Simple & Authentic!®

CỐT HỦ TIẾU

Sử dụng cốt hủ tiếu ***Quốc Việt Foods***

Nấu nước dùng: (20 tô)

- Đun sôi 8L nước
- Cho hành tây + củ cải trắng+ cà rốt cho vào nồi
- Cho 300G cốt hủ tiếu vào nước sôi lăn tăn và vớt bọt. (Lửa nhỏ liu riu)
- Nêm, nếm lại cho vừa ăn (có thể thêm muối/đường tùy khẩu vị hoặc vùng miền)

Nguyên liệu ăn kèm:

- Thịt heo; tôm; trứng cút; gan; Hoặc tùy theo từng món hủ tiếu khác nhau.
- Sợi hủ tiếu (01 tô =150gr – 200gr)

Rau nêm:

- Cần tây
- Hành lá xắt nhuyễn.

Rau ăn kèm:

- Rau xà lách
- Cải cúc
- Giá, hẹ.

<u>Bảo quản</u>:

Nơi thoáng mát hoặc tủ lạnh ngăn mát đều được.