

CÁCH LÀM MỨT DỪA NON MIẾNG THƠM NGON XAO XUYẾN AI CŨNG MÊ

Cách làm mứt dừa non miếng với những hướng dẫn kỹ lưỡng của YummyDay, các bạn hoàn toàn có thể tự tay mình làm một mâm mứt dừa vừa ngon mà vừa bắt mắt, tạo thêm những màu sắc mới lạ trong mâm quả để không những cho những thành viên trong gia đình mà còn là tiếp đãi khách nữa nhé! Nào cùng bắt đầu thôi!

Cách làm mứt dừa non miếng sữa tươi béo ngậy



Mứt dừa non dạng miếng béo ngậy

Nguyên liệu chuẩn bị cho mứt dừa non miếng

- 1kg cơm dừa non
- Nửa kg đường cát
- 1-2 bịch sữa tươi

Cách làm mứt dừa dẻo thêm sự lựa chọn cho ngày Tết sung túc của gia đình bạn



Chọn trái dừa chất lượng

Các bước thực hiện mứt dừa non dạng miếng

Bước 1:

Các bạn nên mua trái dừa nguyên, còn vỏ sau đó các bạn dùng dao viền theo đường vỏ dừa để tách phần cơm dừa ra, với các bạn nào chưa quen với thao tác này thì các bạn nên dùng dao sắc 1 tí để lườn vào phía trong vỏ dừa lấy phần thịt dừa ra dễ hơn. Trong quá trình nạo cơm dừa này chắc chắn sẽ không tránh khỏi bị đứt đoạn nên các bạn

cũng đừng quá lo lắng nha vì khi hoàn thành xong bước này chúng mình cũng phải cắt nhỏ ra thôi! Khi lấy hết cơm dừa xong, các bạn rửa phần thịt đó với nước sạch nhiều lần, tốt nhất là có thể rửa trực tiếp dưới vòi nước mạnh rồi dùng tay chà xát để rửa đi những phần vỏ sót lại trong lúc cạo.



chế trái dừa

Điều này cũng giúp loại bỏ dầu dừa bị bám trên thịt dừa tốt hơn, tránh sau khi sên đường khi phần dầu dừa bị thừa quá nhiều sẽ khó bảo quản cũng như là làm biến chất của mút dễ hơn đó. Sau đó các bạn đem dừa để ráo, cắt thành từng miếng hình chữ nhật có độ dài vừa phải, còn để dễ ăn hơn các bạn có thể cắt thành sợi tầm 5-6cm cũng được nhé. Các bạn chuẩn bị thêm 1 bình nước ấm có nhiệt độ ước chừng khoảng từ 60-70 độ C chần sơ qua dừa để đảm bảo được dừa khử khuẩn sạch sẽ nha.

Cuối cùng, YummyDay chỉ thêm cho bạn 1 mẹo nhỏ đó là đem dừa đi phơi dưới nắng nhẹ tầm 10 phút rồi đem vào, tránh phơi dưới nắng quá lâu vì sẽ làm dừa bị mất nước, dẫn đến mất độ ẩm và bị khô dẫn đến khó làm mút nha!



Xắt dừa dạng miếng nhỏ vừa ăn

Bước 2:

Giờ thì mình cùng đến với bước chính của **cách làm mứt dừa non miếng** luôn thôi. Các bạn chuẩn bị 1 cái chảo có lòng sâu 1 chút thì sẽ dễ dàng trong việc rim mứt hơn nha. Đầu tiên các bạn cho sữa vào chảo rồi đun nóng sữa lên, sau đó cho đường cát từ từ vào, vừa đổ đường vào vừa khuấy cho đường dễ tan hơn.

Lúc này các bạn có thể vặn lửa to hơn vì để sữa nhanh sôi và đường tan nhanh hơn nhé. Khuấy đều trong khoảng 5 phút thì các bạn bắt đầu cho dừa vào trộn đều, dần dần hạ lửa nhỏ xuống, dùng muôi khuấy theo chiều kim đồng hồ cho dừa được ngấm đường và sữa. Tầm 10 phút khi dừa đã thấm hết sữa thì dừa sẽ săn lại, ẩm hơn, sau đó các bạn vặn lửa nhỏ thêm 1 tí rồi xới đều dừa lên. Vì quá trình này sẽ tốn thời gian hơn 1 chút nên các bạn cần phải kiên nhẫn nha, thành phẩm chắc chắn không làm bạn thất vọng đâu!



Sên dừa với lượng đường tùy theo sở thích

Sau thêm 30 phút thì đường có hiện tượng kết bột thì các bạn phải đảo đều tay để dừa được phủ hết phần đường đó, cứ tiếp tục đảo đều thêm 20 phút nữa khi bạn quan sát thấy dừa đã được ngào kỹ hết đường, khô và dẻo lại thì tắt bếp đổ ra tô nhé.

Cách làm mứt dừa nhiều màu vừa bắt mắt vừa thơm ngon nhiều vị ăn cực đã



Cho dừa đã sên vào bột đường mịn đảo đều

Các mẹo nhỏ giúp mít dừa non thêm ngon

- Thành phẩm sẽ ảnh hưởng rất nhiều ở bước chọn lọc nguyên liệu, vì thế để có **mít dừa non miếng** ngon thì chúng ta phải biết chọn được 1 trái dừa ngon phải không nào? Các bạn nên chọn những trái dừa non, cùi không bị già, các bạn chỉ cần quan sát cùi dừa ko bị quá dày và khô thì đó là những trái dừa phù hợp để làm mít đó.
- Món ăn này đòi hỏi các bạn phải có sự kỹ lưỡng ở độ lửa trong quá trình sên mít, các bạn chỉ nên duy trì lửa ở độ từ thấp đến trung bình, nếu quá cao sẽ khiến dừa dễ bị khét.

- Đây là 1 món ăn vặt các bạn có thể sáng tạo thêm nhiều màu sắc, tuy nhiên để hạn chế lạm dụng màu thực phẩm, các bạn nên sử dụng những màu tự nhiên đến từ các nguyên liệu thiên nhiên, 1 vài gợi ý từ YummyDay cho những màu sắc các bạn có thể tự thêm vào mứt ở bước ngào đường như: dùng củ nghệ để tạo màu vàng, củ dền để tạo màu hồng, lá dứa để tạo màu xanh, hoa đậu biếc để tạo màu tím... và còn rất nhiều màu khác tùy theo sở thích của bạn nữa nhé!



Mẹo giúp món ăn thêm ngon miệng

- Vì các sản phẩm mứt ngoài thị trường rất có thể có chất bảo quản vì thế các bạn nên nhắm chừng ước lượng đủ để chế biến nhé, các bạn nên bảo quản ở nhiệt độ phòng, khi vừa làm mứt xong các bạn chỉ cần đợi mứt nguội rồi đem bỏ ngăn mát tủ lạnh sẽ giúp mứt dẻo và ngon hơn nữa nè!

Vậy là với **cách làm mứt dừa non miếng** vô cùng đơn giản trên các bạn đã có thể tự mình chế biến cho gia đình 1 mâm mứt quả ngày Tết vừa ngon vừa bảo đảm sức khỏe nữa nè. Mứt dừa non được sên khô, ăn giòn giòn sực sực rất thích miệng, rất phù hợp để thưởng thức bên cạnh việc tán gẫu những câu chuyện đầu năm bên những người thân thương nhé!

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>