

**SCHOOL
BREAKFAST
CLUBS
PROGRAM
COOKING
CLASSES**



Nem cuốn Việt nam

Làm 15 cuốn



Dụng cụ

- cốc đo (1 cốc)
- muỗng đo (muỗng canh, muỗng cà phê)
- thớt
- dao nấu ăn
- cái đánh trứng hoặc nĩa
- cái vắt chanh
- cái nạo
- cái rây/rõ
- tô (1 tô to nông, 1 to, 1 nhỏ và 1 nhỏ)
- Chảo chiên lớn



Nguyên liệu

- 100g bún
- 4 quả trứng
- 2 muỗng cà phê dầu hướng dương
- 15 chiếc bánh tráng
- 1 cốc rau thơm tươi
- 2 cốc rau xà lách thái sợi
- 3 cốc rau tươi thái lát mỏng hoặc nạo
- Nước cốt 1 quả chanh
- 1 muỗng cà phê nước tương ít muối
- 1 nhánh tỏi

Cách làm

1



Cho bún vào tô to cùng với nước sôi.

2



Sau 1-2 phút đổ ra cái rây hoặc rổ cho ráo nước.

3



Thái lát mỏng hoặc xé rau thành sợi.

4



Đập trứng vào tô nhỏ và đánh đều.

5



Đun nóng dầu hướng dương trong chảo chiên.

6



Đổ trứng vào chảo chiên nóng và nấu ở nhiệt độ cao.

7



Đặt lên thớt và thái trứng chiên thành sợi.

8



Đổ nước ấm vào một nửa tô nhỏ. Nhúng bánh tráng vào nước trong 10 giây.

9



Trải trên mặt bàn bếp sạch.

10



Đặt nhân lên trên bánh tráng.

11



Cuốn bánh tráng cho tới khi phủ kín nhân.

12



Gập 2 đầu lại.

13



Tiếp tục cuốn hết bánh tráng.

14



Trộn nước cốt chanh, nước tương và tỏi băm trong tô nhỏ.

15



Bày lên và thưởng thức!