



Hôi Từ Bi Phụng Sự Montréal

TÀU HỦ KỶ KHO

Nguyên liệu

- 1 gói tàu hủ ky (thk) lớn 400g - làm được 4 cuốn
- 8 miếng rong biển Đại Hàn
- xé 4 miếng lá chuối ngang 20 cm, rửa, lau sạch
- poireaux - nếu muốn - khử trong dầu, để trộn vào thk.
- gia vị A (cho thk)
 - + 1 muỗng cafe (mcf) muối biển
 - + 1 mcf bột nêm chay không có bột ngọt
 - + 2 mcf tiêu xay
 - + 1 muỗng soup (ms) dầu phi poireaux ,
 - + 1 ms bột khoai,
 - + 1 ms bằng mặt đường mía
 - + vài giọt maggi chay cho thơm
- làm sauce cho 1 cuốn cắt làm 8 miếng - có 3 loại sauce:
 - + cà chua: 3 trái cà chua nhỏ, chín đỏ- cắt hạt lựu nhỏ
 - 1 mcf gừng cắt sợi nhỏ, 1 mcf đường mía, 1 mcf muối, 1/2 mcf bột nêm, 1 chút tiêu
 - + thơm: 2 khoanh thơm dày 2cm - băm nhỏ
 - 1 mcf gừng cắt sợi nhỏ, 1 mcf đường mía,
 - 1 mcf muối, 1/2 mcf bột nêm, 1 chút tiêu
 - + gừng: 2 ms gừng xắt sợi nhỏ
 - 6 ms nước, 1 ms đường mía, 1/2 mcf muối biển, 1 ms xì dầu Kikoman màu đỏ
 - 1/2 mcf bột nêm, 1/4 mcf bột khoai, 1 chút tiêu

Cách làm

1. Cắt thk làm 8
2. Rửa thk bằng nước lạnh 2 lần, cho sạch bớt dầu. để ráo nước.
3. Nấu 3 lit nước sôi, cho vào 1 ms muối. Cho thk vào, dùng đũa sục lên cao, cho đến khi thấy thk se thành sợi, khoảng 2-3 phút. Đổ thk ra rổ cho ráo nước
4. Trộn đều tất cả gia vị A vào thk.
Chia thk ra 4 phần bằng nhau. Bỏ vào ziploc, nén chặt.
Trải lá chuối đã lau sạch, để thk lên cuốn lại. Wrap bên ngoài.
Hấp 20 phút. Dem ra để ráo nước.
5. Gỡ lá chuối ra, dùng 2 lá rong biển cuốn thk lại.
Wrap bên ngoài. Để cuốn thk vài giờ cho nguội trước khi cắt ra.
6. Làm sauce: Cắt mỗi cuốn thk ra làm 8, chiên sơ 2 mặt.
Xào 1 ít poireaux tươi, cùng gia vị trên cho vừa miệng. Riu những khoanh thk 2-3 phút, trở đều 2 mặt cho thấm sauce.

Vật dụng

- 4 cái ziploc trung bình, ngang 16cm, giấy kiếng wrap - để gói
- khăn bông để ép nước- làm khô thk.
- Rổ inox có lỗ, cho thk ráo nước.



Thành phẩm