



Nghề Bếp Á Âu - Trường Dạy Nghề Nấu Ăn Chuyên Nghiệp

Điện thoại: (0236) 3953 988

Địa Chỉ: 56 Lê Văn Thứ, Mân Thái, Sơn Trà, Đà Nẵng

Chỉ Đường: <https://goo.gl/maps/fUm8xpz51112>

Website: <https://nghebep.com/>

Học Nấu Ăn: <https://nghebep.com/hoc-nau-an>

Học Nấu Món Âu: <https://nghebep.com/hoc-nau-an/mon-au>

Học Nấu Món Á: <https://nghebep.com/hoc-nau-an/mon-a>

Học Nấu Món Chay:

<https://nghebep.com/hoc-nau-an/mon-chay>

Học Nấu Món Nhật:

<https://nghebep.com/hoc-nau-an/mon-nhat>

Học Nấu Món Hoa: <https://nghebep.com/hoc-nau-an/mon-hoa>

Học Nấu Ăn Gia Đình:

<https://nghebep.com/hoc-nau-an/lam-moi-bua-an-gia-dinh-voi-khoa-hoc-bep-gia-dinh>

Google Site: <https://sites.google.com/view/nghebep>

Thư mục: <https://drive.google.com/drive/folders/1rEP0TfiNx10p8eSAZvIUoxRbOCzLXAL4>

How to Make Chili

Mỗi công thức nấu ăn của người Mỹ thực hành cho ớt là dứt khoát và tốt nhất. Một loại ớt cổ điển, bát màu đỏ Texas, chỉ đơn giản là thịt bò và ớt cay, được ninh nhừ đến mức hoàn hảo. Nhưng không có một công thức nào cho món ăn và không có ai sai cả - ít nhất là nếu chúng ta thành thật với chính mình. Bạn có thể làm ớt với đậu; thịt cừu hoặc bò rừng; thịt nai, gà tây hoặc thịt lợn; với cà chua hoặc bia, với ớt tươi hoặc sấy khô, với bột ớt hoặc

không. Bạn nên làm ớt tùy thích: ngon. Chúng tôi sẽ giúp.

Trang thiết bị

- **Một nồi lớn, đáy rộng hoặc lò nướng Hà Lan. Gang tráng men có lẽ là tốt nhất** , bởi vì nếu bạn thấy mình làm ớt với cà chua trong một nồi gang trơn, độ axit của trái cây có thể phản ứng kém với kim loại, khiến ớt có mùi vị khó chịu. **Một nồi không gỉ nặng sẽ làm, cũng như một nồi nhôm** nếu bạn cẩn thận không để đáy ớt bị cháy.
- **Một bộ xử lý thực phẩm, máy xay sinh tố hoặc máy xay gia vị.** Bạn có thể làm một quả ớt đáng tin cậy với bột ớt xay, và thực sự chúng tôi làm như vậy mọi lúc. Bạn chắc chắn có thể làm cho một vớ ớt tươi là tốt. Nhưng theo quan điểm của chúng tôi, có rất ít để phù hợp với một loại ớt được làm bằng hỗn hợp ớt tươi và khô hoặc được nướng và nghiền trong máy xay gia vị, hoặc ninh trong thịt gà.
- **Một cái cối và chày.** Cây thì là từ cửa hàng sẽ hoạt động tốt, cũng như rau mùi, nếu bạn đang sử dụng nó. Nhưng hương vị được cung cấp bởi các loại gia vị mới nướng được nghiền thành bột trong cối là không thể sánh được.
- *Wirecutter, một trang web giới thiệu sản phẩm thuộc sở hữu của Công ty Thời báo New York, có mẹo tìm kiếm lò nướng , bộ xử lý thực phẩm và máy xay sinh tố tốt nhất của Hà Lan .*

Chất đậm

Một loại ớt tuyệt vời nằm trên hai nền tảng: protein của nó và ớt có hương vị của nó. Về cơ bản, nó là một món hầm. Chúng ta sẽ đến với ớt, nhưng chúng ta sẽ bắt đầu với protein. Nếu bạn đang nấu thịt, hãy tìm loại thịt có nhiều chất béo và hương vị. Nếu bạn đang nấu ăn với đậu, hãy tìm một loại mạnh mẽ: Một hạt đậu pinto hoặc hải quân là một loại ớt tuyệt vời.



Karsten Moran cho Thời báo New York

THỊT BÒ, THỊT LỢN VÀ THỊT CỪU

Chuck thịt bò, từ vai của steer, là tuyệt vời cho ớt. Nhưng bạn cũng có thể làm rất tốt với thịt ức và xương sườn ngắn, và có những quả ớt tuyệt vời làm từ thịt cừu và thịt lợn vai. **Dù bạn sử dụng loại protein nào, hãy cắt thịt thành hình khối 2 inch** , hoặc, nếu bạn muốn làm việc nhanh hơn hoặc đơn giản là thích kết cấu, hãy sử dụng thịt xay.

Ở phần lớn Texas và tại cửa hàng bán thịt ở bất cứ đâu, bạn có thể lấy thịt của mình một cách thô thiển, điều này chỉ giúp phân chia sự khác biệt giữa các hình khối và mặt đất. Nhưng bạn cũng có thể sử dụng kết hợp: Một số đầu bếp thậm

chí thích sử dụng một số cách cắt khác nhau, kết hợp thịt hầm với đất. **Xem xét giữa và pound mỗi người.** Nó sẽ mang lại đủ chất béo để hương vị ớt của bạn tốt.

Dù bạn chọn loại nào, hãy chắc chắn **chiên một ít thịt xông khói trong nồi trước khi bắt đầu**, và sau đó **đặt nó sang một bên để nghiền nát ớt** sau này trong quá trình.

GIA CÀM

Có những người chủi thẻ bằng gà tây xay hoặc những người làm món ăn với thịt gà. Tuy nhiên, hãy cẩn thận khi làm như vậy để thịt không bị khô. **Cân nhắc giữa ¼ và pound mỗi người, có thể bổ sung một vài miếng thịt xông khói để giúp giữ mọi thứ ngon ngọt.** Hoặc sử dụng những miếng thịt sẫm màu từ đùi giàu hơn, béo hơn hoặc thậm chí là vịt.

TRÒ CHƠI

Trò chơi nuôi trang trại hoặc bắn hoang dã - thịt nai, trâu, nai, vịt đầm lầy, ngỗng - thường thu hẹp khoảng cách giữa thịt đỏ và thịt gia cầm: Nó mang đến hương vị mạnh mẽ cho dù đến từ cánh đồng hay bầu trời. **Nấu giữa ¼ và ½ pound mỗi người, thay thế một ít thịt bò hoặc thịt cừu nếu trò chơi rất nạc.** Cũng như gà tây và các loại thịt nạc khác, **bạn sẽ muốn thêm một chút chất béo** vào quá trình tổ tụng, để tạo hương vị và độ ngon.

ĐẬU

Có những người coi đậu trong ớt là một sự bội đạo. Nhưng đậu trong ớt có thể được ngon và, thật ra là một cách dễ dàng để “căng” một ớt từ một món ăn phục vụ từ 6 đến một món ăn phục vụ 10 hoặc thậm chí 12. **(Hình cái gì đó trong khu phố của một chén đậu nấu chín mỗi người.)** Đậu Pinto là một sự bổ sung tuyệt vời cho ớt thịt bò, và những hạt trắng rất đẹp với thịt gia cầm và thịt cừu.

Một số có thể chỉ nấu với đậu, sử dụng ớt và gia vị để cung cấp hương vị lớn vào mỗi cây họ đậu. Trong trường hợp này, một ý tưởng tốt là suy nghĩ về việc tăng sự đa dạng của các loại ớt được sử dụng và xem xét tăng mức độ gia vị. **Một cơ sở của hành tây xào và tỏi, được làm nóng bằng oregano trước khi thêm ớt và đậu, là một cách tốt để khởi động một quả ớt chay.** (Hãy nhìn vào công thức Melissa Clark cho [ớt chảo chay](#), nếu bạn muốn có một điểm khởi đầu -. Hoặc kết thúc một) Tất cả sẽ bảo vệ quyết định của mình như những người cho

phép mà thôi. Và bạn có cần nấu đậu từ đầu không? Bạn không, trừ khi bạn muốn. Chili không bao giờ nên là một dự án.

Nhiệt

Ớt Texas truyền thống được làm bằng thịt, ớt và ít thứ khác. Những loại ớt và hình thức chúng là một vấn đề tranh luận. Tốt nhất trong quan điểm của chúng tôi là một hỗn hợp: jalapeños tươi, cá cơm khô và bột pasilla.



Karsten Moran cho Thời báo New York

Hàng trên cùng, từ trái qua: ớt ancho khô, ớt New Mexico khô và ớt jalapeño tươi. Hàng dưới cùng, từ trái qua: ớt chipotle khô, ớt pasilla khô và poblanos tươi.

Một số loại ớt là nóng, một số ngọt và một số khói. Một số được sấy khô và nướng và nghiền với nhau; những người khác được nướng và đun sôi trong nước hoặc kho trước khi cho vào máy xay sinh tố hoặc máy chế biến thực phẩm hoặc đánh bắt từ nồi và bỏ đi; vẫn còn những người khác được sử dụng tươi.

Theo nguyên tắc chung, bạn sẽ muốn **thêm bất kỳ loại bột ớt nào trong quá trình đầu tiên, tốt nhất là sau khi bạn đã ướp thịt** và khi bạn nấu chín bất kỳ chất thơm nào. Nhưng toàn bộ ớt có thể được thêm vào cùng với nước ép nấu và rút ra trước khi phục vụ.

Thế giới của ớt rất rộng, nhưng đây là một vài giống có tác dụng đặc biệt tốt với ớt. Đã có lúc một số trong số chúng rất khó tìm, ngay cả trong các siêu thị lớn ở thành thị. Điều đó không còn đúng nữa, có lẽ là tiết kiệm trong trường hợp của Chimayo ngon. Trong trường hợp, như mọi khi, internet có thể cung cấp.

Poblano: Một hạt tiêu xanh lớn không quá mạnh trong sức nóng của nó. Khi poblanos chín, quả đỏ.

Ancho: Một hạt tiêu poblano khô, chín trở thành một loại ớt **Ancho**, ngọt và khói, nóng nhẹ đến trung bình.

Pasilla: Đây là một hạt tiêu khô màu nâu sô-cô-la đen có độ cay vừa phải, và mang lại hương vị sâu sắc tuyệt vời cho một quả ớt.

Jalapeño: Có thể cho rằng hạt tiêu của Mỹ, loại trái cây nhỏ bé bốc lửa này có thể cung cấp zip và độ tươi thực sự khi thêm vào ớt. Khi nó đã được hút và sấy khô, một chiếc jalapeño được gọi là chipotle.

Chimayo: Một loại hạt tiêu Mexico mới có độ phong phú phi thường, khi được sấy khô và xay mang lại màu đỏ đậm cho tất cả những gì nó chạm vào. Nếu bạn không thể tìm thấy bất kỳ Chimayos nào, hãy lưu ý rằng bất kỳ hạt tiêu nào từ bang New Mexico, thường được dán nhãn là ớt chile New Mexico, là một thay thế xứng đáng, tươi hoặc khô.



Karsten Moran cho Thời báo New York

HOMEMADE VS. CỬA HÀNG CHIA SẺ

Một cách khó hiểu, bột ớt và bột ớt là hai thứ khác nhau. (Khó hiểu hơn, The Times đã xưng chúng trong nhiều năm.) Bột Chile chỉ là những quả ớt khô, nghiền thành bột. **Mặt khác, bột ớt là hỗn hợp của ớt khô, xay với các loại**

gia vị khác , và nó giúp mang lại hương vị đặc biệt cho món ăn mang tên của nó.

HOMEMADE CHILI POWDER: Hãy đưa ra một công thức tốt cho bột ớt, và nó sẽ cho bạn một chút tự tin để gọi ớt của bạn là tốt nhất bạn từng làm. Để làm theo công thức của nhà hàng Robb Walsh ở Texas, hãy **nướng ba quả ớt ancho cỡ trung bình** trong một cái chảo, sau đó loại bỏ chúng và để nguội. **Làm tương tự với một ½ muỗng cà phê hạt thì là. Hạt giống neo và cắt chúng thành dải** và sau đó **chế biến chúng trong một máy xay gia vị** với hạt thì là, một nhúm lớn của oregano Mexico và, nếu bạn thích, lắc bột tỏi. Sử dụng nó trong ớt của bạn, và sau đó **lưu trữ những gì còn sót lại trong một lọ kín** . Sử dụng nó một cách nhanh chóng, mặc dù. Nó phát triển nhanh chóng.

STORE-BOUGHT CHILI POWDER: Bột ớt, giống như món ăn mà nó phục vụ, theo truyền thống của Texas, rất có thể là do người nhập cư ở Đức, những người nghĩ rằng sẽ xử lý ớt ở địa phương vì những quả ớt của họ đã làm ớt nóng ở châu Âu, sấy khô và nghiền chúng thành một loại paprika thế giới mới. Cuối cùng, các loại gia vị khác đã được thêm vào - ví dụ như thì là và bột oregano và bột tỏi - và bây giờ mỗi loại ớt bạn thấy trong một cửa hàng hơi khác so với trước đây. **Đối với một số người, sử dụng bột ớt trong ớt là anathema.** Họ không thích sự không chắc chắn khi biết hỗn hợp sẽ có vị như thế nào trong món hầm của họ. Họ không tin rằng bột là tươi. Họ tin rằng ớt sẽ không có mùi vị. **Đối với nhiều người khác, mặc dù, bột ớt là một công cụ tiết kiệm thời gian ngon miệng,** đặc biệt nếu họ đã tìm thấy một loại bột ớt họ thích. **Nếu bạn tìm thấy một, sử dụng nó rất nhiều.** Các nhà phê bình không sai về sự tươi mới.

Nấu ăn

Bạn đã thu thập protein của bạn và đưa ra quyết định điều hành về gia vị của bạn. Đã đến lúc làm ớt. Thực hiện một cuộc gọi cho các hương vị phân lớp vào món hầm, làm sâu sắc mỗi khi bạn nấu.



Karsten Moran cho Thời báo New York

Bắt đầu bằng cách làm nâu thịt theo từng mẻ , sau đó loại bỏ phần còn lại trong khi bạn đổ mỡ hành, tỏi và ớt, dưới bất kỳ hình thức nào bạn đang sử dụng chúng, trong phần mỡ còn lại. **Nếu bạn đang làm ớt chay, hãy bắt đầu bằng mỡ hành!**

Sau đó đến chất lỏng , sẽ làm mất màu nồi và thêm hương vị, đồng thời cung cấp một phương tiện hương vị để đun sôi thịt hoặc đậu của bạn. Trong ớt kiểu Texas của cô ấy (bên dưới), Julia Moskin ở đây tại The Times đã dạy chúng tôi sử dụng bia đen cùng với nước và một số cà chua đóng hộp, nhưng **bạn có thể sử dụng nguyên liệu thay thế, hoặc một loại bia nhẹ hơn, hoặc nhiều cà chua hơn trong nước ép của chúng, hoặc kết hợp, theo sở thích của bạn.** Một số người thích thêm cơ thể vào ớt của họ bằng cách thêm masa harina vào món hầm, hoặc một chiếc bánh ngô tươi thái lát sẽ tan trong hơi nóng. Julia cho phép cả hai trong công thức của mình, mà chúng tôi đã lấy làm tiêu chuẩn của chúng tôi, nhưng chúng tôi khuyến khích bạn sử dụng thông tin bạn đã lượm lặt được ở đây để biến ớt thành của riêng bạn. Các món ăn rất đơn giản: thịt nâu và

ớt, hoặc bột ớt, hoặc cả hai, ninh cho đến khi mềm. Mọi thứ khác là tùy thuộc vào bạn.

Thêm một vài quả ớt khô để đun nhỏ lửa cùng với protein và nếu bạn đang nấu thịt bò hoặc trò chơi, hãy xem xét thêm một tab sô cô la đen để giúp làm đậm đà hương vị của nước sốt. Sau đó **đưa nhiệt đến nhiệt độ thấp nhất có thể** cho đến khi protein, như đã nói, đầu thầu ngã ba. Điều đó có thể mất 30 phút nếu bạn làm việc với thịt bò xay thô. Có thể mất bốn giờ nếu bạn làm việc với thịt nai hoặc một khối thịt bò lớn. Nếu mặt bếp của bạn không thể hạ thấp hơn so với nồi nhỏ lửa, thay vào đó hãy nấu ớt trong lò nướng, đậy nắp một phần, ở nhiệt độ 325 độ. Hoặc sử dụng nồi nấu chậm được đặt ở mức thấp và để mất đến nó sau bốn giờ hoặc lâu hơn. Cá bỏ ớt khô, và bạn đã sẵn sàng để ăn.

Khi bạn đã tìm được công thức chính của Julia cho ớt kiểu Texas, bạn có thể khám phá các kiểu ớt khác, cho dù đó là ớt chay với rau mùa đông , ớt kiểu Cincinnati , ớt ở miền nam Louisiana , ớt cừu của Pierre Franey với đậu lăng hay gà tây ớt . Tất cả phản ánh và kỷ niệm mối quan hệ luôn thay đổi của nước Mỹ với món ăn.

[**Học Nấu Bún Bò**](#)

[Học Nấu Lẩu](#)

[Học Nấu Bánh Canh](#)

[Học Nấu Bò Kho](#)

[Địa Chỉ Học Nấu Mì Quảng](#)

[Học Nấu Cơm Tấm](#)

[Học Nấu Món Ngon Đãi Tiệc](#)

[Học Nấu Phở](#)

[Con Gái Có Nên Học Nghề Nấu Ăn](#)

[Tốt Nghiệp Thcs Học Nghề Gì](#)

[hoc nấu ăn ngon](#)

[hoc nấu ăn chuyên nghiệp](#)

[hoc nau an ngon](#)

[hoc nấu ăn mở quán](#)

[hoc nấu ăn](#)

[hoc nau an](#)