

Công việc bận rộn cả tuần khiến bạn không có nhiều thời gian để chế biến những món ăn cầu kỳ, phức tạp. Vì vậy, hãy tranh thủ ngày cuối tuần, hãy làm một món ngon cho gia đình cùng thưởng thức nhé. Không cần phải băn khoăn “Cuối tuần ăn gì?” vì ngay sau đây chúng tôi sẽ mách bạn cách nấu bò sốt vang miền Bắc để bạn chiêu đãi cả nhà nhé!

1. Để có được nồi thịt bò sốt vang miền Bắc thơm ngon cần chuẩn bị gì ?

Để nấu được một nồi **thịt bò sốt vang miền Bắc** thơm ngon thì việc đầu tiên chắc chắn phải là chuẩn bị nguyên liệu chuẩn rồi. Dưới đây chúng tôi sẽ gợi ý giúp bạn khối lượng nguyên liệu cho khoảng 4 người ăn nhé!

- Thịt bò phần có nhiều gân: 600gr
- Cà chua tươi: 4 quả
- Khoai tây: 4 củ
- Hành tây: 1 củ nhỏ
- Cà rốt: 1 củ
- gừng, hành, tỏi
- Rượu vang: 100ml
- Lá nguyệt quế: 3 lá (nếu không có bạn có thể dùng quế và hồi)
- Rau mùi ta
- Gia vị: Hạt nêm, đường, mắm, dầu ăn, hạt tiêu xay,...



Món bò sốt vang miền bắc ăn kèm bánh mì ngon đúng điệu

2. Mách bạn công thức gia truyền nấu món thịt bò sốt vang miền bắc

Hiện nay, công thức nấu ăn ngày càng phong phú, sáng tạo, thay đổi để phù hợp với khẩu vị từng vùng miền. Chẳng hạn như cách nấu bò sốt vang với gấc hay cách làm bò sốt vang không cần rượu,... Tuy nhiên, cách nấu bò sốt vang truyền thống với bánh mì vẫn là “đỉnh” nhất! Xắn tay áo, mặc tạp dề và tham gia cùng chúng tôi theo các bước sau:

Bước 1: Sơ chế nguyên liệu:

- Thịt bò thường có mùi hôi, nên khi sơ chế bạn cần khử mùi hôi này của nó bằng cách: rửa sạch bò, cho vào nồi nước lạnh rồi đun nóng lên (lưu ý là chỉ đun nóng chứ không sôi nhé). Làm như vậy bề mặt thịt sẽ ngưng kết lại và làm giảm mùi gây tự nhiên đi. Cách làm này chỉ nên dành cho các món thái miếng thịt lớn như nấu, hầm, sốt vang,...



Thịt bò

- gừng cạo vỏ, đập dập và băm nhỏ. Nếu băm gừng nhỏ, nhuyển thì khi ướp bò dễ thấm gia vị hơn.
- Cà rốt, khoai tây bạn nạo vỏ, rửa sạch, cắt miếng vuông bằng với miếng thịt bò.
- Hành tây bóc vỏ, bổ làm 4 hoặc làm 6 theo chiều dọc.
- Cà chua rửa sạch, thái thành múi cau. Tỏi bạn bóc vỏ, băm nhỏ.



Một số nguyên liệu chuẩn bị cho món thịt bò sốt vang

Bước 2: Ướp thịt

- Bạn ướp thịt bò với $\frac{1}{2}$ thìa cafe nước mắm, $\frac{1}{2}$ thìa cafe đường, gừng đập dập, quế, ngũ vị hương, 2 thìa rượu vang. Sau đó trộn đều những nguyên liệu này với nhau và ướp trong 15-20 phút.



Ướp thịt bò lưu ý nhẹ tay khi tra ngũ vị hương bạn nhé

Bước 3: Xào thịt

- Bắc chảo lên bếp, đổ dầu ăn vào đợi nóng dầu thì cho hành, tỏi đã đập dập trước đó phi thơm lên.
- Khi hành tỏi đã vàng, thơm. Bạn cho thịt bò đã ướp vào xào. Đảo thịt bò đến khi thịt săn lại, sau đó để ra bát.



Cách xào thịt bò để nấu sốt vang

Bước 4: Làm sốt vang

- Bắc chảo lên bếp, cho dầu ăn sau đó cho cà chua vào xào nhuyễn. Trong **cách nấu thịt bò sốt vang miền Bắc** ngon, bạn cũng nên chú ý loại bỏ hạt cà chua để nước sốt được sánh mịn và đẹp mắt hơn.



Xào cà chua để làm sốt vang lên màu đẹp

Bước 5: Tiến hành nấu bò sốt vang

- Cho thịt bò vào nồi lớn, thêm nước và đun sôi. Khi đun chú ý vớt bọt khí nếu có. Sau đó cho rượu sốt, lá nguyệt quế (hoặc quế, hồi) vào nấu cùng. Để lửa liu riu để thịt bò chín mềm và nước sốt vang không bị rút.
- Sau khoảng 30 phút, bạn cho khoai tây, cà rốt, cần tây và phần rượu còn lại vào nồi đun sôi, có thể cho thêm nước nếu thấy cạn bớt.
- Hầm thịt đến khi chín mềm thì cho bột sắn dây vào đảo đều cho thịt ngấm gia vị. Bột sắn dây sẽ giúp nồi bò sốt vang của bạn đặc hơn. Lưu ý khi trộn bột phải khuấy nhẹ tay để tránh cà rốt và khoai tây bị nát.
- Tiếp tục đun đến khi sôi, nêm nếm lại gia vị cho vừa ăn rồi tắt bếp.

Bước 6: Hoàn thiện món ăn

- Bạn múc thịt bò sốt vang ra bát sau đó rắc chút hạt tiêu xay và mùi ta lên. Như vậy là đã hoàn thành bát **thịt bò sốt vang miền bắc** thơm ngon chuẩn vị rồi đó.



Cách nấu thịt bò sốt vang miền bắc ăn một lại muốn ăn hai

3.Mẹo nhỏ giúp món thịt bò sốt vang của bạn ăn là nhớ

Để món bò sốt vang miền Bắc của bạn có đầy đủ hương vị, khiến thực khách khó quên, có lẽ bạn cần lưu ý một số bí quyết sau:

- Nên dùng rượu vang đỏ thay cho rượu trắng để nấu món bò sốt vang miền bắc. Vì nấu với rượu vang đỏ sẽ dậy mùi hơn rất nhiều.
- Bạn có thể thay thế cà chua tươi bằng tương cà để món sốt vang của mình trở nên hấp dẫn và không tốn thời gian bỏ hạt cà chua.
- Hãy cẩn thận khi ướp ngũ vị hương vào thịt bò, nếu bạn vô tình cho nhiều, hương vị của thịt và rau củ trong món bò sốt vang của bạn sẽ mất đi.
- Để hầm thịt bò được mềm và tiết kiệm thời gian thì một chiếc nồi áp suất chắc chắn sẽ là lựa chọn hợp lý hơn. Nếu không có, bạn có thể thay thế nấu ăn bằng bếp ga hoặc bếp củi. Điều quan trọng là thịt phải được hầm kỹ.

Với những mẹo nhỏ mà chúng tôi chia sẻ trên đây, chắc hẳn các bạn đã tự tin trở tài và chia sẻ với mọi người cách nấu bò sốt vang miền Bắc thơm ngon, hấp dẫn rồi phải không nào? Hãy áp dụng và thực hiện ngay để dành tặng những người thân yêu trong gia đình bạn nhé! Chúc các bạn thành công với món bò sốt vang miền bắc thơm ngon, bổ dưỡng này nhé!

XEM THÊM: <https://weblode.net>

The post [Chia sẻ cách nấu thịt bò sốt vang miền Bắc thơm ngon](#) appeared first on [WEBLODE](#).

Nguồn: WEBLODE

<https://weblode.net/chia-se-cach-nau-thit-bo-sot-vang-mien-bac-khien-ca-nha-an-mot-lai-muon-an-hai/>