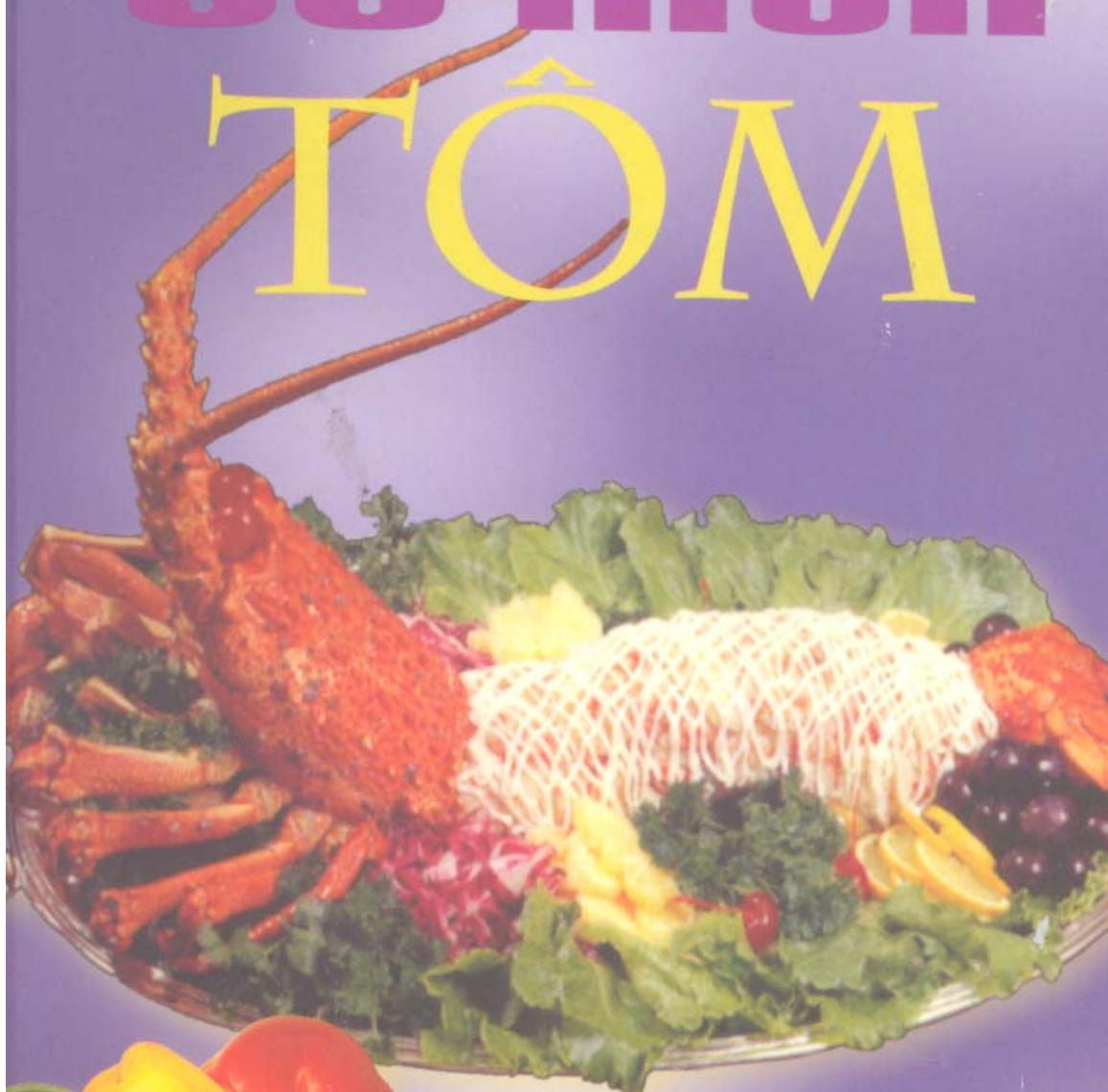


TRIỆU THỊ CHƠI & NGUYỄN THỊ PHỤNG

Kỹ Thuật Nấu Ăn Đãi Tiệc  
**60 món**  
**TÔM**



NHÀ XUẤT BẢN  
VĂN HÓA THÔNG TIN.

TRIỆU THỊ CHƠI  
NGUYỄN THỊ PHỤNG

KỸ THUẬT NẤU ĂN ĐÃI TIỆC

60 món  
*Tôm*



NHÀ XUẤT BẢN VĂN HÓA THÔNG TIN

Tôm lăn bột	3	Chạo tôm	34
Bách hoa còng cua	4	Nem nướng	35
Tôm bọc chiên giòn	5	Tôm tứ vị	36
Tôm chiên cốt	6	Tôm bát trân	37
Tôm hồng bọc mía	7	Tôm cuộn	38
Tai nấm nhồi tôm hấp	8	Tôm sốt chao	39
Tôm càng uyên ương	9	Tôm thẻ sốt Hoa Kỳ	40
Tôm lụi tứ quý	10	Tôm lạnh	41
Chả giò lồng đèn	11	Trứng cút bọc tôm	42
Tôm nướng mỡ chài	12	Tôm cua nghêu đút lò	43
Tôm hoàng hậu	13	Tôm nướng lá lốt	44
Bánh mì tôm	14	Tôm giòn kim ngân	45
Tôm bọc xôi chiên	15	Tôm tơ hồng	46
Tôm nhúng giấm	16	Tôm chiên xù	47
Cẩm tú lan hoa	17	Tôm phẩn	48
Tam kẹp tôm thẻ	18	Tôm bao quản	49
Tôm Tứ Xuyên	19	Ra gu chuỗi	50
Tôm quân cờ chiên xù	20	Tôm sốt trứng	51
Tôm đồng tiền	21	Tôm xào nấm đông cô	52
Tôm rang me	22	Tôm bá vương	53
Tôm dạ hội	23	Tôm chiên cơm cháy	54
Tôm hoàng bào	24	Tôm chi lan Bắc Kinh	55
Tôm cuộn phô mai	25	Dái tôm	56
Tôm rim cốt dừa	26	Tôm Thái Lan	57
Tôm thẻ bọc da gà	27	Kim chi hủ	58
Tôm hắc bạch công tử	28	Chả giò pha lê	59
Tôm hấp nước dừa	29	Tôm rang muối ớt	60
Chả giò bò bía	30	Tam anh hùng	61
Chả giò cối	31	Tôm hí hoa viên	62
Chả giò rế	32	Cách làm nước chấm	63
Hoành thánh	33		



# tôm lăn bột

(Hà ẩn long trì)

## VẬT LIỆU

- 1kg tôm bạc thè to - 1 nhánh gừng
- 1 cây xà lách Đà Lạt - 2 trái cà - ngò - 2 trái ớt
- \* Bột giòn \* Sốt chua ngọt
- Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + dầu ăn

## CÁCH LÀM

### Chuẩn bị

- Tôm: bóc vỏ, chẻ lưng, chừa đuôi, chà muối, rửa sạch, để ráo.

Ướp tôm:

- 1 muỗng cà phê tiêu.
  - 2 muỗng cà phê bột ngọt.
  - 2 muỗng súp nước tỏi.
  - 2 muỗng súp gừng băm.
  - 2 muỗng cà phê dầu mè.
- Để tôm thấm 30 phút.

- Gừng: gọt vỏ, băm nhuyễn.
- Xà lách: rửa sạch.
- Cà: 1 trái thái mỏng, 1 trái tialectica hoa.
- Ngò: rửa sạch.
- Ớt: 1 trái tialectica hoa, 1 trái bào xéo.
- Tỏi: băm nhuyễn cho nước sôi và vắt lấy 2 muỗng nước tỏi.

### Chế biến

Lăn tôm qua bột năng khô, nhúng tôm qua bột giòn nước. Chảo dầu nhiều vừa nóng cho tôm vào chiên vàng, giòn vớt ra để ráo.





### VẬT LIỆU

- 16 càng cua loại vừa, dã lột vỏ sần chua dầu càng để cầm - 200g giò sống - 200g tôm bạc thè to - 100g cá thác lác + 3 tép hành lá - Ngò + 2 trái cà + 2 trái ớt + 100g xà lách xoong - 1/2 gói bột giòn + 1 muỗng cà phê bột nồi + 1 muỗng súp màu hột điều đỏ + 100g củ cải đỏ tráng ngâm chua.

### CÁCH LÀM

#### Chuẩn bị

- Càng cua: luộc chín, bóc vỏ, chừa chút lại ngay đầu càng cua, ướp chút tiêu + bột ngọt lăn qua bột năng khô. - Tôm: bóc vỏ, rút chỉ đen, chà chút muối rửa sạch, lau khô, đập dập, quết cho dai. Khi quết cho vài tép hành lá tráng vào + tỏi bầm nhuyễn + giò sống, cho vào từ từ + lòng tráng. - Cá thác lác: nêm chút tiêu + bột ngọt, dùng muỗng đánh với nước lạnh, pha chút muối cho cá được dai. - Tương xí muội: 1 muỗng súp dầu phi + 1/2 muỗng súp tỏi bầm nhuyễn phi vàng cho 3 muỗng súp tương xí muội vào chút muối + chút

bột ngọt + 1 muỗng cà phê xì dầu. Nêm lại vừa ăn, nhắc xuống.

#### Chế biến

Trộn chung: giò sống + cá thác lác + tôm + 1 muỗng cà phê tiêu + 2 muỗng cà phê bột ngọt trộn đều chia làm 16 phần. Ém nhân vào càng cua thoa dầu bên ngoài cho được bóng và đẹp, lăn qua bột năng nhúng qua bột giòn nước. Chảo dầu nhiều vừa nóng cho càng cua đem chiên lửa trung bình. Càng cua giòn vàng vớt ra để ráo.

#### Cách dùng

- Xếp càng cua ra dĩa. Xung quanh xếp xà lách xoong + cà thái mỏng. Rải ngò, cà, ớt ở giữa cho đẹp.

## VẬT LIỆU

- 600g tôm bạc thè to – 100g giò sống – 2 củ khoai tây to – 1 lòng trắng hến vịt lạt – 1/2 gói bột xù trắng
- Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + dầu ăn + xì dầu
- 1 muỗng súp bột cà ri – 1 muỗng súp sữa tươi – Ngò
- 2 hộp gà đánh tan

## CÁCH LÀM

### Chuẩn bị

– Tôm: bóc vỏ, rút chỉ đen chà chút muối rửa sạch lau khô đập dập quết cho dai + 2 tép hành lá lấy phần trắng + giò sống quết thật dai + lòng trắng hến vịt nêm tiêu + bột ngọt thoa dầu vò lại viên hơi dài.

– Khoai tây: luộc chín bóc vỏ xay nhuyễn, 1/2 ướp gia vị + 1/2 bột cà ri + sữa tươi gia vị.

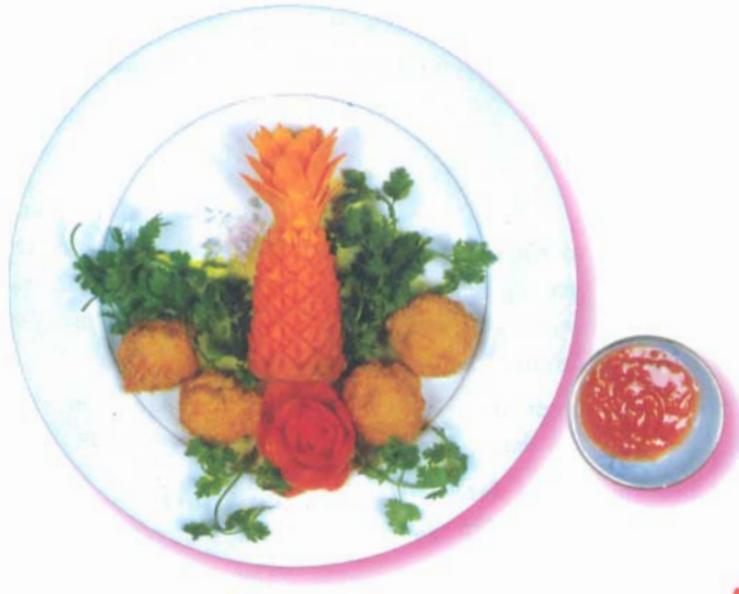
- Bánh mì: cho ra mâm.
- Tỏi: đập dập bóc vỏ bầm nhuyễn.

### Chế biến

– Bọc khoai tây vào tôm cho đều, nhún qua hộp gà lăn qua bột mì khô, chảo dầu nhiều vừa nóng, lửa vừa cho tôm vào chiên giòn vàng, lấy tôm ra để ráo.

### TRÌNH BÀY

- Cho tôm ra dĩa.
- Dọn kèm chén tương xí muội + tương ớt.





## VẬT LIỆU

- 600g tôm bạc thè to - 100g cá thác lác
- 300g tôm bạc thè to - 200g giò sống
- 200g cỏm xanh - Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + dầu ăn + xì dầu + chút gừng

## CÁCH LÀM

### Chuẩn bị

- 600g tôm: bóc vỏ rút chỉ đen, chừa đuôi, chà chút muối rửa sạch để ráo, ướp vào tôm: tiêu + bột ngọt + tỏi + gừng: băm nhuyễn, để tôm thấm 15 phút.

- Cá thác lác: nêm chút tiêu + bột ngọt, đánh với nước muối cho dai.

- Tôm: bóc vỏ, rút chỉ đen chà chút muối rửa sạch lau khô đập dập quết dai, giò sống vào quết thật dai.

- Gừng+ tỏi: băm nhuyễn.

### Chế biến

Trộn chung: Cá + tôm quết + giò sống + tiêu + bột ngọt + tỏi, chia số nhân bằng số con tôm, ém nhân chặt vào con tôm, chừa đuôi lại, lăn qua cỏm xanh, đem hấp sơ 10 phút.

- Chảo dầu nóng, cho tôm vào chiên vàng giòn vớt ra để ráo.

### TRÌNH BÀY

Xếp tôm ra dĩa.

Dọn kèm chén xì dầu ớt thái khoanh. Chén tương xí muội hoặc tương ớt.

## VẬT LIỆU

- 1kg tôm bạc thẻ to + 100g giò sống + 1 lòng trắng hột vịt
- 20 khúc mía lau + 4 tép hành lá lấy phần trắng
- Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + dầu ăn + tương ớt

## CÁCH LÀM

### Chuẩn bị

- Tôm: bóc vỏ, rút chỉ đen chà chút muối rửa sạch, lau khô, đập dập, quết cho dai + giò sống vào quết cho dai và quyên vào nhau, lòng trắng cho vào từ từ quết tiếp tục cho thật dai + tiêu + bột ngọt + hành lá đập dập + tỏi.

- Mía: gọt vỏ, chặt khúc ngắn 8cm.
- Hành lá: rửa sạch, đập nhuyễn.
- Tỏi: đập dập, bóc vỏ, băm nhuyễn.

### Chế biến

Chia số nhân bằng số khúc mía lau bọc tôm vào mía, thoa dầu cho tôm đượm bông và mịn. Xửng nước sôi cho tôm lên hấp 10 phút. Chảo dầu nóng cho tôm và chiên vàng. (Dầu nhiều lửa trung bình).

### TRÌNH BÀY

Xếp tôm ra dĩa.

Dọn kèm chén tương xí muội hoặc tương ớt. Dĩa đồ chua + kiệu.





### VẬT LIỆU

- 16 tai nấm đông cô lựa loại vừa
- 600g tôm bạc thẻ to
- 200g giò sống
- 3 tép hành lá lấy phần trắng
- 100g bột năng + 1 lòng trắng hột vịt hoặc hột gà

### CÁCH LÀM

#### Chuẩn bị

- Nấm: ngâm nước gọt chân rửa sạch để ráo.

- Tôm: bóc vỏ rút chỉ đen chà chút muối, rửa sạch lau khô, quết dai + giò sống vào quết từ từ cho quyện vào nhau + lòng trắng hột gà vào + tiêu + bột ngọt + hành lá lấy phần trắng + tỏi băm nêm lại cho vừa ăn.

- Hành lá: lấy phần trắng quết tôm.  
- Tỏi: đập dập, bóc vỏ băm nhuyễn.

#### Chế biến

Đặt miếng nấm lên tay, lật bề nhám thoa chút bột năng, trét nhân tôm lên ở giữa thoa chút dầu, cho nhân bóng và ém chặt vào tai nấm. Xứng nước sôi cho tai nấm vào hấp 15 phút. Chảo dầu nhiều cho tai nấm vào chiên sơ cho giòn.

#### TRÌNH BÀY

- Xếp nấm ra dĩa.
- Ăn kèm đồ chua + tương ớt + xi dầu + ớt thái khoanh.

## VẬT LIỆU

- 6 con tôm càng khoảng 1kg – 300g tôm bạc thè to + 1/2 lòng trắng hột vịt
- + 1 tép hành lá lấy phần trắng – 1 trái dưa leo – ngò – 3 trái cà – 2 trái ớt
- 1 tai nấm đông cô – chút gừng – 2 muỗng súp bột năng – Tiêu + muối đường + bột ngọt + tỏi + dầu ăn + xì dầu

## CÁCH LÀM

### Chuẩn bị

– Tôm càng: bóc vỏ, bỏ chỉ đen, chừa đuôi và đầu, đem rửa sạch lau khô. Dùng dao cắt dọc trên lưng tôm, đừng cắt sâu, tôm sẽ bị đứt hai. Ướp tôm với: 1 muỗng cà phê tiêu + 1/2 muỗng cà phê bột ngọt + 1 muỗng súp tỏi băm hoặc nước tỏi + 1 muỗng súp gừng băm. Để tôm thấm 30 phút. – Tôm bạc thè: bóc vỏ rút chỉ đen chà chút muối, rửa sạch, lau khô đập dập, quết cho dai + hành lá lấy phần trắng + tiêu + bột ngọt + lòng trắng hột vịt quết cho tôm thật dai. – Dưa leo: rửa sạch tía hoa. – Ngò: bỏ chân rửa sạch để ráo. – Cà – Ớt: tía hoa. – Nấm đông cô: ngâm nước gọt chân thái sợi nhuyễn trộn chung với tôm.

### Chế biến

Rắc ít bột năng lên lưng tôm cho tôm nấm giả vào đường rãnh này, cho da nhiều vào chảo để dầu nóng đem chi vàng (lửa trung bình). Tôm càng và lấy ra để ráo.

### TRÌNH BÀY

- Xếp tôm ra dĩa, xung quanh để dưa leo tía hoa + ngò + ớt xen kẽ. Dọn kèm xì dầu ớt thái khoanh.
- Chén tương xí muội hoặc chén sốt.
- Sốt:** Chảo nóng cho 1 muỗng súp tỏi băm phi vàng cho 4 muỗng súp tươm cà vào + 1 muỗng súp đường + 1/2 muỗng cà phê muối + 2 muỗng súp kíp chắp + muỗng cà phê bột năng + chút nước dùn

Nêm lại vừa ăn. Sốt sa sánh nhắc xuống.





### VẬT LIỆU

- 1kg tôm bạc sú loại vừa (16 con) - 1 củ cà rốt - 1 trái ớt Đà Lạt
- 1 củ hành tây trắng - Tre vuốt dài 15cm, dẹp
- Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + dầu ăn + gừng + mật ong.

### CÁCH LÀM

#### Chuẩn bị

- Tôm: bóc vỏ chừa đuôi rút chỉ đen, chà muối rửa sạch cho tôm vào miếng nylon ép cho tôm hơi dẹp ra.

Üớp tôm:

- 1 muỗng cà phê tiêu đen.
- 1/2 muỗng cà phê bột ngọt.
- 1 muỗng súp nước tỏi.
- 1 muỗng súp nước gừng.
- 1 muỗng cà phê dầu mè.
- 1 muỗng súp tương ớt.
- 2 muỗng súp mật ong + 2 muỗng súp nước màu thăng.

Để tôm thấm 30 phút.

- Ớt Đà Lạt: cắt vuông miếng vừa ăn xào sơ. - Hành tây: cắt miếng vừa ăn xào sơ. - Cà rốt: gọt vỏ cắt khoanh tròn 0,3cm xào sơ.

#### Chế biến

Dùng cây ghim nhọn ghim 1 miếng cà rốt, 1 miếng hành tây, kế đến ớt kế đến tôm, tiếp tục đến hết ghim, lửa than vừa cho tôm lên nướng, tôm chín thơm láy ra.

#### TRÌNH BÀY

Xếp tôm ra đĩa. Xung quanh để xà lách + cà thái mỏng + ngò.

Dọn kèm tương ớt hoặc tương xí muội.

## VẬT LIỆU

- 30 bánh tráng trăng nhỏ - 300g thịt nạc cua - 300g tôm bạc thẻ to  
300g thịt nạc dăm - 300g khoai môn tàu loại to - Rau + giá + xà lá  
+ dưa leo + bánh hỏi + 6 tép hành lá. - dầu ăn - 1 lon bia - Nước mắm chanh ớt - 1 trái dừa xiêm

## CÁCH LÀM

### Chuẩn bị

- Bánh tráng: ủ lá chuối 1 đêm cho bánh được dẻo và mềm, cắt bìa cứng bỏ, cắt đôi bánh tráng.
- Thịt nạc cua: ria bỏ xương.
- Tôm bạc thẻ: lột vỏ, rút chỉ đen, chà muối rửa sạch lau khô, đập dập quết nhuyễn với hành lá lấy phần trắng.
- Thịt nạc dăm: băm nhuyễn.
- Khoai môn: bào mỏng, thái sợi nhuyễn và ngắn 1cm.
- Đậu phộng: rang với 1 chút muối, bóc vỏ, giã vừa nát. - Lượng bia bằng nước dừa xiêm.

### Chế biến

Trộn chung: thịt nạc cua + tôm + thịt nạc dăm + khoai môn + 1/2 muỗng phè tiêu + 2 muỗng cà phê bột ngọt + muỗng súp tỏi băm .

- Trải bánh tráng lên thớt, thoa hỗn hợp vào 1 mặt (thoa ít), lật mặt kia có nhân vào, gấp 2 bên lại, cuốn tròn.

Chảo dầu nóng cho vài giọt chanh vào - cho chả giò để phần gấp mí xuốp chảo trước, để 1 lần 15 cuốn, chiên dù

sạn trở đều, đừng đảo nhiều lần, dù sạn xốc đều chả giò. Chả giò và giòn đều lấy ra để ráo.

Chiên hết một chảo, chiên tiếp chảo khác (không được lật ra bò vô từng cuốn chả giò)





## VẬT LIỆU

- 300g thịt nạc dăm + 100g giò sống + 300g tôm bạc thè + 300g mỡ chài
- + 12 cây sả - Ngò - cà - ớt - tiêu hột - hành tím - 1 muỗng súp bột nǎng
- 1 lòng trắng trứng vịt hoặc trứng gà - Tiêu + muối + đường + bột ngọt
- + tỏi + dầu ăn + xi dầu + dầu mè

## CÁCH LÀM

### Chuẩn bị

- Thịt nạc dăm: rửa sạch, để ráo xay nhuyễn hoặc băm nhuyễn. - Tôm: bóc vỏ, rút chỉ đen chà chút muối, rửa sạch lau khô, đập dập quết dai cho giò sống vào quết từ từ cho dai + thịt nạc dăm + lòng trắng trứng quết dai. - Mỡ chài: rửa sạch, để ráo ướp chút tiêu + muối + bột ngọt. - Sả: chặt bỏ đầu, đuôi, rửa sạch, cắt khúc 10cm. - Ngò: bỏ chân, rửa sạch để ráo. - Cà - ớt: tia hoa. - Tỏi: đập dập bóc vỏ, băm nhuyễn. - Hành tím: bóc vỏ băm nhuyễn.

### Chế biến

Thịt nạc + giò sống + tôm đập cho dai + 2 muỗng cà phê tiêu + chút muối + 2 muỗng súp đường + 1/2 muỗng cà phê bột ngọt + tỏi băm + tiêu hột + hành tím + bột nǎng trộn lại đều, chia nhân làm 12 phần bằng nhau, bọc nhân vào cây sả, thoa chút dầu bên ngoài cho nhân bóng và đẹp, bọc mỡ chài xung quanh, than nóng, đem tôm nướng lửa than trung bình.

### TRÌNH BÀY

- Xếp tôm ra đĩa, rải ngò - cà - ớt tia hoa xếp xung quanh. - Dọn kèm chén tương ớt hoặc tương xí muội.

# tôm hoàng hậu

## VẬT LIỆU

- 16 con tôm bạc thè hoặc tôm sú - 100g giò sống - 100g thịt nạc cua  
100g cá thác lác - 100g thịt nạc dăm - 16 miếng hoành thánh mỏng Gi  
vị: tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + dầu ăn + gừng + dầu mè - 200  
xà lách xoong - 1 củ hành tây trắng - giấm - Bột giòn
- Sốt chua ngọt: 100g cà hộp + 2 ruột cà + 1 muỗng súp màu hột điêu đố  
1/2 chén nước lạnh + tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + dầu mè + dâ  
hào + xì dầu + kíp chấp hoặc giấm + tương xí muội + 1 muỗng súp bột  
năng quậy chút nước lạnh.

## CÁCH LÀM

### Chuẩn bị

- Tôm: lột vỏ, rút chỉ đen chà muối, chà đuôi rửa sạch để ráo. Ướp tôm: tiêu + bột ngọt + tỏi băm + gừng băm + chút dầu mè để tôm thấm 15 phút.

- Cua: ria thịt nhỏ.  
- Cá thác lác: nêm tiêu + bột ngọt + dầu mè quết cho dai.

- Nạc dăm: băm nhuyễn.  
- Sốt: 1 muỗng súp mỡ phi cho 1 muỗng cà phê tỏi băm vào phi vàng + ruột cà băm nhuyễn + cà hộp

+ màu hột điêu đố +

tiêu + muối +

đường + bột

ngöt + dầu mè

+ dầu hào + xì

dầu + kíp

chấp + tương

xí muội +

nước lạnh hoặc nước lèo.

Nêm lại chua

chua ngọt ngọt cho

bột năng vào cho sốt

sanh sánh là được. Muốn ngon cho chả  
tương ớt vào.

### Chế biến

Trộn chung: thịt nạc cua + thịt nạc dăm + giò sống + cá thác lác. Nêm tiêu + bột ngọt + tỏi + dầu mè.

Chia số nhân bằng số tôm. Ém chả  
nhân vào tôm chà đuôi tôm lại, thoa m  
bên ngoài cho tôm bóng đẹp. Nhúng tôm  
qua bột giòn đem chiên lửa trung bình.

Bọc miếng hoành thánh 2 đầu dín  
lại đem chiên lần 2 (chiên vàng).

### Cách dùng

Xếp xà lách dưới dĩa, rải hành  
tây lên + dầu giấm.

Xếp tôm xung quanh  
cà thái mỏng + ngò + ó  
tía hoa.

Món này dùng với sô  
cà chua.





## VẬT LIỆU

- 1 ổ bánh mì ngọt loại lớn (lựa loại mới) – Ngò + 100g bơ ngon – 1/2 muỗng cà phê muối – 1 muỗng súp bột ngọt – 12 con tôm đất loại to + gừng ít + lòng đỏ hột gà – 200g thịt nạc dăm, hoặc thịt nạc gà – 1/2 muỗng cà phê tiêu – 1 muỗng súp đường – 1 muỗng cà phê tỏi băm, 12 cây tre

## CÁCH LÀM

### Chuẩn bị

- Bánh mì: xắt lát 0,5cm, xắt 12 miếng, dùng ống cán, cánh bánh mì mỏng ra (bánh mì cũ dễ bể ra khó cán hơn bánh mì mới).
- Nạc dăm: xay nhuyễn, ướp gia vị.
- Néo là thịt nạc gà: thái mỏng nhở.
- Tôm: lột vỏ, chừa đuôi, chẻ lưng ướp gia vị + gừng băm.
- Gừng: lột vỏ, băm nhuyễn.
- Bơ: quậy chung với hột gà cho đều.

### Chế biến

Trải miếng bánh mì lên thớt, dùng muỗng trét bơ lên miếng bánh mì, tán thịt mỏng lên, kế đến là con tôm, đầu tôm quay vào đuôi tôm quay ra ngoài kéo 2 mí bánh mì vào ghim tẩm lại như hình cái quặng trên to, dưới nhỏ, phết bơ lên mặt mỏt lần nữa.

Thùng nướng để nóng trước 10 phút, cho bánh tôm vào nướng, bánh vàng, giòn, trước khi lấy ra phết lòng đỏ lên mặt, nướng lại 15 phút cho bánh mì ra. Bánh này ăn rất ngon, giòn, béo, dễ ăn.

## VẬT LIỆU

- 400g tôm bạc thê to - 1 nhánh gừng
- 100g cối dẹp xanh
- 200g vỏ hoành thánh
- Ngò, 2 trái cà, 2 trái ớt
- Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + dầu ăn + xì dầu
- 1 cây xà lách Đà Lạt - 100g kiệu chua
- Sốt chua ngọt

## CÁCH LÀM

### Chuẩn bị

- Tôm: bóc vỏ chừa đuôi chẻ lưng chà  
chút muối rửa sạch, để ráo ướp tôm:

- 1/2 muỗng cà phê tiêu.
- 1/2 muỗng cà phê muối.
- 1/2 muỗng cà phê bột ngọt.
- 1 muỗng súp tỏi băm.
- 1 muỗng gừng băm.

Để tôm thấm 15 phút.

- Cốm: cho ít nước thấm vào cốm cho  
mềm và dẻo.

- Ngò: rửa sạch để ráo.
- Cà: 1 trái tía hoa 1  
trái thái mỏng.
- Ớt: 1 trái tía hoa.

1 trái bào xéo mỏng.

- Xà lách: rửa sạch để ráo.

### Chế biến

Chia sốt cốm bằng số tôm bọc cốm và  
xung quanh tôm, kế đến bọc miếng hoành  
thánh vào cho thành hình cái phễu (tho  
nước lạnh cho dính) chảo dầu nhiều, vù  
nóng cho tôm vào chiên vàng, tôm vàn  
lấy ra để ráo.

### TRÌNH BÀY

Xếp tôm ra đĩa, xung quanh để xà lách  
ngò, cà, ớt tía hoa xen kẽ.

- Dọn kèm chén sốt chua  
ngöt.

- Chén xì dầu  
thái khoanh.





## VẬT LIỆU

- 1kg tôm bạc thè to hoặc tôm sú + 1 ít gừng – 1 chén giấm nuôi + 1 trái dừa xiêm
- 3 muỗng súp đường + 1/2 muỗng cà phê bột ngọt + 1/2 muỗng cà phê muối + 2 muỗng súp sả bào + 1 muỗng súp tỏi phi + 50g hành tím phi vàng – Rau giá – xà lách – khế – chuối chát – dưa leo – đồ chua – 5 tép hành lá – 100g đậu phộng – Bánh tráng – bánh hỏi

## CÁCH LÀM

### Chuẩn bị

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

Ướp tôm: 1 muỗng cà phê tiêu + 2 muỗng cà phê bột ngọt + 2 muỗng súp gừng băm nhuyễn + 1/2 muỗng cà phê muối + 2 muỗng súp nước tỏi. Để tôm thấm 30 phút.

– Gừng: băm nhuyễn.

– Tỏi: đập dập, bóc vỏ, băm nhuyễn cho chút nước sôi vào vắt lấy nước tỏi.

### Chế biến

Hỗn hợp nấu: giấm + nước dừa + đường + bột ngọt + muối + sả bào + tỏi phi + hành tím phi. Nêm vừa ăn.

### TRÌNH BÀY

– Cho hỗn hợp lên bếp nấu sôi.– Xếp tôm ra dĩa khi ăn đến đâu nhúng tôm vào hỗn hợp đến đó.

– Dọn kèm dĩa bánh tráng – rau – giá – xà lách – khế – chuối chát – đồ chua – bánh hỏi trét mỡ hành – đậu phộng. Dọn kèm chén mắm nêm.

## VẬT LIỆU

- 1kg tôm bạc thẻ to - 400g bông cải Đà Lạt - 2 muỗng súp rượu trắng  
Ngò - 2 trái cà - 2 trái ớt - 1 trái dưa leo - gừng - 1 gói bột giòn - Tiêu  
+ muối + đường + bột ngọt + tỏi + dầu ăn + xì dầu + dầu mè + tương ớt

## CÁCH LÀM

### Chuẩn bị

- Tôm: bóc vỏ, rút chi đen, chừa đuôi chà chút muối, rửa sạch, để ráo, lau khô, ướp gia vị: 1 muỗng cà phê tiêu + 1/2 muỗng cà phê bột ngọt + 1 muỗng súp gừng băm nhuyễn + 1 muỗng cà phê dầu mè + 1 muỗng súp nước tỏi + 2 muỗng súp rượu trắng. Để tôm thấm 30 phút.

- Bột giòn: cho ra tô + chút tiêu + bột ngọt + nước lạnh cho bột sền sệt. Để bột thấm độ 30 phút.

- Bông cải Đà Lạt: cắt ngắn vừa ăn, rửa sạch. Nước sôi cho chút muối + 1 muỗng súp dầu ăn cho bông cải vào luộc chín, vớt ra để ráo. Xào sơ + chút tiêu + bột ngọt.

- Ngò: bỏ chân, rửa sạch để ráo.

- Cà - ớt: tía hoa.

- Dưa leo: tía hoa.

- Tỏi: đập dập, bóc vỏ, băm nhuyễn cho nước sôi vào vắt lấy nước.

- Gừng: gọt vỏ thái mỏng, băm nhuyễn.

### Chế biến

Lăn tôm qua bột năng 1 lớp mỏng Nhúng tôm qua bột giòn. Chảo dầu nhiều nóng cho tôm qua chiên giòn vàng. Vớt ra để ráo. (chiên lửa trung bình).

### TRÌNH BÀY

- Xếp tôm ra đĩa, xung quanh để bông cải Đà Lạt. Xen kẽ ngò - cà - ớt cho đẹp

- Dọn kèm chén xì dầu, ớt thái khoanh

Chén tương xí muội  
tương ớt.





### VẬT LIỆU

– 18 con tôm bạc sù hoặc bac thẻ to – 100g thịt cua – 300g cá thác lác – 300g tôm bạc thẻ – 18 miếng hoành thánh – Sốt chua ngọt – Ngò – cà – ớt – 1 nhánh gừng – 100g xà lách xoong

### CÁCH LÀM

#### Chuẩn bị

– Tôm bạc sù: bóc vỏ, chừa đuôi chẻ lưng chà muối. Rửa sạch để ráo. Ướp: tiêu + bột ngọt + tỏi + dầu mè để tôm thấm 30 phút.

– Thịt cua: ria nhỏ. – Cá thác lác: nêm chút tiêu + bột ngọt đánh với nước muối cho cá dai và trong. – Tôm: bóc vỏ, rút chỉ đen, chà muối rửa sạch, lau khô, đập dập quết cho dai.

- Tỏi: đập dập bóc vỏ, băm nhuyễn.
- Gừng: gọt vỏ, thái sợi nhuyễn.
- Xà lách: rửa sạch để ráo.
- Ngò: rửa sạch. – Cà – ớt: tía hoa

#### Chế biến

Trộn chung: thịt cua + cá thác lác + tôm quết + tiêu + bột ngọt + tôm bằm + dầu mè chia nhán làm 12 phần. Ép nhân vào tôm chừa đuôi lại, đem tôm hấp sơ 10 phút. Bọc miếng vỏ hoành thánh ngoài thoa nước cho dính lại hoặc lòng tráng hột vịt.

Chảo nóng cho vào chiên nhanh tay, lửa vừa. Tôm vàng vớt ra để ráo (bọc thịt mỏng vào tôm không cần đem hấp tôm sẽ ngọt hơn)

#### TRÌNH BÀY

- Xếp xà lách vào giữa. Tôm xếp xung quanh. Rải ngò – cà – ớt cho đẹp.
- Dọn kèm xì dầu ớt thái khoanh.

# tôm tứ xuyên

## VẬT LIỆU

- 1kg tôm đất to hoặc tôm bạc sú
- 100g đậu phộng - Ngò, cà, ớt, rau răm, ngò gai
- Sốt chua ngọt - 4 muỗng súp rượu để trắng
- Gia vị: tiêu + muối + đường + bột ngọt + kíp chấp + dầu mè + dầu hào + xì dầu + tương xí muội + tương ớt
- 2 ruột cà + 100g cà hộp + 2 muỗng súp màu hột điêu đỏ + 2 muỗng súp bột nǎng

## CÁCH LÀM

### Chuẩn bị

- Tôm: rửa sạch, cho chút muối + rượu lên chảo rang khô, tôm chín đỏ, lột vỏ, chưa đuôi.
- Đậu phộng: rang vàng bóc vỏ giã vừa nát.
- Ngò: rửa sạch, để ráo.
- Cà: tia hoa; ớt: thái mỏng.
- Rau răm + ngò gai: thái nhuyễn.
- Sốt: 2 muỗng súp dầu + 1 muỗng súp tỏi băm phi vàng + ruột cà băm + cà hộp + màu hột điêu đỏ + tiêu + muối + đường + bột ngọt + xì dầu + dầu mè + dầu hào + tương xí muội + kíp chấp + tương



ớt + 1 chén nước lạnh. Nêm lại vừa ăn.  
Bột nǎng quậy vào sốt sanh sánh.

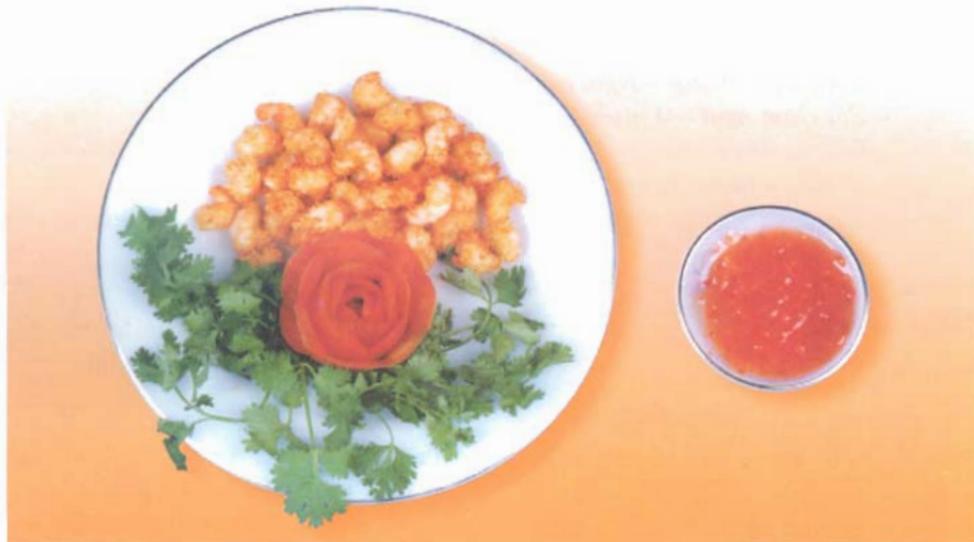
### Chế biến

Trộn chung: Thịt cua + tôm + giò sống + cá nêm chút muối + bột ngọt + tỏi + gừng. Chia số nhân bằng số tôm sú, bọc nhân chặt vào tôm, chưa đuôi tôm lại (thoa dầu cho tôm bóng) đem hấp sơ tôm 10 phút, lăn tôm qua hột gà, cuốn thân bánh mì lạt thành vòng tròn. Chảo dầu nhiều vừa nóng cho tôm vào chiên giòn, vàng, vớt tôm ra để ráo.

### TRÌNH BÀY

Xếp tôm ra đĩa, rắc ngò gai + rau răm + đậu phộng + tiêu.  
Rưới sốt lên. Dùng nóng.





## VẬT LIỆU

- 600g tôm bạc thê to - 2 hộp gà + 100g bột giòn Thái + chút tiêu + chút bột ngọt  
quậy bột tan đều sền sệt - 200g bột xù loại màu trắng - 100g kiệu chua + 100g  
xà lách xoong - 2 trái cà chua + ngò + 1 trái ớt - 100g củ cải đỏ và củ cải trắng  
ngâm chua - Tiêu + bột ngọt + 4 tép tỏi + dầu chiên + tương xí muội + ít gừng

## CÁCH LÀM

### Chuẩn bị

- Tôm bạc thê to: bóc vỏ rút chỉ đen  
chà chút muối, rửa sạch, chừa đuôi để ráo,  
ướp vào tôm: - 1 muỗng cà phê tiêu - 2  
muỗng cà phê bột ngọt - 1 muỗng súp tỏi  
băm - 1 muỗng súp gừng băm Để tôm  
thấm 30 phút.

- Hộp gà: quậy tan (hoặc muốn ngon  
chỉ lấy lòng đỏ bỏ lòng trắng) + 100g bột  
giòn quậy tan vào bột + tiêu + bột ngọt  
(bột sền sệt không lòng và không đặc). -  
Bột xù: cho ra mâm. - Kiệu: cho ra dĩa +  
củ cải đỏ và trắng ngâm chua. - Xà lách:  
bỏ chân, rửa sạch để ráo. - Cà: 1 trái tía

hoa 1 trái thái mỏng. - Ngò: bô chân rửa  
sạch để ráo. - Ớt: 1 trái tía hoa, 1 trái  
bào xéo mỏng cho vào xì dầu.

- Tỏi: đập dập bóc vỏ bầm nhuyễn.

### Chế biến

Cho tôm nhúng qua hộp gà, lăn qua  
bột xù một lớp dày.

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

### TRÌNH BÀY

Ở giữa để xà lách xoong + cà thái  
mỏng. Xếp tôm xung quanh. Xen kẽ ngò  
ớt cho đẹp.

Dọn kèm chén tương xí muội.

Chén xì dầu + ớt thái khoanh.

## VẬT LIỆU

- 2 ổ bánh mì lạt loại nhỏ – 600g tôm bạc thẻ to – 50g mì sợi tươi nhỏ – 1 hột vịt lạt – 1 muỗng cà phê bột nǎng – 100g xà lách xoong – ngò – 2 trái cà – 2 trái ớt – 2 tép hành lá – Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + dấm + xì dầu + dầu mè.

## CÁCH LÀM

### Chuẩn bị

– Bánh mì lạt: bỏ rìa cứng, thái mỏng 0,3cm.

– Tôm: bóc vỏ, rút chỉ đen chà chút muối, rửa sạch, lau khô đập dập quết cho dai + hành lá lấy phần trắng + tiêu + bột ngọt + tỏi bầm.

– Mì sợi: cắt ngắn 10cm.

– Hột vịt lạt: 2 hột quay tan, còn lại 2 hột quay tan rây lại nêm chút tiêu + muối + bột ngọt + bột nǎng quay với nước lạnh tráng mỏng, cắt thành vòng tròn 3cm như đồng tiền (hoặc thay bằng lá hành thánh).

– Xà lách: rửa sạch để ráo. – Ngò: rửa sạch. – Cà: 1 trái tía hoa, 1 trái thái mỏng.

– Ớt: 1 trái tía hoa, 1 trái bào xé mỏng.

– Tỏi: bầm nhuyễn.

– Hành lá: lấy phần trắng quết tôm

### Chế biến

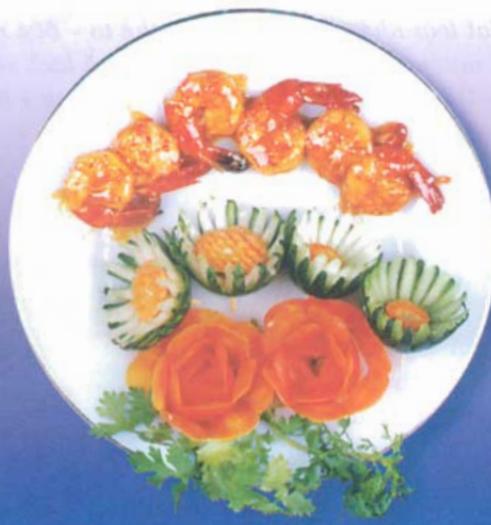
Để miếng bánh mì lên tay, cho tôm vào giữa quấn cọng mì xung quanh tôm để miếng hột vịt lén tôm, thoa lòng đất lên mặt cho phủ kín, chảo dầu nhiều, lùi trung bình cho bánh mì lên, chiên bánh mì vàng lấy ra để ráo.

### TRÌNH BÀY

– Xếp xà lách xoong ra đĩa. Xung quanh xếp bánh mì – ngò – cà – ớt tía hoa xếp xen kẽ.

– Dọn kèm chén xì dầu ớt thái khoan





## VẬT LIỆU

- 600g tôm bạc thẻ to hoặc tôm sú
- 1 vắt me chín 100g
- 1/2 chén nước lèo - 1 chút gừng - 1 muỗng súp màu hột điêu đỏ
- 100g xà lách xoong - ngò - cà - ớt
- Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + dầu mè + dầu ăn
- 1 muỗng súp bột năng quậy với 3 muỗng súp nước lạnh

## CÁCH LÀM

### Chuẩn bị

- Tôm: rửa sạch, để ráo cho chút muối rang khô, bóc vỏ chừa đuôi.
- Me chín: cho nước nóng vào đầm lấy 3 muỗng súp đặc.
- Gừng: gọt vỏ băm nhuyễn.
- Tỏi: bóc vỏ, băm nhuyễn.
- Xà lách xoong: rửa sạch, để ráo.
- Ngò: rửa sạch; cà + ớt: tía hoa.

### Chế biến

2 muỗng súp dầu ăn + 1 muỗng súp tỏi

+ 1 muỗng súp gừng băm nhuyễn + nước me + nước lèo + gia vị.

Nêm lại chua chua, ngọt ngọt + màu hột điêu đỏ + bột năng quậy vào hỗn hợp sanh sánh là được, cho tôm vào xốc đều, hỗn hợp sền sệt mới ngon.

### Cách dùng

Món này dùng nóng với muối tiêu chanh, xà lách xoong. Rải ngò xung quanh + cà ớt tía hoa cho đẹp.

# tôm dạ hội

## VẬT LIỆU

- 600g tôm bạc thè to
- 300g giò sống
- 200g lá hoành thánh
- 2 cây xà lách Đà Lạt - ngò - 2 trái cà - 2 trái ớt - gừng
- Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + dầu ăn + xì dầu + dầu mè
- Sốt chua ngọt

## CÁCH LÀM

### Chuẩn bị

- Tôm: bóc vỏ rút chỉ đen, chà muối, rửa sạch để ráo. Ướp tôm: 1 muỗng cà phê tiêu + 1/2 muỗng cà phê bột ngọt + 1 muỗng súp tỏi băm hoặc nước tỏi + 1 muỗng súp gừng băm nhuyễn. Để tôm thấm 30 phút.
- Giò sống: nêm chút tiêu + bột ngọt.
- Xà lách: rửa sạch để ráo. - Ngò: bó cọng, rửa sạch để ráo. - Cà: 1 trái tía hoa, 1 trái thái mỏng. - Ớt: 1 trái tía hoa, 1 trái bào xéo mỏng. - Gừng: gọt vỏ, thái mỏng băm nhuyễn. - Tỏi: đập dập bóc vỏ, băm nhuyễn.

### Chế biến

Chia số nhân giò sống bằng số tôm. Ém giò sống chung quanh tôm chừa đầu và đầu, trái miếng hoành thánh lên tay, cho tôm vào giữa xéo góc bọc miếng hoành thánh xéo xuống. Chảo dầu nóng, lửa vừa cho tôm vào chiên vàng, lấy ra để ráo.

### TRÌNH BÀY

- Xếp ra đĩa. Xung quanh để xà lách + cà thái mỏng.
- Cà ớt tía hoa để ở giữa cho đẹp.
- Dọn kèm chén sốt chua ngọt.
- Chén xì dầu ớt thái khoanh hoặc đĩa dầu chua ngâm giấm đường.





## VẬT LIỆU

- 1kg tôm bạc thê to - 1 gói bột giòn Thái Lan - 1 chút gừng - 1 xà lách Đà Lạt + ngò + 3 trái cà + 2 trái ớt - 100g bột nǎng khô + 1 tép hành lá - Sốt chua ngọt - Bột nỗi Ancel - Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + dầu ăn + xì dầu

## CÁCH LÀM

### Chuẩn bị

- Tôm bạc thê: bóc vỏ rút chỉ đèn chà chứt muối rửa sạch, lau khô, đập dập quết cho dai khi quết cho (giữ lại đuôi tôm).

Ướp tôm:

- 1 muỗng cà phê tiêu.
- 1 muỗng cà phê bột ngọt.
- 1/4 muỗng cà phê muối.
- Hành trắng lấy phần trắng giã nát.
- Gừng giã nát.

Để tôm thấm 30 phút, dùng tay nắn lại hình con tôm, gắn đuôi tôm lại đem hấp tôm 05 phút (tay thoa dầu cho tôm được bóng và đẹp).

Để tôm ráo lăn tôm qua bột nǎng khô

nhúng qua bột giòn. Chảo dầu nóng, nhiều cho tôm vào chiên vàng, lửa trung bình tôm vàng vớt ra để ráo.

### Chế biến

Cách làm bột giòn nước:

Cho bột ra thau, cho nước lạnh + tiêu + bột ngọt + 2 muỗng súp màu hột điểu + 1 muỗng cà phê bột nỗi. Để bột nghỉ 30 phút đến 3 giờ (bột không đặc và cũng không lỏng quá).

### TRÌNH BÀY

Cho tôm ra dĩa xếp xà lách + cà xung quanh rải ngò cho đẹp + cà ớt tía hoa.

Dọn kèm chén xì dầu ớt thái khoanh. Chén sốt chua ngọt.

## VẬT LIỆU

- 600g tôm bạc thè to (hoặc tôm sú)
- 100g phô mai lô
- 1 nhánh gừng - 10 cọng hành lá
- 200g bột nǎng
- Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + dầu ăn + xì dầu + dầu mè

## CÁCH LÀM

### Chuẩn bị

- Tôm: bóc vỏ, rút chỉ đen chưa đuôi chà chút muối rửa sạch để thật ráo. Ướp tôm: tiêu + bột ngọt + tỏi băm + gừng băm. Để tôm thấm 15 phút.
- Phô mai: thái sợi ngắn 1cm.
- Gừng + tỏi: gọt và bóc vỏ băm nhuyễn.
- Hành lá: trộn sơ nước sôi tách làm hai cọng hành lá.
- Bột giòn: bột cho ra thau + tiêu + bột ngọt + nước lạnh cho bột sền sệt, để bột

nghỉ 30 phút.

### Chế biến

Kẹp phô mai vào con tôm, dùng hành lá cột chặt lại. Lăn tôm qua bột nǎng khô, nhúng tôm qua bột giòn nước, chảo dầu nhiều, vừa nóng cho tôm vào chiên vàng, giòn vớt tôm ra để ráo.

### TRÌNH BÀY

- Xếp tôm ra đĩa.
- Dọn kèm chén tương xí muội hoặc tương ớt.
- Đĩa đồ chua + kiệu.





### VẬT LIỆU

- 600g tôm bạc thẻ vừa
- 200g dừa khô mài sẵn
- Gia vị:
- Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + dầu ăn + xì dầu

### CÁCH LÀM

#### Chuẩn bị

- Tôm: bỏ đầu, chừa đuôi rửa sạch để ráo.
- Dừa: cho nước sôi vào vắt lấy 4 muỗng súp nước cốt.
- Tỏi: đập dập để nguyên vỏ.

#### Chế biến

Chảo nóng cho 4 muỗng súp dầu + tỏi phi vàng cho tôm vào + 1 muỗng cà phê

muối + 1/2 muỗng cà phê bột ngọt đảo đều cho tôm vừa chín đỏ cho nước cốt dừa vào lửa trung bình, tôm ráo đều + 2 muỗng súp đường cho vào thấy tôm ngả màu đẹp thơm nhắc xuống.

#### TRÌNH BÀY

Xếp tôm ra đĩa  
Dọn kèm cơm + cà chua thái mỏng + xà lách.  
Chén xì dầu ớt thái khoanh.

## VẬT LIỆU

- 12 con tôm bạc thẻ to hoặc tôm sú – 1 nhánh gừng – 200g cá thác lác – 100g thịt nạc cua – 200g tôm bạc thẻ – 100g thịt nạc dăm – 1 lá tàu hủ ky lớn – 300g xà lách xoong – 4 trái cà – ngò – ớt – 1 củ hành tây bào mỏng ngâm giấm đường – Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + dầu mè + dầu ăn chiên

## CÁCH LÀM

### Chuẩn bị

– Tôm: lột vỏ, chừa đuôi chẻ lưng chà muối rửa sạch để ráo.

Ướp tôm: tiêu + muối + bột ngọt + tỏi băm + gừng + dầu mè để tôm thấm 30 phút.

– Gừng + tỏi: lột vỏ, băm nhuyễn. – Cá thác lác: nêm tiêu + muối + bột ngọt + dầu mè đánh cho dai. – Thịt nạc cua: ria nhỏ. – Tôm: bóc vỏ, rửa sạch rút chỉ đen lau khô đập dập quết cho dai. – Thịt nạc dăm: xay nhuyễn. – Tàu hủ ky: cắt rìa cứng búng sơ nước lạnh cắt thành miếng dài 8cm, ngang 3cm. – Xà lách: rửa sạch để ráo. –

Cà: thái mỏng, ớt: tía hoa. – Hành tây: bào mỏng ngâm giấm đường.

### Chế biến

Trộn chung: cá + thịt cua + thịt tôm + thịt nạc + tiêu + chút muối + bột ngọt + tỏi + dầu mè. Chia thịt làm 12 phần bằng nhau. – Lấy nhân ém vào con tôm, chừa đuôi lại, thoa dầu hoặc mỡ bên ngoài cho tôm được bóng đẹp, đem tôm hấp sơ 15 phút. – Lấy tôm ra để ráo nước, bọc tàu hủ ky lại đem chiên vàng.

### TRÌNH BÀY

Xếp tôm ra dĩa, dọn kèm chén tương ớt hoặc tương xí muội





### VẬT LIỆU

- 1/2kg tôm bạc thè hoặc tôm sú
- 50g mè đen + 50g mè trắng + 1 ít gừng
- 100g bột nǎng + 3 hột gà
- Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + dầu ăn

### CÁCH LÀM

#### Chuẩn bị

- Tôm: bóc vỏ, chẽ lưng chừa đuôi, rút chỉ đen, chà chút muối, rửa sạch, để thật ráo.

#### Ướp tôm:

- Tiêu + bột ngọt + tỏi băm + gừng băm để tôm thấm 15 phút.
- Mè: rửa sạch để ráo.
- Gừng+ tỏi: băm nhuyễn.

#### Chế biến

- Hột gà đánh tan
- Lăn tôm qua bột nǎng, nhúng tôm qua hột gà, lăn tôm qua mè đen, 1 bên qua mè trắng, để tôm thấm 5 phút.
- Chảo dầu nhiều vừa nóng cho tôm vào chiên giòn vàng vớt ra để ráo.

#### TRÌNH BÀY

- Xếp tôm ra đĩa.
- Dọn kèm chén tương ớt hoặc tương xí muội.

# tôm hấp nước dừa

## VẬT LIỆU

- 1kg tôm còng loại vừa hoặc tôm sú to.
- 1 trái dừa xiêm
- Ngò - cà rốt - xà lách Đà Lạt
- Muối

## CÁCH LÀM

### Chuẩn bị

- Tôm còng: rửa sạch, để ráo
- Ngò: rửa sạch để ráo
- Cà rốt: tía hoa
- Xà lách: rửa sạch

### Chế biến

- Chảo nóng cho tôm + chút muối +

nước dừa xiêm, cho lên chảo, đậy nắp lại 10 phút, tôm chín đỏ, nhắc xuống.

- Trái dừa xiêm khoét lỗ xung quanh, cho tôm gắn xung quanh.

## TRÌNH BÀY

- Lót xà lách dưới dĩa, cho trái dừa nằm lên.
- Rải ngò - cà rốt xung quanh.
- Dọn kèm chén xì dầu, ớt thái khoanh.





### VẬT LIỆU

- 40 lá bò bìa ngọt
- 300g tôm
- 300g giò sống
- 300g cá thác lác
- 300g khoai môn tàu
- Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + dầu ăn

### CÁCH LÀM

#### Chuẩn bị

- Vỏ bò bìa: có bán sẵn loại lát không đường.

- Tôm: bóc vỏ, rút chỉ đen, chà chút muối rửa sạch, lau khô đậm đặc quết cho dai + giò sống vào quết cho quyện vào nhau.

- Cá: nêm chút tiêu + bột ngọt đánh với nước muối cho dai trộn vào tôm.

- Khoai: gọt vỏ, bào mỏng, thái sợi ngắn 0,5cm. - Tỏi: băm nhuyễn.

#### Chế biến

- Trộn chung: tôm + giò sống + khoai + cá + tiêu + bột ngọt + tỏi băm. Nêm cho vừa ăn.

- Để vỏ bò bìa lên thớt, cho nhân vào gấp 2 bên lại cuộn tròn, chảo dầu nhiều vừa nóng cho dĩa giò vào chiên vàng giòn (lửa trung bình) vớt ra để ráo.

#### TRÌNH BÀY

- Xếp chả giò ra dĩa.

- Dọn kèm chén tương ớt hoặc tương xi muội.

# chả giò cối

## VẬT LIỆU

- 300g bánh tráng tráng, dẻo - 300g thịt nạc dăm - 200g thịt nạc cua - 300g tôm bạc thè to - 5 củ nǎng - 1 ly bia nhở + 1 ly nước dừa xiêm nhở - Rau giá xà lách + dưa leo + 6 tép hành lá + bún + đậu phộng - Gia vị.

## CÁCH LÀM

### Chuẩn bị

- Bánh tráng: ủ lá chuối 1 đêm, cắt rìa cứng, cắt đôi bánh tráng.
- Thịt nạc dăm: xay nhuyễn.
- Thịt nạc cua: rỉa nhở.
- Tôm: lột vỏ, rút chỉ đen chà muối rửa sạch, lau khô đập dập quết nhuyễn với hành lá lấy phần tráng.
- Củ nǎng: gọt vỏ, bào sợi trộn nước sôi vắt ráo
- Dưa leo: gọt sọc vỏ, thái mỏng.
- Hành lá: lấy phần xanh thái thật nhuyễn, cho chút muối + bột ngọt. 2 muỗng dầu ăn thẩy thật nóng đổ vào tô hành lá trộn đều.
- Bún: thoa mỡ hành, rắc đậu phộng. - Đậu phộng: cho chút muối rang vàng giã vừa nát.

### Chế biến

Trộn chung: Thịt nạc dăm + thịt nạc cua + tiêu + bột ngọt + tỏi băm + củ nǎng. Trộn lại nhân thật đều. Ém nhân thành viên hình chữ nhật.

- Bánh tráng trải lên thớt hoặc mâm, thoa 1 mặt bánh tráng, lật lại bề kia cho nhân vào gói lại thành hình vuông.
- Chảo dầu nhiều, vừa nóng cho vài giọt chanh vào cho chả giò phần gấp mi vào chảo trước, thả vào 1 lần 5 cuốn chiên lửa trung bình, chả giò vàng vót ra đê ráo.

### TRÌNH BÀY

Món này dùng với rau - giá - xà lách - dưa leo - bún + mỡ hành + đậu phộng + nước mắm chanh ngọt.





## VẬT LIỆU

**Vỏ:** – 300g bột gạo – 70g bột nãng + 1 lòng đỏ hột vịt lạt – 250g nước lạnh – 300g nước lạnh – 1 muỗng cà phê tiêu, muối – 2 muỗng cà phê bột ngọt. **Nhân:** – 300g tôm bạc thẽ to – 2 tép hành lá lấy phần trắng – 200g cá thác lác – 200g khoai môn tàu loại to màu tím – 200g thịt nạc dăm – 1/2 muỗng cà phê tiêu, muối, bột ngọt

## CÁCH LÀM

### Chuẩn bị

**Vỏ:** – Bột gạo + bột nãng + 1 lòng đỏ hột vịt lạt + tiêu + muối + bột ngọt + nước lạnh quậy thật tan. Bột đặc quá có thể thêm nước lạnh. Bột lỏng có thể thêm chút bột.

**Nhân:** – Tôm bạc thẽ: bóc vỏ rút chỉ đen chà muối rửa sạch, lau khô đập dập quết dai với 2 tép hành lá lấy phần trắng.

– Cá thác lác: nêm chút tiêu + bột ngọt, cho 1/2 chén nước lạnh + chút muối dùng muỗng quết cá cho dai và trắng. – Khoai môn: gọt vỏ, bào mỏng thái sợi ngắn 2cm trộn chung: khoai + tôm + cá trộn lại thật

đều cho được dai.

### Chế biến

– Cho chảo nóng không dính lên, bớt lửa. Nhúng cà bàn tay vào bột cho đều kéo lên nhanh tay để vào mặt chảo vừa đều bột thành những sợi đan vào nhau thành vòng tròn hoặc hình chữ nhật, giống như đan mặt lưới sát vào nhau sẽ đẹp, sợi bột mỏng và đều bột tự tróc ra lấy cây hoặc tay lấy bột ra thành từng miếng như miếng lưới hoặc mạng nhện.

– Cho nhân vào, gấp 2 bên lại, cuốn tròn lại thành giò chả. – Chảo dầu nhiều vừa nóng cho chả giò vào chiên lửa trung bình thả chả giò vàng giòn lấy ra để ráo.

## VẬT LIỆU

**Vỏ:** – 300g bột mì số 8 hoặc số 11 – 1 chén nước lạnh – vài giọt màu vàng – 1 muỗng cà phê nước tro tàu – ít muối – 1 lòng đỏ hột gà – bột nasc làm bột áo hoặc 40 miếng hoành thánh mua sẵn. **Nhân:** – 200g thịt nạc dăm – 100g thịt nạc cua – 100g cá thác lác – 200g tôm – Gia vị: Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + xì dầu + dầu ăn. – Xà lách, ngò, 4 trái cà, 2 trái ớt

## CÁCH LÀM

### – Vỏ:

Bột mì rây ra bàn, khoét 1 lỗ ở giữa, cho: hột gà + muối + nước lạnh + màu vàng + nước tro tàu khuấy đều, rưới vào bột từ từ nhồi nhẹ tay, bột vừa濕 là được, để bột nghỉ 30 phút.

Bột nasc khô rắc trên bàn, cán mỏng bột ra dày 0,2cm – 0,3cm cắt thành hình vuông 7x7cm.

### – Nhân:

Nạc dăm: xay hoặc băm nhuyễn.

Nạc cua: ria nhỏ. Cá: nêm tiêu + muối + bột ngọt + chút dầu mè quết cho dai.

Tôm: lột vỏ, rút chỉ đen, chà muối rửa sạch lau khô, đập dập quết dai.

### Trộn chung:

Thịt + nạc cua + cá + tôm + tiêu + muối + bột ngọt + tỏi băm + dầu mè + chút đường. Trộn nhân cho đều.

### Chế biến

Cầm miếng hoành thánh trên tay, cho nhân vào thoa lòng trắng xung quanh thịt hoặc nước lạnh gấp mí vỏ hoành thánh lại, theo dạng tùy ý.

Dầu nhiều, vừa nóng cho hoành thánh vào chiên vàng lửa riu riu, hoành thánh sẽ giòn.

## TRÌNH BÀY

Món này khi dùng, dùng với sốt tương xí muội, xà lách, cà, xì dầu ớt xắt khoanh.





## VẬT LIỆU

- 1kg tôm bạc thể to - 16 cây mía lau dài 12cm - 100g giò sống - 100g mồi thịt - Rau giá, xà lách + khế + chuối chát + dưa leo + dưa chua - Bánh hỏi, bánh tráng, 6 tép hành lá - 100g đậu phộng. Tương: - 200g tương hột loại ngon - 50g đậu xanh cà - 100g me chín - Ớt - Gia vị.

## CÁCH LÀM

### Chuẩn bị

- Tôm: lột vỏ, rút chỉ đen, chà muối, rửa sạch, lau khô, đem đập dập. - Mỡ: luộc chín, thái cho nhuyễn, ướp chút muối phơi gió cho mỡ được trong. - Khế: gọt khía bào mỏng ngâm nước lạnh pha chút giấm hoặc chanh. - Chuối chát: gọt sọc vỏ, bào mỏng, ngâm nước lạnh pha chút giấm hoặc chanh. - Dưa leo: gọt sọc vỏ, bào mỏng cắt làm 3 theo chiều ngang. - Bánh hỏi: cuộn tròn. - Bánh tráng: ủ lá chuối 1 đêm, cắt làm 4. - Hành lá: xắt nhuyễn, cho chút muối + bột ngọt. 2 muỗng súp dầu phi nóng đổ vào tó hành trộn đều. - Đậu phộng: cho chút muối rang vàng,

bóc vỏ, giã vừa nát. - Mía lau: gọt vỏ, rửa sạch để ráo. - Tương: xay nhuyễn. - Đậu xanh: ngâm nước dài vỏ, nấu chín, xay nhuyễn. - Me: cho nước sôi vào lấy 2 muỗng súp nước me. - Ớt: bỏ hột, băm nhuyễn.

- 1 muỗng súp dầu + 1 muỗng súp tỏi băm phi vàng cho tương xay + đậu xanh + 1/2 chén nước sôi + nước me + 1 muỗng cà phê bột ngọt + 3 - 4 muỗng súp đường Nêm lại vừa ăn cho tương xuống, bao giờ dùng cho ớt băm + đậu phộng vào.

### Chế biến

Cho quết tôm thật dai trong khi quết cho từ từ lòng trắng hột vịt vào + giò sống, quết tôm cho thật cứng, đặc lại cho mỡ vào trộn thật đều.

## VẬT LIỆU

- 600g thịt nạc khô, đỏ tươi - 300g mỡ thịt - 600g tôm bạc thè
- Dứa tre + rau + giá + xà lách + dưa leo + khế + chuối chát
- Bánh hỏi + 5 tép hành lá + bánh tráng + ngò, cà, ớt
- Tương hột: - 300g tương hột loại ngon - 1 trái dừa xiêm
- 100g đậu xanh cà - 1 vắt me chín 100g - 50g đậu phộng

## CÁCH LÀM

### Chuẩn bị

- Thịt nạc: lau khô, không rửa, thái mỏng, xay nhuyễn, quết dai. - Tôm bạc thè: lột vỏ, rút chỉ đen, chà muối, rửa sạch, lau khô, đập dập, quết cho dai. - Mỡ thịt: luộc chín, thái hột lụu nhỏ, ướp 1/2 muỗng cà phê muối + 1 muỗng súp đường, phơi gió 1 giờ cho mỡ được trong và giòn. - Dứa tre: vuốt nhọn một đầu. - Xà lách + rau giá: rửa sạch, để ráo. - Dưa leo: rửa sạch, gọt sọc vỏ, thái mỏng, xắt làm 3. - Khế, chuối chát: gọt sạch vỏ, bào mỏng, ngâm nước lạnh ngập mặt, pha chút chanh hoặc giấm cho trắng. - Bánh hỏi: cuốn tròn với mỡ hành + đậu phộng. - Hành lá: phần xanh thái nhuyễn, cho 1/2 muỗng cà phê muối + 1/2 muỗng cà phê bột ngọt + 3 muỗng súp dầu phi nóng đổ vào tô hành lá trộn đều. - Bánh tráng: ú lá chuối 1 đêm cho dẻo, cắt làm 4. - Tỏi: đập dập, bóc vỏ, băm nhuyễn. Ớt: băm nhuyễn, bỏ hột. - Đậu

xanh: ngâm dài vỏ, nấu chín, xay nhuyễn.

- Me: cho nước nóng vào lấy 3 muỗng súp me đặc. - Đậu phộng: rang vàng, bóc vỏ, giã nát. - Tương: xay nhuyễn. 2 muỗng súp dầu + 1 muỗng súp tỏi băm phi vàng, cho tương băm vào + đậu xanh xào thật thấm, cho 1 muỗng cà phê bột ngọt + 3 muỗng súp đường + 3 muỗng súp nước me + 1 trái dừa xiêm. Nêm lại vừa ăn. Khi dùng rắc đậu phộng + ớt băm.

### Chế biến

\* Trộn chung: thịt + tôm + mỡ. Nêm lại: 1 muỗng cà phê tiêu + 1/2 muỗng cà phê muối + 1 muỗng súp bột ngọt + 2 muỗng súp đường + 1 muỗng súp tỏi băm.

\* Trộn đều, vò thành viên bằng đầu ngón tay, để tủ lạnh 15 phút, ghim vào dứa tre, đem nướng lửa than vừa. Nem chín vàng thơm lấy ra, quết dầu ăn lên nem 1 lần nữa. Lấy ra để ráo.

### TRÌNH BÀY

Dùng với bánh tráng, rau, giá, xà lách, khế, chuối chát, bánh hỏi, chấm tương.





### VẬT LIỆU

- 1/2kg tôm bạc thè to – 100g giò sống – 100g cá thác lác – 20g tôm bạc thè to hoặc sú – 2 hột gà + 1 lòng trắng hột gà – 100g bột nǎng + 100g bột xù trắng
- Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + dầu ăn

### CÁCH LÀM

#### Chuẩn bị

- Tôm: 1/2kg bóc vỏ, rút chỉ đen chà chút muối, rửa sạch, quết dai + giò sống + cá thác lác + lòng trắng + tiêu + muối + bột ngọt + tỏi.
- Cá thác lác: cho chút tiêu + muối + bột ngọt + dầu ăn quết cho dai.
- 20 con tôm: bóc vỏ, chẻ lưng rút chỉ đen chà đuôi, ướp chút tiêu + bột ngọt + tỏi + gừng. Để tôm thấm 15 phút.
- Tỏi – gừng: băm nhuyễn.

#### Chế biến

Trộn chung nhân, chia nhân bằng số tôm, ém nhân vào con tôm, chà đuôi tỏi lại, đem hấp sơ 10 phút. Lấy tôm ra lăn qua bột nǎng khô, nhưng qua hột gà, lăn qua bột xù để tôm thấm 10 phút. Chảo dầu nhiều vừa nóng cho tôm vào chiên giòn vàng vớt ra để ráo.

#### TRÌNH BÀY

- Xếp tôm ra đĩa.
- Dọn kèm chén tương ớt hoặc tương xí muội.

# tôm bát trân

## VẬT LIỆU

- 18 con tôm bạc sú lựa loại vừa + 200g tôm bạc sú to + 100g giò sống + 50g cá thác lác + 50g thịt nạc dăm + 4 tai nấm mèo + 1/2 củ cà rốt 50g + 200g mỡ chài + bánh tráng trắng 18 miếng + 50g thịt nạc cua. - 4 tép hành lá - 100g xà lách xoong - ngò - cà - ớt - gừng. - Gia vị.

## CÁCH LÀM

### Chuẩn bị

- Tôm: bóc vỏ, chừa đuôi, chẻ lưng chà chút muối rửa sạch, lau khô.

Ướp tôm: - Tiêu + bột ngọt + tỏi + gừng + dầu mè + đường. Để tôm thấm 15 phút - 30 phút. - Tôm còn lại: đập dập quết cho dai.

- Cá thác lác: nêm chút tiêu + dầu ăn, quết cho dai. - Thịt: xay nhuyễn hoặc băm nhuyễn. - Nấm mèo: ngâm nước gọt chân, bầm nhuyễn, xào sơ. - Cà rốt: gọt vỏ, thái sợi nhuyễn, xào sơ. - Mỡ chài: rửa sạch, ướp chút tiêu + bột ngọt. - Bánh tráng: ủ lá chuối 1 đêm cho dẻo, thoa 1 mặt láng nước bia + nước vôi ăn trầu lóng lấy nước trong. - Thịt cua: ria bỏ xương. - Tỏi: đập dập, bóc vỏ, băm nhuyễn. - Hành lá: lấy phần trắng quết tôm. - Cà - ớt: tía hoa - Gừng: gọt vỏ, băm nhuyễn

### Chế biến

- Quết tôm dai + giò sống + cá + thịt quết dai + cà rốt + nấm mèo + 1 muỗng cà phê tiêu + 1 muỗng súp đường + 1 muỗng cà phê bột ngọt + 1 muỗng súp tôm bằm + 1/2 muỗng cà phê dầu mè + muỗng cà phê gừng bằm. Trộn nhân lấp thật đều, chia nhân ra 18 phần. Ém nhân vào con tôm chừa đuôi tôm lại, bọc mỡ chài chặt, cho lên xưng hấp 10 phút, lật ra có thể bỏ mỡ chài.

- Lấy tôm ra để ráo, bọc bánh tráng xung quanh tôm chừa đuôi tôm lại. Chả dầu nhiều vừa nóng cho tôm vào chiên giòn vàng lấy ra để ráo.

### TRÌNH BÀY

- Xếp xà lách ra dĩa ở giữa để tôm.

- Ăn kèm với sốt tương ớt hoặc tương xí muội.

*Cách cuốn bánh tráng:* mặt thoa bột để ở ngoài gấp 2 mí bên lại, cuộn tôm vào, chừa đuôi tôm ra, cuộn từ dưới lên cuộn xuống.





## VẬT LIỆU

- 1kg tôm bạc sú hoặc tôm bạc thẻ to - 200g jambon - 1 củ hành tây trắng
- 1 cây xà lách Đà Lạt - ngò - cà - ớt - đồ chua - 6 tép hành lá - gừng
- 200g bột xù trắng + 100g bột nǎng - 3 hột gà - Gia vị.

## CÁCH LÀM

### Chuẩn bị

- Tôm: bóc vỏ, chừa đuôi chẻ lưng, lấy chỉ đen, chà chút muối, rửa sạch, để ráo.  
Ướp tôm: 1 muỗng cà phê tiêu + 1/2 muỗng cà phê muối + 2 muỗng súp đường + 1/2 muỗng cà phê bột ngọt + tỏi băm + 1 muỗng súp tương ớt + 1 muỗng súp gừng giã nhô + hành lá lấy phần trắng giã nhuyễn. Để tôm thấm 15 phút.

- Jambon: thái miếng dài 3cm ngang 1cm. - Hành tây: bóc vỏ, cắt dọc làm 6 xào sơ + gia vị tiêu + muối + đường + bột ngọt. - Cà - ớt: tia hoa. - Tỏi: băm nhô. - Gừng: gọt vỏ, băm nhuyễn. - Hành lá:

lấy phần trắng giã nhuyễn, phần xanh trắn sơ với nước sôi dùng để cột. - Hột gà: đánh tan đều.

### Chế biến

Lật con tôm lại phía dưới bụng để 1 miếng jambon - 1 miếng hành tây cuộn chặt lại, lấy hành lá cột. Lăn tôm qua bột nǎng khô, nhưng qua hột gà, lăn qua bột xù. Chảo dầu nhiều cho tôm vào chiên giòn vàng vót ra để ráo. (lửa trung bình)

### TRÌNH BÀY

- Xếp tôm lên đĩa, xung quanh xếp xà lách + đồ chua.
- Dọn kèm chén tương xí muội hoặc tương ớt.

# tôm sốt chao

## VẬT LIỆU

- 16 con tôm bạc thẻ hoặc tôm đất, tôm sú – 4 viên chao trắng + 4 muỗng súp nước chao – 12 trứng cút
- 1 trái khóm vừa chín – 4 trái cà, 2 cây xà lách, ngò
- Gia vị: Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + dầu ăn
- 1 muỗng súp bột nǎng – 1/2 chén nước lèo

## CÁCH LÀM

### Chuẩn bị

- Tôm: rửa sạch cho chút mỡ cho tôm lên chảo rang khô, tôm chín bóc vỏ chừa đuôi.

- Chao: tán nhuyễn.– Trứng cút: luộc chín, bóc vỏ, dùng dao nhọn tỉa đôi trứng cút – tăm tre ghim vào trứng cút.

- Khóm: cắt ngang một mặt, còn mặt kia phần trên cắt ngang, dùng dao khoét lỗ ở giữa khóm, bỏ ruột khóm ra ngoài (ướp đường ăn tráng miệng).

- Cà: thái mỏng; ớt: tía hoa.

- Xà lách: rửa sạch, để ráo.

### Chế biến

1 muỗng súp dầu ăn + tỏi băm phi vàng cho chao vào + nước lèo + gia vị. Nêm lại vừa ăn cho bột nǎng vào. Sốt sanh sánh là được.

## TRÌNH BÀY

Cho tôm vào trái khóm + sốt chao.

Phần trên trái khóm ghim trứng cút xung quanh và tôm xếp xen kẽ trứng cút. Xung quanh khóm phía dưới dĩa xếp xà lách cà thái mỏng + ngò + ớt tía hoa.





## VẬT LIỆU

- 600g tôm bạc thẻ to + 10 tai nấm đông cô + 200g đậu Hà Lan dẹp + 1/2 hộp bắp hộp + 1 củ hành tây trắng + 1 chén nước lèo hầm xương lọc lấy nước ngọt + 1/2 hộp nấm hộp + 100g bột năng - 1 muỗng cà phê nước tro tàu - Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + dầu ăn + xì dầu + dầu mè

## CÁCH LÀM

### Chuẩn bị

- Tôm: bóc vỏ, chừa đuôi rút chỉ đèn chà chút muối rửa sạch, để ráo, ướp tôm; tiêu + muối + bột ngọt + tỏi băm. Để tôm thấm 15 phút.

- Nấm đông cô: ngâm nước gọt chân, để ráo, luộc chín mềm.

- Đậu: tước 2 đầu, nước sôi cho chút muối + nước tro tàu, luộc đậu khoảng 5 phút vớt ra rửa sạch để ráo.

- Bắp: bỏ nước, để ráo. - Hành tây: bóc vỏ, cắt dọc làm 6. - Nước lèo + bột năng:

quậy tan đều. - Nấm: bỏ nước, để ráo.

- Tỏi: đập dập bóc vỏ, băm nhuyễn.

### Chế biến

Chảo nóng cho 2 muỗng súp dầu + tỏi băm phi vàng cho tôm vào xào + nấm + bắp + nấm hộp + tiêu + muối + đường + bột ngọt + dầu mè + xì dầu đảo đều. Khi tất cả chín nêm vừa ăn cho chén nước dùng vào sanh sánh + đậu Hà Lan dẹp vào nhắc xuống.

### TRÌNH BÀY

Cho đồ xào ra đĩa.

Dọn kèm chén xì dầu ớt thái khoanh.

# tôm lạnh

## VẬT LIỆU

- 1,2kg tôm đất hoặc tôm sú (loại vừa khoảng 25 con) - 4 muỗng súp rượu trắng - 2 trái chanh + 2 trái dưa leo - 2 trái ớt + 2 trái cà - 1 muỗng súp tương ớt - Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + dầu ăn + xì dầu

## CÁCH LÀM

### Chuẩn bị

- Tôm: cắt bỏ đuôi và râu, bỏ túi phân, rút đường chỉ đen trên lưng. Rửa nước muối để ráo.
- Chanh: xắt lát mỏng.
- Dưa leo: cắt 3 theo chiều dài, bò hột cắt lát xéo mỏng.
- Tỏi: đập dập bóc vỏ, băm nhuyễn.
- Ớt: tía hoa 1 trái, 2 trái xắt lát mỏng.
- Cà: tía hoa.

### Chế biến

Cho 1/2 trái chanh, tôm vào nồi + rưới rượu đều lên tôm cho lên bếp, đậy nắp lại

đun 5 phút cho tôm chín đỏ.

Bắc chảo đun nóng cho dầu vào, cho tỏi vào phi thơm cho 1 muỗng súp nước tương (xì dầu) 1 muỗng súp đường + 1/2 muỗng cà phê muối + 1 muỗng cà phê tiêu + 1 muỗng cà phê dầu mè vào + 1 muỗng cà phê bột ngọt vào đun sôi. Cho tôm vào + tương ớt vào xào đến khi tôm thấm rút hết nước. Nêm lại vừa ăn.

### TRÌNH BÀY

Xếp dưa leo cong hình quạt vào giữa đĩa. Trên cẩm hoa ớt xếp tôm vòng quanh dưa leo. Xếp chanh và ớt xắt lát xung quanh mép đĩa.

Dọn kèm chén xì dầu ớt thái khoanh.





## VẬT LIỆU

- 24 trứng cút + 500g tôm bạc thè to + 100g giò sống + 1 lòng trắng hột vịt
- + 1 hột gà - Ngò - cà - ớt - hành lá - 100g xà lách xoong - 100g bột giòn - Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + dầu ăn + xì dầu + dầu mè
- Sốt chua ngọt hoặc tương xí muội

## CÁCH LÀM

### Chuẩn bị

- Trứng cút: luộc chín bóc vỏ. - Tôm: lột vỏ, rút chỉ đen, chà muối, rửa sạch, lau khô, đập dập quết cho dai với dầu hành lá lấy phần trắng. Khi tôm dai cho tiếp tục giò sống vào quết thật dai + 2 muỗng cà phê tiêu + 1/2 muỗng cà phê bột ngọt + tỏi băm + lòng trắng vào quết thật dai. Chia nhân làm 24 phần. - Cà - ớt: tía hoa. - Tỏi: đập dập, bóc vỏ băm nhuyễn.
- Hành lá: lấy phần trắng đập dập.
- Bột giòn cho ra thau + tiêu + bột ngọt + nước lạnh sền sệt. Xới cho bột đều

để bột nghỉ 30 – 35 phút.

### Chế biến

- Bọc nhân vào trứng cút, tay thoa dầu cho trứng cút được bóng và đẹp. Cho trứng cút lên khay nhôm đem hấp sơ 10 phút (hoặc không hấp tôm ngọt hơn).

- Lăn trứng cút qua bột giòn nước. Chảo dầu nhiều, lửa trung bình cho trứng cút vào chiên giòn vàng, vớt trứng cút ra.

### TRÌNH BÀY

- Xếp xà lách xoong ra dĩa để trứng cút xung quanh. Rải ngò - cà - ớt xen kẽ cho đẹp. - Dọn kèm với sốt chua ngọt, xi dầu ớt thái khoanh. Món ăn dầu tiệc.



### VẬT LIỆU

– 1kg tôm đất to + 200g giò sống + 200g thịt nạc heo (thịt vai) – 20g cốt xanh non – 60 lá lốt xanh non lựa lá vừa – 1 muỗng cà phê bột cà ri – 2 muỗng súp sả băm – 1 trái dưa leo + 2 trái khế + 2 trái chuối chát + 2 tép hành lá + rau sống + xà lách – Bánh tráng + bánh hỏi – 100g đậu phộng

### CÁCH LÀM

#### Chuẩn bị

– Tôm: lột vỏ rút chỉ đen, chà chút muối rửa sạch, lau khô, đập dập quết cho dai + hành lá lấy phần trắng. Khi tôm quết dai xong cho giò sống vào quết từ từ cho quyện vào tôm. – Thịt nạc heo: thái mỏng băm nhuyễn ướp chút tiêu + muối + đường + bột ngọt. – Cốm xanh: cho chút nước lạnh vào cho cốm nở và mềm. – Sả: băm nhuyễn. – Dưa leo: gọt sạch vỏ, thái mỏng 0,3cm thái sợi. – Bánh tráng: ủ lá chuối 1 đêm cho dẻo. – Bánh hỏi: trét mỡ hành, cuộn tròn. – Hành lá: phần xanh thái nhuyễn cho chút muối + 4 muỗng súp dầu phi vừa nóng đổ vào tó hành lá trộn đều.

#### Chế biến

– Trộn chung tôm + thịt + giò sống + cốm + sả băm + bột cà ri + tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi băm + 2 muỗng súp dầu ăn. Trộn lại đều nêm vừa ăn.

– Lá lốt đặt úp bề mặt xuống mâm cho nhân tôm thịt lên lá lốt gói lại dùng đầu nhọn ghim vào kẹp vào vỉ nướng hoặc ghim vào ghim nhọn. Thoa dầu đều lá lốt đem nướng lửa than vừa. Lá lốt xanh chín, lấy ra để ráo.

#### TRÌNH BÀY

Xếp tôm nướng lá lốt xung quanh giữa đế rau xà lách + khế + chuối + bánh hỏi. Rắc đậu phộng + mỡ hành. Dọn kèm với mắm nêm + bánh tráng.

## VẬT LIỆU

- 800g tôm đất hoặc tôm bạc thè to - 200g mỡ thịt - 2 ổ bánh mì lạt loại nhỏ - 1 hột gà + 2 tép hành lá - 100g xà lách xoong - ngò - 2 trái cà - 2 trái ớt - 50g mì sợi tươi mềm + 50g vỏ hoành thánh + 1 củ hành tây trắng - Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + dầu ăn + xì dầu

## CÁCH LÀM

### Chuẩn bị

- Tôm: bóc vỏ rút chỉ đèn chà chút muối rửa sạch lau khô, để tôm lên thớt dùng dao lớn đập dập cho vào cối quết nhuyễn cho dai với tỏi băm + hành lá lấy phần trắng + muỗng cà phê tiêu + 1 muỗng cà phê bột ngọt + lòng trắng trứng quết cho thật dai và quyện vào nhau.

- Mỡ: luộc chín thái hột lụu nhỏ ướp chút muối + đường để phơi gió 15 phút rồi trộn đều vào tôm.

- Bánh mì: lựa loại không có rãnh thái khoanh tròn 3 ly.

- Hành lá: lấy phần trắng quết tôm.

- Xà lách xoong: bỏ cọng chân, rửa sạch ráo.

- Ngò: rửa sạch để ráo. - Cà: tia hoa

- Vỏ hoành thánh: cắt tròn nhỏ 1cm. - Ớt: tia hoa, 1 trái bào xéo mỏng.

- Tỏi: đập dập bóc vỏ băm nhuyễn.

- Hành tây: bào mỏng ngâm giấm đường.

### Chế biến

- Trét tôm lên miếng bánh mì cho đầy vun. Dùng sợi mì xếp viền tròn 2 đường phết lòng đỏ trứng gà + dầu mè lên mặt. Dùng mì hoành thánh cắt khoanh tròn ấn vào giữa tôm.

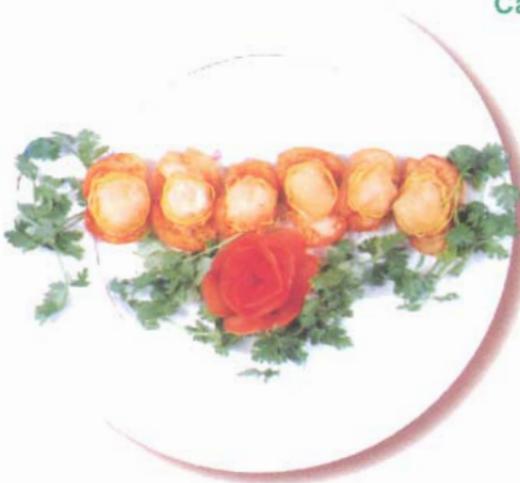
- Bắc chảo dầu nhiều, đun nóng cho bánh mì vào chiên vàng, để lửa nhỏ.

### Cách dùng

Xếp rau vào giữa dĩa.

- Trên xếp củ hành cà chua ớt tia hoa. Chung quanh xếp tôm đồng tiền. Dọn kèm sốt xí muội.

\* Sốt xí muội: chảo nóng cho 1 muỗng súp dầu 2 muỗng cà phê tỏi băm phi vàng cho 4 muỗng súp tương xí muội + chút xì dầu + đường + bột ngọt, nêm lại vừa ăn.





## VẬT LIỆU

– 600g tôm bạc thê to hoặc tôm sú – 1 ít gừng – ngò – 300g bột gạo + 70g bột nǎng + 2 hột gà – Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + dầu ăn + xi dầu + 2 muỗng súp màu hột điêu đỏ.

## CÁCH LÀM Chuẩn bị

– Tôm: bóc vỏ, rút chỉ đen chà chút muối chà đuôi, rửa sạch để ráo, ướp tôm: 2 muỗng cà phê tiêu + 1/2 muỗng cà phê bột ngọt + 1 muỗng súp tỏi + gừng băm. Để tôm thấm 30 phút.

– Gừng: gọt vỏ băm nhuyễn.

– Bột gạo + bột nǎng + hột gà + nước lạnh (250 – 300g) cho vào từ từ, bột vừa là được + tiêu + muối + bột ngọt + một muỗng súp màu hột điêu đỏ, cháo không dính cho lên bếp lửa trung, nhúng cả bàn tay vào bột rẽ nhanh tay lên cháo thành hình vuông đan đều vào nhau, lấy ra...

tiếp tục làm bột đến hết. (bột đặc và lỏng đều bị dứt cành khi rẽ).

– Ngò: bỏ chân rửa sạch.

## Chế biến

Để bột đã rẽ lên thớt. Cho tôm vào, chà đuôi tôm lại cuộn bánh vào hai bên, cuốn tròn lại, chảo dầu nhiều vừa nóng cho tôm vào chiên giòn vàng vót ra để ráo.

## TRÌNH BÀY

Xếp tôm ra đĩa

Dọn kèm chén tương xí muội + tương ớt.

Đĩa dưa kiệu + đồ chua.

# tôm chiên xù

## VẬT LIỆU

- 600g tôm bạc thẻ to - 2 hột gà - 200g bột xù loại màu trắng + 50g bột giòn hoặc bột năng - 100g kiệu chua - 100g củ cải đỏ và củ cải trắng ngâm chua - 2 trái cà chua - ngò - 2 trái ớt - gừng - 100g xà lách xoong - Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + dầu ăn + tương xí muội

## CÁCH LÀM

### Chuẩn bị

- Tôm: bóc vỏ rút chỉ đen chà chút muối, rửa sạch, chừa đuôi, để ráo, ướp vào tôm: 1 muỗng cà phê tiêu + 1/2 muỗng cà phê bột ngọt + 1 muỗng súp tỏi băm + 1 muỗng súp gừng băm. Để tôm thấm 30 phút.

- Hột gà: quay tan (hoặc muốn ngon chỉ lấy lòng đỏ bỏ lòng trắng).

- Bột xù: cho ra mâm.

- Kiệu: cho ra dĩa + củ cải đỏ và trắng ngâm chua.

- Xà lách: bóc chân, rửa sạch để ráo.

- Cà: 1 trái tia hoa, 1 trái thái mỏng.

- Ngò: bóc chân rửa

sạch để ráo.

- Ớt: 1 trái tia hoa, 1 trái bào xé mỏng cho vào xì dầu.

- Tỏi: đập đập bóc vỏ băm nhuyễn.

### Chế biến

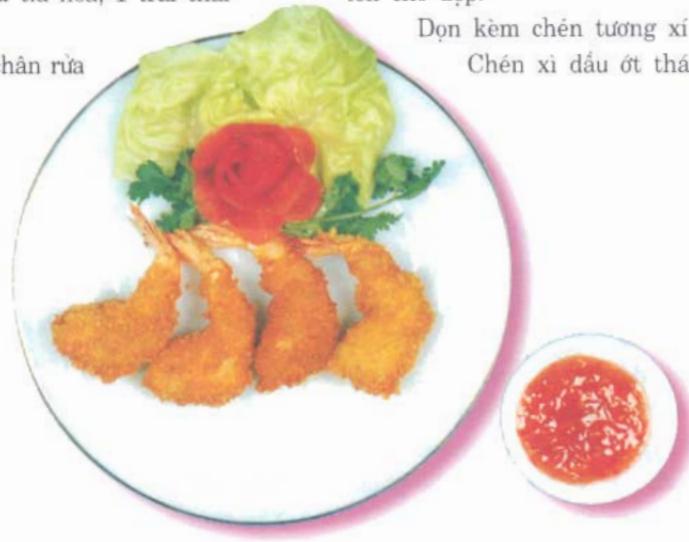
Lăn tôm qua bột năng hoặc bột giòn, nhúng tôm qua hột gà, lăn qua bột xù một lớp dày. Chảo dầu nhiều, vừa nóng cho tôm vào chiên vàng giòn lấy ra để ráo.

### TRÌNH BÀY

Ở giữa để xà lách xoong + cà thái mỏng. Xếp tôm xung quanh. Rải ngò ớt lên cho đẹp.

Dọn kèm chén tương xí muội.

Chén xì dầu ớt thái khoanh.





### VẬT LIỆU

- 1kg tôm bạc thẻ to hoặc tôm sú
- 200g mì sợi tươi loại nhỏ
- 100g bột năng + 1 gói bột giòn
- Gừng + tương xí muội
- Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + dầu ăn + xì dầu

### CÁCH LÀM

#### Chuẩn bị

- Bột: cho chút nước lạnh + tiêu + bột ngọt, làm cho bột sền sệt. (không đặc không lỏng).

- Tôm: bóc vỏ, rút chỉ đen chà chút muối, rửa sạch để ráo, ướp tôm: 2 muỗng cà phê tiêu + 1/2 muỗng cà phê bột ngọt + 2 muỗng súp gừng băm nhuyễn + 2 muỗng súp nước tỏi. Để tôm thấm 30 phút.

- Mì sợi: lấy ra từng cong dài.
- Gừng: băm nhuyễn.

- Tỏi: băm nhuyễn cho nước sôi vào vắt lấy nước tỏi.

#### Chế biến

Cầm con tôm lên tay, nắm sợi mì quấn gọn từ đầu tôm dài xuống đuôi. Lăn tôm qua bột năng khô và nhúng tôm qua bột giòn nước, xong cho vào chảo dầu nóng chiên giòn, vàng vót ra để ráo. (Lửa trung bình).

#### TRÌNH BÀY

Xếp tôm ra đĩa.

Dọn kèm chén tương xí muội.

## VẬT LIỆU

- 600g tôm bạc thè to + 1/2 lon bia + 1/2 trái dừa xiêm
- 200g giò sống
- 20 bánh tráng trắng dẻo
- 3 tép hành lá - ngò - 1 trái cà - 1 trái ớt
- 1 lòng trắng hột vịt lạt
- Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + dầu ăn + dầu mè
- 100g xà lách xoong, 100g củ cải đỏ trắng ngâm chua

## CÁCH LÀM

### Chuẩn bị

- Tôm: bóc vỏ, rút chỉ đèn chà chút muối, rửa sạch, lau khô đậm đập nhẹ nhàng cho giò sống vào quết thật dai cho hành lá lấy phần tráng vào + 1 muỗng cà phê tiêu + 1 muỗng cà phê bột ngọt + tỏi băm, cho lòng trắng hột vịt vào quết từ từ trộn đều.

- Bánh tráng: ủ 1 đêm với lá chuối cho dẻo.

- Tỏi: đậm đập bóc vỏ băm nhuyễn.

- Thoa bánh tráng, bia + nước dừa xiêm.

### Chế biến

Trải miếng bánh tráng lớn lên thoáng qua sơ hỗn hợp giòn, lật lại bề kia trét nhân mỏng vào, gấp lại bề ngang 3cm. Dùng kéo cắt thành hình tam giác hoặc hình vuông tùy ý, chảo dầu nhiều cho chút chanh vào phần gấp mí để nấm dưới chảo. Lửa trung bình, chả giò vàng dùng sạo đảo đều cho chả giò ra để ráo.

### TRÌNH BÀY

Xếp chả giò ra dĩa. Xung quanh xếp củ cải đỏ trắng ngâm chua, rải ngò cà ớt tía hoa vào giữa cho đẹp.

Món ăn chơi.





## VẬT LIỆU

- 1m ruột (phèo non) + 300g giò sống (hoặc tôm quết nhuyễn) + 100g da heo khô thái sợi (bi) + 300g thịt nạc dăm + 100g cà hộp + 1 trái dưa xiêm + 100g hột điếu dỏ + 300g khoai tây + 300g cà rốt + phèn chua + 2 muỗng súp bột nǎng + 2 muỗng súp giấm + chi cột - Gia vị.

## CÁCH LÀM

### Chuẩn bị

- Phèo non: lộn lại bể trái, chà phèn, rửa sạch, chà giấm rửa sạch, lộn lại bể mặt. - Da heo khô: bầm nhuyễn. - Thịt nạc dăm: xay nhuyễn. - Hột điếu dỏ: 1/2 chén dầu để vừa nóng cho hột điếu vào đao nhanh tay nhắc xuống ráy bỏ hột. - Khoai + cà rốt: gọt vỏ, luộc sơ xào sơ + gia vị.

### Chế biến

Trộn chung giò sống + bi + thịt nạc + gia vị. Dùng chi cột ruột lại một đầu, dồn

nhân vào đầu kia, cột từng khoanh tròn, chặt, lấy kim xăm đều vào ruột, đem chiên sơ.

Chảo nóng cho 2 muỗng súp dầu cho tỏi bầm vào phi vàng cho ragout chuối vào + cà hộp + màu hột điếu dỏ + nước dừa + nước lạnh, hầm cho ragout gần mềm cho khoai + cà rốt. Khi tắt cá chin mềm nêm lại vừa ăn cho 2 muỗng súp bột nǎng vào nước sanh sánh.

## TRÌNH BÀY

Xếp ragout ra đĩa. Dọn kèm dĩa bánh mì lạt thái khoanh. Chén muối tiêu hoặc xì dầu ớt thái khoanh.

## VẬT LIỆU

- 600g tôm bạc thê to
- 3 củ khoai tây loại vừa - 2 trái cà chua - 1 củ cà rốt - 1 trái dưa leo
- 3 hột gà
- 100g sốt mayonaisse
- Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi

## CÁCH LÀM

### Chuẩn bị

- Tôm: rửa sạch, rút chỉ đen, cho lên chảo + chút muối rang chín, bóc vỏ, thái hột lụu nhỏ.
- Khoai tây: luộc chín, bóc vỏ thái hột lụu nhỏ. - Cà chua: rửa sạch, tia hoa.
- Hột gà: luộc chín, thái hột lụu.
- Cà rốt: gọt vỏ, thái hột lụu nhỏ luộc chín.
- Dưa leo: rửa sạch, bỏ ruột, vỏ thái hột lụu.

- Tỏi: đập dập, bóc vỏ, băm nhuyễn phi vàng.

### Chế biến

Trộn chung: tôm + khoai tây + hột gà + cà rốt + dưa leo+ tiêu + muối + tỏi phi + chút bột ngọt + 1/2 sốt. Trộn lại thật đều. Ném lại vừa ăn.

### TRÌNH BÀY

Cho các thứ ra dĩa + thụt 1/2 sốt còn lại lên xung quanh. Rải ngò - cà - ớt đẽ ở giữa. Dọn kèm dĩa muối tiêu chanh.





### VẬT LIỆU

- 300g giò sống + 1 lòng trắng hột vịt - 400g tôm bạc thè to + 2 tép hành lá lấy phần trắng - 8 tai nấm đông cô - 100g măng tươi - 200g nấm rơm búp (hoặc 1/2 hộp nấm) + 1 muỗng súp bột nǎng - 1 hột gà - Ngò - 3 trái cà - 2 trái ớt - Gia vị.

### CÁCH LÀM

#### Chuẩn bị

- Tôm: bóc vỏ, rút chỉ đèn chà chát muối, rửa sạch, lau khô, đập dập quết cho dai + 2 tép hành lá lấy phần trắng + 1 muỗng cà phê tiêu + 1/2 muỗng cà phê bột ngọt, cho giò sống vào từ từ quết cho tôm dai + 1 lòng trắng hột vịt. Tay thoa dầu vò lại thành viên đem hấp sơ, chiên vàng. - Hành lá: lấy phần trắng quết tôm. - Nấm đông cô: ngâm nước gọt chân rửa sạch, để ráo. - Măng tươi: cắt thành miếng vừa ăn. - Nấm: gọt chân sạch, ngâm với nước lạnh + 1 muỗng súp bột nǎng 5 phút xả sạch, để ráo. Nếu sử dụng

nấm hộp thì không cần bột nǎng. - Hột gà: luộc chín tía hoa cúc. - Ngò: bỏ chân rửa sạch để ráo. - Cà - ớt: tía hoa. - Tỏi: đập dập bóc vỏ băm nhuyễn.

#### Chế biến

Chảo nóng cho 2 muỗng súp dầu + 1 muỗng súp tỏi phi vàng cho tôm vò viên + nấm đông + măng + nấm hộp + tiêu + muối + bột ngọt + xì dầu + dầu mè. Nêm lại vừa ăn. Đảo đều nhắc xuống.

#### TRÌNH BÀY

Cho tất cả ra đĩa xếp nấm đông cô xung quanh. Rải ngò cà ớt tía hoa ở giữa. Dọn kèm chén xì dầu ớt thái khoanh.



### VẬT LIỆU

- 24 con tôm sú hoặc tôm đất - 500g nép ngon - 500g đậu xanh - 200g giò sống + 100g cá thác lác - 1 củ hành tây - ngò - 2 trái cà - 2 trái ớt - 100g xà lách xoong - 1/4 trái thơm - Gia vị - Bao nylon.

### CÁCH LÀM

#### Chuẩn bị

- Tôm sú: bỏ đầu, chừa đuôi chà chút muối, rửa sạch, lau khô, ướp chút tiêu + bột ngọt. - Nép: vo sạch, ngâm với nước pha nước thơm vài giờ để ráo. Nấu 1/2 lít nước rồi cho nép vào nấu không加盖 nắp khi nước gần cạn dậy nắp lại bớt lửa nhỏ, đế độ 25 phút xôi chín giờ ra + đậu xanh trộn đều cho vào bao nylon dà thoa dầu, cánh mỏng độ 5 ly. - Đậu xanh: ngâm nước vài giờ để ráo sạch vỏ, nấu chín mềm đánh nhuyễn. - Cá thác lác: nêm chút tiêu + bột ngọt đánh với nước muối cho dai. - Giò sống: ướp tiêu + bột ngọt. - Hành tây: bóc vỏ, bào mỏng ngâm giấm + đường. - Cà - ớt: tía hoa. - Thơm: băm

nát vắt lấy nước thơm cho ngâm nép. - Tỏi: đập dập bóc vỏ bằm nhuyễn.

#### Chế biến

Trộn chung: giò sống + cá thác lác + tỏi băm.

- Xôi cắt từng miếng 4 - 8cm, trét nhân giò cá lên mặt xôi 1 lớp mỏng, đặt con tôm lên ém chặt.

- Bắc chảo lên bếp cho dầu nhiều và đun nóng cho xôi vào chiên, cho xôi có tôm vào chiên chín vàng (lửa nhỏ) gấp ra để ráo dầu.

### TRÌNH BÀY

Xếp tôm ra dĩa, giữa đế hành tây ngâm giấm + cà - ớt tía hoa + xà lách xoong.

Dọn kèm chén tương xí muội + xì dầu ớt thái mỏng.

## VẬT LIỆU

- 16 con tôm bạc sú to + 300g tôm bạc thè to + 100g giò sống - 16 miếng vỏ hoành thánh - 1 trái dưa leo - ngò - 2 trái cà - 2 trái ớt - chút gừng - 100g kiệu chua + 100g ngó sen ngâm chua - 1/2 lòng trắng hột vịt - Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + dầu ăn + xi dầu + dầu mè

## CÁCH LÀM

### Chuẩn bị

- Tôm sú: cắt bỏ râu, lột bỏ vỏ ở phần giữa con tôm, chừa lại vỏ đầu và đuôi con tôm. Rửa sạch, để ráo, ướp tôm: 1 muỗng cà phê tiêu + 1/2 muỗng cà phê bột ngọt + 1 muỗng súp gừng băm nhuyễn + 1 muỗng súp nước tỏi + 1 muỗng súp đường + 1 muỗng cà phê dầu mè. Để tôm thấm 30 phút.

- Tôm bạc thè: bóc vỏ rút chỉ đen, chà chút muối rửa sạch, lau khô, đập dập quết cho dai cho giò sống vào quết liên tục + hành lá lấy phần trắng + tiêu + bột ngọt. Đến khi tôm + giò sống quyện vào nhau.

- Dưa leo: rửa sạch tía hoa.

- Ngò: bỏ chân rửa sạch  
để ráo.

- Gừng: gọt vỏ, băm nhuyễn.

- Tỏi: đập dập bóc vỏ bầm nhuyễn cho chút nước sôi vào vắt lấy nước tỏi.

### Chế biến

- Lấy 1 phần tôm quết ém chặt vào con tôm đã bóc vỏ phần giữa, bọc miếng hoành thánh xung quanh thoa chút nước lạnh cho miếng hoành thánh dính lại.

- Chảo dầu nhiều vừa nóng cho tỏi vào chiên vàng giòn, vớt ra để ráo.

### TRÌNH BÀY

- Xếp 16 con tôm nằm sát nhau ở đầu đế dưa leo tía hoa + kiệu + ngó sen cà + ớt + ngò xen kẽ cho đẹp.

- Dọn kèn chén tương xi muội + tương ớt.

- Chén xi dầu ớt tháp khoanh.





## VẬT LIỆU

- 100g gan heo + 100 thịt nạc dăm + 100g cá thác lác + 300g tôm bạc + 100g giò sống - 40 trứng cút - 300g mỡ chài - Xà lách - ngò - cà - ớt - 100g bột năng + 1 gói bột giòn - Gia vị.

## CÁCH LÀM

### Chuẩn bị

- Gan: xay nhuyễn. - Thịt nạc dăm: xay nhuyễn - Cá thác lác: nêm tiêu đánh với nước muối cho dai.

- Tôm: lột vỏ, rút chỉ đen chà muối rửa sạch, lau khô, đập dập cho tiêu + bột ngọt+ tỏi quết cho dai, khi quết trộn giò sống vào quết tiếp tục.

- Trứng cút: luộc chín bóc vỏ, cắt 2 đầu. - Mỡ chài: ướp tiêu + bột ngọt. - Cà - ớt: tía hoa.

### Chế biến

Bột giòn cho ra thau + tiêu + bột ngọt + nước lạnh vào khuấy cho bột sền sệt và

mịn đều. Để bột nghỉ 15 phút.

Trộn chung gan + thịt + tôm + giò sống + gia vị trái miếng mỡ chài lên thớt cho nhân vào, chiều dài khoảng 10cm ngang 2cm, xếp trứng cút vào giữa, cuốn mỡ chài bọc chung quanh đem hấp 30 phút. Để dồi tôm thật ráo, lăn qua bột năng khô, nhúng qua bột giòn đem chiên lửa trung bình. Dồi tôm vàng lấy ra cắt ngắn khoảng 2 – 3cm.

### TRÌNH BÀY

Xếp dồi tôm ra dĩa, xung quanh để xà lách xoong – ngò – cà – ớt tía hoa để ở giữa. Dọn kèm chén sốt chua ngọt. Chén xi dầu ớt thái khoanh.

# tôm thái lan

## VẬT LIỆU

- 1kg tôm bạc thẻ to - 2 củ hành tây - 1 trái dưa leo - 1 nhánh gừng - 1 củ cà rốt - ngò - cà - ớt - 100g hành tim - 3 tép hành lá - Rau thơm - xà lách - 1/2 trái khóm - 300g giá - 100g kiệu chua - 1 trái dừa xiêm cơm dầy dẻo - Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + dầu ăn + xì dầu + dầu mè + dầu hào.

## CÁCH LÀM

### Chuẩn bị

- Tôm: rửa sạch, cho chút muối cho tôm lên chào rang khô. Tôm chín bóc vỏ chừa đuôi.
- Gừng: gọt vỏ, thái sợi.
- Dưa: gọt bỏ phần vỏ đen, thái dài 5cm, ngang 0,5cm.
- Hành tây: bào mỏng theo chiều ngang, ngâm giấm + đường.
- Dưa leo: bỏ ruột lấy vỏ, ấn dẹn sóng, ngâm giấm + đường
- Cà rốt: gọt vỏ, bào mỏng, ấn dẹn sóng, b López muối xả sạch, ngâm giấm + đường.
- Cà: tía hoa. - Ớt: 1 trái tía hoa, 1 trái thái sợi. - Hành tim: bào mỏng, phi vàng. - Kiệu: thái sợi. - Giá: ngâm giấm + đường.

- Hành lá: cắt ngắn 5cm đập dập.

- Tỏi: băm nhuyễn.

### Chế biến

Nước dừa xiêm vào nồi nấu sôi + đường + bột ngọt + muối + tiêu cho vừa ăn + gừng + hành lá + hành tim, tỏi phi vàng. Xếp tôm và dưa vào dĩa lò hấp, khi ăn chế nước dừa vào giữa tôm, đốt lửa lò và để dĩa lên lò đem ra bàn dùng nóng.

### TRÌNH BÀY

Cho xà lách + giá + thơm + hành phi + hành tây + ớt + dưa leo+ cà rốt + kiệu xếp lên một dĩa tròn.

Món này dùng nóng với sốt dầu hào, dĩa rau hoặc dùng với bánh tráng + mắm nêm.

Sốt dầu hào: 2 muỗng súp dầu + tỏi phi vàng nhắc xuống đèn  
người + đường + dầu mè + dầu hào + bột ngọt + xì dầu + tiêu + muối.  
Nêm vừa ăn.





## VẬT LIỆU

- 4 chiếc lạp xưởng lựa loại thăng
- 300g giò sống + 300g tôm bạc sú + 200g cá thác lác
- 5 tép hành lá - ớt - ngò - cà
- Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + dầu ăn + xì dầu + dầu mè

## CÁCH LÀM

### Chuẩn bị

- Lạp xưởng: luộc sơ 10 phút, chiên sơ.
- Tôm: bóc vỏ, rút chỉ đen, chà chút muối, rửa sạch, lau khô, đập dập quết cho dai cho giò sống quết từ từ cho dai + cá thác lác quết tiếp tục cho dai + 2 muỗng cà phê tiêu + 1/2 muỗng cà phê bột ngọt + 2 muỗng súp đường + 5 tép hành lá lấy phần trắng quết nhuyễn đập lại thịt cho dai và chia làm 4 phần bằng nhau.
- Cá: cho chút dầu ăn + tiêu đánh cho dai.

- Tỏi: đập dập, bóc vỏ, băm nhuyễn.
- Ngò: bỏ chân rửa sạch để ráo.
- Ớt: thái khoanh.
- Cà: tía hoa.

### Chế biến

- Bọc nhân chặt vào chiếc lạp xưởng, thoa chút dầu bên ngoài cho bóng.
- Xứng nước sôi cho kim chì hủ lên hấp 10 phút, lấy ra để ráo chiên sơ lại.

### TRÌNH BÀY

- Cắt xéo kim chì hủ từng khoanh mỏng 0,3cm, ngò - cà - ớt tía hoa.
- Dọn kèm theo xì dầu ớt thái khoanh.

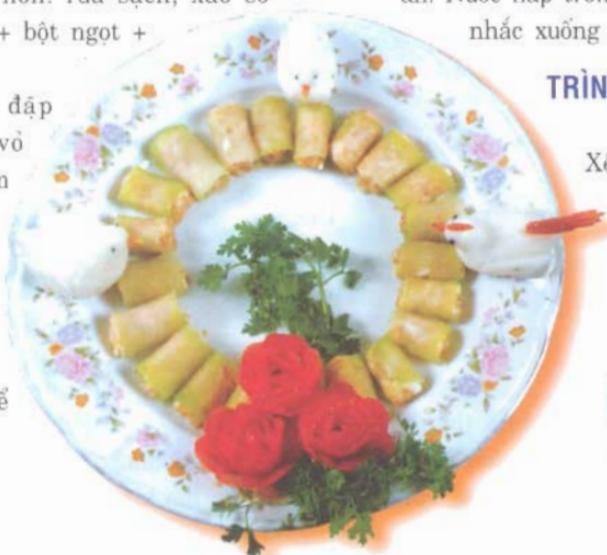
## VẬT LIỆU

- 12 con tôm sú lớn (250-300g) – 100g thịt nạc cua – 500g bí đao lựa tròn  
lớn và lấy khúc dài – 4 tai nấm đông cô – 1/2 hộp bắp non lựa loại  
dài – 1 muỗng cà phê bột năng – Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tia  
+ dầu ăn. – 2 trái cà – 2 trái ớt – Ngò – 1 trái dưa leo.

## CÁCH LÀM

### Chuẩn bị

- Tôm: bóc vỏ, rút chỉ đen, chà chát muối, rửa sạch, lau khô, ướp chút muối + đường + bột ngọt + tiêu, xào sơ.
- Thịt cua: ria bỏ xương ướp chút tiêu bột ngọt.
- Bí đao: gọt vỏ, xắt mỏng từng miếng 5cm-10cm trưng sơ trong nước sôi có ít dầu và muối để ráo.
- Nấm đông cô: ngâm nước cho mềm, bỏ cuống, rửa sạch. Xắt lát mỏng phi tỏi xào sơ + tiêu bột ngọt + muối.
- Bắp non: rửa sạch, xào sơ nêm tiêu + bột ngọt + muối.
- Tỏi: đập dập bóc vỏ băm nhuyễn.
- Cà, ớt: tia hoa.
- Ngò: rửa sạch để ráo.



- Dưa leo: tia rẽ quạt.

### Chế biến

Trải miếng bí đao ra trên xếp 1 con tôm + thịt cua + nấm cuộn tròn lại xé lên mâm nhôm.

– Cho mâm chả giò vào nồi nước sôi hấp cách thủy độ 5 phút. Lấy ra xếp chả giò vào đĩa. Nước hấp chả giò giữ lại.

Làm nước sốt: nước hấp để nguội chắt bột năng vào khuấy tan. Bắc chảo lên bếp cho 1 muỗng súp dầu vào.

Tỏi băm phi vàng cho nước hấp và nêm lại tiêu muối đường bột ngọt cho vừa ăn. Nước hấp trong và sanh sánh là dùng nhắc xuống cho ra chén.

### TRÌNH BÀY

Xếp chả giò ra đĩa  
Xếp bắp và dưa leo xung quanh, trên cẩm hoa ớt + cà cho đẹp. Dùng kèm nước sốt chấm + xi dầu ớt thái khoanh.





## VẬT LIỆU

- 1/2kg tôm sú hoặc tôm đất
- Tiêu + muối + bột ngọt + ớt bột khô + 100g bột năng + trái ớt sừng + dầu ăn.

## CÁCH LÀM

### Chuẩn bị

- Tôm: cắt đầu vạt xéo, chẻ lưng để vỏ và đuôi.

Ướp tôm:

- 1 muỗng cà phê muối.
- 1/2 muỗng cà phê bột ngọt.
- 1 muỗng cà phê ớt bột rang khô.

### Chế biến

- Lăn tôm qua bột năng khô (banh đường chẻ lưng nhét bột năng vào) chảo lầu nhiều, vừa nóng cho chiên tôm với ứa to.

**Cách 1:** Cho tôm đã chiên vào dĩa.

- Rắc hỗn hợp muối ớt đã rang vào xốc đều.

**Cách 2:** Ớt sừng bỏ hột băm nhuyễn.

- Bắc chảo nóng cho 2 muỗng súp dầu + tỏi phi vàng cho ớt băm vào đảo đều.
- Cho tôm đã chiên vào nêm chút muối ớt đã rang và xốc đều nhắc xuống.

## TRÌNH BÀY

- Xếp tôm ra dĩa.
- Dọn kèm dĩa kim chi hoặc đu đủ bào sợi ngâm chua.

## VẬT LIỆU

- 12 con mực loại nhỏ, mực ống tròn - 200g giò sống - 1 lọn bún tàu nhỏ  
2 tai nấm mèo, tăm tre - 1/2 bao tử heo 300g - phèn chua - giấm - nước  
mắm - 2 muỗng cà phê ngũ vị hương - 2 muỗng bột cà phê bột cà ri -  
trái dứa xiêm - 1/2 lưỡi heo 300g - 12 cọng cải bẹ xanh loại lớn cọng  
1 muỗng cà phê nước tro tàu - Ngò - 1 trái cà - 2 trái ớt - Gia vị.

## CÁCH LÀM

### Chuẩn bị

- Mực: gỡ bỏ lớp vỏ đen bên ngoài mực, chà muối. Rửa sạch, lấy râu mực ra, cắt bỏ 2 bên mắt đen rửa sạch, băm nhuyễn, lạng xéo mực thành mắt võng. - Bún tàu: ngâm nước, băm nhuyễn. - Nấm mèo: ngâm nước, gọt chân băm nhuyễn.

- Bao tử heo: lột ra bắc trái chà muối trong và ngoài, rửa sạch, chà phèn chua, rửa sạch, ngâm giấm 5 phút rửa sạch, chảo nóng cho nước mắm ngon vào áp chảo bao tử 5 phút. Rửa sạch để ráo.

- Lưỡi heo: nước sôi cho lưỡi heo trưng sơ, đem ra cao bồi lớp trắng cứng dày. - Cải bẹ xanh: bóc lá, lấy cọng cắt xéo dài 10cm.

Nước sôi cho chút muối + nước tro tàu, cho cải vào trưng sơ, cải vừa xanh, chín, vớt ra dội qua nước lạnh, ngâm qua nước đá đậm nhuyễn 5 phút để ráo.

### Chế biến

Nhân: trộn chung giò sống + bún tàu nấm mèo + râu mực + tiêu + muối + bột ngọt + tỏi phi vàng cho thơm + dầu mè. Dồn nhân này vào mực. Dùng ghim ghì lại ngay đầu mực, thoa màu vàng bê ngoài mực. Đem hấp 20 phút. Mực chín lấy ra xối mỡ sơ cho thơm. - Bao tử lưỡi heo: ướp tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi băm + dầu mè + ngũ vị hương + bột cà ri để thịt thấm 30 phút, chiên vàng, cho nước dứa xiêm + chút nước lan hám bao tử và lưỡi heo lửa riu riu, cho dầu + nước mắm ngon + chút màu hàn điệu đẽ. Bao tử và lưỡi heo chín mềm cạn nước dứa, ngả màu đẹp nhau xuống, thái mỏng vừa ăn.

### TRÌNH BÀY

Xếp mực + bao tử lưỡi heo + cải xen kẽ với nhau. Rải ngò + ớt tía hoa cho đẹp.

Món này dùng với dầu ớt thái khoan



(Chả tôm chiên mè)

**VẬT LIỆU**

- 1kg tôm đất hoặc tôm bạc sú - 2 củ khoai tây lớn vàng - 100g xà lách xoong - Bột giòn - 1 củ hành tây - 100g mè trắng - 1 cây xà lách Đà Lạt - Ngò - ớt - 2 trái cà - 2 tép hành lá - Gia vị.

**CÁCH LÀM****Chuẩn bị**

- Tôm: bóc vỏ, rút chỉ đen chà muối rửa sạch lau khô, đập dập, quết với chút tiêu + bột ngọt + dầu hành lá lấy phần tráng, khi quết dai tôm tiếp tục lòng trắng vào quết thật dai.

- Mè: gạn rửa sạch, cho vào bột giòn.

- Xà lách, xà lách xoong, ngò: rửa sạch để ráo.

- Cà, ớt: tía hoa.

- 2 trái cà: thái mỏng.

- Hành lá: lấy phần tráng quết tôm.

- Hành tây: bào mỏng ngâm giấm + đường.

- Tỏi: đập dập, bóc vỏ, băm nhuyễn.

- Bột giòn: lòng trắng đánh nổi + bột mì + bột gạo + bột giòn + nước lạnh + bột nổi. Gắn ăn cho tiêu + muối + bột ngọt + xì dầu + giấm + màu hột điều đỏ + mè.

- Khoai tây: gọt vỏ, xắt cọng dài vuông cạnh 1cm ngâm chanh + muối rửa sạch, lau khô.

**Chế biến**

Chia tôm làm 24 phần, lấy mỗi phần tôm ém tròn chung quanh 1 đầu cọng khoai tây thoa dầu cho đẹp.

Mè cho vào bột trộn đều. Nhưng từng miếng tôm vào bột (không nhúng khoai vào bột) cho vào chảo dầu nóng chiên vàng (lứa nhỏ).

# cách làm nước chấm

## 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 xi muối - 1 muỗng cà phê muối - 1 muỗng súp xi dầu - 3 muỗng súp kip chǎp hoặc giấm trắng - 1 muỗng súp bột nǎng.

### CÁCH LÀM

**Chuẩn bị:** Ruột cà chua: bỏ hột bầm nhuyễn. – Tỏi: đập dập, bóc vỏ bầm nhuyễn. – Bột nǎng: quậy với 2 muỗng súp nước lạnh ráy 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 nǎng 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: ráy hột và nước tương, hột tương xay nhuyễn. – Đậu xanh: ngâm nước, đái vỏ sạch, cho chút nước lạnh sâm sấp + chút muối nấu chín mềm, đánh nhuyễn đậu xanh. – Me: cho nước sôi vào đầm 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 nǎng 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 sả bầm.

### CÁCH LÀM

**Chuẩn bị:** Mắm nêm: cho qua ráy thuỷ chế nước sôi vào bỗ xác, lấy nước. – Khóm bỗ cùi bầm nhuyễn. – Sả: bầm nhuyễn. – Tỏi: đập dập, bóc 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 + sả 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 trắng - 1 trái ớt chín đỏ - 1/2 chén nước mắm ngon

### CÁCH LÀM

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

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



## SỐT DẦU GIẤM

### VẬT LIỆU

– 1 chén giấm 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 mỏng) + ngò băm + đường + bột ngọt + tiêu + muối trộn cho đều.

## SỐT XÍ MUỘI

### VẬT LIỆU

– 1/2 chai tương xí muội – 1/4 chai tương ớt + xì dầu – 6 tép tỏi + dầu ăn + đường + muối + bột ngọt – Kíp chấp hoặc giấm nuôi – 1/2 chén nước lèo dùng hầm xương lấy nước ngọt – 1 muỗng súp bột n้ำ nang

### CÁCH LÀM

**Chuẩn bị:** Tỏi: đập dập bóc vỏ băm nhuyễn. – Bột n้ำ nang: quậy chút nước lạnh.

**Chế biến:** Cháo 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 chấp + nước dùng. Nêm lại vừa ăn cho bột n้ำ nang quậy chút nước lạnh vào cho sốt sanh sánh.

## NƯỚC MẮM ĐẶC

### VẬT LIỆU

– Chanh + tỏi + ớt – 8 muỗng súp nước mắm ngon – 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 lấy muỗng nước – Tỏi: đập dập, bóc vỏ băm nhuyễn lấy 1 muỗng súp – Ớt: rửa sạch bỏ hột, băm nhuyễn.

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

## NƯỚC MẮM LOĂNG

### VẬT LIỆU

– 1/2 chén nước mắm ngon – 1 trái dứa xiêm – 4–6 muỗng súp đường – 1/2 muỗng cà phê bột ngọt – 1/2 chai seven up – 1 trái chanh – 1 trái ớt to chín đỏ

### CÁCH LÀM

**Chuẩn bị:** Dứa xiêm: lấy nước dứa Ớt: bỏ hột, băm nhuyễn

**Chế biến:** Nước dứa xiêm + đường bột ngọt cho lèn bếp nấu tan nhắc xuốn cho nước mắm vào quậy đều để nguội chín seven up vào + nước cốt trái chanh nêm lại vừa ăn.

## NƯỚC MẮM GỪNG

### VẬT LIỆU

– 1 nhánh gừng nhỏ – 1 trái ớt chín đỏ – 1/2 chén nước mắm ngon – 5 đường cát trắng – 4 trái chanh

### CÁCH LÀM

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

**Chế biến:** 8 muỗng súp đường + gừng quậy thật đều + 8 muỗng súp nước mắm ngon cho vào + 8 muỗng súp nước chanh cho vào + chút nước ấm quậy tan tất nêm lại vừa ăn.



# Mời Bạn Tìm Đọc

**NHÀ SÁCH TRẺ**

394 Nguyễn Thị Minh Khai, Q.3, TPHCM  
ĐT: 8344030 - 8344029 Fax: (84-8) 8344029

TRIỆU THỊ CHỐI & NGUYỄN THỊ PHUNG

NGÔI THIẾU NHIẾU ẨM ĐỘC TRỌC

**60 món**

**TÔM**



NHÀ XÜẤT BẢN

VĂN HÓA THÔNG TIN

TRIỆU THỊ CHỐI & NGUYỄN THỊ PHUNG

NGÔI THIẾU NHIẾU ẨM ĐỘC TRỌC

**60 món**

**SÚP**

**ĐỒNG GIÒI**



NHÀ XÜẤT BẢN

VĂN HÓA THÔNG TIN

TRIỆU THỊ CHỐI & NGUYỄN THỊ PHUNG

NGÔI THIẾU NHIẾU ẨM ĐỘC TRỌC

**60 món**  
**CUACÁMỰC**



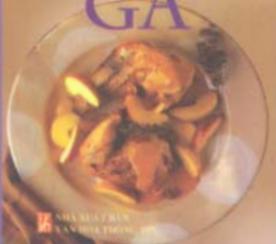
NHÀ XÜẤT BẢN

VĂN HÓA THÔNG TIN

TRIỆU THỊ CHỐI & NGUYỄN THỊ PHUNG

NGÔI THIẾU NHIẾU ẨM ĐỘC TRỌC

**60 món**  
**GÀ**



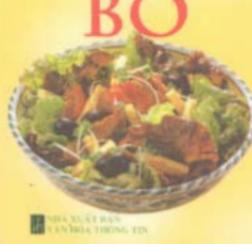
NHÀ XÜẤT BẢN

VĂN HÓA THÔNG TIN

TRIỆU THỊ CHỐI & NGUYỄN THỊ PHUNG

NGÔI THIẾU NHIẾU ẨM ĐỘC TRỌC

**60 món**  
**BÒ**



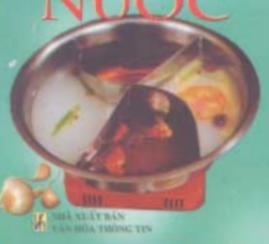
NHÀ XÜẤT BẢN

VĂN HÓA THÔNG TIN

TRIỆU THỊ CHỐI & NGUYỄN THỊ PHUNG

NGÔI THIẾU NHIẾU ẨM ĐỘC TRỌC

**60 món**  
**NƯỚC**



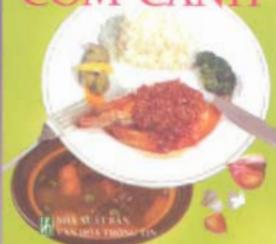
NHÀ XÜẤT BẢN

VĂN HÓA THÔNG TIN

TRIỆU THỊ CHỐI & NGUYỄN THỊ PHUNG

NGÔI THIẾU NHIẾU ẨM ĐỘC TRỌC

**60 món**  
**CƠM-CANH**



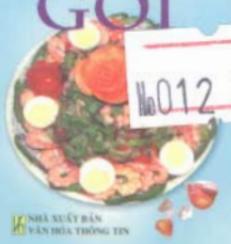
NHÀ XÜẤT BẢN

VĂN HÓA THÔNG TIN

TRIỆU THỊ CHỐI & NGUYỄN THỊ PHUNG

NGÔI THIẾU NHIẾU ẨM ĐỘC TRỌC

**60 món**  
**GỎI**



012 3 3

NHÀ XÜẤT BẢN

VĂN HÓA THÔNG TIN

Giá: 25.000đ

Chịu 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 ngay 7.9.2001. In xong và nộp lưu chiểu Quý IV/2001.