

Còn chần chừ gì mà không bắt tay ngay vào làm món nem hải sản - một trong những món ăn cực kỳ được ưa chuộng của người Việt với bí kíp "thần thánh" được chúng tôi chia sẻ cụ thể dưới đây. Mời bạn theo dõi!

**Xem thêm:**

- [5 cách làm mứt khoai lang ngon, đơn giản để làm nhâm nhi ngày Tết](#)
- [3 cách làm thịt heo ngâm nước mắm ngon tuyệt hảo ngay tại nhà](#)
- [6+ cách làm giò ngon tuyệt hảo, đơn giản ngay tại nhà](#)

***Cách làm nem hải sản chiên xù***

- Nguyên liệu làm nem hải sản:

- 200g tôm tươi
- 1 con mực ống
- 30g bột mì
- 200gr bột chiên xù
- 25 - 30 lá bánh tráng
- 1 quả trứng gà
- ½ củ cà rốt
- 20g nấm mèo
- 20g hành lá
- Gia vị: Hạt nêm, tiêu, dầu ăn, tỏi, mayonnaise

- Cách làm nem hải sản sốt mayonnaise:

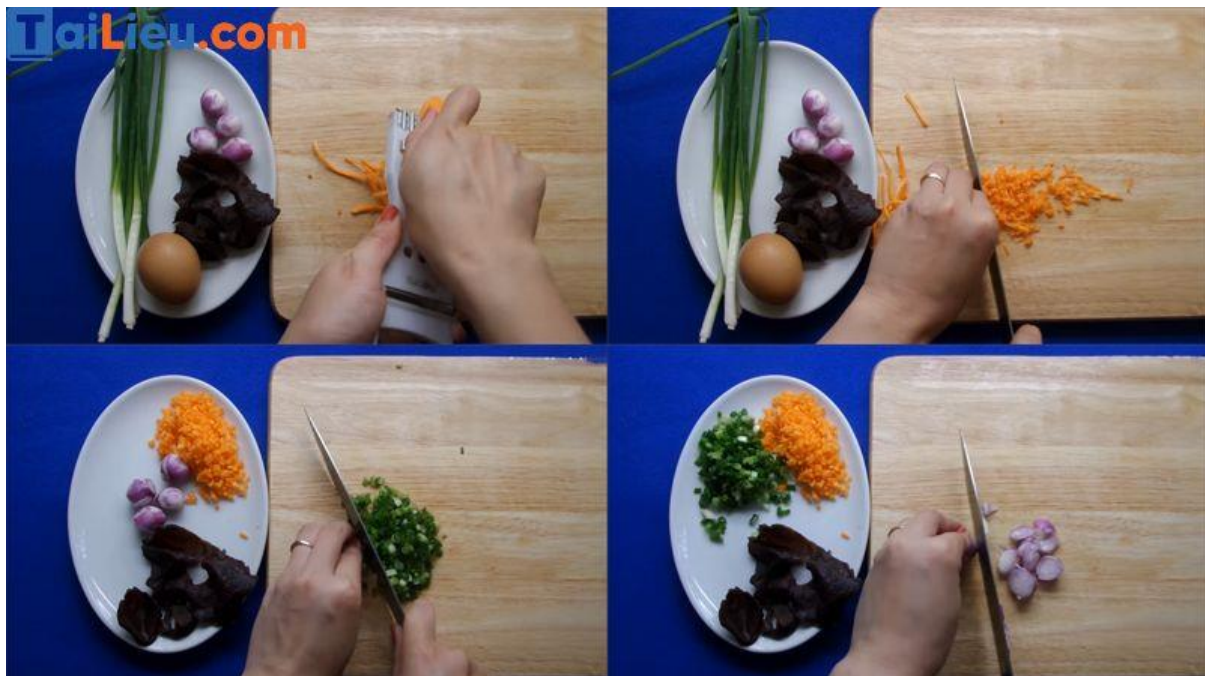
Hướng dẫn bạn cách làm nem hải sản mayonnaise cực ngon với công thức sau:

**Bước 1** Sơ chế nguyên liệu

Sơ chế tôm và mực: Tôm và mực mua về rửa sạch. Tôm bóc vỏ và dùng dao lấy phần chỉ đen trên lưng. Mực kéo râu và ruột, rút phần xương sống màu trắng và bỏ đi nội tạng bên trong. Cắt tôm và mực thành những miếng nhỏ.



Cà rốt gọt vỏ, bào sợi rồi cắt nhỏ. Hành lá, hành tím và nấm mèo cắt nhỏ.



**Bước 2** Ướp nguyên liệu

Cho tất cả nguyên liệu đã cắt nhỏ vào tô có tôm và mực, thêm 1 muỗng hạt nêm và ½ muỗng tiêu vào hỗn hợp rồi trộn đều. Ướp hỗn hợp trong 10 - 15 phút để gia vị thấm đều vào tôm vào mực.

**Bước 3** Xào hỗn hợp tôm và mực

Bắc chảo lên bếp và cho một muỗng dầu ăn. Đợi dầu nóng thì cho tỏi băm vào và phi tỏi vàng. Cho phần hỗn hợp vào xào đến khi tôm và mực săn lại rồi tắt bếp.

Đổ hỗn hợp ra tô và cho vào 2 muỗng cơm mayonnaise để tạo độ sệt cho nem rồi trộn đều.



#### **Bước 4** Cuốn nem

Đặt phần mặt trơn của bánh tráng ở phía dưới. Múc 1 muỗng hỗn hợp nhân đặt vào bánh tráng, sử dụng bao tay gấp 2 cạnh của bánh tráng vào giữa và cuộn lại.

Pha ½ muỗng cơm bột mì và một muỗng nước để dán cạnh bánh tráng chắc hơn. Lần lượt cuộn phần còn lại cho đến khi hết phần nguyên liệu đã chuẩn bị.

Đập quả trứng gà vào bột mì và trộn đều. Lần lượt nhúng nem qua hỗn hợp bột mì trứng và lăn qua bột chiên xù.



### Bước 5 Chiên nem

Bắc chảo lên bếp và ước lượng đổ dầu ăn vào để đủ ngập nem. Khi dầu đã nóng, lần lượt cho nem vào chiên đến khi bột chiên xù vàng ở 2 mặt là được. Cuối cùng bạn vớt nem ra và để vào giấy thấm dầu là đã có thể thưởng thức.



### Bước 6 Thành phẩm



### *Cách làm nem hải sản thập cẩm*

Sau đây chúng tôi sẽ hướng dẫn chi tiết bạn cách làm nem hải sản tôm thịt tại nhà:

-Nguyên liệu làm nem hải sản:

- 200g tôm tươi
- 200g thịt cua
- 200g mực tươi
- 1 củ cà rốt
- 1 củ hành tây, vài củ hành, vài nhánh hành lá
- 200g sốt mayonnaise
- 1 gói bột chiên giòn
- 1 gói bột chiên xù
- 2 quả trứng gà
- Vỏ bánh đa nem
- 100g mộc nhĩ
- Muối, dầu ăn, tiêu, hạt nêm, nước mắm...

- Cách làm nem tôm hải sản:

### **Bước 1:** Sơ chế nguyên liệu

Cà rốt gọt vỏ, rửa sạch. Hành tây bóc vỏ rồi rửa sạch. Thái hạt lựu nhỏ.

Hành lá nhặt rửa sạch, thái thật nhỏ. Hành tím băm nhỏ. Mộc nhĩ ngâm nở, rửa sạch rồi băm thật nhỏ.

Tôm bóc hết vỏ, bỏ chỉ lưng, thái hạt lựu thật nhỏ. Mực rửa sạch, thái nhỏ. Thịt cua xé nhỏ tương đương mực và tôm.

### **Bước 2:** Ướp nhân nem

Cho tất cả cà rốt, hành tây thái nhỏ, tôm, mực, thịt cua, mộc nhĩ, hành lá thái nhỏ vào 1 tô to, trộn thật đều các nguyên liệu. Tiếp đó nêm vào 1 thìa cafe nước mắm, 1

thìa cafe hạt nêm, xíu muối, xíu tiêu xay và khoảng 100g sốt mayonnaise, trộn thật đều rồi ướp 15 phút cho ngấm gia vị.

### **Bước 3:** Xào nhân nem

Phi thơm hành tím băm với dầu ăn rồi cho nhân hải sản vào xào. Đảo đều tay và xào cho nhân săn lại, vừa chín tới là được.



### **Bước 4:** Gói nem hải sản

Đặt 1 miếng bánh đa nem lên 1 mặt phẳng sạch, dùng thìa múc nhân vào và gói giống như gói nem bình thường. Tuy nhiên, nem hải sản gói nhỏ hơn. Khi gói chú ý cuộn chặt tay. Gói xong để riêng lên đĩa.





### **Bước 5:** Nem hải sản chiên xù

Đập 2 quả trứng gà ra bát rồi đánh tan. Cho bột chiên giòn vào hòa tan hết bột. Bột chiên xù đổ ra 1 đĩa riêng.

Lấy nem hải sản nhúng ngập vào bát trứng và bột chiên giòn, sau đó lăn vào đĩa bột chiên xù rồi cho vào chảo chiên ngập dầu. Chiên cho đến khi thấy nem hải sản chín vàng ruộm là được.





### ***Cách làm nem hải sản Hải Phòng***

- Chuẩn bị nguyên liệu:

- Gạch cua, thịt cua bể (có thể có thêm tôm nếu bạn muốn), trứng gà, thịt nạc băm nhỏ, cà rốt, giá đỗ, mộc nhĩ, nấm hương, hành tây, miến, su hào, bánh đa nem, nước mắm, dầu ăn, tiêu, muối, hạt nêm.
- Chuẩn bị đồ ăn kèm: rau sống, rau thơm, bún.

- Cách làm nem hải sản vuông:

Đem cua (và tôm) hấp trong khoảng 15 phút để thịt chín mà vẫn giữ được vị ngọt của thịt và vẫn mọng nước. Để nem ngon, bạn lưu ý đừng luộc kéo nước ngọt trong hải sản ra hết mất.

Thịt băm đem xào sơ cho thơm, mặt thịt săn lại (không cần chín hẳn) thì xúc ra.



Mộc nhĩ, nấm hương ngâm trong nước cho nở đều rồi cắt bỏ chân, thái nhỏ.

Hành tây, giá đỗ, miến ngâm đem xắt nhỏ. Cà rốt, su hào gọt rửa sạch, nạo sợi.

Bỏ thịt cua, thịt tôm, thịt lợn băm nhỏ vào bát, cho miến, giá đỗ, hành tây, cà rốt, mộc nhĩ, su hào, nấm hương vào rồi đập trứng gà lên, cho thêm chút mắm, muối, hạt nêm, 1 chút hạt tiêu cho đậm đà rồi trộn nhiều lần cho thật đều.



Bánh đa nem bạn có thể thấm 1 chút bia lên để mềm và vàng giòn hơn khi rán rồi cho nhân vào giữa. Thay vì cuốn dài như nem thường, bạn gói nem thành hình vuông, cho vào chảo rán ngập trong dầu nóng già.

Khi bánh đa nem đã vàng đều bạn vớt ra để cho ráo là được.

Bật mí món này nên dùng nóng nên bạn hãy pha sẵn nước chấm và bày biện rau, bún từ trước để nem vừa rán ra là ăn được luôn.

Do nhân nem đã thơm, ngon đậm đà sẵn nên bạn chỉ cần thêm chút nước mắm loại ngon, đem pha theo công thức mắm: đường: dấm: nước lọc = 1: 1: 1: 5, thêm chút tỏi, ớt băm nhỏ và rắc hạt tiêu lên là đủ ngon rồi.



### *Cách làm nem hải sản phô mai*

- Nguyên liệu làm nem hải sản phô mai:

- Râu mực: 100g
- Tôm sú lột vỏ: 100g
- Thanh cua: 100g
- Xoài ngọt cắt sợi: 150g
- Hành tây cắt sợi: 100g
- Phô mai cheddar: 150g
- Bánh tráng pía: 20 cái
- Trứng gà: 1 cái
- Bột chiên xù
- Gia vị: dầu ăn, tiêu, rượu trắng, hạt nêm, tương cà

- Cách làm nem hải sản phô mai:

**Bước 1** Ướp gia vị cho nhân

Phần râu mực cắt thành từng miếng vừa ăn, phần tôm khứa nhẹ ở bụng, cho vào một chiếc tô lớn.

Bạn ướp vào mực, tôm 1 muỗng cà phê hạt nêm, 1 muỗng cà phê rượu trắng, 1/2 muỗng tiêu.

**Bước 2** Xào nhân

Bạn bắc một chiếc chảo lên bếp, cho vào 1 muỗng canh dầu ăn, dầu nóng, bạn cho phần tôm, mực vào xào 2 phút cho săn.

**Bước 3** Gói chả giò

Bạn trải 1 miếng bánh tráng bò pía ra đĩa, cho vào 1 miếng xoài, 1 miếng phô mai, 1 miếng hành tây nhỏ, thanh cua, tôm, mực. Gấp hai bên bánh tráng vào và cuộn tròn.

Làm như vậy cho đến hết nhân.



#### **Bước 4 Chiên chả giò**

Bạn hãy đánh tan một quả trứng, nhúng chả giò vào trứng, sau đó lăn chả giò qua bột chiên xù. Chiên chả giò trong chảo dầu nóng, chiên đến khi vàng đều các mặt là được.





### Bước 5 Thành phẩm

