Cách làm món phở xào tôm thịt ngon - món xào ngon mỗi ngày
Bánh phở được xào cùng với các loại rau củ và tôm thịt, ăn rất đưa đẩy. Vừa lạ miệng lại có được một bữa sáng siêu hấp dẫn với phở xào tôm thịt cùng HNAEdu, thử ngay thôi nào!

Bước 1: giết bò rửa sạch, thái mỏng, ướp vào bát làm thịt bò nửa thìa nhỏ muối, 1 thìa nhỏ dầu ăn, một ít hạt tiêu, ướp khoảng 15 tới 20 phút.

Bước 2: Tôm bóc nõn, rút chỉ đen trên thân tôm cho thật sạch, rửa sạch, để ráo.

Bước 3: Cải thìa rửa sạch, cắt đoạn ngắn vừa ăn. Hành tây bóc bỏ vỏ, rửa sạch, thái lát.

Bước 4: Sợi bánh phở chần sơ qua nước sôi, để ráo. ví như sử dụng sợi bánh phở khô bạn phải luộc sợi bánh phở tới lúc mềm, và đổ ra rổ, xả lại dưới vòi nước lạnh để sợi bánh phở không bị dính chùm.

Bước 5: Trứng đánh tan, thêm vào một ít nước mắm, hạt tiêu, tiếp theo đun hot 1 ít dầu ăn, phi hành, tỏi thơm, cho trứng vào chiên. Trứng vàng đều, để nguội, thái sợi vừa ăn.

Bước 6: Đun hot dầu ăn, phi tỏi thơm, cho thịt bò vào xào chín, đổ ra bát để riêng.

Bước 7: sử dụng chảo ấy, cho tôm vào xào chín, thêm cải thìa, hành tây vào xào cùng, thêm vào một ít dầu hào, xào đến khi cải chín mềm.

Bước 8: Tiếp theo cho sợi bánh phở vào xào cùng, đảo nhẹ tay, rưới vào một ít xì dầu, sử dụng đũa xào đến khi phần rau và tôm trộn lẫn sở hữu sợi bánh phở thì cho tiếp làm thịt bò vào xào cộng, đảo nhanh tay để giết thịt bò ko bị dai, nêm nếm lại gia vị cho vừa ăn.

LIÊN HỆ:
Website: https://hocnauan.edu.vn/pho-xao-tom-thit
Địa chỉ: 18 Đường số 1, phường 26, Bình Thạnh, Hồ Chí Minh
Hotline: 18006148
Email: info@hocnauan.edu.vn
Drive: https://drive.google.com/drive/folders/1Xdv8fVgZNOYo5-H2vXrqvfPtfY7_LXm8
Site: https://sites.google.com/site/monngonmoingayhnaedu
XEM THÊM TẠI:
https://docs.google.com/spreadsheets/d/1QGwuFLTebEBz3f9EJ7Ts0vgXO47fWkiUlzIkYQTW_N8
https://docs.google.com/document/d/1StF_qhliJNMtyedxtVL61saJ9keQL_ZW0wF5MscgIss/edit
https://drive.google.com/drive/folders/1ToQOtUsVzJxGMvIeqN4cB1exNvX8hHIA
https://sites.google.com/view/phoxaotomthit-hnaedu

https://docs.google.com/presentation/d/1vE_C_gOp55YpukZCy4Y6vFM2UHNgRoC6YBFNJ0HmNRY/edit
https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSfcy1JC0S14FJNBuPfYKtjtb9buw_OuovAXw_luYy5JLvS4sw/viewform
https://docs.google.com/drawings/d/1fkRvD7iszMhw9unZtoGV6LX1aRGlivzwLs86z1B-apI/edit
https://www.google.com/maps/d/edit?mid=1VIcu3yjIw2vRBuDH1zBUUX_1bXIU-eFt