

MÓNCHAY - Đậu Hũ Chiên Xào Xìt: Đậu Hũ Đập Dập Chiên Giòn Đậm Vị Sốt Xìt Cay Cay

Giới thiệu món ăn

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

Cái kết quả 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 nhất định nữa.

Món ăn hôm nay

Series 99 ngày, 99 món chay thì hôm nay em có món đậu hũ chiên giòn sốt nấm sò.

Cái này ăn cơm hao lắm luôn.

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

Thì thử làm cái đậu hũ với lại nấm rơm này ăn đi.

Ngon dữ lắm luôn á.

Cảm nhận hương vị

Mọi người ăn cái đậu hũ thì nó béo béo.

Mà cái nấm rơm thì nó thơm đậm cái sốt nha.

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

Chú ý bị đậu hũ

Đi mọi người đập không có nát là mọi người mua cái đậu hũ chưa chiên.

Chứ không phải mua đậu hũ non nha.

Ngoài tiệm mình nói bán đậu hũ trắng mà cái loại chưa chiên á.

Mua vò để tã lạnh khoảng 30 phút đem ra.

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

Chiên đậu hũ

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

Đau thật là già, mình thũ vô liễn nha.

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

Xào nấm và làm sốt

Một cái chảo, xào cho em sốt, tỏi, ớt, hành tím.

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

Tí xíu nước để cho cái phần nấm rơm nó chín hũn nha mọi người.

Rồi mình mới cho đậu hũ vô.

Cái phần công thức nước sốt 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.