



B2B MASTER CLASS RECIPES

*Công thức được sưu tầm và phát triển bởi đội ngũ đầu bếp đến từ
Unilever Food Solutions, Wilmar, CJ Foods*



Hào Mega Kết Hợp Xốt Chấm UFS

NGUYÊN LIỆU

XỐT TIÊU XANH

- 150gr Phô mai BEL
- 25gr **Knorr Bột chanh**
- 15gr Bột Wasabi
- 10gr Tiêu xanh
- 15gr Ớt xanh
- 100gr Đường trắng
- 40gr Muối hạt
- 20gr Bột Yum yum

XỐT VÀNG

- 50gr Ớt chuông vàng
- 30gr **Knorr Bột chanh**
- 20gr **Knorr Xốt Nêm Đặc Thịt Gà**
- 40gr Sữa đặc
- 1 gr Ớt Charapita
- 40gr Mút thơm
- 100gr Đường trắng
- 30gr Muối hạt

XỐT THÁI

- 100gr **Knorr Xốt Cà Chua**
- 25gr **Knorr Bột chanh**
- 30gr **Knorr Súp Nền Lẩu Thái**
- 30gr Ớt trái
- 50gr Tương ớt
- 10gr Riềng
- 7gr Lá Kaffir
- 220gr Đường thốt nốt
- 20gr Húng quế và gò gai

XỐT PHÔ MAI

- 200gr Xốt Belchamel
- 150gr Phô mai BEL cheese
- 80gr **Best Foods Real Mayonnaise**
- 10gr **Knorr Bột Thịt Gà**
- 45gr Sữa đặc
- 7gr Ớt bột Paprika
- 15gr Phô mai Parmesan
- 50gr Phô mai Mozzarella

Món khai vị





MM Mega Oyster on UFS Sauce

INGREDIENTS

GREEN PEPPER SAUCE

- 150gr BEL cheese
- 25gr **Knorr Lime Seasoning Powder**
- 15gr Wasabi powder
- 10gr Green pepper
- 15gr Green chili
- 100gr Sugar
- 40gr Rock Salt
- 20gr Yum Yum powder

YELLOW SAUCE

- 50gr Yellow capsicum
- 30 gr **Knorr Lime Seasoning Powder**
- 20 gr **Knorr Concentrated Chicken Liquid Seasoning**
- 40gr Condensed milk
- 10gr Charapita chili
- 40gr Pine-apple jam
- 100gr Sugar
- 30gr Rock Salt

THAI SAUCE

- 100gr **Knorr Tomato Ketchup**
- 25gr **Knorr Lime Powder**
- 30gr **Knorr Tom Yam Paste**
- 30gr Chili
- 50gr Chili sauce
- 10gr Galangal
- 7gr Kaffir leaves
- 220gr Palm sugar
- 20gr Basil & Sawleaf

CHEESE SAUCE

- 200gr Bechamel sauce
- 150 gr BEL cheese
- 80 gr **Best Foods Real Mayonnaise**
- 20 gr **Knorr Chicken Powder**
- 45 gr Condensed milk
- 7 gr Paprika
- 15gr Parmesan cheese
- 50gr Mozzarella cheese

Starter





Gỏi Tôm Dừa

NGUYÊN LIỆU

- 100gr Củ sen ngâm chua
- 70gr Cà rốt ngâm chua
- 150gr Tôm
- 30gr cùi dừa
- 10gr Ớt + húng quế
- 15gr Tỏi + hành tím xào
- 10gr hạt mè rang

NGUYÊN LIỆU

- 50gr Thơm/dứa
- 80gr Nước mắm
- 90gr Đường nâu
- 4gr Muối
- 15gr **Knorr Bột Chanh**

CÁCH LÀM

Củ sen rửa sạch, nạo sợi mỏng, ngâm ngay vào nước cốt chanh cho trắng.

Cơm dừa nạo, ngâm nước đá.

Chuẩn bị nước sốt trộn: Trộn đều dứa xay, nước mắm, đường, muối, đun lửa nhỏ trong 10 phút.

Tắt bếp để nguội, cho tinh chất chanh dây vào trộn đều. Thêm ớt, tỏi tùy theo sở thích.

Trộn salad: Trộn 30gr nước sốt với 100gr nguyên liệu.

Rắc đậu phộng và hành phi lên trên. Trang trí thêm chút rau mùi hoặc bạc hà. Salad ăn kèm bánh tráng mè hoặc bánh phồng tôm.

Món khai vị





Coconut Shrimp Salad

INGREDIENTS

- o 100gr Pickled lotus root
- o 70gr Pickled Carrots
- o 150gr Shrimp
- o 30gr coconut pulp
- o 10gr Chili + basil
- o 15gr Garlic + fried shallots
- o 10gr roasted sesame seeds

INGREDIENTS

- o 50gr Pineapple
- o 80gr Fish sauce
- o 90gr Brown sugar
- o 4gr Salt
- o 15gr **Knorr Lime Powder**

INSTRUCTION

Wash lotus root, shred into thin strips, soak immediately in lemon juice to whiten.

Grated coconut, soaked in ice water.

Prepare the dressing: Mix together pureed pineapple, fish sauce, sugar, salt, simmer for 10 minutes.

Turn off the stove and let it cool, add passion fruit essence and mix well. Add chili and garlic according to your taste. Mix salad: Mix 30gr of sauce with 100gr of ingredients.

Sprinkle peanuts and fried onions on top. Garnish with some coriander or mint. Serve salad with sesame rice paper or shrimp crackers.

Starter





Gỏi Ngó Sen Tôm Thịt

NGUYÊN LIỆU

- 200g Ngó sen chẻ mỏng
- 30g Cà rốt thái sợi
- 40g Đường
- 100g Nước
- **10g Knorr Bột Chanh**
- 100g Nước nắm
- 100g Thơm xay
- 30g Muối tinh
- 300g Đường cát
- **25g Knorr Bột Chanh**
- 10g Tỏi băm
- 14g Ớt sừng băm
- 6g Mè trắng
- 230g Ngó sen, cà rốt
- 150g Tôm
- 120g Thịt ba chỉ

CÁCH LÀM

1. Sơ chế: Muối chua

Hòa tan nước, Bột Chanh Knorr và đường. Cho ngó sen và cà rốt vào ngâm 15 phút, khi dùng lấy ra trộn gỏi.

2. Xốt trộn gỏi:

Đun sôi nước mắm, thơm xay, muối theo tỷ lệ 100:100:30 (gr), đun còn 210gr thì cho đường và Bột Chanh Knorr vào khuấy đều. Để nguội, cho thêm tỏi ớt, mè trắng vào thu được 580gr xốt phục vụ cho 7-8 đĩa gỏi tùy khẩu vị.

3. Trộn gỏi:

Lấy phần rau củ sau khi đã ngâm chua để ráo nước, ướp với 20gr xốt trộn gỏi. Tôm thịt đã luộc ướp 20gr xốt trộn gỏi. Trộn đều và bỏ nước đi, sau khi ráo nước thì cho 40gr xốt vào trộn đều.

Món khai vị





Lotus Root Salad with Shrimp and Meat

INGREDIENTS

- 200g thinly sliced lotus root
- 30g Shredded Carrots
- 40g Sugar
- 100g Water
- 10g **Knorr Lime Powder**
- 100g Fish sauce
- 100g Pineapple puree
- 30g Refined salt
- 300g Sugar
- 25g **Knorr Lime Powder**
- 10g Minced Garlic
- 14g Minced chili
- 6g White sesame
- 230g Lotus root, carrot
- 150g Shrimp
- 120g Pork Belly

INSTRUCTION

1. Preparation: Pickling

Dissolve water, Knorr Lime Powder and sugar.

Soak lotus root and carrots for 15 minutes, then take them out and mix into salad.

2. Salad dressing:

Boil fish sauce, ground pineapple, salt in the ratio of 100:100:30 (gr), boil until 210gr remains, then add sugar and Knorr Lime Powder and stir well.

Let cool, add garlic, chili, white sesame to get 580gr sauce to serve 7-8 salad plates depending on taste.

3. Plating:

Take the pickled vegetables, drain, marinate with 20gr of salad dressing.

Boiled shrimp and meat marinated with 20gr salad dressing.

Mix well and drain the water, after draining, add 40gr of sauce and mix well.

Starter





Gỏi Tôm Cần Tây Ớt Chuông

NGUYÊN LIỆU

- 300g Tôm
- 250g Cần Tây Cắt Sợi
- 100g Ớt Chuông 3 Màu Cắt Sợi
- 50g Cà chua bi
- 50g Rau húng lủi (húng láng)
- 75ml Nước mắm
- 150g Đường
- 10g Tương ớt
- 10g Knorr Bột Chanh
- 20g Mè trắng rang

CÁCH LÀM

1. Sơ chế:

Làm sạch rau củ và tôm

2. Xốt trộn gỏi:

Trộn tất cả các thành phần lại với nhau

3. Chế biến:

Trộn đều xốt với hỗn hợp rau

Rắc thêm mè trắng rang

4. Trình bày:

Trình bày tôm lên hỗn hợp rau, có thể dùng kèm bánh phồng tôm hoặc bánh tráng mè.

Món khai vị





Celery and Bell Pepper Shrimp Salad

INGREDIENTS

- 300g Shrimp
- 250g Celery Cut into Strips
- 100g 3-Color Bell Peppers Cut Into Strips
- 50g Cherry tomatoes
- 50g Vietnamese basil
- 75ml Fish Sauce
- 150g Sugar
- 10g Chili sauce
- 10g **Knorr Lime Powder**
- 20g Roasted white sesame

INSTRUCTION

1. Preparation

Clean vegetables and shrimp

2. Salad dressing:

Mix all ingredients together

3. Cooking:

Mix the sauce with the vegetable mixture.

Sprinkle with roasted white sesame seeds.

4. Plating:

Arrange shrimp on vegetable mixture, can be served with shrimp crackers or sesame rice paper.





Gỏi Gà Muối Ớt

NGUYÊN LIỆU

- 100g Ớt sừng
- 30g Ớt Đỏ Nhỏ
- 30g Muối Hạt
- 100g Đường
- 10g **Knorr Bột Chanh**
- 200g Đùi Gà Rút Xương
- 5g **Knorr Bột Thịt Gà**
- 60g Bắp Chuối Bào
- 60g Rau Muống Bào
- 10g Rau húng lủi (húng láng)
- 10g Húng quế
- 10g Rau răm
- 20g Ớt Sừng Cắt Sợi
- 30g Hành Tím Cắt Lát
- 30g Cà Rốt Cắt Sợi

CÁCH LÀM

1. Thực hiện:

Giã nhuyễn hỗn hợp sốt muối ớt.

2. Chế biến:

Sau đó, ướp gà với Bột Thịt Gà Knorr, mang đi nướng.

Trộn đều hỗn hợp rau với sốt muối ớt.

3. Trình bày:

Trình bày gà nướng lên trên mặt.

Có thể dùng kèm với bánh tráng mè nướng.

Món khai vị





Salt and Chili Chicken Salad

INGREDIENTS

- 100g Chili
- 30g Small Red Chili
- 30g Coarse Salt
- 100g Sugar
- 10g **Knorr Lime Powder**
- 200g Boneless Chicken Thighs
- 5g **Knorr Chicken Powder**
- 60g Shredded Banana Blossom
- 60g Shredded Water Spinach
- 10g Vietnamese basil
- 10g Basil
- 10g Vietnamese coriander
- 20g Shredded Chili Pepper
- 30g Sliced Purple Onions
- 30g Shredded Carrots

INSTRUCTION

1. Preparation:

Mash the salt and chili sauce mixture.

2. Cooking:

Then marinate the chicken with Knorr Chicken Powder, take to grill

Mix the vegetable mixture with the salt and pepper sauce.

3. Plating:

Arrange grilled chicken on top. Serve with toasted sesame rice paper.

Starter





Gỏi Bông Súng Mực Tươi

NGUYÊN LIỆU

- 150g Nước mắm, thái, có thể thay bằng nước mắm Việt
- 200g Đường thốt nốt, có thể thay bằng đường cát
- 25g Knorr Súp Nền Lẩu Thái
- 12g Knorr Bột Chanh
- 5g Gốc ngò rí
- 16g Tương ớt
- 300g Mực tươi
- 100g Dầu ăn
- 30g Đậu phộng
- 20g Hành phi
- 10g Thính gạo
- 500g Bông súng

CÁCH LÀM

1. Thực hiện:

Bông súng tước vỏ, bào sợi, ngâm nước rửa lại nhiều lần cho sạch. Pha sốt gồm: Nước mắm Thái, đường thốt nốt, Súp Nền Tomyam Knorr, Bột Chanh Knorr, gốc ngò rí, tương ớt theo tỉ lệ trên. Mực tươi nướng thơm thì cắt sợi, chiên vừa vàng.

2. Trình bày:

Bày bông súng ra đĩa, cho sốt lên, để khô mực lên cùng. Rắc thính, cùng đậu phộng, hành phi sau đó trộn đều và dùng ngay.

Món khai vị





Fresh Squid and Water Lily Salad

INGREDIENTS

- 150g Fish sauce, Vietnamese Mam Thai, can be replaced with Vietnamese fish sauce
- 200g Palm sugar, can be replaced with granulated sugar
- 25g **Knorr Tom Yam Paste**
- 12g **Knorr Lime Powder**
- 5g Coriander root
- 16g Chili sauce
- 300g Fresh squid
- 100g Cooking oil
- 30g Peanuts
- 20g Fried onions
- 10g Rice bran
- 500g Water lily

INSTRUCTION

1. Preparation:

Peel and shred water lily, soak in water and rinse many times to clean.

Sauce mix includes: Thai fish sauce, palm sugar, Knorr Tomyam Base, Knorr Lime Powder, coriander root, chili sauce in the above ratio. Grilled fresh squid is fragrant, cut into strips, fried until golden brown.

2. Plating:

Arrange lily on a plate, pour sauce over, and put dried squid on top. Sprinkle with rice bran, peanuts, fried onions then mix well and serve immediately.

Starter





Gỏi Nấm Chiên Giòn

NGUYÊN LIỆU

- 100g Tôm sú
- 50g Mực ống
- 100g Đu đủ sống bào sợi
- 50g Xoài sống
- 20g Cà rốt
- 20g Hành tây - hành tím
- 10g Húng lủi
- 10g Tía tô
- 5g Ớt sừng
- 60g Nấm
- 60g Bột chiên giòn
- 5g **Knorr Bột Nêm Hải Sản**
- 40g Ớt sừng xay
- 10g Ớt hiểm xay
- 20g Tỏi xay
- 30g Sả bào lát mỏng
- 10g Balacan
- 150ml Nước mắm tỉ lệ (1:2)
- 20g **Knorr Bột Chanh**
- 1 gói Lipton Trà Túi Lọc Tea Potbag

CÁCH LÀM

1. Sơ chế

Tôm mực rửa sạch thấm ướp Bột Nêm Hải Sản Knorr cho thấm rồi đem nướng.

Nấm áo qua bột khô rồi qua bột chiên giòn, khi nào ra món thì đem chiên giòn.

Đu đủ, xoài, cà rốt bào sợi ngâm nước đá cho giòn.

Tất cả các loại rau rửa sạch để ráo, củ hành tây bào sợi ngâm nước đá cho hết mùi hăng.

2. Thực hiện:

Làm nước sốt: Trà Lipton Nhãn Vàng ngâm với 30ml nước sôi, thêm Bột Chanh Knorr sau đó trộn tất cả các nguyên liệu làm sốt gồm ớt sừng xay, ớt hiểm xay, tỏi xay, sả bào, balacan, nước mắm, Bột Chanh Knorr lại với nhau.

Cho tất cả các nguyên liệu vào thau trộn đều rồi rưới sốt từ từ cho gỏi thấm, cho gỏi ra đĩa xếp hải sản nướng và nấm chiên giòn lên trên.

Món khai vị





Crispy Fried Mushroom Salad

INGREDIENTS

- 100g Giant tiger prawn
- 50g Squid
- 100g Shredded unripen papaya
- 50g Unripen Mango
- 20g Carrot
- 20g Onion - shallot
- 10g Basil
- 10g Perilla
- 5g Goat horn pepper
- 60g Mushrooms
- 60g Crispy frying flour
- 5g **Knorr Seafood Seasoning Powder**
- 40g Minced Goat horn pepper
- 10g Minced Bird's eye chili
- 20g Minced Garlic
- 30g Thinly sliced lemongrass
- 10g Balacan
- 150ml Fish sauce ratio (1:2)
- 20g **Knorr Lime Powder**
- 1 Pack Lipton Tea Potbag

INSTRUCTION

1. Preparation

Wash shrimp and squid, marinate with Knorr Seafood Seasoning Powder, then grill.

Coat mushrooms in dry flour then in fried flour, deep fry when ready to serve.

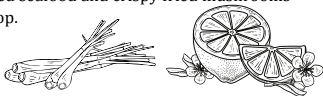
Shredded papaya, mango, carrots soaked in ice water to make crispy.

Wash all vegetables and drain. Soak shredded onions in ice water to remove the pungent smell.

2. Perform:

Make the sauce: Steep Lipton Yellow Label Tea with 30ml of boiling water, add Knorr Lime Powder then mix all the sauce ingredients including ground chili, ground bird's eye chili, ground garlic, lemongrass, balacan, fish sauce, Knorr Lime Powder together.

Put all ingredients in a bowl, mix well, then slowly pour the sauce over the salad to let it absorb, put the salad on a plate and arrange grilled seafood and crispy fried mushrooms on top.



Starter



Súp Cua Xốt Nấm Nút

NGUYÊN LIỆU

- 100g Gò ri
- 3g **Knorr Bột Chanh**
- 40g Hạt điều
- 40g Phô mai parmesan
- 100g Dầu Ô Liu
- 5g Đường
- 50g Nấm nút
- 200g Thịt cua
- 50g Bô rô
- 2g Xạ hương
- 200m Knorr Xốt Trắng
- 10g Knorr Bột Nêm Aromat
- 2g Hạt tiêu
- 200ml Nước
- 20g Sả cây
- 1g Hoa hời
- 50ml Kem
- 20g Bơ
- 4 chiếc Bánh mì tỏi

CÁCH LÀM

1. Phần xốt

Cho quế tây, nấm nút, hạt điều, phô mai bào parmesan, dầu ô liu và đường vào xay nhuyễn.

2. Nấu súp:

Xào tỏi tây (hành bo rô), sả cây, khoai tây, hoa hời, xốt trắng Knorr, Bột Aromat Knorr.

Xay nhuyễn tất cả và lược lại.

Cua chần qua rượu.

3. Phục vụ:

Cho xốt nấm nút vào súp và Trộn đều.

Ăn kèm với bánh mì tỏi.

Món khai vị





Crab Soup with Button Mushroom Sauce

INGREDIENTS

- 100g Coriander
- 3g **Knorr Lime Powder**
- 40g Cashews
- 40g Parmesan cheese
- 100g Olive Oil
- 5g Sugar
- 50g Button Mushrooms
- 200g Crab meat
- 50g Leek
- 2g Thyme
- 200ml Knorr White Sauce
- 10g **Knorr Aromat Original**
- Seasoning**
- 2g Pepper
- 200ml Water
- 20g Lemongrass
- 1g Star Anise
- 50ml Cream
- 20g Butter
- 4 pcs Garlic Bread

INSTRUCTION

1. Sauce

Add basil, button mushrooms, nuts, grated parmesan cheese, olive oil and sugar and blend until smooth.

2. Soup:

Stir-fry leeks, lemongrass, potatoes, star anise, Knorr white sauce, Knorr Aromat Powder.

Blend everything and strain again.

Crab blanched in wine.

3. Serving:

Add the button mushroom sauce to the soup and mix well.

Served with garlic bread.

Starter





Súp Bong Bống Cá Sò Điệp

NGUYÊN LIỆU

- 150g Bong bóng cá
- 150g Sò điệp
- 1 lít Nước
- 30g Lòng trắng trứng gà
- 5g Tỏi thái lát
- 5ml Rượu Trung Hoa
- 5g Rau mùi, cắt nhỏ
- 30g **Knorr Xốt Nêm Đặc Đặc Thịt Gà**
- 3g **Knorr Bột Thịt Gà**
- 20g **Knorr Bột Bắp**
- 50g Nấm đông cô
- 20ml Nước pha bột bắp
- 1g Tiêu xay

CÁCH LÀM

Ngâm bong bóng cá cho đến khi mềm, sau đó rửa sạch bong bóng cá và đun trong nước sôi với gừng, hành lá và rượu. Tiếp theo, lấy bong bóng cá ra, rửa sạch, vắt nước và thái nhỏ.

Cho 1 muỗng dầu ăn vào nồi, đun nóng và xào tỏi cho đến khi có mùi thơm thì vớt xác tỏi ra. Đổ rượu vào, đun đến khi sủi bọt, sau đó đổ nước vào và tiếp tục đun sôi. Thêm bong bóng cá, sò điệp trộn đều với các loại gia vị (**Bột Thịt Gà Knorr**, tiêu xay và **Xốt Nêm Đặc Đặc Thịt Gà Knorr**)

Cho **Bột Bắp Knorr** vào nồi và khuấy đều để làm nước súp đặc lại. Đập trứng cho vào nồi và khuấy nhanh tay để tạo ra những sợi trứng trong nước súp.

Rắc rau mùi lên và món **Súp Cua Bong Bống Cá Sò Điệp Hoàng Kim** đã sẵn sàng để phục vụ.



Món khai vị



Scallop Fish Maw Soup

INGREDIENTS

- 150g Fish maw
- 150g Scallops
- 1 liter of water
- 30g Egg white
- 5g Sliced Garlic
- 5ml Chinese Wine
- 5g Coriander, chopped
- 30g **Knorr Concentrated Chicken Liquid Seasoning**
- 3g **Knorr Chicken Powder**
- 20g **Knorr Cornstarch**
- 50g Shiitake mushrooms
- 20ml Water for cornstarch
- 1g Ground pepper

INSTRUCTION

Soak the fish maw until soft, then rinse the fish maw and boil it in boiling water with ginger, green onions and wine. Next, take out the fish maw, rinse, squeeze out the water and chop it. Add 1 tablespoon of cooking oil to the pot, heat and stir-fry the garlic until fragrant, then remove the garlic. Pour in the wine, boil until bubbling, then add water and continue to boil. Add fish maw, scallops and mix well with the spices (Knorr Chicken Powder, ground pepper and Knorr Concentrated Chicken Seasoning Sauce) Add Knorr Cornstarch to the pot and stir well to thicken the soup. Crack the egg into the pot and stir quickly to create egg strands in the soup. Sprinkle with coriander and the Golden Scallop Fish Maw Crab Soup is ready to serve.

Starter





Chả Giò Nhân Nấm và Thịt Gà

NGUYÊN LIỆU

- 200g Ức gà cắt hạt lựu
- 80g Nấm đông cô khô ngâm nước ấm
- rôi cắt hạt lựu
- 30g Hành Tím, băm nhuyễn
- 50g Hành tây cắt hạt lựu
- 20g Rau mùi, cắt nhỏ
- 30g Sữa đặc
- 15g Tương ớt
- 5g **Knorr Bột Thịt Gà**
- 50g **Best Foods Xốt Real Mayonnaise**
- 1 gói Bánh tráng gạo
- 1 trái Trứng
- 500ml Dầu ăn
- 35g **Knorr Xốt Cà Chua**
- 100g **Best Foods Xốt Real Mayonnaise**
- 10g Tương ớt

CÁCH LÀM

1. Thực hiện:

Gà ướp với Bột Thịt Gà Knorr và hành tím cho thịt gà thấm đều.

Xào chín gà vừa ướp cùng với nấm, tương ớt cho đến khi thấm đều gia vị. Sau đó, cho ngò vào và để nguội, trộn cùng Mayonnaise Best Food Real.

Tiếp đến, cho nhân vào bánh da bò bía cuốn lại và chiên cho vỏ bánh chín vàng giòn.

2. Xốt hồng:

Khuấy đều Mayonnaise Best Food Real cùng tương cà, tương ớt cho hòa quyện vào nhau.



Món khai vị



Mushroom and Chicken Spring Rolls

INGREDIENTS

- 200g diced chicken breast
- 80g dried shiitake mushrooms soaked in warm water then diced
- 30g Shallots, minced
- 50g Diced onion
- 20g Coriander, chopped
- 30g Condensed milk
- 15g Chili sauce
- 5g **Knorr Chicken Powder**
- 50g **Best Foods Real Mayonnaise**
- 1 pack of Rice Paper
- 1 Egg
- 500ml Cooking Oil
- 35g **Knorr Tomato Sauce**
- 100g **Best Foods Xốt Real Mayonnaise**
- 10g Chili sauce

INSTRUCTION

1. Perfum:

Marinate chicken with Knorr Chicken Powder and shallots until chicken is evenly coated.

Stir-fry marinated chicken with mushrooms and chili sauce until well seasoned. Then add cilantro and let cool, mix with Best Food Real Mayonnaise. Next, put the filling in the spring roll, roll it up and fry until the skin is golden brown and crispy.

2. Pink sauce:

Stir Best Food Real Mayonnaise with ketchup and chili sauce until well blended.



Starter



Túi Châu Báu

NGUYÊN LIỆU

- 2 lít Nước
- 1kg Vỏ tôm
- 30g **Knorr Súp Nền Thịt Gà**
- 200g Tôm, cắt nhỏ
- 100g Cà Rốt, Cắt Hạt Lựu
- 100g Nấm Đông Cô, cắt hạt lựu
- 50g Củ Năng
- 200g Hạt Dẻ Cười
- 40g **Knorr Bột Thịt Gà**
- 150g Knorr Bột Bắp
- 3g Tóc Tiên
- Nước dùng gà
- Nước Vỏ Tôm

CÁCH LÀM

1. Nước dùng:

Luộc vỏ tôm với 1 lít nước, lọc bỏ phần vỏ. Pha 1 lít nước với bột súp nền gà để cho ra 1 lít nước dùng gà.

2. Xào phần nhân:

Cho tất cả các nguyên liệu A vào chảo xào đến chín tới. Nêm nếm với Bột thịt gà Knorr.

3. Pha nước xốt

Pha 1 lít nước luộc vỏ tôm với 1 lít nước dùng gà đã chuẩn bị. Nêm nếm nước dùng với 40 gr Bột thịt gà Knorr. Cho tóc tiên và bột bắp pha loãng vào phần súp đến khi súp sôi và hơi sệt.

4. Trình bày:

Nhồi phần nhân vào vỏ đậu hũ. Bày ra đĩa, rưới phần xốt lên xung quanh.

Món khai vị





Treasure Bag

INGREDIENTS

- 2 liters of water
- 1kg Shrimp Shells
- 30g **Knorr Chicken Broth Base**
- 200g Shrimp, chopped
- 100g Carrots, Diced
- 100g Shiitake mushrooms, diced
- 50g Water chestnut
- 200g Pistachios
- 40g **Knorr Chicken Powder**
- 150g Knorr Cornstarch
- 3g Toc Tien
- Chicken broth
- Shrimp Shell Water

INSTRUCTION

1 Broth:

Boil shrimp shells with 1 liter of water, remove the shells. Mix 1 liter of water with chicken soup base powder to make 1 liter of chicken broth.

2. Stir-fry the filling:

Put all ingredients A in a pan and stir-fry until cooked. Season with Knorr Chicken Powder.

3. Make the sauce

Mix 1 liter of shrimp shell water with 1 liter of prepared chicken stock. Season the stock with 40 gr of Knorr Chicken Powder. Add the hairy greens and diluted cornstarch to the soup until the soup boils and thickens slightly.

4. Plating:

Stuff the tofu skin with the filling. Arrange on a plate and drizzle the sauce over the top.

Starter





Heo Tây Bắc Quay Kiểu Ý

NGUYÊN LIỆU

PORCHETTA RUBDOWN

- 3kg Thịt ba chỉ heo
- 100gr **Knorr Bột Thịt Gà**
- 20gr Hạt mắc khén
- 15gr Muối hạt
- 100gr Đường nâu
- 5gr Tiêu đen
- 10gr Bột tỏi
- 5gr Bột ngũ vị hương
- 300gr Lá mắc mật

THẢO MỘC ƯỚP KÈM

- 150gr Rau rùng
- 30gr **Knorr Bột chanh**
- 30gr Muối hạt
- 150gr Đường nâu
- 5gr Tiêu đen
- 10gr Tỏi

CÁCH LÀM

1. Xay gia vị thành bột.
2. Thịt lợn ướp trong 4 giờ.
3. Nướng ở nhiệt độ 130oC trong 60 phút.
4. Đâm nhiều lỗ trên da = da nổ lách tách và có bọt.
5. Nướng với Rock Salf trên da ở nhiệt độ 150oC trong 30 phút.
6. Để thịt lợn nghỉ trong 30 phút.
7. Nướng ở nhiệt độ cao trên 220oC trong 20 phút để da giòn.

Món chính





Tay Bac Porchetta

INGREDIENTS

PORCHETTA RUBDOWN

- 3kg Pork belly
- 100gr **Knorr Chicken Powder**
- 20 gr Mac Ken
- 15 gr Rock salt
- 100 gr Brown sugar
- 5 gr Black pepper
- 10 gr Garlic powder
- 5 gr Five spice powder
- 300gr Mac Mat leaves

HERBS DIPPING

- 150gr Wild herbs
- 30 gr **Knorr Lime Seasoning Powder**
- 30 gr Rock salt
- 150 gr Brown sugar
- 5 gr Black pepper
- 10 gr Garlic

INSTRUCTION

1. Grind the spices into powder.
2. Marinated Pork over 4 hours.
3. Grilled 130oC on 60mins.
4. Pricking lots of holes in the skin
= puffy crackling with bubbles.
5. Baked with Rock Salf on skin
150oC on 30mins.
6. Take a pork rest in 30mins.
7. Baked high heat over 220oC on
20mins to make the skin be
crispy.



Main



Tôm San Hô với Ba Loại Xốt Kèm

NGUYÊN LIỆU

- 350gr Tôm lột vỏ còn đuôi
- 15gr **Knorr Bột Nêm Hải Sản**
- 3 trái trứng
- 100gr Bánh phồng tôm

XỐT KÈM

- 150gr **Best Foods Xốt Real Mayonnaise**
- 150gr Phô mai BEL
- 3gr Xốt Tabasco
- 50gr Đường nâu
- 5gr Ớt Cayenne
- 5gr Bột tỏi
- 200gr Sữa tươi
- 7gr Nước sốt Worcestershire
- 30gr Bơ hạnh nhân

CÁCH LÀM

1. Làm sạch tôm và ướp với bột hải sản Knorr ít nhất 15 phút.
2. Bê bánh quy tôm và áo lớp ngoài của tôm
3. Chiên tôm cho đến khi bánh chuyển sang lớp màu vàng nâu.
4. Trang trí bằng hạnh nhân rang xay, bột ớt cayenne.

XỐT KÈM

- 150gr Tahini/bơ hạt mè
- 150gr Xốt mala
- 30gr Sữa đặc
- 20gr **Knorr Bột Thịt Gà**
- 5gr Ớt bột
- 15gr Hạt mè
- 30gr Dầu mè`

Món chính





Coral Shrimp with Trio Dips

INGREDIENTS

- 350gr Shrimp peeled with tail
- 15gr **Knorr Seafood Seasoning Powder**
- 3pcs egg
- 100gr Shrimp cracker

DIPPING

- 150gr **Best Foods Real Mayonnaise**
- 150gr BEL cheese
- 3gr Tabasco
- 50gr Brown sugar
- 5gr Cayen
- 5gr Garlic powder
- 200gr Milk
- 7gr Worcestershire sauce
- 30gr Almond Butter

INSTRUCTION

1. Clear the Shrimp and marinate with Seafood powder Knorr at least 15mins.
2. Break the Shrimp cracker and cover the Shrimp
3. Deep fried the Shrimp until the cracker become brown gold.
4. Decoration by roasted almond crush, cayenne powder.

DIPPING

- 150gr Tahini/Sesame seed butter
- 150gr Mala sauce
- 30gr Condensed milk
- 20gr **Knorr Chicken Powder**
- 5gr Chili flake
- 15gr Sesame seed
- 30gr Sesame oil

Main





Bò Nướng Xốt Tiêu Xanh

NGUYÊN LIỆU

- 800g Thịt bò phi lê
- 10g **Knorr Bột Thịt Gà**
- 1g Tiêu xay
- 40ml Dầu Ô Liu
- 20m Bơ
- 0.25g Tiêu xay
- 2g **Knorr Bột Thịt Gà**
- 15g Hành Tím, băm nhuyễn
- 12g Tiêu xanh
- 60ml Rượu Vang Đỏ
- 25g **Knorr Xốt Nấu Demi Glace**
- 250ml Nước
- 120g Khoai tây nướng
- 120g Rau củ (tùy thích)
- Ngò tây (tùy thích)

CÁCH LÀM

1. Thực hiện:

Thịt bò ướp với Knorr Bột Thịt Gà, tiêu xay, dầu ô liu. Chiên áp chảo thịt bò sau đó cho vào lò nướng vừa chín tới.

2. Sauce Tiêu Xanh:

Hòa tan Xốt Nấu Demi Glace Knorr với nước sau đó đun sôi khoảng 2-3 phút. Xào hành tây với bơ, cho tiêu xanh vào xào tiếp rồi cho rượu đỏ vào nấu nhỏ lửa, tiếp theo cho xốt nấu vào đảo đều và nêm nếm với Knorr Bột Thịt Gà, tiêu xay.

3. Trang trí:

Phục vụ thịt bò với rau củ ăn kèm và xốt tiêu xanh.



Món Chính



Beef Fillet with Green Pepper Sauce

INGREDIENTS

- 800g Beef Fillet
- 10g **Knorr Chicken Powder**
- 1g Ground pepper
- 40ml Olive Oil
- 20m Butter
- 0.25g Ground pepper
- 2g **Knorr Chicken Powder**
- 15g Shallots, minced
- 12g Green pepper
- 60ml Red Wine
- 25g **Knorr Demi Glace Brown Sauce**
- 250ml Water
- 120g Baked Potatoes
- 120g Vegetables (optional)
- Parsley (optional)

INSTRUCTION

1. Perform:

Marinate beef with Knorr Chicken Powder, ground pepper, olive oil. Pan fry beef then put in oven until cooked.

2. Green Pepper Sauce:

Dissolve Knorr Demi Glace Brown Sauce with water then boil for about 2-3 minutes.

Sauté onion with butter, add green pepper and continue sautéing, then add red wine and simmer, then add brown sauce, stir well and season with Knorr Chicken Powder and ground pepper.

3. Decoration:

Serve beef with side vegetables and green pepper sauce.

Main course





Nạc Lưng Bò Nướng Xốt Tiêu Xanh

NGUYÊN LIỆU

- 1.2kg Nạc Lưng Bò
- 30g Dầu Rau Cải
- 80g Hành Tím Băm Nhuyễn
- 2 chiếc Nhánh Tỏi Băm Nhuyễn
- 90g Tiêu Xanh Đóng Hộp
- 100ml Rượu Vang Đỏ
- 250ml Knorr Xốt Nâu Demi Glace
- Các Loại Thảo Mộc Tươi – Lá Xạ Hương và Lá Hương Thảo Xắt Nhỏ
- 50g Bơ
- 1 Củ Cà Rốt
- 5 Củ Cải Đường Chioggia
- 3 Củ cải vàng
- 10 Cây Hẹ Đỏ
- 10 Hẹ Tây Trắng
- 10 Lá Củ Cải Vàng

CÁCH LÀM

1. Nạc Lưng Bò:

Thái miếng nạc lưng bò thành 5 miếng thịt dày. Nướng miếng nạc lưng bò và điều chỉnh để miếng thịt vừa chín tới. Nêm nếm gia vị. Để thịt nguội.

2. Sauce Tiêu Xanh:

Phi hẹ tây và tỏi băm nhỏ trong dầu thực vật. Nghiền nhẹ tiêu xanh để cho hương vị tuyệt vời hơn. Đảo tiêu xanh chung với hành và tỏi. Đổ rượu vang lại để hòa quyện thành phần và cô đặc cho đến khi còn 1/3. Thêm xốt nâu Knorr Demi – glace. Thêm thảo mộc tươi vào. Ninh trong khoảng 2 phút. Hoàn thành nước xốt với bơ.

3. Rau Củ:

Nấu củ cải đường, lột vỏ và cắt thành từng khoanh và nướng trong lò với nhiệt độ 175 độ. Làm sạch cà rốt và nướng chung với củ cải đường. Làm sạch hẹ tây và nướng lên. Làm sạch và hầm lá củ cải vàng.

Món Chính



Grilled Beef Loin with Green Pepper Sauce

INGREDIENTS

- 1.2kg Beef Loin
- 30g Canola Oil
- 80g Minced Purple Onions
- 2 Cloves Garlic, Minced
- 90g Canned Green Pepper
- 100ml Red Wine
- 250ml Knorr Demi Glace Brown Sauce
- Fresh Herbs – Chopped Thyme and Rosemary Leaves
- 50g Butter
- 1 Carrot
- 5 pcs Chioggia Beetroot
- 3 Golden Beets
- 10 pcs Red Chives
- 10 White Chives
- 10 pcs Golden Radish Leaves

INSTRUCTION

1. Beef Loin:

Cut the beef loin into 5 strips. Grill the beef loin and adjust the meat until it is just cooked. Season to taste. Let the meat cool.

2. Green Pepper Sauce:

Saute chopped shallots and garlic in vegetable oil.

Lightly crush green pepper for extra flavor. Stir green pepper with onion and garlic. Pour back the wine to combine and reduce to 1/3. Add the Knorr Demi-glace brown sauce. Add the fresh herbs. Simmer for about 2 minutes. Finish the sauce with butter.

3. Vegetables:

Cook the beets, peel and cut into rings and roast in the oven at 175 degrees. Clean the carrots and roast them with the beets. Clean the shallots and roast them. Clean and stew the beet leaves.

Main course



Cá Áp Chảo Xốt Đào

NGUYÊN LIỆU

- 500g Cá hồi phi lê
- 10g **Knorr Bột Thịt Gà**
- 100g Đào hộp, cắt lát
- 200g Khoai tây
- 300ml Sữa tươi, không đường
- 10g **Knorr Bột Thịt Gà**
- 300g Đào hộp
- 50ml Đào hộp, nước
- 50ml Syrup đào
- 20g Bơ
- 15g Đường nâu (đường vàng)
- 15g **Knorr Bột Thịt Gà**
- 15ml Nước tương Kikoman
- 10g Mù tạt hạt
- 3g **Knorr Bột Chanh**
- 30g Gừng củ
- 5g Hạt tiêu

CÁCH LÀM

1. Sơ chế: Cá hồi cắt khối vuông vừa ăn, ướp với 10g Bột Thịt Gà Knorr rồi để từ mát cho thấm, sau đó đem áp chảo. Đào hộp cắt lát mỏng. Khoai tây rửa sạch cắt khoanh tròn rồi đem luộc với sữa cho chín cùng 10g Bột Thịt Gà Knorr để khoai thêm phần đậm đà.
2. Thực hiện: Xốt Đào. Đem tất cả nguyên liệu làm xốt: Đào hộp, nước đào hộp, siro đào, bơ, đường nâu, mù tạt hạt, gừng hồng và tiêu xay nhuyễn cùng Bột Thịt Gà Knorr, nước tương, Bột Chanh Knorr là đã hoàn thành xốt.
3. Trang trí cá áp chảo cùng xốt đào, khoai tây, đào cắt lát cho đẹp mắt.

Món Chính





Salmon Fillet with Peach Sauce

INGREDIENTS

- 500g Salmon Fillet
- 10g **Knorr Chicken Powder**
- 100g Canned Peaches, Sliced
- 200g Potatoes
- 300ml Fresh milk, unsweetened
- 10g **Knorr Chicken Powder**
- 300g Canned Peaches
- 50ml Canned peaches, water
- 50ml Peach Syrup
- 20g Butter
- 15g Brown sugar
- 15g **Knorr Chicken Powder**
- 15ml Kikoman Soy Sauce
- 10g Mustard seeds
- 3g **Knorr Lime Powder**
- 30g Ginger root
- 5g Pepper

INSTRUCTION

1. Preparation: Cut salmon into bite-sized cubes, marinate with 10g Knorr Chicken Powder and let it soak in the refrigerator, then pan-fry.
Thinly sliced peaches.
Wash the potatoes, cut them into circles, then boil them in milk until cooked with 10g of Knorr Chicken Powder to make the potatoes more flavorful.
2. Implement: Peach Sauce.
Combine all the ingredients for the sauce: Canned peaches, canned peach juice, peach syrup, butter, brown sugar, grainy mustard, pink ginger and ground pepper with Knorr Chicken Powder, soy sauce, Knorr Lime Powder and the sauce is done.
3. Plating fish with peach sauce, potatoes, and sliced peaches for a beautiful Plating.

Main course





Phô Mai Chanh Posset

NGUYÊN LIỆU

- 120gr phô mai mascarpone
- 9gr **Knorr Bột Chanh**
- 25gr Chanh tươi
- 75gr Đường bột
- 100gr Whipping cream
- 4 trứng-loại nhiều omega 3
- 30gr Bột bắp
- 15gr Rượu whisky
- 2gr Vani
- 75gr Đường bột
- 3gr **Knorr Bột Chanh**
- 60gr Đường bột
- 200gr Dâu tươi
- 40gr Việt quất tươi
- 60gr Hạt dẻ cười

CÁCH LÀM

- 1.Cho Mascarpone + Chanh + Vỏ chanh + Đường + Kem vào Máy xay.
- 2.Làm kem trứng từ lòng đỏ trứng, bột bắp, rượu whisky, kem, đường và vani. Khuấy đều lửa nhỏ hoặc nấu trong nồi cách thủy.
- 3.Làm Mousse từ máy và để đông trong 1 giờ.
- 4.Trang trí bằng quả hồ trăn rang, quả mỏng, trứng sữa và bánh quy giòn.

Món tráng miệng





Lime Cheese Posset

INGREDIENTS

- 120gr Mascarpone cheese
- 9gr **Knorr Lime Seasoning Powder**
- 25gr Lemon
- 75gr Icing sugar
- 100gr Whipping cream
- 4pcs Egg - high omega 3
- 30gr Cornstarch
- 15gr Whisky
- 2gr Vanilla pot / essence
- 75gr Icing sugar
- 3gr **Knorr Lime Seasoning Powder**
- 60gr Icing sugar
- 200gr Fresh Strawberry
- 40gr Fresh Blueberry
- 60gr Pistachio

INSTRUCTION

1. Put Mascarpone + Lime + Lemon zest + Sugar + cream into Dispenser
2. Make egg custard from egg yolk, cornstarch, whisky, cream, sugar, and vanilla. Stirred well low heat or water bath cooking
3. Make the Mousse from the Dispenser and freezer it for 1 hour
4. Decoration by roasted Pistachio crush, berry, egg custard and cracker

Dessert



Cá hồi Áp chảo Xốt bơ chanh



NGUYÊN LIỆU

Cá hồi tươi phi lê : 300g

Bơ lạt : 60g

Chanh : 1 trái

Bột bắp Meizan : 20g

Gừng băm : 10g

Tỏi băm : 10g

**Các nguyên liệu tùy chỉnh theo khẩu vị*

Nước tương Nam Dương

Đường

Tiêu

Muối

LƯU Ý

Thời gian áp chảo 1 phút mỗi mặt với lửa lớn có thể khiến bên ngoài cá chín nhanh nhưng bên trong vẫn tái. Điều này phù hợp nếu bạn thích cá hồi tái. Tuy nhiên, nếu muốn cá chín hoàn toàn, có thể áp chảo thêm 30 giây mỗi mặt ở lửa vừa.

CÁCH LÀM

Chuẩn bị cá hồi

- Cá hồi rửa sạch, thấm khô. Cho vào bát nhỏ 1 thìa (muỗng) cà phê gồm nước tương, nước cốt chanh, $\frac{1}{3}$ thìa cà phê muối và một chút tiêu, khuấy đều. Dùng hỗn hợp này thoa đều khắp miếng cá, để 15 phút cho thấm.

Áp chảo cá hồi

- Làm nóng chảo, cho 40g bơ vào tan chảy. Cho cá hồi vào áp chảo lửa lớn 1 phút mỗi mặt, giảm lửa vừa và áp chảo thêm 30 giây mỗi mặt nếu muốn cá chín hoàn toàn. Cho cá ra đĩa để riêng.

Làm xốt bơ chanh

- Trộn đều bột bắp Meizan với 1 thìa canh nước lọc, 1 thìa cà phê nước tương, 1 thìa cà phê đường, 1 thìa canh nước cốt chanh. Khuấy đều hỗn hợp cho tan hoàn toàn, tránh vón cục.
- Làm nóng nồi nhỏ với 20g bơ, phi thơm tỏi và gừng băm, đổ hỗn hợp xốt vào khuấy đều trên lửa nhỏ đến khi sôi nhẹ và sánh mịn.
- Hoàn thiện món ăn**
- Rưới xốt bơ chanh lên cá hồi và thưởng thức.

Salmon fillet Lemon butter sauce



INGREDIENTS

Fresh salmon fillet: 300g

Unsalted butter: 60g

Lemon: 1 lemon

Meizan cornstarch: 20g

Minced ginger: 10g

Minced garlic: 10g

**Ingredients can be customized
according to taste*

Nam Duong Soy Sauce Sugar Pepper

Salt

NOTE

Searing for 1 minute per side over high heat will cook the outside of the fish quickly but leave the inside rare. This is fine if you like your salmon rare. However, if you want it to be fully cooked, you can sear for an additional 30 seconds per side over medium heat.

INSTRUCTION

Prepare the salmon

- Wash and pat dry the salmon. In a small bowl, mix 1 teaspoon of soy sauce, lemon juice, $\frac{1}{3}$ teaspoon of salt and a little pepper. Apply the mixture evenly over the fish and let it sit for 15 minutes.

Pan fried salmon

- Heat a pan, add 40g butter and melt. Sear the salmon over high heat for 1 minute on each side, reduce heat to medium and sear for a further 30 seconds on each side if you want the fish to be fully cooked. Remove the fish to a plate and set aside.

Make lemon butter sauce

- Mix Meizan cornstarch with 1 tablespoon of water, 1 teaspoon of soy sauce, 1 teaspoon of sugar, 1 tablespoon of lemon juice. Stir the mixture until completely dissolved, avoid lumps.
- Heat a small pot with 20g butter, saute minced garlic and ginger, pour in the sauce mixture and stir over low heat until it boils gently and thickens.

Finishing the dish

- Drizzle lemon butter sauce over salmon and serve.

Shushi Cuộn Cua lột



NGUYÊN LIỆU

- Trứng tôm (ebiko đỏ): 20g
- 2 con cua lột
- Rong biển Nori: 2 lá
- Bột Tempura: 100g
- Gạo Neptune japonica: 200g
- Dưa chuột (dưa chuột): 1 chiếc
- Xà lách: 50g
- **Thành phần tùy chỉnh theo sở thích**
- Giấm sushi
- Dầu ăn Neptune Light

CÁCH LÀM

Chuẩn bị cơm sushi

- Nấu cơm sushi, rưới giấm lên cơm khi còn nóng và để nguội.

Chuẩn bị cua lột

- Cắt cua lột thành miếng nhỏ, tẩm bột tempura và chiên giòn.

Chuẩn bị nguyên liệu khác

- Cắt dưa chuột và xà lách thành lát mỏng để cuộn sushi.

Cuốn sushi

- Trải rong biển, dàn cơm lên, đặt cua chiên và rau vào giữa, cuộn chặt thành sushi.

Hoàn thiện món ăn

- Cắt sushi thành từng khoanh, trang trí với trứng tôm và dọn ra đĩa.

LƯU Ý

- Giữ lửa vừa khi chiên cua để cua chín đều, lớp vỏ giòn và không bị cháy.
- Cuốn sushi chặt tay để các nguyên liệu không bị rơi ra khi cắt hoặc khi ăn.

Soft shell crab Sushi Roll



INGREDIENTS

Shrimp roe (red ebiko) : 20g
2 peeled crabs Nori seaweed : 2
leaves Tempura Dough : 100g
Neptune japonica rice : 200g
Cucumber (cucumber) : 1 pc
Lettuce : 50g

***Customized ingredients*

according to taste

Sushi vinegar

Neptune Light Cooking Oil

INSTRUCTION

Prepare sushi rice

- Cook sushi rice, drizzle vinegar over the rice while it is still hot and let cool.

Prepare soft-shell crab

- Cut soft shell crab into small pieces, coat in tempura batter and deep fry.

Prepare other ingredients

- Cut cucumber and lettuce into thin slices for sushi rolls.

Sushi roll

- Spread seaweed, spread rice on top, place fried crab and vegetables in the middle, roll tightly into sushi.

Finishing the dish

- Cut sushi into slices, garnish with shrimp roe and serve.

NOTE

- Keep the heat medium when frying the crab so that the crab is cooked evenly, the shell is crispy and does not burn.
- Roll the sushi tightly so that the ingredients do not fall out when cutting or eating.

Recipes collected & suggested by Wilmar Chef

Cá hồi

Nướng giấy bạc



NGUYÊN LIỆU

Cá hồi phi lê : 500g

Súp lơ (*bông cải*) xanh : 300g

Cà rốt : 200g

Vừng (*mè*) trắng rang : 20g

Tỏi băm : 20g

Gừng băm : 10g

Bột bắp Meizan : 1 thìa

**Các nguyên liệu tùy chỉnh theo khẩu vị*

Nước tương Nam Dương

Mật ong

Giấm gạo

Tiêu

Dầu Ô-liu Olivoila

LƯU Ý

Nhiệt độ 200°C trong 25 phút là phù hợp để cá hồi chín đều mà không bị khô. Việc rưới thêm sốt trong quá trình nướng giúp cá hồi thấm đều gia vị, tạo độ bóng và thơm ngon.

CÁCH LÀM

Chuẩn bị cá hồi và rau củ

- Cá hồi rửa sạch, thấm khô, cắt làm 2. Súp lơ rửa sạch, tách riêng từng bông.
- Cà rốt gọt vỏ, rửa sạch, thái khoanh mỏng vừa ăn.

Pha nước sốt

- Cho vào bát (chén) bột ngô (*bột bắp*), 2 thìa canh nước lọc, khuấy cho tan. Thêm 4 thìa canh nước tương, 3 thìa canh mật ong, 2 thìa canh giấm gạo, 2 thìa cà phê tiêu, 2 thìa canh dầu ô-liu, tỏi băm, gừng băm, khuấy đều. Đun sôi sốt với lửa nhỏ cho sệt lại, tắt bếp, để nguội.

Chuẩn bị cá hồi và rau củ để nướng

- Xếp súp lơ và cà rốt lên giấy bạc, đặt miếng cá hồi lên trên. Rưới đều sốt rồi bọc kín.
- Cho cá vào lò nướng ở 200 độ C trong 25 phút. Khi nướng khoảng 15 phút, lấy ra, rưới thêm phần sốt còn lại, bọc kín và nướng cho đến khi cá chín.

Hoàn thiện món ăn

- Cá hồi chín lấy ra đĩa, rắc vừng rang lên và thưởng thức.

Salmon

Baked in foil



INGREDIENTS

Salmon fillet: 500g

Broccoli: 300g

Carrots: 200g

Roasted white sesame: 20g

Minced garlic: 20g

Minced ginger: 10g

Meizan cornstarch: 1 teaspoon

**Ingredients can be customized according to taste*

Nam Duong Soy Sauce

Honey

Rice Vinegar

Pepper

Olive Oil Olivoila

NOTE

200°C for 25 minutes is suitable for salmon to cook evenly without drying out. Drizzle more sauce during the grilling process to help the salmon absorb the spices evenly, creating a shiny and delicious taste.

INSTRUCTION

Prepare salmon and vegetables

- Wash salmon, pat dry, cut in half. Wash cauliflower, separate each floret.
- Peel carrots, wash, and slice thinly. Make the sauce
- Put cornstarch (cornstarch) and 2 tablespoons of water in a bowl and stir until dissolved. Add 4 tablespoons of soy sauce, 3 tablespoons of honey, 2 tablespoons of rice vinegar, 2 teaspoons of pepper, 2 tablespoons of olive oil, minced garlic, minced ginger, stir well. Boil the sauce over low heat until thick, turn off the heat and let cool.

Prepare salmon and vegetables for grilling

- Arrange cauliflower and carrots on foil, place salmon on top. Drizzle with dressing and cover.
- Bake the fish in the oven at 200 degrees Celsius for 25 minutes. After about 15 minutes, remove, drizzle with the remaining sauce, cover and bake until the fish is cooked.

Finishing the dish

- Remove the cooked salmon from the pan, sprinkle with roasted sesame seeds and enjoy.

Mì xào Xá xiu



NGUYÊN LIỆU

Mì tươi : 200g

Xá xiu : 200g

Lạp xưởng tươi : 100g

Cải thìa : 100g

Nấm hương tươi : 50g

Hành tím và tỏi băm : 20g

Rau mùi (ngò rí) : 2 cây

Hành lá : 2 cây

**Các nguyên liệu tùy chỉnh theo khẩu vị*

Đường

Nước tương Nam Dương

Dầu hào Nam Dương

Dầu mè thơm Meizan

Tương ớt Nam Dương

Hạt nêm Neptune vị heo

Dầu ăn Neptune Light

LƯU Ý

Xào lạp xưởng và xá xiu quá lâu có thể làm thịt khô và mất hương vị, nên chỉ xào chín tới.

CÁCH LÀM

Sơ chế mì

- Chần mì qua nước sôi, trộn dầu ăn và nước tương để mì không bị dính.

Chuẩn bị nguyên liệu

- Cắt lạp xưởng, xá xiu thành lát mỏng, sơ chế các loại rau củ và nấm.

Làm sốt

- Pha nước sốt gồm nước tương, dầu hào, dầu mè, tương ớt và đường, nấu sôi cho sánh lại.

Xào nguyên liệu

- Xào sơ lạp xưởng và xá xiu, sau đó thêm rau củ và nấm hương vào xào đến khi chín.

Xào mì

- Cho mì vào chảo, đổ sốt lên và xào đều với rau củ và thịt xá xiu.

Hoàn thiện món ăn

- Dọn mì ra đĩa, rắc rau mùi lên trên và thưởng thức.

Char siu Fried noodles



INGREDIENTS

Fresh noodles: 200g
Char siu: 200g
Fresh Chinese sausage: 100g
Bok choy: 100g
Fresh shiitake mushrooms: 50g
Minced shallots and garlic: 20g
Coriander: 2 stalks Green onions: 2 stalks

**Ingredients can be customized according to taste*

Sugar
Nam Duong Soy Sauce
Nam Duong Oyster Sauce
Meizan Sesame Oil
Nam Duong Chili Sauce
Neptune Pork Flavor Seasoning
Neptune Light Cooking Oil

NOTE

Stir-frying Chinese sausage and char siu for too long can dry out the meat and make it lose its flavor, so stir-fry until just cooked.

INSTRUCTION

Prepare noodles

- Blanch noodles in boiling water, mix with cooking oil and soy sauce to prevent noodles from sticking.

Prepare ingredients

- Cut Chinese sausage and char siu into thin slices, prepare vegetables and mushrooms.

Make sauce

- Mix the sauce with soy sauce, oyster sauce, sesame oil, chili sauce and sugar, boil until thick.

Stir-fry ingredients

- Stir-fry Chinese sausage and char siu, then add vegetables and shiitake mushrooms and stir-fry until cooked.

Stir-fried noodles

- Add noodles to pan, pour sauce over and stir-fry with vegetables and char siu.

Finishing the dish

- Serve noodles on a plate, sprinkle with coriander and enjoy.

Trứng nướng Quả bơ & Dầu olive



NGUYÊN LIỆU

- Bơ sáp : 2 trái
- Quả trứng gà ta : 4 quả
- Rau mùi (ngò rí) : 2 cây
- Hành lá : 2 cây
- Dầu Olivioila : ½ thìa cà phê
- *Các nguyên liệu tùy chỉnh theo khẩu vị*
- Muối
- Tiêu
- Nước cốt chanh
- Tỏi
- Ớt
- Đường
- Cà rốt
- Hành tây

LƯU Ý

- Món này ăn nóng sẽ ngon hơn.
- Sốt tương gừng không nên quá mặn.
- Ăn kèm với cơm nóng rất ngon.
- Sốt tương gừng có thể làm sẵn để tủ lạnh. Bảo quản và dùng trong 1 tháng.

CÁCH LÀM

- Tôm rửa sạch, cho vào nồi cùng với nước dừa tươi, luộc chín, vớt ra. Tôm lột vỏ, bỏ đầu và chỉ lưng, chia làm đôi. Thịt luộc chín, cắt lát mỏng vừa ăn, ướp với 1 thìa (muỗng) cà phê hạt nêm, luộc lại rồi thái lát vừa ăn.
- Bưởi gọt vỏ, tách lấy múi, gỡ các tép bưởi ra. Cà rốt gọt vỏ, rửa sạch, bào sợi. Hành tây bóc vỏ, rửa sạch, thái lát mỏng. Ngâm cà rốt và hành tây vào nước đá khoảng 5 phút, vớt ra để ráo. Rau mùi (ngò rí) và hành lá rửa sạch, nhặt lấy lá, để ráo. Ớt băm nhuyễn.

Pha nước trộn gỏi:

- Cho vào chén 3 thìa (muỗng) nước mắm, 2 thìa canh nước cốt chanh, khuấy đều rồi cho tỏi băm, ớt băm, và đường vào. Có thể gia giảm nguyên liệu để nước trộn gỏi vừa vị chua cay, mặn ngọt.

Trộn gỏi:

- Cho tôm, thịt, cà rốt, hành tây, bưởi vào thố lớn, rưới nước trộn gỏi, trộn đều tay. Cuối cùng, trang trí lạc rang, rau mùi (ngò rí), và thêm vài lát ớt để món ăn thêm phần bắt mắt.

Avocado Eggs & Olive oil



INGREDIENTS

Avocado: 2

Local chicken eggs: 4

Coriander: 2 pcs

Green onions: 2

Olive oil: ½ teaspoon

**Ingredients can be customized according to taste*

Salt

Pepper

Lemon juice

Garlic

Chili

Sugar

Carrot

Onion

NOTE

- This dish is better eaten hot.
- Ginger soy sauce should not be too salty.
- Very delicious with hot rice.
- Ginger sauce can be made in advance and refrigerated. Store and use within 1 month.

INSTRUCTION

- Wash the shrimp, put it in a pot with fresh coconut water, boil it, take it out. Peel the shrimp, remove the head and back vein, and divide it in half. Boil the meat, cut it into thin slices, marinate it with 1 teaspoon of seasoning powder, boil it again, then cut it into bite-sized pieces.
- Peel the grapefruit, separate the segments, and remove the grapefruit segments. Peel the carrots, wash them, and shred them. Peel the onions, wash them, and thinly slice them. Soak the carrots and onions in ice water for about 5 minutes, then remove and drain. Wash the coriander and green onions, pick the leaves, and drain. Finely chop the chili.
- **Mix salad dressing:**
Add 3 tablespoons of fish sauce, 2 tablespoons of lime juice to the bowl, stir well, then add minced garlic, minced chili, and sugar. You can adjust the ingredients to make the dressing sour, spicy, salty and sweet.
- **Mix salad:**
Put shrimp, meat, carrots, onions, grapefruit in a large bowl, pour in the dressing, mix well. Finally, garnish with roasted peanuts, coriander, and a few slices of chili to make the dish more appealing.

Pad Thai



NGUYÊN LIỆU

Bánh phở khô : 400g
 Tôm thẻ : 100g
 Tôm khô : 100g
 Trứng gà : 2 quả
 Đường thốt nốt : 120g
 Đường trắng : 50g
 Lạc rang giã dập : 50g
 Giá : 100g
 Hẹ : 100g
 Hành tím và tỏi băm : 50g
 Me vắt : 100g
 Chanh : 1 quả
**Các nguyên liệu tùy chỉnh theo khẩu vị*
 Nước mắm
 Dầu ăn Neptune Light

LƯU Ý

- Xào bánh phở ở lửa lớn và đảo nhanh tay để bánh phở không bị nát và thấm đều gia vị.
- Lọc kỹ nước sốt me để loại bỏ hạt me và xơ me, tránh làm sốt bị sạn.

CÁCH LÀM

Pha nước sốt Pad Thái:

- Lọc lấy nước cốt me, nấu với đường thốt nốt, đường trắng và nước mắm, khuấy đều cho đến khi sốt sệt lại, để nguội.

Sơ chế bánh phở và tôm:

- Ngâm bánh phở, sơ chế tôm thẻ và tôm khô, rửa sạch giá và hẹ.

Xào NGUYÊN LIỆU

- Phi thơm hành tỏi, xào tôm, bánh phở cùng sốt me, thêm giá và hẹ vào xào đến khi vừa chín.

Rán (chiên) trứng

- Đánh trứng, rán trứng vàng đều, cắt lát mỏng.

Hoàn thiện món ăn

- Dọn Pad Thái ra đĩa, rắc lạc lên trên, thêm giá, hẹ và vắt chanh để thưởng thức.

Pad Thai



INGREDIENTS

Dried rice noodles: 400g
 Shrimp: 100g
 Dried shrimp: 100g
 Chicken eggs: 2
 Palm sugar: 120g
 White sugar: 50g
 Crushed roasted peanuts: 50g
 Bean sprouts: 100g
 Chives: 100g
 Minced shallots and garlic: 50g
 Squeezed tamarind: 100g
 Lemon: 1
**Ingredients can be customized according to taste*
 Neptune Light Fish Sauce Cooking Oil

NOTE

- Stir-fry the noodles over high heat and stir quickly so the noodles don't break and absorb the spices evenly.
- Strain the tamarind sauce thoroughly to remove the tamarind seeds and fibers, avoiding Instruction the sauce gritty.

INSTRUCTION

Make Pad Thai Sauce

- Filter the tamarind juice, cook with palm sugar, white sugar and fish sauce, stir well until the sauce thickens, let cool.

Prepare rice noodles and shrimp

- Soak rice noodles, prepare shrimp and dried shrimp, wash bean sprouts and chives.

Stir-fry ingredients

- Saute onion and garlic, stir-fry shrimp, rice noodles with tamarind sauce, add bean sprouts and chives and stir-fry until cooked.

Fry eggs

- Beat eggs, fry until golden brown, cut into thin slices.
- Finishing the dish
- Serve Pad Thai on a plate, sprinkle peanuts on top, add bean sprouts, chives and squeeze lime juice to enjoy.

Bông bí

Nhồi cá thác lác
Chiên giòn



NGUYÊN LIỆU

Hoa (bông) bí : 300gr

Thịt cá thác lác : 400gr

Hành tím băm : 20gr

Cây hành lá : 1 cây

Bột gạo : 50g

Bột chiên giòn Meizan : 50g

**Các nguyên liệu tùy chỉnh theo khẩu vị*

Nước mắm

Đường

Tiêu

Hạt nêm Neptune vị heo

Dầu ăn Neptune Light

CÁCH LÀM

- Hoa bí cắt bỏ bớt phần cuống già, tước xơ, bỏ nhụy. Rửa hoa bí nhẹ nhàng, để ráo hoàn toàn.

Chuẩn bị nhân cá:

- Nêm thịt cá thác lác với 1 thìa (muỗng) cà phê mỗi loại: tiêu, nước mắm, đường, hạt nêm, bột năng; 2 thìa canh dầu ăn, hành tím băm. Xay nhuyễn rồi quết cá khoảng 5 phút để cá có độ dẻo.

Nhồi hoa bí:

- Nhồi thịt cá sao cho bông bí không bị rách và giữ hình dáng đẹp.

Pha bột chiên:

- Trộn đều bột gạo, bột chiên giòn, thêm 150ml nước sao cho bột có thể bám đều quanh bông bí.
- Khoảng 200ml dầu ăn 170-180°C trước khi cho bông bí vào chiên. Nhúng bông bí vào hỗn hợp bột rồi chiên vàng đều cả hai mặt với lửa vừa.
- Khi hoa bí chín vàng, vớt ra để ráo dầu trên giấy thấm dầu. Bày ra đĩa và thưởng thức kèm với nước chấm tùy thích.

LƯU Ý

- Việc nhúng hoa bí vào hỗn hợp bột chiên giòn và bột gạo trước khi chiên sẽ giúp hoa bí giòn rụm. Tuy nhiên, cần đảm bảo dầu đủ nóng trước khi cho hoa bí vào để tránh hoa bí thấm dầu.

Fried Pumpkin flower Stuffed featherback



INGREDIENTS

Pumpkin flower: 300gr

Catfish meat: 400gr

Minced shallot: 20gr

Green onion: 1 pcs

Rice flour: 50g

Meizan crispy fried flour: 50g

**Ingredients can be customized according to taste*

Fish Sauce

Sugar

Pepper

Neptune Pork Flavor Seasoning

Neptune Light Cooking Oil

INSTRUCTION

- Cut off the old stem of the blossoms, strip off the fibers, and remove the pistils. Wash the squash blossoms gently and drain completely.

Prepare fish filling:

- Season the catfish meat with 1 teaspoon each of pepper, fish sauce, sugar, seasoning powder, tapioca starch; 2 tablespoons of cooking oil, minced shallots. Puree and beat the fish for about 5 minutes to make it chewy.

Stuffed squash blossoms:

- Stuff the fish so that the squash blossoms do not tear and keep their shape.

Mix the batter:

- Mix rice flour, fried flour, add 150ml water so that the flour can stick evenly around the squash blossom.
- About 200ml of cooking oil at 170-180°C before frying the squash blossoms. Dip the squash blossoms into the flour mixture and fry both sides until golden brown over medium heat.
- When the squash blossoms are golden brown, remove and drain on paper towels. Arrange on a plate and enjoy with dipping sauce of your choice.

NOTE

- Dipping the squash blossoms in a mixture of tempura flour and rice flour before frying will help them get crispy. However, make sure the oil is hot enough before adding the squash blossoms to avoid the flowers from absorbing the oil.

Recipes collected & suggested by Wilmar Chef

Bánh hẹ Hấp tôm thịt



NGUYÊN LIỆU

Tinh bột khoai tây : 150g

Tinh bột mì : 150g

Lá hẹ : 150g

Tôm tươi : 450g

Dầu tỏi phi : 2 thìa

Rượu nấu ăn : 150ml

(Rượu trắng thay thế)

Ớt xay nhuyễn : 1 quả

**Các nguyên liệu tùy chỉnh theo khẩu vị*

Đường

Nước mắm

Nước tương Nam Dương

Giấm

Tỏi

Tiêu

Dầu mè

Bột chiên Meizan

Hạt nêm Neptune vị heo

LƯU Ý

Thời gian hấp 15 phút cho bánh chín đều là hợp lý, nhưng có thể kiểm tra độ chín bằng cách dùng tăm xiên vào bánh.

CÁCH LÀM

- Lá hẹ rửa sạch, xắt nhuyễn. Tôm rửa sạch, lột vỏ, bỏ chỉ đen. Ngâm tôm vào rượu, để 5 phút, rửa lại, để ráo. Tôm và thịt cho vào máy xay nhuyễn cùng ớt.

Trộn nhân tôm thịt

- Lấy phần tôm thịt đã xay, thêm vào 1 thìa nước mắm, 1 thìa dầu mè, ½ thìa hạt nêm và tiêu, 2 thìa dầu tỏi phi. Trộn đều và ướp khoảng 30 phút.

Chuẩn bị bột

- Khuấy đều tinh bột khoai tây, tinh bột mì, 1 chút muối, một ít đường, và 300ml nước sôi cho thành hỗn hợp mịn và dai.

Gói bánh

- Chia bột thành từng miếng nhỏ, ấn dẹp rồi cho nhân tôm thịt vào giữa, gói kín.

Hấp bánh

- Đun sôi nước, sau đó cho bánh vào xừng hấp khoảng 15 phút cho đến khi bánh chín đều. Dùng tăm xiên để kiểm tra độ chín của bánh.

Làm sốt chấm

- Pha nước mắm, nước tương Nam Dương, giấm, tỏi băm, ớt xay, đường và dầu mè để làm nước chấm. Chấm bánh khi thưởng thức.

Steamed Chives Dim sum stuffed shrimp and meat



INGREDIENTS

Potato starch: 150g
Wheat starch: 150g
Chives: 150g
Fresh shrimp: 450g
Fried garlic oil: 2 tablespoons
Cooking wine: 150ml
(White wine substitute)
Chili pepper: 1 pcs
**Ingredients can be customized
according to taste*
Sugar
Fish sauce
Nam Duong soy sauce
Vinegar
Garlic
Pepper
Sesame oil
Meizan fried flour
Neptune pork flavor seasoning

NOTE

Steaming time of 15 minutes is reasonable for the cake to be cooked evenly, but you can check the doneness by using a toothpick to poke into the cake.

INSTRUCTION

- Wash and finely chop chives. Wash and peel shrimp, remove black vein. Soak shrimp in wine, leave for 5 minutes, rinse, drain. Blend shrimp and meat with chili.
Mix shrimp and meat filling
- Take the minced shrimp and meat, add 1 tablespoon fish sauce, 1 tablespoon sesame oil, ½ teaspoon seasoning powder and pepper, 2 tablespoons fried garlic oil. Mix well and marinate for about 30 minutes.
Prepare the dough
- Stir together potato starch, wheat starch, a pinch of salt, a pinch of sugar, and 300ml of boiling water until the mixture becomes smooth and elastic.
Cake package
- Divide the dough into small pieces, flatten them, put the shrimp and meat filling in the middle, and wrap tightly.
Steamed cake
- Boil water, then steam the cake for about 15 minutes until the cake is cooked through. Use a toothpick to check the doneness of the cake.
Make dipping sauce
- Mix fish sauce, Nam Duong soy sauce, vinegar, minced garlic, chili, sugar and sesame oil to make dipping sauce. Dip the cake in it when enjoying.

Gỏi bò Năm tuyệt



NGUYÊN LIỆU

Thịt bò : 300g

Ngân nhĩ (nấm tuyết) : 100g

Cà rốt : 100g

Chanh : 3 trái

Rau mùi (ngò rí) : 5 cây

Ớt : 2 quả

Tỏi băm : 50g

Lạc (đậu phộng) rang : 100g

*Các nguyên liệu tùy chỉnh theo khẩu vị

Đường

Tiêu

Nước mắm

Dầu hào Nam Dương

Hạt nêm Neptune vị heo

Dầu ăn Neptune Light

LƯU Ý

Công thức pha nước trộn gỏi đầy đủ và cân đối giữa vị chua, ngọt, và mặn. Có thể gia giảm đường để phù hợp với khẩu vị.

CÁCH LÀM

- Ngân nhĩ ngâm nước cho nở mềm, vớt ra rửa sạch, để ráo, thái nhỏ. Thịt bò rửa sạch, cắt mỏng, ướp với ½ thìa cà phê tiêu, 30g tỏi băm, mỗi loại 1 thìa cà phê: dầu hào, hạt nêm, đường, dầu ăn. Ướp trong 30 phút.

- Cà rốt gọt vỏ, rửa sạch, bào sợi. Rau mùi rửa sạch, cắt nhuyễn. Ớt băm nhỏ.

Pha nước trộn gỏi

- Khuấy tan 3 thìa nước mắm, ớt băm, 4 thìa canh nước cốt chanh, 2 thìa canh nước lọc, 4 thìa canh đường. Nêm nếm sao cho vị chua, mặn, ngọt vừa ăn.

Xào thịt bò

- Phi thơm 20g tỏi băm với 1 thìa canh dầu ăn. Cho thịt bò vào xào nhanh tay trên lửa lớn cho chín vừa tới thì lấy ra.

Trộn gỏi

- Cho ngân nhĩ, cà rốt, rau mùi vào tô lớn, rưới nước trộn gỏi lên, trộn đều tay. Thêm thịt bò đã xào vào, rắc lạc rang và trộn đều nhẹ nhàng.

Hoàn thiện món ăn

- Bày món gỏi ra đĩa, thêm vài lát ớt trang trí và thưởng thức.

Beef & Snow mushrooms salad



INGREDIENTS

Beef: 300g

Snow mushrooms: 100g

Carrot: 100g

Lemon: 3

Coriander: 5 stalks

Chili: 2

Minced garlic: 50g

Roasted peanuts: 100g

**Ingredients can be customized according to taste*

Sugar

Pepper

Fish sauce

Nam Duong oyster sauce

Neptune pork seasoning Neptune

Light cooking oil

NOTE

The salad dressing recipe is complete and balanced between sour, sweet, and salty. You can increase or decrease the sugar to suit your taste.

INSTRUCTION

- Soak the white mushrooms in water until soft, remove, wash, drain, and chop finely. Wash the beef, slice thinly, and marinate with ½ teaspoon pepper, 30g minced garlic, and 1 teaspoon each of oyster sauce, seasoning powder, sugar, and cooking oil. Marinate for 30 minutes.

- Peel, wash and shred carrots. Wash and finely chop coriander. Chop chili.

Mix salad dressing

- Stir together 3 tablespoons fish sauce, minced chili, 4 tablespoons lime juice, 2 tablespoons water, 4 tablespoons sugar. Season to taste for sour, salty, sweet.

Stir-fried beef

- Fry 20g minced garlic with 1 tablespoon cooking oil. Add beef and stir-fry quickly over high heat until just cooked, then remove.

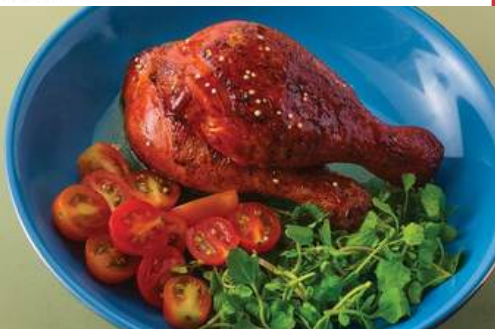
Mix salad

- Put the white mushrooms, carrots, and coriander in a large bowl, pour the dressing over, and mix well. Add the stir-fried beef, sprinkle with roasted peanuts, and mix gently.

Finishing the dish

- Arrange the salad on a plate, add a few slices of chili to decorate and enjoy.

Đùi gà Nướng Mật ong & Mù tạt



NGUYÊN LIỆU

2 đùi gà : 600g

Cà chua bi : 100g

Xà lách xoong lá nhỏ : 100g

***Xốt ướp đùi gà :**

Mật ong : 2 thìa

Mù tạt : 2 thìa

Nước tương Nam Dương : 1 thìa

Nước tỏi băm : ½ thìa

Dầu ăn Neptune Light : 2 thìa

**Các nguyên liệu tùy chỉnh theo khẩu vị*

Tiêu

Muối

CÁCH LÀM

Chuẩn bị đùi gà và gia vị

- Đùi gà rửa sạch, thấm khô, dùng nĩa xăm đều lên đùi gà. Ướp với ⅓ thìa cà phê muối, ⅓ thìa cà phê tiêu. Cà chua bi và xà lách xoong rửa sạch, để ráo.

Ướp gà

- Cho đùi gà và nước xốt ướp đã pha vào túi bảo quản thực phẩm, xóc và thoa cho xốt thấm đều gà. Để ướp gà trong tủ lạnh ít nhất 4 giờ, tốt nhất là ướp qua đêm.

Nướng gà

- Làm nóng lò ở 190 độ C. Bọc giấy bạc lên khay nướng, cho gà lên trên, bắt đầu nướng khoảng 15-20 phút. Lấy ra, rưới nốt xốt ướp lên gà, tiếp tục nướng thêm 10 phút nữa. Kiểm tra gà chín thì lấy ra.

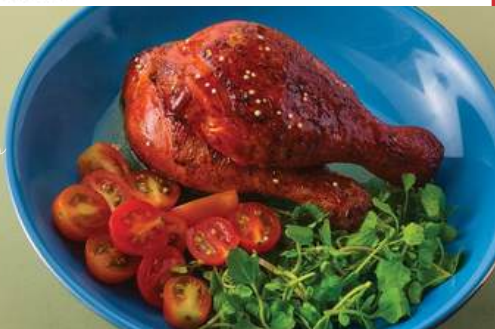
Hoàn thiện món ăn

- Xếp ra đĩa ăn kèm cà chua bi, xà lách xoong và thưởng thức.

LƯU Ý

Kiểm tra thường xuyên trong quá trình nướng để tránh gà bị khô.

Grilled Chicken thighs with Honey & Mustard



INGREDIENTS

2 chicken thighs: 600g
Cherry tomatoes: 100g
Small leaf watercress: 100g
***Chicken thigh marinade:**
Honey: 2 tablespoons
Mustard: 2 tablespoons
Nam Duong soy sauce: 1 tablespoon
Minced garlic juice: ½ tablespoon
Neptune Light cooking oil: 2
tablespoons
**Ingredients can be customized
according to taste*
Salt and Pepper

NOTE

Check frequently during baking
to prevent chicken from drying
out.

INSTRUCTION

Prepare chicken thighs and spices

Wash chicken thighs, pat dry, use a fork to
poke holes all over the chicken thighs.
Season with ½ teaspoon salt, ½ teaspoon
pepper. Wash cherry tomatoes and
watercress, drain.

Marinate chicken

Place chicken thighs and marinade mixture
in a food storage bag, shake and rub to coat
chicken evenly. Marinate chicken in the
refrigerator for at least 4 hours, preferably
overnight.

Grilled chicken

Preheat oven to 190 degrees C. Cover baking
tray with foil, place chicken on top, start
baking for about 15-20 minutes. Remove,
drizzle marinade over chicken, continue
baking for another 10 minutes. Check
chicken is cooked then remove.

Finishing the dish

Arrange on a plate with cherry tomatoes,
watercress and enjoy.

Đùi gà Nướng mè



NGUYÊN LIỆU

2 đùi gà : 500-600g

Vừng (mè) trắng rang : 50g

Gừng : 50g

Hành lá : 2 cây

Mật ong : 50ml

**Các nguyên liệu tùy chỉnh theo khẩu vị*

Nước mắm

Nước tương Nam Dương

LƯU Ý

Nhiệt độ 160°C trong 20 phút là phù hợp, nhưng cần kiểm tra thường xuyên để tránh gà bị khô. Phết nước sốt thêm lần nữa giúp gà giữ được độ ẩm và có lớp vỏ ngoài bóng mượt, thơm ngon.

CÁCH LÀM

Chuẩn bị đùi gà và gia vị

- Gà rửa sạch, thấm khô, dùng nĩa xăm đều lên thịt gà. Gừng gọt vỏ, thái lát mỏng. Hành lá rửa sạch, cắt khúc ngắn.

Pha nước ướp

- Cho vào bát gồm: 1 thìa canh nước tương, 1 thìa cà phê nước mắm, mật ong, 1 thìa canh nước lọc, và 1 chút tiêu. Khuấy đều cho hỗn hợp hòa quyện.

Ướp gà

- Bọc giấy bạc lên khay nướng, xếp gừng vào, cho đùi gà lên trên. Cho gà vào nướng ở 160 độ C trong 15-20 phút, kiểm tra thường xuyên. Sau 15 phút, phết thêm nước sốt và thêm hành lá và vừng, nướng thêm 10 phút nữa.

Hoàn thiện món ăn

- Kiểm tra gà chín, lấy ra đĩa, rắc thêm vừng rang lên trên và thưởng thức.

Grilled Chicken thighs with sesame



INGREDIENTS

2 chicken thighs: 500-600g

Roasted white sesame: 50g

Ginger: 50g

Green onions: 2 stalks

Honey: 50ml

**Ingredients can be customized
according to taste*

Nam Duong Fish Sauce Soy Sauce

NOTE

160°C for 20 minutes is fine,
but check regularly to avoid
drying out the chicken.

Brushing the chicken with the
marinade again helps to keep it
moist and gives it a nice, shiny
crust.

INSTRUCTION

Prepare chicken thighs and spices

- Wash chicken, pat dry, use a fork to poke holes all over the chicken. Peel ginger, thinly slice. Wash green onions, cut into short pieces.

Marinade

- Add to a bowl: 1 tablespoon soy sauce, 1 teaspoon fish sauce, honey, 1 tablespoon water, and a little pepper. Stir well to combine.

Marinate chicken

- Cover a baking tray with foil, place the ginger on top, and place the chicken thighs on top. Bake at 160 degrees Celsius for 15-20 minutes, checking regularly. After 15 minutes, brush with the sauce and add the spring onions and sesame seeds, and bake for another 10 minutes.

Finishing the dish

- Check if the chicken is cooked, remove to a plate, sprinkle roasted sesame seeds on top and enjoy.

Sườn nướng Tiêu & mật ong



NGUYÊN LIỆU

Sườn : 500g

(sườn cọng hoặc sườn cốt lết)

Hành tím và tỏi băm : 80g

Mật ong nguyên chất : 100ml

**Các nguyên liệu tùy chỉnh theo khẩu vị*

Nước tương Nam Dương

Tương ớt Nam Dương

Dầu mè thơm Meizan

Hạt nêm Neptune vị heo

Dầu ăn Neptune Light

Dầu điều

LƯU Ý

- Nếu có thể, nên ướp sườn để qua đêm để gia vị thấm đều hơn.
- Nên kiểm tra sườn thường xuyên trong quá trình nướng để tránh thịt bị khô, đặc biệt là khi nướng ở nhiệt độ cao.

CÁCH LÀM

Chuẩn bị sốt ướp thịt

- Cho vào tô hành tím và tỏi băm, 1 thìa (muỗng) canh hạt nêm, 4 thìa canh dầu ăn, mật ong, 2 thìa canh tương ớt, 2 thìa canh nước tương, 1 thìa canh dầu mè, 1 thìa canh dầu điều, trộn đều.

Chuẩn bị sườn

- Sườn rửa sạch, để ráo. Tách từng dễ sườn (*sườn cọng*) hoặc cắt miếng nhỏ (*sườn cốt lết*). Ướp sườn với hỗn hợp sốt đã pha ít nhất 30 phút đến 1 giờ. Tốt nhất là ướp qua đêm.

Nướng sườn

- Chuẩn bị than hoa hoặc lò nướng. Đặt thịt lên vỉ nướng, phết thêm nước sốt. Nướng trong lò ở nhiệt độ 250°C trong khoảng 30 phút, lấy ra kiểm tra và rưới thêm sốt. Nướng thêm 10 phút cho đến khi sườn vàng đều.

Hoàn thiện món ăn

- Sau khi sườn nướng chín, bày ra đĩa và thưởng thức cùng các món ăn kèm như rau sống hoặc dưa leo.

Grilled ribs Pepper & honey

INGREDIENTS

Ribs: 500g

(ribs or rib chops)

Minced shallots and garlic: 80g

Pure honey: 100ml

**Ingredients can be customized
according to taste*

Nam Duong soy sauce

Nam Duong chili sauce

Meizan fragrant sesame oil

Neptune pork flavor seasoning

Neptune Light cooking oil

Annatto oil

NOTE

- If possible, marinate the ribs overnight to allow the spices to soak in better.
- Check the ribs frequently during grilling to avoid drying out the meat, especially when grilling at high temperatures.

INSTRUCTION

Prepare the marinade

- Add minced shallots and garlic, 1 tablespoon seasoning powder, 4 tablespoons cooking oil, honey, 2 tablespoons chili sauce, 2 tablespoons soy sauce, 1 tablespoon sesame oil, 1 tablespoon annatto oil into a bowl, mix well.

Prepare the ribs

- Wash and drain the ribs. Separate the ribs into strips or cut into small pieces. Marinate the ribs with the mixed sauce for at least 30 minutes to 1 hour. It is best to marinate overnight.

Grilled ribs

- Prepare charcoal or oven. Place the meat on the grill, brush with sauce. Bake in the oven at 250°C for about 30 minutes, remove and check and drizzle with more sauce. Bake for another 10 minutes until the ribs are golden brown.

Finishing the dish

- After the ribs are cooked, arrange on a plate and enjoy with side dishes such as raw vegetables or cucumber.

Gỏi bò Bóp thấu



NGUYÊN LIỆU

Thịt bò : 300g
 Chuối chát : 2 quả dừa
 Thơm chín : 300g
 Khế chua : 2 quả
 Hành tây : 50g
 Hành phi : 15g
 Lạc (đậu phộng) rang : 40g
 Rau mùi (ngò rí) : 2 cây
 Húng quế : 1 nhánh
 Muối tàu (ngò gai) : 2 cây
 Ớt : 2 quả
 Chanh : 2 quả
 Tỏi băm : 60g
**Các nguyên liệu tùy chỉnh theo khẩu vị*
 Gừng
 Tiều
 Nước mắm
 Đường
 Hạt nêm Neptune vị heo
 Dầu ăn Neptune Light

LƯU Ý

Thịt bò nên xào nhanh tay trên lửa lớn để bò không bị ra nước và bị dai.

CÁCH LÀM

- Thịt bò rửa sạch, thấm khô, thái miếng mỏng. Ướp với 30g tỏi băm, ½ thìa cà phê tiêu, ½ thìa canh dầu ăn, ½ thìa cà phê hạt nêm, ½ thìa cà phê đường, để 25-30 phút.
- Phi thơm 20g tỏi băm, xào thịt bò nhanh tay trên lửa lớn khi chín tới.

Chuẩn bị rau củ

- Hành tây thái lát mỏng, ngâm vào nước đá 10 phút, vớt ra để ráo. Chuối chát gọt vỏ, thái lát mỏng, ngâm vào nước đá có thêm giấm. Khế chua, dừa cắt lát mỏng.
- Rau mùi, ngò gai, húng quế rửa sạch, thái nhỏ. Ớt xắt nhuyễn.

Pha nước trộn gỏi

- Khuấy đều 2 thìa canh đường, 3 thìa canh nước mắm, 3 thìa canh nước cốt chanh. Thêm gừng, tỏi băm và ớt băm. Nêm nếm hợp khẩu vị.

Trộn gỏi

- Hỗn hợp thịt bò, hành tây, khế chua, chuối chát, dừa, Rưới nước trộn gỏi lên, trộn đều nhẹ nhàng. Thêm rau mùi, ngò gai, húng quế, rắc đậu phộng rang, hành phi và thưởng thức.



Squeeze Beef salad

INGREDIENTS

Beef: 300g
 Green banana: 2
 Pineapple: 300g
 Sour star fruit: 2
 Onion: 50g
 Fried onion: 15g
 Roasted peanuts: 40g
 Coriander: 2
 Basil: 1 branch
 Salt: 2 plants
 Chili: 2
 Lemon: 2
 Minced garlic: 60g
**Ingredients can be customized according to taste*
 Ginger
 Pepper
 Fish sauce
 Sugar
 Neptune pork seasoning
 Neptune Light cooking oil

NOTE

Beef should be stir-fried quickly over high heat so that the beef does not release water and become tough.

INSTRUCTION

- Wash beef, pat dry, slice thinly. Marinate with 30g minced garlic, ½ teaspoon pepper, ½ tablespoon cooking oil, ½ teaspoon seasoning powder, ½ teaspoon sugar, leave for 25-30 minutes.
- Fry 20g minced garlic until fragrant, stir-fry beef quickly over high heat until cooked.

Prepare vegetables

- Thinly slice the onion, soak in ice water for 10 minutes, remove and drain. Peel the green banana, thinly slice it, soak in ice water with vinegar. Thinly slice the star fruit and pineapple.
- Wash and chop coriander, cilantro, and basil. Finely chop chili.

Mix salad dressing

- Stir well 2 tablespoons sugar, 3 tablespoons fish sauce, 3 tablespoons lime juice. Add ginger, minced garlic and minced chili. Season to taste.

Mix salad

- Mix beef, onion, star fruit, green banana, pineapple, drizzle with dressing, mix gently. Add coriander, cilantro, basil, sprinkle with roasted peanuts, fried onions and enjoy.

Gỏi nha đam Hải sản



NGUYÊN LIỆU

Nha đam : 200g

Tôm thẻ : 100g

Cà rốt : 100g

Dưa chuột (dưa leo) : 50g

Húng lủi : 50g

Hành phi : 15g

Vừng (mè) trắng rang : 30g

Ớt hiểm : 1 quả

**Các nguyên liệu tùy chỉnh theo khẩu vị*

Nước mắm

Đường

Muối

Giấm gạo

Hạt nêm Neptune vị heo

LƯU Ý

Cần kiểm soát thời gian chần (trụng) nha đam để không làm nha đam mất đi độ giòn tự nhiên.

CÁCH LÀM

- Nha đam gọt sạch phần vỏ xanh, phần thịt trắng rửa với muối cho sạch nhớt, chần (trụng) qua nước sôi khoảng 30 giây, ngâm vào nước đá 7 phút, vớt ra cắt dạng sợi.

Luộc tôm

- Cho vào nồi 500ml nước với ½ thìa cà phê hạt nêm, luộc chín tôm, vớt ra, ngâm vào nước đá 5 phút cho nguội, lột vỏ, bỏ đầu, chừa đuôi, bỏ chỉ lưng.

Chuẩn bị rau củ

- Cà rốt gọt vỏ, rửa sạch, bào sợi nhỏ. Dưa chuột rửa sạch, bỏ ruột, xắt sợi. Rau húng lủi rửa sạch, xắt nhuyễn. Ớt băm nhuyễn.

Pha nước trộn gỏi

- Cho vào bát (chén) nhỏ 2 thìa canh nước mắm, 2 thìa canh đường, 2 thìa canh giấm gạo, 2 thìa canh nước, ớt băm, khuấy đều.

Trộn gỏi

- Cho vào tô gồm nha đam, tôm, cà rốt, dưa chuột, húng lủi. Rưới nước trộn gỏi lên, trộn đều nhẹ tay, thêm hành phi, vừng rang và vài lát ớt lên trên.

Aloe vera & Seafood Salad



INGREDIENTS

Aloe vera: 200g

Shrimp: 100g

Carrot: 100g

Cucumber: 50g

Perilla: 50g

Fried onion: 15g

Roasted white sesame: 30g

Hot chili: 1

**Ingredients can be customized
according to taste*

Fish sauce

Sugar

Salt

Rice vinegar

Neptune seasoning with pork flavor

INSTRUCTION

- Peel off the green skin of the aloe vera, wash the white flesh with salt to remove the slime, blanch in boiling water for about 30 seconds, soak in ice water for 7 minutes, remove and cut into strips.

Boil shrimp

- Put 500ml of water in a pot with ½ teaspoon of seasoning powder, boil the shrimp, remove, soak in ice water for 5 minutes to cool, peel, remove head, leave tail, remove back vein.

Prepare vegetables

- Peel, wash and shred carrots. Wash and shred cucumbers. Wash and shred perilla leaves. Chop chili.
Mix salad dressing
- Put in a small bowl 2 tablespoons fish sauce, 2 tablespoons sugar, 2 tablespoons rice vinegar, 2 tablespoons water, minced chili, stir well.

Mix salad

- Add aloe vera, shrimp, carrots, cucumbers, and mint to a bowl. Drizzle with dressing, mix gently, add fried onions, roasted sesame seeds, and a few slices of chili on top.

NOTE

It is necessary to control the blanching time of aloe vera so that it does not lose its natural crispness.

Bò hầm Hạt dẻ



NGUYÊN LIỆU

Thịt bò có mỡ và gân : 400g
 Hạt dẻ, nhân đã tách vỏ : 200g
 Hạt điều rang sẵn : 50g
 Nước dừa tươi : 800ml
 Sa tế : 50g
 Hành tím và tỏi băm : 20g
**Các nguyên liệu tùy chỉnh theo khẩu vị*
 Đường
 Tiêu
 Nước màu dừa
 Nước tương Nam Dương
 Dầu hào Nam Dương
 Dầu mè thơm Meizan
 Hạt nêm Neptune vị heo
 Dầu ăn Neptune Light

LƯU Ý

Cần kiểm tra hạt dẻ thường xuyên để tránh bị nát, hầm quá lâu có thể làm hạt dẻ mất độ bùi tự nhiên.

CÁCH LÀM

Chuẩn bị thịt bò

- Thịt bò rửa sạch, thấm khô, cắt khối vuông vừa ăn. Ướp với 2 thìa (muỗng) canh nước tương, ½ thìa cà phê nước màu dừa, 1 thìa cà phê dầu hào, 1 thìa cà phê dầu mè, 1 sa tế, 1 thìa cà phê hạt nêm, 1 thìa cà phê đường, ½ thìa cà phê tiêu, trộn đều, để 1 giờ.

Xào thịt bò

- Làm nóng nồi với 1 thìa canh dầu ăn, phi thơm hành tím và tỏi băm. Cho thịt bò vào xào săn, đun sôi, hạ lửa nhỏ, thêm nước dừa tươi, hầm khoảng 2 giờ cho thịt bò và hạt dẻ chín mềm. Kiểm tra hạt dẻ thường xuyên để tránh bị nát.

Hoàn thiện món ăn

- Món ăn chín khi thịt bò mềm, hạt dẻ mềm. Rắc thêm hạt điều rang lên trên, dùng cùng cơm hoặc bánh mì.

Beef stew Chestnut



INGREDIENTS

Beef with fat and tendons: 400g
 Chestnuts, shelled: 200g
 Roasted cashews: 50g
 Fresh coconut water: 800ml
 Chili sauce: 50g
 Minced shallots and garlic: 20g
**Ingredients can be customized according to taste*
 Sugar
 Pepper
 Coconut caramelised coloring
 Nam Duong soy sauce
 Nam Duong oyster sauce
 Meizan fragrant sesame oil
 Neptune pork flavor seasoning
 Neptune Light cooking oil

NOTE

Chestnuts should be checked regularly to avoid crushing, stewing for too long can cause the chestnuts to lose their natural nutty flavor.

INSTRUCTION

Prepare the beef

- Wash the beef, pat dry, cut into bite-sized cubes. Marinate with 2 tablespoons soy sauce, ½ teaspoon coconut caramel, 1 teaspoon oyster sauce, 1 teaspoon sesame oil, 1 chili paste, 1 teaspoon seasoning powder, 1 teaspoon sugar, ½ teaspoon pepper, mix well, leave for 1 hour.

Stir-fried beef

- Heat a pot with 1 tablespoon of cooking oil, saute the shallots and minced garlic. Add the beef and stir-fry until cooked, bring to a boil, reduce heat to low, add fresh coconut water, simmer for about 2 hours until the beef and chestnuts are soft. Check the chestnuts regularly to avoid crushing.

Finishing the dish

- The dish is done when the beef is tender and the chestnuts are soft. Sprinkle roasted cashews on top and serve with rice or bread.

Phở cuốn Thịt bò



NGUYÊN LIỆU

- Thịt bò : 300g
- Bánh phở : 300g
- Hành tây : 100g
- Xà lách : 200g
- Rau mùi (ngò ri) : 6 cây
- Tía tô : 100g
- Dưa chuột : 50g
- Cà rốt : 50g
- Ớt thái lát : 1 quả
- *Các nguyên liệu tùy chỉnh theo khẩu vị*
- Giấm gạo
- Đường
- Nước mắm
- Tiêu
- Hạt nêm Neptune vị heo
- Dầu ăn Neptune Light

LƯU Ý

Khi cuốn bánh phở, nên cuốn chặt tay để các nguyên liệu không bị rơi ra ngoài. Tuy nhiên, không nên cuốn quá chặt để bánh phở không bị rách.

CÁCH LÀM

Chuẩn bị đu đủ, cà rốt và thịt bò

- Đu đủ và cà rốt gọt vỏ, rửa sạch, bào sợi vừa ăn. Cho 1 thìa (muỗng) canh đường, cho giấm ngập đu đủ và cà rốt, ngâm khoảng 10 phút trước khi ăn.
- Thịt bò rửa sạch, thấm khô, thái lát mỏng. Ướp thịt bò với 1 thìa cà phê tiêu, 2 thìa cà phê đường, 2 thìa cà phê hạt nêm, 2 thìa cà phê dầu ăn, để 20-30 phút. Hành tây rửa sạch, thái dọc dày 3mm. Xào hành tây và thịt bò chín tới.

Chuẩn bị rau và cuốn

- Xà lách, rau mùi, tía tô rửa sạch, để ráo, cắt riêng từng lá. Cho một ít xà lách, rau mùi, tía tô, thịt bò xào, dưa chuột lên bánh phở. Cuộn chặt lại.

Pha nước chấm

- Cho vào bát 3 thìa canh nước lọc, 3 thìa cà phê nước mắm, 3 thìa cà phê giấm gạo, 1 thìa canh đường, cho tỏi băm, ớt thái lát vào khuấy đều. Nêm lại cho vừa miệng.

Hoàn thiện món ăn

- Bày phở cuốn ra đĩa, dùng kèm bát nước chấm.

Pho rolls with Beef



INGREDIENTS

Beef: 300g

Rice noodles: 300g

Onion: 100g

Lettuce: 200g

Coriander: 6 stalks

Perilla: 100g

Cucumber: 50g

Carrot: 50g

Sliced chili: 1

**Ingredients can be customized
according to taste*

Rice vinegar Sugar Fish sauce

Pepper Neptune pork seasoning

Neptune Light cooking oil

NOTE

When rolling the rice noodles, roll tightly so that the ingredients do not fall out. However, do not roll too tightly so that the rice noodles do not tear.

INSTRUCTION

Prepare papaya, carrots and beef

- Peel the papaya and carrots, wash them, and shred them into bite-sized pieces. Add 1 tablespoon of sugar and vinegar to cover the papaya and carrots, and soak for about 10 minutes before eating.
- Wash the beef, pat dry, and slice thinly. Marinate the beef with 1 teaspoon pepper, 2 teaspoons sugar, 2 teaspoons seasoning powder, 2 teaspoons cooking oil, and leave for 20-30 minutes. Wash the onion, slice lengthwise 3mm thick. Stir-fry the onion and beef until cooked.

Prepare vegetables and rolls

- Wash lettuce, coriander, and perilla leaves, drain, and cut each leaf separately. Place a little lettuce, coriander, perilla, stir-fried beef, and cucumber on top of the rice noodles. Roll tightly.

Make the dipping sauce

- Put in a bowl 3 tablespoons of water, 3 teaspoons of fish sauce, 3 teaspoons of rice vinegar, 1 tablespoon of sugar, add minced garlic, sliced chili and stir well. Taste to see if it is right for you.

Finishing the dish

- Arrange the pho rolls on a plate and serve with a bowl of dipping sauce.

Chả giò Tàu hũ ky



NGUYÊN LIỆU

Thịt nạc dăm : 250g

Thịt cá thác lát : 250g

Nấm hương : 50g

Cà rốt : 25g

Hành lá : 2 cây

Củ năn g : 125g

Tàu hũ ky : 400g lá

**Các nguyên liệu tùy chỉnh theo khẩu vị*

Tương xì muối

Tiêu

Đường

Sốt mayonnaise Simply

Hạt nêm Neptune vị heo

Dầu ăn Neptune Light

LƯU Ý

Nên chiên chả giò ở lửa vừa để đảm bảo chả giò chín vàng đều mà không bị cháy.

CÁCH LÀM

Chuẩn bị nguyên liệu

- Thịt rửa sạch, băm nhỏ. Nấm hương ngâm nước ấm cho nở, rửa sạch, xắt nhỏ. Hành lá rửa sạch, xắt nhỏ. Cà rốt băm nhỏ. Củ năn g gọt vỏ, rửa sạch, băm nhuyễn.

Trộn hỗn hợp nhân

- Cho vào tô gồm: thịt băm, cá thác lát, nấm hương, cà rốt, hành lá, củ năn g, ướp với 1 thìa cà phê tiêu, 2 thìa cà phê đường, ½ thìa canh hạt nêm, trộn đều.
- Trải lá tàu hũ ky lên mặt phẳng, múc một lượng nhân vừa đủ vào, cuộn tàu hũ ky thành cuốn chả giò.

Chiên chả giò

- Cho chả giò tàu hũ ky vào chiên chín vàng với 400ml dầu ăn ở lửa vừa, vớt ra để ráo dầu.

Pha sốt chấm

- Khuấy đều 2 thìa canh tương xì muối, 3 thìa canh sốt mayonnaise cho ra chén.

Hoàn thiện món ăn

- Bày chả giò ra đĩa, ăn kèm với sốt chấm đã chuẩn bị.

Tofu skin Spring roll



INGREDIENTS

Lean meat: 250g

Catfish meat: 250g

Shiitake mushrooms: 50g

Carrots: 25g

Green onions: 2 stalks

Water chestnuts: 125g

Tofu skin: 400g leaves

*Ingredients can be customized
according to taste

Plum sauce

Pepper

Sugar

Simply mayonnaise

Neptune pork flavor seasoning

Neptune Light cooking oil

INSTRUCTION

Prepare ingredients

- Wash and mince the meat. Soak the shiitake mushrooms in warm water until they expand, wash and chop them. Wash and chop the green onions. Chop the carrots. Peel, wash and chop the water chestnuts.

Mix the filling mixture

- Put in a bowl: minced meat, sliced catfish, shiitake mushrooms, carrots, green onions, water chestnuts, marinate with 1 teaspoon pepper, 2 teaspoons sugar, ½ tablespoon seasoning powder, mix well.
- Spread the bean curd sheets on a flat surface, scoop in a sufficient amount of filling, and roll the bean curd sheets into spring rolls.

Fried spring rolls

- Fry tofu spring rolls until golden brown with 400ml cooking oil over medium heat, remove and drain.

Dipping sauce

- Stir 2 tablespoons of plum sauce and 3 tablespoons of mayonnaise into a bowl. Finishing the dish
- Arrange spring rolls on a plate and serve with prepared dipping sauce.

NOTE

Spring rolls should be fried over medium heat to ensure they are evenly golden brown without burning.

Nui xào hải sản Đút lò phô mai



NGUYÊN LIỆU

Nui cao cấp Meizan : 300g
Tôm sú : 100g
Mực ống : 200g
Cà chua : 200g
Hành tây : 100g
Phô mai Cheddar : 100g
Sữa tươi Meadow Fresh : 200ml
Bột mì đa dụng Meizan : 20g
Quế tây (Basil) : 5 lá
Tỏi băm : 20g
Mayonnaise Simply : 100g
Rượu vang trắng : 50ml
**Các nguyên liệu tùy chỉnh theo khẩu vị*
Tiêu
Muối
Đường
Hạt nêm Neptune vị heo
Dầu ăn Neptune Light

LƯU Ý

Rượu vang trắng giúp tăng hương vị cho món xào hải sản và tạo độ thanh cho món ăn.

CÁCH LÀM

- Tôm sú rửa sạch, bỏ đầu, lột vỏ, chẻ đôi, bỏ chỉ lưng. Mực rửa sạch với nước có chút muối, để ráo, khứa khoanh tròn. Luộc tôm và mực với 1 thìa cà phê hạt nêm.
- Cà chua rửa sạch, thái hạt lựu. Hành tây rửa sạch, cắt lát mỏng. Tỏi băm nhuyễn.

Nấu sốt phô mai

- Cho 20g bơ lạt và bột mì vào chảo xào với lửa vừa cho tan chảy. Thêm 200ml sữa tươi vào khuấy nhẹ, tiếp tục cho phô mai cheddar vào khuấy đều cho tan hoàn toàn. Thêm muối và tiêu, tắt bếp.

Xào hải sản và rau củ

- Xào thơm 20g bơ lạt với tỏi băm. Thêm hành tây, cà chua vào xào chín. Cho hải sản vào, nêm với hạt nêm, đường, rượu vang trắng. Đảo đều, tắt bếp.

Xào nui

- Luộc nui với nước sôi có thêm chút muối cho đến khi chín tới, vớt ra để ráo.
- Đổ hỗn hợp nui và hải sản vào khay nướng, rưới sốt phô mai lên trên và thêm phô mai Cheddar. Nướng ở 200°C trong 10-15 phút đến khi phô mai tan chảy và vàng.
- Bày nui xào hải sản ra đĩa, thêm vài lá quế tây và thưởng thức.

Seafood pasta Baked cheese



INGREDIENTS

Meizan premium pasta: 300g
 Tiger prawns: 100g
 Squid: 200g
 Tomatoes: 200g
 Onions: 100g
 Cheddar cheese: 100g
 Meadow Fresh milk: 200ml
 Meizan all-purpose flour: 20g
 Basil: 5 leaves
 Minced garlic: 20g
 Simply mayonnaise: 100g
 White wine: 50ml
**Ingredients can be customized according to taste*
 Pepper
 Salt
 Sugar
 Neptune Pork Flavor Seasoning
 Neptune Light Cooking Oil

NOTE

White wine enhances the flavor of stir-fried seafood and creates a light taste for the dish.

INSTRUCTION

- Wash the prawns, remove the heads, peel, split in half, and remove the back vein. Wash the squid with water with a little salt, drain, and cut into circles. Boil the prawns and squid with 1 teaspoon of seasoning powder.
- Wash and dice tomatoes. Wash and thinly slice onions. Mince garlic.
- **Cook cheese sauce**
- Add 20g of butter and flour to the pan and stir-fry over medium heat until melted. Add 200ml of fresh milk and stir gently, then add cheddar cheese and stir until completely melted. Add salt and pepper, turn off the heat.
- **Stir-fried seafood and vegetables**
- Saute 20g unsalted butter with minced garlic until fragrant. Add onion and tomato and saute until cooked. Add seafood, season with seasoning powder, sugar, white wine. Stir well, turn off heat.
- **Stir-fried noodles**
- Boil noodles in boiling water with a little salt until cooked, remove and drain.
- Pour the pasta and seafood mixture into a baking tray, drizzle the cheese sauce over the top and add the Cheddar cheese. Bake at 200°C for 10-15 minutes until the cheese is melted and golden.
- Arrange the stir-fried seafood noodles on a plate, add a few basil leaves and enjoy.

Ngheêu xốt dầu hào



NGUYÊN LIỆU

Ngheêu : 500g

Ớt sừng : 1 quả

Hành lá : 1 cây

Sả : 2 cây

Sả băm : 10g

Hành tây băm nhuyễn : 10g

**Các nguyên liệu tùy chỉnh theo khẩu vị*

Đường

Dầu hào Nam Dương

Hạt nêm Neptune vị heo

Dầu ăn Neptune Light

LƯU Ý

Khi xào ngheêu, tránh xào quá lâu để ngheêu không bị dai, có thể thêm chút nước luộc ngheêu vào xốt dầu hào để tăng hương vị.

CÁCH LÀM

Sơ chế ngheêu

- Ngheêu ngâm nước khoảng 2 giờ cho sạch cát, để ráo. Hành lá và sả cắt rời, sả đập dập, hành lá xắt nhỏ, ớt sừng cắt lát, hành tây băm nhuyễn.

Luộc ngheêu

- Cho ngheêu vào nồi, thêm sả đập dập, ½ thìa cà phê hạt nêm, 300ml nước, đun sôi cho ngheêu mở vỏ thì tắt bếp. Lấy ngheêu ra, bỏ phần vỏ không dính thịt ngheêu, giữ phần vỏ có thịt ngheêu.

Pha xốt dầu hào

- Cho vào bát (chén) 2 thìa canh dầu hào, 1 thìa canh đường, 1 thìa cà phê hạt nêm, 100ml nước, khuấy đều.

Xào ngheêu

- Làm nóng chảo với 1 thìa canh dầu ăn, phi thơm sả băm và hành tây băm nhuyễn. Khi hành vàng, đổ xốt dầu hào vào, đun sôi cho hòa quyện. Thêm lát ớt sừng, đun thêm 10 giây, tắt bếp.

Hoàn thiện món ăn

- Rưới xốt dầu hào lên đĩa ngheêu và thưởng thức.

Clams

with Oyster Sauce



INGREDIENTS

Clams: 500g

Chili pepper: 1

Green onion: 1 stalk

Lemongrass: 2 stalks

Minced lemongrass: 10g

Minced onion: 10g

**Ingredients can be customized according to taste*

Sugar

Nam Duong oyster sauce

Neptune pork flavor seasoning

Neptune Light cooking oil

NOTE

When stir-frying clams, avoid stir-frying for too long to prevent the clams from becoming tough. You can add a little clam broth to the oyster sauce to enhance the flavor.

INSTRUCTION

Clam preparation

- Soak clams in water for about 2 hours to remove sand, drain. Cut green onions and lemongrass separately, crush lemongrass, chop green onions, slice chili, mince onion. Boil clams
- Put the clams in the pot, add crushed lemongrass, ½ teaspoon seasoning powder, 300ml water, boil until the clams open the shells then turn off the heat. Take the clams out, discard the shells that do not have the meat, keep the shells with the meat.

Oyster sauce mix

- Put in a bowl 2 tablespoons oyster sauce, 1 tablespoon sugar, 1 teaspoon seasoning powder, 100ml water, stir well.

Clam stir fry

- Heat a pan with 1 tablespoon of cooking oil, saute minced lemongrass and minced onion. When the onion is golden brown, add oyster sauce, bring to a boil and mix. Add chili pepper slices, cook for another 10 seconds, turn off the heat.

Finishing the dish

- Drizzle oyster sauce over the clams and enjoy.

Chả giò Ngũ sắc



NGUYÊN LIỆU

Giò sống (mọc) : 500g

Trứng gà : 3 quả

Lòng đỏ trứng muối : 10

Lạp xường : 50g

Nấm hương : 20g

Mộc nhĩ (nấm mèo) : 20g

Cà rốt : 150g

Đậu que : 50g

**Các nguyên liệu tùy chỉnh theo khẩu vị*

Lá dong hoặc lá chuối để gói chả

Đường

Nước mắm

Tiêu

Hạt nêm Neptune vị heo

Dầu ăn Neptune Light

LƯU Ý

Nên hấp chả giò ở lửa vừa để giữ được độ mềm mịn và không bị mất độ ẩm, giúp nhân chả không bị khô.

CÁCH LÀM

Sơ chế nguyên liệu

- Mộc nhĩ, nấm hương ngâm nước ấm cho nở, rửa sạch, thái chỉ. Cà rốt gọt vỏ, rửa sạch, bào sợi nhỏ. Đậu que rửa sạch, cắt nhỏ. Lòng đỏ trứng muối hấp chín, thái nhỏ.

Trộn nhân

- Trộn đều giò sống, mộc nhĩ, nấm hương, cà rốt, đậu que, lạp xường, lòng đỏ trứng muối. Nêm 1 thìa canh nước mắm, 1 thìa cà phê hạt nêm, trộn đều cho thấm gia vị.

Đánh trứng

- Đập trứng vào tô, khuấy tan, thêm 1 thìa canh dầu ăn, đánh đều.

Gói chả

- Trải lá chuối hoặc lá dong, đặt lớp trứng mỏng tráng lên trên, cho nhân vào giữa, cuộn chặt tay. Gói lại và buộc chặt hai đầu.

Hấp chả

- Đem chả đã gói vào nồi hấp, hấp cách thủy trong khoảng 45 phút cho đến khi chả chín.

Hoàn thiện món ăn

- Chả giò sau khi hấp chín, thái thành các khoanh nhỏ vừa ăn, bày ra đĩa và thưởng thức.



INGREDIENTS

Minced pork: 500g
 Chicken eggs: 3
 Salted egg yolks: 10
 Chinese sausages: 50g
 Shiitake mushrooms: 20g
 Wood ear mushrooms: 20g
 Carrots: 150g
 Green beans: 50g
**Ingredients can be customized according to taste*
 Dong leaves or banana leaves to wrap the sausage
 Sugar
 Fish sauce
 Pepper
 Neptune pork seasoning
 Neptune Light cooking oil

NOTE

Spring rolls should be steamed over medium heat to keep them soft and moist, and to prevent the filling from drying out.

INSTRUCTION

Preparation

- Soak wood ear and shiitake mushrooms in warm water until soft, wash and cut into thin strips. Peel, wash and shred carrots. Wash and chop green beans. Steam salted egg yolks until cooked and chop finely.

Mixing the filling

- Mix well minced pork, wood ear mushrooms, shiitake mushrooms, carrots, green beans, Chinese sausage, salted egg yolk. Season with 1 tablespoon fish sauce, 1 teaspoon seasoning powder, mix well to absorb the spices.

Beating eggs

- Crack eggs into a bowl, stir until dissolved, add 1 tablespoon of cooking oil, beat well.

Wrapping

- Spread banana leaves or dong leaves, place a thin layer of fried egg on top, put the filling in the middle, roll tightly. Wrap and tie both ends tightly.

Steaming

- Put the wrapped meatloaf in a steamer and steam for about 45 minutes until the meatloaf is cooked.

Finishing the dish

- After steaming the spring rolls, cut them into bite-sized pieces, arrange on a plate and enjoy.

Cua rang Xốt tắc



NGUYÊN LIỆU

Cua biển : 2 con

Ớt sừng : 1 quả

Quất (tắc) : 10 quả

Tỏi : 7 tép

Ớt hiểm băm : 2 quả

Bột mì đa dụng Meizan : 1 thìa

Rau răm : 50g

**Các nguyên liệu tùy chỉnh theo khẩu vị*

Đường

Tương ớt Nam Dương

Hạt nêm Neptune vị heo

Dầu ăn Neptune Light

LƯU Ý

Khi vắt nước quất, lọc bỏ hạt để tránh vị đắng làm ảnh hưởng đến hương vị xốt.

Khi nấu xốt quất, giữ lửa nhỏ và khuấy đều để xốt không bị quá đặc và đường không bị cháy, giữ được độ chua ngọt cân bằng.

CÁCH LÀM

Sơ chế cua

- Cua rửa sạch, bóc mai ra, cắt cua làm đôi, đập bể phần càng cua. Rắc bột mì đều lên cua.
- Tỏi băm nhỏ, ớt sừng cắt miếng hình thoi, vắt lấy nước cốt quất, vỏ quất thái sợi. Rau răm rửa sạch, thái nhỏ.

Chiên cua

- Làm nóng chảo với 300ml dầu ăn, chiên cua và mai cua cho đến khi vàng giòn, vớt ra để ráo dầu.

Làm xốt quất

- Làm nóng chảo với 1 thìa canh dầu ăn, phi thơm tỏi, thêm 250ml nước lọc, nước cốt quất, đường, tương ớt và hạt nêm. Khuấy đều cho xốt sánh lại.

Hoàn thiện món ăn

- Xếp cua lên đĩa, rưới xốt quất lên cua, trang trí thêm rau răm và vỏ quất thái sợi. Thường thức khi còn nóng.

Fried crab Kumquat sauce



INGREDIENTS

Sea crab: 2
Chili pepper: 1
Kumquat: 10
Garlic: 7 cloves
Minced chili pepper: 2
Meizan all-purpose flour: 1 spoon
Vietnamese coriander: 50g
**Ingredients can be customized according to taste*
Sugar
Nam Duong Chili Sauce
Neptune Pork Flavor Seasoning
Neptune Light Cooking Oil

NOTE

When squeezing kumquat juice, filter out the seeds to avoid the bitter taste affecting the flavor of the sauce.

When cooking kumquat sauce, keep the heat low and stir constantly so the sauce doesn't get too thick and the sugar doesn't burn, keeping the sweet and sour balance.

INSTRUCTION

Prepare crab

- Clean the crab, remove the shell, cut the crab in half, and break the crab claws. Sprinkle flour evenly over the crab.
- Mince garlic, cut chili into diamond pieces, squeeze kumquat juice, slice kumquat peel. Wash and chop Vietnamese coriander.

Fried crab

- Heat pan with 300ml cooking oil, fry crab and crab shell until golden brown, remove and drain oil.

Kumquat sauce

- Heat the pan with 1 tablespoon of cooking oil, saute garlic, add 250ml of water, kumquat juice, sugar, chili sauce and seasoning powder. Stir well until the sauce thickens.

Finishing the dish

- Arrange crab on plate, drizzle kumquat sauce over crab, garnish with Vietnamese coriander and julienned kumquat peel. Enjoy while hot.

Salad

Tôm và bơ



NGUYÊN LIỆU

Tôm thẻ : 200g

Bơ sáp : 1 quả

Cà chua bi : 6 quả

Bắp (ngô) Mỹ : 1 quả

Xà lách : 150g

*Xốt trộn salad

Mayonnaise simply : 1 thìa

Sữa chua không đường : 2 thìa

Dầu ô liu : 1 thìa

Ớt bột : 1 thìa

Hành tím băm : 10g

Muối : 1/2 thìa

CÁCH LÀM

Sơ chế tôm

- Tôm rửa sạch, hấp chín, bóc vỏ, bỏ đầu.
- Chuẩn bị rau củ:

Sơ chế xà lách

- Xà lách rửa sạch, để ráo. Cà chua bi rửa sạch. Ngô tách hạt, luộc chín. Bơ lột vỏ, thái lát mỏng.

Pha xốt trộn salad

- Trộn đều các nguyên liệu làm xốt gồm mayonnaise, sữa chua, dầu ô liu, ớt bột, hành tím băm và muối.

Trộn salad

- Xếp các nguyên liệu vào đĩa, rưới xốt trộn đều lên trên và thưởng thức.

LƯU Ý

- Ngâm bơ trong nước cốt chanh:
Để bơ không bị thâm sau khi cắt, bạn có thể ngâm lát bơ trong nước cốt chanh khoảng 1-2 phút.

Shrimp & avocado Salad



INGREDIENTS

White shrimp: 200g

Avocado: 1

Cherry tomatoes: 6

American corn: 1

Lettuce: 150g

***Salad dressing**

Mayonnaise simply: 1 spoon

Unsweetened yogurt: 2 spoons

Olive oil: 1 spoon

Chili powder: 1 spoon

Minced shallot: 10g

Salt: 1/8 spoon

INSTRUCTION

Shrimp preparation

- Wash shrimp, steam, peel, remove head.
- Prepare vegetables:
Prepare lettuce
- Wash lettuce, drain. Wash cherry tomatoes. Boil corn kernels. Peel avocado, thinly slice.

Salad dressing

- Mix together the dressing ingredients including mayonnaise, yogurt, olive oil, paprika, minced shallots and salt.

Salad dressing

- Arrange ingredients on plate, drizzle mixed sauce over top and enjoy.

NOTE

- Soak avocado in lemon juice:
To prevent avocados from turning brown after cutting, you can soak the avocado slices in lemon juice for about 1-2 minutes.

Ốc bươu

Nướng tiêu xanh



NGUYÊN LIỆU

Ốc bươu đen : 1kg

Tiêu xanh : 50g

Hành tím và tỏi băm : 50g

Ớt hiểm : 5 quả

Sả : 4 cây

Gừng : 10g

Rau răm : 100g

**Các nguyên liệu tùy chỉnh theo khẩu vị*

Tương ớt

Nước mắm

Dầu hào Nam Dương

Hạt nêm Neptune vị heo

Dầu ăn Neptune Light

CÁCH LÀM

Sơ chế ốc bươu

- Ngâm ốc trong nước vo gạo và ớt thái lát giúp loại bỏ cát và các tạp chất trong ốc.

Pha nước sốt tiêu xanh

- Nước sốt tiêu xanh có hương vị cay nồng từ tiêu và ớt hiểm, hòa quyện với nước mắm và dầu hào, giúp món ăn thêm đậm đà.

Nướng ốc

- Nướng ốc cùng sốt tiêu xanh giúp ốc thấm gia vị, tạo độ thơm ngon đặc trưng cho món nướng.

LƯU Ý

- Khi nướng, nên nướng ốc ở lửa vừa để ốc chín đều mà không bị khô.
- Có thể thêm một chút nước dừa vào sốt tiêu xanh để tăng độ ngọt tự nhiên và cân bằng vị cay.

Công thức món ăn được sưu tầm & gợi ý từ Đầu bếp của Wilmar

Apple snail

Grilled green pepper



INGREDIENTS

Black apple snail: 1kg

Green pepper: 50g

Minced shallots and garlic: 50g

Hot chili: 5

Lemongrass: 4 stalks

Ginger: 10g

Vietnamese coriander: 100g

**Ingredients can be customized according to taste*

Chili sauce

Fish sauce

Nam Duong oyster sauce

Neptune pork seasoning

Neptune Light cooking oil

INSTRUCTION

Prepare apple snails

- Soak snails in rice water and sliced chili to remove sand and impurities in the snails.

Green pepper sauce

- Green pepper sauce has a spicy flavor from pepper and chili, mixed with fish sauce and oyster sauce, Instruction the dish more flavorful.

Grilled snails

- Grilling snails with green pepper sauce helps the snails absorb the spices, creating a delicious flavor characteristic of the grilled dish.

NOTE

- When grilling, you should grill the snails over medium heat so that they cook evenly without drying out.
- You can add a little coconut milk to the green pepper sauce to increase the natural sweetness and balance the spiciness.

Recipes collected & suggested by Wilmar Chef

Tôm chiên xù Sốt me



NGUYÊN LIỆU

Tôm thẻ : 400g

Trứng gà : 1 quả

Bột chiên giòn meizan : 50g

Bột chiên xù : 100g

Nước cốt tỏi băm : 1 thìa

Tỏi băm : 40g

Me vắt : 100g

**Các nguyên liệu tùy chỉnh theo khẩu vị*

Tiêu

Đường

Tương ớt Nam Dương

Tương cà Nam Dương

Hạt nêm Neptune vị heo

Dầu ăn Neptune Light

LƯU Ý

Lọc kỹ nước cốt me để loại bỏ hạt và xơ me, giúp sốt có độ sánh mịn và hương vị hài hòa hơn.

CÁCH LÀM

Sơ chế tôm

- Tôm rửa sạch, bóc vỏ, bỏ chỉ đen, ướp với nước cốt tỏi, đường, hạt nêm và tiêu, để thấm gia vị.

Chuẩn bị bột chiên

- Trộn trứng, bột chiên giòn và nước để làm hỗn hợp nhúng tôm, sau đó lăn tôm qua bột chiên xù.

Chiên tôm

- Chiên tôm vàng giòn trong dầu nóng, vớt ra để ráo dầu.

Làm sốt me

- Nấu nước cốt me với tỏi băm, đường, tương ớt và tương cà đến khi sốt sánh lại.

Hoàn thiện món ăn

- Dọn tôm chiên ra đĩa, rưới sốt me lên và thưởng thức.

Fried shrimp Tamarind sauce



INGREDIENTS

Shrimp: 400g
 Chicken egg: 1
 Meizan fried flour: 50g
 Breadcrumbs: 100g
 Minced garlic juice: 1 spoon Minced
 garlic: 40g
 Tamarind juice: 100g
**Ingredients can be customized
 according to taste*
 Pepper
 Sugar
 Nam Duong Chili Sauce
 Nam Duong Tomato Sauce
 Neptune Pork Flavor Seasoning
 Neptune Light Cooking Oil

NOTE

Filter the tamarind juice thoroughly to remove the seeds and fibers, giving the sauce a smoother consistency and more harmonious flavor.

INSTRUCTION

Shrimp preparation

- Wash shrimp, peel, remove black vein, marinate with garlic juice, sugar, seasoning powder and pepper, let absorb spices.

Prepare the batter

- Mix egg, breadcrumbs and water to make shrimp dipping mixture, then roll shrimp in breadcrumbs.

Fried shrimp

- Fry shrimp until golden brown in hot oil, remove and drain.

Make tamarind sauce

- Cook tamarind juice with minced garlic, sugar, chili sauce and tomato sauce until the sauce thickens.

Finishing the dish

- Serve fried shrimp on a plate, drizzle with tamarind sauce and enjoy.

Cơm chiên Ngọc bích



NGUYÊN LIỆU

Gạo Thiên Kim : 300g

Cải bó xôi : 100g

Giò (chả lụa) : 100g

Lạp xưởng : 100g

Cà rốt : 100g

Đậu cô ve : 100g

Bắp (ngô) Mỹ : 100g

Tôm khô : 50g

Tỏi băm : 50g

Nước cốt dừa : 50ml

Các nguyên liệu tùy chỉnh theo khẩu vị
Tiêu

Nước mắm

Hạt nêm Neptune vị heo

Dầu ăn Neptune Light

LƯU Ý

Xào lạp xưởng và xá xíu quá lâu có thể làm thịt khô và mất hương vị, chỉ nên xào sơ.

CÁCH LÀM

Sơ chế mì

- Chần mì qua nước sôi, trộn dầu ăn và nước tương để mì không bị dính.

Chuẩn bị nguyên liệu

- Cắt lạp xưởng, xá xíu thành lát mỏng, sơ chế các loại rau củ và nấm.

Làm sốt

- Pha nước sốt gồm nước tương, dầu hào, dầu mè, tương ớt và đường, nấu sôi cho sánh lại.

Xào nguyên liệu

- Xào sơ lạp xưởng và xá xíu, sau đó thêm rau củ và nấm hương vào xào đến khi chín.

Xào mì

- Cho mì vào chảo, đổ sốt lên và xào đều với rau củ và thịt xá xíu.

Hoàn thiện món ăn

- Dọn mì ra đĩa, rắc rau mùi lên trên và thưởng thức.

Jade Fried rice



INGREDIENTS

Thien Kim Rice: 300g
Spinach: 100g
Ham: 100g
Chinese sausage: 100g
Carrots: 100g
Snow peas: 100g
American corn: 100g
Dried shrimp: 50g
Minced garlic: 50g
Coconut milk: 50ml
Ingredients customized to taste
Fish sauce
Neptune Pork flavor seasoning
Neptune Light cooking oil

NOTE

Stir-frying Chinese sausage and char siu for too long can dry out the meat and make it lose its flavor, so just stir-fry briefly.

INSTRUCTION

Prepare noodles

- Blanch noodles in boiling water, mix with cooking oil and soy sauce to prevent noodles from sticking.
- Prepare ingredients
- Cut Chinese sausage and char siu into thin slices, prepare vegetables and mushrooms.

Make sauce

- Mix the sauce with soy sauce, oyster sauce, sesame oil, chili sauce and sugar, boil until thick.

Stir-fry ingredients

- Stir-fry Chinese sausage and char siu, then add vegetables and shiitake mushrooms and stir-fry until cooked.

Stir-fried noodles

- Add noodles to pan, pour sauce over and stir-fry with vegetables and char siu.

Finishing the dish

- Serve noodles on a plate, sprinkle with coriander and enjoy.

Bò áp chảo Sốt chanh dây



NGUYÊN LIỆU

Thịt bò mỹ

(lõi vai nguyên miếng) : 400g

Nước cốt chanh dây : 200ml

Bí ngò xanh : 200g

Cà rốt : 100g

Bột năng đa dụng Meizan : 2 thìa

Nước dừa tươi : 200ml

Tương ớt Nam Dương : 1 thìa

Tỏi băm : 30g

Rau mùi (ngò rí) băm : 10g

Tỏi băm : 30g

Các nguyên liệu tùy chỉnh theo khẩu vị
Tiêu

Hạt nêm Neptune vị heo

Dầu ăn Neptune Light

CÁCH LÀM

Sơ chế và ướp thịt bò

- Cắt thịt bò thành miếng, ướp gia vị và tỏi băm.

Chuẩn bị bí ngò và cà rốt

- Luộc sơ qua bí ngò và cà rốt để giữ được độ giòn.

Làm sốt chanh dây

- Pha nước cốt chanh dây với bột năng, nước dừa và các gia vị khác, đun đến khi sánh mịn.

Áp chảo thịt bò

- Áp chảo thịt bò đến khi vàng giòn cả hai mặt, giữ độ mềm bên trong.

Hoàn thiện món ăn

- Dọn thịt bò ra đĩa, rưới sốt chanh dây lên trên và thưởng thức cùng với bí ngò và cà rốt.

LƯU Ý

- Không nên áp chảo thịt bò quá lâu để giữ được độ mềm và mọng nước.

Công thức món ăn được sưu tầm & gợi ý từ Đầu bếp của Wilmar



INGREDIENTS

American beef
(whole Top Blade): 400g
Passion fruit juice: 200ml
Green zucchini: 200g
Carrot: 100g
Meizan multi-purpose starch:
2 tablespoons
Fresh coconut water: 200ml
Nam Duong chili sauce: 1 tablespoon
Minced garlic: 30g
Minced coriander: 10g
Minced garlic: 30g
Ingredients customized to taste
Neptune Pork Flavor Seasoning
Neptune Light Cooking Oil

INSTRUCTION

Prepare and marinate beef

Cut beef into pieces, marinate with spices and minced garlic.

Prepare zucchini and carrots

Blanch zucchini and carrots to retain crunch.

Make passion fruit sauce

Mix passion fruit juice with tapioca starch, coconut water and other spices, cook until smooth.

Pan fried beef

Pan-fry beef until golden brown on both sides, keeping the inside tender.

Finishing the dish

Serve beef on a plate, drizzle passion fruit sauce over and serve with zucchini and carrots.

NOTE

- Do not pan-seared beef for too long to keep it tender and juicy.

Cuốn hành



NGUYÊN LIỆU

- Tôm thẻ : 200g
- Thịt ba chỉ (*ba rọi*) : 300g
- Trứng gà : 3 quả
- Hành lá : 20 cây
- Bún lá : 300g
- Xà lách : 200g
- Rau mùi (*ngò rí*) : 20 cây
- Rau răm : 50g
- Tỏi băm : 30g
- Ớt băm : 30g
- Chanh : 1 quả
- Các nguyên liệu tùy chỉnh theo khẩu vị*
- Đường
- Nước mắm
- Hạt nêm Neptune vị heo
- Dầu ăn Neptune Light

CÁCH LÀM

Sơ chế nguyên liệu

- Luộc tôm và thịt ba chỉ, sau đó cắt lát vừa ăn. Tráng trứng, cắt miếng. Hành lá rửa sạch, chần qua nước sôi.

Cuốn hành

- Cuộn bún lá, thịt, trứng, tôm và rau vào lá hành để tạo thành cuộn.

Pha nước chấm

- Pha nước chấm gồm nước mắm, đường, chanh, tỏi và ớt, khuấy đều.

Hoàn thiện món ăn

- Bày cuốn hành ra đĩa, khi ăn chấm cùng nước mắm pha chế.

LƯU Ý

- Chỉ trụng hành lá trong nước sôi khoảng 10 giây để giữ màu xanh tươi và độ giòn nhẹ của hành.
- Khi cuốn hành, nên cuốn chặt tay để các nguyên liệu không bị rơi ra ngoài và giữ hình dạng đẹp.

Rolled onions



INGREDIENTS

Shrimp: 200g
 Pork belly: 300g
 Chicken eggs: 3
 Green onions: 20 stalks
 Vermicelli: 300g
 Lettuce: 200g
 Coriander: 20 stalks
 Vietnamese coriander: 50g
 Minced garlic: 30g
 Minced chili: 30g
 Lemon: 1
Ingredients customized to taste
 Sugar
 Fish sauce
 Neptune Pork flavor seasoning
 Neptune Light cooking oil

INSTRUCTION

Preparation

- Boil shrimp and pork belly, then cut into bite-sized pieces. Make omelette, cut into pieces. Wash green onions, blanch in boiling water.

Rolled onions

- Roll vermicelli, meat, egg, shrimp and vegetables in green onion leaves to form a spring roll.

Make the dipping sauce

- Mix the dipping sauce with fish sauce, sugar, lemon, garlic and chili, stir well.

Finishing the dish

- Arrange spring rolls on a plate and dip in mixed fish sauce when eating.

NOTE

- Blanch green onions in boiling water for only about 10 seconds to keep their bright green color and slight crunch.
- When rolling onions, roll tightly so that the ingredients do not fall out and keep the shape nice.

Nui

hầm nấm



NGUYÊN LIỆU

Đùi gà góc tư : 500g
 Nui ống dài Meizan : 400g
 Nấm hương tươi : 300g
 Cà rốt : 150g
 Củ cải : 150g
 Hành lá : 4 cây
 Rau mùi (ngò rí) : 5 cây
 Hành tím băm : 60g
Các nguyên liệu tùy chỉnh theo khẩu vị
 Muối
 Tiêu
 Đường
 Nước mắm
 Hạt nêm Neptune vị heo
 Dầu ăn Neptune Light

LƯU Ý

- Trộn dầu ăn ngay sau khi luộc nui để tránh nui bị dính lại với nhau.
- Hầm gà và rau củ ở lửa nhỏ để các nguyên liệu thấm đều gia vị mà không bị nát.

CÁCH LÀM

Luộc gà và nui

- Luộc chín đùi gà với 1.8 L nước, vớt ra, để nguội, xé miếng vừa ăn.
- Luộc nui trong nước luộc gà đến khi chín mềm (10-12 phút), vớt ra, trộn với 1 thìa dầu ăn để không dính.

Sơ chế rau củ và nấm

- Rửa sạch nấm hương với nước muối loãng, cắt đôi. Cà rốt, củ cải gọt vỏ, cắt miếng. Hành lá, rau mùi rửa sạch, cắt khúc.

Xào gà và nấm

- Phi thơm hành tím băm, cho gà xé và nấm hương vào xào khoảng 3-4 phút. Nêm 1 thìa nước mắm, ½ thìa muối, đảo đều.

Hầm gà, rau củ và nui

- Cho gà, nấm, cà rốt, củ cải vào nồi, thêm 1.5 lít nước, đun sôi. Nêm thêm 1 thìa cà phê hạt nêm, tiêu, và đường. Hầm nhỏ lửa khoảng 15-20 phút.
- Khi rau củ chín, thêm nui đã luộc, đun thêm 5 phút để nui thấm gia vị.
- **Hoàn thiện món ăn**
- Tắt bếp, thêm hành lá và rau mùi, trộn đều. Dọn ra bát, có thể rắc thêm hành phi nếu thích.

Pasta

stewed mushroom



INGREDIENTS

Chicken thighs: 500g
 Meizan long pasta: 400g
 Fresh shiitake mushrooms: 300g
 Carrots: 150g
 Radish: 150g
 Green onions: 4 stalks
 Coriander: 5 stalks
 Minced shallots: 60g
Ingredients customized to taste
 Salt
 Pepper
 Sugar
 Fish sauce
 Neptune pork flavor seasoning
 Neptune Light cooking oil

NOTE

- Mix in cooking oil immediately after boiling the pasta to prevent the pasta from sticking together.
- Simmer chicken and vegetables over low heat to allow the ingredients to absorb the spices without breaking.

INSTRUCTION

Boil chicken and pasta

Boil chicken thighs with 1.8 liters of water, remove, let cool, tear into bite-sized pieces.

Cook noodles in chicken broth until tender (10-12 minutes), remove, mix with 1 tablespoon cooking oil to prevent sticking.

Prepare vegetables and mushrooms

Wash shiitake mushrooms with diluted salt water, cut in half. Peel and cut carrots and radishes into pieces. Wash and cut green onions and coriander into pieces.

Stir-fried chicken and mushrooms

Saute minced shallots until fragrant, add shredded chicken and shiitake mushrooms and stir-fry for about 3-4 minutes. Season with 1 tablespoon fish sauce, ½ teaspoon salt, stir well.

Chicken, Vegetables and Pasta Stew

Add chicken, mushrooms, carrots, and radishes to the pot, add 1.5 liters of water, and bring to a boil. Add 1 teaspoon of seasoning powder, pepper, and sugar. Simmer for about 15-20 minutes.

When the vegetables are cooked, add the boiled pasta and cook for another 5 minutes to let the pasta absorb the spices.

Finishing the dish

Turn off the heat, add green onions and coriander, mix well. Serve in a bowl, sprinkle with fried onions if desired.

Bắp bò

Xốt rượu vang



NGUYÊN LIỆU

Thịt bắp bò : 500g

Gừng : 20g

Cà rốt : 100g

Khoai tây : 200g

Tỏi băm : 60g

Cà chua : 200g

Rượu vang đỏ : 200ml

Quế dạng thanh : 5g

Ngũ vị hương : 1 thìa

*Các nguyên liệu tùy chỉnh
theo khẩu vị Nước mắm*

Tiêu

Muối

Đường

Hạt nêm Neptune vị heo

Dầu ăn Neptune Light

CÁCH LÀM

Sơ chế thịt và rau củ

- Chần thịt bò và cắt miếng vừa ăn, chuẩn bị cà rốt, khoai tây và cà chua.

Ướp thịt bò

- Ướp thịt bò với gia vị, rượu vang và gừng trong 30-40 phút.

Xào thịt và rau củ

- Xào thịt bò cho săn, sau đó cho rau củ và nước vào, đun nhỏ lửa đến khi chín mềm.

Hoàn thiện món ăn

- Nêm nếm lại gia vị và nước xốt, dọn ra đĩa.

LƯU Ý

Nấu ở lửa nhỏ giúp thịt bò và rau củ mềm nhừ mà không bị nát.

Beef shank

Wine sauce



INGREDIENTS

Beef shank: 500g
 Ginger: 20g
 Carrot: 100g
 Potato: 200g
 Minced garlic: 60g
 Tomato: 200g
 Red wine: 200ml
 Cinnamon stick: 5g
 Five-spice powder: 1 teaspoon
Ingredients customized to taste
 Fish sauce
 Pepper
 Salt
 Sugar
 Neptune Pork Flavor Seasoning
 Neptune Light Cooking Oil

INSTRUCTION

Prepare meat and vegetables

- Blanch the beef and cut into bite-sized pieces, prepare the carrots, potatoes and tomatoes.

Marinate beef

- Marinate beef with spices, wine and ginger for 30-40 minutes.
- Stir-fry meat and vegetables
- Stir-fry the beef until firm, then add the vegetables and water, simmer until tender.

Finishing the dish

- Season with spices and sauce, serve.

NOTE

Cooking over low heat helps the beef and vegetables to be tender without falling apart.

Bò cuộn Nấm kim châm



NGUYÊN LIỆU

Thịt bò phi lê : 200g

Nấm kim châm : 200g

Hành lá : 3 cây

*Các nguyên liệu tùy chỉnh theo khẩu vị
Tiêu*

Dầu hào Nam Dương

Hạt nêm Neptune vị heo

Dầu ăn Neptune Light

LƯU Ý

- Cuộn thịt chắc tay để thịt cuộn không bị bung ra khi nướng, và có thể cố định bằng hành lá đã chần qua nước sôi.
- Thịt bò không nên nướng quá lâu để tránh bị dai, chỉ cần nướng vừa chín tới để giữ độ mềm ngon.

CÁCH LÀM

Chuẩn bị nguyên liệu

- Thịt bò rửa sạch, thấm khô, xắt thành lát mỏng bản lớn. Ướp với $\frac{1}{3}$ thìa (muỗng) cà phê tiêu, 1 thìa cà phê dầu hào, $\frac{1}{2}$ thìa cà phê hạt nêm, để 15 phút.
- Hành lá rửa sạch, chần (trụng) qua nước sôi để làm hành dai hơn.

Chuẩn bị nấm và cuộn thịt

- Nấm kim châm cắt bỏ chân, rửa sạch, để ráo.
- Trải rộng từng miếng thịt bò, cho một ít nấm kim châm vào rồi cuộn lại, dùng lá hành cột bên ngoài để cố định miếng thịt.

Nướng

- Xếp bò cuộn nấm kim châm lên vỉ nướng hoặc có thể dùng chảo để nướng.
- Trong quá trình nướng, phết hoặc ướp thịt liên tục để thịt không bị khô.

Thưởng thức

- Món ăn chín thì lấy ra đĩa và thưởng thức.

Beef rolls Enoki mushrooms



INGREDIENTS

Beef fillet: 200g

Enoki mushrooms: 200g

Green onions: 3 stalks

Ingredients customized to taste

Nam Duong oyster sauce

Neptune pork flavor seasoning

Neptune Light cooking oil

NOTE

- Roll the meat firmly so that it doesn't come apart when grilled, and can be secured with scallion that has been blanched in boiling water.
- Beef should not be grilled for too long to avoid toughness, just grilled until just cooked to keep the delicious softness.

INSTRUCTION

Prepare ingredients

- Wash beef, pat dry, cut into large thin slices. Marinate with $\frac{1}{3}$ teaspoon pepper, 1 teaspoon oyster sauce, $\frac{1}{2}$ teaspoon seasoning powder, leave for 15 minutes.
- Wash green onions, blanch in boiling water to make the onions tougher.

Prepare mushrooms and roll meat

- Cut off the stems of enoki mushrooms, wash and drain.
- Spread each piece of beef, add some enoki mushrooms and roll it up, use green onion leaves to tie the outside to secure the meat.

Grill

- Arrange beef rolls with enoki mushrooms on the grill or use a pan to grill.
- During grilling, baste or marinate the meat continuously to prevent it from drying out.

Enjoy

- When the dish is cooked, take it out and enjoy.



Ốc bullot Nướng bơ lá é

NGUYÊN LIỆU

Ốc Bullot : 2kg

***Xốt mayonnaise Meizan**

Mayonnaise Meizan : 100g

Tương ớt cay : 40g

Muối ớt xanh : 30g

Lá chanh sợi : 10g

Phomai bào : 20g

***Bơ lá é**

Bơ lạt : 1kg

Tôm khô xay nhuyễn : 30g(rang thơm)

Hạt nêm : 50g

Lá é : 400g

Ngò gai : 200g

Phomai : 20g

Tiêu xay : 10g

Nước mắm : 10g

LƯU Ý

- Có thể làm sẵn bơ lá é nhồi với ốc, chia phần ép chân không bảo quản ở tủ đông lạnh.
- Ốc nên nướng vừa chín tới sẽ ngọt và không bị khô.
- Xốt mayonnaise Meizan có thể pha sẵn để tủ lạnh trong 1 tuần.

CÁCH LÀM

Ốc bullot trụng sơ với nước, gừng, sả, tiêu, ít giấm.

Lá é, ngò gai trụng nước sôi, cho qua nước đá để giữ màu xanh, vớt ra vắt ráo nước.

Làm sạch thịt ốc sau đó trộn với bơ lá é cho đều và nhồi lại vào vỏ ốc.

Băm nhuyễn lá é, ngò gai sau đó trộn chung với bơ lạt, tôm khô, phomai, tiêu, nước mắm rồi nêm nếm lại cho vừa ăn.

Đặt ốc trên muối hạt, nướng ở nhiệt độ 185 độ khoảng 10 phút cho ốc chín và bơ nóng chảy thấm đều phần ốc.

Trang trí ốc trên tô muối, ở giữa là chén xốt mayonnaise Meizan, thêm nguyên liệu trang trí bắt mắt tùy thích.

Dùng tăm lĩa ốc ra và chấm với xốt Mayo Meizan để thưởng thức.

Có thể cho thêm vài giọt chanh tùy thích.



Grilled Bullot snail with butter & lime basil

INGREDIENTS

Bullot Snail: 2kg
***Meizan mayonnaise**
 Meizan Mayonnaise: 100g
 Spicy chili sauce: 40g
 Green chili salt: 30g
 Shredded lemon leaves: 10g
 Shredded cheese: 20g
***Butter basil leaves**
 Unsalted butter: 1kg
 Minced dried shrimp: 30g
 (roasted until fragrant)
 Seasoning powder: 50g
 Basil leaves: 400g
 Coriander: 200g
 Cheese: 20g
 Ground pepper: 10g
 Fish sauce: 10g

NOTE

- You can prepare the avocado stuffed with snails in advance, divide it into portions, vacuum seal it and store it in the freezer.
- Snails should be grilled until just cooked so they are sweet and not dry.
- Meizan mayonnaise can be mixed in advance and stored in the refrigerator for 1 week.

INSTRUCTION

- Blanch bullot snails with water, ginger, lemongrass, pepper, and a little vinegar.
- Blanch perilla leaves and coriander in boiling water, then put in ice water to keep green, remove and drain.
- Clean the snail meat then mix with the butter and basil leaves evenly and stuff back into the snail shell.
- Finely chop basil leaves and coriander, then mix with butter, dried shrimp, cheese, pepper, fish sauce and season to taste.
- Place snails on coarse salt, bake at 185 degrees for about 10 minutes until snails are cooked and the melted butter permeates the snails.
- Decorate the snails on the salt bowl, in the middle is Meizan mayonnaise, add decorative ingredients as desired.
- Use toothpicks to pick out the snails and dip them in Meizan Mayo sauce to enjoy.
- You can add a few drops of lemon as you like



NGUYÊN LIỆU

Măng tây : 100g

Củ cải đỏ : 50g

Rau mầm : 50g

Cà chua bi : 100g

Cam : 1 quả

Nho : 200g

Xoài : 1 quả

Bơ : 1 quả

Táo : 1 quả

Tôm lột : 1kg

Mực : 0,5kg

***Xốt trộn salad**

Sốt dầu dấm Nam Dương : 440ml

Mật ong : 65g

Nước chanh : 100ml

Mù tạt vàng : 30g

Đường : 25g

Dầu oliu Olivioila : 150ml

Muối : 3g

CÁCH LÀM

- Các loại salad, nguyên liệu tổng hợp rửa sạch, quay cho ráo nước, cắt miếng nhỏ vừa ăn.

Làm xốt:

- Đánh tan hỗn hợp bằng cây quýt, cho dầu giấm Nam Dương, dầu Olivioila vào trộn đều, nêm vừa ăn.
- Tôm, mực ướp với muối tiêu, bột ớt và ít dầu cho thấm gia vị sau đó đem nướng hoặc áp chảo cho vừa chín tới là được.
- Trang trí ra đĩa: cho salad tổng hợp ở giữa lòng đĩa, sắp xếp các loại trái cây, rau củ ăn kèm, hải sản nướng và trên cùng là ít rau mầm cho đẹp.
- Lấy 1 chén nhỏ đựng sốt dầu giấm, rưới đều lên trên salad để thưởng thức.

LƯU Ý

- Xốt dầu giấm có thể bảo quản trong tủ lạnh và gia giảm theo khẩu vị tùy thích.
- Rau củ có thể lựa chọn theo mùa.
- Hải sản sẽ ngon hơn khi nướng ngay lúc ăn.
- Công thức cho 1kg salad (khoảng 10 phần ăn)



INGREDIENTS

Asparagus: 100g
 Red radish: 50g
 Bean sprouts: 50g
 Cherry tomatoes: 100g
 Orange: 1
 Grapes: 200g
 Mango: 1
 Avocado: 1
 Apple: 1
 Peeled shrimp: 1kg
 Squid: 0.5kg

***Salad dressing**

Nam Duong vinaigrette: 440ml
 Honey: 65g
 Lemon juice: 100ml
 Yellow mustard: 30g
 Sugar: 25g
 Olive oil: 150ml
 Salt: 3g

INSTRUCTION

- Wash and drain salad and mixed ingredients, cut into bite-sized pieces.
Make sauce:
- Beat the mixture with a mace, add Nam Duong vinegar and olive oil, mix well, taste to taste.
- Marinate shrimp and squid with salt, pepper, chili powder and a little oil to absorb the spices, then grill or pan-fry until just cooked.
- Decorate the plate: put mixed salad in the middle of the plate, arrange fruits, vegetables, grilled seafood and top with some bean sprouts for beauty.
- Take a small bowl of vinegar and oil dressing, drizzle evenly over the salad to enjoy.

NOTE

- The vinegar oil dressing can be stored in the refrigerator and seasoned to taste.
- Vegetables can be selected according to season.
- Seafood tastes better when grilled right before eating.
- Recipe for 1kg salad (about 10 servings)



Tôm Sốt cam mayonnaise

NGUYÊN LIỆU

- Tôm càng : 20 con
- Ớt chuông đỏ : 0,5kg
- Ớt chuông vàng : 0,5kg
- Lòng đỏ trứng muối : 20 cái
- Hành lá : 200g
- Hành tây hạt lựu : 200g
- Bột xù Nhật : 1 túi
- Ớt sừng : 5 trái (hạt lựu)
- Tỏi băm : 100g
- Hạt nêm Neptune : 50g
- Bột chiên giòn : Meizan 1 bịch
- Dầu ăn Neptune : 3 lít
- Cơm trắng ăn kèm
- *Sốt Cam Mayonnaise**
- Mayonnaise Meizan : 0,5kg
- Nước cam : 100g
- Tương ớt Nam Dương : 100g
- Muối ớt xanh : 50g
- Sữa đặc : 50g
- Trộn đều tất cả nguyên liệu trên vào 1 cái
tô thành hỗn hợp mịn dùng để làm sốt.

CÁCH LÀM

- Tôm càng rửa sạch, để ráo, chẻ lưng lấy phần chỉ đen, sau đó ướp với ít bột nêm, tiêu cho thấm gia vị.
- Lăn tôm càng với bột chiên giòn. Chiên với dầu đã đun nóng khoảng 185 độ C.
- Đem tôm càng còn nóng xốc với sốt Cam Mayonnaise cho áo phủ 1 lớp sốt đều ở ngoài vỏ tôm.
- Xào hành tây hạt lựu với tỏi băm cho thơm, cho ớt chuông vào xào với lửa lớn. Nêm vừa ăn với ít nước tương, hạt nêm, sau đó cho trứng muối đã băm vào xào cho lòng đỏ quyện đều với hỗn hợp, thêm hành lá và ít tiêu xay.
- Hỗn hợp này cho phủ đều trên phần tôm đã áo lớp sốt Cam Mayonnaise khi bày lên đĩa.
- Trang trí ít ngò rí, có thể dùng thêm sốt Cam mayonnaise và 1 chén nước tương với ớt cắt lát.

LƯU Ý

- Nên ăn nóng mới ngon.
- Tôm lăn bột chiên vừa chín tới sẽ giữ được độ ngọt.
- Rau củ xào vừa tới để giữ độ ngọt và độ giòn.

Công thức món ăn được sưu tầm & gợi ý từ Đầu bếp của Wilmar



Shrimp

Orange & Mayonnaise sauce

INGREDIENTS

Giant river prawn: 20
 Red bell peppers: 0.5kg
 Yellow bell peppers: 0.5kg
 Salted egg yolks: 20
 Green onions: 200g
 Diced onions: 200g
 Japanese breadcrumbs: 1 bag
 Horn peppers: 5 (diced)
 Minced garlic: 100g
 Neptune seasoning: 50g
 Crispy fried flour: Meizan 1 bag
 Neptune cooking oil: 3 liters
 White rice to eat with
***Orange Mayonnaise Sauce**
 Meizan mayonnaise: 0.5kg
 Orange juice: 100g
 Indonesian chili sauce: 100g
 Green chili salt: 50g
 Condensed milk: 50g
 Mix all the above ingredients in a bowl into a smooth mixture to make the sauce.

INSTRUCTION

- Wash the prawns, drain, split the back to remove the black vein, then marinate with a little seasoning powder and pepper to absorb the spices.
- Roll the prawns in the flour. Fry in oil heated to about 185 degrees C.
- Toss hot shrimp with Orange Mayonnaise sauce to coat the shrimp shell evenly.
- Saute diced onion with minced garlic until fragrant, add bell pepper and saute over high heat. Season to taste with a little soy sauce and seasoning powder, then add mashed salted egg and saute until yolk is well mixed with the mixture, add green onion and a little ground pepper.
- Spread this mixture evenly over the shrimp coated with Orange Mayonnaise sauce when placing on a plate.
- Garnish with a little coriander, optional orange mayonnaise and 1 cup soy sauce with sliced chili.

NOTE

- Should eat hot to be delicious.
- Breaded shrimp fried until just cooked will retain its sweetness.
- Stir-fry vegetables until just tender to retain sweetness and crunch.



NGUYÊN LIỆU

- Cá hồi : 2kg
- Khoai lang nghiền : 1kg
- Cải thìa : 1kg
- Bông cải xanh : 1kg
- Cà rốt : 1kg
- *Sốt tương gừng**
- Nước tương Nam Dương : 600ml
- Dấm đen : 100ml
- Mật ong : 100ml
- Tương ớt Nam Dương : 50g
- Hạt nêm Neptune : 20g
- Đường : 200g
- Tỏi băm : 20g
- Hành tím băm : 30g
- Gừng băm : 50g
- Hạt ngô đập dập : 10g
- Cộng ngô : 20g
- Ớt sừng băm : 50g
- Thơm (dứa) : 100g
- Các nguyên liệu tùy chỉnh theo khẩu vị*
- Bột bắp Meizan
- Dầu hào Nam Dương

LƯU Ý

- Món này ăn nóng sẽ ngon hơn.
- Sốt tương gừng không nên quá mặn.
- Ăn kèm với cơm nóng rất ngon.
- Sốt tương gừng có thể làm sẵn để tủ lạnh.
- Bảo quản và dùng trong 1 tháng.

CÁCH LÀM

Sốt tương gừng:

- Thấm đường cho vàng, thêm mật ong, nước tương, dấm đen, thơm vào đun sôi.
- Xào thơm tỏi, hành tím, gừng băm, hạt ngô, ớt sừng, cộng ngô. Chia 2 phần, 1 phần cho vào phần sốt đang đun sôi.
- Cho hạt nêm và tương ớt vào sốt đun nhỏ lửa đến lúc nào các hỗn hợp mềm đều và dậy mùi thơm.
- Dùng lược mịn lược lại hỗn hợp sốt sau đó cho phần hành tỏi, hạt ngô đã xào vào, nêm nếm lại vừa ăn (thêm nước lọc nếu mặn).
- Thêm bột bắp nếu thích sốt sánh dẻo.
- Cá hồi cắt miếng ướp nhẹ muối tiêu chiên giòn da, cá chiên vừa chín tới sẽ ngon hơn.
- Rau củ rửa sạch cắt miếng vừa ăn, luộc sơ với nước ít muối, vớt ra ngâm qua nước đá để giữ màu xanh và được giòn hơn khi ăn.
- Khoai lang luộc (hoặc nướng) nghiền nhuyễn, nêm nếm gia vị cùng ít mỡ hành tùy thích để ăn kèm.
- Trang trí: khoai lang nghiền, rau củ xào dầu hào, cá hồi áp chảo, sốt tương gừng, và ít rau mùi trang trí.



INGREDIENTS

Salmon: 2kg
 Mashed sweet potatoes: 1kg
 Bok choy: 1kg
 Broccoli: 1kg
 Carrots: 1kg
***Ginger soy sauce**
 Nam Duong soy sauce: 600ml
 Black vinegar: 100ml
 Honey: 100ml
 Nam Duong chili sauce: 50g
 Neptune seasoning powder: 20g
 Sugar: 200g
 Minced garlic: 20g
 Minced shallot: 20g
 Minced ginger: 50g
 Crushed coriander seeds: 10g
 Coriander stalks: 20g
 Minced chili: 50g
 Pineapple: 100g
Ingredients customized to taste
 Meizan Cornstarch
 Nam Duong Oyster Sauce

NOTE

- The dish is better eaten hot.
- Ginger soy sauce should not be too salty.
- Very delicious with hot rice.
- Ginger sauce can be made in advance and refrigerated.
- Store and use within 1 month.

INSTRUCTION

Ginger sauce:

- Cook sugar until golden, add honey, soy sauce, black vinegar, pineapple and bring to a boil.
- Saute garlic, shallots, minced ginger, coriander seeds, chili peppers, and coriander stems until fragrant. Divide into 2 portions, add 1 portion to the boiling sauce.
- Add seasoning powder and chili sauce to the sauce and simmer until the mixture is soft and fragrant.
- Use a fine sieve to strain the sauce mixture, then add the sauteed onion, garlic, and coriander seeds, season to taste (add water if too salty).
- Add cornstarch if you like a thicker sauce.
- Salmon cut into pieces, lightly seasoned with salt and pepper, fried until crispy, the fish will be more delicious when fried just cooked.
- Wash vegetables, cut into bite-sized pieces, boil in water with little salt, remove and soak in ice water to keep green and crispier when stir-fried.
- Boiled (or baked) sweet potatoes, mashed, seasoned with spices and a little scallion oil to taste to serve with.
- Garnish: mashed sweet potatoes, stir-fried vegetables with oyster sauce, pan-fried salmon, ginger soy sauce, and a little coriander for garnish.

Sò điệp hokkaido Sốt hải vị



NGUYÊN LIỆU

Sò điệp : 6 con
Dưa leo : 50g
Gừng ngâm : 10g
Trứng cá caviar : 1g
Ngò rí : 1g
Bánh ăn kèm : 3 cái

*Sốt nước tương

Tỏi xay : 20g
Hành tím : 20g
Gừng : 10g
Đầu hành : 10g
Cần tàu : 5gr
Hành tây : 40g
Dầu ăn Neptune 20g
Nước tương Nam Dương
Dầu Hào Nam Dương
Dầu Mè Meizan
Hạt nêm Neptune

*Sốt ớt

Hành tím băm : 100g
Tỏi xay băm : 100g
Hành tây băm : 100g
Gừng băm : 100g
Ớt sừng băm : 100g
Tôm khô : 50g
Tương cà Nam Dương : 300g
Tương ớt Nam Dương : 300g

Dầu hào : 120g
Đường : 50g
Hạt nêm Neptune : 30g
Dầu ăn Neptune 350g
***Bột tuyết**
Sữa tươi không đường, Sốt ớt

CÁCH LÀM

Sốt nước tương:

- Xào từng bước rồi nấu trong vòng 1 giờ rồi lược lại qua rây.

Sốt ớt:

- Xào tất cả từng nguyên liệu
- Nấu các nguyên liệu lại với nhau xong đem đi xay
- Sò điệp áp chảo chín.
- Sắp xếp các nguyên liệu vào đĩa.

LƯU Ý

Vị cay, thơm và chua từ gừng ngâm làm cho món ăn bùng vị giác và tránh ngán.

Hokkaido Scallops Seafood sauce



INGREDIENTS

Scallops: 6

Cucumber: 50g

Pickled ginger: 10g

Caviar: 1g

Coriander: 1g

Side dish: 3 pieces

*Soy sauce

Minced garlic: 20g

Shallots: 20g

Ginger: 10g

Scallions: 10g

Celery: 5g

Onions: 40g

Neptune cooking oil 20g

Nam Duong soy sauce

Nam Duong Oyster Sauce

Meizan Sesame Oil

Neptune seasoning

*Chili sauce

Minced shallots: 100g

Minced garlic: 100g

Minced onion: 100g

Minced ginger: 100g

Minced chili: 100g

Dried shrimp: 50g

Nam Duong tomato sauce: 300g

Nam Duong chili sauce: 300g

Oyster sauce: 120g

Sugar: 50g

Neptune seasoning: 30g

Neptune cooking oil 350g

*Snow foam

Unsweetened fresh milk, Chili sauce

INSTRUCTION

Soy sauce:

- Stir-fry step by step and cook for 1 hour then strain through a sieve.

Chili sauce:

- Stir-fry all ingredients
- Cook the ingredients together and then grind them.
- Pan fried scallops.
- Arrange the ingredients on a plate.

NOTE

The spicy, aromatic and sour taste of pickled ginger makes the dish more flavorful and avoids boredom.



NGUYÊN LIỆU

*Sốt gà Tây Bắc

- Hành tím băm : 100g
- Tỏi xay băm : 100g
- Hành tây băm : 100g
- Gừng băm : 100g
- Ớt sừng băm : 100g
- Tôm khô : 50g
- Tương cà Nam Dương : 300g
- Tương ớt Nam Dương : 300g
- Ớt Khô Hàn Quốc : 5g
- Nước tương Nam Dương : 20g
- Hạt Xuyên Tiêu : 5g
- Hạt dổi : 5g
- Hạt Mắc Khén : 5g
- Dầu hào Nam Dương : 100g
- Đường : 50g
- Hạt nêm Neptune : 30g
- Dầu ăn Neptune : 350g

*Thành phẩm lẩu gà khô

- Gà cắt quân cờ hoặc cuộn : 500g
- Khoai tây cắt múi chiên sẵn : 100g
- Cà rốt cắt lát sơ : 100g
- Nấm đùi gà cắt lát : 30g
- Hành poaro : 20g
- Hạt điều : 10g

*Thành phẩm lẩu gà

- Phù dung cắt lát : 50g
- Tần ô cắt khúc : 100g
- Rau má : 100g
- Chả tôm : 30g
- Chả gà : 30g
- Nấm nẫu : 30g
- Mì trứng Meizan : 30g
- Miến Hàn Quốc : 30g
- Trứng cá bao : 5cái
- Cải bẹ xanh : 100g
- Đá khô : 500g
- Đậu hủ : 50g
- Nước tương Nam Dương : 40g
- Ớt cắt : 30g
- Nước lèo gà : 1 Lít
- Bắp non : 20g

CÁCH LÀM

- Gà đem đi chiên, khoai tây luộc xong chiên sơ.
- Sau khi gà đã chiên xong cho vào sốt xào sơ và cho vào chảo khô.
- Trang trí cùng các loại rau củ.
- Nước lèo gà được nấu kỹ.
- Cho ăn kèm các đồ ăn kèm.



INGREDIENTS

*Northwest chicken sauce

Minced shallots: 100g
 Minced garlic: 100g
 Minced onion: 100g
 Minced ginger: 100g
 Minced chili: 100g
 Dried shrimp: 50g
 Nam Duong tomato sauce: 300g
 Nam Duong chili sauce: 300g
 Korean dried chili: 5g
 Nam Duong soy sauce: 20g
 Sichuan peppercorns: 5g
 Doi seeds: 5g
 Mac Khen seeds: 5g
 Nam Duong oyster sauce: 100g
 Sugar: 50g
 Neptune seasoning: 30g
 Neptune cooking oil: 350g

*Dried chicken hotpot

Chicken cut into checkers or rolls: 500g
 Pre-fried potato wedges: 100g
 Carrots sliced: 100g
 Sliced oyster mushrooms: 30g
 Leek: 20g
 Cashews: 10g

*Chicken hotpot

Sliced hibiscus: 50g
 Chopped Chinese clematis: 100g
 Pennywort: 100g
 Shrimp patties: 30g
 Chicken patties: 30g
 Brown mushrooms: 30g
 Meizan egg noodles: 30g
 Korean noodles: 30g
 Fish roe: 5 pieces
 Green mustard: 100g
 Smoked ice: 500g
 Tofu: 50g
 Nam Duong soy sauce: 40g
 Chopped chili: 30g
 Chicken broth: 1 liter
 Baby corn: 20g

INSTRUCTION

- Fried chicken, boiled potatoes fried.
- After the chicken is fried, add it to the sauce and stir-fry it in a dry pan.
- Garnish with vegetables.
- The chicken broth is well cooked.
- Serve with side dishes.



Lemon Butter cake

NGUYÊN LIỆU

Phần thân bánh

Bột mì Meizan Cake : 250g

Meizan Margarine : 180g

Bột bắp Meizan : 10g

Đường xay : 180g

Trứng : 180g

Vỏ chanh vàng : 1,5 trái

Bột nổi (baking powder) : 8g

Muối : 3g

Phần Si- rô thấm bánh

Nước cốt chanh : 50g

Nước : 70g

Đường cát : 125g

Décor (trang trí)

Raspberry : 50g

Lá húng quế : 5g

Mứt dâu : 50g

Đường xay : 100g

Trái chanh : 1 quả

Topping cream : 100g

CÁCH LÀM

Phần thân bánh

- Bào vỏ chanh
- Trộn đều bơ + đường xay + vỏ chanh đến khi bông trắng.
- Cho từng trứng vào trộn.
- Giảm tốc độ cho bột mì, bột bắp vào trộn đều.
- Nướng 170 độ trong thời gian từ 30 đến 35 phút.

Làm si-rô thấm bánh

- Cho tất cả vào nồi nấu tan đường.
- Thấm lên bánh khi bánh vừa lấy ra khỏi khuôn.
- Trang trí, vỏ chanh bào hoặc chanh cắt lát.

Décor (trang trí) bánh ổ

- Mứt dâu bơn giữa thân bánh.
- Đánh tan đường xay với nước chanh sau đó phủ lên mặt bánh, trang trí thêm raspberry và lá húng quế, 1 vài lát chanh slice rồi trưng bày lên thớt hoặc đĩa.

Décor (trang trí) cupcake

- Đánh bông topping cream rồi cho thêm một ít nước cốt chanh, bắt lên mặt bánh và trang trí vỏ chanh bào và lát chanh.
- Trưng bày trên khay lồng 2-3 tầng.



INGREDIENTS

Cake part

Meizan Cake flour: 250g

Meizan Margarine: 180g

Meizan cornstarch: 10g

Powdered sugar: 180g

Eggs: 180g

Lemon peel: 1.5 fruits

Baking powder: 8g Salt: 3g

Syrup part

Lemon juice: 50g

Water: 70g Sugar: 125g

Decor

Raspberry: 50g

Basil leaves: 5g

Strawberry jam: 50g

Powdered sugar: 100g

Lemon: 1 fruit

Topping cream: 100g

INSTRUCTION

Cake part

- Lemon zest
- Mix butter + powdered sugar + lemon zest until fluffy.
- Add eggs one at a time and mix.
- Reduce speed and add flour and cornstarch and mix well.
- Bake at 170 degrees for 30 to 35 minutes.

Make syrup to soak the cake

- Put all in the pot and cook until the sugar dissolves.
- Drizzle over cake as soon as it comes out of the mold.
- Garnish, lemon zest or lemon slices.

Cake decoration

- Strawberry jam between charcoal briquettes.
- Beat sugar with lemon juice then spread on top of cake, decorate with raspberry and basil leaves, a few lemon slices and display on cutting board or plate.

Decor cupcake

- Whip the topping cream and add a little lemon juice, pipe on top of the cake and decorate with lemon zest and lemon slices.
- Display on 2-3 tier tray.



NGUYÊN LIỆU

Phần thân bánh

Bột mì Meizan Cake : 340g

Meizan Margarine : 800g

Bột bắp Meizan : 85g

Sữa tươi Meadow : 100g

Đường xay : 340g

Trứng gà : 450g

Baking powder : 10g

Muối : 2g

Trang Trí

Chocolate chip : 30g

Chocolate đen : 200g

Topping cream : 300g

Dâu Tây : 200g

CÁCH LÀM

- Trộn bơ với đường, xay cho bông mịn (5 phút).
- Cho từng trứng vào trộn đều.
- Từ từ cho bột mì, bột bắp, bột nổi, muối, với tốc độ chậm.
- Cho sữa tươi vào trộn đều, sau đó chia ra 2 phần.
- Phần 1 gồm bột cacao + dầu ăn trộn đều và trộn tiếp ½ hỗn hợp trên.

Décor (trang trí) ổ bánh

- Nấu tan chảy chocolate và décor trên mặt bánh, sau đó rắc chocolate chip và đặt dâu tây lên.
- Trưng bày trên thớt hoặc đĩa.

Decor cupcake

- Đánh bông topping cream và bắt lên mặt bánh, tiếp đó rắc chocolate chip lên trên.
- Trưng bày trên khay lồng 2-3 tầng.



INGREDIENTS

Cake body

Meizan Cake flour: 340g

Meizan Margarine: 800g

Meizan cornstarch: 85g

Meadow fresh milk: 100g

Powdered sugar: 340g

Chicken eggs: 450g

Baking powder: 10g Salt: 2g

Decorate

Chocolate chips: 30g

Dark chocolate: 200g

Topping cream: 300g

Strawberry: 200g

INSTRUCTION

- Mix butter with sugar, blend until smooth (5 minutes).
- Add eggs one at a time and mix well.
- Gradually add flour, cornstarch, baking powder, salt, on low speed.
- Add fresh milk and mix well, then divide into 2 parts.
- Part 1 includes cocoa powder + cooking oil, mix well and then mix $\frac{1}{2}$ of the above mixture.

Decorate the loaf

- Melt chocolate and garnish over cake, then sprinkle chocolate chips and place strawberries on top.
- Display on cutting board or plate.

Decorate cupcake

- Whip the topping cream and pipe it on top of the cake, then sprinkle chocolate chips on top.
- Display on 2-3 tier tray.



Kem Hotteok

NGUYÊN LIỆU

- 2 bánh **CJ Hotteok** (70G/cái)
- Kem vani
- Hạt
- Siro sô cô la

CÁCH LÀM

- Nướng Hotteok trong nồi chiên không dầu ở nhiệt độ 180 -190 oC trong 10 phút.
- Sau đó phủ kem, các loại hạt và xi-rô lên trên.
- Trình bày và thưởng thức.





Hotteok Ice-cream

INGREDIENTS

- 2 pcs of **CJ Hotteok** (70G/pc)
- Vanilla ice cream
- Nuts
- Chocolate syrup

INSTRUCTION

- Bake Hotteok in air fryer in 180 -190 oC for 10 mins.
- Then topping with ice cream, nuts and syrup.
- Serve and enjoy.





Bánh kẹp Hotteok

NGUYÊN LIỆU

- 2 bánh CJ Hotteok (70G/cái)
- 1 quả trứng
- 2 lát thịt xông khói
- Phô mai Cheddar

CÁCH LÀM

- Nướng Hotteok trong nồi chiên không dầu ở nhiệt độ 180 -190 oC trong 10 phút.
- Sau đó nhồi trứng chiên, thịt xông khói và phô mai.
- Trình bày và thưởng thức.





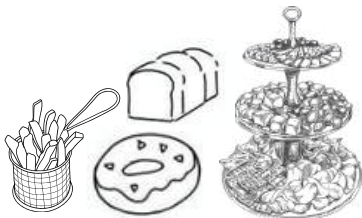
Hotteok Sandwich

INGREDIENTS

- 2 pcs of **CJ Hotteok** (70G/pc)
- 1 egg
- 2 slices of bacon
- Cheddar cheese

INSTRUCTION

- Bake Hotteok in air fryer in 180 -190 oC for 10 mins.
- Then stuffing with fried egg, bacon and cheese.
- Serve and enjoy.





Bibim Mandu

NGUYÊN LIỆU

Bibim Mandu Salad

- 8 miếng **Mandu hải sản Bibigo**
- 300g bắp cải xanh, thái sợi
- 100g bắp cải đỏ, thái sợi
- 50g cà rốt, thái sợi
- 50g dưa chuột, thái sợi
- 5 lá tía tô, voan
- 1 nắm giá đỗ tương, rưới qua
- Nước sốt Go-Chu-Jang**
- 2 thìa canh **tương ớt CJ (Go-chu-jang)**
- 2 thìa canh giấm gạo không nêm gia vị
- 1 thìa canh nước tương, 1 thìa canh đường
- 1 thìa canh siro maesil (chiết xuất từ quả mận Hàn Quốc), 2 tép tỏi, băm nhỏ
- 2 thìa cà phê hạt vừng
- ½ thìa cà phê **bột ớt CJ**.

CÁCH LÀM

- 01:** Trộn đều tất cả các nguyên liệu làm nước sốt trong một cái bát nhỏ và để sang một bên.
- 02:** Chiên bằng chảo hoặc chiên ngập dầu Bibigo Mandu theo hướng dẫn trên bao bì.
- 03:** Trộn tất cả các loại rau đã chuẩn bị trong một bát lớn và phủ Mandu chiên lên trên.
- 04:** Rưới nước sốt lên salad và Mandu.
- 05:** Trình bày và thưởng thức.





Bibim Mandu

INGREDIENTS

Bibim Mandu Salad

- 8 pcs of **Bibigo Seafood Mandu**
- 300G of green cabbage, julienned
- 100G of red cabbage, julienned
- 50G of carrot, julienned
- 50G of cucumber, julienned
- 5 perilla leaves, chiffonade
- 1 handful soybean sprouts, blanched

Go-Chu-Jang Dressing

- 2 tbsp. **CJ Chilli paste** (Go-chu-jang)
- 2 tbsp unseasoned rice vinegar
- 1 tbsp soy sauce, 1 tbsp sugar
- 1 tbsp maesil syrup (Korean plum extract), 2 clove garlic, finely minced
- 2 tsp sesame seeds
- ½ tsp **CJ Chilli powder**.

INSTRUCTION

01: Stir together all dressing ingredients in a small bowl and set aside.

02: Pan fry or deep fry Bibigo Mandu, as directions on the package.

03: Mix all the prepared vegetables in a large serving bowl and top with fried Mandu.

04: Pour dressing over the salad and Mandu.

05: Serve and enjoy.





Mandu phô mai ngô

NGUYÊN LIỆU

- **Bibigo Mandu** : 8 cái
- Ngô đóng hộp 250g
- Phô mai Mozzarella, bào tươi 100g (2 cốc)
- Mayonnaise 60g (4 thìa canh)
- Bơ nhạt 15g (1 thìa canh)
- Đường trắng 20g (1 ½ thìa canh)
- **Bột ớt CJ**
- Phô mai Grana Padano, bào sợi,
- Rau mùi tây tươi, thái nhỏ, để trang trí

CÁCH LÀM

01: Chiên bằng chảo hoặc chiên ngập dầu Bibigo Mandu theo hướng dẫn trên bao bì.

02: Cho ngô, bơ, phô mai Mozzarella, sốt mayonnaise và đường vào chảo và trộn đều

03: Nấu khoảng 2 phút ở lửa vừa để phô mai có mùi thơm.

04: Cho Mandu chiên vào chảo cùng ngô và phô mai.

05: Rắc bột ớt, rau mùi tây và phô mai Grana Padano lên trên nếu muốn.





Corn Cheese Mandu

INGREDIENTS

- **Bibigo Mandu** : 8pcs
- Canned corn 250g
- Mozzarella cheese, freshly grated 100g (2 Cup)
- Mayonnaise 60g (4 Tbsp)
- Unsalted butter 15g (1 Tbsp)
- White sugar 20g (1 ½ Tbsp)
- **CJ Chilli powder**
- Grana Padano cheese, grated,
- Fresh parsley, chopped, to garnish

INSTRUCTION

- 01:** Pan fry or deep fry Bibigo Mandu, as directions on the package.
- 02:** Put corn, butter, Mozzarella cheese, mayonnaise, and sugar in a pan and mix well
- 03:** Cook around 2 minutes in medium heat for cheese to be smelt.
- 04:** Put fried Mandu in a pan with corn and cheese.
- 05.** Sprinkle on top with chilli powder, parsley, and Grana Padano cheese if desired.





Mandu nướng với phô mai và kimchi

NGUYÊN LIỆU

- **Bibigo Mandu** 8 miếng
- Dầu nguyên chất 30g (3 thìa canh)
- Tỏi, đập dập 15g (1 thìa canh)
- Hành tây, thái nhỏ 40g (2,5 thìa canh)
- Bí ngòi, thái nhỏ (5 quả)
- Cà tím, cắt miếng 40g (6 quả)
- Nấm mỡ cắt khúc 50g
- **Kimchi Bibigo**, cắt miếng 60g
- Phô mai Mozzarella & Cheddar xay nhuyễn 55g
- Sốt cà chua 300g (1 ½ cốc)
- Húng quế 3 lá, thái lát
- Muối, tùy ý
- Tiêu đen, xay nhuyễn tùy ý

CÁCH LÀM

- 01:** Hấp Mandu trong khoảng 6 phút
- 02:** Xào tỏi và hành tây với dầu ô liu ở lửa vừa trong khoảng 2 phút.
- 03:** Thêm bí xanh, cà tím và nấm, nêm muối và hạt tiêu đen, xào thêm 2 phút.
- 04:** Thêm kim chi vào xào thêm khoảng 1 phút nữa.
- 05:** Thêm nước sốt cà chua và đun nhỏ lửa trong khoảng 4 phút, khuấy đều.
- 06:** Đổ dung dịch ở bước 05 vào Mandu đã hấp và rắc phô mai và húng quế lên trên.
- 07:** Đun chảy phô mai ở mức lửa vừa trong 4 phút trong lò nướng đã được làm nóng.





Mandu baked with Cheese & Kimchi

INGREDIENTS

- **Bibigo Mandu** 8pcs
- Extra virgin oil 30g (3 Tbsp)
- Garlic, crushed 15g (1 Tbsp)
- Onion, chopped 40g (2.5 Tbsp)
- Zucchini, chopped (5pcs)
- Eggplant, chunk-cut 40g (6pcs)
- Button mushroom, chunk-cut 50g
- **Bibigo Kimchi**, chunk-cut 60g
- Mozzarella & Cheddar cheese, blended 55g
- Tomato sauce 300g (1 ½ cup)
- Basil 3 leaves, sliced
- Salt, as desired
- Black pepper, crushed as desired



INSTRUCTION

- 01:** Steam Mandu for about 6 minutes
- 02:** Stir-fry garlic and onion with olive oil, over medium heat for about 2 minutes.
- 03:** Add zucchini, eggplant, and mushroom, season with salt and black pepper, and stir-fry 2 minutes more.
- 04:** Add kimchi and stir-fry for about 1 minute more.
- 05:** Add tomato sauce and simmer for about 4 minutes while stirring well.
- 06:** Pour solution from step 05 on steamed Mandu and top with cheese and basil.
- 07:** Melt the cheese with medium heat for 4 minutes in a heated oven.



Mandu sốt chua ngọt (sốt Tangsu)

NGUYÊN LIỆU

- Bibigo Mandu 12 miếng
- Hành tây, thái hạt lựu 25g
- Cà rốt thái lát 10g
- Củ cải thái hạt lựu 15g
- Ớt chuông xanh, bỏ hạt và thái hạt lựu 20g
- Ớt chuông đỏ, bỏ hạt và thái hạt lựu 20g

- Dứa đóng hộp, thái hạt lựu 30g
- Đậu xanh, chần sơ 20g

Đối với nước sốt:

- Bột bắp 20g (2 thìa canh)
- Nước, chia thành 120ml + 20ml
- Đường trắng 120g (4/5 cốc)
- Giấm trắng 80ml (2/5 cốc)
- Nước tương 30ml (2 thìa canh)
- Muối 3g (1 thìa cà phê)

CÁCH LÀM

- 01: Mandu chiên giòn.
- 02: Trộn đều bột bắp với nước (20G), để riêng.
- 03: Cho tất cả các nguyên liệu làm nước sốt vào chảo, trộn đều và đun ở lửa vừa, trong khoảng 5 phút => Nước sốt Tangsu.
- 04: Chần rau và để ráo nước.
- 05: Xào rau trong chảo với nước sốt và bột ngô cho đến khi nước sốt sánh lại.
- 07: Cho rau xào vào bát, sau đó cho Mandu chiên giòn lên trên và thưởng thức.





Mandu with Sweet & Sour sauce (Tangsu sauce)

INGREDIENTS

- **Bibigo Mandu** 12 pieces
- Onion, diced 25g
- Carrot, sliced 10g
- Radish, diced 15g
- Green bell pepper, deseeded and diced 20g
- Red bell pepper, deseeded and diced 20g
- Canned pineapple, diced 30g
- Green beans, blanched 20g

For the sauce:

- Cornstarch 20g (2 tablespoons)
- Water, divided as 120ml+20ml
- White sugar 120g (4/5 cup)
- White vinegar 80ml (2/5 cup)
- Soy sauce 30ml (2 tablespoons)
- Salt 3g (1 teaspoon)

INSTRUCTION

- 01:** Deef-fry Mandu.
- 02:** Mix well cornstarch with water (20G), and set aside.
- 03:** Put all ingredients to make sauce in a pan, mix well and cook in medium heat, in around 5 mins => Tangsu Sauce.
- 04:** Blanch vegetable and drain.
- 05:** Stir-fry vegetables in the pan, with sauce and cornstarch solution, until the sauce becomes thick.
- 07:** Place stir-fried vegetables in a serving bowl, then add deef-fried Mandu on top, and serve.





Mandu chiên sốt ngọt và cay

NGUYÊN LIỆU

- Bibigo Mandu 8 miếng
- Rau diếp Romaine, thái nhỏ 60g
- Rau diếp thái lát 30g
- Lá baby 30g
- Hành tây, thái nhỏ 10g
- Ớt chuông đỏ/xanh, thái nhỏ 10g
- Tỏi tây cắt lát 10g
- Chanh, thái lát (½ quả)

Đối với nước sốt ngọt và cay:

- Nước 90ml
- Đường trắng 40g
- Giấm trắng 45ml (3 thìa canh)
- Nước tương 50ml (¼ cốc)
- Nước mắm 3ml (½ thìa cà phê)
- Nước cốt chanh 12ml (1 thìa canh)
- Muối 3g (1 thìa cà phê)
- Tỏi băm nhỏ 3g (1 thìa cà phê)

CÁCH LÀM

01. Mandu chiên giòn.

02. Chuẩn bị hành tây, tỏi tây, ớt chuông đỏ, xanh và lát chanh để làm nước sốt.

03. Trộn đều các nguyên liệu làm nước sốt.

04: Xếp rau, rau diếp romaine, rau diếp, Mandu đã chiên lên trên và rưới nước sốt lên trên.

05: Thêm lá non để trang trí và thưởng thức.





Fried Mandu with Sweet & Spicy Sauce

INGREDIENTS

- Bibigo Mandu 8pcs
- Romaine lettuce, chopped 60g
- Lettuce, sliced 30g
- Baby leaves 30g
- Onion, chopped 10g
- Bell pepper, chopped 10g
- Leek, sliced 10g
- Lemon, sliced (½ EA)

For the Sweet & Spicy Sauce:

- Water 90ml
- White sugar 40g
- White vinegar 45ml (3 Tbsp)
- Soy sauce 50ml (¼ cup)
- Oyster sauce 3ml (½ tsp)
- Lemon juice 12ml (1 Tbsp)
- Salt 3g (1 tsp)
- Garlic, minced 3g (1 tsp)

INSTRUCTION

01.Deef-fry Mandu.

02.Prepare the onion, leek, red and green bell pepper and lemon slices for the sauce.

03. Mix together sauce ingredients.

04: Place the vegetable, romaine, and lettuce, fried Mandu and pour sauce on top.

05: Add baby leaves as a garnish and enjoy.





Snow Skirt Mandu

NGUYÊN LIỆU

- Bibigo Mandu 8 miếng
- Bột mì 8g (1 thìa canh)
- Nước 100ml
- Dầu ăn 20ml (2 thìa canh)

Nước tương chanh

- Nước tương 2 thìa canh
- Đường trắng 10g (2 thìa canh)
- Giấm trắng 2 thìa canh
- Nước cốt chanh 1 thìa canh

CÁCH LÀM

01. Chiên ngập dầu Mandu rồi cho vào chảo tạo thành hình bông hoa.

02. Trộn đều nước và bột mì. Thêm một ít dầu và trộn lại.

03. Đổ hỗn hợp đều từ giữa chảo.

04: Đậy nắp và đun trong khoảng 4 phút ở mức lửa vừa.

05: Mở nắp và đun nóng thêm 2 phút.

06: Giảm lửa xuống mức nhỏ và nấu thêm một phút nữa cho đến khi hỗn hợp cứng lại.

07: Nấu nước sốt với các nguyên liệu đã liệt kê và dùng cùng nhau.





Snow Skirt Mandu

INGREDIENTS

- **Bibigo Mandu** 8pcs
- Wheat flour 8g (1 tbsp)
- Water 100ml
- Cooking oil 20ml (2 tbsp)

LEMON SOY SAUCE

- Soy sauce 2 tbsp
- White sugar 10g (2 tbsp)
- White vinegar 2 tbsp
- Lemon juice 1 tbsp



INSTRUCTION

01. Deep-fry Mandu and put in a pan as the flower shape.

02. Mix well water and flour.

Add a little oil and mix again.

03. Pour the mixture evenly from the center of the pan.

04: Cover with a lid and let it cook for about 4 minutes on medium heat.

05: Remove the lid and heat for 2 more minutes.

06: Adjust to low heat and cook for another minute until the mixture becomes hard.

07: Cook sauce with listed ingredients, and serve together.



Mandu nướng với bông cải xanh và thì là

NGUYÊN LIỆU

- 14 miếng nấm **Mandu Bibigo**
- 2 cốc bông cải xanh thái nhỏ
- ½ cây thì là, thái nhỏ
- 2 tép tỏi
- ¼ cốc **nước sốt BBQ Hàn Quốc Bibigo & nước ướp cay nồng**
- 2 thìa canh dầu thực vật
- 1 thìa cà phê hạt vừng
- 1 thìa canh ớt Jalapeño thái lát (tùy chọn)

CÁCH LÀM

01: Làm nóng lò nướng ở nhiệt độ 180oC bằng khay nướng. Sau đó nướng Mandu trong 15-20 phút, cho đến khi lớp vỏ có màu vàng nâu.

02: Cho vào bát lớn: bông cải xanh, tỏi, thì là, dầu thực vật và nước sốt BBQ Hàn Quốc Bibigo & nước ướp cay nồng. Trộn đều.

04: Để phục vụ, cho rau củ hỗn hợp và Mandu nướng vào đĩa, rắc hạt mè lên trên. Thêm lát Jalapeño lên trên, tùy theo ý thích.





Baked Mandu with Broccoli & Cumin

INGREDIENTS

- 14 pcs **Bibigo Mushroom**

Mandu

- 2 cup chopped broccoli
- ½ cumin stalk
- 2 pcs of garlic
- ¼ cup **Bibigo Korean BBQ**

Sauce & Marinade Hot & Spicy

- 2 tbsp vegetable oil
- 1 tsp sesame seeds
- 1 tbsp sliced Jalapeño (optional)

INSTRUCTION

01: Preheat oven to 180°C with a baking sheet.

Then bake Mandu 15-20 minutes, until golden brown skin.

02: Put in a large bowl : broccoli, garlic, fennel, and vegetable oil, and Bibigo Korean BBQ Sauce & Marinade Hot & Spicy. Toss to mix.

04: To serve, add mixed vegetables and baked Mandu in a plated, and sprinkle with sesame seeds. Add Jalapeño slices on top, with desired.





Mandu Tương Tỏi Hàn Quốc

NGUYÊN LIỆU

- 8 miếng **Bibigo Mandu**
- ½ chén nước tương
- ¼ cốc đường nâu
- ¼ cốc mật ong
- ¼ cốc giấm gạo
- 1 thìa canh gừng, băm nhỏ
- 8-10 tép tỏi, băm nhỏ
- ¼ thìa cà phê ớt bột đỏ
- 1 thìa cà phê dầu mè
- 1 ½ thìa canh bột ngô
- 1-2 thìa cà phê nước, nếu cần

CÁCH LÀM

- 01:** Thái mỏng 6-8 tép tỏi và ngâm vào nước lạnh trong 2-3 phút. Sau đó để ráo.
 - 02:** Chiên tỏi với dầu cho đến khi chuyển sang màu vàng nâu, khoảng 6-8 phút.
 - 03:** Trộn đều nước tương, đường nâu, mật ong, giấm gạo, tỏi băm, ớt bột đỏ, dầu mè và nước.
 - Nấu ở mức lửa vừa cao, cho đến khi đặc lại, khoảng 2-3 phút.
 - 04:** Trộn bột ngô với nước rồi đổ vào nước sốt.
 - 05:** Chiên Bibigo Mandu theo hướng dẫn trên bao bì.
- Sau khi chiên xong, rưới nước tương tỏi vào cho đến khi ngấm đều. Rắc nhiều tỏi chiên giòn lên trên và thưởng thức!





Soy Garlic Korean Fried Mandu

INGREDIENTS

- 8pcs **Bibigo Mandu**
- ½ cup soy sauce
- ¼ cup brown sugar
- ¼ cup honey
- ¼ cup rice vinegar
- 1 tbsp ginger, minced
- 8-10 cloves garlic, minced
- ¼ tsp red pepper flakes
- 1 tsp sesame oil
- 1 ½ tbsp cornstarch
- 1-2 tsp water, as needed

INSTRUCTION

01: Thinly slice 6-8 cloves of garlic and soak the slices in cold water for 2-3 minutes. Then drain.

02: Fry garlic with oil until turn to golden brown, 6-8 minutes.

03: Mix together soy sauce, brown sugar, honey, rice vinegar, minced garlic, red pepper flakes, sesame oil, and water. Cook over medium-high heat, until being thickened, about 2-3 minutes .

04: Mix cornstarch with water, then add to the sauce.

05: Pan-fry Bibigo Mandu as directions on the package.

Once fried, toss in the soy garlic sauce until thoroughly coated. Top with plenty of crispy garlic chips and enjoy!





Mandu Quinoa Bowl

NGUYÊN LIỆU

- 4 miếng **Bibigo Mandu**
- 1 thìa đường nâu sẫm
- ¼ thìa cà phê bột tỏi
- Muối và hạt tiêu cho vừa ăn

Toppings

- Nửa quả dưa chuột, thái lát
- 1-2 cốc cà chua bi, cắt đôi
- 2 củ hành tây đỏ, thái lát
- 1 thìa canh dầu ô liu
- 1 thìa dầu mè rang,
- Một chút muối và hạt tiêu
- Rau mùi, thái nhỏ

CÁCH LÀM

01: Làm nước sốt: trộn nước tương, đường nâu sẫm và bột tỏi. Nêm muối và hạt tiêu và nấu.

02: Đun sôi hạt diêm mạch trong nước ở mức lửa vừa và nấu trong 15-18 phút, hoặc cho đến khi nước được hấp thụ hết. Vớt ra.

03: Chiên Mandu theo hướng dẫn trên bao bì.

04: Để phục vụ, cho hạt diêm mạch vào bát và phủ lên trên. Đặt Mandu lên trên, sau đó rưới nước sốt lên và phục vụ.





Mandu Quinoa Bowl

INGREDIENTS

- 4 pcs Bibigo Mandu
- 1 tablespoon dark brown sugar
- ¼ teaspoon garlic powder
- Salt and pepper to taste

Toppings

- Half a cucumber stick, sliced
- 1-2 cups cherry tomatoes, halved
- 2 red onions, sliced
- 1 tablespoon olive oil
- 1 teaspoon toasted sesame oil,
- A pinch of salt and pepper
- Cilantro, chopped

INSTRUCTION

01: Make sauce: mix soy sauce, dark brown sugar, and garlic powder. Season with salt and pepper. and cook.

02: Boil in water quinoa over medium heat, and cook for 15-18 minutes, or until liquid has been absorbed. Drain.

03: Pan-fry Mandu as directions on the package.

04: To serve, place quinoa into bowls and top with the toppings. Place the Mandu on top, then pour over the sauce, and serve.





Mandu trong dầu ớt mè

NGUYÊN LIỆU

- 2 thìa canh **bột ớt CJ**
- 2 tép tỏi, băm nhỏ
- 1 cây hành lá, thái lát
- 4 muống cà phê hạt tiêu Tứ Xuyên
- 2 hoa hồi
- ½ thìa cà phê muối
- ½ cốc dầu bơ
- 2 thìa canh mè rang, khuấy đều
- 2 thìa mật ong
- 2 thìa canh nước tương
- 1 thìa canh giấm đen
- 16 miếng **Bibigo Mandu**
- 2-3 cây cải thìa non, chần qua
- 1 thìa canh rau mùi, thái nhỏ
- 1 thìa cà phê hạt vừng rang

CÁCH LÀM

01. Trộn và đun nóng với một ít dầu: bột ớt, tỏi, hành lá, muối, hạt tiêu Tứ Xuyên và hoa hồi, trong 4 phút.

02. Trong một bát riêng, trộn đều mè rang, mật ong, nước tương, giấm đen và dầu ớt theo ý thích.

03. Hấp Bibigo Mandu theo hướng dẫn trên bao bì. Sau đó để ráo.

04. Cho Mandu và cải thìa vào đĩa đựng. Đổ nước sốt và thêm 1 thìa canh nước nấu nếu muốn để làm nước sốt mịn hơn. Trang trí bằng ngò rí và hạt vừng





Mandu in Sesame Chili Oil

INGREDIENTS

- 2 tbsp **CJ Chili powder**
- 2 clove garlic, minced
- 1 scallion, sliced
- 4 tsp Sichuan pepper
- 2 star anise
- ½ teaspoon salt
- ½ cup avocado oil
- 2 tbsp sesame paste, stirred
- 2 tsp honey
- 2 tbsp soy sauce
- 1 tbsp black vinegar
- **16 pcs Bibigo Mandu**
- 2-3 baby bok choy mui, blanched
- 1 tbsp cilantro, chopped
- 1 tsp sesame seeds, toasted

INSTRUCTION

- 01.** Mix and heat with a little oil: chilli powder, garlic, scallions, salt, Sichuan pepper, and star anise, in 4 minutes.
- 02.** In a separate bowl, mix sesame paste and honey, soy sauce and black vinegar, and chili oil as desired.
- 03.** Steam Bibigo Mandu, as package directions. Then drain.
- 04.** Place Mandu and bok choy to a serving dish. Pour sauce and add 1 tbsp cooking water if desired to make the sauce smoother. Garnish with cilantro and sesame seeds





Lẩu Mandu

NGUYÊN LIỆU

- 4 thìa canh **bột ớt CJ**
- 2 thìa canh nước tương
- 2 thìa canh nước mắm
- 5-6 tép tỏi, băm nhỏ
- 1 thìa canh chiết xuất từ quả mặn Hàn Quốc
- 1 lít nước dùng xương hoặc nước luộc gà
- Muối vừa ăn
- ½ củ hành tây vừa, thái lát
- 3 cây hành lá, cắt khúc
- ½ khối đậu phụ cứng, thái lát
- 1 quả bí ngòi, thái lát
- 1 củ cà rốt, thái lát
- 6 nấm hương
- 90G nấm kim châm
- 360G bắp cải Napa, cắt miếng
- 2 cốc lá cúc vạn thọ
- 8 miếng **Bibigo Mandu**
- ½ cốc kimchi (tùy chọn)
- ½-1 cốc bánh gạo Hàn Quốc tươi (tùy chọn)

CÁCH LÀM

01: Trộn đều bột ớt, nước tương, nước mắm, tỏi và chiết xuất mặn.

02: Cho hành tây, hành lá, kim chi vào một chiếc nồi rộng, nông. Khuấy đều với hỗn hợp nước sốt ở bước 01 và một ít nước dùng.

03: Cho phần rau, đậu phụ và bánh gạo còn lại vào nồi theo ý thích. Top với Bibigo Mandu đông lạnh. Đổ phần nước dùng còn lại vào nồi. Thường thức lẩu trong khi nấu ăn.





Mandu hotpot

INGREDIENTS

- 4 tbsp **CJ Chilli powder**
- 2 tbsp soy sauce
- 2 tbsp fish sauce
- 5-6 clove garlic, minced
- 1 tbsp Korean plum extract
- 1 lit bone broth or chicken stock
- Salt to taste
- ½ medium onion, sliced
- 3 scallions, piece-cut
- ½ block firm tofu, sliced
- 1 zucchini, sliced
- 1 carrot, sliced
- 6 Shiitake mushrooms
- 90G Enoki mushrooms
- 360G Napa cabbage, chunk-cut
- 2 cup crown daisy leaves
- 8 pcs **Bibigo Mandu**
- ½ cup kimchi (optional)
- ½-1 cup fresh rice cakes (optional)

INSTRUCTION

01 Mix well chilli powder, soy sauce, fish sauce, garlic, and plum extract.

02: In a wide, shallow pot, add onions, scallions, kimchi. Stir with sauce mixture from step 01, and with a splash of broth.

03: Place remaining vegetables, tofu and rice cakes in the pot as desired.

Top with frozen Bibigo Mandu. Fill the pot using the remaining broth.

Enjoy hotpot while cooking.





Đậu phụ cay hầm với Mandu

NGUYÊN LIỆU

- 6 miếng **Bibigo Mandu**
- ½ khối đậu phụ cứng
- 4 thìa cà phê **Dashida thịt bò CJ**
- 2 thìa dầu mè
- ⅓ cốc kim chi thái lát
- 100G thịt bò thái lát
- 2 thìa cà phê **bột ớt CJ**
- 1 thìa tỏi băm
- ¼ cốc hành tây thái lát
- 90G nấm kim châm
- 2 nắm hương tươi
- 1 thìa cà phê muối
- 1 thìa canh hành lá thái nhỏ

CÁCH LÀM

01: Cho dầu mè, tỏi, hành tây vào nồi đun nóng. Xào.

Sau đó thêm bột ớt, nước tương, nước mắm, tỏi và chiết xuất mặn. Trộn đều.

02: Cho thịt bò vào nồi xào, sau đó cho kim chi, bột ớt đỏ, muối, nắm hương vào, thêm nước sốt đã pha ở bước 01.

03: Đặt Bibigo Mandu, nắm Enoki và đậu phụ lên trên. Đổ nước dùng vào và đun sôi trong 5-6 phút.

04: Nhấc ra khỏi bếp và rắc hành lên trên để dùng.





Spicy Tofu Stew with Mandu

INGREDIENTS

- 6 pcs **Bibigo Mandu**
- ½ block firm tofu
- 4 tsp **CJ Beef Dasida**
- 2 tsp sesame oil
- ⅓ cup sliced kimchi
- 100G sliced beef
- 2 tsp **CJ Chilli powder**
- 1 tsp minced garlic
- ¼ cup sliced onion
- 90G Enoki mushroom
- 2 fresh Shitake mushroom
- 1 tsp salt
- 1 tbsp chopped scallion

INSTRUCTION

01: In a heated pot, add sesame oil, garlic, and onion. Stir-fry. Then add Chilli powder, soy sauce, fish sauce, garlic, and plum extract. Mix well.

02: In a pot, stir-fry beef, then add kimchi, red chilli powder, salt, and Shitake mushrooms, with sauce made in step 01.

03: Place Bibigo Mandu, Enoki mushroom, and tofu on top. Pour in the broth and bring to a boil 5-6 minutes

04: Remove from heat and top with scallions to serve.





Salad rau diếp MANDU cay Hàn Quốc

NGUYÊN LIỆU

- 12 miếng **Bibigo Mandu**
- Dầu ăn
- 1 bó rau diếp, thái nhỏ
- 2 tép tỏi, băm nhỏ
- 1 củ hành tây trắng, thái lát
- 3 thìa canh hành lá, thái nhỏ
- 3 thìa canh rau mùi, thái nhỏ
- 3 thìa canh **tương ớt Bibigo Hotjang**
- 2 thìa canh giấm trắng
- 1 thìa canh dầu mè/dầu ô liu
- 1 thìa canh mè rang

CÁCH LÀM

01: Trong một bát vừa, trộn đều tỏi, hành tây, hành lá, rau mùi, Bibigo Hotjang, giấm trắng và dầu mè. Để riêng.

02: Chiên Bibigo Mandu theo hướng dẫn trên bao bì.

03: Trộn đều nước sốt và xà lách cắt nhỏ

04: Khi dùng, cho salad vào đĩa và phủ lên trên Mandu chiên chảo. Rắc thêm hạt mè rang





Spicy Korean MANDU Lettuce Salad

INGREDIENTS

- 12 pcs **Bibigo Mandu**
- Cooking oil
- 1 bunch lettuce, chopped
- 2 clove garlic, minced
- 1 white onion, sliced
- 3 tbsp scallions, chopped
- 3 tbsp cilantro, chopped
- 3 tbsp **Bibigo Hotjang**
- Chilli sauce**
- 2 tbsp white vinegar
- 1 tbsp sesame oil/ olive oil
- 1 tbsp toasted sesame

INSTRUCTION

01 : In a medium bowl, mix well garlic, onion, scallions, cilantro, Bibigo Hotjang, white vinegar, and sesame oil. Set aside.

02: Pan-fry Bibigo Mandu as directions in the package.

03: Mix dressing and chopped lettuce together

04: To serve, put salad onto a plate and top with pan-fried Mandu. Sprinkle with toasted sesame seeds





Rau xanh xào Mandu

NGUYÊN LIỆU

Nước sốt

- ½ chén nước tương
- ½ cốc nước dùng rau (hoặc nước)
- 1 thìa cà phê dầu mè
- ½ thìa canh giấm gạo
- 2 tép tỏi, băm nhỏ
- 1 thìa cà phê gừng nạo
- 1 thìa canh đường
- 1 thìa canh bột ngô

Mandu xào

- 8 miếng Bibigo Mandu
- 1 thìa dầu ăn
- 2 cốc măng tây, cắt vuông
- 2 cốc bông cải xanh, cắt miếng
- 1 cốc đậu que đường
- 1 bó cải thìa baby, thái nhỏ

Trang trí

- Hành lá, thái lát
- Hạt vừng
- Cơm trắng

CÁCH LÀM

Đối với nước sốt

01: Trong một chiếc chảo nhỏ, trộn đều nước tương, nước dùng rau, dầu mè, giấm gạo, tép tỏi, gừng và đường. Đun nhỏ lửa ở mức lửa vừa. Thêm bột ngô để tạo thành hỗn hợp sệt.

Đối với món xào

02: Chiên Bibigo Mandu theo hướng dẫn trên bao bì.

03: Trong cùng một chiếc chảo, cho thêm dầu vào và đun nóng ở mức lửa vừa.

Thêm măng tây, bông cải xanh và đậu Hà Lan vào xào trong 4-5 phút.

03: Thêm cải thìa đã chần và Mandu và nước sốt. Trộn đều để nước sốt ngấm đều và dùng.





Green Vegetable and Mandu Stir-Fry

INGREDIENTS

Sauce

- ½ cup soy sauce
- ½ cup vegetable stock (or water)
- 1 tsp sesame oil
- ½ tbsp rice vinegar
- 2 cloves garlic, minced
- 1 tsp grated ginger
- 1 tbsp sugar
- 1 tbsp cornstarch

Mandu Stir-Fry

- 8 pcs **Bibigo Mandu**
- 1 tbsp oil
- 2 cups asparagus, square-cut
- 2 cups broccoli, piece-cut
- 1 cup sugar snap peas
- 1 baby bok choy

Base & Garnish

- Green onion, sliced
- Sesame seeds
- White rice

INSTRUCTION

Sauce

01: In a small saucepan, mix soy sauce, vegetable stock, sesame oil, rice vinegar, garlic cloves, ginger, and sugar. Simmer over medium heat. Add the cornstarch to make a slurry.

Stir-Fry

02: Pan-fry Bibigo Mandu as directions in the package.

03: In the same skillet, add oil and heat over medium heat. Add asparagus, broccoli, and snap peas, stir-fry for 4-5 minutes.

03: Add blanched bok choy and Mandu and sauce. Toss to coat sauce evenly, and serve.

