

Cách làm mứt vỏ bưởi không bị đắng là một trong những vấn đề được rất nhiều chị em quan tâm đến. Bởi nếu ai thích nấu ăn, thích làm bếp thì không thể bỏ qua những công thức những **mẹo** hay trong nấu ăn được. Bình thường khi ăn bưởi chúng ta thường bỏ vỏ vì nó đắng khó ăn nhưng không vì khuyết điểm đó mà người ta có thể biến tấu để làm ra được một món mứt, món chè rất mới lạ. Vì thế, hôm nay **Bếp Của Na** sẽ chia sẻ cho bạn cách làm mứt vỏ bưởi mà không bị đắng.



Nhâm nhi mứt vỏ bưởi cùng bạn bè

Nguyên liệu làm mứt vỏ bưởi

- Quả bưởi: 1 quả
- Đường: 500gr
- Chanh: 1 trái
- Muối: 2 muỗng canh
- Vani



Tách bưởi lấy vỏ bưởi

>> Xem thêm: [Cách làm mứt măng cầu chua ngọt không cần phơi nắng](#)

Cách làm mứt vỏ bưởi



Các bước làm mứt vỏ bưởi

Bước 1: Gọt bưởi thành những múi cao khoảng 7 hoặc 8 múi tùy vào kích thước của trái bưởi mà bạn chia ra cho đều. (Bạn có thể cắt như cách cắt cam hoặc có thể khứa rồi lột ra từng múi) Sau đó lột phần thịt bưởi ra lấy phần vỏ bưởi rồi thái hoặc bào ra thành những miếng có độ dày vừa phải khoảng 0.15cm rồi cho vào một chảo nước có cho 1 muỗng muối vào ngâm khoảng 4 tiếng rồi sau đó vớt ra vắt một trái chanh vào và bóp nhẹ cho ra tinh dầu bưởi để khi làm mứt sẽ không bị đắng, rồi rửa lại với nước sạch nhiều lần để bớt mặn.

Bước 2: Bắt một nồi nước cho 1 muỗng muối vào đun sôi rồi cho vỏ bưởi vào luộc khoảng 10 phút rồi vớt ra chậu nước đá ngâm cho nguội, vớt ra rửa lại với nước sạch nhiều lần rồi vắt cho thật ráo nước.

Bước 3: cho vỏ bưởi vào một cái chảo rồi cho đường vào trộn đều để đường ngấm vào vỏ bưởi và ngâm qua đêm nếu không có thời gian thì có thể ngâm khoảng 8 tiếng rồi mới bắt đầu sên.

Bước 4: Bắt một cái chảo lên bếp cho vỏ bưởi đã ướp đường vào sên với lửa vừa, khi thấy đường đã cạn và bắt đầu kết tinh thì cho một ống vani vào đảo đều rồi tắt bếp



Cho murt ra một cái mâm, dàn đều ra để murt mau khô và nguội.

>> Xem thêm: [Cách làm murt khoai lang nhâm nhi ngày Tết](#)

Công dụng của murt vỏ buri

- Murt vỏ buri không chỉ là món ăn thơm ngon mà còn là thực phẩm hỗ trợ giảm cân rất tốt đồng thời còn giúp làm giảm mỡ trong máu và ngăn ngừa bệnh gan nhiễm mỡ.
- Murt vỏ buri cũng giúp làm thông cổ bởi vị the the còn trong vỏ buri và còn trị đờm rất hay.
- Bên cạnh đó cũng trị một số bệnh như: đau dạ dày, khó tiêu và đầy hơi, giúp làm mát, giảm đau và sốt xuất huyết.

Cách bảo quản murt vỏ buri

Murt vỏ buri cũng rất dễ bảo quản như những loại murt khác, chỉ cần bảo quản trong hộp có nắp đậy hay trong bịch bóng là có thể dùng được rất lâu mà hương vị cũng không thay đổi. Với miếng murt vỏ buri thơm ngon, sần sật cùng với vị the the nhẹ làm kích thích vị giác và uống cùng với tách trà nóng thì vô cùng tuyệt vời. Cách làm murt đơn giản này thì Bếp nghĩ ai ai cũng có thể làm được món murt này. Không chỉ là tết đến mà những ngày thường mình cũng có thể làm để gia đình cùng vây quanh và thưởng thức cùng nhau.

Bài viết: [Cách làm murt vỏ buri không bị đắng](#)

Nguồn: [Tự Học Làm Bánh, Nấu Ăn, Pha Chế Chuyên Nghiệp - Bếp Của Na](#)

Tác giả: [Minh Tân](#)