

Học người Thái cách làm thịt chiên nước mắm ngon mê ly ăn hoài không chán

Nguyên liệu cần có cho cách làm thịt chiên nước mắm:

- Thịt ba chỉ: 1kg;
- Nước mắm: 45ml;
- Xì dầu: 15ml;
- Tiêu đen: 5g;
- Bột chiên giòn: 60g;
- Đường: 7g;
- Dầu ăn.

Các bước thực hiện cách làm thịt chiên nước mắm

Bước 1: Đầu tiên, các bạn cho thịt vào thố. Thêm nước mắm, xì dầu, tiêu đen, bột chiên giòn và đường vào.



Trộn thịt cùng với các gia vị trong thố

Bước 2: Trộn đều thịt với các gia vị. Ở một số công thức, người ta còn cho 1/2 quả trứng đánh đều vào cùng với thịt để lớp vỏ khi rán có màu vàng hơn.

Bước 3: Trong chảo sâu lòng, bạn đổ dầu vào đun cho nóng. Khi dầu nóng, ta thả thịt vào rán ngập dầu.



Cho thịt vào trong chảo sâu lòng

Bước 4: Bạn rán cho đến khi phần vỏ miếng thịt chuyển màu vàng nâu và giòn lại thế này nhé.



Thực hiện cách làm thịt chiên nước mắm

Bước 5: Lấy thịt ra, thấm cho ráo dầu rồi xắt thành miếng. Pha nước chấm Bạn có thể pha nước chấm theo công thức: 4-5 thìa canh nước mắm ngon, 1 thìa cà phê chanh, 1 củ hành tím, 1/2 thìa cà phê đường, một ít gừng trắng, một ít ngò xắt nhuyễn.



Thành phẩm của cách làm thịt chiên nước mắm

2. Cách làm thịt chiên mật ong

Nguyên liệu cần có cho cách làm thịt chiên mật ong

- Thịt ba chỉ: 350g;
- Dầu ăn;
- Mật ong: 2 thìa;
- Xì dầu: 2 thìa;
- Dầu hào: 1 thìa;
- Tỏi: 2 nhánh.

Các bước thực hiện cách làm thịt chiên mật ong

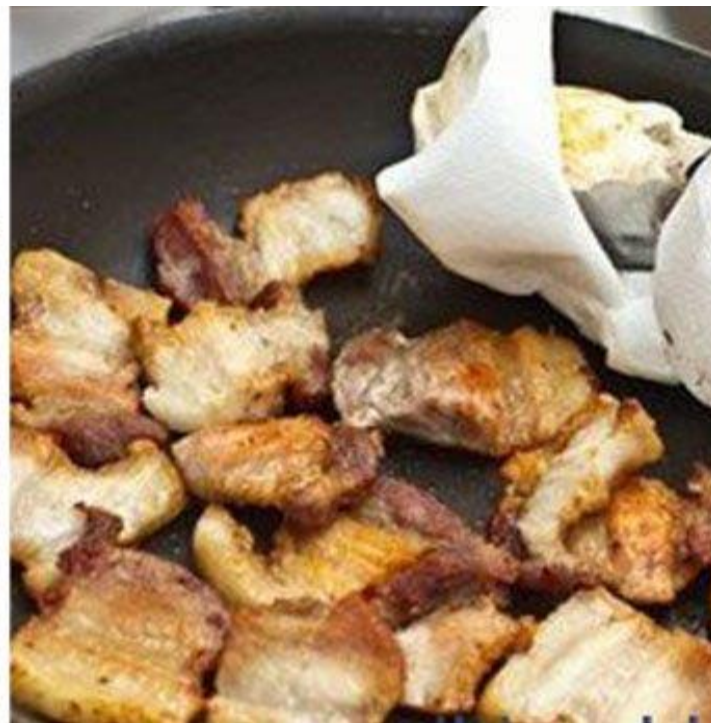
Bước 1: Đầu tiên, các bạn lấy dao thái thịt lợn ra thành các miếng nhỏ có độ dày khoảng từ 6 đến 7 mm.

Bước 2: Tiếp theo, các bạn cho tỏi vào cối giã nát hoặc nghiền tỏi nhỏ ra bằng những dụng cụ ép tỏi chuyên dụng.

Bước 3: Các bạn cho một ít dầu ăn vào chảo, làm nóng dầu ở nhiệt độ vừa phải. Sau đó, các bạn cho thịt lợn vào chảo để chiên. Các bạn hãy chiên thịt lợn cho đến khi thịt có màu vàng hấp dẫn. Trong quá trình chiên, lưu ý lật mặt thịt để thịt được chín đều.

Bước 4: Khi các bạn thấy thịt lợn chín vàng đều cả 2 mặt thì tắt bếp nhé.

Bước 5: Các bạn chặt bỏ phần dầu chiên còn thừa ra một cái bát (làm vậy sẽ giúp món thịt lợn rán ăn đỡ bị ngán).



Thực hiện cách làm thịt chiên mật ong

Bước 6: Tiếp theo, cho mật ong, xì dầu, dầu hào vào chảo. Sau đó, các bạn hãy nếm thử xem hỗn hợp đã vừa ăn chưa. Nếu các bạn thấy vẫn chưa được ngon thì có thể nêm nếm gia vị cho vừa miệng.

Bước 7: Tiếp theo, các bạn vặn lửa vừa rồi cho chảo thịt lợn lên bếp. Sau đó, các bạn nấu đến khi hỗn hợp trở nên sánh lại và thấm đều vào thịt.