Unilever
Food
Solutions
Support. Inspire. Progress.
LẨU
MANG ĐI
GIẢI PHÁP KINH DOANH
HIỆU QUẢ MÙA DỊCH
10 Công Thức Xốt Nước Xương
& Xốt Lẩu Phổ Biến

Unilever Food Solutions trân trọng giới thiệu

GIẢI PHÁP LẨU MANG ĐI

giúp hoạt động kinh doanh của bạn thành công hơn

- Giảm 30%-50% chi phí một nồi lẩu
- Ra món nhanh chỉ trong vòng 5 phút
- Vị thơm ngon tuyệt hảo và đồng nhất
- Bảo quản xốt trong tủ mát từ 7-10 ngày

Bộ giải pháp gồm công thức **Xốt nước xương** và **Xốt lẩu** của hơn 10 loại lẩu phổ biến ở Việt Nam. Bếp chỉ cần chế biến sẵn các loại xốt và nấu ngay với nước sôi khi có đơn hàng phát sinh, kể cả ở quán hay mang đi. *Quá đơn giản phải không nào?*

LẨU THÁI

Chỉ 27,700đ
cho nồi lẩu 2 lít

NGUYÊN LIỆU

Xốt lẩu

Đường.....70 g
Nước mắm.....20 g
Tương cà.....40 g
Tương ớt.....40 g
Tomyam paste Knorr..40 g
Bột chanh Knorr.....5 g
Sa tế tôm.....20 g
Hạt nêm Knorr.....5 g
Hành tím.....20 g
Tỏi băm.....20 g
Ớt đỏ.....20 g
Sả băm.....20 g
Dầu ăn.....20 g

Xốt nước xương

Súp nền heo Knorr.....40 g
Đường.....20 g
Muối.....10 g
Nước mắm.....10 g
Nước.....100 g

CÁCH LÀM

Xốt lẩu

Xào thơm hành tím, sả, tỏi, ớt với dầu ăn, tiếp đến trộn đều tất cả nguyên liệu còn lại với nhau.

Xốt nước xương

Trộn đều hỗn hợp súp nền heo, đường, muối, nước mắm và nước.

Cho hỗn hợp xốt nước xương và xốt lẩu vào 2 lít nước sôi nấu khoảng 5 phút để được nồi lẩu Thái hoàn chỉnh.

Unilever Food Solutions trân trọng giới thiệu

GIẢI PHÁP LẨU MANG ĐI

giúp hoạt động kinh doanh của bạn thành công hơn

- Giảm 30%-50% chi phí một nồi lẩu
- Ra món nhanh chỉ trong vòng 5 phút
- Vị thơm ngon tuyệt hảo và đồng nhất
- Bảo quản xốt trong tủ mát từ 7-10 ngày

Bộ giải pháp gồm công thức **Xốt nước xương** và **Xốt lẩu** của hơn 10 loại lẩu phổ biến ở Việt Nam. Bếp chỉ cần chế biến sẵn các loại xốt và nấu ngay với nước sôi khi có đơn hàng phát sinh, kể cả ở quán hay mang đi. *Quá đơn giản phải không nào?*

LẨU HẢI SẢN

Chỉ 20,200đ
cho nồi lẩu 2 lít

NGUYÊN LIỆU

Xốt lẩu

Đường.....30 g
Nước mắm.....20 g
Bột hải sản Knorr.....20 g
Hành tím xay.....20 g
Tỏi xay.....20 g
Sả xay.....20 g
Gừng cắt sợi.....30 g

Dầu ăn.....20 g
Hành tây múi cau.....30 g

Xốt nước xương

Súp nền heo Knorr.....40 g
Đường.....20 g
Muối.....10 g
Nước mắm.....10 g
Nước.....100 g

CÁCH LÀM

Xốt lẩu

Xào thơm hành tím, sả, tỏi, gừngvới dầu ăn, tiếp đến trộn đều tất cả nguyên liệu còn lại với nhau.

Xốt nước xương

Trộn đều hỗn hợp súp nền heo, đường, muối, nước mắm và nước.

Cho hỗn hợp xốt nước xương và xốt lẩu vào 2 lít nước sôi nấu khoảng 5 phút để được nồi lẩu hải sản. Ăn kèm các loại hải sản và bún tươi.

LẨU HẢI SẢN CHUA CAY

Unilever Food Solutions

Chỉ 26,400đ
cho nồi lẩu 2 lít

NGUYÊN LIỆU

Xốt lẩu

Đường.....40 g
Nước mắm.....10 g
Bột chanh Knorr.....6 g
Sa tế tôm.....30 g
Bột hải sản Knorr.....20 g
Hành tím.....20 g
Tỏi xay.....20 g
Sả xay.....20 g
Ớt xay.....20 g

Xốt nước xương

Súp nền heo Knorr.....40 g
Đường.....20 g
Muối.....10 g
Nước mắm.....10 g
Nước.....100 g

Hành lá cắt khúc.....20 g
Ngò gai cắt khúc.....20 g
Tỏi phi.....10 g

CÁCH LÀM

Xốt lẩu

Xào thơm hành tím, sả, tỏi với dầu ăn, tiếp đến trộn đều tất cả nguyên liệu còn lại với nhau.

Xốt nước xương

Trộn đều hỗn hợp súp nền heo, đường, muối, nước mắm và nước.

Cho hỗn hợp xốt nước xương và xốt lẩu vào 2 lít nước sôi nấu khoảng 5 phút để được nồi lẩu hải sản chua cay. Ăn kèm các loại hải sản và bún tươi.

LẨU HẢI SẢN TỨ XUYÊN

Chỉ 25,800đ
cho nồi lẩu 2 lít

NGUYÊN LIỆU

Xốt lẩu

Đường.....30 g
Nước mắm.....20 g
Bột hải sản Knorr.....20 g
Hành tím xay.....20 g
Tỏi xay.....20 g
Sả xay.....20 g
Gừng cắt sợi.....30 g

Hành tây múi cau.....30 g
Dầu ăn.....20 g

Xốt nước xương

Súp nền heo Knorr.....40 g
Đường.....20 g
Muối.....10 g
Nước mắm.....10 g
Nước.....100 g

Xốt Tứ Xuyên

Gừng xay.....100 g
Ớt gừng xay.....100 g
Ớt đỏ xay.....100 g
Tiêu Tứ Xuyên.....30 g
Ớt khô trái xay.....150 g
Ớt khô trái .....50 g
Ớt khô vảy.....100 g
Hành tím xay.....100 g
Tỏi xay.....100 g
Quế cây.....30 g
Dầu ăn.....30 g

CÁCH LÀM

Xốt lẩu

Xào thơm hành tím, tỏi, sả và gừng với dầu ăn, tiếp đến trộn đều tất cả nguyên liệu còn lại với nhau.

Xốt nước xương

Trộn đều hỗn hợp súp nền gà, đường, muối, nước mắm và nước.

Nấu sôi 2 lít nước sau đó cho hỗn hợp xốt nước xương và xốt lẩu cùng hành tây vào nấu trong 2 phút.

Xốt Tứ Xuyên

Cho tất cả nguyên liệu xao khô lại trong 1 tiếng, lấy 100g hỗn hợp xốt Tứ Xuyên hoàn chỉnh cho vào nước lẩu trên. Dùng nhúng thịt và hải sản.

Unilever Food Solutions trân trọng giới thiệu

GIẢI PHÁP LẨU MANG ĐI

giúp hoạt động kinh doanh của bạn thành công hơn

- Giảm 30%-50% chi phí một nồi lẩu
- Ra món nhanh chỉ trong vòng 5 phút
- Vị thơm ngon tuyệt hảo và đồng nhất
- Bảo quản xốt trong tủ mát từ 7-10 ngày

Bộ giải pháp gồm công thức Xốt nước xương và Xốt lẩu của hơn 10 loại lẩu phổ biến ở Việt Nam. Bếp chỉ cần chế biến sẵn các loại xốt và nấu ngay với nước sôi khi có đơn hàng phát sinh, kể cả ở quán hay mang đi. *Quá đơn giản phải không nào?*

LẨU CÁ THÁC LÁC

Chỉ 21,000đ
cho nồi lẩu 2 lít

NGUYÊN LIỆU

Xốt lẩu

Hành tím củ đập dập.50 g
Nấm rơm……..…...60 g
Bột hải sản Knorr.....10 g
Cà rốt cắt bông.....80 g
Tỏi phi..…..……...15 g
Chả cá thác lác…... ...400 g
Ổ qua bào mỏng.....500 g
Tiêu hột đập dập.....70 g
Hành lá cắt khúc.....30 g
Dầu ăn…..……... .....20 g

Xốt nước xương

Súp nền heo Knorr.....25 g
Đường…….……13 g
Muối…….....6 g
Nước mắm……..….....6 g
Nước…….....63 g

CÁCH LÀM

Bước 1

Làm xốt nước xương bằng cách trộn đều hỗn hợp súp nền heo, đường, muối, nước mắm và nước.

Bước 2

Xào thơm hành tím, tiêu với dầu ăn. Cho 2 lít nước nấu với cà rốt, nấm rơm khoảng 10 phút. Sau đó cho xốt nước xương và bột nêm hải sản Knorr vào nêm nếm. Cuối cùng, cho tỏi phi lên trên mặt. Ăn kèm với chả cá thác lác và ổ qua bào.

Unilever Food Solutions trân trọng giới thiệu

GIẢI PHÁP LẨU MANG ĐI

giúp hoạt động kinh doanh của bạn thành công hơn

- Giảm 30%-50% chi phí một nồi lẩu
- Ra món nhanh chỉ trong vòng 5 phút
- Vị thơm ngon tuyệt hảo và đồng nhất
- Bảo quản xốt trong tủ mát từ 7-10 ngày

Bộ giải pháp gồm công thức **Xốt nước xương** và **Xốt lẩu** của hơn 10 loại lẩu phổ biến ở Việt Nam. Bếp chỉ cần chế biến sẵn các loại xốt và nấu ngay với nước sôi khi có đơn hàng phát sinh, kể cả ở quán hay mang đi. *Quá đơn giản phải không nào?*

LẨU GÀ ỚT HIỂM

Chỉ 21,000đ
cho nồi lẩu 2 lít

NGUYÊN LIỆU

Xốt lẩu

Đường.....20 g
Nước mắm.....20 g
Bột thịt gà Knorr.....5 g
Hành tím xay.....20 g
Tỏi xay.....20 g
Hành tím củ.....50 g
Ớt hiểm xanh.....50 g

Hành tây múi cau.....30 g
Hành lá.....15 g
Ngò gai.....15 g

Xốt nước xương

Súp nền gà Knorr.....40 g
Đường.....20 g
Muối.....6 g
Nước mắm.....10 g
Nước.....100 g

CÁCH LÀM

Xốt lẩu

Xào thơm hành tím, sả, tỏi với dầu ăn, tiếp đến trộn đều tất cả nguyên liệu còn lại với nhau.

Xốt nước xương

Trộn đều hỗn hợp súp nền gà, đường, muối, nước mắm và nước.

Cho hỗn hợp xốt nước xương và xốt lẩu vào 2 lít nước sôi nấu khoảng 5 phút, sau đó cho ớt hiểm đập dập và hành tím củ vào. Ăn kèm bún tươi hoặc mì

.

LẨU GÀ NẤU NẤM

Unilever Food Solutions

NGUYÊN LIỆU

Xốt lẩu

Đường.....40 g
Nước mắm.....20 g
Bột thịt gà Knorr.....5 g
Hành tím xay.....20 g
Tỏi xay.....20 g
Gừng cắt sợi.....50 g
Ớt đỏ xay.....50 g
Kỉ tử.....30 g
Đẳng sâm.....15 g
Táo tàu.....15 g
Nấm đông cô ngâm....20 g
Dầu ăn.....20 g

Xốt nước xương

Súp nền gà Knorr.....40 g
Đường.....20 g
Muối.....6 g
Nước mắm.....10 g
Nước.....100 g

Chỉ 26,200đ
cho nồi lẩu 2 lít

CÁCH LÀM

Xốt lẩu

Xào thơm hành tím, tỏi, gừng, nấm và ớt với dầu ăn, tiếp đến trộn đều tất cả nguyên liệu còn lại với nhau.

Xốt nước xương

Trộn đều hỗn hợp súp nền gà, đường, muối, nước mắm và nước.

Cho hỗn hợp xốt nước xương và xốt lẩu vào 2 lít nước sôi nấu khoảng 5 phút. Ăn kèm bún tươi hoặc các loại nấm.

LẨU GÀ CHANH ỚT

NGUYÊN LIỆU

Xốt lẩu

Đường.....40 g
Nước mắm.....20 g
Bột chanh Knorr.....5 g
Bột thịt gà Knorr.....5 g
Hành tím xay.....20 g
Tỏi xay.....20 g
Hành tím củ.....50 g
Ớt hiểm xanh.....50 g

Hành tây múi cau.....30 g
Hành lá.....15 g
Ngò gai.....15 g

Chỉ 19,000đ
cho nồi lẩu 2 lít

Xốt nước xương

Súp nền gà Knorr.....40 g
Đường.....20 g
Muối.....6 g
Nước mắm.....10 g
Nước.....100 g

CÁCH LÀM

Xốt lẩu

Xào thơm hành tím, sả, tỏi với dầu ăn, tiếp đến trộn đều tất cả nguyên liệu còn lại với nhau.

Xốt nước xương

Trộn đều hỗn hợp súp nền gà, đường, muối, nước mắm và nước.

Cho hỗn hợp xốt nước xương và xốt lẩu vào 2 lít nước sôi nấu khoảng 5 phút, sau đó cho ớt hiểm đập dập và hành tím củ vào. Ăn kèm bún tươi hoặc mì.

LẨU RIÊU CUA

Chỉ 33,300đ
cho nồi lẩu 2 lít

NGUYÊN LIỆU

Xốt lẩu
Hành tím bào………......50 g
Nước mắm.....................10 g
Bột hải sản Knorr……...10 g
Sa tế tôm..............…....20 g
Mẻ.........……………....80 g
Mắm tôm........................10 g
Dấm bổng.......……....200 g
Dầu ăn.............................30 g

Xốt nước xương
Súp nền heo Knorr.......40 g
Đường…………..……..20 g
Muối…………………....10 g
Nước mắm………..…....10 g
Nước………………….100 g

Cà chua.........................200 g
Cua xay..........................300 g
Đậu hủ chiên...............100 g
Tía tô, hành lá, ngò gai...50 g

CÁCH LÀM

Bước 1:
Lọc cua xay với 2 lít nước, nấu lửa nhỏ cho lên riêu, sau đó vớt riêu ra.
Bước 2:
Làm xốt lẩu bằng cách xào thơm hành tím và cà chua, sau đó cho các nguyên liệu còn lại của xốt lẩu vào nấu trong 2 phút.
Bước 3:
Cho hỗn hợp cà chua và gia vị đã xào vào nước cua đã lọc nấu sôi lên cho xốt nước xương vào nêm nếm.
Bước 4: Ra lẩu cho riêu cua, tía tô, hành lá, ngò gai và đậu hủ vào.

LẨU MĂNG CHUA

Chỉ 21,500đ
cho nồi lẩu 2 lít

NGUYÊN LIỆU

Xốt lẩu
Đường……………......40 g
Nước mắm.....................20 g
Sa tế tôm........................30 g
Bột chanh Knorr……....5 g
Bột hải sản Knorr…....20 g
Hành tím xay.......….....20 g
Tỏi xay..………………...20 g
Ớt xay..............…… .....10 g
Dầu ăn.............................10 g

Măng chua..................150 g
Cà chua..............................50 g

Xốt nước xương
Súp nền heo Knorr........40 g
Đường……………..…20 g
Muối………………......10 g
Nước mắm……..…....10 g
Nước………………...100 g

CÁCH LÀM

Xốt lẩu
Xào thơm hành tím và tỏi với dầu ăn, tiếp đến trộn đều tất cả nguyên liệu còn lại với nhau.

Xốt nước xương
Trộn đều hỗn hợp súp nền gà, đường, muối, nước mắm và nước.

Xào cà chua với măng chua sau đó cho 2 lít nước vào nấu sôi, tiếp đến cho hỗn hợp xốt nước xương và nước lẩu vào.

Cty TNHH Quốc Tế Unilever Việt Nam

TP. HỒ CHÍ MINH

156 Nguyễn Lương Bằng, Quận 7, TP. HCM

Điện thoại: **(+84 28) 5413 5686**

Fax: **(+84 28) 5413 5686**

TP. HÀ NỘI

Tầng 15, Tòa nhà IPH Office Tower,

241 Xuân Thuỷ, Cầu Giấy, Hà Nội

Điện thoại: **(+84 24) 3226 3395**

Fax: **(+84 24) 3226 3378**

Tư vấn khách hàng

Hotline: **(+84 28) 5411 6600**

Email: **hotrodaubep.ufs@unilever.com**

www.ufs.com

UFS Vietnam

Unilever Food Solutions

Support. Inspire. Progress.