

Món gà tây Thanksgiving nấu theo kiểu Trung Quốc

Tên: Luu Xeng.

Địa chỉ: Hai, 29 Tháng 12 Năm 2008 01:26

For 15 lbs turkey

All measurements in soupspoon

Mixing Sauce

- 10 Oyster Sauce (Dầu hào)
- 10 Hoisin Sauce (Tương đen ăn phở)
- 2 Superior Sauce (Xi dầu đen)
- 2 Mushroom Sauce (Xi dầu vụn mushroom)
- 5 Cooking Wine (Hoặc 2 lon Beer)
- ½ Ground black pepper (tuy hi)
- ½ Crush or ground red pepper (tuy hi)
- 2 Garlic Powder
- 3 Sugar
- 3 Sesame oil (Dầu mè)

Vegitable

- 5 whole yellow onion (Củ hành vàng)
- 2 bundle of green onion (2 bó = 20 cong)
- 5 whole garlic

Misc.

- Nấm đông – cô
- Nấm Mèo
- Kim Châm
- Hạt Sen không ruột (tim)
- Táo tàu dẹt
- Nấm hươp
- Trứng cút
- Tàu hũ Ki (cong)

Cách nấu:

Trộn (mix all together) dầu các thành vào một chảo nhỏ,

Đun hỗn hợp các thành đã trộn (all ingredients) vào bên cạnh gà tây và giết trong tủ lạnh (refrigerator) qua đêm (overnight).

Nấu bên ROASTER OVEN

Bổ turkey + beer + Chicken broth vào nồi kho nấu con gà trong nồi, nấu cho sôi ở 450 F degree, sau khi sôi vớt nước nấu xuống kho ở 250 F degree và tiếp tục nấu kho 2 tới 3 giờ (chú ý: mỗi 15 phút nhấc nắp nồi và rắc nước lên trên mình turkey khi nắp nồi hơi nguội cho thêm một da gà).

Ăn với các loại rau xanh như xà lách sống hay củi gừng hoặc với mì bún hay bánh mì.