Nồi cơm điện là một vật dụng rất đa năng trong nhà bếp bởi nó không chỉ có thể nấu cơm mà còn có thể hỗ trợ rất nhiều món ăn khác, bánh chưng là một trong số đó. Hôm nay, chúng tôi sẽ hướng dẫn bạn cách luộc bánh chưng bằng nồi cơm điện đơn giản, tiện lợi để chuẩn bị cho ngày Tết đang đến gần. Vào bếp nào!

Nguyên liệu làm Luộc bánh chưng bằng nồi cơm điện Cho 2 cái

Nếp 1.5 kg Thịt heo 300 gr Đậu xanh 200 gr Cải bó xôi 5 cây Lạp xưởng 100 gr Hành phi 20 gr Tỏi 2 tép(băm nhỏ) Nước mắm 1 muỗng cà phê Gia vị thông dụng 1 ít(muối/ đường/ hạt nêm/ tiêu xay)

Cách chọn mua nguyên liệu tươi ngon

Cách chọn mua thịt tươi

Thịt lợn tươi thường có màu hồng nhạt hoặc đỏ nhạt, lớp thịt lợn săn chắc, khô ráo. Lớp mỡ lợn sẽ có màu trắng hơi ngà.

Nên chọn thịt có độ đàn hồi tốt, khi dùng ngón tay ấn nhẹ vào miếng thịt sẽ thấy vết lõm sau đó nhanh chóng trở lại trạng thái ban đầu.

Tránh mua thịt lợn bị chảy nhớt, bầm dập vì đó là thịt của những con lợn ốm, rất có hại cho sức khỏe.

Cách chọn mua gạo nếp ngon để làm bánh

Nên chọn mua những hạt gạo nếp có kích thước đồng đều, màu trắng sữa, bên ngoài bóng và không bị vỡ.

Gạo nếp ngon sẽ có mùi thơm tự nhiên, đặc trưng, khi nếm sẽ có vị ngọt nhẹ. Bên cạnh đó, bạn cũng có thể chọn mua các loại gạo nếp có thương hiệu nổi tiếng để đảm bảo chất lượng.

Không nên chọn loại nếp có nhiều mùn, nhiều lông hoặc có màu vàng vì đây là loại nếp kém chất lượng, ảnh hưởng đến mùi vị của bánh.

Cách chọn mua đậu ngon để làm nhân bánh

Bạn nên chọn loại đậu xanh đã bóc vỏ có màu vàng tươi, hạt đậu sờ vào thấy chắc tay, có mùi thơm của đậu xanh và không bị sâu mọt ăn.

Đối với đậu xanh đã tách vỏ được đóng gói sẵn bày bán tại chợ, siêu thị, bạn đừng quên chọn những thương hiệu uy tín, còn nguyên bao bì mới để tránh mua nhầm hàng kém chất lượng.

Tránh mua đậu xanh có mùi mốc hoặc mùi hóa chất nồng nặc vì đó có thể là đậu xanh đã bị phun quá nhiều thuốc bảo vệ thực vật.

Cách chọn mua nấm đông cô tươi

Nấm đông cô ngon là nấm có nắp màu nâu nhạt, kích thước vừa phải, ôm chặt bên trong. Ưu tiên mua nấm đông cô chân ngắn vì khi ăn sẽ ngọt hơn.

Không mua nấm bị dập, có mùi hôi hoặc có dấu hiệu bị mốc.

Để đảm bảo an toàn, bạn nên hạn chế mua nấm đông cô tươi vì khi chọn mua sẽ khó phân biệt được đâu là nấm độc, đâu là nấm đông cô, vì vậy bạn nên mua nấm đông cô khô tại các siêu thị, cửa hàng uy tín.



Dụng cụ thực hiện
Nồi cơm điện, tô, muỗng, dao, dĩa,…
Cách chế biến Luộc bánh chưng bằng nồi cơm điện Chuẩn bị nếp
Nếp mua về bạn vo thật sạch với nước nhiều lần cho đến khi nước vo không còn dơ thì xả lại nếp dưới vòi nước và để ráo.
Mách nhỏ: Vo nếp nhiều lần sẽ giúp bánh chưng bảo quản được lâu hơn.





Chuẩn bị màu xanh nhuộm nếp

Cho 5 cây rau mồng tơi vào máy ép ép lấy nước cốt bông cải, bỏ bã. Tiếp theo, bạn cho nước lá cẩm đã ép vào gạo nếp đã rửa sạch.

Sau đó, bạn đổ 500ml nước sôi vào nếp và ngâm khoảng 2 tiếng cho nếp nở ra.




500
ml
400
300
200
2cup





Sơ chế và ướp thịt heo

Thịt lợn khi mua về bạn rửa sạch với nước nhiều lần cho ráo nước rồi dùng dao thái thịt thành từng miếng nhỏ để gói bánh. Tiếp theo, bạn rửa sạch và thái nhỏ nấm đông cô, cho phần thịt và

nấm đông cô đã sơ chế vào âu sạch.
Cho 1,5 thìa cà phê tiêu xay, 1 thìa cà phê đường, 1 thìa cà phê muối, 1 thìa cà phê hạt nêm, 1 thìa cà phê nước mắm, 2 nhánh tỏi băm và 20g hành tím băm vào thịt và nấm, trộn đều rồi ướp gia vị. trong khoảng 30 phút.







Gói bánh

Xếp 4 chiếc lá dong đã rửa sạch lại với nhau để tạo thành khuôn. Tiếp theo, bạn trải đều phần gạo nếp đã chuẩn bị.

Sau đó, bạn cho một lớp đậu xanh vào giữa, dàn đều sao cho viên đậu tạo thành hình vuông nhỏ ở giữa xôi rồi xếp thịt nấm đã ướp cùng với lạp xưởng lên trên.
Tiếp đến cho một lớp đậu vào giữa, điều chỉnh cho nhân chặt lại rồi cho xôi lên trên, dàn đều.
Cuối cùng, gấp lá và buộc dây để cố định bánh.









Hấp bánh

Cho bánh chưng đã gói vào nồi cơm điện, đổ nước lọc xâm xấp mặt bánh rồi đậy nắp lại và bật chế độ nấu cơm.

Khi nút nấu cơm đã chuyển sang chế độ hâm nóng (Warm), bạn vặn nút trở lại bước nấu ban đầu, làm 3 lần như vậy bánh sẽ chín.
Mách nhỏ: Bạn nên canh nước để tránh nước bị cạn sẽ làm cháy bánh chưng.





Thành phẩm

Bóc lớp lá dong, cắt bánh chưng thành từng miếng vừa ăn, bày ra đĩa là món bánh chưng nồi cơm điện đã hoàn thành.

Bánh dẻo thơm, hạt nếp dẻo, đậu xanh ngọt bùi, nhân thịt đậm đà kích thích vị giác. Chúc các bạn thành công với cách làm bánh chưng với cách làm này nhé!





Kết luận

Bài viết trên đây đã hướng dẫn các bạn cách luộc bánh chưng bằng nồi cơm điện siêu đơn giản, tiện lợi và dễ dàng cho món bánh quen thuộc trong ngày Tết. chúng tôi chúc bạn thực

hiện thành công những món bánh thơm ngon, hấp dẫn cho gia đình!
CÔNG THỨC KHÁC: https://cachlambanh.info/
Bài viết Cách luộc bánh chưng bằng nồi cơm điện siêu đơn giản dễ làm cho ngày Tết đã xuất hiện đầu tiên vào ngày CÁCH LÀM BÁNH.

via CÁCH LÀM BÁNH
https://cachlambanh.info/cach-luoc-banh-chung-bang-noi-com-dien-sieu-don-gian-de-lam-cho-ngay-tet/