

LÀM HOA PHỤNG

CÁC MÓN ĂN

Dăc
Sản
Miền
Nam



In lần thứ 9

Nhà Xuất Bản
MŨI CÀ MAU

LÂM HOA PHỤNG

CÁC MÓN ĂN ĐẶC SẢN
MIỀN NAM

NHÀ XUẤT BẢN MŨI CÀ MAU

Lời giới thiệu

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

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

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

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

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

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

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

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

NHÀ XUẤT BẢN MŨI CÀ MAU

ÓC HEO CHUNG

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

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

Chuẩn bị:

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

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

Cách làm:

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

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

Trình bày:

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

Nước chấm:

- Xì dầu.

ÓC HEO LÀM ĐƯÔNG CHIÊN

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

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

Chuẩn bị:

- Óc heo rửa sạch, luộc chín, lấy gân máu ra bỏ, rồi tán nhão.
- Gan heo rửa sạch, xắt mỏng, băm nhuyễn đem xào qua mỡ, tỏi.
- Trứng gà bỏ lòng đỏ, lấy lòng trắng đánh tan cho vô thau nhão, để bột mì vô nhồi cho dẻo vừa cán. Nếu bột còn hơi cứng tay, cho thêm nước lâ vô nhồi.

- Dừa nạo để vây (không cho nước lᾶ vô), vắt 1 lần lấy nước cốt kẹo.
- Tỏi lột vỏ, rửa sạch, xắt mỏng, giã nhuyễn đem phi mỡ.
- Ớt sừng trâu rửa sạch, xắt miếng.
- Đậu phộng rang chừa lại một ít hột nhỏ để làm đầu đuông, số còn lại giã nhuyễn.

Cách làm:

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

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

đầu khác, bẻ hơi cong vòi độ 1/3 cho giổng cái đuôi để thấy con đuông đang nằm co.

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

Trình bày:

Sắp óc heo làm đuông chiên ra dĩa trệt để ăn vã.

Nước chấm:

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

CHÁO ÓC HEO

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

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

Chuẩn bị:

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

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

Cách làm:

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

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

Trình bày:

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

Nước chấm:

– Xì dầu, tương ớt chai

THỊT ĐÚC LÒ (Bò hoặc heo)

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

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

Chuẩn bị:

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

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

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

- Cù hành tây lột vỏ, rửa sạch, xắt theo bể tròn ngâm giấm, đường.
- Cà chua xắt khoanh, bò hột.
- Đậu phộng đem rang giã nhuyễn.

Cách làm:

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

Trình bày:

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

Nước chấm:

- Dầu giấm.

SƯỜN HEO NON NẤU CHUA

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

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

Chuẩn bị:

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

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

- Cà chua sống rửa sạch xắt làm 6 - 8 miếng tùy trái lớn nhỏ.
- Thơm gọt sạch mắt, bỏ cùi, xắt mỏng.
- Măng mạnh tông rửa sạch, xắt mỏng lại những miếng lớn.
- Tỏi lột vỏ, rửa sạch, giã nhuyễn.
- Ớt xắt miếng.
- Rau mò om, ngò gai, tần dày lá xắt mịn.

Cách làm:

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

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

Trình bày:

Để dùng được nóng, múc canh để vỗ lẩu để than hồng. Ăn kèm, cho thêm mỡ tỏi đã phi vào mỗi lẩu 1 muỗng

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

Nước chấm:

- Nước mắm ngon tỏi ớt hoặc sả muối ớt.

SƯỜN HEO NON NUÔNG

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

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

Chuẩn bị:

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

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

Cach lam::

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

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

Ăn sườn nướng, phải có đồ chua.

SƯỜN HEO NẤU RA-GU

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

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

Chuẩn bị:

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

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

- Dùng đậu hộp (petits pois) nấu với sườn, nếu không có đậu hộp thì dùng đậu rời, nhưng khi nấu, phải để vô một chút thuốc tiêu mặn cho mau mềm.
- Khoai tây, gọt sạch vỏ, ngâm với nước vôi độ 3 giờ đem xả sạch vôi và luộc chín.
- Cà khoai tây, củ cải đỗ, củ hành tây đều xắt hột lụu xào qua mỡ, tỏi cho thơm.
- Hột điều khử mỡ cho có màu, bỏ hột, thấy màu điều ít, để thêm bột màu gạch tôm vô.

Cách làm:

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

Chú ý nêm nếm cho vừa ăn.

Trình bày:

- Múc ra tô hoặc dĩa sâu.

Thức chấm:

- Muối tiêu chanh.

SƯỜN HEO XÀO CHUA NGỌT

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

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

Chuẩn bị:

- Chọn sườn non có thịt nhiều, rửa sạch để ráo, chặt miếng dài độ 3 phân theo từng cây sườn một.
- Tỏi, củ hành ta lột vỏ, rửa sạch, giã nhuyễn để vô 1 muỗng cà phê bột ngọt, 1/2 muỗng cà phê muối, 1 muỗng cà phê rượu hương, 1/2 muỗng canh nước chanh trộn đều ướp vào thịt sườn để độ 10 phút cho thịt thấm gia vị.
- Củ hành tây xắt xuôi gỡ ra từng miếng.
- Hành lá cắt lấy khúc trắng dài độ 4 phân, đầu hành lá có lớn thì chẻ làm đôi.
- Ớt xắt chi.
- Cà chua xắt vạt nem, bỏ hột.
- Thơm gọt, xắt lát.

Cách làm:

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

ăn xúc ra để lên sườn non chiên vàng.

Trình bày:

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

Nước chấm:

- Xì dầu.

SƯỜN HEO RAM MẶN.

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

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

Chuẩn bị:

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

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

Cách làm:

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

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

GIÒ HEO CHUNG NGŨ QUẢ

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

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

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

Chuẩn bị:

- Giò heo cạo, rửa sạch, thui lửa ngọn cho cháy hết lông con, dùng dao nhỏ bén từ từ lóc rút xương ra, chừa móng lại.
- Thịt đính theo xương lóc lấy hết ra xắt nhở như hột lựu.
- Củ hành tây cũng xắt hột lựu.
- Trái táo tàu đem ngâm, lấy thịt, bỏ hột.
- Hột sen ngâm nước, rửa sạch, nấu chín để chút thuốc tiêu mặn vỏ cho mau mềm, lấy cây tăm xỉa răng thụt bỏ nhụy.
- Đậu phộng lột vỏ đem nấu chín như hột sen.
- Đậu petits pois mua thứ đã nấu chín đem về rửa sạch.

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

Cách làm:

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

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

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

Trình bày:

– Múc giò heo ra tô, lấy dao cắt ra từng khúc cho dễ gấp.

Nước chấm:

- Xì dầu.

GIÒ HEO GIẢ CÀY

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

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

Chuẩn bị:

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

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

– Củ hành tây lột vỏ, rửa sạch xắt ra từng miếng gõ rời ra.

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

– Đậu phộng rang đâm nhỏ.

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

Cách làm:

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

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

Trình bày:

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

cốt dừa khô và 2 muỗng canh đậu phộng rang đập nhở để lên mặt.

Nước chấm:

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

BAO TỬ HEO XÀO TỎI

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

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

Chuẩn bị:

- Bao tử heo làm sạch, luộc chín, mổ đôi, xắt ra từng thỏi lấy hết chiều dài, chiều ngang độ 4 phân với lưỡi dao nghiêng nghiêng cho miếng bao tử được mỏng vừa miếng ăn.
- Thịt heo nạc dăm xắt mỏng có bảng.
- Tỏi lột vỏ, đập dập, bầm nhỏ.
- Củ hành tây xắt xuôi gõ ra từng miếng.
- Củ hành ta lột vỏ, xắt mỏng, giã nhuyễn.
- Rau cần tàu xắt khúc độ 4 -5 phân.
- Khóm gọt, xắt lát.
- Kiệu xắt xuôi làm 3 làm 4. Hành lá lấy khúc trắng cắt dài độ 4 phân.
- Nấm mèo ngâm nước rửa sạch, củ lớn chẻ đôi, củ nhỏ để nguyên.

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

Cách làm:

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

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

Trình bày:

- Múc ra dĩa sâu, để ngò, kiệu, ớt, tiêu cà lèn ăn nóng.

Nước chấm:

- Xì dầu.

RUỘT HEO XÀO DƯA CÁI

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

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

Chuẩn bị:

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

Cách làm:

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

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

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

Trình bày:

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

DA HEO BÓ XỐI HƠN NƯỚC DỪA TƯƠI

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

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

Chuẩn bị:

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

Cách làm:

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

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

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

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

Trình bày:

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

Nước chấm :

- Muối tiêu chanh hoặc xì dầu, sa-tế.

DƯA ĐẦU HEO

Vật liệu :

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

Chuẩn bị :

- Thịt đầu heo làm lông, cạo rửa sạch, luộc chín, thái mỏng, ngâm nước muối độ 5 phút, xả sạch.
- Cho cục phèn chua vào chậu nước quậy hơi chua, để thịt đầu vô ngâm khoảng 1 giờ, vớt ra xả sạch. Đổ bỏ nước phèn chua cũ, quậy nước phèn chua mới, để thịt đầu vô ngâm độ 5 phút, xả sạch, vớt lên để ráo.
- Lấy 1 muỗng cà phê phèn the quậy tan trong nước lã, để thịt đầu vô ngâm cho ngập nước độ 5 phút, vớt ra xả thật sạch phèn the rồi lấy vài mùng sạch vắt cho thịt ráo nước.

Cách làm:

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

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

Trình bày:

– Các món gỏi lót vô dĩa rồi để dưa thịt đầu heo lên, trên mặt có để hành, tỏi, mỡ đã phi và đậu phộng rang đậm nhão.

Nước chấm:

– Xì dầu hoặc nước mắm trong.

ĐỒ NGUỘI (Giò thủ)

Vật liệu:

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

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

Chuẩn bị:

- Thịt迭, lỗ mũi, tai heo và da heo cạo rửa, nhổ lông sạch. Bắc nước cho một chút muối vào xoong, để tất cả các thứ này và 200 gam mỡ thịt vò luộc chín, vớt ra để nguội, sau đó rửa lại nước phèn chua, rồi để ráo nước, xắt mỏng, trừ mỡ thịt xắt hột lựu và ướp vào 1 muỗng canh đường.
- Tỏi, củ hành ta lột vỏ, rửa sạch, xắt mỏng, lấy ra 1/2 củ tỏi giã chung với củ hành ta cho thật nhuyễn để vò bột ngọt, rượu hương, muối, tiêu, đường, trộn đều ướp vào thịt迭 heo, da heo và mỡ thịt để độ 1/2 giờ cho thấm gia vị.
- Bắc chảo nóng, cho mỡ vào, đập dập 4-5 tép tỏi để vào cho thơm, cho thịt迭 heo, da heo và mỡ thịt đã ướp vào xào trên lửa nhỏ và xào liền tay đến khi nào các thứ này ra nhựa, quấn cục khó xào là được. Rồi nêm nếm cho vừa ăn, lấy 1/2 củ tỏi xắt mỏng còn lại trộn

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

Cách làm:

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

Thức chấm:

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

PA-TÊ GAN

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

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

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

Chuẩn bị:

- Thịt nạc rửa sạch, lấy vài lau khô nước, xắt mỏng.
- Gan heo rửa sạch, xắt mỏng, băm nhỏ (nếu có máy xay càng tốt).
- Mỡ thịt luộc chín, vớt ra xắt hột lựu trộn với một chút đường để phơi gió.
- Tỏi, củ hành ta lột vỏ, rửa sạch, xắt mỏng, giã nhuyễn đem phi mỡ cho thơm, xúc lên lấy một ít trộn vào mỡ thịt đã ướp đường. Với số còn lại, để vô 3 muỗng cà phê bột ngọt, 1 muỗng cà phê rượu hương, 1 muỗng cà phê tiêu cà, 1 muỗng canh bột nǎng, 1 muỗng cà phê muối trộn hết vào thịt, gan cho thật đều, nêm nếm cho vừa ăn, nhập chung với mỡ thịt trộn tiếp làm nhân.

Cách làm:

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

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

Trình bày:

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

Thức chấm:

- Muối tiêu.

KHỔ HOA DỒN THỊT HEO

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

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

Chuẩn bị:

- Khổ hoa lựa trái suông, cắt dôi hay để nguyên trái tùy ý. Bắc xoong nấu nước sôi, để vô 1 muỗng cà phê

thuốc tiêu mặn, thả khổ hoa vô trung, khi thấy khổ hoa đã xanh, vớt ra móc ruột bò, để ráo nước.

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

Cách làm:

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

Nước chấm:

- Nước mắm ngon hoặc xì dầu.

THỊT HEO KHO TÀU VỚI HỘT VỊT

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

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

- 1 trái chanh lớn
- 1 muỗng cà phê bột ngọt
- 3 muỗng canh đường cát
- 5 hột vịt luộc chín
- tráng
- Nước tương

Chuẩn bị:

- Thịt bắp đùi lựa da mỏng, vừa có thịt, vừa có mỡ dính liền nhau, cạo rửa sạch, cắt miếng vuông độ 5 phân.
- Tỏi lột vỏ, rửa sạch, giã nhuyễn, chanh vắt lấy nước trộn chung với đường cát, ướp vào thịt để độ 10 phút cho thịt thấm gia vị.

Cách làm:

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

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

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

THỊT BÒ GÓI LÁ LỐT

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

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

Chuẩn bị:

- Thịt bò rửa sạch, lấy vài lau khô, xắt dài ra từng thỏi rồi xắt mỏng trở lại theo chiều ngang, cho vô nước dừa tươi ngâm, vớt lên để ráo.
- Gan heo xắt mỏng như thịt bò.
- Tỏi, củ hành ta lột vỏ, rửa sạch, xắt mỏng, giã nhuyễn.
- Gừng cạo vỏ rửa sạch, xắt mỏng mỗi miếng bằng đầu đũa ăn cơm.

- Củ hành tây xắt xuôi gỡ rời ra từng miếng. Lá lốt rửa sạch, trưng sơ qua nước sôi cho lá mềm dễ cuốn.
- Dừa nạo vắt lấy 2 nước cho vô chút muối đỗ vô xoong nấu sôi độ 5 phút, lấy muỗng canh múc 4 muỗng cho vô thịt bò, gan heo cùng với 2 muỗng canh tương xay, 2 muỗng cà phê bột ngọt, 1 muỗng canh đường cát trắng, 1 muỗng cà phê tiêu, 1 muỗng cà phê muối, 1 muỗng cà phê rượu hương trộn đều. Số nước dừa nấu sôi (thực chất là nước cốt) còn lại để trộn vào nước chấm.

Cách làm:

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

Xong, dùng thớt hoặc dĩa trệt trải lá lốt ra bằng phẳng, lá lớn lấy 1, lá nhỏ lấy 2, 3 sấp lại, lấy đũa gấp thịt, gan và củ hành tây đã xắt rời, mỗi thứ 1 miếng để lên lá lốt cuốn lại sấp vô xứng hay dĩa nhôm đem hấp chín rồi đưa ra dùng.

Trình bày:

- Sắp ra dĩa trệt.

Nước chấm:

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

THỊT BÒ GÓI LÁ CÁCH

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

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

Chuẩn bị:

- Thịt bò rửa sạch, lóc bỏ bầy nhầy (nếu có), xắt mỏng theo chiều ngang thớ thịt, băm nhỏ.
- Gan heo rửa sạch, xắt mỏng, băm nhỏ để chung với thịt bò, cho 1 chén sả ớt, 2 muỗng canh tương xay, 3 muỗng canh đậu phộng rang đập nhão, 1 muỗng cà phê đường cát trắng, 1 muỗng cà phê rượu hương, 2 muỗng cà phê bột ngọt vào trộn đều ướp vào thịt để đó.
- Tỏi, củ hành ta lột vỏ, rửa sạch, xắt mỏng, giã nhuyễn.

- Tương hột giă nhuyễn.

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

Cách làm:

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

Trình bày:

Thịt nướng xong, sắp vô dĩa sâu 2, 3 lớp, múc nước cốt dừa thăng rưới lên cho đều, rắc đậu phộng rang giă nhuyễn lên.

Nước chấm:

- Tương giă nhuyễn có trộn bột ngọt, nước cốt dừa, đường cát trắng, sả ớt băm và đậu phộng rang đậm nhở.

THỊT BÒ NƯỚNG CỤC

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

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

Chuẩn bị:

- Thịt bò non lóc bỏ mỡ dính theo hết, rửa sạch, lấy vải lau khô, xắt từng miếng độ 5-6 phân vuông để vô nước dừa ngâm.
- Tỏi, củ hành ta lột vỏ, rửa sạch, xắt mỏng, giã nhuyễn để vô bột ngọt, muối, rượu hương trộn chung.
- Củ hành tây xắt khoanh, gỡ ra từng miếng ngâm giấm đường.
- Đậu phộng rang giã nhuyễn.
- Ớt xắt chỉ.

Cách làm:

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

Trình bày:

Khi thịt bay mùi thơm và lá gói bên ngoài cháy, lấy đũa gấp ra từng cục, lột lá bô, đem xắt mỏng sấp ra dĩa, vắt chanh rưới lên thịt, rắc đậu phộng rang đậm nhô và để củ hành tây ngâm giấm đường, ớt xắt chỉ lên. Món này ăn với rau sống, cuốn với bánh tráng.

Nước chấm:

– Chấm với tương xay có trộn bột ngọt, nước cốt dừa, sả ớt bằm và đậu phộng rang đậm nhô hoặc chấm với mắm nêm (Xem cách làm mắm nêm ở phần phụ lục).

THỊT BÒ NUỐNG NGÓI

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

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

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

Chuẩn bị:

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

Cách làm:

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

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

Nước chấm:

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

THỊT BÒ VÒ VIÊN NƯỚNG

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

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

Chuẩn bị:

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

- Tỏi, củ hành ta lột vỏ, rửa sạch, xắt mỏng, giã nhuyễn.
- Dừa khô nạo, vắt lấy nước cốt.

Cách làm:

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

Trình bày:

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

Nước chấm:

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

THỊT BÒ-GÀ NƯỚNG MÍA

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

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

Chuẩn bị:

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

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

Cách làm:

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

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

Nước chấm:

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

THỊT BÒ KHO NINH

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

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

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

Chuẩn bị:

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

Cách làm:

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

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

Trình bày:

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

Thức chấm:

- Muối, tiêu, chanh.



THỊT BÒ KHO RIM

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

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

Chuẩn bị:

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

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

Cách làm:

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

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

THỊT BÒ HƠN CÓ CỦ CẢI ĐỎ

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

- 1 kg thịt đùi bò

- 1 củ tỏi to

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

Chuẩn bị:

- Thịt bò làm sạch, lấy vài lau khô, xắt miếng vuông độ 4-5 phân.
- Củ cải đỗ gọt vỏ, rửa sạch, cắt khúc độ 4 phân (lớn chê đôi, nhỏ để nguyên) đem trộn sơ nước muối.
- Tỏi, củ hành ta lột vỏ, rửa sạch, xắt mỏng, giã nhuyễn, để vô bột ngọt, muối, rượu hương, đường trộn đều ướp vào thịt bò để độ 30 phút cho thịt thấm gia vị.
- Sả đập dập, cắt khúc độ 5-6 phân cột lại từng lọn.

Cách làm:

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

Thức chấm:

- Muối, tiêu, chanh.

THỊT BÒ NHÚNG GIẤM

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

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

Chuẩn bị:

- Thịt bò rửa sạch, lấy vài lau khô, xắt ra từng thỏi dài 3-4 phân rồi xắt lại theo thớ thịt.
- Tô nước dừa tươi cho vô chút muối, để hết thịt vào ngâm độ 20 phút vớt ra để ráo, sấp ra dĩa.
- Tỏi, củ hành ta lột vỏ, rửa sạch, xắt mỏng, giã nhuyễn để vô rượu hương, bột ngọt, đường trộn đều ướp hết vào thịt để độ 30 phút cho thịt thấm gia vị.

- Gừng xắt mỏng sấp bít lên dĩa thịt.

Cách làm:

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

Nước chấm:

- Nước mắm nêm

(Xem cách làm mắm nêm ở phần phụ lục)

THỊT BÒ XÀO TÁI

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

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

Chuẩn bị:

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

- Tỏi, củ hành ta lột vỏ, rửa sạch, xắt mỏng, giã nhuyễn để muối, đường, bột ngọt, rượu hương mỗi thứ phân nửa vỗ trộn đều ướp hết vào thịt, để độ 15-20 phút cho thịt thấm gia vị.
- Củ hành tây lột vỏ, rửa sạch, xắt xuôi, gỡ ra từng miếng.

Cách làm:

Bắc chảo nóng để mỡ vào, đập dập 4-5 tép tỏi để vào cho thơm, chờ mỡ thật sôi, cho hết thịt vỗ chảo xào lẹ tay, thịt bò tái tái, cho 1 muỗng cà phê đường vào 1/2 chén giấm quậy đều, để vỗ thịt xào đều xúc ra dĩa đã lót sẵn cài sà lách và để củ hành tây xắt miếng lên mặt.

Thức chấm:

Muối, tiêu, chanh.

THỊT BÒ NẤU RƯỢU CHÁT

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

- | | |
|------------------------------|-----------------------|
| - 600 gam thịt bò non | gam nho tươi) |
| - 300 gam thịt heo nuộc lung | - 300 gam nấm rom búp |
| - 1 xì rượu chát (hoặc 300 | |

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

Chuẩn bị:

- Thịt bò làm rửa sạch, lạng bõ mỡ vàng, bầy nhầy, cắt ra từng cục vuông độ 4-5 phân.
- Thịt heo nuộc lưng cũng cắt như thịt bò.
- Bắc nước sôi để vô 2 muỗng giấm và 1 chút muối, cho thịt bò vô luộc trước (vì thịt bò dai), sau đó, cho thịt heo vô luộc tiếp, độ 10 phút, vớt 2 thứ ra để ráo nước.
- Nấm rơm ngâm nước, cao rửa sạch, trưng sơ qua nước sôi có để chút muối cho nấm trắng và giòn.
- Khoai tây gọt vỏ, rửa sạch, xắt mỏng độ 5 ly đem chiên vàng.
- Tỏi, củ hành ta lột vỏ, rửa sạch, xắt mỏng, giã nhuyễn, lấy 1/2 để vô bột ngọt, đường, nước tương, rượu trắng, muối trộn đều ướp vào thịt bò và thịt heo đã luộc chín.

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

Cách làm:

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

Trình bày:

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

Nước chấm:

- Xì dầu, sa tế.

GÀ NẤU NẤM RƠM

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

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

Chuẩn bị:

- Gà làm sạch, để ráo nước, chặt chân, đầu cánh, nấu lấy nước ngọt. Thịt chặt miếng vuông độ 4 phân.
- Tỏi, củ hành ta (chỉ lấy 1/2) lột vỏ, rửa sạch, xắt mỏng, giã nhuyễn trộn đều với 3 muỗng cà phê bột ngọt, 1 muỗng cà phê tiêu cà, 1 muỗng canh muối và 2 muỗng canh rượu trắng ướp vào thịt gà để độ 15 phút cho thịt thấm gia vị.
- Nấm rơm gọt, rửa sạch, búp để nguyên, nở chè dôi

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

- Củ hành tây xắt xuôi gỡ ra từng miếng.
- Củ hành ta còn lại lột vỏ, rửa sạch, nhô để nguyên, lớn chẻ đôi.
- Hành lá cắt lấy khúc trắng.

Cách làm:

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

Trình bày:

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

Nước chấm:

- Xì dầu.

GÀ NẤU CAM SÀNH

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

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

Chuẩn bị:

- Gà làm xong, rửa sạch, chặt chân, đầu, cánh nấu lấy nước ngọt, thịt xắt ra từng miếng độ 4 phân.
- Gừng cạo, rửa sạch, xắt mỏng, giã nhuyễn, chே rượu trắng vò b López, vắt lấy nước thoa vào thịt gà để khô.
- Tỏi, củ hành ta lột vỏ, rửa sạch, xắt mỏng, giã nhuyễn, để vò bột ngọt, rượu hương, nước tương trộn đều ướp vò thịt để độ 20 phút cho thịt thấm gia vị.
- Khoai tây gọt vỏ, rửa sạch, chừa lại 1 củ lớn, số còn lại xắt miếng độ 5 ly.

- Củ hành tây xắt xuôi làm 6-8 miếng.
- Bánh mì xắt miếng độ 1 phân.

Cách làm:

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

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

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

Trình bày:

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

Nước chấm:

- Xì dầu.

GÀ NẤU BIA

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

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

Chuẩn bị:

- Gà làm xong, rửa sạch, chặt chân, đầu, cánh nấu lấy nước ngọt. Thân gà chặt ra làm 4.
- Tỏi, củ hành ta lột vỏ, rửa sạch, xắt mỏng, giã nhuyễn để vô 3 muỗng cà phê bột ngọt, 1 muỗng cà phê rượu hương, 1 muỗng cà phê tiêu cà, 2 muỗng canh nước tương trộn đều ướp vào thịt gà để độ 10 phút cho thịt gà thấm gia vị.
- Nấm rơm gọt, rửa sạch, nhô để nguyên, lớn chè đôi trưng qua nước sôi có để chút muối cho nấm rơm ra bớt màu đỏ.

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

Cách làm:

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

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

Trình bày:

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

Thức chấm:

- Muối, tiêu, chanh.

GÀ NẤU NHO TƯƠI

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

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

Chuẩn bị:

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

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

Cách làm:

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

Trình bày:

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

Thức chấm:

- Muối tiêu, chanh.

GÀ NẤU NƯỚC NGỌT TRẮNG

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

- | | |
|-------------------|---|
| - 1 con gà mái to | - 2 chai nước ngọt trắng
(loại 0,25 lít) |
|-------------------|---|

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

Chuẩn bị:

- Gà làm sạch để ráo, chặt chân, đầu, cánh nấu lấy nước ngọt, thịt chặt miếng vuông độ 4 phân.
- Chanh cắt vắt lấy nước, bỏ hột.
- Tỏi, củ hành ta lột vỏ, rửa sạch, xắt mỏng, giã nhuyễn độ hơn 1/2 chén ăn cơm để vô 2 muỗng cà phê bột ngọt, 1 muỗng cà phê tiêu, 3 muỗng cà phê muối, 2 muỗng cà phê rượu hương và một muỗng canh nước chanh trộn đều ướp vào thịt gà để độ 15 phút cho thịt gà thấm gia vị.
- Nấm rơm gọt, rửa sạch, cho vào nước sôi có đế chút muối luộc sơ, vớt ra để ráo, nấm búp để nguyên, nấm nở chè đồi xào qua mỡ tỏi.
- Củ hành tây lột vỏ, rửa sạch, xắt xuôi gỡ ra từng miếng đem xào sơ với mỡ tỏi cho thơm, xúc ra.

Cách làm:

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

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

Trình bày:

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

Nước chấm:

- Xì dầu.

GÀ NẤU CA-RI MỎ

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

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

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

Chuẩn bị:

- Gà làm sạch để ráo nước, chặt chân, đầu, cánh nấu lấy nước ngọt. Thịt chặt ra từng miếng độ 4 phân vuông.
- Tỏi, gừng, ớt, rửa sạch, xắt mỏng, giã nhuyễn để vô 3 muỗng cà phê bột ngọt, 4 muỗng cà phê muối, 3 muỗng canh ca-ri trộn đều chừng 1 chén ăn cơm, lấy 1/3 ướp vào thịt gà để độ 15 phút cho thịt gà thấm gia vị.
- Khoai tây gọt rửa sạch, quậy 1 chút nước vôi để vô ngâm khoảng 3 giờ vớt ra xả sạch, củ lớn chẻ làm đôi.
- Sả đập dập, cắt khúc độ 6 phân cột lại chừng 3-4 lọn.
- Củ hành tây chọn 3 củ lớn xắt theo chiều dài gỡ ra từng miếng.
- Củ hành ta lột vỏ rửa sạch để nguyên củ.

Cách làm:

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

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

Món này ăn với bánh mì hoặc bún.

Thức chấm:

- Chấm với muối, tiêu, chanh.

GÀ XÀO BÔNG CẢI

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

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

Chuẩn bị:

- Gà làm lông, rửa sạch, đẽ ráo nước, lóc lấy thịt xắt mỏng vừa miếng gấp, bụng và chân, đầu, cánh nấu lấy nước ngọt.
- Gan heo rửa sạch cũng xắt mỏng như thịt gà.
- Bông cải cắt bỏ hết cọng, xắt ra làm 3-4 đem ngâm nước muối độ 5 phút, vớt lên rửa sạch, cắt bỏ những bông xấu, xắt miếng mỏng.
- Tỏi, củ hành ta lột vỏ, rửa sạch, xắt mỏng, giã nhuyễn để vô bột ngọt, tiêu, đường, muối, nước tương, trộn đều ướp vô thịt gà và gan heo.
- Củ cải đỗ gọt vỏ, rửa sạch, xắt mỏng.
- Nấm rơm gọt, rửa sạch, nhô để nguyên, lớn chê làm đôi.
- Củ hành tây xắt xuôi làm 6-8 gã ra từng miếng.
- Hành lá lấy khúc đầu, xắt dài độ 4-5 phân.
- Ớt xắt chỉ.

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

Cách làm:

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

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

Trình bày:

- Múc ra dĩa sâu đế ngọt, ớt xắt chỉ và rắc tiêu lên cho thơm.

Nước chấm:

- Xì dầu.

GÀ XÀO CẢI GỖ

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

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

Chuẩn bị:

- Gà làm sạch để ráo, chặt chân, đầu, cánh nấu lấy nước ngọt, lóc lấy thịt.
- Gan heo rửa sạch, để ráo.
- Lấy dao xắt mỏng thịt gà và gan heo, ướp vào 1 muỗng cà phê tỏi giã nhô, 1 muỗng cà phê bột ngọt và 1/2 muỗng cà phê muối trộn đều, để độ 15 phút cho thịt gà và gan heo thấm gia vị.
- Cải gỗ lựa cải tốt, rửa sạch, dùng dao rọc lát cọng, xắt khúc độ 10 phân trở lại, cho vào nước có để thuốc tiêu mặn hoặc nước tro ngâm độ 30 phút, đem luộc trong nước sôi, vừa chín mềm thì vớt ra để ráo.
- Củ hành tây lột vỏ, rửa sạch, xắt xuôi, gỡ ra từng miếng.
- Củ hành ta lột vỏ, rửa sạch, để nguyên củ.
- Hành lá lấy khúc trắng xắt dài độ 4 phân. Quậy 1 muỗng canh bột năng với 1 chén nước ngọt nấu xong.

Cách làm:

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

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

Nước chấm:

- Xì dầu.

GÀ XÀO MĂNG

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

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

Chuẩn bị:

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

- Măng luộc chín, xăt lát vừa gấp.
- Tỏi, củ hành ta lột vỏ, rửa sạch, xăt mỏng, giă nhuyễn độ 1/2 chén ăn cơm để vô 3 muỗng cà phê bột ngọt, 1 muỗng cà phê muối, 1/2 muỗng cà phê tiêu trộn đều ướp vào thịt gà và gan heo đã xăt để độ 15 phút cho thịt gà và gan heo thấm gia vị.
- Củ hành tây xăt theo chiều xuôi, gỡ ra từng miếng.
- Hành lá cắt lát cọng trắng.
- Nấm rơm luộc sơ qua.
- Ớt xăt chi.

Cách làm:

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

Trình bày:

- Múc ra dĩa sâu, bên trên để ngò, ớt xăt chi và rắc tiêu.

Nước chấm:

- Xì dầu.

GÀ RANG MUỐI

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

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

Chuẩn bị:

- Gà làm sạch để ráo nước, cắt chân tói gối bỏ ra, để nguyên con, khoét đít lấy bộ lòng ra.
- Tỏi, củ hành ta lột vỏ, rửa sạch, xắt mỏng, giã nhuyễn để vô 1 muỗng cà phê bột ngọt, 1 muỗng cà phê tiêu, 1/2 muỗng cà phê muối, 2 muỗng cà phê rượu hương trộn đều chừng nửa chén ăn cơm ướp vào thân gà và trong lòng gà.
- Mía róc sạch vỏ, tiện mảnh bô, chè mỏng theo chiều dài.
- Củ hành tây xắt khoanh ngâm giấm, đường.

Cách làm:

Lấy 1 nồi đất, đổ vô 2 chén muối hột tráng mỏng ra, để gà lèn muối, cho hết mía chè mỏng vô nồi phủ kín lên thân gà và trải ra cho đều, đậy nắp lại, bắc lên bếp rang với lửa vừa vừa. Khi muối nở ran, dừng dở nắp mà phải để muối nở cho thật hết, chừng đó gà mới chín và có thể nhắc xuống.

Trình bày:

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

Thức chấm:

– Muối tiêu, chanh.

GÀ XỐI MỠ GIÒN DA

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

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

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

Chuẩn bị:

- Gà làm sạch để ráo nước, chân, đầu, cánh chặt nát lấy nước ngọt, thân gà để nguyên hay chặt làm 4 tùy ý, lấy vài mảng lau khô.
- Gừng gọt vỏ, rửa sạch, giã nhuyễn, chế rượu trắng vô bóp cho gừng ra nước đem thoa cá nước lấn xác vào thân gà và chà cho mạnh. Thoa xong, giữ hết xác gừng bỏ.
- Củ hành tây, củ cải đỏ rửa sạch, xắt mỏng, ngâm giấm đường.
- Tỏi, củ hành ta lột vỏ, rửa sạch, xắt mỏng, giã nhuyễn, cho nước tương, rượu hương, bột ngọt, đường vô trộn chung ướp hết vào thân gà, kẽ cá trong lòng gà rồi để gà lên dĩa đem hấp cách thủy. Khi hấp, lấy dưa xom thấy chín, lấy gà ra thoa mật ong để vào chỗ có gió. Mật ong khô, ta thoa thêm mật ong vào thân gà một lần nữa. Lần này khi mật ong vừa ráo, lấy bột mì xát vô thân gà cho giáp hết, sau đó 5 phút, ta lại xát thêm một lần nữa cho gà dính bột đều.

Cách làm:

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

Trình bày:

– Gà xối mỡ giòn da làm xong đem chặt ra từng miếng vừa gấp sấp lên dĩa có lót sà lách, dưa chuột, cà chua xắt khoanh, trên mặt đẽ củ hành tây, củ cải đỗ mòng ngâm giấm đường và ngọt, rưới nước sốt lên.

Nước chấm:

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

GÀ RÔ TI

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

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

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

Chuẩn bị:

- Gà làm sạch để ráo, chặt bỏ chân, lấy đầu cánh, thân gà chặt làm 4.
- Tỏi, củ hành ta lột vỏ, rửa sạch, xắt mỏng, giã nhuyễn để vô 1 muỗng cà phê rượu hương, 3 muỗng cà phê bột ngọt, 1 muỗng cà phê tiêu cà, 1 muỗng cà phê muối, 1 muỗng canh đường cát trắng trộn chung ướp thịt gà để độ 1/2 giờ cho thịt gà thấm gia vị.
- Củ hành tây lột vỏ, rửa sạch xắt theo bề tròn ngâm giấm đường.
- Cà chua xắt khoanh, bỏ hột.

Cách làm:

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

Trình bày:

- Thịt gà nguội, dùng tay xé ra, kê cà cánh, cỗ gà. Xé xong, lấy dĩa hơi sâu lót cài sà lách và cà chua xắt

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

Nước chấm:

- Nước dầu giấm.

GÀ CHUNG NƯỚC DỪA TƯƠI

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

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

- 1 muỗng canh bột nǎng - Mỡ nước
- 2 muỗng canh cà chua dā - Ngò
sốt

Chuẩn bị:

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

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

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

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

– Cù nǎng (hoặc cù săn) xắt nhỏ, vuông như hột lựu.

– Nấm rơm ngâm nước, nhô để nguyên, lớn chè đồi đem xào qua.

– Cù hành tây xắt mỏng, băm nhuyễn trộn với thịt heo nạc dăm đã băm.

Cách làm::

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

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

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

Trình bày:

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

Thức chấm:

- Muối, tiêu, chanh.

GÀ HẤP CẢI XANH

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

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

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

Chuẩn bị:

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

Cách làm:

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

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

Trình bày:

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

Nước chấm:

- Xì dầu.

LẨU GÀ

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

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

Chuẩn bị:

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

- Tỏi lột vỏ, rửa sạch, giã nhuyễn, lấy 1/2 trộn với muối ướp vào thịt gà.
- Củ hành tây xắt mỏng gỡ ra từng miếng.
- Me sống nấu lấy nước đặc (Dùng me chín sơ để lâu sẽ bị hôi ê). Trường hợp không có me sống thì thay vào đó bằng lá cúc chua hoặc trái giác.
- Bắp cải tách ra, rửa sạch, lấy dao rọc bỏ cọng, lấy lá cắt ra từng miếng độ 4-5 phân.
- Cà chua sống rửa sạch, xắt làm 4 - 6 miếng.
- Rau om, ngò gai, rau tần dày lá, ớt sừng trâu xắt nhỏ.

Cách làm:

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

Nước chấm:

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

GÀ UM NƯỚC DỪA TƯƠI

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

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

Chuẩn bị:

- Gà làm sạch, đẻ ráo nước, chặt chân, đầu, cánh nấu lấy nước ngọt.
- Thịt gà chặt ra làm 4.
- Tỏi, củ hành ta, gừng lột, cạo vỏ, rửa sạch, xắt mỏng băm chung chừng nửa chén ăn cơm, đẻ vỏ 4 muỗng cà phê bột ngọt, 1 muỗng cà phê tiêu, 3 muỗng cà phê muối, 2 muỗng cà phê rượu hương trộn đều ướp vào thịt gà đẻ độ 15 phút cho thịt gà thấm gia vị.

Cách làm:

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

Trình bày:

– Thịt gà um nước dừa tươi múc ra để vò dĩa sâu, cho cà sốt và ngò lèn dùng (Xem cách làm cà sốt ở phần phụ lục).

Thức chấm:

– Muối, tiêu, chanh.

GÀ MÁI DẦU CHIÊN CHANH

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

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

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

Chuẩn bị:

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

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

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

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

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

- Cà chua rửa sạch xắt khoanh.

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

Cách làm:

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

Trình bày:

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

Nước chấm:

- Xì dầu, sa tế.

GÀ GÓI LÁ MUỐP

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

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

Chuẩn bị:

- Gà làm sạch, chặt chân, đầu, cánh nấu lấy nước ngọt, lóc lấy hết thịt, xắt mỏng, băm nhuyễn, để riêng.
- Gan heo cũng xắt mỏng, để riêng.
- Tỏi, củ hành ta lột vỏ, rửa sạch, xắt nhỏ, giã nhuyễn phi mỡ thơm, lấy 1/2 trộn vô thịt gà băm, 1/2 còn lại trộn vô gan heo để vô 1/2 muỗng cà phê muối trộn đều để độ 20 phút.
- Đậu phộng rang giã nhuyễn chiết ra 1/2 trộn vô 2 muỗng canh tương xay, 3 muỗng cà phê bột ngọt, 1 muỗng cà phê rượu hương và 1/2 chén sả ớt băm nhỏ.
- Nửa chén sả ớt còn lại đem xào qua mỡ tỏi cho thơm để trộn vào nước chấm.

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

Cách làm:

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

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

Nước chấm:

- Tương xay có trộn nước cốt dừa, bột ngọt, sả ớt băm dã phi mỡ tỏi và đậu phộng rang đậm nhở.

CÁNH GÀ CHIÊN GIÒN

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

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

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

Chuẩn bị:

- Chọn 12 cánh gà mập, chặt bỏ bớt xương ló ra khỏi thịt, chà rửa, làm lỏng cho sạch, để ráo nước.
- Gừng cạo vỏ, rửa sạch, xắt mỏng, giã nhuyễn, cho 1 muỗng canh rượu trắng vô bóp cho ra nước gừng, đổ hết cánh gà vô trộn qua, trộn lại cho nước gừng thấm vào cánh gà. Xong, lấy từng cánh gà lên giữ cho xác gừng rơi xuống hết đặt lên thớt, trở sóng dao dập nhẹ vào cánh gà cho dập xương.
- Tỏi, củ hành ta lột vỏ, rửa sạch, xắt mỏng, giã nhuyễn để vô bột ngọt, rượu hương, nước tương, nước chanh trộn đều ướp vào cánh gà để độ 20 phút cho thấm gia vị.
- Lấy tre chè nhỏ vuốt nhọn đầu như tăm xỉa răng, xếp cánh gà cho bằng thẳng theo chiều cánh và lấy tăm xỉa răng xỉa vô cánh gà để đứng bung lên. Sau đó, lăn cánh gà vào bột mì khô cho dính đều bột để độ 5 phút đem hấp cách thủy. Cánh gà chín, lấy ra để vào chỗ có gió cho khô ráo. Lấy 3-4 tép tỏi giã thật nhuyễn trộn với mật ong cho đều thoa hết vào cánh gà đã hấp, kẽ cả kẹt cánh, để độ 5 phút, sau đó lăn cánh gà vào bột mì khô lần thứ 2 cho bột dính đều rồi giữ cho bột rơi rớt ra, bột nào dính thì để lại.

Cách làm:

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

Trình bày:

- Khi ăn, sấp cài sà lách, cà chua xắt khoanh lót dĩa để cánh gà lên.

Nước chấm:

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

TRỨNG GÀ CHIÊN ỐP-LA

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

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

Cách làm:

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

Chú ý không trở bè, chừng trứng vàng đều, xúc dê lên dĩa, rắc tiêu lên lòng đùi. Mỗi lần, chỉ chiên 1 trứng và muốn chiên bao nhiêu, cũng phải làm như vậy. Cái khéo là ở chỗ chiên đừng để bể lòng đùi và lòng trắng thì phồng lên, ăn mới ngon.

Món này ăn với bánh mì, chấm muối tiêu.

CHIM SẺ PHÁ LẨU

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

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

Chuẩn bị:

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

– Gừng cạo vỏ, giã nhuyễn cho rượu hương vào bóp cho ra nước gừng ướp hết vào chim cá bên trong lán bên ngoài.

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

Cách làm:

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

Trình bày:

– Cải sà lách, cà chua xắt khoanh lót dĩa, để chim lên.

Thức chấm:

– Chấm với muối, tiêu, chanh.



CHIM CÚT PHA LAU

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

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

Chuẩn bị:

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

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

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

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

Cách làm:

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

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

Trình bày:

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

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

Nước chấm:

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

THỎ NẤU RƯỢU CHÁT

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

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

Chuẩn bị:

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

- Tỏi, gừng lột, cạo vỏ, xắt mỏng, giã nhuyễn để vỗ bột ngọt, đường, rượu hương, nước tương trộn chung ướp vào thịt để độ 10 phút.
- Khoai tây lụa củ hơi to, gọt sạch vỏ, xắt miếng mỏng độ 1 phân đem ngâm với trăng (vôi quét tường nhà), xả sạch đem chiên mỡ.
- Củ hành ta lột vỏ để nguyên củ, củ nào to, chẻ đôi đem xào với mỡ, chín xúc ra.
- Nấm rơm cạo, rửa sạch trưng qua nước sôi có để chút muối cho nấm được giòn và đem xào qua.

Cách làm:

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

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

Trình bày:

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

Thức chấm:

- Muối, tiêu, chanh.

VỊT TIỀM DƯA CẢI CHUA

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

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

Chuẩn bị:

- Vịt làm sạch để ráo, chặt chân, đầu, cánh nấu lấy nước ngọt, thịt chặt ra làm 4.
- Tỏi, gừng, củ hành ta lột, cạo vỏ, rửa sạch, xắt

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

- Lụa dưa cải ngon, lấy bẹ tốt, bỏ bẹ xấu và lá xấu ra. Dùng dao bén xắt cải theo chiều nghiêng cho miếng cải được to và có bảng giẹp.
- Củ hành tây xắt theo chiều dài gỡ ra từng miếng.
- Ớt Đà Lạt xắt chỉ dài độ 4 phân.
- Rau cần tàu xắt dài độ 4 phân.

Cách làm:

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

Trình bày:

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

Nước chấm:

- Xì dầu.

VỊT TIỀM TRẦN BÌ

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

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

Chuẩn bị:

- Vịt làm sạch để ráo nước. Chân, đầu, cánh chặt nấu lấy nước ngọt, thịt chặt ra miếng vuông độ 4-5 phân.
- Gừng gọt vỏ, rửa sạch, xắt mỏng, giã nhuyễn cho rượu trắng vò bóp cho gừng ra nước đem xát hết (cả xác lẫn nước) vào thịt vịt cho thơm.

- Tỏi, củ hành ta lột vỏ, rửa sạch, xắt mỏng, giã nhuyễn để vỗ bột ngọt, muối, rượu hương trộn đều ướp vào thịt vịt để độ 30 phút cho thịt thấm gia vị.
- Nấm rơm ngâm nước, cạo rửa sạch, luộc sơ có để vỗ một chút muối cho nấm giòn.
- Củ hành tây xắt xuôi gỡ ra từng miếng.
- Trần bì (vỏ quýt) đem nướng vừa vàng, đừng để khét.

Cách làm:

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

Trình bày:

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

Nước chấm:

- Xì dầu.



VỊT NẤU THƠM

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

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

Chuẩn bị:

- Vịt làm sạch để ráo, chặt chân, đầu, cánh nấu lấy nước ngọt, thân vịt chặt ra miếng vuông độ 4-5 phân.
- Gừng cạo vỏ, rửa sạch, xắt mỏng, giã nhuyễn để vô 1 muỗng canh rượu trắng bóp cho gừng ra nước, lấy cả xác lẫn nước thoa hết vào thịt vịt chà mạnh được gọi là "vịt tắm gừng" để độ 10 phút, giữ xác gừng bỏ.
- Tỏi, củ hành ta lột vỏ, rửa sạch, xắt mỏng, giã

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

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

– Hành lá rửa sạch, cắt lá khúc trăng độ 4 phân.

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

– Hột điều đem phi mỡ lấy màu, cà bò hột.

– Thơm gọt vỏ, lạng hết mắt, cắt khoanh (cắt vòng tròn) 1/2 trái bẹ dày độ 1 phân ướp vỏ 1 muỗng cà phê muối, 1 muỗng canh đường để vào cái xoong nào đó. Khi thấy thơm ra nước, bắc xoong lên bếp rim và phai trả thơm cho thường kéo bị khét. Thơm cạn nước thì nhắc xuống. 1/2 trái thơm còn lại đem lạng lấy thịt bầm nhỏ và xào qua mỡ tỏi cho thơm. Cùi thơm bỏ, không dùng.

Cách làm:

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

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

Trình bày:

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

Nước chấm:

– Xì dầu, sa tế.

VỊT XIÊM NẤU ĐỒNG ĐANH

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

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

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

Chuẩn bị:

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

Cách làm:

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

Trình bày:

- Khi múc ra tô, để vô 2 muỗng canh nước cốt dừa khô và rắc đậu phộng rang đập nát lên mặt.

Nước chấm:

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

VỊT XIÊM GIẢ CÀY

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

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

Chuẩn bị:

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

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

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

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

- Đậu phộng rang đập nát.
- Sả ớt băm nhỏ.

Cách làm:

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

Trình bày:

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

Nước chấm:

Tương xay có trộn nước cốt dừa, bột ngọt, sả ớt bằm và đậu phộng rang đậm nhò.

VỊT NẤU NƯỚC DỪA TƯƠI

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

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

Chuẩn bị:

- Vịt làm, rửa sạch, đẻ ráo nước, chặt chân, đầu, cánh nấu lấy nước ngọt, thịt chặt ra từng miếng độ 4 phân vuông.
- Gừng cạo vỏ, rửa sạch, giã nhô, chế vò rượu trắng bóp đều vắt lấy nước thoa hết vào thịt vịt để độ 10 phút.
- Tỏi, củ hành ta lột vỏ, rửa sạch, xắt mỏng, giã nhuyễn để vò bột ngọt, đường muối, nước tương, rượu hương trộn đều ướp vào thịt vịt để độ 15 phút cho thịt thấm gia vị.
- Củ hành tây lột vỏ, rửa sạch, xắt xuôi làm 6 miếng gỡ rời ra.
- Hành lá xắt lấy khúc trắng.
- Khoai tây gọt vỏ, rửa sạch, xắt bè dày 2 ly đem ngâm nước vôi độ 10 phút vớt lên xả sạch.

Cách làm:

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

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

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

Trình bày:

– Món này múc ra dĩa sâu, để ngọt và tiêu lên, ăn cắp với khoai tây xắt miếng chiên vàng.

Thức chấm:

– Muối tiêu, chanh.

VỊT PHÁ LẨU

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

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

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

Chuẩn bị:

- Vịt làm sạch, để ráo nước, chặt chân, đầu, cánh nấu lấy nước ngọt, thăn chặt ra làm 4 hay để nguyên tùy ý.
 - Gừng cạo vỏ, rửa sạch, xắt mỏng, giã nhuyễn để rượu trắng vô bóp cho gừng ra nước thoa hết vào thân vịt và chà cho mạnh tay gọi là vịt tắm gừng để độ 10 phút.
 - Tỏi, củ hành ta lột vỏ, rửa sạch, xắt mỏng, giã nhuyễn.
 - Củ hành tây xắt khoanh ngâm giấm đường.
 - Cà chua và dưa chuột xắt khoanh.
 - Chanh cắt vắt lấy nước.
 - Ớt xắt chỉ.
 - Đậu phộng rang đậm nhuyễn.
 - Lấy 1 muỗng canh tương xay để vô một muỗng cà phê rượu hương, 2 muỗng cà phê bột ngọt, 1/3 tỏi, củ

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

Cách làm:

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

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

Trình bày:

– Thịt vịt phá lấu chặt vừa miếng gấp. Khi chặt, miếng thịt vịt phải để úp để chặt không nát. Khi dọn ăn, lót cái sà lách vào dĩa, để thịt phá lấu lên, sấp cà

chuá, dưa chuột xung quanh dĩa, để củ hành tây ngâm giấm đường, ớt xắt chi, đậu phộng rang đậm nhô và 2-3 muỗng canh nước sốt tương lên.

Nước chấm:

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

VỊT NẤU MĂNG KHÔ

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

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

Chuẩn bị:

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

- Thịt chặt miếng vuông độ 4 phân.
- Tỏi, gừng, củ hành ta (chỉ lấy 1/2) lột, cao vỏ, rửa sạch, xắt mỏng, giã nhuyễn độ hơn nửa chén ăn cơm trộn đều với 3 muỗng cà phê bột ngọt, 1 muỗng cà phê tiêu cà và 1 muỗng canh muối bột ướp vào thịt vịt và để độ 15 phút cho thịt thấm gia vị.
- Măng khô rửa sạch thả vào nước sôi có đế chút phèn chua ngâm độ 10 phút cho măng bớt vàng, sau đó, xả sạch, xé ra từng sợi dài và loại bỏ sợi cứng.
- Củ hành tây xắt theo chiều xuôi gõ ra từng miếng.
- Hành lá xắt lấy khúc trắng, cắt dài độ 4 phân.
- 1/2 củ hành ta còn lại lột vỏ, rửa sạch để nguyên củ.

Cách làm:

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

Trình bày:

- Khi múc ra tô, để cài bắc thảo vào và rắc ngò lên dùng.

Nước chấm:

- Xì dầu.

VỊT NẤU CHAO

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

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

Chuẩn bị:

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

- Gừng cạo vỏ, rửa sạch, xắt mỏng, giã nhuyễn, lấy 1/2 cho rượu trắng vô, dùng tay bóp cho gừng ra nước đem thoa hết vào thịt vịt.
- Tỏi, củ hành ta lột vỏ, rửa sạch, xắt mỏng, giã nhuyễn.
- Dầu phộng rang vàng đậm nhỏ.
- Khoai môn gọt vỏ, rửa sạch, xắt ra từng miếng vuông độ 3-4 phân đem xào sơ.
- Lấy 1/2 củ tỏi, củ hành ta đã giã nhuyễn, 10 hũ chao chắt bỏ nước, lấy cái, 2 trái chanh vắt lấy nước, 1/2 muỗng canh rượu hương đem trộn đều ướp vào thịt vịt, để độ 30 phút cho thấm gia vị.

Cách làm:

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

Trình bày:

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

Nước chấm:

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

VỊT NẤU CHANH MUỐI

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

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

Chuẩn bị:

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

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

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

– Nấm rơm gọt, rửa sạch để ráo, nấm búp để nguyên, nấm nở chè đài, xào sơ qua cho thấm, thơm.

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

Cách làm:

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

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

Trình bày:

– Múc ra tô, để ngò lên.

Nước chấm:

– Muối tiêu, chanh.

CHÂN VỊT ƯM NƯỚC DỪA

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

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

Chuẩn bị:

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

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

- Mỡ chài xắt miếng độ 4 phân.
- Thịt nạc, gan heo rửa sạch, xắt mỏng, băm nhỏ.
- Trứng vịt lấy cá lòng đỏ và lòng trắng đem đánh tan, để vò bột mì và một ít thuốc tiêu mặn cho bột được xốp.
- Tỏi lột vỏ, rửa sạch, giã nhuyễn, đem phi mỡ cho thơm.
- Củ hành ta lột vỏ, rửa sạch, xắt mỏng để vò 1/2 bột ngọt, đường, nước tương, tiêu, muối vỗ trộn đều ướp vào thịt, gan heo làm nhân để đó.
- Củ hành tây xắt xuôi làm 6-8 miếng tùy theo củ lớn nhỏ gỡ rời ra.
- Hành lá cắt khúc trắng, khúc xanh đem trộn nước sôi cho dịu làm dây buộc.
- Khoai tây gọt vỏ, xắt mỏng độ 5 ly, rửa sạch, để ráo nước, đem chiên vàng.
- Ớt sừng trâu xắt chỉ.
- Cà chua sốt cho vò 4-5 muỗng canh nước lá, một ít muối, đường vỗ trộn đều cho vào chảo phi mỡ tỏi, quậy liền tay đến khi cà sôi, xúc lên.

Cách làm:

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

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

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

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

Trình bày:

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

Nước chấm:

— Xì dầu, sa-tế.

TRỨNG VỊT KHO

Vật liệu:

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

Chuẩn bị:

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

Cách làm:

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

Món này ăn với bánh mì nóng rất hấp dẫn.

CUA RANG MUỐI

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

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

Chuẩn bị:

- Cua làm, rửa sạch, chặt bỏ ngoe nhọn, tách mai ra, chặt thân cua ra làm đôi, bỏ hết vú, đập dập càng và gỡ bỏ bọc phân trong mai cua.
- Quậy 1 thau nhỏ nước muối hơi mǎn mǎn, thả cua vô ngâm độ 10 - 15 phút, vớt lên để ráo.
- Tỏi lột vỏ, rửa sạch, xắt mỏng, giã nhuyễn, lấy 1 muỗng cà phê trộn với 1 muỗng cà phê tiêu và 1 muỗng cà phê bột ngọt ướp vào thịt, càng, mai cua và thoa lên mặt 1 lớp bơ.

Cách làm:

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

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

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

Trình bày:

– Cua chín lấy ra sắp lên dĩa, ráp thân càng cua lại, lấy mai cua úp lên như cua còn sống.

Nước chấm:

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

MUỐI CUA

Vật liệu:

- | | |
|---------------------|--|
| – Cua chắc có gạch | – Vài ba lóng cây tươi để nguyên vỏ, mỗi lóng đập 1 gang tay |
| – Muối hột Bạc Liêu | |

Cách làm:

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

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

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

CUA MUỐI *(Chuẩn bị cho 10 người ăn)*

Vật liệu:

- | | |
|------------------------------|-----------------------------|
| <i>- 3 con cua muối ngon</i> | <i>- 1 củ tỏi to</i> |
| <i>- 1 kg thịt ba rọi</i> | <i>- 200 gam củ hành ta</i> |

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

Chuẩn bị:

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

- Hột điều khử mỡ lấy màu, bỏ hột.

Cách làm:

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

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

Trình bày:

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

*

CUA XÀO CHUA NGỌT

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

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

Chuẩn bị:

- Cua làm sạch, chặt mỗi miếng 2 ngoe (ngoe chặt móng bô), lấy gạch cua để riêng.
- Tỏi, củ hành ta lột vỏ, rửa sạch, xắt mỏng, giã nhuyễn để vô 2 muỗng cà phê bột ngọt, 1 muỗng cà phê muối trộn đều ướp vào cua để độ 10 phút cho thịt cua thấm gia vị.

Cách làm:

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

Nước chấm:

- Xì dầu.

CUA XÀO GIẤM

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

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

Chuẩn bị:

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

- Củ hành tây xắt xuôi gỡ ra từng miếng.
- Hành lá lấy hết cọng trắng, xắt khúc độ 3 - 4 phân.
- Dưa kiệu xắt xuôi theo chiều dài.
- Dưa chuột xắt xéo theo chiều dài.
- Ớt xắt chỉ.
- Lấy độ 1 muỗng canh tỏi và củ hành ta trộn với chút muối ướp vào thịt cua để độ 10 phút cho thịt cua thấm gia vị. Sau đó, trộn đều cà chua, củ hành tây, củ hành ta, tỏi, kiệu, dưa chuột, ớt, để vô 3 muỗng cà phê bột ngọt, 2 muỗng cà phê đường cát, 1 muỗng cà phê tiêu, 1 muỗng cà phê muối, 1/2 muỗng cà phê bột màu gạch tôm vào trộn chung.
- Lấy tô để vô 1 muỗng canh bột nǎng, 1/2 chén giấm, 1/2 chén nước lᾶ quậy tan.

Cách làm:

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

Trình bày:

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

Nước chấm:

- Xì dầu.

CUA LỘT CHIÊN BỘT

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

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

Chuẩn bị:

- Cua lột rửa sạch để vô nước muối hột hơi mặn mặn ngâm độ 10 phút, vớt ra để ráo, chặt ra làm 8 miếng.
- Tỏi, củ hành ta lột vỏ, rửa sạch, xắt mỏng, giã nhuyễn.

- Trứng vịt lấy hết lòng đỏ và lòng trắng đánh tan, cho hết bột mì, thuốc tiêu mặn, 1/2 muỗng cà phê bột ngọt, 1/2 muỗng canh đường, 1/2 muỗng cà phê muối bột, 1/2 muỗng cà phê tiêu vô nhồi cho đều để độ 10 phút cho bột nở. Nếu thấy bột đặc, cho thêm giấm vô, chờ đừng để nước lâ.
- Uớp vào cua các thứ gia vị còn lại như muối bột, tiêu, trừ đường dành lại một ít để cho vào cà sốt đem phi mỡ tái lại, và bột ngọt dành lại một ít để cho vào nước chấm.
- Ớt sừng trâu, chanh rửa sạch, xắt miếng.

Cách làm:

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

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

Trình bày:

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

Nước chấm:

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

CUA BIÊN KHO

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

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

Chuẩn bị:

- Cua rửa sạch, tách mai lấy hết gạch để riêng. Thân cua chặt bỏ phần ngoe không có thịt. Lấy dao trờ bàng lại, dập càng, ngoe cho dập rồi chặt càng rời ra, còn ngoe dính vào thân cua, cứ chặt thịt theo từng ngoe để thịt cua thấm mỡ đều.
- Gạch dùng chày đập tiêu tán nhuyễn, nếu thấy gạch có hơi ít, lấy lòng đỏ trứng vịt quậy thêm với gạch.

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

– Hành lá rửa sạch cắt khúc độ 4 phân.

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

Cách làm:

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

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



CUA LÀM THẤU

(Một thứ nước chấm bằng thịt và gạch cua)

Vật liệu:

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

Chuẩn bị:

- Cua chích cho chết, rửa sạch, tách lấy gạch vàng, đồ đế riêng, bỏ gạch đen.
- Thân cua chặt làm 4 cho vào chậu, chế nước sôi ngâm cho ngập chừng 5 phút, vớt lên rồ để nguội. Xong, gỡ lấy hết thịt trong thân cua, kẽ cá thịt trong càng, ngoe, rồi đem băm cho nhuyễn để vô 2 muỗng canh muối bột, 1 chén giấm trắng, 2 muỗng canh đường cát trộn đều để đó.
- Tỏi, gừng, củ hành ta lột, cạo vỏ, giã thật nhuyễn chừng 1 chén nhỏ ăn cơm để vô 1 muỗng canh đầy bột ngọt trộn chung làm gia vị.
- Đậu phộng đem rang và đập nhô.

Cách làm:

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

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

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

LUƠN UM LÁ NHÀO

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

- 1 kg luơn
- 1 trái dừa khô
- 1 trái dừa tươi
- 1 củ tỏi lớn

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

Chuẩn bị:

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

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

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

- Đậu phộng rang dập nhò.

Cách làm:

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

Trình bày:

- Múc ra dĩa sâu hoặc cho vào lầu, để vỏ nước cốt dừa, đậu phộng rang dập nát và ngò tươi lên mặt.

Nước chấm:

- Chấm với tương xay có trộn nước cốt dừa, bột ngọt, sả ớt băm và đậu phộng rang đậm nhô.

LUƠN NẤU CHÁO BÉ MÔN

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

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

Chuẩn bị:

- Lươn làm sạch, cắt đầu ngang cổ, rút chỉ hai bên sống lưng bò, chặt ra từng khúc dài độ 10 phân đem luộc chín vớt lên gỡ lấy thịt, bỏ xương.
- Bé môn lột vỏ, rửa sạch, lấy dao vặt ra từng lát như vặt bạc hà.
- Môn củ gọt vỏ, rửa sạch, xắt từng miếng vuông 3-4 phân.

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

Cách làm:

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

Trình bày:

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

Nước chấm:

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

LUƠN NẤU CHUA

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

- 1 kg lươn vàng mập
- 200 gam giá

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

Chuẩn bị:

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

Cách làm:

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

Trình bày:

- Canh chua lươn múc ra tô hoặc để lâu.

Nước chấm:

- Nước mắm tỏi, ớt hoặc muối sả ớt.

LUƠN XÀO LĂN

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

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

Chuẩn bị:

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

- Dừa khô nạo vắt lấy nước cốt.
- Đậu phộng rang đập nhô.

Cách làm::

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

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

Nước chấm:

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

CHÁO RĂN

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

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

Chuẩn bị:

- Rắn đập đầu cho chết, đem thui trên lửa ngọn, hơ qua hơ lại cho rắn giộp da đều, cạo rửa sạch, chặt đầu bô, mổ bụng lấy gan, trứng, mỡ, bô ruột, chặt làm 5-6 khúc.
- Gạo, đậu xanh cà vo sạch.
- Dừa khô nạo, vắt lấy 2 lần nước cốt và vắt nước giảo để đó.
- Tỏi lột vỏ, rửa sạch, xắt mỏng, giã nhuyễn.
- Củ hành ta lột vỏ, rửa sạch, xắt mỏng.
- Củ hành tây xắt khoanh ngâm giấm.
- Hành lá xắt nhuyễn.
- Sà lách, rau sống lặt, rửa sạch, xắt mỏng.

Cách làm:

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

Trình bày::

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

Nước chấm:

- Muối, tiêu, giấm.

CÁ LÓC CHIÊN GIÒN

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

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

Chuẩn bị:

- Cá lóc làm vây, rửa sạch để ráo nước, để hay bỏ đầu tùy ý, không mổ bụng. Muốn bụng cá được sạch, lấy dao nhọn hoặc đũa thọc vào bụng cao máu lòng bò, xong lấy vài mùng lau cá cho khô nước.

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

Cách làm:

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

Nước chấm:

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

CÁ LÓC CHIÊN GIÒN SỐT CHUA NGỌT

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

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

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

Chuẩn bị:

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

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

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

Cách làm:

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

Trình bày:

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

Nước chấm:

– Xì dầu.

CÁ CHÈM CHIÊN GIÒN

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

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

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

Chuẩn bị:

- Cá chèm tươi làm vẩy, rửa sạch, bỏ mang, mổ bụng móc hết ruột, lấy vài lau khô.
- Gừng giã nhuyễn, cho rượu trắng vô trộn, bóp gừng cho ra nước, lấy hết nước gừng thoa vào cá từ trong bụng ra ngoài da.
- Tỏi, củ hành ta lột vỏ, rửa sạch, xắt mỏng, giã nhuyễn để vô bột ngọt, nước chanh, nước tương, đường, rượu trắng trộn đều ướp vào cá để độ 10 phút.

Cách làm:

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

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

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

Trịn h bày:

– Sắp cài sà lách son xốc khô lên đĩa, tém cài cho gọn gàng hây để cá chiên lên. Cà chua xắt khoanh bô hột xếp chung quanh đĩa cá. Rắc tiêu, ngò lên cho thơm.

Nước chấm:

– Nước mắm chua, tỏi, ớt.

CÁ CƠM CHIÊN GIÒN

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

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

Chuẩn bị:

- Chọn cá cơm trong bụng có hột như sạn. Dùng kéo cắt đầu, bụng bô (nhớ móc ra hết những hột cứng trong bụng cá), chà rửa thật sạch, đem trộn với muối để độ 5 phút, sau đó, trài mỏng trong rổ hay trên cái sàng thưa cho ráo nước.
- Tỏi lột vỏ, xắt mỏng, giã nhuyễn để độ 2 muỗng cà phê bột ngọt, 1 muỗng canh rượu trắng và 1 muỗng cà phê muối bóp cho ra nước trộn hết vào cá để độ 5-10 phút cho cá thấm gia vị. Sau đó, trài mỏng cá ra rổ hay sàng phơi gió và thỉnh thoảng lấy tay bới qua, bới lại cho cá ráo đều.

Cách làm:

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

Nước chấm:

- Nước mắm chua tỏi ớt.

*

CÀ PHÈN CHIÊN BỘT

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

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

Chuẩn bị:

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

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

- Ớt sừng trâu rửa sạch, xắt miếng.

Cách làm:

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

Trình bày:

- Cá phèn chiên bột sắp ra dĩa, ăn vã.

Nước chấm:

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

CÁ MỐI CHIÊN CHUA NGỌT

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

- 1,5 kg cá mối to
- 300 gam thịt nạc dăm

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

Chuẩn bị:

- Cá mối làm để vảy, lấy kéo cắt vi, kỳ, đuôi, bỏ đầu, dùng dao bén mổ phía lưng cá từ trên xuống dưới, lấy tay móc ruột và rút xương ra, cao rửa sạch, để ráo nước và lấy vài lá lau khô.
- Thịt nạc dăm rửa sạch, thái mỏng, băm nhỏ.
- Tỏi lột vỏ, rửa sạch, xắt mỏng, giã nhuyễn đem phi mỡ cho thơm, lấy ra 2 muỗng cà phê để vô thịt nạc băm đem trộn đều với muối, bột ngọt, tiêu, đường, nước tương, bột nǎng, hành lá xắt nhỏ làm nhân và lấy ra thêm 1 ít nữa thoa vào bụng cá cho giáp.
- Củ hành tây lột vỏ, rửa sạch, xắt xuôi gỡ rời ra từng miếng.
- Hành lá rửa sạch, lấy một ít đem trộn nước sôi làm dây buộc, số còn lại cắt khúc trắng độ 4 phân một ít và xắt nhỏ một ít.

- Dưa leo rửa sạch, gọt chừa sọc, chè ra làm 2-6 tùy trái lớn nhỏ, xắt vặt xéo.
- Cà chua cắt bỏ hột, xắt miếng có lát như dưa chuột.
- Ót Đà Lạt xắt miếng như cà chua. Ót sừng trâu chín xắt chỉ.
- Mướp khía gọt vỏ, rửa sạch, cắt khúc độ 4 phân, xắt đôi trở lại, rồi xắt mỏng ra từng miếng bằng ngón tay cái.

Cách làm:

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

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

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

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

Trình bày:

- Khi ăn, để tiêu, ngọt, ớt xắt chỉ lên dĩa cá.

Nước chấm:

- Xì dầu, sa-tế.

CÁ KHO TỘ

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

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

Chuẩn bị:

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

- Mỡ heo xắt nhô như hột lựu.
- Chanh vắt lấy nước.

Cách làm:

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

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

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



CÁ KHO RÊU XƯƠNG

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

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

Chuẩn bị:

- Cá làm, móc mang bô, muốn để hay bỏ đâu tùy ý, cạo rửa sạch để ráo nước.
- Tỏi lột vỏ, rửa sạch, xắt mỏng, giã nhuyễn để vô 1 muỗng cà phê rượu hương, 2 muỗng canh rượu trắng, 1 muỗng cà phê bột ngọt, 1 chén nhỏ nước mắm trộn đều ướp vào cá (thoa cà bên ngoài lẫn bên trong), xong để độ 10 phút cho cá thấm gia vị.
- Củ hành tây xắt khoanh.

Cách làm:

Mía róc sạch, chặt khúc 5-7 phân, chè mỏng lót đáy

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

Trình bày:

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

Thức chấm:

– Muối, tiêu, chanh.

CÁ CHẠCH KHO NGHỆ

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

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

Chuẩn bị:

- Cá chạch cao sạch vẩy, chà rửa cho hết nhớt, cắt bỏ đầu, đuôi. Cá lớn khứa làm đôi, cá nhỏ để nguyên con.
- Sả, ớt băm nhỏ, tỏi, hành lá lột vỏ rửa sạch, giã nhuyễn, để vô 2 muỗng cà phê bột ngọt, 2 muỗng canh bột nghệ ướp hết vào cá để độ 20 phút cho cá thấm gia vị.

Cách làm:

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

CÁ TRÊ KHO LÁ GÙNG

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

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

Chuẩn bị:

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

Cách làm:

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

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

CÁ NGÁT KHO TƯƠNG HỘT

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

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

Chuẩn bị:

- Cá ngát lấy tro vuột cho hết nhớt, cạo rửa sạch, khứa mỗi khứa dài độ 4 phân.
- Tỏi, củ hành ta lột vỏ, rửa sạch, xắt mỏng, giã nhuyễn.
- Ớt, hành lá đâm nhỏ, để vỏ bột ngọt ướp hết vào cá để độ 20 phút.
- Mỡ thịt xắt hột lựu.

Cách làm:

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

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

CÁ RÔ KHO CỦ CẢI TRẮNG

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

- 1 kg cá rô mập
- 1/2 kg củ cải trắng

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

Chuẩn bị:

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

Cách làm:

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

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

*

CÁ CHỐT KHO TIÊU

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

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

Chuẩn bị:

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

Cách làm:

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

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

Trình bày:

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

CÁ CHỐT KHO SẢ ỚT

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

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

Chuẩn bị:

- Cá chốt làm xong để cục vôi vô chà cho cá trắng, sạch.
- Tỏi, củ hành ta lột vỏ, rửa sạch, giã nhuyễn.

Cách làm:

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

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

Trình bày:

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

CÁ BỐNG KÈO KHO XỐI

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

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

Chuẩn bị:

- Cá bống kèo để muối vô chà cho sạch nhớt, lấy kéo cắt bỏ đầu túi con mắt và cắt bỏ cả đuôi (Đừng cắt cá làm đôi, cá sẽ bị cứng và ăn không ngon).
- Lá gừng non xắt mịn như thuốc lá.
- Hành lá, tỏi, ớt sừng trâu rửa sạch, giã nhuyễn đem trộn chung với nước mắm, đường, nước lá cho hết vô xoong.
- Chanh xắt làm 6-8 miếng.

Cách làm:

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

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

Trình bày:

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

CÁ LÓC LUỘC HÈM

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

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

Chuẩn bị:

- Cá lóc làm, lạng da bô, rửa sạch, lấy hay bỏ đầu tùy ý, dùng dao xẻ 2 bên thân cá từ chỗ cổ xuống 2/3 thân cá, đừng để đụng xương.
- Nước hèm lấy nước, bỏ cái đem lóng và lượt qua.
- Tỏi lột vỏ, rửa sạch, xắt mỏng, giã nhuyễn.
- Hành lá xắt mịn.
- Ớt xắt miếng.
- Sà lách, rau sống lặt, rửa sạch.

Cách làm:

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

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

Nước chấm:

- Nước mắm, giấm, tỏi, ớt.

CÁ LÓC TÁ-PÍN-LÙ

Vật liệu:

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

Chuẩn bị:

- Cá lóc làm sạch, lạng da bò, cắt đầu dùng vào việc khác. Thân cá lóc lấy xương sống ra, dùng dao bén thái mỏng thịt theo chiều ngang đến đuôi, thái 2 dao cho miếng cá được lớn dễ gói.
- Thịt ba chỉ luộc chín, thái mỏng vừa gấp.
- Tỏi, củ hành ta lột vỏ, rửa sạch, giã nhuyễn đem trộn với muối ướp vào cá để độ 10 phút, sau đó, chế nước dừa vỗ ngâm thêm để độ 20 phút nữa.

Cách làm:

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

hành tây xắt khoanh ngâm giấm gõ rồi ra tùng miếng và ớt sừng trâu xắt chỉ, dù mấy dĩa cũng sắp như thế.

Trình bày:

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

Nước chấm:

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

CÁ LÓC ĐÚC LÒ

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

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

- 1 muỗng cà phê đường cát đậm nhô
- 1 muỗng cà phê rượu hương - 1 muỗng canh cải bắc thảo
- 1 muỗng cà phê tiêu - 1 muỗng canh mạch nha
- 1 muỗng canh nước tương - Giấm trắng
- 1 muỗng canh bột năng - Mỡ để chiên
- 1 muỗng canh đậu phộng - Ngò

Chuẩn bị:

- Cá lóc làm lặng da bô, cạo rửa sạch, cắt đầu ra dùng vào việc khác. Dùng dao bén mổ dài thân cá từ đầu phía lưng đến đuôi, móc ruột ra, lóc xương sống bô, đem rửa sạch, lấy vải lau khô. Lật ngược bề sống con dao dần lên thịt cá cho hơi dập dập.
- Thịt nạc dăm rửa sạch xắt mỏng, băm nhỏ.
- Tỏi, củ hành ta lột vỏ, rửa sạch, xắt mỏng, giã nhuyễn.
- Củ hành tây xắt chỉ ngâm giấm đường.
- Trứng vịt muối luộc chín lấy lòng đỏ tán nhuyễn, bỏ lòng trắng.
- Tỏi, củ hành ta giã nhuyễn để lại 1 muỗng cà phê, còn lại đem trộn với bột ngọt, đường, nước tương, tiêu, rượu hương, đậu phộng, cải bắc thảo, trứng vịt muối thật đều ướp hết vô thịt làm nhân.

Cách làm:

Lấy 1 muỗng cà phê tỏi, củ hành đã giã nhuyễn còn giữ lại đem phi mỡ cho thơm xúc ra thoa vào thịt cá,

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

Trình bày:

- Đến khi ăn, để cù hành tây ngâm giấm đường và ngò lên dĩa cá dùng với bánh phồng tôm.

Nước chấm:

- Xì dầu.

CÁ CHÀ BÔNG

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

- | | |
|--------------------------------|----------------------------------|
| – 1 kg cá lóc | – 1 muỗng canh rượu trắng |
| – 4-5 tép tỏi | – 1 muỗng cà phê muối |
| – 1 cục gừng bằng ngón tay cái | – 1 cái mủn vừa dày khô cao sạch |
| – 1 muỗng cà phê bột ngọt | |

Cách làm:

- Cá làm, lạng da bở, mổ bụng móc ruột bở, dùng dao cắt ra 2 khúc rửa sạch đem hấp cách thủy. Cá chín lấy ra để nguội, gỡ lấy thịt, bỏ xương.
- Tỏi, gừng lột vỏ, rửa sạch, xắt mỏng, giã nhuyễn, 2 thứ trộn chung, để 1 muỗng canh rượu trắng vò bóp lấy nước, bỏ xác.

Cách làm:

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

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

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

CÁ BỐNG TƯỢNG ĐÚC LÒ

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

- 1,5 kg cá bống tượng

- 200 gam thịt nạc dăm

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

Chuẩn bị:

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

- Hành lá lấy ra một ít đem trộn nước sôi làm dây buộc, số còn lại xắt nhỏ.
- Ớt rửa sạch, xắt chỉ.
- Mạch nha để vô một ít giấm cho hơi lỏng.

Cách làm:

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

Trình bày:

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

Nước chấm:

- Nước mắm, giấm, tỏi, ớt, sa-tê.

CÁ CHÈM CHUNG TƯƠNG HỘT

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

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

Chuẩn bị:

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

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

Cách làm:

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

Trình bày:

- Cá xúc ra để lên 4 dĩa bàn sâu.

Nước chấm:

- Xì dầu.

CÁ CHÉT HẦM VỈ

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

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

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

Chuẩn bị:

– Khô cá chét lựa cá mềm (nếu còn cứng là cá chưa ngon), cạo, rửa sạch.

- Thịt nạc dăm xắt mỏng, băm hoặc xay nhuyễn.
- Tỏi, củ hành ta lột vỏ, rửa sạch, xắt mỏng, giã nhuyễn để vô bột ngọt, đường cát trộn đều ướp vào thịt nạc dăm đã băm hoặc xay nhuyễn.
- Thơm gọt bỏ cùi, xắt mỏng, băm nhỏ.
- Gừng, ớt sừng trâu gọt, rửa sạch xắt chỉ.

Cách làm:

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

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

Trình bày:

- Cá xúc ra dĩa, để gừng, ớt xắt chi và ngò lên, món này ăn cắp với dưa chuột.

CÁ RÔ MÈ NẤU CANH CHUA

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

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

Chuẩn bị:

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

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

Cách làm:

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

Trình bày:

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

Nước chấm::

- Nước mắm tỏi ớt hoặc muối sả ớt.

CÁ LÓC NUỐNG TRUI (Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

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

Chuẩn bị:

- Cá lóc đừng lựa lớn con, nhưng phải thật tươi sống, đem làm sạch, móc bô cái hầu, lấy kéo cắt ruột dơ và mêt ra, nếu có trứng chưa lại, làm xong, dựng đầu cá xuống cho nước chảy ra hết.
- Gừng cạo vỏ, rửa sạch, xắt mỏng, giã nhuyễn để

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

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

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

– Ớt sừng trâu xắt miếng.

Cách làm:

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

Trình bày:

– Cá lóc nướng trui xong, để vào dĩa, dùng tay bé ngang cổ để riêng, để thân cá nằm sấp trên dĩa, lấy đũa hoặc nĩa banh lưng cá gấp xương ra bô và lấy mỡ tôi hành đã phi rưới lên lòng cá cho giáp, nếu còn dư rưới hết ra phía ngoài thân cá luôn. Ăn vã với xà lách, rau sống, khóm chín xắt mỏng.

Nước chấm:

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

CÁ NỤC MỠ KHO MĂNG TƯƠI

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

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

Chuẩn bị:

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

- Ớt sừng trâu rửa sạch, xắt lát.

Cách làm:

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

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

Trong khi kho, phải nêm nếm cho vừa ăn.

Nước chấm:

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



TÉP LÀM CHẠO (Chả)

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

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

Chuẩn bị:

- Tép lột vỏ, rửa sạch, rút sợi chỉ đen trên lưng bỏ, để vô nước có phèn chua chà rửa cho hết nhớt, lấy vài mùng khô vắt ráo nước để vô thau, cho nước dừa tươi vô ngâm độ 1-2 giờ vớt lên, rồi cũng lấy vài mùng khô bọc tép để trong tay vò cho thật ráo nước.
- Mỡ heo luộc để vô một chút muối đem ra xắt mỏng rồi xắt chỉ trở lại dài độ 5 phân trải mỏng ra dĩa đem phơi gió cho ráo nước.

- Tỏi lột vỏ, rửa sạch, xắt mỏng, giã nhuyễn, đem phi mỡ để đồ.
- Mía lụa thứ nhò cây róc sạch vỏ và gọt lại cho tròn để khi thịt chín dễ lấy ra.
- Ớt sừng trâu chín xắt nhò
- Củ cải trắng, củ cải đỏ, gừng xắt chi ngâm giấm đường làm đồ chua.
- Khế chua, chuối chát, dưa chuột xắt mỏng.

Cách làm:

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

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

Trình bày:

- Chạo sấp ra dĩa trệt. Khi ăn, đem gói sà lách, rau

sống, khế chua, chuối chát, dưa chuột cuộn với bánh tráng hoặc ăn với bún cúng ngon.

Nước chấm:

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

TÉP CHÀ BÔNG

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

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

Chuẩn bị:

- Tép rửa sạch, lột vỏ từng con, rút chỉ lưng bỏ, để vỏ nước phèn ngâm cho đến hết, vớt ra xả sạch nước phèn, để ráo.
- Tỏi, gừng lột, cạo vỏ, rửa sạch, xắt mỏng, giã nhuyễn để vỏ 1 muỗng canh rượu trắng bóp, vắt lấy nước cho vỏ tép, bò xác.

Cách làm:

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

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

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

TÉP RANG MUỐI

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

- 1 kg tép tươi

- 200 gam muối hột

- 1 muỗng canh đường cát
trắng
- 1 xoong gang (hoặc đất)
để rang

Chuẩn bị:

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

Cách làm:

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

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

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

Nước chấm:

- Giấm ớt tỏi.



TÉP CHÁY MỠ (Xào mặn)

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

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

Chuẩn bị:

- Tép có thể là tép đất hoặc tép bạc, đem rửa sạch, ngắt đầu bò, không lấy gạch, để ráo nước.
- Tỏi, củ hành ta lột vỏ, rửa sạch, xắt mỏng, giã nhuyễn đem trộn với muối ướp hết vào tép.

Cách làm:

Bắc chảo nóng, để 5 muỗng canh mỡ nước vào, đập dập 4-5 tép tỏi để vào cho thơm, để tép vô xào cho đến khi tép khô nước thì cho đường vào. Đường tan, chung quanh chảo có dính nhựa đường, múc 1/2 chén nước lâ rưới theo chung quanh chảo. Khi nước đường dính chảo cháy ra, xào và đảo tép liền tay cho vàng đều. Nếu tép cạn nước mà chưa được vàng theo ý muốn thì rưới nước vô thêm và tiếp tục xào thì tép sẽ có màu vàng đẹp. Tuyệt đối không để nước màu vô tép cháy mỡ vì nước màu sẽ làm cho tép có màu vàng sậm trông không đẹp.

Khi tép xào đã giòn da, để hành lá cắt khúc vò xào sơ xúc ra. Nếu thấy tép cháy mỡ vàng mà có khô thì nên rưới thêm một ít nước vò xào và trộn tiếp rồi xúc ra. Tép cháy mỡ ngon phải phồng vỡ và thịt tép cứng.

Muốn ăn ngon hơn thì để thêm thịt ba rọi xắt mỏng cùng ướp gia vị và cùng xào một lúc với tép.

TÔM CÀNG KHO TÀU

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

- | | |
|--------------------------------|---------------------------|
| – 1 kg tôm càng xanh | – 3 muỗng cà phê bột ngọt |
| – 100 gam mỡ thịt | – 1 muỗng canh đường |
| – 1 củ tỏi lớn | – 1 muỗng canh muối |
| – 10-15 củ hành ta | – 1 muỗng canh hột điều |
| – 1 cục gừng bằng ngón tay cái | – 3-4 muỗng canh mỡ nước |

Chuẩn bị:

- Tôm càng xanh rửa sạch, lột vỏ, bỏ đầu, muốn để nguyên con hay cắt khúc tùy ý. Con nào để nguyên, khi lột vỏ, nhớ chừa lại cái nhọn của đuôi để ghim vào phía đầu tôm cho con tôm thon tròn, trông đẹp.
- Gạch tôm lấy cá đem giã nhuyễn như bột để nước lᾶ vỗ quậy lỏng.

- Tôi, củ hành ta, gừng lột, cạo vỏ, rửa sạch, xắt mỏng, giã nhuyễn đem trộn hết vào tôm để độ 30 phút.
- Mỡ thịt xắt hột lụu để vô 1 muỗng cà phê muối, 1 muỗng cà phê đường trộn kỹ.
- Hột điều khử mỡ cho có màu, bỏ hột.

Cách làm:

Bắc chảo nóng, để mỡ vào, đập dập 4-5 tép tỏi để vào cho thơm, cho tôm, muối, đường vô xào một lượt, xào cho tôm ra nước, khi nước hơi cạn, để mỡ xắt hột lụu vô xào chung. Xong, dùng chảo khác, phi mỡ tỏi, cho gạch tôm vô xào đều và để màu điều vô, sau đó, cho nhập vào tôm đang xào kho chung đến khi thấy nước sền sệt, nêm nếm cho vừa ăn xúc lên.

SÚP BONG BÓNG CÁ - CUA

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

- | | |
|---------------------------------|-----------------------|
| - 300 gam bong bóng cá thứ giẹp | - 1 lon bún tàu nhỏ |
| - 1 kg cua chắc | - 1 củ tỏi to |
| - 1 miếng úc gà | - 20 củ hành ta |
| - 1 bộ xương đầu, cánh gà | - 100 gam củ hành tây |
| | - 20 tép hành lá |

- 2 muỗng cà phê bột ngọt
- 1 muỗng cà phê tiêu
- 1 muỗng cà phê muối
- 1 muỗng canh bột năng
- 5 muỗng canh mỡ nước
- 1 muỗng canh cài bắc thảo
- 1 xì giấm đỗ
- 1 cục phèn chua bàng
- ngón tay cái
- Ngò

Chuẩn bị:

- Bong bóng cá ngâm nước cho mềm, rửa sạch, quậy nước phèn để bong bóng cá vô ngâm độ 2 giờ cho trắng, vớt ra để ráo, đem xắt chỉ như cọng bún dài độ 4 phân.
- Cua chích ngay yếm cho chết, tách mai ra lấy gạch đỏ (bỏ gạch đen) đem luộc, vớt ra tán cho bể bằng đầu ngón tay út, thân cua cho vào thau chế nước sôi vô cho cua giập thịt, gỡ lấy thịt cua ra. Trường hợp cua không có gạch đỏ thì dùng 3 lòng đỏ trứng vịt muối đem luộc và tán bể như gạch cua.
- Tỏi, củ hành ta lột vỏ, rửa sạch, xắt mỏng, giã nhuyễn.
- Củ hành tây xắt xuôi từng miếng gỡ rời ra.
- Hành lá rửa sạch cắt lấy khúc trắng độ 4 phân.
- Bún tàu ngâm nước cho mềm, cắt khúc độ 4 phân chừng 1 chén ăn cơm.
- Bắp xoong nóng, phi mỡ tỏi cho thơm, đổ vỏ 3-4 tô nước lă. Chừng nước sôi, thả xương đầu, cánh gà vô luộc lấy nước ngọt và nêm muối cho vừa ăn.
- Ức gà để vỏ xoong nấu nước ngọt luộc luôn cùng

đầu, cánh gà, khi chín vớt ra gỡ bỏ da và xé nhỏ như cọng bún.

Cách làm:

Múc 3-4 tô nước ngọt lượt lấy nước trong bắc lên bếp nấu sôi và hớt sạch bọt.

Bắc chảo nóng, cho 1 muỗng canh mỡ vô, mỡ nóng, để 1 muỗng cà phê tỏi, củ hành ta đã giã nhuyễn vô phi cho thơm, để bong bóng cá vô xào cho thấm mỡ, hành, tỏi, xúc ra ; để mỡ, hành, tỏi khác vào chảo phi thơm, cho thịt cua, thịt gà và bún tàu vô xào từng thứ và xúc ra để riêng. Rồi, lần lượt cho bong bóng cá, thịt cua, thịt gà và bún tàu vô xoong nước ngọt đang nấu, quậy 1 muỗng canh bột năng với 3 muỗng canh nước lá chế từ từ vô xoong bong bóng cá cho nước hơi lèn lèn và thả gạch cua đỏ hoặc trứng vịt muối đã tán bể vô vừa ngon vừa có màu đẹp cùng với củ hành tây xắt miếng, đậu hành lá cắt khúc, cải bắc thảo và tiêu, ngò, đồng thời, nêm nếm cho vừa ăn.

Trình bày:

– Súp bong bóng cá-cua đựng trong 1 tô lớn. Khi ăn, múc ra chén. Có thể nêm thêm giấm đỏ khi thấy cần thiết.



SÚP VI CÁ

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

- 100 gam vi cá
- 1 con gà mái to
- 1 kg cua biển chắc
- 200 gam da bì chặt mịn
- 1 cục gừng bằng ngón tay cái
- 2 củ tỏi lớn
- 100 gam củ hành ta
- Ngò
- 3 muỗng canh bột nǎng
- 3 muỗng cà phê bột ngọt
- 3 muỗng cà phê tiêu
- 1 muỗng cà phê muối bột
- 1/2 chén giấm đỏ (hoặc giấm trắng)
- 1 cục phèn chua bằng ngón tay cái
- Mỡ nước

Chuẩn bị:

- Vi cá rửa sạch, ngâm nước nóng. Khi vi mềm, gỡ lấy những vi trong trắng, loại bỏ những vi đen đục. Gỡ xong, ngâm vi cá vô nước có để phèn chua, sau đó, chà rửa sạch, đem luộc chín.
- Da bì trưng sơ qua nước sôi có để phèn chua, vớt ra xả và chà cho thật sạch.
- Gà làm sạch để ráo, luộc chín, chặt lấy hai bên ức xé ra từng sợi dài như vi cá.
- Chân, đầu, cánh, bụng, xương nấu lấy nước ngọt để nấu súp.

– Cua luộc chín, gỡ lấy thịt xé nhô, gạch cua để dùng vào việc khác.

– Tỏi, củ hành ta, gừng cạo vỏ, rửa sạch rồi xắt mỏng, tất cả giã nhuyễn trộn đều, cho nước sôi vô vắt lấy nước, rồi để thịt gà, thịt cua vô trộn chung để độ 10 phút.

Cách làm:

Bắc chảo nóng, cho mỡ nước vào, đập dập 4,5 tép tỏi để vào cho thơm, để thịt gà và thịt cua vô xào chín, xúc ra. Lấy rây hoặc vải mùng sạch lượt súp lấy nước trong cho vào xoong bắc lên bếp nấu. Khi nước súp sôi, cho cá, da bì vào trước, chờ sôi lại, để thịt gà, thịt cua vào, sau đó, lấy 3 muỗng canh bột năng cho vào chén nước lᾶ đánh tan, rồi đổ từ từ xuống trong khi tay khác lấy cây vá quậy thật đều và nhanh tay, tránh óc trâu (chú ý là đừng để bột năng đặc lắm, không ngon), rồi cho bột ngọt, muối, tiêu vào, nêm nếm cho vừa ăn.

Trình bày:

– Súp múc ra chén, phai để ngọt và tiêu lên cho thơm ngon.

Nước chấm:

– Xì dầu, giấm đỗ.

*

SÚP BONG BÓNG CÁ NHÂN THỊT

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

- 300 gam bong bóng cá
- 400 gam thịt heo nạc dăm
- 500 gam nấm rơm trắng
- 100 gam củ hành ta
- 100 gam hành lá
- 20 tai nấm mèo
- 2 củ tỏi lớn
- 1 muỗng canh cài bắc thảo
- 3 muỗng cà phê bột ngọt
- 3 muỗng cà phê tiêu
- 2 muỗng cà phê muối
- 1 cục phèn chua bằng ngón tay cái
- 2 muỗng canh bột mì
- Mỡ nước
- Xuong nấu nước ngọt

Chuẩn bị:

- Quậy 2 muỗng canh bột mì vô thau nước, để bong bóng cá vô ngâm, rửa lấy gân máu cho sạch, sau đó, đem ngâm vào nước lã có đế phèn chua, rồi lấy kéo cắt khúc dài độ 4 phân, để ráo nước.
- Thịt heo xắt nhò, băm nhuyễn.
- Nấm rơm gọt rửa sạch, cho vào nước sôi để 1/2 muỗng cà phê muối, luộc chín.
- Nấm mèo ngâm, rửa sạch, xắt chi.
- Hành lá cắt lấy khúc trắng.

– Tỏi, củ hành ta lột vỏ, rửa sạch, xắt mỏng, giã nhuyễn để vỗ bột ngọt, tiêu, muối, cài bắc thảo trộn đều với thịt nạc bầm làm nhân.

– Lấy bong bóng cá đã cắt, dồn nhân vào. Khi nhân đầy rồi, thoa nước nấm ngọt vào mặt có nhân cho thịt đứng vun lên.

Cách làm:

Dùng xương heo, bò nấu lấy nước ngọt. Lấy rây hoặc vải mùng sạch lượt nước ngọt lấy nước trong bắc lên bếp nấu sôi, hớt sạch bọt, thả bong bóng cá đã dồn nhân vô nấu. Khi bong bóng cá và nhân thịt bên trong đã chín thì để lửa nhỏ.

Bắc chảo nóng lên bếp khác, phi mỡ tỏi cho thơm, để nấm rơm, nấm mèo vô xào qua cho thấm rồi xúc ra cho vào xoong bong bóng cá để sôi độ 5 phút, cho dầu hành vô.

Trình bày:

– Múc ra tô để cài bắc thảo, tiêu, ngọt lên.

Nước chấm:

– Xì dầu, giấm đỗ.



SÚP BẮP CÀI

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

- 700 gam thịt heo nạc dăm
- 3 muỗng cà phê bột ngọt
- 300 gam gan heo
- 2 muỗng cà phê tiêu
- 1,5 kg bắp cải
- 1 muỗng cà phê muối
- 5 muỗng canh cà chua sốt
- Xương heo, bò, gà
- 1 củ tỏi to
- Mỡ nước
- 20 củ hành ta
- 1 lòng đỏ trứng vịt
- 200 gam hành lá
- Ngò

Chuẩn bị:

- Thịt heo nạc dăm, gan heo rửa sạch để ráo, xắt mỏng, băm nhỏ.
- Tỏi, củ hành ta lột vỏ, rửa sạch xắt mỏng, giã nhuyễn đẽ hơn nửa chén ăn cơm, để dành 1/3 phi mỡ, còn 2/3 trộn đều với 2 muỗng cà phê bột ngọt, 1 muỗng cà phê tiêu, 1 muỗng cà phê muối, thịt gan băm và 1 lòng đỏ trứng vịt đánh tan làm nhân.
- Bắp cải rửa sạch, để ráo, tách ra từng bẹ trung nước nóng cho dịu, dùng dao con rọc ra, lấy lá mềm, bỏ cọng cứng và lá cứng.
- Hành lá nhúng qua nước nóng, tép ra làm dây buộc.

Cách làm:

Trải lá cài ra, để nhân vào gói kín và dùng lá hành cột lại. Gói 1 viên lớn bằng đường kính chén ăn tương đem hấp chín. Khi hấp, dùng đũa xom, thấy mềm là được.

Súp có thể nấu bằng xương heo, bò, gà, nhưng nói chung đều phải lấy rây hoặc vải mùng sạch lượt lấy nước trong, bỏ xương ra, rồi đem nấu cho thật sôi, hớt sạch bọt, mới thả các viên cài hấp chín vô và nêm bột ngọt, muối, tiêu cho vừa ăn.

Trình bày:

- Súp bắp cài múc ra tô, để vò tỏi, hành, mỡ đã phi, cà sốt và ngọt, tiêu lên dùng (Xem cách làm cà sốt ở phần phụ lục).

Nước chấm:

- Xì dầu.

SÚP THỊT GÀ VÀ GAN HEO BÓ CỦI

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

- | | |
|--------------------|-----------------------|
| - 1 con gà mái dầu | - 200 gam củ hành tây |
| - 300 gam gan heo | - 100 gam củ hành ta |

- 200 gam hành lá
- 1 củ tỏi lớn
- 30 tai nấm mèo
- 400 gam măng tươi
- 3 muỗng cà phê bột ngọt
- 2 muỗng cà phê tiêu cà
- 1 muỗng cà phê muối
- Mỡ nước
- Rau cần Tàu
- Ngò
- Ớt

Chuẩn bị:

- Gà làm sạch để ráo nước, chặt chân, đầu, cánh nấu lấy nước ngọt, lóc lấy thịt ở ức và đùi gà.
- Thịt gà và gan heo xắt nhỏ như nhau bằng đầu dưa, dài độ 3,4 phân.
- Tỏi, củ hành ta lột vỏ, rửa sạch, xắt mỏng, giã nhuyễn độ hơn 1/2 chén ăn cơm, để vỏ 1 muỗng cà phê bột ngọt, 1 muỗng cà phê tiêu, 1 muỗng cà phê muối trộn đều ướp vào thịt gà và gan heo đã xắt nhỏ.
- Củ hành tây xắt xuôi gõ ra từng miếng đem xào qua.
- Hành lá cắt lấy khúc trắng độ 4 phân, đầu lá hành có lớn thì chẻ làm đôi.
- Lá hành lựa cọng dài đem trưng qua nước nóng làm dây buộc.
- Nấm mèo và măng tươi luộc sắn.
- Rau cần tàu xắt theo chiều dài như thịt gà và gan heo.

Cách làm:

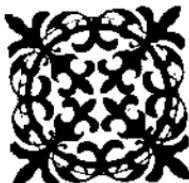
Mọi việc chuẩn bị xong, lấy thịt gà, gan heo, cọng hành lá, nấm mèo, măng tươi và rau cần tàu, mỗi thứ một miếng nhập chung lại thành lợn, lấy lá hành đã trưng buộc lại. Trường hợp thịt gà và gan heo mà có miếng nhỏ thì gộp 2-3 miếng làm một. Sau đó lấy rây hoặc vải mùng sạch lượt nước ngọt của xương qua xoong khác bắc lên bếp nấu, nêm thêm gia vị cho vừa ăn, đợi nước ngọt sôi, thả tất cả các lợn thịt - rau - nấm - măng vào nấu. Khi súp chín, phi tỏi, hành, mỡ cho vào xoong súp với củ hành xắt miếng đã xào qua.

Trình bày:

– Khi múc ra tô, để thêm hành, tỏi, mỡ đã phi vô cho thơm và để ngò, tiêu lên.

Nước chấm:

– Xì dầu có để ớt xắt miếng.



GỎI

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

- *1/2 kg củ cải trắng*
- *1/2 kg củ cải đỏ*
- *1/2 kg trái su*
- *1/2 kg dưa leo*
- *1 củ tỏi lớn*
- *10 củ hành ta*
- *1 củ hành tây lớn*
- *4 trái chanh Đà Lạt*
- *4 trái ớt sừng trâu*
- *1/2 chén đậu phộng rang*
- *1 nắm rau thơm*
- *Bột ngọt*
- *Đường cát trắng*
- *Muối bột*
- *Giấm trắng*

Chuẩn bị:

- Củ cải trắng, củ cải đỏ, trái su gọt vỏ, rửa sạch mủ. Dưa leo gọt chừa sọc, chè đài, bỏ ruột, tất cả những thứ này xắt mỏng như nhau độ 1 ly, ngâm qua nước muối độ 5 phút, sau đó xả sạch nước muối, cho vào vải mùng sạch vắt cho khô nước ngâm vò giấm trắng độ 30 phút rồi chắt giấm bỏ.

Cách làm:

Lấy vải mùng vắt gỏi một lần nữa cho thật khô nước, xong, lấy 2 trái chanh vắt lấy nước để vò 2 muỗng canh đường cát, 4 muỗng cà phê bột ngọt quậy đều trộn vò gỏi, nêm nếm cho vừa ăn. Củ hành tây xắt khoanh theo

vòng tròn ngâm giấm. Tỏi, củ hành ta lột vỏ, rửa sạch, xắt mỏng, giã nhuyễn. Rau thơm xắt nhô. Ớt xắt chì. Đậu phộng rang đậm nhô.

Lấy rau thơm trộn với gỏi xúc ra dĩa, sắp một thứ thức ăn cắp nào đó như dưa đàu heo, thịt bò xào tái, thịt 3 chi luộc, tôm khô... và củ hành tây ngâm giấm để lên mặt khóa đều ra.

Bắc chảo nóng, phi mỡ tỏi, củ hành ta đã giã nhuyễn chừng 1/2 chén ăn cơm, rưới vào mỗi dĩa 3 muỗng canh và rắc đậu phộng, ngò lên cho thơm ngon. Món ăn này dùng với bánh phồng tôm. Nó phải có chất hơi chua ngọt mới ngon.

Nước chấm:

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

GỎI THỊT BÒ NGÓ SEN *(Chuẩn bị cho 10 người ăn)*

Vật liệu:

- | | |
|----------------------|-------------------------------|
| - 1/2 kg thịt bò non | - 200 gam củ hành tây |
| - 1 kg ngó sen | - 1 nhúm rau húng cây |
| - 1 củ tỏi to | - 1 chén ăn cơm nước dừa tươi |
| - 20 củ hành ta | - 5 trái ớt chín |

- 5 trái chanh to
- 1 chén giấm chua
- 5 muỗng canh đường cát
- 3 muỗng cà phê bột ngọt
- 1 muỗng canh muối
- 100 gam đậu phộng rang
- 10 muỗng canh mõ nước

Chuẩn bị:

- Thịt bò rửa sạch, xắt mỏng vừa miếng gấp, cho vào nước dừa tươi ngâm độ 10 phút.
- Ngó sen cắt khúc độ 6-7 phân chẽ mỏng ngâm nước muối lờ lợ, sau đó vớt lên xả hết nước muối để ráo đem ngâm giấm đường.
- Tỏi, củ hành ta lột vỏ, rửa sạch, xắt mỏng, giã nhuyễn.
- Củ hành tây xắt khoanh đem ngâm giấm đường.
- Rau húng cây xắt nhô.
- Ớt xắt chỉ, bỏ hạt.
- Chanh vắt lấy nước để vào 2 muỗng canh đường cát trộn vào ngó sen.
- Đậu phộng rang đập nhô.

Cách làm:

Bắc chảo nóng, để mỡ vào, cho hết số tỏi, củ hành ta đã giã nhuyễn vô phi. Khi mỡ bay mùi thơm, lấy một chén giấm cho vào 2 muỗng canh đường quậy cho tan, cho hết vào chảo mỡ. Giấm sôi, vớt hết thịt bò ngâm trong nước dừa để vô xào vừa tái, nêm bột ngọt, xúc ra.

Trình bày:

Xong, lót ngó sen ngâm giấm, đường vô dĩa sâu, xúc thịt bò kẽ cà nước để lên mặt, bên trên để rau húng cây xắt nhuyễn, củ hành tây ngâm giấm đường ớt xắt chỉ và 3 muỗng canh đậu phộng rang giã nhỏ. Đến khi ăn, chú ý lấy dũa trộn đều thức ăn trong dĩa để ngó sen thấm đều nước giấm đường và mỡ xào thịt bò, ăn mới ngon. Món này ăn với bánh phồng tôm.

Nước chấm:

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

GỎI CUỐN

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

- | | |
|---------------------------|--|
| - 1kg thịt ba rọi | dăm nhỏ |
| - 1kg tép bạc hay tép đất | - 5 muỗng canh mỡ nước |
| - 1 củ tỏi to | - 2 kg bún |
| - 1 nắm đầy hẹ sống | - 50 bánh tráng |
| - 500 gam giá sống | - Tương xay để chấm |
| - 5 trái ớt sừng trâu | - Sà lách, rau sống (húng cây, húng lùi) |
| - 1/2 chén đậu phộng rang | |

Chuẩn bị:

- Thịt ba rọi rửa sạch đem luộc chín, thái mỏng vừa miếng gấp.
- Tép rửa sạch, luộc chín, lột bỏ vỏ, con nào lớn chẻ đôi theo đường lưng, con nhỏ để nguyên.
- Tỏi lột vỏ, rửa sạch, giã nhuyễn.
- Hẹ để nguyên cọng, cắt đầu cứng bỏ.
- Ớt sừng trâu xắt miếng, băm nhỏ.
- Bánh tráng cắt bỏ bìa cứng.

Cách làm:

Bắc chảo nóng, để mỡ nước vào, mỡ sôi, cho tỏi đã giã nhuyễn vào phi thơm, lấy 1/2 xào thịt, tép cho thấm gia vị, còn lại 1/2 rưới đều lên bún cho thơm.

Xong, lấy mâm hoặc tấm thớt để bánh tráng lén cuốn bằng cách dùng hết 1 bàn tay nhúng vào tô nước thoa lên bánh tráng, gấp 1 mí ở bìa bánh tráng vò độ 3 phần, sấp rau sống, giã theo 1 đường thẳng từ trái sang phải bề dài độ 8 phần, chừa bánh tráng hai đầu vừa đủ gấp lại cho nhân dừng lòi ra, lấy một miếng bún bằng ngón tay cái để lên rau cuốn tròn 2 vòng, ngưng tay lại, sấp 5-6 miếng thịt ba rọi và tôm luộc thái mỏng lên, lấy cọng hẹ độ 10 phần đặt dài theo cuốn gói cho dư 1 đầu ra, rồi cuốn tròn cho chặt tay. Như vậy, thịt và tôm chỉ nằm dưới một lớp bánh tráng, lộ cho bên ngoài trông thấy một cách đẹp mắt.

Trình bày:

- Dùng dĩa trivet sấp gỏi cuốn và một số chén nhỏ đựng nước chấm.

Nước chấm:

- Tương xay có trộn ớt và đậu phộng rang đậm nhô (Xem cách làm tương ăn nem nướng ở phần phụ lục).

CHẢ GIÒ TA

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

- | | |
|-----------------------------|---------------------------|
| - 0,5 kg thịt heo nạc đậm | - 1 muỗng cà phê tiêu |
| - 1 kg cua biển | - 2 muỗng canh nước tương |
| - 2 trứng vịt | - 2 muỗng canh bột năng |
| - 300 gam khoai môn tàu | - 1 chén giấm |
| - 2 muỗng cà phê bột ngọt | - 2 muỗng canh bột mì |
| - 1 củ tỏi to | - Mỡ nước |
| - 200 gam củ hành tây | - Cải sà lách, rau sống |
| - 10 củ hành ta | - Bánh tráng |
| - 1 muỗng cà phê rượu hương | - Bún |

Chuẩn bị:

- Thịt heo nạc đậm rửa sạch, xắt mỏng, băm nhô.

- Cua luộc gỡ lấy cá thịt lăn gạch đem băm nhò.
- Để làm nhân, đem trộn vào thịt heo và thịt cua đã băm nhò, các thứ gia vị tông hợp sau đây : tỏi, củ hành ta lột vỏ, rửa sạch, xắt mỏng, giã nhuyễn, củ hành tây xắt hột lựu, khoai môn luộc tán nhuyễn, 1 muỗng canh bột năng, 2 trứng vịt lấy cá lòng đỏ và lòng trắng, 2 muỗng cà phê bột ngọt, 1 muỗng cà phê rượu hương, 2 muỗng canh nước tương.
- Bánh tráng xén bìa cứng xung quanh bỏ, cắt làm 4, làm 6 tùy ý.
- Bột mì quậy vào 1 chén giấm dành một nửa để thoa, dán, còn một nửa cho thêm nước lá để thoa bánh tráng khi cuộn.

Cách làm:

Xong, để bánh tráng cắt miếng lên mâm hoặc dĩa trệt, lấy tay thấm nước có hòa giấm thoa vào bánh tráng cho đều, để nhân lên cuốn tròn và xếp kín 2 đầu cho nhân khỏi lòi ra, cuốn tròn 1-2 phân, lấy bột mì đã quậy giấm trết vỗ mí dán lại để vào chỗ có gió cho chả khô da.

Eăc chả nóng, cho nhiều mỡ vào, mỡ vừa nóng (đừng để sôi quá) thả chả giò vỗ chiên, chú ý đừng vội vì chả chưa cứng, nó sẽ bị bể bụng. Chả chín vàng, gấp lên vì đặt trên mặt chảo cho ráo mỡ rồi gấp ra.

Chả giò ta ăn cắp với bánh hỏi, bánh tráng nhúng nước, bún, cải sà lách, rau sống.

Nước chấm:

- Nước mắm chua có gừng, tỏi, ớt, củ cải đỏ, củ cải trắng xắt chỉ ngâm giấm.

CHẢ GIÒ QUẢNG

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

- | | |
|---------------------------|---|
| – 1/2 kg thịt heo nạc dăm | – 1 củ tỏi lớn |
| – 1 kg cua biển chắc | – 1 muỗng cà phê thuốc tiêu |
| – 1/2 kg tép | mặn |
| – 100 gam mỡ thịt | – 1 muỗng canh đường cát |
| – 4 trứng vịt | – Bột ngọt |
| – 200 gam đậu xanh cà | – Tiêu |
| – 300 gam củ sắn | – Muối |
| – 400 gam bột mì | – Mỡ nước |
| – Cải sà lách | – 1 muỗng cà phê nước tro tàu (hoặc phèn the) |
| – 100 gam củ hành ta | – Ngò |

Chuẩn bị:

- Thịt heo rửa sạch, xắt mỏng, băm nhỏ.
- Cua luộc chín, gỡ lấy thịt.

- Tép đập nhuyễn.
- Mỡ thịt xắt hột lựu.
- Tỏi, củ hành ta lột vỏ, rửa sạch, giã nhuyễn.
- Củ sắn lột vỏ, rửa sạch, xắt như hột lựu đem xào sơ (không phải để mỡ) xúc ra vắt bỏ nước.
- Đậu xanh cà ngâm, dái vỏ, nấu chín như nhân bánh.

Sau khi chuẩn bị 7 món vừa nêu trên, trộn thịt, cua, tép, mỡ thịt, tỏi, củ hành ta, củ sắn, đậu xanh với 2 trứng vịt (lấy cả lòng đỏ và lòng trắng), 1 muỗng cà phê bột ngọt, 1 muỗng cà phê tiêu và 1 muỗng cà phê muối nhồi đều làm nhân.

– Đánh tan 2 trứng vịt khác (lấy cả lòng đỏ và lòng trắng), để vô 1 muỗng cà phê thuốc tiêu mặn, 1 muỗng cà phê đường, 400 gam bột mì, 1 muỗng cà phê nước tro tàu (hoặc một chút phèn the) vô nhồi thành bột. Nếu bột có cứng tay, cho nước lâ vô nhồi thêm nhiều lần để cho bột vừa trùng và được xốp giống như làm bánh trôi nước.

Cách làm:

Xong, lấy lá chuối để lót tấm thớt, ngắt bột để lên cán, bè dày như bánh tráng ngọt, cắt miếng vuông từ 4-5 phân, để nhân lên bột gói giống như gói chả giò và khi cuộn lại, nhớ thoa nước lâ vào chỗ cuộn để nhân trong chả không bung ra, cuộn mỗi cuộn dài độ 4 phân đem phơi gió cho da cuộn hơi khô để có chất giòn lâu.

Bắc chảo nóng, cho nhiều mỡ vào, chờ mỡ sôi, thả

chả khô da vô chiên, khi mới thả vô, chú ý đừng sờ, đừng quậy vì làm như vậy, chả sẽ bị bể, chiên vàng vớt ra. Nếu chưa ăn liền thì chiên vừa vàng vớt lên, chừng nào gần ăn đem chiên lại.

Trình bày:

- Lót sà lách vào dĩa, để chả giò và ngò lên.

Nước chấm:

- Nước chấm chua ngọt (Xem cách làm nước chấm chua ngọt ở phần phụ lục).

CHẢ GIÒ TIỀU (Hè sô) (Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

- | | |
|---------------------------|-----------------------------|
| – 1/2 kg thịt heo nạc dăm | – 2 muỗng cà phê rượu hương |
| – 1kg cua biển chắc | – 1 muỗng cà phê tiêu |
| – 2 trứng vịt | – 2 muỗng canh nước tương |
| – 300 gam khoai môn tàu | – 4 muỗng canh giấm trắng |
| – 10 miếng hủ ky lớn | – 200 gam bột mì |
| – 2 củ tỏi lớn | – Mỡ nước |
| – 100 gam củ hành ta | – Cải sà lách |
| – 200 gam củ hành tây | |
| – 3 muỗng cà phê bột ngọt | |

Chuẩn bị:

- Thịt heo nạc dăm rửa sạch, xắt mỏng, băm nhuyễn.
- Cua luộc chín, gỡ lấy cà thịt lăn gạch đem bầm nhỏ.
- Tỏi, củ hành ta lột vỏ, rửa sạch, xắt mỏng, giã nhuyễn để vô bột ngọt, tiêu, nước tương, rượu, 1/2 bột mì, trứng vịt (lấy cà lòng đỏ và lòng trắng) trộn đều nhồi chung với thịt heo nạc dăm và thịt, gạch cua làm nhân để đó.
- Khoai môn gọt vỏ, rửa sạch, xắt hột lựu đem hấp vừa chín tới lấy ra để nguội trộn thêm vào nhân.
- Củ hành tây xắt hột lựu cũng trộn cà vô nhân.
- Hủ ky lớn (hủ mó) cắt bìa cứng ra, lấy tay nhúng vào chén giấm thoa vào miếng tàu hủ ky cho dịu.
- 1/2 bột mì còn lại cho vào giấm pha với nước lá quậy thành bột sền sệt để dán chả khi cuốn.

Cách làm:

Xong, lấy mâm để từng miếng hủ ky lên vuốt cho thẳng, lấy muỗng múc nhân để lên kéo dài theo miếng tàu hủ rồi cuốn lại theo bề tròn lớn hơn ngón tay cái cho đến khi miếng hủ ky chồng mí, lấy bột mì đã quậy giấm trét dài theo miếng hủ ky dán lại bằng cách đè mí xuống cho bột dính lại rồi lấy tay đè nhẹ xuống cho miếng chả hơi giẹp giẹp để vào chỗ có gió cho khô da, lấy kéo cắt khúc dài gần 5 phân và lấy tay chấm bột hồ trét 2 đầu cuốn chả.

Bắc chảo nóng, cho nhiều mỡ vào, mỡ gần sôi, thả

chả vô chiên một lúc, nếu chả nhiều thì chiên thành nhiều đợt chờ đừng chiên xen kẽ để tiện cho việc theo dõi khi chả gần chín. Khi thả chả vô chảo chiên mà chả chưa nổi lên, không nên vội sơ vì làm như vậy, chả sẽ bị bể. Chả chiên vàng vót để lên vì cho ráo mỡ gấp ra.

Trình bày:

- Dùng dĩa cạn lót cài sà lách đã được xốc thật khô nước, sắp chả giò lên.

Nước chấm:

- Nước chấm chua ngọt gọi là bùi chịa (Xem cách làm nước chấm chua ngọt ở phần phụ lục).

CHẢ GIÒ PHÚC KIẾN

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

- | | |
|---------------------------|-----------------------------|
| – 10 cái vỏ cháo quẩy | – 1 muỗng cà phê tiêu |
| – 300 gam thịt nạc dăm | – 1 muỗng cà phê rượu hương |
| – 200 gam đậu xanh hột | – 2 muỗng canh bột mì |
| – 1 củ tỏi to | – 1 muỗng cà phê muối bột |
| – 100 gam củ hành ta | – Mỡ nước để chiên |
| – 2 muỗng cà phê bột ngọt | – Giấm |
| – Cà chua | |
| – Cải sà lách | |

Chuẩn bị:

- 10 vò cháo quay lụa thứ chiên đừng vàng lấm (chiên còn trắng), lấy kéo cắt khúc độ 4 phân, sau đó, lấy dao nhỏ có mũi nhọn ngoáy trong ruột cho trống để đòn nhân.
- Đậu xanh lụa đậu tốt, bô đậu sượng, đem nấu chín để vô một chút thuốc tiêu mặn cho đậu mau mềm.
- Thịt nạc dăm rửa sạch, xắt mỏng, bầm nhỏ hoặc đem xay.
- Tỏi, củ hành ta lột vỏ, xắt mỏng, giã nhuyễn, để vô bột ngọt, rượu hương, tiêu, muối, bột mì trộn đều vào thịt đã bầm, nêm nếm cho vừa ăn làm nhân. Xong, lấy vò cháo quay đã cắt đòn nhân vào.

Cách làm:

Bắc chảo nóng, cho mỡ vào, mỡ vừa nóng, lấy 1 muỗng bột mì trộn với giấm để thêm vô 1 chút đường rồi trộn sền sệt, lấy ngón tay chấm bột thoa vào đầu ống chả có thịt, thoa xong, thả chả vô chảo chiên lửa nhỏ, chả mới giàon.

Trình bày:

- Chả sắp ra dĩa được lót cái sà lách và cà chua xắt khoanh.

Nước chấm:

- Nước chấm chả Quảng (Xem cách làm nước chấm chả Quảng ở phần phụ lục).

CHẢ PHỤNG HOÀNG

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

- 1kg tép lột
- 300 gam cá nạo
- 1 củ tỏi lớn
- 10 củ hành ta
- 2 muỗng cà phê bột ngọt
- 3 muỗng canh bột nǎng
- 1 muỗng cà phê muối
- 1/2 muỗng cà phê bột màu gạch tôm
- 1 muỗng cà phê tiêu hột
- 2-3 muỗng canh cà chua đã sốt
- 2 cặp lạp xuồng
- Bánh tráng nướng
- Sà lách

Chuẩn bị:

- Tép, cá nạo, dập cho dẻo trộn chung.
- Tỏi, củ hành ta lột vỏ, rửa sạch xắt mỏng, giã nhuyễn đem phi mỡ cho thơm, để bột ngọt, màu gạch tôm, muối vỏ xào chung xúc ra để hết vỏ chả cá - tép nhồi thật nhiều cho chả được dai làm nhân.
- Lạp xuồng hấp chín, chẻ làm 4 theo chiều dài.
- Bánh tráng nướng (bánh đa) đem ra từng cái, lấy tay nhúng nước búng vỏ bánh cho dịu dễ cuốn.

Cách làm:

Xong, lấy bánh tráng cắt hết bìa cứng trải lên mâm vuốt cho miếng bánh được bằng phẳng và thoa bột nǎng

lên. Lấy chả vò cục tròn bằng đồng bạc chì với chiều dài bằng đường kính của bánh tráng (nhớ chưa 2 đầu để gấp vô), đè giẹp ra, để cọng lạp xưởng đã chẻ năm dài ngay chính giữa miếng chả và để tiêu dọc theo cọng lạp xưởng rồi cuộn tròn lại, đồng thời, cuộn miếng bánh tráng bao ở phía ngoài. Bánh tráng có lớn, ta cắt bớt. Trước khi cuộn, ta thoa nước phía bên trong bánh tráng cho bánh được thăng dễ cuộn, giáp mí thoa bột mì quây lồng với nước lá. Cuộn xong, đem hấp cách thủy, độ 15 - 20 phút, chả chín lấy ra để nguội.

Trình bày:

- Dùng dao bén mỏng mép xắt chả ra từng khoanh, mỗi khoanh bè dày chừng 1 phân sấp lên dĩa lót sà lách, sốt cà chua dã phi và để ngò lên (Xem cách làm cà sốt ở phần phụ lục).

Nước chấm:

- Xì dầu.

CHẢ BAO GIÒN

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

- | | |
|------------------------|-------------------|
| - 500 gam thịt nạc dăm | - 500 gam mỡ chài |
| - 300 gam gan heo | - 2 trứng vịt |

- 1 củ tỏi to
- 30 củ hành ta
- 2 củ hành tây
- 200 gam đậu xanh cà
- Cải sà lách
- Cà chua
- 3 muỗng cà phê bột ngọt

Chuẩn bị:

- Thịt nạc rửa sạch, xắt mỏng, băm nhò.
- Gan heo xắt chỉ.
- Đậu xanh cà ngâm nước, đái vỏ sạch, nấu chín.
- Tỏi, củ hành ta lột vỏ, rửa sạch, xắt mỏng, giã nhuyễn.
- Củ hành tây lột vỏ, rửa sạch, xắt hột lựu đem phi mỡ cho thơm để vô bột ngọt, nước tương, tiêu cà, đậu xanh nấu chín trộn nhồi chung với thịt, gan làm nhân.
- Trứng vịt lấy cá lòng đỏ và lòng trắng đánh cho tan, để bột mì vô trộn như bột chiên chuối, nếu có đặc cho thêm giấm vô cho có chất giòn.
- Mỡ chài cắt ra từng miếng vuông độ 4-5 phân trài lên dĩa trệt, gấp nhân để vô gói lại cho kín, đừng để nhân lòi ra.

Cách làm:

Xong, lấy cây muỗng cán dài múc một ít bột mì để

cục chả vỡ, lăn qua cho bột dính đều, sau đó, lăn chả qua bột năng khô cho vào mỡ nóng chiên giống như chiên chả giò. Nếu chưa ăn ngay, nên chiên vừa vàng để gần ăn chiên lại. Món này ăn với sà lách, cà chua.

Nước chấm:

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

CHẢ ĐÙM

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

- | | |
|----------------------------|----------------------------|
| – 300 gam thịt heo nạc dăm | hương |
| – 300 gam gan heo | – 1 muỗng canh cà chua đã |
| – 500 gam mỡ chài | sốt |
| – 1 củ tỏi lớn | – 1 muỗng cà phê bột năng |
| – 100 gam củ hành ta | – Bánh phồng tôm chiên ròn |
| – 3 muỗng cà phê bột ngọt | – Tiêu |
| – 100 gam mỡ thịt | – Muối |
| – 1 muỗng cà phê rượu | – Ngò |

Chuẩn bị:

- Thịt nạc, gan heo rửa sạch, xắt mỏng, băm nhuyễn (nếu có máy xay càng tốt).

- Mỡ thịt rửa sạch, xắt nhò như hột lựu.
- Tỏi, củ hành ta lột vỏ rửa sạch, xắt mỏng, giã nhuyễn đem phi mỡ cho thơm xúc ra, để vô 1 muỗng cà phê rượu hương, 3 muỗng cà phê bột ngọt, 1 muỗng cà phê bột năng, 1/2 muỗng cà phê muối trộn đều với thịt nạc, gan heo đã băm và mỡ thịt xắt nhò làm nhân.

Cách làm:

Mỡ chài xắt ra từng miếng lớn hơn miệng chén ăn cơm độ 3 phân lót vào chén, rồi cho nhân vào đầy chén khóa băng, xong lấy tay tém miếng mỡ chài còn thừa trên miệng chén cho gọn lại đem chưng cách thủy.

Trình bày:

- Khi chả dùm đã chín, lấy ra để nguội. Lấy dĩa vừa đựng úp lên chén chả và lật úp trở lại để miếng chả nằm trên dĩa mới đẹp. Chứng ăn, sốt lên mỗi miếng chả 1 muỗng canh cà sốt, cho ngọt, tiêu lên ăn với bánh phồng tôm. (Xem cách làm cà sốt ở phần phụ lục):

CHẢ PHỐI

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

- | | |
|-----------------|----------------------------|
| - 1 kg cua chắc | - 300 gam thịt heo nạc dăm |
| - 4 trứng vịt | - 1 củ tỏi lớn |

Chuẩn bị:

- Thịt heo rửa sạch, xắt mỏng, băm nhuyễn.
 - Cuả luộc gỡ lấy thịt, xé nhô băm nhuyễn.
 - Tôi, củ hành ta lột vỏ, rửa sạch, xắt mỏng, giã nhuyễn, lấy 1/2 để yô bột ngọt, đường, nước tương, tiêu, muối, rượu hương, bột nǎng, 2 trứng vịt lấy cả lòng đỏ và lòng trắng đánh tan, bún tàu khô ngâm nước xắt khúc độ 2 phân, nấm mèo xắt nhuyễn trộn đều với thịt và cua đã băm nhuyễn làm nhân và nêm nếm cho vừa ăn.

Cách làm:

Bắc chảo nóng, để mỡ vào, phi 1/2 tỏi, củ hành đã giã nhuyễn còn lại để vào nhân cho thơm. Lấy dĩa loại trung hơi sâu (dĩa nhôm càng tốt) thoa mỡ hay lót lá chuối để nhân vỗ cho đầy đem hấp cách thủy. Khi chả đã chín, với 2 trứng vịt còn lại, ta lấy lòng đỏ tán ra để vỗ 2 muỗng nước lã, một chút màu gạch tôm trộn đều, rồi lấy muỗng múc tráng lên mặt chả dậy kín lại độ 3 phút lấy ra.

Khi ăn, để ngò tươi lên mặt chả. Ăn với bánh phồng tôm.

CHÁ ĐẬU HỦ CHUNG

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

- 300 gam thịt nạc dăm
- 4 tép hành lá
- 5 miếng đậu hủ trắng
- 2 muỗng cà phê bột ngọt
- 5 trứng vịt muối
- 1 muỗng cà phê tiêu
- 1 trứng vịt lạt
- 1 muỗng cà phê muối
- 1 củ tỏi to
- 1 muỗng cà phê đường
- 20 củ hành ta
- cát trắng
- 1 chút bột màu đỏ
- 1 muỗng canh bột mì

Chuẩn bị:

- Thịt nạc rửa sạch, xắt mỏng, băm nhuyễn.
- Đậu hủ xắt mỏng, dùng tay bóp nhuyễn.
- Trứng vịt muối luộc chín bò 4 lòng trắng lấy 1 bóp trộn vớ thịt. 5 lòng đỏ đem tán nhuyễn.
- Trứng vịt lạt lấy tròng trắng đánh cho tan.
- Hành lá rửa sạch, xắt nhô.

Cách làm:

Tất cả các thứ nói trên đem trộn lại để thêm bột ngọt, tiêu, muối, đường, bột mì vỗ b López cho thật nhuyễn làm nhân. Tỏi, củ hành ta lột vỏ, rửa sạch, xắt mỏng, già nhuyễn đem phi mỡ cho thơm trộn đều vào nhân, nêm nếm cho vừa ăn, sau đó, lấy 1 chén hơi lớn để nhân vỗ đem chưng cách thủy.

Xong, lấy lòng đỏ trứng vịt lạt cho vô 1 muỗng canh nước lᾶ và một chút bột màu đỏ đánh cho tan. Khi chả hấp vừa chín, lấy lòng đỏ trứng vịt có hòa bột màu phết lên mặt chén chả đang còn nóng lấy ra. Món ăn này ăn với bánh phồng tôm rất ngon.

CHẢ CUA

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

- 1kg cua
- 200 gam thịt heo nạc đậm
- 3 trứng vịt
- 10 tai nấm mèo
- 15 củ hành ta
- 50 gam hành lá
- 1 củ tỏi lớn
- 1 cục gừng bằng ngón tay cái
- 1 muỗng canh bột nǎng
- 1 muỗng cà phê bột ngọt
- 1 muỗng cà phê đường cát
- 1 muỗng cà phê tiêu
- 1/2 muỗng cà phê muối

- 1 muỗng canh nước tương
- 3 muỗng canh cà chua đã sốt
- 1/2 muỗng cà phê màu gạch tôm
- Ngò
- 5 muỗng canh mỡ nước
- Ớt, băm nhuyễn

Chuẩn bị:

- Cua làm sạch luộc chín, gỡ lấy thịt, gạch cua lấy để riêng, mai cua rửa sạch, phơi khô.
- Thịt nạc dăm xắt mỏng, băm nhỏ.
- Tỏi, củ hành ta, gừng cạo vỏ, rửa sạch, xắt mỏng, giã nhuyễn, nấm mèo ngâm rửa sạch, xắt chỉ, hành lá xắt nhuyễn, rồi trộn đều tất cả, để vô 1 muỗng cà phê bột ngọt, 1 muỗng cà phê tiêu, 1/2 muỗng cà phê muối, 1 muỗng cà phê đường, 1 muỗng canh nước tương, 1 muỗng canh bột năng, 2 trứng vịt lấy cá lòng đỏ và lòng trắng, thịt cua và thịt nạc dăm băm nhuyễn và gạch cua nhồi chung làm nhân.
- Ớt xắt chỉ.
- Đập thêm 1 trứng vịt lấy lòng đỏ để vào chén cho thêm chút nước đánh tan hòa với bột màu gạch tôm để làm màu.

Cách làm:

Bắc chảo nóng, cho mỡ nước vào, đập dập 4-5 tép tỏi để vào cho thơm đem thoa đều vào các mai cua, rồi cho nhân đã nhồi vô mai cua cho đầy đem chưng cách thủy, để sôi độ 5 phút lấy ra để nguội, sau đó, thả các mai cua vào mỡ ngập chiên vàng vớt ra, phết ngay lên mặt

mai cua lòng đỏ trứng vịt có hòa bột màu và đế ớt xắt
chỉ lên cho đẹp.

Trình bày:

– Khi dọn ăn, sốt cà đế lên mai cua, đế ngọt và rắc
tiêu lên cho thơm (Xem cách làm cà sốt ở phần phụ lục).

Nước chấm:

– Xì dầu.

TRỨNG VỊT MUỐI CHIÊN CHẢ QUẢNG

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

- 10 hộp vịt muối
- 200 gam thịt nạc
- 200 gam gan heo
- 1 củ tỏi vừa
- 10 củ hành ta
- 1 muỗng cà phê bột ngọt
- 1 muỗng cà phê đường cát trắng
- 1 muỗng canh nước tương
- 1 muỗng cà phê tiêu cà
- 1 muỗng cà phê rượu hương
- 1 muỗng cà phê muối
- 300 gam bột mì
- 100 gam bột năng
- 1 muỗng cà phê thuốc tiêu mặn
- Mỡ nước
- Sà lách, cà chua
- Ngò

Chuẩn bị:

- Hột vịt muối luộc chín lấy lòng đỏ tán nhuyễn.
- Thịt nạc, gan heo rửa sạch, xắt mỏng, băm nhỏ.
- Tỏi, củ hành ta lột vỏ, rửa sạch, xắt mỏng, giã nhuyễn để vô bột ngọt, muối, đường, rượu hương, nước tương, tiêu trộn đều vào thịt và lòng đỏ trứng vịt muối tán nhuyễn làm nhân và nêm nếm cho vừa ăn.
- Bột năng quậy nước lỏng, bắc lên bếp khuấy hờ. Hờ nguội, cho hết bột mì vào nhồi chung, để vô 1/2 muỗng cà phê thuốc tiêu mặn, nhồi thật nhiều, nếu thấy hơi cứng tay, cho nước vô nhồi thêm cho dễ cán.
- Bột nhồi xong, lấy thớt, ngắt bột để lên cán mỏng như tờ giấy trắng rồi dùng dao nhô hay bánh xe nhíp cắt bột theo hình chữ nhật dài 4 phân, rộng 3 phân để nhân vô cuốn và túm lại cho kín thành miếng chả, dừng để nhân bị lòi ra. Chả nên làm nhiều để chiên từng đợt.

Cách làm:

Bắc chảo nóng, để mỡ vào, mỡ vừa nóng, thả chả vô chiên và giữ lửa nhô. Chả vàng, vớt lên vi gác ngang chảo cho ráo mỡ, đồng thời, bớt lửa cho mỡ không sôi nữa (vì mỡ sôi, nóng quá chả chiên sẽ bị da cóc, không bóng láng), và cho đợt chả khác vô chiên. Khi thấy da chả hơi cứng thì cho lửa cháy đều trở lại.

Trình bày:

- Lót sà lách vào dĩa với cà chua xắt khoanh xếp xung quanh rồi để chả lên, trên mặt để thêm ngò.

Nước chấm:

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

CÁ PHÈN LÀM MẮM MẶN

Vật liệu:

- 2kg cá phèn con còng tươi trắng
- 1 chén thính xay mịn – Muối
- 3 muỗng canh rượu trắng – Hũ để nhặn mắm
- 3 muỗng canh đường cát

Chuẩn bị:

- Cá phèn lựa thứ con nhỏ bằng đầu nhỏ của đũa ăn cơm, chưa có vây, đem rửa thật sạch, để ráo nước.
- Lấy hũ đổ muối, nước vô quậy cho tan với độ thật mặn đem lồng trong, để cá vô ngâm 1 đêm. Muốn biết độ mặn của nước muối vừa chưa, lấy hột cơm thả vô nước muối mà thấy hột cơm nổi phình lên là được.

Cách làm:

Sáng hôm sau, vớt cá ra để ráo cho vô thau, để vô 3 muỗng canh rượu trắng, 3 muỗng canh đường, 1 chén thính trộn đều cho cá thẩm gia vị. Sau đó, lấy hũ để cá

vô nhận ém xuống cho dẽ, đậy lên mặt cá một miếng ny-long, lấy tre chè nhô gác qua gác lại như mặt vông ém chặt xuống, đổ vô ít muỗng canh nước mắm cho ngập cá để cá không bị đen, đậy nắp hũ lại, rồi lấy tro nhồi với nước lã hơi sét trét xung quanh miệng hũ cho thật kín, tránh khói giài chui vô đục mắm. Nếu không có tro thì dùng băng keo dán vào miệng hũ.

Mắm làm xong để khoảng 2 tuần đem ra ăn cho đến 1,2 tháng sau, mắm cũng không hư.

MẮM CÁ PHÈN (Mắm mặn)

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

- 1/2 kg mắm cá phèn mặn trắng
- 1/2 kg thịt ba rọi
- 1 củ tỏi to
- 50 gam gừng non
- 3 trái ớt sừng trâu chín
- 1 ít ớt hiểm
- 1/2 kg đu đủ bào
- 1 củ cải trắng
- 2 muỗng cà phê bột ngọt
- 2 muỗng canh đường cát
- 4 muỗng canh mõ nước
- 1/2 xì giấm chua
- 1/2 muỗng canh hột điều
- 2 kg bún
- 20 bánh tráng
- Sà lách, rau sống (húng cây, húng lủi), khế chua, chuối chát, dưa chuột, bần ổi, bần xè; đợt vùng, đợt chiếc.

Chuẩn bị:

- Thịt ba rọi rửa sạch, để ráo nước đem luộc chín, vớt ra xắt mỏng.
- Tỏi lột vỏ, rửa sạch, xắt mỏng, giã nhuyễn, lấy ra một ít để vào nước chấm, số còn lại để sau phi mỡ.
- Đu đủ bào rửa qua nước muối cho sạch mù, vắt ráo, phơi qua nắng trộn với mắm.
- Hột điều đem phi với 1 muỗng canh mỡ nước lấy màu, bỏ hột.
- Củ cải trắng, gừng, khế chua, chuối chát, dưa chuột, bần ôi, bần xé xắt mỏng.
- Ớt sừng trâu giã nhò trộn với tỏi giã nhuyễn để vô giấm, đường làm nước chấm. Ớt hi Kem để nguyên trái.

Cách làm:

Bắc chảo nóng, để 3 muỗng canh mỡ nước vào, chờ mỡ sôi, cho số tỏi đã giã nhuyễn còn lại vào phi cho thơm xúc ra để nguội cho hết vô mắm đã trộn đều đù cùng với mỡ khứ hột điều, đường cát, bột ngọt và trộn lại cho đều cho có chất béo và mùi thơm, vì cá phèn không có mỡ. Xong, đem ra dùng. Mắm cá phèn mặn, ngoài ăn sống, đem chưng với trứng vịt, thịt bầm trộn với sả ớt và một ít mỡ, ăn ngon như mắm lóc.

Trình bày:

- Mắm sống, thịt ba rọi, bún, bánh tráng và rau sống sắp riêng ra từng dĩa cùng một lúc. Người ăn tự gói chấm hoặc trộn vô chén tùy ý thích.

Nước chấm:

- Giấm tỏi ớt.

CÁ PHÈN LÀM MẮM CHUA

Vật liệu:

- 2 kg cá phèn con còn tươi - Muối hột
- 1/2 chén cơm rượu có nước - Đường cát trắng
- 1/2 chén nếp trắng - Keo để nhận mắm
- 4 muỗng canh rượu trắng

Chuẩn bị:

- Cá phèn lựa thứ con nhỏ, chưa có vây, đem rửa cho sạch cát, bụi, đất, để ráo nước.
- Quậy 3 tô nước muối thật mặn, đem lóng trong, để cá vô ngâm 1 đêm. Muốn biết độ mặn của nước muối vừa chưa, lấy hột cơm thả vô nước muối mà thấy hột cơm nổi phình lên là được.

Cách làm:

Sáng hôm sau, vớt cá ra để ráo cho vô thau, cho 1/2 chén cơm rượu có cái có nước vô trộn với cá. Trường hợp không có cơm rượu, thì lấy nếp hoặc tấm nếp nấu cháo thật nhừ, lỏng và ngọt hơn chè, rồi để nguội, múc ra 3 chén, đem trộn với cá cho đều. Sau đó, để 4 muỗng canh rượu trắng vô trộn thêm với cá cho vào keo (độ 7/10 keo) vừa có cái, vừa có nước cho đến hết, lấy ny-long đậy lên mặt và lấy tre chè nhô gài ngang, dọc ém xuống cho cá ngập nước không bị đen. Xong, đậy nắp keo lại cho kín và dán theo miệng keo 1 miếng băng keo đem

phơi 2 nắng, sau đó, để vào chỗ tối chừng 10 ngày là ăn được và ăn lâu dài 1,2 tháng, mắm cũng không hư.

MẮM CÁ PHÈN (Mắm chua)

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

- 1 kg mắm cá phèn chua cát trăng
- 1 kg thịt ba rọi (hay thịt quay) - 4 muỗng canh mỡ nước
- 1/2 kg đu đủ bào - 1 ít bột màu đỏ
- 50 gam gừng non - 2 kg bún
- 3 trái ớt sừng trâu chín - 20 bánh tráng
- 1 ít ớt hiểm - Sà lách, rau sống (húng cây, húng lủi, tía tô, dấp cá, đọt vùng, đọt chiếc) củ cải trăng, khế chua, chuối chát, dưa chuột, bần ổi, bần xé...
- 1 củ tỏi to
- 2 muỗng cà phê bột ngọt
- 2 muỗng canh đường

Chuẩn bị:

- Thịt ba rọi rửa sạch, để ráo nước đem luộc chín, vớt ra để nguội, xắt mỏng.
- Tỏi lột vỏ, rửa sạch, xắt mỏng, giã nhuyễn.
- Đu đủ bào rửa qua nước muối cho sạch mù, vắt ráo, phơi qua nắng trộn với mắm.

- Gừng, củ cải trắng, khế chua, chuối chát, dưa chuột, bần ổi, bần xé gọt rửa sạch, xắt mỏng.
- Ớt sừng trâu chín xắt miếng. Ớt hiếu để nguyên.
- Sà lách, rau sống, đợt vừng, đợt chiếc lặt, rửa sạch.

Cách làm:

Bắc chảo nóng để 3 muỗng canh mỡ nước vào, chờ mỡ sôi, cho hết số tỏi đã giã nhuyễn vào phi cho thơm xúc ra để nguội cho hết vỏ mầm đã trộn đều đủ cùng với một ít bột màu đỏ, đường cát, bột ngọt và trộn lại cho đều cho có chất béo và mùi thơm, vì cá phèn không có mỡ. Xong, đem ra dùng.

Trình bày:

- Mắm sống, thịt bá rọi, bún, bánh tráng và rau quả sống, ớt sấp riêng ra từng đĩa cùng một lúc. Người ăn tự gói chấm hoặc trộn vô chén tùy ý thích.

Nước chấm:

- Nước của mắm. Nếu muốn ăn chua nứa thì cho thêm giấm, đường và bột ngọt.



MẮM TÉP (TÉP LÀM MẮM)

Vật liệu::

- 2 kg tép (sống hay chết
cũng được)
- Muối hột
- Tỏi
- Gừng
- Thính rang vàng
- Ớt
- Mật ong
- Rượu trắng
- Thịt 3 chỉ

Chuẩn bị:

- Tép rửa sạch, để ráo nước.
- Quậy 1 chậu nước muối thật mặn. Muốn biết độ mặn thế nào là vừa, ta thả hột cơm vào nước muối, thấy nó nổi lên nhanh là được; ngược lại, nếu nó nổi lờ đờ dưới mặt nước muối là nước muối còn lạt, phải thêm muối vô quậy nữa. Xong, đổ tép vào chậu nước muối cho ngập, ngâm 3 đêm, vớt ra để ráo, lột bỏ vỏ, lấy thịt.
- Gừng, tỏi lột vỏ, xắt mỏng cho vào 4 muỗng canh mật ong (hoặc đường cát trắng), 4 muỗng canh rượu trắng trộn đều với tép.
- Thính rang vàng, xay mịn.

Cách làm:

Đầu tiên, lấy muỗng xúc thính để tép, xong lớp nào, lấy lớp đó, nhận cứng vô keo (hoặc hũ) cho đầy,

sau đó, lấy bọc ny-long đậy lên mặt, dùng cây chè nhô gài cứng lại để qua 1 đêm, lấy nước mắm đổ lên mặt keo (hoặc hũ) mắm cho ngập, đậy nắp lại và đem để vào chỗ tối độ 15 đến 20 ngày là ăn được và ăn dài dài đến 1,2 tháng.

Đến khi ăn, khia thịt 3 chi xắt mỏng, phi mỡ tỏi, xắt ớt miếng trộn vào mắm để cách đêm đem ra ăn. Dùng món này phải có rau sống, khế chua, chuối chát, ăn cặp với bún rất ngon.

Nước chấm:

- Giấm tỏi ớt.

TÉP CHAO CHUA

Vật liệu:

- | | |
|---------------------|--------------|
| - 2 kg tép đất sống | - Chè nếp |
| - Muối hột | - Rượu trắng |
| - Đường cát trắng | - Muối bột |

Chuẩn bị:

- Tép đất rửa sạch, vớt lên để ráo nước.
- Múc nước máy hoặc nước giếng cho vào chậu, để muối hột vô quậy đều. Nước muối phải có độ mặn cao.

Muốn đạt độ mặn, phải thử bằng cách lấy hột cơm thả vào nước muối, nếu thấy nó nổi phì lên là được. Trái lại, nó nổi lờ đờ dưới mặt nước muối là nước muối còn lạt, phải cho thêm muối vô quậy nữa. Sau đó đem nước muối lóng cho trong.

Cách làm:

Xong, đổ tép vô chậu không, nhặt dẽ xuống, lấy tấm ny-long đậm đật lén mặt tép, gác ngang cây hoặc tre chè nhỏ lên tấm ny-long, rồi lấy vật gì nặng dồn lên, cốt không để cho tép trào ra, sau đó, chặt nước muối đã lóng vô tép cho ngập, ngâm 2 đêm vớt lên để ráo, dùng kéo cắt bỏ đầu tới con mắt, đuôi để lại.

Nấu chè nếp thật ngọt, lóng và nhừ. Cứ 1 chén chè lóng, để vô 2 muỗng canh rượu trắng trộn với 1 chén rượu tép có độ lỏng sền sệt như bánh canh cho đến hết, và làm như vậy, người ta gọi là "chao tép". Mỗi lần trộn xong, cho ngay tép vào keo, khi keo đã đầy rồi, lấy tấm ny-long đậm đật lén mặt tép, chặt vài chiếc đưa tre già vô miệng keo cho tép ngập nước chè đem phơi nắng 3 ngày, sau đó, để vào chỗ tối.

Tép "chao" 15 ngày là ăn được. Muốn giữ ăn lâu (khoảng 2-3 tháng), lúc "chao tép", ta để thêm vào keo tép 1 muỗng canh muối bột và trộn đều trong tép và nước chè. Tép "chao" dùng được cà nước. Tép chao ăn cặp với thịt heo 3 chỉ luộc, rau sống, gừng, chuối chát, bún, bánh tráng nhúng nước.

Nước chấm:

- Nước tép chao có để ớt xắt miếng.

NEM MẮM

Vật liệu :

- 1kg mắm cá lóc
- 0,5 kg thịt đùi
- 1 lát gừng bằng 2 ngón tay cái
- 1 củ tỏi lớn
- 5 trái ớt
- 1 trái chanh
- 0,5 kg đu đủ bào
- 1 chén ăn cơm thính xay mịn
- 1 muỗng canh bột ngọt
- 2 muỗng canh rượu trắng
- 3 muỗng canh mật ong hoặc đường cát trắng

Chuẩn bị :

- Mắm lóc lấy thịt xắt mỏng vừa miếng ăn, bỏ xương, da.
- Gừng, tỏi cạo, lột vỏ, rửa sạch, xắt mỏng, ớt xắt chỉ để vô 2 muỗng canh mật ong (hoặc đường cát trắng), 1 muỗng canh bột ngọt, 2 muỗng canh rượu trắng, 1 chén ăn cơm thính xay mịn trộn đều với mắm.
- Thịt đùi ướp tỏi, đường, nước chanh để độ 10 phút cho thịt thấm gia vị.

Cách làm :

Bắc chảo nóng, phi mỡ, tỏi độ 1 chén múc ra. Chảo còn nóng, cho mỡ khác vô, để thịt đùi vô khìa trên lửa nhỏ. Khi thịt sem sém vàng, xúc ra để nguội, xắt lát mỏng trộn vô mắm với mỡ tỏi đã phi và 1 muỗng canh mật ong (hoặc đường cát trắng).

Đu đủ bào cho vào một chút muối, đem rửa nước cho sạch mù, vắt ráo nước để lên tràng hoặc rổ thưa phơi nắng hơi héo đem vò trộn với mắm và nêm nếm cho vừa ăn.

Xong, lấy lá chuối gói nem mắm như gói nem chua và cột dùm lại để cách 2 đêm thì ăn. Món này ăn với rau sống, khế, chuối chát, và ăn cặp với bún ngon hơn ăn với cơm.

Nước chấm:

- Giấm tỏi ớt.

MẮM SỐNG

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

- 1 kg mắm cá lóc (hoặc cá trê, cá săc)
- 0,5 kg thịt ba rọi
- 0,5 kg tôm càng hoặc tép đất
- 1 củ tỏi to
- 100 gam gừng non
- 5 trái ớt sừng trâu
- 3 muỗng cà phê bột ngọt
- 2 muỗng canh mật ong
- 1 muỗng canh đường cát trắng
- 1 xì giấm chua
- Sà lách, rau sống, khế chua, chuối chát, bần ổi, dưa chuột

Cách làm:

- Mắm lóc vuốt sạch thính, lột bỏ da, xé lấy thịt, bỏ xương (xương da đem dùng vào việc khác); nếu là mắm sặc thì cũng vuốt cho sạch thính, xé ngang, bỏ xương cứng. Thịt xé xong đem trộn với mật ong (không có mật ong thì dùng đường thay thế).
- Thịt ba rọi luộc chín, thái mỏng vừa miếng gấp.
- Tôm càng nướng lột bỏ vỏ, xé lấy thịt. Trường hợp không có tôm càng thì dùng tép đất đem luộc, lột bỏ vỏ, lấy thịt.
- Tỏi, ớt lột vỏ, rửa sạch, chừa lại mỗi thứ một ít để giã nhuyễn cho vào giấm để chấm, còn lại bao nhiêu cộng với gừng xắt lát mỏng ngâm giấm.
- Khế chua, chuối chát, bần ổi, dưa chuột xắt mỏng.

Trình bày:

Sắp mắm đã trộn mật ong, thịt ba rọi luộc chín và tôm càng nướng vào chung 1 dĩa to. Sắp sà lách, rau sống, khế chua, chuối chát, bần ổi, dưa chuột vào 1 dĩa to khác. Bày 1 vài dĩa con đựng tỏi, ớt, gừng, xắt lát mỏng ngâm giấm và 1–2 chén nhỏ đựng giấm có để tỏi ớt đã giã nhuyễn làm thành nước chấm. Khi ăn, gấp các thứ rau, quả sống, gừng, ớt xắt lát nói trên để vô chén, rồi gấp mắm sống, thịt ba rọi luộc chín và tôm càng nướng để vô, chan thêm giấm tỏi ớt ăn với cơm nguội. Ăn mắm sống phải có chất cay, nồng, chua, chát mới ngon và thường người ta ăn mắm sống ăn bốc bằng tay mới thấy thú vị bằng cách tự gói thức ăn đem chấm với nước chấm..

Nước chấm:

- Giấm tòi ớt.

LẨU MẮM

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

- 1/2 kg mắm sặc ngon
(mắm đồng)
- 2 miếng ức gà mái to
- 1 củ tỏi to
- 100 gam củ hành ta
- 100 gam gừng non
- 3 muỗng canh đầy sả ớt
bầm nhuyễn
- 3-4 trái chanh
- 5 trái ớt sừng trâu
- 1 trái dừa tươi
- 300 gam thịt ba rọi
- 300 gam gan heo
- 4 muỗng cà phê bột ngọt
- 1 muỗng canh đường cát
trắng
- 1 muỗng cà phê muối bột
- 1 trái khóm chín
- 3 kg bún
- Sà lách, rau sống, khế
chua, chuối chát, dưa
chuột
- Lẩu để nấu

Chuẩn bị:

- Mắm sặc mua về, nếu có thính nhiều, giũ bỏ bớt
thính, để nguyên chất, khôi rửa (vì rửa sẽ mất mùi),

cho vào xoong đổ nước vừa ngập bắc lên bếp nấu cho mắm rã, dùng đũa quậy nhù, lấy rổ dày lợt mắm nhiều lần cho mắm ra hết, vứt bỏ xương.

– Thịt gà, thịt ba rọi, gan heo rửa sạch, xắt lát mỏng (mỗi thứ để riêng) đem ngâm nước dừa tươi để độ 10-15 phút vớt lên, lấy vải mùng vắt cho ráo nước, còn nước dừa ngâm thịt thì cho vào xoong mắm kho.

– Tỏi, củ hành ta lột vỏ, rửa sạch, xắt mỏng, giã nhuyễn để vô bột ngọt, muối, đường ướp vào thịt gà, thịt ba rọi và gan heo độ 2/3, để đó.

- Khóm gọt vỏ, bỏ cùi, xắt mỏng.
- Gừng non, khế chua, dưa chuột xắt mỏng.
- Ớt sừng trâu xắt khoanh.
- Chanh xắt làm 6-8 miếng.

Cách làm:

Mắm lược xong, bắc lên bếp nấu sôi, hớt sạch bọt, ném thử xem có lạt thì nấu cho sôi cạn lại một chút cho vừa ăn. Lấy 1/3 tỏi, củ hành ta đã giã nhuyễn còn lại cho vào cháo mỡ xào cho thơm, để vô 3 muỗng canh sả ớt băm nhuyễn xào chung, khi có mùi thơm, xúc hết đổ vô xoong mắm, để luôn bột ngọt, đường vô, nêm nếm cho vừa ăn (mắm phải kho hơi đặc vì còn chế giấm).

Trình bày:

– Thịt gà, thịt ba rọi, gan heo sấp chung vào 1 dĩa, mỗi thứ một khum. Gừng non xắt mỏng, ớt xắt khoanh, chanh xắt miếng để chung 1 dĩa. Sà lách, rau sống, khế

chuối chát, dưa chuột, khóm xắt mỏng sấp chung vào 1 đĩa lớn hoặc phân ra 2 đĩa tùy ý.

Còn mắm thì lấy vá múc đồ vô lẩu để lửa than đỏ. Mắm sôi, đâm nhuyễn 5-6 tép tỏi và 2 trái ớt sừng trâu cho vô 1/2 chén giấm và múc vài muỗng canh đồ vô lẩu. Sau đó, gấp thịt mỗi thứ 1 đũa để vô lẩu mắm. Rồi, mỗi người gấp lấy sà lách, rau quả sống cho vào chén và theo đó, gấp thịt các thứ trong lẩu để vô ăn cắp, thêm bún càng ngon, hết đợt thịt này lại đến đợt thịt khác. Chú ý các thứ thịt để vô lẩu mắm phải được dùng kịp thời, để lâu trong lẩu, thịt mất chất ngọt.

Nước chấm:

- Giấm tỏi ớt. Nếu không chấm thì nêm vô chén..

MẮM LÓC CHIÊN GIẤM ĐƯỜNG

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

- 2 con mắm lóc ngon độ 300-400 gam mỗi con
- 1 củ tỏi
- 100 gam củ hành ta
- 1 cục gừng bằng ngón tay cái
- 2 trái ớt sừng trâu
- 1 muỗng cà phê bột ngọt
- 2 muỗng canh đường cát
- 1/2 chén giấm
- Cải sà lách, dưa chuột
- 3 muỗng canh mỡ nước

Chuẩn bị:

- Mắm mua lựa loại ngon, dùng tay vuốt cho sạch thính, cắt ra làm dôi.
- Tỏi, củ hành ta lột vỏ, rửa sạch, xắt mỏng, giã nhuyễn.
- Gừng, ớt sừng trâu xắt chì.
- Giấm đem quậy chung với đường.

Cách làm:

Bắc chảo nóng, để mỡ vào, mỡ sôi, dập dập 4-5 tép tỏi để vào cho thơm, thả mắm vô chiên vàng cả 2 bè, sau đó, cho hết số tỏi, củ hành ta giã nhuyễn vào mắm cho có mùi thơm, rồi cho tiếp giấm, đường, bột ngọt vô mắm để sôi một hồi cho mắm thấm giấm, đường, bột ngọt và gia vị. Khi nước mắm cạn sền sệt, phải nêm mắm cho có chất chua ngọt, nếu thiếu chua thì cho thêm giấm, thiếu ngọt thì cho thêm đường hoặc bột ngọt, rồi xúc ra.

Trình bày:

- Xúc mắm ra dĩa để gừng, ớt xắt chì lên mặt. Món này ăn cặp với cải sà lách, dưa chuột và canh cải xanh cùng với cơm.



MẮM LÓC CHUNG VỚI TRỨNG VỊT

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

- 1/2 kg mắm lóc ngon
- 300 gam thịt nạc dăm
- 5 trứng vịt
- 1/2 chén sả ớt
- 1 củ gừng bằng ngón tay cái
- 1 củ tỏi to
- 2 củ hành ta
- 5-6 tép hành lá
- 2 muỗng cà phê bột ngọt
- 3 muỗng cà phê đường cát
- 1 muỗng canh bột năng
- 3 muỗng mỡ nước
- 1 chút bột màu đỏ

Chuẩn bị:

- Mắm lóc lột da, lóc lấy thịt xắt mỏng, băm nhuyễn, bỏ xương.
- Thịt nạc dăm rửa sạch, xắt mỏng, băm nhuyễn, để vô mắm trộn chung.
- 5 trứng vịt lấy ra 1 lòng đỏ, còn lại bao nhiêu trộn hết vào mắm cùng với bột ngọt, bột năng và đường cát trắng.
- Sả ớt băm nhuyễn.
- Gừng, tỏi, củ hành ta lột, cao vỏ, rửa sạch, xắt mỏng, giã nhuyễn.

Cách làm:

Bắc chảo nóng, để mỡ vào, cho hết số sả ớt, gừng,

tỏi, củ hành ta đã giã nhuyễn vò phi cho thơm, xúc ra để vỗ mắm đã trộn với thịt nạc, trứng vịt và các thứ gia vị và trộn thật đều để vỗ dĩa hoặc tô trệt đem chung cách thủy.

Chừng độ 20-30 phút, lấy đũa xom, thấy mắm đã chín, lấy 1 lòng đũa trứng vịt còn lại đem ra để thêm nước lᾶ đánh cho tan, để vỗ 1 chút bột màu đỏ quậy đều, lấy lòng gà sạch nhúng vào phết lên mặt mắm dậy lại, 5 phút sau lấy ra trông vừa ngon vừa đẹp thức ăn.

Món này khi ăn nên có khế, chuối chát, rau sống.

MẮM VÀ RAU

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

- 1/2 kg mắm sặc (mắm đồng)
- 1 kg cá bống kèo
- 1 kg thịt ba rọi
- 1 củ tỏi to
- 10 củ hành ta
- 1 kg dừa nạo
- 1 kg rau dừa chỉ
- 1 kg bông súng
- 1 kg giá sống
- 5 trái ớt sừng trâu
- 3-4 trái chanh
- 4 muỗng canh sả ớt băm nhỏ
- 3 muỗng cà phê bột ngọt
- 1/2 muỗng canh đường cát trắng
- 1 xì giấm chua

- 5 muỗng canh mỡ
- Rau thơm (húng cây, húng lủi, quế) dưa chuột...
- 1 muỗng cà phê muối bột

Chuẩn bị:

- Mắm sặc mua về, nếu có thính nhiều, giũ cho rơi bớt, cho nước vào bắc lên bếp nấu và dùng đũa quậy cho xương rã hết thịt.
- Dùng rổ dày lượt mắm sang qua xoong khác đến khi thấy xương mắm sạch, trắng thì thôi.
- Cá bống kèo cho vô 1 chút muối chà sạch nhớt, dùng kéo cắt đầu tới mắt và cắt đuôi bỏ, để đó.
- Thịt ba rọi rửa sạch, xắt mỏng vừa miếng gấp.
- Tỏi, củ hành ta lột vỏ, rửa sạch, xắt mỏng, giã nhuyễn, chiết ra 1/2 dem phi mỡ cho thơm.
- Rau dừa chì, bông súng, giá sống, rau thơm lặt, rửa sạch, và xắt khúc độ 1 phân (trừ giá sống).
- Ớt sừng trâu xắt miếng

Cách làm:

Mắm lượt xong, bắc lên bếp nấu sôi, hớt sạch bọt, để ninh trên bếp. Lấy 1/2 số tỏi, củ hành ta đã giã nhuyễn còn lại ướp vào thịt ba rọi để độ 5-10 phút, bắc chảo lên xào cho thịt ra mỡ, để sả ớt băm nhò vô xào chung cho thơm xúc hết ra để vô xoong mắm kho cho thịt chín, để bột ngọt, đường vô và nêm nếm cho vừa ăn (Đừng kho lạt lấm vì còn dùng thêm giấm chua). Sau đó, để cá bống kèo vô kho với mắm. Khi cá bống kèo hơi nứt da lưng, thì bớt lửa ngay và để hết bột ngọt, mỡ, tỏi,

ủ hành ta đã phi vô mắm và một lần nữa nêm nếm
ho vừa ăn

Trình bày:

– Mắm múc ra tô lớn vừa có cái, vừa có nước. Đặt bên
lạnh 1-2 dĩa to đựng chung rau dừa, bông súng, rau thơm,
dừa chuột, dừa nạo (ai thích thứ nào thì dùng thứ đó)
và vài chén nhỏ giấm chua có đế tỏi, ớt đậm nhuyễn.
Khi ăn, mỗi người xúc rau, dừa chuột, dừa nạo cho vào
chén và múc mắm vừa có cái vừa có nước để vô, chan
thêm giấm tỏi ớt mà dùng. Ăn theo kiểu này, người ta
gọi là "ăn mắm và rau", một món ăn dân tộc được mọi
người, mọi giới ưa thích và ăn quên thôii, vì nó rất hấp
dẫn.

CƠM CHIÊN

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

- 2 lon sữa bò gạo
- 300 gam thịt heo nạc
- 2 trứng vịt tươi
- 3 trứng vịt muối
- 1 cắp lạp xuồng
- 1 củ tỏi
- 100 gam củ hành ta
- 200 gam đậu Hà Lan hay
đậu hộp
- 1 muỗng cà phê bột màu
đỏ
- 1 chén ăn cơm cà chua
đã sốt
- Bột ngọt
- Muối

Chuẩn bị:

- Gạo lụa thứ ngon cơm, trọng hột, nấu hơi khô, cơm chín dỡ ra để nguội.
- Thịt heo nạc dăm rửa sạch, xắt cục độ 4 phân.
- Tỏi, củ hành ta lột vỏ, rửa sạch xắt mỏng, giã nhuyễn, lấy 1/3 trộn chung với 1 muỗng cà phê bột ngọt và 1/2 muỗng cà phê muối ướp vào thịt để độ 20 phút.
- Trứng vịt muối luộc chín, bỏ lòng trắng, lấy lòng đỏ tán nhuyễn để trộn vào cơm chiên.
- Trứng vịt tươi lấy cà lông đỏ và lòng trắng cho vào chén đánh tan, để vào 3 muỗng canh nước lã, 1/2 muỗng cà phê bột ngọt và 1 chút muối.

Cách làm:

Bắc chảo nóng, cho mỡ vào, đập dập 4,5 tép tỏi để vào cho thơm, cho thịt đã ướp vào chiên sem sém vàng xúc ra, cho lạp xưởng vào chiên cho ra bớt mỡ xúc ra và sau cùng, cho trứng vịt tươi đã đánh tan vào chiên và tráng mỏng, xúc ra. Tất cả thịt heo, lạp xưởng và trứng vịt chiên đều xắt hột lựu. Kế đó, lấy 1/2 số gia vị còn lại cho vào chảo phi thơm, cho hết số thịt heo, lạp xưởng, trứng vịt chiên xắt hột lựu, đậu Hà Lan, lòng đỏ trứng vịt muối tán nhuyễn, bột ngọt, muối, tiêu vò xào chung độ 5 phút xúc ra làm nhân.

Bắc chảo khác, để mỡ nhiều, cho hết số gia vị còn lại vò chảo phi cho thơm, cho cơm vò chiên, chú ý đừng để cơm quấn cục và liên tay xào cho đến khi nào thấy hột cơm bóng, mướt thì lấy chén cà chua đã sốt, cho

thêm 4-5 muỗng canh nước súp hay nước lᾶ quậy ra cho hơi lông, để vô 1 muỗng cà phê bột màu đỏ rươi hết vào chảo cơm xào tiếp cho cơm rút hết nước cà, rồi lấy 1/2 nhán để vô cơm chiên, xào trộn đều.

Trình bày:

- Khi ăn, xúc cơm chiên ra dĩa bầu dục, lấy số nhán còn lại để lên trên mặt và rải ngò, rắc tiêu lên dùng.

Nước chấm:

- Xì dầu

CƠM THANH CHÂU (Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

- 2 lon sữa bò gao ngon
- 2 cặp lạp xuồng
- 300 gam thịt đùi
- 4 trứng vịt muối
- 200 gam đậu xanh cà
- 1 củ tỏi to
- 100 gam củ hành ta
- 5 lá dứa tươi
- 3 muỗng cà phê bột ngọt
- 1 muỗng cà phê đường cát trắng
- 2 muỗng cà phê rượu hương
- 3 muỗng cà phê muối
- 1 muỗng canh nước tương
- 4 muỗng canh mỡ nước
- Ngò

Chuẩn bị:

- Gạo ngon lựa sạch thóc, sàng lấy gạo trọng, vo sạch.
- Lạp xương đem chiên.
- Trứng vịt muối luộc chín, bô lòng trắng, lấy lòng đỏ tán nhuyễn.
- Thịt đùi rửa sạch, xắt cục độ 3-4 phân.
- Tỏi, củ hành ta lột vỏ, xắt mỏng, giã nhuyễn, lấy 1 ít để vỏ 1/3 bột ngọt, đường cát trắng, rượu hương, nước tương trộn đều ướp vào thịt để độ 20-30 phút đem khìa cho sem sém vàng.
- Lạp xương chiên và thịt khìa đều xắt hột lựu hết.
- Đậu xanh cà ngâm đãi vỏ, lựa bỏ hột đen, đem hấp hay nấu chín, nhưng đừng để nhão, khi đậu chín trút ra để nguội, tán nhuyễn.
- Lá dứa rửa sạch, xắt khúc 4-5 phân.

Cách làm:

Bắc nước cho gạo vào xoong nấu như cơm thường. Khi gạo vừa sôi, có nước nhớt, trút ngay gạo ra thúng, xối nước lᾶ lên, chà gạo cho sạch nhớt. Sau đó, lấy xoong bắc nước khác lᾶ lên, chờ nước sôi, cho gạo đã chà vỏ nấu tiếp đến khi thấy gạo sôi tiêm và có nhớt, lại trút gạo ra thúng xối nước lᾶ lên, chà 1 lần nữa cho hột gạo xuống hết nhớt và để ráo nước.

Nếu có nồi xôi thì bắc lᾶ bếp xôi, không có nồi xôi, thì lấy chảo hoặc xoong lớn bắc nước lᾶ lên, dùng rổ dày

lót vải mùng đặt lên chảo, để gạo trộn với lá dứa vô xôi. Khi nước sôi nhiều, phải xới thường thường cho cơm chín đều (chú ý đừng để nước sôi làm ướt đít rỗ).

Cơm chín, xả ra cho nguội, để đậu xanh nấu chín và lòng đỏ trứng vịt muối đã tán nhuyễn vô trộn đều giống như xôi vò và gấp lá dứa bò ra. Kế đó lấy chảo sạch phi mỡ tỏi, hành giã nhuyễn trộn vô cơm cùng với lạp xưởng, thịt khia xắt hột lựu và nêm thêm bột ngọt, đường, muối cho vừa ăn.

Trình bày:

— Khi ăn xúc ra dĩa lớn, rưới vô 1 muỗng mỡ tỏi, hành đã phi cho thơm và rắc ngò lên. Nếu thấy lạt, chan thêm xì dầu.

CƠM THẬP CẨM

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

- | | |
|-----------------------|-----------------------|
| — 2 lon sữa bò gạo | — 1 củ tỏi to |
| — 300 gam thịt đùi | — 200 gam củ hành tây |
| — 300 gam thịt xá xíu | — 20 củ hành ta |
| — 1 cặp lạp xưởng | — 10 tép hành lá |
| — 2 trứng vịt lạt | — 100 gam cà rốt |

- 300 gam đậu petits pois nấu chín
- 2 muỗng canh bột ngọt
- 3 muỗng cà phê đường
- 2 muỗng canh nước tương
- 2 muỗng canh bột nǎng
- 1 muỗng canh muối
- 1 muỗng canh hột điều
- 1/2 chén cà chua đã sốt
- Ngò

Chuẩn bị:

- Gạo vo sạch, nấu cơm xốp, khô dỡ ra để nguội.
- Thịt nạc rửa sạch, xắt cục vuông độ 4-5 phân.
- Thịt xá xíu xắt hột lựu.
- Lạp xương đem chiên qua, xắt hột lựu.
- Trứng vịt lạt lấy cà lòng đỏ và lòng trắng đánh tan cho thêm 2 muỗng canh nước lᾶ quậy đều đem chiên và tráng mỏng như bánh xèo, xắt hột lựu.
- Tỏi lột vỏ, rửa sạch, xắt mỏng, giã nhuyễn, lấy 1/2 muỗng cà phê để vỏ một ít muối, nước tương, đường ướp vào thịt để độ 15-20 phút cho thấm gia vị, sau đó, bắc chảo lên khìa thịt cho vàng, thơm xúc ra xắt hột lựu hết.
- Hột điều đem phi mỡ cho ra màu, bỏ hột, để vô 1 muỗng cà phê tỏi giã nhuyễn xào qua.
- Cà chua đã sốt cho thêm nước, muối, đường vô trộn đều để vô mỡ phi hột điều phi lại cho thơm.
- Hành lá xắt nhỏ.
- Củ hành ta lột vỏ, rửa sạch, xắt mỏng, giã nhuyễn.

- Củ hành tây lột vỏ, rửa sạch, xát hột lựu.

Cách làm:

Bắc chảo nóng, để mỡ vào, mỡ sôi, cho 2 muỗng cà phê tỏi giã nhuyễn vô xào qua cho thơm, để thịt nạc xắt hột lựu vô xào, kế đó, cho tiếp lạp xưởng, trứng vịt chiên xắt hột lựu, đậu petits pois nấu chín, củ hành tây xắt hột lựu, nước tương, đường, bột ngọt, muối vô xào chung làm nhân và để thêm vô nhân thịt xá xíu xắt hột lựu và hành lá xắt nhô, rồi nêm nếm cho vừa ăn xúc lên; để mỡ tỏi khác vô chảo, cho cơm vô xào cho đến khi thấy hột cơm bóng, mướt, nêm bột ngọt, muối, nước tương và để hành lá vô. Khi cơm đã thấm mỡ, cho hết số cà sốt đã phi với hột điều vô chảo cơm, xào liền tay cho màu điều thấm đều vào cơm, xúc 1/2 nhân thập cẩm để vô cơm trộn thật đều, lấy 2 muỗng canh bột năng để khô rắc vô chảo cơm xào tiếp, vừa rắc bột, vừa xào cho bột dính đều trong cơm cho đến khi thấy bột thật chín mới thôi. Bột chín, cơm sẽ có chất nhựa của bột và khi xúc ra dĩa, cơm không bị rã ra.

Trình bày:

- Lấy 1 cái tô lớn để cái lon sữa bò không vô (tô vừa thì lấy trái dưa chuột cắt ngang 2 đầu) để ngay vào giữa tô làm nòng, xúc cơm trong chảo để vô tô theo xung quanh nòng ém xuống cho đến khi đầy tô, lấy 1 cái dĩa sâu nào định xúc cơm úp trùm lên tô cơm lật ngược trở lại, rồi dỡ tô lên, xoay nòng rút ra, lấy muỗng múc nhân còn lại để vô lỗ nòng cho đầy. Sau đó, để ngò và rắc tiêu lên cơm xung quanh lỗ nòng. Khi ăn xúc cơm và nhân trong lỗ nòng ra chén.

BÚN NƯỚC LÈO BẠC LIÊU

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

- 600 gam mắm sặc ngon
- 1 trái dừa tươi
- 1 con cá lóc trên dưới 1 kg
- 1 muỗng canh bột ngọt
- 1kg thịt ba rọi
- 2 muỗng cà phê muối bột
- 600 gam tép đất
- 10 muỗng canh mỡ nước
- 5-6 tép sả
- 2 xì giấm chua
- 1 củ tỏi
- Rau sống (giá, hẹ, húng cây, húng lủi) bắp chuối, chanh, ớt...
- 100 gam hành lá
- Nước lá
- 50 gam ngải bún

Chuẩn bị:

- Mắm sặc ngon để nước xăm xắp vô kho. Mắm sôi, dùng đũa quậy cho thịt mắm rã ra, lấy rõ dày lượt bỏ xương.
- Cá lóc làm, lạng bô da, luộc chín, gỡ lấy thịt, bỏ xương. Nước luộc cá cho vô mắm.
- Thịt ba rọi cạo, rửa sạch đem luộc chung với cá.
- Tép luộc chín, lột vỏ bô, chẻ làm đôi theo đường lưng.

- Tỏi, củ hành ta lột vỏ, rửa sạch, xắt mỏng, giã nhuyễn.
- Sả đập dập, cắt ra từng khúc độ 6 - 7 phân thà vỏ mầm.
- Ngải bún cạo vỏ, rửa sạch, xắt mỏng, giã nhuyễn xào qua mỡ tỏi xúc ra cho vỏ xoong mầm.
- Chanh xắt miếng, ớt băm nhò.

- Bắp chuối xắt mịn, hẹ xắt khúc độ 1 phân, giá, húng cây, húng lùi lặt để nguyên. Đâm nhô một ít tỏi, ớt cho vào tô giấm chua để chan vỏ bún.

Cách làm:

Bắc chảo nóng, để mỡ nước vào, mỡ sôi, để vỏ 1/2 tỏi, củ hành ta đã giã nhuyễn xào qua cho thơm xúc ra và dùng nó để xào riêng cá lóc, thịt ba rọi, tép và xúc mỗi thứ ra để riêng. 1/2 số tỏi, củ hành đã giã nhuyễn còn lại đem phi hết với mỡ cho vỏ xoong mầm nấu cùng với nước dừa tươi, bột ngọt. Mầm sôi, hớt sạch bọt và nêm nếm nước lèo cho vừa ăn.

Đừng để nước lèo lạt quá vì còn dùng với bún, rau sống và giấm chua.

Trình bày:

- Xoong nước lèo phải luôn để trên bếp có lửa than để ăn nóng hoặc để vỏ lâu. Khi gần ăn, dùng nhiều tô để bắp chuối, giá, hẹ vỏ trước, kế đó, gấp bún để lên, lấy vá múc nước lèo chே vỏ tô bún, rồi chắt nước lèo trở lại xoong, làm như vậy 2 lần cho bún nóng. Lần thứ 3,

múc nước lèo chan vô tô bún vừa xăm xắp để luồn lại
tô, lấy đũa gấp cá, thịt ba rọi và tép đã xào qua mỡ, tỏi,
hành cho vô tô bún, để rau thơm (húng cây, húng lủi)
lên mặt cho thấy ngon và nêm thêm giấm tỏi ớt vô ăn
nóng.

BÚN XÀO THỊT BÒ

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

- 1 kg thịt bò non
- 1 củ tỏi to
- 100 gam củ hành ta
- 200 gam củ hành tây
- 1 chén sả ớt băm
- 100 gam củ cải đỏ
- 100 gam củ cải trắng
- 1kg rau sống
- 500 gam cải sà lách
- Giấm
- Chanh
- Tương ớt
- 500 gam giá sống
- 100 gam đậu phộng rang
- 2 muỗng cà phê bột ngọt
- 2 muỗng cà phê muối bột
- 2 muỗng cà phê rượu hương
- 3 muỗng cà phê đường cát trắng
- 2 kg bún
- Mỡ nước

Chuẩn bị:

- Thịt bò rửa sạch, xắt mỏng theo thớ ngang.

– Tỏi, củ hành ta lột vỏ, rửa sạch, xắt mỏng, giã nhuyễn, lấy 1/3 trộn vào sả ớt, bột ngọt, muối, đường, rượu hương, 2 muỗng canh đậu phộng rang đậm nhô ướp vào thịt bò đã xắt, để độ 15 phút cho thịt bò thấm gia vị.

– Củ hành tây xắt làm 6 - 8 miếng tùy củ lớn nhỏ, gỡ rời ra từng miếng. Củ cải đỏ, củ cải trắng xắt chỉ ngâm nước muối vắt khô ngâm giấm, đường.

– Cải sà lách, rau sống lặt rửa sạch, xắt nhỏ độ 2 phân.

Cách làm:

Khi ăn, xào từng tô bằng cách bắc chảo nóng, để vô 1 muỗng cà phê tỏi, củ hành ta giã nhuyễn phi mỡ cho thơm, lấy muỗng múc thịt bò ướp để vô xào, thịt vừa đủ tô bún, xào hơi tái, cho giá, 6-7 miếng củ hành tây xắt miếng đã gỡ vô rồi xào qua, thịt vừa chín để bún vô xào cho bún thấm, mỡ và rời ra.

Trình bày:

– Chuẩn bị sẵn cải sà lách, rau sống (húng lùi, húng cay, giá...) xắt nhỏ lót vô tô để khi bún xào chín xúp qua tô để lên 1 muỗng canh đậu phộng giã nhuyễn và gấp đồ chua để lên thêm, chan nước mắm chua có để đường, giấm, chanh, tương ớt.

Nước chấm:

– Dùng nước mắm, khi làm, nên pha nước dừa tươi để bớt mặn và để vô bột ngọt (Nước mắm lạt chan nhiều mới ngon).

BÌ BÚN

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

- 600 gam thịt đùi ít mỡ
- 400 gam da bì chát săn
- 1 củ cải to
- 20 củ hành ta
- 500 gam dừa nạo
- 3 muỗng cà phê bột ngọt
- 1 muỗng canh đường
- Nước lã
- 3 muỗng cà phê muối bột
- 5 muỗng canh mỡ nước
- 1/2 chén đậu phộng rang đậm nhão
- 1 cục phèn chua bằng ngón tay cái
- 2 kg bún
- Sà lách, rau sống (húng cay, húng lủi, giá, dưa chuột, ớt, gừng)
- Đồ chua mua ở chợ

Chuẩn bị:

- Thịt đùi rửa sạch, xắt ra từng cục độ 4 phân.
- Tỏi, củ hành ta lột vỏ, rửa sạch, xắt mỏng, giã nhuyễn, lấy 1/2 để vô 1 muỗng cà phê muối bột, 1/2 muỗng canh đường trộn đều ướp vào thịt.
- Da bì cho vào nước có để phèn chua ngâm độ 5 phút, lấy tay bóp chà cho da trắng và sạch kẽo hôi dầu, sau đó, trút ra rổ tưới nước lã vô xả cho sạch phèn, rồi dùng vải mùng cho da vào vắt cho ráo nước đổ ra sàng đem phơi gió cho thật ráo.

- Dừa nạo đem vắt, thăng lấy nước cốt.
- Sà lách, rau sống (húng cây, húng lủi), dưa chuột, gừng, ớt xắt nhô.

Cách làm:

Bắc chảo nóng, để mỡ vào, mỡ nóng, đập dập 4-5 tép tỏi để vào cho thơm, cho thịt đã ướp vô ram cho hơi sem sém vàng rồi quậy 1 chén nước lã để vô 1 muỗng canh đường hiệp vô thịt dậy nắp lại nấu cho đến khi thịt mềm, cạn nước, xúc hết ra. Để tiếp số mỡ còn lại vào chảo, cho hết số tỏi, củ hành ta đã giã nhuyễn vô phi cho thơm, xúc lên.

Xong, đem thịt ram ra xắt lát mỏng và xắt trở lại thành sợi lớn hơn sợi da bì một chút, lấy da bì trộn thính, muối, bột ngọt và mỡ ram thịt còn đọng ở chảo, rồi để hết số thịt đã xắt thành sợi vô da bì trộn đều và mềm ném thử xem có vừa ăn chưa, thiếu chất nào thì thêm vào chất đó. Sau cùng, cho số mỡ, hành, tỏi đã phi vô da bì trộn cho thật đều. Nhớ đừng trộn lạt quá, ăn không ngon.

Trình bày:

- Bì sấp ra dĩa cạn. Bên cạnh, có đặt các dĩa bún, rau sống. Khi ăn, dùng nhiều tô gấp rau sống, giá, dưa chuột để vô trước, kế đó, gấp bún vê, xúc bì để lên, chan nước cốt dừa và rắc đậu phộng rang đậm nhô vô (mỗi tô cho vô 1 muỗng canh nước cốt dừa và 1/2 muỗng canh đậu phộng rang), đồng thời, chan thêm nước mắm gừng, tỏi, ớt có để đồ chua vô tô bún ăn cho ngon miệng. Bì, ngoài việc ăn với bún ra, có thể còn sử dụng vào các món ăn khác.

như bì cuốn, bún nước lèo bì, bánh tăm bì, bánh bèo bì,
v.v...

MÌ XÀO GIÒN

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

- | | |
|--------------------------------------|------------------------------|
| – 1 kg mì lợn (hoặc mì chiên
rồi) | – Ngò |
| – 100 gam gan heo | – 1 trái dưa chuột |
| – 50 gam thịt heo nạc đậm | – 500 gam củ cải đỏ |
| – 100 gam cá nạo | – 1 củ tỏi lớn |
| – 100 gam chả tép đậm | – 100 gam đậu phộng rang |
| – 100 gam củ hành tây | – 1 muỗng canh nước
tương |
| – 50 gam củ hành ta | – 1 muỗng canh bột năng |
| – 100 gam cà chua | – Bột ngọt |
| – 30 cọng hành lá | – Tiêu |
| – 1 trái muối khía | – Mỡ nước |
| – Muối | – Phèn the |

Chuẩn bị:

- Mì lợn trụng sơ nước sôi có để vô 1 muỗng cà phê
phèn the, vớt ra, giũ cho rời để vào chỗ có gió cho mì

mau ráo nước, xong, bắc chảo nóng, để nhiều mỡ vào, chờ mỡ sôi, tay bắt mì lên từng miếng tròn bằng cái dĩa bàn thả vào mỡ chiên vàng xúc ra, hết miếng này đến miếng khác.

– Cá nạo, tép đậm nhuyễn cho dai và 2 thứ để riêng cho phân biệt, sau đó, cho bột ngọt, muối, hành lá xắt nhỏ vô mỗi thứ nhồi đều, bắt cục tròn rồi nắn giẹp thả vô mỡ chiên vàng xúc ra xắt từng miếng nhỏ.

– Thịt heo nạc dăm, gan heo rửa sạch, xắt miếng, mỗi miếng băng đầu đũa ăn cơm.

– Tỏi, củ hành ta lột vỏ, rửa sạch, xắt mỏng, giã nhuyễn để vô 1 muỗng cà phê bột ngọt, 1 muỗng canh nước tương trộn chung ướp vào thịt, gan.

– Củ cải đỗ xắt mỏng và xắt có cọng dài độ 4-5 phân.

– Củ hành tây xắt theo chiều dài gỡ rời ra, mướp khía xắt khúc dài độ 4 phân và xắt trở lại làm 5-6 miếng, dưa chuột xắt xéo theo chiều dài, cà chua mổ dôi, bỏ hột, xắt miếng đem xào chung, loại nào cứng để vô trước, loại nào mềm để vô sau và nêm muối, bột ngọt cho vừa ăn.

Cách làm:

Bắc chảo nóng, cho vào 5 - 6 muỗng canh mỡ nước, đập đậm 4 - 5 tép tỏi để vào cho thơm, cho thịt, gan đã ướp, chả cá, chả tép vô xào chung (cho thịt, gan vô xào trước vì còn sống), khi thấy thịt, gan hơi tái thì để mướp khía, cà chua, dưa chuột, củ cải đỗ, củ hành tây đã xào qua vô xào tổng hợp gọi là nhân, rồi lấy 1 chén ăn cơm

múc đầy nước lᾶ, cho 1 muỗng canh bột nǎng và 1 muỗng canh bột ngọt vào quậy đều chẽ từ từ vô chảo, tay khác cầm cây sàng đảo nhẹ nhẽ cho có nước sền sệt và để đầu hành lá vô, chừng bột sôi nhắc xuống.

Trình bày:

– Sắp mì chiên lên dĩa bàn lớn (mỗi dĩa 1 miếng, xong, xúc nhân dã xào để lên mặt và rắc tiêu, đậu phộng rang đậm nhõ, để ngò lên dùng).

Nước chấm:

– Xì dầu.

MÌ THÁNH CHIÊN

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

- 1 con gà tơ mập
- 0,5 kg thịt heo nạc dăm
- 2 trứng vịt
- 400 gam bột mì
- 200 gam bột nǎng
- 1 cắp lạp xuồng
- 3 muỗng cà phê bột ngọt
- 2 muỗng cà phê tiêu cà
- 1 muỗng canh nước tương
- 1/2 muỗng cà phê muối bột
- 1 muỗng cà phê rượu hương
- 1 muỗng cà phê thuốc tiêu mặn

- 1 muỗng cà phê đường
- 1 củ tỏi to
- 3 trái cà chua lớn
- 100 gam củ hành ta
- Cải sà lách
- Ớt
- Ngò
- Sa tế
- Mỡ để chiên

Chuẩn bị:

- Gà làm xong, rửa sạch, lóc lấy thịt xắt mỏng, băm nhô. Bọng và chân, đầu, cánh nấu lấy nước ngọt dùng vào việc khác. Tỏi, củ hành ta lột vỏ, rửa sạch, xắt mỏng, giã nhuyễn.
- Bột nǎng lấy trùng, chừa 2 muỗng trộn vō nhân.
- Lạp xương để sống, xắt hột lựu.
- Ớt xắt miếng.
- Bắc chảo nóng, cho mỡ vào, đập dập 4-5 tép tỏi để vào cho thơm, để lạp xương, tỏi, củ hành vào xào sơ xúc ra để vō bột ngọt, đường, 2 muỗng cà phê bột nǎng, 1 muỗng canh nước tương, 1/2 muỗng cà phê muối bột trộn đều nhồi chung với thịt gà và thịt heo băm nhô làm nhân để độ 15 phút cho thấm gia vị.
- Trứng vịt lấy cà lòng đỏ và lòng trắng đánh tan để vō bột mì, 1 muỗng cà phê đường, 1 muỗng cà phê thuốc tiêu mặn, bột hồ (lấy 2-3 muỗng bột mì đem khuấy hồ), bột ngọt trộn đều và nhồi mạnh cho bột női (bột hồ, bột ngọt để vō từ từ). Nếu bột có cứng tay, cho thêm nước vào nhồi, sau đó, cán mỏng ra như bột bánh bao, rồi lấy ly nhô (ly uống cà phê đen) úp lên bột đã cán,

lấy tay dè ly xuống thì có miếng bột tròn làm bao nhân và cán bột như vậy cho đến hết. Muốn sắp chòng những miếng bột đã cán, cần phải lấy bột mì khô rắc giữa 2 miếng bột.

Cách làm:

Dùng thớt (hoặc mâm) rái qua bột khô cho dừng dính, lấy bột đã cán tròn dể lên, lấy muỗng múc thịt nhân dể vô giữa miếng bột, lấy tay thấm nước thoa xung quanh miếng bột để dừng bung ra, rồi xếp lại thành nửa miếng như bánh xếp bằng cách lấy 2 ngón tay bóp bột từ từ cho bột dính lại. Cứ làm như vậy cho đến hết bột, hết nhân.

Lại bắc chảo nóng, cho nhiều mỡ vào, chờ mỡ sôi, thả mì thánh vô chiên với lửa vừa vừa. Mì thánh đang chiên chưa cứng, đừng vội trở, vì trở sớm, mì thánh sẽ bể bụng, lòi nhân. Khi mì thánh đã vàng, giòn, gấp dể lên vỉ gác trên chảo cho ráo mỡ gấp ra.

Trình bày:

Lấy dĩa cạn lót sà lách đã xóc khô, sắp cà chua xắt khoanh xung quanh dĩa, để mì thánh chiên giòn lên, rắc ngò, ớt xắt chi.

Nước chấm:

- Xì dầu, có để ớt xắt miếng, sa-tê.



BÍ DAO TIỀM

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

- 1 trái bí đao
- 100 gam thịt nạc lưng
- 100 gam thịt xá xíu
- 1 bộ gan gà
- 1 bộ đầu, cánh, chân gà
(hoặc vịt)
- 1 củ tỏi to
- 10 củ hành ta
- 1 củ hành tây to,
- 100 gam đậu petits pois nấu chín
- 1 cái tô to
- 100 gam cùi cải trắng
- 1 củ cà rốt (củ cải đỏ)
- 1 muỗng cà phê bột ngọt
- 1 muỗng cà phê đường
- 1 muỗng cà phê muối bột
- 1/2 muỗng cà phê tiêu
- 3 muỗng canh mồ nước
- 3 muỗng canh cải bắc thảo
(tan xai)
- Ngò, hành lá

Chuẩn bị:

- Bí đao lựa thứ bụng to, trái cụt, nếu trái dài, lựa thứ có thể cắt được làm đôi, cắt khúc dài độ 18 - 20 phân, lấy dao nhô móc lấy ruột ra và dùng muỗng cạo bớt thịt để lại độ dày chừng 1 - 1,5 phân (Đừng cạo sát vỏ quá, dễ cháy nước súp ra ngoài). Khúc bí phải được cắt đầu lát để dựng đứng trong tô, không ngã. Dùng dao nhô bén cắt miệng khúc bí cho có răng cưa, trông cho đẹp. Xong, úp khúc bí xuống cho ráo nước.

- Đầu, cánh, chân gà đem nấu lấy nước ngọt.
- Thịt nuoc lung, gan gà rửa sạch thả vô nước ngọt
trung sơ, vớt ra.
- Củ cải trắng gọt vỏ, rửa sạch, cắt khúc thả vô xoong
nước ngọt.
- Cà rốt gọt vỏ, rửa sạch thả vô xoong nước ngọt
luộc chín, vớt ra.
- Tỏi, củ hành ta lột vỏ, rửa sạch, xắt mỏng, giã
nhuyễn.
- Ngò, hành lá xắt nhỏ.
- Xắt hột lựu thịt nuoc lung, gan gà, củ cải đỗ, củ
hành tây, mỗi thứ đê riêng.

Cách làm:

Bắc chảo nóng, đê mỡ vào, mỡ sôi, cho 1/2 tỏi, củ hành ta đã giã nhuyễn vô phi thơm xúc ra, đê mỡ khác
vào chảo, cho thịt vô xào, nêm bột ngọt, muối vô, sau
đó, cho gan gà, củ cải đỗ, củ hành tây vô xào tiếp, xúc
ra.

Lấy một ít mỡ, củ hành ta đã phi thoa giáp trong
lòng khúc bí, đê khúc bí vô tô chêm cho vững, sấp vật
liệu vô như đậu petits pois và cà rốt trộn chung lại để
vô trước, kế đó là thịt nuoc lung, gan gà, thịt xá xíu,
cải bắc thảo và tiêu, rồi múc nước luộc đầu, cánh, chân
gà lược qua vài mùng lấy nước trong nêm muối, đường,
bột ngọt cho vừa ăn, lấy vá múc nước ngọt đổ vô lòng
khúc bí để nguyên trong tô đem chung cách thủy độ 5-10

phút lấy ra. Khi dọn ăn, để tiêu, hành, ngò lên mặt khúc bí cho thơm. Chú ý không nên chưng bí lâu, bí chín quá sẽ bị chảy nước.

Trình bày:

– Bí dao tiềng, sau khi đem chưng cách thủy, để nguyên trong tô đem ra dùng.

Nước chấm:

– Xì dầu.

CÀ UM

(Món ăn dùng hàng ngày)

Vật liệu:

- 1kg cà dài tím hoặc trắng
- 1 muỗng canh đường
- 1/2 củ tỏi
- 2 muỗng canh nước tương
- 4-5 tép hành lá
- 1 muỗng cà phê muối
- 1 muỗng canh mõ nước ngọt
- 1 muỗng canh mõ nước

Chuẩn bị:

- Cà dài rửa sạch, cắt làm 2 khúc, khúc lớn chẻ đôi, khúc nhỏ để nguyên.
- Tỏi lột vỏ, rửa sạch, xắt mỏng, giã nhuyễn.
- Hành lá rửa sạch, cắt lấy khúc trắng rồi cắt khúc ra độ 4 phần.

Cách làm:

Bắc chảo nóng, để mỡ vô, mỡ nóng, để tỏi vô phi thơm, cho vô 1 chén ăn cơm nước lă. Nước sôi, để muối, đường, bột ngọt vô chảo, cho hết số cà đã cắt vô xào, trộn cho thấm nước đều, lấy nắp đậy lại cho cà thật thấm gọi là um cà. Trong khi um, thỉnh thoảng dở nắp trở cà cho mềm đều. Muốn biết cà um đã được chưa, lúc ta dở nắp chảo trở cà mà thấy da cà nhăn, lấy đũa xom mềm là được và lúc đó, nước cà phải cạn, hơi lèn lèn. Sau đó, lấy hành lá cắt khúc để vô là xong.

Nước chấm:

- Nước mắm ngon, tỏi, ớt, hoặc xì dầu.

ĐẬU HỦ SỐT CHUA NGỌT

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

- | | |
|------------------------|---------------------------|
| – 10 miếng đậu hủ | – Ớt |
| – 200 gam thịt nạc dăm | – Rau cần tàu |
| – 100 gam củ hành ta | – 1 củ tỏi lớn |
| – 100 gam củ hành tây | – Ngò |
| – 100 gam cà chua | – 1 muỗng cà phê bột nǎng |
| – 300 gam dưa chuột | – 3 muỗng cà phê bột ngọt |
| – 100 gam hành lá | – 1 muỗng cà phê tiêu |

- 1 muỗng cà phê muối
- 1 muỗng canh đầy đường cát
- 1/2 chén giấm chua
- Mỡ nước

Chuẩn bị:

- Đậu hủ đem chiên hơi vàng xúc ra, mổ xuôi theo chiều giẹp.
- Thịt heo nạc đậm rửa sạch, xắt mỏng, băm nhỏ.
- Hành lá lấy ra một ít đem cắt khúc trắng, lá xắt nhỏ, số còn lại trụng sơ qua làm dây buộc.
- Tỏi, củ hành ta lột vỏ, rửa sạch, xắt mỏng, giã nhuyễn, lấy 1/3 trộn với 2 muỗng cà phê bột ngọt, 1 muỗng cà phê tiêu, 1 muỗng cà phê muối, hành lá xắt nhỏ và thịt băm làm nhân. Xong, lấy muỗng múc nhân dồn vào đậu hủ đã mổ xuôi và lấy cọng hành lá đập trụng qua nước sôi cột lại.
- Củ hành tây xắt theo chiều xuôi gỡ ra từng miếng.
- Cà chua, dưa chuột xắt vạt nem.
- Ớt xắt chỉ.

Cách làm:

Bắc chảo nóng, cho nhiều mỡ vào, để đậu hủ vào chiên. Khi thịt nhân chín thì gấp đậu hủ ra để đó. Kế đó, múc bớt mỡ ra, cho hết 2/3 số gia vị còn lại vào xào cho thơm, rồi cho hết số củ hành tây, cà chua, dưa chuột xắt miếng và đậu hành lá vào xào chung, kế cả rau cần tàu, bột ngọt, đường và tiêu. Xong, lấy 1 muỗng canh bột năng để vô 1/2 chén giấm quậy đều đố vô chảo xào đều cho nước sền sệt, tránh óc trâu, rồi nêm nếm cho vừa ăn.

Trình bày:

- Sắp đậu hủ lên dĩa sâu, xúc đồ chua đã xào cho lên đậu hủ khóa đều và để ngò, ớt, tiêu lên ăn.

Nước chấm:

- Xì dầu.

KHOAI MÔN CHIÊN GIÒN SỐT CHUA NGỌT

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

- | | |
|----------------------------|--------------------------------|
| - 200 gam thịt heo nạc đầm | - 3 trái ớt đỏ |
| - 200 gam gan heo | - 2 muỗng cà phê bột ngọt |
| - 1 kg khoai môn tàu | - 2 muỗng canh nước tương |
| - 1 củ tỏi to | - 2 muỗng canh đường cát trắng |
| - 10 củ hành ta | - 1 muỗng cà phê muối bột |
| - 100 gam củ hành tây | - 5 muỗng canh giấm chua |
| - 100 gam đậu ve | - 100 gam bột mì |
| - 3 trái cà chua | - Mỡ nước để chiên |
| - 1 trái dưa chuột to | - Ngò |

Chuẩn bị:

- Thịt heo nạc rửa sạch, để ráo, xắt lát bằng dao cho có lát vừa gấp.

- Gan heo rửa sạch, để ráo, xắt mỏng.
- Khoai môn gọt vỏ, rửa sạch, xắt bằng mỏng và xắt trở lại bằng cọng mì sợi đem hấp sơ (không cần chín), thấy cọng môn nhứt, lấy ra để nguội, rắc bột mì vô trộn cho cọng môn dính bột đều.
- Tỏi, củ hành ta lột vỏ, rửa sạch, xắt mỏng, giã nhuyễn.
- Củ hành tây lột vỏ rửa sạch xắt xuôi, gỡ rời ra từng miếng.
- Cà chua xắt làm 6-8 miếng, bỏ hột.
- Đậu ve tước gân 2 bên bỏ, để chút muối luộc sơ, xắt hột lụu.
- Dưa chuột gọt chừa sọc, chê dài, bỏ ruột, xắt xéo xuôi theo trái dưa.
- Ớt xắt chỉ.
- Lấy 1/5 tỏi, củ hành ta đã giã nhuyễn, 2 muỗng cà phê bột ngọt, 2 muỗng canh nước tương, 2 muỗng canh đường cát, 1 muỗng cà phê muối bột trộn đều ướp vào thịt, gan để 30 phút cho thấm gia vị.

Bắc chảo nóng, cho mỡ vào, chờ mỡ sôi, đập dập 4-5 tép tỏi để vào cho thơm, lấy dĩa bàn trẹt, bóc môn rải lên dĩa cho đều như miếng mì đã chiên, thả vô chảo mỡ, xem chỗ nào có hơi dày, lấy đũa khều ra cho đều, chỗ nào thiếu, bốc môn để thêm, chiên miếng tròn như cái dĩa, vàng miếng này, chiên miếng khác.

Cách làm:

Bắc chảo nóng, cho mỡ vào, để hết 4/5 số gia vị còn lại vô xào cho thơm, để thịt, gan đã ướp vô xào vừa tái, cho cà chua, đậu ve, củ hành tây, dưa chuột vô chảo xào chung, xong cho bột mì vào 5 muỗng canh giấm chua và 5 muỗng canh nước lá quây đều chế từ từ vô chảo thức ăn đảo qua để sôi 5 phút cho có nước sền sệt và nêm nếm cho vừa ăn, xúc lên:

Trình bày:

– Chọn dĩa, tô sâu sắp món chiên giòn, xúc nhân chua ngọt đã xào để lên khóa băng và để ớt xắt chỉ, ngò lên dùng. Món này ăn nóng.

Nước chấm:

– Xì dầu.

NEM NUỐNG

(Chuẩn bị cho 10 người ăn)

Vật liệu:

- 0,8 kg thịt nạc (nuộc lưng)
- 200 gam mỡ thịt
- 1 củ tỏi lớn
- 20 củ hành ta
- Cải sà lách, rau sống, tương, ớt
- Dưa chuột, chuối chát
- 2 muỗng cà phê bột ngọt

- 1 muỗng cà phê rượu hương
- 1 muỗng canh bột nǎng
- 1 muỗng canh nước tương
- 1/2 chén ăn cơm đậu phộng rang
- Đường cắt tráng
- Muối bột
- Bánh tráng
- Tiêu cà
- Bánh hỏi
- Mỡ nước
- 1 trái dừa khô
- 1 trái dừa tươi

Chuẩn bị:

- Thịt nuộc lụng làm, rửa sạch, lau khô, xắt mỏng thả vô nước dừa tươi ngâm độ nửa giờ vớt lên để ráo.
- Lấy vải mùng khô bọc thịt vắt cho thật khô, cho vào cối đá giã thật nhuyễn.
- Mỡ thịt luộc sơ có để vô 1 chút muối, vớt ra để nguội, xắt hột lựu trộn vô 1 muỗng cà phê đường để vào chỗ có gió độ 10 phút, sau đó trộn vào thịt đã quết.
- Tỏi, củ hành ta lột vỏ, rửa sạch, xắt mỏng, giã nhuyễn.
- Dừa khô nạo, vắt lấy nước cốt để vào nước chấm.

Cách làm:

Bắc chảo nóng, cho mỡ vào, để tỏi, củ hành ta giã nhuyễn vào phi cho thơm, ướp vào thịt với bột ngọt, rượu hương, nước tương, tiêu, bột nǎng và trộn đều, sau đó, nhồi thật mạnh, thật nhiều cho thịt dẽ lại và lấy tay ngắt từng viên vò tròn. Xong, dùng cây lùi bằng sắt xâu

các viên nem lại đem nướng trên lửa hồng. Nướng xong
lại nào, tuốt ra lui đó.

Nem nướng ăn với rau sống, cải sà lách, khế chua,
chuối chát, gói với bánh tráng, bánh hỏi.

Nước chấm:

– Tương xay có trộn bột ngọt, nước cốt dừa, đường
và đậu phộng rang đậm nhò với tương ớt.

DƯA KIỆU

Vật liệu:

- *Kiệu (kiệu Huế)*
- *Đường cát trắng*
- *Giấm trắng*
- *Vôi trắng (vôi Càn long)*
- *Phèn chua*

Chuẩn bị:

Kiệu cắt bớt lá, bỏ rễ cho vào chậu đồ vôi bột vò trộn
đều cho kiệu dính vôi, thấy hơi trắng đồ nước vò vừa
đủ ngập ngâm 2 đêm vớt ra xả sạch vôi. Lột vỏ đen, vỏ
xanh bỏ, cắt lá, rễ lần thứ nhất, nhưng đừng cắt sát
lầm, vừa cắt vừa bỏ vào nước phèn chua ngâm. Cắt xong,
ngâm tiếp độ nửa giờ thì xả nước lă và xả nhiều lần cho
kiệu sạch, vôi.

Cách làm:

Quậy nước phèn chua, nếm có hơi chua, đổ kiệu vô chậu nước phèn đem phơi nắng độ 3-4 giờ vớt lên xả lại nước lă cho thật sạch phèn chua, cho vào sàng hay rổ thưa phơi nắng. Khi thấy kiệu đã ráo nước tức vừa khô, lấy dao nhô cắt lá, rẽ lần thứ 2. Lần này cắt thật sát và cắt hết cọng xanh, còn đâu kiệu thì cắt gốc hết cái đen, sau đó, sấp kiệu vô keo theo ý muốn.

Kiệu sấp vô keo rồi, hòa đường cát trăng với giấm trăng cho có mùi chua ngọt đổ vào keo kiệu cho thật ngập nước, để độ 4-5 ngày sau đó có mùi thơm thì dùng được. Làm theo cách này, kiệu ăn ngon, giòn và dễ được lâu (để mấy tháng, ăn cũng vẫn giòn).

Khi dùng kiệu với tôm khô, ta múc kiệu có nước, nếu thấy thiếu ngọt, cho đường thêm vào dĩa kiệu trộn qua vì dùng kiệu phải có chất chua ngọt mới ngon.

DƯA CÁI

Vật liệu:

- 10 kg cải có bắp
- 2 chén ăn cơm muối
- 1/4 kg đường mía
- 1 chén nghệ già nhuyễn
- 1 ly bầu rượu trăng

Chuẩn bị:

Cài mua về đem phơi nắng cho cài dịu, không bị gãy bẹ, gãy lá. Lấy dao nhỏ cắt bỏ bẹ xấu, lá hư. Nấu nước sôi để cài vô trung. Việc trung cài thực hiện bằng cách lấy tay trái túm chót cài (lá cài) thúc đầu vô nước sôi phía trái, tay phải cầm dũa cá đỡ cài kéo qua phía bên phải xoong nước sôi lấy ra (gọi là trung kéo) chất vô thúng hay rổ cho ráo nước, không nên để cài ngâm trong nước sôi lâu và cứ tiếp tục làm như vậy cho đến hết cài.

Cách làm:

Trung xong, lấy thau đậy kín lại (gọi là "trùm lại") để 1 đêm đem ra rửa sạch, vắt nước cho ráo, chọn hủ (khạp) nào vừa, sắp cài vô cho có lớp thứ tự, lấy lá chuối đậy lên mặt và tìm vật gì hơi nặng dồn lên.

Muối phải quậy trước khi rửa cài với độ hơi mặn (lạt lăm, cài sẽ bị ái không ngon), rồi đem lóng lấy nước trong nấu với 1/2 kg đường mía hớt sạch bọt, lấy chén nghệ giã nhuyễn cho vào vài mùng bọc lại thả vô nước muối cho cài vàng thơm. Khi nước muối bắt đầu nguội tức còn hơi âm ấm đem đổ vô hủ cài và cho vô 1 ly bầu rượu trắng.

Trong việc làm dưa cài, phải giữ cho cài được ngập nước muối. Thí dụ, cài chỉ được 8 phần hủ, ta phải đổ nước muối cho đầy hủ. Cài làm dưa chừng 3-4 đêm là ăn được và có thể ăn kéo dài đến 7-8 ngày cũng không hư.

Để tránh hư hỏng, khi lấy cài ăn, phải lấy cây cài lên cho nước dưa chảy xuống hủ. Còn muốn vắt nước

cho ráo thì phải đưa cài ra ngoài hủ vắt để nước đưa giữ được nguyên chất, không bị loãng, có ảnh hưởng đến đưa cài.

DƯA CỦ HÀNH TA

Vật liệu:

- *Củ hành ta*
- *Vôi trắng*
- *Phèn chua*
- *Giấm thật chua*
- *Đường cát trắng*

Chuẩn bị:

Củ hành ta lựa củ đều đêu ngâm nước vôi 1 đêm vớt lên, lột vỏ, rửa sạch. Quậy phèn chua vô chậu nước lá cho có độ chua, đổ củ hành vô ngâm độ 20 phút, đem ra phơi nắng. Khi nước phèn chua hơi nóng, xả bô và quậy nước phèn mới cho củ hành vô ngâm và đem phơi nắng thêm 2 tiếng đồng hồ nữa, sau đó xả cho thật sạch nước phèn.

Cách làm:

Xong, rửa sạch củ hành cho vào sàng hoặc rổ thưa phơi gió có ít nắng cho củ hành ráo da, rồi cắt gọt cái đầu đen bô, sấp củ hành vô keo và cho giấm chua vô ngâm vừa ngập để độ 4-5 tiếng đồng hồ, xả bô giấm đó. Quậy giấm đường có độ ngọt cho vào keo củ hành, lấy

ọc ny-long đặt lên mặt và lấy dưa cai lại cho cu hành
gập dưới giấm, qua 3-4 ngày sau thì bắt đầu ăn được.

Khi ăn, cho ớt xắt chi vào dưa hành để ăn kèm với
hịt nguội, thịt phá lấu, tôm khô, v.v... .

DƯA CHUỘT MUỐI CHUA

Vật liệu:

- | | |
|--------------------------|--------------------|
| - 10 kg dưa chuột | - 1 mẻ rổ rách |
| - 1 cái khạp để đựng dưa | - 1/2 kg đường mía |
| - 1/2 xì rượu trắng | - Muối hột |

Chuẩn bị:

Dưa chuột lựa thứ dưa dèo, nhô ruột đem rửa sạch,
để ráo nước sấp vô khạp, lấy mẻ rổ đậy lên và dồn 1
vật nặng để dưa đứng nổi (vì dưa nổi khỏi mặt nước, sẽ
bị nhốt).

Cách làm:

Muối hột quậy nước hơi mắm mẫn (đứng để lạt quá
không ngon), lóng trong, đem nấu, để đường mía vô. Nước
muối sôi, vớt sạch bọt, bưng trút vô khạp cho thật ngập
dưa và lấy nắp đậy lại cho dưa giữ được độ âm.

Khi nước muối trong khạp hơi nguội, cho 1/2 xì rượu
trắng vô khóa đều đậy lại để qua 4 đêm thì bắt đầu ăn
được.

Chứng ăn, xắt mỏng, vắt khô nước, đẽ tỏi, ớt, đường
vô, chấm với cá kho tiêu, thịt kho tàu hoặc đem xào với
thịt 3 chỉ.

CỦ CÁI TRẮNG MUỐI NƯỚC MẮM

Vật liệu:

- 3 kg củ cải trắng
- 1/2 kg đường mía
- 1/2 lít nước mắm ngon
- 1 muỗng canh rượu hương
- 1 chén muối hột
- 1 củ tỏi
- 10 trái ớt sừng trâu chín

Chuẩn bị:

Quậy nước muối thật mặn. Muốn đạt độ mặn, phải thử bằng cách lấy hột cơm thả vào nước muối nếu thấy nó nhanh chóng nổi phình lên là được. Trái lại, nó nổi lờ đờ dưới mặt nước muối là nước muối còn lạt phải cho thêm muối vô quậy nữa. Củ cải trắng gọt vỏ, rửa sạch, cắt khúc dài độ 5 phân, chẻ ra làm 6-8 miếng tùy theo củ lớn hay nhỏ, đổ vô nước muối ngâm 1 đêm vớt ra phơi nắng cho củ cải rám da, hơi héo.

Cách làm:

Tỏi lột vỏ, rửa sạch giã nhuyễn, nước mắm, đường
cho chung vô xoong nấu sôi, vớt sạch bọt. Khi thấy nước

mắm sôi, nồi bọt vun lên, cho củ cải đã phơi vô, nhắc xuống để nguội, sau đó vô keo ngâm 2 đêm vớt lên.

Về nước mắm, cho vô xoong nấu 1 lần nữa cho nước mắm keo lại, đổ vô củ cải ngâm trở lại, để vô 1 muỗng canh rượu hương trộn đều và ém chặt xuống cho củ cải ngập nước mắm. Trường hợp nước mắm không đủ ngập, ta nấu thêm nước mắm - đường đổ vô thêm (chú ý để đường cho ngọt mới ngon). Còn ớt sừng trâu chín thì mổ bỏ hột để dính cùi ém vô củ cải. Chừng 7-8 ngày sau là ăn được.

Khi ăn, gấp có củ cải, có ớt, ăn với bánh tét rất ngon.

DƯA RAU MUỐNG

Vật liệu:

- 5 kg rau muống
- Vôi trắng
- 200 gam đường mía
- Muối hột
- 1 ly bầu rượu trắng

Chuẩn bị:

- Rau muống lặt bỏ hết lá, lấy cọng non, ngắt khúc 6-7 phân, nhồi vừa đập, rửa sạch.
- Quậy nước muối hơi mặn mẫn, cho rau muống vô ngâm độ 3 giờ vớt lên xả sạch cho hết muối, kế đó, quậy

nước vôi hơi the cho rau muống vô ngâm 5-6 giờ vớt lên
xả sạch nước vôi.

Cách làm:

Một lần nữa, lại quậy nước muối với độ hơi mặn mặn
đem lóng trong chắt vô xoong bắc lên bếp nấu, hớt sạch
bọt, để đường mía vô. Khi đường tan thì nhắc xuống để
âm ấm rồi cho ly bầu rượu trắng vô quậy đều. Cho hết
rau muống đã xả sạch vô hũ ém nhện tử tế, lấy miếng
lá chuối phủ lên mặt và lấy vật gì nặng dồn lên cho
rau muống đừng nổi. Chắt nước muối còn âm ấm vô hũ
rau muống cho ngập nước, để 3 đêm là bắt đầu ăn được.

Khi lấy rau muống ăn, nên cho nước dưa nhò hết xuống
hũ. Còn muốn vắt bỏ nước thì đưa ra ngoài hũ vắt vì
vắt vô hũ, nước dưa sẽ mau hư. Muốn ngon, để thêm
đường, tỏi, ớt đậm nhò vô rau muống, ăn cặp với thịt,
cá kho hoặc mắm chưng với thịt và trứng vịt càng hấp
dẫn.

TƯƠNG ĂN NEM NUỐNG

Vật liệu:

- 0,5 kg tương
- 1 chén ăn cơm chè nếp
- 1/2 chén đậu phộng rang
- 1 củ tỏi to
- 20 củ hành ta
- Ớt

- *1/2 muỗng canh bột ngọt*
- *Mỡ nước*
- *Đường cát*

Chuẩn bị:

- Tương mua về cho vào vài vắt nước, lấy cái giã nhuyễn, hòa chung với nước tương.
- Chè nếp phải nấu cho thật ngọt cũng cho vào vài vắt nước, lấy cái giã nhuyễn, hòa chung với nước chè.
- Tỏi, củ hành ta lột vỏ, rửa sạch, xắt mỏng, giã nhuyễn.
- Đậu phộng rang dăm nhỏ.

Cách làm:

Bắc xoong nóng, để mỡ vào, cho tỏi, củ hành ta đã giã nhuyễn vô phi cho thơm, cho hết tương, chè vào nấu, để vô 3 muỗng canh nước lá, 1/2 muỗng canh bột ngọt. Tương sôi, hớt bọt để độ 5 phút, nhắc xuống. Nếu thấy thiếu ngọt, cho thêm đường.

Khi dùng, múc ra chén, cho đậu phộng rang dăm nhỏ và tỏi, ớt băm vào.



MẮM RUỐC BẠC LIÊU

Vật liệu:

- 1kg tép tươi
- 1 củ tỏi
- 3-4 trái ớt sừng trâu
- 3 muỗng canh rượu trắng
- 2 muỗng canh đường
- 200 gam muối bột
- 1/2 chén cơm nguội
- 1 cái rổ nhỏ
- Keo, hũ để đựng

Chuẩn bị:

- Tép rửa sạch, để ráo nước, băm sơ, rồi để vỏ cối đá giã chung với muối hột và cơm nguội cho bể làm 6-8.
- Tỏi lột vỏ, rửa sạch đem giã chung với ớt trộn vào tép.

Cách làm:

Dùng 1 cái rổ nhỏ đong thưa lấm, cho tép đã giã vào rổ tém gọn lại, lấy vải dày lèn miệng rổ cho bít và lấy dây buộc lại. Kế đó, lấy 1 cái tô vừa bằng đít rổ, để rổ tép lên đem ra nắng phơi. Nước mắm sẽ từ từ nhuộm tô gọi là nước nồi đừng bỏ.

Qua 1 đêm (tức là sáng hôm sau), đem số tép đã giã ra băm cho thật nhuyễn, khi thấy được thì cho vào keo, hũ dày kín đem ra phơi nắng độ 3 hôm. Số nước nồi cũng đem trộn vỏ mắm. Mỗi ngày phơi, phải lấy đũa hoặc muỗng trộn mắm vài lần và khóa mặt mắm cho

bằng phẳng, chừng 3-4 ngày sau thì ăn được và có thể ăn lâu dài đến 20-30 ngày, mắm cũng không hư.

Mỗi lần ăn, phải xắt gừng bằng sợi bún để vỗ mắm. Món mắm này dùng làm nước chấm trong các bữa ăn hàng ngày.

DẦU GIẤM

Vật liệu:

- 1 xì giấm chua hương
- 5 muỗng canh đường cát trắng
- 1 chén ăn cơm nước lá
- 1/2 muỗng cà phê màu gạch tôm
- 2 muỗng nước tương hoặc xì dầu
- 1 muỗng cà phê rượu
- 2 muỗng cà phê bột ngọt
- 1 muỗng cà phê muối
- 1 muỗng cà phê tiêu
- 1 chén ăn cơm mỡ heo
- 1 củ tỏi to
- 100 gam củ hành ta

Chuẩn bị:

- Giấm dùng phải thật chua.
- Tỏi, củ hành ta lột vỏ, rửa sạch, xắt mỏng, giã nhuyễn.

- Lấy chén múc đầy nước lá cho đường, muối, nước tương, bột màu gạch tôm vò quậy tan để đó.

Cách làm:

Bắc chảo nóng, cho 5 muỗng mỡ nước vò, để tỏi, củ hành đã giã nhuyễn vò phi cho thơm, cho chén nước lá hòa tông hợp xì giấm, bột ngọt, rượu hương và phần mỡ nước còn lại vò quậy đều, để sôi độ 5 phút, xúc lên để tiêu vò.

Dầu giấm này phục vụ cho các món ăn nào cần phải có dầu giấm để rưới lên và chấm luôn nước này.

CÀ CHUA LÀM NƯỚC SỐT

Vật liệu:

- | | |
|----------------|--------------|
| - Cà chua chín | - Bột màu đỏ |
| - Tỏi | - Muối |
| - Củ hành ta | - Mỡ nước |
| - Đường cát | - Bột năng |
| - Bột ngọt | |

Chuẩn bị:

- Cà chua rửa sạch, mổ đôi, bỏ hột, luộc chín vớt ra để nguội, lột vỏ bỏ, băm nhuyễn.
- Tỏi, củ hành ta lột vỏ, rửa sạch, xắt mỏng, giã

nhuyễn để vô đường, muối, bột ngọt trộn đều cho hết vào cà.

Cách làm:

Bắc chảo nóng, để nhiều mỡ vào, đập dập 4-5 tép tỏi để vào cho thơm, cho hết cà và chút bột màu đỏ vô xào cho đến khi cà cạn nước tức cà đã đặc thì xúc lên.

Muốn sốt lên thức ăn, xúc mấy muỗng canh tùy theo cá, thịt nhiều hay ít, để vô chảo phi rồi để vô 2-3 muỗng canh nước bột năng cho nước cà được sền sệt lên dìa cá, thịt. Còn dư cà, ta cho nó vô keo, cho dầu ăn hay mỡ ngập mặt cà độ 1 phần để khi cần đem ra dùng.

NƯỚC SỐT CHUA NGỌT ĐỂ LÊN THỨC ĂN

Vật liệu:

- 2 trái cà chua
- 1 củ tỏi lớn
- 2 củ hành tây
- 20 củ hành ta
- 50 gam hành lá
- 3 trái ớt sừng trâu
- 50 gam dưa kiệu

- 1 muỗng cà phê bột màu gạch tôm
- 2 muỗng cà phê bột ngọt
- 2 muỗng cà phê đường cát trắng
- 1 muỗng cà phê tiêu
- 1 muỗng cà phê muối
- 1 muỗng canh bột năng

- 2 muỗng canh nước tương
- 1/2 chén mỡ nước
- 1/2 chén giấm trắng
- Ngò
- 1/2 chén nước lã

Chuẩn bị:

- Cà chua cắt dỏi, bỏ hột, cho vào nước sôi luộc sơ vớt ra, lột vỏ bở, bầm nhuyễn.
- Tỏi, củ hành ta lột vỏ rửa sạch, xắt mỏng, giã nhuyễn.
- Củ hành tây lột vỏ, rửa sạch, xắt xuôi, gỡ rời ra từng miếng.
- Kiệu chua xắt nhuyễn.
- Ớt xắt chỉ.
- Đem trộn đều cà chua, tỏi, củ hành ta, củ hành tây, kiệu chua, ớt để vô 2 muỗng cà phê bột ngọt, 2 muỗng cà phê đường cát trắng, 1 muỗng cà phê tiêu, 1 muỗng cà phê muối, 2 muỗng canh nước tương, 1 muỗng cà phê bột màu gạch tôm trộn chung.
- Lấy 1 cái tô để vô 1 muỗng canh bột năng, 1/2 chén giấm, 1/2 chén nước lã quậy tan.

Cách làm:

Bắc chảo nóng, cho 1/2 chén mỡ nước vào, chờ mỡ sôi, đập dập 4-5 tép tỏi để vào cho thơm, cho tất cả số gia vị vô sốt độ 10 phút, đổ tô bột n năng, giấm trắng, nước lã vô sốt tiếp, thấy bột chín và nước sền sệt là được, nêm nếm cho vừa ăn, nhắc xuống. Khi sốt lên thức ăn thì để hành lá xắt nhỏ và ngò lên.

NƯỚC CHẤM ĐỂ ĂN THỊT PHÁ LẨU

Vật liệu:

- 1/2 chén tương
- 1 củ tỏi to
- 20 củ hành ta
- 1 cục gừng bằng ngón tay cái
- 2 muỗng cà phê bột ngọt
- 3 muỗng canh đường cát
- 1/2 chén giấm
- Mỡ nước
- 3 muỗng canh đậu phộng rang

Chuẩn bị:

- Tương giã thật nhuyễn.
- Tỏi, củ hành ta, gừng lột, gọt vỏ, rửa sạch, xắt mỏng, giã nhuyễn.
- Đậu phộng rang đậm nhò.

Cách làm:

Bắc chảo nóng, để nhiều mỡ vào, cho tất cả số gia vị, tương, đường, bột ngọt, giấm vô xào đều, nếu có đặc thì cho thêm 3 muỗng canh nước lᾶ vô nấu sôi, nêm nếm cho vừa ăn, xúc ra để vô 3 muỗng canh cà sốt trộn đều.

Món này dùng rưới lên thịt phá lẩu như thịt vịt, rắn, lươn và làm nước chấm có trộn đậu phộng rang đậm nhò.

NUỐC BÙI CHĀ

Vật liệu:

- 1 trái chanh muối
- 1 muỗng cà phê rượu hương
- 2 muỗng cà phê bột năng
- Xì dầu
- Bột ngọt
- Giấm
- Đường

Cách làm:

Chanh muối lột vỏ, bỏ hột, lấy nhựa. Đem nhựa chanh hòa trong nước lá để vô đường, giấm, rượu hương, bột ngọt hòa chung cho vào 1 chén nhỏ hay tô tùy nhiều ít, để làm nước chấm.

Lấy bột năng quậy nước long lõng chế vô chén nước chấm quậy đều tay cho hơi sền sệt là được, đừng để đặc lắm không ngon. Nếu thử có lạt thì cho thêm ít xì dầu.

Món nước chấm này phải có chất ngọt, chua. Khi ăn, múc ra chén nhỏ để vô 1 muỗng cà phê đậu phộng rang đậm nhỏ. Nó dùng để chấm các món chả tàu và thịt phá lấu.



MẮM NÊM

Vật liệu:

- *Mắm nêm*
- *Tỏi*
- *Rượu hương*
- *Đường cát trắng*
- *Củ hành ta*
- *Khóm chín*
- *Bột ngọt*
- *Mỡ nước*

Chuẩn bị:

– Làm mắm nêm, phải lựa mắm ngon còn nguyên con (không dùng mắm xay). Sau khi rửa sạch, cho mắm vào xoong đổ thêm nước lᾶ bắc lên bếp nấu. Khi mắm sôi, lấy đũa quậy nhiều lần cho mắm rã. Chừng mắm đã rã rồi, lấy rổ dày lượt bò xương và lượt thêm lần thứ hai bằng vải mùng, nấu tiếp.

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

– Khóm chín gọt sạch, xắt mỏng, băm nhỏ, vắt lấy nước.

Cách làm:

Bắc chảo nóng, để mỡ vào, cho tỏi, củ hành ta giã nhuyễn vô phi cho thơm, xúc hết vô xoong mắm để thêm bột ngọt, rượu hương, đường và nước khóm nấu cho đến khi cạn nước là được. Khi mắm đã cạn nước, cần nếm xem độ mặn của mắm đã vừa chưa. Nếu còn lạt, ta nấu cho sắc thêm một chút nữa.

Ăn mắm nêm, phải cho thêm chanh, giấm, tỏi, ớt và nêm nếm cho vừa ăn, vì mặn quá không ngon.

MỤC LỤC

	Trang
Lời giới thiệu	5
HEO	
- Óc heo chưng.	7
- Óc heo làm đường chiên.	9
- Cháo óc heo.	11
- Thịt đúc lò.	13
- Sườn heo non nấu chua.	15
- Sườn heo non nướng.	17
- Sườn heo nấu ragu.	18
- Sườn heo xào chua ngọt.	20
- Sườn heo ram mặn.	22
- Giò heo chưng ngũ quả.	23
- Giò heo giả cầy.	26
- Bao tử heo xào tỏi.	28
- Ruột heo xào dưa cải.	30
- Da heo bồ xổ hòn nước dừa tươi	32
- Dưa đậu heo.	35
- Đồ nguội (Giò thủ)	36
- Paté gan.	38
- Khô qua dồn thịt heo.	40
- Thịt heo kho tàu với hột vịt.	41
BÒ	
- Thịt bò gói lá lốt.	43
- Thịt bò gói lá cách.	45

- Thịt bò nướng cục.	47
- Thịt bò nướng ngồi.	48
- Thịt bò vò viên nướng.	50
- Thịt bò nướng mía.	52
- Thịt bò kho ninh.	53
- Thịt bò kho rim.	56
- Thịt bò hòn có củ cải dò.	57
- Thịt bò nhúng giấm.	59
- Thịt bò xào tái.	60
- Thịt bò nấu rượu chát.	61

GÀ - CHIM - THỎ

- Gà nấu nấm rơm.	64
- Gà nấu cam sành.	66
- Gà nấu bia.	68
- Gà nấu nho tươi.	70
- Gà nấu nước ngọt trắng.	71
- Gà nấu cari mỡ.	73
- Gà xào bông cải.	75
- Gà xào cải rỗ.	77
- Gà xào măng.	79
- Gà rang muối.	81
- Gà xối mỡ giòn da.	82
- Gà rôti.	84
- Gà chưng nước dừa tươi.	86
- Gà hấp cải xanh.	88
- Lẩu gà.	90
- Gà um nước dừa tươi.	92
- Gà mái dầu chiên chanh.	93
- Gà gói lá mướp.	96
- Cánh gà chiên giòn.	97
- Trứng gà chiên ốp la.	99
- Chim sẻ phá lấu.	100
- Chim cút phá lấu.	102

- Thô nấu rượu chát.	104
VỊT	
- Vịt tiêm dưa cải chua.	106
- Vịt tiêm tràn bì.	108
- Vịt nấu thơm.	110
- Vịt xiêm nấu đồng danh.	112
- Vịt xiêm giả cầy.	114
- Vịt nấu nước dừa tươi.	116
- Vịt phá lấu.	118
- Vịt nấu măng khô.	121
- Vịt nấu chao.	123
- Vịt nấu chanh muối.	125
- Chân vịt um nước dừa.	127
- Trứng vịt kho.	130
CUA	
- Cua rang muối.	131
- Muối cua.	132
- Cua muối.	133
- Cua xào chua ngọt.	136
- Cua xào giấm.	137
- Cua lột chiên bột.	139
- Cua biển kho.	141
- Cua làm thấu.	143
LƯƠN RẮN	
- Lươn um lá nhào.	144
- Lươn nấu cháo bẹ môn.	146
- Lươn nấu chua.	149
- Lươn xào lăn.	148
- Cháo rắn.	150
CÁ	
- Cá lóc chiên giòn.	152

- Cá lóc chiên giòn sot chua ngọt.	153
- Cá chèm chiên giòn.	155
- Cá cơm chiên giòn.	157
- Cá phèn chiên bột.	159
- Cá mối chiên chua ngọt.	160
- Cá kho tộ.	163
- Cá kho rệu xương.	165
- Cá chạch kho nghệ.	166
- Cá trê kho lá gừng.	167
- Cá ngát kho tương hột.	168
- Cá rõ kho củ cải trắng.	169
- Cá chốt kho tiêu.	171
- Cá chốt kho sả ớt.	172
- Cá bống kèo kho xôi.	174
- Cá lóc luộc hèm.	175
- Cá lóc tấp nín lù.	177
- Cá lóc đúc lò.	178
- Cá lóc chà bông.	180
- Cá bống tượng đúc lò.	181
- Cá chèm chưng tương hột.	184
- Cá chét hầm vị.	185
- Cá rõ mè nấu canh chua.	187
- Cá lóc nướng trui.	189
- Cá nục mỡ kho măng tươi.	191
TÉP - TÔM	
- Tép làm chạo (chà).	193
- Tép chà bông.	195
- Tép rang muối.	196
- Tép cháy mỡ (xào mặn).	198
- Tôm còng kho tàu.	199
SÚP	
- Súp bong bóng cá cua.	200
- Súp vi cá.	203
- Súp bong bóng cá nhân thịt.	205
- Súp bắp cải.	207

- Súp thịt gà - Gan heo bò cùi. 208

GỎI

- Gỏi. 211
- Gỏi thịt bò ngó sen. 212
- Gỏi cuốn. 214

CHÀ

- Chà giò ta. 216
- Chà giò Quảng. 218
- Chà giò Tiêu (Hè sô). 220
- Chà giò Phúc Kiến. 222
- Chà Phụng Hoàng. 224
- Chà bao giòn. 225
- Chà dùm. 227
- Chà phổi. 228
- Chà đậu hủ chưng. 230
- Chà cua. 231
- Trứng vịt muối chiên chà Quảng. 233

MÁM

- Cá phèn làm mắm mặn. 235
- Mắm cá phèn (mắm mặn). 236
- Cá phèn làm mắm chua. 238
- Mắm cá phèn (mắm chua). 239
- Mắm tép (Tép làm mắm). 241
- Tép chao chua. 242
- Nem mắm. 244
- Mắm sống. 245
- Lẩu mắm. 247
- Mắm lóc chiên giấm đường. 249
- Mắm lóc chưng với trứng vịt. 251
- Mắm và rau. 252

CƠM - BÚN MÌ

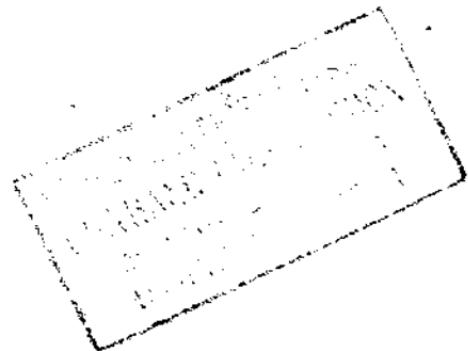
- Cơm chiên.	254
- Cơm Thanh Châu.	256
- Cơm thập cẩm.	258
- Bún nước lèo Bạc Liêu.	261
- Bún xào thịt bò.	263
- Bì bún.	265
- Mì xào giòn.	267
- Mì thánh chiên.	269

MÓN ĂN THƯỜNG GẶP

- Bí đao tiêm.	272
- Cà um.	274
- Đậu hủ sốt chua ngọt.	275
- Khoai môn chiên giòn sốt chua ngọt.	277
- Nem nướng.	279

PHỤ LỤC

- Dưa kiệu.	281
- Dưa cải.	282
- Dưa củ hành ta.	284
- Dưa chuột muối chua.	285
- Củ cải trắng muối nước mắm	286
- Dưa rau muống.	287
- Tương ăn nem nướng.	288
- Mắm ruốc Bạc Liêu.	290
- Dầu giấm.	291
- Cà chua làm nước sốt.	292
- Nước sốt chua ngọt để lên thức ăn.	293
- Nước chấm để ăn thịt phá lấu.	295
- Nước bùi chịa.	296
- Mắm nem.	297



■ CÁC MÓN ĂN ĐẶC SẢN MIỀN NAM

Chủ trách nhiệm xuất bản : Quang Thắng

Biểu tập nội dung : Hứa Bá Phước

Biển tập kỹ thuật : Lưu Quốc Bình

Sau bản in : Kim Oanh

Bìa : Điều Quốc Việt

In 1000 cuốn tại Xưởng in trường

Đại học Kỹ thuật TP. Hồ Chí Minh.

Số đăng ký kế hoạch xuất bản: 1165/CXB-QLXB-132

Cục xuất bản ký ngày 20 tháng 12 năm 1997.

In xong và nộp lưu chiểu tháng 8 năm 1998.

In xong và nộp lưu chiểu tháng 8 năm 1998.

Các Món Ăn Đặc Sản Miền Nam



LÂM HOA PHỤNG

- ✓ CÁC MÓN ĂN ĐẶC SẢN
MIỀN NAM
- ✓ CÁCH LÀM BÁNH MÚT
VIỆT NAM
- ✓ NHỮNG MÓN ĂN CHAY
THUẦN TÙY VIỆT NAM

món ăn đặc sản miền nam

1 001061 100547
30.000 VNĐ



Giá 30.000