

THỊT GÀ, THỊT LỢN RIM MẮM

1. Nguyên liệu

- Thịt gà lườn: 0,3 kg
- Thịt mỡ sấn: 0,3 kg
- Hành khô
- Nước mắm
- Bột canh
- Dầu thực vật

2. Cách chọn nguyên liệu

- Thịt gà lườn có màu vàng tươi ấn tay vào thịt có sự đàn hồi, thịt không có mùi hôi.
- Thịt mỡ sấn có màu hồng đậm ấn tay vào thịt có sự đàn hồi, thịt không bị chảy nước.
- Hành khô tươi ngon không bị dập nát hư hỏng.



3. Cách sơ chế

- Thịt gà lườn, thịt mỡ sấn rửa sạch dưới vòi nước thái miếng nhỏ từng loại thịt sau đó trần qua nước sôi, rửa sạch để riêng đem xay nhỏ từng loại, ướp với bột canh và để riêng.
- Hành khô bóc vỏ, bỏ gốc, rửa sạch dưới vòi nước đem xay nhỏ.



4. Cách chế biến

- Bắc chảo lên bếp cho dầu thực vật vào đun nóng bỏ hành khô vào phi thơm vàng cho thịt gà vào xào săn, xúc ra để riêng.
- Tiếp tục cho dầu thực vật vào chảo đun nóng sau đó cho hành khô vào phi thơm vàng bỏ thịt mỡ sấn vào xào săn, đổ nước sôi vào ngang mặt thịt, đậy

vung đun sôi khoảng 20 phút. Khi thịt chín mềm cho thịt gà vào đun nêm lại gia vị đun sôi, tắt bếp.

5. Yêu cầu cảm quan

- Món thịt gà, lộn dim mắt thơm ngon béo ngậy, nguyên liệu chín mềm.

