

Bánh mì

by Chef Doung / Đầu bếp Dương



Serves: 4 px

Preparation time: 30 minutes

Cooking time: 20 minutes

Phần ăn: 4 người

Thời gian chuẩn bị: 30 phút

Thời gian nấu: 20 phút

INGREDIENTS / Thành phần

100gr	Liver Pate	Pate gan	Denmark / Đan Mạch	
100gr	Salami	Xúc xích salami	Poland / Ba Lan	
20ml	Estepa	Dầu ô liu Estepa	PDO	Spain / Tây Ban Nha
20gr	Capers	Nụ bạch hoa	Italy / Ý	
20gr	Unsalted butter- Isigny AOC (not in Mlop)	Bơ không muối - Isigny AOC (không có trong Mlop)	PDO	France / Pháp

PREPARATION / Chuẩn bị

01	Mix liver pâté with fresh cream, salt, pepper, olive oil, and whisky. Season with salt, then refrigerate for about 1 hour.	Trộn pate gan với kem tươi, muối, tiêu, dầu ô liu và rượu whisky. Nêm muối, sau đó để lạnh khoảng 1 giờ.
02	Vegetable garnish: Marinate shredded carrots and apples with apple cider vinegar, honey, and salt for about 30 minutes, then squeeze out the excess marinade by hand.	Rau củ trang trí: Ngâm cà rốt và táo bào sợi với giấm táo, mật ong và muối khoảng 30 phút, sau đó vắt ráo nước.
03	Bread: Use a round cutter to shape the bread, brush with butter, garlic, and parsley, then toast in the oven until golden.	Bánh mì: Dùng khuôn tròn để tạo hình bánh mì, phết bơ, tỏi và mùi tây, sau đó nướng trong lò đến khi vàng.
04	Baking pâté with cheese: Use a mold to shape the pâté on a tray, place cheese on top, and melt the cheese in the oven. Optionally, use a torch to slightly char for added flavor.	Nướng pate với phô mai: Dùng khuôn để tạo hình pate trên khay, đặt phô mai lên trên và nướng chảy phô mai trong lò. Có thể dùng đèn khò để nướng sơ bề mặt để tăng thêm hương vị.
05	Assembling: Lightly spread butter on the bread, then layer with cheese pâté, salami, pickled vegetables, and a few capers.	Trình bày: Phết một lớp bơ mỏng lên bánh mì, sau đó xếp lớp pate phô mai, salami, rau củ muối chua và một vài nụ bạch hoa.

EU QUALITY SCHEMES / Chương trình Chất lượng EU



The PDO (Protected Designation of Origin) and PGI (Protected Geographical Indication) logos on food and beverages from the regions that follow particular traditional production processes. They are a guarantee of authenticity and quality.

Logo PDO (Tên gọi xuất xứ được bảo hộ) và PGI (Chỉ dẫn địa lý được bảo hộ) trên thực phẩm và đồ uống đến từ các vùng có quy trình sản xuất truyền thống đặc biệt. Những logo này là minh chứng rõ ràng cho nguồn gốc và chất lượng đích thực của sản phẩm.



This label ensures that products certified as organic have fulfilled strict conditions on how they must be produced, processed, transported and stored, with a limited environmental impact. It encourages responsible use of energy and natural resources; maintenance of biodiversity and a high standard of animal welfare.

Chứng nhận này đảm bảo rằng các sản phẩm được chứng nhận là hữu cơ đã đáp ứng các điều kiện nghiêm ngặt về cách sản xuất, chế biến, vận chuyển và bảo quản, với tác động hạn chế đến môi trường. Chứng nhận này khuyến khích sử dụng năng lượng và tài nguyên thiên nhiên một cách có trách nhiệm; duy trì đa dạng sinh học và tiêu chuẩn cao về phúc lợi động vật.



EUROPEAN UNION

