

MÓNCHAY - Vịt Quay Chay : Đậm Đà Ngọt Vị, Dai Dai Từ Nấm Đùi Gà

Giới thiệu món ăn

Mới vừa nhìn vào thì các bạn tưởng đây là một món mặn đúng không.

Không, đây là một món chay 100% luôn nha.

Và sẽ được làm từ nấm đùi gà nè, tàu hũ ky, bột năng và gừng.

Sơ chế tàu hũ ky và nấm

Đầu tiên tàu hũ ky mình sẽ ngâm nước cho mềm ra.

Sau đó thì các bạn sẽ bóp cái nĩa nước lên, cho hạt nêm, muối, gừng.

Và mình đi luộc cái phần nấm đùi gà nè.

Các bạn luộc tầm khoảng 20 phút, nấm đùi gà mình chín thì vớt ra nha.

Cắt và ướp nấm

Sau khi mà nấm của mình nguội thì mình sẽ thái ra nha.

Và các bạn sẽ cắt xéo xéo như thế này nè.

Sau khi thái nấm xong thì cho tiêu, hạt nêm vào ướp nè.

Và pha một lớp bột năng vào hai bề mặt nấm.

Chia sẻ vòng tròn

À, Hùng có đeo vòng tròn.

Và có nhiều bạn hỏi là Hùng mua ở đâu.

Là cái vòng này Hùng mua bên Phong Thủy Nguyên Lê á.

Là loại vòng tròn 108 hạt, có mùi hương thoang thoảng.

Đeo vòng tròn cũng như là loại trang sức dùng để đeo tay, đeo cổ.

Có ý nghĩa là xua đuổi tà khí, mang đến sức khỏe nữa đó.

Gói tàu hũ ky

Mình quay lại với món chay này nha.

Và bây giờ mình sẽ gói lại bằng cái miếng tàu hũ ky lúc này mình ngâm mềm á.

Đó, các bạn gói đều vuông vức như thế này.

Chiên món ăn

Bây giờ thì cho dầu vào chảo và mình đem đi chiên cái phồng này.

Chiên cho vàng giòn lên hết thì mình gắp ra.

Pha nước sốt

Tiếp theo thì các bạn sẽ đi pha phần nước sốt.

Gồm có nước tương, đường, dầu mè, dầu hào, tương ớt, ngũ vị hương và tiêu.

Khuấy đều cái hỗn hợp này cho tan ra hết nha.

Sau đó cho vào chảo đun sôi lên nè.

Áo sốt và hoàn thành

Và bây giờ mình cho cái phồng đã chiên lúc này vào.

Mình áo đều 2 lớp cho nó keo, nó sệt lại.

Đó, như vậy là cái món chay của mình xong rồi.

Thành phẩm

Ê, mà cho tôi hỏi thiệt nè.

Nhìn vào các bạn có thấy cái món này giống món vịt quay không.

Đừng có nói tôi ăn chay mà nghĩ mặn à nha.

MÓNCHAY - Ch□ Khoai Tây: Dai Ngon Từ Rau C□ Đậm Vị Khoai Tây

Giới thiệu món ăn

Nếu mà em không nói á, mọi người có nghĩ đây là một cái món chay không.

Ôi ôi, quá hấp dẫn luôn nè, đúng không.

Em gọi món này là ch□ khoai tây chay, cách làm cực kỳ đơn giản nhưng mà ngon xuất sắc luôn.

Chuẩn bị nguyên liệu

Anh chị sẽ chuẩn bị cho em là 2 củ khoai tây đã hấp chín nè, 1 ít cà rốt x□t hạt lựu, bông cải xanh với 1 ít xúc xích chay.

Nếu anh chị nào không mua được xúc xích chay thì có thể thay thế bằng ch□ lụa cũng được nha.

Sơ chế nguyên liệu

Đầu tiên là bông cải, anh chị mình ch□ lấy cái phần màu xanh □ trên thôi để một hồi mình chiên cho nó đỡ chín.

Khoai tây sau khi hấp mình để nguội nè, sau đó anh chị tán thật là nhuyễn ra cho em, nhuyễn mịn gi□ng vậy là được.

Trộn hỗn hợp ch□

Đi cho cà rốt x□t hạt lựu nè, bông cải, xúc xích chay.

Ai ăn được hành thì cho thêm 1 tí xíu hành cho nó thơm nha.

Còn mình nêm nếm là muối, đường, bột ngọt, tiêu, với lại cho vô đây thêm dùm em là 100g bột chiên giòn.

Đó, mình sẽ trộn thiệt là đều lên.

Anh chị nhớ đi khi nào nó không còn dính tay nữa là mới đem đi chiên được nha.

Chiên ch^ả khoai tây

Khi mà chiên á, mình cũng nhớ là đ^ủ l^ạa nh^ỏ thôi đ^ể nó chín được đ^ủu h^{ết} bên trong với lại bên ngoài.

Thành ph^{ẩm}

Đó, mọi người coi nè, trời ơi cái ch^ả c^ủa mình làm xong nha, nó có một cái độ dai nhẹ nhưng mà ăn r^{ất} là ngon luôn.

Thật sự món này ngon l^{ắm}, anh chị ch^ả c^ủn ch^ảm tương ớt thôi là bùng vị luôn.

MÓNCHAY - Gân Đậu Nành Xào X^ả Ớt: Dai Ngon Từ Gân Đậu Nành, Thơm Đậm Đà

Giới thiệu món ăn

Thêm một món ăn chay vừa ngon lại vừa r^{ất} nữa nè mọi người.

Mình có th^ể làm một l^{ần} ăn được m^{ấy} ngày luôn, gân đậu nành xào s^{ốt} ớt.

C^ảm nhận v^ề gân đậu nành

L^{ần} đ^{ầu} tiên tôi mới bi^{ết} đ^{ến} cái gân đậu nành này luôn.

Ăn nó dai, nó ngon, thơm đậm đà l^{ắm} đó mọi người.

Nhà ai mà hay ăn chay thì mình nên th^ử cái gân đậu nành này nha.

Ăn ngon b^{ớt} cơm, không thua gì đ^{ến} mặn đâu đó.

Ưu đi^{ểm} b^ỏo qu^{ên}

Vì là hàng khô nên cũng đ^ủ b^ỏo qu^{ên}.

Mà một ký, hai túi nó nhi^{ều}u l^{ắm}.

Hương vị đặc trưng

Cái gân đậu nành này ăn nó dai dai mà rít là thơm.

Nó thơm ngậy, béo béo của đậu nành.

Đặc biệt còn rít là thơm mùi gân nữa.

Các món có thể chế biến

Mình có thể làm được rít là nhiều món.

Rim sò ớt, rim nước tương.

Hay là hãm canh, nấu súp, bún riêu, hủ tiếu đũa nê.

Hoặc là kho chay, xào cùng rau củ.

Rít là ngon luôn á mọi người.

Gợi ý sử dụng

Có sẵn túi gân đậu nành này trong nhà.

Đến ngày chay á, mọi người tha hồ mà chế món luôn á nha.

Thông tin sản phẩm

Loại này thì hạn sử dụng 8 tháng.

Góc trái video á, tôi có để giá luôn á.

Nên mọi người cứ tham khảo mua về để dành dùng dần nha.

**MÓNCHAY - Đậu Hũ Chiên Xào Xé
Ớt: Đậu Hũ Đập Dập Chiên Giòn
Đậm Vị Sốt Xé Ớt Cay Cay**

Giới thiệu món ăn

Thiệt từ cái ngày em biết đậu hủ mà đập bẹp đem chiên lên.

Cái kịt cừu nó ngon như vậy, nó béo, nó thơm hơn.

Em hoàn toàn không có chiên theo kiểu truyền thống nữa.

Cái kiểu này nó giòn ngoài, béo trong mà nó còn có một độ dai nhứt định nữa.

Món ăn hôm nay

Series 99 ngày, 99 món chay thì hôm nay em có món đậu hủ chiên giòn sệt nôm sệt.

Cái này ăn cơm hao lắm luôn.

Sắp tới mà ngày chay mọi người chưa biết ăn món gì.

Thì thử làm cái đậu hủ với lại nôm rom này ăn đi.

Ngon dữ lắm luôn á.

Cảm nhận hương vị

Mọi người ăn cái đậu hủ thì nó béo béo.

Mà cái nôm rom thì nó thơm đậm cái sệt nha.

Mọi người cón nó kêu bập bập bập, ngon lắm.

Chuẩn bị đậu hủ

Đầu mọi người đập không có nát là mọi người mua cái đậu hủ chưa chiên.

Chứ không phải mua đậu hủ non nha.

Ngoài tiệm mình nói bán đậu hủ trụng mà cái loại chưa chiên á.

Mua về để tủ lạnh khoảng 30 phút đem ra.

Mọi người cắt cục cục, mọi người đập là nó không có bị nát nè.

Chiên đậu hủ

Đậu hủ này được cái mọi người phải chiên cái lửa thật là lớn.

Dầu thật là già, mình thử vô liến nha.

Đến khi nào mọi người thấy nó vàng, nó giòn như vậy là được nè.

Xào nộm và làm sệt

Một cái chảo, xào cho em sệt, tơi, ớt, hành tím.

Thơm lên á thì mọi người mới tiến hành cho nộm rơm vô xào.

Tí xíu nước dừa cho cái phần nộm rơm nó chín hơn nha mọi người.

Rồi mình mới cho đậu hũ vô.

Cái phần công thức nước sệt em đã gán ở trên màn hình này vô.

Hoàn thành món ăn

Rồi là mọi người đổ qua một cái là tắt bếp, dọn cơm được rồi đó.

MÓNCHAY - Nộm Kim Chiên Giòn : Bên Ngoài Giòn Rụm, Bên Trong Ngọt Thơm