



Cua Rang Sốt Tía Tô

Nguyên Liệu

- 500 g Cua sống
- 5 g Rượu hoa hời
- 20 g Đường
- 5 g Dầu Mè
- 10 g Nước gia vị cô đặc MAGGI
- 15 g Dầu Hào MAGGI
- 48 g Sốt tương ngọt (hoisin)
- 15 g Chao đỏ
- 135 g Chao trắng loại
- 1.5 g Bột cam thảo
- 10 g Ngũ Vị Hương
- 30 g Hành tím
- 30 g Tỏi băm
- 30 g Gừng
- 10 g Lá tía tô

Nấu Ngay

1. Cua sống mua về bạn chà và rửa sạch với nước, rồi chặt mỗi con thành 4 phần đều nhau. Với tía tô, bạn lật lấy lá, rửa với nước sạch, vớt ra để ráo nước, su đó cắt thành sợi mỏng.
2. Để chế biến phần nước sốt vừa giữ được hương vị đặc trưng vùng Đông Bắc, vừa tạo được sự khác biệt cho món Cua Rang Sốt Tía Tô bạn hãy ghi chú ngay lại công thức sau! Bắc chảo lên bếp, cho vào 1 ít dầu ăn, đợi dầu nóng nhanh tay bỏ vào 1/2 hành, tỏi, gừng xào cho thơm. Tiếp theo, cho hết các gia vị còn lại gồm: rượu hoa hời, đường, dầu mè, nước gia vị MAGGI, dầu hào MAGGI, sốt tương ngọt (hoisin), chao đỏ, chao trắng, bột cam thảo, ngũ vị hương vào đảo đều tay để hỗn hợp hòa quyện vào nhau. Lúc này, bạn có thể gia giảm phần gia vị sao cho vừa ăn, rồi tắt bếp cho ra bát (chén) nhé!
3. Sau khi đã chuẩn bị xong phần nước sốt xào, bạn bắt lên bếp 1 chảo khác, đổ ngập dầu, chờ dầu nóng thì thả từ từ phần cua đã sơ chế lúc nãy nào chiên với lửa lớn. Cua chiên đã chín và thơm lừng thì bạn nhanh tay vớt cua ra để ráo nhé!
4. Đến phần chế biến quan trọng nhất của món Cua Rang Sốt Tía Tô đây. Bạn hãy tiếp tục bắt chảo dầu lên bếp, phi thơm 1/2 hành, tỏi, gừng còn lại, rồi cho cua và nước sốt chế biến phía trên vào vừa đủ. Ở bước này, bạn nhớ đảo đều tay để cua thấm đều phần nước sốt “bí truyền”. Sau đó, cho lá tía tô vào xào sơ lại, nêm nếm lần nữa để vừa ăn là bạn có thể tắt bếp rồi đấy.
5. Để món ăn thêm phần hấp dẫn, bạn xếp cua ra đĩa, rưới nước sốt đều xung quanh và trang trí thêm với lá tía tô. Bạn có thể ăn món Cua Rang Sốt Tía Tô với cơm và nhớ thưởng thức ngay khi còn nóng để cảm nhận trọn vị tươi, ngọt, săn chắc của thịt cua hòa quyện nước sốt sánh đặc, đậm đà và hương thơm nhẹ từ lá tía tô nhé!

dinh dưỡng

🕒 28 phút

⊕ 1 người ăn