

Vị chua cay đặc trưng của **món lẩu gà lá giang** luôn là chất kích thích vị giác, làm cho người dùng khi thưởng thức xong khó lòng quên được. Là một trong những món lẩu quen thuộc và được nhiều người Nam Bộ yêu thích, món ăn này còn có tác dụng hạ nhiệt giải độc, rất tốt cho sức khỏe. **Cách làm lẩu gà lá giang** cũng đơn giản, không chút cầu kỳ giống như những con người nơi đây, gần gũi thân thương, thật thà biết mấy. Hôm nay bếp kho quẹt sẽ cùng các bạn vào bếp cùng làm món lẩu hấp dẫn này nhé.

Bạn đang xem: Cách nấu gà lá giang ngon nhất

Nguyên liệu làm món lẩu gà lá giang:

Gà ta 1 con: khoảng 1,5kg
Lá giang 1 bó 300gram
2 củ hành tím
Ngò gai, rau om, ớt, sả, tỏi
Gia vị: muối, đường, bột ngọt, hạt nêm, nước mắm ngon, hạt tiêu
Rau ăn lẩu: rau muống, rau nhúc, măng chua, bắp chuối bào
Bún tươi 1kg

Chi tiết các bước làm lẩu gà lá giang: Bước sơ chế nguyên liệu:

Thịt gà sau khi làm lông sạch sẽ, sát muối đều lên bề mặt gà nhiều lần như thế vừa làm sạch gà vừa triệt tiêu mùi hôi từ gà. Có thể bóp chung với một ít gừng sẽ làm cho thịt gà bớt tanh và dậy mùi thơm nồng hấp dẫn. Để gà ráo nước rồi chặt thành từng miếng vừa ăn. Ướp chung thịt gà với các gia vị theo công thức: 1 muỗng muối + 1 muỗng mắm + 1 muỗng hạt nêm + 1 muỗng bột ngọt, trộn đều các gia vị với thịt gà ướp khoảng 20 phút cho thịt thấm. Lá giang nhặt lá bỏ dây, rửa sạch với nước sạch rồi vò nát. Rau om, ngò gai cũng rửa sạch rồi đem thái nhỏ. Tỏi bóc vỏ, băm nhuyễn. Ớt, sả rửa sạch, băm nhỏ. Sả cây đập dập, hành tây cắt múi cau, ớt sừng cắt khoanh. Các loại rau khác rửa sạch với nước sạch pha muối loãng, vớt ra để ráo.

Thực hiện:

Cho chảo lên bếp, phi sả băm, ớt xay, tỏi xay với dầu đến khi có màu vàng đẹp mắt và dậy mùi thơm rồi cho thịt gà và xả cây đập dập vào xào, đảo đều cho đến khi thấy thịt săn lại, xóc nhà lên để thịt thấm gia vị tốt hơn, tiếp theo cho tiếp 2 lít nước vào đun đến khi sôi, trong quá trình nấu thì canh hớt bọt. Lúc này, giảm nhỏ lửa cho lá giang vò đã chuẩn bị vào, nêm nếm lại gia vị cho vừa ăn, có thể tham khảo 1 muỗng canh muối + 2 muỗng canh đường + 1 muỗng canh bột ngọt + 3 muỗng canh nước mắm, đảm bảo có vị vừa chua chua ngọt ngọt là được. Đến đây thì món lẩu gà đã gần như hoàn thành, các bạn chỉ việc cho thêm các loại rau và gia vị còn lại và gồm có: hành tây cắt múi, ngò gai, rau om, thêm vài lát ớt cắt khoanh, và đừng quên dầu tỏi phi, sa tế sẽ làm cho món lẩu của bạn có mùi thơm rất hấp dẫn và hương vị đậm đà hơn.

Thưởng thức món lẩu gà nấu lá giang:

Sau khi thực hiện **cách nấu lẩu gà với lá giang** đã hoàn thành, xếp nồi lẩu trên bếp điện hay bếp ga mini, đun lửa nhỏ cho nước lẩu giữ được độ nóng, xung quanh là bún tươi, các loại rau ăn cùng, nước mắm chấm. Đặc biệt là trong những ngày mưa lạnh thế này thì hương thơm quyến rũ của nồi lẩu sẽ làm cho những ai thưởng thức phải xao lòng, cảm thấy ấm cúng hơn. Xem thêm: game bong ban ma

Những chú ý để có món lẩu gà lá giang ngon nhất: Lá giang vò nhẹ để không bị nát và phát huy vị chua tự nhiên. Chà thịt gà với muối hột sẽ làm cho thịt không còn hôi và lấy đi những bụi bẩn nhỏ li ti dính trong thịt gà. Lá giang khi càng nấu sẽ càng chua vì thế điều chỉnh lượng lá giang cho thích hợp, đừng để nước lẩu bị chua quá mất ngon. Độ cay của ớt, ngọt của đường cũng tùy chỉnh cho phù hợp với khẩu vị của người ăn. Tránh nấu lẩu gà trong nồi nhôm, vì món ăn có chất chua có thể ăn mòn nhôm, làm nồng độ nhôm trong nước lẩu tăng cao, có thể gây ngộ độc, nên dùng các loại nồi inox hay tráng men là tốt nhất. Cho 1 củ hành khô nằm trong nồi nước lèo nhẹ, việc này làm cho nước lèo ngon hơn rất nhiều luôn đấy. Bạn nào thích ăn măng chua có thể chế biến **món lẩu gà lá giang măng chua** cũng ngon và hấp dẫn không kém. Để làm món này ngon, sau khi rửa sạch măng chua các bạn xào qua với hành tím và nêm xíu hạt nêm. Sau đó, cho vào nồi lẩu nấu chung với thịt gà từ lúc đầu, thành phẩm sẽ là một nồi lẩu gà thơm mùi măng quyến rũ người ăn vô cùng.

Xem thêm: Mạng Vlan Là Gì ? Những Ý Nghĩa Của Vlan Cách Tạo Vlan Interfaces

Vị chua thanh của lá giang quyện với hương thơm nồng nàn của sả, chút cay của ớt đượm trong vị ngọt tự nhiên của nước luộc gà sẽ làm bạn mê mẩn, vị chua của lá giang sẽ hài hòa với vị ngọt béo của thịt gà nên khi ăn sẽ không thấy ngán mà nó còn kích thích vị giác, làm cho người ăn thích thú muốn ăn mãi không thôi. Với **cách làm lẩu gà lá giang chua cay** không quá khó thế này, các bạn đã có một món lẩu ngon miệng và hấp dẫn cho những người yêu thương trong gia đình rồi.

Chuyên mục: Món Ngon

XEM THÊM CÁC THÔNG TIN MỚI NHẤT TẠI: <https://genshinimpactmobile.com>

Bài viết [Cách Nấu Gà Lá Giang Ngon Nhất, Cách Nấu Lẩu Gà Lá Giang Ngon Tại Nhà](#) đã xuất hiện đầu tiên vào ngày [GENSHINIMPACTMOBILE.COM](https://genshinimpactmobile.com).

via GENSINIMPACTMOBILE.COM

<https://genshinimpactmobile.com/cach-nau-ga-la-giang-ngon-nhat-cach-nau-lau-ga-la-giang-ngon-tai-nha/>