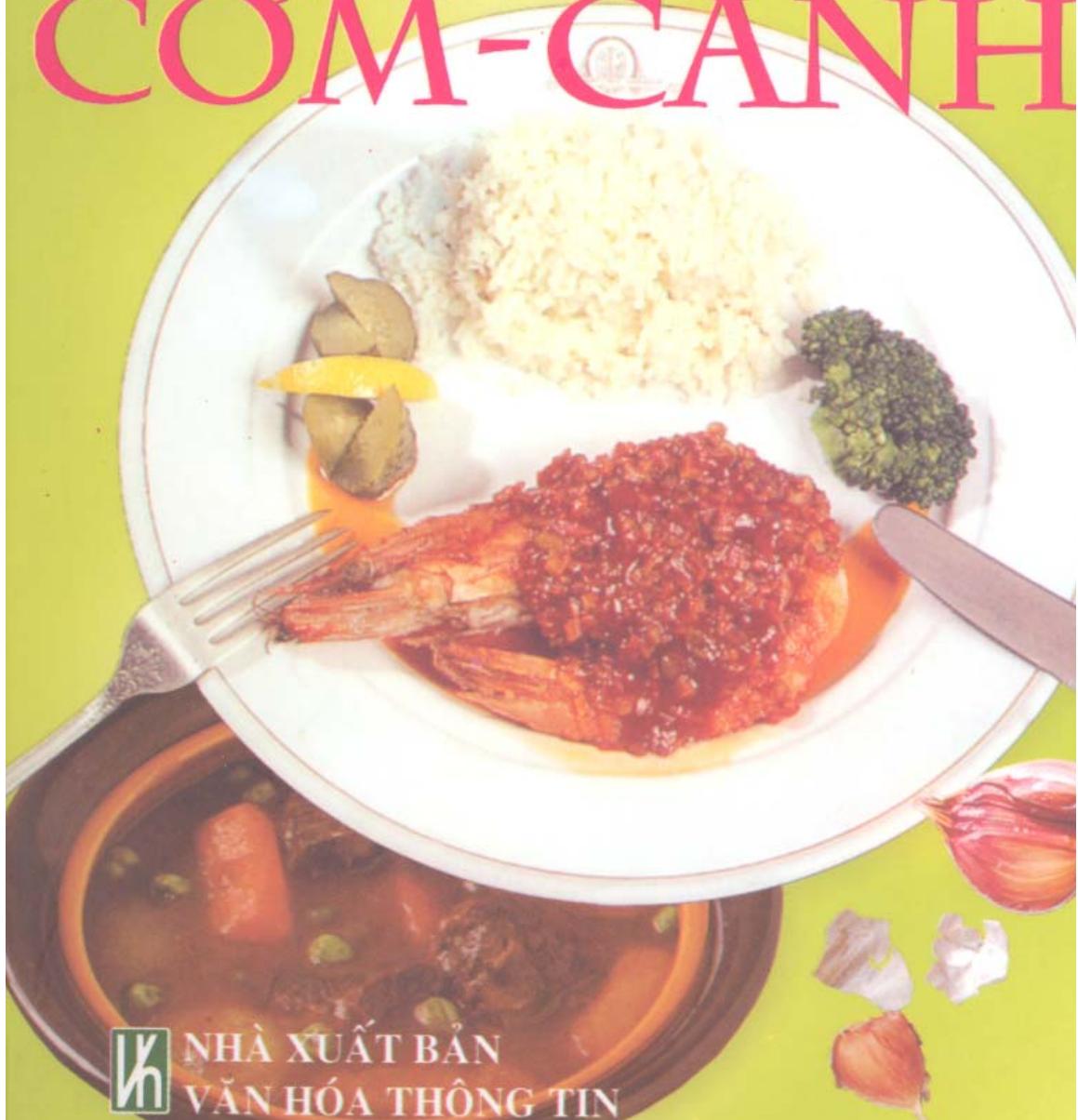


TRIỆU THỊ CHƠI & NGUYỄN THỊ PHUNG

Kỹ Thuật Nấu Ăn Đãi Tiệc

60 món CƠM-CANH



NHÀ XUẤT BẢN
VĂN HÓA THÔNG TIN

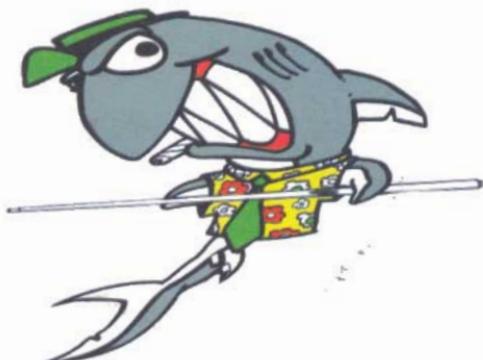
TRIỆU THỊ CHƠI
NGUYỄN THỊ PHỤNG

KỸ THUẬT NẤU ĂN ĐÃI TIỆC
60 món
cơm canh



NHÀ XUẤT BẢN VĂN HÓA THÔNG TIN

Cơm thập cẩm hải sản	3	Canh chua rau muống tôm	40
Cơm chiên cua phù dung	4	Canh chua cá hú	41
Cơm nem Vĩ Dạ	5	Dưa cải chua nấu sườn non	42
Cơm tứ bửu	6	Canh mướp bún tàu thịt bằm	43
Cơm gà (kiểu xào)	7	Canh bông cải nấm rơm	44
Cơm tôm cua	8	Canh bún tàu nấu nấm rơm	45
Cơm dạ hội	9	Canh khoai mõ nấu tôm	46
Cơm lá sen	10	Canh mồng tơi tôm	47
Cơm Dương Châu	11	Canh bắp cải	48
Cơm nướng mai cua	12	Canh bó xôi	49
Cơm hạnh phúc	13	Tần ô nấu cá thác lác	50
Trứng cuộn cơm	14	Canh cải bẹ xanh cá thác lác	51
Cơm rang dạng qui (rùa)	15	Giò heo hầm củ cải	52
Cơm rang bò hổ	16	Canh hến	53
Cơm gà Italy	17	Canh nghêu	54
Cơm hải sản Thái	18	Canh cua rau đay	55
Cơm gà Hải Nam	19	Canh bắp cải dồn thịt	56
Cơm thập cẩm hải sản	20	Canh khổ qua dồn thịt	57
Cơm bách hoa	21	Xà lách xoong nấu thịt bằm	58
Cơm rang Quảng Đông	22	Canh bí đỏ nấu thịt bằm	59
Cơm chiên ngũ sắc	23	Canh cải ngọt nấu thịt	60
Cơm chiên jambon cua	24	Canh măng giò heo	61
Cơm nem Lào	25	Canh súp	62
Cơm Mã Lai	26	Cách làm nước chấm	63
Cơm nị	27		
Cơm cháy bách hoa	28		
Cơm đập	29		
Cơm hoàng hậu	30		
Cơm cháy hải sâm	31		
Cơm gà Tây Ban Nha	32		
Cơm gà	33		
Cơm Ma Cao	34		
Canh chua lá giang	35		
Canh chua cá lóc	36		
Canh chua cá he	37		
Canh chua hến	38		
Canh chua cá thác lác	39		



VẬT LIỆU

- 1kg gạo + 1 trái dừa xiêm + 100g thịt hến (hoặc nghêu) + 100g thịt nạc cua + 300g tôm đất + 50g sò điệp khô + 100g đậu Hà Lan hột non xanh + 50g cà hộp + 2 trái ớt + 2 trái cà chua + ngò
- Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + dầu ăn + xì dầu + nước tro tàu

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Gạo: vo sạch, nấu với nước dừa xiêm, nấu trước khoảng 3 giờ. Nấu ráo.
- Hến (nghêu): rửa sạch để ráo
- Thịt cua: ướp tiêu + bột ngọt
- Tôm: bóc vỏ, rút chỉ đen, chà chút muối rửa sạch, xắt hột lựu.
- Sò điệp: ngâm nước cho mềm xắt hột lựu
- Đậu Hà Lan: nước sôi cho chút muối + chút nước tro tàu, luộc đậu vừa chín xanh vớt ra rửa lại nước lạnh ngâm qua nước đá 5 phút vớt ra để ráo
- Tỏi: đập dập, bóc vỏ, băm nhuyễn

Chế biến

- Bắc chảo lên bếp cho 2 muỗng súp dầu vào đun nóng cho tỏi

băm nhô vào phi vàng, cho hến + tôm vào xào cho săn, cho sò điệp + cua và xào đều. Nêm xi dầu + đường + bột ngọt + tiêu + muối, cho đậu vào xào đều nhả xuống.

- Bắc chảo dầu khác phi thêm tỏi, chà cơm vào xào đều. Nêm muối + đường + bột ngọt + xì dầu xào đều cho tương cà chua vào xào đều. Nêm vừa ăn nhắc xuống. Trộn 1/2 nhân hến + tôm + cua + sò + đậu vào cơm cho đều.

- Ém cơm nóng vào khuôn hình tùy thích, thật chặt.

TRÌNH BÀY

- Trút cơm ra dĩa, trên để thêm 1/2 nhân còn lại. Để hoa cà + ớt + ngò lên chén đẹp.

- Dọn kèm chén xì dầu + ớt thái khoanh.





VẬT LIỆU

– 1 lon ruồi gạo ngon + 20g tôm khô vừa + 200g thịt nạc cua + 2 hột gà + 100g đậu Hòa Lan + 5 tai nấm đông cô + ớt + ngò + 4 cọng lá dứa + trái dứa xiêm + 2 muỗng súp màu hột điều đỏ + 1 muỗng cà phê nước tro tàu + 2 tép hành lá – Gia vị + nước tro tàu

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Gạo: vo sạch cho lá dứa quấn + nước dứa xiêm vào + tiêu + muối + bột ngọt + 2 muỗng súp màu điều nấu ráo, để nguội.
- Tôm khô: ngâm nước 10 phút xả sạch.
- Thịt cua: ria bỏ xương.
- Hột gà: đánh tan.
- Đậu: nước sôi cho chút muối + 1 muỗng cà phê nước tro tàu luộc chín xả sạch, ngâm nước đá 5 phút để ráo (nếu không có thay bằng đậu que thái hột lụu luộc chín).
- Nấm: ngâm nước luộc chín, bỏ chân thái sợi.

– Tỏi: đập dập, bóc vỏ, băm nhuyễn.

– Hành lá: bóc phần trắng xắt nhuyễn phần xanh.

Chế biến

2 muỗng súp dầu + 1 muỗng súp tỏi băm phi vàng cho tôm khô + thịt cua + nấm + đậu + cơm đảo đều, nêm tiêu + muối + đường + bột ngọt + xì dầu đảo đều cho cơm ráo, cho hột gà vào từ từ cho cơm rời ra + hành lá vào đảo đều.

TRÌNH BÀY

- Ém cơm vào tô, úp ngược tô cơm ra. Rải ngò.
- Ăn kèm với xì dầu ớt thái khoanh.

VẬT LIỆU

- 1/2kg gạo ngon + 3 cọng lá dứa + 100g xá xíu + 100g chả lụa + 200g gà + 100g thịt ba rọi + 1 cây nem chua + 1 trái dưa leo + 100g cà rốt + 2 hột gà + 3 tép hành lá
- Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + dầu ăn + xì dầu + màu hột điếc đỏ

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Gạo: vo sạch, cho quấn lá dứa quấn lại + muối + bột ngọt + tiêu, chút màu điều trộn đều.
- Xá xíu: thái sợi.
- Chả lụa: thái sợi.
- Ức gà: luộc chín xé sợi bỏ da xương.
- Thịt ba rọi: luộc chín thái vừa ăn.
- Nem: thái mỏng vừa ăn.
- Dưa leo: tía hoa.
- Cà rốt: gọt vỏ, ấn dẹp sóng bóp chút muối xả sạch, ngâm giấm đường.
- Tỏi: đập dập, bóc vỏ, băm nhuyễn.

- Hột gà: đánh tan.

- Hành lá: xắt nhuyễn bỏ phần trán

Chế biến

Chảo nóng cho 4 muỗng súp dầu + muỗng súp tỏi băm phi vàng cho cơm và xào, cho hột gà vào đảo đều cho cơm rán. Nêm lại chút xì dầu + hành lá và đảo đều nhắc xuống.

TRÌNH BÀY

- Cho cơm vào tô lớn ém chặt, úp cơm ra dĩa. Xung quanh xếp chả lụa + thịt + thịt ba rọi + nem + dưa leo + cà rốt xé kẽ cho đẹp. Rải ngò + tiêu.

- Dọn kèm chén xì dầu ớt thái khoan.





VẬT LIỆU

- 1/2kg gạo ngon + 4 cọng lá dứa + nước dừa xiêm + 100g thịt cua + 50g tôm khô + 4 tép hành lá + 2 hộp vịt muối + 2 hộp vịt lạt + 200g tôm bạc thè to
- Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + dầu ăn + xì dầu + 2 muỗng súp màu hột điêu đỗ

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Gạo: vo sạch để ráo cho lá dứa + nước dừa xiêm nấu để ráo 3 giờ cho hộp vịt muối mài nhuyễn vào + chút màu hột điêu đỗ + tiêu + muối + đường + bột ngọt + xì dầu.

- Thịt cua: ria bỏ xương.

- Tôm khô: ngâm nước để ráo dầu phi tỏi xào sơ + gia vị.

- Hành lá: xắt nhuyễn.

- Hộp vịt muối: luộc chín lấy lòng đỏ mài nhuyễn. - Hộp vịt lạt: quậy tan + tiêu + muối + bột ngọt.

- Tôm bạc thè: bóc vỏ, chà chút muối rửa sạch thái hột lụu.

- Tỏi: đập dập bóc vỏ băm nhuyễn.

Chế biến

Chảo nóng cho 3 muỗng súp dầu + tỏi băm phi vàng + hành lá + thịt cua + tôm khô + tôm bạc thè + gia vị + cơm xào lên thật đều. Rưới từ từ hộp vịt lạt vào đảo đều. Nêm vừa ăn nhắc xuống.

TRÌNH BÀY

Ém cơm ra khuôn oval. Lật ngược cơm ra làm bể mặn. Xếp ngò xung quanh. Dọn kèm chén xì dầu ớt thái khoanh.

VẬT LIỆU

- 1 con gà 1,5kg
- 200g cà hộp + 1 củ hành tây + hành + ngò
- 3 lon gạo ngon
- Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + dầu ăn + xì dầu

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Gà: làm sạch lóc thịt xắt hột lụu lớn hơn đầu ngón tay.
- Xương gà: nấu lấy nước dùng, lọc lại thật kỹ.
- Hành tây: bóc vỏ ngoài, 1/2 củ xắt theo chiều dọc, 1/2 băm nhò.
- Tỏi: bóc vỏ, băm nhuyễn.
- Hành: xắt nhuyễn cho chút muối + bột ngọt, 2 muỗng súp dầu phi nóng đổ vào làm mỡ hành.
- Ngò: rửa sạch để ráo.
- Gạo: vo sạch để ráo.

Chế biến

- Chảo nóng cho 2 muỗng súp dầu + hành tây băm nhuyễn + tỏi phi và cho thịt gà vào xào cho thịt săn lại chè cà hộp vào + củ hành thái mỏng nêm + muối + bột ngọt + xì dầu. Múc thịt dĩa.

- Cho 1 muỗng súp dầu phi nóng chè gạo vào rang sơ đồ vào gạo nước dùng nấu sôi, cơm ráo. Cơm chín cho thịt xào cà vào với điều, xào sơ lại cho thơ rắc tiêu + ngò + mỡ hành nêm vừa ăn.

TRÌNH BÀY

Món này dùng nóng với xì dầu, ớt th khoanh mỏng.





VẬT LIỆU

– 1kg gạo ngon + 4 cọng lá dứa + nước dừa xiêm + 400g tôm bạc thè to + 200g thịt nạc cua + 20g tôm khô + 1 hột vịt lạt + 2 muỗng súp cà hộp + 2 tép hành lá + ngò + 3 trái cà + 2 trái ớt – Gia vị

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

– Gạo: vo sạch, cho lá dứa quấn lại + nước dừa xiêm nấu cơm. Cơm để thật ráo và nấu trước khoảng 2 giờ.

– Tôm bạc thè: bóc vỏ, rút chỉ đen chà chút muối, rửa sạch, để ráo thát lụu vừa ăn. – Thịt cua: ria bỏ xương.

– Tôm khô: ngâm nước 10 phút xả sạch để ráo.

– Hột vịt lạt: đánh tan, nêm chút tiêu + bột ngọt + muối.

– Hành lá: bò phần trắng, phần xanh thái nhuyễn.

– Ngò: bỏ chân rửa sạch để ráo.

– Cà – ớt: tía hoa.

Chế biến

– Chảo nóng cho 2 muỗng súp dầu cho một muỗng súp tỏi phi vàng, cho tôm + thịt cua + tôm khô xào chín nêm tiêu muối + đường + bột ngọt + xì dầu. Nêm vừa ăn.

– Chảo nóng cho 2 muỗng súp dầu + 1 muỗng súp tỏi phi vàng, cho cơm vào xào, xào cho cơm ráo, cho hột vịt vào từ từ + hành lá + cà chua. Nêm lại muối + đường + bột ngọt + xì dầu. Cho 1/2 nhân vào trộn đều nhắc xuống.

TRÌNH BÀY

Cho cơm ra dĩa oval + 1/2 nhân xếp xung quanh, rải ngò – cà – ớt xếp ở giữa cho đẹp. Dọn kèm chén xì dầu ớt thái khoanh.

VẬT LIỆU

- 1/2kg gạo ngon + 4 cọng lá dứa + nước dừa xiêm + 150g thịt nạc cua
- 100g jambon + 300g tôm bạc thẻ to + 1 muỗng súp cà hộp + 1 hột vịt + ngò
- Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + dầu ăn + xì dầu + màu hột đỏ

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Gạo: vo sạch, cho nước dừa xiêm + lá dứa quấn vào nấu cơm ráo, mềm và cách khoảng 2 giờ.
- Thịt nạc cua: ria bỏ xương.
- Jambon: thái hột lụu nhỏ.
- Tôm: bóc vỏ, rút chỉ đen chà chút muối rửa sạch, để ráo xắt hột lụu nhỏ.
- Hột vịt lạt: quậy tan.
- Ngò: bóc chân rửa sạch để ráo.
- Tỏi: đập dập, bóc vỏ băm nhuyễn.

Chế biến

Chảo nóng cho 4 muỗng súp dầu + băm phi vàng cho tôm vào xào, tôm chín cho cua + jambon + cơm xào cho đều + hột vịt vào từ từ + tiêu + muối + đường + bột ngọt + xì dầu. Cuối cùng nêm lại và ăn cho cà hộp vào xốc đều nhắc xuống

TRÌNH BÀY

Cho cơm ra dĩa.

Rải ngò xung quanh.

Dọn kèm chén xì dầu + ớt thái khoa mỏng.





VẬT LIỆU

- 1/2kg gạo ngon + 3 cọng lá dứa + 2 trái dứa xiêm
- 300g tôm bạc thè to
- 50g tôm khô
- 2 hột vịt lạt + 2 muỗng súp cà hộp + ngò + cà + ớt
- Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + dầu ăn + xì dầu + màu hột điều đỏ

- Cà – ớt: tỉa hoa.

- Ngò: rửa sạch, để ráo.

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

– Gạo: vo sạch, để ráo, cho lá dứa + nước dứa xiêm nấu cơm, để cơm rời ra 3 giờ cho ráo (không được khô hoặc nhão quá).

– Tôm: bóc vỏ, rút chỉ đen, chà muối rửa sạch để ráo, thái hột lụu vừa ăn.

– Tôm khô: ngâm nước 15 phút, rửa sạch để ráo.

– Hột vịt lạt: đánh tan, nêm chút muối + tiêu + bột ngọt.

– Tỏi: băm nhuyễn.

Chế biến

Bắc chảo nóng cho 4 muỗng súp dầu. Cho tỏi băm phi vàng, cho tôm vào + cà hộp + cơm + tôm khô xào thật đều. Rưới từ từ hột vịt vào đảo đều cơm. Nêm lại vừa ăn + xì dầu.

TRÌNH BÀY

Cho cơm ra dĩa để ngò – cà – ớt xếp ở giữa. Xung quanh xếp tôm khô + tôm tươi.

Dọn kèm chén xì dầu + ớt thái khoanh.

VẬT LIỆU

- 1/2kg gạo ngon + 3 cọng lá dứa + 2 trái dứa xiêm
- 300g tôm bạc thẻ to
- 50g tôm khô
- 2 hộp vịt lụt + 2 muỗng súp cà hộp
- Tiêu + muối + đường + bột ngọt + dầu ăn + 4 tép tỏi + xì dầu
- Ngò + cà + ớt

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Gạo: vo sạch, để ráo, cho lá dứa + nước dứa xiêm nấu cơm. Để cơm rời ra 3 giờ cho ráo (không được khô hoặc nhão quá).

- Tôm: bóc vỏ, rút chỉ đen, chà muối, rửa sạch, để ráo, thái hột lụt vừa ăn.

- Tôm khô: ngâm nước 15 phút, rửa sạch, để ráo.

- Hột vịt lụt: đánh tan, nêm chút muối, tiêu bột ngọt.

- Tỏi: băm nhuyễn.

- Cà, ớt: tía hoa.

- Ngò: rửa sạch, để ráo.

Chế biến

Bắc chảo nóng, cho 4 muỗng súp dầu + tỏi băm phi vàng, cho tôm vào + cà hộp + cơm + tôm khô xào thật đều. Rút từ từ hộp vịt vào đảo đều cơm. Nêm lúp vừa ăn + xì dầu.

TRÌNH BÀY

Cho cơm ra dĩa, rải ngò, cà, ớt xếp giữa. Xung quanh xếp tôm khô + tôm tươi. Dọn kèm chén xì dầu + ớt thái khoanh.





VẬT LIỆU

- 1/2kg gạo ngon + 12 cái mai cua loại vừa + 300g tôm đất hoặc tôm bạc thé to + 300g thịt nạc cua rìa săn + 100g jambon + 2 lòng đỏ hột vịt muối + 2 hột gà + 100g bánh mì lạt nướng khô không đường + 50g bơ ngon + 1 trái dừa xiêm + 4 cọng lá dứa + ngọt + 2 trái cà + 2 trái ớt - Gia vị

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Gạo: vo sạch cho nước dừa xiêm + lá dứa nấu chín xôi ra để nguội. - Mai cua: chà rửa sạch, chiên chín đỏ hoặc luộc chín.
- Tôm: lột vỏ bỏ đầu đuôi, chà chút muối rửa sạch, thái hột lựu. - Jambon: xắt hột lựu. - Hột vịt muối: lấy tròng đỏ hấp chín dùng dây thưa mài nhuyễn. - Hột gà: lấy lòng đỏ quậy tan cho chút tiêu + muối + bột ngọt. - Bánh mì: giã nhuyễn. Rây lại. - Tỏi: đập dập, bóc vỏ bầm nhuyễn.

Chế biến

- Bắc chảo nóng cho 1 muỗng súp dầu + 1 muỗng cà phê tỏi bầm phi vàng cho tôm vào xào chín cho thịt nạc cua + jambon cho 1 muỗng cà phê muối + 1/2

muỗng cà phê bột ngọt nhắc xuống.

- Chảo nóng cho 1 muỗng súp dầu + 1 muỗng cà phê tỏi bầm phi vàng cho cơm vào xào nêm chút tiêu + bột ngọt. Cho tiếp tôm + cua + jambon vào nhắc xuống trộn đều cho trứng muối vào.

- Thoa vào mai cua bên trong 1 lớp mỏng bơ, ém cơm chặt vào mai cua. Trên mặt mai rải thính bánh mì, nén chặt, phết bơ lên mặt cơm rồi phết trứng cho mai cua vào thùng nước đã được đun nóng, nướng đến khi mặt cua vàng giòn là được.

TRÌNH BÀY

- Xếp mai cua vào dĩa. Rải ngọt - cà - ớt tỏi hoa xen kẽ. Dọn kèm chén xí dầu - ớt thái khoanh. Dọn kèm sốt xí muội.

VẬT LIỆU

- 1/2kg gạo ngon + 4 cọng lá dứa + nước dừa xiêm
- 200g tôm bạc thè to
- 50g tôm khô
- 2 hột vịt lạt + 3 tép hành lá
- Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + dầu ăn + xì dầu

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Gạo: vo sạch cho lá dứa quấn vào + nước dừa xiêm nấu chín ráo trước 3 giờ.
- Tôm bạc thè: bóc vỏ, rửa sạch để ráo, xắt hột lụu.
- Tôm khô: ngâm nước để ráo.
- Hột vịt lạt: quay tan nêm tiêu + bột ngọt.
- Hành lá: bóc phần trắng, xắt nhuyễn.

Chế biến

Chảo nóng cho 4 muỗng súp dầu + tỏi

phi vàng.

Cho tôm + tôm khô + hành lá đảo đều cho tôm chín + cơm xào đều cho thêm chút tiêu + muối + đường + bột ngọt + xì dầu.

Nêm vừa ăn.

Rưới hột vịt lạt vào từ từ cho cơm ráo nhắc xuống.

TRÌNH BÀY

- Ém cơm vào khuôn trái tim. Rải tiêu.

Dọn kèm chén xì dầu ớt thái khoanh.





VẬT LIỆU

- 1/2kg gạo ngon + 100g tôm khô + 1 củ cà rốt + 100g đậu Hà Lan hột + 1 muỗng cà phê nước tro tàu + 1 cắp lạp xưởng + 300g tôm bạc thè to + 2 hộp vịt lạt + vài giọt màu vàng + 1 muỗng cà phê bột năng + 4 cọng lá dứa + nước dừa xiêm
- Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + dầu ăn + xì dầu

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Gạo: vo sạch + lá dứa quấn lại + nước dừa xiêm nấu chín ráo trước 2 giờ.
- Tôm khô: ngâm nước 10 phút, xả sạch để ráo.
- Cà rốt: gọt vỏ, xắt hột lụu luộc chín.
- Đậu: luộc chín với muối + nước tro tàu, xả sạch để ráo.
- Lạp xưởng: luộc chín, chiên sơ xắt hột lụu.
- Tôm: bóc vỏ, rút chỉ đen, chà chát muối rửa sạch xắt hột lụu.
- Hộp vịt: 1 hộp quậy tan rây lại nêm

tiêu + muối + bột ngọt + vài giọt màu vàng + bột năng quậy chút nước lạnh tráng mỏng.

Chế biến

Chảo nóng cho 4 muỗng súp dầu + tỏi băm phi vàng cho tôm vào xào + tôm khô + cà rốt + đậu + lạp xưởng + cơm + gia vị. Nêm vừa ăn, cho hộp vịt vào từ từ đảo đều cơm ráo nhắc xuống.

TRÌNH BÀY

Để hộp vịt lên dĩa cho cơm vào, gấp hộp vịt lạt. Dọn kèm chén xì dầu ớt thái khoanh.

VẬT LIỆU

- 1/2kg gạo ngon - 3 cọng lá dứa - nước dừa xiêm - 100g hột điêu đỏ - cắp lạp xưởng - 50g tôm khô - 100g chả lụa - 100g jambon - 100g xá xíu - 2 hột vịt lạt - vài giọt màu vàng - 2 hột vịt muối - 1 muỗng cà phê bột nǎng - 1 muỗng cà phê nước lạnh - 200g đậu petit pois hoặc đậu quay - 1 củ cà rốt - Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + dầu ăn + xì dầu

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Gạo: vo sạch cho lá dứa - nước dừa xiêm nấu cơm. Để cơm ráo trước 3 giờ, trộn đều với lòng đỏ hột vịt muối - 2 muỗng súp màu hột điêu đỏ. - Hột điêu đỏ: 3 muỗng súp dầu vừa nóng, cho hột điêu vào đảo nhanh tay, nhắc xuống rây bỏ hột. - Chả lụa - jambon - xá xíu: xắt hột lụu, xào sơ, nêm lại gia vị. - Hột vịt lạt: quay tan, nêm tiêu + muối + bột ngọt + màu vàng + bột nǎng, tráng mỏng, xắt sợi dài, ngang 1cm. - Lạp xưởng: rửa sạch, luộc chín, chiên sơ, 1 chiếc xắt hột lụu, 1 chiếc thái mỏng tròn làm vẩy con rùa. - Tôm khô: ngâm nước, để ráo, nêm gia vị. - Cà rốt: gọt vỏ, xắt hột lụu, luộc chín vớt ra để ráo. - Đậu petit pois: nước sôi cho

chút nước tro tàu + ít muối, luộc vừa chín, rửa nước lạnh cho sạch, ngâm qua nước đá 5 phút. - Hột vịt muối: rửa sạch, lὸi bỏ hắp chín, dùng rây thưa rây lại.

Chế biến

3 muỗng súp dầu ăn + 1 muỗng súp tinh bột phi vàng, cho cơm vào rang. Khi cơm vừa ráo cho cà rốt + đậu + gia vị + chả lụa + jambon + xá xíu + lạp xưởng + tôm khô. Nêm lại vừa ăn.

TRÌNH BÀY

Xếp cơm ra đĩa oval, cà rốt tia đầu quanh đuôi và chân, hột vịt xếp xéo xen kẽ lạp xưởng, rắc ngò - cà - ớt tía hoa. Món này dùng với xì dầu ớt thái khoanh.

* Dạng hoàng hậu: cho cơm vào khuôn hình trứng cút xen kẽ, ấn xuống, úp ngược cơm ra, giữa đế nhân + ngò + ớt + cà bông hòn.





VẬT LIỆU

- 1/2kg gạo thơm - 1 bó lá dứa - 300g thịt gà - 1 trái dừa xiêm - 3 hột vịt muối - 8 trứng cút - 100g thịt cua - 200g tôm bạc - 100g đậu Hòa Lan - 1 chiếc lạp xưởng - 100g jambon - 50g tương cà chua - 2 muỗng súp mắm hột điêu - Gia vị - 1 chén mỡ nước - 1 muỗng súp bơ ngon

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Gạo: vo sạch, cho lá dứa + nước dừa xiêm nấu chín để ráo. - Cà chua - ớt: tia hoa. - Gà: lóc thịt xắt hột lụu. - Trứng cút: luộc chín bóc vỏ - Tôm bạc: rang chín, chừa 12 con để trình bày, còn lại bóc vỏ xắt hột lụu. - Đậu Hòa Lan: luộc vừa chín với thuốc muối hoặc nước tro Tàu. - Hột vịt muối: luộc chín, lấy lòng đỏ, mài nhuyễn. - Lạp xưởng, jambon: xắt hột lụu (lạp xưởng luộc sơ chiên vàng). - Hột điêu đỗ: 3 muỗng súp dầu vừa nóng, cho hột điêu vào đảo nhanh tay, nhắc xuống, bỏ hột lấy nước. - Tỏi: băm nhỏ.

Chế biến

- Phi thơm tỏi, cho thịt gà vào, thịt

gà săn cho lạp xưởng + jambon + tôm khô xắt hột lụu + cua, xào đều. Nêm vừa ăn bắc xuống, cho dầu mè.

- Bắc chảo mỡ khác, phi thơm tỏi, cho hỗn hợp nhân vào xào, nhắc xuống, kế đến cho chảo mỡ khác, phi thơm tỏi cho cơm vào rang cho ráo hột, cho 1/3 nhân vào nêm tiêu + muối + bột ngọt cho vừa ăn, nhắc xuống cho lòng đỏ hột vịt muối vào và bơ vào.

Trình bày

Cho trứng cút vào khuôn, ém cơm vào cho chặt, trút ra dĩa, giữa cơm để nhân còn lại, rải đậu Hòa Lan hột xung quanh nhân và cơm, tôm luộc xếp vành ngoài. Cà chua + ớt + ngò xếp rải rác.

Dùng nóng với xi dầu + ớt xắt khoanh.

VẬT LIỆU

- 1 con gà mái dâu 1,7 - 1,8kg - 2 lon gạo (1/2kg) ngon - 1 muỗng súp bột cà ri - 1/2 muỗng cà phê ngũ vị hương - 1/2 muỗng cà phê bột nghệ - 2 trái dừa xiêm - ngò - 1 trái cà - 1 trái ớt
- Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + dầu ăn + xì dầu

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Gà: làm sạch chặt đôi gà, để gà thật ráo, dùng dao nhọn xăm đều bên trong gà. Ướp vào gà: 1 muỗng cà phê tiêu + 1 muỗng cà phê muối + 1 muỗng súp đường + 1 muỗng súp bột cà ri + 1/2 muỗng cà phê ngũ vị hương + 1 muỗng cà phê bột nghệ + 1 muỗng cà phê dầu mè.

- Ngò: rửa sạch.
- Cà - ớt: tia hoa.
- Tỏi: đập dập, bóc vỏ, băm nhuyễn.

Chế biến

Nước dừa xiêm nấu sôi (lường 1 lon

gạo với 2 chén nước dừa xiêm loại chén trung) cho gà vào hầm lửa riu riu, vớt bột. Gà chín mềm vớt ra thoa màu vàng + dầu mè lên da gà cho bóng và đẹp. Lọc lại nước dùng cho trong. Cho gạo vào nấu chín, nêm gia vị: 1/2 muỗng cà phê tiêu + 1/2 muỗng cà phê muối + 1 muỗng cà phê bột ngọt.

TRÌNH BÀY

Cho cơm ra dĩa, chặt gà từng miếng vừa ăn. Xếp lại gà dáng đang nằm, xung quanh cơm. Để ngò - cà - ớt tia hoa ở giữa. Dọn kèm chén xì dầu ớt thái khoanh. Có thể dọn rau xà lách Đà Lạt + cà thái khoanh.





VẬT LIỆU

- 1kg gạo ngon – Nước dừa xiêm
- 1kg nghêu – 300g tôm bạc thẻ to
- 150g thịt nạc cua – 150g thịt nạc dăm – 1 muỗng súp bột nghệ – 50g ớt bột khô + ngò + cà + ớt
- Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + dầu ăn + xì dầu

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Gạo: vo sạch để ráo trộn vào 1/2 muỗng súp bột nghệ.
- Nghêu: 1/2 rửa sạch để nguyên vỏ, 1/2 bóc lấy nạc nghêu.
- Tôm: bóc vỏ, chà chút muối rửa sạch, xát hạt lựu.
- Thịt cua: ria bỏ xương.
- Thịt nạc dăm: xay nhuyễn.
- Tỏi: đập dập bóc vỏ băm nhuyễn.
- Ngò: bỏ chân để ráo.
- Cà – ớt: tia hoa.

Chế biến

Chảo dầu nóng cho 3 muỗng súp dầu + 1 muỗng súp tỏi băm phi vàng cho tôm + thịt cua + thịt nạc dăm + nghêu bóc vỏ vào xào. Nêm tiêu + muối + bột ngọt + bột nghệ + ớt bột xào chín cho tất cả vào gạo, nghêu còn vỏ + nước dừa đem nấu chín ráo vừa ăn.

TRÌNH BÀY

Cho tất cả ém vào thố, trút ngược thố lại bề mặt là đáy. Rải ngò. Xếp cà tia lên mặt. Dọn kèm chén xì dầu ớt thái khoanh.

VẬT LIỆU

- 1 con gà mái dầu
- 2 lon gạo ngon
- Mùi vàng nước - Xà lách - Cà chua
- Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + dầu ăn + xì dầu + dầu mè

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Gà: làm sạch để ráo thoa vào da gà chút màu vàng + dầu mè.
- Gạo: vo sạch để ráo.
- Tỏi: đập dập bóc vỏ phi vàng.
- Xà lách + cà chua: rửa sạch, thái miếng vừa ăn.

Chế biến

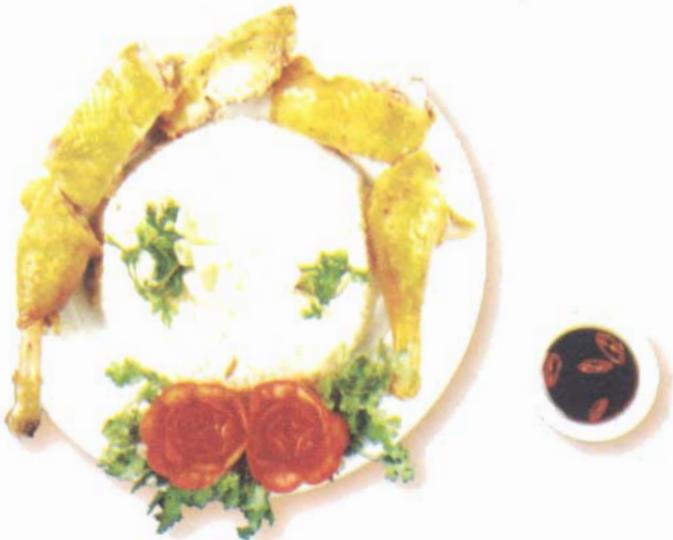
1,5 lit nước lạnh nấu sôi cho gà vào

hầm lửa riu riu vớt bọt, gà vừa chín vớt ra nhúng gà qua nước lạnh, để ráo thoa vào da gà màu vàng + dầu mè + mỡ gà thấm.

Lọc lại nước luộc gà cho gạo vào nâu + muối + bột ngọt. Nêm vừa ăn.

TRÌNH BÀY

Cho cơm ra dĩa. Chặt gà vừa ăn xếp gà xung quanh. Ăn kèm rau xà lách + cà thái mỏng. Dĩa đu đủ ngâm chua giòn + chén xì dầu + ớt thái khoanh.





VẬT LIỆU

- 1/2kg gạo thơm - 1 trái dừa xiêm - 100g thịt hến (hoặc nghêu) - 100g thịt nạc cua - 300g tôm đất - 50g sò điệp khô - 100g đậu Hòa Lan hột non xanh - 50g cà hộp - 2 trái ớt - 2 trái cà chua - Nước tro tàu - Gia vị

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Gạo: vo sạch nấu với nước dừa xiêm, nấu trước khoảng 3 giờ. Nấu ráo. - Hến (nghêu): rửa sạch để ráo. - Thịt cua: ướp tiêu + bột ngọt. - Tôm: bóc vỏ rút chỉ đen, chà chút muối rửa sạch, xắt hột lụu. - Sò điệp: ngâm nước cho mềm xắt hột lụu. - Đậu Hòa Lan: nước sôi cho chút muối + chút nước tro tàu, luộc đậu vừa chín xanh vớt ra rửa lại nước lạnh, ngâm qua nước đá 5 phút, vớt ra để ráo. - Tỏi: đập dập, bóc vỏ băm nhuyễn.

Chế biến

- Bắc chảo lên bếp cho 2 muỗng súp

dầu vào đun nóng cho tỏi băm nhỏ vào phi vàng cho hến + tôm vào xào cho săn cho sò điệp + cua vào xào đều. Nêm xi dầu + đường + bột ngọt + tiêu + muối, cho đậu vào xào đều nhắc xuống.

- Bắc chảo dầu khác phi thêm tỏi, cho cơm vào xào đều. Nêm muối + đường + bột ngọt + xi dầu xào đều cho tương cà chua vào xào đều. Nêm vừa ăn nhắc xuống. Trộn 1/2 nhân hến + tôm + cua + sò + đậu vào cơm cho đều. - Ém cơm nóng vào khuôn hình tùy thích, thật chặt.

TRÌNH BÀY

Trút cơm ra dĩa, trên để thêm 1/2 nhân còn lại. Để hoa cà - ớt - ngò lên cho đẹp. Dọn kèm chén xì dầu - ớt thái khoanh.

VẬT LIỆU

- 1/2kg gạo ngon - 3 cọng lá dứa - nước dừa xiêm - 100g thịt nạc cua
- 300g tôm bạc thè to - 100g thịt nạc gà - 1 trái dưa leo - 2 hột vịt lạt
- 1 trái ớt xanh Đà Lạt - 1 củ cà rốt - 100g jambon - ngò - 2 trái cà
- 2 trái ớt - 1/2kg xương đầu cánh gà - Gia vị

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Gạo: vo sạch, để ráo cho nước dùng vào + lá dứa quấn lại + muối + bột ngọt cho nấu cơm ráo.
- Thịt nạc cua: ria bỏ xương xào sơ nêm chút tiêu + bột ngọt + xì dầu.
- Thịt nạc gà: luộc chín bỏ da xương xé sợi nhuyễn.
- Hột vịt lạt: rây lại nêm chút tiêu + muối + bột ngọt + vài giọt màu vàng + 1 muỗng cà phê bột năng quậy chút nước lạnh tráng mỏng, thái sợi vừa ăn.
- Cà rốt: gọt vỏ bào mỏng ấn dọn sóng xào chín nêm tiêu + muối + bột ngọt + xì dầu hoặc b López chút muối xả sạch ngâm giấm + đường khi dùng vắt ráo.
- Tôm: rửa sạch cho lên chảo rang chín với chút

muối bóc vỏ xắt hạt lựu.

- Dưa leo: bỏ ruột, lấy vỏ ấn dọn sóng xào sơ nêm chút muối + bột ngọt.

- Ớt xanh Đà Lạt: thái sợi xào sơ nêm chút muối + bột ngọt. - Jambon: thái sợi xào sơ + tiêu + muối + bột ngọt. - Ngò bồ chán, rửa sạch để ráo. - Cà ớt: tia hoa

Chế biến

Xương đầu cánh gà + thịt nạc gà: rửa sạch xương chặt nhỏ, 1 lít nước lạnh nấu sôi cho xương thịt gà vào hầm mềm lửa riu riu vớt bọt, xương mềm lọc lại nước dùng cho trong lấy nước dùng nấu cơm.

TRÌNH BÀY

Ém cơm ra dĩa tròn, trên mặt cơm để thịt cua + thịt gà + hột vịt + cà rốt + tôm + dưa leo + ớt Đà Lạt + jambon xen kẽ ngò cà ớt tia hoa cho đẹp.

Dọn kèm chén xì dầu ớt thá khoanh.





VẬT LIỆU

- 1kg gạo thơm + 1 cọng lá dứa - 300g tôm đất + dứa xiêm - 50g tôm khô
- 3 hột vịt muối + 2 hột vịt lạt - 200g thịt nạc gà - Mầu vàng - bột nǎng
- 100g xá xíu - Ngò + hành ta + cà + ớt - 200g đậu Hòa Lan hột - Gia vị: tiêu + đường + bột ngọt + tỏi + dầu ăn mỡ + xì dầu

CÁCH LÀM

- Gạo: vo sạch, cho lá dứa quấn lại + nước dứa xiêm. Nấu chín. - Tôm: rửa sạch, cho chút muối rang khô, tôm chín, lột vỏ, chừa đuôi. - Tôm khô: ngâm nước rửa sạch, để ráo. - Hột vịt muối: luộc chín, lấy lòng đỏ, mài nhuyễn. - Hột vịt lạt: quậy tan, rây lại nêm tiêu + muối + bột ngọt + vài giọt màu vàng + 1 muỗng cà phê bột nǎng hòa 1 muỗng cà phê nước lạnh. Tráng mỏng thái sợi nhuyễn. - Thịt gà: xắt hột lụu. - Xá xíu: xắt hột lụu. - Ngò: rửa sạch; cà - ớt: tia hoa. - Đậu Hòa Lan hột: nước sôi + chút muối + chút nước tro Tàu cho đậu vào, đậu xanh chín, vừa mềm vớt ra dội lại

nước lạnh, ngâm qua nước đá đập nhuyễn, 5 phút vớt ra để ráo. - Tỏi: băm nhuyễn.

Chế biến

Chảo nóng cho 2 muỗng súp mỡ cho tỏi băm vào phi vàng, cho tôm tươi vào rang + tôm khô + hột vịt muối + hột vịt lạt + nạc gà + xá xíu + đậu Hòa Lan hột + cơm + gia vị + xì dầu. Cơm ráo cho cơm ra dĩa.

Trình bày

Xúc cơm ra dĩa, xung quanh xếp 1/2 thịt còn lại, giữa cắm cà ớt tia hoa.

Món này dùng với xì dầu + ớt xắt khoanh.

VẬT LIỆU

- 1kg gạo ngon - 4 cọng lá dứa - nước dừa xiêm - 1 củ cà rốt vừa
- 100g petit pois - 1 muỗng cà phê nước tro tàu
- 50g tôm khô - 1 chiếc lạp xưởng
- 2 hộp vịt lạt - 300g tôm bạc thè to
- Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + dầu ăn + xì dầu

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Gạo: vo sạch, cho lá dứa quấn lại + nước dừa xiêm nấu chín, ráo để trước 2 giờ.
- Cà rốt: gọt vỏ, xắt hột lụu luộc chín.
- Đậu: luộc chín với chút muối + nước tro tàu, rửa sạch để lạnh 5 phút.
- Tôm khô: ngâm nước, rửa sạch để ráo.
- Lạp xưởng: luộc chín, chiên sơ xắt hột lụu.
- Hột vịt: quậy tan.
- Tôm: bóc vỏ, xắt hột lụu.

Chế biến

Chảo dầu nóng cho 2 muỗng súp dầu ăn + tỏi băm phi vàng, cho tôm + tôm khô + cà rốt + lạp xưởng + đậu xào chín + màu điều + gia vị.

Bắc chảo khác cho 4 muỗng súp dầu + tỏi băm phi vàng cho cơm vào xào + gia vị + hộp vịt rưới vào từ từ. Nêm vừa ăn trộn 1/2 nhân vào.

TRÌNH BÀY

Cho cơm vào đĩa. Xếp 1/2 nhân còn lại xung quanh cơm. Rải ngò cà ớt lên cơm cho đẹp. Dọn kèm chén xì dầu ớt thá khoanh.





VẬT LIỆU

- 1kg gạo ngon - 4 cọng lá dứa - nước dừa xiêm - 150g thịt nạc cua - 100g jambon - 2 hột vịt lạt - 2 tép hành lá - ngò - 150g tôm bạc thê to - 2 trái cà - 2 trái ớt - màu vàng - bột nǎng
- Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + dầu ăn + xì dầu

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Gạo: vo sạch, cho lá dứa quấn vào + nước dừa xiêm, nấu cơm ráo và nấu để trước 3 giờ.

- Thịt cua: ria bò xương.
- Jambon: thái sợi ngắn.
- Hột vịt lạt: quậy tan, rây lại nêm chút muối tiêu bột ngọt vài giọt màu vàng + 1 muỗng cà phê bột nǎng quậy chút nước lạnh tráng mỏng, thái sợi nhuyễn ngắn.

- Hành lá: xắt nhuyễn.
- Ngò: bồ cọng rửa sạch để ráo.
- Tôm: bóc vỏ, thái hột lụu vừa ăn.

- Tỏi: đập dập bóc vỏ bầm nhuyễn.
- Cà: tia hoa; ớt: 1 trái tia hoa, 1 trái bào xéo mỏng.

Chế biến

Chảo nóng cho 4 muỗng súp dầu + tỏi bầm phi vàng cho tôm thái hột lụu vào xào chín + hành lá, cho jambon + thịt cua + cơm + tiêu + muối + đường + bột ngọt + xì dầu nêm lại vừa ăn cho hột vịt lạt thái sợi vào.

TRÌNH BÀY

Cho cơm ra dĩa xung quanh rải ngò - cà - ớt tia hoa để ở giữa cho đẹp. Dọn kèm chén xì dầu + ớt thái khoanh.

VẬT LIỆU

- 1/2kg gạo ngon - 1/2 muỗng cà phê ớt bột khô - 2 muỗng súp màu điều đỏ - 1 muỗng súp sả bào - 1/6 muỗng cà phê ngũ vị hương - 2 hột gà - 50g bột nǎng - 2 hột vịt muối - 50g chả lụa - 50g xá xíu - 50g nem chua - 50g củ cải trắng - 50g dưa leo - ngò - cà - ớt - 3 cọng lá dứa - Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + dầu ăn + xì dầu

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Gạo: vo sạch, nấu cho lá dứa vào. Nấu thành cơm, chín, ráo. Trộn vào cơm: ớt bột + màu hột điều + 1 muỗng cà phê bột nǎng + 1/2 muỗng cà phê muối + s3 bầm + ngũ vị hương + hột vịt muối + hột gà đánh tan + 1/2 muỗng cà phê bột ngọt. Trộn lại đều, vắt lại thành từng nấm cho chặt. - Sả - tỏi: bầm nhuyễn. - Hột vịt muối: luộc chín, lấy lòng đỏ mài nhuyễn.

- Chả lụa + xá xíu + nem chua: thái sợi. - Cà rốt + củ cải trắng: gọt vỏ, bào mỏng, thái sợi bóp chút muối xả sạch,

ngâm giấm đường.

- Dưa leo: bỏ ruột thái sợi, ướp chút đường khi dùng vắt ráo.
- Ngò: bỏ chân rửa sạch.
- Cà - ớt: tía hoa.
- Lá dứa: rửa sạch, cột chặt lại cho vào cơm.

Chế biến

Chảo dầu nóng cho cơm nấm vào chiên vàng giòn lấy ra để ráo.

TRÌNH BÀY

Để cơm ra giữa dĩa, xung quanh xé cà rốt + củ cải trắng + nem + dưa leo + ngò + cà + ớt. Dọn kèm chén xì dầu để thái khoanh.





VẬT LIỆU

- 1/2kg gạo ngon
- 20g hột điều vụn
- 1 muỗng súp nho khô (nho đen)
- 20g bơ
- Bột cà ri + ngò + cà + ớt
- Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + dầu ăn + xì dầu

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Gạo: vo sạch để ráo.
- Hột điều: bóp cho bể ra.
- Ngò: bóc chân, rửa sạch để ráo.
- Cà: tẩy hoa.
- Ớt: bóc hột thái khoanh.

Chế biến

- Chảo nóng cho bơ vào + 1 muỗng súp tỏi băm phi vàng, cho 2 muỗng bột cà ri vào xào + gạo cho vào đảo đều +

muối + bột ngọt + 1 muỗng cà phê dinh + tai vị vào xào gạo cho đều.

- Cho gạo vào nồi + nước lạnh nấu sôi vừa cạn, cho hột điều + nho khô vào nấu tiếp cho cơm ráo.
- Cơm chín xới đều nhắc xuống (nấu ráo).

TRÌNH BÀY

Cho cơm ra dĩa rải ngò, cà ớt xếp xung quanh.

Ăn với xì dầu + ớt thái khoanh.

VẬT LIỆU

- 1kg gạo ngon - 1 muỗng cà phê bột nghệ - quế - 1 muỗng súp đại hồi - đinh hương
- Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + dầu ăn + xì dầu

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

Gạo: vo sạch để ráo, 3 muỗng súp dầu cho bột nghệ vào + gạo đảo đều + 1 muỗng cà phê muối + 1/2 muỗng cà phê đường. Trộn đều gạo.

Chế biến

Cho gạo vào nồi + ít quế + đại hồi + tiêu hồi + đinh hương + nước lạnh cho tất cả vào nồi gạo nấu cơm. Nấu cơm ráo.

TRÌNH BÀY

Cho cơm ra thố. Ăn với cà ri nị + muối ớt.





VẬT LIỆU

- 1kg nếp ngon
- 1/2kg tôm bạc thè to
- 2 trái cà + 2 trái ớt
- 2 tép hành lá - ngò - lá chuối
- Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + dầu ăn + xì dầu + dầu mè
- * Sốt tương xí muội

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Nếp: ngâm 3 giờ, vo sạch, nấu chín. Khi nấu cho chút muối vào. Nếp chín cho lá chuối trải lên bàn thoa chút dầu ăn để nếp lên cán vừa 0,3cm.

- Tôm: bóc vỏ, rút chỉ đen chà muối rửa sạch, lau khô, đập dập quết cho dai với hành lá lấy phần trắng + chút tiêu + 1 muỗng cà phê bột ngọt.

- Ngò: rửa sạch.

- Cà: tia hoa; ớt: tia hoa.

Chế biến

Cho tôm vào giữa miếng cơm nếp gấp mí cơm nếp lại, cắt thành hình tam giác hoặc hình vuông tùy thích.

Chảo dầu nhiều vừa nóng cho nếp vào chiên giòn, vàng lấy ra để ráo.

Xếp tôm ra dĩa. Rải ngò, cà, ớt tia hoa xen kẽ cho đẹp.

Dọn kèm chén sốt tương xí muội.

Sốt: chảo nóng cho 1 muỗng súp dầu + chút tỏi băm phi vàng cho 6m súp tương xí muội + 1 muỗng cà phê bột ngọt + chút đường nêm lại vừa ăn. Nhắc xuống.

VẬT LIỆU

- 1kg gạo ngon - 6 tép hành lá - 4 nồi đất tay cầm
- Muối + bột ngọt + dầu ăn

CÁCH LÀM**Chuẩn bị**

- Gạo: vo sạch, để ráo nấu chín.
- Hành lá: bóc phần trắng, lấy phần xanh thật nhuyễn, cho chút muối + bột ngọt + 6 muỗng súp dầu. Thắng thật nóng đổ vào tô hành lá trộn đều.

Chế biến

Đem cơm ra cho vô nồi đất (nồi đã thoa mỡ hành).

Bổ vô lò than nướng cho cháy, thơm vàng.

TRÌNH BÀY

Món này dùng nóng.





VẬT LIỆU

– 1/2kg gạo ngon – 3 cọng lá dứa – 100g chả lụa – 100g jambon – 2 lòng đỏ hột vịt muối – 2 hột vịt lạt – 1 cặp lạp xưởng – 100g cà rốt – 100g đậu que – ngò – 2 trái cà – ớt – 2 trái dừa xiêm – 20g tôm khô – 10 trứng cút – 2 muỗng súp màu diều đỏ – Gia vị

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

– Gạo: vo sạch cho lá dứa quấn lại + nước dừa xiêm, nấu ráo cơm trước 3 giờ. – Lá dứa: rửa sạch, quấn lại cho vào cơm. – Chả lụa + jambon: thái hột lụu nhỏ. – Hột vịt muối: luộc chín, dùng ráy thưa mai nhuyễn. – Hột vịt lạt: đánh tan, nêm chút tiêu + muối + bột ngọt. – Lạp xưởng: luộc chín, chiên vàng, thái hột lụu. – Tỏi: bóc vỏ, băm nhuyễn. – Cà rốt: gọt vỏ, thái hột lụu, luộc chín với chút muối. – Đậu que: tước bỏ 2 đầu, thái hột lụu, luộc chín với chút muối + 1 muỗng cà phê nước tro tàu, khi đậu chín vớt ra xả sạch, để

ráo. – Ngò: bő chân, rửa sạch. – Cà + ớt: tia hoa. – Tôm khô: ngâm nước xả sạch, để ráo. – Trứng cút: luộc chín, bóc vỏ.

Chế biến

– Trộn chung: cơm + màu diều + lòng đỏ hột vịt muối + tiêu + muối + đường + bột ngọt + xì dầu.

– Chảo nóng cho 3 muỗng súp dầu cho chả lụa + jambon + lạp xưởng + cà rốt + đậu + tôm khô xào sơ + tiêu + muối + đường + bột ngọt + xì dầu. Lấy 1/2 nhân ra cồn lại 1/2 cho vào cơm đảo đều + hột vịt rưới vào từ từ cho cơm rời ra. Nêm lại vừa ăn, cơm rời ra nhắc xuống.

– Dùng với xì dầu + ớt thái khoanh.

VẬT LIỆU

- 1/2kg cơm cháy (bán sẵn ngoài chợ) hoặc nấu cơm có cháy không khét
đem phơi khô - 300g tôm bạc thè to hoặc tôm sú - 200g hải sâm loại
ngâm sẵn rượu gừng - 400g thịt nạc gà - 6 tai nấm đông cô - 1 chén
nước dùng hầm xương heo lấy nước ngọt - bột n้ำng
- Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + dầu ăn + xì dầu + dầu mè

CÁCH LÀM**Chuẩn bị**

- Cơm cháy: bẻ từng miếng vừa ăn, chảo dầu nhiều vừa nóng cho vào chiên nhanh tay, cơm nở tráng lấy ra để ráo.
- Tôm: bóc vỏ, rút chỉ đen, chà chút muối rửa sạch, xắt hột lụu.
- Hải sâm: chà chút rượu gừng giã nhò rửa sạch thái hột lụu.
- Thịt gà: bỏ da xương, thái hột lụu.
- Nấm đông cô: ngâm nước gọt chân, thái hột lụu.
- Nước dùng quậy 2 muỗng súp bột nǎng.

- Tỏi: băm nhuyễn.

Chế biến

Chảo nóng cho 2 muỗng súp dầu + tỏi băm phi vàng cho thịt gà vào xào vừa chín cho tôm + hải sâm xào thật chín. Nêm lại tiêu + muối + đường + bột ngọt + xì dầu + dầu mè, cuối cùng cho bột nǎng quậy nước vào sốt cho sốt sanh sánh, nhão xuống.

TRÌNH BÀY

- Cho cơm cháy ra dĩa, cho nhân lè cơm cháy, rắc tiêu + ngò. Dọn kèm chén xì dầu ớt thái khoanh.





VẬT LIỆU

- 1/2kg gạo ngon - 3 cọng lá dứa
- 1 con gà mái nấu 1,8kg
- 1 muỗng súp bột cà ri khô - 1 hũ bột cà ri nước (1 muỗng súp)
- Ngò + cà + ớt + màu vàng nước
- Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + dầu ăn + xì dầu + dầu mè

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Gạo: vo sạch, để ráo trộn vào gạo 2 cọng lá dứa + 1 muỗng cà phê tiêu + 1 muỗng cà phê muối + 1/2 muỗng cà phê bột ngọt.

- Lá dứa: rửa sạch, quấn lại cho vào gạo.

- Gà: làm sạch dùng dao xâm đều bên trong. Ướp gà: 1 muỗng cà phê tiêu + 1 muỗng cà phê muối + 1/2 muỗng cà phê bột ngọt + bột cà ri khô + bột cà ri nước. Để gà thấm 30 phút.

Nấu nước sôi cho gà vào hầm lửa riu

riu cho gà chín mềm. Gà chín vớt ra để ráo thoa vào da gà chút màu vàng + dầu mè. Khi dùng chặt gà ra từng miếng vừa ăn.

- Ngò: lặt rửa sạch.

- Cà - ớt: tía hoa, ớt thái khoanh.

Chế biến

Lấy nước luộc gà cho gạo vào nấu. Nấu chín, cơm ráo. Nêm lại vừa ăn.

TRÌNH BÀY

Ém cơm ra thố. Xếp gà xung quanh. Rải ngò cà ớt. Ăn kèm với xì dầu ớt thái khoanh.

VẬT LIỆU

- 1 con gà mái dưới 1kg
- 3 tép hành lá
- 1/2kg gạo ngon
- Tiêu + muối + bột ngọt + dầu ăn + dầu mè + xì dầu + ớt
- Mùa vàng
- 3 cây xà lách + 2 trái cà + ngò

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Gà: làm sạch, thoa chút màu vàng vào da gà + dầu mè. Để gà thấm 15 phút.
- Mỡ gà: thắt cho ra mỡ. - Hành lá: lặt rửa sạch, cắt ngắn 5cm. - Gạo: vo sạch để ráo. - Ngò: lặt rửa sạch. - Ớt: thái khoanh. - Xà lách: rửa sạch. - Cà: rửa sạch, thái khoanh.

Chế biến

- 2 lít nước lạnh nấu sôi cho gà + hành lá vào hầm lửa riu riu, vớt bọt, gà chin

mềm vớt gà ra, thoa chút mỡ gà vào da gà, treo gà lên nơi thoáng mát.

- Lọc trở lại nước lèo cho gạo vào nấu + tiêu + muối + bột ngọt. Nấu cơm ráo. Khi dùng cho cơm hấp trở lại 10 phút, cơm sẽ ngon hơn và rời hột cơm ra.

TRÌNH BÀY

- Cho cơm ra đĩa, chặt gà xếp chung quanh, rải ngò, cà, ớt tia hoa xếp lên cho đẹp.

- Ăn kèm rau xà lách + cà thái khoanh + xì dầu + ớt thái khoanh mỏng + kim chi hoặc đu đủ ngâm giòn chua.





VẬT LIỆU

- 2 lon gạo ngon + 100g tôm khô loại ngon + 50g mắm ruốc ngon + 200g thịt nạc dăm dầu rồng + 2 tép hành lá + 3 cọng lá dứa – Gia vị

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

– Gạo: vo sạch, lá dứa quấn lại cho vào gạo, nấu chín ráo, vừa ăn cho cơm ra lúc nóng cho vào bao nylon, ém cơm có chiều dài 10cm ngang 2cm cuộn tròn chặt. Khi dùng cắt từng khoanh 0,5–1cm.

Chế biến

– Tôm khô: ngâm nước cho mềm, giã vừa nát, chảo nóng cho 2 muỗng súp dầu + 1 muỗng súp tỏi giã nhô cho tôm vào xào thật khô + tiêu + muối + bột ngọt. – Mắm ruốc: cho vào mắm chút nước lạnh quậy tan đều rây lại bỏ xác + cát, lấy nước mắm sền sệt. – Thịt nạc dăm: rửa sạch, băm nhuyễn. – Chảo nóng cho 2 muỗng súp dầu + sả + 1 muỗng súp tỏi

băm phi vàng cho thịt nạc dăm vào xào thật chín cho mắm ruốc vào đảo đều đến khi mắm ruốc khô đặc lại + đường + bột ngọt. – Nạc dăm dầu rồng: rửa sạch, thái mỏng vừa ăn ướp gia vị. Để thịt thấm 15–30 phút, chảo nóng cho 2 muỗng súp dầu + 1 muỗng súp đường thăng hơi ngả màu cho tỏi băm phi vàng cho thịt vào + chút nước lạnh, kho cho thịt mềm cạn ngả màu đẹp. – Hành lá: rửa sạch, phần trắng giã nhuyễn, kho thịt.. – Lá dứa: rửa sạch, quấn vào gạo cho nấu cơm.

TRÌNH BÀY

– Cho cơm ra đĩa. Xếp thịt kho khô + tôm khô giã + mắm ruốc vào chung 1 đĩa. Ăn kèm với đồ chua + kiệu + kim chi dưa rau muống + ngó sen ngâm chua.

VẬT LIỆU

- 1/2 con gà 1kg
- 300g lá giang + rau om + ngò gai + quế + ớt
- 100g hành tím bào
- Muối + đường + bột ngọt + nước mắm

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Gà: làm sạch để ráo, chặt gà từng miếng vừa ăn.
- Lá giang: bỏ cọng lấy lá rửa sạch bóp nát khi cho vào canh.
- Rau om: bỏ cọng, rửa sạch thái nhuyễn.
- Ngò gai: bỏ cọng, rửa sạch thái nhuyễn.
- Rau quế: bỏ cọng, rửa sạch thái nhuyễn.
- Hành tím: bóc vỏ, bào mỏng theo chiều xuôi phi vàng.

- Tỏi: đập dập bóc vỏ bầm nhuyễn.
- Ớt: bào xéo.

Chế biến

1,5 lít nước lạnh nấu sôi cho thịt gà vào, hầm lửa riu riu vớt bọt, thịt gà chín mềm, lá giang bóp nát cho vào + muối + đường + bột ngọt + nước mắm. Nêm lại vị chua chua ngọt ngọt là được.

TRÌNH BÀY

Múc canh ra thố. Rắc rau om ngò gai quế + hành phi lên mặt.

Ăn kèm với bún hoặc cơm + chén nước mắm nguyên chất + ớt thái khoanh.





VẬT LIỆU

- 1 con cá lóc 800g - 5 trái đậu bắp - 1/4 trái khóm ngọt - 150g me chín - 300g xương heo - 100g hành tím - 1 trái cà chua chín dở - 150g giá sống - 100g bạc hà + rau om + ngò gai + quế + ớt - Muối + đường + bột ngọt + nước mắm

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Cá lóc: làm sạch, chặt miếng vừa ăn để ráo.

- Cà chua: rửa sạch, cắt dọc làm 6.

- Đậu bắp: cắt bỏ 2 đầu, cắt xéo 0,5cm.

- Giá sống: rửa sạch. - Khóm: bóc cuì, thái nhô. - Bạc hà: tước vỏ, rửa sạch, cắt xéo 0,3cm.

- Me: dầm lấy 5 muỗng súp nước me đặc (cho nước sôi vào).

- Rau om - ngò gai - rau quế: rửa sạch thái nhuyễn.

- Ớt: bào xéo mỏng.

- Xương: hầm lấy 1 lít nước dùng.

- Hành tím: bóc vỏ bào mỏng theo chiều xuôi phi vàng.

Chế biến

Nấu sôi nước dùng trở lại cho cá lóc vào, cá vừa chín vớt ra, cho me + muối + đường + bột ngọt + nước mắm + đậu bắp + khóm. Khi tất cá chín cho cà chua + giá sống + bạc hà. Nêm lại chua chua ngọt ngọt là được.

TRÌNH BÀY

Múc canh chua ra thố + cá lóc. Rắc hành tím lên mặt + rau om ngò gai ớt thái khoanh. Món này ăn nóng với bún hoặc cơm + chén nước mắm nguyên chất + ớt thái khoanh.

VẬT LIỆU

- 1/2kg cá he (2 con) - 100g giá sống - 1 khúc bạc hà 10cm - 1 trái cà chua - 1/4 trái khóm - 50g hành tím - ớt - 100g me chín - rau om - ngò gai - quế - 200g xương đầu cánh gà
- Muối + đường + bột ngọt + nước mắm

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Cá he: đánh vẩy làm sạch cá, ướp cá chút muối bột ngọt, chảo nóng cho 3 muỗng súp dầu + 2 tép tỏi đập dập cho cá vào chiên nhanh tay lấy ra để ráo. (hoặc không chiên).

- Bạc hà: tước vỏ, cắt xéo vừa ăn.
- Cà chua: bóc cuống cắt dọc làm 6.
- Khóm: gọt bỏ cuì thái mỏng nhở.
- Hành tím: bóc vỏ, bào mỏng theo chiều xuôi phi vàng.
- Me: dầm nước sôi lấy 4 muỗng súp nước me đặc.
- Rau om - ngò gai - quế: rửa sạch

thái nhuyễn.

- Xương đầu cánh gà: chà muối rửa sạch, chặt nhỏ hầm lấy 1,5 lít nước dùng.
- Ớt: bò hột thái xéo mỏng.

Chế biến

Nấu sôi nước dùng lại cho cá vào, cá chín vớt ra cho khóm + cà + bạc hà + muối + đường + bột ngọt + nước mắm + nước me + giá. Khi tất cả chín nêm lại vừa ăn nhắc xuống.

TRÌNH BÀY

Múc canh ra thố cho cá vào rắc rau + ớt hành phi lên mặt. Ăn nóng với cơm + chén nước mắm nguyên chất + ớt thái khoanh.





VẬT LIỆU

- 1kg hến còn vỏ lựa loại to
- 300g bắp chuối hột bào sẵn (hoặc 1 bắp chuối hột còn vỏ)
- 100g me chin
- 100g hành tím + rau om + ngò gai + quế
- Muối + đường + bột ngọt + nước mắm

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

– Hến: ngâm nước 1 giờ xả sạch cho vào nồi chút nước lạnh đậy nắp lại 10 phút, hến mở miệng bóc vỏ bỏ lấy nạc hến, lọc lại lấy nước luộc hến.

– Bắp chuối: bào sẵn rửa sạch để ráo nếu là bắp thì bóc vỏ cứng bên ngoài bào mỏng ngâm nước lạnh pha chút chanh khi dùng vớt ra rửa sạch để ráo.

– Me: dầm lấy 4 muỗng súp nước me đặc.

– Rau om – ngò gai – quế: rửa sạch bỏ

cọng xắt nhuyễn.

- Ớt: bỏ hột bào mỏng.
- Hành tím: bóc vỏ bào mỏng phi vàng.

Chế biến

1,5 lít nước hến hoặc nước lạnh nấu sôi cho hến vào + bắp chuối + nước me + muối + đường + bột ngọt + nước mắm. Nêm lại vừa ăn nhắc xuống.

TRÌNH BÀY

Múc canh ra thố. Rắc ớt rau hành phi lên mặt. Ăn nóng với cơm + chén nước mắm nguyên chất + ớt thái khoanh.

VẬT LIỆU

- 300g cá thác lác – 100g giá sống – 1 cây bạc hà 10cm – 300g xương đầu cánh gà – 100g me chín – 1 trái cà chua – 4 trái đậu bắp – 1/4 trái khóm – ớt – rau om – ngò gai – quế
- Muối + đường + bột ngọt + nước mắm

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Cá: nêm chút tiêu + muối + dầu quết cho dai.
- Giá: rửa sạch.
- Khóm: gọt sạch bầm nhuyễn bỏ cùi.
- Cà chua: bỏ cuống rửa sạch cắt làm 4 hoặc 6.
- Bạc hà: tước vỏ, rửa sạch cắt xéo vừa ăn.
- Đậu bắp: cắt 2 đầu rửa sạch cắt xéo.
- Rau om – ngò gai – quế: rửa sạch thái nhuyễn.
- Ớt: bỏ hột thái xéo.
- Xương đầu cánh gà: rửa sạch chặt

nhỏ hầm lấy 1,5 lít nước dùng.

- Me: dầm lấy 4 muỗng súp me đặc.

Chế biến

Nấu sôi nước dùng trở lại cho cá thác lác vò viên vào cá nồi lên cho đậu bắp kế đến bạc hà – khóm – cà chua – muối – đường – bột ngọt – nước mắm.

Nêm lại me, cuối cùng cho giá vào 5 phút nhắc xuống.

TRÌNH BÀY

Múc canh ra thố. Rắc hành phi lên mặt + rau + ớt. Ăn nóng với cơm hoặc bún + chén nước mắm nguyên chất + ớt thái khoanh.





VẬT LIỆU

- 400g tôm còng loại nhỏ (1kg = 40con)
- 1/2kg rau muống - rau om - ngò gai - quế
- 100g me chín
- 1 trái ớt - 50g hành tím
- Muối + đường + bột ngọt + nước mắm

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Tôm còng: cắt bỏ ngang đầu, bóc vỏ đầu nặn bỏ phần dơ trên đầu tôm, để tôm ráo.

- Rau muống: bỏ lá, bỏ cọng già, cắt ngắn rửa sạch để ráo.

- Rau om - ngò gai - quế: bỏ phần dập hư đầu cọng thái nhuyễn.

- Me: cho nước sôi vào đầm lấy 5 muỗng súp nước me đặc.

- Ớt: bào mỏng bỏ hột.

- Hành tím: bóc vỏ bào mỏng theo

chiều xuôi phi vàng.

Chế biến

2 lít nước lạnh nấu sôi cho tôm còng vào, tôm chín cho me lấy nước vào + muối + đường + bột ngọt + nước mắm + rau muống. Khi tắt cǎ chín cho 1/2 rau + ớt thái khoanh vào. Nêm lại chua chua ngọt ngọt nhắc xuống.

TRÌNH BÀY

Múc canh ra thố. Rắc rau ớt thái khoanh + hành phi lên mặt.

Ăn nóng với nước mắm nguyên chất + ớt thái khoanh.

VẬT LIỆU

- 400g măng chua
- 1/2kg cá bông lau hoặc cá hú
- Muối + đường + bột ngọt
- Nước mắm
- Ngò gai + rau quế + ớt
- 100g hành tím bào

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Măng chua: vắt ráo bớt nước chua, cắt miếng vừa ăn
- Cá: chà muối rửa sạch, cắt khoanh 1 – 2cm bể dày chảo nóng cho 3 muỗng súp dầu + 2 tép tỏi đập dập cho cá vào chiên sơ lấy ra.
- Rau om + ngò gai + quế, bỗ cuống dơ, rửa sạch thái nhuyễn.
- Ớt: thái khoanh mỏng bỏ hột.
- Tỏi: đập dập bóc vỏ bằm nhuyễn.

– Hành tím: bóc vỏ, bào mỏng phẳng.

Chế biến

2 lít nước lạnh nấu sôi cho cá vào, cá vùi chín vớt ra cho măng chua vào + muối đường bột ngọt nước mắm + 1.2 rau ớt bằm. Nêm lại chua chua ngọt ngọt nhắc xuống.

TRÌNH BÀY

Cho cá vào tô. Múc nước canh măng hành tím phi + rau + ớt. Món này dùn nóng với nước mắm nguyên chất + ớt thái khoanh.





VẬT LIỆU

- 300g cải chua
- 1 vắt me chín 100g
- 300g sườn non
- Rau om ngò gai rau quế ớt
- Muối + đường + bột ngọt + 100g hành tím + nước mắm

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Dưa cải: gọt đều cuống, bỏ bớt lá, cắt ngắn rửa sạch để ráo.
- Sườn non: rửa sạch, để ráo chặt nhỏ vừa ăn.
- Me: dầm lấy 6 muỗng súp nước me đặc.
- Rau om: lật, rửa sạch thái nhỏ.
- Ớt bào xéo mỏng.
- Hành tím: bóc vỏ, bào mỏng theo chiều xuôi phi vàng. - Ngò gai + rau quế: lặt, rửa sạch thái nhỏ.

Chế biến

2 lít nước lạnh nấu sôi cho sườn vào hầm lửa riu riu vớt bọt, xương mềm cho cải chua vào + nước me + muối đường bột ngọt nước mắm.

Nêm lại chua chua ngọt ngọt là được. Nhắc xuống.

TRÌNH BÀY

- Múc canh ra thố.
- Rắc rau om ngò gai rau quế ớt hành tím phi lên mặt.
- Món này dùng nóng với bún hoặc cơm + nước mắm nguyên chất ớt thái khoanh.

VẬT LIỆU

- 300g thịt bắc dăm - 1 lọn bún tàu 5g
- 1 trái mướp 100g - 3 tép hành lá - Ngò
- Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + dầu ăn + nước mắm

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Thịt nạc dăm: rửa sạch, thái mỏng băm nhuyễn. Ướp thịt: 1 muỗng cà phê tiêu + 1/2 muỗng cà phê bột ngọt + 1 muỗng cà phê muối + 1 muỗng súp tỏi băm + hành lá lấy phần trắng.
- Mướp: gọt vỏ, thái xéo mỏng vừa ăn.
- Bún tàu: ngâm nước cắt ngắn 3cm.
- Hành lá: lặt rửa sạch, phần trắng già nhuyễn ướp thịt, phần xanh cắt nhuyễn.
- Ngò: bő chân rửa sạch thái nhuyễn trộn chung với hành lá.

- Ớt: bào mỏng bỏ hột.

Chế biến

Chảo nóng cho 2 muỗng súp dầu + 1 muỗng súp tỏi băm phi vàng cho thịt vào xào sơ + 2 lít nước lạnh nấu sôi. Nấu thịt mềm + tiêu + muối + bột ngọt + nước mắm. Nêm vừa ăn cho mướp vào.

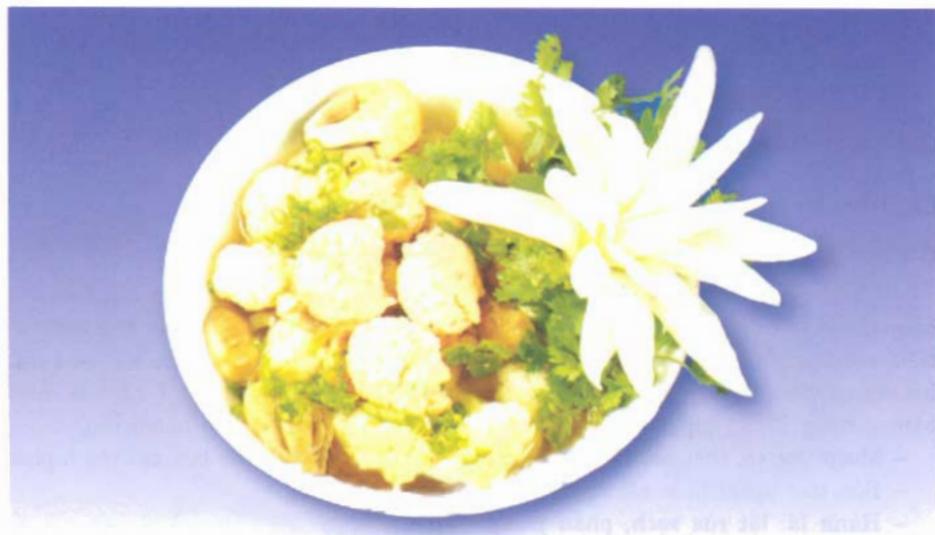
Khi tất cả chín cho bún tàu vào 5 phút sau nhắc xuống.

TRÌNH BÀY

Múc canh ra thố. Rắc thêm tiêu + ngò + hành lá.

Ăn nóng với nước mắm nguyên chất + ớt thái khoanh.





VẬT LIỆU

- 400g tôm bạc thè
- 400g bông cải Đà Lạt - 3 tép hành lá + ngò + ớt
- 100g nấm rơm búp
- 1 muỗng súp bột nǎng
- Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + dầu ăn + nước mắm

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Tôm: bóc vỏ, rút chỉ đen chà chút muối rửa sạch lau khô đập dập quết cho dai cho vào tôm + hành lá lấy phần trắng giã nhuyễn + tiêu + muối + bột ngọt.

- Bông cải: cắt ra nhánh vừa ăn, ngâm nước lạnh với chút muối 10 phút, xả sạch để ráo.

- Hành lá: lặt rửa sạch phần trắng quết tôm, phần xanh cắt ngắn 2cm.

- Ớt: bỏ hột bào xéo mỏng.

- Nấm: gọt chân ngâm nước lạnh ngập mặt + bột nǎng 10 phút, xả sạch.

Chế biến

2 lít nước lạnh nấu sôi cho tôm vào, tôm chín cho bông cải vào + hành lá.

Khi tất cả chín nêm lại vừa ăn nhắc xuống.

TRÌNH BÀY

Múc canh ra thố. Rắc thêm tiêu + ngò.

Ăn nóng với chén nước mắm nguyên chất + ớt thái khoanh.

VẬT LIỆU

- 1/2 con gà (1kg) - 200g nấm rơm búp - 50g bún tàu - 100g hành tím bào - 2 tép hành lá - ngò - chanh - ớt - 1 muỗng súp bột nǎng - rau răm - ngò
- Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + dầu ăn + nước mắm

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Thịt gà: rửa sạch để ráo ướp gà chút tiêu muối bột ngọt. 2 lít nước lạnh nấu sôi cho gà vào hầm lửa riu riu vớt bọt. Gà chín vớt ra xé sợi vừa ăn lọc lại nước dùng cho trong.

- Nấm: gọt chân ngâm nước lạnh + 1 muỗng súp bột nǎng ngâm 10 phút xả sạch xào sơ + tiêu + muối + bột ngọt.

- Bún tàu: cắt ngắn.
- Ngò: bỗ chân rửa sạch thái nhuyễn.
- Hành lá: bỗ hành rửa sạch, cắt ngắn 5cm phần xanh xắt nhuyễn, phần trắng cho vào nước lèo.

- Chanh: xắt miếng.
- Ớt: bào xéo mỏng.
- Hành tím: bóc vỏ bào mỏng phi hành.
- Rau răm: bỗ cọng thái nhuyễn.
- Ngò: bỗ chân, rửa sạch thái nhuyễn.

Chế biến

Nấu sôi nước dùng trở lại cho nấm rơm vào + hành lá phần trắng + tiêu + muối + đường + bột ngọt + nước mắm + hành tím phi. Nêm vừa ăn.

TRÌNH BÀY

Khi ăn cho bún tàu vào nước lèo. Nấu chín trong. Múc ra chén. Ăn nóng + tiêu + ngò + hành lá rắc lên mặt + chén nước mắm nguyên chất.





VẬT LIỆU

- 300g tôm bạc thè to
- 300g khoai mỡ tím
- 300g xương heo
- 2 tép hành lá + rau om ngò gai
- Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + dầu ăn + nước mắm

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Tôm: bóc vỏ rút chỉ đen chà chút muối rửa sạch lau khô đậm đặc quết cho dai + tiêu + muối + bột ngọt + hành lá lấy phần trắng.

- Khoai mỡ: gọt vỏ (không rửa), dùng dao cà nhuyễn khoai (hoặc muỗng súp).

- Xương: rửa sạch, chặt nhỏ hầm lấy 1 lít nước dùng.

- Rau om - ngò gai - hành lá: xắt nhỏ.

Chế biến

Nấu sôi nước dùng trở lại cho khoai vào, nêm tiêu + muối + bột ngọt + nước mắm, cuối cùng cho tôm vò viên vào.

Tôm chín đỏ, khi tất cả chín, quậy đều. Nêm lại nhắc xuống.

TRÌNH BÀY

Cho canh ra thố, rắc tiêu + rau.

Ăn kèm với cơm dưa mắm hoặc tép rang.

VẬT LIỆU

- 400g tôm bạc thè to
- 100g nấm rơm búp – 2 muỗng súp bột nǎng
- 2 bó mồng tơi – 1 trái mướp 100g – 2 tép hành lá + ngò
- Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + dầu ăn + nước mắm

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

– Tôm: bóc vỏ, rút chỉ đen chà chút muối rửa sạch, lau khô đập dập quết cho dai. Ướp vào tôm: 1 muỗng cà phê tiêu + 1/2 muỗng cà phê bột ngọt + 1/2 muỗng cà phê muối + hành lá lấy phần trắng già nhuyễn. Để tôm thấm 15 phút.

– Mướp: gọt sạch vỏ, rửa sạch cắt xéo vừa ăn.

– Mồng tơi: bỏ cọng già, lá úa sâu, cắt ngắn vừa ăn rửa sạch.

– Nấm rơm: gọt sạch chân ngâm nước

lạnh + bột nǎng 10 phút xả sạch.

– Hành lá: lặt rửa sạch phần trắng quết tôm, phần xanh cắt ngắn 2cm.

– Ngò: bỏ chân rửa sạch.

Chế biến

2 lít nước lạnh nấu sôi cho tôm vò viên nấu chín cho mồng tơi + nấm rơm + mướp, hành lá + tiêu + muối + bột ngọt + nước mắm. Nêm vừa ăn nhắc xuống.

TRÌNH BÀY

Múc canh ra thố. Rắc thêm tiêu + ngò. Ăn nóng với chén nước mắm nguyên chất + ớt thái khoanh.





VẬT LIỆU

- 400g sườn non
- 300g bắp cải
- 2 tép hành lá + ngò
- Tiêu + muối + bột ngọt + nước mắm

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Sườn non: rửa sạch để ráo cắt nhỏ vừa ăn.
- Bắp cải: bỏ cọng giữa, bỏ đầu, tách ra từng miếng rửa sạch để ráo cắt miếng vừa ăn.
- Hành lá: bỏ phần trắng lặt rửa sạch cắt ngắn 3cm.
- Ngò: bỏ chân rửa sạch thái nhô.

Chế biến

2 lít nước nấu sôi cho sườn non vào

hầm lửa riu riu vớt bọt, sườn gần mềm cho bắp cải vào.

Khi tất cả chín mềm cho hành lá vào nêm ít muối + bột ngọt + nước mắm, nêm lại vừa ăn nhắc xuống.

TRÌNH BÀY

Múc canh ra thố rắc thêm tiêu – ngò – hành lá.

Ăn kèm với nước mắm nguyên chất + ớt thái khoanh.

VẬT LIỆU

- 300g thịt bò mềm
- 1kg cài bò xôi
- 50g hành tím bào - 2 tép hành lá - ngò
- Tiêu + muối + bột ngọt + dầu ăn + nước mắm

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Thịt bò: lau khô, thái mỏng băm nhuyễn.

Ướp thịt bò: chút tiêu + muối + bột ngọt + hành lá lấy phần trắng. Để thịt thấm 15 phút.

Chảo nóng cho 1 muỗng súp dầu + tỏi phi vàng cho thịt vào xào nhanh tay nhắc xuống.

- Bò xôi: bò cọng già, lá sầu, rửa sạch cắt ngắn 6cm.

- Hành lá: lật rửa sạch phần trắng già ướp thịt, phần xanh cắt ngắn 2cm.

- Hành tím: bóc vỏ bào mỏng phi vàng.

- Ngò: bỏ chân rửa sạch thái nhỏ.

Chế biến

1,5 lít nước lạnh nấu sôi cho thịt bò vào nấu thịt chín cho bò xôi vào + tiêu + muối + bột ngọt + nước mắm + hành lá vào.

Nêm lại vừa ăn nhắc xuống.

TRÌNH BÀY

Múc canh ra thố. Rắc tiêu + hành phi.

Ăn nóng với chén nước mắm nguyên chất + ớt thái khoanh.





VẬT LIỆU

- 300g cá thác lác - 300g rau tần ô - ngò
- Tiêu + muối + bột ngọt + nước mắm + dầu ăn

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Cá: nêm chút tiêu + muối + bột ngọt + dầu đánh cho dai.
- Rau tần ô: bóc cọng, rửa sạch cắt ngắn để ráo.
- Ngò: bóc chân, rửa sạch thái nhỏ.

Chế biến

1 lít nước lạnh nấu sôi, dùng muỗng vít cá thác lác vào nồi, cá nồi lên cho rau vào + tiêu + muối + bột ngọt + nước mắm. Nêm vừa ăn nhắc xuống.

TRÌNH BÀY

Cho canh ra thố, rắc tiêu - ngò. Ăn nóng với cơm - chén nước mắm ớt thái khoanh.

VẬT LIỆU

- 1/2kg cải bẹ xanh - 200g cá thác lác
- Tiêu + muối + bột ngọt + nước mắm + dầu ăn

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Cải bẹ xanh: bóc bớt lá, rửa sạch, cắt ngắn 5cm, cọng để riêng, lá để riêng.
- Cá thác lác: cho vào tô nêm chút tiêu + muối + bột ngọt + chút dầu ăn quết dai.

Chế biến

1,5 lít nước lạnh nấu sôi, dùng muỗng vít từng miếng cá vào nồi, cá nổi lên cho cọng cải vào, kế đến lá vào nêm lại muối tiêu bột ngọt nước mắm. Nêm lại vừa ăn cải vừa chín xanh giòn nhắc xuống.

TRÌNH BÀY

Múc canh ra thố. Rắc thêm tiêu. Ăn nóng với cơm kèm nước mắm ớt thái khoanh.





VẬT LIỆU

- 1 giò heo trước 1kg – 200g củ cải khô (củ cải trắng)
- 3 tép hành lá + ngò + ớt – Tiêu + muối + bột ngọt + nước mắm

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Giò heo: cao rửa sạch để ráo, chặt vừa ăn.
- Củ cải khô: cắt bỏ cuống 2 đầu, thái mỏng ngâm nước lạnh 30 phút xả thật kỹ vắt ráo.
- Hành lá: lặt rửa sạch, cắt ngắn 2cm.
- Ớt: bỏ hột bào xéo mỏng.

Chế biến

2 lít nước lạnh nấu sôi cho xương giò heo vào hầm lửa riu riu vớt bọt, xương giò heo gắn mềm cho củ cải vào hầm tiếp. Khi tất cả chín + hành lá nêm tiêu + muối + bột ngọt + nước mắm nêm lại vừa ăn nhắc xuống (lưu ý phần nêm muối và nước mắm vì củ cải đã mặn).

TRÌNH BÀY

Múc canh ra thố – rắc thêm tiêu ngò.

Ăn nóng với nước mắm nguyên chất + ớt thái khoanh.

VẬT LIỆU

- 1kg hến lựa to - 1 trái dưa leo 150g - 100g hẹ
- Tiêu + muối + bột ngọt + nước mắm

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Hến: ngâm nước lạnh 1 giờ xả sạch cho vào nồi hến nước lạnh ngập mặt, đậy nắp lại luộc chín hến há miệng bóc vỏ lấy nạc hến.
- Dưa leo: gọt bỏ 2 đầu, gọt sọc vỏ, thái khoanh mỏng 0,3cm.
- Hẹ: tước ra từng cọng rửa sạch cắt ngắn 5cm.

Chế biến

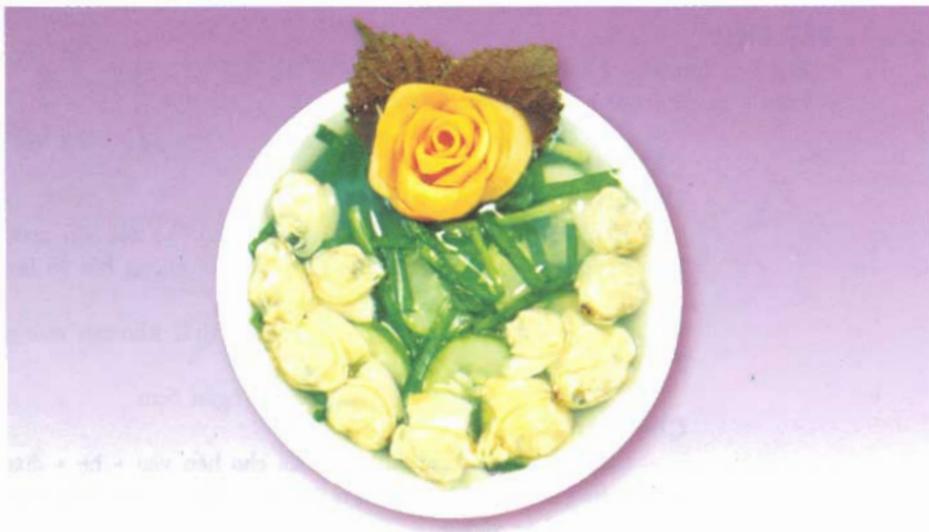
- Cách 1: 1,5 lit nước lạnh nấu sôi cho hến vào + hẹ + dưa leo + tiêu + muối + bột ngọt + nước mắm. Khi tắt火 cả chín nêm lại vừa ăn nhắc xuống.
- Cách 2: lọc lại nước luộc hến nhưng cách này nước canh dễ bị mặn.

Chú ý phần nêm muối và nước mắm.

TRÌNH BÀY

Múc canh ra thố. Rắc thêm tiêu. Ăn nóng với nước mắm nguyên chất + ớt thái khoanh.





VẬT LIỆU

- 2kg nghêu
- 300g hê bông hoặc hê thường
- Tiêu + muối + bột ngọt + nước mắm

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Nghêu: ngâm cho sạch cát 15 phút đến 1 giờ.
- Cho nghêu vào nồi đậy nắp lại 10 phút nghêu há miệng, bóc lấy nạc nghêu bỏ vỏ.

- Hê: tước tùng cọng rửa sạch, cắt ngắn 5 – 6cm.

Chế biến

- 1,5 lít nước lạnh nấu sôi cho nghêu vào + tiêu + bột ngọt + nước mắm (có thể nêm chút muối kế đến + cọng hê sau cùng lá hê).

Nêm vừa ăn nhắc xuống.

Có thể khi luộc nghêu cho nước lạnh vào, khi nấu sử dụng nước nghêu thì sẽ ngọt canh hơn nhưng nước luộc dễ bị đục.

TRÌNH BÀY

Múc canh ra thố rắc thêu tiêu.

Ăn nóng với cơm + chén nước mắm + ớt khoanh.

VẬT LIỆU

- 400g thịt cua xay (loại cua nhở, rửa sạch để ráo xay) – 400g rau đay – 2 tép hành lá – 50g hành tím
- Tiêu + muối + bột ngọt + nước mắm + dầu ăn

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Thịt cua: cho vào 1,5 lít nước lạnh dùng tay nhồi mạnh, rây lại bỏ xác lấy nước cua + tiêu + muối + bột ngọt.
- Rau đay: lặt bỏ cọng lấy lá rửa sạch, thái nhỏ.
- Hành lá: lặt rửa sạch, thái nhỏ, bỏ phần trắng.
- Hành tím: bóc vỏ, bào mỏng phi vàng.

Chế biến

Cho nấu sôi nồi riêu lên (lửa nhỏ, khi riêu vừa đóng váng mặt cho rau vào + hành lá. Nêm lại tiêu + muối + bột ngọt + nước mắm. Khi tắt cả chín + hành phi rắc lên mặt. Nêm lại vừa ăn nhắc xuống.

TRÌNH BÀY

Múc canh ra thố, rắc tiêu – ngọt. Ăn nóng với nước mắm + ớt thái khoanh.





VẬT LIỆU

- 400g bắp cải nồi (loại tròn)
- 400g tôm bạc thê to – 100g thịt nạc dăm – 100g cá thác lác
- 15 tép hành lá – Tiêu + muối + đường + bột ngọt – Nước mắm ngon – 300g xương heo hầm lấy 1 lít nước dùng

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Bắp cải: rửa sạch, bỏ cọng cứng ở giữa trưng sơ bắp cải cho mềm, cắt miếng dài 5 – 6cm.
- Tôm bóc vỏ, rút chỉ đen chà chút muối rửa sạch lau khô đập dập quết cho dai.
- Thịt nạc dăm: rửa sạch, băm nhuyễn.
- Cá thác lác: cho chút tiêu + muối + chút nước lạnh quết cho dai.
- Hành lá: lấy phần trắng quết tôm, phần xanh trưng sơ nước sôi.
- Trộn chung: tôm + thịt + cá quết lại thật dai + tiêu + muối + bột ngọt + tỏi

bầm + 4 tép hành lá lấy phần trắng.

Chế biến

- Lấy chút nhán vào miếng cải, gói lại chặt dùng hành lá cột lại.
- Nấu sôi nước dùng trở lại cho bắp cải vào.
- Nêm lại tiêu + muối + bột ngọt + nước mắm.
- Khi bắp cải chín xanh nhắc xuống.

TRÌNH BÀY

- Múc canh ra thố. Rắc thêm tiêu.
- Ăn nóng với cơm + chén nước mắm nguyên chất + ớt thái khoanh.

VẬT LIỆU

- 1kg khổ qua (lựa trái ngắn tròn, nở gai to)
- 300g thịt nạc dăm
- 1/2kg xương
- 100g cá thác lác
- 5 tép hành lá + ngò + tiêu + muối + bột ngọt
- 5 củ hành tím + ớt + nước mắm

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Khổ qua: dùng dao rạch 1 đường ở giữa không bị đứt hết trái, móc hột bỏ ra rửa sạch để ráo.
- Thịt: rửa sạch, băm hoặc xay nhuyễn ướp chút tiêu + muối + bột ngọt + hành lá lấy phần trắng.
- Cá: nêm chút muối + tiêu + bột ngọt + dầu ăn quết cho dai.
- Hành lá: rửa sạch, cắt ngắn 2cm phần trắng giã nhuyễn cho vào thịt cá.
- Củ hành: bóc vỏ băm nhuyễn.
- Ớt: bỏ hột thái xéo mỏng.
- Xương: rửa với nước muối xả sạch,

chặt nhỏ hầm lấy 2 lít nước dùng.

Chế biến

- Trộn chung: thịt + cá + 1 muỗng cà phê tiêu + 1/2 muỗng cà phê muối + 1/2 muỗng cà phê bột ngọt + củ hành + hành lá lấy phần trắng. Nêm lại vừa ăn, dồn nhân này vào trái khổ qua.

- Nấu sôi nước dùng trở lại cho khổ qua vào hầm lửa riu riu vớt bọt + hành lá. Khi tắt cǎ chín nêm lại vừa ăn (tiêu + muối + bột ngọt + nước mắm) nhắc xuống.

TRÌNH BÀY

Múc canh ra thố. Rắc thêm tiêu + ngò.

Ăn nóng với chén nước mắm nguyên chất + ớt thái khoanh.





VẬT LIỆU

- 300g thịt nạc dăm
- 2 tép hành lá
- 300g xà lách xoong + ngò
- Tiêu + muối + bột ngọt + nước mắm

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Thịt nạc dăm: rửa sạch, xay hoặc băm nhuyễn.

Ướp thịt:

- 1/2 muỗng cà phê tiêu.
- 1/2 muỗng cà phê muối.
- 1/2 muỗng cà phê bột ngọt.
- Hành lá giã nhuyễn.
- Để thịt thấm 15 phút.
- Hành lá: rửa sạch, băm nhuyễn.
- Xà lách: bỏ châm, rửa sạch để ráo.

Chế biến

1 lít nước nấu sôi cho thịt vò viên tròn vào, thịt chín cho rau vào, nêm lại tiêu + muối + bột ngọt + nước mắm.

Nêm vừa ăn nhắc xoong.

TRÌNH BÀY

Múc canh ra thố.

Rắc thêm ngò.

Ăn nóng với cơm + chén nước mắm nguyên chất + ớt thái khoanh.

VẬT LIỆU

- 300g thịt nạc dăm
- 400g bí đỏ lựa loại già
- 2 tép tỏi + 2 tép hành lá
- Tiêu + muối + bột ngọt + nước mắm ngon

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Thịt: rửa sạch, để ráo bầm hoặc xay nhuyễn.

Ướp vào thịt 1 muỗng cà phê tiêu + 1/2 muỗng cà phê muối + 1/2 muỗng cà phê bột ngọt + hành lá già nhô. Để thịt thấm 15 phút.

- Bí đỏ: gọt vỏ, cắt miếng hình vuông vừa ăn.

- Hành lá: phần trắng bầm với thịt phần xanh cắt ngắn 4cm.

- Tỏi: đập dập bóc vỏ bầm nhuyễn.

Chế biến

Nồi nóng cho 1 muỗng súp dầu + tỏi bầm phi vàng cho thịt vào xào 5 phút sau cho 1 lít nước lạnh vào để nước sôi cho bí vào.

Khi tắt cǎ chín mềm nêm lại vừa ăn (tiêu + muối + bột ngọt + nước mắm), nhắc xuống.

TRÌNH BÀY

Múc canh ra tô.

Rắc thêm tiêu. Ăn nóng với cơm.





VẬT LIỆU

- 300g thịt nạc dăm đầu rồng
- 1/2kg cải ngọt
- 2 tép hành lá
- Tiêu + muối + bột ngọt + nước mắm ớt + ngò

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Thịt nạc dăm: rửa sạch để ráo thái mỏng ướp thịt:

- 1 muỗng cà phê tiêu.
- 1/2 muỗng cà phê muối.
- 1/2 muỗng cà phê bột ngọt.
- 1 muỗng cà phê nước mắm.
- Hành lá lấy phần trắng giã nhuyễn. Để thịt thấm 30 phút.
- Cải ngọt: lặt bỏ cọng già, lá úa sâu, bỏ bớt lá cắt ngắn 5cm cọng để riêng, lá để riêng.
- Hành lá: lặt rửa sạch, cắt ngắn 2cm,

phần trắng quết nhuyễn cho vào thịt.

- Ngò: bỏ chân, rửa sạch thái nhỏ.
- Ớt: bỏ hột bào xéo mỏng.

Chế biến

1,5 lít nước lạnh nấu sôi cho thịt vào, thịt vừa chín cho cọng cải vào, cọng xanh cho lá cải vào + hành lá nêm tiêu + muối + bột ngọt + nước mắm nêm vừa ăn nhắc xuống.

TRÌNH BÀY

Múc canh ra thố. Rắc tiêu + ngò. Ăn nóng với nước mắm nguyên chất + ớt thái khoanh.

VẬT LIỆU

- 1 giò heo trước 1kg
- 1/2kg măng tươi (măng tre tàu, măng Mạnh Tông)
- 2 tép hành lá
- Tiêu + muối + bột ngọt + nước mắm

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Giò heo: cạo rửa sạch chặt miếng vừa ăn, để ráo.
- Măng: bóc vỏ, lấy phần non bào mỏng luộc sơ cắt miếng vừa ăn để ráo.
- Hành lá: bóc đầu, rửa sạch, cắt ngắn 5cm.

Chế biến

1,5 lit nước nấu sôi cho giò heo vào hầm lửa riu riu vớt bọt, giò heo hầm mềm cho măng vào thêm muối + bột ngọt + nước mắm + hành lá. Khi tất cả chín nêm lại vừa ăn nhắc xuống.

TRÌNH BÀY

Múc canh ra thố. Rắc tiêu.

Ăn kèm với cơm + chén nước mắm nguyên chất + ớt thái khoanh.





VẬT LIỆU

- 400g *sườn non*
- 200g *cà rốt*
- 200g *trái su*
- 300g *khoai tây*
- 2 tép *hành lá* + *ngò*
- *Tiêu* + *muối* + *bột ngọt* + *nước mắm*

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

– Sườn non: rửa sạch, để ráo chật miếng vừa ăn. Ướp chút muối + bột ngọt + nước mắm.

– Cà rốt: gọt vỏ, cắt hột lụu hoặc thái mỏng vừa ăn.

– Su su: gọt vỏ rửa sạch thái hột lụu hoặc thái miếng vừa ăn.

– Khoai tây: gọt vỏ thái hột lụu hoặc xắt miếng vừa ăn.

– Hành lá: bóc vỏ đen bỏ, rửa sạch cắt ngắn 2cm.

– Ngò: bỏ chân rửa sạch xắt nhuyễn.

Chế biến

1,5 lít nước lạnh nấu sôi cho sườn hầm lùa riu riu vớt bọt kể đến cho cà rốt giàn mềm cho khoai tây cuối cùng là su su.

Khi tất cả chín mềm cho hành lá cắt ngắn vào + tiêu + muối + bột ngọt + nước mắm.

Nêm vừa ăn nhắc xuống.

TRÌNH BÀY

Múc canh ra thố. Rắc tiêu + ngò.

Ăn nóng với cơm + chén nước mắm nguyên chất.

SỐT CHUA NGỌT

VẬT LIỆU

– 100g cà hộp – 3 ruột cà chua chín đỏ – 6 tép tỏi – 2 muỗng súp màu hột điêu – 5 muỗng súp dầu ăn – 1 muỗng súp tương xí muội – 1 muỗng cà phê muối – 1 muỗng súp xì dầu – 3 muỗng súp kíp chấp hoặc giấm trắng – 1 muỗng súp bột n้ำng.

CÁCH LÀM

Chuẩn bị: Ruột cà chua: bỏ hột bầm nhuyễn. – Tỏi: đập dập, bóc vỏ bầm nhuyễn. – Bột n้ำng: quậy với 2 muỗng súp nước lạnh rây lại.

Chế biến: 2 muỗng súp dầu ăn + tỏi bầm phi vàng + cà chua bầm nhuyễn + màu hột điêu + gia vị + nước lèo. Nêm lại vừa ăn cho bột n้ำng vào sốt sanh sánh, chua chua ngọt ngọt là được.

TƯƠNG CHẤM

VẬT LIỆU

– 200g tương hột loại ngon – 50g đậu xanh cà – 1 vắt me chín 50g – 1 trái ớt chín – 100g đậu phộng – 2 muỗng súp dầu ăn – 6 tép tỏi – 4 muỗng súp đường – 1 muỗng cà phê bột ngọt

CÁCH LÀM

Chuẩn bị: Tương hột: rây hột và nước tương, hột tương xay nhuyễn. – Đậu xanh: ngâm nước, dái vỏ sạch, cho chút nước lạnh sâm sấp + chút muối nấu chín mềm, đánh nhuyễn đậu xanh. – Me: cho nước sôi vào dầm lấy 2 – 3 muỗng súp nước me thật đặc. – Ớt: bỏ hột, bầm nhuyễn. – Đậu phộng: cho chút muối rang vàng, bóc vỏ bầm nhuyễn.

Chế biến: Dầu ăn + tỏi bầm phi vàng cho tương vào xào + đậu xanh + gia vị + nước me. Nêm lại vừa ăn.

Cuối cùng cho bột n้ำng vào + ớt bầm sau cùng. Khi dùng rắc thêm đậu phộng + ớt bầm.

MẮM NÊM

VẬT LIỆU

– 1 xí mắm nêm loại ngon – 1 trái khóm – 1 trái ớt to chín đỏ – 3 trái chanh to – Đường + bột ngọt + dầu ăn + 6 tép tỏi + 100g sá bầm.

CÁCH LÀM

Chuẩn bị: Mắm nêm: cho qua rây thưa chế nước sôi vào bỗ xác, lấy nước. – Khóm: bỗ cùi bầm nhuyễn. – Sá: bầm nhuyễn. – Tỏi: đập dập, bỏ vỏ bầm nhuyễn. – Chanh: vắt lấy nước. – Ớt: bầm nhuyễn bỏ hột.

Chế biến: Chảo nóng cho dầu vào. Dầu để thật nóng cho tỏi + sá phi vàng, cho khóm + đường + bột ngọt. Xào thật thấm.

Cho hỗn hợp này vào mắm nêm + chanh + đường + ớt bầm nhuyễn.

NƯỚC MẮM ME

VẬT LIỆU

– 1 vắt me chín 50g – 50g đường cát trắng – 1 trái ớt chín đỏ – 1/2 chén nước mắm ngon

CÁCH LÀM

Chuẩn bị: Me: cho nước sôi vào dầm lấy 8 muỗng súp nước me đặc bỏ hột. – Ớt: rửa sạch, bỏ hột bầm nhuyễn.

Chế biến: 8 muỗng súp đường + 8 muỗng súp nước me quậy thật tan đều đường cho nước mắm vào nêm lại vừa ăn.



SỐT DÂU GIẤM

VẬT LIỆU

- 1 chén giám nuôi - 2 muỗng súp dầu ăn - 1 muỗng súp hành tây + ngò băm - 2 muỗng súp đường - 1/2 muỗng cà phê bột ngọt. - 1 muỗng cà phê tiêu - 1 muỗng cà phê muối.

CÁCH LÀM

Trộn chung: Giấm + dầu ăn + hành tây (bào mòng) + ngò băm + đường + bột ngọt + tiêu + muối trộn cho đều.

SỐT XÍ MUỘI

VẬT LIỆU

- 1/2 chai tương xí muối - 1/4 chai tương ớt + xì dầu - 6 tép tỏi + dầu ăn + đường + muối + bột ngọt - Kip cháp hoặc giấm nuôi - 1/2 chén nước leo dùng hầm xương lấy nước ngọt - 1 muỗng súp bột nǎng

CÁCH LÀM

Chuẩn bị: Tỏi: đập dập bóc vỏ bầm nhuyễn. – Bột năng: quậy chút nước lạnh.

Chế biến: Chào nóng cho 2 muỗng súp dầu + 1 muỗng súp tỏi băm phi vàng cho tương xí muội + tương ớt vào xào lên thật đều + 1/2 muỗng cà phê muối + 3 muỗng súp đường + 1/2 muỗng cà phê bột ngọt + 4 muỗng súp kíp cháb + nước dùng. Nêm lại vừa ăn cho bột nang quấy chút nước lạnh vào cho sợi sanh sánh.

NUỚC MẮM ĐẶC

VẬT LIỆU

- Chanh + tỏi + ớt - 8 muỗng súp nước mắm ngọt - 8 muỗng súp đường - 8 muỗng súp nước cốt trái chanh - 1 muỗng súp tỏi băm - 1 muỗng súp ớt băm.



CÁCH LÀM

Chuẩn bị: Chanh: rửa sạch vắt lá
muỗng nước – Tỏi: đập dập, bóc vỏ
nhuyễn lấy 1 muỗng súp – Ớt: rửa sạch
bỏ hột, băm nhuyễn.

Chế biến: Tỏi băm + ớt băm trộn thật đều + đường + nước mắm quậy tan + nước cốt trái chanh + nước ấm cho tan đều nêm lại vừa ăn.

NƯỚC MẮM LOĀNG

VẬT LIỆU

- 1/2 chén nước mắm ngọt - 1 trái
xiêm - 4-6 muỗng súp đường -
muỗng cà phê bột ngọt - 1/2 chai se
up - 1 trái chanh - 1 trái ớt to chín

CÁCH LÀM

Chuẩn bị: Dừa xiêm: lấy nước dù
Ớt: bo hột, băm nhuyễn

Chế biến: Nước dứa xiêm + dưới bột ngọt cho lên bếp nấu tan nhắc xúi cho nước mắm vào quậy đều để nguội seven úp vào + nước cốt trái chanh vừa ăn.

NUỚC MẮM GỪNG

VẬT LIỆU

- 1 nhánh gừng nhỏ - 1 trái ớt chín nhỏ
 - 1/2 chén nước mắm ngọt - 50g đậu cát trắng - 4 trái chanh

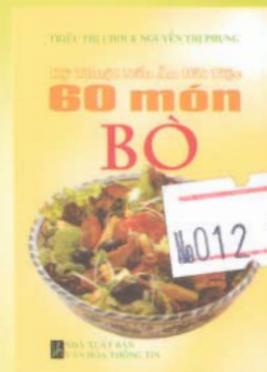
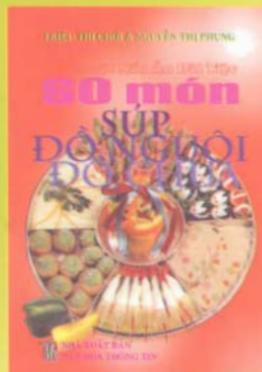
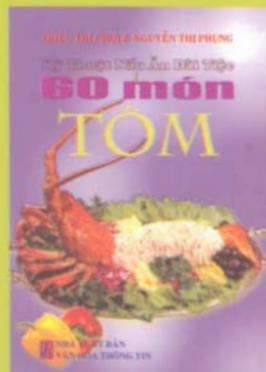
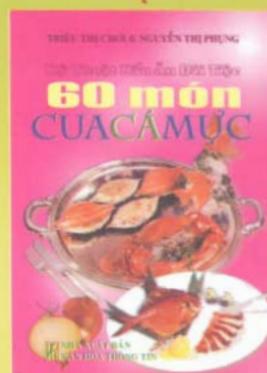
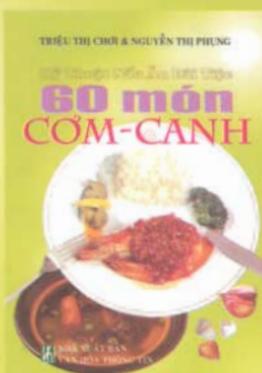
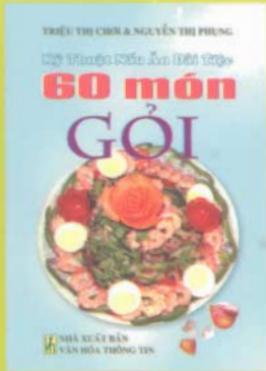
CÁCH LÀM

Chuẩn bị: – Gừng: gọt vỏ rửa sạch
mỏng băm nhuyễn – Chanh: vắt lấy nước

Mời Bạn Tìm Đọc

NHÀ SÁCH TRẺ

394 Nguyễn Thị Minh Khai, Q.3, TPHCM
ĐT: 8344030 - 8344029 Fax: (08) 8344029



Chủ trách nhiệm xuất bản: AN CHƯƠNG. Biên tập: THU THỦY.
Bìa & trinh bày: HOÀI ĐỨC. Đơn vị liên doanh: © Cty Văn hóa Thời Đại.
In 1.000 cuốn, khổ 14,5 x 20,5cm tại XN In 5. Số xuất bản: 1232/XB-QLXB/3-VHTT ngày 7.9.2001. In xong và nộp lưu chiểu Quý IV/2001.

Giá: 25.000đ