













← prev | next →

Buffet lầu nướng hương vị Thái Lan

☆☆☆☆ Đánh giá

Thương hiệu: Buffet

175,000đ _{195,000}đ

Ngoài món cá chép nướng vỉ, cá diêu hồng hấp xì dầu hay cá rô phi hấp xì dầuthì món cá quả hấp xì dầu cũng là món ăn đơn giản, nhanh chóng và mang lại nhiều bổ dưỡng, thơm ngon cho cả gia đình bạn

Đặt ngay

Thông tin sản phẩm Mô tả sản phẩm Đánh giá

Ngoài món cá chép nướng vỉ, cá diêu hồng hấp xì dầu hay cá rô phi hấp xì dầuthì món cá quả hấp xì dầu cũng là món ăn đơn giản, nhanh chóng và mang lại nhiều bổ dưỡng, thơm ngon cho cả gia đình bạn

Nguyên liệu:

Cá chép (có thể thay cá diêu hồng hay cá thu) - 1 con

Gừng 1 nhánh, hành tây 1 củ, 1 ít hành lá -

Xì dầu, dầu hào, đường, nước mắm, mì chính, hạt tiêu -

Hướng dẫn:

Bước 1: Cá chép mua về làm sạch, cắt bỏ mang, mổ bụng bổ ruột sau đó xóc với ít muối, rửa sạch lại một lần nữa.

Bước 2: Khía dọc trên thân con cá để cá ngấm gia vị được đều.

Bước 3: Gừng rửa sạch, thái chỉ.

- Hanh tây bóc vỏ ngoài, thái nhỏ, hành lá rửa sạch, thái khúc vừa phải.
- Uớp các loại gia vị muối, đường, xì dầu vào con cá, ướp trong khoảng 1h.
- Cho cá vào 1 cái đĩa sâu lòng, cho hành tây, gừng, xung quang, hành lá cho lên trên, rưới nước ướp cá lên trên, cho chút dầu hào vào.
- Sau đó cho vào nồi hấp, hấp trong khoảng 25p là cá chín, rắc chút tiêu lên trên và ăn rất ngon khi còn nóng!

Xem thêm



Lầu Buffet tự chọn



175,000đ 195,000đ





Lẩu tự chọn ngon tuyệt vời 175,000đ 195,000đ









Lầu Việt hải sản ngon 135,000đ





Buffet lầu nướng hương vị Th... 175,000đ 195,000đ

Đặt ngay





Đăng ký nhận ưu đãi

Chúng tôi luôn có những ưu đãi dành cho thành viên

Nhập email của bạn

💋 Đăng ký

GIỚI THIỆU DELTA FOOD

Delta Food tự hào là một trong những nhà hàng với đầu bếp đến từ các nước trên thế giới, chúng tôi hi vọng sẽ đem đến cho quý khách những bữa ăn tuyệt vời nhất.

VÈ CHÚNG TÔI

Trang chủ

Sản phẩm

Thực đơn theo ngày

Tin tức

Liên hệ

Giới thiệu

LIÊN HỆ

0388287614

An Thượng, Hà Nội

deltawebltd@gmail.com