|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Danh mục | Menu | Mô tả | Thực đơn | Cách làm |
| Làm bánh | 1. Bánh bông lan | “Bánh bông lan mềm mịn, thơm ngon với lớp kem và mứt tạo nên hương vị ngọt ngào.” | 40g bột mì đa dụng  40g bột bắp  4 quả trứng gà  80g đường xay  30g dầu ăn  15g sữa tươi không đường  1 muỗng cà phê muối  1 lát chanh  Dụng cụ: Nồi chiên không dầu, máy đánh trứng, khuôn làm bánh (20cm có lót giấy nến) | Bước 1: Sơ chế nguyên liệu  - Đầu tiên, bạn rây bột mì và bột bắp để thu được hỗn hợp bột mịn nhất. Sử dụng cây đánh trứng để trộn đều hai loại bột này với nhau.  - Tách lòng trắng và lòng đỏ trứng ra riêng.  Bước 2: Đánh bông lòng trứng  - Dùng máy đánh trứng, đánh lòng trắng với tốc độ nhỏ. Khi lòng trắng có bọt nổi lên thì cho 1 muỗng cà phê muối và nặn một lát chanh vào. Tiếp tục dùng máy đánh trứng đánh bông lòng trắng lên. Cho 80g đường vào lòng trắng trứng và đánh đều đến khi hỗn hợp bông xốp.  Bước 3: Làm hỗn hợp bột bánh  - Cho từng lòng đỏ vào tô lòng trắng đã đánh bông rồi tiếp tục dùng máy đánh trứng đều lên. Cũng giống như khi cho đường, bạn đừng cho hết lòng đỏ vào mà cho từng quả một để khi đánh, hỗn hợp sẽ mịn và đều hơn nhé!  - Đổ tiếp 30g dầu ăn và 15g sữa tươi không đường vào. Tiếp tục cho hỗn hợp bột mì và bột bắp vào rồi dùng máy đánh trứng đánh đều lên.  -- Chú ý: Khi cho bột mì và bột bắp vào, bạn nhớ chia thành 3 lần và không nên đổ vào hết một lần nhé. Khi đánh, bạn không nên đánh lâu quá để tránh tạo bọt khí. Bước này chỉ đánh để các nguyên liệu hòa quyện vào nhau thôi.  Bước 4: Nướng bánh  - Đổ từ từ hỗn hợp bột bánh bông lan vừa làm vào khuôn. Nâng khuôn bánh lên rồi gõ nhẹ xuống bàn nhiều lần để các phần bọt khí vỡ ra.  - Cho khuôn bánh vào nồi chiên không dầu, chỉnh nhiệt độ 150 độ C và nướng trong vòng 40 phút. Hết thời gian, lấy khuôn bánh ra rồi úp ngược xuống khoảng 3-5 phút để hạn chế tình trạng lõm hoặc xẹp bánh.  - Dùng dao rọc hình tròn xung quanh mép khuôn để lấy bánh ra. Bóc phần giấy nến ra và cắt thành những miếng nhỏ vừa ăn. |
|  | 2. Bánh su kem | “Bánh su kem với lớp vỏ giòn và nhân kem béo ngậy, hòa quyện trong một hương vị tinh tế.” | - 2 lòng đỏ trứng gà  - 20g bột ngô  - 200ml sữa tươi  - 1 muỗng vanilla  - 60g bơ  - 60g bột mì  - 2 quả trứng  - Đường, muối | Bước 1: Phần nhân kem  - Đun nóng 200ml sữa tươi.  - Cho 2 lòng trắng trứng, 40g đường, 20g bột ngô vào tô, đánh đều cho hỗn hợp tan và mịn.  - Đổ từ từ 200ml sữa tươi đã đun nóng vào đánh đều, không đổ sữa vào 1 lần, vì như vậy sẽ dễ bị vón cục, cho thêm 1 thìa cà phê vanilla và tiếp tục khuấy đều.  - Cho hỗn hợp vào nồi, đun nhỏ lửa, khuấy đều cho tới khi hỗn hợp bắt đầu đặc lại thì tắt bếp. Tiếp tục khuấy đến khi hỗn hợp đặc thành kem.  - Đổ phần kem đã nguội ra tô, bọc màng bọc thực phẩm lên miệng tô và cho vào ngăn mát tủ lạnh.  Bước 2: Phần vỏ bánh su  - Bắc nồi lên bếp đun với 120ml nước, 60g bơ, 1 chút ít muối, ¼ thìa cà phê đường, đun lửa nhỏ để cho bơ tan chảy, nhớ khuấy đều.  - Đổ 60g bột mì vào, khuấy đều cho đến khi hỗn hợp thành một khối bột dẻo, không bị dính vào nồi thì tắt bếp và cho ra tô.  - Cho 1 quả trứng gà vào, khuấy đều, sau đó đập thêm 1 quả trứng gà thứ 2 vào, tiếp tục khuấy đến khi hỗn hợp đặc lại và mịn mượt.  - Cho hỗn hợp vào túi bắt kem tam giác đã gắn đuôi sò để nặn hình bánh.  - Lót giấy nến xuống khay bánh, nặn hỗn hợp thành hình chóp cao, chú ý nhớ nặn cách xa nhau vì khi nướng, bánh sẽ nở ra và dính vào nhau.  Bước 3: Nướng bánh su  - Nướng bánh ở nhiệt độ 200 độ C trong khoảng 20-30 phút. Khi bánh nở và có màu vàng nâu là được. Lấy bánh ra khỏi lò, để nguội.  - Lấy phần kem trong tủ lạnh ra, đánh đều lại thêm 1 lần nữa rồi bỏ vào túi bắt kem.  - Khi bánh đã nguội, dùng dao hoặc kéo có đầu nhọn rạch 1 đường ở phần đáy bánh rồi bơm kem vào và thưởng thức. |
|  | 3. Bánh flan | “Bánh flan ngon mắt với lớp caramel ngọt và bánh kem mịn màng, tạo sự hòa quyện và thơm ngon.” | - 6 quả trứng gà  - 400 ml sữa tươi  - 100 ml kem tươi  - Đường, muối  - 2 ống vani  - Nước cốt chanh | Bước 1: Sơ chế trứng gà  - Đập trứng vào tô, 4 quả thì tách chỉ lấy lòng đỏ, 2 quả còn lại lấy lòng trắng và lòng đỏ, cho thêm 70 g đường đánh cho hỗn hợp mịn.  - Cho sữa tươi và kem tươi vào nồi, khuấy đều rồi cho đun sôi, sau đó cho hỗn hợp sữa vào tô trứng, khuấy đều trong lúc đổ vào. Cho tiếp vani và muối vào, khuấy đều, lọc qua rây cho mịn.  Bước 2: Làm caramen  - Cho 50 g đường và 20 ml nước vào một nồi nhỏ, đun nhỏ lửa cho tới khi đường chuyển qua màu vàng. Tiếp đến cho 15 ml nước cốt chanh vào khuấy nhanh tay rồi đổ ra khuôn, tráng lớp caramen sao cho phủ kín mặt đáy khuôn.  - Để 5 phút cho caramen trong khuôn hơi cứng lại. Sau đó đổ hỗn hợp trứng sữa vào khuôn.  Bước 3: Hấp bánh flan  - Cho nước vào nồi hấp đun sôi, đặt tầng hấp vào nồi, cho khuôn bánh flan vào nồi, dùng một cái khăn sạch lên mặt khuôn bánh, một cái khăn phủ lên miệng nồi rồi đậy nắp nồi lại.  - Để lửa nhỏ và hấp trong vòng 30 phút. Thường xuyên mở nắp để nước không đọng lại ở nắp như vậy bánh flan sẽ thơm ngon hơn.  - Kiểm tra thấy bề mặt bánh trơn láng, dùng tăm xiên sâu vào hỗn hợp mà không bị dính que tăm thì bánh đã chín. Để nguội và cho vào ngăn mát tủ lạnh. |
|  | 4. Bánh đồng xu | “Bánh đồng xu với hình dáng và hương vị độc đáo, thường được làm trong các dịp lễ kỷ niệm.” | - 200gr bột mì  - 300gr phô mai mozzarella  - 100gr sữa tươi không đường  - 100ml nước  - 15gr đường  - 1 quả trứng  - 5g bột nổi  - 5g men khô  - Gia vị: Dầu ăn, muối, vani.  - Dụng cụ: Khuôn bánh đồng xu. | Bước 1: Chuẩn bị bột làm bánh  - Trước tiên, bạn rây 200gr bột mì vào tô để lọc cặn và giúp bột bánh được mịn hơn. Bạn đập 1 quả trứng, thêm 100gr sữa tươi không đường vào cùng rồi đánh đều, vừa đánh vừa cho dần 100ml nước vào hỗn hợp. Tiếp tục đánh đến khi nhận thấy các nguyên liệu đã được trộn đều màu.  - Cho vào hỗn hợp bột 15gr dầu ăn và tiếp tục đánh bột đến khi thấy các bọt khí li ti nổi lên thì dừng lại. Chuẩn bị một cái tô khác cho 5gr bột nổi, 5gr men khô và 15gr đường vào cùng rồi trộn đều. Tiếp theo bạn cho hỗn hợp trứng sữa vào hỗn hợp bột và đánh thật đều, thêm vani vào để tăng độ thơm cho bánh.  Bước 2: Nướng bánh  - Cho khuôn bánh lên bếp và làm nóng, thoa một lớp bơ lên đáy khuôn để hạn chế bánh bị dính và giúp bánh thơm hơn.  - Cho bột bánh vào khoảng ⅔ khuôn, thêm phô mai mozzarella để làm nhân bánh, đổ thêm bột để làm đầy khuôn bánh. Đậy kín khuôn bánh lại và nướng mỗi mặt khuôn 2 - 3 phút rồi lấy bánh ra.  Bước 3: Thành phần  - Bánh đồng xu phô mai kéo sợi với lớp vỏ ngoài mềm mịn, thơm đậm hương vani ngọt ngào với phần nhân trong là phô mai mozzarella béo ngọt, dai dai chắc chắn sẽ khiến bạn thích mê ngay từ lần đầu thưởng thức. |
|  | 5. Bánh cupcake | “Bánh cupcake nhỏ xinh với lớp kem và trang trí đa dạng, thường là món tráng miệng lý tưởng.” | - 45g bột mì  - 2 quả trứng gà  - 30g bơ lạt  - 15ml sữa tươi  - 45g đường  - Dụng cụ: Phới đánh trứng, khuôn cupcake giấy | Bước 1: Làm chảy bơ  - Bạn cho 30g bơ và 15ml sữa tươi vào bát rồi đem đi đun cách thủy cho bơ chảy ra, hòa quyện với phần sữa.  Bước 2: Đánh trứng  - Tách riêng phần lòng đỏ và lòng trắng của 2 quả trứng gà và cho ra 2 bát khác nhau. Sau đó bạn dùng phới đánh trứng đánh tan phần lòng đỏ và cho hỗn hợp bơ sữa đã đun cách thủy vào cùng rồi khuấy đều. Cho tiếp 45g bột mì vào và trộn đều đến khi được hỗn hợp màu vàng thật sánh mịn.  - Đánh bông phần lòng trắng trứng và 45g đường tới khi hỗn hợp bông lên, chuyển thành màu trắng ngà và nhấc cây đánh trứng lên thấy có chóp đỉnh là được.  - Sau đó bạn cho hỗn hợp lòng trắng vào phần lòng đỏ trứng và trộn đều lên để được 1 hỗn hợp bột màu vàng sánh mịn.  Bước 3: Chiên bánh  - Cho phần bột trên vào những khuôn giấy cupcake để chuẩn bị đem đi nướng  - Bạn cho toàn bộ phần ly cupcake chứa hỗn hợp bột vào nồi chiên không dầu, chỉnh lên ở 175 độ và nướng trong 25 phút là được.  Bước 4: Thành phẩm  - Những chiếc bánh cupcake vàng ươm, nở đều và đẹp, mùi thơm cực hấp dẫn của trứng, sữa hòa quyện. Bánh tuy không có nhân nhưng ăn vẫn vô cùng mềm, xốp và ngọt ngào. Hoặc bạn có thể bắt thêm 1 lớp kem hoặc topping (kẹo, trái cây,...) lên trên để bánh hấp dẫn hơn cũng được nhé. |
|  | 6. Bánh donut | “Bánh donut giòn mặn, ngọt hoặc nhân như sô cô la, hấp dẫn với hình dáng tròn và lớp đường mịn.” | - 400g bột mì  - 75g bơ lạt  - 180ml sữa tươi không đường  - 100g chocolate chip đen  - Men nở, kem whipping, trứng gà, sữa bột  - Gia vị: Đường, đường bột, muối, dầu ăn  - Dụng cụ: Chảo, muỗng, tô, phới lồng, khuôn cắt bánh, máy đánh trứng, cây cán bột. | Bước 1: Làm bột bánh  - Đầu tiên, bạn dùng phới lồng trộn đều hỗn hợp gồm bột mì, 50g đường trắng, chút men nở (tầm 5g), 30g sữa bột và chút muối (khoảng 2g) lại với nhau. Sau đó, bạn thêm 1 quả trứng gà, 60g bơ lạt đun chảy và sữa tươi không đường vào, lấy muỗng trộn đều để bột hòa quyện vào bơ sữa.  - Tiếp theo, bạn bật máy đánh trứng (có đầu dùng để nhồi bột) tốc độ thấp 5 phút, rồi tăng dần tốc độ và tiến hành nhồi bột tầm 20 phút đến khi bột trở nên mịn dẻo, không dính và đồng nhất. Xong thì bạn quét lớp dầu ăn mỏng vào tô, cho hỗn hợp bột vừa làm vào, đậy kín và ủ tầm 90 phút tới khi bột nở gấp đôi.  Bước 2: Tạo hình bánh donut  - Sau khi ủ bột, bạn lấy tay đấm nhẹ vào bột giúp giảm bọt khí, rồi nhồi sơ lại để bột mịn hơn. Xong thì bạn đặt bột lên bàn, cán mỏng tầm 1cm, dùng khuôn cắt tạo hình bánh donut, rồi ủ thêm 20 phút nữa tới khi bột nở gần gấp đôi (tầm 80%) là được.  Bước 3: Chiên bánh  - Bạn đun nóng chảo dầu trên bếp, rồi cho từng bánh donut vào, chiên đến khi vàng đều 2 mặt thì vớt ra để ráo. Lưu ý, bánh sau khi ủ khá mềm nên bạn hãy cầm nhẹ tay để bánh không bị xẹp nhé.  - Sau đó, bạn cho chocolate chip vào tô cùng 20ml kem whipping và 15g bơ lạt, rồi đem đun cách thủy tầm 1 phút. Lúc này, bạn cũng dùng muỗng khuấy đều tới khi hỗn hợp hòa tan, mịn mượt và đồng nhất. Cuối cùng, bạn nhúng bánh donut vừa chiên vào chocolate hay rắc đường bột lên mặt bánh là xong rồi nè.  Bước 4: Thành phẩm  - Bánh donut sau khi hoàn thành trông vô cùng bắt mắt và xinh xắn luôn. Khi thưởng thức, bạn sẽ cảm nhận được lớp vỏ bánh giòn tan, phía trong thì lại dẻo mềm kết hợp cùng sốt chocolate ngọt ngọt, đăng đắng, cực kỳ hấp dẫn. Với những ai không có lò nướng thì đây là công thức rất phù hợp nè. |
|  | 7. Bánh khoai mỡ chiên | “Bánh khoai mỡ chiên giòn, ngon với lớp vỏ ngoài và khoai mỡ bên trong.” | - 300g khoai mỡ  - 100g bột nếp  - 140g bột năng  - 40g đường  - 40ml sữa tươi  - 60ml sữa đặc | Bước 1: Sơ chế khoai  - Khoai mỡ sau khi mua về bạn nên gọt vỏ rồi rửa sạch lại qua với nước sạch. Tiếp đến, bạn đem cắt khối nhỏ rồi để khoai vào nồi hấp cho chín trong vòng 20 phút. Sau đó, bạn dễ dàng tán nhuyễn khoai bằng nĩa để làm bánh.  - Sau khi tán nhuyễn, bạn cho thêm 100gr bột nếp, 140gr bột năng, 40gr đường, 40ml và 60ml sữa đặc rồi trộn đều. Tiếp đến, bạn cho vào màng bọc rồi ủ trong vòng 30 phút.  Bước 2: Làm bánh khoai  - Để nặn bánh được dễ dàng, bạn xoa một chút bột năng vô tay rồi nặn thành hình như ý muốn. Nặn lần lượt cho đến khi hết khoai.  - Tiếp đến, bạn cho thật nhiều dầu vào chảo để bắt đầu chiên bánh khoai. Lưu ý khi chiên, bạn nên thường xuyên đảo bánh để bánh được chín vàng và không bị khét. Do bánh được chiên ngập dầu nên thường rất nhiều dầu mỡ, sau khi chiên xong bạn nên vớt ra và để giấy thấm dầu cho ráo dầu rồi thưởng thức.  Bước 3: Thành phẩm  - Bánh khoai mỡ được chiên trong dầu giòn có lớp ngoài giòn rụm nhưng bên trong thì mềm, dẻo, nóng hổi. Bạn có thể ăn hoài cũng không thấy ngán. |
|  | 8. Bánh muffin việt quất | “Bánh muffin việt quất ngon mắt với hương vị thơm ngon và việt quất tươi ngon bên trong.” | - 200g trái nam việt quốc  - 300g bột mì  - 100g đường trắng  - 50g đường nâu  - 1 trái cam  - 55g bơ lạt nấu chảy  - 150ml sữa tươi  - 2 quả trứng  - Các nguyên liệu khác: Muối, vani, bột nở  - Dụng cụ: Lò nướng, giấy chống dính hoặc khuôn làm bánh | Bước 1: Sơ chế nguyên liệu  - Đầu tiên, bạn rửa sạch trái nam việt quất và để ráo nước. Cam cắt đôi, vắt lấy nước cốt. Vỏ cam bào nhuyễn.  Bước 2: Trộn bột  - Kế tiếp, bạn cho vào tô 300g bột mì, 100g đường trắng, 50g đường nâu, 2 muỗng cà phê bột nở, 1/2 muỗng cà phê muối và trộn đều các nguyên liệu.  - Tiếp theo, bạn cho thêm vào vỏ cam bào nhuyễn, nước cam, 1 muỗng cà phê vani, 4 muỗng canh bơ lạt nấu chảy, 150ml sữa tươi, 2 quả trứng và khuấy đều hỗn hợp với nhau. Sau đó, cho tiếp vào 150g trái nam việt quất và trộn đều.  Bước 3: Nướng bánh  - Kế tiếp, bạn cho hỗn hợp vào khuôn giấy, cho thêm một vài trái nam việt quất lên trên và rắc thêm một ít đường trên bề mặt bánh.  - Sau đó, bạn cho bánh vào lò và nướng ở nhiệt độ 215 độ C trong vòng 10 phút hoặc bạn có thể nướng bánh ở nhiệt độ thấp hơn là 190 độ C trong khoảng 15 - 20 phút. |
|  |  |  |  |  |
| Nấu súp | 1. 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. |
|  | 2. 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. |
|  | 3. Súp lươn | “Súp lươn hấp dẫn với hương vị lươn thơm ngon và nước dùng đậm đà.” | - 1kg lươn  - 100g hành tăm (củ nén)  - 30g hạt điều  - Rau răm, hành lá, ớt, chanh  - Gia vị: Dầu ăn, bột canh, bột ngọt, muối, tiêu. | Bước 1: Sơ chế nguyên liệu  - Cho lươn vào túi ni lông, thêm 1 muỗng canh muối rồi cột chặt miệng túi cho lươn tự quậy sạch nhớt. Để trong 20 phút rồi đổ lươn ra rổ rửa sạch nhớt. Có thể chà thêm chanh để giúp làm sạch nhớt nhanh hơn và khử mùi tanh của lươn.  - Hành tăm rửa sạch và giã dập.  Bước 2: Luộc và xé thịt lươn  - Bắc nồi lên bếp, cho 500ml nước và lươn vào luộc, lươn vừa chín tới thì vớt ra để nguội.  - Tiếp theo xé thịt lươn, lọc bỏ xương. Phần nước luộc lươn giữ lại để xíu nữa nấu súp nhé.  Bước 3: Nấu súp lươn  - Bắc chảo lên bếp, cho 80ml vào chảo đun đến dầu nóng thì cho 30g hạt điều vào khuấy đều cho hạt điều ra màu rồi tắt bếp, lọc bỏ hạt điều.  - Tiếp theo cho hành tăm vào phần dầu điều vừa lọc phi vàng thơm, rồi cho lươn vào kèm 2 muỗng canh bột canh xào đều tay đến khi lươn săn lại thì cho phần nước luộc lươn vào.  - Khi súp sôi thì tắt bếp, nêm ½ muỗng cà phê bột ngọt, 1 ít tiêu và các gia vị khác cho vừa ăn.  Bước 4: Thành phẩm  - Món súp lươn đã hoàn thành rồi, giờ thì múc súp lươn ra tô và cùng thưởng thức với mọi người thôi nào. |
|  | 4. Súp gà | “Súp gà truyền thống với hương vị thơm ngon và đậm đà của thịt gà và gia vị.” | - 300g ức gà  - 1 quả bắp ngô  - 100g đậu cove  - 1 củ cà rốt  - 100g nấm hương  - 1 quả trứng gà  - Bột năng  - Gia vị: Tiêu, bột nêm | Bước 1: Luộc gà  - Khi mua lườn gà về, bạn rửa sạch rồi ướp gà với ½ muỗng muối, ½ muỗng tiêu rồi cho nồi lên bếp luộc. Sau khi thấy gà đã chín, bạn để cho nguội khoảng 15 phút rồi xé ra thành từng miếng nhỏ.  Bước 2: Sơ chế rau củ  - Bạn đập 1 quả trứng ra 1 cái bát nhỏ rồi đánh cho tan lòng đỏ.  - Tiếp theo bạn thái cà rốt, bắp ngô, đậu cove và nấm hương thành miếng nhỏ rồi cho vào 1 cái dĩa khác.  Bước 3: Nấu súp gà  - Bạn tận dụng nước luộc thịt gà ở bước trên, nêm nếm thêm bột nêm vào rồi đổ thịt gà, nấm, ngô, cà rốt vào nấu cho sôi. Vừa nấu vừa vớt bọt ra để nồi súp được ngon và đẹp mắt hơn.  - Trong lúc đợi sôi, bạn cho 3 thìa bột năng vào bát, thêm chút nước rồi khuấy cho tan. Sau đó bạn bật nhỏ lửa, vừa cho từ từ bột năng vào nồi súp vừa khuấy đều tránh vón cục.  - Cuối cùng, bạn tiến hành đổ trứng đã đánh vào nồi súp. Tiếp tục khuấy súp cho đều cho đến khi sôi thì tắt bếp. Vậy là bạn đã hoàn thành món súp gà ngô thơm ngon rồi.  Bước 4: Thành phẩm  - Vào những ngày trời lạnh, được nếm chén súp có vị thanh thanh của thịt gà hòa quyện cùng bắp ngô ngọt, cho thêm chút rau thơm và tiêu nữa thì còn gì bằng. |
|  | 5. Súp cá hồi | “Súp cá hồi với thịt cá hồi tươi ngon và nước dùng đậm đà, tạo hương vị tinh tế và bổ dưỡng.” | - 150g cá hồi.  - 50g hành tây.  - 45g phô mai.  - 150g măng tây.  - 50g cần tây.  - 100ml sữa tươi.  - 400ml nước dùng gà. | Bước 1: Sơ chế  - Cá hồi mua về làm sạch.  - Hành tây bóc vỏ rồi cắt nhỏ, cần tây bỏ lá rửa sạch rồi cắt nhỏ.  - Măng tây rửa sạch rồi cắt thành nhiều khúc.  Bước 2: Ướp và hấp cá hồi  - Ngâm cá hồi cùng với sữa tươi trong 15 phút để khử mùi tanh rồi rửa sạch lại bằng nước.  - Sau đó ướp phần cá hồi với 1/2 muỗng hạt nêm rồi hấp trong 10 phút. Khi cá chín thì bắt đầu xé nhỏ thịt cá ra.  Bước 3: Nấu súp  - Bắc nồi lên bếp, cho một ít dầu ăn, khi dầu nóng thì cho phần hành tây và cần tây đã cắt nhỏ vào và xào trong 5 phút.  - Tiếp đó, cho măng tây vào và xào thêm 2 phút đến khi măng tây chuyển sang màu xanh đậm là được.  - Cho tiếp phần nước dùng gà vào và nấu trong 20 phút. Cho 2 miếng phô mai vào và xay mịn bằng máy xay cầm tay (nếu không có máy cầm tay thì bạn có thể sử dụng máy xay sinh tố cũng được)  - Sau đó nấu sôi trong 2 phút và cho cá hồi vào khuấy đều là hoàn thành rồi.  Bước 4: Thành phẩm  - Múc súp cá hồi ra tô, cho thêm một ít cá hồi lên mặt cùng một xíu phô mai, món súp cá hồi đã hoàn thành. |
|  | 6. Súp măng tây nấm mỡ | “Súp măng tây nấm mỡ ngon với loại nấm mỡ, măng tây tươi ngon và nước dùng thơm ngon.” | - 50gr nấm mỡ  - 30gr măng tây  - 30gr cà rốt  - 10gr bột năng  - Hành tím, ngò rí  - Gia vị: Dầu ăn, muối, hạt nêm chay, nước tương, tiêu, dầu mè | Bước 1: Sơ chế nguyên liệu  - Đầu tiên, ngâm nấm mỡ trong nước muối pha loãng trong khoảng 10 phút. Sau đó, rửa sạch và để ráo nước. Tiến hành cắt hạt lựu nấm mỡ và cà rốt, măng tây và hành tím cắt nhỏ, để tất cả các nguyên liệu ra đĩa.  Bước 2: Chế biến món ăn  - Bật bếp, cho dầu ăn vào chảo rồi cho tiếp hành tím vào, dùng đũa đảo đến khi hành vàng đều. Tiếp theo cho 50g nấm mỡ cùng với 1 thìa cà phê muối và 1/2 thìa hạt nêm chay, đến khi nấm chín thì cho 30g cà rốt và 30g măng tây vào. Dùng đũa đảo liên tục các nguyên liệu cho đến khi chín.  - Cho 300ml nước lọc cùng 10gr hỗn hợp bột năng pha với nước vào nồi. Bạn nên đổ từ từ và khuấy đều tay để món ăn từ từ sánh lại. Đun nhỏ lửa cho đến khi phần nước gần khô hết thì tắt bếp.  Bước 3: Thành phẩm  - Cho thành phẩm ra tô, rắc thêm ít ngò rí lên trên để làm tăng mùi vị của món ăn. Súp măng tây có màu sắc bắt mắt, khi ăn có độ giòn và ngọt của cà rốt, măng tây xen lẫn vị béo của nấm mỡ kết hợp cùng hương thơm của hành tím. Khi ăn cùng cơm trắng cả 2 tạo nên sự hài hòa giữa hương vị đậm đà của súp và vị ngọt tự nhiên của cơm. |
|  | 7. Súp hàu trứng bách thảo | “Súp hàu hấp dẫn với hương vị độc đáo của hàu và nước dùng đậm đà.” | - 300g hàu sữa  - 500g xương ống  - 100g nấm bào ngư  - 100g cà rốt  - 100g đậu Hà Lan  - 100g bắp Mỹ  - 100g bột năng  - 4 quả trứng bách thảo  - 2 quả trứng gà  - 20 quả trứng cút  - 4 lòng đỏ trứng gà  - Hành lá, ngò rí,...  - Gia vị: Giấm, hạt nêm, đường, tiêu, nước tương | Bước 1: Sơ chế nguyên liệu  - Bạn rửa sạch hàu bằng nước muối pha loãng cùng nước cốt chanh hoặc giấm, sau đó vớt ra để ráo.  - Trứng cút bạn mang đi luộc chín, bóc vỏ.  - Nấm bào ngư bạn cũng rửa sạch rồi xé nhỏ.  - Cà rốt rửa sạch, cắt hạt lựu.  - Đậu Hà Lan rửa sạch, để ráo.  - Bắp Mỹ rửa sạch, để ráo rồi mang đi tách hột.  - Rửa sạch hành lá, ngò, để ráo nước rồi cắt nhỏ.  Bước 2: Nấu nước dùng  - Đầu tiên bạn rửa sạch phần xương ống rồi trụng qua với nước sôi. Tiếp đến bạn bắc bồi lên bếp, cho vào 1 lít nước lọc rồi cho xương vào nấu trên lửa lớn. Nước sôi bạn vớt hết bọt, hạ nhỏ lửa rồi nấu thêm khoảng 30 phút để lấy nước hầm xương.  Bước 3: Nấu súp  - Bạn cho vào nồi nước hầm xương 100g cà rốt, 100g đậu hà lan, 100g bắp mỹ rồi nấu trong 10 phút.  - Tiếp theo, bạn cho thêm 100g nấm bào ngư xé nhỏ, 300g hàu, 2 muỗng canh cà phê hạt nêm, 1 muỗng canh đường, 100g bột năng (pha loãng) rồi nấu trên bếp trong 2 phút ở lửa vừa.  - Bạn cho tiếp 1 quả trứng gà đã đánh tan vào nồi rồi khuấy đều thành vòng tròn để tạo vân trứng.  Bước 4: Thành phẩm  - Múc súp hàu ra tô, cho trứng bắc thảo và trứng cút lên mặt súp. Sau đó, rắc thêm một chút hành ngò, tiêu và nêm nếm 1 ít nước tương là hoàn thành món ăn. |
|  | 8. Súp bào ngư tổ yến | “Súp bào ngư tổ yến ngon mắt với sợi yến béo ngậy và nước dùng thơm ngon, tạo sự hòa quyện và độc đáo.” | - 500gr gram bào ngư (5 - 6 con)  - 10gr tổ yến (1 tổ)  - 500gr xương gà/ xương heo  - 60 gram nấm hương  - 1 củ hành tím  - 1 củ gừng nhỏ  - 20 gram táo đỏ  - 1 trái bắp Mỹ  - Gia vị: đường phèn, muối i-ốt, hạt nêm, dầu mè | Bước 1: Ngâm tổ yến, sơ chế xương gà, bào ngư  - Cho tổ yến vào chén nhỏ và ngâm với 500ml nước lọc (đun sôi để nguội) để nó có thể nở ra. Thời gian ngâm là 1 tiếng 30 phút. Sau khi tổ yến mềm, bạn có thể xé vụn và chế biến.  - Xương gà sau khi mua về rửa sạch với nước muối. Tiếp đến, trụng sơ qua với nước sôi để nước súp sẽ thơm không bám mùi thịt gà. Cho xương gà vào nồi cùng 1.5 lít nước, nấu lửa vừa cho phần nước nhanh sôi. Sau đó, bạn vặn lửa nhỏ.  - Dùng bàn chải chà thật sạch bụi, rêu dính trên bào ngư. Sau khi chà sạch sẽ, bạn rắc vào một ít muối và dùng chanh chà trực tiếp trên bào ngư thật kỹ càng để nấu lên không bị hôi, tanh.  Bước 2: Sơ chế các nguyên liệu khác  - Táo đỏ, bắp Mỹ, nấm bạn cho vào nước muối loãng để ngâm sạch. Nấm đông cô cắt bỏ phần gốc bên dưới, cạo sạch đầu nấm.  Bước 3: Ướp bào ngư  - Ướp bào ngư cùng 1 muỗng cà phê hạt nêm, 1 ít muối hạt, 1 muỗng cà phê dầu mè, tiêu, trong vòng 20 phút. Sau đó, cho phần bào ngư nấu cùng với nước hầm xương gà. Nấu rửa liu riu trong 30 phút.  Bước 4: Nấu súp bào ngư tổ yến  - Cho táo đỏ vào nấu 5 phút, tiếp đến cho bắp Mỹ. Bạn tiếp tục cho nấm đông cô vào cùng và nấu trong vòng 15 phút. Nêm nếm gia vị cho vừa với khẩu phần ăn rồi khuấy đều.  - Sau đó múc ra thố, bạn để tổ yến lên trên cùng thêm ít lát gừng xắt nhỏ. Đậy nắp, đem đi chưng với lửa riu trong 20 phút.  Bước 5: Thành phẩm  - Sau hơn 1 tiếng đứng bếp, bạn đã sở hữu ngay 1 “mỹ vị nhân gian” nhiều giá trị dinh dưỡng. Nước súp sóng sánh, phần rau ngủ đã mềm, ăn rất ngọt vị. Đặc biệt là bao ngư sau khi hầm cùng các loại rau củ lại càng thêm ngọt nước. |
|  |  |  |  |  |
| Đồ nướng | 1. 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. |
|  | 2. 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. |
|  | 3. 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. |
|  | 4. 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. |
|  | 5. Sò huyết nướng mỡ hành | “Sò huyết nướng 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. |
|  | 6. Tôm nướng muối ớt | “Tôm nướng muối ớt ngon mắt với hương vị muối ớt cay nồng và tôm tươi ngon.” | - 600g tôm sú  - 2 trái ớt hiểm  - 1 trái ớt sừng  - 1 củ tỏi  - 1 trái chanh không hạt  - Rau ăn kèm: dưa leo, xà lách, rau răm...  - Gia vị cần có: dầu ăn, muối hạt, đường, hạt nêm, nước mắm, tương ớt, tiêu xay... | Bước 1: Sơ chế nguyên liệu  - Cắt bỏ phần râu tôm, rút bỏ chỉ đen cũng như nặn sạch các chất bẩn ở phần đầu. Sau đó, bạn rửa lại nhiều lần với nước rồi để ráo.  - Chanh rửa qua dưới vòi nước, thái đôi rồi vắt lấy nước cốt.  - Tỏi bóc vỏ, ớt bỏ cuống, làm sạch các nguyên liệu rồi mang đi giã nhuyễn.  - Các loại rau xanh ăn kèm, bạn nhặt bỏ lá héo úa, rửa với nước muối loãng. Riêng dưa leo thì gọt vỏ, cắt khoanh tròn hoặc dọc tùy ý.  Bước 2: Làm sốt chấm tôm  - Chuẩn bị một cái tô rồi lần lượt thêm các gia vị với tỉ lệ tham khảo như sau: tỏi ớt đã giã nhuyễn, 1 muỗng cà phê đường, 1 muỗng cà phê muối hạt, 1/2 muỗng cà phê tiêu xay, 2 muỗng cà phê dầu ăn, 1 muỗng canh nước chanh. Trộn đều tất cả.  Bước 3: Ướp tôm sú  - Cho tôm vào một cái âu, rưới đều nước sốt lên tôm. Bạn có thể dùng bao tay thực phẩm để chà xát khắp các mặt của tôm. Sau đó, bạn đậy nắp kín rồi ướp trong vòng 30 phút. Ướp xong, bạn dùng xiên chạy thẳng từ đầu cho đến đuôi và chuẩn bị mang đi nướng.  Bước 4: Nướng tôm  - Than hoa (hay còn gọi là than củi) là loại than được làm từ gỗ nguyên chất, không bị pha trộn tạp chất. Nguyên liệu được người dùng khá ưa chuộng bởi nhiệt lượng tỏa ra khá tốt mà không sinh khói. Sau khi nhóm than xong, đợi than hồng thì hãy đặt vỉ nướng lên trên, lần lượt xếp tôm dàn đều. Liên tục trở mặt tôm để nguyên liệu không bị cháy. Khoảng 10 - 15 phút, tôm sẽ chuyển sang màu đỏ gạch, dậy mùi thơm nức mũi. Khi đó, bạn nhấc tôm xuống và thưởng thức ngay nhé. |
|  | 7. Sườn sụn nướng | “Sườn sụn nướng giòn với hương vị đậm đà, tạo sự kết hợp hấp dẫn giữa cay nồng và ngon miệng.” | - 700g sườn heo  - Tỏi băm, hành tím băm, cải mầm  - Gia vị: Hạt nêm, muối, bột ngũ vị hương, tương cà, sa tế, mật ong | Bước 1: Sơ chế sườn  - Đầu tiên, bạn rửa sườn heo thật sạch với nước rồi nấu 1 nồi nước pha với 1 muỗng canh muối để chần sơ sườn khoảng 5 phút. Sau đó, bạn vớt sườn ra đem đi rửa lại với nước rồi để ráo.  Bước 2: Ướp sườn  - Tiếp theo, bạn cho sườn vào tô thêm 3 tép tỏi băm, 3 tép hành tím băm, 1 muỗng cà phê hạt nêm, 1 muỗng cà phê muối, 2 muỗng canh mật ong, 2 muỗng canh tương cà, ½ gói ngũ vị hương và 3 muỗng canh sa tế rồi trộn đều.  - Bạn ướp trong 4 tiếng để thịt sườn được thấm gia vị đậm đà.  Bước 3: Nướng sườn  - Sau khi ướp xong, bạn gắp sườn ra khay nướng có lót sẵn giấy bạc. Tiếp đến, bạn dùng cọ quét thêm 1 lớp nước sốt ướp sườn phủ đều lên các miếng.  - Bạn cần làm nóng lò trước khi nướng ở nhiệt độ 200 độ C trong 15 phút. Sau đó, đem sườn đi nướng lần 1 ở nhiệt độ 200 độ trong 20 phút. Tiếp đến, bạn lấy khay nướng ra, lật mặt sườn lại rồi dùng cọ quét lớp nước sốt lên và nướng lần 2 ở nhiệt độ 200 độ trong 10 phút.  - Sau đó, bạn bày ra đĩa, trang trí thêm cải mầm là có thưởng thức ngay rồi nhé. |
|  | 8. Bò nướng lá lốt | “Bò nướng lá lốt với hương vị độc đáo từ lá lốt và thịt bò tươi ngon.” | - 500g thịt bò  - Lá lốt  - 5 củ hành tím  - 100gr đậu phộng  - Hành lá, tỏi băm nhuyễn  - Gia vị: hạt nêm, dầu ăn, tiêu xay | Bước 1: Sơ chế nguyên liệu  - Thịt bò rửa sạch, cắt lát mỏng, rồi băm nhuyễn cùng với mỡ bò. Hành tím đập dập và băm nhỏ cùng với tỏi. Hành lá luộc sơ qua nước nóng để buộc cuốn lá lốt.  Bước 2: Ướp thịt  - Cho thịt bò đã băm nhuyễn vào chung với hạt nêm, tiêu xay, củ hành tím và tỏi rồi trộn đều. Sau đó để khoảng 15 phút cho gia vị ngấm đều.  Bước 3: Cuốn lá lốt  - Lá lốt sau khi rửa sạch, để từng viên nhỏ thịt bò vào trong lá lốt, cuốn lại như viên chả. Dùng hành lá để buộc cố định lá lốt. Cuốn lần lượt cho đến khi hết thịt và lá lốt nhé.  Bước 4: Nướng bò lá lốt  - Bật lò nướng trước 5 phút ở nhiệt độ 250 độ C. Xếp bò lá lốt vào khay nướng. Quét dầu ăn lên trên những cuốn lá lốt. Xếp khay thịt bò vào lò nướng. Có thể canh nhiệt độ và thời gian tùy vào từng lò nướng nhé.  Bước 5: Thành phẩm  - Bò lá lốt sau khi chín được bày ra đĩa cho đẹp mắt. Món này có thể dùng trong bữa cơm gia đình, hoặc là món khai vị thì tuyệt nhé. |
|  |  |  |  |  |
| Lẩu | 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. 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. |
|  | 3. 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. |
|  | 4. 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. |
|  | 5. lẩu bò | “Lẩu bò hấp dẫn với thịt bò tươi ngon và nước dùng đậm đà, tạo hương vị thơm ngon và ngon miệng.” | - 400g thịt bò  - 300g gân bò  - 300g sách bò  - 500g xương heo  - 3 miếng đậu hủ  - Hành tây, khoai môn  - Một ít hoa hồi, quế  - Sả, tỏi, gừng, ớt, hành tím  - Nấm ăn kèm: nấm hương, nấm kim châm, nấm mỡ, nấm đùi gà,...  - Rau ăn kèm: rau cần, rau ngải cứu, các loại rau cải,...  - 1kg bún  - Gia vị: nước mắm, hạt nêm, bột ngọt, muối, đường, dầu ăn, chao, dầu màu điều, gói gia vị lẩu bò | Bước 1: Sơ chế nguyên liệu  - Gừng cạo sạch vỏ, cắt thành từng lát vừa, đập dập, rồi đem đi nướng để gừng được thơm hơn.  - Thịt bò sau khi mua về thì rửa sạch, rồi chà xát thịt với một ít gừng nướng đập dập để khử bớt mùi hôi của thịt, rửa lại với nước, để ráo rồi cắt thành từng miếng mỏng vừa ăn.  - Gân bò và sách bò đem đi rửa sạch, rồi cho vào thau bóp với một ít giấm và muối để khử mùi, rồi rửa qua nước sạch. Cho vào trong nồi nước lạnh, bắc lên bếp luộc sơ qua, rồi để nguội và cắt thành từng miếng vừa ăn.  - Xương heo rửa sạch, rồi cho xương heo vào trong một cái thau, cho nước sôi vào để loại bỏ bớt mùi hôi của xương, sau đó rửa lại với nước.  - Nhẹ nhàng rửa sạch đậu hủ, để ráo rồi cắt thành từng miếng vuông nhỏ.  - Rau ăn kèm và nấm đem đi rửa sạch, rồi cắt thành từng khúc vừa ăn.  - Hành tây lột vỏ, rồi cắt thành từng khoanh nhỏ.  - Khoai môn gọt vỏ, rửa sạch, rồi cắt thành từng miếng vừa ăn.  - Sả rửa sạch chia làm 2 phần một phần cắt khúc đập dập, phần còn lại băm nhuyễn. Tỏi và hành tím lột vỏ, băm nhuyễn. Ớt rửa sạch, băm nhuyễn.  Bước 2: Hầm xương  - Cho xương heo vào trong nồi nước cùng với hoa hồi, quế, sả đập dập, rồi tiến hành hầm xương trong 1 tiếng.  Bước 3: Nấu lẩu  - Bắc một cái chảo lên bếp, rồi cho dầu ăn vào, khi dầu đã nóng lên thì cho sả, tỏi, hành tím và ớt băm vào phi lên cho các nguyên liệu vàng thơm thì cho màu điều vào, rồi tắt bếp. Màu điều giúp món lẩu có màu đẹp mắt hơn, nếu như bạn không thích thì không cần cho vào.  - Nồi nước hầm xương sau khi đã hầm được 1 tiếng thì vớt xương ra, rồi cho phần sả, tỏi, hành tím và ớt băm đã xào vào.  Bước 4: Thành phẩm  - Nêm nếm nồi nước lẩu với 1 gói gia vị lẩu bò, chao, đường và tiêu cho vừa ăn, sau đó cho khoai môn vào, nấu đến khi khoai mềm thì cho tiếp hành tây vào, sau đó tắt bếp.  - Cho lẩu ra ngoài, khi nào dùng thì bật bếp lên cho sôi sau đó cho thịt bò, gân bò, sách bò, đậu hủ, nấm và rau ăn kèm vào. Khi các nguyên liệu vừa chín tới thì vớt ra thưởng thức thôi. |
|  | 6. Lẩu dê | “Lẩu dê với thịt dê thơm ngon và nước dùng đậm đà, tạo sự kết hợp độc đáo và ngon miệng.” | - 1 kg thịt đùi dê  - 200 gram khoai môn  - 5 - 6 cây sả  - 200 gram củ cải trắng đã cắt miếng vừa ăn  - 3 miếng đậu hũ  - 200 gram củ sen đã gọt vỏ và làm sạch  - Tỏi, hành tây  - Gia vị nấu lẩu: Nấm đông trùng hạ thảo, nấm đông cô, nấm linh chi, kỳ tử, táo đỏ, đương quy, đảng sam, hoài sơn, quế, hồi, gừng, rượu trắng  - Gia vị: Hạt nêm, ngũ vị hương, sa tế, dầu ăn, bột ngọt, đường, muối, chao | Bước 1: Nấu nước dùng  - Đầu tiên, các bạn đập dập 1 củ gừng. Cho gừng đập dập cùng 2 thìa canh rượu trắng vào thau để rửa đùi dê, nhằm khử mùi hôi của thịt dê. Rửa thật sạch lại với nước.  - Cắt đùi ra thành từng miếng vừa ăn. Lọc để riêng phần thịt và xương. Phần xương cho vào nồi nước cùng 1 - 2 cây sả đập dập để chần. Khi thịt vừa chín thì vớt ra và rửa sạch lại với nước.  - Cho phần xương đã chần vào nồi nước khác để nấu nước dùng. Cho vào nồi nước ban đầu củ cải trắng, 4 - 5 cây sả, nấm đông trùng hạ thảo, nấm đông cô, nấm linh chi, kỳ tử, táo đỏ, đương quy, đảng sam, hoài sơn, quế, hồi.  - Các gia vị nấu lẩu dê có thể thay đổi tùy theo khẩu vị. Dùng thìa khuấy đều và đậy nắp nồi trong khi nấu nước dùng.  Bước 2: Ướp và xào thịt dê  - Ướp thịt dê cùng 1.5 thìa cà phê hạt nêm, 1 thìa cà phê đường, 1 thìa cà phê sa tế, 1/3 thìa cà phê ngũ vị hương. Đảo đều cho thịt thấm gia vị và ướp trong 5 phút. Cho 1 thìa canh dầu ăn vào chảo, chờ nóng, phi thơm tỏi và sả đã băm. Cho thịt vào đảo đều đến khi chín.  Bước 3: Nêm nếm nước dùng, chiên khoai môn và pha nước chấm  - Nồi nước lẩu sau khi nấu khoảng 40 phút, bắt đầu nêm nếm gia vị. Để nêm nếm cho phần nước lẩu bạn pha chế hỗn hợp nêm gồm: 2 thìa canh hạt nêm, 1/3 thìa canh bột ngọt, 1/3 thìa canh muối, 2 thìa canh đường phèn, 1 thìa canh tương đen. Cho hỗn hợp gia vị vào nồi nước lẩu và khuấy đều.  - Nấu nồi nước lẩu thêm 10 phút nữa, vớt quế và hồi ra. Cho phần củ sen vào và nấu thêm khoảng 10 phút.  - Bắc chảo nóng và cho 3 thìa canh dầu ăn vào. Dầu nóng, cho khoai môn đã cắt miếng vừa ăn vào chiên vàng.  - Để pha nước chấm, các bạn sử dụng 2 thìa canh chao, 1/2 thìa canh đường, 1/2 thìa canh sả băm. Khuấy đều chén nước dùng.  Bước 4: Thành phẩm  - Sử dụng một chiếc nồi đất. múc phần xương, củ cải vào nồi. Cho khoai môn, thịt dê đã xào, hành tây vào nồi. Múc nước chan vào là món ăn đã hoàn thành |
|  | 7. Lẩu gà lá giang | “Lẩu gà lá giang với hương vị độc đáo từ lá giang và thịt gà tươi ngon.” | - Gà ta  - Lá giang  - Tỏi, Ngò gai Ớt, Dầu ăn  - Gia vị: đường, muối, bột ngọt, hạt nêm | Bước 1: Sơ chế thịt gà  - Gà ta bạn mua con đã làm sẵn để tiết kiệm thời gian, mua về bạn lấy khoảng 1 muỗng canh muối chà xát lên toàn bộ bề mặt gà khoảng 3 - 5 phút, để da gà được sạch và khử mùi hôi gà, sau đó bạn rửa lại vài lần với nước sạch và để ráo.  - Tiếp đó, bạn dùng dao chặt thịt gà thành các khúc vừa ăn.  Bước 2: Ướp thịt gà  - Bạn cho phần thịt gà đã chặt vào 1 cái thau, cho thêm 1 muỗng cà phê muối, 1 muỗng cà phê hạt nêm, 1 muỗng cà phê bột ngọt và 1 muỗng canh nước mắm vào thau, sau đó trộn đều và để ướp gà trong khoảng 30 phút cho gà thấm gia vị.  Bước 3: Sơ chế nguyên liệu khác  - 4 tép tỏi bạn bóc vỏ, sau đó đập dập rồi băm nhỏ. 3 củ hành tím bạn cũng đập dập, 1 củ gừng bạn rửa sạch sau đó bạn cũng đập dập ra. 3 nhánh ngò gai bạn rửa sạch rồi cắt khúc vừa ăn. 2 trái ớt bạn bỏ phần cuống đi rồi cắt khúc vừa ăn.  - 250gr lá giang bạn nhặt lấy lá rồi rửa thật sạch, sau đó bạn dùng tay vò dập lá giang để khi nấu lẩu được chua và ngon hơn.  Bước 4: Xào sơ thịt gà  - Bắc 1 cái nồi lên bếp, bạn cho vào 1 muỗng canh dầu ăn, đợi dầu nóng bạn cho tỏi băm vào phi cho thơm, sau đó bạn cho phần thịt gà đã ướp gia vị vào xào sơ với lửa vừa khoảng 5 phút cho thịt gà săn lại là được.  Bước 5: Nấu lẩu  - Sau khi gà đã săn lại, bạn cho vào nồi thịt gà 1.5 lít nước sôi vào nấu cho nhanh nhé.  - Sau đó, bạn cho vào nồi gừng và hành tím đập dập, nấu cùng với lửa vừa đến khi nước sôi rồi đợi tiếp khoảng 20 - 30 phút cho gà chín vừa ăn, lưu ý không nấu quá lâu gà sẽ mềm chứ không còn dai ngon.  - Tiếp đó, bạn cho từ từ phần lá giang vào rồi cho thêm 1 muỗng canh đường và 1 muỗng canh muối. Bạn có thể nêm nếm lại cho phù hợp với khẩu vị của gia đình mình nhé.  - Bạn đun thêm 5 phút rồi cho ngò gai và ớt cắt khúc vào rồi tắt bếp.  Bước 6: Thành phẩm  - Nồi lẩu gà ta nóng hổi, thơm ngon, từng thớ thịt gà dai dai săn chắc, nước lẩu ngọt thanh chấm phá thêm vị chua nhè nhẹ từ lá giang và vị cay the của ớt, được nêm nếm kỹ vô cùng đậm đà.  - Với món lẩu gà này, bạn có thể ăn kèm với các loại rau như hoa chuối, rau muống, mồng tơi,... thêm 1 tô bún nữa là có thể mời cả nhà cùng thưởng thức rồi. |
|  | 8. Lẩu mắm | “Lẩu mắm với hương vị cay nồng và đậm đà từ mắm tươi, thường được kết hợp với nhiều loại thực phẩm để tạo nên một bữa ăn thú vị.” | - 300gr cá ba sa  - 300gr tôm  - 300gr mực  - 300gr thịt heo quay  - 300gr thịt heo ba chỉ  - 100gr mắm cá sặc  - 100gr mắm cá linh  - 200gr khóm  - 2 quả cà tím  - 1 trái ớt sừng trâu, 4-5 củ hành tím, 4-5 củ tỏi, 3 cây sả  - Rau muống, bông bí, rau đắng, bông súng, lục bình tây, rau nhút  - 1,5 lít nước lọc  - 500ml nước dừa tươi  - Gia vị: hạt nêm, đường phèn, dầu điều | Bước 1: Nấu nước dùng từ mắm cá  - Đặt nồi lên bếp, lần lượt cho 500ml nước lọc, 500ml nước dừa tươi, mắm cá linh và mắm cá sặc vào. Nấu cho phần nước sôi lên rồi lọc qua rây bỏ xương.  Bước 2: Sơ chế và luộc hải sản  - Mực làm sạch rồi cắt khúc, tỉa hoa cho đẹp. Tôm, cá ba sa rửa sạch. Cá cắt thành lát vừa ăn.Đặt nồi lên bếp, cho 1 lít nước vào đun cho sôi thì thả vào nước 3 củ hành tím giúp nước thơm hơn. Lần lượt cho hải sản vào luộc sơ lần lượt từng loại từ tôm, mực, cá ba sa khoảng 3 phút thì vớt ra. Phần nước luộc đổ vào hòa chung với phần nước dùng từ mắm đã chuẩn bị ở bước 1.  Bước 3: Sơ chế nguyên liệu khác  - Thịt ba chỉ rửa sạch, cắt lát mỏng (thịt ba chỉ khi cho vào nồi lẩu mắm sẽ giúp có vị béo rất ngon). Sả đập dập, cắt nhỏ ¼ cây sả, phần còn lại cắt khúc làm 3 phần. Tỏi hành băm nhuyễn. Khóm rửa sạch, cắt lát. Rau muống, bông bí, rau đắng, bông súng, lục bình tây, rau nhút cũng rửa sạch qua nước muối loãng và để ráo để ăn kèm với lẩu mắm.  Bước 4: Xào thịt ba chỉ  - Đặt chảo lên bếp, cho 3 muỗng canh dầu điều vào (dầu điều giúp món ăn có màu sắc hấp dẫn, bạn có thể dùng dầu ăn để thay thế). Cho phần tỏi, hành, sả băm nhuyễn vào, phi đều đến khi vàng thơm, cho thịt ba chỉ vào xào đến khi thịt. Nêm nếm với ½ thìa cà phê hạt nêm, xào đến khi thịt vừa săn lại.  Bước 5: Đổ nước dùng vào chảo  - Đổ phần nước dùng đã chuẩn bị ở bước 3 vào chảo thịt ba chỉ, và đun đến khi sôi. Cho lần lượt khóm và sả đập dập cắt khúc vào. Cho 1,5 thìa canh hạt nêm và 2 thìa canh đường phèn vào nồi, nếm nếm cho vừa miệng. Đun lửa nhỏ đến khi sôi.  Bước 6: Thành phẩm  - Lẩu mắm nóng hổi, bốc khói nghi ngút lại thơm mùi đặc trưng sẽ khiến bạn phải thưởng thức liền. Nước dùng đậm đà từ mắm cá linh và mắm cá sặc quyện với vị ngọt thanh, béo nhẹ từ tôm, mực và cá basa làm bạn nhớ mãi không quên. Thêm vào đó, các loại rau ăn kèm phong phú giúp giải ngấy lại cân bằng vị cho món ăn. |
|  |  |  |  |  |
| Nước trái cây | 1. 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 phẩm  - 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. |
|  | 2. Nước ép dưa hấu | “Nước ép dưa hấu tươi mát với hương vị ngọt và màu sắc tươi tắn.” | - Dưa hấu: 1 trái (khoảng 1 kg)  - Chanh: 3 trái  - 5 muỗng đường cát trắng  - Đá viên  - Dụng cụ: Máy xay sinh tố (hoặc máy ép trái cây) | Bước 1: Sơ chế  - Dưa hấu bạn rửa sạch, gọt bỏ vỏ rồi cắt thành những miếng nhỏ vừa ăn, lọc bỏ hết hạt.  Bước 2: Chanh bạn vắt lấy nước cốt, lọc bỏ hạt.  Bước 3: Xay dưa hấu và chanh.  - Tiếp theo bạn cho lần lượt dưa hấu, nước cốt chanh, đường cùng nước đá vào máy xay sinh tố. Xay hỗn hợp khoảng 2 - 3 phút đến khi nhuyễn và mịn thì tắt máy.  Bước 4: Để hỗn hợp được mịn hơn và lọc bỏ phần bã chưa xay nhuyễn, bạn có thể lọc sơ qua rây. |
|  | 3. Nước ép dứa | “Nước ép dứa ngon mắt với hương vị tự nhiên của dứa và độ ngọt đặc trưng.” | - Dứa 1 quả  - Mật ong 2 thìa cafe  - Muối ăn 1/2 thìa  - Đường 1 thìa cafe  - Nước lọc 400ml | Bước 1: Cho dứa, mật ong, muối vào máy xay sinh tố rồi xay nhuyễn hỗn hợp trên. Lưu ý là bạn nên thêm một chút muối vào nước ép dứa để cân bằng lại độ chua của nước. Sau đó cho hỗn hợp ra ly.  - Nếu bạn muốn giảm cân thì có thể dùng hỗn hợp trên luôn mà không cần lọc lấy nước.  Bước 2: Lấy một cái rây rồi đổ hỗn hợp trên lọc lấy nước ép.  Bước 3: Tiếp theo bạn lấy phần nước ép đã lọc qua thêm 400ml nước lọc vào khuấy đều. Sau đó thêm đường, mật ong vào tuỳ với khẩu vị của bạn. |
|  | 4. Nước ép bí đao | “Nước ép bí đao với hương vị thơm ngon và tươi mát, mang đến cảm giác sảng khoái.” | - Bí đao: 1 trái  - Gia vị: Muối, đường ăn kiêng | Bước 1: Sơ chế  Bí đao mua về bạn gọt vỏ, bỏ phần ruột, rửa sạch rồi cắt thành miếng nhỏ xong hấp lên để ép nhanh hơn. Hoặc cho vào nồi luộc khoảng 3 phút.  Bước 2: Ép bí đao  - Cho bí đao đã cắt cùng một ít nước lọc vào máy ép lấy nước.  - Nếu không có máy ép, bạn có thể sử dụng máy xay sinh tố để xay, sau đó lọc lấy phần nước và bỏ phần xác đi.  - Sau khi ép xong, bạn cho ra ly rồi cho thêm đường và muối vào khuấy đều là dùng được rồi đấy! |
|  | 5. Sinh tố dâu | “Sinh tố dâu tươi ngon với hương vị ngọt và màu sắc tươi tắn, tạo sự kết hợp hoàn hảo giữa ngon và bổ dưỡng.” | - Dâu tây (1 ly là 6-8 trái)  - 2 muỗng cà phê sữa đặc  - 150ml sữa tươi  - Đá bào | Bước 1: Sơ chế nguyên liệu  Dâu tây khi mua về thì bạn lựa những trái hư ra, đem đi rửa sạch, bỏ cuống sau đó cắt đôi hoặc làm tư.  Bước 2: Xay sinh tố  - Cho dâu tây và đá bào vào máy xay sinh tố xay nhuyễn, nếu máy xay nhà bạn nhỏ thì có thể cho từ từ nhé. Còn nếu máy nhà bạn có công suất lớn thì cũng không cần dùng đá bào mà có thể đập nhỏ đá thôi là xay được.  - Cho tiếp 2 muỗng cà phê sữa đặc và 150ml sữa tươi vào xay chung cho đến khi hỗn hợp nhuyễn mịn là hoàn thành.  Bước 3: Thành phẩm  - Chỉ với vài bước đơn giản là bạn đã có ngay ly sinh tố dâu mát lạnh và bổ dưỡng để thưởng thức rồi đấy. Giờ bạn chỉ cần cho ra ly là có thể thưởng thức hương vị tuyệt vời của món nước uống này. |
|  | 6. Sinh tố bơ | “Sinh tố bơ béo ngậy với hương vị bơ thơm ngon, mang đến hương vị đặc biệt và độ ngọt mềm mịn.” | - 1 trái bơ chín  - 20ml sữa đặc  - 50ml sữa tươi  - Đá viên nhỏ | Bước 1: Sơ chế nguyên liệu  - Cắt bơ làm đôi theo chiều dọc, lấy bỏ hột và màng bọc vỏ hột còn dính.  - Dùng dao cắt các đường dọc ngang trên phần thịt rồi dùng muỗng múc ra tô, bỏ phần vỏ.  Bước 2: Làm sinh tố  - Cho bơ, sữa đặc, sữa tươi và đá vào máy xay sinh tố, xay cho thật nhuyễn.  - Nếu bạn thích ăn ngọt hơn thì điều chỉnh thêm phần sữa đặc nhé, vì cho sữa tươi nhiều thì vị bơ sẽ khác đi, sinh tố loãng không còn béo ngậy.  Bước 3: Thành phẩm  - Chỉ cần vài bước là bạn đã hoàn thành món sinh tố bơ mát lạnh và đầy dinh dưỡng cho cả nhà rồi. Ly sinh tố này là sự kết hợp giữa vị thơm béo của bơ và vị ngọt đặc trưng của sữa đặc khiến ai cũng yêu thích khi uống thử. Còn chần chờ gì nữa mà không vào bếp trổ tài ngay nào! |
|  | 7. Nước ép lựu | “Nước ép lựu đặc trưng với hương vị chua ngọt độc đáo và màu sắc tươi tắn.” | - 1-2 trái lựu  - 1 ống hút, 1 túi zip | Bước 1: Tách lấy hạt lựu  - Đầu tiên dùng dao cắt 1 khoanh tròn ngay đầu quả lựu và tách phần vỏ lựu ra.  - Tiếp theo, dùng dao cắt các đường dọc trên vỏ quả lựu chia lựu ra làm 6 - 8 miếng. Tuy nhiên, chỉ cắt vừa qua khỏi lớp vỏ thôi chứ không cắt sâu quá làm các hạt lựu vỡ và chảy nước nhé.  - Sau đó, dùng tay tách nhẹ cho các miếng lựu rời ra.  - Tiếp theo dùng thìa gõ lên quả lựu để các hạt lựu tự rơi vào tô.  Bước 2: Ép nước lựu  - Sau khi tách các hạt lựu ra hết thì bạn cho tất cả vào túi zip, đồng thời cho một đầu ống hút vào túi nhựa luôn nhé.  - Bây giờ bạn hút ống hút để lấy hết không khí trong túi nhựa ra ngoài rồi rút ống ra và kéo khóa túi lại cho chặt.  - Lúc này, bạn chỉ cần dùng tay ấn mạnh túi nhựa thì các hạt lựu sẽ tự vỡ ra. Ngoài dùng tay thì bạn có thể dùng tấm thớt ấn cũng hiệu quả đấy. Bạn ấn càng kỹ thì nước ép thu được càng nhiều.  - Cuối cùng, bạn dùng kéo cắt một góc túi nhựa rồi đổ nước ép lựu ra cốc là xong. |
|  | 8. Sinh tố dừa | “Sinh tố dừa béo ngậy và mát lạnh, với hương vị độc đáo của dừa tươi.” | - 400g cùi (cơm) dừa  - 2 muỗng canh sữa đặc  - 1 bịch sữa tươi có đường  - ¼ trái chanh  - 50g đá viên | Bước 1: Sơ chế nguyên liệu  - Cho vào máy xay sinh tố tất cả các nguyên liệu được chuẩn bị sẵn: cùi dừa, đá viên (số lượng có thể thay đổi tùy sở thích), sữa tươi, sữa đặc và nước cốt chanh để mùi vị thêm thơm và hấp dẫn nhé.  Bước 2: Xay sinh tố  - Sau khi hoàn tất việc cho các nguyên liệu vào thì giờ chỉ cần bấm máy và xay sinh tố đến khi nhuyễn mịn là được rồi nè.  Bước 3: Thành phẩm  - Sinh tố dừa với màu trắng sữa, đều màu và đẹp mắt. Khi ngửi mang hương thơm béo ngậy và để lâu không bị tách nước. Còn khi thưởng thức, ta có thể cảm nhận được cơm dừa xay mịn, nhuyễn với chút bùi bùi, béo béo mà không hề ngấy chút nào. |
|  |  |  |  |  |
| Món ăn vặt | 1. 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. |
|  | 2. Trứng cút lộn xào me | “Trứng cút lộn xào me với hương vị cay nồng và độ ngọt đặc trưng, tạo một món ăn hấp dẫn.” | - 20 quả trứng cút lộn  - 1 hộp me vắt  - 3 củ hành tím  - Tỏi  - Rau răm  - Đậu phộng  - Gia vị: đường, muối, nước mắm, bột ngọt, bột nêm, tương ớt | Bước 1: Sơ chế nguyên liệu  - Hành tím bạn lột bỏ vỏ, cắt lát. Rau răm rửa sạch, để ráo. Tỏi lột bỏ vỏ, băm nhỏ.  - Ngâm me với 1/2 chén nước sôi. Dùng muỗng tán đều me ra và dùng rây lọc lấy nước me.  - Cho trứng vào nồi luộc. Luộc khoảng 5 - 6 phút thì vớt ra, để nguội rồi bóc vỏ.  Bước 2: Làm hành phi  - Cho vào chảo 3 muỗng canh dầu ăn. Khi dầu sôi thì cho hành tím vào phi. Hành thơm vàng thì vớt ra cho ráo dầu.  Bước 3 Xào trứng cút lộn với nước cốt me  - Cho vào chén 3 muỗng canh đường, 1 muỗng canh nước mắm, 1/2 muỗng cà phê bột ngọt, 1/2 muỗng cà phê bột nêm, 1 muỗng canh tương ớt.  - Cho 1 muỗng canh dầu ăn vào chảo. Khi dầu nóng, cho tỏi băm vào phi thơm. Sau đó, bạn cho hết phần nước cốt me vào rồi cho trứng cút vào đảo đều.  - Khi nước cốt me sôi, bạn cho trứng cút lộn vào và xào đều. Đun riu riu lửa và đảo đều tay để nước me thấm vào trứng. Khi nước me cạn dần và sệt lại thì tắt bếp.  Bước 4 Thành phẩm  - Như vậy là món cút lộn xào me đã hoàn thành rồi. Lót lên dĩa một ít rau răm rồi để cút lộn lên phía trên. Rắc đậu phộng và hành phi lên rồi thưởng thức thôi nào! |
|  | 3. Khoai tây nghiền | “Khoai tây nghiền béo ngậy, thường được kết hợp với gia vị để tạo ra một món ăn thơm ngon.” | - 5 củ khoai tây  - 230ml sữa tươi  - 45g bơ  - 5g muối và tiêu  - Dụng cụ: Nồi, muỗng, rây,... | Bước 1 Sơ chế khoai  - Khoai tây sau khi mua về, bạn rửa sơ với nước để loại bỏ lớp bụi bẩn bám trên vỏ khoai. Tiếp theo bạn gọt bỏ vỏ khoai tây và rửa sạch lại với nước một lần nữa.  Bước 2 Luộc khoai tây  - Bạn cho tất cả khoai đã gọt và rửa sạch vào trong một cái nồi lớn, đổ nước sao cho vừa ngập mặt khoai tây là được. Đun sôi nước đến khi nổi bong bóng thì hạ nhiệt và đun tiếp trong 10 - 20 phút cho khoai tây chín nhừ.  - Dùng một chiếc đũa hoặc nĩa ghim vào khoai tây để kiểm tra khoai đã chín chưa. Nếu khoai rã ra khi ghim đũa hoặc nĩa vào thì nghĩa là khoai của bạn đã chín. Ngoài ra, để khoai tây có thêm mùi vị, bạn cũng có thể thêm vào 1 ít muối khi luộc.  Bước 3 Làm khoai tây nghiền  - Khoai tây sao khi luộc chín, bạn vớt ra một cái rây để ráo nước. Sau đó tìm một cái tô, cho bơ mềm vào trước để quá trình nghiền được dễ dàng hơn.  - Tiếp đến là cho khoai tây vào, dùng muỗng hoặc nĩa để nghiền khoai tây. Trong khi nghiền, bạn cho sữa vào nghiền chung. Như vậy sẽ giúp hỗn hợp khoai tây được dẻo và ngon hơn.  Bước 4: Thành phẩm  - Chỉ bằng vài thao tác cơ bản là ta đã có ngay một phần khoai tây nghiền thơm ngon rồi phải không nào! Phần khoai tây mềm mại, tan trong miệng kèm theo vị béo béo của sữa và bơ chắc chắn sẽ khiến các bạn mê mẩn. Bạn có thể kết hợp chúng với các loại gà rán, thịt nướng,... Bạn cũng nên cho thêm chút muối hoặc tiêu vào và dùng khi nóng sẽ ngon hơn. |
|  | 4. Bắp xào mỡ hành | “Bắp xào mỡ hành với hương vị thơm ngon của mỡ hành và bắp tươi ngon.” | - 2 trái bắp  - Hành lá, hành tím  - 1/2 chén ruốc khô  - Gia vị: đường, bột ngọt, hạt nêm, bơ | Bước 1: Sơ chế nguyên liệu  - Bắp bạn mua về thì tách lớp vỏ bên ngoài sau đó tách hạt, cho ra chén. Hành lá cắt bỏ rễ, rửa sạch rồi cắt nhỏ. Hành lá lột vỏ, cắt nhỏ.  Bước 2: Xào bắp  - Bạn cho vào chảo 1 muỗng canh bơ, đợi bơ tan thì cho bắp vào xào với lửa lớn trong 5 phút. Sau đó bạn thêm 1/2 chén ruốc khô vào đảo đều.  - Tiếp theo cho 1 muỗng canh đường, 1/2 muỗng cà phê bột ngọt, 1 muỗng cà phê hạt nêm rồi xào cho bắp thấm vị. Cuối cùng cho hành lá, hành tím vào đảo đều tay rồi tắt bếp.  Bước 3: Thành phẩm  - Bắp xào đường phố làm tại nhà đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm lại không tốn quá nhiều chi phí. Chỉ với vài bước đơn giản là bạn đã có ngay món ăn vặt ngon mê ly rồi. Còn chần chờ gì nữa mà không vào bếp làm ngay thôi nào! |
|  | 5. Chả giò hải sản phô mai | “Chả giò hải sản phô mai giòn và ngon mắt với lớp vỏ giòn, hải sản ngon và phô mai bên trong.” | - 100g râu mực  - 100g tôm sú  - 100g thanh cua  - 150g xoài ngọt  - 150g phô mai  - 20 cái bánh tráng bía  - 40 lá húng lủi  - 1 trái trứng gà  - 1 củ hành tây  - 1 muỗng canh nước cam  - Dầu ăn  - Gia vị: hạt nêm, mayonnasie, muối, tiêu, đường, rượu trắng, tương cà | Bước 1: Sơ chế nguyên liệu  - Tôm sú bỏ đầu, lột vỏ, loại bỏ chỉ lưng và khứa nhiều đường lên thân tôm. Râu mực cắt thành những nhỏ.  - Xoài ngọt và phô mai xắt thành những miếng dài nhỏ. Hành tây xắt thành từng lát mỏng rồi ngâm trong nước lạnh để khử mùi hăng của hành.  - Mẹo: Khứa nhiều đường lên thân tôm để khi xào, tôm sẽ không bị cong lại.  Bước 2: Ướp và xào hải sản  - Cho tôm và râu mực vào tô. Ướp vào đó 1 muỗng cà phê hạt nêm, 1 muỗng cà phê rượu trắng và ½ muỗng cà phê tiêu trắng. Trộn đều lên và ướp khoảng 10 phút.  - Cho 2 muỗng canh dầu ăn vào chảo. Khi dầu nóng, bạn cho tôm và râu mực vào xào. Đảo đều và nhanh tay để tôm và râu mực khô ráo và không bị ra nước.  - Mẹo: Xào chín tôm và râu mực để khi cuốn chả giò, nhân chín đều và phô mai không bị tan chảy khi chiên  Bước 3: Cuốn chả giò  - Trải bánh tráng bía lên thớt, gấp 1/3 bánh lại rồi cho lên trên 1 miếng phô mai, 1 miếng xoài, 1 lát hành tây, 1 con tôm, 1 râu mực, 1 thanh cua và 2 lá húng lũi.  - Đánh tan trứng gà rồi thoa một ít trứng lên đầu bánh tráng để tăng độ dính. Gấp 2 cạnh bánh tráng lại rồi cuốn chặt lại.  - Thực hiện lần lượt cho đến hết.  - Lưu ý: Cho xoài vào nhân để vị ngọt của xoài cân bằng với vị béo của phô mai, như vậy, nhân sẽ ngon và hấp dẫn hơn  Bước 4: Chiên chả giò  - Chuẩn bị một chảo dầu nóng (dầu ngập chả giò). Thả chả giò vào chiên với lửa vừa để nhân chín đều. Khi chả giò chín vàng 2 mặt thì vớt ra, bỏ vào giấy thấm dầu.  Bước 5: Pha xốt chấm  - Cho vào chén ½ muỗng cà phê đường, ¼ muỗng cà phê tiêu muối và tiêu trắng và 1 muỗng canh nước cam. Khuấy đều để các gia vị tan trong nước cam rồi cho tiếp vào đó 2 muỗng canh xốt mayonnase và 2 muỗng canh tương cà rồi lại trộn đều lên. |
|  | 6. Xoài lắc | “Xoài lắc ngọt ngào với hương vị tươi mát và ngọt ngào.” | - 1 kg xoài keo  - Gia vị: nước mắm, đường nâu, đường trắng, ớt bột, muối tôm | Bước 1: Sơ chế xoài  - Xoài keo gọt vỏ, rửa sạch, cắt miếng nhỏ vừa ăn.  - Ngâm xoài vào nước đá lạnh khoảng 30 phút, vớt ra để ráo.  Bước 2: Ngâm xoài với hỗn hợp  - Trộn hỗn hợp gồm: 1 muỗng canh nước mắm, 1 muỗng canh đường nâu, 2 muỗng canh đường trắng, 3 muỗng canh nước lọc, 1 muỗng cà phê ớt bột. Sau đó cho hỗn hợp lên bếp đun sôi, tắt bếp và để nguội.  - Cho xoài vào hỗn hợp, đảo đều cho xoài thấm, ngâm xoài khoảng 1 tiếng.  Bước 3: Lắc xoài  - Trộn hỗn hợp gia vị để lắc xoài gồm: 2 muỗng cà phê muối tôm, 1 muỗng cà phê đường nâu, 1 muỗng cà phê đường trắng, 1 muỗng cà phê ớt bột.  - Vớt xoài đang ngâm cho vào một hũ nhựa có nắp, sau đó cho hỗn hợp vừa trộn vào, đập nắp lại và lắc đều khoảng 30 giây.  Bước 4: Thành phẩm  - Xoài lắc sau khi làm xong có thể bảo quản trong tủ lạnh ăn dần. Tùy vào khẩu vị và sở thích bạn có thể thay đổi và điều chỉnh gia vị cho phù hợp nhé. |
|  | 7. Chân gà ngâm sả tắc | “Chân gà ngâm sả tắc với hương vị độc đáo của sả tắc và thịt gà, tạo sự hấp dẫn.” | - 5 chân gà (thay đổi tùy theo khẩu phần ăn của bạn)  - 6 cây sả  - 8 trái tắc  - 10 trái ớt  - 1 ít lá chanh  - 1 củ gừng  - 2 củ tỏi  - Gia vị: Nước mắm, muối, đường, giấm, nước lọc | Bước 1: Sơ chế nguyên liệu  - Bạn lấy 4 cây sả, rửa sạch rồi xắt khoanh nhỏ. Tắc xắt làm đôi, gừng bạn xắt lát mỏng, lá chanh xắt sợi nhuyễn và ớt xắt miếng nhỏ.  Bước 2: Luộc chân gà  - Chân gà bạn rửa sạch với muối và rượu, để ráo nước và cắt chân gà ra làm 2. Phần sả còn lại bạn đập dập rồi cắt khúc dài khoảng 3cm, gừng cắt khoanh mỏng.  - Sau đó, bạn cho chân gà, sả, gừng vừa sơ chế vào nồi rồi luộc trong 20 phút. Trong khi luộc gà, bạn nhớ cho vào 1 ít muối.  Bước 3: Làm nước ngâm gà  - Công thức làm chân gà sả tắc ngon nằm ở phần nước ngâm chân gà. Cho 3 muỗng canh nước mắm, 1 muỗng canh muối, 1 muỗng canh đường, 2 muỗng canh giấm và 400ml nước lọc vào nồi. Sau đó, bạn mang đi đun sôi và để nguội.  Bước 4: Ngâm chân gà sả tắc  - Khi chân gà chín, bạn vớt ra và ngâm trong nước đá hoặc để vào ngăn mát tủ lạnh 20 phút để chân gà giòn.  - Bạn cho hỗn hợp nguyên liệu (tắc, sả, ớt…) đã chuẩn bị trước vào nước ngâm gà, khuấy đều lên rồi đổ vào chân gà.  - Cuối cùng bạn cho chân gà vào một cái hộp, bảo quản trong ngăn mát tủ lạnh và ăn dần. Bạn có thể ăn sau khi đã ngâm khoảng 2-3 tiếng và điều chỉnh độ cay cũng như độ chua sao cho phù hợp với khẩu vị. |
|  | 8. Gỏi cuốn | “Gỏi cuốn tươi ngon với các loại nguyên liệu cuốn trong lá bánh tráng, thường ăn kèm với nước mắm pha ngon đậm đà.” | - 1kg thịt ba chỉ heo  - 300g tôm sú  - 500g bún  - 1 bịch bánh tráng cuốn  - Rau xà lách, giá, hẹ, rau thơm, dưa leo  - Hành tím, tỏi, ớt  - Đậu phộng rang  - Gia vị: đường, muối, hạt nêm, tương đen, bơ đậu phộng | Bước 1: Sơ chế rau  - Rau xà lách, rau thơm, giá, hẹ, dưa leo rửa sạch rồi để ráo nước.  - Dưa leo cắt dọc theo chiều dài.  Bước 2: Luộc thịt heo  - Thịt heo cạo lông sạch sau đó lấy muối chà xát lên thịt heo rồi rửa lại với nước ấm, làm cách này thì thịt heo sẽ sạch hơn.  - Cho nồi nước lên bếp rồi cho củ hành và một ít muối luộc chung với thịt trong khoảng 30 phút. Sau khi thịt chín, vớt thịt ra thau nước lạnh để thịt trắng và giòn hơn. Sau đó cắt thịt thành miếng mỏng vừa ăn và bày ra đĩa.  Bước 3: Luộc tôm  - Tôm rửa sạch, cho chảo lên bếp rồi cho tôm vào cùng một ít muối và không cần thêm nước vì tôm tự tiết ra nước.  - Đậy nắp lại và luộc tôm, khi tôm chuyển sang màu đỏ thì vớt tôm ra. Lột vỏ tôm, bỏ chỉ lưng. Bày ra đĩa cho đẹp mắt.  Bước 4: Cuốn gỏi cuốn  - Bạn lấy ít nước để làm ướt bánh tráng, sau đó đặt bánh tráng lên 1 cái dĩa hoặc thớt.  - Lấy một ít rau xà lách, rau thơm, giá, dưa leo và 1 cọng hẹ đặt lên bánh tráng. Sau đó, cho một ít bún, thịt và bắt đầu cuốn lại. Khi cuốn được 1 vòng, bạn cho thêm 2 con tôm rồi gấp 2 mép bánh tráng ở 2 bên lại. Cuối cùng, chỉ cần cuộn chặt tay đến khi hết miếng bánh tráng là xong. |
|  |  |  |  |  |
| Salad | 1. Salad gà | “Salad gà với hương vị thơm ngon và ngon miệng, thường kết hợp với các loại rau sống.” | - 600g thịt gà  - 1 củ cà rốt  - 1 củ hành tây  - 1 quả ớt chỉ thiên  - 1 quả ớt sừng  - 40g lạc rang  - 40g rau răm  - 30g húng bạc hà  - 20g hành phi  - 5 lá chanh  - 5g gừng  - 1 ít nước cốt chanh  - 240ml sốt gà thái  - 240ml nước lọc  - Gia vị: Nước mắm, đường, giấm, muối | Bước 1: Sơ chế nguyên liệu  - Đầu tiên, bạn rửa sạch gà với nước muối pha loãng, rửa lại lần nữa với nước sạch và để ráo. Kế đến, bạn gọt vỏ gừng và xé nhỏ 2 lá chanh, bắt lên bếp 1 nồi nước và cho gừng, lá chanh và gà vào, rồi đậy nắp luộc trong 30 phút.  - Hành tây bóc vỏ, rửa sạch và cắt thành từng lát mỏng, ngâm vào trong nước đá cho bớt hăng. Cà rốt cũng gọt vỏ, bào sợi 1 ít. Lá chanh còn lại thái sợi, ớt sừng bỏ cuống và cắt chỉ, ớt chỉ thiên thì cắt nhỏ. Rau răm, húng bạc hà thì thái rối cở 2 đốt tay.  Bước 2: Pha nước trộn salad  - Tiếp đến, bạn cho 240ml nước lọc vào 1 cái tô, cho vào 3 muỗng canh đường, 1.5 muỗng canh muối, 3 muỗng canh nước mắm, 1.5 muỗng canh cốt chanh, 1.5 muỗng canh giấm, 3 muỗng canh sốt gà thái và khuấy đều để gia vị hòa quyện vào nhau.  Bước 3: Trộn salad gà xé  - Qua 30 phút, bạn lấy gà đã luộc ra để ráo nước, rồi dùng tay xé thịt thành từng miếng nhỏ vừa ăn. Vớt phần hành tây đã ngâm nước đá ra để ráo nước.  - Sau đó, bạn cho hành tây, cà rốt, ớt sừng cắt sợi vào một cái thau lớn, thêm vào ½ phần nước sốt trộn salad đã làm bước 2, trộn đều lên và để trong 5 phút cho ngấm gia vị.  - Kế đến, bạn cũng cho phần nước trộn salad vào phần thịt gà xé nhỏ, trộn đều và cũng để trong 5 phút để thấm gia vị. Sau cùng, bạn cho thau hành tây đã trộn vào thau thịt gà, thêm lá chanh thái sợi, rau răm, húng quế vào và trộn đều lên là hoàn thành. |
|  | 2. Salad hoa quả | “Salad hoa quả tươi mát với hương vị ngọt ngào và đa dạng của hoa quả.” | - Một trái dưa lưới.  - 200g cà chua bi.  - Một trái lê.  - Một trái táo.  - 1/2 chén sốt mayonnaise.  - Một hộp sữa chua.  - Một muỗng đường cát.  - Vài giọt dầu olive. | Bước 1: Sơ chế trái cây  - Trái cây bạn rửa sạch, ngâm nước muối loãng 15 phút rồi rửa lại bằng nước sạch.  - Lê, táo, dưa lưới bạn gọt bỏ vỏ, xắt hạt lựu; cà chua bi cắt làm đôi.  - Để tất cả trái cây đã sơ chế vào tủ lạnh trong vòng 30 phút.  Bước 2: Trộn nước sốt  - Trộn sốt mayonnaise, sữa chua, dầu olive, đường và khuấy cho tới khi đường tan hết.  Bước 3: Trộn salad  - Trái cây sau khi làm lạnh bạn lấy ra và trộn phần sốt đã chuẩn bị sẵn vào.  Bước 4: Thành phẩm  - Chỉ với vài bước đơn giản là bạn đã có ngay một dĩa salad mát lành, vừa ngon vừa giúp chống ngán hiệu quả. |
|  | 3. Salad mực | “Salad mực ngon mắt với thịt mực tươi ngon và nhiều loại rau sống.” | - 300g mực  - 100g cà chua  - 30g hành tây  - 5g húng lủi  - 10g húng quế  - 30g cà rốt  - 5g tỏi  - Gia vị: Giấm, đường, muối, tiêu, dầu ăn, dầu olive  - Dụng cụ chế biến: Chảo, dao, bát,... | Bước 1: Sơ chế nguyên liệu  - Trước tiên, ta cần sơ chế mực. Mang mực rửa thật sạch, rồi kéo râu mực ra khỏi thân, loại bỏ xương sống, nội tạng và túi mực bên trong. Rửa qua với nước rồi cắt khoanh vừa ăn.  - Cà chua rửa sạch rồi thái hạt lựu vừa ăn. Hành tây bóc sạch vỏ, rửa sạch, sau đó thái sợi. Còn cà rốt, ta cạo vỏ bên ngoài, rửa với nước sạch rồi bào sợi. Tỏi bóc vỏ và băm nhuyễn. Húng quế, húng lủi sau khi rửa với nước thì thái vừa ăn.  Bước 2: Xào mực  - Làm nóng chảo rồi cho vào 30ml dầu ăn. Tiếp theo cho tỏi vào phi thơm. Cho mực vào chảo cùng ít muối và tiến hành đảo đều tay cho đến khi mực chín. Lưu ý, để tránh mực quá dai thì chỉ xào mực đến khi vừa chín tới, không xào quá lâu.  Bước 3: Trộn salad mực chua ngọt  - Làm sốt trộn với 30ml giấm, 15g đường, 5g tiêu, 30ml dầu olive rồi trộn đều. Chuẩn bị bát to và lần lượt thêm cà chua, hành tây, cà rốt, húng quế, húng lủi và mực vào. Rưới hỗn hợp đã chuẩn bị lên trên và trộn đều là hoàn thành.  Bước 4: Thành phẩm  - Món salad sau khi được trộn sẽ mang có vẻ ngoài đẹp mắt với đủ loại màu sắc đầy lôi cuốn. Bạn có thể nhanh chóng bày ra đĩa và đặt thêm lá húng quế lên trên để làm điểm nhấn rồi mang đi thưởng thức cùng những người thân yêu ngay. |
|  | 4. Salad trứng cá hồi | “Salad trứng cá hồi với hương vị độc đáo của cá hồi và các loại rau sống.” | - 100g trứng cá hồi  - 1 củ cà rốt  - 100g bắp cải tím  - 100g bắp cải trắng  - 1 quả trứng gà  - Rau xà lách  - Nguyên liệu khác: Sốt mayonnaise, muối,... | Bước 1: Sơ chế nguyên liệu  - Đầu tiên, bạn cắt sợi bắp cải trắng và bắp cải tím, đồng thời cắt rau xà lách thành từ khúc vừa ăn. Bạn cũng rửa sạch với nước muối loãng và vẩy cho ráo nước.  - Tiếp đó, bạn gọt bỏ vỏ cà rốt rồi đem rửa sạch với nước muối loãng. Sau đó, bạn luộc chín rồi thái sợi mỏng.  - Bạn mang trứng gà đi luộc, rồi lột bỏ vỏ và cắt khoanh hoặc cắt làm đôi tuỳ thích.  - Phần trứng cá hồi bạn ngâm trong nước muối, vừa ngâm vừa khuấy nhẹ khoảng 10 phút. Sau đó, bạn vớt ra, rửa lại bằng nước sạch vài lần rồi để ráo.  Bước 2: Trộn salad  - Bạn cho các nguyên liệu đã sơ chế bao gồm: Rau xà lách, bắp cải và cà rốt vào tô lớn và cho 3 muỗng canh mayonnaise vào rồi trộn đều.  - Cuối cùng, bạn cho salad ra dĩa và để trứng gà luộc và trứng cá hồi lên trên là hoàn tất. |
|  | 5. Salad dầu giấm | “Salad dầu giấm với hương vị đậm đà của dầu giấm và các loại rau sống.” | - 3 cây xà lách  - 2 quả cà chua  - 1 củ hành tây  - 1 trái dưa leo  - 2 trái ớt  - 2 củ tỏi  - 5 cây ngò rí  - Gia vị: Muối, đường, hạt nêm, bột ngọt, giấm gạo, tương ớt, dầu ăn  - Dụng cụ: Thau, dao, rổ, thớt, cối chày | Bước 1 Sơ chế nguyên liệu  - Xà lách bạn loại bỏ những phần lá bị đen, sau đó bạn ngâm xà lách qua nước muối loãng trong thời gian khoảng 5 phút rồi rửa lại với nước và cắt thành các miếng vừa ăn khoảng 3-4cm.  - Cà chua bạn rửa sạch rồi cắt thành những khoanh tròn mỏng.  - Dưa leo bạn dùng dao gọt bỏ vỏ rồi rửa sạch và cắt thành lát xéo.  - Ngò rí bạn ngắt bỏ phần gốc già, lá úa rồi bạn rửa sạch và cắt khúc khoảng 2cm.  - Tỏi bạn bóc bỏ vỏ và ớt bạn rửa sạch để loại bỏ bụi bẩn.  - Hành tây bạn bóc lớp vỏ bên ngoài rồi cắt lát mỏng vừa ăn, sau đó bạn ngâm hành tây vào một tô nước với 1 muỗng canh giấm gạo trong khoảng 5 phút rồi bạn vớt ra rổ để ráo nước.  Bước 2: Làm nước sốt  - Bạn cho tỏi và ớt vào cối rồi giã nhuyễn, sau đó bạn cho vào cối 3 muỗng canh đường, 2 muỗng canh bột ngọt, 1 muỗng canh hạt nêm, 1 muỗng canh tương ớt, 3 muỗng canh giấm gạo.  - Bạn dùng muỗng khuấy đều để gia vị được hòa tan, rồi cho 100ml dầu ăn vào cối rồi khuấy đều một lần nữa.  Bước 3: Trộn salad và dầu giấm  - Bạn cho xà lách, dưa leo, cà chua, hành tây đã cắt lát vào một cái tô rồi trộn đều sau đó bạn cho nước sốt đã làm ở bước 2 vào, bạn đảo đều nhẹ tay một lần nữa cho đến khi nước sốt thấm vào rau củ quả.  - Cuối cùng, bạn cho vào ngò rí đã cắt khúc vào rồi trộn đều là hoàn thành. |
|  | 6. Salad bắp cải tím sốt mayonnaise | “Salad bắp cải tím với sốt mayonnaise béo ngậy và hương vị độc đáo.” | - 200g bắp cải tím  - 100g bắp cải trắng  - 1 củ cà rốt  - 1 củ hành tây tím  - Tắc, rau húng  - Sữa đặc, sốt mayonnaise  - Gia vị: Muối, tương ớt, dầu olive, tiêu xay, đường | Bước 1: Sơ chế nguyên liệu  - Bắp cải trắng, bắp cải tím, cà rốt mua về bạn gọt vỏ, cắt thành từng sợi nhỏ. Hành tây bóc vỏ, cắt khoanh vừa ăn. Sau đó đem tất cả rửa với nước muối loãng để loại sạch bụi bẩn.  - Chuẩn bị 2 tô nước đá lạnh. Cho hành tây vào 1 tô nước đá lạnh ngâm với 1 muỗng cà phê đường để giảm độ hăng của hành tây. Bắp cải xanh, bắp cải tím, cà rốt thì bạn cho vào tô còn lại. Ngâm cả 2 trong khoảng 10 - 15 phút thì vớt ra, để ráo nước.  - Tắc bạn cắt đôi vắt lấy nước. Rau húng bạn rửa sạch, lặt bỏ cọng, giữ lấy lá.  Bước 2: Pha sốt trộn salad  - Cho vào tô 6 muỗng canh sốt mayonnaise, 2 muỗng canh tương ớt, 1 muỗng canh sữa đặc, 1 muỗng cà phê muối, 2 muỗng canh dầu olive, 1/2 muỗng cà phê tiêu xay, 1 muỗng canh nước cốt tắc, trộn đều hỗn hợp.  Bước 3: Trộn salad  - Chuẩn bị 1 tô lớn, cho bắp cải xanh, bắp cải tím, cà rốt và hành tây đã cắt mỏng vào. Tiếp theo, cho phần sốt mayonnaise vào và trộn đều hỗn hợp. Trộn đến khi nào bắp cải, cà rốt và hành tây thấm đều hết nước sốt thì ngưng. Cho salad ra dĩa, trang trí thêm 1 ít lá húng lên nữa là hoàn thành.  Bước 4: Thành phẩm  - Chỉ với vài bước đơn giản là bạn đã có ngay một dĩa salad bắp cải tím sốt mayonnaise rồi đấy. Phần rau củ giòn giòn kết hợp cùng nước sốt mayonnaise béo ngậy chắc chắn sẽ khiến bạn thích mê cho mà xem. |
|  | 7. Salad rong nho thanh cua | “Salad rong nho thanh cua với hương vị độc đáo của thanh cua và nho.” | - Rong nho  - Thanh cua  - Cà chua bi  - Xà lách  - Bắp cải tím  - Gia vị: sốt mayonnaise, tương ớt | Rong nho mua về thì ngâm trong nước đá lạnh 10 - 15 phút rồi vớt ra, các nguyên liệu còn lại (cà chua, xà lách, bắp cải tím,..) thì cắt theo ý thích, thanh cua xé sợi rồi trộn đều với sốt là bạn đã có ngay một phần salad thanh cua thơm ngon và bổ dưỡng. |
|  | 8. Salad kiwi | “Salad kiwi với hương vị tươi mát và ngọt ngào của kiwi.” | - 2 trái kiwi  - 1 quả bơ  - 5 - 7 quả cà chua bi  - ¼ chén dầu oliu  - 1 - 2 muỗng giấm táo  - 1 muỗng mật ong  - 4 - 5 chén hỗn hợp rau xanh  - ½ chén hạt bí  - Gia vị: Muối, tiêu | Bước 1: Sơ chế các loại trái cây và rau xanh  - Bơ, kiwi, cà chua và rau xanh rửa sạch với nước. Sau đó kiwi gọt vỏ rồi cắt thành những miếng vuông vừa ăn. Bơ thì lấy phần thịt và cắt thành miếng. Cà chua bi cắt làm đôi và cho vào tô cùng với rau xanh.  Bước 2: Tạo nước sốt  - Dùng máy xay sinh tố, xay hỗn hợp các nguyên liệu gồm một ít bơ, kiwi, cà chua và rau xanh cùng các gia vị, 1-2 muỗng giấm táo, 1 muỗng mật ong, xay thật mịn như kem để làm nước sốt.  Bước 3: Trộn sốt với salad  - Cho các thành phần gồm rau xanh, bơ, cà chua, kiwi và hạt bí vào một bát lớn rồi nêm nếm thêm muối, tiêu cho vừa ăn rồi đổ hỗn hợp nước sốt vào, trộn đều lên và thưởng thức món salad hấp dẫn. |
|  |  |  |  |  |
| Nước chấm | 1. Nước mắm chua ngọt | “Nước mắm chua ngọt với sự kết hợp độc đáo giữa hương vị chua và ngọt, là nguyên liệu quen thuộc trong nhiều món ăn Á Đông.” | - 1 muỗng canh nước mắm loại ngon  - 1 muỗng canh nước cốt chanh  - 1 muỗng canh đường  - 4 muỗng canh nước lọc  Tỏi, ớt băm. | Bước 1: Sơ chế nguyên liệu  - Đầu tiên, các bạn đem tỏi và ớt đi băm nhuyễn. Chanh thì nặn lấy nước cốt.  Bước 2: Pha nước mắm chua ngọt  - Bạn cho 4 muỗng canh nước vào 1 muỗng canh đường và khuấy đều cho đường tan hết. Kế đến cho 1 muỗng canh nước mắm và 1 muỗng canh nước cốt chanh vào trộn đều.  - Cuối cùng mới cho tỏi, ớt băm vào trộn đều lên, làm cách này thì có trộn đều và để cả tiếng tỏi ớt cũng không bị chìm.  Bước 3: Thành phẩm  - Tỉ lệ này chỉ là một tiêu chuẩn để bạn dựa vào pha chế nước mắm, nó có thể có khác biệt tùy theo loại nước mắm, đường, chanh mà bạn chọn mua.  - Do đó nếu khi thực hiện theo tỉ lệ này mà nước mắm có hơi mặn hoặc chua, ngọt quá thì bạn có thể tự điều chỉnh cho vừa miệng nha. Ngoài ra, bạn có thể tìm hiểu cách làm muối ớt xanh dùng để chấm thịt nướng hay hải sản đều ngon. |
|  | 2. Muối tiêu chanh | “Muối tiêu chanh với hương vị cay và chua tạo điểm nhấn trong nhiều món ăn.” | - 100g muối bọt  - 100g muối hột  - 5g ớt khô  - 30g tiêu hạt  - 30g bột ngọt  - 30g đường  - 10 lá chanh | Bước 1: Rang muối lá chanh  - Đầu tiên, bạn hãy rửa sạch 10 lá chanh. Kế đến, bắc chảo lên bếp, cho 30g tiêu hạt vào rang khoảng 3 phút cho thơm, kế đến cho 10g muối hạt, 10g muối bọt, 10 lá chanh vào, rang ở lửa nhỏ khoảng 10 phút cho các nguyên liệu khô lại, để nguội.  Bước 2: Xay hỗn hợp đường, ớt  - Tiếp theo, bạn cho 30g đường, 30g bột ngọt, 5g ớt khô vào cối xay, xay nhuyễn và cho ra chảo. Cho phần muối tiêu lá chanh đã rang vào cối, xay nhuyễn và cho vào cùng với hơn hợp trên. Bạn hãy trộn đều cho tất cả nguyên liệu hòa quyện lại với nhau.  Bước 3: Thành phẩm  - Vậy là muối tiêu lá chanh của bạn đã hoàn thành rồi đấy. Muối chấm này có thể dùng ngay, dùng để chấm các món thịt luộc, trái cây, hột vịt lộn,... đều rất ngon. Phần muối còn lại, bạn cho vào hũ và đậy nắp kỹ, bảo quản nơi khô ráo nhé! |
|  | 3. Mắm tôm | “Mắm tôm là một loại mắm đặc trưng trong ẩm thực Á Đông, tạo hương vị đậm đà và độc đáo.” | - 2 thìa mắm tôm  - ½ trái chanh  - 2 thìa đường trắng  - ½ thìa cà phê bột ngọt  - ½ thìa rượu trắng  - Hành tím  - Tỏi, ớt trái | Bước 1: Sơ chế nguyên liệu  - Giã nát 2 tép tỏi, xắt lát 1 trái ớt, chanh vắt lấy nước cốt. Hành tím lột vỏ và cắt lát mỏng.  Bước 2: Rán hành tím  - Bạn bắt chảo dầu lên bếp, đợi dầu sôi thì cho hành tím vào rán đến khi hành vừa giòn và có màu vàng nhạt thì lược ra để nguội.  Bước 2: Rán hành tím  - Bạn bắt chảo dầu lên bếp, đợi dầu sôi thì cho hành tím vào rán đến khi hành vừa giòn và có màu vàng nhạt thì lược ra để nguội.  Bước 3: Làm mắm tôm chấm bún đậu  - Cho mắm tôm, đường, bột ngọt, rượu và chanh vào bát, đánh thật bông; đánh càng bông thì mắm càng ngon.  Bước 4: Thành phẩm  - Mắm tôm thơm, có vị chua chua cay cay từ tắc và ớt. Món này khi ăn cùng bún đậu là đúng điệu, ai ăn cũng mê đấy. |
|  | 4. Nước mắm gừng | “Nước mắm gừng kết hợp vị cay của gừng với hương vị đặc trưng của mắm, tạo một nước mắm độc đáo.” | - 5 muỗng canh nước nóng  - 5 muỗng canh nước mắm  - 4 muỗng canh đường  - 1 muỗng canh bột ngọt  - 3 tép tỏi  - 1 quả chanh  - 1 củ gừng  - 3 trái ớt | Bước 1: Giã nguyên liệu  - Tỏi và gừng bạn bỏ vỏ. Gừng cắt thành những miếng nhỏ, mỏng.  - Cho gừng, tỏi, ớt vào trong cối và giã cho thật nhuyễn. Tiếp tục cho đường và bột ngọt vào trong cối rồi giã nhuyễn.  Bước 2: Pha nước chấm  - Cho phần hỗn hợp vừa giã vào một cái tô. Cho nước nóng vào khuấy đều để cho đường tan ra. Khi đường tan hết, bạn cho nước mắm vào rồi tiếp tục khuấy đều. Cuối cùng, cho nước cốt chanh vào. |
|  | 5. Muối ớt chanh | “Muối ớt chanh với sự kết hợp của muối, ớt cay, và chanh tạo nên hương vị cay và chua độc đáo.” | - 10 trái ớt sừng đỏ  - 10 trái chanh  - 10 trái tắc  - 6 lá chanh  - Sữa đặc  - Gia vị: Muối, đường, bột ngọt | Bước 1: Sơ chế các nguyên liệu  - Ớt sừng bạn đem rửa sạch, cắt làm đôi theo chiều dọc rồi dùng muỗng nạo sạch cuống bên trong và hạt - phần hạt này giữ lại rồi để riêng ra 1 cái chén nhỏ. Tiếp theo, bạn cắt nhỏ ớt để một lát xay nhỏ.  - Tắc và chanh bạn đem vắt lấy nước vào chung 1 cái tô rồi cho thêm 25gr bột ngọt, 50gr muối, 100gr đường, 150ml sữa đặc, sau đó khuấy đều cho các gia vị tan ra.  - Còn phần lá chanh bạn rửa sạch, bỏ cuống lá rồi cắt nhỏ.  Bước 2: Cách làm muối sữa ớt đỏ  - Cho lá chanh và ớt cắt nhỏ vào máy xay. Tiếp theo bạn cho phần hỗn hợp nước cốt chanh - tắc đã hòa tan gia vị ở bước 1 vào rồi xay nhuyễn.  - Sau cùng, bạn đổ hỗn hợp thu được ra chén rồi cho số hạt ớt đã giữ lại vào khuấy đều. Bạn cũng có thể cho vào trong hũ đựng rồi để trong ngăn mát tủ lạnh, khi cần thì lấy ra dùng.  - Muối sữa ớt đỏ có thể bảo quản tới 2 tháng mà không bị hỏng, còn nếu để ở nhiệt độ thường thì muối sẽ nhanh hỏng hơn. Ngoài ra, nếu để trong tủ lạnh một thời gian muối sẽ hơi kẹo lại một chút nhé! |
|  | 6. Nước mắm me | “Nước mắm me với hương vị cay ngọt độc đáo của me và mắm.” | - 30g me chua  - Tỏi băm, ớt băm  - Nước lọc  - Gia vị: Đường, nước mắm, tương ớt | Bước 1: Ngâm và lấy nước me  - Cho 30g me cùng 20ml nước sôi vào trong chén sau đó bạn tiến hành dằm me và ngâm me như thế trong 10 phút. Tiếp đến, bạn đổ chén me vào ray để lược hột và chỉ lấy nước me thôi nhé.  Bước 2: Nấu mắm me  - Bắc chảo lên bếp và cho 2 muỗng canh dầu ăn vào. Đến khi dầu nóng thì bạn cho 1 muỗng canh tỏi băm vào và phi thơm. Lúc tỏi vàng thì bạn vớt tỏi ra chén.  - Bạn đổ tiếp chén nước me đã lược vào chảo, cho thêm 3 muỗng canh đường, 1.5 muỗng canh nước mắm, ½ muỗng canh tương ớt, 2 muỗng canh nước lọc và đun trong 3 phút với lửa nhỏ. Sau 3 phút thì bạn nêm nếm vừa ăn lần nữa và tắt bếp.  Bước 3: Thành phẩm  - Bạn đổ mắm me đã nấu ra chén, thêm vào 1/2 muỗng canh tỏi phi cùng 1 thìa cà phê tỏi băm và thế là đã hoàn thành nước chấm mắm me rồi. |
|  | 7. Nước chấm chao | “Nước chấm chao với hương vị đậm đà và độc đáo, thường ăn kèm với các món ăn xào và nướng.” | - Chao 1 ít  - Bơ đậu phộng 1 muỗng canh  - Nước tương 1 muỗng canh  - Chanh 1/2 quả  - Ớt sừng 1/2 quả  - Đường 1 muỗng canh  Lá chanh 2 lá | Bước 1: Sơ chế các nguyên liệu  - Ớt sau khi mua về bạn loại bỏ hạt, sau đó băm nhuyễn ớt.  - Lá chanh thì rửa sạch, rồi dùng kéo cắt sợi nhỏ.  Bước 2: Pha nước sốt chao lá chanh  - Đầu tiên, bạn lần lượt cho vào chén 1 muỗng canh đường, 1 muỗng canh nước tương, 1 muỗng canh bơ đậu phộng, 3 viên chao, 1 muỗng canh nước chao, nước cốt của 1 quả chanh, ớt băm nhuyễn, lá chanh cắt nhỏ. Cuối cùng là dùng muỗng khuấy đều để các gia vị hòa tan với nhau. |
|  | 8. Mắm nêm | “Mắm nêm với hương vị đậm đà và cay nồng, thường được ăn kèm với các món ăn Việt Nam truyền thống.” | - 1 chai mắm nêm  - Tỏi băm, sả băm, ớt băm, - thơm băm  - Nước sôi  - Gia vị: đường | Bước 1: Pha mắm nêm với thơm  - Cho lượng mắm nêm đủ ăn vào nồi để đun. Đồng thời phi thơm tỏi băm và sả băm, khi hai nguyên liệu đã vàng thì cho thơm vào đảo đều.  - Khi mắm nêm đã hơi sôi, cho hỗn hợp tỏi, sả, thơm vào nồi mắm. Thêm nước sôi và nêm đường đến khi vừa miệng là được.  Bước 2: Thành phẩm  - Để thưởng thức, bạn cho mắm nêm ra tô, thêm ớt băm vào tùy theo khẩu vị ăn cay của bạn. Vậy là sốt chấm mắm nêm pha với thơm đã hoàn thành rồi.  - Vị chua ngọt của trái thơm kết hợp với mặn mặn của mắm nêm và vị cay nồng của tỏi ớt sẽ làm món ăn hấp dẫn vô cùng. Loại sốt này dùng để ăn kèm với bún hay dùng để chấm bánh tráng cuốn,... đều rất ngon. |