TẠP CHÍ ĐIỆN TỬ
THƯƠNG HIỆU & CÔNG LUẬN

Chả cá Lã Vọng – món ngon đãi khách dịp cuối tuần

21:49 25/11/2016

Chả cá Lã Vọng là một món ngon nổi tiếng của người Hà Nội. Món cá thường được dùng là cá lăng, một loại cá ngọt ngon, ít xương. Để chế biến được món chả cả Lã Vọng ngon không khó.

THCL Chả cá Lã Vọng là một món ngon nổi tiếng của người Hà Nội. Món cá thường được dùng là cá lăng, một loại cá ngọt ngon, ít xương. Món này xứng đáng được chọn để đãi khách dịp cuối tuần.

Nguyên liệu làm món chả cá Lã Vọng:

– 1kg cá lăng (có thể dùng cá quả, cá tầm)

– 1 mớ thì là

– 10 cây hành củ

– 4 thìa mẻ, 1 thìa mắm tôm, 2 thìa đường, 1/4 thìa bột nghệ

– 40g riềng giã nhỏ

Cách làm món chả cá Lã Vọng:

Bước 1: Trước tiên, lọc mẻ để lấy phần nước mịn

Bước 2: Sơ chế cá rồi dùng khăn thấm khô và cắt thành từng miếng vừa ăn. Chú ý giữ lại phần mỡ cá

Bước 3: Tẩm ướp cá với riềng và các loại gia vị đã chuẩn bị trong khoảng 30 phút đến 1 tiếng

Bước 4: Trong lúc chờ đợi, chẻ hành củ thành từng lát mỏng, để nguyên cọng thì là hoặc cắt khúc dài

Bước 5: Nướng cá trên than hồng cho cháy xém 2 mặt. Nếu trong lúc nướng, thấy cá bị khô thì quét một chút dầu ăn lên cho miếng cá mềm

Bước 6: Cho mỡ cá vào chảo, rán cho tan hết.

Bước 7: Đổ cá đã nướng vào chảo mỡ.

– Nhanh tay cho rau và hành vào đảo đều nhẹ nhàng là có thể thưởng thức.

Chả cá Lã Vọng ngon nhất là ăn ở trên chảo. Ăn kèm với chả cá Lã Vọng cần một chút lạc rang. Lạc không cần giã vụn, để nguyên hạt. Và không thể thiếu bát mắm tôm pha chanh đường đánh sủi bọt.

T. Bình