

Bò nẻ là món chiên dùng để ăn sáng phổ biến của người Việt Nam với hương vị đậm đà, thơm ngon cung cấp cho bạn một bữa sáng giàu năng lượng Còn chần chờ gì mà không vào bếp với chúng tôi để thử sức làm món bò nẻ ngon tuyệt hảo này ngay nào!

Cách làm bò nẻ khô qua

- Nguyên liệu làm Bò nẻ khô qua:

- Thịt bò 300 gr
- Khô qua 2 trái
- Hành tây 1 củ
- Tỏi băm 1 củ
- Mè 30 gr Bơ 10 gr
- Hành phi 1 ít
- Dầu hào 1/3 muỗng canh
- Nước tương 1/2 muỗng canh
- Dầu ăn 1 muỗng canh
- Gia vị thông dụng 1 ít(hạt nêm/ bột ngọt/ đường)

- Cách chế biến Bò nẻ khô qua

Bước 1: Sơ chế nguyên liệu

Khô qua bạn bỏ ruột, rửa sạch rồi cắt lát mỏng. Hành tây lột bỏ lớp vỏ bên ngoài rồi cắt mỏng. Thịt bò rửa sạch rồi cắt lát mỏng.



Bước 2: Ướp thịt bò

Bạn cho thịt bò vào tô và ướp với hỗn hợp nguyên liệu gồm: 1 muỗng cà phê hạt nêm, 1/3 muỗng canh dầu hào, 1/2 muỗng canh nước tương, 1 muỗng canh dầu ăn, 1/4 muỗng cà phê bột ngọt, 1 muỗng cà phê đường, 15 gr mè, một ít hành phi.

Tiếp theo bạn trộn đều và ướp trong khoảng 10 phút để cho thịt bò được thấm đều gia vị



Bước 3: Chế biến bò nê

Đầu tiên, bạn xếp lần lượt khổ qua, hành tây, thịt bò đã ướp vào đĩa và rắc thêm một ít mè. Tiếp theo, bạn đặt đĩa inox lên bếp hồng ngoại, đợi khi đĩa nóng thì cho bơ và tỏi băm lên đĩa.

Khi bơ tan hết, sôi lên thì cho thịt bò, khô qua, hành tây vào đĩa và đảo sơ qua trên lửa vừa sao cho thịt bò vừa chín tái là có thể ăn được rồi.



Bước 4: Thành phẩm

Sau khi hoàn thành thì bạn đã có được món bò né khô qua ngon, mới lạ rồi. Khi ăn bạn sẽ cảm nhận được thịt bò mềm ngon, vừa ăn, đậm đà vẫn giữ được vị thanh

ngọt vốn có. Ngoài ra khô qua và hành tây ăn kèm sẽ làm cho món ăn thêm phần tròn vị hơn.



Cách làm bò nê hoa thiên lý

- Nguyên liệu làm Bò nê hoa thiên lý:

- Thịt bò 200 g
- Hoa thiên lý 300 g
- Hành tây 1/2 củ
- Ớt 1 quả
- Hành tím 3 củ
- Tỏi 3 tép
- Mè trắng 20 gr
- Nước tương 1 muỗng cà phê
- Sốt mayonnaise 1 muỗng cà phê

- Dầu hào 1 muỗng cà phê
- Dầu mè 1 muỗng cà phê
- Bơ thực vật 2 muỗng cà phê
- Gia vị thông dụng 1 ít(muối/ hạt nêm/ tiêu)

- Cách làm bò né bông thiên lý đãi tiệc:

Bước 1: Sơ chế các nguyên liệu

Hoa thiên lý mua về ngâm với nước muối khoảng 10 - 15 phút, loại bỏ những hoa bị úng, hỏng, sau đó rửa lại cho thật sạch, vớt ra để ráo.

Thịt bò rửa sạch, cắt lát mỏng vừa ăn. Hành tây, lột sạch vỏ, rửa sạch cắt sợi mỏng.

Tỏi và hành tím lột vỏ, rửa sạch và băm nhỏ. Ớt rửa sạch, cắt lát mỏng.

Bước 2: Sơ chế và ướp bò

Thịt bò ướp với 1 muỗng cà phê dầu mè, 1 muỗng cà phê nước tương, 1 muỗng cà phê dầu hào, 1 muỗng cà phê sốt mayonnaise, 1 muỗng cà phê tỏi băm, 1 muỗng cà phê hành tím băm.

Thêm vào một ít tiêu, mè trắng và hành tây vào chung, trộn đều cho thịt thấm vị. Ướp thịt 30 phút là được.



Bước 3: Xào các nguyên liệu

Cho 2 muỗng cà phê bơ lên chảo gang nóng, đảo đều cho tan, thêm vào hành tím và tỏi băm còn lại vào, phi thơm.

Lấy thịt bò đã thấm đều gia vị cho vào gọn 1 bên chảo, bên còn lại cho hoa thiên lý, nêm với 1 muỗng cà phê hạt nêm, xào đều.

**Bước 4: Hoàn thành**

Thịt bò và hoa thiên lý vừa chín tới là được, thêm lên trên vài lát ớt và hạt mè trắng giúp món ăn thơm ngon và bắt mắt hơn nhé!



Cách làm bò né ốp la

- Nguyên liệu làm Bò né ốp la:

- Thịt bò 200 gr
- Trứng 1 quả
- Xúc xích 1 cây
- Pate 50 gr(khoảng 1 miếng)
- Bơ lạt 30 gr(hoặc loại bơ khác tùy thích)
- Hành tây cắt lát 50 gr(khoảng 1/2 củ)
- Tỏi băm 1 muỗng cà phê
- Rượu whisky 1 muỗng canh(hoặc rượu vang trắng)
- Nước tương 5 muỗng canh
- Dầu hào 1.5 muỗng canh
- Dầu oliu 2 muỗng canh
- Đường/ tiêu 1 ít



- Cách làm bò né bơ ốp la:

Bước 1: Sơ chế và ướp thịt bò

Bò mua ở siêu thị về sau khi dùng giấy thấm khô, bạn dùng chày, cây dầm thịt hoặc búa đập thịt, dầm hay đập cho thịt mềm ra.

Tiếp theo bạn cho thịt đã dầm mềm cùng 1 muống cà phê tỏi băm, 5 muống canh nước tương, 1.5 muống canh dầu hào, 1 muống canh đường, 1/3 muống canh tiêu và 1 muống canh rượu whisky vào tô, trộn đều 2 mặt cho thịt áo đều gia vị.

Sau đó dùng màng bọc thực phẩm bọc kín miệng tô và cho vào ngăn đá tủ lạnh khoảng 15 phút để cho thịt được thấm đều gia vị và săn lại.

Bước 2: Làm bò né

Đặt chảo lên bếp, cho vào chảo 2 muống canh dầu oliu, đợi đến khi dầu nóng bạn cho hành tây cắt lát vào, xào với lửa vừa khoảng 2 phút đến khi hành thơm.

Bạn cho tiếp thịt bò đã ướp vào áp chảo đều 2 mặt với lửa vừa với mỗi mặt 3 phút sau đó bạn cho 30gr bơ lạt vào. Đợi đến khi bơ tan hết thì bạn cho 1 cây xúc xích, 1 miếng pate và đập 1 cái trứng vào.

Đề chảo trên bếp thêm 2 phút nữa đến khi trứng chín, pate và xúc xích vàng đều thì tắt bếp và thưởng thức thôi.



Bước 3: Thành phẩm

Mùi bò né ốp la thơm lừng với hương bơ kết hợp cùng hương hành tây và tỏi hòa quyện với nhau tạo nên một mùi hương hấp dẫn, khó cưỡng.



Cách làm bò né bánh mì

- Nguyên liệu cần chuẩn bị

- 300 gram thịt bò
- 1 câu xúc xích
- 1 quả ớt sừng
- Nhóm ngò rí
- 1 quả trứng
- Phô mai bào sợi
- Bơ thực vật
- 20 gram cà rốt
- 20 gram đậu que

- 20 gram ngô
- Gia vị thông dụng: dầu ăn, tương cà, tương ớt



- Cách làm bò né ăn bánh mì:

Bước 1: Rửa sạch thịt bò (khử mùi hôi bằng giấm, chanh hoặc rượu gạo) sau đó rửa qua vài lần nước nữa. Thái lát miếng thịt bò. Cuộn thịt bò với phô mai bào sợi.

Bước 2: Cà rốt, đậu que thái hạt lựu. Hành tây bóc vỏ và thái mỏng. Ớt thái lát và băm nhuyễn tỏi.

Bước 3: Đun nóng bơ trong chảo rồi cho tỏi vào phi thơm vàng. Xào chung cà rốt, đậu que và ngô vào chung. Khi thấy hơi chín thì cho tương cà tương ớt vào đảo đều. Cho thịt bò cuộn phô mai và xúc xích vào đun. Tiếp đó là đập thêm quả trứng vào nấu chín. Cuối cùng là thêm vài lát ớt cùng ngô rí vào trang trí là hoàn tất món bò né phô mai.

Cách làm bò né đậu bắp

- Nguyên liệu làm bò né đậu bắp

- Đậu bắp: 400g
- Thịt bò: 200g
- Tỏi băm: 1 muỗng cà phê
- Tiêu xay: 1,5 muỗng cà phê
- Muối: 1 muỗng cà phê
- Hạt nêm: 1 muỗng cà phê
- Đường: 1 muỗng cà phê
- Bột ngọt: ½ muỗng cà phê
- Dầu hào: 1 muỗng cà phê
- Dầu ăn: 3 muỗng canh
- Dầu ăn: 3 muỗng canh

- Cách làm bò né đậu bắp:

- Thịt bò rửa sạch, bóp qua muối để khử mùi hôi, xả lại nước thật sạch, để ráo, thái miếng vừa ăn.
- Ướp thịt bò với 1 muỗng cà phê tiêu xay, 1 muỗng canh dầu ăn.
- Đậu bắp để nguyên trái ngâm nước muối 5 phút, xả lại nước lạnh cho sạch.
- Bắc nồi nước lên bếp, cho 1 muỗng cà phê muối vào, nấu sôi.
- Cho đậu bắp vào luộc vừa chín tới thì vớt ra cho nguội bớt rồi cắt đôi.



- Bắc chảo lên bếp, cho 1 muỗng canh dầu ăn vào, dầu nóng cho ½ muỗng cà phê tỏi băm vô phi thơm.
- Cho 3 muỗng cà phê nước lọc, 1 muỗng cà phê hạt nêm, 1 muỗng cà phê đường, ½ muỗng cà phê bột ngọt, 1 muỗng cà phê dầu hào, ½ muỗng cà phê tiêu xay vào đảo đều cho gia vị tan ra.
- Cho đậu bắp vô, vặn lửa to, xóc đều cho gia vị áo quanh đậu bắp trong khoảng 1 phút thì cho đậu bắp ra đĩa.



- Tận dụng lại chảo xào đậu bắp, cho 1 muỗng canh dầu ăn cùng ½ muỗng cà phê tỏi băm vô phi thơm.
- Cho bò vào xào dưới lửa lớn đến khi vừa chín tới thì tắt bếp cho ra đĩa đậu bắp.



Cách làm bò né 3 ngon

- Nguyên liệu cần chuẩn bị:

- Thịt bò fillet: 300gram
- Trứng gà: 1 quả
- Cà chua: 1/2 quả
- Dưa leo: 1/2 quae
- Rau xà lách, tỏi băm.

- Bánh mì: 1 ổ
- Dầu ăn, các loại gia vị cần thiết (hạt nêm, đường, nước tương, bơ tươi, ngũ vị hương...)



- Hướng dẫn cách làm món bò né 3 ngon:

Bước 1: Bật bếp và đặt chảo nóng lên bếp với lửa lớn. Cho một chút xíu dầu ăn, bơ tươi vào. Khi bơ tan hết và sủi bọt tăm thì cho thịt bò đã được tẩm gia vị vào. Đảo đều tay đến khi thịt bò chín tái một mặt thì lật mặt kia xuống để chín tái cả hai mặt và tắt bếp.

Lưu ý: Khi thực hiện món bò né 3 ngon, bạn chỉ nên làm cho thịt bò chín tới và còn hơi tái một chút để đảm bảo hương vị món ăn cũng như giữ được vị ngọt của thịt bò. Tuyệt đối không nấu thịt quá chín vì như vậy sẽ làm cho miếng thịt khô cứng.

Bước 2: Món bò né 3 ngon ngoài thịt bò thì không thể thiếu trứng ốp la. Bạn cho dầu ăn vào chảo đun nóng. Sau đó đập 1 quả trứng gà làm ốp la và nên thêm 1 xíu hạt nêm. Cũng như thịt bò, khi làm trứng ốp la bạn chỉ nên cho trứng chín tới chứ không nên nấu quá kĩ.

Bước 3: Cách làm bò né 3 ngon hay không còn nằm ở nước sốt. Nước sốt không những có màu đẹp, dạng sệt mà còn phải đậm đà hương vị. Để làm nước sốt bò né, lấy 2 quả cà chua cùng 1 tép tỏi, 1/3 hành tây và tiêu cho vào máy xay sinh tố nghiền nhuyễn rồi đun sôi. Khi ăn bò né 3 ngon bạn rưới nước sốt này ở trên bề mặt và chấm với bánh mì.

Bước 4: Rửa sạch cà chua, dưa leo, rau xà lách rồi cắt khoanh (đối với cà chua) hoặc cắt lát (dưa leo). Trút thịt bò ra chảo, thêm trứng ốp la và bánh mì và các loại rau vào trang trí ăn kèm. Nếu muốn bạn có thể cho thêm một miếng pate, phomai hoặc khoai tây chiên ăn kèm.



Cách làm bò né cuốn bánh tráng

- Nguyên liệu làm món bò né cuốn bánh tráng

- Thịt bò fillet: 500g
- Bánh tráng
- Bún: 500g
- Rau ăn kèm bao gồm: rau xà lách, rau mùi, dưa leo, thơm
- Vừng trắng: 20g
- Tỏi băm: 50g
- Hành tím băm: 50g
- Bơ lạc: 20g
- Gia vị: hạt nêm, muối, tiêu, dầu ăn, đường
- Sốt Mayonnaise
- Tương ớt



- Cách thực hiện món bò né cuốn bánh tráng:

Bước 1: Sơ chế nguyên liệu

- Thịt bò mua về ngâm nước muối khoảng 15 phút rửa sạch. Vì thịt bò là nguyên liệu chính nên phải lựa kỹ càng những miếng thịt fillet nạc, màu hồng, mềm không có gân. Rửa xong để ráo cắt thành lát mỏng, vừa ăn. Mẹo khi cắt thịt bò nên cắt ngược chiều xơ thịt để miếng thịt khi cắt xong đẹp mắt.
- Rau sống: lật loại bỏ lá hư và rửa sạch.
- Dưa leo: rửa sạch, cắt dọc thành lát mỏng theo chiều dài thân dưa.
- Thơm: gọt vỏ cắt bỏ những mắt thừa, sau đó cũng cắt thành lát dài vừa đủ cuốn, có thể lấy cùi hoặc bỏ cùi tùy theo sở thích.

Bước 2: Ướp thịt bò

Cho thịt bò đã cắt vào tô, cho ½ muỗng cà phê đường, ½ muỗng cà phê muối, ½ muỗng cà phê hạt nêm, ½ muỗng cà phê tiêu, ½ phần hành tím và tỏi băm và 2 muỗng cà phê dầu ăn trộn đều. Để thịt nghỉ trong 15 phút cho thịt thấm đều các gia vị.



Bước 3: Chế biến

- Bắt chảo lên bếp, cho bơ lạc, phần hành và tỏi băm còn lại vào, phi thơm rồi cho phần thịt bò vào, xào sơ qua, cho tiếp 20g vừng trắng vào đảo đều tay khi thấy bò chính tái đều rồi tắt bếp đổ ra bát. Vậy là xong phần khâu chế biến.
- Về phần nước chấm, pha theo tỷ lệ 3:1 là 3 muỗng canh sốt Mayonnaise và 1 muỗng canh tương ớt trộn đều là xong phần nước chấm. Ngoài ra, nếu không thích có thể pha nước mắm theo công thức 1:1:1:3, tỷ lệ ở đây có nghĩa là 1 nước mắm, 1 đường, 1 nước cốt chanh và 3 nước lọc, cho thêm tỏi và ớt băm tùy theo sở thích, vậy là xong phần nước mắm để chấm.

Bước 4: Cuốn bánh và trình bày

Bày tất cả các nguyên liệu bò, rau sống, bún, dưa leo, thơm và nước chấm ra, chuẩn bị thêm 1 tô nước lọc để thấm bánh tráng mềm cho dễ cuốn. Nhúng bánh tráng qua nước lọc cho nhanh tay sau đó cho xà lách, rau thơm, 1 lát

dưa leo, 1 lát thơm, một ít bún rồi cho thịt bò lên cuộn lại cho đẹp rồi trình bày ra đĩa là xong món bó né cuốn bánh tráng.



Cách làm nước sốt bò né

Cách làm sốt bò né như sau:

- Chuẩn bị nguyên liệu:

- Mắm nêm: 5 thìa canh
- Tỏi: 2 – 3 tép
- Ớt tươi: 1 – 2 quả
- 1 thìa canh đường
- 1 thìa cafe bột ngọt (mì chính)



- Cách làm nước chấm bò né mắm nêm:

- Tỏi, ớt rửa sạch rồi cho chung vào cối, giã nhuyễn. Nếu không ăn được cay, bạn có thể cắt ớt theo chiều dọc rồi bỏ hạt sau đó mới đem giã nhuyễn cùng tỏi.
- Cho khoảng 1 thìa đường, 1 thìa cà phê bột ngọt và mắm nêm vào cùng phần tỏi, ớt đã sơ chế ở trên.
- Trường hợp bạn không thích nước chấm bị nặng mùi mắm nêm, hãy thêm 1 chút nước sôi để nguội cùng 1 – 2 giọt nước cốt chanh và khuấy đều.

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