

Chi tiết từ A-Z cách làm khô gà với vô vàn công thức chế biến khác nhau để bạn lựa chọn: từ khô gà lá chanh, làm khô gà cay cho đến khô gà cháy tỏi. Cùng thử sức ngay!

### ***Cách làm khô gà lá chanh***

Sau đây là cách làm gà khô lá chanh ngon chuẩn vị như sau:

- Nguyên liệu làm khô gà:

- Gia vị luộc gà: 450gr thịt ức gà đã bỏ xương, 2 lát gừng tươi, 3 củ hành khô
- Gia vị ướp gà: 3 củ sả, 1 củ tỏi, 3 củ hành khô, 1 ít lá chanh, 1 thìa canh đường nâu, 1 thìa canh nước mắm, ½ thìa canh bột ớt (thay đổi tùy khẩu vị), 15 lá chanh, ớt tươi, 1 thìa cà phê ngũ vị hương, 3 thìa canh dầu ăn.

Lưu ý: Khô gà lá chanh nên làm bằng thịt ức gà công nghiệp sẽ dễ làm hơn, nhiều thịt hơn và cũng có độ mềm, dai vừa ý

- Cách làm khô gà lá chanh ngon:

**Bước 1:** Ưc gà luộc xé nhỏ:

- Sau khi rửa sạch gà với nước và gừng, cho gà vào nồi, đổ nước lạnh ngang mặt gà. Tiếp theo thêm gừng, hành khô, xiu muối.

- Ưc gà luộc khoảng 15 - 20 phút cho chín rồi tắt bếp để ngấm khoảng 5 -10 phút cho chín mềm. Sau đó vớt gà ra cho vào bát nước có đá lạnh ngấm 10 phút cho thịt gà săn lại. (Đây là bí quyết giúp sợi khô gà dai, ngon hơn).

- Vớt gà ra và xé nhỏ miếng vừa ăn. Không xé gà quá nhỏ lúc làm khô gà dễ bị vụn

**Bước 2:** Gà xé nhỏ ướp sả, chanh, ớt

Tỏi, sả, hành khô, lá chanh băm nhỏ trộn với gà đã xé. Thêm 1 muống canh đường nâu, 1 muống nước mắm, ½ muống bột ớt, 1 thìa cà phê ngũ vị hương. Trộn đều ướp gà trong vòng 30 phút.



Lưu ý: Khô gà thành phẩm thường có vị mặn hơn bình thường. Vì vậy nên thêm gia vị lúc ướp gà nhạt hơn một chút.

### **Bước 3:** Xào thịt gà

- Phi thơm tỏi bằng 3 thìa dầu ăn, cho thịt gà đã ướp cùng 1 chút nước luộc gà, thêm gia vị tùy theo sở thích và bắt đầu xào.
- Đảo thịt gà đều tay để ngấm gia vị, đều màu và không bị cháy. Khi nước cạn, cho sả, ớt quả, lá chanh vào đảo đều đến khi thịt gà đã săn lại là được. Bắt đầu công đoạn làm khô gà với các cách khác nhau sau đây



### **Cách làm khô gà lá chanh bằng chảo:**

- Thịt gà xào đã sẵn lại, nước đã cạn thì cho sả, lá chanh, ớt cắt khúc vào đảo cùng. Đảo gà đến khi gà và lá chanh khô giòn như ý muốn là được. Cách làm khô gà lá chanh bằng chảo đơn giản, dễ làm, gà ăn dai, sỢi tơi và kiểm soát được hoàn toàn độ khô của gà theo sở thích.



### **Cách làm khô gà lá chanh bằng lò vi sóng:**

- Chuẩn bị khay nướng của lò vi sóng. Rải giấy bạc kín khay. Sau đó đổ khô gà ra khay, dùng đũa trộn đều ớt và lá chanh, sau đó dàn đều ra khay. Bật chế độ nướng 150 độ C. Sau 10 phút có thể lấy ra kiểm tra, độ khô của gà tùy vào sở thích của mỗi người. Nếu muốn khô hoàn toàn, giòn tan có thể sấy thêm 1, 2 lần nữa. Sau khi sấy xong có thể bảo quản khô gà trong tủ lạnh.

- Trải lớp giấy bạc lên khay lò nướng. Làm nóng lò nướng ở nhiệt độ 200 độ khoảng 5 phút. Sau đó dàn đều hỗn hợp gà ra khay, nướng ở nhiệt độ 150 - 200 độ trong khoảng 15 phút. Theo dõi thấy gà khô hoàn toàn, màu vàng đẹp, lá chanh giòn là hoàn thành.



### *Cách làm khô gà bằng nồi chiên không dầu*

- Nguyên liệu làm Khô gà lá chanh

- Thịt ức gà 500 gr
- Tỏi 100 gr
- Hành tím 100 gr
- Sả 5 nhánh
- Gừng 1 củ(100gr)
- Ớt sừng 4 trái
- Hành tây 1 củ
- Lá chanh 100 gr
- Ớt bột Hàn Quốc 2 muỗng canh
- Bột ngũ vị hương 1 muỗng cà phê
- Bột cà ri 1 muỗng cà phê
- Dầu ăn 3 muỗng canh

- Dầu hào 2 muỗng canh
- Mè đen 1 ít Nước mắm 4 muỗng canh
- Muối/ tiêu xay 1 ít

- Cách chế biến Khô gà lá chanh

### **Bước 1:** Sơ chế nguyên liệu

Để khử bớt mùi hôi thịt gà, trước tiên ngâm thịt ức gà cùng với nước muối pha loãng trong vòng 5 - 10 phút. Sau đó, vớt thịt gà ra, rửa sạch lại và để ráo.

Tiếp đến, sử dụng 2/3 lượng gừng, sả cắt nhỏ tùy ý, 1 củ hành tây và 3/4 lượng lá chanh lót bên dưới đáy nồi rồi cho thịt ức gà lên trên. Đậy nắp nồi rồi bắc lên bếp đun với 500ml nước ở lửa nhỏ đến khi gà chín, chuyển màu trắng thì tắt bếp và gắp thịt ra.

Thịt gà sau khi nấu chín thì để nguội bớt rồi xé sợi nhỏ vừa ăn. Phần hành tím (100gr), 1/3 lượng tỏi và gừng còn lại thì gọt vỏ rồi băm nhỏ. Tương tự, băm nhỏ phần sả còn lại cùng với ớt sừng.



### **Bước 2:** Làm sốt trộn thịt gà

Bắc chảo lên bếp, cho vào chảo 3 muỗng canh dầu ăn và bật lửa lớn. Dầu nóng thì cho toàn bộ phần hành, tỏi, gừng, sả, ớt băm nhỏ vào.

Đợi đến khi các nguyên liệu chuyển màu vàng thì lọc bỏ phần bã. Tiếp đó, thêm vào chảo hỗn hợp gia vị gồm: 2 muỗng canh ớt bột Hàn Quốc, 1 muỗng cà phê bột ngũ vị hương, 1 muỗng cà phê bột cà ri, 4 muỗng canh mắm, 2 muỗng canh dầu hào, 1 ít màu điều và 100ml nước luộc gà lúc nãy.

Hạ nhỏ lửa đun đến khi hỗn hợp sôi thì nêm nếm lại cho vừa miệng.

### **Bước 3:** Làm khô gà lá chanh

Cho thịt gà đã xé vào trộn đều tay với lửa nhỏ đến khi nước sốt ngấm đều vào thịt gà thì tắt bếp. Múc thịt gà ra khay, đợi nguội bớt thì bọc kín lại và cất vào ngăn mát tủ lạnh từ 3 - 5 tiếng.



Sau 3 - 5 tiếng, cho thịt gà vào nồi chiên không dầu cùng với lá chanh. Sấy khô gà trong vòng 10 phút ở nhiệt độ từ 100 - 120 độ C.

Sau 10 phút, nếu thấy thịt vẫn chưa đạt độ khô mong muốn thì sấy tiếp trong vòng 5 - 10 phút nữa ở mức 100 - 120 độ C đến khi thấy thịt khô đều mềm và thơm là được.



#### **Bước 4: Thành phẩm**

Cho khô gà lá chanh vào hộp kín, đậy chặt nắp và bảo quản ở nơi khô ráo. Khi dùng thì gấp một lượng nhỏ ra chén.

Khô gà vàng thơm và ngấm đều gia vị và vẫn giữ được độ mềm dai của thịt. Ăn cùng tương ớt nhâm nhi với lon bia hay với trà sữa, trà chanh cũng rất hợp miệng đó nhé!



### *Cách làm khô gà cay không cần lò nướng*

Mời bạn theo dõi cách làm khô gà cay ngon không cần lò nướng:

- Nguyên liệu và dụng cụ:

- 500g thịt ức gà
- 3 củ hành tím
- 3 trái ớt hiểm
- 10 trái ớt khô
- 70g đường
- 1 muỗng canh tỏi băm
- 1 muỗng cà phê bột ngọt
- 2 muỗng canh rượu nước mắm
- 1/4 muỗng cà phê bột ngũ vị hương
- 4g bột cà ri
- 1 muỗng cà phê bột điều
- 15-20 lá chanh

- 1 muỗng cà phê dầu ăn
- Cối, chày

- Cách làm khô gà giòn cay:

### **Bước 1:** Sơ chế nguyên liệu

Thịt gà rửa sạch, cho 3 trái ớt hiểm vào cối giã, lá chanh thì cắt đôi.



### **Bước 2:** Luộc gà

Cho ức gà vào nồi nước luộc cùng 3 củ hành tím.

### **Bước 3:** Ngâm thịt vào nước lạnh

Khi thịt chín rồi vớt ra ngâm ngay vào nước lạnh, cách này giúp thịt nguội nhanh và không bị khô.

### **Bước 4:** Xé gà

Dùng tay xé thịt gà thành sợi nhỏ, không xé thịt quá nhỏ vì khi xào thịt sẽ bị nát, để thịt thật ráo nước.

**Bước 5:** Phi tỏi

Cho tỏi vào phi với dầu ăn cho đến khi tỏi vàng và dậy mùi thơm.

**Bước 6:** Trộn gia vị

Cho tiếp 1 muỗng cà phê màu hạt điều, 4g bột cà ri, 1 muỗng cà phê bột ngọt, 70g đường, 2 muỗng canh nước mắm, 1 muỗng cà phê muối, ớt hiểm đã giã vào xào chung.

Cho tiếp 10 lá chanh đã cắt đôi vào.

**Bước 7:** Cho thịt gà vào

Cho gà vào trộn thật đều, lưu ý để lửa thật nhỏ để gia vị thấm từ từ vào thịt thì sẽ ngon hơn.

**Bước 8:** Hoàn thành

Cho ớt khô và phần lá chanh còn lại vào xào đến khi gà khô hoàn toàn. Nếu nhà bạn có lò nướng thì có thể đổ gà ra khay cho vào lò sấy ở 150 độ C trong 5-10 phút, lặp lại khoảng 2-3 lần là được.



### *Cách làm khô gà cháy tỏi*

- Chuẩn bị nguyên liệu:

- 1 kg thịt ức gà. Bạn chọn loại ức gà còn tươi ngon để đảm bảo chất lượng khi làm khô.
- 5 cây sả, rửa sạch đập dập
- 2 gói ngũ vị hương
- 3 củ tỏi
- 1 củ gừng nhỏ
- 3 muỗng dầu màu điều
- Gia vị gồm có: hạt tiêu, ớt bột, dầu hào, đường, nước mắm ngon, bột canh, dầu ăn

- Cách làm khô gà cháy tỏi thơm ngon tại nhà:

Khô gà cháy tỏi là món tương đối dễ làm. Tuy nhiên, để món ăn này dậy mùi tỏi, thịt gà khô và đạt độ ngon nhất, bạn nhớ làm đúng các hướng dẫn của chúng tôi sau nhé.

**Bước 1:** Sơ chế nguyên liệu làm khô gà cháy tỏi và ướp gia vị

- Thịt ức gà sau khi mua về các bạn nên xát muối rửa sạch để loại bỏ bớt mùi. Sau đó thái miếng ức gà vừa ăn.
- Tiếp theo cho thịt gà vào trong nồi, đổ nước ngập thịt. Sau đó cho vào 1 cây sả đập, 1/2 muỗng muối rồi luộc chín.
- Trong thời gian luộc thịt gà bạn mang sả, tỏi đi băm nhuyễn.
- Riêng tỏi phi, các bạn tách riêng ra và không băm quá nhuyễn. Phần tỏi không băm nhuyễn mang phi vàng giòn lên rồi bỏ ra rây cho khô bớt dầu mỡ. Bước này nên làm kỹ để loại bỏ mỡ thừa không tốt cho sức khỏe.
- Thịt sau khi luộc, các bạn vớt ra để nguội. Sau đó dùng củi đập đập dập và xé thành sợi nhỏ. Bước dùng củi để đập dập miếng thịt gà nhằm loại bỏ nước, giúp làm khô gà nhanh hơn.
- Tiếp theo đến phần pha sốt ướp sợi gà bạn thực hiện như sau: Cho vào tô lớn phần tỏi, sả băm, 2 muỗng dầu hào, 2 muỗng đường, 2 muỗng nước mắm, 1 muỗng bột canh, 2 muỗng ngũ vị hương, 1 muỗng ớt bột, 3 muỗng dầu màu điều. Sau đó dùng đũa đánh thật đều và tan hết hỗn hợp gia vị này.
- Bạn tiếp tục cho phần thịt ức gà đã xé nhỏ vào sốt trộn đều ướp trong 30 phút.



**Bước 2:** Sấy khô gà cháy tỏi bằng lò nướng

- Sau thịt đã ngấm gia vị, các bạn cho vào lò nướng sấy ở nhiệt độ 130 độ C trong 60 phút.
- Nếu không có lò nướng, các bạn có thể dùng chảo chống dính để làm khô gà. Nếu dùng chảo, các bạn cần lưu ý điều chỉnh lửa nhỏ khi sao khô gà để khô không bị cháy nhé.
- Cuối cùng, sau khi đã làm xong khô gà, bạn cho phân tỏi phi vào trộn đều.
- Cho khô gà ra đĩa và thưởng thức thôi. Nếu còn dư bạn có thể để nguội, sau đó cho vào một hũ thủy tinh sạch và bảo quản để dùng dần.



### *Cách làm gà khô xé*

Cách làm khô gà xé cay ngon "quên lối về" với công thức cực "xịn" mà chúng tôi đã tổng hợp. Mời bạn tham khảo:

- Nguyên liệu làm Khô gà xé cay:

- Ưc gà 250 gr
- Hành tím 4 củ
- Gừng 20 gr(5 lát)
- Tỏi 3 tép Sả 3 nhánh
- Lá chanh 5 gr(2 lá)
- Bột ngũ vị hương 1/8 muỗng cà phê
- Bột ớt 1/2 muỗng canh

- Nước mắm 1 muống canh
- Đường nâu 1 muống canh
- Muối 1 ít

- Cách chế biến Khô gà xé cay:

**Bước 1:** Sơ chế, luộc gà và xé gà

Đầu tiên, ức gà mua về rửa sơ với nước muối pha loãng rồi rửa lại với nước sạch, sau đó để ráo.

Kế đến, bắc nồi lên bếp cùng 700ml nước, 250gr ức gà, 5 lát gừng, 3 củ hành tím, 1/8 muống cà phê muối và 2 lá chanh vào, tiến hành luộc với lửa lớn khoảng 7 - 10 phút.

Thấy nước sôi thì bạn giảm xuống lửa vừa luộc thêm 5 - 7 phút nữa thì tắt bếp, lấy nắp đậy lại 15 phút rồi mở nắp, vớt thịt gà ra để nguội. Cuối cùng, dùng tay xé toi gà ra thành các sợi vừa ăn là được.

**Bước 2:** Sơ chế các loại gia vị

Với tỏi và hành tím còn lại bạn lột vỏ, băm nhuyễn. Sả thì bạn cắt đầu, rồi cũng băm nhuyễn.

**Bước 3:** Trộn gia vị và rang gà

Kế đến, bắc cái chảo lên bếp với lửa vừa cùng 100ml nước, 1 muỗng canh đường nâu, 1/2 muỗng canh bột ớt, 1/8 muỗng cà phê bột ngũ vị hương, 1 muỗng canh nước mắm, toàn bộ phần hành tím, sả và tỏi băm nhuyễn vào, khuấy đều để hỗn hợp được hòa tan với nhau.

Sau đó, thêm nốt 250gr ức gà đã xé sợi vào, dùng đũa liên tục đảo đều trong vòng 15 - 20 phút, đến khi thấy gà bắt đầu khô lại thì nêm nếm gia vị vừa ăn rồi tắt bếp cho ra đĩa.



#### **Bước 4:** Thành phẩm

Hãy thử nghĩ mà xem, bạn mà dùng món khô gà xé cay này để chiêu đãi mọi người ắt hẳn ai nấy cũng phải thích thú lắm cho mà xem.

Từng sợi khô gà mang màu vàng thật bắt mắt, kể đến khô gà mềm mềm, dẻo dẻo, dai dai quá u là kích thích luôn, đã thế còn có 1 chút cay the nữa chứ! Món ăn này chớ nên bỏ qua đó nha!



### *Cách làm khô gà bằng lò nướng*

- Nguyên liệu làm Khô gà bằng lò nướng:

- Thịt ức gà 1 kg
- Sả 1 cây
- Gừng 1 củ
- Lá chanh 15 lá
- Ớt khô 11 trái

- Tỏi 3 củ
- Hạt điều 5 gr
- Nước hấp gà 100 ml
- Nước tương 1 muống canh
- Nước mắm 1 muống canh
- Bột nghệ 1/2 muống cà phê
- Bột cà ri 1/3 muống cà phê
- Bột ngũ vị hương 1/3 muống cà phê
- Bột ớt Hàn Quốc 1/2 muống cà phê
- Dầu ăn 5 muống canh
- Gia vị thông dụng 1 ít(đường/ muối/ bột ngọt/ hạt nêm)

- Cách chế biến Khô gà bằng lò nướng:

### **Bước 1:** Sơ chế và hấp ức gà

Thịt ức gà mua về bạn rửa sơ với nước sau đó ngâm ức gà trong 1 lít nước muối pha loãng khoảng 5 - 10 phút rồi vớt thịt ức gà ra cho vào xung hấp

Tiếp theo bạn gọt vỏ gừng và cắt lát mỏng, sả cây bạn đem đi rửa sạch, đập dập và cắt khúc dài khoảng 2 - 2.5 lóng tay. Lá chanh bạn rửa sạch rồi vò sơ.

Sau đó, bắc nồi lên bếp, cho vào 800ml nước vào, đun sôi với lửa lớn khoảng 1 phút rồi cho lần lượt cho 1 cái đế lót nồi inox, 1 cái đĩa inox và vỉ hấp vào. Tiếp đó lót thêm 1 lớp sả và gừng lá chanh vào đáy vỉ rồi cho thịt ức gà lên, rải thêm ít sả, lá chanh, gừng và sả còn chừa lại vào.

Đậy nắp lại và hấp với lửa vừa khoảng 20 phút nhưng trong mỗi 5 phút bạn trở mặt 1 lần để thịt ức được chín đều và ngon hơn.



## **Bước 2:** Phi tỏi và thắng dầu điều

Trước tiên, bạn đem tỏi bạn tách tép, lột vỏ, cắt nhỏ ra rồi cho vào máy xay, xay với tốc độ nhanh khoảng 1 phút cho đến khi tỏi nhuyễn thì dừng lại.



Tiếp theo, bạn bắc chảo lên bếp và cho khoảng 3 muỗng canh dầu ăn vào, đun với lửa vừa đến khi dầu nóng thì bạn cho tỏi xay nhuyễn vào, phi đều với lửa nhỏ khoảng 2 phút đến khi tỏi hơi chuyển sang màu vàng thì bạn tắt bếp và dùng rây lọc, vớt tỏi đã phi thơm ra.

Để thắng dầu điều, bạn cho 2 muỗng canh dầu ăn vào chảo, đun với lửa nhỏ đến khi dầu nóng thì bạn tắt bếp và cho 5gr hạt điều vào. Đảo đều và đậy nắp lại trong vòng 20 giây cho hạt điều ra hết màu thì bạn vớt bỏ hạt điều đi.



### **Bước 3: Làm sốt ướp gà**

Sau khi vớt hạt dầu điều ra rồi thì bạn bắt chảo lên bếp và cho 100ml nước hấp gà, 6 muỗng canh đường, 1 muỗng cà phê muối, 1 muỗng canh nước tương, 1 muỗng canh nước mắm, 1/2 muỗng cà phê bột nghệ, 1/3 muỗng cà phê bột cà ri, 1/3 muỗng cà phê bột ngũ vị hương và 1/2 muỗng cà phê bột ớt Hàn Quốc vào.

Nấu với lửa nhỏ khoảng 3 phút cho hỗn hợp nước sốt gà sôi lên thì bạn tắt bếp, cho 1 muỗng canh bột ngọt và 1/2 muỗng cà phê muối vào, khuấy đều cho muối và bột ngọt tan thì bạn đợi đến khi hỗn hợp nguội hẳn.

#### **Bước 4:** Ướp gà

Gà sau khi đã nguội bạn xé gà thành các miếng to vừa ăn. Tiếp đó, bạn cho 3 - 4 muỗng canh nước sốt ướp gà vào thau gà đã xé sau đó trộn nhẹ nhàng đều tay cho nước sốt áo đều thịt gà thì bạn cho 1 muỗng cà phê hạt nêm và 1/2 muỗng cà phê muối vào.

Trộn đều và ướp trong khoảng 30 phút cho thịt gà thấm đều gia vị thì bạn cho 11 trái ớt khô và 10 lá chanh vào, đảo đều.



### **Bước 5: Sấy khô gà**

Đầu tiên bạn bật lò trước 20 phút cho lò nướng nóng sau đó cho thịt gà đã ướp thấm đều gia vị thì bạn trải đều thịt gà ra khay.

Tiếp đó bạn cho khay thịt gà đã ướp vào nấc thứ 2 của lò nướng, dùng 1 cây đũa chêm giữa lò và nắp lò cho có 1 khe hở và nướng với nhiệt độ 125 độ C trong vòng 2 tiếng.

Trong khoảng thời gian nướng cách mỗi 30 phút bạn đảo đều khô gà 1 lần cho khô gà được sấy khô đều là hoàn tất.



Hy vọng với những thông tin mà chúng tôi chia sẻ đã giúp bạn bỏ túi cho mình công thức cách làm khô gà tại nhà. Chúc các bạn thành công!