

CÁCH LÀM MỨT DỪA BÉO BÙI ĐÓN TẾT SUM VẦY

Cách làm mứt dừa cho ngày Tết cổ truyền thêm trọn vẹn mà YummyDay tin rằng chị em nào cũng muốn tìm hiểu đấy nha. Thử tưởng tượng giao thừa đón năm mới cả nhà cùng quây quần bên đĩa mứt uống nước trà chờ đợi thời khắc chuyển giao năm mới, đúng là một cảm giác quá tuyệt đúng không nào.

Mứt dừa chuẩn vị truyền thống khiến cả nhà thích mê



Mứt dừa truyền thống thanh tao

Chuẩn bị nguyên liệu cho món mứt dừa vị truyền thống

- 1 cân cơm dừa dày vừa ăn, còn cả màng to, không bị nát vụn
- Nửa cân đường cát trắng
- Khoảng 50 ml sữa tươi, chọn loại không đường
- Một vài ống vani

Làm mứt dừa lần lượt theo các bước

Bước 1: Sơ chế cơm dừa



chế cơm dừa

Sơ

- Lấy dụng cụ bào hoặc dao thái gọt hết đi lớp vỏ ngoài nâu sẫm dính trên cơm dừa. Tiếp tục dùng dao, bào xung quanh miếng dừa để được từng sợi cơm dừa vừa mỏng vừa dài.

- Cho một lượng nước sạch vào thau, trút hết phần dừa đã bào vào, dùng tay bóp nhẹ cơm dừa để dầu thừa trong cơm dừa trôi ra hết. Bạn cần thay vài ba lần nước và thực hiện động tác này liên tục.

- Chuẩn bị nồi nước sôi có bỏ thêm tầm 1 thìa cà phê muối, sau đó cho dừa bào sợi vào, trung sơ trong thời gian 1 phút rồi nhanh chóng lấy hết dừa ra khỏi nồi, rửa qua thêm 1 lần thì để vào rổ cho bớt nước.

Cách làm mứt dừa dẻo cũng vô cùng đơn giản nhưng siêu ngon.

Bước 2: Thực hiện ướp dừa sợi

- Lấy một cái thố to, cho hết cơm dừa, cho luôn cả phần đường được chuẩn bị sẵn, có thể đeo găng tay làm bếp hoặc dùng đũa đảo dừa qua lại nhẹ nhàng, tránh cho sợi dừa bị gãy. Khi dừa đã dính lớp đường bên ngoài, hãy ướp trong thời gian từ 4 – 6 giờ. Trong thời gian ướp, để ý lúc đường tan hết thì bắt đầu đảo dừa, cứ nửa tiếng thì xới đều dừa một lần để dừa thấm đường.

Bước 3: Xào dừa



sên mứt dừa

- Bật lửa để nóng chảo sau đó trút hết phần dừa đã được ướp vào. Chỉnh lửa ở mức thấp, đồng thời dùng sạn xào liên tục nhưng cần nhẹ tay để sợi dừa nguyên vẹn. Trong lúc xào phải đảo nhanh để tránh bị khét.

Cách làm mứt dừa sữa ông thọ béo béo thơm thơm.

- Lúc phần nước đường trong chảo bắt đầu sệt dần, hãy thêm vào sữa tươi và vani. Tiếp tục xào dừa với mức lửa thấp. Khoảng tầm 30 – 45 phút sau bạn sẽ thấy nước đường đã rút hết chỉ còn một lớp bột mịn dính đều khắp cơm dừa, khi đó có thể tắt bếp, tuy nhiên vẫn nên xào thêm tới lúc mức dừa không còn nóng nữa.

- Lấy một cái mâm rộng, trải đều **mứt dừa** ra cho nguội bớt, hãy để mứt ở chỗ thoáng, có chút nắng giúp mứt khô sần nhanh hơn.

Cách làm mứt dừa ngon thật nhiều sắc màu đẹp mắt



Mứt dừa nhiều màu sắc

Chuẩn bị nguyên liệu cho món mứt dừa ngũ sắc

- Một kilogram cơm dừa dày thịt vừa ăn
- Nửa cân đường cát trắng
- Tạo màu xanh cho mút có thể dùng lá dứa hoặc trà xanh
- Màu đỏ sẽ được pha chế bởi 3 củ dền
- Tầm 3 trái cam hay 2 củ cà rốt có thể cho ra màu cam đẹp mắt
- Màu tím thì có thể pha bằng 1 phần bắp cải màu tím hay tầm 200 gram lá cẩm
- Cuối cùng, muốn có màu vàng thì chuẩn bị 150 gram nghệ

Mứt dừa viên bắt mắt nhiều màu sắc trẻ em siêu thích.

Cách làm mút dừa tại nhà theo đúng hướng dẫn

Bước 1: Sơ chế dừa

Tách lấy phần cơm dừa rồi dùng dao cắt dừa thành từng sợi mỏng dài, dùng nước rửa cho sạch dầu dừa vài ba lần. Không quên chà dừa sơ với nước sôi rồi đem rửa lại sau đó để ráo bớt nước.

Bước 2: Tạo các loại màu sắc cho mút dừa

- Lấy lá dứa đem rửa cho sạch sẽ, dùng kéo cắt nhỏ rồi cho vào máy để xay nhuyễn mịn. Dùng khăn dày để lọc bỏ xác lá dứa và giữ lại nước cốt màu xanh. Trong trường hợp bạn dùng bột trà xanh, hãy pha bột cùng nước, khuấy đều cho bột tan hết.

- Củ dền mua về cần được rửa qua với nước, sau đó gọt vỏ, cắt khúc vừa cho vào máy xay rồi lọc qua rây mịn để giữ lại phần nước cốt màu hồng.
- Đối với màu cam, nếu bạn dùng cam tươi thì chỉ cần cắt cam thành hai nửa rồi vắt nước. Nếu sử dụng cà rốt, thì trước hết cần phải gọt sạch vỏ, rửa qua với nước, cắt nhỏ, cho vào máy xay mịn và lọc lấy nước màu cam.
- Màu tím được làm bằng lá cẩm sẽ cần đun nước để trụng lá cẩm, lúc nước sôi cũng là lúc màu từ lá tiết ra, hãy bỏ hết lá đi và giữ lại màu. Trong trường hợp dùng bắp cải tím, bạn cứ cắt nhỏ bắp cải rồi đem xay, vẫn dùng rây lọc giữ nước và bỏ xác bạn nhé.
- Tương tự, để ra được màu vàng, hãy bỏ nghệ vào xay trong máy, lọc bỏ xác và giữ lại nước nghệ.

Mứt dừa sữa ngọt thanh, trọn vị ngày Tết.

Bước 3: Ướp dừa và tiến hành sên dừa

- Đầu tiên, hãy cho dừa vào một cái thố to, bỏ đường vào, tiến hành trộn dừa và đường với nhau. Khi dừa đã dính đều đường, bắt đầu chia cơm dừa thành 5 phần hợp lý để vào từng tô riêng. Lần lọc rưới các màu sắc được pha chế sẵn vào từng tô dừa sợi riêng biệt, không quên trộn thật đều. Để cho đường thấm sâu, hãy ướp trong thời gian từ 4 – 6 giờ hay để hẳn một đêm trước khi sên
- Khi đường đã tan hoàn toàn và đủ thời gian ướp, bắt đầu công đoạn sên dừa. Chuẩn bị một chiếc chảo, bật lên bếp đợi nóng nhiều rồi cho từng màu sắc khác nhau vào sên riêng, hết màu này đến màu khác. Mứt dừa khi chín sẽ phủ lớp đường mịn bên ngoài, khô ráo nước.



Mứt dừa nhiều màu sắc vô cùng bắt mắt

**Cách làm mứt dừa tại nhà
từng miếng non mềm cực
dễ ăn**



Chuẩn bị nguyên liệu làm mứt dừa non

- Một cân cơm dừa, chọn loại còn khá mềm dẻo
- Nửa cân đường cát trắng
- Tầm 2 thìa cà phê bột trà xanh cùng 2 thìa ca cao
- Tầm 200 ml sữa tươi không đường

Cách làm mứt dừa nhiều màu bắt mắt, ai nhìn cũng trầm trồ khen ngợi.

Hướng dẫn làm mứt dừa non từng miếng vừa miệng

Bước 1: Đem dừa đi sơ chế

- Cơm dừa non mang về cần loại bỏ vỏ nâu sậm dính bên ngoài, tiếp đến sẽ thái dừa thành miếng hơi dài vừa miệng hay thái hạt lựu có kích thước cỡ đầu ngón tay.
- Cho dừa vào nước rửa hai ba lần cho sạch dầu rồi tiệt trùng hành luộc sơ cơm dừa trong 1 phút. Sau tất cả hãy vớt cơm dừa ra để ráo bớt nước.

Bước 2: Sên dừa ba vị

- Sên dừa vị sữa nguyên chất: Chia cơm dừa thành ba phần đều nhau, một phần sẽ được sên cùng sữa. Lượng sữa và đường cũng được chia làm ba phần. Phần đầu tiên sẽ được cho vào chảo, đun với lửa vừa cho tan đường và nóng sữa, rồi trút phần dừa đã chia sẵn vào, xào qua lại liên tục đến khi nước trong chảo đã cạn sệt lại thì chỉnh lửa ở mức thấp

nhất. Xào khoảng 10 – 15 phút sao cho dừa được áo lớp bột mịn, khô ráo hoàn toàn là có thể tắt bếp, đổ dừa ra đĩa cho bột nóng.

- Sên dừa vị cacao: Giữ nguyên chảo rang lúc nãy, cho thêm ít nước cùng phân nửa lượng đường còn lại vào nấu, nấu tan đường thì trút nửa lượng dừa vào, xào qua lại cho đến khi sệt nước thì cho bột cacao vào, chỉnh lửa ở mức nhỏ, xào đến lúc nước cạn khô, đường bột mịn thì ngừng.

- Lấy thêm chảo để sên dừa vị trà xanh, tương tự như cách làm trên, bạn cho trà xanh cùng xíu nước, thêm đường vào nấu cho tan rồi trút hết phần dừa còn lại vào, sên đến khi khô cạn là được.



Mứt dừa non mềm thơm cực

Cách sên mút dừa hoa cúc là lạ mà siêu ngon



Mút dừa hình hoa cúc đẹp xuất sắc

Nguyên liệu cần chuẩn bị để làm mút dừa hoa cúc:

- Một cân cơm dừa còn non mềm
- Nửa cân đường cát trắng

Thực hiện món mứt dừa hoa cúc

Bước 1: Sơ chế dừa

- Cắt miếng dừa ra làm tư rồi lại cắt từng miếng theo hình chữ nhật có kích thước 5x3cm.

- Với mỗi miếng dừa hình chữ nhật, bạn lại khứa thành từng lát mỏng với độ dày tầm 1mm. Tuy nhiên, bạn không thái rời hoàn toàn từng miếng mà vẫn giữ lấy phần gốc phía dưới nhé. Cắt mỗi miếng tầm 15 cánh dừa là ổn.

- Khi cắt xong hãy rửa qua với nước thêm 1 lần, nên rửa với nước ấm để hạn chế dầu hơn, nửa rồi ướp đường, sau đó giữ trong tầm 4 – 6 tiếng để đường thấm hết vào dừa.

Bước 2: Xào dừa cho khô ráo



Uốn miếng dứa thành cánh hoa

- Cách làm hoàn toàn giống như các loại sên dứa mà YummyDay hướng dẫn, cho dứa ướp đường vào sên cho khô thật khô. Khi dứa được áo lớp bột mịn thì có thể tắt bếp, bạn tranh thủ lúc dứa còn ấm nóng, dùng tay uốn cho cong từng cánh dứa theo hình hoa cúc. Để đến khi nguội hoàn toàn thì cho vào túi hoặc hộp bảo quản.



Thành phẩm mứt dừa hoa cúc đầy màu sắc

Công thức làm mứt dừa hoa hồng độc lạ cho chị em



Mứt dừa hoa hồng vô cùng nghệ thuật

Chuẩn bị nguyên liệu làm mứt dừa hoa hồng

- 1 cân cơm dừa rám vỏ
- Nửa cân đường cát trắng
- Vani khoảng tầm 2 ống
- Vài miếng lá dứa
- Cà phê hòa tan

- Dâu tây lấy tầm 10 quả

- Chọn thêm 2 – 3 quả cam chín

Thực hiện món mứt dưa hoa hồng

Bước 1: Sơ chế dưa

- Dưa mua về loại bỏ sạch vỏ ngoài nâu sậm, dùng dao bào một đường liên tục xung quanh vòng tròn trái dưa cho đến khi hết để được những sợi dưa mỏng dài.

- Trụng dưa cùng nước sôi rồi lại ngâm dưa tầm 15 phút trong nước nóng để loại bỏ bớt dầu đi. Sau đó, rửa thật sạch với nước rồi vớt ra rổ cho ráo.

Bước 2: Tạo nhiều màu cho dưa

- Vắt toàn bộ nước cam để có màu vàng đẹp mắt.

- Xay lá dứa cho nhuyễn mịn rồi chắt lấy nước cốt màu xanh.

- Pha cà phê gói với 50 ml nước nóng để đường màu nâu đậm

- Ép lất hết phần nước dâu ta sẽ được màu hồng tươi xinh.

Bước 3: Ướp màu cho dưa

- Chuẩn bị 5 cái tô vừa, lần lượt chia cơm dưa đã sơ chế vào 5 tô sao cho đều, tiếp đến, ở mỗi tô riêng sẽ cho một loại màu sắc riêng vào, nửa cân đường sẽ được chia đều vào 5 tô, hãy dùng đũa để trộn đường cho ngấm sau đó ướp trong thời gian từ 10 – 12 tiếng mới đem sên.

Bước 4: Tiến hành sên mứt

- Đợi chảo nóng bạn sẽ đổ từng loại mút dừa vào sên, lưu ý là nên dùng riêng chảo hoặc rửa chảo sơ qua sau mỗi lần sên để tránh màu bị dây vào nhau. Lúc đầu sẽ sên với lửa to, sau khi nước trong chảo sôi nhiều thì lại chỉnh lửa vừa hơn, trong quá trình đó cần liên tục đảo mút tránh cháy khét. Đợi khi thấy nước đã cạn đi nhiều, lúc này chỉnh lửa nhỏ nhất, sên đến lúc sợi dừa áo lớp bột đường mịn màng thì thêm vani vào rồi tắt bếp.

Bước 5: Tạo hình và bảo quản

Cho mút dừa ra khay to, nhân lúc mút còn nóng dẻo hãy quấn chúng thành từng vòng tròn thật chặt tay, giữ như thế đến khi nguội chúng sẽ định hình thành những bông hoa hồng rất đẹp. Bạn có thể cho vào hũ to để bảo quản hoặc cho vào túi rồi buộc kín tránh gió.

Cách làm mút dừa đúng là có muôn vàn kiểu hay ho khiến mình bất ngờ đúng không nào. Các bạn có thể làm theo một trong những cách trên để cho ra lò món mút siêu ngon đãi cả nhà và khách khứa vào dịp Tết nhất nhé. Chúc các bạn thành công với món mút dừa hấp dẫn này.

Yummyday.vn

Social của YummyDay:

<https://www.charitychoice.co.uk/fundraiser/yummyday>
<https://www.myminifactory.com/users/yummydayvn>
<https://mmo4me.com/members/yummyday.170672/#about>
<https://vi.gravatar.com/yummydayvn>
<https://www.kaggle.com/yummyday>
<https://www.ranker.com/writer/yummyday>
<https://visual.ly/users/yummydayvn/portfolio>
<https://www.instructables.com/member/yummydayvn/>
<https://keeprecipes.com/yummyday>
<https://studiumfc.umontreal.ca/blog/index.php?userid=250865>
<https://yummydayvn.blogspot.com/>
<https://yummyday.doodlekit.com/>
<https://www.myballard.com/forums/users/yummyday/>
<https://www.misterpoll.com/users/632867>
<https://www.knows.nl/index.php?url=yummyday.vn>
<https://onerpm.com/yummyday>

<https://pixelation.org/index.php?action=profile;u=211190>

<https://site.spinnup.com/yummyday>

<https://nexodyne.com/member.php?u=114512>

<https://www.play.fm/yummyday>

<https://yummyday.weebly.com>