

# Hướng dẫn làm mắm tôm chua

## Nguyên liệu cần chuẩn bị

Cách làm mắm tép chua miền Tây này dùng nguyên liệu chính là tép (tôm) đất sông. Ngoài ra, bạn cũng có thể thay thế bằng tôm bạc cũng được. Các thành phần nguyên liệu cần chuẩn bị gồm:

- 700 gram tép đất sông
- 1 củ tỏi
- 3 ớt trái
- 400 ml lít nước mắm ngon
- 300 gram đường trắng
- 100 ml rượu trắng
- Lá chum ruột, hoặc 2 thanh gỗ nhỏ (để nén tép cho ngập nước mắm)
- 1 hũ nhựa có nắp đậy

## Sơ chế tép (tôm) và nguyên liệu

- Tép đất mua về đem cắt bỏ đầu, rồi rửa cho sạch để ráo nước. Sau đó, ngâm tép cùng với rượu trắng trong 30 phút để khử mùi tanh.



.Nên đổ rượu khử tanh cho tôm sạch hơn.

- Tỏi lột vỏ, làm sạch, rồi cắt từng lát mỏng cho đẹp mắt.
- Cắt 2 quả ớt dọc theo chiều dài trái, 1 trái còn lại thì cắt khoanh tròn.



### Cách pha nước mắm chua ngọt ngâm tép

- Bắc nồi lên bếp, cho nước mắm cùng với đường vào, đun sôi. Đồng thời, dùng muống khuấy đều tay cho đường tan ra hết là được.



Cho đường vào đun với nước mắm sôi nhẹ. Ảnh Internet

- Thêm 1/3 tỏi và ớt đã cắt khoanh tròn vào nồi rồi để nguội.
- Vớt tép ra khỏi rọ, trộn đều với tỏi và phần ớt còn lại ở một thau sạch.



Vớt tép ra trộn với tỏi, ớt xắt còn lại riêng ở thau khác.

### Cách ngâm mắm tôm chua ngọt miền Tây

- Bỏ hỗn hợp tép vừa trộn vào hũ, rưới đều hỗn hợp nước mắm lên sao cho nước ngập mặt tép.
- Lấy lá chum ruột hoặc 2 thanh gỗ nhỏ đè nhẹ lên mặt tép. Đây là bí quyết cách làm mắm tép chua miền tây đảm bảo cho tép ngập nước mắm ngâm hoàn toàn.



Hoặc bạn đổ nước mắm ngâm tép với tỏi ớt trong thau rồi cho vào hũ đậy kín nắp cũng được.

- Đậy kín hũ lại, để trong nhà ở nhiệt độ thường khoảng 20 ngày là dùng được.

### Cách làm mắm tép chua miền Tây ngâm với riềng

Đây chỉ là sự biến tấu từ món mắm tôm chua miền Tây truyền thống, có thể thêm riềng vào ngâm mắm cho thơm. Đồng thời, nguyên liệu này giúp khử tanh rất tốt. Cách làm rất đơn giản, với công thức hướng dẫn ban đầu, bạn chỉ cần thêm 250 gram riềng tươi đã gọt vỏ, rửa sạch nhỏ. Khi trộn nước mắm với tép, tỏi, ớt, bạn cho riềng vào khuấy đều. Các thao tác còn lại thực hiện tương tự công thức ở trên là hoàn tất. Tùy khẩu vị gia đình mà bạn chọn thêm nguyên liệu này vào nhé.



Cách làm mắm tôm chua ngọt thêm nguyên liệu riềng giúp dậy mùi thơm nồng, khử mùi tanh tôm tốt hơn. Ảnh Internet

## Hướng dẫn ngâm tôm chua ngọt miền Tây với bột nếp

Với thành phần nguyên liệu như công thức ban đầu, bạn thêm 2 muống canh bột gạo nếp. Cách làm mắm tép chua miền Tây dùng bột gạo nếp sẽ giúp quá trình lên men tôm ngâm chua thuận lợi hơn, có vị thanh hơn, không chua gắt. Các bước pha nước ngâm chua bằng bột nếp như sau:

- Pha lượng bột nếp trên với nước lọc (200 ml).
- Khuấy đều hỗn hợp bột đến khi chuyển màu chín trong thì bạn đổ nước mắm, ít đường và muối ăn vào, quậy đều, đun sôi nhẹ.
- Để hỗn hợp bột nguội thì cho riêng, tãi, ớt xắt vào trộn đều, cho vào máy xay nhuyễn.



Pha loãng bột nếp rồi nấu với nước mắm chua ngọt ngâm tép (tôm).

- Tôm sơ chế xong thì ngâm rượu, rồi vớt ra để ráo. Sau đó, xếp tôm vào một hũ thủy tinh thật sạch. Đổ phần nước ngâm chua ở trên vào ngập tôm, nén chặt bằng nan tre hoặc lá chàm ruột để mắm tép chua lên men đều không bị nổi váng.
- Đậy kín hũ, phơi ngoài nắng lớn tầm 1 tuần là dùng được.

Cách làm mắm tép chua miền Tây lên men bằng nước ngâm chua bột nếp này còn tùy thuộc thời tiết nữa nhé. Nếu bạn phơi dưới trời nắng to liên tục thì khoảng 1 tuần sau có thể ăn được. Tuy nhiên, nếu tiết trời lạnh, nhiệt độ thấp, thời gian lên men tôm chua có thể mất 11 – 12 ngày.

## Cách làm mắm tép chua miền Tây ngâm với đu đủ

Người dân vùng sông nước thường trộn [mắm tép](#) chua với đu đủ thơm thơm vừa ngả màu để giảm bớt độ chua của mắm, đỡ gây ngứa. Cách làm mắm tôm chua miền Tây kiểu này được gọi là mắm đu đủ. Cách trộn mắm tép đu đủ chuẩn vị miền Tây rất đơn giản. Bạn thực hiện tuần tự các bước như sau:

- Đu đủ thơm màu (không chín quá) bào thành sợi nhỏ, rồi thêm một lượng mắm vừa đủ vào ngâm.



Chọn đu đủ vừa chín thơm thơm bào thành sợi nhỏ.

- Thêm vào hỗn hợp trên một ít tỏi và ớt cho dậy mùi thơm của mắm.
- Cách làm mắm tép chua miền Tây với đu đủ nộm nếm hương vị sao cho vừa ăn là được.
- Thực hiện các công đoạn sơ chế tôm, cho tôm vào hũ, đổ nước mắm ngâm đu đủ vào ngập tép trong hũ là xong.



Ngâm mắm tép chua đu đủ trong hũ, khi dùng phải lấy đũa sạch gắp.

### **Kết hợp mắm tép chua miền Tây với các món ngon khác**

Mắm tép miền tây có thể kết hợp giã thêm tỏi, ớt vào thành một loại nước chấm rất ngon. Với nước chấm này, bạn có thể ăn kèm rau luộc, thịt luộc, cơm, bốp gói,... Cách làm mắm tép chua miền Tây với đu đủ thường được ăn kèm với bún, thêm ít giá và rau sống ăn kèm rất ngon.



Mắm tép (tôm) chua đu đủ miền Tây thường ăn với cơm trắng, hoặc cuốn bánh tráng với thịt luộc cực ngon.

### **Mắm tép (tôm) chua đúng kiểu miền Tây để được bao lâu?**

Được ví như “hoa khôi ẩm thực miền Tây”, mắm tép (tôm) chua là đặc sản có thể kết hợp với các [món ngon mỗi ngày](#) trong bữa cơm chính của người dân sông nước phía Nam. Nói như vậy là vì người miền Tây có một thói quen tặng quà Tết rất đặc biệt, nhất là người dân Bến Tre. Đó là làm hũ mắm tôm chua gửi tặng người thân ở xa để thể hiện tấm lòng mến thương đầy trân quý.

Cách làm mắm tép chua miền Tây nói chung sau khi chín có màu đỏ tươi trông rất đẹp mắt. Mở hũ mắm tôm chua ra sẽ dậy lên mùi thơm rất đặc biệt. Thông thường, một hũ mắm tép được bảo quản kín như thế này (chưa mở nắp ra dùng) có thể để được ở nhiệt độ bên ngoài từ 3 – 4 tháng. Nhưng để bảo quản mắm dùng lâu hơn, bạn nên cho vào ngăn mát của tủ lạnh nhé.



Nên để hũ mắm tép chua trong tủ lạnh để bảo quản dùng lâu hơn. Ảnh Internet

Cách [làm mắm](#) tép chua miền Tây mặc dù sẽ có nhiều biến tấu khác nhau tùy sở thích ăn uống của mỗi nhà, mỗi vùng miền. Thế nhưng, vị chua thanh của món tép ngâm mắm đặc trưng là không lẫn vào đâu được.

