



---

# MANDU NHÂN HẢI SẢN

## XỐT HẢI SẢN

### BƯỚC 1: Sơ chế

Làm sạch 150g tôm và 150g mực, mực cắt khoanh vừa ăn rồi chần sơ qua nước sôi có thả 10g gừng lát và 10g hành tím nhằm loại bỏ mùi tanh hiệu quả. Trong một bát nhỏ, chuẩn bị hỗn hợp sốt bằng cách hòa quyện 30g tương ớt Gochujang, 15g tương cà, 15g dầu hào, 15g đường, 5g bột ớt, 10ml nước tương, 10ml giấm và 50ml nước lọc cho đến khi các gia vị tan đều.

### BƯỚC 2: Chế biến

Bắt chảo lên bếp với một ít dầu ăn, phi thơm 5g tỏi băm rồi cho tôm và mực vào xào nhanh tay cùng một ít hỗn hợp sốt để hải sản đậm đà, sau đó trút ra đĩa riêng. Tiếp theo, lót 50g cải thìa dưới đáy chảo, xếp bánh xếp hải sản lên trên rồi đổ toàn bộ phần sốt còn lại vào, đậy nắp và đun ở lửa nhỏ trong khoảng 5 đến 7 phút cho bánh chín mềm bằng hơi và nước sốt bắt đầu sánh đặc lại.

### BƯỚC 3: Trình bày

Xếp rau cải và bánh xếp ra đĩa sao cho đẹp mắt, sau đó đổ phần hải sản xào sốt cay lên trên cùng. Để món ăn thêm hấp dẫn và dậy mùi thơm, rắc thêm 2g mè rang và 5g hành lá thái nhỏ lên bề mặt trước khi dùng nóng.

---

---

**CÔNG TY TNHH CJ FOODS VIỆT NAM**

Sản phẩm chất lượng cho bữa ăn gia đình hạnh phúc

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