**Bài 12: GỎI CUỐN**

*Nguyên tắc trộn*

 *Thời gian thực hiện: 04 giờ*

**I. Nguyên liệu:**

|  |  |
| --- | --- |
| - 500g tôm sú loại trung - 300g thịt ba chỉ (hoặc đùi)- 200g bún tươi- 1 gói bánh đa nem(hoặc10 bánh tráng)- 200g cà rốt- 200g củ cải trắng - 300g dưa leo - 100g rau thơm.- 200g rau xà lách.- 50g ngò rí.- 100g cải non.- 100g hẹ. -100g mắm nêm.- 200g thơm.- 100g giá đỗ.- Dừa nạo sợi 100g- 1 củ tỏi.- 50g ớt sừng.- 300g chanh - Đồ chua, đậu phộng rang giã nhuyễn (tùy thích)- Gia vị: Đường, bột ngọt, nước mắm, dầu ăn. | Cuối tuần làm gỏi cuốn tôm thịt ăn chơi - 1 |

**II. Quy trình thực hiện:**

**1 Sơ chế:**

– Dưa leo -> Dưa leo cắt 2 đầu -> chẻ thành 2 phần rồi loại bỏ phần ruột -> thái thành lát dài khoảng 5cm.

- Cà rốt, củ cải trắng đem rửa sạch -> gọt vỏ -> xắt sợi rồi + thêm chút đường -> dùng tay vắt chặt cho hết nước.

– Rau sống rửa sạch -> rẩy khô.

- Ngò rí đem cắt thành từng khúc dài chừng 3cm.

- Hẹ -> rửa sạch -> cắt khúc dai khoảng 5cm.

- Giá -> nhặt bỏ gốc -> rửa sạch -> để ráo nước.

|  |  |
| --- | --- |
| - Tôm rửa sạch + 1/2 muỗng cafe muối + 1 muỗng cafe đường + 1-2 muỗng canh rượu (không cần cho nước, tôm sẽ tự ra nước).  |  |
| - Đậy nắp -> mở lửa nấu cho tôm chuyển đỏ -> đảo đều -> Vớt tôm ra rổ để ráo -> Lột vỏ -> xẻ đôi tôm -> bỏ chỉ lưng. |  |
| - Thịt cạo lông -> rửa sạch -> cho thịt + nước lọc (ngập mặt thịt) đun sôi -> thả vào 1 củ hành đập dập -> cho thịt vào luộc chừng 20 phút -> thịt chín -> vớt thịt ra thau nước lạnh -> Thái thịt thành lắt mỏng. |  |  |

**\* Chuẩn bị mắm nêm:**

- Thơm -> rửa sạch -> gọt vỏ -> bỏ mắt -> băm nhỏ + 2muỗng cà phê đường -> để riêng ra chén.

- Vắt chanh ra bát nhỏ -> bỏ hạt.

- Cho tỏi + ớt vào cối giã -> trộn thêm 1 muỗng cà phê đường -> cho vào phần nước cốt chanh đã vắt sẵn.

- Cho khoảng 2 thìa dầu vào chảo chờ đến khi nóng già thì cho phần thơm ngâm đường + nước mắm, bột ngọt tùy khẩu vị cùng phần hỗn hợp chanh-tỏi-ớt vừa chế, khấy đều một lát là xong.

**2 Chế biến:**

|  |  |
| --- | --- |
| - Sắp tôm, thịt, bún, rau, dưa leo, carot, bánh tráng gần tầm tay.- Làm ướt bánh tráng -> Trải bánh tráng ra khay rộng -> xếp xà lách xuống -> rồi đến rau sống -> giá + dưa leo + carot + củ cải trắng+ dừa sợi + bún -> Đặt thịt và tôm ở phía ngoài -> Gấp 2 đầu bánh tráng lại -> đặt cọng hẹ trang trí -> giữ chặt tay và cuốn tròn. | Cuối tuần làm gỏi cuốn tôm thịt ăn chơi - 9 |

**3. Trình bày và cách dùng:**

- Xếp gỏi cuốn ra đĩa.

- Múc nước chấm ra chén.

**III. Yêu cầu thành phẩm:**

* Gỏi cuốn chặt tay, tròn và đẹp.