**A. Các bước làm món phở bò:**

1. Chuẩn bị nguyên liệu: thịt bò, bánh phở, rau thơm.
2. Nấu nước dùng từ xương bò, hành, gừng và các gia vị
3. Trụng bánh phở qua nước sôi
4. Thả thịt bò vào tô, rót nước dùng nóng lên
5. Trang trí với rau thơm và gia vị

**B. Nguyên liệu cần chuẩn bị:**

* Thịt bò tươi
* Bánh phở
* Hành, gừng
* Rau thơm (ngò gai, húng quế)
* Gia vị: muối, tiêu, nước mắm