

# THỊT BÒ, THỊT LỢN SỐT CÀ CHUA

## 1. Nguyên liệu

- Thịt bò mộng: 0,2 kg
- Thịt mộng sấn: 0,3 kg
- Cà chua: 0,3 kg
- Hành lá
- Hành khô
- Dầu thực vật
- Bột canh
- Nước mắm

## 2. Cách chọn nguyên liệu

- Thịt bò mộng có màu đỏ đậm, ấn tay vào thịt có sự đàn hồi. Thịt không chảy nước và không có mùi hôi.
- Thịt mộng sấn có màu hồng, tươi ngon, ấn tay vào thịt có sự đàn hồi, không bị chảy nước.
- Cà chua chín quả to có màu đỏ đậm, không bị hỏng.
- Hành lá, hành khô, tươi ngon, không bị dập.
- Dầu thực vật, bột canh, nước mắm có nguồn gốc và còn hạn sử dụng.



## 3. Cách sơ chế

- Thịt bò, thịt mộng sấn rửa dưới vòi nước, thái miếng nhỏ, trần nước sôi, rửa lại cho sạch đem xay nhỏ để riêng từng loại ướp với bột canh.
- Cà chua rửa sạch, gọt vỏ, cắt bỏ ruột, bỏ núm đem xay nhỏ.
- Hành lá cắt bỏ rễ, rửa sạch thái nhỏ.
- Hành khô bóc vỏ, rửa sạch xay nhỏ.



#### **4. Cách chế biến**

- Bắc chảo lên bếp đổ dầu thực vật cho hành khô vào phi thơm cho thịt bò, thịt mỡ sẵn vào xào săn xúc ra để riêng. Tiếp theo cho hành khô cùng dầu thực vật vào phi thơm đổ cà chua vào, nêm bột canh sốt cà chua cùng với nước cho chín mềm. Sau đó cho tiếp thịt bò và thịt mỡ sẵn vào đảo cùng hỗn hợp nước sốt cà chua đun khoảng 20 phút cho thịt chín mềm nêm lại gia vị cho hành lá vào đun sôi tắt bếp.

#### **5. Yêu cầu cảm quan**

- Món ăn có màu đỏ đậm, nước sốt sền sệt với hương vị ngọt mềm của thịt thấm đẫm trong sốt cà chua.

