

CÔNG THỨC LÀM SỐT BBQ

KINH DOANH- ĐÃI TIỆC – DU LỊCH MANG THEO

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

I/ DÙNG MẮM NÊM TRONG CÁC MÓN ĂN SAU:

- Thường làm cho món bò phi lê ăn cùng với hành tây, ớt xanh đã lát, cà chua bi khi nướng. Dùng cho thịt đỏ, thịt gà, không dùng cho hải sản. Thực hành với bò phi lê.

II/ NGUYÊN LIỆU CHUẨN BỊ:

1. Sốt BBQ: 60 gr
2. Dầu hào thần tài: 60 gr
3. Nước tương Maggi: 40 gr
4. Bột ngọt: 15 gr
5. Hạt nêm: 10 gr
6. Đường : 40 gr (có thể bớt ½ nếu nướng các món ngoài lò)
7. Hành tím: 20 gr
8. Tỏi : 20 gr
9. Dầu ăn: 1 vá
10. Nước: 2 vá

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)