

Bạn muốn biết cách làm dưa hành muối ngon? Hay cách muối dưa hành ngon đúng điệu? Còn chần chừ gì mà không thử ngay hướng dẫn cách muối hành ngon nhất nhưng cực đơn giản được chúng tôi chia sẻ công thức có 1-0-2 sau đây. Tham khảo ngay!

Xem thêm:

- [3 cách làm heo khô cháy tỏi miếng thơm ngon, đơn giản ngay tại nhà](#)
- [Các cách muối sung giòn ngon, để được lâu đơn giản tại nhà](#)
- [3 cách làm thịt heo ngâm nước mắm ngon tuyệt hảo ngay tại nhà](#)

Cách muối hành củ ngon

Hướng dẫn bạn cách muối hành củ tươi ngon nhất với công thức sau:

- Nguyên liệu

- 1 - 1,2 kg hành củ
- 4 - 5 thìa canh muối hạt
- 1 thìa canh đường
- Nước vo gạo hoặc nước tro ngâm hành cho trắng
- Ớt (tùy chọn)
- Hũ/lọ

- Cách muối hành ngon miền Bắc:

Bước 1: Hành củ rửa sơ, ngâm nước 30 phút để dễ bóc vỏ.



Bước 2: Dùng dao nhỏ sắc, cắt gần sát rễ (không cắt hết), bóc lớp vỏ già ngoài. Sau đó, ngâm hành vào nước vo gạo (hoặc nước tro bếp) khoảng một ngày giúp cho hành trắng và không bị hăng.



Bước 3: Sau khi ngâm, vớt hành ra rửa nhiều lần cho sạch rữa. Tiếp đến, ngâm vào nước muối loãng 30 phút. Vớt ra, để ráo.



Bước 4: Pha 1 - 1,2 lít nước sôi để nguội với 4 - 5 thìa canh muối hạt, 1 thìa canh đường, khuấy tan.



Bước 5: Cho hành vào hũ/lọ (đã rửa sạch, để khô ráo), đổ nước muối ngập mặt, dùng vỉ nén hoặc buộc 1 túi nilon nước lên trên để chèn. Đậy nắp và để nơi thoáng mát. Sau một tuần là ăn được. Khi ăn, lấy lượng vừa đủ theo bữa, dùng dao cắt bỏ rễ.

Yêu cầu thành phẩm: Hành trắng giòn, thơm ngon, không nổi váng. Đây là món ăn giúp tiêu hóa tốt, cân bằng vị, chống ngán trong mâm cỗ ngày Tết.



Cách muối hành tím ngon

- Nguyên liệu:

- Hành tím 1 kg
- Ớt 5 quả
- Cà rốt 1/2 củ
- Nước vo gạo 500 ml
- Giấm 500 ml
- Đường 300 gr
- Muối 50 gr



- Cách muối hành ngon giòn:

Bước 1: Sơ chế nguyên liệu

Hành tím mua về bạn ngâm trong nước vo gạo 2 tiếng, sau đó cắt bỏ gốc và lột bỏ vỏ.

Rửa lại nước sạch 2 - 3 lần rồi xếp vào khay để ráo, phơi nắng 1 tiếng.

Cà rốt bạn gọt bỏ vỏ, rửa sạch rồi tía hoa hoặc cắt lát vừa ăn tùy ý thích, ớt rửa sạch, để ráo.



Bước 2: Chuẩn bị nước ngâm

Bạn cho vào tô 300gr đường, 50gr muối, 500ml giấm rồi dùng muỗng khuấy đều cho tan đường.

Cho hành vào hủ, xếp cà rốt và ớt xen kẽ, rồi đổ nước ngâm sao cho ngập hết lượng hành, dùng tấm tre hoặc vật nặng để chặn cho hành luôn chìm trong nước muối, đậy nắp kín.

Mách nhỏ: Dùng tấm tre hoặc vật nặng để chặn cho hành luôn chìm trong nước muối tránh tình trạng nước bị nổi váng và làm cho hành nhanh hỏng.



Bước 3: Ngâm hành

Để hành muối ngon nhất, bạn nên ngâm hành trong khoảng 2 - 3 ngày và có thể lâu hơn 1 ngày nếu trời lạnh hoặc hành già để hành có thể thấm kỹ hơn và món dưa hành muối sẽ ngon hơn.

Thành phẩm

Dưa hành muối với màu sắc bắt mắt, giòn ngon, chua chua ngọt ngọt, dùng dưa hành muối làm món ăn kèm sẽ rất bắt vị. Nhanh tay vào bếp thực hiện thôi nào.



Hy vọng với những thông tin mà chúng tôi chia sẻ đã giúp bạn bỏ túi cho mình cách muối hành ngon tại nhà. Chúc các bạn thành công!