

Gà luộc là một trong những món ăn được người Việt ưa chuộng từ lâu. Không chỉ xuất hiện trong mâm cúng ngày lễ tết mà món gà luộc rất dễ ăn và hợp khẩu vị. Còn chần chờ gì mà không tìm hiểu cách làm món gà luộc ngon ngay dưới đây.

Cách luộc thịt gà ngon

- Cách chọn gà ngon, chắc thịt, thơm:

Để có được một con gà luộc ngon, bước chọn gà rất quan trọng. Thông thường nên chọn gà ta có trọng lượng khoảng 1.5 kg tới 2 kg là ổn. Nếu bạn chọn gà quá to khi luộc gà sẽ bị nứt. Nếu không có thời gian làm gà còn sống, bạn có thể chọn mua gà đã được làm sẵn và chú ý tới những điểm sau:

- Một con gà ngon sẽ có thân gà nhỏ gọn, săn chắc, ức nhỏ.
- Da gà ta vàng óng, có chỗ vàng đậm như cánh, ức, lưng, da gà không bị thâm tím, tím tái, không có các đốm đen, thâm tím, nổi nốt...
- Nếu da gà dai, vàng óng đều, mỡ gà lại trắng chứng tỏ gà bị tẩm thuốc vàng.
- Thịt gà săn chắc, tươi, không có mùi hôi, mùi ôi, mùi thuốc kháng sinh...
- Dùng tay ấn vào mình gà, lườn gà hoặc đùi để kiểm tra, nếu thịt săn chắc là gà ngon, còn nếu thịt nhão, trơn, biến dạng, bị lõm kiểu phù nhiều nước, chứng tỏ gà bị tiêm thuốc nước đôi khi còn bị pha lẫn hàn the vào, điều này cần tuyệt đối không mua gà này, để tránh ảnh hưởng tới sức khỏe.



- Chọn nồi luộc gà phù hợp:

Nồi luộc gà rất quan trọng. Các bạn nên chọn loại nồi có chiều cao và chiều rộng tương đương với con gà. Thông thường gà từ 1.5 - 2 kg các bạn có thể chọn nồi với đường kính 28 cm là vừa phải.

Luộc gà trong nồi quá to thì gà sẽ bị teo lại không đẹp nữa. Còn nếu luộc gà trong nồi quá nhỏ thì gà sẽ không chín đều được.

- Cách luộc gà ngon:

Trước khi luộc gà, bạn nên dùng tăm để cố định đầu gà vào thân gà, sau đó cho gà vào nồi và đổ nước lạnh ngập hơn gà rồi luộc ở lửa to.

Đợi khi nước sôi thì hạ nhỏ lửa và luộc thêm trong khoảng 10 phút nữa. Lưu ý trong giai đoạn này, không được đậy nắp nồi khi luộc.

Sau khoảng 10 phút, các bạn tắt bếp rồi đậy nắp nồi lại trong khoảng 20 phút nữa thì gà sẽ chín đều.

Tùy thuộc vào độ lớn của gà, mà các bạn điều chỉnh thời gian lại cho phù hợp nhé, nếu gà quá lớn thì các bạn luộc trên bếp thêm 5 - 20 phút nữa nhé! Gà nhỏ thì giảm thời gian lại thêm 5 phút.

Trong quá trình luộc, các bạn có thể cho thêm vài lát gừng hoặc vài đầu hành lá để gà được thơm ngon hơn.



- Cách giữ cho gà dai ngon, đẹp mắt:

Sau khi hết thời gian luộc, các bạn vớt gà ra và cho vào 1 tô nước lớn, thêm vào đá viên đợi khi gà nguội hẳn thì vớt gà ra và để cho ráo nước. Cách này sẽ giúp thịt gà săn chắc và dai hơn, đồng thời màu sắc cũng tươi ngon, bắt mắt hơn!

Cuối cùng bạn lấy 1 củ nghệ, giã dập rồi trộn với 1 ít nước luộc gà, phết đều lên phần da gà để có màu vàng óng đẹp mắt.



Cách luộc gà cúng ngon

- Cách chọn gà cúng:

Gà sống: Chọn gà trống hoa khỏe mạnh, mắt sáng, mào cờ, dựng, không có tiếng khò khè. Lông gà màu sáng, bóng mượt, áp sát thân.

Chân gà thẳng, thon nhỏ, da chân vàng đều, sáng bóng, chưa mọc cựa (gà sống hoa), da gà vàng nhạt. Theo kinh nghiệm thì chỉ nên mua gà sống tầm 1,8-2 kg cả lông làm đẹp nhất.

Gà thịt sẵn: chọn con có da màu vàng nhạt tự nhiên, mỏng đều toàn thân, thịt săn chắc, phao câu nhỏ, có ít mỡ ở phần cổ và phần đùi.

- Cách buộc gà cúng:

Buộc gà cúng kiểu cánh tiên được sử dụng nhiều trong các dịp lễ, tết. Cách buộc như sau:

Bẻ gập 2 chân gà vào phía sát đuôi gà, dùng chỉ buộc cố định 2 chân gà lại cần sử dụng dây chỉ mềm và không nên buộc quá chặt để tránh cắt vào da gà. Tiếp đến, dùng dao rạch 2 đường phía 2 bên cổ gà rồi nhét lần lượt hai cái cánh gà ngược ra phía miệng gà. Hãy cố gắng làm nhẹ nhàng để da gà không bị rách và cánh gà không bị gãy.

Gà luộc kiểu cánh tiên đẹp phải đạt 2 yêu cầu gồm: đầu gà ngẩng cao và 2 cánh xòe ra đều nhau như đang ngõ. Ngoài ra, nhiều người còn thích buộc gà kiểu thế bay, buộc gà kiểu thế quỳ, buộc gà kiểu gà châu...



- Cách luộc gà cúng:

Cho gà vào nồi sâu lòng sao cho bụng hướng xuống dưới cùng với gừng, hành đập dập và một chút muối, đổ nước ngập gà rồi đặt lên bếp. Cho gà vào nồi ngay từ khi nước còn lạnh giúp cho thịt gà chín dần từ ngoài vào trong, da không bị nứt. Nếu là gà đông để ngăn đá, bạn phải để rã đông hoàn toàn mới cho vào luộc. Do phần da bụng tiếp giáp đáy nồi rất dễ bị nứt nên kinh nghiệm là đặt gà vào bát tô sâu lòng rồi mới đặt vào trong nồi nước, vừa để định hình dáng con gà cúng, vừa đảm bảo da đẹp, không bị nứt.



Muốn gà cúng da vàng, không bị bám các vẩn tiết cũng như không bị ôi thiu thì nên luộc lòng tiết gà vào một nồi nhỏ khác, không nên luộc chung vào nồi gà lễ.

Khi luộc gà cúng nên chỉnh lửa vừa, mở hé vung, luộc sôi lên thì vớt hết vàng bọt, sôi 5 phút thì tắt bếp để ngâm gà khoảng 15-20 phút thì vớt gà ra rửa sạch bằng nước đun sôi để nguội có cho và viên đá để da gà vàng đẹp, giòn.

Khi gà đã ráo nước, dùng bông tẩm chút mỡ gà rán hoặc dầu ăn, xoa đều lên da để gà bóng đẹp.



Cách luộc trứng gà ngon

Cách luộc trứng ngon có thể khá đơn giản với nhiều người, tuy nhiên làm sao để trứng luộc chín chuẩn phù hợp với từng loại, và luộc trứng bao lâu thì chín thì không phải ai cũng biết. Dưới đây là các bước luộc trứng gà ngon:

Bước 1: Lấy sẵn một nồi nước lạnh. Nhẹ nhàng thả trứng vào nồi

Bước 2: Bật bếp với lửa vừa. Khi nước đạt đến mức sôi nhỏ lửa, hãy bắt đầu hẹn giờ để bạn có thể định giờ chính xác cho quá trình nấu. Nếu bạn nhẹ nhàng khuấy trứng theo chiều kim đồng hồ, chuyển động của nước sẽ giúp lòng đỏ trứng di chuyển về vị trí trung tâm của quả trứng.

Bước 3: Đun nhỏ lửa trứng trong nồi trong khoảng thời gian phù hợp với mục đích sử dụng trứng của bạn

+ Trong 1 phút: Lòng trắng bắt đầu đặc còn lòng đỏ vẫn còn lỏng

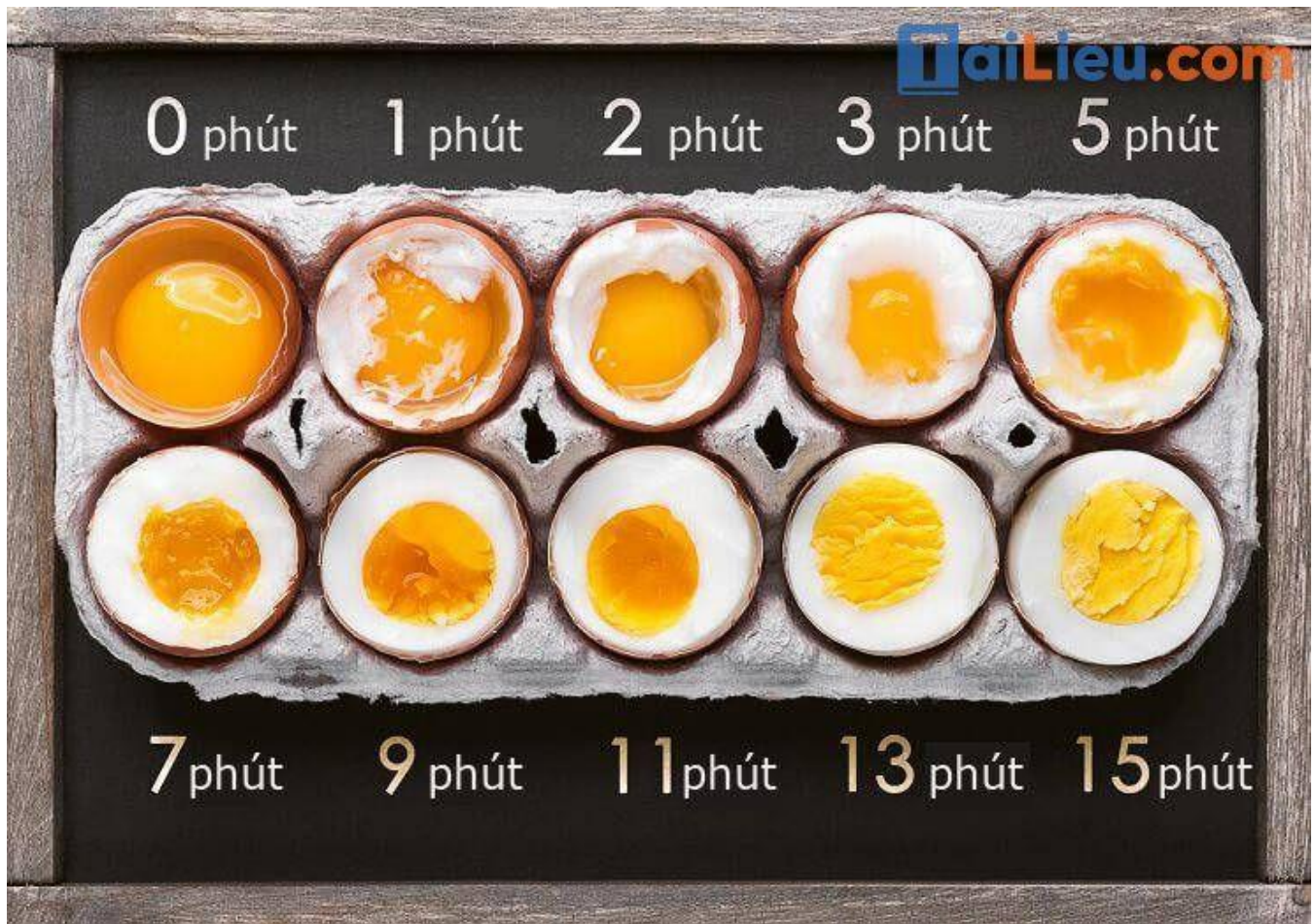
+ Trong 3 phút: Lòng trắng vừa đặc còn lòng đỏ màu lòng đào

+ Trong 5 phút: Lòng trắng đặc, lòng đỏ lòng đào

+ Trong 7 phút: Lòng trắng chín và cứng lại, lòng đỏ chín nhưng còn màu hồng

+ Trong 9 phút: Trứng vừa chín tới

+ Trong 10 phút: Lòng đỏ chuyển màu vàng, trứng đã chín hoàn toàn



Những quả trứng với kích cỡ khác nhau cũng có thời gian nấu khác nhau, cụ thể là:

+ Trứng vừa = 9 đến 10 phút

+ Trứng lớn = 11 đến 12 phút

+ Trứng cực lớn = 13 đến 14 phút

Bước 4: Vớt trứng ra một bát nước lạnh ngâm từ 5 – 10 phút rồi bóc trứng là có thể dùng được.

Bạn muốn bóc một quả trứng còn nguyên vẹn, không bị móp méo hãy thực hiện một số mẹo sau:

- Chọn những quả trứng già hơn: Khi trứng già đi, chúng mất dần độ ẩm qua các lỗ trên vỏ và túi khí ở đầu nở ra. Độ pH của lòng trắng cũng thay đổi, đi từ độ pH thấp đến độ pH tương đối cao, làm cho chúng bám vào vỏ ít mạnh hơn. Trứng tươi từ trang trại sẽ luôn khó già đi. Tốt nhất, hãy mua trứng của bạn một hoặc hai tuần trước khi bạn định luộc chúng và để chúng già đi trong tủ lạnh.
- Đập trứng trước khi làm lạnh: Lấy trứng ra khỏi nước và gõ nhẹ lên mặt bếp vài lần trước khi ngâm trong nước đá. Việc làm này làm lỏng lớp màng giữa vỏ và lòng trắng trứng. Nó không phải lúc nào cũng đảm bảo, đặc biệt là nếu trứng của bạn vẫn còn khá tươi, nhưng nó sẽ hữu ích.
- Làm nguội trứng hoàn toàn: Làm lạnh trứng trong bát nước đá ít nhất một phút, nhưng tốt nhất là để nguội hoàn toàn - khoảng 15 phút - trước khi bóc vỏ. Cú sốc nhiệt độ buộc lòng trắng trứng co lại, tách khỏi vỏ. Làm lạnh nhanh cũng làm săn chắc lòng trắng trứng, giúp trứng dễ bóc hơn.

Cách luộc chân gà ngon

- Trong bước sơ chế:

Rã đông chân gà

Nếu chân gà đông lạnh, hãy chờ rã đông hoặc ngâm chân gà vào thau nước có pha một chút muối.

Rửa chân gà thật sạch

Chân gà mua về bạn cắt bỏ phần móng, rửa với nước muối pha loãng. Cố gắng loại bỏ hết những lớp màng bám vào chân gà. Rửa lại một lần nữa với giấm và nước sạch.



Ướp chân gà, khử mùi hôi

Muốn chân gà thêm đậm đà hương vị và không bị hôi khi ăn, bạn cho cho sả đập dập và gừng thái lát, một ít lá chanh vào tô cùng gia vị tùy ý (hạt nêm...), bỏ chân gà vào trộn đều và ướp tầm 15-20 phút.

- Trong bước luộc gà:

Bạn cho chân gà vào nồi nước lạnh và bật bếp luộc gà. Khi nào thấy nước sôi thì hạ lửa nhỏ lại. Thời gian luộc tầm 5-6 phút là vừa đủ.

Sau đó, khi chân gà chín bạn tắt bếp chờ ngâm gà trong nồi tầm 2 phút. Tiếp theo cho vào nồi nước một ít lá chanh (hoặc gừng) luộc thêm 1-2 phút nữa là hoàn thành.

Tránh để cho chân gà bị thâm và khiến chân gà giòn hơn, ngay khi gà chín bạn vớt ra bỏ vào nước đá lạnh tầm 5 phút rồi vớt ra để ráo nước.



Cách luộc ức gà ngon

-Chuẩn bị nguyên liệu:

- 200gr ức gà (nên chọn ức gà với ít đường chỉ trắng và mỡ trắng để thịt dai và ngọt hơn)
- Hành lá, gừng, lá chanh
- Gia vị: muối, hạt tiêu, chanh và hạt nêm

Chú ý: Trước khi luộc ức gà, bạn cần đảm bảo bảo rã đông ức gà hoàn toàn trong lò vi sóng, trong ngăn mát tủ lạnh hoặc ngâm trong nước lạnh.

- Cách luộc ức gà thông thường:

- Xếp ức gà vào, thêm chút gia vị, chanh cắt lát vào nồi để tăng thêm hương vị.
- Đổ nước ngập phần thịt gà, đun đến khi nước sôi, dùng muôi hớt bọt tụ trên mặt nước.
- Từ từ hạ nhiệt độ nhỏ dần trong khoảng 15 – 20 phút tùy độ dày của miếng thịt.
- Thịt gà chín vớt ra đĩa ngay, thái mỏng hoặc xé phay tùy ý.



- Cách luộc ức gà bằng nồi cơm điện:

Bước 1:

- Đổ nước vào nồi cơm điện với độ cao khoảng 8 – 10cm tính từ đáy nồi. Thêm vào nước chút khoảng ½ muỗng hạt nêm.
- Cắm nồi cơm và bật chế độ nấu cơm. Đợi sôi tầm 3 phút thì mở nắp và cho hành, gừng vào tiếp tục đun.
- Nước sôi lớn, thả gà vào nồi và đun sôi khoảng 10 phút. Sau đó chuyển chế độ hâm nóng trong khoảng 20 – 25 phút.

Bước 2:

- Mở nắp nồi, dùng đũa chọc sâu dưới da gà, nếu không thấy nước hồng chảy ra là gà đã chín.
- Vớt gà ra ngay để nguội, tránh gà bị nhũn. Bạn có thể ngâm gà trong nồi nước đá trong vài phút để da gà giòn và thơm ngon hơn.
- Rửa sạch lá chanh, thái sợi nhỏ và rắc lên gà để trang trí và ăn kèm rất ngon.

Cách luộc gà ngon bằng muối

- Nguyên liệu cần chuẩn bị:

- 1 con gà
- 2 kg muối ăn
- ½ thìa cà phê bột nghệ, ½ thìa cà phê bột gừng

- Các bước tiến hành:

Bước 1: Đầu tiên, bạn cần làm sạch gà, chặt rời phần đầu và phần chân gà, rửa sạch bằng nước rồi để ráo.

Tiếp theo, bạn trộn đều phần bột gừng và phần bột nghệ đã chuẩn bị trước đó. Khi đã trộn xong, bạn chà hỗn hợp này lên gà và ướp trong khoảng 30 phút.

Bước 2: Trong khoảng thời gian đợi cho gia vị ngấm vào thịt gà, bạn bắc chảo lên bếp rồi cho muối vào rang cho đến khi muối nóng và khô lại.

Với cách luộc gà bằng muối này, bạn dùng giấy chuyên dụng đặt gà đã ướp vào rồi gói lại. Lưu ý, bạn cần gói kín, không để hở bất cứ phần thịt gà nào ra ngoài. Sau đó, dùng dây cố định lại lớp giấy đã bọc.



Bước 3: Bạn dùng một chiếc nồi đất sét hoặc nồi sắt có đế dày rồi cho vào trong nồi khoảng 3 bát muối. Tiếp đó, bạn đặt gà đã bọc vào nồi rồi cho phần muối còn lại bao phủ hết gà.

Bắc nồi lên bếp, đun trong khoảng 40 phút và ủ thêm 40 phút nữa thì có thể lấy ra. Bạn gạt muối và bỏ phần giấy bọc bên ngoài, rồi cắt bỏ phần giấy bọc. Cuối cùng, bạn chặt thành từng miếng vừa ăn, xếp lên đĩa và thưởng thức. Bạn có thể lấy phần muối bên trên để dùng cho những lần tiếp theo.



Hy vọng với những thông tin mà chúng tôi chia sẻ đã giúp bạn bỏ túi cho mình công thức luộc gà ngon. Chúc các bạn thành công!