***Công thức mindx***

**Cháo gà**

**Nguyên liệu cần chuẩn bị cho cách nấu cháo gà nấm hương bằng nồi cơm điện**

* 100 gr gạo.
* 50 gr ức gà.
* 1 trái trứng gà.
* Vài lát gừng.
* 4 củ hành tím.

#### ****Các bước thực hiện cháo gà nấm hương****

**Bước 1: Ngâm gạo**

Gạo cho vào nồi nước vo thật sạch sau đó tiếp tục ngâm trong nước khoảng nửa tiếng đồng hồ.

**Bước 2: Luộc gà**

Thịt gà rửa sạch cho vào nồi nước luộc khoảng 20 phút cho gà chín, khi luộc ta nên đổ khoảng 1 lít nước, hai củ hành tím đập dập và cho thêm 2 thìa cà phê bột nêm, 1 chút tiêu và 1 ít nước mắm cho nước dùng được đậm đà thơm ngon.

Khi nào gà chín thì vớt gà ra dĩa để nguội bớt thì xé nhỏ thịt gà bỏ vào cái tô, còn nước dùng để nấu cháo.

**Bước 3: Nấu cháo**

Đổ nước luộc gà mới nãy vào nồi cơm điện, cho gạo và một chút dầu ăn vào bật nút đun sôi.

Sau đó đun tầm 20p đến khi cháo vừa nở thì cho cà rốt, nấm hương vào đun cho tới khi cháo nhừ thêm tầm 15p.

Cho thêm phần đầu hành vào cho thơm, sau đó nêm nếm gia vị cho vừa ăn.

**Bước 4: Hoàn thành**

Sau cùng ta múc cháo nóng trong nồi đổ vào tô đã chuẩn bị ở bước 5, cháo nóng sẽ giúp cho trứng chín, nhớ khuấy đều tay. Cuối cùng cho gà luộc xé nhỏ, rắc thêm 1 ít tiêu bột lên trên bề mặt là có thể thưởng thức được.

**Gà xốt cà chua** <https://vnexpress.net/suc-khoe/ga-sot-ca-chua-mon-ngon-it-calo-cho-nguoi-thua-can-3612653.html>

**Nguyên liệu:**

- Thịt đùi gà nạc 200 g.  
- Cà chua 2 trái vừa.  
- Củ hành tây 1 củ.  
- Tỏi băm 1 muỗng súp.  
- Hành ngò, dầu, đường, tiêu, nước mắm… mỗi thứ một ít.

**Cách làm:**

**Bước 1:**

Thịt gà rửa sạch, bỏ da, để nguyên đùi hoặc xắt miếng vuông nhỏ.

**Bước 2:**

Cà chua bỏ hột băm nhuyễn.  
 Củ hành tây lột vỏ, xắt hạt lựu nhỏ.  
 Hành, ngò lặt rửa sạch, xắt nhỏ.

**Bước 3:**  
Bắc chảo dầu nóng để xào hành tây và thịt gà. Chờ cho thịt chín nêm chút nước mắm, đường vừa ăn, trút ra.  
Bắc chảo dầu nóng phi tỏi băm thơm, cho cà chua vào xào đều để làm sốt.  
Cho thịt gà, hành vào chảo sốt cà trộn đều, trút ra đĩa, rắc ngò lên trên.

Lưu ý: Trong quá trình chế biến nên dùng dầu thực vật thay cho mỡ động vật, dùng càng ít dầu càng tốt.

**Cơm rang dưa bò:** <https://pasgo.vn/blog/cach-lam-com-rang-dua-bo-ngon-chuan-vi-ha-thanh-tai-nha-2806>

**Nguyên liệu chuẩn bị:**

– 1 bát lớn cơm để nguội (tùy thuộc vào khẩu phần ăn của mỗi người)

– 300g thịt thăn bò

– 250g dưa cải chua

– 2 quả trứng gà

– Gia vị: Muối, dầu hào, hạt nêm, xì dầu (nước tương), tỏi, hành khô, hạt tiêu.

**Cách làm:**

Để có món cơm rang dưa bò ngon nhất, các bạn nên nấu cơm từ hôm trước rồi để cơm trong tủ lạnh cho cơm khô lại. Như vậy khi rang cơm sẽ giòn và ngon hơn nhé. Bạn lưu ý là cơm dùng để rang nên khi nấu bạn nhớ đổ ít nước thôi nhé.

**Bước 1**: Cơm xúc ra bát lớn rồi dùng tay sạch bóp nhẹ cho hạt cơm tơi ra.

**Bước 2**: Dưa cải muối chua bạn đem thái miếng nhỏ vừa ăn. Bạn nên chọn mua dưa có độ chua vừa phải, nếu mua phải dưa chua quá thì bạn có thể rửa qua với nước lạnh rồi vắt bỏ nước, để ráo nước như vậy sẽ làm dưa bớt chua hơn.

**Bước 3**: Thịt thăn bò rửa sạch, để vào tủ đông đá khoảng 3 phút để cho miếng thịt săn lại, khi thái sẽ dễ dàng hơn, dùng dao thái thành từng lát mỏng vừa ăn rồi ướp vào bát thịt một ít hạt tiêu, một ít muối, một thìa nhỏ dầu hào, nửa thìa nhỏ đường, trộn đều, ướp khoảng 15 phút cho thịt bò ngấm gia vị.

**Bước 4**: Bạn cho dầu vào chảo khác, đợi dầu nóng già thì cho tỏi và hành băm vào phi thơm rồi cho thịt bò vào xào đảo đều cho thịt bò chín, rồi cho tiếp dưa chua vào đảo cùng nêm nếm gia vị vừa ăn. Chú ý đảo thịt bò cho tới khi chín, dưa săn lại thì nêm nếm gia vị vừa ăn rồi cho hỗn hợp dưa bò ra bát riêng.

**Bước 5**: Trứng gà đổ ra bát, đánh đều tay. Bước này giúp cơm khi rang có màu vàng đẹp và bám đều trứng hơn.

Đun nóng hai thìa nhỏ dầu ăn, rồi cho hành, tỏi băm nhỏ phi thơm, cho bát cơm nguội ở bước 1 vào, dùng muôi rang cơm ở lửa lớn khoảng 5 – 8 phút. Thì cho tiếp bát trứng vào đảo đều cho đến khi hạt cơm tơi ra sau đó bạn nêm vào một ít dầu hào và xì dầu.

**Bước 6:** Cuối cùng cho bát thịt bò và dưa cải vào chảo cơm rồi trộn đều, nêm nếm lại gia vị tùy vừa ăn với khẩu vị của gia đình bạn, thêm hành lá thái nhỏ vào. Tắt bếp, múc cơm ra bát dùng nóng, nếu nhạt có thể thêm dùng kèm với xì dầu pha tỏi.

**Bò xào hành tây:**

**https://giadinh.tv/thit-bo-xao-hanh-tay/**

### **Thịt bò xào hành tây, cà chua**

Món thịt bò xào với hành tây, cà chua rất giàu dinh dưỡng, vô cùng hấp dẫn. Đây là món ăn yêu thích của nhiều người

#### ****Nguyên liệu****

* 150g thịt bò
* 1 quả cà chua
* 1/2 củ hành tây
* Hành lá, tỏi
* Gia vị: Muối, bột nêm, đường, tiêu, rượu trắng.

### **Cách làm:**

**Bước 1:** Thịt bò rửa sạch, thái miếng mỏng, ướp với hạt nêm, tiêu, đường, tỏi băm, khoảng 15 phút cho thịt bò ngấm đều gia vị.

**Bước 2:** Hành tây, cà chua, hành lá, rửa sạch. Hành tây, cá chua sắt múi cau. Hành lá thái khúc, tỏi đập dập băm nhỏ.

**Bước 3:** Bắc chảo lên bếp, đổ dầu vào đun nóng, phi thơm tỏi, cho lần lượt hành tây, thịt bò, cà chua vào đảo đều tay, nêm nếm gia vị cho vừa miệng. Khi nước sôi thịt chín tới, thì cho hành lá, cần tây đã sơ chế vào đảo đều, rồi tắt bếp.

**Pasta bò bằm:**

<https://cookpad.com/vn/cong-thuc/836878-pasta-s%E1%BB%91t-bo-b%E1%BA%B1m>

300 GR thịt bò bằm

3 quả cà chua

250 GR cà chua đóng hộp

3 nhánh hành lá

2 thìa bơ nhạt (có thể dùng bơ tường an)

1 loại pasta tùy ý (mình dùng pasta falbanka)

Gia vị : muối, tiêu, đường, bột ngọt

Các bước

Bước 1: Luộc pasta: Đun một nồi nước to. Đợi nước sôi thì cho muối vào nồi, cho pasta vào luộc theo thời gian chỉ dẫn trên bao đến khi pasta đạt al dente (chín mềm, không còn bột mỳ sống nhưng không bị nát). Đổ pasta ra rổ cho ráo nước (không xả nước lạnh). Nếu các bạn dùng spaghetti thì có thể trộn thêm một thìa dầu olive cho mỳ khỏi bị dính.

Bước 2: Cà chua thái hạt lựu rồi băm cho nhuyễn (nhuyễn vừa ko cần nhuyễn quá). - Sau đó trộn đều cà chua băm và cà chua hộp lại với nhau.

Bước 3: Thịt bò nêm nếm tí muối, đường, bột ngọt. Cho 3 thìa dầu olive vào trộn đều cho thắm vị. (cho dầu olive vào để bò sẽ mềm ngon hơn)

Bước 4:Cách làm sốt: Để lửa nhỏ, cho dầu olive vào chảo, cho 1 thìa tỏi băm, bơ lạt (or bơ tường an) cho thơm thì cho cà chua vào đảo đều đến khi mùi thơm lưng lửng ngất ngây rồi thì cho bò bằm vào đảo đều 15p nêm nếm vừa ăn.

**Bò hầm khoai tây cà rốt:**

**https://cookpad.com/vn/cong-thuc/8334164-thịt-bo-hầm-khoai-tay-ca-rốt**

**Chuẩn bị**

300 g nạc cổ bò (hoặc thay bằng nạm bò, gân bò)

1 gói Bột Ngũ vị hương

300 g khoai tây (khoảng 4 củ nhỏ)

1 củ cà rốt lớn

100 g đậu bo

1 củ gừng, 1 củ hành tím, vài lá ngò gai

Gia vị : muối, đường, bột ngọt, bột nêm

**Cách làm**

Bước 1: Thịt bò rửa với chút nước muối xả lại nước. Đập dẹp miếng gừng cho vào nồi nước nấu sôi mới bỏ thịt vô, sôi khoản 5' vớt thịt ra xả nước. Thái miếng vuông sau đó ướp với bột ngũ vị hương thêm 1 muỗng café đường (ướp khoảng 60'). Khoai tây và cà rốt thái miếng vuông vừa.

Bước 2: Phi thơm chút gừng và hành tím cho thịt vào chảo xào thêm ít nước để sôi chừng 10', sau đó đổ vào nồi hầm cho nước ngập mặt thịt. Cà rốt, khoai tây, đậu bo cũng cho vào chảo thêm chút gia vị ít nước sôi chừng 5' cho thấm rồi đổ vào nồi thịt đã hầm khoảng 40', tiếp tục hầm thêm 20' đem nồi thịt bỏ vào nồi ủ.

Bước 3: Cho ủ chừng 60' là ăn được.

**Thịt lợn xào hành tây**

<https://cookpad.com/vn/cong-thuc/1240908-th%E1%BB%8Bt-l%E1%BB%A3n-xao-hanh-tay>

200 g thịt lợn nạc hoặc thịt ba chỉ

2 củ hành tây

gia vị hạt nêm,

Các bước

Thịt lợn rửa sạch, thái miếng vừa ăn.

Hành tây bóc vỏ, rửa sạch, thái nhỏ miếng cau.

Đổ một ít dầu vào chảo, cho thịt đã thái miếng vào xào. Nêm gia vị. Xào thịt cho tới khi thịt bắt đầu có màu vàng xong không xào kỹ hơn vì thịt sẽ bị khô.

Cho hành tây vào xào cùng, đảo qua lại cho hành chín đều. Nêm gia vị vừa miệng. Xào cho tới khi hành chín, có màu vàng đẹp mắt. Tắt bếp, cho món ăn ra đĩa. Vậy là chỉ với vài bước đơn giản, bạn đã có ngay món ăn ngon miệng lại bổ dưỡng cho gia đình mình rồi.

**Thịt ba chỉ xốt cà chua:**

<https://cookpad.com/vn/cong-thuc/5222899-th%E1%BB%8Bt-ba-ch%E1%BB%89-s%E1%BB%91t-ca-chua-%F0%9F%8D%85>

**Ba chỉ rang cháy cạnh:**

<https://cookpad.com/vn/cong-thuc/6577582-th%E1%BB%8Bt-ba-ch%E1%BB%89-rang-chay-c%E1%BA%A1nh>

**Thịt heo kho tiêu:**

<https://cookpad.com/vn/cong-thuc/8038394-th%E1%BB%8Bt-heo-kho-tieu>

**Trứng sốt cà chua:**

<http://baophapluat.vn/thi-truong-360/trung-chien-sot-ca-chua-dam-da-ngon-com-318146.html>

**2 quả trứng gà**

**2 quả cà chua cỡ trung bình**

**1 nhúm nhỏ muối và hạt tiêu**

**1/2 muỗng cà phê hạt nêm**

**1 cây hành lá, 1 củ hành khô**

**Trứng cuộn:**

<https://cookpad.com/vn/cong-thuc/9561255-tr%E1%BB%A9ng-cu%E1%BB%99n>

**Canh đậu phụ trứng:**

**Gà kho:**

<https://cookpad.com/vn/cong-thuc/6961288-ga-kho-g%E1%BB%ABng-ngh%E1%BB%87?via=search&search_term=g%C3%A0%20kho>

**Gà chiên mắm xả:**

<https://cookpad.com/vn/cong-thuc/9985030-ga-chien-m%E1%BA%AFm-s%E1%BA%A3>

**Pasta Pesto - Mỳ Ý sốt Pesto**

<https://cookpad.com/vn/cong-thuc/9991795-pasta-pesto-m%E1%BB%B3-y-s%E1%BB%91t-pesto>

**Pasta cá hồi xốt cà chua**

<https://cookpad.com/vn/cong-thuc/9792496-pasta%F0%9F%8D%9Dca-h%E1%BB%93i%F0%9F%8D%BDs%E1%BB%91t-ca-chua>