

NGUYỄN THỊ PHỤNG
GV Nhà Văn hóa Phụ Nữ TPHCM

Lẩu Mì Phở



NHÀ XUẤT BẢN
ĂN HÓA THÔNG TIN

NỘI DUNG

| | | | |
|-------------------|----|--------------------|----|
| Hủ Tiếu Nam Vang | 6 | Lẩu Việt | 50 |
| Phở Gà | 8 | Lẩu Bò Nhúng Gừng | 52 |
| Phở Bò | 10 | Lẩu Cà Ri Bò | 54 |
| Mì Vịt Tiềm | 12 | Cà Ri Cua | 56 |
| Miến Gà | 14 | Lẩu Cua Lá Chanh | 58 |
| Bún Măng Vịt | 16 | Lẩu Cá Chẽm | 60 |
| Bánh Canh Giò Heo | 18 | Lẩu Cá Thác Lác | 62 |
| Bánh Canh Cua | 20 | Lẩu Cá Điêu Hồng | 64 |
| Bánh Canh Cua | 22 | Lẩu Cá Cua | 66 |
| Bún Mọc | 24 | Lẩu Nghêu Chua | 68 |
| Bún Thang | 26 | Lẩu Nam Dương | 70 |
| Bún Kiên Giang | 28 | Lẩu Cá Kèo | 72 |
| Hoành Thánh Nấu | 30 | Lẩu Gà (Lẩu Thái) | 74 |
| Bún Riêu Cua Ốc | 32 | Lẩu Thái (Hải Sản) | 76 |
| Canh Bún | 34 | Lẩu Suông | 78 |
| Bò Kho | 36 | Lẩu Gà Nước Dừa | 80 |
| Mì Quảng | 38 | | |
| Lẩu Mắm | 40 | | |
| Lẩu Đồng Nội | 42 | | |
| Lẩu Rồng | 44 | | |
| Lẩu Mimosa | 46 | | |
| Lẩu Cua Tía Tô | 48 | | |

| | | | |
|----------------------|-----|-------------------|-----|
| Lẩu Gà Thập Cẩm | 82 | Lẩu Gà | 120 |
| Lẩu Thập Cẩm | 84 | Lẩu Riêu Chép | 122 |
| Lẩu Gà Cay | 86 | Lẩu Gà Bắc Kinh | 124 |
| Lẩu Hải Sản Cay | 88 | Tả Bí Lù Hàn Quốc | 126 |
| Lẩu Sa Tế | 90 | Bún Bò Huế | 128 |
| Lẩu Uyên Ương | 92 | Lẩu Cà Ri Bò | 130 |
| Lẩu Thập Cẩm Hải Sản | 94 | Lẩu Tôm Thiên Lý | 132 |
| Lẩu Lươn | 96 | Lẩu Sống | 134 |
| Lẩu Canh Chua Măng | 98 | Vịt Nấu Giả Cầy | 136 |
| Kèn Cá | 100 | Lẩu Vịt Nấu Chao | 138 |
| Cà Ri Nị Ấn | 102 | Vịt Nấu Chao | 140 |
| Tôm Tay Cầm | 104 | Cà Ri Dê | 142 |
| Lẩu Tôm Càng Chua | 106 | Cháo Lòng | 144 |
| Cua Tay Cầm | 108 | Cháo Dồi | 146 |
| Ốc Bưu Tay Cầm | 110 | Cháo Cá Giò Heo | 148 |
| Ốc Thả | 112 | Cháo Bào Ngư | 150 |
| Lẩu Mực Thái Lan | 114 | Cháo Cá Chẽm | 152 |
| Lẩu Mực | 116 | Cháo Gà | 154 |
| Lẩu Tứ Xuyên | 118 | Cháo Vịt | 156 |
| | | Bánh Canh Ngọt | 158 |
| | | Cà Ri Thái | 160 |
| | | Đồ Xim | 162 |
| | | Nui | 164 |



Hủ Tiếu Nam Vang

VẬT LIỆU

- 1kg xương ống heo – 300g thịt nạc lưng – 200g nạc dăm – 200g gan heo – 300g tôm bạc thê to – 12 trứng cút – 100g tôm khô hoặc con ruốc – 100g mực hoặc râu mực
- 100g hành tím bào – giá – hẹ – cần tàu – chanh – ớt – xà lách – 2 củ cải trắng
- Hủ tiếu
- Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi băm + dầu ăn + xì dầu + nước mắm ngọt + 1 muỗng súp giấm + 1 muỗng súp rượu trắng

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Xương ống: ngâm nước lạnh pha muối rửa sạch.

- Thịt nạc lưng: rửa sạch – Thịt nạc dăm: bầm hoặc xay nhuyễn + tiêu + muối + bột ngọt.
- Gan: luộc chín với chút muối + giấm. Rửa sạch, thái mỏng.
- Tôm: rửa sạch, cho lên chảo rang khô + chút muối + 1 muỗng súp rượu trắng, tôm chín bóc vỏ, chừa đuôi.
- Trứng cút: luộc chín bóc vỏ.
- Tôm khô: ngâm nước, để ráo, xào sơ + gia vị.
- Mực: ngâm nước, để ráo xào sơ + gia vị.
- Tỏi: bầm nhuyễn – Hành tím: phi vàng – Củ cải: gọt và cắt khúc.

Chế biến

- Nước lạnh nấu sôi cho xương + củ cải + thịt nạc + tôm khô + mực hầm lửa riu riu vớt bọt. Xương mềm nêm lại nước dùng cho đường + bột ngọt + hỗn hợp.
 - * Hỗn hợp: 6 muỗng súp dầu + tỏi phi hành phi vàng cho 2 muỗng súp xì dầu + muối + đường + bột ngọt đổ tất cả vào nồi nước dùng.

TRÌNH BÀY

- Cho giá hẹ trưng vào tô, hủ tiếu trưng sơ. Xếp tôm + thịt bầm (cho chút nước lèo nóng vào quậy đều cho vừa chín), thịt nạc thái mỏng, trứng cút, gan hành ngò xắt nhuyễn. Chế nước dùng nóng lên tô ngập mặt.

- Dọn kèm chén xì dầu ớt thái khoanh.



Phở Gà

VẬT LIỆU

- 1 con gà mái đẻ 1,8kg (lựa loại gà mỡ vàng, bụng gà có trứng) - 1/2kg xương đầu cánh gà - 100g mỡ gà vàng
- 2 củ hành tây - 2 củ cải trắng - 50g gừng - 100g hành tím - 50g đinh + hồi + giá - rau thơm - húng cây - rau quế - ngò gai - ớt - chanh
- 1,5kg bánh phở
- Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi băm + dầu ăn + nước mắm ngon + màu vàng + dầu mè + tương đen + tương cà

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Gà: làm sạch để ráo.

- Xương đầu cánh gà: chặt nhỏ, ngâm nước lạnh pha chút muối 10 phút, rửa sạch để ráo.
- Củ cải trắng: gọt vỏ cắt 4cm, chẻ làm 4.
- Gừng + hành tím: nướng vàng lột vỏ, đập giã nhuyễn.
- Đinh + hồi: rang sơ. Cho đinh, hồi, gừng củ, hành tím vào bọc vải cột chặt lại cho vào nồi nước dùng.
- Hành tây: bào mỏng theo chiều ngang.
- Mỡ gà: xắt nhuyễn thành tan dùng làm nước béo.
- Bánh phở: trụng sơ qua nước sôi.
- Ớt: bào mỏng – Chanh: xắt miếng.

Chế biến

Cho 7 lít nước lạnh vào nấu sôi cho xương đầu cánh gà + gà + củ cải trắng + muối. Để lửa riu riu vớt bọt + vài lát hành tây. Gà chín vớt ra dội lại nước lạnh thoa màu vàng ngoài da + dầu mè cho gà treo lên cho trong béo và đẹp. Lọc lại nước dùng cho trong. Nấu cho nước lèo sôi trở lại cho gói gừng + hành tím vào. Nêm lại cho vừa ăn, để lửa riu riu.

Cách dùng

- Trụng bánh phở cho ra tô, để thịt gà xé sợi + lòng gà thái mỏng + tiêu + ngọt + hành lá. Chế nước dùng đang nóng vào tô. Món này dùng nóng với giá – chanh – ớt – tương đen – tương cà – nước mắm ngon.



Phở Bò

VẬT LIỆU

- 1kg xương đuôi bò - 300g thịt nạm bò - 300g gầu - 300g sụn bò - 300g thịt bò mềm
- 1kg bánh phở
- 5 tép hành lá - chanh - ớt - rau quế - giá - 1 nhánh gừng 50g - 200g hành tím
- Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi băm + dầu ăn + nước mắm ngon + 1 muỗng súp đinh hồi + tương đen + tương đỏ

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Xương đuôi bò: chặt nhỏ, ngâm với nước ấm + 2 muỗng súp muối, rửa sạch chà lại với chút nước chanh, rửa sạch.

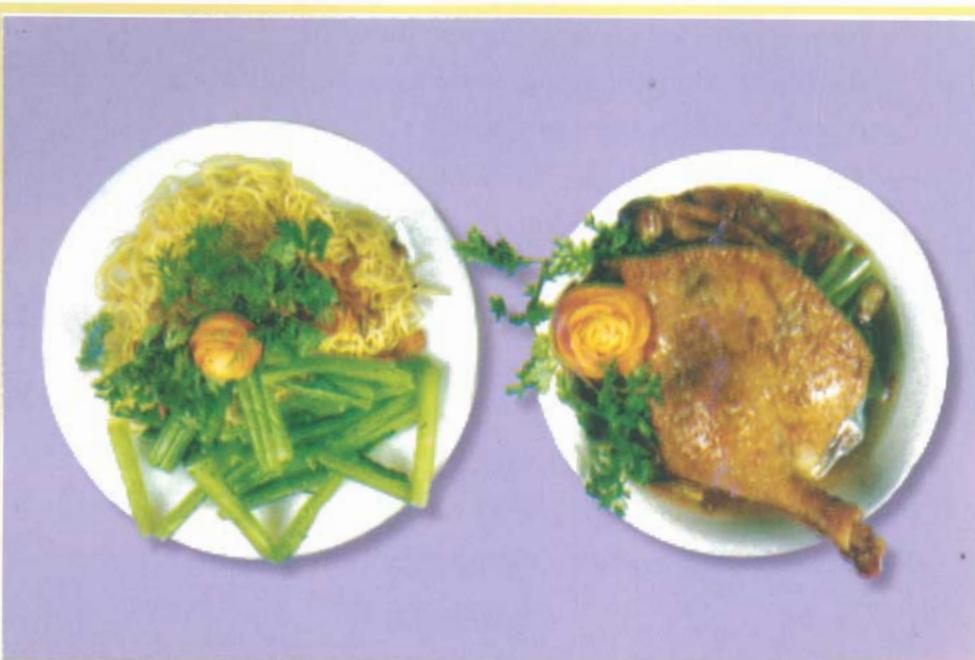
- Nạm – gầu – sụn: rửa giống như đuôi bò.
- Bánh phở: khi dùng trưng sơ nước sôi có chút dầu ăn.
- Hành lá: phần trắng cho vào nước lèo, phần xanh thái nhỏ.
- Tương đen + tương đỏ: xào sơ lại.
- Chanh: xắt miếng vừa ăn.
- Ớt: bào xéo mỏng.
- Thịt bò mềm: thái mỏng.
- Rau: rửa sạch.
- Giá: rửa sạch.
- Đinh hồi: rang sơ.
- Gừng: đem nướng sơ, gọt vỏ, đập dập.
- Củ hành: để nguyên vỏ nướng sơ bóc vỏ đập dập.

Chế biến

- 5 lít nước lạnh nấu sôi cho xương đuôi vào hầm + nạm + gầu + sụn hầm lửa riu riu cho tất cả đinh + hồi + gừng + củ hành vào túi vải cho vào nồi nước dùng hầm thật mềm.
- Nêm lại muối + đường + bột ngọt. Khi nghe mùi phở bốc bỏ túi vải ra.

TRÌNH BÀY

- Trứng bánh phở cho vào tô + thịt bò thái mỏng + nạm gầu sụn thái mỏng + hành lá rắc lên tô. Chế nước dùng lên mặt đầy tô + tiêu.
- Ăn kèm với giá + chanh ớt, rau + tương đỏ + tương đen.



Mì Vịt Tiêm

VẬT LIỆU

- 12 đùi vịt - 1/2kg xương ống heo
- Ngò - ớt - chanh - 100g hành tím - 1 nhánh gừng - 1 ly rượu đế - 15 cọng cải ngọt - 1 muỗng cà phê nước tro tàu
- Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi băm + dầu ăn + xì dầu + 1 muỗng cà phê hồi + 1 muỗng cà phê đinh hương + 5 tai vị + 2 muỗng súp hắc xì dầu + 1 muỗng súp màu điều đỏ
- 300g mì tươi trứng

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Đùi vịt: chà gừng giã nhỏ, ngâm qua rượu đế 15 phút rửa

sạch, chà chanh rửa sạch, để ráo. Ướp vào đùi vịt: tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + dầu mè + xì dầu + hắc xì dầu + màu điều đỏ, để đùi vịt thấm 1 giờ, chiên vàng.

– Xương: rửa qua nước mùi, rửa lại thật sạch, 6 lít nước lạnh đun sôi cho đùi vịt + xương vào hầm lửa riu riu, vớt bọt + muối + đường + bột ngọt.

– Tai vị + đinh + hồi: rang sơ cho vào túi cột lại chặt.

– Mì: trung nước sôi 5 phút, đem hấp sơ lại 10 phút. XỐC với dầu ăn phi tỏi băm vàng + tiêu + bột ngọt + xì dầu.

– Cải ngọt: nước sôi cho chút muối + nước tro tàu, cải vừa xanh lấy ra rửa sạch ngâm qua nước đá đậm nhuyễn 5 phút để ráo.

Chế biến

Vịt mềm vớt ra, thoa lại hắc xì dầu + gia vị, chiên sơ cho vịt thơm và vàng.

Cách dùng

– Cho mì vào tô + cải ngọt + vịt + hành tím phi. Múc nước dùng ngập mặt. Rắc tiêu + ngò.

Dùng nóng với giấm đen xì dầu ớt thái mỏng + tương ớt.



Miến Gà

VẬT LIỆU

- 1 con gà mái đùi 1,5kg – 50g tôm khô
- 2 củ cải trắng – chanh – ớt – 3 tép hành lá – ngò
- 200g hành tím bào
- 200g miến đậu xanh
- Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi băm + dầu ăn + nước mắm ngọt

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Gà: làm sạch để ráo. Ướp vào gà: chút tiêu + muối + bột ngọt. Để 15 – 30 phút cho gà thấm.
- Tôm khô: ngâm nước 10 phút xả sạch, dầu phi tỏi xào sơ + tiêu + muối + đường + bột ngọt.

- Củ cải trắng: gọt vỏ, cắt khúc 5cm.
- Miến: ngâm nước 5 phút, cắt ngắn trung sơ nước sôi.
- Chanh: xắt miếng vừa ăn.
- Ớt: bào xéo mỏng.
- Ngò + hành lá: lặt rửa sạch, thái nhỏ.
- Hành tím: bóc vỏ, bào mỏng theo chiều xuôi phi vàng.

Chế biến

– 4 lít nước dùng nấu sôi cho gà + tôm khô + củ cải trắng, hầm lửa riu riu, vớt bọt.

Khi gà chín vớt ra xé vừa ăn, bỏ da xương, nước dùng lọc lại cho trong.

Nấu sôi nước dùng trở lại cho hành tím phi vào + tiêu + muối + đường + bột ngọt. Nêm lại vừa ăn.

TRÌNH BÀY

- Cho miến vào tô, để thịt gà lên mặt + hành ngò + tiêu. Chế nước dùng lên mặt tô miến.
- Món này dùng nóng với nước mắm nguyên chất + ớt thái khoanh, kèm theo bắp chuối bào + giá.



Bún Măng Vịt

VẬT LIỆU

- 1 con vịt mập 2kg – 1 nhánh gừng
- 500g măng khô
- 4 tép hành lá – ngò – chanh
- 100g hành tím bào – giá – bắp chuối
- Rau muống bào – đậu phộng – bún
- Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi băm + dầu ăn + nước mắm ngọt

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Vịt: chà chút gừng giã nhỏ + chanh vắt lấy nước, rửa sạch chặt vịt làm 2.
- Gừng: gọt vỏ, 1/2 chà vịt, 1/2 băm nhỏ làm nước mắm.

- Măng: lựa loại non, ngâm 1 đêm, luộc sơ bỗ nước đầu cắt vừa ăn.
- Hành tím: phi vàng.
- Ngò: cắt nhỏ.
- 1/2 chén nước mắm + 3 muỗng súp đường + 1/2 muỗng cà phê bột ngọt + chút nước sôi quậy tan + chanh vắt lấy nước + gừng giã nhỏ vừa ăn.

Chế biến

6 lít nước nấu sôi cho vịt + măng vào hầm mềm + muối + đường + bột ngọt. Vớt bọt hầm lửa riu riu.

Khi tất cả chín mềm vớt vịt ra chặt miếng vừa ăn.

TRÌNH BÀY

Cho bún ra tô xếp vịt + măng + hành ngò lên mặt chế nước lèo nóng lên tôt bún.

Dĩa rau muống + giá, bắp chuối bào rắc đậu phộng + chén nước mắm gừng.

Món này dùng nóng.



Bánh Canh Giò Heo

VẬT LIỆU

- 2 giò heo trước 2kg
- 200g huyết heo
- 1kg bánh canh
- 3 tép hành lá - ngò
- 200g hành tím bào - chanh - ớt
- Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi băm + dầu ăn + nước mắm ngon

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Giò heo: cạo rửa sạch, chặt miếng vừa ăn, 1 cái còn lại rửa sạch, cắt giò heo ra, bỏ xương, dùng dây nylon lông cột chặt giò heo lại.

- Huyết heo: trụng sơ nước sôi, cắt miếng vừa ăn.
- Ngò - hành lá: lặt rửa sạch, thái nhỏ.
- Bánh canh: trụng sơ nước sôi.
- Hành tím: bóc vỏ, bào mỏng theo chiều xuôi phi vàng.
- Chanh: xắt miếng vừa ăn.
- Ớt: bào xéo mỏng.

Chế biến

4 lít nước lạnh nấu sôi cho giò heo bó vào + giò heo chặt vào nồi nước dùng, hầm lửa riu riu, vớt bọt.

Khi tất cả chín nêm lại + huyết heo vào + hành tím phi cho lên mặt nước dùng.

Giò heo bó lấy ra bỏ dây ny lông, thái khoanh mỏng.

TRÌNH BÀY

- Cho bánh canh vào tô + thịt giò heo thái khoanh + giò heo chặt + huyết heo + hành ngò + hành phi + tiêu rắc lên mặt.
- Ăn nóng với chén nước mắm nguyên chất + ớt băm.



Bánh Canh Cua

(Cách I)

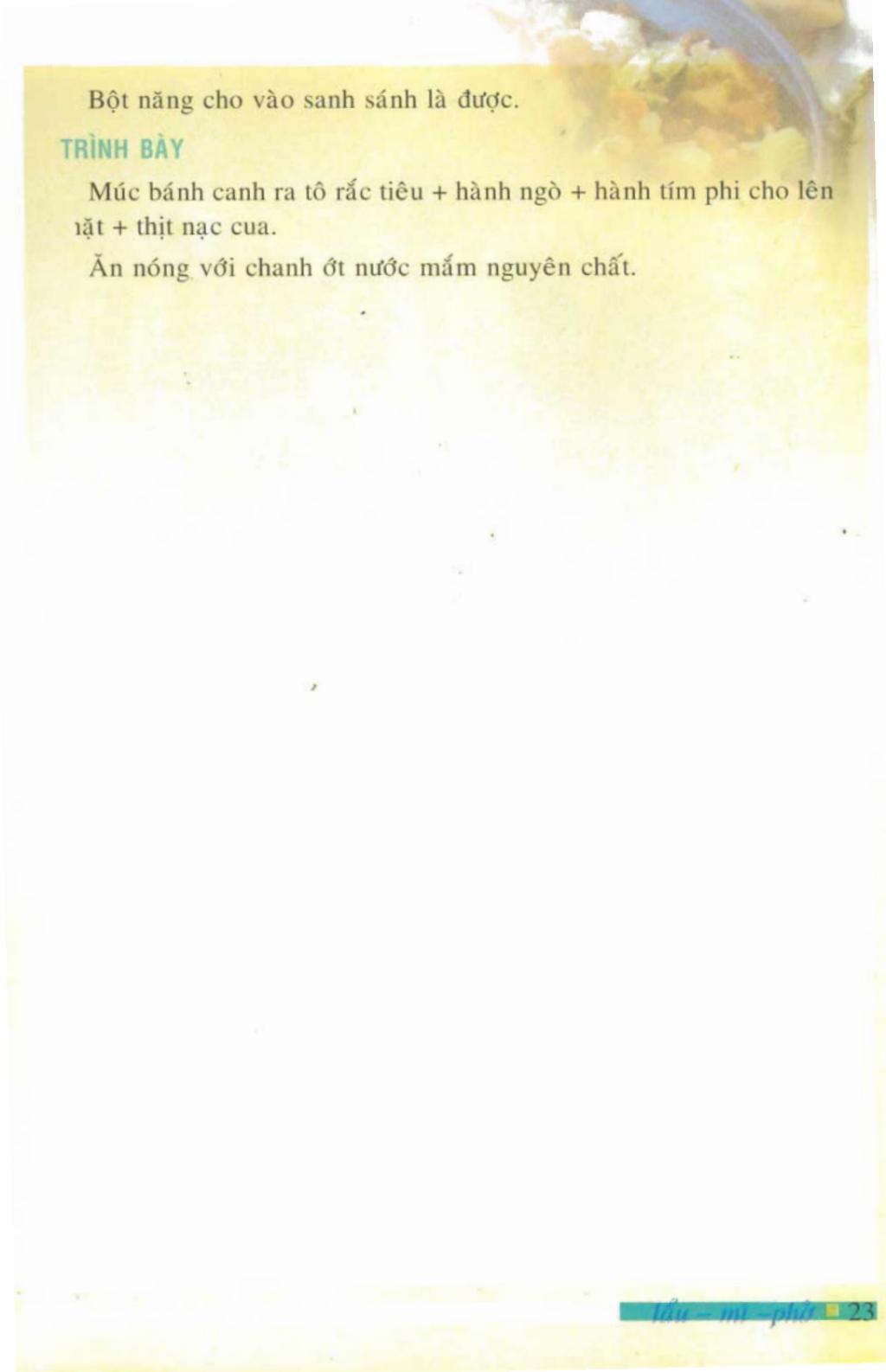
VẬT LIỆU

- 300g thịt nạc cua - 500g xương heo
- 100g hành tím - ngò - hành lá - 1 củ hành tây - chanh - ớt
- 1 củ cải trắng - 200g nấm rơm búp + 1 muỗng súp bột nǎng
- Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi băm + dầu ăn + nước mắm ngon + 50g hột điều đỏ
- 1,5kg bánh canh

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Thịt nạc cua: rả bỏ xương, 2 muỗng súp dầu phi vàng cho thịt cua vào xào. Nêm tiêu + bột ngọt + 2 muỗng súp màu điều đỏ.



Bột năng cho vào sanh sánh là được.

TRÌNH BÀY

Múc bánh canh ra tô rắc tiêu + hành ngò + hành tím phi cho lên
iặt + thịt nạc cua.

Ăn nóng với chanh ớt nước mắm nguyên chất.



Bún Mọc

VẬT LIỆU

- 1/2 con gà mái đùi 800g – 400g giò sống
- 5 tai nấm mèo – 1 củ hành tây trắng – 4 tép hành lá – ngò – chanh – ớt – bún – giá – bắp chuối – rau muống – 100g hành tím
- Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi băm + dầu ăn + nước mắm ngon + mắm tôm

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Gà: làm sạch để ráo.
- Giò sống: 1/2 đem chiên vừa vàng, 1/2 trộn chung với nấm mèo + tiêu + bột ngọt.
- Nấm mèo: ngâm nước, gọt chân, thái sợi nhuyễn.

- Hành tây trắng: bào mỏng.
- Hành lá: phần trắng cắt ngắn 5cm cho vào nồi nước lèo, phần xanh thái nhuyễn.
- Ngò: thái nhuyễn.
- Chanh: xắt làm 6.
- Ớt: bào mỏng.
- Rau - giá - rau muống - bắp chuối: rửa sạch.
- Hành tím: bào mỏng theo chiều xuôi phi vàng.

Chế biến

4 lít nước lạnh nấu sôi cho chút muối + gà vào hầm lửa riu riu, vớt bọt. Khi gà chín mềm vớt ra xé sợi vừa ăn hoặc chặt từng miếng.

Cho giò sống chiên vào. + giò sống trộn nấm mèo cho vào nồi nước dùng, khi giò sống vừa nổi lên vớt ra.

Nêm lại muối + đường + bột ngọt + nước mắm ngon.

Cách dùng

Cho bún ra tô, để hành lá + ngò + hành tím phi + hành tây + giò sống + thịt gà. Chế nước dùng ngập mặt. Rắc tiêu.

Món này dùng với nước mắm nguyên chất.

Ớt - chanh - rau giá - bắp chuối - mắm tôm.



Bún Thang

VẬT LIỆU

- 1/2 con gà 700g – 300g sườn non – 200g chả lụa – 3 hột vịt lạt
- 1 củ hành tây trắng – chanh – ớt – 4 tép hành lá – ngò – rau giá – xà lách – bắp chuối bào – rau muống bào
- Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi băm + dầu ăn + nước mắm ngon + 1 muỗng cà phê bột nǎng, vài giọt màu vàng + mắm tôm
- Bún nhở

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Gà: làm sạch để ráo.
- Sườn non: rửa sạch, chặt miếng vừa ăn, đừng nhở quá.

- Hột vịt lạt: quậy tan rây lại nêm chút muối + tiêu + bột ngọt + vài giọt màu vàng + 1 muỗng cà phê bột nǎng quậy 2 muỗng cà phê nước lạnh. Tráng mỏng thái sợi nhuyễn.
- Chả lụa: thái sợi.
- Ngò + hành lá: xắt nhuyễn, phần trắng giữ lại cho vào nước dùng.
- Hành tây: 1/2 bào mỏng theo chiều ngang trộn chung ngò.
- Chanh: xắt làm 6.
- Ớt: bào mỏng.
- Rau – giá – xà lách – bắp chuối – rau muống: rửa sạch để ráo.
- Hành tím: bào mỏng theo chiều xuôi phi vàng.

Chế biến

3,5 lít nước lạnh nấu sôi cho gà + sườn non vào hầm lửa riu riu, vớt bọt, cho muối + đường + bột ngọt + nước mắm ngon.

Thịt gà chín mềm vớt ra xé sợi, có thể lọc lại nước dùng bằng rây thưa cho nước dùng được trong. Nấu sôi nước dùng trở lại, cho 1/2 hành tím phủ lên bề mặt nước dùng + hành lá lấy phần trắng + hành tây bào mỏng. Nêm lại vừa ăn.

Cách dùng

Cho bún vào tô + hột vịt + thịt gà + sườn non – ngò – hành lá – hành tây – hành tím, dội nước dùng đang sôi lên.

Món này dùng nóng với dĩa rau + chanh ớt + nước mắm ngon + mắm tôm.



Bún Kiên Giang

VẬT LIỆU

- 1kg đầu cánh gà
- 400g tôm bạc sú to
- 200g thịt nạc rìa
- 1/2kg cá lóc lấy phần giữa
- Giá - bắp chuối bào - ngò - chanh - ớt - hành tím bào - hành lá
- Bún
- Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + dầu ăn + nước mắm

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Đầu cánh gà: chà muối rửa sạch, chặt nhở.

- Tôm: rửa sạch cho lên chảo chút muối + 1 muỗng súp rượu trắng đậy nắp lại 10 phút sau tôm chín bóc vỏ chờ đuôi.
- Thịt nạc cua: xào sơ + chút tiêu + muối + đường + bột ngọt.
- Cá lóc: làm sạch ướp chút tiêu + muối + bột ngọt + nước mắm đem hấp chín bỏ xương lấy nạc cá.
- Rau giă bắp chuối: rửa sạch để ráo.
- Hành lá: lấy phần trắng cho vào nước lèo, phần xanh thái nhỏ.
- Ngò: bỏ chân thái nhỏ.
- Chanh: cắt miếng.
- Ớt: thái khoanh.
- Hành tím: bóc vỏ, bào mỏng phi vàng.

Chế biến

4 lít nước nấu sôi cho xương đầu gà vào hầm lửa riu riu. Vớt bọt, xương mềm lọc lại nước lèo cho trong.

Nấu sôi nước lèo trở lại cho 1 muỗng cà phê tiêu + 2 muỗng cà phê muối + 4 muỗng súp đường + 1/2 muỗng cà phê bột ngọt + 1 muỗng cà phê nước mắm ngon.

Nêm lại cho vừa ăn cho hành phi vào + hành lá lấy phần trắng.

TRÌNH BÀY

- Bún trụng sôi cho ra tô, trên mặt để tôm + thịt cua + cá + hành ngò.
- Cho nước lèo lên trên mặt rắc tiêu.
- Món này dùng nóng với nước mắm nguyên chất + ớt thái khoanh.



Hoành Thành Nấu

VẬT LIỆU

- 300g thịt nạc dăm - 300 nạc lưng - 2kg xương heo (xương ống) - 20g khô mực - 50g tôm khô
- 300g vỏ hoành thánh
- 100g hành tím bào - hành lá - hẹ
- Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi băm + dầu ăn + nước mắm ngọt + màu bột cam

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Thịt nạc lưng: luộc chín vớt ra, ướp chút màu cam chiên sơ. Màu bột cam quậy với chút nước lạnh.
- Thịt nạc dăm: xay hoặc băm nhò, ướp chút tiêu + muối + bột ngọt + ít hành lá lấy phần trắng băm nhuyễn.

- Khô mực: rửa sạch, đem nướng sơ cho vào nồi nước lèo.
- Tôm khô: ngâm nước 10 phút xả sạch xão sơ + tiêu + muối + đường + bột ngọt + xì dầu.
- Xương: rửa sạch với nước muối, 5 lít nước lạnh nấu sôi cho xương, thịt, tôm khô, mực khô vào hầm, lửa riu riu vớt bọt, thịt mềm vớt ra thái mỏng, xương mềm vớt ra lọc lại nước dùng cho trong.
 - Hành tím : bào mỏng.
 - Hành lá: xắt nhỏ.
 - Hẹ: cắt ngắn 5cm.
 - Tỏi: đập dập bóc vỏ băm nhuyễn phi vàng với củ hành. Khi tắt cả vàng cho chút xì dầu + bột ngọt vào.

Chế biến

- Nấu sôi nước dùng trở lại, cho hành tỏi phi vào, nêm lại muối + đường + bột ngọt.

Cho nhân vào ít nầm giữa miếng hoành thánh, túm xung quanh vỏ hoành thánh lại. Nước sôi cho nấu hoành thánh vừa chín, lấy ra xốc chút mỡ hành.

TRÌNH BÀY

- Để hành ngò vào tô + chút tiêu + xì dầu + hẹ cho hoành thánh vào + thịt thái mỏng, chế nước dùng nấu sôi vào ngập mặt hoành thánh.
 - Món này dùng nóng với ớt thái khoanh.
- * Cách 2: thịt thái dài 10cm + 3cm ướp chút muối + bột ngọt + bột màu cam pha chút nước lạnh ướp thịt 30 phút cho thấm đem đút lò thịt chín thơm, màu đẹp lấy ra khi dùng thái mỏng.



Bún Riêу Cua Ốc

VẬT LIỆU

- 1kg cua đồng - 200g huyết heo - 1kg ốc bươu loại vừa - 100g tôm khô
- 100g hành tím - 1/2kg cà chua - chanh - ớt - 4 tép hành lá
- Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi băm + dầu ăn + nước mắm ngon + 200g hột điều đỗ + mắm tôm
- Bún

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Cua: làm sạch, gỡ bỏ mai, yếm cua, rửa sạch xay nhô cho 4 lít nước lạnh vào cua, bóp cho ra thịt cua, rây lại bỏ xác cua.
- Huyết heo: cắt vừa ăn.

- Ốc: luộc chín gỡ lấy ốc. Dầu phi tỏi cho ốc vào xào + muối + đường + bột ngọt + màu hột điều.
- Da heo: luộc chín cắt vừa.
- Tôm khô: ngâm nước 10 phút xả sạch xào sơ với màu hột điều đỏ.
- Cà chua: bỏ cuống, cắt dọc làm 6 xào sơ + màu hột điều.
- Hành tím: bào mỏng phi vàng.
- Hột điều: 1 chén dầu vừa nóng cho hột điều vào đảo nhanh tay nhắc xuống rây bỏ hột.
- Hành lá: xắt nhuyễn.

Chế biến

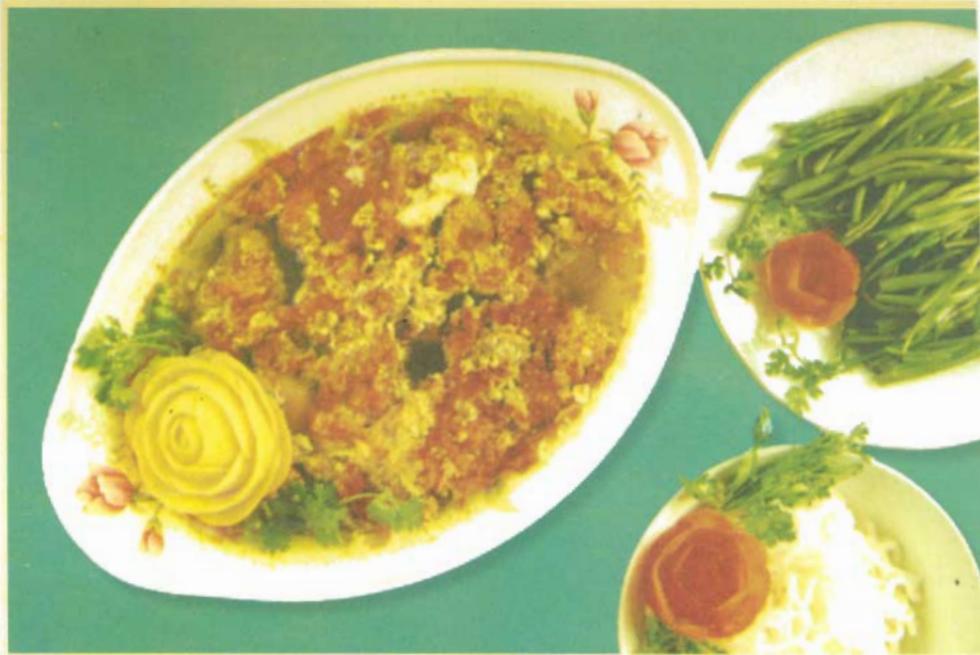
Nước thịt cua cho vào nồi + muối + đường + bột ngọt + màu hột điều đỏ nấu sôi lên lửa trung bình cho tôm + cà chua vào.

Nêm lại vừa ăn cho hành tím + hành lá lên mặt, gần ăn cho huyết + da heo (có thể cho thêm đậu hủ nhỏ vào).

TRÌNH BÀY

Cho bún ra tô + ốc + riêu cua + hành lá xắt nhuyễn.

An kèm rau giá – bắp chuối – rau muống bào – chanh – ớt – nước mắm – mắm tôm.



Canh Bún

VẬT LIỆU

- 2kg cua đồng nhỏ - 200g mỡ thịt (mỡ gáy)
- 100g hành tím - rau muống - chanh - ớt - hành lá
- Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi băm + dầu ăn + nước mắm ngon + 200g hột điều dở + mắm tôm + 1 muỗng cà phê nước tro tàu + bún to

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Cua: làm sạch, cho xay nhuyễn, cho vào đó 1/2 lít nước lạnh vào b López nát cho ra thịt cua, bỏ xác rây lại kỹ 1 – 3 lần (Nếu muốn cua đóng lại chắc cho 1 hột vịt đánh tan vào trong nước cua).
- Củ hành tím: bóc vỏ, bào mỏng theo chiều xuôi phi vàng.
- Hành lá: lấy phần xanh thái nhỏ.

- Tỏi: đập dập bóc vỏ bầm nhuyễn.
- Hột điêu đỏ: chảo nóng cho 1 chén dầu ăn vào dầu vừa nóng cho hột điêu vào đảo nhanh tay nhắc xuống, rây bỏ hột.
- Bún: trần sơ nước sôi.
- Rau muống: bỏ phần già lá úa, cắt ngắn. Nước sôi cho 1 muỗng cà phê muối + 1 muỗng cà phê nước tro tàu luộc rau cho xanh vớt ra rửa lại sạch, trần sơ nước sôi cho nóng.
- Chanh: xắt miếng vừa ăn.
- Ớt: bào xéo mỏng.
- Mỡ thịt: rửa sạch thái hột lụu cho lên bếp thăng cho tan mỡ cho hành tím vào phi vàng.

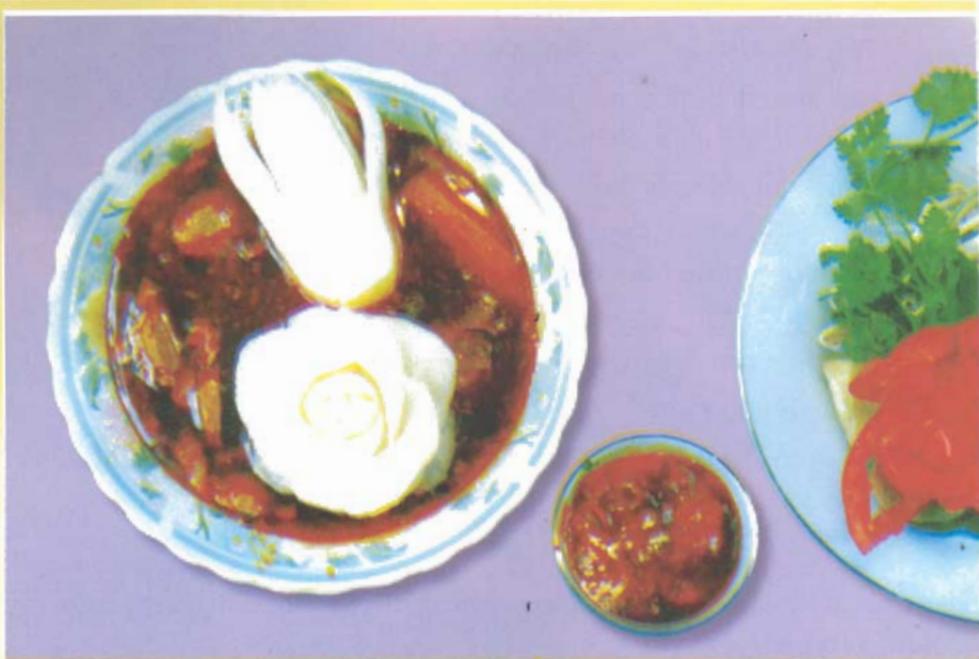
Chế biến

Cho nồi nước cua lên bếp nấu lửa vừa, cua vừa đồng vàng mặt. Nêm vào nước cua: 1 muỗng cà phê muối + 2 muỗng súp đường + 1 muỗng cà phê bột ngọt + 2 muỗng súp màu hột điêu đỏ. Nêm lại, vặn nhỏ lửa cho hành/tím phi lên mặt + hành lá thái nhỏ.

TRÌNH BÀY

Khi gần ăn cho bún vào. Đợi nước sôi lên, bún nóng, múc ra tô + rau muống luộc + hành tím phi.

Ăn kèm nước mắm nguyên chất + mắm tôm + chanh ớt.



Bò Kho

VẬT LIỆU

- 1kg thịt bò bắp hoặc bò nạm gân
- 1/2 củ cải trắng - 4 cây sả - 1 ít gừng - 1 trái dừa xiêm - 3 củ cà rốt - chanh
- Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi băm + dầu ăn + nước mắm ngon + 2 muỗng súp màu hột điều đỏ + 1 muỗng súp bột mì + nước tương + 1 gói bột bò kho

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Thịt bò: cho rửa bằng nước ấm + muối chà chanh rửa sạch để ráo, cắt miếng vừa ăn.

Ướp thịt: 2/3 gói bột bò kho + gừng giã lấy 2 muỗng súp nước gừng + tỏi giã lấy 2 muỗng súp nước gừng + 2 muỗng súp màu điều đỏ + tiêu + muối + đường + bột ngọt + 4 muỗng súp dầu ăn +

1 muỗng súp nước tương. Để 15 – 30 phút cho thịt thấm.

- Củ cải trắng: gọt vỏ cắt làm 4.
- Sả: cắt khúc 5cm đậm đậm.
- Gừng + tỏi: bỏ vỏ bầm nhuyễn cho nước sôi vào vắt lấy nước.
- Cà rốt: gọt vỏ, cắt miếng vừa ăn.

Chế biến

– Chảo nóng cho 4 muỗng súp dầu + sả đậm đậm + 1/2 gói bột bò kho còn lại + thịt đã ướp vào xào cho thơm + 2 muỗng súp bột mì xào đều cho thấm.

- Nước lạnh + nước dừa xiêm nấu sôi cho vào thịt đã xào.
- Nấu thịt hơi mềm cho cà rốt + củ cải trắng vô.
- Nước phải hơi sánh, nem vừa ăn.

TRÌNH BÀY

- Cho thịt ra đĩa.
- Ăn kèm bánh mì lạt thái khoanh + muối tiêu hoặc hủ tiêu + tương ớt + tương đen + chanh + rau quế + giá trưng.



Mì Quảng

VẬT LIỆU

- 300g sườn non
- 150g thịt nạc cua
- 1kg giò heo
- 300g tôm bạc thẽ to
- 100g đậu phộng rang
- 100g hột điều dỗ
- 1kg mì Quảng
- 1 củ hành tây trắng
- Rau giá - chanh - ớt
- Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + dầu ăn + nước mắm ngon

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Sườn non: rửa sạch, chặt miếng vừa ăn để ráo, ướp tiêu + muối + đường + bột ngọt để 15 phút cho thấm.
- Thịt nạc cua: rỉa bỏ xương.
- Giò heo: chặt nhỏ, để ráo.
- Tôm: bóc vỏ, rút chỉ đen, chà chút muối rửa sạch để ráo.
- Đậu phộng: giã nhỏ.
- Hành tây: bào mỏng.
- Hột điều đỏ: thang lấy 1/2 chén màu điều.

Chế biến

Cho nồi lên bếp, cho 2 muỗng súp dầu ăn + tỏi băm phi vàng, cho sườn vào xào thấm + màu hột điều đỏ. Xào cho thịt săn lại, cho nước vào ngập mặt (4 lít nước), nước sôi cho giò heo vào, hầm lửa riu riu, vớt bọt. Nêm lại vừa ăn.

Bắc chảo khác, cho 2 muỗng súp dầu + tỏi băm phi vàng, cho tôm + thịt cua vào xào + gia vị + màu hột điều đỏ. Nêm vừa ăn, để riêng.

TRÌNH BÀY

- Mì Quảng trưng với giá cho vào tô, múc giò + sườn + tôm + cua chế nước dùng ngập mặt.
- Món này dùng nóng, rắc đậu phộng lên mặt.
- Ăn kèm rau giá, chanh ớt nước mắm ngon.



Lẩu Mắm

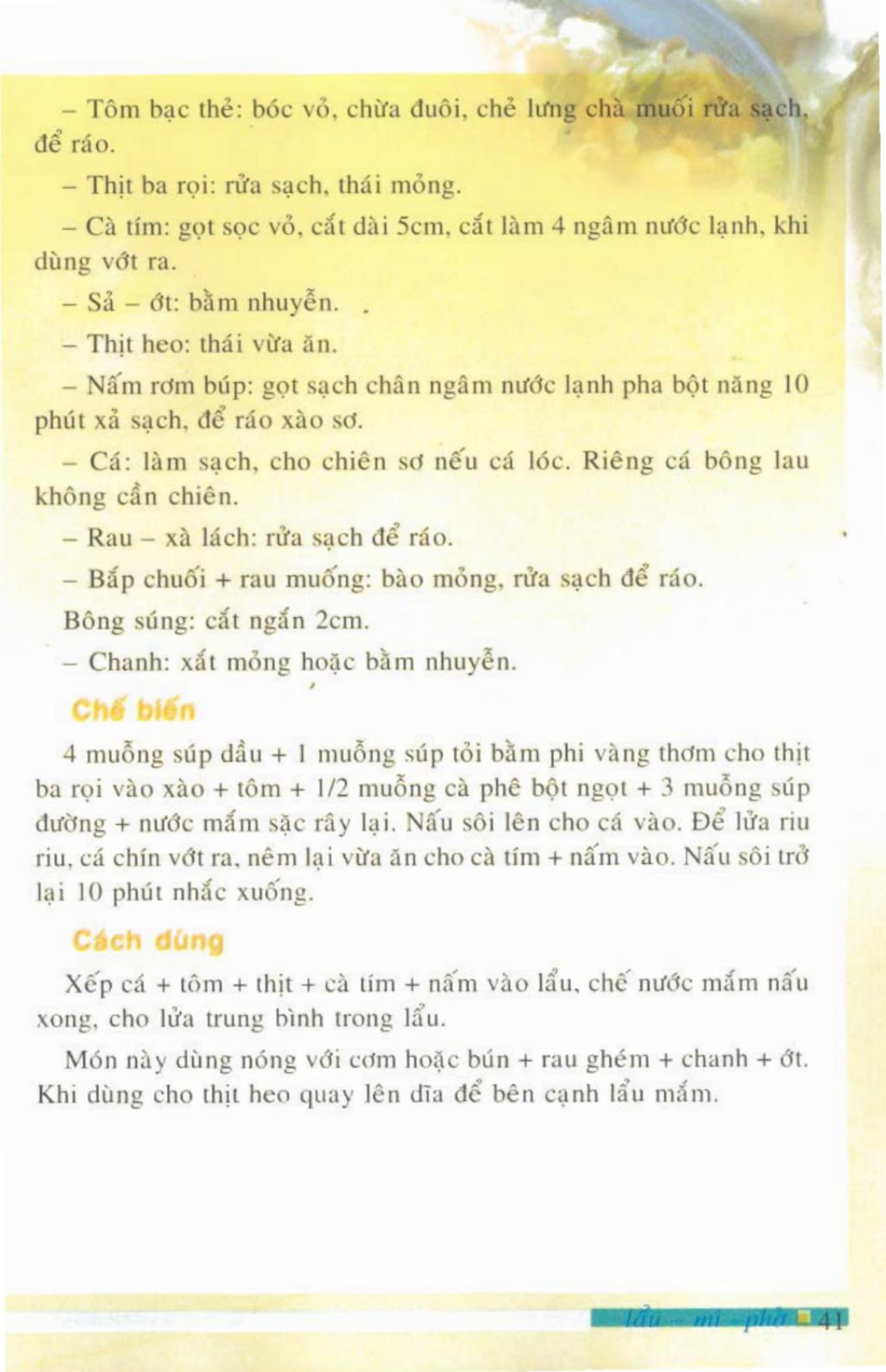
VẬT LIỆU

- 600g mắm sặc loại ngon - 300g thịt ba rọi - 300g tôm bạc thè - 200g thịt heo quay
- 4 khứa cá lóc lấy khứa giữa hoặc 4 khứa cá hú hay cá bông lau - 100g nấm rơm búp
- Rau - giá - bắp chuối - rau muống - bông súng - xà lách - chanh - ớt - 2 trái dừa xiêm - 1 trái cà tím - 5 muỗng súp sả băm
- Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi băm + dầu ăn + nước mắm ngon + 1 muỗng súp bột năng

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Mắm sặc: cho vào nồi + dừa xiêm nấu sôi cho tan thịt mắm ra, rây lại bỏ xác mắm, lấy nước mắm.

- 
- Tôm bạc thê: bóc vỏ, chừa đuôi, chẻ lưng chà muối rửa sạch, để ráo.
 - Thịt ba rọi: rửa sạch, thái mỏng.
 - Cà tím: gọt sọc vỏ, cắt dài 5cm, cắt làm 4 ngâm nước lạnh, khi dùng vớt ra.
 - Sả – ớt: băm nhuyễn.
 - Thịt heo: thái vừa ăn.
 - Nấm rơm búp: gọt sạch chân ngâm nước lạnh pha bột nǎng 10 phút xả sạch, để ráo xào sơ.
 - Cá: làm sạch, cho chiên sơ nếu cá lóc. Riêng cá bông lau không cần chiên.
 - Rau – xà lách: rửa sạch để ráo.
 - Bắp chuối + rau muống: bào mỏng, rửa sạch để ráo.
 - Bông súng: cắt ngắn 2cm.
 - Chanh: xắt mỏng hoặc băm nhuyễn.

Chế biến

4 muỗng súp dầu + 1 muỗng súp tỏi băm phi vàng thơm cho thịt ba rọi vào xào + tôm + 1/2 muỗng cà phê bột ngọt + 3 muỗng súp đường + nước mắm đặc rây lại. Nấu sôi lên cho cá vào. Để lửa riu riu, cá chín vớt ra, nêm lại vừa ăn cho cà tím + nấm vào. Nấu sôi trở lại 10 phút nhắc xuống.

Cách dùng

Xếp cá + tôm + thịt + cà tím + nấm vào lẩu, chế nước mắm nấu xong, cho lửa trung bình trong lẩu.

Món này dùng nóng với cơm hoặc bún + rau ghém + chanh + ớt. Khi dùng cho thịt heo quay lên dĩa để bên cạnh lẩu mắm.

Lẩu Đồng Nội

VẬT LIỆU

- 200g mắm sặc
- 1kg xương ống hoặc xương đầu gà
- 300g mực ống - 300g tôm
- 300g thịt ba rọi - 1kg nghêu
- 1kg bún tươi - rau sống - giá - rau đắng - chanh - ớt - 100g sả bào - 4 tép sả

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

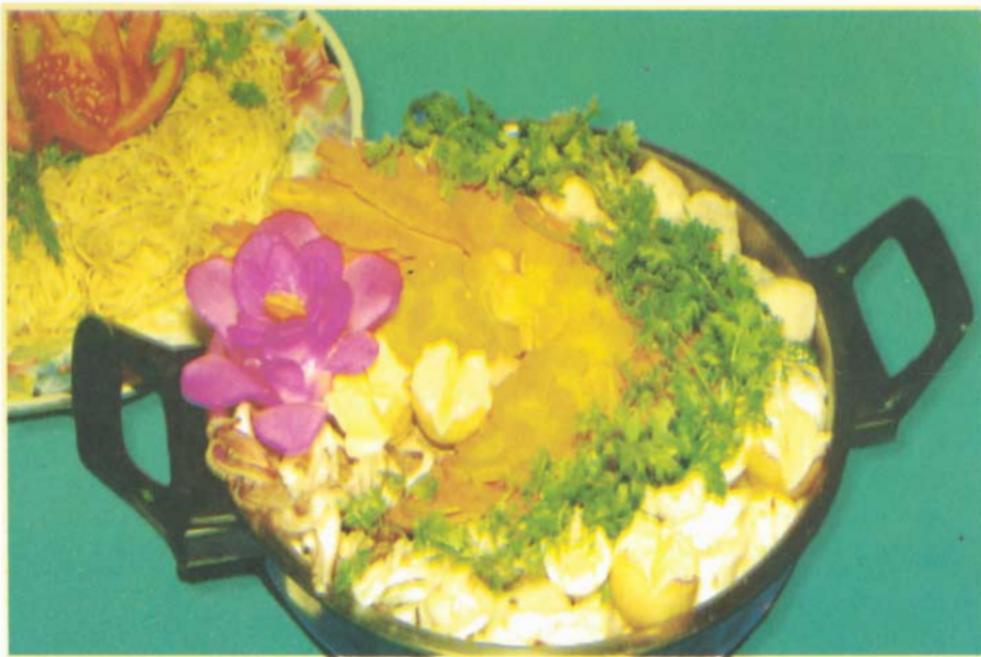
- Mắm sặc: cho nước vào mắm nấu tan, rây lại bỏ xác lấy nước.
- Xương: rửa sạch, chặt vừa ăn, 2 lít nước nấu sôi cho xương vào hầm mềm, lọc lại hòa với nước mắm sặc.
- Mực: lạng xéo cắt miếng vừa ăn, chà chút muối, rửa sạch.
- Tôm: bóc vỏ rút chỉ đen, chẻ lưng chừa đuôi, chà chút muối rửa sạch.
- Thịt ba rọi: rửa sạch, thái mỏng.
- Nghêu: luộc chín bóc bỏ 1 vỏ.
- Rau giá: rửa sạch.
- Chanh: xắt miếng vừa ăn.
- Ớt: bào mỏng.
- Sả: băm nhuyễn.
- Tép sả: cắt ngắn 5cm, đập dập.

Chế biến

Chảo nóng cho 4 muỗng súp dầu + 1 muỗng súp tỏi băm + sả băm phi vàng, cho thịt ba rọi vào xào + sả khúc, thịt vừa chín cho mắm vào. Nấu sôi mắm, nêm lại vừa ăn.

TRÌNH BÀY

- Cho mắm vào lẩu.
- Dọn kèm dĩa mực + tôm + nghêu + dĩa rau sống + giá + bún + chanh + ớt.
- Món này dùng nóng. Khi ăn nhúng mực tôm nghêu vào lẩu.



Lãu Rồng

VẬT LIỆU

- 1/2kg xương đầu cánh gà - 300g giò sống - 100g cá thác lác - 300g tôm bạc thẻ to - 300g mực ống
- 200g nấm rơm búp - 3 củ cà rốt - 100g bông cải - 100g nấm bào ngư - rau tần ô hoặc rau bó xôi - chanh - ớt - 1 củ hành tây trắng
- Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi băm + dầu ăn + nước mắm ngon + 1 muỗng súp bột nǎng
- Mì tươi hoặc mì khô

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Xương đầu cánh: chà chút muối rửa sạch, chặt nhỏ. 3 lít nước lạnh nấu sôi cho xương vào hầm lửa riu riu, vớt bọt, xương mềm lọc lại nước lèo cho trong.

- Giò sống: nêm tiêu + bột ngọt, vò viên tròn.
- Cá thác lác: nêm chút tiêu + bột ngọt + muối + dầu ăn, đánh cho dai.
 - Nấm: gọt chân sạch, ngâm nước lạnh + bột nǎng ngâm 10 phút, xả sạch xào sơ + tiêu + muối + đường + bột ngọt.
 - Tôm: bóc vỏ, chẻ lưng, chừa đuôi chà chút muối, rửa sạch, dầu phi tỏi xào chín + gia vị.
 - Cà rốt: gọt vỏ, thái khoanh tròn làm thân vẩy rồng và đuôi.
 - Bông cải: cắt từng nhánh vừa ăn, ngâm nước lạnh + chút muối xả sạch, trụng sơ nước sôi.
 - Nấm bào ngư: ngâm nước 10 phút, gọt chân xả sạch, xào sơ + gia vị.
 - Mực: chà muối rửa sạch, lạng xéo cắt vừa ăn xào chín + gia vị.
 - Mì: ngâm nước lạnh 5 phút xả sạch, luộc chín, đem hấp lại 10 phút. XỐC vào mì chút dầu ăn + xì dầu + tiêu + muối + bột ngọt.
- Rau: rửa sạch.
- Tỏi: đập dập, bóc vỏ, bầm nhuyễn.
- Chanh: xắt miếng vừa ăn.
- Hành tây: bóc vỏ, cắt làm 4 hoặc 6 xào sơ.
- Ớt: bào xéo mỏng.

Chế biến

Nấu sôi nước dùng trở lại cho giò sống + cá thác lác + cà rốt. Nêm lại cho vừa ăn cho nấm rơm + nấm bào ngư vào. Khi tất cả chín nhắc xuống.

TRÌNH BÀY

- Xếp giò sống + cá thác lác + nấm rơm + tôm + cà rốt + bông cải + nấm bào ngư + mực + hành tây + chút tiêu + bột ngọt + hành tím phi. Xếp cà rốt thái khoanh thành dạng con rồng, rải ngò chế nước lèo nóng vào lẩu.

Ăn kèm với mì + rau + chén xì dầu ớt thái khoanh.



Lẩu Mimosa

VẬT LIỆU

- 1kg xương đầu cánh gà
- 200g gan heo - 200g tim heo
- 600g tôm to - 300g tôm bạc sú to
- 200g cá thác lác - 100g cá viên
- 200g bông cải - 100g đậu Hòa Lan đẹp - 100g nấm rơm búp - 1 củ cà rốt - ngò - hành lá
- Mì
- Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + dầu ăn + giấm + 1 muỗng súp bột năng

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Xương đầu cánh: rửa muối, rửa sạch chặt nhỏ, 3 lít nước lạnh

nấu sôi cho xương vào hầm lửa riu riu vớt bọt, xương mềm lọc lại nước lèo cho trong.

– Tim + gan: luộc với nước sôi + chút muối + chút giấm, rửa sạch thái vừa ăn xào chín + gia vị.

– Tôm: bóc vỏ, rút chỉ đen, pha chút nước muối rửa tôm sạch, dầu phi tỏi xào chín + gia vị.

– Cá thác lác: nêm chút tiêu + muối + bột ngọt + dầu đánh cho dai vò viên cho vào nước lèo.

– Bông cải: cắt miếng vừa ăn, ngâm nước lạnh pha chút muối rửa sạch, trụng sơ nước sôi.

– Đậu Hà Lan: nước sôi cho chút muối + 1 muỗng cà phê nước tro tàu luộc chín, vớt ra rửa sạch ngâm qua nước đá đập nhuyễn 5 phút.

– Nấm rơm: gọt chân sạch, ngâm nước lạnh pha 1 muỗng súp bột nǎng 10 phút, xả sạch xào sơ + gia vị.

– Cà rốt: gọt vỏ, tỉa hoa cho vào nước lèo luộc chín vớt ra.

– Tôm to: bóc vỏ, rút chỉ đen, chà muối rửa sạch, lau khô đập dập quết cho dai + chút bột màu cam (đã pha nước lạnh) + tiêu + muối + bột ngọt. Vò lại thành viên tròn làm hoa mimosa.

– Cá viên: chiên sơ cho vào nước lèo.

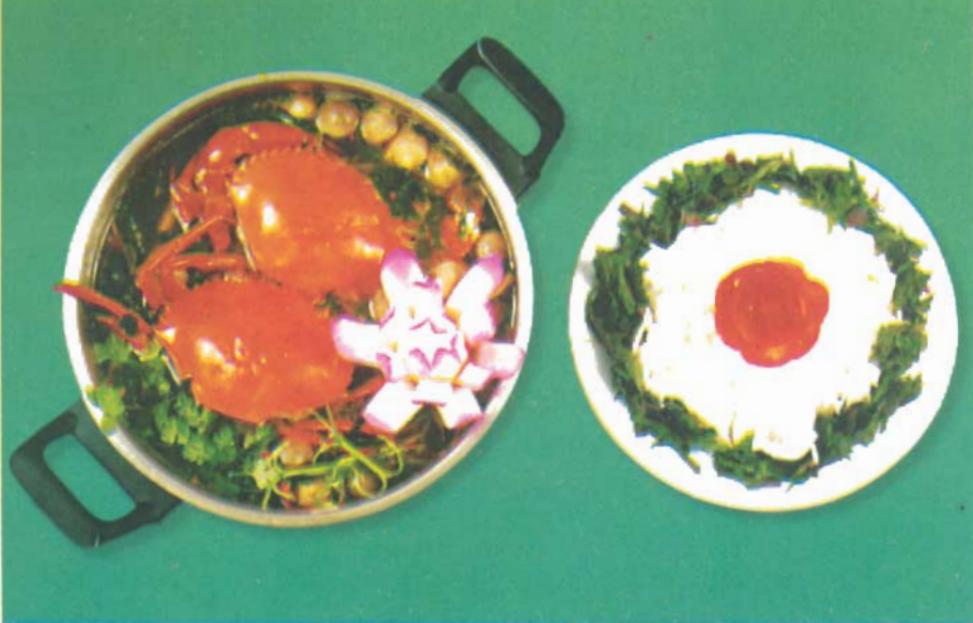
Chế biến

Nấu sôi nước lèo trở lại cho hành tím phi vào + gia vị nêm vừa ăn.

TRÌNH BÀY

Cho mì vào tô, xếp gan + hoa mimosa + tim heo + tôm + cá + bông cải + đậu + nấm rơm + cà rốt + cá viên + hành lá + ngò. Chế nước lèo ngập mặt. Rắc hành phi lên mặt.

Món này ăn nóng với xì dầu ớt thái khoanh.



Lẩu Cua Tía Tô

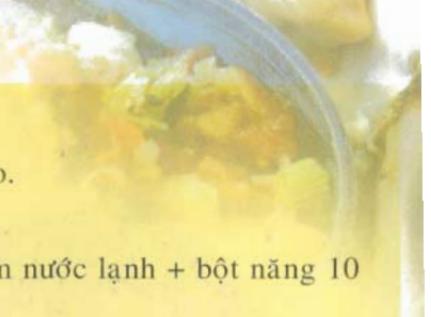
VẬT LIỆU

- 1kg cua thịt - 200g sườn non
- 1 nhánh gừng nhỏ (6 lát) - 1 nắm rau tía tô - 100g sả bào
- 4 tép sả cây - 1 trái chanh - 100g hành tím bào - 100g me chín
- 200g nấm rơm búp + 2 muỗng súp bột năng
- Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi băm + dầu ăn + nước mắm ngon

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Cua: làm sạch, chặt làm 4 để ráo, càng lớn đập dập, chặt các đầu que nhỏ cho sạch, để ráo. Ướp vào cua: 1 muỗng cà phê tiêu + 2 muỗng cà phê muối + 2 muỗng súp đường + 1/2 muỗng cà phê bột ngọt + 1 muỗng súp tỏi băm. Để cua thấm 30 phút, xào sơ.

- 
- Gừng: gọt vỏ, thái mỏng 6 lát.
 - Rau tía tô: bỏ cọng, rửa sạch để ráo.
 - Sườn non: chặt nhỏ vừa ăn để ráo.
 - Nấm rơm búp: gọt chân sạch, ngâm nước lạnh + bột nǎng 10 phút. Xả sạch để ráo xào sơ + gia vị.
 - Sả bào: bầm nhuyễn.
 - Sả cây: cắt khúc 5cm đập dập.
 - Chanh: vắt lấy nước. Me: dầm lấy 6 muỗng súp nước me đặc.
 - Tỏi: đập dập bóc vỏ bầm nhuyễn, 1/2 phi vàng.
 - Hành tím: bóc vỏ bào mỏng theo chiều xuôi phi vàng.

Chế biến

Chảo nóng cho 2 muỗng súp dầu + tỏi bầm + sả bầm phi vàng, cho sườn heo + gừng + sả khúc xào cho thật thấm. Nêm lại muối + đường + bột ngọt + nước lạnh (3 lít) nấu sôi hầm cho sườn mềm cho cua vào 10 phút.

Cua chín nêm lại cho hành tím + tỏi phi vào + nước me + nước chanh, nhắc xuống.

TRÌNH BÀY

– Cho tất cả vào lẩu, cho tía tô + rau nhút vào. Dọn kèm dĩa bún. Chén nước mắm nguyên chất + ớt khoanh.

Món này dùng nóng.



Lẩu Việt

VẬT LIỆU

- 1 con vịt cổ lùn 1,5kg – 1,8kg 100g chân vịt
- 1/2kg khoai môn – 1 củ cà rốt – 2 củ hành tây trắng – 100g hành tím – gừng – 2 trái dưa xiêm – 3 lá thơm – rau muống cọng hay bào – giá – bắp chuối – rau thơm – 3 tép hành lá – ngò – cải bẹ xanh
- 100g nấm rơm búp – 2 muỗng súp bột năng
- Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi băm + dầu ăn + nước mắm ngon + 1 hủ chao nhỏ + 50g ớt sa tế + 2 muỗng súp rượu đế

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Vịt: làm sạch, chà gừng quết nhuyễn + rượu đế để 15 phút cho hết hôi lông rửa sạch, chặt miếng vừa ăn. Ướp vịt: 1 muỗng cà phê

tiêu + 1 muỗng cà phê muối + 2 muỗng súp đường + 1/2 muỗng cà phê bột ngọt + 1 muỗng súp tỏi băm + 2 muỗng súp rượu thơm. Để vịt thấm 15 phút.

- Nấm: gọt sạch chân ngâm nước lạnh pha bột nǎng 10 phút xả sạch xào sơ + gia vị.
- Cà rốt: gọt vỏ, cắt miếng vừa ăn tẩm hoa. Xào sơ + gia vị.
- Chao: tán nhuyễn + ớt sa tế + đường + bột ngọt làm nước chấm nêm vừa ăn.
- Hành tây: bóc vỏ cắt miếng vừa ăn xào sơ.
- Rau muống: bỏ lá lấy cọng rửa sạch, cắt ngắn 6cm để ráo.
- Hành lá – ngò: xắt nhuyễn.
- Cải bẹ xanh: bỏ bớt lá cắt ngắn 5cm rửa sạch để ráo.
- Tỏi: bóc vỏ, băm nhuyễn 1/2 phi vàng, 1/2 để xào vịt.
- Gừng: gọt vỏ, xắt lát mỏng.
- Khoai môn: gọt vỏ, cắt miếng vừa ăn chiên sơ.
- Hành tím: bóc vỏ bào mỏng theo chiều xuôi phi vàng.

Chế biến

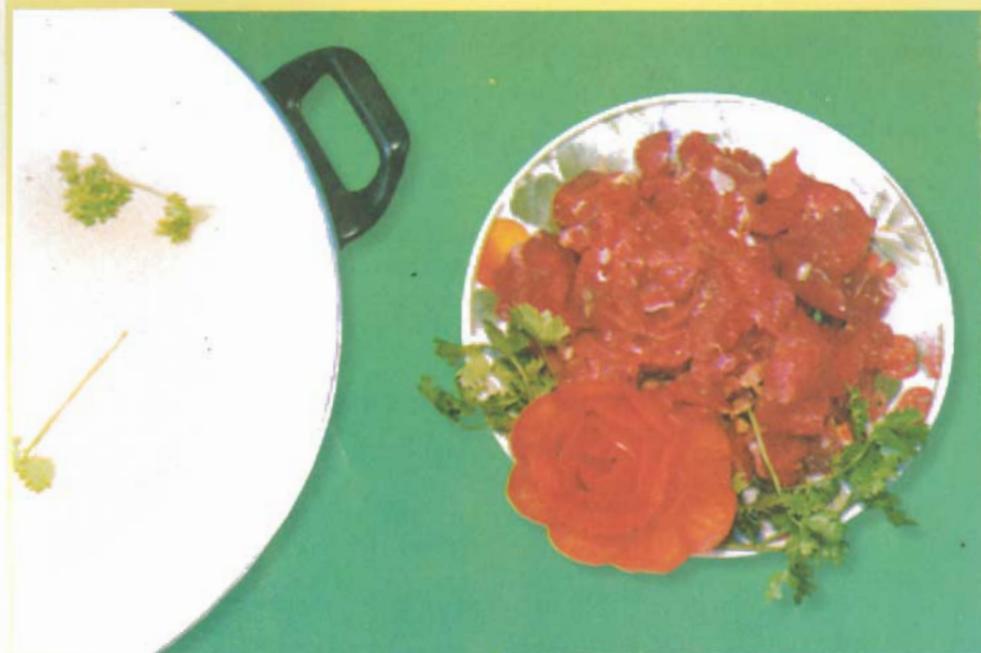
Bắc chảo nóng cho 2 muỗng súp dầu + tỏi phi vàng cho lá thơm + vịt vào xào để vịt thấm gia vị 10 phút cho gừng + muối + đường + bột ngọt + nước dừa xiêm + nước lạnh, nấu vịt hơi mềm cho cà rốt + khoai. Kế cho nấm rơm + hành tây. Khi tất cả chín mềm, nêm lại vừa ăn.

TRÌNH BÀY

– Múc vịt ra lẩu + nấm rơm + khoai + cà rốt + hành tây + hành + ngò + tỏi phi + hành tím phi. Món này dùng nóng.

Dọn kèm: Dĩa bún + dĩa rau muống bắp chuối + rau thơm + cải bẹ xanh.

Chén nước chao chấm + ớt sa tế.



Lẩu Bò Nhung Gừng

VẬT LIỆU

- 1/2 thịt bò lựa loại mềm
- 300g thịt nạm bò
- 300g sụn bò
- 1kg đầu gà hoặc xương bò
- 1 nhánh gừng - 100g hành tím bào - 1 củ hành tây trắng
- Chanh - ớt - bó xôi
- Bún
- Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + dầu ăn

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Thịt bò: lau khô, thái mỏng, ướp tiêu + bột ngọt + tỏi băm. Để 15 phút cho thịt thấm.

ngọt + 1 muỗng súp tỏi băm + 1 muỗng súp bột cà ri khô + 1 muỗng súp bột cà ri nước + 2 muỗng súp màu hột điều đỏ + 1 muỗng súp sả băm. Để cua thấm 30 phút.

- Dừa: cho nước sôi vào vắt lấy 1 chén nước cốt, 2 tô nước dão.
- Hành tây: bóc vỏ, cắt làm 4, tẩm hoa.
- Khoai tây: luộc chín, bóc vỏ tẩm hoa xào sơ + chút tiêu + muối + đường + bột ngọt.
- Hột điều đỏ: cho 1/2 chén dầu để vừa nóng cho hột điều vào đảo nhanh tay nhắc xuống rây bỏ hột.
- Sả: cắt rẽ rửa sạch, cắt khúc 5cm đậm đậm.
- Sả bào: băm nhuyễn – Cà: cắt dọc làm 6 xào sơ.
- Hành tím: bóc vỏ, xào sơ.
- Tỏi: đậm đậm bóc vỏ băm nhuyễn.
- Chanh: xắt làm 6.

Chế biến

Chảo nóng cho 3 muỗng súp dầu ăn + tỏi + sả băm phi vàng + bột cà ri khô + bột cà ri nước + cua. Xào thật thấm cho nước dão dừa vào + sả đậm đậm + cà + hành tím + khoai. Để lửa riu riu khoảng 15 phút + hành tây cho vào. Nêm lại vừa ăn cho chén nước cốt dừa vào 5 phút sau nhắc xuống.

TRÌNH BÀY

Cho cà ri ra thố. Để ngò – cà – ớt tẩm hoa ở giữa cho đẹp. Dọn kèm chén muối ớt chanh. Dĩa bánh mì hoặc bún.



Lẩu Cua Lá Chanh

VẬT LIỆU

- 1kg cua lụa loại vừa (4 con)
- 4 tép sả – 4 muỗng súp sả băm – 10 trái ớt hiểm – 1 nhánh gừng – 1 nhánh riềng – 2 lá chanh non – 1 củ hành tây – 8 trái chanh – 100g hành tím bào mỏng – 100g me chín
- 100g nấm rơm búp – 3 muỗng súp bột năng
- Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi băm + dầu ăn + xì dầu + 4 muỗng súp tương ớt + nước mắm ngon
- Bún + bó xôi hoặc rau nhút hoặc rau muống.

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Cua: làm sạch để ráo chặt cua làm 4, đập dập càng lớn chặt các

đầu que nhỏ cho sạch. Ướp cua: 1 muỗng cà phê tiêu + 2 muỗng cà phê muối + 2 muỗng súp đường + 1/2 muỗng cà phê bột ngọt + 2 muỗng súp tỏi băm + 4 muỗng súp tương ớt bột + 2 muỗng súp màu hột điều đỏ + 4 muỗng súp sả băm. Để 30 phút cho cua thấm. Chảo nóng cho 2 muỗng súp dầu + 1 muỗng súp tỏi phi vàng cho cua vào xào thật thấm.

- Sả khúc: cắt ngắn 5cm đậm đậm.
- Ớt hiểm: đậm đậm.
- Sả bão: băm nhuyễn.
- Nấm rơm: gọt chân sạch cho ngâm nước lạnh hòa bột nồng 5 phút, xả sạch, xào sơ + gia vị.
 - Gừng – riềng: gọt vỏ thái mỏng.
 - Hành tím: bóc vỏ bao mỏng theo chiều ngang phi vàng.
 - Lá chanh non: rửa sạch để nguyên lá cho thơm.
 - Hột điều đỏ: chảo nóng cho 1/2 chén dầu để vừa nóng cho hột điều vào đảo nhanh tay nhắc xuống rây bỏ hột.
 - Hành tây: cắt dọc làm 6.
 - Chanh: vắt lấy nước hoặc 200g me chín dầm lấy nước me đặc.
 - Tỏi: đậm đậm bóc vỏ băm nhuyễn phi vàng, 1/2 ướp cua.
 - Bó xôi + rau nhút + rau muống: bỏ lá bớt, cắt ngắn.

Chế biến

Nước nấu sôi cho cua vào + sả khúc + ớt hiểm + nấm rơm + gừng + riềng + lá chanh non + muối + tiêu + đường + bột ngọt + nước mắm ngon + hành tây. Nấu khoảng 20 phút cho hành tím phi + tỏi phi + chanh vào nêm lại cay cay chua chua ngọt là được.

TRÌNH BÀY

Cho tất cả vào lẩu. Dọn kèm dĩa bún + rau muống + chén nước mắm nguyên chất ớt thái sợi.



Lẩu Cá Chẽm

VẬT LIỆU

- 1kg cá chẽm lấy phần giữa cho ngon - 1kg xương ống
- 1/2kg khoai môn - 1 cây tỏi tây - 3 muỗng súp bột nǎng - 100g hành tím - 1 củ hành tây trắng - 1 miếng gừng - hành lá - ngò - chanh - ớt - cần tàu - 1/2kg cải bẹ xanh - 1 nắm hẹ
- Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi băm + dầu ăn + nước mắm ngon
- Mì hoặc bún

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Cá: làm sạch cắt miếng vừa ăn, ướp vào cá tiêu + muối + bột ngọt. Để cá thấm 10 phút.

- Khoai môn: gọt vỏ, cắt miếng chiên sơ.
- Tỏi tây: cắt khúc làm 4.
- Xương ống: rửa sạch cho 2 lít nước lạnh vào + muối + bột ngọt nấu cho xương mềm ra nước ngọt lọc lại cho trong làm nước dùng nêm đường + muối + bột ngọt cho vừa ăn.
- Chao trắng: tán nhuyễn nêm đường + bột ngọt + ớt sa tế cho vừa ăn.
- Hành tím: bóc vỏ, bào mỏng theo chiều xuôi phi vàng.
- Hành tây trắng: thái sợi.
- Gừng: gọt vỏ, xắt lát.
- Hành lá: xắt nhuyễn.
- Chanh: xắt miếng vừa ăn.
- Ớt: bào mỏng.
- Cần tàu: rửa sạch, cắt khúc.
- Cải bẹ xanh + hẹ: rửa sạch, cắt khúc để ráo.
- Tỏi: bóc vỏ, băm nhuyễn phi vàng.
- Mì: ngâm nước lạnh 10 phút xả sạch, đem hấp chín xốc chút dầu ăn phi tỏi vào cho thơm ngon và béo.

Chế biến

- Cho cá vào thau rây sơ bột năng vào 1 lớp mỏng bột, đem chiên sơ cho cá vàng.
- Nước dùng cho vào nồi nấu sôi cho cá + khoai + gừng nấu sôi. Nêm lại vừa ăn.
 - Xếp khoai + cá vào lẩu rải rác để tỏi tây cần tàu chế nước dùng lên, trên mặt rắc hành phi + tỏi phi + ngò + hành tây + ớt thái sợi.
 - Khi ăn kèm với mì hoặc bún.
 - Dọn kèm dĩa cải + hẹ chấm chao + ớt sa tế.
 - Chén nước mắm nguyên chất.



Lẩu Cá Thác Lác

VẬT LIỆU

- 1kg xương đầu cánh - 500g cá thác lác
- 1/2kg cà chua - 4 tép sả - 100g sả băm - 1 ít gừng - 1 út riềng - 150g me chín - chanh - ớt hiểm - 100g hành tím bào - 1 củ hành tây trắng
- Bó xôi hoặc rau nhút hoặc rau muống cọng
- Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + dầu ăn + nước mắm + 2 muỗng súp tương ớt + màu điều đỏ

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Xương: rửa nước muối, rửa sạch để ráo chặt nhỏ. 4 lít nước lạnh nấu sôi cho xương vào hầm mềm, lọc lại nước lèo cho trong.
- Cà chua: bỏ cuống, cắt dọc làm 4 hoặc 6.

- Sả: bóc đầu, đuôi, cắt ngắn đậm đậm.
- Sả băm: băm nhuyễn.
- Gừng + riềng: gọt vỏ, thái mỏng.
- Me: dầm lấy 6 muỗng súp me đặc.
- Chanh: nặn lấy nước.
- Ớt hiểm: đậm đậm.
- Cá: nêm tiêu + muối + bột ngọt + dầu ăn quết cho dai.
- Tỏi: đậm đậm, bóc vỏ, băm nhuyễn.
- Bó xôi: rửa sạch, cắt ngắn.
- Rau nhút: lặt rửa sạch, cắt ngắn.
- Rau muống: bỏ cọng già, bỏ lá cắt ngắn.
- Hành tây: bóc vỏ, cắt dọc làm 6 xào sơ.

Chế biến

- Nấu sôi nước lèo trở lại, cho sả khúc + gừng + riềng + ớt hiểm vào + cá thác lác vào. Nêm nước me.
- 2 muỗng súp dầu để nóng cho 1 muỗng súp tỏi băm + sả phi vàng cho cà chua + tương ớt vào xào + 2 muỗng súp màu điều đỏ + tiêu + muối + đường + bột ngọt cho tất cả vào lẩu. Nêm lại vừa ăn.

TRÌNH BÀY

- Múc tất cả vào lẩu, rắc hành phi lên mặt.
- Ăn kèm với bún + rau + nước mắm nguyên chất.



Lẩu Cá Điêu Hồng

VẬT LIỆU

- 1 con cá điêu hồng 1kg – 1,2kg – 1kg xương đầu cánh gà
- 100g hành tây trắng
- 300g cà chua
- Rau muống cọng – tía tô – thì là – chanh – ớt
- Bún
- Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + dầu ăn

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Xương: chà muối rửa sạch, chặt nhỏ hầm với 3 lit nước, nước sôi riu riu vớt bọt, xương mềm lọc lại nước lèo cho trong.
- Cá điêu hồng: làm sạch vẩy, để ráo.
- Hành tây trắng: bóc vỏ, bào mỏng.

- Cà chua: bở cuống, rửa sạch cắt dọc làm 4 hoặc 6.
- Mè: tán đều cho chút nước lạnh vào quậy đều, rây lại.
- Tỏi: đập dập bóc vỏ, bầm nhuyễn.

Chế biến

Nấu sôi nước lèo trở lại, cho cà chua + hành tây + mè + muối + đường + bột ngọt + hành tím phi.

Nêm lại chua chua, ngọt ngọt nhắc xuống.

TRÌNH BÀY

Cho tất cả vào lẩu.

Dọn dĩa cá + bún + rau đắng + tía tô + thìa là + chén nước mắm nguyên chất + ớt thái khoanh.



Lẩu Cá Cua

VẬT LIỆU

- 1/2kg cá bông lau - 1/kg cua thịt 1/2kg xương đầu gà
- 100g hành tây trắng - 2 tép sả - 100g hành tím - 15 trái ớt hiểm - 1 nhánh gừng
- 3 trái cà chua - rau quế om - ngò gai
- Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + dầu ăn

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Cá bông lau: làm sạch, chảo nóng cho 4 muỗng súp dầu + 2 tép tỏi đập dập, cho cá vào chiên sơ.
- Cua: làm sạch, chặt làm 2 hoặc làm 4, đập dập càng lớn. Ướp cua: tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi băm. Để 15 phút cho cua thấm, chiên sơ.

- Xương đầu gà: rửa sạch, chặt nhỏ. 4 lít nước lạnh nấu sôi cho xương vào hầm lửa riu riu vớt bọt. Xương mềm lọc lại nước lèo cho trong.
- Cà chua: bỏ cuống, cắt dọc làm 6, xào sơ.
- Hành tây: bóc vỏ, cắt dọc làm 6 xào sơ.
- Ớt hiểm: đập dập.
- Gừng: gọt vỏ, thái mỏng.
- Tỏi: đập dập, bóc vỏ, băm nhuyễn.
- Rau quế – ngò gai – rau om: rửa sạch, thái nhỏ.

Chế biến

Nấu sôi nước lèo trở lại. Cho cua + cá + cà chua + hành tây + sả + hành tím + ớt hiểm + gừng + muối + đường + bột ngọt + nước mắm ngon.

TRÌNH BÀY

Cho tất cả vào lẩu, rắc rau om, ngò gai, rau quế.

Dọn kèm dĩa bún + nước mắm nguyên chất + ớt thái khoanh.



Lẩu Nghêu Chua

VẬT LIỆU

- 2kg nghêu lựa loại vừa
- 1kg xương heo hầm lấy 4 lít nước dùng
- 500g cà chua chín đỏ - 100g sả bào
- 100g me chín - chanh - ớt
- Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi băm + dầu ăn + nước mắm ngọt + 4 muỗng súp mắm điều đỏ

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Nghêu: ngâm 15 phút, xả sạch cho lên chảo đậy nắp lại khoảng 10 phút, nghêu há miệng gỡ bỏ 1 bên vỏ nghêu.
- Cà chua: cắt cuống xắt dọc làm 6.
- Sả bào: băm nhuyễn.

- Ớt hiểm: đập dập (8 trái).
- Tép sả: cắt khúc ngắn 5cm, đập dập.
- Tỏi: bầm nhuyễn.
- Hành tím: bào mỏng theo chiều xuôi phi vàng.

Chế biến

Chảo nóng cho 4 muỗng súp dầu + tỏi + sả phi vàng cho nghêu + màu điếu xào thật thấm + cà chua. Cho nước dùng + sả khúc vào hầm khoảng 10 phút cho gia vị + nước me + ớt. Nêm chua chua ngọt ngọt.

TRÌNH BÀY

- Cho lẩu ra dùng nóng.
- Dọn kèm bún + rau muống cọng bỏ lá.
- Cắt ngắn hoặc rau muống + bắp chuối bào.
- Chén nước mắm + ớt thái khoanh.



Lẩu Nam Dương

VẬT LIỆU

- 200g tôm bạc thẻ to - 100 cá chẽm - 200g mực ống - 1/2kg nghêu - 1/2kg xương heo hoặc sườn non hoặc xương ống
- 2 củ hành tây trắng - 6 tép sả cây - 100g sả bão băm nhuyễn - ngò - 2 trái ớt - 2 trái cà - 8 trái chanh lớn - 100g hành tím - rau bó xôi hoặc rau muống
- Bún
- Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi băm + dầu ăn + nước mắm ngon + 4 muỗng súp ớt bột

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Tôm: bóc vỏ, rút chỉ đen chà chút muối rửa sạch để ráo.

- Mực: lạng xéo tẩm bông cắt miếng 4 x 4cm chà chút muối rửa sạch để ráo.
 - Cá chẽm: bỏ da xương lấy thịt nạc rửa sạch cắt miếng vừa ăn để ráo.
 - Nghêu: rửa sạch để ráo.
 - Sả: bỏ phần ngoài, rửa sạch, cắt ngắn 5cm đập dập, 100g sả còn lại băm nhuyễn.
 - Hành tây: bóc vỏ, rửa sạch cắt làm 6.
 - Xương: chặt nhỏ, rửa với chút muối xả sạch để ráo hầm với nước lạnh cho xương mềm lọc lại nước dùng cho trong.
- Me: cho nước sôi vào đầm lấy 8 muỗng súp nước me đặc.
- Ớt bột: cho chút nước mắm vào quậy đều.
 - Ngò: bỏ chân, rửa sạch để ráo.
 - Cà – Ớt: tẩm hoa.
 - Tỏi: đập dập bóc vỏ băm nhuyễn phi vàng.
 - Hành tím: bóc vỏ, bào mỏng theo chiều xuôi phi vàng.
 - Rau bó xôi + rau muống: rửa sạch, cắt ngắn vừa ăn.

Chế biến

Chảo nóng cho 4 muỗng súp dầu + 1 muỗng súp tỏi băm phi vàng cho 6 muỗng súp sả băm vào + 2 muỗng súp ớt bột khô (cho chút nước mắm vào cho không bị hắt hơi khi xào) + muối + đường + bột ngọt + nước dùng cho hành tây đợi sôi 5 phút nêm lại vừa ăn nhắc xuống và cho vào lẩu nước me. Nêm lại chua chua ngọt ngọt là được.

TRÌNH BÀY

Xếp mực + tôm + cá + nghêu ra đĩa.

Dọn kèm đĩa bún + đĩa rau + chén nước mắm nguyên chất + ớt thái khoanh.



Lẩu Cá Kèo

VẬT LIỆU

- 1/2kg cá kèo sống
- 1kg xương đầu cánh gà
- 1 nắm lá giang - 1/2kg rau đắng
- 4 trái cà chua - 100g hành tím bào - chanh - ớt hiểm - nước mắm ngon
- Bún
- Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi băm + dầu ăn + nước mắm ngon

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Cá kèo: rửa sạch thật nhót (không làm để nguyên con, cho vào cái tộ đầy nắp lại).

- Lá giang: lặt lá, bỏ dây (1 tô lá) rửa sạch, để ráo lấy tay vò nát ra.
- Rau đắng: lặt lá non, rửa sạch để ráo.
- Cà chua: bỏ hột cắt múi làm 6.
- Tỏi: đập dập bóc vỏ bầm nhuyễn phi vàng.
- Chanh: cắt làm 6 xào sơ.
- Ớt: thái khoanh.
- Ớt hiểm: lặt bỏ cuống rửa sạch.
- Hành tím: bào mỏng theo chiều xuôi phi vàng.

Chế biến

- Nước dùng nấu sôi để lá giang vào + 2 muỗng súp đường + 1/2 muỗng súp cà phê bột ngọt + 1 muỗng cà phê muối + 1 muỗng súp nước mắm ngon nấu sôi nhắc xuống, nêm lại chua chua ngọt ngọt vừa ăn.

TRÌNH BÀY

- Cho nước dùng ra lẩu, xếp cà chua + ớt thái lát + tỏi phi vào lẩu.
- Đun sôi lẩu + 1 tô cá kèo sống (khi nào ăn đổ úp vào nồi nếu không đậy cá nhảy ra bàn).
- Dọn kèm rau giá bắp chuối, 1 chén nước mắm nguyên chất + ớt hiểm + chanh, 1 dĩa bún. Món này dùng nóng.



Lẩu Gà (Lẩu Thái)

VẬT LIỆU

- 1 con gà mái dầu 1,6kg
- 6 trái ớt hiểm - 4 trái chanh - 100g me chín - 8 tép tỏi - 4 tép sả - 4 muỗng súp tương ớt - gừng
- 6 củ hành tím - 1 chút riềng - 2 lá chanh - ngò - rau muống hoặc bồ xôi
- Bún
- Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi băm + dầu ăn + nước mắm ngon

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Gà: làm sạch, đẻ ráo chặt từng miếng vừa ăn, ướp vào gà 1 muỗng cà phê tiêu + 2 muỗng súp đường + 2 muỗng súp ớt bột +

- Sả: cắt ngắn 5cm đập dập.
- Ớt hiểm: đập dập.
- Ngò + lá chanh: rửa sạch, cắt làm 2.
- Mực: lạng xéo, chà chút muối rửa sạch để ráo.
- Tôm: bóc vỏ, chừa đuôi, chẻ lưng chà muối, rửa sạch.
- Nghêu: ngâm 30 phút rửa sạch.
- Rau muống: cắt ngắn .5cm.
- Hành tím: phi vàng.
- Chanh – me: vắt lấy nước, me dầm lấy nước me.

Chế biến

- Chảo nóng cho 3 muỗng súp dầu + 2 muỗng súp sả băm tỏi phi vàng, cho 3 muỗng tương ớt vào xào + 2 muỗng súp màu điều + muối + bột ngọt + đường nhắc xuống.
 - Nấu sôi nước dùng trở lại, cho sả đập dập + ớt hiểm + gừng + riềng + cọng ngò + ớt sa tế + muối + đường + bột ngọt. Nêm lại vừa ăn, cho hành tím phi + nước me.

TRÌNH BÀY

- Cách 1: xếp mực + tôm + nghêu lên đĩa. Khi ăn nhúng vào lẩu + rau, ăn cùng bún.
- Cách 2: dầu phi tỏi cho mực + tôm + nghêu vô xào + gia vị cho vào lẩu nấu. Khi ăn xếp rau + bún + nước mắm nguyên chất + ớt xắt lát.



Lẩu Suông

VẬT LIỆU

- 12 cục giò heo chát nhỏ - 1kg tôm bạc thẻ to + 200g giò sống hoặc cá thác lác
- 300g nấm rơm búp - 8 tai nấm đông cô - 1 củ hành tây trắng - 100g hành tím - chanh - ngò - ớt - bún - bột xôi - 4 tép hành lá
- Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi băm + dầu ăn + nước mắm ngon
- + 100g hột điêu đỗ

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Giò heo: rửa muối, rửa sạch cho vào 4 lít nước lèo hầm mềm và hầm lửa riu riu vớt bọt, xương mềm lọc lại nước dùng cho trong.

Cá thác lác:: nêm chút tiêu + muối + bột ngọt + dầu đánh cho dai.

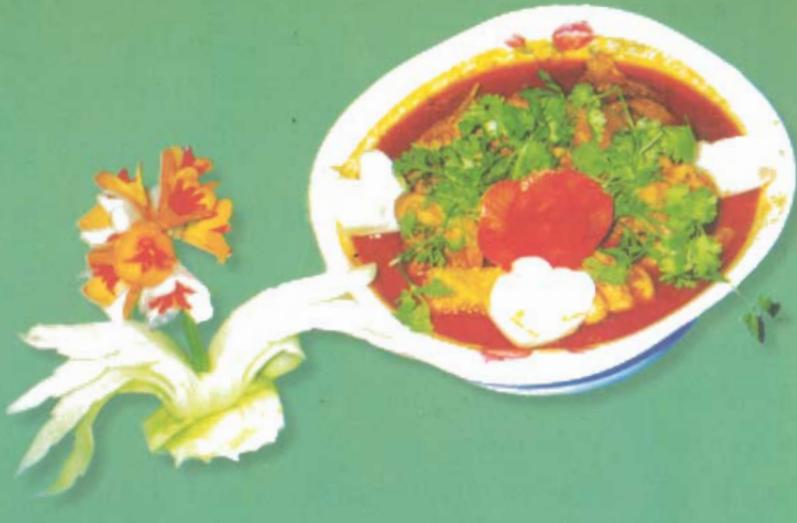
- Tôm: bóc vỏ, rút chỉ đen chà chút muối rửa sạch, lau khô đập dập, quết cho dai + giò sống + 2 muỗng súp màu hột điêu đỏ + tiêu + muối + đường + bột ngọt + hành lá lấy phần trắng quết thật dai và đều.
- Nấm rơm: gọt chân sạch, ngâm nước lạnh + bột năng 10 phút xả sạch, xào sơ + gia vị.
- Hành tây: bóc vỏ, cắt làm 6 xào sơ.
- Hành tím: bóc vỏ bào mỏng theo chiều xuôi phi vàng.
- Chanh: xắt miếng – Ớt: thái mỏng hoặc băm nhuyễn.
- Bó xôi: rửa sạch, cắt ngắn.
- Hành lá: phần trắng quết tôm, phần xanh cắt ngắn 5cm.
- Hột điêu đỏ: 1 chén dầu để vừa nóng cho hột điêu vào, đảo nhanh tay nhắc xuống rây bỏ hột.

Chế biến

Nấu sôi nước dùng trở lại cho giò heo vào (bỏ tôm vào túi nylon cắt góc nặn dài xuống, cắt ngắn) + nấm rơm + nấm đông cô nêm lại tiêu + muối + đường + bột ngọt + hành tây + hành tím, nhắc xuống.

TRÌNH BÀY

- Cho lẩu ra thố. Rắc tiêu.
- Dọn kèm đĩa rau + bún – chanh ớt + chén nước mắm nguyên chất.



Lẩu Gà Nước Dừa

VẬT LIỆU

- 1 con gà 1,7kg
- 1/2kg dừa mài sắn - 1 trái dừa xiêm - 1/2kg khoai môn - 1/2kg cải ngọt - giá - chánh - ớt - bún
- Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi băm + dầu ăn + nước mắm ngon + 2 muỗng súp bột cà ri khô + 1 muỗng súp bột cà ri nước + 2 muỗng súp màu hột điều đỏ

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Gà: rửa sạch để ráo, chặt miếng vừa ăn, ướp vào gà: 1 muỗng cà phê tiêu + 1 muỗng cà phê muối + 2 muỗng súp đường + 1/2 muỗng cà phê bột ngọt + 1 muỗng súp tỏi băm + 2 muỗng súp bột cà ri khô + 1 muỗng súp bột cà ri nước + 2 muỗng súp màu hột điều đỏ. Để gà thấm 15 phút.

- Dừa: vắt lấy nước cốt 1 chén + 3 tô nước dão.
- Khoai môn: gọt vỏ, cắt miếng vừa ăn chiên sơ.
- Tỏi: đập dập bóc vỏ, băm nhuyễn.
- Giá: rửa sạch.
- Chanh: xắt miếng vừa ăn.
- Ớt: thái khoanh.
- Cải ngọt: rửa sạch, cắt ngắn 6cm – 8cm.

Chế biến

Chảo nóng cho 2 muỗng súp dầu, tỏi băm phi vàng, cho gà vào xào + nước dão dừa + nước dừa xiêm nấu cho gà hơi mềm + khoai môn cho vào. Khi tất cả chín mềm + nước cốt dừa vào. Nêm lại vừa ăn, nhắc xuống.

TRÌNH BÀY

- Múc gà ra thố, rắc thêm tiêu.
- Ăn nóng với bún, cải ngọt hoặc giá.
- Dùng với nước mắm nguyên chất + ớt thái khoanh.



Lẩu Gà Thập Cẩm

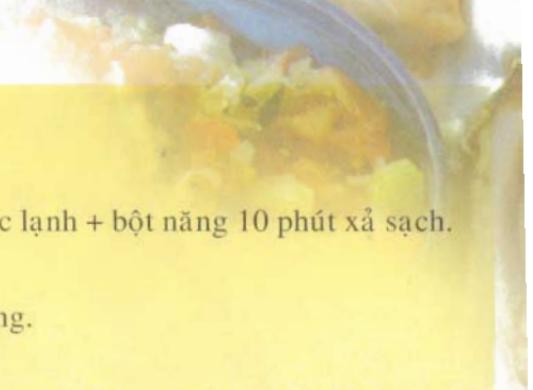
VẬT LIỆU

- 1 con gà mái dầu 1,3kg – 300g sườn non
- 1/2kg cà chua – 300g củ năng – 200g nấm rơm búp – 6 trái chanh – 100g hành tím bào – ớt – bó xôi hoặc rau tần ô.
- Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi bầm + dầu ăn + nước mắm ngon + 2 muỗng súp bột năng + 4 muỗng súp màu hột điều đỏ + 4 muỗng súp tương ớt
- Bún

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

– Sườn + gà: rửa sạch, chặt vừa ăn, để ráo, ướp gà – sườn: tiêu – muối – đường – bột ngọt – tỏi bầm – màu điều đỏ. Để 15 phút cho thịt thấm.

- 
- Cà chua: cắt dọc làm 6.
 - Củ năng: gọt vỏ.
 - Nấm: gọt sạch vỏ, ngâm nước lạnh + bột năng 10 phút xả sạch.
 - Chanh: vắt lấy nước.
 - Hành tím: bào mỏng phi vàng.
 - Tỏi: băm nhuyễn phi vàng.
 - Ớt bột: cho ra chén + 2 muỗng súp nước mắm + chút bột ngọt trộn đều.

Chế biến

Chảo nóng cho 4 muỗng súp dầu + tỏi băm phi vàng cho gà + sườn xào thật săn cho cà chua + củ năng + tương ớt + gia vị, hầm lửa riu riu vớt bọt. Khi tất cả gần mềm cho nấm rơm vào. Nêm lại vừa ăn cho nước chanh + hành phi. Nêm chua chua ngọt ngọt cho nước mắm ngon vào.

TRÌNH BÀY

Múc tất cả vào lẩu. Dọn kèm dĩa bún + chanh ớt + nước mắm ngon. Dĩa rau bó xôi + tần ô.



Lẩu Thập Cẩm

VẬT LIỆU

- 1/2kg xương đầu cánh gà - 150g tim heo - 150g mực ống
- 300g tôm bạc thè to - 100g giò sống - 100g cá thác lác
- 150g cải dún - 150g bông cải - 1 củ cà rốt - 100g đậu Hòa Lan dẹp - 1 muỗng cà phê nước tro tàu - ngò - 150g nấm rơm búp - 2 muỗng súp bột năng - 100g hành tím bào
- 1 củ hành tây trắng - giấm
- Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi băm + dầu ăn + nước mắm ngon

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Xương đầu cánh: rửa sạch, chặt nhỏ hầm lấy 2 lít nước dùng.
- Gan heo: cho chút muối + 1 muỗng súp giấm luộc chín, rửa sạch xắt miếng vừa ăn xào sơ + gia vị.

- Mực: lạng xéo, cắt miếng vừa ăn xào sơ + gia vị.
- Tôm: bóc vỏ, chừa đuôi, chẻ lưng chà chút muối rửa sạch xào sơ + gia vị.
- Cải dùn + bông cải: cắt vừa ăn, trung sơ.
- Cà rốt: gọt vỏ, tỉa hoa cho vào nước lèo vừa chín vớt ra.
- Đậu Hòa Lan: nước sôi cho chút muối + nước tro tàu luộc đậu vừa chín, rửa sạch.
- Nấm: gọt chân, ngâm nước lạnh + bột nǎng 5 phút rửa sạch xào sơ + gia vị.
- Giò sống: nêm tiêu + bột ngọt vò viên cho vào nước dùng.
- Cá thác lác: đánh dai cho vào nước lèo.
- Hành tím: phi vàng + hành tây: cắt dọc làm 4 xào sơ.

Chế biến

Xếp tất cả vào lẩu + hành tím phi + chút tiêu + muối + bột ngọt. Chế nước dùng nóng vào ngập lẩu.

TRÌNH BÀY

Dọn lẩu ra cùng với dĩa mì hấp.

Chén xì dầu ớt thái khoanh.



Lẩu Gà Cay

VẬT LIỆU

- 1 con gà 1,8kg
- 1 nhánh gừng - 1 nhánh riềng - 10 trái ớt hiểm - 4 tép sả khúc - 50g sả băm - 1 củ hành tây trắng - 100g hành tím bào - 150g me chín - chanh
- 200g nấm rơm búp - 1 muỗng súp bột năng - 10 tai nấm đông cô
- Rau - giá - bắp chuối - Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + dầu ăn + 3 muỗng súp tương ớt + màu điều
- Bún

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Gà: làm sạch, để ráo, chặt gà ra từng miếng vừa ăn.

Ướp gà: 1 muỗng cà phê tiêu + 3 muỗng súp tương ớt + 2 muỗng cà phê muối + 2 muỗng súp đường + 2 muỗng súp màu điều + 1/2 muỗng cà phê bột ngọt. Để 15 – 30 phút cho gà thấm.

- Gừng + riềng: gọt vỏ, thái mỏng.
- Ớt hiểm: đập dập.
- Sả cây: cắt ngắn đập dập.
- Nấm rơm: gọt chân sạch, ngâm nước lạnh + bột nǎng 10 phút xả sạch. Xào sơ.
- Hành tím: bóc vỏ, bào mỏng, phi vàng.
- Tỏi: đập dập bóc vỏ bầm nhuyễn.
- Hành tây: bóc vỏ, cắt làm 4.

Chế biến

Chảo nóng cho 2 muỗng súp dầu + tỏi bầm + sả bầm phi vàng cho gừng + riềng + sả khúc cho gà vào xào thật thấm + nước lạnh ngập mặt + ớt hiểm nấu cho gà mềm + nấm rơm + hành tây nêm lại vừa ăn cho me vào + nước cốt trái chanh. Nếm chua chua ngọt ngọt là được.

TRÌNH BÀY

Múc lẩu gà ra thố rắc hành tím phi lên mặt.

Dùng nóng với bún + rau giá bắp chuối bào + nước mắm nguyên chất + ớt thái khoanh.



Lẩu Hải Sản Cay

VẬT LIỆU

- 1kg đầu gà - 400g tôm sú to - 1kg nghêu - 300g mực ống
- 1kg cua thịt
- 1 nhánh gừng - 1 nhánh riềng - chanh - ớt - me chín - ớt hiểm - sả cây - sả bầm - cà chua - me chín - ngò - bó xôi
- rau nhút - rau muống cọng
- Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + dầu ăn + tương ớt + nước mắm ngon

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Đầu gà: chà muối rửa sạch, chặt nhỏ. 5 lít nước lạnh nấu sôi cho đầu gà vào hầm lửa riu riu vớt bọt, xương mềm lọc lại nước lèo cho trong.
- Tôm: bóc vỏ, chẻ lưng, chừa đuôi, rửa sạch.

- Nghêu: luộc chín, bóc 1 bên vỏ.
- Mực: làm sạch, lạng xéo, thái vừa ăn.
- Cua: làm sạch, chặt làm 4, đậm đậm càng lớn.
- Gừng + riềng: gọt vỏ thái mỏng.
- Chanh: nặn lấy nước 6 muỗng súp.
- Me: dầm lấy 8 muỗng súp nước me đặc.
- Rau bó xôi – rau nhút – rau muống cọng: rửa sạch cắt vừa ăn.
- Ớt hiểm: rửa sạch đậm đậm.
- Sả cây: cắt khúc đậm đậm.
- Cà chua: bỏ cuống, cắt làm 4 hoặc 6.

Chế biến

- Nấu sôi nước lèo trở lại cho ớt hiểm + gừng + riềng + sả khúc + nước me + ngò + hành tím phi + muối + đường + bột ngọt + hỗn hợp đặc biệt.
- Hỗn hợp: 4 muỗng súp dầu + 1 muỗng súp tỏi băm + 4 muỗng súp sả băm phi vàng + muối + đường + bột ngọt + 4 muỗng súp tương ớt.
- Cách 1: tôm + nghêu để nguyên con + mực làm sạch tỉa hoa + cua thịt làm sạch chặt 4 để ra mâm.
- Cách 2: Dầu phi tỏi + sả băm phi vàng cho nghêu + tôm + mực + cua vào xào + muối + đường + bột ngọt + tương ớt vào xào cho tất cả vào lẩu.
- Cách 3: cho 1/2 vào lẩu còn lại 1/2 để trên dĩa.
- Nếu sử dụng cách 1 cho hỗn hợp vào lẩu.
- Nếu sử dụng cách 2 và 3 tất cả nghêu + tôm + mực + cua đều xào chung với hỗn hợp.

TRÌNH BÀY

Cho lẩu ra dùng nóng với bún – rau – chén nước mắm nguyên chất – ớt thái khoanh.



Lẩu Sa Tê

VẬT LIỆU

- 300g tôm bạc sú to + 200g mực ống + 100g cá thác lác + 1kg nghêu + 1/2kg đầu cánh gà
- 200g nấm rơm búp + 2 muỗng súp bột năng + 6 tai nấm đông cô - 4 tép sả - 100g sả bào
- Hành lá - ngò - gừng - riềng - rau muống cọng hoặc bó xôi hoặc rau nhút - ớt hiểm - 100g me chín - 100g hành tim bao
- Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + dầu ăn + 1/4 chai tương ớt

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Đầu cánh gà: chà muối rửa sạch chặt nhỏ.

- Tôm: bóc vỏ, chừa đuôi chẻ lưng chà chút muối, rửa sạch để ráo.
- Mực: làm sạch, lạng xéo cắt miếng vừa ăn.
- Cá: nêm tiêu muối dầu quết dai.
- Nghêu: luộc chín hoặc để nguyên.
- Nấm: gọt chân ngâm nước lạnh + bột năng 10 phút xả sạch xào sơ + gia vị.
- Hành lá: cắt ngắn 5cm.
- Sả: cắt ngắn, đập dập.
- Sả băm: băm nhuyễn.
- Rau: cắt ngắn rửa sạch.
- Ngò: lấy cọng bỏ lá.
- Hành tím: phi vàng
- Gừng, riềng: gọt vỏ thái mỏng.
- Ớt hiểm: đập dập.

Chế biến

- 3 lít nước lạnh nấu sôi cho đầu cánh gà vào hầm lửa riu riu vớt bọt, xương mềm lọc lại nước cho trong.
- Nấu sôi nước lèo trở lại cho sả khúc + ớt hiểm + gừng + riềng + ngò + cá thác lác vò viên + nấm đông cô + nấm rơm búp + nước me + muối + đường + bột ngọt.
- Nêm lại vừa ăn, chua chua ngọt ngọt là được + hành tím phi vàng rắc lên mặt.

Hỗn hợp:

Chảo nóng để 4 muỗng súp dầu + 1 muỗng súp tỏi + sả băm phi vàng + muối + đường + bột ngọt + 4 muỗng tương ớt, cho vào nước dùng.

* Cách 1: tất cả: nghêu + mực + tôm để sống trên đĩa, khi dùng nhúng vào lẩu.

* Cách 2: cho nghêu + mực + tôm xào sơ cho vào lẩu.



Lẩu Uyên Ương

VẬT LIỆU

- 1kg xương đầu gà – 300g tôm bạc thẻ to hoặc tôm sú – 100g cá thác lác – 100g giò sống – 2 con tôm còng to – 200g mực ống – 1 củ cà rốt – 100g bông cải – 100g đậu Hòa Lan – 100g hành tím – 1 củ hành tây trắng – 10 tai nấm đông cô – 100g nấm rơm búp – 200g nấm hộp – 100g nấm bào ngư tươi – Mì – Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + dầu ăn + 1 muỗng cà phê nước tro tàu + Nước mắm

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Xương đầu gà: rửa sạch, chặt nhỏ, 3 lít nước lạnh nấu sôi cho xương vào hầm lửa riu riu vớt bọt, xương mềm, lọc lại nước lèo cho trong.
- Tôm: bóc vỏ, chẻ lưng chừa đuôi, chà chút muối rửa sạch, dầu

dùng trộn lại nêm vừa ăn. – Cá: rửa nước muối
vuông 3cm. – Cá thác lác: nêm chút tiêu + bột ngọt,
muối cho dai (1/2 chén nước lạnh quậy với 1 muỗng cà phê mè
cá trong, vò lại thành viên tròn. (Tay thoa mỡ hoặc dầu, bọc xung
quanh trứng cút hấp sơ 5 phút cho vào chảo dầu chiên vàng, còn
lại 1/3 cá cho vào nước lèo).

– Tôm: bóc vỏ, rút chỉ đèn chà chút muối chừa đuôi ướp chút
tiêu – bột ngọt. Nếu tôm càng thì chỉ rửa sạch để nguyên con. –
Trứng cút: luộc chín, bóc vỏ. – Giò sống: nêm chút tiêu + bột ngọt,
bọc chung quanh chân bông cải (đã cắt miếng vừa ăn) cho vào nồi
nước lèo vừa chín, vớt ra. – Nấm rơm: cạo rửa sạch, cho 1 muỗng
súp bột nǎng ngâm 5 phút, xả sạch xào sơ cho vào nước dùng. –
Mì: ngâm nước lạnh 5 phút hấp chín, dầu phi tỏi xỐc vào mì + chút
xì dầu. – Mực: chà muối rửa sạch, lạng xéo, cắt vuông 4cm ướp
chút tiêu + bột ngọt. – Hành tím: bào mỏng theo chiều xuôi phi
vàng.

– Tim + gan: rửa sạch, thái mỏng 0,3cm. – Thịt bò: lau khô, thái
mỏng 0,2cm. – Rau tần ô: bóc chân, rửa sạch, cắt ngắn 5cm. – Tỏi:
đập dập, bóc vỏ, băm nhuyễn phi vàng. – Chanh: xắt miếng. Ớt: 1
trái tẩy hoa, 1 trái bào xéo mỏng. Ngò: rửa sạch để ráo.

TRÌNH BÀY

– Cho mì ra đĩa: cá chẽm + mực + gan + thịt bò, ở giữa xếp 12
cín tôm càng đầu chụm lại cho đẹp, giữa để cà ớt tẩy hoa. Rải ngò
xung quanh. Dọn kèm.

– Lẩu đang sôi cho tỏi phi + hành tím phi vào (trong lẩu có: cá
thác lác bọc trứng cút + bông cải bọc giò sống + nấm rơm) khi
dùng nhúng từng thứ vào lẩu đợi sôi vừa chín vớt ra dùng nóng với
mì.

– Dọn kèm đĩa muối tiêu chanh hoặc chén xì dầu ớt thái khoanh.

– Dĩa rau bó xôi hoặc cải bẹ xanh hoặc rau tần ô.



Lẩu Lươn

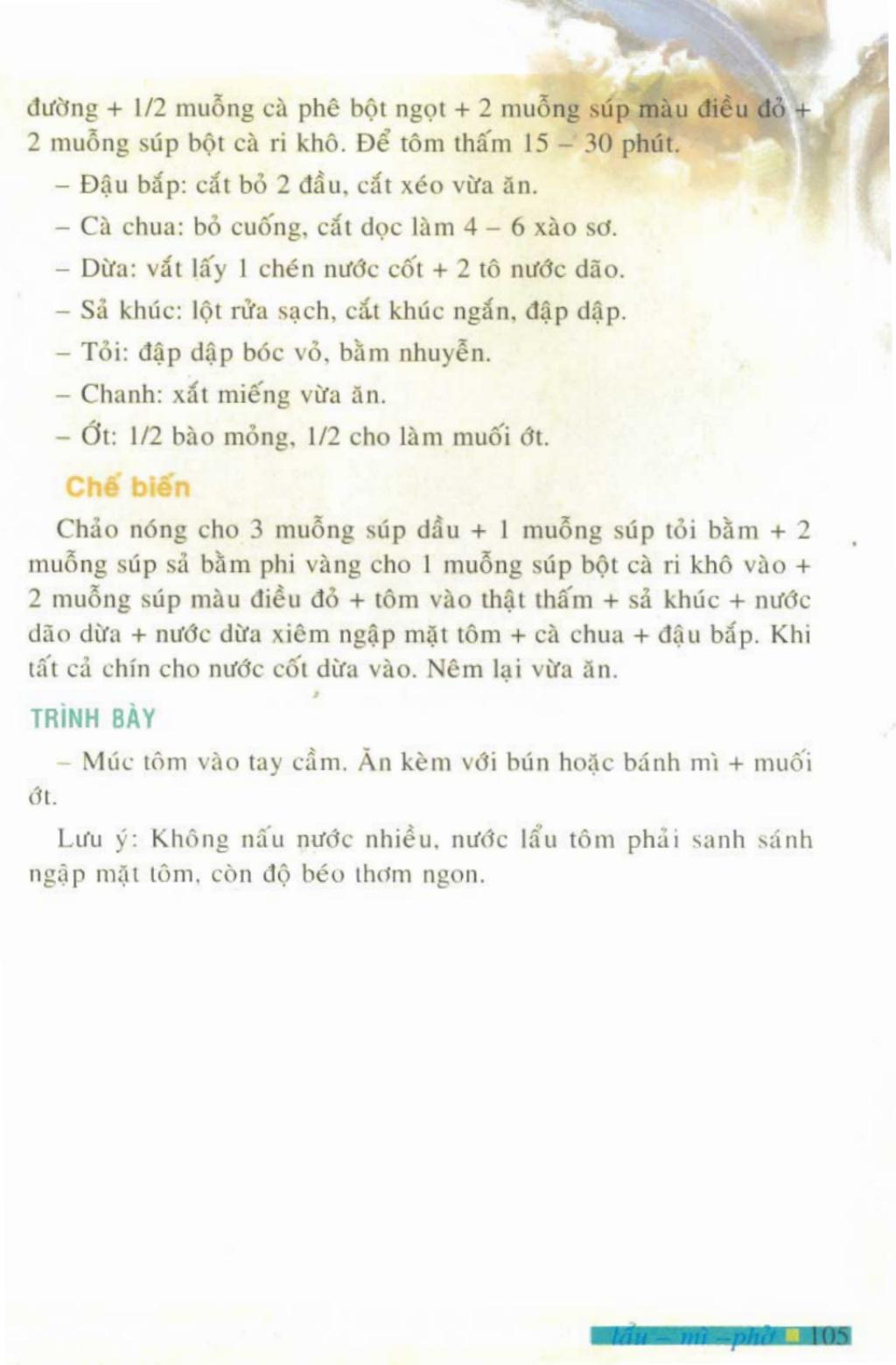
VẬT LIỆU

- 1 con lươn 300g - 1/2kg xương ống heo
- 200g bắp chuối hột - 400g cà chua - 200g me chín - rau om - ngò gai - quế - 6 trái đậu bắp - 100g hành tím bào
- Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi bầm + dầu ăn + nước mắm ngon

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Lươn: chà muối cho hết nhớt, rửa sạch rút bỏ 2 sợi chỉ tanh ngay đầu làm sạch, cắt khúc vừa ăn 6cm. Ướp tiêu + bột ngọt + muối + đường + tỏi bầm chiên sơ.
- Thơm: bóc cùi xắt lát.
- Xương: ~~xa~~ sạch với nước muối hầm lấy 2 lít nước dùng.



đường + 1/2 muỗng cà phê bột ngọt + 2 muỗng súp màu điều đỏ + 2 muỗng súp bột cà ri khô. Để tôm thấm 15 – 30 phút.

- Đậu bắp: cắt bỏ 2 đầu, cắt xéo vừa ăn.
- Cà chua: bỏ cuống, cắt dọc làm 4 – 6 xào sơ.
- Dừa: vắt lấy 1 chén nước cốt + 2 tô nước dão.
- Sả khúc: lột rửa sạch, cắt khúc ngắn, đập dập.
- Tỏi: đập dập bóc vỏ, băm nhuyễn.
- Chanh: xắt miếng vừa ăn.
- Ớt: 1/2 bào mỏng, 1/2 cho làm muối ớt.

Chế biến

Chảo nóng cho 3 muỗng súp dầu + 1 muỗng súp tỏi băm + 2 muỗng súp sả băm phi vàng cho 1 muỗng súp bột cà ri khô vào + 2 muỗng súp màu điều đỏ + tôm vào thật thấm + sả khúc + nước dão dừa + nước dừa xiêm ngập mặt tôm + cà chua + đậu bắp. Khi tất cả chín cho nước cốt dừa vào. Nêm lại vừa ăn.

TRÌNH BÀY

– Múc tôm vào tay cầm. Ăn kèm với bún hoặc bánh mì + muối ớt.

Lưu ý: Không nấu nước nhiều, nước lẩu tôm phải sanh sánh ngập mặt tôm, còn độ béo thơm ngon.



Lẩu Tôm Càng Chua

VẬT LIỆU

- 1kg tôm càng - 1kg xương
- 400g cà chua - 6 tép sả - 100g sả bào
- Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi băm + dầu ăn + nước mắm ngon + 100g hột điều đỏ + 100g me chín

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Tôm càng (cách 1): để nguyên con rửa sạch, khi ăn cho vào lẩu.
- Tôm càng (cách 2): cắt ngang đầu tôm, cắt tôm làm 2. Chảo nóng cho 4 muỗng súp dầu + 1 muỗng súp tỏi + sả băm phi vàng cho tôm vào + gia vị + 4 muỗng súp màu điều đỏ, xào cho chín.
- Cà chua: bỏ cuống, cắt dọc làm 6.

- Sả bào: băm nhuyễn, sả khúc cắt ngắn 5cm, đập dập.
- Hột điêu đỏ: chảo nóng cho 1 chén dầu để vừa nóng cho hột điêu vào đảo nhanh tay nhắc xuống rây lại bỏ hột.

Chế biến

Chảo nóng cho 4 muỗng súp dầu ăn + tỏi, sả phi vàng cho cà chua + gia vị + 4 muỗng súp màu điêu + sả khúc xào thấm cho nước dùng vào. Nêm vừa ăn cho nước me + tôm càng vào.

TRÌNH BÀY

- Cho tất cả vào lẩu, dùng nóng.
- Món này dùng với bún + rau muống bỏ lá lấy cọng cắt ngắn hoặc rau bó xôi, chén nước mắm nguyên chất, ớt thái khoanh.



Cua Tay Cầm

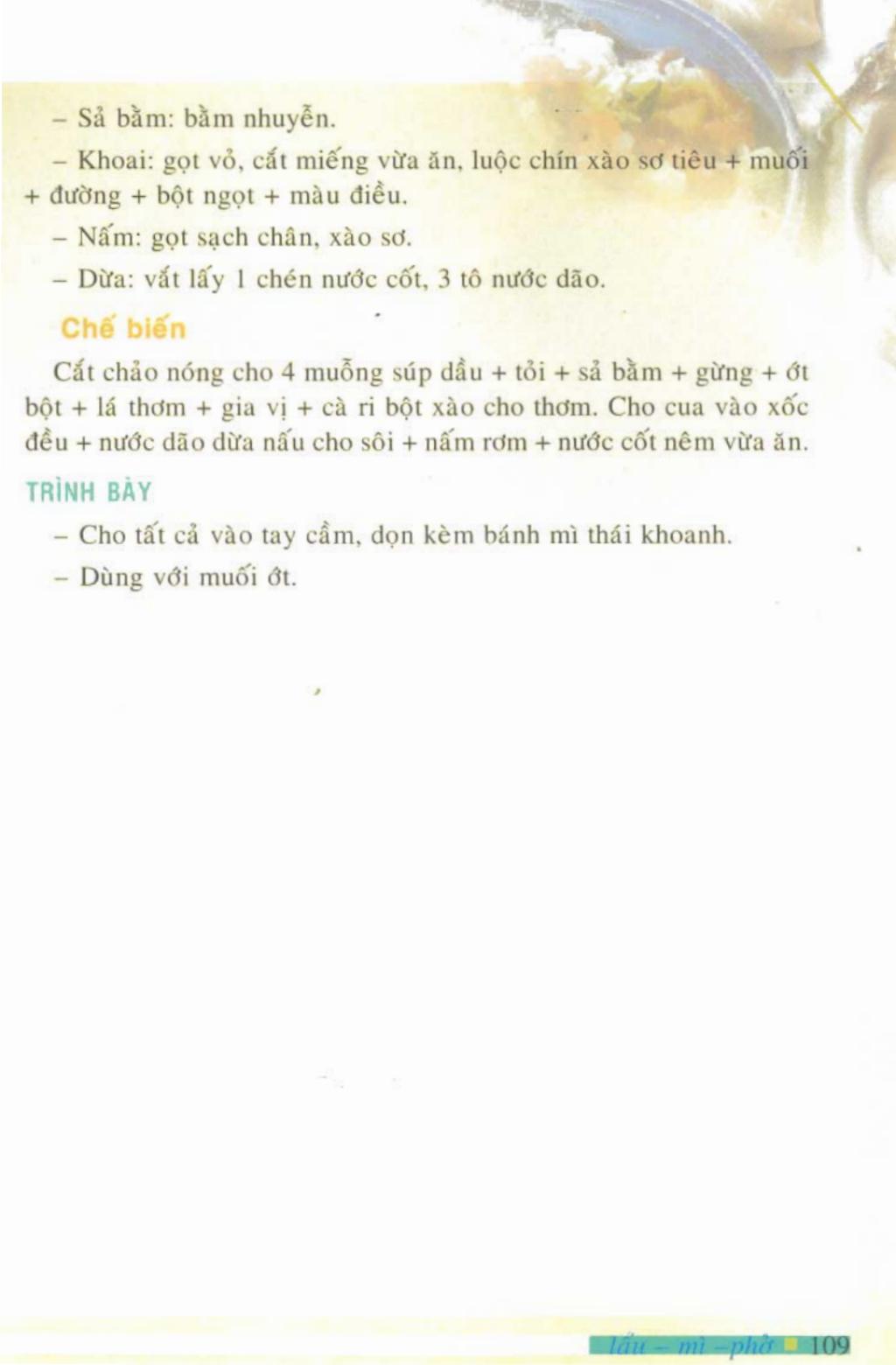
VẬT LIỆU

- 1kg cua thịt - 4 muỗng súp rượu đế
- 6 tép sả - 100g sả băm - 1 nhánh gừng - 300g khoai môn
- 200g nấm rơm - 1/2kg dừa khô
- Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi băm + dầu ăn +
50g ớt bột khô + 3 lá thơm + 3 tai vị + 4 muỗng súp bột cà
ri khô

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Cua: làm sạch, chặt làm bốn, đập dập càng lớn, để ráo. Ướp tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi phi + rượu. Cho cua đem hấp 10 phút lấy ra.
- Sả: cắt ngắn đập dập.

- 
- Sả băm: băm nhuyễn.
 - Khoai: gọt vỏ, cắt miếng vừa ăn, luộc chín xào sơ tiêu + muối
 - + đường + bột ngọt + màu điều.
 - Nấm: gọt sạch chân, xào sơ.
 - Dừa: vắt lấy 1 chén nước cốt, 3 tô nước dão.

Chế biến

Cắt chảo nóng cho 4 muỗng súp dầu + tỏi + sả băm + gừng + ớt bột + lá thơm + gia vị + cà ri bột xào cho thơm. Cho cua vào xốc đều + nước dão dừa nấu cho sôi + nấm rơm + nước cốt nêm vừa ăn.

TRÌNH BÀY

- Cho tất cả vào tay cầm, dọn kèm bánh mì thái khoanh.
- Dùng với muối ớt.



Ốc Biển Tay Cầm

VẬT LIỆU

- 3kg ốc biển lựa loại vừa - 4 muỗng súp rượu đế
- 6 khúc sả - 100g sả bào - 500g dừa khô
- Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi băm + dầu ăn + ớt bột 2 muỗng súp + 3 muỗng súp hột điều đỏ

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Ốc: ngâm với ớt giã cay cho ốc hết nhớt, trắn sơ với nước sôi, có muối + rượu lấy ốc ra liền, lấy thịt ốc ra để ráo.
- Sả khúc: cắt ngắn 5cm đập dập.
- Sả bào: băm nhuyễn.
- Dừa: vắt lấy 1 chén nước cốt, 3 tô nước dão.
- Me: đầm lấy nước.

Chế biến

Chảo nóng cho 4 muỗng súp dầu + tỏi + sả băm + ớt bột hoặc tương ớt + màu hột điều + sả khúc + dâu mè.

Cho ốc vào đảo đều + nước dão dừa nấu sôi + gia vị.

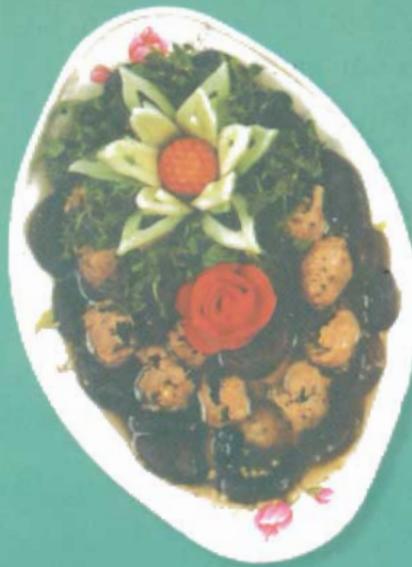
Nấu sôi vài долю, nêm lại vừa ăn.

Cho nước cốt dừa vào 5 phút nhắc xuống.

TRÌNH BÀY

– Cho tất cả vào tay cầm, dọn kèm bún.

– Dùng vối muối ớt.



Ốc Thả

VẬT LIỆU

- 2kg ốc bươu to + lá ổi (10 lá) - 300g giò sống - 1kg xương ống
- 50g nấm đông cô hoặc nấm hương - 2 tép hành lá - ngò
- 10 lá chanh non - chanh - ớt
- Bún
- Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi băm + dầu ăn + nước mắm ngon

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Ốc: ngâm nước cho bã bùn, chất dơ, chất đáy ốc cay miệng ốc đem ngâm với ổi già nát 10 phút. Dùng que nhọn khều ruột ốc ra, kéo nhẹ tay, rửa lại nhiều lần cho trắng để ráo.

- Mực: chà chút muối rửa sạch, lạng xéo cắt miếng vừa ăn ướp chút tiêu + bột ngọt.
- Đậu hủ: cắt làm 8, luộc sơ.
- Thơm: xắt miếng vừa ăn.
- Sả bào: băm nhuyễn.
- Hành tím: bóc vỏ, bào mỏng phi vàng.
- Sả cây: đập dập, cắt khúc.
- Ớt hiểm: đập dập.
- Cà: cắt dọc là 8.
- Hành tây: cắt dọc làm 8, xào sơ.
- Nấm: gọt chân sạch, ngâm nước lạnh + 1 muỗng súp bột nǎng 10 phút xả sạch, xào sơ + gia vị.

Chế biến

- 4 lít nước lạnh nấu sôi cho xương đầu cánh gà chặt nhỏ vào hầm lửa riu riu, vớt bọt. Xương mềm lọc lại nước lèo cho trong. Nấu sôi nước lèo trở lại cho gừng + sả đập dập + ớt hiểm + (hỗn hợp dầu phi tỏi vàng cho sả băm + cà chua + tương ớt + màu hột điều đỏ) + muối + đường + bột ngọt. Nêm gia vị vừa ăn cho hành tây + hành tím phi vàng + nấm rơm. Nêm lại vừa ăn nhắc xuống.

TRÌNH BÀY

- Cho lẩu ra bàn.
- Dọn kèm bún hoặc mì + bó xôi hoặc rau đắng + giá.
- Khi dùng cho mực + tôm + nghêu vào + đậu hủ. Món này dùng nóng.

Cách 2: 4 muỗng súp dầu phi tỏi + sả phi vàng cho cà chua + tương ớt + nghêu + mực vào xào + gia vị cho tất cả vào nước lèo.

Lẩu Mực

(Cách 2)

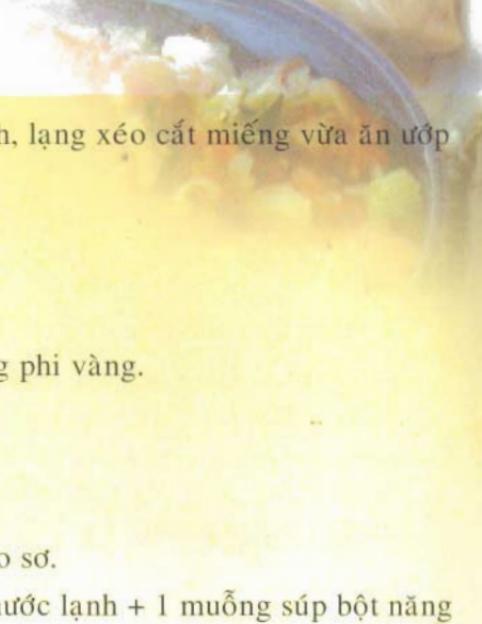
VẬT LIỆU

- 600g mực nang hoặc mực ống - 1kg đầu gà
- 6 trái cà chua - 8 trái đậu bắp - 4 tép sả - 200g hành tím
- 100g me - 4 trái chanh - 200g hành tây trắng - 2 trái cà tím - 300g nấm rơm búp - 1 nhánh gừng - 1 nhánh riềng - 20 trái ớt hiểm - bó xôi hoặc rau muống
- Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi bầm + dầu ăn + nước mắm ngon + 2 muỗng súp bột năng + sa tế Hồng Kông + 2 muỗng súp ớt bột + 4 muỗng súp màu điều đỏ

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Mực: làm sạch, lặng xéo cắt miếng vừa ăn, để ráo. Uớp mực: 2 muỗng cà phê tiêu + 1 muỗng súp muối + 2 muỗng súp đường + 1/2 muỗng cà phê bột ngọt + tỏi bầm + 2 muỗng súp sa tế Hồng Kông + 4 muỗng súp màu điều + ớt bột cho chút nước mắm vào quậy đều. Để 30 phút cho mực thấm.
- Cà chua: bỏ cuống, cắt dọc làm 6 xào sơ + gia vị.
- Đậu bắp: bỏ 2 đầu, thái miếng vừa ăn.
- Sả khúc: chặt ngắn, đập dập.
- Hành tím: 1/2 bóc vỏ bào mỏng phi vàng, 1/2 bóc vỏ để nguyên củ.
- Hành tây: bóc vỏ, cắt dọc làm 6 xào sơ.
- Cà tím: cắt miếng vừa ăn.
- Đầu gà: chặt nhỏ, hầm với 4 lít nước lạnh, hầm xương mềm lọc lại nước lèo cho trong.
- Nấm: gọt chân sạch, ngâm nước lạnh bột năng 10 phút xả sạch, xào sơ gia vị.

- 
- Mực: chà chút muối rửa sạch, lạng xéo cắt miếng vừa ăn ướp chút tiêu + bột ngọt.
 - Đậu hủ: cắt làm 8, luộc sơ.
 - Thơm: xắt miếng vừa ăn.
 - Sả bào: băm nhuyễn.
 - Hành tím: bóc vỏ, bào mỏng phi vàng.
 - Sả cây: đập dập, cắt khúc.
 - Ớt hiểm: đập dập.
 - Cà: cắt dọc là 8.
 - Hành tây: cắt dọc làm 8, xào sơ.
 - Nấm: gọt chân sạch, ngâm nước lạnh + 1 muỗng súp bột năng 10 phút xả sạch, xào sơ + gia vị.

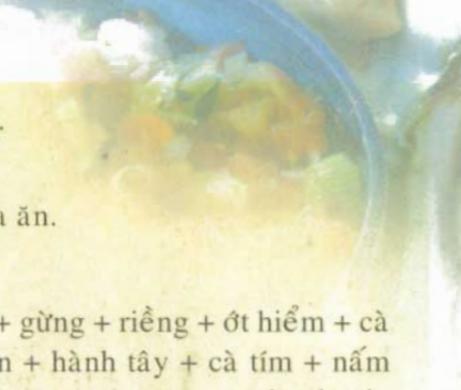
Chế biến

– 4 lít nước lạnh nấu sôi cho xương đầu cánh gà chặt nhỏ vào hầm lửa riu riu, vớt bọt. Xương mềm lọc lại nước lèo cho trong. Nấu sôi nước lèo trở lại cho gừng + sả đập dập + ớt hiểm + (hỗn hợp dầu phi tỏi vàng cho sả băm + cà chua + tương ớt + màu hột điều đỏ) + muối + đường + bột ngọt. Nêm gia vị vừa ăn cho hành tây + hành tím phi vàng + nấm rơm. Nêm lại vừa ăn nhắc xuống.

TRÌNH BÀY

- Cho lẩu ra bàn.
- Dọn kèm bún hoặc mì + bó xôi hoặc rau đắng + giá.
- Khi dùng cho mực + tôm + nghêu vào + đậu hủ. Món này dùng nóng.

Cách 2: 4 muỗng súp dầu phi tỏi + sả phi vàng cho cà chua + tương ớt + nghêu + mực vào xào + gia vị cho tất cả vào nước lèo.

- 
- Gừng + riềng: gọt vỏ, thái mỏng.
 - Ớt hiểm: rửa sạch đập dập.
 - Bó xôi: bỏ chén rửa sạch, cắt vừa ăn.

Chế biến

Nấu sôi nước lèo trở lại cho sả cây + gừng + riềng + ớt hiểm + cà chua + đậu bắp + hành tím - củ nguyên + hành tây + cà tím + nấm rơm. Nêm lại muối + đường + bột ngọt + nước me + nước chanh. Nêm lại chua chua ngọt ngọt là được.

* Cách 2: để mực ở ngoài khi ăn nhúng vào lẩu.

TRÌNH BÀY

- Cho lẩu ra dùng nóng.
- Dọn kèm dĩa bún + rau bó xôi + chén nước mắm nguyên chất ớt thái khoanh.



Lẩu Tứ Xuyên

VẬT LIỆU

- 1 con gà 1,7kg
- 1 củ hành tây trắng - 200g nấm rơm búp - 5 tai nấm đông cô - ớt hiểm - gừng - riềng - me - chanh - sả
- Rau bó xôi - rau muống cọng - rau nhút
- Bún
- Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + dầu ăn - nước mắm - màu điều

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Gà: rửa sạch, chặt từng miếng vừa ăn để ráo. Ướp vào gà: 1 muỗng cà phê tiêu + 2 muỗng cà phê muối + 2 muỗng súp đường + 1/2 muỗng cà phê bột ngọt + 1 muỗng súp tỏi băm + 1 muỗng cà

phê dầu mè + 2 muỗng súp tương ớt. Để 15 đến 30 phút cho gà thấm.

- Hành tây: bóc vỏ, tẩm hoa xào sơ.
- Nấm rơm búp: gọt chân, ngâm nước lạnh + bột năng 10 phút, xả sạch xào sơ.
- Nấm đông cô: ngâm nước, gọt chân xào sơ
- Ớt hiểm: đập dập.
- Riềng + gừng: gọt vỏ thái mỏng.
- Me: dầm lấy nước.
- Sả cây: cắt khúc ngắn 5cm đập dập.
- Chanh: nặn lấy nước.
- Rau: rửa sạch, cắt ngắn.

Chế biến

- Chảo nóng cho 2 muỗng súp dầu + 1 muỗng súp tỏi băm phi vàng cho gà vào xào thật thấm + sả khúc + riềng + gừng + ớt hiểm.
- Cho nước lạnh vào ngập mặt gà + nấm đông cô. Khi tất cả chín mềm + nấm rơm búp + nước me + nước chanh, nêm lại vừa ăn cho hành tím phi vào.

TRÌNH BÀY

Cho tất cả vào lẩu.

Dọn kèm dĩa bún – dĩa rau – chén nước mắm nguyên chất – ớt thái khoanh.



Lan Ga

VẬT LIỆU

- 1 con gà mái đầu 1,7kg
- 400g khoai tây nhỏ - 100g nấm rơm búp - 300g cà rốt - 1/2kg dừa khô mài sẵn - 1 trái dừa xiêm - ớt
- Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi băm + dầu ăn + 4 muỗng súp bột cà ri khô + 2 muỗng súp bột cà ri nước + 4 muỗng súp màu hột điều đỏ + 4 muỗng súp sả bào + 4 tép sả cọng.

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Gà: làm sạch, chặt miếng vừa ăn, để ráo ướp: tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi băm + 1/2 bột cà ri khô + 1/2 bột cà ri nước + sả bào + màu hột điều đỏ. Để gà thấm 15 phút.

- Khoai + cà rốt: gọt vỏ, tẩy hoa luộc sơ, xào sơ, gia vị.
- Dừa: vắt lấy nước cốt 1 chén, 3 tô nước dão.
- Sả bào: bầm nhuyễn. Sả cây: cắt khúc đậm đặc.
- Nấm: gọt sạch chân, ngâm nước lạnh pha bột nǎng 10 phút xả sạch xào sơ.

Chế biến

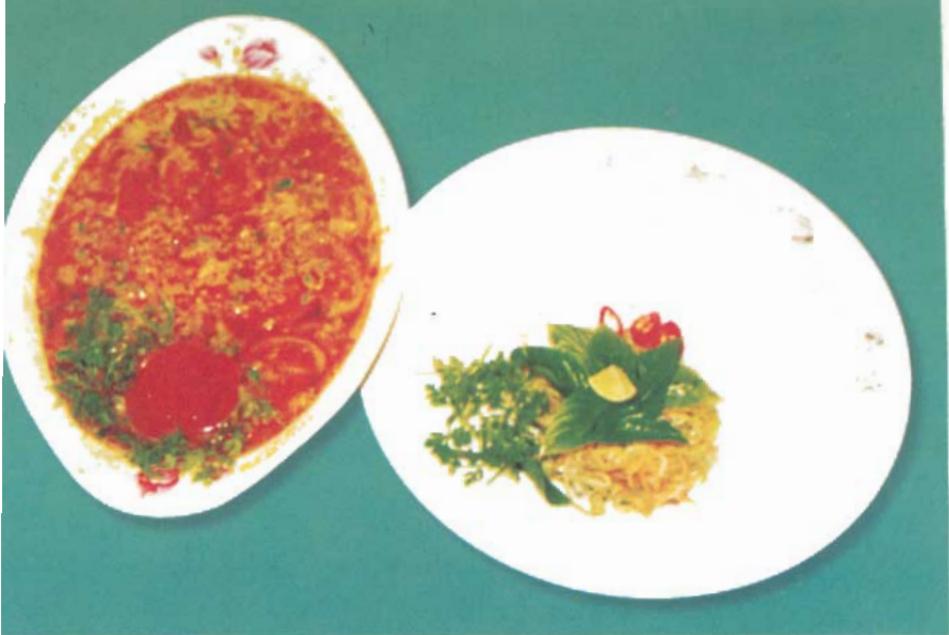
Chảo nóng cho 4 muỗng súp dầu + tỏi bầm phi vàng cho bột cà ri khô, nước còn lại, màu hột điề, gà xào thật thấm + sả khúc + nước dừa xiêm + nước dão dừa hầm gà gần mềm cho nấm + khoai + cà rốt. Khi tất cả chín nêm lại nước cốt dừa 5 phút sau nhắc xuống.

TRÌNH BÀY

Múc gà ra thố.

Dọn kèm chén muối ớt.

Dĩa bún hoặc dĩa bánh mì xắt khoanh.



Lẩu Riêu Chép

VẬT LIỆU

- 1 con cá chép hoặc cá chẽm 500g
- 1kg xương đầu gà - 500g cua đồng nhỏ
- 300g cà chua - 100g me chín - 100g hành tím bào - chanh - ớt - 2 hột gà
- Rau muống cọng - rau nhút - bồ xôi
- Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + dầu ăn + màu điều đỏ

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Cá chép: rửa sạch, cắt ra từng khoanh vừa ăn, ướp chút tiêu + muối + bột ngọt.

- Xương đầu gà: chà muối, rửa sạch, chặt nhỏ, hầm lấy 3 lít nước lèo.
- Cua: rửa sạch cho vào 3 lít nước lèo bóp cho ra thịt cua, bỏ xác rây lại.
- Cà cua: bỏ cuống cắt dọc làm 6, xào sơ + tiêu + muối + đường + bột ngọt + 1 muỗng súp màu điếu.
- Me chín: đâm lấy 1/2 chén nước me đặc bỏ hột.
- Rau muống - rau nhút - bó xôi: rửa sạch, bỏ cọng già, cắt ngắn.
- Hành tím: bóc vỏ, bào mỏng phi vàng.
- Tỏi: đập dập, bóc vỏ bầm nhuyễn.
- Chanh: xắt miếng vừa ăn.
- Ớt: thái mỏng bỏ hột
- Hột gà: quậy tan cho vào nước riêu cua.

Chế biến

Cho vào nước riêu cua tiêu + muối + đường + bột ngọt + màu điếu + hột gà, cho lên bếp nấu, cua đóng thành màng, vớt cua ra, cho cà chua vào. Nêm lại vừa ăn + hành tím phi nhắc xuống.

TRÌNH BÀY

Cho tất cả nước lèo lên lẩu.

Dọn kèm cá chép + riêu cua + dĩa bún + dĩa rau + chén nước mắm nguyên chất.

Khi dùng cho cá vào lẩu + rau cho chín vớt ra.



Lẩu Gà Bắc Kinh

VẬT LIỆU

- 1 con gà 1,5kg
- 200g nấm rơm búp - 100g hành tây trắng - 150g sả bào
- 10 tai nấm đông cô - 100g hành tím bào - bó xôi hoặc rau muống cọng - chanh - ớt
- Bún
- Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi băm + dầu ăn + nước mắm ngon + dầu mè + bột nǎng + màu điều đỏ

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Gà: rửa sạch, để ráo, chặt miếng vừa ăn. Ướp gà: 1 muỗng cà phê tiêu + 2 muỗng cà phê muối + 2 muỗng súp đường + 1/2 muỗng cà phê bột ngọt + 2 muỗng súp tỏi băm + 1 muỗng cà phê

- Nghêu: rửa sạch.
- Mực: làm sạch, lạng xéo cắt miếng vừa ăn.
- Thịt bò: thái mỏng.
- Cá chẽm: cắt miếng vừa ăn.
- Tim heo: thái miếng vừa ăn.
- Thịt nạc: thái mỏng vừa ăn.
- Xương đầu gà: chà chút muối, rửa sạch, chặt nhỏ hầm lấy 3 lít nước dùng.
 - Rau tần ô – bó xôi – cải bẹ xanh: rửa sạch, cắt vừa ăn.
 - Ớt hiểm: rửa sạch, đập dập.
 - Gừng: gọt vỏ, thái mỏng.
 - Sả cây: cắt khúc đập dập.
 - Tỏi: đập dập, bóc vỏ, bầm nhuyễn phi vàng.
 - Mì sợi: trụng sơ nước sôi, vớt ra rửa qua nước lạnh, hấp sơ lại 5 phút.
 - Ớt: bào mỏng.
 - Sả bào: bầm nhuyễn.

Chế biến

- Chảo nóng cho 1 muỗng súp dầu + 1 muỗng súp tỏi + sả phi vàng cho tương ớt + tiêu + muối + đường + bột ngọt vào. Để hỗn hợp này vào nước dùng.
- Nấu sôi nước dùng lại cho sả khúc + ớt + tỏi phi + gừng vào. Nêm lại vừa ăn.

TRÌNH BÀY

- Cho nước dùng lên lẩu + hành tím + hành ngò.
- Dọn kèm dĩa mì + dĩa rau.
- Dĩa xếp: nghêu + mực + tôm + thịt bò + cá chẽm + tim + thịt nạc.
- Chén nước mắm hoặc xì dầu ớt thái khoanh.



Bún Bò Huế

VẬT LIỆU

- 1 giò heo trước 1,2kg + 1 giò heo 1kg rút xương cột dây lát chặt lại để nấu nước dùng - 1 bắp chuối bò
- 5 tép sả cọng - 6 muỗng súp sả băm - 1 củ hành tây - hành lá - 1/2 trái khóm - bún - rau giá - bắp chuối bào - rau muống bào - chanh - ớt - ngò
- Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi băm + dầu ăn + nước mắm ngọt + 5 muỗng súp màu hột điểu đỏ + 50g ớt khô + 20g mắm ruốc Huế

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Giò heo: cạo rửa sạch, chặt vừa ăn ngâm nước lạnh pha chút muối, rửa sạch để ráo.
- Bắp bò: ướp tiêu + bột ngọt + tỏi băm chiên sơ.

bầm + 2 muỗng súp sả bầm + 2 muỗng súp màu điêu đỏ + 2 muỗng súp bột cà ri khô + 2 muỗng súp bột cà ri nước. Để 30 phút – 3 giờ cho thịt thấm.

- Khoai: gọt vỏ, luộc sơ với chút muối, xào sơ + tiêu + muối + đường + bột ngọt + màu điêu.
- Cà rốt: gọt vỏ, tẩy hoa, luộc sơ với chút muối, xào sơ + tiêu + muối + đường + bột ngọt + màu điêu.
- Dừa: vắt lấy 1 chén nước cốt, 3 tô nước dão dừa.
- Tỏi: đập dập bóc vỏ bầm nhuyễn.
- Sả: bầm nhuyễn.
- Nấm: gọt chân sạch, ngâm nước lạnh + 1 muỗng súp bột nǎng 10 phút, xả sạch, xào sơ + tiêu + muối + đường + bột ngọt + màu điêu.

Chế biến

Chảo nóng cho 3 muỗng súp dầu + 1 muỗng súp tỏi bầm + 2 muỗng súp sả bầm phi vàng cho 1 muỗng súp bột cà ri khô + 1 muỗng súp màu hột điêu đỏ + thịt bò xào thật thấm + nước dão dừa + nước dừa xiêm, hầm cho thịt bò gần mềm cho khoai + cà rốt + nấm vào. Khi tất cả chín nêm lại vừa ăn, cho nước cốt dừa vào 5 phút sau nhắc xuống.

TRÌNH BÀY

Múc thịt ra thố.

Ăn nóng với bánh mì hoặc bún – muối ớt chanh.



Lẩu Tôm Thiên Lý

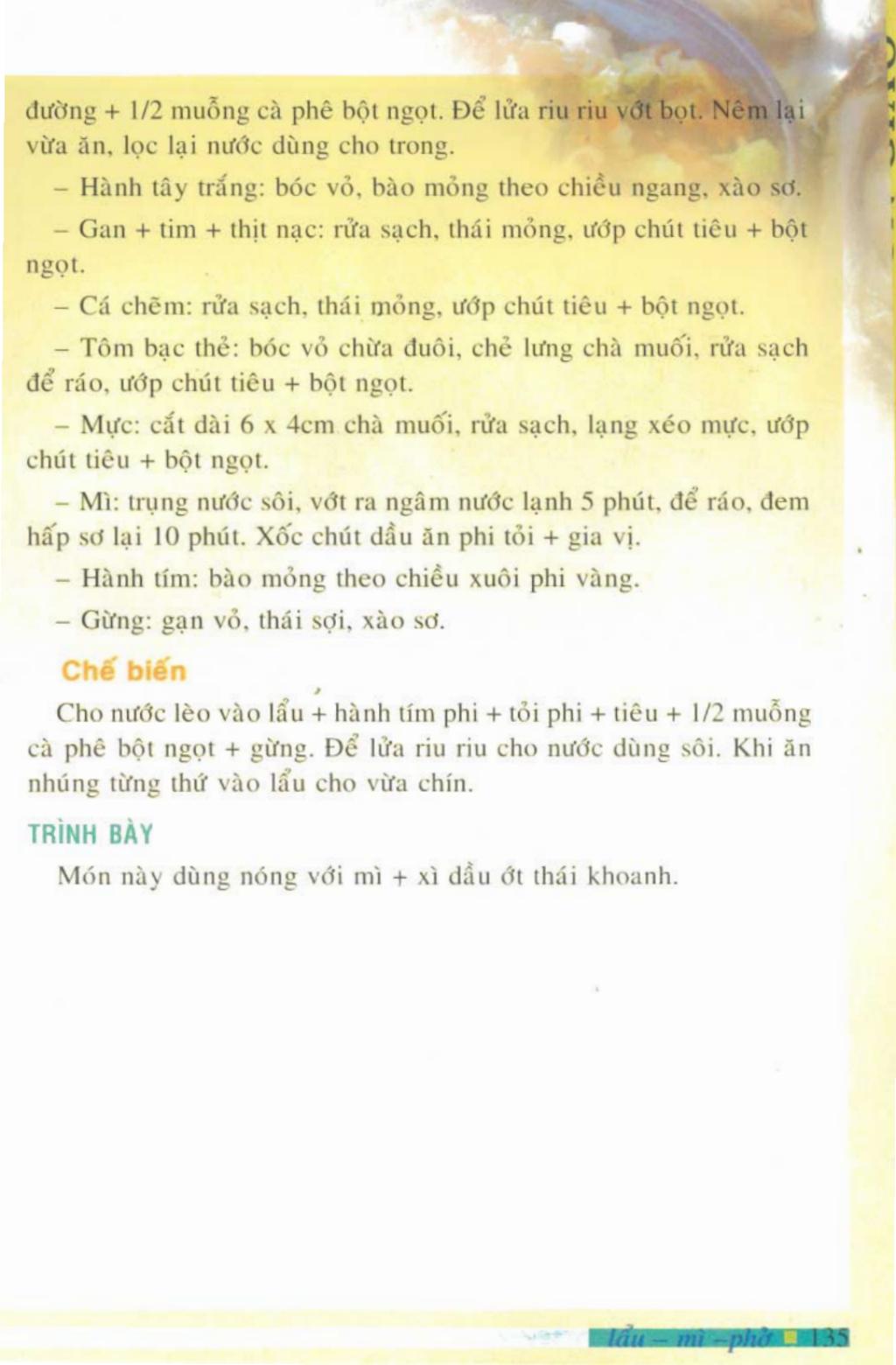
VẬT LIỆU

- 300g sườn non + 50g tôm khô + 1/2kg đầu tôm còng + 400g tôm sú loại to
- 100g nấm rơm búp + 2 muỗng súp bột năng - 1 trái cà tím - 100g cà chua - 100g củ cải trắng - 100g hoa thiên lý
- 100g so đũa - 20g gừng - 8 trái đậu bắp - 4 tép sả - 100g hành tím - kèo nèo - 8 trái chanh hoặc 200g me chín
- 10 trái ớt hiểm - Bún
- Tiêu + muối + đường + bột ngọt + dầu ăn + tỏi + nước mắm ngon

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Sườn non: rửa sạch, chặt nhỏ để ráo ướp vào thịt tiêu + đường



đường + 1/2 muỗng cà phê bột ngọt. Để lửa riu riu vớt bọt. Nêm lại vừa ăn, lọc lại nước dùng cho trong.

- Hành tây trắng: bóc vỏ, bào mỏng theo chiều ngang, xào sơ.
- Gan + tim + thịt nạc: rửa sạch, thái mỏng, ướp chút tiêu + bột ngọt.
- Cá chẽm: rửa sạch, thái mỏng, ướp chút tiêu + bột ngọt.
- Tôm bạc thê: bóc vỏ chừa đuôi, chẻ lưng chà muối, rửa sạch để ráo, ướp chút tiêu + bột ngọt.
- Mực: cắt dài 6 x 4cm chà muối, rửa sạch, lạng xéo mực, ướp chút tiêu + bột ngọt.
- Mì: trụng nước sôi, vớt ra ngâm nước lạnh 5 phút, để ráo, đem hấp sơ lại 10 phút. XỐC chút dầu ăn phi tỏi + gia vị.
- Hành tím: bào mỏng theo chiều xuôi phi vàng.
- Gừng: gạn vỏ, thái sợi, xào sơ.

Chế biến

Cho nước lèo vào lẩu + hành tím phi + tỏi phi + tiêu + 1/2 muỗng cà phê bột ngọt + gừng. Để lửa riu riu cho nước dùng sôi. Khi ăn nhúng từng thứ vào lẩu cho vừa chín.

TRÌNH BÀY

Món này dùng nóng với mì + xì dầu ớt thái khoanh.



Vịt Nấu Giả Cầy

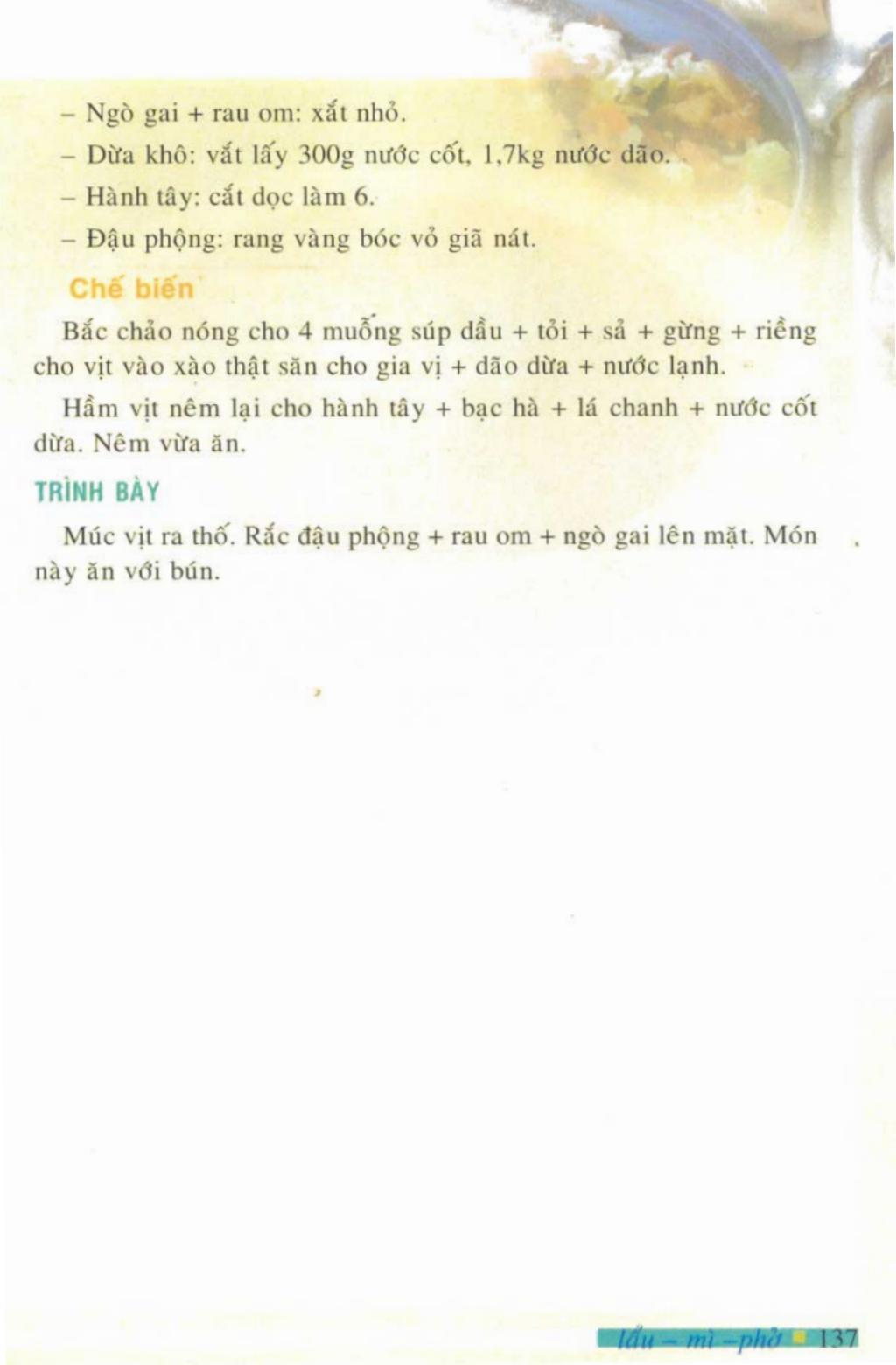
VẬT LIỆU

- 1 con vịt 1,5kg
- 1 cây bạc hà - 100g sả bào - 50g riềng - 100g gừng - ngò gai - rau om - mě - 500g dừa khô - 4 lá chanh non - 1 củ hành tây - 100g đậu phộng
- Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + dầu ăn + mắm tôm + 4 muỗng súp tương hột xay

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Vịt: làm sạch, nướng sơ, chặt vừa ăn, ướp vịt: 3 muỗng cà phê mắm tôm + 3 muỗng cà phê cơm mě + tiêu + muối + bột ngọt + tỏi băm + tương xay + sả + gừng + riềng. Để 15 phút cho vịt thấm.
- Bạc hà: tước vỏ, xắt mỏng.
- Gừng + riềng + sả: băm nhuyễn.

- 
- Ngò gai + rau om: xắt nhỏ.
 - Dừa khô: vắt lấy 300g nước cốt, 1,7kg nước dão.
 - Hành tây: cắt dọc làm 6.
 - Đậu phộng: rang vàng bóc vỏ giã nát.

Chế biến

Bắc chảo nóng cho 4 muỗng súp dầu + tỏi + sả + gừng + riềng cho vịt vào xào thật săn cho gia vị + dão dừa + nước lạnh.

Hầm vịt nêm lại cho hành tây + bạc hà + lá chanh + nước cốt dừa. Nêm vừa ăn.

TRÌNH BÀY

Múc vịt ra thố. Rắc đậu phộng + rau om + ngò gai lên mặt. Món này ăn với bún.



Lẩu Vịt Nấu Chao

(Cách I)

VẬT LIỆU

- 1 con vịt mập cỡ hơn 2kg
- 1/2kg khoai môn tàu - 2 trái dừa xiêm - 1 hũ chao nhỏ
trắng
- Cải bẹ xanh - rau muống - rau tần ô - chanh - ớt - 100g
hành tím bào
- Bún
- Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + dầu ăn

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Vịt: chà muối, chà chanh rửa sạch, chặt vừa ăn, để ráo. Ướp:
tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi bầm. Để 30 phút cho vịt thấm.

bầm + chao đỏ + chao trắng. Để 30 phút cho vị thấm.

- Khoai môn: gọt vỏ, cắt miếng vừa ăn chiên sơ.
- Dừa khô: cho nước sôi vào vắt lấy 1 chén nước cốt, 3 tô nước dão.
- Ngò: bỏ chân, rửa sạch.
- Cà – ớt: tỉa hoa.
- Tỏi: đập dập, bóc vỏ bầm nhuyễn.
- Chanh: xắt miếng vừa ăn.

Chế biến

Chảo nóng cho 2 muỗng súp dầu + tỏi bầm phi vàng, cho vịt vào xào sơ cho nước dừa xiêm + nước dão dừa ngập mặt, hầm cho vịt hơi mềm, cho khoai môn vào tiếp tục nấu cho tất cả chín. Nêm lại vừa ăn cho chén nước cốt vào nhắc xuống.

Cách dùng

- Cho vịt ra lẩu.
- Món này dùng nóng.
- Dọn kèm dĩa bún + muối ớt chanh. Dĩa rau muống lấy cọng cắt ngắn (không lấy lá).



Cà Ri Dê

VẬT LIỆU

- 700g thịt dê
- 400g dừa nạo
- 250g khoai tây loại nhỏ
- 250g khoai môn cao
- 1 củ cải trắng - sả cây - 1 củ hành tây - gừng - riềng - dừa xiêm - rau om - ngò gai - rau quế
- Muối + đường + bột ngọt + tỏi + dầu ăn + 5 tai vị đinh hương - 100g bơ đậu phộng - bột cà ri

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Sơ chế thịt dê.
- Cho dê vào hấp chín lấy ra.

- Dừa nạo vắt lấy một ít nước dão + 1/2 lít nước cốt.
- Khoai tây nhỏ gọt vỏ chiên vàng.
- Khoai môn cao gọt vỏ cắt vuông chiên vừa chín tới. Chia làm hai: một phần cho vào chảo nấu với thịt dê, một phần đem xay nhuyễn với 400g nước cốt dừa + 100g bơ đậu phộng sệt sệt, xay xong cho vào chảo thịt dê nêm gia vị vừa ăn.

Chế biến

Bắc chảo phi tỏi cho 2 muỗng bột cà ri cho thịt dê vào xào. Cho nước dão dừa + khoai tây củ nhỏ chiên vàng + khoai môn cao nêm muối + đường + bột ngọt vừa ăn.

TRÌNH BÀY

Dùng với bánh mì.



Cháo Lòng

VẬT LIỆU

- 300g gan heo - 200g huyết heo - 300g tim - 1/2 bao tử heo 300g - 200g phèo non
- 2 lon gạo ngon - ngò - hành lá - chanh - ớt - giá
- Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi băm + dầu ăn + nước mắm ngon
- Dồi: 1/2 phèo già hoặc ruột non + giấm + 3 muỗng súp sả băm + 200g thịt nạc dăm + 100g mỡ thịt - 200g thịt nọng + hắc xì dầu

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Gan: rửa sạch cho nước sôi + 2 muỗng súp giấm cho gan vào luộc 10 phút vớt ra rửa sạch, cho gan vào nồi cháo.

- Tim: rửa sạch. - Bao tử: chà muối, rửa sạch, chà giấm, chà phèn rửa sạch, cắt làm hai theo chiều xuôi.
- Huyết: cắt miếng vừa ăn. - Phèo non: lộn bề trái chà muối + giấm + phèn, rửa sạch lộn lại bề mặt.
- Hành tím: bóc vỏ, bào mỏng thái nhuyễn.
- Chanh: xắt miếng vừa ăn.
- Ớt: bào mỏng – Giá: rửa sạch.
- Gạo: vo sạch, rang sơ với chút dầu – Tỏi: băm nhuyễn.

Chế biến

1/ Làm đồ lợn:

- Ruột già: làm sạch, giึง phèo non.
- Sả: băm nhuyễn.
- Trộn chung: thịt nạc + mỡ + nọng heo: băm vừa (đừng nhuyễn sẽ không ngon). Trộn chung tất cả lại nêm tiêu + muối + đường + bột ngọt + nước mắm ngon + tỏi băm + tiêu hột đen. Dồn thịt này vào ruột già cột 2 đầu lại chặt, dùng kim xăm đều. Nước sôi cho dồn lên hấp 30 phút, nhớ xả hơi thường. Dồn chín lấy ra để thật ráo thoa hắc xì dầu hoặc nước mắm bên ngoài, đem dồn chiên vàng.

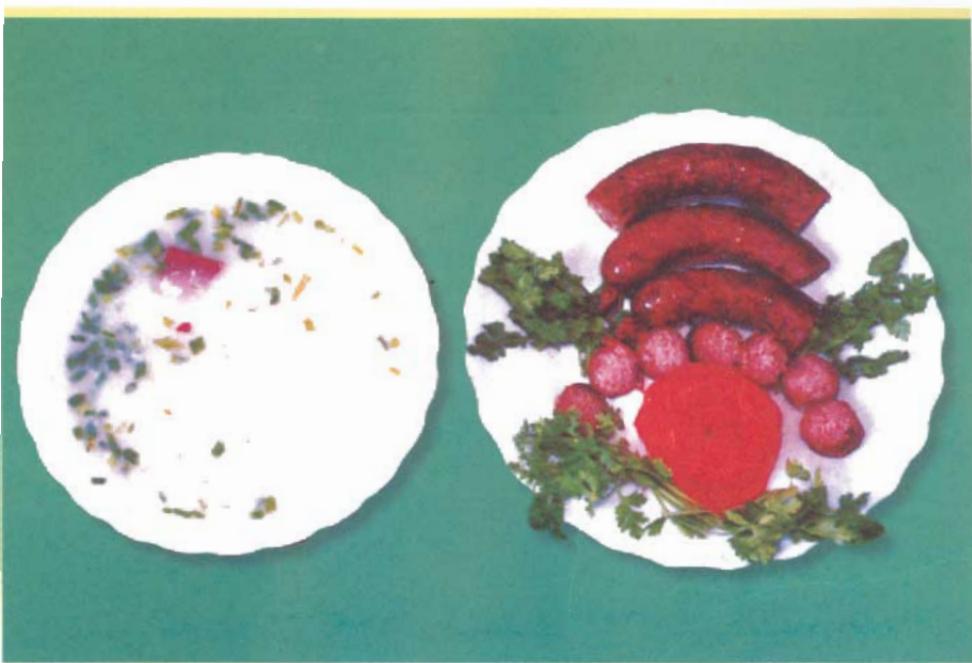
2/ Nấu cháo:

- 4 lít nước lạnh nấu sôi. Nước sôi cho gạo rang vào + tim heo + bao tử + phèo non + gan + muối + bột ngọt + hành lá lấy phần trắng, hầm lửa riu riu vớt bọt. Nêm lại vừa ăn thịt chín cho huyết vào. Vớt thịt ra cho hành tím phi vào + chút nước mắm ngon.

TRÌNH BÀY

- Tim + gan + bao tử + phèo non vớt ra thái mỏng. Múc cháo lòng ra tô cho gan thái mỏng + tim + bao tử + huyết + phèo non + dồn + hành lá + ngò + tiêu.

- Món này dùng nóng với chanh ớt + nước mắm ngon. Ăn kèm dầu cháo quẩy càng ngon + chanh ớt giá + nước mắm nguyên chất.



Cháo Dồi

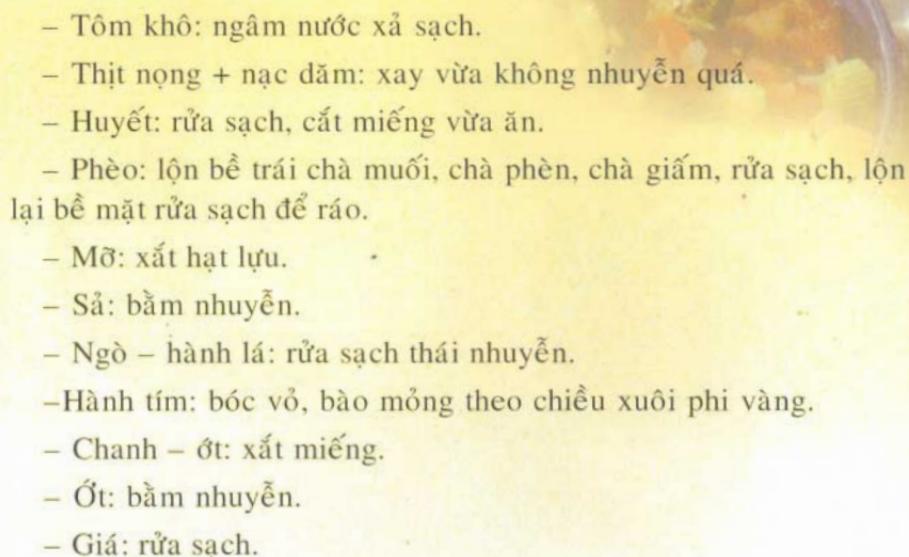
VẬT LIỆU

- 1 lon gạo ngon
- 20g tôm khô - 200g huyết heo - 200g phèo già hoặc ruột già - 200g thịt nọng - 100g mỡ thịt - 200g thịt nạc dăm - 1kg xương
- 3 muỗng súp sả béo - hành lá - ngò - 100g hành tím béo - chanh - ớt - giá
- Giấm - phèn chua
- Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + dầu ăn + nước mắm + hắc xì dầu

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Gạo: vo sạch, rang sơ với 2 muỗng súp dầu.

- 
- Tôm khô: ngâm nước xả sạch.
 - Thịt nọng + nạc dăm: xay vừa không nhuyễn quá.
 - Huyết: rửa sạch, cắt miếng vừa ăn.
 - Phèo: lộn bể trái chà muối, chà phèn, chà giấm, rửa sạch, lộn lại bể mặt rửa sạch để ráo.
 - Mỡ: xắt hạt lựu.
 - Sả: bầm nhuyễn.
 - Ngò – hành lá: rửa sạch thái nhuyễn.
 - Hành tím: bóc vỏ, bào mỏng theo chiều xuôi phi vàng.
 - Chanh – ớt: xắt miếng.
 - Ớt: bầm nhuyễn.
 - Giá: rửa sạch.

Chế biến

Trộn chung: thịt nọng + nạc dăm + mỡ + sả bầm + tiêu hột + muối + bột ngọt + tỏi bầm + nước mắm ngon. Cột 1 đầu phèo, dồn nhân vào chặt, cột lại đầu kia, dùng kim xăm đều. Cho dồi lên xứng hấp 10 phút, lấy ra để ráo, thoa hắc xì dầu cho đều (thoa 3 lần).

Chảo dầu nóng cho dồi vào chiên vàng vớt ra để ráo.

– Nấu cháo:

Gạo + nước dùng + tôm khô nấu cho mềm cho huyết heo vào + tiêu + muối + bột ngọt + nước mắm ngon. Cho hành tím phi + hành ngò. Nêm lại vừa ăn.

TRÌNH BÀY

Múc cháo ra tô rắc hành ngò + hành phi lên mặt.

Dồi thái khoanh vừa ăn.

Ăn kèm nước mắm nguyên chất, chanh ớt.



Cháo Cá Giò Heo

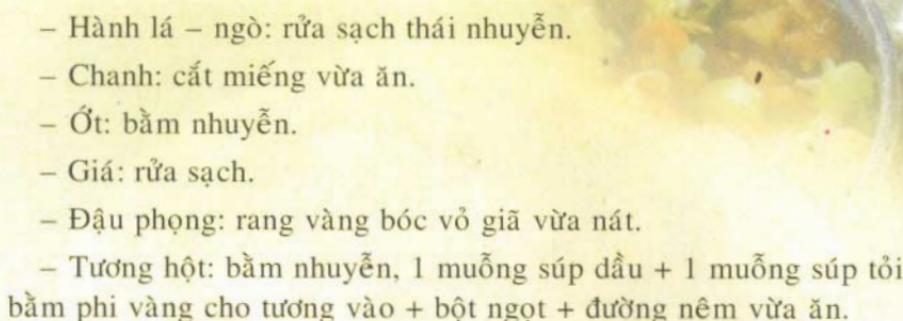
VẬT LIỆU

- 1/2kg cá lóc lựa khứa giữa - 1 giò heo trước 1kg
- 1 củ hành tây trắng - hành lá - ngò - 100g hành tím bào
- Chanh - ớt - giá
- Gạo ngon
- Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + dầu ăn + nước mắm + 100g tương xay + 100g đậu phộng

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Cá lóc: làm sạch ướp chút tiêu + muối + bột ngọt đem hấp chín rồi bỏ xương và da.
- Giò heo: chà muối, rửa sạch, chặt vừa ăn.
- Hành tây: bóc vỏ bào mỏng.

- 
- Hành lá – ngò: rửa sạch thái nhuyễn.
 - Chanh: cắt miếng vừa ăn.
 - Ớt: băm nhuyễn.
 - Giá: rửa sạch.
 - Đậu phộng: rang vàng bóc vỏ giã vừa nát.
 - Tương hột: băm nhuyễn, 1 muỗng súp dầu + 1 muỗng súp tỏi băm phi vàng cho tương vào + bột ngọt + đường nêm vừa ăn.

Chế biến

- 3 lít nước lạnh nấu sôi cho giò heo vào, hầm lửa riu riu vớt bọt + hành tây. Giò heo mềm vớt ra rây lại nước lèo.
- Gạo + nước lèo nấu nhừ nêm lại tiêu + muối + bột ngọt + hành ngò + nước mắm, nêm vừa ăn.

TRÌNH BÀY

Múc cháo ra tô, để cá + giò heo, rắc hành ngò – hành tím phi lên mặt.

Dùng vối giá + tương + đậu phộng + nước mắm nguyên chất + ớt băm.



Cháo Bào Ngư

VẬT LIỆU

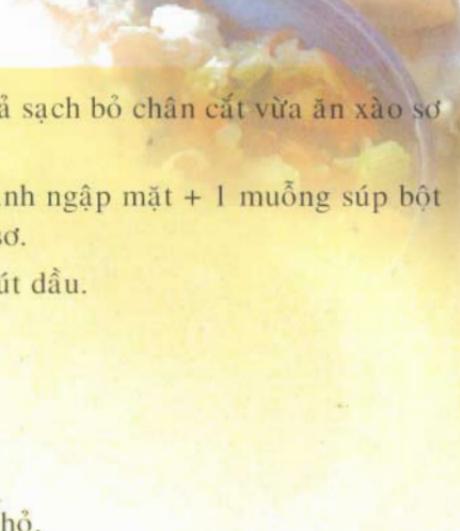
- 1 giò heo trước 1kg - 1/2kg xương ống - 50g tôm khô
- 300g bào ngư trắng - 200g nấm rơm búp - chanh - ớt - giá - hành lá - ngò - 100g hành tím - 2 lon gạo ngon - dây nứ lông hay dây lát
- Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi băm + dầu ăn + nước mắm ngon + 1 muỗng súp bột năng

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

Gác heo vào nồi sạch, bỏ xương dùng dây nứ lông trắng cột chặt lại.

- Tôm khô: ngâm nước 10 phút, xả sạch sau đó để ráo.
- Xương: rửa sạch với chút muối, chặt nhỏ.

- 
- Bào ngư: rửa với chút muối xả sạch bỏ chân cắt vừa ăn xào sơ + tiêu + muối + bột ngọt.
 - Nấm: gọt chân ngâm nước lạnh ngập mặt + 1 muỗng súp bột nǎng ngâm 10 phút xả sạch xào sơ.
 - Gạo: vo sạch, rang sơ với chút dầu.
 - Chanh: xắt miếng vừa ăn.
 - Ớt: bào mỏng.
 - Giá: rửa sạch.
 - Hành lá: thái nhỏ.
 - Ngò: bỏ chân rửa sạch thái nhỏ.

Chế biến

3 lít nước lạnh nấu sôi cho giò heo rút xương + xương vào hầm lửa riu riu vớt bọt. Xương mềm vớt ra bỏ xương lọc lại nước dùng cho trong, giò heo bỏ dây ny lông thái mỏng, cho tôm khô + gạo vào nước dùng nấu cháo nhừ, cho nấm rơm + bào ngư vào. Nêm lại tiêu + muối + bột ngọt + nước mắm + hành tím phi.

TRÌNH BÀY

- Cho cháo múc ra tô. Rắc tiêu hành ngò.
- Ăn nóng với giá chanh ớt + nước mắm nguyên chất + ớt thái khoanh hoặc ớt băm.



Cháo Gà

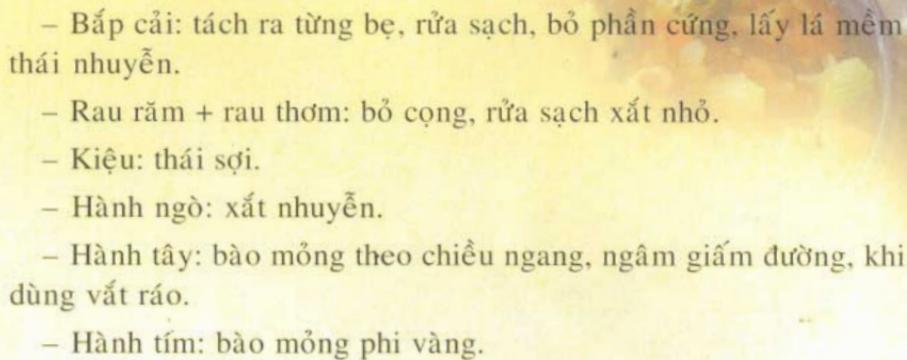
VẬT LIỆU

- 1 con gà mái đầu 1,7kg - 2kg
- 1 lon gạo ngon - 1 nắm đậu xanh cà
- 300g bắp cải nồi - 1 nắm rau răm - rau thơm
- 100g kiệu chua - 1 củ hành tây trắng - chanh - ớt - 100g hành tim - hành ngọt
- Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + dầu ăn + giấm

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Gà: làm sạch, để ráo.
- Gạo: vo sạch cho 2 muỗng súp dầu lên chảo, rang gạo vừa khô, ráo.
- Đậu xanh: rửa sạch để nguyên vỏ,

- 
- Bắp cải: tách ra từng瓣, rửa sạch, bỏ phần cứng, lấy lá mềm thái nhuyễn.
 - Rau răm + rau thơm: bỏ cọng, rửa sạch xắt nhỏ.
 - Kiệu: thái sợi.
 - Hành ngò: xắt nhuyễn.
 - Hành tây: bào mỏng theo chiều ngang, ngâm giấm đường, khi dùng vắt ráo.
 - Hành tím: bào mỏng phi vàng.

Chế biến

- Nước lạnh nấu vừa sôi cho gà vào luộc chín, gà vừa chín vớt ra, xé vừa ăn, bỏ xương.
- Rây lại nước lèo cho gạo + đậu xanh vào nấu nhừ, nêm lại tiêu + muối + bột ngọt + nước mắm ngon.
- Trộn vào bắp cải: bắp cải + rau răm + rau thơm + kiệu + hành tây + 1 muỗng súp đường + 2 muỗng súp nước chanh trộn lại thật đều cho bắp cải thấm chua chua ngọt ngọt.
- Nước mắm: 6 muỗng súp đường + 1 muỗng súp tỏi băm + 1 muỗng súp ớt băm + 7 muỗng súp nước mắm + 7 muỗng súp nước chanh quậy thật đều. Nêm lại vừa ăn.

TRÌNH BÀY

- Múc cháo ra thố rắc tiêu + ớt + hành tím phi.
- Trộn chung 1/2 thịt gà vào gỏi, còn lại 1/2 xếp lên mặt. Dọn kèm chén nước mắm chanh ớt. Món này dùng nóng.



Cháo Vịt

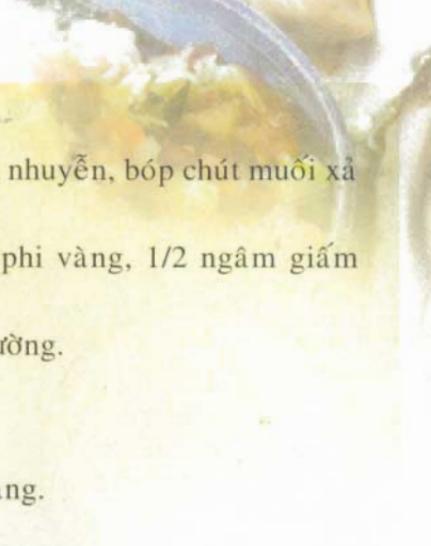
VẬT LIỆU

- Con vịt mập cổ lùn
- 1 nhánh gừng – chanh – ớt – 300g bắp cải nồi – 300g hành tím – 1 củ hành tây trắng – hành – ngò
- 1 lon gạo ngon – 2 nắm đậu xanh cà
- Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + dầu ăn + nước mắm ngon

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Vịt: chà chút muối, rửa sạch, chà chút gừng, rửa sạch, chà chút chanh rửa sạch.
- Gừng: gọt vỏ, thái mỏng, đâm nhuyễn.
- Chanh: vắt lấy nước.

- 
- Tỏi + ớt: băm nhuyễn.
 - Bắp cải: rửa sạch, bỏ phần cứng xắt nhuyễn, bóp chút muối xả sạch.
 - Hành tím: bóc vỏ, bào mỏng 1/2 phi vàng, 1/2 ngâm giấm đường.
 - Hành tây: bào mỏng ngâm giấm đường.
 - Ngò + hành: xắt nhuyễn.
 - Đậu xanh: vo sạch để ráo.
 - Gạo: cho chút dầu rang khô vừa vàng.

Chế biến

- 5 lít nước lạnh nấu sôi cho vịt vào hầm mềm, vớt vịt ra để ráo.
- Cho gạo + đậu xanh vào nước lèo nấu nhừ. Nêm lại vừa ăn + tiêu + muối + bột ngọt + nước mắm ngon + hành phi.

TRÌNH BÀY

- Chặt vịt ra miếng vừa ăn.
- Dĩa rau + hành tím + hành tây + nước mắm gừng.
- * Nước mắm gừng: 6 muỗng súp đường + gừng giã nhuyễn + 6 muỗng súp chanh + 6 muỗng súp nước mắm quậy đều. Nêm lại vừa ăn.

NGUYỄN THỊ PHUNG
GV Nhà Văn hóa Phụ Nữ TPHCM

Lẩu Mì Phở



NHÀ XUẤT BẢN
VĂN HÓA THÔNG TIN

Giá : 45.000đ



THỜIDẠIBOOKS.COM

Công ty Sách *Thời Đại*

394 Nguyễn Thị Minh Khai, Quận 3, TPHCM
ĐT: 8344030; 8249686; 8356941; 0908.272501
Fax: 8344029. E-mail: nhasachtre@yahoo.com

611 503