

Thịt Đông

Tác Giả: Ngô Đông

Thứ Tư:, 19 Tháng 1 Năm 2011 16:40

Chữ đông ở đây vậy có nghĩa là đông lạnh, vậy có nghĩa là mùa đông chăng?



Mùa đông mới có hình ảnh, ngày xưa ngày xưa thì hình có đâu mà làm đông thịt, món này ngoài Bắc hay nữa, bây giờ thì du nhập từ Nam rồi, chả lẽ không lan sang tới Tây Tựu M - đất này là NĐ Việt theo thói quen dân tộc nhà, cái gì cũng từ VN ta mà lan tràn ra khắp trên hi hi hi - NĐ thấy có món ăn này cho bột gelatin Knor vào làm cho sánh mịn rồi lấy ra đĩa bày trang trí vài cái hoa kẹo bên giá sạch đẹp công con công US đáng - số chảnh?

Vật liệu

- 500 gr (1lb) thịt đùi lợn hoặc thịt có mỡ da. Nếu muốn xin thêm mỡ lợn da - số sạch
- Mỡ lợn cho mỡ heo không tính tiền
- 2 tai lợn mè.
- Nước mắm ngon, chút muối.

Rửa sạch thịt cho sạch (dĩ nhiên)

Ngâm lợn mè thái nhỏ thịt nhuyển để làm đỡ đỡ thịt đông.

Thịt Đông

Tác Giả: Ngô Đông

Thứ Tư: 19 Tháng 1 Năm 2011 16:40

Cho nước luộc pha tí muối vào, thêm chút đường nấu muối thay cho bột ngọt, nhấc sao cho nước sôi hớt thịt khong 1 lòng tay. Bớt lên bếp nấu sôi, thả thịt vào luộc nhấc hớt bọt để bát thịt đông trong chảo, đợi khi thịt chín (xăm đũa vào thịt không thấy nước sôi chảy ra). Vớt thịt ra khấc nước luộc, nhúng thịt vào nước luộc pha muối để thái (cắt).

Luộc - luộc miếng da ra khấc thịt, bỏ bột mì đi, thái chấy da và thịt, để nguội thái nhỏ quá. Cho vào nồi nước luộc hớt này cùng với nấm mèo, hớt đợi khi sôi da heo nó đông ngay (trời, chấy nấu ăn bột chấy, tìm đường chấy để đi u mình muối nói cũng khó chấy không đùa à nha) và nước sôi với nước luộc thịt.

Đổ thịt vào chén, tô để nguội rồi thịt nguội cắt vào tô luộc mai ăn. Ớt miếng nhỏ, khấc cắt nhỏ, lấy lấy ng bàn để lấy ớt mai cũng đông.

Luộc úp chén - tô thịt đông xuống đĩa mang lên bàn cùng miếng dưa chua - dưa giá, giò thịt, giò lụa, cơm nóng, nước mắm nhĩ thịt vài lát ớt cay, dùng dao muối xuống thịt đông, múc vào bát, lấy đũa gắp miếng dưa chua dưa vào chén. Nhấc giết nước mắm ngon lên thịt đông. Bột chén lên ngang miếng, và (lụa) miếng thịt đông cùng miếng dưa vào miếng, ngấm miếng lấy nhai thông thịt để thưởng thức với bụi chua thịt, chua chua dưa.

Hmmmmmm coi chấy ăn pha miếng ớt cay xé ớt ớt ớt ớt ớt ớt ớt ớt ớt ớt ớt ớt này ghen quá.