

Món mì trộn đã quá then thuộc với chúng ta bởi hương vị thơm ngon, đậm đà cùng cách chế biến lại không quá cầu kỳ. Còn chần chờ gì mà không vào bếp cùng chúng tôi để trở tài nấu món mì trộn Hảo Hảo ngay nào.

Cách làm mì trộn muối ớt

- Nguyên liệu làm Mì trộn muối ớt tôm bò viên:

- Mì gói 3 gói
- Thịt bò 100 gr
- Bò viên 75 gr
- Tôm sú 150 gr
- Tôm khô 20 gr
- Trứng gà 3 quả
- Hành lá 5 nhánh
- Hành tím 3 củ
- Sa tế 2 muỗng canh
- Tương ớt 1 muỗng canh
- Ót bột Hàn Quốc 1 muỗng cà phê
- Muối tôm 2 muỗng cà phê
- Muối/ Đường 1 ít
- Hành phi 1 ít

- Cách chế biến Mì trộn muối ớt tôm bò viên

Bước 1: Sơ chế nguyên liệu

Tôm khô rửa sạch sau đó mang ngâm với nước ấm khoảng 15 - 20 phút.

Thịt bò mua về mang bóp với muối khoảng 3 - 5 phút rồi vớt ra rửa sạch, để ráo sau đó dùng dao cắt thành các lát mỏng.

Tôm sú cắt bỏ râu, chân sau đó đó lột vỏ, chẻ dọc sống lưng và rút bỏ phần chỉ lưng. Mang tôm đi rửa sạch với nước, để ráo.

Hành lá cắt bỏ rễ rồi rửa sạch, phần đầu hành các bạn cắt khúc, phần lá hành mang cắt nhỏ. Hành tím bóc vỏ, băm nhỏ.

Bước 2: Trụng mì

Mì gói các bạn cho ra tô sau đó chế nước sôi vào và trụng khoảng 3 - 4 phút thì vớt ra và để ráo.

**Bước 3: Trộn mì**

Bắc chảo lên bếp, cho vào 1 muỗng canh sa tế và đun nóng sau đó cho tiếp phần hành tím băm vào phi thơm.

Kế đến, cho tôm khô vào chảo, đảo đều ở lửa vừa cho tôm lên màu đẹp mắt và dậy mùi thơm thì tắt bếp, trút tôm khô ra chén.

Sử dụng chiếc chảo vừa xào tôm khô, các bạn trút phần mì gói vào, thêm tiếp 1 muỗng canh tương ớt, 1 muỗng cà phê ớt bột Hàn Quốc, 2 muỗng cà phê muối

tôm, 1/2 muỗng cà phê đường. Trộn đều tay và tận dụng độ nóng còn lại của chảo để làm cho các gia vị tan và thấm đều vào sợi mì.



Bước 4: Trụng các nguyên liệu

Bắc một nồi nước lên bếp và đun thật sôi, sau đó cho tiếp 1/4 muỗng cà phê muối vào và khuấy đều.

Đập trứng vào một chiếc vá (mui múc canh) rồi nhúng vào nồi nước sôi, luộc trứng trong nồi khoảng 5 phút cho trứng chín lòng đào.

Bên cạnh đó, các bạn cho tiếp phần bò viên và tôm vào nồi và luộc cho chín đều thì vớt ra ngoài.

Kế đến, cho thịt bò và đầu hành lá vào, khuấy đều và trụng cho các nguyên liệu vừa chín tới thì vớt ra chén.



Bước 5: Hoàn thành

Cho mì vào tô, xếp thêm tôm, bò viên, thịt bò, tôm khô xào sa tế, hành phi, trứng luộc, đầu hành lá và lá hành cắt nhỏ lên trên rồi trang trí lại cho đẹp mắt là hoàn thành.



Cách làm mì trộn trứng

- Nguyên liệu làm Mì trộn trứng gà lòng đào Cho 3 người

- Mì tôm ăn liền 5 gói
- Trứng gà 5 quả
- Thịt bò 200 gr
- Tôm tươi 200 gr
- Sườn heo 800 gr
- Bò viên 200 gr
- Thanh cua 200 gr
- Tôm khô 100 gr
- Bông cải xanh 300 gr
- Củ cải trắng 300 gr
- Cà rốt 1 củ
- Tỏi 5 tép
- Ớt 6 quả
- Hành tím 2 củ
- Hành lá 6 nhánh

- Gừng 2 lát
- Ót bột khô 1.5 muỗng cà phê
- Tương ớt 1 muỗng cà phê
- Đường phèn 8 gr(1 viên nhỏ)
- Dầu ăn 200 ml
- Gia vị thông dụng 1 ít(Tiêu xay/ đường/ muối/ hạt nêm/ bột ngọt)

- Cách chế biến Mì trộn trứng gà lòng đào:

Bước 1: Sơ chế sườn heo

Đầu tiên, sườn heo sau khi mua về thì rửa thật sạch với nước.

Bạn chần sơ sườn heo qua nước sôi cùng 2 lát gừng trong 2 phút để khử mùi hôi của sườn heo và loại bỏ các chất bẩn giúp nước súp được trong hơn khi nấu, sau đó vớt sườn ra rổ.

Tiếp đến, rửa lại sườn heo với nước lạnh một lần nữa rồi để ra rổ cho sườn ráo nước.



Bước 2: Nấu nước súp ăn kèm

Kê đến, cho vào nồi áp suất toàn bộ phần sườn heo cùng 3 lít nước lọc, 300gr củ cải trắng đã được gọt vỏ, rửa sạch và cắt khúc, 1 muỗng cà phê muối và 8gr đường phèn. Hầm sườn trong khoảng 1 giờ.

Bước 3: Sơ chế các nguyên liệu khác

Tôm rửa sạch với nước rồi rút chỉ lưng tôm.

Hành tím lột bỏ vỏ, rửa sạch rồi cắt lát mỏng. Còn hành lá thì bạn ngắt bỏ phần lá úa và gốc rễ, rửa sạch rồi cắt nhỏ.

Tỏi lột bỏ vỏ, rửa sạch, dùng dao đập dập rồi băm nhuyễn. Ớt lột bỏ cuống, rửa sạch sau đó băm nhỏ.

Bạn cắt bông cải xanh thành miếng vừa ăn rồi ngâm vào thau nước muối trong 10 phút.

Cà rốt gọt bỏ vỏ, rửa sạch, tıra hình hoa rồi cắt khúc vừa ăn. Sau đó, bạn cho cà rốt vừa cắt vào thau đựng bông cải xanh và ngâm cùng.



Bước 4: Ngâm và xay tôm khô

Cho 100gr tôm khô vào một cái chén rồi đổ 100ml nước ấm vào cho tôm khô nhanh mềm.

Sau khoảng 20 phút, tôm đã nở mềm thì bạn vớt tôm cho vào máy xay thịt và xay thật nhuyễn.

Bước 5: Làm muối tôm

Bắc chảo lên bếp, cho vào chảo 1.5 muỗng canh dầu ăn và 1/2 phần tỏi đã băm. Dùng đũa đảo đều tay đến khi tỏi hơi vàng, thơm thì cho tất cả tôm khô đã xay vào rang trong 1 phút.

Sau đó, cho 1 muỗng canh muối, 1 muỗng cà phê bột ngọt vào chảo, tiếp tục rang thêm đến khi hỗn hợp khô lại thì cho tiếp 1 muỗng cà phê bột ớt khô vào, dùng muỗng trộn đều rồi tắt bếp.

Bước 6: Phi hành tím

Bắc chảo lên bếp, cho phần dầu ăn còn lại vào chảo, đợi dầu nóng, bạn cho tất cả hành tím vào, trộn nhẹ để hành thấm dầu và chín đều.

Sau khoảng 5 phút, hành phi đã hơi vàng vàng và có mùi thơm thì bạn tắt bếp, độ nóng của dầu sẽ giúp hành trở nên vàng hơn một xíu nữa.

Sau khi hành phi đã chuyển màu vàng nâu đẹp mắt, bạn sử dụng rây để lọc phần dầu ăn và phần hành phi ra.

Bạn cho một ít hành lá đã cắt ra chén rồi đổ vào chén một ít dầu ăn đang còn nóng để làm mỡ hành.

**Bước 7:** Luộc trứng lòng đào

Cho trứng vào nồi, đổ nước vào sao cho ngập mặt trứng, điều chỉnh lửa vừa, dùng đũa khuấy trứng theo một hướng nhất định đến khi nước gần sôi thì ngưng lại.

Khi nước sôi, bạn tắt bếp, đậy nắp lại trong 3 phút. Sau 3 phút, vớt trứng ra thả vào tô nước đá cho trứng nguội rồi cẩn thận lột bỏ vỏ trứng.

Bước 8: Luộc tôm và bông cải

Sau 1 giờ, sườn đã hầm xong, bạn tận dụng nước súp đó để cho tôm vào luộc. Sau 3 phút, tôm chín thì bạn vớt ra, cẩn thận lột bỏ vỏ tôm đi.

Tiếp tục, bắc nồi lên bếp để luộc bông cải, đổ vào nồi khoảng 200ml nước và 1 muỗng cà phê muối. Sau khi nước sôi lên thì bạn cho bông cải vào luộc. Đợi cho nước sôi lại lần nữa thì bông cải đã chín, bạn vớt bông cải ra tô.



Bước 9: Hoàn thành

Cho cà rốt vào nồi nước súp, nêm thêm 2 muỗng canh hạt nêm, 1/2 muỗng canh muối, 1 muỗng canh đường và 1 muỗng cà phê bột ngọt rồi nấu thêm 15 phút nữa.

Dùng lại nước luộc bông cải để trụng mì và thịt bò. Đẻ 200gr thịt bò vào trụng khoảng 2 phút cho thịt chín rồi vớt ra. Đợi nước sôi lại thì cho mì vào, trụng khoảng 2 phút, khi mì vừa nở thì bạn vớt ra tô.

Cho vào tô 1 vắt mì cùng 1 muỗng cà phê dầu hành phi, 1 muỗng cà phê tương ớt, 1 muỗng cà phê tương cà và 1/2 muỗng canh muối ớt, trộn thật đều để sợi mì thấm gia vị.

Cuối cùng, bạn cho một ít mỡ hành và xếp các loại topping khác lên bề mặt. Múc nước súp ra tô, bỏ thêm bò viên, thanh cua và một ít hành lá cho món ăn thêm hấp dẫn.



Bước 10: Thành phẩm

Mì trộn trứng gà lòng đào sau khi hoàn thành vô cùng thơm ngon, vị muối tôm mặn mặn, cay cay, sợi mì dai cùng rất nhiều loại topping hấp dẫn, trứng gà lòng đào béo ngậy.

Đặc biệt, khi ăn mì trộn kèm với nước súp sườn heo đậm đà sẽ khiến bạn thích mê, ăn hoài không chán.



Cách làm mì trộn tóp mỡ

- Nguyên liệu làm Mì trộn tóp mỡ:

- Mì gói 1 gói
- Mỡ heo 300 gr
- Thịt bò 500 gr
- Trứng gà 1 quả
- Cải thìa 100 gr
- Hành lá 1 nhánh
- Tỏi băm 1 muỗng canh
- Ót bột 1/2 muỗng cà phê
- Dầu hào 1 muỗng canh
- Tương ớt 1 muỗng canh
- Mật ong 1 muỗng canh
- Nước tương 1 muỗng cà phê
- Dầu ăn 280 ml
- Gia vị thông dụng 1 ít(đường/ hạt nêm/ tiêu/ muối)

- Cách chế biến Mì trộn tóp mỡ:

Bước 1: Thẳng tốp mỡ

300gr mỡ heo bạn rửa sạch với nước muối, cắt hình hạt lựu rồi cho ra rổ để ráo nước.

Tiếp đến, bắc chảo lên bếp, cho vào 200ml dầu ăn, đợi dầu nóng thì đổ mỡ heo vào phi vàng lên. Đảo đều để tốp mỡ chín vàng đều nhé. Sau khi tốp mỡ đã được chiên vàng rồi thì bạn vớt ra vào rây để ráo dầu.

**Bước 2: Sơ chế các nguyên liệu**

Thịt bò mua về bạn rửa sơ, xát đều lên bề mặt miếng thịt một ít muối trong 5 phút để khử mùi hôi của thịt. Dùng nước sạch rửa thịt bò lại cho sạch. Sau đó, cắt thịt bò thành từng miếng mỏng.

Rau cải bạn cắt bỏ phần lá úa vàng và gốc rễ, rửa sạch, để ráo. Hành lá ngắt bỏ lá úa vàng, rửa sạch rồi cắt nhỏ.

Bước 3: Ướp và xào bò

Để ướp thịt bò, bạn cho vào 1 muỗng cà phê nước tương, 1/2 muỗng cà phê đường và 1/2 muỗng cà phê hạt nêm, trộn đều và ướp trong 30 phút.

Sau 30 phút, bắc chảo lên bếp, cho vào 20ml dầu ăn, đợi dầu nóng, cho 1 muỗng canh tỏi băm vào phi thơm lên rồi cho thịt bò vào xào.

Đảo thịt chín đều, cho vào 1 muỗng canh dầu hào, 1 muỗng cà phê hạt nêm và 1/3 muỗng cà phê tiêu xào thêm khoảng 2 phút, thịt bò dần săn lại, thì bạn tắt bếp.



Bước 4: Làm sốt trộn mì

Tiếp tục bắc chảo lên bếp, cho vào 20ml dầu ăn, đợi dầu nóng thì bạn cho vào 1 muống canh tỏi băm và phi vàng lên, tiếp đến cho phần nước xào thịt bò vào, thêm 1 muống canh tương ớt, 1 muống canh mật ong và 1/2 muống cà phê ớt bột, trộn đều.

Nấu khoảng 4 phút thì nước sốt dần sánh lại, bạn tắt bếp đi.

Bước 5: Luộc tôm, cải và trứng mì

Tôm mua về, bạn rửa sạch với nước, sau đó, cho vào nồi luộc chín, giữ lại phần nước đã dùng để luộc tôm nhé. Sau khi tôm chín, bạn vớt ra tô để ráo nước rồi cẩn thận lột bỏ phần vỏ đi.

Sử dụng lại phần nước luộc tôm, cho cải thìa vào trứng sơ khoảng 5 phút, sau đó vớt ra rửa để ráo rồi cho tiếp mì gói vào trứng sơ trong khoảng 3 phút. Sau đó vớt ra cho vào tô.



Bước 6: Chiên trứng và hoàn thành

Bắc chảo lên bếp, cho vào 40ml dầu ăn, đợi dầu nóng thì bạn đập trứng cho vào chiên 1 mặt trong khoảng 1 phút thì cẩn thận vớt ra đặt lên phía trên phần mì vừa cho vào tô.

Tiếp đến, bạn lần lượt cho tôm, rau cải luộc, thịt bò và tóp mỡ lên bên trên, xung quanh trứng ốp la, rưới nước sốt lên trên, trộn đều và thưởng thức thôi nhé!

**Bước 7:** Thành phẩm

Mì trộn tóp mỡ trứng ốp la tôm bò sau khi hoàn thành có màu sắc bắt mắt, kết hợp hài hòa giữa tinh bột, chất xơ và chất đạm mang đến cho bạn một gợi ý tuyệt vời để thực hiện vào những ngày bận rộn.

Khi thưởng thức, bạn sẽ cảm nhận được các hương vị hòa quyện đầy hoàn hảo, trứng béo mềm, thịt bò dai, rau cải ngọt thanh và tóp mỡ béo ngậy kết hợp với tương ớt là hết xẩy.



Cách làm mì trộn Hàn Quốc

- Nguyên liệu làm Mì trộn Hàn Quốc:

- Mì Hàn Quốc 180 gr(loại tùy thích)
- Kim chi 50 gr(cắt nhỏ)
- Trứng luộc 1 quả
- Dưa leo 1/2 trái
- Tương ớt Hàn Quốc 2 muỗng canh
- Ớt bột 1 muỗng cà phê

- Giấm 1 muỗng cà phê
- Nước tương 1 muỗng canh
- Tỏi băm nhuyễn 1 muỗng cà phê
- Mè trắng 1 muỗng cà phê
- Dầu mè 2 muỗng cà phê
- Đường cát 4 muỗng cà phê

- Cách chế biến Mì trộn Hàn Quốc:

Bước 1: Làm sốt ớt

Chuẩn bị một cái tô nhỏ, cho vào đó 2 muỗng canh tương ớt Hàn Quốc, 1 muỗng cà phê ớt bột, 4 muỗng cà phê đường, 1 muỗng cà phê tỏi băm nhuyễn, 1 muỗng cà phê giấm, 1 muỗng canh nước tương, 50gr kim chi cắt nhỏ cùng 2 muỗng cà phê dầu mè vào rồi trộn đều lên để các nguyên liệu hoà quyện vào nhau. Vậy là bạn đã hoàn thành xong phần nước sốt để trộn mì rồi đấy!



Bước 2: Luộc mì và trứng

Bắc một nồi nước sôi lên bếp, cho thêm 1 ít muối rồi thả trứng vào luộc ở lửa vừa trong khoảng 10 - 15 phút. Sau đó, vớt trứng ra và ngâm trong tô nước lạnh để làm nguội.

Đun sôi một nồi nước khác lên bếp, cho thêm 1 muống cà phê muối rồi thả 180gr mì sợi Hàn Quốc vào luộc trong khoảng 3 - 4 phút ở lửa vừa. Khi mì đã chín, bạn bắt đầu tắt bếp và vớt mì ra rồi xả nước lạnh vào. Dùng tay chà nhẹ mì để các sợi mì tách ra và không bị dính vào nhau.

**Bước 3:** Trộn mì

Đầu tiên, bạn cho mì luộc vào tô nước sốt ớt lúc này. Sau đó dùng tay trộn đều lên để nước sốt thấm đều vào từng sợi mì dai mềm.

Cuối cùng, đặt một ít mỳ trộn vào cái tô mới, thêm một ít dưa leo cắt nhỏ cùng nửa quả trứng luộc lên trên, rắc thêm nửa muỗng cà phê mè trắng. Vậy là món mì cay Hàn Quốc đã hoàn thành xong!



Bước 4: Thành phẩm

Món mì trộn cay Hàn Quốc trông thật bắt mắt! Món ăn là sự kết hợp giữa những sợi mỳ dai mềm thấm đậm vị chua ngọt của kim chi, vị cay the của ớt bột Hàn Quốc trộn lẫn với dưa leo cắt nhỏ và trứng luộc.



Cách làm mì trộn Indomie

- Nguyên liệu làm Mì trộn indomie:

- Mì indomie 1 gói
- Cà rốt 1 củ
- Đậu que 100 gr(cô ve)
- Hạt bắp 100 gr
- Xúc xích 1 cây
- Trứng cút 5 quả
- Dầu ăn 50 ml

- Cách chế biến Mì trộn indomie:

Bước 1: Sơ chế nguyên liệu

Cà rốt gọt bỏ vỏ, rửa sạch rồi cắt hạt lựu. Đậu que bạn cũng rửa sạch, cắt nhỏ.

Bắc chảo lên bếp, cho vào khoảng 50ml dầu ăn, đợi dầu nóng thì cho xúc xích vào chiên vàng đều các mặt xúc xích. Bạn nên khứa vài đường trên thân xúc xích để có hình dáng đẹp mắt hơn.

Sau khi chiên 5 phút, xúc xích chín, bạn cẩn thận gắp ra đĩa.

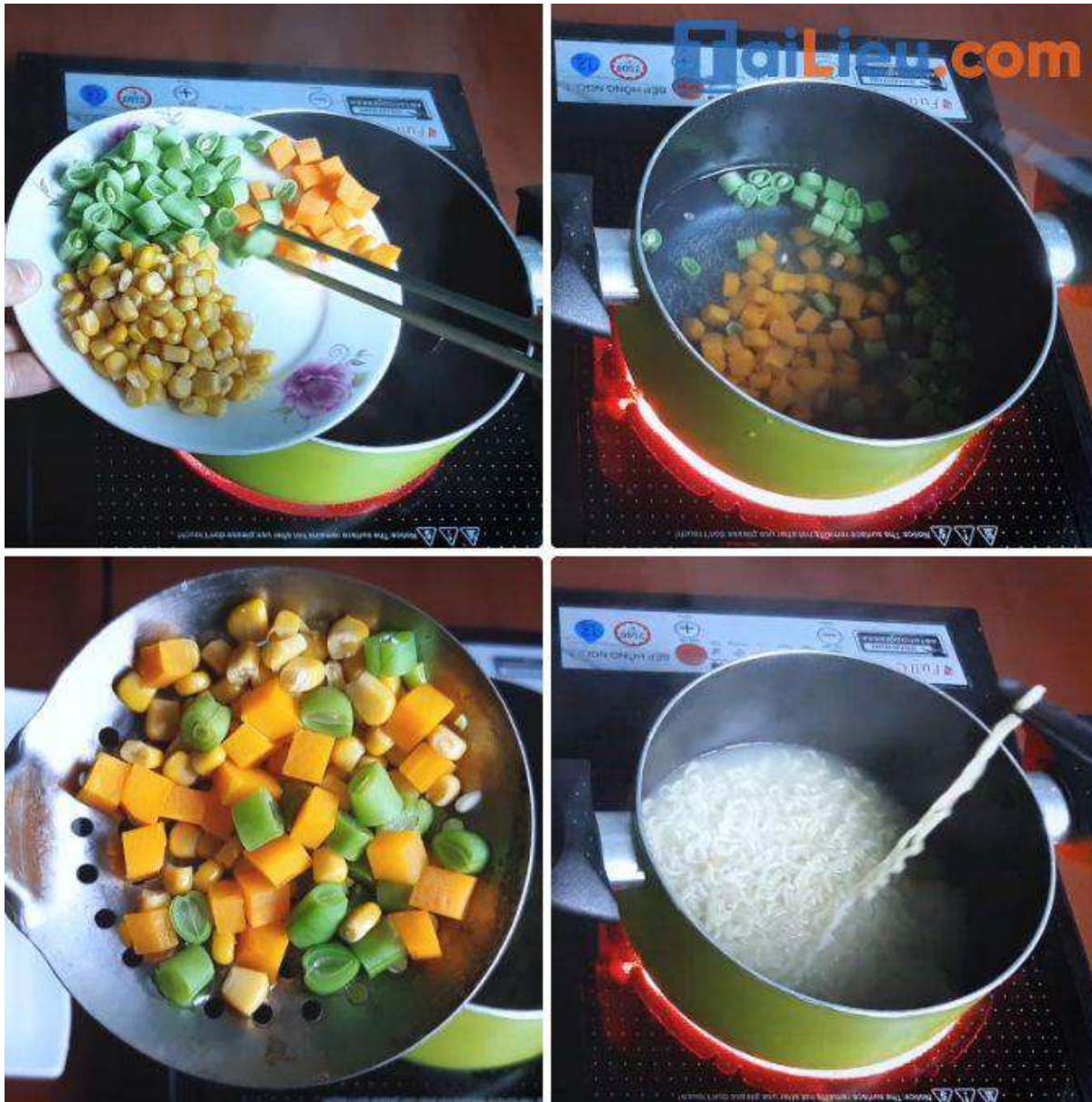


Bước 2: Luộc nguyên liệu

Bắc nồi lên bếp, cho vào khoảng 200ml nước và đun sôi, sau đó lần lượt cho cà rốt, đậu que, bắp hạt và trứng cút vào luộc chín.

Sau khi đã luộc chín thì dùng rây vớt ra đĩa. Riêng trứng cút thì cần thận lột bỏ phần vỏ.

Tiếp đến, sử dụng nồi và phần nước đã luộc rau củ, đợi nước sôi thì thả mì vào để trung sơ trong khoảng 4 phút.



Bước 3: Trộn mì

Sau 4 phút, mì đã chín, bạn vớt ra cho vào hộp nhựa, lần lượt cho gói gia vị vào, dùng đũa trộn thật đều. Tiếp đến lần lượt đổ các cà rốt, đậu que, hạt bắp luộc và trứng cút vào.

Xúc xịch thì cắt thành từng lát nhỏ cho dễ ăn. Cuối cùng, trình bày ra đĩa và thưởng thức.



Cách làm mì trộn chua ngọt

- Nguyên liệu làm Mì trộn chua ngọt Hàn Quốc:

- Xúc xích Đức 200 gr
- Gói mì Hàn Quốc 2 cái
- Thịt heo ba rọi 100 gr
- Rong biển khô 50 gr

- Tỏi băm 10 gr
- Cà chua 100 gr
- Hành tây 50 gr
- Trứng gà 1 quả
- Tương cà 3 muỗng canh
- Tương ớt 1 muỗng canh
- Đường 1 muỗng canh
- Hạt nêm 1/2 muỗng canh
- Dầu Oliu 1 muỗng canh
- Mè rang 5 gr

- Cách chế biến Mì trộn chua ngọt:

Bước 1: Sơ chế nguyên liệu

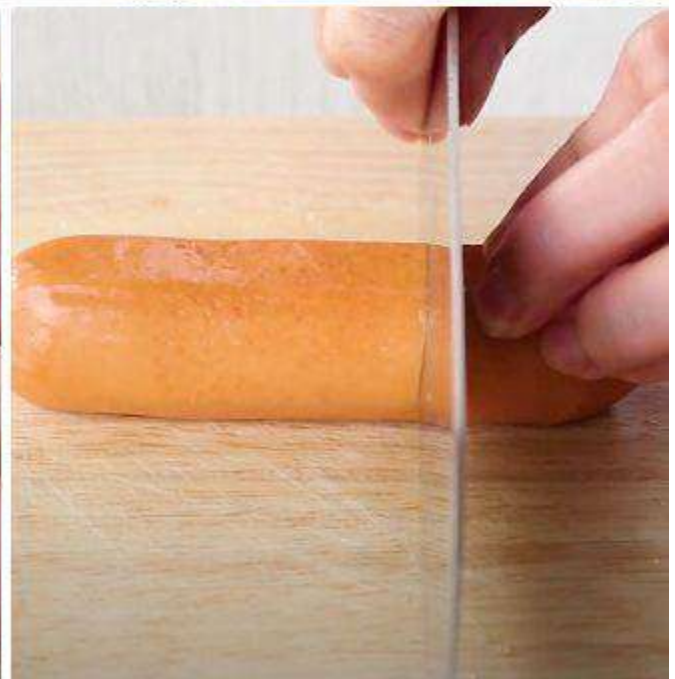
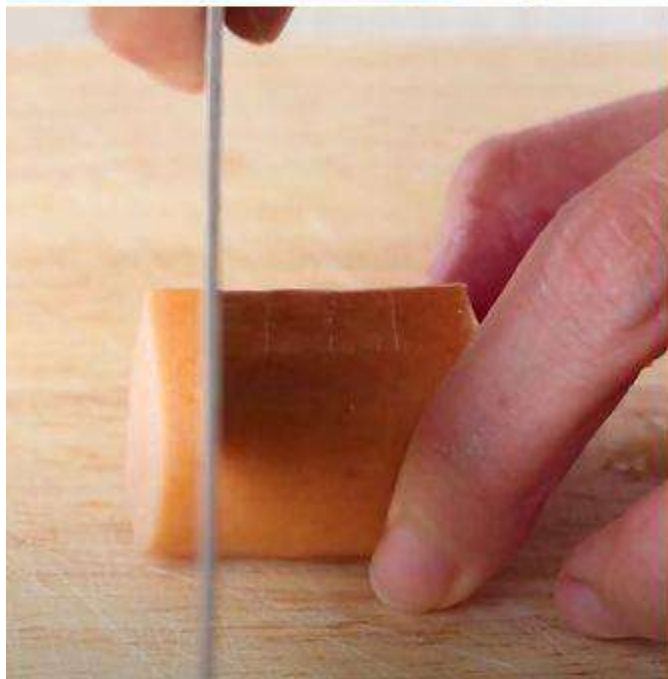
Cà chua và hành tây bạn mang đi rửa sạch để ráo nước. Tiếp đến bạn cắt hành tây hành và cà chua thành hạt lựu

Tiếp theo xúc xích bạn đem cắt thành từng khúc dài khoảng 1 lóng tay - khoảng 2cm. Sau đó bạn dùng dao khứa gân từng cục xúc xích, đừng khứa sâu quá vì khi chiên dễ bị đứt nhé. Việc khứa gân như vậy khi chiên miếng xúc xích sẽ xòe ra đẹp mắt hơn.

Thịt heo bạn rửa sạch với nước muối loãng, sau đó rửa sạch lại với nước. Tiếp đến bạn cắt nhỏ thịt thành hạt lựu hoặc băm nhỏ thịt ra theo sở thích nhé.

Tỏi bạn lột vỏ, rửa sạch rồi mang đi băm nhỏ. Cho tỏi băm vào đĩa để chuẩn bị xào nhé.

Mì gói Hàn Quốc bạn cho vào tô, thêm nước sôi vào tô sao cho ngập phần mì. Đậy nắp và chờ khoảng 5 - 7 phút cho sợi mì mềm hẳn. Sau đó bạn trút phần nước đi và để mì lại để xào nhé.



Bước 2: Chiên xúc xích

Đặt chảo lên bếp, thêm vào 1 muỗng canh dầu Oliu rồi bật lửa vừa. Khi dầu nóng bạn cho xúc xích đã cắt vào chiên. Trong khi chiên bạn nhớ trở mặt xúc xích thường xuyên để tránh làm xúc xích bị cháy nhé.

Sau khoảng 3 - 5 phút chiên, xúc xích vàng đều 2 mặt và nở đẹp mắt thì bạn vớt xúc xích ra đĩa. Tiếp đến bạn đập 1 quả trứng cho vào chảo, đập nắp và ốp la trứng trong 1 phút. Sau đó bạn tắt bếp cho trứng ốp la ra đĩa.



Bước 3: Làm sốt chua ngọt

Cho vào chảo 1 ít dầu ăn, khi dầu nóng bạn cho phần tỏi băm nhỏ vào chảo đảo đều. Khi tỏi vàng thơm dậy mùi thì bạn cho tiếp 50gr hành tây và 100gr cà chua cắt hạt lựu vào xào đều tay với lửa vừa trong khoảng 2 phút.

Sau khoảng 2 phút, bạn cho tiếp vào chảo 3 muỗng canh tương cà, 1 muỗng canh tương ớt, 1 muỗng canh đường, 1/2 muỗng canh hạt nêm. Đảo đều và hạ lửa nhỏ vừa, đảo đều tay và đun hỗn hợp sốt trong 5 - 7 phút cho cà chua mềm và tiết ra nước sốt.

Bước 4: Xào mì

Sau khi cà chua mềm hẳn thì bạn cho tiếp vào chảo 100gr thịt heo băm nhỏ, xào đều tay với lửa nhỏ vừa trong 7 - 10 phút cho thịt heo chín hẳn.

Sau khoảng 7 phút, bạn cho tiếp vào chảo phần mì đã trụng sơ cùng 50gr rong biển khô và phần xúc xích đã chiên. Đun hỗn hợp với lửa vừa trong khoảng 3 - 5 phút cho phần sốt thấm vào mì tôm.

Sau 3 - 5 phút, bạn tắt bếp và trút phần mì ra đĩa, xếp xúc xích xung quanh đĩa và cho trứng ốp la vào giữa. Rắc thêm 1 ít mè cho đẹp mắt và thưởng thức ngay thôi.



Bước 5: Thành phẩm

Mì xào chua chua ngọt ngọt cay cay, sợi mì dai mềm chuẩn Hàn Quốc. Món ăn này mà đem nhâm nhi chiêu đãi ngày cuối tuần cho gia đình thì quả không còn gì bằng. Quá đơn giản phải không, bắt tay vào bếp làm ngay món mì trộn chua ngọt Hàn Quốc này nhé.



Cách làm mì trộn tương ớt

- Nguyên liệu làm Mì trộn tương ớt:

- Mì gói 1 gói
- Thịt mỡ 200 gr
- Trứng gà 1 quả
- Chanh 1/4 trái
- Tương ớt 2 muỗng cà phê
- Đường 1/2 muỗng cà phê

- Cách chế biến Mì trộn tương ớt

Bước 1: Chần mì với nước sôi

Cho mì gói vào tô, sau đó cho nước sôi vào, đậy nắp lại chần khoảng 2 - 3 phút cho mì chín, rồi vớt mì ra để ráo.



Bước 2: Làm sốt tương ớt

Cho vào chén 1/2 muỗng cà phê đường, 2 muỗng cà phê tương ớt, 1/2 gói gia vị trong mì và 1/4 trái chanh vắt lấy nước, khuấy đều cho hỗn hợp hòa tan.



Bước 3: Chiên trứng và làm tốp mỡ

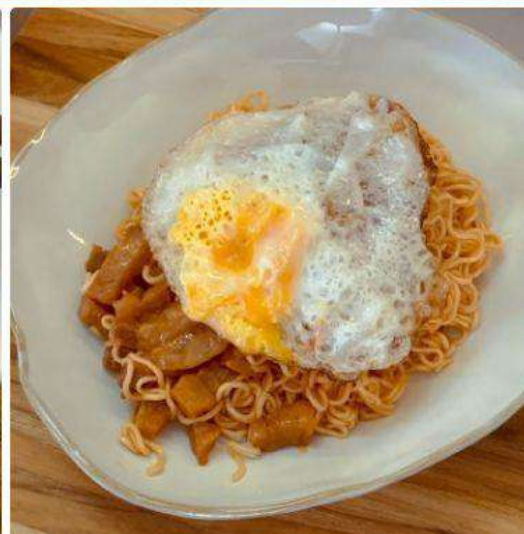
Thịt mỡ rửa sạch, sau đó cắt miếng vừa ăn.

Tiếp theo, bắc chảo lên bếp cho thịt mỡ đã cắt vào, rán trên lửa nhỏ khoảng 5 - 10 phút, vừa rán vừa đảo đều cho mỡ teo lại, vàng giòn thì vớt ra.

Bạn bỏ hết mỡ trong chảo, tiếp tục sử dụng chảo vừa rán tốp mỡ đập 1 quả trứng vào, ốp la trên lửa vừa cho trứng chín thì vớt ra.

Bước 4: Trộn mì với sốt

Cho nước sốt vào tô mì đã chần nước sôi và tốp mỡ vào trộn đều, cho ra đĩa cho lên trên bề mặt 1 quả trứng ốp la là hoàn thành bạn nha!



Cách làm nước sốt mì trộn

Chúng tôi xin giới thiệu đến bạn các cách làm sốt mì trộn ngon với công thức siêu đơn giản dưới đây:

Cách làm nước sốt mì trộn dầu hào

Cách làm sốt trộn mì khô đơn giản với dầu hào như sau:

- Nguyên liệu cần có:

- Dầu hào (3 thìa)
- Xì dầu (2 thìa)
- Đường (2 thìa)
- Giấm (2 thìa)
- Sốt súp gà hoặc nước lọc (6 thìa)
- Tỏi (1 củ)

- Cách chế biến:

Bước 1. Chuẩn bị một bát to. Cho 3 thìa dầu hào, 2 thìa xì dầu, 2 thìa đường, 2 thìa giấm, 6 thìa nước súp gà vào. Dùng đũa khuấy đều để hỗn hợp hòa tan.

Bước 2. Tỏi bóc vỏ, đập dập rồi thái nhỏ.

Bước 3. Cho dầu ăn vào chảo, cho tỏi vào phi thơm.

Bước 4. Cho hỗn hợp đã chuẩn bị ở bước 1 vào chảo. Vặn nhỏ lửa liu riu rồi đun đến khi hỗn hợp sôi lên thì tắt bếp.

Bước 5. Cho hỗn hợp ra bát rồi để nguội. Khi ăn, bạn chỉ cần trộn hỗn hợp này với mì sau đó ăn mì trộn với salad, rau thơm, xá xíu là được.



Cách làm nước sốt mì trộn cay

- Nguyên liệu cần có:

- Ớt tươi (15 quả)
- Ớt khô.
- Tỏi (1 củ)
- Đường.
- Dầu ăn.
- Xì dầu.

Cách chế biến:

Bước 1. Ớt tươi rửa sạch rồi thái thành các lát. Cho ớt tươi vào cối giã hoặc máy xay cùng với chút muối sau đó nghiền nát.

Bước 2. Cho dầu ăn vào chảo, đun nóng rồi cho tỏi đã băm nhỏ vào phi thơm. Cho ớt tươi đã nghiền vào chảo. Dùng đũa đảo đều khoảng 5 – 10 phút thì cho 3/4 bát dầu ăn vào.

Bước 3. Cho 200 gram ớt khô và đường vào cháo.cho thêm 2 thìa bột canh sau đó vặn lửa nhỏ. Dùng đũa đảo đều khoảng 5 phút, khi thấy hỗn hợp sôi lăn tăn thì tắt bếp.

Bước 4. Đợi hỗn hợp nước sốt nguội thì cho vào thủy tinh, bảo quan ở ngăn mát tủ lạnh. Khi ăn, bạn chỉ cần trộn nước sốt với mì lạnh là có thể dùng.



Cách làm nước sốt mì trộn Hàn Quốc

- Nguyên liệu cần có:

- Tỏi băm (15 gram)
- Tương ớt Hàn Quốc Gochujang (30 gram)
- Xì dầu (15 ml)
- Dầu vừng (8 ml)
- Giấm (10 ml)

- Đường (15 gram)

- Cách chế biến:

Bước 1. Tỏi bóc vỏ rồi đập dập, băm nhuyễn.

Bước 2. Cho tương ớt Hàn Quốc Gochujang, xì dầu, dầu mè cùng đường và giấm vào cùng 1 bát to rồi dùng đũa khuấy đều lên.

Bước 3. Đổ nước sốt vào mì rồi trộn đều lên. Để 1 – 2 phút là bạn có thể dùng.

Hy vọng với những thông tin mà chúng tôi chia sẻ đã giúp bạn bỏ túi cho mình công thức làm mì trộn và cách làm sốt trộn mì khô "ngon thần thánh". Chúc các bạn thành công!