



CANH MANDU TRUYỀN THỐNG

BƯỚC 1: Sơ chế

15g hành Paro và 15g bắp cải tím rửa sạch, xắt nhỏ.

Đập trứng gà vào bát, đánh tan.

BƯỚC 2: Chế biến

Đun sôi 500ml nước. Khi nước sôi, thả 7 miếng bánh xếp mandu vào, từ từ đổ trứng gà đã đánh tan vào nồi.

Sau đó thêm hành Paro và bắp cải tím vào. Sau khi thấy nguyên liệu chín, nêm 2g muối và 2g tiêu, đợi canh sôi mạnh thì tắt bếp.

BƯỚC 3: Trình bày

Múc canh ra bát, đảm bảo trứng tạo thành vân đẹp mắt xung quanh bánh xếp. sau đó thưởng thức

Sản phẩm chất lượng cho bữa ăn gia đình hạnh phúc

Website: cjfoods.vn