

Gà Hấp Muối Sả

Bích Thuận

Gà Ri nhỏ nhưng ngon, chỉ khoảng 1-1,2kg. Gà Ri có mùi thơm đặc biệt mà lại được nuôi ở vùng đồi núi đá ong ở Ba Vì lại càng quý. Muối biển chính hiệu từ Hải Hậu.

Nguyên Liệu

- 1 con gà Ri
- 1 kg muối hột
- 4 cây sả
- 5 lá chanh

Cách Làm

Giai Đoạn 1



Muối cho vào chảo, sả đập dập, chẻ góc sả và lên muối.

Giai Đoạn 2



Gà ẻ bụng và dùng tay banh thân gà ra và úp xuống sả.

Giai Đoạn 3



Lá chanh phủ lên gà

Giai Đoạn 4



Đậy nắp trong để giữ hơi cho gà chín. Đun lửa vừa trong 30 phút và thêm 15 phút lửa nhỏ nhất. Vậy là xong

Giai Đoạn 5



Đậy nắp ngoài cùng để giữ hơi.

Giai Đoạn 6

Dùng kéo cắt khi gà còn nóng và phủ lá chanh thái nhỏ. Gà hấp kiểu này ngọt và thơm vô cùng

Giai Đoạn 7

Sau đó muối hấp gà trở thành bột nêm tự chế, có thể dùng muối này nêm các món ăn, dùng làm muối chấm gà, thêm chút ớt ăn với cơm cũng ngon. Đây chính là "Bột nêm từ gà".



Rang lại muối, để nguội và cho vào nhiều lọ thủy tinh nhỏ. Đây là loại bột nêm hiếm có trong thế giới ẩm thực.



Nhìn lọ muối gà này mà nghĩ tới thức ăn sạch và an toàn vệ sinh thực phẩm.

Kinh Nghiệm Của Bích Thuận

Mỗi ngày các bạn xem videos món nào mà bạn thích. Không cần phải theo hoàn toàn đúng những cách thức mà họ chỉ dẫn. Các bạn thay đổi sao cho những món mà các bạn làm hợp với gia đình bạn, đỡ tốn kém, mua onsale, cách làm cũng nhanh hơn, không cầu kỳ. Làm ở nhà, các bạn khỏi phải thay quần áo đi tiệm đỡ tốn kém thời giờ và đặc biệt phí tổn cũng giảm đi rất nhiều, bằng non nửa đi ăn ở tiệm.

Nếu các bạn chịu khó coi videos và tập những món ngon, thì trong 1 năm các bạn sẽ thành người nội trợ tuyệt hảo và hạnh phúc gia đình bạn cũng tăng thêm nhiều. Bích Thuận chúc các bạn AHCC thành công, thành người vợ Việt tuyệt vời.

Bích Thuận