

## CÁCH LÀM BÁNH TÉT CHIÊN ĐOÀN VIÊN CÙNG GIA ĐÌNH NGÀY TẾT

**Bánh tét chiên** là món ăn quen thuộc của người dân Việt Nam sau mỗi dịp Tết. Tuy nhiên rất ít người biết cách làm sao để làm được món bánh tét chiên giòn ngon nhưng lại ít dầu mỡ mà ăn không bị ngán. Vậy thì bạn còn chần chừ gì nữa mà không lưu ngay 2 cách chiên bánh tét sau đây vào sổ tay nấu nướng của mình.

# Bánh chưng, bánh tét chiên



Bánh tét chiên ngon đặc sắc

## Nguyên liệu làm bánh tét chiên

- Bánh chưng hoặc bánh tét 250 gr
- Dây lạt 20 gr
- Dầu ăn 100 ml
- Xi dầu 20 ml

- Dưa hành muối 30 gr

Cách làm **bánh tét lá cẩm** đổi khẩu vị cho gia đình bạn Tết này nhé



Cần một đôn bánh tét siêu ngon

## Cách chiên bánh tét ngon

### Bước 1: Cắt bánh tét

- Bánh chưng hay bánh tét thì đều có nguyên liệu chính từ gạo nếp, đỗ xanh, thịt lợn, được gói bằng lá dong và nấu trong một khoảng thời gian dài. Tuy nhiên do hình dáng bánh ở mỗi vùng miền khác nhau cũng như có một số nơi sử dụng thêm vài nguyên

khác nên tên gọi bánh sẽ khác nhau. Bánh hình vuông, thường có ở phía Bắc thì sẽ được gọi là bánh chưng. Còn bánh có dạng tròn dài, có ở phía Nam sẽ được gọi là bánh tét.



Cắt bánh tét thành những miếng tròn nhỏ

- Nếu sử dụng bánh chưng, bạn sẽ dùng lạt buộc bánh, xé ra làm 4 sợi nhỏ vào cắt bánh chưng thành 8 miếng.
- Với bánh bánh tét thì công đoạn cắt bánh có vẻ dễ dàng hơn. Bạn chỉ cần bóc lá từ từ rồi có thể dùng dao cắt hoặc lạt cắt bánh thành từng khoanh tròn, cắt đến đâu bóc lá đến đó. Hoặc cũng có thể cắt thành khoanh tròn trước rồi mới bóc lá.

## Bước 2: Chiên bánh tét



#### Tiến hành chiên bánh tét

- Cho một chiếc chảo lên bếp cùng chút dầu ăn, cỡ khoảng 1 thìa cafe, láng đều khắp mặt chảo.
- Đợi đến khi dầu nóng thì cho lần lượt từng miếng bánh vào chảo và bắt đầu rán bánh với lửa vừa.
- Rán đến khi thấy một mặt vàng đều, đã giòn thì tiến hành lật lại miếng bánh để tiếp tục rán nốt mặt còn lại.
- Bánh đã giòn và vàng đều cả 2 mặt thì gấp bánh ra đĩa đã có lót sẵn giấy thấm dầu.



Nhớ trở đều cho vàng giòn 2 mặt nhé

### **Bước 3: Thành phẩm**

- Bánh chưng, bánh tét chiên thành phẩm có màu vàng hơi sẫm, lớp vỏ bên ngoài giòn nhưng bên trong vẫn còn độ mềm dẻo của gạo nếp. Ăn ngay khi còn nóng để cảm nhận được hết hương vị của món ăn.
- Có thể ăn kèm với dưa muối và giò, thêm chút xì dầu lên trên sẽ ngon hơn.



Có thể chấm sữa nếu thích ngọt bạn nhé

# Bánh chưng, bánh tét chiên nước lọc



Bánh tét chiên nước lọc ngon độc lạ

## Nguyên liệu chiên bánh tét bằng nước lọc

- Bánh chưng hoặc bánh tét 250 gr
- Dây lạt 50 gr
- Dầu ăn 100 ml
- Xì dầu 10 ml
- Dưa hành muối 50 gr



**Bánh tét chuối** nhân ngọt nhưng vẫn ngon không kém cạnh đâu chị em nhé

## Cách chiên bánh tét nước lọc

### Bước 1: Cắt bánh chưng, bánh tét

- Tương tự như với cách làm trên, bạn cũng sẽ cắt thành 8 miếng bằng lạt gói bánh nếu sử dụng bánh chưng.
- Còn với những bạn dùng bánh tét thì dùng dao cắt thành từng khoanh tròn rồi bóc lá sau hoặc bóc lá bánh đến đâu thì dùng lạt cắt luôn tới đó.

### Bước 2: Dầm nhuyễn bánh



Nấu bánh tét cùng nước lọc

- Bước tiếp theo là bạn lấy chảo cho lên bếp, thêm nước lọc vào chảo rồi đun sôi lên.
- Nước sôi thì bạn sẽ cho hết bánh chưng hoặc bánh tét đã cắt vào chảo nước, đun đến khi sôi lại và bánh mềm ra.
- Sử dụng một chiếc thìa canh hoặc muỗng chống dính để dầm nhuyễn bánh ra, dàn đều khắp mặt chảo.

### **Bước 3: Cách chiên bánh bằng nước lọc**



### Tiến hành chiên bánh tét

- Ở bước với cách chiên bánh tét này, bạn có thể sử dụng luôn chiếc chảo đó nếu chống dính tốt, còn không thì bạn nên sử dụng một chiếc chảo khác, dàn đều bánh ra kín mặt chảo.
- Thêm chút xíu dầu ăn để bánh được thơm, giòn hơn và bắt đầu rán.
- Để lửa ở mức nhỏ vừa, đặt nắp vào chảo và rán cho đến khi vàng giòn 1 mặt thì nhẹ nhàng lật bánh, rán nốt mặt còn lại cho vàng giòn nữa là xong.

#### Bước 4: Thành phẩm



Bánh tét chiên nước lọc thơm ngon

- Bánh đã rán xong cho ra đĩa có lót giấy thấm dầu. Rán bánh theo cách này bánh vàng giòn, vẫn giữ được chuẩn hương vị của món bánh tét chiên mà lại không bị ngấy như cách thông thường vì dầu mỡ.

- Có thể ăn kèm với dưa hành, thịt kho và chút xì dầu.

# Mẹo cắt bánh chưng vuông đẹp



Dùng chỉ để cắt bánh chưng đẹp mắt

- Với bánh chưng thì việc cắt bánh hơi khó 1 chút, bạn bóc lớp lá ở phía trên lên, tước dây lạt dùng để buộc bánh thành 4 dây nhỏ. Xếp dây lạt sao cho có thể cắt bánh thành 8 phần bằng nhau, 2 dây chéo và 2 dây vuông góc với bánh, giao nhau ở tâm bánh.

- Dùng một chiếc đĩa úp lên mặt bánh đã xếp lạt và lật lại, bóc nốt lá ở phần bánh còn lại. Nhẹ nhàng cầm 2 đầu của lạt cắt bánh chung thành 8 phần đều nhau. Lưu ý: bạn nên ghi nhớ dây lạt nào xếp trước để lấy dây đó cắt đầu tiên để chiếc bánh được đẹp hơn.

## **Mẹo làm thành công bánh tét chiên**

- Sử dụng chảo chống dính để bánh không bị vỡ, nát và cung dễ dàng lật bánh trong quá trình rán.

- Bánh phải vàng đều một mặt thì mới lật bánh lại, nếu không bánh sẽ bị vỡ nát, không được đẹp và ngon như khi còn nguyên vẹn.

## **Các món ăn kèm với bánh tét chiên**



### Bánh tét chiên ăn kèm củ kiệu, dưa món

- Dưa món, dưa kiệu: vị chua chua, cay cay của dưa, kiệu sẽ giúp cho món bánh tét chiên ăn ngon hơn, không bị ngán. Ngoài ra còn bổ sung thêm nhiều chất xơ, hỗ trợ việc tiêu hoá.
- Thịt kho tàu: món ăn này thường được người miền Nam sử dụng nhiều hơn vì Tết trong Nam, thịt kho tàu là món ăn không thể thiếu bên cạnh bánh tét. Khi kết hợp 2 món ăn này với nhau sẽ mang đến một hương vị hòa quyện, rất lạ nhưng lại cực ngon.
- Chà bông: nhiều bạn có vẻ ngạc nhiên khi thấy chà bông, nhưng đây lại là sự kết hợp tuyệt vời, mang lại vị đậm đà cho bánh tét chiên, ăn rất ngon và vừa miệng.



Bánh tét chiên nước lọc cũng ngon không kém cạnh

Chắc chắn rằng khi làm bánh tét chiên kiểu này, bánh tét nhà bạn sẽ hết cái vèo ngay thôi. Mùa Tết năm nay, bạn hãy thử áp dụng ngay 2 cách làm mà YummyDay vừa chia sẻ ở trên và đừng quên mách cho cả bạn bè và người thân nữa.

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>