



CANH KIMCHI BÒ MANDU HẢI SẢN

BƯỚC 1: Sơ chế

Đập trứng ra một cái chén/bát, đánh cho đến khi trứng tan

BƯỚC 2: Chế biến

Xào 100g thịt bò với kimchi cho đến khi thịt bò săn lại, sau đó đổ nước vào đun sôi kèm theo khoảng 5g hạt nêm và 10g tương ớt Taeyangcho sao cho nêm nếm vừa miệng. Thả mandu vào 4-5 phút cho đến khi mandu nổi lên trên mặt nước.

BƯỚC 3: Trình bày

Rưới trứng đã đánh tan thành vòng tròn để tạo vân trứng đẹp mắt rồi tắt bếp. Trình bày ra tô canh rồi thưởng thức

Sản phẩm chất lượng cho bữa ăn gia đình hạnh phúc

Website: cjfoods.vn