

CÔNG THỨC LÀM SỐT NGŨ VỊ

KINH DOANH- ĐÃI TIỆC – DU LỊCH MANG THEO

(Công thức đã check sẵn nên khỏi lo sai nhe)

I/ DÙNG SỐT NGŨ VỊ TRONG CÁC MÓN ĂN SAU:

- Chấm cùng với tương ớt hoặc tương xí mại. Không dùng cho hải sản. Thực hành với sườn non.

II/ NGUYÊN LIỆU CHUẨN BỊ:

a. Nguyên liệu:

1. Hành tím băm:	20 gr
2. Tỏi băm:	20 gr
3. Sốt ướp đồ nướng Leekumkee:	20 gr
4. Sốt tương ngọt Leekumkee	10 gr
5. Ngũ vị hương	2 gr
6. Tương ớt:	20 gr
7. Dầu ăn:	1 vá = 50 ml
8. Nước chín:	2 vá = 100 ml

b. Gia vị:

1. Đường:	10 gr
2. Bột ngọt:	15 gr
3. Muối:	6 gr
4. Hạt nêm:	10 gr
5. Rượu mai quế lộ:	½ m
6. Mạch nha	10 gr
7. Màu gạch tôm:	1 ít cho lên màu
8. Màu hạt điều:	1 ít cho lên màu

III/ CÁCH LÀM CHUẨN:

- Phi thơm hành tím + tỏi với 1 vá dầu ăn đến khi vừa là được -> cho tiếp 2 vá nước -> tắt bếp cho tất cả thành còn lại vào -> bật bếp cuối cùng cho mạch nha vào đán tan, thấy sốt hơi sệt là xong.

(Chúc các bạn ngon miệng)