



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

Công Thức Nấu Bún Bò Huế



Nhắc đến bún bò Huế ai cũng biết, đây là món bún bò phở thi thoảng cay miệng ngon, và ăn vào hít hà, nước mắm tẩm ớt cay nồng nức mũi hân hoan. Đồ này rất giá trị dinh dưỡng, cái gì cũng có, hì mình còn nhà 1 tô chỉ 5 ngàn đồng, giá lên 10 ngàn rưỡi, có quán bún M. R. ở gần chợ Cần Thơ, có bún cua, chắt tôm ngon như thành phố Huế, chắt bà làm sao còn vô nó giòn tan thơm mùi cua, tôm. Ôi sao lúc nào mình cũng nhớ món này thôi, hân hoan sang nếm thử cho thấy sự khác biệt, đây là thứ ăn thì ăn thì như huyết heo nè, s không thơm bằng nhà mình rồi. Nên cho thêm vị cay không ngon bằng quê nhà :).

Nguyên liệu

- 1 bắp bò kho nặng 1/2lb hoặc nguyên miếng nướng nướng.
- Ít xương bò hầm cho ngọt (càng nhiều xương càng ngọt)
- 1 muỗng canh nước ruốc Huế (không dùng nước Vung Tàu, Bà Rịa..).
- 5 - 6 tép sả.
- Muối tiêu, ớt, nước mắm.
- Hành tây, hành lá, ngò, bắp chuối, giá
- Bột bắp hoặc bột màu nếu cần.
- Vài cà rốt nếu cần cho ngọt

Cách làm

BÚN BÒ HUẾ VĨ DẠ - Món ăn khó quên

Tài liệu thực hành nấu ăn



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

Điện thoại: (+84) (0710) 3822959 **Website:** www.bunbohuevida.com

- Hòa tan muối canh chua ruốc Huế và ớt ngâm chén nước lạnh, lọc qua rây.

- Cho bò băm vào nồi luộc (nếu cho nhiều sẽ hấp mùi ruốc, ruốc phải rửa sạch làm cho thịt mềm hơn, nước có vị thơm như thơm mùi ruốc đặc trưng của Huế) + 2 muỗng canh nước mắm ngon + 1 muỗng cà phê muối, dùng đũa khuấy cho thịt thấm gia vị, nấu trong vòng 2 tiếng rưỡi.

- 5-6 củ súp lơ cắt miếng, dùng nước luộc thịt.



- Xương bò luộc qua 1 lần với nước sôi cho hết chất béo, xương bò này dùng làm nước nên có mùi khó chịu phải luộc qua 1 lần.

- Sau khi thịt đã nấu xong, bắc lên bếp nấu tiếp cho 1 muỗng cà phê dầu nóng cho thịt thơm và thêm gia vị vào xào cho thơm, chuyển thịt bò đã nấu vào nồi, nấu lửa liu riu, cho súp lơ, xương, cà rốt vào hầm chung, hầm nhỏ lửa, nước sôi thì tắt bếp cho nước sôi trong.

- Sau khi thịt bò mềm, xem lượng nước còn lại cho lượng nước cần trong nhà. Vớt bỏ phần nấm lim mu, gừng, ruốc... tùy khẩu vị.

- Thái thịt bò thành miếng mỏng chia đều cho các tô.

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

- Hành tây l thái ngang mỏng + hành ngò cắt nhuyễn
- Giá rửa sạch, ráo
- Bắp chuối bào mỏng, ngâm nước muối cho bắp chuối mềm
- Bún khô luộc vớt ra xắt nhỏ cho bún mềm dính cùng nhau
- Lúc ăn bỏ bún, chả tôm, thịt bò cắt lát mỏng, cho giá, rau xà lách vào, trộn súp lên trên
- Với bún bò Huế dùng nước màu trắng cho cay miệng ngon.

My note : Nếu có thể thêm chân giò, thêm nhiều xương, thịt bò bắp thì nước dùng càng ngon.

Theo Internet

BÚN BÒ HUẾ VĨ DẠ - Món ăn khó quên

Tài liệu hành nghề