



HEALTHY POKE BOWL KIMCHI

BƯỚC 1: Sơ chế

Ức gà thái miếng vuông vừa ăn, sau đó ướp cùng với hỗn hợp gia vị gồm nước tương, tiêu, bột ớt, mật ong

BƯỚC 2: Chế biến

Ức gà: ướp 120g ức gà với gia vị trong 10 phút, sau đó cho vào nồi chiên không dầu nướng ở 180 độ trong 12-15 phút

Rau củ: Luộc chín 30g bắp ngọt và 30g đậu Hà Lan. Một nửa củ dưa leo, 3 quả cà chua bi và 2 củ cải đỏ thái lát mỏng.”

BƯỚC 3: Trình bày

Cho cơm gạo lứt vào tô, xếp các loại rau củ và ức gà nướng xung quanh. Đặt 50g kimchi vào giữa và rắc thêm một ít hạt tiêu.

Sản phẩm chất lượng cho bữa ăn gia đình hạnh phúc

Website: cjfoods.vn