



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**






Cà ri bò

của Đầu bếp Hungazit

Biến tấu mùa hè hoàn hảo: thịt bò Âu cùng bánh mì Việt Nam. Không gì có thể sánh bằng hương vị thịt bò Âu mềm, ăn cùng bánh mì Việt Nam một cách hoàn hảo. Thịt bò từ châu Âu đã nâng món ăn điển hình này thành một thứ gì đó rất độc đáo. Bởi Ryan Phạm

NGUYÊN LIỆU (cho 2 người)

400g	Thịt bò	Đan Mạch 
50g	Bơ	Bi 
100ml	Sữa nguyên kem UHT	Ireland 
1 lọ	Đậu Cannellini	Ý 
3 pcs	Lá cà ri	Việt Nam
15g	Bột cà ri	Việt Nam
3 pcs	Cây xả	Việt Nam
30g	Tỏi	Việt Nam
30g	Hành tím	Việt Nam
1 pce	Ớt	Việt Nam
300ml	Nước cốt dừa	Việt Nam
20ml	Nước mắm	Việt Nam
50g	Đường	Việt Nam
3g	Muối	Việt Nam
1g	Tiêu	Việt Nam
3 pcs	Bánh mì	Việt Nam
250g	Khoai lang	Việt Nam
200g	Cà rốt	Việt Nam
650ml	Nước	Việt Nam
10g	Bột ngô	Việt Nam
10g	Lá húng quế	Việt Nam
10g	Rau mùi	Việt Nam
10g	Hành lá	Việt Nam

PHƯƠNG PHÁP

Chuẩn bị

- Cắt thịt bò thành từng miếng. Ướp thịt bò với nước mắm, muối, đường, tiêu, lá cà ri và bột cà ri. Trộn đều, đậy nắp và cho vào tủ lạnh 15 phút.
- Cắt nhỏ khoai lang, cà rốt và chiên ngập dầu trong 3 phút.
- Lấy thịt bò ra khỏi tủ lạnh. Cho bơ, sả đã cắt khúc, tỏi băm nhỏ, hành ta băm, ớt băm vào chảo đều rồi cho thịt bò đã ướp và chút nước vào. Đun sôi, hớt bọt, chuyển sang lửa nhỏ, nấu khoảng 45 phút, sau đó cho nước cốt dừa và sữa tươi nguyên kem vào. Tiếp tục cho khoai lang, cà rốt, đậu Cannelloni đã chiên giòn vào nấu thêm 15 phút nữa thì tắt bếp, đảo đều tay.

Thưởng thức

- Bày cà ri bò cùng với bánh mì và rau thơm cắt nhỏ ra đĩa.



ĐẦU BẾP HUNGAZIT

Hungazit là một Đầu bếp chuyên nghiệp với niềm đam mê ẩm thực và sự ưa thích khám phá những góc nhìn tươi mới của việc nấu ăn. Anh là tác giả của một số quyển sách dạy nấu ăn nổi tiếng như Trái tim đầu bếp (Chef's Heart), Đầu bếp chuyên nghiệp (Professional Chef), Cô Nhà Nông.

Từng làm Bếp trưởng tại Hanoi Cooking Centre trong vài năm và sau đó làm việc tại nhà hàng French Grill tại JW Marriot Hanoi trước khi trở thành Bếp trưởng tự do để phát triển sự nghiệp của riêng mình. Chef Hùng đã hợp tác với một số hiệp hội, tổng lãnh sự quán tại Việt Nam để quảng bá thực phẩm và đồ uống đến người tiêu dùng Việt Nam

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.



EUROPEAN UNION

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE

