Các món ăn
Việtnam
Ngon nhất

CÁC MÓN ĂN NGON VIỆT NAM

NGỌC ANH

CÁC MÓN ĂN VIệtNam

Ngon nhất

NGỌC ANH
(Biên soạn)

NHÀ XUẤT BẢN MŨI CÀ MAU

CÁC MÓN ĂN VIỆT NAM NGON NHẤT

Scan: gentlemagic
Diễn đàn tve-4u.org

NGỌC ANH
Biên soạn

CÁC MÓN ĂN VIỆT NAM NGON NHẤT

NHÀ XUẤT BẢN MŨI CÀ MAU

Món thứ 1: NƯỚC CHẤM TỎI (DÙNG VỚI THỊT NƯỚNG)

SAUCE FOR GRILLED MEAT

a. Nguyên liệu:

1 muỗng canh dầu ăn	*1 tablespoon oil*
1 tép tỏi bằm nhuyễn	*1 clove garlic, minced*
nửa củ hành bằm nhuyễn	*1/2 onion, minced*
3 muỗng canh tương ớt	*3 tablespoon sweet chilli sauce*
1 muỗng cà phê bột mì tinh	*1 teaspoon cornstarch*
nước tương, đường, tiêu	*soy sauce, sugar and pepper to taste*
hành lá xắt nhỏ	*minced green onion.*

b. Cách làm:

Đổ dầu vào chảo nóng, cho hành và tỏi vào, phi cho thật vàng, sau đó cho tương ớt vào đảo sơ. Pha bột mì tinh với chút nước lạnh rồi đổ vào chảo. Khuấy cho đến khi nước sốt sền sệt rồi nêm nước tương, đường, tiêu. Bỏ hành lá xắt nhỏ vào cho thơm.

Heat the oil in a small pan, add the garlic and onion and stir until browned, then stir in the chilli sauce. Mix the cornstarch with a small quantity of cold water and add to the pan. Stir until the sauce thickens slightly, then season to taste with soy sauce, sugar and pepper. Garnish with minced green onion.

Món thứ 2: NƯỚC CHẤM GỪNG
GINGER SAUCE

a. Nguyên liệu:

4 muỗng canh gừng mài nhuyễn	*4 tablespoon grated ginger.*
4 muỗng canh đường vàng	*4 tablespoon brown sugar.*
2 muỗng cà phê chanh vắt	*2 teaspoon fresh lime juice.*
2 muỗng canh nước mắm	*2 tablespoon fish sauce.*
2 muỗng canh nước tương	*2 tablespoon light soy sauce.*

b. Cách làm:

Hoà tất cả các thành phần trên lại với nhau, có thể thêm chanh hoặc nước mắm vào tùy theo khẩu vị mỗi người.

Mix all the ingredients together and add more lime juice or fish sauce to allow for personal taste.

Món thứ 3: NƯỚC MẮM TỎI, ỚT
FISH SAUCE WITH GARLIC AND CHILLES

a. Nguyên liệu:

nửa chén nước mắm	*1/2 cup fish sauce*
nửa chén nhỏ đường	*1/2 cup sugar*
4 tép tỏi bằm nhuyễn	*4 cloves garlic, minced*
4 trái ớt bằm nhuyễn	*4 red chillies, minced*
2 muỗng canh nước chanh vắt	*2 tablespoon fresh lime juice*
1 củ cà rốt bào mỏng	*1 carrot, finely shredded*

b. Cách làm:

Hòa nước mắm và đường với nửa chén nước. Cho tỏi, ớt, chanh vào và khuấy cho đến khi đường tan hẳn. Nếu không thích mặn lắm, có thể cho thêm nước vào. Bỏ cà rốt vào nước mắm trước khi dùng.

Mix the fish sauce and sugar with 1/2 cup of water. Add the garlic, chillie and lime juice and stir until the sugar is completely dissolved. If a milder taste is preferred, add more water. Add the shredded carrot just prior to serving.

Món thứ 4: NƯỚC TƯƠNG

VIETNAMESE PLUM SAUCE

a. Nguyên liệu:

2 muỗng canh dầu ăn

1 tép tỏi bằm nhuyễn

1 chén hắc xì dầu

4 muỗng cà phê đường

2 muỗng cà phê đậu phộng giã nát

1 trái ớt, bằm nhỏ

2 tablespoons oil

1 clove garlic, minced

1 cup hoisin sauce

4 tablespoons sugar

2 tablespoons crushed peanuts

1 red chilli, minced

b. Cách làm:

Cho dầu vào chảo nóng và phi tỏi vàng. Pha 125ml nước với hắc xì dầu và quậy chung với đường. Sau đó đổ vào chảo và khuấy đều trên ngọn lửa vừa phải cho đến khi đường tan hết và nước sốt trở thành sền sệt thì nhấc xuống. Để nguội, rồi đổ vào chén, rắc đậu phộng và ớt lên.

Heat the oil in a pan and sauté the garlic until golden. Mix the hoisin sauce with 125 ml (4fl oz) of water and stir in the sugar. Add the sauce to the garlic and stir over a moderate heat until the sugar has completely dissolved and the sauce has thickened slightly. Allow to cool, then transfer to a serving bowl and top with peanut and chilli.

Món thứ 5: NƯỚC CHẤM CHANH

LEMON SAUCE

a. Nguyên liệu:

1 tép xả, bằm nhuyễn
1 tép tỏi bằm nhuyễn
1/2 trái ớt bằm
2 muỗng canh đường
1/4 chén nước mắm
1/4 chén nước chanh vắt

1 stalk lemon grass, minced.
1 clove garlic, minced.
1/2 fresh red chilli, minced
2 tablespoons sugar.
1/4 cup fish sauce.
1/4 cup fresh lemon juice.

b. Cách làm:

Cho tất cả các thành phần trên vào một tô nhỏ. Cho 2 muỗng nước và khuấy tan đường. Có thể thêm gia vị cho hợp khẩu vị.

Place all the ingredients in a small bowl, together with 2 tablespoons of water and stir until the sugar is completely dissolved. Adjust seasonings to taste.

Món thứ 6: BÁNH MÌ TÔM CHIÊN

SHRIMP TOAST

a. Nguyên liệu:

230g tôm	*8 oz shrimps.*
2 tép tỏi	*2 cloves garlic.*
1 cọng hành lá	*1 green onion.*
1 muỗng canh bột mì tinh	*1 tbsp cornstarch.*
2 muỗng canh ngò thơm xắt nhỏ	*2 tbsp chopped cilantro stems.*
1 lòng trắng trứng	*1 egg white.*
1 muỗng cà phê nước mắm	*1 tsp fish sauce.*
tiêu xay nhuyễn	*good grinding of black pepper*
1 ổ bánh mì baguette	*1 baguette*
dầu ăn (đủ để chiên ngập bánh mì)	*oil, for deep-frying.*

b. Cách làm:

Lột vỏ và xay tôm kỹ. Xắt tỏi và hành lá rồi cho vào tôm cùng với bột mì tinh, ngò thơm, lòng trắng trứng, nước mắm, tiêu rồi trộn đều. Cắt bánh mì baguette thành từng lát nhỏ. Cho dầu vào chảo hay xoong lớn rồi đun nóng nhưng đừng để nóng bốc khói (khoảng 375°F). Phết tôm thành lớp dày lên từng lát bánh mì và thả vào chảo dầu, mặt có phết tôm quay xuống dưới. Khi bánh vàng thì đảo mặt rồi chiên cho đến khi cả hai mặt đều vàng. Gắp ra và để lên khăn giấy hoặc vỉ cho ráo dầu ăn. Món này ăn nóng.

Peel and devein the shrimps and chop them finely (or mince in the food processor). Finely chop the garlic and green onion and add to the shrimp, together with the cornstarch, cilantro stems, egg white, fish sauce, and pepper. Stir to combine, or process a few seconds. Slice the baguette into 1/2 inch slices. Heat the oil in a wok or large skiller until hot but not smoking, about 375°F. Spread the shrimp paste in a thick layer on the baguette slices and drop them into the oil, paste side down. Fry until the paste side is golden, then turn and continue to cook until the toast as golden all over. Remove from the oil and drain on paper towels or a rack. Serve immediately.

Món thứ 7: CHẠO TÔM

SHRIMP PASTE ON SUGAR CANE

a. Nguyên liệu:

450g tôm
1 muỗng cà phê nước sốt hàu
5 tép tỏi
tiêu xay nhuyễn
1 muỗng cà phê đường vàng
1 muỗng canh nước mắm
3 muỗng canh bột mì tinh
1 lòng trứng trắng
nước chấm hay nước gừng
mía chặt khúc (mỗi khúc khoảng 10cm)

1 lb shrimps
1 tsp oyster sauce
5 cloves garlic
good grinding of black pepper
1 tsp brown sugar
1 tbsp fish sauce
3 tbsp cornstarch
1 egg white
nuoc cham or ginger sauce
4 inch pieces sugar cane.

b. Cách làm:

Lột vỏ tôm, lấy gân rồi chà với nước sốt hàu và để khoảng 15 phút. Sau đó giã hoặc xay tôm với tỏi, tiêu và đường. Cho nước mắm và bột mì tinh vào rồi trộn. Đánh nhuyễn lòng trắng trứng rồi cho vào hỗn hợp trên. Đặt vào tủ lạnh khoảng 30 phút lấy ra vo thành viên nhỏ (Để dễ làm nên nhúng tay cho ướt). Rồi xiên vào những que mía chẻ. Nướng cho đến khi vàng và chín đều (khoảng 3-5 phút) Dùng với nước chấm tùy thích.

Peel and devein the shrimp, rub them with oyster sauce and let sit for 15 minutes. Either put them in a mortar and pound them, or mince finely in a food processor, with the garlic, pepper, and sugar. Add the fish sauce and cornstarch, and mix again. Beat the egg white with a fork and add it to the paste. Place in the refrigerator for 30 minutes, then, with damp hands, shape the paste into small, 1 inch, balls. Form around pieces of split sugar cane, and grill or broil, turning as necessary, until golden and cooked through, 3-5 minutes. Serve with sauce of choice on the side.

Món thứ 8: GỎI CUỐN

SHRIMP AND PORK ROLLS

a. Nguyên liệu:

85g miến
3 lá rau diếp
120 g thịt heo quay
4 con tôm luộc
4 cọng hành lá
2 muỗng canh dầu ăn
4 miếng bánh tráng
nước tương

3 oz bean-thread noodles
3 lettuce leaves
4 oz roasted pork
4 boiled shrimps
4 green onions
2 tbsp oil
4 sheets of rice paper
Vietnamese styles plum sauce

b. Cách làm:

Ngâm miến vào trong nước lạnh khoảng 20 phút, sau đó nấu cho mềm. Để cho ráo và cắt thành sợi ngắn. Cắt nhỏ rau diếp. Chặt thịt quay thành từng miếng mỏmg. Lột vỏ và lấy gân tôm. Cắt tôm làm hai theo chiều dọc. Xắt hành lá và trộn với dầu. Nhúng nhanh bánh tráng vào trong nước nóng và đặt mỗi miếng lên đĩa riêng để chúng không dính vào nhau. Đặt 1/4 lá rau diếp, miến, thịt heo quay, 2 miếng tôm và 1/4 cọng hành lá vào bánh tráng rồi cuốn lại. Ăn gỏi cuốn với nước tương.

Soak the bean-thread noodles in cold water for 20 minutes, then cook in hot water until tender. Drain and cut into short lengths. Finely shred the lettuce leaves. Cut the roast pork into thin strips. Peel and de-vein the shrimps. Cut the shrimps in half lengthwise. Mince the green onions and combine with the oil. Quickly dip the rice papers in hot water and lay on individual plates so they don't stick together. To assemble each roll, take a sheet of rice paper, and across the bottom third of it lay 1/4 of the lettuce, noodles, pork, 2 shrimp halves, and 1/4 of the green onion mixture. Roll the bundle up in the rice paper, tucking in the ends as you go. Serve the rolls with plum sauce.

Món thứ 9: THỊT BÒ & BÁNH PHỒNG TÔM

BEEF WITH SHRIMP CHIPS.

a. Nguyên liệu:

140g thịt bò (phần đùi)
1 muỗng canh mè
1 muỗng canh xả bằm

1 muỗng canh dầu đậu phộng
1 muỗng canh nước mắm
dầu chiên
30 miếng bánh phồng tôm
2 muỗng canh đậu phộng giã nát
hành lá xắt nhỏ

5 oz beef tenderloin
1 tbsp sesame seeds
1 tbsp finely chopped lemon grass
1 tbsp peanut oil
1 tbsp fish sauce
oil for frying
30 shrimp chips
2 tbsp crushed peanuts

freshly chopped green onion.

b. Cách làm:

Cắt thịt bò thành những lát nhỏ, mỏng. Trộn với mè, xả, dầu đậu phộng và nước mắm rồi rưới lên thịt bò. Ướp khoảng 2-3 tiếng. Cho dầu vào chảo, xào áp chảo thịt bò khoảng 2-3 phút, sau đó lấy ra và để trên khăn giấy cho ráo. Đổ thêm dầu vào chảo và đun cho đến khi bốc khói. Cho bánh phồng tôm vào và chiên vài giây cho nở đều, vớt ra bằng muỗng vợt để ráo dầu ăn, rồi đặt lên dĩa. Để thịt bò lên bánh phồng tôm, rắc đậu phộng, hành lá lên.

Cut the beef into small, thin slices. Mix together the sesame seeds, lemon grass, peanut oil and fish sauce and spoon over the beef. Set aside for 2-3 hours. Heat a small amount of oil in a wok and stir-fry the meat for 2-3 minutes, then remove and drain on kitchen papers. Pour more oil into the wok and heat to the point where it starts to smoke. Drop in the shrimp chips, a few at a time, and fry for a few seconds until they expand and rise to the top. Remove with a slotted spoon and drain on kitchen paper, the place on individual plates. Top the chips with beef and sprinkle on the crushed peanuts. Garnish with freshly chopped green onion.

Món thứ 10: CHẢ GIÒ
SPRING ROLLS

a. Nguyên liệu:

2 tai nấm mèo	*2 dried mushrooms*
85g miến	*3 oz bean-thread noodles*
85g thịt heo quay	*3 oz roasted pork*
4 cọng hành lá	*4 green onions*
1 củ hành nhỏ	*1 small onion*
2 tép tỏi	*2 cloves garlic*
1 củ cà rốt	*1 carrot*
2 quả trứng	*2 eggs*
nửa chén tôm, đã luộc chín và xắt nhỏ	*1/2 cup chopped cooked shrimp*
nửa chén thịt cua	*1/2 cup crabmeat*
2 muỗng canh đường	*2 tbsp sugar*
2 muỗng canh nước mắm	*2 tbsp fish sauce*
1 muỗng cà phê tiêu	*1 tsp pepper*
12 miếng bánh tráng cuốn	*12 spring roll wrappers*
dầu ăn (đủ để chiên ngập chả giò)	*oil for deep-frying*
lá rau diếp	*lettuce leaves*
bạc hà và húng quế tươi	*fresh mint and basil*
nước chấm	*nuoc cham sauce*

b. Cách làm:

Ngâm nấm mèo trong nước ấm khoảng 20 phút , rồi thái nhỏ. Ngâm miến trong nước lạnh khoảng 20 phút, sau đó luộc cho mềm. Để miến ráo nước rồi cắt thành sợi ngắn. Chặt thịt và lặt rau. Đập trứng và cho tất cả các thành phần trên vào tô, sau đó cho tôm, cua, đường, nước mắm, tiêu vào và trộn đều. Đặt miếng bánh tráng lên bề mặt phẳng, múc một muỗng hỗn hợp trên đặt ở giữa và cuốn chặt lại. Đun dầu ăn trong chảo cho thật nóng (nhiều dầu) rồi chiên chả giò cho đến khi vàng đều. Vớt ra bằng muỗng vợt rồi để lên khăn giấy cho ráo. Cách ăn: để gỏi cuốn vào lá rau diếp thêm ít rau thơm vào, rồi cuốn lại. Ăn với nước chấm.

Soak the mushrooms in warm water for 20 minutes, then chop finely. Soak the noodles in cold water for 20 minutes, then cook in boiling water until tender. Drain the noodles and cut into short lengths. Shred the pork and finely chop the remaining vegetables. Beat the eggs, place all these ingredients in a large bowl, add the shrimp, crabmeat, sugar, fish sauce and pepper and mix well. Lay the wrappers on a flat surface and spoon a portion of the mixture on the center of each. Fold one corner of the wrapper over the filling and roll up tightly, then press the ends to seal. Heat the oil in a wok until very hot and deep-fry the rolls until golden. Remove with a slotted spoon and drain on kitchen papers. To eat : Place the roll on a lettuce leaf, add some herbs and roll up. Serve with a dipping bowl of nuoc cham sauce.

Món thứ 11: BÁNH XÈO

STUFFED PANCAKE

a. Nguyên liệu:

200g bột gạo	*7 oz rice flour*
1 lòng đỏ trứng gà	*1 egg yolk*
đường	*pinch of sugar*
muối	*pinch of salt*
2 cọng hành lá	*2 green onions*
450g tôm luộc	*1 lb boiled shrimps*
230g thịt heo luộc	*8 oz cooked pork*
dầu để chiên	*oil, for frying*
2 chén giá	*2 cups bean sprouts*
nước chấm	*nuoc cham*
dưa leo xắt mỏng, rau diếp, ngò thơm, húng quế, để trang trí	*sliced cucumber, lettuce, cilantro, basil, to garnish*

b. Cách làm:

Cho bột vào tô, quậy với lòng đỏ trứng gà và một ít nước để bột đặc, cho đường và muối vào. Xắt hành và cho vào bột. Xắt tôm ra làm hai và xắt thịt từng miếng mỏng. Cho dầu vào chảo và để nóng, sau đó đổ bột vào, trải đều mặt chảo, nấu trong 1 phút. Cho tôm, thịt, giá lên trên rồi đậy nắp lại khoảng 5 phút. Đổ ra dĩa. Ăn với nước chấm pha sẵn và rau.

Place the flour in a bowl. Stir in the egg yolk and enough water to make a thick pancake-like batter. Add the sugar and salt. Chop the green onions and add them to the batter. Slice the shrimps in half, and cut the pork into thin strips.In a skillet heat enough oil to barely cover the bottom of the pan. Pour in the batter, allow it to spread over the bottom, and cook for 1 minute. Distribute the sliced shrimps, pork, and bean sprouts over the surface of the pancake. Cover the dish for 5 minutes. Flip it out onto a plate, as you would an omelet, and serve with the sauce and garnishes.

Món thứ 12: BÁNH MÌ XÍU MẠI

MEATBALL SANDWICH

a. Nguyên liệu:

450g thịt nạc	*1 lb lean pork*
1 củ hành	*1 onion*
nửa chén bắp cải xắt nhỏ	*1/2 cup finely chopped cabbage*
1 muỗng canh tỏi xắt nhỏ	*1 tbsp chopped garlic*
1 muỗng canh nước mắm.	*1 tbsp fish sauce*
1 muỗng canh nước tương	*1 tbsp soy sauce*
nửa muỗng cà phê dầu mè	*1/2 tsp sesame oil*
tiêu xay nhuyễn	*freshly ground black pepper*
4 ổ bánh mì baguette	*4 baguettes*
cà rốt muối chua; củ cải muối	*pickled carrots and pickled daikon*
2 cọng hành lá	*2 green onions*
Thành phần làm nước sốt:	Sauce :
1 củ hành	*1 onion*
2 tép tỏi	*2 cloves garlic*
2 quả cà chua	*2 tomatoes*
1 muỗng canh dầu ăn	*1 tbsp oil*
1 muỗng canh tương ớt	*1 tbsp sweet chilli sauce.*

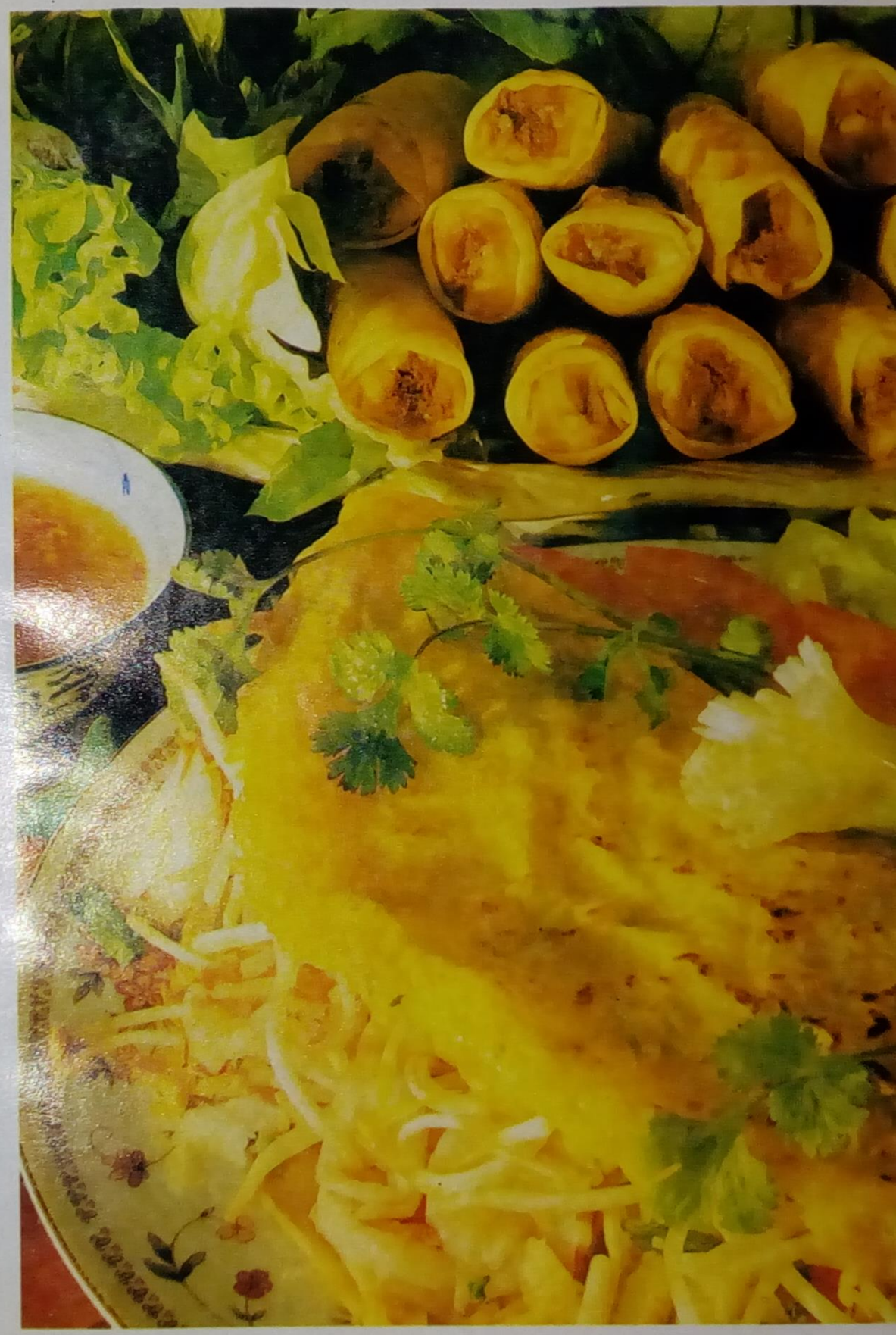
b. Cách làm:

Thái thịt mỏng và để vào chén. Xắt hành, rồi cho rau cải, tỏi, nước mắm, nước tương, dầu mè, tiêu tất cả vào trong chén thịt. Trộn đều và vò thành viên rồi hấp chín. Cắt và nướng bánh mì baguette, sau đó dồn thịt viên, cà rốt muối chua và củ cải chua, hành lá vào và chan nước sốt lên.

Cách làm nước sốt: hành, tỏi, cà chua xắt nhỏ. Cho hành, tỏi, tương ớt vào chảo dầu nóng và để lửa riu khoảng 5 phút. Sau đó, cho cà chua vào và khuấy đều cho đến khi cà chua mềm.

Mince the pork and place in a mixing bowl. Chop the onion and add to the bowl, together with the cabbage, garlic, fish sauce, soy sauce, sesame oil and pepper. Mix well and shape into small balls, then place on a rack and steam over boiling water until fully cooked. To serve : split and toast the baguettes and stuff with meat balls, pickles and green onions. Finally, add a little sauce.

To make the sauce : slice the onion, garlic and tomatoes. Heat the oil in a small pan, add the onion, garlic and chilli sauce and cook over a moderate heat for 5 minutes. Then, add the tomato and continue to cook, stirring frequently, until the tomato is soft.



Món thứ 13: CÁNH GÀ ƯỚP XẢ

SPICY CHICKEN WINGS

a. Nguyên liệu:

12 cánh gà	*12 chicken wings*
2 muỗng canh nước tương loãng	*2 tbsp light soy sauce*
2 tép xả	*2 stalks lemon grass*
2 tép tỏi	*2 cloves garlic*
4 muỗng canh tương ớt	*4 tbsp sweet chilli sauce*
cà rốt muối chua; củ cải muối.	*pickled carrots and pickled daikon, to garnish*

b. Cách làm:

Rửa cánh gà, rồi chặt ra làm ba. Rửa lại lần nữa. Lau khô. Trộn cánh gà với nước tương trong tô. Bào xả, tỏi và ướp với gà. Cho thêm tương ớt vào và trộn đều. Ướp khoảng 30 phút. Nướng gà trên vỉ, trở đều cho đến khi gà vàng và giòn. Cho vào dĩa và ăn với đồ chua.

Rinse the chicken wings, cut them into 3 sections at the joints. And rinse again. Pat dry with paper towels. Combine the soy sauce and chicken in a large bowl. Mince the lemon grass and garlic and add to the chicken. Add the sweet chilli sauce, and give everything a good stir. Marinate the chicken for 30 minutes. Cook the chicken on a grill or under a broiler, turning, until they are golden brown and very crisp. Transfer to a platter and serve with pickled vegetables on the side.

Món thứ 14: TRỨNG GÀ HẤP VỚI CUA

STEAMED EGG WITH CRAB

a. Nguyên liệu:

2 cọng hành lá	*2 green onions*
6-8 lá húng quế	*6-8 basil leaves*
1 chén thịt cua tươi	*1 cup fresh crabmeat*
6 trứng gà	*6 eggs*
1 muỗng canh nước mắm	*1 tbsp fish sauce*
tiêu xay nhuyễn	*good grinding of black pepper*

b. Cách làm:

Xắt nhuyễn hành và rau húng. Nhặt kỹ vỏ còn sót lại trong thịt cua. Đánh trứng trong tô, rồi bỏ cua, hành, rau húng, nước mắm, tiêu vào. Đặt vào một tô thủy tinh, rồi hấp cách thủy. Đậy nắp và hấp khoảng 5 phút cho đến khi trứng chín. Món này ăn nóng.

Mince the green onions and basil. Pick through the crabmeat carefully to remove any shell. In a medium size bowl, beat the eggs, add the crabmeat, green onion, basil, fish sauce, and pepper. Place in a glass bowl on a steamer rack set over boiling water. Cover and steam 5 minutes or until eggs are set. Serve immediately.

Món thứ 15: TRỨNG GÀ CHIÊN THỊT HEO

STIR-FRIED EGGS WITH PORK

a. Nguyên liệu:

1 tép tỏi	*1 clove garlic*
1/4 củ hành	*1/4 onion*
1/2 củ cà rốt	*1/2 carrot*
1 củ gừng nhỏ.	*1/2-inch knob fresh ginger*
6 quả trứng	*6 eggs*
2 muỗng canh nước dừa	*2 tbsp coconut milk*
1 muỗng canh dầu ăn	*1 tbsp oil*
120g thịt heo băm nhỏ	*4 oz minced pork*
tiêu xay nhuyễn	*good grinding of black pepper*
lá bạc hà, ớt tươi xắt mỏng	*mint leaves and sliced fresh red·chilli, to garnish.*

b. Cách làm:

Bằm tỏi, hành và cà rốt. Lột vỏ và bằm gừng. Trứng đập ra, đánh với nước dừa. Cho dầu vào chảo và xào những thứ trên khoảng 1 phút. Kế đến bỏ thịt vào và xào cho đến khi vàng, rồi đổ trứng vào xào cho đến khi trứng chín. Đổ ra dĩa, cho tiêu, lá bạc hà và ớt vào để món ăn có màu sắc hấp dẫn.

Mince the garlic, onion, and carrot. Peel and mince the ginger. Beat the eggs and coconut milk in a bowl. In a wok or large skillet add the oil and stir-fry the minced ingredients for 1 minute. Add the pork and stir-fry until it begins to brown, then pour in the eggs and stir until they are cooked to your liking. Transfer to a platter, season with pepper and garnish with mint leaves and red chilli.

Món thứ 16: HỘT GÀ CHIÊN THÌ LÀ

DILL OMELET

a. Nguyên liệu:

3 quả trứng	*3 eggs*
1 muỗng canh nước mắm	*1 tbsp fish sauce*
tiêu xay nhuyễn	*good grinding of black pepper*
2 muỗng canh thì là xắt nhỏ	*2 tbsp chopped fresh dill*
hành lá	*1 inch piece green onion*
1 muỗng canh dầu ăn	*1 tbsp oil.*

b. Cách làm:

Đánh trứng trong tô nhỏ cho đến khi nổi bọt. Cho nước mắm, tiêu, thì là vào và quậy đều. Xắt nhỏ hành. Đổ dầu vào chảo rồi đun nóng, sau đó cho hành vào và đảo đều trong 30 giây. Bỏ hỗn hợp trứng vào và xoay đều chảo cho trứng phủ đều mặt chảo. Chiên nhanh, rồi cho vào dĩa khi trứng chín. Món này ăn với cơm.

Lưu ý: Có thể món này dùng hơi nhiều thì là, nhưng người Việt Nam thích dọn nó với thật nhiều rau thơm.

In a small bowl, beat the eggs with a fork until they are frothy. Add the fish sauce, pepper and dill, and stir to combine. Chop the green onion. In a small skillet, heat the oil and add the green onion. Stir-fry for 30 seconds. Add the egg mixture and swirl the pan so the egg coats the bottom and sides of the pan. Cook very quickly, and transfer to a plate when eggs are set. Serve with rice.

Note: This may seem like a large amount of dill, but the Vietnamese like the omelet almost bright green with the herb.

Món thứ 17: MÌ TÔM

SHRIMP SOUP WITH NOODLES

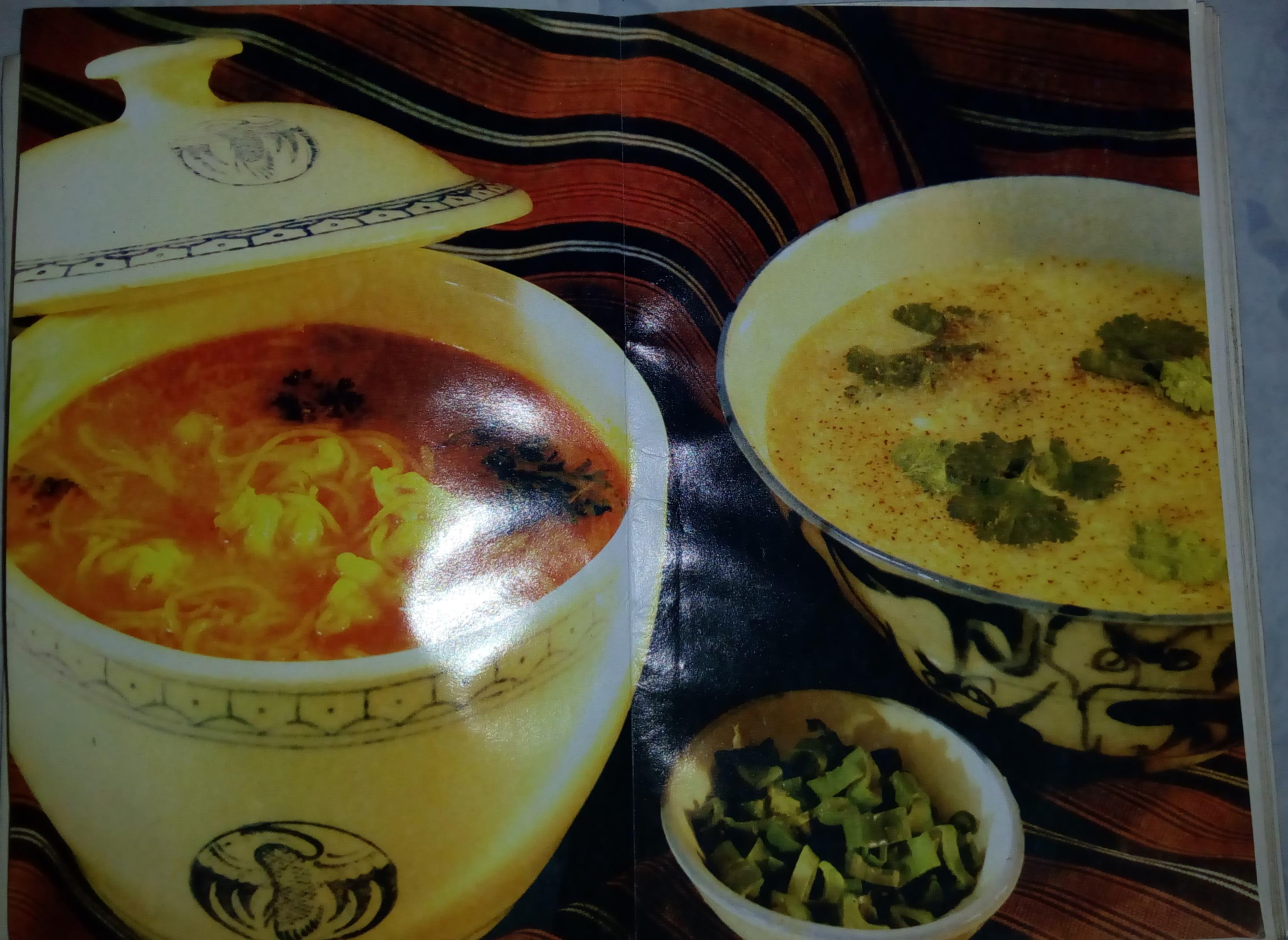
a. Nguyên liệu:

230g mì dai	*8 oz bean-thread noodles*
230g tôm	*8 oz shrimp*
1 tép tỏi	*1 clove garlic*
1 tép xả	*1 stalk lemon grass*
nửa trái ớt	*1/2 chilli*
2 cọng hành lá	*2 green onions*
2 muỗng canh dầu ăn	*2 tbsp oil*
tiêu xay nhuyễn	*good grinding of black pepper*
1 muỗng cà phê bột cà ri	*1 tsp curry powder*
1 muỗng cà phê nước sốt hàu	*1 tsp oyster sauce*
đường	*pinch of sugar*
2 muỗng canh nước dừa	*2 tbsp coconut milk*
3 chén nước súp cá	*3 cups fish stock*
nước mắm vừa ăn	*fish sauce to taste*
rau diếp, rau húng và ngò thơm băm nhỏ	*chopped lettuce, basil and cilantro*

b. Cách làm:

Ngâm mì trong nước lạnh khoảng 20 phút. Để ráo rồi trụng trong nước sôi cho mềm (khoảng 1-2 phút). Để ráo rồi chia đều cho mỗi chén. Lột vỏ và lấy gân tôm ra, cắt tôm làm hai. Bầm tỏi, xả, ớt. Xắt hành thành cọng dài (khoảng 2,5cm). Đổ dầu vào chảo và đun nóng. Sau đó cho tỏi, xả, ớt, hành, tiêu và bột cà ri vào và trộn đều trong 1 phút rồi xào với tôm, nước sốt hàu, đường, nước dừa, nước súp cá. Nấu khoảng 5 phút. Nêm nước mắm. Cho nước súp vào mỗi tô mì. Món này ăn với rau diếp, rau húng và ngò thơm.

Soak the noodles in cold water for 20 minutes. Drain, then cook the noodles in boiling water until tender, (1-2 minutes). Drain and divide the noodles evenly between individual bowls. Peel and devein the shrimps and cut in half. Mince the garlic, lemon grass, and chilli. Slice the green onions into 1 inch pieces. In a wok or large skillet, heat the oil and stir-fry the garlic, lemon grass, chilli, green onions, pepper, and curry powder for 1 minute. Stir in the shrimps, oyster sauce, sugar, coconut milk, and stock. Cook for 5 minutes. Season with fish sauce. Ladle the hot soup into each bowl of noodles. Serve with a side plate of lettuce, basil and cilantro.



Món thứ 18: SÚP MĂNG TÂY CUA

ASPARAGUS AND CRAB SOUP

a. Nguyên liệu:

1 lít nước súp gà
2 muỗng canh nước mắm
4 củ hành ta
1 muỗng canh dầu ăn
tiêu xay nhuyễn
2 chén thịt cua
8 nhánh măng tây
1 muỗng canh bột mì tinh
hành lá hoặc ngò.

b. Cách làm:

Nấu nước súp gà với nước mắm. Xắt hành và phi trong dầu khoảng 2-3 phút. Cho tiêu vào, phi vài giây. Sau đó, bỏ hành và thịt cua vào nồi súp. Cắt măng thành từng miếng nhỏ, khoảng 2,5 cm bỏ vào súp rồi hầm đến khi mềm (khoảng 4-5 phút). Khuấy bột mì tinh với chút nước lạnh rồi cho vào nồi súp hầm. Tiếp tục nấu cho đến khi súp hơi đặc. Nhắc khỏi bếp rồi rắc hành hay ngò lên.

1 qt chicken stock
2 Tbsp fish sauce
4 shallots
1 Tbsp oil
good grinding of black pepper
2 cups crabmeat
8 asparagus spears
1 Tbsp cornstarch
cilantro or green onions, to garnish

In a large saucepan, heat the stock and fish sauce. Slice the shallots thinly. In a small skillet heat the oil and sauté the shallots until they soften, 2-3 minutes. Add the pepper to the shallots, sauté a few seconds. Then add the shallots and crabmeat to the stock. Cut the asparagus into 1 inch pieces, add to the stock, and simmer until tender, 4-5 minutes. Mix the cornstarch with a little cold water and stir it into the simmering stock. Continue to cook the soup until it thickens slightly. Remove from heat and garnish the soup with cilantro or green onions.

Món thứ 19: CANH CÁ

FISH SOUP

a. Nguyên liệu:

450g cá lóc (hoặc cá thu)	*1 lb white-fleshed fish*
dầu để chiên	*oil for frying*
3 quả cà chua	*3 tomatoes*
1 củ hành	*1 onion*
1 cọng cần tây	*1 stalk celery*
1 củ cà rốt	*1 carrot*
1 muỗng canh ngò thơm băm nhuyễn, nước mắm	*1 tbsp minced cilantro stems fish sauce, to taste*
nửa trái chanh	*1/2 lemon*
chút đường	*pinch of sugar*
rau thì là	*fresh dill, to taste*
tiêu xay nhuyễn	*good grinding of black pepper.*

b. Cách làm:

Rửa cá và cắt thành miếng khoảng độ 2,5cm. Đổ dầu vào chảo và chiên cá vàng đều hai mặt. Xắt hành, cà chua, cần tây, cà rốt và cho vào chảo. Nấu khoảng 2 phút. Cho ngò thơm, nước mắm, 1 lít nước vào và nấu cho đến khi cá rã ra. Vắt chanh, rồi cho đường, thì là vào canh. Nếm cho hợp khẩu vị, có thể cho thêm nước mắm vào nếu còn lạt. Trước khi ăn, rắc tiêu lên canh.

Clean the fish and cut it into small pieces, about 1 inch long. In a wok or large pan, heat enough oil to cover the bottom and brown the fish on both sides. Slice the tomatoes, onion, celery, and carrot, and add them to the pan. Stir-fry for 2 minutes. Add the cilantro, fish sauce, and 1 quart of water, and cook until fish flakes apart. Squeeze the lemon and add the juice, sugar, and dill to the soup. Taste and adjust seasoning, with more fish sauce if necessary. Grind pepper over the soup just before serving.

Món thứ 20: HỦ TIẾU

GLASS NOODLE SOUP

a. Nguyên liệu:

4 lít nước súp gà	*1 gallon chicken stock*
450g hủ tiếu	*1 lb glass noodles*
230g thịt heo luộc	*8 oz boiled pork*
230g tôm luộc (đã lột vỏ)	*8 oz boiled peeled shrimp*
4 cọng hành lá	*4 green onions*
1 nắm ngò thơm	*1 small bunch cilantro*
nửa lon trứng cút luộc	*1/2 can quail eggs*
1 chén thịt cua	*1 cup crabmeat*
tiêu xay nhuyễn	*good grinding of black pepper*
nước mắm	*fish sauce, to taste*
giá, ngò thơm, rau húng, ớt, chanh (xắt miếng)	*bean sprouts, cilantro, basil, hot chillies, lemon wedges, to garnish*

b. Cách làm:

Nấu nước súp gà cho sôi. Ngâm hủ tiếu trong nước lạnh khoảng 20 phút, để ráo. Sau đó nhúng vào nồi súp gà (như vậy hủ tiếu sẽ mềm, dai khi ăn), vớt ra để ráo. Sau đó cho vào mỗi tô lượng hủ tiếu vừa đủ ăn. Xắt thịt heo, tôm. Xắt nhuyễn hành lá và ngò thơm. Để ráo trứng cút. Chia đều các thành phần trên vào từng tô cùng với cua. Dùng vá múc nước súp nóng vào tô. Sau đó cho tiêu, nước mắm, vắt chanh và cho giá, ngò, rau húng vào và nêm cho vừa miệng.

In a large pot, bring the stock to a boil. Soak the noodles in cold water for 20 minutes, drain, then dip in boiling stock to cook. (They will have a firm but slippery bite when they are done). Remove, drain, and place a nest of noodles in each individual bowl. Slice the pork and shrimps, chop the green onions and cilantro and drain the quail eggs. Divide these ingredients and the crabmeat among the bowls. Ladle the hot stock, add a grinding of pepper and a splash of fish sauce. squeeze the lemon and add the juice bean sprouts, cilantro, basil. Serve with garnishes so each diner can season soup.

Món thứ 21: PHỞ

BEEF SOUP

a. Nguyên liệu:

2,5kg xương bò.	*5 lb beef soup bones*
3 củ hành	*3 onions*
1 muỗng canh dầu ăn	*1 Tbsp oil*
1 trái thơm (dứa)	*1 pineapple*
nửa chén bột ngũ vị hương	*1/2 cup Chinese five-spice powder*
4 muỗng canh nước mắm	*4 Tbsp fish sauce*
4 muỗng canh đường	*4 Tbsp sugar*
muối để nêm	*salt, to taste*
450g thịt bò	*1 lb eye of round beef*
450g phở	*1 lb fresh rice noodles*
1 bó ngò thơm	*1 bunch cilantro*
4 cọng hành lá	*4 green onions*
tiêu xay nhuyễn	*good grinding of black pepper*

b. Cách làm:

Luộc xương trong nồi súp lớn khoảng 10 phút. Để xương cho ráo, rửa sơ xương, tráng nồi. Cho nước vào nồi và nấu sôi. Lột vỏ và xắt hành. Phi hành trong chảo lớn. Cho

In a large soup pot, cover the bones with water and boil 10 minutes. Drain the bones, rinse them, and rinse the pot. Fill the pot with water and bring it to a boil again. Peel and slice the onions. In a large skillet, heat the oil and brown the onions. Add

hành phi và xương đã rửa vào nồi nước sôi. Gọt thơm và chia làm 4, sau đó cho vào nồi. Rang xơ bộ ngũ vị hương trong chảo khô khoảng 1 phút, rồi gói vào một mảnh vải nhỏ, cột chặt và cho vào nồi. Để lửa vừa và hầm khoảng 30 - 40 phút. Vớt gói ngũ vị hương ra. Tiếp tục hầm khoảng hơn 5 tiếng nữa, sau đó đổ súp vào xoong, cho nước mắm, đường, muối vào và lại nấu sôi. Trụng phở trong nước sôi, để ráo, rồi cho vào tô. Rắc ngò thơm, hành lá xắt nhỏ lên. Thịt bò thái mỏng, cho vào. Múc nước súp nóng vào tô, cho tiêu vào. Món này ăn nóng.

Lưu ý: Nếu dùng phở khô, nên ngâm trong nước ấm khoảng 20 phút và để ráo trước khi trụng.

the onions and washed bones to the boiling water. Peel and quarter the pineapple and add it to the pot. Toast the five-spice powder in a dry skillet for 1 minute, wrap it in cheesecloth, tie it securely, and drop it in the pot. Reduce the heat to medium, so that the stock simmers. After 30-40 minutes, remove the spice bag. Let the stock continue to simmer for 5 more hours. Strain it into a clean saucepan, add the fish sauce, sugar and salt and bring back to the boil. To serve : dip the noodles in boiling water, drain thoroughly and place in individual bowls. Chop the cilantro and green onions and sprinkle over the noodles. Slice the beef very finely and place on top, then ladle in boiling stock and season with freshly ground black pepper. Serve immediately.

Note: If using dried noodles, soak in warm water for 20 minutes and drain before dipping in boiling water.

Món thứ 22: CANH CHUA

HOT AND SOUR SOUP

a. Nguyên liệu:

1,5 kg cá
1 lít nước
nửa chén dứa cắt khúc
1 cọng ngò tây
nửa trái dưa leo
1 quả cà chua
4 muỗng canh nước cốt chanh
1 muỗng canh nước mắm
ít muối
rau húng, hành lá xắt nhỏ, ớt
1 muỗng canh đường

3 lb fish
1 qt water
1/2 cup peeled, chunked pineapple
1 stalk celery
1/2 large cucumber
1 tomato
4 Tbsp lime juice
1 Tbsp fish sauce
pinch of salt
chopped basil, green onions, and hot chillies, to garnish.
1 tbsp sugar

b. Cách làm:

Rửa cá và cắt khúc, (khoảng 5cm) cho vào nồi nước hầm cho đến khi cá thật mềm. Khoảng 4-5 phút vớt bọt một lần. Cho thơm vào. Gọt dưa leo. Xắt ngò, dưa leo và cho vào súp. Nấu khoảng 5 phút. Cà chua xắt mỏng và cho vào súp cùng với nước cốt chanh, nước mắm, đường và muối. Nêm vừa ăn. Có thể thêm chanh, nước mắm, đường vào tùy khẩu vị mỗi người. Múc vào tô và rắc rau húng, hành, ớt lên.

Clean the fish and cut it up into 2 inch pieces. Put it in a pot with water, and bring to a simmer. Cook until the fish is flaky, skimming frequently, 4-5 minutes. Add the pineapple to the soup. Peel the cucumber. Cut the celery and cucumber into thin slices and add to the soup. Cook 5 minutes. Slice the tomato and add it along with the lime juice, fish sauce, sugar, and salt. Taste and correct seasoning with additional lime juice, fish sauce, and sugar until the soup achieves the desired piquancy. Serve in bowls garnished with basil, green onions, and hot chillies.

Món thứ 23: CANH CHAY

BUDDHIST MONK'S SOUP

a. Nguyên liệu:

1 lít nước rau luộc	*1qt vegetable stock or water*
2 củ khoai lang	*2 sweet potatoes*
2 củ cà rốt	*2 carrots*
1 trái cà tím nhỏ	*1 small eggplant*
1 quả bí ngô xanh	*1 zucchini*
230g đậu hủ	*8 oz tofu*
2 muỗng canh dầu ăn	*2 Tbsp oil*
nước dừa (khoảng 1/2 lít)	*1 14-oz tin coconut milk*
1 tách nước	*1 cup water*
nước tương	*soy sauce, to taste*
ngò thơm	*cilantro, to garnish*

b. Cách làm:

Nấu sôi nước rau. Gọt vỏ khoai lang và cắt thành từng miếng vuông. Cà rốt gọt vỏ và xắt nhỏ. Cắt cà tím thành miếng vuông vừa ăn. Xắt bí ngô rồi cho tất cả vào nước sôi, nấu khoảng 12 đến 15 phút cho đến khi rau, củ mềm. Trong khi nấu, cắt đậu hủ thành những miếng vuông nhỏ. Cho dầu vào một chảo nhỏ và chiên đậu hủ từ 4 đến 5 phút cho vàng. Sau đó, cho nước dừa, tách nước, đậu hủ chiên vào nồi canh. Nêm nước tương và bỏ ngò thơm vào canh cho đẹp.

In a large sauce pan, bring the stock or water to a boil. Peel and cube the sweet potatoes. Peel and chop the carrots. Cut the eggplant into bite-size cubes. Cut the zucchini into chunks, and add all to the boiling water. Cook until the vegetables are just tender, 12-15 minutes. While they are cooking, cut the tofu into small squares. Heat the oil in a small skillet and fry the tofu until golden, 4-5 minutes. To the pot of cooked vegetables, add the coconut milk, the remaining water, and the fried tofu, and season to taste with soy sauce. Garnish with cilantro.

Món thứ 24: CUA NƯỚNG LỤI

CRAB ROLL

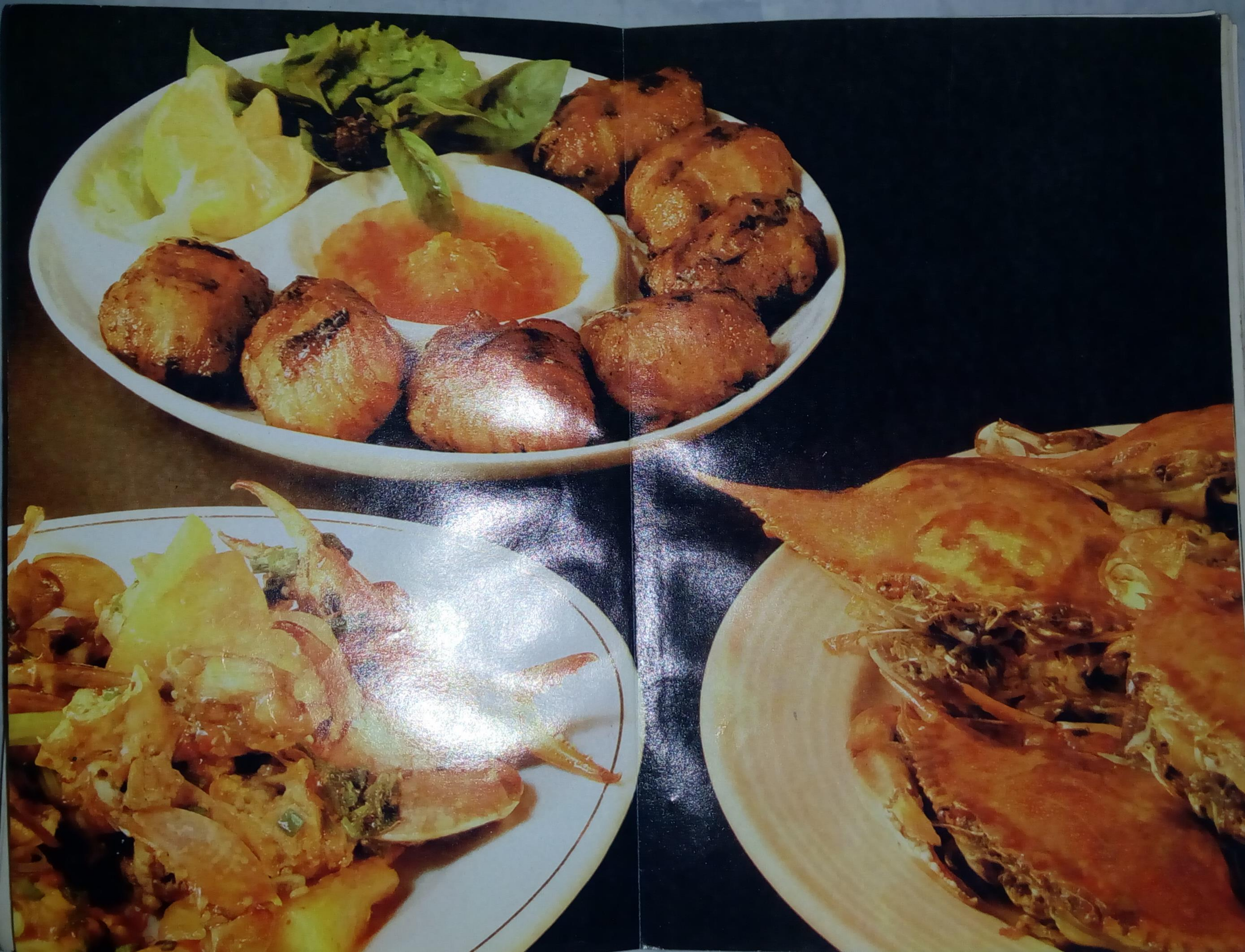
a. Nguyên liệu:

2 chén thịt cua	*2 cups crabmeat*
120g thịt heo xay	*4 oz ground pork*
4 tai nấm mèo	*4 dried mushrooms*
2 cọng hành lá	*2 green onions*
ngò thơm xắt nhỏ	*2 chopped cilantro stems*
2 muỗng canh nước mắm	*2 Tbsp fish sauce*
tiêu xay nhuyễn	*good grinding of black pepper*
1 quả trứng	*1 egg*
thịt heo muối (xắt mỏng)	*streaky bacon rashers*

b. Cách làm:

Trộn đều cua và thịt trong tô. Ngâm nấm trong nước ấm khoảng 20 phút, để ráo, rồi xắt nhỏ, cho vào tô. Hành lá xắt nhuyễn rồi cho vào tô cùng với ngò thơm, nước mắm và tiêu. Đánh hột gà với một chút nước rồi trộn đều với hỗn hợp trên. Sau đó vo thành cuộn nhỏ, và gói mỗi cuộn trong một lát thịt muối rồi cho vào nồi hấp. Đậy nắp lại và hấp khoảng 25-30 phút.

Mix the crab and pork in a bowl until they are completely blended. Soak the mushrooms in warm water for 20 minutes, then drain and chop and add to the bowl. Chop the green onions and add to the bowl, together with the ciiantro, fish sauce and pepper. Beat the egg with a little water and stir into the mixture. Blend thoroughly and form into small rolls, then wrap each with a rasher of bacon and place on a steamer rack. Cover and cook over boiling water for 25-30 minutes.



Món thứ 25: CUA RAM TỎI

STRI-FRIED CARBS WITH GARLIC

a. Nguyên liệu:

4 con cua
6 tép tỏi
1 muỗng canh nước mắm
1 muỗng cà phê tiêu
4 muỗng canh dầu ăn
ngò thơm để trang trí

4 fresh blue crabs
6 cloves garlic
1 tbsp fish sauce
1 tsp black pepper
4 tbsp oil
cilantro, to garnish

b. Cách làm:

Rửa cua và cắt làm tư. Tỏi bằm trộn với cua; cho nước mắm, tiêu vào chung. Đổ dầu vào chảo rồi đun nóng. Ram cua từ 5 đến 6 phút cho đến khi cua có màu đỏ và chín đều. Rắc rau ngò thơm lên khi ăn.

Clean the crabs and cut them into quarters. Mince the garlic. Mix the crab with the garlic, fish sauce, and pepper. In a wok or large skillet, heat the oil, and stir-fry the crabs for 5 or 6 minutes, until they are bright red and cooked through. Serve garnished with cilantro.

Món thứ 26: CUA XÀO DỨA (THƠM)

FRIED CRABS WITH PINEAPPLE

a. Nguyên liệu:

4 con cua	*4 fresh blue crabs*
4 muỗng canh dầu ăn	*4 Tbsp oil*
4 muỗng canh nước mắm	*4 Tbsp fish sauce*
2 muỗng canh bột mì	*2 Tbsp flour*
2 muỗng canh giấm	*2 Tbsp rice or white vinegar*
2 muỗng canh đường	*2 Tbsp sugar*
4 muỗng canh nước lạnh	*4 Tbsp water*
nửa chén thơm xắt miếng	*1/2 cup pineapple chunks*
2 cọng hành lá	*2 green onions*
ngò thơm và bạc hà	*cilantro and mint to garnish*

b. Cách làm:

Rửa cua và xắt làm tư. Đun nóng dầu ăn trên chảo. Bỏ cua, nước mắm vào và chiên khoảng 2 phút. Đậy nắp lại nấu thêm khoảng 10 phút. Khuấy đều bột mì với giấm, đường, nước và đổ vào chảo. Sau đó cho thơm vào, xào cho đến khi nước sốt sền sệt và thấm đều cua. Xắt hành rồi rắc lên cua. Xào thêm khoảng 1 phút rồi múc ra dĩa và rắc rau thơm. Món này ăn nóng.

Clean the crabs and cut them into quarters. Heat a wok or large skillet with the oil, add the crabs and fish sauce and stir-fry for 2 minutes. Cover and cook for a further 10 minutes. Mix the flour, vinegar, sugar, and water and stir well. Add this to the pan, with the pineapple, and stir until the sauce thickens and the crabs are well-coated. Chop the green onions and add the crabs. Stir-fry another minute or so and transfer to a platter. Garnish with the herbs and serve immediately.

Món thứ 27: TÔM HÙM KHO TÀU

STIR-FRIED LOBSTER

a. Nguyên liệu:

4 con tôm hùm	*4 lobster tails*
1 tép tỏi	*1 cloves garlic*
1 muỗng canh dầu ăn	*1 Tbsp oil*
1 muỗng cà phê nước sốt hàu	*1tsp oyster sauce*
1 muỗng canh tương ớt	*1 Tbsp sweet chilli sauce*
2 muỗng canh nước mắm	*2 Tbsp fish sauce*
nước để kho	*stock or water*
rau diếp	*lettuce leaves*
ít cọng ngò thơm	*sprigs of cilantro*

b. Cách làm:

Rửa sạch tôm. Rạch một đường dưới bụng tôm để tôm dễ thấm nước sốt. Tỏi băm nhỏ, cho vào dầu nóng để phi khoảng 15 giây (để lửa hơi lớn). Cho nước hàu, ớt, nước mắm vào quậy đều, kế đến là cho tôm, và nước (nước vừa sấp với tôm). Nấu cho đến khi nước sốt đặc và vỏ tôm có màu đỏ. Sắp tôm lên dĩa rau diếp. Rưới nước sốt lên tôm và rắc ngò thơm cho đẹp.

Rinse the lobster tails, split the shell on the underside and cut through the meat but do not cut through the top shell. (This allows the sauce to penetrate the lobster.) Mince the garlic. In a wok or large skillet, heat the oil over medium-high heat and stir-fry the garlic about 15 seconds. Add the oyster, chilli, and fish sauce, and stir together. Add the lobster tails, and enough stock or water to just cover them. Cook until the sauce thickens and the lobster shells are bright red. Arrange on a bed of lettuce, spoon any braising liquid on top, and decorate with cilantro

Món thứ 28: TÔM RIM

SHRIMP IN FISH SAUCE

a. Nguyên liệu:

230g tôm	*8 oz shrimp*
2 tép tỏi	*2 cloves garlic*
2 muỗng canh dầu ăn	*2 Tbsp oil*
2 muỗng canh nước mắm	*2 Tbsp fish sauce*
1 muỗng canh đường vàng	*1 Tbsp brown sugar*
tiêu xay nhuyễn	*good grinding of black pepper*
ngò thơm, bạc hà	*cilantro and mint leaves, to garnish*

b. Cách làm:

Lột vỏ và lấy gân tôm. Rửa rồi để ráo. Tỏi bằm nhuyễn, phi tỏi trong chảo dầu cho vàng (phi khoảng 30 giây). Cho tôm, nước mắm, đường vào, để lửa lớn và chiên áp chảo khoảng 2 phút đến khi tôm chín. Để tôm ra dĩa, rắc tiêu và rau thơm.

Peel and devein the shrimps, rinse them, and pat dry. Mince the garlic. In a wok or large skillet, add the oil and garlic and cook over medium heat until garlic is just golden, about 30 seconds. Add the shrimps, fish sauce, and brown sugar, turn the heat up to high and stir-fry for 2 minutes, or until shrimps are cooked. Transfer to a platter, season with pepper, and top with fresh herbs.

Món thứ 29: TÔM XÀO CẢI THẬP CẨM

SHRIMP WITH MIXED VEGETABLES

a. Nguyên liệu:

230g tôm	*8 oz shrimp*
2 muỗng canh nước mắm	*2 Tbsp fish sauce*
tiêu xay nhuyễn	*good grinding of black pepper*
2 cọng hẹ tây	*2 shallots*
1 trái dưa leo	*1 cucumber*
1 củ cà rốt	*1 carrot*
1 củ gừng nhỏ (khoảng 1,5cm)	*1/2 inch knob fresh ginger*
2 muỗng canh dầu ăn	*2 Tbsp oil*
ngò thơm	*cilantro, to garnish*

b. Cách làm:

Lột vỏ và lấy gân tôm. Ướp tôm với nước mắm và tiêu trong vòng 30 phút. Xắt hẹ, dưa leo, cà rốt và gừng. Đun dầu trong chảo rồi cho hẹ vào xào sơ. Sau đó, bỏ tôm, dưa leo, cà rốt và gừng vào chung. Tiếp tục xào khoảng 2 phút cho tôm đỏ và rau chín vào rồi nhấc khỏi bếp và nêm gia vị cho vừa ăn. Đổ ra dĩa và rắc ngò thơm lên cho đẹp.

Peel and devein the shrimps. Let the shrimps marinate in the fish sauce and pepper for 30 minutes. Slice the shallots and cucumber, and chop the carrot, and ginger. In a wok or large skillet, heat the oil and add the shallots. Stir-fry for 30 seconds, then add the shrimps, cucumber, carrot, and ginger. Continue to stir-fry until the shrimps are just pink and vegetables are cooked, about 2 minutes, then remove from the heat and the season to taste. Arrange on a platter and garnish with cilantro.

Món thứ 30: TÔM BÒ NƯỚNG LỤI

STUFFED SHRIMP

a. Nguyên liệu:

450g thịt bò xay	*1 lb ground beef*
1 tép xả	*1 stalk lemon grass*
2 tép tỏi	*2 cloves garlic*
1 muỗng cà phê đường	*1 tsp sugar*
1 muỗng cà phê nước sốt hàu	*1 tsp oyster sauce*
1 muỗng cà phê dầu mè	*1 tsp sesame oil*
1 muỗng cà phê tiêu	*1 tsp pepper*
650g tôm lớn	*1 1/2 lb large shrimp*
450g thịt heo muối xắt lát	*1 lb sliced bacon*
450g thịt bò	*1 lb eye of the round beef*
nước chấm	*nuoc cham*
rau diếp, đồ chua (cà rốt, củ cải).	*lettuce, pickled carrots and daikon, to garnish*

b. Cách làm:

Cho thịt bò xay vào tô. Bào xả, tỏi rồi cho đường, nước sốt hàu, dầu mè, tiêu vào thịt bò rồi trộn đều. Lột vỏ và lấy gân tôm. Cắt lát thịt muối ra làm hai hoặc ba miếng. Thái mỏng thịt bò và để lên mặt phẳng để chuẩn bị cuốn. Trên mỗi miếng thịt bò để một con tôm giữa một lớp hỗn hợp thịt bò xay, cuốn lại rồi lấy miếng thịt

Place the ground beef in a large bowl. Mince the lemon grass and garlic and add to the bowl. Add the sugar, oyster sauce, sesame oil and pepper and mix very well. Peel and devein the shrimps. Cut each strip of bacon into 2 or 3 pieces. Slice the beef very thinly and place on the work surface. On each piece put a shrimp and a little roll of stuffing. Roll the beef around the filling, and wrap with bacon. Continue until all the shrimps are wrapped. Grill over

muối bọc quanh miếng thịt bò. Nướng bằng than khoảng 15 phút cho đến khi thịt chín. Phải trở đều mặt thịt khi nướng. Thịt chín, cho ra dĩa. Món này ăn với rau diếp, đồ chua và nước mắm tỏi ớt.

a charcoal fire or under the broiler until the bacon and meat are cooked, about 15 minutes, turning occasionally during cooking. Serve on a platter garnished with lettuce and pickles, with a side dish of nuoc cham sauce.

Món thứ 31: GỎI SỨA TÔM THỊT

JELLYFISH SALAD

a. Nguyên liệu:

2 củ cà rốt	*2 carrots*
nửa củ cải nhỏ	*1/2 small daikon*
nửa chén giấm	*1/2 cup vinegar*
3 muỗng canh đường	*3 Tbsp sugar*
1 cọng cần tây	*1 stalk celery*
nửa trái dưa leo	*1/2 cucumber*
nửa củ hành	*1/2 onion*
1 nắm ngò thơm	*1 small bunch cilantro*
bạc hà	*1/2 small bunch mint*
tiêu xay nhuyễn	*good grinding of black pepper*
1 muỗng canh nước mắm	*1 Tbsp fish sauce*
4 con tôm	*4 shrimps*
nửa chén thịt sứa	*1/2 cup jellyfish*
1 lát thịt heo quay	*1 slice roasted pork*
2 muỗng canh đậu phộng rang	*2 Tbsp roasted peanuts*
rau diếp, để trang trí	*lettuce, to garnish*

b. Cách làm:

Bào vỏ rồi xắt nhỏ cà rốt và củ cải. Cho 2 muỗng đường vào chén giấm trộn cà rốt và củ cải để làm món rau gỏi. Xắt cần tây, dưa leo, hành. Băm nhỏ bạc hà, ngò thơm. Trộn tất cả vào chung với rau gỏi. Sau đó, cho tiêu, nước mắm, phần đường còn lại trộn chung đến khi đường tan, rồi đổ vào rau gỏi. Luộc tôm cho đến khi

Peel and shred the carrot and daikon. Mix the vinegar and 2 tablespoons of the sugar together and combine with the carrot and daikon to make a type of cole-slaw. Finely slice the selery, cucumber and onion. Chop the cilantro and mint, and add to the slaw. Combine the pepper, fish sauce, and the remaining sugar and stir to dissolve the sugar. Add this to the slaw. Boil the shrimps until they are just pink, shell and devein, and cut each in half.

tôm đỏ, lột vỏ và lấy gân. Cắt tôm làm hai. Cho sứa vào tô nước lạnh, để khoảng 5 phút cho sứa bớt mặn. Rửa sạch, để ráo rồi xắt miếng. Chặt thịt ra từng miếng nhỏ. Sau đó bỏ tôm, sứa và thịt heo vào món gỏi trên rồi trộn đều. Giã đậu phộng và rắc lên gỏi trước khi ăn. Cho gỏi lên dĩa và xếp rau diếp ở xung quanh.

Place the jellyfish in a bowl of fresh water and let sit for 5 minutes to remove some of salt. Drain, rinse well and shred. Cut the pork into small pieces. Add the shrimps, jellyfish, and pork to the vegetables and stir well to combine. Chop the peanuts and add them to the mixture just before serving. Arrange on a platter lined with lettuce.

Món thứ 32: MỰC DỒN THỊT

STUFFED SQUID

a. Nguyên liệu:

450g mực	*1lb squid*
230g thịt heo	*8 oz pork*
3 tai nấm mèo	*3 dried mushrooms*
56g bún tàu	*1.8 oz bundle bean-thread noodles*
3 cọng hành lá	*3 green onions*
2 tép tỏi	*2 cloves garlic*
1 muỗng canh nước mắm	*1 Tbsp fish sauce*
tiêu xay nhuyễn	*good grinding of black pepper*
đường	*pinch of sugar*
dầu để chiên	*oil, for frying*
nước chấm (xì dầu)	*nuoc cham*
rau diếp	*lettuce leaves, to garnish*

b. Cách làm:

Rửa mực rồi để ráo. Thịt xắt miếng. Nấm mèo ngâm trong nước ấm khoảng 20 phút, để ráo, cắt bỏ những phần đuôi, xắt nhỏ. Ngâm bún tàu trong nước lạnh khoảng 20 phút, để ráo rồi trụng trong nước sôi khoảng 1-2 phút, để ráo, rồi cắt bún thành cọng ngắn. Hành lá, tỏi bằm nhuyễn. Cho thịt, nấm mèo, bún tàu, hành, tỏi, nước mắm, tiêu, đường vào tô và trộn đều. Dồn thịt vào mực. Dùng tăm để ghim cho mực khỏi bung ra.

Cho ít dầu vào chảo, rồi cho mực vào chiên khoảng 15 - 20 phút với lửa vừa, cho đến khi thịt chín đều. Để mực vàng thêm khoảng 10 phút. Nhấc chảo xuống. Có thể ăn mực nguyên con hay cắt khoanh. Đặt trên lá rau diếp và chấm với xì dầu.

Rinse and dry the squid. Mince the pork. Soak the mushrooms in warm water for 20 minutes, then drain and chop finely, discarding any tough ends. Soak the noodles in cold water for 20 minutes, drain, then cook in boiling water 1-2 minutes and drain again. Chop the noodles into small pieces. Chop the green onions and garlic. Place the pork, mushroom, noodles, onions, garlic, fish sauce, pepper and sugar in a bowl and mix well. Lightly stuff the cavity of each squid with the meat mixture and secure with toothpicks. Heat a thin layer of oil in either a wok or large skillet, and add the squid, turning to coat with the oil. Cook over medium heat for 15-20 minutes or until the pork filling is thoroughly cooked. Turn up the heat and brown lightly for another 10 minutes. Remove from the pan and serve either whole, or cut into rings, on lettuce leaves with a bowl of nuoc cham on the side.

Món thứ 33: MỰC XÀO GỪNG
SQUID WITH GINGER

a. Nguyên liệu:

230g mực	*8 oz squid*
1 muỗng canh nước mắm	*1 Tbsp fish sauce*
1 trái ớt	*1 small chilli*
4 tép tỏi	*4 cloves garlic*
1 củ hành	*1 onion*
1 củ gừng (khoảng 2,5cm)	*1 inch knob fresh ginger*
ngò thơm, để trang trí	*cilantro, to garnish*
1 muỗng canh dầu ăn	*1 Tbsp oil*

b. Cách làm:

Rửa và xắt mực ra thành miếng nhỏ rồi ướp với nước mắm, ớt bằm nhỏ khoảng 20 phút. Bằm tỏi, hành; gừng xắt miếng nhỏ và phi khoảng 1 phút rồi cho mực vào xào khoảng 2 phút. Không nên xào lâu vì như vậy mực sẽ dai. Cho mực ra dĩa, nêm gia vị cho vừa ăn, và rắc ngò thơm lên.

Clean and slice the squid into small pieces and mix with the fish sauce. Mince the chilli and add to the squid, then set aside for 20 minutes. Mince the garlic, slice the onion, peel and slice the ginger. Heat a wok or large skillet with the oil and add the garlic, onions and ginger. Stir-fry for 1 minute, then add the squid, and stir-fry for a further 2 minutes, but no longer or the squid will be tough. Transfer to a platter and season to taste. Garnish with cilantro.

Món thứ 34: CÁ CHIM CHIÊN SỐT CÀ
FRIED FISH WITH TOMATOES

a. Nguyên liệu:

450g cá	*1 lb fish fillets*
4 muỗng canh dầu ăn	*4 Tbsp oil*
4 muỗng canh nước mắm	*4 Tbsp fish sauce*
tiêu xay nhuyễn	*good grinding of black pepper*
4 cọng hẹ tây	*4 shallots*
3 trái cà chua	*3 tomatoes*
nửa chén nước súp cá	*1/2 cup fish stock*
1 muỗng canh bột mì tinh	*1 Tbsp cornstarch*
nước mắm để nêm	*fish sauce to taste*
2 muỗng canh nước cốt chanh	*2 Tbsp fresh lemon juice*

b. Cách làm:

Rửa sạch cá rồi để ráo. Cho 2 muỗng dầu vào chảo nóng và chiên cá với lửa nhỏ cho đến khi cá vàng đều 2 bên; gắp cá ra và để cá bớt dầu bằng cách dùng khăn giấy lau. Rưới 2 muỗng nước mắm và ít tiêu lên cá. Xắt hẹ tây và

Rinse and dry the fish. Heat half the oil in a wok or large skillet, and lightly fry the fish until it is just golden on both sides. Remove from the pan and drain on paper towels. Sprinkle the fish with 2 tablespoons of the fish sauce and the pepper. Slice the shallots ans tomatoes. Add remaining oil to the skillet, and sauté the shallots until they are

cà chua. Cho phần dầu còn lại vào chảo và xào hẹ đến khi vàng. Tiếp đến, bỏ cà chua, 2 muỗng nước mắm còn lại và nước súp cá vào nấu cho đến khi cà chua rã. Hòa bột mì tinh với một muỗng nước cho vào chảo và khuấy. Cẩn thận gắp cá vào chảo lại và nấu cho đến khi nước sốt sền sệt. Gắp cá ra dĩa. Nước sốt đổ lên trên. Món này ăn nóng.

golden. Add the tomatoes with the remaining 2 tablespoons of fish sauce and the stock. Cook until tomatoes break down. Mix the cornstarch with 1 tablespoon of water and stir into the sauce. Carefully add the fish back to the skillet. Shake the pan from time until the sauce thickens. Transfer the fish to a platter, pour the sauce on top and serve immediately.

Món thứ 35: CÁ CHIÊN ĂN VỚI NƯỚC MẮM CHANH

FRIED FISH WITH LEMON SAUCE

a. Nguyên liệu:

khoảng 1,5 kg cá rô	*1 snapper or perch, about 3 lb*
dầu để chiên	*oil, for frying*
4 muỗng đường	*4 Tbsp sugar*
2 tép tỏi	*2 gloves garlic*
2 trái chanh	*2 lemons*
2 muỗng canh nước mắm	*2 Tbsp fish sauce*
1 trái ớt	*1 chilli*
bắp cải xắt nhỏ, hành lá	*sliced cabbage, green onions, to garnish*

b. Cách làm:

Làm sạch cá, chặt đầu. Rửa sạch cá rồi để ráo. Cho dầu vừa đủ vào chảo và đun nóng. Chiên cá cho đến khi cá vàng đều. Đâm đường và tỏi. Lột vỏ chanh và lấy hột. Cho chanh, nước mắm với đường, tỏi vào và khuấy đều. Chia đều ra 2 chén rồi bỏ ớt bằm nhuyễn vào. Ăn cá với rau sống và nước mắm.

Clean the fish, leaving the head on. Rinse and dry the fish. Add enough oil to a wok or large skillet to evenly coat the bottom and heat it. Fry the fish until it is golden brown on each side. In a blender combine the sugar and garlic and pulverise. Peel the lemons, remove any obvious seeds, and add the lemons and fish sauce to the blender. Pulverise again and transfer to two small bowls, dividing the sauce equally. Mince the chilli and add it to one bowl. Serve the fish with both sauces, a plate of the vegetables.

Món thứ 36: CÁ KHO NƯỚC MÀU

COUNTRY-STYLE MACKEREL

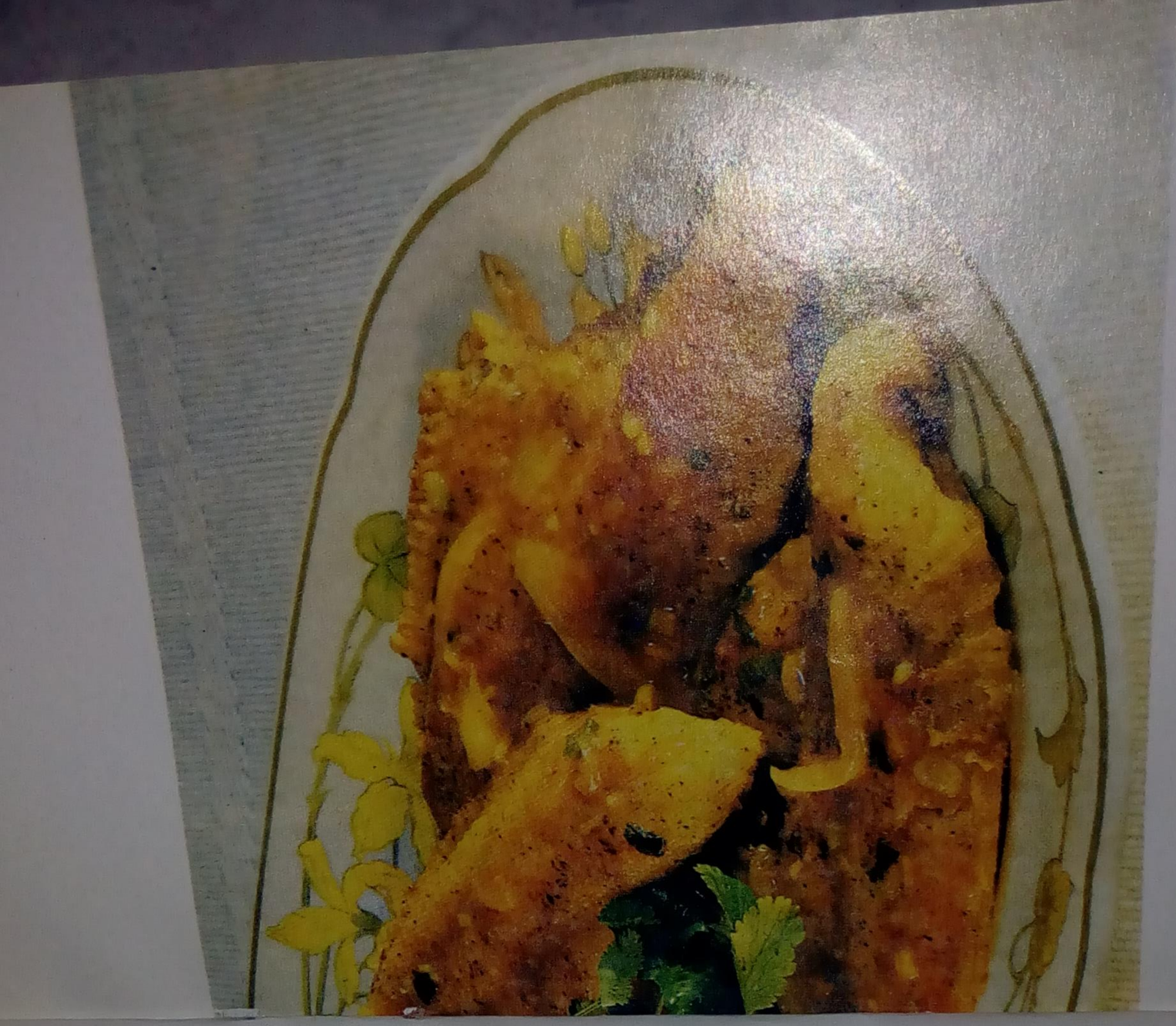
a. Nguyên liệu:

1,5 kg cá thu	*3 lb Spanish mackerel*
3 cọng hành lá	*3 green onions*
2 tép tỏi	*2 cloves garlic*
dầu để chiên	*oil, for frying*
2 muỗng canh nước tương	*2 Tbsp soy sauce*
1 muỗng canh nước mắm	*1 Tbsp fish sauce*
tiêu xay nhuyễn	*good grinding of black pepper*

b. Cách làm:

Rửa sạch cá rồi để ráo, sau đó cắt làm tư. Hành, tỏi bầm, ướp với cá khoảng 15 phút. Đổ ít dầu vào chảo, chiên cá khoảng 5 phút, rồi cho nước tương, nước mắm vào chiên thêm 5 phút nữa. Cho tiêu, 3 chén nước vào và hầm (không đậy nắp) đến khi cá thật chín và nước rút bớt một phần. Cho cá ra tô, đổ nước sốt lên và ăn nóng.

Rinse and dry the fish and cut it into four pieces. Process the green onion and garlic in a blender, and pat this paste on the fish. Let it sit for 15 minutes. In a wok or large skillet, heat a small amount of oil and sauté the fish for 5 minutes, then add the soy sauce and fish sauce and cook for a further 5 minutes. Add the pepper and 3 cups of water and simmer, uncovered, until the fish is completely cooked and the liquid has reduced slightly. Transfer the fish to a shallow bowl, pour the sauce on top and serve, immediately.



Món thứ 37: CÁ CHIÊN

SIMMERED FISH

a. Nguyên liệu:

2 miếng cá lóc hoặc cá thu	*2 fillets of white fish*
tiêu xay nhuyễn	*good grinding of black pepper*
2 muỗng canh nước mắm	*2 Tbsp fish sauce*
2 tép tỏi	*2 cloves garlic*
1/4 củ hành	*1/4 onion*
dầu để chiên	*oil, for frying*
nửa muỗng cà phê đường cát mịn	*1/2 tsp granulated sugar*
2 muỗng canh đường vàng	*2 Tbsp brown sugar*

b. Cách làm:

Rửa cá, bỏ da, để ráo rồi cho vào tô. Ướp với tiêu, nước mắm. Tỏi, hành xắt nhuyễn. Cho ít dầu vào chảo và đun với lửa vừa. Sau đó cho nửa muỗng đường cát, tỏi vào phi khoảng 15 giây, rồi cho hành vào phi tiếp thêm khoảng 30 giây. Cẩn thận cho cá và phần nước mắm trong tô vào chảo. Chiên áp chảo 1 phút mỗi bên cá, rắc đường vàng lên. Giảm lửa thật nhỏ và đậy nắp lại. Chiên thêm khoảng 5-6 phút. Thường xuyên xoay chảo để đường vàng đều và thấm vào nước cá. Khi cá chín, cho cá ra dĩa và đổ nước cá trong chảo lên .

Rinse the fish, remove any skin, pat dry and lay in a shallow bowl. Season with pepper and fish sauce. Mince the garlic and slice the onion. Heat a wok or large skillet over medium-high heat, and add a small amount of oil to lightly coat the bottom. Add the granulated sugar and garlic and stir-fry for 15 seconds. Add the onion. Stir-fry 30 seconds then carefully add the fish and any fish sauce that has run off into the bowl. Sauté fish for 1 minute on each side, then sprinkle the brown sugar on top. Reduce the heat to very low and cover the wok. Cook for a further 5-6 minutes, shaking the pan occasionally so the sugar caramelises and mixes with the juices of the fish. Transfer the fillets to a plate and pour on the juices.

Món thứ 38: GÀ NHỒI

STUFFED CHICKEN WITH NOODLES

a. Nguyên liệu:

1 con gà nhỏ; bộ lòng gà	*1 small chicken, with giblets*
1 tép tỏi	*1 clove garlic*
1 muỗng canh cần tây xắt nhỏ	*1 Tbsp chopped celery*
1 muỗng canh hành băm	*1 Tbsp chopped onion*
230g thịt heo xắt lát mỏng	*8 oz minced pork*
nửa muỗng cà phê tiêu	*1/2 tsp black pepper*
1 muỗng cà phê nước sốt hàu	*1 tsp oyster sauce*
nửa muỗng cà phê nước mắm	*1/2 tsp fish sauce*
1 muỗng cà phê đường	*1 tsp sugar*
2 tai nấm mèo khô	*2 dried mushrooms*
85g miến	*3 oz bean-thread noodles*
nửa chén dầu ăn	*1/2 cup oil*
nước dừa (khoảng 1/2 lít)	*1/2qt coconut soda*

b. Cách làm:

Luộc chín bộ lòng gà với chút nước muối. Để ráo rồi xắt ra. Rửa sạch gà, để ráo. Bằm tỏi rồi trộn với lòng gà, cần tây, hành, thịt, tiêu, nước sốt hàu, nước mắm, đường. Ngâm nấm mèo trong nước ấm khoảng 20 phút, để ráo và xắt ra. Ngâm miến trong nước lạnh khoảng 20 phút, để ráo rồi trụng trong nước sôi từ 1 - 2 phút, và để thật ráo. Cắt miến thành cọng ngắn, trộn với hỗn hợp lòng gà, rồi dồn vào gà. Làm nóng dầu trong chảo, chiên gà đến vàng. Nếu gà ra nhiều mỡ, vớt bớt mỡ ra chén. Cho nước dừa và 2 chén nước vào, đậy nắp lại. Để lửa vừa và hầm cho tới khi nước sốt đặc lại. Cho gà ra dĩa, trước khi ăn, rưới một muỗng nước sốt lên gà.

Remove the giblets from the chicken and simmer them in a small pan of lightly salted water until cooked. Drain and mince them. Rinse and dry the chicken. Chop the garlic, and combine it with the minced giblets, celery, onion, pork, pepper, oyster sauce, fish sauce, and sugar. Soak the mushrooms in warm water for 20 minutes, then drain and chop. Soak the noodles in cold water for 20 minutes, drain, then cook in boiling water 1-2 minutes and drain well. Cut the noodles into 1 inch pieces and combine with the giblet mixture, then stuff the mixture into the chicken. Heat the oil in a wok or large skillet and carefully brown the chicken. Pour off any excess grease, then add the coconut soda and 2 cups of water, and cover. Simmer over a moderate heat until the juices thicken. Transfer the chicken to a platter, and spoon the sauce over it just before serving.

Món thứ 39: CƠM GÀ TAY CẦM

CHICKEN & RICE IN CLAY POT

a. Nguyên liệu:

nửa củ hành	*1/2 onion*
2 tép tỏi	*2 cloves garlic*
1 muỗng canh gừng xắt miếng	*1 Tbsp chopped fresh ginger*
1 muỗng cà phê xả bầm	*1 tsp chopped lemon grass*
1 muỗng canh nước mắm	*1 Tbsp fish sauce*
1 muỗng canh nước tương	*1 Tbsp soy sauce*
1 muỗng cà phê dầu mè	*1 tsp sesame oil*
tiêu xay nhuyễn	*good grinding of black pepper*
450g ức gà (đã chặt miếng)	*1 lb boned chicken breasts*
1 muỗng canh dầu ăn	*1 Tbsp oil*
2 chén cơm	*2 cups cooked rice*
30g nấm rơm	*1 15 oz can straw mushrooms, drained*

b. Cách làm:

Hành, tỏi bằm nhuyễn, trộn với gừng, xả, nước mắm, nước tương, dầu mè, tiêu. Cắt gà thành từng miếng vừa gắp và trộn đều với hỗn hợp gia vị. Chiên gà hơi vàng trong chảo lớn. Sau đó cho gà vào nồi đất hay một cái xoong có tay cầm, để cơm và nấm rơm phủ lên gà, đậy nắp lại và hấp khoảng 15 phút trong lò ở nhiệt độ 200°C. Món này ăn nóng.

Chop the onion and garlic, and combine with the ginger, lemon grass, fish sauce, soy sauce, sesame oil, and pepper, and stir well. Cut the chicken into bite-size pieces and mix the pieces well with the sauce. Heat the oil in a wok or large skillet and lightly brown the chicken. Place the chicken in a clay pot or heavy casserole dish, cover with the cooked rice and the straw mushrooms, cover the pot, and bake in a pre-heated 400°F oven for 15 minutes. Serve immediately.

Món thứ 40: GÀ NẤU BÍ

CHIKEN WITH PUMPKIN

a. Nguyên liệu:

1 con gà vừa ký	*1 medium chicken*
1 tép xả	*1 stalk lemon grass*
1 củ hành	*1 onion*
1 tép tỏi	*1 clove gralic*
1 muỗng canh dầu ăn	*1 Tbsp oil*
2 muỗng canh bột cà ri	*2 Tbsp curry powder*
1 lít nước	*1 qt water*
3 củ cà rốt	*3 carrots*
2 chén bí xắt miếng	*2 cups chopped pumpkin*
nửa chén nước dừa	*1/2 cup coconut milk*
2 muỗng canh nước mắm, đường, hành lá (xắt nhỏ)	*2 Tbsp fish sauce, sugar, to taste chopped green onion, to garnish*

b. Cách làm:

Chặt gà thành miếng và rửa kỹ. Bào xả, hành, tỏi, rồi phi với bột cà ri khoảng 2-3 phút cho đến khi hành mềm. Bỏ gà vào và chiên sơ đến khi gà hơi vàng. Cho nước vào hầm khoảng 30 phút. Cà rốt cắt miếng rồi cho vào chung với gà, bí. Đổ nước dừa vào và nấu đến khi gà chín và củ mềm. Sau cùng, nêm nước mắm, đường vào cho vừa ăn. Khi dọn ra, rắc hành lá lên trên.

Cut the chicken into pieces and rinse well. Slice the lemon grass, onion, and garlic. Heat the oil in a wok or large skillet, and stir-fry the lemon grass, onion, garlic, and curry powder until the onion softens, 2-3 minutes. Add the chicken and stir-fry until slightly browned, then add the water and simmer 30 minutes. Cut up the carrots, and add to the chicken together with the pumpkin. Add the coconut milk and cook until the vegetables are tender and the chicken is cooked. Finally, add the fish sauce and sugar and season to taste. Serve garnished with chopped green onion.

Món thứ 41: GÀ XÀO GỪNG

CHICKEN WITH GINGER

a. Nguyên liệu:

4 đùi gà	*4 chicken thighs*
1 củ gừng (khoảng 2,5cm)	*1-inch knob fresh ginger*
nửa trái ớt tươi	*1/2 fresh chilli*
3 muỗng canh nước mắm	*3 Tbsp fish sauce*
1 muỗng canh dầu ăn	*1 Tbsp oil*
1 muỗng cà phê hắc xì dầu	*1 tsp hoisin sauce*

b. Cách làm:

Dùng dao bén chặt gà thành những miếng vừa. Rửa sạch, những mảnh xương vụn. Gừng cạo vỏ và xắt lát. Ớt bằm nhỏ. Trộn gừng, nước mắm, ớt lại với nhau rồi cho vào gà, trộn đều. Ướp khoảng 1 tiếng. Cho dầu vào chảo nóng, để lửa lớn. Cho gà và phần nước gà ướp vào chảo, thêm nước xì dầu. Hạ bớt lửa cho vừa, chiên khoảng 10 phút. Đậy nắp lại và hầm như thế khoảng 12 - 15 phút cho gà chín.

Use a sharp cleaver to cut the chichen (including the bone) into bite-size pieces. Rinse to remove any bone splinters. Peel and finely slice the ginger. Chop the chilli. Mix the ginger, fish sauce and chilli together and pour over the chicken, turning the chicken, to coat completely. Marinate for 1 hour. Heat the oil in a wok or large skillet set over high heat. Add the chicken, its marinade, and the hoisin sauce. Reduce the heat to medium, and stir-fry for 10 minutes. Cover the pan, and continue to cook until chicken is no longer pink near the bone, another 12-15 minutes.

Món thứ 42:

GÀ XÀO THƠM

PINEAPPLE CHICKEN

a. Nguyên liệu:

450g gà	*1 lb chicken pieces*
3 muỗng canh nước mắm	*3 Tbsp fish sauce*
2 muỗng canh dầu ăn	*2 Tbsp oil*
1 quả cà chua	*1 tomato*
2 chén thơm xắt miếng	*2 cups fresh pineapple chunks*
tiêu xay nhuyễn	*good grinding of black pepper*

b. Cách làm:

Dùng dao phay sắc để chặt gà thành từng miếng nhỏ. Rửa sạch, những mảnh xương vụn và để ráo. Cho gà vào tô, ướp với nước mắm. Cho dầu vào chảo nóng và chiên gà khoảng 1 phút. Cắt cà chua thành lát rồi cho cà chua , thơm vào và xào đến khi gà chín, cà chua nhừ. Rắc tiêu lên và ăn nóng

Chop the chicken through the bone into small pieces with a sharp cleaver or heavy knife, rinse to remove any bone splinters, and pat dry. Place the chicken in a bowl and season with the fish sauce. In a wok or large skiller, heat the oil and stir-fry the chicken 1 minute. Cut the tomato into medium slices. Add the tomato and pineapple to the wok and continue to stir-fry until the chicken is cooked, and the tomato breaks down. Season to taste with freshly ground pepper and serve immediately.

Món thứ 43: GỎI GÀ

VIETNAMESE CHICKEN SALAD

a. Nguyên liệu:

3 miếng ức gà đã luộc	*3 cooked boned chicken breasts*
2 củ cà rốt	*2 carrots*
1 trái dưa leo	*1 cucumber*
1 bắp cải nhỏ	*1 small head Napa cabbage*
nửa chén đậu phộng rang	*1/2 cup roasted peanuts*
1 bó ngò thơm	*1 bunch cilantro*
nước chấm để nêm	*nuoc cham to taste*

b. Cách làm:

Xé thịt gà. Lột vỏ và xắt mỏng cà rốt, dưa leo. Bắp cải xắt miếng. Giã đậu phộng và xắt nhỏ ngò thơm . Cho bắp cải, cà rốt, dưa leo lên dĩa, rồi để thịt gà lên, kế đến, rắc đậu phọng, ngò thơm lên. Đổ nước chấm pha chanh, tỏi, ớt vào. Nếu lạt có thể dùng thêm nước mắm để chấm.

Skin and shred the chichen. Peel and shred the carrots. Peel, seed, and slice the cucumber. Shred the cabbage. Chop the peanuts and cilantro. On a platter, layer the cabbage, carrots, and cucumber. Place the chicken on top of the vegetables and garnish with peanuts and cilantro. Pour the nuoc cham over the dish, and serve additional sauce on the side.

Món thứ 44: GÀ XÀO XẢ ỚT

CHICKEN WITH LEMON GRASS

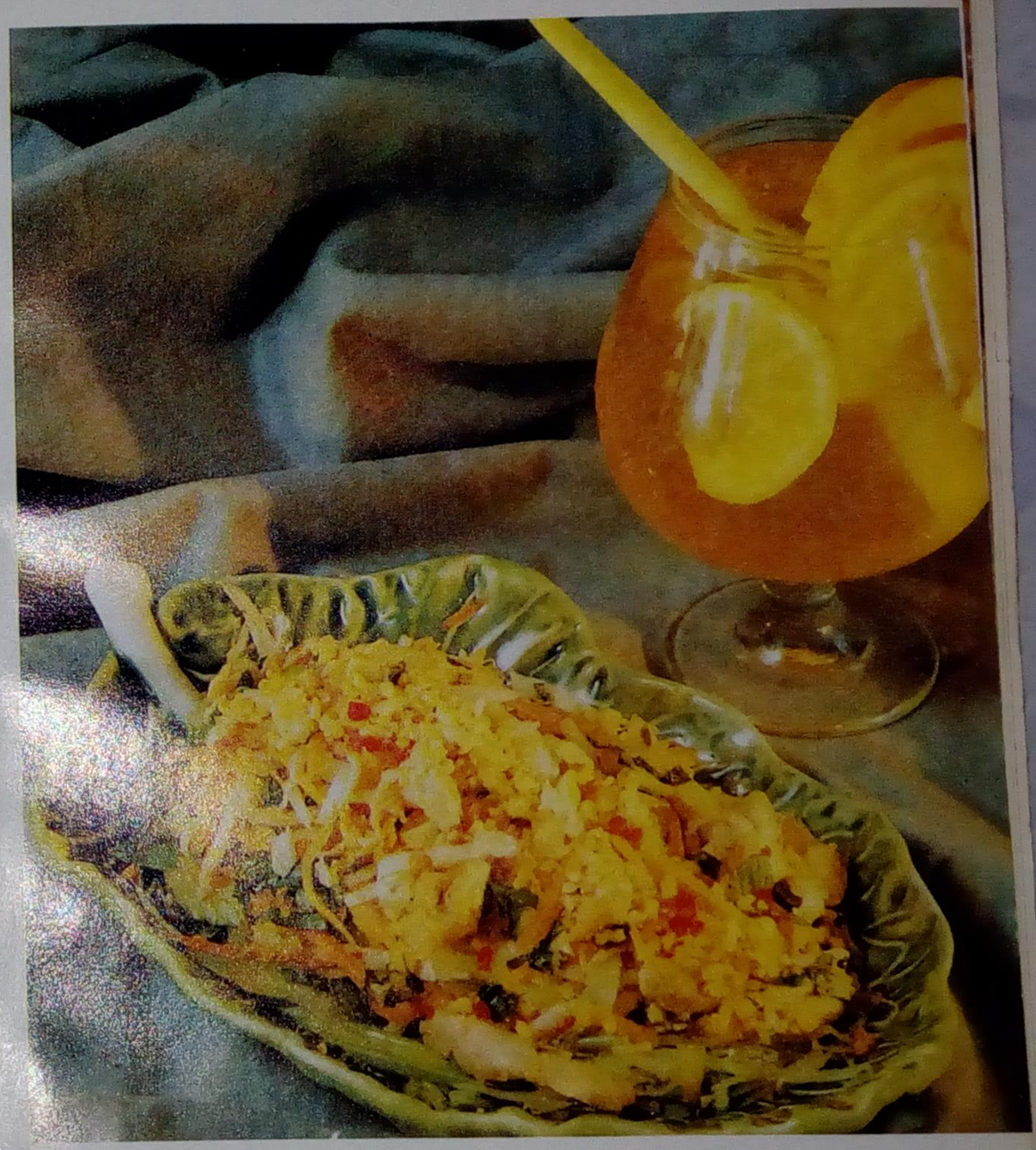
a. Nguyên liệu:

1 con gà nhỏ (từ 800g - 1kg)	*1 small chichen (2 lb)*
5 tép xả	*5 stalks lemon grass*
4 cọng hành lá	*4 green onions*
tiêu xay nhuyễn	*good grinding of black pepper*
2 trái ớt tươi	*2 fresh chillies*
2 muỗng canh dầu ăn	*2 Tbsp oil*
1 muỗng canh đường	*1 Tbsp sugar*
2 muỗng canh nước mắm	*2 Tbsp fish sauce*
ngò thơm, để trang trí	*cilantro, to garnish.*

b. Cách làm:

Dùng dao bén chặt thịt ra thành miếng vừa gắp rửa sạch. Rửa sạch, bỏ phần xương vụn và lau khô miếng thịt. Bỏ phần lá xả bên ngoài để lấy phần cọng trắng bên trong. Đập xả để khi nấu xả ra mùi thơm. Hành xắt nhuyễn. Trộn gà, xả, hành,

With a sharp cleaver or heavy knife, cut chicken straight through the bone into pieces small enough to eat with chop-sticks. Rinse to remove any bone splinters, and pat dry with paper towels. Remove the outer leaves from the lemon grass, and chop the lower third, or the white part, of each stalk. With the side of the cleaver or knife smash the lemon grass a few times to



tiêu vào trong tô và ướp khoảng 1 tiếng. Bằm ớt nhuyễn. Cho dầu vào chảo nóng và xào gà khoảng 3-4 phút. Cho ớt bằm và xào thêm 10 phút cho đến khi phần thịt gần xương không còn đỏ nữa. Cho đường, nước mắm vào xào đến khi đường tan, thấm đều thịt gà. Cho gà ra dĩa và rắc ngò thơm lên.

release the aroma. Chop the green onions finely. In a large bowl, mix the chicken, lemon grass, green onions and black pepper together, and marinate 1 hour. Chop the chillies finely. In a wok or large skillet, heat the oil. Add the chicken and stir-fry for 3-4 minutes. Add the chopped chilli, and continue to stir-fry for about 10 minutes, or until the chicken no longer looks pink at the bone. Add the sugar and fish sauce and stir-fry until the sugar dissolves and coats the chicken. Transfer to a platter and granish with fresh sprigs of cilantro.

Món thứ 45: CƠM GÀ ƯỚP CHANH

LIME CHICKEN WITH JASMINE RICE

a. Nguyên liệu:

4 trái chanh
2 muỗng canh dầu đậu phộng
2 muỗng canh nước mắm
1 muỗng canh tương ớt
1 con gà đã chặt miếng

3 chén gạo thơm
1 lít nước

4 limes
2 Tbsp peanut oil
2 Tbsp fish sauce
1 Tbsp sweet chilli sauce
1 medium chicken cut into serving pieces
3 cups Jasmine rice
1 qt water

b. Cách làm:

Vắt chanh ra. Hòa chanh với dầu đậu phộng, nước mắm, tương ớt, cho vào tô lớn. Rửa sạch gà rồi để ráo, sau đó ướp với hỗn hợp trên khoảng một tiếng trong tủ lạnh. Vo gạo, nấu cơm. Khi cơm chín, xới cơm ra đĩa. Nướng gà cho đến khi nước mỡ chảy ra có màu trong. Ăn gà với cơm.

Juice the limes and mix the juice with the peanut oil, fish sauce, and chilli sauce, and place in a large zip-top plastic bag or bowl. Rinse and dry the chicken and add it to the marinade. Marinate 1 hour in the refrigerator. Rinse the rice sereral times in a colander, then combine it with the water in a large pot with a tight-fitting lid. Bring the rice and water to a boil, boil for three minutes, until little holes appear in the surface of the rice. Cover with the lid, reduce to very low heat and cook for 20 minutes. Cut off the heat, leave the lid intact, and let the pot sit for another to eat. Grill or broil the chicken until done (juices from the thigh run clear when pierced). Serve the chicken on a bed of Jasmine rice.

Món thứ 46: VỊT NẤU CÀ RI

STIR-FRIED DUCK WITH CURRY

a. Nguyên liệu:

1 con vịt đã được làm sạch, khoảng 2 kg
2 muỗng canh nước mắm
tiêu xay nhuyễn
1 trái chanh
vài cọng ngò thơm
2 muỗng canh dầu ăn
1 muỗng canh bột cà ri
cà rốt xắt mỏng

1 dressed duck, about 4 lbs
2 Tbsp fish sauce
good grinding of black pepper
1 lime
few stalks cilantro
2 Tbsp oil
1 Tbsp curry powder
sliced carrot, to garnish

b. Cách làm:

Rửa sạch vịt và để ráo. Trộn nước mắn với tiêu, phết lên cả trong lẫn ngoài con vịt. Cắt chanh thành miếng nhỏ rồi dồn vào vịt cùng với ngò thơm. Nướng ở nhiệt độ 200°C đến khi thịt chín (khoảng 1 đến 1 tiếng rưỡi). Để thịt nguội rồi rút xương. Cho dầu vào chảo nóng và phi bột cà ri khoảng 2 phút. Bỏ thịt vịt vào, xào vài phút cho thịt thấm cà ri; hạ lửa nhỏ, nấu thêm khoảng 5 phút. Nhấc chảo xuống và rắc cà rốt xắt lát lên.

Wash and dry the duck. Combine the fish sauce and pepper and rub over the duck and inside the cavity. Slit the lime and place inside the duck together with the cilantro. Roast at 400°F until done 1-1½ hours. Remove from the heat, let rest until cool enough to handle, and pull the meat from the bones. In a wok or large skillet, heat the oil and add the curry powder. Cook 2 minutes. Add the duck pieces, and stir-fry a few minutes to coat the duck with curry. Reduce the heat to low, cover the wok or skillet, and cook about 5 minutes. Remove and garnish with sliced carrots.

Món thứ 47: VỊT NƯỚNG
ROAST DUCK

a. Nguyên liệu:

nửa chén nước tương	*1/2 cup soy sauce*
1 muỗng canh nước sốt hàu	*1 Tbsp oyster sauce*
2 tép tỏi	*2 cloves garlic*
1 củ gừng nhỏ	*1 inch knob fresh ginger*
2 tép xả	*2 stalks lemon grass*
tiêu xay nhuyễn	*good grinding of black pepper*
1 muỗng canh đường	*1 Tbsp sugar*
1 con vịt đã được làm sạch, khoảng 2kg	*1 dressed duck, about 4 lbs*

b. Cách làm:

Pha nước tương với nước sốt hàu . Tỏi, gừng, lột vỏ, bằm chung với xả rồi cho vào nước tương cùng với tiêu, đường. Rưới nước tương lên vịt; ướp trong tủ lạnh ít nhất khoảng 8 tiếng hay ướp vịt qua đêm. Sau đó, để vịt lên chảo và cho vào lò nướng với nhiệt độ 200°C. Nấu từ 1 giờ 15 phút đến 1 giờ rưỡi. Thường xuyên rưới mỡ đều lên vịt (mỡ do vịt chảy ra). Trước khi cho ra dĩa để thịt vịt thấm khoảng 15 phút.

Stir the soy and oyster sauces together. Mince the garlic, peel and mince the ginger and mince the lemon grass. Add to the sauce together with the pepper and sugar, and rub the sauce on the duck. Let the duck marinate in the refrigerator for at least 8 hours, or overnight. Then, lay the duck in a roasting pan and place in a pre-heated oven (400°F). Cook for 1 1/4 - 1 1/2 hours, basting frequently with the pan juices. Let the duck stand 15 minutes, then carve and serve on a platter.

Món thứ 48: CÚT CHIÊN TỎI
BRAISED SPICY QUAIL

a. Nguyên liệu:

2 tép tỏi	*2 cloves garlic*
2 muỗng canh nước tương	*2 Tbsp dark soy sauce*
2 muỗng canh nước sốt hàu	*2 Tbsp oyster sauce*
1 muỗng cà phê tiêu	*1 tsp black pepper*
2 muỗng canh giấm thanh	*2 Tbsp white vinegar*
8 con cút	*8 quails*
1 củ hành	*1 small onion*
2 muỗng canh dầu ăn	*2 Tbsp oil*
1 chén nước súp gà và rau húng, ngò thơm	*1 cup chicken stock, fresh basil and cilantro, to garnish*

b. Cách làm:

Tỏi bằm hòa với nước tương, nước sốt hàu, tiêu, giấm. Dùng dao bén chặt cút ra làm hai theo chiều dọc. Rửa và để ráo (thấm khô bằng khăn giấy) rồi trộn đều, ướp với hỗn hợp trên (ướp ít nhất là 30 phút). Hành xắt nhuyễn, cho vào chảo phi khoảng 15 giây. Cho thịt cút vào chảo (chỉ để một lớp) rồi chiên vàng đều hai bên, kế đến, đổ nước súp gà, hỗn hợp còn lại vào, đậy nắp đến khi nước thịt trở nên trong. Cho cút ra tô, rắc rau húng, ngò thơm lên. Trước khi dùng, rưới phần nước sốt (từ thịt cút) lên.

Mince the garlic and combine it in a bowl with the soy sauce, oyster sauce, black pepper, and vinegar. With a sharp knife or cleaver, cut the birds in half, through both the back bone and the breast bone. Rinse them and pat them dry with paper towels and add to the bowl with the marinade. Turn them a few times to coat well, and let sit at least 30 minutes. Slice the onion finely. In a wok or large skillet, heat the oil, add the onion and stir-fry for 15 seconds. Add as many birds as will comfortably fit in the pan in 1 layer (You may have to do this two pans). Allow the birds to brown on each side, turning them as necessary. When they are nicely browned, add the stock, any left-over marinade, cover the wok or skillet, and cook until juice from the birds runs clear. Remove from the wok or skillet, and garnish with fresh basil and cilantro. Spoon any pan drippings over the birds just before serving.

Món thứ 49: CÚT NƯỚNG BIA

QUAIL BRAISED IN BEER

a. Nguyên liệu:

12 con cút (đã được làm sạch)	*12 dressed qualis*
2 tép tỏi	*2 cloves garlic*
1/4 củ hành	*1/4 small onion*
nửa muỗng cà phê tiêu	*1/2 tsp black pepper*
2 muỗng cà phê nước sốt hàu	*2 tsp oyster sauce*
5 muỗng canh dầu ăn	*5 Tbsp oil*
1 muỗng canh nước tương	*1 Tbsp soy sauce*
1 chai bia (khoảng 340g)	*1 bottle (12 oz) beer*

b. Cách làm:

Cút chặt ngang. Tỏi, hành bằm nhỏ, cho vào dĩa rồi trộn với tiêu, nước sốt hàu, 1 muỗng dầu ăn, nước tương. Cho thịt cút vào, trộn đều, ướp khoảng 10 phút. Cho phần dầu còn lại vào trong chảo nóng, chiên cút vàng đều hai bên. Đổ bia vào và hầm cho đến khi bia rút gần hết nước. Đổ phần nước ra lên thịt cút. Khi nước trong chảo đặc lại, gắp cút ra dĩa. Lấy phần nước chiên cút rưới lên.

Butterfly the quail. Mince the garlic and the onion. Combine them in a large shallow dish with the pepper, oyster sauce, 1 tablespoon of the oil, and the soy sauce. Stir to combine, add the quail, and toss to coat. Marinate for 10 minutes. In a wok or large skillet heat the remaining oil and brown the quails on both sides. Add the beer and simmer over medium heat until the beer has nearly evaporated. Spoon the sauce over the quail as it is reducing, and when it has reached the consistency of thick syrup, transfer the quail to a platter and spoon a little sauce over each one.

Món thứ 50: CHẢ

PORK LOAF

a. Nguyên liệu:

450g thịt heo bằm nhuyễn	*1 lb ground pork*
3 tai nấm mèo	*3 dried mushrooms*
1 bó miến nhỏ	*small bundle bean-thread noodles*
nửa củ cà rốt	*1/2 carrot*
nửa củ hành	*1/2 onion*
2 cọng hành lá	*2 green onions*
1 tép tỏi	*1 clove garlic*
3 lòng đỏ trứng gà	*3 egg yolks*
1 muỗng canh nước mắm	*1 Tbsp fish sauce*
1 muỗng canh nước tương	*1 Tbsp soy sauce*
1 muỗng canh nước sốt hàu	*1 Tbsp oyster sauce*
tiêu xay nhuyễn	*good grinding of black pepper*
nước chấm (làm theo món nước chấm 1)	*nuoc cham sauce*

b. Cách làm:

Để thịt vào tô. Ngâm nấm mèo trong nước ấm khoảng 20 phút cho mềm. Ngâm miến

Put the pork in a large bowl. Soak the mushroom in warm water for 20 minutes to soften. Soak the noodles in cold water for 20 minutes, drain, then cook in boiling water 1-2 minutes;

trong nước lạnh 20 phút, để ráo, rồi trụng nước sôi từ 1 đến 2 phút. Để miến ráo nước rồi cắt thành sợi ngắn khoảng 2,5cm. Sau đó trộn với thịt và nấm băm nhỏ. Bào vỏ và xắt cà rốt, hành, tỏi bằm. Cho tất cả vào tô thịt, kèm với 2 lòng đỏ trứng gà với nước mắm, tương và nước sốt hàu. Trộn đều rồi cho vào khuôn bánh, tiêu đậy nắp hấp cách thủy khoảng 45 đến 60 phút, dùng tăm để thử xem thịt chín hẳn chưa. Khi thịt chín, phết lòng đỏ trứng còn lại lên chả rồi nấu thêm 5 phút nữa. Sau đó, lấy chả ra khỏi nồi hấp để nguội rồi xắt miếng. Ăn chả với nước chấm.

drain. Cut the noodles into 1 inch pieces and add to the meat. Drain and chop the mushrooms and add to the meat. Peel and grate the carrot, chop the onions, and mince the garlic. Add all to the meat, along with 2 of the egg yolks and the sauce and pepper. Mix very well, then pack into a loaf pan, cover, and steam on a rack over boiling water until a toothpick inserted in centre comes out dry, 45-60 minutes. During the last few minutes of cooking, drain off any accumulated liquid on top of the loaf, then brush the remaining egg yolk over the loaf. Continue cooking another 5 minutes. Remove the meatloaf from the steamer, let cool slightly in the pan, then cut into slices. Serve with nuoc cham sauce on the side.

Món thứ 51: CỐT LẾT CHIÊN

PORK CHOPS

a. Nguyên liệu:

2 tép xả
2 tép tỏi
2 muỗng canh nước tương
3 muỗng canh đường
1 muỗng canh tương ớt ngọt
1 muỗng canh nước mắm
4 miếng sườn heo
dầu để chiên
dưa leo, cà chua xắt lát
cà rốt xắt miếng
ngò thơm
tương ớt cay

2 stalks lemon grass
2 cloves garlic
2 Tbsp soy sauce
3 Tbsp sugar
1 Tbsp sweet chilli sauce
1 Tbsp fish sauce
4 pork chops
oil, for frying
sliced cucumber, sliced tomato, grated carrot,
cilantro
hot chilli sauce

b. Cách làm:

Bằm xả và tỏi, rồi trộn với nước tương, đường, tương ớt ngọt, nước mắm. Bỏ thịt vào và ướp khoảng 1 tiếng. Sau đó, cho thịt vào chảo ít dầu và chiên đến khi thịt vàng đều hai bên và phần thịt ở giữa không còn đỏ nữa. Cho thịt ra dĩa, sắp dưa leo, cà chua, cà rốt, ngò thơm lên. Chấm với tương ớt cay.

Finely mince the lemon grass and garlic. Combine them with the soy sauce, sugar, sweet chilli sauce and fish sauce. Marinate the pork chops in this mixture for 1 hour. Remove the chops from the marinade and pan-fry them in a little oil until they are golden on each side and no longer pink in the centre. Lay each chop on a plate garnish each plate with the sliced cucumber and tomato, a small pile of grated carrot, cilantro and serve with a side dish of hot chilli sauce.

Món thứ 52: THỊT HEO XÀO NGỌT

SWEET GLAZED PORK

a. Nguyên liệu:

700g thịt đùi	*1 1/2 lb boned pork loin*
1 củ hành	*1 onion*
3 muỗng canh dầu ăn	*3 Tbsp oil*
3 muỗng canh đường vàng	*3 Tbsp brown sugar*
tiêu xay nhuyễn	*good grinding of black pepper*
1 lít nước	*1 qt water*
3 muỗng canh nước mắm	*3 Tbsp fish sauce*

b. Cách làm:

Cắt thịt đùi ra thành từng miếng. Hành xắt nhỏ. Để dầu nóng trong chảo, phi hành cho đến khi hành mềm và bắt đầu vàng. Cho thịt vào và xào thịt xăn lại. Kế đến, bỏ đường, tiêu, nước, nước mắm vào và hầm khoảng 1 tiếng đồng hồ. Thường xuyên đảo thịt để thịt không bị cháy hay bị dính chảo. Nấu cho đến khi thịt rút gần hết nước, chỉ còn một lớp nước sền sệt. Nhấc khỏi bếp và để nguội.

Cut the pork loin into chunks. Roughly chop the onion. Heat the oil in a large pot until hot, add the onion and cook until it is soft and just beginning to turn golden. Add the pork, and stir until it begins to turn brown. Add the sugar, pepper, water, and fish sauce, and simmer for 1 hour, stirring frequently to ensure the meat doesn't burn or stick. Cook until the pork is almost dry and the liquid has reduced to a syrupy glaze, then remove from the heat and allow to cool slightly.

Món thứ 53: BÚN THỊT NƯỚNG

GRILLED PORK WITH NOODLES

a. Nguyên liệu:

450g thịt đùi	*1 lb boned pork loin*
3 cọng hành lá	*3 green onions*
3 củ hành	*3 shallots*
3 tép tỏi	*3 cloves garlic*
3 muỗng canh nước mắm	*3 Tbsp fish sauce*
1 muỗng cà phê hắc xì dầu	*1 tsp hoisin sauce*
tiêu xay nhuyễn	*good grinding of black pepper*
250g bún	*8 oz bean-thread noodles*
nước tương	*small amount of soy sauce*
1 muỗng canh dầu đậu phộng	*1 Tbsp peanut oil*
2 trái dưa leo	*2 cucumbers*
2 củ cà rốt	*2 carrots*
nước chấm	*nuoc cham*

b. Cách làm:

Xắt thịt ra thành từng miếng nhỏ. Bằm hành lá, hành củ, tỏi rồi ướp với thịt, cùng với nước mắm, nước hắc xì dầu, tiêu. Ướp khoảng 1 tiếng đồng hồ. Nướng thịt trên vỉ than. Dưa leo xắt lát, cho vào tô. Cà rốt bào vỏ, xắt miếng sắp lên trên dưa leo. Cho bún vào tô và để thịt nướng lên. Chan nước chấm.

Cut the pork into thin slices. Chop the green onions, shallots, and garlic. Combine the pork, green onions, shallots, and garlic with the fish sauce, hoisin sauce, and pepper. Let stand 1 hour. Grill the meat on a charcoal grill. Slice the cucumbers and place in large soup bowls. Peel and grate the carrots and divide them evenly over the cucumbers. Divide the noodles among the bowls and top with the grilled meat. Add nuoc cham to taste.

Món thứ 54: GỎI GIÒ HEO

PIG'S FEET SALAD

a. Nguyên liệu:

4 giò heo	*4 pig's feet*
2 muỗng canh đường	*2 Tbsp sugar*
2 muỗng canh giấm	*2 Tbsp vinegar*
1 tép tỏi	*1 clove garlic*
nửa củ hành	*1/2 onion*
tiêu xay nhuyễn	*good grinding of black pepper*
rau diếp, đồ chua (cà rốt, củ cải), ngò thơm	*lettuce, pickled carrots, pickled daikon and cilantro, to garnish*

b. Cách làm:

Luộc giò heo cho mềm và để nguội. Làm nước trộn sà lách như sau: hòa đường, giấm và 3 muỗng nước. Sau đó cho tỏi, hành xắt nhuyễn vào. Rắc tiêu lên. Trộn đều rồi ướp với giò heo ít nhất là 4 tiếng đồng hồ hay cả đêm. Trước khi ăn cho rau diếp, đồ chua và ngò thơm lên.

In a large pot of water, boil the pig's feet until tender, and let cool. Make a dressing by combining the sugar and vinegar with 3 tablespoons of water. Mince the garlic, chop the onion, and add both to the dressing. Season with the pepper. Stir well and pour over the pig's feet. Marinate overnight or at least 4 hours. Garnish the salad with lettuce, pickled vegetables, and cilantro before serving.

Món thứ 55: GIÒ HEO XÀO LĂN

STIR-FRIED PIG'S FEET

a. Nguyên liệu:

4 giò heo
1 củ hành
2 tép xả
1 tép tỏi
1 muỗng canh dầu ăn
1 muỗng cà phê bột cà ri
1 muỗng cà phê nước sốt hàu
1 muỗng canh nước mắm
nửa chén nước dừa
ngò thơm, hành lá xắt nhỏ

4 pig's feet
1 onion
2 stalks lemon grass
1 clove garlic
1 tbsp oil
1 tsp curry powder
1 tsp oyster sauce
1 tbsp fish sauce
1/2 cup coconut milk
chopped cilantro and green onion, to garnish

b. Cách làm:

Chặt giò heo thành miếng (dài khoảng 5cm). Rửa sạch và luộc giò heo trong nồi cho mềm. Hành xắt mỏng, tỏi, xả bằm nhuyễn rồi cho vào chảo dầu nóng phi với bột cà ri khoảng 2 phút. Cho nước hàu, và nước mắm vào nấu 1 phút nữa. Sau đó, bỏ giò heo và nước dừa vào rồi nấu cho đến khi nước sốt sệt lại. Trước khi ăn, rắc hành lá, ngò thơm lên

Have the butcher cut the feet into 2 inch pieces. Rinse them and put them in a pot and cover with water. Bring to a boil, reduce and simmer until the feet are tender then drain. Slice the onion, mince the lemon grass and garlic. In a wok or large skillet, heat the oil, and stir-fry the onion, lemon grass, and gralic with the curry powder for 2 minutes. Add the oyster and fish sauces and stir-fry another minute. Add the pig's feet and coconut milk. Cook until the sauce thickens slightly. Garnish the pig's feet with the cilantro and green onion before serving.

Món thứ 56: NEM NƯỚNG

GRILLED PORK BALLS

a. Nguyên liệu:

450g thịt nạc xay	*1 lb ground pork*
2 tép tỏi	*2 cloves garlic*
4 muỗng canh hành bằm nhuyễn	*4 Tbsp minced onion*
tiêu xay nhuyễn	*good grinding of black pepper*
vài giọt dầu mè	*few drops sesame oil*
nửa muỗng cà phê nước mắm	*1/2 tsp fish sauce*
rau diếp, dưa leo xắt mỏng, ngò thơm, bạc hà, rau húng	*lettuce leaves, sliced cucumber, fresh cilantro, mint, and basil, to garnish*
nước mắm pha	*Vietnamese style sauce or peanut sauce*

b. Cách làm:

Cho thịt vào tô. Ướp thịt với tỏi bằm nhỏ, hành, tiêu, dầu mè. Trộn đều. Vò thịt thành viên nhỏ rồi xâu vào xiên gỗ. Nướng cho thịt chín đều. Khi thịt chín, cho ra dĩa. Ăn với rau sống, rau thơm và nước chấm.

Place the pork in a large bowl. Mince the garlic and add to the meat, with onion, pepper, and sesame oil. Mix well. Shape the meat into small balls and thread them on wooden skewers. Grill or boil them until they are no longer pink in the center. Serve them on a platter with the fresh vegetables and herbs and plum or peanut sauce for dipping.

Món thứ 57: THỊT BÒ XÀO CÀ CHUA

FRIED BEEF & TOMATOES

a. Nguyên liệu:

230g thịt bò nạc	*8 oz beef steak*
2 tép tỏi	*2 cloves garlic*
1 muỗng canh nước mắm	*1 Tbsp fish sauce*
1 muỗng canh nước tương	*1 Tbsp soy sauce*
tiêu xay nhuyễn	*good grinding of pepper*
1 muỗng canh dầu ăn	*1 Tbsp oil*
2 quả cà chua	*2 tomatoes*
nửa củ hành	*1/2 onion*
1/4 cải bẹ trắng	*1/4 bok choy*

b. Cách làm:

Thái mỏng thịt bò. Tỏi bằm nhỏ. Ướp thịt bò với tỏi, nước mắm, nước tương, tiêu, rồi để trong tủ lạnh 1 tiếng đồng hồ. Để dầu nóng trong chảo và xào thịt khoảng 2 đến 3 phút cho thịt chín. Múc thịt ra và đừng để nguội. Xắt cà chua, hành, cải rồi cho vào chảo xào đến khi cà mềm (khoảng 3 - 4 phút). Kế đến, cho thịt bò vào trong chảo lại và xào đều cho thịt thấm nước sốt. Món này ăn nóng.

Cut the beef against the grain into thin slices. Chop the garlic. Combine the beef and garlic with the fish sauce, soy sauce, and pepper, refrigerate for 1 hour. In a wok or large skillet, heat the oil and stir-fry the meat until it is just cooked, 2-3 minutes, then remove from the pan and keep warm. Slice the tomatoes, onion, and bok choy and add to the pan. Stir-fry until the tomato breaks down and the vegetables soften 3-4 minutes, then add the meat back to the pan and toss well to combine with the vegetables. Remove from the pan and serve immediately.

Món thứ 58: BÒ CÀ RI
CURRIED BEEF

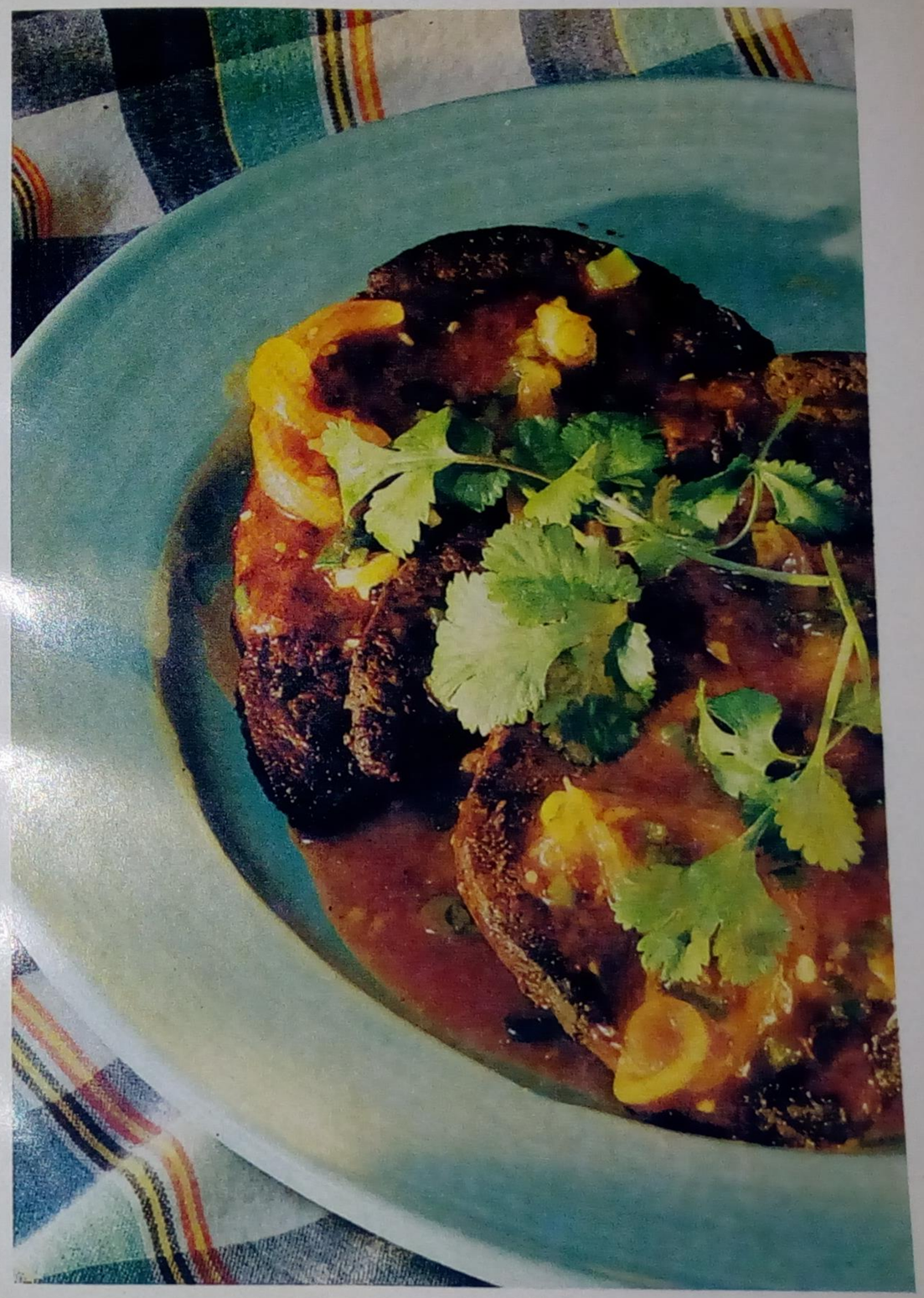
a. Nguyên liệu:

450g thịt vai bò	*1 lb chuck roast*
2 tép xả	*2 talks lemon grass*
1 củ hành	*1 onion*
1 tép tỏi	*1 clove gralic*
2 muỗng canh dầu ăn	*2 Tbsp oil*
1 muỗng canh bột cà ri	*1 Tbsp curry powder*
3 chén nước	*3 cups water*
2 lá cà ri	*2 bay leaves*
3 củ khoai tây (hoặc khoai lang)	*3 sweet potatoes*
2 củ cà rốt	*2 carrots*
nửa chén nước dừa	*1/2 cup coconut milk*
2 muỗng canh nước mắm	*2 Tbsp fish sauce*
muối	*pinch of salt*
đường	*pinch of sugar*
đậu phộng giã, hành lá xắt nhỏ, chanh cắt miếng.	*crushed peanuts, sliced raw onion and sliced lemon*

b. Cách làm:

Xất thịt bò ra thành miếng vuông nhỏ. Bằm nhuyễn xả, hành, tỏi. Để dầu nóng trong chảo (1 muỗng), phi xả, hành, tỏi, bột cà ri cho đến khi hành mềm. Cho thịt bò vào và xào khoảng 15 phút. Để lửa vừa. Cho nước, lá cà ri vào và hầm thêm 45 phút nữa. Trong khi hầm gọt khoai, cà rốt rồi xắt miếng. (mỗi miếng khoảng 2,5cm). Cho phần dầu còn lại vào một cái chảo khác, chiên vàng khoai tây, cà rốt, rồi đổ vào chung với thịt bò, cùng với nước dừa, nước mắm. Tiếp tục nấu cho đến khi thịt bò mềm, củ chín. Nêm đường, muối và quậy đều. Món cà ri này ăn kèm với đậu phộng giã, hành sống và chanh.

Cut the beef into small cubes. Slice the lemon grass finely. Slice the onion, and mince the garlic. In a wok or large skillet, heat half the oil and stir-fry the lemon grass, onion, garlic, and curry powder. Cook until the onion softens. Add the beef and stir-fry for 15 minutes with a moderate heat. Add the water and bay leaves and simmer another 45 minutes. Meanwhile peel the sweet potatoes and carrots and cut them into 1 ich pieces. In a separate skillet, heat the remaining oil and brown the sweet potatoes and carrots. Add them to the beef, with the coconut milk and fish sauce, and continue cooking until the beef and vegetables are tender. Add the salt and sugar and stir to dissolve. Serve with side dishes of crushed peanuts, raw onion and lemon slices.



Món thứ 59: GAN BÒ XÀO CỦ HÀNH

BEEF LIVER & ONIONS

a. Nguyên liệu:

450g gan bò	*1 lb beef liver*
1 muỗng canh nước tương	*1 Tbsp soy sauce*
2 tép tỏi	*2 cloves garlic*
2 củ hành	*2 onions*
dầu chiên	*oil, for frying*
nửa chén nước súp thịt bò	*1/2 cup beef stock*
đường	*pinch of sugar*
tiêu xay nhuyễn	*good grinding of black papper*

b. Cách làm:

Làm sạch và xắt mỏng gan bò (mỗi miếng khoảng 2,5 x 5cm) Ướp với nước tương, tỏi bằm nhỏ, hành xắt mỏng. Đổ dầu ăn vào chảo và để nóng. Cho gan bò, nước súp vào và xào khoảng 1 - 2 phút. Tiếp theo cho tỏi, hành, đường, tiêu vào và tiếp tục xào đến khi hành mềm. Múc ra khỏi chảo. Món này ăn với cơm, đồ chua, và rau ngò thơm.

Wash and trim the beef liver and cut it into 1 x 2-inch slices. Cover with soy sauce mince the garlic, onions and set aside. In a wok or large skillet heat enough oil to lightly coat the bottom of the pan. Add the liver and stock, and stir-fry until the liver is almost cooked, 1-2 minutes. Add the garlic, onion, sugar, and pepper and continue to cook until the onion begins to soften. Remove from the pan, and serve garnished with cilantro and pickled carrots on a bed of rice.

Món thứ 60: BÁNH MÌ BÒ KHO

BEEF STEW

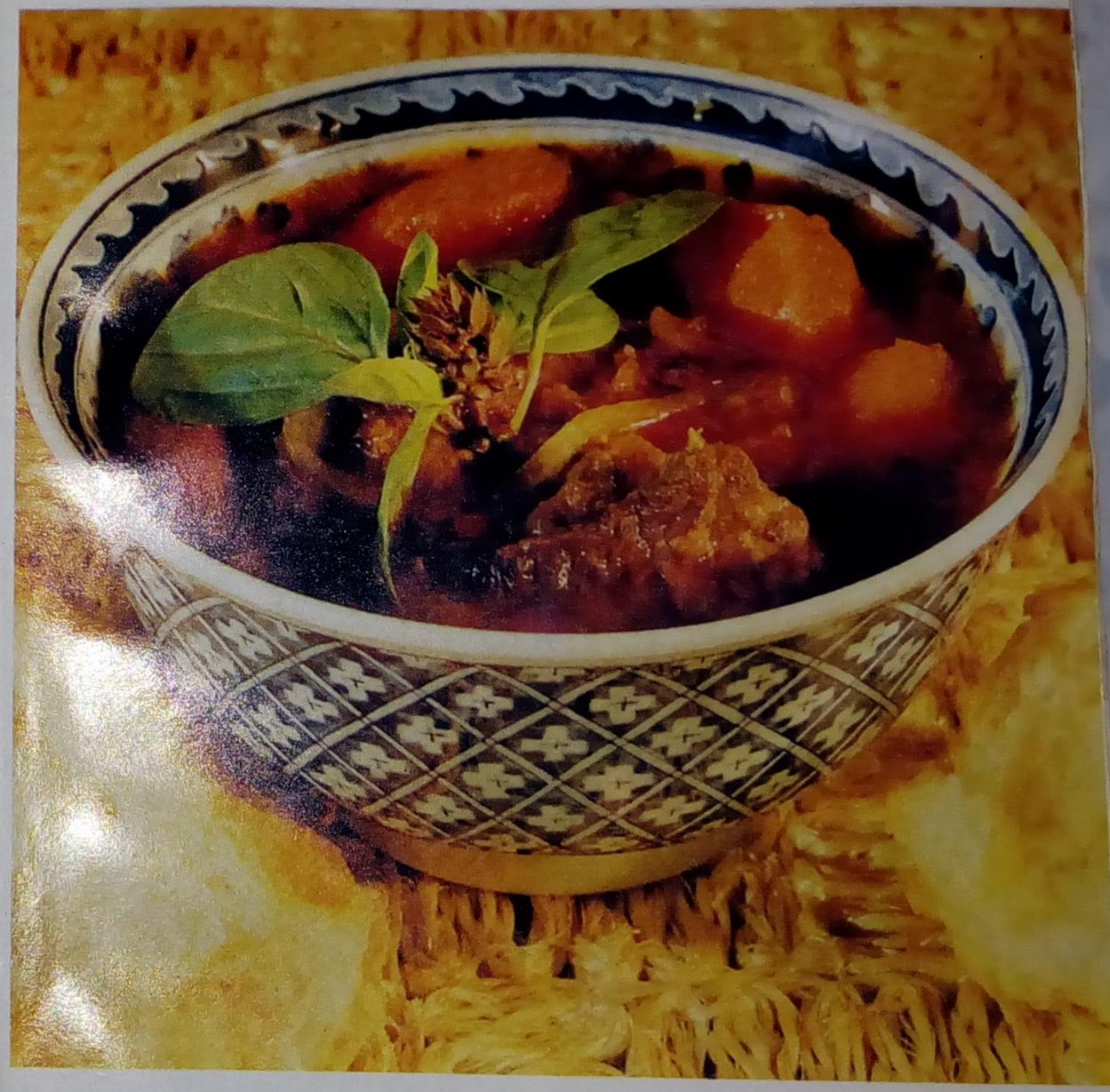
a. Nguyên liệu:

1 kg thịt bò vai	*2 lbs chuck roast*
1 củ gừng (khoảng 5cm)	*2 inch knob fresh ginger*
1 củ hành	*1 onion*
4 tép tỏi	*4 cloves garlic*
4 muỗng canh nước tương	*4 Tbsp soy sauce*
5 củ cà rốt	*5 carrots*
3 muỗng canh dầu ăn	*3 Tbsp oil*
nửa chén tương ớt ngọt	*1/2 cup sweet chilli sauce*
1 muỗng canh đường	*1 Tbsp sugar*
1 muỗng canh nước mắm	*1 Tbsp fish sauce*
muối	*pinch of salt*
bánh mì baguette xắt miếng	*sliced baguette*

b. Cách làm:

Cắt thịt bò thành miếng vuông 2,5cm. Gừng cạo vỏ. Cắt hành ra làm hai, gói riêng một nửa để lát dùng đến. Trộn một nửa kia với gừng, 2 tép tỏi, nước tương. Hoà đều, ướp với thịt bò một đêm. Qua ngày hôm sau xắt cà rốt, phần hành, tỏi còn lại. Để dầu nóng trong chảo rồi cho hành, tỏi, tương ớt, đường, nước mắm vào phi đến

Cut the beef into 1 inch cubes. Peel the ginger. Cut the onion in half, wrap one half in plastic wrap and reserve. Combine the other half in a food processor or blender with peeled ginger, 2 cloves of the garlic, and the soy sauce. Process to make a paste. Add the paste to the beef, toss to coat, and marinate overnight. The next day, slice the remaining onion half, garlic, and carrots. In a wok or large skillet, heat the oil, and add the onion, garlic, chilli sauce, sugar, and fish sauce. Stir-fry until the sauce is



khi nước sốt vàng. Cho thịt (luôn phần nước ướp) vào, nấu khoảng 20 phút. Để lửa vừa, kế đến cho cà rốt cùng với 1,5 lít nước vào và nấu cho đến khi thịt mềm. Trước khi ăn, nêm muối cho vừa. Ăn bò kho với bánh mì.

brown, then add the meat and its marinade. Cook for 20 minutes over a medium heat them, add the carrots and 1 1/2 quarts of water and cook until the meat is tender. Season with salt before serving. Place bread on the table to dip in the stew.

Món thứ 61: CƠM CHIÊN TÔM CUA

STIR-FRIED RICE WITH SEAFOOD

a. Nguyên liệu:

2 chén cơm để nguội	*2 cups cold cooked rice*
3 tép tỏi	*3 cloves garlic*
3 cọng hành lá	*3 green onions*
1 củ cà rốt	*1 carrot*
4 con tôm	*4 shrimps*
2 muỗng canh dầu ăn	*2 Tbsp oil*
1 chén thịt cua	*1 cup crabmeat*
2 quả trứng	*2 eggs*
1 chén đậu luộc	*1 cup green peas*
1 chén giá	*1 cup bean sprouts*
tiêu xay	*freshly ground black pepper*
nước mắm	*fish sauce to taste*
ngò thơm để trang trí	*cilantro to garnish*

b. Cách làm:

Cho cơm vào tô. Dùng nĩa làm tơi cơm. Xắt tỏi, hành, cà rốt. Tôm lột vỏ, lấy gân, cắt làm hai. Để dầu nóng trong chảo, cho tỏi, hành, cà rốt, tôm vào xào xơ, kế đến cho cơm, thịt cua vào chung và xào đến khi tôm có màu đỏ. Tạo một lỗ giữa lớp cơm rồi đập trứng vào. Rang đều khoảng 1 phút để trứng hoà với cơm. Cho đậu, giá vào, nêm với nước mắm, tiêu. Đổ cơm ra dĩa, rắc ngò thơm lên.

Put the rice in the bowl and separate the grains with a fork. Slice the garlic and onions, peel and slice the carrot. Peel and devein the shrimps and slice in half. In a wok or large skillet, heat the oil. Add the garlic, onions, carrots, and shrimps, stir-fry briefly. Add the rice and crabmeat and stir-fry until the shrimps just begin to turn pink. Make a hole in the centre of the rice and crack the eggs into it. Stir-fry for 1 minute, distributing the egg throughout the rice. Add the peas and bean sprouts and give the rice a good seasoning with fish sauce and pepper. Transfer to a platter and garnish with cilantro.

Món thứ 62: CHÁO

RICE SOUP

a. Nguyên liệu:

4 chén cơm	*4 cups cooked rice*
1,5 lít nước súp gà (chưa bỏ muối)	*1 1/2 qts unsalted chicken stock*
1 củ gừng nhỏ (5cm)	*2-inch knob fresh ginger*
4 cọng hành lá	*4 green onions*
120g thịt đùi heo	*4 oz ham*
nước mắm	*fish sauce to taste*
tương ớt cay	*hot chilli sauce to taste*
xì dầu maggi	*Maggi seasoning to taste*
cilantro	*Cilantro to garnish*

b. Cách làm:

Cho cơm, nước súp vào nồi, dùng cây đánh trứng khuấy cho cơm rã. Nấu với lửa vừa khoảng 30 phút. Thỉnh thoảng khuấy đều vì cơm sẽ nở. Gừng cạo vỏ, xắt mỏng. Hành, thịt đùi xắt nhỏ rồi cho vào nồi cháo với gừng và tiếp tục nấu thêm vài phút nữa. Nêm nước mắm tương ớt; khuấy đều rồi múc ra chén.

Lưu ý: Có thể cho thêm trứng vào cháo, quậy đều.

In a large pot, combine the rice and the stock and stir with a whisk to break up the rice. Cook over medium heat for 30 minutes or so, stirring from time to time. (As the rice absorbs the liquid it will swell). Peel the ginger and slice it thinly. Chop the green onions, and ham. Add the ginger, onion, and ham to the rice and continue cooking a few more minutes. Season with fish sauce and chilli sauce, stir well and transfer to individual bowls.

Note : As an extra, serve dishes of lightly-beaten eggs which will cook when stirred into the rice.

Món thứ 63: CƠM CHIÊN THỊT

STIR-FRIED RICE WITH MEATS

a. Nguyên liệu:

6 chén cơm để nguội	*6 cups cold cooked rice*
120 g thịt heo luộc	*4 oz boiled pork*
120g lạp xưởng	*4 oz Chinese sausage*
120 g thịt gà	*4 oz chicken meat*
1 củ hành	*1 onion*
2 tép tỏi	*2 cloves garlic*
1 củ cà rốt	*1 carrot*
3 muỗng canh dầu ăn	*3 Tbsp oil*
ngò thơm xắt nhỏ, để trang trí	*chopped cilantro, to garnish*
nước mắm, tương ớt cay	*fish sauce and hot chilli sauce, to taste*

b. Cách làm:

Cho cơm vào tô lớn. Dùng nĩa làm tơi cơm. Xắt thịt heo, xúc xích, gà thành từng lát mỏng. Xắt hành, tỏi, cà rốt, rồi cho vào chảo dầu nóng, xào sơ. Tiếp theo, để thịt, lạp xưởng, gà vào chung và nấu đến khi gà mềm. Cho cơm, đậu vào và rang đến khi cơm nóng đều. Nêm cơm, với nước mắm, tương ớt rồi xới cơm ra dĩa. Để vài cọng ngò thơm lên.

Put the rice in large bowl and separate the grains with a fork. Slice the pork, sausage, and chicken and set aside. Slice the onion, garlic, and carrot. In a or large skillet, heat the oil. Add the onion, garlic, and carrot and stir-fry briefly. Add the pork, sausage, and chicken and continue to cook until the chicken is tender. Add the rice and peas, and stir until the rice is thoroughly heated. Season with fish sauce and chilli sauce. Transfer to a platter and garnish with cilantro.

Món thứ 64: CƠM CHIÊN VỚI HÀU

STIR-FRIED RICE WITH OYSTERS

a. Nguyên liệu:

6 chén cơm để nguội	*6 cups cold cooked rice*
4 cọng hành	*4 green onions*
2 tép tỏi	*2 cloves garlic*
3 muỗng canh dầu ăn	*3 Tbsp oil*
2 chén hàu (lấy luôn phần nước)	*2 cups oysters with their liquid*
tiêu xay nhuyễn	*good grinding of black pepper*
2 muỗng canh tương ớt ngọt	*2 Tbsp sweet chilli sauce*
nước mắm	*fish sauce, to taste*
rau húng, ngò thơm để trang trí	*fresh basil and cilantro, to garnish*

b. Cách làm:

Cho cơm vào tô lớn. Dùng nĩa làm tơi cơm. Hành, tỏi xắt nhỏ phi trong chảo dầu nóng khoảng 15 giây. Cho hàu và nước hàu vào xào khoảng 30 giây. Sau đó, cho cơm vào, rang khoảng 2 phút rồi nêm tiêu, tương ớt ngọt, nước mắm. Xới cơm ra dĩa và để rau thơm lên.

Put the rice in a large bowl and separate the grains with a fork. Mince the green onions and garlic. Heat the oil in a wok or large skillet. Add the garlic and green onion and stir-fry 15 seconds. Add the oysters and their liquid and stir-fry for 30 seconds. Add the rice, and continue to stir for 2 minutes, then season with the pepper, sweet chilli sauce, and fish sauce. Transfer to a platter and garnish with the herbs.

Món thứ 65: CƠM NẾP DỪA
COCONUT RICE

a. Nguyên liệu:

2 chén gạo nếp	*2 cups glutinous rice*
1 chén rưỡi nước cốt dừa	*1 1/2 cups coconut milk*
2 muỗng canh đường	*2 Tbsp sugar*

b. Cách làm:

Vo gạo sạch. Để ráo rồi cho vào nồi cùng với nước cốt dừa và một chén rưỡi nước. Đậy nắp, nấu cho sôi. Bớt lửa và nấu thêm 20 phút nữa. Sau đó, tắt bếp, vẫn đậy nắp để khoảng vài phút. Trước khi ăn, trộn cơm với đường.

Place the rice in a large bowl and rinse well. Drain and place in a large pot with the coconut milk and 1 1/2 cups of water. Bring to a boil, cover, and cook for 20 minutes, then turn the heat off and let the rice sit a few minutes. Just before serving, stir in the sugar.

Món thứ 66: MÌ XÀO THẬP CẨM
NOODLES WITH MEAT & SEAFOOD

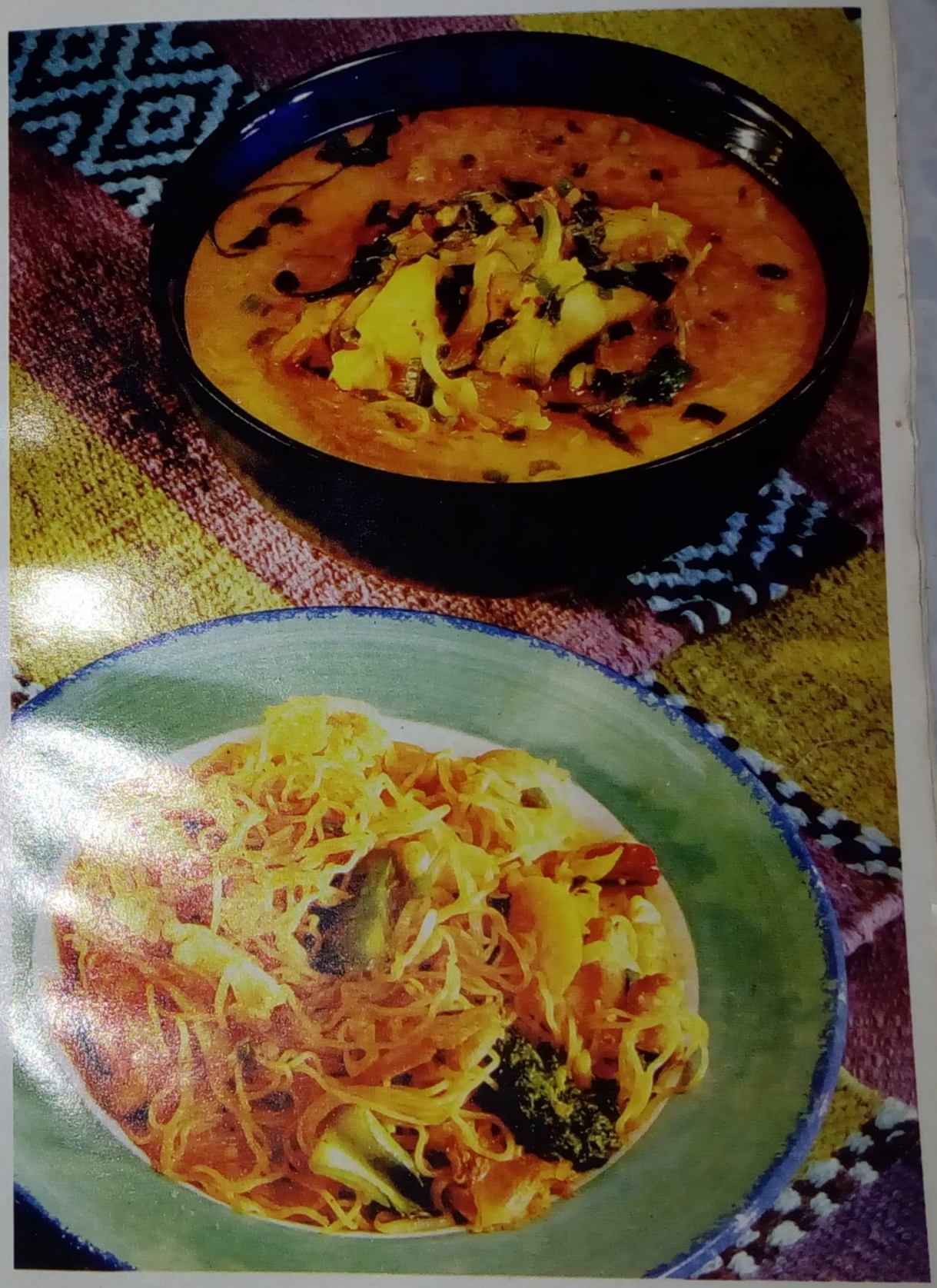
a. Nguyên liệu:

120g mì trứng	*4 oz fresh egg noodles*
nửa củ hành	*1/2 onion*
1 ức xương gà	*1 boned chicken breast*
4 con mực	*4 squids*
4 con tôm lớn	*4 large shrimp*
50g thịt bò	*2 oz beef steak*
nửa củ cà rốt	*1/2 carrot*
nửa trái ớt xanh	*1/2 green bell pepper*
1 bông cải Trung Quốc	*1 stalk Chinese broccoli*
3 cọng hành lá	*3 green onions*
3 muỗng canh dầu ăn	*3 Tbsp oil*
2 muỗng canh rượu sherry	*2 Tbsp sherry*
1 muỗng canh nước mắm	*1 Tbsp fish sauce*
1 muỗng canh đường	*1 Tbsp sugar*
1 muỗng canh nước sốt hàu	*1 Tbsp oyster sauce*
1 muỗng canh nước tương	*1 Tbsp soy sauce*
1 chén bắp cải đã xắt lát	*1 cup shredded Napa cabbage*
1 muỗng canh dầu mè	*1 Tbsp seame oil*
nửa chén cải hoa	*1/2 cup caulifower florets*
tiêu xay nhuyễn	*good grinding of black pepper*

b. Cách làm:

Trụng mì trong nước nóng (không phải nước sôi) khoảng 1 phút. Vớt ra, để ráo. Hành xắt nhỏ. Ức gà chặt ra. Mực rửa sạch, xắt miếng. Tôm lột vỏ, lấy gân. Thái mỏng thịt bò. Cà rốt bào vỏ, xắt mỏng. Xắt ngắn bông cải, ớt. Hành lá xắt nhỏ. Đổ dầu ăn vào chảo. Cho hành, rượu vào, phi 30 giây sau đó cho gà, mực, tôm, thịt bò vào xào từ 2 đến 3 phút hay đến khi vừa chín, rồi cho nước mắm, đường, nước sốt hàu, nước tương, rau củ, mì vào xào đều thêm 2 phút nữa. Rưới dầu mè, hành lá lên, trộn đều. Cho ra dĩa và rắc tiêu lên.

Cook the noodles in hot (but not boiling) water, for 1 minute. Remove and drain. Slice the onion and chicken breast. Clean and slice the squid. Peel and de-vein the shrimps. Slice the beef. Peel and slice the carrot. Slice the bell pepper and broccoli. Chop the green onions. In a wok or large skillet, heat the oil. Add onion and sherry. Cook 30 seconds. Add the chicken, squid, shrimps and beef. Stir-fry 2-3 minutes, or until almost cooked, then add the fish sauce, sugar, oyster sauce, soy sauce, vegetables and noodles. Stir-fry for 2 minutes, tossing thoroughly, then add the green onion, sesame oil, and toss together again. Transfer to a platter and season with pepper.



Món thứ 67: MÌ NẤU CÁ VỚI NƯỚC DỪA

NOODLES IN AROMATIC BROTH

a. Nguyên liệu:

2 tép tỏi	*2 cloves garlic*
3 cọng hành lá	*3 green onions*
nửa bó ngò thơm	*1/2 small bunch cilantro*
1 trái ớt	*1 red chilli*
1 củ gừng	*1 inch knob fresh ginger*
2 muỗng canh dầu ăn	*2 Tbsp oil*
1 muỗng cà phê nghệ	*1 tsp turmeric*
1 khúc cá thu (khoảng 230g)	*1 white fish fillet, about 8 oz*
1 lít nước súp cá	*1 qt fish stock*
1 chén nước dừa	*1 cup coconut milk*
230g mì trứng	*8 oz fresh egg noodles*
nước mắm, tiêu	*fish sauce and black pepper to taste*
bạc hà, rau húng	*fresh mint and basil to garnish*

b. Cách làm:

Tỏi, hành, ngò thơm, ớt xắt nhỏ. Gừng cạo vỏ, xắt miếng. Để dầu ăn vào chảo, phi những phần vừa xắt với nghệ khoảng 1 phút. Cho cá vào, chiên sơ hai mặt, rồi cho nước súp, nước dừa vào, nấu sôi nhè nhẹ. Kế đến, cho mì vào, nấu mềm. Nêm nước mắm, tiêu. Múc ra chén và rắc bạc hà, rau húng lên.

Mince the garlic, onions, cilantro, and chilli. Peel and grate the ginger. Heat the oil in a wok or large saucepan, and add the minced ingredients and the turmeric. Stir-fry for 1 minute, then add the fish and brown lightly on both sides. Add the stock and coconut milk, and bring to a gentle boil, then add the noodles, and cook until they are tender. Season with fish sauce and pepper, transfer to a serving bowl and garnish with mint and basil.

Món thứ 68: CÀ NƯỚNG VỚI DẦU ĐẬU PHỘNG

GRILLED EGGPLANT

a. Nguyên liệu:

1 quả cà tím	*1 large purple eggplant*
2 muỗng canh dầu đậu phộng	*2 Tbsp peanut oil*
1 muỗng canh nước chấm (món số 4)	*1 Tbsp nuoc cham sauce*
ngò thơm	*fresh cilantro*
4 muỗng canh đậu phộng giã nhỏ	*4 Tbsp crushed peanuts*

b. Cách làm:

Cắt cà làm hai theo chiều dọc, rồi phết dầu lên. Nướng cà cho đến khi cà mềm, lấy cà ra khỏi vỉ nướng bằng cách dùng nĩa xiên dọc lớp thịt cà rồi cho vào đĩa. Rưới một muỗng nước chấm lên, rắc thêm đậu phộng, ngò thơm.

Slice the eggplant lengthwise in half and brush each half with oil. Heat the grill or broiler. Cook until the vegetable soften and seems to collapse when you press it with a fork. Remove from the grill, run a fork lengthwise through the flesh of the eggplant, and place on a platter. Spoon the nouc cham onto the eggplant, and top with cilantro and peanuts

Món thứ 69: CẢI BẸ TRẮNG XÀO MỠ

SPICY BOK CHOY

a. Nguyên liệu:

450g cải bẹ trắng	*1 lb bok choy*
2 tép tỏi	*2 cloves garlic*
1 muỗng canh dầu ăn	*1 Tbsp oil*
1 muỗng canh tương ớt cay	*1 Tbsp hot chilli sauce*
1 muỗng canh nước mắm	*1 Tbsp fish sauce*
1 muỗng canh đường vàng	*1 Tbsp brown sugar*

b. Cách làm:

Xắt cải bẹ trắng thành miếng dài. Bằm tỏi phi trong dầu khoảng 15 giây, sau đó cho cải vào và xào vài phút. Cho tương ớt, nước mắm, nước vào xào sơ khoảng 15 giây. Đậy nắp, nấu 1 phút, rồi mở nắp ra cho đường vào. Xào cho đường tan, nước sốt bốc hơi. Nhấc khỏi bếp. Món này ăn nóng.

Cut the bok choy into long strips. Mince the garlic and set aside. In a wok or large skillet, heat the oil until it is hot but not smoking and add the garlic. Stir-fry for 15 seconds, then add the cabbage and stir for a further minute. Add the chilli sauce, fish sacue, and water and stir-fry 15 seconds. Cover and cook 1 minute, then remove the cover and add the sugar. Stir-fry a few seconds to dissolve the sugar and allow any excess juices to evaporate. Remove from the heat and serve.

Món thứ 70: GIÁ XÀO

STIR-FRIED BEAN SPROUTS

a. Nguyên liệu:

4 chén giá	*4 cups bean sprouts*
1 trái dưa leo	*1 cucumber*
2 muỗng canh dầu ăn	*2 Tbsp oil*
1 muỗng cà phê bột cà ri	*1 Tsp curry powder*
đường (một ít)	*pinch of sugar*
1 muỗng canh nước mắm	*1 Tbsp fish sauce*
tiêu xay nhuyễn	*good grinding of black pepper*

b. Cách làm:

Rửa giá, bỏ phần đuôi. Gọt và xắt dưa leo thành miếng. Để dầu ăn vào chảo. Cho bột cà ri vào, xào 1 phút. Rồi xào giá, dưa leo (khoảng 30 giây). Sau đó, cho đường, nước mắm vào, xào cho đến khi tan đường, nhấc khỏi bếp. Món này ăn nóng.

Rinse the sprouts and pinch off any "tails". Peel and grate the cucumber. In a wok or large skillet, heat the oil and add the curry powder. Stir-fry for 1 minute, then add the bean sprouts and the cucumber. Stir-fry for 30 seconds, then add the sugar and fish sauce and continue to stir for a few more seconds to dissolve the sugar. Remove from the heat and serve.

Món thứ 71: CÀ RỐT NGÂM GIẤM

PICKLED CARROTS

a. Nguyên liệu:

450g cà rốt	*1 lb carrots*
giấm trắng	*white vinegar*
nước	*water*
1 muỗng canh nước mắm	*1 Tbsp fish sauce*
2 muỗng canh đường	*2 Tbsp sugar*

b. Cách làm:

Gọt vỏ, xắt miếng cà rốt. Cho vào hũ lớn. Pha nửa lượng giấm, nửa lượng nước với nhau rồi đổ vào hũ sao cho ngập cà rốt. Khuấy đường và nước mắm rồi cho vào hũ. Đậy chặt nắp rồi để trong tủ lạnh ít nhất 1 ngày. Nếu để trong tủ lạnh, món này có thể giữ được một tuần lễ.

Peel and grate the carrots. Place them in a large jar, and cover them with half vinegar and half water. Stir in the fish sauce and the sugar, cover tightly and refrigerate at least 1 day. The carrots will keep for about a week in the refrigerator.

Món thứ 72: CỦ CẢI MUỐI CHUA

PICKLED DAIKON

a. Nguyên liệu:

1 cây củ cải lớn	*1 large daikon*
nước mắm	*fish sauce*
nước	*water*
đường	*sugar*
tương ớt cay	*hot chilli sauce*

b. Cách làm:

Gọt vỏ củ cải, xắt thành miếng dài, cho vào hũ có nắp đậy chặt. Pha riêng một phần nước mắm với 3 phần nước rồi nêm đường, tương ớt vào cho vừa miệng ăn rồi đổ vào cải. Nếu nước không ngập cải thì pha thêm một lượng như trên. Đậy chặt nắp rồi cho vào tủ lạnh ít nhất một ngày. Để trong tủ lạnh, món dưa này có thể giữ được một tuần lễ.

Peel the daikon and cut it into small sticks. Place in jar with a tigh-fitting lid. In a separate container combine 1 part fish sauce to 3 parts water, season with sugar and hot chilli sauce until it has a pleasing bite, and pour over the daikon. If the liquid does not cover the daikon, mix up another batch using the same proportions. Cover tightly and refrigerate at least 1 day. The daikon will keep for about a week in the refrigerator.

Món thứ 73: DƯA CẢI CHUA

SOUR MUSTARD GREENS

a. Nguyên liệu:

450g cải xanh	*1 lb mustard greens*
4 muỗng canh nước mắm	*4 Tbsp fish sauce*
2 muỗng canh đường	*2 Tbsp sugar*

b. Cách làm:

Rửa cải sạch, cắt thành miếng nhỏ. Rửa thêm một lần rồi để ráo. Cho nước mắm, đường và 2 lít nước vào một cái keo hay hũ rộng và sâu. Khuấy cho tan đường. Để cải vào hũ và lấy ra một đĩa nhỏ dằn lên để giữ cho cải ngập hẳn. Dùng khăn đậy hũ lại. 4 ngày sau, cải sẽ vàng và vừa ăn. Gắp cải ra, để ráo và ăn.

Wash greens well, and cut them into small pieces. Wash them again and drain. In a large wide-mouthed crockery pot, or jar, combine the fish sauce, sugar and 2 quarts of water and swirl or stir to dissolve the sugar. Add greens to the container, and place a small plate on top to keep them submerged. Cover the pot with a dish towel, and let stand for 4 days. The greens will turn yellow when they are ready. Drain and serve.

Món thứ 74: ĐẬU HỦ XÀO

SPICY TOFU

a. Nguyên liệu:

450g đậu hủ	*1 lb tofu*
6 muỗng canh dầu ăn	*6 Tbsp oil*
nửa bắp bông cải	*1/2 small head broccoli*
2 tép tỏi	*2 cloves garlic*
1 củ gừng (khoảng 2,5cm)	*1-inch knob fresh ginger*
1 tép xả	*1 stalk lemon grass*
1/4 củ hành	*1/4 onion*
2 cọng hành lá	*2 green onions*
1 muỗng canh tương ớt ngọt	*1 Tbsp sweet chillie sauce*
1 muỗng canh đường	*2 Tbsp sugar*
1 muỗng canh nước tương	*1 Tbsp soy sauce*
1 chén súp gà hay súp rau	*1 cup vegetable or chicken stock*
1 muỗng cà phê bột mì tinh	*1 tsp cornstarch*
tiêu xay nhuyễn	*good grinding of black pepper*
2 muỗng canh dầu mè	*2 Tbsp seasme oil*

b. Cách làm:

Cắt đậu hũ thành miếng vuông. Cho 4 muỗng dầu ăn vào chảo và chiên vàng đậu hủ khoảng 4-5 phút. Gắp ra khỏi chảo. Bông cải xắt hoa. Tỏi bằm nhỏ. Gừng cạo vỏ, xắt miếng, băm xả, hành. Đổ dầu ăn vào chảo với lửa vừa phi tỏi (khoảng 30 giây). Sau đó, cho cải, tương ớt, gừng, xả, đường, nước tương vào xào mềm, rồi cho nước súp vào nấu sôi. Tiếp theo, hòa bột mì tinh với chút nước và cho vào; xào cho nước sệt lại rồi bỏ hành, tiêu, dầu mè, đậu hủ, trộn đều. Cho đậu hủ ra dĩa và ăn với cơm.

Cut the tofu into squares. In a wok or large skillet, heat 4 tablespoons oil and fry the tofu until it is golden, 4-5 minutes. Remove from the wok and keep warm. Cut the broccoli into flowers. Mince the garlic, peel and grate the ginger, chop the lemon grass, slice the onions. In the wok, heat the remaining oil over medium heat and add the garlic. Stir-fry for about 30 seconds, then add the broccoli, chilli sauce, ginger, lemon grass, sugar, and soy sauce. Heat thoroughly, then add the stock and bring back to the boil. Mix the cornstarch with a small quantity of cold water and stir into the stock to thicken. Finally, add onion, pepper, sesame oil and tofu and stir well. Transfer to a large dish and serve with rice.

Món thứ 75: ĐẬU HỦ XÀO DỨA (THƠM)

TOFU WITH PINEAPPLE

a. Nguyên liệu:

450g đậu hủ	*1 lb tofu*
1 trái ớt	*1 chilli*
4 muỗng canh nước mắm	*4 Tbsp fish sauce*
tiêu xay nhuyễn	*good grinding of black pepper*
1 muỗng canh dầu mè	*1 Tbsp sesame oil*
3 cọng hành lá	*green tops of 3 green onoins*
1 quả cà chua	*1 tomato*
2 muỗng canh dầu ăn	*2 Tbsp oil*
1 chén thơm xắt miếng	*1 cup pineapple chunks*

b. Cách làm:

Cắt đậu hủ thành miếng dài. Ớt bằm nhỏ. Ướp đậu hủ với ớt, nước mắm, tiêu, dầu mè, trong tô khoảng 30 phút. Để ráo. Xắt đầu hành lá, cà chua. Để dầu ăn vào chảo rồi cho hành, đậu hủ, cà chua, khóm vào xào đến khi đậu hủ vàng (khoảng 5-7 phút). Món này ăn nóng.

Cut the tofu into strips and mince the chilli. Combine the tofu and chilli in a bowl with the fish sauce, pepper, and sesame oil. Marinate for 30 minutes, then drain. Chop the green onion tops and tomato and set aside. In a wok or large skillet, heat the oil and add the green onions, tofu tomato, and pineapple and stir-fry until tofu is golden, 5-7 minutes. Serve immediately.

Món thứ 76: BÁNH KEM

COFFEE FLAN

a. Nguyên liệu:

1 chén sữa đặc	*1 cup condensed milk*
6 lòng đỏ trứng gà	*6 egg yolks*
4 muỗng canh cà phê (còn nóng)	*4 Tbsp warm coffee*
3 muỗng canh đường	*3 Tbsp sugar*
2 muỗng canh nước	*2 Tbsp water*
ít rượu rum	*dark rum to taste*

b. Cách làm:

Đánh đều sữa với trứng. Cho nước ấm, cà phê vào và đánh tiếp. Cho đường, 2 muỗng nước vào khuôn bánh đặt lên bếp và nấu vừa lửa để tạo lớp đường vàng trên mặt (caramel), cẩn thận xoay đều nồi hấp để làm tan đường. Tắt bếp, để nguội khoảng 5 phút. Sau đó cho sữa trứng vào và hấp. Dùng tăm để thử xem bánh chín chưa (tăm khô khi rút ra). Trước khi ăn đổ chút rượu rum lên bánh.

Beat the milk and yolks well. Add the warm water and coffee and beat again. In a metal cake tin or flan tin, combine the sugar and 2 tablespoons water. Set on the burner of the stove and cook over a medium heat until it makes a light gold caramel, swirling the pan carefully to dissolve the sugar. Remove from the heat and let cool 5 minutes. Carefully pour in the custard and steam the flan until a toothpick inserted in the centre comes out dry. Pour the rum over the flan and serve.

Món thứ 77: KEM CHUỐI

GLAZED BANANAS

a. Nguyên liệu:

1 chén nước cốt dừa
4 muỗng canh đường
4 quả chuối
2 muỗng canh đậu phộng giã
trái cherry

1 cup coconut milk
4 Tbsp sugar
4 bananas
2 Tbsp crushed peanuts
cherries, to garnish

b. Cách làm:

Cho đường vào nước cốt dừavà khuấy trên bếp. Để lửa vừa. Khuấy đến khi nước cốt đặc. Chuối lột vỏ, cho ra dĩa ép thành miếng mỏng. Đổ nước cốt dừa, thêm đậu phộng, trái cherry lên.

Put the coconut milk in a skillet, add the sugar and stir over a medium heat until it thickens. Peel the bananas and place on a platter. Gently press each banana until it is flat. Pour the sauce over the fruit, add the peanuts and garnish with cherries.

Món thứ 78: CHUỐI CHƯNG

POACHED RED BANANAS

a. Nguyên liệu:

6 trái chuối
2 muỗng canh đường
2 chén nước cốt dừa

6 red-skinned bananas
2 Tbsp sugar
2 cups coconut milk

b. Cách làm:

Chuối lột vỏ và cắt làm tư. Cho đường, nước dừa, chuối vào xoong, nấu vừa lửa khoảng 5 phút. Món này ăn lúc còn ấm.

Peel the bananas and cut them in quarters. Combine the sugar and coconut milk in a saucepan. Add the bananas cook over medium heat for 5 minutes. Serve warm.

Món thứ 79: TÁO ĐÚT LÒ

BAKED PEARS OR APPLES

a. Nguyên liệu:

3 muỗng canh bơ lỏng	*3 Tbsp melted butter*
1 muỗng canh nước cốt chanh	*1 tablespoon lime juice*
1 muỗng canh rượu sherry	*1 tablespoon sherry*
3 muỗng canh đường vàng	*3 Tbsp brown sugar*
1 muỗng cà phê vani hay nước quả hạnh	*1 tsp vanilla or almond extract*
6 trái táo hoặc lê chín	*6 ripe pears or apples*

b. Cách làm:

Trộn bơ, chanh, rượu sherry, đường vàng, vani. Lột vỏ nửa phần trên quả táo hoặc lê. Trên dĩa nướng, để đứng quả táo (có thể cắt ngang một chút ở phần dưới quả táo để táo đứng vững). Cho một muỗng hỗn hợp trên lên táo. Cẩn thận cho ít nước vào đủ ngập phần đáy dĩa (khoảng 2,5 cm). Cho vào lò nướng với nhiệt độ 170°C. Nướng đến khi táo mềm (dùng tăm để ăn thử). Cho ra chén, rưới nước ngọt trong dĩa lên táo.

In a small bowl, mix together the butter, lime juice, sherry, brown sugar, and vanilla or almond extract. Peel the skin from the top half of the pears or apples. In a small baking dish, set the fruit so that it stands upright, trimming the bases if necessary. Spoon the mixture from the bowl over the fruit, and carefully pour in enough water to cover the bottom of the baking dish by 1 inch. Bake in a preheated oven (350°F) until the pears or apples are tender when poked with a toothpick. Transfer to serving bowls, and spoon any remaining cooking sauce over the fruit.

Món thứ 80: DỨA NẤU ĐƯỜNG

BRAISED PINEAPPLE

a. Nguyên liệu:

1 trái dứa (thơm)	*1 pineaplle*
1 củ gừng nhỏ	*1 inch knob fresh ginger*
1 muỗng canh bơ	*1 Tbsp butter*
2 muỗng canh đường vàng	*2 Tbsp brown sugar*
trái cherry; lá bạc hà	*mint leaves and cherries to garnish*

b. Cách làm:

Cắt dứa làm hai theo chiều dài; giữ lớp lá ở cuống. Dùng dao nhỏ và sắc khoét phần thịt dứa ra khỏi lớp vỏ. Để lại nửa trái dùng làm món tráng miệng. Bỏ lõi dứa và cắt dứa thành từng khoanh, gừng cạo vỏ và giã nát. Đun bơ lên rồi bỏ gừng và đường vàng vào. Cho các khoanh dứa vào và khuấy đều cho đến khi dứa quyện đường. Sau đó đổ vào lớp vỏ dứa và trang trí bằng lá bạc hà và trái cherry.

Carefully cut the pineapple in half lengthwise, keeping the leafy top intact. Take a sharp, small knife and cut the fruit from the "shell". Retain half for serving the dessert. Trim and discard the core from the pineapple meat. Cut the remaining pineapple into small chunks. Peel and grate the ginger. In a large skillet, heat the butter and add the brown sugar and ginger. Add the pineapple chunks and stir-fry until glazed. Pour into the pineapple shell and garnish with mint leaves and cherries.

Món thứ 81: CHÈ ĐẬU

BLACK-EYED PEA PUDDING

a. Nguyên liệu:

1 chén đậu trắng	*1 cup dried black-eyed peas*
nửa chén nếp	*1/2 cup sweet rice*
1 chén rưỡi đường	*1 1/2 cups sugar*
1 muỗng cà phê vani	*1 tsp vanilla*
1 chén nước cốt dừa	*1 cup coconut milk*

b. Cách làm:

Ngâm đậu khoảng 2 tiếng đồng hồ. Vớt ra, để ráo, rồi cho vào nồi. Đổ nước ngập đậu khoảng 2,5cm. Nấu vừa lửa khoảng 30 phút cho đậu mềm. Vo nếp rồi cho vào chung với đậu. Nấu cho đậu mềm, chè trở nên đặc và dính. Cho đường, vani, nước cốt, 1 tách nước vào khuấy đều và để khoảng 1 tiếng đồng hồ cho nguội. Sau đó, múc ra chén.

Soak the peas in water to cover for 2 hours. Drain and place them in a saucepan with enough water to cover by 1 inch. Cook over a medium heat until the peas are just tender, about 30 minutes. Rinse the rice, and add it to the peas. Cook until this thickens and gets sticky, and the rice is tender. Stir in the sugar, vanilla, coconut milk, and 1 cup of water and let the pudding sit at room temperature for at least an hour. Serve in individual bowls.

Món thứ 82: DÂU XAY

STRAWBERRY SHAKE

a. Nguyên liệu:

8 quả dâu tươi	*8 fresh strawberries*
nửa chén nước	*1/2 cup water*
2 muỗng canh đường	*2 Tbsp sugar*
2 muỗng canh sữa đặc	*2 Tbsp condensed milk*
1 chén đá lạnh	*1 cup ice*

b. Cách làm:

Tước lá dâu, rồi cho vào máy xay cùng với nước. Xay nhuyễn. Cho đường vào và xay tiếp. Cho sữa, đá vào, xay với tốc độ chậm hơn đến khi đặc.

Hull the strawberries and process them with the water in a blender, until smooth. Add the sugar and blend again. Add the milk and ice and blend on low speed until thick.

Món thứ 83: MÍT XAY

JACKFRUIT DRINK

a. Nguyên liệu:

1 lon mít hộp (khoảng 550g)	*1 20-oz can jackfruit with syrup*
2 muỗng canh sữa đặc	*2 Tbsp condensed milk*
2 chén đá lạnh đập nhỏ	*2 cups crushed ice*

b. Cách làm:

Mít xay ra nước, rồi hoà với nước mít hộp, sữa, đá. Bỏ vào máy xay với tốc độ chậm cho đến khi đá nát hẳn và nước trở nên đặc.

Puree the jackfruit and its syrup in a blender, then add the milk and ice. Blend on low speed until the ice is pulverised and the drink is thick.

Món thứ 84: BƠ XAY

AVOCADO SHAKE

a. Nguyên liệu:

nửa trái bơ	*1/2 avocado*
2 muỗng canh sữa đặc	*2 Tbsp condensed milk*
2 muỗng canh đường	*2 Tbsp sugar*
1 chén đá lạnh đập nhỏ	*1 cup ice*

b. Cách làm:

Lột vỏ, lấy hột bơ ra, cho sữa, đường và bơ vào xay kỹ. Sau đó bỏ đá vào và xay thêm lần nữa.

Peel and pit the avocado and blend it with the milk and sugar in a blender until smooth. Add the ice and blend again.

Món thứ 85: MÃNG CẦU XAY

SOURSOP DRINK

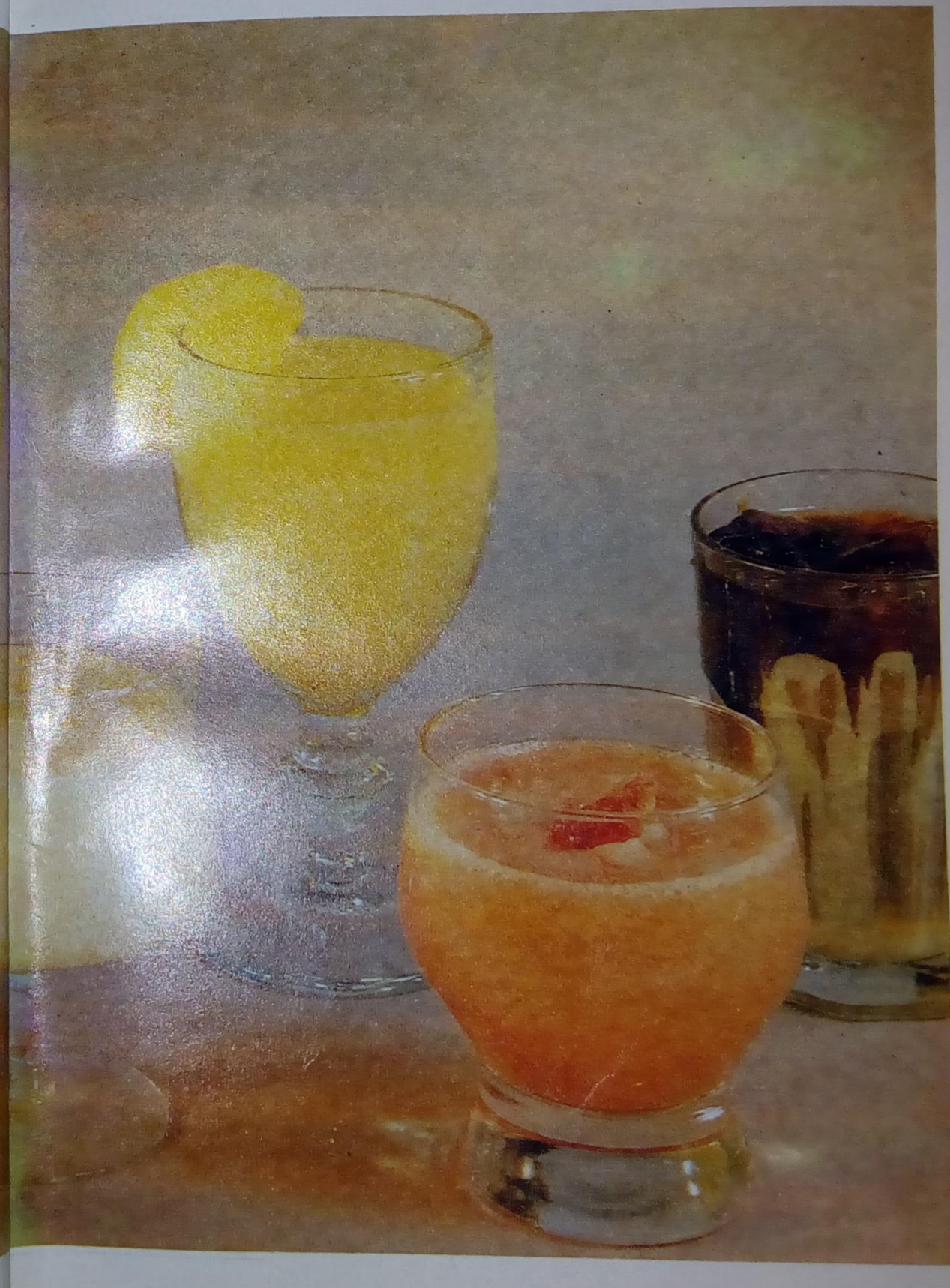
a. Nguyên liệu:

nửa trái chanh	*1/2 lime*
1 hộp mãng cầu (khoảng 500g)	*1 18-oz can soursop in syrup*
4 muỗng canh sữa đặc	*4 Tbsp condensed milk*
đá lạnh	*ice*

b. Cách làm:

Chanh vắt lấy nước. Mãng cầu lột vỏ rồi bỏ vào chung với sữa, chanh, đá và xay nhuyễn.

Juice the lime. Purée the soursop, milk, lime, juice, and ice in a blender until smooth.



Món thứ 86: NƯỚC CAM SỮA HỘT GÀ

ORANGE DRINK WITH EGG YOLK

a. Nguyên liệu:

2 quả cam
2 lòng đỏ trứng gà
3 muỗng canh sữa đặc
đá lạnh

2 fresh oranges
2 egg yolks
3 Tbsp condensed milk
ice

b. Cách làm:

Cam vắt nước. Đánh trứng, sữa trong ly, cho nước cam vào khuấy đều rồi bỏ đá vào.

Juice the oranges. Put the yolks and milk in a drinking glass and beat well with a fork. Add the orange juice and beat with fork again. Fill the glass with ice.

Món thứ 87: CÀ RỐT, CÀ CHUA, CAM XAY

TOMATO & CARROT & ORANGE

a. Nguyên liệu:

2 quả cam
nửa củ cà rốt
nửa quả cà chua
1 muỗng canh sữa đặc
đường
đá lạnh

2 oranges
1/2 carrot
1/2 tomato
1 Tbsp condensed milk
pinch of sugar
ice

b. Cách làm:

Cam lấy hột, vắt nước. Cà rốt bào vỏ, xắt miếng. Cho nước cam, cà rốt, cà chua vào máy xay khoảng 30 giây. Thêm sữa, đường, đá vào xay đến khi nổi bọt.

Seed and juice the oranges, peel and chop the carrot. Put the orange juice, carrot, and tomato in blender and process for 30 seconds. Add the milk, sugar, and ice, and blend until frothy.

Món thứ 88: CÀ RỐT XAY
CARROT SHAKE

a. Nguyên liệu:

2 củ cà rốt
4 muỗng canh đường
2 muỗng canh sữa đặc
đá lạnh

2 carrots
4 Tbsp sugar
2 Tbsp condensed milk
ice

b. Cách làm:

Bào vỏ, xắt miếng cà rốt. Cho đường, sữa vào và xay cà rốt để lấy nước. Bỏ đá vào và tiếp tục xay chậm đến khi cà rốt nhuyễn.

Peel and chop the carrot and purée it with the sugar and milk in a blender. Add the ice and blend on low speed until smooth.

Món thứ 89: CÀ PHÊ SỮA ĐÁ
ESPRESSO ON ICE

a. Nguyên liệu:

4 muỗng canh sữa đặc
vài giọt rượu mùi hạnh nhân
đá đập nhỏ
1 phin cà phê nóng

4 Tbsp condensed milk
few drops almond-flavoured liqueur
crushed ice
1 cup brewed, hot espresso

b. Cách làm:

Đổ sữa đặc vào ly rồi cho vài giọt rượu mùi. Bỏ đá vào ly rồi từ từ rót cà phê vào

Lưu ý: Thức uống này xem có vẻ dễ làm nhưng rất khó hợp khẩu vị nhiều người ở những quán cà phê Việt Nam. Khi bạn pha sữa vào cà phê, cà phê sẽ đặc lại.

Pour the condensed milk into a tall glass and top with few drops of liqueur. Fill the glass with crushed ice, and carefully pour in the espresso.

Note : While this sounds quite simple, it is the drink of choice in many cafes throughout Vietnam. As you stir up the milk into the espresso, the mixture becomes a rather liquid shake.

MỤC LỤC

Nước chấm tỏi 3
Nước chấm gừng 4
Nước mắm tỏi, ớt 5
Nước tương 6
Nước chấm chanh 7
Bánh mì tôm chiên 8
Chạo tôm 9
Gỏi cuốn 10
Thịt bò &
Bánh phồng tôm 11
Chả giò 12
Bánh xèo 14
Bánh mì xíu mại 15
Cánh gà ướp xả 17
Trứng gà hấp với cua 18
Trứng gà chiên thịt heo 19
Hột gà chiên thì là 20
Mì tôm 21
Súp măng tây cua 23
Canh cá 24
Hủ tiếu 25
Phở 27
Canh chua 29
Canh chay 30
Cua nướng lụi 32
Cua ram tỏi 33
Cua xào dứa (thơm) 34
Tôm hùm kho tàu 35
Tôm rim 36
Tôm xào cải thập cẩm 37
Tôm bò nướng lụi 38
Gỏi sứa tôm thịt 40
Mực dồn thịt 42
Mực xào gừng 44
Cá chim chiên sốt cà 45
Cá chiên ăn với
nước mắm chanh 47
Cá kho nước màu 48
Cá chiên 49
Gà nhồi 50
Cơm gà tay cầm 52
Gà nấu bí 53
Gà xào gừng 55
Gà xào thơm 56
Gỏi gà 57
Gà xào xả ớt 58
Cơm gà ướp chanh 60
Vịt nấu cà ri 61
Vịt nướng 62
Cút chiên tỏi 63
Cút nướng bia 64
Chả 65
Cốt lết chiên 67
Thịt heo xào ngọt 68
Bún thịt nướng 69
Gỏi giò heo 71
Giò heo xào lăn 72
Nem nướng 73
Thịt bò xào cà chua 74
Bò cà ri 75
Gan bò xào củ hành 77
Bánh mì bò kho 78

Cơm chiên tôm cua 80
Cháo 81
Cơm chiên thịt 82
Cơm chiên với hàu 83
Cơm nếp dừa 84
Mì xào thập cẩm 85
Mì nấu cá
với nước dừa 87
Cà nướng
với dầu đậu phộng 89
Cải bẹ trắng xào mỡ 90
Giá xào 91
Cà rốt ngâm giấm 92
Củ cải muối chua 93
Dưa cải chua 94
Đậu hủ xào 95
Đậu hủ xào dứa 97
Bánh kem 98
Kem chuối 99
Chuối chưng 99
Táo đút lò 100
Dứa nấu đường 101
Chè đậu 102
Dâu xay 103
Mít xay 103
Bơ xay 104
Mãng cầu xay 104
Nước cam sữa hột gà 105
Cà rốt, cà chua,
cam xay 105
Cà rốt xay 106
Cà phê sữa đá 107

CONTENTS

SAUCE FOR GRILLED MEAT 3
GINGER SAUCE 4
FISH SAUCE WITH GARLIC
AND CHILLES 5
VIETNAMESE PLUM SAUCE 6
LEMON SAUCE 7
SHRIMP TOAST 8
SHRIMP PASTE ON SUGAR CANE 9
SHRIMP AND PORK ROLLS 10
BEEF WITH SHRIMP CHIPS. 11
SPRING ROLLS 12
STUFFED PANCAKE 14
MEATBALL SANDWICH 15
SPICY CHICKEN WINGS 17
STEAMED EGG WITH CRAB 18
STIR-FRIED EGGS WITH PORK 19
DILL OMELET 20
SHRIMP SOUP WITH NOODLES 21
ASPARAGUS AND CRAB SOUP 23
FISH SOUP 24
GLASS NOODLES SOUP 25
BEEF SOUP 27
HOT AND SOUR SOUP 29
BUDDHIST MONK'S SOUP 30
CRAB ROLL 32
STIR-FRIED CARBS WITH GARLIC 33
FRIED CRABS WITH PINEAPPLE 34
STIR-FRIED LOBSTER 35

SHRIMP IN FISH SAUCE 36
SHRIMP
WITH MIXED VEGETABLES 37
STUFFED SHRIMP 38
JELLYFISH SALAD 40
STUFFED SQUID 42
SQUID WITH GINGER 44
FRIED FISH WITH TOMATOES 45
FRIED FISH WITH LEMON SAUCE 47
COUNTRY-STYLE MACKEREL 48
SIMMERED FISH 49
STUFFED CHICKEN
WITH NOODLES 50
CHICKEN & RICE IN CLAY POT 52
CHICKEN WITH PUMPKIN 53
CHICKEN WITH GINGER 55
PINEAPPLE CHICKEN 56
VIETNAMESE CHICKEN SALAD 57
CHICKEN WITH LEMON GRASS 58
LIME CHICKEN
WITH JASMINE RICE 60
STIR-FRIED DUCK WITH CURRY 61
ROAST DUCK 62
BRAISED SPICY QUAIL 63
QUAIL BRAISED IN BEER 64
PORK LOAF 65
PORK CHOPS 67
SWEET GLAZED PORK 68
GRILLED PORK WITH NOODLES 69
PIG'S FEET SALAD 71
STIR-FRIED PIG'S FEET 72
GRILLED PORK BALLS 73
FRIED BEEF & TOMATOES 74
CURRIED BEEF 75
BEEF LIVER & ONIONS 77
BEEF STEW 78
STIR-FRIED RICE
WITH SEAFOOD 80
RICE SOUP 81
STIR-FRIED RICE WITH MEATS 82
STIR-FRIED RICE
WITH OYSTERS 83
COCONUT RICE 84
NOODLES WITH MEAT &
SEAFOOD 85
NOODLES IN AROMATIC BROTH 87
GRILLED EGGPLANT 89
SPICY BOK CHOY 90
STIR-FRIED BEAN SPROUTS 91
PICKLED CARROTS 92
PICKLED DAIKON 93
SOUR MUSTARD GREENS 94
SPICY TOFU 95
TOFU WITH PINEAPPLE 97
COFFEE FLAN 98
GLAZED BANANAS 99
POACHED RED BANANAS 99
BAKED PEARS OR APPLES 100
BRAISED PINEAPPLE 101
BLACK-EYED PEA PUDDING 102
STRAWBERRY SHAKE 103
JACKFRUIT DRINK 103
AVOCADO SHAKE 104
SOURSOP DRINK 104
ORANGE DRINK WITH EGG YOLK 105
TOMATO CARROT & ORANGE 105
CARROT SHAKE 106
ESPRESSO ON ICE 107

■ CÁC MÓN ĂN NGON VIỆT NAM
Chịu trách nhiệm xuất bản : Quang Thắng
Biên tập nội dung : Lâm Viễn Phương
Sửa bản in : Viễn Phương
Bìa : Thanh Long
In 1500 cuốn tại Xí nghiệp in số 9.
TP. Hồ Chí Minh.
Số đăng ký kế hoạch xuất bản: 524/CXB-QLXB-6.
Cục xuất bản ký ngày 16 tháng 7 năm 1997.
In xong và nộp lưu chiểu tháng 7 năm 1998.