

## Gà chiên xù

Viết bởi LAMNGOCFOOD

Thứ ba, 26 Tháng 1 2010 14:12

---



### Nguyên liệu :

- Bột chiên xù Lam Ngọc.
- Nọc gà, lấy da để riêng, cắt thành miếng nhỏ khoảng hai ngón tay, dày khoảng 1 cm.

### Cách làm :

- Cho miếng nhỏ thịt vào bao nylon sạch, dùng búa chuyên dùng để cho miếng thịt nhỏ ra còn bằng 1/3 bề dày ban đầu, cắt sả miếng thịt cho đều nhau, để phẳng; miếng thịt phải có độ nhỏ vừa để khi vớt bột vàng giòn là thịt cũng vừa chín. Phần da gà cắt miếng hình thoi khoảng ngón hai ngón tay.
- Rắc phần nhỏ mì 500g thịt vụn: 3/4 muỗng cà phê muối + 1/2 muỗng nhỏ tiêu + 1 muỗng xíu hành ta băm nhuyễn, để thịt qua một giờ trong tủ lạnh. Trộn bột với 1 trứng gà đánh tan, khuấy đều. Xem thịt bột loãng, đặc, cho chút sả tươi và để khi nhúng thịt vào, bột chỉ bám một lớp vừa mỏng quanh thịt.
- Củi cùng, nêm vào 1/4 muỗng cà phê muối cho hỗn hợp trứng - bột đậm đà.
- Chuẩn bị 1/2 tô nhỏ bột chiên xù. Cho nhiệt độ. Nhúng miếng nhỏ thịt gà vào bột trứng, để khô và vớt, lăn vào bột chiên xù để bột bám một lớp dày đều. Thả vào dầu nóng, canh vừa là, chiên thịt bột ngoài trở vàng giòn là được. Vớt ra, để thịt lên giấm thấm cho hút ráo dầu.

**Cách trình bày :** Bày ra đĩa trang trí thêm cho đẹp, ăn nóng. Dùng thêm salad hay dưa chuột tùy ý.