



# Foxconn xin giới thiệu quốc gia



## PHILIPPINE

Chúng ta sẽ lại được nếm thử những món ăn truyền thống và vào buổi chiều sẽ được biết thêm về nền văn hóa của đất nước Philippine.

### ADOBO GÀ

**Nguyên liệu:**

**GÀ VÀ GIA VỊ ƯỚP**

750 g đùi gà đã lọc bỏ xương và da

3 tép tỏi

1/3 bát (85 ml) nước tương sáng màu

2 thìa giấm trắng

3 lá nguyệt quế

**NGUYÊN LIỆU ĐỂ NẤU**

2 thìa dầu ăn

3 tép tỏi

1 củ hành nhỏ

375 ml nước

2 thìa đường nâu

2 thì tiêu

Ăn cùng hành lá thái lát



#### Thực hiện

Cho thịt gà và gia vị ướp gà vào bát to và để ướp ít nhất 20 phút hoặc qua đêm. Bắc chảo, cho dầu ăn vào và đun nóng và vớt thịt gà đã ướp ra cho vào chảo chiên lên (giữ lại nước ướp gà) khoảng 1 phút cả hai mặt thịt cho vàng đều, thịt chỉ cần tái, không nên để chín quá. Bỏ thịt ra ra bát riêng. Số dầu còn lại cho vào chảo, thêm tỏi và hành đã cắt nhỏ và phi thơm trong vòng 1,5 phút. Thêm nước ướp gà, đường và tiêu đen và đun sôi rồi hạ lửa vừa, đun tiếp trong 5 phút. Cho gà vào chảo và đun trong 20-25 phút không đậy nắp vung (mỗi 15 phút lật thịt 1 lần) cho đến khi nước sệt đặc lại là được.

**Chúc ngon miệng!**

### PANCIT

**Nguyên liệu:**

250g bún Thái

2 thìa canh dầu cải

450 g thịt thăn lợn

1 củ hành tây

6 tép tỏi

2 thìa nước tương

1 bát nước hầm xương gà

2 bát rau cải đã thái nhỏ

1/2 bát cà rốt thái sợi

3 cây hành lá thái nhỏ

Muối, tiêu tùy khẩu vị



#### Cách làm

Ngâm bún theo hướng dẫn trên bao bì. Thịt lợn và rau thái miếng to bằng nhau. Cho chảo lên bếp, thêm dầu ăn rồi phi thơm hành, tỏi, thêm thịt lợn, nước tương, đảo đều cho ngấm gia vị tầm 3-5 phút cho thịt vàng đều. Tùy khẩu vị nêm thêm muối, tiêu. Cho thêm nước hầm xương gà, rau cải, cà rốt và hành lá, nấu thêm khoảng 3-5 phút cho đến khi rau mềm. Sau cùng cho bún vào và đảo đều. Nêm nếm gia vị cho vừa ăn là hoàn thành.

