**BÀI 15: SOUP GÀ NẤM HƯƠNG**

*Nguyên tắc : nấu*

*Thời gian thực hiện: 02 giờ*

**I.Nguyên liệu**:

|  |  |
| --- | --- |
| Xương gà | 300g |
| Ức gà | 300g |
| Nấm hương | 100g |
| Bắp lon | 1lon |
| Sả củ | 50g |
| Trứng gà | 3 quả |
| Bột năng | 50g |
| Rượu trắng | 50g |
| Ngò | 20g |

- Hành phi 20g

- Muối, hạt tiêu, hạt nêm, đường, bột ngọt.

**II. Quy trình thực hiện:**

**1 Sơ chế:**

|  |  |
| --- | --- |
| - Thịt gà + xương gà -> rửa sạch với nước muối pha loãng chần qua nươc sôiCho 2lít nước lạnh cho ngập mặt thịt gà + 1 muỗng cà phê muối +1/2 muỗng cà phê bột ngọt + 1 muỗng cà phê hạt nêm + 1m canh đường + 02 củ hành tím bóc vỏ đập dập + 2 củ sả đập dập -> nấu sôi 1h -> lọc lấy nước dùng. |  |
| - Thịt gà sau khi luộc chín -> dùng tay xé thành từng sợi nhỏ. |  |
| - Nấm hương -> rửa sạch -> để ráo nước -> cho vào nồi nước + 1/2m muối + 2m dấm + 1 củ sả đập dập-> luộc 7 phút -> xả sạch bằng nước lạnh -> vắt ráo -> xắt lát mỏng.- Trứng gà -> đập ra tô.- Bột năng + 1/3 chén nước lọc hòa tan- Ngò -> rửa sạch -> để ráo nước.- Bắp -> cho ra rổ -> rửa lại bằng nước lạnh.- Hành tím bóc vỏ thái lát phi vàng. | 4-848772-1375789680_500x0.jpg |

**2 Chế biến:**

- Đun sôi nước dùng trở lại -> cho thịt gà đã xé sợi + nấm hương + bắp -> nấu sôi nêm gia vị vừa ăn.

- Cho bột năng vào khuấy đều tay.

- Dùng rây lược trứng theo một chiều cho trứng tạo thành vân -> nấu sôi tiếp để trứng chín.

**3. Trình bày:**

|  |  |
| --- | --- |
| - Múc ra tô + 1/2m dầu mè + tiêu + hành phi + ngò lên trên mặt.**III. Yêu cầu thành phẩm:** Nước dùng phải trong, soup có độ đặc vừa đủ, vị vừa ăn. |  |