

Có hạt mắc khén món gà nướng trở nên hoàn toàn khác biệt

Author : Mỹ Hạnh

Món nướng với hạt mắc khén xưa nay đã là thương hiệu của vùng núi rừng Tây bắc, đây chính là điểm nhấn tạo nên sự khác biệt giữa món nướng của Tây Bắc với các vùng miền khác, muốn các món nướng thơm ngon, đậm đà thì không thể thiếu được hạt mắc khén.

Đồng bào dân tộc nơi đây có cá nướng mắc khén, gà nướng mắc khén, thịt trâu gác bếp...những món đặc sản ấy sở dĩ thơm ngon đặc biệt, hương vị khác lạ là nhờ có hạt mắc khén làm gia vị.

Để hiểu được vì sao nhiều người khen ngợi những món ăn này đến thế, để có thể tự mình cảm nhận và đưa ra nhận xét thì hôm nay chúng tôi sẽ hướng dẫn các bạn làm món gà nướng mắc khén ngay tại nhà, hãy cảm nhận hương vị của những món gà nướng thông thường so với gà nướng có [hạt mắc khén](#) sẽ khác biệt như thế nào nhé!

Nguyên liệu cần chuẩn bị để làm gà nướng mắc khén:

- Gà ngon: 1 con (1-1,5kg)
- Hạt mắc khén
- Hành khô, sả, lá chanh, ớt tươi
- Rau thơm: Hành lá, mùi tàu, bạc hà
- Mật ong: 3 thìa
- Gia vị: Bột canh, hạt nêm, dầu ăn

Cách làm gà nướng mắc khén:

Bước 1:

- Gà rửa sạch, bỏ chân và phần cổ trở lên, để ráo nước
- Hạt mắc khén rang vàng thơm, rồi giã nhỏ hoặc xay
- Hành khô, lá chanh băm nhỏ, ớt và sả thái lát, rau thơm rửa sạch thái nhỏ.

Bước 2:

- Các bạn cho hành, sả, ớt vào cối giã nhỏ, tiếp theo trộn **bột mắc khén** với nguyên liệu vừa giã cùng rau thơm, rồi cho tiếp hỗn hợp mật ong, hạt nêm, bột canh ước chừng sao cho vừa ăn vào đảo thật đều.

- Bạn đeo bao tay nilon vào rồi lấy hỗn hợp trên xoa khắp mình gà, vừa xoa vừa xát cả trong bụng lẫn mình gà khoảng 5 phút, sau khi xoa đều đợi gà trong khoảng 2 tiếng.

Bước 3:

- Bạn nhóm than củi lên, dùng quạt thổi gió cho than đượm hẳn thì mới nướng gà cho bớt khói, lấy gà ướp mắc khén ra cho lên vỉ nướng trên bếp than hồng, trong lúc nướng nhớ lật đều các mặt để thịt gà chín thật đều, nếu bạn thấy gà hơi khô và da nhanh chóng bị cháy xém thì dùng dầu ăn quét một lớp bên ngoài.



- Liên tục lật gà để không bị cháy, thấy đã gà chín vàng đều thì phết thơm lớp mật ong bên ngoài cho gà thêm ngọt và vàng.

Bước 4:

Khi **gà nướng mắc khén** đã chín thì bạn nhấc ra khỏi vỉ, chặt thành những miếng vừa ăn, bày ra đĩa sao cho đẹp mắt rồi rắc thêm hạt mắc khén đã giã nhỏ và lá chanh thái chỉ lên trên, như vậy là đã hoàn thành xong món ăn đúng chuẩn Tây Bắc rồi đấy ạ!

Khi ăn gà nướng nếu không thích chặt thì bạn có thể để nguyên con để xé thịt ăn cũng khá thú vị, đừng ngại phải cầm tay vì món gà nướng mắc khén dùng tay xé thịt mà thưởng thức là ngon đúng điệu nhất.

Một lưu ý dành cho các bà nội trợ là các chị em đừng nhầm **hạt mắc khén** với hạt tiêu rừng nhé! Nhiều người thực hiện đúng các bước làm gà nướng mắc khén nhưng vì mua sai gia vị nên món ăn không có được hương vị như mong muốn, bạn hãy đến những cửa hàng tin cậy để mua được hạt mắc khén đạt chất lượng tốt! Đồng thời cũng nên tham khảo thêm nhiều thông tin về cách sử dụng hạt mắc khén làm để gia vị sao cho chuẩn nhất, ngon nhất.

Cuối tuần này bạn hãy thử làm món gà nướng mắc khén cho cả gia đình cùng thưởng thức và đánh giá nhé! Món này làm nhiều lần thì sẽ tự khắc rút được kinh nghiệm để lần sau ngon hơn lần trước, đặc biệt chú ý đến lượng mắc khén sử dụng trong quá trình tẩm ướp và nướng gà, nếu cho quá nhiều gà rất dễ bị đắng. Làm món này để chiêu đãi bạn bè hay để ông xã làm đồ nhậu thì quá tuyệt vời đó các mẹ!

Chúc các bạn thành công với món gà nướng mắc khén đúng chuẩn đặc sản Tây Bắc nhé!

Thanh Tâm