

Trở tài nấu nướng của bản thân và chiêu đãi gia đình món lẩu Thái siêu hấp dẫn chỉ với vài bước làm mà chúng tôi chia sẻ dưới đây, đảm bảo bạn sẽ thành công 100%. Còn chần chờ gì mà không vào bếp ngay nào!

Cách nấu lẩu Thái hải sản

- Nguyên liệu chuẩn bị để chế biến món lẩu Thái hải sản:

- Các bạn hãy lựa chọn các loại hải sản phù hợp với sở thích của gia đình mình: ngao, cá, tôm, mực,...
- 5 lạng xương ống để ninh làm nước dùng
- 3 lạng nấm kim châm, rau muống, cần tây, cải, bắp chuối, rau cần.
- Sả, ớt, riềng, lá chanh
- 3 quả cà chua
- Sa tế, dầu điều
- Các gia vị: nước mắm, bột ngọt, hạt tiêu
- Chanh tươi
- Bún tươi ăn kèm



- Cách làm lẩu Thái hải sản:

Bước 1: Trước tiên xương ống bạn hãy rửa thật sạch sau đó cho vào nồi đổ nước đun sôi. Khi nước sôi thì bạn đổ hết nước đi rồi rửa lại xương cho sạch rồi cho vào nồi tiếp tục đun cho sôi rồi cho các gia vị mắm, muối cho vừa ăn và đun cho xương nhừ.

Bước 2: Sơ chế các loại hải sản: tôm bạn hãy rửa sạch cất râu và rút đường chỉ lưng ở tôm. Mực làm sạch bỏ túi mực và thái thành những miếng vừa ăn. Cá thì các bạn hãy rửa sạch rồi lọc lấy phần thịt để riêng. Còn xương thì bạn hãy cho vào trong nồi ninh với xương ống cho ngọt nước. Ngao thì bạn hãy ngâm với nước gạo trước đó khoảng 1 – 2 tiếng để nhả hết bùn đất rồi rửa sạch sau đó để riêng ra 1 cái đĩa.

Bước 3: Các loại rau ăn cùng với lẩu thì các bạn nhặt rồi rửa sạch. Còn rau chuối thì các bạn hãy thái mỏng rồi cho vào nước có pha thêm chút muối và cho thêm mấy giọt chanh vào để ngâm cho rau chuối không vị thâm đen. Các bạn hãy ngâm

khoảng 10 – 15 phút sau đó thì vớt ra rửa lại với nước sạch rồi để cho ráo nước. Nấm kim châm bạn hãy cắt rễ rửa sạch để cho ráo nước. Cà chua rửa sạch thái thành hình múi cau.



Bước 4: Làm nước lấu: đây là phần rất quan trọng quyết định đến toàn bộ món lấu nên các bạn cần phải chú ý: Bạn hãy lấy nước ninh xương đổ vào xoong dùng để ăn lấu rồi nêm lại các gia vị mắm, muối cho vừa ăn. Sau đó bạn hãy cho thêm mấy lát riềng, hành tím thái lát, Sả cắt khúc, lá chanh để nước dùng có mùi hấp dẫn hơn.

Còn cà chua các bạn hãy cho vào trong 1 cái chảo xào cùng với ít dầu điều. Khi cà chua chín thì bạn hãy đổ vào với nước dùng.

Bước 5: Cuối cùng bạn chỉ cần cho nồi lấu ra giữa bàn ăn rồi xếp các loại rau, hải sản đã chế biến cùng với bún và chuẩn bị thêm nước chấm. Sau đó khi ăn thì các bạn hãy cho thêm sa tế vào nước dùng để tạo vị cay phù hợp với khẩu vị của mọi

người. Khi ăn thì các bạn lần lượt cho các loại hải sản và rau vào trong nồi lẩu nhúng rồi thưởng thức.

Cách nấu lẩu Thái bằng gói gia vị

- Nguyên liệu:

- Tôm, mực, ngao,....1kg
- Thịt bò 500gr
- Sả 6 cây
- Tỏi băm 2 muỗng cà phê
- Ớt 2 trái
- Lá chanh 10 lá
- Cà chua, Thơm, Hành lá, húng quế: lượng đủ dùng theo nhu cầu
- Gói gia vị lẩu Thái 1 gói
- Tương ớt, sa tế, đường, hạt nêm, muối, bột ngọt, nước mắm,....: tùy theo khẩu vị mà gia giảm
- Rau muống, rau cải, mồng tơi, rau cần, nấm,....: lượng đủ dùng theo nhu cầu
- Chanh 2 trái

- Cách nấu lẩu Thái bằng gói gia vị:

Bước 1: Sơ chế các nguyên liệu nấu lẩu Thái

- Tôm cắt bỏ chân, đầu, rửa sạch, rút bỏ phần chỉ đen.
- Ngao rửa qua nước rồi ngâm trong nước muối pha loãng với vài lát ớt trong khoảng 1 tiếng để ngao nhả hết bùn cát cho sạch.
- Mực rửa sạch với nước, thái khoanh hoặc miếng vừa ăn rồi xếp ra đĩa.
- Thịt bò rửa sạch rồi thái miếng mỏng vừa ăn.
- Rau, nấm bỏ lá sâu, úa rồi rửa sạch, để ráo nước.

- Sả bóc lớp vỏ ngoài, đập dập phần đầu trắng, phần thân cắt khúc ngắn để cho vào nồi lẩu trang trí.
- Cà chua, thơm cắt khúc vừa ăn.

Bước 2: Cho dầu ăn vào nồi đun sôi, sau đó cho $\frac{1}{2}$ số tỏi và sả, ớt đã được băm nhuyễn vào. Phi cho tỏi, sả và ớt thơm và chuyển sang màu vàng thì tiếp tục cho cà chua và thơm vào xào.



Bước 3: Cho 1 – 1,5 lít nước vào trong nồi rồi tiếp tục cho sả cây đã được cắt khúc cùng với lá chanh vào đun sôi. Sau đó cho gói lẩu Thái vào. Nêm thêm đường, nước mắm cho nước dùng vừa miệng.



Bước 4: Cho thêm 1 thìa tương ớt sa tế, ớt trái vào nồi nước lẩu Thái để tăng hương vị thơm và giúp nồi lẩu trông hấp dẫn. Sau đó dọn nồi nước dùng ra cùng các đồ hải sản, rau nhúng, bún hoặc mì và chén nước chấm ăn kèm là hoàn thành. Đừng quên cho thêm nước cốt chanh để món ăn đầy đủ hương vị nhé!

Cách nấu lẩu Thái chay

- Nguyên liệu làm Lẩu chay chua cay:

- Thơm 1 quả(khoảng 400 gr)
- Cà chua 2 quả
- Đậu hũ chiên 200 gr
- Tàu hũ ky chiên 100 gr

- Chả cá chay 200 gr
- Bún tươi 1/2 kg
- Bắp 1 quả
- Cà rốt 2 củ
- Củ cải trắng 1 củ
- Quả su su 1 quả
- Sả cây 3 cây
- Hành boa rô 1 cây
- Gừng 1 củ
- Rau muống 100 gr
- Rau nhút 100 gr
- Nấm bào ngư 100 gr
- Nấm tuyết trắng 100 gr
- Dầu điều 2 muỗng canh
- Rau nôm 1 ít(Rau quế/ ngò om/ ngò gai)
- Gia vị thông dụng 1 ít(đường/ hạt nêm/ muối)

- Cách chế biến Lẩu chay chua cay

Bước 1: Sơ chế các loại rau củ quả

Cà rốt, củ cải gọt vỏ, rửa sạch rồi cắt thành những khúc khoảng 1 lóng tay. Quả su su gọt vỏ, rửa với nước rồi cũng cắt thành những miếng vừa ăn. Bắp cắt khúc khoảng 1 lóng tay.

Bước 2: Nấu nước hầm rau củ

Bạn cho 2 lít nước vào nồi, nấu cho đến khi nước sôi thì bạn cho bắp, quả su su, cà rốt và củ cải trắng vào. Bạn hầm rau củ này trên lửa vừa khoảng 30 phút.

Bước 3: Xay thơm và cà chua

Thơm gọt bỏ vỏ, rồi cắt thành những miếng vừa phải. Cà chua bạn bỏ đi phần hạt và cùi, chỉ lấy phần thịt cà chua. Tiếp theo bạn cho thơm và cà chua vào máy xay sinh tố rồi xay nhuyễn.

Bước 4: Sơ chế các nguyên liệu còn lại

Sả bạn đập dập rồi cắt khúc, hành boa rô cắt nhỏ. Gừng gọt vỏ, rửa sạch rồi băm nhuyễn. Rau quế, ngò om và ngò gai rửa rồi cắt nhỏ. Đậu hũ chiên thì bạn cắt thành những miếng vuông vừa ăn.

Phần chả cá chay thì bạn cắt thành những miếng dài vừa ăn, tàu hũ ky bạn cũng cắt sao cho vừa ăn.

**Bước 5:** Phi thơm các nguyên liệu

Bạn đặt nồi lên bếp rồi cho vào nồi khoảng 2 muỗng canh màu dầu điều, sau khi dầu nóng thì bạn cho hành boa rô, gừng, sả đập dập vào và phi thơm. Tiếp theo bạn cho cà chua và thơm đã xay nhuyễn, bạn thêm vào 3 muỗng canh đường rồi đảo đều trên lửa vừa khoảng 3 phút.

Bước 6: Nấu nước dùng

Sau khi hầm rau củ được 30 phút thì bạn vớt phần rau củ ra, sau đó bạn cho nồi nước gia vị ban nãy vào rồi nấu sôi. Sau khi nước lẩu sôi thì bạn có thể nêm nếm gia vị lại cho hợp khẩu vị, nếu bạn cảm thấy chưa đủ chua thì có thể thêm một ít nước cốt me nhé.

Tiếp theo bạn cho đậu hũ vào và nấu thêm khoảng 3 phút nữa rồi tắt bếp. Bạn cho nước dùng ra nồi lẩu, kế tiếp bạn cho vào nấm, tàu hũ ky, chả cá, rau củ vào và nấu cho nước lẩu sôi rồi thưởng thức thôi.



Bước 7: Thành phẩm

Vậy là món lẩu chay chua cay đã hoàn thành rồi, khi ăn bạn sẽ cảm nhận được phần nước dùng chua chua ngọt ngọt vô cùng hấp dẫn. Cùng với đó, rau củ ăn kèm cũng mềm ngon làm cho món lẩu thêm phần đậm đà hơn. Món lẩu này bạn có thể ăn kèm với bún hoặc mì gói đều được nhé.



Cách nấu lẩu Thái chua cay

- Nguyên liệu nấu nước dùng lẩu Thái chua cay

- Nước hầm gà hoặc heo: 3 lít
- 12 trái ớt đỏ, 12 lá chanh, 8 lát riềng
- Sả cắt khúc: 4 nhánh
- Hành tây: 1 củ
- Cà chua cỡ vừa: 2 quả
- Gói gia vị lẩu Thái
- Nước mắm: 4 – 6 muỗng canh
- Chanh: 1 quả

- Các bước thực hiện nấu lẩu Thái chua cay

Bước 1: Bắp lột vỏ, bỏ sạch râu, rửa sạch rồi cắt khúc tầm 3cm. Cải thảo tách lá, rửa sạch rồi cắt miếng nhỏ, mỗi miếng dài tầm 4cm.

Bước 2: Nấm rửa sạch, cắt miếng vừa ăn. Rau các loại đem ngâm với nước muối loãng rồi rửa sạch, thái khúc nhỏ.

Bước 3: Đậu phụ cắt thành 9 miếng nhỏ. Thịt bò rửa sạch, thái lát càng mỏng càng tốt. Tôm bỏ đuôi, đầu.

Bước 4: Cho 1 muỗng cà phê gia vị tom yum, 2 muỗng cà phê đường, 2 muỗng canh nước tương, 1 muỗng cà phê dầu mè cùng ít ớt tươi thái nhỏ, hạt mè rang vào chung một bát rồi trộn đều.

Bước 5: Cà chua rửa sạch, thái múi cau. Riềng, sả, lá chanh, ớt, hành tây cắt miếng nhỏ.

Bước 6: Chuẩn bị một nồi lớn, đổ nước hầm gà hoặc heo vào rồi cho lên bếp đun sôi. Khi nước sôi, bạn cho riềng, ớt, lá chanh, sả, hành tây, cà chua đã được sơ chế vào nồi.

Bước 7: Cho 2 muỗng cà phê gia vị lẩu Thái, 4 – 6 muỗng canh nước mắm và nước cốt của một quả chanh vào nồi. Sau đó, nêm nếm gia vị vừa miệng rồi đậy nắp đun sôi.

Bước 8: Bạn đổ nước dùng ra một nồi lẩu chuyên dụng hoặc nồi nhỏ và sử dụng bếp ga mini rồi dọn ra cùng với các nguyên liệu ăn kèm đã được sơ chế.

Bước 9: Bạn cho bắp vào đầu tiên để nước dùng thêm ngọt. Sau đó nhúng các nguyên liệu bạn thích vào và bắt đầu thưởng thức lẩu Thái thơm ngon, nóng hổi.



Cách nấu lẩu Thái cá

- Nguyên liệu:

- Cá diêu hồng: 1 con (khoảng 1 – 1,5kg)
- Sả: 4 cây
- Tỏi: 1 củ
- Hành tím: 4 củ
- Ớt: 3 trái
- Tắc (quất): 5 trái
- Cà chua: 2 trái
- Gừng: 50g
- Thơm (dứa): 1/2 trái
- Gừng: 1 nhánh

- Sa tế: 1 hũ nhỏ
- Bún tươi: 500g
- Các loại rau ăn kèm: hành lá, ngò gai (mùi tàu), ngò om (ngổ), bạc hà, rau muống, rau nhút, bắp chuối,...
- Gia vị: đường, muối, nước mắm, dầu ăn, hạt nêm, bột ngọt



- Cách thực hiện:

Bước 1: Sơ chế nguyên liệu

Cá diêu hồng làm sạch mang, bỏ ruột và đánh vảy. Để khử mùi tanh của cá, bạn dùng một chút muối và vài lát gừng chà xát lên mình cá rồi rửa sạch lại với nước. Tiếp đến, cắt cá thành 3 – 4 khúc vừa ăn, hoặc để nguyên con theo ý thích.

Vớt thơm, rửa sạch, bỏ bớt rồi cắt lát mỏng. Cà chua rửa sạch, cắt múi cau. Tắc cắt đôi, vắt lấy nước cốt.

Sả tước bỏ lớp vỏ ngoài cùng, rửa sạch rồi đập dập, cắt khúc khoảng 5cm.

Hành, tỏi bóc vỏ, băm nhuyễn. Gừng cạo vỏ, rửa sạch rồi cũng băm nhuyễn.

Các loại rau ăn kèm rửa sạch, ngâm với nước muối loãng khoảng 10 phút rồi rửa lại, để ráo. Riêng bạc hà, rửa sạch, cắt vát xéo rồi bóp với một chút muối, sau đó rửa với nước nhiều lần để khi ăn không bị ngứa.

Bước 2: Ướp cá

Cho cá diêu hồng vào trong tô cùng với 1/2 phần hành tím và tỏi băm, thêm 1 muỗng cà phê đường, 2 muỗng cà phê hạt nêm, 1 trái ớt cắt lát rồi trộn đều. Ướp khoảng 10 phút để cá thấm gia vị.



Bước 3: Nấu lẩu

Bắc nồi lên bếp, cho vào một chút dầu ăn. Khi dầu nóng cho gừng và hành tím, tỏi băm còn lại vào phi thơm, sau đó cho sả đập dập vào cùng. Khi hỗn hợp dậy mùi, tiếp tục cho cà chua và thơm vào xào, đảo đều đến khi cà chua và thơm tiết ra nước là được. Sau đó, cho vào nồi một lượng nước đủ dùng, đun sôi.

Bạn nêm nếm gia vị nước dùng lẩu gồm 2 muỗng canh đường, 2 muỗng canh sa tế, 1 muỗng canh hạt nêm, 1 muỗng cà phê muối, 1/2 muỗng cà phê bột ngọt, khuấy đều cho tan rồi cho nước cốt tắc vào. Khi nước sôi lại, bạn cho cá diêu hồng vào nấu chín rồi tắt bếp.

Bước 4: Trình bày và thưởng thức

Khi ăn, bạn múc lẩu Thái cá diêu hồng ra nồi lẩu, đun nóng rồi cho ngò gai, ngò om vào nồi, thưởng thức với bún tươi cùng các loại rau xanh thanh mát. Nhớ dọn kèm chén nước mắm ớt cay mặn để chấm cá cho đậm đà.



Cách nấu lẩu Thái không cần xương

- Nguyên liệu:

- 1 quả dứa
- 2 quả dứa tươi để lấy nước cốt
- vài củ sả
- Chai nước lẩu thái Cholimex
- Tỏi, ớt, hành...

- Rau ăn kèm với lẩu: tùy theo khẩu vị từng gia đình. Tuy nhiên thường sẽ có rau cải, nấm, rau muống...
- Hải sản: Tôm, mực, thịt bò, nghêu...

- Cách làm nước lẩu Thái không cần xương:

Đầu tiên bạn cần phải dùng nước dừa thay thế cho nước hầm xương. Đổ nước ở 2 trái dừa vào nồi và thêm ít nước lọc cho vừa lượng người ăn. Sau khi nước đã sôi thì cho thêm dưa, sả vào. Tiếp theo đó cho chai nước sốt lẩu thái đã chuẩn bị vào và nêm nếm cho vừa miệng.

Bạn cần trộn 1 bát bột ớt với ớt tươi, sả băm nhuyễn, tỏi. Hỗn hợp này hãy cho khi nào bắt đầu ăn để tạo được màu sắc và giúp cho nồi lẩu đậm vị hơn.

Lưu ý:

- Trong trường hợp nồi lẩu của bạn chưa đủ vị chua thì bạn có thể cho thêm me xanh hoặc là sấu chua.
- Phần rau bao gồm hành + mùi + thì là bạn có thể cho luôn vào lúc này để dậy mùi thơm.

Cách nấu lẩu Thái không cần gói gia vị

- Nguyên liệu nấu nước lẩu:

- 10 tép tỏi
- 1 quả ớt sừng
- 5 lát riềng
- 5 lá chanh
- 3 cây sả cây
- 2 quả cà chua

- ½ quả thơm (dứa, khóm)
- 100g nấm rơm
- 5 chén nước (1250ml)
- 3 muỗng canh dầu ăn
- 1 muỗng canh tương cà
- 1 muỗng canh tương ớt
- 2 muỗng canh sa tế hoặc sa tế tôm
- 5 muỗng canh nước mắm
- ½ muỗng canh muối hạt
- ½ muỗng cafe bột ngọt
- ½ muỗng cafe hạt nêm
- 1 muỗng cafe rượu 30g me với 1/3 chén nước sôi (dùng chanh hoặc me đều được)
- 40g đường phèn (2 muỗng canh)
- 2 muỗng canh mè rang

- Hướng dẫn thực hiện:

Bước 1: Sơ chế nguyên liệu

Tôm, nghêu rửa sạch rồi để ráo nước. Thịt bò thái thành lát mỏng như ăn phở. Mực rửa sạch, lột bỏ vỏ rồi cắt thành từng miếng vừa ăn. Nếu muốn đẹp ta có thể khía theo dọc theo hai đường chéo của miếng mực trước khi cắt nhỏ. 2 quả cà chua và nửa quả thơm thì băm nhuyễn, vắt lấy nước hoặc bỏ vào máy xay sinh tố xay nhuyễn. Nếu xay nhuyễn bằng máy thì không cần vắt lấy nước.

Riềng cắt từ 5-7 lát, đập dập. 10 tép tỏi băm nhuyễn. Lá chanh cắt thật nhuyễn. Nấm rơm rửa sạch để ráo nước, khía hình chữ thập lên đỉnh nấm cho đẹp 2 cây sả cắt làm đôi, phần gốc thì cắt thành khoanh mỏng. Phần ngọn đập dập rồi bó lại để

thả vào nước lẩu. 30g me cho vào 1/3 chén nước sôi, dầm me ra cho me ra hết chất chua.



Bước 2: Nấu sốt lẩu Thái

Cho vào chảo 3 muỗng canh dầu ăn và đun ở lửa lớn. Cho hết tỏi băm và sả thái nhỏ vào rồi trộn đều.

Sau khi tỏi và sả đã vàng thơm, cho 1 muỗng canh tương cà, 1 muỗng canh tương ớt, 2 muỗng canh sa tế, 5 muỗng canh nước mắm, ½ muỗng canh muối, ½ muỗng cà phê bột ngọt, ½ muỗng cà phê hạt nêm, 2 muỗng canh đường phèn, 1 muỗng cà phê rượu rồi trộn đều.

Tiếp theo cho hết nước cốt me đã dầm và nước cà chua thơm đã vắt (hoặc xay nhuyễn), riềng, lá chanh thái nhuyễn, sả đã đập dập và nấm rơm vào. Khi nước sốt sôi lên thì cho 2 muỗng canh mè rang vàng vào rồi tắt bếp.



Bước 3: Nấu nước lẩu

Cho vào nồi 5 chén nước và đun sôi. Khi nước sôi, cho hết hỗn hợp sốt đã nấu vào rồi nêm nếm lại theo khẩu vị của gia đình mình. Nếu bạn thích ngọt có thể cho thêm 1 muỗng canh đường, nếu thích chua thì có thể vắt thêm chanh vào, nếu thích cay hơn có thể cho thêm sa tế dầu vào, còn thích màu đậm hơn có thể cho 1 muỗng canh dầu màu điều vào

Cách nấu lẩu Thái chua cay thập cẩm

- Nguyên liệu chuẩn bị nấu lẩu Thái thập cẩm:

Phần nước lẩu Thái:

- 0,5 – 1kg: Xương ống
- 2 quả cà chua rửa sạch, thái múi cau

- 5 cây sả, rửa sạch, đập dập
- 1 quả chanh vắt lấy nước cốt
- 1 củ riềng rửa sạch, thái lát
- ½ quả dưa xanh, gọt vỏ bỏ mắt và thái miếng dày 3cm
- 3 thìa cà phê gia vị lẩu thái Tom Yum
- ½ thìa cà phê sa tế lẩu Thái
- 1 thìa cà phê nước cốt dừa
- 5 – 6 lá chanh, rửa sạch vò nát
- Gia vị: muối, đường, nước mắm, hạt nêm

Phần hải sản và rau ăn kèm:

- 1 con mực lá
- 0.5kg tôm sú
- 0.5kg ngao
- 500g thịt bò Mỹ
- Nấm kim châm, nấm hương
- Ngô ngọt: 3 quả
- Khoai sọ: 2 củ
- Rau muống, xà lách, rau cải, rau thơm các loại (tùy sở thích)

- Cách nấu lẩu Thái thập cẩm ngon:

Bước 1: Chuẩn bị nước dùng

Trước hết bạn cho phần xương ống rửa qua nước lạnh, sau đó cho vào nồi nước ngập mặt xương và đun sôi trong khoảng 5 phút. Bước này để lọc bỏ cặn bẩn, làm xương sạch hơn.

Tiếp đến bạn đổ xương ra rửa lại bằng nước lạnh, sau đó đổ lại phần xương vào nồi đã rửa sạch. Nêm 3 thìa cà phê hạt nêm, 1 thìa cà phê nước mắm vào xóc đều. Bắc nồi lên bếp, đổ nước ngập mặt thịt rồi đun to lửa để sôi. Trong quá trình hầm xương, bạn lưu ý vớt bọt và cặn nổi trên bề mặt để nước lẫu trong hơn.

Hầm xương trong khoảng 1 – 2 tiếng, nếu nước cạn bạn đổ thêm nước vào hầm. Trong quá trình hầm bạn chuẩn bị sơ chế các công đoạn khác.

Bước 2: Sơ chế các nguyên liệu ăn kèm

- Ngao ngâm với nước và ớt xắt qua đêm để nhả hết cát và đất bản. Rửa sạch lại với nước.
- Tôm rửa sạch, bóc vỏ, bỏ phần đầu và rút chỉ trên sống lưng.
- Mực làm sạch sau đó khứa ô chéo và thái miếng dày khoảng 3cm.
- Thịt bò mua loại bò ba chỉ Mỹ đã thái sẵn để nhúng lẫu, nếu bạn mua miếng thì thì rửa sạch rồi thái miếng mỏng vừa ăn.
- Ngô ngọt cắt khúc dày tầm 5cm. Khoai sọ gọt bỏ, cắt đôi.
- Nấm cắt bỏ phần gốc, rửa sạch.
- Rau các loại nhặt rửa sạch, để ráo.
- Sắp xếp tất cả các nguyên liệu này ra bàn sẵn.

Bước 3: Nêm nếm nước lẫu

- Tiếp tục đun nước lẫu ở lửa nhỏ, cho thêm riềng, sả, cà chua, dứa, nước cốt chanh và lá chanh đã chuẩn bị vào nồi nước lẫu, sau đó đun sôi thêm khoảng 5 phút.
- Nêm nếm các loại gia vị: 3 thìa cà phê gia vị lẫu thái tom yum, 3 thìa cà phê đường, 1 thìa cà phê nước cốt dứa, 3 thìa cà phê hạt nêm, 3 thìa cà phê nước

mắm, nửa thìa cà phê sa tế. Thêm gia vị sao cho phù hợp với khẩu vị của bạn và gia đình.

Bước 4: Trình bày và thưởng thức

- Múc nước lẩu ra nồi riêng để đặt vừa lên bếp điện hoặc bếp ga nhỏ. Sắp xếp các đồ nhúng lẩu đĩa và bày xung quanh bếp lẩu. Chờ nước sôi lại, bạn cho lần lượt các loại thịt, hải sản, nấm và rau vào, đợi chín thì múc ra bát ăn kèm bún tươi hoặc mì.



Cách nấu lẩu gà Thái chua cay

- Nguyên liệu:

- ½ con gà
- 2 trái cà chua
- ¼ trái thơm
- 3-4 củ sả
- 1 gói lẩu thái
- 2 củ hành
- 2 củ hành khô, 1 củ tỏi
- Gia vị: dầu ăn, hạt nêm, đường
- 0,5 đến 1 lít nước sôi để nguội
- Bún hoặc mì
- Rau ăn kèm: cải, rau mồng tơi, rau muống

- Cách nấu lẩu gà Thái:

Bước 1: Sơ chế nguyên liệu

Gà rửa sạch chặt thành miếng vừa ăn xếp ra đĩa. Cà chua thái thành lát mỏng.

Thơm, hành, tỏi bóc vỏ đem băm nhuyễn. Sả rửa sạch đập dập cả cây, rau rửa sạch và để ráo.



Bước 2: Nấu lẩu gà

Cho dầu ăn vào nồi nấu lẩu đun sôi dầu sau đó cho hành, tỏi đã được băm nhuyễn và sả cây vào phi thơm.

Tiếp theo cho thơm băm nhuyễn và cà chua vào xào tiếp đến khi cà chua nhuyễn ra, rồi cho 0,5-1 lít nước sôi để nguội vào (lưu ý bạn nên cho lượng nước lẩu phù hợp với số người ăn). Nếu cho nhiều nước quá thì lẩu sẽ bị loãng không được đậm đà.

Đến khi nước sôi thì cho gói lẩu thái vào, nêm nếm thêm chút hạt nêm và đường cho vừa ăn.

Cuối cùng là cho gà vào nấu chung đến khi thịt gà chín là được. Vậy là món lẩu gà hoàn thành rồi, giờ thì dọn ra và thưởng thức thôi nào.



Trên đây là hướng dẫn của chúng tôi về cách nấu lẩu Thái mà bạn có thể thử sức ngay tại nhà. Hy vọng những thông tin chúng tôi cung cấp sẽ hỗ trợ bạn cho ra đời những món lẩu Thái chua cay đậm đà ngon tuyệt hảo. Chúc các bạn thành công.