



XIN GIỚI THIỆU

ĐẾN BẠN ĐỌC!

TÁC PHẨM : 100 Món Ngon
TÁC GIẢ : Christine Hà – Vua Đầu Bếp Mỹ 2012
THỰC HIỆN : *thanhtradn91*

THƯ NGỎ CỦA NHÓM

Các bạn thân mến!

Trong thời đại công nghệ thông tin Internet ngày càng phát triển như hiện nay, Ebook như là một món ăn tinh thần không thể thiếu của cộng đồng mạng và không ai có thể phủ nhận những lợi ích mà nó mang lại. Chúng tôi – Nhóm đã cố gắng số hóa cuốn sách này với hy vọng mang đến cho các bạn những tiện ích nhất định khi sử dụng Ebook.

Đầu tiên, chân thành xin lỗi Tác Giả và NXB vì đã thực hiện Ebook khi chưa được sự đồng ý của bên liên quan.

Tiếp đến, mong các bạn sử dụng Ebook một cách hợp lí, tránh in ấn, photo nhân bản để giữ gìn giá trị vốn có của cuốn sách in.

Việc sử dụng Ebook này là miễn phí. Do đó, không chịu trách nhiệm về bất kỳ sai sót gì trong quá trình biên tập Ebook.

Cuối cùng, chúng tôi hy vọng độc giả yêu sách nên sở hữu cho mình cuốn sách in để trải nghiệm và đánh giá được tốt hơn về Ebook lẫn sách in, cũng như ủng hộ về mặt tài chính cho Tác Giả và NXB.

Chúng tôi xin gửi lời cảm ơn trân trọng đến Tác Giả, NXB đã mang đến cho người đọc những cuốn sách vô cùng giá trị.

Và xin cảm ơn các độc giả đã ủng hộ *E-Book (VTBT)*.

Trân trọng!

NHÓM - Tác giả



DANH MỤC CÁC MÓN

✚ Món ăn đặc biệt

1. Bún thang
2. Bánh mì, bò bít tết với hành ngâm
3. Sườn cốt lết chiên xù
4. Canh nấm và đậu phụ
5. Nghêu hấp húng quế
6. Mì xào tôm và bông cải xanh

✚ Món Tết

1. Bánh Tét lá cẩm
2. Bánh Chung nhân hải sản
3. Giò gà
4. Giò lợn ninh sả tỏi
5. Tôm kho trứng cút
6. Bò thưng
7. Giò lụa cuộn thịt xông khói
8. Canh bóng nấu thả
9. Bóng xào thập cẩm

10.Thịt đông

✚ Món hằng ngày

1. Thịt bò viên xào nấm kim châm
2. Đọt bí xào thịt bò chay
3. Rau muống xào ngao
4. Cá hú kho riềng
5. Gà lúc lắc sốt me
6. Cháo sườn nấm bào ngư
7. Thịt vịt rang muối
8. Tôm xào hạnh nhân
9. Trứng hấp tôm
- 10.Chả giò cá lóc

✚ Món cuối tuần

1. Cá điêu hồng hấp tàu xì
2. Kim châm bông bí nấu giò sống
3. Hủ tiếu đen Singapo
4. Lẩu bắp bò nhúng hành răm

Christine Hà – MasterChef US 2012

5. Lưỡi heo nấu patê
6. Mực ống dồn thịt hấp sốt me
7. Thăn heo nướng trà xanh
8. Súp bó xôi thịt cua
9. Tôm xào bông thiên lý sốt dầu hào
- 10.Ức gà nhồi pho mai

Món dinh dưỡng

1. Cơm Tấm bì chay
2. Cuốn diếp chay
3. Gỏi măng tươi
4. Gỏi nha đam tôm tươi
5. Gỏi su hào nấm tuyết
6. Salad cá hồi
7. Salad khoai tây
8. Salad rau mầm
9. Salad Táo
- 10.Sườn hầm tam sắc

Món kho

1. Sườn non kho nước dừa
2. Ba rọi kho tiêu
3. Ba rọi kho nấm đông cô
4. Cá rô kho dưa hường
5. Cá kho tương bần
6. Cá cơm kho thịt
7. Cá kho riềng

8. Mực khìa trái dừa
9. Muối sả mắm ruốc kho
- 10.Thịt ba rọi kho xí muối

Món canh

1. Canh cua rau nhút
2. Canh chua cua nấu măng
3. Canh chua tôm bông so đũa
4. Canh đu đủ bò viên
5. Canh gà nấu với nấm tuyết
6. Canh khổ qua nhồi hải sản
7. Canh mít non lá lốt
8. Canh ngao rau răm
9. Canh riêu cua
- 10.Cá lóc nấu bông thiên lý

Món xào

1. Vịt xào gừng
- 2.Ếch xào mướp hương
3. Bí đao xào tôm thịt
4. Mực xào ớt sa tế
- 5.Ếch xào tía tô
6. Hoa kim châm xào nghêu
7. Miến xào hên
8. Nấm bào ngư xào mè
9. Tôm xào đậu tương
- 10.Bông hẹ, cà rốt xào mực tươi

Món chiên

1. Cơm chiên bí đỏ
2. Cơm chiên hoa thiên lý
3. Cánh gà chiên sốt tương Java
4. Chả giò nghêu
5. Chả mực thì là
6. Cừu Việt Nam nướng-khoai lang chiên
7. Mực chiên xù với sốt thơm
8. Thịt kho tàu chiên giòn
9. Vũ khúc trứng
10. Sò điệp chiên xù

Món nướng

1. Heo nướng mè
2. Cá trứng nướng muối ớt
3. Bột cuộn cá chẻm nướng
4. Lươn nướng lá dứa
5. Nấm nướng giấy bạc
6. Nghêu nướng mỡ chài
7. Phi lê cá nướng xiên
8. Salad thịt nướng
9. Tim bò nướng cay
10. Trứng đà điều nướng

Quay Về Mục Lục

Christine Hà – MasterChef US 2012



BÚN THANG

Nói đến văn hóa ẩm thực Hà Nội, không thể không nhắc đến món Bún Thang - một hương vị ẩm thực thanh tao, tinh tế như chính bản tính nhẹ nhàng, lịch lãm của người Hà Thành.

Chuẩn bị: 20 phút

Thực hiện: 30 phút

Khẩu phần: 6 người

Nguyên Liệu

Thịt lườn gà: 300 g

Xương ống: 500 g

Tôm khô nhỏ: 50 g

Tôm khô nòng loại ngon: 100 g

Giò lụa: 200 g

Trứng vịt: 2 quả

Nấm hương: 50 g

Củ cải khô: 50 g

Giấm trắng: 200 ml

Tỏi: 100 g

Rau răm, ớt, chanh, mắm tôm, Hạt nêm Knorr từ Thịt Thăn, Xương Ống và Tủy, một ít rượu trắng

Bún rối nhỏ: 1 kg

Cách nấu

Thịt gà luộc chín, xé sợi.

Giò lụa xắt sợi.

Trứng đánh nổi cùng một chút Hạt nêm Knorr từ Thịt Thăn, Xương Ống và Tủy và 1 muống canh rượu trắng, tráng mỏng, cắt sợi.

Tôm khô nòng ngâm mềm, giã hoặc xay nhuyễn làm ruốc tôm.

Nấm hương ngâm nước lạnh cho mềm, cắt bỏ cuống.

Củ cải khô ngâm nước ấm, xả sạch, ướp với một chút hạt nêm, cho chút dầu ăn phi tỏi cho thơm rồi cho củ cải vào xào sơ.

Nấu nước dùng: xương ống heo trụng nước sôi sau đó thả vào nồi nước lạnh hầm trong vòng 2 giờ cho ra nước ngọt. Cho phần tôm khô nhỏ vào hầm chung. Khi hầm xương gần được, cho nấm hương vào. Nêm hạt nêm cho vừa ăn.

Tỏi lột vỏ, xắt mỏng ngâm với giấm khoảng 1 giờ.

Lấy một lượng bún vừa đủ vào tô, sắp lên mặt bún thịt gà, giò, trứng, củ cải, ruốc tôm sau đó chan nước lèo, rắc rau răm lên mặt. Ăn nóng, nêm thêm mắm tôm, chanh, ớt, tỏi ngâm tùy ý.

Quay Về Mục Lục

Christine Hà – MasterChef US 2012



BÁNH MÌ, BÒ BÍT-TÉT VỚI HÀNH NGÂM

Loại bánh này phù hợp để dùng đầu tiên trong bữa tiệc tối hoặc là món khai vị tại một bữa tiệc cocktail. Sự kết hợp của các nguyên liệu phương Đông và phương Tây tạo nên hương vị hấp dẫn cho món ăn. Món ăn này sẽ ngon hơn nếu bạn chọn được phần thịt bò ngon nhất.

Chuẩn bị: 10 phút

Thực hiện: 5 phút

Khẩu phần: 6-8 người

Nguyên Liệu

0.5 kg thịt sườn bò phi lê, dày khoảng 2.5 cm, lọc bỏ mỡ
1 tép tỏi, nghiền nát
1 muống canh bơ, làm tan chảy
1/2 muống canh nước mắm

1/2 muống canh nước tương

1 muống canh nước

1 muống cà phê Hạt nêm Knorr từ Thịt Thăn, Xương Ống & Tủy

1 muống canh bơ

Hành tím xắt lát mỏng ngâm trong hỗn hợp đường, muối & giấm

1 bánh mì Pháp, cắt thành lát 1.5 cm

Cách nấu

Chuẩn bị hỗn hợp ướp: khuấy đều tỏi, 1 muống canh bơ, nước mắm, nước tương, nước, và Hạt nêm Knorr từ Thịt Thăn, Xương Ống & Tủy cho đến khi hỗn hợp được trộn đều.

Trộn thịt và hỗn hợp ướp, để trong ít nhất 1 giờ.

Đun chảy 1 muống canh bơ còn lại trên chảo, mở lửa lớn. Cho thịt bò vào áp chảo từ 2 đến 3 phút cho mỗi bên. Lấy miếng thịt ra khỏi chảo để nguội bớt trong khoảng 5 phút.

Trong lúc đó, nướng các lát bánh mì Pháp.

Cắt mỏng miếng bít tết theo độ dày mong muốn. Dùng với bánh mì và hành muối.

Quay Về Mục Lục

Christine Hà – MasterChef US 2012



SƯỜN CỐT LẾT CHIÊN XÙ

Món sườn cốt lết này cũng tương tự như món tonkatsu của Nhật, được ướp, tẩm bằng bột chiên xù, và rán cho tới khi nâu vàng. Chỉ với các bước chuẩn bị và nguyên liệu đơn giản, món ăn này chắc chắn sẽ làm bạn hài lòng. Dùng với cơm, dưa muối, và nước sốt mặn ngọt.

Chuẩn bị: 15 phút

Thực hiện: 15 phút

Khẩu phần: 4 người

Nguyên Liệu

4 miếng cốt lết heo không xương, không dày quá 1.8 cm
Hạt tiêu đen, đã xay
1 muỗng canh rượu gạo
1 muỗng canh tương
1/2 muỗng canh Hạt nêm Knorr từ Thịt Thăn, Xương Ống &

Tủ

1/2 chén bột năng

2 quả trứng, đánh tan

1 chén bột chiên xù

Dầu thực vật để chiên

1 tép tỏi, nghiền nát

Cách nấu

Hỗn hợp ướp: Khuấy đều tỏi, rượu gạo, nước tương, Hạt nêm Knorr từ Thịt Thăn, Xương Ống & Tủ cho đến khi hỗn hợp được trộn đều.

Nêm thịt heo cốt lết với hạt tiêu đen xay. Cho thịt heo vào bát nhựa cùng hỗn hợp ướp sao cho miếng cốt lết được phủ đều. Cho vào tủ lạnh trong ít nhất 1 giờ để ướp.

Lắc cốt lết heo để loại bỏ xốt thừa. Lăn cốt lết qua bột năng, sau đó là trứng, rồi bột chiên xù.

Trong một chảo sâu lòng, đổ dầu đủ để ngập khoảng 2.5 cm lòng chảo. Khi dầu được làm nóng đến 180°C, chiên sườn cốt lết đến khi vàng nâu, trở mặt cho chín vàng 2 bên. Thịt chín vớt ra thấm ráo dầu. Ăn cùng với cơm gạo hương lái.

Quay Về Mục Lục

Christine Hà – MasterChef US 2012



CANH NẤM VÀ ĐẬU PHỤ

Đây là món canh không béo nhưng vẫn thịnh soạn. Vị ngọt của nấm, vị cay của tỏi và tiêu, vị chua của giấm, và vị bùi của trứng cùng hành lá tạo nên sự cân bằng tuyệt vời, kết hợp các hương vị riêng biệt thành một món canh ngon.

Chuẩn bị: 15 phút

Thực hiện: 15 phút

Khẩu phần: 6 người

Nguyên Liệu

- 5 muống canh Hạt nêm Knorr từ Nấm & Rong Biển
- 5 chén nước
- 2 chén nấm tai mèo tươi, xắt lát mỏng
- 6 cây nấm đông cô, ngâm trong nước nóng, thái mỏng
- 1/2 chén măng tươi thái lát, để ráo nước
- 3 lát gừng tươi

- 2 tép tỏi nghiền nát
- 1 trái ớt chỉ thiên bỏ hạt, thái nhỏ
- 1/2 muống cà phê dầu mè
- 1 miếng đậu hũ trắng, cắt mỏng (thành dải dày khoảng 0.6 cm)
- 2 quả trứng gà, đánh tan
- Hạt tiêu đen xay
- 2 muống canh nước tương
- 3 muống canh giấm gạo hoặc giấm đỏ
- 2 cây hành lá, cắt nhỏ
- 1/4 chén rau mùi cắt nhỏ

Cách nấu

Cho nước, Hạt nêm Knorr từ Nấm & Rong Biển, nấm tai mèo, măng, gừng, tỏi, ớt, và một tí nước tương vào chảo. Đun sôi, sau đó tiếp tục đun nhỏ lửa.

Trộn nước tương, dấm và dầu mè với nhau. Cho dải đậu hũ vào và đảo để kết hợp với hỗn hợp.

Đun sôi nước dùng trở lại và cho thêm nấm đông cô, đậu hũ cùng với toàn bộ hỗn hợp ướp vào. Cho trứng vào từ từ và khuấy chậm để tạo sợi vụn dài và mỏng. Nêm với tiêu xay. Trang trí với hành lá và ngò.

Quay Về Mục Lục



NGHÊU HẤP HÚNG QUẾ

Nghêu tươi được hấp trong nước sốt đầy hương vị từ tỏi, rượu gạo và nước mắm. Húng quế Thái Lan góp thêm hương thơm ngọt ngào cho nghêu, để thưởng thức cùng chén cơm gạo hương lài giản dị

Chuẩn bị: 15 phút

Thực hiện: 10 phút

Khẩu phần: 4 đến 6 người

Nguyên Liệu

1.35 kg nghêu còn vỏ, đã cạo sạch
1 muống canh dầu thực vật
4 tép tỏi, băm nhỏ
3 quả ớt, cắt đôi theo chiều dọc
1/3 chén rượu gạo
1 muống canh nước mắm

Christine Hà – MasterChef US 2012

1 muống cà phê Hạt nêm Knorr từ Thịt Thăn, Xương Ống và Tủy
Tiêu đen xay để tạo hương vị
1 chén lá húng quế Thái xắt nhỏ

Cách nấu

Trong một bát nhỏ, trộn đều rượu gạo, nước mắm, và Hạt nêm Knorr từ Thịt Thăn, Xương Ống & Tủy.

Đun nóng dầu trong chảo với nhiệt độ trung bình cao và xào tỏi cho đến khi có mùi thơm. Thêm ớt vào xào trong 10 giây.

Thêm rượu và hỗn hợp nước mắm, đun sôi.

Thêm nghêu, đậy nắp nồi, và nấu khoảng 4 đến 6 phút hoặc cho đến khi vỏ nghêu mở.

Nêm với tiêu đen xay. Thêm lá húng quế, đậy nắp nồi, và nấu khoảng một phút nữa. Bỏ đi những con nghêu chưa mở nắp. Ăn với cơm trắng.

Quay Về Mục Lục

Christine Hà – MasterChef US 2012



MÌ XÀO TÔM VÀ BÔNG CẢI XANH

Món ăn này làm khá dễ và nhanh. Tôm tươi và bông cải xanh nổi bật hơn trên đĩa mì xào làm từ gạo. Giá đậu góp phần trang trí trên bề mặt, và trứng sẽ làm cho món ăn ngon và đẹp hơn. Một ít nước cốt chanh sẽ làm sợi mì sáng, óng ả.

Chuẩn bị: 10 phút

Thực hiện: 20 phút

Khẩu phần: 4 người

Nguyên Liệu

1 gói 250g mì sợi gạo, ngâm trong nước nóng
 4 muỗng canh dầu thực vật
 250g tôm (loại cỡ trung bình), bóc vỏ, bỏ chỉ lưng
 1 tép tỏi, băm nhuyễn

3 quả trứng
 6 bông cải xanh, cắt thành miếng khoảng 5cm theo chiều dọc
 1 chén giá đậu
 1 muỗng canh nước tương đen
 1 muỗng canh nước
 1 muỗng canh Hạt nêm Knorr từ Thịt Thăn, Xương Ống & Tủy
 Hạt tiêu trắng xay
 Nước ép từ 1/2 quả chanh

Cách nấu

Cho mì vào một tô lớn, rồi cho 1/2 muỗng canh dầu ăn vào, trộn đều. Cho vào tủ lạnh giữ lạnh ít nhất 30 phút.

Trong một bát nhỏ, trộn đều nước tương đen, nước, và Hạt nêm Knorr từ Thịt Thăn, Xương Ống và Tủy.

Làm nóng chảo ở nhiệt độ trung bình cao, dùng 1,5 muỗng dầu ăn còn lại xào tỏi cho đến khi có mùi thơm. Thêm tôm, xào cho đến khi tôm có màu hồng.

Dùng ngón tay bung các sợi bún ra trước khi thêm bún vào chảo. Thêm hỗn hợp nước tương. Xào cho đến khi mì được trộn đều.

Thêm cải ngọt vào và tiếp tục xào cho đến khi mềm. Thêm giá đỗ và xào nhanh tay.

Gạt mì vào thành chảo để có khoảng trống ở giữa chảo. Đập trứng vào khoảng trống ở trung tâm chảo khuấy cho đến khi chín. Trộn tất cả mọi thứ trong chảo lại với nhau. Nêm với hạt tiêu. Trộn với nước cốt chanh trước khi dùng.

Quay Về Mục Lục

Christine Hà – MasterChef US 2012



BÁNH TÉT LÁ CẨM

Là một loại bánh truyền thống nổi tiếng của người miền Tây, bánh tét lá cẩm được dùng chủ yếu trong các dịp lễ tết quan trọng bởi màu sắc đẹp, trang nhã, thích hợp cho những lời chúc phúc, cầu may đầu năm.

Chuẩn bị: 8 tiếng

Thực hiện: 5 tiếng Thành phẩm: 2 đòn bánh

Nguyên Liệu

250g đậu xanh

250g thịt ba rọi, rửa sạch, xắt sợi như ngón tay cái

10 cái lòng đỏ trứng muối, cắt làm 4

500g lá cẩm

500g dừa nạo

Lá chuối hột, dây lát, muối, hạt nêm, đường, nước hành tỏi, hành lá

1kg nếp ngỗng

Cách nấu

Nấu lá cẩm lọc lấy 1 chén nước cốt. Ngâm nếp 6 giờ với nước lá cẩm, vớt để ráo. Dừa nhồi vắt lấy 1 chén nước cốt, 2 chén nước đảo. Cho nước đảo và nếp vào xào liên tục với lửa nhỏ, nêm 2 thìa cà phê muối, 1 thìa súp đường, rót từ từ nước cốt dừa vào đến khi nếp chín 80%, để nguội chia 5 phần.

Đậu xanh ngâm nở nấu với nước dừa và 1 thìa cà phê muối, đánh nhuyễn. Phi thơm hành lá, cho đậu xanh vào xào ráo, tắt bếp để nguội, chia 5 phần. Thịt ướp với 1 thìa súp đường, 1 thìa cà phê hạt nêm, 1 thìa súp nước hành tỏi, để 3

4 giờ. Lấy đậu xanh bọc thịt và lòng đỏ trứng muối cho kín thành hình trụ.

Xé lá chuối 30cm, lá dọc ở ngoài, bề lằng quay ra, lá ngang ở trong. Trải mỏng nếp ra giữa lá, đặt nhân vào theo chiều dọc, gấp mí lá vào, cuộn tròn, gấp hai đầu lá tạo hình vuông. Dùng hai miếng lá chuối đặt góc vuông. Túm đầu đòn bánh lại, cột dây lát ở giữa và dọc theo đòn bánh, chia thành khoảng đều nhau, dùng dây lát cột vòng quanh, siết chặt.

Lót lá chuối xuống đáy nồi, đổ 2/3 nước vào cùng lá dừa, đun sôi, thả bánh vào nấu khoảng 5 tiếng cho chín.

Quay Về Mục Lục

Christine Hà – MasterChef US 2012



BÁNH CHƯNG NHÂN HẢI SẢN

Nhắc tới Tết không thể thiếu bánh chưng, món ăn truyền thống và được yêu thích của nhiều người. Thay vì nhân thịt heo đỗ xanh như truyền thống, cùng thay đổi khẩu vị khi gói bằng các loại hải sản, tạo nên hương vị mới, thú vị khi thưởng thức.

Chuẩn bị 5 tiếng

Chế biến 10 tiếng Thành phẩm 2 bánh 20cmx20cm

Nguyên Liệu

1kg nếp bắc hay nếp ngỗng
500g đậu xanh đãi sạch vỏ
200g tôm
100g mực khô
100g sò điệp khô
200g thịt ba chỉ
1 thìa súp hạt nêm, 2 thìa cà phê tiêu, 1 thìa cà phê đường, 3

thìa súp dầu ăn, 1 thìa súp hành băm, 8 lá dong lớn, 10 lá dong nhỏ, 12 dây lạt tre, 1 khuôn bánh chưng 20cmx20cm

Cách nấu

Nếp vo sạch, ngâm khoảng 4 tiếng, vớt ra để thật ráo rồi trộn với 1 thìa cà phê muối. Đậu xanh rửa sạch, ngâm khoảng 1 tiếng, hấp chín, xay nhuyễn. Trộn đậu với hạt nêm, tiêu, vớt miếng, ép dẹp thành hình vuông.

Thịt heo quay cắt miếng dài

Lá dong lau sạch, tước bỏ sống lá, cắt bỏ gốc lá và đầu lá, gấp đôi theo chiều dọc, sau đó gấp đôi theo chiều ngang. Xếp 2 sợi lạt thành hình chữ thập, cho khuôn lên. Đặt lá vào 1 bên cạnh khuôn, mở lá ra theo chiều dọc, cho mép lá kia sát cạnh khuôn cùng bên để tạo góc vuông, Phần mép lá nằm phía dưới thì bẻ mép 2 cạnh lá lại, tạo thành hình tam giác dưới đáy. Dùng 1 lá khác lặp lại như vậy với góc đối diện, thêm 2 lá cho vào hai góc còn lại (không bẻ mép lá thành hình tam giác mà mở ra để tạo thành đáy). Lót thêm 1 lá vào khuôn, cho nếp, đậu, thịt quay lên lá, trên cùng là lớp nếp, sau đó dùng 1 lá dầy lên. Xếp các mép lá thừa lại cho gọn, xếp 2 bên rồi xếp lại lần nữa. Lấy khuôn ra khỏi bánh, cột 3 lạt ngang, 3 lạt dọc

Lót lá chuối xuống đáy nồi, đổ 2/3 nước vào nồi cùng lá dứa, đun sôi rồi thả bánh vào nấu khoảng 5 tiếng là bánh chín.

Lót cọng lá dong vào đáy nồi. Xếp bánh chưng vào, đổ ngập nước. Đun lửa lớn cho đến khi sôi sau đó để lửa trung bình. Canh chầm nước luôn ngập bánh, luộc khoảng 10 tiếng là chín. Vớt bánh ra, rửa bằng nước lạnh cho sạch, dùng vật nặng đè lên bánh khoảng 2 tiếng, treo vào nơi thoáng mát.

Quay Về Mục Lục

Christine Hà – MasterChef US 2012



GIÒ GÀ

Được biến tấu từ món giò heo, rất nhiều nguyên liệu như bò, gà được dùng làm giò ngày Tết. Nhiều người thích gói giò gà vì không cần quá cầu kỳ, tỉ mỉ mà ngày xuân vẫn có khúc giò ngon đãi khách.

Chuẩn bị: 1 tiếng

Chế biến: 45 phút Thành phẩm: 1 cây

Nguyên Liệu

1kg ức gà

500g giò sống

2 thìa súp Nước mắm chấm Knorr

2 thìa súp Hạt nêm Knorr từ Thịt Thăn, Xương Ống và Tủy

1 thìa súp tiêu hạt

Cách nấu

Ức gà rửa sạch, dùng khăn sạch thấm thật ráo nước. Lấy 800g cho vào cối xay nhỏ (hoặc băm nhuyễn), 200g còn lại thái lát.

Cho gà xay nhỏ vào cối, dùng chày quết đều, khi quết thường xuyên nhúng chày vào nước mắm. Cho tiếp giò lụa, Hạt nêm Knorr từ Thịt Thăn, Xương Ống và Tủy, và tiêu sọ vào, quết đều cho hỗn hợp thật dai. Sau cùng cho ức gà thái lát vào trộn đều.

Lấy bọc nylon cột phần đáy, cho hỗn hợp giò đã quết vào, buộc chặt đầu bao lại. Cho vào nồi hấp cách thủy khoảng 45 phút là được.

Vớt ra để nguội, cho vào tủ lạnh dùng dần.

Quay Về Mục Lục

Christine Hà – MasterChef US 2012



GIÒ LỢN NINH SẢ TỎI

Với những phụ nữ Việt, món chân giò ninh luôn có trong thực đơn ngày Tết. Hương thơm nồng của sả gia giảm thật khéo với vị đậm đà của thịt heo, giúp món ăn ngon mà không ngấy, thuyết phục những thực khách khó tính nhất.

Chuẩn bị: 15 phút

Chế biến: 45 phút

Khẩu phần: 4 người

Nguyên Liệu

- 1 cái chân giò lợn
- 100g tỏi củ
- 10 cây sả
- 1 thìa súp tiêu hạt
- 2 trái dừa
- 2 thìa cà phê Hạt nêm Knorr từ Thịt Thăn, Xương Ống và Tủy

1 thìa súp Nước mắm chấm Knorr

2 thìa cà phê đường

Cách nấu

Chân giò cạo sạch lông, rửa sạch bằng nước muối, chặt miếng vừa ăn.

Tỏi để nguyên vỏ, rửa sạch. Sả bóc vỏ già, rửa sạch chẻ làm đôi, cắt khúc vừa ăn.

Cho sả và tỏi vào nồi cùng với chân giò, bắc lên bếp cho thịt săn lại, cho nước dừa vào hầm, nêm Hạt nêm Knorr từ Thịt Thăn, Xương Ống và Tủy, Nước mắm chấm Knorr, muối, đường vừa ăn. Hầm khoảng 45 phút cho chân giò mềm là được.

Để nguội chia ra từng phần cho vào tủ mát. Khi ăn lấy từng phần ra hâm lại rất ngon.

Quay Về Mục Lục

Christine Hà – MasterChef US 2012



TÔM KHO TRỨNG CÚT

Tôm là loại hải sản sẵn có ở tất cả các khu chợ từ thành thị tới nông thôn, món tôm kho trứng cút cũng vì vậy mà được nhiều người yêu thích. Mâm cơm ngày Tết thêm món tôm kho thì còn gì thú vị hơn.

Chuẩn bị: 20 phút

Chế biến: 30 phút

Khẩu phần: 4 người

Nguyên Liệu

1kg tôm sú (loại lớn)

30 quả trứng cút

2 trái dưa xiêm

4 thìa súp đường

2 thìa súp nước mắm

2 thìa súp Nước mắm chấm Knorr 1/2 thìa súp Hạt nêm Knorr

từ Thịt Thăn, Xương Ống và Tủy, 1 thìa súp hành tím băm
1 thìa súp tỏi băm, 4 thìa súp dầu ăn

Cách nấu

Tôm sú rửa sạch, cắt râu và chân, bóc vỏ bắc cầu. Trứng cút luộc chín, ngâm nước lạnh, bóc vỏ.

Phi thơm hành tím, tỏi băm với dầu ăn, thả tôm vào chiên chín 2 mặt. Cho nước dùng và trứng cút vào nấu sôi, nêm Hạt nêm Knorr từ Thịt Thăn, Xương Ống và Tủy, đường, nước mắm, muối vào vừa ăn. Nấu đến khi nước sánh trong là được.

Cho tôm kho trứng cút vào tủ mát, khi ăn mức lượng vừa đủ hâm nóng lại. Dùng kèm với dưa cần rất ngon.

Quay Về Mục Lục

Christine Hà – MasterChef US 2012



BÒ THÙNG

Những dịp lễ, Tết đặc biệt, ngoài các món ăn quen thuộc như nem, chạo, chả... người dân miền Trung còn sáng tạo ra món bò thùng lạ miệng, đậm đà, quyến rũ biết bao người mê ẩm thực.

Chuẩn bị: 15 phút

Khẩu phần: 4 người

Chế biến: 25 phút

Nguyên Liệu

500g thịt thăn bò

200g mỡ gáy

200g đậu phộng rang

1 thìa súp Nước mắm chấm Knorr

1 thìa súp Hạt nêm Knorr từ Thịt Thăn, Xương Ống và Tủy

1 thìa súp đường

2 trái dừa xiêm

1 thìa súp hành tím và tỏi băm

4 thìa súp dầu ăn

Dây chỉ cột thịt

Cách nấu

Đậu phộng rang đập giập, chia làm 2, một phần để cho vào nồi thưng, một phần để rắc lên đĩa trước khi ăn.

Thịt bò cắt miếng dày, đập giập thật mềm.

Mỡ gáy cắt sợi dài bằng miếng bò, cho đường vào ướp cứng trong.

Cho mỡ gáy vào thịt bò cuộn tròn lại, dùng dây quấn chặt lại.

Phi thơm tỏi và hành tím, cho bò cuộn vào chiên vừa chín. Cho nước dừa vào nấu sôi, nêm Nước mắm chấm Knorr, Hạt nêm Knorr từ Thịt Thăn, Xương Ống và Tủy, đường và đậu phộng đập giập vào thưng đến khi cuộn bò mềm là được.

Đề thịt nguội, thái miếng mỏng, rắc đậu phộng, chan nước sốt lên trên dùng kèm với khế, chuối chát và bánh mì rất ngon.

Quay Về Mục Lục

Christine Hà – MasterChef US 2012



GIÒ LỤA CUỘN THỊT XÔNG KHÓI

Từ những nguyên liệu được làm sẵn trước như giò lụa, thịt xông khói... chị em nội trợ có thể vận dụng một chút khéo léo của mình để chế biến thêm nhiều món ăn mới lạ, mang đến cho cả nhà những bữa cơm hấp dẫn.

Chuẩn bị: 5 phút

Chế biến: 15 phút

Khẩu phần: 4 người

Nguyên Liệu

1 gói thịt xông khói

200g giò lụa

3 thìa cà phê Hạt nêm Knorr từ Thịt Thăn, Xương Ống và Tủy

1 thìa cà phê đường

20g bơ lạt

2 thìa súp tỏi băm

Cách nấu

Thịt xông khói cắt miếng dài 6cm. Giò lụa cắt khối dài 3cm, dày khoảng 1cm. Trãi thịt ra thớt, đặt miếng giò lụa lên cuộn lại, dùng tăm xiên qua cho khỏi bung.

Làm tan bơ, cho tỏi băm vào phi thơm. Bật lửa lớn, cho giò lụa cuộn thịt ba rọi xông khói vào xóc, nêm đường, Hạt nêm Knorr từ Thịt Thăn, Xương Ống và Tủy vừa ăn, xóc lần nữa cho đều rồi tắt bếp.

Bày ra đĩa, trang trí xà lách và dưa kiệu để ăn kèm. Chấm tương ớt rất ngon.

Quay Về Mục Lục

Christine Hà – MasterChef US 2012



CANH BÓNG NẤU THẢ

Là món ăn truyền thống, có trong mâm cỗ cúng gia tiên ngày Tết. Món ăn thanh mát, cần chế biến tỉ mỉ cầu kì; và được gọi là canh bống vì thành phần quan trọng nhất là bống làm từ bì heo, nướng lên cho nở phồng, thả trên bát canh trông như những chiếc bong bóng. Canh này thường dùng các loại rau như cà rốt, xu hào, nấm...

Chuẩn bị: 20 phút

Khẩu phần: 4 người

Chế biến: 30 phút

Nguyên Liệu

1 miếng bống bì lớn
200g giò sống
100g tôm bóc vỏ, bỏ chỉ lưng, cắt hạt lựu
100g mực rửa sạch, cắt hạt lựu
5 tai nấm mèo

20 tai nấm hương

1 củ cà rốt nhỏ

1 củ su hào

10 cọng hành lá

10g rau răm

2 thìa súp Hạt nêm Knorr từ Thịt Thăn, Xương Ống và Tủy, 2 thìa súp Nước mắm chấm Knorr, 1 thìa cà phê muối, 1 thìa cà phê tiêu

Cách nấu

Bống bì ngâm nước mềm, vớt để ráo, cắt miếng vuông 10x10cm.

Tôm bóc vỏ, bỏ chỉ lưng, mực rửa sạch. Tất cả cắt hạt lựu.

Nấm mèo ngâm nước, cắt bỏ chân, rửa sạch, thái sợi mỏng. Nấm hương ngâm mềm, cắt bỏ cuống, rửa sạch. Cà rốt gọt vỏ, tia hoa và xắt hạt lựu. Su hào gọt vỏ, rửa sạch, tia hoa. Hành lá, rau răm, rửa sạch, cắt nhỏ. Đầu hành lá băm nhỏ.

Cho giò sống, tôm, mực, nấm mèo, cà rốt, đầu hành và 1 thìa súp Nước mắm chấm Knorr vào trộn đều. Trải miếng bống ra thớt, dùng thìa trét hỗn hợp đã trộn lên, cuộn tròn, hấp chín, cắt lát vừa ăn.

Nấu nước sôi, nêm hạt nêm, nước mắm vừa ăn, cho cà rốt, su hào và nấm hương vào nấu khoảng 20 phút. Cho tiếp bống bì cuộn thái lát vào nấu trên lửa nhỏ khoảng 10 phút là được.

Múc ra tô, rắc hành lá, rau răm, tiêu và ít nước mắm sống lên trên. Dùng như món súp hay dùng kèm với cơm nóng đều ngon.

Quay Về Mục Lục

Christine Hà – MasterChef US 2012



BÔNG XÀO THẬP CẨM

Món ăn không chỉ thể hiện được sự khéo léo của người nấu mà còn cuốn hút người ăn nhờ màu sắc rực rỡ, tươi sáng và mùi vị rất đặc biệt. Cái sần sật của da heo, vị bùi bùi từ tôm, mực càng thú vị hơn khi được kết hợp cùng nhiều loại rau, củ đi kèm.

Chuẩn bị: 20 phút

Chế biến: 20 phút

Khẩu phần: 4 người

Nguyên Liệu

100g bóng heo
50g tim heo
50g mực
50g tôm
50g thịt nạc
50g bông cải

1/4 củ cà rốt
50g đậu que
1/2 củ hành tây
1 nhánh gừng
1 thìa súp hành tỏi băm, 1 thìa cà phê muối, 1 thìa súp Hạt nêm Knorr từ Thịt Thăn, Xương Ống và Tủy, 1/2 thìa súp đường, 2 thìa súp dầu ăn

Cách nấu

Da heo ngâm nước cho mềm, bóp với nước pha gừng và rượu cho hết mùi, xả sạch, vắt khô, thái miếng vuông.

Tim heo rửa sạch, thái lát mỏng. Mực làm sạch, khía hoa, thái miếng vừa ăn. Tôm lột vỏ, rửa sạch, để ráo.

Bông cải tách bông nhỏ. Cà rốt bào vỏ, tía hoa, thái mỏng. Đậu que tước xơ, thái khúc. Gừng cạo vỏ, đập giập, cho vào nước nấu sôi, nêm ít muối, hạt nêm, cho bông cải, cà rốt, đậu que vào trung sơ, vớt ra để ráo, ngâm nước đá lạnh cho giòn. Cho tiếp mực vào nước luộc, trung sơ, xả lại nước lạnh.

Làm nóng dầu ăn, phi vàng 1/2 hành tỏi băm, cho tim heo vào xào chín, nêm ít hạt nêm, trút ra đĩa. Dùng lại chảo, thêm dầu ăn vào, cho mực, tôm vào xào chín, nêm hạt nêm vừa ăn.

Phi thơm 1/2 hành tím băm còn lại với dầu ăn trên chảo khác, cho bông cải, cà rốt, đậu que vào xào nhanh tay, nêm đường, hạt nêm vừa ăn. Khi rau củ vừa chín tới cho tim, mực, tôm, bóng heo vào đảo đều, nêm lại vừa ăn. Xào chín tắt bếp, rắc tiêu lên.

Quay Về Mục Lục

Christine Hà – MasterChef US 2012



THỊT ĐÔNG

Đi kèm với đĩa cải chua, dưa hành, củ kiệu ngày Tết của người Việt thường là món thịt đông rất đặc biệt và ngon miệng. Nhờ cái lạnh của khí trời những ngày vào đông, mà đĩa thịt đông càng trở nên hấp dẫn và lôi cuốn người thưởng thức hơn.

Chuẩn bị: 20 phút

Chế biến: 60 phút

Khẩu phần: 4 người

Nguyên Liệu

1kg chân giò heo rút xương

300g thịt đầu heo

50g nấm mèo

1 thìa cà phê tiêu đập giập

2 thìa cà phê Hạt nêm Knorr từ Thịt Thăn, Xương Ống và Tủy

1 thìa cà phê đường, 2 thìa súp Nước mắm chấm Knorr, 2 lít nước

Cách nấu

Chân giò, thịt đầu cạo lông, cho vào nước muối rửa sạch, để ráo, cắt miếng dày khoảng 1cm. Nấm mèo ngâm nở, cắt bỏ chân, thái sợi to.

Nấu nước vừa nổi bọt lăn tăn, nêm Nước mắm chấm Knorr, Hạt nêm Knorr từ Thịt Thăn, Xương Ống và Tủy, đường, tiêu (nêm đậm hơn luộc nhưng nhạt hơn kho) rồi cho thịt vào nồi. Nấu đến khi thịt mềm và nước sánh lại là được. Cho nấm mèo vào, tắt bếp.

Múc thịt vào bát hoặc vào hộp nhựa tròn. Chờ thịt đông lại cho vào tủ mát dùng dần. Ăn kèm với dưa cần hoặc cải chua, chấm nước mắm sống pha ớt rất ngon.

Quay Về Mục Lục

Christine Hà – MasterChef US 2012



THỊT BÒ VIÊN XÀO NẤM KIM CHÂM

Ngoài thành phần protid như mọi loại nấm khác, nấm kim châm còn có vitamin B1, B2, C, BB... chứa kẽm, kali, tốt cho người mắc bệnh huyết áp; đồng thời có tác dụng phòng chống bệnh gan mật, tiêu hóa. Nấm kim châm chế biến đơn giản, lại có thể phối hợp với nhiều loại thực phẩm như xào với mực, tôm, thịt, thịt gà, thịt bò... Bạn có thể thử chế biến thịt bò xào với nấm kim châm, một món dễ làm, không tốn thời gian.

Chuẩn bị: 15 phút

Thực hiện: 15 phút

Khẩu phần: 4 người

Nguyên Liệu

200g thịt bò
150g nấm kim châm
100g cà rốt
50g củ năng
10g tỏi băm
2 thìa cà phê Hạt nêm Knorr từ Thịt Thăn, Xương Ống và Tủy,
1 thìa súp dầu ăn

Cách nấu

Thịt bò rửa sạch, băm nhuyễn, cho 1 thìa cà phê Hạt nêm Knorr từ Thịt Thăn, Xương Ống và Tủy vào trộn đều, để thấm. Vo thịt thành viên tròn.

Nấm kim châm cắt bỏ gốc, rửa sạch, để ráo. Cà rốt, củ năng gọt vỏ, rửa sạch. Cà rốt thái sợi, củ năng thái đôi.

Làm nóng 1 thìa súp dầu ăn, cho tỏi vào phi thơm, cho thịt bò vào đảo nhẹ tay cho chín. Cho tiếp cà rốt và củ năng vào xào trước, sau đó cho nấm kim châm vào, nêm Hạt nêm Knorr từ Thịt Thăn, Xương Ống và Tủy vừa ăn, xào nhanh khoảng 5 phút nữa là được.

Quay Về Mục Lục

Christine Hà – MasterChef US 2012



ĐỐT BÍ XÀO THỊT BÒ CHAY

Thịt bò xào đốt bí là món ngon hấp dẫn phù hợp với những ngày thời tiết se lạnh. Món ăn được chế biến dễ dàng lại rất nhanh. Vậy tại sao lại không trở tài cho mọi người cùng thưởng thức nhỉ?

Khẩu phần: 2 người

Thực hiện: 15 phút

Nguyên Liệu

10 miếng thịt bò chay

2 tép tỏi

2 thìa cà phê nước mắm chay

2 thìa cà phê Hạt nêm Knorr từ Nấm và Rong Biển, 1 thìa súp dầu ăn

Cách nấu

Thịt bò chay ngâm với nước để mềm, vắt khô, cắt miếng vừa ăn.

Đốt bí tước bỏ phần vỏ bên ngoài, rửa sạch, để ráo nước. Tỏi đập giập, băm nhỏ.

Làm nóng chảo, cho dầu ăn vào phi thơm tỏi, cho đốt bí vào xào. Khi rau gần chín, cho thịt bò chay vào xào chung. Nêm nếm nước mắm chay, Hạt nêm Knorr từ Nấm và Rong Biển cho vừa ăn.

Cho rau xào ra đĩa. ăn với cơm trắng.

Quay Về Mục Lục

Christine Hà – MasterChef US 2012

Cách nấu

Ngao ngâm nước gạo trong 2 giờ cho sạch cát, lấy ra cho vào nồi hấp chín, gỡ lấy thịt ngao, ướp với Nước mắm chấm Knorr, 1 thìa cà phê Hạt nêm Knorr từ Nấm và Rong Biển, để thấm 10 phút.

Rau muống lật bớt lá và cuống, rửa sạch, chần sơ, vớt ra cho vào nước lạnh, lấy ra ngay cho rau có màu xanh ngon. Tỏi bóc vỏ băm nhuyễn.

Làm nóng dầu ăn, cho tỏi băm vào phi thơm, cho rau muống và ngao vào đảo đều, nêm Hạt nêm Knorr từ Nấm và Rong Biển vừa ăn, xào nhanh tay cho rau chín, tắt bếp.



RAU MUỐNG XÀO NGAO

Rau muống xào là món ăn quen thuộc. Thêm một chút ngao cho món rau muống xào tỏi, món ăn trở nên thơm ngon và khá lạ miệng.

Khẩu phần: 2 người

Thực hiện: 15 phút

Nguyên Liệu

200g rau muống

300g ngao

60g tỏi

2 thìa súp dầu ăn

1 ít bột bắp pha loãng

3 thìa cà phê Hạt nêm Knorr từ Nấm và Rong Biển, 1 thìa cà phê Nước mắm chấm Knorr

Quay Về Mục Lục

Christine Hà – MasterChef US 2012



CÁ HÚ KHO RIỀNG

Cá hú có thịt ngon, tuy giữ vị trí khiêm tốn sau hai loài cá tra và cá basa, nhưng vẫn mang một hương vị rất hấp dẫn trong món ăn hàng ngày. Cá hú tươi kho với riềng sẽ làm bữa cơm nhà bạn thêm bổ dưỡng.

Chuẩn bị: 20 phút

Thực hiện: 30 phút

Khẩu phần: 4 người

Nguyên Liệu

300g cá hú

100g thịt ba chỉ

1/2 củ riềng tươi

1/2 thìa súp nước màu dừa

2 trái ớt

1 thìa súp dầu ăn

Ớt xay

1 gói Knorr Gia Vị Hoàn Chính - Cá Kho Riềng

Gia vị: Hạt nêm Knorr từ Thịt Thăn, Xương Ống và Tủy, muối, dầu ăn

Cách nấu

Cá hú rửa sạch, cắt khoanh, ướp cá với nước màu dừa, 1 gói Knorr Gia Vị Hoàn Chính

Cá Kho Riềng, để thấm 15 phút.

Thịt rửa sạch, xắt miếng mỏng. Riềng xắt sợi. Ớt xắt lát.

Làm nóng dầu ăn, cho thịt vào xào săn, cho cá đã ướp vào, nhẹ tay trở mặt cá, cho riềng và ớt vào, thêm ít nước lọc cho xăm xấp mặt cá, kho lửa nhỏ cho cá ngấm gia vị, khi thấy nước sệt lại là được.

Quay Về Mục Lục

Christine Hà – MasterChef US 2012



GÀ LÚC LẮC XỐT ME

Vị ngọt của thịt gà hòa quyện với vị chua ngọt thanh thanh của nước cốt me rất hợp với tiết trời se lạnh. Món gà lúc lắc sốt me cực kỳ dễ làm và hấp dẫn, dùng với cơm nóng rất ngon.

Chuẩn bị: 20 phút

Thực hiện: 50 phút

Khẩu phần: 4 người

Nguyên Liệu

700g ức gà

1 vắt me

1 thìa cà phê hành tỏi băm

1 thìa cà phê ớt bột

1 thìa cà phê bột năng

1 ít hành lá, ngò rí

1 thìa súp Hạt nêm Knorr từ Thịt Thăn, Xương Ống và Tủy
2 thìa súp dầu ăn

Cách nấu

Ức gà rửa sạch với nước muối loãng, chặt miếng vuông vừa ăn, để ráo nước.

Me cho nước ấm vào giã lấy 4 thìa súp nước cốt. Bột năng hòa tan với ít nước.

Quậy đều hỗn hợp nước me, hành tỏi băm, ớt bột, Hạt nêm Knorr từ Thịt Thăn, Xương Ống và Tủy, sau đó cho thịt gà vào ướp 10 phút, cho nước bột năng vào trộn đều.

Đun nóng dầu ăn, cho gà đã ướp vào đảo đều đến khi gà chín và hỗn hợp sánh lại thành sốt là được, tắt bếp.

Quay Về Mục Lục

Christine Hà – MasterChef US 2012



CHÁO SƯỜN NẤM BÀO NGƯ

Buổi sáng tiết trời se lạnh, được thưởng thức một bát cháo thơm ngon, nóng hổi với vị béo của sườn và vị ngọt của nấm sẽ giúp bổ sung dinh dưỡng cho một ngày làm việc mới đầy năng động.

Chuẩn bị: 20 phút

Thực hiện: 60 phút

Khẩu phần: 4 người

Nguyên Liệu

300g sườn non

200g gạo thơm

200g nấm bào ngư

1 cây sả

2 thìa cà phê tỏi băm

3 nhánh hành lá, 3 cây ngò rí

3 lít nước

1 thìa súp Hạt nêm Knorr từ Thịt Thăn, Xương Ống và Tủy

1 thìa súp Nước mắm chấm Knorr

1/2 thìa cà phê tiêu xay

3 thìa súp dầu ăn

Cách nấu

Gạo thơm vo sạch. Nấm bào ngư cắt chân, rửa sạch. Sả đập dập, cắt khúc.

Sườn non chặt miếng vừa ăn, luộc sơ, rửa sạch bằng nước lạnh, cho vào nồi với sả, chế nước vào ngập sườn, nấu 30 phút (khi nấu để lửa nhỏ và vớt bọt bọt).

Tiếp theo, cho thêm gạo, nấm bào ngư vào nồi nấu lửa nhỏ 30 phút thành cháo, nêm với Hạt nêm Knorr từ Thịt Thăn, Xương Ống và Tủy, Nước mắm chấm Knorr.

Đun nóng dầu ăn, cho tỏi vào phi vàng thơm.

Múc cháo vào tô, chế vào ít dầu tỏi, rắc tiêu xay, hành lá và ngò rí cắt nhỏ vào. Dùng nóng với Nước mắm chấm Knorr và ớt.



THỊT VỊT RANG MUỐI

Thịt vịt không chỉ quay ăn với bánh mì, mà nay bạn còn có thể rang muối để ăn cùng cơm nóng tạo sự mới lạ cho bữa cơm gia đình.

Chuẩn bị: 15 phút

Thực hiện: 20 phút

Khẩu phần: 4 người

Nguyên Liệu

1,2 kg thịt vịt
1 trái lê, ép lấy nước
1 củ hành tím, băm nhỏ
1 thìa súp sả băm
1 thìa súp muối, 1 thìa cà phê tiêu, ½ thìa súp Hạt nêm Knorr từ Thịt Thăn, Xương Ống và Tủy, dầu để chiên

Cách nấu

Thịt vịt làm sạch, xát rượu và gừng để khử mùi hôi, chặt miếng vừa ăn. Ướp vịt với Hạt nêm Knorr từ Thịt thăn, Xương ống và Tủy, tiêu, để thấm khoảng 15 phút, cho nước ép lê vào ướp thêm 5 phút.

Bắc chảo dầu nóng, cho thịt vịt vào chiên ngập dầu, để lửa nhỏ. Khi thịt dần chuyển sang màu vàng, thả 1 phần sả và hành tím vào, chiên tiếp cho thịt vàng, vớt ra để ráo dầu.

Lấy chảo khác, cho ít dầu vào phi thơm sả băm, nhắc xuống.

Làm nóng lại chảo dầu đã chiên vịt, nhúng vịt trở lại lần 2 để vịt khô và se giòn, vớt ra để ráo. Vẩy muối và tiêu vào thịt vịt đã chiên cho muối bám đều thịt. Cho thịt vào chảo dầu phi sả, lắc đều trên lửa nhỏ khoảng 5 phút, cho ra đĩa.

Quay Về Mục Lục

Christine Hà – MasterChef US 2012



TÔM XÀO HẠNH NHÂN

"Tôm xào hạnh nhân" là một món ăn tuyệt vời với vị thơm ngọt của tôm tươi hòa quyện với hạnh nhân rang chín, rất thích hợp trong những ngày gia đình hội tụ.

Chuẩn bị: 15 phút

Thực hiện: 20 phút

Khẩu phần: 4 người

Nguyên Liệu

300g tôm sú (khoảng 12 con)

50g hạnh nhân

50g ớt xanh

50g ớt đỏ

50g nấm đông cô

¼ củ hành tây

2 thìa cà phê Hạt nêm Knorr từ Nấm và Rong Biển, 1 thìa cà

phê đường, ½ thìa cà phê Nước mắm chấm Knorr, 1 thìa súp dầu ăn

Cách nấu

Tôm bóc vỏ, chừa đuôi. Ướp tôm với 1 thìa cà phê Hạt nêm Knorr từ Nấm và Rong biển

Hạnh nhân rang chín, để nguyên hạt.

Ớt xanh, ớt đỏ bỏ hạt, rửa sạch. Nấm đông cô ngâm mềm, cắt bỏ chân. Hành tây lột vỏ. Tất cả cắt hạt lựu.

Làm nóng dầu, xào thơm ½ lượng hành tây, cho tôm vào đảo đều, để lửa lớn. Cho tiếp nấm đông cô vào, nêm đường, nước mắm chấm Knorr, Hạt nêm Knorr từ Nấm và Rong biển vừa ăn. Tôm chín cho ớt, hành tây còn lại và hạnh nhân vào, đảo nhanh tay.

Múc ra đĩa, dùng với cơm trắng rất ngon.

Quay Về Mục Lục

Christine Hà – MasterChef US 2012



TRỨNG HẤP TÔM

Màu vàng óng của trứng gà ta cùng với màu hồng của những con tôm nõn sẽ tạo sự hấp dẫn, ngon lành và lại rất thích hợp cho bữa cơm chiều muộn vội vã của bạn sau một ngày làm việc mệt mỏi

Chuẩn bị: 15 phút

Thực hiện: 15 phút

Khẩu phần: 4 người

Nguyên Liệu

150g tôm sú

5 quả trứng gà

1 trứng vịt bắc thảo

30g nấm bào ngư

½ trái ớt sừng, 1 nhánh hành lá, 1 nhánh ngò rí, 1 thìa cà phê

Hạt nêm Knorr từ Thịt Thăn, Xương Ống và Tủy, 1 thìa cà phê

mùối, ¼ thìa cà phê tiêu xay, ¼ thìa súp bột bắp; nước tương pha tương ớt, dưa leo, cà chua, xà lách ăn kèm

Cách nấu

Tôm sú rửa sạch, lột vỏ, bỏ chỉ lưng, luộc sơ trong nước có cho ít muối cho tôm vừa chín tới.

Trứng gà đánh tan với ½ thìa cà phê Hạt nêm Knorr từ Thịt Thăn, Xương Ống và Tủy, tiêu xay và bột bắp pha với ít nước để tạo độ kết dính. Trứng vịt bắc thảo bóc vỏ, cắt nhỏ.

Nấm bào ngư rửa sạch, xé nhỏ. Ớt sừng bỏ hạt, cắt sợi. Hành lá, ngò rí cắt nhỏ.

Đặt tôm sú, nấm bào ngư và trứng bắc thảo vào chén, cho hỗn hợp trứng gà vào, mang hấp khoảng 15 phút. Khi thấy mặt trứng se lại, dùng tăm xăm vào, nếu không thấy sủi nước là trứng chín.

Lấy trứng ra, trang trí thêm ớt, hành lá, ngò rí, dùng với cơm trắng, ăn kèm dưa leo, xà lách, cà chua, chấm nước tương pha tương ớt rất ngon.

Quay Về Mục Lục

Christine Hà – MasterChef US 2012



CHẢ GIÒ CÁ LÓC

Với dân miền Tây Nam bộ, con cá lóc nướng trui, nấu canh chua, nấu cháo... quá đời bình thường. Để thay đổi khẩu vị, món "Chả giò cá lóc" đã được kỳ công biến tấu.

Chuẩn bị: 15 phút

Thực hiện: 25 phút

Khẩu phần: 4 phần

Nguyên Liệu

1 con cá lóc (khoảng 800g đến 1kg)
 100g giò sống
 2 quả trứng vịt bắc thảo
 2 quả trứng gà
 2 tai nấm mèo
 20g hành tím phi vàng
 100g đồ chua (kiệu+ dưa chuột + củ sen)

Gia vị: 50g bột mì khô, 100g bột chiên xù màu vàng, 1,5 thìa cà phê Hạt nêm Knorr từ Thịt Thăn và Xương Ống, 1 thìa cà phê tiêu sọ trắng giã nát, 1 thìa súp tương ớt, 1 thìa súp sốt mayonnaise, 1 lít dầu ăn

Cách nấu

Cá lóc làm sạch, thân cá lấy phần nạc 2 bên sau đó lạng thành từng miếng mỏng (thay bánh tráng) cho đến hết, để lại phần thịt vụn cá

Trứng vịt bắc thảo luộc chín, băm nhỏ. Trứng gà lấy lòng đỏ

Nấm mèo ngâm nước ấm, thái chỉ

Trộn đều giò sống + vịt bắc thảo + nấm mèo + hành tím phi + thịt vụn cá + hạt nêm Knorr từ Thịt thăn và Xương ống + tiêu sọ, quét đều để làm nhân

Trải từng miếng cá ra, cho nhân vào, cuộn lại như cuốn chả giò. Lăn chả giò qua bột mì khô, nhúng vào lòng đỏ trứng, cho tiếp vào bột chiên xù, cho vào chảo nóng (với nhiều dầu) chiên chín vàng giòn, vớt ra để ráo dầu

Phân đầu cá và đuôi chiên chín

Dọn ra đĩa, ăn kèm với đồ chua, chấm sốt mayonnaise và tương ớt.

Quay Về Mục Lục

Christine Hà – MasterChef US 2012



CÁ ĐIỀU HỒNG HẤP TÀU XÌ

Tàu xì được làm từ đậu đen rang lên, rồi cho lên men. Tàu xì khác có độ sánh đậm đặc hơn nước tương. Cá điều hồng hấp tàu xì là một món ăn lạ miệng mà bạn không thể bỏ qua trong những ngày cuối tuần.

Chuẩn bị: 10 phút

Thực hiện: 15 phút

Khẩu phần: 4 người

Nguyên Liệu

1 con cá điều hồng, chừng 1kg đồ lại

50g gừng, thái sợi

50g ớt sừng, thái sợi

100g cần tây, thái sợi

Củ hành, tỏi, băm nhuyễn

Gia vị gồm có: Tàu xì, sốt ướp cá, muối, tiêu, đường và Hạt nêm Knorr từ Thịt Thăn, Xương Ống và Tủy

Cách nấu

Cá làm sạch để ráo, gia vị ướp cá gồm có: tàu xì, sốt ướp cá, muối, đường, tiêu xay, gừng, dầu ăn, hành, tỏi và Hạt nêm Knorr từ Thịt thăn, Xương ống và Tủy. Để khoảng 15 phút cho cá thấm gia vị.

Cho cần tây, ớt thái sợi vào hấp khoảng 2 phút, cho cá ra đĩa dùng với nước tương gừng.

Quay Về Mục Lục

Christine Hà – MasterChef US 2012



KIM CHÂM BÔNG BÍ NẤU GIÒ SỐNG

Mùi thơm của giò sống quyện với vị ngọt của nấm kim châm và bông bí sẽ mang đến cho cả nhà một tô canh ngọt ngào và bổ dưỡng. Bạn hãy trở tài nội trợ với món ăn dễ làm này nhé.

Chuẩn bị: 10 phút

Thực hiện: 15 phút

Khẩu phần: 4 người

Nguyên Liệu

200g giò sống

500g xương heo

10 đọt bông bí

300g nấm kim châm

1 ít ngò rí

2 thìa cà phê Hạt nêm Knorr từ Thịt Thăn, Xương Ống và Tủy

Cách nấu

Xương heo rửa sạch. Cho vào nồi nước hầm lấy nước dùng, nêm ít muối, lược lại nước. Giò sống quết dai với 1 thìa cà phê Hạt nêm Knorr từ Thịt Thăn, Xương Ống và Tủy. Bông bí rửa sạch, nhồi giò sống vào bông bí. Nấm kim châm cắt gốc rửa sạch.

Nấu sôi nước dùng, cho bông bí nhồi giò sống vào, để sôi lại, cho tiếp nấm kim châm vào nấu thêm khoảng 10 phút, nêm hạt nêm Knorr từ Thịt Thăn, Xương Ống và Tủy vào, nêm vừa ăn, tắt bếp.

Cho canh ra tô, trang trí với ít ngò rí, dùng nóng.

Quay Về Mục Lục

Christine Hà – MasterChef US 2012



HỦ TIẾU ĐEN SINGAPORE

Món ăn có nhiều hương vị này vừa dễ làm vừa nhanh chóng, và đồng thời đảm bảo mang đến cho bạn một món ăn tối đậm chất Á Đông. Hãy thưởng thức món "Hủ tiếu xào Singapore" này nhé.

Chuẩn bị: 20 Phút

Thực hiện: 10 Phút

Khẩu phần: 2 Người

Nguyên Liệu

1/2 kg hủ tiếu tươi (cọng lớn)
10g giá sống, rửa sạch, để ráo
50g cải thìa, rửa sạch, để ráo
20g nấm đông cô tươi, cắt bỏ chân nấm, rửa sạch, để ráo
20g cà rốt tía hoa
50g cải rổ

Hành lá, rửa sạch, để ráo

100g tôm tươi, bóc vỏ, chừa đuôi, chẻ lưng lấy chỉ đen

100g mực tươi, khứa vẩy rồng, cắt miếng vừa ăn

20g thịt heo băm

Gia vị: ½ muỗng nước tương đậm đen

2 muỗng dầu hào

1/2 muỗng nước tương ngon

1 muỗng Hạt nêm Knorr từ Thịt Thăn, Xương Ống và Tủy

1 muỗng bột gà

1/2 muỗng đường

1/4 muỗng tiêu xay

1 muỗng rượu Shaoxing

1 muỗng bột năng pha loãng

1/4 muỗng dầu mè

1/2 muỗng sốt gà

1 muỗng tỏi băm và gừng băm

Dầu nóng, hủ tiếu và giá vào chảo, rưới nước tương đậm lên hủ tiếu, xào trên lửa lớn cho hủ tiếu cháy giòn. Cho hủ tiếu ra đĩa.

Cách nấu

Dầu nóng, hủ tiếu và giá vào chảo, rưới nước tương đậm lên hủ tiếu, xào trên lửa lớn cho hủ tiếu cháy giòn. Cho hủ tiếu ra đĩa.

Xào tỏi và gừng cho thơm, cho tôm, mực thịt băm vào xào.

Nêm dầu hào, nước tương, tiêu, đường, bột gà, rượu, cải thìa, cà rốt, nấm, nước dùng và không thể thiếu Hạt nêm Knorr từ Thịt thăn, Xương ống và Tủy giúp cho món ăn ngon ngọt đậm đà và dậy mùi thơm.

Cho đồ xào lên hủ tiếu. Trang trí hành ngò, và rắc thêm một ít tiêu. Dùng nóng. Dọn kèm với xì dầu và ớt sừng xắt lát.

Quay Về Mục Lục

Christine Hà – MasterChef US 2012



LẨU BẮP BÒ NHÚNG HÀNH RĂM

Bắp bò làm được rất nhiều món ngon. Nếu hôm nào lười cơm, muốn tìm đến các món nước thì lẩu bắp bò nhúng hành răm ăn với bún tươi chính là một gợi ý thú vị.

Chuẩn bị: 20 phút

Thực hiện: 10 phút

Khẩu phần: 4 người

Nguyên Liệu

1/2 kg bắp bò hoa hoặc bắp chuột
5 quả sấu hay me dầm
3 quả cà chua
1 thìa súp gừng cắt sợi
2 quả ớt sừng
1/2 kg hành lá rửa sạch, cắt khúc

100g rau răm

100ml nước cốt thơm

2 thìa súp hành tây băm

1/2 thìa súp tỏi băm, 2 lít nước dùng, 1 thìa súp Nước mắm chấm Knorr, 1 thìa cà phê muối, 1 thìa cà phê đường, 1/2 thìa súp Hạt nêm Knorr từ Thịt Thăn, Xương Ống và Tủy, 1/4 thìa cà phê tiêu, 1 thìa cà phê mắm tôm, dầu ăn, 1/2 kg bún tươi

Cách nấu

Bắp bò rửa sạch, cắt miếng dày khoảng 1cm, trụng sơ qua nước sôi, rửa lại cho sạch, ướp với nước thơm, 1/2 lượng tỏi và hành tây băm, muối, mắm tôm, Hạt nêm Knorr từ Thịt thăn, Xương ống và Tủy.

Đề khoảng 10-15 phút cho thấm gia vị.

Cà chua rửa sạch, cắt múi cau. Hành lá rửa sạch, cắt khúc. Rau răm nhặt bỏ cọng già, rửa sạch.

Làm nóng 1 thìa súp dầu ăn, cho cà chua vào xào qua, rồi múc ra để riêng ra một cái chén.

Phi thơm phần hành tây và tỏi băm còn lại với dầu ăn, cho thịt bò vào xào cho săn lại, chế nước dùng vào, hầm trong khoảng 30 phút cho thịt mềm. Tiếp theo, cho sấu (hoặc nước me) vào, nêm đường, nước mắm chấm Knorr, Hạt nêm Knorr từ Thịt thăn, Xương ống và Tủy cho vừa ăn, sau cùng cho cà chua và gừng cắt sợi vào.

Múc ra bát hoặc cho vào lẩu, dọn ra bàn ăn nóng cùng với bún, hành lá và rau răm.

Quay Về Mục Lục

Christine Hà – MasterChef US 2012



LƯỠI HEO NẤU PATÊ

Từ các nguyên liệu dễ kiếm, bạn có thể nấu cho gia đình món ăn nóng với cơm trắng và bánh mì đều rất ngon. Món ăn có thịt mềm, thơm hợp với cơm, xôi, bánh mì.

Chuẩn bị: 15 phút

Thực hiện: 30 phút

Khẩu phần: 4 người

Nguyên Liệu

- 1 cái lưỡi heo
- 100g patê gan
- 3 củ khoai tây bi
- 1 củ cà rốt
- 2 quả cà chua
- 1 quả dừa xiêm

Gia vị: hành và tỏi băm, gừng, Hạt nêm Knorr từ Thịt Thăn,

Xương Ống và Tủy, tiêu, dầu điều, ít ngò rí để trang trí; muối tiêu chanh và bánh mì ăn kèm

Cách nấu

Lưỡi heo rửa qua bằng nước muối. Nhúng lưỡi vào nước sôi khoảng 2

3 phút. Dùng dao cạo sạch lớp màng trắng quanh lưỡi và cuống lưỡi. Bóp muối, dấm và rửa lại bằng nước sạch nhiều lần.

Thái lưỡi thành những lát dày khoảng 1 cm. Ướp với hành tỏi băm, Hạt nêm Knorr từ Thịt thăn, Xương ống và Tủy, mì chính.

Khoai tây gọt vỏ cắt miếng ngâm vào nước cho bớt nhựa, vớt ra để ráo, cà rốt gọt vỏ xắt miếng, cà chua rửa sạch bóc vỏ xay nhuyễn, hành tỏi băm nhuyễn.

Bắc nồi lên bếp đổ dầu và đợi nóng già, cho lưỡi vào xào săn. Cho chảo lên bếp thêm chút dầu ăn, cho cà rốt, khoai tây vào đảo đều, nêm chút gia vị. Cho một nửa patê vào xào cùng đến khi khoai ngấm là được.

Phi thơm hành tỏi, cho cà chua vào xào, nêm chút gia vị, đổ 1 bát nước dừa, cho cà chua, cà rốt vào hầm cùng, sôi thì cho lưỡi và nốt phần patê còn lại, nêm nếm. Đun đến khi khoai mềm, thịt mềm là được. Nước sốt phải sánh sánh, màu óng vàng đẹp mắt, thịt mềm và thơm.

Quay Về Mục Lục



MỰC ống DÒN THỊT HẤP XỐT ME

Cũng là mực ống, cũng là hấp, nhưng món ngon hôm nay sẽ là một biến tấu mới có phần hấp dẫn hơn mang tên mực ống dòn thịt hấp sốt me.

Chuẩn bị: 15 phút

Thực hiện: 20 phút

Khẩu phần: 4 người

Nguyên Liệu

500g mực ống (loại khoảng 6 con/kg)

350g nạc dăm xay

1 thìa cà phê hành tím băm

1/2 thìa cà phê ớt băm, 1 thìa cà phê Hạt nêm Knorr từ Thịt

Thăn, Xương ống và Tủy, 1/4 thìa cà phê tiêu xay

Christine Hà – MasterChef US 2012

Xốt me: Cho 1 thìa súp dầu ăn vào chảo, phi thơm 1 thìa cà phê tỏi băm, cho 150ml nước cốt me vào nồi đun sôi, nêm 1/2 thìa súp Nước mắm chấm Knorr và 1/2 thìa cà phê Hạt nêm Knorr từ Thịt Thăn, Xương ống và Tủy cho vừa ăn

Cách nấu

Mực ống làm sạch, bỏ râu, ngâm trong nước rượu pha loãng khoảng 10 phút để khử bớt mùi tanh, rửa lại với nước sạch, để ráo nước

Trộn đều thịt xay, hành tím băm, ớt băm, Hạt nêm Knorr từ Thịt thăn, Xương ống và Tủy trong bát lớn, để ít nhất 10 phút cho thịt thấm gia vị

Cho thịt vào dòn từ từ vào mực cho chắc nhân, đem hấp cách thủy khoảng 20 phút là vừa chín, lấy ra, cắt lát vừa ăn

Xếp vào đĩa, rưới xốt me pha sẵn vào, trang trí cần tây cho đẹp, dùng nóng với cơm.

Quay Về Mục Lục

Christine Hà – MasterChef US 2012



THĂN HEO NƯỚNG TRÀ XANH

Thăn heo rất mềm, ngon, trà xanh lại bổ dưỡng. Thăn heo nướng với lá trà xanh khá lạ; tuy nhiên, sự kết hợp vị hơi chát của lá trà cùng vị ngọt của thịt sẽ hứa hẹn một món ăn vô cùng ngon miệng!

Chuẩn bị: 10 phút

Thực hiện: 15 phút

Khẩu phần: 4 người

Nguyên Liệu

300g thăn heo, cắt miếng vừa ăn

½ chén lá trà xanh

2 tép tỏi, băm nhuyễn

2 củ hành tím, băm nhuyễn

200g xà lách, cà chua, dưa leo

1 muỗng cà phê Hạt nêm Knorr từ Thịt Thăn, Xương Ống và Tủy

½ muỗng cà phê đường cát trắng

½ muỗng canh nước tương

¼ muỗng cà phê tiêu xay

1 muỗng canh dầu ăn

Cách nấu

Ướp thăn heo với Hạt nêm Knorr từ Thịt Thăn, Xương Ống và Tủy, nước tương, đường cát trắng, tiêu xay, hành tím và tỏi băm. Để cho thấm.

Nhúng sơ trà xanh qua nước sôi.

Dùng lá trà xanh cuộn xung quanh thăn heo và giữ chặt bằng que xiên.

Nướng chín thăn heo trên lửa than.

Đặt thăn heo vào đĩa, trang trí với xà lách, cà chua, dưa leo. Dùng nóng với muối ớt.

Quay Về Mục Lục



SÚP BÓ XÔI THỊT CUA

Hương thơm của kem tươi, bơ cùng các gia vị hòa quyện với vị dịu ngọt của nước dùng, thanh mát của bó xôi, béo thơm của khoai tây, thịt cua tạo nên sức hấp dẫn của món súp bó xôi thịt cua.

Chuẩn bị: 20 phút

Thực hiện: 25 phút

Khẩu phần: 4 người

Nguyên Liệu

100g thịt cua
200g cải bó xôi
¼ củ hành tây
¼ cây tỏi tây (hành boa-rô)
1 củ khoai tây nhỏ
3,5 chén nước dùng, 1 nhánh ngò tây, 2 lá thơm (bay leaf), ½

Christine Hà – MasterChef US 2012

thìa cà phê muối, 1 thìa cà phê Hạt nêm Knorr từ Nấm và Rong Biển, ¼ thìa cà tiêu xay, 3 thìa súp kem tươi (whipping cream), 1,5 thìa súp bơ, 1 thìa súp rượu vang trắng, dầu ăn

Cách nấu

Thịt cua luộc sơ với rượu trắng.

Cải bó xôi cắt nhỏ. Hành tây, tỏi tây, khoai tây cắt miếng mỏng.

Làm nóng dầu, xào thơm hành tây và tỏi tây, cho 1 ít nước lọc vào, cho cải bó xôi, khoai tây, lá thơm vào đun sôi, vặn lửa nhỏ, nấu khoảng 25 phút cho tất cả nguyên liệu mềm.

Cho hỗn hợp súp vào máy xay, xay nhuyễn, bắc trở lên bếp nấu sôi, nêm muối, Hạt nêm Knorr từ Nấm và Rong biển, tiêu xay vừa ăn. Tắt lửa, cho kem tươi và bơ vào khuấy đều.

Múc súp ra đĩa, cho thịt cua lên, trang trí với ngò tây, dùng nóng.

Quay Về Mục Lục

Christine Hà – MasterChef US 2012



TÔM XÀO BÔNG THIÊN LÝ XỐT DẦU HÀO

Bông thiên lý ngon ngọt và giòn giòn có thể chế biến nhiều món ăn, làm cho tinh thần trở nên thư giãn, khoan khoái vô cùng. Ngày mùa nóng mà được ăn một đĩa bông thiên lý xào tôm thì còn gì tuyệt vời bằng.

Chuẩn bị: 10 phút

Thực hiện: 15 phút

Khẩu phần: 4 người

Nguyên Liệu

300g tôm

150g bông thiên lý

150g ớt chuông vàng, đỏ

1/2 củ hành tây

50g cà rốt

1 ít lá quế, 1 thìa cà phê tỏi băm

2 thìa cà phê Hạt nêm Knorr từ Nấm và Rong Biển, 1 thìa cà phê Nước mắm chấm Knorr

1 thìa súp nước tương

1 thìa cà phê dầu hào

1/2 thìa cà phê tiêu, 2 thìa súp dầu ăn

Cách nấu

Tôm rửa sạch, bóc vỏ, chẻ sống lưng, lấy chỉ đen. Ướp tôm với Hạt nêm Knorr từ Nấm và Rong Biển, tiêu, để thấm gia vị 15 phút.

Bông thiên lý ngắt bỏ phần gốc già, rửa sạch, để ráo. Ớt chuông xắt lát xéo. Cà rốt bào vỏ, xắt thỏi, trụng sơ. Hành tây bỏ vỏ lụa, xắt múi. Lá quế rửa sạch.

Quậy đều Nước mắm chấm Knorr với nước tương, dầu hào. Làm nóng dầu ăn, phi thơm tỏi băm, trút tôm vào đảo nhanh tay, cho cà rốt, ớt chuông vào xào, sau đó cho hành tây, bông thiên lý, lá quế vào đảo đều, trút hỗn hợp dầu hào vào, xóc đều, tắt bếp.

Cho tôm xào bông thiên lý, xốt dầu hào ra đĩa sâu lòng, dùng nóng.

Quay Về Mục Lục

Christine Hà – MasterChef US 2012



ỨC GÀ NHỒI PHÔ MAI

"Ức gà nhồi phô mai" là món ăn tương đối dễ làm lại vừa thơm ngậy mà ăn lại không ngán. Đây sẽ là một lựa chọn đúng đắn cho ngày cuối tuần tươi đẹp của gia đình bạn.

Chuẩn bị: 15 phút

Chế biến: 20 phút

Khẩu phần: 2 người

Nguyên Liệu

200g phi lê ức gà (1 cái)

50g phô mai Gourdar

25g Jambon (1 lát)

1 củ hành tây

Bột chiên giòn

Bột thính bánh mì

1 ít salad trang trí

1 củ khoai tây

Gia vị: Hạt nêm Knorr từ Thịt Thăn, Xương Ống và Tủy, muối, tiêu và tương cà chua.

Cách nấu

Dùng dao nhọn rọc giữa ức gà (chú ý không làm rách). Sau đó, ướp gia vị: 1 muỗng Hạt nêm Knorr từ Thịt Thăn, Xương Ống và Tủy + ½ muỗng muối + ½ muỗng tiêu, để thấm khoảng 15 phút.

Thái phô mai thành từng miếng dài 5cm.

Khoai tây cắt sợi chiên vàng. Hành tây cũng thái sợi.

Khuấy bột chiên giòn với 1 ít nước.

Nhồi phô mai, jambon, hành tây vào giữa ức gà, chỗ đường rạch khi nãy. Sau đó, dùng tăm tre xuyên cho kín lại để khi chiên phô mai không bị xì ra ngoài.

Nhúng ức gà vào bột chiên giòn rồi phủ qua bột thính bánh mì cho đều.

Chuẩn bị chảo dầu nóng, cho ức gà vào chiên chín vàng. Sau đó, vớt ra để ráo dầu để khi ăn không bị ngán.

Salad xếp ra đĩa, xắt ức gà thành từng lát dày tùy ý.

Dùng với khoai tây chiên và tương cà.

Quay Về Mục Lục

Christine Hà – MasterChef US 2012



CƠM TẤM BÌ CHAY

Cơm tấm bì chay hấp dẫn với những hạt tấm nở xốp, thơm ngon, một món ăn dễ thực hiện nhưng mang lại giá trị dinh dưỡng cao.

Chuẩn bị: 15 phút

Chế biến: 15 phút

Khẩu phần: 4 người

Nguyên Liệu

1/2 kg gạo tấm
2 củ khoai lang bí
1 củ sắn nước
1 cây boa rô
2 quả dưa leo
2 cây ngò rí
1 bìa đậu phụ trắng
100g chả lụa chay
50g bún tàu

2 thìa súp bột thính

Gia vị: muối, đường, Hạt nêm Knorr từ Nấm và Rong Biển, dầu ăn

Pha nước mắm chay: 100g cà rốt trung qua nước sôi + 1 chén nước dừa xiêm + 1 thìa súp nước tương + 2 thìa súp đường + 1 thìa cà phê Hạt nêm Knorr từ Nấm và Rong Biển + 2 thìa súp nước cốt chanh + 1 thìa cà phê ớt băm. Nấu sôi nước dừa xiêm, đường, nước tương, Hạt nêm Knorr từ Nấm và Rong Biển, để nguội cho nước cốt chanh, cà rốt, ớt băm vào.

Cách nấu

Gạo tấm nấu cơm vừa ăn.

Khoai lang bí, củ sắn gọt vỏ, bào mỏng, cắt sợi. Hành boa rô cắt lát mỏng.

Dưa leo gọt bớt vỏ, bỏ ruột, bào mỏng, trộn dấm, đường và rau húng cắt nhỏ. Bún tàu rửa nhanh tay, cắt ngắn. Bìa đậu phụ trắng, chả lụa chay cắt lát mỏng.

Cho khoai lang, tàu hũ trắng, 1/2 lượng bún tàu vào chiên vàng, vớt ra để vào giấy thấm dầu.

Phi thơm hành boa rô, cho củ sắn vào xào trước, sau đó cho bún tàu, khoai lang, đậu phụ chiên vào trộn xào chung, nêm 1 thìa canh Hạt nêm Knorr từ Nấm và Rong Biển, muối, đường vừa ăn rồi trút tất cả ra tô, để nguội, cho chả chay và thính vào trộn đều.

Dọn cơm ra đĩa kèm với bì chay và dưa leo trộn chua ngọt, dùng với nước mắm chay, có thể dùng kèm sườn nướng chay rất ngon.

Quay Về Mục Lục

Christine Hà – MasterChef US 2012



CUỐN DIẾP CHAY

"Cuốn diếp chay" là một trong những món đặc sản, được xếp vào thực đơn cung đình Huế với các nguyên liệu từ rau củ quả. Thêm vào đó, gia vị Hạt nêm từ Nấm và Rong biển có thành phần từ nấm diệu ngọt và rong biển thanh mát sẽ giúp làm dậy lên hương vị tươi ngọt, thanh mát tự nhiên của món ăn.

Chuẩn bị: 15 phút

Thực hiện: 15 phút

Khẩu phần: 4 người

Nguyên Liệu

12 lá cải bẹ xanh (còn gọi là cải cay).
 2 bìa đậu hũ
 100g chả chay
 200g bún tươi
 3 củ khoai lang luộc

Bông hẹ

Gia vị: Hạt nêm Knorr từ Nấm và Rong Biển, đường

3 muỗng canh bơ đậu phụng pha với 3 muỗng canh nước lạnh

3 muỗng tương ngọt

1 muỗng bột năng pha với 3 muỗng nước lạnh

2 muỗng mè rang

1 muỗng canh ớt đỏ băm

1 muỗng canh boia rô băm nhuyễn

Cách nấu

Bắc chảo dầu nóng, cho đậu hũ đã ướp gia vị vào chiên vàng, vớt ra cho vào giấy thấm dầu, để nguội, cắt từng lát mỏng kích thước bằng miếng chả chay.

Trải lá cải ra đĩa, lần lượt cho vào giữa lá cải một chút bún, 1 miếng khoai lang, 1 ít ngò rí, 3 lá rau thơm, 1 lát chả chay, 1 miếng đậu hũ, cuốn tròn lại, dùng dây bông hẹ cột quanh cho đẹp.

Nước chấm: Dầu nóng, cho boia

rô vào phi thơm, cho tương ngọt, bơ đậu phụng vào xào khoảng 2 phút, chế từ từ nước bột năng vào khuấy sanh sánh là được, nêm Hạt nêm Knorr từ Nấm và Rong biển cho vừa ăn. Khi dùng, cho thêm ớt băm vào, mè rang.

Quay Về Mục Lục



GỎI MĂNG TƯƠI

Với thời tiết nóng bức thì món Gỏi măng tươi sẽ giúp chúng ta thanh nhiệt cho cơ thể vì măng có vị hàn, giữ nước cho cơ thể rất cao...

Chuẩn bị: 15 phút

Chế biến: 10 phút

Khẩu phần: 2 người

Nguyên Liệu

300g măng tre tươi luộc chín, luộc lại lần nữa, xả lại nước lạnh

100 g tôm nõn

100g thịt ba chỉ

Tỏi băm nhuyễn

Rau răm

Ớt

Nước mắm chua ngọt = 1 Nước mắm chấm Knorr + 2 đường +

Christine Hà – MasterChef US 2012

1 nước cốt chanh

Gia vị: Hạt nêm Knorr từ Nấm và Rong Biển, đường, dầu ăn, chút mắm ruốc

Ăn kèm với bánh đa gạo

Cách nấu

Luộc thịt ba chỉ chín để cắt sợi nhỏ.

Măng tươi cắt sợi.

Bắc chảo dầu cho nóng để phi tỏi thơm cho tôm vào xào. Nêm nếm với một chút mắm ruốc, đường, và không thể thiếu Hạt nêm Knorr từ Nấm và Rong Biển cho món ăn thêm tươi mát.

Pha nước chấm chua ngọt theo công thức: 1 muỗng Nước mắm chấm Knorr + 2 muỗng đường + 1 muỗng nước cốt chanh.

Trộn gỏi: Cho tất cả: măng, thịt ba chỉ, tôm vào tô. Rưới tiếp nước mắm chua ngọt vào trộn đều.

Bày món ăn: cho gỏi ra đĩa, rắc rau răm lên trên rồi tới rắc mè, và ớt.

Dọn ăn kèm với bánh đa gạo.

Quay Về Mục Lục

Christine Hà – MasterChef US 2012



GỎI NHA ĐAM TÔM TƯƠI

Không chỉ dùng cho những món ngọt, nha đam còn được sử dụng để chế biến những món mặn như "Gỏi nha đam tôm tươi", một món ăn thanh nhiệt.

Chuẩn bị: 15 phút

Chế biến: 10 phút

Khẩu phần: 4 người

Nguyên Liệu

1 nhánh nha đam vừa, gọt vỏ, cắt thành sợi như chiếc đũa, dài bằng ngón tay. Chần sơ nha đam trong nước sôi khoảng 1 phút rồi vớt ra ngâm vào tô nước đá, chúng sẽ bớt nhớt, hết nhẵn và giòn

50g cà rốt cắt sợi cắt tròn, bỏ ruột, sau đó cắt sợi

1 trái dưa leo cắt tròn, bỏ ruột, sau đó cắt sợi

200g tôm sú (khoảng 10 con), hấp chín, bóc vỏ, chừa đuôi

Một ít mè rang vàng

Một ít húng cây xắt nhuyễn

Ớt cắt sợi

Nước cốt chanh

Gia vị: 4 muỗng đường, 2 muỗng Nước mắm chấm Knorr

Cách nấu

Pha nước trộn gỏi:

Cho Nước mắm chấm Knorr và đường vào nấu cho tan, sau đó để nguội. Tiếp tục cho nước cốt chanh vào để có được nước trộn gỏi chua ngọt.

Trộn gỏi:

Trộn dưa leo, cà rốt với nước mắm chua ngọt đã pha. Cho rau thơm, ớt và cuối cùng là nha đam vào. Trộn gỏi nha đam thật nhẹ

Cho phần đã trộn ra đĩa, xếp tôm lên trên mặt, rắc mè.

Quay Về Mục Lục

Christine Hà – MasterChef US 2012



GỎI SU HÀO NẤM TUYẾT

Để đổi khẩu vị, chúng ta có thể bổ sung vào trong thực đơn chay một món ăn hấp dẫn và dễ làm, đó là món "Gỏi su hào nấm tuyết".

Chuẩn bị: 15 phút

Thực hiện: 5 phút

Khẩu phần: 4 người

Nguyên Liệu

500g su hào, gọt rửa sạch, xắt lát mỏng miếng xéo bằng khoảng 1cm, ướp chút muối khoảng 10 phút, xả sạch vắt ráo
50g nấm tuyết, ngâm cho nở, xé miếng rời, trần qua nước sôi, để ráo

1 củ cà rốt, gọt rửa sạch, cắt sợi bằng đầu đũa

2 bìa tàu hũ tươi, miếng mỏng theo chiều ngang, bằng khoảng 1cm, chiên vàng.

3 muống canh đậu phụng rang giã dập.

1 cây bo rô, bỏ lá, rửa sạch, cắt lát mỏng, băm khoảng 1 muống cà phê để ướp tàu hũ, phần còn lại phi với 2 muống canh dầu ăn.

Một ít cần ta, bỏ gốc rửa sạch, cắt nhỏ

1 trái ớt đỏ bỏ hạt, cắt tằm

1 trái chanh

Gia vị : Muối, đường, dấm, tiêu, Hạt nêm từ Nấm và Rong Biển

Cách nấu

Ngâm dấm đường: Cho vào tô 4 muống canh dấm, ¼ muống cà phê muối, 1 muống cà phê Hạt nêm Knorr từ Nấm và Rong Biển, 1 muống canh nước cốt chanh, ½ chén nước lọc, khuấy cho tan rồi cho su hào, nấm tuyết vào ngâm khoảng 10 phút cho thấm, sau đó trút ra rổ để ráo nước.

Pha nước trộn gỏi: Nấu 3 muống canh đường, một muống canh nước tương, một muống canh nước lạnh, 1 muống cà phê hạt nêm cho sánh như mật ong, để nguội.

Trộn gỏi : Cho su hào, nấm tuyết, cà rốt, tàu hũ chiên, ớt đỏ, ít rau cần vào tô lớn, cho nước trộn gỏi vào trộn đều, nêm nếm vị chua chua ngọt ngọt là được.

Trình bày gỏi ra đĩa, rắc đậu phụng rang bo rô phi và một ít rau cần lên. Dùng với bánh tráng nướng."

Quay Về Mục Lục

Christine Hà – MasterChef US 2012



2 thìa sauce mayonaise, 1 thìa mù tạt, 1 thìa dầu ăn, 2 thìa Hạt nêm Knorr từ Nấm và Rong Biển

Cách nấu

Đun 1 ít nước, cho đường, Hạt nêm Knorr từ Nấm và Rong Biển vào, tiếp tục cho cá.

Trộn mayonaise + mù tạt + dầu ăn và 1 thìa hạt nêm.

Xếp carô lên đĩa, xếp cà chua lên trên, rồi lần lượt xếp đậu, trứng, hành tây, cá hồi, olive lên nữa. Sau đó, chan nước sauce lên đĩa rau, khi nào dùng hãy trộn đều.

SALAD CÁ HỒI

Thực đơn hoàn hảo nhất cho mùa hè là các món Salad vừa giàu dinh dưỡng lại cực kỳ mát mẻ. Hãy thử vào bếp với món "Salad cá hồi" rất ngon miệng và dễ làm.

Chuẩn bị: 10 phút

Chế biến: 5 phút

Khẩu phần: 2 người

Nguyên Liệu

200g cá hồi cắt khối

2 trứng gà, luộc chín, bóc vỏ, xắt lát

100g cải carô (xà lách Đà Lạt), rửa sạch, cắt miếng vừa ăn

1 quả cà chua, rửa sạch, cắt miếng mỏng

100g đậu couvert, cắt khúc, luộc chín

50g olive đen cắt khoanh

1 củ hành tây nhỏ, cắt mỏng theo chiều ngang

Quay Về Mục Lục

Christine Hà – MasterChef US 2012



SALAD KHOAI TÂY

"Salad khoai tây" là món khoai tây trộn đơn giản, giúp giữ lại vị béo bùi của khoai tây. Đây là một cách thay đổi làm cho món khoai tây không bị ngán mà trở nên hấp dẫn.

Chuẩn bị: 20 phút

Thực hiện: 10 phút

Khẩu phần: 4 phần ăn

Nguyên Liệu

- 4 củ khoai tây
- 2 lát ba rọi xông khói
- 50g đậu cô ve, cắt khúc, rửa sạch
- 1/4 củ hành tây, cắt mỏng
- 1 quả trứng luộc chín, bóc vỏ, và cắt làm tư
- 2 quả dưa chuột muối, cắt nhỏ
- 1 muống ngò tây, thái nhuyễn

- 3 muống súp sốt mayonnaise
- 1 muống súp nước cốt chanh
- 1 muống cà phê mù tạt vàng
- Muối, tiêu và không thể thiếu Hạt nêm Knorr từ Nấm và Rong Biển

Cách nấu

Khoai tây, luộc, hấp hoặc nướng chín, bóc vỏ.

Đậu cô

ve, luộc chín với ít muối, vớt ra, để ráo.

Thịt xông khói, chiên vàng hai mặt, cắt nhỏ.

Pha nước trộn gồm: mayonnaise, mù tạt, nước cốt chanh, trộn đều, thêm một chút muối tiêu, Hạt nêm Knorr từ Nấm và Rong Biển.

Cho thịt xông khói, khoai tây, cho đậu cô – ve, hành tây, dưa chuột muối, ngò tây vào... vào tô, rưới nước trộn lên, trộn đều.

Dùng ngụy.

Quay Về Mục Lục

Christine Hà – MasterChef US 2012



SALAD RAU MẦM

Các loại rau thật giòn, mát như rau mầm không những có tác dụng kích thích vị giác cho bạn và gia đình trong ngày hè oi bức mà còn cung cấp một lượng vitamin không hề nhỏ.

Chuẩn bị: 15 phút

Thực hiện: 5 phút

Khẩu phần: 2 người

Nguyên Liệu

200g thịt bò

1 hộp rau mầm (mầm cải hoặc mầm hướng dương)

100g cà chua

1 củ hành tây nhỏ

1 thìa cà phê tỏi băm

1 thìa cà phê Hạt nêm Knorr từ Nấm và Rong Biển

1 thìa súp dầu ăn

Nước trộn: 2 thìa cà phê nước cốt chanh + 4 thìa cà phê đường + 1 thìa cà phê dầu ăn + 1/2 thìa cà phê Hạt nêm Knorr từ Nấm và Rong Biển

Cách nấu

Thịt bò cắt lát mỏng, ướp Hạt nêm Knorr từ Nấm và Rong Biển, dầu ăn, để 10 phút.

Rau mầm rửa sạch, để ráo, xếp ra đĩa.

Cà chua bi cắt đôi. Hành tây cắt lát mỏng.

Làm nóng dầu, phi thơm tỏi băm, cho thịt bò vào đảo trong lửa lớn cho vừa chín tới, nêm hạt nêm cho vừa ăn, tắt lửa.

Cho thịt bò ra đĩa rau mầm, xếp cà chua, hành tây xung quanh, rưới nước trộn vào, khi ăn trộn đều.

Quay Về Mục Lục

Christine Hà – MasterChef US 2012



SALAD TÁO

Salad táo là một món ăn tuy thực hiện đơn giản nhưng lại phổ biến và rất được ưa chuộng trong các nhà hàng ở châu Âu.

Chuẩn bị: 30 phút

Chế biến: 25 phút

Khẩu phần: 4 người

Nguyên Liệu

- 1 trái táo xanh
- 1 trái táo đỏ
- 2 trái dưa leo
- 100g cà rốt
- ½ củ hành tây
- ¼ trái ớt đỏ Đà Lạt
- 3 lá húng lủi
- 100g thịt ba rọi xông khói (hoặc cá hồi xông khói)

- 125g dầu ô liu hoặc dầu ăn
- 3 muỗng súp nước tương Nhật Kikoman
- 1,5 muỗng súp mù tạt vàng
- 1 muỗng cà phê Hạt nêm Knorr từ Nấm và Rong Biển

Cách nấu

Cắt thịt xông khói thành miếng vừa ăn, chiên sơ, cho vào giấy thấm dầu.

Rửa sạch dưa leo, bỏ ruột, cắt khúc 6cm, cắt sợi mỏng khoảng 5ly, ngâm đá lạnh.

Gọt sạch vỏ ½ táo đỏ và ½ táo xanh hoặc để nguyên (tùy ý), bỏ ruột và hạt, cắt lát mỏng, ngâm nước đá có pha ½ muỗng cà phê nước cốt chanh và 1 muỗng súp đường để táo không bị đen mà còn giòn hơn.

Cà rốt gọt vỏ, rửa, cắt khúc 6 cm, cắt sợi mỏng 5 ly. Ớt đỏ Đà Lạt bỏ ruột, cắt sợi. Hành tây cắt sợi ngâm đá lạnh.

Gọt vỏ, bỏ hạt ½ táo đỏ và ½ táo xanh còn lại. Xắt nhỏ cho vào chén hấp cách thủy 15 phút. Cho chén táo hấp cho vào máy xay (lấy cả nước hấp táo), với 150g dầu ô liu (hoặc dầu ăn) + 3 muỗng súp nước tương + 1 muỗng súp đường + 1,5 muỗng súp mù tạt vàng + 1,5 muỗng cà phê tiêu + 1 muỗng hạt nêm. Xay mịn hỗn hợp, cho ra tô.

Lấy rau củ đang ngâm đá vớt ráo cho vào thau: táo, dưa leo, cà rốt, củ hành tây, ớt Đà Lạt. Trộn đều. Chế 2/3 nước sốt vào trộn. Cho hỗn hợp ra đĩa, xếp thịt lên mặt, chan ít sốt còn lại, đặt lá húng lủi ở giữa.

Quay Về Mục Lục

Christine Hà – MasterChef US 2012

Cách nấu

Sườn non chặt miếng vừa ăn. Nấm đông cô rửa sạch để nguyên hoặc có thể thái làm đôi. Hạt sen ngâm mềm. Cà rốt bào vỏ, thái móng ngựa.

Đun sôi 600 ml nước, cho sườn vào nấu vừa chín sau đó cho cà rốt, hạt sen và nấm đông cô vào, nêm nước mắm chấm Knorr, Hạt nêm Knorr từ Thịt thăn, Xương ống và Tủy vừa ăn, nấu khoảng 10 phút nữa là được.



SƯỜN HẦM TAM SẮC

"Sườn hầm tam sắc" là một món có thể ăn với cơm hoặc dùng với bánh mì đều hợp. Một món ăn nhiều sắc màu, bổ dưỡng với miếng sườn thật mềm, lẫn với vị bùi bùi của hạt sen, đậu Hà Lan và vị ngọt thanh của nấm rom.

Chuẩn bị: 10 phút

Thực hiện: 25 phút

Khẩu phần: 4 người

Nguyên Liệu

300g sườn non

100g cà rốt

50g nấm đông cô

50g hạt sen

Gia vị: 1 thìa cà phê Nước mắm chấm Knorr, 2 thìa cà phê Hạt nêm Knorr từ Thịt Thăn, Xương Ống và Tủy

Quay Về Mục Lục

Christine Hà – MasterChef US 2012



SƯỜN NON KHO NƯỚC DỪA

Vị thơm ngậy của nước dừa kết hợp với những miếng sườn non sẽ tạo ra một đĩa sườn kho nước dừa đậm đà, ngọt mềm cho bữa cơm của gia đình bạn. Hãy cùng làm món ăn hấp dẫn này nhé!

Chuẩn bị: 10 phút

Thực hiện: 25 phút

Khẩu phần: 4 người

Nguyên Liệu

400g sườn non

200g cái dừa tươi

10g tỏi băm

Gia vị: 1 thìa cà phê đường, 2 thìa cà phê Nước mắm chấm

Knorr, 2 thìa cà phê Hạt nêm Knorr từ Thịt Thăn, Xương Ống và Tủy, dầu ăn

Cách nấu

Sườn non rửa sạch, chặt miếng vừa ăn.

Cái dừa tươi xắt miếng vừa ăn.

Làm nóng dầu ăn, cho tỏi vào phi thơm, cho sườn non và cái dừa tươi vào xào săn lại, nêm Nước mắm chấm Knorr, Hạt nêm Knorr từ Thịt Thăn, Xương Ống và Tủy vừa ăn. Cho nước vào xăm xấp mặt thịt, kho đến khi nước sánh lại là được.

Múc ra đĩa, dùng với cơm.

Quay Về Mục Lục

Christine Hà – MasterChef US 2012



BA RỌI KHO TIÊU

"Ba rọi kho tiêu" là một món ăn cực kì hấp dẫn với miếng thịt ba rọi mềm, có màu cánh gián đẹp, thơm thơm mùi hạt tiêu. Món này sẽ mang đến một bữa ăn rất ấm cúng và ngon miệng khi dùng với cơm nóng trong mùa lạnh.

Chuẩn bị: 15 phút

Thực hiện: 15 phút

Khẩu phần: 4 người

Nguyên Liệu

300g thịt ba rọi, ít mỡ, cắt que

3 tép tỏi, băm nhuyễn

¼ trái ớt sừng, cắt miếng mỏng

2 nhánh hành lá, cắt khúc vừa ăn

1 gói Knorr Gia Vị Hoàn Chính - Thịt Kho

¼ muỗng cà phê tiêu xay

2 muỗng canh dầu ăn

2/3 chén nước lọc

Cách nấu

Ướp thịt ba rọi với tỏi băm và gói Knorr Gia Vị Hoàn Chính

Thịt Kho, để 15 phút cho thịt thấm gia vị.

Đun nóng dầu ăn, cho hỗn hợp thịt vào nồi, xào khoảng 5 phút cho thịt săn lại.

Cho nước lọc vào nồi, giảm lửa nhỏ, kho khoảng 10 phút hoặc đến khi nước sệt sệt lại là được, cho hành lá vào.

Múc thịt ra đĩa, thêm chút tiêu xay cho thơm, trang trí với ớt cắt khoanh, dùng nóng với cơm trắng.

Quay Về Mục Lục

Christine Hà – MasterChef US 2012



BA RỌI KHO NẤM ĐÔNG CÔ

Thêm một ít gia vị và nguyên liệu vào các món tuyền thống, bạn đã mang đến sự mới lạ, hấp dẫn cho mâm cỗ ngày xuân với món ăn "Ba rọi kho nấm đông cô".

Chuẩn bị: 15 phút

Thực hiện: 25 phút

Khẩu phần: 4-6 người

Nguyên Liệu

400g thịt ba rọi

150g nấm đông cô khô

100g chả cua

1 thìa cà phê hành tím băm

2 thìa cà phê Hạt nêm Knorr từ Nấm và Rong Biển

1 thìa súp Nước mắm chấm Knorr

1 thìa súp dầu ăn

Cách nấu

Thịt ba rọi rửa sạch, cắt khối vừa ăn, ướp với Hạt nêm Knorr từ Nấm và Rong Biển, Nước mắm chấm Knorr, để khoảng 15 phút cho thấm gia vị. Chả cua cắt lát vừa ăn.

Nấm đông cô rửa sạch, ngâm mềm (lấy nước để kho thịt cho thơm mùi nấm).

Làm nóng dầu, phi thơm hành băm, cho thịt ba rọi vào xào săn, cho chả cua, nấm và nước ngâm nấm vào (nếu chưa ngập mặt thịt thì thêm nước sạch vào), kho lửa nhỏ cho nấm và thịt mềm vừa ăn, lượng nước còn khoảng 1/3 là được.

Múc thịt ra đĩa, dùng nóng với cơm.

Quay Về Mục Lục

Christine Hà – MasterChef US 2012



CÁ RÔ KHO DƯA HƯƠNG

Cá rô là loại thực phẩm tươi ngon, bổ, rẻ mà lại dễ chế biến. Món "Cá rô kho dưa hường" là một ý tưởng mới làm cho món kho hằng ngày trở nên lạ miệng.

Chuẩn bị: 30 phút

Thực hiện: 25 phút

Khẩu phần: 4 người

Nguyên Liệu

- 4 con cá rô, làm sạch
- 2 trái dưa hường, gọt vỏ, cắt múi cau
- 3 tép tỏi, đập dập
- 2 nhánh hành lá, đập dập
- 3 trái ớt hiểm, đập dập
- 1 trái dừa xiêm, lấy nước
- 3 muỗng cà phê Hạt nêm Knorr từ Nấm và Rong Biển

1 muỗng canh Nước mắm chấm Knorr

1 muỗng cà phê đường cát trắng

3 muỗng cà phê nước màu

¼ muỗng cà phê tiêu xay

2 muỗng canh dầu ăn

Cách nấu

Ướp cá 15 phút với Hạt nêm Knorr từ Nấm và Rong Biển, Nước mắm chấm Knorr, gia vị và hành, tỏi, ớt.

Đun nóng dầu ăn cho cá rô vào nồi xào sơ.

Thêm nước dừa vào nồi, đun sôi lên và kho khoảng 15 phút.

Cho tiếp dưa hường vào nồi, kho thêm 10 phút nữa cho tất cả nguyên liệu chín đều và thấm gia vị là được.

Múc cá kho dưa hường vào tô, rắc tiêu xay và dùng nóng với cơm.

Quay Về Mục Lục



CÁ KHO TƯƠNG BẦN

Tương bần là món nước chấm độc đáo cho rau, cà, thịt, đậu và còn là gia vị để kết hợp với nhiều món kho hay canh chua. Mời các bạn cùng thực hiện món "Cá kho tương bần", một món ăn rất đặc trưng của ẩm thực miền Bắc.

Chuẩn bị: 10 phút

Thực hiện: 20 phút

Khẩu phần: 2 người

Nguyên Liệu

- 1 con cá chép (hoặc cá diêu hồng)
- 100g tương bần (miền Bắc)
- 2 quả khế xanh
- 2 thìa cà phê hành tím băm
- 3 thìa cà phê Hạt nêm Knorr từ Thịt Thăn, Xương Ống và Tủy

Christine Hà – MasterChef US 2012

1/2 thìa cà phê tiêu sọ trắng

2 thìa súp dầu ăn, 1 chén nước dùng; Ớt sừng cắt lát trang trí

Cách nấu

Cá chép để nguyên vẩy, làm rửa sạch, để ráo, cắt khoanh, chiên sơ.

Khế rửa sạch, cắt khoanh vừa ăn.

Xào thơm hành tím vào với 1 thìa súp dầu ăn, cho tiếp tương bần và nước dùng vào, đun sôi nhẹ, cho Hạt nêm Knorr từ Thịt Thăn, Xương Ống và Tủy, rồi cho tiếp cá đã chiên vào, kho liu riu lửa khoảng 15

20 phút đến khi nước kho sánh sánh, cho khế chua vào khoảng 5 phút thì tắt bếp.

Rắc tiêu vào cá cho thơm, trang trí với vài khoanh ớt đỏ. Dùng nóng với cơm trắng.



CÁ CƠM KHO THỊT

Với món "Cá cơm kho thịt", chúng ta vẫn kho cá theo cách truyền thống nhưng nếu cho thêm thịt ba rọi vào thì cá sẽ béo và ngon hơn rất nhiều.

Chuẩn bị: 15 phút

Thực hiện: 15 phút

Khẩu phần: 2 người

Nguyên Liệu

200g cá cơm tươi, rửa sạch với nước muối pha loãng, để ráo

150g thịt ba rọi cắt miếng mỏng hoặc cắt sợi

1 củ gừng, 1 phần giã nhuyễn vắt lấy nước và 1 phần băm nhuyễn

6 tép tỏi băm nhuyễn

Gia vị: dầu ăn, gói Knorr Gia Vị Hoàn Chính - Cá Kho

Cách nấu

Ướp cá.

Cho nước gừng và 1 gói Knorr Gia Vị Hoàn Chính

Cá Kho cho món cá kho ngon đúng điệu. Chờ cho cá thấm trong vòng 15 phút.

Bắc chảo nhỏ lên bếp, cho chút dầu ăn vào. Dầu nóng, cho thịt ba rọi vào xào cho săn. Lúc này, mỡ trong thịt ba rọi sẽ chảy ra một ít thì tắt bếp. Vớt thịt ra khỏi chảo.

Bật lại bếp, cho dầu trong chảo nóng lên, phi thơm với tỏi và gừng băm. Sau đó, mở lửa to cho cá cơm và thịt ba rọi vào chiên sơ. Và với gói Knorr Gia Vị Hoàn Chính

Cá Kho đã ướp cá ngay từ đầu thì không cần phải nêm nếm gì thêm. Hạ nhỏ lửa để cá kho cạn từ từ.

Múc cá cơm kho ra đĩa, rắc tiêu, dọn kèm cơm trắng.



CÁ KHO RIỀNG

"Cá kho riềng" là sự kết hợp giữa vị mặn, bùi của cá cùng vị béo của thịt, thơm của riềng tạo nên hương vị riêng biệt của món cá kho thường được nấu ở phía Bắc.

Chuẩn bị: 15 phút

Thực hiện: 25 phút

Khẩu phần: 4 người

Nguyên Liệu

Cá chép, rửa sạch với nước cốt chanh, cắt khúc

200g thịt ba chỉ, rửa sạch, cắt miếng nhỏ vừa ăn

1 củ riềng, gọt vỏ, rửa sạch, cắt sợi

200ml nước trà xanh

Tiêu xay, ớt

Gia vị: 1 gói Knorr Gia Vị Hoàn Chính - Cá Kho Riềng cho món cá kho ngon đúng điệu

Cách nấu

Dùng gói Knorr Gia Vị Hoàn Chính

Cá Kho Riềng ướp cá chép trong 15 phút cho ngấm gia vị.

Sắp vào nồi lần lượt một lớp riềng, một lớp thịt, một lớp cá và một lớp riềng trên cùng. Thêm nước trà xanh vào cho xấp mặt cá.

Bắc nồi lên bếp, đun to lửa cho nồi cá sôi, sau đó vặn nhỏ lửa kho cá khoảng 45 phút cho cá chín.

Cho cá ra đĩa, trang trí với ớt, rắc chút tiêu xay. Dùng nóng với cơm.

Quay Về Mục Lục

Christine Hà – MasterChef US 2012



MỰC KHÌA TRÁI DỪA

Đi du lịch, dã ngoại có nấu nướng là cơ hội tốt để thể hiện tài bếp núc của bạn. Xin giới thiệu món ""Mực khía quả dừa"" dành cho bữa tiệc ngoài trời vui vẻ.

Chuẩn bị: 25 phút

Thực hiện: 20 phút

Khẩu phần: 4 người

Nguyên Liệu

400g mực lá

1/2 củ hành tây

4 quả dừa xiêm nhỏ

1/2 thìa súp gừng cắt sợi

1 thìa súp ớt sừng cắt sợi

2 nhánh hành lá

1,5 thìa cà phê Hạt nêm Knorr từ Thịt Thăn, Xương Ống và

Tùy

1/2 thìa cà phê tiêu sọ đập dập

1 thìa cà phê ngũ vị hương

2 thìa súp dầu ăn

Cách nấu

Mực lá lột da, rửa sạch, khứa ngang lưng, cắt miếng vừa ăn, ướp với tỏi băm, Hạt nêm Knorr từ Thịt Thăn, Xương Ống và Tùy, tiêu sọ và ngũ vị hương, để 10 phút cho thấm gia vị.

Hành tây lột vỏ, cắt miếng mỏng.

Dừa xiêm lấy phần nước, để riêng một bên.

Đun nóng dầu ăn cho mực vào chiên vàng, chế nước dừa vào, khía mực đến khi nước xốt sệt lại là được, cho hành tây, gừng, ớt và hành lá vào, đảo đều.

Múc mực vào quả dừa, cho vào lò nướng vài phút cho nóng, để mực khía quả dừa vào đĩa, dùng nóng.

Quay Về Mục Lục

Christine Hà – MasterChef US 2012



MUỐI SẢ MẮM RUỐC KHO

Là một món ăn dân dã mang đậm hương vị của xứ Huế, món "Muối sả mắm ruốc kho" sẽ làm cho ta có cảm giác khó cưỡng lại khi dùng với cơm nóng.

Chuẩn bị: 10 phút

Thực hiện: 10 phút

Khẩu phần: 4 người ăn

Nguyên Liệu

150g phi lê bò (loại mềm)

5 con tép bạc

50g sả băm

1 thìa cà phê tỏi băm

2 thìa cà phê mắm ruốc

1/2 thìa cà phê muối, 1 thìa cà phê đường, 1/2 thìa cà phê ớt bột, 1/3 thìa cà phê tiêu, 1 thìa cà phê Hạt nêm Knorr từ Thịt Thăn, Xương Ống và Tủy, 3 thìa súp dầu ăn

Cách nấu

Thịt bò cắt lát, băm nhỏ, ướp 1 thìa cà phê Hạt nêm Knorr từ Thịt Thăn, Xương Ống và Tủy.

Tép bạc lột vỏ, bỏ chỉ lưng, băm nhỏ, ướp ít tiêu, tỏi cho thơm.

Bắc chảo lên, cho tỏi và sả vào xào với dầu cho vàng, cho tiếp tôm và thịt bò vào xào chín, cho đường và mắm ruốc vào xào tiếp (để lửa nhỏ, nếu không mắm ruốc sẽ bị khét), xào đến khi tôm thịt vừa khô là được, cho ớt bột và 1 thìa cà phê Hạt nêm Knorr từ Thịt Thăn, Xương Ống và Tủy. Nêm thử có vị mặn, ngọt ngọt, béo béo, cay cay là ngon, tắt lửa.

Dọn ra đĩa, dùng với cơm nóng, kèm đĩa rau sống, dưa leo rất hấp dẫn."

Quay Về Mục Lục

Christine Hà – MasterChef US 2012



THỊT BA RỌI KHO XÍ MUỘI

Xí muối có vị chua ngọt dễ chịu giúp cân bằng độ béo ngậy của thịt ba rọi. Chắc chắn với món ăn này, thịt ba rọi sẽ không còn là nỗi ái ngại của các thành viên trong gia đình.

Chuẩn bị: 20 phút

Thực hiện: 30 phút

Khẩu phần: 4 người

Nguyên Liệu

400g thịt ba rọi

50g xí muối

1 thìa cà phê hành tím băm

2,5 thìa cà phê Hạt nêm Knorr từ Thịt Thăn, Xương Ống và Tủy
Tủy

1 thìa súp Nước mắm chấm Knorr

1 thìa súp dầu ăn

Cách nấu

Thịt ba rọi luộc sơ, cắt khối vừa ăn, ướp với Hạt nêm Knorr từ Thịt Thăn, Xương Ống và Tủy 10 phút cho thấm.

Đun sôi 200ml nước, cho xí muối vào nấu khoảng 10 phút, tắt lửa.

Làm nóng dầu, phi thơm hành tím băm, cho thịt ba rọi vào xào săn lại, cho hỗn hợp nước và quả xí muối vào, kho lửa nhỏ đến khi thịt vừa chín, nêm Nước mắm chấm Knorr cho vừa ăn, kho thêm 15 phút cho thịt mềm.

Múc thịt kho ra đĩa, dùng nóng với cơm hoặc xôi nếp.

Quay Về Mục Lục

Christine Hà – MasterChef US 2012



CANH CUA RAU NHÚT

Mời bạn cùng vào bếp để thực hiện món “Canh cua rau nhút”, một món ăn có sự kết hợp đơn giản nhưng lại mang một mùi vị đặc biệt và rất dễ ăn.

Chuẩn bị: 15 phút

Thực hiện: 25 phút

Khẩu phần: 4 người

Nguyên Liệu

300g cua đồng (nguyên con)

1 bó rau nhút

1 nhánh ngò gai

1 khúc ớt sừng

1 thìa cà phê hành tím băm

2 thìa cà phê Hạt nêm Knorr từ Thịt Thăn, Xương Ống và Tủy

1 thìa súp Nước mắm chấm Knorr

1 thìa súp dầu ăn

Cách nấu

Cua đồng ngâm nước cho rã bùn, xóc rửa sạch, lột mai cua để lấy gạch, thân cua bỏ yếm, rửa lại, để ráo rồi xay nhuyễn.

Rau nhút nhặt khúc vừa ăn, rửa sạch. Ngò gai cắt nhuyễn. Ớt sừng xắt sợi.

Hòa thịt cua đã xay với 1 lít nước, dùng tay bóp đều, gạn lấy nước, bỏ xác, cho vào nước cua 1 thìa cà phê Hạt nêm Knorr từ Thịt Thăn, Xương Ống và Tủy, 1 thìa súp Nước mắm chấm Knorr, bắc nồi lên bếp, đun nhỏ lửa, dùng đũa khuấy đều đến khi thịt cua nổi lên mặt.

Vớt thịt cua để riêng, cho rau nhút vào nấu vừa chín.

Phi hành băm với dầu cho thơm, xào gạch cua, nêm với 1/2 thìa cà phê hạt nêm, 1/2 thìa cà phê Nước mắm chấm Knorr cho vừa ăn, cho vào nồi nước thịt cua, khuấy đều.

Múc canh vào bát, rắc ngò gai, ớt xắt vào, dùng nóng.

Quay Về Mục Lục

Christine Hà – MasterChef US 2012

Gia vị: Nước mắm chấm Knorr, mắm ruốc, đường, dầu ăn, Hạt nêm Knorr từ Thịt Thăn, Xương Ống và Tủy

Cách nấu

Bắc nồi, cho chút dầu vào phi thơm với hành tím. Cho cua vào xào lên. Nêm $\frac{1}{2}$ thìa mắm ruốc, $\frac{1}{2}$ thìa Nước mắm chấm Knorr và 1 thìa Hạt nêm Knorr từ Thịt Thăn, Xương Ống và Tủy. Tiếp tục cho hơn 1 tô nước vào nấu sôi.

Tiếp theo, sẽ cho măng, ớt bột, nước me vào nấu sôi trở lại. Nêm thêm thìa đường, và các gia vị khác cho vừa ăn thì tắt bếp.

Múc canh nóng ra tô và cho ngò om, ngò gai và ớt xắt lát vào.



CANH CHUA CUA NẤU MĂNG

Kết hợp canh măng với cua biển sẽ cho hương vị rất đặc biệt, đầy đủ cả cay, chua, mặn và ngọt. Mời bạn hãy vào bếp để cùng nấu thử món “Canh chua cua nấu măng”.

Chuẩn bị: 10 phút

Thực hiện: 10 phút

Khẩu phần: 2 người

Nguyên Liệu

1 con cua thịt làm sạch, chặt thành 6 miếng

200g măng chua

1 quả cà chua cắt múi

1 ít: me vắt (hòa nước sôi lấy nước me), ớt bột, hành tím, ngò om, ngò gai

Quay Về Mục Lục

Christine Hà – MasterChef US 2012



CANH CHUA TÔM BÔNG SO Đũa

Trong tiết trời mùa nóng, có bát canh chua, ăn kèm với cơm trắng thì còn gì bằng. Chúng ta hãy cùng vào bếp để thực hiện món canh chua biến tấu từ Knorr Gia vị Hoàn Chính – Canh Chua, món “Canh chua tôm bông so đũa”.

Chuẩn bị: 10 phút

Thực hiện: 10 phút

Khẩu phần: 4 người

Nguyên Liệu

300g tôm sú, cắt bỏ đầu đuôi, rửa sạch, để ráo

300g bông so đũa, rửa sạch, nhặt bỏ cuống và nhụy cho khỏi đắng, để ráo.

2 trái cà chua, rửa sạch, cắt múi cau

Hành lá, ngò gai, ngò om, rửa sạch cắt nhỏ

Ớt sừng, rửa sạch, cắt khoanh

Tỏi, bỏ vỏ, rửa sạch, băm nhuyễn

750ml (3 chén) nước lọc để nấu canh

Dầu ăn

1 gói Knorr Gia Vị Hoàn Chính - Canh Chua cho món canh chua ngon tuyệt hảo

Cách nấu

Phi dầu với tỏi băm cho thơm, múc ra một ít để nấu canh xong nêm vào canh cho thơm. Sau đó cho tôm sú vào xào săn.

Thêm nước vào nấu sôi. Cho cà chua cắt múi cau vào nồi.

Nêm 1 gói Knorr Gia Vị Hoàn Chính

Canh Chua cho món canh chua ngon tuyệt hảo.

Cho tiếp bông so đũa vào, tắt lửa ngay để bông giòn, không bị nát.

Múc canh ra tô, rắc ngò gai, rau om, ớt và dầu tỏi vào để món canh dậy mùi và đúng vị canh chua hơn.

Dùng nóng canh với cơm hoặc bún tươi đều được.

Quay Về Mục Lục

Christine Hà – MasterChef US 2012



CANH ĐU ĐỦ BÒ VIÊN

Một món ăn bổ dưỡng, kết hợp các thành phần truyền thống một cách sáng tạo. Canh đu đủ bò viên khá dễ thực hiện nhưng vẫn rất thơm ngon dành cho bữa ăn gia đình.

Chuẩn bị: 40 phút

Thực hiện: 15 phút

Khẩu phần: 4 người

Nguyên Liệu

350g đu đủ xanh, cắt miếng vừa ăn

100g thịt bò, băm nhuyễn

50g giò sống

1 củ hành tím, đập dập

2 nhánh hành lá, cắt nhuyễn

2 nhánh ngò rí, cắt nhuyễn

1 lít nước lọc

3-4 muỗng cà phê Hạt nêm Knorr từ Thịt Thăn, Xương Ống và Tủy

¼ muỗng cà phê tiêu xay

Nước chấm: Nước mắm chấm Knorr + ớt

Cách nấu

Trộn đều thịt bò, giò sống với ¼ muỗng cà phê Hạt nêm Knorr từ Thịt Thăn, Xương Ống và Tủy và một ít tiêu xay.

Đun sôi nước lọc, cho bò viên vào nấu chín.

Thêm đu đủ và hành tím và 2 muỗng cà phê hạt nêm vào nồi. Nấu lửa nhỏ đến khi chín.

Nêm với phần hạt nêm còn lại cho vừa ăn.

Múc canh vào tô, thêm tiêu xay, hành lá, ngò rí vào tô. Dùng nóng.

Quay Về Mục Lục

Christine Hà – MasterChef US 2012



CANH GÀ NẤU VỚI NẤM TUYẾT

Hãy cùng vào bếp để nấu món "Canh gà nấu với nấm tuyết, tóc tiên" - một món ăn thanh nhiệt cho những ngày nắng nóng đang về.

Chuẩn bị: 30 phút

Thực hiện: 15 phút

Khẩu phần: 2 người

Nguyên Liệu

2 cái đùi gà
1 cái nấm tuyết
150g hạt sen
5g tóc tiên
10g nấm đông cô tươi

50g hành lá
0,6 lít nước dùng
2 thìa cà phê Hạt nêm Knorr từ Nấm và Rong Biển

Cách nấu

Đùi gà rửa sạch, chặt miếng vừa ăn.

Nấm tuyết rửa qua nước cho sạch, ngâm nở, dùng kéo cắt bỏ phần cuống màu vàng và cứng, cắt miếng vừa ăn.

Hạt sen ngâm nước khoảng 30 phút, cho vào nồi nấu mềm, vớt ra đây kín để sen giữ độ mềm không bị khô.

Tóc tiên ngâm nhanh trong nước.

Nấm đông cô tươi dùng khăn ướt lau sạch.

Nấu sôi nước dùng, cho gà vào nấu sôi lại. Sau đó, hạ nhỏ lửa nấu cho đến khi thịt gà chín, rồi vớt thịt gà ra ngâm qua nước đá lạnh.

Cho nấm đông cô vào nước luộc gà, nấu cho sôi, nêm với Hạt nêm Knorr từ Nấm và Rong Biển cho vừa ăn. Tiếp theo cho hạt sen đã mềm, nấm tuyết, tóc tiên vào, nấu cho sôi lại, tắt bếp.

Múc canh vào bát, rắc ít hành xắt nhuyễn vào, dùng nóng.



CANH KHỔ QUA NHỒI HẢI SẢN

"Canh khổ qua nhồi hải sản" là món canh vừa có vị đắng của khổ qua vừa có vị ngọt từ hải sản, ăn rất mát, ngon và đặc biệt lạ miệng.

Chuẩn bị: 20 phút

Thực hiện: 30 phút

Khẩu phần: 4 người

Nguyên Liệu

4 trái khổ qua (mướp đắng).

100g cá thác lác

200g mực làm sạch, để ráo xay nhuyễn

200g tôm, bóc vỏ, bỏ chỉ đen, chà muối rửa sạch, lau khô xay nhuyễn

1 lít nước dùng

Hành ngò

Hạt nêm Knorr từ Nấm và Rong Biển, Nước mắm chấm Knorr, tiêu, dầu ăn

Cách nấu

Cá thác lác, tôm, mực, trộn chung, quét đều với dầu hành trắng, cho 1 muỗng Hạt nêm Knorr từ Nấm và Rong Biển, ½ muỗng tiêu, 1 muỗng đường, 1 muỗng Nước mắm chấm Knorr trộn đều.

Khổ qua, cắt khúc, bỏ ruột, chần sơ qua nước sôi, ngâm vào nước đá cho xanh, vớt ra để ráo, dùng muỗng nhỏ, múc hải sản nhồi vào khổ qua, thoa 1 ít dầu cho láng mặt.

Đun nước dùng vừa sôi, thả khổ qua vào hầm, nêm 1 muỗng hạt nêm, 1 muỗng đường, nêm vừa ăn, hầm cho đến khi khổ qua chín mềm.

Múc từng khúc khổ qua ra tô, rồi múc nước canh đổ vào, rắc ít tiêu, hành ngò. Món khổ qua nhồi hải sản ăn với cơm trắng và Nước mắm chấm Knorr kèm ớt xắt lát.

Quay Về Mục Lục

Christine Hà – MasterChef US 2012



CANH MÍT NON LÁ LỐT

"Canh mít non lá lốt" là một món canh thật ngon nhờ vị ngọt của tôm tươi và mít non với mùi thơm ấm áp của lá lốt và vị đậm đà của mắm ruốc, khiến ai đã ăn một lần thì sẽ rất khó quên.

Chuẩn bị: 15 phút

Thực hiện: 10 phút

Khẩu phần: 4 người

Nguyên Liệu

1kg mít non
300g tôm đất
50g lá lốt
4 cọng rau răm
1 thìa cà phê hành tím băm
1/2 thìa cà phê ớt khô

1 thìa súp ớt sừng sợi

1 thìa cà phê muối, 1 thìa cà phê đường, 1 thìa cà phê mắm ruốc Huế, 2 thìa cà phê Hạt nêm Knorr từ Nấm và Rong Biển, 1 thìa súp dầu ăn

Cách nấu

Mít non luộc sẵn, cắt miếng cỡ ngón tay cái, bỏ hạt, ngâm nước muối pha loãng khoảng 15 phút, để ráo.

Tôm đất tươi luộc chín, lột vỏ. Lá lốt, rau răm rửa sạch, cắt nhuyễn.

Phi hành tím băm, cho mắm ruốc và ớt khô vào xào thơm, tiếp theo cho nước luộc tôm vào nấu sôi, hớt bọt.

Sau cùng là cho mít non và tôm vào nấu sôi, nêm muối, Hạt nêm Knorr từ Nấm và Rong Biển, nêm vừa ăn.

Múc canh nóng ra tô, rắc lá lốt và ớt tươi cắt khoanh vào, dùng nóng.



CANH NGAO RAU RĂM

Ngao (nghêu) có thể làm một món lai rai, làm chả, xào hoặc nấu được nhiều món canh rất ngon. Hãy cùng vào bếp để trở tài nấu thử món "Canh ngao rau răm" cho bữa cơm gia đình thêm phong phú, lạ miệng.

Chuẩn bị: 30 phút

Thực hiện: 15 phút Khẩu phần: 4 người

Nguyên Liệu

500g ngao

1 miếng đậu phụ non

½ chén rau răm

1 quả cà chua lớn đỏ

½ thìa súp hành tím băm

2,5 thìa cà phê Hạt nêm Knorr từ Nấm và Rong Biển, ¼ thìa cà phê tiêu xay, ½ thìa súp dầu ăn, 3 chén nước lọc

Cách nấu

Ngao ngâm với nước có cho ớt đập giập để ngao nhả sạch cát, rửa sạch.

Đậu phụ non xắt miếng vừa ăn.

Rau răm rửa sạch, cắt nhỏ. Cà chua cắt múi cau.

Luộc ngao vừa chín, gỡ lấy thịt, giữ lại phần nước ngao.

Phi hành tím cho thơm, trút cà chua vào xào lấy màu, chế nước ngao và đậu phụ vào, đun sôi lại, nêm Hạt nêm Knorr từ Nấm và Rong Biển cho vừa ăn. Sau cùng cho ngao vào khuấy đều, tắt bếp.

Múc canh ngao vào bát, rắc tiêu và rau răm xắt nhỏ vào, dùng nóng với cơm hay bún đều ngon.

Quay Về Mục Lục

Christine Hà – MasterChef US 2012



CANH RIÊU CÁ

Riêu cá miền Bắc thường có vị ngọt tự nhiên của cá và mùi thơm đặc trưng của thì là, có thể ăn cùng với cơm hoặc bún tùy thích.

Chuẩn bị: 10 phút

Thực hiện: 10 phút

Khẩu phần: 4-5 người

Nguyên Liệu

500g cá chép, rửa sạch, cắt khúc
2 quả cà chua, rửa sạch, cắt múi cau
1 miếng dừa, gọt vỏ, bỏ mắt, rửa sạch, cắt miếng vừa ăn
Hành củ, rửa sạch, băm nhuyễn
Thì là, rửa sạch, cắt khúc
Hành lá, rửa sạch, cắt khúc
Dầu ăn để chiên cá

4 bát nước để nấu canh

1 gói Knorr Gia Vị Hoàn Chính - Canh Riêu Cá

Ăn kèm: cơm trắng, chén Nước mắm chấm Knorr và ớt cắt lát

Cách nấu

Cá chép rán sơ để riêng một bên.

Phi thơm hành tím với dầu ăn, cho cà chua vào xào kỹ để có màu đẹp và nêm với ít Knorr Gia Vị Hoàn Chính

Canh Riêu Cá.

Cho ít nước sôi và cá đã rán vào, nấu vài phút cho ngấm gia vị.

Thêm phần nước còn lại và dừa vào nồi nấu chín. Nêm lần nữa với Knorr Gia Vị Hoàn Chính

Canh Riêu Cá còn lại cho canh vừa ăn.

Múc canh ra bát, trang trí với hành lá, thì là. Dùng nóng với cơm, kèm chén nước mắm chấm Knorr và ớt cắt lát.

Quay Về Mục Lục

Christine Hà – MasterChef US 2012



CÁ LÓC NẤU BÔNG THIÊN LÝ

Canh bông thiên lý nấu phi lê cá được chế biến từ các thành phần như: bông thiên lý, phi lê cá lóc, nước dùng từ thịt ... và một ít gia vị. Món canh này được dùng trong những bữa cơm hàng ngày của gia đình sẽ rất thích hợp.

Chuẩn bị: 10 phút

Thực hiện: 20 phút

Khẩu phần: 4 người

Nguyên Liệu

1 con cá lóc nhỏ

300g bông thiên lý

2 thìa cà phê Hạt nêm Knorr từ Nấm và Rong Biển

Cách nấu

Cá lóc làm sạch, lạng lấy phi lê để riêng, phần xương và đầu cá nấu lấy nước dùng, lược lại nước.

Bông thiên lý nhặt bỏ cọng xơ, già, rửa sạch, để ráo.

Đun sôi nước dùng, cho cá lóc vào nấu chín sau đó cho bông thiên lý vào, nêm Hạt nêm Knorr từ Nấm và Rong Biển vừa ăn, để sôi lại, nấu thêm 5 phút là được.



VỊT XÀO GỪNG

"Vịt xào gừng" là một món ăn rất ngon miệng và không gây ngán ăn, thích hợp cho những dịp sum họp tương đối đặc biệt cho gia đình.

Chuẩn bị: 5 phút

Thực hiện: 10 phút

Khẩu phần: 4 người

Nguyên Liệu

400g thịt vịt

1 nhánh gừng nhỏ

1 củ hành tây

5 cây hành lá

1 thìa súp rượu trắng, 1 thìa cà phê dầu hào, ½ thìa súp Nước mắm chấm Knorr, 1 thìa cà phê Hạt nêm Knorr từ Thịt Thăn, Xương Ông và Tủy vừa ăn, ½ thìa cà phê tiêu xay, 1 thìa súp dầu ăn

Cách nấu

Vịt xát muối và rượu trắng cho hết mùi hôi. Nấu nước sôi, cho vào ít muối, rượu và gừng đập giập, cho vịt vào luộc vừa chín tới, vớt ra để ráo, chặt miếng vừa ăn.

Phần gừng còn lại cạo vỏ, rửa sạch, thái sợi. Hành tây lột vỏ, cắt múi cam mỏng. Hành lá cắt khúc, để riêng dầu hành.

làm nóng dầu, xào thơm dầu hành và hành tây, cho vịt vào xào, nêm dầu hào, đường, Nước mắm chấm Knorr, Hạt nêm Knorr từ Thịt Thăn, Xương Ông và Tủy vừa ăn. Sau cùng cho hành lá và gừng xắt sợi vào trộn đều.

Múc vịt ra đĩa, rắc thêm tiêu, dùng nóng với cơm.

Quay Về Mục Lục

Christine Hà – MasterChef US 2012



ẾCH XÀO MUỚP HƯƠNG

Hãy thử món "Ếch xào mướp hương" với một hương vị mới thật hấp dẫn cho bữa cơm chiều của gia đình bạn.

Chuẩn bị: 25 phút

Thực hiện: 10 phút

Khẩu phần: 4 người

Nguyên Liệu

2 con ếch, làm sạch, chặt miếng vừa ăn
2 trái mướp hương, gọt vỏ, cắt miếng vừa ăn
½ chén nấm rơm, rửa sạch, cắt đôi
3 nhánh hành lá, cắt khúc
2 củ hành tím, băm nhuyễn
1 nhánh ngò rí, rửa sạch
2.5 muỗng cà phê Hạt nêm Knorr từ Thịt Thăn, Xương Ống và Tủy
Dùng nóng.

¼ muỗng cà phê tiêu xay
1.5 muỗng canh dầu ăn
¼ chén nước lọc

Cách nấu

Ếch Ướp với ít Hạt nêm Knorr từ Thịt Thăn, Xương Ống và Tủy cho thấm; sau đó luộc sơ, để riêng một bên.

Xào sơ mướp hương, để riêng một bên.

Xào tỏi băm với dầu ăn cho thơm.

Cho ếch vào xào vào cho thơm, nêm với Hạt nêm Knorr từ Thịt Thăn, Xương Ống và Tủy cho vừa ăn.

Cho tiếp mướp hương, nước và hành lá vào xào chín.

Múc ếch xào mướp hương vào đĩa, trang trí với tiêu xay, ngò rí.

Dùng nóng.



BÍ ĐAO XÀO TÔM THỊT

"Hãy vào bếp chuẩn bị món ""Bí đao xào tôm thịt"" để giúp giải nhiệt, làm sạch chất cặn bã trong cơ thể và cải thiện làn da cho cả gia đình.

Chuẩn bị: 10 phút

Chế biến: 5 phút

Khẩu phần: 2 người

Nguyên Liệu

8 con tôm

50g thịt heo

200g bí đao

1 nhánh hành lá, 1 thìa cà phê tỏi băm, 2 thìa cà phê Hạt nêm Knorr từ Nấm và Rong Biển, 1 thìa cà phê Nước mắm chấm Knorr, 1 thìa cà phê đường, ½ thìa cà phê tiêu xay, 1 thìa súp dầu ăn

Cách nấu

Tôm bóc vỏ, bỏ đầu, giữ đuôi. Ướp Tôm với Hạt nêm Knorr từ Nấm và Rong Biển, Nước mắm chấm Knorr, đường, dầu ăn, để thấm gia vị.

Thịt heo rửa sạch, cắt sợi.

Bí đao chọn quả non, gọt vỏ, rửa sạch, cắt sợi, chần sơ, vớt ra để ráo. Hành lá, dầu hành băm nhỏ, phần lá cắt khúc.

Làm nóng dầu, phi thơm đầu hành và tỏi băm, cho thịt vào đảo nhanh tay. Thịt tái cho tôm vào xào, cho tiếp bí đao vào, nêm thêm Hạt nêm Knorr từ Thịt Thăn, Xương Ông và Tủy cho vừa ăn. Sau cùng cho hành lá cắt khúc vào, nhắc xuống.

Quay Về Mục Lục

Christine Hà – MasterChef US 2012



MỰC XÀO ỚT SA TẾ

Vị giòn giòn của mực, ngọt ngọt của rau củ và cay nồng của ớt tạo nên một món ăn vô cùng ấm áp cho những ngày đầu đông. Món ăn này không mới nhưng với cách chế biến này hy vọng sẽ đem lại cho bạn hương vị vừa quen vừa lạ.

Chuẩn bị: 10 phút

Thực hiện: 25 phút

Khẩu phần: 4 người

Nguyên Liệu

200g mực ống
50g ớt chuông xanh
50g ớt chuông đỏ
50g hành tây
30g nấm mèo
10g tỏi băm

2 thìa cà phê Hạt nêm Knorr từ Nấm và Rong Biển
1 thìa cà phê ớt sa tế
2 thìa súp dầu ăn

Cách nấu

Mực làm sạch thái miếng vừa ăn.

Ớt chuông xanh, đỏ lạng bỏ hạt, rửa sạch, thái miếng vừa ăn.
Hành tây thái múi cau. Nấm mèo ngâm nước cho nở, thái vừa ăn.

Làm nóng dầu ăn, phi thơm tỏi, cho mực vào xào nhanh tay.
Khi mực vừa chín, cho tiếp hành tây, ớt chuông, nấm mèo vào, nêm Hạt nêm Knorr từ Nấm và Rong Biển vừa ăn. Xào thêm 5 phút thì cho ớt sa tế vào, đảo đều, tắt bếp.



ẾCH XÀO TÍA TÔ

Món ếch xào tía tô có vị ngọt của thịt ếch, mùi thơm của lá tía tô và vị cay cay của gừng khiến cho nó trở nên hết sức hấp dẫn, đặc biệt là trong những ngày mưa lạnh.

Chuẩn bị: 10 phút

Thực hiện: 15 phút

Khẩu phần: 4 người

Nguyên Liệu

4 cặp đùi ếch

30g tía tô

1 củ gừng nhỏ

1 củ hành tây

1 thìa cà phê muối, 1 thìa cà phê đường, 1/3 thìa cà phê tiêu, 1

thìa cà phê Hạt nêm Knorr từ Thịt Thăn, Xương Ống và Tủy,

1/2 thìa súp Nước mắm chấm Knorr, dầu ăn để chiên

Cách nấu

Đùi ếch bỏ da, rửa sạch, ướp với muối, Hạt nêm Knorr từ Thịt Thăn, Xương Ống và Tủy, để 10 phút cho thấm gia vị.

Gừng gọt vỏ, xắt sợi nhỏ. Hành tây lột vỏ, cắt múi cam. Tía tô nhặt rửa sạch, thái nhỏ.

Bắc chảo dầu nóng, cho đùi ếch vào, chiên vừa chín, vớt ra để ráo dầu.

Làm nóng 1 thìa súp dầu ăn, cho gừng, hành tây vào xào thơm. Tiếp theo cho đùi ếch đã chiên vào xào nhanh tay, nêm muối, đường, tiêu, hạt nêm, Nước mắm chấm Knorr cho vừa ăn. Sau cùng cho lá tía tô vào trộn đều, tắt bếp.

Dọn ra đĩa, dùng nóng với nước tương.



HOA KIM CHÂM XÀO NGHÊU

"Món ""Hoa kim châm xào nghêu"" được chế biến từ những nguyên liệu đơn giản và dễ tìm mà lại rất ngon.

Chuẩn bị: 10 phút

Thực hiện: 5 phút

Khẩu phần: 4 người

Nguyên Liệu

100g thịt nghêu, rửa sạch, để ráo

100g hoa kim châm, lấy nhụy, rửa sạch, để ráo

Tỏi băm

Hạt nêm Knorr từ Nấm và Rong Biển, Nước mắm chấm Knorr, đường, dầu ăn

Cách nấu

Xào tỏi cho thơm, cho nghêu vào xào lửa lớn, nêm chút Nước mắm chấm Knorr, Hạt nêm Knorr từ Nấm và Rong Biển. Thịt nghêu săn lại, cho kim châm vào đảo đều. Nêm lại gia vị vừa ăn.

Dùng nóng với cơm. Hoa kim châm phải giòn và giữ được vị ngọt tự nhiên.

Quay Về Mục Lục

Christine Hà – MasterChef US 2012



MIẾN XÀO HẾN

Hến xào kết hợp với miến sẽ tạo ra một món ăn lạ và ngon với vị dai dai của miến, vị ngọt nhẹ nhàng của hến cùng màu sắc bắt mắt của cà rốt và hành ngò.

Chuẩn bị: 25 phút

Thực hiện: 15 phút

Khẩu phần: 4 người

Nguyên Liệu

200g miến
150g thịt hến
1/2 củ hành tây
2 nhánh hành lá
2 nhánh ngò rí
1/4 quả ớt sừng
1 thìa cà phê tỏi băm

1,5 thìa cà phê Hạt nêm Knorr từ Thịt Thăn, Xương Ống và Tủy

1/4 thìa cà phê tiêu xay

1,5 thìa canh dầu ăn

1/4 chén nước

Cách nấu

Hành tây lột vỏ, cắt lát mỏng. Hành lá, cắt nhuyễn. Ngò rí bỏ gốc, cắt khúc. Ớt sừng bỏ hạt, xắt sợi.

Hến luộc sơ, vớt ra, để ráo nước.

Miến luộc chín, rửa sơ qua nước lạnh, cho ít dầu ăn vào để không bị dính vào nhau.

Xào tỏi, hành tây với dầu ăn cho thơm, cho hến vào xào chín, chế nước vào, nêm với Hạt nêm Knorr từ Thịt Thăn, Xương Ống và Tủy cho vừa ăn, nấu cho cạn nước và hến săn lại, cho miến vào, đảo đều, tắt lửa.

Dọn ra đĩa, rắc tiêu vào, trang trí với ngò rí và ớt, dùng nóng.



Cách nấu

Phi thơm tỏi, cho nấm vào xào nhanh trên lửa lớn để nấm không ra nước.

Nêm nước tương, chút dầu mè, Hạt nêm Knorr từ Nấm & Rong Biển. Khi nấm ráo, rắc mè rang vàng, xóc đều, tắt bếp.

Cho nấm ra đĩa, trang trí ít ngò rí.

Dùng nóng với cơm trắng. Dọn kèm với nước tương ớt.

NẤM BÀO NGƯ XÀO MÈ

"Nấm bào ngư xào mè" là một món ăn chay lý tưởng vừa ngon miệng lại vừa đầy đủ dinh dưỡng.

Chuẩn bị: 5 phút

Thực hiện: 10 phút

Khẩu phần: 4 người

Nguyên Liệu

200g nấm bào ngư, rửa qua nước muối pha loãng, để ráo

4 muỗng súp mè trắng, rang vàng

Tỏi băm, ngò rí

Gia vị: Dầu ăn, dầu mè, ớt bột, 1 muỗng súp nước tương ngon,

½ muỗng cà phê đường, 1 muỗng cà phê Hạt nêm Knorr từ

Nấm & Rong Biển

Quay Về Mục Lục

Christine Hà – MasterChef US 2012



TÔM XÀO ĐẬU TƯƠNG

Nếu ngán những món ăn nhiều đạm, chúng ta hãy tìm đến những nguyên liệu lạ miệng như khô, mắm, tương, chao để thay đổi khẩu vị. Hãy cùng thử món "Tôm xào đậu tương" bạn nhé.

Chuẩn bị: 5 phút

Thực hiện: 15 phút

Khẩu phần: 4 người

Nguyên Liệu

500g tôm sú tươi, bỏ đầu, bóc vỏ chừa đuôi, chẻ lưng

250g tương đậu ngọt (loại màu vàng)

3 trái cà chua, cắt múi cau

50g cần tây, rửa sạch, thái miếng xéo mỏng

1/2 củ hành tây, bóc vỏ, cắt múi cau

Vài tai nấm mèo, ngâm nở, cắt bỏ chân nấm

2 muống cà phê củ hành tím băm

Gia vị: 2 muống cà phê nước tương ngon, tiêu sọ, 1 muống súp bột năng, dầu ăn, dầu mè và không thể thiếu 2 muống cà phê Hạt nêm Knorr từ Thịt Thăn, Xương Ống và Tủy.

Cách nấu

Tôm làm sạch, để ráo, ướp với 1 muống cà phê Hạt nêm Knorr từ Thịt Thăn, Xương Ống và Tủy, để thấm gia vị. Chiên tôm với dầu nóng cho săn đều, vớt ra để ráo dầu. Như vậy tôm sẽ không bị teo và giữ nguyên hương vị.

Dầu nóng, cho hành tím vào phi thơm, cho đậu tương và 1 chén nước dùng vào. Nêm gia vị vừa ăn, rồi cho tiếp hành tây, cần tây, cà chua tôm, nấm mèo, thêm bột năng vào để tạo độ sánh.

Cho ra đĩa, trang trí, rắc tiêu, dầu mè.



Cách nấu

Mực thái miếng vừa ăn. Bông hẹ lật bỏ xơ, cắt khúc 4 cm. Cà rốt bào vỏ, bào lát mỏng.

Cho dầu ăn lên chảo nóng, cho tỏi băm vào phi thơm, sau đó cho mực vào xào nhanh. Mực vừa chín thì cho bông hẹ và cà rốt vào, nêm Hạt nêm Knorr từ Nấm và Rong Biển vừa ăn, xào nhanh khoảng 5 phút nữa là được

BÔNG HẸ, CÀ RỐT XÀO MỰC TƯƠI

Chọn lựa vài lạng mực tươi đem xào cùng bông hẹ và thêm một ít cà rốt sẽ giúp bạn có một món ngon cho gia đình.

Chuẩn bị: 10 phút

Thực hiện: 10 phút

Khẩu phần: 4 người

Nguyên Liệu

200g mực tươi

300g bông hẹ

100g cà rốt

10g tỏi băm

Gia vị: 2 thìa cà phê Hạt nêm Knorr từ Nấm và Rong Biển, 2 thìa súp dầu ăn

Quay Về Mục Lục



CƠM CHIÊN BÍ ĐỎ

"Cơm chiên bí đỏ" là một món chay thanh đạm vừa dễ làm, hấp dẫn, mà lại lung linh màu sắc.

Chuẩn bị : 20 phút

Thực hiện : 20 phút

Khẩu phần : 2 người

Nguyên Liệu

3 chén cơm trắng
100g thịt xông khói chay
100g bí đỏ
100g đậu Hà Lan
1 trái bắp luộc chín
1 thìa súp nho khô
1 cây hành boa-rô, 1 thìa súp bơ nước, 2 thìa súp dầu mè, 1 thìa cà phê bột cà ri, ½ thìa cà phê muối, ½ thìa cà phê đường, 2

Christine Hà – MasterChef US 2012

thìa cà phê Hạt nêm Knorr từ Nấm và Rong Biển, nước tương ăn kèm

Cách nấu

Thịt xông khói cắt hạt lựu.

Bí đỏ hấp chín, tán nhuyễn. Đậu Hà Lan luộc chín. Bắp tách hạt. Nho khô ngâm mềm. Boarô bỏ lá, cắt hạt lựu.

Đun nóng bơ, cho boarô vào phi thơm, cho lần lượt bắp, đậu Hà Lan, thịt xông khói vào xào, nêm ít muối, đường, Hạt nêm Knorr từ Nấm và Rong Biển, trút ra tô, để riêng.

Làm nóng dầu mè, phi thơm boarô, cho bột cà ri vào xào nhanh tay với bí đỏ, cho cơm vào trộn đều. Chiên cho cơm săn lại, cho hỗn hợp đã xào vào, thêm nho khô, trộn đều, nêm 2 thìa cà phê hạt nêm.

Dọn dùng kèm nước tương.

Quay Về Mục Lục

Christine Hà – MasterChef US 2012



CƠM CHIÊN HOA THIÊN LÝ

Món "Cơm chiên hoa thiên lý" một món cơm rất hấp dẫn, thơm ngon, đủ dinh dưỡng và đẹp mắt, rất phù hợp cho các bữa tiệc tại nhà.

Chuẩn bị: 20 phút

Thực hiện: 30 phút

Khẩu phần: 8 người

Nguyên Liệu

300g gạo thơm, vo sạch
50g hoa thiên lý, rửa sạch, cắt bỏ phần chân
50g thịt cua
100g thịt còi điệp, rửa sạch
1 khúc cà rốt, gọt vỏ, cắt hạt lựu

3 tép tỏi, lột vỏ, băm nhuyễn
2 nhánh hành lá, rửa sạch, cắt nhuyễn
1 nhánh ngò rí, rửa sạch, cắt khúc
2 cái trứng gà, khuấy đều
1 khúc gừng, gọt vỏ, đập dập
3 muỗng cà phê Hạt nêm Knorr từ Nấm & Rong Biển
¼ muỗng cà phê tiêu xay
4 muỗng canh dầu ăn
½ muỗng canh rượu trắng
Nước chấm: nước tương + ớt

Cách nấu

Gạo thơm, nấu chín, xới đều.

Luộc sơ thịt cua, thịt còi điệp với gừng và rượu để khử mùi tanh.

Luộc sơ hoa thiên lý và cà rốt.

Xào tỏi với dầu ăn cho thơm, thêm trứng gà vào chảo xào đều.

Thêm cơm trắng vào chảo xào chín. Nêm với Hạt nêm Knorr từ Nấm & Rong Biển cho vừa ăn.

Cho tiếp thịt cua, thịt còi điệp, hoa thiên lý, cà rốt hành lá vào chảo, đảo đều.

Múc cơm vào đĩa, rắc tiêu xay và trang trí với ngò rí. Dùng nóng.

Quay Về Mục Lục

Christine Hà – MasterChef US 2012



CÁNH GÀ CHIÊN XỐT TƯƠNG JAVA

Java là tên loại sốt được chế biến từ các nguyên liệu rất quen thuộc như nước tương, tương cà chua, mật ong, bột năng tạo nên vị chua chua ngọt ngọt cho món gà rán giòn.

Chuẩn bị: 10 phút

Thực hiện: 20 phút

Khẩu phần: 4-6 người.

Nguyên Liệu

600g cánh gà

1 thìa súp hành tím băm

1/2 thìa cà phê muối

1 thìa cà phê Hạt nêm Knorr từ Thịt Thăn, Xương Ống và Tủy,

1/3 thìa cà phê tiêu, dầu để chiên

Xốt tương Java: 1 thìa súp tương ớt Java + 1 thìa súp tương cà + 1 thìa súp nước tương + 1 thìa súp mật ong + 50g nắm rom búp cắt hạt lựu + 4 củ hành tím (nguyên củ) chiên chín + 1 quả ớt sừng cắt hạt lựu. Tất cả nấu vừa sôi khuấy đều. Hòa 1/2 thìa súp bột năng với ít nước lạnh, cho vào để tạo độ sánh

Cách nấu

Hành tím vắt lấy nước.

Cánh gà rửa sạch, để ráo nước, ướp với nước hành tím băm, Hạt nêm Knorr từ Thịt Thăn, Xương Ống và Tủy, để 10 phút cho thấm.

Bắc chảo lên bếp, cho vào nhiều dầu, dầu nóng cho cánh gà vào chiên vàng, vớt ra để ráo dầu.

Dọn ra đĩa, dùng nóng, chấm kèm với xốt tương Java làm sẵn, dùng kèm với cơm chiên xốt cà hoặc nui xào cà chua rất ngon.

Quay Về Mục Lục

Christine Hà – MasterChef US 2012



CHẢ GIÒ NGHÊU

Trong những món ăn quen thuộc của người Việt Nam thường có món chả giò (ram hay nem rán). Chả giò có thể được làm từ nhiều nguyên liệu khác nhau để làm cho món ăn thêm ngon và lạ, ví dụ như món "Chả giò nghêu".

Chuẩn bị: 15 phút

Thực hiện: 20 phút

Khẩu phần: 4 người

Nguyên Liệu

100g thịt nghêu

100g thịt nạc xay

50g giò sống

50g củ năng, 1/4 củ cà rốt, 1 tai nấm mèo, 1 thìa súp hành tím băm, 12 miếng bò bía ngọt (hoặc bánh tráng nhỏ), 1 thìa cà phê Hạt nêm Knorr từ Nấm và Rong Biển, 1/4 thìa cà phê tiêu xay,

dầu ăn để chiên; Xà lách, rau thơm ăn kèm

Nước chấm chua ngọt: Hòa tan 1/2 thìa súp cốt chanh + 1 thìa súp Nước mắm chấm Knorr + 2 thìa súp đường cát trắng + 3 thìa súp nước đun sôi để nguội + 1/2 thìa súp tỏi băm + 1/2 thìa cà phê ớt băm

Cách nấu

Thịt nghêu rửa sạch, để ráo nước.

Củ năng gọt vỏ, cắt lát mỏng. Cà rốt gọt vỏ, cắt sợi nhỏ. Nấm mèo ngâm mềm, cắt sợi nhỏ.

Cho thịt nghêu, thịt nạc xay, giò sống, củ năng, cà rốt, nấm mèo, hành tím, Hạt nêm Knorr từ Nấm và Rong Biển, tiêu xay vào thố, trộn đều, quét đều.

Trải 1 miếng bò bía vào khay, cho ít hỗn hợp nhân vào, cuộn chặt tay, cho vào chảo dầu (nóng vừa), chiên chín vàng với lửa nhỏ, vớt ra, để ráo dầu.

Dọn ra đĩa, dùng kèm xà lách, rau sống, chấm Nước mắm Knorr pha chua ngọt.

Quay Về Mục Lục

Christine Hà – MasterChef US 2012



CHẢ MỰC THÌ LÀ

Để mang lại hương vị mới cho món ăn hàng ngày, bạn hãy kết hợp thì là với mực trong món ăn có tên là "Chả mực thì là".

Chuẩn bị: 30 phút

Thực hiện: 15 phút

Khẩu phần: 4 người

Nguyên Liệu

300g phi lê mực lá

2 nhánh thì là

2 thìa cà phê hành tím băm

1 thìa cà phê tỏi băm

12 miếng bánh tráng

1/2 chén bột bắp

1/2 thìa cà phê Hạt nêm Knorr từ Thịt Thăn, Xương Ống và

Tủy, 1/2 thìa cà phê tiêu xay, dầu ăn để chiên

Ăn kèm xà lách, rau sống, Nước mắm chấm Knorr pha chua ngọt

Cách nấu

Mực lá rửa sạch và lau khô.

Thì là bỏ gốc, rửa sạch, xắt nhuyễn.

Cho mực, thì là, hành và tỏi băm, Hạt nêm Knorr từ Thịt Thăn, Xương Ống và Tủy, tiêu xay vào máy xay, xay nhuyễn.

Phết ít nước vào bánh tráng cho vừa ướt, cho nhân mực vào gói chặt tay, sau đó nhúng vào bột bắp có pha ít nước cho có độ sệt vừa đủ

Đun dầu ăn vừa nóng, cho chả mực vào chiên vàng, vớt ra, để ráo dầu.

Dọn ra đĩa, dùng nóng với xà lách, rau sống và Nước mắm chấm Knorr pha chua ngọt.

Quay Về Mục Lục

Christine Hà – MasterChef US 2012



CỪU VIỆT NAM NƯỚNG - KHOAI LANG CHIÊN

Trước đây thịt cừu chỉ có trong thực đơn món Âu. Vài năm trở lại đây, Việt Nam đã nuôi được cừu và những món ăn từ thịt cừu bắt đầu thu hút thực khách Việt. Còn gì tuyệt vời hơn việc thưởng thức đùi cừu nướng thơm lừng, cùng những lát khoai lang chiên vàng ươm, ngọt bùi.

Chuẩn bị: 15 phút

Thực hiện: 30 phút

Khẩu phần: 4 người

Nguyên Liệu

600g nạc đùi cừu

300g khoai lang

1 quả trứng gà

1 thìa cà phê mật ong

100g bột mì

1/2 thìa súp hành tím băm

1/2 thìa súp tỏi băm

1 thìa cà phê muối

2 thìa cà phê Hạt nêm Knorr từ Nấm và Rong Biển

Xà lách để trang trí

Muối tiêu chanh ăn kèm

Cách nấu

Rửa sạch thịt cừu bằng nước pha với rượu trắng, ướp thịt cừu với Hạt nêm Knorr từ Nấm và Rong Biển, tiêu, hành tím, tỏi, mật ong, để khoảng 1 giờ cho thấm gia vị.

Khoai lang ngon cắt thành từng thanh vừa ăn, đem thanh khoai lang cắt sẵn nhúng qua bột, cho vào chảo dầu nóng chiên vàng thì vớt ra bỏ trên đĩa có lót sẵn giấy thấm dầu.

Thịt cừu cắt thành miếng vừa ăn cho vào đĩa, xếp xà lách và khoai lang chiên vào, chấm kèm muối tiêu chanh nhỏ.

Quay Về Mục Lục

Christine Hà – MasterChef US 2012



MỰC CHIÊN XÙ VỚI XỐT THƠM

Vị chua nhẹ của dưa dẽ kích thích vị giác nên món "Mực chiên giòn với sốt thơm" thường được sử dụng làm món khai vị đầu bữa tiệc.

Chuẩn bị: 25 phút

Thực hiện: 15 phút

Khẩu phần: 4 người

Nguyên Liệu

4 con mực lá nhỏ (400 g) cắt khoanh
2 củ khoai tây, cắt que, ngâm vào nước lạnh
150g xà lách, cà chua để trang trí
2 cái trứng gà, khuấy đều
100g bột mì

150g bột xù
1 muỗng cà phê muối
1 muỗng cà phê Hạt nêm Knorr từ Thịt Thăn, Xương Ống và Tủy
¼ muỗng cà phê tiêu xay
Dầu ăn để chiên
Nước sốt thơm
½ trái thơm, xay nhuyễn
½ chén dấm trắng
1/3 chén đường cát trắng
½ muỗng cà phê muối
3 trái ớt hiểm, đập dập

Cách nấu

Khoai tây luộc chín với ít muối, sau đó chiên giòn.

Mực ướp với Hạt nêm Knorr từ Thịt Thăn, Xương Ống và Tủy, tiêu xay. Sau đó nhúng qua bột mì, trứng gà và bột xù. Chiên giòn.

Làm sốt thơm: cho tất cả nguyên liệu vào nồi, đun sôi vài phút cho đường tan đều là được. Lọc lại nước súp cho mịn và làm sệt nước sốt với bột bắp.

Sắp mực, khoai tây, xà lách, cà chua vào đĩa. Ăn kèm với sốt thơm.

Quay Về Mục Lục

Christine Hà – MasterChef US 2012



THỊT KHO TÀO CHIÊN GIÒN

Thịt kho tàu là món ăn phổ biến hàng ngày, nay thêm chút phá cách bởi lớp bột chiên vàng ươm, vừa giòn tan, vừa thơm nức.

Chuẩn bị: 12 phút

Chế biến: 40 phút

Khẩu phần: 4 người

Nguyên Liệu

400g thịt bả vai

200ml nước dừa

1 thìa cà phê hành tím băm, 1 thìa cà phê tỏi băm

2,5 thìa cà phê Hạt nêm Knorr từ Thịt Thăn, Xương Ống và Tủy, 1 thìa súp Nước mắm chấm Knorr, 50g bột mì, dầu để chiên; Rau, củ, quả muối chua ăn kèm

400g thịt bả vai

200ml nước dừa

1 thìa cà phê hành tím băm, 1 thìa cà phê tỏi băm

2.5 thìa cà phê Hạt nêm Knorr từ Thịt thăn, Xương ống và Tủy,

1 thìa súp nước mắm chấm Knorr, 50g bột mì, dầu để chiên;

Rau, củ, quả muối chua ăn kèm

Cách nấu

Thịt rửa sạch, cắt khối vừa ăn, ướp hạt nêm Knorr từ Thịt Thăn, Xương Ống & Tủy, Nước mắm chấm Knorr, để khoảng 15 phút cho thấm gia vị.

Làm nóng dầu, phi thơm hành tím và tỏi băm, cho thịt vào xào săn, cho nước dừa vào, kho trên lửa nhỏ cho thịt vừa mềm, lượng nước còn khoảng 1/3, tắt lửa.

Lấy thịt ra, để ráo nước, đem lăn qua bột mì khô, thả vào chảo dầu nóng chiên nhỏ lửa, lật mặt thịt cho da vàng và giòn đều 2 mặt, lấy ra, để ráo dầu.

Cắt thịt ra, cho vào đĩa, dùng kèm với các loại rau, củ, quả muối chua tùy thích (Rau muống, củ sen, gừng, hành nhân...).

Quay Về Mục Lục



VŨ KHÚC TRỨNG

Như một điểm nhấn độc đáo, vừa đẹp mắt lại vừa ngon miệng, "Vũ khúc trứng" sẽ là sự lựa chọn mới lạ cho chị em nội trợ trở tài trong bữa cơm gia đình.

Chuẩn bị: 10 phút

Chế biến: 10 phút

Khẩu phần: 4 người

Nguyên Liệu

1 quả trứng vịt bắc thảo

2 quả trứng vịt lạt

50g tôm khô

1 quả trứng gà

100g kim chi thập cẩm

20g bột năng, 30g bột chiên xù, 1/2 thìa cà phê Hạt nêm Knorr từ Thịt Thăn, Xương Ống và Tủy, dầu ăn để chiên

Christine Hà – MasterChef US 2012

Xốt chấm: 1 thìa súp xốt mayonnaise + 20g hạt caper + 1 thìa cà phê tỏi băm + 1 thìa cà phê hành tây băm, đánh tan đều

Cách nấu

Trứng bắc thảo, trứng vịt lạt cho vào nồi luộc chín, vớt ra ngâm nước lạnh, bóc vỏ, để nguội, dùng dao cắt làm đôi.

Đập trứng gà cho vào tô, đánh bông với Hạt nêm Knorr từ Thịt Thăn, Xương Ống và Tủy.

Lăn 2 loại trứng vịt qua bột năng khô, nhúng vào trứng gà, áo qua lớp bột xù, cho vào chảo dầu nóng chiên vàng.

Tôm khô ngâm mềm, chiên sơ cho thơm.

Xếp 2 loại trứng, tôm khô và kim chi thập cẩm ra đĩa, trứng vịt lạt chấm kèm xốt pha sẵn rất ngon.



SÒ ĐIẾP CHIÊN XÙ

Một món ăn chơi với nguyên liệu chính là sò điệp sẽ được nhiều người yêu thích bởi vị ngon và sự quý hiếm.

Chuẩn bị: 10 phút

Thực hiện: 15 phút

Khẩu phần: 2 người

Nguyên Liệu

100g sò điệp

1 quả trứng gà

50g xà lách

50g bắp cải tím

50g bột xù

2 thìa súp sốt mayonnaise, 3 thìa cà phê Hạt nêm Knorr từ Thịt Thăn, Xương Ống và Tủy

Dầu để chiên

Cách nấu

Sò điệp rửa sạch, cắt miếng nhỏ vừa ăn.

Trứng gà đánh tan cùng với 2 thìa cà phê Hạt nêm Knorr từ Thịt Thăn, Xương Ống và Tủy. Nhúng sò điệp vào trứng sau đó lăn qua bột chiên xù.

Đặt chảo lên bếp, cho dầu vào, dầu nóng cho sò điệp vào chiên vàng giòn, vớt ra để lên giấy thấm dầu.

Xà lách tách bẹ, rửa sạch, để ráo nước. Bắp cải tím tách bẹ, rửa sạch, xắt sợi nhỏ.

Đánh đều sốt mayonnaise với 1 thìa cà phê hạt nêm.

Xếp sò ra đĩa cùng với xà lách và bắp cải tím, dùng kèm sốt mayonnaise.

Quay Về Mục Lục

Christine Hà – MasterChef US 2012



HEO NƯỚNG MÈ

Một chuyến cắm trại lý tưởng thì không thể thiếu những món ăn thật tươi ngon, nhưng phải tiện lợi và dễ chế biến. Heo nướng mè là một trong những món ăn đáp ứng những tiêu chí đó.

Chuẩn bị: 40 phút

Thực hiện: 15 phút

Khẩu phần: 4 người

Nguyên Liệu

400g cốt lết không xương
1/2 thìa súp tỏi băm
1/2 thìa súp hành tím băm
1 thìa súp mè trắng
1 thìa súp mè đen
12 que xiên

1,5 thìa cà phê Hạt nêm Knorr từ Thịt Thăn, Xương Ống và Tủy

1/2 thìa súp nước tương

1/2 thìa cà phê đường cát trắng

1/4 thìa cà phê tiêu xay

1 thìa cà phê dầu mè

1 thìa súp dầu ăn, tương ớt

Cách nấu

Sườn cốt lết cắt miếng vuông, ướp thịt 30 phút với mè, tỏi, hành tím, Hạt nêm Knorr từ Thịt Thăn, Xương Ống và Tủy, nước tương, đường, tiêu xay, dầu mè, dầu ăn.

Dùng que xiên, xiên thịt cho đều, nướng chín trên lửa than, phết đều nước ướp thịt trong khi nướng.

Rắc đều mè rang lên thịt, trang trí với xà lách. Dùng nóng với tương ớt.

Quay Về Mục Lục

Christine Hà – MasterChef US 2012



CÁ TRÚNG NƯỚNG MUỐI ỚT

Cá là một loại thực phẩm ngon, bổ, rẻ mà sẵn có lại dễ chế biến như nấu lẩu, rán, kho, nướng... Cá trứng nướng muối ớt hay rán vàng đều rất ngon và không mất nhiều thời gian chế biến. Bạn thử trở tài qua những hướng dẫn dưới đây nhé.

Chuẩn bị: 5 phút

Thực hiện: 10 phút

Khẩu phần: 4 phần ăn

Nguyên Liệu

200g cá trứng

1 thìa cà phê tỏi băm

1 thìa cà phê ớt băm

1 thìa súp tương ớt

1/2 thìa cà phê muối ớt

1 thìa cà phê Nước mắm Knorr

1 thìa cà phê Hạt nêm Knorr từ Thịt Thăn và Xương Ống

1 thìa súp dầu ăn

Rau răm, muối hạt, chanh ớt dùng kèm

Cách nấu

Cá trứng rửa đông, rửa sạch, lau khô. Ướp cá với tỏi băm, ớt băm, tương ớt, muối ớt, Nước mắm chấm Knorr, Hạt nêm Knorr từ Thịt Thăn và Xương Ống và Tủy, dầu ăn, đảo nhẹ cho cá thấm gia vị.

Nướng cá trên lửa than (hoặc lò viba, lò nướng) cho cá chín vàng.

Lấy cá ra đĩa, ăn kèm rau răm và muối hạt giã nát, nếu thích ăn chanh thì vắt thêm chanh vào muối hạt.

Quay Về Mục Lục

Christine Hà – MasterChef US 2012



BỘT CUỘN CÁ CHẼM NƯỚNG

Thịt cá chẽm trắng và rất ngọt, có thể dùng nấu canh chua, chưng tương, kho mặn hoặc sốt tiêu...Đặc biệt, cá chẽm còn có thể chế biến thành một món ăn ngon tuyệt hảo: "Bột cuộn cá chẽm nướng".

Chuẩn bị: 15 phút

Thực hiện: 35 phút

Khẩu phần: 4 người

Nguyên Liệu

1 con cá chẽm (khoảng 800g)

2 miếng bột

2 lá nghệ tây

Xốt sò điệp: 215g sò điệp + 215g cá thác lác + 125g bơ + 200g

kem tươi + 9g Hạt nêm Knorr từ Thịt Thăn, Xương Ống và Tủy + 75g lòng trắng trứng + 1,5 quả trứng + 15g hạt dẻ băm nhỏ, tất cả trộn đều

Cách nấu

Cá chẽm lóc da và lấy ruột, ướp muối, tiêu, lá nghệ.

Bột nhào mịn, cán mỏng.

Cho hỗn hợp xốt sò điệp lên cá chẽm, đặt vào 2 miếng bột, gói lại, mang nướng ở nhiệt độ 200 độ C trong 25 phút là được.



LƯỜN NƯỚNG LÁ DỨA

Lợn cuộn lá nếp nướng trên than hoa dậy mùi thơm hấp dẫn thường dùng làm món khai vị hay món nhậu rất bổ dưỡng cho quý ông.

Chuẩn bị: 30 phút

Thực hiện: 15 phút

Khẩu phần: 4 người

Nguyên Liệu

1 con lợn đồng khoảng 600g, làm sạch, lạng bỏ xương

1 bó lá dứa, rửa sạch, hấp sơ cho mềm.

1 trái ớt sừng rửa sạch

Gia vị: Hạt nêm Knorr từ Thịt Thăn, Xương Ống và Tủy, đường, Nước mắm chấm Knorr, tiêu, nước tương

Chuẩn bị bếp than

Cách nấu

Cắt thịt lợn ra thành từng miếng vuông.

Ướp với gia vị, để thấm 15 phút.

Cho thịt lợn đã ướp vào lá dứa gói kín lại cho đẹp.

Đặt lợn vào vỉ nướng cho lên lò than nướng chín.

Dọn lợn ra đĩa. Trình bày đẹp.

Dùng với nước tương và ớt cắt khoanh.

Quay Về Mục Lục

Christine Hà – MasterChef US 2012



NẤM NƯỚNG GIẤY BẠC

Nếu bạn đã quá quen thuộc với nấm xào, nấm nấu canh hay lẩu thì hãy thử thay đổi một chút với món các loại nấm tổng hợp nướng trong giấy bạc.

Chuẩn bị: 5 phút

Thực hiện: 15 phút

Khẩu phần: 4 người

Nguyên Liệu

100g nấm đùi gà
100g nấm kim châm
100g nấm đông cô
100g nấm mỡ
100g nấm bào ngư
3 tai nấm mèo, 1 thìa súp hành tím băm, nước tương và ớt

sừng, giấy bạc. Gia vị: Hạt nêm Knorr từ Nấm & Rong Biển, muối, đường, tiêu và dầu ăn

Cách nấu

Nấm đùi gà thái miếng vừa ăn. Nấm kim châm bỏ gốc. Nấm đông cô tía dầu nấm cho đẹp. Nấm mỡ rửa sạch với ít muối. Nấm bào ngư bỏ gốc, rửa sạch. Nấm mèo ngâm nở, vò sạch, cắt nhỏ. Cho tất cả các loại nấm vào bát lớn.

Trộn đều hành tím, tiêu xanh, dầu ăn, Hạt nêm Knorr từ Nấm và Rong Biển và gia vị, rưới vào bát nấm, để khoảng 10 phút cho thấm gia vị. Cho nấm vào túi giấy bạc, gói kín.

Đặt nấm lên lò than nướng khoảng 10 phút là được. Nấm rất mau chín, không nên nướng quá lâu sẽ khiến nấm bị nhũn hoặc bị khét mất ngon.

Lấy nấm đặt ra đĩa, dùng kéo cắt túi giấy bạc, chấm nước tương và ớt xắt.



NGHÊU NƯỚNG MỠ CHÀI

Nghêu là loại hải sản quen thuộc nhưng được biến tấu cùng mỡ chài tạo hương vị độc đáo nhờ độ giòn ngon lạ miệng.

Chuẩn bị: 10 phút

Thực hiện: 20 phút

Khẩu phần: 4 người

Nguyên Liệu

1kg nghêu, ngâm rửa sạch

300g mỡ chài, rửa sạch

Một ít lá quế, nhặt rửa sạch

1 củ gừng, gọt vỏ, rửa sạch

Gia vị: Hạt nêm Knorr từ Thịt Thăn, Xương Ống và Tủy, muối, tiêu

Chuẩn bị thêm một ít muối tiêu chanh ăn kèm.

Cách nấu

Chuẩn bị một ít nước sôi luộc nghêu vừa chín tới, khi nghêu vừa há miệng thì vớt ra.

Tách nghêu lấy thịt, chừa lại một bên vỏ, rửa sạch.

Ướp nghêu với một ít Hạt nêm Knorr từ Thịt Thăn, Xương Ống và Tủy và muối tiêu.

Trải phần mỡ chài đã chuẩn bị ra đĩa, đặt lá quế và nghêu vào, cuộn lớp mỡ chài lại. (Làm tương tự cho đến hết)

Đặt nghêu vào vỏ cho lên lò nướng.

Khi thấy phần mỡ chài chín là được.

Có thể rắc thêm lên mặt một ít hành lá hay lá quế thái nhuyễn.

Dọn ăn với muối tiêu chanh.



PHI LÊ CÁ NƯỚNG XIÊN

Chỉ cần vài thao tác đơn giản, bạn đã có món "Phi lê cá nướng xiên" thơm lừng đãi khách. Món ăn ngon, lạ miệng, lại không ngán này chắc chắn hấp dẫn bất cứ ai.

Chuẩn bị: 20 phút

Chế biến: 20 phút

Khẩu phần: 4 người

Nguyên Liệu

400g phi lê cá lóc

100g cà chua bi

100g dưa leo

10g tỏi băm

10g hành băm

2 thìa cà phê đường, 3 thìa cà phê Nước mắm chấm Knorr, 2

thìa cà phê Hạt nêm Knorr từ Nấm và Rong Biển

Cách nấu

Phi lê cá lóc cắt miếng vừa ăn.

Dưa leo để vỏ, rửa sạch, chẻ đôi, cắt miếng bằng với miếng cá.

Cho cá, cà chua, dưa leo vào khay, ướp với hành, tỏi, đường, Nước mắm chấm Knorr, Hạt nêm Knorr từ Nấm và Rong Biển, để khoảng 15 phút cho thấm.

Xiên cá, cà chua, dưa leo vào xiên que, làm lần lượt cho đến hết.

Cho xiên que vào lò nướng hoặc lò than nướng khoảng 15 phút là được.

Quay Về Mục Lục

Christine Hà – MasterChef US 2012



SALAD THỊT NƯỚNG

Món salad ngọt thơm vị thịt bò nướng và chua cay hài hòa rất dễ ăn này có thể dùng như một món nhậu cuối tuần cho các chàng.

Chuẩn bị: 5 phút

Thực hiện: 25 phút

Khẩu phần: 4 người

Nguyên Liệu

500g phi lê thịt bò

50g ngò gai

1 thìa cà phê hạt thì là

2 thìa cà phê tỏi băm

1/2 thìa cà phê ớt băm

3 thìa súp nước cốt chanh

2 thìa súp giấm trắng

1 thìa cà phê muối

1/2 thìa cà phê tiêu

1 thìa cà phê Hạt nêm Knorr từ Thịt Thăn, Xương Ống và Tủy

2 thìa cà phê đường

50ml dầu ô-liu

Cách nấu

Thịt bò rửa sạch, lau ráo, cắt lát vừa ăn.

Ngò gai rửa sạch, xắt nhuyễn.

Hạt thì là rang cho thơm, nghiền nhỏ ra.

Trộn đều tỏi, ớt, hạt thì là, ngò gai, nước cốt chanh, giấm, muối, tiêu, Hạt nêm Knorr từ Thịt Thăn, Xương Ống và Tủy, đường và dầu ô liu vào, rưới hỗn hợp gia vị này lên thịt bò, trộn đều, để ít nhất 15 phút cho thấm gia vị. (Nếu có thời gian, dùng màng bọc thức ăn phủ lên khay và giữ lạnh 1 – 4 giờ).

Đề lửa vừa, cho vào chảo ít dầu ăn đủ để tráng qua khắp mặt chảo, gạt hết xác hành tỏi bám trên miếng bò, cho lên chảo nướng, lật đều hai mặt.

Bày ra đĩa, dùng kèm với xốt cà chua tươi và bơ tươi.

Quay Về Mục Lục

Christine Hà – MasterChef US 2012



TIM BÒ NƯỚNG CAY

Vào ngày cuối tuần, bạn có thể chiêu đãi cả nhà bằng một món ăn lạ miệng như "Tim bò nướng cay" để thay đổi khẩu vị.

Chuẩn bị: 15 phút

Thực hiện: 15 phút

Khẩu phần: 4 người

Nguyên Liệu

500g tim bò

2 quả dưa leo

3 cọng cần tây

1 bó que xiên tre

1/2 thìa súp hành tím băm, 1/2 thìa súp tỏi băm, 1 thìa cà phê ớt hiểm băm

1/4 thìa cà phê tiêu xay, 1 thìa súp tương ớt, 1/2 thìa súp Nước

mắm chấm Knorr, 1 thìa cà phê Hạt nêm Knorr từ Thịt Thăn, Xương Ống và Tủy

Cách nấu

Tim bò rửa sạch với muối, để ráo nước, xắt miếng vừa ăn.

Trộn đều hành tím, tỏi, ớt, tương ớt, tiêu, dầu ăn, Nước mắm chấm Knorr và Hạt nêm Knorr từ Thịt Thăn, Xương Ống và Tủy, rưới gia vị lên tim bò, trộn đều, để 20 phút cho thấm gia vị.

Sau đó, xiên vào que, nướng vừa chín trên lửa than hồng.

Dọn ra đĩa, ăn kèm với dưa leo và rau cần.



TRỨNG ĐÀ ĐIỀU NƯỚNG

Bên cạnh thịt đà điều, trứng đà điều là một trong những lựa chọn lý tưởng cho bữa ăn sum họp gia đình cuối tuần.

Chuẩn bị: 10 phút

Thực hiện: 30 phút

Khẩu phần: 12 người

Nguyên Liệu

1 quả trứng đà điều

300g thịt heo nạc xay

200g nấm mèo

1 củ hành tây

200g hành lá

1/3 thìa cà phê tiêu

1 thìa cà phê Hạt nêm Knorr từ Thịt Thăn, Xương Ống và Tủy

1/2 thìa cà phê muối

Cách nấu

Trứng đà điều lấy hết lòng trắng, lòng đỏ ra (để riêng 1 ít lòng đỏ), dùng đũa đánh tan đều.

Nấm mèo ngâm nước, rửa sạch, thái chỉ. Hành tây thái nhỏ. Hành lá thái khúc trộn chung với thịt nạc xay và trứng, nêm Hạt nêm Knorr từ Thịt Thăn, Xương Ống và Tủy, muối, tiêu cho vừa ăn.

Trộn đều các thứ lại với nhau, cho vào xoong lượng vừa đủ, đập nắp lại, nướng trên bếp than, cho than lên trên cả nắp xoong. Trứng vừa chín tới, quét 1 lớp lòng đỏ lên mặt để trứng nướng có màu vàng đẹp, đập nắp lại thêm 2 phút nữa.

Trứng chín, để nguyên miếng hoặc cắt miếng vừa ăn, xếp vào đĩa, ăn kèm rau thơm hay dưa leo.