

Chi tiết từ A-Z cách nấu thịt bò sốt vang hấp dẫn, đậm đà chuẩn vị với bí kíp có 1-0-2 cách nấu sốt vang bò được bài viết chia sẻ chi tiết dưới đây. Hãy cùng vào bếp để trở tài nấu nướng món sốt vang thịt bò hấp dẫn này nhé. Mời bạn theo dõi.

### ***Cách nấu thịt bò sốt vang miền Bắc***

Mời bạn tham khảo cách nấu bò sốt vang đơn giản được chúng tôi chia sẻ chi tiết sau đây:

- Nguyên liệu làm Bò sốt vang miền Bắc:

- Nạm thịt bò 500 gr
- Rượu vang đỏ 60 ml
- Cà chua 2 quả
- Cà rốt 70 gr (khoảng 1 củ nhỏ vừa)
- Khoai tây 70 gr (gia giảm tùy vào khẩu vị)
- Hành tây 10 gr
- Gừng 10 gr (khoảng 1 củ nhỏ)
- Bột năng 20 gr
- Bơ lạt 30 gr (Nếu dùng bơ mặn thì giảm lượng muối xuống 1 chút)
- Tương cà 15 gr
- Gói sốt bò kho 1 cái

- Cách nấu món bò sốt vang:

Cách nấu bò sốt vang khoai tây cà rốt chuẩn vị miền Bắc như sau:

**Bước 1:** Sơ chế nguyên liệu phụ

Cà chua bạn rửa sạch với nước sau đó cắt cà chua thành các múi cau nhỏ. Sau đó bạn dùng dao lọc bỏ phần ruột cà chua đi để tránh cho món ăn của mình bị chua quá nhé.

Sau khi lọc bỏ hạt cà chua, bạn cho cà chua và máy xay rồi xay nhuyễn. Nếu không có máy xay bạn có thể trụng cà chua khoảng 3 - 5 phút cho cà mềm rồi dằm nhuyễn nhé.

Cà rốt và khoai tây bạn rửa sạch rồi gọt bỏ vỏ. Sau đó bạn cắt thành từng cục vừa ăn. Đừng cắt quá to, khi hầm sẽ lâu chín, ngược lại đừng cắt quá nhỏ khi hầm dễ bị nát nhé.

Hành tây bạn lột bỏ lớp vỏ bên ngoài rồi rửa sạch với nước. Sau đó bạn cắt hành tây thành hạt lựu để nấu cùng sốt cà chua nhé. Gừng cạo bỏ vỏ rồi cắt mỏng thành từng lát. Tỏi bạn lột bỏ vỏ rồi băm nhuyễn cho vào đĩa.

Đặt chảo lên bếp, cho vào chảo 15gr bơ lạt rồi bật lửa vừa. Khi bơ chảy hoàn toàn thì bạn cho hành tây đã cắt nhỏ vào phi cho thơm vàng.

Tiếp đến bạn cho phần sốt cà chua đã xay nhuyễn vào chảo. Đun với lửa vừa khoảng 3 phút và khuấy đều tay. Khi hỗn hợp nóng sôi nhẹ thì bạn tắt bếp.



## **Bước 2:** Sơ chế thịt bò

Thịt nạm bò sau khi mua về nếu còn tươi nóng thì bạn chỉ cần rửa sơ qua với nước rồi sơ chế ngay. Nếu thịt mua để lâu ở ngoài thì bạn cần khử mùi hôi của thịt trước khi nấu nhé.

Trước bạn rửa sạch thịt bò với nước, sau đó bạn cắt thịt thành từng cục hình vuông, mỗi cục dài khoảng 1 lòng tay.

Sau đó bạn bắc 1 nồi nước lên bếp, cho vào nồi thêm phần gừng cắt lát đã chuẩn bị. Khi nước bắt đầu nóng, bọt li ti ở đáy nồi thì bạn cho thịt bò vào trụng trong khoảng 1 phút để giúp khử hôi thịt bò.



### Bước 3: Ướp thịt bò

Sau khi trưng phần thịt xong, bạn vớt thịt bò cho vào tô. Sau đó bạn thêm 1 gói sốt bò kho (khoảng 50gr) cùng 10ml rượu vang đỏ. Tiếp đến bạn trộn đều rồi ướp thịt bò trong trong 30 phút cho thịt ngấm đều gia vị.

#### **Bước 4:** Xào thịt bò

Cho vào nồi 15gr bơ lạt còn lại, sau đó bật bếp đun cho bơ chảy ra hoàn toàn. Sau đó bạn cho phần tỏi băm vào nồi. Phi tỏi cho thơm vàng rồi cho tiếp phần bò đã ướp vào.

Xào thịt bò với lửa vừa trong khoảng 7 phút đến khi thịt bò săn lại thì bạn cho 1 tô nước đầy vào nồi sao cho nước ngập mặt thịt bò nhé.



#### **Bước 5:** Hầm thịt bò

Sau khoảng 10 - 15 phút, nồi thịt bò sôi lên thì bạn cho phần sốt cà chua đã đun ở trên vào nồi. Tiếp tục hầm thịt bò ở lửa nhỏ vừa trong 60 phút cho thịt bò mềm.

Sau 60 phút hầm, bạn cho tiếp cà rốt vào hầm tiếp 15 phút. Sau 15 phút bạn cho khoai tây vào hầm đến khi khoai tây mềm hẳn. Cà rốt sẽ lâu mềm hơn khoai tây nên bạn cho cà rốt vào hầm trước nhé.

Cho vào chén 20gr bột năng rồi thêm 2 muỗng canh nước lọc. Pha loãng hỗn hợp này ra rồi cho vào nồi thịt bò, khuấy đều tay cho phần sốt này sánh lại.

Tiếp đến bạn nêm vào nồi 15gr tương cà, 50ml rượu vang đỏ còn lại rồi khuấy đều một lần nữa. Đậy nắp và đun đến khi nước sôi trở lại thì bạn tắt bếp. Nêm nếm lại cho vừa khẩu vị rồi múc ra tô thưởng thức ngay nào.



## **Bước 6:** Thành phẩm

Thịt bò sốt vang theo kiểu miền Bắc sẽ có độ mặn ngọt vừa phải, phần sốt hơi sánh, thịt bò mềm rục thơm lừng kết hợp với các rau củ giúp cho mùi vị món ăn đậm đà tròn vị.



### *Cách nấu bò sốt vang với ngũ vị hương*

Xem ngay cách nấu bò sốt vang ăn bánh mì với gói ngũ vị hương được chúng tôi gợi ý công thức sau đây:

- Nguyên liệu cần chuẩn bị để thực hiện cách nấu bò sốt vang bằng gói gia vị:

- 500gr thịt bò (nên chọn phần thịt phần thịt bò nhiều gân, không nên quá nạc)
- 1 củ cà rốt
- 3 củ khoai tây
- 2 quả cà chua
- 1 nhánh gừng

- 1 củ hành tây
- 4-5 nhánh tỏi
- Rau mùi
- 1 chén rượu vang
- 1 gói ngũ vị hương
- 2 thìa cafe bột năng
- Các loại gia vị: đường, muối, bột nêm, hạt tiêu



- Các bước thực hiện

### **Bước 1:** Sơ chế các nguyên liệu

- Thịt bò sau khi mua về bạn đem thái thành những miếng mỏng, độ dài khoảng chừng 2-3cm. Sau đó rửa cùng với nước muối loãng rồi tráng qua với nước sạch. Để ráo nước trước khi đem ướp với gia vị.

- Khoai tây, cà rốt gọt vỏ, thái thành những miếng hình vuông sau đó đem rửa và ngâm trong nước muối khoảng vài phút để khoai không bị thâm.
- Gừng tỏi bóc vỏ và đập dập và băm nhỏ.
- Rau mùi rửa sạch, hành tây và cà chua đem bổ múi cau.

## Bước 2: Ướp thịt bò

Cho toàn bộ 500gr thịt bò vào trong nồi lớn. Sau đó cho gừng tỏi đập dập, 1 gói ngũ vị hương, 3 thìa nước mắm, 1 thìa đường, 1 chén rượu vang, 1/2 thìa cafe hạt nêm rồi trộn đều và để ướp trong 15 – 20 phút



**Bước 3:** Cách nấu bò sốt vang với gói ngũ vị hương

- Phi thơm phần tỏi còn lại vào trong chảo dầu. Khi tỏi ngả màu thì cho cà chua vào đảo đều. Khoảng vài phút sau cho phần thịt bò vừa ướp bên trên vào. Đảo đều tay vài phút cho thịt bò săn lại thì đổ thêm nước lọc vào xâm xấp bề mặt thịt. Ninh thịt bò khoảng 30 phút thì cho thêm khoai tây và cà rốt vào.
- Hòa 2 thìa cafe bột năng cùng với nước lọc rồi cho vào nồi sốt vang để tạo độ sánh. Khi thấy bò đã mềm nhừ thì cho phần hành tây vào ninh tiếp vài phút rồi tắt bếp.





### *Cách nấu bò sốt vang kiểu Pháp*

- Nguyên liệu làm Bò sốt vang kiểu Pháp

- Thịt bò nạm 1 kg (loại nhiều gân)
- Nguyệt quế 3 lá
- Sốt cà chua 1 hộp (khoảng 227gr)
- Rượu vang 200 ml
- Bơ 40 gr
- Cà chua 4 trái
- Hành tây 1/2 củ
- Hành tím 2 củ
- Tỏi 1 củ
- Hành lá 1 ít

- Ngò rí 1 ít
- Ngũ vị hương 1 muỗng cà phê
- Dầu ăn 1 muỗng canh
- Nước mắm 1/2 muỗng cà phê
- Gia vị 1 ít (muối/tiêu/hạt nêm/đường)

- Cách thực hiện:

### **Bước 1:** Sơ chế thịt bò

Thịt bò mua về bạn dùng khăn thấm đều để loại bỏ hết phần nước máu có trên miếng thịt bò.

Thịt bò sau khi đã sơ chế, bạn dùng dao cắt thịt thành những khối vuông khoảng 3cm để khi hầm thịt sẵn lại sẽ thành miếng vừa ăn, không quá nhỏ.



### **Bước 2:** Ướp thịt bò

Bạn cho thịt bò đã cắt nhỏ vào tô, thêm vào 1 muỗng cà phê đường, 1/2 muỗng cà phê hạt nêm, 1 muỗng cà phê ngũ vị hương, 1/2 muỗng cà phê nước mắm, 1/2 muỗng cà phê muối rồi trộn đều lên cho đến khi gia vị phủ đều thịt bò.

Bạn tiếp tục thêm vào tô 3 muỗng canh rượu vang (khoảng 50ml) rồi trộn đều và dùng màng bọc thực phẩm bọc thịt bò lại ướp trong ít nhất 2 giờ.

### **Bước 3:** Sơ chế nguyên liệu phụ

Hành lá và ngò rí mua về bạn rửa sạch bùn đất rồi để ráo nước sau đó cắt nhỏ.

Hành tím bạn lột vỏ sau đó rửa sạch với nước để loại bỏ phần đất bẩn bám trên hành rồi cắt nhỏ.

Bạn lấy 4 tép tỏi đập dập và lột vỏ sau đó băm nhuyễn cùng với phần hành tím đã cắt nhỏ, phần tỏi còn lại bạn lột vỏ giữ nguyên tép để chuẩn bị hầm chung với thịt bò.

Hành tây bạn lột vỏ sau đó bạn dùng dao thái hành tây thành những hạt lựu nhỏ.

Cuối cùng bạn rửa sạch cà chua sau đó bỏ phần cuống đi rồi cũng thái hạt lựu hết cả 4 trái.

### **Bước 4:** Xào thịt bò với nguyên liệu

Bạn bắc nồi lên bếp, cho vào 1 muỗng canh dầu ăn rồi bật lửa lớn, khi dầu nóng cho hành và tỏi băm vào phi thơm.

Khi hành tím và tỏi đã dậy mùi thơm thì bạn cho luôn phần hành tây đã cắt nhỏ vào tiếp tục xào cho đến khi hành tây thơm và dần trong lại.

Tiếp theo bạn cho luôn phần cà chua đã chuẩn bị vào xào cùng đến khi cà chua ra nước thì bạn cho phần thịt đã ướp vào xào chung.

Bạn tiếp tục xào thịt bò trên nồi cho đến khi các bề mặt của khối thịt chín đều không còn màu đỏ nữa.



**Bước 5:** Nấu thịt bò với cà chua hộp và rượu vang

Khi thịt bò đã xào chín tái các mặt, bạn cho 3 lá nguyệt quế và hộp sốt cà chua rồi đảo đều, đậy nắp và tiếp tục đun với lửa nhỏ nấu đến khi thịt chín kỹ mềm và thấm gia vị trong khoảng 1 giờ.

Tiếp theo bạn cho vào 150ml rượu vang vào trộn đều và cho luôn phần tỏi nguyên tép vào nồi nấu cùng.

Bạn tiếp tục thêm vào nồi 500ml nước, 1 muỗng cà phê đường và 40gr bơ sau đó đậy nắp và đun với lửa nhỏ trong 30 phút nữa là hoàn thành.

Khi ăn bạn cho thêm hành lá và ngò rí cắt nhỏ lên mặt để món ăn thơm ngon hơn nhé!



**Bước 6: Thành phẩm**

Món bò sốt vang đặc biệt có mùi thơm vô cùng hấp dẫn, màu sắc bắt mắt, khi ăn sẽ cảm nhận được sự mềm ngon từ thịt bò cùng phần gân bò dai giòn thấm đều gia vị. Món ăn này rất thích hợp để ăn nóng cùng với bánh mì baguette kiểu Pháp luôn nhé!

***Cách nấu sốt vang gân bò***

- Nguyên liệu làm gân bò sốt vang:

- 400g gân bò
- 3 quả cà chua
- 100ml rượu vang đỏ
- 4 củ khoai tây
- 1 củ cà rốt
- 6 tép tỏi

- 3 củ hành tím
- 50g cần tây
- 20g sa tế
- 5g gừng
- 20g tương bần
- 500ml nước
- Gia vị: Bột ngọt (mì chính), hạt nêm, bột canh

- Cách làm:

### **Bước 1** Sơ chế nguyên liệu

Đầu tiên, bạn mang gân bò rửa sạch với nước muối loãng, sau đó rửa lại bằng nước sạch để ráo.

Cà rốt và khoai tây gọt vỏ, rửa sạch rồi cắt múi cau cà chua và khoai tây mang cắt khối.

Hành tím, tỏi, gừng cũng gọt vỏ băm nhuyễn, cần tây cắt khúc

### **Bước 2** Ướp gân bò

Bạn cho gân bò vào cái nồi, cho gừng, tỏi và hành tím băm vào, 1 muỗng cà phê mì chính, 1 muỗng cà phê hạt nêm, 2 muỗng canh tương bần, 5 muỗng canh rượu vang, 1 muỗng cà phê sa tế rồi đảo đều cho nguyên liệu thấm gia vị và ủ gân bò trong 1 tiếng.



### **Bước 3** Hầm gân bò

Sau khi ướp xong gân bò, bạn đổ 500ml nước vào nồi gân bò đã ướp và hầm trong 30 phút cho gân chín và giòn. Qua 30 phút, bạn cho phần cà chua, tiếp tục hầm trong 30 phút nữa.

Hâm gân bò khoảng 1 tiếng, bạn nêm vào 1 muỗng cà phê mì chính, 1 muỗng canh bột canh, rồi cho khoai tây và cà rốt vào hầm tiếp tục đến khi khoai tây và cà rốt chín thì cho phần rau cần tây vào thế là món gân bò hầm sốt vang hoàn thành.



#### Bước 4 Thành phẩm

Chỉ với vài bước là bạn đã có ngay một nồi gân bò sốt vang thơm lừng, hấp dẫn cho cả nhà cùng thưởng thức rồi. Bạn chỉ cần múc ra tô, thêm một ít rau ngò lên trên trang trí và ăn kèm với bánh mì.



## ***Cách nấu đuôi bò sốt vang***

- Nguyên liệu làm Đuôi bò sốt vang:

- Đuôi bò 1 cái
- Móng heo 1 cái
- Cà rốt 1 củ
- Khoai tây 2 củ
- gừng 1 nhánh
- Tỏi 1 củ
- Bột năng 50 gr
- Rượu trắng 1 ít
- Dầu ăn 7 muỗng canh
- Bột màu điều 1.5 muỗng canh
- Nước mắm 1.5 muỗng canh
- Gia vị thông dụng 1 ít (muối/ bột ngọt/ tiêu xay)

- Cách nấu đuôi bò sốt vang:

### **Bước 1: Sơ chế và ướp đuôi bò**

Đuôi bò và móng heo mua về cạo hết lông còn sót lại. Để khử mùi hôi, bạn dùng muối và rượu trắng chà xát khắp bề mặt rồi để trong 5 phút.

Sau đó bạn rửa lại với nước thật sạch, chặt đuôi bò và móng heo thành các khoanh nhỏ, với độ dày khoảng 1 đốt ngón tay.

Gừng cạo vỏ và rửa sạch. Tỏi lột vỏ. Gừng và tỏi bạn đều băm nhỏ. Bột màu điều bạn lấy ra 1 muỗng cà phê để riêng, còn lại khoảng hơn 1 muỗng canh.

Cho tất cả đuôi bò và móng heo vào 1 cái túi ni lông, cho vào 1.5 muống canh nước mắm, 1/2 muống canh muối, 2 muống cà phê bột ngọt, 1 muống cà phê tiêu xay, 2 muống canh dầu ăn, hơn 1 muống canh bột màu điều đã để riêng, toàn bộ số gừng băm nhỏ và 2/3 số tỏi băm vào.

Lắc đều túi ni lông và để khoảng 15 phút cho đuôi bò thấm gia vị. Nếu không có thời gian, bạn có thể cho túi vào trong ngăn mát tủ lạnh trong 2 - 3 tiếng cũng được.



**Bước 2:** Sơ chế các nguyên liệu còn lại

Cà rốt cạo vỏ, rửa sạch và cắt thành khoanh vừa ăn.

Đối với khoai tây, để tránh cho khoai bị thâm đen thì bạn cạo vỏ, ngâm trong nước muối loãng khoảng 5 - 10 phút rồi sau đó cắt thành miếng vuông vừa ăn.

**Bước 3:** Xào đuôi bò

Bắc 1 cái chảo lên bếp và cho vào 3 muống canh dầu ăn rồi đun nóng. Khi dầu nóng thì cho đuôi bò vào, xào cho đến khi đuôi bò săn lại.

**Bước 4: Nấu sốt vang**

Lại bắc 1 cái chảo lên, cho vào 2 muỗng canh dầu ăn rồi đun nóng. Hạ nhỏ lửa rồi cho vào 1 muỗng cà phê bột màu điều và đảo đều để màu điều được tan ra.

Sau đó, cho 1/3 số tỏi băm còn lại vào phi thơm. Khi có mùi thơm tỏa ra, bạn đổ vào khoảng 1 lít nước.

Tiếp theo, cho bột năng vào rồi khuấy đều liên tục trong khoảng 5 phút để bột chín là có thể tắt bếp.

Cho đuôi bò vào nồi cơm điện rồi cho phần nước sốt có bột năng vào, đập nắp nồi cơm lại, bật nút nấu rồi hầm trong nửa tiếng.

Tiếp tục, bạn cho cà rốt và khoai tây vào, hầm tiếp trong 10 - 15 phút nữa là món đuôi bò sốt vang đã hoàn thành rồi. Lúc này, bạn nêm nếm lại cho vừa ăn rồi cho ra tô để thưởng thức.



### *Cách nấu bò sốt vang không cần rượu*

- Nguyên liệu làm Bò sốt vang không cần rượu:

- Thịt bò 500 gr
- Cà chua 1 quả
- Khoai tây 1 củ
- Cà rốt 1 củ

- Hành tây 1/2 củ
- Hành tím 2 củ
- Hành lá/ ngò rí 1 ít
- Tỏi/ gừng băm nhuyễn 1 ít
- Bia 100 ml
- Bột ngũ vị hương 1/2 gói
- Bột năng 2 muỗng canh
- Dầu điều 3 muỗng canh
- Nước mắm 1 muỗng cà phê
- Bột ngọt/ tiêu xay 1 ít

- Cách làm:

### **Bước 1:** Sơ chế và ướp thịt bò

Thịt bò sau khi mua về bạn đem đi rửa với nước muối pha loãng, sau đó rửa lại với nước cho sạch, rồi cắt khúc vừa ăn.

Cho thịt bò vào tô và ướp cùng 1 ít gừng, tỏi băm nhỏ, 1 muỗng cà phê nước mắm, 1/2 muỗng cà phê bột ngọt, 1 muỗng cà phê tiêu xay, 1/2 gói bột ngũ vị hương, 100ml bia. Sau đó trộn đều và ướp thịt bò khoảng 20 phút.

**Bước 2:** Sơ chế các nguyên liệu còn lại

Cà chua rửa với nước cho sạch, rồi dùng dao cắt múi cau.

Cà rốt và khoai tây gọt vỏ, rửa sạch, sau đó cắt khúc vừa ăn (hoặc tỉa hoa tùy theo ý thích).

Hành tây bóc vỏ, rửa sạch, một nửa bạn cắt khúc nhỏ, nửa còn lại băm nhuyễn.  
Hành tím bóc vỏ, rửa lại với nước rồi cắt lát mỏng.

Hành lá và ngò rí nhặt bỏ rễ, rửa sạch, cắt nhuyễn.



**Bước 3:** Nấu bò sốt vang

Bắc nồi lên bếp, cho 3 muỗng canh dầu điều vào và đun sôi ở lửa vừa. Dầu nóng thì cho hành tím và hành tây vào, đảo đều đến khi dậy mùi thơm.

Tiếp đến, cho cà chua và thịt bò vào đảo sơ đến khi thịt hơi săn lại thì cho thêm 1 lít nước lọc vào. Sau đó đậy nắp và đun ở lửa nhỏ khoảng 30 phút cho thịt bò mềm.

Sau khoảng 30 phút thì cho vào nồi khoai tây và cà rốt, đun tiếp khoảng 15 phút sau đó thì nêm nếm lại cho vừa ăn.

Cuối cùng cho hành tây đã cắt khúc vào nồi. Để tạo độ sệt cho món ăn bạn pha thêm 2 muỗng canh bột năng với nước lọc rồi đổ từ từ vào nồi, khuấy đều. Sau đó đun thêm khoảng 2 phút nữa thì bạn tắt bếp.



#### **Bước 4:** Thành phẩm

Cho bò sốt vang ra tô, sau đó cho lên trên 1 ít hành lá và ngò rí cùng với 1 ít tiêu xay là đã có ngay một món ăn vô cùng hấp dẫn cho cả gia đình rồi.



### Tham khảo thêm:

- [5+ cách nấu cháo thịt bò cho bé thơm ngon, bổ dưỡng](#)
- [Top 5+ cách làm bò né ngon giòn hấp dẫn như ngoài hàng](#)
- [Cách làm bò lúc lắc ngon mềm như ngoài hàng tại nhà](#)

Hy vọng với những thông tin mà chúng tôi chia sẻ đã giúp bạn bỏ túi cho mình công thức nấu bò sốt vang ngon tuyệt hảo ngay tại nhà. Chúc các bạn thành công!