

Bài 7: THỰC HÀNH- THỊT BÒ KHO

II. Quy trình thực hiện

b. Chế biến:

Phi thơm hành tỏi + thịt bò + $\frac{1}{2}$ hỗn hợp dầu hạt điều $\rightarrow$ xào cho ngấm + nước vào ngập thịt + sả $\rightarrow$ nấu cho tới khi thịt gần mềm thì cho cà rốt vào. Tiếp tục cho $\frac{1}{2}$ hỗn hợp dầu hạt điều còn lại vào, nêm lại cho vừa ăn. Thịt bò có màu đỏ cam óng ánh.

c. Trình bày:

- Múc thịt bò ra bát hoặc đĩa sâu, có thể trang trí thêm rau húng quế, ngò hoặc ớt tía hoa tùy ý.
- Món này ăn nóng với bánh mì hoặc mì sợi, kèm muối tiêu chanh hoặc muối ớt

III. Yêu cầu kĩ thuật:

- Nguyên liệu thực phẩm chín mềm nhưng không rã nát.
- Mùi vị thơm ngon, đậm đà.
- Màu sắc đặc trưng, hấp dẫn.