

# Cách nấu món bún bò Huế

Món nổi tiếng thứ 2 đó là bún bò Huế, hôm nay chúng ta sẽ được ăn bún bò Huế ạ, phải công nhận là bún bò Huế hiện tại bây giờ rất là nổi tiếng chỉ sau món vợ thối đúng không? không còn chỉ có ở những người ở khu vực miền trung thôi mà cả miền bắc hơn miền nam đều đang rất là yêu thích. Cái món này này là món bún bò Huế, phải nói là. Người Hà Nội em rất thích và và các vùng miền bắc và tất nhiên là miền trung và và cả người Sài Gòn. Chúng ta và thú thật với là em cũng rất là yêu thích, mong muốn bà Huệ cho nên là bây giờ chắc là mình hãy bắt tay vào làm ngay cả thầy ha. N

hưng xương ống bò ha và đặc biệt bún bò Huế thì nó có hợp với lại cái bắp bò hay là mua bắp bò lên nạm bò và nạm ra thì mình bỏ bò viên vào. Ha ha, nó sẽ có cái cái là chả Huế rồi để mà ướp vào trong cái mùi hương trong cái mùa Huế thì nó nó không thể nào thiếu sả khóm để cho cái nước nó thanh và nó thơm hơn và chúng ta sẽ dùng sa tế has tế và trong mỗi Huế thì không thể nào thiếu là là mắm mua mắm ruốc. Các bạn mắm ruốc Huế. Và chúng ta có màu màu điều hoà, tức là từ hạt kiểu á trắng ra thì nó thì nó có màu vàng úa màu Huế, nó có màu vàng thì nó dẫn hơn. Và gia vị để nêm á thì cũng như lần trước thì không dùng bột ngọt và sẽ là đường phèn bột nêm muối và nước mắm và rau. Chúng ta sẽ dùng là rau muống bào ha là rau chuối bào giá và rau thơm sẽ là lá húng quế và húng húng cây, rau răm và hành tây là sẽ cắt ra và cho vào hôm nay thì sự hướng dẫn là các bạn nấu 2 lít nước dùng cho 5 tô donghae 2 lít nước. Anh sẽ là tầm khoảng một chiến giữa chúng ta không quên là mắm ruốc ha rồi thì sẽ nấu mắm ruốc rồi. Ấm cúng mình sẽ cho vào cái nồi khác, cho vào cái nồi Hà Nội, sương Hoàng Sa. Thế thì cho khoảng nửa lít nước ha mình thấy da để rồi sau đó mình đun lên thì mục tiêu để mình nấu ra thì để cho nó, để cho nó bớt cái mùi mắm đi ah và tùy cái bạn muốn cái mùi bún bò nó vui lắm, nó nhiều hết là do chúng ta nấu lâu hay không? Đối với những người mà không quen với lại cái mùi mắm ruốc thì mình có thể có những cái giải pháp nào không thấy ha nghe bún bò Huế thì ai cũng nghĩ là là nó rất thối mắm ha thì cũng có cách, tức là tại vì một Huế thì nó không thể nào thiếu vị mắm.

Cần cái vị của nước mắm ruốc, đó là cái vị đặc biệt của cái bún bò Huế thì= cách là mình nấu lâu ha nấu để cho nó nó nó bay, cái mùi đi và chúng ta để cho nó lắng xuống. Sau khi nấu á, bây giờ lấy nước trong lâu là trong vòng khoảng bao lâu hả thầy? Từ khi sôi á mình có thể là 15 đến 20 phút là bây giờ, trong khi chờ 2, chúng ta sẽ chuẩn bị những cái giống như phở rồi. Chúng ta sẽ phân biệt là hương vị ha

đối với trong trong phổ huế thì nó sẽ có cái mùi sả là một ha và sắp tới đây và khó ha khóm thì nó làm cho cái cái cái. Cái vị, nó thanh và nó nó nó cũng khử bớt mùi mắm ruốc thì sẽ các bạn sẽ đặt ra. Thế xong em mình cột là ha cột lại để xin bỏ chút là mình cho vào cái nồi nước lèo cái này là cũng đã cho tôi bún bò huế của mình có một cái hương vị riêng đúng không ạ? Cắt nhỏ vậy ha mình chúc mình cho vào trong cái. 10 nước lèo rồi sau đó thì chúng ta cần gia vị, ha mình sẽ cho vào là muối là. 15g. 15g bột nêm a 15g bột nêm. Rồi đường mình cho là 30g, 10g nước mắm và cái sa tế này ha, các bạn đã cho vào là là 15g. 5 5 sắp tới. Và đừng quên là có cái màu điều ha cái màu sắc của điều á thì mình có thể 2 chục đến 3 chục ngàn. Hay chúng ta để sẵn ha chút là là làm xong cái nồi xương gà và thịt bò thì mình sẽ. Cho xả và khóm trước sau đó là nấu nấu lên rồi khoảng 15 phút thì mình sẽ nêm nếm gia vị mình sẽ cắt chanh ha cắt chanh để khi á chúng ta sẽ có thể là là cho chanh vào trong tô bún bò ha thang chanh bỏ hột ra đúng không ạ? Dạ cái này thì mình có nên chọn loại ớt như thế nào không hả? Thấy à ớt sừng hoặc là ớt hiểm được ha.

Ngoài ra thì mình sẽ chuẩn bị cái gà tây và rau răm cho mình cắt mỏng vậy ha? Sao dân thì các bạn cắt từng có nhỏ quá ha, có thể nói là hiện nay thì mỗi gia đình Việt Nam thì đều rất là thích cái món bún bò huế này cho nên là cũng rất là hay là tự mua những nguyên liệu về nấu. Nhưng mà để mà có được cái mùi vị đặc trưng và ngon thì không phải là nhà nào cũng làm được. Thấy có thể chia sẻ cái bí quyết hoặc là cái yếu tố nào để có thể tạo nên một cái tô bún màu hết thật là ngon không hả thầy bún bò huế thì thường các bạn nấu nó bị vướng cái là cái nồi bún bò huế, nó bị đục đục lượt thứ 2 là hôi mùi mắm á. Đó là cái mùi mắm nó. Và nguyên liệu cái thường cái cái bạn nấu thì nó không được tươi thành ra cái cái nước bún bò huế, nó không có thanh và thứ tư nữa là thường mình nên không có chuẩn nên đôi lúc nó nó nó đậm quá hoặc là ngọt quá thì nó nó mất cái cái cái đúng cái hương vị của bún bò huế. Rồi sau khi mình làm xong ha thì. Mình sẽ lấy xương và thật ra thật ra. Thì chuẩn bị cái thau nước lạnh= nước lạnh đúng không ạ cho nó sạch? Và mình có thể để mình cho nó sạch nữa thì mình lấy cái vớt lọc 2 lọc cho cái nước nó nó trông hơn rồi cái 5 phút ấy sau khi mình. Dấu ở nó nó lắng xuống rồi á thì mình sẽ lấy cái nước cong ha nước công mình mình mình cô đổ vào. Và mình nhớ là+ 2 thứ lại là khoảng 2 lít cơ sở mình đã đập giập á và khóm vào ha. Và chúng ta nấu khoảng 15 phút thì sau đó thì mình sẽ nên nêm gia vị và nó cần nghỉ chờ thời gian chờ 15 phút ha thì mình sẽ cắt cắt thịt, cắt thịt da ờ.

Ờ mà mình đi mua thịt bò thì mình sẽ chọn phần bắp bò đúng không? Thấy cái bún

bò thì nó hợp với bắp nha bắp và có thể là là mình đã có nạm gầu ha nạm gầu 2. Ở sau 15 phút, mình sẽ anh em vào cái chén ra vì hồi nãy chúng ta đã. Quân đội nga đã chuẩn bị rồi đó ha. Hay là chém bí quyết riêng của thầy đây ạ, xưa đông đình lượng, đúng cái cái công thức á chúng ta sẽ có cái. Cái nồi con bò rất là thơm và ngon. Ô cái màu da nhìn rất là hấp dẫn rồi. Rồi cái bún bò là mình dùng cái+ bún lớn. Ha ha. Tại vì bún bò nó hơi mặn hơi đậm thành ra là. Mình mình dùng bóng lớn á nó sẽ tốt hơn, trông giống như là trộm thì mình sẽ chán, cô cho nó nóng theo mình, nhớ là áo nước hoa đào nương. Chung may cho bún xôi sẽ ăn ngon hơn đúng không thầy? Bây giờ mình cho cho thịt vào ha.

rồi sau đó mình múc nước lèo ha, nó có cái màu vàng là đẹp ha. Và thường là bún bò Huế thì người ta ăn với với có rau sống. Thực ra mình mình cho nước nhiều một chút xíu ha cho thành gram và ha. Ấy vậy là xong ha thì chúng ta có thể dùng thử ha? Rồi mời em. Dạ vâng ạ, chắc là em sẽ xin thử miếng nước trước. Ư ư? Nhất rất là ngọt và có cả cái mùi mắm nhưng nó lại không bị dậ mùi quá đúng không thầy? Có rất là trong và cái độ nước béo cũng vừa phải vừa đủ nữa ạ, mình mod chỉnh theo cái. Đúng rồi. Đôi khi dùng người ta có thể cho thêm sa tế hoặc là dau ha rau Cần Thơ. Bún và thịt rất là mềm và đặc biệt là thịt bò cái phần bắp nó vừa nạc vừa mỡ nên rất là ngon, rất là hấp dẫn. Em đã từng đi ăn bún bò Huế ở rất là nhiều các quán khác, nhưng mà sao hôm nay cái vị nó có đặc trưng riêng và rất là ấn tượng ạ? Có lẽ là sau món phở thì món này sẽ là món thứ 2 mà em rất là hâm mộ thì thì. Thì chúng ta tuân thủ theo cái nguyên tắc về chế biến món ăn, cái là là nguyên liệu tươi và nấu với chúng ta cũng đơn giản thôi, cũng rất hy vọng rằng là với những cái bí quyết mà thầy vừa chia sẻ thì những quý vị, khán giả đang Xem truyền hình cũng có thể thực hiện được một tô bún bò Huế rất là ngon như thế này ạ.