

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.