

Làm nước mắm cá cơm ngay tại nhà có khó không?

[Nước mắm cá cơm tươi](#) là nước chấm quý báu của ẩm thực Việt Nam nhờ có mùi vị đậm thắm, thơm ngon và thành phần chất dinh dưỡng dồi dào có lợi cho sức khỏe người tiêu dùng. Trên thị trường hiện nay có rất nhiều sản phẩm nước mắm cá cơm được rao bán đa dạng về giá cả và chất lượng. Tuy thế, bạn hoàn toàn có thể thưởng thức mùi vị nguyên bản của nước mắm cá cơm bằng công thức làm mắm cực kì đơn giản được hướng dẫn chi tiết trong bài viết sau đây. Cùng theo dõi nhé.

1. Nguyên liệu cần có

Cá cơm tươi: khoảng từ 3 - 4 kg (nên chọn nguồn cá cơm vừa mới được đánh bắt xong là tốt nhất).

Muối: 1kg

Một vài miếng dứa (thơm), mật ong hoặc nước đường.

Hũ đựng mắm: nên chọn hũ bằng sành hoặc chum được làm từ đất sẽ khiến chất lượng của mắm ngon hơn.



Cá cơm tươi là nguyên liệu thích hợp nhất để làm nước mắm

2. Một số chú ý khi lựa chọn nguyên liệu làm nước mắm cá cơm

Về nguyên liệu: Có khá nhiều cá có thể sử dụng để làm mắm ví dụ như cá thu, cá hồi, cá ngừ,... nhưng ngon nhất phải là cá cơm vì trong cá cơm có chứa thành phần đạm cao, phân hủy nhanh khiến cho mắm nhanh chín cũng như cho ra mùi hương dễ chịu, phù hợp với khẩu vị truyền thống của người tiêu dùng.

Để bảo đảm chất lượng của mắm, nên lựa chọn cá cơm đã trưởng thành, sống xa bờ để hạn chế việc nhiễm các tạp chất. Hơn thế nữa, bạn cũng nên chọn thời điểm phù hợp để đánh bắt cá cơm vào đầu tháng 8 - tháng 11 âm lịch hàng năm vì cá cơm sẽ

chắc thịt, béo và nhiều chất dinh dưỡng nhất. Để giữ trọn được độ ngon của cá, hãy tiến hành ướp muối ngay ngay khi cá được lên thuyền.

Về cách chọn muối: Bạn nên chọn muối được lưu trữ ít nhất một năm để làm nước mắm vì các ion như Ca, Mg, K - vốn là những chất làm chất, nóng cổ, đã voi dần hoặc mất đi hoàn toàn làm nước mắm dễ ăn và thơm ngon hơn. Việc quan trọng nhất cần lưu ý là nguồn muối ử phải tinh khiết, tức muối được sản xuất thông qua việc trải bạt hay muối mỏ, khi hòa tan sẽ không lẫn tạp chất.

Về hũ đựng mắm: Bạn nên chọn hũ đựng nước mắm được làm từ các chất liệu đảm bảo an toàn như sành, sứ, gốm,... Theo đó, sử dụng chum không tráng men là lựa chọn tối ưu nhất vì các loại chum chuyên dụng này đã được nung ở nhiệt độ 1200 độ C làm cho quá trình phân giải thịt cá diễn ra một cách tự nhiên, làm cho hương vị cá được lưu giữ toàn bộ cũng như bảo đảm an toàn tuyệt đối cho người sử dụng.

3. Cách làm mắm cá cơm theo cách truyền thống

Bước 1: Sơ chế cá

Rửa sạch cá cơm sau khi mang về và tiến hành ngâm trong nước muối pha loãng trong khoảng 20 phút. Sau đó vớt ra, để ráo nước.

Tiến hành vệ sinh hũ đựng mắm bằng việc tráng một lượt qua nước sôi, phơi ráo ở những nơi hạn chế có ruồi nhặng bay vào.

Bước 2: Ướp cá

Tiến hành thao tác liên tục cho đến khi hết lượng muối và cá đã chuẩn bị. Trải một lớp muối trắng xuống đáy hũ đựng mắm rồi rải 1 lớp cá ở phía trên. Tiếp đến phủ một lớp muối lên cá cơm rồi lại đến 1 lớp cá khác,... Hỗn hợp cá và muối này gọi là “chượp”.

Sau khi đã hoàn tất, bạn hãy trải một lớp ni lông sạch sát bề mặt của cá rồi rải thêm một lớp muối ở bên trên. Hành động này sẽ tạo sức nén cũng như môi trường kỵ khí trong suốt quy trình chế biến mắm.

Bước cuối cùng, đậy chặt nắp chum vại ủ mắm và đặt ở nơi khô ráo, thoáng mát cho đến lúc mắm đủ độ chín để ăn.

Theo như lời của những thợ làm mắm, bạn nên ướp cá theo tỉ lệ 4:1 (4kg cá: 1kg muối). Để thu được hiệu quả tốt nhất, ông bà ta thường bỏ thêm vào quả dứa (thơm) chín đã được cắt thành miếng mỏng vào hũ đựng mắm. Chính vì vậy tỷ lệ vàng để cho ra đời những giọt nước mắm chất lượng nhất là 4:1:1 (4 cá, 1 muối và 1 dứa). Ngoài ra, một số người còn bổ sung vào chượp một tí mật ong hoặc nước đường vì các thành phần này có tác dụng làm dậy lên hương thơm đặc trưng của nước mắm, đồng thời mắm ủ xong sẽ có màu cánh gián vô cùng đẹp mắt và độ mặn được cân bằng hài hòa.



Chượp cá với tỷ lệ 1 muối 1 cá sẽ cho chất lượng thơm ngon và giữ trọn được hương vị nguyên bản

Bước 3: Lọc mắm

Sau khi đã ủ xong, bạn hãy cho hũ mắm đã ngâm vào một cái túi lọc rồi buộc chặt một đầu. Sau đó, bạn hãy chuẩn bị một cái thùng đựng mắm, ở phía trên là một cái rổ đựng túi lọc. Cho túi lọc vào rổ để mắm nhỏ từng giọt xuống phía dưới. Đậy kín túi lọc cho tới khi nước mắm nhỏ giọt hết là được.

Chú ý:

- Bạn cần phải vệ sinh thật sạch túi lọc cũng như rổ đựng để bảo đảm an toàn cho sức khỏe.
- Không nên dùng tay để bóp hay nặn để nước mắm chảy nhanh hơn vì sẽ làm cho xác cá theo đó mà ra, nhiều cặn, không được trong và màu sắc không được đẹp mắt.
- Phần nước mắm sau khi chắt nên được phơi thêm dưới trời nắng trong vòng từ 2-3 tuần để tạo độ trong và chín.
- Phần xác còn lại không nên vứt đi mà hãy sử dụng lại để làm mắm nêm hay còn gọi là mắm cáy miền Trung.
- Thông thường, nếu sử dụng 4kg cá làm nước mắm thì sau nửa năm đã có thành phẩm. Tuy thế, nếu như không gấp bạn có thể ủ mắm càng lâu càng tốt (khoảng hơn một năm) thì hương vị mắm sẽ thơm ngon hơn bởi cá đã được thủy phân gần như toàn bộ.

Thêm vào đó, các chị em nội trợ có thể thưởng thức được hương vị nước mắm cá cơm truyền thống từ sản phẩm nước mắm Nam Ngư được ủ chượp và đóng chai tại Phú Quốc cho bữa cơm của gia đình thêm tròn vị và thơm ngon.

Nam Ngư Phú Quốc được chế biến từ nguồn cá cơm tươi với công nghệ hiện đại cho ra đời những giọt nước mắm tinh túy, thơm ngon đậm đà

<https://nuocchamngon.net/wp-content/uploads/2018/06/nam-ngu-phu-quoc-tren-ke.jpg>

>>> **Xem chi tiết về sản phẩm Ở ĐÂY:**

<https://mamnamngu.com/nuoc-mam-nam-ngu-phu-quoc.html>

<https://mamnamngu.com/nuoc-mam-nam-ngu-lua-chon-moi-tren-ban-viet.html>

Trên đây là hướng dẫn chi tiết cách làm nước mắm cá cơm tại nhà mà chị em nội trợ có thể áp dụng để gia đình mình được ăn những giọt nước mắm cá cơm nguyên chất và đầy dinh dưỡng. Chúc các bạn thành công.

>>> **Thông tin thêm:**

<https://sites.google.com/view/thongtinnuocmam/trang-chu/nuoc-mam-cong-nghiep-va-nuoc-mam-truyen-thong-co-gi-khac-biet>

<https://sites.google.com/view/thongtinnuocmam/trang-chu/tim-hieu-ve-nuoc-mam-nam-ngu-thuong-hieu-duoc-trieu-gia-dinh-tin-dung>

<https://sites.google.com/view/thongtinnuocmam/trang-chu/8-san-pham-nuoc-mam-duoc-tin-dung-nhat-hien-nay>

<https://sites.google.com/view/thongtinnuocmam/trang-chu/cach-lam-ba-mon-ca-com-thom-ngon-an-cung-com-nong>

<https://sites.google.com/view/thongtinnuocmam/ban-da-biet-gi-ve-nuoc-mam-chinsu>

<https://sites.google.com/view/thongtinnuocmam/chinsu-thuong-hang-thanh-cong-den-tu-su-thau-hieu>