

Cách Thức Nấu Phở Bò Cho Ngon

Tác Giả: Loan Phan* Hai Nguyen
Thứ Bảy, 28 Tháng 1 Năm 2012 09:08

Nấu phở bò ngon thì chủ yếu là dùng xương khố đuôi bò để nấu nước dùng.



Chú ý: Nên dùng xương heo vì nước dùng sẽ béo hơn. Nên hãy thay bằng xương bò dùng xương ống hoặc xương sườn để nấu nước dùng.

Nên có thể thay bằng dùng gia vị pha chế sẵn là hoa hẹ, quế chi, thảo quả, mướp đắng, ớt, chút nước chấy giã thật nhỏ sau đó lấy một miếng vải phin lọc bỏ cho vào nồi nước dùng đun kỹ. Nếu nấu cá thì nên rửa thật kỹ.

Phở bò còn chia làm 3 loại là tái lăn, chín, nhúng. Nguyên liệu thì cách nấu nước dùng là như nhau. Xin post cách thức nấu ra đây để bạn tham khảo.

A) Nguyên liệu:

- xương ống bò + xương đuôi bò
- Quế, hẹ, thảo quả, sả sừng, hành khô, gừng

B) Cách nấu nước dùng:

-xương bò nên cho vào nồi để nấu nước sôi lên 5-10 phút rồi để xương ra rửa sạch. Chú ý là xương ống thì phải rửa kỹ để bớt mùi hôi thì nước sẽ trong (nếu nấu phở có ngon hay không phụ thuộc khá nhiều vào đây "trong" của nó)

-ninh xương càng lâu càng ngon và chú ý là ninh nhỏ lửa, và không đậy vung

-quế, hẹ, thảo quả nấu qua rồi để nguội cho vào 1 túi vải lọc bỏ cho vào nồi nước ninh cùng xương

-gừng, hành băm nấu qua rồi cũng bỏ vào nồi nước cùng sả sừng

-khi nấu nước xong cho muối là được

C) Cách chế biến thức ăn:

* nấu bún ăn phở chín:

Cách Thúc Nấu Phở Bò Cho Ngon

Tác Giả: Loan Phan* Hai Nguyen

Thứ Bảy, 28 Tháng 1 Năm 2012 09:08

-tùy khẩu vị bò n có thể chn th t b p bò, n m (g u)bò, th t t ng
chú ý là phi dùng dây đ bó chat th t i

-thêm n a b n lu c chín th t xong phi i đ th t ngu i h n (c ng l i) thì khi thái mi ng th t m i
m ng đ c

* n u b n mu n ăn ph tái lẫn (gi ng ph thìn)

-th t bò b n thái ra p m m, mu i, tiêu

-phi t i th m cho th t vào đ o nhanh chín t i

*) n u b n mu n ăn ph tái (nhúng)

-th t bò b n thái m ng ...không p...mà ch tr n v i g ng thái ch

-nhúng tái qua n c ... chú ý là nhúng nhanh ko th t s b dai

D) Rau th m: Đ i v i ph bò món rau th m ko th thi u đ c là rau Húng láng ti p n a là hành,
mùi ,chanh ,ớt t i

E) Gia gi m : -t ng t -gi m t t i