

Thay đổi thực đơn hàng ngày của gia đình bạn với món miến trộn dai ngon, đậm vị với công thức đơn giản đã được chúng tôi tổng hợp chi tiết dưới đây. Mời bạn theo dõi.

Cách làm miến trộn Hàn Quốc

- Nguyên liệu làm miến trộn Hàn Quốc:

- Miến : 300g
- Thịt bò: 100g
- Cà rốt: 1 củ
- Cải bó xôi: 100g
- Nấm đông cô: 100g
- Nấm kim châm: 100g
- Ớt chuông xanh: 100g
- Ớt chuông đỏ: 100g
- Trứng gà: 2 – 3 quả
- Tỏi
- Mè rang
- Gia vị: Dầu ăn, dầu mè, nước tương, hạt tiêu, muối, đường, rượu trắng



- Cách làm miến trộn Hàn Quốc:

Bước 1: Sơ chế và tẩm ướp nguyên liệu

Ngâm miến vào thau nước lạnh khoảng 5 phút để miến mềm ra, sau đó rửa qua rồi trần sơ với nước nóng trong vài phút. Tùy từng loại miến mà có thời gian trần thích hợp, tránh cho miến bị nát hoặc quá mềm. Để miến ráo nước, ướp miến với nước tương, dầu mè, đường, hạt tiêu và mè rang với tỉ lệ phù hợp.

Thịt bò rửa sạch, thái miếng mỏng vừa ăn rồi ướp với nước tương, tỏi băm, dầu mè, rượu trắng, đường trong khoảng 15 phút cho thịt thấm đều gia vị.

Cà rốt gọt vỏ, rửa sạch, thái sợi nhỏ. Ớt chuông xanh, đỏ thái sợi. Cải bó xôi nhặt gốc, rửa sạch, cắt khúc dài 3 – 4cm. Bạn chần sơ các loại rau củ này với nước sôi,

vớt ra cho vào nước lạnh để giữ độ giòn. Tiếp đó, đem ướp với dầu mè, đường, muối.

Nấm đông cô làm sạch, thái lát mỏng. Nấm kim châm rửa sạch, để ráo nước. Tỏi băm nhỏ. Ướp nấm với hành tỏi, nước tương, dầu mè, đường; đảo đều tay cho nấm thấm gia vị.

Bước 2: Các bước chế biến

Tráng trứng

Đập trứng vào tô, thêm chút muối rồi khuấy đều, đem tráng thật mỏng trên chảo lớn, lật hai mặt để trứng chín vàng đều. Khi trứng nguội, bạn dùng dao thái thành những sợi nhỏ vừa ăn.

Xào rau củ

Bắc chảo lên bếp, phi thơm tỏi với chút dầu ăn, cho phần nấm đã ướp vào đảo đều rồi cho cà rốt, ớt chuông, cải bó xôi vào. Bạn lưu ý phải để lửa lớn, đảo đều tay để rau củ không bị ra nước. Sau khi rau củ chín tới và thấm gia vị thì tắt bếp, đổ ra đĩa.

Xào thịt bò

Bắc tiếp chảo lên bếp, phi thơm tỏi với dầu ăn. Khi tỏi dậy mùi thơm thì cho thịt bò vào xào với lửa lớn, nhanh tay đảo đều đến khi thịt chín tới, chuyển sang màu vàng nâu là được.

Bước 3: Thành phẩm

Bạn cho miến vào đĩa, đổ hỗn hợp rau củ và nấm lên trên, tiếp đó cho thịt bò vừa xào còn nóng lên trên cùng (đổ cả nước xào bò). Trước khi ăn, rắc một chút vừng rang, trộn đều rồi thưởng thức.



Cách làm miến trộn gà

- Nguyên liệu làm Miến trộn gà xé dưa leo:

- Miến khô 200 gr
- Thịt gà 200 gr
- Dưa leo 2 trái
- Hành lá 2 nhánh
- Ngò rí 3 nhánh
- Đậu phộng rang 40 gr
- Tương ớt 1 muỗng canh

- Tương đen ăn phở 1 muỗng canh
- Dầu ăn 2 muỗng canh
- Nước cốt chanh 1 ít
- Gia vị thông dụng 1 ít(đường/ muối/ bột ngọt/ hạt nêm)

- Cách chế biến Miến trộn gà xé dưa leo:

Bước 1: Sơ chế nguyên liệu

Gà sau khi mua về, bạn nhổ sạch lông măng còn sót lại (nếu có) sau đó mang gà đi bóp với muối và 1 ít nước cốt chanh khoảng 5 phút rồi rửa sạch lại với nước và để ráo.

Đặt một nồi nước lên bếp và đun sôi, sau đó cho miến vào chần sơ khoảng 3 - 5 phút cho miến chín mềm thì vớt ra.

Dưa leo rửa sạch, dùng dao chẻ đôi rồi loại bỏ phần ruột bên trong sau đó cắt sợi.

Hành lá rửa sạch, cắt nhỏ. Ngò rí rửa sạch sau đó cắt khúc. Đậu phộng rang mang đi giã nát.

**Bước 2:** Luộc và xé gà

Bắc một nồi nước lên bếp, sau đó cho gà vào nồi cùng với 1/2 muỗng cà phê muối, 1/2 muỗng cà phê bột ngọt rồi khuấy đều. Mở lửa lớn và đun đến khi nước sôi.

Khi nước bắt đầu sôi, các bạn hạ nhỏ lửa và tiến hành luộc khoảng 30 phút cho gà chín đều.

Gà sau khi đã chín mềm, các bạn lấy ra ngoài, để thật nguội rồi dùng tay xé thành các miếng vừa ăn.



Bước 3: Nấu sôt trộn

Bắc chảo lên bếp cho 2 muỗng canh dầu ăn vào đun nóng, sau đó cho hành lá vào phi thơm.

Khi hành đã dậy mùi, các bạn cho tiếp 1 muỗng canh tương ớt, 1 muỗng canh tương đen ăn phở, 1 muỗng canh đường, 1/2 muỗng canh hạt nêm, 1 muỗng canh nước lọc vào rồi khuấy thật đều tay cho các gia vị tan hoàn toàn.

Tiếp tục đun thêm khoảng 2 - 3 phút cho nước sôi trở lại rồi tắt bếp.

Bước 4: Trộn miến

Cho dưa leo cắt sợi, miến trứng và thịt gà xé vào tô. Kế đến chế phần nước sôt vào rồi dùng đũa trộn thật đều tay cho các nguyên liệu thấm đều phần nước sôt.



Bước 5: Thành phẩm

Xếp miến trộn ra đĩa, cho thêm ngò rí cắt nhỏ và đậu phộng giã nhuyễn lên trên sau đó trang trí lại cho đẹp mắt là hoàn thành.

Miến trộn gà xé dưa leo sau khi hoàn thành có màu sắc và mùi thơm cuốn hút.



Cách làm miến trộn thập cẩm

- Nguyên liệu:

- Miến Hàn Quốc: 100g
- Thịt bò thăn: 100g
- Cải bó xôi: 100g
- Cà rốt: ½ củ
- Hành tây: 1 củ nhỏ
- Trứng gà: 1 quả
- Nấm hương (nấm đông cô): 100g
- Tỏi: 2 tép
- Hành lá: 2-3 cọng
- Nấm rom: 4 cây
- Ót chuông: 1/4 quả
- Xi dầu, đường, dầu mè, dầu ăn, hạt tiêu, bột canh

- Vừng rang: 2 thìa canh
- Gia vị: tiêu, hạt nêm, bột canh

- Hướng dẫn thực hiện:

Bước 1: Sơ chế và tẩm ướp nguyên liệu

Nấm đông cô ngâm nước ấm 2 giờ, thái chỉ. Tỏi băm nhuyễn.

Thịt bò thái chỉ, cho vào bát cùng nấm đông cô, ướp với ½ tỏi băm nhuyễn, 1 thìa cà phê xì dầu, 1 thìa cà phê dầu ăn, 1 thìa cà phê dầu mè, 1/4 thìa cà phê hạt tiêu, để trong tủ rồi tiếp tục chuẩn bị các nguyên liệu khác.

Trứng gà tách lấy lòng đỏ, thêm chút bột canh, đánh tan. Tráng mỏng, để nguội rồi thái chỉ. Cải bó xôi rửa sạch, cắt khúc vừa ăn, luộc khoảng 30 giây – 1 phút, vớt ra bát nước lạnh giữ độ giòn cũng như màu xanh của rau. Sau đó, vắt ráo nước, ướp cùng ¼ thìa cà phê xì dầu, ¼ thìa cà phê dầu mè, trộn đều.

Miến rửa sạch, luộc trong nồi nước sôi. Khoảng 1 phút, mở vung, đảo đều miến, sau đó luộc tiếp khoảng 6 phút nữa thì đổ ra rổ, xóc toi miến và cắt đôi. Cho 1 thìa cà phê dầu mè, 1 thìa cà phê xì dầu, 1 thìa cà phê đường rồi trộn đều.

Hành lá thái khúc 4-5cm, nếu phần đầu hành to quá có thể cắt đôi. Cà rốt thái chỉ. Hành tây thái mỏng. Nấm rom bỏ chân, thái mỏng.

Ốt chuông đỏ thái chỉ.

**Bước 2:** Xào các loại rau, củ, nấm, thịt bò

Làm nóng chảo cùng 1 thìa canh dầu ăn, xào hành tây và hành lá tới khi hành tây trở nên trong, hành lá mềm, rắc chút xíu bột canh rồi đổ ra bát.

Xào phần nấm rơm cùng 1 thìa canh dầu ăn tới khi nấm chín, có màu bóng mỡ, rắc chút bột canh, để riêng.

Phần cà rốt xào cùng 2 thìa canh dầu ăn khoảng 20 giây thì đổ ớt chuông vào xào chung, đảo thêm 10 giây, để riêng.

Cuối cùng, xào hỗn hợp thịt bò, nấm đông cô cùng 2 thìa canh dầu ăn tới khi thịt bò không còn màu đỏ, nấm hương bóng mỡ là được.

Bước 3: Pha nước trộn

Cho 1 thìa canh xì dầu, 1 thìa canh đường, ½ thìa canh dầu mè, 1 thìa canh vừng trắng, ¼ thìa cà phê tiêu đen, ½ tỏi băm vào bát, khuấy đều được nước trộn miến.

Bước 4: Trộn các nguyên liệu

Cho tất cả các nguyên liệu lần lượt gồm: cải bó xôi, miến, hành tây, hành lá, nấm rom, cà rốt, ớt chuông, thịt bò, nấm đông cô, trứng vào bát tô to, đổ nước trộn, rắc 1 thìa canh vừng trắng rồi đảo đều. Nêm nếm vừa khẩu vị rồi đem ra đĩa, rắc nốt 1 thìa canh vừng trắng lên trên.

***Cách làm miến ngan trộn***

- Nguyên liệu làm Miến ngan trộn chua ngọt:

- Ngan dé 5 kg

- Miến khô 2 kg
- Măng tươi 100 gr(hoặc 100gr măng khô)
- Đậu phộng rang 100 gr(lạc rang)
- Rau thơm 50 gr(ngò gai/húng quế)
- Chanh 1 trái
- Hành lá 2 nhánh
- Hành tím 5 củ
- Giấm trắng 3 muỗng canh
- Xì dầu 4 muỗng canh(nước tương)
- Tỏi băm 1 muỗng canh
- Ớt băm 1 muỗng canh
- Gia vị thông dụng 1 ít(muối/đường/tiêu/bột ngọt)

- Cách chế biến Miến ngan trộn chua ngọt

Bước 1: Luộc ngan và thái hoặc xé mỏng thịt

Ngan sơ chế sạch, xát lại bằng chanh. Sau đó đem luộc chín bằng nước sôi với lửa nhỏ trong 30 phút. Tắt bếp để om thêm 15 phút nữa. Sau đó, bạn vớt ra để nguội rồi thái miếng thịt thật mỏng cho ngon.

**Bước 2:** Trụng miến và nấu măng

Miến ngâm nước lạnh rồi chần qua nước sôi cho mềm, cắt khúc khoảng 2 lóng tay.

Măng khô cho vào nước ngâm 2 tiếng cho sạch. 1 tiếng thay nước ngâm một lần. Khi măng nở, bạn cho măng vào nồi luộc cho măng mềm hơn. Đối với măng tươi, bạn chỉ cần làm sạch, đem luộc để nguội.

Sau khi luộc mềm măng, dùng tay xé sợi và đem trộn với 1/2 muỗng canh đường, 1/4 muỗng canh muối, 2 muỗng canh giấm trắng và 1 muỗng canh tỏi băm, 1 muỗng canh ớt băm.

**Bước 3:** Sơ chế các nguyên liệu còn lại

Lạc rang chín giòn và bỏ vỏ, giã làm đôi hoặc hơi nát 1 chút.

Hành tím bóc vỏ rửa sạch, cắt lát mỏng, rồi cho vào chảo phi vàng thơm.

Rau thơm và hành lá đem rửa và thái khúc nhỏ.

Bước 4: Pha nước trộn miến

Bạn tiến hành pha nước trộn miến chua ngọt theo cách sau: bạn cho 4 muỗng canh xì dầu, 4 muỗng canh đường và 1 muỗng cà phê bột ngọt, khuấy đều.

Sau đó cho tỏi và ớt băm vào rồi cho thêm 1 muỗng canh giấm trắng vào sao cho nước trộn xì dầu có vị chua cay ngọt vừa phải là được.

Bước 5: Thành phẩm

Khi ăn bạn xếp các nguyên liệu vào tô, trộn đều với nước trộn miến. Khi ăn rắc thêm hành phi và lạc rang giã dập, ăn cùng các loại rau thơm để tăng thêm hương vị nhé!

Miến ngan trộn với sợi miến dai ngon, không bị bở kết hợp với thịt ngan béo béo và sốt trộn đậm vị chắc chắn sẽ là món ăn yêu thích vào dịp cuối tuần cho gia đình bạn đấy.



Cách làm miến trộn Hà Nội

- Nguyên liệu làm miến trộn Hà Nội:

- Miến dong: 100 gram
- Giá đỗ: 100 gram
- Thịt gà: 200 gram
- Nước dùng gà
- Chanh: 1 quả

- Ớt: 2 quả
- Rau răm: 1 mớ
- Rau thơm: 1 mớ
- Lạc: 50 gram
- Các gia vị cần thiết khác: mắm, muối, mì chính, hạt tiêu, đường...



- Cách làm miến trộn Hà Nội:

Bước 1: Luộc gà

Về phần thịt gà, bạn sẽ chọn phần ức hoặc là phần đùi sẽ rất ngon.

Rửa sạch rồi cho vào nồi, thêm nước, nửa thìa muối rồi luộc với lửa vừa đến khi chín thì vớt ra xé sợi vừa ăn.

Bước 2: Sơ chế các nguyên liệu còn lại

Miến dong ngâm trong nước lạnh 10 phút rồi cho vào nồi nước sôi chần qua cho mềm, như vậy sẽ dễ trộn hơn. Cắt ngắn khoảng 7cm. Để miến có mùi thơm thì nên chần bằng nước dùng gà.

Giá đỗ rửa sạch, chần qua bằng nước dùng gà. Rau thơm, rau răm nhặt sạch rễ, lá úa không dùng được, rửa và băm nhỏ.

Lạc rang chín giòn rồi bóc vỏ, giã hơn nát chút. Chanh cắt làm đôi vắt lấy 3 thìa nước cốt. Ớt thái lát mỏng.

Bước 3: Trộn miến

Cho tất cả các nguyên liệu vào bát tô, nêm 3 thìa nước cốt chanh, ớt băm, nếu thích có thể cho thêm tỏi băm, 3 thìa mắm, 2 thìa xì dầu, 2 thìa nước, 2 thìa mì chính, 2 thìa hạt tiêu, 3 thìa đường. Trộn đều và ướp 10 phút.



Cách làm miến trộn chua ngọt

- Nguyên liệu chuẩn bị làm miến trộn chua ngọt kiểu Thái:

- Miến ăn liền Phú Hương: 2 gói nhỏ
- Tôm tươi: 100g
- Mực tươi: 100g
- Hành tây, dưa chuột, cà rốt
- Rau mùi, rau răm, đậu phộng rang
- Tỏi, ớt, gừng, sả, chanh, đường, nước mắm...

- Cách bước chế biến miến trộn chua ngọt kiểu Thái:

Bước 1: Sơ chế nguyên liệu

Tôm tươi bọ lột vỏ, bỏ đi phần đầu, lấy chỉ đen, đem rửa sạch và để ráo. Mực tươi rửa sạch, thái thành miếng mỏng vừa ăn. Rau răm, tỏi, ớt, gừng xỏ rửa sạch và băm nhỏ

Miến Phú Hương trần qua nước sôi, sau đó dội qua nước lạnh, giúp cho miến không bị dính, để ráo. Dưa chuột, hành tây, cà rốt rửa sạch và thái chỉ.

**Bước 2: Trộn gói**

Bạn cho dưa chuột, cà rốt, hành tây thái chỉ vào bát. Trộn đều cùng với 2 thìa cafe mắm, 1 thìa cafe đường, 2 thìa nước chanh vắt.

Bước 3: Pha nước sốt

Bạn cho 150ml nước lọc, 2 thìa cafe đường, 1 quả chanh cùng tỏi, ớt và xả vào bát. Có thể nêm lại cho vừa miệng.

Bước 4: Luộc mực và tôm

Bạn đun sôi nước trên bếp, bạn cho phần tỏi, sả và ớt còn lại vào. Sau đó cho tôm và mực vào chần tới khi chín thì vớt ra để ráo nước.



Bước 5: Trộn miến

Bạn cho hỗn hợp gồm miến, tôm, mực và các loại rau đã trộn vào bát lớn. Thêm nước sốt đã làm với rau răm. Nếm thử lại xem vừa miệng chưa.

Bạn bày ra đĩa rồi rắc đậu phộng lên trên, thêm vào cọng rau mùi trang trí cho hấp dẫn. Như vậy chỉ với mấy bước đơn giản, món ăn đã đã hoàn thành.



Cách làm miến trộn chay

- Nguyên liệu làm Miến trộn chay:

- Miến dong 200 gr
- Rau bó xôi 100 gr
- Nấm bào ngư 100 gr
- Cà rốt 500 gr
- Nấm mèo khô 2 cái
- Gia vị thông dụng 10 gr (nước tương/đường/dầu hào/hắc xì dầu/hạt nêm/mè rang)



- Cách chế biến Miến trộn chay:

Bước 1: Sơ chế nguyên liệu

Rau bó xôi sau khi làm sạch thì cắt thành 3 khúc. Bạn bỏ phần lá ở trên, chỉ giữ lại phần giữa và phần cọng thôi. Cà rốt gọt vỏ, rửa sạch và cắt sợi dài.

Nấm bào ngư rửa sạch, cắt gốc, nấm bé giữ nguyên còn nấm lớn tước làm đôi.
Nấm mèo ngâm nở rồi cắt sợi.



Bước 2: Trụng miến

Miến mua về không cần rửa mà đem ngâm với nước lạnh khoảng 10 phút rồi vớt ra. Nếu muốn miến ngắn có thể cắt làm đôi còn không thì để nguyên.

Đun 1 nồi nước sôi và cho thêm ít muối để sợi miến dai hơn. Khi nước thật sôi thì cho miến vào trụng và tắt bếp ngay.

Sau khi trụng xong thì cho miến vào 1 cái rá và rưới vào 1 ít dầu ăn rồi trộn lên

Bước 3: Xào rau củ

Trước hết, đun nóng dầu ăn trên chảo rồi cho nấm bào ngư vào xào, thêm một ít hạt nêm rồi đảo đều tay. Nấm chín bạn múc ra chén.

Kế đến, cho dầu mới vào xào tiếp nấm mèo, cũng thêm một ít hạt nêm và xào trên lửa lớn. Nấm mèo chín bạn múc ra chén.

Bạn tiếp tục xào cà rốt, không thêm gia vị mà chỉ đảo cho cà rốt chín. Khi chín rồi bạn cũng múc cà rốt ra chén.

Cuối cùng, bạn cho cải bó xôi và một ít hạt nêm vào xào, đảo đều cho cải vừa tái là đạt.

Bước 4: Trộn miến

Cho vào chảo 1 muống canh nước tương, 1/2 muống canh dầu hào, 1/2 muống canh hắc xì dầu, 1 muống cà phê hạt nêm, 1 muống cà phê đường, 1 muống canh nước lọc rồi trộn đều, nấu cho tan hỗn hợp.

Kế đến cho vào chảo 1 ít dầu ăn, trộn đều. Sau đó, cho miến vào và trộn đều để miến thấm gia vị.

Tắt bếp, chọn 1 đĩa to và múc miến ra đĩa.

Tiếp theo, cho cải bó xôi, cà rốt, nấm mèo, nấm bào ngư lên phía trên và sắp xếp sao cho đẹp mắt. Cuối cùng rắc lên một ít mè rang ở giữa đĩa miến



Cách làm miến lươn trộn

- Nguyên liệu làm món miến lươn trộn:

- Lươn tươi: 500g.
- Miến: 200g.
- Bột ngô: 300g.
- Gia vị: Muối, tiêu, dầu ăn, tương ớt, chanh.
- Rau thơm: dưa leo, giá đỗ, rau mùi, kinh giới...

- Cách làm món miến lươn trộn:

Bước 1: Bạn cho lươn tươi vào một chiếc túi ni lông, bỏ muối trắng vào buộc kín và lắc đều khoảng 3 phút để loại bỏ hết nhớt. Sau đó rửa lại lươn bằng nước chanh, rửa tiếp lần nữa bằng nước lạnh rồi để cho ráo nước.

Dùng dao nhọn rạch một đường thẳng theo bụng lươn để bỏ đi phần ruột.

Bước 2: Lọc riêng xương lươn, phần thịt thái thành từng sợi nhỏ và dài. Ướp thịt lươn với muối, hạt tiêu khoảng 5 phút cho thịt lươn ngấm gia vị, tiếp đến cho bột ngô vào và trộn đều.

Bước 3: Cho lươn đã ướp gia vị vào chảo dầu nóng già chiên giòn, khi lươn chín vàng vớt ra để trên giấy thấm dầu ăn. Phần đầu và xương lươn cho vào nồi hầm lấy nước chan miến, bạn cho gia vị vừa ăn.

Bước 4: Cho giá đỗ đã rửa sạch vào bát rồi chần miến lên trên. Sau đó xếp đến thịt lươn đã chiên giòn và chan nước hầm vào và điểm chút rau mùi lên trên.

Để ngon hơn bạn vắt thêm chút chanh, tương ớt và ăn kèm với rau thơm nhé.



Cách làm miến trộn hải sản



- Nguyên liệu làm Miến trộn hải sản:

- Miến tươi 100 gr
- Tôm 150 gr
- Mực 150 gr
- Bắp cải tím 100 gr
- Cà chua bi 100 gr
- Hành tây 1/2 củ
- Cần tây 1 nhánh
- Ớt 3 trái
- Nước cốt chanh 3 muỗng canh
- Nước mắm 3 muỗng canh Muối/ đường 1 ít

- Cách chế biến Miến trộn hải sản:

Bước 1: Sơ chế hải sản

Tôm mua về để khử đi mùi tanh bạn ngâm trong nước muối loãng khoảng 1 - 2 phút rồi dùng tăm lấy chỉ tôm, rửa sạch và để ráo.

Mực bạn dùng tay nắm phần đầu mực rồi rút nhẹ đầu, xương và nội tạng bên trong ra.

Tiếp theo bạn dùng dao cắt bỏ phần mắt mực, răng mực, lột da mực và cắt nhỏ thành các đoạn nhỏ vừa ăn có chiều dài khoảng 1 - 1.5 lóng tay.

Sau đó, ngâm mực vào trong nước muối loãng khoảng 2 phút, đem đi rửa lại với nước sạch và để ráo.



Bước 2: Sơ chế các nguyên liệu khác

Ớt bạn rửa sạch, bỏ cuống và băm nhỏ. Cà chua bi bạn đem đi rửa sạch và cắt múi cau.

Bắp cải tím mua về bạn lột bỏ lá, cắt thành các miếng to khoảng 2.5 -3 lóng tay rồi rửa sạch, để ráo.

Hành tây bạn lột vỏ, rửa sạch và cắt thành các miếng nhỏ vừa ăn. Cần tây chỉ cần rửa sạch, rồi cắt thành các khúc nhỏ có chiều dài khoảng 2 - 2.5 ngón tay.

Bước 3: Luộc tôm, mực

Cho 800ml nước và 1/3 muỗng cà phê muối vào nồi, khuấy đều và đun với lửa lớn khoảng 2 phút cho nước sôi lên thì bạn cho lần lượt tôm và mực vào luộc khoảng 3 phút cho tôm chín đỏ đều và mực chín săn lại thì bạn tắt bếp, vớt mực và tôm ra.



Bước 4: Pha sốt và trộn các nguyên liệu

Cho 3 muỗng canh nước cốt chanh, 3 muỗng canh nước mắm, 2 muỗng canh đường và ớt băm vào tô, trộn đều cho đến khi gia vị hòa lẫn vào nhau thì bạn cho tiếp cà chua cắt múi cau, hành tây cắt nhỏ, cần tây cắt khúc và tôm, mực luộc chín vào.

Trộn đều tay cho các nguyên liệu vừa cho vào, áo đều nước sốt.

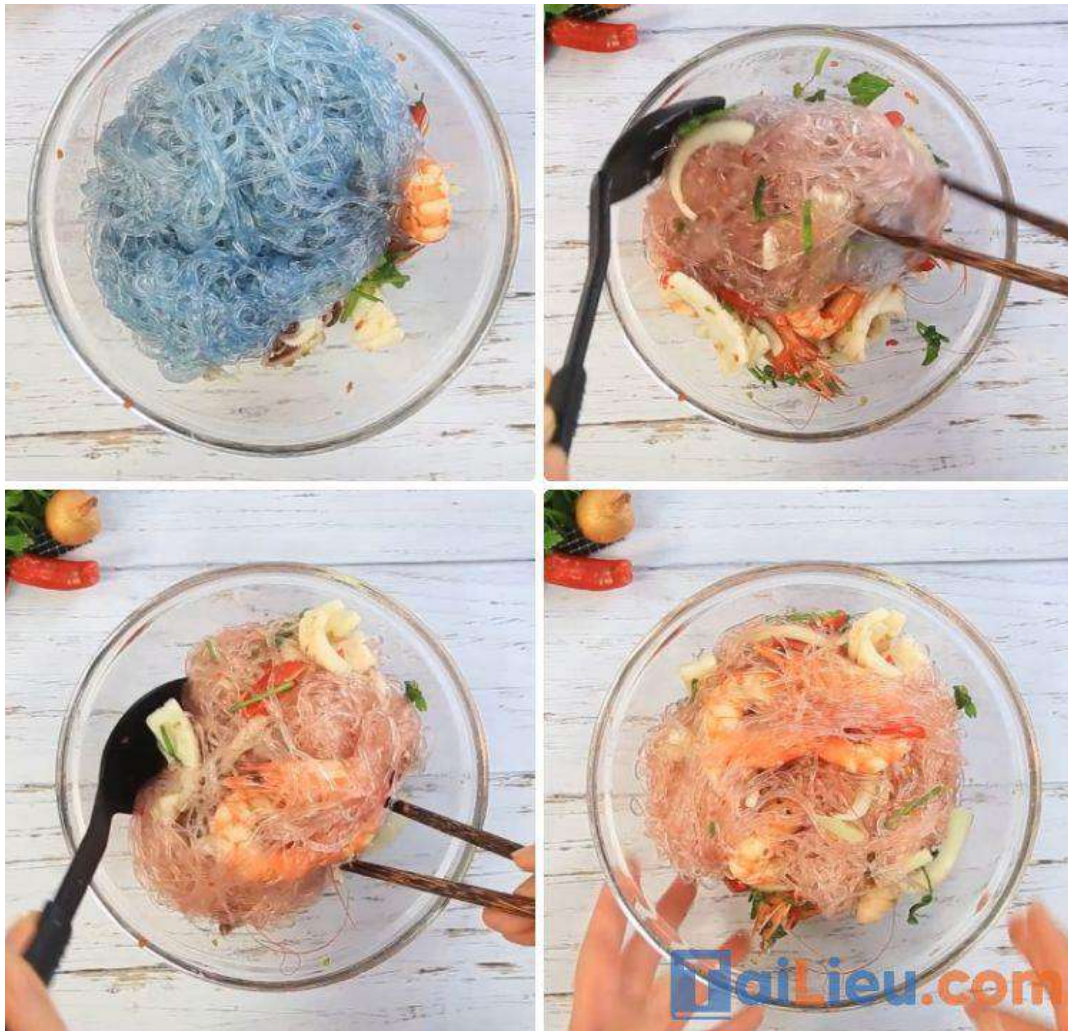
**Bước 5:** Trụng miến

Bắc lên bếp nồi nước 800ml sau đó, đun sôi với lửa lớn cho nước sôi lên thì bạn cho bắp cải đã cắt vào, luộc khoảng 3 phút cho bắp cải chín và ra hết nước màu thì bạn vớt bắp cải ra.

Tiếp theo bạn cho miến vào, hạ lửa nhỏ lại và luộc trong khoảng 1 - 2 phút cho miến chín và chuyển sang màu xanh dương nhạt thì tắt bếp. Cho miến ra rổ và để ráo.

Bước 6: Trộn miến hải sản

Sau khi miến đã ráo nước thì bạn cho vào tô nguyên liệu đã áo đều nước sốt và dùng đũa, muống trộn đều cho đến khi miến chuyển sang màu hồng nhạt và hòa lẫn vào các nguyên liệu là hoàn tất.



Cách làm nước sốt miến trộn Hàn Quốc

- Nguyên liệu chuẩn bị:

- 2 muỗng canh dầu ăn
- ½ muỗng cafe tỏi
- 4 muỗng canh nước tương
- 2 muỗng canh đường
- 1 muỗng canh cafe giấm
- 2 muỗng canh đường bắp
- 4 muỗng canh ớt bột (tùy khẩu vị cay của từng người)

- Hướng dẫn cách làm nước sốt miến trộn Hàn Quốc:

Bước 1: Đặt chảo lên bếp đun cho nóng chảo rồi cho 2 muỗng cafe dầu ăn và ½ muỗng cafe tỏi vào phi thơm.



Bước 2: Cho 4 muỗng canh nước tương + 2 muỗng canh đường + 1 muỗng cafe giấm + 2 muỗng canh đường bắp + 4 muỗng canh ớt bột. Đảo thật đều lên rồi xào cho đến khi đặc quánh lại thì tắt bếp đi rồi để nguội.

Bước 3: Cho tất cả các nguyên liệu vào 1 bát tô to rồi cho lần lượt miến, cà rốt, thịt bò, chả cá, rau chân vịt, trứng rồi rưới nước sốt lên trên cùng. Dùng bao tay và trộn thật đều lên. Trộn đến khi phần nước sốt thấm đẫm các nguyên liệu có trong bát là có thể bắt đầu thưởng thức ngay rồi nhé!

Hy vọng với những thông tin mà chúng tôi chia sẻ đã giúp bạn bỏ túi cho mình công thức làm miến trộn thơm ngon, hấp dẫn. Chúc các bạn thành công!