

Sò dĩ p chiên xù

Viết bởi LAMNGOCFOOD

Thứ ba, 26 Tháng 1 2010 14:59



Nguyên liệu :

- Bột chiên xù Lam Ngọc.
- Sò dĩ p.
- Trứng gà.
- Bột mì, mayonnaise, ½ thìa cà phê hạt nêm, dầu ăn.

Cách làm :

- Sò dĩ p tách vỏ lấy thịt.
- Trứng gà đánh bông với hạt nêm.
- Lăn sò dĩ p qua bột mì rồi nhúng qua trứng gà, cuối cùng lăn qua bột chiên xù.
- Bắc chảo nóng, chiên sò dĩ p chín vàng.
- Đúc lỗ giữa sò dĩ p chiên sau đó cho sốt mayonnaise vào.

Cách trình bày : Xếp sò dĩ p chiên xù ra đĩa, dùng nóng. Dùng kèm dưa chuột.