

LAM HOA PHỤNG

CÁC MÓN ĂN

Đặc
Sản
Miền
Nam

In lần thứ 9

Nhà Xuất Bản
MÙI CÀ MAU

LÂM HOA PHỤNG

CÁC MÓN ĂN ĐẶC SẢN.
MIỀN NAM

NHÀ XUẤT BẢN MŨI CÀ MAU

Lời giới thiệu

Trên đất nước Việt Nam thống nhất, mỗi miền đất đều có những nét riêng biệt : thiên nhiên, con người và những thú “ăn chơi” đã trở thành nghệ thuật. Chúng ta đã từng thưởng thức Bánh cuốn Thanh Trì của Vũ Bằng (Thương nhớ mười hai) hoặc nhâm nhi một Bát phở Hà Nội chính hiệu trong văn của Nguyễn Tuân. Và cũng đã từng ném qua các vị bánh khoai, bánh nậm, bánh bột lọc của xứ Huế... Ở đâu các món ăn đều là nét đặc trưng cho miền đất ấy và trở thành một thú nghệ thuật ăn uống đặc biệt.

Ở Nam Bộ - chón nhánh sông Cửu Long hùng vĩ màu mỡ phù sa, miền đất trù phú lúa gạo và hào phóng về các loại hải sản sông nước : tôm cá, cua rùa, ếch, rắn, chim chóc...

Người Nam Bộ cần mẫn thông minh, chịu thương chịu khó và cũng rất “chịu chơi” với các huyền thoại như Công tử Bạc Liêu... Và cũng chính họ tạo cho mình những món ăn đặc sản mà thiên nhiên đã ưu đãi chỉ có vùng đất cuối trời Tổ Quốc mới có.

Nếu bạn đến Miền Nam nói chung và Miền Tây Nam bộ nói riêng để thưởng thức các món ăn đặc sản cùng với thiên nhiên và con người hiếu khách thì thật thú vị biết bao. Nghề nấu ăn ở Nam Bộ được truyền từ thế hệ này sang thế hệ khác lưu giữ và bổ sung thêm từ hàng trăm năm qua, ngày một phong phú, đa dạng hơn.

Bạn chưa đến đây ư ? thì nay trên tay bạn đã có cuốn : **CÁC MÓN ĂN ĐẶC SẢN MIỀN NAM** của bà **LÂM HOA PHỤNG** - Người Bạc Liêu Minh Hải. Hơn 50 năm qua bà đã tích lũy kinh nghiệm để chế biến thành những món ăn riêng đặc biệt độc đáo : Da heo bó xôi hơn nước dừa, Gà nấu cam sành, Gan heo bó củi, Lẩu mắm, Bún nước lèo Bạc Liêu, Gà chưng nước dừa tươi, Cháo rần, Vịt nấu chanh muối...

“Nghề ăn cũng lắm công phu”... với hơn 100 món ăn đặc sản các loại Miền Nam (tất nhiên còn rất nhiều hơn thế nữa) chắc bạn sẽ được hài lòng.

Và theo chúng tôi nghĩ : không còn gì là riêng biệt của ai, của vùng đất nào nữa cả khi mà các cuộc giao lưu về văn hóa, du lịch, thương mại ngày càng phát triển... thì nó nghiêm nhiên trở thành tài sản chung của mọi người.

Chúng tôi trân trọng giới thiệu cuốn sách **CÁC MÓN ĂN ĐẶC SẢN MIỀN NAM** đến bạn đọc như một món quà nhỏ để trong những bữa ăn hàng ngày có hương vị độc đáo của miền đất Nam Bộ.

NHÀ XUẤT BẢN MỬI CÀ MAU

ỐC HEO CHỨNG

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

- 1 cái óc heo
- 3 trứng vịt muối
- 3 trứng vịt lạt
- 2 miếng đậu hủ trắng
- 1/2 củ tỏi
- 10 củ hành ta
- 5 tép hành lá
- 1 muỗng cà phê bột ngọt
- 1 muỗng canh đường
- 1/2 muỗng cà phê tiêu
- 1/2 muỗng cà phê muối
- 1 muỗng canh cải bắc thảo (tan xại)
- 1 muỗng canh mỡ có pha màu hạt điều
- 3 muỗng canh mỡ nước

Chuẩn bị:

- Óc heo đem luộc chín, dùng tăm xia răng hay móc tai khều lấy gân máu bỏ, tán nhuyễn.
- Trứng vịt muối luộc chín, bỏ lòng trắng lấy lòng đỏ tán nhuyễn như bột.
- Trứng vịt lạt lấy cả lòng đỏ và lòng trắng đem đánh tan.

- Tàu hủ trắng tán như.
- Tỏi, củ hành ta lột vỏ, rửa sạch, xắt mỏng, giã nhuyễn.
- Hành lá xắt nhỏ.

Cách làm:

Óc heo, trứng vịt muối, tàu hủ tán nhuyễn và trứng vịt lạt đánh tan đem trộn chung với đường, bột ngọt, tiêu, muối.

Bắc chảo nóng, để mỡ vào, mỡ sôi, để tỏi, củ hành ta đã giã nhuyễn vô phi cho thơm. Lấy 2 muỗng canh bột năng cho vô 1 chén nước lã quậy cho tan đổ vô xoong nấu và quậy liên tay như khuấy hồ, đừng để óc trâu. Lúc khuấy, không nên để bột chín lăm, vừa lênh lênh thì nhắc xuống để nguội sang qua 1 tô lớn, cho óc heo, trứng vịt muối, tàu hủ trắng đã tán nhuyễn và trứng vịt lạt đã đánh tán trộn với gia vị vô, nêm nếm cho vừa ăn, để tiếp cái bắc thảo, số tỏi, củ hành ta đã phi mỡ và hành lá vô đem chưng cách thủy đến khi thấy tàu hủ trắng đông, đặc là chín. Còn muốn thử thì lấy dĩa xom xuống óc heo chưng rút lên mà thấy thức ăn không dính dĩa là chín.

Trình bày:

Óc heo chưng chín đem ra ăn, cho 1 muỗng canh mỡ có để màu hạt điều, đậu phộng rang đâm nhỏ, tiêu, hành, ngò lên mặt. Dùng muỗng múc ra ăn, nhưng phải múc từ trên mặt tô xuống tới đáy để thức ăn không bị quậy nát. Ăn cặp với bánh mì hoặc cơm nóng.

Nước chấm:

– Xi dầu.

ỐC HEO LÀM ĐƯƠNG CHIÊN

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

- | | |
|-------------------|-------------------------------|
| – 2 cái óc heo | – 3 trái ớt sừng trâu |
| – 50 gam gan heo | – 1 muống cà phê bột ngọt |
| – 2 trứng gà | – 1 muống canh bơ |
| – 1 củ tỏi to | – 1 muống cà phê muối bột |
| – 200 gam bột mì | – 2 muống canh đậu phộng rang |
| – 200 gam dừa nạo | – Mỡ để chiên |

Chuẩn bị:

– Óc heo rửa sạch, luộc chín, lấy gân máu ra bỏ, rồi tán nhỏ.

– Gan heo rửa sạch, xắt mỏng, băm nhuyễn đem xào qua mỡ, tỏi.

– Trứng gà bỏ lòng đỏ, lấy lòng trắng đánh tan cho vô thau nhỏ, để bột mì vô nhồi cho dẻo vừa cán. Nếu bột còn hơi cứng tay, cho thêm nước lã vô nhồi.

- Dừa nạo để vẩy (không cho nước lá vào), vắt 1 lần lấy nước cốt kẹo.

- Tỏi lột vỏ, rửa sạch, xắt mỏng, giã nhuyễn đem phi mỡ.

- Ót sừng trâu rửa sạch, xắt miếng.

- Đậu phộng rang chừa lại một ít hạt nhỏ để làm đầu đường, số còn lại giã nhuyễn.

Cách làm:

Dem trộn đều vào óc heo tán nhỏ các thứ gia vị bột ngọt, muối, nước cốt dừa, bơ, tỏi đã phi mỡ làm nhân. Lấy thớt thoa lên bột khô để cán bột đừng dính. Lấy bột đã nhồi, ngắt ra 20 cục bột bằng ngón chân cái để lên thớt cán từng cục theo hình bầu dục bề dày độ 2 ly. Trước khi cán và nắn bột thành hình con đường, mỗi miếng bột cán đều phải để lên cây lược thưa, dùng tay dè nhẹ xuống cho có dấu răng của cây lược, kể đó, lấy muỗng múc óc heo đã trộn với gia vị để lên bột, khóa ra cho bằng, đều, nhưng phải chú ý chừa bìa bột để bóp cho dính lại và lấy cây muỗng nhỏ múc 1 chút gan băm nhỏ đã xào qua mỡ tỏi để lên óc heo, khều 1 lần chính giữa để một ít đậu phộng rang giã nhuyễn vào làm ruột con đường và lấy tay bóp mí bột còn dư cho dính lại.

Trong khi gói nhân (óc và gan heo), lấy tay nắn nhẹ miếng bột để dấu răng lược đừng bị mất và nắn miếng bột 2 đầu hơi nhỏ, giữa mập to cho giống mình con đường. Sau đó, lấy 1 hạt đậu phộng nhỏ lột vỏ đã rang chín gắn vào 1 đầu miếng bột làm đầu đường, còn

đầu khác, bẻ hơi cong vô độ 1/3 cho giống cái đuôi để thấy con đường đang nằm co.

Khi nắn xong, thả đường vào chảo chiên trong mỡ ngập, vừa chín tới, gấp ra.

Trình bày:

Sắp óc heo làm đường chiên ra đĩa trệt để ăn vã.

Nước chấm:

Nước mắm ngon tỏi ớt (không để chanh giấm).

CHÁO ÓC HEO

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

- | | |
|-------------------------------|-----------------------------|
| - 1 lon sữa bò tằm | - 300 gam thịt nạc |
| - 3 óc heo | - 300 gam phèo non |
| - 300 gam gan heo | - 20 tai nấm mèo |
| - 100 gam tôm khô | - 2 muống canh cải bắc thảo |
| - 1 con khô mực | - Bột ngọt |
| - 4-5 trứng vịt muối | - Muối |
| - 1 củ tỏi lớn | - Tiêu |
| - 20 củ hành ta | |
| - 1 củ gừng bằng ngón tay cái | |

Chuẩn bị:

Tấm lược sạch sạn, thóc, chà sạch, cho vào xoong nấu trước.

— Óc heo, thịt nạc, gan, phèo, tôm khô, khô mực rửa sạch để ráo.

Cách làm:

Lấy xoong bắc nước, để óc, thịt nạc, gan, phèo vô lược chín với ra, xớt tấm đã nấu trước qua xoong nước lược nấu tiếp. Tôm khô đem xào. Khô mực ngâm nước, xắt hoa. Trứng vịt muối lược chín lấy lòng đỏ tán nhuyễn (bỏ lòng trắng). Tỏi, củ hành ta lột vỏ, rửa sạch, xắt mỏng, giã nhuyễn phi mỡ cho thơm. Nấm mèo rửa sạch ngâm mềm, xắt nhuyễn xào qua. Gừng cạo vỏ, tán nhuyễn để sống. Hành lá xắt nhỏ. Thịt nạc, gan, phèo lược chín, xắt miếng vừa gấp.

Khi cháo gần chín, lần lượt để vô các thứ sau đây: Tôm khô, nấm mèo, tỏi, củ hành ta giã nhuyễn đã xào thơm qua mỡ tỏi, lòng đỏ trứng vịt muối lược chín tán nhuyễn, khô mực xắt hoa và óc heo tán nát. Sau đó lấy vá quậy đều, nêm bột ngọt, muối cho vừa ăn.

Trình bày:

— Khi múc ra tô, để thịt nạc, gan, phèo đã xớt, cải bắc thảo, gừng, hành lá, ngò, tiêu lên. Cháo óc heo ăn nóng mới ngon.

Nước chấm:

— Xì dầu, tương ớt chai

THỊT ĐÚC LÒ (Bò hoặc heo)

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

- 1 kg thịt phi-lê
- 1 trái dứa tươi
- 1 kg cải sà lách
- 2 củ tỏi lớn
- 200 gam củ hành tây
- 50 gam củ hành ta
- 200 gam cà chua
- 2 muỗng canh bột ngọt
- 2 muỗng canh đường cát trắng.
- 2 muỗng cà phê muối bột
- 2 muỗng cà phê tiêu
- 1 muỗng cà phê rượu hương
- 2 muỗng canh đậu phộng
- 1 chén giấm
- Dầu giấm

Chuẩn bị:

- Thịt mua về rửa sạch, xắt miếng vuông độ 5 phân. Chặt dứa tươi lấy nước cho thịt vô ngâm độ 10 phút cho thật thấm nước dứa rồi vớt lên để ráo.

- Tỏi, củ hành ta lột vỏ, rửa sạch, xắt mỏng, giã nhuyễn, để vô 1 muỗng cà phê rượu hương, 1 muỗng canh bột ngọt, 1 muỗng cà phê muối, 2 muỗng cà phê tiêu, 2 muỗng canh đường trộn đều.

- Lấy dứa có đầu nhọn lụi vô thịt đã xắt và cứ cách nhau 1 phân thì xom 1 lỗ, xom lỗ nào thì cho gia vị đây vào lỗ đó, để độ 15-20 phút cho thịt thấm gia vị.

- Củ hành tây lột vỏ, rửa sạch, xắt theo bề tròn ngâm giấm, đường.

- Cà chua xắt khoanh, bỏ hạt.
- Đậu phộng đem rang giã nhuyễn.

Cách làm:

Nếu nướng bằng lò lửa than thì xắt miếng thịt dài độ 5 phân và ngang độ 3 phân cho thịt dễ chín. Nếu không có lò thì nướng lửa than bằng cách lấy vỉ nướng thịt đặt lên bếp và sắp thịt lên nướng. Muốn biết thịt chín hay chưa, lấy cây nhọn xom vào thịt, thấy không ra nước máu là được. Khi thịt chín rồi đem ra xắt mỏng vừa miếng gấp.

Trình bày:

Xong, lấy đĩa lót cải sà lách và cà chua, bày thịt nướng để lên, sau đó gấp củ hành tây ngâm giấm, đường phủ lên và khóa đều cho kín thịt, rắc lên mỗi đĩa chừng 2 muỗng canh đậu phộng rang đâm nhỏ và sốt dầu giấm lên. Về dầu giấm, cần dành lại 1 chén để làm nước chấm (Xem cách làm dầu giấm ở phần phụ lục).

Nước chấm:

- Dầu giấm.

SƯỜN HEO NON NẤU CHUA

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

- 1kg sườn non có nhiều thịt
- 5 bẹ bạc hà
- 1 củ tỏi to
- 300 gam cà chua sống
- 1/2 trái thơm
- 200 gam me sống
- 500 gam măng chua (Măng mạnh tông)
- 3 trái ớt sừng trâu
- 3 muỗng cà phê bột ngọt
- 1/2 muỗng canh đường cát trắng
- 1 muỗng canh muối bột
- 1/2 chén sả băm nhỏ
- 3 muỗng canh mỡ nước
- 1/2 chén nước mắm ngon
- Rau om, ngò gai, tần dầy lá
- 5 tô nước lã

Chuẩn bị:

- Sườn non lựa loại có thịt nhiều, đem rửa sạch, chặt cục bằng 2 đốt tay (3 - 4 phân)
- Bẹ bạc hà tước vỏ, rửa sạch, dùng dao mỏng vạt xéo.
- Me sống nấu riêng lấy nước chua (Dùng me chín sợ để lâu bị hôi ê).

Trường hợp không có me sống thì dùng lá cóc chua hoặc trái giác thay thế.

- Cà chua sống rửa sạch cắt làm 6 - 8 miếng tùy trái lớn nhỏ.

- Thơm gọt sạch mắt, bỏ cùi, cắt mỏng.

- Măng măng tồng rửa sạch, cắt mỏng lại những miếng lớn.

- Tỏi lột vỏ, rửa sạch, giã nhuyễn.

- Ớt cắt miếng.

- Rau mò om, ngò gai, tần dày lá cắt mịn.

Cách làm :

Bắc chảo nóng, để mỡ vào, mỡ sôi, để 1/2 tỏi giã nhuyễn vô phi cho thơm xúc ra để sau dùng, cho tiếp vào chảo 1 ít mỡ phi số tỏi giã nhuyễn còn lại cho thơm, để sườn non vô xào sem sém vàng xúc ra. Sau đó, lại để mỡ vô chảo, cho măng vô xào cho thơm và thấm mỡ xúc ra, cho sả băm nhỏ vô xào cho thơm xúc ra.

Lấy xoong cho vào 5 tô nước lã bắc lên bếp nấu sôi, cho sườn non đã xào sơ vô nấu. Khi thịt sườn vừa chín mềm, cho măng đã xào qua vô nấu chung. Kế tiếp, lược nước chua của me vô xoong sườn, hớt sạch bọt, để vô bạc hà, cà chua, sả băm nhỏ đã phi, nêm đường, muối, bột ngọt và nếm thử nước canh cho vừa ăn. Chú ý đừng để bạc hà và cà chua chín quá mất giòn.

Trình bày :

Để dùng được nóng, múc canh để vô lẩu để than hồng. Gắp ăn, cho thêm mỡ tỏi đã phi vào mỗi lẩu 1 muỗng

canh cùng với các thứ rau om, tần dầy lá, ngò gai và ớt xắt miếng. Không nên để rau, ớt vào canh sớm, vì để sớm, rau, ớt sẽ bị đen và hết thơm.

Nước chấm:

- Nước mắm ngon tỏi ớt hoặc sả muối ớt.

SƯỜN HEO NON NƯỚNG

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

- 1/2 kg sườn non có thịt ngọt
- 1 củ tỏi nhỏ
- 2 muỗng sả ớt băm nhỏ
- 1 trái chanh
- 1/2 muỗng cà phê bột
- 1/2 muỗng cà phê đường
- cát
- 1 muỗng canh muối
- 2 muỗng canh bột mì

Chuẩn bị:

Sườn non làm, rửa sạch, cắt mỗi miếng độ 2 - 3 ngón tay. Nếu sườn có thịt dày, lấy dao cắt xéo độ 3 đường cho tới đụng xương và cắt thưa thưa.

Tỏi lột vỏ, giã nhuyễn trộn với sả ớt, đường, bột ngọt, muối, nước chanh ướp vào sườn theo đường cắt cho bít để độ 10 - 20 phút cho thịt thấm gia vị, xong để lên lửa than nướng (nướng lửa củi, có thể bị hôi khói).

Trong khi nướng, phải theo dõi trở bề cho đều. Sau đó, lấy muỗng múc nước gia vị trong tô đựng sườn, để chế từ từ lên sườn đang nướng chớ không bỏ. Nướng từ miếng này đến miếng khác.

Chú ý trước khi để sườn non lên lửa than nướng, nên dùng tay bốc bột mì rắc thưa thưa lên miếng sườn để nó bớt chảy mỡ vì bột mì có tác dụng rút mỡ.

Ăn sườn nướng, phải có đồ chua.

SƯỜN HEO NẤU RA-GU

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

- | | |
|---------------------------|---------------------------|
| - 1 kg sườn heo côtelette | - 1 muỗng canh rượu hương |
| - 300 gam củ cải đỏ | - 1 muỗng canh hạt điều |
| - 300 gam củ hành ta | - 4 muỗng cà phê bột ngọt |
| - 200 gam củ hành tây | - 1 muỗng cà phê tiêu |
| - 300 gam đậu petits pois | - 2 muỗng cà phê muối |
| - 300 gam khoai tây | - 1 chén mỡ nước |
| - 1 trái dứa tươi | |
| - 2 củ tỏi lớn | |

Chuẩn bị:

Sườn côtelette rửa sạch, chặt miếng vuông độ 3 phân.

Tỏi, củ hành ta lột vỏ, rửa sạch, xắt mỏng, giã nhuyễn để vào 1 muống canh rượu hương, 3 muống cà phê bột ngọt, 1 muống cà phê tiêu, 1 muống cà phê muối, độ nửa chén ăn cơm trộn đều, lấy 2/3 ướp vào thịt sườn để độ 15 phút cho thịt thấm gia vị.

- Dùng đậu hộp (petits pois) nấu với sườn, nếu không có đậu hộp thì dùng đậu rời, nhưng khi nấu, phải để vào một chút thuốc tiêu mặn cho mau mềm.

- Khoai tây, gọt sạch vỏ, ngâm với nước sôi độ 3 giờ đem xả sạch với và luộc chín.

- Cà khoai tây, củ cải đỏ, củ hành tây đều xắt hạt lựu xào qua mỡ, tỏi cho thơm.

- Hạt điều khử mỡ cho có màu, bỏ hạt, thấy màu điều ít, để thêm bột màu gạch tôm vào.

Cách làm:

Bắc chảo nóng, cho mỡ vào, đập đập 4-5 tép tỏi để vào cho thơm, để thịt sườn vào xào cho săn. Khi thịt có mùi thơm, xúc qua xoong, cho nước dừa tươi vào nấu, nếu nước dừa chưa ngập thịt, cho thêm nước sôi vào. Sau đó, theo dõi thịt sườn vừa chín, cho đậu petits pois (hoặc đậu rời), khoai tây, củ cải đỏ, củ hành tây xắt hạt lựu cùng với 1/3 số gia vị còn lại và màu điều vào nấu chung cho thật chín.

Chú ý nêm nếm cho vừa ăn.

Trình bày:

- Múc ra tô hoặc đĩa sâu.

Thức chấm:

- Muối tiêu chanh.

SƯỜN HEO XÀO CHUA NGỌT

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

- | | |
|-----------------------------|-------------------------------|
| - 1 kg sườn non | - 100 gam bột mì |
| - 1/2 trái thơm độ 200 gam | - 100 gam bột năng |
| - 100 gam cà chua | - 1 lòng trắng trứng vịt |
| - 100 gam củ hành tây | - 1 chút bột màu gạch tôm |
| - 100 gam củ hành ta | - 2 muỗng cà phê bột ngọt |
| - 100 gam hành lá | - 5 muỗng canh mỡ nước |
| - 1/2 trái chanh | - 3 muỗng canh cà chua đã sốt |
| - 3 trái ớt Đà Lạt | - Tiêu |
| - 4 muỗng canh cà chua phi | - Muối |
| - 2 củ tỏi lớn | - Ngò |
| - 1 muỗng cà phê rượu hương | |

Chuẩn bị:

- Chọn sườn non có thịt nhiều, rửa sạch để ráo, chặt miếng dài độ 3 phân theo từng cây sườn một.

- Tỏi, củ hành ta lột vỏ, rửa sạch, giã nhuyễn để vào 1 muống cà phê bột ngọt, 1/2 muống cà phê muối, 1 muống cà phê rượu hương, 1/2 muống canh nước chanh trộn đều ướp vào thịt sườn để độ 10 phút cho thịt thấm gia vị.

- Củ hành tây xắt xuôi gỡ ra từng miếng.

- Hành lá cắt lấy khúc trắng dài độ 4 phân, đầu hành lá có lớn thì chẻ làm đôi.

- Ớt xắt chỉ.

- Cà chua xắt vạt nêm, bỏ hạt.

- Thơm gọt, xắt lát.

Cách làm:

Bắc chảo nóng, cho mỡ vào, đập dập 4 - 5 tép tỏi để vào cho thơm, để thịt sườn vào xào sơ qua, xúc ra để đó. Đập 1 trứng vịt lấy lòng trắng cho vào chén đánh tan, để bột mì và 1 chút bột màu gạch tôm vào trộn đều, gấp từng cục sườn nhúng vào, rồi lăn qua bột năng khô cho vào mỡ nóng chiên vàng. Xong, phi hành, tỏi, mỡ, cho củ hành tây, cà chua, đầu hành lá, thơm, ớt Đà Lạt, bột ngọt, muối vào chảo xào chung, đồng thời để vào 1/2 chén nước lã xào tiếp cho đầu hành lá chín. Kế tiếp, quậy 1 muống cà phê bột năng vào 1/2 chén nước lã cho vào chảo xào cho chín bột để có nước sền sệt, rồi nêm nếm cho vừa

ăn xúc ra để lên sườn non chiên vàng.

Trình bày:

Món ăn này đựng trong đĩa sâu. Khi ăn, sốt cà đã phi lên thịt sườn, để ngò và rắc tiêu lên. (Xem cách làm cà sốt ở phần phụ lục)

Nước chấm:

- Xì dầu.

SƯỜN HEO RAM MẶN.

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

- | | |
|---------------------------|--------------------------------|
| - 1 kg sườn non | - 1 muống cà phê rượu hương |
| - 1 trái chanh lớn | - 1 muống cà phê tiêu cà |
| - 10 tép tỏi | - 3 muống canh nước mắm |
| - 10 củ hành ta | - 2 muống canh mỡ nước |
| - 5 cọng hành lá | - 2 muống canh đường cát trắng |
| - 2 muống cà phê bột ngọt | |

Chuẩn bị:

- Sườn non rửa sạch để ráo nước, chẻ ra từng cây một, chặt dài độ 5 phân.
- Tỏi, củ hành ta lột vỏ, rửa sạch, xắt mỏng, giã

nhuyễn, chanh vắt lấy nước bỏ hạt để vô 2 muỗng cà phê bột ngọt, 1 muỗng cà phê rượu hương, 1 muỗng cà phê tiêu cà, 2 muỗng canh đường cát trắng, 3 muỗng canh nước mắm trộn đều ướp vào thịt sườn để độ 20 phút cho thịt thấm gia vị, 5 cọng hành lá cắt lấy khúc đầu dài độ 4-5 phân.

Cách làm :

Bắc chảo nóng, để mỡ vào, chờ mỡ sôi, đập dập 4 - 5 tép tỏi để vào cho thơm, để sườn vô ram từ lúc sườn ra nước cho đến lúc sườn rút hết nước ra mỡ, lại ram cho sườn hơi sem sém vàng, cho vô 3 muỗng canh nước lã vào xào cho nhanh tay. Lúc này, chảo đọng nước vàng của thịt, nước vàng thấm vào sườn, tự khắc sườn vàng. Nếu thấy màu sườn chưa được vừa ý tức sườn cạn rồi mà còn trắng, thì cho thêm nước lần thứ hai ram lại cho đến khi sườn vàng và nước sườn còn sền sệt thì nêm nếm cho vừa ăn, để đầu hành lá vào xào đều xúc ra, rắc tiêu lên.

Món này dùng ăn cơm. Nếu có thêm dưa chuột, khóm, dưa ngó sen... ăn càng ngon.

GIÒ HEO CHỨNG NGŨ QUẢ

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu :

- 2 giò heo (giò trước) - 2 muỗng cà phê bột ngọt

- 200 gam táo tàu đỏ
- 1 củ tỏi to
- 100 gam củ hành ta
- 100 gam củ hành tây
- 50 gam hạt sen
- 50 gam đậu phộng
- 1 trái dừa tươi lớn
- 1/2 muỗng cà phê đường cát
- 2 muỗng canh nước tương
- 1 muỗng canh cải bắc thảo
- 1 muỗng cà phê muối
- Giấm
- 50 gam đậu petits pois
- Mạch nha
- 1 muỗng cà phê tiêu

Chuẩn bị:

- Giò heo cạo, rửa sạch, thui lửa ngọn cho cháy hết lông con, dùng dao nhỏ bén từ từ lóc rút xương ra, chừa móng lại.

- Thịt định theo xương lóc lấy hết ra xắt nhỏ như hạt lựu.

- Củ hành tây cũng xắt hạt lựu.

- Trái táo tàu đem ngâm, lấy thịt, bỏ hạt.

- Hạt sen ngâm nước, rửa sạch, nấu chín để chút thuốc tiêu mặn vô cho mau mềm, lấy cây tăm xia răng thịt bỏ nhụy.

- Đậu phộng lột vỏ đem nấu chín như hạt sen.

- Đậu petits pois mua thứ đã nấu chín đem về rửa sạch.

- Tôi, củ hành ta lột vỏ, giã nhuyễn ướp vô thịt với bột ngọt, đường cát, nước tương, muối cho thịt thấm gia vị.

Cách làm:

Bắc chảo nóng, để 2-3 muỗng mỡ vào, mỡ sôi, cho thịt đã ướp vô xào cho săn, thơm rồi cho hết táo tàu, hạt sen petits pois, đậu phộng vô xào chung làm nhân, xong xúc ra trộn với 1 muỗng canh cải bắc thảo và tiêu đồn vô da giò heo đã rút xương và chú ý đồn dừng cứng lắm vì đậu phộng vẫn còn nở. Đồn xong, lấy kim chỉ may lại để nhân không lòi ra.

Lấy chảo hay xửng để giò heo đã đồn nhân vô hấp cách thủy. Giò chín lấy ra để chỗ có gió cho giò khô da. Sau đó, lấy 2 muỗng canh mạch nha trộn với giấm trắng phết đều lên giò heo và để cho mạch nha khô. Nếu thấy mạch nha có hơi mỏng, phết thêm lần nữa và cũng chờ giò khô mạch nha.

Đến đây, bắc chảo nóng, cho nhiều mỡ vào, chờ mỡ sôi, để giò vô chiên trên lửa to, giò vàng đều xúc ra xoong, để hết nước dừa tươi vô, đem chưng cách thủy. Nếu nước dừa chưa ngập giò, cho thêm nước sôi vô. Chưng cho đến khi giò heo thật mềm. Muốn biết giò heo chín chưa, ta lấy đũa xom vô giò, thấy rệu là được, rồi nêm nếm cho vừa ăn.

Trình bày:

- Múc giò heo ra tô, lấy dao cắt ra từng khúc cho dễ gắp.

Nước chấm:

- Xi dầu.

GIÒ HEO GIẢ CÀY

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

- 1 kg giò heo (giò trước)
- 1 chén tương xay
- 1 trái dừa khô lớn
- 3 muỗng canh ca-ri có lá thơm
- 100 gam củ hành tây
- 2 muỗng canh đường cát trắng
- 100 gam củ hành ta
- 4 muỗng cà phê bột ngọt
- 100 gam gừng
- 2 muỗng canh muối bột
- 100 gam đậu phộng rang
- 1 chén mỡ nước.
- 3 khoanh bánh mì nướng
- 2 muỗng canh ớt băm
- 1 chén sả bào
- 2 củ tỏi lớn

Chuẩn bị:

- Giò heo lựa giò trước, đốt lửa ngọn, để giò heo lên thui cho vàng, đem cạo, rửa sạch, dùng dao lóc giò heo lấy da, thịt, gân xắt ra từng miếng vừa gấp (xương nấu lấy nước ngọt).

- Tỏi, gừng, củ hành ta lột, cạo vỏ, rửa sạch, xắt

móng, giã nhuyễn để vô 2 muỗng cà phê bột ngọt, 1 muỗng canh đường cát, 1/2 muỗng cà phê muối, 1/2 muỗng cà phê tiêu cà trộn đều chừng 1 chén ăn cơm đem xào với mỡ cho thơm xúc ra.

- Củ hành tây lột vỏ, rửa sạch xắt ra từng miếng cỡ rời ra.

- Ớt dầm nhỏ và sả bào đem xào mỡ, nhưng mỗi thứ xào riêng và xúc ra để riêng.

- Đậu phộng rang dầm nhỏ.

- Múc 2 muỗng tỏi, gừng, củ hành ta đã xào trộn với 3 muỗng canh ca-ri có lá thơm và 3 muỗng canh tương xay ướp vào giò heo để độ 10 phút cho thấm gia vị

Cách làm:

Bắc chảo nóng, để mỡ vào, đập dập 4-5 tép tỏi để vào cho thơm, cho giò heo vô xào. Khi thịt tái, để hết số gia vị đã xào vô chảo xào chung xúc ra xong.

Dừa khô nạo lấy cơm, vắt lần đầu lấy nước cốt cất lên, vắt lần sau cho vào xong thịt nấu. Nếu nước dừa không đủ ngập thịt thì cho thêm nước ngọt nấu xương hay nước sôi vào nấu cho thịt đủ sức mềm. Xong, lấy 3 khoanh bánh mì nướng dầm nhuyễn như thính để vào xong thịt cho nước được sền sệt, nêm nếm cho vừa ăn và để củ hành tây xắt miếng vô đảo qua.

Trình bày:

- Múc ra đĩa sâu, cho vào đĩa 2 muỗng canh nước

cốt dừa khô và 2 muỗng canh đậu phộng rang đâm nhỏ để lên mặt.

Nước chấm:

– Tương xay có trộn nước cốt dừa, bột ngọt, sả ớt băm và đậu phộng rang đâm nhỏ.

BAO TỬ HEO XÀO TỎI

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

- | | |
|--------------------------------|-----------------------|
| – 1 bao tử heo | – 200 gam củ hành ta |
| – 200 gam thịt heo nạc dầm | – 100 gam hành lá |
| – 500 gam nấm rơm trắng | – 20 tai nấm mèo |
| – 200 gam tỏi lớn tép | – 5 trái ớt sừng trâu |
| – 200 gam củ hành tây | – 50 gam gừng |
| – 10 muỗng canh giấm chua | – Bột ngọt |
| – 1 muỗng canh bột năng | – Tiêu cà |
| – 1 muỗng canh đường cát trắng | – Muối bột |
| – 1/2 chén kiệu chua | – Mỡ nước |
| – 1 trái khóm | – Rau cần tàu |
| | – Ngò |

Chuẩn bị:

- Bao tử heo làm sạch, luộc chín, mổ đôi, xắt ra từng thỏi lấy hết chiều dài, chiều ngang độ 4 phân với lưỡi dao nghiêng nghiêng cho miếng bao tử được mỏng vừa miếng ăn.

- Thịt heo nạc dăm xắt mỏng có bảng.
- Tỏi lột vỏ, đập dập, băm nhỏ.
- Củ hành tây xắt xuôi gỡ ra từng miếng.
- Củ hành ta lột vỏ, xắt mỏng, giã nhuyễn.
- Rau cần tàu xắt khúc độ 4 -5 phân.
- Khóm gọt, xắt lát.

- Kiệu xắt xuôi làm 3 làm 4. Hành lá lấy khúc trắng cắt dài độ 4 phân.

- Nấm mèo ngâm nước rửa sạch, củ lớn chẻ đôi, củ nhỏ để nguyên.

Lấy 1 cái chén cho vào 1/2 giấm, 1/2 nước lã để vò 1 muỗng canh bột năng và 1/2 muỗng cà phê đường cát quậy cho tan đều. Xong, lấy củ hành ta, gừng và 4 -5 tép tỏi giã nhuyễn độ 1/2 chén ăn cơm để vò 1 muỗng cà phê bột ngọt, 1 muỗng cà phê đường, 1 muỗng cà phê muối trộn chung ướp vào bao tử heo và thịt heo nạc dăm để độ 15 phút cho thấm gia vị.

Cách làm:

Bắc chảo nóng, phi mỡ tỏi cho thơm, cho tỏi (tép nhỏ để nguyên, tép lớn chẻ đôi), và nấm mèo vô xào, độ 5 phút sau, cho trước thịt nạc dăm vào xào chung. Khi thịt săn và tỏi chín, để bao tử heo, rau cần tàu, củ hành

tây, khóm, kiệu, đầu hành lá vào xào luôn và đổ chén bột năng hòa với giấm đường vào xào qua để có nước sền sệt, rồi chờ bao tử heo, thịt heo nạc băm sôi lên và bột chín, nêm nếm cho vừa ăn, nhắc xuống.

Trình bày:

- Múc ra đĩa sâu, đế ngò, kiệu, ớt, tiêu cà lên ăn nóng.

Nước chấm:

- Xi dầu.

RUỘT HEO XÀO DƯA CẢI

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

- | | |
|----------------------------|--------------------------------|
| - 1,5 kg dưa cải ngon | - 1 muỗng canh bột ngọt |
| - 600 gam thịt đùi | - 1 muỗng canh đường cát trắng |
| - 400 gam ruột heo | - 2 muỗng cà phê tiêu |
| - 1 củ tỏi to | - 1 muỗng canh muối bột |
| - 100 gam củ hành ta | - 1 muỗng canh bột mì |
| - 200 gam củ hành tây | - 10 muỗng canh mỡ nước |
| - 200 gam hành lá | - Ngò. |
| - 3 - 4 trái ớt sừng trâu. | |
| - 4 trái ớt Đà Lạt | |

Chuẩn bị:

- Dưa cải lựa thứ to bẹ, dùng dao rọc bỏ lá, lấy bẹ rời lật nghiêng bằng dao lạng mỏng bẹ cải.
- Thịt đùi cũng xắt có bằng, mỏng miếng như bẹ cải.
- Ruột heo làm sạch, xắt miếng dài độ 2 phân.
- Tỏi, củ hành ta lột vỏ, rửa sạch, xắt mỏng, giã nhuyễn.
- Củ hành tây xắt xuôi theo chiều dài gỡ rời ra từng miếng.
- Hành lá rửa sạch cắt lấy hết khúc trắng và cắt mỗi khúc dài độ 4 phân.
- Ớt sừng trâu xắt chỉ.
- Ớt Đà Lạt xắt miếng như củ hành tây.

Cách làm:

Lấy 1/2 tỏi, củ hành ta đã giã nhuyễn trộn chung với bột ngọt, đường cát, muối, tiêu ướp vào thịt đùi và gan heo.

Bắc chảo nóng, cho 3 muỗng canh mỡ nước vào, mỡ nóng, cho 1/2 tỏi, củ hành ta đã giã nhuyễn còn lại vào xào qua cho thơm xúc ra, rồi dùng nó xào bẹ cải chua cho thấm mỡ xúc ra, kế tiếp xào ruột heo cho chín tới và nêm đường vô. Khi ruột heo bay mùi thơm, cho thịt đùi vào xào chung. Thịt tái, để đầu hành lá, ớt Đà Lạt và củ hành tây xắt miếng vô và lấy chén múc nước lã

quậy bột mì chế từ từ xuống chảo ruột heo xào dưa cải, xào liên tay cho nước hơi sền sệt, để bột ngọt vô tiếp và nêm nếm cho vừa ăn.

Trình bày:

– Ruột heo xào dưa cải múc ra đĩa sâu, trên mặt để ớt xắt chỉ và ngò lên.

DA HEO BÓ XỐI HON NƯỚC DỪA TƯƠI

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

- | | |
|---------------------------|-------------------------------------|
| – 1kg da heo trắng, mỏng | – 2 muỗng cà phê đường |
| – 1/2 con gà mái dậu | – 2 muỗng canh nước tương. |
| – 200 gam khoai tây | – 1 muỗng cà phê tiêu |
| – 1 củ tỏi to | – 4 muỗng canh cà đã sốt |
| – 200 gam củ hành ta | – 6-7 muỗng canh mỡ nước |
| – 20 tép hành lá | – 1 cục phèn chua bằng ngón tay cái |
| – 200 gam nấm rom trắng. | – Dây lát buộc |
| – 3-4 trái ớt sừng trâu | – 1 ít bọc ny-long |
| – 1 trái dưa tươi | |
| – 1 muỗng cà phê bột ngọt | |

Chuẩn bị:

- Da heo cạo rửa sạch để vô nước phèn ngâm cho trắng đem luộc vừa chín, dùng để mềm, vớt ra.
- Gà làm sạch, lóc lấy hết thịt, bỏ da, thái mỏng.
- Khoai tây gọt rửa sạch, xắt mỏng độ 3 ly đem chiên vàng.
- Tỏi lột vỏ, rửa sạch, xắt mỏng, giã nhuyễn.
- Củ hành ta lột vỏ, rửa sạch lấy 10 củ xắt mỏng, 4-5 củ giã nhuyễn đem phi với tỏi giã nhuyễn, số nguyên củ (lớn chế đôi, nhỏ để nguyên) còn lại để sau nấu.
- Hành lá rửa sạch cắt lấy khúc trắng.
- Nấm rơm ngâm nước, rửa sạch đem luộc để vô 1 chút muối cho giòn, vớt lên để ráo nước.
- Ớt sừng trâu xắt chỉ.
- Dừa tươi chặt lấy nước.

Cách làm:

Da heo lựa các miếng tốt cắt ra làm 4-5 miếng dài 14 phân, ngang 12 phân, số còn lại, dùng dao bén thái mỏng độ 1 chén ăn cơm dày để chung vào thịt gà đã thái mỏng đem trộn với các thứ gia vị: Bột ngọt, muối, đường, nước tương, tiêu, bột năng, củ hành ta xắt mỏng, mỡ tỏi đã phi làm nhân.

Bắc chảo nóng, để mỡ vào, đập dập 4-5 tép tỏi để vào cho thơm, cho hết số nhân hỗn hợp vô xào cho da heo ra nhựa, thịt gà săn, nêm nếm cho vừa ăn và vớt bỏ lửa ngọn nhưng vẫn phải để chảo ở trên bếp.

Lấy thớt trải các miếng da heo đã cắt lên lau khô, thoa mỡ tỏi đã phi vào đó, xúc nhân đã xào để lên da khóa đều, rồi dùng tay cuốn mí da heo vô và tiếp tục vừa cuốn tròn vừa ém xuống cho chặt tay, lấy dây lát cột 2-3 nược. Xong, dựng đứng cuộn da heo lên, cắt 2 miếng ny-long dầy lên đầu, lấy dây cột tạm 1 vòng cho miếng ny-long đừng rơi, rồi trở qua đầu bên kia cũng làm như vậy, sau đó, gióng chữ thập 2 đầu và cột từng nược như cột bánh tét.

Bắc xoong, chặt dứa tươi lấy nước đổ vô nấu và để củ hành ta còn nguyên củ (hoặc chẻ đôi) và nắm rơm vô nấu chung. Nước dứa sôi, cho các cuộn da heo đã cột vô nấu gọi là hon nước dứa tươi, sau đó, để nước dứa sôi lại độ 30 phút, lấy dĩa xom da heo mềm là được và vớt ra để thật nguội, cắt bỏ dây buộc, dùng dao bén xắt lát mỏng theo vòng tròn của cuộn da để vô đĩa sâu. Rồi lại bắc chảo, phi mỡ tỏi cho thơm, để 4 muỗng canh cà chua đã sốt, một ít muối, đường và 3 muỗng canh nước hon da heo vô phi chung, nêm nếm cho vừa ăn xúc ra để sau phủ lên mặt da heo bó xỏ hon nước dứa tươi.

Trình bày:

Khi đem da heo bó xỏ hon nước dứa tươi ra dùng, múc ra đĩa sâu, sắp khoai tây chiên vàng xung quanh đĩa, lấy 1 muỗng canh bột năng đem quậy với 3 muỗng canh nước hon da chế từ từ vô xoong nước hon cho nước hơi lênh lênh, lấy vá múc có cái có nước củ hành ta, nắm rơm cho vào bên cạnh khoai tây ở đĩa, rồi múc 3-4 muỗng canh cà sốt đã phi để vào mỗi đĩa và để tiêu, ngò, ớt xắt chỉ lên.

Nước chấm :

- Muối tiêu chanh hoặc xì dầu, sa-tế.

DƯA ĐÀU HEO

Vật liệu :

- 1 kg thịt đầu heo *trắng*
- 2 củ hành tây lớn
- 1 củ tỏi lớn
- 2 trái ớt sừng trâu
- 1 muỗng cà phê bột ngọt
- 3 muỗng canh đường cát
- 1 muỗng cà phê phen the
- 1 cục phen chua bằng ngón tay cái
- Giấm trắng

Chuẩn bị :

- Thịt đầu heo làm lông, cạo rửa sạch, luộc chín, thái mỏng, ngâm nước muối độ 5 phút, xả sạch.

- Cho cục phen chua vào chậu nước quậy hơi chua, để thịt đầu vô ngâm khoảng 1 giờ, vớt ra xả sạch. Đổ bỏ nước phen chua cũ, quậy nước phen chua mới, để thịt đầu vô ngâm độ 5 phút, xả sạch, vớt lên để ráo.

- Lấy 1 muỗng cà phê phen the quậy tan trong nước lá, để thịt đầu vô ngâm cho ngập nước độ 5 phút, vớt ra xả thật sạch phen the rồi lấy vải mùng sạch vắt cho thịt ráo nước.

Cách làm:

Tỏi lấy 1/2 củ lột vỏ, rửa sạch, xắt mỏng, giã nhuyễn để vào 1 muống cà phê bột ngọt, 3 muống canh đường cát trộn đều ướp vào thịt đầu rời nhện vô keo ém nhẹ xuống. Xong, ớt sừng trâu xắt chỉ hay tia hoa tùy ý, xắt khoanh củ hành tây theo vòng tròn, xắt mỏng từng tép 1/2 củ tỏi còn lại bày lên mặt thịt đầu để độ 5-10 phút, đổ giấm trắng thật chua, vô keo cho ngập thịt và nếm nước dưa nếu thấy thiếu ngọt thì thêm đường.

Dưa thịt đầu heo làm xong để sau 24 giờ đem ra ăn và để 4-5 ngày ăn vẫn ngon. Món này ăn cặp với các món gói ngó sen, củ cải trắng, củ cải đỏ, trái su, dưa chuột... Dưa đầu heo ăn cùng với bánh phồng tôm rất hấp dẫn.

Trình bày:

- Các món gói lót vô đĩa rời để dưa thịt đầu heo lên, trên mặt có để hành, tỏi, mỡ đã phi và đậu phộng rang đậm nhỏ.

Nước chấm:

- Xi dầu hoặc nước mắm trong.

ĐỒ NGUỘI (Giò thú)

Vật liệu:

- 1/2 kg thịt đầu, lỗ mũi, tai heo - 1/2 kg da heo

- 200 gam mỡ thịt
- 1 củ tỏi lớn
- 100 gam củ hành ta
- 2 muỗng canh tiêu sọ nguyên hạt
- 3 muỗng canh bột ngọt
- 3 muỗng cà phê muối
- 1 muỗng cà phê rượu hương
- 1 muỗng cà phê tiêu cà
- 3 muỗng canh đường cát trắng
- 1 cục phèn chua
- Mỡ nước
- 5 đôi đũa
- Lá chuối để gói
- Dây buộc

Chuẩn bị:

- Thịt đầu, lỗ mũi, tai heo và da heo cạo rửa, nhổ lông sạch. Bắc nước cho một chút muối vào xoong, để tắt cả các thứ này và 200 gam mỡ thịt vô luộc chín, vớt ra để nguội, sau đó rửa lại nước phèn chua, rồi để ráo nước, xắt mỏng, trừ mỡ thịt xắt hạt lựu và ướp vào 1 muỗng canh đường.

- Tỏi, củ hành ta lột vỏ, rửa sạch, xắt mỏng, lấy ra 1/2 củ tỏi giã chung với củ hành ta cho thật nhuyễn để vô bột ngọt, rượu hương, muối, tiêu, đường, trộn đều ướp vào thịt đầu heo, da heo và mỡ thịt để độ 1/2 giờ cho thấm gia vị.

- Bắc chảo nóng, cho mỡ vào, đập dập 4-5 tép tỏi để vào cho thơm, cho thịt đầu heo, da heo và mỡ thịt đã ướp vào xào trên lửa nhỏ và xào liên tay đến khi nào các thứ này ra nhựa, quên cục khó xào là được. Rồi nêm nếm cho vừa ăn, lấy 1/2 củ tỏi xắt mỏng còn lại trộn

với tiêu sọ nguyên hạt để vô chảo và rắc thêm tiêu cà vô trộn chung cho thật đều xào trên lửa riu riu.

Cách làm:

Xong, lấy mâm trải lá chuối như gói bánh tét, xúc thịt xào trên chảo để lên lá chuối gói hình dáng to, nhỏ tùy ý. Sau đó, túm một đầu lá gói lại, cũng cột dây, bịt đầu như bánh tét, bẻ lá thừa của đầu lại, dựng đứng lên, lấy đũa cặp xung quanh, lấy dây cột cho đũa đứng rớt, vạch lá cho có chỗ trống, lấy chày đâm tiêu động xuống cho dẽ, cứng, rồi bẻ lá xuống, lấy lá bịt đầu lại và lấy dây cột chặt. Trở qua đầu bên kia, cũng làm như vậy : lấy chày đâm tiêu động cho dẽ, cứng, bẻ đầu lá xuống, bịt đầu lại và lấy dây cột chặt. Gói rồi, để đôn thịt dựng đứng trong tô để mỡ không chảy ra ngoài, sau 24 giờ cất ăn. Đồ nguội ăn với bánh mì, ngon hơn ăn với cơm.

Thức chấm:

Chấm với muối, tiêu, chanh, có thêm đồ chua càng tốt.

PA-TÊ GAN

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

— 400 gam thịt heo nạc dăm — 600 gam gan heo

- | | |
|---------------------------|---------------------------|
| - 100 gam mỡ thịt | huong |
| - 100 gam mỡ chàì | - 1 muỗng canh bơ |
| - 1 củ tỏi to | - 1 muỗng canh bột năng |
| - 100 gam củ hành ta | - 1 muỗng cà phê muối bột |
| - 3 muỗng cà phê bột ngọt | - Mỡ nước |
| - 2 muỗng cà phê tiêu cà | - 1 cái khay bằng nhôm |
| - 1 muỗng cà phê rượu | |

Chuẩn bị:

- Thịt nạc rửa sạch, lấy vải lau khô nước, xắt mỏng.
- Gan heo rửa sạch, xắt mỏng, băm nhỏ (nếu có máy xay càng tốt).
- Mỡ thịt luộc chín, vớt ra xắt hạt lựu trộn với một chút đường để phơi gió.

- Tỏi, củ hành ta lột vỏ, rửa sạch, xắt mỏng, giã nhuyễn đem phi mỡ cho thơm, xúc lên lấy một ít trộn vào mỡ thịt đã ướp đường. Với số còn lại, để vô 3 muỗng cà phê bột ngọt, 1 muỗng cà phê rượu hương, 1 muỗng cà phê tiêu cà, 1 muỗng canh bột năng, 1 muỗng cà phê muối trộn hết vào thịt, gan cho thật đều, nêm nếm cho vừa ăn, nhập chung với mỡ thịt trộn tiếp làm nhân.

Cách làm:

Lấy miếng mỡ chàì rửa sạch, dùng vải mùng vò cho khô nước rồi lót vô cái khay nhôm để nhân lên ém cho dầy và dẽ xuống, rồi tém hết mỡ chàì thừa ra cho gọn để vô chảo hay xoong hấp cách thủy.

Hấp chín để nguội. Lấy cái đĩa nào vừa, úp cái khay qua đĩa (tức lộn ngược lên) và lấy một muỗng canh bơ thoa lên mặt pa-tê trông vừa béo vừa ngon.

Trình bày:

Muốn dùng bao nhiêu, lấy dao nhỏ cắt bấy nhiêu. Món này ăn với bánh mì, bánh phồng tôm, củ cải trắng sống và đậu hành lá cắt khúc.

Thức chấm:

— Muối tiêu.

KHỔ HOA DỒN THỊT HEO

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

- | | |
|--------------------------|------------------------------------|
| — 1 kg thịt heo nạc dăm | — 10 tép hành lá |
| — 3 kg khổ hoa | — 3 muỗng canh bột năng |
| — 1 củ tỏi | — 1 muỗng cà phê thuốc tiêu
mặn |
| — 20 củ hành ta | |
| — 3 muỗng cà phê tiêu cà | — 1 muỗng cà phê muối bột |
| — 2 muỗng canh nước mắm | — 3 muỗng canh mỡ nước |

Chuẩn bị:

— Khổ hoa lựa trái sống, cắt đôi hay để nguyên trái tùy ý. Bắc xoong nấu nước sôi, để vô 1 muỗng cà phê

thuốc tiêu mận, thả khổ hoa vô trụng, khi thấy khổ hoa đã xanh, vớt ra móc ruột bỏ, để ráo nước.

- Thịt heo nạc dằm xắt mỏng, băm nhỏ.

- Tỏi, củ hành ta lột vỏ, rửa sạch, xắt mỏng, giã nhuyễn, hành lá xắt nhỏ trộn đều với 3 muỗng cà phê bột ngọt, 2 muỗng cà phê tiêu cà, 2 muỗng canh nước mắm cho vừa ăn và trộn thêm vô 1 muỗng canh bột mì cho thịt dính rã để làm nhân. Xong, đồn nhân thịt vào lòng trái khổ hoa.

Cách làm:

Bắc xoong nóng, phi tỏi, hành, mỡ cho thơm, đổ nước vô nấu sôi, thả những trái hoặc khúc khổ hoa đồn thịt vô hầm cho đến khi chín mềm là được. Nhớ nêm thêm bột ngọt, tiêu cà và muối bột cho vừa ăn.

Nước chấm:

- Nước mắm ngon hoặc xì dầu.

THỊT HEO KHO TÀU VỚI HỘT VỊT

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

- | | |
|-------------------|------------------------|
| - 1 kg thịt đùi | - 1 chén nước mắm ngon |
| - 1 trái dứa tươi | - 5 tép tỏi lớn |

- 1 trái chanh lớn
- 1 muỗng cà phê bột ngọt
- 3 muỗng canh đường cát trắng
- 5 hạt vệt lược chín
- Nước tương

Chuẩn bị:

- Thịt bắp đùi lựa da mỏng, vừa có thịt, vừa có mỡ dính liền nhau, cạo rửa sạch, cắt miếng vuông độ 5 phân.

- Tỏi lột vỏ, rửa sạch, giã nhuyễn, chanh vắt lấy nước trộn chung với đường cát, ướp vào thịt để độ 10 phút cho thịt thấm gia vị.

Cách làm:

Cho thịt vào xoong, đổ vô 1/2 lít nước dừa tươi và 1 chén nước mắm bắc lên bếp kho. Đến khi thịt kho ngả màu hơi vàng, đổ tiếp nước sôi vô cho ngập thịt và để vô 1 muỗng cà phê bột ngọt.

Hột vệt lược chín, lột vỏ, lấy vật nhọn hoặc tăm xia răng xăm đều vào hột vệt và lăn nó vào nước tương đem chiên cho phồng đều, thả vào xoong kho chung. Nếu thấy nước thịt thiếu ngọt thì cho thêm đường cát, tuyệt đối không dùng nước màu vì dùng nó, cả cái lẫn nước thịt kho đều ngả màu đỏ sậm trông không đẹp. Kho như vậy đến khi nào dùng đũa xom vô mỡ thấy rệu là được.

Thịt heo kho tàu với hột vệt dùng với đồ chua như dưa giá, dưa cải, dưa kiệu, củ cải bóp giấm đường, khóm, v.v...

THỊT BÒ GÓI LÁ LỐT

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

- 1kg thịt bò (không có thịt bò dùng thịt gà)
- 300 gam gan heo
- 1 kg lá lốt
- 1 củ tỏi to
- 2 củ hành tây
- 100 gam củ hành ta
- 1 trái dưa tươi
- 1 củ gừng bằng 2 ngón tay cái
- 1 chén sả ớt băm
- 2 muỗng cà phê bột ngọt
- 1 muỗng canh đường cát trắng
- 1 muỗng cà phê tiêu
- 1 muỗng cà phê muối
- 1 muỗng cà phê rượu hương
- 1 chén tương xay
- 300 gam dưa nạo
- 1/2 chén đậu phộng rang đậm nhỏ

Chuẩn bị:

- Thịt bò rửa sạch, lấy vải lau khô, xắt dài ra từng thòì rồi xắt mỏng trở lại theo chiều ngang, cho vô nước dưa tươi ngâm, vớt lên để ráo.

- Gan heo xắt mỏng như thịt bò.

- Tỏi, củ hành ta lột vỏ, rửa sạch, xắt mỏng, giã nhuyễn.

- Gừng cạo vỏ rửa sạch, xắt mỏng mỗi miếng bằng đầu đũa ăn cơm.

- Củ hành tây xắt xuôi gỡ rời ra từng miếng. Lá lót rửa sạch, trưng sơ qua nước sôi cho lá mềm dễ cuốn.

- Dừa nạo vắt lấy 2 nước cho vô chút muối đổ vô xoong nấu sôi độ 5 phút, lấy muỗng canh múc 4 muỗng cho vô thịt bò, gan heo cùng với 2 muỗng canh tương xay, 2 muỗng cà phê bột ngọt, 1 muỗng canh đường cát trắng, 1 muỗng cà phê tiêu, 1 muỗng cà phê muối, 1 muỗng cà phê rượu hương trộn đều. Số nước dừa nấu sôi (thực chất là nước cốt) còn lại để trộn vào nước chấm.

Cách làm:

Bắc chảo nóng, để mỡ vào, cho tỏi, củ hành ta đã giã nhuyễn vô phi cho thơm xúc lên phân nửa, còn lại phân nửa cho chén sả ớt vô xào chung, xúc lên 3 muỗng để làm tương chấm, còn lại bao nhiêu trộn hết vô thịt bò và gan heo làm nhân.

Xong, dùng thớt hoặc đĩa trệt trải lá lót ra bằng phẳng, lá lớn lấy 1, lá nhỏ lấy 2, 3 sắp lại, lấy dưa gắp thịt, gan và củ hành tây đã xắt rời, mỗi thứ 1 miếng để lên lá lót cuốn lại sắp vô xúng hay đĩa nhôm đem hấp chín rồi đưa ra dùng.

Trình bày:

- Sắp ra đĩa trệt.

Nước chấm:

- Tương xay có trộn bột ngọt, nước cốt dừa, sả ớt băm và đậu phộng rang đâm nhỏ.

THỊT BÒ GÓI LÁ CÁCH

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

- 700 gam thịt bò
- 300 gam gan heo
- 2 nắm cứng lá cách
- 1 củ tỏi to
- 200 gam củ hành ta
- 400 gam dừa nạo
- 3 muỗng cà phê đường cát trắng
- 1 muỗng cà phê muối bột
- 1 chén sả ớt băm
- 3 muỗng cà phê bột ngọt
- 1 muỗng cà phê rượu hương
- 2 muỗng canh tương xay
- 1/2 chén ăn cơm tương hột
- 200 gam đậu phộng rang
- 3 muỗng canh mỡ nước

Chuẩn bị:

- Thịt bò rửa sạch, lóc bỏ bầy nhầy (nếu có), xắt mỏng theo chiều ngang thớ thịt, băm nhỏ.

- Gan heo rửa sạch, xắt mỏng, băm nhỏ để chung vô thịt bò, cho 1 chén sả ớt, 2 muỗng canh tương xay, 3 muỗng canh đậu phộng rang đâm nhỏ, 1 muỗng cà phê đường cát trắng, 1 muỗng cà phê rượu hương, 2 muỗng cà phê bột ngọt vào trộn đều ướp vào thịt để đó.

- Tỏi, củ hành ta lột vỏ, rửa sạch, xắt mỏng, giã nhuyễn.

- Tương hột giã nhuyễn.

Bắc cháo nóng, để mở vào, cho hết tỏi, củ hành ta đã giã nhuyễn vô phi cho thơm xúc ra để vô thịt đã ướp và trộn đều để độ 10 phút cho thịt thấm gia vị làm nhân. Lá cách lật ra từng lá, ngắt bỏ cuống, rửa sạch, để ráo nước. Dừa nạo vắt lấy nước cốt để riêng, nước giã vắt 3 nước để vô 2 muỗng cà phê đường cát, 1 muỗng cà phê muối bắc lên bếp thảng còn độ 1/2 tô canh, đổ chén nước cốt vô khuấy đều. Nước dừa vừa sôi, nhắc xuống, lấy muỗng khuấy tiếp để khô óc trâu (đóng cục) và trên mặt có màng không ngon.

Cách làm:

Xong, dùng thớt hoặc đĩa trẹt trái lá cách lên gói, lá lớn dùng 1, lá nhỏ dùng 2 bằng cách lấy muỗng múc thịt nhân để lên lá gói, mỗi gói vừa miếng gấp, sau đó, để lên vỉ sắt đặt trên bếp lửa than nướng và trở đều, thấy hơi sem sém vàng là được (đừng nướng khô, không ngon), chín cục nào, gấp ra cục ấy.

Trình bày:

Thịt nướng xong, sắp vô đĩa sâu 2, 3 lớp, nước cốt dừa thảng rưới lên cho đều, rắc đậu phộng rang giã nhuyễn lên.

Nước chấm:

- Tương giã nhuyễn có trộn bột ngọt, nước cốt dừa, đường cát trắng, sả ớt băm và đậu phộng rang đâm nhỏ.

THỊT BÒ NƯỚNG CỤC

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

- 1 kg thịt bò non
- 1 củ tỏi to
- 10 củ hành ta
- 100 gam củ hành tây
- 3 trái ớt sừng trâu
- 1 trái chanh to
- 1 chén giấm
- 1 muỗng canh đậu phộng
- 1 trái dứa tươi
- 3 muỗng canh mỡ nước
- 2 muỗng cà phê bột ngọt
- Lá cách, lá lốt hoặc lá mướp
- 2 muỗng canh đường cát
- Rau sống các loại
- 1 muỗng cà phê rượu hương
- Bánh tráng
- 1/2 chén tương xay

Chuẩn bị:

- Thịt bò non lóc bỏ mỡ dính theo cho hết, rửa sạch, lấy vải lau khô, xắt từng miếng độ 5-6 phân vuông để vô nước dứa ngâm.

- Tỏi, củ hành ta lột vỏ, rửa sạch, xắt mỏng, giã nhuyễn để vô bột ngọt, muối, rượu hương trộn chung.

- Củ hành tây xắt khoanh, gỡ ra từng miếng ngâm giấm đường.

- Đậu phộng rang giã nhuyễn.

- Ớt xắt chỉ.

Cách làm:

Xong, vớt thịt bò ngâm nước dứa tươi lên, lấy dứa vớt nhọn lụi cho có lỗ, mỗi viên độ 5-6 lỗ, nhét gia vị đã trộn vô cho đầy. Lấy mỡ nước thoa vào cục thịt và lấy lá cách, lá lốt hoặc lá mướp gói kín viên thịt lại, rồi để lên vỉ nướng trên lửa dỏ.

Trình bày:

Khi thịt bay mùi thơm và lá gói bên ngoài cháy, lấy dứa gắp ra từng cục, lột lá bỏ, đem xắt mỏng sắp ra đĩa, vắt chanh rưới lên thịt, rắc đậu phộng rang đâm nhỏ và để củ hành tây ngâm giấm đường, ớt xắt chỉ lên. Món này ăn với rau sống, cuốn với bánh tráng.

Nước chấm:

— Chấm với tương xay có trộn bột ngọt, nước cốt dứa, sả ớt băm và đậu phộng rang đâm nhỏ hoặc chấm với mắm nêm (Xem cách làm mắm nêm ở phần phụ lục).

THỊT BÒ NƯỚNG NGÓI

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

- | | |
|---------------------------|-------------------------------|
| — 1 kg thịt bò (thịt đùi) | — 1 củ gừng bằng ngón tay cái |
| — 2 củ tỏi (1 to 1 nhỏ) | |
| — 100 gam củ hành tây | — 1/2 lít dứa tươi |

- 3 muỗng cà phê bột ngọt
- 2 muỗng cà phê rượu hương
- 1 muỗng cà phê muối
- 3 muỗng canh mỡ nước
- 1 miếng ngói rửa thật sạch
- Bánh tráng
- Bún
- Mắm nêm
- Rau sống, khế, chuối chát
- Giấm
- Đường

Chuẩn bị:

- Thịt bò rửa sạch, lóc bỏ hết mỡ, bày nhày, dùng vải mùng lau khô. Lấy dao xắt ra từng thoi dài với chiều ngang độ 2-3 phân, sau đó, cầm từng thoi xắt mỏng ra.
- Củ tỏi lớn, gừng lột, cạo vỏ, rửa sạch, xắt mỏng, giã nhuyễn để vô bột ngọt, rượu hương, muối trộn đều ướp vào thịt đã xắt để độ 20 phút, chế nước dừa tươi vô cho vừa ngập.
- Củ hành tây xắt khoanh tròn ngâm giấm đường.
- Lấy củ tỏi nhỏ lột vỏ, giã nhuyễn đem phi với mỡ cho thơm.

Cách làm:

Đến chừng gần ăn, đốt than cho đỏ hồng, để miếng ngói lên nướng cho thật nóng, lấy muỗng canh múc nửa muỗng mỡ nước đã phi với tỏi rưới đều lên ngói, lấy đũa gắp thịt đã ướp để lên ngói nướng, dùng đũa sơ đều, khi thịt bò tái, gắp ra. Mỗi lần để thịt lên ngói nướng, là phải rưới mỡ lên ngói trước.

- Thịt bò nướng gói ăn với bún (hay bánh hỏi), rau sống, khế, chuối chát cuốn trong bánh tráng.

Nước chấm:

- Mắm nêm (Xem cách làm mắm nêm ở phần phụ lục).

THỊT BÒ VÒ VIÊN NƯỚNG

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

- | | |
|------------------------------------|--|
| - 1 kg thịt bò non | - 2 muỗng canh nước tương |
| - 1 củ tỏi lớn | - 1 trái dứa khô |
| - 20 củ hành ta | - 1 chén mỡ nước |
| - 1 chén tương xay | - Bún |
| - 1/2 đậu phộng rang đậm
nhuyển | - Bánh tráng |
| - 3 muỗng cà phê bột ngọt | - Cải sà lách, rau quả sống
(ngò, rau thơm, khế chua,
chuối chát, khóm, dưa
chuột...) |
| - 1 chén sả ớt băm nhỏ | |
| - 1 muỗng cà phê rượu
hương | |

Chuẩn bị:

- Thịt bò rửa sạch, xắt mỏng, băm nhuyễn (hoặc xay).

- Tôi, củ hành ta lột vỏ, rửa sạch, xắt mỏng, giã nhuyễn.

- Dừa khô nạo, vắt lấy nước cốt.

Cách làm:

Bắc cháo nóng, để mỡ vào, chờ mỡ sôi, để tỏi, củ hành ta đã giã nhuyễn vô phi cho thơm xúc ra để nguội, để vô 2 muỗng canh nước tương, 2 muỗng cà phê bột ngọt, 1 muỗng cà phê rượu hương trộn đều với thịt bò, để độ 10 phút cho thịt thấm gia vị. Xong, lấy thịt bò vô viên tròn bằng ngón tay cái để lên vỉ sắt nướng trên lửa than (để lửa vừa vừa). Khi nghe thịt xèo xèo, lấy dừa trở đều, sau đó, gấp viên thịt nhúng vô nước cốt dừa để lên vỉ nướng lại một lần nữa.

Trình bày:

Khi thịt chín (có màu hơi vàng) gấp ra để cho dĩa, rưới nước cốt dừa và rắc ngò lên. Ăn cặp với bánh trắng, bún, cải sà lách và rau quả sống (rau thơm, khế chua, chuối chát, khóm, dưa chuột...).

Nước chấm:

- Tương xay có trộn bột ngọt, đường cát trắng, sả ớt, nước cốt dừa hơi lỏng và đậu phộng rang đâm nhỏ.



THỊT BÒ-GÀ NƯỚNG MÍA

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

- 300 gam thịt bò (thịt đùi)
- 1 miếng ức thịt gà to
- 1 củ tỏi to
- 20 củ hành ta
- 2 muống canh sả ớt băm
- 2 muống canh đậu phộng dằm nhỏ
- Mía khúc
- Lá dứa
- 2 muống cà phê bột ngọt
- 1 muống canh rượu hương
- 1 muống canh bột năng hoặc bột mì
- 2 muống canh tương xay mịn
- 3 muống canh nước cốt dừa
- Bún
- Bánh tráng
- Rau sống các loại

Chuẩn bị:

- Thịt bò rửa sạch, lấy vải mùng lau khô nước, thái miếng mỏng vừa gấp.
- Ưc gà rửa sạch, lau khô, thái mỏng.
- Hai thứ thịt bò và thịt gà đem đựng chung.
- Tỏi, củ hành ta lột vỏ, rửa sạch, xắt mỏng, giã nhuyễn để tương, đậu phộng, rượu hương, bột ngọt, bột năng, sả ớt, nước cốt dừa vô trộn chung ướp hết vào thịt bò-gà để độ 10-20 phút.

- Mía chặt ra từng lóng, bỏ mắt, chẻ thật mỏng lấy sống dao đập cho hơi dập, cắt dài độ 3 phân.

Cách làm:

Lấy thịt đã ướp (gồm có thịt bò và thịt gà) mỗi thứ một miếng vừa đủ gấp để lên mía chẻ mỏng túm lại, nếu chưa kín, lựa mía nhỏ sắp thêm vào, rồi lấy lá dứa cuốn bên ngoài lớp mía, xé lá dứa làm dây cột lộn lại để lên vỉ nướng trên lửa than đỏ.

Khi thịt bay mùi thơm và lá dứa bên ngoài gói mía đã cháy khét thì thịt chín, gỡ lá dứa và mía ra để lấy thịt đem gói với bún (hay bánh hỏi), rau sống cuốn trong bánh tráng.

Nước chấm:

- Mắm nêm (Xem cách làm mắm nêm ở phần phụ lục).

THỊT BÒ KHO NINH (Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

- | | |
|-----------------------|----------------------|
| - 1 kg thịt bò có gân | - 1 củ tỏi lớn |
| - 2 củ hành tây | - 100 gam củ hành ta |
| - 200 gam củ cải đỏ | - 1 trái dứa tươi |

- 5 trái ớt sừng trâu
- 1/2 chén ăn cơm sả ớt băm
- 3 muỗng cà phê bột ngọt
- 1 muỗng canh đường cát trắng
- 1 muỗng cà phê rượu hương
- 1 muỗng cà phê muối
- 2 muỗng canh cà-ri
- 1 muỗng canh hạt điều
- 10 lá thom
- 3 muỗng canh đậu phộng rang
- 1/2 chén mỡ nước.

Chuẩn bị:

- Thịt bò vụn mua về cắt bỏ bầy nhày, xắt ra từng miếng vừa gấp, kể cả gân. Xắt xong, vắt cho ráo nước.
- Tỏi, củ hành ta lột vỏ, rửa sạch, xắt mỏng, giã nhuyễn, để vô bột ngọt, đường, muối, rượu hương, ca-ri, sả ớt băm và lá thom trộn đều ướp vào thịt bò đã xắt, để độ 20 phút cho thịt thấm gia vị.
- Củ cải đỏ gọt vỏ, rửa sạch cắt khúc khoảng 3 phân chẻ làm 4-6 miếng tùy theo củ lớn nhỏ.
- Củ hành tây lột vỏ, rửa sạch, chẻ đôi, xắt theo chiều xuôi làm 6-8 miếng gỡ rời ra.
- Ớt sừng trâu để nguyên cuống, chẻ làm 4, bỏ hạt.
- Hạt điều khử mỡ cho có màu, bỏ hạt, thấy màu ít để thêm màu gạch tôm vô.
- Đậu phộng rang giã nhuyễn.

Cách làm:

Bắc chảo nóng, cho mỡ nước vào, đập dập 4-5 tép tỏi để vào cho thơm, cho hết thịt bò đã ướp vào xào cho săn. Khi thịt đã thơm, xúc lên cho vô xoong, chặt dưa tươi lấy hết nước để vô nấu, thấy nước dưa chua ngập thịt thì đổ thêm nước sôi vô.

Lại bắc chảo, phi mỡ tỏi cho thơm, cho củ cải đỏ và củ hành tây vô xào, mỗi thứ để riêng, xúc ra. Khi thịt bò nấu mềm, cho củ cải đỏ vô nấu tiếp. Khi củ cải đỏ mềm thì cho tiếp củ hành tây đã xào, ớt sừng trâu đã chẻ và màu điều vô xoong thịt, để sôi độ 5 phút, vớt bỏ lá thơm, nêm nếm cho vừa ăn, rồi vớt hết lửa ngọn, chỉ để ít lửa than để giữ độ nóng khi ăn.

Trình bày:

Thịt bò kho ninh múc ra tô. Mỗi tô để vô 1 muỗng canh đậu phộng giã nhuyễn ăn nóng với bánh mì hoặc bún vì thịt để nguội sẽ bị đông mỡ.

Thức chấm:

— Muối, tiêu, chanh.



THỊT BÒ KHO RIM

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

- | | |
|-------------------------|--------------------------------|
| - 1 kg thịt đùi bò | - 1 muống canh đường cát trắng |
| - 1 củ tỏi to | - 1 muống cà phê rượu hương |
| - 10 củ hành ta | - 3 muống cà phê bột ngọt |
| - 5 tép sả | - 5 muống canh nước mắm ngon |
| - 1 trái dứa tươi | - 5 muống canh mỡ nước |
| - 5-7 trái ớt sừng trâu | |
| - 1 muống canh hạt điều | |

Chuẩn bị:

- Thịt bò lóc bỏ mỡ, bày nhày, xắt vuông độ 5-6 phân (vì thịt còn teo).
- Tỏi, củ hành ta lột vỏ, rửa sạch, xắt mỏng, giã nhuyễn đem trộn chung với đường, rượu hương, bột ngọt.
- Lấy vật nhọn (đũa chui nhọn, kim may bao) xom đều vào cục thịt bò cho có lỗ cách 1-2 phân. Cứ mỗi lỗ xom, lấy gia vị trộn nhét vô cho đầy và làm như vậy cho đến hết.
- Sả lấy khúc trắng cắt khúc độ 6-7 phân, dùng bâng dao đập dập, cột 4-5 tép vô 1 lọn.
- Ớt sừng trâu mổ hạt, để nguyên trái.

- Hột điều phi mỡ, bỏ hột, lấy màu đỏ.

Cách làm:

Bắc chảo nóng, để mỡ vào, chờ mỡ sôi, cho thịt bò vô xào từ lúc ra nước đến lúc rút hết nước còn mỡ, để sả và sớ gia vị còn thừa vô xào cho thơm và chú ý xào liên tay kéo thịt dính chảo. Khi thịt có mùi thơm, xúc hết qua xoong, chặt dứa tươi lấy nước cho hết vô thịt và chế thêm nước sôi cho ngập thịt, rồi đổ nước mắm bắc lên bếp kho. Thịt chín mềm, để màu điều vào xoong thịt cho có màu tươi. Muốn biết thịt chín mềm, lấy dứa xom lưng là được. Nếu thịt mềm mà còn nước, để lửa riu riu cho thịt rút khô. Khi thịt gần khô, phải trở liên tay cho đừng bị khét. Xong, cho hết ớt còn nguyên trái đã mổ hột vào xoong thịt cho thơm.

Thịt bò kho rim ăn nguội, do đó phải để nó vào nơi có gió cho thịt nguội, có thể vô hộp hay xoong đậy kín lại để ăn với bánh mì. Muốn để lâu, cho vô 1 muỗng cà phê thuốc chống mốc (Benzoat natri) mua ở tiệm chạp phô.

THỊT BÒ HON CÓ CỬ CÁI ĐỎ

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

- 1 kg thịt đùi bò

- 1 củ tỏi to

- 200 gam củ hành ta
- 300 gam củ cải đỏ
- 2 trái dứa tươi
- 5 tép sả to
- 3 muỗng cà phê bột ngọt
- 1 muỗng canh muối bột
- 1 muỗng cà phê rượu hương
- 1/2 chén cà chua đã sốt
- Mỡ nước
- Tiêu, chanh.
- 1 muỗng canh đường cát trắng

Chuẩn bị:

- Thịt bò làm sạch, lấy vải lau khô, xắt miếng vuông độ 4-5 phân.

- Củ cải đỏ gọt vỏ, rửa sạch, cắt khúc độ 4 phân (lớn chẻ đôi, nhỏ để nguyên) đem trụng sơ nước muối.

- Tỏi, củ hành ta lột vỏ, rửa sạch, xắt mỏng, giã nhuyễn, để vô bột ngọt, muối, rượu hương, đường trộn đều ướp vào thịt bò để độ 30 phút cho thịt thấm gia vị.

- Sả đập dập, cắt khúc độ 5-6 phân cột lại từng lọn.

Cách làm:

Bắc chảo nóng, để 5-6 muỗng canh mỡ nước vào, đập dập 4-5 tép tỏi để vào cho thơm, cho hết thịt bò vô xào cho săn, nếu thấy ít mỡ thì để mỡ thêm. Xong, xúc hết qua xoong, cho hết nước dứa tươi vô (nước dứa chưa ngập, cho thêm nước sôi) và mấy lọn sả vô nấu, thấy thịt mềm, để củ cải đỏ vô nấu tiếp cho đến khi nước sền sệt. Sau đó, để cà chua đã sốt vô cho có màu đẹp và thấy ngon. (Xem cách làm nước sốt cà chua ở phần phụ lục).

Thức chấm:

- Muối, tiêu, chanh.

THỊT BÒ NHÚNG GIẤM

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

- 1 kg thịt bò non
- 1 lít giấm
- 1 củ tỏi to
- 1 tô nước dứa tươi
- 100 gam củ hành ta
- 1 tô mắm nêm
- 2 muỗng cà phê rượu hương
- Muối
- 5 muỗng cà phê bột ngọt
- Sà lách, rau sống, gừng, ớt, khế, chuối chát
- 1 muỗng canh đường cát trắng
- Bánh tráng

Chuẩn bị:

- Thịt bò rửa sạch, lấy vải lau khô, xắt ra từng thoi dài 3-4 phân rồi xắt lại theo thớ thịt.

- Tô nước dứa tươi cho vô chút muối, để hết thịt vào ngâm độ 20 phút vớt ra để ráo, sắp ra đĩa.

- Tỏi, củ hành ta lột vỏ, rửa sạch, xắt mỏng, giã nhuyễn để vô rượu hương, bột ngọt, đường trộn đều ướp hết vào thịt để độ 30 phút cho thịt thấm gia vị.

- Gừng xắt mỏng sắp bít lên đĩa thịt.

Cách làm:

Lấy lò nhỏ để lửa đỏ, bắc thau (hoặc chảo) nhôm vừa với lò, đổ giấm vô, chờ giấm sôi, dùng đũa gấp thịt bò cho vào. Thịt bò tái, gấp ra dùng với sà lách, rau sống, khế chua, chuối chát, gừng, ớt, cuốn vào bánh tráng.

Nước chấm:

- Nước mắm nêm

(Xem cách làm mắm nêm ở phần phụ lục)

THỊT BÒ XÀO TÁI

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

- | | |
|---------------------------|-----------------------------|
| - 1/2 kg thịt bò non | - 1 củ tỏi to |
| - 10 củ hành ta | - 1 muỗng cà phê đường |
| - 1 củ hành tây | - 1 muỗng cà phê rượu hương |
| - 300 gam sà lách | - 1/2 chén giấm |
| - 2 muỗng cà phê bột ngọt | - Mỡ nước |
| - 2 muỗng cà phê muối | |

Chuẩn bị:

- Thịt bò lựa thứ thịt non, lóc bỏ hết mỡ dính theo, rửa sạch, lấy vải mùng lau khô, xắt cục dài độ 5 phân rồi xắt mỏng trở lại theo chiều ngang của thớ thịt.

- | | |
|---------------------------|---------------------------|
| - 300 gam khoai tây | trắng |
| - 1 củ tỏi to | - 1 muống cà phê tiêu |
| - 200 gam củ hành tây | - 2 muống cà phê muối |
| - 100 gam củ hành ta | - 1 muống canh rượu trắng |
| - 20 tép hành lá | - 2 muống canh nước tương |
| - 2 trái chanh to | - 2 muống canh bột năng |
| - 4 trái ớt sừng trâu | - 1 muống canh hạt điều |
| - 2 muống cà phê bột ngọt | - 1 hũ sa tế |
| - 2 muống canh đường cát | - Ngò |

Chuẩn bị:

- Thịt bò làm rửa sạch, lạng bỏ mỡ vàng, bày nhày, cắt ra từng cục vuông độ 4-5 phân.

- Thịt heo nuộc lụng cũng cắt như thịt bò.

- Bắc nước sôi để vô 2 muống giấm và 1 chút muối, cho thịt bò vô luộc trước (vì thịt bò dai), sau đó, cho thịt heo vô luộc tiếp, độ 10 phút, vớt 2 thứ ra để ráo nước.

- Nấm rơm ngâm nước, cạo rửa sạch, trụng sơ qua nước sôi có để chút muối cho nấm trắng và giòn.

- Khoai tây gọt vỏ, rửa sạch, xắt mỏng độ 5 ly đem chiên vàng.

- Tỏi, củ hành ta lột vỏ, rửa sạch, xắt mỏng, giã nhuyễn, lấy 1/2 để vô bột ngọt, đường, nước tương, rượu trắng, muối trộn đều ướp vào thịt bò và thịt heo đã luộc chín.

- Củ hành tây xắt xuôi cỡ ra từng miếng.
- Hành lá cắt lấy khúc trắng độ 4 phân.
- Chanh cắt, vắt lấy nước.
- Ớt sừng trâu xắt chỉ.
- Hạt điều đem phi mỡ lấy màu, bỏ hạt.
- Nho tươi lột bỏ vỏ lụa bên ngoài (trường hợp không có rượu chát).

Cách làm:

Bắc chảo nóng, để mỡ vào, mỡ sôi, đập dập 4-5 tép tỏi để vào cho thơm, cho thịt bò, thịt heo đã ướp vô xào cho thịt săn và có mùi thơm thì xúc qua xoong, để nước sôi vô nấu cùng với nấm rơm và nho tươi (nếu không có rượu chát) cho thịt thấm gia vị. Thịt sôi độ 30 phút và nước còn xăm xấp, lấy 2 muỗng canh bột năng để vô 1/2 chén nước lá quây đều chế từ từ vô xoong thịt quây tiếp cho nước hơi sền sệt, để nước chanh, mỡ phi hạt điều, hành lá cắt khúc và củ hành tây xắt miếng vô và nêm nếm cho vừa ăn. Nước thịt phải có chất chua chua, ngọt ngọt mới ngon.

Trình bày:

- Khi ăn, vớt thịt nấu nho hoặc rượu chát ra xắt miếng độ 5 ly, sắp lên đĩa sâu, múc nước thịt để vô, xếp khoai tây chiên vàng vào xung quanh đĩa thịt, để đậu phộng rang đậm nhô, tiêu, ớt xắt chỉ lên. Ăn với bánh mì.

Nước chấm:

- Xi dầu, sa tế.

GÀ NẤU NẤM RƠM

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

- 1 con gà mái dầu
- 1 kg nấm rơm búp
- 1 trái dứa tươi
- 300 gam củ hành ta
- 300 gam củ hành tây
- 1 muỗng cà phê tiêu cà
- 100 gam hành lá
- 1 muỗng canh muối bột
- 2 củ tỏi lớn
- 1/2 muỗng canh phèn the
- 2 muỗng canh rượu trắng
- 150 gam mỡ nước
- 3 muỗng cà phê bột ngọt
- Ngò

Chuẩn bị:

- Gà làm sạch để ráo nước, chặt chân, đầu cánh, nấu lấy nước ngọt. Thịt chặt miếng vuông độ 4 phân.

- Tỏi, củ hành ta (chỉ lấy 1/2) lột vỏ, rửa sạch, xắt mỏng, giã nhuyễn trộn đều với 3 muỗng cà phê bột ngọt, 1 muỗng cà phê tiêu cà, 1 muỗng canh muối và 2 muỗng canh rượu trắng ướp vào thịt gà để độ 15 phút cho thịt thấm gia vị.

- Nấm rơm gọt, rửa sạch, búp để nguyên, nở chẻ đôi

trụng qua nước sôi có để 1/2 muỗng canh phèn the cho nấm giòn, vớt ra liền.

– Củ hành tây xắt xuôi gờ ra từng miếng.

– Củ hành ta còn lại lột vỏ, rửa sạch, nhỏ để nguyên, lớn chẻ đôi.

– Hành lá cắt lấy khúc trắng.

Cách làm:

Bắc chảo nóng, cho vào 6 muỗng canh, mỡ nước, chờ mỡ sôi, đập dập 4-5 tép tỏi để vào cho thơm, cho thịt gà vào xào cho săn, xúc hết ra xoong, chặt 1 trái dừa tươi lấy nước đổ vào, nếu nước dừa chưa ngập thịt gà, cho thêm nước ngọt nấu xương, nấu lỏng trên lửa riu riu. Xong, phi tỏi, hành, mỡ, cho nấm rơm, củ hành tây xắt miếng và củ hành ta còn lại vào chảo xào đều, xúc lên. Khi thịt gà nấu ở xoong đã mềm thì cho hết nấm rơm, củ hành tây, củ hành ta đã xào qua vào xoong thịt để sôi độ 5 phút, nêm thêm bột ngọt, muối, tiêu cho vừa ăn, đồng thời để hết các khúc hành lá vào xoong thịt cho thơm ngon.

Trình bày:

– Gà nấu nấm đựng trong đĩa sâu. Khi dùng, rắc ngò lên. Món này ăn với bún.

Nước chấm:

– Xi dầu.

GÀ NẤU CAM SÀNH

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

- | | |
|--------------------------------|-----------------------------|
| - 1 con gà mái đầu | - 1 muống cà phê rượu hương |
| - 4 trái cam to | - 2 muống canh nước tương |
| - 500 gam khoai tây | - 1 muống cà phê tiêu cà |
| - 200 gam củ hành tây | - 3 muống canh cà đã sốt |
| - 10 củ hành ta | - 1 muống canh bột năng |
| - 1 củ tỏi lớn | - 1 muống canh rượu trắng |
| - 1 cục gừng bằng ngón tay cái | - 2 ổ bánh mì |
| - 1 trái dứa tươi lớn | - Mỡ nước |
| - 3 muống cà phê bột ngọt | - Ngò |

Chuẩn bị:

- Gà làm xong, rửa sạch, chặt chân, đầu, cánh nấu lấy nước ngọt, thịt xắt ra từng miếng độ 4 phân.

- Gừng cạo, rửa sạch, xắt mỏng, giã nhuyễn, chế rượu trắng vô bóp, vắt lấy nước thoa vào thịt gà để khô.

- Tỏi, củ hành ta lột vỏ, rửa sạch, xắt mỏng, giã nhuyễn, để vô bột ngọt, rượu hương, nước tương trộn đều ướp vô thịt để độ 20 phút cho thịt thấm gia vị.

- Khoai tây gọt vỏ, rửa sạch, chừa lại 1 củ lớn, số còn lại xắt miếng độ 5 ly.

– Củ hành tây xắt xuôi làm 6-8 miếng.

– Bánh mì xắt miếng độ 1 phân.

Cách làm:

Bắc chảo nóng, cho mỡ vào, đập dập 4-5 tép tỏi để vô cho thơm, cho thịt gà vào chiên hơi sem sém vàng xúc qua xoong, cắt 4 trái cam, bỏ hạt, vắt lấy nước cho vô xoong nấu cùng với nước dừa tươi, nếu nước chưa ngập thịt, cho thêm nước ngọt nấu xương vô.

Tiếp đó, bắc chảo nóng, cho mỡ vào chiên sơ khoai tây, bánh mì xắt miếng và xào qua củ hành tây xắt miếng cho thơm xúc ra, mỗi thứ để riêng. Trong lúc thịt gà đang nấu, bỏ 1 củ khoai tây vô xoong luộc chín vớt ra tán nhuyễn cho hết vào xoong và quậy đều để có nước sền sệt.

Khi thịt gà đã chín, lấy 3 muỗng canh cà đã sốt hòa với 1/2 chén nước lã và 1 muỗng canh bột năng cho vô xoong thịt để giữ nước nấu được sền sệt và nêm bột ngọt hoặc muối cho vừa ăn. Lúc bấy giờ, để củ hành tây xắt miếng đã xào qua vô xoong thịt luôn.

Trình bày:

– Múc gà nấu cam ra tô, để ngò và rắc tiêu lên, cùng với bánh mì và khoai tây chiên xắt miếng bày ở đĩa.

Nước chấm:

– Xi dầu.

GÀ NẤU BIA

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

- | | |
|---------------------------|-------------------------------------|
| - 1 con gà mái dầu | huong |
| - 1 xị bia | - 2 muỗng cà phê bột năng |
| - 200 gam nấm rơm | - 2 muỗng canh nước tương |
| - 1 củ tỏi lớn | - 1 muỗng cà phê tiêu cà |
| - 100 gam củ hành ta | - 1 muỗng cà phê muối |
| - 2 củ hành tây | - 1/2 muỗng cà phê bột màu gạch tôm |
| - 1 trái dứa tươi lớn | - 10 muỗng canh mỡ nước |
| - 3 muỗng canh cà sốt | - Ngò |
| - 3 muỗng cà phê bột ngọt | |
| - 1 muỗng cà phê rượu | |

Chuẩn bị:

- Gà làm xong, rửa sạch, chặt chân, đầu, cánh nấu lấy nước ngọt. Thân gà chặt ra làm 4.

- Tỏi, củ hành ta lột vỏ, rửa sạch, xắt mỏng, giã nhuyễn để vô 3 muỗng cà phê bột ngọt, 1 muỗng cà phê rượu hương, 1 muỗng cà phê tiêu cà, 2 muỗng canh nước tương trộn đều ướp vào thịt gà để độ 10 phút cho thịt gà thấm gia vị.

- Nấm rơm gọt, rửa sạch, nhỏ để nguyên, lớn chẻ đôi trưng qua nước sôi có để chút muối cho nấm rơm ra bột màu đỏ.

- Củ hành tây xắt xuôi làm 6-8 miếng gỡ rời ra.

Cách làm:

Bắc chảo nóng, cho mỡ vào, đập dập 4-5 tép tỏi để vô cho thơm, để thịt gà đã ướp vô chiên sem sém vàng xúc qua xoong, cho nước dừa tươi và xì bia vô nấu cho đến khi chín mềm như gà tiềm, nếu nước dừa chưa ngập thịt thì đổ thêm nước ngọt nấu xương vô.

Sẵn chảo nóng, tiếp tục phi mỡ tỏi, cho nấm rơm, củ hành tây xắt miếng vô chảo xào sơ cho thấm mỡ, sau đó, xúc đổ vô xoong thịt đang nấu, để độ 5 phút. Lấy 2 muỗng cà phê bột năng hòa với 2 muỗng canh nước lã quậy cho tan bột, múc một chén nước ngọt nấu xương hòa chung với bột năng đã quậy để vô 3 muỗng canh cà sốt và 1/2 muỗng cà phê bột màu gạch tôm trút từ từ vô xoong thịt, cho nước nấu gà được sền sệt đều, tránh được óc trâu mới đạt chất lượng và nêm nếm cho vừa ăn.

Trình bày:

-Múc gà nấu bia ra tô hoặc đĩa sâu để ngò và rắc tiêu lên.

Thức chấm:

-Muối, tiêu, chanh.

GÀ NẤU NHO TƯỚI

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

- 1 con gà mái dầu mập
- 300 gam nho tươi
- 300 gam củ hành tây
- 300 gam củ hành ta
- 1 lát gừng bằng ngón chân cái
- 2 củ tỏi lớn
- 100 gam hành lá
- 1 muống cà phê rượu hương
- 4 muống cà phê bột ngọt
- 2 muống cà phê tiêu
- 3 muống cà phê muối
- 1 chén mỡ nước
- Cải bắc thảo
- Ngò

Chuẩn bị:

- Gà làm sạch, để ráo nước, chặt chân, đầu, cánh nấu lấy nước ngọt. Thịt gà chặt miếng vuông độ 4 phân.
- Củ hành ta, chỉ lấy 1/3, tỏi lột vỏ, rửa sạch, xắt mỏng, giã nhuyễn.
- Gừng xắt mỏng, giã nhuyễn, xào chín.
- Hành lá rửa sạch cắt lấy khúc trắng.
- Củ hành tây xắt xuôi, gỡ ra từng miếng.
- Trộn đều các thứ gia vị: củ hành ta, tỏi, gừng, bột ngọt, tiêu muối, rượu hương độ 1/2 chén ăn cơm ướp vào thịt gà để độ 20 phút cho thịt gà thấm gia vị.

- Số 2/3 củ hành ta còn lại lột vỏ, rửa sạch, lớn chẻ đôi, nhỏ để nguyên.

- Nho tươi lột vỏ bỏ.

Cách làm:

Bắc chảo nóng, cho mỡ nước vào, đập dập 4-5 tép tỏi để vào cho thơm, cho thịt gà vào xào cho săn đều, xúc qua xoong. Lấy rây hoặc vải mùng sạch lược nước ngọt. Lấy nước trong cho vào xoong thịt gà cho ngập nước, bắc lên bếp nấu. Thịt gà vừa chín tới thì để nho vào nấu chung. Khi thịt gà mềm, cho củ hành tây xắt miếng, củ hành ta, cộng hành lá vào xoong gà sơ đều, nêm nếm cho vừa ăn và phi thêm mỡ, tỏi, hành để vô cho thơm.

Trình bày:!

-Lúc múc ra tô, để vô 1 muống cà phê cải bắc thảo, rắc tiêu và ngò lên.

Thức chấm:

-Muối tiêu, chanh.

GÀ NẤU NƯỚC NGỌT TRẮNG

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

- 1 con gà mái tơ

- 2 chai nước ngọt trắng
(loại 0,25 lít)

- 2 muỗng cà phê rượu hương
- 300 gam củ hành tây
- 100 gam củ hành ta
- 1 củ tỏi lớn
- 1 trái chanh lớn
- 500 gam nấm rơm
- 3 muỗng cà phê bột ngọt
- 1 muỗng cà phê tiêu
- 3 muỗng cà phê muối
- 2 muỗng canh bột năng
- Mỡ nước
- Ngò
- Cà sốt

Chuẩn bị:

- Gà làm sạch để ráo, chặt chân, đầu, cánh nấu lấy nước ngọt, thịt chặt miếng vuông độ 4 phân.

- Chanh cắt vắt lấy nước, bỏ hạt.

- Tỏi, củ hành ta lột vỏ, rửa sạch, xắt mỏng, giã nhuyễn độ hơn 1/2 chén ăn cơm để vô 2 muỗng cà phê bột ngọt, 1 muỗng cà phê tiêu, 3 muỗng cà phê muối, 2 muỗng cà phê rượu hương và một muỗng canh nước chanh trộn đều ướp vào thịt gà để độ 15 phút cho thịt gà thấm gia vị.

- Nấm rơm gọt, rửa sạch, cho vào nước sôi có để chút muối luộc sơ, vớt ra để ráo, nấm búp để nguyên, nấm nở chẻ đôi xào qua mỡ tỏi.

- Củ hành tây lột vỏ, rửa sạch, xắt xuôi gỡ ra từng miếng đem xào sơ với mỡ tỏi cho thơm, xúc ra.

Cách làm:

Bắc chảo nóng, cho mỡ nước vào, chờ mỡ sôi, đập dập

-5 tép tỏi để vào cho thơm, cho thịt gà vào xào. Khi thịt đã săn và bay mùi thơm, xúc thịt ra xoong, đổ 2 hai nước ngọt trắng vô, thêm cả nước ngọt nấu xương cho ngập thịt, bắc lên bếp nấu và theo dõi vớt bọt. Khi thịt gà đã nấu chín, cho nấm rơm và củ hành tây xắt miếng vào xoong, để sôi độ 10 phút, lấy 1 muống canh bột năng hòa với 1/2 chén nước ngọt nấu xương để vào cho nước sền sệt và nêm nếm cho vừa ăn, nhắc xuống.

Trình bày:

-Thịt gà nấu nước ngọt trắng múc ra đựng trong đĩa sâu. Khi dùng, sốt cà lên đĩa gà (Xem cách làm cà sốt ở phần phụ lục), để ngò, tiêu lên. Món này ăn kèm với bánh mì, bún hoặc cơm.

Nước chấm:

- Xi dầu.

GÀ NẤU CA-RI MỠ

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

- | | |
|-----------------------|---------------------------|
| - 500 gam khoai tây | - 100 gam gừng |
| - 300 gam củ hành tây | - 5 tép sả lớn |
| - 300 gam củ hành ta | - 3 muống canh ca-ri |
| - 100 gam tỏi | - 3 muống cà phê bột ngọt |

- 4 muỗng cà phê muối bột
- Lá thơm
- 1 chén mỡ nước
- 1 cục vôi trắng quét tường
- 10 trái ớt sừng trâu

Chuẩn bị:

- Gà làm sạch để ráo nước, chặt chân, đầu, cánh nấu lấy nước ngọt. Thịt chặt ra từng miếng độ 4 phân vuông.

- Tỏi, gừng, ớt, rửa sạch, xắt mỏng, giã nhuyễn để vô 3 muỗng cà phê bột ngọt, 4 muỗng cà phê muối, 3 muỗng canh ca-ri trộn đều chừng 1 chén ăn cơm, lấy 1/3 ướp vào thịt gà để độ 15 phút cho thịt gà thấm gia vị.

- Khoai tây gọt rửa sạch, quậy 1 chút nước vôi đổ vô ngâm khoảng 3 giờ vớt ra xả sạch, củ lớn chẻ làm đôi.

- Sả đập dập, cắt khúc độ 6 phân cột lại chừng 3-4 lọn.

- Củ hành tây chọn 3 củ lớn xắt theo chiều dài gỡ ra từng miếng.

- Củ hành ta lột vỏ rửa sạch để nguyên củ.

Cách làm:

Bắc chảo nóng, cho mỡ nước vào, chờ mỡ sôi, đập dập 4-5 tép tỏi để vào cho thơm, cho thịt gà vào xào. Khi thịt săn, xúc ra xoong, chế nước sôi và để sả vô nấu. 2/3 số gia vị còn lại đem phi hết với mỡ cho vào xoong thịt cùng với lá thơm. Kế tiếp, chiên khoai tây cho sem sém vàng xúc ra, chờ khi thịt gà mềm mới để vô xoong

ca-ri cùng với củ hành tây xắt miếng và củ hành ta để nguyên củ. Khi khoai tây đã chín, chú ý vớt lên vài miếng cho vào tô tán nhuyễn thành bột cho vào xoong ca-ri quậy đều để có nước sền sệt, nấu mỡ cho nhiều, nêm nếm cho vừa ăn và vớt lá thơm bỏ.

Món này ăn với bánh mì hoặc bún.

Thức chấm:

– Chấm với muối, tiêu, chanh.

GÀ XÀO BÔNG CẢI (Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

- | | |
|-----------------------|---------------------------|
| – 1 con gà mái mập | – 200 gam gan heo |
| – 1 kg bông cải | – Ngò |
| – 1 củ tỏi lớn | – 1 muỗng canh bột năng |
| – 10 củ hành ta | – 2 muỗng canh nước tương |
| – 100 gam củ hành tây | – Bột ngọt |
| – 50 gam hành lá | – Đường cát trắng |
| – 200 gam nấm rom | – Muối |
| – 100 gam củ cải đỏ | – Tiêu |
| – 3 trái ớt lớn | – Mỡ nước |

Chuẩn bị:

- Gà làm lông, rửa sạch, để ráo nước, lóc lấy thịt xắt mỏng vừa miếng gấp, bông và chân, đầu, cánh nấu lấy nước ngọt.

- Gan heo rửa sạch cũng xắt mỏng như thịt gà.

- Bông cải cắt bỏ hết cọng, xắt ra làm 3-4 đem ngâm nước muối độ 5 phút, vớt lên rửa sạch, cắt bỏ những bông xấu, xắt miếng mỏng.

- Tỏi, củ hành ta lột vỏ, rửa sạch, xắt mỏng, giã nhuyễn để vô bột ngọt, tiêu, đường, muối, nước tương, trộn đều ướp vô thịt gà và gan heo.

- Củ cải đỏ gọt vỏ, rửa sạch, xắt mỏng.

- Nấm rơm gọt, rửa sạch, nhỏ để nguyên, lớn chẻ làm đôi.

- Củ hành tây xắt xuôi làm 6-8 gờ ra từng miếng.

- Hành lá lấy khúc đầu, xắt dài độ 4-5 phân.

- Ớt xắt chỉ.

Lưu ý : Bông cải, nấm rơm và củ cải đỏ đều phải trụng sơ qua nước sôi có để chút muối độ 10 phút vớt lên để ráo nước.

Cách làm:

Bắc chảo nóng, để mỡ vào, đập dập 4-5 tép tỏi để vào cho thơm, cho bông cải, nấm rơm, củ cải đỏ, củ hành tây xắt miếng và đầu hành lá vô xào sơ qua xúc ra. Kế đó, tiếp tục để mỡ vào chảo, cho thịt gà, gan heo vô xào

vừa tái, cho bông cải, nấm rơm, củ cải đỏ, củ hành tây, đầu hành lá đã xào sơ vô xào chung. Khi thấy các thứ đã chín, lấy 1 muỗng canh bột năng cho vào 1 chén ăn cơm nước ngọt nấu xương quây tan chế từ từ vô chảo xào qua, để món ăn có nước sền sệt và nêm nếm cho vừa ăn.

Trình bày:

– Múc ra đĩa sâu để ngò, ớt xắt chỉ và rắc tiêu lên cho thơm.

Nước chấm:

– Xi dầu.

GÀ XÀO CẢI GỐ

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

- | | |
|------------------------------------|-------------------------------|
| – 1 con gà mái tơ | – 200 gam củ hành ta |
| – 200 gam gan heo | – 1 củ hành tây |
| – 2 kg cải gổ | – 1 muỗng canh bột năng |
| – 1 củ tỏi lớn | – 1/2 muỗng canh đường cát |
| – 100 gam hành lá | – 2 muỗng cà phê đầy bột ngọt |
| – 1 muỗng cà phê thuốc tiêu
mặn | – 5 muỗng canh mỡ nước |

Chuẩn bị:

- Gà làm sạch để ráo, chặt chân, đầu, cánh nấu lấy nước ngọt, lóc lấy thịt.

- Gan heo rửa sạch, để ráo.

- Lấy dao xắt mỏng thịt gà và gan heo, ướp vào 1 muỗng cà phê tỏi giã nhỏ, 1 muỗng cà phê bột ngọt và 1/2 muỗng cà phê muối trộn đều, để độ 15 phút cho thịt gà và gan heo thấm gia vị.

- Cải gỗ lựa cải tốt, rửa sạch, dùng dao rọc lấy cọng, xắt khúc độ 10 phân trở lại, cho vào nước có để thuốc tiêu mặn hoặc nước tro ngâm độ 30 phút, đem luộc trong nước sôi, vừa chín mềm thì vớt ra để ráo.

- Củ hành tây lột vỏ, rửa sạch, xắt xuôi, gỡ ra từng miếng.

- Củ hành ta lột vỏ, rửa sạch, để nguyên củ.

- Hành lá lấy khúc trắng xắt dài độ 4 phân. Quay 1 muỗng canh bột năng với 1 chén nước ngọt nấu xong.

Cách làm:

Bắc chảo nóng, cho nhiều mỡ vào, đập dập 4-5 tép tỏi để vào cho thơm, để cọng cải và 1/2 muỗng đường cát vào xào cho cải rút nước và mướt, sau đó xúc ra sắp lên đĩa. Tiếp đó, phi mỡ tỏi để thịt gà và gan heo vô xào. Khi thịt săn, cho hết củ hành tây xắt miếng, củ hành

ta để nguyên củ, đầu hành lá xắt khúc vô xào chung và để có nước sền sệt, đổ chén bột năng đã quậy vô chảo xào đều, rồi xúc ra để lên đĩa cái gỗ, để ngò và rắc tiêu lên.

Nước chấm:

- Xi dầu.

GÀ XÀO MĂNG

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

- | | |
|----------------------------|---------------------------|
| - 1 con gà mái mập | - 1 củ tỏi lớn |
| - 1 kg măng tươi luộc chín | - 1 muỗng canh bột năng |
| - 200 gam gan heo | - 3 muỗng cà phê bột ngọt |
| - 200 gam củ hành tây | - 1 muỗng cà phê muối |
| - 100 gam củ hành ta | - 1/2 muỗng cà phê tiêu |
| - 100 gam hành lá | - Mỡ nước |
| - 300 gam nấm rom | - Ngò |
| - 5 trái ớt Đà Lạt | |

Chuẩn bị:

- Gà làm sạch, để ráo nước, chặt chân, đầu, cánh nấu lấy nước ngọt, lọc lấy thịt.
- Thịt gà, gan heo xắt mỏng vừa miếng ăn.

- Măng luộc chín, xắt lát vừa gấp.

- Tỏi, củ hành ta lột vỏ, rửa sạch, xắt mỏng, giã nhuyễn độ 1/2 chén ăn cơm để vô 3 muỗng cà phê bột ngọt, 1 muỗng cà phê muối, 1/2 muỗng cà phê tiêu trộn đều ướp vào thịt gà và gan heo đã xắt để độ 15 phút cho thịt gà và gan heo thấm gia vị.

- Củ hành tây xắt theo chiều xuôi, gỡ ra từng miếng.

- Hành lá cắt lấy cọng trắng.

- Nấm rơm luộc sơ qua.

- Ớt xắt chỉ.

Cách làm:

Bắc chảo nóng, cho mỡ vào, chờ mỡ sôi, đập dập 4-5 tép tỏi để vào cho thơm, cho hết măng đã xắt vô chảo xào cho thấm mỡ và có mùi thơm, xúc lên. Cho mỡ khác vào chảo, phi tỏi, cho hết thịt gà và gan heo vô xào. Khi thịt vừa tái, cho măng, nấm rơm, củ hành tây xắt miếng và đậu hành lá vô xào chung. Xong, múc 1 chén đầy nước lã, cho 1 muỗng canh bột năng vô khuấy tan, rưới từ từ vào chảo thịt măng xào qua, thấy nước sền sệt là được (lòng hay đặc quá đều không ngon) và nêm nếm cho vừa ăn.

Trình bày:

- Múc ra đĩa sâu, bên trên để ngò, ớt xắt chỉ và rắc tiêu.

Nước chấm:

- Xi dầu.

GÀ RANG MUỐI

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

- | | |
|---------------------------|-------------------|
| - 1 con gà giò | (hoặc rượu trắng) |
| - 1 khúc mía 3 tấc | - Giấm chua |
| - 1 củ tỏi lớn | - Đường cát trắng |
| - 1 củ hành tây | - Bột ngọt |
| - 5 củ hành ta | - Tiêu |
| - 2 chén muối hạt | - Mỡ nước |
| - 2 muống canh rượu hương | - Rau răm |

Chuẩn bị:

- Gà làm sạch để ráo nước, cắt chân tới gối bỏ ra, để nguyên con, khoét đít lấy bộ lòng ra.

- Tỏi, củ hành ta lột vỏ, rửa sạch, xắt mỏng, giã nhuyễn để vô 1 muống cà phê bột ngọt, 1 muống cà phê tiêu, 1/2 muống cà phê muối, 2 muống cà phê rượu hương trộn đều chùng nửa chén ăn cơm ướp vào thân gà và trong lòng gà.

- Mía róc sạch vỏ, tiện mắt bò, chẻ mỏng theo chiều dài.

- Củ hành tây xắt khoanh ngâm giấm, đường.

Lấy 1 nồi đất, đổ vô 2 chén muối hột trắng mỏng ra, để gà lên muối, cho hết mía chẻ mỏng vô nồi phủ kín lên thân gà và trải ra cho đều, dẩy nắp lại, bắc lên bếp rang với lửa vừa vừa. Khi muối nổ ran, đừng dờ nắp mà phải để muối nổ cho thật hết, chừng đó gà mới chín và có thể nhắc xuống.

Trình bày:

– Gà lấy ra xé hay chặt tùy ý. Xong, cho củ hành tây ngâm giấm đường, mỡ tỏi đã phi và rau răm vô trộn với thịt gà.

Thức chấm:

– Muối tiêu, chanh.

GÀ XỐI MỠ GIÒN DA
(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

- | | |
|-------------------------------|-----------------------------|
| – 1 con gà mái dầu mập | – 2 trái cà chua to |
| – 1 củ gừng bằng ngón tay cái | – 1 củ cải đồ lớn |
| – 1 củ tỏi to | – 2 muỗng cà phê bột ngọt |
| – 20 củ hành ta | – 2 muỗng cà phê rượu hương |
| – 2 củ hành tây lớn | |

- 1 muống canh rượu trắng
- 2 muống canh nước tương
- 2 muống cà phê mật ong
- 2 muống canh đường cát trắng
- 3 muống canh dầy bột mì
- 1/2 chén giấm
- Mỡ nước
- Sà lách, dưa chuột, cà chua
- Ngò

Chuẩn bị:

- Gà làm sạch để ráo nước, chân, đầu, cánh chặt nấu lấy nước ngọt, thân gà để nguyên hay chặt làm 4 tùy ý, lấy vải mùng lau khô.

- Gừng gọt vỏ, rửa sạch, giã nhuyễn, chế rượu trắng vô bóp cho gừng ra nước đem thoa cả nước lẫn xác vào thân gà và chà cho mạnh. Thoa xong, giữ hết xác gừng bỏ.

- Củ hành tây, củ cải đỏ rửa sạch, xắt mỏng, ngâm giấm đường.

- Tỏi, củ hành ta lột vỏ, rửa sạch, xắt mỏng, giã nhuyễn, cho nước tương, rượu hương, bột ngọt, đường vô trộn chung ướp hết vào thân gà, kể cả trong lòng gà rồi để gà lên đĩa đem hấp cách thủy. Khi hấp, lấy dưa xom thấy chín, lấy gà ra thoa mật ong để vào chỗ có gió. Mật ong khô, ta thoa thêm mật ong vào thân gà một lần nữa. Lần này khi mật ong vừa ráo, lấy bột mì xát vô thân gà cho giáp hết, sau đó 5 phút, ta lại xát thêm một lần nữa cho gà dính bột đều.

Cách làm:

Bắc chảo nóng, để mỡ nhiều, lấy vỉ gác lên chảo để gà lên, lấy cây vá múc mỡ sôi xối từ từ lên thân gà cho đến khi da gà cứng, vàng, giòn. Lúc xối mỡ, nhớ thỉnh thoảng trở gà cho vàng đều.

Trình bày:

– Gà xối mỡ giòn da làm xong đem chặt ra từng miếng vừa gấp sắp lên đĩa có lót sà lách, dưa chuột, cà chua xắt khoanh, trên mặt để củ hành tây, củ cải đỏ mỏng ngâm giấm đường và ngò, rưới nước sốt lên.

Nước chấm:

– Chấm với nước sốt (Xem cách làm nước sốt ở phần phụ lục).

GÀ RÔ TI

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

- | | |
|----------------------|--------------------------------|
| – 1 con gà giò | – 1 trái dưa tươi |
| – 1 củ tỏi lớn | – 1/2 chén giấm |
| – 1 củ hành tây | – 1 muỗng cà phê rượu hương |
| – 10 củ hành ta | – 1 muỗng cà phê muối |
| – 2 trái cà chua to | – 1 muỗng canh đường cát trắng |
| – 1/2 kg cải sà lách | |

- 1 muỗng cà phê tiêu cà
- 2/3 chén ăn cơm dầu giấm
- 3 muỗng cà phê bột ngọt
- Dầu giấm
- 5 muỗng mỡ nước
- Ngò

Chuẩn bị:

- Gà làm sạch để ráo, chặt bỏ chân, lấy đầu cánh, thân gà chặt làm 4.

- Tỏi, củ hành ta lột vỏ, rửa sạch, xắt mỏng, giã nhuyễn để vô 1 muỗng cà phê rượu hương, 3 muỗng cà phê bột ngọt, 1 muỗng cà phê tiêu cà, 1 muỗng cà phê muối, 1 muỗng canh đường cát trắng trộn chung ướp thịt gà để độ 1/2 giờ cho thịt gà thấm gia vị.

- Củ hành tây lột vỏ, rửa sạch xắt theo bề tròn ngâm giấm đường.

- Cà chua xắt khoanh, bỏ hạt.

Cách làm:

Bắc chảo nóng, cho mỡ nước vào, chờ mỡ sôi, đập dập 4 - 5 tép tỏi để vào cho thơm, cho thịt gà, đầu, cánh vô chiên, trở thường cho đều khét. Khi thịt, đầu, cánh gà sem sém vàng, cho hết nước dừa tươi vô, lấy nắp đậy lại cho thịt mềm và phải trở thường để thịt mềm đều cho đến khi nước dừa cạn sền sệt, và thịt gà bay mùi thơm thì xúc ra. Còn nước rô ti gà, lấy muỗng múc hết lên chén.

Trình bày:

- Thịt gà nguội, dùng tay xé ra, kể cả cánh, cổ gà. Xé xong, lấy đĩa hơi sâu lót cái sà lách và cà chua xắt

khoanh xung quanh đĩa để thịt gà xé lên. Số mỡ nước chiên gà cho vô chung dầu giấm, múc bớt ra một ít để làm nước chấm (vì chấm với xì dầu không ngon); số còn lại, lấy muỗng múc rưới lên đĩa gà và lấy dưa bắp củ hành tây ngâm *giấm đường* để lên thịt gà cùng với tiêu, ngò mà dùng (Xem cách làm dầu giấm ở phần phụ lục).

Nước chấm:

- Nước dầu giấm.

GÀ CHUNG NƯỚC DỪA TƯƠI

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

- | | |
|----------------------------------|----------------------------------|
| - 1 con gà giò | - 100 gam nấm rơm |
| - 200 gam thịt heo nạc
dăm | - 1 trái dưa tươi |
| - 1 củ tỏi | - 100 gam củ năng hoặc củ
sắn |
| - 100 gam củ hành ta | - 3 muỗng cà phê bột ngọt |
| - 50 gam củ hành tây | - 1 muỗng cà phê rượu
huang |
| - 1 củ gừng bằng ngón tay
cái | - 2 muỗng canh rượu trắng |
| - 200 gam đậu petits pois | - 1 muỗng cà phê tiêu cà |
| - 1 trái chanh | - 1 muỗng cà phê muối |

- 1 muỗng canh bột năng - Mỡ nước
- 2 muỗng canh cà chua đã
sốt - Ngò

Chuẩn bị:

- Gà làm sạch để nguyên con, khoét đít lấy bộ lòng ra, xếp chân, đầu, cánh cho gọn để dễ chiên (có thể lấy chỉ buộc lại, chừng ăn cắt bỏ).

- Thịt heo nạc dăm rửa sạch, xắt mỏng, băm nhỏ.

Gừng cạo vỏ, rửa sạch, xắt mỏng, giã nhuyễn chế vô 2 muỗng canh rượu trắng bóp đều tẩm hết vào thân gà và xắt mạnh.

- Tỏi, củ hành ta lột vỏ, rửa sạch, xắt mỏng, giã nhuyễn.

- Củ năng (hoặc củ sắn) xắt nhỏ, vuông như hạt lựu.

- Nấm rơm ngâm nước, nhỏ để nguyên, lớn chẻ đôi đem xào qua.

- Củ hành tây xắt mỏng, băm nhuyễn trộn với thịt heo nạc dăm đã băm.

Cách làm::

Bắc chảo nóng, để mỡ vào, cho tỏi, củ hành ta đã giã nhuyễn vào phi chơ thơm, xúc lên độ 2 muỗng canh để rưới lên gà sau khi chưng xong, số còn lại để vô 3 muỗng cà phê bột ngọt, 1 muỗng cà phê tiêu, 1 muỗng cà phê muối, 1 muỗng cà phê rượu hương, đậu petits pois, nấm rơm, rắc vô 1 muỗng canh bột năng khô trộn đều, nêm

nấm cho vừa ăn, xúc ra để nguội, dồn vào bụng gà, rồi lấy kim may kín lại. Sau đó, cho gà vào chảo chiên và trở đều. Khi thấy thịt gà vàng sém sém, xúc ra thau, đổ nước dừa tươi vô cho ngập đem chưng cách thủy. Nếu nước dừa không đủ ngập phải để thêm nước sôi vô. Khi thịt đã chín mềm thì nhắc xuống, lấy cà chua đã sốt để vô một ít nước súp chưng gà đem phi lại phết lên mình gà và rưới tỏi, hành, mỡ đã phi cho thơm

(Xem cách làm cà chua sốt ở phần phụ lục).

Trình bày:

– Lúc dọn ăn, để ngò, tiêu lên gà chưng.

Thức chấm:

– Muối, tiêu, chanh.

GÀ HẤP CẢI XANH

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

- | | |
|-----------------------|------------------------------------|
| – 1 con gà mái đầu | – 3 trái ớt sừng trâu |
| – 200 gam gan heo | – 1 muỗng cà phê thuốc tiêu
mặn |
| – 2 kg cải xanh | – 1 muỗng canh bột năng |
| – 200 gam củ hành tây | – 1 muỗng canh bột ngọt |
| – 1 củ tỏi lớn | |

- 1 muống cà phê tiêu cà - Ngò
- 1/2 muống canh muối bột - Mỡ nước

Chuẩn bị:

- Gà làm sạch, lóc lấy thịt xắt vừa miếng ăn, xương dùng nấu nước ngọt.
- Gan heo xắt giống như thịt gà.
- Tỏi giã nhỏ trộn với muối bột, bột ngọt ướp vào thịt gà để độ 15 phút cho thịt gà thấm gia vị.
- Củ hành tây xắt theo chiều xuôi gỡ ra từng miếng.
- Cải xanh róc lấy cọng, bỏ lá, lấy thuốc tiêu mặn cho vào thau nước quậy qua, cho cọng cải vào ngâm độ 20 phút vớt ra, xả sạch, sau đó, cho vào nước sôi trung sơ, vớt ra để nguội và cắt khúc dài 6 -7 phân.
- Ớt sừng trâu xắt chỉ.

Cách làm:

Bắc chảo nóng, cho mỡ nước vào, đập dập 4-5 tép tỏi để vào cho thơm, cho cọng cải cắt khúc vào trộn rồi xúc ra, sắp lên đĩa theo chiều dài của cọng cải chừng nửa đĩa để sau còn khò ra. Sau đó, cho mỡ nhiều vào chảo, để thịt gà, gan heo, củ hành tây xắt miếng, bột ngọt, muối vô xào sơ, xúc ra để lên đĩa cọng cải khò cho đều độ 8 phần đĩa, rồi cho vào xoong hoặc chảo bắc lên bếp hấp. Khi cải - gà gần chín, lấy tô múc nước ngọt nấu xương gà để vô 1 muống canh bột năng và bột ngọt quậy lỏng, nêm nếm cho vừa ăn rưới lên đĩa cải - gà hấp thêm 5 phút nữa mới lấy ra. Có thể hấp 1 lần hay nhiều lần

tùy theo xoong, chảo lớn nhỏ. Món cải xanh hấp gà này, ăn nóng.

Trình bày:

- Để ngò, ớt xắt chỉ lên và rắc tiêu vô cho thơm.

Nước chấm:

- Xi dầu.

LẤU GÀ

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

- 1 con gà mái dầu mập nhỏ
- 1 củ tỏi lớn
- 200 gam củ hành tây
- 500 gam bắp cải Đà Lạt
- 200 gam cà chua còn sống
- 3 trái ớt sừng trâu
- 200 gam me sống
- 3 muỗng cà phê bột ngọt
- 5 muỗng canh sả ớt băm
- 2 muỗng canh muối
- 1 muỗng canh đường cát trắng
- 10 muỗng canh mỡ nước
- Nước mắm ngon để chấm.
- Rau om, ngò gai, rau tần dày lá
- Lẩu để thịt gà

Chuẩn bị:

- Gà nhổ lông, làm sạch, chặt chân, đầu, cánh, xương sống nấu lấy nước ngọt, thân gà chặt từng miếng độ 4 phân.

- Tỏi lột vỏ, rửa sạch, giã nhuyễn, lấy 1/2 trộn với muối ướp vào thịt gà.

- Củ hành tây xắt mỏng gỡ ra từng miếng.

- Me sống nấu lấy nước đặc (Dùng me chín sợ để lâu sẽ bị hôi ê). Trường hợp không có me sống thì thay vào đó bằng lá cóc chua hoặc trái giắc.

- Bắp cải tách ra, rửa sạch, lấy dao rọc bỏ cọng, lấy lá cắt ra từng miếng độ 4-5 phân.

- Cà chua sống rửa sạch, xắt làm 4 - 6 miếng.

- Rau om, ngò gai, rau tần dày lá, ớt sừng trâu xắt nhỏ.

Cách làm:

Bắc chảo nóng, để 5 muỗng canh mỡ nước vào, mỡ nóng, đập dập 4-5 tép tỏi để vào cho thơm, cho hết thịt gà vô xào săn xúc qua xoong, cho nước ngọt nấu xương vô nấu. Khi thịt gà mềm, lượt nước me cho vô xoong gà, vớt sạch bọt, để đường vô nêm, nêm độ chua ngọt cho vừa, lấy lấu lót cái bắp dưới đáy, múc thịt gà có nước có cái để vô lấu, trên mặt để cà chua sống xắt miếng. Xong, lại bắc chảo nóng, để 5 muỗng canh mỡ nước còn lại vào, mỡ sôi, cho 1/2 tỏi giã nhuyễn còn lại vào chảo phi thơm, rồi cho tiếp 4 muỗng canh-sả ớt băm vô xào chung cho đến khi sả bay mùi thơm thì xúc lên để vào từng lấu 2 muỗng canh và gấp than hồng để vô ống lấu cho lấu gà sôi thấm gia vị. Khi gần ăn, cho rau om, ngò gai, rau tần dày lá, ớt xắt nhỏ và củ hành tây xắt miếng vô lấu và nêm nêm cho vừa ăn. Chú ý không nên để chất độn và đường vào lấu nhiều, sẽ mất mùi vị của gà.

Nước chấm:

- Có thể là nước mắm ngon có để tỏi ớt băm nhỏ hoặc muối, sả ớt băm nhuyễn có trộn bột ngọt tùy theo ý thích.

GÀ UM NƯỚC DỪA TƯƠI

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

- | | |
|------------------------------------|--|
| - 1 con gà mái tơ | - 4 muỗng canh cà sốt |
| - 1 trái dứa tươi | - 2 muỗng cà phê rượu
ngâm ngũ vị hương |
| - 1 củ tỏi to | - 4 muỗng cà phê bột ngọt |
| - 1 củ gừng bằng 2 ngón
tay cái | - 1 muỗng cà phê tiêu |
| - 200 gam củ hành ta | - 3 muỗng cà phê muối |
| - Mỡ nước | - Ngò |

Chuẩn bị:

- Gà làm sạch, để ráo nước, chặt chân, đầu, cánh nấu lấy nước ngọt.

- Thịt gà chặt ra làm 4.

- Tỏi, củ hành ta, gừng lột, cạo vỏ, rửa sạch, xắt mỏng băm chung chừng nửa chén ăn cơm, để vào 4 muỗng cà phê bột ngọt, 1 muỗng cà phê tiêu, 3 muỗng cà phê muối, 2 muỗng cà phê rượu hương trộn đều ướp vào thịt gà để độ 15 phút cho thịt gà thấm gia vị.

Cách làm:

Bắc chảo nóng, cho mỡ nước vào, chờ mỡ sôi, đập dập 4 5 tép tỏi để vào cho thơm, cho thịt gà vào chiên. Khi thấy mỡ chưa ngập thịt gà thì lấy cây vá múc mỡ sôi trong chảo xối lên. Khi thịt gà sem sém vàng, gấp ra để vào xoong, cho hết nước dừa tươi vô nấu. Nếu nước dừa chưa ngập thịt gà thì cho thêm nước ngọt nấu xương vào. Trong khi nấu, chú ý trở thịt cho mềm đều, luôn hút bọt để nước được trong và không dậy nắp xoong. Thịt gà um đến lúc nước sền sệt là được. Nhớ nêm thêm bột ngọt, tiêu, muối cho vừa ăn.

Trình bày:

- Thịt gà um nước dừa tươi múc ra để vô đĩa sâu, cho cà sốt và ngò lên dùng (Xem cách làm cà sốt ở phần phụ lục).

Thức chấm:

- Muối, tiêu, chanh.

GÀ MÁI DẦU CHIÊN CHANH

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

- | | |
|--------------------|---------------|
| - 1 con gà mái dầu | - 2 trứng gà |
| - 100 gam bột mì | - 1 củ cải to |

- 20 củ hành ta
- 100 gam củ hành tây
- 200 gam cà chua
- 3 trái chanh
- 1 cục gừng bằng ngón tay cái
- 2 muỗng cà phê bột ngọt
- Ngò
- 2 muỗng canh đường cát
- 1 muỗng cà phê tiêu
- 1/2 muỗng cà phê muối
- 2 muỗng canh nước tương
- 2 muỗng canh bột năng
- 1 muỗng canh rượu trắng
- 1/2 muỗng cà phê thuốc tiêu mạn
- 3 muỗng canh đậu phộng đâm nhỏ
- 3 muỗng canh cà chua đã sốt
- Mỡ để chiên

Chuẩn bị:

- Gà làm sạch, chặt bỏ bớt chân, đầu, cánh có xương cứng, thân gà chặt miếng vuông độ 4 - 5 đem hấp cho thịt chín mềm.

- Trứng gà lấy cả lòng đỏ và lòng trắng đánh tan, để bột mì vô trộn đều và để 1/2 thuốc tiêu mạn thêm vô cho bột được xốp.

- Tỏi lột vỏ, rửa sạch, xắt mỏng, giã nhuyễn.

- Củ hành ta lột vỏ, rửa sạch, lấy 1/3 đem xắt mỏng, giã nhuyễn còn lại 2/3 xắt mỏng để sau cho vào nước sốt.

- Củ hành tây xắt xuôi từng miếng gỡ rời ra.

- Cà chua rửa sạch xắt khoanh.

- gừng gọt vỏ, giã nhuyễn.

- Lấy hết số bột ngọt, muối, nước tương, rượu trắng, tiêu và 1/2 đường cát cho chung vào 1 tô, nặn 3 trái chanh vô để đó.

Cách làm:

Lấy tô gia vị nói trên để vô tô, củ hành ta và gừng đã giã nhuyễn ướp vào thịt gà đã hấp chín để độ 15 - 20 phút cho thịt gà thấm gia vị. Bắc chảo nóng, để nhiều mỡ vào, mỡ nóng, gắp từng miếng thịt gà nhúng vào bột mì trộn với trứng gà thả vô chảo chiên vàng, xúc ra, lấy 3 muỗng canh cà chua đã sốt để vô 3 muỗng canh nước lã pha loãng, cho 1/2 đường cát còn lại vô, mức 1/2 chén nước lã cho bột năng vô khuấy đều. Xong, lại bắc mỡ, để số tỏi, củ hành ta đã giã nhuyễn còn lại vô chảo xào cho thơm, để cà chua đã sốt vô phi mỡ, cà sôi lấy chén bột năng đã khuấy chế từ từ vô chảo cho nước sốt hơi sền sệt, để hết số củ hành tây xắt miếng và củ hành ta xắt mỏng vô trong nước sốt đảo qua, nêm nếm cho vừa ăn xúc ra để lên gà chiên chanh. Nước sốt, nói chung, phải có chất chua ngọt.

Trình bày:

- Thịt gà chiên chanh sắp ra đĩa, có sắp cà chua xắt khoanh xung quanh và để đậu phộng rang đậm nhô, tiêu, ngò lên mặt.

Nước chấm:

- Xi dầu, sa tế.

GÀ GÓI LÁ MƯỚP

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

- | | |
|------------------------|-----------------------------|
| - 1 con gà mập | - 1 củ tỏi lớn |
| - 200 gam gan heo | - 1 chén tương xay |
| - 1 chén sả ớt băm nhỏ | - 1 muỗng cà phê rượu hương |
| - 1 trái dưa khô | - 1/2 chén đậu phộng rang |
| - 5-6 nắm lá mướp đắng | - 3 muỗng cà phê bột ngọt |
| - 100 gam củ hành ta | - 2 muỗng cà phê muối |
| - Mỡ nước | |

Chuẩn bị:

- Gà làm sạch, chặt chân, đầu, cánh nấu lấy nước ngọt, lóc lấy hết thịt, xắt mỏng, băm nhuyễn, để riêng.

- Gan heo cũng xắt mỏng, để riêng.

- Tỏi, củ hành ta lột vỏ, rửa sạch, xắt nhỏ, giã nhuyễn phi mỡ thơm, lấy 1/2 trộn vô thịt gà băm, 1/2 còn lại trộn vô gan heo để vô 1/2 muỗng cà phê muối trộn đều để độ 20 phút.

- Đậu phộng rang giã nhuyễn chiết ra 1/2 trộn vô 2 muỗng canh tương xay, 3 muỗng cà phê bột ngọt, 1 muỗng cà phê rượu hương và 1/2 chén sả ớt băm nhỏ.

- Nửa chén sả ớt còn lại đem xào qua mỡ tỏi cho thơm để trộn vào nước chấm.

– Dừa khô nạo vắt lấy nước cốt (vắt 2 lần), múc ra 3 muỗng canh cho vô thịt gà băm.

Cách làm:

Bắc nước sôi, cho lá mướp vô trung để lá dịu, vớt lên cho ráo. Lấy dao nhô rọc bỏ cọng cứng, xong, lấy thớt hoặc đĩa trệt trái lá mướp 2,3 lớp lên thớt (hoặc đĩa), gấp thịt gà băm để lên gói, cứ 1 cuốn thì gói thêm 1 miếng gan heo (nhỏ thì 2 miếng) rồi gói chung lại để vào đĩa sâu đem hấp cách thủy.

Khi hấp chín rồi, bung đĩa ra để vô 2 muỗng canh nước cốt dừa và đậu phộng rang giã nhuyễn.

Nước chấm:

– Tương xay có trộn nước cốt dừa, bột ngọt, sả ớt băm đã phi mỡ tỏi và đậu phộng rang đâm nhỏ.

CÁNH GÀ CHIÊN GIÒN

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

- | | |
|-----------------------|--------------------------------|
| – 12 cánh gà | – 1 cục gừng bằng ngón tay cái |
| – 20 tép tỏi | – 2 muỗng cà phê bột ngọt |
| – 100 gam củ hành tây | – 1 muỗng canh rượu trắng |
| – 50 gam củ hành ta | |

- 1/2 muỗng canh nước chanh
- 1 muỗng canh nước tương
- 2 muỗng canh mật ong
- 3 muỗng canh bột mì
- 1 muỗng cà phê rượu hương
- Mỡ nước
- Cải sà lách
- Cà chua

Chuẩn bị;

- Chọn 12 cánh gà mập, chặt bỏ bớt xương ló ra khỏi thịt, chà rửa, làm lòng cho sạch, để ráo nước.

- Gừng cạo vỏ, rửa sạch, xắt mỏng, giã nhuyễn, cho 1 muỗng canh rượu trắng vô bóp cho ra nước gừng, đổ hết cánh gà vô trộn qua, trộn lại cho nước gừng thấm vào cánh gà. Xong, lấy từng cánh gà lên giũ cho xác gừng rơi xuống hết đặt lên thớt, trở sóng dao đập nhẹ vào cánh gà cho dập xương.

- Tỏi, củ hành ta lột vỏ, rửa sạch, xắt mỏng, giã nhuyễn để vô bột ngọt, rượu hương, nước tương, nước chanh trộn đều ướp vào cánh gà để độ 20 phút cho thấm gia vị.

- Lấy tre chẻ nhỏ vuốt nhọn đầu như tăm xia răng, xếp cánh gà cho bằng thẳng theo chiều cánh và lấy tăm xia răng xia vô cánh gà để đung bung lên. Sau đó, lăn cánh gà vào bột mì khô cho dính đều bột để độ 5 phút đem hấp cách thủy. Cánh gà chín, lấy ra để vào chỗ có gió cho khô ráo. Lấy 3-4 tép tỏi giã thật nhuyễn trộn với mật ong cho đều thoa hết vào cánh gà đã hấp, kể cả kẹt cánh, để độ 5 phút, sau đó lăn cánh gà vào bột mì khô lần thứ 2 cho bột dính đều rồi giũ cho bột rơi rớt ra, bột nào dính thì để lại.

Cách làm:

Bắc chảo nóng, cho nhiều mỡ vào, đập dập 4-5 tép tỏi để vào cho thơm, thả cánh gà lăn bột vô chiên trong mỡ ngập, nhưng đừng vội trở sớm, vì trở sớm cánh gà sẽ bị tróc da chẳng những trông không đẹp mà ăn không còn giòn nữa. Khi cánh gà vàng, giòn thì vớt ra.

Trình bày:

- Khi ăn, sắp cải sà lách, cà chua xắt khoanh lát đĩa để cánh gà lên.

Nước chấm:

- Nước chấm chà tàu (Xem cách làm nước chấm chà tàu ở phần phụ lục)

TRỨNG GÀ CHIÊN ỐP-LA (Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

- Trứng gà (hoặc trứng vịt) - Mỡ, muối, tiêu

Cách làm:

Trứng gà (hoặc trứng vịt) lựa loại tốt, không vữa. Bắc chảo nhỏ nóng, để vô 1 muỗng canh mỡ, thấy mỡ lên khói, lấy dao nhỏ khế nhẹ xung quanh trứng rồi dùng tay tách trứng xuống chảo mỡ mà lòng đỏ vẫn còn nguyên, không bể, còn lòng trắng thì phồng lên như bánh phồng.

Chú ý không trở bẻ, chùng trứng vàng đều, xúc đế lên đĩa, rắc tiêu lên lòng đỏ. Mỗi lần, chỉ chiên 1 trứng và muốn chiên bao nhiêu, cũng phải làm như vậy. Cái khéo là ở chỗ chiên dừng để bẻ lòng đỏ và lòng trắng thì phồng lên, ăn mới ngon.

Món này ăn với bánh mì, chấm muối tiêu.

CHIM SẺ PHÁ LẤU

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

- | | |
|----------------------------------|----------------------------|
| - 10 chim sẻ | huang |
| - 1 củ tỏi | - 1 muỗng cà phê đường cát |
| - 10 củ hành ta | - 1/2 muỗng canh bột mì |
| - 1 cục gừng bằng ngón tay cái | - 1 muỗng canh tương xay |
| - 2 muỗng canh đậu phộng giã nhỏ | - 1/2 muỗng cà phê muối |
| - 1 muỗng cà phê bột ngọt | - Mỡ nước |
| - 1 muỗng cà phê rượu | - Cà chua, cải sà lách |

Chuẩn bị:

- Chim làm lông sạch, hơ qua lửa ngọn cho cháy hết lông măng, dùng dao nhỏ mổ dứt móc ruột bò, rửa sạch, chặt chân bò, nắm cổ xách lên giữ cho hết nước.

- Gừng cạo vò, giã nhuyễn cho rượu hương vào bóp cho ra nước gừng ướp hết vào chim cả bên trong lẫn bên ngoài.

- Tỏi, củ hành ta lột vỏ, xắt mỏng giã nhuyễn đem trộn với đường, tương xay, đậu phộng (mỗi thứ 1/4) ướp tiếp vào chim để độ 20 phút cho thịt thấm gia vị.

Cách làm:

Bắc chảo nóng, để mỡ vào, mỡ sôi, đập dập 4-5 tép tỏi để vào cho thơm, để chim vô chiên và trở cho đều, thấy chim sem sém vàng, cho hết nước dừa tươi vô hiệp lại cho chim mềm. Khi nước dừa cạn và còn sền sệt, lấy đũa gấp chim lên. Sau đó, lấy hết 3/4 số gia vị còn lại cho vô chảo thịt chiên chim phi với mỡ cho thơm, rồi quậy 1/2 muỗng canh bột mì với 3 muỗng canh nước lá ché từ từ vô và quậy đều cho đến khi nước cạn, còn sền sệt là được để làm nước sốt và nêm nếm cho vừa ăn xối lên chim và rắc đậu phộng lên.

Trình bày:

- Cải sà lách, cà chua xắt khoanh lát đĩa, để chim lên.

Thức chấm:

- Chấm với muối, tiêu, chanh.

*

CHIM CÚT PHA LAU

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

- | | |
|---------------------------------------|-------------------------------|
| - 1 kg chim cút | - 3 muỗng cà phê bột ngọt |
| - 1 trái dưa tươi | - 2 muỗng cà phê đường cát |
| - 1 củ tỏi to | - 1 muỗng cà phê rượu hương |
| - 100 gam củ hành tây | - 3 muỗng canh tương xay |
| - 20 củ hành ta | - 3 muỗng canh đậu phộng rang |
| - 300 gam lá cải trắng (cải ống khói) | - 1 trái dưa chuột |
| - 1 cục gừng bằng ngón tay cái | - Mỡ nước |
| - Ót | - Cà chua |
| - Ngò | |

Chuẩn bị:

- Chim cút nhổ lông khô (không nhúng nước sôi) đem thui trên lửa có ngọn cho sạch lông măng, mổ bụng lấy hết bộ đồ lòng ra, rửa cho sạch máu, giữ cho ráo nước trong bụng chim, muốn chặt đôi hay để nguyên con tùy ý.

- Tỏi, củ hành ta lột vỏ, rửa sạch, xắt mỏng, giã nhuyễn, gừng gọt vỏ, rửa sạch, giã nhuyễn vắt lấy nước gộp chung, lấy 1/3 để vô 3 muỗng canh bột ngọt, 2 muỗng cà phê đường cát, 1 muỗng cà phê rượu hương, 1 muỗng

canh tương xay, 1 muỗng canh đậu phộng rang giã nhuyễn trộn đều ướp vào chim cút để độ 20 phút cho thấm gia vị.

- Củ hành tây xắt mỏng, gỡ ra ngâm giấm đường.
- Cải ống trắng cắt lấy lá độ 4 phân.
- Dưa chuột xắt mỏng.
- Cà chua xắt khoanh.
- Ớt xắt chỉ.

Cách làm:

Bắc chảo nóng, cho mỡ nhiều vào, đập dập 4-5 tép tỏi để vào cho thơm, để thịt chim cút vô chiên, thấy có mùi thơm, chặt dưa tươi lấy nước đổ vô cho ngập chim, rồi lấy nắp đậy lại gọi là "um" cho chim chín, nhưng thỉnh thoảng cũng phải trở cho chim chín đều. Đến khi nước dưa vừa cạn, đảo liền tay cho chim vàng rồi đổ 1/2 chén ăn cơm nước lã xào tiếp 5 phút, xúc hết chim ra, chừa nước và mỡ đọng ở chảo lại.

Tiện chảo mỡ, cho 2/3 tỏi, củ hành ta và gừng giã nhuyễn còn lại vào chảo phi cho thơm, lấy 2 muỗng canh tương xay còn lại, cho thêm 3 muỗng canh nước lã cho tương hơi lỏng cho tiếp vào chảo xào cho tương sôi xúc ra. Nếu thấy ít mỡ thì ta cho thêm mỡ và nếu có lát thì thêm xì dầu.

Trình bày:

- Xong, lót cải ống trắng vào đĩa sâu, sắp dưa chuột, cà chua vào xung quanh đĩa để thịt chim lên bên trên

có để củ hành tây xắt miếng ngâm giấm đường rồi múc 1 muống canh tương đã phi rưới lên thịt chim, rắc đậu phộng rang dăm nhỏ, để ớt xắt chỉ và ngò lên dùng.

Nước chấm:

– Nếu dùng thấy nhạt thì chấm với tương đã phi có trộn với đậu phộng rang giã nhuyễn (Chấm với nước mắm không ngon).

THỎ NẤU RƯỢU CHÁT

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

- | | |
|--------------------------------|---------------------------------|
| – 1 kg thịt thỏ | huong |
| – 1 củ tỏi to | – 1 muống cà phê đường cát |
| – 1 cục gừng bằng ngón tay cái | – 1 xị rượu chát đỏ |
| – 100 gam củ hành ta | – 1 muống canh nước tương |
| – 500 gam nấm rom | – 1 muống canh bột mì |
| – 500 gam khoai tây | – 1 hộp cà chua nhỏ |
| – 1 muống cà phê bột ngọt | – Mỡ nước để chiên |
| – 1 muống cà phê rượu | – 1/2 chén vôi trắng quét tường |

Chuẩn bị:

- Thịt thỏ làm sạch, xắt miếng vuông độ 4-5 phân

- Tỏi, gừng lột, cạo vỏ, xắt mỏng, giã nhuyễn để vô bột ngọt, đường, rượu hương, nước tương trộn chung ướp vào thịt để độ 10 phút.

- Khoai tây lựa củ hơi to, gọt sạch vỏ, xắt miếng mỏng độ 1 phân đem ngâm vôi trắng (vôi quét tường nhà), xả sạch đem chiên mỡ.

- Củ hành ta lột vỏ để nguyên củ, củ nào to, chẻ đôi đem xào với mỡ, chín xúc ra.

- Nấm rơm cạo, rửa sạch trụng qua nước sôi có để chút muối cho nấm được giòn và đem xào qua.

Cách làm:

Bắc chảo nóng, cho 5 muỗng canh mỡ vào, mỡ sôi, để thịt vô xào cho thịt săn và thấm gia vị và cho 1 xị rượu chát vô xào tiếp cho thịt thấm rượu, sau đó, trút thịt qua xoong để thêm nước sôi vô cho ngập, đậy nắp um lại cho thịt mềm. Trước khi đậy nắp, phải hớt bọt thật sạch, kéo nước đục. Trường hợp nấu thô không có rượu chát thì thay vào đó 1 xị soda và 100 gam nho tươi đem nấu chung với thịt thô, nho chín vớt lên dầm như dầm me lấy nhựa nho, bỏ xác, bỏ hạt và nấu cho đến khi thịt mềm vừa ăn.

Sau cùng, lấy cà chua (cà hộp) đem phi mỡ tỏi cho thơm xúc lên, quậy 1 muỗng canh bột mì tươi vô xoong thịt cho nước hơi lênh lênh rồi cho hết cà chua và nấm rơm vô xoong thịt. Chú ý đừng nấu lòng không ngon và gần ăn, nêm nếm cho vừa ăn.

Trình bày:

– Múc thịt ra đĩa to, sâu, chung quanh đĩa để khoai tây chiên và củ hành ta đã phi mỡ để ăn cặp với thịt thỏ.

Thức chấm:

– Muối, tiêu, chanh.

VỊT TIỀM DƯA CÁI CHUA

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

- | | |
|---------------------------------|---------------------------|
| – 1 con vịt mập | – 4 trái ớt Đà Lạt |
| – Dưa cải có bắp | – 1 trái nước dừa tươi |
| – 100 gam củ hành tây | – 3 muỗng cà phê bột ngọt |
| – 100 gam củ hành ta | – 1 muỗng canh bột năng |
| – 1 củ tỏi lớn | – 2 muỗng cà phê tiêu cà |
| – 1 cục gừng bằng ngón chân cái | – 1 muỗng canh muối bột |
| – 100 gam rau cần tàu | – 1 chén mỡ nước |

Chuẩn bị:

– Vịt làm sạch để ráo, chặt chân, đầu, cánh nấu lấy nước ngọt, thịt chặt ra làm 4.

– Tỏi, gừng, củ hành ta lột, cạo vỏ, rửa sạch, xắt

mông, giá nhuyễn độ hơn nửa chén ăn cơm, để vô 3 muỗng cà phê bột ngọt, 1 muỗng cà phê tiêu cà, 1 muỗng canh muối bột trộn đều ướp vào thịt vịt để độ 15 phút cho thịt thấm gia vị.

- Lựa dưa cải ngon, lấy bẹ tốt, bỏ bẹ xấu và lá xấu ra. Dùng dao bén xắt cải theo chiều nghiêng cho miếng cải được to và có báng giẹp.

- Củ hành tây xắt theo chiều dài gỡ ra từng miếng.

- Ớt Đà Lạt xắt chỉ dài độ 4 phân.

- Rau cần tàu xắt dài độ 4 phân.

Cách làm:

Bắc chảo nóng, cho mỡ vào, đập dập 4-5 tép tỏi để vào cho thơm, để thịt vịt vô chảo chiên vàng xúc ra xoong, chặt một trái dưa tươi lấy nước đổ vô nấu, nếu nước dưa chưa ngập thịt thì cho thêm nước ngọt nấu xương chân, đầu, cánh. Sẵn chảo nóng, xào qua củ hành tây xắt miếng để bày lên tô vịt tiềm. Tiếp theo đó, phi tỏi, hành, mỡ, cho dưa cải chua xắt mông vào chảo xào cho thơm xúc ra. Theo dõi thịt vịt nấu vừa mềm, cho dưa cải chua vô nấu chung. Quậy 1 muỗng canh bột năng vào chén nước lã rưới từ từ vào xoong vịt để nước tiềm được sền sệt và nêm bột ngọt, muối, tiêu cho vừa ăn .

Trình bày:

- Vịt tiềm dưa cải chua múc ra tô, để vô rau cần tàu, củ hành tây xắt miếng đã xào chín và ớt Đà Lạt xắt chỉ.

Nước chấm:

- Xì dầu.

VỊT TIỀM TRẦN BÌ

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

- 1 con vịt mập
- 2 vỏ trần bì (vỏ quít)
- 300 gam nấm rom
- 1 củ tỏi to
- 100 gam củ hành ta
- 100 gam củ hành tây
- 1 củ gừng bằng ngón tay cái
- 2 muỗng canh rượu trắng
- 1 trái dứa tươi
- 3 muỗng cà phê bột ngọt
- 1 muỗng cà phê rượu hương
- 1 muỗng canh muối
- Tiêu
- Mỡ nước
- Ngò

Chuẩn bị:

- Vịt làm sạch để ráo nước. Chân, đầu, cánh chặt nấu lấy nước ngọt, thịt chặt ra miếng vuông độ 4-5 phân.

- Gừng gọt vỏ, rửa sạch, xắt mỏng, giã nhuyễn cho rượu trắng vô bóp cho gừng ra nước đem xát hết (cả xác lẫn nước) vào thịt vịt cho thơm.

- Tỏi, củ hành ta lột vỏ, rửa sạch, xắt mỏng, giã nhuyễn để vô bột ngọt, muối, rượu hương trộn đều ướp vào thịt vịt để độ 30 phút cho thịt thấm gia vị.

- Nấm rơm ngâm nước, cạo rửa sạch, luộc sơ có để vô một chút muối cho nấm giòn.

- Củ hành tây xắt xuôi gỡ ra từng miếng.

- Trần bì (vô quít) đem nướng vừa vàng, dùng để khét.

Cách làm:

Bắc chảo nóng, để mỡ vào, đập dập 4-5 tép tỏi để vào cho thơm, để thịt vịt vô xào. Khi thịt săn và bay mùi thơm, xúc hết ra xoong, cho hết nước dừa tươi vô nấu. Nếu thấy thịt chưa đủ ngậy thì cho thêm nước ngọt nấu xương vô nấu cho thịt mềm. Kế tiếp, cho trần bì và nấm rơm vào xoong thịt nấu chung, thịt chín, nhắc xuống.

Trình bày:

- Khi múc ra tô, để củ hành tây xắt miếng, ngò và tiêu lên cho thơm.

Nước chấm:

- Xi dầu.



VỊT NẤU THƠM

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

- | | |
|--|---------------------------|
| - 1 con vịt mập | - 1 trái thơm chín |
| - 1 củ tỏi to | - 2 muống cà phê tiêu |
| - 100 gam củ hành ta | - 2 muống cà phê muối |
| - 100 gam củ hành tây | - 2 muống canh nước tương |
| - 20-30 tép hành lá | - 1 muống canh hột điều |
| - 3 trái ớt Đà Lạt sống
(không có ớt thì thay 200 gam đậu ve) | - 1 muống canh bột năng |
| - 1 cục gừng bằng ngón tay cái | - 2 muống canh rượu trắng |
| - 2 muống cà phê bột ngọt | - 1/2 chén mỡ nước |
| - 1 muống canh đường cát trắng | - 1 hũ sa tế |
| | - Xì dầu |
| | - Ngò |

Chuẩn bị:

- Vịt làm sạch để ráo, chặt chân, đầu, cánh nấu lấy nước ngọt, thân vịt chặt ra miếng vuông độ 4-5 phân.

- Gừng cạo vỏ, rửa sạch, xắt mỏng, giã nhuyễn để vô 1 muống canh rượu trắng bóp cho gừng ra nước, lấy cả xác lẫn nước thoa hết vào thịt vịt chà mạnh được gọi là "vịt tẩm gừng" để độ 10 phút, giữ xác gừng bỏ.

- Tỏi, củ hành ta lột vỏ, rửa sạch, xắt mỏng, giã

nhuyễn, lấy một nửa đem phi mỡ xúc ra trộn với nước tương, bột ngọt, muối, tiêu, đường ướp vào thịt vịt để độ 20-30 phút cho thịt vịt thấm gia vị.

- Củ hành tây lột vỏ, rửa sạch, xắt xuôi gỡ ra từng miếng.

- Hành lá rửa sạch, cắt lấy khúc trắng độ 4 phân.

- Ớt Đà Lạt sống xắt xuôi như củ hành tây. Nếu không có ớt Đà Lạt thì thay 200 gam đậu ve lựa thứ nhỏ trái đem luộc qua nước sôi có để thuốc tiêu mặn cho trái đậu xanh đẹp và cắt xéo trái đậu ra làm đôi xào qua mỡ tỏi cho thơm.

- Hột điều đem phi mỡ lấy màu, cào bỏ hột.

- Thơm gọt vỏ, lạng hết mắt, cắt khoanh (cắt vòng tròn) 1/2 trái bề dày độ 1 phân ướp vô 1 muống cà phê muối, 1 muống canh đường để vào cái xoong nào đó. Khi thấy thơm ra nước, bắc xoong lên bếp rim và phải trở thơm cho thường kẻo bị khét. Thơm cạn nước thì nhắc xuống. 1/2 trái thơm còn lại đem lạng lấy thịt băm nhỏ và xào qua mỡ tỏi cho thơm. Củi thơm bỏ, không dùng.

Cách làm:

Bắc chảo nóng, để mỡ vào, mỡ sôi, để thịt vịt đã ướp vô xào cho săn và thấm gia vị. Khi thịt sem sém vàng và bay mùi thơm, xúc ra cho hết vô xoong thơm rim, lượt nước ngọt nấu xương cho vô đó nấu thành món ăn vịt nấu thơm và canh chừng hớt bọt. Khi thịt vịt chín mềm, để thơm băm nhỏ, củ hành tây xắt miếng, ớt Đà Lạt sống (hoặc đậu ve), đầu hành lá và mỡ đã phi hột

điều vô, rồi lấy 1 muống canh bột năng quậy với 3-4 muống canh nước ngọt nấu xương chế vô xoong thịt cho nước hơi lênh lênh và nêm nếm cho vừa ăn. Nếu tỏi, củ hành ta đã giã nhuyễn còn thừa thì đem phi mỡ cho hết vào xoong thịt cho có chất béo.

Trình bày:

- Vịt nấu thơm múc ra tô hoặc vô lẩu, để ngò, tiêu lên dùng. Chú ý không múc các miếng thơm cắt tròn lót đáy xoong.

Nước chấm:

- Xi dầu, sa tế.

VỊT XIÊM NẤU ĐỒNG ĐANH

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

- | | |
|-----------------------------|----------------------------|
| - 1 con vịt xiêm mập | - 2 muống cà phê đường cát |
| - 1 trái dừa khô | - 1 muống canh bột năng |
| - 1 chén tương xay mịn | - 100 gam gừng |
| - 2 muống ớt băm | - 2 củ tỏi lớn |
| - 1 chén sả bào | - 200 gam củ hành ta |
| - 1 muống cà phê rượu hương | - 100 gam đậu phộng |

- 4 muỗng cà phê bột ngọt - 1 chén mỡ nước
- 1 muỗng canh muối

Chuẩn bị:

- Vịt làm sạch, để ráo nước. Đốt lửa có ngọn để vịt lên thui hơi vàng lấy ra, chặt chân, đầu, cánh nấu lấy nước ngọt, lóc lấy hết thịt, xắt miếng vừa gấp (bụng để chung vào chân, đầu, cánh nấu lấy nước ngọt).
- Gừng, tỏi, củ hành ta gọt, lột vỏ, rửa sạch, xắt mỏng, giã nhuyễn đem xào mỡ cho thơm xúc ra để riêng.
- Sả, ớt băm cho tiếp vào chảo xào cho thơm xúc ra để riêng.
- Lấy 2 muỗng canh gừng, tỏi, củ hành ta đã xào trộn với 2 muỗng canh tương xay mịn, 1 muỗng cà phê rượu hương ướp vào thịt vịt để độ 10 phút cho thịt thấm gia vị.
- Đậu phộng đem rang và đâm nát.

Cách làm:

Bắc chảo nóng, phi mỡ tỏi, để thịt vào xào cho săn, xúc hết qua xoong, cho tất cả gia vị vô một lượt. Dừa khô nạo vắt lấy nước cốt để riêng, còn nước giã cho vào xoong thịt, để vô 1 muỗng cà phê đường, 3 muỗng cà phê bột ngọt bắc lên bếp nấu. Nếu nước dừa chưa ngập thịt thì cho thêm nước ngọt nấu xương vào. Nấu cho đến khi nào thịt mềm thì lấy 1 muỗng canh bột năng hòa với 1/2 chén nước ngọt nấu xương chế từ từ vào xoong thịt cho nước nấu vịt được sền sệt và nêm nếm cho vừa ăn, nhắc xuống.

Trình bày:

- Khi múc ra tô, để vò 2 muống canh nước cốt dừa khô và rắc đậu phộng rang đâm nát lên mặt.

Nước chấm:

- Tương xay có trộn nước cốt dừa, bột ngọt, sả ớt băm và đậu phộng rang đâm nhỏ.

VỊT XIÊM GIÀ CẦY (Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

- | | |
|--------------------------|--------------------------------|
| - 1 con vịt xiêm cồ | - 300 gam củ hành ta |
| - 100 gam gừng | - 2 muống canh rượu hương |
| - 100 gam sả | - 2 muống canh đường cát trắng |
| - 100 gam đậu phộng rang | - 1 chén tương xay |
| - 1 trái dừa tươi | - 4 muống cà phê bột ngọt |
| - 1 trái dừa khô | - 2 muống canh muối |
| - 1 bọc ca-ri lớn | - 1 chén mỡ nước |
| - 10 trái ớt | - 2 củ khoai tây nấu chín |
| - 2 củ tỏi lớn | |

Chuẩn bị:

- Vịt làm sạch, để ráo nước, đốt lửa ngọn lên thui.

Chặt chân, đầu, cánh nấu lấy nước ngọt. Thịt chặt miếng vuông độ 4-5 phân.

- Tỏi, gừng, củ hành ta lột, cạo vỏ, rửa sạch, giã nhuyễn, sả ớt băm nhỏ để vô 2 muỗng cà phê bột ngọt, 2 muỗng canh đường cát, 1 muỗng cà phê muối, 3 muỗng canh tương xay mịn, 2 muỗng canh rượu hương, 1/4 chén ca-ri trộn đều ướp vào thịt vịt để độ 15 phút cho thịt thấm gia vị.

- Dừa khô nạo lấy thịt, vắt lấy nước cốt độ 1 chén ăn cơm, còn nước giã để sau cùng, nấu với nước dừa tươi.

- Đậu phộng rang đậm nát.

- Sả ớt băm nhỏ.

Cách làm:

Bắc chảo nóng, cho mỡ nước vào, đập dập 4-5 tép tỏi để vào cho thơm, cho thịt vịt vào xào. Khi thấy thịt đã săn đều và bay mùi thơm, xúc hết qua xoong, cho nước dừa tươi và nước giã dừa khô vô nấu cho đến khi thịt vịt mềm (Nếu nước ít thì cho thêm nước ngọt nấu xương vào). Sau đó, lấy 2 củ khoai tây nấu chín tán nhuyễn để vô xoong vịt quay đều cho nước sền sệt và nêm nếm cho vừa ăn.

Trình bày:

- Múc thịt vịt ra tô. Mỗi tô để vô 2 muỗng canh nước cốt dừa khô và đậu phộng rang đậm nát.

Nước chấm:

Tương xay có trộn nước cốt dừa, bột ngọt, sả ớt băm và đậu phộng rang đâm nhỏ.

VỊT NẤU NƯỚC DỪA TƯƠI

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

- | | |
|-----------------------------------|------------------------------------|
| - 1 con vịt mập | - 3 muỗng canh cà chua đã
sốt |
| - 1 trái dừa tươi to | - 1/2 muỗng cà phê bột màu
đỏ |
| - 2 củ tỏi lớn | - 4 muỗng cà phê bột ngọt |
| - 100 gam củ hành ta | - 3 muỗng cà phê đường |
| - 2 củ hành tây lớn | - 2 muỗng canh muối |
| - 500 gam khoai tây | - 2 muỗng cà phê tiêu |
| - 1 cục gừng bằng ngón tay
cái | - 1 chén mỡ nước |
| - 2 muỗng canh rượu trắng | - 1 nắm hành lá |
| - 3 muỗng canh nước tương | - Ngò |
| - 1 muỗng cà phê rượu
huơng | - 1/2 chén vôi trắng quét
tường |
| - 1/2 chén giấm | |
| - 1 muỗng canh bột năng | |

Chuẩn bị:

- Vịt làm, rửa sạch, để ráo nước, chặt chân, đầu, cánh nấu lấy nước ngọt, thịt chặt ra từng miếng độ 4 phân vuông.

- gừng cạo vỏ, rửa sạch, giã nhỏ, chế vô rượu trắng bóp đều vắt lấy nước thoa hết vào thịt vịt để độ 10 phút.

- Tỏi, củ hành ta lột vỏ, rửa sạch, xắt mỏng, giã nhuyễn để vô bột ngọt, đường muối, nước tương, rượu hương trộn đều ướp vào thịt vịt để độ 15 phút cho thịt thấm gia vị.

- Củ hành tây lột vỏ, rửa sạch, xắt xuôi làm 6 miếng gỡ rời ra.

- Hành lá xắt lấy khúc trắng.

- Khoai tây gọt vỏ, rửa sạch, xắt bề dày 2 ly đem ngâm nước sôi độ 10 phút vớt lên xả sạch.

Cách làm:

Bắc chảo nóng, đổ mỡ vào, đập dập 4-5 tép tỏi để vào cho thơm, cho thịt đã ướp vào chiên, khi thịt săn xúc qua xoong, chặt dứa tươi lấy nước cho vô thịt bắc lên bếp nấu. Nếu thấy thịt chưa ngập nước thì cho thêm nước ngọt nấu xương vô. Khi nấu, chú ý lắc xoong cho thường để thịt không dính đáy xoong.

Lấy một số củ hành ta lột vỏ (nhỏ để nguyên, lớn chẻ đôi) và củ hành tây xắt miếng đem phi mỡ cho thơm xúc lên. Khoai tây xắt miếng đem chiên vàng. Khi thịt

chín, cho củ hành ta và củ hành tây đã xào vô thịt nấu chung, lấy 1/2 chén giấm cho bột năng vào khuấy đều đổ từ từ vào xoong thịt, sơ cho đều và để đầu hành lá vô cho thơm. Cùng lúc, trộn 3 muỗng canh cà sốt và 1/2 muỗng cà phê bột màu đỏ cho hết vào xoong thịt và nêm nếm cho vừa ăn, nếu thiếu ngọt cho thêm đường, bột ngọt.

Trình bày:

– Món này múc ra đĩa sâu, để ngò và tiêu lên, ăn cặp với khoai tây xắt miếng chiên vàng.

Thức chấm:

– Muối tiêu, chanh.

VỊT PHÁ LẤU

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

- | | |
|--------------------------|--------------------------------|
| – 1 con vịt mập | – 1 cục gừng bằng ngón tay cái |
| – 1 củ tỏi to | |
| – 100 gam củ hành ta | – 1 trái dưa chuột |
| – 100 gam củ hành tây | – 3 trái cà chua to |
| – 4 trái ớt sừng trâu đỏ | – 1 trái chanh |
| – 1 trái dưa tươi lớn | |

- 3 muỗng canh giấm
- 3 muỗng cà phê bột ngọt
- 1 muỗng cà phê rượu hương
- 1 muỗng cà phê rượu trắng
- 2 muỗng canh đầy đường
- cát trắng
- 4 muỗng canh tương xay
- 1/2 chén đậu phộng rang
- Mỡ nước
- Cải sà lách
- Ngò

Chuẩn bị:

- Vịt làm sạch, để ráo nước, chặt chân, đầu, cánh nấu lấy nước ngọt, thân chặt ra làm 4 hay để nguyên tùy ý.

- gừng cạo vỏ, rửa sạch, xắt mỏng, giã nhuyễn để rượu trắng vô bóp cho gừng ra nước thoa hết vào thân vịt và chà cho mạnh tay gọi là vịt tắm gừng để độ 10 phút.

- Tỏi, củ hành ta lột vỏ, rửa sạch, xắt mỏng, giã nhuyễn.

- Củ hành tây xắt khoanh ngâm giấm đường.

- Cà chua và dưa chuột xắt khoanh.

- Chanh cắt vắt lấy nước.

- Ớt xắt chỉ.

- Đậu phộng rang đậm nhuyễn.

- Lấy 1 muỗng canh tương xay để vô một muỗng cà phê rượu hương, 2 muỗng cà phê bột ngọt, 1/3 tỏi, củ

hành ta đã giã nhuyễn trộn đều với 1/2 muống canh đường cát trắng ướp vào vịt từ trong bụng ra ngoài để độ 30 phút.

Cách làm:

Bắc chảo nóng, để mỡ vào, đập dập 4-5 tép tỏi để vào cho thơm, cho thịt vịt vào chiên hơi sém sém vàng, chặt dừa tươi lấy nước cho hết vô chảo nấu, lấy nắp đậy lại cho thịt mau mềm, thỉnh thoảng lại trở vịt cho thấm đều. Khi thịt vịt mềm, nước dừa vừa cạn là được. Nếu nước dừa đã cạn mà thịt vịt hãy còn cứng, ta cho nước ngọt nấu xương vô nấu thêm đến chừng nước trong chảo (nước phá lấu) còn độ 1/2 đến 2/3 chén ăn cơm thì nhắc chảo xuống, xúc thịt phá lấu và múc nước sốt phá lấu ra.

Lại bắc chảo nóng, cho mỡ vào, lấy số tương, đường còn lại đổ vô 3 muống canh nước lã, 3 muống canh giấm quậy đều cho vào chảo xào qua xúc ra, kế đó, lấy 2/3 số tỏi, củ hành ta còn lại phi mỡ cho thơm, cho số tương, đường đã trộn và xào qua vô chảo xào để sôi độ 5 phút, nêm nếm cho vừa ăn, cho hết số bột ngọt còn lại vô, nếu có lạt thì thêm nước tương. Rồi, múc hết nước sốt phá lấu vịt để vô tương đã xào trộn đều để rưới lên thịt phá lấu.

Trình bày:

- Thịt vịt phá lấu chặt vừa miếng gấp. Khi chặt, miếng thịt vịt phải để úp để chặt không nát. Khi dọn ăn, lót cải sà lách vào đĩa, để thịt phá lấu lên, sắp cà

chua, dưa chuột xung quanh đĩa, để củ hành tây ngâm giấm đường, ớt xắt chỉ, đậu phộng rang đậm nhỏ và 2-3 muỗng canh nước sốt tương lên.

Nước chấm:

- Số nước sốt tương còn lại dùng làm nước chấm (mỗi chén nước chấm để vô 1 muỗng canh đậu phộng rang đậm nhỏ).

VỊT NẤU MẶNG KHÔ

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

- | | |
|--------------------------------|---------------------------------------|
| - 1 con vịt mập | - 3 muỗng canh cải bắc thảo |
| - 2 trái dưa tươi | - 1 cục phèn chua bằng 2 ngón tay cái |
| - 1 kg măng khô | - 4 muỗng cà phê bột ngọt |
| - 200 gam củ hành tây | - 2 muỗng canh muối bột |
| - 200 gam củ hành ta | - 2 muỗng cà phê tiêu cà |
| - 200 gam hành lá | - 1 chén mỡ nước |
| - 1 củ gừng bằng ngón chân cái | - Ngò |

Chuẩn bị:

- Vịt làm sạch, để ráo nước, chặt chân, đầu, cánh nấu lấy nước ngọt.

– Thịt chặt miếng vuông độ 4 phân.

– Tỏi, gừng, củ hành ta (chỉ lấy 1/2) lột, cạo vỏ, rửa sạch, xắt mỏng, giã nhuyễn độ hơn nửa chén ăn cơm trộn đều với 3 muỗng cà phê bột ngọt, 1 muỗng cà phê tiêu cà và 1 muỗng canh muối bột ướp vào thịt vụn và để độ 15 phút cho thịt thấm gia vị.

– Măng khô rửa sạch thả vào nước sôi có để chút phèn chua ngâm độ 10 phút cho măng bớt vàng, sau đó, xả sạch, xé ra từng sợi dài và loại bỏ sợi cứng.

– Củ hành tây xắt theo chiều xuôi gỡ ra từng miếng.

– Hành lá xắt lấy khúc trắng, cắt dài độ 4 phân.

– 1/2 củ hành ta còn lại lột vỏ, rửa sạch để nguyên củ.

Cách làm:

Bắc chảo nóng, cho mỡ nước vào, đập dập 4-5 tép tỏi để vào cho thơm, để thịt vụn vô xào cho săn. Khi thịt bay mùi thơm, xúc hết ra xoong. Chặt 2 trái dừa tươi lấy nước cho vào xoong thịt nấu lỏng. Trường hợp thịt vụn chưa ngập nước dừa thì đổ thêm nước ngọt nấu xương vào. Xong, phi hành, tỏi, mỡ để măng vô chảo xào cho thấm gia vị rồi theo dõi thịt vụn vừa mềm, cho măng vô nấu chung cho đến khi măng chín, để mỡ phi tỏi, hành vô cho có thêm chất béo. Cùng lúc, cho củ hành tây xắt miếng, 1/2 củ hành ta còn để nguyên củ đã lột vỏ, rửa sạch và hành lá cắt khúc vào xoong măng luôn. Chú ý nên thêm bột ngọt, tiêu và muối cho vừa ăn.

Trình bày:

– Khi múc ra tô, để cái bắc thảo vào và rắc ngò lên dùng.

Nước chấm:

– Xi dầu.

VỊT NẤU CHAO

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

- | | |
|--------------------------------|-----------------------------|
| – 1 con vịt mập | – 3 muỗng canh sả ớt băm |
| – 12 hũ chao nhỏ | – 3 trái dứa tươi |
| – 1/2 kg khoai môn tàu | – 3 muỗng cà phê bột ngọt |
| – 1 nắm đậu phộng | – 1 muỗng canh đường |
| – 2 ánh gừng bằng ngón tay cái | – 1/2 muỗng canh rượu hương |
| – 2kg rau muống tàu | – 2 muỗng canh rượu trắng |
| – 2 củ tỏi | – 1/2 chén mỡ nước |
| – 300 gam củ hành ta | – Bún |
| – 2 trái chanh | |

Chuẩn bị:

– Vịt làm sạch để ráo. Chân, đầu, cánh chặt nấu lấy nước ngọt. Thân vịt chặt ra miếng vuông độ 4-5 phân.

- Gừng cạo vò, rửa sạch, xắt mỏng, giã nhuyễn, lấy 1/2 cho rượu trắng vò, dùng tay bóp cho gừng ra nước đem thoa hết vào thịt vịt.

- Tỏi, củ hành ta lột vỏ, rửa sạch, xắt mỏng, giã nhuyễn.

- Đậu phộng rang vàng đậm nhỏ.

- Khoai môn gọt vỏ, rửa sạch, xắt ra từng miếng vuông độ 3-4 phân đem xào sơ.

- Lấy 1/2 củ tỏi, củ hành ta đã giã nhuyễn, 10 hũ chao chắt bỏ nước, lấy cái, 2 trái chanh vắt lấy nước, 1/2 muỗng canh rượu hương đem trộn đều ướp vào thịt vịt, để độ 30 phút cho thấm gia vị.

Cách làm:

Bắc chảo nóng, để mỡ vào, cho gừng, tỏi, củ hành ta đã giã nhuyễn (số còn lại) vào phi cho thơm xúc hết lên. Sẵn chảo, cho mỡ tiếp, để thịt đã ướp vô xào. Khi thịt bay mùi thơm xúc qua xoong, chặt 3 trái dứa tươi lấy nước đổ vô xoong thịt nấu, nếu nước dứa chưa đủ ngập thì cho thêm nước ngọt nấu xương vô. Thịt vừa mềm, cho khoai môn vào nấu chung, để bột ngọt vô, nêm nếm cho vừa ăn.

Trình bày:

Múc vịt nấu chao vô lẩu, để gừng, tỏi, củ hành ta đã phi vô cho có chất béo, để lửa cho nóng, ăn mới ngon và ăn cặp với rau muống hoặc bún (Nếu không có lẩu, đặt xoong nấu vịt lên bếp lửa).

Nước chấm:

– Lấy 2 hũ chao còn lại cho thêm bột ngọt, sả ớt, đường, đậu phộng rang đâm nhỏ trộn đều để làm nước chấm..

VỊT NẤU CHANH MUỐI

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

- | | |
|-----------------------|-----------------------------|
| – 1 con vịt 1,5kg | – 4 muỗng cà phê bột ngọt |
| – 4 trái chanh muối | – 1 muỗng cà phê rượu hương |
| – 300 gam củ hành tây | – 2 muỗng cà phê tiêu cà |
| – 300 gam củ hành ta | – 2 muỗng canh nước tương |
| – 300 gam nấm rom | – 1 chén mỡ nước |
| – 30 gam gừng | – Ngò |
| – 2 trái dứa tươi | |
| – 2 củ tỏi lớn | |

Chuẩn bị:

– Chọn 1 con vịt mập làm sạch, để nguyên. Lấy 1 nhánh gừng đập 5 phần gọt vỏ, rửa sạch, xắt mỏng, giã nhuyễn, cho 1 muỗng canh rượu hương (hoặc rượu trắng) vào bóp đều cho ra nước gừng, lấy cả xác lẫn nước đem thoa hết vào mình con vịt, chà cho đều và mạnh tay.

Xong, để độ 5 phút, chặt chân, đầu, cánh nấu lấy nước ngọt, thịt chặt ra từng miếng vuông độ 4 phân.

- Tỏi, củ hành ta, gừng lột, cạo vỏ, rửa sạch, xắt mỏng, giã nhuyễn độ hơn nửa chén ăn cơm trộn đều với 1 muống canh nước tương, 3 muống cà phê bột ngọt, 1 muống cà phê tiêu và 1 muống cà phê rượu hương ướp vào thịt vịt để độ 15 phút cho thịt thấm gia vị.

- Năm rơm gọt, rửa sạch để ráo, nắm búp để nguyên, nắm nõ chẻ đôi, xào sơ qua cho thơm, thơm.

- Củ hành tây xắt xuôi làm 6-8 miếng gỡ rời ra đem xào qua.

Cách làm:

Bắc chảo nóng, cho mỡ vào, chờ mỡ sôi, đập dập 4-5 tép tỏi, để vào cho thơm, cho thịt vịt vào xào cho săn. Khi thịt bay mùi thơm, xúc ra xoong, chặt 2 trái dứa tươi lấy nước đổ vô nấu. Nếu nước dứa chưa ngập thịt thì cho thêm nước ngọt nấu xương. Sau đó, để vô 4 trái chanh muối bỏ vỏ, ném ném cho vừa ăn.

Khi thịt chín, vớt bỏ ruột chanh muối. Nếu nước súp có lạt thì thêm nước chanh muối. Sau đó, phi tỏi, hành, mỡ để vô xoong cùng với năm rơm và củ hành tây xắt miếng đã xào qua.

Trình bày:

- Múc ra tô, để ngò lên.

Nước chấm:

- Muối tiêu, chanh.

CHÂN VỊT UM NƯỚC DỪA

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

- 25 - 30 chân vịt
- 300 gam mỡ chà
- 300 gam thịt nạc
- 100 gam gan heo
- 2 trứng vịt
- 1 củ tỏi to
- 20 củ hành ta
- 200 gam củ hành tây
- 1 nắm hành lá
- 300 gam khoai tây
- 1 trái dứa tươi
- 2 trái chanh
- 4-5 trái ớt sừng trâu
- 2 muỗng cà phê bột ngọt
- 1 muỗng canh đường cát trắng
- 2 muỗng canh nước tương
- 1 muỗng cà phê muối
- 2 muỗng cà phê tiêu
- 200 gam bột mì.
- 2 muỗng canh bột năng
- 1 muỗng cà phê thuốc tiêu mặn
- 1 chén ăn cơm mỡ nước
- 1/2 chén cà chua đã sốt
- 1 hũ sa-tế, ngò.

Chuẩn bị:

- Chân vịt lột vỏ vàng ở chân cho sạch, chặt móng nhọn bô, bắc nước lên, nặn vô 1 trái chanh và để thêm 1 chút muối, thả chân vịt vô luộc lấy ra, dùng dao nhỏ

mông mép, mũi nhọn rạch dài chân vịt, lật da lên rút xương chân vịt ra bỏ. Cả bàn chân của vịt, cũng lật lấy cả các mắt của chân vịt ra.

- Mỡ chài xắt miếng độ 4 phân.

- Thịt nạc, gan heo rửa sạch, xắt mỏng, băm nhỏ.

- Trứng vịt lấy cả lòng đỏ và lòng trắng đem đánh tan, để vô bột mì và một ít thuốc tiêu mặn cho bột được xốp.

- Tỏi lột vỏ, rửa sạch, giã nhuyễn, đem phi mỡ cho thơm.

- Củ hành ta lột vỏ, rửa sạch, xắt mỏng để vô 1/2 bột ngọt, đường, nước tương, tiêu, muối vô trộn đều ướp vào thịt, gan heo làm nhân để đó.

- Củ hành tây xắt xuôi làm 6-8 miếng tùy theo củ lớn nhỏ gỡ rời ra.

- Hành lá cắt lấy khúc trắng, khúc xanh đem trụng nước sôi cho dẹt làm dây buộc.

- Khoai tây gọt vỏ, xắt mỏng độ 5 ly, rửa sạch, để ráo nước, đem chiên vàng.

- Ớt sừng trâu xắt chỉ.

- Cà chua sốt cho vô 4-5 muỗng canh nước lá, một ít muối, đường vô trộn đều cho vào chảo phi mỡ tỏi, quay liền tay đến khi cà sôi, xúc lên.

Cách làm:

Lấy chân vịt đã rút xương, vạch ra cho thẳng, để nhân

thịt gan đã ướp lên, dùng tay cuốn da chân vịt lại, lấy 1 cọng hành lá đã trụng nước sôi cột gọn chân vịt dùng cho bung nhân, sau đó, lấy miếng mỡ chài cuốn bên ngoài cho bít da chân vịt.

Bắc chảo nóng, để nhiều mỡ vào, mỡ sôi, đập dập 4-5 tép tỏi để vào cho thơm, lấy chân vịt đã cuốn nhúng vào bột mì đã khuấy với trứng vịt và thuốc tiêu mặn thả vô chảo chiên trong mỡ ngập nhưng phải chú ý để bề giáp mí ở phía dưới cho cuốn chân vịt không bung ra, chiên vàng cuốn nào, lấy ra cuốn ấy. Xong, lấy xoong, sắp hết chân vịt vô, để nước dừa tươi vô hơi xấp xấp bắc lên bếp nấu. 1/2 số gia vị bột ngọt, đường, nước tương, tiêu, muối còn lại cũng như củ hành tây xắt miếng, đầu hành lá cắt khúc đều để hết vào xoong um vịt và nặn 1 trái chanh còn lại vô xoong luôn.

Chân vịt um để lửa riu riu cho thấm gia vị, để sôi độ 10 phút, nêm nếm cho vừa ăn, rồi lấy 2 muỗng canh bột năng quậy tan trong nước chế vào xoong um chân vịt cho nước hơi sền sệt là được.

Trình bày:

- Múc chân vịt um ra đĩa sâu, sắp khoai tây chiên vàng xung quanh đĩa, phết cà chua đã sốt vô đĩa chân vịt và để ớt xắt chỉ, ngò, tiêu lên ăn nóng. (Xem cách làm sốt cà chua ở phần phụ lục).

Nước chấm:

- Xi dầu, sa-tế.

TRỨNG VỊT KHO

Vật liệu:

- 2 trứng vịt.
- 1 muỗng cà phê bột ngọt
- 2 muỗng canh nước lá
- 3-4 tép tỏi
- 1 muỗng canh nước mắm
- 4-5 củ hành ta
- 1/2 muỗng cà phê tiêu

Chuẩn bị:

- Trứng vịt đập lấy cả lòng đỏ và lòng trắng đánh cho tan để vào 2 muỗng canh nước lá, 1 muỗng cà phê bột ngọt, 1 muỗng canh nước mắm đánh tiếp cho đều.
- Củ hành ta lột vỏ, xắt mỏng.
- Tỏi đập dập, băm sơ.

Cách làm:

Bắc chảo nhỏ nóng, cho mỡ vào, mỡ nóng, để tỏi, hành vào cho thơm, sau đó, bớt lửa (để lửa riu riu), đổ trứng vịt vào, lấy đũa quậy đều và liên tay, kéo bị óc trâu. Khi trứng vịt sền sệt như hồ là được và rắc tiêu vào. Chú ý đừng để trứng vịt đặc quá hay mặn quá ăn không ngon và mất cả chất béo mà phải nêm nếm cho vừa ăn. Nếu có lạt thì dùng thêm muối, tiêu.

Món này ăn với bánh mì nóng rất hấp dẫn.

CUA RANG MUỐI

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

- 5 con cua chắt
- 1 củ tỏi to
- 1 muỗng cà phê bột ngọt
- 2 muỗng canh rượu hương (hoặc rượu trắng)
- 3 muỗng cà phê tiêu
- 3 muỗng cà phê muối bột
- 5 muỗng canh bơ
- 1 muỗng canh mỡ nước
- 1 hũ sa tế
- 2 tô muối hạt
- 1 nồi gang

Chuẩn bị:

- Cua làm, rửa sạch, chặt bỏ ngoe nhọn, tách mai ra, chặt thân cua ra làm đôi, bỏ hết vú, đập dập càng và gỡ bỏ bọc phân trong mai cua.

- Quay 1 thau nhỏ nước muối hơi mặn mặn, thả cua vào ngâm độ 10 - 15 phút, vớt lên để ráo.

- Tỏi lột vỏ, rửa sạch, xắt mỏng, giã nhuyễn, lấy 1 muỗng cà phê trộn với 1 muỗng cà phê tiêu và 1 muỗng cà phê bột ngọt ướp vào thịt, càng, mai cua và thoa lên mặt 1 lớp bơ.

Cách làm:

Đổ hết 2 tô muối hạt vào xoong gang, lấy tay khỏa đều muối ra cho bít đáy xoong, rưới lên muối 2 muỗng canh rượu hương, rồi sắp thịt, càng và mai cua thành 1

lớp vỏ xoong muối (không được sắp chồng lên nhau). Nếu xoong nhỏ không đủ chứa đựng thì phải sang qua xoong lớn hơn.

Sắp cua vào xoong xong dậy nắp xoong lại bắc lên bếp cho lửa cháy bình thường. Hồi lâu, thì muối nổ ran, cứ dậy nắp cho muối nổ tự nhiên, tuyệt đối không được gỡ nắp. Chừng muối hết nổ thì bớt lửa, 5 phút sau, nhắc xoong xuống, lấy cua ra thì cua đã chín.

Trình bày:

- Cua chín lấy ra sắp lên đĩa, rắp thân càng cua lại, lấy mai cua úp lên như cua còn sống.

Nước chấm:

- Món này ăn vĩa (không ăn cặp với bất cứ thứ gì), chấm với bơ, sa tế, muối tiêu chanh.

MUỐI CUA

Vật liệu:

- Cua chắt có gạch
- Muối hột Bạc Liêu
- Vài ba lông cây tươi để nguyên vỏ, mỗi lông độ 1 gang tay

Cách làm:

Lựa cua chắt có gạch, còn sống rửa sạch. Để muối

hột vào chậu nước quậy tan cho có độ mặn. Muốn biết độ mặn vừa chưa, lấy mấy lông cây tươi thả vào nước muối, cây nổi lên liền là được. Sau đó, thả cua vô (còn gọi là "giết cua") ngâm muối trong 1 đêm. Qua ngày sau, quậy nước muối khác cũng với độ mặn như trên đem lông trong, bỏ cua ra rửa từng con bằng nước muối ngâm cua, xong sắp cua nằm sấp có lớp như lúc còn sống vào 1 chậu khác, lấy vỉ hoặc mè rổ đè ém xuống, lấy cây chẻ nhỏ gác ngang cho cua đừng trồi lên, rồi đổ nước muối đã lông trong vô cho ngập cua mà thông thường gọi là "thay nước cua". Cua đem muối phải là cua sống, do đó, cua chết nhất thiết phải loại ra, nếu không, nó sẽ làm ảnh hưởng đến chất lượng của cả chậu cua.

Cua muối phải để từ 7 ngày trở lên mới ăn được ngon. Trước khi ăn, cần phải bẻ thử các ngoe cua. Nếu kéo chúng ra mà thịt chạy theo là ăn được và có thể ăn dài dài đến 10 - 15 ngày vì cua ngâm trong nước muối không hư.

CUA MUỐI

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

- 3 con cua muối ngon
- 1 củ tỏi to
- 1 kg thịt ba rọi
- 200 gam củ hành ta

- 100 gam gừng
- 1 cục riềng bằng ngón chân cái
- 4-5 trái ớt sừng trâu
- 3 trái chanh
- 5 muống cà phê bột ngọt
- 3 muống canh đường cát trắng
- 1/2 chén đậu phộng rang giã nhuyễn
- 1 xị giấm chua
- 1 muống canh hột điều
- 1 chén nước dừa tươi
- 10 muống canh mỡ nước
- 40 bánh tráng cuốn bì
- 3 kg bún
- Sà lách, rau sống, khế chua, chuối chát, dưa chuột

Chuẩn bị:

- Dem 3 con cua muối rửa sạch, tách mai ra, chặt thân cua làm đôi cho vô thau, chế nước sôi vô cho ngập thịt cua để độ 5 phút. Sau đó, chặt bỏ hết nước trong thau ra, lấy tay gỡ thịt trong thân cua ra cho hết.
- Càng cua thì đem đập dập, lột lấy thịt.
- Gạch trong mai và thân cua lấy ra hết, giã nhuyễn đựng vào tô.
- Thịt ba rọi luộc chín, xắt mỏng, vừa miếng gấp.
- Tỏi, củ hành ta lột vỏ, rửa sạch, giã nhuyễn.
- Gừng, riềng cạo sạch vỏ, xắt mỏng, giã nhuyễn.
- Chanh xắt làm 6-8 miếng.
- Ớt xắt chỉ, xắt miếng và băm nhỏ mỗi thứ để riêng ra.

- Hột điều khử mỡ lấy màu, bỏ hột.

Cách làm :

Trộn chung 2 thứ thịt cua và gạch cua đã giã nhuyễn. Cho đường vào tô, đổ chén nước dừa vô khuấy tan, để hết thịt-gạch cua vô.

Bắc chảo nóng, cho mỡ vào, mỡ sôi, để tỏi, củ hành và đã giã nhuyễn vô phi. Khi có mùi thơm, cho gừng, riềng vô xào tiếp cho thấm mỡ, xúc ra để vô cua trộn cho thật đều với xì giấm, bột ngọt, ớt băm và nêm nếm cho vừa ăn. Nếu thiếu ngọt thì cho thêm đường, thiếu chua thì cho thêm chanh hay giấm. Kế đó, cho hết số mỡ đã phi hột điều vô cua trộn nữa cho có màu đẹp và chất béo.

Trình bày :

Bày ra trên bàn ăn 1 tô cua muối đã chế biến, 1 đĩa thịt ba rọi đã luộc chín xắt mỏng, 1 - 2 đĩa bún, 2 - 3 đĩa rau sống trong đó có cả khế, chuối chát, dưa chuột... và 2 - 3 đĩa con đưng chanh và ớt xắt miếng. Nếu ăn bằng cách gói chấm, thì múc cua vào chén của mỗi người, gói rau sống, thịt ba rọi luộc cuốn trong bánh tráng chấm. Nếu không ăn gói thì để rau sống, bún, thịt ba rọi luộc, cua muối, ớt xắt miếng, đậu phộng rang giã nhuyễn vào chén trộn chung ăn.

*

CUA XÀO CHUA NGỌT

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

- 1 kg cua chắt
- 1/2 củ tỏi lớn
- 10 củ hành ta
- Tiêu
- Ngò
- 1 muỗng cà phê muối
- 5 muỗng canh mỡ nước
- 2 muỗng cà phê bột ngọt

Chuẩn bị:

- Cua làm sạch, chặt mỗi miếng 2 ngoe (ngoe chặt móng bò), lấy gạch cua để riêng.

- Tỏi, củ hành ta lột vỏ, rửa sạch, xắt mỏng, giã nhuyễn để vào 2 muỗng cà phê bột ngọt, 1 muỗng cà phê muối trộn đều ướp vào cua để độ 10 phút cho thịt cua thấm gia vị.

Cách làm:

Bắc chảo nóng, cho 5 muỗng canh mỡ nước vào, đập dập 4 - 5 tép tỏi để vào cho thơm, cho cua đã ướp vào xào trên lửa nhỏ. Khi thấy vỏ cua hơi giòn, cho gạch cua vào xào qua xúc ra đĩa, làm sốt chua ngọt để lên và rắc tiêu, ngò băm nhỏ để lên mặt cho thơm. (Xem cách làm sốt chua ngọt ở phần phụ lục).

Nước chấm:

- Xi dầu.

CUA XÀO GIẤM

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

- | | |
|---------------------------|----------------------------|
| - 1 kg cua chắt | - 2 muỗng cà phê đường cát |
| - 1 củ tỏi lớn | - 1 muỗng cà phê tiêu |
| - 2 củ hành tây | - 1 muỗng cà phê muối |
| - 10 củ hành ta | - 1 muỗng canh bột năng |
| - 50 gam hành lá | - 1 chén mỡ nước |
| - 2 trái cà chua | - 1/2 chén giấm, bột |
| - 3 trái ớt sừng trâu | - 1/2 muỗng cà phê màu |
| - 50 gam dưa kiệu | gạch tôm |
| - 3 trái dưa chuột | - Ngò |
| - 3 muỗng cà phê bột ngọt | - 1/2 chén nước lã |

Chuẩn bị:

- Cua làm sạch, chắt ra từng miếng 2 ngoe (các ngoe đều chắt ngấn).
- Gạch lấy đế riêng.
- Tỏi, củ hành ta lột vỏ, rửa sạch, xắt mỏng, giã nhuyễn.
- Cà chua cắt đôi, bỏ hạt cho vào nước sôi trụng sơ vớt ra lột vỏ, băm nhuyễn.

- Củ hành tây xắt xuôi cỡ ra từng miếng.
- Hành lá lấy hết cọng trắng, xắt khúc độ 3 - 4 phân.
- Dưa kiệu xắt xuôi theo chiều dài.
- Dưa chuột xắt chéo theo chiều dài.
- Ớt xắt chỉ.

- Lấy độ 1 muỗng canh tỏi và củ hành ta trộn với chút muối ướp vào thịt cua để độ 10 phút cho thịt cua thấm gia vị. Sau đó, trộn đều cà chua, củ hành tây, củ hành ta, tỏi, kiệu, dưa chuột, ớt, để vô 3 muỗng cà phê bột ngọt, 2 muỗng cà phê đường cát, 1 muỗng cà phê tiêu, 1 muỗng cà phê muối, 1/2 muỗng cà phê bột màu gạch tôm vào trộn chung.

- Lấy tô để vô 1 muỗng canh bột năng, 1/2 chén giấm, 1/2 chén nước lá quạ tan.

Cách làm:

Bắc chảo nóng, cho 1/2 chén mỡ vào, đập dập 4 - 5 tép tỏi để vào cho thơm, cho cua vào xào và để lửa vừa vừa. Khi thấy vỏ cua hơi giòn, để gạch cua vô tiếp, xào qua xúc ra đĩa. Rồi, tiếp tục cho mỡ vào chảo, để hết số gia vị đã trộn nói trên vô xào độ 10 phút, đổ tô bột năng - giấm - nước lá vô đảo qua cho đến khi bột chín và có nước sền sệt là được, đồng thời nêm nếm cho vừa ăn, xúc ra cho vào đĩa cua xào.

Trình bày:

- Khi dọn ăn, để cọng hành lá và ngò lên đĩa cua xào giấm cho thơm ngon.

Nước chấm:

– Xi dầu.

CUA LỘT CHIÊN BỘT

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

- | | |
|---------------------------|-----------------------------------|
| – 5 con cua lột | – 2 muỗng cà phê muối bột |
| – 300 gam bột mì | – 1/2 muỗng cà phê thuốc tiêu mặn |
| – 3 trứng vịt | – 3 muỗng canh cà chua đã sốt |
| – 1 củ tỏi | – 1 chén tương ngọt |
| – 20 củ hành ta | – 1 chén giấm |
| – 3 trái ớt sừng trâu | – Mỡ để chiên |
| – 3 trái chanh | – Muối hạt |
| – 1 muỗng cà phê bột ngọt | – Xà lách xon, ngò |
| – 1 muỗng canh đường | |
| – 1 muỗng cà phê tiêu | |

Chuẩn bị:

– Cua lột rửa sạch để vô nước muối hạt hơi mặn mặn ngâm độ 10 phút, vớt ra để ráo, chặt ra làm 8 miếng.

– Tỏi, củ hành ta lột vỏ, rửa sạch, xắt mỏng, giã nhuyễn.

- Trứng vịt lấy hết lòng đỏ và lòng trắng đánh tan, cho hết bột mì, thuốc tiêu mặn, 1/2 muỗng cà phê bột ngọt, 1/2 muỗng canh đường, 1/2 muỗng cà phê muối bột, 1/2 muỗng cà phê tiêu vô nhồi cho đều để độ 10 phút cho bột nở. Nếu thấy bột đặc, cho thêm giấm vô, chớ dùng để nước lã.

- Ướp vào cua các thứ gia vị còn lại như muối bột, tiêu, trừ đường dành lại một ít để cho vào cà sốt đem phi mỡ tỏi lại, và bột ngọt dành lại một ít để cho vào nước chấm.

- Ớt sừng trâu, chanh rửa sạch, xắt miếng.

Cách làm:

Bắc chảo nóng, để mỡ vào, chờ mỡ sôi, lấy dưa gấp từ miếng cua nhúng vô bột đã nhồi cho vào chảo chiên. Cua vàng miếng nào, gấp ra miếng ấy. Nếu chưa ăn liền thì chiên vừa vàng thôi, chừng ăn, thả vô mỡ đảo qua cho vàng giòn, xúc ra.

Cua lột chiên muốn để nguyên con cũng được, trông hình dáng thì có đẹp, nhưng khi ăn, mùi vị của nó không bằng cua chiên từng miếng.

Trình bày:

- Lấy cái xà lách xon sắp lót đĩa, để cua chiên bột lên. Lấy cà chua đã sốt để vô 2-3 muỗng canh nước lã, một ít đường vô trộn đều đem phi mỡ tỏi cho thơm xúc ra phết lên cua, để ngò, ớt xắt chi lên.

Nước chấm:

– Tương ngọt cho thêm bột ngọt và nước chanh. Muốn ăn cay thì dùng thêm sa-tế.

CUA BIỂN KHO

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

- | | |
|---------------------------|--------------------------|
| – 1 kg cua gạch thật chắc | – 1 chút bột màu đỏ |
| – 1 củ tỏi | – 1 lòng đỏ trứng vịt |
| – 100 gam củ hành ta | – 4-5 muỗng canh mỡ nước |
| – 20-30 tép hành lá | – 3 muỗng canh nước lã |
| – 2 muỗng cà phê bột ngọt | – 1 muỗng canh đường |
| – 1 muỗng canh muối bột | |

Chuẩn bị:

– Cua rửa sạch, tách mai lấy hết gạch để riêng. Thân cua chặt bỏ phần ngoe không có thịt. Lấy dao trổ bâng lại, đập càng, ngoe cho đập rồi chặt càng rời ra, còn ngoe dính vào thân cua, cứ chặt thịt theo từng ngoe để thịt cua thấm mỡ đều.

– Gạch dùng chày dầm tiêu tán nhuyễn, nếu thấy gạch có hơi ít, lấy lòng đỏ trứng vịt quậy thêm với gạch.

- Tỏi, củ hành ta lột vỏ, rửa sạch; xắt mỏng, giã nhuyễn để vô bột ngọt, muối trộn đều ướp vào cua để độ 10 phút cho thịt cua thấm gia vị.

- Hành lá rửa sạch cắt khúc độ 4 phân.

(Hành lá cắt ra, đầu hành, đuôi hành để riêng).

Cách làm:

Bắc chảo nóng, cho hết mỡ vô, mỡ sôi, để cua vô xào, khi thấy thịt cua đã chín, cho hết số đầu hành vào xào tiếp, thấy có thiếu mỡ thì cho thêm. Xào đến khi ngoe cua hơi giòn, lấy chén gạch cua cho thêm 3 muỗng canh nước lá trộn đều cho hết vào chảo cua đang xào cùng với 1 muỗng canh đường và để lửa riu riu, cho gạch thấm vào cua mới ngon. Nếu gạch cua không đỏ, lấy đũa chấm một chút bột màu đỏ để vô chén gạch và quậy cho đều. Cua phải xào liên tay cho đến khi thấy hơi sền sệt mới đạt, sau đó cho cả đuôi hành vô cho thơm và nêm nếm cho vừa ăn. Chú ý đừng xào khô quá, hoặc nhão quá không ngon.

Món cua biển kho ăn với cơm rất ngon. Và ăn cặp với đồ chua, dưa chuột rất hấp dẫn.



CUA LÀM THẤU

(Một thứ nước chấm bằng thịt và gạch cua)

Vật liệu:

- | | |
|--------------------------|-----------------------------|
| - 1 kg cua có gạch | - 50 gam gừng |
| - 100 gam củ hành ta | - 2 củ tỏi lớn |
| - 1 chén giấm trắng | - 2 muỗng canh muối bột |
| - 100 gam đậu phộng | - 1 muỗng canh hạt điều |
| - 2 muỗng canh đường cát | - 1 muỗng canh đầy bột ngọt |

Chuẩn bị:

- Cua chích cho chết, rửa sạch, tách lấy gạch vàng, đồ để riêng, bỏ gạch đen.

- Thân cua chặt làm 4 cho vào chậu, chế nước sôi ngâm cho ngập chừng 5 phút, vớt lên rửa để nguội. Xong, gỡ lấy hết thịt trong thân cua, kể cả thịt trong càng, ngoe, rồi đem băm cho nhuyễn để vô 2 muỗng canh muối bột, 1 chén giấm trắng, 2 muỗng canh đường cát trộn đều để đó.

- Tỏi, gừng, củ hành ta lột, cạo vỏ, giã thật nhuyễn chừng 1 chén nhỏ ăn cơm để vô 1 muỗng canh đầy bột ngọt trộn chung làm gia vị.

- Đậu phộng đem rang và đâm nhỏ.

Cách làm:

Bắc chảo nóng, đổ mỡ vào, phi hột điều lấy màu đỏ, vớt bỏ hột, xúc ra. Sau đó rửa sạch chảo, đổ mỡ vào, mỡ sôi, cho hết số gia vị vô xào. Khi có mùi thơm, cho thịt cua đã ngâm muối, giấm, đường vô xào với lửa riu riu, rồi lấy cây sạng quậy cho đều và quậy luôn tay, đừng để óc trâu (đóng cục).

Về gạch cua, tán thật nhuyễn, để màu hột điều vô trộn cho đều để có màu vàng sậm, rồi đổ vào chảo thịt cua đang quậy xào chung. Khi thấy thịt và gạch cua vừa chín tới thì xúc ra liền, đừng để lâu, vì để lâu, nó sẽ quén cục. Lúc bấy giờ, phải nêm nếm lại cho vừa ăn. Nếu thấy đặc thì cho thêm nước sôi.

Món nước chấm này dùng để ăn bún cặp với thịt heo 3 chỉ luộc, rau sống, gừng, khế, chuối chát cuốn trong bánh tráng. Khi múc ra tô để đậu phộng rang đậm nhỏ và tương ớt vô.

LƯỜN UM LÁ NHÀO

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

- 1 kg lươn
- 1 trái dứa khô
- 1 trái dứa tươi
- 1 củ tỏi lớn

- 4 nắm dầy lá nhào
- 1 chén sả ớt băm nhỏ
- 1/2 chén đậu phộng rang
- 2 muỗng cà phê rượu hương
- 4 muỗng cà phê bột ngọt
- 2 muỗng cà phê muối
- 5 muỗng canh tương xay
- Ngò

Chuẩn bị:

- Lươn làm sạch, rút chỉ xương sống bỏ, để nguyên con hay cắt khúc tùy ý. - Lá nhào chừng 6 - 7 nắm cứng tay, lấy lá non, bỏ cọng cứng, xắt ra làm 3 - 4 nhúng vào nước sôi cho héo để đó.

- Tỏi, sả, ớt, lột vỏ, rửa sạch băm nhỏ độ 1 chén ăn cơm đem trộn chung với 5 muỗng canh tương xay, 4 muỗng cà phê bột ngọt và 2 muỗng cà phê rượu hương ướp vào thịt lươn cho thấm gia vị.

- Dừa khô nạo vắt lấy nước cốt, nước giã để lại, sau cùng nấu với nước dừa tươi.

- Đậu phộng rang dầm nhỏ.

Cách làm:

Xong, lót lá nhào vô đáy xoong, để thịt lươn lên, chặt dừa tươi lấy nước cho vào xoong nấu, kể cả nước giã dừa khô. Nấu cho đến khi thấy sống lươn nứt là chín và khi đó nêm nếm cho vừa ăn. Nếu thấy lạt thì thêm tương xay hoặc muối.

Trình bày:

- Múc ra đĩa sâu hoặc cho vào lẩu, để vô nước cốt dừa, đậu phộng rang dầm nát và ngò tươi lên mặt.

Nước chấm:

– Chấm với tương xay có trộn nước cốt dừa, bột ngọt, sả ớt băm và đậu phộng rang đâm nhỏ.

LƯƠN NẤU CHÁO BÈ MÔN

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

- | | |
|------------------------|----------------------------------|
| – 1/2 kg lươn vàng mập | – 5-6 bẹ môn cao (hoặc môn ngọt) |
| – 1 lon sữa bò gạo | – 1 củ môn cao độ 1kg |
| – 1 trái dừa khô | – 3 muỗng cà phê bột ngọt |
| – 1 củ tỏi lớn | – Tiêu |
| – 20-30 củ hành ta | – Mỡ nước |
| – 10 tép hành lá | – Ngò |
| – 1/2 chén sả ớt băm | |

Chuẩn bị:

– Lươn làm sạch, cắt đầu ngang cổ, rút chỉ hai bên sống lưng bỏ, chặt ra từng khúc dài độ 10 phân đem luộc chín vớt lên gỡ lấy thịt, bỏ xương.

– Bẹ môn lột vỏ, rửa sạch, lấy dao vạt ra từng lát như vạt bạc hà.

– Môn củ gọt vỏ, rửa sạch, xắt từng miếng vuông 3-4 phân.

- Gạo vo sạch để bẹ môn đã xắt vô nấu chung một lượt. Chùng gạo sôi gần chín, cho môn củ vô.
- Dừa khô nạo, vắt lấy nước cốt, sau vắt lấy nước giã đổ vô xoong cháo nấu cho bẹ môn nhừ.
- Hành lá xắt nhỏ.
- Tỏi, củ hành ta lột vỏ, rửa sạch, xắt mỏng, giã nhuyễn.

Cách làm:

Bắc cháo nóng để mở vào, cho tỏi, củ hành ta đã giã nhuyễn vô phi cho thơm, để nửa chén sả ớt vô xào. Khi có mùi sả ớt bay thơm, cho thịt lươn đã gỡ vô xào cho thấm gia vị, xúc đổ qua xoong cháo, tiếp tục nấu độ 5 phút, nêm bột ngọt, muối cho vừa ăn.

Trình bày:

- Sắp ăn, để hết nước cốt dừa, hành lá xắt nhỏ vô xoong cháo, Khi múc ra tô, để tiêu, ngò lên.

Nước chấm:

- Thịt lươn chấm với nước mắm trong tỏi, ớt.

LƯƠN NẤU CHUA

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

- 1 kg lươn vàng mập
- 200 gam giá

- 5 cọng bạc hà
- 200 gam cà chua
- Rau om, ngò gai, sả ớt
- 6-7 tép tỏi
- 3 muỗng cà phê bột ngọt
- 1 muỗng canh đường
- 4-5 muỗng canh mỡ nước
- Me sống
- 1 muỗng canh muối

Chuẩn bị:

- Lươn làm sạch, cắt khúc hay để nguyên con tùy ý.
- Me cho vô xoong đem luộc chín, vớt ra dầm lấy nước chua đổ vô xoong trở lại.
- Bạc hà lột vỏ, rửa sạch, lấy dao vạt xéo.
- Cà chua rửa sạch xắt làm 6 - 8 miếng tùy trái lớn nhỏ.
- Tỏi lột vỏ, rửa sạch, giã nhuyễn phi mỡ cho thơm, để sả ớt vô xào qua.

Cách làm:

Nấu nước me sôi, vớt bọt bỏ, cho thịt lươn vô nấu. Nước me sôi trở lại, cho bột ngọt, đường, muối, bạc hà, giá, cà chua và tỏi, sả ớt đã xào vô nấu, đến khi lươn nút lưng là chín, để rau om, ngò gai vô cho thơm và nêm nếm cho vừa ăn.

Trình bày:

- Canh chua lươn múc ra tô hoặc đế lẩu.

Nước chấm:

- Nước mắm tỏi, ớt hoặc muối sả ớt.

LƯỜN XÀO LĂN

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

- | | |
|----------------------------------|---------------------------|
| - 1 kg lươn | - 2 muỗng canh tương xay |
| - 1 chén sả băm | - 1 muỗng canh rượu hương |
| - 1 muỗng canh ớt băm | - 1 trái dứa khô |
| - 1 cục gừng bằng 2 ngón tay cái | - 1/2 chén đậu phộng rang |
| - 1 củ tỏi lớn | - 2 muỗng cà phê bột ngọt |
| - 100 gam củ hành ta | - 1/2 muỗng canh muối |
| - 3 muỗng canh ca-ri | - Ngò |
| | - Mỡ nước |

Chuẩn bị:

- Lươn làm sạch, xắt khoanh mỏng theo đốt xương sống.

- Cứ 1 kg lươn thì dùng 1 chén sả ớt băm nhỏ, 1/2 chén tỏi, củ hành ta, gừng giã nhuyễn, 1 muỗng cà phê bột ngọt, 1 muỗng canh rượu hương, 1/2 muỗng canh muối, 2 muỗng canh tương xay, 3 muỗng canh ca-ri trộn chung ướp vào thịt lươn để độ 5 phút cho thịt lươn thấm gia vị.

- Dứa khô nạo vắt lấy nước cốt.

- Đậu phộng rang đâm nhỏ.

Cách làm::

Bắc chảo nóng, để mỡ vào, đập dập 4-5 tép tỏi để vào

ho thơm, cho thịt lợn vô xào chín và có nước sền sệt, thêm nếm cho vừa ăn, xúc ra đĩa, để vào mỗi đĩa 2 hoặc 3 muỗng canh nước cốt dừa, 1 muỗng canh đậu phộng rang đậm nhỏ và rắc ngò lên.

Nước chấm:

– Chấm với tương xay có trộn nước cốt dừa, bột ngọt, đường cát trắng và sả ớt băm nhỏ.

CHÁO RẪN

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

- 2 kg răn
- 2 lon sữa bò gạo
- 500 gam đậu xanh cà
- 1 củ tỏi to
- 100 gam củ hành ta
- 200 gam củ hành tây
- 10 tép hành lá
- 1 trái dừa tươi
- 1 trái dừa khô
- 4 muỗng cà phê bột ngọt
- 6 muỗng canh mỡ nước
- 1 muỗng canh muối bột
- 1 muỗng canh tiêu
- 1/2 chén giấm
- 4 muỗng canh cải bắc thảo (tan xại)
- Sà lách, rau sống (húng cây, húng lủi) giá, ngò

Chuẩn bị:

- Rắn đập đầu cho chết, đem thui trên lửa ngọn, hơ qua hơ lại cho rắn giộp da đều, cạo rửa sạch, chặt đầu bỏ, mổ bụng lấy gan, trứng, mỡ, bỏ ruột, chặt làm 5-6 khúc.

- Gạo, đậu xanh cà vo sạch.

- Dừa khô nạo, vắt lấy 2 lần nước cốt và vắt nước giã để đó.

- Tỏi lột vỏ, rửa sạch, xắt mỏng, giã nhuyễn.

- Củ hành ta lột vỏ, rửa sạch, xắt mỏng.

- Củ hành tây xắt khoanh ngâm giấm.

- Hành lá xắt nhuyễn.

- Sà lách, rau sống lột, rửa sạch, xắt mỏng.

Cách làm:

Lấy xoong bắc nước giã dừa khô, cho gạo, đậu xanh cà vo nấu cháo, thiếu nước để nước lá vô thêm. Lấy 1 xoong khác để nước dừa tươi vô luộc thịt, gan, trứng, mỡ rắn, nếu nước dừa tươi không đủ ngập thì cho nước sôi vô. Khi thịt rắn mềm, vớt ra gỡ lấy thịt, bỏ xương và xắt miếng vừa gấp trộn với muối, tiêu, bột ngọt, củ hành tây ngâm giấm, rau thơm xắt nhỏ như trộn thịt gà xé phai. Còn gan, trứng, mỡ rắn và nước luộc thì cho vào xoong cháo. Tỏi giã nhuyễn đem phi mỡ cho thơm xúc ra. Khi cháo chín như, để muối, bột ngọt, nước cốt dừa, mỡ tỏi đã phi và củ hành ta xắt mỏng vô và nêm nếm cho vừa ăn. Các loại rắn khác đem nấu cháo đều có thể làm theo cách nấu như trên.

Trình bày:

– Thịt rắn bày ra đĩa. Cháo múc ra tô lớn. Khi ăn, để giá, sà lách lót chén, múc cháo vô, để cải bắc thảo, ngò, hành lá và rắc tiêu lên. Thịt rắn gấp dùng riêng, không để vô cháo.

Nước chấm:

– Muối, tiêu, giấm.

CÁ LÓC CHIÊN GIÒN

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

- | | |
|-------------------------------|-----------------------------|
| – 1 con cá lóc 0,5 kg | – 1/2 muỗng canh nước tương |
| – 1 củ tỏi to | – 1 muỗng canh bột mì |
| – 10 củ hành ta | – Bánh tráng để gói |
| – 2 muỗng cà phê bột ngọt | – Mỡ nước |
| – 1/2 muỗng cà phê rượu hương | – Cải sà lách, rau sống |

Chuẩn bị:

– Cá lóc làm vẩy, rửa sạch để ráo nước, để hay bỏ đầu tùy ý, không mổ bụng. Muốn bụng cá được sạch, lấy dao nhỏ hoặc đũa chọc vào bụng cạo máu lòng bô, xong lấy vải mùng lau cá cho khô nước.

- Tỏi, củ hành ta lột vỏ, rửa sạch, xắt mỏng giã nhuyễn, cho rượu hương, bột ngọt vô trộn đều với nước tương thoa hết vào lòng và thân cá rồi để vào nơi có gió. Sau đó, lấy bột mì thoa vào thân cá bắt đầu từ dưới đuôi thoa ngược lên và thoa đi thoa lại 2-3 lần cho bột dính đều vào cá để độ 5-10 phút.

Cách làm:

Bắc chảo nóng, để mỡ vào, chờ mỡ sôi, đập dập 4-5 tép tỏi để vào cho thơm, thả cá vô chiên. Khi mới thả cá vô, dùng vôi trở vì làm như vậy, cá sẽ bị rách da. Trường hợp mỡ không ngập cá, lấy muổng to múc mỡ trong chảo xối lên cá cho mặt trên con cá không bị chai. Cá chiên vàng thì phải trở phía, và khi đã vàng rồi, phải xúc ra ngay để lên đĩa khô để giữ chất giòn. Khi ăn gói với bánh tráng, rau sống...

Nước chấm:

- Nước mắm chua chanh, đường, gừng, tỏi, ớt.

CÁ LÓC CHIÊN GIÒN SỐT CHUA NGỌT (Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

- 1 con cá lóc 1/2 kg
- 6 củ hành ta
- 1 củ tỏi lớn
- 50 gam kiêu chua

- 1 muỗng canh mật ong
- (hoặc đường cát)
- 2 muỗng canh bột năng
- Bột ngọt
- Rượu hương hoặc rượu trắng
- Muối
- Tiêu
- Mỡ nước
- Cà chua
- Dưa chuột
- Rau cần tàu
- Ngò
- Cải sà lách
- Giấm

Chuẩn bị:

- Cá lóc làm vẩy, cạo rửa sạch, để ráo nước, lấy vải mùng lau khô, xong lấy mật ong thoa đều vào đầu và thân cá đem phơi nắng cho khô mật ong. Khi mật ong đã khô, lấy cá vô thoa thêm một lần nữa và đem phơi nắng cho khô rồi lấy vô.

- Tỏi, củ hành ta lột vỏ, rửa sạch, xắt mỏng, giã nhuyễn, để vô 1 muỗng cà phê bột ngọt, 1 muỗng cà phê tiêu, 1 muỗng cà phê muối, 1 muỗng cà phê rượu hương trộn đều chừng nửa chén ăn cơm, lấy 1/3 ướp vào cá từ đầu đến đuôi và trong lòng cá cho cá thấm gia vị. Sau đó, lăn cá vào bột năng khô rồi giữ nhẹ cá cho bột năng rơi xuống, cốt để cá dính một lớp mỏng bột năng thôi.

- Củ kiệu xắt làm 3 làm 4.
- Cà chua, dưa chuột xắt xéo.
- Rau cần tàu xắt khúc độ 4 phân.

Cách làm:

Bắc chảo nóng, cho nhiều mỡ nước vào, đập dập 4-5 tép tỏi để vào cho thơm, để cá vô chiên, mỡ phải ngập cá. Để cá vàng, cứng mới trở, vì trở sớm, cá sẽ tróc da. Khi cá vàng, giòn, xúc ra để nguội.

Trình bày:

Lót sẵn cải sà lách, cà chua, dưa chuột vào đĩa để cá chiên lên. Phi mỡ 2/3 số gia vị còn lại cho thơm, để nguội, cộng rau cần tàu vô xào qua cho đều, lấy chén ăn cơm cho vào 1/2 giấm, 1/2 nước lá, 1 muỗng canh bột năng và 1 muỗng cà phê bột ngọt hòa tan đổ từ từ vô chảo gia vị và xào qua cho có nước sền sệt, nêm nếm cho vừa ăn xúc ra để nguội sốt lên cá chiên giòn để vô lá rau cần tàu và ngò trông cho đẹp.

Nước chấm:

- Xi dầu.

CÁ CHÈM CHIÊN GIÒN

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

- | | |
|------------------------|--------------------------------|
| - 1 con cá chẻm 0,5 kg | - 2 trái cà chua to |
| - 10 tép tỏi | - 1 cục gừng bằng ngón tay cái |
| - 10 củ hành ta | |

- 2 muỗng cà phê bột ngọt
- 1 muỗng cà phê đường cát trắng
- 1 muỗng canh rượu trắng
- 1 muỗng canh mật ong
- 1/2 muỗng canh nước chanh
- 3 muỗng canh bột năng
- 1 muỗng canh nước tương
- Mỡ nước
- Cải sà lách son
- Ngò
- Ót

Chuẩn bị:

- Cá chẻm tươi làm vẩy, rửa sạch, bỏ mang, mổ bụng móc hết ruột, lấy vôi lau khô.

- Gừng giã nhuyễn, cho rượu trắng vô trộn, bóp gừng cho ra nước, lấy hết nước gừng thoa vào cá từ trong bụng ra ngoài da.

- Tỏi, củ hành ta lột vỏ, rửa sạch, xắt mỏng, giã nhuyễn để vô bột ngọt, nước chanh, nước tương, đường, rượu trắng trộn đều ướp vào cá để độ 10 phút.

Cách làm:

Sau đó, đem cá để vào nơi có gió cho cá mau ráo nước và lăn vô bột năng khô cho dính đều và xóc bột năng khô vào bụng cá luôn. Xong, giữ cá cho bột rơi xuống, đem cá để vô đĩa nhôm hấp cách thủy. Cá chín lấy ra để vào chỗ có gió cho cá khô da, thỉnh thoảng lại phải trở nhẹ cho cá khô được 2 bề, rồi lấy mật ong phết đều vào cá. Khi cá ráo da mà mật ong còn dư, phết tiếp vào cá lần thứ hai.

Tiếp đó, đem cá đã phết mật ong lăn vào bột năng

khô lần thứ 2 giống như lần trước. Khi cá đã hơi khô da, bột, bắc chảo nóng, cho nhiều mỡ vào, đập dập 4-5 tép tỏi để vào cho thơm, để cá vào chiên trong mỡ ngập. Nếu mỡ không được ngập, lấy vá múc mỡ trong chảo xối lên cá. Cá chiên vàng vớt lên để vào đĩa khô để tránh cho da cá không bị mềm.

Trình bày:

– Sắp cải sà lách son xóc khô lên đĩa, tẩm cải cho gọn gàng hãy để cá chiên lên. Cà chua xắt khoanh bỏ hạt xếp chung quanh đĩa cá. Rắc tiêu, ngò lên cho thơm.

Nước chấm:

– Nước mắm chua, tỏi, ớt.

CÁ CƠM CHIÊN GIÒN (Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

- | | |
|-----------------------------------|-------------------------|
| – 1 kg cá cơm (hoặc cá lòng tong) | – 1 củ tỏi nhỏ |
| – 2 muỗng cà phê bột ngọt | – Bột mì |
| – 1 muỗng canh rượu trắng | – Mỡ nước |
| – 1 muỗng cà phê muối | – Cải sà lách, rau sống |
| – Giấm | – Ớt |

Chuẩn bị:

- Chọn cá cơm trong bụng có hột như sạn. Dùng kéo cắt đầu, bụng bỏ (nhớ móc ra hết những hột cứng trong bụng cá), chà rửa thật sạch, đem trộn với muối để độ 5 phút, sau đó, trải mỏng trong rổ hay trên cái sàng thưa cho ráo nước.

- Tỏi lột vỏ, xắt mỏng, giã nhuyễn để độ 2 muổng cà phê bột ngọt, 1 muổng canh rượu trắng và 1 muổng cà phê muối bóp cho ra nước trộn hết vào cá để độ 5-10 phút cho cá thấm gia vị. Sau đó, trải mỏng cá ra rổ hay sàng phơi gió và thỉnh thoảng lấy tay bới qua, bới lại cho cá ráo đều.

Cách làm:

Cá phơi xong, lấy bột mì khô rắc lên cá và lấy đũa trộn cho cá dính bột đều. Bắc chảo nóng, cho nhiều mỡ vào, đập dập 4-5 tép tỏi để vào cho thơm, lấy đũa gắp từ con thả vô mỡ chiên, vàng con nào, gắp ra con ấy cho đến hết. Ăn cá cơm chiên giòn với cải sà lách, rau sống.

Nước chấm:

- Nước mắm chua tỏi ớt.



CÀ PHÈN CHIÊN BỘT

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

- 1/2 kg cá phèn con
- 100 gam thịt nạc dăm
- 300 gam bột mì
- 100 gam đậu xanh bột
- 1 củ tỏi
- 20 củ hành ta
- 3-4 trái ớt sừng trâu chín
- 1 muỗng cà phê bột ngọt
- 2 muỗng cà phê đường
- 1 muỗng cà phê muối
- 1 muỗng cà phê thuốc tiêu mạn
- 1 chén giấm chua
- Mỡ để chiên

Chuẩn bị:

- Cá phèn lựa thứ nhỏ con như cá ròng ròng, rửa cho sạch đất, cát, bụi, để lên sàng khòa mỏng, phơi cho ráo da.
- Thịt nạc dăm rửa sạch, xắt chỉ như cá phèn.
- Tỏi lột vỏ, rửa sạch, xắt mỏng, giã nhuyễn.
- Củ hành ta lột vỏ, rửa sạch, xắt mỏng lấy 1/3 giã nhuyễn để chung với tỏi phi mỡ cho thơm đem trộn với đường, bột ngọt, muối ướp vào cá. Số còn lại xắt miếng
- Đậu xanh lột nấu chín mềm.
- Bột mì để giấm vô nhồi cho tan, cho hết số bột ngọt, đường còn lại và thuốc tiêu mạn vô nhồi chung để độ 10-15 phút cho bột nổi, xốp. Nếu thấy bột đặc, cho

thêm một ít nước vô nhồi tiếp, nhưng không nên để bột lỏng lắm, ăn không ngon.

– Ớt sừng trâu rửa sạch, xắt miếng.

Cách làm:

Múc 1/2 tô bột để cá vô trộn đều vừa có cá vừa có bột. Lấy cây muống ăn canh hoặc muống lớn hơn 1 chút, múc cá-bột chừng 7 phần muống, để đậu xanh nấu chín, thịt nạc dăm và củ hành ta xắt miếng vô. Nếu thấy đậu xanh, thịt nạc dăm và củ hành có nổi lên thì lấy muống múc 1 chút bột không chế lên cho bít để gia vị đừng khét. Xong, nghiêng muống, thả cá-bột vào mỡ nóng chiên vàng và cứ làm như vậy cho đến hết (chừng 20-25 miếng), chiên vàng miếng nào, gắp ra miếng ấy. Chú ý không để lửa áp, chậ sẽ bị khét mà không giòn.

Trình bày:

– Cá phèn chiên bột sắp ra đĩa, ăn vã.

Nước chấm:

– Nước mắm, giấm, tỏi, ớt, hoặc xì dầu, sa-tế.

CÁ MỐI CHIÊN CHUA NGỌT

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

– 1,5 kg cá mối to

– 300 gam thịt nạc dăm

- 1 củ tỏi to
- 100 gam hành tây
- 20-30 tép hành lá
- 4 trái ớt Đà Lạt
- 3 trái ớt sừng trâu chín
- 1 trái mướp khía to
- 1 trái dưa leo
- 2 trái cà chua to
- 2 muỗng cà phê bột ngọt
- 2 muỗng canh đường
- 1 muỗng cà phê tiêu
- 2 muỗng canh nước tương
- 1 muỗng canh bột năng
- 2 muỗng canh mật ong
- 10 muỗng canh mỡ nước
- 200 gam bột mì
- 1 chén giấm chua
- Ngò

Chuẩn bị:

- Cá mỗi làm để vẩy, lấy kéo cắt vi, kỳ, đuôi, bỏ đầu, dùng dao bén mổ phía lưng cá từ trên xuống dưới, lấy tay móc ruột và rút xương ra, cạo rửa sạch, để ráo nước và lấy vải lau khô.

- Thịt nạc dăm rửa sạch, thái mỏng, băm nhỏ.

- Tỏi lột vỏ, rửa sạch, xắt mỏng, giã nhuyễn đem phi mỡ cho thơm, lấy ra 2 muỗng cà phê để vô thịt nạc băm đem trộn đều với muối, bột ngọt, tiêu, đường, nước tương, bột năng, hành lá xắt nhỏ làm nhân và lấy ra thêm 1 ít nữa thoa vào bụng cá cho giấp.

- Củ hành tây lột vỏ, rửa sạch, xắt xuôi gờ rời ra từng miếng.

- Hành lá rửa sạch, lấy một ít đem trụng nước sôi làm dây buộc, số còn lại cắt lấy khúc trắng độ 4 phân một ít và xắt nhỏ một ít.

- Dưa leo rửa sạch, gọt chừa sọc, chẻ ra làm 2-6 tùy trái lớn nhỏ, xắt vạt xéo.

- Cà chua cắt bỏ hạt, xắt miếng có lát như dưa chuột.

- Ớt Đà Lạt xắt miếng như cà chua. Ớt sừng trâu chín xắt chỉ.

- Mướp khía gọt vỏ, rửa sạch, cắt khúc độ 4 phân, xắt đôi trở lại, rồi xắt mỏng ra từng miếng bằng ngón tay cái.

Cách làm:

Lấy nhân thịt dồn vào bụng cá mỗi, dùng lá hành buộc bụng lại để cá dùng lòi nhân.

Bắc chảo nóng, để nhiều mỡ vào, mỡ sôi, để cá vô chiên cho vảy cá giòn, xúc ra, để ráo mỡ. Lấy cây cọ nhúng vào mật ong phết lên thân cá đã chiên để vào chỗ có gió cho mật ong mau khô. Khi thấy mật ong có mỏng thì với số mật ong còn dư, đem phết tiếp lên thân cá một lần nữa để độ 5 phút cho da cá khô ráo, đem cá lăn vào bột mì khô cho vào chảo chiên trong mỡ ngập, đừng vội trở cá sớm, cá sẽ bị tróc da, không đẹp. Cá vàng, giòn xúc ra để vào đĩa bầu dục.

Lại bắc chảo nóng, để mỡ vô, đập dập 4-5 tép tỏi để vào cho thơm, để dưa leo, đầu hành lá vô xào trước, kế đó, để tiếp cà chua, mướp khía, củ hành tây vô xào vừa chín, lấy 1 muống cà phê bột năng cho vào tô để vô 1 muống canh đường, 1/2 chén giấm, 1/2 chén nước lã quậy đều, nêm bột ngọt, muối cho vừa ăn, từ từ chế vô chảo cho có chất chua ngọt và có nước lênh lênh, đừng đặc

lắm mà cũng đừng lỏng lắm, ăn không ngon. Xong, xúc hết số gia vị vào tổng hợp này để lên cá đem ra dùng.

Trình bày:

- Khi ăn, để tiêu, ngò, ớt xắt chỉ lên đĩa cá.

Nước chấm:

- Xi dầu, sa-tế.

CÁ KHO TỘ

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

- | | |
|----------------------------|------------------------------|
| - 1 kg cá trê hoặc cá rô | - 2 muỗng cà phê bột ngọt |
| - 1 củ tỏi lớn | - 1 muỗng cà phê rượu hương |
| - 1 trái chanh lớn | - 1 chén ăn cơm nhỏ nước mắm |
| - 10 tép hành lá | - 1 muỗng canh tiêu |
| - 1 trái ớt sừng trâu | - 100 gam mỡ heo |
| - 3 muỗng cà phê đường cát | |

Chuẩn bị:

- Cá làm, rửa sạch.
- Tỏi, hành lá, ớt lột vỏ, rửa sạch, xắt mỏng, giã nhuyễn trộn với đường, ướp vào cá để độ 10 phút cho cá thấm gia vị.

- Mỡ heo xắt nhỏ như hạt lựu.
- Chanh vắt lấy nước.

Cách làm:

Bắc chảo nóng, cho mỡ vào, đập dập 4-5 tép tỏi để vào cho thơm, cho cá vào chiên sơ, xúc qua xoong, đổ nước mắm, nước chanh, rượu hương, đường, mỡ heo vào cá kho chung. Lúc cá sôi, bung xoong lên lắc qua lắc lại để cá không dính đáy xoong, rồi đặt xuống bếp trở lại, hớt cho sạch bọt, để bột ngọt vào, nêm nếm cho vừa ăn (nếu thấy nhạt thì thêm nước mắm). Kho đến khi nước mắm cạn thì cho nước sôi vào ngập cá, rồi kho tiếp đến khi thấy miếng mỡ heo kho trong xoong rệu là được.

Khi ăn, múc ra tô bắc lên lò nhỏ có để lửa than cho cá nóng, sôi. Cá bắt đầu sôi (nên để cá sôi vừa vừa thôi) thì cho tiêu vào cho có mùi vị thơm ngon. Trong lúc ăn, nên giữ lò lúc nào cũng có lửa.

Ăn cá kho tộ, việc cần nói đến là phải có rau luộc như hẹ, cải trắng, rau muống, rau ngổ... để chấm với nước cá kho mới đúng kiểu và ngon miệng. Hơn nữa, nếu có thêm các món chua như củ cải bóp giấm, khóm, ăn cặp với nó càng ngon.



CÁ KHO RỆU XƯƠNG

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

- 1 kg cá nục (hoặc cá hồi) sốt
- 1 khúc mía 2 tấc
- 1 củ tỏi lớn
- 300 gam củ hành tây
- 1 muỗng canh hạt điều
- 2 muỗng canh rượu trắng
- 1 muỗng canh rượu hương
- 5 muỗng canh dầu cà đã
- 2 xí nước ngọt trắng
- 1 muỗng cà phê thuốc tiêu mặn
- 2 muỗng cà phê bột ngọt
- 1/2 chén nhỏ nước mắm ngon
- Mỡ nước
- Tiêu

Chuẩn bị:

- Cá làm, móc mang bỏ, muốn để hay bỏ đầu tùy ý, cạo rửa sạch để ráo nước.

- Tỏi lột vỏ, rửa sạch, xắt mỏng, giã nhuyễn để vào 1 muỗng cà phê rượu hương, 2 muỗng canh rượu trắng, 1 muỗng cà phê bột ngọt, 1 chén nhỏ nước mắm trộn đều ướp vào cá (thoa cả bên ngoài lẫn bên trong), xong để độ 10 phút cho cá thấm gia vị.

- Củ hành tây xắt khoanh.

Cách làm:

Mía bóc sạch, chặt khúc 5-7 phân, chẻ mỏng lót đáy

xoong, sấp cá vô có lớp, cho 2 xị nước ngọt trắng vô bắc lên bếp kho, kho chừng 10 phút cho thêm nước sôi vô cho thật ngập cá rồi kho tiếp và để bột ngọt, thuốc tiêu mặn vào. Nếu nước cạn mà cá chưa rệu xương, lại để thêm nước sôi vô kho nữa. Khi cá đã rệu xương, cho hạt điều vào chảo phi mỡ (để mỡ nhiều), lấy màu cho vào cá, cá sẽ có màu đẹp. Chú ý nêm nếm cho vừa ăn.

Trình bày:

- Múc cá ra đĩa, để củ hành tây xắt khoanh, cà sốt lên và rắc tiêu cho thơm. Cá kho rệu ăn với bánh mì, đồ chua.

Thức chấm:

- Muối, tiêu, chanh.

CÁ CHẠCH KHO NGHỆ

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

- | | |
|-------------------|---------------------------|
| - 1/2 kg cá chạch | - 2 muỗng canh bột nghệ |
| - 10 tép hành lá | - 2 muỗng cà phê bột ngọt |
| - 7-8 tép tỏi | - 2 muỗng cà phê đường |
| - 3 trái ớt | - 1/2 chén nước mắm |
| - 3 muỗng canh sả | - 3 muỗng canh mỡ nước |

Chuẩn bị:

- Cá chạch cạo sạch vẩy, chà rửa cho hết nhớt, cắt bỏ đầu, đuôi. Cá lớn khứa làm đôi, cá nhỏ để nguyên con.

- Sả, ớt băm nhỏ, tỏi, hành lá lột vỏ rửa sạch, giã nhuyễn, để vào 2 muỗng cà phê bột ngọt, 2 muỗng canh bột nghệ ướp hết vào cá để độ 20 phút cho cá thấm gia vị.

Cách làm:

Bắc xoong nóng, để mỡ vào, đập dập 4-5 tép tỏi để vào cho thơm, để cá đã ướp vào xào sơ cho thơm, đổ nước mắm và nước lá vô một lượt cho ngập cá, kho đến khi cá mềm để bột ngọt vô và nêm nếm cho vừa ăn.

CÁ TRÊ KHO LÁ GỪNG

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

- | | |
|---------------------------|---------------------------|
| - 1/2 kg cá trê vàng | - 3 muỗng cà phê tiêu cà |
| - 1 củ tỏi lớn | - 1 muỗng canh đường cát |
| - 10 củ hành ta | - 1 muỗng cà phê nước màu |
| - 5 lá gừng non | - 1/2 chén nước mắm |
| - 2 muỗng cà phê bột ngọt | - 3 muỗng canh mỡ nước |

Chuẩn bị:

- Cá trê làm sạch, khứa ra từng khứa dày, mỏng tùy ý.
- Lá gừng xắt nhỏ, tỏi, củ hành ta lột vỏ, rửa sạch, xắt mỏng, giã nhuyễn để đường, nước mắm, nước màu vô trộn đều, ướp vào cá để độ 10 phút cho cá thấm gia vị.

Cách làm:

Bắc xoong nóng, cho cá đã ướp vào kho. Khi nước mắm cạn, cho nước lá vô cho ngập cá, kho tiếp. Cá sôi, hớt sạch bọt, để bột ngọt, tiêu, mỡ nước vào, nêm nếm cho vừa ăn, kho đến khi nước cá sền sệt là được.

Cá trê kho lá gừng ăn cặp với hẹ, rau dền, cải bắp luộc, dưa ngó sen, dưa chuột...

CÁ NGÁT KHO TƯƠNG HỘT

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

- | | |
|----------------------------|----------------------------|
| - 1 kg cá ngát tươi | - 100 gam mỡ thịt |
| - 5-6 tép tỏi to | - 2 muỗng cà phê đường cát |
| - 5-6 tép hành lá | - 3 muỗng cà phê bột ngọt |
| - 3 trái ớt sừng trâu chín | - 1 chén ăn cơm nước mắm |
| - 1 chén tương hột | - 20-30 củ hành ta |

Chuẩn bị:

- Cá ngát lấy tro vuốt cho hết nhớt, cạo rửa sạch, khía mỗi khía dài độ 4 phân.

- Tỏi, củ hành ta lột vỏ, rửa sạch, xắt mỏng, giã nhuyễn.

- Ớt, hành lá băm nhỏ, để vô bột ngọt ướp hết vào cá để độ 20 phút.

- Mỡ thịt xắt hạt lựu.

Cách làm:

Bắc xoong nóng, để đường vô, chế thêm một chút nước cho đường tan. Khi đường hơi vàng, để cá đã ướp, mỡ thịt xắt hạt lựu vô kho, lấy đũa sơ đều, cho tương hạt và nước mắm vô, dùng tay bung xoong lắc qua lắc lại cho cá thấm đều. Chừng thấy cá kho hơi cạn nước, cho nước lã thêm cho ngập kho tiếp cho đến khi cá thật thấm là được và nêm nếm cho vừa ăn.

Món cá ngát kho làm theo cách này ăn với dưa cải, dưa giá, dưa ngó sen, v.v...

CÁ RÔ KHO CỬ CẢI TRẮNG

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

- 1 kg cá rô mập

- 1/2 kg củ cải trắng

- 5-6 tép tỏi
- 1 muỗng cà phê tiêu cà
- 5-6 tép hành
- 1/2 chén nước mắm
- 2 muỗng cà phê bột ngọt
- Tiêu
- 1 muỗng canh đường cát
- Mỡ nước

Chuẩn bị:

- Cá rô làm, cạo rửa sạch.
- Tỏi, hành lá lột vỏ, rửa sạch, giã nhuyễn ướp hết vào cá.
- Củ cải trắng gọt vỏ, rửa sạch, cắt khúc độ 3-4 phân, chẻ làm 4.

Cách làm:

Bắc xoong để đường vô, chế một chút nước cho đường tan, đường hơi vàng cho cá rô vô trộn đều và để nước mắm vô kho. Khi cá sôi và cạn nước, đổ thêm nước lã vô kho tiếp. Sau đó, bắc chảo nóng, để mỡ vào, đập dập 4-5 tép tỏi để vào cho thơm, cho củ cải vô xào sơ cho thấm mỡ, xúc qua xoong cá kho chung cho cá rút nước, nếu thấy ít mỡ để thêm, cho bột ngọt, tiêu vào và nêm nếm cho vừa ăn.

Chú ý : món này đừng kho mặn lắm, không ngon.

*

CÁ CHỐT KHO TIÊU

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

- | | |
|---------------------------|---------------------------------------|
| - 1,5 kg cá chốt | - 1 muống canh tiêu cà |
| - 1 củ tỏi to | - 1 chén nước mắm ngon |
| - 5 tép hành lá | - 1/2 chén nước cơm sôi |
| - 2 trái chanh | - 10 muống canh mỡ nước |
| - 3 muống cà phê bột ngọt | - 1 ít nước màu |
| - 1 muống canh đường cát | - 1 cục vôi ăn trầu bằng ngón tay cái |

Chuẩn bị:

- Cá chốt làm xong, để cục vôi vô chà cho sạch, trắng, rửa sạch vôi, để ráo.
- Tỏi, hành lá, lột vỏ, rửa sạch, giã nhuyễn.
- Chanh cắt, nặn lấy nước.

Cách làm:

Bắc chảo nóng, để mỡ vào, cho 1/2 tỏi, hành lá đã giã nhuyễn vào phi cho thơm xúc ra, cho mỡ khác vào chảo, để 1/2 tỏi, hành lá còn lại vào chảo xào thơm, để hết cá chốt vô xào cho hơi tróc da và thấm gia vị xúc qua xoong, cho nước mắm, đường, nước chanh, nước màu bắc lên bếp kho. Trong khi kho, nhớ lắc xoong cho thường cho cá thấm gia vị và không dính dít xoong. Đến khi

nước mắm cạn, cho 1/2 chén nước cơm sôi và để thêm nước lã vào xoong cho ngập cá kho tiếp, kho đến lúc nước cá còn sền sệt, cho bột ngọt, tiêu cà, mỡ nước và số tỏi, hành lá giã nhuyễn đã phi thơm vô xoong cá, lắc qua, lắc lại cho cá thấm đều gia vị và nêm nếm thử cho vừa ăn, thiếu chất gì, ta bổ sung vô chất đó. Ví dụ : Thiếu ngọt thì thêm đường, thiếu mặn thì thêm nước mắm, thiếu béo thì thêm mỡ, thiếu cay thì cho thêm tiêu. Cá chốt kho ăn nóng.

Trình bày:

— Để ăn được nóng, xốt cá từ xoong qua tay cầm (loại xoong đất) bắc lên lò nhỏ để lửa than.

CÁ CHỐT KHO SẢ ỚT

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

- | | |
|-----------------------------|--|
| — 1 kg cá chốt | — 1 muống canh đường cát trắng |
| — 1 củ tỏi to | |
| — 20 củ hành ta | — 10 muống canh mỡ nước |
| — 1 chén ăn cơm sả băm | — 1 chén nước mắm ngon |
| — 2 muống canh ớt băm | — 1 ít nước màu |
| — 2 muống cà phê bột ngọt | — 1 cục vôi ăn trầu bằng ngón tay cái. |
| — 2 muống cà phê rượu hương | |

Chuẩn bị:

– Cá chốt làm xong để cục vôi vô chà cho cá trắng, sạch.

– Tỏi, củ hành ta lột vô, rửa sạch, giã nhuyễn.

Cách làm:

Bắc chảo nóng, cho 5 muỗng canh mỡ nước vào, mỡ sôi, để tỏi, củ hành ta đã giã nhuyễn vô phi với mỡ xúc ra. Kế đó, cho 2 muỗng canh mỡ nước vào, để ớt vô phi, khi có mùi cay của ớt, cho thêm mỡ vào chảo, để sả vô phi chung cho thơm, xúc lên.

Xong, cho hết mỡ còn lại vô chảo, để cá chốt vô xào liền tay cho cá hơi tróc da xúc qua xoong hay ơ bằng đất, rồi cho chén nước mắm, muỗng canh đường và 1 chút nước màu vô bắc lên bếp kho. Trong lúc kho, thỉnh thoảng bung xoong cá lắc qua, lắc lại để cá không dính dính xoong. Cứ kho như vậy đến khi nước mắm trong cá cạn, cho sả, ớt tỏi củ hành ta giã nhuyễn đã phi mỡ, rượu hương vô, bung xoong cá lên xốc xốc cho cá thấm đều gia vị và để nước lã vô cho ngập cá kho tiếp, kho cho đến khi cá cạn còn sền sệt, để hết bột ngọt vô và nêm nếm cho vừa ăn. Nếu thiếu ngọt thì cho thêm đường, thiếu mặn thì cho thêm nước mắm, thiếu béo, cho thêm mỡ và thiếu cay cho thêm ớt.

Trình bày:

– Nếu muốn cá được nóng mãi thì xớt cá có nước có cái từ xoong qua 1 tay cầm nhôm bắc lên cái lò con để lửa than. Như vậy, cá sẽ nóng hoài, ăn rất ngon. Có rau, quả gì đó ăn cặp thêm thì càng ngon nữa. Thường, món này "đi" với canh chua, ăn với cơm.

CÁ BỔNG KÈO KHO XỐI

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

- 1 kg cá bống kèo lớn con
- 5 tép hành lá
- 5 tép tỏi
- 2 muỗng cà phê đường cát trắng
- 2 trái chanh to
- 1 muỗng canh muối bột
- 3 trái ớt sừng trâu
- 1 chén ăn cơm nhỏ nước mắm
- 5 lá gừng non
- 2 chén nước lã
- 3 muỗng cà phê bột ngọt

Chuẩn bị:

- Cá bống kèo để muối vô chà cho sạch nhớt, lấy kéo cắt bỏ đầu tới con mắt và cắt bỏ cả đuôi (Đừng cắt cá làm đôi, cá sẽ bị cứng và ăn không ngon).

- Lá gừng non xắt mịn như thuốc lá.

- Hành lá, tỏi, ớt sừng trâu rửa sạch, giã nhuyễn đem trộn chung với nước mắm, đường, nước lã cho hết vô xoong.

- Chanh xắt làm 6-8 miếng.

Cách làm:

Bắc xoong gia vị lên bếp kho, chờ nước thật sôi, thả cá bống kèo và lá gừng vô. Khi thấy cá nứt đều da lưng,

cắt chanh nặn lấy nước để vô, nêm nếm thử xem có vừa ăn không. Nếu thiếu ngọt thì cho thêm bột ngọt vô. Nếu lạt thì cho thêm nước mắm vừa phải, đừng để mặn lắm.

Trình bày:

– Cá múc ra tô hay đĩa sâu, khi ăn nếu thấy hơi mặn thì nặn chanh vô. Cần ăn với rau sống thì nên có đĩa rau muống bào hay giá, hẹ để chấm ăn với cơm.

CÁ LÓC LUỘC HÈM

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

- | | |
|---------------------------------------|---|
| – 2 con cá lóc mỗi con trên dưới 1 kg | – 2 muỗng cà phê muối |
| – 3 - 4 tô nước hèm | – 3 muỗng canh mỡ nước |
| – 1 củ cải to | – 40 bánh tráng |
| – 6 tép hành lá | – 1 xị giấm chua |
| – 2-3 trái ớt sừng trâu | – 1/2 chén nước mắm |
| – 2 muỗng cà phê bột ngọt | – Sà lách, rau sống (húng cây, húng lủi), khế chua, chuối chát, dưa chuột |
| – 1 muỗng canh đường | |

Chuẩn bị:

- Cá lóc làm, lạng da bỏ, rửa sạch, lấy hay bỏ đầu tùy ý, dùng dao xẻ 2 bên thân cá từ chỗ cổ xuống 2/3 thân cá, dùng để đựng xương.

- Nước hèm lấy nước, bỏ cái đem lóng và lược qua.

- Tỏi lột vỏ, rửa sạch, xắt mỏng, giã nhuyễn.

- Hành lá xắt mịn.

- Ớt xắt miếng.

- Sà lách, rau sống lột, rửa sạch.

Cách làm:

Lấy nước hèm lường ra 3 tô đổ vô xoong bắc lên bếp nấu. Nước hèm sôi, hớt sạch bọt, để muối, bột ngọt vô nêm nếm cho vừa ăn, thả nguyên con cá vô luộc. Khi thấy cá nứt là cá đã chín, vớt cá ra để lên đĩa trệt.

Về gia vị, đem mỡ, tỏi phi cho thơm, lấy ra 1 muỗng canh đổ vào hành lá xắt mịn trộn đều thoa giáp 2 bên thân cá cho thấm mỡ và gia vị. Đến khi ăn, dùng đũa tách cá ra làm đôi trải ngửa ra trên đĩa, lấy mỡ tỏi đã phi còn lại thêm vô bột ngọt trộn đều rưới hết vào thịt cá cho thơm ngon. Ăn cặp với rau sống, bánh tráng gói chấm.

Nước chấm:

- Nước mắm, giấm, tỏi, ớt.

CÁ LÓC TẢ-PÍN-LÙ

Vật liệu:

- 1 con cá lóc lớn
- 1 muỗng cà phê bột ngọt
- 300 gam thịt ba chỉ
- 1 muỗng cà phê đường
- 1 củ tỏi to
- 1 muỗng cà phê muối bột
- 100 gam gừng
- Giấm trắng
- 100 gam củ hành ta
- Mắm nêm
- 100 gam củ hành tây
- Bún, bánh tráng
- Ớt sừng trâu
- Rau sống, khế, chuối chát
- 1 chén nước dứa tươi

Chuẩn bị:

- Cá lóc làm sạch, lạng da bỏ, cắt đầu dùng vào việc khác. Thân cá lóc lấy xương sống ra, dùng dao bén thái mỏng thịt theo chiều ngang đến đuôi, thái 2 dao cho miếng cá được lớn dễ gói.

- Thịt ba chỉ luộc chín, thái mỏng vừa gấp.

- Tỏi, củ hành ta lột vỏ, rửa sạch, giã nhuyễn đem trộn với muối ướp vào cá để độ 10 phút, sau đó, chế nước dứa vô ngâm thêm để độ 20 phút nữa.

Cách làm:

Lấy đĩa to, tuân tự sắp có lớp vào đĩa thịt ba chỉ đã luộc chín, thái mỏng, kế đó là cá đã ướp được vắt khô bằng vải mùng và tiếp theo là gừng xắt lát mỏng, củ

hành tây xắt khoanh ngâm giấm gỡ rời ra từng miếng và ớt sừng trâu xắt chỉ, dù mấy đĩa cũng sắp như thế.

Trình bày:

Khi sắp ăn, đặt lên bàn một lò nhỏ có để lửa than, bắc xoong lên cho giấm, nước dứa ngâm cá còn lại và bột ngọt vào quấy đều và nấu cho sôi, nêm nếm cho vừa ăn, thiếu chua thì cho thêm giấm, thiếu ngọt thì cho thêm đường và bột ngọt, rồi mọi người dùng đũa gắp cá, thịt ba chỉ, gừng, củ hành, ớt nhúng vào nước giấm nấu sôi đem ra gói với bún, rau sống, khế, chuối chát cuốn trong bánh tráng.

Nước chấm:

– Mắm nêm : (Xem cách làm mắm nêm ở phần phụ lục).

CÁ LÓC ĐÚC LÒ

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

- | | |
|------------------------------------|---------------------------|
| – 2 con cá lóc từ 800 gam đến 1 kg | – 1 củ tỏi to |
| – 200 gam thịt nạc dăm | – 50 gam củ hành ta |
| – 100 gam mỡ chài | – 1 củ hành tây |
| – 2 trứng vịt muối | – 1 muỗng cà phê bột ngọt |

kế đó, cho mỡ thêm vô chảo, để nhân vô xào, xúc trộn vô 1 muổng canh bột năng cho nhân dừng rã, xong trải cá lên tấm thớt, xúc nhân để lên cá ếp lại và dùng dây hay hành lá bó lại đem để chỗ có gió cho cá khô da, rồi lấy 1 muổng mạch nha hòa với giấm trắng dùng đặc lấm (hơi lỏng) phết lên cá để độ 5 phút sau, da cá khô, phết thêm 1 lần nữa, chờ 1 lát, da cá ráo, lấy miếng mỡ chài gói tròn con cá lại để lên đĩa nhôm đưa vào lò điện hay lò than (lò nướng bánh) nướng trên lửa nhỏ cho đến khi cá chín vàng bốc lên mùi thơm, lấy ra. Nướng trên lửa to, cá bị áp lửa, không thấm gia vị kịp.

Trình bày:

– Đến khi ăn, để củ hành tây ngâm giấm đường và ngò lên đĩa cá dùng với bánh phồng tôm.

Nước chấm:

– Xi dầu.

CÁ CHÀ BÔNG

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

- | | |
|--------------------------------|----------------------------------|
| – 1 kg cá lóc | – 1 muổng canh rượu trắng |
| – 4-5 tép tỏi | – 1 muổng cà phê muối |
| – 1 cục gừng bằng ngón tay cái | – 1 cái mủn vùa dứa khô cạo sạch |
| – 1 muổng cà phê bột ngọt | |

Cách làm:

- Cá làm, lạng da bỏ, mổ bụng móc ruột bỏ, dùng dao cắt ra 2 khúc rửa sạch đem hấp cách thủy. Cá chín lấy ra để nguội, gỡ lấy thịt, bỏ xương.

- Tỏi, gừng lột vỏ, rửa sạch, xắt mỏng, giã nhuyễn, 2 thứ trộn chung, để 1 muống canh rượu trắng vô bóp lấy nước, bỏ xác.

Cách làm:

Bắc chảo cho thịt cá đã gỡ xương và nước tỏi, gừng vô, để lửa vừa vừa. Khi cá ra nước, dùng cái mủn vùa dũa khô đã cạo sạch chà cho cá bể và bong ra. Sau đó, để lửa riu riu, chà liền tay cho cá rút nước và khô đều cho đến khi thịt cá bong ra như gòn. Muốn biết cá chà bông đạt tiêu chuẩn chưa, thì lấy đũa gấp 1 miếng để lên bàn tay thổi nhẹ một cái mà thấy nó bay lên là được.

Cá chà xong, xúc ra mâm hoặc sàng có lót giấy đem phơi nắng độ 2-3 giờ, lấy vô. Trong lúc phơi, thỉnh thoảng phải lấy đũa đảo qua, đảo lại cho cá khô đều.

Cá chà bông phải được giữ kín trong keo để ăn lâu.

CÁ BỔNG TƯỢNG ĐỨC LÒ

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

- 1,5 kg cá bông tượng

- 200 gam thịt nạc dăm

- 100 gam bột mì
- 1 củ tỏi to
- 100 gam củ hành tây
- 6 tép hành lá
- 1 cục gừng bằng ngón tay cái
- 1 củ cải đỏ
- 1 củ cải trắng
- 5 trái ớt sừng trâu chín
- 200 gam cà chua
- 2 muỗng cà phê bột ngọt
- 2 muỗng canh đường
- 2 muỗng cà phê tiêu
- 1 muỗng canh rượu trắng
- 1 muỗng canh bột năng
- 2 muỗng canh mạch nha
- 6 muỗng canh mỡ nước
- 2 muỗng canh nước tương
- 40 bánh tráng
- Sà lách, rau thơm
- Ngò

Chuẩn bị:

- Cá làm phải dùng dao bén mổ phía lưng tới gần bụng, lấy tay móc ruột và rút xương ra bỏ, cạo rửa sạch, để ráo nước, lấy vải lau khô cả trong bụng và ngoài da, muốn để hay bỏ đầu tùy ý.
- Thịt nạc dằm rửa sạch, thái mỏng, băm nhỏ.
- Gừng gọt vỏ, rửa sạch, giã nhuyễn để rượu vô ngâm.
- Tỏi lột vỏ, rửa sạch, xắt mỏng, giã nhuyễn đem phi mỡ cho thơm, lấy 1/2 trộn với gừng thoa vào bụng cá và ngoài da cá để vào chỗ có gió cho cá rút nước rượu.
- Cà chua rửa sạch, xắt khoanh mỏng.
- Củ cải đỏ, củ cải trắng, củ hành tây gọt, lột vỏ, rửa sạch, xắt miếng ngâm giấm đường.

- Hành lá lấy ra một ít đem trụng nước sôi làm dây buộc, số còn lại xắt nhỏ.

- Ớt rửa sạch, xắt chỉ.

- Mạch nha để vô một ít giấm cho hơi lỏng.

Cách làm:

Dem trộn đều mỡ tỏi đã phi, bột ngọt, muối, nước tương, đường, tiêu, bột năng, hành lá xắt nhỏ với thịt nạc băm làm nhân, nêm nếm cho vừa ăn và bắc chảo lên xào cho thơm. Trải ngửa cá lên đĩa trệt, xúc nhân thịt cho vô bụng cá ốp lại, coi như cá chua bị mổ lưng, dùng lá hành đã trụng cột cá lại, lấy cây cọ nhúng mạch nha phết giáp thân cá để vào chỗ có gió cho mạch nha ráo, sau đó, phết thêm lần thứ hai để độ 5 phút, lăn cá vào bột mì khô cũng để độ 5 phút cho bột mì im im trên thân cá, mới thả cá vào chảo chiên sơ trong mỡ ngập cho bột dính vào cá. Khi thấy cá sem sém vàng thì xúc ra để lên đĩa nhôm đưa vào lò nướng, cá vàng và giòn da lấy ra. Trường hợp nướng 2 con cùng 1 đĩa, đừng để cá khít lắm, cá sẽ không vàng đều.

Trình bày:

- Lấy đĩa bầu dục lót sà lách và sắp cà chua xắt khoanh xung quanh đĩa, để cá đúc lò lên. Trên cá, để thêm ngò, ớt xắt chỉ trông cho đẹp. Dùng với rau sống, đồ chua (củ cải trắng, củ cải đỏ, củ hành tây xắt mỏng ngâm giấm đường), cuốn bánh tráng.

Nước chấm:

- Nước mắm, giấm, tỏi, ớt, sa-tê.

CÁ CHÈM CHUNG TƯỞNG HỘT

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

- | | |
|---|--------------------------------|
| - 2 kg cá chẻm (hoặc cá bóng mú, cá bóng tượng) | - 10 tép hành lá |
| - 1 chén ăn cơm tương hột | - 2 cục gừng bằng ngón tay cái |
| - 4 lọn bún tàu bằng ngón tay cái | - 4 muỗng canh bột ngọt |
| - 30 tai nấm mèo | - 1 muỗng canh đường |
| - 200 gam dưa kiệu | - 10 muỗng canh mỡ nước. |
| - 1 củ tỏi to | - 3 muỗng canh cải bắc thảo |
| - 200 gam hành lá | - 1/2 chén đậu phộng rang |
| - 200 gam củ hành tây | - 1 chén cà chua đã sốt |
| | - Ớt sừng trâu chín, ngò |

Chuẩn bị:

- Cá làm sạch rửa sạch, mổ bụng, bỏ ruột.
- Bún tàu ngâm mềm, cắt khúc độ 2 phân.
- Nấm mèo ngâm nước, rửa sạch, xắt nhỏ.
- Dưa kiệu chua, ớt sừng trâu chín xắt chỉ.
- Tỏi, củ hành ta lột vỏ, rửa sạch, xắt mỏng, giã nhuyễn.
- Củ hành tây xắt xুoi làm 6-8 miếng gỡ rời ra.

- Hành lá xắt nhuyễn.
- gừng cạo vỏ, rửa sạch, xắt chỉ.

Cách làm:

Bắc chảo nóng, để mỡ vào, mỡ sôi, đập dập 4-5 tép tỏi để vào cho thơm, để cá vô chiên sem sém vàng xức ra. Kế đó, tiếp tục cho mỡ vào chảo xào chung các thứ gia vị : nấm mèo, dưa kiệu, bún tàu, tỏi, củ hành ta đã giã nhuyễn, cải bắc thảo, tương hột, gừng xắt chỉ, củ hành tây xắt miếng, đường, bột ngọt cho thấm mỡ làm nhân xức ra trải đều lên cá chiên đem chưng cách thủy độ 15-20 phút lấy ra, phết cà chua đã sốt lên cá và để đậu phộng rang đâm nhỏ, hành, ngò, ớt xắt chỉ lên tiếp (Xem cách làm cà sốt ở phần phụ lục).

Trình bày:

- Cá xức ra để lên 4 đĩa bàn sâu.

Nước chấm:

- Xì dầu.

CÁ CHÉT HÀM VỊ

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

- 2 khúc cá chét khô độ 400- 500 gam
- 200 gam thịt nạc dăm
- 1 trứng vịt

- 1 củ tỏi
- 1 cục gừng bằng ngón tay cái
- 100 gam củ hành ta
- 1/6 trái thơm
- Ngò
- 2 muỗng cà phê bột ngọt
- 1 muỗng canh đường cát
- Giấm trắng
- Mỡ nước để chiên
- 2 trái ớt sừng trâu
- Dưa chuột

Chuẩn bị:

- Khô cá chết lựa cá mềm (nếu còn cứng là cá chưa ngon), cạo, rửa sạch.
- Thịt nạc dăm xắt mỏng, băm hoặc xay nhuyễn.
- Tỏi, củ hành ta lột vỏ, rửa sạch, xắt mỏng, giã nhuyễn để vô bột ngọt, đường cát trộn đều ướp vào thịt nạc dăm đã băm hoặc xay nhuyễn.
- Thơm gọt bỏ cùi, xắt mỏng, băm nhỏ.
- Gừng, ớt sừng trâu gọt, rửa sạch xắt chỉ.

Cách làm:

Bắc chảo nóng, cho 3-4 muỗng mỡ nước vào, chờ mỡ sôi, đập dập 4-5 tép tỏi để vào cho thơm, để khô cá chết vô chiên vàng cả hai bên, xúc ra rút xương bỏ, cho mỡ thêm vô chảo, để thịt nạc dăm đã băm hoặc xay nhuyễn vô xào khi thịt bay mùi thơm, cho thơm đã băm nhỏ vô xào với thịt, sau đó, mới để cá đã rút xương vô xào chung. Xong, lấy tô đập 1 trứng vịt (lấy cả lòng đỏ và lòng trắng) đánh cho tan và quậy chung với dấm đường hiệp

vô cháo cá đang xào, thấy nước còn hơi sền sệt, nêm nếm thử đã vừa ăn chưa, nếu thiếu chua thì cho thêm giấm, thiếu ngọt thì cho thêm đường hoặc bột ngọt.

Trình bày:

- Cá xúc ra đĩa, để gừng, ớt xắt chỉ và ngò lên, món này ăn cặp với dưa chuột.

CÁ RÔ MỀ NẤU CANH CHUA

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

- | | |
|------------------------------|----------------------------------|
| - 1,5 kg cá rô mè | - 1 trái thơm |
| - 5 bẹ bạc hà to | - 3 muỗng cà phê bột ngọt |
| - 200 gam mè sống | - 1 muỗng canh đường |
| - 1 củ tỏi | - 2 muỗng canh muối |
| - 1/2 chén ăn cơm sả băm nhỏ | - 10 muỗng canh mỡ nước |
| - 300 gam cà chua sống | - Rau mò om, ngò gai, cần dầy lá |
| - 5 trái ớt sừng trâu chín | - 1/2 chén nước mắm ngon |

Chuẩn bị:

- Cá rô làm, cạo rửa sạch, để hay bỏ đầu tùy ý.

- Bạc hà lột vỏ, rửa sạch, vạt xéo độ 1 phân.
- Tỏi lột vỏ, rửa sạch, giã nhuyễn.
- Me sống nấu lấy nước đặc (Dùng me chín, sợ để lâu bị hôi ê). Trường hợp không có me sống thì thay vào đó bằng lá cóc chua hoặc trái giác.
- Cà chua xắt làm 6-8 miếng tùy trái lớn nhỏ đem xào sơ qua.
- Thơm gọt sạch mắt, chẻ làm 6, bỏ cùi, xắt mỏng.
- Ớt sừng trâu xắt lát.
- Ngò gai, rau tần dày lá xắt mịn.

Cách làm:

Bắc chảo nóng, để 1/2 mỡ nước vào, mỡ nóng, cho tỏi vô phi cho thơm xức ra, để thêm 2-3 muỗng canh mỡ vào chảo, cho sả vô xào cho thơm xức ra. Sau đó, với số mỡ còn lại, cho luôn vô chảo, đập dập 4-5 tép tỏi vào cho thơm, cho cá rô vô chiên sơ cho thấm mỡ, xức qua xoong để nước lã vô nấu. Khi cá mềm (cá đã nứt da), lượt nước chua của me vô xoong canh, hớt sạch bọt, cho bạc hà, cà chua và sả băm nhỏ đã xào qua vô nêm đường, muối, bột ngọt và nếm cho vừa ăn.

Trình bày:

- Canh chua múc có cái có nước ra tô để lên trên mặt rau om, ngò gai, rau tần dày lá xắt mịn, ớt sừng trâu xắt lát (không để rau vô xoong canh trước, vì nó nằm lâu trong canh sẽ bị đen, hết thơm).

Nước chấm::

- Nước mắm tỏi ớt hoặc muối sả ớt.

CÁ LÓC NƯỚNG TRUI

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

- 5 con cá lóc mỗi con chừng 500-600 gam
- 1 củ tỏi
- 100 gam củ hành ta
- 50 gam gừng
- 3-4 trái ớt sừng trâu
- 1 muỗng cà phê bột ngọt
- 3 muỗng canh rượu trắng
- 1 chén mắm nêm
- 1 muỗng cà phê muối bột
- 2 muỗng canh nước tương
- Sả lách, rau sống, khóm chín
- Bánh tráng
- 5 cây lụi, mỗi cây 4-5 tấc
- Đất sét
- Rom để đốt

Chuẩn bị:

- Cá lóc dùng lựa lớn con, nhưng phải thật tươi sống, đem làm sạch, móc bỏ cái hầu, lấy kéo cắt ruột dư và mật ra, nếu có trứng chừa lại, làm xong, dựng đầu cá xuống cho nước chảy ra hết.

- Gừng cạo vỏ, rửa sạch, xắt mỏng, giã nhuyễn để

rượu trắng vô ngâm, sau đó, để 1 muống cà phê bột ngọt, 1 muống cà phê muối, 2 muống canh nước tương trộn đều ướp vào lòng mỗi con cá.

- Tỏi, củ hành ta lột vỏ, rửa sạch, xắt mỏng, giã nhuyễn đem phi mỡ cho thơm.

- Khóm gọt lạng sạch mắt, chẻ ra làm 6-8, bỏ cùi, xắt mỏng.

- Ớt sừng trâu xắt miếng.

Cách làm:

Dùng cây lụi lụi từ họng cá tới đuôi, chừa phía đầu cá dư ra độ 10 phân và phía đuôi cá dư ra độ 20 phân. Xong, lấy đất sét bó cá lại bề dày độ 5 ly hoặc hơn 1 chút, cặm thật chắc cây lụi xuống đất cho tới đuôi cá, lấy rơm chất xung quanh đốt liên tục cho cá chín đều. Khi thấy đất bó cá ngả màu trắng và thật khô là cá chín, chờ cá nguội, gỡ đất ra bỏ và da cá sẽ tróc theo đất. Chú ý là thịt cá không cần để tới chín vàng, mất ngọt.

Trình bày:

- Cá lóc nướng trui xong, để vào đĩa, dùng tay bê ngang cổ để riêng, để thân cá nằm sấp trên đĩa, lấy dưa hoặc nĩa banh lưng cá gấp xương ra bỏ và lấy mỡ tỏi hành đã phi rưới lên lòng cá cho ngập, nếu còn dư rưới hết ra phía ngoài thân cá luôn. Ăn vã với xà lách, rau sống, khóm chín xắt mỏng.

Nước chấm:

- Mắm nêm hoặc tương xay có để tỏi ớt (Xem cách làm mắm nêm và tương xay ở phần phụ lục)

CÁ NUC MỠ KHO MĂNG TƯỚI

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

- 1 kg cá nục
- 200 gam mỡ gáy
- 1 kg măng mạnh tông
- 1 củ tỏi
- 100 gam củ hành ta
- 1 trái dưa tươi
- 3 trái ớt sừng trâu
- 2 muỗng cà phê bột ngọt
- 2 muỗng canh đường cát
- 2 muỗng canh muối
- 1 chén nước tương

Chuẩn bị:

- Cá nục cạo vẩy, làm rửa sạch, lấy kéo cắt vi, kỳ, móc mang và ruột bỏ, để ráo nước.
- Măng mua đã xắt sẵn đem về rửa sạch, vắt cho ráo nước, giữ rời ra.
- Mỡ gáy heo rửa sạch, xắt mỏng rồi xắt chỉ trở lại.
- Tỏi, củ hành ta lột vỏ, rửa sạch, xắt mỏng, giã nhuyễn.

- Ớt sừng trâu rửa sạch, xắt lát.

Cách làm:

Bắc chảo nóng, để mỡ vào, đập dập 4-5 tép tỏi để vào cho thơm, cho hết cá vào chiên vàng, xúc ra ; để mỡ khác vào, cho tỏi, củ hành ta đã giã nhuyễn, bột ngọt, muối, đường, nước tương vô xào với măng và mỡ xắt chỉ cho măng thấm mỡ xúc ra.

Lấy xoong cho cá và măng vào, sắp xen kẽ 1 lớp măng, 1 lớp cá cho đến hết. Phải sắp lớp măng vô xoong trước để lót đáy và giữ lại một ít măng để phủ lên mặt cá. Xong, chặt 1 trái dứa tươi lấy nước đổ vô xoong bắc lên bếp kho và cho lên mặt măng những miếng ớt sừng trâu xắt lát. Nếu nước dứa tươi chưa đủ ngập cá thì thêm nước lã vô.

Trong khi kho, phải nêm nếm cho vừa ăn.

Nước chấm:

- Khi ăn, nếu thấy nhạt, chấm thêm xì dầu.



TÉP LÀM CHẠO (Chả)

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

- 1,2 kg tép bạc tươi
- 200 gam mỡ gáy heo
- 6 lóng mía (mỗi lóng 15 phân)
- 1 củ tỏi to
- 3-4 trái ớt sừng trâu chín
- 1 trái dứa tươi
- 1 muỗng cà phê bột ngọt
- 1 muỗng cà phê tiêu
- 1 muỗng cà phê muối bột
- 2 muỗng canh mỡ nước
- 1 chén đậu phộng rang dầm nhỏ
- 2 muỗng canh bột năng
- 1 chén tương xay
- 1 ít bột màu gạch tôm
- 1 cục phèn chua bằng ngón tay cái
- 20-30 bánh tráng
- Sà lách, rau sống (húng cây, húng lủi), khế chua, chuối chát, dưa chuột, gừng, củ cải đỏ, củ cải trắng

Chuẩn bị:

- Tép lột vỏ, rửa sạch, rút sợi chỉ đen trên lưng bỏ, để vỏ nước có phèn chua chà rửa cho hết nhớt, lấy vải mùng khô vắt ráo nước để vỏ thau, cho nước dứa tươi vỏ ngâm độ 1-2 giờ vớt lên, rồi cũng lấy vải mùng khô bọc tép để trong tay vò cho thật ráo nước.

- Mỡ heo luộc để vỏ một chút muối đem ra xắt mỏng rồi xắt chỉ trở lại dài độ 5 phân trái mỏng ra đĩa đem phơi gió cho ráo nước.

- Tỏi lột vỏ, rửa sạch, xắt mỏng, giã nhuyễn, đem phi mỡ để đó.

- Mía lựa thứ nhỏ cây róc sạch vỏ và gọt lại cho tròn để khi thịt chín dễ lấy ra.

- Ớt sừng trâu chín xắt nhỏ

- Củ cải trắng, củ cải đỏ, gừng xắt chỉ ngâm giấm đường làm đồ chua.

- Khế chua, chuối chát, dưa chuột xắt mỏng.

Cách làm:

Tép cho vào cối quết nhuyễn xúc ra thau để đường, muối, bột ngọt, tiêu, ít bột màu gạch tôm, 1/2 tỏi giã nhuyễn đã phi mỡ vô trộn đều và cho bột năng vô nhồi thêm cho tép thật dẻo, sau đó, để mỡ heo xắt chỉ vô trộn và nhồi qua sẽ thành chạo (chả).

Xong, để chạo lên thớt cán mỏng ra bề dày độ 3 ly dán vô lóng mía dùng để chõng mí, chừa lại 2 đầu (mỗi đầu độ 4 phân) để gác lên bếp nướng. Trước khi nướng, lấy ngón tay chấm mỡ tỏi đã phi thoa lên chạo cho thấm gia vị và dùng dán chạo chỗ dày, chỗ mỏng khó nướng. Khi chạo chín vàng và bay lên mùi thơm, lấy ra, dùng dao mỏng bén cắt tròn miếng chạo theo lóng mía, mỗi miếng bề vô độ 2 phân, cắt được khoanh nào, tuột ra khoanh ấy, cắt hết lóng, dán chạo khác vô lóng nướng nữa.

Trình bày:

- Chạo sắp ra đĩa trệt. Khi ăn, đem gói sà lách, rau

sống, khế chua, chuối chát, dưa chuột cuốn với bánh trắng hoặc ăn với bún cũng ngon.

Nước chấm:

– Tương xay có trộn ớt băm, đậu phộng rang đâm nhỏ và đồ chua (Xem cách làm tương ở phần phụ lục).

TÉP CHÀ BÔNG

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

- | | |
|--------------------------------|---------------------------|
| – 1 kg tép tươi | – 1 muỗng cà phê bột ngọt |
| – 3-4 tép tỏi | – 1 muỗng cà phê muối |
| – 1 cục gừng bằng ngón tay cái | – 1 muỗng canh rượu trắng |
| – 1 chút màu gạch tôm | – 1 cái mùn vừa dừa khô |

Chuẩn bị:

– Tép rửa sạch, lột vỏ từng con, rút chỉ lưng bỏ, để vỏ nước phèn ngâm cho đến hết, vớt ra xả sạch nước phèn, để ráo.

– Tỏi, gừng lột, cạo vỏ, rửa sạch, xắt mỏng, giã nhuyễn để vỏ 1 muỗng canh rượu trắng bóp, vắt lấy nước cho vỏ tép, bỏ xác.

Cách làm:

Để tép lên thớt, lấy dao to bằng đập tép cho hơi dập dập, cho vô 1 muống cà phê muối trộn đều cho tép thấm muối.

Bắc chảo cho tép vô, để lửa nhỏ. Khi tép sôi, dùng cái mủn vùa dũa khô cạo sạch chà từ từ và mạnh tay lên tép cho bể nhuyễn, dùng để đóng cục, chà từ lúc tép có nước cho đến tép khô, từ lúc tép còn nguyên con đến thịt tép bong lên như gòn. Trong lúc chà, để lửa riu riu cho tép thật khô, thật bông. Chú ý khi tép vừa khô, lấy dũa dũa thấm nước chấm 1 chút màu gạch tôm để vô tép trộn và chà đều cho có màu vàng nhạt giống như màu gạch tôm. Muốn biết tép chà đã đạt chưa, lấy dũa gắp 1 chút tép chà bông lên tay hoặc đĩa trệt thổi nhẹ một cái mà thấy nó bay bông lên là được.

Tép chà xong, xúc ra mâm hoặc sàng có lót giấy đem phơi nắng độ 2-3 giờ và trong lúc đó, thỉnh thoảng phải lấy dũa trở đều cho tép hết mồ hôi và mau khô, đem cất vào keo, thỉnh thoảng đem ra dùng.

TÉP RANG MUỐI

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

- 1 kg tép tươi

- 200 gam muối hạt

– 1 muỗng canh đường cát trắng

– 1 xoong gang (hoặc đất) để rang

Chuẩn bị:

- Tép rửa sạch, cắt râu bỏ, để ráo nước.
- Nhóm lửa cho cháy tốt để sẵn.

Cách làm:

Cho tép vào xoong, để muối vô, không phải để thêm nước lã (vì tép tự ra nước) bắc ngay lên bếp dây nắp kín lại. Khi tép sôi, tuyệt đối không dỡ nắp vì mất hơi, tép sẽ bị nong nước, không phồng vô và để lâu sẽ bị khai. Nếu sợ tép không rút nước muối đều thì 2 tay bung xoong lên xốc xốc 2-3 cái rồi để xoong xuống bếp cho tép tiếp tục sôi nữa và cứ làm như vậy cho đến khi không còn nghe tiếng tép sôi thì bớt lửa và chỉ để lửa riu riu.

Xong, theo dõi xoong tép có tiếng kêu pắc pắc nhỏ nhỏ thì dỡ nắp cho 1 muỗng canh đường vô, đồng thời, bung xoong lên xốc cho tép thật khô đều. Đến chừng thấy đáy xoong đóng 1 lớp muối như cơm cháy là được, rồi đem ra phơi nắng vài tiếng đồng hồ.

Tép rang dùng làm món mặn, ăn cơm. (Chú ý : Muốn giữ tép rang muối ăn lâu thì không cần để đường vô).

Nước chấm:

- Giấm ớt tỏi.



TÉP CHÁY MỠ (Xào mận)

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

- | | |
|---------------------------|--------------------------------|
| - 1 kg tép tươi | - 2 muỗng canh muối |
| - 1 củ tỏi lớn | - 3 muỗng canh đường cát trắng |
| - 50 gam củ hành ta | - 5 muỗng canh mỡ nước |
| - 20 - 30 tép hành lá | |
| - 1 muỗng cà phê bột ngọt | |

Chuẩn bị:

- Tép có thể là tép đất hoặc tép bạc, đem rửa sạch, ngắt đầu bỏ, không lấy gạch, để ráo nước.

- Tỏi, củ hành ta lột vỏ, rửa sạch, xắt mỏng, giã nhuyễn đem trộn với muối ướp hết vào tép.

Cách làm:

Bắc chảo nóng, để 5 muỗng canh mỡ nước vào, đập dập 4-5 tép tỏi để vào cho thơm, để tép vô xào cho đến khi tép khô nước thì cho đường vào. Đường tan, chung quanh chảo có dính nhựa đường, mức 1/2 chén nước lã rưới theo chung quanh chảo. Khi nước đường dính chảo chảy ra, xào và đảo tép liên tay cho vàng đều. Nếu tép cạn nước mà chưa được vàng theo ý muốn thì rưới nước vô thêm và tiếp tục xào thì tép sẽ có màu vàng đẹp. Tuyệt đối không để nước màu vô tép cháy mỡ vì nước màu sẽ làm cho tép có màu vàng sậm trông không đẹp.

Khi tép xào đã giòn da, để hành lá cắt khúc vô xào sơ xúc ra. Nếu thấy tép cháy mỡ vàng mà có khô thì nên rưới thêm một ít nước vô xào và trộn tiếp rồi xúc ra. Tép cháy mỡ ngon phải phồng võ và thịt tép cứng.

Muốn ăn ngon hơn thì để thêm thịt ba rọi xắt mỏng cùng ướp gia vị và cùng xào một lúc với tép.

TÔM CÀNG KHO TÀU (Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

- | | |
|--------------------------------|---------------------------|
| - 1 kg tôm càng xanh | - 3 muỗng cà phê bột ngọt |
| - 100 gam mỡ thịt | - 1 muỗng canh đường |
| - 1 củ tỏi lớn | - 1 muỗng canh muối |
| - 10-15 củ hành ta | - 1 muỗng canh hạt điều |
| - 1 cục gừng bằng ngón tay cái | - 3-4 muỗng canh mỡ nước |

Chuẩn bị:

- Tôm càng xanh rửa sạch, lột vỏ, bỏ đầu, muốn để nguyên con hay cắt khúc tùy ý. Con nào để nguyên, khi lột vỏ, nhớ chừa lại cái nhọn của đuôi để ghim vào phía đầu tôm cho con tôm thấy tròn, trông đẹp.

- Gạch tôm lấy cả đem giã nhuyễn như bột để nước lã vô quậy lỏng.

- Tỏi, củ hành ta, gừng lột, cạo vỏ, rửa sạch, xắt mỏng, giã nhuyễn đem trộn hết vào tôm để độ 30 phút.

- Mỡ thịt xắt hạt lựu để vô 1 muống cà phê muối, 1 muống cà phê đường trộn kỹ.

- Hạt điều khử mỡ cho có màu, bỏ hạt.

Cách làm:

Bắc chảo nóng, để mỡ vào, đập dập 4-5 tép tỏi để vào cho thơm, cho tôm, muối, đường vô xào một lượt, xào cho tôm ra nước, khi nước hơi cạn, để mỡ xắt hạt lựu vô xào chung. Xong, dùng chảo khác, phi mỡ tỏi, cho gạch tôm vô xào đều và để màu điều vô, sau đó, cho nhập vào tôm đang xào kho chung đến khi thấy nước sền sệt, nêm nếm cho vừa ăn xúc lên.

SÚP BONG BÓNG CÁ - CUA

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

- | | |
|---------------------------------|-----------------------|
| - 300 gam bong bóng cá thứ giẹp | - 1 lọn bún tàu nhỏ |
| - 1 kg cua chác | - 1 củ tỏi to |
| - 1 miếng ức gà | - 20 củ hành ta |
| - 1 bộ xương đầu, cánh gà | - 100 gam củ hành tây |
| | - 20 tép hành lá |

- 2 muỗng cà phê bột ngọt
- 1 muỗng cà phê tiêu
- 1 muỗng cà phê muối
- 1 muỗng canh bột năng
- 5 muỗng canh mỡ nước
- 1 muỗng canh cải bắc thảo
- 1 xi giấm đỏ
- 1 cục phèn chua bằng ngón tay cái
- Ngò

Chuẩn bị:

- Bong bóng cá ngâm nước cho mềm, rửa sạch, quậy nước phèn để bong bóng cá vô ngâm độ 2 giờ cho trắng, vớt ra để ráo, đem xắt chỉ như cọng bún dài độ 4 phân.

- Cua chích ngay yếm cho chết, tách mai ra lấy gạch đỏ (bỏ gạch đen) đem luộc, vớt ra tán cho bé bằng đầu ngón tay út, thân cua cho vào thau chế nước sôi vô cho cua giộp thịt, gỡ lấy thịt cua ra. Trường hợp cua không có gạch đỏ thì dùng 3 lòng đỏ trứng vịt muối đem luộc và tán bé như gạch cua.

- Tỏi, củ hành ta lột vỏ, rửa sạch, xắt mỏng, giã nhuyễn.

- Củ hành tây xắt xuôi từng miếng cỡ rời ra.

- Hành lá rửa sạch cắt lấy khúc trắng độ 4 phân.

- Bún tàu ngâm nước cho mềm, cắt khúc độ 4 phân chừng 1 chén ăn cơm.

- Bắc xoong nóng, phi mỡ tỏi cho thơm, đổ vô 3-4 tô nước lã. Chừng nước sôi, thả xương đầu, cánh gà vô luộc lấy nước ngọt và nêm muối cho vừa ăn.

- Ưc gà để vô xoong nấu nước ngọt luộc luôn cùng

đầu, cánh gà, khi chín vớt ra gỡ bỏ da và xé nhỏ như cọng bún.

Cách làm:

Múc 3-4 tô nước ngọt lượt lấy nước trong bắc lên bếp nấu sôi và hớt sạch bọt.

Bắc chảo nóng, cho 1 muống canh mỡ vô, mỡ nóng, để 1 muống cà phê tỏi, củ hành ta đã giã nhuyễn vô phi cho thơm, để bong bóng cá vô xào cho thấm mỡ, hành, tỏi, xúc ra ; để mỡ, hành, tỏi khác vào chảo phi thơm, cho thịt cua, thịt gà và bún tàu vô xào từng thứ và xúc ra để riêng. Rồi, lần lượt cho bong bóng cá, thịt cua, thịt gà và bún tàu vô xoong nước ngọt đang nấu, quậy 1 muống canh bột năng với 3 muống canh nước lã chế từ từ vô xoong bong bóng cá cho nước hơi lênh lênh và thả gạch cua đỏ hoặc trứng vịt muối đã tán bể vô vừa ngon vừa có màu đẹp cùng với, củ hành tây xắt miếng, đầu hành lá cắt khúc, cái bắc thảo và tiêu, ngò, đồng thời, nêm nếm cho vừa ăn.

Trình bày:

— Súp bong bóng cá-cua đựng trong 1 tô lớn. Khi ăn, múc ra chén. Có thể nêm thêm giấm đỏ khi thấy cần thiết.



SÚP VI CÁ

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

- | | |
|--------------------------------|--------------------------------------|
| - 100 gam vi cá | - 3 muỗng canh bột năng |
| - 1 con gà mái tơ | - 3 muỗng cà phê bột ngọt |
| - 1 kg cua biển chắc | - 3 muỗng cà phê tiêu |
| - 200 gam da bì chặt mịn | - 1 muỗng cà phê muối bột |
| - 1 cục gừng bằng ngón tay cái | - 1/2 chén giấm đỏ (hoặc giấm trắng) |
| - 2 củ tỏi lớn | - 1 cục phèn chua bằng ngón tay cái |
| - 100 gam củ hành ta | - Mỡ nước |
| - Ngò | |

Chuẩn bị:

- Vi cá rửa sạch, ngâm nước nóng. Khi vi mềm, gỡ lấy những vi trong trắng, loại bỏ những vi đen đục. Gỡ xong, ngâm vi cá vô nước có để phèn chua, sau đó, chà rửa sạch, đem luộc chín.

- Da bì trụng sơ qua nước sôi có để phèn chua, vớt ra xả và chà cho thật sạch.

- Gà làm sạch để ráo, luộc chín, chặt lấy hai bên ức xé ra từng sợi dài như vi cá.

- Chân, đầu, cánh, bông, xương nấu lấy nước ngọt để nấu súp.

- Cua luộc chín, gỡ lấy thịt xé nhỏ, gạch cua để dùng vào việc khác.

- Tỏi, củ hành ta, gừng cạo vỏ, rửa sạch rồi xắt mỏng, tất cả giã nhuyễn trộn đều, cho nước sôi vô vắt lấy nước, rồi để thịt gà, thịt cua vô trộn chung để độ 10 phút.

Cách làm:

Bắc chảo nóng, cho mỡ nước vào, đập dập 4,5 tép tỏi để vào cho thơm, để thịt gà và thịt cua vô xào chín, xúc ra. Lấy rây hoặc vải mùng sạch lược súp lấy nước trong cho vào xoong bắc lên bếp nấu. Khi nước súp sôi, cho vị cá, da bì vào trước, chờ sôi lại, để thịt gà, thịt cua vào, sau đó, lấy 3 muỗng canh bột năng cho vào chén nước lá đánh tan, rồi đổ từ từ xuống trong khi tay khác lấy cây vá quậy thật đều và nhanh tay, tránh óc trâu (chú ý là đừng để bột năng đặc lắm, không ngon), rồi cho bột ngọt, muối, tiêu vào, nêm nếm cho vừa ăn.

Trình bày:

- Súp múc ra chén, phải để ngò và tiêu lên cho thơm ngon.

Nước chấm:

- Xi dầu, giấm đỏ.

*

SÚP BONG BÓNG CÁ NHÂN THỊT

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

- 300 gam bong bóng cá
- 400 gam thịt heo nạc dăm
- 500 gam nấm rơm trắng
- 100 gam củ hành ta
- 100 gam hành lá
- 20 tai nấm mèo
- 2 củ tỏi lớn
- 1 muỗng canh cải bắc thảo
- 3 muỗng cà phê bột ngọt
- 3 muỗng cà phê tiêu
- 2 muỗng cà phê muối
- 1 cục phèn chua bằng ngón tay cái
- 2 muỗng canh bột mì
- Mỡ nước
- Xương nấu nước ngọt

Chuẩn bị:

- Quay 2 muỗng canh bột mì vô thau nước, để bong bóng cá vô ngâm, rửa lấy gân máu cho sạch, sau đó, đem ngâm vào nước lã có để phèn chua, rồi lấy kéo cắt khúc dài độ 4 phân, để ráo nước.

- Thịt heo xắt nhỏ, băm nhuyễn.

- Nấm rơm gọt rửa sạch, cho vào nước sôi để 1/2 muỗng cà phê muối, luộc chín.

- Nấm mèo ngâm, rửa sạch, xắt chỉ.

- Hành lá cắt lấy khúc trắng.

- Tỏi, củ hành ta lột vỏ, rửa sạch, xắt mỏng, giã nhuyễn để vô bột ngọt, tiêu, muối, cải bắc thảo trộn đều với thịt nạc băm làm nhân.

- Lấy bong bóng cá đã cắt, độn nhân vào. Khi nhân đầy rồi, thoa nước nắm ngon vào mặt có nhân cho thịt dính vun lên.

Cách làm:

Dùng xương heo, bò nấu lấy nước ngọt. Lấy rây hoặc vải mịn sạch lược nước ngọt lấy nước trong bắc lên bếp nấu sôi, hớt sạch bọt, thả bong bóng cá đã độn nhân vô nấu. Khi bong bóng cá và nhân thịt bên trong đã chín thì để lửa nhỏ.

Bắc chảo nóng lên bếp khác, phi mỡ tỏi cho thơm, để nắm rơm, nắm mè vô xào qua cho thơm rồi xúc ra cho vào xoong bong bóng cá để sôi độ 5 phút, cho đầu hành vô.

Trình bày:

- Múc ra tô để cải bắc thảo, tiêu, ngò lên.

Nước chấm:

- Xi dầu, giấm đỏ.



SÚP BẮP CẢI

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

- 700 gam thịt heo nạc dăm
- 300 gam gan heo
- 1,5 kg bắp cải
- 5 muống canh cà chua sốt
- 1 củ tỏi to
- 20 củ hành ta
- 200 gam hành lá
- 3 muống cà phê bột ngọt
- 2 muống cà phê tiêu
- 1 muống cà phê muối
- Xương heo, bò, gà
- Mỡ nước
- 1 lòng đỏ trứng vịt
- Ngò

Chuẩn bị:

- Thịt heo nạc dăm, gan heo rửa sạch để ráo, xắt mỏng, băm nhỏ.

- Tỏi, củ hành ta lột vỏ, rửa sạch xắt mỏng, giã nhuyễn độ hơn nửa chén ăn cơm, để dành 1/3 phi mỡ, còn 2/3 trộn đều với 2 muống cà phê bột ngọt, 1 muống cà phê tiêu, 1 muống cà phê muối, thịt gan băm và 1 lòng đỏ trứng vịt đánh tan làm nhân.

- Bắp cải rửa sạch, để ráo, tách ra từng bẹ trụng nước nóng cho dịu, dùng dao con rọc ra, lấy lá mềm, bỏ cọng cứng và lá cứng.

- Hành lá nhúng qua nước nóng, tết ra làm dây buộc.

Cách làm:

Trái lá cải ra, để nhân vào gói kín và dùng lá hành cột lại. Gói 1 viên lớn bằng đường kính chén ăn tương đem hấp chín. Khi hấp, dùng đũa xom, thấy mềm là được.

Súp có thể nấu bằng xương heo, bò, gà, nhưng nói chung đều phải lấy rây hoặc vải mùng sạch lược lấy nước trong, bỏ xương ra, rồi đem nấu cho thật sôi, hớt sạch bọt, mới thả các viên cải hấp chín vào và nêm bột ngọt, muối, tiêu cho vừa ăn.

Trình bày:

– Súp bắp cải múc ra tô, để vô tôi, hành, mỡ đã phi, cà sốt và ngò, tiêu lên dùng (Xem cách làm cà sốt ở phần phụ lục).

Nước chấm:

– Xi dầu.

SÚP THỊT GÀ VÀ GAN HEO BÓ CỬ

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

- | | |
|--------------------|-----------------------|
| – 1 con gà mái dầu | – 200 gam củ hành tây |
| – 300 gam gan heo | – 100 gam củ hành ta |

- 200 gam hành lá
- 1 củ tỏi lớn
- 30 tai nấm mèo
- 400 gam măng tươi
- 3 muỗng cà phê bột ngọt
- 2 muỗng cà phê tiêu cà
- 1 muỗng cà phê muối
- Mỡ nước
- Rau cần Tàu
- Ngò
- Ớt

Chuẩn bị:

- Gà làm sạch để ráo nước, chặt chân, đầu, cánh nấu lấy nước ngọt, lóc lấy thịt ở ức và đùi gà.
- Thịt gà và gan heo xắt nhỏ như nhau bằng đầu đũa, dài độ 3,4 phân.
- Tỏi, củ hành ta lột vỏ, rửa sạch, xắt mỏng, giã nhuyễn độ hơn 1/2 chén ăn cơm, để vô 1 muỗng cà phê bột ngọt, 1 muỗng cà phê tiêu, 1 muỗng cà phê muối trộn đều ướp vào thịt gà và gan heo đã xắt nhỏ.
- Củ hành tây xắt xuôi gỡ ra từng miếng đem xào qua.
- Hành lá cắt lấy khúc trắng độ 4 phân, đầu lá hành có lớn thì chẻ làm đôi.
- Lá hành lựa cọng dài đem trụng qua nước nóng làm dây buộc.
- Nấm mèo và măng tươi luộc sẵn.
- Rau cần tàu xắt theo chiều dài như thịt gà và gan heo.

Cách làm:

Mọi việc chuẩn bị xong, lấy thịt gà, gan heo, cọng hành lá, nấm mèo, măng tươi và rau cần tàu, mỗi thứ một miếng nhập chung lại thành lọn, lấy lá hành đã trung buộc lại. Trường hợp thịt gà và gan heo mà có miếng nhỏ thì gộp 2-3 miếng làm một. Sau đó lấy rây hoặc vải mùng sạch lướt nước ngọt của xương qua xoong khác bắc lên bếp nấu, nêm thêm gia vị cho vừa ăn, dợi nước ngọt sôi, thả tất cả các lọn thịt- rau - nấm - măng vào nấu. Khi súp chín, phi tỏi, hành, mỡ cho vào xoong súp với củ hành xắt miếng đã xào qua.

Trình bày:

- Khi múc ra tô, để thêm hành, tỏi, mỡ đã phi vô cho thơm và để ngò, tiêu lên.

Nước chấm:

- Xi dầu có để ớt xắt miếng.



GỎI

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

- 1/2 kg củ cải trắng
- 1/2 kg củ cải đỏ
- 1/2 kg trái su
- 1/2 kg dưa leo
- 1 củ tỏi lớn
- 10 củ hành ta
- 1 củ hành tây lớn
- 4 trái chanh Đà Lạt
- 4 trái ớt sừng trâu
- 1/2 chén đậu phộng rang
- 1 nắm rau thơm
- Bột ngọt
- Đường cát trắng
- Muối bột
- Giấm trắng

Chuẩn bị:

- Củ cải trắng, củ cải đỏ, trái su gọt vỏ, rửa sạch mù. Dưa leo gọt chừa sọc, chẻ đôi, bỏ ruột, tất cả những thứ này xắt mỏng như nhau độ 1 ly, ngâm qua nước muối độ 5 phút, sau đó xả sạch nước muối, cho vào vải mùng sạch vắt cho khô nước ngâm vô giấm trắng độ 30 phút rồi chắt giấm bỏ.

Cách làm:

Lấy vải mùng vắt gỏi một lần nữa cho thật khô nước, xong, lấy 2 trái chanh vắt lấy nước để vô 2 muỗng canh đường cát, 4 muỗng cà phê bột ngọt quậy đều trộn vô gỏi, nêm nếm cho vừa ăn. Củ hành tây xắt khoanh theo

vòng tròn ngâm giấm. Tỏi, củ hành ta lột vỏ, rửa sạch, xắt mỏng, giã nhuyễn. Rau thơm xắt nhỏ. Ớt xắt chỉ. Đậu phộng rang đậm nhỏ.

Lấy rau thơm trộn vô gói xúc ra đĩa, sắp một thứ thức ăn cặp nào đó như dưa đậu heo, thịt bò xào tái, thịt 3 chỉ luộc, tôm khô... và củ hành tây ngâm giấm để lên mặt khóa đều ra.

Bắc chảo nóng, phi mỡ tỏi, củ hành ta đã giã nhuyễn chừng 1/2 chén ăn cơm, rưới vào mỗi đĩa 3 muỗng canh và rắc đậu phộng, ngò lên cho thơm ngon. Món ăn này dùng với bánh phồng tôm. Nó phải có chất hơi chua ngọt mới ngon.

Nước chấm:

- Nước mắm ngon tỏi ớt (không để giấm).

GỎI THỊT BÒ NGÓ SEN

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

- 1/2 kg thịt bò non
- 1 kg ngó sen
- 1 củ tỏi to
- 20 củ hành ta
- 200 gam củ hành tây
- 1 nhúm rau húng cây
- 1 chén ăn cơm nước dừa tươi
- 5 trái ớt chín

- 5 trái chanh to
- 1 muỗng canh muối
- 1 chén giấm chua
- 100 gam đậu phộng rang
- 5 muỗng canh đường cát
- 10 muỗng canh mỡ nước
- 3 muỗng cà phê bột ngọt

Chuẩn bị:

- Thịt bò rửa sạch, xắt mỏng vừa miếng gắp, cho vào nước dừa tươi ngâm độ 10 phút.
- Ngó sen cắt khúc độ 6-7 phân chẻ mỏng ngâm nước muối lờ lợ, sau đó vớt lên xả hết nước muối để ráo đem ngâm giấm đường.
- Tỏi, củ hành ta lột vỏ, rửa sạch, xắt mỏng, giã nhuyễn.
- Củ hành tây xắt khoanh đem ngâm giấm đường.
- Rau húng cây xắt nhỏ.
- Ớt xắt chỉ, bỏ hạt.
- Chanh vắt lấy nước để vào 2 muỗng canh đường cát trộn vào ngó sen.
- Đậu phộng rang đâm nhỏ.

Cách làm:

Bắc chảo nóng, để mỡ vào, cho hết số tỏi, củ hành ta đã giã nhuyễn vô phi. Khi mỡ bay mùi thơm, lấy một chén giấm cho vào 2 muỗng canh đường quậy cho tan, cho hết vào chảo mỡ. Giấm sôi, vớt hết thịt bò ngâm trong nước dừa để vô xào vừa tái, nêm bột ngọt, xúc ra.

Trình bày:

Xong, lót nõng sen ngâm giấm, đường vô đĩa sâu, xúc thịt bò kể cả nước để lên mặt, bên trên để rau húng cây xắt nhuyễn, củ hành tây ngâm giấm đường ớt xắt chỉ và 3 muỗng canh đậu phộng rang giã nhỏ. Đến khi ăn, chú ý lấy đĩa trộn đều thức ăn trong đĩa để nõng sen thấm đều nước giấm đường và mỡ xào thịt bò, ăn mới ngon. Món này ăn với bánh phồng tôm.

Nước chấm:

- Nước mắm ngon tỏi ớt (không để giấm).

GỎI CUỐN

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

- | | |
|---------------------------|--|
| - 1kg thịt ba rọi | đám nhỏ |
| - 1kg tép bạc hay tép đất | - 5 muỗng canh mỡ nước |
| - 1 củ tỏi to | - 2 kg bún |
| - 1 nắm dầy họ sống | - 50 bánh tráng |
| - 500 gam giá sống | - Tương xay để chấm |
| - 5 trái ớt sừng trâu | - Sà lách, rau sống (húng cây, húng lủi) |
| - 1/2 chén đậu phộng rang | |

Chuẩn bị:

- Thịt ba rọi rửa sạch đem luộc chín, thái mỏng vừa miếng gấp.
- Tép rửa sạch, luộc chín, lột bỏ vỏ, con nào lớn chẻ đôi theo đường lưng, con nhỏ để nguyên.
- Tỏi lột vỏ, rửa sạch, giã nhuyễn.
- Hẹ để nguyên cọng, cắt đầu cứng bỏ.
- Ớt sừng trâu xắt miếng, băm nhỏ.
- Bánh tráng cắt bỏ bì cứng.

Cách làm:

Bắc chảo nóng, để mỡ nước vào, mỡ sôi, cho tỏi đã giã nhuyễn vào phi thơm, lấy 1/2 xào thịt, tép cho thấm gia vị, còn lại 1/2 rưới đều lên bún cho thơm.

Xong, lấy mâm hoặc tấm thớt để bánh tráng lên cuốn bằng cách dùng hết 1 bàn tay nhúng vào tô nước thoa lên bánh tráng, gấp 1 mí ở bì bánh tráng vô độ 3 phân, sắp rau sống, giá theo 1 đường thẳng từ trái sang phải bề dài độ 8 phân, chừa bánh tráng hai đầu vừa đủ gấp lại cho nhân đừng lòi ra, lấy một miếng bún bằng ngón tay cái để lên rau cuốn tròn 2 vòng, ngưng tay lại, sắp 5-6 miếng thịt ba rọi và tôm luộc thái mỏng lên, lấy cọng hẹ độ 10 phân đặt dài theo cuốn gói cho dư 1 đầu ra, rồi cuốn tròn cho chặt tay. Như vậy, thịt và tôm chỉ nằm dưới một lớp bánh tráng, lộ cho bên ngoài trông thấy một cách đẹp mắt.

Trình bày:

- Dùng đĩa trệt sắp gói cuốn và một số chén nhỏ đựng nước chấm.

Nước chấm:

- Tương xay có trộn ớt và đậu phộng rang dầm nhỏ (Xem cách làm tương ăn nem nướng ở phần phụ lục).

CHẢ GIÒ TA

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

- | | |
|-----------------------------|---------------------------|
| - 0,5 kg thịt heo nạc dầm | - 1 muỗng cà phê tiêu |
| - 1 kg cua biển | - 2 muỗng canh nước tương |
| - 2 trứng vịt | - 2 muỗng canh bột năng |
| - 300 gam khoai môn tàu | - 1 chén giấm |
| - 2 muỗng cà phê bột ngọt | - 2 muỗng canh bột mì |
| - 1 củ tỏi to | - Mỡ nước |
| - 200 gam củ hành tây | - Cải sà lách, rau sống |
| - 10 củ hành ta | - Bánh tráng |
| - 1 muỗng cà phê rượu hương | - Bún |

Chuẩn bị:

- Thịt heo nạc dầm rửa sạch, xắt mỏng, băm nhỏ.

- Cua luộc gỡ lấy cá thịt lẫn gạch đem băm nhỏ.

- Để làm nhân, đem trộn vào thịt heo và thịt cua đã băm nhỏ, các thứ gia vị tổng hợp sau đây : tỏi, củ hành ta lột vỏ, rửa sạch, xắt mỏng, giã nhuyễn, củ hành tây xắt hạt lựu, khoai môn luộc tán nhuyễn, 1 muống canh bột năng, 2 trứng vịt lấy cả lòng đỏ và lòng trắng, 2 muống cà phê bột ngọt, 1 muống cà phê rượu hương, 2 muống canh nước tương.

- Bánh tráng xén bìa cứng xung quanh bỏ, cắt làm 4, làm 6 tùy ý.

- Bột mì quậy vào 1 chén giấm dành một nửa để thoa, dán, còn một nửa cho thêm nước lã để thoa bánh tráng khi cuốn.

Cách làm:

Xong, để bánh tráng cắt miếng lên mâm hoặc đĩa trệt, lấy tay thấm nước có hòa giấm thoa vào bánh tráng cho dju, để nhân lên cuốn tròn và xếp kín 2 đầu cho nhân khỏi lòi ra, cuốn tròn 1-2 phân, lấy bột mì đã quậy giấm trét vô mí dán lại để vào chỗ có gió cho chà khô da.

Đắc chảo nóng, cho nhiều mỡ vào, mỡ vừa nóng (đừng để sôi quá) thả chả giò vô chiên, chú ý đừng vội trở vì chả chưa cứng, nó sẽ bị bể bụng. Chả chín vàng, gấp lên vì đặt trên mặt chảo cho ráo mỡ rồi gấp ra.

Chả giò ta ăn cặp với bánh hời, bánh tráng nhúng nước, bún, cải sà lách, rau sống.

Nước chấm:

– Nước mắm chua có gừng, tỏi, ớt, củ cải đỏ, củ cải trắng xắt chỉ ngâm giấm.

CHẢ GIÒ QUẢNG

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

- | | |
|---------------------------|--|
| – 1/2 kg thịt heo nạc dằm | – 1 củ tỏi lớn |
| – 1 kg cua biển chắc | – 1 muỗng cà phê thuốc tiêu
mặn |
| – 1/2 kg tép | – 1 muỗng canh đường cát |
| – 100 gam mỡ thịt | – Bột ngọt |
| – 4 trứng vịt | – Tiêu |
| – 200 gam đậu xanh cà | – Muối |
| – 300 gam củ sắn | – Mỡ nước |
| – 400 gam bột mì | – 1 muỗng cà phê nước tro
tàu (hoặc phèn the) |
| – Cải sà lách | – Ngò |
| – 100 gam củ hành ta | |

Chuẩn bị:

- Thịt heo rửa sạch, xắt mỏng, băm nhỏ.
- Cua luộc chín, gỡ lấy thịt.

- Tép đập nhuyễn.
- Mỡ thịt xắt hạt lựu.
- Tỏi, củ hành ta lột vỏ, rửa sạch, giã nhuyễn.
- Củ sắn lột vỏ, rửa sạch, xắt như hạt lựu đem xào sơ (không phải để mỡ) xúc ra vắt bỏ nước.
- Đậu xanh cà ngâm, đãi vỏ, nấu chín như nhân bánh.

Sau khi chuẩn bị 7 món vừa nêu trên, trộn thịt, cua, tép, mỡ thịt, tỏi, củ hành ta, củ sắn, đậu xanh với 2 trứng vịt (lấy cả lòng đỏ và lòng trắng), 1 muỗng cà phê bột ngọt, 1 muỗng cà phê tiêu và 1 muỗng cà phê muối nhồi đều làm nhân.

- Đánh tan 2 trứng vịt khác (lấy cả lòng đỏ và lòng trắng), để vô 1 muỗng cà phê thuốc tiêu mạn, 1 muỗng cà phê đường, 400 gam bột mì, 1 muỗng cà phê nước tro tàu (hoặc một chút phèn the) vô nhồi thành bột. Nếu bột có cứng tay, cho nước lã vô nhồi thêm nhiều lần để cho bột vừa trùng và được xốp giống như làm bánh trôi nước.

Cách làm:

Xong, lấy lá chuối để lên tám thớt, ngắt bột để lên cán, bẻ dày như bánh tráng ngọt, cắt miếng vuông từ 4-5 phân, để nhân lên bột gói giống như gói chả giò và khi cuốn lại, nhớ thoa nước lã vào chỗ cuốn để nhân trong chả không bung ra, cuốn mỗi cuốn dài độ 4 phân đem phơi gió cho da cuốn hơi khô để có chất giòn lâu.

Bắc chảo nóng, cho nhiều mỡ vào, chờ mỡ sôi, thả

chả khô da vô chiên, khi mới thả vô, chú ý đừng sờ, đừng quậy vì làm như vậy, chả sẽ bị bể, chiên vàng vớt ra. Nếu chưa ăn liền thì chiên vừa vàng vớt lên, chừng nào gần ăn đem chiên lại.

Trình bày:

- Lót sà lách vào đĩa, để chả giò và ngò lên.

Nước chấm:

- Nước chấm chua ngọt (Xem cách làm nước chấm chua ngọt ở phần phụ lục).

CHẢ GIÒ TIÊU (Hề sô) (Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

- 1/2 kg thịt heo nạc dằm
- 1kg cua biển chắt
- 2 trứng vịt
- 300 gam khoai môn tàu
- 10 miếng hủ ky lớn
- 2 củ tỏi lớn
- 100 gam củ hành ta
- 200 gam củ hành tây
- 3 muỗng cà phê bột ngọt
- 2 muỗng cà phê rượu hương
- 1 muỗng cà phê tiêu
- 2 muỗng canh nước tương
- 4 muỗng canh giấm trắng
- 200 gam bột mì
- Mỡ nước
- Cải sà lách

Chuẩn bị:

- Thịt heo nạc dăm rửa sạch, xắt mỏng, băm nhuyễn.
- Cua luộc chín, gỡ lấy cả thịt lẫn gạch đem băm nhỏ.
- Tỏi, củ hành ta lột vỏ, rửa sạch, xắt mỏng, giã nhuyễn để vô bột ngọt, tiêu, nước tương, rượu, 1/2 bột mì, trứng vịt (lấy cả lòng đỏ và lòng trắng) trộn đều nhồi chung với thịt heo nạc dăm và thịt, gạch cua làm nhân để đó.
- Khoai môn gọt vỏ, rửa sạch, xắt hạt lựu đem hấp vừa chín tới lấy ra để nguội trộn thêm vào nhân.
- Củ hành tây xắt hạt lựu cũng trộn cả vô nhân.
- Hũ ky lớn (hũ mó) cắt bìa cứng ra, lấy tay nhúng vào chén giấm thoa vào miếng tàu hũ ky cho dẹt.
- 1/2 bột mì còn lại cho vào giấm pha với nước lá quậy thành bột sền sệt để dán chấ khi cuốn.

Cách làm:

Xong, lấy mâm để từng miếng hũ ky lên vuốt cho thẳng, lấy muỗng múc nhân để lên kéo dài theo miếng tàu hũ rồi cuốn lại theo bề tròn lớn hơn ngón tay cái cho đến khi miếng hũ ky chùng mí, lấy bột mì đã quậy giấm trét dài theo miếng hũ ky dán lại bằng cách đè mí xuống cho bột dính lại rồi lấy tay đè nhẹ xuống cho miếng chấ hơi giẹp giẹp để vào chỗ có gió cho khô da, lấy kéo cắt khúc dài gần 5 phân và lấy tay chấ bột hồ trét 2 đầu cuốn chấ.

Bắc chảo nóng, cho nhiều mỡ vào, mỡ gần sôi, thả

chả vô chiên một lúc, nếu chả nhiều thì chiên thành nhiều đợt chớ đừng chiên xen kẽ để tiện cho việc theo dõi khi chả gần chín. Khi thả chả vô chảo chiên mà chả chưa nổi lên, không nên vội sơ vì làm như vậy, chả sẽ bị bể. Chả chiên vàng vớt để lên vỉ cho ráo mỡ gấp ra.

Trình bày:

– Dùng đĩa cạn lót cái sà lách đã được xốc thật khô nước, sắp chả giò lên.

Nước chấm:

– Nước chấm chua ngọt gọi là bùi chĩa (Xem cách làm nước chấm chua ngọt ở phần phụ lục).

CHẢ GIÒ PHÚC KIẾN

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

- | | |
|---------------------------|-----------------------------|
| – 10 cái vỏ cháo quẩy | – 1 muỗng cà phê tiêu |
| – 300 gam thịt nạc dăm | – 1 muỗng cà phê rượu hương |
| – 200 gam đậu xanh hạt | – 2 muỗng canh bột mì |
| – 1 củ tỏi to | – 1 muỗng cà phê muối bột |
| – 100 gam củ hành ta | – Mỡ nước để chiên |
| – 2 muỗng cà phê bột ngọt | – Giấm |
| – Cà chua | |
| – Cải sà lách | |

Chuẩn bị:

- 10 vỏ cháo quây lựa thứ chiên dùng vàng lấm (chiên còn trắng), lấy kéo cắt khúc độ 4 phân, sau đó, lấy dao nhỏ có mũi nhọn ngoáy trong ruột cho trống để độn nhân.

- Đậu xanh lựa đậu tốt, bỏ đậu sượng, đem nấu chín để vô một chút thuốc tiêu mặn cho đậu mau mềm.

- Thịt nạc băm rửa sạch, xắt mỏng, băm nhỏ hoặc đem xay.

- Tỏi, củ hành ta lột vỏ, xắt mỏng, giã nhuyễn, để vô bột ngọt, rượu hương, tiêu, muối, bột mì trộn đều vào thịt đã băm, nêm nếm cho vừa ăn làm nhân. Xong, lấy vỏ cháo quây đã cắt độn nhân vào.

Cách làm:

Bắc chảo nóng, cho mỡ vào, mỡ vừa nóng, lấy 1 muỗng bột mì trộn với giấm để thêm vô 1 chút đường rồi trộn sền sệt, lấy ngón tay chấm bột thoa vào đầu ống chả có thịt, thoa xong, thả chả vô chảo chiên lửa nhỏ, chả mới giòn.

Trình bày:

- Chả sắp ra đĩa được lót cái sà lách và cà chua xắt khoanh.

Nước chấm:

- Nước chấm chả Quảng (Xem cách làm nước chấm chả Quảng ở phần phụ lục).

CHẢ PHỤNG HOÀNG

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

- 1kg tép lột
- 300 gam cá nạo
- 1 củ tỏi lớn
- 10 củ hành ta
- 2 muỗng cà phê bột ngọt
- 3 muỗng canh bột năng
- 1 muỗng cà phê muối
- 1/2 muỗng cà phê bột màu gạch tôm
- 1 muỗng cà phê tiêu hạt
- 2-3 muỗng canh cà chua đã sốt
- 2 cặp lạp xường
- Bánh tráng nướng
- Sà lách

Chuẩn bị:

- Tép, cá nạo, đập cho dẽo trộn chung.
- Tỏi, củ hành ta lột vỏ, rửa sạch xắt mỏng, giã nhuyễn đem phi mỡ cho thơm, để bột ngọt, màu gạch tôm, muối vô xào chung xúc ra để hết vô chầy cá - tép nhồi thật nhiều cho chả được dai làm nhân.
- Lạp xường hấp chín, chẻ làm 4 theo chiều dài.
- Bánh tráng nướng (bánh đa) đem ra từng cái, lấy tay nhúng nước búng vô bánh cho dụi để cuốn.

Cách làm:

Xong, lấy bánh tráng cắt hết bì cứng trải lên mâm vuốt cho miếng bánh được bằng phẳng và thoa bột năng

lên. Lấy chá vò cục tròn bằng đồng bạc chì với chiều dài bằng đường kính của bánh tráng (nhớ chừa 2 đầu để gấp vò), dè giẹp ra, để cọng lạp xương đã chẻ nằm dài ngay chính giữa miếng chá và để tiêu dọc theo cọng lạp xương rồi cuốn tròn lại, đồng thời, cuốn miếng bánh tráng bao ở phía ngoài. Bánh tráng có lớn, ta cắt bớt. Trước khi cuốn, ta thoa nước phía bên trong bánh tráng cho bánh được thẳng dễ cuốn, giáp mí thoa bột mì quậy lỏng với nước lá. Cuốn xong, đem hấp cách thủy, độ 15 - 20 phút, chá chín lấy ra để nguội.

Trình bày:

- Dùng dao bén mỏng mép xắt chá ra từng khoanh, mỗi khoanh bề dày chừng 1 phân sắp lên đĩa lót sà lách, sốt cà chua đã phi và để ngò lên (Xem cách làm cà sốt ở phần phụ lục).

Nước chấm:

- Xi dầu.

CHÁ BAO GIÒN

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

- | | |
|------------------------|-------------------|
| - 500 gam thịt nạc dăm | - 500 gam mỡ chàl |
| - 300 gam gan heo | - 2 trứng vịt |

- 1 củ tỏi to
- 30 củ hành ta
- 2 củ hành tây
- 200 gam đậu xanh cà
- Cải sà lách
- Cà chua
- 3 muỗng cà phê bột ngọt
- 2 muỗng cà phê tiêu
- 1 muỗng canh nước tương
- 1 chén giấm trắng
- 300 gam bột mì
- 150 gam bột năng
- Mỡ nước

Chuẩn bị:

- Thịt nạc rửa sạch, xắt mỏng, băm nhỏ.
- Gan heo xắt chỉ.
- Đậu xanh cà ngâm nước, đãi vỏ sạch, nấu chín.
- Tỏi, củ hành ta lột vỏ, rửa sạch, xắt mỏng, giã nhuyễn.
- Củ hành tây lột vỏ, rửa sạch, xắt hạt lựu đem phi mỡ cho thơm để vô bột ngọt, nước tương, tiêu cà, đậu xanh nấu chín trộn nhồi chung với thịt, gan làm nhân.
- Trứng vịt lấy cả lòng đỏ và lòng trắng đánh cho tan, để bột mì vô trộn như bột chiên chuối, nếu có đặc cho thêm giấm vô cho có chất giòn.
- Mỡ chài cắt ra từng miếng vuông độ 4-5 phân trải lên đĩa trệt, gấp nhân để vô gói lại cho kín, dùng để nhân lò ra.

Cách làm:

Xong, lấy cây muỗng cán dài múc một ít bột mì để

cục chả vô, lăn qua cho bột dính đều, sau đó, lăn chả qua bột năng khô cho vào mỡ nóng chiên giống như chiên chả giò. Nếu chưa ăn ngay, nên chiên vừa vàng để gần ăn chiên lại. Món này ăn với sà lách, cà chua.

Nước chấm:

– Nước chấm chả tấu (Xem cách làm nước chấm chả tấu ở phần phụ lục).

CHẢ ĐÙM

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

- | | |
|----------------------------|----------------------------|
| – 300 gam thịt heo nạc dăm | huong |
| – 300 gam gan heo | – 1 muống canh cà chua đã |
| – 500 gam mỡ chài | sốt |
| – 1 củ tỏi lớn | – 1 muống cà phê bột năng |
| – 100 gam củ hành ta | – Bánh phồng tôm chiên rời |
| – 3 muống cà phê bột ngọt | – Tiêu |
| – 100 gam mỡ thịt | – Muối |
| – 1 muống cà phê rượu | – Ngò |

Chuẩn bị:

– Thịt nạc, gan heo rửa sạch, xắt mỏng, băm nhuyễn (nếu có máy xay càng tốt).

- Mỡ thịt rửa sạch, xắt nhỏ như hạt lựu.

- Tỏi, củ hành ta lột vỏ rửa sạch, xắt mỏng, giã nhuyễn đem phi mỡ cho thơm xúc ra, để vào 1 muống cà phê rượu hương, 3 muống cà phê bột ngọt, 1 muống cà phê bột năng, 1/2 muống cà phê muối trộn đều với thịt nạc, gan heo đã băm và mỡ thịt xắt nhỏ làm nhân.

Cách làm:

Mỡ chà xắt ra từng miếng lớn hơn miệng chén ăn cơm độ 3 phân lót vào chén, rồi cho nhân vào đây chén khóa bằng, xong lấy tay tém miếng mỡ chà còn thừa trên miệng chén cho gọn lại đem chưng cách thủy.

Trình bày:

- Khi chả dùm đã chín, lấy ra để nguội. Lấy đĩa vừa đựng úp lên chén chả và lật úp trở lại để miếng chả nằm trên đĩa mới đẹp. Chừng ăn, sốt lên mỗi miếng chả 1 muống canh cà sốt, cho ngò, tiêu lên ăn với bánh phồng tôm. (Xem cách làm cà sốt ở phần phụ lục).

CHẢ PHỐI

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

- 1 kg cua chắt

- 300 gam thịt heo nạc dằm

- 4 trứng vịt

- 1 củ tỏi lớn

Khi ăn, để ngò tươi lên mặt chả. Ăn với bánh phồng tôm.

CHẢ ĐẬU HŨ CHỪNG

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

- | | |
|------------------------|---------------------------|
| - 300 gam thịt nạc dầm | - 4 tép hành lá |
| - 5 miếng đậu hũ trắng | - 2 muỗng cà phê bột ngọt |
| - 5 trứng vịt muối | - 1 muỗng cà phê tiêu |
| - 1 trứng vịt lạt | - 1 muỗng cà phê muối |
| - 1 củ tỏi to | - 1 muỗng cà phê đường |
| - 20 củ hành ta | cát trắng |
| - 1 chút bột màu đỏ | - 1 muỗng canh bột mì |

Chuẩn bị:

- Thịt nạc rửa sạch, xắt mỏng, băm nhuyễn.
- Đậu hũ xắt mỏng, dùng tay bóp nhuyễn.
- Trứng vịt muối luộc chín bỏ 4 lòng trắng lấy 1 bóp trộn vô thịt. 5 lòng đỏ đem tán nhuyễn.
- Trứng vịt lạt lấy lòng trắng đánh cho tan.
- Hành lá rửa sạch, xắt nhỏ.

Cách làm:

Tất cả các thứ nói trên đem trộn lại để thêm bột ngọt, tiêu, muối, đường, bột mì vô bốp cho thật nhuyễn làm nhân. Tỏi, củ hành ta lột vỏ, rửa sạch, xắt mỏng, giã nhuyễn đem phi mỡ cho thơm trộn đều vào nhân, nêm nếm cho vừa ăn, sau đó, lấy 1 chén hơi lớn để nhân vô đem chưng cách thủy.

Xong, lấy lòng đỏ trứng vịt lạt cho vô 1 muống canh nước lã và một chút bột màu đỏ đánh cho tan. Khi chảo hấp vừa chín, lấy lòng đỏ trứng vịt có hòa bột màu phết lên mặt chén chảo đang còn nóng lấy ra. Món ăn này ăn với bánh phồng tôm rất ngon.

CHẢ CUA

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

- | | |
|----------------------------|--------------------------------|
| - 1kg cua | - 1 cục gừng bằng ngón tay cái |
| - 200 gam thịt heo nạc dăm | - 1 muống canh bột năng |
| - 3 trứng vịt | - 1 muống cà phê bột ngọt |
| - 10 tai nấm mèo | - 1 muống cà phê đường cát |
| - 15 củ hành ta | - 1 muống cà phê tiêu |
| - 50 gam hành lá | - 1/2 muống cà phê muối |
| - 1 củ tỏi lớn | |

- 1 muống canh nước tương
- 1/2 muống cà phê màu
gạch tôm
- 5 muống canh mỡ nước
- 3 muống canh cà chua đã
sốt
- Ngò
- Ớt, băm nhuyễn

Chuẩn bị:

- Cua làm sạch lược chín, gỡ lấy thịt, gạch cua lấy để riêng, mai cua rửa sạch, phơi khô.

- Thịt nạc dăm xắt mỏng, băm nhỏ.

- Tỏi, củ hành ta, gừng cạo vỏ, rửa sạch, xắt mỏng, giã nhuyễn, nấm mèo ngâm rửa sạch, xắt chỉ, hành lá xắt nhuyễn, rồi trộn đều tất cả, để vào 1 muống cà phê bột ngọt, 1 muống cà phê tiêu, 1/2 muống cà phê muối, 1 muống cà phê đường, 1 muống canh nước tương, 1 muống canh bột năng, 2 trứng vịt lấy cả lòng đỏ và lòng trắng, thịt cua và thịt nạc dăm băm nhuyễn và gạch cua nhồi chung làm nhân.

- Ớt xắt chỉ.

- Đập thêm 1 trứng vịt lấy lòng đỏ để vào chén cho thêm chút nước đánh tan hòa với bột màu gạch tôm để làm màu.

Cách làm:

Bắc chảo nóng, cho mỡ nước vào, đập dập 4-5 tép tỏi để vào cho thơm đem thoa đều vào các mai cua, rồi cho nhân đã nhồi vào mai cua cho đầy đem chưng cách thủy, để sôi độ 5 phút lấy ra để nguội, sau đó, thả các mai cua vào mỡ ngập chiên vàng vớt ra, phết ngay lên mặt

mai cua lòng đỏ trứng vịt có hòa bột màu và để ớt xắt chỉ lên cho đẹp.

Trình bày:

- Khi dọn ăn, sốt cà để lên mai cua, để ngò và rắc tiêu lên cho thơm (Xem cách làm cà sốt ở phần phụ lục).

Nước chấm:

- Xi dầu.

TRỨNG VỊT MUỐI CHIÊN CHẢ QUẢNG

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

- | | |
|----------------------------------|---------------------------------|
| - 10 hột vịt muối | - 1 muỗng cà phê rượu hương |
| - 200 gam thịt nạc | - 1 muỗng cà phê muối |
| - 200 gam gan heo | - 300 gam bột mì |
| - 1 củ tỏi vừa | - 100 gam bột năng |
| - 10 củ hành ta | - 1 muỗng cà phê thuốc tiêu mạn |
| - 1 muỗng cà phê bột ngọt | - Mỡ nước |
| - 1 muỗng cà phê đường cát trắng | - Sà lách, cà chua |
| - 1 muỗng canh nước tương | - Ngò |
| - 1 muỗng cà phê tiêu cà | |

Chuẩn bị:

- Hột vịt muối luộc chín lấy lòng đỏ tán nhuyễn.
- Thịt nạc, gan heo rửa sạch, xắt mỏng, băm nhỏ.
- Tỏi, củ hành ta lột vỏ, rửa sạch, xắt mỏng, giã nhuyễn để vô bột ngọt, muối, đường, rượu hương, nước tương, tiêu trộn đều vào thịt và lòng đỏ trứng vịt muối tán nhuyễn làm nhân và nêm nếm cho vừa ăn.
- Bột năng quây nước lỏng, bắc lên bếp khuấy hồ. Hồ nguội, cho hết bột mì vào nhồi chung, để vô 1/2 muỗng cà phê thuốc tiêu mạn, nhồi thật nhiều, nếu thấy hơi cứng tay, cho nước vô nhồi thêm cho dễ cán.

- Bột nhồi xong, lấy thớt, ngắt bột để lên cán mỏng như tờ giấy trắng rồi dùng dao nhỏ hay bánh xe nhíp cắt bột theo hình chữ nhật dài 4 phân, rộng 3 phân để nhân vô cuốn và túm lại cho kín thành miếng chả, dùng để nhân bì lò ra. Chả nên làm nhiều để chiên từng đợt.

Cách làm:

Bắc chảo nóng, để mỡ vào, mỡ vừa nóng, thả chả vô chiên và giữ lửa nhỏ. Chả vàng, vớt lên vỉ gác ngang chảo cho ráo mỡ, đồng thời, bớt lửa cho mỡ không sôi nữa (vì mỡ sôi, nóng quá chả chiên sẽ bị da cóc, không bóng láng), và cho đợt chả khác vô chiên. Khi thấy da chả hơi cứng thì cho lửa cháy đều trở lại.

Trình bày:

- Lót sà lách vào đĩa với cà chua xắt khoanh xếp xung quanh rồi để chả lên, trên mặt để thêm ngò.

Nước chấm:

– Nước chấm chà tàu (Xem cách làm nước chấm chà tàu ở phần phụ lục)

CÁ PHÈN LÀM MẮM MẶN

Vật liệu:

- 2kg cá phèn con còn tươi trắng
- 1 chén thính xay mịn – Muối
- 3 muỗng canh rượu trắng – Hũ để nhận mắm
- 3 muỗng canh đường cát

Chuẩn bị:

– Cá phèn lựa thứ con nhỏ bằng đầu nhỏ của dưa ăn cơm, chưa có vảy, đem rửa thật sạch, để ráo nước.

– Lấy hũ đổ muối, nước vô quậy cho tan với độ thật mặn đem lóng trong, để cá vô ngâm 1 đêm. Muốn biết độ mặn của nước muối vừa chưa, lấy hột cơm thả vô nước muối mà thấy hột cơm nổi phình lên là được.

Cách làm:

Sáng hôm sau, vớt cá ra để ráo cho vô thau, để vô 3 muỗng canh rượu trắng, 3 muỗng canh đường, 1 chén thính trộn đều cho cá thấm gia vị. Sau đó, lấy hũ để cá

vô nhận ém xuống cho dẽ, dấy lên mặt cá một miếng ny-long, lấy tre chẻ nhỏ gác qua gác lại như mặt võng ém chặt xuống, đổ vô ít muỗng canh nước mắm cho ngập cá để cá không bị đen, dấy nắp hũ lại, rồi lấy tro nhồi với nước lã hơi sệt trét xung quanh miệng hũ cho thật kín, tránh khỏi giòi chui vô đục mắm. Nếu không có tro thì dùng băng keo dán vào miệng hũ.

Mắm làm xong để khoảng 2 tuần đem ra ăn cho đến 1,2 tháng sau, mắm cũng không hư.

MẮM CÁ PHÈN (Mắm mặn)

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

- | | |
|----------------------------|---|
| - 1/2 kg mắm cá phèn mặn | trắng |
| - 1/2 kg thịt ba rọi | - 4 muỗng canh mỡ nước |
| - 1 củ tỏi to | - 1/2 xị giấm chua |
| - 50 gam gừng non | - 1/2 muỗng canh hạt điều |
| - 3 trái ớt sừng trâu chín | - 2 kg bún |
| - 1 ít ớt hiểm | - 20 bánh tráng |
| - 1/2 kg đu đủ bào | - Sà lách, rau sống (húng cây, húng lủi), khế chua, chuối chát, dưa chuột, bần ổi, hần xê, ớt vùng, ớt chích. |
| - 1 củ cải trắng | |
| - 2 muỗng cà phê bột ngọt | |
| - 2 muỗng canh đường cát | |

Chuẩn bị:

- Thịt ba rọi rửa sạch, để ráo nước đem luộc chín, vớt ra xắt mỏng.

- Tỏi lột vỏ, rửa sạch, xắt mỏng, giã nhuyễn, lấy ra một ít để vào nước chấm, số còn lại để sau phi mỡ.

- Đu đủ bào rửa qua nước muối cho sạch mù, vắt ráo, phơi qua nắng trộn vô mắm.

- Hột điều đem phi với 1 muỗng canh mỡ nước lấy màu, bỏ hột.

- Củ cải trắng, gừng, khế chua, chuối chát, dưa chuột, bần ôi, bần xẻ xắt mỏng.

- Ớt sừng trâu giã nhỏ trộn với tỏi giã nhuyễn để vô giấm, đường làm nước chấm. Ớt hiểm để nguyên trái.

Cách làm:

Bắc chảo nóng, để 3 muỗng canh mỡ nước vào, chờ mỡ sôi, cho số tỏi đã giã nhuyễn còn lại vào phi cho thơm xúc ra để nguội cho hết vô mắm đã trộn đu đủ cùng với mỡ khừ hột điều, đường cát, bột ngọt và trộn lại cho đều cho có chất béo và mùi thơm, vì cá phèn không có mỡ. Xong, đem ra dùng. Mắm cá phèn mặn, ngoài ăn sống, đem chung với trứng vịt, thịt bằm trộn với sả ớt và một ít mỡ, ăn ngon như mắm lóc.

Trình bày:

- Mắm sống, thịt ba rọi, bún, bánh tráng và rau sống sắp riêng ra từng đĩa cùng một lúc. Người ăn tự gói chấm hoặc trộn vô chén tùy ý thích.

Nước chấm:

- Giấm tỏi ớt.

CÁ PHÈN LÀM MẮM CHUA

Vật liệu:

- 2 kg cá phèn con còn tươi
- Muối hạt
- 1/2 chén cơm rượu có nước
- Đường cát trắng
- 1/2 chén nếp trắng
- Keo để nhận mắm
- 4 muống canh rượu trắng

Chuẩn bị:

- Cá phèn lựa thứ con nhỏ, chưa có vảy, đem rửa cho sạch cát, bụi, đất, để ráo nước.

- Quậy 3 tô nước muối thật mặn, đem lóng trong, để cá vô ngâm 1 đêm. Muốn biết độ mặn của nước muối vừa chưa, lấy hạt cơm thả vô nước muối mà thấy hạt cơm nổi phình lên là được.

Cách làm:

Sáng hôm sau, vớt cá ra để ráo cho vô thau, cho 1/2 chén cơm rượu có cái có nước vô trộn với cá. Trường hợp không có cơm rượu, thì lấy nếp hoặc tằm nếp nấu cháo thật nhừ, lỏng và ngọt hơn chè, rồi để nguội, múc ra 3 chén, đem trộn với cá cho đều. Sau đó, để 4 muống canh rượu trắng vô trộn thêm với cá cho vào keo (độ 7/10 keo) vừa có cái, vừa có nước cho đến hết, lấy ny-long dầy lên mặt và lấy tre chẻ nhỏ gài ngang, dọc ém xuống cho cá ngập nước không bị đen. Xong, dầy nắp keo lại cho kín và dán theo miệng keo 1 miếng băng keo đem

phơi 2 nắng, sau đó, để vào chỗ tối chừng 10 ngày là ăn được và ăn lâu dài 1,2 tháng, mắm cũng không hư.

MẮM CÁ PHÈN (Mắm chua) (Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

- | | |
|------------------------------------|--|
| - 1 kg mắm cá phèn chua | cát trắng |
| - 1 kg thịt ba rọi (hay thịt quay) | - 4 muống canh mỡ nước |
| - 1/2 kg đu đủ bào | - 1 ít bột màu đỏ |
| - 50 gam gừng non | - 2 kg bún |
| - 3 trái ớt sừng trâu chín | - 20 bánh tráng |
| - 1 ít ớt hiểm | - Sà lách, rau sống (húng cây, húng lủi, tía tô, dấp cá, ớt vùng, ớt chiếu) củ cải trắng, khế chua, chuối chát, dưa chuột, bần ổi, bần xẻ... |
| - 1 củ tỏi to | |
| - 2 muống cà phê bột ngọt | |
| - 2 muống canh đường | |

Chuẩn bị:

- Thịt ba rọi rửa sạch, để ráo nước đem luộc chín, vớt ra để nguội, xắt mỏng.
- Tỏi lột vỏ, rửa sạch, xắt mỏng, giã nhuyễn.
- Đu đủ bào rửa qua nước muối cho sạch mù, vớt ráo, phơi qua nắng trộn vô mắm.

- Gừng, củ cải trắng, khế chua, chuối chát, dưa chuột, bần ổi, bần xẻ gọt rửa sạch, xắt mỏng.

- Ớt sừng trâu chín xắt miếng. Ớt hiểm để nguyên.

- Sà lách, rau sống, ớt vàng, ớt chiếc lật, rửa sạch.

Cách làm:

Bắc chảo nóng để 3 muỗng canh mỡ nước vào, chờ mỡ sôi, cho hết số tỏi đã giã nhuyễn vào phi cho thơm xúc ra để nguội cho hết vô mắm đã trộn đều đủ cùng với một ít bột màu đỏ, đường cát, bột ngọt và trộn lại cho đều cho có chất béo và mùi thơm, vì cá phèn không có mỡ. Xong, đem ra dùng.

Trình bày:

- Mắm sống, thịt bả rọi, bún, bánh tráng và rau quả sống, ớt sắp riêng ra từng đĩa cùng một lúc. Người ăn tự gói chấm hoặc trộn vô chén tùy ý thích.

Nước chấm:

- Nước của mắm. Nếu muốn ăn chua nữa thì cho thêm giấm, đường và bột ngọt.



MẮM TÉP (TÉP LÀM MẮM)

Vật liệu ::

- 2 kg tép (sống hay chết cũng được)
- Muối hạt
- Tỏi
- Gừng
- Thính rang vàng
- Ót
- Mật ong
- Rượu trắng
- Thịt 3 chỉ

Chuẩn bị :

- Tép rửa sạch, để ráo nước.

- Quậy 1 chậu nước muối thật mặn. Muốn biết độ mặn thế nào là vừa, ta thả hạt cơm vào nước muối, thấy nó nổi lên nhanh là được; ngược lại, nếu nó nổi lơ lơ dưới mặt nước muối là nước muối còn nhạt, phải thêm muối vô quậy nữa. Xong, đổ tép vào chậu nước muối cho ngập, ngâm 3 đêm, vớt ra để ráo, lột bỏ vỏ, lấy thịt.

- Gừng, tỏi lột vỏ, xắt mỏng cho vào 4 muỗng canh mật ong (hoặc đường cát trắng), 4 muỗng canh rượu trắng trộn đều với tép.

- Thính rang vàng, xay mịn.

Cách làm :

Đầu tiên, lấy muỗng xúc thính để vô tép, xong lớp nào, lấy lớp đó, nhận cứng vô keo (hoặc hủ) cho đầy,

sau đó, lấy bọc ny-long dày lên mặt, dùng cây chẻ nhỏ gài cứng lại để qua 1 đêm, lấy nước mắm đổ lên mặt keo (hoặc hũ) mắm cho ngập, dày nắp lại và đem để vào chỗ tối độ 15 đến 20 ngày là ăn được và ăn dài dài đến 1,2 tháng.

Đến khi ăn, khía thịt 3 chi xắt mỏng, phi mỡ tỏi, xắt ớt miếng trộn vào mắm để cách đêm đem ra ăn. Dùng món này phải có rau sống, khế chua, chuối chát, ăn cặp với bún rất ngon.

Nước chấm:

– Giấm tỏi ớt.

TÉP CHAO CHUA

Vật liệu:

- | | |
|---------------------|--------------|
| – 2 kg tép đất sống | – Chè nếp |
| – Muối hạt | – Rượu trắng |
| – Đường cát trắng | – Muối bột |

Chuẩn bị:

- Tép đất rửa sạch, vớt lên để ráo nước.
- Múc nước máy hoặc nước giếng cho vào chậu, để muối hạt vô khuấy đều. Nước muối phải có độ mặn cao.

Muốn đạt độ mặn, phải thử bằng cách lấy hột cơm thả vào nước muối, nếu thấy nó nổi phì lên là được. Trái lại, nó nổi lơ dờ dưới mặt nước muối là nước muối còn nhạt, phải cho thêm muối vô quậy nữa. Sau đó đem nước muối lóng cho trong.

Cách làm:

Xong, đổ tép vô chậu không, nhận dễ xuống, lấy tấm ny-long dầy lên mặt tép, gác ngang cây hoặc tre chẻ nhỏ lên tấm ny-long, rồi lấy vật gì nặng dẫn lên, cốt không để cho tép trào ra, sau đó, chắt nước muối đã lóng vô tép cho ngập, ngâm 2 đêm vớt lên để ráo, dùng kéo cắt bỏ đầu tới con mắt, đuôi để lại.

Nấu chè nếp thật ngọt, lỏng và như. Cứ 1 chén chè lỏng, để vô 2 muỗng canh rượu trắng trộn với 1 chén rượu nếp có độ lỏng sền sệt như bánh canh cho đến hết, và làm như vậy, người ta gọi là "chao tép". Mỗi lần trộn xong, cho ngay tép vào keo, khi keo đã dầy rồi, lấy tấm ny-long dầy lên mặt tép, chắt vài chiếc dừa tre gài vô miệng keo cho tép ngập nước chè đem phơi nắng 3 ngày, sau đó, để vào chỗ tối.

Tép "chao" 15 ngày là ăn được. Muốn giữ ăn lâu (khoảng 2-3 tháng), lúc "chao tép", ta để thêm vào keo tép 1 muỗng canh muối bột và trộn đều trong tép và nước chè. Tép "chao" dùng được cả nước. Tép chao ăn cặp với thịt heo 3 chỉ luộc, rau sống, gừng, chuối chát, bún, bánh tráng nhúng nước.

Nước chấm:

– Nước tép chao có để ớt xắt miếng.

NEM MẮM

Vật liệu :

- 1kg mắm cá lóc
- 0,5 kg thịt đùi
- 1 lát gừng bằng 2 ngón tay cái
- 1 củ tỏi lớn
- 5 trái ớt
- 1 trái chanh
- 0,5 kg đu đủ bào
- 1 chén ăn cơm thính xay mịn
- 1 muống canh bột ngọt
- 2 muống canh rượu trắng
- 3 muống canh mật ong hoặc đường cát trắng

Chuẩn bị:

- Mắm lóc lấy thịt xắt mỏng vừa miếng ăn, bỏ xương, da.

- Gừng, tỏi cạo, lột vỏ, rửa sạch, xắt mỏng, ớt xắt chỉ để vô 2 muống canh mật ong (hoặc đường cát trắng), 1 muống canh bột ngọt, 2 muống canh rượu trắng, 1 chén ăn cơm thính xay mịn trộn đều với mắm.

- Thịt đùi ướp tỏi, đường, nước chanh để độ 10 phút cho thịt thấm gia vị.

Cách làm:

Bắc chảo nóng, phi mỡ, tỏi độ 1 chén múc ra. Chảo còn nóng, cho mỡ khác vô, để thịt đùi vô khìa trên lửa nhỏ. Khi thịt sem sém vàng, xúc ra để nguội, xắt lát mỏng trộn vô mắm với mỡ tỏi đã phi và 1 muống canh mật ong (hoặc đường cát trắng).

Đu đủ bào cho vào một chút muối, đem rửa nước cho sạch mũ, vắt ráo nước để lên trảng hoặc rổ thưa phơi nắng hơi héo đem vô trộn với mắm và nêm nếm cho vừa ăn.

Xong, lấy lá chuối gói nem mắm như gói nem chua và cột đùm lại để cách 2 đêm thì ăn. Món này ăn với rau sống, khế, chuối chát, và ăn cặp với bún ngon hơn ăn với cơm.

Nước chấm:

– Giấm tỏi ớt.

MẮM SỐNG

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

- | | |
|---|--|
| – 1 kg mắm cá lóc (hoặc cá trê, cá sặc) | – 3 muỗng cà phê bột ngọt |
| – 0,5 kg thịt ba rọi | – 2 muỗng canh mật ong |
| – 0,5 kg tôm càng hoặc tép đất | – 1 muỗng canh đường cát trắng |
| – 1 củ tỏi to | – 1 xí giấm chua |
| – 100 gam gừng non | – Sà lách, rau sống, khế chua, chuối chát, bún ổi, dưa chuột |
| – 5 trái ớt sừng trâu | |

Cách làm:

- Mắm lóc vuốt sạch thính, lột bỏ da, xé lấy thịt, bỏ xương (xương, da đem dùng vào việc khác); nếu là mắm sặc thì cũng vuốt cho sạch thính, xé ngang, bỏ xương cứng. Thịt xé xong đem trộn với mật ong (không có mật ong thì dùng đường thay thế).

- Thịt ba rọi luộc chín, thái mỏng vừa miếng gấp.

- Tôm càng nướng lột bỏ vỏ, xé lấy thịt. Trường hợp không có tôm càng thì dùng tép đất đem luộc, lột bỏ vỏ, lấy thịt.

- Tỏi, ớt lột vỏ, rửa sạch, chừa lại mỗi thứ một ít để giã nhuyễn cho vào giấm để chấm, còn lại bao nhiêu cộng với gừng xắt lát mỏng ngâm giấm.

- Khế chua, chuối chát, bần ổi, dưa chuột xắt mỏng.

Trình bày:

Sắp mắm đã trộn mật ong, thịt ba rọi luộc chín và tôm càng nướng vào chung 1 đĩa to. Sắp sà lách, rau sống, khế chua, chuối chát, bần ổi, dưa chuột vào 1 đĩa to khác. Bày 1 vài đĩa con đựng tỏi, ớt, gừng, xắt lát mỏng ngâm giấm và 1-2 chén nhỏ đựng giấm có để tỏi ớt đã giã nhuyễn làm thành nước chấm. Khi ăn, gấp các thứ rau, quả sống, gừng, ớt xắt lát nói trên để vô chén, rồi gấp mắm sống, thịt ba rọi luộc chín và tôm càng nướng để vô, chan thêm giấm tỏi ớt ăn với cơm nguội. Ăn mắm sống phải có chất cay, nồng, chua, chát mới ngon và thường người ta ăn mắm sống ăn bốc bằng tay mới thấy thú vị bằng cách tự gói thức ăn đem chấm với nước chấm..

Nước chấm:

- Giấm tỏi ớt.

LẨU MẮM

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

- | | |
|--|--|
| - 1/2 kg mắm sặc ngon
(mắm đồng) | - 300 gam thịt ba rọi |
| - 2 miếng ức gà mái to | - 300 gam gan heo |
| - 1 củ tỏi to | - 4 muỗng cà phê bột ngọt |
| - 100 gam củ hành ta | - 1 muỗng canh đường cát trắng |
| - 100 gam gừng non | - 1 muỗng cà phê muối bột |
| - 3 muỗng canh đầy sả ớt
bằm nhuyễn | - 1 trái khóm chín |
| - 3-4 trái chanh | - 3 kg bún |
| - 5 trái ớt sừng trâu | - Sà lách, rau sống, khế
chua, chuối chát, dưa
chuột |
| - 1 trái dứa tươi | - Lẩu để nấu |

Chuẩn bị:

- Mắm sặc mua về, nếu có thính nhiều, giũ bỏ bớt thính, để nguyên chất, khỏi rửa (vì rửa sẽ mất mùi),

cho vào xoong đổ nước vừa ngập bắc lên bếp nấu cho mắm rã, dùng đũa quậy nhừ, lấy rổ dầy lượt mắm nhiều lần cho mắm ra hết, vứt bỏ xương.

- Thịt gà, thịt ba rọi, gan heo rửa sạch, xắt lát mỏng (mỗi thứ để riêng) đem ngâm nước dừa tươi để độ 10-15 phút vớt lên, lấy vải mỏng vắt cho ráo nước, còn nước dừa ngâm thịt thì cho vào xoong mắm kho.

- Tỏi, củ hành ta lột vỏ, rửa sạch, xắt mỏng, giã nhuyễn để vô bột ngọt, muối, đường ướp vào thịt gà, thịt ba rọi và gan heo độ 2/3, để đó.

- Khóm gọt vỏ, bỏ cùi, xắt mỏng.

- gừng non, khế chua, dưa chuột xắt mỏng.

- Ớt sừng trâu xắt khoanh.

- Chanh xắt làm 6-8 miếng.

Cách làm:

Mắm lược xong, bắc lên bếp nấu sôi, hớt sạch bọt, nếm thử xem có lạt thì nấu cho sôi cạn lại một chút cho vừa ăn. Lấy 1/3 tỏi, củ hành ta đã giã nhuyễn còn lại cho vào chảo mỡ xào cho thơm, để vô 3 muỗng canh sả ớt băm nhuyễn xào chung, khi có mùi thơm, xúc hết đồ vô xoong mắm, để luôn bột ngọt, đường vô, nêm nếm cho vừa ăn (mắm phải kho hơi đặc vì còn chế giấm).

Trình bày:

- Thịt gà, thịt ba rọi, gan heo sắp chung vào 1 đĩa, mỗi thứ một khúc. gừng non xắt mỏng, ớt xắt khoanh, chanh xắt miếng để chung 1 đĩa. Sà lách, rau sống, khế

chua, chuối chát, dưa chuột, khóm xắt mỏng sắp chung vào 1 đĩa lớn hoặc phân ra 2 đĩa tùy ý.

Còn mắm thì lấy vá múc đổ vô lấu để lửa than đỏ. Mắm sôi, đâm nhuyễn 5-6 tép tỏi và 2 trái ớt sừng trâu cho vô 1/2 chén giấm và múc vài muỗng canh đổ vô lấu. Sau đó, gắp thịt mỗi thứ 1 đĩa để vô lấu mắm. Rồi, mỗi người gắp lấy sà lách, rau quả sống cho vào chén và theo đó, gắp thịt các thứ trong lấu để vô ăn cặp, thêm bún càng ngon, hết đợt thịt này lại đến đợt thịt khác. Chú ý các thứ thịt để vô lấu mắm phải được dùng kịp thời, để lâu trong lấu, thịt mất chất ngọt.

Nước chấm:

- Giấm tỏi ớt. Nếu không chấm thì nêm vô chén.

MẮM LÓC CHIÊN GIẤM ĐƯỜNG

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

- | | |
|--|---------------------------|
| - 2 con mắm lóc ngon độ
300-400 gam mỗi con | - 1 muỗng cà phê bột ngọt |
| - 1 củ tỏi | - 2 muỗng canh đường cát |
| - 100 gam củ hành ta | - 1/2 chén giấm |
| - 1 cục gừng bằng ngón tay
cái | - Cải sà lách, dưa chuột |
| - 2 trái ớt sừng trâu | - 3 muỗng canh mỡ nước |

Chuẩn bị:

- Mắm mua lựa loại ngon, dùng tay vuốt cho sạch thính, cắt ra làm đôi.
- Tỏi, củ hành ta lột vỏ, rửa sạch, xắt mỏng, giã nhuyễn.
- gừng, ớt sừng trâu xắt chỉ.
- Giấm đem quậy chung với đường.

Cách làm:

Bắc chảo nóng, đổ mỡ vào, mỡ sôi, đập dập 4-5 tép tỏi để vào cho thơm, thả mắm vô chiên vàng cả 2 bề, sau đó, cho hết số tỏi, củ hành ta giã nhuyễn vào mắm cho có mùi thơm, rồi cho tiếp giấm, đường, bột ngọt vô mắm để sôi một hồi cho mắm thấm giấm, đường, bột ngọt và gia vị. Khi nước mắm cạn sền sệt, phải nêm mắm cho có chất chua ngọt, nếu thiếu chua thì cho thêm giấm, thiếu ngọt thì cho thêm đường hoặc bột ngọt, rồi xúc ra.

Trình bày:

- Xúc mắm ra đĩa để gừng, ớt xắt chỉ lên mặt. Món này ăn cặp với cái sà lách, dưa chuột và canh cải xanh cùng với cơm.



MẮM LÓC CHUNG VỚI TRỨNG VỊT

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

- 1/2 kg mắm lóc ngon
- 300 gam thịt nạc dăm
- 5 trứng vịt
- 1/2 chén sả ớt
- 1 củ gừng bằng ngón tay cái
- 1 củ tỏi to
- 20 củ hành ta
- 5-6 tép hành lá
- 2 muỗng cà phê bột ngọt
- 3 muỗng cà phê đường cát
- 1 muỗng canh bột năng
- 3 muỗng mỡ nước
- 1 chút bột màu đỏ

Chuẩn bị:

- Mắm lóc lột da, lóc lấy thịt xắt mỏng, băm nhuyễn, bỏ xương.

- Thịt nạc dăm rửa sạch, xắt mỏng, băm nhuyễn, để vô mắm trộn chung.

- 5 trứng vịt lấy ra 1 lòng đỏ, còn lại bao nhiêu trộn hết vào mắm cùng với bột ngọt, bột năng và đường cát trắng.

- Sả ớt băm nhuyễn.

- Gừng, tỏi, củ hành ta lột, cạo vỏ, rửa sạch, xắt mỏng, giã nhuyễn.

Cách làm:

Bắc chảo nóng, để mỡ vào, cho hết số sả ớt, gừng,

tỏi, củ hành ta đã giã nhuyễn vô phi cho thơm, xúc ra để vô mắm đã trộn với thịt nạc, trứng vịt và các thứ gia vị và trộn thật đều để vô đĩa hoặc tô trệt đem chưng cách thủy.

Chờng độ 20-30 phút, lấy dưa xom, thấy mắm đã chín, lấy 1 lòng đỏ trứng vịt còn lại đem ra để thêm nước lã đánh cho tan, để vô 1 chút bột màu đỏ quậy đều, lấy lòng gà sạch nhúng vào phết lên mặt mắm dậy lại, 5 phút sau lấy ra trông vừa ngon vừa đẹp thức ăn.

Món này khi ăn nên có khế, chuối chát, rau sống.

MẮM VÀ RAU

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

- 1/2 kg mắm sặc (mắm đồng)
- 1 kg cá bống kèo
- 1 kg thịt ba rọi
- 1 củ tỏi to
- 10 củ hành ta
- 1 kg dứa nạo
- 1 kg rau dứa chỉ
- 1 kg hông sún
- 1 kg giá sống
- 5 trái ớt sừng trâu
- 3-4 trái chanh
- 4 muống canh sả ớt băm nhỏ
- 3 muống cà phê bột ngọt
- 1/2 muống canh đường cát trắng
- 1 xí giấm chua

- 5 muỗng canh mỡ
- 1 muỗng cà phê muối bột
- Rau thơm (húng cây, húng
lủi, quế) dưa chuột...

Chuẩn bị:

- Mắm sặc mua về, nếu có thính nhiều, giũ cho rơi bột, cho nước vào bắc lên bếp nấu và dùng đũa quậy cho xương rã hết thịt.
- Dùng rổ dày lượt mắm sang qua xoong khác đến khi thấy xương mắm sạch, trắng thì thôi.
- Cá bống kèo cho vô 1 chút muối chà sạch nhớt, dùng kéo cắt đầu tới mắt và cắt đuôi bỏ, để đó.
- Thịt ba rọi rửa sạch, xắt mỏng vừa miếng gấp.
- Tỏi, củ hành ta lột vỏ, rửa sạch, xắt mỏng, giã nhuyễn, chiết ra 1/2 đem phi mỡ cho thơm.
- Rau dưa chi, bông súng, giá sống, rau thơm lột, rửa sạch, và xắt khúc độ 1 phân (trừ giá sống).
- Ớt sừng trâu xắt miếng

Cách làm:

Mắm lượt xong, bắc lên bếp nấu sôi, hớt sạch bọt, để nhìn trên bếp. Lấy 1/2 số tỏi, củ hành ta đã giã nhuyễn còn lại ướp vào thịt ba rọi để độ 5-10 phút, bắc chảo lên xào cho thịt ra mỡ, để sả ớt bằm nhỏ vô xào chung cho thơm xúc hết ra để vô xoong mắm kho cho thịt chín, để bột ngọt, đường vô và nêm nếm cho vừa ăn (Đừng kho lạt lắm vì còn dùng thêm giấm chua). Sau đó, để cá bống kèo vô kho với mắm. Khi cá bống kèo hơi nứt da lưng, thì bớt lửa ngay và để hết bột ngọt, mỡ, tỏi,

ủ hành ta đã phi vô mắm và một lần nữa ném nếm
ho vừa ăn

Trình bày:

– Mắm múc ra tô lớn vừa có cái, vừa có nước. Đặt bên
cạnh 1-2 đĩa to đựng chung rau dứa, bông súng, rau thơm,
dưa chuột, dứa nạo (ai thích thứ nào thì dùng thứ đó)
và vài chén nhỏ giấm chua có để tỏi, ớt băm nhuyễn.
Khi ăn, mỗi người xúc rau, dưa chuột, dứa nạo cho vào
chén và múc mắm vừa có cái vừa có nước để vô, chan
thêm giấm tỏi ớt mà dùng. Ăn theo kiểu này, người ta
gọi là "ăn mắm và rau", một món ăn dân tộc được mọi
người, mọi giới ưa thích và ăn quên thôi, vì nó rất hấp
dẫn.

CƠM CHIÊN

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

- | | |
|------------------------|-------------------------------------|
| – 2 lon sữa bò gạo | – 200 gam đậu Hà Lan hay
đậu hộp |
| – 300 gam thịt heo nạc | – 1 muỗng cà phê bột màu
đỏ |
| – 2 trứng vịt tươi | – 1 chén ăn cơm cà chua
đã sốt |
| – 3 trứng vịt muối | – Bột ngọt |
| – 1 cặp lạp xưởng | – Muối |
| – 1 củ tỏi | |
| – 100 gam củ hành ta | |

Chuẩn bị:

- Gạo lứt thứ ngon cơm, trụng hột, nấu hơi khô, cơm chín dỡ ra để nguội.

- Thịt heo nạc dăm rửa sạch, xắt cục độ 4 phân.

- Tỏi, củ hành ta lột vỏ, rửa sạch xắt mỏng, giã nhuyễn, lấy 1/3 trộn chung với 1 muỗng cà phê bột ngọt và 1/2 muỗng cà phê muối ướp vào thịt để độ 20 phút.

- Trứng vịt muối luộc chín, bóc lòng trắng, lấy lòng đỏ tán nhuyễn, để trộn vào cơm chiên.

- Trứng vịt tươi lấy cả lòng đỏ và lòng trắng cho vào chén đánh tan, để vào 3 muỗng canh nước lã, 1/2 muỗng cà phê bột ngọt và 1 chút muối.

Cách làm:

Bắc chảo nóng, cho mỡ vào, đập dập 4,5 tép tỏi để vào cho thơm, cho thịt đã ướp vào chiên sem sém vàng xúc ra, cho lạp xương vào chiên cho ra bớt mỡ xúc ra và sau cùng, cho trứng vịt tươi đã đánh tan vào chiên và tráng mỏng, xúc ra. Tất cả thịt heo, lạp xương và trứng vịt chiên đều xắt hột lựu. Kế đó, lấy 1/2 số gia vị còn lại cho vào chảo phi thơm, cho hết số thịt heo, lạp xương, trứng vịt chiên xắt hột lựu, đậu Hà Lan, lòng đỏ trứng vịt muối tán nhuyễn, bột ngọt, muối, tiêu vô xào chung độ 5 phút xúc ra làm nhân.

Bắc chảo khác, để mỡ nhiều, cho hết số gia vị còn lại vô chảo phi cho thơm, cho cơm vô chiên, chú ý đừng để cơm quên cục và liên tay xào cho đến khi nào thấy hột cơm bóng, mượt thì lấy chén cà chua đã sốt, cho

thêm 4-5 muống canh nước súp hay nước lã quậy ra cho hơi lỏng, để vò 1 muống cà phê bột màu đỏ rưới hết vào chảo cơm xào tiếp cho cơm rút hết nước cà, rồi lấy 1/2 nhân để vò cơm chiên, xào trộn đều.

Trình bày:

- Khi ăn, xúc cơm chiên ra đĩa bầu dục, lấy số nhân còn lại để lên trên mặt và rải ngò, rắc tiêu lên dùng.

Nước chấm:

- Xi dầu

CƠM THANH CHÂU

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

- | | |
|-------------------------|----------------------------------|
| - 2 lon sữa bò gạo ngon | - 3 muống cà phê bột ngọt |
| - 2 cặp lạp xưởng | - 1 muống cà phê đường cát trắng |
| - 300 gam thịt đùi | - 2 muống cà phê rượu hương |
| - 4 trứng vịt muối | - 3 muống cà phê muối |
| - 200 gam đậu xanh cà | - 1 muống canh nước tương |
| - 1 củ tỏi to | - 4 muống canh mỡ nước |
| - 100 gam củ hành ta | - Ngò |
| - 5 lá dứa tươi | |

Chuẩn bị:

- Gạo ngon lựa sạch thóc, sàng lấy gạo trọng, vo sạch.
- Lạp xưởng đem chiên.
- Trứng vịt muối luộc chín, bóc lòng trắng, lấy lòng đỏ tán nhuyễn.
- Thịt đùi rửa sạch; xắt cục độ 3-4 phân.
- Tỏi, củ hành ta lột vỏ, xắt mỏng, giã nhuyễn, lấy 1 ít để vô 1/3 bột ngọt, đường cát trắng, rượu hương, nước tương trộn đều ướp vào thịt để độ 20-30 phút đem khía cho sem sém vàng.
- Lạp xưởng chiên và thịt khía đều xắt hột lựu hết.
- Đậu xanh cà ngâm đãi vỏ, lựa bỏ hột đen, đem hấp hay nấu chín, nhưng đừng để nhão, khi đậu chín trút ra để nguội, tán nhuyễn.
- Lá dứa rửa sạch, xắt khúc 4-5 phân.

Cách làm:

Bắc nước cho gạo vào xoong nấu như cơm thường. Khi gạo vừa sôi, có nước nhớt, trút ngay gạo ra thúng, xối nước lã lên, chà gạo cho sạch nhớt. Sau đó, lấy xoong bắc nước khác lên, chờ nước sôi, cho gạo đã chà vô nấu tiếp đến khi thấy gạo sôi tiêm và có nhớt, lại trút gạo ra thúng xối nước lã lên, chà 1 lần nữa cho hột gạo xuống hết nhớt và để ráo nước.

Nếu có nồi xôi thì bắc lên bếp xôi, không có nồi xôi, thì lấy chảo hoặc xoong lớn bắc nước lên, dùng rổ dày

lót vải mùng đặt lên chảo, để gạo trộn với lá dứa vô xôi. Khi nước sôi nhiều, phải xới thường thường cho cơm chín đều (chú ý đừng để nước sôi làm ướt dĩa rô).

Cơm chín, xả ra cho nguội, để đậu xanh nấu chín và lòng đỏ trứng vịt muối đã tán nhuyễn vô trộn đều giống như xôi vô và gấp lá dứa bỏ ra. Kế đó lấy chảo sạch phi mỡ tỏi, hành giã nhuyễn trộn vô cơm cùng với lạp xưởng, thịt khìa xắt hạt lựu và nêm thêm bột ngọt, đường, muối cho vừa ăn.

Trình bày:

– Khi ăn xúc ra đĩa lớn, rưới vô 1 muỗng mỡ tỏi, hành đã phi cho thơm và rắc ngò lên. Nếu thấy nhạt, chan thêm xì dầu.

CƠM THẬP CẨM

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

- | | |
|-----------------------|-----------------------|
| – 2 lon sữa bò gạo | – 1 củ tỏi to |
| – 300 gam thịt đùi | – 200 gam củ hành tây |
| – 300 gam thịt xá xíu | – 20 củ hành ta |
| – 1 cặp lạp xưởng | – 10 tép hành lá |
| – 2 trứng vịt lạt | – 100 gam cà rốt |

- 300 gam đậu petits pois
- 2 muỗng canh bột năng
- nấu chín
- 1 muỗng canh muối
- 2 muỗng canh bột ngọt
- 1 muỗng canh hạt điều
- 3 muỗng cà phê đường
- 1/2 chén cà chua đã sốt
- 2 muỗng canh nước tương
- Ngò

Chuẩn bị:

- Gạo vo sạch, nấu cơm xốp, khô dờ ra để nguội.
- Thịt nạc rửa sạch, xắt cục vuông độ 4-5 phân.
- Thịt xá xíu xắt hạt lựu.
- Lạp xương đem chiên qua, xắt hạt lựu.

- Trứng vịt lạt lấy cả lòng đỏ và lòng trắng đánh tan cho thêm 2 muỗng canh nước lã quậy đều đem chiên và tráng mỏng như bánh xèo, xắt hạt lựu.

- Tỏi lột vỏ, rửa sạch, xắt mỏng, giã nhuyễn, lấy 1/2 muỗng cà phê để vô một ít muối, nước tương, đường ướp vào thịt để độ 15-20 phút cho thấm gia vị, sau đó, bắc chảo lên khìa thịt cho vàng, thơm xúc ra xắt hạt lựu hết.

- Hạt điều đem phi mỡ cho ra màu, bỏ hạt, để vô 1 muỗng cà phê tỏi giã nhuyễn xào qua.

- Cà chua đã sốt cho thêm nước, muối, đường vô trộn đều để vô mỡ phi hạt điều phi lại cho thơm.

- Hành lá xắt nhỏ.

- Củ hành ta lột vỏ, rửa sạch, xắt mỏng, giã nhuyễn.

Cách làm:

Bắc chảo nóng, để mỡ vào, mỡ sôi, cho 2 muỗng cà phê tỏi giã nhuyễn vô xào qua cho thơm, để thịt nạc xắt hạt lựu vô xào, kế đó, cho tiếp Lạp xương, trứng vịt chiên xắt hạt lựu, đậu petits pois nấu chín, củ hành tây xắt hạt lựu, nước tương, đường, bột ngọt, muối vô xào chung làm nhân và để thêm vô nhân thịt xá xíu xắt hạt lựu và hành lá xắt nhỏ, rồi nêm nếm cho vừa ăn xúc lên; để mỡ tỏi khác vô chảo, cho cơm vô xào cho đến khi thấy hạt cơm bóng, mượt, nêm bột ngọt, muối, nước tương và để hành lá vô. Khi cơm đã thấm mỡ, cho hết số cà sốt đã phi với hạt điều vô chảo cơm, xào liền tay cho màu đều thấm đều vào cơm, xúc 1/2 nhân thập cẩm để vô cơm trộn thật đều, lấy 2 muỗng canh bột năng để khô rắc vô chảo cơm xào tiếp, vừa rắc bột, vừa xào cho bột dính đều trong cơm cho đến khi thấy bột thật chín mới thôi. Bột chín, cơm sẽ có chất nhựa của bột và khi xúc ra đĩa, cơm không bị rã ra.

Trình bày:

- Lấy 1 cái tô lớn để cái lon sữa bò không vô (tô vừa thì lấy trái dưa chuột cắt ngang 2 đầu) để ngay vào giữa tô làm nòng, xúc cơm trong chảo để vô tô theo xung quanh nòng ém xuống cho dẽ cho đến khi đầy tô, lấy 1 cái đĩa sâu nào định xúc cơm úp trùm lên tô cơm lật ngược trở lại, rồi dờ tô lên, xoay nòng rút ra, lấy muỗng múc nhân còn lại để vô lỗ nòng cho đầy. Sau đó, để ngò và rắc tiêu lên cơm xung quanh lỗ nòng. Khi ăn xúc cơm và nhân trong lỗ nòng ra chén.

BÚN NƯỚC LÈO BẠC LIÊU

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

- 600 gam mắm sặc ngon
- 1 trái dứa tươi
- 1 con cá lóc trên dưới 1 kg
- 1 muỗng canh bột ngọt
- 1kg thịt ba rọi
- 2 muỗng cà phê muối bột
- 600 gam tép đất
- 10 muỗng canh mỡ nước
- 5-6 tép sả
- 2 xí giấm chua
- 1 củ tỏi
- Rau sống (giá, hẹ, húng cây, húng lủi) bắp chuối, chanh, ớt...
- 100 gam hành lá
- Nước lã
- 50 gam ngải bún

Chuẩn bị:

- Mắm sặc ngon để nước xấm xấp vô kho. Mắm sôi, dùng dứa quậy cho thịt mắm rã ra, lấy rõ dầy lượt bỏ xương.

- Cá lóc làm, lạng bỏ da, luộc chín, gỡ lấy thịt, bỏ xương. Nước luộc cá cho vô mắm.

- Thịt ba rọi cạo, rửa sạch đem luộc chung với cá.

- Tép luộc chín, lột vỏ bỏ, chẻ làm đôi theo đường lưng.

- Tỏi, củ hành ta lột vỏ, rửa sạch, xắt mỏng, giã nhuyễn.

- Sả đập dập, cắt ra từng khúc độ 6 -7 phân thả vô chảo.

- Ngải bún cạo vỏ, rửa sạch, xắt mỏng, giã nhuyễn xào qua mỡ tỏi xúc ra cho vô xoong chảo.

- Chanh xắt miếng, ớt băm nhỏ.

- Bắp chuối xắt mịn, hẹ xắt khúc độ 1 phân, giá, húng cây, húng lủi lột để nguyên. Đâm nhỏ một ít tỏi, ớt cho vào tô giấm chua để chan vô bún.

Cách làm:

Bắc chảo nóng, để mỡ nước vào, mỡ sôi, để vô 1/2 tỏi, củ hành ta đã giã nhuyễn xào qua cho thơm xúc ra và dùng nó để xào riêng cá lóc, thịt ba rọi, tép và xúc mỗi thứ ra để riêng. 1/2 số tỏi, củ hành đã giã nhuyễn còn lại đem phi hết với mỡ cho vô xoong chảo nấu cùng với nước dừa tươi, bột ngọt. Mắm sôi, hớt sạch bọt và nêm nếm nước lèo cho vừa ăn.

Đừng để nước lèo lạt quá vì còn dùng với bún, rau sống và giấm chua.

Trình bày:

- Xoong nước lèo phải luôn để trên bếp có lửa than để ăn nóng hoặc để vô lấu. Khi gần ăn, dùng nhiều tô để bắp chuối, giá, hẹ vô trước, kế đó, gấp bún để lên, lấy vá múc nước lèo chế vô tô bún, rồi chắt nước lèo trở lại xoong, làm như vậy 2 lần cho bún nóng. Lần thứ 3,

múc nước lèo chan vô tô bún vừa xấp để luôn lại
tô, lấy dưa gắp cá, thịt ba rọi và tép đã xào qua mỡ, tỏi,
hành cho vô tô bún, để rau thơm (húng cây, húng lủi)
lên mặt cho thấy ngon và nêm thêm giấm tỏi ớt vô ăn
nóng.

BÚN XÀO THỊT BÒ

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

- | | |
|------------------------|-------------------------------------|
| - 1 kg thịt bò non | - Tương ớt |
| - 1 củ tỏi to | - 500 gam giá sống |
| - 100 gam củ hành ta | - 100 gam đậu phộng rang |
| - 200 gam củ hành tây | - 2 muỗng cà phê bột ngọt |
| - 1 chén sả ớt băm | - 2 muỗng cà phê muối bột |
| - 100 gam củ cải đỏ | - 2 muỗng cà phê rượu
hương |
| - 100 gam củ cải trắng | - 3 muỗng cà phê đường
cát trắng |
| - 1kg rau sống | - 2 kg bún |
| - 500 gam cải sà lách | - Mỡ nước |
| - Giấm | |
| - Chanh | |

Chuẩn bị:

- Thịt bò rửa sạch, xắt mỏng theo thớ ngang.

- Tỏi, củ hành ta lột vỏ, rửa sạch, xắt mỏng, giã nhuyễn, lấy 1/3 trộn vào sả ớt, bột ngọt, muối, đường, rượu hương, 2 muống canh đậu phộng rang đậm nhỏ ướp vào thịt bò đã xắt, để độ 15 phút cho thịt bò thấm gia vị.

- Củ hành tây xắt làm 6 - 8 miếng tùy củ lớn nhỏ, gỡ rời ra từng miếng. Củ cải đỏ, củ cải trắng xắt chỉ ngâm nước muối vắt khô ngâm giấm, đường.

- Cải sà lách, rau sống lột rửa sạch, xắt nhỏ độ 2 phân.

Cách làm:

Khi ăn, xào từng tô bằng cách bắc chảo nóng, để vô 1 muống cà phê tỏi, củ hành ta giã nhuyễn phi mỡ cho thơm, lấy muống múc thịt bò ướp để vô xào, thịt vừa đủ tô bún, xào hơi tái, cho giá, 6-7 miếng củ hành tây xắt miếng đã gỡ vô rồi xào qua, thịt vừa chín để bún vô xào cho bún thấm, mỡ và rời ra.

Trình bày:

- Chuẩn bị sẵn cải sà lách, rau sống (húng lủi, húng cay, giá...) xắt nhỏ lót vô tô để khi bún xào chín xúc qua tô để lên 1 muống canh đậu phộng giã nhuyễn và gấp đồ chua để lên thêm, chan nước mắm chua có để đường, giấm, chanh, tương ớt.

Nước chấm:

- Dùng nước mắm, khi làm, nên pha nước dứa tươi để bớt mặn và để vô bột ngọt (Nước mắm lột chan nhiều mới ngon).

BÌ BÚN

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

- 600 gam thịt đùi ít mỡ
- 400 gam da bì chặt sẵn
- 1 củ cải to
- 20 củ hành ta
- 500 gam dừa nạo
- 3 muỗng cà phê bột ngọt
- 1 muỗng canh đường
- Nước lã
- 3 muỗng cà phê muối bột
- 5 muỗng canh mỡ nước
- 1/2 chén đậu phộng rang đậm nhỏ
- 1 cục phèn chua bằng ngón tay cái
- 2 kg bún
- Sà lách, rau sống (húng cay, húng lủi, giá, dưa chuột, ớt, gừng)
- Đồ chua mua ở chợ

Chuẩn bị:

- Thịt đùi rửa sạch, xắt ra từng cục độ 4 phân.
- Tỏi, củ hành ta lột vỏ, rửa sạch, xắt mỏng, giã nhuyễn, lấy 1/2 để vô 1 muỗng cà phê muối bột, 1/2 muỗng canh đường trộn đều ướp vào thịt.
- Da bì cho vào nước có để phèn chua ngâm độ 5 phút, lấy tay bóp chà cho da trắng và sạch kéo hôi dầu, sau đó, trút ra rửa tươi nước lã vô xà cho sạch phèn, rồi dùng vải mùng cho da vào vắt cho ráo nước đổ ra sàng đem phơi gió cho thật ráo.

- Dừa nạo đem vắt, thắng lấy nước cốt.

- Sà lách, rau sống (húng cây, húng lủi), dưa chuột, gừng, ớt xắt nhỏ.

Cách làm:

Bắc chảo nóng, đổ mỡ vào, mỡ nóng, đập dập 4-5 tép tỏi để vào cho thơm, cho thịt đã ướp vô chảo cho hơi sém vàng rồi quậy 1 chén nước lã để vô 1 muổng canh đường hiệp vô .thịt dầy nắp lại nấu cho đến khi thịt mềm, cạn nước, xúc hết ra. Để tiếp số mỡ còn lại vào chảo, cho hết số tỏi, củ hành ta đã giã nhuyễn vô phi cho thơm, xúc lên.

Xong, đem thịt ram ra xắt lát mỏng và xắt trở lại thành sợi lớn hơn sợi da bì một chút, lấy da bì trộn thính, muối, bột ngọt và mỡ ram thịt còn đọng ở chảo, rồi để hết số thịt đã xắt thành sợi vô da bì trộn đều và mềm nếm thử xem có vừa ăn chưa, thiếu chất nào thì thêm vào chất đó. Sau cùng, cho số mỡ, hành, tỏi đã phi vô da bì trộn cho thật đều. Nhớ đừng trộn lạt quá, ăn không ngon.

Trình bày:

- Bì sắp ra đĩa cạn. Bên cạnh, có đặt các đĩa bún, rau sống. Khi ăn, dùng nhiều tô gấp rau sống, giá, dưa chuột để vô trước, kế đó, gấp bún vô, xúc bì để lên, chan nước cốt dừa và rắc đậu phộng rang đâm nhỏ vô (mỗi tô cho vô 1 muổng canh nước cốt dừa và 1/2 muổng canh đậu phộng rang), đồng thời, chan thêm nước mắm gừng, tỏi, ớt có để đồ chua vô tô bún ăn cho ngon miệng. Bì, ngoài việc ăn với bún ra, có thể còn sử dụng vào các món ăn khác

như bì cuốn, bún nước lèo bì, bánh tằm bì, bánh bèo bì,
v.v...

MÌ XÀO GIÒN

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

- | | |
|--------------------------------------|------------------------------|
| - 1 kg mì lộn (hoặc mì chiên
rời) | - Ngò |
| - 100 gam gan heo | - 1 trái dưa chuột |
| - 50 gam thịt heo nạc dằm | - 500 gam củ cải đỏ |
| - 100 gam cá nạo | - 1 củ tỏi lớn |
| - 100 gam chả tép đập | - 100 gam đậu phộng rang |
| - 100 gam củ hành tây | - 1 muống canh nước
tuong |
| - 50 gam củ hành ta | - 1 muống canh bột năng |
| - 100 gam cà chua | - Bột ngọt |
| - 30 cọng hành lá | - Tiêu |
| - 1 trái ớt ướp khía | - Mỡ nước |
| - Muối | - Phèn the |

Chuẩn bị:

- Mì lộn trụng sơ nước sôi có để vò 1 muống cà phê
phèn the, vớt ra, giữ cho rời để vào chỗ có gió cho mì

mau ráo nước, xong, bắc chảo nóng, để nhiều mỡ vào, chờ mỡ sôi, tay bắt mì lên từng miếng tròn bằng cái đĩa bàn thả vào mỡ chiên vàng xúc ra, hết miếng này đến miếng khác.

- Cá nạo, tép đập nhuyễn cho dai và 2 thứ để riêng cho phân biệt, sau đó, cho bột ngọt, muối, hành lá xắt nhỏ vô mỗi thứ nhồi đều, bắt cục tròn rồi nấn giẹp thả vô mỡ chiên vàng xúc ra xắt từng miếng nhỏ.

- Thịt heo nạc dăm, gan heo rửa sạch, xắt miếng, mỗi miếng bằng đầu đĩa ăn cơm.

- Tỏi, củ hành ta lột vỏ, rửa sạch, xắt mỏng, giã nhuyễn để vô 1 muống cà phê bột ngọt, 1 muống canh nước tương trộn chung ướp vào thịt, gan.

- Củ cải đỏ xắt mỏng và xắt có cọng dài độ 4-5 phân.

- Củ hành tây xắt theo chiều dài gỡ rời ra, ướp khía xắt khúc dài độ 4 phân và xắt trở lại làm 5-6 miếng, dưa chuột xắt xéo theo chiều dài, cà chua mổ đôi, bỏ hạt, xắt miếng đem xào chung, loại nào cứng để vô trước, loại nào mềm để vô sau và nêm muối, bột ngọt cho vừa ăn.

Cách làm:

Bắc chảo nóng, cho vào 5 - 6 muống canh mỡ nước, đập dập 4 - 5 tép tỏi để vào cho thơm, cho thịt, gan đã ướp, chà cá, chà tép vô xào chung (cho thịt, gan vô xào trước vì còn sống), khi thấy thịt, gan hơi tái thì để ướp khía, cà chua, dưa chuột, củ cải đỏ, củ hành tây đã xào qua vô xào tổng hợp gọi là nhân, rồi lấy 1 chén ăn cơm

múc đầy nước lã, cho 1 muống canh bột năng và 1 muống canh bột ngọt vào quậy đều chế từ từ vô chảo, tay khác cầm cây sạng đảo nhẹ nhàng cho có nước sền sệt và để đầu hành lá vô, chừng bột sôi nhắc xuống.

Trình bày:

- Sắp mì chiên lên đĩa bàn lớn (mỗi đĩa 1 miếng, xong, xúc nhân đã xào để lên mặt và rắc tiêu, đậu phộng rang đậm nhỏ, để ngò lên dùng.

Nước chấm:

- Xi dầu.

MÌ THÁNH CHIÊN

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

- | | |
|---------------------------|---------------------------------|
| - 1 con gà tơ mập | - 2 muống cà phê tiêu cà |
| - 0,5 kg thịt heo nạc dăm | - 1 muống canh nước tương |
| - 2 trứng vịt | - 1/2 muống cà phê muối bột |
| - 400 gam bột mì | - 1 muống cà phê rượu hương |
| - 200 gam bột năng | - 1 muống cà phê thuốc tiêu mặn |
| - 1 cặp lạp xường | |
| - 3 muống cà phê bột ngọt | |

- 1 muỗng cà phê đường

- 1 củ tỏi to

- 3 trái cà chua lớn

- 100 gam củ hành ta

- Cà sà lách

- Ớt

- Ngô

- Sa tế

- Mỡ để chiên

Chuẩn bị:

- Gà làm xong, rửa sạch, lóc lấy thịt xắt mỏng, băm nhỏ. Bông và chân, đầu, cánh nấu lấy nước ngọt dùng vào việc khác. Tỏi, củ hành ta lột vỏ, rửa sạch, xắt mỏng, giã nhuyễn.

- Bột năng lấy trùng, chừa 2 muỗng trộn vô nhân.

- Lạp xương để sống, xắt hột lựu.

- Ớt xắt miếng.

- Bắc chảo nóng, cho mỡ vào, đập dập 4-5 tép tỏi để vào cho thơm, để lạp xương, tỏi, củ hành vào xào sơ xúc ra để vô bột ngọt, đường, 2 muỗng cà phê bột năng, 1 muỗng canh nước tương, 1/2 muỗng cà phê muối bột trộn đều nhồi chung với thịt gà và thịt heo băm nhỏ làm nhân để độ 15 phút cho thấm gia vị.

- Trứng vịt lấy cả lòng đỏ và lòng trắng đánh tan để vô bột mì, 1 muỗng cà phê đường, 1 muỗng cà phê thuốc tiêu mạn, bột hồ (lấy 2-3 muỗng bột mì đem khuấy hồ), bột ngọt trộn đều và nhồi mạnh cho bột nổi (bột hồ, bột ngọt để vô từ từ). Nếu bột có cứng tay, cho thêm nước vào nhồi, sau đó, cán mỏng ra như bột bánh bao, rồi lấy ly nhỏ (ly uống cà phê đen) úp lên bột đã cán,

lấy tay dè ly xuống thì có miếng bột tròn làm bao nhân và cán bột như vậy cho đến hết. Muốn sắp chồng những miếng bột đã cán, cần phải lấy bột mì khô rắc giữa 2 miếng bột.

Cách làm:

Dùng thớt (hoặc mâm) rải qua bột khô cho dẹt dính, lấy bột đã cán tròn để lên, lấy muỗng múc thịt nhân để vào giữa miếng bột, lấy tay thấm nước thoa xung quanh miếng bột để dẹt bung ra, rồi xếp lại thành nửa miếng như bánh xếp bằng cách lấy 2 ngón tay bóp bột từ từ cho bột dính lại. Cứ làm như vậy cho đến hết bột, hết nhân.

Lại bắc chảo nóng, cho nhiều mỡ vào, chờ mỡ sôi, thả mì thánh vô chiên với lửa vừa vừa. Mì thánh đang chiên chưa cứng, đừng vội trở, vì trở sớm, mì thánh sẽ bể bụng, lòi nhân. Khi mì thánh đã vàng, giòn, gấp để lên vỉ gác trên chảo cho ráo mỡ gấp ra.

Trình bày:

Lấy đĩa cạn lót sà lách đã xóc khô, sắp cà chua xắt khoanh xung quanh đĩa, để mì thánh chiên giòn lên, rắc ngò, ớt xắt chỉ.

Nước chấm:

— Xì dầu, có để ớt xắt miếng, sa-tê.



BÍ ĐAO TIỀM

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

- 1 trái bí đao
- 100 gam thịt nược lũng
- 100 gam thịt xá xíu
- 1 bộ gan gà
- 1 bộ đầu, cánh, chân gà (hoặc vịt)
- 1 củ tỏi to
- 10 củ hành ta
- 1 củ hành tây to,
- 100 gam đậu petits pois nấu chín
- 1 cái tô to
- 100 gam củ cải trắng
- 1 củ cà rốt (củ cải đỏ)
- 1 muỗng cà phê bột ngọt
- 1 muỗng cà phê đường
- 1 muỗng cà phê muối bột
- 1/2 muỗng cà phê tiêu
- 3 muỗng canh mỡ nước
- 3 muỗng canh cải bắc thảo (tan xại)
- Ngò, hành lá

Chuẩn bị:

- Bí đao lựa thứ bụng to, trái cụt, nếu trái dài, lựa thứ có thể cắt được làm đôi, cắt khúc dài độ 18 - 20 phân, lấy dao nhỏ móc lấy ruột ra và dùng muỗng cạo bớt thịt để lại độ dày chừng 1 - 1,5 phân (Đừng cạo sát vô quá, dễ chảy nước súp ra ngoài). Khúc bí phải được cắt đều lát để dựng đứng trong tô, không ngã. Dùng dao nhỏ bén cắt miệng khúc bí cho có răng cưa, trông cho đẹp. Xong, úp khúc bí xuống cho ráo nước.

- Đậu, cánh, chân gà đem nấu lấy nước ngọt.
- Thịt nược lưng, gan gà rửa sạch thả vô nước ngọt trung sơ, vớt ra.
- Củ cải trắng gọt vỏ, rửa sạch, cắt khúc thả vô xoong nước ngọt.
- Cà rốt gọt vỏ, rửa sạch, thả vô xoong nước ngọt luộc chín, vớt ra.
- Tỏi, củ hành ta lột vỏ, rửa sạch, xắt mỏng, giã nhuyễn.
- Ngò, hành lá xắt nhỏ.
- Xắt hột lựu thịt nược lưng, gan gà, củ cải đỏ, củ hành tây, mỗi thứ để riêng.

Cách làm:

Bắc chảo nóng, để mỡ vào, mỡ sôi, cho 1/2 tỏi, củ hành ta đã giã nhuyễn vô phi thơm xức ra, để mỡ khác vào chảo, cho thịt vô xào, nêm bột ngọt, muối vô, sau đó, cho gan gà, củ cải đỏ, củ hành tây vô xào tiếp, xức ra.

Lấy một ít mỡ, củ hành ta đã phi thoa giáp trong lòng khúc bí, để khúc bí vô tô chêm cho vững, sắp vật liệu vô như đậu petits pois và cà rốt trộn chung lại để vô trước, kế đó là thịt nược lưng, gan gà, thịt xá xíu, cải bắc thảo và tiêu, rồi múc nước luộc đậu, cánh, chân gà lược qua vải mùng lấy nước trong nêm muối, đường, bột ngọt cho vừa ăn, lấy vá múc nước ngọt đổ vô lòng khúc bí để nguyên trong tô đem chung cách thủy độ 5-10

phút lấy ra. Khi dọn ăn, để tiêu, hành, ngò lên mặt khúc bí cho thơm. Chú ý không nên chưng bí lâu, bí chín quá sẽ bị chảy nước.

Trình bày:

– Bí đao tiêm, sau khi đem chưng cách thủy, để nguyên trong tô đem ra dùng.

Nước chấm:

– Xi dầu.

CÀ UM

(Món ăn dùng hằng ngày)

Vật liệu:

- | | |
|-----------------------------|---------------------------|
| – 1kg cà dài tím hoặc trắng | – 1 muỗng canh đường |
| – 1/2 củ tỏi | – 2 muỗng canh nước tương |
| – 4-5 tép hành lá | – 1 muỗng cà phê muối |
| – 1 muỗng cà phê bột ngọt | – 1 muỗng canh mỡ nước |

Chuẩn bị:

- Cà dài rửa sạch, cắt làm 2 khúc, khúc lớn chẻ đôi, khúc nhỏ để nguyên.
- Tỏi lột vỏ, rửa sạch, xắt mỏng, giã nhuyễn.
- Hành lá rửa sạch, cắt lấy khúc trắng rồi cắt khúc ra độ 4 phân.

Cách làm:

Bắc chảo nóng, để mỡ vô, mỡ nóng, để tỏi vô phi thơm, cho vô 1 chén ăn cơm nước lã. Nước sôi, để muối, đường, bột ngọt vô chảo, cho hết số cà đã cắt vô xào, trộn cho thấm nước đều, lấy nắp đậy lại cho cà thật thấm gọi là um cà. Trong khi um, thỉnh thoảng dỡ nắp trở cà cho mềm đều. Muốn biết cà um đã được chưa, lúc ta dỡ nắp chảo trở cà mà thấy da cà nhăn, lấy đũa xom mềm là được và lúc đó, nước cà phải cạn, hơi lênh lênh. Sau đó, lấy hành lá cắt khúc để vô là xong.

Nước chấm:

- Nước mắm ngon, tỏi, ớt, hoặc xì dầu.

ĐẬU HŨ SỐT CHUA NGỌT

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

- | | |
|------------------------|---------------------------|
| - 10 miếng đậu hũ | - Ớt |
| - 200 gam thịt nạc dằm | - Rau cần tàu |
| - 100 gam củ hành ta | - 1 củ tỏi lớn |
| - 100 gam củ hành tây | - Ngò |
| - 100 gam cà chua | - 1 muỗng cà phê bột năng |
| - 300 gam dưa chuột | - 3 muỗng cà phê bột ngọt |
| - 100 gam hành lá | - 1 muỗng cà phê tiêu |

- 1 muỗng cà phê muối

- 1/2 chén giấm chua

- 1 muỗng canh đầy đường
cát

- Mỡ nước

Chuẩn bị:

- Đậu hủ đem chiên hơi vàng xúc ra, mỡ xuôi theo chiều giẹp.

- Thịt heo nạc băm rửa sạch, xắt mỏng, băm nhỏ.

- Hành lá lấy ra một ít đem cắt lấy khúc trắng, lá xắt nhỏ, số còn lại trụng sơ qua làm dây buộc.

- Tỏi, củ hành ta lột vỏ, rửa sạch, xắt mỏng, giã nhuyễn, lấy 1/3 trộn với 2 muỗng cà phê bột ngọt, 1 muỗng cà phê tiêu, 1 muỗng cà phê muối, hành lá xắt nhỏ và thịt băm làm nhân. Xong, lấy muỗng múc nhân dồn vào đậu hủ đã mỡ xuôi và lấy cọng hành lá đã trụng qua nước sôi cọt lại.

- Củ hành tây xắt theo chiều xuôi gỡ ra từng miếng.

- Cà chua, dưa chuột xắt vạt nêm.

- Ớt xắt chỉ.

Cách làm:

Bắc chảo nóng, cho nhiều mỡ vào, để đậu hủ vào chiên. Khi thịt nhân chín thì gấp đậu hủ ra để đó. Kế đó, múc bột mỡ ra, cho hết 2/3 số gia vị còn lại vào xào cho thơm, rồi cho hết số củ hành tây, cà chua, dưa chuột xắt miếng và đầu hành lá vào xào chung, kể cả rau cần tàu, bột ngọt, đường và tiêu. Xong, lấy 1 muỗng canh bột năng để vô 1/2 chén giấm quậy đều đổ vô chảo xào đều cho nước sền sệt, tránh óc trâu, rồi nêm nếm cho vừa ăn.

Trình bày:

– Sắp đậu hủ lên đĩa sâu, xúc đồ chua đã xào cho lên đậu hủ khỏa đều và để nguội, ớt, tiêu lên ăn.

Nước chấm:

– Xi dầu.

KHOAI MÔN CHIÊN GIÒN SỐT CHUA NGỌT

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

- | | |
|----------------------------|--------------------------------|
| – 200 gam thịt heo nạc dằm | – 3 trái ớt đỏ |
| – 200 gam gan heo | – 2 muỗng cà phê bột ngọt |
| – 1 kg khoai môn tàu | – 2 muỗng canh nước tương |
| – 1 củ tỏi to | – 2 muỗng canh đường cát trắng |
| – 10 củ hành ta | – 1 muỗng cà phê muối bột |
| – 100 gam củ hành tây | – 5 muỗng canh giấm chua |
| – 100 gam đậu ve | – 100 gam bột mì |
| – 3 trái cà chua | – Mỡ nước để chiên |
| – 1 trái dưa chuột to | – Ngò |

Chuẩn bị:

– Thịt heo nạc rửa sạch, để ráo, xắt lát bằng dao cho có lát vừa gấp.

- Gan heo rửa sạch, để ráo, xắt mỏng.

- Khoai môn gọt vỏ, rửa sạch, xắt bằng mỏng và xắt trở lại bằng cọng mì sợi đem hấp sơ (không cần chín), thấy cọng môn nhớt, lấy ra để nguội, rắc bột mì vô trộn cho cọng môn dính bột đều.

- Tỏi, củ hành ta lột vỏ, rửa sạch, xắt mỏng, giã nhuyễn.

- Củ hành tây lột vỏ rửa sạch xắt xuôi, gỡ rời ra từng miếng.

- Cà chua xắt làm 6-8 miếng, bỏ hạt.

- Đậu ve tước gân 2 bên bỏ, để chút muối luộc sơ, xắt hạt lựu.

- Dưa chuột gọt chừa sọc, chẻ đôi, bỏ ruột, xắt xéo xuôi theo trái dưa.

- Ớt xắt chỉ.

- Lấy 1/5 tỏi, củ hành ta đã giã nhuyễn, 2 muỗng cà phê bột ngọt, 2 muỗng canh nước tương, 2 muỗng canh đường cát, 1 muỗng cà phê muối bột trộn đều ướp vào thịt, gan để 30 phút cho thấm gia vị.

Bắc chảo nóng, cho mỡ vào, chờ mỡ sôi, đập dập 4-5 tép tỏi để vào cho thơm, lấy dĩa bàn trượt, bóc môn rải lên dĩa cho đều như miếng mì đã chiên, thả vô chảo mỡ, xem chỗ nào có hơi dầy, lấy dĩa khều ra cho đều, chỗ nào thiếu, bóc môn để thêm, chiên miếng tròn như cái dĩa, vàng miếng này, chiên miếng khác.

Cách làm:

Bắc chảo nóng, cho mỡ vào, để hết 4/5 số gia vị còn lại vô xào cho thơm, để thịt, gan đã ướp vô xào vừa tái, cho cà chua, đậu ve, củ hành tây, dưa chuột vô chảo xào chung, xong, cho bột mì vào 5 muỗng canh giấm chua và 5 muỗng canh nước lã quậy đều chế từ từ vô chảo thức ăn đảo qua để sôi 5 phút cho có nước sền sệt. và nêm nếm cho vừa ăn, xúc lên:

Trình bày:

- Chọn đĩa, tô sâu sắp môn chiên giòn, xúc nhân chua ngọt đã xào để lên khóa bằng và để ớt xắt chỉ, ngò lên dùng. Món này ăn nóng.

Nước chấm:

- Xi dầu.

NEM NƯỚNG

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

- | | |
|-------------------------------|------------------------------------|
| - 0,8 kg thịt nạc (nuộc lung) | - Cải sà lách, rau sống, tương, ớt |
| - 200 gam mỡ thịt | - Dưa chuột, chuối chát |
| - 1 củ tỏi lớn | - 2 muỗng cà phê bột ngọt |
| - 20 củ hành ta | |

- 1 muỗng cà phê rượu hương
- 1 muỗng canh bột năng
- 1 muỗng canh nước tương
- 1/2 chén ăn cơm đậu phộng rang
- Đường cát trắng
- Muối bột
- Bánh tráng
- Tiêu cà
- Bánh hời
- Mỡ nước
- 1 trái dừa khô
- 1 trái dừa tươi

Chuẩn bị:

- Thịt nược lưng làm, rửa sạch, lau khô, xắt mỏng thả vô nước dừa tươi ngâm độ nửa giờ vớt lên để ráo.

- Lấy vải mùng khô bọc thịt vắt cho thật khô, cho vào cối đá giã thật nhuyễn.

- Mỡ thịt luộc sơ có để vô 1 chút muối, vớt ra để nguội, xắt hạt lựu trộn vô 1 muỗng cà phê đường để vào chỗ có gió độ 10 phút, sau đó trộn vào thịt đã quết.

- Tỏi, củ hành ta lột vỏ, rửa sạch, xắt mỏng, giã nhuyễn.

- Dừa khô nạo, vắt lấy nước cốt để vào nước chấm.

Cách làm:

Bắc chảo nóng, cho mỡ vào, để tỏi, củ hành ta giã nhuyễn vào phi cho thơm, ướp vào thịt với bột ngọt, rượu hương, nước tương, tiêu, bột năng và trộn đều, sau đó, nhồi thật mạnh, thật nhiều cho thịt dẻo lại và lấy tay ngắt từng viên vò tròn. Xong, dùng cây lụi bằng sắt xâu

các viên nem lại đem nướng trên lửa hồng. Nướng xong
lụi nào, tuốt ra lụi đó.

Nem nướng ăn với rau sống, cải sà lách, khế chua,
chuối chát, gói với bánh tráng, bánh hỏi.

Nước chấm:

- Tương xay có trộn bột ngọt, nước cốt dừa, đường
và đậu phộng rang đâm nhỏ với tương ớt.

DƯA KIỆU

Vật liệu:

- Kiệu (kiệu Huế)
- Vôi trắng (vôi Càn long)
- Đường cát trắng
- Phèn chua
- Giấm trắng

Chuẩn bị:

Kiệu cắt bớt lá, bỏ rễ cho vào chậu đổ vôi bột vô trộn
đều cho kiệu dính vôi, thấy hơi trắng đổ nước vô vừa
đủ ngập ngâm 2 đêm vớt ra xả sạch vôi. Lột vỏ đen, vỏ
xanh bỏ, cắt lá, rễ lần thứ nhất, nhưng đừng cắt sát
lắm, vừa cắt vừa bỏ vào nước phèn chua ngâm. Cắt xong,
ngâm tiếp độ nửa giờ thì xả nước lã và xả nhiều lần cho
kiệu sạch, vôi.

Cách làm:

Quậy nước phèn chua, nếm có hơi chua, đổ kiệu vào chậu nước phèn đem phơi nắng độ 3-4 giờ vớt lên xả lại nước lã cho thật sạch phèn chua, cho vào sàng hay rổ thưa phơi nắng. Khi thấy kiệu đã ráo nước tức vừa khô, lấy dao nhỏ cắt lá, rẻ lần thứ 2. Lần này cắt thật sát và cắt hết cọng xanh, còn đầu kiệu thì cắt gốc hết cái đen, sau đó, sắp kiệu vào keo theo ý muốn.

Kiệu sắp vào keo rồi, hòa đường cát trắng với giấm trắng cho có mùi chua ngọt đổ vào keo kiệu cho thật ngập nước, để độ 4-5 ngày sau đó có mùi thơm thì dùng được. Làm theo cách này, kiệu ăn ngon, giòn và để được lâu (để mấy tháng, ăn cũng vẫn giòn).

Khi dùng kiệu với tôm khô, ta múc kiệu có nước, nếu thấy thiếu ngọt, cho đường thêm vào đĩa kiệu trộn qua vì dùng kiệu phải có chất chua ngọt mới ngon.

DƯA CẢI

Vật liệu:

- 10 kg cải có bắp
- 2 chén ăn cơm muối
- 1/4 kg đường mía
- 1 chén nghệ già nhuyễn
- 1 ly bầu rượu trắng

Chuẩn bị:

Cải mua về đem phơi nắng cho cải dịu, không bị gãy bẹ, gãy lá. Lấy dao nhỏ cắt bỏ bẹ xấu, lá hư. Nấu nước sôi để cải vô trùng. Việc trùng cải thực hiện bằng cách lấy tay trái túm chót cải (lá cải) thúc đầu vô nước sôi phía trái, tay phải cầm đũa cả đỡ cải kéo qua phía bên phải xoong nước sôi lấy ra (gọi là trùng kéo) chắt vô thúng hay rổ cho ráo nước, không nên để cải ngâm trong nước sôi lâu và cứ tiếp tục làm như vậy cho đến hết cải.

Cách làm:

Trùng xong, lấy thau đậy kín lại (gọi là "trùm lại") để 1 đêm đem ra rửa sạch, vắt nước cho ráo, chọn hũ (khạp) nào vừa, sắp cải vô cho có lớp thứ tự, lấy lá chuối đậy lên mặt và tìm vật gì hơi nặng dằn lên.

Muối phải quậy trước khi rửa cải với độ hơi mặn (lạt lấm, cải sẽ bị ả không ngon), rồi đem lóng lấy nước trong nấu với 1/2 kg đường mía hớt sạch bọt, lấy chén nghệ giã nhuyễn cho vào vải mỏng bọc lại thả vô nước muối cho cải vàng thơm. Khi nước muối bắt đầu nguội tức còn hơi âm ấm đem đổ vô hũ cải và cho vô 1 ly bầu rượu trắng.

Trong việc làm dưa cải, phải giữ cho cải được ngập nước muối. Thí dụ, cải chỉ được 8 phần hũ, ta phải đổ nước muối cho đầy hũ. Cải làm dưa chừng 3-4 đêm là ăn được và có thể ăn kéo dài đến 7-8 ngày cũng không hư.

Để tránh hư hỏng, khi lấy cải ăn, phải lấy cây cải lên cho nước dưa chảy xuống hũ. Còn muốn vắt nước

cho ráo thì phải đưa cái ra ngoài hủ vớt để nước dưa giữ được nguyên chất, không bị loãng, có ảnh hưởng đến dưa cái.

DƯA CỬ HÀNH TA

Vật liệu:

- *Củ hành ta*
- *Giấm thật chua*
- *Vôi trắng*
- *Đường cát trắng*
- *Phèn chua*

Chuẩn bị:

Củ hành ta lựa củ đều đều ngâm nước vôi 1 đêm vớt lên, lột vôi, rửa sạch. Quậy phèn chua vô chậu nước lã cho có độ chua, đổ củ hành vô ngâm độ 20 phút, đem ra phơi nắng. Khi nước phèn chua hơi nóng, xả bỏ và quậy nước phèn mới cho củ hành vô ngâm và đem phơi nắng thêm 2 tiếng đồng hồ nữa, sau đó xả cho thật sạch nước phèn.

Cách làm:

Xong, rửa sạch củ hành cho vào sàng hoặc rổ thưa phơi gió có ít nắng cho củ hành ráo da, rồi cắt gọt cái đầu đen bỏ, sắp củ hành vô keo và cho giấm chua vô ngâm vừa ngập để độ 4-5 tiếng đồng hồ, xả bỏ giấm đó. Quậy giấm đường có độ ngọt cho vào keo củ hành, lấy

ọc ny-long đặt lên mặt và lấy dưa cái lại cho củ nằm
gập dưới giấm, qua 3-4 ngày sau thì bắt đầu ăn được.

Khi ăn, cho ớt xắt chỉ vào dưa hành để ăn kèm với
hịt nguội, thịt phá lấu, tôm khô, v.v...

DƯA CHUỘT MUỐI CHUA

Vật liệu:

- | | |
|--------------------------|--------------------|
| - 10 kg dưa chuột | - 1 mê rô rách |
| - 1 cái khạp để đựng dưa | - 1/2 kg đường mía |
| - 1/2 xị rượu trắng | - Muối hột |

Chuẩn bị:

Dưa chuột lựa thứ dưa dèo, nhô ruột đem rửa sạch,
để ráo nước sắp vô khạp, lấy mê rô đập lên và dần 1
vật nặng để dưa dưng nổi (vì dưa nổi khô mất nước, sẽ
bị nhớt).

Cách làm:

Muối hột quậy nước hơi mắm mặn (đừng để lạt quá
không ngon), lóng trong, đem nấu, để đường mía vô. Nước
muối sôi, vớt sạch bọt, bung trút vô khạp cho thật ngập
dưa và lấy nắp đập lại cho dưa giữ được độ ẩm.

Khi nước muối trong khạp hơi nguội, cho 1/2 xị rượu
trắng vô khôa đều đập lại để qua 4 đêm thì bắt đầu ăn
được.

Chừng ăn, xắt mỏng, vắt khô nước, để tòi, ớt, đường vô, chấm với cá kho tiêu, thịt kho tàu hoặc đem xào với thịt 3 chỉ.

CỦ CẢI TRẮNG MUỐI NƯỚC MẮM

Vật liệu:

- 3 kg củ cải trắng
- 1/2 kg đường mía
- 1/2 lít nước mắm ngon
- 1 muống canh rau hương
- 1 chén muối hạt
- 1 củ tỏi
- 10 trái ớt sừng trâu chín

Chuẩn bị:

Quậy nước muối thật mặn. Muốn đạt độ mặn, phải thử bằng cách lấy hạt cơm thả vào nước muối nếu thấy nó nhanh chóng nổi phình lên là được. Trái lại, nó nổi lơ dờ dưới mặt nước muối là nước muối còn lạt phải cho thêm muối vô quậy nữa. Củ cải trắng gọt vỏ, rửa sạch, cắt khúc dài độ 5 phân, chẻ ra làm 6-8 miếng tùy theo củ lớn hay nhỏ, đổ vô nước muối ngâm 1 đêm vớt ra phơi nắng cho củ cải rám da, hơi héo.

Cách làm:

Tỏi lột vỏ, rửa sạch giã nhuyễn, nước mắm, đường cho chung vô xoong nấu sôi, vớt sạch bọt. Khi thấy nước

mắm sôi, nổi bọt vun lên, cho củ cải đã phơi vô, nhắc xuống để nguội, sau đó vô keo ngâm 2 đêm vớt lên.

Về nước mắm, cho vô xoong nấu 1 lần nữa cho nước mắm keo lại, đổ vô củ cải ngâm trở lại, để vô 1 muống canh rượu hương trộn đều và ém chặt xuống cho củ cải ngập nước mắm. Trường hợp nước mắm không đủ ngập, ta nấu thêm nước mắm - đường đổ vô thêm (chú ý để đường cho ngọt mới ngon). Còn ớt sừng trâu chín thì mổ bỏ hạt để dính cùi ém vô củ cải. Chừng 7-8 ngày sau là ăn được.

Khi ăn, gắp có củ cải, có ớt, ăn với bánh tét rất ngon.

DƯA RAU MUỐNG

Vật liệu:

- 5 kg rau muống
- 200 gam đường mía
- 1 ly bầu rượu trắng
- Vôi trắng
- Muối hạt

Chuẩn bị:

- Rau muống lật bỏ hết lá, lấy cọng non, ngắt khúc 6-7 phân, nhồi vừa đập, rửa sạch.
- Quay nước muối hơi mặn mặn, cho rau muống vô ngâm độ 3 giờ vớt lên xả sạch cho hết muối, kể đó, quay

nước sôi hơi the cho rau muống vào ngâm 5-6 giờ vớt lên xả sạch nước sôi.

Cách làm:

Một lần nữa, lại quậy nước muối với độ hơi mặn mặn đem lóng trong chắt vô xoong bắc lên bếp nấu, hớt sạch bọt, để đường mía vô. Khi đường tan thì nhắc xuống để âm ấm rồi cho ly bầu rượu trắng vô quậy đều. Cho hết rau muống đã xả sạch vô hũ ém nhận tử tế, lấy miếng lá chuối phủ lên mặt và lấy vật gì nặng dần lên cho rau muống dưng nổi. Chắt nước muối còn âm ấm vô hũ rau muống cho ngập nước, để 3 đêm là bắt đầu ăn được.

Khi lấy rau muống ăn, nên cho nước dưa nhỏ hết xuống hũ. Còn muốn vắt bỏ nước thì đưa ra ngoài hũ vắt vì vắt vô hũ, nước dưa sẽ mau hư. Muốn ngon, để thêm đường, tỏi, ớt đâm nhỏ vô rau muống, ăn cặp với thịt, cá kho hoặc mắm chung với thịt và trứng vịt càng hấp dẫn.

TƯƠNG ĂN NEM NƯỚNG

Vật liệu:

- | | |
|---------------------------|-----------------|
| - 0,5 kg tương | - 1 củ tỏi to |
| - 1 chén ăn cơm chè nếp | - 20 củ hành ta |
| - 1/2 chén đậu phộng rang | - Ớt |

- 1/2 muỗng canh bột ngọt
- Đường cát
- Mỡ nước

Chuẩn bị :

- Tương mua về cho vào vải vắt nước, lấy cái giã nhuyễn, hòa chung với nước tương.
- Chè nếp phải nấu cho thật ngọt cũng cho vào vải vắt nước, lấy cái giã nhuyễn, hòa chung với nước chè.
- Tỏi, củ hành ta lột vỏ, rửa sạch, xắt mỏng, giã nhuyễn.
- Đậu phộng rang đậm nhỏ.

Cách làm :

Bắc xoong nóng, để mỡ vào, cho tỏi, củ hành ta đã giã nhuyễn vô phi cho thơm, cho hết tương, chè vào nấu, để vô 3 muỗng canh nước lá, 1/2 muỗng canh bột ngọt. Tương sôi, hớt bọt để độ 5 phút, nhắc xuống. Nếu thấy thiếu ngọt, cho thêm đường.

Khi dùng, múc ra chén, cho đậu phộng rang đậm nhỏ và tỏi, ớt băm vào.



MẮM RUỐC BẠC LIÊU

Vật liệu:

- 1kg tép tươi
- 1 củ tỏi
- 3-4 trái ớt sừng trâu
- 3 muỗng canh rượu trắng
- 2 muỗng canh đường
- 200 gam muối bột
- 1/2 chén cơm nguội
- 1 cái rổ nhỏ
- Keo, hũ để đựng

Chuẩn bị:

- Tép rửa sạch, để ráo nước, băm sơ, rồi để vô cối đá giã chung với muối hạt và cơm nguội cho bể làm 6-8.
- Tỏi lột vỏ, rửa sạch đem giã chung với ớt trộn vào tép.

Cách làm:

Dùng 1 cái rổ nhỏ dùng thưa lấm, cho tép đã giã vào rổ tằm gọn lại, lấy vải dầy lên miệng rổ cho bít và lấy dây buộc lại. Kế đó, lấy 1 cái tô vừa bằng dít rổ, để rổ tép lên đem ra nắng phơi. Nước mắm sẽ từ từ nhều xuống tô gọi là nước nhĩ dùng bỏ.

Qua 1 đêm (tức là sáng hôm sau), đem số tép đã giã ra bằm cho thật nhuyễn, khi thấy được thì cho vào keo, hũ dầy kín đem ra phơi nắng độ 3 hôm. Số nước nhĩ cũng đem trộn vô mắm. Mỗi ngày phơi, phải lấy đũa hoặc muỗng trộn mắm vài lần và khóa mặt mắm cho

bằng phẳng, chừng 3-4 ngày sau thì ăn được và có thể ăn lâu dài đến 20-30 ngày, mắm cũng không hư.

Mỗi lần ăn, phải vắt gừng bằng sợi bún để vô mắm. Món mắm này dùng làm nước chấm trong các bữa ăn hàng ngày.

DẦU GIẤM

Vật liệu:

- 1 xị giấm chua huong
- 5 muỗng canh đường cát trắng
- 2 muỗng cà phê bột ngọt
- 1 chén ăn cơm nước lã
- 1 muỗng cà phê muối
- 1/2 muỗng cà phê màu gạch tôm
- 1 muỗng cà phê tiêu
- 2 muỗng nước tương hoặc xì dầu
- 1 chén ăn cơm mỡ heo
- 1 củ tỏi to
- 1 muỗng cà phê rượu
- 100 gam củ hành ta

Chuẩn bị:

- Giấm dùng phải thật chua.
- Tỏi, củ hành ta lột vỏ, rửa sạch, vắt mông, giã nhuyễn.

- Lấy chén múc đầy nước lá cho đường, muối, nước tương, bột màu gạch tôm vô khuấy tan để đó.

Cách làm:

Bắc chảo nóng, cho 5 muỗng mỡ nước vô, để tòi, củ hành đã giã nhuyễn vô phi cho thơm, cho chén nước lá hòa tổng hợp xì giấm, bột ngọt, rượu hương và phần mỡ nước còn lại vô khuấy đều, để sôi độ 5 phút, xúc lên để tiêu vô.

Dầu giấm này phục vụ cho các món ăn nào cần phải có dầu giấm để rưới lên và chấm luôn nước này.

CÀ CHUA LÀM NƯỚC SỐT

Vật liệu:

- | | |
|----------------|--------------|
| - Cà chua chín | - Bột màu đỏ |
| - Tỏi | - Muối |
| - Củ hành ta | - Mỡ nước |
| - Đường cát | - Bột năng |
| - Bột ngọt | |

Chuẩn bị:

- Cà chua rửa sạch, mổ đôi, bỏ hạt, luộc chín vớt ra để nguội, lột vô bỏ, băm nhuyễn.
- Tỏi, củ hành ta lột vỏ, rửa sạch, xắt mỏng, giã

nhuyễn để vô đường, muối, bột ngọt trộn đều cho hết vào cà.

Cách làm:

Bắc chảo nóng, để nhiều mỡ vào, đập dập 4-5 tép tỏi để vào cho thơm, cho hết cà và chút bột màu đỏ vô xào cho đến khi cà cạn nước tức cà đã đặc thì xúc lên.

Muốn sốt lên thức ăn, xúc mấy muỗng canh tùy theo cá, thịt nhiều hay ít, để vô chảo phi rồi để vô 2-3 muỗng canh nước bột năng cho nước cà được sền sệt sốt lên đĩa cá, thịt. Còn dư cà, ta cho nó vô keo, cho đầu ăn hay mỡ ngập mặt cà độ 1 phân để khi cần đem ra dùng.

NƯỚC SỐT CHUA NGỌT ĐỂ LÊN THỨC ĂN

Vật liệu:

- | | |
|-----------------------|-----------------------------------|
| - 2 trái cà chua | - 1 muỗng cà phê bột màu gạch tôm |
| - 1 củ tỏi lớn | - 2 muỗng cà phê bột ngọt |
| - 2 củ hành tây | - 2 muỗng cà phê đường cát trắng |
| - 20 củ hành ta | - 1 muỗng cà phê tiêu |
| - 50 gam hành lá | - 1 muỗng cà phê muối |
| - 3 trái ớt sừng trâu | - 1 muỗng canh bột năng |
| - 50 gam dưa kiệu | |

- 2 muỗng canh nước tương
- 1/2 chén mỡ nước
- 1/2 chén giấm trắng
- Ngò
- 1/2 chén nước lã

Chuẩn bị:

- Cà chua cắt đôi, bỏ hạt, cho vào nước sôi luộc sơ vớt ra, lột vỏ bỏ, băm nhuyễn.
- Tỏi, củ hành ta lột vỏ rửa sạch, xắt mỏng, giã nhuyễn.
- Củ hành tây lột vỏ, rửa sạch, xắt xuôi, gỡ rời ra từng miếng.
- Kiệu chua xắt nhuyễn.
- Ớt xắt chỉ.
- Đem trộn đều cà chua, tỏi, củ hành ta, củ hành tây, kiệu chua, ớt để vô 2 muỗng cà phê bột ngọt, 2 muỗng cà phê đường cát trắng, 1 muỗng cà phê tiêu, 1 muỗng cà phê muối, 2 muỗng canh nước tương, 1 muỗng cà phê bột màu gạch tôm trộn chung.
- Lấy 1 cái tô để vô 1 muỗng canh bột năng, 1/2 chén giấm, 1/2 chén nước lã khuấy tan.

Cách làm:

Bắc chảo nóng, cho 1/2 chén mỡ nước vào, chờ mỡ sôi, đập dập 4-5 tép tỏi để vào cho thơm, cho tất cả số gia vị vô sốt độ 10 phút, đổ tô bột năng, giấm trắng, nước lã vô sốt tiếp, thấy bột chín và nước sền sệt là được, nêm nếm cho vừa ăn, nhắc xuống. Khi sốt lên thức ăn thì để hành lá xắt nhỏ và ngò lên.

NƯỚC CHẤM ĐỂ ĂN THỊT PHÁ LẦU

Vật liệu:

- 1/2 chén tương
- 20 củ hành ta
- 2 muỗng cà phê bột ngọt
- 2 muỗng canh đường cát
- 1/2 chén giấm
- 3 muỗng canh đậu phộng rang
- 1 củ tỏi to
- 1 cục gừng bằng ngón tay cái
- 3 muỗng canh cà chua đã sốt
- Mỡ nước

Chuẩn bị:

- Tương giã thật nhuyễn.
- Tỏi, củ hành ta, gừng lột, gọt vỏ, rửa sạch, xắt mỏng, giã nhuyễn.
- Đậu phộng rang đậm nhỏ.

Cách làm:

Bắc chảo nóng, để nhiều mỡ vào, cho tất cả số gia vị, tương, đường, bột ngọt, giấm vô xào đều, nếu có đặc thì cho thêm 3 muỗng canh nước lã vô nấu sôi, nêm nếm cho vừa ăn, xúc ra để vô 3 muỗng canh cà sốt trộn đều.

Món này dùng rưới lên thịt phá lẩu như thịt vịt, rắn, lươn và làm nước chấm có trộn đậu phộng rang đậm nhỏ.

NƯỚC BUI CHIA

Vật liệu:

- | | |
|-----------------------------|------------|
| - 1 trái chanh muối | - Xi dầu |
| - 1 muỗng cà phê rượu hương | - Bột ngọt |
| - 2 muỗng cà phê bột năng | - Giấm |
| | - Đường |

Cách làm:

Chanh muối lột vỏ, bỏ hạt, lấy nhựa. Dem nhựa chanh hòa trong nước lã để vô đường, giấm, rượu hương, bột ngọt hòa chung cho vào 1 chén nhỏ hay tô tùy nhiều ít, để làm nước chấm.

Lấy bột năng quậy nước long lòng chế vô chén nước chấm quậy đều tay cho hơi sền sệt là được, dùng để đặc lắm không ngon. Nếu thử có lạ thì cho thêm ít xi dầu.

Món nước chấm này phải có chất ngọt, chua. Khi ăn, múc ra chén nhỏ để vô 1 muỗng cà phê đậu phộng rang đậm nhỏ. Nó dùng để chấm các món chả tàu và thịt phá lấu.



MẮM NÊM

Vật liệu:

- | | |
|-------------------|--------------|
| - Mắm nêm | - Củ hành ta |
| - Tỏi | - Khóm chín |
| - Rượu hương | - Bột ngọt |
| - Đường cát trắng | - Mỡ nước |

Chuẩn bị:

- Làm mắm nêm, phải lựa mắm ngon còn nguyên con (không dùng mắm xay). Sau khi rửa sạch, cho mắm vào xoong đổ thêm nước lã bắc lên bếp nấu. Khi mắm sôi, lấy đũa quậy nhiều lần cho mắm rã. Chừng mắm đã rã rồi, lấy rổ dây lượt bỏ xương và lượt thêm lần thứ hai bằng vải mùng, nấu tiếp.

- Tỏi, củ hành ta lột vỏ, rửa sạch, xắt mỏng, giã nhuyễn.

- Khóm chín gọt sạch, xắt mỏng, băm nhỏ, vắt lấy nước.

Cách làm:

Bắc chảo nóng, để mỡ vào, cho tỏi, củ hành ta giã nhuyễn vô phi cho thơm, xúc hết vô xoong mắm để thêm bột ngọt, rượu hương, đường và nước khóm nấu cho đến khi cạn nước là được. Khi mắm đã cạn nước, cần nếm xem độ mặn của mắm đã vừa chưa. Nếu còn nhạt, ta nấu cho sặc thêm một chút nữa.

Ăn mắm nêm, phải cho thêm chanh, giấm, tỏi, ớt và nêm nếm cho vừa ăn, vì mặn quá không ngon.

MỤC LỤC

	Trang
Lời giới thiệu	5
HEO	
- Óc heo chung.	7
- Óc heo làm đường chiên.	9
- Cháo óc heo.	11
- Thịt đúc lò.	13
- Sườn heo non nấu chua.	15
- Sườn heo non nướng.	17
- Sườn heo nấu ragu.	18
- Sườn heo xào chua ngọt.	20
- Sườn heo ram mặn.	22
- Giò heo chưng ngũ quả.	23
- Giò heo giả cây.	26
- Bao tử heo xào tỏi.	28
- Ruột heo xào dưa cải.	30
- Da heo bó xố hơn nước dừa tươi	32
- Dưa dầu heo.	35
- Đồ nguội (Giò thủ)	36
- Patê gan.	38
- Khổ qua dồn thịt heo.	40
- Thịt heo kho tàu với hạt vệt.	41
BÒ	
- Thịt bò gói lá lốt.	43
- Thịt bò gói lá cách.	45

- Thịt bò nướng cục.	47
- Thịt bò nướng ngói.	48
- Thịt bò vò viên nướng.	50
- Thịt bò nướng mía.	52
- Thịt bò kho ninh.	53
- Thịt bò kho rim.	56
- Thịt bò hon có củ cải đỏ.	57
- Thịt bò nhúng giấm.	59
- Thịt bò xào tái.	60
- Thịt bò nấu rượu chất.	61

GÀ - CHIM - THỎ

- Gà nấu nấm rơm.	64
- Gà nấu cam sành.	66
- Gà nấu bia.	68
- Gà nấu nho tươi.	70
- Gà nấu nước ngọt trắng.	71
- Gà nấu cari mỡ.	73
- Gà xào bông cải.	75
- Gà xào cải rổ.	77
- Gà xào măng.	79
- Gà rang muối.	81
- Gà xối mỡ giòn da.	82
- Gà rôti.	84
- Gà chung nước dừa tươi.	86
- Gà hấp cải xanh.	88
- Lẩu gà.	90
- Gà um nước dừa tươi.	92
- Gà mái đầu chiên chanh.	93
- Gà gói lá mướp.	96
- Cánh gà chiên giòn.	97
- Trứng gà chiên ốp la.	99
- Chim sè phá lẩu.	100
- Chim cút phá lẩu.	102

- Thò nấu rượu chát. 104

VỊT

- Vịt tiêm dưa cải chua. 106
- Vịt tiêm trần bì. 108
- Vịt nấu thơm. 110
- Vịt xiêm nấu đồng danh. 112
- Vịt xiêm giá cây. 114
- Vịt nấu nước dưa tươi. 116
- Vịt phá lấu. 118
- Vịt nấu măng khô. 121
- Vịt nấu cháo. 123
- Vịt nấu chanh muối. 125
- Chân vịt um nước dưa. 127
- Trứng vịt kho. 130

CUA

- Cua rang muối. 131
- Muối cua. 132
- Cua muối. 133
- Cua xào chua ngọt. 136
- Cua xào giấm. 137
- Cua lột chiên bột. 139
- Cua biên kho. 141
- Cua làm thẩu. 143

LƯƠN RẮN

- Luơn um lá nhào. 144
- Luơn nấu cháo bẹ môn. 146
- Luơn nấu chua. 149
- Luơn xào lăn. 148
- Cháo rắn. 150

CÁ

- Cá lóc chiên giòn. 152

- Cá lóc chiên giòn sốt chua ngọt.	153
- Cá chêm chiên giòn.	155
- Cá cơm chiên giòn.	157
- Cá phèn chiên bột.	159
- Cá mối chiên chua ngọt.	160
- Cá kho tộ.	163
- Cá kho rệu xương.	165
- Cá chạch kho nghệ.	166
- Cá trê kho lá gừng.	167
- Cá ngát kho tương hột.	168
- Cá rô kho củ cải trắng.	169
- Cá chốt kho tiêu.	171
- Cá chốt kho sả ớt.	172
- Cá bống kèo kho xối.	174
- Cá lóc luộc hèm.	175
- Cá lóc tấpnlù.	177
- Cá lóc đúc lò.	178
- Cá lóc chà bông.	180
- Cá bống tượng đúc lò.	181
- Cá chêm chưng tương hột.	184
- Cá chét hầm vị.	185
- Cá rô mè nấu canh chua.	187
- Cá lóc nướng trui.	189
- Cá nục mỡ kho măng tươi.	191

TÉP - TÔM

- Tép làm chạo (chả).	193
- Tép chà bông.	195
- Tép rang muối.	196
- Tép cháy mỡ (xào mặn).	198
- Tôm càng kho tàu.	199

SÚP

- Súp bong bóng cá cua.	200
- Súp vi cá.	203
- Súp bong bóng cá nhân thịt.	205
- Súp bắp cải.	207

- Súp thịt gà - Gan heo bó củi. 208

GỎI

- Gỏi. 211
- Gỏi thịt bò ngổ sen. 212
- Gỏi cuốn. 214

CHẢ

- Chả giò ta. 216
- Chả giò Quảng. 218
- Chả giò Tiêu (Hê sô). 220
- Chả giò Phúc Kiến. 222
- Chả Phụng Hoàng. 224
- Chả bao gòn. 225
- Chả dùm. 227
- Chả phổi. 228
- Chả đậu hủ chung. 230
- Chả cua. 231
- Trứng vịt muối chiên chả Quảng. 233

MẮM

- Cá phèn làm mắm mặn. 235
- Mắm cá phèn (mắm mặn). 236
- Cá phèn làm mắm chua. 238
- Mắm cá phèn (mắm chua). 239
- Mắm tép (Tép làm mắm). 241
- Tép chao chua. 242
- Nem mắm. 244
- Mắm sống. 245
- Lâu mắm. 247
- Mắm lóc chiên giấm đường. 249
- Mắm lóc chung với trứng vịt. 251
- Mắm và rau. 252

CƠM - BÚN MÌ

- Cơm chiên.	254
- Cơm Thanh Châu.	256
- Cơm thập cẩm.	258
- Bún nước lèo Bạc Liêu.	261
- Bún xào thịt bò.	263
- Bì bún.	265
- Mì xào giòn.	267
- Mì thánh chiên.	269

MÓN ĂN THƯỜNG GẶP

- Bí đao tiêm.	272
- Cà um.	274
- Đậu hũ sốt chua ngọt.	275
- Khoai môn chiên giòn sốt chua ngọt.	277
- Nem nướng.	279

PHỤ LỤC

- Dưa kiệu.	281
- Dưa cải.	282
- Dưa củ hành ta.	284
- Dưa chuột muối chua.	285
- Củ cải trắng muối nước mắm	286
- Dưa rau muống.	287
- Tương ăn nem nướng.	288
- Mắm ruốc Bạc Liêu.	290
- Dầu giấm.	291
- Cà chua làm nước sốt.	292
- Nước sốt chua ngọt để lên thức ăn.	293
- Nước chấm để ăn thịt phá lấu.	295
- Nước bùi chịa.	296
- Mắm nêm.	297

■ CÁC MÓN ĂN ĐẶC SẢN MIỀN NAM

Chủ trách nhiệm xuất bản : Quang Thắng

Biên tập nội dung : Hứa Bá Phước

Biên tập kỹ thuật : Lưu Quốc Bình

Sửa bản in : Kim Oanh

Bìa : Diệu Quốc Việt

In 1000 cuốn tại Xưởng in trường

Đại học Kỹ thuật TP. Hồ Chí Minh.

Số đăng ký kế hoạch xuất bản: 1165/CXB-QLXB-132

Cục xuất bản ký ngày 20 tháng 12 năm 1997.

In xong và nộp lưu chiểu tháng 8 năm 1998.

Các Món Ăn Đặc Sản Miền Nam



LÂM HOA PHỤNG

- ✓ CÁC MÓN ĂN ĐẶC SẢN MIỀN NAM
- ✓ CÁCH LÀM BÁNH MỨT VIỆT NAM
- ✓ NHỮNG MÓN ĂN CHAY THUẦN TÚY VIỆT NAM

món ăn đặc sản miền nam



1 001061 100547

30.000 VNĐ

Giá 30.000 VNĐ