



**Địa chỉ:** 15 Xô Viết Nghệ Tĩnh, P. An Cựu, Q. Ninh Kiều, TP. Cần Thơ

**Điện thoại:** (+84) (0710) 3822959 **Website:** [www.bunbohuevida.com](http://www.bunbohuevida.com)

## Công Thức Nấu Bún Bò Giò Heo

(cho 15 tô)

### Nguyên liệu:

- 4 lb thịt bò thăn (thịt bắp)
- 3 lb giò heo (cả cật sườn)
- 4 lb xương ngỗng (có thể thay bằng xương bò)
- 1 lb chả Huế
- 1 hộp huyết heo
- 5 củ hành tây (sweet onions)
- 1 bó sả lớn (khoảng 12-15 cây sả)
- 1 bó ớt hiểm
- 1/2 rau mùi (rau răm, húng quế, tía tô, ngò gai)
- 12 quả chanh xanh
- 2 Tsp hạt tiêu
- 1 tsp bột cayenne (cayenne pepper)
- 3 củ hành khô
- 2 tép tỏi
- 1 hoa chuối (cắt 2 lb)
- 1 bó rau muống
- 1 lb giá sống
- 1/2 quả bắp sù (trứng & tím tím mì)
- gia vị nêm (nước mắm, muối, đường, bột ngọt)
- 3 thìa mùn ruốc Huế (không có thì thay bằng mùn tôm)
- 6 bó bún Giang Tây cỡ lớn (loại bún bò Huế)

### Cách Làm:

\* Giai trình nấu bún bò giò heo sẽ mất khoảng 3 giờ, nhưng chúng ta nên sẵn sàng các nguyên liệu để nêm trộn thì sẽ tiện và gọn hơn nhé!

\* Têm trộn, hòa 3 thìa mùn ruốc Huế cùng nước lạnh (cold water) vào mặt nồi (cho 18 bát lớn) xong qua nêm cho lỏng trong! Chả bao giờ dùng nước nóng hòa cùng mùn ruốc vì nước sẽ "tr" == cho cả bạn mất mùi! xong lẹ lẹ, pha xác ruốc nên vớt đi!

---

**BÚN BÒ HUẾ VĨ DẠ - MÀ KHÓ QUÊN**

**Tài liệu hành nghiệp**



**Địa chỉ:** 15 Xô Viết Nghệ Tĩnh, P. An Cựu, Q. Ninh Kiều, Tp. Cần Thơ

**Điện thoại:** (+84) (0710) 3822959 **Website:** [www.bunbohuevida.com](http://www.bunbohuevida.com)

\* **Thịt bò thăn (bò bắp)** nên cắt thành **bánh tét** cho dễ ăn ngon và dễ thấm (dùng kitchen twine mà các chủ có bán)! Xong bỏ vào nồi (khoảng 4 quarts) cho vào 1 cup muối đun sôi xong cho thịt, uôi bò (hoặc xương bò), và giò heo vào mà "tây" (nấu sôi chừng 3-5 phút) xong rã ra sả chlivin để nguội và cho ráo nước. Cho giò heo vào một giờ trước khi ăn!

\* Dùng nồi lớn, cho thịt bò mà đã cắt miếng vào nồi, cho thịt thăn, uôi bò (hoặc xương bò), 4 củ hành tây, và giò heo vào nấu sôi trên lửa (nên tắt bếp để thịt chín trong chừng 4-5 phút) xong hạ lửa còn riu riu (nhiệt độ khoảng 195-200F)! Sau khi ninh xong và giò heo chừng 1.5 giờ thì chúng ta có thể lấy giò heo ra trước và tắt bếp ninh thịt thăn và uôi bò thêm chừng 1 tiếng là chúng ta có thể vớt giò heo ra, quăng bỏ và cho vào nồi bún bò mà ninh tiếp! Sau chừng 1 giờ là chúng ta có thể vớt khúc thịt thăn ra ngâm chần 20 phút xong thái dày cỡ 1/8" là được (có thể cho vào nồi luộc trước cho nóng và lấy thêm mùi thơm khi xấp thịt vào bát)!

\* Trong lúc chúng ta giao cho ông Táo canh nồi luộc, chúng ta sẽ sơ chế các loại rau củ cho món bún bò Huế! Thông thường các cô và các bà rất kiên nhẫn trong việc nhặt rau, bào rau muống, bào hoa chuối, bào bắp sủ, thái tỏi, thái hành, thái rau mùi (rau răm, ngò gai, húng quế), v.v. Ngồi bên bếp chánh nên sẽ sơ chế pha đồ ăn cho món Bún Bò Huế.

\* **Nước dùng** thì nên làm sẵn (vì thịt thì nấu bán buổi chiều)! Cho vào nồi chừng 2 cup nước đun sôi trên mức medium low xong cho thịt vào và đun lên trên mức medium high chừng 1 giờ, tắt lửa... nguội, cho vào nồi mà dùng thử cho món Bún Bò Huế, bún Riêu Cua, v.v.

\* Xay nhuyễn một thanh sả (ch nên dùng phần lớn); ngâm nhuyễn 3-4 củ hành khô và vài tép tỏi băm. Cho vào chảo dầu nóng (medium high) cho sả xay + hành khô + tỏi vào xào cho lên mùi (chừng 5-7 phút); khi sả + tỏi + hành khô và bọt dầu chuyển sang màu vàng là chúng ta có thể cho vào thìa cafe bột + 2 thìa dầu tỏi để nguội là xong phần dầu sả mà chúng ta có thể cho vào nồi luộc cùng với sả băm nhuyễn vào giai đoạn sau cùng nhé! Riêng phần nêm nếm thì chúng ta cho thêm vào 3 thìa nước màu 3 thìa muối, 1 thìa bột ngọt (hoặc gia vị mà cho vào nồi) là xong phần nước luộc cho Bún Bò Huế!

\* **Phần luộc bún!** Bún đã ngâm sẵn (chừng 2 giờ) vớt ra ráo nước; dùng nồi cho vào 1/2 nồi nước + 1/2 thìa muối đun sôi, cho bún vào nồi sôi trên lửa (chừng 15-20 phút) sau, vớt ra, dùng nước để rửa bún (chừng 10 phút) rồi cho bún vào nồi luộc (nên tắt bếp để bún không dính vào nhau) ... đun sôi chừng 30 giây xong vớt ra (giữ nhiệt độ <= Low) chừng 10 phút sau là bún mềm ngon rồi!

---

**BÚN BÒ HUẾ VĨ DẠ - Món ăn khó quên**

**Tài liệu hành nghề**



**Địa chỉ:** 15 Xô Viết Nghệ Tĩnh, P. An Cựu, Q. Ninh Kiều, Tp. Cần Thơ

**Điện thoại:** (+84) (0710) 3822959 **Website:** [www.bunbohuevida.com](http://www.bunbohuevida.com)

bún tụi! Dĩ nhiên, nếu có bún tụi làm BB Huế bên nhà thì còn gì bậy!

\* Thái nhúng 8 quýt tím cho vào 1 cup nước mắm nhúng sả! (theo bài BB Huế tụi ch Tân nh)!)

\* Trước khi nấu, chúng ta xấp sả vài củ rau (mặt bên là rau muống bào, mặt bên là hoa chuối + ít giá sống hoặc bắp sủ bào, rửa rau mùi các loại (tía tô, ngò gai, húng quýt, v.v.). Chanh thái sả (càng nhiều chanh thì càng ngon)! Bát bún bò Huế phải thật nóng, thật cay thì mới đúng điệu (càng gì càng nhúng các loại thức ăn khác)! chúng ta nên tráng tô cho nóng xong mới cho bún vào, xấp lên ít thịt thăn, chả giò heo, giò bò, hành tây thái mỏng, dứa rau mùi (thái nhuyễn) và 1/2 tsp nước mắm mà có trứng tím (thêm v cay), trước khi cho nước lèo + ít dầu vàng màu hạt tiêu vào bát (mà nước lèo đã đun sôi rồi)! Bên nhà, mí o, mí m bán bún bò Huế hàng gánh rất ít khi nào hết bán quá 3-4 giờ nên chúng ta chờ đợi bún bò lâu... vì đun càng lâu thì mùi vị thức ăn sẽ và các thành gia vị khác sẽ "cùn theo hơi nước" <== làm bán mùi bún bò Huế kém! <:@>

Chúc quý ACE thành công và Bí B phải mong sẽ đóng góp ý kiến hoặc mách nước thêm từ các chuyên gia Bún Bò Huế khác!

### **Tóm Lược:**

- \* Tóm lược thì giai trình nấu Bún Bò Huế chỉ cần khoảng 3 giờ!
- \* Thịt, xương (hoặc uôi bò), và giò heo cần phải tự nhiên cho nấu trong!
- \* Ninh giò heo chỉ cần khoảng 1.5 giờ!
- \* Ninh thịt thăn (thịt bắp), gân, hoặc uôi bò chỉ cần khoảng 3 giờ!
- \* Sả và dầu sả tự chế cho vào khoảng 1 giờ trước khi nấu (đã nêm chung cùng các thành gia vị khác)!
- \* Bún Bò Huế nên luôn luôn dùng thật nóng và cay thì mới "bớt" mùi!

*Theo Internet*

---

**BÚN BÒ HUẾ VĨ DẠ - m à khó quên**

**Tài liệu hành nghiệp**