

1. Bún riêu cua



Bún riêu cua

Chuẩn bị (nguyên liệu cho 6 người dùng):

- 500gr cua đồng: bạn có thể nhờ người bán làm sẵn hoặc đem về nhà ngâm qua 2 tiếng để loại bớt cát và đem lột. Phần mai và mình cua để riêng mỗi thứ trong một cái tô. Dùng muỗng nạo gạch cua trong mai. Phần mình cua đem xay nát với ít nước.
- 150g thịt xay
- 70g tôm khô: ngâm nở
- 4 bìa đậu phụ: thái miếng vuông nhỏ và đem chiên vàng giòn.
- 3 quả trứng gà: đập ra bát và đánh đều
- 5 quả cà chua: thái múi cau
- 1kg bún tươi
- 1 muỗng canh giấm bỗng
- 1 muỗng cà phê các loại: tỏi băm, hành băm, ớt băm
- Gia vị: nước mắm, muối, tiêu, đường, bột ngọt, dầu ăn

Cách làm:

Bước 1: Lấy phần cua xay bóp nhẹ với nước để thịt cua hoà vào nước và từ từ gạn nước vào một chiếc nồi. Cứ lặp lại liên tục như vậy cho đến khi chỉ còn lại xác cua.

Bước 2: Cho ít muối, bột ngọt, đường vào phần nước cua, khuấy nhẹ cho đều và nấu nước này ở lửa vừa. Khi nước sôi, tiếp tục hãm lửa nhỏ và đun liu riu cho đến khi cua đóng cục lại thì vớt ra một tô riêng.

Bước 3: Xào cà chua sơ qua và cho vào nồi nước cua. Nêm nếm lại gia vị với 1 muỗng cà phê mắm ruốc hoặc mắm tôm, 3 muỗng cà phê muối, 1 muỗng cà phê đường, 1 muỗng cà phê bột ngọt, 1 muỗng cà phê hạt nêm và tiếp tục nấu nhỏ lửa.

Bước 4: Trộn đều tôm khô, 1 quả trứng gà, thịt xay, hành tỏi băm, ít muối và đường vào một tô cỡ vừa. Sau đó gạt đều mặt, cho một lớp trứng đánh lên trên mặt và đem hấp.

Bước 5: Khi phần nhân trứng tôm đã chín, bạn vớt ra, cắt miếng vừa và cho vào nồi nước lèo cùng phần đậu phụ đã rán. Khi chuẩn bị dọn, bạn cho thêm giấm bỗng và gạch cua vào, tắt bếp.

Bước 6: Phi thơm hành với ít dầu điều và cho gạch cua vào xào để có phần nước béo cho vào mỗi bát trước khi dùng.

Bước 7: Dọn bún vào tô với ít hành xanh, hành phi và múc nước vào bao gồm đầy đủ cà chua, đậu, nhân trứng tôm và riêu cua. Dọn bún với một chén nhỏ mắm tôm và ăn kèm rau sống.

2. Bún mắm



Bún mắm

Chuẩn bị (nguyên liệu cho 6 người dùng):

- 250g mắm cá linh
- 2 con mực ống: rửa sạch, bỏ mật đen và thái khoanh
- 400g phi lê cá lóc: thái miếng mỏng
- 300g tôm tươi: rửa sạch, cắt bớt râu và để nguyên con
- 300g thịt heo quay: chặt miếng nhỏ vừa ăn
- 350g sườn già
- 3 nhánh sả băm
- 3 cây sả đập dập
- 2 trái cà tím: rửa sạch và cắt khúc, sau lại chẻ làm bốn
- 2 trái ớt sừng: thái lát
- 1 kg bún
- Rau ăn kèm: rau muống bào, giá, bông súng, rau nhút, rau đắng,...
- Gia vị: đường, bột ngọt và dầu ăn.

3. Bún ốc



Bún ốc

Chuẩn bị (nguyên liệu cho 6 người dùng):

- 1 kg thịt ốc bươu (mua chừng 2 ký ốc, đem về ngâm nước pha bột ớt để ốc nhả bớt nhớt, sau đó rửa sạch, đem đi luộc và khều lấy thịt. Nhớ giữ lại nước luộc để cho vào nước dùng.)
- 1kg xương heo: rửa sạch
- 8 quả cà chua: thái múi cau
- 2 muống canh giấm bỗng
- Rau ăn kèm: xà lách, rau thơm, hành hoa, tía tô, ngò gai (tất cả đem nhặt, rửa sạch và thái nhỏ phần hành hoa, tía tô cùng ngò gai).
- Gia vị: muối, đường, bột ngọt

Cách làm:

Bước 1: Chần xương heo qua nước sôi và rửa sạch trước khi cho nước vào và nấu nước hầm trong khoảng 35 phút.

Bước 2: Cho phần nước luộc ốc vào nước hầm xương và nêm với giấm, 3 muống cà phê muối, 2 muống cà phê đường và 1 muống bột ngọt.

Bước 3: Phi thơm hành và cho cà chua vào đảo đều.

Bước 4: Cho bún vào tô, sắp các nguyên liệu ốc, rau nêm, cà chua lên trên mặt và chan

nước dùng vào tô.

Dùng bún ốc khi còn nóng sẽ rất hấp dẫn!

4. Bún măng vịt



Bún măng vịt

Chuẩn bị:

- 1 con vịt: mua về, chà xát với rượu và gừng cho bớt hôi.
- 300g tiết vịt: mua về, đem rửa sạch, luộc chín và cắt miếng.
- 1 củ hành tây: lột vỏ và cắt đôi.
- 1 củ gừng: gọt vỏ và đập dập.
- 3 nhánh hành lá: rửa sạch và cắt riêng đầu hành, cọng hành.
- 500 g măng tươi
- 1 kg bún tươi
- Rau ăn kèm: rau răm, giá, hành phi và hành lá
- Gia vị: tiêu, muối, đường, bột ngọt.

Cách làm:



Bún măng vịt với đầy đủ nguyên liệu thành phần.

Bước 1: Cho vịt vào nồi nước và luộc cùng với hành tây, gừng, đầu hành lá và ít muối. Khi nước sôi, liên tục vớt bọt để nước dùng được trong hơn. Sau khoảng 35 phút, thịt vịt chín, bạn vớt ra và ngâm vào thau nước lạnh khoảng 2 phút. Sau khi để thịt vịt nguội bớt, bạn đem chặt nhỏ thành từng miếng vừa ăn.

Bước 2: Luộc xả măng nhiều lần cho bớt mùi. Sau đó cho măng lên bếp xào với hành phi thơm và nêm nếm gia vị. Sau khoảng 7 phút, măng thấm, đem trút vào phần nước luộc vịt. Nấu nước dùng thêm khoảng 10 phút và tắt bếp.

Bước 3: Pha 2 muỗng canh nước mắm ngon, 2 muỗng canh đường cùng phần gừng băm và ớt băm. Sau đó vắt thêm vài giọt chanh cho dịu vị.

Bước 4: Dọn bún ra tô, sắp thịt vịt lên trên cùng và chan nước dùng cùng măng lên trên mặt. Nhớ rắc thêm hành và tiêu để trang trí cho đẹp mắt.

5. Bún sườn hầm sấu

Chuẩn bị (cho 6 người dùng):

- 1kg sườn heo
- 12 quả sấu: cạo vỏ
- 4 quả cà chua: thái múi cau

- 3 củ hành tím băm
- 3 nhánh hành hoa: rửa sạch và thái nhỏ
- 1 kg bún
- Rau ăn kèm: rau húng lủi, rau húng quế, rau diếp cá
- Gia vị: muối, hạt nêm, bột ngọt, đường và dầu ăn

Cách làm:

Bước 1: Chần sơ sườn qua nước sôi khoảng 10 phút và đem rửa lại trước khi cho 4 lít nước vào nồi và hầm. Mất khoảng 35 phút cho khâu hầm sườn. Lưu ý, vớt bọt liên tục khi nước sôi để nước lèo được trong.

Bước 2: Phi hành tím cho thơm với ít dầu nóng và xào cà chua cho chín sơ. Kế đến, trút phần cà chua này vào nồi hầm xương cùng với sấu.

Bước 3: Khi sấu nổi lên, bạn nêm lại gia vị và có thể dọn ngay ra dùng.

Bún sườn nấu sấu là món ăn quen thuộc của người Hà Thành vào mỗi dịp hè vì nó có vị chua chua, ngọt ngọt rất dễ nuốt.

6. Bún chả cá



Bún chả cá

Chuẩn bị:

- 3 con cá thu lém
- 250g da heo: rửa sạch và để ráo
- 3 củ hành tím, 2 củ hành tây: nướng sơ qua
- 3 cọng hành lá: rửa sạch, cắt đôi phần đầu hành và cọng hành.
- 1 củ tỏi
- 1 kg bún
- Rau ăn kèm: các loại rau thơm, bắp cải trắng, hành ngò, chanh, ớt (tất cả đem rửa sạch, thái nhuyễn và trộn đều trừ ớt và chanh)
- Gia vị: tương ớt, nước mắm, tiêu, đường phèn, bột ngọt.

Cách làm:

Bước 1: Chặt cá thu riêng hai phần: phần mình đem nạo lấy thịt và phần đầu để nấu nước dùng.

Bước 2: Cho vào phần cá đã nạo các nguyên liệu da lợn, mỡ lợn cùng các gia vị hành băm, muối, tiêu, đường, bột ngọt và trộn đều. Sau đó, bạn cho vào tủ lạnh khoảng tiếng.

Bước 3: Lấy cá ra ngoài và quét đến khi cá dính chặt vào cối thành một khối dai.

Bước 4: Viên chả lớn và đem ép lại thành miếng tròn trước khi chiên vàng đều hai mặt. Thực hiện tương tự với phần chả hấp nhưng nhớ tráng thêm trứng sống lên trên mặt miếng chả sau khi chả gần chín nhé!

Bước 5: Trong thời gian chờ đợi, bạn tranh thủ nấu nước hầm xương cá với hành tây, hành tím nướng, ít đường phèn và muối. Sau khoảng 2 tiếng, xương cá mềm và nước lèo ngọt vị tự nhiên của cá tiết ra. Lúc này, bạn nêm lại cho vừa miệng.

Bước 6: Phi thơm hành và cho vào nồi nước lèo để giảm bớt vị tanh của cá.

Sau cùng, bạn chỉ việc dọn bún vào tô và sắp chả lên cùng ít hành hoa, hành phi, rau sống, vài lát chanh và nước mắm.

7. Bún mọc



Bún mọc

Chuẩn bị:

- 1kg xương ống: rửa sạch và chặt khúc
- 500g giò sống: chia làm hai, một trộn với mộc và một
- 60g mộc nhĩ: ngâm nở và băm nhỏ
- ½ muỗng cà phê bột quế
- 1 kg bún tươi
- Rau thơm và hành lá: rửa sạch và thái nhỏ
- 1 trái chanh: cắt miếng
- Gia vị: muối, tiêu, đường, bột ngọt, sa tế.

Cách làm:

Bước 1: Hầm xương ống với lửa nhỏ để xương tiết ra chất ngọt. Trong lúc nấu, nhớ vớt hết bọt nổi khi nước sôi.

Bước 2: Trộn đều giò sống với mộc nhĩ và viên tròn. Kế đến, thả giò viên vào nồi nước và nêm nếm lại gia vị cho vừa miệng. Phần giò sống còn lại, đem trộn với bột quế, chiên vàng và cắt lát

Bước 3: Dọn bún vào tô, sắp các miếng mộc chiên đã cắt lát lên mặt bún, rắc thêm hành hoa thái nhỏ, hành phi lên trên mặt và chan nước dùng với vài viên giò. Dọn kèm bún với rau sống, sa tế và nước mắm ớt.

7. Bún thang



Bún thang

Chuẩn bị:

- Nửa con gà ta
- 500g xương heo: rửa sạch, chặt khúc và chần sơ qua nước sôi
- 200g tôm sú:
- 150g chả lụa: thái sợi
- 3 quả trứng vịt: đập ra bát và đánh đều
- 150g tôm khô: rang chín
- 2 con mực khô: nướng và đập dập
- 6 tai nấm hương: cắt bỏ chân và ngâm nước bột năng
- 1 củ cải khô: ngâm nước cho nở trước khi đem ngâm vào hỗn hợp giấm đường trong khoảng nửa tiếng.
- 1 củ gừng nướng
- 3 củ hành tím nướng
- 1kg bún
- Rau nêm: hành lá và rau răm
- Gia vị: nước mắm, mắm tôm, đường phèn, giấm, đường cát trắng.

Cách làm:

Bước 1: Cho 4 lít nước vào nồi và luộc gà. Khi nước sôi, cho gừng, hành tím, hành tây nướng vào nấu cùng. Khi gà chín, gấp ra, để nguội và xé nhỏ.

Bước 2: Cho xương heo vào nồi nước luộc gà và tiếp tục hầm. Khi xương mềm, cho mực khô, tôm khô và nấm hương vào. Nêm nếm gia vị cho vừa miệng và tắt bếp.

Bước 3: Dọn bún ra tô, sắp chả lụa, trứng thái sợi, thịt gà xé nhỏ lên mặt bún và chan nước dùng vào tô bún.

8. Bún bò Huế



Bún bò Huế

Chuẩn bị:

- 1kg bắp bò
- 1kg xương heo
- 500g giò heo
- 50g bột tôm
- 10 cây sả: để nguyên cây, đập dập
- 2 củ hành tây: 1 củ đem lột vỏ và cắt đôi; 1 củ đem thái mỏng và ngâm nước lạnh.
- 5 nhánh hành lá: rửa sạch và thái mỏng.
- 1 kg bún cọng lớn
- Gia vị: nước mắm, bột ngọt, đường, muối, dầu ăn, hành tím

- Rau ăn kèm: húng quế, húng lủi, giá, hoa chuối và ớt (Tất cả rửa sạch và để ráo. Riêng hoa chuối ngâm vào nước pha ít giọt nước chanh để không bị thâm.)

Cách làm:

Bước 1: Tất cả các loại bắp bò, giò heo và xương heo đều chần sơ qua nước sôi và rửa lại với nước.

Bước 2: Cho xương heo vào nồi và nấu với khoảng 6 lít nước. Khi nước hầm xương sôi, cho hành tây cắt đôi và bột nêm vào nồi cùng bắp bò và giò heo. Tiếp tục ninh xương và thịt cho mềm. Sau cùng nêm nếm lại gia vị cho vừa miệng.

Bước 3: Khi thịt bò và giò mềm, bạn vớt ra ngoài để riêng. Riêng phần thịt thái mỏng thành từng miếng.

Bước 4: Chần sơ bún qua nước sôi và cho vào tô lớn. Sắp các loại nguyên liệu giò heo, thịt bò thái mỏng vào tô cùng hành tây, hành lá thái nhỏ và chan nước dùng vào.

Bún bò Huế ăn cùng sa tế,