

Nếu bạn muốn thay đổi khẩu vị cho gia đình thì đừng ngần ngại mà hãy bắt tay và thực hiện món vịt nướng sa tế ngon ngất ngây nào. Vậy, cùng tìm hiểu cách làm vịt nướng sa tế thơm ngon đắm đuối ngay nào.

Vịt nướng sa tế là món ăn quen thuộc của nhiều gia đình Việt bởi vị ngon mà còn rất đậm vị trong cách ướp sa tế hòa cùng mắm ruốc đã tạo nên một món ăn đúng điệu, chuẩn vị. Mùi vị béo béo của thịt vịt hoàn cùng vị cay của sa tế sẽ khiến cả nhà không khỏi trầm trồ, khen ngợi. Đến với bài viết này, bạn sẽ hoàn toàn có thể tự tin chế biến thành công món vịt nướng sa tế đúng chuẩn, thơm ngon nức mũi đấy.



Chuẩn bị nguyên liệu Cách thực hiện

Bước 1: Sơ chế thịt vịt

Thịt vịt sau khi làm sạch, ngâm với một ít **nước muối pha loãng và rượu trắng** để khử mùi tanh của thịt vịt trong vòng **10 phút**, sau đó vớt ra để ráo nước và chặt thành từng miếng vừa ăn.



Bước 2: Ướp thịt vịt

Cho tất cả thịt vịt vừa chặt vào bát, thêm **2 muỗng cà phê sa tế**, **1 muỗng cà phê mắm ruốc**, **tỏi băm**, **hạt nêm mỗi loại 1 muỗng cà phê**, **1/2 muỗng cà phê đường**, trộn đều và để yên trong khoảng **30 phút** để thịt ngấm đều gia vị.



Bước 3: Nướng thịt

Xếp thịt vịt lên vỉ nướng, điều chỉnh nhiệt độ lò ở khoảng **180 – 200 độ C**. Đặt vỉ thịt vịt lên, nước **khoảng 30 – 45 phút**. Khi vịt **ngả màu vàng và có mùi thơm** là vịt đã chín.



Bạn có thể nướng bằng lò nướng hoặc than củi đều được. Tuy nhiên, trong quá trình nướng thịt, nên **quét dầu ăn lên bề mặt khoảng 2 – 3 lần** để bề mặt thịt **không bị khô, cháy**.

Bước 4: Pha nước chấm

Để tăng thêm vị đậm đà cho món này, bạn có thể **pha chế nước chấm chao**, khi kết hợp với thịt vịt sẽ tạo nên hương vị rất tuyệt.

Cách thực hiện khá đơn giản, bạn chỉ cần cho **một lượng chao vừa đủ** ăn ra chén, thêm **ớt băm nhuyễn và một ít đường, trộn đều** nêm vừa ăn là được.



Thành phẩm

Sau khi nướng **khoảng 45 phút, thịt đã chín vàng đều, da giòn** là có thể thưởng thức được. Miếng thịt đảm bảo không bị cháy, khô, đậm đà mùi vị.



Lưu ý khi thực hiện món thịt vịt ướp sa tế

Nên chọn vịt đực và có trọng lượng vừa phải, **tầm 1 – 1,2kg** để thịt được ngon, không quá dai hoặc quá bở.

Không nên bỏ qua bước ngâm vịt với muối để khử mùi tanh, giúp món ăn sau khi nướng được chuẩn vị hơn.

Vậy là chúng ta có có được món vịt nướng sa tế thơm ngon đậm đà ngay tại nhà để cả gia đình cùng thưởng thức. Với món này, bạn hoàn toàn có thể kết hợp dùng kèm với các loại rau, bánh mì... Chúc bạn thực hiện thành công món ăn này.

Bạn sẽ quan tâm:

- Bí quyết làm vịt nấu chao ngon, thịt mềm, không bị hôi
- Vết hết nồi cơm với món vịt kho thơm cực ngon, xem xong làm được ngay
- Cách làm món vịt hầm hạt sen thơm phức béo ngậy cho bữa cơm cuối tuần

Tham khảo một số loại xốt ướp thịt nướng đang có bán tại Bách Hóa XANH:

Kinh nghiệm hay Bách Hóa XANH

<https://fifa4.net/>

Bài viết [Cách làm vịt nướng sa tế thơm ngon đậm đà update 2022](#) đã xuất hiện đầu tiên vào ngày [FIFA ONLINE 4](#).

Nguồn: FIFA ONLINE 4

<https://fifa4.net/cach-lam-vit-nuong-sa-te-thom-ngon-dam-duoi-update-2022/>

Xem thêm tại:

https://drive.google.com/drive/folders/1-0bVOVvGLHaDfWs3B_LKIlgWNYqgo9pF