

Vị cách nấu PHỞ BÒ

Tác Giả: Saigon Echo s&#u t&#m

Thứ Năm, 13 Tháng 11 Năm 2008 12:17

I . Nguyên liệu

1. Xương bò

2. Thịt bò : Các loại thịt n&#m m&# (còn gọi là n&#m g&#u),th&#t n&#m r&#n (có gân),và th&#t n&#c m&#ng đ&# làm th&#t chín . Thịt n&#c m&#ng cũng đ&# làm th&#t tái .

3. G&#ng,h&#i,qu&#,h&#t ng&#,hành củ ta,b&#t ng&#t,n&#c m&#m, mu&#i,đ&#ng ph&#n .

4. Hành lá,hành tây,húng qu&#,ngò gai,giá s&#ng,t&#i,chanh .

5. T&#ng đ&#,t&#ng đen .

6. Bánh ph&# .

II . Cách làm (tiêu chuẩn cho 10 tô phở)

1. Nấu xương g&#ng và hành củ ta

Vịc này nên làm song song với các vịc khác : 2 mi&#ng g&#ng m&#i mi&#ng b&#ng 2 ngón tay,10 củ hành củ ta . Đ&#t t&#t củ lên v&# n&#ng củ a lò đ&#n (lò đ&#n nh&# thu&#n ti&#n h&#n lò gas) .

Đ&#u ch&#nh nhi&#t đ&# m&#c 350 đ&# . Khi nào các củ hành có mùi th&#t th&#m thì lấy ra bóc bỏ t&#v cho sạch .

Vì cách nấu PHỞ BÒ

Tác Giả: Saigon Echo s&u t&#m
Thứ Năm, 13 Tháng 11 Năm 2008 12:17

G&#ng đ&#c ti&#p t&#c n&#ng cho đ&#n khi có mùi thơm thì lấy ra làm sạch rồi để nguội

2. Nấu xương và thịt

- Cân xương : 12 pound xương, 2 pound thịt (tùy chọn mua trong các loại thịt kể trên) . Mua ăn thịt tái thì mua thêm 1 pound thịt n&#c mỡ .

- Rửa xương : Xương để rửa sạch với 4 muỗng soup muối rồi ngâm trong nước ấm 10 phút, sau đó rửa bằng nước ấm 3 - 4 lần cho hết mùi hôi .

- Rửa thịt : Sắt muối rồi rửa ngay 3 - 4 lần bằng nước ấm . Đ&# vào rửa cho ráo nước .

- Nấu : Cho xương vào nồi cùng với 1 muỗng soup muối . Sau đó để nước vào ngập trên xương khoảng 4 đến tay và bắt đun sôi . Cho lửa to để nước mau sôi . Canh chừng khi nước sôi thì hạ lửa sao cho nước sôi nhẹ để làm bớt bọt dầu để nước vớt ra . Nước sôi lên mau cạn, làm bớt tan, nước phải sôi đều và hôi .

3- Nêm

Khi bắt nước vớt ra hết thì nước phải sôi trong và để nêm như sau : 1+1/2 bát nước mắm (đong bằng bát ăn cơm) + 1 muỗng soup bột ngọt + G&#ng n&#ng và hành củ n&#ng (ph&#n 1/II) + 3 hoa h&#i còn nguyên hình sao + 1 muỗng qu&# bột 2 đến tay + 2 muỗng nh&# hạt ngò (để nước gói bột mì ng&# v&#i, hoặc bỏ vào qu&# củ u l&#i kim loại bán ở các chợ) + một cốc nước phen to cỡ 1/2 qu&# trứng gà . Sau khi nêm thì bỏ mì ng&# thịt vào và tăng lửa cho nước phải sôi lên để vớt bớt bọt lên n&#a (bột cà chua) . Vớt xong bột lên thì hạ lửa để y h&# (mí) vung nồi và để nguội nh&# lửa cho nước phải sôi nhẹ . Bớt để chín cà chua thịt bằng cách cắt n&#a gi&# thì lấy dĩa dài xăm vào mì ng&# thịt . Để dĩa xuyên qua d&# dàng là thịt đã chín rồi, để nước lấy ra ngay, để nguội rồi để y kín tránh thịt bị khô .

Vũ cách nấu PHỞ BÒ

Tác Giả: Saigon Echo s&#u t&#m

Thứ Năm, 13 Tháng 11 Năm 2008 12:17

Sau khi luộc xong thịt thì đi u ch&#nh l&#a sao cho n&#c ph&# ch&# sôi liu riu . X&#ng trong n&#i đ&#c n&#u nh&# th&# thêm t&# 4 đ&#n 5 gi&# n&#a thì đ&#c v&#t ra . N&#c ph&# đ&#c l&#c qua v&#i cho s&#ch c&#n . N&#c ph&# trong giai đ&#n này r&#t m&#n c&#n ph&#i pha thêm n&#c . N&#c pha thêm ph&#i là n&#c sôi . V&#a v&#a pha v&#a n&#m cho đ&#n khi th&#y v&#a mi&#ng nh&#ng v&#n ph&#i khá m&#n r&#i n&#u cho n&#c ph&# sôi l&#i là hoàn t&#t v&#c làm n&#c ph&#

III. Bánh ph&#

M&#i tô ph&# c&#n 8 pound bánh ph&# t&#i . Bánh ph&# khô thì ph&#i mua tr&#n gói .

S&#a so&#n bánh ph&# khô : Ngâm n&#c 5 phút cho b&#t c&#ng .

Đ&# n&#c đi r&#i r&#c mu&#i và tr&#n đ&#u bánh ph&# đ&# kh&# đ&#u và mùi hôi . Sau đó r&#a 3-4 l&#n b&#ng n&#c s&#m . S&#i bánh ph&# khô quá dài,nên c&#t thành ba ho&#c b&#n đ&#n . Đ&# vào m&#t cái r&# cho ráo n&#c .

IV. Cách làm m&#t tô ph&#

1. V&#c tr&#ng bánh ph&# ch&# áp d&#nh cho bánh ph&# khô . Tr&#ng riêng m&#t l&#ng bánh ph&# cho m&#i tô vì tr&#ng nhi&#u bánh ph&# m&#t l&#n s&# b&# nát . Dùng cái giá tr&#ng bánh ph&# vào n&#c nóng già (không c&#n sôi) . Tùy s&# thích ăn bánh ph&# dai hay m&#m mà th&#i gian tr&#ng bánh đ&#c đ&#m t&# 3 đ&#n 5 . Xóc cho ráo n&#c r&#i cho vào tô .

2. Dùng dao th&#t s&#c đ&# thái và s&#p x&#p trên bánh ph&# sao cho đ&#p m&#t theo th&# t&# nh&# sau : 2,3 lát m&#ng hành tây,5- 6 lát th&#t chín (nhi&#u,ít,dày m&#ng tùy s&# thích),4-5 lát th&#t tái (có th&# đ&#n s&# b&#ng s&#ng dao) . Thêm vào 2 c&#ng hành tr&#n (tùy s&# thích) . Sau cùng múc n&#c ph&# đang sôi cho vào tô và r&#c hành ta thái nh&# là hoàn t&#t v&#c làm m&#t tô ph&# .

□ Ghi chú :

Vị cách nấu PHỞ BÒ

Tác Giả: Saigon Echo sáu tám

Thứ Năm, 13 Tháng 11 Năm 2008 12:17

- Không ninh xương quá lâu (hơn 6 giờ) vì mất phần tủy xương sẽ tan làm cho nước phở đục và ngấy .

- Xương bò là thành phần quan trọng nhất tạo hương vị đặc biệt cho nước phở . Các loại thịt và đuôi bò tuy có giá tăng hàng ngày nhưng tốt nhất cho nước phở , nhưng không thể hoàn toàn thay thế cho xương đặc .

- Có thể nấu thêm đuôi bò (đặc biệt là sụn chấy và nước hầm) cùng với xương để nước phở thêm ngon .

- Tuy nhiên chỉ nêm các gia vị mất lợn như gừng băm nhỏ trong nước 2/lít (nấu xương và thịt) .

- Hành trần : Cắt các củ hành dài 2,3 đốt tay, đập giập bằng bìa dao rồi trần vào nước phở đang sôi trong 1/2 phút .

- Tại sao nước phở phải khá mặn ? Nước phở cho vào tô phở sẽ biến bánh phở, thịt tái, hành tây làm cho nhút nhát . Nước phở mặn sẽ làm giảm lượng nước mắm sẽ ngon cho thêm vào . Thêm nhiều nước mắm sẽ ngon, tô phở sẽ ngon

- Để nấu phở cho 10-15 người ăn , phải có một cái nồi có kích thước tối thiểu đường kính 12-13 inches, chiều cao 9-10 inches (hơn 7 gallons)