

## Bí quyết muối kim chi ngon

T&#225;c Gi&#7843;: Phạm Thanh Phương/ Dzoãn Cẩm Vân  
Th&#7913; Hai, 06 Th&#225;ng 6 N&#259;m 2011 08:16

---

Với những mẹo nhỏ dưới đây, bạn sẽ muối được món kim chi ngon ch&#228;ng kém gì kim chi của người Hàn Quốc.

### Chọn củi

Nhiều người củi có thể làm kim chi, tuy nhiên ngon nhất vẫn là củi thảo o. Khi ch&#228;n củi củi nên lựa những cây còn tươi, có búp non.

### Đ&#228; kim chi giòn

Mu&#228;n cho kim chi giòn, ngon thì củi nên đ&#228; củi cây hoặc nguyên tàu rửa sạch, đ&#228; ráo nước, phơi héo trong bóng râm. Nếu có các nguyên liệu đi kèm như cà rốt, củi... thì củi cũng phải đ&#228; củi bào mỏng rửa sạch phơi héo.

### Cách muối



## Bí quyết mua kim chi ngon

T&#225;c Gi&#7843;: Phạm Thanh Phương/ Dzoãn Cẩm Vân  
Th&#7913; Hai, 06 Th&#225;ng 6 N&#259;m 2011 08:16

---

Gia vị dùng để mua kim chi truyền thống gồm ớt, tỏi, gừng, nước mắm, tỏi, gừng... tuy nhiên để tăng thêm hương vị bạn có thể thêm táo, lê xay nhuyễn, hạt ớt khô.

Có nhiều cách mua kim chi, mua theo kiểu ăn xới (ăn liền sau khi mua khoảng 10 giờ) hay để lâu (khoảng 5 ngày) dùng dần.

Đây đây là cách mua để ăn dần bạn có thể áp dụng:

### Kim chi ăn liền:

1 kg cải thảo, 3 muỗng canh bột ớt, 50 gr hạt, 1 trái táo, lê, 5 trái ớt đỏ Đà Lạt, 2 muỗng canh nước mắm, 20 gr muối, 50 gr tỏi, 1 muỗng canh bột ngọt.

Cải thảo làm sạch, phơi héo trong bóng râm. Táo, lê, ớt đỏ Đà Lạt, bột ớt xay nhuyễn. Cho tất cả cải thảo, hạt táo, lê, ớt, nước mắm, muối, tỏi, bột ngọt, trộn đều, hạt ớt khô để lên trên.

Kim chi khoảng 10 giờ là có thể dùng được.

### Kim chi để lâu:

1 kg cải thảo, 100 gr cà rốt, 100 gr gừng gọt vỏ, ớt sừng, 10 tép tỏi ớt lát, 50 gr bột Hàn Quốc, 10 gr bột Hu, 10 trái ớt sừng đỏ, 1 muỗng cà phê muối rang, 2 muỗng canh nước mắm.

Cải thảo làm sạch, để nguyên tàu, không cắt miếng. Phơi héo. Cà rốt gọt vỏ, bào sợi. Trộn hạt táo gia vị: muối, ớt các loại, nước mắm, tỏi, gừng. Xếp cải vào thau, cắt miếng nhỏ, trộn

## Bí quy t mu i kim chi ngon

T&#225;c Gi&#7843;: Ph m Thanh Ph ng/ Dzoãn C m Vân  
Th&#7913; Hai, 06 Th&#225;ng 6 N&#259;m 2011 08:16

---

l p gia v , l p trên cùng là gia v . Đ y kín, sau 5 ngày s có món kim chi ngon.