

## Kim Chi Bí Bắp (Kiều Việt Nam)

T&#225;c Gi&#7843;: Bí Bắp

Th&#7913; S&#225;u, 28 Th&#225;ng 1 N&#259;m 2011 11:02

---

Cách làm dưa kim chi theo kiều Việt Nam

### Nguyên liệu:

- 1 củ cải lớn (large daikon) thái cù 1/2 con cù
- 1 bắp cải bắp thỏ cù 3 - 4 lbs



## Kim Chi Bí Bắp (Kiều Việt Nam)

T&#225;c Gi&#7843;: Bí Bắp

Th&#7913; S&#225;u, 28 Th&#225;ng 1 N&#259;m 2011 11:02

---

- 4 oz muối hạt (nhúng cón xay nhuyễn)
- 2 Tsp sôm khô
- 1 lát gừng cón lỏng tay
- 3 Tsp ớt cón móm
- 1 Tsp đống nâu
- 6-8 tép tỏi (xay nhuyễn)
- 4-6 hành lá (thái cón 1" dài)
- 6 Tsp ớt khô

### Cách làm:



# Kim Chi Bí Bò p (Ki u Vi t Nam)

T&#225;c Gi&#7843;: Bí Bò p

Th&#7913; S&#225;u, 28 Th&#225;ng 1 N&#259;m 2011 11:02



gungyeonwaggyang) (com) rignya ukong rugarauing vng kbh chng 5a 7 (kh) + khil t d khng aia + Kim

# Kim Chi Bí Bò p (Kì u Vi t Nam)

T&#225;c Gi&#7843;: Bí Bò p

Th&#7913; S&#225;u, 28 Th&#225;ng 1 N&#259;m 2011 11:02



http://www.kimchi.com/2011/11/28/kimchi-bi-bo-p-vietnamese-cabbage-kimchi/