

Nếu như tương ớt được truyền từ Nhật Bản thì tương đậu nành là món ăn có nguồn gốc từ Trung Quốc. Tuy vay mượn khái niệm làm “tương” của Trung Quốc nhưng phương thức chế biến và các nguyên liệu, gia giảm gia vị làm nên một hũ tương đậu nành của người Hàn Quốc vô cùng độc đáo và khác biệt. Trong đó nổi bật nhất là phong tục làm tương đậu nành bằng các tảng đậu đã được lên men bằng cách phơi khô ngoài trời.

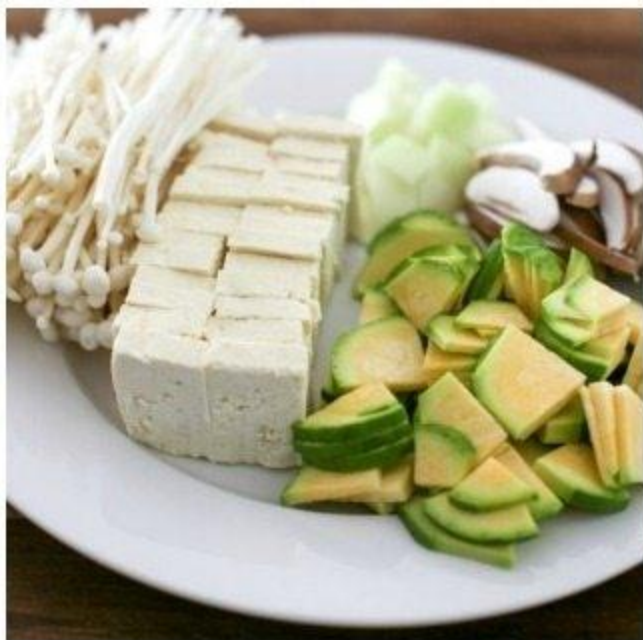
Bạn đang xem: Cách nấu canh tương hàn quốc





Click vào xem Tương đậu nành No Brand

1 củ khoai tây1 củ hành tây1 quả bí xanh nhỏ1 quả ớt xanh4 tép tỏi4 con tôm lớnNước7 con cá cơm khô5 muỗng canh **tương đậu nành lên men**70g bì đậu phụ2 nhánh hành láNấm kim châm và nấm rơm (Tùy sở thích)



Cách làm món canh đậu tương lên men cho 4-5 người ăn: Bước 1: sơ chế nguyên liệu làm món canh đậu tương lên men

- Khoai tây gọt vỏ, rửa sạch và cắt thành từng miếng vuông
- Hành tây bóc vỏ, thái miếng vừa
- Bí xanh thái miếng vừa ăn
- Ớt xanh thái nhỏ
- Tỏi bóc vỏ băm nhỏ
- Tôm bóc vỏ, bỏ chỉ đất, rửa sạch để ráo nước rồi xắt nhỏ
- Cá cơm rửa sạch và bỏ phần ruột cá đi
- Đậu phụ thái miếng vuông
- Hành lá thái nhỏ

Bước 2: các bước thực hiện làm món canh đậu tương lên men

- Chokhoai tây, bí xanh, ớt, tỏi và tôm vào trong một chiếc nồi, thêm khoảng 6 ly nước vào nồi rồi bắc lên bếp đun trên ngọn lửa trung bình. – Cho cá cơm khô vào một cái túi vải thật sạch, buộc kín rồi cho vào nồi đun cùng các nguyên liệu khác, thêm nước và đậy kín vung. Thời gian đầu nấu canh sẽ mất khoảng 15 phút.

Xem thêm: xí nghiệp tiếng anh là gì

- Tiếp theo, các bạn cho đậu tương vào nồi khuấy đều, đun tiếp trong 20 phút nữa, lửa giữ ở mức trung bình



– Thêm đậu phụ và nấm vào nấu thêm 3 phút thì các bạn bỏ túi cá cơm ra ngoài, đồng thời tắt bếp.

Xem thêm: Cách Đánh Giá Trà Phở Nhĩ Là Gì, Cách Đánh Giá Trà Phở Nhĩ Ngon





– Rắc hành lá lên trên, nêm nếm lại cho vừa miệng và phục vụ mọi người cùng với cơm.

Chuyên mục: Món Ngon

XEM THÊM CÁC THÔNG TIN MỚI NHẤT TẠI: <https://genshinimpactmobile.com>

Bài viết [Canh Tương Doenjang, Cách Nấu Canh Đậu Tương Hải Sản Hàn Quốc](#) đã xuất hiện đầu tiên vào ngày [GENSHINIMPACTMOBILE.COM](#).

via GENSINIMPACTMOBILE.COM

<https://genshinimpactmobile.com/canh-tuong-doenjang-cach-nau-canh-dau-tuong-hai-san-han-quoc/>