

# CÔNG NGHỆ NẤU ĂN

## NHỮNG MÓN KHOÁI KHẨU MÀ CTY LLTC ĐANG CÓ

### A/ MÓN NÀM DÊ:

#### **BƯỚC 1:**

Thái nằm dê mỏng 3 cm xong ngâm với sữa bò tươi khoảng 15-20 phút sau đó bóp rửa sạch để ráo và bóp kiệt nước.

#### **BƯỚC 2:**

- **ƯỚP NÀM DÊ** theo tỷ lệ sau đây ngon tuyệt hảo à.

<b>NÀM DÊ</b>	<b>1 KG</b>	<b>2KG</b>
<b>XẢ TƯƠI</b>	<b>½ gói</b>	<b>1 gói</b>
<b>BỘT NÊM</b>	<b>½ thìa ăn phở</b>	<b>1 thìa ăn phở</b>
<b>XA TẾ TÔM</b>	<b>½ lọ</b>	<b>1 lọ</b>
<b>OLEJ</b>	<b>1 thìa ăn phở</b>	<b>2 thìa ăn phở</b>

- Bóp nằm dê với xả tươi đã đập nát và thái nhỏ như cám, bóp thật kỹ cho thấm thấu.
- rồi tiếp tục bóp với BỘT NÊM.
- Tiếp tục bóp với XA TẾ TÔM
- Cuối cùng cho thêm ít dầu OLEJ (HƯỚNG DƯƠNG hoặc DẦU HÀO tùy ý).

#### **BƯỚC 3: NƯỚNG NÀM DÊ**

Cho lên bếp điện dùng chảo chống cháy nướng hoặc dùng bếp chuyên nướng; khi nướng cho thêm bơ cho đỡ cháy. Nướng chín tới đâu ăn tới đó cực ngon. Ăn với rau ngổ hay rau húng chó... tùy ý.

### B/ MÓN CỔ HŨ:

**Bước 1:** rửa sạch cổ hũ cực nhanh và sạch nhất

Nước sôi thật to cho cổ hũ vào cùng môi dấm đun trong nửa phút là nhót chín, ta chỉ lau qua bằng vỷ sắt là sạch. Sau đó tiếp tục ngâm cổ hũ vào nước sôi không đun cùng môi dấm lần 2 là tẩy sạch mùi hôi.

**Bước 2:** bổ cổ hũ làm đôi cho vào luộc cùng nồi cháo hoa (đã chuẩn bị trước cùng khi đang rửa cổ hũ cho nhanh). Đun sau đúng 30 phút là cổ



hũ vừa giòn vừa mềm chấm với mắm tôm, ớt vắt chanh cho sàu bột thì ngon như ý.

**CHÚ Ý:** Lúc đó thái cổ hũ kích thước dày bằng ngón tay ăn nhai ngậm chân răng mới ngon. Nếu ướp cổ hũ thái xong với nước mắm + ớt tươi thì rất thơm, đảo qua trên chảo thật nóng cho xém cạnh rồi bắc ra mới đảo với răm, hành thái sẵn; rồi ăn với cháo hoa thì thưởng thức món này ngon sướt mướt ngây ngất.

**C/ MÓN KHẤU ĐUÔI:** [Biết làm cùng 01 lúc được 3 món khâu đuôi ngon mỹ mãn.](#)

**BƯỚC 1:** Làm tương tự như làm cổ hũ

Nước sôi thật to cho KHẤU ĐUÔI vào cùng môi dấm đun trong 5 phút là nhót chín , ta chỉ lau qua bằng vỷ sắt là sạch . Sau đó tiếp tục cho KĐ vào đun sôi cùng môi dấm lần 2 sau 40 phút (đối với KĐ nhỏ), đun 01 tiếng hoặc hơn (đối với KĐ to). Thi thoảng kiểm tra gấp ra Thái ăn thử xem thấy mềm và giòn như ý là được.

**BƯỚC 2: XỬ LÝ KHẤU ĐUÔI SAU KHI ĐÃ VỪA MỀM VÀ NGON RỒI:**

- 1- Thái K Đ ra ăn chấm với mắm tôm, ớt vắt chanh thì gọi là [món thứ nhất](#).
- 2- Cắt khúc và Ướp KĐ với ngũ vị hương, hoặc với bột xa xiu cho 1 thìa ăn phở nước lã vào cho tan gia vị nhanh) đun cho gia vị tan ra và ngấm vào vỏ KĐ rồi dán KĐ, đun nhỏ lửa kiểu rán bánh dán thì ta được [món thứ 2 gọi](#) là món NEM KHẤU ĐUÔI quá ngon.
- 3- Thái KĐ XÀO VỚI DƯA mọi người thương làm là [món thứ 3](#) ngon thường thôi.

**D/ MÓN CANH NGỌC HOÀNG (Kê gà nấu với NẤM HƯƠNG).**

Rất đơn giản chỉ rửa sạch kê gà , ngâm với ngũ vị hương đã rửa sạch sau 30 phút. Sau đó chắt lấy nước ngâm đó bỏ cặn bã chìm ở dưới đi. Ta dùng nước ngâm đó cho thơm để nấu kê gà cùng nấm hương đun sôi sau đúng 15 phút là kê gà vừa ngon như ý (Lưu ý đun quá mất ngon). Khi đun cho bột nêm nếm cho vừa đủ.

**KHI ĂN:**

Thái sẵn rau răm và hành hoa để trong bát tô rồi múc kê gà + nấm hương ra vào bát tô rồi ăn nóng ngay rất ngon. Món này đã có hai cô gái ăn hết 1 kg kê gà đấy. Nếu luộc kê gà thì 5 người chưa ăn hết 01 kg.

**Mong được sự hợp tác và ủng hộ thường xuyên của các quý vị.**

**Xin liên hệ với SƠN TRÌ (SƠN TIN LÀNH) Tel: 778 081 878**

***Dobrou chut' các vị và chúc bình an!***