

Bánh tét Cần Thơ món ăn nổi tiếng bởi màu sắc bắt mắt, hương thơm gạo nếp quyện cùng phần nhân bánh đượm vàng khiến thực khách “say lòng”. Mách bạn bạn cách làm bánh tét lá cẩm đặc sản Cần Thơ siêu đẹp khiến cả nhà mê.

**Bánh tét** vốn là món ăn đặc sản quen thuộc của người Việt Nam, đặc biệt trong ngày Tết nguyên đán. Tuy nhiên, bánh tét Cần Thơ vẫn là món ăn hấp dẫn bởi màu tím lá cẩm đẹp mắt. Để có những đòn **bánh tét lá cẩm Cần Thơ** đẹp mắt, chắc nịch, chuẩn hương vị không dễ. Bạn cần có kinh nghiệm chọn gạo nếp ngon, lá cẩm phải tươi, sơ chế trứng muối sao cho bớt nồng,... Cùng tham khảo cách làm bánh tét ngon đúng vị đặc sản Cần Thơ nhé!

1 Đôi nét về bánh tét lá cẩm đặc sản Cần Thơ



**Bánh tét lá cẩm** là bánh nổi tiếng ở **Cần Thơ** trong đó bánh tét ngon nhất thuộc về gia tộc họ Huỳnh ở Bình Thủy. Bánh tét lá cẩm được bày bán ở **góc đường Phan Đình Phùng, Tân Trào và trong chợ Cần Thơ**.

Khác với cách gói bánh tét thông thường bằng **nhân mỡ hành, nhân đậu xanh, nhân chuối, thịt...** Nhân của bánh tét lá cẩm là thịt, trứng muối, mỡ, đậu xanh và đặc biệt là để làm được bánh tét lá cẩm nhất định phải có màu tím đẹp mắt của lá cẩm.

Muốn có bánh tét lá cẩm ngon, đẹp mắt đúng vị bạn phải chọn được **lá cẩm còn tươi**, loại nếp thơm và dẻo ngâm với lá cẩm để có màu tím tự nhiên. Sau đó, cho nếp này xào với nước cốt dừa trước khi gói. Bánh nấu **từ 4 đến 5 tiếng là chín**.

Khi chiếc bánh tét lá cẩm cắt ra bạn sẽ thấy **vành ngoài ánh lên một màu tím mượt mà của**

**nếp, bên trong là thịt, tròn đỏ hạt vịt muối, mỡ và đậu tằm mùi thơm.** Bánh gắn kết chặt chẽ không rời, khi ăn bạn sẽ cảm nhận được vị ngọt của thịt, hương thơm của trứng muối, bánh dẻo mềm.

>> Tết nam bộ kể chuyện 'Nguồn gốc và ý nghĩa bánh tét'

2 Cách làm bánh tét lá cẩm Cần Thơ

### Nguyên liệu

- 250g đậu xanh
- 250g dừa nạo
- 500g lá dứa
- 250g thịt ba chỉ
- 500g lá cẩm
- 1kg lá chuối hột
- Dây buộc
- Hành lá, hành tím
- Muối, dầu ăn, đường, hạt nêm
- 1kg gạo nếp



Sơ chế các nguyên liệu



Bạn đem phần cẩm rửa sạch sau đó bạn bỏ vào nồi **nấu với 1 chén nước thật kỹ** cho ra màu tím đẹp.

Đậu xanh bỏ vào nước **ngâm qua đêm** cho nở ra sau đó **vo sạch và để ráo**.

Dừa đem nạo **bỏ vào 1 chút nước ấm rồi vắt lấy phần nước cốt**. Sau đó bạn lại **cho thêm 1 chén nước** nữa vào phần bã dừa vừa vắt và **vắt thêm một lần để lấy nước dừa**.

Gạo nếp **vo sạch, cho vào nước lá cẩm ngâm trong 6 tiếng** rồi vớt gạo ra để ráo nước, cho thêm **1 muỗng muối** vào trộn lên cho thật đều.

>> Các loại gạo nếp làm bánh chưng, bánh tét cực ngon

**Mua nguyên liệu làm bánh tét lá cẩm tại Bách hóa XANH:**

Thịt ba chỉ mua về làm sạch, **thái sợi dài bằng ngón tay**, ướp cùng hành tím băm, hạt nêm, tiêu rồi để trong khoảng 3 – 4 giờ cho thấm đều.

Trứng muối đập **lấy phần lòng đỏ** riêng để vào **ngâm chung với rượu** cho bớt vị tanh còn lòng trắng trứng thì **cho vào màng bọc thực phẩm se lại thành hình dài nhỏ**.

Lá chuối rửa sạch sau đó phơi nắng cho héo hoặc nhúng qua nước sôi cho mềm sau đó **xé thành miếng khoảng 30x40cm**. Mỗi chiếc bánh tương ứng 3 miếng, còn lá chuối ngang đặt bên trong xé **kích thước 6x20cm**.

**Mua thịt ba chỉ, trứng muối giá tốt tại Bách hóa XANH:**

**Cách làm**

**Bước 1: Làm phần gạo nếp**



Bạn cần chuẩn bị 1 chiếc chảo sau đó bắc chảo lên bếp cho **nước lá cẩm và nước dứa** vào đun lên cho sôi. Tiếp đến cho phần gạo nếp vào đảo đều, cho **thêm 2 muỗng muối và 2 muỗng đường** vào xào cho đến khi nước rút gần hết.

Sau khi đảo xong thì gạo nếp sẽ nở ra 1 chút, bạn **chia gạo nếp thành 5 phần**.

**Bước 2: Làm nhân bánh**



Lấy phần đậu xanh đã ngâm **bỏ vào cùng với nước dĩa dừa và 1 muỗng cà phê muối** cho đến khi mềm và không còn dính tay.

Bắc chảo lên bếp cho hành khô vào phi thơm rồi bỏ đậu xanh xào chung, sau đó **giã hoặc cho vào máy xay nhuyễn**.

Nhân thịt ba chỉ: Thịt ba chỉ mua về làm sạch, thái sợi dài bằng ngón tay, ướp cùng hành tím băm, hạt nêm, tiêu rồi để trong **khoảng 3 – 4 giờ** cho thấm đều.

>> Mách chị em cách làm bánh tét nhân chuối ngày Tết

**Bước 4: Nấm nhân**



**Chia các nguyên liệu làm nhân thành 5 phần bằng nhau.** Sau đó bạn trải màng bọc thực phẩm ra rải lên đó lớp đậu xanh tiếp đến xếp thịt, trứng muối, **cuộn lại thành hình trụ dài.** Xoắn hai đầu màng bọc lại cho nhân chắc thêm.

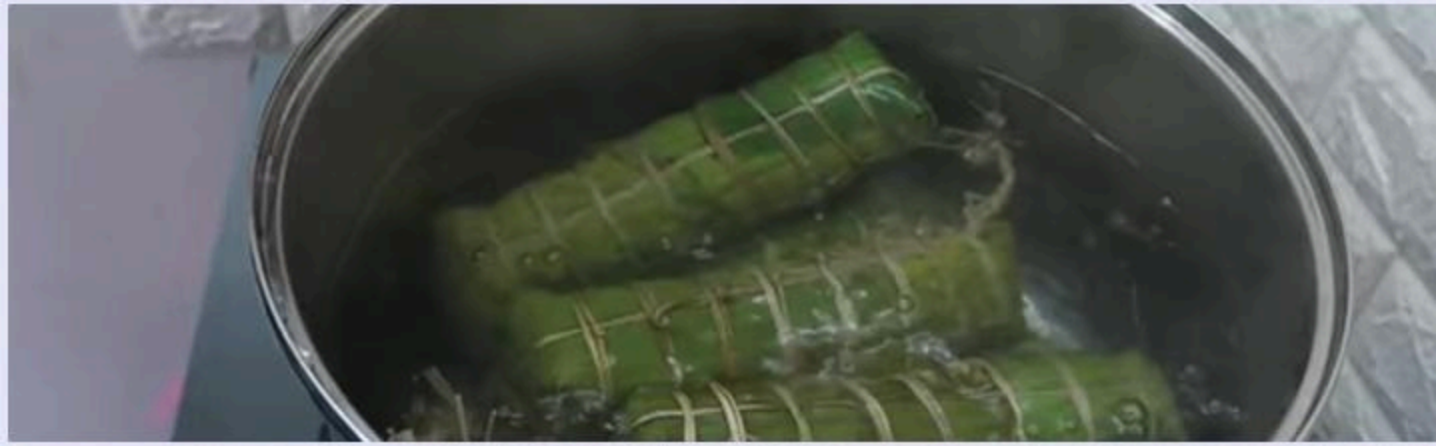
**Bước 5: Gói bánh**



Trải lá chuối ra trải lên 1 lớp gạo đã ngâm với lá cầm đặt nhân bánh dọc theo lá, **gấp hai mép lại với nhau, cuộn tròn và nén thật chặt**. Lấy kéo cắt bớt phần lá thừa ở 2 đầu, đặt thêm 2 miếng lá nhỏ hình chữ thập thật che kín đầu bánh rồi cột lại cố định 2 đầu bánh.

Tiếp đến bạn dùng dây cột chặt theo hình chữ thập dọc theo đôn bánh để cố định lá, tháo bỏ phần dây ngang, **cột 6 vòng quanh bánh rồi xoắn dây thật chặt**. Nếu có phần dây dư thì bạn cuốn gọn lại.

**Bước 6: Luộc bánh**



Bạn xếp bánh vào nồi và **đổ nước ngập bánh, luộc trong thời gian 4-5 tiếng** là bánh sẽ mềm.

**Thành phẩm**





Sau khi bánh chín bạn vớt bánh ra, để nguội cắt ra và thưởng thức được ngay bánh sẽ rất dẻo, thơm đậm đà vị trứng muối, vị bùi bùi của đậu xanh và màu sắc vô cùng đẹp mắt.  
3 Bí quyết làm bánh tét lá cẩm ngon và cách bảo quản



Nên **chọn lá cẩm tươi** để được màu bánh đẹp không bị vàng.

Cần **gói chặt vừa tay** để bánh chặt không bị bỏ hay bị nước ngấm vào. Lưu ý không gói quá chặt sẽ khiến bánh không chín.

Khi luộc lâu lâu bạn **cần mở nắp vung để kiểm tra xem nước luộc có bị cạn không**. Nếu cạn thì bạn có thể đổ thêm **nước đã đun sôi vào**, phải **đảm bảo bánh luôn ngập trong nước** để bánh không bị sượng, sống.

Để bảo quản bánh được lâu thì khi nấu bánh chín, bạn vớt bánh ra ngoài sau đó **nhúng vào chậu nước lạnh**, dùng tay nặn 2 đầu và **rửa sạch loại bỏ phần nhớt dính trên bánh**. Sau đó để ráo như vậy bánh sẽ **để được lâu và không bị mốc**.

Bạn có thể **treo bánh lên để bánh nhanh ráo**, treo như vậy nếu **thời tiết lạnh bạn có thể ở ngoài trời từ 4-5 ngày mà bánh vẫn mềm, thơm**. Nếu muốn để lâu hơn thì bạn có thể **cho vào bịch nilon bọc kín lại để vào ngăn mát tủ lạnh** khi muốn ăn bạn có thể lấy ra **hấp lại hoặc dùng để chiên** đều rất ngon.

>> Những cách ăn bánh tét ngon, không bị ngấy

Trên đây là cách làm bánh tét lá cẩm đặc sản Cần Thơ vừa đẹp, vừa ngon bạn có thể tham khảo và tết này làm thử món bánh tét lá cẩm Cần Thơ theo công thức trên để cả nhà có món bánh mới thơm ngon để thưởng thức nhé!

**Mua gạo nếp làm bánh tét tại Bách hóa XANH:**

**Có thể bạn quan tâm:**

- Cách bảo quản bánh chưng bánh tét hơn 10 ngày mà không hỏng
- Người Trà Vinh chia sẻ cách làm bánh tét Trà Cuôn dẻo thơm đúng chuẩn
- Mẹo rán bánh tét giòn ngon không bị ngấm dầu mỡ

Kinh nghiệm hay Bách Hóa XANH

<https://fifa4.net/>

Bài viết [Mách bạn cách làm bánh tét lá cẩm đặc sản Cần Thơ siêu đẹp update 2022](#) đã xuất hiện đầu tiên vào ngày [FIFA ONLINE 4](#).

Nguồn: FIFA ONLINE 4

<https://fifa4.net/mach-ban-cach-lam-banh-tet-la-cam-dac-san-can-tho-sieu-dep-update-2022/>

Xem thêm tại:

[https://drive.google.com/drive/folders/1-0bVOVvGLHaDfWs3B\\_LKIlgWNYqgo9pF](https://drive.google.com/drive/folders/1-0bVOVvGLHaDfWs3B_LKIlgWNYqgo9pF)