

CÔNG THỨC VÀ CÁCH LÀM GÀ NƯỚNG ĐẤT SÉT

CHUẨN 3 MIỀN: BẮC TRUNG NAM

(Chuẩn Bếp Trường Nhà Hàng 4 Sao)

Đây là công thức đã nghiên cứu hơn 10 năm nếu ai thành công nấu đúng thì có thể mở 1 quán bún bò để kinh doanh

- Công Thức này dùng gà ta để nướng => các bạn có thể dùng với giống gà khác nhe

A) GIA VỊ ƯỚP BỤNG GÀ:

- | | |
|-----------------------------|-----------------------------|
| 1. Tiêu hột xanh | : 40 gr |
| 2. gừng | : 100 gr đập dập |
| 3. ớt hiểm xanh | : 20 trái |
| 4. tỏi | : 100 bầm nhuyễn |
| 5. hành tím | : 100 gr bầm nhuyễn |
| 6. tiêu sọ đen | : 20 gr |
| 7. tiêu hột xanh còn cuộn | : 100 gr |
| 8. muối | : 15 gr |
| 9. Dầu mè | : 15 gr |
| 10. Bột ngọt | : 30 gr |
| 11. Đường cát | : 8 gr |
| 12. Dầu hành lá | : 100 gr cắt thanh dài 5 cm |
| 13. hành tây | : 150 gr cắt mỏng |
| 14. đầu hành lá cắt hột lựu | : 50 gr |

=> cho tiêu hột xanh + gừng + ớt hiểm vào xào thơm trước -> cho hành tây cắt mỏng + tỏi + hành tím + tiêu đen + tiêu xanh còn cuộn -> cho đường cát -> bột ngọt -> dầu mè -> muối vào. Xong cho đầu hành cắt thanh dài + tất cả đổ xào kia vào bụng gà. Khi nướng gà nhớ lấy dây khâu bụng gà và cổ gà lại để nước gia vị không tràn ra ngoài.

B) GIA VỊ ƯỚP DA GÀ:

- Hòa hỗn hợp gồm: 30 ml dầu hào + 15 ml dầu mè + 15 gr đường cát + 10 gr tiêu xay + 30 ml nước mắm + gr muối ướp ngoài da gà.
- => lấy tấm chột vài lỗ bên ngoài con gà để thấm gia vị.

C/ QUẢN GÀ VÀ ĐẬP ĐẤT SÉT DÚNG CÁCH:

- Chọn đất sét dẻo + trộn với rơm nhằm khi nướng đất không nứt vỡ (cực kỳ quan trọng nhé)
- Đặt Gà Lên Bắp Cải Thảo (Hoặc lá sen, lá súng, lá chuối) sau đó quấn chặt
- Tiếp Theo quấn vài lớp giấy bạc bên ngoài để gà không tiếp xúc với đất sét
- Đấp đất sét trộn rơm lên gà ít nhất dày phải 2 cm bo tròn cho chắc chắn trước khi đem nướng để tránh nứt đất sét trong khi nướng.

D) NƯỚNG GÀ:

- Làm gà nướng đất sét để kinh doanh được thì khi nướng gà xong thì đất sét không bể ra khi vận chuyển
- Đất sét phải còn nguyên để thực khách đập thì mới có cảm giác quê và hoang dã thời xưa.
- Nướng bằng bếp than: 3 kg than cho 1 con và 5 kg than cho nướng 2 con
- . Nướng 1 mặt 1h30 phút
- . Nướng mặt thứ 2 khoảng 45 phút
- Ngày này nếu buôn bà số lượng lớn thì nên làm bếp nướng số lượng nhiều.

E) NƯỚC CHẤM GÀ VÀ RAU ĂN KÈM:

- Nước chấm gà là hỗn hợp: lấy **muối ớt xanh** theo công thức trong sheet chấm là hết bài nhé.
- Rau ăn kèm gồm: sà lách, ngò rí, húng lủi, củ kiệu + ngó sen ngâm chua + dưa leo + rau răm



TÀI TRỢ BỞI SK POS:

- DỊCH VỤ ĐÁO THẺ - RÚT THẺ TÍN DỤNG SK POS
- Địa Chỉ: 100 - 102, Tân Hương, Tân Quý, Tân Phú, TPHCM
- Tel: 038.5225.645
- Facebook: <https://www.facebook.com/dichvudaorutthetphcm>

PHÍ RÚT TIỀN TẠI SK POS

Hạn mức	Phí Rút	Công Đi lại Giao dịch Tận Nơi	LƯU Ý QUAN TRỌNG
Dưới 10 Triệu	2 % + 50.000 VND tiền công	. Phí đi lại tận nơi 50,000 - 150,000 VND tùy khu vực . Hỗ Trợ Tận Nơi Cho Khách Hàng Đáo - Rút Tiền. . Nhận Ký gửi thẻ để làm đáo hạn hàng tháng cho khách.	. Che số CVV/CVC ở mặt sau của thẻ khi giao dịch qua máy POS để tránh lộ thông tin . Rất nhiều trường hợp do bị lộ CVV/CVC mà mất tiền sau này.
Từ 10 - 20 Triệu	2.0%		
Từ 20 - 100 triệu	1,8 %		
Từ 100 – 300 triệu	1.75%		
Từ 300 - 500 triệu	1.70%		
Từ 500 - 1 tỷ	1,65 %		
Trên 1 tỷ	1,6 %		

Ghi chú: Vui lòng **báo trước 60 phút** trước khi đến các điểm giao dịch để tránh trường hợp nhân sự đi thị trường chạy về chưa kịp

PHÍ ĐÁO HẠN THẺ TẠI SK POS

Hạn mức	Phí Đáo thẻ tín dụng	Phí Đi Lại Giao dịch Tận Nơi	GHI CHÚ
Dưới 20 Triệu	2,2% + 50,000 tiền công	. Phí đi lại tận nơi 50,000 - 150,000 VND tùy khu vực . Hỗ Trợ Tận Nơi Cho Khách Hàng Đáo Rút Tiền. . Nhận Ký gửi thẻ để làm đáo hạn hàng tháng. . Xoay tua POS liên tục để không bị khóa thẻ tín dụng	. Tiền nạp vô rút ra được liền => đáo ngay lập tức. . Khách Che số CVC/CVV trước khi giao thẻ cho cửa hàng đáo rút.
Từ 20 – 100 triệu	2%		
Từ 100 – 300 triệu	1.95%		
Từ 300 - 500 triệu	1,9%		
Từ 500 - 1 Tỷ	1,85%		
Từ 1 tỷ - 2 tỷ	1,7%		
Trên 2 Tỷ	1,6 %		

Ghi chú: Vui lòng **báo trước 60 phút** trước khi đến các điểm giao dịch để tránh trường hợp nhân sự đi thị trường chạy về chưa kịp.