

Còn chần chờ gì mà không bắt tay ngay vào làm món bún chả - một trong những món ăn cực kỳ được ưu chuộng của người Việt với bí kíp "thần thánh" được chúng tôi chia sẻ cụ thể dưới đây. Mời bạn theo dõi!

Cách làm bún chả Hà Nội

- Nguyên liệu làm Bún chả Hà Nội:

- Bún tươi 1 kg
- Thịt ba chỉ 700 gr
- Thịt heo xay nhuyễn 500 gr
- Cà rốt 1 củ
- Đủ đu xanh 1/2 trái
- Rau sống các loại 500 gr(xà lách/tía tô/hung quế/hung lủi/diếp cá)
- Hành tím băm 1 muống canh
- Tỏi băm 1.5 muống canh
- Ớt băm 1 ít
- Dầu hào 2 muống canh
- Mật ong 3 muống canh
- Nước màu 2 muống canh
- Nước mắm 1 chén(khoảng 220ml)
- Giấm 1/2 chén(khoảng 100ml)
- Dầu ăn 1 ít
- Gia vị thông dụng 1 ít(muối/ đường/ tiêu xay/ hạt nêm/ bột ngọt)



- Cách chế biến Bún chả Hà Nội

Bước 1: Sơ chế và ướp thịt

Đối với thịt ba chỉ, để loại sạch bụi bẩn và mùi hôi các bạn mang đi chà sạch với muối, sau đó rửa lại với nước lạnh và để ráo. Dùng dao cắt thịt thành các miếng mỏng vừa ăn.

Ướp thịt với 1/2 muỗng canh hành tím băm, 1/2 muỗng canh tỏi băm, 1/2 muỗng canh hạt nêm, 1/2 muỗng canh bột ngọt, 1/2 muỗng canh tiêu xay, 2 muỗng canh nước mắm, 1 muỗng canh dầu hào, 2 muỗng canh mật ong, 1 muỗng canh nước màu, sau đó trộn đều và để cho thịt thấm gia vị ít nhất khoảng 30 phút.

Về phần thịt xay, các bạn cho 1/2 muỗng canh hành tím băm và 1/2 muỗng canh tỏi băm, 1/2 muỗng canh hạt nêm, 1/2 muỗng canh bột ngọt, 1/2 muỗng canh tiêu xay, 1.5 muỗng canh nước mắm, 1 muỗng canh dầu hào, 1 muỗng canh mật ong, 1 muỗng canh nước màu. Dùng tay trộn đều và ướp thịt khoảng 30 phút cho thấm gia vị.

Sau khoảng 30 phút, dùng tay lấy một lượng thịt xay vừa đủ rồi vo viên.



Bước 2: Sơ chế các nguyên liệu khác

Đề loại sạch nhựa và bụi bẩn, cà rốt, đu đủ khi mua về các bạn gọt vỏ, sau đó mang ngâm với nước muối pha loãng khoảng 5 - 10 phút sau đó xả sạch lại với nước rồi để ráo.

Tiến hành tía hoa cho cà rốt, sau đó cắt cà rốt và đu đủ lát mỏng rồi cho vào tô. Cho tiếp 1/3 muỗng canh muối vào tô rồi trộn đều, ướp khoảng 15 phút sau đó rửa sạch cà rốt và đu đủ lại với nước.

Thêm tiếp 1.5 muỗng canh đường, 1/4 muỗng canh muối, 1 muỗng canh giấm, 1/2 muỗng canh tỏi băm vào rồi trộn đều và ướp thêm 15 phút nữa.



Bước 3: Nướng thịt

Dùng cọ phết một lớp mỏng dầu ăn lên bếp nướng điện, xếp thịt ba chỉ và thịt viên lên trên. Tiến hành nướng thịt đến khi chín vàng đều 2 mặt thì gấp ra tô.

**Bước 4:** Nấu nước mắm

Bắc nồi lên bếp, cho vào non 1 chén nước mắm (khoảng 200ml), non 1 chén đường (khoảng 200gr), 1/2 chén giấm (khoảng 100ml) và 2 chén nước lọc vào và tiến hành nấu ở lửa lớn cho các gia vị tan hoàn toàn và nước mắm bắt đầu sôi thì tắt bếp. Nêm nếm lại gia vị sao cho vừa miệng của gia đình mình nhé!

Bước 5: Thành phẩm

Xếp thịt nướng, bún và rau sống ra đĩa. Cho cà rốt, đu đủ ngâm chua và 1 ít ớt băm ra bát sau đó cho nước mắm đường vừa nấu vào rồi khuấy đều là hoàn thành.

***Cách làm bún chả quạt***

- Nguyên liệu làm bún chả quạt:

- Thịt ba chỉ: 1kg
- Thịt nạc vai: 1 kg
- Bún rối: 1kg
- Đu đủ xanh: ½ quả
- Cà rốt: 1 củ
- Sả: 10 cây
- Hành khô: 5 củ
- Đường, chanh, ớt, tỏi, dấm
- Nước hàng (nước màu), nước mắm
- Rau sống: Xà lách, kinh giới, húng rửa sạch để ráo nước.
- Dụng cụ làm bún chả: Than hoa, vỉ nướng



- Các bước làm bún chả quạt:

Bước 1: Sơ chế nguyên liệu

- Thịt ba chỉ rửa cùng dấm cho sạch, rồi rửa lại bằng nước. Sau đó thái miếng bản to, mỏng.
- Thịt nạc vai cũng rửa như vậy sau đó băm nhuyễn hoặc đem đi xay.

- Sả rửa thật sạch, lấy phần củ rồi mang xay, chỉ lấy nước, bỏ bã. Chia đều thành 2 phần khác nhau.
- Hành khô rửa sạch, xay thật nát. Chia đều thành 2 phần khác nhau.

Bước 2: Ướp thịt

- Cho thịt ba chỉ đã thái miếng vào bát ô tô to + ½ nước sả + ½ hành khô xay nhuyễn + 1 thìa cà phê bột canh + ½ thìa cà phê mì chính + ½ thìa cà phê đường + ½ thìa cà phê nước hàng trộn đều lên. Ướp trong 30 – 45 phút.
- Ướp thịt bằm tương tự như thịt ba chỉ

**Bước 3:** Làm dưa góp

- Cà rốt, đu đủ gọt vỏ, ngâm vào nước muối loãng khoảng 10 phút.
- Sau đó, thái cà rốt, đu đủ thành miếng hình vuông nhỏ mỏng cho đẹp mắt. Ngâm trong chậu nước muối tiếp 30 phút nữa rồi để ráo nước.

– Cho 1 thìa dấm gạo + 1,5 thìa đường + 1 quả chanh + ½ quả ớt vào trộn đều lên. Sau đó, trộn vào bát ô tô đều đủ, cà rốt. Nêm nếm cho vị chua ngọt vừa ăn.

Bước 4: Làm nước chấm bún chả

– Nước chấm pha theo tỉ lệ: 2 thìa cà phê nước mắm + 5 thìa cà phê nước đun sôi để nguội + 1,5 thìa cà phê đường + 1 thìa cà phê nước cốt chanh + tỏi, ớt băm nhỏ hòa đều.

Lưu ý: Khi ăn có thể đun nước chấm nóng ấm lên ăn sẽ ngon hơn.

Bước 5: Quạt chả (Nướng chả)

– Vắt thêm 1 quả chanh vào thịt ba chỉ và thịt băm đã ướp trước khi nướng thịt để thịt mềm hơn.

– Thịt băm vo tròn, ép dẹt lại thành miếng nhỏ và đặt hết trên vỉ nướng.

– Thịt ba chỉ cũng dàn đều trên vỉ nướng.

– Khi bếp nướng than hoa đã hồng, cho 2 vỉ thịt lên nướng, quạt và lật liên tục cho đến khi thịt chín đều thơm ngào ngạt mùi, vàng giòn là đã hoàn thành món bún chả quạt.



Cách làm bún chả bằng nồi chiên không dầu

- Nguyên liệu làm Bún chả làm bằng nồi chiên không dầu:

- Thịt ba chỉ heo 300 gr
- Thịt nạc vai heo 300 gr
- Thịt heo xay 300 gr
- Bún tươi 1 kg
- Đu đủ xanh 100 gr
- Cà rốt 1 củ
- Giấm 110 ml
- Tỏi 5 tép(bóc vỏ và băm nhỏ)
- Ớt 2 trái(băm nhỏ)
- Rau ăn kèm 1 ít(húng quế/ húng nhủ/ xà lách/...)
- Gia vị ướp thịt nướng 1 gói
- Nước mắm 1 muỗng canh
- Muối/đường 1 ít

- Cách chế biến Bún chả làm bằng nồi chiên không dầu:

Bước 1: Làm thịt nướng

Thịt ba chỉ và thịt vai heo mua về rửa qua 1 lần nước rồi dùng muối xoa bóp kỹ miếng thịt khoảng 3 phút, sau đó xả lại với nước cho thật sạch.

Tiếp đến, cho thịt ra thớt, cắt thành miếng vừa ăn và cho vào tô cùng với 1/2 gói gia vị ướp thịt nướng (35gr), trộn đều, bọc kín miệng tô thịt bằng màng bọc thực phẩm rồi để vào ngăn mát tủ lạnh khoảng 45 - 60 phút.

Phần thịt ba chỉ và thịt vai sau khi để tủ lạnh đủ thời gian thì lấy ra, xếp vào nồi chiên không dầu, nướng ở nhiệt độ 160 - 180 độ C trong vòng 10 phút, sau đó lật thịt và nướng thêm 5 phút nữa ở cùng nhiệt độ.

**Bước 2: Làm chả**

Tương tự như vậy, phần thịt xay cũng cho vào tô trộn cùng phần gia vị ướp nướng còn lại và để vào ngăn mát tủ lạnh 45 - 60 phút.

Sau 45 - 60 phút, lấy thịt xay trong tủ lạnh ra, vo thành viên vừa ăn và ấn dẹp xuống, rồi cũng xếp các viên chả vào nồi chiên không dầu nướng 10 phút ở nhiệt độ 160 - 180 độ C, sau đó lật mặt chả và nướng thêm 5 phút.

Bước 3: Làm nước chấm và đồ chua

Pha nước mắm theo tỉ lệ: 3:1:1:1 tức là 3 muỗng canh nước, 1 muỗng canh nước mắm, 1 muỗng canh đường, 1 muỗng canh giấm (khoảng 10ml). Bạn có thể điều chỉnh tùy theo khẩu vị gia đình.

Cà rốt và đu đủ xanh gọt vỏ, rửa sạch, thái miếng mỏng vừa ăn, trộn đều cùng với phần nước mắm vừa pha và thêm 100ml giấm.

Tiếp đến, cho hết phần nước chấm cà rốt đu đủ xanh vào nồi, bắc lên bếp đun vừa sôi thì tắt bếp, khi ăn thì thêm vào phần tỏi ớt băm.



Bước 4: Thành phẩm

Món bún chả với phần thịt chín vàng đều, chả mềm, thơm lừng mùi gia vị ướp nướng, chan thêm một ít nước chấm chua ngọt vừa miệng rất ngon.

Khi ăn bạn có thể dùng kèm các loại rau thơm, rau sống để tăng thêm hương vị nhé!



Cách làm bún chả cá

- Nguyên liệu làm Bún chả cá Nha Trang:

- Cá vược 1 kg
- Đầu cá hồi 2 cái
- Chả cá thác lác 350 gr
- Chả cá chiên 350 gr
- Thơm 300 gr(Dứa)
- Cà chua 350 gr
- Bún 1 kg
- Sả 2 nhánh
- Tỏi 3 tép
- Gừng 10 gr
- Hành tím 5 củ
- Hành lá 50 gr
- Rượu 2 muỗng cà phê
- Ớt 3 trái
- Chanh 1 trái
- Hành tím phi 50 gr
- Bắp cải 100 gr

- Rau ăn kèm 1 ít(giá/ húng quế/ diếp cá)
- Hạt nêm 5 muỗng canh
- Dầu màu điều 1 muỗng canh
- Dầu ăn 1 ít
- Gia vị thông dụng 1 ít(đường/ muối/ tiêu xay/ nước mắm/ bột ngọt)

- Cách chế biến Bún chả cá Nha Trang:

Bước 1: Sơ chế cá

Trước tiên, cá mua về bạn rửa sạch với nước muối rồi để ráo. Sau đó, dùng dao miết sát phần xương cá và thịt cá ở sát đuôi.

Tiếp đến, cắt một đường ngang sát đầu cá rồi cắt từ đuôi lên đầu cá theo đường xương sống để tách lấy miếng phi lê ra khỏi phần thân.

Sau khi tách rời hoàn toàn phần thịt cá, bạn cắt chúng thành các miếng nhỏ khoảng 3cm rồi cho vào tô sạch.

Riêng phần xương cá bạn để riêng, lúc sau sẽ cho vào khi nấu nước dùng.



Bước 2: Sơ chế các nguyên liệu khác

Đầu tiên, lột vỏ 4 củ hành tím và 5gr gừng rồi đem 2 nguyên liệu này đi nướng.

Tiếp đến, gọt vỏ và băm nhuyễn 1 củ hành tím rồi để ra một đĩa sạch, làm tương tự với 3 tép tỏi.

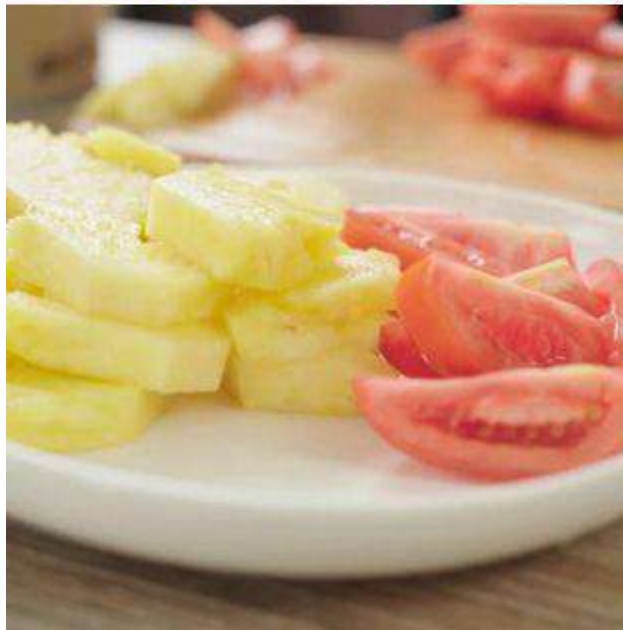
Sau đó, rửa sạch và băm nhỏ đầu hành. Đối với thân lá, bạn cũng cắt nhỏ rồi để riêng với đầu hành.

Phần 5gr gừng còn lại bạn dùng dao thái sợi nhỏ. Tiếp đến, thái nhỏ 3 trái ớt tươi.

Đối với chanh, bạn cũng cắt thành các lát nhỏ để ăn kèm với bún. Sau đó, đập dập 2 nhánh sả và cắt làm đôi.

Bước tiếp theo, làm sạch vỏ và mắt thơm rồi dùng dao cắt miếng nhỏ. Đối với cà chua, bạn rửa sạch rồi cắt hình múi cau.

Cuối cùng, bào 100gr bắp cải thành các sợi nhuyễn để ăn.



Bước 3: Nấu nước dùng cá

Bắc nồi nước lên bếp và đun sôi. Khi nước sôi, cho đầu cá hồi và xương cá vược vào và trứng sơ qua trong vòng 1 -2 phút rồi vớt ra.

Tiếp đến, cho phần cá trứng và 3 lít nước vào nồi. Sau đó, cho phần gừng và hành tím đã nướng trước đó vào cùng.

Kế đến, cho sả đã sơ chế vào nồi rồi nấu nước dùng ở lửa lớn. Sau khi nước dùng sôi, bạn giảm nhỏ lửa để nước sôi liu riu và tiếp tục hầm cá trong vòng 45 phút.

Trong lúc hầm, đừng quên vớt bọt cho nước dùng ngon hơn nhé.

**Bước 4: Chế biến cá và chả cá**

Cho 1/2 phần đầu hành lá thái nhỏ và gừng cắt sợi đã vào tô đựng thịt cá phi lê.

Tiếp đến, nêm 1/2 muỗng cà phê hạt nêm, 1/2 muỗng cà phê đường, 1/3 muỗng cà phê tiêu, 1 muỗng cà phê nước mắm và 2 muỗng cà phê rượu vào tô.

Sau đó, bạn trộn đều hỗn hợp cho cá ngấm gia vị và để sang một bên.

Bước tiếp theo, cho 350gr chả cá thác lác vào tô, nêm 1 muỗng cà phê hạt nêm, 1 muỗng cà phê nước mắm, 1 muỗng cà phê đường, 1/3 muỗng cà phê tiêu, 1 muỗng cà phê dầu hành phi và 1/2 lượng đầu hành lá còn lại vào tô. Trộn đều nguyên liệu.

Tiếp đến, cho phần chả cá thác lác vào bịch và nhồi từ 3 - 4 phút. Sau khi chả cá kết thành một khối dẻo mịn thì bạn cho ra tô và nắn chả cá thành các miếng tròn.

Sau đó, cho phần chả cá thác lác và thịt cá vược đã ướp trước đó vào xúng và hấp ở lửa vừa trong vòng 10 phút.

Cuối cùng, đối với bánh chả cá chiên sẵn, bạn cho vào chảo dầu đang sôi và chiên sơ qua khoảng 5 phút.

**Bước 5:** Xào thơm và cà chua

Bắc chảo lên bếp, cho 1 ít dầu ăn vào. Tiếp theo, cho toàn bộ phần hành tím và tỏi đã băm nhuyễn vào chảo rồi phi thơm.

Tiếp đến, cho toàn bộ thơm và cà chua vào chảo, nêm 1 muỗng cà phê hạt nêm và 1 muỗng cà phê đường rồi xào đều khoảng 5 - 7 phút thì tắt bếp.

Bước 6: Nấu nước bún

Đối với nồi nước dùng, sau khi hầm cá 45 phút, bạn vớt toàn bộ đầu và xương cá ra tô.

Tiếp đến, lọc nước dùng qua rây để nước trong hơn rồi cho thêm 1 lít nước sôi vào nồi và tiếp tục nấu ở lửa nhỏ.

Sau đó, nêm 1 muống canh muối, 2.5 muống canh hạt nêm, 2.5 muống canh đường, 1/2 muống canh bột ngọt, 1.5 muống canh nước mắm và 1 muống canh dầu màu điều vào nồi nước dùng. Bạn có thể điều chỉnh gia vị phù hợp với sở thích.

Cuối cùng, cho phần thơm và cà chua đã xào vào nồi, nấu ở lửa sôi liu riu trong vòng 10 phút thì tắt bếp.



Bước 7: Hoàn thành

Cắt nhỏ chả cá hấp và chả cá chiên thành từng miếng nhỏ.

Tiếp đến, cho bún vào tô, xếp thịt cá và chả cá lên trên, rưới một ít nước dùng đang sôi. Sau đó, cho hành lá vào tô.

Cuối cùng, rưới thêm nước dùng vào, cho cà chua và thơm lên trên, rắc một ít ớt tươi cắt nhỏ cùng hành phi vào tô là bạn đã hoàn thành.



Bước 8: Thành phẩm

Bún chả cá Nha Trang sau khi hoàn thành sẽ nóng hổi, vẻ ngoài hấp dẫn, bắt mắt.

Nước dùng thanh ngọt, đậm vị cá, được nêm nếm rất vừa ăn. Cá chín mềm, chả cá thơm lừng, dai dai giòn giòn, chấm với nước mắm mặn ăn rất thích.

Món ăn này có thể dùng kèm với bắp cải, giá và rau thơm như húng quế, diếp cá. Bún chả cá Nha Trang chắc chắn sẽ khiến bạn xuýt xoa, muốn ăn mãi không thôi.



Cách làm bún chả giò

- Nguyên liệu làm Cách làm bún chả giò với chả giò mua sẵn:

- Bún tươi 1 kg
- Chả giò 500 gr(1 hộp)
- Chả quế 100 gr
- Rau thơm 1 ít
- Dưa leo 1 trái
- Chanh 1/2 trái
- Tắc 1 quả
- Ớt 1 quả
- Tỏi 2 tép
- Đậu phộng 100 gr
- Nước mắm 3 muỗng canh

- Dầu ăn 250 ml
- Đường/ muối 1 ít

- Cách chế biến Cách làm bún chả giò với chả giò mua sẵn

Bước 1: Sơ chế nguyên liệu

Rau thơm mua về bạn nhặt lá, rửa sạch và cắt nhỏ. Dưa leo sau khi rửa sạch thì cắt thành các sợi nhỏ vừa ăn.

Tỏi bạn lột vỏ, băm nhuyễn.Ớt bạn rửa sạch băm nhỏ. Chả quế cắt sợi mỏng, dài khoảng 1 ngón tay.

**Bước 2:** Chiên chả giò

Cho 250ml dầu ăn vào chảo, đợi đến khi dầu nóng bạn cho chả giò vào, chiên trên lửa vừa mỗi mặt khoảng 3 phút đến khi chả vàng đều 2 mặt thì gắp ra để ráo dầu.

Bước 3: Làm nước mắm và rang đậu phộng

Làm nước mắm bằng cách cho 3 muỗng canh nước mắm, 2 muỗng canh đường, 2 muỗng canh nước lọc, nước cốt của 1/2 quả chanh, nước cốt của 1 quả tắc và tỏi ớt băm nhuyễn vào chén. Khuấy đều cho các gia vị tan ra.

Tiếp theo bạn bắc chảo lên bếp, đợi đến khi chảo nóng bạn cho đậu phộng cùng 1/4 muỗng cà phê muối vào.

Rang đều với lửa nhỏ khoảng 5 phút đến khi đậu chuyển sang màu nâu vàng, bạn tắt bếp. Đợi cho đậu nguội rồi đãi bỏ vỏ sau đó giã nhỏ.



Bước 4: Hoàn thành

Khi ăn bạn chỉ cần cho bún vào tô, cắt đôi chả giò, rau thơm và dưa leo sau đó cho thêm chả quế cắt sợi cùng 1 ít nước mắm nữa là có thể thưởng thức rồi!



Bước 5: Thành phẩm

Bún chả giò sau khi hoàn tất sẽ có vị giòn ngon vừa ăn của chả giò kết hợp với mùi thơm và vị đậm đà đặc trưng của nước mắm. Đảm bảo đây sẽ là một món ăn ngon để nấu và chinh phục khẩu vị của cả nhà đấy!



Cách làm nước chấm bún chả

Chúng tôi xin giới thiệu đến bạn cách làm nước chấm bún chả tuyệt ngon với công thức chi tiết dưới đây:

- Nguyên liệu làm Nước chấm bún chả:

- Cà rốt 1/2 củ
- Đu đủ xanh 1/2 quả
- Tỏi 5 tép
- Chanh 1/2 quả
- Ớt sừng 1 quả
- Ớt hiểm 1 quả
- Nước mắm 100 ml
- Giấm 100 ml
- Đường 100 gr

- Cách làm nước dùng bún chả:

Bước 1: Sơ chế nguyên liệu

Tỏi bạn bóc bỏ vỏ, ớt sừng và ớt hiểm bạn bỏ cuống, bỏ hạt.

Tiếp đó bạn băm nhuyễn tỏi và ớt rồi cho vào chén.

Cà rốt bạn gọt bỏ vỏ, cắt lát mỏng vừa ăn hoặc bạn có thể cắt hình hoa tùy ý thích.

Đu đủ xanh bạn gọt bỏ vỏ, bỏ hạt, tiếp đó bạn rửa sạch và cắt lát mỏng vừa ăn.

Bước 2: Pha nước mắm

Bạn cho vào tô 500ml nước lọc, 100gr đường, 100ml giấm, 100ml nước mắm, bạn đảo đều cho tan gia vị.

Bước 3: Ướp cà rốt và đu đủ xanh

Bạn cho đu đủ, cà rốt vào tô, thêm 1/2 muỗng canh đường, 1 muỗng cà phê tỏi ớt băm, 2 vá canh nước mắm vừa pha, bạn đảo đều và để ướp 30 phút cho cà rốt, đu đủ thấm vị.



Bước 4: Nấu nước mắm

Bắc nồi lên bếp mở lửa nhỏ, bạn cho phần nước mắm đã pha còn lại vào nồi, đảo nhẹ tay khi thấy nước mắm vừa sôi lăn tăn thì thêm 1 muỗng cà phê bột ngọt.

Tiếp đó bạn đảo nhẹ và thêm phần tỏi ớt băm còn lại, vắt lấy cốt 1/2 quả chanh vào nồi và tắt bếp, thêm 1 muỗng cà phê tiêu cho dậy mùi thơm.



Bước 5: Hoàn thành

Bạn cho nước mắm ra tô, ăn kèm với bún chả, bạn có thể cho đu đủ xanh cà rốt vào trực tiếp nước mắm hoặc ăn kèm đều ngon.



Cách ướp thịt làm bún chả

Bước 1: Pha gia vị để ướp thịt nướng bún chả.

Đây là bước quan trọng quyết định đến hương vị của món bún chả. Bạn có thể làm theo cách làm bún chả thịt nướng công thức: 3 thìa bột canh + 3 thìa đường + 3 thìa mì chính + 1 thìa mắm tôm + 1 thìa nước hàng. Trộn đều hỗn hợp trên trong một bát lớn.

Bước 2: Ướp thịt trước khi nướng

Chia hỗn hợp trên thành 3 phần bằng nhau. Trong đó, 1 phần trộn với hành sả đã xay nhuyễn, 1 phần trộn với thịt ba chỉ thái miếng, 1 phần trộn với thịt băm. Sau đó, ướp trong khoảng 30 phút để các nguyên liệu ngấm gia vị đều hơn.

Cách làm đu đủ chua ngọt ăn bún chả

- Chuẩn bị nguyên liệu

- 1 quả đu đủ thái nhỏ và mỏng
- 1 củ cà rốt, bạn cũng thái mỏng luôn
- 5 thìa muối
- 2 thìa đường
- 4 thìa giấm
- 1 quả ớt băm nhỏ

- Hướng dẫn cách làm đu đủ chua ngọt ăn bún chả:

- Đầu tiên bạn phải khử hết nhựa của đu đủ, cũng khá đơn giản bạn chỉ cần ngâm đu đủ vào nước lã cho nhựa chảy ra, sau một lúc thì phải thay nước. Cứ như vậy cho tới khi nào thấy nước không còn nhựa nữa là được.
- Cho cà rốt và đu đủ vào chung một cái tô lớn
- Cho cà phê, đường vào chung với cà rốt và đu đủ, sau đó trộn đều và chờ khoảng 15 phút để thấm gia vị.
- Sau khi đu đủ và cà rốt đã ngấm gia vị thì dùng gang tay nilon hay cái gì tương tự bóp chặt đu đủ và cà rốt.

- Mang sang để ở bát khác và tiếp tục cho giấm vào ngâm cho ngấm tiếp. Sau khi ngâm 1 lúc nhắm chừng đu đủ và cà rốt đã ngấm giấm thì bạn lại tiếp tục công đoạn bóp chặt một lần nữa. Nước thừa thì mang đổ.
- Sau cùng, bạn cho tỏi, ớt vào trộn đều lên là xong.



Hy vọng với những thông tin mà chúng tôi chia sẻ đã giúp bạn bỏ túi cho mình cách làm bún chả thịt nướng thơm ngon đậm đà. Chúc các bạn thành công!