

NHÀ SÁCH WEUPBOOK



TÀI LIỆU TẶNG KÈM

**50 CÔNG THỨC NẤU ĂN ĐỂ TỰ MỞ
NHÀ HÀNG “NGON HƠN ĐẦU BẾP”**



PHẦN 1:

50 CÔNG THỨC NẤU ĂN 'NGON HƠN ĐÀU BÉP'





CHƯƠNG 01

MÓN VIỆT ĐẬM CHẤT VĂN HOÁ



1

CÁ KÈO NƯỚNG MUỐI ỚT

a. Nguyên liệu cần chuẩn bị (phần ăn cho 2-3 người)

► Nguyên liệu: Cá kèo

- + Thành phần/Tỷ lệ: 300g
- + Lưu ý: Hãy chọn cá còn tươi sống, mình sông dài, bụng có lốm đốm trắng

► Nguyên liệu: Gia vị ướp

- + Thành phần/Tỷ lệ và lưu ý:
 - Muối ớt tôm khô Tây Ninh: 2 muỗng canh (lượng có thể điều chỉnh tùy khẩu vị)
 - Hạt nêm: 1 muỗng cà phê
 - Tương ớt: 1 muỗng canh
 - Dầu hào: 1/2 muỗng cà phê
 - Dầu điều: 1/2 muỗng cà phê (tạo màu)
 - Nước mắm: 2 muỗng cà phê
 - Dầu ăn: 2 muỗng cà phê
 - Ớt bột, tỏi băm: để tăng hương vị (tùy chọn)



► Nguyên liệu: Nguyên liệu khác

+ Thành phần/Tỷ lệ và lưu ý:

- Giấm (hoặc muối hột, chanh): để khử nhớt cá
- Đậu phộng rang: 2 muỗng canh (giã sơ)
- Rau răm, dưa leo: ăn kèm, giúp cân bằng vị ngay



► Nguyên liệu: Nguyên liệu làm muối ớt xanh (chấm kèm)

+ Thành phần/Tỷ lệ và lưu ý:

- Muối hột: 2 muỗng canh
- Ớt sừng xanh: 2 trái (hoặc thay bằng ớt hiểm xanh)
- Bột ngọt: 1 muỗng cà phê (tùy thích)
- Ớt bột: 2 muỗng cà phê (tạo màu đỏ điểm xuyết)
- Chanh: 1 quả (vắt nước cốt, thêm sau để cân bằng vị)





b. Quy trình chế biến

► Bước 1: Sơ chế nguyên liệu

- + Trước hết, bạn phải làm sạch cá kèo bằng cách rửa cá với giấm (hoặc chà muối hột, chanh) đến khi cá không còn trơn để loại bỏ nhớt. Có thể bỏ đầu, đuôi, ruột nếu bạn không thích phần này. Nhiều người lại thích để nguyên con để tận hưởng trọn vị béo của cá kèo.
- + Bạn có thể dùng xiên tre (ngâm nước trước để khỏi cháy) hoặc que inox, xuyên dọc theo thân. Hãy xiên cẩn thận, tránh phạm mắt làm cá đắng.

► Bước 2: Pha nước sốt ướp cá

- + Bạn chuẩn bị 1 tô lớn, cho: 1 muỗng cà phê hạt nêm, 2 muỗng canh muối ớt tôm khô, 1 muỗng canh tương ớt, 1/2 muỗng cà phê dầu hào, 1/2 muỗng cà phê dầu điều, 2 muỗng cà phê nước mắm, 2 muỗng cà phê dầu ăn. Khuấy đều đến khi hỗn hợp quện nhau, nêm thử xem đã vừa mặn – cay – ngọt chưa.

► Bước 3: Ướp cá kèo

- + Đặt xiên cá lên đĩa, rưới đều hỗn hợp sốt, dùng đũa hoặc tay (mang găng) lật trở để cá “tắm” đều trong gia vị. Bạn nhớ giữ lại một ít sốt để phết thêm trong lúc nướng. Cuối cùng, ướp cá khoảng 10-20 phút (nếu bạn có thời gian, hãy ướp 30 phút cho cá thật ngấm).

→ Với tôi, khâu ướp là lúc thổi hồn cho món cá kèo nướng. Phết sốt đều khắp thân cá, để gia vị len vào từng khe, mới có thể làm nên hương vị đậm đà, ăn là ghiền.

► Bước 4: Làm muối ớt xanh

- + Để có nước chấm muối ớt xanh chuẩn vị, bạn hãy chuẩn bị cối, cho 2 muỗng canh muối hột và 2 trái ớt sừng xanh (cắt khúc) vào, giã dập khoảng 1–2 phút.
- + Tiếp theo thêm 1 muỗng cà phê bột ngọt, 2 muỗng cà phê ớt bột để tạo màu. Sau đó, giã tiếp đến khi hỗn hợp nhuyễn mịn. Bạn có thể thêm chút đường nếu muốn dịu vị.
- + Khi hỗn hợp đã mịn, bạn mới vắt nước cốt chanh (hoặc tắc) vào, khuấy đều.

► Bước 5: Nướng cá kèo

Bạn có thể chọn bếp than, bếp điện hoặc chảo chống dính áp chảo tùy điều kiện:

- + **Nướng bếp than:** Bạn chuẩn bị than hồng, lửa vừa, xếp xiên cá kèo lên vỉ. Cứ từ 1–2 phút trở cá một lần, phết sốt ướp còn lại để cá không khô. Bạn canh thời gian, khoảng 6–10 phút là cá vàng ươm, dậy mùi muối ớt, bạn đã sẵn sàng thưởng thức chưa?
- + **Nướng bếp điện/lò nướng:** Bạn đặt nhiệt ở tầm 180–200°C, lót khay bằng giấy bạc (hoặc quét dầu). Nướng tổng cộng 10–15 phút, thì thoảng bạn phải kéo khay ra, phết thêm sốt, lật cá cho chín đều. Cá chín mềm, se cạnh là hoàn hảo.
- + **Dùng chảo chống dính:** Cho 1-2 muỗng dầu vào chảo, đợi nóng già, xếp cá kèo vào. Bạn chiên áp chảo lửa vừa 2–3 phút mỗi bên, phết sốt, trở đều tay. Cách này làm cá chín khá nhanh, thịt vẫn thấm gia vị, nhưng hơi thiếu mùi khói đặc trưng.

► Bước 6: Thành phẩm

Cá kèo nướng muối ớt thơm phức, vừa cay vừa mặn ngọt hấp dẫn. Cá kèo nhỏ, thịt béo mềm, da giòn nhẹ, lại cuốn với rau răm, dưa leo, chấm muối ớt xanh cay nồng, chỉ cần nghĩ đến đã thèm thường. Hãy cùng vào bếp trở tài và thưởng thức ngay món nướng trứ danh này!

c. Bí quyết cho món ăn ngon hơn

- *Sau khi rửa với giấm/muối, bạn có thể ngâm cá 5–10 phút trong nước pha ít rượu gừng. Cá ra bớt mùi hôi, thịt chắc hơn.*
- *Bạn lưu ý tránh ngâm cá trong nước ướp quá lâu, vì cá kèo rất nhanh thấm gia vị, ngâm lâu sẽ bị mặn, làm thịt cá mất độ ngọt.*
- *Bạn hãy dùng chút mật ong hoặc đường nâu trong nước sốt ướp. Lúc nướng, lớp da sẽ bóng, có vị ngọt dịu, quện cay mặn của muối ớt. Tuy nhiên, chú ý canh lửa kèo để cháy.*

Món Trứng non cháy tỏi hấp dẫn nhờ độ béo bùi của trứng non, đậm đà từ gan/mề, và thơm nồng giòn rụm của tỏi phi. Sau nhiều lần thử nghiệm và điều chỉnh, tôi đã hoàn thiện được công thức riêng cho món này. Mời các bạn cùng tham khảo và trải nghiệm hương vị độc đáo mà tôi chia sẻ dưới đây!

a. Nguyên liệu cần chuẩn bị (phần cho 2-3 người ăn)

► Nguyên liệu: Trứng gà non

- + Thành phần/Tỷ lệ: 200g
- + Lưu ý: Rửa nhẹ, chú ý không làm vỡ lòng đỏ

► Nguyên liệu: Gan/mề gà

- + Thành phần/Tỷ lệ: Tổng 300g
- + Lưu ý: Có thể chọn gan gà 200g và mề gà 100g hoặc điều chỉnh tùy thích

► Nguyên liệu: Hành tây

- + Thành phần/Tỷ lệ: 1/2 củ (khoảng 100g)
- + Lưu ý: Thái múi cau hoặc lát mỏng, giúp món xào có vị ngọt

► Nguyên liệu: Hành lá

- + Thành phần/Tỷ lệ: 2 cây
- + Lưu ý: Thái nhỏ hoặc cắt khúc 2-3cm để trang trí, tăng mùi thơm





► Nguyên liệu: Tỏi

- + Thành phần/Tỷ lệ: 50g
- + Lưu ý: Bóc vỏ, băm nhuyễn (chia làm 2 phần: phi tỏi và xào)

► Nguyên liệu: Dầu điều

- + Thành phần/Tỷ lệ: 1 muỗng cà phê (tạo màu)
- + Lưu ý: Nếu dùng hạt điều màu, bạn có thể phi chúng với dầu rồi bỏ xác, lấy dầu màu

► Nguyên liệu: Gia vị

- + Thành phần/Tỷ lệ và lưu ý:
 - Hạt nêm: 1 muỗng cà phê (chia nêm cả trứng và gan)
 - Tiêu xay: 1 muỗng cà phê (hoặc tùy khẩu vị)
 - Muối: 1/2 muỗng cà phê
 - Nước mắm: 1 muỗng cà phê
 - Đường trắng: 1 muỗng cà phê

b. Quy trình chế biến

► Bước 1: Luộc trứng non và ướp

- + Trước tiên, bạn đun 1 nồi nước sôi, cho 1/4 thìa cà phê muối vào. Cho tiếp trứng non vào luộc khoảng 3-5 phút (tùy kích cỡ trứng), đến khi thấy trứng vàng nhạt, vớt trứng ra và để ráo.
- + Khi ướp trứng, bạn ướp với 1/2 thìa cà phê hạt nêm, 1/2 thìa cà phê tiêu xay. Sau đó, trộn nhẹ, để 5-10 phút cho ngấm gia vị.

► Bước 2: Sơ chế gan và mỡ gà

- + Bước này các bạn cần kiên nhẫn làm kỹ nhé. Hãy rửa với muối (hoặc gừng, chanh) để khử mùi, rồi bạn chần nhanh trong nước sôi 3 phút để loại bỏ tạp chất, sau đó rửa lại. Thái miếng vừa ăn (khoảng 2-3cm).
- + Bạn cũng ướp với 1/2 thìa cà phê hạt nêm, 1/2 thìa cà phê muối, 1/2 thìa cà phê tiêu xay, rồi để khoảng 10 phút cho thấm.

► Bước 3: Phi tỏi và tạo màu

- + Bạn làm nóng chảo với 1-2 muỗng canh dầu ăn. Phi 1/2 lượng tỏi băm ở lửa vừa, khuấy đều đến khi tỏi ngả vàng nhạt thì vớt ra (tỏi còn tiếp tục chín dần, tránh để quá vàng trong chảo). Tiếp tục, trút phần tỏi phi này vào chén riêng, giữ tỏi phi giòn để rắc cuối.
- + Trong chảo, bạn cho dầu điều (hoặc hỗn hợp hạt điều màu), khuấy vài giây để lấy màu đỏ, nếu có xác hạt điều thì vớt bỏ. Giữ nguyên chảo để tiếp tục xào.



► **Bước 4: Xào gan/mề và trứng non**

- + Bạn dùng chảo vừa chiên tỏi, cho tiếp 1/2 lượng tỏi băm còn lại vào phi thơm. Sau đó, cho gan, mề gà vào xào khoảng 2-3 phút trên lửa vừa – lớn và đảo đều cho gan, mề săn lại. Cho thêm trứng non đã ướp vào, xào cùng khoảng 1 phút, rồi cho tiếp hành tây vào xào.
- + Khi cho gia vị, bạn cho 1 thìa cà phê đường, 1 thìa cà phê nước mắm (nhớ nêm từ từ kẻo mặn). Bạn có thể bổ sung 1/4 muỗng cà phê muối hoặc bột nêm nếu chưa đủ vị. Sau đó, đảo đều, hạ lửa nhỏ, xào thêm 2-3 phút để các nguyên liệu chín mềm và thấm gia vị.

► **Bước 5: Thành phẩm**

- + Món trứng non cháy tỏi ăn ngon nhất khi vừa xào xong, tỏi còn giòn, trứng non vẫn béo, gan/mề chín mềm mà không bị khô. Bạn cũng có thể ăn kèm cơm nóng, rau xào hoặc canh rau củ.

c. Bí quyết cho món ăn ngon hơn

- *Ủ trứng non trong sữa tươi trước khi luộc: ngâm trứng non 10-15 phút trong sữa tươi giúp khử mùi, tăng độ béo. Nhưng bạn phải cẩn thận, vì trứng non dễ vỡ, thao tác phải nhẹ.*
- *Đôi khi tôi dùng rượu gừng để cọ xát gan/mề, khử hôi cực hiệu quả. Xong, mới chần nước sôi nhanh.*
- *Khi xào, bạn nên dùng đường phèn giã nhỏ hay xíu mật ong thay đường trắng. Gan/mề có độ ngọt thanh, màu lên đẹp, trứng non óng ánh hơn.*

Hãy cùng xắn tay áo, chuẩn bị nguyên liệu và sẵn sàng chinh phục lẩu gà lá é cùng tôi nhé. Đừng lo lắng nếu bạn chưa từng nấu qua, chỉ cần làm theo hướng dẫn và đôi chút khéo léo, nồi lẩu tuyệt vời ấy sẽ sẵn sàng trên bàn ăn của bạn.

a. Nguyên liệu cần chuẩn bị (phần cho 4 người ăn)

► Nguyên liệu: Gà ta

- + Thành phần/Tỷ lệ: 1,2 - 1,5kg
- + Lưu ý: Nên chọn gà ta thả vườn, thịt săn chắc, khi nấu sẽ ra nước ngọt mà không quá béo

► Nguyên liệu: Lá é

- + Thành phần/Tỷ lệ: 1 bó lớn (khoảng 150-200g)
- + Lưu ý: Nên chọn lá é tươi có màu xanh nhạt, bề mặt lông mịn

► Nguyên liệu: Măng tươi

- + Thành phần/Tỷ lệ: 200-300g
- + Lưu ý: Dùng măng tươi hoặc măng củ, thái lát mỏng, luộc qua nước sôi để khử độc và giảm vị đắng





► Nguyên liệu: Sả cây

- + Thành phần/Tỷ lệ: 3-4 cây
- + Lưu ý: Đập dập phần gốc, cắt khúc hoặc băm nhỏ (tùy cách chế biến)

► Nguyên liệu: Ớt

- + Thành phần/Tỷ lệ: 2-3 trái (ớt hiểm hoặc ớt sừng)
- + Lưu ý: Bạn có thể điều chỉnh số lượng tùy khẩu vị gia đình

► Nguyên liệu: Gia vị khác

- + Thành phần/Tỷ lệ:
 - Hành tím, tỏi, gừng (mỗi thứ 1 củ/1 nhánh)
 - Nước mắm ngon, muối, đường, hạt nêm, bột ngọt (tùy thích)
 - 1 trái chanh

► Nguyên liệu: Gia vị nhúng kèm

- + Thành phần/Tỷ lệ và lưu ý:
 - Hạt nêm: 1 muỗng cà phê (chia nêm cả trứng và gan).
 - Tiêu xay: 1 muỗng cà phê (hoặc tùy khẩu vị).
 - Muối: 1/2 muỗng cà phê.
 - Nước mắm: 1 muỗng cà phê.
 - Đường trắng: 1 muỗng cà phê.

b. Quy trình chế biến

► Bước 1: Sơ chế và ướp gà

- + Trước tiên, bạn làm sạch gà bằng cách dùng muối hạt và 1 ít chanh (hoặc gừng đập dập) để chà xát khử mùi hôi lông. Rửa lại bằng nước sạch, để ráo.
- + Sau đó, bạn chặt miếng vừa ăn (khoảng 4-5cm). Tránh chặt quá nhỏ, gà dễ bị nát khi nấu lâu.
- + Khi ướp gà, bạn cho gà vào âu, thêm 1-2 thìa cà phê muối, 1 thìa cà phê hạt nêm, 1/2 thìa cà phê bột ngọt (nếu dùng), một ít tiêu xay, 1 thìa nước mắm ngon, 1-2 củ hành tím băm, trộn đều. Bạn canh thời gian ướp khoảng 30 phút cho thịt gà ngấm gia vị.



► Bước 2: Nấu nước dùng

- + Để giúp nước lẩu thơm, dậy mùi đặc trưng, bạn phi vàng 2-3 tép tỏi băm, 1-2 củ hành tím băm và phần sả băm nhỏ (nếu có). Cho tiếp thịt gà đã ướp vào xào với hỗn hợp phi thơm, đảo đều 3-5 phút ở lửa vừa, bạn sẽ thấy gà hơi săn lại. Có thể thêm 1 thìa đường để canh vị ngọt nhẹ, nước mắm để vừa miệng.
- + Sau đó, đổ khoảng 2 lít nước (tùy nồi lẩu to hay nhỏ) vào nồi gà xào. Nếu bạn có nước hầm xương (xương gà, xương heo) sẵn, dùng khoảng 2 lít để nước lẩu đậm đà hơn. Đợi nước sôi, vớt bọt thường xuyên để nước dùng trong. Sau đó hạ lửa nhỏ, đun nấu, hầm gà khoảng 15-20 phút cho thịt mềm.
- + Tới bước thêm gia vị, bạn hãy cho hạt nêm, muối, nước mắm, 1 chút đường nếu muốn dịu vị. Nếu thích ăn cay, bạn có thể thả thêm ớt đập dập hoặc cắt khúc.

- Nếu bạn muốn dùng măng, hãy luộc măng tươi 1-2 lần nước sôi để loại bỏ vị đắng và chất độc. Thêm măng vào nồi khi gà đã mềm, nấu chung 5-7 phút để măng thấm gia vị.

► **Bước 3: Thành phẩm**

Lẩu gà lá é tuy đơn giản trong cách nấu nhưng lại có nét riêng “say lòng” nhiều thực khách. Cái ngọt thanh của gà, hương the nhẹ của lá é hoà quyện thành món lẩu vừa lạ miệng vừa quen thuộc.



c. Bí quyết cho món ăn ngon hơn

- *Kiểm soát thời gian nấu gà: Gà nấu lẩu vẫn cần có độ mềm, thịt dai vừa đủ. Nấu quá lâu khiến gà rục, thịt rã, nước đục.*
- *Nhúng lá é cuối cùng: Lá é chỉ nhúng 10–15 giây, đủ chín tái là ăn, giữ trọn hương the. Nấu lâu lá úa, mất vị.*
- *Nước lẩu phải “thanh”: Không cho quá nhiều dầu mỡ. Hớt bọt thường xuyên, dùng ít gia vị tạo ngọt nhân tạo (đường công nghiệp), ưu tiên đường phèn, củ cải, su su, bắp (ngô) để tạo ngọt.*
- *Món chấm sốt chanh dây: Nếu ai thích chút chua độc lạ, có thể pha 1 phần chanh dây (lọc hạt) cùng 1 phần mắm và đường, xút tỏi ớt. Chấm gà nướng xé nhúng lẩu, tạo trải nghiệm vị chua thanh mịn.*

Công thức Bánh xèo tôm nhảy – được “ươm mầm” từ những chuyến đi dọc miền duyên hải của tôi, nơi tôm biển còn tươi roi rói và bột gạo xay mịn hòa cùng nước cốt dừa thơm lừng. Từ việc lựa chọn nguyên liệu, bí quyết pha bột đến cách canh lửa “chuẩn” để bánh giòn rụm, tất cả sẽ được bật mí dưới đây.

a. Nguyên liệu cần chuẩn bị (phần cho 4 người ăn)

► Nguyên liệu: Bột gạo

- + Thành phần/Tỷ lệ: 400g
- + Lưu ý: Bạn nên dùng bột gạo xay nguyên chất, để bánh được giòn xốp

► Nguyên liệu: Nước lạnh

- + Thành phần/Tỷ lệ: 800ml
- + Lưu ý: Có thể thay 200-300ml bằng bia nếu muốn bánh xốp hơn

► Nguyên liệu: Nước cốt dừa

- + Thành phần/tỷ lệ: 100ml

► Nguyên liệu: Nước màu đường (caramel)

- + Thành phần/Tỷ lệ: 1 thìa cà phê
- + Lưu ý: Có thể tự thắng đường hoặc dùng loại sẵn

► Nguyên liệu: Bột nghệ

- + Thành phần/Tỷ lệ: 1/4 thìa cà phê
- + Lưu ý: Để tạo màu vàng nhẹ





► Nguyên liệu: Muối

- + Thành phần/Tỷ lệ: 1/2 thìa cà phê
- + Lưu ý: Giúp vỏ bánh đậm đà

► Nguyên liệu: Tôm tươi

- + Thành phần/Tỷ lệ: Khoảng 1kg, loại tôm nhỏ (120-140 con/kg)
- + Lưu ý: Hãy chọn loại tôm đồng, tôm sông hoặc tôm đất có kích thước nhỏ, thịt ngọt và săn

► Nguyên liệu: Mỡ gáy hoặc dầu ăn

- + Lưu ý: Mỡ gáy giúp bánh dậy mùi và rìa bánh giòn, nếu không có, bạn dùng dầu ăn thường

► Nguyên liệu: Rau củ

- + Thành phần/Tỷ lệ và lưu ý:
 - Giá: 500g, mua loại ngắn
 - Đậu hành: 1 bó nhỏ, chẻ cọng hoặc cắt khúc 3-4cm
 - Hành lá: 2-3 cọng, xắt nhỏ
 - Rau sống các loại: Xà lách, rau thơm, tía tô, rau quế,...

► Nguyên liệu: Gia vị khác

- + Thành phần/Tỷ lệ và lưu ý:
 - Muối, đường, bột ngọt (tùy thích)
 - Thêm tỏi, ớt, chanh, thơm (dứa) băm: Để pha nước chấm

b. Quy trình chế biến

► Bước 1: Pha bột bánh

- + Trong 1 âu lớn, bạn cho 400g bột gạo, 800ml nước lạnh, 100ml nước cốt dừa, 1 thìa cà phê nước màu đường, 1/4 thìa cà phê bột nghệ và 1/2 thìa cà phê muối. Hãy khuấy đều đến khi bột hoà tan hoàn toàn, không vón cục. Bạn cần lưu ý đến độ sánh của bột, bột nên có độ lỏng tương tự sữa tươi. Nếu bột quá đặc, bạn thêm chút nước; nếu lỏng quá, thêm chút bột gạo.
- + Sau đó, bạn đập kín và cho vào ngăn mát tủ lạnh tầm 2-3 tiếng (bột lạnh sẽ giúp bánh giòn hơn). Trước mỗi lần đổ bánh, bạn cần khuấy bột lại để tránh lắng cặn bột gạo dưới đáy.

► Bước 2: Sơ chế nguyên liệu

- + Bạn cần rửa sạch tôm, cắt bỏ râu, đầu nhọn, đuôi nhọn (tuỳ ý). Có thể ướp nhẹ với 1/3 thìa cà phê muối, 1/2 thìa cà phê bột ngọt/tiêu (nếu muốn đậm vị).
- + Giá và đậu hành cần rửa sạch, để ráo. Hành lá thì bạn cắt nhỏ, có thể trộn trực tiếp vào âu bột hoặc rắc sau khi đổ bánh. Đặc biệt, cần rửa kỹ rau sống, ngâm nước muối loãng 5-10 phút và để ráo.

► Bước 3: Pha nước mắm chấm

- **Tỷ lệ chuẩn khi pha nước mắm:** 1/2 chén nước mắm, 1,5 chén nước ấm, 1/2 chén đường, 1/2 thìa cà phê bột ngọt, 1/2 thìa cà phê nước cốt chanh, thêm tỏi, ớt băm nhuyễn và 1/4 miếng thơm (dứa) đã băm.
- **Cách pha:** Hoà nước mắm với 1,5 chén nước ấm, khuấy tan. Cho thêm đường, bột ngọt vào, khuấy đến khi tan đều, rồi cho thêm tỏi ớt băm. Tiếp theo, bạn vắt nước cốt chanh và dứa (thơm) băm vào, khuấy nhẹ. Cuối cùng, bạn nếm lại cho vừa khẩu vị: chua – ngọt – mặn hài hoà. Bạn có thể cho thêm đu đủ bào, cà rốt bào vào nước chấm, mùi vị sẽ ngon hơn.

► Bước 4: Hướng dẫn đổ bánh xèo

- + Bạn chọn chảo chống dính có đường kính 15-20cm, để lửa vừa-lớn cho chảo thật nóng. Sau đó, cho thêm 1-2 thìa canh mỡ gáy (nếu dùng mỡ, hãy phi nóng mỡ trước). Hoặc 1-2 thìa canh dầu ăn láng đều mặt chảo, rồi thả

vài con tôm sống vào chảo, đảo sơ qua khoảng 5-10 giây, tôm sẽ đổi màu hồng nhẹ.

- + Bạn hãy khuấy bột trước, mức khoảng 1/2 chén bột đổ vào chảo. Bạn sẽ nghe tiếng “xèo”, nhanh tay nghiêng hoặc xoay chảo để bột dàn mỏng đều. Cho tiếp giá, đầu hành (hoặc hành lá xắt khúc) rải lên bề mặt.
- + Đậy nắp khoảng 30-45 giây, giữ lửa vừa, để tôm chín và giá chín tái. Mở nắp, hạ lửa trung bình, rưới thêm 1 thìa dầu quanh rìa bánh nếu cần, giúp rìa bánh giòn. Chiên tiếp 2-3 phút đến khi rìa bánh vàng, tự tróc khỏi chảo.
- + Cuối cùng, bạn dùng xẻng hoặc đôi đũa nâng mép bánh, gấp bánh lại làm đôi (hình bán nguyệt), rồi trượt bánh ra đĩa. Sau đó, tiếp tục đổ bánh mới, mỗi lần lại khuấy bột trước khi mức.

→ **Biến tấu:** Bên cạnh tôm, thịt, có thể dùng mực, nấm rơm, hành tây,... để tạo hương vị mới lạ. Nhưng vẫn phải giữ độ mỏng của bánh để đạt độ giòn.

► Bước 5: Thành phẩm

- + Chỉ cần lưu ý các mẹo về bột lạnh, mức lửa và thời gian chiên, bạn sẽ có những chiếc bánh xèo giòn rụm, thơm lừng, khiến ai cũng muốn ăn thêm.



c. Bí quyết cho món ăn ngon hơn

- *Bạn có thể dùng nước khoáng có gas (soda) hoặc bia vào bột thay nước, giúp bánh xèo nổi xốp và giòn lâu hơn.*
- *Hãy chọn tôm tươi, càng tươi càng ngọt bánh. Lý tưởng nhất là loại tôm đồng, tôm sông hoặc tôm đất có kích thước nhỏ, thịt ngọt và săn.*

Sự chua thanh của me, quện cùng độ mềm thơm của bò và cái giòn ngọt của rau củ, tạo nên một hương vị khiến người thưởng thức khó có thể quên. Hãy cùng tôi khám phá và tự tay nấu thử, để cảm nhận sự khác biệt của món bò sốt me này nhé.

a. Nguyên liệu cần chuẩn bị (phần cho 3-4 người ăn)

► Nguyên liệu: Thịt bò

- + Thành phần/Tỷ lệ: 500g
- + Lưu ý: Chọn phần nạc mông, thăn hoặc bắp, ít gân, tươi ngon

► Nguyên liệu: Me

- + Thành phần/Tỷ lệ: 100g
- + Lưu ý: Có thể là me chín còn hạt hoặc me vắt (đã bỏ hạt)

► Nguyên liệu: Rau củ

- + Thành phần/Tỷ lệ: 100ml
 - Dưa leo: 2 trái (khoảng 200-250g), bổ đôi, dùng muỗng lấy ruột ra, cắt lát xéo hoặc miếng vuông
 - Cà chua: 1 trái (khoảng 100g), rửa sạch, bổ múi cau (4-6 múi tùy kích thước)
 - Cà rốt: 1 củ (khoảng 100g), gọt vỏ, thái lát xéo hoặc tia hoa/lượn sóng
 - Hành tây: 1 củ (100g), cắt múi cau. Bóc vỏ, cắt múi cau (6-8 phần/củ)





► **Nguyên liệu: Hành tím**

+ Thành phần/Tỷ lệ: 1 củ (~30g)

► **Nguyên liệu: Tỏi**

+ Thành phần/Tỷ lệ: 3-4 tép
(băm nhuyễn)

► **Nguyên liệu: Bột bắp (hoặc bột năng)**

+ Thành phần/Tỷ lệ: 1 muỗng canh

► **Nguyên liệu: Hành ngò**

+ Thành phần/Tỷ lệ: 1 ít

+ Lưu ý: Để nguyên cọng, trang trí cuối

► **Nguyên liệu: Gia vị**

+ Thành phần/Tỷ lệ:

- Muối, đường, bột ngọt (tùy khẩu vị), hạt nêm, tiêu xay.
- Nước mắm, tương ớt, dầu ăn

b. Quy trình chế biến

► Bước 1: Sơ chế và ướp thịt bò

- + Bạn cần rửa thịt bò nhanh dưới nước sạch; nếu kỹ hơn, bạn có thể rửa với chút muối hoặc rượu gừng. Hãy cắt lát thật mỏng (2-3mm) để bò mau mềm và thấm gia vị.
- + Khi ướp thịt bò, bạn ướp với các gia vị sau: 1 muống canh hạt nêm, 1 muống cà phê bột ngọt (tùy ý), 1 muống canh đường, 1 muống canh dầu ăn, 1 ít tiêu xay, 1 muống canh bột bắp, 1 ít hành tím, tỏi băm (chừa lại phần để phi sau). Trộn đều và để khoảng 20 phút cho thịt bò thấm đều.

► Bước 2: Làm nước sốt me

+ Chuẩn bị:

- **Nếu bạn dùng me chín còn hạt:** Ngâm 100g me với khoảng 150ml nước sôi, dùng muống dầm để tách thịt me ra khỏi hạt. Sau đó, lọc bỏ xác, giữ lại nước cốt me.
- **Nếu bạn dùng me vắt (đã bỏ hạt sẵn):** Hòa me với nước nóng, khuấy đều rồi lọc hạt, xác me (nếu có). Lượng nước cốt me bạn thu được vào khoảng nửa chén (80-100ml).

+ Cách làm:

- Trước tiên, bạn làm nóng chảo với 1 muống canh dầu, cho 1 muống canh hành tỏi băm (phần còn lại) vào phi vàng.
- Tiếp theo, bạn rót nước cốt me (khoảng 80-100ml) vào chảo. Cho thêm 2 muống canh đường, 1 muống canh nước mắm, 1 muống cà phê tương ớt (tùy khẩu vị). Liên tục khuấy đều trên lửa nhỏ và nếm thử độ chua – ngọt – mặn. Tùy loại me chua nhiều hay ít, bạn có thể gia giảm đường, nước mắm.
- Bạn hãy đun đến khi hỗn hợp hơi sệt, rồi mới tắt bếp. Nhớ chừa lại “nước sốt me” để rưới lúc xào bò hoặc để chấm ăn kèm.

► Bước 3: Xào thịt bò và rau củ

- + **Khi xào thịt bò tái:** Bạn làm nóng chảo với chút dầu (1 muỗng canh), phi ít tỏi băm cho thơm. Sau đó, bạn cho bò đã ướp vào, xào lửa lớn khoảng 1-2 phút, đảo nhanh tay để bò săn bề mặt, tái chín khoảng 70%. Xào xong, bạn trút ra tô riêng (để tránh bò bị quá lửa, gây dai).
- + **Khi xào rau củ:** Bạn phi thơm hành tỏi với dầu (nếu cần), sau đó cho cà rốt vào xào trước (khoảng 1 phút) vì cà rốt cứng. Bạn cho thêm dưa leo, cà chua, xào lửa lớn khoảng 1 phút để giữ độ giòn. Hãy nêm nhẹ với 1 muỗng canh hạt nêm, 1 muỗng canh đường, 1/2 muỗng cà phê bột ngọt (hoặc tùy ý), rồi đảo đều. Cuối cùng, cho hành tây vào xào nhanh tầm 30 giây - 1 phút, sao cho hành tây vừa chín tới, còn giòn ngọt.
- + **Trộn bò và sốt me:** Cho thịt bò (đã xào tái) vào chảo rau củ, dùng đũa đảo sơ qua tầm 30 giây. Tiếp theo, rưới nửa chén sốt me đã nấu vào và trộn đều. Nếu thích đậm đà, bạn có thể thêm nhiều hơn. Bạn nêm lại lần cuối để điều chỉnh theo ý muốn. Chỉ cần đảo trên lửa lớn thêm 30 giây - 1 phút, cho gia vị quyện đều là được.

► Bước 4: Thành phẩm

Múc bò sốt me ra đĩa, trang trí hành ngò lên mặt, có thể rắc thêm tiêu xay. Thành phẩm đúng chuẩn sẽ là thịt bò được xào vừa chín tới nên vẫn giữ được sắc nâu hồng nhẹ, mềm ẩm mà không bị dai. Rau củ chín thơm, màu sắc bắt mắt; tất cả quyện trong lớp sốt me bóng mượt, chua ngọt hài hòa.

c. Bí quyết cho món ăn ngon hơn

- *Ướp đủ thời gian (20 phút) và thêm bột bắp/dầu ăn trong quá trình ướp để thịt mềm nước, không bị khô.*
- *Nấu sốt me đúng độ sệt, thường xuyên nếm, điều chỉnh vị chua – ngọt – mặn.*
- *Chỉ đảo thịt bò với nước sốt me trong thời gian ngắn (30 giây - 1 phút) cuối cùng, tránh thịt bò bị dai.*