



XÔI THỊT MÁ HEO & KIMCHI

BƯỚC 1: Sơ chế

300g thịt má heo: làm sạch, dùng dao khía các đường nhỏ trên bề mặt để gia vị dễ thấm thấu. Tẩm ướp thịt với hỗn hợp: 2g ngũ vị hương, 2g tiêu, 5g hạt nêm, 15ml nước tương, 10g tương ớt, 20g hành tím và tỏi. Massage thịt nhẹ nhàng để gia vị bao phủ đồng nhất và để thịt nghỉ trong 15-20 phút.

20g đường và 20g hành phi: tiến hành phi thơm hành tím với 30ml dầu ăn, sau đó vớt hành ra để riêng (làm hành phi rắc xôi). Sử dụng một nồi nhỏ, cho đường vào chảo đến khi chuyển màu vàng cánh gián, sau đó thêm dầu hành vào trộn đều.”

BƯỚC 2: Chế biến

Rim thịt má heo: Cho hành tím vào nồi nước màu phi thơm, sau đó đưa miếng thịt má heo đã ướp vào áp chảo các mặt. Thêm 200ml nước lọc vào nồi, đậy nắp và Rim trên lửa nhỏ đến khi nước sôi sánh lại, thịt chín mềm và có độ bóng đẹp mắt. sau khi thịt chín, lấy ra thái lát mỏng vừa ăn.

Chiên trứng gà (ốp la) sao Cho phần lòng đỏ vẫn còn độ sánh nhẹ bên trong.

BƯỚC 3: Trình bày

Cho xôi trắng vào bát, sắp xếp thịt má heo và trứng ốp la lên trên. Rưới phần nước sốt rim thịt đậm đà lên bề mặt, rắc thêm hành phi, ăn kèm 15g kimchi cải thảo để kích thích vị giác

CÔNG TY TNHH CJ FOODS VIỆT NAM

Sản phẩm chất lượng cho bữa ăn gia đình hạnh phúc

Website: cjfoods.vn