

Nội dung bài viết

1. [Nguyên liệu cần chuẩn bị cho món cánh gà chiên nước mắm](#)
2. [Các bước thực hiện món cánh gà chiên nước mắm](#)

Nguyên liệu cần chuẩn bị cho món cánh gà chiên nước mắm

- 400g cánh gà
- 2 muỗng nước mắm
- 2 muỗng canh đường
- 2 củ tỏi

Các bước thực hiện món cánh gà chiên nước mắm

Sơ chế nguyên liệu:

- Cánh gà mua về đem ngâm với nước muối pha loãng cho hết mùi hôi, sau đó rửa sạch lại, để ráo và cho vào lò vi sóng quay ít phút.

- Tỏi băm nhỏ.

Chiên cánh gà:

Đặt chảo lên bếp, đun nóng lượng dầu ăn vừa đủ ngập cánh gà. Tiến hành **chiên cánh** gà đến khi thấy lớp da gà có độ giòn và chuyển màu vàng ruộm thì vớt ra đĩa có lót giấy thấm dầu.



Làm sốt cánh gà chiên nước mắm:

Phi thơm tỏi với 1 chút dầu ăn. Tiếp tục cho vào chảo đường và nước **mắm** theo tỉ lệ: 1:1, khuấy đều (cứ 1 muỗng nước mắm kèm một muỗng đường).

Sau khi ước lượng **nước mắm** và đường vừa đủ, bạn thả cánh gà đã chiên vào, dùng đũa lật đều cánh gà để hỗn hợp tỏi mắm đường ngấm đều. Khi thấy món ăn chuyển màu vàng sánh thì tắt bếp, gấp cánh gà ra đĩa trình bày.

Nếu bạn thích ăn cay, có thể cho thêm ớt băm nhuyễn vào hỗn hợp tỏi mắm đường trước khi cho cánh gà vào nhé!



Món *cánh gà chiên nước mắm* có hương vị rất đặc trưng, thơm ngon, cực kỳ cuốn hút khiến bất cứ ai cũng phải “ưa nước miếng”, ăn hoài không thấy ngán.

Lưu ý khi chọn nguyên liệu:

- Gà khi mua về nên dùng rượu trắng, muối hạt, gừng giã để chà xát gà cho sạch và khử mùi hôi.
- Nếu muốn ăn cay, bạn có thể thêm ớt băm vào.
- Món này rất phù hợp để dùng nóng với cơm, bánh mì hoặc ăn khô.
- Trước khi chiên, nên quay cánh gà ít phút trong lò vi sóng. Nếu không, bạn cũng có thể đem luộc sơ thịt gà để chiên nhanh chín.