

NHÀ SÁCH WEUPBOOK



TÀI LIỆU TẶNG KÈM

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



CHƯƠNG 03



► Nguyên liệu: Gừng tươi

+ Thành phần/Tỷ lệ: 2-3g

+ Lưu ý: Khử tanh, tăng mùi ấm

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

► Nguyên liệu: Má đùi gà (hoặc ức gà)

+ Thành phần/Tỷ lệ: 160g

+ Lưu ý: Thịt đùi mềm, mỏng nước; ức gà ít mỡ hơn, xào nhanh để bị khô

► Nguyên liệu: Rượu sake

+ Thành phần/Tỷ lệ: 1 thìa cà phê (5ml)

+ Lưu ý: Giúp khử mùi gà, có thể thay bằng rượu soju hoặc rượu nấu ăn mirin

► Nguyên liệu: Bột nước dùng gà

+ Thành phần/Tỷ lệ: 2/3 thìa cà phê (~3-4g)

+ Lưu ý: Tạo vị đậm đà, nếu không có, dùng bột canh/nêm thường

► Nguyên liệu: Lá bắp cải

+ Thành phần/Tỷ lệ: 150g

+ Lưu ý: Rửa sạch, cắt dài 2cm

► Nguyên liệu: Hành tây

+ Thành phần/Tỷ lệ: 100g

+ Lưu ý: Cắt múi cau hoặc lát dày 1cm, tách lớp

► Nguyên liệu: Cà rốt

+ Thành phần/Tỷ lệ: 6 lát (dày 5mm)

+ Lưu ý: Áp chảo trước cho chín đều

► Nguyên liệu: Khoai lang

+ Thành phần/Tỷ lệ: 8 lát (dày 5mm)

+ Lưu ý: Tương tự cà rốt, chọn khoai bùi, vỏ mỏng

► Nguyên liệu: Giá đậu nành

+ Thành phần/Tỷ lệ: 100g

+ Lưu ý: Loại bỏ rễ, rửa sạch

► Nguyên liệu: Tỏi băm (hoặc tỏi bào)

+ Thành phần/Tỷ lệ: 2-3g

+ Lưu ý: Tạo mùi thơm nồng



► **Nguyên liệu: Hành boa rô (tỏi tây)**

- + Thành phần/Tỷ lệ: 50g
- + Lưu ý: Thái chéo lát 1cm, rửa sạch, để ráo

► **Nguyên liệu: Hẹ**

- + Thành phần/Tỷ lệ: 100g
- + Lưu ý: Cắt khúc 5cm, chia phần gốc (thân cứng) và lá (mềm)

► **Nguyên liệu: Bánh dày mochi**

- + Thành phần/Tỷ lệ: 2 cái
- + Lưu ý: Cắt làm 4 miếng theo chiều dọc, phết chút dầu để chống dính

► **Nguyên liệu: Phô mai cho pizza**

- + Thành phần/Tỷ lệ: 80-100g
- + Lưu ý: Có thể trộn thêm phô mai mozzarella, cheddar bào để tạo độ kéo sợi mạnh

► **Nguyên liệu: Dầu mè**

- + Thành phần/Tỷ lệ: 1-2 thìa canh
- + Lưu ý: Dùng áp chảo, tạo mùi thơm đặc trưng

► **Nguyên liệu: Gochujang (tương ớt Hàn)**

- + Thành phần/Tỷ lệ: 25ml
- + Lưu ý: Gia giảm theo khẩu vị cay

► **Nguyên liệu: Xi dầu (nước tương)**

- + Thành phần/Tỷ lệ: 8ml
- + Lưu ý: Thêm màu và muối nhẹ cho sốt

► **Nguyên liệu: Rượu sake**

- + Thành phần/Tỷ lệ: 22-23ml
- + Lưu ý: Tăng hương vị, có thể thay bằng mirin

► **Nguyên liệu: Táo bào (hoặc lê bào, nước sốt cà chua)**

- + Thành phần/Tỷ lệ: 30ml
- + Lưu ý: Tạo vị chua ngọt dịu, giúp gà mềm

► **Nguyên liệu: Đường**

- + Thành phần/Tỷ lệ: 10g
- + Lưu ý: Điều chỉnh mức ngọt, có thể dùng siro gạo, mật ong



b. Quy trình chế biến

► Bước 1: Sơ chế và ướp thịt gà

- + Bạn rửa sạch má đùi gà (hoặc ức gà), để thấm ráo rồi thái miếng vừa ăn (khoảng 2-3cm). Cho gà vào tô, thêm 1 thìa cà phê rượu sake và bột nước dùng gà. Tôi thường dùng tay chà nhẹ, để gà thấm vị.
- + Trong bát, bạn trộn đều tương ớt Hàn, xì dầu, rượu sake, đường, gừng, tỏi và táo bào. Ném thử để điều chỉnh cay ngọt tùy ý thích. Kế tiếp, đổ sốt lên gà, đảo đều. Bạn ướp 15-30 phút (nếu có thời gian, ướp lâu hơn để gà thấm kỹ).

Bí quyết: Thêm 1 nhúm muối tiêu trước khi ướp, giúp thịt đậm đà từ bên trong.

► Bước 2: Chuẩn bị rau củ

- + Bạn cắt lát cà rốt, khoai lang dày 5mm. Cắt bắp cải, hành tây với kích thước vừa ăn. Với hành tây, tách nhẹ lớp để khi xào chín đều. Giá đậu nành thì bạn bỏ rễ, rửa sạch. Hẹ chia thành phần gốc và phần lá, vì chúng có độ chín khác nhau. Hành boa rô thì thái chéo 1cm, rửa sạch rồi để ráo.

► Bước 3: Xào Dakgalbi

- + Trước tiên, bạn đặt chảo lớn (hoặc nồi lẩu) lên bếp, thêm 1-2 thìa canh dầu mè, rồi đun nóng lửa vừa. Xếp khoai lang và cà rốt xuống đáy, áp chảo khoảng 1 phút rưới, lật mặt cho vàng nhạt. Sau đó, bạn cho bắp cải, hành tây, giá đậu nành, hành boa rô và phần thân cứng của hẹ lên trên khoai lang, cà rốt.
- + Kế đến, bạn đặt thịt gà đã ướp lên trên lớp rau, nhưng giữ lại chút sốt trong tô để thêm vào sau. Đậy nắp, nấu 2-3 phút cho rau củ tiết nước. Mở nắp, đổ nốt sốt gochujang còn lại. Đảo nhẹ, đẩy gà xuống đáy chảo để chín trực tiếp. Vặn lửa vừa, xào cho gà chín hẳn, thỉnh thoảng lật thịt để thấm đều.
- + Khi gà gần chín, bạn xếp bánh mochi lên bề mặt rồi rắc phần lá hẹ lên cho chín nhanh. Bạn tạo một khoảng trống ở giữa, rải phô mai vào chỗ trống đó. Đậy nắp thêm 2 phút để phô mai tan chảy, mochi mềm dẻo. Khi mở nắp, bạn sẽ thấy Dakgalbi sôi lăn tăn, phô mai kéo sợi rất hấp dẫn.

Mẹo: Nếu nước trong chảo quá nhiều, bạn hãy mở nắp cho bay bớt hơi, Dakgalbi sẽ sệt quện lại, không bị loãng.

► Bước 4: Thành phẩm

- + Dọn Dakgalbi ra bàn ngay khi còn nóng. Bạn có thể gấp miếng gà, mochi kèm rau củ, rồi kéo phô mai tan chảy, vị cay ngọt tê tê nơi đầu lưỡi. Nếu thích cay hơn nữa, bạn rắc thêm ớt bột Hàn (gochugaru) hoặc ớt tươi thái lát.



c. Bí quyết cho món ăn ngon hơn

- Bạn có thể pha chút rượu gừng, ngâm gà 5-10 phút trước khi ướp tương ớt Hàn. Thịt vừa thơm, vừa khử được mùi hôi.
- Bên cạnh táo bào, bạn thử dùng lê Hàn xay nhuyễn. Lê có vị ngọt thanh, giúp gà mềm hơn, sốt cũng có độ sệt tự nhiên.
- Dầu mè có hương nồng, nên bạn đừng dùng lửa quá cao, hương dầu mè dễ mất. Tôi thường cho dầu mè vừa đủ, khi chảo nóng, xếp rau củ vào, vừa có độ thơm vừa tránh cháy.
- Hãy kiểm soát kỹ độ cay-ngọt, vì tương ớt Hàn thường vừa cay vừa ngọt, có thể điều chỉnh thêm tương cà nếu muốn dịu cay, hay ớt bột nếu muốn tăng cay. Tôi thường thêm chút mật ong (thay đường) để tạo mùi thơm đặc biệt, rất phù hợp với thịt gà.

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

► Nguyên liệu: Cánh gà

- + Thành phần/Tỷ lệ: 500g (khoảng 7-8 cái cánh)
- + Lưu ý: Bạn cắt đôi ở phần xương sụn, khía nhẹ đầu cánh

► Nguyên liệu: Muối

- + Thành phần/Tỷ lệ: 1/2 thìa cà phê
- + Lưu ý: Ướp gà trước

► Nguyên liệu: Hạt tiêu xay

- + Thành phần/Tỷ lệ: 1 nhúm
- + Lưu ý: Tạo mùi thơm, khử tanh

► Nguyên liệu: gừng băm

- + Thành phần/Tỷ lệ: 2-3g
- + Lưu ý: Giúp khử mùi hôi gà

► Nguyên liệu: Tinh bột ngô (hoặc khoai tây)

- + Thành phần/Tỷ lệ: 60g
- + Lưu ý: Tạo lớp vỏ mỏng giòn

► Nguyên liệu: Dầu ăn

- + Thành phần/Tỷ lệ: 300ml (hoặc đủ ngập 2/3 cánh gà)
- + Lưu ý: Dùng chiên 2 lần

► Nguyên liệu: Hành băm

- + Thành phần/Tỷ lệ: 15g
- + Lưu ý: Chọn hành tím hoặc hành tây đều được

► Nguyên liệu: Tỏi băm

- + Thành phần/Tỷ lệ: 7-8g



► **Nguyên liệu: Gừng băm**

- + Thành phần/Tỷ lệ: 2-3g
- + Lưu ý: Có thể bỏ qua nếu đã ướp gà đủ gừng

► **Nguyên liệu: Xi dầu (Hàn Quốc càng tốt)**

- + Thành phần/Tỷ lệ: 7-8ml
- + Lưu ý: Tăng vị mặn nhẹ, màu đẹp

► **Nguyên liệu: Rượu gạo (mirin/rượu trắng)**

- + Thành phần/Tỷ lệ: 30ml
- + Lưu ý: Giảm tanh, tạo mùi thơm

► **Nguyên liệu: Tương ớt Hàn (Gochujang)**

- + Thành phần/Tỷ lệ: 15ml
- + Lưu ý: Thành phần “chủ lực” của sốt Yangnyeom

► **Nguyên liệu: Hành lá / Hành tây cắt sợi**

- + Thành phần/Tỷ lệ: 1 ít
- + Lưu ý: Trang trí, tăng độ bắt mắt

► **Nguyên liệu: Tương ớt (loại thường)**

- + Thành phần/Tỷ lệ: 15-30ml
- + Lưu ý: Tùy khẩu vị cay

► **Nguyên liệu: Dầu vừng (dầu mè)**

- + Thành phần/Tỷ lệ: 2-3ml
- + Lưu ý: Chỉ cho cuối cùng để giữ mùi thơm

► **Nguyên liệu: Tương cà**

- + Thành phần/Tỷ lệ: 30ml
- + Lưu ý: Tăng vị chua ngọt, sệt

► **Nguyên liệu: Mật ong**

- + Thành phần/Tỷ lệ: 15ml
- + Lưu ý: Vị ngọt béo, tạo độ bóng

► **Nguyên liệu: Vừng (mè) rang thơm**

- + Thành phần/Tỷ lệ: 5g
- + Lưu ý: Rắc lên sau khi phủ sốt

► **Nguyên liệu: Đường**

- + Thành phần/Tỷ lệ: 7-15g
- + Lưu ý: Có thể điều chỉnh tùy độ ngọt mong muốn



Lưu ý: 1 thìa canh ~ 15ml, 1 thìa cà phê ~ 5ml.

b. Quy trình chế biến

► Bước 1: Ướp gà

- + Trước tiên, bạn rửa sạch cánh gà, cắt đôi ở khớp, khía nhẹ phần đầu cánh. Ướp với muối, tiêu, gừng băm trong 20-30 phút, thêm 1 thìa cà phê rượu trắng để khử mùi. Sau đó, đổ phần nước ướp gà (nếu có) và thấm khô gà để bột bám đều, rán lên sẽ giòn tan.

► Bước 2: Lăn bột và chiên gà

- + Bạn đổ tinh bột ngô (hoặc khoai tây) vào tô cánh gà, trộn cho bột phủ khắp mặt gà. Chiên lần 1, bạn đun nóng chảo với tầm 300ml dầu. Chờ đến khi thả thử 1 hạt bột vào, thấy sủi tăm là dầu đạt. Sau đó, bạn cho từng cánh gà vào, tránh chạm nhau. Chiên đến khi gà chín vàng nhạt (khoảng 5-6 phút tùy kích thước) rồi gắp gà ra để ráo.
- + Khi chiên gà lần 2 ở nhiệt cao (180-190°C), bạn thả tất cả cánh gà đã chiên vào, chiên thêm 2-3 phút để vỏ ngoài giòn rụm. Vớt ra, để trên khay có lỗ hoặc giấy thấm dầu.
- + **Mẹo:** Bạn có thể để gà nghỉ 5 phút giữa 2 lần chiên. Khi cánh xả hơi nóng, lớp bột cứng lại, lần chiên thứ 2 sẽ giòn hơn rất nhiều.

► Bước 3: Nấu sốt Yangnyeom

- + Bắc chảo nhỏ, cho 1 thìa dầu ăn (hoặc ít mỡ thừa sau khi chiên gà). Phi thơm hành băm, tỏi băm, gừng băm khoảng 1 phút. Kế tiếp, bạn cho vào chảo: xì dầu, rượu gạo, tương ớt, tương cà, tương ớt Hàn, mật ong, đường. Khuấy đều trên lửa nhỏ 4-5 phút để sốt sánh lại. Nêm thử để điều chỉnh, rồi tắt bếp và cho dầu vừng vào.
- + **Bí quyết:** Muốn sốt “dẻo quánh” mà không khét, tôi thường cho thêm 1-2 thìa canh nước lọc, đun lửa nhỏ. Sốt sẽ từ từ keo lại, rất ngon.



► Bước 4: Phủ sốt

- + Bạn đun nóng sốt yangnyeom liu riu, rồi cho cánh gà chiên vào. Đảo đều nhẹ tay, để lớp sốt bám kín các mặt gà (khoảng 2-3 phút) rồi tắt bếp.
- + **Bí quyết:** Bạn nên để gà đã chiên chín kỹ, ráo dầu, rồi mới xóc sốt nhanh tay, tắt bếp liền. Vỏ gà sẽ giòn lâu.

► Bước 5: Thành phẩm

- + Bạn gấp gà ra đĩa, rắc vừng rang lên trên, thêm hành lá cắt nhỏ (hoặc hành tây cắt sợi) nếu thích. Phiên bản gà rán sốt Yangnyeom cay ngọt, hấp dẫn với lớp vỏ giòn tan, phủ sốt đỏ bóng, dậy mùi tỏi - gừng - dầu vừng đã thành công.



c. Bí quyết cho món ăn ngon hơn

- Nếu sợ gà tanh, bạn có thể ngâm gà 5 phút trong nước muối loãng và vài lát gừng. Rửa lại, để ráo. Khi ướp, thêm 1/2 thìa cà phê rượu trắng hoặc soju, trộn đều.
- Dầu vừng (mè) có mùi nồng đặc trưng, nên chỉ cho vào bước cuối (khi tắt bếp hoặc ngay trước khi tắt) để giữ mùi hương.

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

► Nguyên liệu: Sườn heo

- + Thành phần/Tỷ lệ: 600g
- + Lưu ý: Chặt khúc cỡ 4-5cm, lựa loại sườn ít mỡ hoặc sườn non tùy thích

► Nguyên liệu: Muối

- + Thành phần/Tỷ lệ: 1 thìa cà phê
- + Lưu ý: Ướp vào sườn để thấm trước

► Nguyên liệu: Tiêu xay

- + Thành phần/Tỷ lệ: 1/2 thìa cà phê
- + Lưu ý: Tăng hương thơm, khử mùi

► Nguyên liệu: Tỏi băm

- + Thành phần/Tỷ lệ: 5-6 tép
- + Lưu ý: Băm nhỏ để ướp cùng sườn

► Nguyên liệu: Đường

- + Thành phần/Tỷ lệ: 1 thìa cà phê
- + Lưu ý: Tạo vị ngọt nhẹ, cân bằng vị mặn

► Nguyên liệu: Giấm trắng

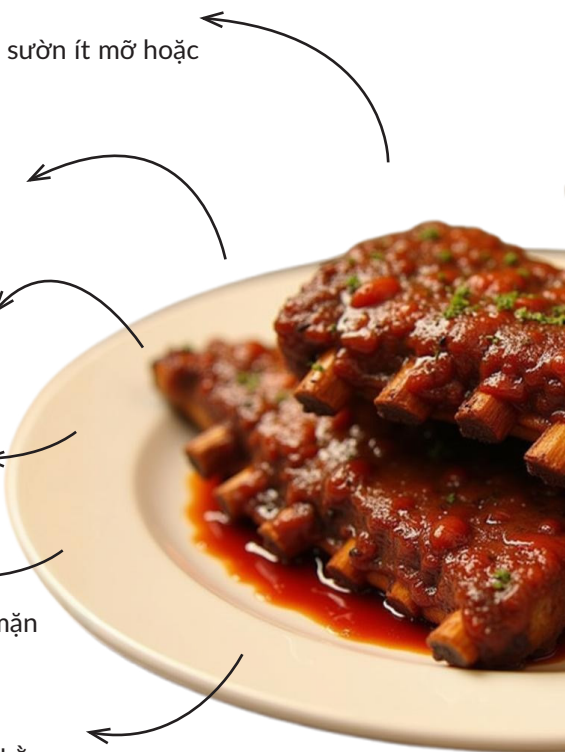
- + Thành phần/Tỷ lệ: 15ml
- + Lưu ý: Tạo độ chua nhẹ, có thể thay bằng giấm táo

► Nguyên liệu: Muối

- + Thành phần/Tỷ lệ: 1 thìa cà phê
- + Lưu ý: Gia giảm theo khẩu vị

► Nguyên liệu: Dầu vừng (mè)

- + Thành phần/Tỷ lệ: 15ml
- + Lưu ý: Nêm cho vào gần cuối để giữ mùi thơm





► **Nguyên liệu: Xì dầu (nước tương)**

- + Thành phần/Tỷ lệ: 30ml
- + Lưu ý: Dùng loại Hàn Quốc càng dậy mùi

► **Nguyên liệu: Tương ớt**

- + Thành phần/Tỷ lệ: 15ml
- + Lưu ý: Chọn tương ớt cay vừa hoặc cay nhiều tùy khẩu vị của bạn

► **Nguyên liệu: Ớt bột Hàn**

- + Thành phần/Tỷ lệ: 15g
- + Lưu ý: Màu đỏ đẹp, cay nhẹ, có thể tăng nếu bạn thích

► **Nguyên liệu: Tương cà chua**

- + Thành phần/Tỷ lệ: 15ml
- + Lưu ý: Tạo vị chua ngọt, sệt, giúp màu lên cánh gián

► **Nguyên liệu: Hành tây**

- + Thành phần/Tỷ lệ: 1/2 củ (khoảng 70-80g)
- + Lưu ý: Xay nhuyễn với chút nước, góp phần làm sánh sốt, tạo độ ngọt

► **Nguyên liệu: gừng băm**

- + Thành phần/Tỷ lệ: 5g
- + Lưu ý: Tăng mùi ấm, khử tanh

► **Nguyên liệu: Bột nêm gà (hoặc hạt nêm thường)**

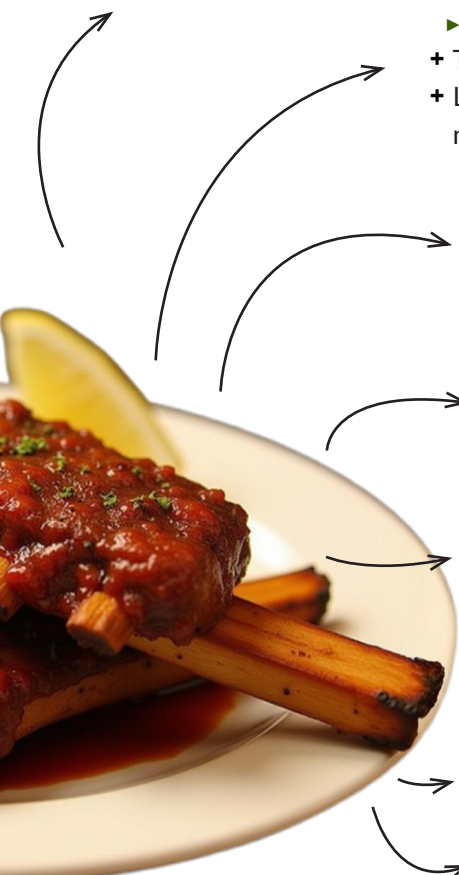
- + Thành phần/Tỷ lệ: 1/2 thìa cà phê
- + Lưu ý: Gia tăng vị đậm đà

► **Nguyên liệu: Nước lọc**

- + Thành phần/Tỷ lệ: Vừa đủ ngập sườn
- + Lưu ý: Tùy chỉnh độ cạn

► **Nguyên liệu: Rau mùi**

- + Thành phần/Tỷ lệ: 1 nắm nhỏ
- + Lưu ý: Trang trí, khử ngấy



Lưu ý: 1 thìa canh ~ 15ml, 1 thìa cà phê ~ 5ml.

b. Quy trình chế biến

► Bước 1: Sơ chế và ướp sườn

- + Bạn rửa sạch sườn và để thật ráo. Có thể trụng nhanh sườn trong nồi nước sôi với vài lát gừng, 1 nhúm muối chừng 2-3 phút để loại bỏ bọt bẩn, sau đó vớt ra để nguội.
- + Tiếp theo, cho sườn vào tô cùng muối, tiêu, tỏi băm, đường. Trộn đều, ướp khoảng 1 tiếng *(nếu có thời gian, ướp lâu hơn cho thật thấm)*.
- + **Bí quyết:** Tôi thường ướp sườn qua đêm trong tủ lạnh. Sáng hôm sau nấu, sườn sẽ đậm đà hơn, chỉ cần 1-2 động tác là xong.

► Bước 2: Làm phần nước sốt cay

- + Cắt nhỏ nửa củ hành tây, cho vào máy xay kèm 1 ít nước *(2-3 thìa canh)*, xay nhuyễn. Trong 1 cái chén, bạn cho giấm trắng, xì dầu, tương ớt, ớt bột Hàn, tương cà, bột nêm gà, gừng băm và hành tây xay. Khuấy đều đến khi tan, nếm thử và điều chỉnh vị cay-ngọt theo ý thích.

► Bước 3: Chiên sườn

- + Đặt chảo lên bếp, cho 1-2 thìa dầu ăn, đợi dầu nóng lửa vừa. Xếp sườn vào chảo, chiên sơ các mặt đến khi chín vàng, xém cạnh nhẹ *(khoảng 4-5 phút)*. Sau đó, vớt sườn ra đĩa để ráo dầu.
- + **Mẹo:** Nếu bạn không thích chiên, có thể xào sườn với chút dầu trên lửa vừa. Đảo đều tới khi sườn săn, tiết mỡ ra thì gạt bớt mỡ thừa, giúp món bớt ngấy.

► Bước 4: Đun/hãm sườn với nước sốt

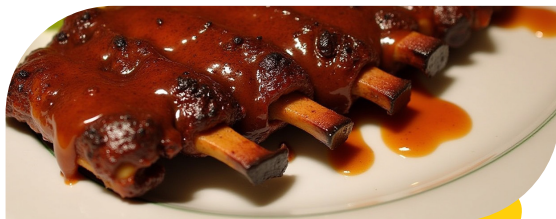
- + Bạn dùng luôn chảo *(hoặc nồi)* đã chiên sườn, chừa lại khoảng 1 thìa dầu *(nếu nhiều mỡ thì bỏ bớt)*. Sau đó, đổ phần sốt cay vừa pha vào, bật lửa nhỏ, khuấy cho sốt sôi lăn tăn. Cho sườn vào đảo nhẹ tay, để sườn ngấm sốt rồi đổ nước lọc xâm xấp mặt sườn. Lửa to lúc đầu cho sôi, sau đó giảm lửa nhỏ, đun nắp.



- + Hầm đến khi sườn mềm (*khoảng 20-25 phút*). Thỉnh thoảng bạn mở nắp, đảo sườn, canh để thêm nước nếu nước cạn quá nhanh. Khi sườn đã mềm, nước sốt cạn dần và lên màu cánh gián, bạn nêm nếm lần cuối. Lúc tắt bếp, bạn rưới dầu vừng (*mè*) lên sườn rồi đảo đều.
- + **Gợi ý:** Nếu muốn rút ngắn thời gian, dùng nồi áp suất hoặc nồi hầm. Hết thời gian hầm, mở nắp, cho sườn ra chảo thường, đun liu riu cho nước sốt sệt bám quanh miếng sườn.

► **Bước 5: Thành phẩm**

- + Gắp sườn ra đĩa, rắc ít rau mùi (*hoặc hành lá cắt khúc*) lên trên. Món sườn cay kiểu Hàn đã sẵn sàng để bạn chiêu đãi gia đình.



c. Bí quyết cho món ăn ngon hơn

- *Khi sơ chế, bạn có thể ngâm sườn trong nước muối loãng kèm chút giấm gạo 5 phút. Cách này khử hôi, giúp sườn sạch hơn. Trụng nhanh với gừng, rượu trắng cũng là một cách để thịt hết hẳn mùi tanh.*
- *Nên chọn sườn non (xương nhỏ, nhiều thịt) hoặc sườn cọng dài (có cả sụn) để tạo độ giòn sần sật. Hầm lửa nhỏ cho thịt mềm tới nhẹ. Nếu thịt còn dai, có thể hầm thêm ít phút, nhưng đừng để rục nát.*

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

► Nguyên liệu: Thịt bò (thăn lưng hoặc sườn bò cắt mỏng)

- + Thành phần/Tỷ lệ: 600g
- + Lưu ý: Chọn loại có chút vân mỡ để thịt không khô, cắt lát mỏng chừng 2-3mm

► Nguyên liệu: Lê Hàn (hoặc lê ta, táo hoặc nửa quả mỗi loại)

- + Thành phần/Tỷ lệ: 100g-150g xay nhuyễn
- + Lưu ý: Giúp thịt mềm, tạo vị ngọt và hương trái cây tự nhiên

► Nguyên liệu: Nước tương (xì dầu)

- + Thành phần/Tỷ lệ: 60ml
- + Lưu ý: Chọn loại Hàn Quốc, hương vị đậm đà

► Nguyên liệu: Đường hoặc mật ong

- + Thành phần/Tỷ lệ: 30g/ml
- + Lưu ý: Gia giảm độ ngọt tùy ý, có thể kết hợp cả 2 (đường + mật ong)

► Nguyên liệu: Gừng băm (tùy chọn)

- + Thành phần/Tỷ lệ: 2-3g
- + Lưu ý: Khử mùi, tạo mùi ấm

► Nguyên liệu: Hành tây băm

- + Thành phần/Tỷ lệ: 30g
- + Lưu ý: Tạo độ sánh nhẹ, tăng vị ngọt

► Nguyên liệu: Tỏi băm

- + Thành phần/Tỷ lệ: 15g





► **Nguyên liệu: Rượu gạo (mirin/soju)**

- + Thành phần/Tỷ lệ: 15-30ml
- + Lưu ý: Khử tanh, giúp thịt dậy mùi thơm hơn

► **Nguyên liệu: Dầu mè**

- + Thành phần/Tỷ lệ: 15ml
- + Lưu ý: Cho cuối để giữ mùi thơm đặc trưng

► **Nguyên liệu: Tiêu đen xay**

- + Thành phần/Tỷ lệ: 1/2 thìa cà phê
- + Lưu ý: Gia tăng mùi thơm nhẹ

► **Nguyên liệu: Hành lá**

- + Thành phần/Tỷ lệ: 2-3 nhánh
- + Lưu ý: Thái khúc 3-4cm hoặc cắt nhỏ

► **Nguyên liệu: Nấm kim châm/nấm mỡ/nấm hương (nếu thích)**

- + Thành phần/Tỷ lệ: 100g
- + Lưu ý: Rửa sạch, để ráo

► **Nguyên liệu: Hành tây cắt lát**

- + Thành phần/Tỷ lệ: 1/2 củ (cắt múi cau)
- + Lưu ý: Xào chung với thịt để tăng độ ngọt

► **Nguyên liệu: Vừng (mè) rang**

- + Thành phần/Tỷ lệ: 1 thìa cà phê
- + Lưu ý: Rắc lên thịt sau khi nấu xong

► **Nguyên liệu: Rau xà lách, lá vừng**

- + Thành phần/Tỷ lệ: 1 bó nhỏ
- + Lưu ý: Dùng cuốn Bulgogi, ăn theo kiểu BBQ Hàn

► **Nguyên liệu: Cơm trắng, kim chi, củ cải muối**

- + Thành phần/Tỷ lệ: Tùy khẩu phần
- + Lưu ý: Phục vụ kèm để cân bằng vị



Lưu ý: 1 thìa canh ~ 15ml, 1 thìa cà phê ~ 5ml.

b. Quy trình chế biến

► Bước 1: Sơ chế thịt bò và hoa quả

- + Bạn rửa qua thịt bò, để thịt se lạnh trong ngăn mát 30 phút, giúp cắt lát mỏng dễ hơn. Dùng dao sắc, thái thịt mỏng khoảng 2-3mm, đừng để dày quá – Bulgogi ưu tiên miếng mỏng thấm nhanh gia vị.
- + Với quả lê, bạn gọt vỏ, cắt miếng nhỏ, xay nhuyễn (*hoặc nghiền*) để lấy phần cùi và nước.
- + **Mẹo:** Nếu bạn có thời gian, dùng nửa quả lê và nửa quả táo xay chung, vị ngọt và hương thơm sẽ hoà trộn rất thú vị.

► Bước 2: Ướp thịt

- + Bạn chuẩn bị 1 tô lớn, cho nước tương, đường/mật ong, rượu gạo, tỏi băm, hành tây băm, gừng băm (*nếu dùng*) và tiêu xay. Thêm lê xay (*hoặc táo xay*) và khuấy đều hỗn hợp. Nếm thử, nếu thích ngọt hơn thì tăng 1 chút đường, nếu muốn mặn đậm thì thêm ít xì dầu.
- + Cho thịt bò vào tô, trộn nhẹ tay để từng lát thịt được phủ đầy gia vị. Bạn ướp tối thiểu 30 phút, nếu có thể, bạn bọc kín và cho vào ngăn mát khoảng 1-2 giờ. Thịt sẽ thấm sâu, mềm và ngọt hơn.

Mẹo: Nếu bạn muốn thịt cực kỳ mềm, hãy ướp qua đêm (*khoảng 8-10 tiếng*). Nhưng lưu ý, lê xay có enzyme làm mềm thịt, đừng để quá 12 giờ kéo thịt có vị lên men.

► Bước 3: Xào (*hoặc nướng*) Bulgogi

- + Nếu bạn xào trên chảo: Cho 1 thìa dầu ăn và chờ lửa vừa nóng chảo. Cho thịt bò cùng nước ướp vào xào, đảo nhẹ nhàng để miếng thịt không bị vón. Khi thịt bắt đầu tái, bạn thêm hành tây cắt múi cau, nấm (*nếu dùng*), hành lá, đảo tiếp chừng 2-3 phút. Tắt bếp, cho 1 thìa canh dầu mè và đảo nhẹ cho dậy mùi.

- + Nếu bạn nướng trên vỉ (BBQ Hàn): Bạn có thể nướng thịt trên vỉ than hoặc bếp nướng điện ở nhiệt độ cao. Trải từng lát thịt, kèm hành tây, nấm, lật nhanh để thịt vừa chín tới, tránh khô. Sau khi nướng xong, quét chút dầu mè hoặc nước ướp còn lại, rắc vừng rang.

Bí quyết: Xào hay nướng thì đừng để thịt chín quá. Thịt mỏng nên chín rất nhanh, canh thời điểm chuyển màu nâu tái sang nâu sáng là đủ. Nếu xào lâu, thịt dễ khô và dai.

► Bước 4: Thành phẩm

- + Múc Bulgogi ra đĩa, rắc vừng rang (mè) lên trên, trang trí ít hành lá, ớt tươi nếu muốn tạo điểm nhấn. Thịt bò Bulgogi đạt chuẩn phải mềm, mọng nước, hơi nâu bóng, không bị khô xám.



c. Bí quyết cho món ăn ngon hơn

► Hãy ướp thịt theo 2 giai đoạn:

- + *Giai đoạn 1: Ướp với lê xay (hoặc táo xay), rượu gạo, tỏi, hành tây băm, tiêu, để 10-15 phút cho enzyme trái cây ngấm.*
- + *Giai đoạn 2: Cho đường, nước tương, mật ong, trộn đều và ướp thêm 30 phút. Cách này giúp thịt có đủ thời gian “mềm hoá” mà vẫn giữ hương vị xì dầu đậm.*

a. Nguyên liệu cần chuẩn bị (phần cho 5 người ăn)

► Nguyên liệu: Mì ramen

- + Thành phần/Tỷ lệ: 5 phần mì
- + Lưu ý: Chọn loại sợi dai, chịu được nấu lâu (hoặc dùng mì Hàn quốc chính hiệu)

► Nguyên liệu: Xương heo

- + Thành phần/Tỷ lệ: 250g
- + Lưu ý: Tạo độ ngọt cho nước dùng, chọn xương ống/chân hoặc cổ

► Nguyên liệu: Thịt bò

- + Thành phần/Tỷ lệ: 100g
- + Lưu ý: Chọn thịt bò nạc, xắt lát mỏng (như bắp, thăn, lõi vai)

► Nguyên liệu: Mực ống

- + Thành phần/Tỷ lệ: 100g
- + Lưu ý: Ưu tiên mực ống nhỏ, thịt chắc

► Nguyên liệu: Xúc xích Đức

- + Thành phần/Tỷ lệ: 2 cây
- + Lưu ý: Thay bằng chả cá Hàn, thịt nguội, hải sản,... đều hợp

► Nguyên liệu: Cải trắng (củ cải)

- + Thành phần/Tỷ lệ: 2 củ (200 - 300g)
- + Lưu ý: Tạo vị ngọt thanh tự nhiên cho nước dùng

► Nguyên liệu: Cá viên hành ớt

- + Thành phần/Tỷ lệ: 50g
- + Lưu ý: Tùy chọn, có thể thay bằng chả cá viên thường

► Nguyên liệu: Tôm

- + Thành phần/Tỷ lệ: 150g
- + Lưu ý: Tôm tươi, vỏ còn cứng, đầu không rời thân





► **Nguyên liệu: Bắp mỹ**

- + Thành phần/Tỷ lệ: 1 trái
- + Lưu ý: Bắp vàng tươi, ngọt, tạo màu sắc bắt mắt. Cần tách hạt, luộc chín

► **Nguyên liệu: Bắp cải tím**

- + Thành phần/Tỷ lệ: 200g
- + Lưu ý: Rửa sạch, cắt miếng mỏng, màu tím đẹp mắt

► **Nguyên liệu: Súp lơ xanh**

- + Thành phần/Tỷ lệ: 200g
- + Lưu ý: Cắt miếng vừa ăn, rửa kỹ

► **Nguyên liệu: Ngò gai**

- + Thành phần/Tỷ lệ: 1 ít
- + Lưu ý: Thêm mùi thơm, có thể thay rau mùi, tùy khẩu vị

► **Nguyên liệu: Rau quế**

- + Thành phần/Tỷ lệ: 1 ít
- + Lưu ý: Tùy chọn, thường dùng khi thích mùi quế nồng nẹ

► **Nguyên liệu: Nấm kim châm**

- + Thành phần/Tỷ lệ: 1 bó (150 - 200g)
- + Lưu ý: Cắt gốc, tách nhỏ, rửa sạch

► **Nguyên liệu: Bột chanh**

- + Thành phần/Tỷ lệ: 1/3 muỗng cà phê
- + Lưu ý: Tạo vị chua thanh nhẹ, có thể thay bằng chanh tươi

► **Nguyên liệu: Sốt mì cay Sauce Kim**

- + Thành phần/Tỷ lệ: 150g
- + Lưu ý: Thay bằng sốt cay Hàn, sa tế,... tùy ý

► **Nguyên liệu: Ớt cấp độ**

- + Thành phần/Tỷ lệ: 1 ít (tùy khẩu vị)
- + Lưu ý: Cấp độ 1 tương đương 1 muỗng cà phê, bạn tự điều chỉnh để "tăng hạng" cay

► **Nguyên liệu: Sả**

- + Thành phần/Tỷ lệ: 3 nhánh
- + Lưu ý: Đập dập, tăng mùi thơm nước dùng

► **Nguyên liệu: Gia vị thông dụng**

- + Thành phần/Tỷ lệ: muối, đường, hạt nêm,...
- + Lưu ý: Nêm nếm nước dùng, bù trừ cho sốt mì

Đây là nguyên liệu để làm mì cay thập cẩm, bạn có thể điều chỉnh các nguyên liệu chính như: hải sản, bò, xúc xích,... theo sở thích là có ngay một tô mì cay theo ý muốn.

b. Quy trình chế biến

► Bước 1: Sơ chế nguyên liệu

- + Rửa xương heo với muối loãng, chần sơ 2-3 phút nước sôi để loại bỏ bọt bẩn, rửa lại, để ráo.
- + Củ cải trắng thì bạn gọt vỏ, cắt khúc 3-4cm. Với sả, bạn đập dập, cắt đôi. Các loại rau củ như: bắp cải tím, súp lơ xanh, nấm kim châm, ngò gai, rau quế. Bắp luộc thì bạn rửa sạch, để ráo, cắt miếng vừa ăn và bắp đã tách hạt sẵn.
- + Với tôm, bạn bỏ râu, giữ vỏ nếu thích, rửa sạch. Mực thì bạn rửa với gừng/ rượu để khử tanh, khía vảy rồng hoặc khoanh tròn. Thịt bò cắt lát mỏng, ướp xíu muối tiêu nếu muốn. Còn xúc xích bạn cắt lát chéo, cá viên cắt đôi.

► Bước 2: Nấu nước dùng

- + Để ninh xương heo ngon ngọt, bạn cho 6 lít nước (*hoặc 5 lít nếu muốn vị đậm hơn*) cùng xương heo, sả đập dập, củ cải trắng. Sau đó, đun nắp và nấu lửa lớn 15 phút, rồi hạ lửa nhỏ ninh 30-45 phút để nước ngọt.
- + Kế tiếp, cho 150g sốt mì vào, thêm 1 muỗng cà phê muối, 1 muỗng cà phê đường, 1 muỗng cà phê hạt nêm, 1/3 muỗng cà phê bột chanh. Khuấy đều, nêm nếm lại. Ai thích cay hơn, hãy thêm ớt bột, sa tế. Hãy giữ nóng nồi nước dùng trên bếp.

Bí quyết: Thả 1 miếng táo hoặc lê (*gọt vỏ, cắt miếng*) vào nồi nước dùng, ninh cùng xương, giúp vị ngọt thanh, thơm thoang thoảng. Đây là mẹo tôi học từ ẩm thực Hàn - Nhật.

► Bước 3: Nấu mì cay theo từng phần

- + Trước tiên, bạn cần chuẩn bị nồi đất hoặc nồi nhỏ. Ở mỗi phần nồi, bạn cho 1 miếng mì ramen và thêm các topping đã sơ chế sẵn: tôm, mực, cá viên, xúc xích, súp lơ xanh,... Sau đó, bạn rắc ớt cấp độ (*tương đương 1 muỗng cà phê cho cấp độ 1*), hay nhiều hơn tùy khả năng ăn cay.

- + Kế tiếp, bạn múc nước dùng sôi ngập nguyên liệu trong nồi đất, đậy nắp, nấu lửa lớn cho sôi bùng. Khi sôi, bạn dùng đũa khuấy nhẹ đánh tan sợi mì, kéo vớt cục. Canh thời gian nấu khoảng 3-5 phút đến khi mì chín, súp lơ vẫn xanh.
- + Trước khi tắt bếp, bạn cho thêm nấm kim châm, bắp hạt luộc, bắp cải tím, thịt bò, kim chi (nếu có) và ngò gai. Đậy nắp thêm khoảng 1 phút rồi tắt bếp. Thịt bò mỏng sẽ vừa chín tái, ngọt mềm.

Mẹo: Nếu bạn muốn sợi mì săn dai, nấu tầm 3 phút là đủ. Thích mềm hơn, nấu 4-5 phút.

► Bước 4: Thành phẩm

- + Một bát mì cay đúng chuẩn là khi sợi mì dai vừa, thấm đủ vị; hải sản vẫn tươi ngọt, thịt bò chín tới, rau củ giòn xanh. Đặc biệt, nước dùng phải có sắc đỏ hấp dẫn, tỏa mùi thơm nồng của sả, ớt và cả kim chi (nếu bạn thích).



c. Bí quyết cho món ăn ngon hơn

- Mì ramen thường được nấu trực tiếp trong nước dùng để thấm vị. Luộc riêng để làm sợi mì nhát, mất vị cay đặc trưng.
- Mực, tôm nên cho vào lúc nước thật sôi và chín tới (khoảng 2-3 phút) để không bị quá dai. Thịt bò cắt lát mỏng, nhúng vào cuối để mềm, tránh dai.

a. Nguyên liệu cần chuẩn bị (phần cho 3-4 cuộn kimbap)**► Nguyên liệu: Gạo (loại dẻo vừa)**

- + Thành phần/Tỷ lệ: 250-300g gạo (nấu thành cơm)
- + Lưu ý: Nên dùng gạo dẻo nhẹ, cơm dính vừa phải để cuộn dễ hơn

► Nguyên liệu: Rong biển cuộn kimbap

- + Thành phần/Tỷ lệ: 3-4 lá
- + Lưu ý: Chọn loại lá khổ lớn, bề mặt còn nguyên, không bị rách

► Nguyên liệu: Cà rốt

- + Thành phần/Tỷ lệ: 1 củ vừa
- + Lưu ý: Cắt thanh dài, luộc/chần sơ để giữ màu tươi mà vẫn chín

► Nguyên liệu: Dưa leo

- + Thành phần/Tỷ lệ: 1 trái lớn
- + Lưu ý: Gọt bớt vỏ (tùy thích), bỏ bớt ruột để không ra nước nhiều

► Nguyên liệu: Củ cải muối

- + Thành phần/Tỷ lệ: 50-70g
- + Lưu ý: Mua loại củ cải muối Hàn Quốc, thái sẵn hoặc còn nguyên cây

► Nguyên liệu: Thanh cua

- + Thành phần/Tỷ lệ: 5-7 thanh (loại nhỏ)
- + Lưu ý: Có thể chần sơ (để giảm mùi tanh), sau đó cắt ra vừa đủ độ dài cuộn

► Nguyên liệu: Xúc xích

- + Thành phần/Tỷ lệ: 3-4 cây
- + Lưu ý: Chiên sơ hoặc để nguyên, thêm hương vị mặn nhẹ





► **Nguyên liệu: Thịt bò (tùy chọn)**

- + Thành phần/Tỷ lệ: 100g
- + Lưu ý: Bạn có thể dùng để xào hoặc nướng sơ, thái sợi

► **Nguyên liệu: Trứng gà**

- + Thành phần/Tỷ lệ: 3-4 quả
- + Lưu ý: Dùng để đánh tan, áo kimbap trước khi lăn bột

► **Nguyên liệu: Bột mì (hoặc bột chiên giòn)**

- + Thành phần/Tỷ lệ: 150-200g
- + Lưu ý: Lớp bột khô giúp bột chiên xù bám dính tốt hơn

► **Nguyên liệu: Bột chiên xù**

- + Thành phần/Tỷ lệ: 1 gói (khoảng 150-200g)
- + Lưu ý: Giúp tạo lớp vỏ giòn rụm vàng ươm

► **Nguyên liệu: Dầu ăn**

- + Thành phần/Tỷ lệ: Tùy lượng (chiên ngập hoặc ít)

► **Nguyên liệu: Mè trắng rang (tùy chọn)**

- + Thành phần/Tỷ lệ: 1 muỗng canh
- + Lưu ý: Tạo mùi thơm và vị béo nhẹ, trộn vào cơm

► **Nguyên liệu: Dầu mè (khuyến dùng)**

- + Thành phần/Tỷ lệ: 1 muỗng canh
- + Lưu ý: Tăng độ bóng, mùi thơm đặc trưng cho cơm

► **Nguyên liệu: Gia vị cơ bản: muối, tiêu,...**

- + Lưu ý: Nêm nếm cho các phần thịt, trứng,...

b. Quy trình chế biến

► Bước 1: Sơ chế nguyên liệu

- + Bạn nấu cơm như bình thường. Khi cơm chín, xới cơm ra tô, để nguội bớt (cơm âm ỉm). Trộn vào cơm 1 muỗng canh dầu mè và 1 muỗng canh mè trắng rang (nếu thích). Nếu muốn kiểu hơi chua thanh, bạn có thể pha 1 muỗng giấm cùng 1 muỗng đường và nhúm muối rồi trộn vào cơm.

Mẹo: Trộn dầu mè vào cơm ngay khi cơm còn ấm, dầu mè sẽ thấm đều, dậy mùi thơm hơn. Nếu bạn dùng gạo lứt hoặc gạo pha, nên thêm 1 muỗng nước ấm khi trộn gia vị để cơm không quá khô.

- + **Chuẩn bị thịt:** Thịt bò thái mỏng, ướp với xì dầu (nước tương), đường, tỏi băm, dầu mè, tiêu, hành lá cắt khúc nhỏ. Để thấm khoảng 15-20 phút rồi xào nhanh với lửa to đến khi chín tái hoặc vừa chín tới. Vớt ra, để ráo nước sốt, sau đó cắt miếng nhỏ dài. Nếu không có thời gian, bạn chỉ cần ướp thịt bò với chút muối, tiêu, dầu mè, rồi xào chín là được.

Mẹo: Để thịt bò mềm, bạn hãy ướp thịt với 1 chút xíu nước ép lê (hoặc táo) trước khi xào. Thịt sẽ thấm vị ngọt và rất mềm.

► Bước 2: Cuốn kimbap

- + Bạn trải màng tre ra, đặt 1 lá rong biển (mặt nhám úp lên trên, mặt láng ở dưới). Múc 1 lớp cơm mỏng (khoảng 1 chén cơm) trải đều trên mặt rong biển, chừa trống khoảng 2cm ở cạnh trên để khi cuộn dính tốt.
- + Kế tiếp, lần lượt xếp cà rốt, dưa leo, củ cải muối, thanh cua/xúc xích, thịt bò (nếu dùng) vào giữa. Bắt đầu cuộn từ cạnh gần người, vừa cuộn vừa giữ chặt tay để nhân không bị rơi, lá rong không rách. Sau đó, dùng ít nước hoặc vài hạt cơm để dán mép lá rong biển, ấn nhẹ cho dính chắc.

Gợi ý: Khi bạn cuộn, mỗi lần cuộn được 1/3 vòng, hãy dùng tay ấn nhẹ để định hình. Đừng vội kéo ngay mà để màng tre giúp định dạng cuộn kimbap.

► Bước 3: Chuẩn bị áo bột và trứng

- + Bạn lấy 2-3 quả trứng gà, đập vào tô, thêm nhúm muối, đánh tan. Chuẩn bị

2 đĩa (hoặc khay rộng): 1 đĩa đựng bột mì (hoặc bột chiên giòn), 1 đĩa đựng bột chiên xù.

- + Kế tiếp, lăn từng cuộn kimbap: Đầu tiên qua bột mì để tạo lớp áo khô. Nhúng tiếp vào tô trứng. Cuối cùng lăn qua bột chiên xù.

► **Bước 4: Chiên kimbap**

+ **Dùng nồi chiên không dầu:**

- Bạn làm nóng nồi chiên trước ở 180°C khoảng 5 phút. Xếp các cuộn kimbap vào, không chồng lên nhau. Hãy xịt nhẹ 1 lớp dầu lên bề mặt kimbap (nếu có bình xịt) hoặc quét dầu mỏng bằng cọ.
- Sau đó, chiên ở 180°C trong 15-20 phút. Tuy nhiên, ở khoảng phút thứ 10, hãy mở nồi và lật mặt kimbap hoặc xịt thêm dầu, rồi tiếp tục chiên. Khi thấy kimbap chín vàng, bột xù giòn là hoàn thành.

+ **Dùng chảo dầu ngập hoặc chiên lật hai mặt:**

- Bạn cho dầu vào chảo, lượng dầu đủ để ngập ít nhất nửa cuộn kimbap. Đun nóng dầu ở lửa vừa (khoảng 170-180°C).
- Kế tiếp, nhẹ nhàng thả cuộn kimbap đã áo bột vào, chiên cho vàng đều từng mặt (mỗi mặt khoảng 2-3 phút). Khi lớp vỏ bột giòn và có màu vàng ươm, vớt ra đĩa có lót giấy thấm dầu.

Lưu ý: Khi chiên, đừng để lửa quá to, bột sẽ cháy nhanh bên ngoài mà bên trong chưa kịp nóng. Lửa vừa giúp kimbap có thời gian nóng đều, nhân bên trong nóng hổi, bột xù giòn tan.

► **Bước 5: Thành phẩm**

- + Đợi cuộn kimbap nguội bớt (khoảng 1-2 phút) rồi dùng dao sắc cắt khoanh dày khoảng 2-3cm. Bày các khoanh kimbap lên đĩa, có thể rắc thêm mè rang lên trên cho đẹp mắt.

+ **Gợi ý nước chấm:**

- Tương ớt và mayonnaise (vị béo cay).
- Tương cà và tương ớt (dễ ăn).
- Nước tương pha tỏi băm, ớt bột Hàn, chút giấm và đường và dầu mè (chuẩn Hàn Quốc).

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

► Nguyên liệu: Tôm

- + Thành phần/Tỷ lệ: 100g
- + Lưu ý: Chọn tôm tươi, bóc vỏ hoặc để nguyên vỏ (tùy thích), rửa sạch, cắt hạt lựu để bánh mỏng, nhanh giòn

► Nguyên liệu: Mực

- + Thành phần/Tỷ lệ: 100g
- + Lưu ý: Mực ống cỡ nhỏ, rửa với gừng/rượu khử tanh, cắt lát mỏng

► Nguyên liệu: Hẹ lá

- + Thành phần/Tỷ lệ: 100g
- + Lưu ý: Rửa sạch, cắt khúc 5-7cm

► Nguyên liệu: Bột bánh xèo mua sẵn

- + Thành phần/Tỷ lệ: 2 chén (200-250g)
- + Lưu ý: Nếu không thích hành khô trong bột, bạn có thể rây bỏ. Cũng có thể dùng bột pha sẵn khác hoặc bột chiên giòn và chút bột nếp

► Nguyên liệu: Trứng gà

- + Thành phần/Tỷ lệ: 2 quả
- + Lưu ý: Tạo độ kết dính, thơm béo

► Nguyên liệu: Cà rốt

- + Thành phần/Tỷ lệ: 1/2 củ (cỡ 50-60g)
- + Lưu ý: Gọt vỏ, cắt sợi mỏng, có thể xào sơ với muối/đường để tăng độ ngọt





► **Nguyên liệu: Hành tây**

- + Thành phần/Tỷ lệ: 1 củ (100 -150g)
- + Lưu ý: Cắt múi cau vừa ăn, băm 1 muống canh hành tây để phi thơm xào hải sản

► **Nguyên liệu: Ớt sừng xanh Hàn hoặc ớt sừng**

- + Thành phần/Tỷ lệ: 1 trái
- + Lưu ý: Cắt lát chéo, giảm cay. Có thể thay ớt chuông để thêm màu

► **Nguyên liệu: Gia vị**

- + Thành phần/Tỷ lệ: 1 ít (muối, đường, hạt nêm)
- + Lưu ý: Dùng nêm hải sản khi xào

► **Nguyên liệu: Dầu ăn**

- + Thành phần/Tỷ lệ: Đủ để chiên giòn
- + Lưu ý: Có thể dùng dầu thực vật, dầu oliu nhẹ mùi

► **Nguyên liệu: Nước chấm (nước tương)**

- + Thành phần/Tỷ lệ: 4 muống canh
- + Lưu ý: Chuẩn bị giấm, đường, tương ớt Hàn, mè rang, hành lá băm để pha sốt

Gợi ý: Bạn có thể tăng lượng tôm mực hoặc thêm thanh cua, bạch tuộc nếu thích hải sản nhiều hơn. Còn muốn bánh dày rau, thêm bắp cải, nấm kim châm cắt nhỏ.

b. Quy trình chế biến

► Bước 1: Sơ chế và xào hải sản

- + Bạn bắc chảo lên bếp, cho 1 muống canh dầu ăn, đợi nóng, rồi thêm 1 muống canh hành tây băm phi thơm vàng.
- + Bạn cho tôm, mực vào xào, thêm 1 muống cà phê hạt nêm (hoặc muối), đảo lửa lớn khoảng 4-5 phút để hải sản săn lại, ra ít nước. Cuối cùng tắt bếp, để nguội bớt trước khi trộn bột.

Mẹo: Bạn có thể ướp tôm, mực với 1 muống cà phê dầu mè + 1 nhúm tiêu để nâng tầm mùi vị hải sản, cho giống kiểu Hàn.

► Bước 2: Pha bột bánh

- + Trước tiên, bạn lấy 2 chén bột bánh xèo mua sẵn. Nếu không thích hành khô trong bột, rây nhẹ. Kế tiếp, đập 2 quả trứng gà, thêm 1/2 muống cà phê muối, rót 1 chén (khoảng 200ml) nước lạnh, khuấy đều đến khi hỗn hợp sánh mịn. Để bột nghỉ 30 phút, bột sẽ nở dẻo hơn.
- + Nếu bạn thấy bột đặc quá, hãy cho thêm ít nước; loãng thì thêm bột. Bột nên vừa phải, đủ bám rau củ, hải sản.

Mẹo: Muốn bánh giòn, bạn thêm 1-2 muống canh bột chiên giòn hoặc 1/2 muống cà phê bột nở. Bánh chiên xong sẽ rộp phồng, ăn rất đã.

► Bước 3: Làm nước chấm

- + Bạn pha nước chấm với công thức sau: 4 muống canh nước tương, 2 muống canh giấm, 2 muống canh đường, 1 muống canh tương ớt Hàn (nếu có), 1 muống canh mè rang, 1 muống canh hành lá băm. Sau đó, khuấy đều, nêm lại chua - ngọt - mặn. Bạn có thể thêm dầu mè (tuỳ thích) giúp xốt thơm hơn.

Mẹo: Nếu bạn muốn cay hơn, hãy băm 1 quả ớt cho vào xốt. Thích vị chua đậm, thêm giấm. Thích ngọt thì tăng đường, ít mặn thì giảm tương.

► **Bước 4: Trộn và chiên bánh**

- + Bạn cho cà rốt, hành tây, ớt sừng, hẹ (đã cắt khúc) và tôm mực xào (đã để nguội) vào tô bột rồi trộn thật đều để bột bao nguyên liệu.
- + Kế tiếp, bắc chảo, cho dầu ăn (1-2 muỗng canh) vào và để lửa vừa. Gấp phần rau củ, hải sản và bột lên chảo, dàn mỏng, đập nắp 1-2 phút để bánh định hình. Khi mặt dưới vàng giòn, bạn lật bánh, chiên tiếp mặt còn lại. Tổng thời gian 3-5 phút tùy độ dày. Bánh chuyển vàng ruộm, giòn, nguyên liệu đã chín là xong.

Mẹo: Nếu thích bánh mỏng, đổ ít bột, dàn đều nhân. Nếu bánh dày, bạn phải chiên lâu hơn, tránh lửa quá cao dễ cháy vỏ.

► **Bước 5: Thành phẩm**

- + Bánh xèo Hàn Quốc trông bắt mắt, bề ngoài giòn xốp, nhân hải sản dai ngọt, rau củ hài hòa sắc màu. Chấm miếng bánh vào sốt tương chua ngọt cay nhẹ, như vậy là chuẩn vị.

c. Bí quyết cho món ăn ngon hơn

- *Nhiều người cho hải sản sống vào bột, dễ bị ra nước, làm bánh mềm ỉu. Xào chín sơ sẽ “khóa” vị ngọt, bánh giòn.*
- *Hãy chiên 2 lần: Chiên sơ đến khi vừa chín, vớt ra, để nguội 1 chút, sau đó chiên lại lửa lớn 30-60 giây, bánh sẽ giòn cực đỉnh, bên trong vẫn giữ độ ẩm.*
- *Bạn có thể tùy ý biến tấu nhân theo sở thích: Có thể thêm bạch tuộc, thanh cua, nghêu hoặc biến thành bánh xèo bò (thịt bò xắt mỏng). Bạn thích ăn rau nào thì thêm (bắp cải, ớt chuông,...).*



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

Chuẩn bị sườn

► Nguyên liệu: Sườn heo (sườn non, sườn cọng)

- + Thành phần/Tỷ lệ: 1kg
- + Lưu ý: Chọn sườn có xương dẹt, nhiều thịt, có sụn

► Nguyên liệu: Muối, tiêu, bột ngọt

- + Thành phần/Tỷ lệ: 1 ít (khoảng 1-2g mỗi loại)
- + Lưu ý: Gia giảm theo khẩu vị

► Nguyên liệu: Bột xá xúu

- + Thành phần/Tỷ lệ: 10g
- + Lưu ý: Tạo màu, mùi thơm kiểu Hoa

► Nguyên liệu: Bột tỏi (hoặc tỏi băm)

- + Thành phần/Tỷ lệ: 3-4g
- + Lưu ý: Tăng hương vị

► Nguyên liệu: Dầu hào

- + Thành phần/Tỷ lệ: 15ml
- + Lưu ý: Giúp sườn mềm, béo nhẹ

► Nguyên liệu: Rượu Mai Quế Lộ

- + Thành phần/Tỷ lệ: 7-8ml
- + Lưu ý: Khử mùi, tạo mùi đặc trưng

► Nguyên liệu: Dầu phi hành tỏi (hoặc dầu ăn)

- + Thành phần/Tỷ lệ: 15-22ml
- + Lưu ý: Dùng ướp sườn, giúp giữ ẩm



Phần sốt BBQ

► Nguyên liệu: Tương ớt

- + Thành phần/Tỷ lệ: 15ml
- + Lưu ý: Nếu thích cay hơn, thêm ớt bột hoặc sa tế

► Nguyên liệu: Tương đen

- + Thành phần/Tỷ lệ: 7-8ml
- + Lưu ý: Tạo vị ngọt, màu nâu đậm

► Nguyên liệu: Dầu phi hành tỏi

- + Thành phần/Tỷ lệ: 7-8ml
- + Lưu ý: Hoặc dầu ăn thường nếu thích

► Nguyên liệu: Tương cà

- + Thành phần/Tỷ lệ: 15ml
- + Lưu ý: Giúp tăng vị chua ngọt

► Nguyên liệu: Dầu hào

- + Thành phần/Tỷ lệ: 15ml
- + Lưu ý: Có thể thay 1/2 bằng xì dầu nếu muốn vị mặn hơn

► Nguyên liệu: Mật ong

- + Thành phần/Tỷ lệ: 15ml
- + Lưu ý: Tạo độ bóng, vị ngọt dịu

► Nguyên liệu: Sốt BBQ (mua sẵn)

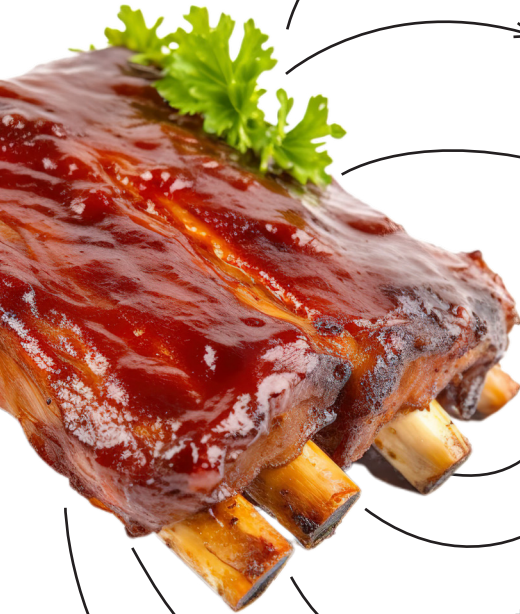
- + Thành phần/Tỷ lệ: 30ml
- + Lưu ý: Bạn có thể tự làm nếu thích

► Nguyên liệu: Tiêu xay

- + Thành phần/Tỷ lệ: 1-2g

► Nguyên liệu: Nước tương

- + Thành phần/Tỷ lệ: 15ml



Lưu ý: 1 thìa canh ~ 15ml, 1 thìa cà phê ~ 5ml.



b. Quy trình chế biến

► Bước 1: Sơ chế sườn

- + Bạn rửa sạch sườn heo, có thể ngâm trong nước muối loãng hoặc trụng sơ nước sôi 2-3 phút. Vớt sườn ra, xả lại với nước lạnh, rồi cắt khúc cỡ 4-5cm để vừa ăn. Để sườn thật ráo (hoặc dùng khăn giấy thấm khô).

Mẹo: Nếu sườn còn mùi hôi, bạn cho thêm vài lát gừng, sả hoặc 1 thìa canh rượu trắng khi trụng, sẽ khử mùi tốt hơn.

► Bước 2: Ướp sườn (lần 1)

- + Bạn cho sườn vào tô, nêm muối, tiêu, bột ngọt chút xíu. Thêm 1 thìa canh bột xá xíu, 1 thìa cà phê bột tỏi (hoặc tỏi băm), 1 thìa canh dầu hào, 1/2 thìa canh rượu Mai Quế Lộ, 1-1.5 thìa canh dầu phi hành tỏi. Trộn đều cho sườn thấm gia vị, bọc kín rồi cho vào ngăn mát tủ lạnh ít nhất 2 tiếng.

► Bước 3: Làm mềm sườn

- + Bạn chuẩn bị nồi áp suất (hoặc nồi thường). Cho sườn đã ướp vào, thêm 1 chén nước. Nấu nồi áp suất khoảng 3-5 phút. Nếu dùng nồi thường, bạn đậy nắp, nấu chừng 10-15 phút, tới khi sườn chín 70-80% là được. Vớt sườn ra, để ráo. Bạn có thể giữ nước luộc sườn làm nền sốt hoặc nấu canh sau.

Mẹo: Bạn đừng nấu quá lâu, sườn sẽ bị rục, khó nướng tạo dáng đẹp. Chỉ cần chín sơ là đạt.

► Bước 4: Pha sốt BBQ (lần 2)

- + Chuẩn bị 1 tô, bạn cho vào: 1 thìa canh tương ớt, 1/2 thìa canh tương đen, 1 muỗng canh tương cà, 1/2 muỗng canh dầu phi hành tỏi, 1 muỗng canh dầu hào, 1 muỗng canh mật ong, 1 muỗng canh nước tương, 2 muỗng canh sốt BBQ (mua sẵn) và 1/3 muỗng cà phê tiêu xay (hoặc nhiều hơn nếu thích cay).
- + Sau đó, bạn khuấy đều rồi nếm thử. Nếu muốn ngọt thêm, bạn cho 1-2 thìa cà phê siro gạo hoặc đường nâu. Nếu thích cay, bạn thêm ớt bột hoặc sa tế. Bạn có thể đun sôi nhẹ sốt này trên bếp, để tạo độ sánh, rồi tắt bếp và để nguội.

Mẹo: Cho chút bơ nhạt (1 thìa cà phê) vào sốt nóng sẽ tăng mùi béo, sườn nướng bóng đẹp.

► **Bước 5: Nướng sườn**

- + **Nồi chiên không dầu:** Nướng ở 200°C trong 5-6 phút, lật sườn, phết sốt, nướng thêm 6-7 phút.
- + **Lò nướng:** Làm nóng trước 10 phút ở 200°C, cho sườn vào, nướng ở 220°C tầm 15-20 phút. Nhớ phết sốt 1-2 lần để bề mặt không khô.
- + **Bếp nướng điện:** Đặt sườn lên vỉ, lật mặt, phết sốt liên tục trong 10-15 phút đến khi xém cạnh.

Trong lúc nướng, cứ 5-7 phút bạn lại phết sốt 1 lần, lật đều hai mặt để đảm bảo sườn cháy cạnh nhẹ, lên màu cánh gián, bóng đẹp. Khi nướng gần chín, bạn có thể phết thêm chút mật ong nguyên chất (hoặc siro gạo) để lớp ngoài vừa ngọt vừa dẻo.

► **Bước 6: Thành phẩm**

- + Khi sườn dậy mùi thơm, bề mặt xém nâu đỏ, bạn gấp ra đĩa ngay, rồi thêm chút ngò rí, ớt tươi hoặc hành lá cắt nhỏ để tăng màu sắc và hương thơm. Sườn nướng xong có lớp vỏ nâu đỏ, hơi cháy xém, thịt bên trong mềm, mọng nước.

c. Bí quyết cho món ăn ngon hơn

- *Ướp 2 giai đoạn: Giai đoạn đầu ướp muối, tiêu, rượu, bột tỏi để khử mùi, 30 phút. Giai đoạn sau thêm dầu hào, bột xá xíu, dầu phi,... rồi ướp khoảng 1-2 tiếng hoặc qua đêm cho vị thấm đậm.*
- *Dù là nồi áp suất hay nồi thường, bạn nấu cho sườn đạt 70-80% chín. Lúc nướng, thịt chỉ mất 10-15 phút để lên màu, đỡ lo khô hay cháy ngoài sống trong.*