1. Nguyên liệu làm chả giò

* 300 g thịt heo xay
* 150 g tôm tươi, bóc vỏ và chỉ lưng
* Vài tai mộc nhĩ, hành lá, bún tàu
* 4 - 5 củ hành khô
* 1 củ cà rốt
* 1/4 củ khoai môn cao
* Hạt nêm, tiêu, dầu ăn, rau sống ăn kèm

1. Cách làm chả giò

Bước 1: Sơ chế nguyên liệu: Cà rốt và khoai môn các bạn rửa sạch, bào vỏ sau đó cắt sợi. Mộc nhỉ đem ngâm nước cho nở rồi cắt nhỏ. Hành tím các bạn lột vỏ rồi cắt mỏng. Hành lá rửa sạch rồi cắt nhuyễn. Bún tàu ngâm với nước cho mềm rồi cắt khúc nhỏ

Bước 2: Chế biến nhân: Cho những nguyên liệu đã sơ chế vào tô, cho tôm đã bóc vỏ vào. Trộn đều tất cả nguyên liệu lại với nhau. Các bạn cho 1 ít hạt nêm, tiêu vào tô và trộn đều.

Bước 3: Cuốn chả giò

* Cho bánh tráng ra dĩa to hoặc thớt to. Thấm 1 ít nước vào tay thoa đều bánh tráng, lưu ý không nhúng nước quá nhiều kẻo bánh tráng bị nhão.
* Cho nhân lên bánh tráng, phần nhân vừa đủ cuốn. Gấp 2 bên bánh tráng lại và cuốn đều tay.

Bước 4: Chiên chả giò

Bắt chảo nóng rồi cho dầu ăn vào, nhúng đũa vào phần dầu thấy sủi bọt thì thả chả giò vào. Khi thấy cuốn chả giò vàng và chín đều thì vớt ra. Lưu ý phần dầu ăn phải ngập cuốn chả giò nhé.

Bước 5: Thành phẩm

Bắt chảo nóng rồi cho dầu ăn vào, nhúng đũa vào phần dầu thấy sủi bọt thì thả chả giò vào. Khi thấy cuốn chả giò vàng và chín đều thì vớt ra. Lưu ý phần dầu ăn phải ngập cuốn chả giò nhé.