

NHÀ SÁCH WEUPBOOK



TÀI LIỆU TẶNG KÈM

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



CHƯƠNG 02



1

PHÁ LỬU SÀI GÒN

a. Nguyên liệu cần chuẩn bị (phần cho 4-6 người ăn)

► Nguyên liệu: Lòng bò

- + Thành phần/Tỷ lệ: khoảng 1,5kg
- + Lưu ý: Có thể pha trộn nhiều loại (dạ cỏ, lá sách, thú linh, khẩu đuôi,...), rửa sạch kỹ, thái miếng vừa

► Nguyên liệu: Quế

- + Thành phần/Tỷ lệ: 5g (1 thanh nhỏ)
- + Lưu ý: Rang thơm trước khi cho vào nồi

► Nguyên liệu: Hoa hồi

- + Thành phần/Tỷ lệ: 3 tai
- + Lưu ý: Rang sơ

► Nguyên liệu: Thảo quả

- + Thành phần/Tỷ lệ: 1 trái
- + Lưu ý: Đập dập nhẹ, rang

► Nguyên liệu: Lá cà ri

- + Thành phần/Tỷ lệ: 5 lá (nếu có)
- + Lưu ý: Tạo mùi thơm





► **Nguyên liệu: Gừng**

- + Thành phần/Tỷ lệ: 60g (khoảng 1 củ vừa)
- + Lưu ý: Một phần cắt lát, một phần đập dập/giã dập dùng chần và sát trùng lòng

► **Nguyên liệu: Hành tím**

- + Thành phần/Tỷ lệ: 70g
- + Lưu ý: Chia 2 phần: 1 phần cắt lát (35g) để chần lòng, 1 phần (35g) băm nhuyễn ướp, phi thơm

► **Nguyên liệu: Tỏi**

- + Thành phần/Tỷ lệ: 35g
- + Lưu ý: Chia 2 phần: 1 phần xay/băm ướp, 1 phần phi thơm

► **Nguyên liệu: Nước dừa tươi**

- + Thành phần/Tỷ lệ: 1 lít
- + Lưu ý: Chia 2 phần: Tạo vị ngọt thanh

► **Nguyên liệu: Nước cốt dừa**

- + Thành phần/Tỷ lệ: 200ml
- + Lưu ý: Chia 2 phần: Thêm độ béo, thơm đặc trưng

► **Nguyên liệu: Nước dừa**

- + Thành phần/Tỷ lệ: 500ml
- + Lưu ý: Chia 2 phần: Giúp món phá lấu có vị béo nhẹ





► **Gia vị bột: Bột nghệ**

- + Thành phần/Tỷ lệ: 1 muỗng canh (~15g)
- + Lưu ý: Giúp lên màu vàng đẹp, khử mùi

► **Gia vị bột: Bột tỏi**

- + Thành phần/Tỷ lệ: 1 muỗng cà phê (~3g)
- + Lưu ý: Tăng hương tỏi

► **Gia vị bột: Bột ngũ vị hương**

- + Thành phần/Tỷ lệ: 1/3 muỗng cà phê (~1g)
- + Lưu ý: Không dùng quá nhiều để tránh bị nồng, đắng

► **Gia vị bột: Bột gừng**

- + Thành phần/Tỷ lệ: 1/3 muỗng cà phê (~1g)
- + Lưu ý: Hỗ trợ khử mùi, tạo mùi ấm

► **Gia vị bột: Ớt bột**

- + Thành phần/Tỷ lệ: 1 muỗng cà phê (tùy khẩu vị)
- + Lưu ý: Tạo vị cay nhẹ, màu sắc bắt mắt





► **Gia vị bột: Dầu màu điều**

- + Thành phần/Tỷ lệ: 1 – 2 muỗng canh
- + Lưu ý: Tạo màu đỏ đẹp tự nhiên (có thể thay thế dầu gấc, bột điều)

► **Rượu mai quế lộ**

- + Thành phần/Tỷ lệ: 4 muỗng canh
- + Lưu ý: 3 muỗng canh dùng chần + 1 muỗng canh ướp

► **Chất khử mùi: Giấm trắng**

- + Thành phần/Tỷ lệ: 1/2 chén (khoảng 80 – 100ml)
- + Lưu ý: Ngâm, chà xát lòng cùng gừng

► **Rượu trắng**

- + Thành phần/Tỷ lệ: 1/2 chén (khoảng 80 – 100ml)
- + Lưu ý: Kết hợp giấm, gừng để khử mùi

► **Gia vị cơ bản**

- + Thành phần/Tỷ lệ: Muối, hạt nêm, bột ngọt, đường cát, đường thốt nốt, nước mắm, tiêu, dầu hào,...

► **Làm nước chấm**

- + Thành phần/Tỷ lệ: Đường (cát hoặc phèn), muối, nước lọc, nước cốt tắc



b. Quy trình chế biến

► Bước 1: Sơ chế gia vị, thảo mộc (như trên phần lưu ý)

► Bước 2: Sơ chế lòng bò

- + Để khử mùi và loại bỏ chất bẩn lòng bò, bạn hãy trộn 1/2 chén giấm, 1/2 chén rượu trắng với 1/2 phần gừng đập dập. Tiếp tục chà xát kỹ cả trong và ngoài lòng bò rồi rửa lại nhiều lần bằng nước sạch, để ráo.
- + Bạn nấu sôi nồi nước, thêm 2 miếng gừng đập dập, 35g hành tím lát, 3 muỗng canh nước mắm và 2 muỗng canh rượu mai quế lộ. Bạn chần lòng bò 2-3 phút. Vớt ra, xả nước lạnh ngay, dùng dao cạo sạch màng bám. Sau đó, bạn cắt miếng lớn (khoảng lòng bàn tay) để khi thái vừa ăn, lòng không bị vụn.

► Bước 3: Ướp lòng bò

Hãy chuẩn bị âu lớn, cho lòng bò cùng các gia vị: 1 muỗng cà phê bột tỏi, 1/3 muỗng cà phê bột gừng, 1/2 muỗng cà phê tiêu, 2 muỗng canh nước mắm, 1,5 muỗng canh đường (tùy chỉnh), 1 muỗng cà phê bột ngọt (nếu dùng), 2 muỗng cà phê dầu hào, 2 muỗng canh dầu màu điều, 35g hành tím băm, 1/2 tỏi băm, 1 muỗng cà phê ớt bột (tùy khẩu vị) và 1 muỗng canh rượu mai quế lộ. Sau đó, bạn trộn đều, ướp trong khoảng 30-60 phút cho thấm vị.

Mẹo nhỏ: Bạn có thể cho thêm 1 muỗng canh sốt tương ớt hoặc sốt cà chua để tăng độ sánh, dậy màu tươi. Nếu thích vị ngọt thanh, có thể thay 1/2 đường cát bằng đường thốt nốt.

► Bước 4: Xào lòng cùng hỗn hợp gia vị

- + Bạn phi thơm phần tỏi còn lại với 2 muỗng canh dầu ăn. Tắt bếp, cho 1 muỗng canh bột nghệ, 1/3 muỗng cà phê bột ngũ vị hương, 5 lá cà ri (nếu dùng) rồi đảo sơ trong dầu nóng.
- + Bạn đổ tiếp lòng bò đã ướp vào, đảo cho hỗn hợp gia vị thấm đều từng miếng. Sau đó, bạn bật bếp và xào với lửa vừa khoảng 3-4 phút để lòng săn, dậy mùi.

Mẹo nhỏ: Nếu muốn màu đậm hơn, thêm 1 muỗng canh nước tương hoặc dầu hào trong lúc xào.

► Bước 5: Nấu phở lẩu lòng bò

- + Bạn chuyển lòng bò vào nồi lớn, rồi thêm 1 lít nước dừa tươi, 500ml nước dấm dừa. Cho thêm 1,5 muỗng canh hạt nêm, 1 muỗng cà phê muối cùng quế, hoa hòe, đinh hương, thảo quả (đã rang) và 2 miếng gừng đập dập vào.

- + Bạn đun sôi, hạ lửa vừa, đun nắp khoảng 45-60 phút hoặc tới khi lòng mềm. Cho thêm 200ml nước cốt dừa, khuấy nhẹ rồi nêm nếm lại với muối/đường/nước mắm tùy khẩu vị. Cuối cùng, bạn đun nắp, đun nhỏ lửa thêm 5 – 10 phút để ngấm dừa rồi tắt bếp là xong.
- + **Mẹo nhỏ:** Có thể thêm 1 nhánh sả đập dập (bỏ sau khi nấu xong) để tăng hương. Kiểm tra lòng mềm bằng cách dùng đũa xiên thử.

Mẹo nhỏ: Có thể thêm 1 nhánh sả đập dập (bỏ sau khi nấu xong) để tăng hương. Kiểm tra lòng mềm bằng cách dùng đũa xiên thử.

► **Bước 6: Pha nước chấm**

- + Bạn nấu 250g đường cát (hoặc đường phèn), 100ml nước lọc và 15g muối trên lửa vừa, khuấy đều cho tan hết, để sôi tầm 2-3 phút rồi tắt bếp. Chờ hơi nguội, cho thêm 100ml nước cốt tắc (có thể là quất hoặc chanh).
- + Bạn có thể điều chỉnh nước chấm, chẳng hạn như, nếu thích cay, thêm ớt băm hoặc tương ớt. Hoặc có thể rắc lá răm cắt nhỏ lên trên.

► **Bước 7: Thành phẩm**

Món phá lấu ngon nhất khi dùng nóng, nước dùng sệt, béo thơm, miếng lòng giòn mềm. Bạn có thể ăn kèm bánh mì nóng, chấm với nước cốt phá lấu hoặc nước chấm tắc.

c. Bí quyết cho món ăn ngon hơn

- *Ngoài lần ngâm giấm, rượu trắng, gừng, bạn có thể ngâm thêm 1 lần nước muối loãng pha chanh hoặc nước muối pha phèn chua (nếu có) để lòng càng sạch, bớt tanh.*
- *Tôi thường thêm 1 muỗng canh xốt cà chua (hoặc tương ớt) khi ướp. Điều này giúp tạo độ sánh và màu tươi, đồng thời vị chua nhẹ giúp lòng đậm đà hơn.*
- *Ngoài cách pha chua ngọt với tắc, bạn có thể chấm với mắm me (me dầm, đường, nước mắm, ớt) – vị chua đậm đà, hoà cùng cái béo của phá lấu cũng rất thú vị. Hoặc chuẩn bị muối ớt tắc (muối, đường, ớt tươi, nước tắc) chấm nhanh, đỡ mất thời gian nấu siro đường.*

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

► Nguyên liệu: Bắp (ngô) Mỹ

- + Thành phần/Tỷ lệ: 500g (khoảng 2 - 3 trái)
- + Lưu ý: Có thể dùng nửa bắp Mỹ và nửa bắp nếp để thêm độ dẻo và vị ngọt

► Nguyên liệu: Tép khô

- + Thành phần/Tỷ lệ: 50g
- + Lưu ý: Chọn tép khô có màu đỏ cam, không bị mốc hay vụn; ngâm nước ấm 10 - 15 phút cho mềm

► Nguyên liệu: Hành lá

- + Thành phần/Tỷ lệ: 4 - 5 nhánh
- + Lưu ý: Tách phần đầu hành trắng (củ hành) băm phi thơm, phần lá hành xanh cắt nhỏ để cho vào cuối

► Nguyên liệu: Dầu ăn

- + Thành phần/Tỷ lệ: 2 - 3 muỗng canh
- + Lưu ý: Có thể thay 1 phần bằng bơ lạt để tạo vị béo, thơm (khoảng 1 muỗng canh bơ)





► **Nguyên liệu: Nước mắm**

- + Thành phần/Tỷ lệ: 1 muỗng canh
- + Lưu ý: Loại ngon, độ đậm cao, dậy mùi

► **Nguyên liệu: Đường**

- + Thành phần/Tỷ lệ: 1/2 muỗng canh
- + Lưu ý: Gia giảm tùy độ ngọt của bắp

► **Nguyên liệu: Hạt nêm**

- + Thành phần/Tỷ lệ: 1/2 muỗng canh
- + Lưu ý: Hoặc muối, bột canh; nêm theo khẩu vị

► **Nguyên liệu: Ớt bột (tùy chọn)**

- + Thành phần/Tỷ lệ: 1/2 muỗng canh
- + Lưu ý: Tạo cay nhẹ, màu đẹp; có thể thay ớt tươi băm

► **Nguyên liệu: Tiêu xay (tùy chọn)**

- + Thành phần/Tỷ lệ: 1 nhúm nhỏ
- + Lưu ý: Thêm hương vị nồng nhẹ cuối cùng

► **Nguyên liệu: Tỏi băm (tùy thích)**

- + Thành phần/Tỷ lệ: 1 – 2 tép (5 – 10g)
- + Lưu ý: Phi chung với hành trắng, dậy mùi thơm

► **Nguyên liệu: Bơ lạt (tùy thích)**

- + Thành phần/Tỷ lệ: 1 muỗng canh (~15g)
- + Lưu ý: Tăng vị béo, thêm khi sắp tắt bếp để bơ không bay mất mùi



b. Quy trình chế biến

► Bước 1: Sơ chế nguyên liệu

- + Với bắp, bạn bóc vỏ, rửa sạch, rồi dùng dao tách hạt. Nếu bạn muốn bắp chín nhanh và giữ màu đẹp, có thể luộc sơ 2 - 3 phút, rồi xả nước lạnh để hạt bắp tươi giòn hơn.
- + Với tép khô, ngâm nước ấm 10 - 15 phút để tép mềm, bóp mặn rồi vớt ra, để ráo.
- + Bạn băm nhỏ đầu hành trắng để phi dầu, lá hành xanh thì cắt khúc nhuyễn.
- + Nếu thích ăn tỏi, bạn bóc vỏ, băm nhuyễn.

► Bước 2: Xào bắp và tép khô

- + Bạn bắc chảo lên, cho 2 muỗng canh dầu ăn (hoặc 1 muỗng dầu và 1 muỗng bơ lạt). Khi dầu nóng, cho thêm phần đầu hành băm (kèm tỏi băm nếu có) để phi đến khi vàng và thơm. Tiếp tục cho bắp và tép khô vào, đảo đều khoảng 1 phút để bắp và tép khô quyện dầu, dậy mùi.
- + Sau đó, bạn nêm với: 1 muỗng canh nước mắm, 1/2 muỗng canh đường, 1/2 muỗng canh hạt nêm, 1/2 muỗng cà phê ớt bột (nếu thích ăn cay), rồi bạn xào trên lửa vừa thêm 3 - 4 phút để bắp chín mềm, tép săn lại và gia vị thấm đều.
- + Khi bắp gần chín hẳn, bạn nếm thử xem cần thêm đường hay hạt nêm không. Khoảng 1 phút trước khi tắt bếp, bạn rắc lá hành cắt nhuyễn vào chảo, đảo đều. Nếu dùng bơ lạt, bạn hãy cho bơ vào giai đoạn này, đảo nhanh tay cho bơ tan.

Mẹo: Nếu bạn muốn món bắp xào ngọt và béo hơn, hãy dùng thêm 1 - 2 muỗng canh sữa tươi hoặc sữa đặc khi xào.

► Bước 3: Thành phẩm

- + Bạn múc bắp xào ra đĩa, rắc tiêu xay nếu muốn hương vị nồng hơn. Có thể trang trí thêm hành phi, ớt tươi xắt lát hoặc ngô rí để tăng màu sắc.



c. Bí quyết cho món ăn ngon hơn

- ▶ Tép khô mặn nhiều hay ít sẽ ảnh hưởng lớn đến món ăn. Ngâm đúng thời gian giúp tép mềm, đồng thời dễ điều chỉnh gia vị.
- ▶ Thêm bơ lạt vào cuối, mùi bơ sẽ nổi bật hơn khi bạn cho vào giai đoạn sau cùng. Nếu cho quá sớm, bơ dễ bị cháy và bay mùi.
- ▶ Nếu bạn muốn đa dạng topping hơn, có thể thêm phô mai sợi, xúc xích hoặc Lạp xưởng cắt hạt lựu. Thậm chí, cho thêm sa tế để món bắp xào có vị cay nồng đậm đà.



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

► Nguyên liệu: Hột vịt lộn

- + Thành phần/Tỷ lệ: 5 quả
- + Lưu ý: Chọn trứng vỏ còn lớp cám, nặng tay, không lắc nghe tiếng động

► Nguyên liệu: Me vắt

- + Thành phần/Tỷ lệ: 40g
- + Lưu ý: Có thể tăng/giảm 5-10g tùy mức độ thích chua

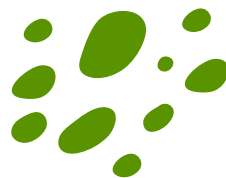
► Nguyên liệu: Đậu phộng

- + Thành phần/Tỷ lệ: 50g
- + Lưu ý: Rang với lửa nhỏ, bóc sạch vỏ, đập hơi dập nếu thích

► Nguyên liệu: Rau răm

- + Thành phần/Tỷ lệ: 50g
- + Lưu ý: Chọn rau tươi, cọng còn xanh. Phân nửa cắt nhuyễn, phân nửa để nguyên trang trí





► **Nguyên liệu: Tỏi**

- + Thành phần/Tỷ lệ: 5 tép (~15g)
- + Lưu ý: Bóc vỏ, băm nhuyễn

► **Nguyên liệu: Ớt**

- + Thành phần/Tỷ lệ: 2 trái
- + Lưu ý: Cắt lát. Có thể thay bằng sa tế nếu muốn cay nồng hơn

► **Nguyên liệu: Dầu ăn**

- + Thành phần/Tỷ lệ: 2 muỗng canh
- + Lưu ý: Dùng loại dầu thực vật; nếu muốn béo thơm, bạn có thể thêm 1 muỗng canh bơ lạt khi gần tắt bếp

► **Nguyên liệu: Nước mắm**

- + Thành phần/Tỷ lệ: 3 muỗng canh
- + Lưu ý: Loại ngon, độ đậm cao, giúp sốt có vị mặn, thơm

► **Nguyên liệu: Muối, đường**

- + Thành phần/Tỷ lệ: Lượng vừa đủ (khoảng 1 ít)
- + Lưu ý: Để nêm nếm và rang đậu phộng (1 muỗng cà phê muối)

► **Nguyên liệu: Nước sôi**

- + Thành phần/Tỷ lệ: ~150ml
- + Lưu ý: Dùng để đun me, lọc lấy nước cốt



b. Quy trình chế biến

► Bước 1: Luộc và sơ chế hạt vịt lộn

- + Bạn cho 5 quả hạt vịt lộn vào nồi, đổ ngập nước, thêm 1 nhúm muối để vỏ trứng không bị nứt. Hãy luộc 20 phút với lửa vừa.
- + Bạn vớt trứng ra, để nguội bớt (khoảng 5 phút). Nhẹ tay lột vỏ, giữ lại nước trứng nếu thích béo ngậy. Để riêng phần lòng trứng và phần nước trứng.

► Bước 2: Rang đậu phộng

- + Bạn cho đậu phộng cùng 1 muống cà phê muối vào rang lửa nhỏ khoảng 5–7 phút và liên tục đảo để hạt đậu không cháy.
- + Khi thấy vỏ đậu tách, dậy mùi thơm, bạn tắt bếp, để hơi nguội rồi bóc vỏ dễ dàng. Bạn có thể giã sơ nếu muốn đậu phộng tách đôi hoặc đập hơi dập.

► Bước 3: Làm nước sốt me

- + Bạn cho 40g me vắt vào chén với 150ml nước sôi, dầm cho thịt me tan rồi lọc qua rây, lấy nước cốt me.
- + Tiếp tục, cho thêm nước trứng, nước cốt me, 3 muống canh nước mắm, 3 muống canh đường, 1/3 muống cà phê muối rồi khuấy đều cho đường, muối tan hẳn. Bạn hãy nếm trước khi nấu cho vừa khẩu vị.

► Bước 4: Nấu nước sốt me

- + Trước tiên, bạn cho 2 muống canh dầu ăn vào chảo, đợi khi dầu nóng, bạn thả tỏi băm (5 tép) vào phi vàng, thơm. Cho hỗn hợp sốt me vừa pha vào, nấu lửa lớn chừng 3 phút để hỗn hợp sôi. Thêm ớt cắt lát (2 trái) và điều chỉnh lại nêm nếm theo khẩu vị bạn. Sau đó, bạn giảm lửa, nấu thêm 2 phút hoặc đến khi sốt hơi sền sệt.



► Bước 5: Xào hột vịt lộn

- + Bạn nhẹ tay thả hột vịt lộn vào chảo xốt me, rưới xốt đều lên trứng. Nấu lửa vừa khoảng 10 phút, nước xốt sẽ hòa quyện quanh trứng. Trước khi tắt bếp, bạn rắc nửa rau răm cắt nhỏ vào, đảo đều 10 giây.

► Bước 6: Thành phẩm

- + Hột vịt lộn xào me có màu nâu đỏ sẫm của xốt, điểm xuyến lá rau răm xanh mát, đậu phộng vàng ươm. Khi ăn nóng, bạn sẽ cảm nhận độ chua chua, ngọt ngọt hài hòa, mùi thơm tỏi phi và béo bùi từ trứng, đôi khi thêm cái giòn nhẹ của đậu phộng rang.

c. Bí quyết cho món ăn ngon hơn

- *Biết cách kiểm soát vị chua – mặn – ngọt. Vị chua của me khác nhau tùy loại. Nếu me chua gắt, bạn hãy tăng thêm đường hoặc dùng đường thốt nốt để có vị ngọt thanh. Hãy nếm xốt trước khi cho trứng vào xào, bạn nhé.*
- *Nếu bạn giữ lại phần nước của hột vịt lộn, xốt sẽ có vị béo cực kỳ hấp dẫn. Điều này làm món xào dậy mùi đặc trưng.*
- *Nếu bạn muốn đa dạng topping hơn, có thể thêm sả băm, gừng băm nếu muốn hương nồng ấm. Rắc hành phi cuối cùng để món ăn có mùi giòn thơm. Cho xíu bơ lạt ở phút chót nếu bạn thích độ béo ngậy nhẹ.*



a. Nguyên liệu cần chuẩn bị (4 chiếc)

► **Phần bột bánh: Đường**

- + Thành phần/Tỷ lệ: 16g.
- + Lưu ý: Tạo hương vị ngọt nhẹ, cũng giúp men hoạt động.

► **Phần bột bánh: Muối**

- + Thành phần/Tỷ lệ: 16g.
- + Lưu ý: Cân bằng vị, hỗ trợ phát triển gluten.

► **Phần bột bánh: Trứng gà**

- + Thành phần/Tỷ lệ: 1 quả.
- + Lưu ý: Nhiệt độ phòng, nên đánh tan trước khi trộn.

► **Phần bột bánh: Sữa tươi ấm**

- + Thành phần/Tỷ lệ: 1 quả.
- + Lưu ý: (khoảng 40°C) kích hoạt men.

► **Phần bột bánh: Men nở**

- + Thành phần/Tỷ lệ: 4g.
- + Lưu ý: Kiểm tra hạn sử dụng, cần kích hoạt đúng nhiệt độ.

► **Phần bột bánh: Nước lọc**

- + Thành phần/Tỷ lệ: 46g.
- + Lưu ý: Tạo độ ẩm cho bột.

► **Phần bột bánh: Dầu ăn (hoặc bơ đun chảy)**

- + Thành phần/Tỷ lệ: 46g.
- + Lưu ý: Tạo độ mềm ẩm cho bánh. Bơ sẽ thơm hơn.

► **Phần sốt bơ tỏi: Bơ nhạt**

- + Thành phần/Tỷ lệ: 100g.
- + Lưu ý: Chia ra: 20g để phi tỏi, 80g để trộn sốt.

► **Phần bột bánh: Bột làm bánh mì**

- + Thành phần/Tỷ lệ: 164g.
- + Lưu ý: Nên dùng bột chuyên làm bánh mì để bánh nở tốt, vỏ giòn và ruột dai ngon.

► **Phần sốt bơ tỏi: Tỏi băm**

- + Thành phần/Tỷ lệ: 3 - 4 tép (tuỳ thích).
- + Lưu ý: Đập dập rồi băm nhuyễn, nếu thích hương tỏi mạnh có thể tăng lượng.



► Phần sốt bơ tỏi: Sữa đặc

- + Thành phần/Tỷ lệ: 1 muỗng canh (khoảng 15ml).
- + Lưu ý: Giúp sốt béo, hơi ngọt dịu.

► Phần sốt bơ tỏi: Muối

- + Thành phần/Tỷ lệ: 1/2 muỗng cà phê.
- + Lưu ý: Giúp sốt béo, hơi ngọt dịu.

► Phần sốt bơ tỏi: Đường bột (hoặc đường xay mịn)

- + Thành phần/Tỷ lệ: 2 muỗng canh (khoảng 25-30g).
- + Lưu ý: Tạo vị ngọt thanh, dễ tan.

► Phần sốt bơ tỏi: Lá cỏ xạ hương

- + Thành phần/Tỷ lệ: 1 muỗng cà phê.
- + Lưu ý: Băm nhuyễn, tạo hương đặc trưng. Thay thế bằng mùi tây hoặc lá hương thảo đều ngon.

► Phần kem phô mai: Phô mai con bò cười

- + Thành phần/Tỷ lệ: 4 miếng/viên (tổng ~60-80g).
- + Lưu ý: Có thể thêm 20-30g phô mai bào sợi nếu muốn hiệu ứng kéo sợi.

► Phần kem phô mai: Mayonnaise

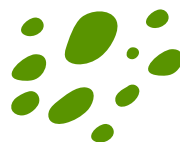
- + Thành phần/Tỷ lệ: 2 muỗng canh (~30g).
- + Lưu ý: Tăng độ béo mịn.

► Phần kem phô mai: Sữa đặc

- + Thành phần/Tỷ lệ: 2 muỗng canh (~30g).
- + Lưu ý: Tạo vị ngọt dịu, hoà hợp với phô mai.

► Phần kem phô mai: Muối

- + Thành phần/Tỷ lệ: 1 nhúm nhỏ.
- + Lưu ý: Cân bằng vị nếu phô mai chưa mặn.



b. Quy trình chế biến

► Bước 1: Kích hoạt men và trộn bột

- + Bạn dùng chén sành hoặc thuỷ tinh để giữ nhiệt ổn định, rồi cho 50g sữa ấm (40°C) vào chén, hoà cùng 16g đường, rồi rắc 4g men nở lên trên. Để yên tầm 10-15 phút.
- + Khi thấy men bắt đầu nổi bọt lăn tăn như gạch cua, đó là dấu hiệu men thức dậy và sẵn sàng. Tiếp đến, bạn lấy 1 tô (âu) lớn, cho vào đó: 46g nước, 2g muối,

12g dầu ăn (hoặc bơ đun chảy). Sau đó, bạn cho 1 quả trứng gà (đã đánh tan sớ) vào, khuấy nhẹ. Cuối cùng, đổ hỗn hợp men vừa kích hoạt vào.

- + Bây giờ, bạn cho bột mì vào tô. Tôi hay chia bột thành 2-3 phần, thêm từng phần rồi trộn, để tránh vón cục. Lúc này, bạn khuấy đều cho hỗn hợp hoà quyện.

► Bước 2: Nhào bột và ủ bột lần 1

- + Sau khi bột bắt đầu kết dính, bạn có thể dùng tay để nhào trực tiếp trên mặt phẳng (bàn bếp). Tôi thường nhồi trong 5-7 phút, đến khi khối bột trở nên dẻo mịn, ít dính tay.

Mẹo nhỏ: Nếu bột hơi dính, bạn rắc nhẹ một ít bột khô lên tay và mặt bột, nhưng đừng quá nhiều tránh bánh bị khô cứng.

- + Kế đến, bạn vo tròn khối bột, cho lại vào tô. Phủ kín bằng màng bọc thực phẩm (hoặc khăn ẩm) để không khí ẩm vừa đủ cho men hoạt động. Tôi thường để bột nghỉ khoảng 45-60 phút, tùy nhiệt độ môi trường. Khi bột nở to gấp đôi, ấn nhẹ thấy vết lõm không đàn hồi ngay thì coi như bột đã “chín tới”.

► Bước 3: Chia bột, ủ bột lần 2

- + Lúc bột đã nở, bạn lấy bột ra, “đấm” nhẹ để xẹp bớt khí bên trong. Sau đó nhào sơ 1 phút cho bột mịn. Chia bột thành 4 phần bằng nhau, vo tròn thành các viên bánh nhỏ. Bạn để những viên bột này lên khay, tiếp tục đậy kín và ủ thêm khoảng 30-45 phút nữa. Bột lúc này sẽ nở phồng đẹp, chuẩn bị sẵn sàng cho vào lò.

► Bước 4: Nướng bánh lần 1

- + Bạn bật lò trước khoảng 10 phút ở 170-175°C cho lò ổn định nhiệt. Xếp các viên bột đã nở đều vào khay nướng lót giấy nến (hoặc tấm nướng silicon) và nướng trong 15 phút. Sau đó, lấy bánh ra, để nguội bớt trên giá hong bánh hoặc đĩa sạch.

- + Mục đích nướng lần 1 là để bánh chín gần như hoàn toàn và định hình.

► Bước 5: Làm sốt bơ tỏi

- + Trong lúc chờ bánh nguội, bạn chuẩn bị: Lấy 20g bơ cho vào chảo, đun lửa nhỏ để tan. Thả tỏi băm (3-4 tép) vào phi cho dậy mùi. Tỏi cháy xém sẽ đắng, nên nhớ để lửa nhỏ, đảo liên tục và tắt bếp ngay khi tỏi vừa chuyển sang màu vàng nhạt. Tỏi khi trộn vào sốt sẽ thơm nức, không bị vị khét.

- + Trong một cái tô khác, bạn cho 80g bơ nhạt (để mềm ở nhiệt độ phòng), thêm 1 muỗng canh sữa đặc, 2 muỗng canh đường bột, 1/2 muỗng cà phê muối, rồi trộn đều.

- + Kế tiếp, bạn đổ phần tỏi phi vào hỗn hợp bơ – sữa đặc – đường bột kia, trộn lên cho thật nhuyễn. Cuối cùng, cho 1 muống cà phê lá thyme băm (hoặc lá thơm khác) vào, trộn nhẹ để sốt có mùi thảo mộc hấp dẫn.

► **Bước 6: Làm kem phô mai**

- + Bạn chuẩn bị 4 miếng phô mai con bò cười (hoặc cream cheese). Cho vào tô, dùng muống dầm nhuyễn. Thêm 2 muống canh sữa đặc, 2 muống canh mayonnaise và 1 nhúm muối (nếu cần).
- + Khuấy hoặc đánh đến khi hỗn hợp mịn. Nếu bạn muốn có độ kéo sợi, hãy thêm một nắm phô mai mozzarella bào (tầm 20-30g).
- + Cho hỗn hợp này vào túi bắt kem hoặc để sẵn trong chén, lát nữa chúng ta sẽ bơm (hay phết) vào bánh.

► **Bước 7: Cắt bánh, quét sốt và bơm kem phô mai**

- + Bánh sau khi nguội bớt, bạn hãy dùng dao sắc, cắt nhẹ 5-6 đường dọc trên bánh, chia bánh thành các “khe” nhưng không cắt rời hoàn toàn. Sau đó, bạn quét phần sốt bơ tỏi đều khắp mặt bánh và cả bên trong các “khe” để bánh được thấm đẫm hương vị. Rồi dùng túi bắt kem (hoặc muống) bơm/phết kem phô mai vào giữa những khe đó.

► **Bước 8: Nướng bánh lần 2**

- + Xếp bánh lên khay, đưa trở lại lò nướng đã được làm nóng ở 175°C. Nướng tiếp khoảng 5-7 phút đến khi phô mai sôi lăn tăn, bề mặt bánh vàng ruộm, tỏa mùi thơm nức. Nếu thấy tỏi hơi vàng nhanh, bạn có thể hạ nhiệt hoặc lấy bánh ra sớm hơn dự kiến.

► **Bước 9: Thành phẩm**

- + Lấy bánh ra, bạn sẽ thấy lớp vỏ ngoài giòn nhẹ, bên trong ẩm mềm, phô mai tan chảy béo ngậy, cùng hương thơm tỏi và lá thyme quyện vào nhau.

c. Bí quyết cho món ăn ngon hơn

- *Hãy thử men bằng cách hoà men, đường vào nước ấm 40°C. Nếu 10-15 phút mà men chưa nổi bọt lăn tăn, men có thể đã hỏng. Men “yếu” làm bánh kém nở, hương vị cũng giảm.*
- *Hãy cho vào bột bánh 1-2 thìa cà phê sữa chua hoặc thêm 1-2 giọt nước cốt chanh. Cách này có thể giúp men phát triển tốt, bánh xốp và thoáng thoảng vị chua nhẹ, rất lạ miệng.*

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

► Nguyên liệu: Bột gạo

- + Thành phần/Tỷ lệ: 200g
- + Lưu ý: Chọn loại bột gạo xay mịn. Nếu thích bánh mềm hơn thì tăng bột gạo, thích dai thêm thì giảm bột gạo

► Nguyên liệu: Bột năng (hoặc bột khoai tây)

- + Thành phần/Tỷ lệ: 70g
- + Lưu ý: Tạo độ dai nhẹ, “trong” cho bánh ướ

► Nguyên liệu: Nước lọc

- + Thành phần/Tỷ lệ: ~700ml
- + Lưu ý: Có thể dùng thêm 50–100ml nước nữa nếu muốn bánh mỏng

► Nguyên liệu: Muối

- + Thành phần/Tỷ lệ: 1/2 muỗng cà phê
- + Lưu ý: Trộn vào bột giúp bánh đậm đà

► Nguyên liệu: Dầu ăn

- + Thành phần/Tỷ lệ: 2 muỗng canh
- + Lưu ý: Cho vào hỗn hợp bột, để tráng bánh không dính





► **Nguyên liệu: Đùi gà**

- + Thành phần/Tỷ lệ: 200g
- + Lưu ý: Có thể thêm ức gà hoặc cánh gà, tùy ý

► **Nguyên liệu: Lòng gà**

- + Thành phần/Tỷ lệ: 100g
- + Lưu ý: Gồm mề, gan, tim... nếu bạn thích đa dạng, hãy thêm trứng non

► **Nguyên liệu: Gia vị**

- + Thành phần/Tỷ lệ: Đường, bột ngọt, muối, nước mắm, tiêu, dầu ăn,...
- + Lưu ý: Dùng để ướp và nêm nếm nhân gà, pha nước mắm chấm

► **Nguyên liệu: Rau răm, hành tây, gừng**

- + Thành phần/Tỷ lệ: Lượng vừa đủ
- + Lưu ý: Rau răm cắt nhỏ, gừng đập dập khi luộc gà, hành tây thái khoanh mỏng để trộn gói

► **Nguyên liệu: Tỏi, ớt**

- + Thành phần/Tỷ lệ: 1-2 củ tỏi, 1-2 trái ớt
- + Lưu ý: Băm nhỏ, dùng cho phần nước chấm hoặc trộn gói

► **Nguyên liệu: Chanh**

- + Thành phần/Tỷ lệ: 1-2 quả
- + Lưu ý: Ép lấy nước cốt, trộn gói lòng gà cho chua nhẹ



b. Quy trình chế biến

► Bước 1: Chuẩn bị bột bánh ướt

- + Bạn rây 200g bột gạo, 70g bột năng, để loại bỏ hạt vón và cho thêm 1/2 muỗng cà phê muối, trộn đều. Cho khoảng 700ml nước lọc, khuấy đều. Ngâm bột 2 tiếng (có thể lâu hơn). Trong thời gian ngâm, bột sẽ nở, kết dính tốt.
- + Sau khi ngâm, bạn múc bỏ phần nước trong nổi lên trên, thay bằng lượng nước mới tương đương. Thêm **2 muỗng canh dầu ăn** vào hỗn hợp bột, khuấy nhẹ.
- + Đến bước tráng bánh bằng chảo chống dính, bạn chỉ nên phết một lớp dầu mỏng và giữ lửa vừa. Múc 1 muỗng lớn bột (khoảng 1/2 chén nhỏ), nghiêng chảo để bột tráng đều, dày nắp 15–20 giây. Khi bánh chuyển màu trong, bạn dùng phới mỏng lấy bánh ra, xếp lên đĩa. Lặp lại đến khi hết bột.

Lưu ý: Nếu bánh dày, hãy múc ít bột hơn hoặc thêm 1 chút nước để bột loãng ra.

► Bước 2: Sơ chế và luộc gà, lòng gà

- + Đùi gà rửa sạch, cho vào nồi nước lạnh cùng 1 lát gừng đập dập. Bạn nên luộc lửa vừa khoảng 15–20 phút, tùy kích thước. Kiểm tra độ chín bằng cách xiên đũa vào thịt, thấy nước không đỏ là được.
- + Kế tiếp, bạn rửa lòng gà gồm mề, gan, tim,... với muối và gừng cho bớt tanh. Cho vào nồi nước khác (hoặc chung với nồi gà), luộc khoảng 10–15 phút. Bạn tránh luộc quá lâu, lòng sẽ dai hoặc gan bở.
- + Cuối cùng, vớt gà ra để nguội, xé sợi vừa ăn. Còn lòng gà, mề thái lát mỏng, gan cắt vừa miếng, tim bổ đôi. Bạn lưu ý để riêng nhé.

► Bước 3: Làm gỏi lòng gà

- + Để ướp lòng gà, thịt gà cho chuẩn vị, bạn hãy cho tất cả vào tô lớn, nêm với: 1/2 muỗng canh muối, 1 muỗng canh đường, 1/2 muỗng canh bột ngọt, chút tiêu xay, 2 muỗng canh nước mắm, nước cốt 1 trái chanh. Rồi trộn đều, để 5–10 phút cho thấm vị. Kế tiếp, bạn bỏ hành tây, rau răm vào tô gỏi, trộn nhẹ tay.

Mẹo: Bạn thêm 1 muỗng cà phê dầu phi hành (nếu có) để gỏi dậy mùi thơm.

► Bước 4: Pha nước chấm chua ngọt

- + Bạn hòa tan 50g đường với 100ml nước lọc, thêm 2 muỗng canh nước mắm và khuấy đều. Cho tỏi ớt đã băm vào. Nếu thích vị chua, bạn thêm chút chanh hoặc giấm. Bạn nếm thử, nếu mặn, tăng nước/đường; nếu ngọt, giảm đường; nếu nhạt, thêm nước mắm.

► Bước 5: Thành phẩm

- + Khi làm xong bánh tráng, bạn cuộn nhẹ hoặc để nguyên. Có thể xếp thành lớp, cắt miếng vừa ăn. Cho gỏi lòng gà, thịt gà trộn hành tây, rau răm lên đĩa. Bạn có thể rắc thêm tiêu xay lên trên để dậy mùi.

c. Bí quyết cho món ăn ngon hơn

- *Bạn hãy ngâm bột (bột gạo + bột năng + muối) khoảng 2 tiếng để bột nở, bánh ướt dẻo ngon hơn.*
- *Hãy tránh để bột “lợn cợn” bằng cách lọc bột qua rây thật kỹ trước khi tráng, bánh ướt sẽ mịn. Trong quá trình tráng, bạn nên khuấy bột thường xuyên để bột không lắng đáy.*



a. Nguyên liệu cần chuẩn bị (phần cho 5 chén trứng)

► Nguyên liệu: Thịt heo băm (nạc vai hoặc ba rọi xay)

- + Thành phần/Tỷ lệ: 150g
- + Lưu ý: Bạn có thể trộn thêm ít mỡ để thịt không khô

► Nguyên liệu: Chà bông (ruốc)

- + Thành phần/Tỷ lệ: 15g
- + Lưu ý: Tạo vị mặn nhẹ, tăng độ “bùi”

► Nguyên liệu: Trứng cút

- + Thành phần/Tỷ lệ: 15 quả
- + Lưu ý: Mỗi chén dùng khoảng 3 quả

► Nguyên liệu: Xúc xích lớn

- + Thành phần/Tỷ lệ: 2 cây
- + Lưu ý: Loại hun khói hoặc xông khói thì món thơm hơn. Cắt lát chéo

► Nguyên liệu: Bắp hạt (luộc hoặc hấp chín)

- + Thành phần/Tỷ lệ: 70g
- + Lưu ý: Dùng bắp Mỹ hoặc bắp ngọt





► **Nguyên liệu: Hành lá**

- + Thành phần/Tỷ lệ: 10g (khoảng 2-3 nhánh)
- + Lưu ý: Cắt nhỏ để rắc lên trên, làm mỡ hành hoặc trang trí

► **Nguyên liệu: Bơ lạt**

- + Thành phần/Tỷ lệ: 20g
- + Lưu ý: Mỗi chén quét sẵn 1 ít hoặc thay bằng dầu phi hành

► **Nguyên liệu: Tỏi băm**

- + Thành phần/Tỷ lệ: 5g
- + Lưu ý: Phi thơm để xào thịt hoặc ướp thịt

► **Nguyên liệu: Phô mai**

- + Thành phần/Tỷ lệ: 2 viên con bò cười và 1 ít phô mai bào sợi
- + Lưu ý: Có thể cắt miếng hoặc “tán nhuyễn” với sữa/mayo

► **Nguyên liệu: Hành tím**

- + Thành phần/Tỷ lệ: 2-3 củ (khoảng 10g)
- + Lưu ý: Phi vàng, làm topping

► **Gia vị ướp thịt**

- + Thành phần/Tỷ lệ: Hạt nêm, tiêu xay, nước mắm/nước tương



b. Quy trình chế biến

► Bước 1: Sơ chế nguyên liệu

- + Trước tiên, bạn rửa sạch bắp (nếu là bắp tươi), rồi luộc hoặc hấp khoảng 5 phút cho chín. Kế đến, bạn dựng trái bắp đứng và dùng dao gọt dọc từ trên xuống để lấy hạt.
- + Bạn rửa sạch hành lá, cắt nhỏ (một phần chừa lại để trang trí lúc cuối). Hành tím thì bóc vỏ, thái lát mỏng. Xúc xích cũng cắt lát chéo vừa ăn, để riêng.
- + Sau đó, bạn cho thịt heo băm vào tô, thêm 1 muỗng cà phê hạt nêm, 1 muỗng cà phê nước mắm (hoặc nước tương), 1/2 muỗng cà phê tiêu xay. Bạn có thể thêm tí tỏi băm, trộn đều rồi để khoảng 10-15 phút cho thấm.

► Bước 2: Xào thịt heo băm

- + Cho 1 muỗng canh dầu ăn vào chảo, phi thơm tỏi băm. Khi tỏi dậy mùi, cho thịt heo băm đã ướp vào xào lửa vừa. Tôi thường đảo đều 4-5 phút, đến khi thịt săn lại, ra mùi thơm hấp dẫn là đạt. Tắt bếp, múc thịt ra tô riêng.

► Bước 3: Nướng trứng (lần 1)

- + Bạn lấy các chén nhỏ (chịu nhiệt) ra, quét 1 ít bơ vào mỗi chén để chén không bị dính trứng, đồng thời tăng hương thơm béo. Cho thịt băm xào vào đáy chén, dàn nhẹ cho đều. Sau đó, đập 3 quả trứng cút lên lớp thịt.

Mẹo nhỏ: Nếu sợ tanh, hãy rưới nhẹ một tí xíu nước cốt chanh hoặc tiêu lên trứng.



- + Kể đến, bạn cần làm nóng lò trước ở 160°C khoảng 3-5 phút. Đưa chén trứng vào lò, nướng ở 180°C trong 2-3 phút cho trứng hơi se mặt.
 - Hoặc dùng bếp than: Kê vỉ lên, đặt chén trứng trên vỉ. Nướng lửa vừa, đậy nắp (nếu có) cho trứng chín nhanh.

- Hoặc nồi chiên không dầu: Ở 180°C, 2-3 phút.

- + Trong lúc chờ trứng se mặt, bạn chuẩn bị topping.

► **Bước 4: Thêm topping và hoàn thiện**

- + Bạn hãy lấy chén trứng ra (cẩn thận nóng tay). Rắc hành lá, hành phi, xúc xích, bắp hạt và phô mai (có thể cắt nhỏ viên phô mai con bò cười hoặc rắc phô mai bào sợi). Tiếp tục nướng thêm 2 phút cho phô mai tan chảy. Cuối cùng, rắc chà bông (ruốc) lên mặt, để chà bông không bị khô quá do nướng. Nếu muốn chà bông ẩm nóng thì cho vào sớm hơn một chút.

► **Bước 5: Thành phẩm**

- + Trứng cút nướng phô mai “thành phẩm” sẽ có lớp trứng mềm béo, thịt băm đậm đà, bắp ngọt thanh, lại thêm xúc xích giòn nhẹ. Phô mai tan chảy bù ngậy, hoà quyện với mùi bơ thơm nức.

c. Bí quyết cho món ăn ngon hơn

- *Chọn loại thịt băm “hòa trộn”: Bạn có thể yêu cầu người bán xay 70% nạc, 30% mỡ, món ăn sẽ ẩm hơn, không khô. Hoặc bạn xay riêng nạc vai với mỡ gáy.*
- *Thử rắc chút lá thơm hương thảo băm nhuyễn lên trên. Món trứng cút nướng sẽ mang hơi hướng “Tây” lạ miệng.*



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

► Nguyên liệu: Thịt lợn (nạc và mỡ)

- + Thành phần/Tỷ lệ: 500g
- + Lưu ý: Tỷ lệ nạc/mỡ ~ 7:3, chọn thịt tươi (màu hồng, dẻo), không dùng thịt để qua ngày

► Nguyên liệu: Bì lợn

- + Thành phần/Tỷ lệ: 200g
- + Lưu ý: Luộc với gừng, sả, giấm để bì trắng, thơm, khử mùi hôi

► Nguyên liệu: Thính (gạo rang xay)

- + Thành phần/Tỷ lệ: 50g
- + Lưu ý: Tự làm thính ở nhà giúp nem thơm hơn hoặc chọn thính gạo ngon, mịn

► Nguyên liệu: Bột mì, bột ngô, bột năng

- + Thành phần/Tỷ lệ: Mỗi loại 1 ít (tùy cân chỉnh)
- + Lưu ý: Dùng cho hỗn hợp bột nhúng, tạo lớp áo ngoài khi chiên

► Nguyên liệu: Trứng gà

- + Thành phần/Tỷ lệ: 1 quả (lấy lòng đỏ)
- + Lưu ý: Trộn vào bột mì, bột ngô để lớp áo vàng ngon

► Nguyên liệu: Tỏi, hành tím băm

- + Thành phần/Tỷ lệ: 1 – 2 muỗng canh
- + Lưu ý: Tạo mùi thơm, khử mùi cho thịt



► **Nguyên liệu: Gia vị**

- + Thành phần/Tỷ lệ:
 - Nước mắm, muối, hạt tiêu, đường, hạt nêm,...
- + Dùng ướp thịt và làm “bột nhúng” (tùy khẩu vị)

► **Nguyên liệu: Tỏi, hành tím băm**

- + Thành phần/Tỷ lệ: 1 – 2 muống canh
- + Lưu ý: Tạo mùi thơm, khử mùi cho thịt

► **Nguyên liệu: Gừng, sả, giấm**

- + Thành phần/Tỷ lệ: Vừa đủ (để luộc bì)
- + Lưu ý: Giúp bì trắng, sạch, hết mùi hôi

► **Nguyên liệu: Dầu ăn**

- + Thành phần/Tỷ lệ: Khoảng 300 – 400ml (tùy chảo)
- + Lưu ý: Đủ để chiên ngập nem

► **Nguyên liệu: Bột chiên xù**

- + Thành phần/Tỷ lệ: 1 – 2 gói (nhỏ)
- + Lưu ý: Nếu bạn muốn nem càng giòn, có thể lăn qua bột chiên xù

► **Nguyên liệu: Tương ớt, sốt chấm**

- + Thành phần/Tỷ lệ: Tùy khẩu vị
- + Lưu ý: Nem chua rán chuẩn hay dùng tương ớt ngọt hoặc pha tương ớt và tỏi, đường,...



Mẹo nhỏ: Bạn hãy chọn thịt lợn có tỉ lệ nạc/mỡ khoảng 70/30 để nem có độ béo vừa phải, không bị khô. Còn bì lợn nên luộc chín vừa, dễ thái và giữ độ giòn.

b. Quy trình chế biến

► Bước 1: Sơ chế và ướp thịt

- + Bạn rửa thịt, bì lợn với nước ấm pha muối. Với bì lợn, luộc trong nước có gừng đập dập, vài nhánh sả, 1 – 2 muỗng giấm khoảng 10 – 15 phút. Bì vừa chín, vớt ra, ngâm nước lạnh 5 phút cho nguội, để thái. Với thịt, thái thịt thành miếng nhỏ, cho vào máy xay (nếu có). Thịt được xay sơ, giữ độ nhuyễn vừa phải.
- + Bạn ướp thịt lợn xay với: 3 muỗng nước mắm, 3 muỗng đường, 1 muỗng hạt nêm, 1 muỗng muối, 1/2 muỗng tiêu, 1 muỗng tỏi hành băm rồi trộn đều, cho vào túi zip hoặc tô, bọc kín. Kế tiếp, để ngăn mát 2 - 3 tiếng cho thấm và “lạnh” thịt, giúp nem có độ dai.

► Bước 2: Chuẩn bị bì, trộn thính

- + Sau khi bì nguội, bạn thái sợi mỏng (càng mảnh, khi rán nem càng đẹp, nhìn rõ lấm chấm bì).
- + Kế đến, bạn trộn thịt, bì với thính. Lấy thịt từ tủ lạnh, cho bì vào, thêm 50g thính. Dùng tay (đeo găng) trộn nhuyễn. Nếu muốn nem chua, bạn có thể để hỗn hợp này ở nhiệt độ phòng 3 – 6 giờ để lên men nhẹ, rồi mới đem gói.

► Bước 3: Gói nem

- + Bạn cắt màng nilon vuông, mức khoảng 2 muỗng hỗn hợp thịt. Gói thành thanh trụ nhỏ (chiều dài 5 – 7cm). Lưu ý không làm to quá, vì rán lâu chín, dễ bị cháy ngoài, sống trong.
- + Xếp nem đã gói vào khay, cho vào ngăn mát 2 tiếng để nem se lại, dễ chiên.

Mẹo: Nếu bạn muốn giữ lâu, có thể cất ngăn đá tới 15 ngày. Khi chiên, rã đông chậm trong ngăn mát.

► Bước 4: Pha “bột nhúng” và chiên nem

- + Bạn chuẩn bị 1 tô, để trộn bột mì + bột ngô (tỷ lệ 1:1), 1 lòng đỏ trứng gà, thêm chút muối, bột ngọt. Từ từ thêm nước lạnh, khuấy đều đến khi hỗn hợp sền sệt (không quá loãng, không vón cục). Nếu muốn nem thật giòn, bạn có thể thêm 1/2 muỗng bột nở hoặc thay nước bằng soda.
- + Kế tiếp, bạn lấy nem ra khỏi tủ, bóc lớp nilon. Nhúng qua tô bột, để ráo chút, rồi (tùy thích) lăn qua bột chiên xù.

- + Sau đó, bạn bắc chảo, đổ dầu ăn vào và đun nóng đến tầm 170 – 180°C (nếu có nhiệt kế). Thả nem vào chiên lửa vừa, trở đều để nem vàng giòn cả xung quanh. Khi nem vàng ươm, dậy mùi thơm, gắp ra giấy thấm dầu.

Mẹo: Nếu sợ bên trong chưa chín, bạn có thể chiên 2 lần: Lần đầu lửa nhỏ, lần 2 lửa lớn 1 – 2 phút cuối.

► Bước 5: Thành phẩm

- + Xếp nem ra đĩa, cắt đôi nếu muốn nhìn thấy phần bên trong. Ăn ngay khi còn nóng để cảm nhận vỏ ngoài giòn rụm, bên trong mềm dai, thính dậy mùi đặc trưng.

c. Bí quyết cho món ăn ngon hơn

- Thịt ướp trong ngăn mát vài tiếng sẽ tăng độ dẻo. Khi kết hợp bì và thính, nem chua rán sẽ dai, giòn.
- Nhúng vào hỗn hợp bột, rồi lăn bột chiên xù (mịn) sẽ giúp vỏ nem giòn tan. Nếu thích “giòn mảnh”, hãy dùng bột xù hạt to.
- Bí quyết chiên 2 lần: Lần 1: chiên lửa nhỏ giúp nem chín đều. Lần 2: tăng lửa để vỏ nem vàng, giòn, không hút dầu quá nhiều.

