**Bài 11: GỎI SỨA**

*Nguyên tắc: trộn*

*Thời gian thực hiện: 02 giờ*

**I.Nguyên liệu:**

|  |  |
| --- | --- |
| * Sứa chân
 | 1 kg |
| * Dừa nạo sợi
 | 200 g |
| * Hành tây
 | 200 g |
| * Chanh
 | 300 g |
| * Sả củ
 | 50 g |
| * Ớt đỏ
 | 50 g |
| * Xoài xanh
 | 400 g |
| * Hoa chuối bào
 | 100 g |
| * Rau thơm + rau húng + tía tô
 | 0.7 kg |
| * Bánh tráng nướng
 | 5 cái |
| * Mè trắng rang vàng
 | 30 g |
| * Đậu phộng rang đập dập
 | 50 g |
|  - Cà rốt | 300 g |
|  - Hành phi  | 20g |
| * Muối, đường, bột ngọt, nước mắm, dầu mè
 |  |



**II.Quy trình thực hiện:**

1.Sơ chế:

* Sứa: Rửa sạch bằng nước muối🡪 Chần qua nước sôi🡪 Cho vào ngăn đá lạnh cứng lại rồi xắt miếng vừa ăn.
* Ớt đỏ 1 quả tỉa hoa phần còn lại băm nhỏ
* Tỏi bóc vỏ băm nhỏ
* Sả bỏ gốc và lá già thái lát mỏng.
* Xoài: Bào sợi.
* Hành tây: Xắt sợi🡪Ngâm vào nước đá chanh có đường khoảng 15 phút 🡪 Vớt để ráo.
* Rau thơm + rau húng + tía tô nhặt, rửa sạch, để ráo.
* Pha nước mắm gỏi: 3 muỗng súp đường + 1 muỗng cà phê bột ngọt +1 muỗng cà phê muối + 2 muỗng súp nước cốt chanh + 1 muỗng súp dầu mè + 1 muỗng súp nước mắm +1 súp ỏi + ớt đánh tan hỗn hợp.

2.Chế biến:

* Trộn đều: Sứa + chuối + xoài + dừa + hành tây + rau thơm + rau húng + tía tô +1/2 hành phi + 1/2 đậu phụng rang + 1/2 mè rang + sả + nước mắm gỏi.

3.Trình bày:

- Cho gỏi ra đĩa cho phần (hành phi + mè + đậu phộng) còn lại lên trên.

- Cuối cùng trang trí thêm ớt tỉa hoa.

- Ăn kèm với bánh tráng nướng.

**III. Yêu cầu thành phẩm:**

- Sứa trắng, giòn.

- Màu sắc hài hòa, đẹp mắt

- Vị chua ngọt dịu, thơm ngon, vừa ăn.