

MÈO NƯỚNG THỊT NGON

Thịt xiên nướng là món ăn rất hấp dẫn cả trẻ nhỏ lẫn người lớn vì hương vị thơm ngon. Tuy nhiên, để có được món thịt xiên nướng thì công đoạn ướp thịt vô cùng quan trọng để thịt không bị khô cháy. Thịt xiên nướng là món ăn rất quen thuộc và được yêu thích. Hương vị đậm đà hấp dẫn chính là điểm thu hút của món ăn này. Thịt nướng xong mềm mềm, ngọt ngọt, có thể ăn với bún, bánh mì hay cơm trắng đều rất ngon.

Hãy tham khảo 2 cách ướp thịt xiên nướng thơm mềm dưới đây để chiêu đãi cả gia đình. Lẽ, tết đến rồi kìa!

CÁCH 1



Chuẩn bị nguyên liệu:

- Thịt lợn: 450gr (chọn phần thịt vai hoặc ba chỉ để thịt không bị khô khi nướng).
- 1 củ tỏi, 2 củ hành khô, 1 củ riềng nhỏ, 1 cây sả, 1 củ nghệ nhỏ.
- 1 thìa café hạt ngò.
- 10gr mè trắng rang.
- Các loại gia vị: Nước mắm, nước tương, dầu hào, hạt tiêu, đường.

- Que xiên.

Cách ướp:

- Thịt lợn rửa sạch, để ráo. Thái thịt thành từng miếng mỏng, nhỏ vừa ăn (độ dày khoảng 4-5 mm, khổ 3-4 cm).
- Gọt vỏ riềng, sả, nghệ, tỏi và hành tím, rửa sạch. Cho tất cả vào máy xay nhuyễn cùng hạt ngò, hạt tiêu và mè trắng.
- Đổ hỗn hợp vừa xay ra bát, cho thêm 1 thìa nước tương, 2 thìa nước mắm, 1 thìa dầu ăn, 1 thìa dầu hào vào trộn đều.
- Đổ hỗn hợp trên vào bát thịt và trộn đều. Cho thịt vào tủ lạnh khoảng từ 1-2 tiếng cho thịt thật ngấm gia vị.
- Ngâm que xiên thịt vào nước lạnh từ 30 phút đến 1 tiếng. Cách làm này sẽ giúp khi nướng que xiên không bị cháy.



- Lấy thịt đã ướp trong tủ lạnh ra, xiên vào các que xiên. Khi xiên bạn gấp đôi miếng thịt lại để thịt heo không bị rơi ra khi nướng và xiên thịt trông sẽ gọn gàng, đẹp mắt hơn.

Sau khi đã xiên thịt xong xuôi, bạn chỉ cần đặt những xiên thịt lên vỉ và mang đi nướng.

CÁCH 2

Chuẩn bị nguyên liệu:

- Thịt lợn: 300gr.

- Nước cốt dừa: 1/2 bát.
- Sữa đặc: 2 thìa.
- Các loại gia vị: Bột canh, hạt nêm, nước hàng (bạn có thể mua sẵn ngoài chợ hoặc thăng đường lên).
- Que xiên.

Cách ướp:

- Rửa sạch thịt rồi thái miếng vừa ăn.
- Làm nước sốt để ướp thịt: Cho sữa đặc, nước cốt dừa, 2-3 thìa cafe nước hàng, 1 ít hạt nêm và bột canh vào chung một cái bát rồi khuấy đều. Đổ nước sốt vào nồi rồi bắc lên bếp đun sôi.
- Để nguội nước sốt sau đó đổ sang bát thịt, trộn đều.
- Ướp thịt trong khoảng 15 phút rồi xiên thịt vào các que xiên.

Chú ý khi nướng thịt:

- + Không xiên thịt quá nhiều và quá dày, nếu không khi nướng thịt sẽ lâu chín hoặc chín ngoài mà sống ở bên trong.
- + Thịt nướng trên than hoa sẽ thơm và ngon hơn. Nướng với lửa vừa, lửa quá to thịt sẽ dễ bị cháy sém. Khi nướng lật đều các mặt thịt cho đến khi miếng thịt chín thơm vàng đều các mặt là được. Nếu sợ thịt khô bạn có thể thỉnh thoảng phết phần nước ướp lên xiên thịt để thịt mềm và ngọt trong quá trình nướng.
- + Nếu sử dụng lò nướng, bạn nướng ở 175 độ C. Nướng khoảng 10 phút, bạn lấy thịt ra, lật ngược lại và cho vào lò nướng thêm khoảng 5 phút nữa để thịt thơm và vàng đều.