

Tổng hợp những món chả chay nổi tiếng thơm ngon nhất



Chả chay đậu hũ cuốn lá lốt

Để những nguyên liệu bình thường không qua chế biến thì không có độ hấp dẫn. Vì vậy, các món chả chay được chế biến với nhiều công thức để tạo nên những hương vị khác nhau. Sau đây là tổng hợp những món chả chay thông dụng nhất:

Chả cá chay

Chả khoai môn

Chả chay com tấm

Chả nấm chay

Chả đậu hũ lá lốt chay

Chả cá chay kho đậu tương

Chả lụa chay

Mới kể sơ qua đã thấy những món chả chay thật phong phú rồi phải không? Với nhiều công thức và cách làm chả chay cúng ta có thể tạo ra nhiều hương vị chả khác nhau. Hôm nay, chúng ta sẽ cùng nhau tìm hiểu về công thức làm món chả chay com tấm nhé!

Chuẩn bị nguyên liệu làm món chả chay com tấm thơm ngon

Trước khi chế biến bất kỳ một món ăn nào, chúng ta cần phải chuẩn bị đầy đủ nguyên liệu. Để làm được món chả chay com tấm, bạn cần chuẩn bị những nguyên liệu sau:

5 miếng đậu hũ chiên

4 quả trứng gà

Gia vị gồm: hạt tiêu bắc, đường, muối, hạt nêm chay, tương

Bột bắp

Nấm mèo

Hành lá

Sau khi chuẩn bị đầy đủ nguyên liệu, chúng ta bắt đầu tiến hành làm chả chay com tấm.

Các bước làm chả chay com tấm đơn giản nhất

Có rất nhiều cách làm chả chay com tấm. Sau đây là công thức làm đơn giản nhất các bạn tham khảo nhé!

Bước 1: sơ chế nguyên liệu

Đây là việc đầu tiên phải làm để chuẩn bị bắt tay vào nấu chả chay. Nấm mèo đem ngâm nước sôi và cắt tai ra sau đó cắt nhỏ. Hành lá rửa sạch, cắt nhỏ. Trứng tách lấy lòng đỏ riêng ra. Đậu hũ ép nước và bóp nhuyễn, cắt phần rán vàng nhỏ ra.

Bước 2: hấp chả

Sau khi đã sơ chế xong xuôi nguyên liệu, bắt đầu tiến hành trộn nấm, hành lá, đậu hũ, bột bắp vào 1 khay hấp. Tiếp theo là bắt đầu nêm gia vị, cho tiêu, bột canh, muối, tương vào. Và cho vào nồi hấp, đậy nắp lên trên hộp để tránh bị hơi nước rơi vào.

Hấp cho đến khi chả chín, sau đó bỏ trứng lên trên mặt chả để tạo màu hấp dẫn và mùi thơm của nó.

Bước 3: thưởng thức

Chờ chín và cuối cùng nhắc xuống và chuẩn bị thêm ít rau sống để thưởng thức món chả chay com tấm thơm ngon.



Thưởng thức chả chay com tấm thơm ngon

Một món ăn chay thật dễ làm phải không nào? Hãy thử vào bếp để chế biến món chả chay com tấm này nhé!

Lưu ý để món chả chay com tấm được thơm ngon

Thứ nhất là phải lựa chọn nguyên liệu tươi ngon, đặc biệt là đậu hũ. Chú ý mua đậu hũ không để quá lâu vì nó sẽ bị chua và làm mất vị ngon của chả chay. Phải ép hết nước và dầu ăn trong từng miếng đậu để giúp chả khô ngon và thơm hơn.

Khi chọn trứng, hãy dùng trứng gà để khử mùi tanh nhé!

Chú ý thưởng thức cùng cơm nóng để tạo nên sự hấp dẫn, thơm ngon của chả chay com tấm nha!

Giới thiệu một số món chả chay thơm ngon dễ làm khác

Chả cá chay: cần nguyên liệu củ năng, ham chay, gừng, muối, đường trắng, thì là, tỏi, bột năng, tiêu, dầu ăn.

Đây là món chả chay vô cùng dễ làm và rất hấp dẫn bởi màu sắc vàng giòn thơm ngon của nó. Nhất định hãy thử chế biến 1 lần nhé!

Chả khoai môn: cần nguyên liệu khoai môn, đậu hũ non, dầu ăn, muối, khoai tây, hành tây, thính gạo, bột ngọt.

Chả khoai môn rất thơm ngon và có mùi khoai môn đặc trưng rất bù ngậy. Thưởng thức một lần, bạn sẽ không thể quên mùi vị của nó.

Chả đậu hũ cuốn lá lốt: với những nguyên liệu vô cùng đơn giản đó là đậu hũ, lá lốt, nấm tai mèo, mộc nhĩ, hành lá và các gia vị.

Bạn có thể thưởng thức một món chả chay thơm ngon, mùi lá lốt hấp dẫn y như món chả thịt thơm lừng vậy.

Chả lụa chay: với các nguyên liệu tàu hũ ky, đường trắng, nước tương, lá chuối, muối, tiêu, dầu mè. Cách chế biến cũng vô cùng đơn giản.



Món chả lụa chay com tấm

Món chả lụa chay này thường có mặt trong những ngày tết như một truyền thống ẩm thực. Hãy thử nghiệm với món ăn quen thuộc này nhé các nàng nội trợ.

Các món chay hiện nay đã trở thành một nền văn hóa ẩm thực thu hút các vị khách nước ngoài muốn nếm thử khi đến Việt Nam. Các món chay không còn gì xa lạ đối với các mâm cơm thường ngày trong gia đình. Hiện nay, có các nhà hàng chuyên gia phục vụ món chay vô cùng nổi tiếng mà một lần thưởng thức, bạn sẽ không bao giờ quên hương vị.

Chả chay com tấm là món chay dễ làm và dễ thưởng thức vì vậy rất quen thuộc trong mâm cơm hằng ngày. Nguyên liệu dễ mua, giá rẻ và cách làm đơn giản. Hãy thử bắt tay vào bếp và món chả chay com tấm cùng những loại chả chay khác đã được giới thiệu trên đây nhé! Chúc các bạn vào bếp thành công và thưởng thức ngon miệng nhé !