

Cách pha chế 12 món nước chấm xuất sắc cần lưu ngay để dùng dần

Nước chấm là linh hồn của bữa ăn. Dù thức ăn không ngon nhưng chỉ cần có nước chấm tuyệt vời là bạn có thể ăn ngon miệng rồi. Dưới đây là cách pha chế 12 loại nước chấm ngon xuất sắc, biết làm đến đâu là được khen đến đấy!

1.Cách pha nước chấm chua ngọt



Nguyên liệu:

- **Chanh:** 1 quả;
- **Nước mắm:** 2 muỗng canh;-
- **Giấm:** 1,5 muỗng canh;
- **Nước:** 4 muỗng canh;
- **Đường:** 2,5 muỗng canh;
- **Tỏi băm nhuyễn:** 2 tép;
- **Ớt băm nhuyễn:** 3 trái;
- **Lá ngò gai thái sợi:** 2 lá.

Các bước thực hiện

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

2. Cách pha nước chấm mắm nêm



Nguyên liệu:

- **Nước mắm nêm:** 3 muỗng
- **Nước:** 3 muỗng canh
- **Đường:** 2 muỗng canh
- **Nước cốt chanh:** 1 muỗng canh
- **Tỏi, ớt băm:** 2 muỗng canh

Các bước thực hiện

Bắc chảo lên bếp, Cho vào 1 muỗng canh dầu. Dầu nóng thì cho 1/2 ớt tỏi băm vào xào thơm, sau đó cho hết nước mắm nêm + đường và nước vào nấu sôi là tắt bếp. Đổ hỗn hợp này ra chén, sau đó vắt nước cốt chanh và cho ớt tỏi còn lại vào khuấy đều. Nêm nếm lại cho vừa ăn.

3. Cách pha nước chấm sả ớt (ăn ốc luộc, hấp)



Nguyên liệu:

- **Sả thái lát mỏng:** 2 muỗng canh
- **Gừng thái sợi:** 1 muỗng cà phê
- **Ớt thái nhỏ:** 1 muỗng canh
- **Tỏi băm:** 2 tép
- **Nước mắm:** 1,5 muỗng canh
- **Đường:** 2 muỗng canh
- **Nước sôi để nguội:** 1,5 muỗng canh
- **Nước cốt chanh:** 1,5
- Vài lát chanh thái nhỏ và lá chanh thái chỉ.

Các bước thực hiện

Nước mắm hòa với đường trong 1 cái chén. Sau đó cho nước và nước cốt chanh vào hòa chung (lúc này bạn nên nêm lại cho vừa ăn). Cuối cùng các bạn cho tất cả các nguyên liệu vào hòa đều là hoàn tất.

4. Cách pha nước chấm mắm tương ớt



Nguyên liệu:

- **Tương ớt:** 3 muỗng (chili sauce)
- **Tỏi băm:** 2 tép
- **Trái ớt băm:** 2 trái
- **Đường:** 2 muỗng canh
- **Giấm:** 2,5 muỗng canh
- **Nước lạnh:** 4 muỗng canh
- **Muối:** 3g

Các bước thực hiện

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

5. Cách pha nước chấm mắm nêm dứa (thích hợp với bò nhúng dấm)



Nguyên liệu:

- **Dứa băm nhỏ:** 3 muỗng canh;
- **Nước:** 1 muỗng canh;
- **Mắm nêm:** 3 muỗng canh;
- **Đường:** ½ muỗng canh đường;
- **Tỏi, ớt băm:** 1 muỗng canh;
- **Hành phi:** 1 muỗng canh.

Các bước thực hiện

Bắt chảo lên bếp, cho vào 1 muỗng canh dầu, chờ dầu nóng, rồi cho nước mắm nêm + nước + đường vào nấu sôi là tắt bếp. Đổ hỗn hợp ra chén khóm Sau đó cho ớt tỏi băm và hành phi vào trộn đều.

6. Cách pha nước chấm gừng



Nguyên liệu:

- **Tỏi:** 2 tép tỏi;
- **Chanh:** ½ trái;
- **Nước mắm:** 2 muỗng canh;
- **Đường:** 2 muỗng canh;
- **Ớt:** 5 trái;
- **Gừng:** 1 miếng.

Các bước thực hiện

Ớt + tỏi + gừng cho vào cối giã nhuyễn. Sau đó cho nước mắm + đường + nước cốt chanh vào khuấy thật đều. Nêm lại cho vừa ăn.

7. Cách pha nước chấm tỏi ớt



Nguyên liệu:

- Nước cốt chanh: 30ml; – Đường: 20g;
- Nước mắm: 2,5 muỗng;
- Tỏi băm: 2 tép;
- Ớt xanh, ớt băm nhỏ: 3 trái.

Các bước thực hiện

Nước cốt chanh + đường cho vào chén hòa tan, sau đó cho ớt tỏi vào hòa đều. Cuối cùng các bạn cho nước mắm vào. Nêm nếm lại cho vừa khẩu vị.

8. Nước chấm bánh bèo



Nguyên liệu:

- 2 chén nước luộc tôm (Để có nước chấm ngon, bạn nên sử dụng ngay nước luộc tôm (tôm dùng làm ruốc) thay vì nước lọc)
- 1 muỗng canh nước mắm
- 1 ít muối
- 1/2 muỗng canh đường
- Nước cốt chanh
- Tỏi và ớt băm nhỏ

Thực hiện: Hòa tan nước mắm với đường rồi cho tất cả các nguyên liệu vào trộn đều là có thể dùng được.

9. Cách pha nước chấm dưa leo



Nguyên liệu:

- **Nước mắm:** 2 muỗng canh;
- **Đường:** 1,5 muỗng canh đường;
- **Giấm:** 1 muỗng canh; Hành khô thái lát mỏng: 1 củ;
- **Ớt thái khoang mỏng:** 1-2 trái;
- **Dưa leo thái lát không quá dày:** 1 quả;
- **Đậu phụng rang giã nhỏ:** 2 muỗng canh.

Các bước thực hiện

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

10. Cách pha nước chấm me cay



Nguyên liệu:

- **Sốt nước mắm me:** 1 muỗng canh;
- **Đường:** 2,5 muỗng canh;
- **Nước mắm:** 1 muỗng canh;
- **Nước lạnh:** 1 muỗng canh;
- **Ớt thái băm:** 1 muỗng canh;
- **Tỏi băm:** 2 tép

Các bước thực hiện

Nước mắm + đường + nước sốt me + nước cho vào nồi đun nhỏ lửa. Khi nước sốt sôi khoảng 5 phút là tắt bếp. Chờ nước sốt hơi nguội thì cho các nguyên liệu còn lại vào hòa chung.

11. Nước tương đậu phộng**Nguyên liệu:**

- Me nấu lấy một chén nước
- 1 chén rưỡi tương đen
- 2 muỗng canh đường
- 2 muỗng canh bơ đậu phộng (có thể dùng đậu phông rang giã nhuyễn trộn vào tương).

Các bước thực hiện

Phi tỏi thật thơm cho tương + nước chua (me hay dấm) + đường + bơ đậu phộng khuấy cho tan đều bắc xuống. Không có bơ đậu phộng đợi khi tương nguội múc ra chén để chấm cho đậu phộng rang hành phi vàng và ớt băm.

12. Muối ớt xanh



Nguyên liệu:

- Đường cát trắng: 7g
- Chanh: 1 quả
- Ớt xiêm xanh: 2g
- Muối: 1g
- Lá chanh

Các bước thực hiện

Chanh vắt lấy nước cốt, bỏ hạt. Ớt xiêm rửa sạch, bỏ hạt và để ráo nước (chú ý là nếu ớt xanh vẫn còn nước thì món nước chấm mà chúng ta pha sẽ không thể để lâu được). Tiếp theo, cho ớt xiêm, muối và đường vào máy xay sinh tố, cứ xay được khoảng 10 giây thì dừng lại và lại xay tiếp cho đến khi cả 3 nguyên liệu này hòa quyện vào nhau. Cuối cùng, đổ nước cốt chanh đã lọc ở trên. Nhấn nút xay cho đều và đổ ra.