|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Menu | Mô tả | Thực đơn | Cách làm |
| 1. Lẩu cá chép giòn | “Món lẩu cá chép giòn là một món ăn độc đáo với hương vị hấp dẫn. Cá chép chiên giòn bên ngoài, mềm mịn bên trong, kết hợp với nước dùng đậm đà và rau sống tươi mát. Hương thơm và hương vị đa dạng tạo nên trải nghiệm ẩm thực độc đáo và ngon miệng.” | - 4 lít nước xương hầm  - 1 con cá chép giòn  - 2 củ hành tây  - 1 trái thơm  - 3 quả cà chua  - Rau ăn lẩu (chuẩn bị tùy theo khẩu phần của gia đình bạn): Nấm kim châm, bông thiên lý, cải xanh, mồng tơi.  - Gia vị: Hành boa rô, sả, ngò gai, thì là, hạt nêm, đường trắng, nước mắm, sa tế cay, dầu ăn  - Bún tươi | Bước 1: Sơ chế nguyên liệu  - Cá rửa sạch, thái thành từng miếng mỏng vừa ăn, sau đó ướp với 1 muỗng hạt nêm.  - Ép nước 1 quả thơm chung với 1 củ hành tây. 3 quả cà chua rửa sạch và xay nhuyễn.  - Lấy 1 cây hành và 2 cây sả rửa sạch và băm nhuyễn. Ngò gai, thì là rửa sạch và cắt khúc khoảng 1-2cm.  - Các rau còn lại rửa sạch để cho ráo nước.  Bước 2: Nấu nước lẩu  - Bật bếp để làm nóng nồi, sau đó bỏ 3 muỗng canh dầu ăn vào. Đợi dầu sôi, cho hành, sả vào phi cho thơm.  - Hành, sả chín vàng thì tiếp tục cho cà chua vào xào đến khi chín nẫu, rồi nêm 2 muỗng hạt nêm, 2 muỗng đường trắng và sa tế vào nồi (khẩu phần tuỳ theo bạn ăn cay nhiều hay ít).  - Đợi đến khi hỗn hợp sệt lại thì để đầu và xương cá vào xào cho thịt săn lại. Sau đó, đổ nước cốt thơm hành tây và nước xương hầm vào nồi.  Bước 3: Thành phần  - Đậy nắp kín lại, đun cho tới khi nước dùng sôi lên thì để thả hành boa rô, thì là vào cho thơm.  - Dọn kèm rau, bún ra cùng với lẩu và thưởng thức. |
| 2. Cháo sườn | “Cháo sườn là một món ăn ấm bổ dưỡng với sườn non mềm và hạt gạo tinh tế. Hương vị tinh tế và mềm mịn tạo nên một bữa sáng hoặc bữa tối truyền thống.” | - 300g sườn heo  - 300g gạo  - Rau ngò rí, hành lá, hành tím  - Gia vị: hạt nêm, đường, muối, dầu ăn, tiêu | Bước 1: Sơ chế nguyên liệu  - Sườn heo để nấu cháo sườn thì bạn nên chọn sườn loại có nhiều thịt một chút, mua về rửa sạch rồi cắt thành các miếng.  - Gạo có thể chọn loại gạo tẻ hoặc gạo tẻ trộn với gạo nếp để nấu cho thơm và cháo không bị vữa. Vo sạch 300g gạo sau đó cho vào chén, ngâm gạo ngập nước trong khoảng 3 giờ đồng hồ để cho gạo mềm bớt. Ngâm xong để gạo ráo nước, rồi cho vào máy xay, xay nhỏ để nấu cháo nhanh hơn.  - Lưu ý chỉ xay nhỏ vừa phải thôi nhé. Hành tím rửa sạch, bỏ vỏ rồi bào lát mỏng để phi thơm. Ngò rí rửa sạch rồi cắt nhuyễn. Hành lá rửa sạch, phần gốc cắt thành khúc dài khoảng 1cm, phần thân cắt nhuyễn.  Bước 2: Luộc sườn và nấu cháo  - Đặt nồi lên bếp rồi đổ nước vào nấu sôi. Khi nước đã sôi thì cho sườn vào và luộc trong khoảng 2 phút để loại bỏ bọt bẩn, sau đó vớt sườn ra rồi rửa sơ lại với nước lạnh cho sạch hẳn.  - Đặt nồi lên bếp và đổ vào khoảng 1 lít nước rồi nấu sôi. Khi nước đã sôi, bạn cho phần sườn đã luộc sơ khi nãy vào hầm, đậy nắp, lửa để vừa. Khi nồi sườn hầm được 30 phút thì vớt bỏ bọt nổi trên bề mặt để không làm nước bị đục, sau đó cho chén gạo vừa xay vào nồi. Khi nồi cháo đã sôi thì bạn vớt phần sườn ra ngoài để xé nhỏ thịt, không tắt bếp, vẫn tiếp tục nấu cháo để gạo nở ra thêm nhé!  Bước 3: Xé thịt  - Thịt xé thành các miếng nhỏ vừa ăn và bỏ đi phần xương, có thể lấy kéo cắt nhỏ ra nếu thịt còn nóng rồi xé cho dễ. Sau khi xé xong bạn cho vào lại nồi cháo rồi đảo đều. Nêm nếm theo khẩu vị vừa ăn rồi cho phần hành lá cắt khúc ban đầu vào nồi, sau đó tắt bếp.  Bước 4: Phi hành tím  - Đặt chảo lên bếp và cho dầu ăn vào. Đợi dầu nóng lên rồi cho hành tím vào phi thơm. Phi cho đến khi hành tím vàng vừa tới, có mùi thơm là được.  Bước 5: Thành phẩm  - Vậy là món cháo sườn đã được hoàn thành. Bạn múc cháo ra tô, cho hành lá, ngò rí, hành phi lên trên và rắc thêm 1 ít tiêu nữa là có thể dùng ngay được rồi. Món cháo sườn nên ăn lúc còn nóng bạn nhé. |
| 3. Thịt ba chỉ nướng sa tế | “Thịt ba chỉ nướng sa tế là một món thịt ba chỉ mỏng được nướng giòn và thấm đẫm hương vị sa tế, mang đến sự kết hợp tuyệt vời của cay nồng và đậm đà.” | - Ba chỉ bò (số lượng tùy thích)  - 40g tỏi  - 40g sả  - 20ml siro ngô  - 20g hành khô  - 40g ớt xanh, đỏ  - 30ml nước cốt chanh  - 20g rễ rau mùi  - Ăn kèm: rau mùi, hành tây, kim chi, xà lách (số lượng tùy thích)  - Gia vị: sa tế, đường, nước tương, mật ong, nước mắm, hạt tiêu, hạt nêm.  - Dụng cụ: máy xay (sinh tố), bếp nướng điện (hoặc có thể nướng bằng than). | Bước 1: Sơ chế nguyên liệu  - Đầu tiên, bạn cho tỏi, sả, hành khô và rau mùi vào máy xay và xay nhuyễn. Sau đó, bạn cho hỗn hợp vừa xay vào chén cùng sa tế, 15ml mật ong, 20ml nước tương, 1/3 muỗng canh hạt nêm và 1/3 muỗng canh hạt tiêu. Xong thì bạn trộn đều các nguyên liệu lại với nhau. Tiếp theo, bạn cắt hành tây và rau mùi thành những khúc vừa ăn nha.  Bước 2: Pha xốt sa tế  - Bạn cho vào chén khác 30ml nước mắm, 30g đường, nước cốt chanh, siro ngô, hỗn hợp vừa làm ở bước 1 và rau mùi cắt nhỏ. Bạn cũng trộn đều hỗn hợp này lại với nhau là được rồi nè.  Bước 3: Nướng ba chỉ bò  - Trước hết, bạn quét một lớp dầu ăn lên mặt bếp, rồi mới đặt ba chỉ bò vào. Trong quá trình nướng, bạn nên lật mặt bò qua lại, đồng thời, quét phần xốt sa tế lên thịt thường xuyên để thịt chín đều và thấm vị nhé. Bạn chỉ cần nướng đến khi thịt tỏa mùi thơm và vừa chín tới là được.  Bước 4: Thành phẩm  - Món ba chỉ bò nướng sa tế hoàn thành là mùi thơm nức mũi lan tỏa khắp gian bếp luôn đấy. Từng thớ thịt tươi ngon, mềm thơm thấm đẫm xốt sa tế đậm vị, cay cay, nồng nồng, phải nói là cực đỉnh. Không chỉ thế, khi bạn ăn kèm hành tây, rau mùi, xà lách và kim chi chấm thêm nước xốt sa tế thì món ăn lại càng được phối trộn tinh tế hơn, “nâng cấp” hương vị tuyệt bậc luôn. |
| 4. Súp cua bí đỏ | “Súp cua bí đỏ là một món súp ngọt ngào với hương vị đặc biệt của cua và bí đỏ, tạo nên sự ngon miệng và bổ dưỡng.” | - 200g bí đỏ  - 1 con cua biển  - 1 bông cải trắng  - 20g hành tây  - 350ml nước dùng gà  - 50ml kem sữa tươi  - 30ml sữa tươi không đường  - Gia vị: Bơ lạt, hạt nêm, muối | Bước 1: Sơ chế nguyên liệu  - Cua sau khi mua về đừng vội cắt dây cột mà hãy chọc tiết cua trước.  - Bạn lật ngửa yếm dưới bụng cua và lấy đầu kéo hoặc dao nhọn chọc thẳng vào phần hõm cho tới khi chân và càng đều duỗi thẳng. Tiếp đến bạn mang cua đi rửa sạch với nước muối.  - Vệ sinh cua sạch rồi bạn bắc nồi hấp, bỏ cua vào hấp cho tới khi cua chín chuyển sang màu cam, gắp cua ra dĩa để nguội.  - Kế đến, bạn tách mai cua ra dĩa trước để gạch không bị đổ ra ngoài, bỏ phần lông cua và lấy phần thịt.  -- Mẹo hay: Khi luộc cua, bạn thêm vào ít nước để giữ độ ngọt. Chỉ nên cho một lượng nước xâm xấp mặt cua.  - Cuối cùng bạn cắt 200g bí đỏ, 20g hành tây thành miếng nhỏ, tách 100g bông cải trắng.  Bước 2: Nấu súp cua  - Đầu tiên bạn bắc nồi nóng rồi đun chảy 15g bơ lạt. Tiếp đến bạn cho bí đỏ, hành tây, bông cải trắng vào xào 2 phút cho tới khi rau củ chín.  - Sau khi xào chín rau củ, bạn cho tiếp 350ml nước dùng gà vào, nấu 15 phút cho rau củ thật chín mềm.  Bước 3: Xay súp cua  - Rau củ chín bạn tắt bếp dùng máy xay cầm tay hoặc máy xay sinh tố để xay nhuyễn mịn nồi súp.  - Cuối cùng cho thêm thịt cua và phần gạch đã tách ra cùng 1/2 muỗng hạt nêm, 50ml kem sữa tươi, 30ml sữa tươi không đường vào nồi, nấu ở lửa nhỏ thêm 2 phút cho nóng rồi múc ra chén.  Bước 4: Thành phần  - Súp cua bí đỏ sau khi hoàn thành có màu cam vàng ngon mắt, mùi thơm nức đặc trưng của bí đỏ và cua. Ăn một miếng, bạn có thể cảm nhận được thịt cua mềm ngọt, bí đỏ béo ngậy, tan ngay trong miệng, rất hấp dẫn. |
| 5. Lẩu Thái | “Lẩu Thái là một món lẩu đậm đà với gia vị đặc trưng của Thái Lan, hương vị hấp dẫn của nước dùng và hỗn hợp gia vị.” | - 3 bộ xương gà  - 1 củ riềng  - 20 nhánh sả  - 20 củ hành khô  - Me chín  - Nấm hương  - 500g lá mùi tàu  - 1 trái bắp  - Nước cốt dừa  - Vài lá chanh  - Gia vị: Đường, hạt nêm, muối, bột ngọt | Bước 1: Sơ chế nguyên liệu  - Bạn chỉ cần lấy xương gà trần sơ qua với nước sôi, sau đó vớt xương gà ra rửa sạch lại một lần nữa.  - Sau đó, bạn băm nhuyễn sả và cắt khúc vừa ăn khoảng 5cm.  - Cắt riềng thành từng lát mỏng, hành khô bóc vỏ để nguyên củ.  - Nấm hương rửa sạch rồi cắt đôi. Lá ngò gai rửa sạch, cắt làm 3 lát.  - Ngâm me trong nước ấm rồi lọc lấy nước cốt.  Bước 2: Hầm nước dùng  - Bạn cho xương gà, sả và riềng thái sợi vào nồi nước. Bật bếp lớn, đun sôi nước dùng xương gà rồi hạ lửa nhỏ, sau đó cho hành khô và nấm đông cô vào.  - Sau đó, bạn cho nước cốt me vào đồng thời thêm vào 1 muỗng canh đường, 1 muỗng cà phê hạt nêm, 1 muỗng cà phê muối, 1 muỗng cà phê bột ngọt.  Bước 3: Thành phần  - Bạn cắt bắp thành từng khúc dài 3 - 4cm rồi cho vào nồi lẩu để nước lẩu Thái được ngọt hơn. |
| 6. Trà sữa kem trứng | “Trà sữa kem trứng là một thức uống trà sữa ngon mắt với lớp kem trứng béo ngậy, tạo sự kết hợp hoàn hảo giữa ngọt ngào và béo ngậy.” | - 10g hồng trà nướng  - 15g trà gạo  - 60g bột sữa  - 80ml kem béo  - 80ml sữa tươi không đường  - 100g bột trứng  - Nước nóng  - Gia vị: Đường  - Dụng cụ: Rây lọc, ấm pha trà | Bước 1: Pha trà  - Đầu tiên, bạn cho vào ấm 500 ml nước nóng, 10g hồng trà nướng, 15g trà gạo và khuấy đều rồi để ngâm ủ từ 15-20 phút cho ra chất trà.  - Sau đó, bạn đổ trà ra ly lớn qua 1 cái rây để lọc bỏ bã trà.  Bước 2: Pha trà sữa  - Sau khi lọc xong bạn thu được khoảng 400 ml nước trà, cho vào nước trà 60g bột sữa, 60g đường rồi khuấy đều hỗn hợp thành trà sữa. Ở bước này bạn có thể gia giảm lượng đường cho phù hợp với khẩu vị.  Bước 3: Làm kem trứng  - Cho vào cối xay sinh tố 80 ml kem béo, 80 ml sữa tươi không đường cùng với 100g bột trứng rồi đem đi xay mịn ở mức độ vừa phải đến khi kem trứng mịn, có màu vàng là được.  Bước 4: Làm trà sữa kem trứng nướng  - Cho đá vào ly, sau đó rót trà sữa vào gần đầy miệng. Tiếp theo cho thêm kem trứng đã xay có màu vàng lên trên cùng.  -- Mẹo hay: Bạn có thể thêm chút đường nâu lên trên mặt kem trứng, sau đó dùng dụng cụ khò lửa để hơ lửa trên bề mặt kem trứng có màu vàng hơi cháy hấp dẫn. |
| 7. Nước ép cà rốt | “Nước ép cà rốt là một thức uống tươi mát và bổ dưỡng với hương vị tự nhiên của cà rốt, mang đến sự sảng khoái.” | - 1 củ cà rốt  - Đường (tùy khẩu vị)  - Nước đá đập nhuyễn (tùy sở thích) | Bước 1: Sơ chế nguyên liệu  - Đầu tiên, rửa sạch các nguyên liệu với nước. Cà rốt đem gọt vỏ, xong rồi đem cắt chúng.  Bước 2: Thành phần  - Cho cà rốt vào máy ép, ép đến khi ra hết nước thì bỏ phần xác hỗn hợp đi nhé. Nếu không có máy ép thì có thể dùng máy xay sinh tố, sau khi xay xong, ta lọc hỗn hợp qua rây hoặc vải mùng là đã xong rồi đấy. |
| 8. Bạch tuộc nướng sa tế | “Bạch tuộc nướng sa tế là món hải sản thơm ngon với vị cay nồng và vị ngọt của bạch tuộc.” | - 500gr bạch tuộc  - 2 cây sả  - 2 tép tỏi  - 1 trái ớt  - Gia vị: Đường, muối, bột ngọt, sa tế, dầu điều | Bước 1: Sơ chế nguyên liệu  - Phần bạch tuộc mua về bạn cần làm sạch rồi rửa lại với nước và để ráo. Đối với sả, ớt và tỏi thì bạn rửa sạch và băm nhỏ.  -- Mẹo sơ chế: Để khử sạch nhớt và mùi tanh từ bạch tuộc bạn cần ngâm và rửa kỹ với muối rồi xả lại cùng nước lạnh.  Bước 2: Ướp bạch tuộc  - Bạn cho bạch tuộc vào tô và ướp lần lượt với 1 muỗng đường, ½ muỗng bột ngọt, 2 muỗng sa tế, 1 muỗng màu điều cùng sả, ớt và tỏi đã băm nhuyễn ở bước trên.  - Sau đó, bạn trộn đều và cho vào ngăn mát tủ lạnh, ướp bạch tuộc khoảng 30 phút cho thấm gia vị  Bước 3: Nướng bạch tuộc  - Bạn làm nóng bếp nướng điện trước khoảng 5 phút ở nhiệt độ 150 độ C, sau đó cho bạch tuộc lên nướng. Bạn nướng khoảng 10 phút đến khi thấy bạch tuộc lên màu đẹp và cảm nhận được độ dai giòn là bạch tuộc đã chín.  - Ngoài ra, bạn cũng có thể nướng bạch tuộc trên bếp than đến khi vàng đều hai mặt thay cho bếp nướng điện đều được.  Bước 4: Thành phần  - Món bạch tuộc nướng sa tế sẽ khiến nhiều người mê đắm bởi phần bạch tuộc nướng vừa chín tới nên vẫn giữ được độ giòn, ngọt, thấm đều gia vị. Khi ăn bạn sẽ cảm nhận được sự hòa quyện đậm đà của sa tế, vị thơm của tỏi, sả và vị cay của ớt,... Tất cả sẽ tạo nên một món ăn thơm ngon, hài hòa, tròn vị. |
| 9. Súp hột vịt lộn | “Súp hột vịt lộn là một món súp độc đáo với hột vịt lộn thơm ngon, thêm vào nước dùng sánh và ngon miệng.” | - 16 hột vịt lộn  - 80 gram táo tàu  - 80 gram táo đỏ  - 25 gram kỷ tử  - 1 lít nước súp gà đóng hộp  - 1/4 củ gừng  - Gia vị: muối, đường, hạt nêm, tiêu | Bước 1: Luộc hột vịt lộn  - Hột vịt lộn sau khi mua về, bạn đem đi rửa sạch. Sau đó, để hột vịt lộn vào nồi rồi cho nước vào đến khi ngập hết hột vịt lộn. Bật lửa và luộc trong vòng 15 phút kể từ khi nước sôi.  - Sau khi hột vịt lộn đã chín, bạn vớt ra, để nguội và lột vỏ. Bạn nhớ giữ lại phần nước hột vịt lộn để nấu súp nhé!  Bước 2: Sơ chế nguyên liệu khác  - Bạn ngâm táo tàu, táo đỏ, kỷ tử với nước trong khoảng 10 phút, sau đó vớt ra, rửa sạch với nước. Gừng cạo vỏ, rửa sạch rồi đem đi cắt sợi. Rau răm rửa sạch rồi cắt thành từng khúc nhỏ.  Bước 3: Nấu súp  - Cho nước hầm gà đóng hộp vào nồi cùng 500ml nước, sau đó nêm vào 1,5 muỗng canh hạt nêm, 1 muỗng cà phê đường, nửa muỗng cà phê muối rồi khuấy cho tan.  - Nấu nước súp đến khi vừa sôi thì cho táo tàu và táo đỏ vào. Tiếp đến cho hết hột vịt lộn đã lột vỏ và phần nước hột vịt lộn, kỷ tử vào và nấu đến khi súp sôi thì tắt bếp. Cho thêm gừng và rau răm để làm tăng hương thơm cho món ăn.  Bước 4: Thành phần  - Món súp hột vịt lộn có màu sắc sặc sỡ của hột vịt, táo tàu, táo đỏ và kỷ tử vô cùng đẹp mắt. Nước súp đậm đà, thanh ngọt tự nhiên nên rất dễ ăn. Hột vịt thì thơm béo, kết hợp cùng vị ngọt của táo tàu, táo đỏ và vị cay cay của gừng và rau răm vô cùng hấp dẫn. Khi thưởng thức súp hột vịt lộn, bạn cho vào một ít tiêu xay để kích thích vị giác. |
| 10. Lẩu hải sản | “Lẩu hải sản là món ăn phong phú với các loại hải sản tươi ngon ngâm trong nước dùng đậm đà và gia vị.” | - Các loại hải sản: Mực, tôm, nghêu  - Thịt bò  - Nấm rơm, 1/4 trái thơm, lá chanh, cà chua, sả, tỏi, hành tím, ớt, rau thơm  - Gia vị: Gia vị nấu lẩu thái, dầu ăn, đường, muối  - Các loại rau ăn kèm: Bún tươi, rau muống, bắp cải thảo, rau nhúc,... | Bước 1: Sơ chế nguyên liệu  - Các loại hải sản, thịt bò rửa sạch cắt miếng vừa ăn, nấm rơm rửa sạch nếu nấm lớn thì cắt đôi. Cà chua cắt múi cau, sả, ớt, hành tím băm nhỏ.  - Các loại rau ăn kèm bỏ các phần già, bẻ khúc vừa ăn.  Bước 2: Nấu nước lẩu  - Để món lẩu thái chua cay ngon bạn nên chuẩn bị nồi nước, sử dụng xương ống hầm trong khoảng 2 tiếng để lấy nước ngọt.  - Chuẩn bị 1 cái nồi, cho sả, hành tím, ớt, cà chua và đảo đều cho thơm rồi cho nước hầm xương vào, nước sôi thì cho gói gia vị nấu lẩu thái, nêm nếm lại cho vừa ăn là đã có ngay nồi nước lẩu thái thơm ngon rồi.  Bước 3: Thành phần  - Trước khi ăn, bỏ nấm rơm vào cho nấm chín, các loại hải sản, thịt bò ăn tới đâu nhúng tới đó. Vị chua cay của nước lẩu hòa quyện với vị ngọt từ hải sản khi ăn kèm với bún là rất hấp dẫn luôn đó nha. |
| 11. Lẩu nấm | “Lẩu nấm là món lẩu ngon miệng với hương vị thơm ngon và đa dạng từ các loại nấm.” | - 2 khúc mía lau  - 1 trái bắp Mỹ  - 1 cây hành baro (hành lá)  - 1/2 củ cà rốt  - 1/2 củ khoai môn  - 1 cây bông cải xanh  - Đậu hủ non, tàu hủ ky chiên  - Nấm ăn kèm: nấm kim châm, nấm bào ngư, nấm đùi gà, nấm đông cô tươi, nấm linh chi tươi, nấm mỡ, nấm rơm  - Dùng chung với: mì hoặc bún  - Gia vị: đường, muối, hạt nêm, nước tương, dầu ăn, bột ngọt | Bước 1: Sơ chế nguyên liệu  - Mía lau sau khi mua về rửa sạch để loại bỏ lớp dơ bên ngoài, gọt vỏ, chẻ ra làm đôi.  - Bắp sau khi mua về lột bỏ vỏ và râu bắp, rửa sạch, rồi cắt làm hai khúc, sau đó chẻ đôi.  - Cà rốt gọt vỏ, rửa sạch, cắt cạnh để tỉa bông, rồi cắt thành từng khoanh.  - Với bông cải xanh, cắt nhỏ thành từng miếng vừa ăn, rồi sau đó rửa sạch với nước.  - Đậu hủ non cắt khoanh nhỏ, tàu hủ ky cũng cắt thành từng miếng nhỏ vừa ăn.  - Đối với những nấm ăn kèm bạn đem đi rửa sạch, để vào trong rổ cho ráo nước, rồi cắt thành từng miếng vừa ăn.  - Khoai môn gọt vỏ, rửa sạch, cắt thành từng miếng vừa ăn. Sau đó, chiên cho vàng đều hết các mặt, việc chiên khoai môn trước khi để vào nồi sẽ làm món lẩu thơm ngon hơn.  - Hành baro cắt xéo, rồi chia làm 2 phần, một phần để vào chén nhỏ. Phần còn lại đem đi băm nhuyễn, sau đó cho lên chảo dầu nóng, phi lên cho vàng thơm.  Bước 2: Nấu nước dùng  - Cho nước vào nồi cùng với bắp và mía lau, bắc lên bếp với lửa vừa, nấu khoảng 30 phút cho bắp và mía ra hết chất ngọt.  - Sau 30 phút vớt bắp và mía lau ra, cho khoai môn, cà rốt, bông cải xanh, hành boaro vào. Rồi nêm nếm với một ít muối, đường, bột ngọt và nước tương cho vừa ăn, việc nêm với một ít nước tương sẽ làm tăng hương vị thơm ngon của món ăn.  Bước 3: Thành phần  - Sau đó cho nấm vào nấu 3 - 5 phút cho nấm vừa chín tới là được, cuối cùng bạn cho đậu hủ non, tàu hủ ky và phần hành baro đã phi vào, rồi tắt bếp.  - Vậy là lẩu nấm chay đã hoàn thành rồi, cho lẩu lên bàn ăn và thưởng thức thôi. |
| 12. Gà nướng mật ong | “Gà nướng mật ong là món thịt gà ngon mắt với lớp mật ong bóng loáng tạo hương vị hấp dẫn.” | - 6 đùi gà tỏi  - Hành tím, ớt, chanh  - Gia vị: Dầu hào, tiêu trắng, hạt nêm, giấm ăn, mật ong, muối, bột tỏi, ớt bột, đường, nước mắm, tiêu hạt | Bước 1: Sơ chế nguyên liệu  - Đùi gà sau khi mua về thì bạn cho vào tô lớn, thêm 1 muỗng canh giấm và ít muối rồi xoa bóp kĩ. Tiếp đến bạn rửa thật sạch lại với nước, để ráo.  - Hành tím bạn bóc vỏ, rửa sạch rồi băm nhuyễn.  Bước 2: Ướp đùi gà  - Bạn cho đùi gà vào tô lớn, thêm vào 1 muỗng cà phê muối, 1 ít tiêu trắng, 1 muỗng canh dầu hào, 2 muỗng canh mật ong, 1 muỗng cà phê bột tỏi, hành tím đã băm nhỏ vào trộn đều. Bạn cho vào ngăn mát tủ lạnh khoảng 2 tiếng để gà thấm gia vị.  Bước 3: Nướng gà  - Bạn lấy giấy bạc lót vào khay nướng với lò nướng bật 200 độ C, tiếp đến bỏ phần gà đã ướp trên vào lò.  - Sau khi nướng gà tầm 10 - 15 phút, bạn phết hỗn hợp gia vị lên gà để gà có màu đẹp mắt và thơm hơn. Nướng trong vòng 45 phút (hoặc chênh lệch tùy vào khối lượng gà).  Bước 4: Làm nước chấm gà  - Bạn cho vào chén 1 muỗng canh đường, 2 muỗng canh nước cốt chanh, 2 muỗng cà phê hạt nêm, 1 muỗng canh ớt bột, 1/2 muỗng canh tiêu hạt, 1/2 muỗng canh nước mắm, 1 quả ớt cắt nhỏ, rồi khuấy đều cho hỗn hợp tan.  Bước 5: Thành phần  - Gà nướng mật ong ngon là thịt gà phải nướng chín đều, bên ngoài lớp da phải có màu vàng óng ả của mật ong.  - Hơn nữa, thịt gà phải có mùi thơm cũng như thấm vị thật đậm đà mới là ngon. |
| 13. Thịt xiên nướng rau củ | “Thịt xiên nướng rau củ là món thịt xiên giòn và thơm phôi pha với rau củ tươi ngon.” | - 500g thịt nạc vai  - 2 quả ớt chuông xanh và ớt chuông đỏ  - 1/2 quả thơm  - 2 củ hành tây  - 50g sả và tỏi băm nhuyễn  - Gia vị: muối, đường, hạt nêm, sa tế, dầu ăn, tiêu xay  - Que tre | Bước 1: Sơ chế nguyên liệu  - Thịt nạc rửa sạch với nước muối pha loãng. Cắt miếng nhỏ vừa ăn.  - Ớt chuông, hành tây và thơm rửa sạch, cắt miếng vừa như thịt heo.  - Que tre ngâm trong nước nóng khoảng 30 phút trước khi xiên thịt.  Bước 2: Ướp thịt  - Đựng thịt heo vào tô lớn, cho thêm tỏi, sả đã băm nhuyễn, muối, đường, hạt nêm, sa tế, dầu ăn, tiêu xay và trộn thật đều thịt heo. Cách ướp thịt nướng ngon là bạn nên để khoảng 1 giờ để thịt heo ngấm gia vị.  Bước 3: Nướng thịt  - Dùng que tre xiên thịt heo đã ướp gia vị, ớt chuông xanh và đỏ, củ hành tây lần lượt xen kẽ với nhau cho đẹp mắt. Nước ướp thịt còn lại phết lên ớt và hành tây để món ăn thêm ngon.  - Chuẩn bị bếp than hồng, khi bếp than nóng, cho xiên thịt lên trên vỉ. Nhớ trở đều tay để thịt chín đều và không bị khét.  Bước 4: Thành phần  - Khi thịt đã chín đều các mặt bạn cho ra đĩa, và mời mọi người thưởng thức nhé. |
| 14. Sò huyết mỡ hành | “Sò huyết mỡ hành là món hấp dẫn với hương vị độc đáo của sò huyết và hành mỡ.” | - 1kg sò huyết  - 5 nhánh hành lá  - 50g tóp mỡ  - 2 trái ớt  - 3 tép tỏi  - 1 quả chanh tươi  - 50g đậu phộng rang  - Gia vị: Đường, muối, giấm, nước mắm, bột ngọt | Bước 1: Sơ chế nguyên liệu  - Đầu tiên, bạn đem sò huyết đem đi rửa sạch với nước nhiều lần đến khi thấy nước trong thì dừng, rồi mang sò đem ngâm với nước muối pha loãng và vài lát ớt trong 2 - 3 tiếng cho sò há miệng, nhả ra các chất bẩn.  - Sau đó bạn đổ sò huyết vào nồi, cho ít nước luộc qua 5 phút cho sò hé miệng thì vớt ra để ráo nước, rồi bạn tách bỏ 1 bên vỏ. Còn hành lá bạn mang rửa sạch, cắt thật nhỏ. Tỏi mang đi bóc vỏ và rửa với nước sạch, đậu phộng rang giã nát.  Bước 2: Làm mỡ hành  - Kế tiếp, bạn bắc chảo lên bếp, cho 50g tóp mỡ vào đun cho mỡ chảy ra thì cho vào hành lá cắt nhỏ, thêm vào 1 muỗng cà phê muối, 1 muỗng cà phê bột ngọt thì đổ ra chén.  - Tiếp theo, bạn cho tỏi và ớt vào chén, dùng chày giã nát tỏi ớt, rồi thêm vào 1 muỗng canh đường, 1 muỗng canh nước mắm và vắt một nửa quả chanh, khuấy đều lên cho hỗn hợp hòa tan với nhau.  Bước 3: Sò huyết nướng mỡ hành  - Bạn chuẩn bị than hồng, đặt vỉ nướng lên, rồi xếp từng con sò lên vỉ và múc từng muỗng mỡ hành lên bề mặt từng con, nướng chừng 10 phút là bạn có thể thưởng thức món sò huyết này rồi. |