



365 Món Ngon Mỗi Ngày Cho Gia Đình Đơn Giản Dễ Làm

Address: 65 Mai Thị Lựu, Đa Kao, Quận 1, Hồ Chí Minh City 700000

Tel: 0337 382 060 - +84 1800 6148

Drive folder: <https://drive.google.com/drive/folders/1D0u1bKhMOTpJNfnuuVok19fK9qIX9-MU>

Website: món ngon mỗi ngày - disneycooking

Twitter: <https://twitter.com/i/moments/1296281710569512961>

Google site: <https://sites.google.com/site/disneycookingschool/mon-ngon-moi-ngay>

1000 món ngon mỗi ngày thơm ngon, đơn giản - ngon miệng

Trong cuộc sống bận rộn như ngày nay thì thực đơn với những món ngon mỗi ngày dễ làm thực sự là điều quan trọng và nhận được sự quan tâm của rất nhiều chị em phụ nữ.



Vì vậy trong bài viết này, Disney Cooking xin tổng hợp và gửi đến các bạn **1000 món ngon mỗi ngày** được chế biến vô cùng đơn giản từ những nguyên liệu sẵn có hàng ngày như thịt gà, thịt heo, thịt bò, cá và các loại rau củ khác. Các bạn hãy chú ý theo dõi nhé!

Hướng dẫn chi tiết cách nấu 1000 món ngon mỗi ngày

Gà nấu măng chua

Nguyên liệu

- Gà ta: 500gr
- 1 bộ trứng gà non
- Măng chua: 300gr
- Hành, ngò gai
- Ớt trái
- Gia vị: Nước mắm, bột nêm, gừng, xả

Cách làm

Thịt gà bạn nên chọn thịt gà ta nấu sẽ ngon hơn vì thịt gà công nghiệp sẽ bỏ nấu không ngon. Thịt nên chọn phần đùi gà hoặc lườn là ngon nhất, mua về rửa sạch, sát với muối, chặt miếng vừa ăn, ướp với nước mắm, hạt nêm, gừng và xả để thịt ngấm 20 phút .

Măng chua rửa lại với nước cho bớt chua, nếu muốn giảm chua thì có thể cho đun với nước sôi để giảm chua và khử độc. Măng xé nhỏ, dài theo thớ, không nên xé miếng to như thế vừa không ngon lại nhìn không hấp dẫn.

Xào măng: Cho dầu vào chảo đun nóng già cho măng vào xào, đảo đều tay, nêm chút nước mắm, bột nêm cho vừa, xào măng thật kỹ, xào khi nào măng săn lại là được. Măng rất ăn dầu ăn nên bạn tùy vào lượng măng mà cho lượng dầu vừa phải , không nên cho nhiều sẽ khiến dầu ăn nổi váng trên bề mặt nước canh, như vậy sẽ tạo cảm giác ngấy.

Phần thịt gà, khi ướp xong thì bạn cho gà vào xào, trứng Gà non , đun thịt gà đảo đều cho gia vị được đều, khi nào gà gần chín thì cho măng vừa xào vào xào cùng.

Đảo khoảng 5 phút để gà và măng ngấm gia vị với nhau sau đó bạn cho khoảng 2 bát tô canh nước nóng vào.

Nếu bạn thích ăn nhiều nước thì có thể cho nhiều hơn, nhưng chú ý không nên cho nhiều vì sẽ làm loãng thịt gà và măng đấy bạn nhé.

Đun sôi nồi gà và măng, hớt bọt nếu có, xong cho nhỏ lửa đun âm ỉ khoảng 5 đến 10 phút sau, nêm lại gia vị cho vừa ăn với khẩu vị.

Tắt bếp cho hành, ngò gai Ớt xắt vào là món ăn đã hoàn thành.

Gà mía muối

Gà mía muối là đặc sản đã có từ rất lâu đời và cho đến nay món ăn này vẫn rất được ưa chuộng bởi hương vị thơm ngon và dễ chế biến.

Nguyên liệu

- 2 chiếc đùi gà mía
- 2 cây hành lá, 10gr gừng, 10gr quả sơn trà, 3 lá nguyệt quế, 3 nhánh hoa hồi, 20gr hạt kỳ tử
- 30ml rượu trắng, 10gr đường, 15gr muối
- Giấy bạc

Cách làm

Bước 1: Lọc bỏ phần xương rồi ướp thịt gà với 1 chút muối

Bước 2: Giò thì cuộn và bọc thịt gà bằng giấy bạc rồi nướng ở 150 độ C trong 10 phút cho thịt chín.

Bước 3: Ngâm hành lá, gừng, quả sơn trà, lá nguyệt quế, hoa hồi, hạt kỳ tử trong 1,5l nước nóng khoảng 5'. Sau đó, cho thêm chút rượu và đường vào rồi đun sôi trên bếp.

Bước 4: Đợi thịt nguội, bóc giấy bạc ra rồi ngâm thịt vào hỗn hợp nước vừa pha ở bước 3 trong 1 ngày và để trong tủ lạnh.

Bước 5: Sau khi ngâm xong, vớt thịt gà ra và cắt miếng thưởng thức. Trang trí thêm mỗi miếng thịt gà một hạt kỳ tử cho đẹp mắt.

Canh ngũ sắc chay

Nguyên liệu

- 1 hộp đậu cô ve (khoảng 100g đậu cô ve hạt)
- 1 hộp ngô (khoảng 100 ngô ngọt)
- 2 củ khoai tây
- 1 củ cà rốt
- 30g nấm hương
- Rau mùi thơm
- Dầu đậu nành, bột nêm, mì chính

Cách làm canh ngũ sắc

Bước 1: Rửa sạch nấm hương sau đó đem ngâm nấm hương với nước lạnh cho nấm nở vừa đủ và để cho có độ giòn khi nấu. Phần nước nấm bạn giữ lại để nấu canh nhé

Bước 2: Tiếp tục đem cho ngô và đậu cove ra bát để cho ráo nước. Đối với khoai tây đem thái miếng nhỏ và cà rốt đem tỉa hoa.

Bước 3: Bạn đem xào trước khoai tây với cà rốt đem cho ngâm mắm muối khoảng 10 phút.

Bước 4: Cho nấm hương vào xào cùng.

Bước 5: Thêm 2 bát nước rồi đem nấu trong vòng 10 phút

Bước 6: Cuối cùng cho thêm hạt đậu và nêm gia vị cho vừa khẩu vị gia đình và trang trí thêm vài nhánh mùi lên canh ngũ sắc.

Món canh chay ngũ sắc sẽ khiến mâm cơm thấp hương thêm hấp dẫn.

Cà ri chay thơm ngon

Nguyên liệu

- 6 củ cà rốt, cắt miếng sao cho vừa ăn
- 6 củ khoai tây, cắt miếng sao cho vừa ăn
- 1000 gr đậu bắp, để nguyên trái không cắt đầu hay cắt đuôi vì nếu cắt nó ra bị ra nhớt
- 1000 gr cà tím, cắt miếng to vì sợ bị nhừ
- 2 cây nấm loa kèn , cắt miếng dày khoảng nửa lòng tay mới có độ giòn
- 1 pound nấm trắng

- 1 pound nấm đông cô
- 2 hộp tàu hũ, cắt hình con cò
- 5 cây sả, băm nhuyễn
- 2 trái ớt băm nhuyễn
- 2 muỗng cà phê gừng băm nhuyễn
- 2 muỗng cà phê bột nghệ
- 1 lon cà xay nhỏ
- 1/3 lon nước cốt dừa
- dầu, đường, muối
- 3 hũ nước

Cách làm

Bước 1: Chiên tàu hũ, nấm đông cô cho vàng.

Bước 2: Cho 1/4 tô dầu vô chảo, bỏ gừng vô cho vàng, cho sả, ớt, bột nghệ xào cho thơm. Trút 3/4 ra tô cho nấm trắng vô chảo dầu ở trên, xào.

Bước 3: Trút ra nồi, đổ 1/2 phần dầu ở bước 2, cho nấm loa kèn vô xào. Trút cùng nồi, cho hết dầu ở bước 2, cho cà rốt, khoai tây vô xào sơ

Bước 4: Trút vô nồi, cho khoảng 2 muỗng canh dầu, vặn nhỏ lửa, xào cà paste. Cách này làm cà có màu thật đỏ.

Đổ nước vô nồi, trút cà vô nồi. Cho cà tím, đậu bắp, nấm đông cô, tàu hũ vô nồi, nấu sôi và nêm nếm cho vừa ăn

Bước 5: Khi khoai chín, cho nước cốt dừa vào, nấu sôi, nhắc xuống bếp. Vậy là chúng ta đã có món cà ri chay ngon bổ dưỡng mê ly r, có thể ăn thêm cùng bánh mì.

Updating...

Hy vọng với **1000 món ngon mỗi ngày** dễ làm mà Disney Cooking hướng dẫn bên trên sẽ bạn có thêm nhiều lựa chọn cho bữa cơm gia đình. Cảm ơn bạn đã theo dõi bài viết của chúng tôi. Hẹn gặp lại vào những chia sẻ tiếp theo

Bài viết liên quan:

món ngon mỗi ngày - disneycooking

365 món ngon mỗi ngày

món ngon mỗi ngày dễ làm

món ăn ngon mỗi ngày

thực đơn món ngon mỗi ngày

danh sách món ngon mỗi ngày

món ngon mỗi ngày từ cá

món ngon mỗi ngày từ thịt lợn

món ngon mỗi ngày cho bé

món chay ngon mỗi ngày

món ngon mỗi ngày cho gia đình

nấu món ngon mỗi ngày
món ăn ngon rẻ mỗi ngày
các món ngon mỗi ngày
món canh ngon mỗi ngày
cách nấu món ngon mỗi ngày
món kho chay ngon mỗi ngày
mỗi ngày một món ngon
món ngon mỗi ngày youtube
video món ngon mỗi ngày
sườn xào chua ngọt món ngon mỗi ngày
cách nấu lẩu dê món ngon mỗi ngày
hình ảnh món ngon mỗi ngày
cách nấu món ăn ngon mỗi ngày
làm món ngon mỗi ngày
cách làm dưa món món ngon mỗi ngày
món ngon mỗi ngày vịt om sấu
1001 món ăn ngon mỗi ngày
cá kho tàu món ngon mỗi ngày
món ngon mỗi ngày cá ngừ kho thơm
món ngon mỗi ngày mực xào sa tế
thịt lợn xào sả ớt món ngon mỗi ngày
món ăn ngon mỗi ngày dễ làm
món ngon mỗi ngày bún đậu mắm tôm
nghêu hấp sả món ngon mỗi ngày

Link liên quan:

<http://ow.ly/Ghsv50B491h#mon-ngon-moi-ngay-disneycooking>
<http://ow.ly/hnEO50B4bwN#365-mon-ngon-moi-ngay>
<http://ow.ly/o7sY50B4bwR#mon-ngon-moi-ngay-de-lam>
<http://ow.ly/YXJB50B4bwZ#mon-an-ngon-moi-ngay>
<http://ow.ly/aErh50B4bx#thuc-don-mon-ngon-moi-ngay>
<http://ow.ly/fx8d50B4byT#danh-sach-mon-ngon-moi-ngay>
<http://ow.ly/FoZb50B4byV#mon-ngon-moi-ngay-tu-ca>
<http://ow.ly/lqUb50B4bzd#mon-ngon-moi-ngay-tu-thit-lon>
<http://ow.ly/TaNO50B4bzj#mon-ngon-moi-ngay-cho-be>
<http://ow.ly/igK350B4bA3#mon-chay-ngon-moi-ngay>
<http://ow.ly/UfCN50B4bAa#mon-ngon-moi-ngay-cho-gia-dinh>
<http://ow.ly/PFgl50B4bAt#nau-mon-ngon-moi-ngay>

<http://ow.ly/2nQ450B4bAM#mon-an-ngon-re-moi-ngay>
<http://ow.ly/lo2W50B4bAR#cac-mon-ngon-moi-ngay>
<http://ow.ly/R2Ge50B4bAV#mon-canngon-moi-ngay>
<http://ow.ly/nzbm50B4bAX#cach-nau-mon-ngon-moi-ngay>
<http://ow.ly/60Mi50B4bB2#mon-kho-chay-ngon-moi-ngay>
<http://ow.ly/M71N50B4bDM#moi-ngay-mot-mon-ngon>
<http://ow.ly/qXSt50B4bEd#mon-ngon-moi-ngay-youtube>
<http://ow.ly/mVvD50B4bEg#video-mon-ngon-moi-ngay>
<http://ow.ly/HLin50B4bEl#suon-xao-chua-ngot-mon-ngon-moi-ngay>
<http://ow.ly/XEqQ50B4bEo#cach-nau-lau-de-mon-ngon-moi-ngay>
<http://ow.ly/MfTP50B4bEA#hinh-anh-mon-ngon-moi-ngay>
<http://ow.ly/xvhK50B4bEt#cach-nau-mon-an-ngon-moi-ngay>
<http://ow.ly/HmIk50B4cJt#lam-mon-ngon-moi-ngay>
<http://ow.ly/y92b50B4cJ8#cach-lam-dua-mon-mon-ngon-moi-ngay>
<http://ow.ly/niBR50B4cJ4#mon-ngon-moi-ngay-vit-om-sau>
<http://ow.ly/n2Af50B4cIR#1001-mon-an-ngon-moi-ngay>
<http://ow.ly/Dl0250B4bEH#ca-kho-tau-mon-ngon-moi-ngay>
<http://ow.ly/jysG50B4cLb#mon-ngon-moi-ngay-ca-ngu-kho-thom>
<http://ow.ly/dPDr50B4cLo#mon-ngon-moi-ngay-muc-xao-sa-te>
<http://ow.ly/9NNq50B4cLy#thit-lon-xao-sa-ot-mon-ngon-moi-ngay>
<http://ow.ly/532l50B5frt#mon-an-ngon-moi-ngay-de-lam>
<http://ow.ly/KG9v50B5fVr#mon-ngon-moi-ngay-bun-dau-mam-tom>
<http://ow.ly/YEPt50B5fZ7#ngheu-hap-sa-mon-ngon-moi-ngay>