

QUANG AN LIBRARY

BÚN CHẢ HÀ NỘI

NHÓM 2 - LỚP 6C

Chương trình giáo dục địa phương Khối lớp 6

CHỦ ĐỀ 5: SẢN VẬT HÀ NỘI

Năm học 2023 - 2024



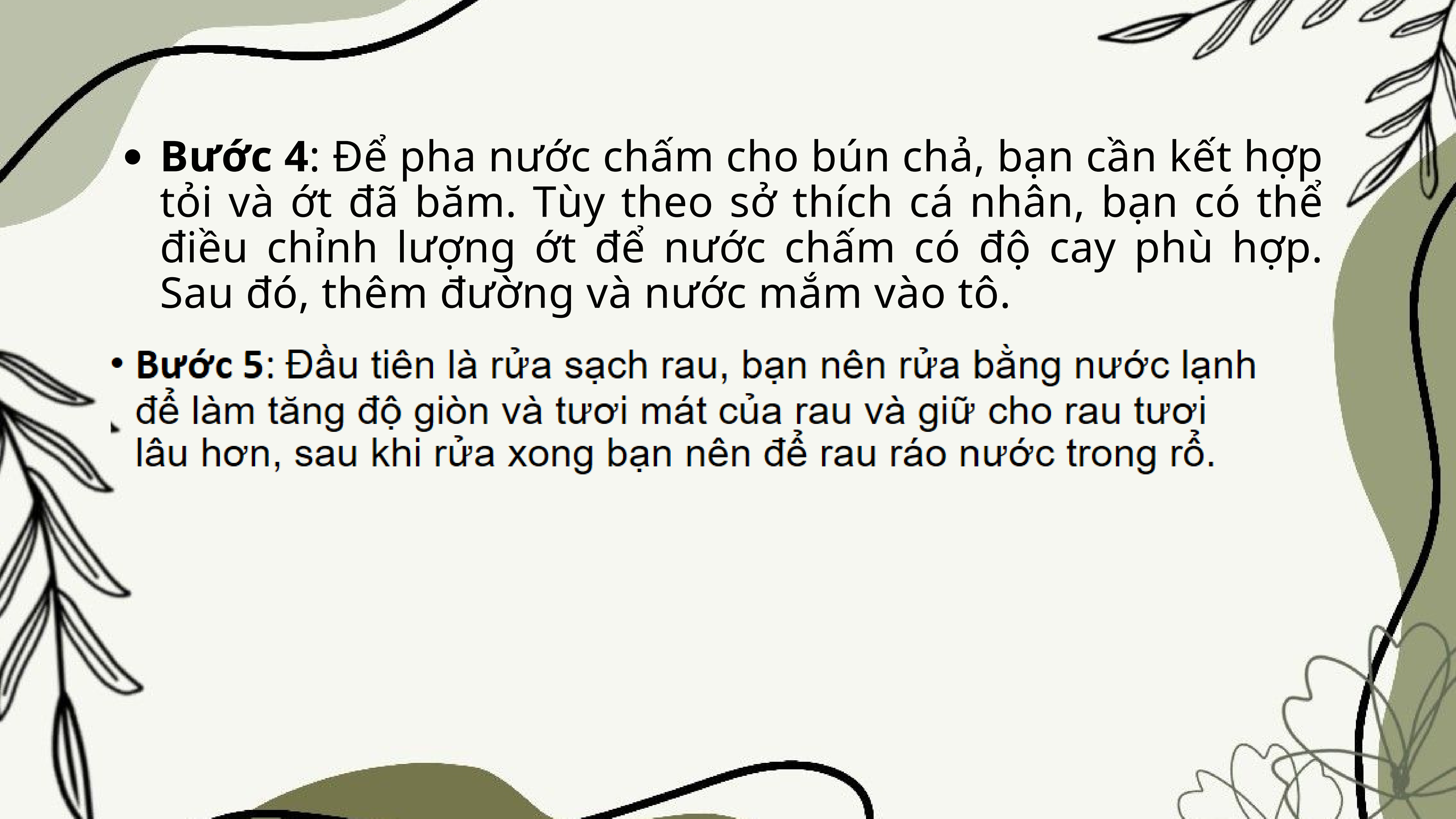
1. GIỚI THIỆU

- Bún chả là một món ăn của Việt Nam, bao gồm bún, chả thịt lợn nướng trên than hoa và bát nước mắm chua cay mặn ngọt. Món ăn xuất xứ từ miền Bắc Việt Nam, là thứ quà có sức sống lâu bền nhất của Hà Nội.



2. CÁCH LÀM

- **Bước 1:** Cần chuẩn bị và sơ chế thịt heo, mỡ heo bằng cách rửa sạch, lau khô, và thái mỏng chúng. Đối với chả thì chọn loại thịt ba chỉ để xay nhuyễn. Tiếp theo, nhào thịt và chả với hỗn hợp gia vị và ướp thịt trong tủ lạnh ít nhất 2-3 giờ hoặc qua đêm để thịt thấm hương vị.
- **Bước 2:** Trong quá trình sơ chế rau củ cho món bún chả, bạn cần lột vỏ cà rốt và đu đủ bằng dao gọt hoặc dao nhỏ.
- **Bước 3:** Lấy những miếng thịt heo và để chúng ở nhiệt độ phòng trong khoảng 15-30 phút trước khi bắt đầu nướng. Điều này làm cho thịt nấu chín đều và không bị lạnh bên trong.

- 
- **Bước 4:** Để pha nước chấm cho bún chả, bạn cần kết hợp tỏi và ớt đã băm. Tùy theo sở thích cá nhân, bạn có thể điều chỉnh lượng ớt để nước chấm có độ cay phù hợp. Sau đó, thêm đường và nước mắm vào tô.
 - **Bước 5:** Đầu tiên là rửa sạch rau, bạn nên rửa bằng nước lạnh để làm tăng độ giòn và tươi mát của rau và giữ cho rau tươi lâu hơn, sau khi rửa xong bạn nên để rau ráo nước trong rổ.

3. ĐẶC TRƯNG CỦA MÓN ĂN

- Hương vị đậm đà của thịt nướng được tẩm ướp cẩn thận còn phảng phất chút hương than hoa quyến rũ lạ kỳ, ăn kèm với bún cùng nhiều loại rau sống tươi mát và nước chấm chua ngọt, thơm ngon. Tất cả gắn kết với nhau tạo nên một tổng thể hài hòa xuất sắc, khiến người ta chỉ cần nếm thử một lần thì có lẽ chẳng thể nào quên.





Thank you

FOR WATCHING

Nhóm 2 - Lớp 6C