

CÔNG THỨC LÀM SỐT MUỐI ỚT

KINH DOANH- ĐÃI TIỆC – DU LỊCH MANG THEO

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

I/ DÙNG SỐT MUỐI ỚT TRONG CÁC MÓN ĂN SAU:

- Dùng trong các món nướng ướp hải sản, thịt bò, heo, gà, vịt
- Thường được ước bạch tuộc NƯỚNG MUỐI ỚT.

II/ NGUYÊN LIỆU CHUẨN BỊ LÀM:

A. Nguyên liệu:

- | | |
|-----------------------|---------------|
| 1. Hành tím băm: | 20 gr |
| 2. Tỏi băm: | 20 gr |
| 3. Xả băm: | 10 gr |
| 4. Ớt hiểm băm: | 10 trái to |
| 5. Ớt sừng băm: | 2 trái to |
| 6. Tương ớt Cholimax: | 40 gr |
| 7. Dầu ăn: | 1 vá = 50 ml |
| 8. Nước chín: | 2 vá = 100 ml |

B. Gia vị:

- | | |
|------------------|------------------|
| 1. Đường: | 5 - 10 gr |
| 2. Bột ngọt: | 15 gr |
| 3. Muối: | 6 gr |
| 4. Hạt nêm: | 10 gr |
| 5. Nước mắm: | 20 gr |
| 6. Màu gạch tôm: | 1 ít cho lên màu |
| 7. Màu hột điều: | 1 ít cho lên màu |

III/ CÁCH LÀM CHUẨN:

- Nếu nướng đồ ăn bằng than hồng thì bớt đường còn $\frac{1}{2}$ để cho khỏi bị cháy.

- Phi hành tím + tỏi + xả với 1 vá dầu đến vừa là được -> 2 và nước -> tắt lửa cho vào 2 loạt ớt -> muối -> hạt nêm -> bột ngọt -> đường -> tương ớt -> bật lửa lên lại cho vào màu gạch tôm + màu hạt điều.

* **Lưu ý:** nếu ăn liền thì nướng xong thì quét lên 1 lớp sốt tiếp, nếu ước từ 30 phút trở lên thì không cần.

(Chúc các bạn ngon miệng)