

Hôm qua má mình ra chợ mua về một mẻ tôm to, đưa về, cụ bảo làm gì thì làm. Mình lên mạng tìm được cái phim này của cô này, trông giống như người Nhật, nhưng chắc ở nước ngoài nên nói tiếng Anh giỏi. Cách làm khá đơn giản và lại rất ngon:



Làm tôm:

- Rửa bằng nước muối, hoặc dấm cho hết nhờn
- Dùng kéo cắt một chút ở đầu nhọn và các chân nhỏ ở đó, cắt luôn cả chân ở dưới bụng đi
- Dùng đầu kéo cắt một đường ở dưới bụng cho tách hai bên ra

- Bóc vỏ thân và vỏ đầu, bỏ đi các phần cứng, ĐỂ LẠI ĐUÔI để cầm cho dễ lúc rán.
- Bóp dính gáy cho ra hết ruột đi
- Dùng một cái tăm nhọn, xuyên qua lưng chỗ cong và kéo ruột ở trong ra.
- Dùng kéo hoặc dao cắt vài đường ở bụng cho khi rán tôm không CO lại.

Làm rau quả:

- Ngâm nước nóng vài cái nấm hương (ăn ngon như ăn thịt ấy, sau khi rán xong)
- Gọt vỏ và cắt lát một ít khoai tây
- Cắt lát một ít nấm trắng
- Cắt lát một hai quả cà tím

Làm nước bột tằm ngoài:

- Lấy một bát canh nước lạnh ở máy, cho vào tủ đá, để chừng 2-3 tiếng đồng hồ trước khi làm tôm, cho nước lạnh như đá. Nếu không thì cho vài viên đá lạnh vào bát nước, đợi cho nó tan hết ra.
- Đánh 2 quả trứng gà vào bát nước lạnh trước khi rán
- Cho 2 thìa canh bột khoai tây hoặc bột tăng mì vào bát nước và đánh tan ra
- Cho vài thìa canh bột tăng mì / hoặc khoai tây vào một cái đĩa để nhúng và làm khô vỏ của các đồ rán

Rán:

- Cho dầu vào lưng nồi hoặc chảo, đủ ngập tôm chừng 2 lần, đun dầu nóng đến khi thấy xủi bọt ở đầu đũa thử
- Cho tôm hoặc các miếng củ quả vào đĩa bột khô và tẩm vỏ ngoài cho bột dính và làm khô vỏ đi
- Nhúng chúng vào bát nước bột lạnh
- Thả vào chảo dầu
- Dùng một cái thìa ăn cơm, múc một ít nước trắng lạnh, thả vào chảo dầu. Các miếng bột lăn ra thành các mảnh con, dùng đũa nâng miếng mình vừa thả vào và đưa vào vùng các mảnh con để chúng dính vào vỏ của miếng đang rán, vì lúc này vỏ ngoài còn ướt và rất dính. Mình sẽ thấy các mảnh dính vào và làm cho miếng rán (nhất là tôm) phồng to lên.
- Làm tiếp miếng tới, khi cho miếng tới vào thì có thể nhấc miếng cũ ra, vì chúng chín rất nhanh, do dầu có nhiệt độ cao.

Nếu không ăn hết thì rán lại trước khi ăn, chúng sẽ ròn và rất ngon.

Nước chấm:

- Cho 2 thìa canh xì dầu hoặc Maggi vào bát
- Cho 1 thìa dấm vào
- Nếu có rượu mai quế lộ thì cho một thìa cà phê vào
- Thích ăn ớt thì cắt vào
- Thích ăn hạt tiêu thì rắc vào

