



Nghề Bếp Á Âu - Trường Dạy Nghề Nấu Ăn Chuyên Nghiệp

Điện thoại: (0236) 3953 988

Địa Chỉ: 56 Lê Văn Thứ, Mân Thái, Sơn Trà, Đà Nẵng

Chỉ Đường: <https://goo.gl/maps/fUm8xpz51112>

Website: <https://nghebep.com/>

Học Nấu Ăn: <https://nghebep.com/hoc-nau-an>

Học Nấu Món Âu: <https://nghebep.com/hoc-nau-an/mon-au>

Học Nấu Món Á: <https://nghebep.com/hoc-nau-an/mon-a>

Học Nấu Món Chay:

<https://nghebep.com/hoc-nau-an/mon-chay>

Học Nấu Món Nhật:

<https://nghebep.com/hoc-nau-an/mon-nhat>

Học Nấu Món Hoa: <https://nghebep.com/hoc-nau-an/mon-hoa>

Học Nấu Ăn Gia Đình:

<https://nghebep.com/hoc-nau-an/lam-moi-bua-an-gia-dinh-voi-khoa-hoc-bep-gia-dinh>

Google Site: <https://sites.google.com/view/nghebep>

Thư mục: <https://drive.google.com/drive/folders/1rEP0TfiNx10p8eSAZvIUoxRbOCzLXAL4>

Học Nấu Bò Kho Ngon Chuẩn Vị Cùng Đầu Bếp Chuyên Nghiệp

Không chỉ là món nấu đãi tiệc phổ biến, bò kho là món ăn được yêu thích trong thực đơn của các nhà hàng, quán ăn từ bình dân đến cao cấp. Vì vậy, đã có không ít người tìm đến các khóa [hoc nấu bò kho](#), học cách nấu bánh mì bò kho với mong muốn thành thạo và nắm được bí quyết nấu món bò kho ngon, đặc sắc phục vụ nội trợ và kinh doanh.



Bò

kho là món ăn nổi tiếng bắt nguồn từ ẩm thực Pháp. (Ảnh: Internet)

Bò kho được biết đến là món ăn xuất phát từ nền ẩm thực châu Âu với phần thịt bò hầm mềm thơm hòa quyện trong nước sốt sền sệt, đậm đà, ngọt dịu tự nhiên từ các loại rau củ và gia vị đi kèm tạo nên một món ăn với hương vị đặc trưng không lẫn với bất cứ món ăn nào. Nấu bò kho không khó, nhưng để món ăn bật lên hương vị đặc trưng vốn có thì bạn cần nắm rõ quy trình chế biến, cách nêm nếm, bí quyết phối trộn nguyên liệu... Bên cạnh đó, nếu bạn có ý định mở quán kinh doanh bò kho thì càng nên biết những mẹo hay trong cách chế biến để món ăn vừa đảm bảo hương vị, vừa đem lại lợi nhuận ổn định.

Làm Sao Để Nấu Bò Kho Ngon?

Có nhiều lý do tạo nên sức hấp dẫn của món bò kho: thịt bò mềm thơm ngấm đều gia vị, nước sốt cuốn hút đậm đà, rau củ mềm ngọt... khiến món ăn này luôn trở thành thực đơn “hút khách” của các nhà hàng, quán ăn. Ngay cả khi chế biến tại nhà hay phục vụ đãi tiệc, nếu không có kỹ năng, bí quyết chế biến mà chỉ học hỏi qua loa, người đầu bếp khó nấu được món bò kho trọn vị, lôi cuốn.

Để bò kho đạt được đến độ ngon chuẩn nhất phụ thuộc vào rất nhiều yếu tố: cách lựa chọn và sơ chế nguyên liệu thịt bò, cách định lượng các nguyên liệu, bí quyết nêm nếm, tay nghề của đầu bếp... Người nấu phải đảm bảo được màu đỏ đẹp mắt của cà rốt, nước sốt ngon ngọt đậm đà, thịt bò chín mềm vừa phải, không quá nát hoặc quá dai, thoang thoảng dậy lên mùi thơm quyến rũ với dư vị cay nồng đượm.

Học Nấu Bò Kho Ngon Ở Đâu?

Với kinh nghiệm nhiều năm trong làm việc và giảng dạy, đội ngũ các Giảng viên đang là Chuyên gia ẩm thực, Siêu đầu bếp tại Nghề Bếp Á Âu (NBAAu) sẽ giúp bạn tự tin nắm vững các phương pháp, bí quyết chế biến món bò kho chuẩn vị chỉ sau 1 buổi học duy nhất.

Theo đó, bất cứ ai có nhu cầu học nấu bò kho: học sinh, sinh viên, người nội trợ chăm sóc gia đình, người kinh doanh mở quán, các đầu bếp muốn cải thiện kỹ năng chế biến món ăn hấp dẫn hơn... đều có thể đăng ký tham gia khóa học cách nấu bò kho hoặc các khóa học nấu ăn khác theo hình thức lớp yêu cầu, lớp chuyên đề.

Hệ thống chi nhánh dạy nấu ăn rộng khắp cả nước của NBAAu, bạn có thể đăng ký và chọn ra địa điểm học thuận lợi nhất cho mình tại: TP.HCM, Hà Nội, Đà Nẵng, Nha Trang, Hội An, Phan Thiết, Cần Thơ, Daklak...



Học nấu ăn theo hình thức “một kèm một” trong lớp yêu cầu của NBAAu.

Có Gì Trong Lớp Dạy Nấu Bò Kho Của NBAAu?

Lựa chọn khóa học nấu ăn của NBAAu, bạn sẽ được cung cấp đầy đủ kiến thức và kỹ năng chi tiết để chế biến món bò kho đạt chuẩn:

- Cách chọn thịt bò, bắp bò, nạm bò... cho món bò kho ngon nhất
- Quy trình sơ chế và bảo quản nguyên liệu đảm bảo vệ sinh thực phẩm, phù hợp với mô hình kinh doanh quán ăn, nhà hàng.
- Phương pháp định lượng, xử lý, ướp hương, hầm ướp thịt bò.
- Cách bố trí bếp nấu, phục vụ khách hàng.
- Kỹ thuật nấu nhỏ lửa để bò kho đạt được độ mềm vừa phải, không quá nhừ hoặc quá dai.
- Cách nấu bò kho theo phương pháp hiện đại, cách hầm điện, hầm ga...
- Bí quyết nấu bò kho tiết kiệm gas, nguyên liệu, giảm thiểu chi phí.
- Cách phối hợp các nguyên liệu đi kèm: chanh, ớt, bánh mì...
- Cách làm nước sốt sa tế.
- Cách bài trí món ăn lôi cuốn, gây ấn tượng.

Hình Thức Lớp Học



Bạn có thể tự tin nấu bò kho ngon chỉ sau một buổi học duy nhất.

Các bạn có thể lựa chọn tham gia học nấu bò kho chuyên nghiệp tại Nghề Bếp Á Âu theo 2 hình thức: Lớp chuyên đề kéo dài 1 buổi hoặc Lớp yêu cầu theo hình thức “1 thầy – 1 trò”.

Thời gian học linh động từ thứ 2 đến thứ 7 trong tuần, có những lớp ban đêm. Khóa học khai giảng thường xuyên vào bất cứ thời gian nào trong năm.

Đối với lớp học nấu ăn theo yêu cầu, bạn được lựa chọn thời gian và Giảng viên hướng dẫn lớp học.

Ưu Điểm Nổi Bật Của Lớp Học

Chương trình học được thiết kế xen lẫn lý thuyết và thời lượng thực hành lên tới 90%.

Hệ thống phòng thực hành bếp nóng trang bị hiện đại theo tiêu chuẩn châu Âu.

Đội ngũ Giảng viên chuyên nghiệp, nhiệt huyết và không giấu nghề hiện đang làm việc tại các nhà hàng, khách sạn, quán ăn nổi tiếng.

Học viên nhận được chứng chỉ của trung tâm dạy nấu ăn sau khi kết thúc khóa học.

Người học nắm được bí quyết nấu ăn ngon từ đầu bếp chuyên nghiệp, tạo ra món ăn hoàn hảo và khác biệt về hương vị.

Tự tin xin việc, mở quán ăn sau khi hoàn thành khóa học.

Với những nội dung chuyên sâu phục vụ đúng mục đích của người học cùng hướng dẫn nhiệt tình, tận tâm của đội ngũ giảng viên chuyên nghiệp và trang thiết bị hiện đại giúp người học nắm bắt trọn vẹn các phương pháp, quy trình nấu bò kho thành công. Từ đó, học viên tự tin chăm sóc gia đình bằng khả năng nấu ăn ngon hoặc tự tin mở quán kinh doanh thành công.

Nếu bạn quan tâm đến khóa học nấu bò kho hoặc khóa học nấu ăn bất kỳ tại NBAAu, vui lòng nhấn vào nút “Đăng ký tư vấn” hoặc liên hệ tổng đài 0236 373 9988 (miễn phí cước gọi) để được tư vấn chi tiết hơn.

Nguồn Nghề Bếp Á Âu <http://bit.ly/2CNA3xS>

April 03, 2019 at 08:08AM #nghebepaau #hocnauannghebepaau #daynauannghebepaau

#hocngheanauan

Tham khảo thêm:

[Hoc Nấu Bún Bò](#)

[Hoc Nấu Lẩu](#)

[Hoc Nấu Bánh Canh](#)

[Hoc Nấu Bò Kho](#)

[Địa Chỉ Học Nấu Mì Quảng](#)

[Hoc Nấu Cơm Tấm](#)

[Hoc Nấu Món Ngon Đãi Tiệc](#)

[Hoc Nấu Phở](#)

[Con Gái Có Nên Học Nghề Nấu Ăn](#)

[Tốt Nghiệp Thcs Học Nghề Gì](#)

[hoc nấu ăn ngon](#)

[hoc nấu ăn chuyên nghiệp](#)

[hoc nau an ngon](#)

[hoc nấu ăn mở quán](#)

[hoc nấu ăn](#)

[hoc nau an](#)