

Cui tun là dp hp mt gia ình, bn hãy làm bp bò ngâm nc mm va n gin li ngon ming thích hp làm món nhm hoc món cun nhé!

**làm món bp bò ngâm nc mm bn cn chun b nhng nguyên li**

**Cho phn nu tht:**

½kg bp bò (phn có gân xen vi tht)

1 cánh hi

1 tho qu

1 lóng tay c gng p dp

1 ming qu

2 tép ti p dp

1,5 mung cafe dm hay ru

**Cho phn nu nc mm:**

130g ng

150ml nc mm

50ml gim

100ml nc lc

5-6 c ti

2-3 trái t, ít ht tiêu.

Lng b bt phn m xung quanh bp cho gn (nu còn m nhieu, khi ngâm không trong và óng m).

Cho bp bò, cánh hi, tho qu, c gng p dp, qu, ti p dp, 1,5 mung cafe hay ru vào ni ri thêm nc cho ngp tht. Nu cho tht va mm. Minh nu ni áp sut cho nhanh và tính t lúc nc sôi thì h la nu thêm khong 2 phút.

i nc trong ni áp sut ht reo, m np ni, xiên th xem bp ã va mm cha bò cho vào thau nc á bp nhanh ngui. Khi bp ngui thì vt ra ráo.

Ti lt v, ct lát.

Nu nc mm: ng, nc mm, dm, nc un sôi, tht ngui.

Nc mm và tht phi tht ngui thì mi cho vào ngâm, nu còn nóng, m này d b hng.

Cho nguyên bắp học x ôi theo chiu dc vào l, ch nc mm vào l tht ( phi ngp trong nc mm thì bắp bò mi không b mc), thêm 5-6 c ti ct 2-3 trái t ti cùng ít ht tiêu. y kín l, khong 4-5 ngày là n c.

Sau khi bắp va n thì nên cho vào t lnh nu cha dùng ht. Nu tht ng mm lâu ngày tht s b cng li.

Ct bắp bò thành lát mng, bày ra a.

Cun bắp vi rau sng,bún,bánh trắng và s dng nc mm ngâm bò ch cun, ngon tuyt.

Tht bắp bò ngâm nc mm giòn thm, ngm nc mm có v chua, cay, mn, ngt. Nc ngâm trong màu h phách, m l thm mùi mm, gim, ti. Bn có th s dng bát n cm ong nguyên liu cho phn nu nc mm, tuy nhiên mn ca mi loi nc mm cng nh chua ca mi loi gim là khác nhau, phn nc này có v chua - mn - ngt hi m, và v mt ngt nheu hn chua, tùy theo khu v ca gia ình mà gia gim bn nhé!

Phn nc mm ngâm bò nu không dùng ht bn ng b i rt phí, có th s dng pha nc mm hoc nê m canh, kho tht cá u c c. Chúc các bn có món bắp bò ngâm nc mm m à, thm ngon!

<http://afamily.vn/>