



Готовим Вьетнамский Фо суп дома!

Фо (Pho), суп с рисовой лапшой – самое известное традиционное блюдо вьетнамской кухни. Названное «национальной душой» вьетнамского народа, Фо является не только особенностью кухни, но и гордостью вьетнамского народа. Фо можно гибко и разнообразно модифицировать в зависимости от региона и ингредиентов. Приготовить Фо дома можно по самому популярному вьетнамскому рецепту, представленному ниже! Примечание: Приведенное ниже количество ингредиентов рассчитано на порцию для 4-5 взрослых.

1. Ингредиенты

- 1.1** Костная трубка
2 кг
- 1.2** Говяжья вырезка
1 кг
- 1.3** Говядина на косточке
700 гр
- 1.4** Говяжья лопатка
500 гр
- 1.5** Рисовая лапша
700 гр
- 1.6** Репчатый лук
2 шт.
- 1.7** Фиолетовый лук

4 луковицы

1.8 Корень имбиря

100 гр

1.9 Гвоздика

5 шт.

1.10 Семена кориандра

1 ч. л.

1.11 Бадьян

2 звездочки

1.12 Корица

1 палочка

1.13 Вода

3-5л

1.14 Специи

Суповой порошок, рыбный соус, приправа, глутамат натрия, сахар,...

1.15 Зеленый лук (стебли)

1 пуч.

1.16 Кинза

70 гр.

1.17 Ростки фасоли

300 гр

1.18 Лайм

1-3 шт.

1.19 Острый перец (необязательно)

1-3 шт.

1.20 Гарнир из овощей (по желанию)

Листья салата, базилик, перилла,...

2. Приготовление

3. Шаг 1: Подготовьте ингредиенты

- 3.1** Кости и мясо промойте соленой водой, затем слейте воду. Разделить говядину на подходящие куски и сварить с бульоном.
- 3.2** Бланшируйте говяжьи кости, затем промойте несколько раз чистой водой.
- 3.3** Очистите и вымойте лук. Один клубень остается целым, другой тонко нарезается.
- 3.4** Очистите фиолетовый лук. Затем промойте зеленый лук, фиолетовый лук и имбирь. Зеленый лук разделите на две части, первую часть разрежьте вдоль на 4 части, а оставшуюся часть нарежьте небольшими кусочками.
- 3.5** Обжарьте на гриле разрезанный пополам лук, имбирь и фиолетовый лук до появления аромата.
- 3.6** Обжарьте специи фо до появления аромата, затем положите их в фильтр-мешок и плотно завяжите.
- 3.7** Отварите сушеную лапшу фо в кипящей воде около 5-7 минут. Затем достаньте, промойте холодной водой в течение 2 минут и слейте воду.

4. Шаг 2: Варим бульон

- 4.1** Положите ребра, говядину, пакетик приправ и ингредиенты для гриля в кастрюлю с 2,5 литрами чистой воды и варите 30 минут. Чтобы говядина стала более ароматной, следует добавить 1 столовую ложку соли.

- 4.2** Через 30 минут достаньте говядину, подождите, пока она остынет, и нарежьте ее тонкими ломтиками.

- 4.3** Добавьте 200 г сахарного песка, 2 столовые ложки приправы, 1 столовую ложку соли, $\frac{1}{4}$ столовой ложки глутамата натрия в кастрюлю с бульоном и хорошо перемешайте. Варите бульон на постоянном огне еще 30 минут, затем выключите плиту и достаньте пакетик с прип

5. Шаг 3: Завершить

- 5.1** Поместите фо в большую миску, посыпьте сверху нарезанным зеленым луком, тонко нарезанным луком, ростками фасоли, тонко нарезанной говядиной, нарезанным перцем чили (по желанию) и нарезанной кинзой. Украсьте по желанию. Налейте горячий бульон в миску.

- 5.2** Сделайте памятные фотографии, чтобы похвастаться перед друзьями и родственниками.

- 5.3** Наслаждайтесь любимым овощным гарниром. И вот вы выполнили знаменитое Вьетнамское Фо.

Желаю вам успехов с Вьетнамским Фо!

Создано с помощью онлайн сервиса Чек-лист | Эксперт: <https://checklists.expert>

как это убрать?