

# **CÔNG THỨC LẨU CUA ĐỒNG HẢI SẢN**

## **KINH DOANH- NẤU ĂN MỜI GIA ĐÌNH**

**( Công thức đã check sẵn nên khỏi lo sai nha)**

### **I. THỜI GIAN NẤU NƯỚC DỪNG LÝ TƯỞNG:**

- Cá: 2 - 3 giờ
- gà: 3 - 4 giờ
- heo: 6 – 8 giờ
- bò: 10 – 12 giờ

### **II. NGUYÊN LIỆU VÀ CÁCH NẤU NƯỚC DỪNG LẨU:**

- Nước: 10 lít
  - xương ống heo : 1 kg
  - xương ức gà: 1 kg
  - muối: 10 gr
  - củ cải trắng: 1kg để làm ngọt nước và hút bọt dư cho nước lèo trong.
- => cách nấu nước dùng: trụng sơ 2 loại xương ( xương gà trụng 5 phút, xương ống heo trụng 10 phút) , khi trụng xương ta cho vào ít muối rồi đem rửa sạch cho vào nồi nước đang sôi 10 lít -> nấu sôi giảm lửa -> vớt bọt -> nấu khoảng 2 - 3 tiếng..

### **III/ CÁCH NẤU LẨU CUA ĐỒNG HẢI SẢN:**

#### **A. Làm lấy nước cua:**

- cho 1 lít nước lạnh + 1 lít nước dùng + 400 gr cua xay nát: lượt hết xác cua rồi đập trứng gà vào nước cua đánh cho đều.

#### **B. Xào sốt:**

- cho 100 ml dầu ăn + 6 đầu hành+ hành tím một ít đem xào cho thơm-> rồi cho cà chua + khế cắt nhỏ + 20 gr màu điều + gạch cua xào tiếp.

#### **C. Nấu nước cua:**

- Nấu nước cua ở trên và khoáy đều cho đến khi sôi, rồi cho 1 lít nước dùng vào -> sau đó bỏ đồ xào ở ( bước B ) vào nấu sôi nhỏ lửa.

#### D. Nêm Gia vị:

- Cứ 1 lít nước lấu thì cho vào 10 gr mắm tôm + 20 gr nước mắm + 10 gr hạt nêm + 15 gr bột ngọt + 5 gr đường + 5 gr muối ( trước khi cho muối phải nêm xem nước có mặn không thì hãy cho vào) -> nấu sôi sau đó cho đậu hủ chiên -> hành lá + ngò gai cắt nhuyễn + ớt cho cay.

=> Lâu quá chưa làm lại: các bạn thử công thức trên với 1 lít nước dùng, nếu kg ngon thì cho với 2 lít nha.

( Chúc các bạn ngon miệng )