GÀ TÂY
CHO MÙA LỄ HỘI



Với lịch sử phát triển từ năm 1954, **Butterball** là thương hiệu gà tây nổi tiếng của Mỹ, chuyên cung cấp các sản phẩm gà tây đa dạng từ gà tây nguyên con đến phi lê ức gà tây không xương, mang đến lựa chọn linh hoạt cho thực đơn nhà hàng, khách sạn vào dịp lễ hội.

(Áp dụng đơn hàng xác nhận sau ngày 15/11/2026)



16 - 20 LB
7.2–9.1kg (490815)



14 - 16LB
6.3–7.2kg (406432)



10 -14LB
4.5–6.3kg (421696)

Mua dưới **50** kg
289.000Đ/ KG Gà tây nguyên con đông lạnh

Mua trên **50** kg
279.000Đ/ KG Gà tây nguyên con đông lạnh



1.3–1.4kg (421699)

Mua dưới **50** kg
379.000Đ/ KG Ức gà tây không xương đông lạnh

Mua trên **50** kg
369.000Đ/ KG Ức gà tây không xương đông lạnh



MM Mega Market Việt Nam nhập khẩu và phân phối 2 sản phẩm:

- Gà tây nguyên con: Tẩm ướp nhẹ, có 3 size khác nhau. Lòng gà tây (Giblets) được đặt sẵn trong sản phẩm nguyên con dùng để chế biến gravy, nước dùng.
- Ức gà tây không xương: Kèm gói sốt gia vị, tiện lợi chế biến, phù hợp với khách sạn, nhà hàng, buffet, catering .

Giá trên chưa bao gồm VAT.
Liên hệ với nhân viên Sale để được tư vấn số lượng và tồn kho ngay



GÀ TÂY BƠ CHANH THẢO MỘC

Butterball Roasted Turkey with Lemon Herb Butter & Gravy

NGUYÊN LIỆU

- **Gà tây**: 1 con, muối biển và tiêu đen.
- **Bơ thảo mộc**: 225 g bơ lạt mềm, 2 tép tỏi băm, vỏ 2 quả chanh, nước cốt 1 quả chanh, 2 muỗng canh rau mùi tây băm, 1 muỗng canh húng tây băm, lá xô thơm (tùy chọn).
- **Nhồi bụng**: 2 quả chanh cắt đôi, 2 củ tỏi bổ đôi, 1 củ hành tây lớn cắt đôi, vài nhánh hương thảo và húng tây.
- **Sốt gravy**: Nước tiết từ khay quay gà, 2 muỗng canh bột mì, 500–750 ml nước dùng gà, 250 ml rượu vang trắng (tùy chọn).

CÁCH LÀM

- **Làm bơ thảo mộc :** Trộn bơ mềm với tỏi, vỏ và nước cốt chanh, rau mùi tây, húng tây và xô thơm.
- **Ướp gà:** Nêm muối, tiêu cả trong lẫn ngoài. Nhẹ nhàng tách da, phết bơ bên dưới da và thoa phần còn lại lên toàn bộ gà.
- **Quay gà:** Nhồi chanh, tỏi, hành tây và rau thơm vào bụng gà. Quay ở 220°C trong 30 phút, sau đó hạ xuống 175°C và quay tiếp khoảng 2,5–3 giờ, mỗi 30 phút dùng nước gà tiết ra tiếp tục rưới lên gà . Đảm bảo nhiệt độ tâm thịt đạt tối thiểu 74°C.
- **Làm sốt gravy:** Thu lại nước gà tiết ra đun với bột mì, khuấy đều rồi thêm nước dùng gà và rượu vang trắng (tùy sở thích). Nấu đến khi sốt sánh mịn.
- **Hoàn thiện:** Để gà nghỉ 45–60 phút, phủ giấy bạc hờ trước khi chặt. Dùng kèm sốt gravy.



16 - 20 LB
7.2–9.1kg (490815)

14 - 16LB
6.3–7.2kg (406432)

10 -14LB
4.5–6.3kg (421696)

Mua dưới **50** kg
289.000 Đ/ KG Gà tây nguyên con đông lạnh

Mua trên **50** kg
279.000 Đ/ KG Gà tây nguyên con đông lạnh



1.3–1.4kg (421699)

Mua dưới **50** kg
379.000 Đ/ KG Ức gà tây không xương đông lạnh

Mua trên **50** kg
369.000 Đ/ KG Ức gà tây không xương đông lạnh

Giá trên chưa bao gồm VAT.
Liên hệ với nhân viên Sale để được tư vấn số lượng và tồn kho ngay