

Bí Quy ết Cho N ề i N ề c L ề Trong & Ngon

Tác Giả: Saigon Echo s ề u t ề m

Thứ Tư:, 13 Tháng 1 Năm 2010 14:26

Mu ề n có m ề t n ề i n ề c l ề th ề m ngon, b ề d ề ng, xin c ề ng hi ề n các b ề n m ề t vài m ề o v ề t sau đây



1. Th ề i gian h ề m

-Th ề i gian n ề u các lo ề i n ề c dùng tùy thu ề c vào t ề ng lo ề i nguyên li ề u.

-Ch ề ng h ề n, n ề c gà và heo th ề ng n ề u 2, 3hr nay th ề i gian đun ít h ề n.

-Ri ề ng n ề c h ề m bò thì lâu h ề n, t ề 5- 8h .N ề c h ề m seafood không nên quá 45 min n ề u không s ề đ ề c và chua.

2. Cách h ề m

Bí Quyết Cho N i N c L o Trong & Ngon

Tác Giả: Saigon Echo s u t m
Thứ Tư, 13 Tháng 1 Năm 2010 14:26

-Điều kiện đầu tiên đ  c  n i n c dùng th t trong, ng t , b n ph i ch n nguyên liệu th t t i, ngon rồi sau đ o ch  bi n ph  h p.

Ch ng h n, v i n c h m g  & heo không n n s  d ng x ng đ u n u .X ng mình và x ng đuôi v a ng t v a th m.

-Tr c khi cho vào h m , th t, x ng heo & g  c n h m qua m t l n n c sôi (đun sôi, cho x ng vào r i b  n c này đi) đ  kh  mùi h i c a th c ph m và làm n c l o trong.

-V i x ng b , nh t l  x ng  ng, tr c khi h m c n n ng v i nhiệt độ cao th  n c l o th m, trong và ngon h n.

3. Khi n u

- Cho x ng đ  tr ng qua vào n c l nh, đun cho sôi l i nhanh,& h  nh  l a cho sôi lăn tăn vài phút cho các b t c ng l i r i h t s ch.

- Sau đ o, cho sôi liu riu.

4. Gia v  đ c tr ng c n thêm vào

N c l o b 

- N c dùng b  không th  thi u qu  chi, th o qu  , hoa h i, g ng, hành kh .

- Hành và g ng cho xu ng g m l  n ng cho chín, nh ng không cháy v  (chính l p v  đ  c a hành kh  c  tác dụng làm n c trong, màu đ p), hoa h i b  t ng cánh, qu  b  nh , qu  th o l y h t vàng kh  th m dùng khăn ch  x t cho s ch, gi , r i gói b ng v i s ch, cho vào n i n c dùng.

Bí Quỵt Cho Ṇu Ṇu c Ḷo Trong & Ngon

Ṭ Gị: Saigon Echo ṣ u ṭ m

Tḥ 13; Ṭ 13; 13 Tḥ ng 1 Ṇ 2010 14:26

- Trên ṇ i ṇ c ḷo ḅo tḥ ng c̣ ḷ p ṃ đ̣ gị nhị t, gị đ̣ c c̣ac tinh đ̣ u tḥ m.
Ṇ c ḍng g̣ heo, tḥ ng c̣ ḥnh, ḥ t tịu đ̣ p gị p, g̣ ng, ṇ m ḥ ng, cḥn ṇ m. Ṇ c ḷo g̣ & heo ḍng ̣n bún thang, c̣ac ṃn canh...

Ḷ u y' :

C̣ach tṛnh ṇ u ṇ c ḥ m đ̣ c

Ḷo tṛ ng tṛ ng đ̣nh tan, cho ṿo ṇ c ḍng (ḷuc ngụ i), đ̣ t ḷen ḅ p ṿ a đ̣n ṿ a khụ y đ̣ u cho c̣ac ṿ n đ̣ c ḅm ḥ t ṿo tṛ ng.

- Ḅm tḥ t (ṇ c ḍng g̣ i tḥ ḅm tḥ t y), tṛ n ḷo tṛ ng tṛ ng, ṇ m ḥ ng cho ṿo ṇ c ḍng ngụ i ṣ làm ṇ c ḍng ṿ a trong ṿ a ngon ḥ n.

- Ṇ u ṇ u ṇ c g̣ ḅ đ̣ c, cho tị p x̣ ng g̣ ṿo đ̣n c̣ng làm ṇ c trong ṿà ngon ḥ n.