

Xôi gà nấm là một món hấp rất bổ dưỡng và thơm ngon. Nhiều năm qua, xôi là món ăn quen thuộc của người Việt Nam. Nó có thể là bữa sáng, bữa trưa hoặc bữa tối của bất kỳ ai. Cùng vào bếp làm món ăn này nhé.



Nguyên liệu làm Xôi gà nấm Cho 1 người

Gạo nếp 200 gr Ưc gà 300 gr Nấm hương khô 7 cái Chà bông 1 ít Hành tím 3 củ Mỡ hành 2 muỗng canh Dưa leo 1/2 trái Nước mắm 1 muỗng cà phê Dầu ăn 1 muỗng canh Đường vàng 1 muỗng cà phê Bột canh 1/2 muỗng cà phê Muối/ tiêu 1 muỗng cà phê Gừng 1 ít

Cách chọn mua nguyên liệu tươi ngon Cách chọn mua gà tươi

Thịt gà ngon sẽ có màu vàng tươi, da mỏng, khi sờ vào có cảm giác mịn và độ đàn hồi nhất định. Thịt gà bên trong có màu đỏ hồng tự nhiên, đặc biệt thịt gà không có vết bầm, tụ máu.

Không chọn mua gà có màu tái, da trắng nhợt, sần sùi, có mùi tanh. Vì rất có thể gà này đã lâu năm hoặc gà đã chết trước khi giết thịt.

Cách chọn mua nấm đông cô ngon

Hình dạng của nấm hương khô tương tự như nấm hương tươi nhưng được sấy khô nên trọng lượng nhẹ hơn.

Nên chọn nấm không bị dập nát, mũ có màu nâu nhạt (về cơ bản nấm không bị biến đổi nhiều màu khi khô).

Chú ý nấm hương không bị mốc, hoặc có mùi lạ, nấm không xuất hiện các vết mốc trắng.

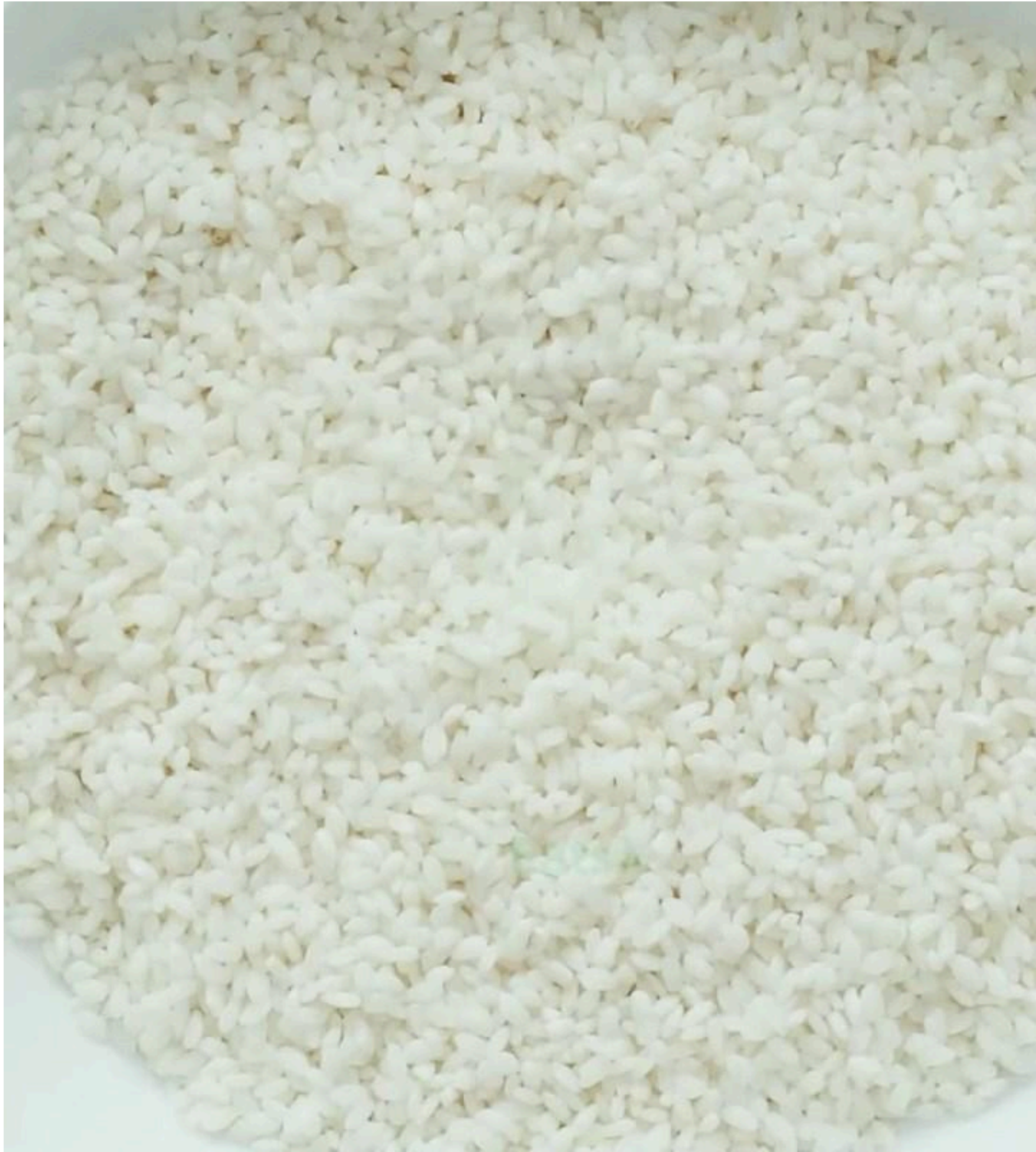


Dụng cụ thực hiện

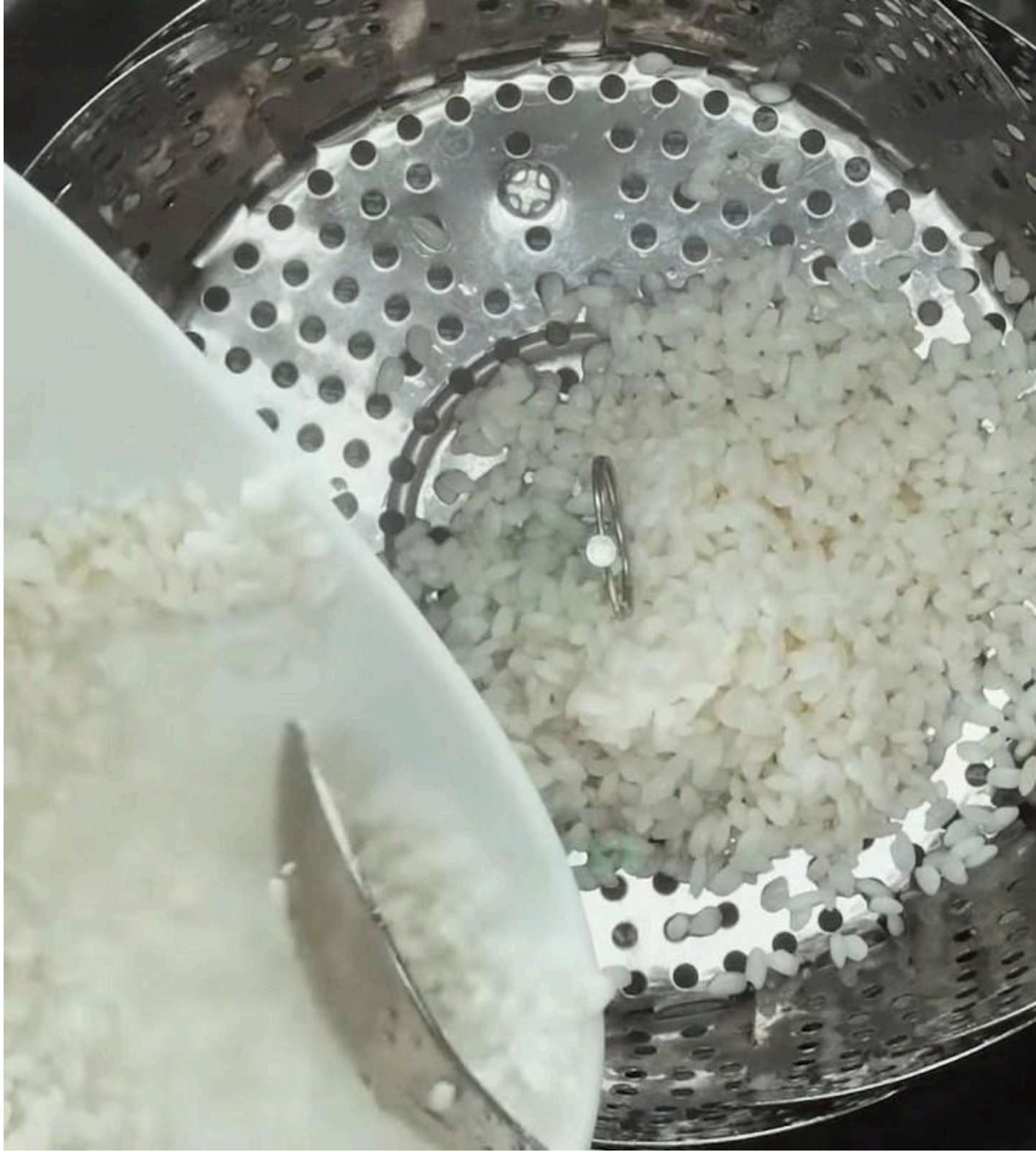
Nồi hấp, vỉ hấp, chảo, thau, dao,...

Cách chế biến Xôi gà nấm Vo nếp và hấp xôi

Gạo nếp mua về, bạn vo sạch rồi ngâm trong nước khoảng 30 phút rồi chắt bỏ nước ngâm gạo. Sau đó, cho 1/2 muỗng cà phê muối vào, trộn đều với nếp đã ngâm. Tiếp tục cho 2 muỗng canh mỡ hành vào và tiếp tục trộn đều. Và đem sôi đi hấp trong 30 – 40 phút.









Sơ chế nguyên liệu

Hành tím lột sạch vỏ, thái mỏng.

Nấm hương ngâm nước khoảng 1 tiếng cho nấm mềm, vắt ráo nước, cắt bỏ chân rồi thái

mỏng.





### Sơ chế thịt gà

Để khử mùi tanh của gà, bạn dùng dao lạng bỏ da, rửa sạch với nước, sau đó dùng muối và gừng giã nhỏ xát đều lên thịt rồi rửa lại bằng nước sạch.

Sau đó để ráo nước hoặc lau khô bằng khăn sạch rồi thái miếng vừa ăn

Cách khử mùi hôi thịt gà

- Ngoài cách sơ chế trên, bạn có thể ngâm gà với rượu hoặc giấm để khử mùi hôi của gà hiệu quả hơn.
- Ngoài ra, bạn nên xát gà với gừng hoặc chanh đã giã nhỏ trong khoảng 10 phút rồi rửa lại bằng nước sạch.
- Loại bỏ túi dầu, lông, gân máu để khử mùi hôi ở gà.



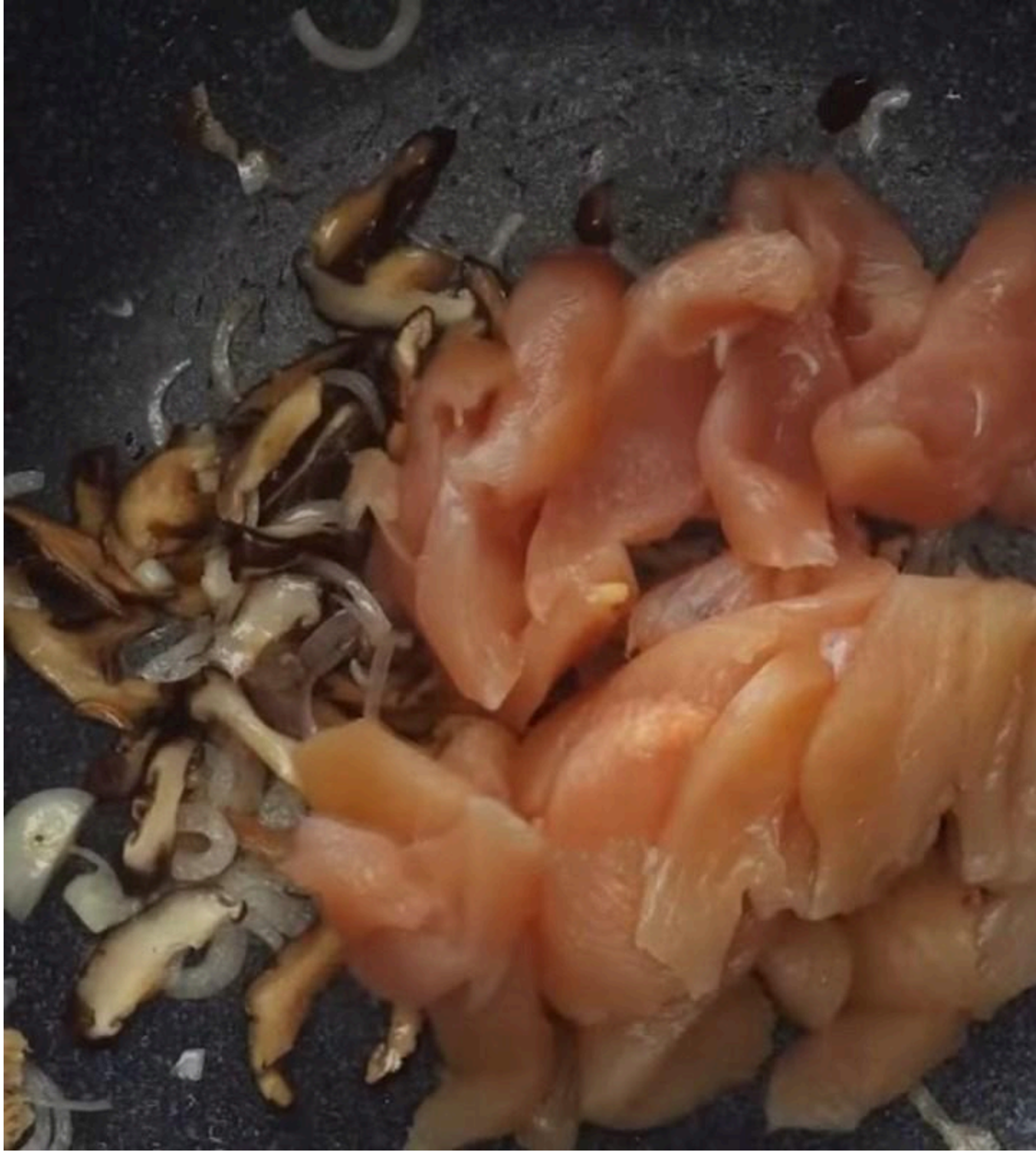
Xào thịt gà với nấm

Đun nóng chảo, cho 1 thìa dầu ăn vào, phi thơm hành khô cắt mỏng.

Sau đó, cho nấm đông cô băm nhỏ vào xào cùng, cho thịt gà vào xào cùng. Tiếp đến cho hỗn

hợp gia vị vào xào cùng gồm: 1 thìa cà phê tiêu, 1 thìa cà phê đường vàng, một chút muối, 1/2 thìa cà phê bột canh, 1 thìa cà phê nước mắm. Đảo đều và xào các nguyên liệu trên lửa vừa khoảng 2 phút rồi tắt bếp.









Hoàn thành

Cho xôi ra đĩa, cho nấm xào, chà bông và dưa leo cắt miếng vừa ăn lên đĩa là đã hoàn thành món ăn rồi.

Mách nhỏ: Chà bông bạn có thể mua ở các cửa hàng thực phẩm, siêu thị, chợ,... Ngoài ra, bạn cũng có thể tự làm chà bông tại nhà vừa đơn giản lại vừa an toàn.



Thành phẩm

Món Xôi gà nấm hương quen thuộc với sự kết hợp của vị dẻo thơm của gạo nếp, thơm của nấm hương và các loại gia vị thấm đều, ăn cùng với chà bông và dưa leo giòn giòn. Đây là một món ăn ngon và no nhưng vẫn cân bằng dinh dưỡng tối ưu cho bạn thưởng thức.



Kết luận

Xôi gà nắm là món ăn gần gũi với mọi người. Dễ làm và đầy đủ dinh dưỡng cho bữa sáng. Hi vọng với công thức đơn giản mà Chúng tôi cung cấp, chúc các bạn thành công.

XEM THÊM TẠI: <https://cachnauxoi.com/>

Bài viết [Cách làm xôi gà nắm thơm ngon, dẻo mềm, ăn là ghiền](#) đã xuất hiện đầu tiên vào ngày [CÁCH NẤU XÔI](#).

via CÁCH NẤU XÔI

<https://cachnauxoi.com/cach-lam-xoi-ga-nam-thom-ngon-deo-mem-an-la-ghien/>