PHÒNG GIÁO DỤC ĐÀO TẠO QUẬN 3

 **TRƯỜNG MẦM NON TUỔI THƠ 8**

**GÀ CHIÊN SỐT TRỨNG MUỐI**

 ****

1. **NGUYÊN LIỆU**
* Thịt gà: 0.07 gr
* Trứng muối: 0.15 gr
* Bơ: 0.02 gr
* Sữa bò tươi: 0.07 gr
* Trứng gà: 0.12 gr
* Bột mì: 0.07 gr
* Khoai tây: 0.06 gr
* Cà rốt: 0.24 gr
* Đậu ti bo: 0.14 gr
* Rau ngò, hành tỏi.
* Gia vị: muối đường, dầu ăn.
1. **CÁCH THỰC HIỆN**
2. ***Sơ chế***
* *Đối với nhóm MG:*
* Thịt gà rửa sạch, sắt cỡ hạt lựu. Sau đó ướp hành tỏi và gia vị: muối, đường.
* Khoai tây, cà rốt gọt vỏ, rửa sạch để ráo rồi sắt hạt lựu
* *Đối với nhóm NT:*
* Thịt gà rửa sạch, xay nhỏ. Sau đó ướp hành tỏi và gia vị: muối, đường.
* Khoai tây, cà rốt gọt vỏ, rửa sạch để ráo rồi nhỏ.
* *Tiếp theo:*
* Tách lòng đỏ trứng muối và đem lồng đỏ hấp chín trong 10 phút. Sau đó lấy muỗng nghiên nhuyễn.
* Trứng gà đập bỏ vỏ, khuấy đều lồng trắng và lồng đỏ chung với nhau.
* Đậu ti bo luộc sơ qua và ngâm vào nước lạnh để giữ màu xanh của đậu.
1. **Chế biến**
* Lấy thịt gà cắt hạt lựu nhúng qua trứng gà rồi lăn qua bột mì cho bột bám đều. Tiếp theo cho dầu ăn vào chảo, dầu nóng thì thả gà vào chiên cho ngập dầu đến khi gà chín vàng thì vớt ra để ráo dầu.
* Đổ dầu vào chảo và cho lòng đỏ trứng muối đã được nghiền nhuyễn vào xào cho đến khi nổi bọt. Thêm bơ vào cho dậy mùi thơm rồi đổ toàn bộ thịt gà đã chiên chín vàng vào chảo, đảo đều tay cho sốt phủ đều những miếng gà là được.
* Cho dầu vào phi thơm hành tỏi, tiếp theo cho cà rốt vào xào cho lên màu và thêm nước dùng, khoai tây ninh cho mềm. Sau cùng thêm sữa tươi, đậu ti bo vào nêm nếm lại cho vừa ăn, tắt bếp cho ngò vào.
1. **THÀNH PHẨM**
* Món ăn có mùi thơm, vị béo của gà, bơ và trứng muối. Khi ăn thì bày gà chiên sốt trứng muối ra dĩa, bên cạnh là một chén nước sốt mà khi kết hợp lại sẽ là một món ăn có nhiều màu sắc hấp dẫn như: màu cam của trứng muối và cà rốt, màu vàng của gà chiên và khoai tây, màu xanh của đậu ti bo hòa quyện với sữa tươi tạo ra một món ăn thật là thơm ngon và bổ dưỡng, giúp trẻ ăn ngon miệng hơn.

 Người thực hiện: **NGUYỄN THỊ DUNG**