sẻ đã giúp bạn bỏ túi cho mình cách làm heo khô cháy tỏi thơm ngon ngay tại nhà. Chúc các bạn thành công!