



---

# CHẢ RAM

## CUỐN BÁNH TRÁNG

### BƯỚC 1: Sơ chế

Rau sống: Nhặt và rửa sạch các loại rau sống (200g rau xà lách, 200g dưa leo, 100g giá đỗ, 15g rau mùi, 15g húng quế, ngâm qua nước muối loãng rồi vẩy thật ráo nước.

Bày bánh tráng ra đĩa, chuẩn bị kèm một bát nước lọc sạch để nhúng làm mềm bánh (nếu dùng loại bánh tráng khô).

Pha nước mắm chua ngọt: Trong một bát con, khuấy tan hoàn toàn 60g đường với 120ml nước lọc. Sau đó thêm 60ml nước mắm và 15ml nước cốt chanh vào nêm nếm cho vừa vị. Cuối cùng, thả 15g tỏi ớt băm vào để tỏi ớt nổi lên bề mặt cho đẹp mắt.

---

### BƯỚC 2: Chế biến

Chiên 1 gói chả ram bằng chảo ngập dầu hoặc nồi chiên không dầu tương tự như hướng dẫn ở món trên cho đến khi chả chín vàng, giòn rôm rốp.

---

### BƯỚC 3: Trình bày

Bày chả ram nóng hổi ra một chiếc mẹt hoặc đĩa lớn, đặt cạnh đĩa rau xanh, bún tươi và bánh tráng. Trải một miếng bánh tráng ra tay, lót một lớp rau xà lách và rau thơm, thêm một chút bún tươi. Đặt 1-2 cuốn chả ram giòn rụm vào giữa, gấp thêm vài sợi đồ chua rồi cuộn thật chặt tay lại.

---

---

**CÔNG TY TNHH CJ FOODS VIỆT NAM**

Sản phẩm chất lượng cho bữa ăn gia đình hạnh phúc

Website: [cjfoods.vn](http://cjfoods.vn)