

BÁNH TÉT DẸO THƠM NHÂN ĐẬU BÉO MỀM HÒA CÙNG TRỨNG MUỐI

Bánh tét làm sao cho dẻo, làm thế nào béo bùi dậy hương như kiểu bà làm mẹ nấu. Tất thảy đã có YummyDay lo liệu rồi ạ, chỉ cần bạn thích bếp núc và có tình yêu với những món bánh nếp dân dã, khó khăn còn lại cứ để YummyDay mở đường cho nhé. Đảm bảo những đôn bánh ra lò sẽ thơm nức mũi, béo mềm vừa phải và chuẩn vị của quê nhà.

Cách gói bánh tét bài bản công phu nhưng không quá khó



Bánh tét ngon đúng vị sẵn sàng chế biến nào

Chuẩn bị nguyên liệu cho món bánh tét trứng muối

- Một cân gạo nếp hạt to tròn bóng bẩy
- Ước lượng tầm 250gr đậu xanh cà vỏ
- Khoảng 300gram mỡ heo trong mềm, không có hạt mỡ
- Cần chọn lấy 2 củ hành tím khô
- Thêm 5 trái trứng vịt muối tươi mới
- Sẵn sàng một bó rau ngót xanh mượt
- Lá chuối và dây lạt gói bánh
- Một vài loại gia vị nêm nếm

Cách làm **bánh tét lá cẩm**, cực phẩm miền Tây thơm ngon ngất ngây ai ăn cũng ghiền



Các nguyên liệu không thể thiếu với bánh tét

Bánh tét ngon sẽ thực được thực hiện thông qua các bước sau

Bước 1: Đem đậu xanh ngâm nở và luộc chín

- Đậu xanh đem về cần vo một lần với nước sạch rồi mới ngâm trong nước khoảng thời gian tầm 4 giờ.
- Khi đậu mềm hơn thì cần bắc một chiếc nồi lên bếp, cho toàn bộ đậu xanh vào rồi đong thêm một lượng nước lọc vừa đủ để ngập đậu vào.

- Bật lửa ở mức nhỏ để nấu đậu, lúc đậu chín mềm thì có thể nhắc nồi xuống, vớt đậu ra để vào thố sạch rồi cho thêm vào đậu gia vị gồm đường và muối, mỗi loại một thìa cà phê. Dùng đũa xóc đều để gia vị được thấm vào đậu.



chế và luộc đậu xanh

Bước 2: Sơ chế và tẩm ướp mỡ heo

- Phần mỡ heo sau khi mua về sẽ cần được rửa qua với nước cho sạch rồi mới bắt đầu thái thành từng miếng cỡ vừa tương đối dài. Trong trường hợp bạn không thích dùng mỡ heo, có thể thay thế bằng thịt ba chỉ hoặc thịt nạc đều ổn nha.

- Chuẩn bị sẵn một chiếc thố vừa, cho mỡ heo được cắt miếng vào, lần lượt bỏ thêm hạt tiêu xay và hạt nêm, mỗi loại nửa thìa cà phê rồi lại tiếp tục cho thêm hành tím được băm nhỏ. Dùng đũa đảo qua lại để gia vị dính đều khắp miếng mỡ rồi để ướp trong nửa giờ.



Sơ

chế và tẩm ướp thịt lợn

Bước 3: Nắn nhân cho bánh tét

- Đặt giấy bạc lên một bề mặt phẳng sạch, trải đều lớp đậu xanh lên trên giấy bạc, dùng dụng cụ cán bột ép cho dẹp đậu xanh rồi lại cho lớp mỡ lợn lên phía trên. Trứng muối sẽ được tách làm 4 phần đều nhau, đặt đều từ trên xuống dưới nhân. Sau đó, Bạn sẽ quấn lớp đậu xanh cho thật chắc tay để đậu được bao quanh thịt và trứng muối. Cuối cùng, ta sẽ được 1 phần nhân bánh có hình trụ dài. Hãy cho nhân bánh được tạo khối bỏ vào tủ lạnh ngăn đông để làm cứng.

Cách làm **bánh tét chiên** đổi khẩu vị không ngấy cho cả gia đình nhà bạn

Bước 4: Ngâm nếp và tạo màu

- Lá ngót sẽ được tước lấy lá đem rửa sạch rồi vò cho dập nát để bỏ vào máy xay cho nhuyễn mịn. Sau đó, dùng rây để giữ lấy phần nước màu xanh và bỏ hết bã đi.

- Lúc này, bạn cần vớt gạo nếp đã được ngâm với nước một đêm ra ngoài. Cho nếp vào rổ rán dày để cho ráo bớt nước tầm 10 phút thì trút nếp vào thố to, đổ toàn bộ nước cốt rau ngót vào. Sẵn tay cho vào thêm một thìa cà phê muối ăn. Đeo bao tay chuyên dụng và tiến hành trộn nếp thật nhẹ nhàng để không làm hạt nếp bị vỡ nát.

- Sau cùng, hãy chia đều lượng nếp sao cho phù hợp với số lượng nhân mà bạn đã làm, vậy là có thể tiếp đến công đoạn sau rồi đấy.

Bước 5: Gói bánh tét chuẩn xác



Gói bánh tét đẹp mắt

Cách gói bánh tét đẹp và chuẩn nhất được YummyDay chia sẻ qua các công đoạn như sau:

- Cho tờ giấy bạc lên bề mặt phẳng sạch, đặt lên giấy lá chuối đã được chuẩn bị. Bạn sẽ gói luôn cả giấy bạc cùng với lá chuối để đảm bảo bánh khi luộc không bị tràn nước vào trong đồng thời giấy bạc sẽ giữ một phần nhiệt giúp bánh nhanh đượ chín hơn, khi cắt bánh ra sẽ thấy đậu nếp kết dính rất chặt, đồng thời cũng tăng thời gian sử dụng cho bánh.

- Khi đã có lớp giấy và lá chuối, bạn sẽ trải đều lượng nếp đã chuẩn bị lên trên, kế đến là đặt nhân đậu xanh mỡ trứng ở giữa, lại rãi đều thêm một lớp nếp lên trên phần đậu để nhân được bao bọc toàn bộ nếp. Rồi nắm hai mép lá chuối, cuộn một vòng tròn chắc tay sau đó sẽ cố định bằng dây lạt ở giữa đoạn bánh.

- Bạn nhanh tay gấp một đầu hở của bánh tét lại để dễ dàng cho bánh đứng thẳng rồi đổ 1 ít nếp vào đầu hở còn lại để đảm bảo không bị lộ nhân bánh. Sau đó, gấp lá chuối đầu hở vào cho kín, cắt bỏ đoạn lá chuối thừa rồi phủ lên thêm lớp lá chuối nguyên vẹn để nếp không rơi ra. Tiến hành dùng dây lạt buộc chặt đầu bánh lại rồi quay sang làm cách tương tự với đầu bánh còn lại, Sau đó bạn sẽ buộc dây đều ngang thân bánh và có một lớp dây dọc từ trên thân bánh xuống để đảm bảo bánh được chắc chắn không bị bung. Dây thừa buộc dư cần được đưa về một mối và quấn gọn lại.

- Sau khi gói xong bánh cần thực hiện thao tác lăn bánh một vòng trên bề mặt phẳng thật nhẹ để nếp bên trong chui lọt khắp kẽ hở và kết dính đều hơn.



Bánh tét sẵn sàng đem đi nấu

Bước 5: Nấu bánh tét

- Chuẩn bị nồi gang tương đối lớn, đặt dưới đáy nồi lớp lá chuối mỏng rồi mới lần lượt cho từng đòn bánh tét vào, đổ nước sao cho ngập bánh rồi chỉnh lửa ở mức to để đun sôi sau đó sẽ hạ lửa ở mức vừa nấu liên tục từ 3,5 – 4 giờ. Trong suốt quá trình nấu cần canh nước để châm đảm bảo nước lúc nào cũng ngập bánh, nước được châm nên là nước sôi và khoảng tầm 2 tiếng bạn cần lật đầu còn lại của bánh tét để tiếp tục nấu cho bánh chín đều.



Thời gian nấu bánh tét khá lâu

Bước 6: Để nguội bánh tét và thưởng thức

Bánh tét sau khi chín sẽ được cho vào thau nước lạnh ngâm một lát rồi mới treo lên cho để ráo nước và để cho nguội. Khi cắt bánh, có thể trực tiếp dùng dây lạt để cắt để từng lát bánh sẽ thơm hơn.

Ngán thịt thì mình qua làm **bánh tét chuối** ngọt ngọt dễ ăn thêm đa dạng món cho Tết sum vầy



Thưởng thức bánh tét ngon lành

Mẹo hay để bánh tét đậu xanh trứng muối thêm tuyệt vời

- Khi mua nếp, hãy ưu tiên tìm mua loại nếp cái hoa vàng hoặc nếp thái có hương thơm dịu để bánh nấu chín có độ dẻo và không bị cứng.
- Lá dong cũng có thể gói bánh tét thay cho lá chuối đấy nhé, loại lá này sẽ giúp bánh thêm xanh và tăng độ ngon cho bánh đấy
- Nếu bạn sử dụng lá chuối, trước khi gói hãy trụng lá chuối qua nước sôi để lá héo bớt từ đó sẽ dẻo hơn, tránh được tình trạng bị gãy hay lủng bánh. Ngoài ra, lá chuối được luộc qua sẽ làm tăng thời gian bảo quản bánh, tránh cho bánh bị ôi thiu.

- Món ăn kèm hợp cạ nhất với bánh tét không thể quên dưa kiệu và dưa món đậu nha.



Lưu ý khi nấu bánh tét

- Nếu bạn để bánh tét bên ngoài, thời gian dùng bánh sẽ tầm 5 ngày và khi cho vào tủ lạnh ngăn mát, bánh tét có thể ăn được trong 10 ngày đấy. Nếu trong ngăn đông thì thời gian này sẽ lên đến 30 ngày, tuy nhiên lúc dùng bạn cần phải luộc bánh kỹ lại nhé.

- Nếu bạn nấu thêm bánh tét chuối, thì dùng nồi gang thông dụng sẽ giúp bánh ngon hơn nhưng thời gian lại dài hơn rất nhiều, khoảng tầm 6 – 8 giờ và luôn phải xem chừng nước. Còn nếu bạn không muốn mất nhiều thời gian, hãy dùng nồi áp suất, khoảng 1,5 giờ là đã đủ cho bánh chín rồi nhé.

Bánh tét truyền thống đậu xanh thịt mỡ trứng muối thơm ngon đã hoàn thành mỹ mãn. Ngày tết mà thiếu bánh tét thì như chưa cảm nhận được hương vị tết đúng không nào.

Vậy nên cùng nhanh tay vào bếp, rủ cả nhà quây quần bên nồi bánh tét để đón trọn vẹn mùa xuân sum vầy 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>