



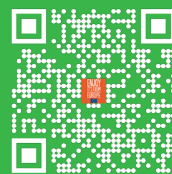
# Gian hàng Liên minh Châu Âu:

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/](https://www.facebook.com/EUandVietnam/)



ENJOY  
IT'S FROM  
EUROPE



EUROPEAN UNION











# Bò né sốt kem

của Đầu bếp Hungazit

Sự hòa hợp của món Âu và món Việt. Một sự kết hợp hoàn hảo giữa thịt bò Âu, phô mai và bơ sữa, dầu ô liu, trái cây và rau củ với các loại thảo mộc và nguyên liệu Việt Nam.  
Bởi Ryan Phạm

## NGUYÊN LIỆU (cho 2 người)

400g	Thịt bò	Đan Mạch 
50g	Bơ	Pháp 
15ml	Kalamata Dầu ô liu nguyên chất  PDO	Hy Lạp 
50g	Phô mai	Đức 
50g	Khoai tây cọng	Bỉ 
20g	Tương cà	Hà Lan 
350ml	Sữa nguyên kem UHT	Ireland 
50g	Bông cải	Việt Nam
100g	Rau diếp	Việt Nam
100g	Nấm mỡ	Việt Nam
30g	Tỏi băm	Việt Nam
30g	Hành tím băm	Việt Nam
10g	Dầu hào	Việt Nam
5ml	Dầu mè	Việt Nam
5g	Lá nguyệt quế	Việt Nam
2g	Tiêu	Việt Nam
13g	Đường	Việt Nam
7g	Muối	Việt Nam
10g	Bột ngô	Việt Nam

## PHƯƠNG PHÁP

### Chuẩn bị

- Ướp thịt bò với dầu mè, 2g muối, 10g đường và 1g tiêu. Cho vào tủ lạnh trong 15 phút.
- Sốt kem: trộn 30g bơ, lá nguyệt quế, tỏi băm, hành tím và nấm mỡ thái lát, đun trên lửa vừa cho đến khi có mùi thơm, đổ sữa nguyên kem vào nấu trong 5 phút, giảm xuống lửa nhỏ rồi cho phô mai, dầu hào, 5g muối, 3g đường, 1g tiêu, và bột ngô để làm cô đặc nước sốt.
- Chần bông cải xanh, chiên giòn khoai tây thái nhỏ để riêng.
- Chiên thịt bò với lửa vừa trên chảo gang cùng dầu ô liu và 20g bơ. Đổ sốt kem nấm, bày bông cải xanh và khoai tây chiên giòn bên cạnh thịt bò.

### Thưởng thức

- Đặt miếng bít tết trên chảo gang nóng, dọn kèm salad.



## 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 Nồng.

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

