



LẨU CHẢO MÌ CAY BÁNH GẠO MANDU

BƯỚC 1: Sơ chế:

Thịt bò làm sạch, để ráo nước và thái lát mỏng vừa ăn.

Tẩm ướp thịt bò với tiêu đen xay, 5ml dầu ăn và bột bắp. Trộn đều và để thịt nghỉ trong khoảng 10 phút. Thao tác này giúp khóa độ ẩm, giữ cho cấu trúc thịt bò mềm mọng sau khi tiếp xúc với nhiệt độ cao.

Tỏi bóc vỏ, băm nhuyễn và hành lá làm sạch, thái nhỏ.

Kimchi loại bỏ bớt phần nước cốt (để tránh làm nhão cơm khi rang) và thái miếng nhỏ để dễ dàng hòa quyện cùng các hạt cơm.

BƯỚC 2: Chế biến:

* áp chảo thịt bò : Gia nhiệt chảo với 10ml dầu ăn. Khi dầu đạt nhiệt độ lý tưởng, cho tỏi băm vào phi thơm.

Trút phần thịt bò đã ướp vào chảo, đảo nhanh tay trên lửa lớn. Khi bề mặt thịt vừa chuyển màu (đạt độ chín tái), lập tức trút ra đĩa để riêng nhằm tránh tình trạng thịt bị dai do quá nhiệt.

* Chế biến cơm rang: Tận dụng lại chảo vừa xào thịt (có thể bổ sung thêm 15ml dầu ăn nếu bề mặt chảo khô). Cho trứng gà vào chảo và khuấy nhanh tay để tạo độ tơi.

Đưa phần cơm nguội vào chảo. Sử dụng muôi hoặc sạn đảo đều, miết nhẹ để phân tách các hạt cơm, giúp cơm tơi xốp và bám đều phần trứng.

Bổ sung phần Kimchi đã thái nhỏ vào chảo, duy trì thao tác đảo đều trên mức nhiệt vừa. Đồng thời nêm nếm với muối tinh và nước tương. Tiếp tục đảo liên tục để hạt cơm hấp thụ trọn vẹn gia vị và đạt màu sắc đồng nhất.

BƯỚC 3: Trình bày:

Cho lại phần thịt bò (bao gồm cả phần nước tiết ra) vào chảo cơm. Đảo đều trong khoảng 1 phút để các thành phần đồng nhất về hương vị.

Phủ rong biển vụn và hành lá lên bề mặt, xóc chảo nhẹ nhàng để phân bố đều rồi tắt bếp.

Trình bày món ăn ra đĩa sâu lòng.

CÔNG TY TNHH CJ FOODS VIỆT NAM

Sản phẩm chất lượng cho bữa ăn gia đình hạnh phúc

Website: cjfoods.vn