

Hướng dẫn cách pha chế các loại nước chấm tuyệt đỉnh

Nước chấm làm tăng thêm hương vị cho món ăn, giúp món ăn trở nên hoàn hảo hơn. Tuy nhiên làm thế nào để pha nước chấm ngon thì không phải ai cũng biết đâu. Trong bài này VnDoc xin được gửi đến các bạn một số công thức pha nước chấm cực ngon để bạn tham khảo.

Mỗi món ăn lại có những công thức pha nước chấm riêng cho phù hợp với món ăn, dưới đây là bí quyết pha nước chấm cực ngon giúp bạn luôn tự tin khi thể hiện năng khiếu pha nước chấm cho cả gia đình. Cùng tìm hiểu ngay nào!

Tổng hợp công thức pha nước chấm ngon

1. Công thức pha nước chấm dưa leo đậu phụng



Nguyên liệu:

- 2 muống canh nước mắm
- 1,5 muống canh đường
- 1 muống canh giấm
- 1 củ hành khô thái lát mỏng

VnDoc - Tài tài liệu, văn bản pháp luật, biểu mẫu miễn phí
1-2 trái ớt thái khoanh mỏng

1 quả dưa leo " baby" thái lát không quá dày

2 muống canh đậu phụng rang già nhỏ

Thực hiện:

Giấm + đường hòa tan trong 1 cái chén, Kê cho nước mắm vào hòa chung. Tiếp theo mới cho dưa leo+ ớt + hành trộn đều. Cuối cùng cho đậu phụng rang vào hòa chung . Nêm nếm có vị chua ngọt là ok.

2. Cách pha nước mắm tỏi ớt



Có rất nhiều cách pha nước mắm và hôm nay mình chia sẻ với các bạn cách pha nước mắm ớt tỏi vị đậm đà.

Nguyên liệu:

30 ml nước cốt chanh

1 muống canh đường =20 gr

2,5 muống canh nước mắm

2 tép tỏi băm

Cách làm:

Bước 1: Nước cốt chanh + đường cho vào chén hòa tan, sau đó cho ớt tỏi vào hòa đều.
Cuối cùng cho nước mắm vào . nêm nếm lại cho vừa khẩu vị.

3. Cách pha nước mắm chua ngọt



Nguyên liệu:

- 1 trái chanh xanh
- 2 muỗng canh nước mắm
- 1,5 muỗng canh giấm
- 4 muỗng canh nước
- 2,5 muỗng canh đường
- 2 tép tỏi băm nhuyễn
- 3 trái ớt băm nhuyễn
- 2 lá ngò gai thái sợi nhuyễn

Cách làm

Giấm + đường + nước lạnh cho vào chén hòa tan đường. Cắt 1/2 trái chanh băm ngược dùng nĩa cạo những tép chanh nhỏ cho vào chén. Cuối cùng cho ớt + tỏi và ngò gai vào nhẹ nhàng hòa đều là hoàn tất chén nước mắm chua ngọt ngon tuyệt vời.

4. Cách pha nước mắm chay dạng sảh



Nguyên liệu:

3 muỗng tương ớt = chili sauce

2 tép tỏi băm

2 trái ớt băm

2 muỗng canh đường

3,5 muỗng canh giấm

4 muỗng canh nước lạnh

3 gr muối

Cách làm

VnDoc - Tải tài liệu, văn bản pháp luật, biểu mẫu miễn phí

Muối + nước + đường + giấm cho vào nồi nấu sôi với lửa nhỏ 7 -10 phút. Sau đó cho chili sauce vào hòa chung là tắt bếp. Đổ hỗn hợp ra chén để nguội rồi cho ớt và tỏi băm vào khuấy đều. Trang trí vài lá ngò cho hấp dẫn và màu sắc rực rỡ hơn.