



Gian hàng Liên minh Châu Âu:

Thực phẩm châu Âu và Việt Nam: Sự kết hợp hoàn hảo!



Gian hàng BJ5-01

7-9 tháng 12 năm 2022

 www.facebook.com/EUandVietnam/



EUROPEAN UNION

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE








Nộm Đu đủ xanh với Thịt bò

của Đầu bếp Duong

Giải nhiệt mùa hè: Thịt bò châu Âu và rau củ Việt Nam. Thịt bò mềm trộn với mận khô dai mang đến hương vị salad sáng khoái tuyệt vời. Bối Hungazit

NGUYÊN LIỆU (cho 2 người)

200g	Thịt bò	Đan Mạch 
10g	Bơ	Ireland 
10g	Mận sấy khô	Ba Lan 
20ml	Kalamata Dầu ô liu nguyên chất  PDO	Hy Lạp 
20g	Rau baby Roca	Việt Nam
200g	Đu đủ xanh	Việt Nam
50g	Lạc rang	Việt Nam
10g	Tỏi băm	Việt Nam
5g	Gừng băm	Việt Nam
1 trái	Ớt	Việt Nam
10ml	Nước chanh	Việt Nam
3g	Muối	Việt Nam
1g	Tiêu	Việt Nam
Nước sốt cho thịt bò:		
7ml	Nước mắm	Việt Nam
7g	Đường	Việt Nam
7ml	Giấm gạo	Việt Nam
3g	Xả băm	Việt Nam
3g	Gừng băm	Việt Nam
3g	Ớt băm	Việt Nam

PHƯƠNG PHÁP

Chuẩn bị

- 01 Nạo đu đủ xanh thành sợi nhỏ hoặc dùng dao thái rồi ngâm vào nước lạnh để đu đủ cứng và giòn hơn.
- 02 Rắc chút muối và hạt tiêu lên thịt bò, chiên lửa to mỗi mặt trong 20 giây sau đó để nghỉ 5 phút. Thêm bơ vào chảo, chiên lại thịt bò cho đến khi chín vừa rồi bắc ra, đợi 5 phút sau thì thái thịt.
- 03 Cho đu đủ xanh, mận khô thái nhỏ, lạc rang giã nhỏ và ớt băm vào tô lớn rồi trộn đều tay. Cho phần dầu ô liu còn lại với nước cốt chanh và trộn nhanh, cuối cùng bày rau Rocca lên trên.

Thưởng thức

- 01 Bày thịt bò ra đĩa, rưới nước sốt lên rồi bày salad nộm đu đủ lên trên hoặc bên cạnh miếng thịt bò.

HỆ THỐNG QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG EU

Những nhãn này là sự đảm bảo về nguồn gốc đích thực của các sản phẩm thực phẩm và đồ uống, liên kết tên của chúng với nơi sản xuất cũng như với bí quyết truyền thống.



NHÃN HỮU CƠ

Nhãn hữu cơ của EU đảm bảo rằng các sản phẩm nông nghiệp và thực phẩm được sản xuất tự nhiên nhất có thể, đồng thời giảm thiểu tác động đến môi trường. Nhãn hữu cơ cũng đảm bảo tiêu chuẩn cao về phúc lợi động vật.



ĐẦU BẾP DUONG HOANGY

Growing up in Vietnam, Duong's love for diverse and unique Vietnamese cuisine has driven him to become a chef. Travelling around the world, he learnt to appreciate the cultures and flavours and enrich his cooking style.

With a passion for Vietnamese cuisine, European, Fusion, he has directly trained many young chefs through cooking classes. Being highly energetic and motivated, he has also organized street eat tours for tourists to explore the characteristics of traditional Vietnamese cuisine.

He participated in Top Chef Vietnam and Gastronomy exchange event "Foodex Saudi" in Saudi Arabia in 2019.

He opened the two restaurants "Duong dining" and "Duong's Restaurant & Cooking class" in Hanoi with a belief that he would bring culinary masterpieces to everyone so that cuisine is not only about enjoying food but also the cultural beauty of each nation. Each of his dishes is a work of art with an interesting story.



EUROPEAN UNION

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE

