

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

Giới thiệu món ăn

Nghe cái tên thì thấy lạ lạ.

Chứ mà đã ăn rồi thì chắc có ghiền thôi.

Nộm kim châm mà mỳ bà chiên giòn theo cái cách này.

Ta nói bên ngoài thì giòn rụm, bên trong thì ngọt, thơm.

Món này bà nào ăn chay cũng có thể bon chen được.

Sơ chế nộm

Cách làm thì rất là đơn giản luôn.

Nộm kim châm khi mua về, mỳ bà rửa lại cho nó sạch.

Sau đó mỳ bà xé ra thành miếng vừa ăn.

Rồi mình cuộn lại giống như trên video nè.

Đến khi mình chiên, nộm nó giòn, nó ngon hơn.

Chọn bột bột chiên

Bột chiên giòn thì tôi có sử dụng bột chiên tổng hợp của bên nhà anh Việt N.

Mỳ bà mà không có thì mỳ bà có thể mua bột chiên ở bên ngoài cũng được.

Nhưng mà mình mua cái loại bột pha nước này nè, thì mình chiên nó giòn, nó mới ngon nha.

Độ dễ thực hiện

Nhìn qua thì mỳ bà thấy khó chứ bắt tay vào làm nó dễ ợt à.

Món này mỳ bà rảnh làm cho mỳ bà đưa nghé ăn, hợp lý lắm luôn.

Vừa ăn vặt, vừa ăn chơi mà lại ngon nữa.

Bí quyết chiên giòn lâu

Bữa bà nào hỏi tôi cái cách để chiên cho nộm nó giòn lâu.

Thì đây nè mầy bà, đầu thiết là sôi, rồi mình mới cho nộm vô mình chiên.

Mình làm như vậy thì nộm nó sẽ giữ được giòn lâu hơn nha.

Gia vị rúc bên ngoài

Cái lớp bột áo ở bên ngoài vị mặn mặn, ngọt ngọt, thơm thơm á.

Thì tôi có sử dụng bột rang muối Thuận Chay của bên nhà anh Việt Nam.

Đó chính là một cái gia vị để tạo cho món ăn trông thơm ngon và hấp dẫn hơn.

Thành phần bột rang muối

Gia vị chính để tạo nên cái lớp bột rang muối này á, thì gồm có đậu xanh, gạo nếp, hạt sen, lá chanh và các gia vị vừa để.

Thông tin tham khảo

Sản phẩm tôi có để trong giỏ hàng ở góc trái video.

Mầy bà vào vào đó tham khảo nha.