



Cách Nấu Cháo Lòng Ngon Để Bán - HNA Edu

Cách nấu cháo lòng ngon để bán, bạn học được cách nấu cháo, lựa chọn nguyên liệu ngon, cách luộc lòng ngon giòn, trang trí bắt mắt thu hút khách.

Địa chỉ: 18 Đường số 1, phường 26, Bình Thạnh, Hồ Chí Minh

Mail: info@hocnauan.edu.vn

Hotline: 1800 6148

Chỉ đường: <https://goo.gl/maps/UBgnrnXvxrufdFBF6>

Website: <https://hocnauan.edu.vn>

<https://hocnauan.edu.vn/kinh-nghiem/chao-long>

Blog: <https://sites.google.com/view/hnaedu>

TÌM THÊM THÔNG TIN VỀ CHÚNG TÔI:

GG Entity

<https://drive.google.com/drive/folders/1sHWhi1jV48wZBPfKBnim-2DusZdCaf1W>

GG Sheet

https://docs.google.com/spreadsheets/d/1btsYiZvTrhY9Wlu1MP3BzleGD_A74vELYnuBPNDKZd0/edit

GG Doc

<https://docs.google.com/document/d/1v2H8n9Vfccc67Jwh5Kc7HBwGIPdYHG3pyvD9zxkqcAk/edit>

GG Slide

https://docs.google.com/presentation/d/1CB9wfdl6hX4tJ3jTKqvxbYqW_LGSc2hmEiAsz8YhQqw/edit

GG Form

https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSc9lR-NMXDr89gFOgqdllyO8R6mplrsDuFQIXb3Rh8_8_9Dvg/viewform

GG Draw

https://docs.google.com/drawings/d/1jAUr0QqwwflmfowzJPlgxEvtOBn_V_hzSPsLjsdJoZA/edit

GG My Map

<https://www.google.com/maps/d/edit?mid=1QaYGSNjk2g1pFGPfhO7U1f8PQnO9GO92>

GG Site View

<https://sites.google.com/view/chaolonghnaedu>

GG Site

<https://sites.google.com/site/chaolonghnaedu>

Cách nấu cháo lòng ngon để bán thơm ngon, đơn giản

Cháo lòng là một trong các món ăn hết sức hấp dẫn và tẩm bổ. Bài viết dưới đây sẽ cùng bạn vào bếp mang chỉ dẫn **cách nấu cháo lòng** thơm ngon để bán, sánh, đậm vị mà cực kỳ đơn giản. Cùng xem công thức này từ HNAEdu nhé.



Phần vật liệu dưới đây dành cho 3-4 người ăn.
Thời gian thực hiện món ăn từ 80 phút.

Chuẩn bị vật liệu và công cụ nấu cháo lòng

- 200 gram gạo
- 2 lít nước dùng gà hoặc heo
- 10 gram muối
- 10 gram hạt nêm
- 15 ml nước mắm
- 5 gram tiêu
- 200 gram xương heo
- 30 ml huyết tươi
- 100 gram huyết
- 100 gram tim heo

- 100 gram lòng heo
- 50 gram da heo
- 100 gram gan heo
- 50 gram gừng
- 50 gram ớt

Ngoài ra, bạn cần chuẩn bị các phương tiện nhà bếp đồng đảo như sau: chén bát, bếp gas,...để chế biến món ăn thêm thuận tiện và đúng bí quyết.



Cách thực hiện

Bước 1: Chuẩn bị nguyên liệu

Gạo nấu cháo: Gạo nấu cháo sẽ là hẩu lốn của cả gạo nếp và gạo tẻ bởi tương tự thì nồi cháo sẽ thơm và mềm hơn. Trong đấy, gạo nếp chiếm khoảng 1/3 lượng gạo. Đây chính là bí quyết để nồi cháo lòng thơm ngon, sánh đặc như ngoài hàng.

Bạn cần vo lẩn gạo tẻ và gạo nếp rồi sau ấy cho gạo vào ngâm. Bạn cũng sở hữu thể giã dập hột gạo trước khi ngâm để lúc nấu cháo gạo được nở bung nhanh hơn và nồi cháo sánh hơn.



Xương lợn: Xương được sử dụng để ninh lấy nước nấu cháo, giúp nồi cháo được ngọt và ngon hơn. Phần xương lợn bạn với thể chuẩn bị xương cục hoặc xương ống. Sau khi làm sạch xương, để xương vào nồi và hầm trên bếp.



Phủ tạng lợn: làm sạch những phần phủ tạng và lười lợn.
Phần lười lợn, bạn đem rửa sạch và bóp kỹ có chanh, dấm, muối cho sạch mùi hôi. Phần lòng lợn và những phần phủ tạng khác, bạn cũng thực hành tương tự. làm cho sạch xong, bạn cho hết các phần nguyên liệu này vào luộc chín.



- Sau lúc luộc chín thì cắt các phần phủ tạng này để riêng và lúc sau ăn kèm có cháo.



Chia phần tiết lợn đã chuẩn bị khiến 2 phần. một phần, bạn để cho tiết đông lại rồi đem luộc chín cộng mang phần phủ tạng. Phần thứ hai, bạn cho một tẹo gia vị và hành răm đánh đều rồi để nguyên, lúc nào cháo sắp được sẽ cho vào nồi cháo.

Bước 2: làm món dồi lợn

Riêng mang phần lòng già, bạn sẽ tiến hành dồi có phần tiết, mỡ, đỗ, rau gia vị, lạc rang giã nhỏ rồi sau đó mới luộc chín dồi sau.



Bước 3: Hoàn thiện món cháo lòng

lúc xương đã ninh được, bạn cho phần gạo đã ngâm vào nấu cháo. Nên nấu ở mức lửa vừa phải để hạt cháo chín đều và nở bung. Trong thời kỳ nấu, thỉnh thoảng bạn khuấy đều tay và khuấy nhẹ để cháo không bị khô.



khi nồi cháo ninh mang nước xương sắp được, bạn cho tiếp phần nước luộc lòng vào khuấy đều và tiếp diễn ninh cháo như thông thường. Cứ đun nhỏ lửa tương tự cho tới khi nồi cháo

chuẩn bị được thì bạn trút phần tiết đã pha vào, khuấy đều và đun sôi cháo khoảng 3 - 5 phút nữa thì rắc phần rau thơm gia vị thái nhỏ vào nồi.

Thành phẩm

Để thưởng thức cháo lòng, bạn múc phần cháo ra bát và ăn kèm sở hữu phần phủ tạng luộc chín, thái nhỏ cộng các chiếc rau thơm đã chuẩn bị.



Cháo lòng nấu thành công mang vị thơm ngon của gạo nếp, sánh đặc và với vị ngọt của nước hầm xương, kết hợp ăn cùng với phần tim, lòng, gan, luộc heo luộc chín rất ngon miệng.

Mẹo thực hành thành công

Cháo lòng nên được ăn lúc hot, có rắc kèm một chút hạt tiêu đen và dấm tỏi và quẩy cừu sẽ rất thơm ngon.

Có thể rang sơ gạo trước lúc ngâm để cháo lòng với thể dung hạt mềm xốp và thơm ngon hơn