

CÔNG THỨC VÀ CÁCH LÀM VỊT QUAY BẮC KINH

CHUẨN 3 MIỀN: BẮC TRUNG NAM

Đây là công thức đã nghiên cứu hơn 15 năm nếu ai thành công nấu đúng thì có thể mở 1 quán để kinh doanh

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

A) CÔNG THỨC BỘT RANG MUỐI:

1. Chà bông Đức Linh: 50 gr cắt nhuyễn
 2. tôm khô: 50 gr
 3. hạt điều: 50 gr
 4. bột chiên xù: 150 gr
- => đem gia vị từ 1-4 rang riêng từng cái rồi đem xay nhuyễn
5. muối: 20 gr
 6. bột ngọt: 30 gr
 7. đường: 10 gr
 8. ngũ vị hương: 10 gr
 9. ớt bột huế nhuyễn: 10 gr
 10. bột tỏi/tỏi phi: 20 gr / 50 gr
- => trộn đều lên để khoảng 1 tháng.

B) CÔNG THỨC NƯỚC CHẤM VỊT:

- 100 gr sốt tương ngọt + 120 ml nước -> nấu sôi rồi cho vào 4 gr muối + 4 gr bột ngọt + 8 gr đường.



C) CÁCH LÀM CƠM CHIÊN:

- Nấu chín cơm tẻ nguyên chợ đào rồi để nguội trộn cùng carot và đậu que cắt hạt lựu.
- 1 Kg ướp với: 7 gr muối + 10 gr bột nêm + 10 gr bột ngọt + 2 quả trứng vịt bóp cho tan vào cơm.

D) XƯƠNG VỊT RANG MUỐI:

- Lấy xương vịt đã quay đem tẩm bột năng rồi chiên sơ qua -> xào 10 ml dầu ăn + tỏi -> cho ớt đã lột xanh 100 gr + 100 gr ớt ĐL đỏ + 100 hành tây vào xào cho thơm chín rồi -> cho xương vịt đã chiên vào rồi rắc lên bột rang muối rồi tắt bếp.

E) CANH XƯƠNG VỊT NẤU CẢI CHUA:

- 1 Lít nước dùng gà + dưa chua 0,5 kg + cà chua 2 trái + 15 gr muối + 10 gr bột ngọt + 40 gr đường + xương vịt. nấu sôi rồi ăn. (thêm bột gia vị dựa vào mức độ chua của cải và cá chua)

F) VỊT QUAY BẮC KINH:

- Thời gian quay trong lò là 60 phút, cứ 20 phút trở mặt 1 lần. Nhiệt độ quay là 250 độ C, nhớ canh để da vịt không bị cháy.
- Khi quay nhớ dùng bơm xe đạp bơm cho da gà căng ra rồi ước gia vị bên trong và bên ngoài gà (yêu cầu kĩ thuật bơm vịt nha)
- Sơ chế vịt lấy hết mỡ bụng, phổi, cuốn họng. Chặt hết chân và cánh, 1/2 mổ vịt.

1) Khử mùi lông:

- 200 ml rượu + 100 gr gừng già đập dập đem thoa lên da vịt để khoảng 15 phút.

2) Công thức ướp ngoài da:

- muối: 100 gr
- bột ngọt: 100 gr
- hạt nêm : 50 gr
- ngũ vị hương: 10 gr
- bột sa cươg: 5 gr

= > trộn đều ướp ngoài da khoảng 15 phút. 1 con vịt chỉ cần dùng khoảng 30 – 40 gr hỗn hợp trên.

3) Công thức ướp bụng gà:

- muối: 100 gr
- đường: 300 gr
- bột ngọt: 50 gr
- hạt nêm : 50 gr
- ngũ vị hương: 15 gr
- bột sa cươg: 10 gr

=> trộn đều ướp để khoảng 15 phút . 1 con vịt dùng không 60 gr hỗn hợp.

4) nước sốt bỏ trong bụng vịt:

- Sốt tương hải sản: 250 gr
- hành tím nhuyễn sống: 150 gr
- tỏi phi/bột tỏi: 150 gr / 30 gr
- nước tương ngon: 30 gr
- muối: 10 gr
- bột ngọt: 10 gr
- bột nêm: 10 gr
- đường: 60 gr
- nước: 250 ml

=> xào hành tím với 1 ít dầu cho thơm rồi cho tất cả gia vị trên vào -> nấu sôi -> đem cho 150 ml hỗn hợp vào bụng vịt ướp + 30 gr gừng đập dập + 40 ml rượu + vài cọng ngò. Sau đó lấy kim may lại bụng vịt.

5) Nước xối vịt cho giòn da:

- 1 lít nước cho vào 10 gr mạch nha+ 30 gr giấm đỏ + 6 gr muối + 20 ml rượu trắng + 1 trái chanh giấy + 1 ít màu gạch tôm -> nấu sôi rồi nhúng vịt vào 2 -3 lần => sau đó đem phơi nắng 2 giờ rồi đem quay vịt trong lu là xong.



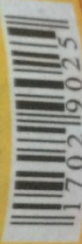




650ml

Long Khánh

Số 8/20 đường 38, KP8, P. Hiệp
Bình Chánh, Q. Thủ Đức, TP.HCM
ĐT: (08) 6283 6009 - 3556 0065
SĐK: 8064/2011/YT-CNTC
Tiêu chuẩn: TCCS 01/2011/LK



170219025





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.