

Tôm chiên xù

Viết bởi LAMNGOCFOOD

Thứ ba, 26 Tháng 1 2010 15:01



Nguyên liệu :

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

Cách làm :

- Tôm bóc vỏ, rút chỏ đen, chà chút muối, rửa sạch, để ráo, cắt tôm làm đôi.
- Trộn 2 muỗng cà phê tiêu, 2 muỗng cà phê bột nghệ, 2 muỗng súp tỏi băm, 2 muỗng súp gừng băm, 1/2 muỗng cà phê muối.
- Để tôm thấm 15 phút. Hạt gà đánh tan dầu. Tỏi, gừng băm nhuyễn.
- Cho tôm lăn qua bột năng khô, nhúng tôm qua hạt gà, lăn tôm qua bột xù mạt lạt dày, để tôm 15 phút cho bột dính vào tôm. Cho dầu nóng vào chảo nóng cho tôm vào chiên giòn, vàng vớt ra để ráo.

Cách trình bày : Xếp tôm ra đĩa trang trí thêm cho đẹp. Dùng kèm sốt chấm.