

## **Cách nấu mì gói ngon các loại: mì tôm, mì cay, mì tương đen Hàn Quốc**



Ăn mì gói có béo không?

Nguyên liệu dù đơn giản cách mấy, nhưng nếu biết cách chế biến thì bạn sẽ có ngay cho mình những món ăn đặc sắc. Với mì gói cũng vậy. Áp dụng những cách nấu mì gói ngon các loại dưới đây sẽ mang lại cho bạn những bát mì thơm ngon,

đủ vị đấy.

## 1. Cách nấu mì gói ngon

Chúng ta vẫn thường quen với cách nấu mì gói 3 phút với nước sôi. Nhưng, bạn có nghĩ nấu khác đi, món ăn sẽ mang hương vị mới lạ và đậm vị hơn không? Hãy áp dụng ngay cách nấu mì gói ngon sau đây nhé:

Chần mì qua nước sôi đến khi sợi mì vừa chín

Đổ phần nước đó đi. Rồi thêm gói gia vị vào mì, trộn đều. Lưu ý là gói gia vị trong mì thường rất nhiều để làm mì đậm đà.

Nhưng bạn chỉ cần dùng 2/3 gói là đã đủ dùng rồi nhé.

Cuối cùng cho phần nước sôi mới vào vừa đủ ngập mì. Vậy là bạn đã có thể dùng rồi đó



## Nấu mì gói ngon

Với cách nấu mì gói đúng cách như trên, gói gia vị sẽ thấm đều vào từng sợi mì. Giúp cho bát mì của bạn giờ đây đậm và đều vị hơn nữa đấy. Đặc biệt, nhờ bước chân mì như trên mà sẽ làm loại bỏ tối đa lớp dầu không tốt bám trên mì nữa đó.

Hoặc bạn cũng có thể áp dụng mẹo nấu mì gói bằng lò vi sóng vừa nhanh chóng vừa tiện lợi. Tất cả những gì bạn cần

làm chỉ là: cho rau vào dưới bát mì, thêm gia vị và nước vào bát. Cho vào lò vi sóng, cài đặt công suất cao và chờ 3 phút là đã có thể dùng ngay bát mì nóng hổi thơm phức rồi đó.

## 2. Cách nấu mì cay gói

Mì cay - món mì từng làm khuyh đảo giới trẻ Việt Nam. Nhưng đến giờ món mì này vẫn còn làm siêu lòng các tín đồ thích ăn cay. Nếu bạn cũng đang muốn ăn món này thì áp dụng ngay cách nấu dưới đây nhé:

Chuẩn bị:

Bông cải xanh cắt thành từng bông nhỏ

Bắp cải tím bào mỏng

Thịt bò: đập dập, thái miếng mỏng

Hải sản

Tỏi băm nhuyễn

Gia vị: (gợi ý, tùy mức độ ăn cay mà bạn có thể gia giảm gia vị) 2 thìa canh ớt bột Hàn Quốc, 3 thìa canh tương ớt, 1 thìa cafe đường, 1 muống hạt nêm

Kimchi cắt lát hoặc cắt thành từng miếng vuông nhỏ

Mì gói: bạn có thể dùng mì trứng (cho thời gian nấu nhanh hơn) hoặc mì Hàn Quốc (cần thời gian nấu lâu nhưng sẽ chuẩn vị hơn)

## Cách nấu mì cay gói:



nấu mì cay ngon

Bước 1: Tất cả các nguyên liệu bao gồm: bông cải xanh, bắp cải tím, thịt bò, hải sản đều được rửa sạch rồi bỏ qua bát riêng

Bước 2: Bắc nồi lên bếp, thêm chút dầu ăn lên mặt bếp. Trút tỏi vào phi thơm. Khi tỏi chín vàng thì cho kimchi (một trong những bí quyết của cách nấu mì gói cay Hàn Quốc là chỉ cho kimchi, đừng cho cả nước kimchi vào nhé) vào xào cùng trong 2 phút.

Bước 3: Cho khoảng 1 lít nước vào nồi trên. Nêm nếm cùng

gia vị cho vừa ăn. Phần nước này có thể dùng được cho nhiều tô mì.

Bước 4: Đun phần nước dùng trên cho sôi, thả hải sản vào nồi cho chín trước. Khoảng 2 phút sau, trút mì vào nồi. Nếu là mì trứng thì cần 2 - 3 phút để mì chín, còn mì Hàn Quốc thì cần 5 - 6 phút.

Bước 5: Mì chín, cho thịt bò vào đun sôi. Cuối cùng cho bông cải và nấm vào. Chờ 2 phút thì bắc ra. Vậy là bạn đã có thể thưởng thức món mì cay rồi đấy.

### 3. Cách nấu mì gói Hàn Quốc

Nếu muốn có một bát mì chuẩn Hàn Quốc, bạn có thể dùng thêm nấm shiitake - một loại nấm thơm của người Nhật, một quả trứng gà và cuối cùng là kim chi. Nào, giờ cùng bắt tay vào cách nấu mì gói ngon chuẩn vị Hàn Quốc nhé:

Cho nấm shiitake, gói gia vị trong gói mì Hàn Quốc, gói rau củ vào nồi nước, khuấy đều rồi đun sôi. Cách làm này sẽ giúp nước nhanh sôi hơn (so với việc thả mì vào cùng lúc với nước chưa sôi) và phần nước có vị đậm đà hơn.

Cho vắt mì vào, đảo đều để mì chín. Loại mì Hàn Quốc có đặc điểm là lâu bị nhũn, nên bạn có thể đun đến khi sợi mì có độ dai vừa ăn là được.

Cho thêm một quả trứng gà vào nồi mì. Đảo sợi mì lên để trứng chìm xuống dưới. Lưu ý là chỉ cần thả trứng vào trong vòng vài phút thôi, nếu để lâu quá trứng sẽ không còn lòng đào nữa.

Cuối cùng, cho mì ra tô, thêm chút hành, kim chi vào. Vậy là bạn đã có 1 bát mì Hàn Quốc tròn vị rồi đấy.

#### 4. Cách nấu mì gói khô ngon

Mì khô là món vô cùng dễ thực hiện, bạn có thể thực hiện bất cứ lúc nào và với bất kì nguyên liệu nào. Ngay bây giờ cũng vậy, bạn chỉ cần:

Đun mì trong nước sôi đến khi sợi mì vừa đủ độ dai theo sở thích của bạn.

Vớt mì ra tô, cho tất cả gói gia vị có trong mì vào bát (bạn chỉ cần cho khoảng 2/3 gói gia vị vào bát là được. Vì gói gia vị của nhà sản xuất cung cấp tương đối nhiều, chủ yếu là làm đậm vị mì). Trộn đều tất cả.

Thêm một quả trứng ốp la vào bát mì. Vậy là bạn đã có một bát mì khô thơm ngon, dễ làm rồi đấy.

Nhưng, có một bí mật là bạn có thể làm cho món mì này ngon hơn nữa đấy.

Cách 1: Thêm chút chanh, đường, tương ớt vào bát mì khô.

Nêm nếm cho đều gia vị. Khi ăn ngoài vị mì chuẩn thì bạn còn cảm nhận thêm một chút vị chua từ chanh, và chút ngọt nhẹ nhàng trong đường. Chắc chắn, hương vị này sẽ kích thích vị giác của bạn cho xem.

Cách 2: Hâm gân bò và củ cải trong nước để cho nước ngọt. Tiếp đến thêm bò viên vào, nêm nếm bột nêm. Chờ nước sôi thì tắt bếp. Đây sẽ là phần nước súp bò viên vừa béo béo, ngọt ngọt. Ăn kèm với mì khô như cách dùng hủ tiêu khô, chắc chắn sẽ là một trải nghiệm ăn mì khô hoàn toàn mới đấy.

5. Cách nấu mì gói tương đen Hàn Quốc ngon đúng điệu

Những gói mì tương đen Hàn Quốc bán sẵn không cho bạn đủ cảm giác tròn vị như một bát mì tương đen chuẩn Hàn? Đừng lo, dưới đây sẽ là bài hướng dẫn chi tiết từ A - Z để bạn có một bát mì tương đen Hàn Quốc chuẩn vị do chính tay mình làm ra đấy. Bắt đầu nhé.





nấu mì tương đen ngon

Phần 1: Nguyên liệu làm sốt tương đen

1/4 cup dầu hào

4 thìa canh dầu ăn

2 thìa canh bột ngô + 100ml nước lọc

1 củ hành tây

2 thìa tỏi băm

300gr thịt lợn ba chỉ

1/4 cup tương đậu đen Hàn Quốc

2 củ khoai tây

1 quả trứng gà luộc

Nấm thủy tiên

1 quả dưa chuột nhỏ

1 quả bí ngòi

Bước 1: Sơ chế nguyên liệu

Thái nhỏ theo hình vuông các nguyên liệu sau: khoai tây, bí ngòi, hành tây, khoai tây, nấm thủy tiên

Tỏi thì mang đi băm nhuyễn

Với thịt ba chỉ thì bạn cần: lọc bỏ bì, rồi cũng thái hạt lựu

Bước 2: Làm sốt tương đen

Làm nóng chảo rồi cho thịt vào đảo đều (nếu dùng chảo chống dính thì bạn không cần thêm dầu). Đến khi thịt vừa chín vàng thì tắt bỏ mỡ thừa.

Tiếp đến, lần lượt cho các nguyên liệu sau theo đúng thứ tự, vừa cho vào chảo vừa đảo đều: khoai tây nấu trong 2 phút, bí ngòi, hành tây, nấm thủy tiên, cuối cùng là cho tỏi băm vào và tiếp tục đảo đều.

Tiếp đến cho vào chảo dầu hào vào đảo đều, rồi dầu mè, và cuối cùng là tương đen. Đặc biệt, phần tương đen bạn nên cho vào giữa chảo, chờ trong 2 phút rồi mới trộn đều với phần

thịt và rau củ trong chảo nhé.

Thêm 300ml nước vào chảo rồi nấu tiếp trong 3 phút. Trên cơ bản là phần nước sốt tương đen đã hoàn thành rồi đấy. Nhưng có 1 mẹo nhỏ để phần sốt này sánh lại là bạn khuấy đều bột ngô với nước. Cho hỗn hợp này vào chảo tương đen, nấu từ 5 - 10 phút sẽ giúp nước sốt của bạn sánh đặc lại.

Bước 3: Luộc mì

Trong thời gian nấu nước sốt, bạn có thể luộc mì trong nồi nước sôi. Đến khi mì mềm mại thì mì đã chín. Cho mì ra bát, có thể thêm 1 chút dầu hào vào để sợi mì tươi, không dính vào nhau.

Bước 4: Trang trí mì

Thái dưa chuột, trứng luộc cho vào 1 bát mì. Thêm tương đen vào vậy là bạn đã có thể dùng được rồi đấy. Nhớ dùng khi nước sốt còn nóng nhé!

6. Cách nấu mì xào ngon ấn tượng



mì xào ngon

Nấu mì xào từ mì gói là cách làm đơn giản. Nhưng để có một đĩa mì xào ngon ấn tượng thì bạn có thể chuẩn bị các phần nguyên liệu như sau:

Mì gói

Thịt bò

Hành tây

Rau cải ngọt

Gia vị: mắm, ớt, hành, tỏi

Giờ là lúc chúng ta sẽ bắt tay vào việc nấu một đĩa mì thơm ngon, hấp dẫn nhé:

### Bước 1: Sơ chế nguyên liệu

Đun một nồi nước, đợi khi nước lăn tăn bắt đầu sôi thì cho mì vào chần khoảng 2 phút. Sau khi chần thì bạn có thể bỏ mì vào bát nước lạnh để sợi mì được săn lại.

Rửa sạch, thái mỏng thịt bò. Ướp cùng tỏi băm, bột canh hoặc muối, một ít dầu ăn và để trong 15 phút để gia vị ngấm vào thịt bò.

Rau cải rửa sạch, cắt khúc

Hành tỏi bóc vỏ, đập dập

### Bước 2: Xào mì cùng nguyên liệu

Bắc chảo lên bếp, thêm dầu ăn và ít tỏi băm phi thơm. Sau đó cho thịt bò vào xào cho vừa chín tái. Cho ra bát riêng

Dùng phần nước còn trong chảo vừa xào thịt để xào tiếp phần rau cải đã chuẩn bị trước đó. Cho ra bát riêng

Cuối cùng xào mì trên chảo, cho vào các nguyên liệu như thịt bò và rau vừa xào vào chảo mì. Trộn đều tay và cho gia vị nêm nếm vừa ăn. Lưu ý là trong lúc xào nên để lửa to, vì lửa nhỏ sẽ khiến mì dễ bị nhũn

Cho tất cả ra đĩa, thêm hành, tiêu vậy là bạn đã có thể dùng

được đĩa mì xào với các nguyên liệu đi kèm thơm ngon, bổ dưỡng rồi đây.

Vậy là với những cách nấu mì gói ngon như trên, giờ đây bạn đã có thể tự tay nấu cho mình nhiều loại mì ngon với các hương vị khác nhau rồi đây. Đến bếp và thử ngay thôi nào!

*Nguồn:*

*<https://vinid.net/blog/cach-nau-mi-goi-ngon-cac-loai-mi-tom-mi-cay-mi-tuong-de-n-han-quoc/>*