



QUÀ TẶNG TỪ VUA CUA ĐĂNG QUÂN

# 35 Công Thức Nước Chấm & Sốt Hải Sản Chuẩn Quán Tại Nhà

Cầm nang bỏ túi giúp bữa hải sản nào cũng ngon  
— không còn cảnh chén nước chấm làm hỏng cả mâm.

## Lời mở đầu

---

Hải sản tươi cỡ nào cũng "toang" nếu chén nước chấm dở. Cuốn cẩm nang này gói ghém **35 công thức nước chấm, muối chấm và sốt** phổ biến nhất cho hải sản — từ muối ớt xanh Nha Trang, nước mắm gừng, sốt bơ tỏi, sốt trứng muối hoàng kim.

Mỗi công thức chỉ gồm **nguyên liệu quen thuộc** và **vài bước đơn giản**, kèm gợi ý "chấm với món gì" để bạn không bao giờ bí.

**Không có thời gian pha chế?** 33 vị trong cẩm nang này đều đã được bếp Đăng Quân pha sẵn, đóng chai chuẩn ISO 22000:2018 — mở nắp là chấm. Xem cuối sách để nhận ưu đãi.

# PHẦN 1 · MUỐI CHẤM HẢI SẢN

## 1. Muối ớt xanh Nha Trang

**Nguyên liệu:** 3 thìa muối hạt, 8–10 trái ớt xanh, 3 lá chanh, 1 thìa sữa đặc, 1 thìa đường, 3 trái tắc

**Cách làm:** Xay/giã ớt xanh + lá chanh + muối + đường cho nhuyễn, vắt tắc, thêm sữa đặc, trộn đều đến khi sánh xanh.

**Chấm với:** Mực hấp, tôm luộc, cá nướng, ghẹ hấp

## 2. Muối tiêu chanh

**Nguyên liệu:** 2 thìa muối, 1 thìa tiêu xay, 1 thìa đường, 2 trái tắc/½ trái chanh, ớt

**Cách làm:** Trộn muối + tiêu + đường, vắt chanh/tắc ngay trước khi chấm cho thơm.

**Chấm với:** Cua, ghẹ, tôm, gà luộc

## 3. Muối tiêu rau răm

**Nguyên liệu:** Muối tiêu chanh (công thức 2) + 1 nắm rau răm thái nhuyễn

**Cách làm:** Làm muối tiêu chanh, cho rau răm thái nhỏ vào trộn, vắt tắc.

**Chấm với:** Trứng vịt lộn, ốc, nghêu

## 4. Muối ớt đỏ nhuyễn

**Nguyên liệu:** 10 trái ớt đỏ, 4 tép tỏi, 2 thìa muối, 1 thìa đường, 1 thìa bột tôm/tôm khô

**Cách làm:** Giã tỏi + ớt + tôm khô, thêm muối đường, xào lửa nhỏ 2 phút cho dậy mùi.

**Chấm với:** Hải sản nướng, thịt luộc

## 5. Muối tôm tắc

**Nguyên liệu:** 2 thìa muối tôm Tây Ninh, 3 trái tắc, 1 ít ớt

**Cách làm:** Cho muối tôm ra chén, vắt tắc, dầm ớt, trộn đều.

**Chấm với:** Trái cây, mực, tôm

## 6. Muối sả ớt

**Nguyên liệu:** Muối tiêu chanh + 2 cây sả băm + 3 trái ớt

**Cách làm:** Phi sả băm cho thơm, để nguội trộn với muối tiêu chanh + ớt.

**Chấm với:** Ốc, nghêu, hào nướng

## 7. Muối é (lá quế)

**Nguyên liệu:** Muối ớt xanh + 1 nắm lá é

**Cách làm:** Làm muối ớt xanh, thêm lá é giã dập cho dậy mùi đặc trưng.

**Chấm với:** Bò nướng, hải sản nướng

## 8. Muối chao

**Nguyên liệu:** 2 viên chao, 1 thìa nước chao, 1 thìa đường, ớt, tắc

**Cách làm:** Tán nhuyễn chao với đường, vắt tắc, dầm ớt.

**Chấm với:** Hải sản luộc, rau luộc

## PHẦN 2 · NƯỚC MẮM CHẤM

### 9. Nước mắm chua ngọt tỏi ớt

**Nguyên liệu:** Tỷ lệ vàng: 1 mắm : 1 đường : 1 nước cốt chanh : 5 nước ấm + tỏi ớt băm

**Cách làm:** Hoà đường với nước ấm cho tan, cho mắm + chanh, cuối cùng thả tỏi ớt băm để nổi đẹp.

**Chấm với:** Chả giò, tôm chiên, bún, gỏi

### 10. Nước mắm gừng

**Nguyên liệu:** 3 thìa mắm, 2 thìa đường, 1 củ gừng băm, 2 tép tỏi, ớt, 1 thìa nước cốt chanh

**Cách làm:** Giã gừng + tỏi + ớt + đường, cho mắm + chanh, thêm chút nước nếu mặn.

**Chấm với:** Ốc, cua, ghẹ, thịt vịt, cá hấp

### 11. Nước mắm me

**Nguyên liệu:** 3 thìa nước cốt me, 3 thìa mắm, 3 thìa đường, tỏi ớt băm, hành phi

**Cách làm:** Nấu me + đường + mắm cho sánh, để nguội thêm tỏi ớt + hành phi.

**Chấm với:** Hải sản nướng, cá kèo, tôm nướng

### 12. Mắm nêm pha dứa

**Nguyên liệu:** 3 thìa mắm nêm, 3 thìa dứa băm, 1 cây sả băm, đường, tỏi ớt, tắc

**Cách làm:** Phi sả thơm, cho dứa + mắm nêm + đường nấu sôi nhẹ, nguội thêm tỏi ớt tắc.

**Chấm với:** Bò nhúng, hải sản, bánh tráng cuốn

### 13. Mắm tỏi ớt đậm

**Nguyên liệu:** 4 thìa mắm ngon, 2 thìa đường, thật nhiều tỏi ớt băm, ít chanh

**Cách làm:** Đường tan trong mắm ấm, cho tỏi ớt nhiều, vắt chanh — vị mặn đậm đưa cơm.

**Chấm với:** Hàu, sò, ốc, hải sản sống

### 14. Nước mắm sả tắc

**Nguyên liệu:** 3 thìa mắm, 2 thìa đường, 2 cây sả băm, 3 trái tắc, ớt

**Cách làm:** Hoà mắm đường, cho sả băm + tắc + ớt, để 5 phút cho ngấm.

**Chấm với:** Gà hấp, hải sản hấp

### 15. Nước chấm kiểu Thái (chua cay)

**Nguyên liệu:** 3 thìa mắm, 3 thìa đường, 3 thìa nước cốt chanh, tỏi ớt, ngò rí băm

**Cách làm:** Trộn mắm + đường + chanh cho cân, cho tỏi ớt giã + ngò băm.

**Chấm với:** Hải sản hấp, lẩu Thái, gỏi

### 16. Nước tương tỏi ớt (chay)

**Nguyên liệu:** 3 thìa nước tương, 1 thìa đường, tỏi ớt băm, 1 thìa dầu nóng

**Cách làm:** Hoà tương + đường, rưới dầu nóng lên tỏi ớt cho dậy mùi rồi trộn.

**Chấm với:** Đậu hũ, rau, nấm, hải sản chay

## PHẦN 3 · CÁC LOẠI SỐT

### 17. Sốt bơ tỏi (cháy tỏi)

**Nguyên liệu:** 30g bơ, 1 củ tỏi băm, ½ thìa đường, ít muối tiêu, ngò

**Cách làm:** Phi tỏi với bơ lửa nhỏ đến vàng thơm, nêm đường muối tiêu.

**Chấm với:** Tôm nướng, mực nướng, bánh mì

### 18. Sốt trứng muối hoàng kim

**Nguyên liệu:** 3 lòng đỏ trứng muối, 20g bơ, 2 thìa sữa tươi, 1 thìa đường

**Cách làm:** Hấp/nghiền trứng muối, phi với bơ, thêm sữa + đường khuấy đến sánh vàng.

**Chấm với:** Tôm, cua, khoai chiên, cánh gà

### 19. Sốt Thái chua cay

**Nguyên liệu:** 2 thìa tương ớt, 1 thìa tương cà, 1 thìa đường, nước cốt chanh, sả ớt băm

**Cách làm:** Trộn tương ớt + cà + đường + chanh, cho sả ớt băm, đun nhẹ cho sánh.

**Chấm với:** Hải sản hấp, cá chiên

### 20. Sốt tiêu đen

**Nguyên liệu:** 1 thìa tiêu đen đập dập, 2 tép tỏi, 1 thìa dầu hào, ½ thìa đường, ít bột năng

**Cách làm:** Phi tỏi, cho dầu hào + tiêu + đường + chút nước, tạo sánh bằng bột năng.

**Chấm với:** Bò, tôm sú, mực

### 21. Sốt me rang

**Nguyên liệu:** 3 thìa nước me, 2 thìa đường, 1 thìa mắm, tỏi phi, ớt bột

**Cách làm:** Rang me + đường + mắm đến sánh keo, rưới tỏi phi.

**Chấm với:** Tôm rang, cua rang

### 22. Sốt mayonnaise tương ớt

**Nguyên liệu:** 3 thìa mayonnaise, 1 thìa tương ớt, ½ thìa mật ong, ít chanh

**Cách làm:** Trộn đều đến màu hồng cam mịn.

**Chấm với:** Bạch tuộc, tôm chiên, salad

### 23. Sốt chanh dây

**Nguyên liệu:** 2 trái chanh dây, 3 thìa đường, 1 thìa mắm, tỏi ớt

**Cách làm:** Lọc nước chanh dây, nấu với đường + mắm cho sánh, thêm tỏi ớt.

**Chấm với:** Hải sản hấp/nướng, cánh gà

### 24. Sốt bơ đường rang

**Nguyên liệu:** 30g bơ, 2 thìa đường, ít muối

**Cách làm:** Thắt đường nhẹ, cho bơ, đảo áo đều nguyên liệu.

**Chấm với:** Tôm, ghẹ rang bơ

## 25. Sốt XO

**Nguyên liệu:** Tôm khô + sò điệp khô băm, tỏi hành phi, ớt bột, dầu hào

**Cách làm:** Phi thơm hải sản khô với tỏi hành + ớt + dầu hào đến ngấu.

**Chấm với:** Cơm chiên, rau, hải sản xào

## 26. Sốt mắm tỏi rưới

**Nguyên liệu:** 3 thìa mắm, 2 thìa đường, nhiều tỏi phi, mỡ hành

**Cách làm:** Nấu mắm đường sánh, rưới tỏi phi + mỡ hành.

**Chấm với:** Hàu nướng, ốc len, nghêu

## 27. Sốt phô mai

**Nguyên liệu:** 2 lát phô mai, 3 thìa sữa, ½ thìa bơ

**Cách làm:** Đun cách thủy phô mai + sữa + bơ đến chảy mịn.

**Chấm với:** Bề bề, tôm, khoai

## PHẦN 4 · CHẤM ĐẶC BIỆT & MẸO

### 28. Tương ớt tỏi nhà làm

**Nguyên liệu:** 10 trái ớt, 1 củ tỏi, 2 thìa đường, 1 thìa giấm, ít muối, bột năng

**Cách làm:** Xay ớt tỏi, nấu với đường giấm muối, tạo sánh bằng bột năng.

**Chấm với:** Mọi món chiên, nướng

### 29. Chấm nước tương wasabi

**Nguyên liệu:** 3 thìa nước tương, ½ thìa wasabi, ít đường

**Cách làm:** Hoà tan wasabi vào nước tương, thêm chút đường cho dịu.

**Chấm với:** Sashimi, bạch tuộc, cá hồi

### 30. Chấm chéo Tây Bắc

**Nguyên liệu:** Ớt nướng, tỏi, mắc khén, rau mùi, muối

**Cách làm:** Giã ớt nướng + tỏi + mắc khén + rau mùi + muối cho nhuyễn.

**Chấm với:** Cá nướng, thịt nướng, xôi

### 31. Nước chấm đậu phộng

**Nguyên liệu:** 3 thìa bơ đậu phộng/đậu rang giã, 2 thìa tương, 1 thìa đường, nước cốt dừa

**Cách làm:** Đun tương + đường + đậu + nước cốt dừa đến sánh béo.

**Chấm với:** Gỏi cuốn, bò lá lốt, hải sản

### 32. Nước sốt kho quẹt

**Nguyên liệu:** Tôm khô, thịt ba chỉ, hành tỏi, mắm, đường, tiêu

**Cách làm:** Thăng nước hàng, cho thịt tôm khô + mắm đường kho keo lại.

**Chấm với:** Rau củ luộc, cơm cháy

### 33. Nước chấm mè rang

**Nguyên liệu:** 2 thìa mè rang giã, 3 thìa nước tương, 1 thìa đường, tỏi

**Cách làm:** Trộn mè giã với tương đường tỏi.

**Chấm với:** Rau luộc, đậu hũ, hải sản hấp

### 34. Sốt mắm me chấm bánh tráng

**Nguyên liệu:** Nước me, mắm, đường, muối tôm, hành phi, ớt

**Cách làm:** Nấu me mắm đường sánh, thêm muối tôm + hành phi + ớt.

**Chấm với:** Bánh tráng, xoài, cóc

### 35. Chấm hải sản “thần thánh”

**Nguyên liệu:** 3 thìa mắm, 2 thìa sữa đặc, 1 thìa nước cốt tắc, ớt xay

**Cách làm:** Hoà mắm + sữa đặc + tắc + ớt xay đến sánh mịn, cân chua–mặn–ngọt.

**Chấm với:** Mọi loại hải sản luộc/hấp

## Lười pha? Đã có Bộ Sốt Đăng Quân lo

33 vị nước chấm & sốt hải sản pha sẵn — chuẩn vị nhà hàng, mở nắp là chấm.  
HSD 12 tháng · Chuẩn ISO 22000:2018 · Giao COD toàn quốc.

**Chỉ 45.000đ/chai · Combo 3 chai 120.000đ**

Đặt qua Zalo **0939 776 698** · [vuacuadangquan.vn](http://vuacuadangquan.vn)  
Xem 33 vị có video hướng dẫn: [sot.yensaonhuanh.com](http://sot.yensaonhuanh.com)

Vừa Cua Đăng Quân · 35 công thức nước chấm & sốt hải sản