

Hủ Tiếu là một món ăn dân dã nổi tiếng ở Việt Nam với nhiều cách biến tấu khắp nơi. Và phở khô là một trong những phiên bản món phở truyền thống được nhiều người yêu thích. Dưới đây là cách làm hủ tiếu khô ngon mà bạn không nên bỏ qua.

Cách làm hủ tiếu khô Cách làm hủ tiếu khô hải sản Nguyên liệu

- 200 g thịt băm
- 200 g tôm tươi
- 300 g hủ tiếu
- 100 g giá sống
- 50 g hẹ lá
- Nước tương, tỏi, ớt, hành tím, gia vị, dầu ăn

Cách làm hủ tiếu khô đơn giản

Bước 1 Sơ chế nguyên liệu

- Băm nhỏ hành tỏi. Ớt cắt nhỏ.
- Tôm bóc vỏ, rửa sạch, ướp với chút muối, tiêu, bột ngọt.



- Giá đỗ sống rửa sạch. Rửa sạch lá hẹ và cắt thành các dải dài.
- Ướp thịt xay với chút muối, bột ngọt, tiêu, hành tỏi băm, trộn đều.



Bước 2 Xào thịt, tôm

- Cho tỏi băm vào chảo dầu, phi vàng tỏi thì tắt bếp. Múc một ít dầu và tỏi phi cho vào chén để riêng. Phần còn lại cho một ít nước tương, ớt băm và một ít đường vào trộn đều.
- Cho dầu vào chảo, khi dầu nóng thì cho thịt băm vào đảo đều. Khi thịt săn lại thì cho tôm vào, nêm nếm gia vị, tôm chín thì tắt bếp.



- Đun một nồi nước sôi rồi cho mì vào chần sơ cùng với giá đỗ và hành tím. Cho mì đã xào

chín vào tô, cho một chút dầu và tỏi rồi đảo đều để mì không bị dính chảo. Sau đó cho tôm và thịt đã chiên lên trên, cho nước tương đã pha vào trộn đều.



Thành phẩm



Cách làm hủ tiếu khô thịt xá xíu Nguyên liệu làm hủ tiếu khô thịt xá xíu

- 500gr hủ tiếu khô
- 200gr thịt xá xíu
- 150gr thịt heo nạc
- 10gr tôm khô
- 50gr hẹ
- 100gr giá
- 2 quả cà chua
- 1 quả chanh
- 1 quả ớt
- 1 củ hành tây
- 5 nhánh cần tây
- 2 – 3 nhánh ngò rí
- 2 – 3 nhánh hành lá
- 5 tép tỏi
- 1 ít hành phi
- Gia vị: Dầu mè, dầu hào, tương cà, nước tương, bột bắp, dầu ăn, tiêu, đường, hạt nêm, bột ngọt,...

Mẹo hay:

Để chọn thịt heo tươi ngon, bạn nên chọn thịt heo có bề ngoài khô, màu đỏ tươi hay đỏ sẫm, không có màu thâm hay xanh, không chảy nhớt.

Thịt tươi có độ mềm và đàn hồi bình thường, nhấn ngón tay vào không bị lõm xuống mà trở lại hình dạng ban đầu. Nếu thịt lõm nhiều là có dấu hiệu ôi thiu.



Cách làm hủ tiếu khô thịt xá xíu

Bước 1 Sơ chế các nguyên liệu



Thịt xá xíu bạn cắt thành các lát mỏng vừa ăn.

Các loại rau quả: Hẹ, hành lá, ngò, cần tây, giá, cà chua, ớt, chanh,... bạn đem đi rửa sạch và để ráo. Rồi bạn cắt hẹ và cần tây thành các khúc dài vừa ăn khoảng 2 đốt tay.

Hành lá và ngò rí bạn cắt nhỏ. Còn phần rễ đuôi ngò rí, bạn dùng dao đập mềm ra. Chanh, ớt bạn cắt lát.

Cà chua bạn cắt bỏ hạt và cắt hạt lựu. Hành tây bạn lột vỏ, rửa sạch và cắt thành các khúc nhỏ.

Tỏi bạn lột vỏ, rửa sạch và băm nhuyễn.

Tôm khô bạn ngâm mềm trong 3 – 5 phút, sau đó vớt ra để ráo

Bước 2 Sơ chế và xay thịt heo



Rửa sạch và lau khô thịt lợn. Tiếp theo, bạn thái thịt heo thành từng miếng nhỏ vừa ăn.

Cho thịt heo đã băm nhỏ, hành tây, tôm khô vào máy xay sinh tố xay khoảng 3-5 phút. Sau đó tắt máy và cho thịt heo xay vào tô.

Bước 3 Nấu nước sốt đi kèm

Bắc nồi lên bếp, cho 2 thìa dầu ăn vào, phi tỏi băm cho thơm. Khi tỏi có màu vàng nâu, cho cà chua vào xào trên lửa vừa trong 2-3 phút.

Tiếp theo cho thịt xay vào xào nhanh tay trong 2 phút. Sau 2 phút, cho 500 ml nước lọc vào nồi đun sôi cùng với rễ ngò gai đã cắt nhỏ.



Cho 2 muỗng cà phê hạt nêm, 1/5 muỗng cà phê bột ngọt, 2 muỗng canh đường, 2 muỗng canh dầu mè, 1/2 muỗng canh xì dầu, 2 muỗng canh dầu hào và 1 muỗng canh tương cà vào nước và khuấy đều cho đến khi gia vị tan hết.

Sau khi nước sôi được 3 phút, vớt ngò gai và dùng vớt vớt bột sôi để nước dùng được trong. Tiếp tục đun ở lửa nhỏ trong 3 phút nữa.

Pha loãng 2,5 thìa bột ngô với 50 ml nước, sau đó cho từ từ vào nồi, khuấy đều cho đến khi nước sệt sánh lại thì tắt bếp.



Bước 4 Trụng các nguyên liệu

Đặt một nồi nước lên bếp và đun sôi. Sau đó, cho rau mầm, lá hẹ, cần tây vào lò nướng khoảng 1 – 2 phút rồi vớt ra để khô.

Tiếp theo, bạn cho mì vào chần sơ trong 2-3 phút rồi vớt ra để ráo.



Bước 5 Hoàn thành món ăn

Bạn cho mì đã xào chín vào tô, rưới nước sốt lên rồi cho thịt heo xá xíu, một ít rau cải thìa, một ít hành tây, ngò xắt nhỏ và một chút tiêu vào.



Thành phẩm hủ tiếu khô thịt xá xíu

Món mì khô xá xíu thơm ngon, hấp dẫn với sợi mì mềm, dai và nước sốt chua nhẹ đậm đà. Ăn kèm với các loại rau thơm, chắc chắn bạn sẽ mê mẩn món mì khô xá xíu này!



Cách làm hủ tiếu khô sườn non Nguyên liệu làm hủ tiếu khô sườn non

- 500gr sườn non
- 500gr hủ tiếu khô
- 1 củ cải trắng
- 1 củ cà rốt
- 3 muỗng tỏi băm
- 1 muỗng canh hành phi
- 1 ít rau ăn kèm: Giá, rau thơm các loại, xà lách,...
- Gia vị: Tương cà, nước mắm, nước tương, dầu hào, dầu ăn, đường, hạt nêm,...

Mẹo hay:

Sườn non ngon là sườn non tươi có màu hồng nhạt, khi ấn vào có độ đàn hồi, không có mùi ôi thiu.

Nên chọn những miếng sườn có xương nhỏ và dẹt. Loại sườn này nhiều thịt, ít xương hơn so với loại sườn to, tròn.

Muốn chọn mua được cà rốt ngon, bạn nên chú ý chọn những củ có hình dáng thẳng, nhẵn bên ngoài, màu cà rốt tươi sáng, khi cầm vào có cảm giác chắc tay và nặng tay. Không mua cà rốt bị mềm, dập nát, méo mó, héo hoặc thối.



Cách làm hủ tiếu khô sườn non

Bước 1 Sơ chế các nguyên liệu

Củ cải trắng, cà rốt bạn gọt vỏ, rửa sạch rồi thái thành những lát mỏng vừa ăn khoảng 1/2 đốt ngón tay.

Rau giá đỗ nhặt bỏ lá hư, rửa sạch rồi để ráo.



Bước 2 Sơ chế sườn và hầm sườn

Bạn chặt sườn thành từng miếng nhỏ vừa ăn, sau đó chần sườn với nước sôi khoảng 5 – 7 phút rồi vớt ra rửa sạch.

Bạn cho sườn vào hầm với 2 lít nước lọc khoảng 10-15 phút. Khi nước sôi, bạn cho củ cải trắng và cà rốt vào hầm thêm 5 – 10 phút, đến khi nước sôi thì nêm lại cho vừa ăn rồi tắt bếp.



Bước 3 Làm sốt hủ tiếu

Khuấy đều 2 muỗng canh đường, 2 muỗng canh tương cà, 3 muỗng canh dầu hào, 2 muỗng canh xì dầu, 1 muỗng cà phê hạt nêm, 1 muỗng cà phê tiêu xay, 1 muỗng canh nước mắm. Bắc chảo lên bếp đun nóng, cho 1 thìa dầu ăn vào. Khi dầu nóng, cho 3 thìa tỏi băm vào phi thơm.

Sau khi phi tỏi thơm, bạn cho hỗn hợp vừa xào vào chảo, đảo đều tay. Tiếp theo, bạn cho 1 chén sườn đã hầm vào chảo sốt và đun sôi.

Bạn đun nước sốt khoảng 3-5 phút, khi nước sốt sôi trở lại thì bạn cho 1 thìa hành tím vào xào cùng rồi tắt bếp.



Bước 4 Hoàn thành món hủ tiếu khô sườn non

Bạn bắc một nồi nước lên bếp và đun sôi, khi nước sôi thì bạn nhanh chóng chần mì trong vòng 2-3 phút rồi vớt ra tô.

Bạn cho vào tô mì đã xào chín, rau thơm, giá đỗ, xà lách rồi rưới nước sốt lên trên.



Thành phẩm hủ tiếu khô sườn non

Hủ tiếu khô sườn non thơm ngon với phần nước sốt vừa vị, đậm đà cùng những sợi hủ tiếu dai mềm. Ăn kèm với nước sườn hầm ngọt thanh và các loại rau xanh thì thật sự rất tuyệt vời đấy!



Hủ tiếu khô cũng là món ăn yêu thích của rất nhiều người, mang đến hương vị và trải nghiệm khác lạ nhưng bình dân. Hãy đến và chia sẻ với chúng tôi nhiều món ăn ngon hấp dẫn nhé

XEM THÊM TẠI: <https://cachnauhutieu.com/>

Bài viết [Cách làm hủ tiếu khô đơn giản mà ngon miêng](#) đã xuất hiện đầu tiên vào ngày [CÁCH NẤU HỦ TIẾU](#).

via CÁCH NẤU HỦ TIẾU

<https://cachnauhutieu.com/cach-lam-hu-tieu-kho-don-gian-ma-ngon-mieng/>