

## CÂU 1 TRANG 40 SGK CÔNG NGHỆ 9

### Câu hỏi

Làm thế nào để nấu nước dùng được ngon?

### Trả lời



Tuyệt đối không nêm nước mắm + bột ngọt vào nồi nước dùng vì sẽ làm cho nước có vị chua và đen nồi nước dùng sẽ mất ngon. Để có nồi nước dùng ngon cũng cần những bí quyết của người làm bếp riêng. Mời bạn cùng tham khảo nhé!

- Nước dùng bò không thể thiếu quế chi, thảo quả, hoa hồi, gừng, hành khô.
- Hành và gừng cho xuống gầm lò nướng cho chín nhưng không cháy vỏ (chính lớp vỏ đỏ của hành khô có tác dụng làm nước trong, màu đẹp), hoa hồi bẻ từng cánh, quế bẻ nhỏ, quả thảo lấy hạt vàng khô thơm dùng khăn chà xát cho sạch, giã, rồi gói bằng vải sạch, cho vào nồi nước dùng.
- Trên nồi nước dùng bò thường có lớp mỡ để giữ nhiệt, giữ được các tinh dầu thơm.
- Nước dùng gà lợn thường có hành, hạt tiêu đập giập, gừng, nấm hương, chân nấm.