

Chi tiết từ A-Z cách nấu lẩu bò cực ngon và hấp dẫn với bí kíp "chuẩn không cần chỉnh" được bài viết chia sẻ chi tiết dưới đây. Hãy cùng vào bếp để trở tài nấu nướng và chiêu đãi gia đình món ngon này nhé. Mời bạn theo dõi.

Cách nấu lẩu đuôi bò

- Chuẩn bị nguyên liệu:

- Đuôi bò: 1 kg
- Cà rốt: 2 củ
- Khoai tây: 3 củ
- Củ sen: 2 củ
- Tiêu xanh: 30gr
- Gừng: ½ củ
- Ngò rí, hành lá
- Hành tím, tỏi băm
- Rượu trắng: 10 ml
- Gia vị cần dùng: Dầu điều, nước mắm, muối, hạt nêm,...

- Cách nấu lẩu đuôi bò ngon:

Bước 1: Sơ chế nguyên liệu

- Đuôi bò cạo sạch lông, trộn đều hỗn hợp gồm: 10ml rượu trắng trộn với ½ củ gừng đập dập chà xát lên đuôi bò để loại bỏ mùi hôi, sau đó rửa lại nhiều lần với nước cho sạch.
- Nấu sôi khoảng 500ml nước, thêm vào một ít muối và gừng đập dập rồi cho đuôi bò và trụng sơ khoảng 2 – 3 phút cho săn lại, vớt ra để nguội, chặt miếng vừa ăn.

- Ướp đuôi bò với 1 muỗng canh nước mắm, 1 muỗng cà phê muối, ½ hành, tỏi băm, 1 muỗng canh hạt nêm rồi trộn đều, để khoảng 30 phút cho đuôi bò ngấm đều gia vị.
- Cà rốt, khoai tây, củ sen, gọt vỏ, rửa sạch, cắt khúc vừa ăn.
- Tiêu xanh rửa sạch, để ráo nước.
- Hành lá, ngò rí rửa sạch, cắt nhỏ.



Bước 2: Nấu lẩu đuôi bò tiêu xanh

- Làm nóng nồi cùng 2 muỗng canh dầu điều, cho hành tím, tỏi băm vào phi thơm.
- Cho đuôi bò đã ướp gia vị vào xào khoảng 3 – 5 phút.
- Đổ vào nồi 1,5 lít nước và tiến hành hầm đuôi bò khoảng 30 – 45 phút cho đuôi bò chín mềm.

- Cho cà rốt, tiêu xanh vào nồi hầm khoảng 10 phút thì thêm khoai tây vào nấu chung đến khi cà rốt, khoai tây chín đều là đạt.
- Nêm nếm lại theo khẩu vị, rắc vào một ít tiêu, thêm hành lá, ngò rí vào là hoàn thành.



Bước 3: Thành phẩm

Lẩu đuôi bò tiêu xanh cực kỳ thơm ngon, hấp dẫn. Nước dùng đậm vị, cay nồng, nóng hổi, đuôi heo mềm ngon, béo béo, các nguyên liệu hòa vị ăn kèm bún và các loại rau sống cùng nước mắm mặn cực ngon.



Cách nấu lẩu riêu cua bắp bò

- Nguyên liệu làm Lẩu riêu cua bắp bò:

- Bắp bò 500 gr
- Cua đồng xay 500 gr
- Gạch cua 50 gr
- Đậu hũ chiên 100 gr
- Nấm rơm 50 gr
- Cà chua 2 trái
- Sợi bánh đa 500 gr
- Hành tím băm 1 muống canh
- Hành phi 1 muống canh
- Hành lá 1 nhánh

- Rau ăn kèm 1 ít (rau muống bào/ hoa chuối bào/ mùng tơi)
- Mắm tôm 1 muống canh
- Nước mắm 2 muống canh
- Giấm bỗng 3 muống canh
- Đường phèn 1 muống canh
- Dầu ăn 1 muống canh
- Dầu màu điều 1 muống canh
- Hạt nêm/ bột ngọt 1 ít



- Cách nấu lẩu bắp bò:

Bước 1: Sơ chế nguyên liệu

Bắp bò bạn rửa sạch rồi cắt miếng vừa ăn, cho vào ngăn mát tủ lạnh đến khi dùng.

Rau ăn kèm bạn rửa sạch, nhặt bỏ phần hư, sâu rồi cắt khúc vừa ăn. Cà chua bạn rửa sạch, cắt múi cau.

Nấm rom bạn cắt bỏ chân nấm, rửa sạch. Bạn cho 500gr cua đồng xay vào tô, thêm 2 lít nước, bạn đảo đều rồi lọc qua rây lấy phần nước.

Bước 2: Làm riêu cua

Bạn cho phần nước lọc cua vào nồi, thêm 1 muỗng cà phê muối, bạn bắc lên bếp mở lửa nhỏ nấu sôi 20 phút, lúc này sẽ thấy riêu cua đóng thành mảng.

Tiếp đó bạn tắt bếp và dùng rây vớt phần riêu cua ra tô, phần nước bạn để lại nấu nước lẩu.

Bắc chảo lên bếp mở lửa vừa, thêm 1 muỗng canh dầu ăn đợi nóng, khi dầu nóng bạn cho 1 muỗng canh hành tím vào phi thơm rồi cho gạch cua vào xào lửa nhỏ 5 phút.

Sau cùng bạn cho phần gạch cua vừa xào và 1 muỗng canh hành phi vào tô riêu cua là hoàn thành rồi.



Bước 3: Nấu nước lấu

Bạn dùng lại chảo vừa xào gạch cua, bắc lên bếp mở lửa vừa, thêm 1 muống canh dầu màu điều, dầu nóng bạn cho 1 muống canh hành tím băm vào phi thơm rồi cho cà chua vào xào khoảng 2 phút cho mềm.

Bắc nồi nước dùng cua lên bếp mở lửa lớn nấu sôi, thêm cà chua vừa xào, nấm rom, 2 muống canh nước mắm, 1 muống canh đường phèn, 1 muống canh hạt nêm, 1 muống canh bột ngọt, 3 muống canh giấm bỗng, 1 muống canh mắm tôm.

Bạn nấu sôi lại rồi nêm nếm cho vừa ăn, thêm hành lá và tắt bếp.



Bước 4: Hoàn thành

Bạn cho nước lẩu vào nồi lẩu điện, khi ăn nhúng thịt bò, riêu cua, bánh đa, đậu hũ chiên, rau ăn kèm và thưởng thức thôi.



Cách nấu lẩu bò khoai môn

- Nguyên liệu làm Lẩu bò khoai môn:

- Thịt bắp bò 500 gr
- Sườn bò 1 kg
- Khoai môn 300 gr
- Đậu hũ trắng 100 gr (2 miếng)
- Tàu hũ ky 20 gr
- Gia vị lẩu bò 1 gói
- Sả 4 nhánh

- Hành tây 1 củ
- Hành tím 3 củ
- Đầu hành lá 10 nhánh
- Gừng 1 nhánh
- Dầu ăn 4 muỗng canh
- Giấm ăn 200 ml
- Vắt mì ăn liền 1 ít
- Rau ăn kèm 1 ít (rau má/ mồng tơi/ rau cải đắng)
- Muối 2.5 muỗng canh

- Cách chế biến Lẩu bò khoai môn

Bước 1: Sơ chế sườn và thịt bò

Sườn bò và thịt bắp bò để khử đi mùi hôi bạn dùng 200ml giấm ăn pha cùng 2 muỗng canh muối chà xát và để yên trong khoảng 10 phút sau đó đem đi rửa với nước sạch.

Sau đó, bạn thái thịt bắp bò thành những miếng nhỏ, sườn bò chặt thành các khúc vừa ăn.

**Bước 2:** Sơ chế các nguyên liệu khác

Khoai môn bạn dùng dao gọt bỏ đi lớp vỏ rồi rửa sạch và cắt thành các miếng vừa ăn có chiều dài khoảng 2 lóng tay.

Đậu hũ bạn rửa sạch để ráo và cắt thành các miếng vuông nhỏ vừa ăn có các cạnh khoảng 1 lóng tay.

Sả bạn đập dập. Hành tím sau khi lột vỏ bạn đập dập. Hành tây bạn lột vỏ cắt múi cau. gừng cạo bỏ đi lớp vỏ rồi cắt lát.

Rau ăn kèm (rau má, mồng tơi, rau cải đắng) bạn nhặt lá, rửa sạch và để ráo.



Bước 3: Hâm và nấu nước dùng lâu

Trước tiên bạn bắc chảo lên bếp cho vào chảo 1 muỗng canh dầu ăn cùng sả, hành tím và gừng vào, phi thơm với lửa nhỏ khoảng 2 phút mỗi mặt cho các gia vị vàng đều và dậy mùi thì bạn tắt bếp.

Tiếp theo, bạn cho 1.5 lít nước và 1/2 muỗng canh muối vào nồi, đun với lửa lớn khoảng 1 phút cho nước trong nồi sôi nhẹ thì bạn cho phần sườn bò, thịt bắp bò, hành tây cùng túi gia vị nấu lẩu bò, các nguyên liệu vừa phi thơm vào.

Hầm với lửa nhỏ liu riu khoảng 30 phút cho thịt sườn chín mềm và các nguyên liệu ra hết vị ngon đặc trưng thì bạn vớt ra và có thể nêm nếm lại gia vị cho vừa ăn rồi tắt bếp.

Bước 4: Chiên khoai môn và tàu hũ ky

Cho khoảng 3 muỗng canh dầu ăn vào chảo, bắc chảo lên bếp đun với lửa vừa cho dầu nóng thì bạn cho khoai môn đã ráo nước vào.

Chiên với lửa nhỏ kết hợp thường xuyên trở mặt khoảng 5 phút cho khoai môn vàng đều cả 2 mặt thì bạn gấp ra giấy thấm dầu.

Tiếp theo, bạn cho những miếng tàu hũ ky vào chảo vừa chiên khoai môn để tiếp tục chiên với lửa nhỏ cho tới khi tàu hũ ky vàng giòn, thì tắt bếp và gấp ra để ráo dầu.



Bước 5: Hoàn thành

Cuối cùng khi thưởng thức bạn chỉ cần múc nước dùng ra nồi nhỏ hơn, hâm nóng lại với lửa nhỏ khoảng 3 phút cho nước trong nồi sôi lại.

Tiếp đó, bạn cho các nguyên liệu gồm: khoai môn chiên vàng, tàu hũ ky chiên, tàu hũ trắng cắt miếng vuông nhỏ cùng 10 nhánh đầu hành lá vào.

Đảo đều rồi đợi lẩu sôi mạnh là bạn có thể nhúng rau ăn kèm và mì vắt gói vào nồi, nấu mềm là có thể thưởng thức rồi!



Cách nấu lẩu bò nấm

- Nguyên liệu làm Lẩu bò nấm:

- Thịt bò 500 gr
- Nấm hương 200 gr (nấm đông cô)
- Nấm kim châm 200 gr
- Nấm đùi gà 200 gr
- Rau cải cúc 300 gr
- Cải thảo 300 gr
- Hành tây 1 củ
- Rong biển Kombu 20 gr
- Cá bào 20 gr

- Tương ớt Hàn Quốc 1 muống canh
- Ót bột Hàn Quốc 2 muống canh
- Mắm tép Hàn Quốc 2 muống canh
- Tỏi băm 1.5 muống canh
- Nước tương 3.5 muống canh
- Tiêu xay 1/2 muống canh
- Muối 1 ít

- Cách chế biến Lẩu bò nấm

Bước 1: Sơ chế nấm và rau

Nấm kim châm mua về các bạn cắt bỏ gốc, rồi dùng tay xé nhỏ nấm. Nấm đùi gà và nấm hương gọt bỏ phần gốc.

Mang nấm kim châm, nấm đùi gà và nấm hương đi ngâm với nước muối pha loãng tầm 5 - 10 phút rồi rửa lại cho sạch và để ráo.

Dùng dao cắt nấm đùi gà và nấm hương thành các lát vừa ăn.

Cải thảo mua về các bạn tách ra từng bẹ, mang ngâm với nước muối pha loãng khoảng 5 - 10 phút sau đó xả sạch lại với nước, để ráo rồi cắt miếng vừa ăn.

Rau cải cúc mua về nhặt bỏ lá già và phần thân cứng (nếu có) sau đó mang đi rửa sạch với nước, để ráo sau đó cắt khúc vừa ăn. Hành tây lột vỏ, cắt múi cau sau đó dùng tay tách thành các bẹ nhỏ.



Bước 2: Sơ chế và ướp bò

Cho thịt bò vào thau, thêm tiếp 2.5 muỗng canh nước tương, 1/2 muỗng canh tiêu xay, 1 muỗng canh tỏi băm vào.

Mang bao tay và trộn thật đều, sau đó ướp khoảng 15 - 20 phút để cho thịt thấm gia vị.



Bước 3: Nấu nước dùng

Cho 1.5 - 2 lít nước vào nồi, sau đó thêm tiếp 20gr cá bào, 20gr rong biển vào.

Đặt nồi lên bếp, mở lửa lớn và nấu cho đến khi nước sôi sau đó hạ nhỏ lửa và nấu thêm 15 - 20 phút nữa cho cá và rong biển ra hết chất ngọt.

Kế đến, lọc phần nước dùng qua rây để loại bỏ hết phần xác cá bào và rong biển

Bước 4: Hoàn thành

Cho vào chén 1 muỗng canh tương ớt Hàn Quốc, 2 muỗng canh ớt bột Hàn Quốc, 1 muỗng canh tỏi băm và 1/2 muỗng canh nước tương, 2 muỗng canh mắm tép Hàn Quốc sau đó khuấy thật đều cho các gia vị hòa vào nhau.

Chuẩn bị một chiếc nồi khác, xếp hành tây cắt lát, cải thảo, rau cải cúc, các loại nấm, thịt bò và 2 muỗng canh nước sốt vừa pha ra vào nồi.

Tiếp theo đổ phần nước dùng vào sao cho ngập 1/2 nồi, rồi đặt lên bếp nấu sôi là có thể thưởng thức.



Tham khảo thêm:

- [9+ cách nấu lẩu gà ngon đậm đà, đơn giản ngay tại nhà](#)
- [9 cách nấu lẩu Thái ngon đơn giản tại nhà](#)

Cách nấu lẩu bò thập cẩm

- Nguyên liệu làm Lẩu bò thập cẩm:

- Bắp bò 600 gr
- Gân bò 400 gr
- Ba chỉ bò 400 gr
- Bò viên 200 gr
- Củ cải trắng 200 gr (2 củ)
- Khoai môn 150 gr (1 củ)
- Hành tây 2 củ
- Gừng 30 gr (1 củ)
- Sả 6 cây
- Táo tàu 30 gr (7 trái)
- Kỳ tử 10 gr (2 muỗng cà phê)
- Thảo quả 2 gr (2 quả)
- Hạt ngò 2 gr
- Hoa hòe 3 gr (3 hoa)
- Quế 3 gr (3 cây)
- Tương đen 1.5 muỗng canh
- Rượu trắng 100 ml
- Nước mắm 1 muỗng canh
- Đường phèn 3 muỗng canh
- Dầu ăn 100 ml

- Tàu hũ ky 5 lá (chiên giòn)
- Gia vị thông dụng 1 ít (Hạt nêm/ Muối/ Bột ngọt)

- Cách chế biến Lẩu bò thập cẩm

Bước 1: Sơ chế thịt bò

Đầu tiên, ba chỉ bò mua về lấy dây chỉ cột rút ở 1 đầu thịt, tiếp tục cuộn chặt tay theo vòng tròn cho đến hết phần thịt, cuối cùng cột rút lại để cố định phần thịt là được.

Kế đến, lấy cái thau cho toàn bộ ba chỉ bò, gân bò, bắp bò, 1/2 củ gừng giã nhuyễn, 100ml rượu trắng và 2 muỗng cà phê muối vào, dùng tay chà sát vào phần thịt 3 - 5 phút, rồi rửa lại vài lần với nước sạch, để ráo.



Bước 2: Rang các gia vị

Bắc cái chảo lên bếp cùng 1 củ hành tây và 1/2 củ gừng cắt đôi tiến hành rang đều 2 mặt 3 - 5 phút với lửa nhỏ, đến khi thấy tỏa ra hương thơm thì bạn tắt bếp, cho ra đĩa.

Kế đến, cũng với cái chảo đó bạn tiếp tục cho 2gr quả thảo quả, 2gr hạt ngò, 3 cây quế, 3 hoa hồi vào, rang với lửa nhỏ 3 phút, đến khi nghe mùi thơm thì tắt bếp, rồi cho vào 1 túi lưới có dây rút nhé!

Bước 3: Hầm nước dùng bò

Lấy nồi áp suất rồi cho ba chỉ bò, gân bò, bắp bò, 1 củ cải trắng gọt vỏ cắt khúc, 1 củ hành tây và 1/2 củ gừng đã rang, túi lưới gia vị, 2 muỗng cà phê muối, 3 muỗng cà phê hạt nêm, 1 muỗng canh đường phèn, 6 cây sả và 3 lít nước vào, tiến hành nấu ở chế độ hầm trong vòng 40 phút, đến khi thịt bò mềm là được.



Bước 4: Sơ chế các nguyên liệu còn lại

Kê đèn, lấy 1 cái tô rồi cho 2 muỗng cà phê kỷ tử, 30gr táo tàu và 100ml nước vào, tiến hành ngâm khoảng 30 phút.

Đối với khoai môn thì bạn dùng dao gọt vỏ, cắt thành từng khúc vừa ăn, đồng thời ngâm vào nước muối pha loãng 10 phút, sau đó rửa sạch lại với nước, để ráo.

Tiếp tục, bắc cái chảo lên bếp cùng 100ml dầu ăn với lửa vừa. Dầu nóng thì bạn cho khoai môn đã cắt vào chiên sơ 2 mặt 5 - 7 phút, cuối cùng tắt bếp, cho ra đĩa.

**Bước 5:** Hoàn thành nước lẫu

Khi hầm bò xong, bạn tiến hành vớt toàn bộ bò ra, kể đến cho phần nước lẫu, túi lọc gia vị, 6 cây sả và 1 lít nước qua cái nồi khác.

Sau đó, bắc cái nồi đó lên bếp cùng 2 muỗng canh đường phèn, 2 muỗng cà phê bột ngọt, 2 muỗng cà phê muối, 1 muỗng canh nước mắm và 1.5 muỗng canh tương đen vào, nấu với lửa vừa 10 - 15 phút.

Khi thấy nước lẩu sôi trở lại, bạn thêm tiếp 1 củ cải trắng còn lại gọt vỏ rửa sạch cắt khúc cùng toàn bộ kỷ tử và táo đỏ đã ngâm vào, nấu 10 phút nữa thì nêm nếm gia vị vừa ăn rồi tắt bếp.



Bước 6: Thành phẩm

Lẩu bò thập cẩm đã hoàn thành chỉ trong nháy mắt các bạn nhỉ, ắt hẳn độ thơm ngon của nó sẽ không hề kém cạnh gì so với các hàng quán ở ngoài đâu đó nha!



Cách nấu lẩu lòng bò

- Nguyên liệu làm lẩu lòng bò

- 1 kg lòng bò
- 1/2 trái thơm (dứa/khóm)
- 1 trái dứa
- 3 quả cà chua
- 250g nấm rơm
- 1 kg bún
- 300g rau: Xà lách xoong, bắp cải, cải bẹ xanh,...
- 20g ớt sa tế
- 10g ngũ vị hương
- 2 củ hành
- 5 tép tỏi
- 2 trái ớt
- Gia vị: Đường, hạt nêm, bột ngọt, tiêu, muối, nước mắm,...

- Cách nấu lẩu lòng bò

Bước 1 Sơ chế lòng bò

Đầu tiên, bạn rửa sơ lòng bò, rồi tiến hành khử mùi và đem đi luộc.

Sau đó, bạn đem lòng bò cắt thành từng khúc vừa ăn rồi đem ướp với 1 muỗng cà phê muối, ½ muỗng cà phê bột ngọt, 1 muỗng cà phê bột nêm, 1 muỗng cà phê đường, 2 muỗng nước mắm, 20g ớt sa tế thêm 10g ngũ vị hương trộn đều, để ngấm gia vị trong 20 - 30 phút.



Bước 2 Sơ chế nguyên liệu khác

Bạn bóc vỏ và băm nhuyễn 2 củ hành tím, 5 tép tỏi, 2 trái ớt. Sau đó, bạn mang gừng cắt lát mỏng.

Nấm rơm thì bạn gọt bỏ phần đất rồi đem ngâm trong nước muối trước khi rửa sạch.

Tiếp theo, bạn mang thơm đi gọt vỏ, bỏ phần lõi và cắt từng khúc dày 1 - 2cm. Cà chua rửa sạch, mỗi trái cắt thành làm miếng vừa ăn. Các loại rau ăn kèm nhặt bỏ lá sâu, đem ngâm nước muối rồi rửa sạch.



Bước 3 Nấu lẩu

Đầu tiên, bạn bắc chảo lên bếp, cho dầu (hoặc mỡ heo) vào để phi thơm hành tím và tỏi băm. Sau đó, bạn cho lòng bò vào xào đều đến khi săn lại rồi tắt bếp.

Tiếp theo, bạn lấy một chiếc nồi và đặt lên bếp, cho ít dầu ăn, gừng, tỏi và hành tím vào phi thơm. Khoảng 1 phút sau, cho ớt băm vào, rồi đổ nước dừa và khoảng 300ml nước vào nồi để nấu sôi.

Sau đó, bạn lại tiếp tục bỏ nấm rơm và thơm cắt lát vào, nấu thêm khoảng 3 - 4 phút với lửa vừa. Cuối cùng, bạn cho lòng bò vào nấu đến khi có vị dai vừa ăn, rồi mới cho cà chua và tiêu vào nấu thêm 3 - 4 phút là ăn được.

Khi ăn bạn bày lẩu ra kèm với rau tươi các loại, cùng bún hoặc cơm là có thể thưởng thức cùng gia đình.



Cách nấu lẩu bò hầm sả

- Nguyên liệu làm Bò hầm sả:

- Nạm bò 1 kg
- Thịt cổ bò 1 kg
- Xương bò 1 kg
- Sả 10 cây (có lá)

- Cải trắng 1 củ
- Gừng 1 củ
- Hành tím 2 củ
- Muối 2 muỗng canh
- Đường 2 muỗng canh
- Đậu hũ 2 miếng
- Mướp hương 1 trái

- Cách làm:

Bước 1: Sơ chế nguyên liệu

Củ cải trắng gọt vỏ, rửa sạch rồi cắt khúc khoảng 5cm. Sả rửa sạch, cắt khúc dài 8 - 10cm, đập dập. Lá sả cột lại thành bó.

Gừng, hành tím nướng sơ trên lửa cho thơm. Sau đó cạo vỏ và rửa sạch. Xương bò rửa sạch, chặt thành từng khúc khoảng 5cm. Luộc sơ khoảng 15 phút. Sau đó, vớt ra rửa sạch, để ráo.

Cổ bò và nạm bò rửa sạch, để ráo. Đậu hũ cắt miếng vừa ăn. Mướp hương gọt vỏ, rửa sạch, cắt khúc vừa ăn.

Rửa sạch các loại rau ăn kèm, để ráo.



Bước 2: Hầm bò sả

Bắc nồi lên bếp, cho vào khoảng 6 lít nước lã và đun sôi.

Khi nồi nước bắt đầu sôi nhẹ, cho tiếp xương bò, thịt cổ bò, nạm bò, sả cây đập dập, lá sả, gừng nướng, hành nướng, củ cải trắng vào nồi.

Đầu tiên, bạn hầm bò trên lửa lớn khoảng 15 phút để ra hết bọt bẩn. Bạn nhớ vớt bỏ lớp bọt này, nước hầm sẽ trong và ngon hơn.

Sau khi vớt bọt, cho vào nồi 2 muống canh muối, 2 muống canh hạt nêm, 2 muống canh đường.

Tiếp tục hầm trên lửa nhỏ 1 tiếng rưỡi để cho bò mềm.

Sau 1 tiếng rưỡi hầm bò, bạn vớt phần thịt cỏ bò và nạm bò ra, để nguội rồi cắt miếng nhỏ vừa ăn. Tiếp tục hầm xương bò thêm 30 phút và nêm nếm lại cho vừa miệng.



Bước 3: Thành phẩm

Dùng một nồi nhỏ, cho đậu hũ, ướp hương, thịt bò đã cắt miếng vào. Chan nước dùng, đặt lên bếp cho sôi lại là có thể thưởng thức.

Bò hầm sả khi ăn có vị ngọt thanh từ nước dùng xương bò, hương thơm của sả, thịt bò có độ mềm vừa phải. Bạn có thể dùng món này với bún, mì và các loại rau ăn kèm.

Cách nấu lẩu đuôi bò thuốc bắc

- Nguyên liệu làm lẩu đuôi bò thuốc bắc

- 800gr thịt đuôi bò
- 100gr đậu hũ trắng
- 300gr bò viên
- 10gr kỷ tử/ hoa hòe / quế, 10gr táo tàu, 3 muỗng tương đen, sả, gừng, củ cải trắng, hành tím, hành tây, hành tím, tỏi
- Gia vị: Sa tế, đường phèn, dầu ăn, muối, bột ngọt, hạt nêm

- Cách làm lẩu đuôi bò thuốc bắc

Bước 1 Sơ chế nguyên liệu

Đuôi bò mua về sau khi cạo hết lông thì đem rửa với nước muối loãng, sau đó rửa qua rượu trắng và gừng cắt lát rồi rửa sạch lại với nước để đánh tan bay mùi hôi.

Đậu hũ rửa sạch, dùng khăn giấy thấm cho khô ráo nước rồi đem cắt thành các miếng vuông vừa ăn.

Băm nhỏ sả, hành tím và tỏi. Gừng đem cắt nhỏ rồi giã nhuyễn. Củ cải trắng rửa sạch rồi đem cắt khúc nhỏ. Hành tây đem cắt múi cau.

Bước 2 Ướp đuôi bò

Tiến hành ướp đuôi bò với 2 muỗng cà phê hạt nêm, 1 muỗng cà phê đường, $\frac{2}{3}$ muỗng cà phê muối, $\frac{1}{2}$ muỗng cà phê bột ngọt. Đừng quên trộn đều để đuôi bò thấm gia vị nhé!



Bước 3 Xào đuôi bò

Cho 1 muỗng canh dầu ăn vào chảo, khi dầu nóng cho hành tím, tỏi, sả và gừng xào đến khi có mùi thơm thì cho đuôi bò đã ướp vào xào. Khi đuôi bò hơi săn thì cho hoa hời và quế vào xào đến khi đuôi bò săn lại.



Bước 4 Hầm đuôi bò

Cho đuôi bò cùng các nguyên liệu vừa xào vào nồi áp suất, bỏ thêm củ cải trắng và khoảng 1 lít nước. Tiến hành hầm trong 40 phút. Trong quá trình hầm đuôi bò cần lưu ý vớt bọt liên tục, nếu có.

Bước 5 Làm lẩu đuôi bò thuốc bắc

Cho phần đuôi bò và nước hầm ra nồi khác trên bếp, cho táo tàu, kỷ tử vào hầm thêm 1 giờ với lửa vừa. Lúc hầm, nêm nếm thêm với 1 muỗng canh hạt nêm, 1/3 muỗng canh bột ngọt, 1/2 muỗng canh muối, 2 muỗng canh đường phèn, 1.5 muỗng canh tương đen.

Nếu nước cạn thì bạn nhớ cho thêm nước vào nhé! Đợi khi sôi thì cho bò viên vào nồi, nêm nếm gia vị thêm đảm bảo vừa ăn, đảo đều cho bò viên chín thì tắt bếp. Cuối cùng, cho đậu hũ và hành tây vào là hoàn thành.



Cách nấu lẩu sườn bò

- Nguyên liệu làm Lẩu sườn bò:

- Sườn bò 500 gr
- Hành tây 1 củ (nướng sẵn)
- Sả 2 nhánh (nướng sẵn)
- Gừng 2 lát (nướng sẵn)
- Cà rốt 1 củ (cắt khúc)
- Củ cải trắng 1 củ (cắt khúc)
- Gia vị nấu phở 25 gr
- Rau muống 200 gr
- Nấm rơm 100 gr
- Nấm kim châm 100 gr
- Đậu bắp 100 gr
- Đậu hũ 2 miếng
- Tàu hũ ky 3 miếng

- Muối 1 ít

- Cách chế biến Lẩu sườn bò

Bước 1: Sơ chế nguyên liệu

Với 500gr sườn bò mua về bạn đem rửa sạch với nước muối pha loãng trong khoảng 10 phút rồi đem rửa lại thật sạch dưới vòi nước, để ráo

Bắc nồi nước lên bếp, khi nước sôi, cho sườn bò vào chần sơ qua khoảng 5 - 10 phút để khử mùi hôi rồi vớt ra.

Tiếp đến, bắc chảo lên bếp, cho 25gr gia vị nấu phở vào chảo và rang ở lửa nhỏ trong khoảng 3 - 5 phút thì tắt bếp.

Sau đó, cho 3 miếng tàu hũ ky vào chảo dầu đang sôi và chiên khoảng 5 - 10 phút cho đến khi tàu hũ ky nở ra và giòn.

Cuối cùng, làm sạch 200gr rau muống, 100gr nấm rơm, 100gr nấm kim châm, 2 miếng đậu hũ rồi rửa với nước, để ráo.



Bước 2: Nấu nước dùng

Bắc một nồi nước lên bếp, đợi khi nước sôi liu riu thì bạn cho sườn bò vào nồi. Tiếp đến, cho 1 củ hành tây, 2 lát gừng và 2 nhánh sả đã nướng vào cùng.

Sau đó, cho gia vị nấu phở đã rang vào nồi, khuấy đều. Nấu nước dùng ở lửa nhỏ và hầm trong khoảng 1 tiếng.

Sau 1 tiếng, lọc nước dùng qua rây để chắt lấy phần nước trong và mịn nhất.

Bước 3: Thành phẩm

Cho nước dùng đã nấu và lọc vào nồi nhỏ rồi đặt lên bếp ăn lẩu, khi nước sôi, cho các nguyên liệu ăn kèm vào cùng.

Món lẩu sườn bò sau khi hoàn thành sẽ có mùi hương thơm lừng của sả và gừng, nước dùng đậm đà, ngọt thanh, sườn bò mềm thịt. Lẩu sườn bò ăn với bún hay mì đều ngon hết sảy!



Cách nấu lẩu bò chua cay

- Nguyên liệu chuẩn bị chế biến

- Thịt bò: 300 – 500g
- Thịt nạm bò: 300 – 400g
- Nước dùng bò: 2 lít
- Khoai môn: 2 – 3 củ

- Váng đậu chiên: 2 lá
- Rau: Rau cải, cải cúc
- Ớt hiểm
- Mì trứng: Tùy số lượng người ăn
- Quế, hồi: 30g
- Gia vị: Chao, sa tế, hạt nêm, giấm gạo, bột ngọt,....



- Cách nấu lẩu bò chua chua cay cay

Bước 1: Sơ chế nguyên liệu

Thịt bò bạn có thể mua loại có sẵn trong siêu thị đã được thái mỏng hoặc mua nguyên miếng sau đó về nhà rửa sạch bằng nước muối sau đó thái mỏng. Khoai môn gọt phần vỏ rồi rửa sạch, cắt thành các khối vuông.

Các loại rau bẹ gốc, nhặt các lá úa hay bị hư rồi ngâm nước muối khoảng 5 phút rồi rửa vài lần nước cho sạch. Sau đó thì bạn cắt khúc vừa ăn. Quế và hồi thì bạn hãy rang qua trên chảo để khi nấu sẽ thơm hơn.

Bước 2: Nấu nước dùng

Nước dùng bạn có thể nấu bằng cách hầm xương sau đó chắt lấy nước dùng. Tiếp theo bạn cho quế và hồi vào rồi nêm khoảng 3 thìa cà phê hạt nêm rau củ, cắt 3 quả ớt hiểm đã tách hạt vào rồi cho thêm khoai môn vào. Tiếp tục đun cho sôi khoảng 20 – 30 phút. Trong lúc đó phần thịt nạm bò bạn luộc chín rồi cho ra một tô nước lạnh để thịt nạm bò được ngon và đẹp hơn.

Bước 3: Làm sốt chao

Để nước lẩu ngon hơn thì bạn cho 5 viên chao cùng 1 thìa cà phê sa tế, trộn đều rồi cho vào nồi nước lẩu đang đun sôi. Khi nước lẩu sôi thì bạn nêm vào đó 2 thìa cà phê hạt nêm cùng 1/2 chén giấm gạo.



Bước 4: Lẩu bò chua cay

Cuối cùng bạn cho thịt, rau, váng đậu, mì trứng xung quanh nồi lẩu và chỉ cần nước dùng sôi rồi bắt đầu nhúng và thưởng thức các món ăn thôi.

**Tham khảo thêm:**

- [9+ cách nấu lẩu gà ngon đậm đà, đơn giản ngay tại nhà](#)
- [9 cách nấu lẩu Thái ngon đơn giản tại nhà](#)

Hy vọng với những thông tin mà chúng tôi chia sẻ đã giúp bạn bỏ túi cho mình công thức nấu lẩu bò ngon tuyệt hảo, cách nấu lẩu bò bằng gói gia vị ngay tại nhà. Chúc các bạn thành công!