

# **CÔNG THỨC LẬU GÀ NẤU NẤM**

## **KINH DOANH- NẤU ĂN MỜI GIA ĐÌNH**

**( Công thức đã check sẵn nên khỏi lo sai nha)**

### **I. THỜI GIAN NẤU NƯỚC DỪNG LÝ TƯỞNG:**

- Cá: 2 - 3 giờ
- gà: 3 - 4 giờ
- heo: 6 – 8 giờ
- bò: 10 – 12 giờ

### **II. NGUYÊN LIỆU VÀ CÁCH NẤU NƯỚC DỪNG LẬU:**

- Nước: 10 lít
  - xương ống heo : 1 kg
  - xương ức gà: 1 kg
  - muối: 10 gr
  - củ cải trắng: 1kg để làm ngọt nước và hút bọt dư cho nước lèo trong.
- => cách nấu nước dùng: trụng sơ 2 loại xương ( xương gà trụng 5 phút, xương ống heo trụng 10 phút) , khi trụng xương ta cho vào ít muối rồi đem rửa sạch cho vào nồi nước đang sôi 10 lít -> nấu sôi giảm lửa -> vớt bọt -> nấu khoảng 2 - 3 tiếng..

### **III/ CÁCH NẤU LẬU GÀ NẤU NẤM:**

#### **A. Ướp gà:**

- cứ 1 kg gà ướp với 20 gr sa tế + 30 gr bột nêm + 30 gr bột ngọt.

#### **B. Làm nước lấu:**

- Xào hành tím với 50 ml dầu rồi cho vào 1 lít nước dùng -> nấu sôi rồi cho vào 20 gr đẳng sâm + 10 trái táo đỏ + 10 trái kỳ tử + nửa trái bắp mỹ cắt lát + 7 gr muối + 10 gr hạt nêm + 15 gr bột ngọt + 15 gr đường - > nấu sôi hớt bọt -> cho hành lá và hành poaro + ớt.

=> Lấu quá chưa làm lại: các bạn thử trước công thức trên với 1 lít nước dùng, nếu kg ngon thì cho với 2 lít nha.

### **C. Luộc mì:**

- Trụng với nước sôi 2 phút kèm với một ít dầu ăn để tạo độ bóng -> sau đó trụng với nước lạnh cho mì giòn.

### **D. Ăn với các loại rau và nấm:**

- Khi ăn cho các loại rau sau vào nồi nước lẩu mà ăn: tàng ô, nấm đùi gà, nấm  
( Chúc các bạn ngon miệng )