

Chỉ với chút ít thời gian ngay tại gian bếp nhà mình, bạn đã có thể trở tài nấu nướng với món chả cá siêu ngon, chuẩn vị như ngoài hàng. Còn chần chừ gì mà không vào bếp với chúng tôi ngay nào!

Cách làm chả cá Lã Vọng

Chả cá Lã Vọng - món ngon nổi tiếng của người Hà Nội. Nay hãy để chúng tôi vào bếp cùng bạn làm ra món chả đậm chất Bắc này ngay tại nhà cho cả gia đình cùng thưởng thức nhé!

- Nguyên liệu làm chả cá Lã Vọng chuẩn vị Hà Nội:

- Cá lăng tươi 1 con(500gr)
- Riềng băm 2 muống canh
- Gừng băm 2 muống canh
- Hành tím băm 2 muống canh
- Hành lá 5 nhánh
- Chanh 1 trái
- Ớt tươi 1 trái
- Bột nghệ 1 muống cà phê
- Mẻ chua 2 muống canh
- Mắm tôm 2 muống canh
- Đậu phộng rang 100 gr
- Bún tươi 1 kg
- Rau thơm ăn kèm 1 ít
- Dầu ăn 2 muống canh
- Muối 1 ít

- Cách chế biến chả cá Lã Vọng:

Bước 1: Sơ chế cá lăng

Cá lăng sau khi mua về, bạn rửa qua nước sôi rồi cạo sạch nhớt trên thân cá. Sau đó, bạn rửa lại cá với muối và chanh để khử được mùi tanh của cá.

Tiếp theo, bạn dùng dao phi lê cá thành những miếng vừa ăn cỡ 2 ngón tay rồi thấm khô cá.

Bạn tiến hành ướp cá đã làm sạch với 2 muỗng canh mẻ chua, 2 muỗng canh riềng băm, 2 muỗng canh gừng băm và 2 muỗng canh hành tím băm nhuyễn cho vào thêm 2 muỗng canh mắm tôm, 1 muỗng cà phê bột nghệ. Xong rồi bạn trộn đều và để cá thấm gia vị trong khoảng 2 tiếng.



Bước 2: Sơ chế các nguyên liệu khác

Thì là, hành lá, bạn rửa sạch và cắt thành khúc vừa ăn khoảng 2 lóng tay. Dầu hành thì bạn chế nhỏ.

Với ớt thì bạn bỏ cuống, rửa sạch rồi cắt thành lát nhỏ. Các loại rau thơm ăn kèm bạn rửa sạch và để cho ráo nước nhé.

Bước 3: Nướng cá với nồi chiên không dầu

Sau khi cá ướp xong, bạn tiến hành xếp cá vào nồi chiên không dầu, nướng ở khoảng 200 độ C trong vòng 20 phút là được.

**Bước 4:** Thành phẩm

Khi cá chiên xong, bạn hãy xếp cá vào nồi, cho vào đó rau thì là, hành lá, các loại rau thơm đã sơ chế lên trên là có thể thưởng thức ngay.

Khi ăn bạn có thể ăn kèm bún tươi. Miếng bún tươi bên trên là chả cá Lã Vọng nóng hổi, được chiên đều, vàng ruộm kèm theo đậu phộng béo ngậy, bùi bùi. Khi ăn chấm cùng mắm tôm có vị cay cay của ớt thì còn gì bằng.



Cách làm chả cá rô phi

- Nguyên liệu làm Chả cá rô phi:

- Cá rô phi 2 kg
- Mỡ heo 300 gr
- Tôm tươi 300 gr
- Thì là 100 gr
- Ớt 2 trái
- Hành tím 3 củ
- Nước mắm 2 muỗng cà phê
- Dấm 1 ít
- Dầu ăn 3 muỗng cà phê
- Gia vị thông dụng 1 ít(bột ngọt/ đường/ hạt nêm/ tiêu xay)

- Cách chế biến Chả cá rô phi

Bước 1: Sơ chế nguyên liệu

Với 2kg cá rô phi sau khi mua về, bạn lọc sạch da cá, lấy phần thịt, sau đó rửa sạch và ngâm thịt cá trong nước lạnh pha chút dấm để khử tanh khoảng 5 phút rồi vớt ra, để ráo.

Lấy 1 cái khăn khô hoặc giấy ăn thấm khô thịt cá. Sau đó bạn cắt cá thành hạt lựu để dễ xay.

Tiếp theo, 300gr mỡ heo, bạn rửa sạch với nước muối sau đó rửa lại với nước sạch và để ráo. Cắt hạt lựu rồi cho vào ngăn mát tủ lạnh khoảng 3 - 4 tiếng nhé!

Kế đó, 300gr tôm tươi bạn lột bỏ vỏ và đuôi, rút bỏ chỉ tôm rồi đem rửa sạch và để thật ráo nước.

Với 3 củ hành tím, bạn lột vỏ và băm nhỏ. Còn 2 trái ớt bạn nhặt bỏ cuống, tách bỏ hạt rồi băm nhuyễn.

Cuối cùng, 100gr thìa là bạn rửa sạch rồi cắt nhỏ lấy phần lá, bỏ phần cọng cứng đi.



Bước 2: Ướp gia vị và xay hỗn hợp cá

Cho cá, tôm vào hộp đựng thực phẩm. Thêm vào đó phần hành tím băm nhỏ cùng 1 ít gia vị, mỗi loại 2 muỗng cà phê gồm: nước mắm, hạt nêm, bột ngọt, tiêu hạt, đường, dầu ăn. Sau đó trộn thật đều. Đậy nắp kín và cho vào ngăn mát tủ lạnh từ 3 - 4 tiếng đồng hồ.

Sau đó, bạn lấy mỡ trong tủ lạnh vào hỗn hợp cá, tôm, trộn đều rồi cho từng ít vào máy xay thịt để xay nhuyễn.

Khi xay, với mỗi lần xay từ 30 giây - 1 phút lại nhả máy nghỉ khoảng 15 - 20 giây, sau đó xay tiếp. Xay khoảng 4 - 5 lần đến khi hỗn hợp cá mềm mịn như giò sống là được.

Xay xong phần nào, bạn cho ra tô và cho lại vào ngăn mát tủ lạnh để giữ lạnh rồi tiếp tục xay các phần còn lại cho đến khi hết nguyên liệu nhé. Sau khi xay xong hết, bạn cho thìa là đã cắt và ớt đã băm vào trộn đều.

Bước 3: Hấp chả cá rô phi

Bật bếp, bạn chuẩn bị một nồi hấp, thoa 1 lớp mỏng dầu ăn lên xừng hấp, bạn nặn từng viên chả cá với kích thước và hình dạng tùy sở thích, có thể sử dụng nhánh sả để bọc chả cá xung quanh, sau đó cho vào xừng hấp.

Khi nước trong nồi sôi thì đặt xừng hấp vào đậy nắp lại, hấp khoảng 10 - 15 phút đến khi chả chín, mềm là được.



Bước 4: Thành phẩm

Vậy là món chả cá rô phi đã hoàn thành. Chả có vị ngọt thơm, giòn dai tươi ngon của cá mà không bị khô bở, kết hợp với vị thanh ngọt của tôm và béo béo của mỡ heo, các gia vị thấm đều giúp món ăn thêm đậm đà.

Với món chả cá, bạn có thể rán lên và dùng để ăn vặt, ăn với cơm, làm món bún đều rất ngon miệng, đảm bảo cho bạn những món ăn hấp dẫn.



Cách làm chả cá thác lác

- Nguyên liệu làm Chả cá thác lác chiên:

- Cá thác lác 350 gr
- Tỏi băm 2 tép
- Hành tím băm 2 củ
- Dầu ăn 150 ml
- Gia vị thông dụng 1 ít(muối/ đường/ hạt nêm/ bột ngọt)

- Cách chế biến Chả cá thác lác chiên:

Bước 1: Ướp cá

Cho cá thác lác vào cối thêm 1 muỗng cà phê muối, 1 muỗng canh đường, 1 muỗng cà phê bột ngọt, 1 muỗng cà phê hạt nêm, 2 củ hành tím băm và 3 tép tỏi băm trộn đều cho thấm gia vị.



Bước 2: Giã và quết cá

Bạn tiếp tục dùng chày giã cá cho các gia vị hòa quyện vào nhau và giúp cá dai hơn. Để cá dai thì tốt nhất nên giã đều tay khoảng 15 phút khi nhắc chày lên thấy cá dính, dẻo, cảm giác nặng tay là đạt.

Bước 3: Chiên cá

Bạn làm nóng chảo cho vào 150ml dầu ăn đun cho dầu sôi tằm, lấy từng miếng cá nhỏ vo tròn rồi ép dẹp độ dày khoảng 1/2 lóng tay. Chiên vàng đều 2 mặt mỗi mặt khoảng 5 - 7 phút.

Mách nhỏ: Để chả cá chín vàng đều và dai ngon, lượng dầu cho vào chiên phải xâm xấp mặt cá bạn nhé!

Tùy vào kích thước chảo, mỗi lần chiên chỉ nên chiên 2 - 3 miếng cá nhỏ vì khi chiên khoảng 5p cá sẽ phồng lên rất to.

Cho chả cá thác lác chiên ra giấy thấm dầu là hoàn thành bạn nha!



Cách làm chả cá thu

- Nguyên liệu làm Chả cá thu hấp trứng:

- Cá thu 1 kg
- Trứng 2 quả
- Bột khoai tây 3 muỗng canh
- Bột nổi 11 gr
- Tỏi 1 củ
- Hành lá 2 nhánh
- Dầu ăn 2 muỗng canh
- Nước mắm 2 muỗng canh
- Gia vị thông dụng 1 ít(muối/đường/ tiêu xay)

- Cách chế biến Chả cá thu hấp trứng

Bước 1: Sơ chế và xay cá thu

Cá thu để thuận tiện bạn có thể nhờ người bán làm sạch và phi lê trước khi về nhà bạn chỉ cần khử đi mùi tanh của thịt cá bằng cách ngâm trong nước muối pha loãng khoảng 5 phút rồi rửa lại 2 lần với nước sạch.

Tiếp theo, cắt thịt cá thành các miếng nhỏ có chiều dài khoảng 1.5 lóng tay rồi cho vào máy xay sau đó khởi động máy và xay với tốc độ nhanh khoảng 2 phút cho đến khi thịt cá nhuyễn thì bạn tắt máy và cho vào tô.

Mách nhỏ: Để chả cá khi xay dai ngon hơn bạn nên để cá trong ngăn đông 3 - 4 tiếng cho cá chuyển sang trạng thái xộp kem.

Hành lá bạn cắt bỏ rễ, rửa sạch và cắt nhỏ. Tỏi lột vỏ, cắt nhỏ.



Bước 2: Trộn chả và xay lần 2

Cho lần lượt 2 muỗng canh nước mắm, 2 muỗng canh dầu ăn, 3 muỗng canh bột khoai tây, 2 muỗng canh đường, 1 muỗng canh tỏi băm, 1 muỗng canh tiêu xay và 11gr bột nở vào tô cá thu xay nhuyễn.

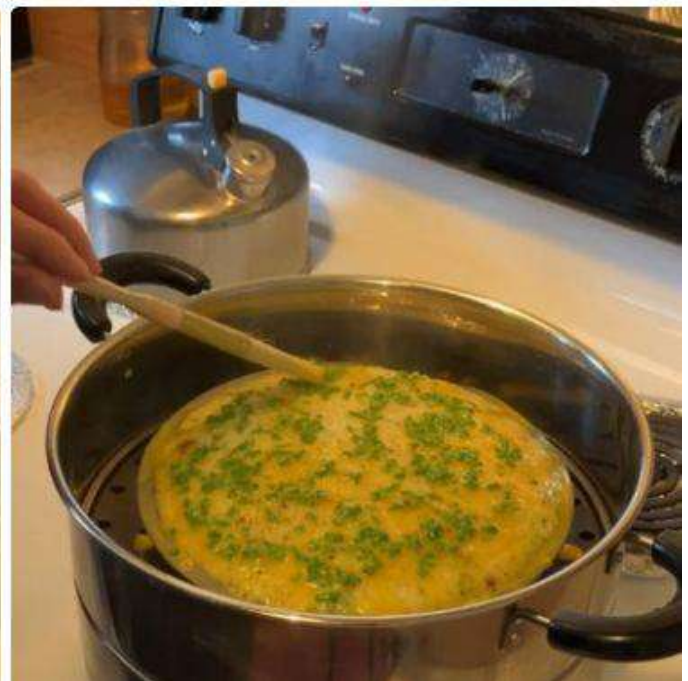
Trộn đều tay cho đến khi các nguyên liệu được trộn đều gia vị thì bạn cho vào máy xay một lần nữa và xay với tốc độ vừa khoảng 1 phút thì bạn cho 2/3 số hành lá cắt nhỏ vào.

Xay tiếp thêm 1 phút nữa hành lá hòa lẫn vào hỗn hợp chả cá đang xay mịn thì bạn tắt máy.

Bước 3: Hấp chả

Trước tiên, cho hỗn hợp chả cá đã xay mịn vào khay, sau đó dùng muỗng hoặc phới dẹt dàn đều mịn màn bề mặt. Đập 2 quả trứng vào chén sau đó cho 1/3 số hành lá còn lại vào, đánh đều cho trứng gà bong đều thì dừng lại.

Tiếp theo, bạn bắc 1 nồi nước lên bếp, nấu với lửa lớn khoảng 2 phút cho nước trong nồi sôi, bạn cho xúng hấp và khay chả cá lên. Đậy nắp lại và hấp khoảng 30 phút cho bánh chả cá chín và nở phồng lên.



Sau cùng, bạn dùng cọ phết hỗn hợp trứng và hành lá đều xung quanh mặt chảo rồi đậy nắp lại, hấp tiếp thêm 3 phút nữa cho bề mặt trứng vừa phết ráo lại thì bạn tắt bếp.

Lấy khay ra, cắt 1 lượng vừa đủ ăn và thưởng thức thôi!



Cách làm chả cá ngừ

- Nguyên liệu làm Chả cá ngừ:

- Cá ngừ 1 kg
- Thịt heo xay 500 gr
- Trứng gà 3 quả
- Thì là 3 nhánh
- Hành lá 4 nhánh
- Hành tím 8 củ
- Bột chiên giòn 2 muỗng canh
- Nước mắm 1/2 muỗng canh
- Dầu ăn 100 ml
- Gia vị thông dụng 1 ít(hạt nêm/ đường/ muối/ hạt tiêu)

- Cách chế biến Chả cá ngừ

Bước 1: Sơ chế nguyên liệu

Cá ngừ mua về bạn rửa sạch và ngâm trong nước muối loãng khoảng 5 - 10 phút rồi rửa lại với nước sạch, vớt ra để ráo.

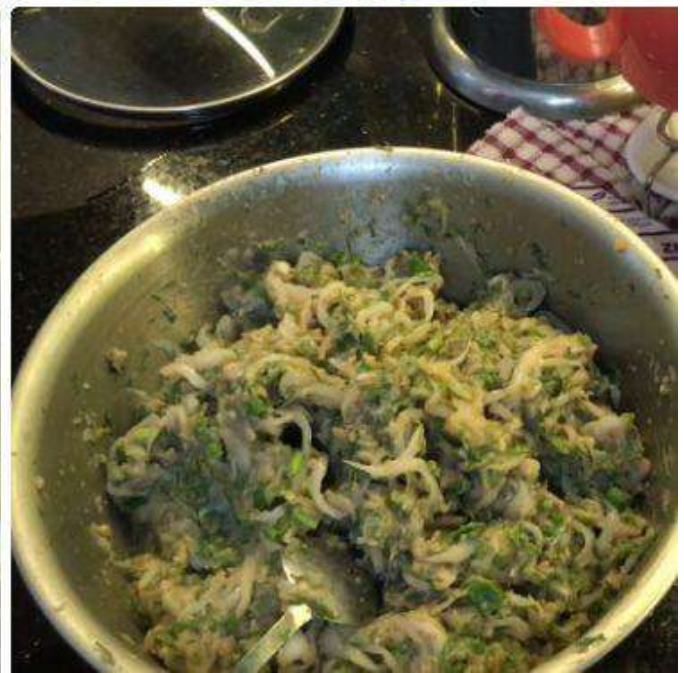
Hành lá, thì là bạn cắt bỏ rễ, rửa sạch và cắt khúc. Hành tím bạn lột vỏ, rửa sạch và cắt thành các lát mỏng.



Bước 2: Trộn nhân chả

Cho cá ngừ, thịt heo xay, hành lá, thì là và hành tím cắt mỏng vào thau, trộn đều cho các nguyên liệu lẫn vào nhau thì đập 3 quả trứng vào.

Trộn đều và cho 1/2 muỗng canh hạt nêm, 1 muỗng cà phê đường, 1/3 muỗng cà phê muối, 1/2 muỗng canh nước mắm, 2 muỗng canh bột chiên giòn vào. Trộn đều và ướp trong 15 phút.



Bước 3: Chiên chả

Đầu tiên bạn nặn chả cá vừa trộn thành các khối tròn đẹp vừa ăn và cho vào chảo cùng 100ml dầu ăn, chiên với lửa vừa khoảng 3 phút mỗi mặt cho đến khi cả 2 mặt chả vàng đều thì tắt bếp, vớt ra, để ráo dầu.

Cách làm chả cá trắm



- Những nguyên liệu cần chuẩn bị:

- Cá trắm tươi
- Thịt heo xay
- Hành hoa
- Hành tím
- Trứng gà
- Bột năng
- Ớt tươi
- Rau mùi tây, rau thì là
- Lá chanh tươi
- Các loại gia vị nêm nếm: đường, nước mắm, hạt tiêu, bột canh, dầu ăn, hạt nêm, muối hạt.

- Các bước làm chả cá trắm:

Bước 1: Sơ chế nguyên liệu

Cá trắm mua về bạn bỏ đầu, moi ruột sau đó đem cá rửa sạch với muối hạt để loại bỏ mùi tanh. Cá sau khi rửa sạch bạn lọc hết xương, chỉ lấy phần phi lê cá rồi để ráo.

Hành hoa, rau mùi tây, rau thì là bạn nhặt bỏ rễ, rửa sạch sau đó thái nhỏ. Hành tím bóc vỏ, đập dập sau đó băm nhỏ.

Bước 2: Trộn nguyên liệu làm chả cá

Thịt cá đã lọc bạn đem trộn cùng các loại gia vị: đường, nước mắm, hạt tiêu, hạt nêm sau đó đem ướp 30 phút cho ngấm.

Tiếp theo, bạn đập trứng lấy 3 lòng đỏ cho vào bát con cùng bột năng và một xíu nước lọc, nước mắm sau đó trộn đều vào đồ vào cùng hỗn hợp thịt cá đã trộn.

Bước 3: Xay chả cá

Món chả cá có ngon, có dẻo, có quánh hay không chính nằm ở khâu xay chả cá. Đây chính là khâu có vai trò quyết định vì vậy bạn nên sử dụng các loại máy xay chả cá chuyên dụng, chất lượng tốt. Với các loại năng suất cao nên có khoang bỏ đá rộng để thịt cá không bị chín khi xay. Trong trường hợp không đủ điều kiện, bạn có thể sử dụng máy xay sinh tố tuy nhiên thiết bị này chỉ có thể xay một lượng chả cá nhất định và thường bị nóng, làm giảm chất lượng thịt cá trong quá trình xay.

Để xay chả cá, bạn tiến hành cho thịt cá đã ướp vào máy, xay trong khoảng 1 phút thì dừng và cho hỗn hợp gồm trứng gà, thịt lợn xay đã trộn vào.

Bạn tiếp tục xay chả cá thêm từ 1 – 2 phút nữa cho tới khi thu được hỗn hợp nhuyễn mịn là được.

Bước 4: Rán chả cá và đóng gói

Bạn chuẩn bị một chảo dầu lớn và đun tới khi dầu sôi thì nặn từng viên chả cá cho vào chiên tới khi chả cá chín, có màu vàng đều thì vớt ra, để ráo dầu.

Chả cá sau khi chế biến bạn đóng vào các túi, hút chân không và bảo quản trong ngăn mát tủ lạnh để dùng dần.



Cách làm chả cá sốt cà chua

- Nguyên liệu chuẩn bị:

- 500g chả cá
- 2 quả cà chua
- 3 cây hành lá
- 3 nhánh thì là
- Dầu ăn
- Gia vị: Muối, hạt nêm, tiêu.

- Cách làm món chả cá sốt cà chua:

Bước 1: Chả cá thái miếng vừa ăn, chần qua nước sôi để ráo. Sau đó chiên sơ quá để tạo độ giòn cho chả.

Bước 2: Cà chua rửa sạch, băm nhỏ. Hành đem về bỏ rễ rồi thái nhỏ. Thì là thái nhuyễn.

Bước 3: Bắc chảo lên bếp, cho dầu ăn vào, đợi nóng rồi cho hành lá đã thái nhỏ vào phi thơm. Sau đó, tiếp tục bỏ cà chua, thêm hạt nêm, đường vào. Có thể dùng thêm tương cà, tương ớt vào nếu thích.

Bước 4: Đun bếp khoảng 5 phút thì cho thêm chút nước để khi nào cà chua nhuyễn thì cho chả cá vào, đảo đều cho thấm đều gia vị.

Bước 5: Nêm nếm gia vị vừa ăn và rắc hành lá và thì là lên trên tạo hương thơm cho món.

Bước 6: Tiếp tục đun và dùng đũa đảo đều thêm 2-3 phút thì tắt bếp.

Bước 7: Bày ra đĩa để hoàn thành món.



Cách làm chả cá Hà Quốc

- Nguyên liệu làm Chả cá Hà Quốc:

- Cá phi lê 400 gr
- Mực 200 gr
- Tôm 200 gr
- Cà rốt 1 củ
- Hành tây 1 củ
- Hành lá 2 nhánh
- Tỏi 2 tép
- Mè Hà Quốc 8 lá
- Bột bắp 30 gr
- Bột mì 50 gr

- Bột tỏi 1 muỗng cà phê
- Bột hành 1 muỗng cà phê
- Nước tương 1 muỗng canh
- Dầu mè 2 muỗng canh
- Rong biển 4 lá
- Miến 10 gr
- Phô mai que 2 cây
- Thanh cua 2 cây
- Dầu ăn 100 ml
- Gia vị thông dụng 1 ít(muối/ đường/ hạt nêm/ tiêu)



- Cách chế biến Chả cá Hàn Quốc

Bước 1: Sơ chế cá, tôm, mực

Mua cá phi lê ngoài chợ về, rửa sạch, dùng khăn thấm khô nước dính vào cá, cắt nhỏ.

Mực, tôm mua loại đã làm sẵn về rửa sạch, để ráo. Mực cắt miếng nhỏ.

Bước 2: Sơ chế các nguyên liệu khác

Hành tây lột vỏ, rửa sạch, cắt miếng vuông. Hành lá rửa sạch, cắt nhỏ.

Cà rốt gọt vỏ, rửa sạch, băm nhỏ. Tỏi lột vỏ, cắt nhỏ.

Rong biển đem cắt miếng nhỏ vừa ăn.

Bước 3: Xay các nguyên liệu

Cho tôm và mực đã cắt vào máy xay thịt, xay nhuyễn. Tiếp theo cho cá phi lê vào xay đến khi cá nhuyễn.

Sau đó cho toàn bộ phần rau củ đã cắt, 1 muỗng cà phê hạt nêm, 1 muỗng canh đường, 1 muỗng cà phê muối, 30gr bột bắp, 50gr bột mì, 1 muỗng cà phê bột tỏi, 1 muỗng cà phê bột hành, 50ml nước lọc, 1 muỗng cà phê tiêu vào, xay nhuyễn.

Thêm vào 6 lá mè Hàn Quốc cắt nhỏ, 1 muỗng canh dầu mè, xay để hỗn hợp hòa quyện với nhau.

Đem hỗn hợp vừa xay cho vào ngăn mát tủ lạnh khoảng 1 tiếng.

Bước 4: Tạo hình và chiên chả cá

Miến luộc trong nước sôi khoảng 5 - 7 phút, vớt ra để ráo. Thêm vào 1 muỗng canh nước tương, 1 muỗng canh dầu mè, 1/2 muỗng cà phê đường, trộn đều.

Trái miếng ni lông cho thẳng rồi cán dẹt chả lên, cho thanh cua và rong biển vào 2 bên rồi cuộn tròn lại.

Tiếp tục cán dẹt phần chả lên miếng ni lông, cho 1 cây phô mai que vào giữa rồi cuộn tròn thành chả cá phô mai.

Cho 1 ít miến vừa ướp vào 1 lá mè Hàn Quốc, cuộn lại rồi cho vào giữa miếng chả cá rồi cuộn lại như bình thường. Tiếp tục tạo hình chả theo ý thích nhé!

Cho vào chảo 100ml dầu ăn đun với lửa vừa. Khi dầu nóng thì cho phần chả cá vừa cuộn vào chiên đến khi vàng đều các mặt rồi vớt ra, để ráo dầu.



Bước 5: Thành phẩm

Món chả cá Hàn Quốc nóng hổi với mùi thơm nức mũi. Miếng chả bên ngoài giòn rụm, bên trong mềm dẻo, vị giòn ngọt từ các nguyên liệu kết hợp trở nên hấp dẫn vô cùng.



Cách làm chả cá basa

- Nguyên liệu làm Chả cá basa:

- Thịt gà xay sẵn 260 gr
- Phi lê cá basa 1 kg
- Bột bắp 30 gr

- Bột nở 12 gr
- Hành lá xắt nhỏ 3 muỗng canh
- Tỏi băm 1 muỗng canh
- Hành tím băm 1 muỗng canh
- Ớt tươi băm 1 muỗng canh
- Hành phi 3 muỗng canh
- Tiêu sọ 1 muỗng cà phê
- Nước mắm 4 muỗng cà phê
- Dầu hành 3 muỗng canh
- Dầu ăn 220 ml
- Gia vị thông dụng 1 ít(đường/ hạt nêm/ tiêu xay)

- Cách chế biến Chả cá basa

Bước 1: Sơ chế nguyên liệu

Thịt gà xay sẵn và phi lê cá mua về cho vào ngăn đá khoảng 1.5 giờ cho đông cứng, trước khi chế biến thì cho ra rã đông 10 phút.

Xắt cá ra thành những viên nhỏ, chia cá thành từng phần, xay làm nhiều đợt để chả cá được xay nhuyễn mịn.

Thịt gà xay sẵn đem ra xé thành từng mảng cho vào cối xay mịn.



Bước 2: Ướp hỗn hợp

Cho cá và thịt gà đã xay nhuyễn mịn vào tô to, thêm vào tô 2.5 muỗng canh đường, 4 muỗng cà phê nước mắm, 2 muỗng canh hạt nêm, 3 muỗng canh dầu hành, 2 muỗng canh tiêu xay và 3 muỗng canh hành phi, trộn đều cho gia vị và nguyên liệu hoà quyện vào nhau.

Bước 3: Trộn hỗn hợp

Cho 12gr bột nở vào trộn với 30gr bột bắp, sau đó cho toàn bộ phần bột vào hỗn hợp chả cá trộn đều trong 5 phút.

Cho tiếp hành lá, tiêu sọ, hành tỏi ớt băm vào hỗn hợp trộn đều thêm 1 phút nữa, thấy các nguyên liệu trộn lẫn đều vào nhau và sánh mịn là được.

Bước 4: Chiên chả cá

Bắc chảo lên bếp, cho dầu ăn ngập 1/2 chảo và để lửa lớn cho nóng dầu. Trong lúc đợi dầu nóng, bạn cho 2 muỗng cà phê dầu ăn lên 1 chiếc đĩa rộng, múc chả cá cho vào đĩa, tán dẹt, chia thành từng viên vừa ăn.

Khi dầu đã nóng già, bạn hạ lửa nhỏ và thả nhẹ từng viên chả cá vào chiên ngập dầu đến khi 2 mặt vàng đều thì vớt ra để ráo dầu.

Đợi chả cá nguội bớt, ráo dầu thì bạn đã có thể bày ra đĩa thưởng thức rồi.



Bước 5: Thành phẩm

Vậy là chỉ với vài bước đơn giản, ai trong chúng ta cũng có thể chuẩn bị ngay 1 đĩa chả cá basa chiên vàng giòn, thơm nức.

Chả cá chiên vàng đều được điểm thêm chút màu sắc của hành lá và ớt, trông vô cùng bắt mắt và hấp dẫn.

Chả được nêm vừa vị, dai dai giòn giòn, càng thêm thơm ngon khi dùng kèm tương cà, dưa ớt và dưa leo mát lạnh.



Hy vọng với những thông tin mà chúng tôi chia sẻ đã giúp bạn bỏ túi cho mình công thức làm chả cá thơm ngon, hấp dẫn. Chúc các bạn thành công!