

NHÀ SÁCH WEUPBOOK



TÀI LIỆU TẶNG KÈM

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



CHƯƠNG 05



1

PHỞ TRỘN SỐT ME

a. Nguyên liệu cần chuẩn bị

► Nguyên liệu: Thịt bò

- + Thành phần/Tỷ lệ: 800g
- + Lưu ý: Thái miếng mỏng, chọn phần thịt mềm

► Nguyên liệu: Bánh phở tươi

- + Thành phần/Tỷ lệ: 1kg
- + Lưu ý: Chần sơ với nước sôi

► Nguyên liệu: Me vắt

- + Thành phần/Tỷ lệ: 20g

► Nguyên liệu: Cà rốt

- + Thành phần/Tỷ lệ: 1/2 củ
- + Lưu ý: Gọt vỏ, bào sợi

► Nguyên liệu: Dưa chuột

- + Thành phần/Tỷ lệ: 200g
- + Lưu ý: Rửa sạch, thái lát mỏng





► **Nguyên liệu: Lạc**

- + Thành phần/Tỷ lệ: 50g
- + Lưu ý: Rang chín, bỏ vỏ, giã dập vừa phải

► **Nguyên liệu: Hành lá, hành tím, tỏi, chanh, ớt sừng**

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

- + Thành phần/Tỷ lệ: 1 muỗng canh

► **Nguyên liệu: Rau sống (xà lách, rau mùi ta, dưa chuột, cà rốt,...)**

- + Thành phần/Tỷ lệ: Tùy ý theo khẩu phần



b. Quy trình chế biến

► Bước 1: Chuẩn bị và ướp thịt bò

Bước đầu tiên bạn mang thịt bò rửa sạch, thái lát mỏng. Sau đó trộn đều thịt bò, để 15-20 phút cho thịt ngấm gia vị, công thức gia vị:

1/2 thìa cà phê hành tím băm, 1/2 thìa cà phê tỏi băm, 2 thìa cà phê đường, 2 thìa cà phê bột nêm, 1 thìa cà phê sa tế (gia giảm cho phù hợp), 20ml dầu ăn, 1 thìa cà phê dầu hào, 1/2 thìa cà phê hạt tiêu xay, 1 thìa canh bột bắp.

Mẹo:

Thay vì ướp thịt bò với dầu ăn, tôi thường ướp thịt bò với 1 chút rượu, để thịt bò có màu đẹp và mềm hơn.

Ướp thịt bò với bột bắp giúp khóa ẩm, để thịt bò không bị mất nước và dai.

► Bước 2: Chuẩn bị me

Ngâm me: Bạn pha 20g me vắt với 250ml nước sôi, dùng thìa dầm nhẹ để thịt me tan. Ngâm khoảng 20 phút. Sau đó, lọc qua rây để loại bỏ hạt và xác me, chỉ giữ lại nước cốt.

Mẹo: Ưu tiên dùng me tươi để độ chua được chuẩn nhất.

► Bước 3: Làm đồ chua, hành phi và mỡ hành

Cà rốt: Cho cà rốt bào sợi vào bát, sau đó thêm 1/2 thìa cà phê nước cốt chanh, 1/2 thìa cà phê đường, 1/4 thìa cà phê muối, trộn đều rồi để khoảng 10 phút cho ngấm vị chua ngọt.

Hành phi: Bạn phi thơm hành tím băm với dầu nóng đến khi ngả màu vàng ruộm, vớt ra để ráo dầu.

Mỡ hành: Chần qua hành lá với dầu nóng hoặc cho hành lá cùng 1/2 thìa cà phê bột nêm vào bát, rưới 15ml dầu vừa phi hành sôi lên rồi trộn đều.

► Bước 4: Làm nước mắm me

Tiến hành làm nóng chảo với chút dầu, cho nốt phần hành tím và tỏi băm còn lại vào phi thơm.

- + Thêm nước cốt me đã lọc vào chảo. Khi sôi, nêm nếm với: **2 thìa cà phê đường, 4 thìa cà phê nước mắm, 1/2 thìa cà phê bột nêm, 1/2 thìa cà phê ớt băm (hoặc ớt bột).**
- + Đảo nhẹ, đun tầm 2 phút để hỗn hợp sệt lại, tắt bếp rồi để nguội.

Bí quyết:

Nếu muốn sốt có độ sánh hơn, bạn có thể hòa chút **bột năng** với nước rồi khuấy vào hỗn hợp nước cốt me khi đang đun nóng nhẹ trên bếp.

Dùng **đường thốt nốt** hoặc **đường mía** nấu chảy sẽ mang đến hương vị thanh và màu đẹp hơn cho sốt me.

► Bước 5: Xào thịt bò

- + Chia thịt bò thành từng phần nhỏ để xào cho nhanh chín và không bị ra nước nhiều.
- + Làm nóng chảo với dầu ăn, cho thịt vào xào ở lửa lớn khoảng 2 phút.
- + Nêm thử và thêm gia vị nếu cần, sau đó tắt bếp.

► Bước 6: Trình bày và thưởng thức

- + Xếp phở vào tô (hoặc bát). Xếp dưa chuột, cà rốt chua, xà lách, rau thơm, thịt bò xào lên trên. Rưới đều nước mắm me.
- + Rắc thêm lạc rang, hành phi và mỡ hành để tăng hương vị.

Biến tấu sáng tạo:

Bạn có thể thay thịt heo bằng thịt bò xào, thịt gà xé, nếu muốn ăn món chay bạn có thể thay bằng nấm xào với chút gia vị.

Bổ sung thêm xoài xanh bào sợi để tạo độ chua giòn độc đáo.

2

BÒ SỐT CAY PHÔ MAI

a. Nguyên liệu chuẩn bị

► **Nguyên liệu: Thịt thăn/ba chỉ bò**

- + Thành phần/Tỷ lệ: 400-500g
- + Lưu ý: Thái lát dày khoảng 0.5cm hoặc thái miếng vuông nhỏ

► **Nguyên liệu: Phô mai mozzarella (loại sợi hoặc khối)**

- + Thành phần/Tỷ lệ: 150-200g

► **Nguyên liệu: Bơ lạt**

- + Thành phần/Tỷ lệ: 1 thìa canh

► **Nguyên liệu: Tương ớt Hàn Quốc**

- + Thành phần/Tỷ lệ: 2 thìa canh

► **Nguyên liệu: Tương cà**

- + Thành phần/Tỷ lệ: 1 thìa canh

► **Nguyên liệu: Đường hoặc mật ong**

- + Thành phần/Tỷ lệ: 1-2 thìa canh





► **Nguyên liệu: Hành tây**
+ Thành phần/Tỷ lệ: 1/2 củ

► **Nguyên liệu: Ớt chuông**
+ Thành phần/Tỷ lệ: 1 quả

► **Nguyên liệu: Dầu ăn, dầu hào, muối đường, bột ngọt, hạt nêm, tiêu xay, nước tương,...**

► **Nguyên liệu: Ngô ngọt**
+ Thành phần/Tỷ lệ: 2-3 khúc
+ Lưu ý: Rửa sạch, cắt khúc

► **Nguyên liệu: Tỏi, hành tím**
+ Lưu ý: Băm nhuyễn

b. Quy trình chế biến

► Bước 1: Sơ chế và ướp thịt bò

Thịt bò mang rửa sạch, thấm khô, cắt miếng vừa ăn. Trộn thịt với gừng băm, rượu trắng (nếu dùng) để khử mùi. Để khoảng 5 phút, sau đó vắt bỏ nước thừa.

Thêm tương ớt, ớt bột, nước tương, đường/mật ong, hạt nêm, tỏi băm, hành tím băm, tiêu xay, dầu mè vào thịt.

Mẹo chọn và ướp thịt bò:

Chọn thịt bò mềm, ít gân, có chút mỡ (như ba chỉ) để khi nấu, phần mỡ tan ra giúp thịt không bị khô và tăng độ ngậy.

Nếu muốn mềm thịt hơn: hãy thêm 1-2 thìa canh nước ép lê hoặc nước ép táo. Trộn đều, ướp 20-30 phút để thịt bò ngấm gia vị.

Trong thời gian chờ ướp, bạn chuẩn bị sẵn các rau củ và phô mai.

► Bước 2: Chuẩn bị rau củ và phô mai

- + **Hành tây:** Bóc vỏ, rửa sạch, thái múi cau hoặc lát dày 0.5 cm.
- + **Ớt chuông:** Rửa sạch, bỏ lõi hạt, cắt miếng vuông vừa ăn.
- + **Phô mai:** Bào sợi hoặc cắt khối nhỏ (nếu dùng mozzarella khối).
- + **Ngô:** Luộc chín.

Biến tấu sáng tạo: Để thêm phần khác biệt cho món ăn, tôi thường cho thêm **bánh gạo Hàn Quốc**. Trước tiên luộc qua 2-3 phút cho mềm, xả nước lạnh, để ráo.

► Bước 3: Xào thịt bò và rau củ

Làm nóng chảo với một ít dầu ăn. Cho hành tây, ớt chuông và ngô vào xào sơ cho hơi trong, rồi cho thịt bò đã ướp vào đảo đều ở lửa lớn.

Khi thịt chuyển màu và săn lại, cho ớt chuông (và bánh gạo nếu dùng) vào (thêm một ít nước lọc để tạo độ sệt cho sốt).

Mẹo: Không nên xào thịt bò quá lâu ngay từ đầu để tránh bị dai.

Cuối cùng cho thêm bánh gạo (nếu dùng) vào chảo. Sau đó nêm nếm lại gia vị: có thể thêm đường, tương ớt, hoặc một chút xì dầu tùy khẩu vị.

► **Bước 4: Tạo sốt cay sánh mịn**

Lúc này, bạn có thể cho 1 thìa canh bơ lạt vào để tăng độ béo mượt cho nước sốt. Giữ lửa trung bình, đun nắp 2-3 phút để thịt chín mềm và rau củ thấm gia vị.

Bí quyết tạo sốt ngon:

Quan sát phần nước sốt: nếu thấy quá khô, thêm chút nước; nếu quá loãng, mở nắp để nước sốt cạn bớt.

Nếu muốn sốt đặc sệt, hòa 1 thìa cà phê **bột bắp** với chút nước, cho vào ở giai đoạn sôi, khuấy đều.

► **Bước 5: Thêm phô mai**

Bạn hạ lửa nhỏ, rải đều phô mai lên bề mặt thịt bò và rau củ. Đậy nắp hoặc để nguyên trên chảo, chờ phô mai tan chảy.

► **Bước 6. Trình bày và thưởng thức**

Tắt bếp, bạn trình bày món ăn trong chảo gang hoặc tô đất giữ nhiệt để duy trì độ nóng, giúp phô mai kéo sợi lâu hơn.

Mẹo: Bò sốt cay phô mai nên **thưởng thức nóng**, có thể ăn kèm **cơm trắng**, mì gói hoặc **bánh mì**.

a. Nguyên liệu chuẩn bị

► Nguyên liệu: Tokbokki (bánh gạo Hàn)

- + Thành phần/Tỷ lệ: 400-500g
- + Lưu ý: Loại thanh dài thường, có nhân hoặc không nhân đều được

► Nguyên liệu: Tương ớt Hàn

- + Thành phần/Tỷ lệ: 3 thìa canh

► Nguyên liệu: Tương cà

- + Thành phần/Tỷ lệ: 2 thìa canh

► Nguyên liệu: Ớt bột Hàn

- + Thành phần/Tỷ lệ: 1 thìa canh

► Nguyên liệu: Chả cá Hàn

- + Thành phần/Tỷ lệ: 200-300g

► Nguyên liệu: Xúc xích/giò lụa

- + Thành phần/Tỷ lệ: 100-200g





► **Nguyên liệu: Thanh cua**

+ Thành phần/Tỷ lệ: 100-200g

► **Nguyên liệu: Viên thả lẩu**

+ Thành phần/Tỷ lệ: 100-200g

► **Nguyên liệu: Thịt ba chỉ
bò/heo (tùy thích)**

+ Thành phần/Tỷ lệ: 200-300g

► **Nguyên liệu: Phô mai**

+ Thành phần/Tỷ lệ: 50g

+ Lưu ý: Bào sợi hoặc dạng lát

► **Nguyên liệu: Rau**

+ Thành phần/Tỷ lệ: Tùy khẩu phần

+ Lưu ý: Cải thảo, bắp cải tím

► **Nguyên liệu: Nấm kim châm**

+ Thành phần/Tỷ lệ: 100-200g

► **Nguyên liệu: Hành lá**

+ Thành phần/Tỷ lệ: Vài nhánh

+ Lưu ý: Rửa sạch, thái khúc

► **Nguyên liệu: Muối, hạt nêm,
nước tương, dầu mè, đường,...**



b. Quy trình chế biến

► Bước 1: Chuẩn bị nước dùng

Bạn lấy khoảng 400ml nước lọc cho vào nồi. Sau đó cho vào nồi nước hỗn hợp gia vị:

3 thìa canh tương ớt Hàn, 2 thìa canh tương cà, 1 thìa bột ớt Hàn, 1 thìa canh đường, 1 thìa cà phê hạt nêm và 1 thìa cà phê muối.

Khuấy đều cho gia vị tan ra. Sau đó bật bếp đun sôi nước.

Bí quyết:

Để có nước dùng chuẩn Hàn, bạn có thể thả vào một ít rong biển khô và cá cơm khô (mang ra ngay khi sôi vài phút).

Điều chỉnh tương ớt Hàn và ớt bột tùy khẩu vị. Nếu bạn không quen ăn cay, có thể bớt ớt bột và thay bằng tương cà.

Nếu muốn vị ngọt thanh, có thể thêm một ít nước ép lê/nước ép táo.

► Bước 2: Chuẩn bị bánh gạo

Phần bánh gạo bạn có thể tự làm bằng bột hoặc có thể mua gói bánh gạo sẵn tại siêu thị.

Cách để tự làm bánh gạo:

Chuẩn bị 400g bột gạo và 300ml nước nóng, trộn sơ và nhồi bột. Khi thấy bột dẻo thành một khối, không khô quá cũng không nhão quá là đạt.

Sau đó mang ra nặn bánh gạo thành từng khúc, dài khoảng 4-5cm (khoảng 1 ngón tay). Nhúng 2 đầu vào bột gạo/bột năng để đỡ dính vào nhau.

Bật bếp lên để luộc bánh, nước sôi thả bánh gạo vào, khi nào bánh gạo nổi lên mặt nước thì vớt ra và cho vào chậu nước lạnh để nguội nhanh.

Sau đó vớt ra để ráo.

Mẹo: Nếu để lâu ngoài không khí, bánh gạo dễ khô. Do vậy sau khi ráo nước hãy sớm chuẩn bị các bước khác và cho bánh vào lẩu.

► **Bước 3: Chuẩn bị topping và rau củ**

- + **Chả cá Hàn:** Thái miếng vừa ăn (hình chữ nhật hoặc tam giác).
- + **Thịt ba chỉ bò/heo:** Thái lát mỏng, có thể ướp nhẹ tiêu, nước tương nếu thích.
- + **Xúc xích, giò lụa, thanh cua:** Cắt khoanh hoặc cắt khúc.
- + **Rau, nấm:** Rửa sạch, để ráo. Chặt khúc/cắt miếng vừa ăn.
- + **Phô mai:** Bào sợi hoặc cắt miếng, để sẵn ra đĩa.

► **Bước 4: Tiến hành trang trí nồi lẩu Tokbokki**

Đun sôi lại nước dùng, thả bánh gạo vào nồi. Cho chả cá, thịt, xúc xích và các loại thanh cua, viên thả lẩu vào ngay khi nước sôi.

Sau đó cho rau, nấm vào. Rải phô mai trên mặt nồi. Đợi phô mai tan chảy kéo sợi. Ăn kèm với mì tươi, miến Hàn hoặc bánh mì tùy sở thích. Có thể gấp đồ nhúng ra chén và chan nước lẩu lên.

Bí quyết: Cho phô mai thành 2 đợt: đợt đầu để nó tan và quện trong nước lẩu, đợt sau rắc lên mặt để tạo lớp phô mai kéo sợi đẹp mắt.

► **Bước 5. Thưởng thức**

Bạn đặt nồi lẩu giữa bàn, đun lửa liu riu để giữ độ nóng. Bày topping (thịt, chả cá, xúc xích, rau, nấm) xung quanh, cho vào dần khi ăn. Rắc thêm hành lá, ớt tươi (nếu thích cay hơn) hoặc vùng rang (tăng vị bùi).

Thưởng thức khi bánh gạo vẫn mềm dẻo, phô mai còn đang kéo sợi, cùng nước lẩu cay cay ngọt ngọt.

Mẹo: Giữ lẩu sôi vừa phải. Nếu lửa quá mạnh, bánh gạo có thể bị nở và rục, thịt dai.

4

PHỞ XÀO KIM CHI

a. Nguyên liệu chuẩn bị

Món ăn này là một phiên bản sáng tạo của phở xào, có vị chua cay đậm đà từ kim chi, cùng sự hài hòa của các loại rau củ và sốt độc đáo.

► Nguyên liệu: **Bánh phở**

+ Thành phần/Tỷ lệ: 300-400g

► Nguyên liệu: **Kim chi cải thảo**

+ Thành phần/Tỷ lệ: 150-200g

► Nguyên liệu: **Thịt (bò/heo)
hoặc hải sản (tôm, mực)**

+ Thành phần/Tỷ lệ: 200g

► Nguyên liệu: **Hành tây**

+ Thành phần/Tỷ lệ: 1/2 củ

+ Lưu ý: Cắt múi cau hoặc lát mỏng





► **Nguyên liệu: Cà rốt**

- + Thành phần/Tỷ lệ: 1/2 củ
- + Lưu ý: Bào sợi hoặc thái mỏng

► **Nguyên liệu: Hành lá, rau mùi**

- + Thành phần/Tỷ lệ: Vài nhánh
- + Lưu ý: Cắt khúc hoặc thái nhỏ

► **Nguyên liệu: Tỏi băm**

- + Thành phần/Tỷ lệ: 3 tép

► **Nguyên liệu: Tương ớt**

- + Thành phần/Tỷ lệ: 1-2 thìa canh

► **Nguyên liệu: Nước tương, đường/ mật ong, dầu hào, tiêu xay**

- + Thành phần/Tỷ lệ: 1-2 thìa canh

b. Quy trình chế biến

► Bước 1. Sơ chế nguyên liệu

+ Bánh phở

Phở khô: Dem ngâm nước ấm 15-20 phút rồi luộc chín, vớt ra, xả nước lạnh, để ráo.

Phở tươi: Trụng nhanh nước sôi 10-20 giây, xả nước lạnh, trộn một ít dầu ăn để sợi phở không dính.

+ Thịt/hải sản

Thịt bò hoặc heo: Cắt lát mỏng hoặc miếng vuông vừa ăn. Ướp cùng tỏi băm, chút muối, tiêu, đường (nếu thích) trong 10-15 phút.

Hải sản: Bạn làm sạch tôm, mực, ướp tương tự với ít hạt nêm, tiêu.

+ **Kim chi:** Vắt ráo, cắt khúc 2-3 cm (lưu ý giữ lại nước kim chi).

► Bước 2. Pha sốt

Bạn lấy một cái chén, cho tương ớt, nước tương, dầu hào, nước kim chi, đường/mật ong, dầu mè và bơ lạc (nếu dùng) vào và khuấy đều.

Nêm nếm lại vị chua – cay – mặn – ngọt để điều chỉnh theo khẩu vị.

Bí quyết:

Để giúp tạo vị béo thơm, lạ miệng, tôi học được bí quyết từ đầu bếp người Hàn Quốc, hãy thêm **1 thìa cà phê bơ lạc** vào phần sốt, khuấy đều trước khi xào và một chút **dầu mè** (1/2 thìa cà phê) cho hương thơm kiểu Hàn Quốc.

Nếu có thể, hãy sử dụng loại tương ớt Hàn - tương ớt gochujang để giúp món ăn có phần chuẩn vị Hàn Quốc hơn.

► Bước 3: Xào thịt (hoặc hải sản)

Bạn tiến hành làm nóng chảo với 1-2 thìa dầu ăn. Sau đó cho thịt (hoặc hải sản) đã ướp vào xào trên lửa lớn, đảo nhanh tay cho săn lại.

Khi thịt chuyển màu và ra chút nước, bạn cho 1/2 phần sốt pha sẵn (hoặc hỗn hợp gia vị) vào, xào nhanh 30 giây để thịt thấm vị. Trút thịt ra đĩa riêng, giữ lại phần nước sốt (nếu còn).

► **Bước 4: Xào rau củ và kim chi**

Tiếp tục cho tỏi băm vào chảo, phi thơm. Thêm cà rốt, hành tây (có thể thêm ớt tươi), đảo nhanh ở lửa lớn 1 phút.

Mẹo: Xào đến khi hành tây hơi trong và cà rốt vừa chín tới là đạt.

Cho kim chi vào xào, nêm thêm 1 thìa canh nước kim chi (nếu muốn món chua cay đậm).

Mẹo: Nước kim chi sẽ tạo vị chua cay đặc trưng cho món ăn.

► **Bước 5: Trộn phở và thịt cùng hỗn hợp**

Bạn hạ lửa xuống mức trung bình, cho bánh phở vào chảo cùng rau củ và kim chi. Sau đó thêm phần sốt còn lại vào chảo, đảo đều nhẹ nhàng để bánh phở không bị nát, đồng thời thấm sốt.

Cho thịt/hải sản đã xào sơ vào, đảo thêm 1 phút. Nếu thấy quá khô, có thể thêm chút nước dùng hoặc nước sôi (2–3 thìa canh) để món xào ẩm hơn.

► **Bước 6: Hoàn thiện**

Tắt bếp, sau đó rắc tiêu xay, hành lá/rau mùi lên trên. Bày ra đĩa, có thể kèm dưa leo xắt sợi hoặc xà lách để ăn kèm, làm dịu vị cay.

Mẹo: Nếu thích vị béo hơn, bạn có thể rưới 1 chút mayo hoặc tương ớt Hàn trang trí.

5

MÌ TRỘN MUỐI ỚT

a. Nguyên liệu chuẩn bị

Mì trộn muối ớt là món ăn nhanh gọn, rất phù hợp trong những bữa ăn bận rộn hoặc không có nhiều thời gian chuẩn bị.

► Nguyên liệu: Mì khô

- + Thành phần/Tỷ lệ: 2 vắt
- + Lưu ý: Mì gói hoặc ramen đều được

► Nguyên liệu: Muối ớt/muối tôm

- + Thành phần/Tỷ lệ: 1-2 thìa cà phê

► Nguyên liệu: Dầu hành, mỡ hành

- + Thành phần/Tỷ lệ: 1-2 thìa canh

► Nguyên liệu: Thịt bò/tôm

- + Thành phần/Tỷ lệ: 100g

► Nguyên liệu: Tôm khô

- + Thành phần/Tỷ lệ: 40g





► Nguyên liệu: Rau xà lách, rau mùi (*rửa sạch, thái nhỏ*)

+ Thành phần/Tỷ lệ: Vài lá

► Nguyên liệu: Dưa chuột (*thái lát mỏng hoặc bào sợi*)

+ Thành phần/Tỷ lệ: 1/2 quả

► Nguyên liệu: Trứng cút/trứng gà luộc (*trứng cút để nguyên, trứng gà bỏ đôi*)

+ Thành phần/Tỷ lệ: 2-3 quả

► Nguyên liệu: Xúc xích

+ Thành phần/Tỷ lệ: 1 cái

+ Lưu ý: Thái lát sẵn

► Nguyên liệu: Đường, nước mắm, tương ớt

b. Quy trình chế biến

► Bước 1. Sơ chế và chuẩn bị

Luộc/trụng mì: Bạn đun sôi nước, thả mì vào luộc (thường 3–4 phút). Vớt mì ra, xả qua nước lạnh, để ráo (giúp sợi mì dai, không bết).

Mẹo: Chọn sợi mì nhỏ, dai. Có thể dùng mì trứng tươi cũng ổn.

Rau và nguyên liệu khác:

- + Nếu dùng thịt bò hoặc tôm, ướp nhanh với muối, tiêu. Sau đó xào sơ khoảng 2-3 phút.
- + Phi hành hoặc làm mỡ hành (nếu thích) để trộn cùng.
- + Ngâm tôm khô vào nước nóng khoảng 15p rồi để ráo. Sau đó xay nhuyễn tôm khô.

Biến tấu sáng tạo: Nếu không muốn dùng xúc xích, bạn có thể xào bò với kim chi hoặc thịt heo quay cắt hạt lựu.

► Bước 2: Muối ớt trộn mì

Cho 1,5 thìa canh dầu ăn chảo. Phi thơm 1 thìa canh tỏi và 1 thìa canh ớt băm. Sau đó cho tôm khô xay nhuyễn vào.

Nêm 1/2 thìa canh muối, 2 thìa canh đường và 1/2 thìa cà phê bột ngọt.

Xào sơ hỗn hợp khoảng 2-3 phút rồi cho 1 thìa canh ớt bột vào, xào thêm 2-3 phút nữa rồi tắt bếp.

Bí quyết: Nếu bạn là người hảo ngọt, tôi chỉ bạn bí quyết giúp món ăn hấp dẫn hơn. Bạn pha sốt sữa chua (hoặc mayonnaise) với muối ớt để có phiên bản mì trộn “mayo muối ớt” siêu béo thơm.

► **Bước 3: Cách trộn mì**

Cho mì đã ráo nước vào tô lớn. Thêm dầu hành (hoặc dầu tỏi phi) vào, trộn nhẹ cho sợi mì tươi.

Rưới từ từ hỗn hợp muối ớt và tương ớt đã chuẩn bị, đảo đều. Thêm xúc xích, bò xào, trứng,... và trộn tiếp. Cuối cùng, cho rau xà lách, rau mùi, dưa leo vào, đảo sơ.

Bí quyết:

Bạn có thể thay nước mắm bằng **xì dầu** (nước tương) và **ớt bột Hàn**, tạo màu đỏ hấp dẫn và vị cay dịu kiểu Hàn.

Để tăng độ chua nhẹ, có thể thêm một ít giấm táo để kích thích khẩu vị.

► **Bước 4: Trình bày và thưởng thức**

Bạn bày mì ra đĩa hoặc tô, rắc thêm đậu phộng rang đập dập (nếu thích).

Có thể chấm kèm nước sốt (tương ớt pha ít đường, giấm) nếu muốn thêm đậm đà.



a. Nguyên liệu chuẩn bị

Để thực hiện, bạn cần chuẩn bị nguyên liệu như dưới bảng sau: (Công thức này dành cho khẩu phần 2 người, bạn có thể tăng, giảm tùy lượng người ăn)

► Nguyên liệu: **Hàu sống**

+ Thành phần/Tỷ lệ: 500g

► Nguyên liệu: **Phô mai mozzarella**

+ Thành phần/Tỷ lệ: 30g

+ Lưu ý: Bào sợi hoặc cắt miếng

► Nguyên liệu: **Sốt mayonnaise**

+ Thành phần/Tỷ lệ: 1 thìa canh





► **Nguyên liệu: Sữa tươi
không đường**

+ Thành phần/Tỷ lệ: 30ml

► **Nguyên liệu: Chanh**

+ Thành phần/Tỷ lệ: 1/2 quả

► **Nguyên liệu: Muối**

+ Thành phần/Tỷ lệ: 1 ít

► **Nguyên liệu: Bột tỏi
hoặc tiêu xay**

b. Quy trình chế biến

► Bước 1. Chọn và sơ chế hào

Bí quyết chọn hào: Để chọn được hào tươi ngon, bạn chọn những con có vỏ khép kín, phần chóp vỏ nhọn. Ưu tiên hào vỏ ngắn, mình tròn, thịt dày, không có mùi lạ.

Ngâm hào: Bạn chuẩn bị **nước muối loãng**, cho hào vào ngâm khoảng 20–30 phút để loại bỏ bùn đất, tạp chất. Sau đó dùng bàn chải chà vỏ hào dưới vòi nước chảy.

Tách vỏ: Dùng **dao mũi nhọn** hoặc dụng cụ chuyên dụng, lách vào mép vỏ, tách bỏ **1 bên vỏ**. Rửa sơ phần thịt, để nguyên phần vỏ còn lại.



Mẹo: Để khử tanh hào, bạn có thể ngâm hào với muối hạt và bột năng (hoặc bột mì) khoảng **5 phút**, sau đó rửa sạch, để ráo.

► Bước 2: Nấu hỗn hợp phô mai

Bạn cho vào tô: **1 muỗng canh mayonnaise, 30g phô mai mozzarella, 30ml sữa tươi và nước cốt 1/2 quả chanh**.

Sau đó **đun cách thủy**: Bắc chảo lên bếp, thêm 300ml nước. Đặt tô hỗn hợp phô mai vào (không để nước tràn vào tô), đun sôi ở lửa lớn khoảng 10 phút.

Vừa đun vừa khuấy đều tay để phô mai tan chảy, hỗn hợp sánh mịn.

Biến tấu sáng tạo:

Để phần sốt phô mai thêm vị cay nhẹ, bạn có thể thêm 1 chút tương ớt.

Hoặc cho 1/2 thìa cà phê bơ lạt để tăng độ béo.

► Bước 3. Phủ phô mai và nướng hào

Bạn xếp hào đã tách vỏ lên khay. Dùng muỗng rưới hỗn hợp phô mai lên từng con hào.

Nướng bằng nồi chiên không dầu: Trước tiên làm nóng nồi 2 phút trước. Cho hào đã phủ phô mai vào **nướng ở 180°C** trong 10 phút. Khi thấy bề mặt phô mai hơi vàng, bạn tắt nồi, lấy hào ra.

Tối ưu độ giòn: Nếu bạn thích phô mai xém vàng hơn, có thể tăng lên 200°C trong 2 phút cuối.

Không nên **nướng quá lâu**, thịt hào sẽ khô, mất vị ngọt tự nhiên.

► Bước 4. Thưởng thức

Bạn có thể dùng kèm **tương ớt** hoặc **muối tiêu chanh** để cân bằng vị béo.

Trang trí thêm lá ngò rí hoặc ớt sừng cắt lát nếu thích sắc màu bắt mắt.

→ Đây là món đãi tiệc lý tưởng, phù hợp bữa sum vầy cuối tuần.

a. Nguyên liệu chuẩn bị

► Nguyên liệu: Cơm nguội

- + Thành phần/Tỷ lệ: 2 bát (400g)
- + Lưu ý: Hạt rời, không quá nát

► Nguyên liệu: Tôm tươi

- + Thành phần/Tỷ lệ: 100g
- + Lưu ý: Bóc vỏ, bỏ chỉ lưng

► Nguyên liệu: Mực tươi

- + Thành phần/Tỷ lệ: 100-150g
- + Lưu ý: Làm sạch, cắt khoanh hoặc miếng vừa ăn

► Nguyên liệu: Nghêu hoặc sò

- + Thành phần/Tỷ lệ: 6-8 con
- + Lưu ý: Luộc chín lấy thịt, bỏ vỏ

► Nguyên liệu: Dứa

- + Thành phần/Tỷ lệ: 1 khoanh khoảng 1-2cm
- + Lưu ý: Thái hạt lựu hoặc miếng nhỏ





► **Nguyên liệu: Hành tây**

- + Thành phần/Tỷ lệ: 1/2 củ
- + Lưu ý: Thái hạt lựu

► **Nguyên liệu: Trứng gà**

- + Thành phần/Tỷ lệ: 1-2 quả
- + Lưu ý: Đập vào bát, đánh tan

► **Nguyên liệu: Cà rốt**

- + Thành phần/Tỷ lệ: 1/2 củ
- + Lưu ý: Thái hạt lựu

► **Nguyên liệu: Tỏi băm**

- + Thành phần/Tỷ lệ: 1 thìa canh

► **Nguyên liệu: Muối, tiêu, đường, nước mắm, tương ớt, giấm táo/ giấm gạo, dầu mè**

► **Nguyên liệu: Hành lá, ngò rí, ớt sừng**

- + Thành phần/Tỷ lệ: Tùy ý

b. Quy trình chế biến

► Bước 1: Pha sốt cơm chiên chua ngọt

Bạn pha sốt làm cơm chiên theo tỉ lệ dưới đây, khuấy đều hỗn hợp:

1-2 thìa canh tương ớt (loại thường hoặc gochujang), 1 thìa nước mắm (hoặc nước tương), 1/2 thìa đường, 1 thìa cà phê giấm táo/giấm gạo, 1/2 thìa dầu mè.

► Bước 2: Xào hải sản

Bạn làm nóng chảo với chút dầu ăn, phi tỏi băm thơm vàng.

Cho tôm vào xào lửa lớn khoảng 1 phút, tôm đổi màu hồng nhạt. Sau đó thêm mực và nghêu (nếu dùng) vào, đảo nhanh tay. Nêm chút muối, tiêu. Khi hải sản vừa chín tới (không để lâu kéo dài), trút ra đĩa riêng.

► Bước 3: Chiên cơm với rau củ

Phi hành tây và cà rốt trong chảo mới (hoặc dùng chảo cũ, thêm dầu nếu cần). Khi hành tây trong, cà rốt hơi mềm, cho dưa vào xào thêm 30 giây. Đẩy rau củ qua một bên, đổ trứng đã đánh vào khoảng trống, quậy nhẹ tạo trứng vụn.

Cho cơm nguội vào, dùng xẻng tách rời hạt cơm. Nêm thêm ít muối, tiêu (hoặc hạt nêm). Rưới hỗn hợp sốt cay ngọt vào chảo, đảo đều để cơm đậm đà và có màu đẹp.

Bí quyết: Kiểm soát lửa

Để cơm chiên đạt được độ ngon nhất, hãy xào hải sản lửa lớn để chín nhanh, giữ được độ ngọt.

Chiên cơm lửa vừa, đảo đều, tránh cháy cạnh, nhưng cũng cần săn hạt cơm.

► **Bước 4: Trộn hải sản và hoàn thiện**

Khi cơm đã thấm sốt, hạt cơm săn lại, cho hải sản (tôm, mực, nghêu) vào.

Xào tiếp 30 giây – 1 phút để hải sản nóng đều, tránh xào lâu mất độ giòn ngọt. Nếm thử, điều chỉnh gia vị (có thể thêm tương ớt, nước mắm hoặc chút đường).

► **Bước 5: Trình bày và thưởng thức**

Bạn múc cơm ra đĩa, rắc hành lá (thái nhỏ), ngò rí tùy sở thích.

Biến tấu sáng tạo:

Món này nên dùng nóng, có thể kèm theo **dưa góp** (cà rốt, dưa leo) hoặc kim chi nếu thích.

Nếu muốn đậm chất Hàn Quốc hơn, có thể rắc thêm **rong biển vụn** trước khi dùng.

Công thức cơm chiên hải sản này kết hợp vị cay ngọt từ sốt, độ tươi ngọt của hải sản (tôm, mực, nghêu) và hương thơm chua ngọt của trái thơm. Đây sẽ là một sự lựa chọn lạ miệng, giúp bạn đổi gió so với cơm chiên thông thường.

KẾT LUẬN:

Những công thức tôi vừa chia sẻ là gợi ý tuyệt vời để bạn đổi món và khơi dậy niềm đam mê nấu nướng. Hy vọng chương sách này sẽ truyền cảm hứng, giúp bạn tự tin biến tấu thêm nhiều món ăn độc đáo, mang đến trải nghiệm ẩm thực đậm đà, trọn vị trong chính căn bếp của mình.