

# **CÔNG THỨC LÀM SỐT CHAO KINH DOANH- ĐÃI TIỆC – DU LỊCH MANG THEO**

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

## **I/ DÙNG SỐT CHAO TRONG CÁC MÓN ĂN SAU:**

- Dùng trong các món nướng, luộc, hấp: Heo Dê Bò Cừu.
- Thường Thực Hành Với Vú Dê, Heo, Bò.

## **II/ NGUYÊN LIỆU CHUẨN BỊ LÀM SỐT CHAO:**

1. Chao trắng cũ không lấy nước: 50 gr
2. Chao đỏ cũ không lấy nước: 30 gr
3. Sate tôm: 20 gr ( tự làm sẽ ngon hơn )
4. Bột ngọt: 15 gr
5. Đường: 20 gr
6. Ngủ vị hương: 2 gr
7. Hành tím: 20 gr
8. Tỏi: 20 gr
9. Dầu ăn: 1 vá
10. Nước chín: 2 vá
11. Màu điều : 1 ít tạo 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 nấu thấy sốt hơi sệt là xong.

**( Chúc các bạn ngon miệng )**