

Tôm chiên xù

Việt b ị LAMNGOCFOOD

Thứ ba, 26 Tháng 1 2010 15:01



Nguyên liệu :

- Bột chiên xù Lam Ngọc.
- Tôm bóc vỏ to.
- Hạt gà.
- Tiêu, bột ngọt, muối, tỏi, gừng, dầu ăn.

Cách làm :

- Tôm bóc vỏ, rút ch ỉ đen, chà chút muối, rửa sạch, đ ể ráo, cắt tôm làm đôi.
- ỗ p 2 muỗng cà phê tiêu, 2 muỗng cà phê bột ngọt, 2 muỗng súp tỏi băm, 2 muỗng súp gừng băm, 1/2 muỗng cà phê muối.
- Đ ể tôm thấm 15 phút. Hạt gà đánh tan đ ể u. Tỏi, gừng băm nhuyễn.
- Cho tôm lăn qua bột năng khô, nhúng tôm qua hạt gà, lăn tôm qua bột xù m ột l ầ p đ ể y, đ ể tôm 15 phút cho bột dính vào tôm. Cho dầu nóng vào chảo nóng cho tôm vào chiên giòn, vàng v ết ra đ ể ráo.

Cách trình bày : X ếp tôm ra đĩa trang trí thêm cho đ ẹp. Đ ể n kèm đ ể ch ả m.