

EBOOK CÔNG THỨC MÓN ĂN

LẦU GÀ LÁ GIANG



[HTTPS://DANDANAMBO.COM](https://dandanambo.com)



HÌNH ẢNH ĐỘC QUYỀN CỦA MÓN ĂN DÂN DẪN NAM BỘ

Lẩu Gà Lá giang

PHẦN ĂN: 4 - THỜI GIAN CHẾ BIẾN: 60 PHÚT

Lá giang là loại cây dây leo, lá có vị chua thanh, được dùng chế biến rất nhiều món ăn dân dã, thậm chí lá non còn được dùng để ăn sống. Lẩu gà lá giang là một món ăn ngon, có tác dụng giải nhiệt, rất thích hợp trong những ngày nắng nóng.

NGUYÊN LIỆU

- Gà ta nguyên con (khoảng 1.2kg/con) : 1 con
- Nước dùng heo: 1.5 lít nước dùng
- Giá sống: 100 g
- Lá giang (sau khi nhặt và rửa sạch): 150 gr
- Ngò gai (mùi tàu): 15 gr
- Rau om (rau ngổ): 2 cọng
- Sà: 20 g
- Tỏi: 10 g
- Ớt sừng: 10 gr (1 trái)
- Tỏi phi: 10 g
- Me vắt: 100 gr (lứt lấy nước cốt theo tỉ lệ 1:1)
- Rau muống bào: 150 gr
- Bắp chuối bào: 150 gr
- Hành tím: 1,5 m
- Đường, muối, bột ngọt, nước mắm nhĩ



THỰC HIỆN

- Sơ chế:
- Gà nguyên con: làm sạch, chặt miếng vừa ăn.
- Lá giang nhặt sát cuống lá, rửa sạch bóp dập, chia làm 2 phần.
- Hành tím, tỏi, sả băm nhỏ để riêng.
- Tỏi băm, phi vàng.
- Ngò gai, rau om cắt nhỏ.
- Các loại rau: ngâm, rửa sạch, để ráo
- Ớt cắt khoanh

CHẾ BIẾN

- Cho 20 gr dầu ăn vào chảo, dầu nóng cho 15 gr sả ớt băm + 5gr hành tím băm + 10 tỏi băm. Phi hỗn hợp trên cho thơm rồi bỏ thịt gà vào xào săn.
- Cho 1.5 lít nước dùng vào nấu với lửa riu riu để thịt ra nước ngọt, hớt bọt kỹ (khoảng 20 phút).
- Đun nước dùng sôi, cho 1/2 số lá giang đã bóp giập vào, đun lửa liu riu để lá tiết ra nước chua.
- Nêm vào canh các gia vị sau:
- Muối: 10 gr + Đường: 50 gr + Bột ngọt: 5 gr + Nước cốt me: 30 gr + Nước mắm: 20 gr
- Nêm nếm lại theo khẩu vị.

TRÌNH BÀY

- Cho phần lá giang không bóp giập vào lẩu, giá sống phủ lên lá giang.
- Bày thịt gà lên trên giá + ngò gai + rau om.
- Cho nước dùng vào lẩu, lược bỏ phần lá giang đã nấu, chỉ lấy phần nước.
- Chan thêm 1 M mỡ tỏi phi + vài lát ớt trên mặt.

YÊU CẦU THÀNH PHẨM

- Canh chua có vị chua thanh, ngọt dịu, đậm đà.

MÁCH NHỎ

- Món này sẽ càng ngon hơn nếu dùng gà ta nguyên con để chế biến.



MÓN ĂN DÂN DÃ NAM BỘ

Thủ tục đăng ký bản quyền đã được thực hiện

HÌNH ẢNH QUÊ ĐUYÊN CỦA MÓN ĂN DÂN DÃ NAM BỘ



Đào tạo & Chuyển giao Công thức chế biến món ăn

<https://dandanambo.com>

MON AN DAN DAN NAM BO

Chúng tôi đào tạo những nội dung:

1. Khởi Nghiệp Đổi Mới Sáng Tạo
2. Nền Kinh tế điện tử
3. Thực hành trực tiếp cùng các chuyên gia ẩm thực:
 - BST 10 Món Lẩu Dân Dã
 - BST 10 Món Gỏi Dân Dã
 - BST 10 Món Nước Chấm
 - BST 10 Món Ăn Tiệc
 - BST 10 Món Ăn Gia Đình
 - BST Mâm Tết Cổ Truyền





10 Món Gỏi Dân Dã



10 Món Lẩu Dân Dã



10 Món Gia Đình



Mắm Tỏi Dân Dã

Liên hệ

Món Ăn Dân Dã Nam Bộ luôn sẵn sàng tư vấn, hỗ trợ bạn, mong rằng các bạn không ngại trao đổi và chia sẻ cùng chúng tôi. Để cập nhật thông tin khởi nghiệp ngành F&B và giải đáp thắc mắc vui lòng liên hệ:

- **Hotline:** 0988.603.111
- **Website:** <https://dandanambo.com>
- **Facebook group:** Khởi Nghiệp Đổi Mới Sáng Tạo Ngành F&B.
- **Zalo group:** <https://zalo.me/g/hhhzrc653>

VÌ SAO BẠN NÊN KHỞI NGHIỆP F&B?

MÓN ĂN DÂN DẪN NAM BỘ

Loại hình kinh doanh chưa bao giờ "giảm nhiệt", bởi bất cứ thời điểm nào thì nhu cầu ăn uống của con người là vô hạn & Việt Nam là "Bếp ăn của thế giới".



Loại hình kinh doanh chưa bao giờ giảm nhiệt.

Nhu cầu ăn uống là một nhu cầu tối thiểu - không thể thiếu và vô hạn mà con người cần được đáp ứng để duy trì sự sống. Việc kinh doanh, phát triển lĩnh vực văn hóa ẩm thực dân tộc là một hướng phát triển tiềm năng, ngày càng mở ra nhiều cơ hội nhằm khuyến khích và thúc đẩy các doanh nhân khởi nghiệp. Tham gia khởi nghiệp đổi mới sáng tạo ngành F&B là góp phần xây dựng và phát huy giá trị truyền thống dân tộc - "làm giàu cho bản thân" và đóng góp vào sự phát triển xã hội.





CHÚC MỪNG NGÀY NHÀ GIÁO VIỆT NAM 20.11

MÓN NGON TRI ÂN NGƯỜI THẦY

Thầy cô là bất kỳ ai đã khai mở tri thức cho bạn, thầy cô có thể là giảng viên, là cha mẹ, bạn bè, đồng nghiệp... Là tất cả những người mà bạn yêu thương, bạn ạ!

———— Ebook công thức chế biến món ngon tặng bạn ————

MÓN NGON DÂN DÃ NAM BỘ