

Đầu bếp xào tôm khô, canh mèc chua ngọt, thịt kho mèm ruột huỷ và súp kho su hào là các món ăn giản dị nhưng nguyên liệu quen thuộc, dễ chế biến nhưng cũng rất ngon.



Ôn:

Vào Đầu bếp.

Đầu bếp xào tôm khô

**Nguyên liệu:** 350 g đầu bếp, 50 g tôm khô, 3 tép tỏi. Gia vị: hột nêm, đường, tiêu, mèm ruột Huỷ, dầu ăn.

**Cách làm:**

Tôm khô ngâm nước 1m (khoảng 50 phút) cho mềm, ráo. Đầu bếp rửa sạch, cắt bột hai đầu, thái xéo (bột dài 1,5 cm). Tỏi bóc vỏ, băm nhuyễn. Phi thơm tỏi băm vỏ i 1,5 thìa súp dầu ăn. Cho đầu bếp vào xào, nêm 2 thìa cà phê hột nêm, 1 thìa cà phê mèm ruột Huỷ, 1 thìa cà phê đường. Khi đầu bếp thơm gia vị, cho tôm khô vào xào thêm khoảng 3 phút. Cho món xào ra đĩa, rắc thêm 1/2 thìa cà phê tiêu cho thơm.

**Mách bạn:** Không nên cho thêm nước vì sẽ làm món ăn bù tanh. Đun lửa nhỏ trong khi xào để đầu bếp chín đều.



Đầu tiên là món canh chua cá lóc với rau răm và rau mồng tơi.



Đầu tiên là món canh chua cá lóc với rau răm và rau mồng tơi.



Đầu tiên là món canh chua cá lóc với rau răm và rau mồng tơi.