

THỊT LỢN BAO TRỨNG CÚT CHIÊN XÙ

1. Nguyên liệu

- Trứng chim cút: 10 quả
- Trứng gà CN: 1 quả
- Thịt mỡ sấn: 0,2 kg
- Khoai tây: 0,2 kg
- Hành tây: 0,1 kg
- Cà rốt: 0,2 kg
- Nấm hương khô
- Bột chiên xù
- Bột chiên giòn
- Dầu thực vật
- Bột canh

2. Cách chọn nguyên liệu

- Thịt mỡ sấn có màu hồng, ấn tay có sự đàn hồi, thịt không chảy nước.
- Trứng gà CN, trứng chim cút còn hạn sử dụng, có nguồn gốc.
- Khoai tây, cà rốt, hành tây tươi ngon không bị hỏng.
- Nấm đông cô, bột chiên xù, bột chiên giòn, dầu thực vật còn hạn sử dụng, có nguồn gốc xuất xứ.



3. Cách sơ chế

- Thịt mỡ sấn rửa sạch, thái miếng nhỏ, trần nước sôi, rửa lại cho sạch đem xay nhỏ.
- Trứng chim cút rửa sạch, luộc chín, bóc vỏ.
- Khoai tây rửa sạch, luộc chín, tán mịn.
- Cà rốt rửa sạch, gọt vỏ, băm nhỏ.
- Hành tây bóc vỏ rửa sạch, băm nhỏ.
- Nấm hương ngâm nước cho mềm, rửa lại cho sạch, băm nhỏ.
- Trứng gà rửa sạch đập ra bát, hòa bột chiên giòn cùng với trứng gà để có hỗn hợp sánh mịn.

- Bột chiên xù cho ra đĩa.



4. Cách chế biến

- Trộn hỗn hợp các nguyên liệu: thịt xay, khoai tây nghiền, cà rốt, nấm hương, hành tây, bột canh.
- Lấy một ít hỗn hợp cho vào lòng bàn tay dẹt mỏng, cho quả trứng chim cút vào giữa vo tròn cho vào bột nước, sau đó lăn qua bột chiên xù.



- Bắc chảo lên bếp cho dầu ăn vào đun nóng già, thả từng viên vào chiên vàng giòn, vớt ra để vào giấy thấm dầu.

5. Yêu cầu cảm quan

- Món ăn có màu vàng. Trứng cút bùi bùi được bọc lớp thịt bên ngoài giòn béo ngậy.

