



Tempura

Nguyên Liệu

- 300 g Tôm
- 120 g Bột Tempura
- 1 Trứng Gà
- 1 bát Nước
- 3 muỗng canh Tương ớt
- 0.5 bát Dầu Ăn
- 1 bát MAGGI Nước Tương

Nấu Ngay

1. Bạn đổ bột Tempura vào tô, cho nước vào từ từ rồi khuấy đều tay để bột tan và không bị vón cục. Đập thêm trứng gà vào, đánh tan để trứng gà hòa vào cùng với bột. Bột sau khi pha xong cần có độ sánh vừa phải để có thể bám vào bề mặt tôm dễ dàng hơn.
2. Bạn rửa sạch tôm rồi bóc bỏ lớp vỏ và chỉ đen trên lưng, dưới bụng tôm, giữ lại phần đuôi. Dùng mũi dao khứa ngang bụng tôm, sâu khoảng 50% thân mình rồi ấn tôm xuống thớt, dùng hai ngón tay nắn vào thân tôm để các đoạn cơ tôm đứt. Đây là bí quyết giúp tôm tẩm bột chiên giữ hình dáng thẳng, không bị cong.
3. Chuẩn bị chảo sâu lòng và cho ngập dầu vào đun sôi. Nhiệt độ thông thường để chế biến Tempura là khoảng 170 độ C, bạn cần duy trì nhiệt độ để món ăn chín vàng đều, tôm không bị khô. Bỏ xòe phần đuôi đuôi tôm ra rồi nhúng vào bột, cho vào chảo dầu chiên đến khi Tempura chín, vàng giòn thì vớt ra để ráo dầu. Thực hiện lần lượt đến khi tôm và bột hết hẳn nhé!
4. Dọn món ăn ra đĩa để thưởng thức trọn vẹn hương vị thơm ngon thôi. Tôm Tempura vàng tươi, giòn rụm bên ngoài, phần tôm chín mềm, mọng nước bên trong chấm cùng MAGGI nước tương ngon khó cưỡng lắm đấy!

dinh dưỡng

30 phút

Carbohydrate

54.91 g

2 người ăn

Năng lượng

426.7 kcal

Chất béo

7.71 g

Chất đạm

31.76 g