



GÀ RÁN HÀN QUỐC

XỐT CHUA NGỌT

BƯỚC 1: Sơ chế

400g ức gà được rửa sạch, để ráo và cắt thành miếng khoảng 3-4 cm để đảm bảo chín đều. Gà sau đó được ướp với 3g muối và 2g tiêu trong 10 phút để tạo vị nền. Song song, hỗn hợp bột được pha từ 150g bột chiên giòn và 120ml nước, khuấy đến khi sánh mịn và không vón cục.

BƯỚC 2: Chế biến

Dầu ăn (500ml) được làm nóng đến khoảng 170-180°C. Gà được nhúng vào bột rồi chiên trong 5-6 phút đến khi vàng nhẹ, sau đó vớt ra để ráo. Gà tiếp tục được chiên lần hai trong 2-3 phút để tăng độ giòn. Phần sốt (120g) được làm nóng nhẹ trên lửa nhỏ, sau đó cho gà vào đảo trong 2-3 phút đến khi sốt bám đều.

BƯỚC 3: Trình bày

Gà được gắp ra đĩa và sắp xếp gọn. Mè trắng rang (10g) và rong biển vụn (5g) được rắc lên trên. Món ăn nên dùng ngay khi còn nóng.

CÔNG TY TNHH CJ FOODS VIỆT NAM

Sản phẩm chất lượng cho bữa ăn gia đình hạnh phúc

Website: cjfoods.vn