



---

## THỊT KHO TIÊU

### BƯỚC 1: Sơ chế

400g thịt ba chỉ được rửa sạch, để ráo và cắt miếng khoảng 3 cm. Do đã sử dụng xốt đóng gói, thịt không cần ướp trước để tránh bị mặn. Các nguyên liệu phụ như 10g hành lá được cắt nhỏ để dùng ở bước trình bày.

### BƯỚC 2: Chế biến

10ml dầu ăn được làm nóng ở lửa vừa, sau đó cho thịt vào đảo trong khoảng 4-5 phút đến khi thịt săn và tiết ra một phần mỡ. Toàn bộ 1 gói xốt kho tiêu được cho vào chảo cùng với 50ml nước để giúp xốt phân bố đều. Hỗn hợp được đảo nhẹ và hạ lửa nhỏ, tiếp tục kho trong khoảng 10-12 phút đến khi nước sốt sệt lại và bám quanh miếng thịt. Giai đoạn cuối có thể tăng nhẹ lửa trong 2-3 phút để cô đặc sốt.

### BƯỚC 3: Trình bày

Thịt được gắp ra đĩa, phần sốt được rưới đều lên trên để tạo độ bóng. Có thể rắc thêm 2g tiêu xay và hành lá cắt nhỏ để tăng hương thơm. Món ăn được dùng nóng với cơm trắng.

---

---

**CÔNG TY TNHH CJ FOODS VIỆT NAM**

Sản phẩm chất lượng cho bữa ăn gia đình hạnh phúc

Website: [cjfoods.vn](http://cjfoods.vn)