

Công Thức Nấu Lẩu Bò Nhúng Giấm Nhanh Và Ngon Hơn



Lẩu là món ăn thường xuyên được sử dụng trong những bữa tiệc, buổi sum họp gia đình, bạn bè. Trong số đó, món lẩu bò nhúng giấm là món ăn được rất nhiều người ưa chuộng chế biến. Để chế biến được món lẩu này nhanh và ngon hơn,... Cách nấu lẩu bò nhúng giấm :

Bước 1: Đầu tiên, gọt vỏ, rửa sạch và thái nhỏ hành tây. Sau đó, bạn rửa sạch một lần nữa và để trên rổ cho ráo nước.



Thái hành tây thành từng miếng nhỏ (Ảnh: Internet)

Bước 2: Tiếp theo, bạn chế biến nước lẩu. Trước hết, bạn gọt vỏ, loại bỏ mắt dứa, lấy ½ quả xay lấy nước cốt, cho vào nồi. Sau đó, bạn cho thêm khoảng 2 bát nước hầm xương cùng số hành tây trên, 1/3 bát giấm và nước cốt dứa, nêm thêm một chút muối và hạt nêm, bắc lên bếp và đun sôi. Sau đó, bạn bóc bỏ bẹ già của cây sả, cắt làm đôi và đập dập cho vào nồi nước lẩu. Đây được xem là cách làm lẩu bò ngon mà nhiều người thực hiện hiện nay.



Trong quá trình nấu, bạn nên lưu ý vớt bọt bên trên (Ảnh: Internet)

Bước 3: [Cách làm lẩu bò nhúng giấm ngon](#) nằm ở bí quyết pha nước chấm độc đáo. Bạn băm $\frac{1}{2}$ quả dứa cùng tỏi đã được bóc vỏ và 1 trái ớt, cho vào cối để giã nhuyễn. Sau đó, bạn pha nước mắm theo tỷ lệ: 1 phần mắm nêm + 1,5 phần đường + 1 ít nước cốt chanh + hỗn hợp dứa, tỏi, ớt giã nhỏ và trộn đều.

Bước 4: Với thịt bò mua về, bạn rửa sạch bằng nước muối pha loãng, sau đó thái thành lát mỏng nhưng chú ý đừng để thịt bị vụn.



Chú ý thái thịt bò mỏng nhưng đừng để thịt vụn (Ảnh: Internet)

Bước 5: Tiếp theo, bạn nhặt xà lách thành bẹ, gọt vỏ, thái dưa chuột thành từng lát mỏng theo chiều dọc. Sau đó, bạn rửa các loại rau ăn kèm bằng nước muối pha loãng. Kế tiếp, bạn để rau trên rổ và vẩy để rau thật ráo nước.



Tùy vào sở thích, bạn có thể sử dụng thêm các loại rau ăn kèm khác (Ảnh: Internet)

Bước 6: Cuối cùng, bạn bày nồi lẩu trên bếp ga mini hoặc bếp điện từ để trên bàn. Sau đó, bày đĩa bún, rau và thịt bò, bánh tráng và chén mắm nêm xung quanh.

Như vậy, bạn đã hoàn thành lẩu bò nhúng giấm đơn giản, có hương vị thơm ngon. Bây giờ, bạn chỉ cần nhúng thịt bò vào nồi để chín, gấp ra cuộn ăn cùng với bánh tráng, rau sống, dưa chuột, bún... và mắm nêm.

Chúc bạn thành công!

Xem thêm : [Lẩu Bò Sa Tế](#) - Món Ngon Cho Gia Đình Ngày Cuối Năm

Nguồn: <https://daynauan.info.vn/hoc-nau-an/mon-viet/cong-thuc/lau-bo-nhung-giam>

July 02, 2018 at 02:26PM