



## Cá Hấp Hoàng Kim

### Nguyên Liệu


- 800 g Cá vược hoặc cá mú sống
- 120 g Rượu Trắng
- 100 g Nước tương MAGGI Đậm Đặc
- 200 g Nước tương Maggi thanh dịu
- 10 g Hạt nêm nấm hương MAGGI
- 25 g Dầu Hào MAGGI
- 50 g Đường Phèn
- 2 g Tiêu Xay
- 0.8 lít Nước lọc
- 15 g Ngò Rí
- 20 g Cần Tàu
- 50 g Nấm hoàng kim
- 30 g Hành Lá
- 30 g Gừng
- 2 g Ớt Sừng
- 60 g Mỡ Heo
- 200 g Cà Rốt


### Nấu Ngay

1. Để làm sạch cá, bạn rửa qua với nước, làm sạch ruột cá, đánh sạch vảy, chừa lại đuôi và vi cá. Tiếp đến, xát rượu trắng vào mình cá thật kỹ để khử mùi tanh. Sau đó, rửa cá thật sạch lần nữa với nước, đồng thời chẻ 2 bên mình cá dọc theo phần xương, để khi hấp cá chín nhìn đẹp hơn. Nấm hoàng kim, ngò rí, cần tàu bạn rửa sạch với nước và vớt ra để ráo. Đối với hành lá, gừng và ớt sừng, bạn chỉ cần rửa thật sạch, vớt ra để ráo rồi cắt sợi nhuyễn là đã hoàn thành phần sơ chế.
2. Bí quyết mà MAGGI đem đến để thổi bùng hương vị mới lạ cho món Cá Hấp Hoàng kim ở phần nước sốt hấp cá này đây, lưu lại ngay bạn nhé! Bạn cho tất cả nước tương MAGGI Thanh Dịu, nước tương MAGGI đậm đặc, hạt nêm nấm hương MAGGI, dầu hào MAGGI, đường phèn, tiêu xay, nước lọc, ngò rí, cần tàu vào 1 thau inox và hấp cách thủy trên lửa vừa 10 phút. Sau khi hỗn hợp đã chín và hòa quyện, bạn lược bỏ xác và giữ sốt để hấp cá.
3. Bạn chuẩn bị 1 đĩa inox để hấp cá, lót một nửa phần gừng cắt lát, hành lá rửa sạch lót dưới đĩa, sau đó gác chéo 2 chiếc đĩa rồi đặt cá lên trên. Tiếp theo, phết mỡ heo lên trên cá và cho vào xửng hấp khoảng 7 phút cho cá chín. Lưu ý, thời gian hấp bạn có thể điều chỉnh tùy thuộc vào trọng lượng cá nhé!
4. Sau khi cá chín, bạn lấy cá ra, chặt bỏ nước trong đĩa cá, sau đó xếp thêm hành gừng cắt nhuyễn và nấm hoàng kim lên trên cá. Tiếp đến, bạn nấu thật sôi phần mỡ heo nước và chế trực tiếp lên phần cá vừa chuẩn bị để khử mùi tanh. Sau đó, bạn nhanh tay rưới sốt nước tương lên đều mình cá và trang trí bằng lười cá cà rốt cho món Cá Hấp Hoàng Kim ngon trứ danh thêm phần đẹp mắt nhé!
5. Vậy là món Cá Hấp Hoàng Kim đã sẵn sàng thưởng thức rồi đấy bạn ơi. Được biến tấu từ món cá hấp quen thuộc, kết hợp với những nguyên liệu dinh dưỡng, đậm hương

vị đặc trưng và hòa quyện cùng phần nước sốt đậm đà, đặc biệt mang đến một món ăn ngon đến khó tả. Nếu bữa tiệc ngày tết của bạn đang còn thiếu một món ăn gây ấn tượng, thì Cá Hấp Hoàng Kim chính là ứng cử viên sáng giá đấy. Món vừa ngon lại còn mang ý nghĩa tài lộc lên hương thì còn gì bằng nhỉ? Vào bếp ngay nhé!

dinh dưỡng

 65 phút

 1 người ăn