

## Cách làm nước tương ngon chuẩn vị



Cách làm nước tương ngon chuẩn vị sẽ được hướng dẫn đến các bạn trong bài viết dưới đây với những công thức làm nước tương xì dầu đầy đủ mang đến cho bạn món nước tương ngon hơn mong đợi

### NỘI DUNG

Nguyên liệu làm nước tương xì dầu

Đậu tương (đậu nành) còn nguyên vỏ: 1kg

Muối hạt không có i ốt: 8 lạng

Nước. 5 lít

Gạo lứt. 2 lạng

Cách làm nước tương xì dầu

Đậu nành mua về, đãi rửa sạch, đổ nước ngâm qua đêm cho đậu nở ra.

Gạo lứt đãi sạch và rang vàng sau đó xay ra thành bột (thính). Sau một đêm hạt đỗ tương nở ra các bác cho đậu và cho cả nước ngâm đậu vào nồi to nấu cho đậu chín. Không cần chín mềm, chỉ cần chín hạt đậu là được. Em nấu bằng bếp củi thì nấu khoảng 45 phút là đậu chín và tiết kiệm tiền ga. Vì em ăn thực dưỡng nên em không nấu bằng nồi áp suất bởi vì nấu bằng ngọn lửa thì sản phẩm thường dương tính hơn.

Khi đậu chín, các bác vớt ra rổ, đậu để còn hơi ấm ấm, dùng để nguội hẳn thì các bác cho vào một cái thau sạch và trộn thính gạo lứt đã rang trước đó vào. Trộn đều cho bột bám xung quanh hạt đậu sau đó các bác rải đậu vào một cái nia hoặc cái mâm, dùng giấy báo phủ kín và để vào nơi mát, thoáng, bóng tối cho đậu lên men. Lưu ý là đừng phơi nắng vì sẽ chết men. Sau khoảng 1 ngày rưỡi đến hai ngày đậu sau khi lên men và bắt đầu có mốc hoa cau (mốc phải có màu trắng đục, màu hơi vàng miễn sao đừng có xuất hiện màu đen) nếu có mốc đen thì hãy bỏ hết đậu đi vì đó là chất độc, phải làm lại từ đầu.

Trong khi chờ đậu được lên mốc, phần nước đậu nành các bác

đong thêm cho đủ khoảng 5 lít nước và nấu sôi lên cùng với 8 lạng muối. Đợi nước muối nguội thì cho vào bình (bình thủy tinh, vai sành, chum sành... Không dùng bằng kim loại hay bằng nhựa sẽ tạo ra phản ứng hóa học khi đậu lên men).

Khi đậu đã được lên mốc rồi thì các bác cho hết vào bình đã để sẵn nước muối, đây lại bọc nilon quanh nắp để tạo môi trường yếm khí. Bưng hũ đậu ra nơi có nhiều ánh nắng, nắng càng gắt, càng to càng tốt. Phơi như vậy sau 3 tháng là có nước xì dầu hảo hạng do tự mình làm.

Sau khi ủ 03 tháng các bác lấy ra khoảng 1 lít nước cốt, dùng một quả dừa xay nhuyễn và sên với 2 lạng đường mật (đường tảng hay dùng nấu chè) sau đó đổ phần nước cốt 1 lít mà mình lấy ra đó nấu cùng dừa. Để màu được đẹp, các bác cho vào nồi nước cốt một ít nước hàng cốt dừa. Đợi nồi xì dầu nguội thì đong vào chai thủy tinh và dùng dần.

Phần đậu còn lại trong hũ các bác đong 3 lít nước + 3 bát com muối hột nấu sôi để nguội và trút vào hũ đậu. Bạn có thể ủ thêm 2 tháng là lại có sản phẩm xì dầu loại 2. Phần đậu sau khi ủ xong lấy ra, trộn với 2 lạng đường mật. Ta có thêm món tương hột ăn ngon không cưỡng lại được. Chỉ cần ăn với com thối, chúng ta cũng đã cảm nhận được hết vị ngon của nước

tương nhà làm rồi phải không nào!

*Nguồn:*

*<https://www.hocvienamthuc.com/cach-lam-nuoc-tuong-ngon-c>*

*huan-vi/*