

500 **MÓN ĂN Á-ÂU**

THU HƯỜNG (*Biên soạn*)

NHÀ XUẤT BẢN THANH NIÊN

SACHHOC.COM

500 MÓN ĂN Á - ÂU

LỜI NÓI ĐẦU

Cùng với sự phát triển của đời sống, chất lượng bữa ăn của mỗi gia đình ngày càng được cải thiện. Nhu cầu về ăn uống của đại đa số người dân không chỉ dừng lại ở mức đủ, mà đòi hỏi còn phải ngon, giàu giá trị dinh dưỡng v.v. Tuy nhiên, để chế biến được những món ăn ngon miệng, có giá trị dinh dưỡng cao, hợp với khẩu vị... chắc hẳn không phải là điều dễ dàng. Hiện nay, tuy rất sẵn có những nguyên liệu chế biến món ăn, song nhiều người nội trợ, nhiều người làm bếp vẫn rất lúng túng trong việc làm món, từ các thao tác cụ thể, nguyên liệu nào trước, nguyên liệu nào sau, gia giảm mì chính, bột nêm, và các gia vị khác như thế nào cho đến việc chọn món thay đổi cho bữa ăn hàng ngày để không lặp lại, đủ dinh dưỡng, ngon miệng và kinh tế nữa. Đôi khi món ăn lại không được như ý; mặc dù là khá tốn tiền vào đó, song nó không mang lại sự "khoái khẩu" cho người thưởng thức.

Chắc hẳn, mỗi chúng ta đều biết: Kỹ thuật chế biến món ăn vừa là một khoa học vừa là một nghệ thuật. Món ăn thể hiện nghệ thuật ẩm thực của mỗi vùng miền, mỗi dân tộc. Hơn nữa, nó còn phản ánh trình độ phát triển và bản sắc văn hoá của mỗi cộng đồng. Và để làm được một món ăn ngon, thực tế đòi hỏi những người nội trợ, những nghệ nhân nấu ăn phải có kiến thức, kinh nghiệm, đôi bàn tay tài hoa, óc sáng tạo tinh tế.

Xét ở một khía cạnh nào đó, nếu bạn vừa biết ăn ngon, vừa biết chế biến các món ăn, là người "Miệng biết ăn, tay biết làm" thì hẳn rằng bạn đã rất hạnh phúc rồi đấy! Trong cuốn sách này, bạn sẽ có được những chỉ dẫn cụ thể về kỹ năng, thao tác, về nguyên liệu, và yêu cầu về thành phẩm ... đối với từng món ăn. Nào! Bạn hãy xắn tay áo lên, mặc tạp dề đi vào bếp đi! Gia đình, người thân đang chờ thưởng thức những món ăn được chế biến bởi đôi bàn tay khéo léo của bạn. Au đó cũng chính là hạnh phúc của người làm bếp đảm đang. Và, đó cũng chính là nét hạnh phúc bình dị trong mái ấm của gia đình bạn.

Xin chân thành cảm ơn các chuyên gia, các thầy cô giáo chuyên dạy về kỹ thuật chế

biến món ăn, đã có những đóng góp tích cực trong việc phổ biến kinh nghiệm, và cho phép các soạn giả được sử dụng, được kế thừa những tài liệu, những kinh nghiệm đó trong quá trình biên soạn cuốn sách này.

NHÀ XUẤT BẢN THANH NIÊN

I. CÁC MÓN ĂN CHẾ BIẾN TỪ THỊT LỢN

1. THỊT LỢN LUỘC

*** Nguyên liệu:**

- Thịt ba chỉ: 0,500 kg.- Muối: 0,005 kg.
- Hành khô: 0,020 kg.
- Hạt tiêu, chanh, ớt, rau mùi.

*** Cách làm:**

- Thịt cạo rửa sạch, cắt làm đôi.
- Hành bóc bỏ vỏ, rửa sạch, đập dập.

Đun sôi khoảng 0,8 lít nước, cho hành, muối, bỏ thịt vào luộc khi nước sôi, hớt sạch bọt, bớt lửa, mở hé vung, để sôi lăn tăn khoảng 15 - 20 phút. Lấy đũa xiên thử vào giữa miếng thịt, thấy nước chảy ra, không đỏ, là thịt đã chín. Vớt thịt ra, ngâm ngay vào nước đun sôi để nguội. Khi sắp ăn, thái thịt thành những miếng mỏng, to bản.

Chấm thịt với muối tinh trộn hạt tiêu, chanh, ớt. Ăn kèm rau mùi.

*** Yêu cầu:**

Bì chín trong. Thịt chín mềm, không quá nhừ, không dai, vị ngọt thơm. Muốn cho thịt trắng, sau khi vớt ra, rửa qua nước đun sôi để nguội, có pha chút phèn chua.

2. SƯỜN BUNG

*** Nguyên liệu:**

- Sườn lợn: 0,200 kg. - Dọc mùng: 0,300 kg.
- Chuối xanh: 0,150 kg. - Đu đủ xanh: 0,100 kg.
- Mỡ nước: 0,03 kg. - Mẻ: 0,03 kg.
- Cà chua: 0,200 kg. - Nghệ: 0,015 kg.
- Quả dọc: 1 quả. - Hành hoa: 0,050 kg.
- Nước mắm, muối, mì chính.

*** Cách làm:**

- Sườn rửa sạch, dọc 2 dễ một, chặt miếng dài 3cm.
- Dọc nướng, bóc vỏ.
- Nghệ rửa sạch, giã nhỏ, trộn với mỡ, nghiền kỹ, lọc lấy nước.
- Đu đủ, chuối xanh bóc vỏ, thái miếng con chì, ngâm vào nước, cho chút mẻ để khử thâm. Cà chua rửa sạch, cắt đôi bỏ hạt, thái miếng. Dọc mùng tước xơ, thái vát bóp muối rửa sạch, vắt ráo nước. Hành nhát rửa sạch, thái dọc và củ để riêng.

Phi hành mỡ cho thơm, bỏ chuối xanh vào xào, nêm vừa mắm muối, xúc ra bát để riêng. Thêm ít mỡ, cho tiếp cà chua vào xào qua, xúc ra bát để riêng.

Lấy 1,5 lít nước, cho sườn vào đun sôi, hớt bỏ bọt, rồi cho tiếp đu đủ, nước nghệ, mẻ, quả dọc. Đun nhỏ lửa sôi lăn tăn cho đến khi sườn chín (thịt đã dóc) đổ chuối xanh, cà chua đã xào vào. Cho tiếp dọc mùng, nêm vừa mắm muối đun sôi lại, bắc ra cho dọc hành, mì chính, múc ra bát to, ăn nóng.

*** Yêu cầu:**

Sườn chín mềm, róc xương, chuối xanh không thâm, không nát, dọc mùng chín tới, nước hơi chua, có vị ngọt đậm đà, thơm ngon.

3. KHOAI SỌ NẤU CHÂN GIÒ

*** Nguyên liệu:**

- Khoai sọ: 0,300 kg. - Chân giò: 0,500 kg.
- Mỡ nước: 0,020 kg. - Hành khô: 0,002 kg.
- Tỏi khô: 0,001 kg. - Mắm, muối, hạt tiêu.

*** Cách làm:**

- Khoai sọ cạo vỏ, ngâm nước lạnh, vớt ra để ráo, thái miếng
- Chân giò lợn rửa sạch, chặt miếng to, ướp muối, hạt tiêu.
- Hành, tỏi bóc vỏ, đập dập.
- Cho mỡ vào chảo đun nóng già, phi thơm hành tỏi, cho chân giò vào, đảo săn, sau đó chế nước sôi xăm xấp. Đậy vung, đun nhỏ lửa cho thịt chân giò chín hơi nhừ, cho khoai vào, nêm vừa mắm muối, tiếp tục đun. Khi khoai chín, bắc xuống, múc ra bát. Ăn nóng.

*** Yêu cầu:**

Chân giò chín hơi nhừ; khoai sọ chín bở, nước sánh xăm xấp, ngọt và thơm.

4. SƯỜN XÀO CHUA NGỌT

*** Nguyên liệu:**

- Sườn lợn: 1,000 kg. - Mỡ nước: 0,070 kg.
- Đường: 0,030 kg. - Bột đao: 0,020 kg.
- Tỏi khô: 0,010 kg. - Hành tươi: 0,050 kg.
- Rau mùi: 0,030 kg. - Hạt tiêu: 0,002 kg.
- Giấm, tương ớt, nước mắm, muối.

*** Cách làm:**

- Chọn những dẻ sườn nhiều thịt, rửa sạch, chặt miếng mỗi chiều 3cm, ướp ít muối, nước mắm, hạt tiêu.
- Hành nhặt rửa sạch, củ thái lát mỏng, dọc thái khúc dài 3cm để riêng. Tỏi bóc vỏ, băm nhỏ. Rau mùi nhặt rửa sạch, để ráo.
- Hoà chung tương ớt, giấm, đường, nước mắm làm nước xào; nếm thấy vị mặn, ngọt, chua, cay, vừa ăn là được.
- Cho mỡ vào chảo đun nóng già. Tắm qua sườn vào nước bột đao, cho vào chảo rán vàng, sau đó vớt ra. Cho tiếp hành, tỏi vào phi thơm, trút bát nước xào đã pha sẵn ở trên và một muôi nước vào đun sôi, bỏ sườn đã rán vào, đầy vung, đun nhỏ lửa. Khi thấy nước sánh quện vào sườn là được, nếm vừa ăn, cho dọc hành vào đảo đều, bắc ra. Xúc sườn ra đĩa, rắc hạt tiêu, rau mùi lên trên. Ăn nóng.

*** Yêu cầu:**

- Sườn chín mềm, thịt róc xương, nổi vị mặn ngọt chua cay, thơm mùi hành tỏi.

5. CHÂN GIÒ NINH MẶNG

*** Nguyên liệu:**

- Chân giò lợn: 1,000 kg. - Mộc nhĩ: 0,010 kg.
- Hành khô: 0,020 kg. - Hành củ tươi: 0,030 kg.
- Miến: 0,030 kg.
- Măng lười lợn khô: 0,100 kg.
- Nước mắm, muối, hạt tiêu, mì chính.

*** Cách làm:**

- Chân giò cạo rửa sạch, chặt miếng to, ướp nước mắm, muối, để 15 phút cho ngấm.

- Măng ngâm nước gạo một đêm cho trắng, rửa sạch, cho vào nồi luộc, thay nước 2 - 3 lần cho măng hết đắng. Khi thấy nước luộc trong là được, vớt ra, thái miếng hơi dày, to bản, rửa lại, nước sạch, để ráo.

- Mộc nhĩ ngâm nước nóng cho nở, cắt bỏ chân, rửa sạch, tai nhỏ để nguyên, tai to cắt làm 2 - 3.

- Miến ngâm nước ấm cho mềm, vớt ra để ráo, cắt khúc dài 7 cm.

- Hành khô bóc vỏ đập dập, hành tươi nhặt rửa sạch, cắt dài 7 - 8 cm (chỉ lấy phần dọc gần củ).

Đun mỡ nóng già, bỏ hành khô vào phi thơm, cho chân giò vào xào săn, bỏ tiếp măng vào xào chung, cho mắm muối đảo đều. Đổ nước ngập măng thịt, đun sôi hớt bọt, tiếp đó đun nhỏ lửa để sôi âm ỉ khoảng 2 tiếng. Khi chân giò nhừ, cho mộc nhĩ, miến và đun sôi lại, cho mì chính, hành tươi vào. Múc măng, chân giò vào bát, vớt vài miếng mộc nhĩ, ít miến và mấy củ hành tươi bày lên trên cho đẹp mắt, rắc hạt tiêu. Ăn nóng.

*** Yêu cầu:**

Chân giò chín nhừ, thịt róc, không nát, măng ngâm mắm muối, hành xanh không nhũn, miến chín giòn không nát, vị ngon ngọt, đậm.

Ghi chú:

Nếu không có măng lưỡi lợn, dùng măng nứa cũng tốt, xé miếng vừa ăn.

6. THỊT NẤU ĐÔNG

*** Nguyên liệu:**

- Thịt lợn: 1,000 kg.

- Bì lợn: 0,200 kg.

- Nước mắm, muối, hạt tiêu.

*** Cách làm:**

- Thịt lợn rửa sạch, thái miếng vừa ăn, ướp với ít mắm muối, hạt tiêu cho ngấm.

- Bì lợn cạo rửa sạch, thái miếng nhỏ bằng đầu đũa, dài 2 - 3 cm.
- Cho bì vào 1,5 lít nước đun, khi sôi cho tiếp thịt vào đun lẫn. Khi sôi hớt bỏ bọt, đun lửa nhỏ để sôi âm ỉ 30 phút, cho mắm muối (cho hơi nhạt) khi chín nước còn xăm xấp, bắc ra để nguội cho đông đặc. Ăn nguội chấm nước mắm hạt tiêu, ăn kèm với hành, kiệu muối chua.

*** Yêu cầu:**

Thịt và bì chín mềm, không nát (cả cái lẫn nước) có độ đông chắc, vị ngọt, hơi nhạt muối.

Chú ý: - Không nên nấu mặn quá, vì sẽ khó đông.

7. THỊT LỢN KHO TÀU

*** Nguyên liệu:**

- Thịt mỡ sấn: 1,000 kg. - Đường: 0,050 kg.

- Nước hàng: 0,020 kg. - Nước mắm, muối.

*** Cách làm:**

- Thịt cạo rửa sạch, thái miếng to bằng bao diêm, ướp mắm, muối, đường, nước hàng để 45 phút cho ngấm.

- Đun thịt 10 - 15 phút cho ngấm, sau đó đổ nước sôi ngập thịt. Khi sôi, hớt sạch bọt, mở hé vung, đun nhỏ lửa để sôi âm ỉ 1 - 2 giờ. Khi thịt chín nhừ, nước sánh là được.

*** Yêu cầu:** Thịt màu cánh gián, nhừ nhưng không nát, vị béo mặn dịu, hơi ngọt, nước sánh.

8. CHÂN GIÒ NẤU GIẢ CÂY

*** Nguyên liệu:**

- Chân giò: 1,000 kg. - Riềng: 0,050 kg.
- Mẻ: 0,020 kg. - Nghệ: 0,020 kg.
- Hành củ tươi: 0,050 kg. - Mắm tôm: 0,020 kg.
- Rau ngổ, nước mắm, muối.

*** Cách làm:**

- Riềng cạo rửa sạch, giã nhỏ. Nghệ rửa sạch, giã nát, cho ít nước sôi vào nhào kỹ, vắt lấy nước.
- Hành rửa sạch, củ thái mỏng, dọc thái khúc dài 2 cm.
- Mẻ, mắm tôm nghiền nhỏ lọc lấy nước, bỏ bã.
- Chân giò thui vàng bì, cạo rửa sạch, chặt miếng to bằng nửa bao diêm, cho mẻ, mắm tôm, nước nghệ, riềng, hành củ, muối, nước mắm vào bóp kỹ, để ngâm khoảng 40 - 45 phút.
- Rau ngổ rửa sạch, vẩy ráo nước.
- Bắc nồi thịt đã tẩm ướp lên bếp đun nhỏ lửa, thỉnh thoảng đảo đều. Khi thịt săn,

ngấm mắm muối cho nước sôi xấp, đậy vung, đun nhỏ lửa để sôi âm ỉ khoảng 2 tiếng. Khi thịt chín mềm, nước còn sền sệt, nếm lại cho vừa ăn, rắc dọc hành. Múc ra bát. Ăn nóng kèm rau ngổ. Ăn bún càng ngon.

*** Yêu cầu:**

Chân giò chín mềm, vị ngon ngọt, thơm mùi riềng mẻ, nước sả có màu vàng nghệ.

9. SƯỜN ƯỚP SẢ ỚT NƯỚNG

*** Nguyên liệu:**

- Sườn lợn: 0,500 kg.
- Sả: 0,050 kg.
- Tỏi: 0,010 kg.
- Đường, mì chính, muối, ớt tươi, than hoa.

*** Cách làm:**

- Sườn rửa sạch, dọc 2 bề, chặt dài 4 - 5 cm. Sả, tỏi, ớt giã nhỏ. Ướp sườn với sả, tỏi, ớt, muối, mì chính, đường khoảng 45 - 50 phút cho ngấm.
- Cho sườn vào vỉ nướng trên than hoa, nhỏ lửa cho sườn chín. Ăn nóng.

*** Yêu cầu:**

- Sườn có màu vàng nâu, bóng, thơm, vị hơi cay, khi ăn thịt róc xương.

10. CHÂN GIÒ BÓ THỎ

*** Nguyên liệu:**

- Chân giò lợn: 1,000 kg. - Thịt vai lợn: 0,200 kg.
- Hành khô: 0,050 kg. - Nấm hương: 0,010 kg.
- Mộc nhĩ: 0,010 kg. - Trứng vịt: 2 quả.

*** Cách làm:**

- Chân giò lợn (chọn chân sau), cạo rửa sạch, lọc xương ra.
- Thịt vai rửa sạch, băm nhỏ.
- Nấm hương, mộc nhĩ, ngâm nước nóng cho nở, rửa sạch cắt bỏ chân, thái chỉ. Hành bóc vỏ, băm nhỏ.
- Trứng đập vào bát đánh đều, đem tráng mỏng, thái chỉ.
- Trộn đều trứng, mộc nhĩ, nấm hương, hành, nước mắm, hạt tiêu cho vừa ăn. Nhồi tất cả vào chân giò, lấy lạt buộc, uốn hình giống con thỏ, xếp vào đĩa to sâu lòng hấp cách thủy cho chín. Lấy ra để nguội, dùng dao sắc thái miếng.

*** Yêu cầu:**

- Chân giò chín mềm, nhát cắt không vỡ nhân, vị vừa, ăn thơm mùi nấm hương, hạt tiêu.

11. CHẢ XƯƠNG SÔNG CUỐN THỊT NƯỚNG

*** Nguyên liệu:**

- Thịt nạc vai lợn: 0,300 kg. - Vừng nước: 0,020 kg.
- Đường: 0,020 kg. - Tỏi: 0,010 kg.
- Hành hoa: 0,020 kg. - Xương sông: 20 lá.
- Nước mắm, muối, chanh, ớt, hạt tiêu.

*** Cách làm:**

- Hành hoa nhặt rửa sạch, thái nhỏ. Tỏi bóc vỏ, đập dập băm nhỏ. Lá xương sông rửa sạch, để ráo nước.

- Thịt lợn rửa sạch băm nhỏ, trộn đều với hành tỏi, cho mắm muối, hạt tiêu và 1 thìa đường, để 20 phút cho thịt ngấm, nặn thành từng viên chả dài 2 đốt ngón tay. Trải lá xương sông lên đĩa, đặt viên chả vào giữa, quấn tròn lại, lấy tăm nhọn xuyên vào chả, dùng cuống lá cài chặt.

- Dùng than hoa, đốt hồng, xếp chả lên vỉ, sau đó nướng, vừa nướng vừa quét vừng nước lên chả. Lật đi lật lại cho chả chín đều. Khi lá sém thì thịt bên trong cũng vừa chín thơm. Xếp chả vào lòng đĩa, cho thêm ít vừng nóng lên. Ăn nóng, chấm nước mắm chanh đường, ớt, hạt tiêu.

*** Yêu cầu:**

- Các viên chả gói đều nhau, không vỡ, không cháy, thịt chín mềm, không khô xác, có mùi thơm đặc trưng.

12. CHÂN GIÒ QUAY GIÒN BÌ

*** Nguyên liệu:**

- Chân giò lợn: 0,600 kg. - Mỡ nước: 0,030 kg.
- Mạch nha: 0,020 kg. - Húng lìu: 0,002 kg.

- *Hạt tiêu: 0,001 kg.*
- *Nước mắm, muối, giấm.*

*** Cách làm:**

- Chân giò cao, sạch rửa kỹ, bỏ vào nồi đổ ngập nước luộc chín tái, (không luộc chín hẳn) vớt ra để bốc hết hơi. Dùng kim to châm đều lên mặt lớp bì, xát muối, ướp 15 phút cho bì mềm.

- Ướp xong bên ngoài bì, dùng dao xẻ đôi bắp thịt, xát húng lủi và muối vào trong, ướp tiếp 15 phút nữa.

- Mạch nha hoà với nước thành dạng sền sệt.

- Cho mỡ vào chảo đun nóng già. Bỏ chân giò đã ướp vào rán, bì sẽ xốp giòn. Khi bì vàng đều thì lấy ra, quét nước mạch nha vào khắp ngoài bì, cho vào rán lại, đun nhỏ lửa, khi thấy bì có màu đỏ đậm là được. Chặt cạn mỡ, rắc thêm húng lủi, om tiếp 5 phút cho ngấm. Lấy ra để nguội. Chặt thành miếng vừa ăn, xếp vào đĩa, rắc hạt tiêu lên trên, ăn kèm với hành kiệu muối chua, chấm nước mắm chua cay.

*** Yêu cầu:**

- Bì có màu đỏ đậm và bóng, giòn xốp, thịt béo ngọt, có mùi thơm của húng lủi. (Nếu không có mạch nha thì dùng đường thay cũng được).

13. THỊT VIÊN NẤU THẢ

*** Nguyên liệu:**

- *Thịt lợn nạc: 0,200 kg.* - *Mỡ khố: 0,050 kg.*
- *Mỡ nước: 0,020 kg.* - *Tôm khô: 0,010 kg.*
- *Hành the: 0,002 kg.* - *Hành khô: 0,030 kg.*
- *Hành hoa: 0,020 kg.* - *Trứng gà: 1 quả.*
- *Nước mắm, muối, hạt tiêu, mì chính, rau mùi.*

*** Cách làm:**

- Thịt và mỡ rửa sạch, để ráo, thái mỏng, bỏ vào cối giã nhuyễn, cho ít nước mắm, muối, hạt tiêu và hành the vào trộn đều, đập trứng vào, dùng chày giã nhẹ cho thịt ngấm gia vị và quánh mịn. Xúc từng thìa, viên tròn như quả nhãn.
- Xếp các viên vào vỉ, hấp cách thủy cho thịt chín lớp ngoài, lấy ra để nguội.
- Hành củ bóc vỏ đập dập, hành hoa rửa sạch thái nhỏ.
- Tôm bóc nõn, vỏ và đầu cho vào cối giã nhỏ, lọc lấy nước.
- Cho mỡ vào nồi đun nóng già, bỏ hành củ vào phi thơm, đổ một bát nước đun sôi rồi đổ nước lọc tôm vào đun tiếp, cho tôm nõn vào đun sôi, nêm vừa mắm muối. Khi tôm nõn mềm thì cho thịt viên vào, đun chừng 15 phút là được. Bắc nồi ra cho mì chính, hành hoa, sau đó múc vào bát to, rắc rau mùi, hạt tiêu lên trên. Ăn nóng.

*** Yêu cầu:**

- Các viên thịt tròn đều nhau, không vỡ nát, ăn giòn ngon ngọt, nước đậm, thơm mùi hành, hạt tiêu.

14. THỊT NHỒI MĂNG CỦ

*** Nguyên liệu:**

- Thịt lợn mỡ: 0,200 kg. - Măng củ: 0,350 kg.
- Nấm hương: 0,010 kg. - Mỡ nước: 0,030 kg.
- Miến: 0,030 kg. - Tỏi khô: 0,010 kg.
- Hành hoa: 0,030 kg. - Trứng vịt: 1 quả.
- Nước mắm, muối, mì chính, hạt tiêu.

*** Cách làm:**

- Thịt lợn rửa sạch, băm nhỏ, rắc hạt tiêu, ướp mắm muối, để 15 phút cho ngấm.

- Măng bóc bỏ vỏ cứng, gọt nhẵn đầu củ, lấy dao nhọn khoét rỗng ruột, bỏ măng vào nồi đồ ngập nước rắc ít muối, đun 15 phút. Làm như vậy vài lần cho măng ra hết nước đắng, sau đó vớt măng ra để nguội. Ruột măng băm nhỏ.

- Nấm hương ngâm nước cho nở, rửa sạch thái sợi chỉ. Miến ngâm mềm cắt khúc 3 - 4 cm.

- Đập trứng ra bát, đánh nổi bọt, cho ít muối, mắm quấy đều. Hành rửa sạch, củ đập dập, dọc thái khúc 3 - 4 cm để riêng. Tỏi bóc vỏ, đập dập.

Thịt, nấm, miến, trứng, tỏi, ruột măng trộn đều nhau, nêm vừa nước mắm, sau đó đem nhồi đầy vào chỗ rỗng đã khoét trong củ măng. Khi nhồi, dùng thìa ấn cho chặt.

- Bỏ mỡ vào nồi, đun nóng già, phi hành củ cho vàng thơm, chế vào 2 thìa nước mắm, hai bát nước sôi, xếp măng đã nhồi nhân vào, đậy kín vung, đun sôi. Vặn nhỏ bếp cho sôi lăn tăn, thỉnh thoảng đảo măng cho ngấm đều gia vị. Đun khoảng 1 giờ là măng chín. Gắp măng ra bát để riêng, rồi cho dọc hành, mì chính vào nước om măng đảo đều, sau đó bắc ra.

- Cắt măng thành từng khoanh dày bằng đốt ngón tay xếp quanh lòng đĩa to, mức nước măng rưới lên, rắc hạt tiêu.

*** Yêu cầu:**

- Nhân nhồi chặt. Khi thái, các khoanh măng không bị vỡ nhân. Vị ngon ngọt, đậm, thơm mùi nấm hương.

15. MĂNG TƯƠI NẤU SƯỜN

*** Nguyên liệu:**

- Măng tươi: 0,200 kg - Sườn dẻ: 0,200 kg
- Hành hoa: 0,020 kg - Mỡ nước: 0,020 kg
- Nước mắm, muối, ớt.

*** Cách làm:**

- Sườn lợn rửa sạch, dọc 2 dẻ một, chặt miếng 3 cm.
- Măng tươi bóc vỏ, thái miếng mỏng, đem luộc, sau đó rửa lại bằng nước lạnh, để ráo.
- Hành hoa rửa sạch, củ thái miếng, dọc cắt khúc, để riêng.
- Cho mỡ vào chảo phi thơm hành củ, cho măng và sườn vào đảo đều, nêm mắm muối vừa miệng.

Cho nước vào đun nhỏ lửa, để sôi âm ỉ cho măng và sườn chín mềm (thịt róc xương). Bắc ra cho dọc hành vào, múc ra bát to. Ăn nóng.

*** Yêu cầu:**

- Sườn và măng chín mềm, thơm ngọt, nước đủ dùng.

16. CÀ CHUA NHỒI THỊT RÁN

*** Nguyên liệu:**

- Thịt nạc vai: 0,500 kg. - Mỡ nước: 0,100 kg.
- Cà chua: 10 quả. - Hành hoa: 0,050 kg.
- Nước mắm, muối, hạt tiêu, rau mùi.

*** Cách làm:**

Chọn cà chua hồng, tròn đều rửa sạch, cắt đôi bỏ hạt, ruột lấy ra để riêng. Hành hoa

rửa sạch, thái nhỏ, củ để riêng. Rau mùi rửa sạch, vẩy ráo nước.

- Thịt rửa sạch băm nhỏ trộn đều với hành hoa, nước mắm. Dùng thìa xúc thịt nhồi đầy nửa quả cà chua.

- Cho mỡ vào chảo đun sôi, thả cà chua đã nhồi thịt vào rán chín, gấp ra, bày vào đĩa sâu lòng.

- Bỏ hành củ vào chảo phi thơm, cho ruột cà chua vào xào chín, cho vừa nước mắm, rưới lên đĩa cà chua nhồi thịt, rắc hạt tiêu, rau mùi lên trên. Ăn nóng.

*** Yêu cầu:**

- Cà chua rán sém vàng 2 mặt, thịt chín mềm, vị ngọt dịu, nước sốt đậm vừa ăn.

*** Chú ý:**

Rán sém vàng mặt cà chua trước, sau đó lật mặt thịt rán kỹ, thịt chín, cà chua không bị nát.

17. TIM GAN XÀO XỐT

*** Nguyên liệu:**

- Gan lợn: 0,150 kg. - Tim lợn: 0,150 kg.
- Cà chua: 0,300 kg. - Mỡ nước: 0,050 kg.
- Hành tây: 0,200 kg. - Cần tây: 0,300 kg.
- Tỏi khô: 0,010 kg. - Nước mắm, muối, hạt tiêu

*** Cách làm:**

Tim lợn rửa sạch, thái miếng mỏng ngang thớ, gan thái dày gấp đôi miếng tim. Để

riêng hai thứ, ướp mắm muối, hạt tiêu, để 15 phút cho ngấm.

- Cần tây rửa sạch, tách từng nhánh, đập dập cuống, cắt khúc 3 cm. Hành tây bóc vỏ, rửa sạch bỏ theo dọc củ, tách rời từng lớp củ thành miếng nhỏ vừa. Tỏi bóc vỏ, đập dập.

- Cà chua rửa sạch, cắt ngang quả, bỏ hạt, thái mỏng xào chín nhuyển cho mắm muối vừa ăn, xúc ra bát.

- Cho mỡ vào chảo đun nóng già, cho tỏi vào phi thơm, cho tim vào đảo đều chín tái, cho tiếp gan vào đảo lần. Khi tim gan vừa chín tới, cho hành tây vào, đảo đều tay, khi miếng hành tây hơi trong thì rưới sốt cà chua vào đảo tiếp, sau đó đổ cần tây vào đảo chín tái. Xúc ra đĩa, rắc hạt tiêu, ăn nóng.

*** Yêu cầu:**

- Hành chín tới, cần chín tái, tim gan chín mềm, đĩa xào hơi sánh, màu sắc đẹp.

18. BÓNG BÌ XÀO HỖN HỢP

*** Nguyên liệu:**

- Bóng bì: 0,100 kg. - Thịt nạc vai: 0,200 kg.

- Mỡ nước: 0,100 kg. - Bột đao: 0,020 kg.

- Gừng: 0,020 kg. - Cần tây: 0,150 kg.

- Tỏi tây: 0,150 kg. - Hành khô: 0,050 kg.

- Su hào: 0,300 kg. - Cà rốt: 0,100 kg.

- Đậu Hà Lan: 0,100 kg. - Rượu trắng: 0,050 lít.

- Rau mùi, muối, nước mắm, ớt, hạt tiêu.

*** Cách làm:**

- Bóng bì chọn loại trắng, nở đều, ngâm nước gạo 2 giờ, vớt ra rửa lại nhiều lần cho sạch, cắt miếng 3 x 4 cm, ép nhẹ cho ra hết nước.

- Gừng rửa sạch giã nhỏ, vắt lấy nước hoà với rượu rưới vào bóng bì, bóp nhẹ, vắt ráo

nước xong, ngâm bóng bì vào ít nước đã cho gia vị vừa ăn, để 10 - 20 phút cho ngấm.

- Thịt rửa sạch thái miếng mỏng, ngang thớ, to bản bằng miếng bóng, rồi ướp ít nước mắm, hạt tiêu, bột đao, để 15 phút cho ngấm.

- Hành khô bóc vỏ, rửa sạch, thái mỏng.

- Cà rốt, su hào gọt vỏ, rửa sạch, thái mỏng.

- Cần, tỏi tây bỏ phần già, rửa sạch, tỏi cắt khúc dài 3 cm, chẻ mỏng, cần đập dập cho mềm, cắt dài 3 cm.

- Đậu Hà Lan tước bỏ xơ, rửa sạch, để ráo.

- Cho một nửa mỡ vào chảo, đun nóng già, bỏ một nửa hành vào phi thơm, cho thịt vào xào chín, cho tiếp bóng vào đảo lần, cho mắm muối vừa ăn, xúc ra bát.

- Cho nốt mỡ vào chảo, cho số hành còn lại vào phi thơm, bỏ su hào, cà rốt vào đảo đều, cho mắm, muối và ít nước vào xào ngấm, xong bỏ đậu Hà Lan vào xào lần.

Khi su hào, cà rốt, đậu đã chín tới, hoà bột đao với ít nước đổ vào. Khi bột chín cho tiếp cần, tỏi tây, thịt đã xào chín vào xào lần. Nêm thấy vừa ăn bắc ra, xúc ra đĩa to, rắc hạt tiêu, rau mùi lên trên, ăn nóng kèm ớt tươi.

*** Yêu cầu:**

- Thịt chín mềm, bóng chín giòn, không vụn nát, các loại rau chín tới không nhũn, màu sắc đẹp, dậy mùi thơm.

19. THĂN LỢN CUỘN LẠP XƯỜNG

*** Nguyên liệu: (10 suất).**

- Thăn lợn: 1,200 kg. - Lạp xưởng: 0,300 kg.

- Mỡ nước: 0,200 kg. - Hạt tiêu: 0,002 kg.

- Mì chính: 0,005 kg. - Nước mắm: 0,010 lít.

- *Muối: 0,010 kg.*

*** *Cách làm***

- Thăn lợn rửa sạch, thái mỏng to bản, ướp hạt tiêu, muối, mắm, mì chính, để 15 phút cho ngấm.

- Lọ xường cật bỏ 2 đầu, để nguyên thối.

- Trải miếng thăn lợn, đặt miếng lọ xường vào giữa, cuộn tròn lại, dùng dây gai buộc chặt. Sau đó bỏ vào chảo mỡ sôi, chảo cho vàng xung quanh, lấy ra xếp vào khay, để vào lò cho chín mềm.

Tháo dây, thái khoanh mỏng, bày ra đĩa, ăn kèm dưa góp.

*** *Yêu cầu:***

- Cuộn phải tròn, đều miếng, màu vàng đều, vị đậm đà.

20. LỢN SỮA QUAY

*** *Nguyên liệu:***

- *Lợn sữa 1 con: 5,00 kg.* - *Húng lìu: 0,100 kg.*

- *Mạch nha: 0,050 kg.* - *Hạt tiêu: 0,005 kg.*

- *Đường: 0,050 kg.* - *Nước mắm: 0,010 lít.*

- *Muối: 0,010 kg.* - *Hành khô: 0,200 kg.*

- *Tỏi khô: 0,050 kg.* - *Chanh: 3 quả.*

- *Ớt tươi: 3 quả.*

*** *Cách làm:***

- Chọc tiết lợn (cho chết hẳn) đem nhúng vào nước, khoảng 70°C dùng tay tuốt cho sạch lông (hạn chế dùng dao) rửa sạch, mổ phanh từ cổ họng xuống dưới nội tạng, thấm khô.

Hành, tỏi, khô bóc vỏ, băm nhỏ, trộn lẫn với hạt tiêu, muối, đường, húng lìu, xát vào bụng lợn, để 1 giờ cho ngấm gia vị.

- Dùng xiên, xiên lợn từ dưới hai chân sau qua vai (phía bụng) không để xây xát da lợn. Lật úp lợn xuống, giội qua nước sôi lên da lợn, để khô, sau đó quết nha.

- Pha nha: Cứ một thìa mạch nha pha với bốn thìa nước sôi, dùng chổi lông gà quét nha lên da lợn để khô (có thể quét vài lần).

- Đốt than hoa cho hồng, đặt lợn lên quay khoảng 1 giờ, làm chín phía bụng trước. Khi quay, nếu da lợn bị phồng, cần lấy que vót nhọn xăm nhẹ tay cho hơi thoát ra (chú ý quay cho đều tay). Để nguội, chặt bày vào đĩa, ăn kèm bánh cuốn chay chấm hạt tiêu, muối, đường, chanh, húng lìu.

21. ĐẬU PHỤ NHỒI THỊT, OM CÀ CHUA

*** *Nguyên liệu:***

- Đậu phụ: 1,000 kg - Thịt nạc vai: 0,300 kg

- Cà chua: 0,200 kg - Mỡ nước: 0,050 kg

- Hành hoa: 0,030 kg - Mộc nhĩ: 0,005 kg

- Nước mắm, muối, hạt tiêu, rau mùi.

*** *Cách làm:***

- Mộc nhĩ ngâm nước nóng cho nở, rửa sạch, băm nhỏ.

- Cà chua rửa sạch cắt đôi bỏ hạt, thái nhỏ.

- Hành hoa rửa sạch củ thái nhỏ, dục thái khúc để riêng.

- Rau mùi nhặt rửa sạch, vẩy ráo nước.
- Thịt lợn rửa sạch, để ráo, băm nhỏ, trộn đều với hành mộc nhĩ, mắm, muối, hạt tiêu.
- Đậu phụ rửa sạch, thái miếng to bằng bao diêm, đem rán vàng hai mặt, gấp ra để nguội, lấy mũi dao nhọn tách ở cạnh miếng đậu, nhồi thịt đã trộn ướp vào.
- Phi hành củ cho thơm, cho cà chua vào xào chín. Đổ ít nước vào đun sôi, cho tiếp đậu đã nhồi thịt vào, cho mắm muối vừa ăn. Đậy vung đun nhỏ lửa, om đậu chín mềm, cho dọc hành vào. Bắc ra bày đậu lên đĩa, rắc rau mùi lên trên. Ăn nóng.

*** Yêu cầu:**

Đậu, thịt chín mềm, thịt không nhão, nước ít và sánh có màu hồng.

22. MỘC ĐÔNG

*** Nguyên liệu:**

- Thịt lợn nạc: 0,500 kg. - Bì lợn: 1,000 kg.
- Mì chính: 0,005 kg. - Mắm, muối, hạt tiêu.

*** Cách làm:**

- Bì lợn cạo rửa sạch, lấy 150 g thái nhỏ, số còn lại thái miếng 1,5 x 3 cm.
- Thịt nạc rửa sạch, lọc hết bạc nhac, thái mỏng, cho vào cối giã nhuyễn. Sau đó trộn đều với bì lợn đã thái nhỏ, cho mắm muối, mì chính, vê thành từng viên mộc to bằng quả mận.
- Đun sôi nước, thả các viên mộc vào luộc chín, khi thấy bì trong thì vớt ra, xếp mỗi bát 4 - 6 viên. Số bì thái miếng bỏ vào nước dùng ninh kỹ 1 giờ, vớt bì ra, cho muối, nước mắm, mì chính vào nước dùng cho vừa ăn, cho nước sôi lại, múc nước vào từng bát cho ngập các viên mộc để qua đêm (Mùa lạnh mộc sẽ đông chắc lại). Khi ăn, lấy dao khoét

xung quanh bát cho mọc long ra, úp lên đĩa, rắc hạt tiêu, dùng thìa xấn ra ăn.

*** Yêu cầu:**

Viên mọc đều nhau, không vỡ nát, chín mềm ăn ngon không bã, nước mọc trong, đông chắc, không vữa, vị ngọt mát, mắm muối vừa ăn.

23. CHẢ THỊT NƯỚNG RIỀNG MẺ

*** Nguyên liệu:**

- Thịt nạc lẫn mỡ: 0,300 kg. - Riềng: 0,020 kg.

- Mỡ nước: 0,020 kg. - Đường: 0,030 kg.

- Mắm tôm: 0,020 kg. - Mẻ chua: 1 thìa.

- Nghệ: 0,020 kg. - Hành hoa: 0,030 kg.

- Tỏi tươi: 0,020 kg. - Ớt: 1 quả.

- Nước mắm, muối, lá hẹ. - Rau thơm, rau ngổ.

*** Cách làm:**

- Thịt rửa sạch, thái miếng (bề ngang 3 cm, dày 0,3 cm), rắc ít muối, bóp đều.

- Mẻ, mắm tôm lọc lấy nước đặc, bỏ bã.

- Riềng, nghệ cạo vỏ, rửa sạch giã nhỏ.

- Hành rửa sạch, củ thái mỏng, dọc thái khúc 2 cm. Các loại rau thơm rửa sạch để ráo

nước.

- Cho riềng, nghệ vào thịt, bóp kỹ cho ngấm, sau đó rưới nước mẻ, mắm tôm, nước mắm, 1 thìa đường trộn đều, ướp, để 15 phút.

- Dùng than củi đốt cháy hồng, xếp thịt đã ướp tẩm vào vỉ lưới thép, cặp lại, đem nướng lên trên than hoa, vừa nướng vừa quạt cho than hồng, khói bay, lật trở hai mặt cho thịt chín. Gỡ thịt, bày vào đĩa.

- Cho mỡ vào chảo đun nóng già, bỏ hành củ vào phi thơm, bỏ dọc hành vào đảo qua, sau đó múc rưới lên đĩa chả.

- Ăn nóng kèm lá hẹ, tỏi tươi, rau thơm, chấm nước mắm pha đường, giấm, tỏi, ớt.

*** Yêu cầu:**

- Chả nướng chín vàng đều, không cháy khét, ngấm đậm các gia vị, dậy mùi thơm đặc trưng.

*** Ghi chú:**

Khi nướng, múc nước màu và gia vị đọng dưới bát thịt ướp quét đều lên chả, nướng khô lại quét tiếp 2 - 3 lần cho thịt ngấm kỹ gia vị, miếng chả sẽ đậm đà và ngon hơn.

24. TIM LỢN HẤP

*** Nguyên liệu:**

- Tim lợn: 1 quả. - Trứng gà: 2 quả.

- Mỡ nước: 0,030 kg. - Miến: 0,030 kg.

- Đường: 0,010 kg. - Bột tẻ: 0,015 kg.

- Giấm: 0,010 lít. - Hành khô: 0,050 kg.

- Hành hoa: 0,020 kg. - Rau mùi; 0,020 kg.

- Nước mắm, muối, hạt tiêu.

*** Cách làm:**

- Tim lợn làm sạch, khía gần cuống tim (cách 2 cm), từ chỗ khía dùng mũi dao lách vào khoét lấy lớp thịt bên trong quả tim cho rộng lòng, xoa giấm để 5 - 6 phút. Xát muối khắp bên trong lẫn bên ngoài ướp 15 phút. Thịt khoét ra đem băm nhỏ.

- Miến ngâm nở mềm, cắt khúc dài 3 cm. Hành khô bóc vỏ đập dập, băm nhỏ. Trứng gà đánh vào bát nổi bọt. Đem tất cả trộn đều với thịt tim đã băm, rắc bột tẻ (hoặc bột mì) vào nhào nhuyễn, cho hạt tiêu, nước mắm, muối vừa miệng, đem nhồi chặt vào lòng quả tim, úp miệng nắp cuống tim lại và dùng lạt nhỏ buộc chằng chéo để giữ.

- Hành hoa nhặt rửa sạch, cắt khúc 2 cm, rau mùi nhặt rửa sạch để ráo.

- Cho mỡ vào chảo đun nóng già, phi thơm hành, cho 1/2 thìa nước mắm, đường đun sôi. Bỏ tim đã nhồi vào ngăn cấp đông, rưới nước màu lên, đặt nắp đun cách thủy 60 - 90 phút là được. Lấy tim ra, cho hành hoa vào đảo qua, bắc ra. Cắt tim thành các khoanh vừa ăn, rắc hạt tiêu, rau mùi lên trên, ăn nóng.

*** Yêu cầu:**

- Món ăn chín mềm, các khoanh cắt không vỡ nhân, vị vừa ăn, thơm mùi hành, hạt tiêu.

25. SƯỜN RANG

*** Nguyên liệu:**

- Sườn lợn: 0,500 kg. - Mỡ nước: 0,020 kg.

- Hành hoa: 0,020 kg. - Đường: 0,030 kg.

- Nước mắm, muối, hạt tiêu.

*** Cách làm:**

- Sườn rửa sạch, rọc 2 dẻ một, chặt miếng dài 3 cm.

- Hành hoa nhặt rửa sạch, củ thái mỏng, dọc cắt khúc để riêng.

- Cho mỡ vào chảo đun nóng già, bỏ củ hành vào phi thơm, đổ sườn vào rang. Cho muối và đường vào đảo đều cho ngấm, rồi cho tiếp nước mắm (liệu vừa ăn) và một ít nước vào đảo đều, đẩy vung lại, đun nhỏ lửa. Khi thấy nước cạn, sườn róc xương thì cho dọc hành vào đảo đều, xúc ra đĩa, rắc hạt tiêu lên trên.

*** Yêu cầu:**

- Sườn chín mềm, thịt róc xương, vị ngọt mặn, nước sánh béo.

*** Chú ý:**

Cần đẩy vung và đun nhỏ lửa sườn mới mềm và ngấm gia vị.

26. SU HÀO XÀO THỊT LỢN

*** Nguyên liệu:**

- Su hào: 1,000 kg. - Thịt lợn nạc: 0,200 kg.

- Mỡ nước: 0,070 kg. - Bột đao: 0,010 kg.

- Đậu Hà Lan: 0,050 kg. - Cà rốt: 0,050 kg.

- Nước mắm, muối, hạt tiêu, hành hoa, rau mùi.

*** Cách làm:**

- Su hào, cà rốt gọt vỏ, rửa sạch thái mỏng hình chữ nhật.

- Đậu Hà Lan tước xơ, rửa sạch.

- Thịt rửa sạch thái mỏng to bản, ngang thớ ướp nước mắm, bột đao.

- Hành hoa nhật rửa sạch, củ thái mỏng, dọc cắt khúc để riêng.

- Rau mùi nhật rửa sạch, để ráo nước.

- Phi thơm hành củ, cho thịt vào xào chín, múc ra bát.

- Cho mỡ vào chảo, bỏ đậu, su hào, cà rốt vào xào, cho mắm muối. Khi gần chín, đổ

thịt, dọc hành vào, đảo đều, xúc ra đĩa, rắc hạt tiêu, rau mùi lên trên, ăn nóng.

*** Yêu cầu:**

- Thịt chín mềm, các loại rau chín tới, món xào ít nước, hơi sánh.

27. CANH SƯỜN BUNG DỌC MỪNG

*** Nguyên liệu:**

- Sườn lợn: 1,000 kg. - Dọc mừng: 0,600 kg.
- Cà chua: 0,200 kg. - Mỡ nước: 0,050 kg.
- Hạt tiêu: 0,002 kg. - Hành hoa: 0,100 kg.
- Hành tỏi khô: 0,050 kg. - Nghệ: 0,020 kg.
- Muối: 0,010 kg. - Nước mắm: 0,010 lít.
- Mì chính: 0,010 kg.

*** Cách làm:**

- Dọc mừng tước bỏ xơ, thái vát, rắc muối để 20 phút vớt kỹ, rửa nhiều lần để ăn không ngứa.

- Sườn lợn chặt miếng, ướp tiêu, muối, hành tỏi nước mắm, nước nghệ để ngấm. Hành tỏi phi thơm, cho sườn vào xào săn cùng vài lát cà chua, cho sườn vào xoong, cho nước, ninh nhỏ lửa cho chín mềm. Khi sườn nhừ cho tiếp dọc mừng, cà chua thái miếng cau, đun sôi kỹ, cho nước mắm, mì chính, hành hoa cắt khúc, ăn nóng, thường ăn kèm bún.

*** Yêu cầu:**

- Sườn nhừ, dọc mùng giòn, ăn không ngứa, nước canh trong, màu vàng nghệ, ngọt.

28. CHÂN GIÒ QUAY HẦM NẤM

*** Nguyên liệu:**

- Chân giò lợn 1 chiếc: 1,000 kg. - Nấm hương: 0,250 kg.
- Rau chân vịt: 0,150 kg. - Mỡ lợn: 1,000 kg.
- Hành: 0,025 kg. - Đường: 0,015 kg.
- Mì chính: 0,030 kg.
- Rượu vang, gừng 1 miếng nhỏ.

*** Cách làm:**

- Chân giò làm sạch, nhúng qua nước sôi, hầm trong nồi đất với 1500 g nước + rượu vang + hành + gừng. Vớt bỏ váng, dậy vung, đun nhỏ lửa. Khi thịt nhừ, lấy ra, để ráo nước. Nấm hương rửa sạch cho vào nồi canh trên đun sôi, bắc ra.

- Chân giò cho tiếp vào chảo nhiều mỡ, rán giòn. Lấy ra nhúng vào nước đun sôi để nguội. Khi da bên ngoài co lại, vớt ra, rạch vài nhát dao dọc chân giò. Cho chân giò vào nồi canh trên. Cho xì dầu, đường trắng đun cho thơm, rắc rau chân vịt xung quanh chân giò. Đun sôi, cho mì chính, muối vừa miệng.

*** Yêu cầu:**

- Thịt chín, ngấm gia vị, không nát.

29. MÓNG GIÒ HẦM

*** Nguyên liệu:**

- Móng giò lợn: 1,000 kg. - Nấm: 0,100 kg.
- Đậu trắng hạt: 0,250 kg. - Hành: 0,050 kg.
- Rượu vang: 0,002 kg. - Gừng: 1 miếng.
- Muối, mì chính.

*** Cách làm:**

- Đậu rửa sạch, ngâm nước ấm cho mềm.
- Móng giò rửa sạch, chẻ đôi nhúng qua nước sôi, vớt ra rửa sạch cho vào nồi đất cùng 1 lít nước và gừng, hành, rượu đun nhừ, vớt xương ra. Cho đậu xuống đáy nồi; đun nhỏ lửa cho đậu chín nhừ, cho mì chính, mắm vừa miệng.

*** Yêu cầu:**

- Thịt thơm, nhừ, có hương vị đặc biệt.
- Khi ăn, ăn kèm nước gừng, mắm tôm, dầu vừng.

30. MỘC NƯỚC

*** Nguyên liệu:**

- Thịt lợn nạc: 0,200 kg. - Sườn lợn: 0,200 kg.
- Tôm khô: 0,100 kg. - Miến: 0,030 kg.
- Mộc nhĩ: 0,020 kg. - Hành khô: 0,020 kg.
- Hành hoa: 0,030 kg. - Rau mùi: 0,020 kg.
- Nước mắm, muối, hạt tiêu, mì chính.

*** Cách làm:**

- Thịt lợn nạc rửa sạch, thái mỏng, cho vào cối giã nhỏ cho nhuyễn; cho mắm, muối, hạt tiêu trộn đều, để 15 phút cho ngấm.
- Mộc nhĩ ngâm nước nóng cho nở, rửa sạch, cắt bỏ chân, thái chỉ. Miến ngâm nước cho mềm, vớt ra để ráo, cắt khúc 2 cm.
- Tôm ngâm nước cho mềm, vớt ra để ráo, giã nhỏ.
- Hành củ bóc vỏ, đập dập, thái nhỏ, hành hoa nhặt sạch, thái nhỏ, rau mùi rửa sạch để ráo nước, thái khúc ngắn.
- Cho mộc nhĩ, hành củ, miến và nửa số tôm vào chảo đều với thịt rồi viên thành viên tròn dẹt như viên bánh chay.
- Sườn lợn rửa sạch, chặt miếng bằng nửa bao diêm, ướp hành củ mắm muối, để 15 phút cho ngấm.
- Cho hơn một bát nước tọ cùng với sườn lợn đã tẩm ướp vào nồi ninh cho xương chín mềm, khi sôi hớt bỏ bọt để nước dùng trong. Cho nốt số tôm còn lại vào nồi. Cho vừa mắm muối đun sôi thêm 15 phút vớt sườn ra (để dùng vào việc khác) rồi cho các viên

mọc vào nấu. Đun nhỏ lửa để sôi lăn tăn 30 phút, cho mì chính, mắm muối vừa ăn. Múc các viên mọc vào bát, rắc hành hoa, rau mùi lên trên và mức nước dùng giội ngập các viên mọc, rắc hạt tiêu, ăn nóng.

*** Yêu cầu:**

- Viên mọc đều nhau, không vỡ nát, chín mềm, ăn ngọt đậm, nước dùng trong.

31. CHẢ CHÌA

*** Nguyên liệu:**

- Sườn lợn: 0,500 kg. - Mỡ nước: 0,050 kg.
- Đường: 0,020 kg. - Húng lìu: 0,002 kg.
- Hạt tiêu, muối, tỏi, xì dầu.

*** Cách làm:**

- Tỏi bóc vỏ, giã nhuyễn, trộn với húng lìu và ít muối.
- Sườn lợn rửa sạch, lọc thịt từ trên xuống đến đầu sụn lấy sống dao dần nhẹ cho thịt mềm, giập thớ và chặt bỏ bớt đoạn xương cứng (để chả dài 7 - 8 cm), rồi xát hỗn hợp tỏi, húng lìu đều vào thịt, ướp 15 phút, xong nhúng vào xì dầu đã hoà đường. Tắm ướp xong, đem cuộn thịt ở đầu sụn lại, lấy sợi lạt nhỏ buộc lại.
- Cho mỡ vào chảo đun nóng già, bỏ chả vào rán đun lửa nhỏ cho chả chín vàng, rán đều hai mặt, mức nước ở chảo rưới đều vào chả. Rán xong, dùng mũi kéo bấm bỏ lạt buộc. Gấp chả vào đĩa, ăn nguội, kèm dưa góp. Rắc ít hạt tiêu vào cho có mùi thơm.

*** Yêu cầu:**

- Các miếng chả đều nhau, có màu vàng nâu, thịt róc xương, không nát, mùi thơm, vị đậm.

*** Chú ý:**

Nếu không có xì dầu thì thay bằng nước mắm cũng được.

32. CHÂN GIÒ RÚT XƯƠNG

*** Nguyên liệu:**

- Chân giò: 1,500 kg. - Thịt nạc đùi: 0,150 kg.
- Bì lợn: 0,200 kg. - Mỡ phân: 0,100 kg.
- Hành củ: 0,050 kg. - Tỏi: 0,010 kg.
- Rượu thơm: 0,050 lít.- Dầu vừng: 0,010 lít.
- Xì dầu, đường, muối, mì chính, hạt tiêu xay và hạt tiêu sọ.

*** Cách làm:**

- Hành bóc vỏ, băm nhỏ, hạt tiêu sọ rang khô.
- Tỏi bóc vỏ già nhuyển.
- Mỡ phân luộc sơ qua, thái hạt lựu, rắc ít muối, đường, để nơi thoáng gió 30 phút cho mỡ trong.
- Thịt nạc đùi làm sạch, thái hạt lựu.
- Bì lợn cạo rửa sạch, luộc chín, thái mỏng.
- Chân giò chọn 1 cái to, nên dùng chân trước (Có nhiều thịt hơn). Cạo rửa sạch, rút xương. Bắt đầu luồn dao nhỏ từ mép, chặt đến móng, chặt xương ở chân giò ra, lột từ từ cho xương và da rời nhau. Chừa da và mỡ lại, lọc thịt dính ở xương ra, thái hạt lựu như thịt nạc đùi. Ướp chân giò với hành tỏi băm nhỏ, muối đường, mì chính, hạt tiêu, dầu vừng, để 30 phút cho ngấm.
- Trộn đều bì, mỡ phân, thịt nạc đùi, thịt chân giò, thêm chút muối, đường, hạt tiêu, mì chính, xì dầu, hành tỏi, hạt tiêu sọ, rượu thơm (Vừa miệng là được). Độn hỗn hợp này vào chân giò (không làm chặt quá, vì khi hấp, thịt nở dễ vỡ), dùng kim chỉ khâu kín lại

và lấy kim châm đều lên chân giò. Dùng mảnh vải sạch bọc xung quanh chân giò, đem hấp khoảng 2 tiếng là chín. Khi hấp để lửa vừa, hấp khoảng 20 phút thì xả hơi để chân giò không bị vỡ.

- Chân giò chín lấy ra để nguội, cho vào tủ lạnh (hoặc để nơi thoáng mát) hôm sau lấy ra thái thành từng lát dày 0,5 cm, xếp vào đĩa to, ăn nguội. Món này thường ăn kèm với củ kiệu hoặc các loại rau quả muối chua khác.

*** Yêu cầu:**

- Thịt chân giò mềm, các lát cắt không vỡ nhân, thơm ngon, vị vừa ăn.

*** Chú ý:**

- Nếu bì lợn dày quá, khó khô, thì nhúng chỗ cần khô vào nước sôi để khô dễ.

33. SƯỜN NƯỚNG TẮM NƯỚC DỪA

*** Nguyên liệu:**

- Sườn lợn: 0,400 kg. - Dừa nạo sợi: 0,100 kg.

- Đường: 0,020 kg. - Rau mùi: 0,030 kg.

- Sả: 1 củ. - Tỏi: 1 củ.

- Nước mắm, muối, tương ớt, giấm, ớt, rau muống.

*** Cách làm:**

- Sườn lợn rửa sạch, để ráo, chặt miếng bằng bao diêm, dùng sống dao đập dập xương, nhúng qua vào giấm.

- Sả làm sạch, băm giã nhuyễn trộn muối, nước mắm, đường xát lên từng miếng sườn, ướp 15 phút cho ngấm.
 - Dừa cho ít nước nóng nhào kỹ, vắt lấy nước cốt, bã để riêng.
 - Dùng than hoa đốt cháy hồng, gấp sườn tắm nước cốt dừa xếp vào vỉ nướng. Vừa nướng vừa quạt nhẹ tay cho than hồng đều và bật khói. Nướng vàng đều cả 2 mặt, sau đó lại tắm nước dừa, nướng lại lần nữa cho thịt giòn, gấp ra đĩa để riêng.
 - Rau muống nhặt bỏ bớt lá, rửa sạch chẻ nhỏ, rau mùi, rau thơm nhặt rửa sạch, vẩy ráo nước. Tỏi bóc vỏ, giã nhuyễn với ớt, hoà với đường, giấm, nước mắm.
 - Làm ruốc bông dừa: Rắc vào bã dừa ít muối ăn, bỏ vào chảo, rang cho khô vàng, xúc ra đĩa để riêng.
 - Làm nước chấm sườn: Nước dừa sau khi tắm sườn nướng, còn lại, đem hoà với vài thìa nước mắm, 1 thìa tương ớt, bắc lên bếp đun sôi, múc ra bát, để nguội.
 - Ăn sườn nướng kèm ruốc dừa, rau muống chẻ, rau mùi và rưới thêm ít nước chấm. Nếu ăn với bún càng ngon.
- * Yêu cầu:**
- Thịt sườn chín giòn, vàng đều, không khét, dậy mùi thơm, các vị chua cay mặn ngọt vừa miệng.

34. NẤM ĐẮP GIÒ

*** Nguyên liệu:**

- Giò lụa sống: 0,300 kg. - Xương lợn: 0,500 kg.
- Nấm hương: 0,100 kg. - Tôm he: 0,050 kg.
- Thịt gà: 0,200 kg. - Su hào: 0,200 kg.
- Cà rốt: 0,100 kg. - Đậu Hà Lan: 0,050 kg.

- *Hành củ: 0,020 kg. - Rau mùi: 0,030 kg.*

- *Nước mắm, muối, mì chính.*

Cách làm:

- Nấm chọn loại tai tròn, ngâm nở, rửa sạch, cắt bỏ chân, đắp giò sống vào các tai nấm, đem hấp chín.

- Thịt gà luộc qua, gỡ bỏ xương, thịt đem thái miếng mỏng 2 x 2 cm.

- Đậu Hà Lan tước xơ, rửa sạch bẻ đôi; su hào, cà rốt gọt vỏ rửa sạch thái miếng mỏng. Hành củ bóc vỏ đập dập. Rau mùi nhặt sạch vẩy ráo nước.

- Tôm he làm sạch, bóc vỏ, chẻ tư.

- Xương lợn rửa sạch, chặt miếng vừa, cho vào nồi cùng nước xương gà, vỏ tôm đem đun kỹ, hớt bọt, lọc lấy nước trong làm nước dùng.

- Đun sôi nước dùng, lần lượt cho tôm he vào trước, đun chín mềm, bỏ thịt gà, su hào, cà rốt, đậu Hà Lan vào, sau khi rau củ gần chín cho mắm muối vừa ăn. Múc ra chia đều vào các bát nhỏ, trên mặt bày các tai nấm đắp giò, múc nước dùng, đổ ngập. Bày thêm mấy miếng cà rốt, đậu Hà Lan cho đẹp, giữa bát điểm mấy lá rau mùi, ăn nóng.

**** Yêu cầu:***

- Nấm đắp giò gọn không vỡ nát, giò chín giòn, rau củ chín tới, nhiều màu sắc đẹp, nước dùng trong, vị ngon ngọt đậm, thơm mùi nấm hương.

35. CANH SƯỜN SU HÀO

*** Nguyên liệu:**

- Sườn lợn: 0,300 kg. - Su hào: 0,500 kg.
- Cà chua: 0,100 kg. - Hành hoa: 0,030 kg.
- Nước mắm, muối, mì chính.

*** Cách làm:**

- Sườn rửa sạch, để ráo, dọc , dẻ 2 một, chặt miếng dài 3-4 cm.
- Su hào gọt vỏ, rửa sạch, thái miếng con chì. Cà chua rửa sạch, cắt đôi, bỏ hạt, thái miếng. Hành hoa nhặt sạch, cắt khúc dài 2 cm.
- Cho sườn vào 1,5 lít nước lạnh, đun sôi, hớt bỏ bọt. Rút bớt lửa, đun âm ỉ cho đến khi thịt róc xương. Cho tiếp su hào và cà chua, nêm mắm muối vừa ăn. Đun cho su hào chín mềm, bắt ra, cho hành và mì chính , múc ra bát. Ăn nóng.

*** Yêu cầu:**

- Su hào chín mềm, thịt róc xương, nước canh trong vị ngon ngọt đậm.

36. CÀ TÍM NHỒI THỊT OM CÀ CHUA

*** Nguyên liệu:**

- Cà tím: 1,000 kg. - Thịt nạc vai: 0,300 kg.
- Tỏi khô: 0,020 kg. - Mỡ nước: 0,150 kg.
- Hành khô: 0,050 kg. - Mộc nhĩ: 0,005 kg.
- Cà chua: 0,200 kg. - Hành hoa: 0,050 kg.
- Rau mùi, tía tô, nước mắm, muối, hạt tiêu.

*** Cách làm:**

- Thịt lợn rửa sạch, băm nhỏ, ướp mắm muối, hạt tiêu.
- Cà tím tròn đều, vừa vừa, khoảng 0,150 kg/quả.

Cắt bỏ núm, rửa sạch, cắt ngang làm đôi, khoét bớt ruột, ngâm nước lã pha ít muối cho cà khỏi thâm. Chần cà qua nước sôi cho khỏi ngái, vớt ra, để ráo nước.

- Hành, tỏi khô bóc vỏ, băm nhỏ. Hành hoa, tía tô nhặt rửa sạch, thái nhỏ. Rau mùi nhặt sạch vẩy ráo nước. Cà chua rửa sạch cắt đôi, cắt bỏ hạt, thái miếng.

- Mộc nhĩ ngâm nước nóng cho nở, rửa sạch cắt bỏ chân, thái chỉ.

- Cho thịt, hành, mộc nhĩ, mắm muối, hạt tiêu đã trộn đều nhồi đầy vào miếng cà.

- Cho mỡ vào chảo đun nóng già, bỏ cà vào, để mặt thịt xuống dưới, rán vàng, vớt ra cho vào nồi, để mặt thịt lên trên. Mỡ còn lại cho hành củ vào phi thơm, cho cà chua, cho mắm, muối, xào chín, trút sang nồi cà, cho ít nước, đập vung, đun sôi, để nhỏ lửa sôi âm ỉ khoảng 15 - 20 phút. Khi cà chín mềm, nước sánh, cho tía tô, hành hoa, bắc ra. Bày ra đĩa để mặt thịt lên trên, rắc hạt tiêu, rau mùi, ăn nóng.

*** Yêu cầu:**

- Cà và nhân thịt không vỡ, nước om sánh, màu hồng vị ngọt béo, thơm mùi hạt tiêu, rau mùi, tía tô.

37. BÌ CUỐN

*** Nguyên liệu:**

- Thịt mỡ sấn: 0,500 kg. - Bì lợn: 0,200 kg.
- Gạo tẻ: 0,080 kg. - Đường: 0,050 kg.

- *Tỏi: 0,020 kg.* - *Mỡ nước: 0,100 kg.*
- *Giấm: 0,100 kg.* - *Bánh tráng: 25 cái.*
- *Nước mắm, muối, rau thơm, xà lách, ớt, dưa góp.*

*** Cách làm:**

- Gạo vo sạch, để ráo, rang vàng, giã nhỏ thành thính.
- Bì lợn cạo rửa sạch, cuộn ngược lại, lấy dây buộc chặt, cho vào nồi, luộc vừa chín, lấy ra ngâm nước lã một lúc, vớt ra để ráo, thái chỉ.
- Tỏi bóc vỏ, đập dập, băm nhỏ. Rau thơm, xà lách nhặt rửa sạch, vẩy ráo nước.
- Thịt cạo rửa sạch, cắt khúc to 10 x 4 cm, đem rán chín đều 2 mặt, thái sợi to.
- Cho thịt và bì vào xoong, ướp tỏi, đường, thính muối, cho vừa miệng. Trút mỡ rán thịt vào đảo đều, dậy vung lại.
- Bánh tráng xoa nước mỡ cho mềm, đặt lên đĩa, xếp rau thơm, xà lách, xúc bì, thịt bỏ vào, rồi cuộn tròn lại từng cái như làm nem rán, xếp vào đĩa. Khi ăn chấm nước mắm pha đường, tỏi, giấm, ớt, ăn kèm dưa góp.

*** Yêu cầu:**

- Các cuộn đều nhau, chắc tay, không nứt vỡ, không xỏ. Nước chấm chua ngọt vừa phải.

38. CHẢ TRÁI QUẤT

*** Nguyên liệu:**

- *Thịt nạc mỡ: 0,300 kg.* - *Mỡ khố: 0,100 kg.*
- *Đường: 0,020 kg .* - *Trứng gà: 1 quả.*

- *Hành khô: 0,020 kg. - Tỏi: 0,010 kg.*
- *Hàn the: 0,004 kg. - Hạt tiêu: 0,002 kg.*
- *Nước mắm, muối, mì chính, lá quất.*

***Cách làm:**

- Nước mắm chưng khô, hàn the giã mịn, hành tỏi bóc vỏ, băm nhỏ. Lá quất rửa sạch vẩy ráo nước.
- Mỡ khở luộc chín, lạng mỏng, thái sợi như miến, trộn đường, đem phơi vài giờ cho se.
- Trứng lấy riêng lòng đỏ, lòng trắng đánh nổi bọt.
- Thịt rửa sạch, thái mỏng, bỏ vào cối giã nhỏ mịn, khi giã cho vào ít muối, hạt tiêu. Thịt giã xong, rắc hàn the vào, bóp đều, cho lòng trắng trứng gà vào, dùng chày thúc cho thịt nhuyễn, trộn mỡ đã thái sợi với ít nước mắm chưng, hành tỏi và ít mì chính vào nhào đều với thịt, sau đó viên thành từng viên tròn như quả quất.
- Dùng vải mỏng sạch, bọc chặt từng viên chả, xếp vào ngăn hấp. Thời gian hấp khoảng 1 tiếng, rồi dùng tăm xiên sâu vào chả, rút ra thấy tăm trơn, không dính thịt là chín kỹ. Lấy chả ra, gỡ bỏ vải bọc ngoài, quét lòng đỏ trứng làm thành lớp vỏ vàng, đem hấp lại cho chín bóng lớp vỏ chả.
- Bày chả gọn vào lòng đĩa, cắm vài lá quất trang trí ở cuống quả.

*** Yêu cầu:**

- Các viên chả đều nhau, vỏ bóng vàng giống trái quất chín, ăn giòn ngon, thơm mùi hạt tiêu.

39. CHÂN GIÒ NỤ MỸ

*** Nguyên liệu:**

- *Chân giò lợn: 1,000 kg. - Gan lợn: 0,300 kg.*
- *Cổ hũ: 0,500 kg. - Trứng: 5 quả.*

- Hoa hồi: 0,003 kg. - Đinh hương: 0,003 kg.
- Thảo quả: 0,003 kg. - Quế chi: 0,003 kg.
- Hành củ tươi: 0,030 kg. - gừng: 0,050 kg.
- Muối: 0,005 kg. - Sả: 0,100 kg.
- Xì dầu: 0,050 kg. - Mì chính: 0,100 kg.
- Hạt tiêu: 0,002 kg. - Đường: 0,050 kg.

*** Cách làm:**

- Chân giò làm sạch để nguyên, cái gan rửa sạch để ráo nước, trứng luộc chín, bóc vỏ để nguyên quả. Cỗ hũ làm sạch để ráo nước.

- Hoa hồi, quế chi, đinh hương, thảo quả, hành củ, gừng bóc vỏ đập dập. Cho tất cả các gia vị cùng với ít nước lã, đun sôi khoảng 30 phút. Tiếp theo, cho gan, cỗ hũ vào luộc chín tới. Chân giò luộc chín mềm.

- Chân giò, gan, cỗ hũ thái mỏng vào đĩa, xung quanh bày trứng cắt miếng cau, giội nước nụ lên trên ăn nóng.

*** Yêu cầu:**

Mùi thơm đặc biệt, vị vừa ăn.

40. THỊT LỢN XIÊN NƯỚNG

*** Nguyên liệu:**

- Thịt nạc vai: 1,500 kg - Mỡ nước: 0,050 kg
- Mì chính: 0,010 kg - Hạt tiêu: 0,030 kg
- Hành tỏi khô: 0,060 kg - Đường: 0,020 kg
- Nước mắm: 0,020 lít - Muối: 0,010 kg.

*** Cách làm:**

- Hành tỏi khô, bóc vỏ, băm nhỏ, lấy đường thắng ít nước hàng.

- Thịt lợn rửa sạch, thái miếng mỏng, ướp tiêu, muối, hành tỏi, nước mắm, mì chính, đường, nước hàng, ít mỡ, nước để ngấm.

- Xiên thịt vào xiên, để xiên lên mặt bếp than hồng nướng chín vàng. Ăn nóng, kèm dưa góp.

*** Yêu cầu:**

- Thịt chín mềm, không khô, không cháy, vàng đều, dậy mùi thơm.

41. CHẢ QUẾ

*** Nguyên liệu:**

- Thịt nạc mỡ: 2,000 kg. - Mỡ khố: 0,200 kg.

- Nước mắm: 0,020 lít.

- Đường + quế chi bột: 0,050 kg.

*** Cách làm:**

- Lấy một ống bương to có đường kính 15 - 20 cm, rửa sạch lau khô, xoa mỡ đều lên ống bương. Thịt nạc giã thành giò lụa sống, sau đó trộn đường, bột quế chi, nước mắm, cho vào cối giã thêm khoảng 2 - 3 phút nữa.

- Sau khi giã, trộn thêm mỡ khố băm nhỏ vào, đắp một lượt chả lên ống bương dày 1 cm. Lấy lớp chả còn lại phủ lên lớp chả trước (cũng dày 1 cm) đắp vào nước lạnh hoặc nước mắm, vuốt lên mặt của ống bương cho chả chín vàng đều. Nếu thấy chỗ nào chả bị phồng thì dùng que tăm chọc cho xì hơi ở trong ra để chả khỏi bị cháy hay bị bong ra ống bương khó xoay, khó nướng. Khi ấn ngón tay vào thấy rắn chắc, lớp chả 2 đầu ống bương bong ra là chả đã chín, lấy mỡ xoa đều lên mặt chả cho bóng, để chả nguội thái miếng bày vào đĩa.

*** Yêu cầu:**

- Chả chín vàng đều, giòn, dai không bị bã, bong, mắt cắt mịn, mùi thơm của quế chi,

vị vừa miệng.

42. CHÂN GIÒ XÀO LĂN

*** Nguyên liệu:**

- Chân giò lợn: 1,000 kg - Cùi dừa: 0,250 kg
- Hành tây: 0,200 kg - Tương: 0,020kg
- Lạc hạt: 0,050 kg - Bột ca ri: 0,005 kg
- Sả: 10 củ - Mỡ nước: 0,010 kg
- Mì chính, đường, ớt tươi, tỏi khô.

*** Cách làm:**

- Chân giò cạo rửa sạch, chẻ làm 2, lọc bỏ xương, thịt đem nướng vàng, cắt miếng 1 x 3 cm.
- Dừa nạo cho vào nước sôi, nhào kỹ vắt lấy nước cốt.
- Ớt, sả, tỏi băm nhỏ.
- Lạc rang vàng, giã dập.
- Hành tây cắt làm 8 hoặc 10 theo chiều dọc.
- Đặt chảo lên bếp, phi thơm tỏi, ớt, sả, cho bột ca ri vào nồi, cho thịt vào đảo đều, cho tương và đường đảo kỹ. Đổ nước cốt dừa và hành vào đun to lửa, cuối cùng cho mì chính, và lạc rang giã dập vào. Ăn nóng.

*** Yêu cầu:**

- Thịt chân giò có màu nâu, màu vàng nghệ, mùi thơm, vị ngọt, cay, béo. Có ít nước cốt, sánh.

43. ÓC LỢN RÁN

*** Nguyên liệu:**

- Óc lợn: 1,000 kg - Bột mỳ: 0,050 kg
- Cà chua: 0,100 kg - Hành khô: 0,010 kg
- Mỡ nước: 0,050 kg - Trứng vịt: 3 quả.
- Nước mắm, mì chính, hạt tiêu, đường, rau mùi.

*** Cách làm:**

- Óc lợn bóc bỏ màng, để ráo nước. Cà chua, hành củ băm nhỏ để riêng. Rau mùi rửa sạch, vẩy ráo nước.
- Óc lợn đánh kỹ cùng trứng, bột mỳ, hành, hạt tiêu, mì chính, nước mắm.
- Đun mỡ nóng già, phi thơm hành cho óc vào rán vàng đổ ra đĩa.
- Tiếp tục phi thơm hành, cho cà chua vào đảo kỹ cho một chút nước lã, nước mắm, đường, bột mỳ hoà nước, mì chính, đun sôi kỹ, giội trùn lên đĩa óc rán. Rắc rau mùi, ăn nóng.

*** Yêu cầu:**

- Óc rán vàng, xốt đỏ hồng, sánh, trùn kín óc, thơm béo ngậy.

44. ÓC LỢN NẤM THẢ

*** Nguyên liệu:**

- Óc lợn: 0,500 kg - Thịt lợn nạc: 0,200 kg
- Xương lợn: 0,500 kg - Mỡ nước: 0,010 kg
- Trứng gà: 1 quả
- gừng, muối, mắm, hạt tiêu, rau mùi, lá chanh.

*** Cách làm:**

- Ốc lợn bóc bỏ màng ngoài, thả vào nước sôi có gừng và lá chanh luộc chín, vớt ra để nguội, cắt miếng nhỏ.
- Xương lợn đem nấu làm nước dùng, thịt lợn rửa sạch, ướp nước mắm, đem rán vàng, thái chỉ.
- Nước dùng lọc trong, đun sôi, cho lòng trắng trứng vào, khuấy đều, cho ốc lợn vào. Cho vừa nước mắm, mì chính, múc ra bát, ăn nóng, rắc thịt lợn, rau mùi lên trên.

*** Yêu cầu:**

- Nước trong, ốc và lòng trắng trứng nổi lên trên, có màu trắng. Thơm, vừa miệng, ngọt mát.

45. CHÂN GIÒ HẦM ĐỒ ĐEN

*** Nguyên liệu:**

- Chân giò lợn: 0,500 kg. - Đồ đen hạt: 0,100 kg.
- Mỡ nước: 0,020 kg. - Hành khô: 0,020 kg.
- Tỏi khô: 0,010 kg. - Hành tươi: 0,010 kg.
- Nước mắm, muối, hạt tiêu, rau mùi, mì chính.

*** Cách làm:**

- Chân giò cạo rửa sạch, chặt miếng to ướp hành tỏi, nước mắm, sau đó xào qua. Đồ đen ngâm trước 1 đêm, sáng thay nước, vớt ra để ráo.
- Trộn chân giò với đồ, đổ nước sôi vào đun nhỏ lửa khi nào đồ, thịt mềm là được. Cho mắm, muối, mì chính, rắc rau mùi, hạt tiêu, ăn nóng.

*** Yêu cầu:**

- Sản phẩm có màu hơi đen. Mùi thơm, vị ngọt vừa ăn. Thịt còn nguyên miếng, đồ và thịt nhừ. Tỉ lệ cái và nước bằng nhau.

46. ÓC LỢN CHƯNG

*** Nguyên liệu:**

- Óc lợn: 0,300 kg. - Nước mắm: 0,005 lít.
- Hạt tiêu, mì chính, hành hoa.

*** Cách làm:**

- Óc lợn ngâm nước, bóc bỏ màng, ướp nước mắm, hạt tiêu, mì chính để ngấm, cho vào bát, đem chưng cách thủy. Khi chín, cho hành hoa, thái nhỏ. Ăn nóng.

*** Yêu cầu:**

- Óc lợn trắng, mùi thơm, vị ngọt béo đậm. Sản phẩm có ít nước trong.

47. SƯỜN LỢN HÀM THUỐC BẮC

*** Nguyên liệu:**

- Sườn lợn: 0,500 kg. - Sinh địa: 0,022 kg.
- Nhân bì: 0,022 kg. - Đại nguyên thực: 0,022 kg.
- Thổ phục linh: 0,022 kg - Mì chính + muối.

*** Cách làm:**

- Sườn lợn rửa sạch, để ráo, dọc 4 dẻ, chặt dài 5 cm, cho vào nồi thêm nước cho ngập, đun sôi, hớt bỏ bọt, cho các vị thuốc Bắc vào, đậy kín, hầm nhỏ lửa khoảng 3 giờ là được, cho muối, mì chính. Ăn nóng.

*** Yêu cầu:**

- Sườn có màu xám. Thơm mùi thuốc Bắc, vị ngọt, hơi đắng, nước nhiều, sườn mềm nhừ.

48. ÓC LỢN HẦM THUỐC BẮC

*** Nguyên liệu:**

- Óc lợn: 1,000 kg. - Hoài sơn: 0,010 kg.
- Ký tử: 0,010 kg. - Gừng: 0,010 kg.
- Long nhãn: 0,012 kg. - Mắm, muối, rượu trắng.

*** Cách làm:**

- Óc lợn rửa sạch, cho vào chậu nước lạnh, dùng đũa tre vót nhọn, nhẹ nhàng khều hết những mạch máu đỏ. Cho tất cả óc lợn, hoài sơn, ký tử, gừng, long nhãn, nước mắm, muối và rượu trắng vào nồi cùng nước sôi, dùng giấy bịt thật kín để hơi không bay ra, đun nhỏ lửa chừng 2 giờ là được. Ăn nóng.

*** Yêu cầu:**

- Sản phẩm có màu nâu, còn ít nước, thơm, ngọt béo.

49. GIÒ HEO PHÁ LỬA

*** Nguyên liệu:**

- Chân giò: 1,000 kg. - Mỡ nước: 0,050 kg.
- Hành khô: 0,010 kg. - Tỏi khô: 0,010 kg.
- Tương ngon: 0,100 kg.
- Đường, mì chính, hạt tiêu.

*** Cách làm:**

- Chọn chân trước, cạo rửa sạch, chặt miếng to, ướp hành tỏi giã nhỏ, tương, đường, hạt tiêu, mì chính, khoảng 20 phút cho ngấm.
- Bắc chảo lên bếp, cho mỡ vào, rán vàng chân giò, gấp vào xoong đổ ngập nước, bắc lên

bếp, đun nhỏ lửa cho chân giò nhừ, lưu ý đảo luôn cho chân giò chín đều. Khi nước cạn, chân giò mềm là được. Rắc hạt tiêu, ăn nóng.

*** Yêu cầu:**

- Sản phẩm màu vàng nâu, mùi thơm, vị ngọt, thịt chín nhừ.

50. CHÂN GIÒ BÓ SỐ

*** Nguyên liệu:**

- Chân giò trước: 1,200 kg. - Thịt thủ: 0,400 kg.
- Hạt tiêu, mì chính, nước mắm, dây gai.

*** Cách làm:**

- Chân giò cạo rửa sạch, rút xương, lọc lấy hết thịt nạc thái mỏng, to bản; ướp mắm, hạt tiêu, mì chính.
- Thịt thủ cạo, rửa sạch, thái mỏng, to bản, ướp cùng thịt chân giò, nhồi toàn bộ vào chân giò đã lột, lấy kim khâu kín lại, dùng dây gai cuộn chặt xung quanh, cho vào nước sôi, luộc chín. Vớt ra rửa lại bằng nước sôi để nguội. Khi nào thật nguội thì tháo bỏ dây, thái khoanh tròn, bày lên đĩa, ăn kèm dưa góp.

*** Yêu cầu:**

- Chân giò màu xám, nhân thơm, vừa miệng, không bã. Hình đẹp, nguyên cái, không bị nứt vỡ.

51. GIÒ THỦ (GIÒ XÀO)

*** Nguyên liệu:**

- Thịt thủ lợn: 1,000 kg. - Thịt chân giò: 1,000 kg.
- Mộc nhĩ: 0,030 kg. - Hạt tiêu, nước mắm.
- Mì chính - lá gói.

*** Cách làm:**

- Chân giò, thịt thủ lọc bỏ hết xương, cạo rửa sạch cho vào luộc chín qua 70 - 80% vớt ra để nguội, thái miếng mỏng vừa, to bản, dài 5 - 7 cm.
- Mộc nhĩ ngâm nở, rửa sạch, cắt bỏ chân.
- Bắc chảo lên bếp, để nóng già, cho thịt vào xào săn, sờ vào thấy hơi dính tay, cho mộc nhĩ vào xào lẫn, cho nước mắm, hạt tiêu, bắc chảo xuống, để hơi nguội, xúc thịt ra lá, gói thành giò tròn, đường kính = 10 cm.
- Dùng dây gai cuốn nhiều vòng hoặc buộc nhiều lạt để khi nguội, giò sẽ chắc, thái ra sẽ mịn. Có thể cho giò vào mảnh vải đã nhúng nước vắt khô để gói hoặc cho vào cái dụng cụ chứa đựng (xoong, nồi, cặp lồng) để nén ép tạo thành giò cũng được. Vào mùa hè, nên bảo quản ở tủ lạnh, khi ăn mới cắt thái.

*** Yêu cầu:**

- Giò màu trắng xám, điểm đen, thơm mùi hạt tiêu, vị vừa ăn, giò tròn đều, nhát cắt mịn, rắn chắc.

52. DẠ DÀY, LƯỠI LỢN KHÍA

*** Nguyên liệu:**

- Dạ dày: 0,500 kg. - Lưỡi lợn: 0,250 kg.

- Tim lợn: 0,150 kg. - Tỏi khô: 0,020 kg.
- Mỡ nước: 0,050 kg. - Húng lìu: 0,005 kg.
- Đường: 0,010 kg.
- Dừa tươi, nước mắm, nước tro, mì chính, dưa góp.

*** Cách làm:**

- Dạ dày bóp muối, cạo rửa sạch, ngâm nước tro pha loãng khoảng 2 giờ, vớt ra, rửa sạch.
- Lưỡi lợn luộc chín, cạo bỏ màng trắng, Tim lợn rửa sạch.
- Tỏi bóc vỏ, giã nhỏ, trộn với đường, húng lìu, muối, mì chính rồi ướp dạ dày tim lưỡi lợn, để 15 phút cho ngấm.
- Đun mỡ nóng già, cho các nguyên liệu đã ướp vào rán qua, bỏ dừa lấy nước, đổ vào chảo rán, đun vung đun đến khi dạ dày chín mềm, nước còn sền sệt, cho vừa mắm muối, vớt ra để nguội, thái miếng mỏng, bày đĩa cho đẹp, gói nước sốt trùn lên, ăn kèm dưa góp.

*** Yêu cầu:**

- Các nguyên liệu có màu đỏ nâu. Thơm, không hôi, sản phẩm có nước sốt sánh, dạ dày chín tới không dai, vị ngọt.

53. GỎI DẠ DÀY

*** Nguyên liệu:**

- Dạ dày lợn: 0,800 kg. - Thịt ba chỉ: 0,150 kg.
- Tôm tươi: 0,150 kg. - Ngó sen: 0,300 kg.
- Chanh: 1 quả. - Hành tây: 0,100 kg.
- Lạc hạt: 0,100 kg. - Dưa chuột: 0,300 kg.

- *Tỏi khô: 0,010 kg. - Đường: 0,010 kg.*

- *Nước mắm, giấm, phèn chua, rau dăm, mì chính, hạt tiêu, muối.*

*** Cách làm:**

- Lộn trái dạ dày, cạo rửa sạch, rửa lại bằng nước phèn chua pha loãng. Đun sôi nước, bỏ ít muối và hạt tiêu vào, cho dạ dày vào luộc chín, vớt ra.

- Tôm luộc chín, bóc vỏ, để nguyên con. Thịt rửa sạch, luộc chín, thái chân hương. Ngó sen rửa sạch thái lát mỏng. Lạc rang giòn, đập dập. - Hành tây thái lát mỏng. Rau răm rửa sạch thái rối. Tỏi ớt băm nhỏ. Dưa chuột bỏ hạt, thái lát mỏng.

- Pha giấm, đường, nước mắm, chanh tỏi, ớt, mì chính cho nổi vị chua, cay, mặn ngọt vừa phải.

- Trộn đều dạ dày, tôm thịt, ngó sen, dưa chuột, hành tây cùng nước đã pha; cuối cùng trộn lạc và rau răm. Bày vào đĩa cho đẹp.

*** Yêu cầu:**

- Các nguyên liệu có màu đặc trưng, thơm, hấp dẫn. Vị chua cay mặn ngọt vừa phải, ăn giòn.

54. CHÂN GIÒ HON

*** Nguyên liệu:**

- *Chân giò: 1,500 kg. - Hành khô: 0,100 kg.*

- *Hạt sen khô: 0,100 kg. - Lạc nhân: 0,100 kg.*

- *Cà rốt: 0,100 kg. - Hạt dẻ: 0,100 kg.*

- *Mỡ nước: 0,050 kg. - Riềng: 0,050 kg.*

- *Nấm hương: 0,030 kg. - Rượu: 20 ml.*

- *Nước mắm, đường, hạt tiêu, tỏi, muối, mì chính, rau mùi.*

*** *Cách làm:***

- Chân giò cạo rửa sạch, chặt miếng to ướp với hành băm nhỏ, nước mắm, tỏi, nước riêng, tiêu, rượu để 20 phút cho ngấm.

- Hạt sen khô luộc chín tới. Lạc luộc chín, bóc vỏ lụa, hành khô bóc vỏ, để nguyên củ. Hạt dẻ rang, bóc vỏ. Cà rốt thái hạt lựu to. Nấm hương ngâm, rửa, vắt ráo, cắt bỏ chân, cái to cắt làm 2 - 3, cái nhỏ để nguyên. Tất cả cho ướp đường, muối, hạt tiêu.

- Đun mỡ nóng già, cho chân giò rán qua, xếp chân giò vào xoong, đổ ngập nước, đun tới khi gần nhừ, đổ rau, củ ướp lên trên, đập vung, đun tiếp tới khi chân giò nhừ, cho mắm muối, mì chính, mức ra bát, rắc rau mùi lên trên. Ăn nóng.

*** *Yêu cầu:***

- Thành phẩm có màu đặc trưng, cắt thái đều. Nổi mùi hạt tiêu, vị đậm ngọt. Chân giò nhừ, các nguyên liệu khác chín tới, còn một ít nước sánh.

55. GIÒ NÂY

*** *Nguyên liệu:***

- Thịt dọi lợn: 1,500 kg. - Giò sống: 0,300 kg.

- Mộc nhĩ: 0,030 kg. - Hạt tiêu: 0,005 kg.

- Mì chính, mắm, lá chuối, dây buộc.

*** *Cách làm:***

- Thịt cạo, rửa sạch, giò lụa sống chia làm 2 phần:

1 phần dàn lên miếng lá chuối, sau đó đặt miếng thịt dọi lên. 1 phần còn lại trộn với mộc nhĩ (đã ngâm rửa sạch, thái chỉ), hạt tiêu rồi phủ lên miếng thịt, sau đó cuộn tròn lại như gói giò đường kính = 10 cm.

- Cho giò vào nồi luộc 1 giờ, vớt ra để nguội, thái khoanh, bày vào đĩa.

*** Yêu cầu:**

- Màu của giò hơi lòng đào, thơm mùi hạt tiêu, vị vừa miệng, hoặc hơi nhạt. Miếng giò mịn, tròn đều.

56. GIÒ LỤA

*** Nguyên liệu:**

- Thịt nạc mỡ tươi: 1, 000 kg. - Lạt buộc, lá chuối.

- Nước mắm ngon: 0,050 ml.

*** Cách làm:**

- Chọn loại thịt lợn ỉ nặng 40 - 50 kg thì giò mới đạt chất lượng. Chọn thịt nạc mỡ, thăn nạc ở giai đoạn tê cứng, không rửa nước.

- Thịt mỡ, thăn nạc, lọc bỏ hết mỡ và gân xơ, thái miếng vuông quân cờ, cho vào cối đá, giã mỗi mẻ 300 - 400 gam, giã đều tay, nhanh dần, giò gần được cho nước mắm, thúc giò 3 - 5 phút nữa là được.

- Lá chuối rửa sạch lau khô, chọn miếng to xếp 4 mảnh (2 cái ngang, 2 cái dọc) cho thịt đã giã gói thành chiếc giò tròn (đường kính 10 cm), buộc lạt theo chiều dọc và ngang cho thật chắc.

- Đun sôi nước, cho giò vào luộc chín. Nếu giò nặng 1 kg, luộc 1 giờ, nếu hơn thì luộc tăng giờ lên. Giò chín, để nguội, thái khoanh dày 1 - 1,5 cm, cắt miếng chữ nhật, hoặc tam giác, bày vào đĩa. Ăn nguội.

*** Yêu cầu:**

- Giò màu hơi hồng, mùi thơm, vị vừa ăn, ngọt, giò tròn đều, không bã, nhát cắt mịn.

57. DỒI GAN LỢN RÁN

*** Nguyên liệu:**

- Gan lợn: 0,500 kg. - Thịt lợn nạc: 0,500 kg.
- Mỡ gáy lợn: 0,250 kg.- Hành khô: 0,050 kg.
- Mỡ chài: 0,150 kg. - Mỡ nước: 0,150 kg.
- Khoai tây: 0,500 kg.
- Nước mắm, hạt tiêu, mì chính, muối.

*** Cách làm:**

- Thịt, gan rửa sạch, để ráo nước, băm nhỏ. Mỡ gáy luộc thái chỉ, khoai tây bổ cau rán vàng. Hành khô băm nhỏ. Trộn gan, thịt, mỡ gáy, hành, hạt tiêu, mì chính, nước mắm.
- Mỡ chài rửa sạch, để ráo, cắt miếng 5 x 5 cm. Múc nhân gói chặt bằng ngón tay cái, hấp chín xong, đem rán vàng, thơm. Ăn kèm khoai tây rán.

*** Yêu cầu:**

- Dồi màu vàng nâu, khoai màu vàng rơm.
- Mùi thơm, vị vừa ăn, bùi, béo. Dồi cuốn đều, chắc, không vỡ, nhát cắt mịn.

58. GAN LỢN RÁN TÁI

*** Nguyên liệu:**

- Gan lợn: 0,500 kg. - Mỡ nước: 0,050 kg.
- Tỏi khô: 0,010 kg. - Gừng: 0,050 kg.
- Xà lách, đường, muối, húng lìu, mì chính, hạt tiêu.

*** Cách làm:**

- Gan lợn rửa sạch, thái miếng to bản, dày 1,5 cm, ướp muối, mì chính, tỏi khô, gừng băm nhỏ, đường và húng lìu.
- Cho chảo lên bếp để mỡ nóng già, rán gan cho xám 2 mặt (chú ý rán to lửa). Bày ra đĩa, thái lát mỏng, rắc hạt tiêu. Ăn nóng kèm với rau xà lách.

*** Yêu cầu:**

- Gan chín tái, ngoài nâu sẫm, trong giữa đỏ hồng, mùi thơm, vị vừa miệng, mềm, không khô cứng.

59. XÀO BẦU DỤC KHÍA HOA

*** Nguyên liệu:**

- Bầu dục: 0,500 kg. - Hành tây: 0,300 kg.
- Cần tây: 0,150 kg. - Cà rốt: 0,100 kg.
- Mỡ nước: 0,050 kg. - Mộc nhĩ: 0,020 kg.
- Đậu Hà Lan: 0,200 kg. - Gừng: 0,020 kg.
- Bột đao: 0,010 kg.

- *Tỏi khô, hạt tiêu, mì chính, nước mắm, rau mùi.*

*** Cách làm:**

- Bầu dục bổ đôi, lọc sạch những đường gân bên trong, rửa sạch, khía thành ô vuông sâu, thái ngang chừng 1,5 cm, ướp tỏi, nước mắm, mì chính, hạt tiêu, gừng băm nhỏ.

- Mộc nhĩ ngâm rửa sạch, cái to cắt đôi, cái nhỏ để nguyên. Hành tây rửa sạch, thái mỏng. Cần tây rửa sạch, đập dập, cắt khúc. Cà rốt thái dài như đậu Hà Lan.

- Phi thơm tỏi mỡ; cho đậu Hà Lan, cà rốt, mộc nhĩ vào xào. Cho tiếp bầu dục vào, đảo nhanh, cho chút bột đao, cho vừa mắm muối mì chính, bắc xuống, xúc ra đĩa, rắc hạt tiêu, rau mùi. Ăn nóng.

*** Yêu cầu:**

- Các nguyên liệu giữ được màu sắc tự nhiên. Có mùi thơm, vị ngọt, ăn giòn. Đĩa xào không chảy nước, bầu dục cong đẹp, các miếng cắt thái đều nhau.

60. ĐẬU PHỤ HẤP THỊT

*** Nguyên liệu:**

- *Đậu phụ: 0,500 kg. - Thịt nạc vai: 0,200 kg.*

- *Hành hoa: 0,050 kg. - Mỡ nước: 0,050 kg.*

- *Xì dầu, nước mắm, hạt tiêu, rau mùi.*

*** Cách làm:**

- Hành hoa nhặt rửa sạch, thái nhỏ.

- Rau mùi rửa sạch để ráo nước.

- Đậu phụ rửa sạch, bóp nát, trộn với hành hoa, mỡ nước và xì dầu.

- Thịt rửa sạch, thái miếng mỏng, băm nhỏ, trộn đều hành hoa nước mắm hạt tiêu, để 15 phút cho ngấm.

- Cho đậu phụ vào bát to, rải đều thịt lên trên, đem hấp khoảng 20 phút là chín. Lấy bát đậu ra, bày rau mùi lên trên. Ăn nóng.

*** Yêu cầu:**

- Thịt chín mềm, thơm mùi hạt tiêu, vị vừa ăn.

61. HOA THỊ NẤU THẢ

*** Nguyên liệu:**

- Thịt lợn mỏng: 0,250 kg. - Ruột non lợn: 0,250 kg.

- Xương lợn: 0,500 kg. - Nấm hương: 0,010 kg.

- Tôm tươi: 0,200 kg. - Hạt tiêu: 0,002 kg.

- Đường: 0,010 kg. - Trứng vịt: 2 quả.

- Muối, nước mắm, mì chính, hành, phèn chua.

*** Cách làm:**

- Ruột non lợn làm sạch, lột lớp vỏ ngoài, chà muối, treo cho ráo nước.

- Thịt lợn rửa sạch, lọc bỏ mỡ, màng dai, thái miếng giã nhuyễn, ướp mắm, hành, hạt tiêu, đường, mì chính, cho thêm 1 lòng trắng trứng, giã lại cho thật đều. Nhồi thịt vào ruột lợn, lấy dây thắt từng quả tròn như quả táo con, đem hấp 15 phút. Hấp xong, lấy ra, cắt rời từng quả, lấy dao chẻ tư (chẻ sâu 2/3 ở đầu mỗi quả), bỏ vào mỗi bát chừng 5 quả.

- Trứng đập vào bát, lấy riêng lòng đỏ, riêng lòng trắng cho vào ruột lợn, lấy dây thắt từng quả, đem hấp, xong cũng cắt rời từng quả chẻ tư bỏ lần vào bát cổ quả thịt để có màu vàng, màu trắng cho đẹp mắt.

- Tôm bóc vỏ, rửa nước phèn cho kỹ, bỏ vào cối giã, thúc nước mắm, hạt tiêu, hành, đường, lòng trắng trứng, trộn đều, đem hấp, đắp lên tai nấm hương (đã làm sạch) rồi cho vào quả hấp, hấp chín, đặt vào bát lẫn với quả thịt và trứng.

- Xương lợn rửa sạch, chặt miếng vừa, đem đun lấy nước dùng, lọc lấy nước trong, nêm lại mì chính, mắm muối vừa ăn.
- Khi ăn, đun sôi nước dùng, múc vào các bát quả thịt và trứng. Các quả sẽ nở ra như hoa thị vàng, nâu, trắng, đẹp mắt. Rắc hạt tiêu. Ăn nóng.

*** Yêu cầu:**

- Các hoa thị không vỡ nát, nở xoè đều, mùi thơm, vị ngon ngọt, mát.

62. PATÊ GAN LỢN

*** Nguyên liệu:**

- Gan lợn: 0,500 kg. - Mỡ phần: 0,200 kg.
- Bột mỳ: 0,010 kg. - Tỏi khô: 0,020 kg.
- Diêm tiêu: 0,003 kg. - Hành khô: 0,010 kg.
- Trứng vịt: 1 quả.
- Hạt tiêu, đường, muối, mì chính.

*** Cách làm:**

- Gan lợn và 1/2 mỡ phần, xay nhỏ cùng với hành, tỏi, trộn diêm tiêu, muối, đường, hạt tiêu, mì chính, để 30 phút, cho bột mỳ và trứng vào trộn kỹ.

Số mỡ phần thái còn lại miếng to dày 0,5 cm lót xung quanh khuôn, dàn cho đều mặt, đem hấp 1 giờ.

- Khi chín, ngâm vào nước lạnh cho nguội, sau đó mới trút ra đĩa.
- Ăn kèm với bánh mỳ.

*** Yêu cầu:**

- Patê có màu đỏ xám, mùi thơm, vị vừa ăn, bùi béo, mỡ phần bám đều xung quanh, nhát cắt mịn, không vỡ.

63. ĐẬU CÔ-VE XÀO THỊT LỢN

*** Nguyên liệu:**

- Đậu cô ve: 1,000 kg. - Thịt lợn: 0,300 kg.
- Bột đao: 0,010 kg. - Mỡ nước: 0,050 kg.
- Hành khô: 0,020 kg. - Rau mùi: 0,025 kg.
- Tỏi, nước mắm, muối, mì chính.

*** Cách làm:**

- Đậu cô ve tước bỏ xơ, rửa sạch, bẻ đôi.
- Thịt lợn rửa sạch, thái mỏng to bản, ướp mắm, bột đao.
- Hành bóc bỏ vỏ, rửa sạch thái mỏng, tỏi bóc vỏ đập dập.
- Rau mùi nhặt rửa sạch, vẩy ráo nước.
- Phi thơm hành, đổ thịt vào xào săn, cho vừa mắm muối xúc ra bát. Cho thêm mỡ vào chảo đun nóng già, cho đậu cô ve vào xào, cho vừa mắm muối, thêm ít nước, đun to lửa. Khi đậu gần chín, cho thịt vào đảo đều, bắc ra cho tỏi mì chính vào. Xúc ra đĩa, rắc rau mùi lên trên. Ăn nóng.

*** Yêu cầu:**

- Đậu cô ve chín tới, thịt lợn chín mềm, nước hơi sánh, thơm ngon.

64. GIÒ MỠ

*** Nguyên liệu:**

- Thịt sấn: 1,500 kg. - Hạt tiêu: 0,005 kg.
- Nước mắm: 0,080 ml.
- Muối, mì chính, lá dong, lạt buộc, gỗ ép.

*** Cách làm:**

- Chọn miếng mông sấn ú cả bì, hình vuông hoặc chữ nhật có kích thước 20 x 25 cm. Để nguyên miếng thịt, lấy dao khía theo chiều dọc của miếng thịt, nhiều nhát. (chú ý không làm đứt bì, chỉ chạm đến bì) ướp nước mắm, muối, hạt tiêu, để ngấm 15 phút.
- Đặt miếng thịt lên thớt, cuộn tròn lại (cuộn phần bì vào trong) gói kín bằng lá dong, dùng lạt buộc chặt lại, đem luộc 40 phút là được.
- Giò còn nóng, lấy 2 thanh gỗ kẹp chặt để ép giò, treo lên cho nguội.
- Khi ăn tháo thanh gỗ ép, gỗ lạt buộc, thái khoanh dày 1 - 1,5 cm. Ăn kèm với dưa hành, kiệu.

*** Yêu cầu:**

- Mùi thơm, vị vừa miệng hoặc hơi nhạt. Giò đều cả 2 đầu, nhát cắt mịn.

65. CHẢ CỐM

*** Nguyên liệu:**

- Thịt nạc: 1,000 kg. - Cốm: 0,200 kg.
- Mỡ phần: 0,100 kg. - Mỡ nước: 0,200 kg.
- Nước mắm: 0,100 lít.

*** Cách làm:**

- Thịt giã nhuyễn, trộn đều với cốm, nước mắm.
- Mỡ phần luộc qua, thái hạt lựu, trộn đều với thịt và cốm, thúc trộn cho đều. Xúc tất cả ra lá chuối sạch, dàn mỏng với chiều dài 10cm. Cho nước vào nồi đun sôi, trên miệng

nồi có đặt sàng, trên sàng để chả cốm, đáy vung đun sôi 5 - 10 phút. Chả tróc lá, thì lấy ra.

- Cho mỡ vào chảo đun nóng già, cho chả vào rán ngập mỡ, chín vàng đều 2 mặt là được. Thái miếng vừa ăn bày vào đĩa.

*** Yêu cầu:**

- Chả chín vàng đều, ăn giòn, không khô, vị béo, thơm ngon.

66. GIÒ QUẢ ĐÀO

*** Nguyên liệu:**

- Giò lụa sống: 1,000 kg. - Nấm hương: 0,020 kg.

- Trứng vịt: 2 quả. - Trứng muối: 5 quả.

- Mì chính, lá chuối, lạt buộc, gỗ ép.

*** Cách làm:**

- Lá chuối luộc qua nước sôi, lau khô, xếp chồng lên nhau 3 lớp, tạo thành miếng lá chuối, mỗi bề rộng 35 - 40 cm.

- Trứng vịt tráng mỏng.

- Nấm hương ngâm cho nở, cắt bỏ chân, vắt ráo nước.

- Trứng muối luộc chín lấy lòng đỏ để riêng.

- Giò sống chia làm 3 phần:

Trải lá chuối ra mâm, sau đó đặt thứ tự lên lá như sau:

1/ Lớp giò lụa sống

2/ Lớp trứng tráng mỏng

3/ Lớp giò sống

4/ Lớp nấm

5/ Lớp giò sống

Lớp cuối cùng đặt lòng đỏ trứng muối vào theo chiều dọc, cuộn lại, bẻ gấp đôi đầu lá chuối, gói tròn, buộc chặt lạt bên ngoài, đem luộc 40 phút. Vớt ra dùng 2 thanh gỗ ép chặt, để nguội, bỏ 2 thanh gỗ ra, bóc lá thái khoanh bày lên đĩa.

*** Yêu cầu:**

- Miếng giò đủ màu xám, vàng, đỏ phân chia đều đẹp, thơm, vị vừa ăn. Giò gói chắc giống hình quả đào, nhát cắt mịn.

67. THỊT HEO THẤU

*** Nguyên liệu:**

- Thịt ba chỉ: 0,200 kg. - Chuối xanh: 0,150 kg.

- Khế chua: 0,150 kg. - Vừng: 0,050 kg.

- Riềng: 0,010 kg. - Tỏi: 0,010 kg.

- Muối, đường, bánh đa nướng.

*** Cách làm:**

- Thịt cạo rửa sạch, luộc chín, thái miếng mỏng, nhỏ.

- Khế rửa sạch, thái lát mỏng theo chiều dài, vắt hết nước chua. Chuối xanh tước vỏ, thái lát dài thật nhỏ, ngâm muối một lúc, lấy ra bóp với ít miếng khế cho chuối trắng và hết chất, rửa lại nước lạnh thật kỹ, vắt ráo nước.

- Vừng chà sạch vỏ, rang chín, giã nhỏ.

- Riềng tỏi làm sạch, giã nhuyễn.

- Trộn đều thịt với các thứ trên, cho đường, muối vừa phải, múc ra đĩa to, ăn kèm bánh đa nướng.

*** Yêu cầu:**

- Thịt thái nhỏ đều, chín tới, món ăn vị hơi chua, bùi, béo, thơm mùi riềng tỏi.

68. RUỐC BÔNG

*** Nguyên liệu:**

- Thịt thăn nỡn: 1,000 kg.
- Nước mắm: 0,200 lít.

*** Cách làm:**

- Thịt thăn thái miếng dài 4 - 5 cm dọc thớ, cho nước mắm vào xoong, bỏ thịt vào kho cạn khoảng 2/3 số nước mắm thì vớt thịt ra, để nguội.
- Cho thịt vào cối giã dập, xé toí, cho thịt vào chảo đổ chỗ nước mắm còn lại vào, bắc lên bếp rang nhỏ lửa cho đến khi khô nước mắm thì đổ ra cho nguội. Cho một ít ruốc (khoảng 200 g) vào chiếc rá tre sạch, khô, lấy chôn bát xát mạnh ngang thớ cho thịt toí bông. Rang lại (nhỏ lửa) cho thật khô, để nguội cho vào lọ kín, bảo quản, ăn dần.

*** Yêu cầu:**

- Ruốc màu trắng, toí và bông, vị mặn, ngọt.

69. NEM CHUA

*** Nguyên liệu:**

- Thịt nạc mỡ: 1,000 kg. - Bì lợn: 0,300 kg.
- Mỡ khở: 0,150 kg. - Mỡ nước: 0,050 kg.
- Đường kính: 0,050 kg. - Tỏi khô: 0,030 kg.

- *Diêm tiêu: 0,005 kg. - Nước mắm: 0,030 kg.*

- *Hàn the, muối, phèn chua, lá vông, lá chuối, lạt buộc.*

*** *Cách làm:***

- Đường kính giã nhỏ

- Nước mắm chưng khô.

- Mỡ khở luộc chín, thái chỉ trộn muối, đường đem phơi nắng cho thật trong.

- Bì lợn cạo rửa sạch, cuộn ngược lại, lấy dây buộc chặt luộc chín tới, vớt ra rửa sạch ngâm nước phèn 1 giờ, vớt ra rửa lại, lạng mỏng, thái chỉ.

- Thịt nạc lọc bỏ gân, thái chỉ xuôi thớ thật mỏng, ướp đường, diêm tiêu 20 phút, vắt bỏ nước thịt cho vào cối giã nhuyễn cho thêm nước mắm chưng và hàn the giã nhỏ, tỏi giã nhỏ, mỡ nước, mỡ khở, bì lợn trộn đều, viên từng viên bằng quả quýt.

- Lá vông, lá chuối rửa sạch, lau khô, đặt viên thịt vào giữa 3 lá vông gói kín lại, cuộn lá chuối ra ngoài gói thành hình hộp vuông, lấy lạt buộc chặt, treo chỗ thoáng, để 3 - 7 ngày, bóc ra ăn hoặc rán, nướng.

*** *Yêu cầu:***

- Nem màu đỏ nhạt, thơm vị hơi chua.

- Nem gói đều, đẹp, khi bóc ra không dính lá, giòn dai, ngon.

70. NEM RÁN

*** *Nguyên liệu:***

- Thịt nạc dăm: 0,500 kg. - Cua bể: 0,300 kg.
- Miến: 0,050 kg. - Trứng vịt: 1 quả.
- Giá đỗ: 0,200 kg. - Mộc nhĩ: 0,020 kg.
- Hành khô: 0,050 kg. - Mỡ nước: 0,200 kg.
- Đường: 0,010 kg. - Bánh đa nem: 60 chiếc.
- Nước mắm, hạt tiêu, mì chính, giấm, ớt, rau xà lách, rau mùi, rau thơm.

*** Cách làm:**

- Thịt lợn rửa sạch, băm nhỏ.
- Cua rửa sạch hấp chín, gỡ lấy thịt, vắt ráo nước.
- Mộc nhĩ ngâm nước nóng cho nở, rửa sạch, cắt bỏ chân, vắt ráo nước, thái chỉ.
- Miến cắt ngắn 2 cm (để khô không ngâm nước).
- Giá đỗ rửa sạch ép qua cho ráo nước, thái nhỏ.
- Hành khô bóc vỏ, băm nhỏ.
- Ớt rửa sạch thái khoanh, các loại rau rửa sạch, vẩy ráo nước.
- Đập trứng trộn đều với thịt, cua, mộc nhĩ, miến, giá đỗ, ít nước mắm, hạt tiêu, đường, mì chính... để làm nhân nem.
- Bánh đa nem cắt bỏ rìa cứng xung quanh, nếu bánh đa to thì cắt đôi và xoa nước hỗn hợp (nước vôi trong + 1 ít đường + mì chính + bột đao trộn đều) vào mặt trái của bánh, mặt tiếp xúc với nhân cho bánh mềm; không xoa lên mặt phải, không xoa quá ướt bánh sẽ nhão.
- Xúc một thìa nhân đổ lên mặt trái bánh có xoa nước sẵn, xếp 2 mép bánh vào cuốn tròn lại cho đều, to hơn ngón tay cái, dài 5 - 6 cm.
- Cho nhiều mỡ vào chảo đun nóng già, thả mặt gấp của bánh xuống chảo, rán vàng,

sau đó mới lật mặt trên xuống, rán tiếp.

Khi bánh vàng đều vớt ra, để ráo mỡ, cắt mỗi chiếc làm 2 - 3 miếng bày lên đĩa. Ăn nóng kèm với các loại rau, chấm nước mắm chua ngọt vừa phải.

*** Yêu cầu:**

- Nem rán chín vàng đều, không nứt vỡ, ăn giòn có mùi thơm đặc trưng, vị ngon ngọt.

*** Chú ý:**

- Cuốn nem không nên cuộn chặt tay quá, vì khi rán nhân nem nở, dễ vỡ.

- Nếu không có cua bể thì thay bằng tôm tươi hoặc tôm nõn.

- Nếu không có giá đỗ thì thay bằng su hào, củ đậu thái chỉ.

71. THỊT LỢN RANG

*** Nguyên liệu:**

- Thịt ba chỉ: 0,700 kg.- Mỡ nước: 0,020 kg.

- Nước mắm: 0,010 kg.

- Hành khô, hành tươi, nước hàng, hạt tiêu, muối.

*** Cách làm:**

- Thịt lợn thái miếng mỏng, hành củ băm nhỏ, hành hoa thái khúc, cho mỡ vào chảo để nóng già, phi thơm hành củ, cho thịt vào đảo săn, cho vừa nước mắm, muối, nước hàng, hạt tiêu, cuối cùng cho dọc hành thái khúc vào đảo đều, bắc xuống, xúc ra đĩa ăn kèm dưa chua.

*** Yêu cầu:**

- Thịt có màu cánh gián. Thơm mùi hành, hạt tiêu, vị đậm thịt rang sẵn.

72. XÚC XÍCH

*** Nguyên liệu:**

- Thịt lợn nạc: 0,500 kg. - Mỡ gáy lợn: 0,100 kg.
- Ruột non lợn: 0,150 kg. - Bì lợn: 0,100 kg.
- Hạt tiêu: 0,010 kg. - Đường: 0,030 kg.
- Hạt tiêu, diêm tiêu, mì chính, tỏi khô, hàn the, phẩm đỏ, muối.

*** Cách làm:**

- Ruột non lợn lợn trái, cạo rửa sạch, ngâm muối cho hết mùi hôi, treo cho ráo nước.
- Thịt rửa sạch để ráo, xay nhỏ ướp tỏi giã nhỏ, đường, muối, hạt tiêu, diêm tiêu, mì chính, phẩm đỏ, để 30 phút cho ngấm.
- Bì lợn luộc chín, thái hạt lựu trộn với thịt. Mỡ luộc chín, thái hạt lựu, ướp hàn the, để ráo, trộn lẫn với thịt.
- Nhồi thịt vào ruột lợn, lấy dây gai buộc từng đoạn khoảng 15 cm. Cho xúc xích vào hấp chín, thỉnh thoảng lấy kim nhọn châm cho khỏi nứt. Khi xúc xích chín để ráo nước, quạt than hoa nướng sơ qua cho thơm. Bảo quản ở nhiệt độ 2°C. Ăn nguội.

*** Yêu cầu:**

- Xúc xích có màu đỏ, thơm; xúc xích đều, chắc, nhát cắt mịn, không vỡ, vị vừa ăn, béo.

73. THỊT LỢN XÀO RAU CẢI

*** Nguyên liệu:**

- Thịt lợn nạc: 0,500 kg. - Mỡ nước: 0,030 kg.
- Hành khô: 0,020 kg. - Bột đao: 0,010 kg.
- Rau cải trắng: 1,000 kg.
- Hành hoa, mì chính, hạt tiêu, rau mùi, nước mắm.

*** Cách làm:**

- Thịt lợn thái miếng mỏng, to bản, ướp nước mắm, hành khô băm nhỏ, bột đao, hoà nước để 20 phút cho ngấm.
- Rau cải rửa sạch bỏ lá già, cuống trắng đập dập thái vát dài 4 cm, lá cắt khúc để riêng.
- Cho mỡ vào chảo, phi thơm hành củ, cho thịt vào xào săn, xúc ra để riêng. Phi thơm hành cho cuống trắng vào xào trước, cho tiếp lá xanh vào, đảo nhanh, đun to lửa, rau gần được thì cho thịt vào. Cho bột đao, hành hoa cắt khúc, nêm mì chính, xúc ra đĩa, rắc hạt tiêu, rau mùi. Ăn nóng.

*** Yêu cầu:**

- Rau giữ được màu sắc tự nhiên, bóng. Mùi thơm, vị vừa ăn. Đĩa xào khô, rau chín tới, thịt mềm.

74. THỊT LỢN XÀO GIÁ MƯỚP

*** Nguyên liệu:**

- Thịt lợn nạc: 0,500 kg. - Giá đỗ: 0,300 kg.
- Mướp: 0,500 kg. - Mỡ nước: 0,030 kg.
- Hành khô: 0,010 kg.
- Mì chính, hạt tiêu, mắm, muối, hành hoa.

*** Cách làm:**

- Thịt lợn rửa sạch, thái miếng mỏng to bản, ướp nước mắm, hành khô băm nhỏ.
- Mướp gọt vỏ rửa sạch, thái miếng vát hơi dày (bỏ bớt ruột).
- Giá đỗ rửa sạch để ráo nước.
- Phi thơm hành, cho mướp vào đảo đều (đun to lửa) cho mắm muối, đổ giá đỗ vào đảo nhanh. Đổ tiếp thịt, hành hoa thái khúc, cho mì chính. Xúc ra đĩa rắc hạt tiêu. Ăn nóng.

*** Yêu cầu:**

- Mướp xanh, giá đỗ trắng, mùi thơm, vị vừa ăn. Đĩa xào không có nước, giá mướp chín tới.

75. THỊT LỢN KHO NƯỚC DỪA

*** Nguyên liệu:**

- Thịt ba chỉ: 1,000 kg.- Đường: 0,010 kg.
- Dừa tươi: 0,500 kg.
- Nước hàng, nước mắm, tỏi khô.

*** Cách làm:**

- Thịt lợn rửa sạch, cho vào nước sôi, luộc qua, thái miếng vuông 6 - 7 cm.
- Đục dừa lấy nước cho vào xoong, cho nước lã, nước hàng, nước mắm, tỏi khô, bắc lên bếp đun sôi. Cho thịt vào đun sôi, hớt sạch bọt, dậy vung lại, đun nhỏ lửa, khi nào thịt

mềm nhừ, nước còn sền sệt màu cánh gián thì cho tiếp đường vào, nếm có vị mặn ngọt là được.

- Múc ra đĩa ăn cùng các loại dưa.

*** *Yêu cầu:***

- Thịt có màu cánh gián, thơm mùi tỏi, vị ngọt mặn, thịt còn nguyên miếng, có ít nước sánh.

II. CÁC MÓN ĂN CHẾ BIẾN TỪ THỊT BÒ

76. THỊT BÒ XÀO LĂN

*** Nguyên liệu:**

- Thịt bò loại I: 0,500 kg. - Hành khô: 0,050 kg.
- Tỏi khô: 0,020 kg. - Mỡ nước: 0,050 kg.
- Mì chính, hạt tiêu, nước mắm, muối, bột đao, lá chanh.

*** Cách làm:**

- Thịt bò thái bỏ gân, xớ, thái miếng thật mỏng, ngang thớ, dầm cho mềm, ướp mắm, muối, hạt tiêu, hành tỏi băm nhỏ, mì chính.
- Bột đao hoà nước, lá chanh thái chỉ.
- Cho mỡ vào chảo, đun nóng già, phi thơm hành tỏi, cho thịt bò vào đảo nhanh tay (đun to lửa) cho chút bột đao, mỡ nước. Xúc ra đĩa, rắc lá chanh thái chỉ, ăn nóng.

*** Yêu cầu:**

- Thịt màu nâu bóng. Thơm. Miếng thịt chín tái, đĩa xào khô.

77. THỊT BÒ KHO GỪNG

*** Nguyên liệu:**

- Thịt bò bắp: 1,000 kg. - Đường: 0,050 kg.
- Mỡ nước: 0,050 kg. - Nước mắm, muối.
- Gừng (bánh tẻ): 0,100 kg.

*** Cách làm:**

- Thịt rửa sạch, thái miếng to bằng bao diêm, ướp muối, nước mắm và đường.
- Gừng cạo vỏ, rửa sạch, thái miếng mỏng.
- Lót gừng dưới đáy nồi, cho thịt lên trên cùng nước mắm, muối, đường, đun sôi khoảng 10 phút cho thịt ngấm, đổ nước sôi ngập đầy thịt, đậy vung đun nhỏ lửa, để sôi âm ỉ 1 - 2 giờ. Khi thịt chín nhừ, nước cạn còn 1/3 cho mắm muối vừa miệng, cho mỡ vào để sôi thêm 5 phút nữa là được.

*** Yêu cầu:**

- Thịt nhừ không nát, không bã, vị mặn dịu, hơi ngọt, thơm mùi gừng.

78. THỊT BÒ XÀO CẦN TỎI

*** Nguyên liệu:**

- Thịt bò loại I: 0,400 kg. - Tỏi tây: 0,100 kg.
- Cần tây: 0,100 kg. - Cà rốt: 0,100 kg.
- Hành củ: 0,010 kg. - Tỏi khô: 0,010 kg.
- Mỡ nước: 0,050 kg.
- Nước mắm, mì chính, hạt tiêu, gừng, rượu, bột đao, rau mùi.

*** *Cách làm:***

- Tỏi tây rửa sạch thái khúc.
- Cần tây rửa sạch, đập dập, thái khúc.
- Cà rốt gọt vỏ, rửa sạch, tỉa hoa phẳng, thái mỏng.
- Hành tỏi, gừng bỏ vỏ, băm nhỏ.
- Bột đao hoà nước lọc sạch.
- Thịt bò lọc bỏ gân, xớ, thái mỏng ngang thớ, to bản, ướp hành tỏi, nước mắm, rượu, gừng, bột đao, mỡ nước để 15 phút cho ngấm.
- Cho mỡ vào chảo đun nóng già, phi thơm hành củ, tỏi rồi cho thịt bò vào xào gần chín xúc ra bát để riêng.
- Tiếp tục phi thơm hành, tỏi, cho cà rốt, tỏi, cần tây vào đảo đều rồi cho thịt vào đảo tiếp. Cho bột đao, mỡ nước, mì chính. Xúc ra đĩa, rắc hạt tiêu, rau mùi. Ăn nóng.

*** *Yêu cầu:***

- Các nguyên liệu có màu sắc đặc trưng.
- Mùi thơm. Vị vừa miệng. Nguyên liệu thái đều, thịt mềm, rau chín tới. Đĩa xào khô.

79. THỊT BÒ XÀO MĂNG CHUA

*** *Nguyên liệu:***

- Thịt bò loại I: 0,500 kg. - Măng chua: 0,400 kg.
- Dứa: 1 quả. - Hành khô: 2 củ.
- Ớt tươi: 2 quả. - Tỏi khô: 2 củ.

- *Gừng: 1 củ.* - *Hành hoa: 0,050 kg.*
- *Rau răm: 1 mớ.* - *Rau húng: 1 mớ.*
- *Nước mắm, mỡ nước, mì chính.*

*** Cách làm:**

- Thịt bò lọc hết gân, xớ, thái mỏng ngang thớ, to bản, ướp nước mắm, mì chính, hành tỏi, gừng và chút bột đao... để khi xào thịt bóng không bị chảy nước, ăn mềm.
- Gừng, hành tỏi nhặt rửa sạch, băm nhỏ. Hành hoa rửa sạch thái khúc, rau húng ngắt đoạn.
- Măng chua nhặt bỏ đoạn già, rửa sạch chần nước sôi, thái nhỏ như đầu dứa theo chiều dài, bóp mì chính. Dứa gọt vỏ, bỏ mắt, thái miếng mỏng.
- Cho mỡ vào chảo đun nóng già, cho hành vào phi thơm, cho thịt vào xoong xào áp chảo, sém vàng, chín tới, đổ ra bát.
- Cho thêm mỡ vào xào măng, dứa khi chín đổ thịt bò vào đảo đều, nêm vừa miệng, cho hành hoa, ớt thái chỉ, xúc ra đĩa rắc hạt tiêu, rau răm, ăn nóng kèm rau húng thơm.

*** Yêu cầu:**

- Thịt bò chín tới, ăn mềm, vị măng dứa hơi chua, hơi cay, thơm mùi hành răm.

80. THỊT BÒ XIÊN NƯỚNG

*** Nguyên liệu:**

- *Thịt bò loại I: 1,200 kg.* - *Mỡ nước: 0,050 kg.*

- *Tỏi khô: 0,020 kg. - Hạt tiêu: 0,005 kg.*

- *Hành khô: 0,020 kg. - Muối, mì chính.*

*** Cách làm:**

- Hành tỏi băm nhỏ.

- Thịt lọc bỏ gân, xớ, thái miếng mỏng to bản, ngang thớ; ướp hành tỏi, tiêu, muối, mì chính, mỡ nước, để 15 phút.

- Xiên thịt vào que vót nhọn hoặc xếp vỉ đặt lên bếp than hoa nướng chín tới. Ăn nóng kèm dưa góp nước mắm, tỏi, ớt.

*** Yêu cầu:**

- Thịt vàng nâu, chín tới. Ăn mềm. Thơm hấp dẫn vị ngọt, vừa miệng.

81. THỊT BÒ KHO SẢ

*** Nguyên liệu:**

- *Thịt bò nạc: 1,000 kg. - Sả: 0,100 kg.*

- *Tỏi khô: 0,030 kg. - Hành khô: 0,050 kg.*

- *Đường: 0,040 kg. - Hạt tiêu, mắm, muối.*

*** Cách làm:**

- Lấy 1/3 đường để thắng nước hàng.

- Sả rửa sạch, cắt khúc ngắn. Hành tỏi bóc vỏ, đập dập, băm nhỏ.

- Thịt bò rửa sạch, thái miếng to bằng 2 bao diêm, ướp mắm hành tỏi, để 20 phút cho ngấm.

- Lót sả xuống đáy nồi, xếp thịt lên trên, cho nước hàng, nước mắm, muối, đường, liệu vừa miệng, sau đó đem đun sôi. Đổ thêm nước sôi vào cho ngập thịt, đun nhỏ lửa đến khi cạn nước, thịt chín mềm là được.

- Khi ăn lấy thịt, bỏ sả. Thái thịt thành từng miếng mỏng, bày vào đĩa rắc hạt tiêu lên trên.

*** Yêu cầu:**

- Thịt chín mềm, khô, màu cánh gián, vị đậm ngọt thơm mùi sả, hạt tiêu.

82. THỊT BÒ THƯNG

*** Nguyên liệu:**

- Thịt thăn bò: 1,000 kg. - Sả: 0,050 kg.

- Húng lìu: 0,005 kg. - Tỏi khô: 0,010 kg.

- Mỡ phân: 0,300 kg. - Mỡ nước: 0,100 kg.

- Lạc nhân: 0,100 kg. - Cam chín: 3 quả.

- Nước mắm, muối, hành củ, đường, dây gai.

*** Cách làm:**

- Thịt bò rửa sạch thái miếng 13 x 17 cm, dày 1 cm, ướp với nước mắm, muối, húng lìu, hành tỏi đã băm nhỏ.

- Mỡ thái thành từng miếng có chiều dài bằng miếng thịt, ướp lẫn với thịt.
- Trải miếng thịt lên thớt, đặt miếng mỡ vào giữa, cuốn tròn lại, lấy dây gai quấn đều xung quanh cho chặt.
- Sả nhặt rửa sạch cắt khúc lót xuống đáy nồi.
- Lạc rang chín vàng, xát bỏ vỏ, giã dập.
- Thịt bò đã cuốn mỡ, đem rán qua, xếp vào nồi đun lên. Khi thịt chín mềm còn 1/3 nước thì cho lạc vào tiếp tục đun sôi là được.
- Gấp thịt ra đĩa để nguội, lúc ăn bỏ dây, cắt thịt thành từng khoanh tròn, mức nước thịt và lạc rưới lên trên. Cam chín gọt vỏ, bổ dọc làm 4 - 6, thái ngang lát bày xung quanh (Nếu không có cam thì dùng dưa chín thay thế).

*** Yêu cầu:**

- Thịt cuốn tròn, mỡ ở giữa, thơm mùi sả, húng lìu; vị ngon, ngọt đậm.

83. THỊT BÒ NẤU KHOAI TÂY

*** Nguyên liệu:**

- Thịt bò loại I: 0,500 kg. - Khoai tây: 0,200 kg.
- Mỡ nước: 0,050 kg. - Hành khô: 0,100 kg.
- Đường: 0,005 kg.
- Nước mắm, muối, hạt tiêu, hành hoa, mì chính.

*** Cách làm:**

- Thịt bò thái miếng to bằng 2/3 bao diêm, đem ướp muối, tiêu, nước mắm, đường.

- Khoai tây gọt vỏ, cắt đôi hoặc ba, ngâm vào nước lạnh một lúc, vớt ra, vẩy ráo nước.
- Hành khô bóc vỏ, để nguyên củ, chỉ đập dập vài củ để xào khoai thịt.
- Đun mỡ nóng già, phi thơm hành, bỏ thịt bò vào xào săn, trút sang nồi khác rồi thêm nước sôi xấp xấp, nấu tới khi thịt chín mềm thì bỏ khoai tây vào cùng hành củ, nấu chín. Cho mắm muối, mì chính, rắc hạt tiêu, hành hoa thái khúc.

*** Yêu cầu:**

- Thịt bò màu nâu, khoai tây vàng, nước nhiều hơn cái và trong. Khoai và thịt nhừ, không nát. Vị ngọt thơm mùi gia vị.

84. THỊT BÒ LÚC LẮC

*** Nguyên liệu:**

- Thịt thăn bò: 0,500 kg. - Hành củ: 0,050 kg.
- Mỡ nước: 0,050 kg. - Tỏi khô: 0,030 kg.
- Hạt tiêu: 0,003 kg. - Rau xà lách: 0,200 kg.
- Nước mắm, muối, đường, giấm.

*** Cách làm:**

- Thịt bỏ gân xơ, rửa sạch, cắt miếng vuông, mỗi chiều 2 - 3 cm, ướp mắm, hạt tiêu, tỏi băm nhỏ, muối đường và ít mỡ nước.
- Hành củ bóc vỏ, thái lát dày, ngâm vào giấm, đường, hạt tiêu. Rau xà lách nhặt rửa sạch để ráo, bày ra đĩa, múc hành ngâm giấm rưới lên rau.
- Bắc chảo mỡ lên bếp, đun thật nóng, cho tỏi vào phi thơm, cho thêm ít đường, bỏ ít thịt vào đảo đều tay, thịt vừa tái nhắc chảo xuống trút thịt lên đĩa rau xà lách. Tiếp tục xào lượt khác ăn nóng chấm với muối, hạt tiêu.

Lưu ý: Thịt bò không nên xào nhiều, chỉ xào từng đĩa thì thịt mới mềm, không bị dai.

*** Yêu cầu:**

- Thịt xào vàng cạnh, còn tái, không chín quá, ăn mềm không dai, không khô, vị ngọt đậm, dậy mùi thơm.

85. THỊT BÒ NẤU XỐT VANG

*** Nguyên liệu:**

- Thịt bò bắp loại II: 1,000 kg. - Tỏi khô: 0,020 kg.
- Hành khô: 0,050 kg. - Cà chua: 0,100 kg.
- Mỡ nước: 0,100 kg. - Bột mỳ: 0,020 kg.
- Rượu vang đỏ: 100 ml.
- Hạt tiêu, nước mắm, hoa hồi, quế chi, mì chính, đường, muối.

*** Cách làm:**

- Thịt thái miếng to bằng 1/2 bao diêm; ướp mắm, hạt tiêu, rượu vang, để ngâm.
- Cà chua rửa sạch, bỏ hạt, băm nhỏ.
- Hành, tỏi bóc vỏ, đập dập.
- Đun mỡ nóng già, bỏ hành tỏi vào phi thơm, cho thịt bò vào xào săn, thêm ít nước sôi xăm xấp, dậy vùng đun nhừ.
- Hoa hồi, quế chi gói vào miếng vải túm chặt cho ninh cùng với thịt.
- Phi thơm hành tỏi, bỏ cà chua vào đảo đều, rót ít nước lã vào, đun kỹ, đổ ra bát.
- Rửa sạch chảo, cho mỡ vào chảo, xào vàng bột mỳ, đổ nước cà chua vào đun kỹ. Nêm vừa nước mắm, đường.
- Khi thịt đã nhừ, trút xốt vào đun cho tới khi nước xốt sền sệt, gấp gói hoa hồi quế chi ra. Cho nốt số rượu còn lại, cho mì chính, bắc ra. Ăn nóng.

*** Yêu cầu:**

- Thịt có màu đỏ nâu, có ít xơ sần. Thịt nừ nhưng nguyên miếng, ngọt, thơm.

86. THỊT BÒ XÀO DỨA

*** Nguyên liệu:**

- Thịt bò: 0,300 kg. - Mỡ nước: 0,050 kg.
- Dứa ương: 0,500 kg. - Đường: 0,020 kg.
- Bột đao: 0,020 kg. - Rau mùi: 1 mớ.
- Nước mắm, muối, hạt tiêu, tỏi, hành khô.

*** Cách làm:**

- Thịt bò lọc bỏ gân, thái miếng mỏng, to bản, ngang thớ, ướp nước mắm, hành tỏi băm nhỏ và một ít đường, bột đao.
- Dứa gọt vỏ, cắt bỏ mắt, rửa sạch, bổ 4, cắt bỏ lõi, thái ngang mỏng nửa phân. Cho ít muối vào, xóc đều, vắt nhẹ, bỏ bớt nước chua.
- Phi thơm hành tỏi, cho thịt bò vào xào, đun to lửa, đảo nhanh tay. Khi thịt chín tái, xúc ngay ra đĩa.
- Cho nốt mỡ vào chảo, đổ dứa vào xào chín, hoà nốt bột đao với đường vào đảo đều, cho mắm muối vừa ăn. Khi bột chín, cho thịt bò vào đảo lần, xúc ra đĩa, rắc hạt tiêu, rau mùi lên trên ăn nóng.

*** Yêu cầu:**

- Thịt bò chín tới, ăn mềm, không dai, dứa không nhũn nát, vị chua ngọt.

*** Chú ý:**

Chọn dứa ương để xào. Dứa xanh xào sẽ bị chua gắt; dứa chín xào sẽ bị nhũn nát.

87. THỊT BÒ NẤU CÀ CHUA

** Nguyên liệu:*

- Thịt bò bắp: 0,300 kg. - Cà chua: 0,200 kg.
- Cà rốt: 0,100 kg. - Hành khô: 0,100 kg.
- Mỡ nước: 0,050 kg.
- Tỏi, đường, hạt tiêu, hành hoa, mì chính, nước mắm.

** Cách làm:*

- Thịt bò thái bằng nửa bao diêm, ướp hành tỏi, hạt tiêu, muối.
- Cà rốt gọt vỏ, rửa sạch, thái khúc 1,5 cm.
- Cà chua bỏ hạt, băm nhỏ, hành khô bóc vỏ để nguyên củ.
- Bỏ mỡ vào chảo đun nóng già, cho thịt bò vào xào săn, bỏ cà chua vào xào lẫn.
- Cho đường, nước mắm vào đảo đều, trút thịt vào xoong. Đổ nước sôi xăm xấp, đậy vung đun nhỏ lửa. Khi gần được, cho cà rốt và hành củ vào đun tiếp cho đến lúc thịt, cà rốt chín, nước còn sền sệt. Tra mắm muối, mì chính. Ăn nóng.

** Yêu cầu:*

- Thịt có màu đỏ nâu, nước còn sền sệt. Thịt và cà rốt chín mềm, nguyên miếng, vị vừa. Ăn ngọt.

88. THỊT BÒ BÍT TẾT

*** Nguyên liệu:**

- Thịt thăn bò: 0,300 kg. - Tỏi khô: 0,010 kg.
- Hành tươi: 0,030 kg. - Mỡ nước: 0,050 kg.
- Đường: 0,020 kg. - Hạt tiêu: 0,002 kg.
- Nước mắm, muối, rau thơm, rau mùi, xà lách.

*** Cách làm:**

- Hành rửa sạch, cắt khúc 5 - 6 cm, chẻ mỏng củ.
- Tỏi bóc vỏ, đập dập, giã nhỏ.
- Rau thơm, rau mùi, xà lách nhặt rửa sạch, vẩy ráo nước.
- Thịt rửa sạch lọc bỏ gân xơ, thái thịt thành từng miếng mỏng, to như lòng bàn tay. Dùng sống dao dầm nhẹ cho giáp các thớ thịt, rồi dùng bản dao đập mạnh vào miếng thịt để miếng thịt dẹt mỏng. Xát ít muối, hạt tiêu, tỏi vào từng miếng thịt, ướp 15 phút rồi rưới lên ít nước mắm có hoà đường.
- Dùng chảo sạch cho 1 thìa mỡ vào tráng chảo, đun nóng già, gấp thịt bỏ vào. Dàn đều, áp cho miếng thịt sát lòng chảo, đun đều lửa thịt sẽ xèo và vàng nhanh, xém cạnh, gấp trở nhanh mặt trên xuống áp chảo để thịt chín vàng đều là được.
- Gấp thịt ra, rắc hạt tiêu và bày hành chẻ lên trên.
- Làm xong từng miếng thịt lại tráng thìa mỡ khúc vào chảo, lại làm như trên.
- Khi ăn chấm muối tinh, hạt tiêu hoặc nước mắm pha đường, giấm, tỏi, ớt, ăn kèm rau sống.

89. THỊT BÒ XÀO LÁ LỐT

*** Nguyên liệu:**

- Thịt bò loại I: 0,300 kg. - Lá lốt: 0,100 kg.

- Sả: 0,050 kg. - Hành khô: 0,020 kg.
- Mỡ nước: 0,020 kg. - Mắm tôm đặc: 0,010 kg.
- Nước mắm, muối, mì chính, ớt bột.

*** Cách làm:**

- Thịt bò thái miếng mỏng, ngang thớ, ướp nước mắm, hạt tiêu, hành sả băm nhỏ.
- Lá lốt rửa sạch, thái nhỏ chia làm 2, một phần trộn vào thịt bò.
- Cho mỡ vào chảo đun nóng già, phi thơm hành và cho ít ớt bột, trút thịt vào xào qua, xúc ra để riêng.
- Hoà mắm tôm vào nước lạnh, quấy kỹ, lọc lấy nước, đổ vào xoong, đun sôi. Bỏ thịt bò xào vào; tra mắm, muối, mì chính.
- Múc canh ra bát, cho lá lốt thái nhỏ vào. Ăn nóng.

*** Yêu cầu:**

- Canh trong, lá lốt xanh, thịt nâu. Nước nhiều hơn cái, thịt không dai, chín mềm, thơm mùi gia vị, vừa miệng.

90. THỊT BÒ ƯỚP TỎI CHIÊN

*** Nguyên liệu:**

- Thịt thăn bò: 0,300 kg. - Hạt tiêu: 0,002 kg.
 - Tỏi khô: 0,030 kg. - Hành củ: 0,030 kg.
 - Mỡ nước: 0,070 kg. - Bơ: 0,020 kg.
 - Mì chính: 0,002 kg. - Ớt tươi: 1 quả.
- Nước mắm, muối, rau sống.

*** *Cách làm:***

- Thịt rửa sạch, thái miếng to bản, dày nửa phân, lấy sống dao dần qua cho mềm, ướp hành tỏi giã nhỏ, hạt tiêu, mì chính, muối.
- Rau sống nhặt rửa sạch, vẩy ráo. Ớt thái khoanh.
- Cho ít mỡ láng chảo, đặt lên bếp để nóng già, đặt từng miếng thịt rán chín tái, lật nhanh sang mặt kia (không để chín quá, ăn sẽ bị dai). Khi rán đun to lửa.
- Rán xong bày lên đĩa, cho từng miếng bơ nhỏ lên trên thịt, bơ sẽ chảy ra, ngấm đều vào miếng thịt.
- Ăn nóng với rau sống, chấm nước mắm tỏi, ớt.

*** *Yêu cầu:***

- Thịt chín tái, ăn mềm không dai, dậy mùi thơm, ngon ngọt đậm, mắm muối vừa miệng.

91. THỊT BÒ THUÔN HÀNH RĂM

*** *Nguyên liệu:***

- *Thịt bò loại I: 0,300 kg. - Mỡ nước: 0,030 kg.*
- *Hành khô: 0,020 kg. - Nước mắm: 0,020 kg.*
- *Hạt tiêu, mì chính, hành tươi, rau răm.*

*** *Cách làm:***

- Thịt bò thái ngang thớ, mỏng; ướp nước mắm, hạt tiêu, hành khô băm nhỏ và mỡ nước.

- Hành tươi, rau răm rửa sạch, thái khúc.
- Đun sôi nước; nêm mắm, muối, mì chính vừa miệng, thả thịt bò vào, đun sôi trở lại, sau đó bắc ra. Cho sẵn hành răm vào bát, múc canh ra bát. Ăn nóng.

*** Yêu cầu:**

- Thịt nẫu, rau xanh, nước trong, nước nhiều hơn cái, miếng thịt chín mềm, không dai, ngọt thơm mùi hành răm, vị vừa ăn.

92. THỊT BÒ NHÚNG GIẤM

*** Nguyên liệu:**

- Thịt thăn bò: 0,200 kg. - Tim bò: 0,100 kg.
- Gan lợn: 0,100 kg. - Lá sách: 0,100 kg.
- Đường: 0,050 kg. - Tỏi khô: 0,030 kg.
- Dừa: 1 quả. - Dừa chuột: 0,100 kg.
- Giá đỗ: 0,100 kg. - Ớt: 3 quả.
- Bánh tráng mỏng còn gọi là bánh đa nem: 20 cái.
- Mắm tôm, giấm, hạt tiêu hạt, khế chua, chuối xanh, sả, rau thơm, xà lách.

*** Cách làm:**

- Các loại rau làm sạch, chuối, khế thái lát, dừa chuột thái miếng mỏng xếp riêng từng thứ vào đĩa to.
- Sả bóc bỏ vỏ cứng, rửa sạch, thái chỉ. Tỏi, ớt giã nhỏ, ngâm giấm hoà đường, để 2 - 3 giờ cho ngấm.
- Dừa gọt vỏ, cắt bỏ mắt, rửa sạch, bổ làm tư (4 phần) bỏ lõi, thái miếng mỏng, xếp vào đĩa rau.
- Thịt bò rửa sạch để ráo, thái miếng mỏng to bản. Tim gan rửa sạch, thái miếng như

thịt bò.

- Lá sách, tổ ong cạo rửa sạch, luộc qua cho mềm, thái mỏng bằng thịt.
- Đục dừa lấy nước cho vào xoong nhỏ, hoà thêm giấm, đường.

* **Khi ăn:** Mỗi người dùng một bát mắm nêm riêng. Bày các đĩa thịt, tim, gan, lá sách, rau sống, bánh trắng (cắt đôi xoa nước cho mềm) dùng chung.

- Đặt lò than hồng vào giữa bàn ăn, để xoong giấm, nước dừa lên đun sôi. Mỗi người ăn tự gấp thịt bò, tim, gan, lá sách (mỗi thứ 1 miếng) nhúng vào xoong giấm cho chín tái, lấy ra để vào bánh trắng gói lại, ăn cùng với các loại rau sống; chấm mắm nêm tỏi, ớt, hạt tiêu.

* ***Yêu cầu:***

- Thịt, tim gan chín tái. Ăn mềm ngon, nước nhúng thịt hơi chua, ngọt.

93. THỊT BÒ KHO GỪNG - HÚNG LÌU

* ***Nguyên liệu:***

- *Thịt bò loại II: 1,000 kg. - Gừng tươi: 0,050 kg.*
- *Mỡ phân: 0,300 kg.*
- *Húng lìu, đường kính, hành khô, tỏi khô, hạt tiêu, mắm, muối.*

* ***Cách làm:***

- Thịt bò thái miếng vuông, to, mỗi chiều dài 8 - 10 cm, dày 1 - 1,5 cm. Ướp thịt với húng lìu, hạt tiêu, nước mắm, tỏi khô băm nhỏ.

- Mỡ phân thái to bằng ngón tay, dài bằng chiều dài miếng thịt. Đặt miếng mỡ vào giữa miếng thịt bò, cuộn tròn lại, dùng dây buộc như gói giò.

- Gừng thái miếng mỏng, xếp một lượt gừng dưới đáy, phần còn lại xếp lẫn cùng thịt

bò. Pha nước mắm đường và ít nước sôi, đổ vào nồi thịt. Bắc nồi lên bếp, đậy kín vùng đun nhỏ lửa đến khi thịt chín nhừ. Gắp thịt ra cắt bỏ dây buộc thái miếng mỏng khoanh tròn. Bày vào đĩa cùng ít lát gừng. Múc nước kho thịt giội lên trên.

*** Yêu cầu:**

- Thịt màu đỏ nâu, thái đều miếng, cuộn đều nhau, chín nhừ, nước kho thịt còn ít, sánh thơm mùi gừng.

94. THỊT BÒ NHÚNG TÁI

*** Nguyên liệu:**

- Thịt thăn bò: 0,200 kg. - Mỡ nước: 0,030 kg.
- Lạc nhân: 0,100 kg. - Tôm khô: 0,100 kg.
- Mực khô: 0,100 kg. - Hành hoa: 0,050 kg.
- Miến: 0,200 kg. - Giá đỗ: 0,200 kg.
- Trứng gà: 2 quả. - Rau mùi tàu: 0,030 kg.
- Gừng, tỏi, đường, ớt, giấm, nước mắm, muối, hạt tiêu, mì chính.

*** Cách làm:**

- Gừng cạo vỏ rửa sạch, giã nhỏ. Tỏi bóc vỏ, đập dập. Hành hoa nhặt rửa sạch, đập dập củ, dọc thái khúc, dài 5 - 6 cm.

Giá nhặt rửa sạch, để ráo, rau mùi tàu nhặt rửa sạch, thái chỉ, ớt băm nhỏ.

- Lạc rang chín xát bỏ vỏ lụa, giã nhỏ. Miến ngâm nước cho nở mềm, vớt để ráo, cắt đoạn 10 - 12 cm. Mực nướng chín, để sẵn.

- Hoà nước mắm, giấm, đường, ớt, hạt tiêu, làm nước chấm.

- Đập trứng vào bát, đánh nổi bọt. Đun sôi mỡ, phi thơm tỏi, cho trứng vào tráng chín vàng, lấy ra để nguội thái miếng mỏng bằng 2 đốt ngón tay (để sẵn).

- Tôm ngâm nước cho nở, bóc lấy thịt. Vỏ và đầu tôm đem giã nhỏ để nấu nước dùng.
- Phi tỏi cho thơm, đổ 1 bát nước sôi, cho đầu tôm giã vào, đun lọc lấy nước. Cho tôm bóc nõn vào, đun nhỏ lửa, để sôi lăn tăn 30 phút. Tra mắm muối vừa miệng. Khi tôm chín mềm, vớt ra để riêng. Nước dùng tiếp tục đun sôi và xé mực nướng bỏ vào. Cho miến vào đun chín, vớt ra để sẵn. Hành hoa, giá đỗ cho vào nước dùng chân chín tái, vớt ra.
- Thịt bò rửa sạch, thái mỏng ngang thớ, to bản dùng sống dao dần nhẹ lên từng miếng thịt cho dập thớ để thịt mềm và nhanh ngấm gia vị. Rưới một ít giấm vào thịt, bóp cho ngấm, rắc ít muối và cho gừng đã giã vào trộn đều, ướp 15 phút. Sau đó rắc hạt tiêu, nước mắm và bóp kỹ lần nữa.
- Ướp xong, gấp thịt nhúng vào nước dùng đang sôi cho chín tái, lấy ra.
- Xếp vào bát một ít miến, tôm, trứng, thịt thái, lạc rang, hành, giá, rau mùi, hạt tiêu, rưới nước chấm pha chua ngọt, ăn kèm với nước dùng nóng.

*** Yêu cầu:**

- Thịt chín tái, ăn ngon, ngọt đậm.
- Món ăn có vị hỗn hợp bùi, béo, nước dùng ngọt, mắm muối vừa miệng.

95. THỊT BÒ XÀO CẢI LÀN

*** Nguyên liệu:**

- Thịt bò loại I: 0,400 kg. - Cải làn: 0,500 kg.
- Hành củ: 0,010 kg.- Tỏi khô: 0,010 kg.
- Mỡ nước: 0,050 kg.
- Bột đao, nước mắm, hạt tiêu, mì chính, gừng, rượu, rau mùi.

*** Cách làm:**

- Hành tỏi, gừng bỏ vỏ băm nhỏ. Bột đao hoà nước, lọc sạch.
- Cải làn bỏ lá già, cắt cuộng cải và lá cải để riêng, rửa sạch, thái khúc.
- Thịt bò lọc bỏ gân xọ, thái mỏng to bản, ngang thớ ướp gừng, hành tỏi, nước mắm, bột đao và ít mỡ nước, để 15 phút cho ngấm.
- Cho mỡ vào chảo đun nóng già, phi thơm hành tỏi cho thịt bò vào xào, gần chín xúc ra để riêng. Tiếp tục phi thơm hành tỏi, cho cuộng cải vào đảo đều, cho tiếp lá cải, tra vừa mắm muối, đổ thịt vào đảo nhanh, cho bột đao, mỡ nước, mì chính. Xúc ra đĩa, rắc hạt tiêu, rau mùi. Ăn nóng.

*** Yêu cầu:**

- Thịt bò màu nâu, rau xanh, mùi thơm, đĩa xào khô và bóng, thịt mềm, rau chín tới, vị vừa ăn.

96. CHẢ BÒ HẤP

*** Nguyên liệu:**

- Thịt bò loại I: 0,500 kg. - Thịt lợn nạc vai: 0,200 kg.
- Mỡ khở: 0,200 kg. - Tỏi khô: 0,020 kg.
- Mộc nhĩ: 0,010 kg. - Miến: 0,030 kg.
- Mỡ chài: 0,200 kg. - Hành củ: 0,050 kg.
- Trứng vịt: 1 quả. - Nước mắm: 0,005 ml.
- Hạt tiêu, đường, mì chính, bánh đa, muối, rau mùi.

*** Cách làm:**

- Thịt bò và thịt lợn lọc sạch gân, xớ, thái miếng, băm thật nhỏ cùng hành củ, tỏi; ướp mắm, muối, mì chính, hạt tiêu.
- Miến ngâm nước, cắt vụn.
- Mộc nhĩ ngâm nước, rửa sạch thái chỉ.
- Mỡ khở chần qua nước sôi, thái chỉ, ướp đường, muối, đem phơi nắng cho chín.
- Trộn lẫn mộc nhĩ, miến, mỡ khở với thịt cùng trứng vịt, bóp kỹ. Mỡ chài cắt miếng 15 x 15 cm, cho thịt vào trong, gói tròn bằng quả cam, cho vào lồng hấp.
- Ăn nóng, kèm rau mùi, bánh đa, hoặc bánh phồng tôm.

*** Yêu cầu:**

- Chả màu nâu vàng, thơm. Miếng chả gói đều, tròn, chặt, cắt ra không bị vỡ, chả chín tới, không bã.

97. BÒ LỤI

*** Nguyên liệu:**

- Thịt bò loại I: 0,500 kg. - Mỡ phần: 0,200 kg.
- Mỡ nước: 0,050 kg. - Hành tây: 0,200 kg.
- Lạc nhân: 0,200 kg. - Đường: 0,010 kg.
- Bánh hủ: 0,300 kg. - Rau mùi, thơm: 0,100 kg.
- Xà lách: 0,200 kg. - Mắm nêm: 0,100 kg.
- Tương: 0,050 kg.
- Húng lủi, củ cải, giấm, tỏi khô, hành hoa.

*** Cách làm:**

- Thịt bò thái mỏng ngang thớ, kích thước khoảng 3 - 5 cm.
 - Mỡ phần thái mỏng, kích thước 2 - 3 cm.
 - Ướp thịt và mỡ với tỏi giã nhuyễn, tương, đường, húng lủi và 1/2 lạc rang giã giập.
 - Hành tây thái miếng dài, mỏng.
 - Trải miếng thịt ra, cho một miếng mỡ, một miếng hành tây vào giữa, cuộn tròn lại, xếp lên vỉ hoặc xiên vào xiên, đem nướng trên than hoa cháy đỏ cho chín vàng, gỡ chả ra đĩa, thoa mỡ hành, rắc lạc rang giã giập còn lại lên trên.
 - Bánh hủ thoa hành mỡ xếp ra đĩa.
 - Ăn thịt nướng với bánh hủ, rau sống và củ cải ngâm giấm, chấm nước mắm nêm.
- ### *** Yêu cầu:**
- Chả màu vàng nâu, thơm mùi thịt nướng. Vị chua cay đậm đà, vừa miệng. Chả chín tới

không dai, không xác.

98. THỊT BÒ NƯỚNG LÁ LỐT

*** Nguyên liệu:**

- Thịt bò loại I: 0,500 kg. - Gan lợn: 0,300 kg.
- Thịt lợn nạc: 0,200 kg. - Mỡ nước: 0,100 kg.
- Hành củ: 0,100 kg. - Tỏi khô: 0,020 kg.
- Nước mắm: 0,010 ml.
- Đường, giấm, hạt tiêu, ớt, mì chính, lá lốt.

*** Cách làm:**

- Thịt bò, thịt lợn, gan lợn thái bỏ gân xơ, băm nhỏ lẫn với hành, tỏi khô, hạt tiêu, mỡ nước, nước mắm, mì chính, đường trộn đều, để 15 phút cho ngấm.
- Lá lốt cắt bỏ cuống, rửa sạch để ráo.
- Cho thịt băm nhỏ vào giữa lá lốt, gói kín lại thành miếng bằng quả quất, xếp vào vỉ sắt, đặt lên bếp than hoa, nướng chín vàng đều, xếp ra đĩa.
- Phì thơm hành mỡ, rưới đều lên đĩa thịt nướng. Chấm nước chấm chua ngọt, tỏi ớt.

*** Yêu cầu:**

- Miếng chả màu hơi vàng, bóng, nổi mùi thơm của lá lốt. Chả đều miếng. Vị ngọt tự nhiên, vừa ăn.

99. BÒ TÁI TƯƠNG GỪNG

*** Nguyên liệu:**

- Thịt bò loại I: 2,000 kg. - Thính gạo: 0,200 kg.
- Sả: 0,020 kg. - Gừng: 0,100 kg.

- *Tỏi khô: 0,050 kg. - Đường: 0,050 kg.*

- *Rượu trắng: 0,010 kg.*

- *Tiêu, muối, mì chính, rau thơm.*

*** Cách làm:**

- Thịt bò lọc bỏ gân, pha miếng to, dày, ướp tỏi, sả, gừng băm nhỏ, rượu, tiêu, mì chính, để ngấm.

- Đun mỡ nóng già, cho thịt vào rán qua. Khi chín tái, gấp ra để nguội, thái mỏng ngang thớ, cho thính vào trộn đều, bày ra đĩa, rắc gừng thái chỉ, rau thơm lên trên, ăn kèm tương gừng.

+ Cách làm tương gừng: Tương cho đường, mì chính, gừng giã nhỏ, quấy đều.

*** Yêu cầu:**

Thịt màu nâu, vị vừa ăn, ngọt thơm mùi gừng thính, thịt mềm không dai, nước chấm ngon ngọt.

100. THỊT BÒ BỌC MỠ CHÀÌ NƯỚNG

*** Nguyên liệu:**

- *Thịt bò loại I: 1,000 kg. - Lạp xường: 0,200 kg.*

- *Lạc nhân: 0,200 kg. - Gan lợn: 0,500 kg.*

- *Mỡ chàì: 0,400 kg. - Mỡ nước: 0,100 kg.*

- *Hành khô: 0,100 kg.*

- *Tỏi, sả, ớt, đường, mì chính, rau thơm, nước mắm.*

*** Cách làm:**

- Thịt bò thái miếng mỏng to bản, gan lợn thái miếng mỏng. Lạp xường thái vát mỏng. Ba loại thịt trên đều ướp hành tỏi, củ sả giã nhỏ, muối, đường, mì chính, để 20 phút cho ngấm.

- Lạp rang vàng, bỏ vỏ, giã dập.

- Mỡ chài rửa sạch, để ráo nước, cắt từng miếng vuông, mỗi bên 4 - 5 cm, trải trên thớt sau đó xếp 1 miếng gan + 1 miếng lạp xường + 1 miếng thịt bò cuộn lại, xiên vào que tre vót nhọn đặt lên than hồng nướng vàng đều là được. Gỡ thịt, bày lên đĩa, rưới hành mỡ phi thơm lên, rắc lạc giã dập vào, ăn nóng làm rau thơm, chấm nước mắm tỏi, ớt đường.

*** Yêu cầu:**

- Thịt nướng màu vàng đều. Thơm, bùi, béo. Miếng chả gói gọn đều nhau, thịt chín tới, không dai.

101. THỊT BÒ KHÔ NƯỚNG

*** Nguyên liệu:**

- Thịt mông bò: 0,500 kg. - Đường: 0,010 kg.

- Muối: 0,015 kg. - Rượu mùi: 0,050 l.

- gừng: 0,020 kg. - Vừng: 0,020 kg.

- Nước mắm, tương ớt, rau sống.

*** Cách làm:**

- Thịt bò lọc bỏ gân xơ, thái mỏng ngang thớ, to bản 10 x 15 cm, dày 1 cm. Lấy sống dao dần nhẹ cho dập thớ thịt.

- Gừng cạo vỏ, rửa sạch, thái mỏng, giã nhỏ nhuyễn.

- Vừng rang chín, xát vỏ, muối rang khô, giã mịn.

- Trộn bóp thịt với muối, đường, gừng, để 20 phút cho ngấm.

Sau đó dùng lạt mỏng xuyên vào giữa miếng thịt, chấm vừng cho dính khắp mặt ngoài thịt, đem treo phơi nắng cho khô.

- Khi ăn, đem thịt xếp lên vỉ lưới thép, nướng trên than hoa.

Lúc thịt vàng lấy sống dao dần cho mềm, chấm rượu, tương ớt (đã hoà đường + tương ớt

sên sệt) đem nướng lại cho chín vàng, ngấm đậm gia vị. Ăn nóng, kèm rau sống hoặc nộm đu đủ.

*** Yêu cầu:**

- Thịt nướng chín vàng đều, không cháy, ngấm đậm gia vị, thơm mùi thịt nướng.

102. THỊT BÒ KIM TIỀN

*** Nguyên liệu:**

- Thịt bò loại I: 1,000 kg. - Lạp xưởng: 0,200 kg.
- Mỡ khố: 0,200 kg. - Gan lợn: 0,200 kg.
- Lạc nhân: 0,200 kg. - Cà rốt: 0,200 kg.
- Su hào: 0,200 kg. - Dưa chuột: 0,200 kg.
- Hành củ: 0,050 kg. - Tỏi khô: 0,020 kg.
- Mỡ nước: 0,100 kg. - Giấm: 300 ml.
- Bánh cuốn: 1,000 kg. - Rau xà lách: 0,500 kg.
- Rau thơm: 0,200 kg.
- Ớt, đường, nước mắm, hành hoa, sả, muối, mì chính.

*** Cách làm:**

- Thịt bò thái miếng vuông mỏng, ngang thớ, mỗi bề 5 - 6 cm, ướp sả, hành băm nhỏ, đường, muối, mì chính để cho ngấm.
- Gan lợn thái miếng mỏng. Mỡ khố luộc qua, thái miếng mỏng, ướp đường, muối, đem phơi nắng. Lạp xưởng thái miếng vát mỏng. Lạc rang vàng xát vỏ, đập dập trộn 1 nửa vào thịt.
- Trải miếng thịt bò lên thớt, xếp vào một miếng gan lợn, một miếng lạp xưởng cuộn lại như chiếc nem xiên vào chiếc que vót nhọn nướng trên than hồng cho thịt vàng đều.

- Khi ăn, bày thịt nướng vào đĩa rưới hành mỡ phi thơm lên trên, rắc số lạc còn lại lên. Ăn nóng kèm bánh cuốn, dưa góp. Chấm nước mắm tỏi, ớt đường, giấm.

*** Yêu cầu:**

- Thịt nướng vàng đều, thơm, ngon. Thịt gói tròn đều. Ăn mềm. Nước chấm nổi vị chua cay, mặn ngọt.

103. TIM GAN BÒ XÀO NGÓ SEN

*** Nguyên liệu:**

- Tim bò: 0,100 kg. - Gan bò: 0,200 kg.
- Ngó sen: 0,300 kg. - Mỡ nước: 0,050 kg.
- Tỏi tươi: 0,100 kg. - Tỏi khô: 0,010 kg.
- Muối, hạt tiêu, nước mắm.

*** Cách làm:**

- Tim bò rửa sạch, thái miếng mỏng, ngang thớ, vừa ăn.
- Gan rửa sạch, thái miếng dày hơn tim, để riêng 2 thứ, rắc ít hạt tiêu, muối, tỏi khô đập dập; ướp 15 phút cho ngấm.
- Ngó sen cạo sạch vỏ, rửa kỹ thái ngang hơi vát thành từng lát hình bầu dục mỏng bằng miếng gan, đem ngâm vào nước muối pha loãng cho hết nhựa đen, sau đó rửa lại lần nữa, vớt ra để ráo nước.
- Tỏi tươi nhặt rửa sạch, đập dập củ, cả củ và lá thái khúc vừa ăn.
- Cho mỡ vào chảo đun nóng già, bỏ tỏi vào phi vàng. Bỏ tim vào đảo cho chín tái cho gan vào xào lẫn. Khi miếng gan chín tái thì tra nước mắm cho vừa, đảo nhanh tay khoảng 5 phút múc ra đĩa. Còn nước gan và mỡ trong chảo trút sen vào đảo đều, đun to lửa xào cho miếng sen hơi trong. Cho mắm, muối vừa miệng, sau đó rồi cho tim, gan lên

trên, đập vung đun chừng 10 phút cho ngó sen hút ngấm nước tim, gan thì cho tỏi tươi vào đảo qua, chín tái, xúc ra đĩa, rắc hạt tiêu, ăn nóng.

*** Yêu cầu:**

- Tim, gan chín mềm, ngấm gia vị, ngó sen trắng ăn mềm, thấm nhiều nước ngọt, vị vừa ăn.

104. THỊT BÒ GIẢ DÊ

*** Nguyên liệu:**

- Thịt bò thui: 1,000 kg. - Gân bò: 0,200 kg.
- Măng tươi: 0,200 kg. - Củ đậu: 0,200 kg.
- Hạt sen: 0,100 kg. - Táo đỏ: 0,100 kg.
- Nấm hương: 0,010 kg. - Mỡ nước: 0,100 kg.
- Tương: 0,050 kg. - Vừng: 0,050 kg.
- Hành khô: 0,020 kg. - Tỏi khô: 0,010 kg.
- Bột đao, mì chính, đường, nước mắm, vỏ cam.

*** Cách làm:**

- Thịt bò thui chọn chỗ có bì, cắt miếng to bằng nửa bao diêm, ướp hành, tỏi và tương. Gân bò thái như thái thịt.

- Củ đậu gọt vỏ, thái vát móng lợn. Măng tươi luộc cho hết đắng, thái vát móng lợn. Hành tỏi khô bóc vỏ, đập dập.

- Hạt sen ngâm nước lạnh, thông tâm, ninh nhừ.
- Vừng rang vàng, để nguyên hạt.
- Nấm hương ngâm nở, để nguyên cái.
- Phi thơm hành tỏi cho thịt và gân bò vào xào, đổ nước dùng hay nước lạnh, đun nhỏ lửa cho thịt nhừ cùng vỏ cam.
- Phi thơm hành tỏi, xào măng tươi, củ đậu, táo đỏ, rồi đổ vào nồi thịt khi thịt gần nhừ. Khi thịt nhừ thì tra mắm, muối, mì chính, đường cho vừa. Nếu nước xốt chưa sánh thì cho một ít bột đao hoà nước. Múc ra bát, rắc vừng rang vàng lên trên. Ăn nóng.
- * Yêu cầu:**
- Sản phẩm màu đỏ nâu, mùi vị thơm, ngọt; nước và cái bằng nhau. Thịt chín nhừ. Rau quả chín tới.

105. LƯỖI BÒ XỐT CÀ CHUA

- * Nguyên liệu:**
- Lưỡi bò: 0,500 kg. - Hành khô: 0,030 kg.
- Mỡ nước: 0,100 kg. - Cà chua: 0,150 kg.
- Bột mỳ: 0,010 kg. - Nước mắm: 0,010 kg.
- Hạt tiêu, mì chính.
- * Cách làm:**
- Lưỡi bò làm sạch, thái miếng bằng bao diêm, ướp hành, hạt tiêu, nước mắm.
- Phi thơm hành mỡ, cho cà chua băm nhỏ, đổ lưỡi bò vào xào kỹ, đổ nước, om nhỏ lửa cho lưỡi chín. Khi gần được, cho bột mỳ hoà nước lạnh vào nồi lưỡi, đun sôi lại.
- Tra mắm, muối, mì chính hạt tiêu cho vừa, múc ra bát. Ăn nóng.

*** Yêu cầu:**

- Sản phẩm màu đỏ, thơm mùi hạt tiêu, vị vừa ăn ngọt đậm, lưỡi chín mềm. Xốt sánh mượt.

106. GAN BÒ NON RÁN

*** Nguyên liệu:**

- Gan bò non: 0,500 kg. - Cà chua: 0,200 kg.
- Hành tây: 0,100 kg. - Mỡ nước: 0,150 kg.
- Bột mỳ: 0,050 kg. - Tỏi khô: 0,030 kg.
- Nước dùng: 0,100 kg.
- Hạt tiêu, mì chính, đường, mắm.

*** Cách làm:**

- Gan bò bóc bỏ màng thái miếng dày 1 cm; ướp muối, tiêu, lăn qua bột mỳ, cho vào chảo mỡ nóng già, rán vừa chín lấy ra.

- Làm xốt cà chua: Hành tỏi băm nhỏ, cà chua băm nhỏ, phi thơm hành tỏi, cà chua cho vào đảo kỹ, đổ nước dùng tra mắm muối, đường đun kỹ. Bắc ra, lọc lấy nước, bỏ bã. Đun lại nước xốt, thêm ít bột mỳ cho sánh, mì chính dội lên đĩa gan rán. Rắc hạt tiêu, ăn nóng.

*** Yêu cầu:**

- Xốt màu đỏ, gan màu vàng nâu. Gan thái đều, chín mềm, không cứng. Thơm béo, vị ngọt vừa ăn.

107. LẤU ĐUÔI BÒ

*** Nguyên liệu:**

- Đuôi bò: 2,000 kg. - Thịt gà: 0,500 kg.
- Hành tây: 0,250 kg. - Mỡ lợn: 0,050 kg.
- Rượu vang: 0,125 lít. - gừng: 0,075 kg.
- Muối: 0,010 kg. - Mì chính: 0,010 kg.

*** Cách làm:**

- Đuôi bò đặt trên lò, thui cho đến khi có màu vàng sậm thì cho vào chậu nước ngâm, dùng dao cạo bỏ lớp màu vàng, rửa sạch, cắt khúc dài 3 cm. Hành tây bỏ lớp vỏ ngoài, thái miếng vuông 3 cm. Thịt gà rửa sạch, thái miếng vuông 4 - 5 cm.

- Đun nóng nồi, cho nước, đuôi bò vào đun sôi 15 phút, vớt ra, rửa sạch. Cho mỡ lợn vào nồi đun nóng già, cho hành tây vào xào thơm, cho tiếp 2 lít nước, đuôi bò, thịt gà, rượu, muối, mì chính, gừng đập dập, đun sôi, vớt bỏ bọt. Tiếp tục đun nhỏ lửa, hầm nhừ, rồi đổ sang lẩu, đặt vung đặt lên bàn. Khi ăn, gắp đuôi bò vào đĩa, cho mì chính, muối, mỡ lợn hoặc nước gia vị vào, chấm ăn.

108. GÂN BÒ NẤU

*** Nguyên liệu:**

- Gân bò: 0,500 kg. - Thịt bò nạc: 0,150 kg.
- Tôm tươi: 0,150 kg. - Thịt dọi lợn: 0,150 kg.
- Nấm hương: 0,005 kg. - Trứng vịt: 1 quả.
- Mỡ nước: 0,030 kg. - Hành củ: 0,020 kg.
- Su hào: 0,100 kg. - Cà rốt: 0,050 kg.
- Tỏi khô: 0,010 kg. - gừng tươi: 0,020 kg.

- *Đu đủ xanh, bột mỳ, rau ngổ, hạt tiêu, muối, mắm, nước dùng ngọt.*

*** Cách làm:**

- Gân bò rửa sạch cho vào nồi cùng với đu đủ xanh (đã làm sạch, cắt miếng) đổ ngập nước, hầm kỹ. Khi thấy gân chín mềm, vớt ra ngâm vào nước có hoà ít bột mỳ cho trắng (khoảng 1 giờ) lấy ra rửa sạch bột, cắt khúc chừng 3 cm, sau đó lại ngâm vào nước có pha gừng.

- Thịt gà, thịt lợn rửa sạch, thái lát mỏng, ướp với nước mắm, muối, hành băm nhỏ, hạt tiêu.

- Tôm bóc vỏ, rửa sạch, để ráo, bỏ vào cối giã nhuyễn, cho hành, tỏi khô băm nhỏ vào thục đều, tra vừa mắm, muối, hạt tiêu.

- Nấm ngâm, rửa sạch, cắt bỏ chân, đem đắp tôm vào, hấp chín, lấy ra.

- Trứng vịt đem tráng mỏng, thái chỉ.

- Su hào, cà rốt gọt vỏ, rửa sạch, thái miếng mỏng, hình chữ nhật.

- Cho mỡ vào chảo đun nóng già, phi thơm hành tỏi, cho thịt gà thịt lợn vào đảo lần, tiếp đó cho su hào, cà rốt vào đảo đều, tra mắm, muối. Xong, đổ nước dùng ngọt vào cho ngập cái, đun sôi, cho gân bò vào nấu. Nếu thấy có váng bọt nổi lên, hãy hớt sạch bọt để nước khỏi đục. Khi thịt chín, cho nấm vào nếm lại, cho mắm muối vừa ăn là được. Bắc ra, múc vào bát, rắc trứng tráng, rau ngổ, hạt tiêu lên trên. Ăn nóng.

*** Yêu cầu:**

- Các thứ chín mềm, không nát, nước xấp, nước trong, vị vừa ăn.

109. GAN BÒ NƯỚNG SẢ

*** Nguyên liệu:**

- Gan bò: 0,300 kg. - Mỡ nước: 0,030 kg.

- Sả: 1 củ. - Đường: 0,020 kg.

- *Dừa nạo: 0,100 kg. - Tỏi: 1 củ.*
- *Nước mắm, muối, tương ớt, lá hẹ, xà lách, rau thơm.*

*** Cách làm:**

- Dừa cho một ít nước nóng, vắt lấy nước cốt, bã rắc ít muối vào, đem rang vàng, đảo đều, xúc ra đĩa để riêng.
- Sả giã nhỏ, tỏi bóc vỏ, đập dập. Lá hẹ rửa sạch, cắt ngắn, rau thơm, xà lách nhặt rửa sạch, để ráo nước.
- Gan rửa sạch, thái ngang thành miếng mỏng. Rắc ít muối cùng tỏi trộn đều vào gan để 10 - 15 phút cho ngấm. Rưới tiếp 1 thìa nước mắm và cho sả vào ướp thêm 10 - 15 phút nữa cho ngấm kỹ gia vị.
- Xếp gan đã tẩm vào vỉ lưới thép, nướng trên than hoa quạt hồng, vừa nướng, vừa tẩm nước cốt dừa lên trên. Khi gan hút khô nước dừa thì trở bên kia cho thấm đều, nướng kỹ, miếng gan chín vàng, giòn cạnh, có mùi thơm hấp dẫn là được.

Gỡ lấy các miếng gan bày vào đĩa, rưới mỡ nóng đã phi tỏi vàng thơm, rắc dừa rang lên trên. Ăn nóng, chấm nước mắm tương ớt, lá hẹ, rau thơm, xà lách.

*** Làm nước chấm:** Lấy nước tẩm gan, đun sôi kỹ, bắc ra, để nguội, hoà với nước mắm, đường tỏi, tương, ớt.

*** Yêu cầu:**

- Gan nướng chín vàng, không nát, không cháy, ngấm đậm gia vị, ăn ngon bùi, béo.

110. THỊT BÒ CUỐN THỊT DỌI CHIÊN BƠ

*** Nguyên liệu:**

- *Thịt bò quả ngon: 1,000 kg. - Thịt ba chỉ: 0,500 kg.*
- *Cần tây: 0,200 kg. - Tỏi tây: 0,300 kg.*

- *Tỏi khô: 3 củ.* - *Cà chua bột: 2 thìa canh.*
- *Hành khô: 0,100 kg.* - *Cà rốt: 0,100 kg.*
- *Bơ: 0,100 kg.* - *Rượu quế: 2 chén.*
- *Hạt tiêu sọ: 0,005 kg.*
- *Mỡ nước, muối, ma ri, bột đao, mì chính, đường, mùi tàu, dây gai để buộc.*

*** Cách làm:**

- Thịt bò lạng hết gân xơ, thái mỏng to bản, đập cho mềm mỏng đều. Thịt lợn cạo rửa sạch, thái con chì dài 5 cm.
- Tỏi, cần tây rửa sạch, bổ tư, cắt khúc; hành, tỏi khô, bóc vỏ tách từng nhánh nhỏ. Cà rốt gọt vỏ, thái mỏng lợn. Mùi tàu thái nhỏ, hạt tiêu sọ đập dập.
- Cho thịt bò, thịt lợn, hành tỏi khô, cần tỏi tây, hạt tiêu đường, mì chính, ma ri, rượu quế trộn đều, nêm vừa.
- Trải rộng miếng thịt bò, cho thịt lợn, cần tỏi tây, hành tỏi khô vào, quấn tròn thịt bò lại, lấy dây gai buộc chặt, cho vào chảo mỡ chao vàng, xếp thịt vào xoong. Lấy chảo phi thơm hành tỏi cả củ, cho cà rốt, bột cà chua chưng kỹ đổ vào xoong thịt cuộn, cho chút nước dùng và đun sôi âm ỉ cho thịt chín mềm.
- Khi ăn, cắt bỏ dây, thịt thái khúc vừa ăn, xếp vào đĩa. Xốt bò lọc bỏ bã, cho bơ, tra vừa ăn, xong cho chút bột đao vào để sệt sánh, chan phủ lên thịt, rắc mùi tàu. Ăn nóng.

*** Yêu cầu:**

- Thịt bò, lợn chín mềm, ăn béo ngậy, ngấm đậm gia vị, thơm mùi bơ, rượu quế.

111. THỊT BÒ CUỐN DẪM BÔNG

*** Nguyên liệu:**

- *Thịt bò loại I: 1,000 kg.* - *Dấm bông: 0,300 kg.*

- Cà chua: 0,100 kg. - Cà rốt: 0,100 kg.
- Hành khô: 0,050 kg. - Tỏi khô: 0,050 kg.
- Tỏi tây: 2 cây. - Nấm hộp: 1 hộp.
- Quế chi: 1 mẫu nhỏ - Bơ: 0,100 kg.
- Muối, tiêu, mỡ, mì chính, bột mỳ, hành hoa, mùi tàu.

*** Cách làm:**

- Thịt bò lọc hết gân xơ, thái kiểu mở sách, đập mỏng (không để rách thủng).
- Cà chua, hành khô băm nhỏ. Cà rốt, tỏi tây rửa sạch, xắt khúc, mùi tàu thái nhỏ, tỏi bóc sạch, hành tươi nhặt rửa sạch, chần tái.
- Dăm bông thái chỉ con chì to, ướp tiêu, muối, rượu, tỏi, vị vừa ăn.
- Thịt bò trải rộng, cuốn dăm bông vào giữa, dùng hành chần buộc chặt lại, lăn qua bột mỳ khô, chao mỡ cho vàng, xếp thịt vào xoong.
- Lấy chảo, cho mỡ, xào hành, tỏi tây, cà chua chín vàng xém cạnh, đổ vào xoong thịt, cho thêm nước và quế chi, đun cho thịt chín mềm, chất ngọt của rau quả tiết ra thành sốt. Khi ăn lọc bỏ bã rau củ quả đi, cho nấm hộp, bơ vào, tra mắm muối, mì chính vừa ăn, cho chút bột đao để sốt sánh. Múc ra đĩa, phủ sốt lên, rắc hạt tiêu, mùi tàu. Ăn nóng.

*** Yêu cầu:**

- Thịt bò cuốn từng cuộn không bị vỡ nhân, chín vàng ăn mềm, sốt sánh vị ngon ngọt thơm mùi bơ, quế chi.

112. NEM BÒ LỤI

*** Nguyên liệu:**

- Thịt thăn bò: 0,500 kg. - Mỡ phân: 0,070 kg.
- Bì lợn: 0,100 kg. - Thính gạo: 0,030 kg.

- Chuối xanh: 0,100 kg. - Khế chua: 0,100 kg.
- Rau thơm: 0,100 kg. - Nước lèo: 0,200 lít.
- Nước mắm, muối, hạt tiêu, tỏi, đường, hành hoa, bánh đa nem.

*** Cách làm:**

- Thịt bò rửa sạch, lọc bỏ gân, xơ; đem giã quánh, tra nước mắm, muối, hạt tiêu tỏi, đường; dùng chày thúc cho đều.
- Mỡ phần rửa sạch, chần chín, thái chỉ. Bì lợn luộc chín thái nhỏ như sợi bún, cả 2 thứ này đem thúc lẫn với thịt. Cuối cùng cho thỉnh gạo vào, trộn đều, viên nhỏ, xâu vào xiên tre.
- Chuối, khế làm sạch, thái lát mỏng. Hành hoa nhặt rửa sạch, để ráo.
- Bánh đa nem cắt miếng 4 x 8 cm, xoa nước cho mềm.
- Lúc sắp ăn, đem xâu thịt nướng chín vàng trên bếp than hoa. Khi ăn, trải bánh đa nem ra, cho 1 lát chuối, 1 lát khế, 1 viên thịt nướng và rau thơm, cuộn tròn lại, lấy hành hoa đã chần tái buộc cho gọn lại, xếp vào đĩa, ăn chấm với nước lèo.

*** Yêu cầu:**

- Viên thịt đều, nướng chín vàng, không vỡ, thơm dậy mùi thịt nướng.

113. THỊT BÒ TIÊM TỎI QUAY XỐT

*** Nguyên liệu:**

- Thịt bò loại I: 1,000 kg. - Hành khô: 0,050 kg.
- Tỏi khô: 0,050 kg. - Mỡ nước: 0,100 kg.
- Rượu: 1 chén nhỏ. - Hành tây: 1 củ.
- Tỏi tây: 1 cây. - Cà rốt: 2 củ.
- Hạt tiêu sọ: 20 hột. - Cà chua bột: 2 thìa canh.
- Thịt mỡ muối: 0,100 kg.

- *Muối, mì chính, xà lách trộn dầu, giấm.*

*** Cách làm:**

- Mỡ muối thái vừa bằng đầu đũa, dài 10 cm, ướp tiêu, muối, rượu. Tỏi khô, hành, khô bóc vỏ, hành tây bỏ đôi, tỏi tây, cà rốt rửa sạch, thái khâu mía. Xà lách rửa sạch, để ráo nước, khi ăn trộn với dầu, giấm.

- Thịt bò xắt làm đôi theo dọc thớ, bỏ gân xơ, ướp tiêu muối, mì chính vừa ăn. Tiêm tỏi, mỡ phần, hạt tiêu vào giữa miếng thịt (xen kẽ mỡ, tỏi, hạt tiêu đều nhau).

- Dùng nồi gang dày, cho mỡ, hành cả củ, thịt bò vào quay vàng đều; cho cà rốt, hành, tỏi tây, cà chua bột vào thịt bò, quay âm ỉ với các gia vị ở trên cho vàng xém. Thịt chín tới, bỏ thịt ra thái mỏng ngang thớ, bày vào đĩa. Ăn kèm xà lách hoặc khoai rán. Xốt đánh tan nguyên liệu rau củ lọc bỏ bã, lấy xốt sánh phủ lên đĩa thịt bò. Ăn nóng.

*** Yêu cầu:**

- Thịt bò ngoài sém thơm, trong chín lòng đào, ăn mềm, ngọt đậm. Mặt thịt cắt nhiều hoa, chấm tỏi, mỡ, tiêu.

114. THỊT BÒ XÀO ỚT ĐÀ LẠT

*** Nguyên liệu:**

- *Thịt bò loại I: 0,500 kg. - Ớt Đà Lạt: 0,300 kg.*

- *Cần tây: 0,100 kg. - Cà chua: 0,100 kg.*

- *Tỏi khô: 0,010 kg. - Mỡ nước: 0,050 kg.*

- *Dưa kiệu: 0,100 kg. - Đường: 0,010 kg.*

- *Hành củ, bột đao, giấm chua, hạt tiêu, mì chính, tương ớt, nước mắm.*

*** Cách làm:**

- Thịt bò lọc bỏ gân xơ, thái mỏng to bản, ngang thớ, ướp hành tỏi băm nhỏ, nước mắm và một chút mỡ nước, để ngấm.

- Kiệu cắt bỏ rễ, cà chua thái miếng cau. Ớt Đà Lạt chẻ dọc làm 6.
- Bột đao hoà nước, lọc sạch.
- Pha dung dịch gồm: Nước lã, giấm, đường, tương ớt, mì chính, nước mắm.
- Cho mỡ vào chảo, đun nóng già, phi thơm tỏi, cho thịt vào xào chín tái (chú ý đun to lửa), xúc ra đĩa.
- Tiếp tục phi thơm hành, cho rau cần thái khúc, ớt, kiệu, cà chua vào đảo đều, đổ dung dịch đã pha vào, đun sôi.
- Cho ít bột đao cho sánh. Bắc xuống, đổ thịt bò vào trộn đều, xúc ra đĩa, rắc hạt tiêu, rau mùi. Ăn nóng.

*** Yêu cầu:**

- Thịt bò màu nâu, các nguyên liệu khác có màu đặc trưng, bóng, đẹp. Xốt màu hơi hồng, nổi mùi hạt tiêu, hành tỏi phi, vị hơi chua, ngọt, cay. Thịt thái mỏng, đều, chín tới.

115. CHẠO BÒ

*** Nguyên liệu:**

- Thịt bò loại I: 1,000 kg. - Mỡ phân: 0,300 kg.
- Mỡ nước: 0,100 kg. - Thính gạo: 0,300 kg.
- Rượu: 0,010 l. - Chanh: 2 quả.
- Riềng: 0,100 kg. - Vừng: 0,050 kg.

- *Giấm: 0,100 l.* - *Tỏi: 0,050 kg.*

- *Ớt tươi: 0,050 kg.*

- *Đường, muối, tiêu, mì chính, lá chanh.*

*** *Cách làm:***

- Thịt bò thái miếng bằng bàn tay, ướp tiêu, muối, rượu, rán chín tới, thái mỏng.

- Mỡ phần luộc chín, thái chân hương. Vừng đãi sạch, rang vàng, giã nhỏ. Riềng cạo rửa sạch, giã nhỏ, vắt lấy nước.

- Trộn đều thịt bò, mỡ phần, riềng, tỏi, ớt, chanh, giấm, đường, mì chính, bóp đều cho ngấm. Cuối cùng trộn thêm thính và vừng. Bày ra đĩa, rắc lá chanh thái chỉ.

*** *Yêu cầu:***

- Đĩa chảo vàng nâu. Thơm, chua, cay, ngọt, béo. Thịt chín tới, thái dầy khô, không xác.

III. CÁC MÓN ĂN CHẾ BIẾN TỪ THỊT DÊ

116. THỊT DÊ XÀO LĂN

*** Nguyên liệu:**

- Thịt dê nạc: 1,000 kg. - Mỡ nước: 0,200 kg.
- Hành tây: 0,300 kg. - Tỏi khô: 0,010 kg.
- Cần tây: 1 cây. - Hành khô: 0,020 kg.
- Sả: 0,030 kg. - Riềng: 0,050 kg.
- Hạt mùi: 0,005 kg. - Rượu: 0,150 lít.
- Dầu hướng dương: 0,050 kg - Mì chính: 0,005 kg.
- Nước mắm, muối, hạt tiêu, ớt tươi, lá chanh, rau thơm, rau mùi, rau ngổ.

*** Cách làm:**

- Riềng, sả làm sạch, giã nhỏ, cho rượu vào trộn đều, vắt lấy nước. Lá chanh tước bỏ sống, thái chỉ. Cần tây nhặt rửa sạch, để ráo nước.
- Chọn thịt đùi, thái ngang thớ, to bản, hơi dầy, đem ướp với mắm, muối, mì chính, hạt tiêu, rượu, riềng, sả rưới dầu hướng dương vào, trộn đều.
- Cho mỡ vào chảo cho nóng già, phi thơm tỏi, cho thịt vào đảo nhanh tay. Khi miếng thịt săn đều, chín tới thì cho cần tây vào đảo đều, tra mắm, muối vừa ăn. Xúc ra đĩa, rắc hạt tiêu lá chanh lên trên. Ăn nóng, kèm rau thơm, rau ngổ, rau mùi và riềng thái chỉ.

*** Yêu cầu:**

- Thịt xào chín tới, ăn mềm không dai, mùi thơm đặc trưng, vị đậm đà, vừa ăn.

117. THỊT DÊ BỌC MỠ CHÀÌ NƯỚNG

*** Nguyên liệu:**

- Thịt dê: 1,000 kg. - Thịt nạc vai: 0,400 kg.
- Mỡ chài: 0,400 kg. - Mỡ nước: 0,050 kg.
- Đường: 0,020 kg. - Vừng trắng: 0,050 kg.
- Nước mắm: 0,020 l. - Hành hoa: 0,050 kg.
- Hành tỏi khô: 0,050 kg. - Riềng: 0,100 kg.
- Sả: 0,100 kg. - Gừng: 0,050 kg.
- Ớt bột: 0,005 kg. - Rau mùi, ngò: 2 mớ.

*** Cách làm:**

- Riềng, gừng bỏ vỏ, giã nhỏ, vắt lấy nước. Hành tỏi bóc vỏ, băm nhỏ. Sả bỏ phần già, giã nhỏ. Vừng rang vàng, giã dập.
- Thịt dê, thịt lợn thái miếng mỏng, trộn lẫn, đem ướp nước gừng, hành, tỏi, sả, vừng, nước mắm, ớt, đường, để ngấm.
- Mỡ chài rửa sạch, cắt thành từng miếng, đặt thịt lợn, thịt dê vào (mỗi thứ 1 miếng) cuốn tròn lại, xếp vào vỉ, nướng trên bếp than hoa đã quạt hồng cho chín vàng. Ăn nóng, kèm rau ngò, rau mùi.

*** Yêu cầu:**

- Chả nướng vàng đều, chín mềm, không khô, không có mùi hôi của thịt dê, vị đậm đà, thơm đặc trưng.

118. TÁI DÊ THẤU CHANH

*** Nguyên liệu:**

- Dê thui vàng loại I: 1,300 kg.
- Hành khô: 0,100 kg. - Tỏi khô: 0,050 kg.
- Tương ngọt: 0,200 kg. - Mỡ nước: 0,100 kg.
- Gừng: 0,050 kg. - Chanh: 5 quả.
- Sả: 5 cây.
- Muối, tiêu, mì chính, đường, rượu, hạt mùi, ớt, rau thơm, rau ngổ, dầu dừa, lá chanh, bánh đa nướng giòn.

*** Cách làm:**

- Thịt dê thui thái dài 3 cm; ướp tiêu, muối, gừng, rượu; rán với hành tỏi cả củ cho thịt vàng xung quanh. Cho thịt vào xoong, đập sả, bỏ muối, nước dùng om thịt, trở cho thịt chín lòng đào, để nguội, thái mỏng, ngang thớ, to bản.
- Lá chanh thái chỉ, gừng gọt vỏ, lấy một nửa băm nhỏ, phần còn lại thái chỉ.
- Tương cho gừng băm nhỏ vào, tra đường, mì chính, ớt vừa ngon vừa sánh, chanh vắt lấy nước, bỏ hạt.
- Lấy chậu cho thịt, lá chanh, mì chính, tiêu, vẩy tý tương cho vừa, trộn đều, tưới chanh, dầu dừa hoặc dầu vừng thấu đều, bày vào đĩa xung, quanh xếp rau ngổ, trên rắc gừng thái chỉ, khi ăn chấm tương gừng, ăn kèm bánh đa nướng, rau thơm.

*** Yêu cầu:**

- Thịt thái miếng đều, chín lòng đào, bì vàng, ăn ngọt, mềm hơi chua, thơm mùi lá chanh, hạt mùi.

119. TÁI DÊ

*** Nguyên liệu:**

- Thịt dê nạc: 1,200 kg. - Mỡ nước: 0,150 kg.
- Tiêu bột: 0,003 kg. - Đường: 0,020 kg.
- Hành khô: 0,050 kg. - Muối: 0,010 kg.
- Tương ớt: 0,100 l. - Gừng: 0,050 kg.
- Ớt: 2 quả.

*** Cách làm:**

- Hành tỏi băm nhỏ, bóc vỏ; gừng gọt vỏ, thái chỉ. Thịt dê pha miếng, ướp hành tỏi, hạt tiêu, muối, đường để ngấm, lấy dây gai cuộn chặt.
- Cho mỡ vào chảo đun nóng già, cho thịt dê vào rán vàng xung quanh, bỏ vào lò vài phút cho thịt chín lòng đào là được. Tương pha thêm ớt băm nhỏ, đường, gừng thái chỉ. Tháo dây, thái thịt dê thật mỏng, to bản, xếp vào đĩa, rắc gừng thái chỉ lên trên, ăn chấm tương gừng.

*** Yêu cầu:**

- Thịt thái mỏng đều miếng, ngoài vàng trong chín lòng đào, thơm đặc trưng, không có mùi hôi của dê. Tương pha vừa ngọt đậm.

120. THỊT DÊ NẤU CA RI

*** Nguyên liệu:**

- Thịt dê: 1,500 kg. - Mỡ nước: 0,200 kg.
- Bột ca ri: 0,030 kg. - Tiêu bột: 0,003 kg.
- Nước mắm: 0,020 lít. - Hành, tỏi khô: 0,050 kg.
- Cà chua: 0,200 kg. - Hạt mùi: 0,005 kg.

- Sả: 0,100 kg. - Gừng: 0,020 kg.

- Ớt: 2 quả .

*** Cách làm:**

- Hành tỏi bóc vỏ băm nhỏ, sả bỏ phần già băm nhỏ, gừng băm nhỏ. Ớt, cà chua bỏ hạt, băm nhỏ.

- Thịt dê thái miếng to, ướp bột ca ri, gừng, sả, hành, tỏi, ớt, tiêu bột, hạt mùi giã nhỏ, nước mắm, để ngấm.

- Để mỡ nóng già, phi thơm hành tỏi, cho thịt vào đảo săn. Cho tiếp cà chua vào, đảo đều.

- Chế nước xấp, đun nhỏ lửa khi thịt chín như là được. Ăn nóng.

*** Yêu cầu:**

- Thịt chín mềm, xốt sánh màu vàng tươi, mùi thơm đặc trưng, nổi cay, vị vừa ăn.

121. THỊT DÊ ÁP CHẢO MẶT GANG

*** Nguyên liệu:**

- Thịt dê thui: 1,000 kg. - Mỡ nước: 0,200 kg.

- Dầu xà lách: 0,200 kg. - Tỏi tây: 0,100 kg.

- Cần tây: 0,100 kg. - Hành tây: 0,300 kg.

- Cà chua: 0,100 kg. - Dứa xanh: 0,200 kg.

- Chanh: 2 quả. - Quế: 1 mẫu.

- Muối, hạt tiêu, mì chính, hành hoa, hành tỏi khô, ớt, rau mùi.

*** Cách làm:**

- Thịt thái mỏng to bản, ướp hành, tỏi khô băm nhỏ, hạt tiêu, mì chính, muối vừa ăn. Cho vào khay, đổ dầu xà lách (hoặc dầu hướng dương) vào ngâm cùng quế 1 giờ trước khi ăn.

- Dứa, cà chua làm sạch, thái miếng. Cần tỏi tây nhặt rửa sạch, thái vát mỏng. Hành tây thái cau to bằng ngón tay, tách múi, rau mùi rửa sạch.

- Lấy đĩa bầu dục to, bày thịt dê một bên, còn bày tất cả rau quả đã thái để áp chảo một bên.

- Khi ăn, cắm bếp điện, đặt mặt gang dày lên bếp, tưới chút mỡ vào mặt gang, để nóng già gấp thịt áp vào gang nóng cùng các loại rau cho chín tới. Chấm muối tiêu chanh ớt và rau thơm.

*** Yêu cầu:**

- Thịt chín tới, ăn mềm, không dai, vị thơm ngọt.

122. CHẠO DÊ

*** Nguyên liệu:**

- Thịt dê non: 1,500 kg. - Mỡ phân: 0,150 kg.

- Mỡ nước: 0,200 kg. - Tiêu bột: 0,003 kg.

- Đường: 0,020 kg. - Vừng trắng: 0,050 kg.

- Thính đậu nành: 0,050 kg. - Tương ngọt: 0,100 l.

- Muối: 0,010 kg. - Gừng: 0,020 kg.

- Hành tỏi khô: 0,050 kg. - Ớt bột: 0,005 kg.

- Rau thơm mùi: 2 mớ. - Lá sung non.

*** Cách làm:**

- Thịt dê lọc hết mỡ, thái miếng mỏng to. Hành tỏi gừng bỏ vỏ, băm nhỏ, ướp thịt, để ngấm, rồi rán vàng, để nguội thái chỉ. Mỡ phân luộc chín, thái chỉ. Vừng rang vàng, xát vỏ, giã giập. Trộn lẫn thịt dê với mỡ phân, thính đậu, vừng, đường, muối, hạt tiêu.

Bày chảo lên đĩa, khi ăn chấm tương pha gừng, đường cùng lá sung non và rau thơm.

*** Yêu cầu:**

- Thịt mềm, nổi mùi thơm đặc trưng. Tương pha vừa ngọt đậm đà.

123. DÊ TẦN NHỊ SEN

*** Nguyên liệu:**

- Thịt dê không bì: 0,800 kg. - Ngó sen: 0,200 kg.
- Nhị sen: 0,010 kg. - Hạt sen: 0,100 kg.
- Nước dùng gà: 1 lít. - Nấm hương: 10 cánh.
- Hành khô: 0,050 kg. - Tỏi tây: 1 cây.
- Cà rốt: 0,100 kg. - Mỡ nước: 0,001 l.
- Muối, tiêu, mì chính, rau mùi, rượu.

*** Cách làm:**

- Thịt dê thái quân cờ to, ướp tiêu, muối, gừng, rượu, mì chính vừa ăn, để 10 phút cho ngấm đều; đổ vào chảo mỡ nóng già, chao vàng thơm.
- Ngó sen cắt tước gọt, rửa sạch, luộc chín ướp tiêu, muối, mì chính. Hạt sen ngâm, luộc chín mềm. Nấm hương ngâm, rửa sạch, cắt bỏ chân, thái quân cờ. Tỏi tây rửa sạch, cắt khúc; rau mùi nhặt rửa sạch; cà rốt gọt vỏ thái móng lợn.
- Cho tất cả vào liễn tần, đổ nước dùng xăm xấp, tra mì chính, muối, tiêu cho vừa, đun cách thủy. Khi thịt dê chín mềm là được. Ăn nóng.

IV. CÁC MÓN ĂN CHẾ BIẾN TỪ THỊT THỎ

124. THỎ NẤU CHANH

*** Nguyên liệu:**

- Thỏ 1 con: 2,000 kg. - Mỡ nước: 0,050 kg.
- Tỏi khô: 0,030 kg. - Hành khô: 0,050 kg.
- Rượu: 0,200 lít. - Đường: 0,020 kg.
- Chanh tươi: 4 quả. - Nước dùng: 1 lít.
- Nước mắm, muối, mì chính, hạt tiêu, lá chanh non.

*** Cách làm:**

- Thỏ cắt tiết, lột bỏ da, mổ lòng ruột, không rửa nước, dùng giấy bản, khăn lau sạch, lau khô. Chặt miếng to, ướp rượu 15 - 20 phút, sau đó cho thêm đường, muối, hạt tiêu, bóp đều, để thêm 15 - 20 phút nữa cho ngấm. Sau đó, chắt rượu vào bát riêng.
- Hành tỏi khô bóc vỏ, đập dập. Lá chanh rửa sạch, thái chỉ.
- Chanh (3 quả) đem gọt vỏ thái khoanh tròn, mỏng.
- Cho mỡ vào chảo đun nóng già, bỏ hành tỏi vào phi thơm. Cho thịt thỏ vào rán vàng, cắt quả chanh lấy nước cho vào chảo cùng nước dùng vào đun cùng thịt. Đến khi thịt thỏ chín mềm, nước sền sệt thì tra đường, mắm, muối, hạt tiêu, mì chính.
- Băm nhỏ một ít vỏ chanh, trộn đều vào bát nước đã chắt ra ở trên, khi sắp bắc chảo ra thì đổ vào thịt thỏ đun sôi lại. Bắc ra, gấp thịt thỏ vào đĩa to, rắc lá chanh lên trên,

xung quanh xếp những lát chanh thái khoanh. Ăn nóng kèm với miếng chanh.

*** Yêu cầu:**

- Thịt thỏ chín mềm nhừ, nước hơi sánh, thơm mùi chanh, vị ngon ngọt, vừa miệng.

125. THỎ RÁN

*** Nguyên liệu:**

- Thỏ 1 con: 2,000 kg. - Mỡ nước: 0,200 kg.
- Lạc nhân: 0,100 kg. - Tiêu bột: 0,003 kg.
- Mì chính: 0,010 kg. - Trứng: 4 quả.
- Hành tỏi khô: 0,050 kg. - Đường: 0,005 kg.
- Nước mắm: 0,020 lít. - Ớt tươi: 2 quả.
- Chanh: 1 quả. - Xà lách, rau thơm.

*** Cách làm:**

- Thỏ lột da, moi bỏ lòng ruột, chặt làm 4, lọc lấy thịt nạc, thái miếng mỏng to bản, ướp hành tỏi băm nhỏ, tiêu bột, mì chính, đường, nước mắm.

- Đập trứng đánh tan, cho lạc rang bỏ vỏ giã dập vào trộn lẫn, đổ trứng vào thịt thỏ trộn đều. Để mỡ nóng già, cho thịt thỏ vào rán chín vàng, bày ra đĩa, rắc lạc rang giã giập. Ăn nóng kèm rau xà lách, rau thơm, chấm nước mắm chanh ớt.

*** Yêu cầu:**

- Thịt rán vàng đều, mềm không cháy, không khô, mùi thơm, vị vừa ăn.

126. THỎ NẤU NẤM

***Nguyên liệu:**

- Thỏ 1 con: 2,000 kg. - Mỡ nước: 0,150 kg.
- Rượu trắng: 0,100 kg. - Hành khô: 0,030 kg.
- Nấm hương: 0,050 kg. - Tỏi khô: 0,010 kg.
- Nước mắm, muối, hạt tiêu, mì chính, rau mùi.

*** Cách làm:**

- Thỏ cắt tiết, lột da, mổ bụng, dùng giấy bản lau khô, chặt từng miếng bằng nửa bao diêm; đem ướp với rượu, mắm, muối, mì chính, hạt tiêu và ít hành tỏi băm nhỏ, để 15 - 20 phút cho ngấm.

- Nấm hương ngâm nở, rửa sạch, tai nhỏ để nguyên, tai to cắt làm 2 - 3. Rau mùi rửa sạch, để ráo nước.

- Cho mỡ vào chảo đun nóng già, phi thơm hành tỏi, bỏ thịt thỏ vào xào vàng, tra mắm muối vừa ăn. Cho nước vào xăm xấp thịt, đun nhỏ lửa cho thịt chín mềm thì bỏ nấm vào đun tiếp. Khi thịt róc, chín mềm, nước cạn còn lại một nửa thì tra mì chính, mắm muối vừa ăn. Bắc ra, múc thịt và nấm vào đĩa sâu lòng, rắc hạt tiêu, rau mùi lên trên. Ăn nóng.

*** Yêu cầu:**

- Thịt thỏ chín mềm, róc xương, thơm dậy mùi nấm hương, nước hơi sánh, vị ngon ngọt đậm.

127. THỎ THẤU

*** Nguyên liệu:**

- Thỏ 1 con: 2,000 kg. - Mỡ nước: 0,100 kg.
- Mỡ phân: 0,200 kg. - Đường: 0,010 kg.
- Gạo: 0,100 kg. - Rượu: 1 cốc.
- Vừng: 0,050 kg. - Giấm: 0,010 l.
- Nước mắm: 0,010 l. - Muối: 0,010 kg.
- Mì chính: 0,010 kg. - Tỏi khô: 0,020 kg.

*** Cách làm:**

Thỏ lột da, moi bỏ nội tạng, lọc lấy thịt thái miếng 1,5 - 2 lạng, ướp rượu rần vàng thái chỉ. Mỡ phân luộc chín, thái chỉ. Vừng rang vàng, giã nhỏ. Tỏi băm nhỏ, ớt bỏ hạt, thái chỉ. Riêng giã nhỏ, vắt lấy nước, chanh vắt lấy nước. Gạo rang vàng, nghiền thành thính nhỏ mịn.

Trộn lẫn thịt thỏ với mỡ phân, nước riềng, tỏi, ớt, vừng, nước chanh, giấm chua, đường, nước mắm, mì chính, cuối cùng cho thính vào bóp đều, bày ra đĩa, ăn kèm bánh đa nướng.

*** Yêu cầu:**

- Thành phẩm phải khô, mùi thơm đặc trưng, vị chua cay ngọt vừa ăn. Các nguyên liệu thái đều, nhỏ.

128. THỎ NẤU XỐT VÀNG

*** Nguyên liệu:**

- Thịt thỏ: 0,500 kg. - Cà chua: 0,100 kg.
- Gừng: 0,030 kg. - Tỏi khô: 0,010 kg.
- Mỡ nước: 0,080 kg. - Đường: 0,020 kg.

- *Rượu trắng: 0,200 lít.*

- *Muối, mì chính, tiêu, hành khô, bột mì.*

*** Cách làm:**

- Cà chua cắt đôi, bỏ hạt, băm nhỏ, hành tỏi bóc vỏ đập dập.

- Thịt thỏ chặt miếng bằng bao diêm; ướp nước gừng, muối, đường, tỏi, và 1/2 số rượu, để ngấm.

- Cho mỡ vào chảo đun nóng già, phi thơm hành tỏi, trút thịt thỏ vào, đảo hơi vàng, cho sang nồi, đổ nước xấp, đun sôi.

- Cho thêm mỡ vào chảo phi thơm hành tỏi, cho ít bột mì vào xào vàng, trút cà chua vào xào lẫn, múc ít nước thịt thỏ cho vào giấm làm nước xốt, trút tất cả sang nồi thịt thỏ, đun tiếp cho thịt chín kỹ. Khi thịt chín nhừ, cho nốt số rượu còn lại vào, tra mắm, muối, mì chính vừa ăn. Đun sôi lại, bắc ra, múc vào bát to, rắc hạt tiêu. Ăn nóng.

*** Yêu cầu:**

- Nước xốt sánh, màu hồng nâu, thịt chín nhừ.

Thơm mùi xốt vang, vị vừa ăn.

129. THỎ XIÊN ĐỐT RƯỢU

*** Nguyên liệu:**

- *Tỏi khô: 3 củ.* - *Cà rốt: 1 củ.*

- *Tỏi tây: 1 cây.* - *Bơ: 0,010 kg.*

- *Nấm hộp: 20 cái.* - *Hành khô: 10 củ.*

- *Thịt thỏ lọc xương: 0,500 kg* .

- *Mỡ nước, rượu thật ngon 1 chén nhỏ.*

- *Rượu gừng tẩy ướp 1/3 chai bia Hà Nội.*
- *Muối, mì chính, tiêu bột, quế chi, màu hạt điều.*

*** Cách làm:**

- Thịt thỏ thái quân cờ, tẩy gừng rượu, ướp màu hạt điều cho đẹp, để 20 phút; dùng que xiên hành, thịt, nấm, tỏi... lần lượt xiên đến hết. Đun mỡ nóng già, cho xiên nguyên liệu vào chao vàng.
- Xương thỏ chặt nhỏ, cần tỏi tây, cà rốt, hành mỡ xào vàng, cho 1 muôi nước dùng, lá thơm hay quế chi và xiên thịt vào, om chín tới. Đổ bia cho thịt thỏ chín mềm. Khi ăn, gấp xiên thịt ra đĩa, rượu ngon châm lửa đốt cháy rượu, phủ sốt ăn nóng.

*** Yêu cầu:**

- Thịt thỏ thành viên màu vàng, xen kẽ nguyên liệu, thơm mùi rượu cháy, thịt mềm, ngọt đậm, sốt sánh.

130. THỎ HẦM KHOAI TÂY

*** Nguyên liệu:**

- *Thỏ 1 con: 2,000 kg. - Khoai tây: 1,000 kg.*
- *Mỡ nước: 0,200 kg. - Cà chua: 0,500 kg.*
- *Hành khô: 0,050 kg. - Hành hoa: 0,100 kg.*
- *Đường: 0,030 kg. - Giấm: 0,050 l.*
- *Nước mắm, muối, mì chính, hạt tiêu.*

*** Cách làm:**

- Thỏ làm sạch, chặt miếng bằng nửa bao diêm, đem ướp giấm, để 15 - 20 phút. Sau đó cho nước mắm, muối, đường, mì chính, hạt tiêu ướp tiếp 15 - 20 phút nữa.

- Khoai tây gọt vỏ, thái khoanh dày 0,5 cm, rửa sạch. Cà chua rửa sạch, cắt đôi bỏ hạt, thái miếng. Hành hoa rửa sạch, thái khúc.

- Cho mỡ vào chảo đun nóng già, bỏ khoai tây vào, rán vàng, gấp ra đĩa để riêng. Mỡ còn lại trong chảo, bỏ hành củ vào phi thơm, cho thịt thỏ vào xào chín săn, trút cà chua vào xào cùng, đun vung om 10 - 15 phút, cà chua chín kỹ, tra mắm, muối đảo đều, chế thêm nước sôi, đổ ngập thịt, hầm 30 phút, sau đó cho khoai tây vào nấu tiếp. Khi khoai tây chín mềm, cho mì chính, mắm muối vừa ăn, rắc hành hoa vào đảo qua, bắc ra. Múc thịt và khoai vào bát to, rắc hạt tiêu. Ăn nóng.

*** Yêu cầu:**

Thịt chín nhừ, róc xương, khoai chín mềm, nước hơi sánh có màu hồng của cà chua. Vị vừa ăn.

131. THỎ QUẦN QUAY

*** Nguyên liệu:**

- Thỏ 1 con: 2,000 kg. - Thịt vai lợn: 0,300 kg.

- Mỡ nước: 0,200 kg. - Hành khô: 0,050 kg.

- Tỏi khô: 0,030 kg. - Nấm hương: 0,010 kg.

- Mì chính: 0,010 kg. - Hạt tiêu: 0,003 kg.

- Nước mắm, muối, ớt, chanh, lá chanh, rau mùi, rau thơm, xà lách.

*** Cách làm:**

- Thỏ cắt tiết, lột bỏ da, mổ bụng, lấy giấy bản lau sạch, chặt đôi, lọc bỏ xương.

- Hành tỏi bóc vỏ, băm nhỏ. Các loại rau nhặt rửa sạch, để ráo nước, xếp vào đĩa to. Lá chanh thái chỉ.

- Thịt lợn rửa sạch, băm nhỏ. Nấm hương ngâm nở, rửa sạch, băm nhỏ.

- Trộn đều thịt, nấm hương, mắm muối, mì chính, hạt tiêu.
- Trải rộng miếng thịt thỏ, cho thịt đã trộn đều vào cuộn lại, lấy dây buộc chặt.
- Cho mỡ vào chảo đun nóng già, phi thơm hành tỏi, vớt bã ra.
- Cho thịt thỏ đã cuộn vào quay vòng, dậy kín vung một lúc cho thịt chín kỹ. Lấy thịt ra, gỡ bỏ dây, thái khoanh, bày lên trên rau, rắc lá chanh lên trên. Ăn nóng, chấm nước mắm chanh ớt và kèm rau.

*** Yêu cầu:**

- Thịt thỏ chín vàng, ăn mềm, ngon ngọt thơm mùi nấm hương, lá chanh, vị vừa ăn.

132. THỎ QUAY NƯỚC CỐT DỪA

*** Nguyên liệu:**

- Thịt thỏ: 0,600 kg. - Mỡ nước: 0,050 kg.
- Hành khô: 0,030 kg. - Hành củ tươi: 0,050 kg.
- Dừa nạo sợi: 0,25 kg. - Húng lìu: 0,002 kg.
- Đường: 0,020 kg. - Giấm: 0,050 l.
- Muối, nước mắm, chanh tỏi, ớt, xì dầu.

*** Cách làm:**

- Thỏ chặt lấy 4 đùi, tẩm giấm, để 15 - 20 phút, sau đó xát ít muối, hạt tiêu, húng lìu, hành tỏi băm, ướp thêm 15 - 20 phút nữa.
- Cho 1 chén nước sôi vào dừa nạo, bóp kỹ, vắt lấy nước cốt, hoà đường và ít xì dầu vào. Bã dừa rang vàng, xúc ra đĩa để riêng.
- Hành củ tươi nhặt rửa sạch, chẻ mỏng, ngâm giấm.
- Cho 3 thìa mỡ vào tráng chảo gang, đun nóng già, bỏ thịt thỏ vào, dậy vung, đun đều

lửa, quay 15 phút cho thịt ngấm gia vị. Sau đó quét hỗn hợp nước cốt dừa, đường vào thịt, bỏ vào chảo, quay tiếp, trở đều 2 mặt cho miếng thịt chín vàng và săn, lại thêm nước dừa, quay cho thịt giòn thơm. Lấy thịt ra để nguội, chặt miếng bằng nửa bao diêm, xếp vào đĩa sâu, rắc bã dừa rang lên thịt, múc nước xốt còn lại trong chảo rưới lên trên. Ăn kèm hành chẻ, chấm nước mắm chanh ớt.

*** Yêu cầu:**

- Thịt thỏ chín mềm, có màu vàng nâu, ngấm kỹ gia vị, dậy mùi thơm của thịt quay.

V. CÁC MÓN ĂN CHẾ BIẾN TỪ THỊT CHÓ

133. THỊT CHÓ HẤP

*** Nguyên liệu:**

- Thịt chó thui: 1,500 kg. - Tiết loãng: 0,050 kg.
- Mẻ: 0,100 kg. - Riềng: 0,100 kg.
- Bánh đa nướng: 5 cái. - Lạc nhân: 0,200 kg.
- Sả: 0,100 kg. - Mắm tôm: 0,050 kg.
- Tương ngọt: 0,100 kg. - Rau thơm các loại.

*** Cách làm:**

- Mẻ, mắm tôm nghiền nhỏ, lọc lấy nước.
- Riềng, sả bỏ vỏ, giã lấy nước.
- Thịt chó pha miếng, đem ướp nước sả giềng mẻ mắm tôm, nước mắm và tiết loãng, để ngấm. Hấp cách thủy, thịt chín tới, lấy ra thái miếng mỏng bày ra đĩa. Ăn chấm với mắm tôm pha hay tương kèm bánh đa nướng, lạc rang và rau thơm các loại.

*** Yêu cầu:**

Thịt chín tới, mùi thơm đặc trưng, vị vừa ăn.

134. THỊT CHÓ NƯỚNG

*** Nguyên liệu:**

- Thịt chó thui: 1,500 kg. - Tương: 0,050 kg.
- Riêng: 0,050 kg. - Mẻ: 0,050 kg.
- Nghệ: 0,050 kg. - Sả: 0,100 kg.
- Tiêu bột: 0,003 kg. - Mắm tôm: 0,050 kg.
- Mỡ nước: 0,100 kg. - Lạc nhân: 0,050 kg.
- Mì chính: 0,010 kg. - Nước mắm: 0,020 l.
- Hành hoa: 0,050 kg. - Rau thơm.

*** Cách làm:**

- Sả, riêng, nghệ bỏ vỏ, giã nhỏ, vắt lấy nước; mẻ, mắm tôm nghiền nhỏ, lọc lấy nước. Lạc rang chín, bỏ vỏ, đập dập. Thịt thái miếng mỏng vừa phải, ướp nước rềng sả, mẻ, nghệ, mắm tôm tương, để ngấm. Xiên thịt vào xiên, sau đó nướng vàng trên bếp than hoa. Trong quá trình nướng, lấy lông gà quét mỡ lên thịt. Thịt chín bỏ ra đĩa, phi thơm hành, rưới lên, rắc tiêu bột, lạc rang. Ăn nóng, chấm nước mắm tôm chanh ớt, ăn kèm các loại rau thơm.

*** Yêu cầu:**

- Thịt chín mềm, không khô xác, màu vàng đều, thơm béo ngậy, vị vừa ăn.

135. THỊT CHÓ NẤU NHỰA MẶN

*** Nguyên liệu:**

- Thịt chó thui: 1,500 kg. - Tiết chó: 0,250 kg.
- Tương: 0,050 kg. - Mẻ: 0,100 kg.
- Riềng: 0,100 kg. - Mắm tôm: 0,050 kg.
- Nghệ: 0,050 kg. - Sả: 0,100 kg.
- Mỡ nước: 0,100 kg. - Mì chính: 0,010 kg
- Nước mắm: 0,010 l. - Rau thơm các loại.

*** Cách làm:**

- Mắm tôm, mẻ nghiền nhỏ, lọc lấy nước. Sả, nghệ, riềng bỏ vỏ, giã nhỏ, lọc lấy nước. Thịt chó thái vuông quân cờ, ướp nước sả, riềng, mẻ, mắm tôm, tương, tiết; để ngấm.
- Cho mỡ vào chảo nóng già, đổ thịt chó vào đảo săn rồi chế nước dùng xăm xấp, đây vung, đun nhỏ lửa. Khi nước còn sền sệt, thịt chín mềm, tra gia vị vừa ăn. Ăn kèm bún cùng các loại rau thơm.

*** Yêu cầu:**

- Nước sánh sền sệt, màu mận chín, thịt chín mềm, nhưng không nát, mùi thơm đặc trưng.

136. THỊT CHÓ XÀO LĂN

*** Nguyên liệu:**

- Thịt chó thui: 1,500 kg. - Tiết loãng: 0,050 kg.
- Tương: 0,050 kg. - Mẻ: 0,050 kg.
- Riềng: 0,100 kg. - Mỡ nước: 0,150 kg.
- Nước mắm: 0,020 l. - Mắm tôm: 0,050 l.
- Mì chính: 0,010 kg. - Hành, tỏi khô: 0,050 kg.

- *Sả: 5 củ, rau húng chó, rau ngổ.*

*** Cách làm:**

- Hành tỏi bóc vỏ, đập dập; riềng, sả bỏ vỏ, giã nhỏ, vắt lấy nước. Mẻ, mắm tôm nghiền nhỏ lọc lấy nước.

- Thịt chó thái miếng to bản, ướp nước mắm, mắm tôm, mẻ, tương riềng, sả, để ngấm. Phi thơm hành tỏi, trút thịt vào xào cháy cạnh. Khi gần được, cho ít tiết loãng vào đảo đều đun chín. Tra vừa ăn, cho ra đĩa, ăn kèm rau ngổ, húng chó.

*** Yêu cầu:**

- Đĩa xào khô, không có nước, thịt chín vừa, không dai, mùi thơm đặc trưng. Vị vừa ăn.

137. XÁO CHÓ

*** Nguyên liệu:**

- *Xương chó: 1,500 kg. - Riềng: 0,050 kg.*
- *Mẻ: 0,050 kg. - Mắm tôm: 0,050 kg.*
- *Nước mắm: 0,020 l. - Tương ngọt: 0,050 kg.*
- *Hành hoa: 0,050 kg. - Mì chính: 0,010 kg.*
- *Rau răm: 1 mớ.*

*** Cách làm:**

- Riềng gọt vỏ, rửa sạch, giã nhỏ, vắt lấy nước; mẻ, mắm tôm nghiền nhỏ, lọc lấy nước. Hành thái khúc, răm thái nhỏ. Xương chặt miếng to bằng bao diêm, ướp riềng mẻ, mắm tôm, tương trộn đều, để ngấm. Bỏ xương vào nồi, đổ nước lạnh, đun sôi lăn tăn, ninh kỹ cho thịt róc xương, tra gia vị vừa ăn, múc ra bát, cho hành răm. Ăn nóng.

*** Yêu cầu:**

- Thịt chín nhừ, róc xương, nước trong, màu hơi vàng.

138. DỒI LÒNG CHÓ

* *Nguyên liệu:*

- Ruột non chó: cả bộ. - Phổi chó.
- Tiết chó. - Mỡ chó.
- Mỡ lá. - Đậu xanh: 0,200 kg.
- Nước mắm: 0,020 l. - Riềng: 0,100 kg.
- Mẻ: 0,050 kg. - Hành khô: 0,050 kg.
- Hành hoa: 0,200 kg. - Lạc nhân: 0,200 kg.
- Mắm tôm: 0,050 kg. - Rau húng chó, lá ớt.

* *Cách làm:*

- Riềng gọt vỏ, giã nhỏ, vắt lấy nước. Mẻ, mắm tôm nghiền nhỏ, lọc lấy nước. Lạc rang bỏ vỏ, giã nhỏ, đậu xanh ngâm nước, bỏ vỏ, giã nhỏ. Các loại rau làm sạch để ráo nước, băm nhỏ. Hành khô băm nhỏ. Phổi mỡ băm nhỏ, ướp nước giềng mẻ mắm tôm, tiết loãng trộn đều cùng các thứ rau, đỗ xanh, lạc rang để ngấm.

Ruột non làm sạch, buộc một đầu lại, sau đó nhồi hỗn hợp trên vào buộc chặt, cho vào nồi xào luộc kỹ (Khi luộc, không tiêm vào dôi, vì sẽ làm mất hết nước ngọt) vớt ra để ráo nước. Mỡ lá rán lấy nước.

- Cuốn dôi vào ống tre to, nướng trên bếp than hoa quạt hồng.

Trong quá trình nướng, lấy lông gà quét mỡ chó vào dôi. Khi dôi vàng đều, lấy ra, để nguội. Thái miếng, bày vào đĩa - Ăn kèm bánh đa nướng, riềng lát mỏng, các loại rau thơm, chấm mắm ớt.

* *Yêu cầu:*

- Dôi màu vàng thẫm, không vỡ, không khô, mùi đặc trưng, vị đậm đà, bùi béo.

139. CHÂN CHÓ HẦM

*** Nguyên liệu:**

- Chân chó: 20 cái. - Riềng: 0,100 kg.
- Mắm tôm: 0,050 kg. - Sả: 0,100 kg.
- Tương ngọt: 0,100 kg. - Mỡ nước: 0,100 kg.
- Mì chính: 0,010 kg. - Nước dùng.

*** Cách làm:**

- Riềng sả bỏ vỏ, băm nhỏ. Mắm tôm nghiền nhỏ, lọc lấy nước. Chân chó thui, làm sạch, chặt miếng, ướp riềng, sả, mắm tôm, tương, để ngấm. Cho mỡ vào chảo đun nóng già, đổ chân chó vào xào săn, sau đó trút sang nồi chế nước dùng đun sôi, hớt bọt, đẩy vùng đun nhỏ lửa, chín nhừ, tra gia vị. Ăn nóng.

*** Yêu cầu:**

- Xương nhừ, róc thịt, không vỡ nát, nước trong, mùi thơm đặc trưng, vị vừa.

140. CHẠO CHÓ

*** Nguyên liệu:**

- Thịt chó nạc: 0,500 kg. - Tương: 0,100 kg.
- Mỡ phân lợn: 0,200 kg. - Đỗ tương: 0,100 kg.
- Đường. - Vừng: 0,050 kg.
- Riềng: 0,100 kg. - Gừng: 0,020 kg.
- Sả, lá chanh, rau thơm, húng, muối, mì chính.

*** Cách làm:**

- Chọn thịt chó thui chín, nếu chưa chín thì đem rán qua, lạng mỏng, thái chỉ.

- Mỡ phần luộc chín, thái chỉ, vừng rang vàng xát vỏ, giã dập.
 - Riềng sả giã nhỏ, lá chanh thái chỉ.
 - Đỗ tương vo sạch, rang vàng, giã nhỏ, rây mịn.
 - Cho thịt và mỡ vào chậu, trộn muối, mì chính, riềng, sả, vừng, đỗ tương, lá chanh đảo đều. Xúc ra đĩa, ăn nguội.
 - Tương cho thêm đường, gừng giã nhỏ. Khi ăn, chấm tương kèm các loại rau.
- * Yêu cầu:**
- Chạo màu vàng rơm, thơm béo, khô, cắt thái đều.

VI. MÓN ĂN CHẾ BIẾN TỪ THỊT GÀ

141. THỊT GÀ LUỘC

*** Nguyên liệu:**

- Gà mái tơ: 1 con.
- gừng tươi: 0,020 kg.
- Muối: 0,020 kg.
- Hạt tiêu: 0,002 kg.
- Chanh: 1 quả.
- Lá chanh non: 10 lá.

*** Cách làm:**

- Gà làm sạch, cại 2 cánh vào nhau, hai chân úp vào bụng. Cho gà vào nồi nước nóng già (nước ngập gà) để luộc.

Khi nước sôi, rút bớt lửa, cho vài hạt muối và mấy lát gừng vào cho thơm, để sôi lăn tăn khoảng 10 - 15 phút cho gà chín. Vớt gà ra để nguội, chặt miếng, bày vào đĩa, úp lại để phần da gà quay lên trên.

- Lá chanh rửa sạch, vẩy ráo nước, tước bỏ sống, thái chỉ, rắc lên đĩa thịt.

- Khi ăn chấm thịt gà với muối bột vắt chanh trộn hạt tiêu.

*** Yêu cầu:**

- Thịt gà luộc chín mềm không bã, không lòng đào, da vàng bóng, không khô nứt, vị ngọt, thơm ngon.

*** Chú ý:**

- Khi luộc gà, lấy đũa xiên thử vào đùi gà, nếu nước chảy ra không đỏ là được.

- Gà luộc xong có thể (lúc nóng) phết lên da gà một ít mỡ cho bóng đẹp.

Gà để nguội mới chặt, để khỏi nát thịt.

- Nước luộc gà tra mì chính, mắm muối vừa ăn, thay cho canh, hay có thể nấu miến, su hào.

142. THỊT GÀ KHO SẢ

*** Nguyên liệu:**

- Thịt gà: 1,500 kg. - Sả: 0,050 kg.
- Tỏi khô: 0,020 kg. - Hạt tiêu: 0,002 kg.
- Hành khô: 0,020 kg. - Đường: 0,020 kg.
- Muối: 0,005 kg. - Nước mắm: 0,020 l.

*** Cách làm:**

- Hành tỏi bóc vỏ, băm nhỏ
 - Sả rửa sạch, cắt khúc ngắn
 - Đường lấy 1/2 thắng nước hàng.
 - Thịt gà làm sạch, chặt miếng to bằng bao diêm; ướp mắm, muối, hành, tỏi; để ngấm.
 - Lót sả xuống đáy nồi, xếp thịt lên trên, cho thêm nước hàng, mắm, muối, đường đun sôi.
- Chế nước sôi cho ngập thịt, đun nhỏ lửa đến khi cạn nước, thịt chín mềm là được.
- Lúc ăn bỏ sả, gắp thịt gà bày lên đĩa, rắc hạt tiêu lên trên. Ăn nóng.

*** Yêu cầu:**

- Thịt chín mềm, màu cánh gián, khô, mùi thơm, vị đậm ngọt.

143. GÀ NẤU ĐÔNG

*** Nguyên liệu:**

- Gà mái tơ: 1,000 kg. - Bì lợn: 0,200 kg.
- Mỡ nước: 0,050 kg. - Nước mắm: 0,030 l.
- Hành khô: 0,050 kg. - Muối, mì chính, hạt tiêu.

*** Cách làm:**

- Gà làm sạch, chặt miếng vừa ăn, ướp nước mắm, hạt tiêu, để 15 - 20 phút cho ngấm.
- Bì lợn cạo rửa sạch, thái miếng 1 x 4 cm.
- Hành bóc vỏ, đập dập.
- Cho mỡ vào chảo đun nóng già, cho hành vào phi thơm, bỏ thịt gà vào rán vàng, chế nước sôi xấp xỉ, cho bì lợn vào đun cùng, đun nhỏ lửa cho sôi âm ỉ. Khi thịt gà và bì chín nhừ, tra mắm muối, mì chính (chỉ cho nhạt, nếu mặn thịt sẽ không đông) đun thêm vài phút là được. Vớt thịt gà ra, rút bỏ xương, xếp vào bát tô sâu lòng, lọc lấy nước nấu gà (bì bỏ đi không lấy) đổ vào bát cho ngập thịt gà, để cho đông chắc. (nếu mùa nóng thì để nguội, cho vào lạnh). Khi ăn, úp bát gà sang đĩa to, thái miếng vừa ăn.

*** Yêu cầu:**

- Nước thịt đông chắc, trong suốt, màu thịt hơi hồng, chín mềm, thơm ngon ngọt đậm.

144. CỎ CÁNH GÀ XÀO CHUA NGỌT

*** Nguyên liệu:**

- Cỏ cánh gà: 0,300 kg. - Cà chua: 0,200 kg.
- Hành củ tươi: 0,050 kg. - Tỏi khô: 0,030 kg.
- Mỡ nước: 0,050 kg. - Đường: 0,020 kg.
- Giấm: 0,020 l. - Tương ớt: 0,030 l.
- Bột đao: 0,020 kg. - Rau mùi: 0,030 kg.
- Nước mắm, muối, hạt tiêu, ớt tươi.

*** Cách làm:**

- Hành nhặt rửa sạch, củ thái mỏng, lấy ít dọc cắt khúc 5 cm. Chẻ dọc 2 đầu thành những cánh nhỏ, ngâm nước lạnh cho nở xoè hóa, vớt ra để ráo. Dọc còn lại cắt khúc 2 cm. Rau mùi nhặt sạch để ráo, ớt chẻ hoa. Tỏi bóc vỏ, đập dập.

- Cà chua rửa sạch, cắt đôi, bỏ hạt, thái nhỏ.

- Cổ cánh gà rửa sạch, chặt miếng vừa ăn; ướp hành, bột đao, nước mắm; để ngấm.

- Giấm hoà nước mắm, đường, tương ớt, bột đao; cho vừa chua, cay, mặn ngọt làm nước xào.

- Đun mỡ nóng già, cho cổ cánh vào, rán chín vàng, vớt ra, phi thơm hành tỏi, cho cà chua vào xào kỹ, đổ thịt gà vào xào tiếp, dậy vung om một lúc cho mềm xương.

- Quấy đều hỗn hợp giấm, đường đổ vào chảo đều. Khi bột sánh, chín trong, nếm vừa ăn, cho lá hành vào chảo đều, xúc ra đĩa.

- Bày dọc hành và ớt đã chẻ hoa, rắc rau mùi và hạt tiêu lên trên. Ăn nóng.

*** Yêu cầu:**

- Cổ cánh gà chín mềm, ngấm đều gia vị, nước sốt sánh, vị chua cay vừa phải, mặn ngọt, thơm mùi hành tỏi, đỏ đẹp, có màu cà chua.

*** Chú ý:**

- Chọn cổ cánh gà mái tơ, ăn mềm, giòn sụn.

145. GÀ HẦM HẠT SEN

*** Nguyên liệu:**

- Thịt gà: 0,300 kg. - Hạt sen: 0,100 kg.

- Tôm khô: 0,050 kg. - Hành khô: 0,030 kg.

- Hành tươi: 0,020 kg. - Mỡ nước: 0,030 kg.

- Nước mắm, muối, hạt tiêu, rau mùi.

*** Cách làm:**

- Hành khô bóc vỏ, đập dập. Hành tươi rửa sạch, cắt khúc 5 cm, củ chẻ dọc, rau mùi nhặt rửa sạch, vẩy ráo nước.

- Thịt gà làm sạch, thái miếng bằng nửa bao diêm ướp mắm, muối, hạt tiêu và ít hành, để ngấm.

- Tôm khô bóc vỏ, lấy thịt, rửa qua, ngâm nước sôi cho mềm thịt.

- Hạt sen bóc vỏ, thông tâm.

- Đun mỡ nóng già, phi hành thơm, vàng, cho thịt vào đảo đều, rưới thêm ít nước mắm, xào 15 phút cho thịt ngấm gia vị. Trút tiếp bát tôm cả nước lẫn cái vào đảo đều, dậy vung om 15 phút, sau đó chế thêm ít nước sôi cho ngập thịt, tra vừa mắm muối, bỏ hạt sen vào hầm cùng. Đun nhỏ lửa chừng 30 phút là thịt mềm, hạt sen nở. Khi ăn múc vào bát, rắc hạt tiêu, hành tươi, rau mùi, ăn nóng.

*** Yêu cầu:**

- Thịt gà chín mềm, tôm nhừ, hạt sen chín nở, nước ngon ngọt đậm, thơm mùi hành, hạt tiêu.

146. GÀ NẤU CA RI NƯỚC DỪA

*** Nguyên liệu:**

- Gà mái béo: 1,500 kg. - Bột ca ri: 0,015 kg.

- Hành khô: 0,100 kg. - Tỏi khô: 0,050 kg.

- Đường: 0,020 kg. - Mỡ nước: 0,100 kg.

- Sả: 0,050 kg. - Mì chính: 0,005 kg.

- Dừa già: 1 quả. - Rau thơm: 0,030 kg.

- Nước mắm, muối, chanh, ớt tươi.

*** Cách làm:**

- Hành tỏi, sả làm sạch, giã nhỏ, lá sả thái khúc ngắn. Rau thơm nhặt rửa sạch, để ráo nước.

- Gà làm sạch, chặt miếng vuông quân cờ, ướp với tỏi, sả, hành, mắm, muối và 1/2 số bột ca ri, bóp kỹ để 15 - 20 phút cho ngấm.

- Dừa bổ đôi, cùi nạo sợi, cho ít nước sôi, rắc ít muối nhào kỹ, vắt lấy nước cốt để riêng. Cho thêm 2 lần nước sôi (khoảng 1 bát) vắt lấy 2 lần nước hoà làm một, bỏ bã đi.

- Cho mỡ vào chảo đun nóng già, phi thơm hành tỏi, bỏ thịt gà vào xào săn, cho nốt ca ri vào, tra đường, nước mắm, muối vừa ăn, đun một lúc cho ngấm gia vị. Cho tiếp nước dừa lá sả vào, om cho thịt chín mềm, nước cạn bớt thì cho nốt nước cốt dừa vào, cho mì chính, mắm muối vừa ăn. Múc vào bát to, ăn nóng kèm với ớt, rau thơm.

*** Yêu cầu:**

Thịt chín mềm, nước sền sệt, có màu vàng của nghệ, béo ngậy vị nước dừa, mắm muối vừa phải.

147. GÀ XÉ PHAY

*** Nguyên liệu:**

- Gà: 1,000 kg. - Hành khô: 0,050 kg.
- gừng: 0,030 kg. - Củ đậu: 0,500 kg.
- Hạt tiêu: 0,002 kg. - Mì chính: 0,005 kg.
- Rau mùi: 0,050 kg. - Lá chanh non: 10 lá.
- Giấm, nước mắm, muối.

*** Cách làm:**

Gà làm sạch, cho vào nồi, đổ ngập nước, đun sôi; cho gừng đã gọt vỏ, đập dập vào nồi luộc gà. Khi gà chín tới vớt gà ra, tra mắm muối, làm nước dùng.

- Thịt gà nguội, gỡ riêng thành từng miếng, xé to bằng con nhộng. Da gà thái miếng bằng thịt gà, rắc hạt tiêu, muối, mì chính, trộn đều, để ngấm.
- Củ đậu bỏ vỏ, rửa sạch, thái chỉ.
- Hành khô bóc vỏ, thái thành lát theo chiều dài, ngâm giấm 30 phút.
- Lá chanh tuốt bỏ sống cứng, thái chỉ.
- Trộn đều củ đậu, hành, lá chanh với thịt gà, cho thêm nước mắm, muối, hạt tiêu, lấy đũa trộn đều. Bày thịt gà lên đĩa, rắc lá chanh, rau mùi lên trên.

*** Yêu cầu:**

- Thịt gà chín tới, ăn mềm, củ đậu, lá chanh thái chỉ nhỏ đều. Món ăn ngấm đều, vị mặn chua vừa phải thơm mùi gia vị.

148. THỊT GÀ RÁN

*** Nguyên liệu:**

- Thịt gà: 1,000 kg. - Hành khô: 0,050 kg.
- Tỏi khô: 0,020 kg. - Mỡ nước: 0,100 kg.
- Đường: 0,005 kg. - Húng lìu: 0,005 kg.
- Nước mắm, hạt tiêu.

*** Cách làm:**

- Hành tỏi bóc vỏ, đập dập một nửa, nửa kia đem giã nhỏ.
- Thịt gà làm sạch, chặt cổ cánh để riêng. Mìn gà pha làm 4, lấy sống giao dần qua cho mềm (không dần vào mặt da) ướp ít nước mắm, đường, hạt tiêu và hành tỏi, giã nhỏ, để 15 - 20 phút cho ngấm.
- Cho mỡ vào chảo đun nóng già, bỏ hành tỏi đập dập vào, phi thơm, xúc ra. Cho thịt gà vào rán. Khi thịt chín vàng đều, trút hành tỏi vào, dậy vung, đun nhỏ lửa 15 - 20 phút cho gà chín mềm, sau đó mở vung ra, rán tiếp cho da gà săn lại, rắc húng lìu vào

đảo đều; bắc ra, chặt miếng vừa ăn, bày vào đĩa, rưới nước gà rán và hành phi lên, rắc hạt tiêu, ăn nóng.

*** Yêu cầu:**

- Thịt gà có màu vàng nâu, chín mềm, không dai, thơm dậy mùi húng lìu, hạt tiêu.

149. GÀ TRỘN BÓP

*** Nguyên liệu:**

- Thịt gà: 1,000 kg. - Trứng gà: 2 quả.
- Hành tây: 0,200 kg. - Dừa nạo: 0,200 kg.
- Mùi tàu: 0,020 kg. - Đường: 0,020 kg.
- Muối: 0,005 kg. - Hạt tiêu: 0,002 kg.
- Giấm: 0,050 l.

*** Cách làm:**

- Thịt gà luộc chín, vớt ra, để nguội, lấy thịt nạc xé nhỏ thành từng miếng như hình con tôm, rắc ít muối, hạt tiêu trộn đều ướp 15 phút. Da gà thái nhỏ, trộn lẫn với thịt đã ướp.

- Trứng luộc chín, bóc vỏ, cắt đôi, lấy lòng đỏ bóp nhuyễn thành bột, lòng trắng thái nhỏ theo chiều dọc quả, để riêng.

- Hành tây bóc vỏ, rửa sạch, thái mỏng, ngâm giấm có hoà ít đường. Rau mùi tàu nhặt rửa sạch, thái sợi.

- Dừa nạo rắc muối, trộn đều, rang chín, thơm, xúc ra đĩa để nguội, trộn đều với thịt gà, cho tiếp bột lòng đỏ trứng gà vào, bỏ hành ngâm giấm, lòng trắng trứng, tra mắm muối vừa ăn. Xúc ra đĩa; rắc hạt tiêu, rau mùi tàu thái nhỏ lên trên.

*** Yêu cầu:**

- Thịt gà vừa chín tới, ăn mềm, không dai, gia vị trộn bóp hài hoà, bùi béo chua mặn ngọt, vừa ăn.

150. GÀ QUAY

*** Nguyên liệu:**

- Gà mái béo: 1,500 kg. - Hành khô: 0,050 kg.
- Mỡ nước: 0,300 kg. - Mạch nha: 0,030 kg.
- Tỏi khô: 0,050 kg. - Hạt tiêu: 0,003 kg.
- Muối, húng lìm, hành, kiệu muối chua.

*** Cách làm:**

- Gà làm sạch, để ráo nước.
- Hành tỏi bóc vỏ đập dập, lấy một nửa băm nhỏ, trộn với muối, hạt tiêu, húng lìm, ướp vào trong bụng gà.
- Hoà mạch nha với nước sôi, xoa đều lên da gà, để 15 phút cho da se lại.
- Cho mỡ vào chảo đun nóng già, bỏ hành tỏi vào phi thơm, vớt ra. Cho gà vào quay, lật trở đều. Khi gà vàng dậy vung, đun nhỏ lửa, thỉnh thoảng múc nước mỡ tưới lên mình gà. Khi gà vàng đều, lấy xiên nhọn xiên vào đùi gà, nếu thấy không có nước đỏ chảy ra là được. Trút hành tỏi vào; để thêm 2 - 3 phút, vớt gà ra, để nguội. Chặt miếng vuông vừa ăn bày vào đĩa, quay mặt da lên trên, rưới nước gà quay lên. Ăn kèm hành, kiệu muối chua.

*** Yêu cầu:**

- Gà chín mềm, da bóng, vàng nâu, vị béo, ngon ngọt đậm, thơm mùi húng lìm.

151. GÀ NƯỚNG TẨM DỪA

*** Nguyên liệu:**

- Gà tơ: 1,000 kg. - Dừa nạo: 0,100 kg.
- Đường: 0,010 kg. - Tỏi: 0,030 kg.
- Hành củ khô: 0,030 kg - Hành củ tươi: 0,050 kg
- Nghệ: 0,020 kg. - Sả: 0,050 kg.
- Giấm, nước mắm, muối.

*** Cách làm:**

- Hành tỏi khô, giã nhỏ. Sả rửa sạch giã nhuyễn. Nghệ cạo vỏ, giã nhỏ trộn một ít nước lã bóp kỹ. Hành tươi lấy củ và 1 đoạn dọc dài 5 cm chế mỏng, ngâm giấm.
- Gà làm sạch, mổ phanh mình gà, dùng sống dao dần nhẹ dọc sống lưng cho đập xương rồi xát muối, sả, nước mắm, hành tỏi, để 30 phút cho ngấm.
- Đường hoà với nước nghệ, tẩm đều vào thịt gà.
- Dừa, cho 2 thìa nước sôi vào ngâm, rắc tí muối, bóp kỹ, vắt lấy nước béo.
- Quạt than cháy hồng, cặp gà vào vỉ lưới thép hay que tre tươi để nướng, lật 2 mặt cho gà chín đều và ngấm mắm muối. Thịt nướng hơi se thì lấy dừa béo tẩm vào, nướng khô lại, tẩm thêm vài lần nữa, nướng tiếp cho thịt chín vàng thơm là được. Để thịt nguội, chặt miếng vừa ăn, xếp vào đĩa, bày lớp da chín vàng quay lên trên. Ăn với hành củ chế mỏng ngâm giấm.

*** Yêu cầu:**

- Gà nướng màu vàng nâu, thơm dậy mùi gia vị và dầu dừa.

152. GÀ NƯỚNG LÁ CHANH

*** Nguyên liệu:**

- Thịt gà: 0,500 kg. - Mỡ nước: 0,030 kg.
- Hành củ tươi: 0,050 kg. - Tỏi khô: 0,030 kg.
- Đường: 0,020 kg. - Rượu trắng: 0,020 l.
- Nghệ: 0,020 kg. - Hạt tiêu: 0,002 kg.
- Nước mắm, muối, tương ớt, lá chanh.

*** Cách làm:**

- Hành nhặt rửa sạch, củ chẻ mỏng. Tỏi bóc vỏ, đập dập. Nghệ cạo vỏ, giã nhỏ, vắt lấy nước, lá chanh rửa sạch, để ráo.

- Gà làm sạch, lạng lấy thịt, thái mỏng bằng 2 đốt ngón tay, lấy sống dao dần nhẹ cho giập thớ thịt, cho rượu vào ướp 5 phút. Ướp tiếp mắm, muối, đường, tỏi... trong 10 phút. Sau đó tắm nước nghệ vào thịt, lấy lá chanh gói tròn từng miếng thịt (như tem trầu).

- Cho thịt vào vỉ thép, nướng trên than hồng đến khi lá chanh chín xém, thịt trong chín thơm. Lấy thịt ra bày vào đĩa, ăn với hành củ chẻ mỏng, chấm tương ớt pha đường, mắm, giấm.

*** Yêu cầu:**

- Thịt chín đều, ngấm kỹ gia vị, thơm mùi lá chanh. Nước chấm mặn ngọt, chua cay vừa phải.

153. THỊT GÀ NƯỚNG SẢ - ỚT

*** Nguyên liệu:**

- Thịt gà đã lọc: 1,000 kg. - Mỡ nước: 0,050 kg.
- Đường: 0,020 kg. - Tiêu bột: 0,003 kg.
- Sả: 0,040 kg. - Mì chính: 0,010 kg.

- *Ớt tươi: 0,020 kg.*

*** Cách làm:**

- Hành khô, sả, ớt băm nhỏ. Gà thái miếng to bản; ướp tiêu, muối, hành, sả, ớt, đường và vài thìa mỡ nước, để ngấm. Xiên thịt vào xiên hay đũa vào vỉ, nướng trên than hoa. Ăn nóng kèm dưa góp, chấm nước mắm tỏi, ớt.

*** Yêu cầu:**

- Gà vàng đều, chín mềm, không khô xác, không cháy xém, mùi thơm đặc trưng, vị hơi cay, đậm đà.

154. THỊT GÀ ÁP CHẢO

*** Nguyên liệu:**

- *Gà đã sơ chế: 1,500 kg. - Tiêu bột: 0,003 kg.*

- *Đường: 0,010 kg. - Mỡ nước: 0,200 kg.*

- *Hành khô: 0,050 kg. - Tỏi khô: 0,020 kg.*

- *Muối: 0,010 kg. - Mắm: 0,020 l.*

*** Cách làm:**

- Hành tỏi khô bóc vỏ, băm nhỏ. Gà làm sạch, lọc bỏ xương, lấy thịt đem ướp hành tỏi, tiêu, muối, đường, nước mắm, để ngấm.

- Cho mỡ vào chảo đun nóng già, cho thịt gà vào, lật cho chín vàng, lấy ra để nguội, thái lát, bày vào đĩa, ăn kèm bánh phồng tôm.

*** Yêu cầu:**

- Thịt chín đều, vàng đều, không khô, vị vừa ăn.

155. GÀ NƯỚNG KIM TIỀN

*** Nguyên liệu:**

- Thịt gà nạc: 0,800 kg. - Gan lợn: 0,200 kg.
- Mỡ khố: 0,200 kg. - Lạp xưởng: 0,200 kg.
- Lạc nhân: 0,100 kg. - Đường: 0,020 kg.
- Hành hoa: 0,050 kg. - Hành khô: 0,030 kg.
- Sả: 0,050 kg. - Muối: 0,010 kg.
- Mì chính: 0,010 kg. - Rượu trắng: 2 thìa canh.

*** Cách làm:**

- Hành khô băm nhỏ; sả lấy phần non, giã nhỏ, lọc lấy nước. Thịt gà thái lát tròn, gan lợn thái miếng tròn. Mỡ khố chần chín, thái như thịt gà. Tất cả ướp tiêu muối, mì chính, đường, sả, hành. Riêng mỡ khố, cho thêm vài thìa rượu trắng để phơi nắng một lúc cho miếng mỡ trong, giòn thơm. Lạc rang xát vỏ, giã dập, trộn một nửa vào thịt gà.

- Cú một miếng thịt gà, 1 miếng gan, 1 miếng mỡ khố, một miếng lạp xưởng thái mỏng xiên vào xiên tre, nướng trên than hoa. Khi chín, đặt cả xiên vào đĩa, rưới mỡ, phi hành, lạc rang giã dập. Ăn nóng.

*** Yêu cầu:**

- Thịt và các nguyên liệu chín mềm, không khô xác, màu vàng đều, thơm đặc trưng, vị bùi, béo ngậy.

156. GÀ XÀO ĐẬU, NẤM

*** Nguyên liệu:**

- Gà mái tơ: 1 con. - Nấm hương: 0,050 kg.

- Đậu Hà Lan: 0,100 kg. - Mỡ nước: 0,050 kg.
- Hành củ tươi: 0,100 kg. - Bột đao: 0,030 kg.
- Nước mắm, muối, đường, hạt tiêu, rau mùi.

*** Cách làm:**

- Gà làm sạch, lọc lấy thịt nạc, thái miếng mỏng; ướp nước mắm, đường, hạt tiêu, mỡ nước, bột đao và hành củ băm nhỏ.

- Nấm hương ngâm nở, rửa sạch, cắt bỏ chân, tai nhỏ để nguyên, tai to cắt làm 2-3. Đậu tước xơ, rửa sạch để nguyên quả. Rau mùi nhặt rửa sạch, để ráo nước.

- Cho mỡ vào chảo, đun nóng già, phi thơm hành, trút thịt gà vào đảo đều, khi thịt săn cho tiếp nấm hương và đậu vào xào, tra mắm muối vừa ăn, vỏ đậu hơi trong thì hòa bột đao với nước rưới vào, đảo nhanh tay, tới khi bột trong là được. Xúc tất cả ra đĩa, rắc hạt tiêu, rau mùi, ăn nóng.

*** Yêu cầu:**

- Đậu chín tới, gà chín mềm, vị vừa ăn, thơm dậy mùi nấm hương.

*** Chú ý:**

Nếu không có đậu Hà Lan thì dùng cần tỏi tây hoặc hoa lơ.

157. GÀ TẦN RÚT XƯƠNG

*** Nguyên liệu:**

- Gà tơ: 07,00 kg. - Hạt sen: 0,100kg.
- Thịt nạc vai: 0,200kg. - Củ đậu: 0,100 kg.
- Mỡ nước: 0,030 kg. - Lạc nhân: 0,100 kg.
- Măng tươi: 0,100 kg. - Hành củ: 0,050 kg.
- Nấm hương: 0,050 kg. - Mùi tàu: 0,020 kg.

- *Rượu trắng: 0,050 l. - Gừng: 0,020 kg.*

- *Nước mắm, muối, hạt tiêu.*

*** *Cách làm:***

- Gà làm sạch, mổ rạch từ xương ức xuống bụng, moi lòng để riêng.

- Dùng sống dao dần nhẹ những đoạn xương ống đùi, dần gãy xương sống và xương ức (phải giữ không để rách da gà), lấy mũi dao nhọn lách vào trong, rạch thịt, gỡ lấy xương và gỡ cả thịt ra, còn lại là bộ da gà. Rắc rượu và gừng giã, xoa tầm khắp lượt ngoài và trong da gà.

- Thịt gà, thịt lợn băm nhỏ cùng gan, tim gà ướp nước mắm muối, hạt tiêu, hành vừa đậm.

- Hạt sen, lạc nhân ngâm nước ấm 1 giờ, đem bóc vỏ, luộc chín bỏ.

- Hành củ bóc vỏ, đập dập, lá hành thái nhỏ.

- Măng thái mỏng, luộc cho hết đắng.

- Củ đậu bỏ vỏ, rửa sạch, thái chỉ.

- Nấm hương ngâm nước nóng, cho mỡ, thái chỉ, đem trộn tất cả với thịt, nhồi chặt vào trong da gà. Làm xong lấy kim khâu kín chỗ mổ rạch bụng. Xếp gà vào ngăn cặp lồng nhôm to, rưới mỡ nóng đã phi hành, hấp cách thủy 2 giờ cho chín nhừ. Gắp gà ra bày vào đĩa sâu, rắc ít hạt tiêu và mùi tàu thái nhỏ, rưới nước thịt gà tần lên. Cắt khoanh khi ăn.

*** *Yêu cầu:***

- Món hấp vừa chín tới, thịt mềm ngon, ăn không bã.

158 THỊT GÀ RÁN GIÒN

*** Nguyên liệu:**

- Gà đã sơ chế: 1,500 kg. - Bột đao: 0,050kg.
- Trứng gà: 2 quả. - Tiêu bột: 0,005 kg.
- Đường: 0,010 kg. - Nước mắm: 0,020 l.
- Mì chính: 0,010 kg. - Muối: 0,010 kg.
- Mỡ nước: 0,300 kg. - Hành củ khô: 0,050kg.
- Bánh phồng tôm: 0,100 kg. - Bột mỳ: 0,200 kg.

*** Cách làm:**

- Gà rửa sạch, bỏ xương, thái con chì; ướp hành băm nhỏ, hạt tiêu, mắm, đường, mì chính, để ngấm. Trứng đập ra bát, đánh tan hoà cùng bột mỳ, bột đao với độ hơi loãng, cho thịt gà vào trộn đều. Đun mỡ nóng già, xúc từng miếng thịt gà, bao bột vào, rán chín vàng giòn, An nóng kèm bánh phồng tôm.

*** Yêu cầu:**

- Thịt gà đều miếng, vàng đều, trong chín, ngoài vừa giòn, không khô quá, mùi thơm đặc trưng, vị vừa ngọt đậm đà.

159. GÀ HẤP TRỨNG QUAY

*** Nguyên liệu:**

- Gà con: 1,500kg. - Hành hoa: 0,100 kg.
- Trứng gà: 5 quả. - Hành Tây: 0,200kg.
- Nấm hương: 0,010kg. - Tiêu bột: 0,003kg.
- Cà rốt: 0,100kg. - Mỡ nước: 0,100kg.

- *Cần tỏi tây: 0,150kg. - Mì chính: 0,010 kg.*

- *Muối: 0,100kg. - Đường: 0,010 kg.*

*** Cách làm:**

- Hành khô bóc vỏ để nguyên củ. Nấm hương ngâm nước cất bỏ chân. Trứng luộc bóc vỏ tắm nước hàng cho vào chảo mỡ chao vàng rồi bỏ đôi. Cà rốt tía hoa, cần tỏi tây, hành hoa rửa sạch cắt khúc.

- Gà làm sạch lọc bỏ bớt xương chặt miếng vừa ướp đường tiêu, muối, mì chính, để ngâm.

- Cho mỡ vào chảo để nóng già, phi thơm hành củ rồi cho gà vào xào ăn, cho tiếp nấm hương đảo đều. Cà rốt và ít nấm đặt ở đáy bát to, xếp thịt gà, trứng, nấm, cánh hành tây, trên cùng rắc tỏi tây, hành hoa, hấp 30 phút. Lấy gà ra, chặt hết nước gà sang một xoong nhỏ, sau đó úp bát gà 1 đĩa sâu. Nước gà hấp đặt lên trên bếp, cho bột đao, tra vừa gia vị, giội lên mặt gà hấp. Ăn nóng.

*** Yêu cầu:**

- Gà thơm ngon, chín đều vừa gia vị. Trứng vàng đẹp không vỡ nát.

160. GÀ TÂN VÂY

*** Nguyên liệu:**

- *Gà: 1,500kg. - Mỡ nước: 0,100 kg.*

- *Vây: 0,100kg. - Tiêu bột: 0,003kg.*

- *Nấm hương: 0,010kg. - Muối: 0,010 kg.*

- *Nước mắm: 0,020 l. - Mỳ chính: 0,010 kg.*

- *Gừng: 0,030 kg. - Rượu trắng: 1 ly.*

*** Cách làm:**

- Gà làm sạch, chặt miếng to, ướp tiêu muối, đem rán vàng, sau đó rửa sạch mỡ. Nấm hương ngâm nước, rửa sạch, cắt bỏ chân.

- Vây bỏ vào nước lạnh có gừng hành đập dập luộc cho nở tới, nhặt sạch rồi cho vào xoong cùng hành, gừng đập dập, chế ít nước dùng, tra gia vị đun nhỏ lửa cho vây ngấm gia vị và chín mềm. Xếp gà vào liễn cùng nấm hương, vây, vài lát gừng, ít hành khô, tiêu đập giập, chế nước dùng, nêm vừa mắm muối, đập vung, đun cách thủy, khi gà chín nhừ là được. Ăn nóng.

*** Yêu cầu:**

- Gà vây mềm nhừ, vây màu hổ phách, thơm đặc trưng, nước trong, ngọt.

161. GÀ TẦN NGŨ QUẢ

*** Nguyên liệu:**

- Gà: 1,500 kg.
- Gừng: 0,020 kg.
- Táo tàu: 0,050 kg.
- Mỳ chính: 0,010kg.
- Hạt sen: 0,050 kg.
- Muối: 0,010kg.
- Ý dĩ: 0,050 kg.
- Mỡ nước: 0,100kg.
- Hạt tiêu: 0,003kg.

*** Cách làm:**

- Gà làm sạch, chặt miếng to hoặc để cả con, chao qua mỡ, sau đó đem rửa sạch. Hạt sen thông tâm, luộc chín bỏ vỏ lụa, xếp gà vào liễn, xung quanh xếp táo, ý dĩ, hạt sen, hạt tiêu vài củ hành khô, vài lát gừng. Chế nước xấp, tra vừa gia vị, đặt vào nồi đun cách thủy 3-4 giờ, để cả liễn cho nóng.

*** Yêu cầu:**

- Gà mềm, có thể lấy tay rút xương ra được. Nước tần trong, thơm ngọt có màu hồng sẫm. Ngũ quả mềm, gia vị vừa.

Chú ý:

- Đây là món ăn dùng bồi bổ cho người ốm, do vậy cần dùng gà nhỏ. Tùy trường hợp có thể cho thêm quy, thực, để tần.

162. GÀ NẤU CHUA

*** Nguyên liệu:**

- Cổ cánh gà; 0,500 kg. - Mỡ nước: 0,020 kg.
- Hành hoa: 0,050 kg. - Hạt tiêu: 0,001 kg.
- Sả: 0,030kg. - Ớt: 1 quả.
- Húng quế: 0,020 kg. - Chanh: 1 quả.
- Nước mắm, muối.

*** Cách làm:**

- Sả rửa sạch, đập dập, băm giã nhỏ cho mịn. Hành hoa nhặt rửa sạch, củ thái mỏng, lá thái khúc 2cm. Húng quế thái như lá hành.
- Cổ cánh gà chặt miếng nhỏ vừa ăn, ướp mắm, muối, xả 30 phút cho ngấm.
- Mỡ đun nóng già, bỏ hành vào phi vàng, trút thịt gà vào xào, đảo đều cho ngấm kỹ gia vị. Khi thịt đã chín tới có mùi thơm thì chế thêm 1 bát nước sôi, đẩy vung đun nhỏ lửa 30 phút, tra vừa mắm muối, rắc lá hành, húng quế vào, múc ra bát ngay. Khi ăn vắt chanh, rắc hạt tiêu vào.

*** Yêu cầu:**

- Thịt chín mềm, món ăn thơm, dậy mùi gia vị

VII. CÁC MÓN ĂN CHẾ BIẾN TỪ THỊT VỊT

163. THỊT VỊT LUỘC

*** Nguyên liệu:**

- Vịt béo: 1 con. - gừng tươi: 0,020 kg.
- Muối, rau húng, rau mùi: - Tỏi khô: 0,020kg.

*** Cách làm:**

- Gừng cạo vỏ, rửa sạch thái lát; tỏi bóc vỏ, đập dập.
- Rau húng, rau mùi nhặt rửa sạch, để ráo nước.
- Vịt làm sạch, cài 2 cánh chéo nhau, lòng để riêng.
- Cho nước vào nồi, đổ nước vừa đủ ngập vịt, đun sôi, hớt sạch bọt, cho gừng và ít muối vào, dây vùng đun nhỏ lửa cho sôi lăn tăn khoảng 25-30 phút. Lấy đũa xiên thử vào đùi vịt, thấy nước chảy ra không đỏ là chín.

Vớt ra để nguội, chặt miếng vừa ăn.

- Khi ăn chấm nước mắm pha giấm, tỏi, ớt, ăn kèm rau húng rau mùi, hành tươi ngâm giấm.

*** Yêu cầu:**

- Thịt luộc chín mềm, không dai, thơm mùi gừng

***Chú ý:**

- Thịt vịt luộc cần phải chín, nếu luộc lòng đào ăn sẽ dai và tanh.

164. VỊT QUAY

* *Nguyên liệu:*

- Vịt đã sơ chế: 1,500 kg.
- Mỡ nước: 0,200 kg.
- Mạch nha: 0,010kg.
- Tiêu bột: 0,002 kg.
- Hành tỏi khô: 0,050 kg.
- Mì chính: 0,010 kg.

* *Cách làm:*

- Vịt rửa sạch, để ráo nước. Hành tỏi bóc vỏ băm nhỏ, còn một ít đập dập để riêng trộn cùng muối tiêu xát vào trong bụng vịt. Cắt bỏ 2 chân, cài 2 đùi vào trong bụng vịt, lau khô da. Bôi mạch nha đã hoà loãng vào khắp thân vịt; để một thời gian cho khô, rồi lại bôi lần nữa, để khô.

- Đun mỡ nóng già, cho vịt vào rán vàng, cho hành vào phi thơm, đun nhỏ lửa. Thỉnh thoảng trở cho đều, vịt chín mềm lấy ra để nguội chặt miếng, bày vào đĩa, gội nước sốt do thịt vịt tiết ra khi quay. Ăn kèm cùng dưa chuột hay kiệu muối chua.

* *Yêu cầu:*

- Vịt màu vàng nâu, bóng mượt, da không bị cháy và rách, mùi thơm hấp dẫn, vị đậm đà.

165. TIẾT CANH VỊT

* *Nguyên liệu:*

- Lòng vịt: 1 bộ.
- Tiết vịt: 0,100 kg.

- Thịt vịt: 0,100 kg. - Lạc rang: 0,100 kg.

- Nước mắm, hạt tiêu, rau húng, rau thơm.

*** Cách làm:**

- Hoà một thìa nước mắm với 1 thìa nước đun sôi để nguội vào bát để sẵn. Cắt tiết vịt phía sau gáy, cửa dao sâu vào đúng động mạch, tiết tươi chảy tia mạnh, húng vào bát đã hoà nước sẵn. Khi tiết chảy ít và hơi thâm thì húng sang bát khác để luộc.

- Lạc rang xát vỏ, giã nhỏ vừa.

- Lòng luộc chín, thái băm nhỏ, gan thái miếng mỏng.

- Thịt vịt luộc chín, lấy chỗ có xương xụn băm như lòng.

- Rau thơm, rau húng nhặt rửa sạch, để ráo nước.

- Cho lòng và thịt đã băm vào đĩa to trộn lẫn, dàn đều. Tiếp đó lấy sáu thìa nước luộc vịt để nguội cho vào bát tiết hãm sẵn, dùng đũa đánh kỹ, rưới đều lên đĩa nhân, tiết sẽ đông đặc lại. Bày mấy miếng gan và rắc lạc rang, rau thơm, rau húng.

*** Yêu cầu:**

- Tiết màu đỏ tươi, đông đặc, không vữa; ăn bùi, giòn, mát.

*** Chú ý:**

Đánh tiết canh vịt, nên cắt tiết phía sau gáy vịt, không cắt ở phía cổ họng (vì dễ chạm vào các hạch có chất nhờn).

166. VỊT XÁO MĂNG

*** Nguyên liệu:**

- Vịt đã sơ chế: 1,000kg. - Mỡ nước: 0,100 kg.

- Măng ngâm chua: 0,500 kg. - Mì chính: 0,010 kg.

- Tiêu bột: 0,003 kg. - Nước mắm: 0,020l.

- Hành hoa: 0,050 kg. - Muối: 0,010 kg.

- *Hành khô: 0,030 kg.*

*** Cách làm:**

- Vịt đã làm sạch, lọc lấy thịt nạc ướp hành khô băm nhỏ, tiêu, nước mắm để ngấm. Cỏ, xương, cánh đem ninh kỹ lấy nước dùng. Măng tươi thái mỏng, luộc kỹ vớt ra để ráo, cho mỡ vào chảo phi thơm hành, cho thịt vào xào lăn, cho tiếp măng vào đảo kỹ, đổ sang nồi, chế ngập nước dùng, đun sôi, nhắc ra đặt cạnh bếp cho thịt và măng chín, tra vừa gia vị. Múc ra bát, rắc hành hoa, lên trên. Ăn nóng.

*** Yêu cầu:**

- Thịt vịt chín mềm, măng chín mềm, ngấm gia vị không đắng. Nước thơm ngọt.

167. VỊT TẦN SEN NẤM

*** Nguyên liệu:**

- *Vịt bầu: 1,500kg. - Mỡ nước: 0,100 kg.*
- *Hạt sen: 0,100 kg. - Tiêu bột: 0,003 kg.*
- *Nấm hương: 0,010 kg. - Mì chính: 0,010 kg.*
- *Hành củ tươi: 0,100 kg. - Muối: 0,010 kg.*
- *Gừng: 0,020 kg. Rượu: 1 ly.*
- *Nước dùng.*

*** Cách làm:**

- Vịt làm sạch, chặt làm 4, ướp tiêu, rượu, nước gừng để ngấm, chao qua mỡ, rửa sạch bằng nước lạnh. Nấm hương ngâm nước cho nở, cắt bỏ chân. Hạt sen luộc chín, thống tâm. Lấy liền xếp thịt, nấm hương, hạt sen, hành củ, gừng đập dập, chế nước dùng tra vừa gia vị, đậy nắp kín, đun cách thủy 2-3 giờ đến khi thịt chín mềm, múc ra bát. Ăn nóng.

*** Yêu cầu:**

- Vịt chín mềm, nước dùng trong, thơm đặc trưng.

168. VỊT NINH MĂNG

*** Nguyên liệu:**

- Vịt sơ chế: 1,000 kg. - Miến: 0,050 kg.
- Măng khô: 0,200 kg. - Mộc nhĩ: 0,010 kg.
- Mỡ nước: 0,100 kg. - Tiêu bột: 0,003 kg.
- Mì chính: 0,010 kg. - Nước mắm: 0,020l.
- Hành củ tươi: 0,050 kg. - Muối: 0,010 kg.

*** Cách làm:**

- Vịt rửa sạch, chặt miếng, ướp tiêu muối, để ngấm. Mộc nhĩ ngâm nước cho nở, rửa sạch. Hành củ tươi cắt khúc dài để cả củ chần qua nước sôi. Miến rửa sạch, cắt khúc ngắn. Đun mỡ nóng già cho vịt vào đảo chín tới, đổ nước ngập thịt đun sôi. Măng ngâm nước gao 8-10 giờ, rửa sạch thái miếng vát, đem luộc kỹ nhiều lần và rửa lại bằng nước lã cho hết nước vàng, đem xào cho ngấm gia vị, cho vào nồi vịt ninh cho mềm, cho mộc nhĩ vào đun sôi tiếp 15-20 phút nữa. Nêm vừa ăn. Miến om qua nước dùng cho chín mềm. Khi ăn, múc ra bát, để măng phía dưới, thịt lên trên, rắc miến và bày hành củ, mộc nhĩ, chan nước dùng xấp xập. Ăn nóng.

*** Yêu cầu:**

- Thịt vịt, măng mềm nhừ, ngấm gia vị không nát; miến không nát, mùi thịt thơm, nước ngọt không đen.

169. VỊT NẤU CAM

*** Nguyên liệu:**

- Vịt bầu: 1,500 kg. - Tiêu bột: 0,003 kg.
- Hành củ tươi: 0,200 kg. - Gan vịt: 2 bộ.
- Thịt lợn nạc: 0,100 kg. - Củ ấu; 0,200 kg.
- Cá quả nạc: 0,100 kg. - Mỡ nước: 0,100 kg.
- Tôm tươi nõn: 0,100 kg. - Mì chính: 0,010 kg.
- Cam chín vàng đẹp: 10 quả. - Muối: 0,010 kg.
- Nước mắm: 0,010 l.

*** Cách làm:**

- Vịt làm sạch, lọc lấy nạc, thái hạt lựu, ướp mắm, tiêu hành băm nhỏ.
- Thịt lợn rửa sạch thái lát mỏng, tôm, gan vịt, cá nạc tất cả giã nhỏ, thúc với hành củ băm nhỏ cùng tiêu, muối mì chính cho đều rồi viên nhỏ như quả táo. Củ ấu luộc chín, bóc lấy nhân. Phi thơm hành, cho thịt lợn vào xào lăn, chế nước dùng xăm xấp, đun sôi nhỏ lửa cho thịt chín mềm, cho thịt viên và củ ấu vào. Cam cắt múi khoét lấy ruột, lấy một nửa vắt lấy nước cho vào nồi thịt, đun sôi một lúc, tra gia vị cho vừa. Khi chín, múc đổ đầy vào vỏ cam, đun nhỏ lửa, lấy lá cam xanh cắm vào cuống để trang trí cho đẹp.

*** Yêu cầu:**

- Cam đều quả, lành lặn không bị rách, giống quả cam tươi, có mùi thơm của cam, vị hơi ngọt, không đắng, béo, bùi.

170. VỊT HON

*** Nguyên liệu:**

- Vịt bầu béo: 1,500 kg. - Cà rốt: 0,050 kg.
- Lạc nhân: 0,100 kg. - Hành củ; 0,050 kg.

- Hạt sen: 0,050 kg. - Gừng: 0,020 kg.
- Hạt dẻ: 0,100 kg. - Hạt tiêu: 0,003 kg.
- Nước mắm, muối, đường. - Táo đỏ: 0,100 kg.
- Củ đậu hoặc mã thầy: 0,100 kg.
- Tỏi, rau mùi

*** Cách làm:**

- Hành tỏi bóc vỏ, băm nhỏ; rau mùi nhặt rửa sạch để ráo; gừng cạo vỏ, rửa sạch, giã nhỏ, vắt lấy nước.

- Vịt làm sạch, chặt làm 4 hoặc 6, đem ướp hành tỏi, nước gừng, muối, hạt tiêu, để 1 lúc cho ngấm. Cho thịt vịt vào chảo mỡ, rán vàng, lấy ra xếp vào liên.

- Củ đậu, cà rốt, táo đỏ làm sạch cắt khối vuông bằng quân xúc xắc. Hạt sen bóc vỏ, thông tâm. Hạt dẻ, lạc ngâm mềm, bóc vỏ. Tất cả đem trộn với nước mắm, muối đường, liệu vừa ăn, trút vào xoong, cho ít nước đun sôi kỹ cho mềm bỏ. Khi nước còn sền sệt đổ tất cả sang liên thịt vịt, hấp lần một lúc cho chín mềm, lấy ra bày các miếng thịt vào đĩa, múc các thứ hạt đổ lên trên, rắc hạt tiêu, rắc mấy nhánh rau mùi. Ăn nóng.

*** Yêu cầu:**

- Thịt vịt chín vàng mềm, các loại hạt củ chín bỏ, nước còn ít, sánh, ngọt, mắm muối vừa ăn.

171. VỊT NẤU DỪA TƯƠI

*** Nguyên liệu:**

- Vịt béo 1 con: 1,500 kg. - Cà chua: 0,150 kg.
- Mỡ nước: 0,200 kg. - Hành củ: 0,100 kg.
- Hạt điều đỏ: 0,030 kg. - Tỏi: 0,030 kg.
- Dừa xiêm: 1 quả. - Gừng: 0,020 kg.

- *Dầu vừng: 0,010 kg. - Hạt tiêu sọ: 0,005 kg.*
- *Rượu trắng: 0,030 l. - Bột đao: 0,030 kg.*
- *Xì dầu, đường, giấm, mì chính, ớt, rau mùi.*

*** Cách làm:**

- Gừng cạo vỏ, giã nhỏ, hoà rượu, vắt lấy nước. Hành tỏi bóc vỏ, một nửa để nguyên, một nửa băm nhỏ.
- Vịt làm sạch, để ráo, lấy nước rượu gừng xoa khắp mình vịt, để 15 phút; sau đó chặt vịt thành những miếng vừa ăn. Đem ướp với hành, tỏi băm nhỏ, hạt tiêu, muối, đường (1 thìa cà phê, mì chính, dầu vừng, để 30 phút cho ngấm.
- Dừa bỏ lấy nước, cà chua, ớt rửa sạch, tỉa hoa, rau mùi nhặt rửa sạch, để ráo nước.
- Cho 50 - 60 ml mỡ vào chảo đun nóng già, bỏ hạt điều đỏ vào, đun 5 phút, bắc ra, gạn lấy nước, bỏ bã.
- Cho mỡ vào chảo đun nóng già, phi thơm hành tỏi, bỏ thịt vịt vào rán, khi thấy săn đều là được.
- Trút nước dừa vào xoong, cho thêm xì dầu, giấm (30-40 ml), bắc lên bếp đun sôi, bỏ thịt đã rán vào, đun tiếp đến khi thịt hơi mềm cho hành, tỏi để nguyên củ đã phi thơm, hạt tiêu sọ, nước màu hạt điều vào; tiếp tục đun cho thịt thật mềm, cho bột đao hoà ít nước, tra mắm muối vị hơi chua, ngọt, nước sánh là được.
- Khi ăn, múc thịt vịt ra đĩa; cà chua, ớt tỉa hoa để vào giữa; rắc hạt tiêu, rau mùi lên trên. Ăn nóng.

*** Yêu cầu:**

Thịt vịt chín mềm, nước sốt sánh màu hồng đẹp, vị béo hơi ngọt, chua dịu.

172. VỊT HẤP CÁCH THUỶ

*** Nguyên liệu:**

- Vịt chèo cánh: 1 con. - Bột ca ri: 0,003 kg.
- Mỡ nước: 0,070 kg. - Mộc nhĩ: 0,020 kg.
- Gạo nếp: 0,200 kg. - Măng củ: 0,200 kg.
- Hành hoa: 0,050 kg. - Hành khô: 0,030kg.
- Thịt lợn nạc lẫn mỡ: 0,200 kg.
- Lạc nhân: 0,050 kg.
- Nước mắm, muối, tỏi, hạt tiêu.

*** Cách làm:**

- Hành khô bóc vỏ, đập dập băm nhỏ, Hành hoa nhặt rửa sạch cắt khúc 8-10 cm, bỏ bớt dọc, chân tái. Tỏi bóc vỏ, đập dập.
- Vịt làm sạch, mổ dọc theo sống lưng, lọc bỏ xương chặt cổ, cánh để riêng. Lọc lấy thịt ở xương, thái mỏng băm nhỏ cùng thịt lợn, ướp mắm, muối, hành khô, để 20-30 phút.
- Gạo nếp vo sạch để ráo, rắc ít muối xóc đều. Lạc ngâm nước sôi bóc bỏ vỏ lụa. Mộc nhĩ ngâm nở rửa sạch cắt bỏ chân, thái nhỏ.
- Măng củ bổ dọc đôi, thái lát ngang mỏng, luộc, bỏ hết nước đắng.
- Nhồi vịt: Trộn đều thịt băm với lạc, gạo nếp, xong nhồi vào mình vịt, khâu kín chỗ rách, xoa bột ca ri cho da vịt vàng bóng. Bỏ vịt vào chảo có mỡ đun nóng già, rán qua, đem xếp gọn vào cặp lồng nhôm.
- Mỡ còn trong chảo, bỏ tỏi vào phi thơm, cho măng vào xào, tra mắm muối vừa ăn, bỏ mộc nhĩ vào, đảo đều, dây vung om 15 phút, múc đổ lên vịt. Đem vịt hấp cách thuỷ 1,5 - 2 giờ. Vịt chín nhừ, vớt ra đĩa sâu lòng, xung quanh bày măng, mộc nhĩ, gấp hành chân tái để lên trên. Khi ăn, cắt khoanh ngang, rắc hạt tiêu, ăn nóng.

*** Yêu cầu:**

- Thịt vịt chín như. Lạc, gạo chín mềm, thơm ngon, mắm muối vừa ăn.

VIII - CÁC MÓN ĂN CHẾ BIẾN TỪ THỊT CHIM

173. CHIM QUAY

*** Nguyên liệu:**

- Chim bồ câu: 6 con. - Tiêu bột: 0,003 kg.
- Mỡ nước: 0,300 kg. - Muối: 0,010 kg.
- Mạch nha: 0,010 kg. - Hành khô: 0,050 kg.
- Đường: 0,010 kg.

*** Cách làm:**

- Dìm chim vào nước cho chết, nhúng vào nước nóng già khoảng 70°C. Vắt lông, mổ moi, bỏ nội tạng, rửa sạch, để ráo nước, chần qua nước sôi. Hành khô giã nhỏ trộn với tiêu, muối, đường xát vào bụng chim. Mạch nha hoà vào nước sôi. Lau khô da chim, quét nha cho đều khắp để 15 phút cho khô sâu đó quét nha lần nữa, để khô. Mỡ nóng già, bỏ chim vào quay, thường xuyên trở cho chín vàng đều, vớt ra để nguội, chặt miếng, bày vào đĩa.

*** Yêu cầu:**

- Chim chín giòn, màu vàng nâu đẹp, không cháy, mùi hấp dẫn, đặc trưng vị đậm đà của thịt chim.

174. CHẢ CHIM

* Nguyên liệu:

- Chim bồ câu: 10 con. - Mì chính: 0,010 kg.
- Mỡ nước: 0,100 kg. - Đường: 0,010 kg.
- Nước mắm: 0,020 l. - Lá chanh: 10 lá.
- Hành tỏi khô: 0,050 kg. - Chanh: 2 quả.
- Tiêu bột: 0,003 kg. - Ớt tươi: 2 quả.

* Cách làm:

- Chim làm sạch, lọc lấy thịt, thái miếng mỏng vừa, ướp nước mắm tiêu ớt, muối, hành tỏi băm nhỏ, mì chính, đường, để ngấm. Xếp thịt chim vào vỉ, đặt lên than hoa để nướng chín vàng, trong khi nướng thường xuyên rưới mỡ lên chim. Bày chim vào đĩa, rắc lá chanh thái chỉ lên trên. Khi ăn, chấm mắm chanh ớt.

* Yêu cầu:

- Thịt chim chín vàng, không khô xác, mùi thơm đặc trưng, ngọt đậm đà.

175. CHIM TÂN

* Nguyên liệu:

- Chim bồ câu: 6 con. - Tiêu bột: 0,003 kg.
- Mỡ nước: 0,100 kg. - Mì chính: 0,010 kg.
- Nấm hương: 0,010 kg. - Nước mắm: 0,020 l.
- Hạt sen: 0,100 kg. - Rượu: 1 cốc.
- Hành củ tươi: 0,050 kg. - gừng: 0,020 kg.
- Hành củ khô: 0,100 kg.

* Cách làm:

- Chim làm sạch, ướp muối tiêu vào bụng chim, cài 2 chân chim lại. Nấm hương ngâm nước rửa sạch, nếu nhỏ thì để nguyên; nếu to thì thái 2-3 miếng. Hành khô bóc vỏ, nhỏ để nguyên, to thái đôi.

Hạt sen luộc chín, thông tâm, bỏ vỏ lụa; hành tươi rửa sạch, chần qua. Chao chim qua mỡ, rửa sạch, đặt chim vào liễn, trải nấm hương, hạt sen, hành củ khô, gừng lên mình chim. Cho khoảng 200 ml nước dùng vào. Tra gia vị, đậy vung kín, đặt vào nồi nước đem tần đến khi chim nhừ. Bày chim ra bát, rắc nấm hương, hạt sen, xung quanh, hành chần lên trên, chan nước tần, rắc tiêu. Ăn nóng.

*** Yêu cầu:**

- Chim, hạt sen chín nhừ. Nước dùng trong, ngọt thơm.

176. CHIM XỐT CUA BÈ

*** Nguyên liệu:**

- Chim bồ câu: 10 con. - Bột đao: 0,050 kg.
- Tiêu bột: 0,003 kg. - Hành tỏi khô: 0,050 kg.
- Cua nạc: 0,100 kg. - Mì chính: 0,010 kg.
- Mỡ nước: 0,200 kg. - Nước mắm: 0,020 kg.
- Muối: 0,010 kg.

*** Cách làm:**

- Chim làm sạch, rút hết xương, để nguyên con, ướp tiêu muối trong bụng, lăn chim vào bột khô cho dính khắp, rán chim vàng, xương chim cho vào nồi nước lã đun sôi lấy 2 bát nước dùng. Hành tỏi khô băm nhỏ. Phi thơm hành tỏi cho thịt cua vào xào chín, đổ nước dùng vào đun sôi, cho bột đao, tra gia vị. Thịt chim thái miếng, bày vào đĩa, rưới xốt cua bẻ lên trên, rắc hạt tiêu. Ăn nóng.

*** Yêu cầu:**

- Thịt chim chín vàng, nước xốt thơm ngon, sánh vừa trong suốt, mùi thơm đặc trưng. Vị vừa ăn.

177. CHIM THUÔN HÀNH RẼM

*** Nguyên liệu:**

- Chim ngói: 10 con. - Hành hoa: 0,100 kg.
- Thịt lợn nạc: 0,200 kg. - Nước mắm: 0,050 l.
- Tiêu bột: 0,003 kg. - Muối: 0,010 kg.
- Mì chính: 0,010kg. - Rau răm: 1 mớ.
- Mỡ nước: 0,100 kg. - Nước dùng: 1,500 l.

*** Cách làm:**

- Chim bóp chết, vặt lông khô, đem thui qua, mổ bỏ ruột, lạng lấy thịt, thái mỏng, ướp nước mắm, tiêu bột đem xào qua mỡ. Xương chim chọn loại mềm băm nhỏ cùng thịt nạc, hành ướp nước mắm, tiêu. Viên thành từng viên nhỏ. Hành răm rửa sạch, thái nhỏ.
- Đun sôi nước cho thịt chim chín, thịt viên vào nấu chín, tra gia vị vừa ăn. Múc ra bát, rắc hành, răm lên trên. Ăn nóng

*** Yêu cầu:**

- Thịt chim mềm, thịt viên không vỡ, nước thơm, ngọt.

178. CHIM HẦM HẠT SEN

*** Nguyên liệu:**

- Chim bồ câu: 6 con. - Mỡ nước: 0,100 kg.

- Thịt nạc: 0,400kg. - Tiêu bột: 0,003kg.
- Hạt sen: 0,050 kg. - Mì chính: 0,010 kg.
- Cốm: 0,150 kg. - Muối: 0,010 kg.
- Miến: 0,010 kg. - Hành củ tươi: 0,050 kg.
- Mộc nhĩ: 0, 005 kg. - gừng: 0,010 kg.
- Nấm hương: 0,010 kg. - Nước mắm: 0,020 l.
- Rau mùi: 1 mớ.

*** Cách làm:**

- Chim làm sạch, rút bỏ xương, để nguyên con; ướp tiêu, muối. Thịt lợn băm nhỏ trộn lẫn, hành khô băm nhỏ; cốm, miến cắt khúc; nấm hương, mộc nhĩ thái chỉ, tiêu muối, mì chính, nước mắm.

- Nhồi nhân trên vào bụng chim, khâu lại, chao chim qua mỡ, xếp chim vào nồi, cho nấm hương; hạt sen thông tâm lược chín, bỏ vỏ lụa, vài lát gừng, hành củ, tiêu đập dập, vài thìa rượu. Đổ nước dùng vào hầm chín nhừ, tra vừa gia vị. Bày chim vào bát to, cho hạt sen, nấm hương, hành chân, rắc tiêu lên trên, chan nước hầm, rắc rau mùi. Ăn nóng

*** Yêu cầu:**

Chim nhồi không bị rách, nhân chín mềm, thơm ngon, nước dùng ngọt.

179. CHIM NHỒI QUAY

*** Nguyên liệu:**

- Chim bồ câu: 5con. - Nấm hương: 0,010 kg.
- Thịt lợn nạc: 0,200 kg. - Hạt sen: 0,050 kg.
- Mỡ nước: 0,300 kg. - Hành tỏi khô: 0,050 kg.
- Mề gà: 0,020 kg. - Nước mắm, muối.

- *Mạch nha: 0,010 kg. - Xì dầu, mì chính.*

*** Cách làm:**

- Chim làm sạch, rút bỏ xương, không để rách da. Hạt sen hầm nhừ, nghiền nát. Mề gan gà băm nhỏ. Nấm hương ngâm nước nhạt rửa sạch băm nhỏ hành tỏi bóc nhỏ băm nhỏ. Trộn đều các thứ trên, tra gia vị cho vừa, nhồi vào bụng chim khâu kín lại. Lau khô da chim rồi quét đều mạch nha (hoà nước sôi), để 15 phút cho khô, sau đó quét lần nữa, để khô. Cho mỡ vào chảo để nóng già, treo chim phía trên chảo, mức mỡ giội từ từ lên chim để khỏi nứt bụng, sau đó bỏ vào chảo rán khi nhân chín, vớt ra. Sau đó lại chao lại lần thứ 2 cho chim có màu đẹp, vớt ra để nguội, chặt miếng, bày vào đĩa.

*** Yêu cầu:**

Hình dáng bề ngoài chim không vỡ, màu vàng đẹp, nhân trong chín mịn, mùi thơm hấp dẫn, vị đậm đà.

180. CHIM NẤU ĐỌT MĂNG

*** Nguyên liệu:**

- *Thịt chim: 0,200 kg. - Hành củ tươi: 0,100 kg.*

- *Măng củ: 0,300 kg. - Mỡ nước: 0,050 kg.*

- *Rau mùi, nước mắm, muối, hạt tiêu.*

*** Cách làm:**

- Chim làm sạch, treo cho ráo. Lạng lấy thịt nạc và lòng thái nhỏ, xương cho ít nước vào hầm để lấy nước dùng.

- Hành nhạt rửa sạch, băm nhỏ; dọc thái khúc ngắn để riêng. Rau mùi nhạt rửa sạch, thái nhỏ.

- Măng lựa chỗ non, thái chỉ theo chiều dọc, bóp nhiều mía để một lúc cho ra hết nước

đăng. Trước khi nấu, rửa lại nước lạnh, vắt khô.

- Cho mỡ vào chảo đun nóng già, bỏ hành củ vào phi thơm, cho thịt chim vào xào, tra mắm, muối, hạt tiêu. Thịt chín cho nước dùng vào nấu sôi, cho măng vào đảo đều.

- Nấu một lúc, nêm lại mắm muối vừa ăn; bắc xuống cho mỳ chính, dọc hành, rau mùi; múc ra bát to, rắc hạt tiêu . Ăn nóng

*** Yêu cầu:**

- Thịt chín mềm, măng chín tới, nước ngon ngọt, không tanh, vị vừa ăn, thơm mùi hành, hạt tiêu.

181. CHIM HẤP HẢI SÂM

*** Nguyên liệu:**

- Chim bồ câu: 2 con. - Hành khô: 0,050 kg.

- Hải sâm: 0,200 kg. - Tỏi khô: 0,010 kg.

- Nấm hương: 0,010 kg. - Mì chính: 0,010 kg.

- Cà rốt: 0,050 kg. - Mỡ nước: 0,100 kg.

- Đậu Hà Lan: 0,030 kg. - Rau mùi: 0,050 kg.

- Nước mắm, muối, hạt tiêu, gừng, vỏ quýt, vôi, nước tro.

*** Cách làm:**

- Hành củ bóc vỏ, thái mỏng. Tỏi đập dập. Đậu Hà Lan và cà rốt nhặt rửa sạch, thái mỏng, chần qua nước sôi. Rau mùi nhặt rửa sạch, để ráo nước.

- Nấm hương ngâm nở rửa sạch, cắt bỏ chân.

- Chim làm sạch, mổ moi, ướp hạt tiêu, muối đem rán vàng cùng hành. Sau đó xếp chim vào bát to, cho nấm hương, mì chính vào, đem hấp cách thủy cho chim chín mềm.

- Hải sâm đem ngâm vào nước vôi tôi một đêm, vớt ra, dùng bàn chải rửa sạch, cho

vào nồi nước lạnh cùng với vỏ quýt, gừng... ninh kỹ cho mềm, vớt ra cạo sạch, thái miếng ngâm vào nước tro. Sau đó rửa lại bằng nước lạnh nhiều lần cho sạch mùi nước tro, vớt ra để ráo.

- Phi thơm hành tỏi, cho hải sâm vào xào qua, tra nước mắm, hạt tiêu, sau đó xúc sang bát chim, tiếp tục hấp cách thủy thêm một lúc nữa là được.

- Lấy bát thịt chim và hải sâm hấp ra, bày đậu Hà Lan và cà rốt lên trên, rắc hạt tiêu, rau mùi. Ăn nóng.

*** Yêu cầu:**

- Thịt chim chín mềm, hải sâm không có mùi hôi, nước hấp có vị ngon ngọt, thơm mùi nấm hương, vị vừa ăn.

182. CHIM OM MEN RƯỢU

*** Nguyên liệu:**

- Chim ngói: 4 con. - Hành khô: 0,030 kg.

- Mỡ nước: 0,050 kg. - Hành hoa: 0,020 kg.

- Cà chua: 0,300 kg. - Đường: 0,015 kg.

- Miến: 0,050 kg. - Bột men rượu: 0,020 kg.

- Nước mắm, muối, hạt tiêu.

*** Cách làm:**

- Hành hoa nhặt rửa sạch, thái khúc ngắn; hành khô bỏ vỏ, đập dập. Cà chua rửa sạch, cắt ngang làm 2, bỏ hạt thái miếng nhỏ. Miến ngâm nở, thái khúc ngắn.

- Chim làm sạch, mổ moi, bỏ ruột, dùng sống dao dần nhẹ cho mềm xương. Xát muối, nước mắm, đường, hành hạt tiêu khắp mình chim. Sau đó rưới 1 thìa nước mắm và cho bột men rượu vào bụng chim, nhồi miến cho vừa kín chỗ mổ ở bụng.

- Đun mỡ nóng già, phi hành vàng thơm, vớt ra cho chim vào, rán vàng. Sau đó cho

tiếp cà chua vào xào cùng, tra nước mắm, muối vừa ăn. Khi cà chua chín nhuyễn thành sốt, chế 1 bát nước sôi cho vừa xăm xấp, dậy vung, đun nhỏ lửa, om 30 phút, cho hành hoa thái khúc vào đảo qua, múc chim ra đĩa sâu, rưới nước sốt lên, rắc hạt tiêu, ăn nóng.

*** Yêu cầu:**

Thịt chim chín vàng, ăn béo, mềm, nước sốt có màu hồng, cà chua điểm dọc hành xanh, trông hấp dẫn.

IX. CÁC MÓN ĂN CHỌN LỌC TỪ CÁ - TÔM - CUA - ỐC - ẾCH - LƯƠN - BA BA... RAU - CỦ - QUẢ - DƯA

1. Các món ăn chế biến từ cá

183. CANH CÁ GIẤM

*** Nguyên liệu:**

- Cá quả: 0,500kg. - Mỡ nước: 0,050 kg.
- Cà chua: 0,100 kg. - Thì là: 0,025 kg.
- Hành củ tươi: 0,050 kg. - Quả dọc: 1 quả.
- Mẻ chua: 0,050 kg. - Mì chính: 0,031 kg.
- Nước mắm, muối, rau ghém, ớt tươi.

*** Cách làm:**

- Cá đánh vẩy, chặt bỏ vây mang, rửa sạch, cắt khúc, bỏ ruột, ướp ít muối.
- Mẻ nghiền nát, lọc lấy nước; dọc nướng chín, bóc vỏ.

- Cà chua rửa sạch, cắt đôi, bỏ hạt, thái miếng. Hành, thì là rửa sạch thái khúc, củ hành thái mỏng. Ớt thái khoanh, rau ghém nhặt rửa sạch, vẩy ráo nước.

- Đun mỡ nóng già cho cá vào rán qua, gấp ra đĩa. Cho tiếp cà chua vào đảo đều. Đổ 1-1,5lít nước đun sôi; cho dọc, nước mè, thả cá vào, đập yung, đun nhỏ lửa. Khi cá chín mềm, tra mắm muối vừa ăn, cho tiếp dọc hành, thì là, bắc ra ngay, cho mì chính, rắc ra bát. Ăn nóng với rau ghém, ớt.

*** Yêu cầu:**

- Cá không nát, canh ngọt có vị chua dịu, thơm mùi hành, thì là.

*** Chú ý:**

- Nếu không có cá quả thì nấu bằng các loại cá khác cũng được.

184. CHẢ CÁ NƯỚNG

*** Nguyên liệu:**

- Cá lăng bỏ đầu: 2,500 kg. - Đường: 0,050 kg.

- Tỏi khô: 0,020 kg. - Mắm tôm: 0,200 kg.

- Hành củ tươi: 0,005 kg. - Mè: 0,200 kg.

- Hành khô: 0,200 kg. - Riềng: 0,200 kg.

- Mỡ nước: 0,100 kg. - Thì là: 0,100 kg.

- Lạc nhân: 0,200 kg. - Rau mùi: 0,020 kg.

- Tiêu bột: 0,003 kg. - Nghệ: 0,050 kg.

- Tinh dầu cà cuống: 1 thìa. - Bún: 2,000 kg.

- Bánh đa nướng: 5 chiếc.

*** Cách làm:**

- Cá lọc lấy thịt nạc, thái miếng mỏng vừa. Riềng nghệ gọt vỏ giã nhỏ vắt lấy nước,

mẻ, mắm tôm nghiền nhỏ lọc lấy nước. Ướp cá với riềng, mẻ, mắm tôm, nghệ, đường, nước mắm, tiêu, mỡ để ngấm. Đốt than hồng, xếp cá vào cặp tre, đặt lên bếp nướng hồng 2 mặt. Rau mùi, hành hoa, thì là rửa sạch, cắt khúc dài 4 cm, xếp lót vào đĩa, bày chả cá lên trên. Hành khô bóc vỏ, thái mỏng, cho mỡ vào chảo đun nóng già phi thơm hành giội lên trên chả. Ăn thật nóng, ăn kèm bún, bánh đa nướng, lạc rang, rau thơm, mùi chấm nước mắm tôm pha chanh.

Nếu không ăn mắm tôm thì thay bằng nước chấm nem.

*** Yêu cầu:**

Cá không vỡ, không khô quá, màu vàng, thơm mùi cá nướng, vị ngon ngọt bùi, béo.

185. CÁ KHO KHÔ

*** Nguyên liệu:**

- Cá trôi: 1,000 kg. - Đường: 0,030 kg.
- Mỡ nước: 0,030 kg. - Riềng: 0,150 kg.
- Nước mắm, muối, xì dầu.

*** Cách làm:**

- Riềng gọt vỏ, thái miếng mỏng.
 - Cá móc bỏ mang, chặt bỏ vây đuôi, rửa sạch, mổ bỏ ruột, cắt khúc đem ướp muối, thỉnh thoảng xóc lên cho cá ngấm.
 - Lấy nửa số đường trên đem thắng nước hàng.
 - Xếp một lớp riềng xuống đáy nồi; số còn lại xếp đều với cá lên trên.
- Cho xì dầu, nước mắm, đường, nước hàng vào, đậy vung đun sôi. Chế thêm nước om còn lại 1/3 rưới mỡ vào đun vừa cạn là được.

*** Yêu cầu:**

- Cá kho nhừ xương, thịt cá chắc khô, màu cánh gián, mùi thơm đặc trưng, vị đậm vừa

ăn.

186. CÁ OM CẦN

*** Nguyên liệu:**

- Cá quả: 1,000 kg. - Hành củ tươi: 0,030 kg.
- Mỡ nước: 0,030 kg. - Thì là: 0,020 kg.
- Mẻ: 0,010 kg. - Rau cần: 0,500 kg.
- Cà chua: 0,200 kg. - Rau cải cúc: 0,050 kg.
- Nước mắm, muối, hạt tiêu.

*** Cách làm:**

- Hành củ tươi nhặt rửa sạch, lấy một ít củ thái nhỏ để riêng, còn lại để cả dọc.
- Cá làm sạch để ráo; ướp muối, hạt tiêu cho, sau đó rồi rán qua.
- Mẻ nghiền kỹ, lọc lấy nước.
- Cà chua rửa sạch, cắt đôi, bỏ hạt, thái miếng. Rau cần, cải cúc, thì là cắt bỏ rễ, rửa sạch, cắt khúc.
- Phi thơm hành củ, trút cà chua vào đảo đều, cho cá vào tra vừa mắm muối, cho nước mẻ, thêm ít nước, đun sôi, đun sôi. Khi cá chín cho rau cần, cải cúc, thì là và số hành để củ dọc vào, đun sôi đều bắc ra.
- Vớt cần, cải cúc, thì là bày vào đĩa sâu lòng, gấp cá đặt nằm lên trên, bày hành củ lên mình cá, múc nước vào ăn nóng.

*** Yêu cầu:**

Cá chín mềm không nát, rau chín tới không nhũn, nước ngon ngọt đậm, hơi chua dịu.

187. CÁ CUỘN NƯỚNG

*** Nguyên liệu:**

- Cá quả: 3,000 kg. - Lạc nhân: 0,100 kg.
- Mỡ khở: 0,300 kg. - Tiêu bột: 0,003 kg.
- Mỡ nước: 0,050 kg. - Đường: 0,010 kg.
- Muối: 0,010 kg. - Lá lốt: 0,020 kg.
- Hành tỏi khô: 0,100 kg. - Ớt tươi: 0,050 kg.
- Nước mắm: 0,010 l. - Rau thơm, xà lách.

*** Cách làm:**

Hành tỏi khô băm nhỏ; lá lốt rửa sạch giã nhỏ, lọc lấy nước. Cá lọc lấy nạc, thái miếng to bản dọc theo chiều con cá, ướp cá với hành tỏi, mì chính tiêu bột, đường muối và 2 thìa nước lá lốt, để cho ngấm. Mỡ khở rửa sạch, đem luộc qua thái miếng. Hành củ tươi chần qua.

- Trải miếng cá ra, cho miếng mỡ khở, hành củ vào giữa cuộn tròn lại, xếp vào cặp tre, đặt lên bếp than hoa nướng vàng. Bày cá ra đĩa, rưới ít mỡ nước rắc hành hoa lên trên. Ăn nóng, kèm rau thơm, chấm nước mắm chanh tỏi.

*** Yêu cầu:**

Cá màu vàng đều, thơm, không tanh, vị vừa ăn, nước chấm chua cay mặn ngọt, bùi béo.

188. CÁ RÁN

*** Nguyên liệu:**

- Cá chép: 1,000 kg. - Mỡ nước: 0,100 kg.
- Tỏi, nước mắm, giấm, ớt.

*** Cách làm:**

- Cá bóc mang, rửa sạch, mổ bỏ ruột, cắt khúc 3-4 cm. Cho ít muối, xóc đều, để 15 phút lấy ra, để ráo.

- Tỏi bóc vỏ đập dập

- Đun mỡ nóng già, cho tỏi vào phi thơm, vớt ra, bỏ cá vào rán chín vàng thì lật mặt trên xuống rán tiếp cho chín vàng 2 mặt, gấp ra đĩa ăn nóng. Chấm nước mắm, giấm, tỏi, ớt.

*** Yêu cầu:**

- Cá chín, vàng đều, không bị xát rách da, vị béo.

*** Chú ý:**

- Mỡ phải đun nóng già mới cho cá vào rán, cá không bị xát.

189. CÁ RÁN XỐT CÀ CHUA

*** Nguyên liệu:**

- Cá chép: 1,00 kg. - Hành tươi: 0,050 kg.

- Cà chua: 0,300 kg. - Tỏi khô: 0,020 kg.

- Mỡ nước: 0,150kg. - Đường: 0,020 kg.

- Ớt bột, nước mắm, muối, mì chính, hạt tiêu.

*** Cách làm:**

- Cá làm sạch, cắt khúc dài 3-4 cm, cho ít muối xát đều, ướp 10 phút, lấy ra để ráo.

- Cà chua rửa sạch, cắt đôi, bỏ hạt, thái miếng nhỏ; tỏi bóc vỏ, đập dập, hành tươi nhặt sạch củ, thái mỏng, dọc cắt khúc để riêng.

- Đun mỡ nóng già cho cá vào rán vàng 2 mặt gấp ra bày vào đĩa. Tiếp tục cho hành, tỏi vào chảo mỡ phi thơm cho cà chua vào xào chín mềm, tra nước mắm, ớt bột, đường

mì chính và vài thìa nước. Nêm lại vừa ăn, cho dọc hành vào, đảo đều, bắc ra, giội nước xốt lên đĩa cá, rắc hạt tiêu lên trên. Ăn nóng.

*** Yêu cầu:**

- Cá chín mềm, nước xốt có màu hồng vị mặn, ngọt dịu hơi cay hài hoà vừa ăn. Thơm mùi hành, hạt tiêu.

190. CÁ TRÊ NƯỚNG

*** Nguyên liệu:**

- Cá trê: 1,000 kg. - Đường: 0,010 kg.
- Sả: 2 củ. - Giấm: 0,010 kg.
- gừng: 0,050 kg. - Nước mắm: 0,020 l.
- Mỡ nước: 0,050kg. - Ớt tươi: 0,010 kg.

*** Cách làm:**

Cá trê tuốt sạch nhớt, moi ruột, khía 2 bên thân cá, ướp hành tỏi, khô băm nhỏ, ớt tiêu, muối, ít đường, nước gừng, để ngấm. Xiên cá vào que tre, nướng chín vàng, bày ra đĩa. Ăn nóng, chấm nước mắm chanh ớt, đường tỏi.

*** Yêu cầu:**

- Cá chín vàng đều, không cháy, vị thơm ngon.

191. CÁ QUẢ NƯỚNG

*** Nguyên liệu:**

- Cá quả: 1,200kg. - Hành hoa: 0,050 kg.

- *Mỡ nước: 0,150 kg. - Lạc nhân: 0,050 kg.*
- *Tương ngọt: 0,100 kg. - Gạo nếp: 0,050 kg.*
- *Đường kính: 0,050 kg. - Giá đỗ: 0,200 kg.*
- *Tương ớt: 0,020 kg. - Dưa chuột: 0,200 kg.*
- *Lá hẹ: 0,050 kg.*
- *Rau thơm xà lách, bánh đa nem.*

*** Cách làm:**

Các loại rau quả rửa sạch, vẩy ráo nước, dưa chuột thái miếng. Tương nghiền thật nhuyễn, gạo nếp nấu với đường thành chè ngọt, trộn vào tương, bắc lên bếp cho thêm ít nước sôi và mỡ nước, đun sôi; ớt, lạc rang, giã nhỏ cho vào tương làm nước chấm.

- Cá quả rửa sạch, đập chết, xiên từ đầu đến đuôi cá, hơ trên bếp than đã quạt hồng, đánh bỏ vảy, ruột. Phi thơm hành lá thái nhỏ phết lên mình cá. Đặt lên bếp than hoa nướng chín vàng. Trong khi nướng, thỉnh thoảng phết mỡ lên mình cá. Rút bỏ xương, tách cá làm đôi theo chiều dọc, đặt lên đĩa, tưới thêm mỡ phi hành vào phía trong.

- Bánh đa nem hấp nước sôi để nguội, cuốn cá nướng; xà lách, giá đỗ, hẹ, dưa chuột. Ăn nóng chấm nước tương.

192. CHẢ CÁ NƯỚNG

*** Nguyên liệu:**

- *Cá lăng: 1,000 kg. - Lạc rang: 0,200 kg.*
- *Mỡ nước: 0,200 kg. - Mắm tôm: 0,200 kg.*
- *Hành khô: 0,100 kg. - Bún: 1,00 kg.*
- *Riềng: 0,100 kg. - Nghệ: 0,050 kg.*
- *Bánh đa nướng: 4 chiếc. - Mẻ: 0,060 kg.*

- *Hành hoa, thì là, rau thơm, rau mùi, chanh ớt, hạt tiêu, đường.*

*** Cách làm:**

- Cá mổ bỏ ruột, rửa sạch, lọc bỏ da, xương, lấy thịt nạc thái miếng mỏng vừa 0,5 x 3 cm x 4 cm.

- Riềng, nghệ cạo sạch, giã nhỏ, vắt lấy nước.

- Thì là, hành hoa nhặt rửa sạch, vẩy ráo nước, cắt khúc ngắn bằng 2 đốt ngón tay. Rau thơm, mùi nhặt rửa sạch, vẩy ráo nước.

- Đem thịt cá đã thái tấm ướp kỹ với nước riềng, nghệ, mẻ mắm tôm đã lọc bỏ bã, hạt tiêu, mỡ nước.

- Lấy cá tấm ướp cặp vào gấp làm bằng tre tươi, đem nướng trên than hoa, quạt than cho thật hồng để cá chín vàng đều cả hai mặt.

- Chả cá chín, tháo khỏi gấp tre bày vào đĩa. Cứ 1 lượt chả lại cho 1 lượt hành hoa, thì là, bày như vậy 2-3 lượt.

Trên cùng rưới 2-3 thìa mỡ sôi. Chả ăn nóng, chấm với mắm tôm và ăn kèm lạc rang, bún, bánh đa, rau thơm.

*** Yêu cầu:**

- Chả nướng chín đều, ngấm gia vị, ăn thơm ngon béo, không khô xác.

193. CÁ BÓC MỠ CHÀ NƯỚNG

*** Nguyên liệu:**

- Cá quả: 3,000 kg. - Đường: 0,010 kg.

- Lạp xường: 0,100 kg. - Tiêu bột: 0,003kg.

- Gan lợn: 0,300 kg. - Hành khô: 0,100 kg.

- Mỡ nước: 0,100kg. - Tỏi khô: 0,050 kg.

- *Mỡ chài: 0,300 kg. - Riềng: 0,050 kg.*
- *Mì chính: 0,010 kg. - Nước mắm: 0,020 lít.*

*** Cách làm:**

- Lạp xương, gan lợn, thái miếng mỏng, hành tỏi băm nhỏ, mỡ chài rửa sạch để ráo nước, cắt miếng 5x 5 cm. Cá làm sạch lọc lấy nạc, thái miếng mỏng to bản. Riềng giã nhỏ, vắt lấy nước, ướp cá cùng hành tỏi, nước mắm, đường, mì chính, tiêu bột, mỡ nước để ngấm.

- Trải miếng mỡ chài ra, xếp 1 miếng lạp xương, 1 miếng cá, 1 miếng gan, cuộn tròn lại, xiên vào que tre hay xếp vào vỉ nướng vàng trên bếp than hoa. Khi chín, trút ra đĩa, tưới thêm mỡ nước, rắc tiêu bột. Ăn nóng, chấm nước mắm chanh ớt, tỏi.

*** Yêu cầu:**

- Chả cuốn đều, màu vàng đều, mùi thơm của cá nướng, vị vừa chua, cay, bùi, béo.

194. CÁ VIÊN TUYẾT HOA

*** Nguyên liệu:**

- *Mỡ nước: 0,200 kg. - Nước mắm: 0,050 l.*
- *Mỡ phần: 0,200 kg. - Mì chính: 0,010 kg.*
- *Trứng gà: 2 quả. - Thì là: 0,100 kg.*
- *Tiêu bột: 0,003 kg. - Chanh: 1 quả.*
- *Ruột bánh mỳ: 0,400 kg. - Ớt tươi: 2 quả.*
- *Cá lăng, hoặc cá quả: 2,500 kg.*
- *Hành củ tươi: 0,050 kg.*

*** Cách làm:**

- Cá lọc lấy nạc, rửa sạch thấm khô nước, thái miếng to, cho vào cối giã nhuyễn, (lưu ý

nhặt hết xương dăm) trộn đều cá với mỡ phân, thái hạt lựu. Hành, thì là băm nhỏ; nước mắm, tiêu bột, mì chính lòng đỏ trứng thục kỹ. Xoa mỡ nước vào tay, viên chả bằng quả táo vừa, lăn vào ruột bánh mì băm nhỏ. Cho mỡ vào chảo để nóng già, bỏ vào rán vàng, An nóng chấm nước mắm chanh tỏi ớt.

*** Yêu cầu:**

Chả viên đều, giòn, mịn, màu vàng đẹp, mùi thơm đặc trưng, vị vừa ăn.

195. CÁ QUẢ XÀO SÚP LỢ

*** Nguyên liệu:**

- Cá quả: 1,000 kg. - Mỡ nước: 0,200 kg.
- Súp lơ: 0,800 kg. - Bột đao: 0,050 kg.
- Tỏi tây: 0,100 kg. - Mì chính: 0,010 kg.
- Cần tây: 0,050 kg. - Tiêu bột: 0,003 kg.
- Cà rốt: 0,050kg. - Nước mắm: 0,050 l.
- Hành tỏi khô: 0,050 kg. - Rau thì là: 2 mớ.

*** Cách làm:**

- Cá lọc lấy nạc, thái miếng, ướp nước mắm, tiêu và 1/2 số bột đao để ngấm. Súp lơ thái miếng mỏng vừa, rửa sạch chần qua nước sôi có pha muối, cà rốt thái miếng mỏng vừa. Cần tỏi tây chẻ đôi, cắt khúc ngắn rửa sạch, để ráo nước.
- Phi thơm hành tỏi khô, cho cá vào xào chín, xúc ra. Cho mỡ vào, để nóng già, xào tiếp cà rốt, súp lơ, cần tỏi tây chín tới, trút cá vào đảo đều nếm vừa gia vị, cho bột đao còn lại xuống chảo. Xúc ra đĩa, rắc tiêu bột, rau thì là thái nhỏ. An nóng.

*** Yêu cầu:**

- Các loại rau chín vừa, không nát, mùi thơm, vị vừa ăn.

196. CÁ XÀO CẦN TỎI TÂY

*** Nguyên liệu:**

- Cá lạng hay cá quả: 1,500 kg.
- Tỏi tây: 0,600 kg. - Cà chua: 0,200 kg.
- Cần tây: 0,400 kg. - Hành khô: 0,050 kg.
- Cà rốt: 0,200 kg. - Tiêu bột: 0,003 kg.
- Bột đao: 0,005 kg. - Mì chính: 0,010 kg.
- Mỡ nước: 0,200 kg. - Nước mắm: 0,010 l.
- Rau mùi: 0,010 kg. - Gừng: 0,020 kg.

*** Cách làm:**

- Cá làm sạch, lọc lấy nạc thái miếng mỏng to bản, ướp mắm, tiêu, nước gừng, bột đao, ít mỡ nước, để ngấm. - Cần tỏi tây nhặt rửa sạch chẻ đôi cắt khúc dài 3-4 cm. - Cà rốt thái miếng mỏng 3-4 cm, đem chần qua nước sôi.

- Hành khô bóc vỏ, đập dập phi thơm, cho cá vào xào, cá chín múc ra để riêng. Phi tiếp hành cho rau vào xào chín, tra vừa gia vị. Cho cá vào đảo đều, cho ít bột đao.

Múc ra đĩa, rắc hạt tiêu, rau mùi. Ăn nóng.

*** Yêu cầu:**

- Cá xào không bị gãy nát, các loại rau chín tới, đĩa xào không khô quá, vị vừa ăn.

197. CÁ VIÊN XÀO HÀNH NẤM

*** Nguyên liệu:**

- Cá nạc: 1,000 kg. - Cần tỏi tây: 0,500 kg.
- Nấm hương: 0,050 kg. - Hành tây: 0,500 kg.
- Hành khô: 0,100 kg. - Cà chua: 0,200kg.
- Muối: 0,010 kg. - Mì chính: 0,010 kg.
- Mỡ khố: 0,200 kg. - Thì là: 0,010 kg.
- Mỡ nước: 0,200 kg. - Tiêu bột: 0,003 kg.

*** Cách làm:**

- Cá thấm khô nước, giã nhỏ mịn; sạu đó cho tiêu, muối, trộn đều. Hành khô bóc vỏ băm nhỏ, thì là rửa sạch thái nhỏ. Mỡ khố luộc chín, thái hạt lựu. Tất cả các thứ trên trộn vào cá, rồi viên thành từng viên tròn hơi dẹt.

Hành tây thái miếng, cần tây thái nát, nấm hương ngâm nước rửa sạch cắt bỏ chân, cái nhỏ để nguyên, cái to cắt đôi. Cà chua cắt nộm, bỏ hạt, thái miếng cau. Cho mỡ vào chảo để nóng già, cho cá vào chảo chao qua, xúc ra để riêng.

- Cho mỡ vào chảo phi thơm hành, cho cà chua, cần tây, tỏi tây nấm hương vào xào chín, tra vừa gia vị; sau đó trút cá vào, đảo đều.

Nếu có nước thì cho ít bột đao cho sánh, múc ra đĩa, rắc thì là. Ăn nóng.

*** Yêu cầu:**

- Cá viên không bị vỡ nát, không bỏ, các loại rau chín vừa, màu sắc đẹp, mùi thơm. Vị vừa ăn.

198. CÁ OM RIỀNG MỀ

*** Nguyên liệu:**

- Cá lạng, hoặc cá trê: 0,600 kg. - Mẻ: 0,100 kg.
- Mỡ nước: 0,200 kg. - Mì chính: 0,010 kg.
- Hành hoa: 0,050 kg. - Nước mắm: 0,010 l.
- Tỏi khô: 0,010 kg. - Muối: 0,010 kg.
- Riềng: 0,100 kg. - Rau răm: 1 mớ.
- Ớt tươi: 2 quả.

*** Cách làm:**

- Cá làm sạch, lọc lấy nạc, ướp muối tiêu. Riềng nghệ giã nhỏ, cho ít nước lọc lấy đặc. Mẻ nghiền nhỏ lọc, nước. Hành củ đập dập, dộc cắt khúc. Rau răm rửa sạch, thái nhỏ, ớt băm nhỏ.

- Cho mỡ vào chảo để nóng già, cho cá vào rán vàng, cho tiếp tỏi cho thơm rồi cho nước mắm, muối, chế thêm nước sôi xấp xấp. Cho nước nghệ, riềng mẻ, đầy vung om kỹ. Trước khi bắc xuống, cho dộc hành, rau răm. Ăn nóng.

*** Yêu cầu:**

- Cá nổi vị chua dịu, vừa ăn.

199. CÁ RÚT XƯƠNG BỎ LÒ

*** Nguyên liệu:**

- Cá quả: 2,000kg. - Nấm hương: 0,050 kg.
- Thịt nạc vai: 0,300kg. - Tiêu bột: 0,003 kg.
- Mỡ nước: 0,100 kg. - Mì chính: 0,010 kg.
- Gan lợn: 0,200 kg. - Đường: 0,030 kg.
- Hành tỏi khô: 0,020 kg. - Nước mắm: 0,100 lít.
- Cà chua: 0,200 kg. - Ớt tươi: 0,020 kg.

- Chanh: 1 quả. - Rau thì là: 0,010 kg.

- Xà lách: 0,200 kg.

*** Cách làm:**

- Cá đánh vẩy rửa sạch, rút xương, để nguyên con.

Nấm hương ngâm nước, cắt chân, rửa sạch, thái chỉ. Hành tỏi bóc vỏ, giã nhỏ. Thịt lợn, gan lợn băm nhỏ, ướp thêm mỡ, mì chính đường, tiêu, nước mắm. Lọc lấy thịt cá còn dính xương đem giã nhỏ trộn lẫn với gan, thịt lợn, nấm hương nhồi vào bụng cá, xoa mỡ vào khay rồi đặt cá vào.

Hành tỏi trộn lẫn với đường, mỡ, muối, thêm ít nước sôi cho sền sệt, dùng lông gà quét lên khắp mình cá.

- Cho cá vào lò 10-15 phút, lấy ra, dùng kim châm vào mình cá và quét thêm mỡ vào, sau đó đặt trong lò tiếp đến khi cá chín vàng đều. Bày cá yào đĩa bầu dục dài, xung quanh trang trí thì là, ớt chẻ hoa, chanh quả thái mỏng. Ăn nóng, chấm nước mắm chanh ớt.

*** Yêu cầu:**

- Cá nguyên con, không bị gãy nát, vị vừa, vàng đều, trang trí đẹp.

200. CÁ XỐT NGŨ LIỄU

*** Nguyên liệu:**

- Cá quả: 2,500 kg. - Mỡ nước: 0,200 kg.

- Thịt nạc vai: 0,200 kg. - Tỏi tây: 0,200 kg.

- Trứng: 2 quả. - Nấm hương: 0,010 kg.

- Giấm chua: 0,050l. - Hành hoa: 0,100 kg.

- Nước mắm: 0,020 l. - Hành khô: 0,150kg.

- *Tỏi khô: 0,030kg.* - *Cà rốt: 0,200 kg.*
- *Bột mỳ: 0,200 kg.* - *Cà chua: 0,200 kg.*
- *Bột đao: 0,100 kg.* - *Mì chính: 0,010 kg.*
- *Tiêu bột: 0,003 kg.* - *Đường: 0,050kg.*
- *Ớt tươi: 3 quả.* - *Gừng: 0,020 kg.*
- *Rau thì là: 0,100 kg.*

*** *Cách làm:***

- Cá làm sạch, khía 2 bên thân, ướp tiêu, gừng, muối nước mắm để ngấm. Cà rốt gọt vỏ thái chỉ, hành tỏi tây rửa sạch, thái chỉ. Nấm hương ngâm nước, cắt bỏ chân, thái chỉ, hành tỏi khô băm nhỏ, ớt thái chỉ, cá tẩm trứng lăn qua bột mỳ, cho vào mỡ đã già rán chín bỏ ra khay. Cho mỡ vào chảo phi thơm hành tỏi, cho thịt cùng các nguyên liệu khác vào xào chín, cho ít nước dùng, muối, mắm, đường, giấm, ớt bột đao, đổ sang khay cá om kỹ. Rắc hành hoa, thì là. Ăn nóng.

*** *Yêu cầu:***

- Cá nguyên con, trình bày đẹp, các nguyên liệu phụ phân chia đều, xốt hơi sánh, có màu hồng nhạt, vị hơi chua ngọt.

2. Món ăn chế biến từ tôm

201. TÔM BAO

*** Nguyên liệu:**

- Tôm đông: 2,00 kg. - Mỡ nước: 0,300 kg.
- Trứng gà: 4 quả . - Tiêu bột: 0,003 kg.
- Bột mỳ: 0,200 kg. - Muối: 0,010 kg.
- Mì chính: 0,010 kg . - Bột đao: 0,050 kg.
- Hành khô: 0,030 kg.

*** Cách làm:**

- Tôm bóc vỏ, bỏ đầu, bỏ chỉ đen ở sống lưng, rửa sạch để ráo nước , ướp tiêu, muối, mì chính, hành khô băm nhỏ, để ngấm. Trứng gà đập ra bát đánh tan, bỏ bột mỳ , bột đao vào trộn đều cho mượt. Nếu khô cho thêm nước sền sệt là được. Cho tôm vào bột tẩm đều rồi thả vào chảo mỡ nóng già, chao cho chín, không vàng, vớt ra. Khi sắp ăn, chao lại cho vàng giòn, vớt ra, ăn nóng.

*** Yêu cầu:**

- Tôm bao bên trong chín mềm, ngoài giòn nhưng không khô quá, màu vàng đều, mùi thơm đặc trưng.

202. TÔM NƯỚNG

*** Nguyên liệu:**

- Tôm càng: 1,000 kg. - Bánh tráng: 10 chiếc.
- Dưa chuột: 0,200 kg. - Chanh: 1 quả.
- Khế: 0,100 kg. - Ớt: 2 quả.
- Chuối xanh: 0,100kg. - Hạt tiêu: 0,002 kg.
- Rau thơm, xà lách, tỏi đường, giấm, nước mắm.

*** Cách làm:**

- Tôm rửa sạch để ráo, cho vào vỉ nướng trên than hoa, chín vàng vỏ, bóc vỏ lấy gạch, thịt tôm thái khoanh tròn.
- Chuối xanh tước vỏ, thái lát mỏng, ngâm nước muối cho trắng. Khế bỏ cạnh, thái miếng mỏng, dưa chuột thái khoanh tròn mỏng. Rau thơm, xà lách rửa sạch vẩy ráo nước.
- Ớt, tỏi giã nát, cho 1 thìa đường và 2 thìa giấm vào quấy cho tan đường, cho thêm 2 thìa nước mắm, nêm vừa ăn thì cho chanh vào làm nước chấm.
- Bánh tráng bỏ rìa cứng, cắt làm 4 khi gần ăn thì dập nước cho mềm.
- Khi ăn, lấy bánh tráng cuốn tôm, chuối, khế, chấm nước mắm. Ăn cùng rau sống.

*** Yêu cầu:**

- Tôm nướng chín tới không bị cháy, nước chấm vừa phải.

203. TÔM HE NHỒI THỊT NƯỚNG

*** Nguyên liệu:**

- Tôm he: 2,000 kg. - Trứng: 1 quả.

- Thịt nạc vai: 0,500 kg. - Mỡ nước 0,050 kg.
- Nước mắm: 0,010 l. - Nấm hương: 0,500 kg.
- Hành tỏi khô: 0,050 kg. - Tiêu bột: 0,003 kg.
- Chanh: 2 quả. - Mì chính: 0,010 kg.
- Ớt: 2 quả. - Nghệ: 0,020 kg.
- Rau thơm, xà lách: 0,200 kg. - Gừng: 0,020 kg.

*** Cách làm:**

- Tôm he bóc vỏ, để nguyên đầu cho đẹp. Mổ phanh bụng nhưng dính hai mảnh, bỏ đường phen, rửa sạch để ráo nước, ướp nghệ, tiêu muối.

Hành tỏi băm nhỏ, nấm hương ngâm nước cho nở, cắt bỏ chân băm nhỏ. Thịt lợn băm nhỏ, ướp hành tỏi, muối, mì chính gừng băm nhỏ, bóp đều cùng trứng, nấm hương nhồi vào bụng tôm cho đầy. Phết mỡ ra ngoài, cho vào vỉ nướng chín vàng trên bếp than hoa. Tôm chín, bày vào đĩa. Ăn nóng kèm rau xà lách, rau thơm, bánh cuốn, bún, chấm nước mắm chanh, tỏi, ớt.

*** Yêu cầu:**

- Tôm chín vàng, không khô, thơm ngon, vị vừa.

204. CHẢ TÔM CUỐN LÁ LỐT

*** Nguyên liệu:**

- Tôm tươi: 1,000kg. - Khế chua: 0,300 kg.

- Giò lụa sống: 0,200 kg. - Lá lốt: 50 lá.
- Thịt nạc vai: 0,300 kg. - Riềng: 0,100 kg.
- Hành khô: 0,100kg. - Ớt tươi: 0,010 kg.
- Tỏi khô: 0,050 kg. - Nghệ: 0,100 kg.
- Dầu xà lách: 0,100 kg. - Cốm non: 0,100 kg.
- Muối, nước mắm, mì chính hạt tiêu, giấm, đường, rau thơm.

*** Cách làm:**

- Tôm rửa sạch, xóc muối để ráo nước, bóc vỏ bỏ đầu đuôi, thịt lợn vai thái quân cờ mỏng.

- Hành tỏi khô băm nhỏ, khế thái mỏng, ớt thái chỉ, lá lốt rửa sạch lau khô, nghệ riềng giã nhỏ vắt lấy nước, rau thơm rửa sạch để ráo. Nước mắm pha giấm ớt, tỏi để chấm. Lấy chậu cho tôm, thịt giò, cốm, nước nghệ riềng, hành tỏi ớt, khế, tra mắm muối mì chính, hạt tiêu đường và ít dầu xà lách trộn đều.

- Lấy lá lốt đặt thịt, tôm, gia vị, gói thành từng cái chả cho vào kẹp chả, nướng trên than hoa cháy hồng. Chả vàng xém chín kỹ là được. Ăn nóng, chấm nước mắm, tỏi, giấm, ớt, rau thơm.

*** Yêu cầu:**

Chả nướng vàng xém cháy cạnh, vị đặc trưng của thịt, tôm nướng, hơi chua cay, thơm mùi riềng tỏi, lá lốt.

205. CHẢ TÔM NƯỚNG MÍA

*** Nguyên liệu:**

- Tôm: 2,000 kg. - Tiêu bột: 0,003 kg.
- Mía: 5 giòng. - Mì chính: 0,010 kg.
- Mỡ phân: 0,200 kg. - Đường: 0,050 kg.

- Trứng: 1 quả.
- Chanh: 2 quả.
- Ớt: 2 quả.
- Rau thơm, xà lách: 0,200 kg.
- Giá sống: 0,300 kg.
- Nước mắm: 0,020l.
- Tỏi khô: 0,100 kg.
- Hành khô: 0,100 kg.

*** Cách làm:**

- Tôm bóc vỏ, lấy hết đường phen, rửa sạch, để ráo nước, thấm khô cho vào cối giã nhuyễn. Mỡ phần chần qua, thái hạt lựu nhỏ, mía róc vỏ, chẻ 4, vót tròn cắt dài 8-10cm. Trộn tôm với mỡ phần, giò sống, tiêu, muối, mì chính, đường, hành tỏi băm nhỏ cho nhuyễn. Bao tôm xung quanh thanh mía, (chừa 5 cm không bao tôm, để cầm). Lấy lòng đỏ trứng pha loãng quét lên mặt tôm, nướng chín vàng trên than hoa, bày ra đĩa. Ăn nóng, kèm xà lách rau thơm chấm nước mắm chanh, ớt, tỏi, đường.

*** Yêu cầu:**

- Tôm bao đều miếng, giòn nhưng không khô xác, màu vàng đẹp, mùi thơm đặc trưng, vị vừa ăn.

206. TRÁNG CHẢ TÔM

*** Nguyên liệu:**

- Tôm lạt: 0,200 kg.
- Trứng vịt: 2 quả.
- Hạt tiêu: 0,001 kg.
- Nước mắm, mì chính:
- Hành hoa: 0,030 kg.
- Hành khô: 0,010kg.
- Mỡ nước: 0,050 kg.

*** Cách làm:**

- Tôm bóc bỏ vỏ, bỏ chỉ đen ở lưng ra, rửa sạch để ráo cho vào cối giã nhuyễn.

- Hành hoa thái nhỏ, hành khô thái mỏng.
- Đập trứng vào bát; cho ít nước mắm, mì chính hạt tiêu, hành hoa vào, đánh thật đều.
- Cho mỡ vào chảo đun nóng già, phi hành củ thật thơm, trút tôm đã giã vào xào chín. Khi tôm chín tiếp tục cho trứng vào đun nhỏ lửa, mặt dưới vàng thì lật mặt trên xuống để 5 phút nữa là chín.

*** Yêu cầu:**

- Chả tôm rán vàng đều, ăn không khô xác, vị vừa ăn.

207. CUỐN TÔM

*** Nguyên liệu:**

- Tôm: 50 con. - Lạc nhân: 0,200 kg.
- Thịt ba chỉ: 0,200 kg. - Tiêu bột: 0,003 kg.
- Mì chính: 0,010 kg. - Mật: 0,100 kg.
- Giấm bỗng: 0,100 l. - Muối: 0,010 kg.
- Giò lụa: 0,200 kg. - Hành hoa: 0,200 kg.
- Nước mắm cà cuống: 0,020 l. - Trứng: 5 quả.
- Mỡ nước: 0,100 kg. - Bún: 0,300 kg.
- Rau diếp cá, rau thơm: 0,300 kg.

*** Cách làm:**

Tôm bỏ đầu, bỏ đường phân, rửa sạch; ướp muối tiêu, mì chính, đem rang chín, (rang nhạt) giò lụa, trứng trắng mỏng, thịt ba chỉ luộc chín; tất cả đều thái miếng mỏng, dài 3-4 cm. Bún cắt ngắn như thịt. Lạc rang bỏ vỏ giã giập. Dọc hành chần qua nước sôi, các loại rau rửa sạch vẩy khô. Chưng giấm bỗng với mật, cho lạc rang vào khuấy đều.

- Xếp 1 miếng bún vào lá rau diếp, 1 ít giấm bỗng chưng, 1 miếng thịt, 1 miếng trứng,

1 miếng giò, 1 con tôm rang, rau thơm, lấy dọc hành đã chín quăn lại. Ăn chấm nước mắm cà cuống.

*** Yêu cầu:**

- Cuốn đều miếng, màu sắc đẹp, mùi thơm, ngon

208. TÔM XỐT CHUA NGỌT

*** Nguyên liệu:**

- Tôm he: 1,000kg. - Bột mỳ: 0,100 kg.
- Trứng gà: 2 quả. - Bột đao: 0,050 kg.
- Mỡ nước: 0,200 kg. - Tiêu bột: 0,003 kg.
- Cà chua: 0,200 kg. - Giấm: 1 thìa.
- Hành khô: 0,030 kg. - Mì chính: 0,010kg.
- Muối: 0,010 kg. - Nước dùng: 1 ít.
- Đường: 0,020 kg. - Phẩm hoa hiên: 1 ít.
- Rau thơm: 1 mớ.

*** Cách làm:**

- Tôm bóc vỏ bỏ đầu, bỏ sống đen ở lưng, sau đó tách đôi. Nếu tôm to thì cắt thành từng miếng vừa, rửa sạch để ráo nước, ướp gia vị cho ngấm. Trứng đập ra bát đánh tan, tẩm tôm vào trứng, sau đó lăn vào hỗn hợp bột mỳ, bột đao.

- Mỡ nóng già, cho tôm vào chao chín vàng, vớt ra để riêng. Giấm, đường hoà với nước dùng khoảng 1 bát, tra đủ chua ngọt, cho ít phẩm hoa hiên để tạo màu hồng.

- Cà chua bỏ hạt băm nhỏ; hành khô băm nhỏ, phi thơm, cho cà chua và xào, đổ nước giấm đường vào đun sôi, cho ít bột đao để sánh, đổ tôm chao vàng ở trên vào đảo cho sốt bám đều vào tôm, om một lúc cho ngấm, xúc ra đĩa, rắc rau thơm. Ăn nóng.

*** Yêu cầu:**

- Tôm chín mềm, xốt màu hồng, mùi thơm, vị chua ngọt, vừa ăn.

209. TÔM XÀO CẦN TỎI TÂY

*** Nguyên liệu:**

- Tôm: 1 kg. - Mỡ nước: 0,200 kg.
- Cần tây: 0,200kg. - Mì chính: 0,010 kg.
- Tỏi tây: 0,600 kg. - Nước mắm: 0,020 l.
- Cà chua: 0,200 kg. - Bột đao: 0,050 kg.
- Hành củ tươi: 0,200 kg. - Tiêu bột: 0,003kg.
- Hành khô: 0,040 kg. - Rau mùi: 2 mớ.

*** Cách làm:**

- Tôm bóc vỏ, chẻ đôi, bỏ chỉ đen trên lưng, rửa sạch để ráo nước, ướp muối, tiêu bột, mì chính, một nửa hành tỏi băm nhỏ, cho vào một nửa số bột đao để ngấm. Cần tỏi tây bỏ đôi thái vát, hành củ rửa sạch thái đôi, cà chua bỏ hạt, thái miếng cau.

Cho mỡ vào chảo đun nóng già, phi thơm số hành tỏi còn lại, cho tôm vào đảo đều, chín tới xúc ra. Cho thêm mỡ vào để nóng già, cho cần tỏi tây, hành củ, cà chua vào xào hơi chín, sau đó trút tôm vào đảo đều, tra vừa gia vị, hoà số bột đao còn lại vào nước, cho vào đảo đều, múc ra đĩa, rắc tiêu, mùi. Ăn nóng.

*** Yêu cầu:**

- Các loại rau chín vừa, không nát, nước xào sền sệt, mùi thơm hấp dẫn, vị vừa.

210. TÔM XÀO HÀNH NẤM

*** Nguyên liệu:**

- *Tôm he: 1,000 kg. - Tỏi tây: 0,200 kg.*
- *Nấm hương: 0,010 kg. - Mỡ nước: 0,200 kg.*
- *Hành tây: 0,400 kg. - Bột đao: 0,100 kg.*
- *Cần tây: 0,100 kg. - Tiêu bột: 0,003 kg.*
- *Lòng trắng trứng: 2 cái. - Mì chính: 0,010 kg.*
- *Cà chua: 0,300 kg. - Nước mắm: 0,010 l.*
- *Hành tỏi khô: 0,040 kg. - Muối: 0,010 kg.*
- *Rượu trắng: 1 thìa cà phê.*

*** Cách làm:**

- Tôm bóc vỏ đầu, bỏ sống đen ở lưng, tách làm đôi, lộn ngược (không để cho đứt hân) rửa sạch, để ráo nước, ướp tiêu, muối, mì chính, lòng trắng trứng, bột đao trộn đều. Nấm hương ngâm nước cho nở, cắt bỏ chân, để ráo nước. Cần tỏi tây bổ đôi, thái vát. Hành tây bổ miếng cau; cà chua bỏ hạt, thái miếng.

- Để mỡ nóng già, cho từng miếng tôm vào chao qua cho chín nhưng không vàng, vớt ra để riêng. Phi thơm hành tỏi, cho nấm hương vào đảo đều; sau đó cho cà chua, cần tỏi, hành tây vào đảo chín; tra vừa gia vị, cho tôm vào và ít rượu đảo đều, bắc ra. Ăn nóng.

*** Yêu cầu:**

- Các loại rau chín tới, sốt sánh thơm ngon, vị vừa ăn.

211. TÔM XÀO MIẾN

*** Nguyên liệu:**

- *Tôm tươi: 0,200 kg. - Miến: 0,300 kg.*
- *Thịt nạc vai: 0,100 kg. - Mỡ nước: 0,100 kg.*
- *Hành khô: 0,030 kg. - Nấm hương: 0,010 kg.*

- *Hành hoa: 0,030 kg. - Trứng vịt: 1 quả.*
- *Nước mắm, muối, mì chính, hạt tiêu, rau mùi.*

*** Cách làm:**

- Tôm rửa chọn con to, bỏ vỏ, tách đôi, ướp mắm, muối, hạt tiêu. Thịt lợn thái miếng to bằng tôm; ướp hành, mắm, muối, hạt tiêu. Nấm hương ngâm nở, cắt bỏ chân thái chỉ. Miến ngâm nước cho nở, cắt ngắn 10cm, để ráo nước.

- Hành khô thái mỏng, hành hoa nhặt sạch, củ chẻ mỏng, dọc cắt khúc ngắn. Rau mùi rửa sạch, vẩy ráo nước.

- Trứng đập vào bát to có ít nước mắm, đánh nổi bọt, tráng mỏng, thái sợi.

- Đun mỡ nóng già, phi thơm hành, trút tôm vào đảo đều, khi tôm săn vàng thì cho thịt vào xào cùng. Cho tiếp nấm hương vào, đảo 7-8 phút cho nấm chín, xúc tất cả ra bát để sẵn.

- Cho thêm mỡ vào chảo, phi thơm hành, cho miến vào xào, đảo đều tra vừa mắm muối, rưới vào miến 1 muôi nước, lấy dũa đảo đều, xối tới cho sợi miến mềm sẵn. Cho tôm thịt đã xào vào, đảo đều với miến dậy vung đun tiếp 5 phút cho miến hút nước ngọt của tôm, thịt, nấm hương, sau đó mở vung đảo luôn tay đến khi sợi miến mềm, sẵn, trong là được. Bỏ ít mì chính, hành hoa và trứng thái chỉ vào, đảo đều, bắc ra. Xúc miến gọn vào lòng đĩa to, chọn ít tôm, thịt, trứng, nấm hương bày lên, rắc hạt tiêu, rau mùi. Ăn nóng.

*** Yêu cầu:**

- Đĩa xào đẹp, miến xào sẵn, ăn ngọt đậm.

212. TÔM XÀO XÚP LỖ

*** Nguyên liệu:**

- *Tôm tươi: 1,000 kg. - Mỡ nước: 0,200 kg.*

- Súp lơ: 0,800 kg. - Tiêu bột: 0,003 kg.
- Cà rốt: 0,100 kg. - Mì chính: 0,010 kg.
- Tỏi tây: 0,200 kg. - Nước mắm: 0,020l.
- Cần tây: 0,200 kg. - Muối: 0,010 kg.
- Hành tỏi khô: 0,040 kg. - Bột đao: 0,050 kg.
- Rau mùi: 2 mớ.

*** Cách làm:**

- Tôm bóc vỏ, chẻ đôi, bỏ chỉ đen ở sống lưng, rửa sạch ướp tiêu bột, một nửa hành tỏi băm nhỏ và một nửa bột đao để cho ngấm. Súp lơ thái miếng vừa, chần qua nước sôi có pha muối.

Cà rốt gọt vỏ, tỉa hoa, thái miếng mỏng. Cần tỏi tây chẻ đôi, cắt khúc ngắn, để ráo nước. Hành tỏi khô đập dập.

- Phi thơm hành tỏi, trút tôm vào đảo đều, chín tới, vớt ra cho thêm mỡ vào chảo, để nóng già xào tiếp cà rốt, súp lơ, cần tỏi tây, trút tôm vào đảo đều, tra vừa gia vị, hoà số bột đao còn lại vào nước, cho vào đảo đều. Xúc ra đĩa, rắc hạt tiêu, rau mùi lên trên. Ăn nóng.

*** Yêu cầu:**

- Các loại rau chín vừa không nát, nước xào sền sệt, mùi thơm ngon, vị ngọt.

213. BÁNH TÔM

*** Nguyên liệu:**

- *Tôm: 1,000 kg.* - *Trứng vịt: 4 quả.*
- *Khoai lang: 1,000kg.* - *Dầu rán: 0,400 lít.*
- *Tỏi khô: 0,030 kg.* - *Bột mỳ: 0,750 kg.*
- *Cà rốt: 0,200 kg.* - *Bột gạo tẻ: 0,250 kg.*
- *Đu đủ xanh: 0,300 kg.* - *Mì chính: 0,010 kg.*
- *Dưa chuột: 0,500 kg.* - *Đường: 0,200 kg.*
- *Nghệ: 0,050 kg.* - *Nước mắm: 0,200 l.*
- *Chanh: 2 quả.* - *Xà lách: 0,500 kg.*
- *Ớt tươi: 2 quả.* - *Rau thơm: 2 mớ.*
- *Muối: 0,010 kg.*

*** *Cách làm:***

- Khoai lang gọt vỏ, thái chỉ ngâm nước lạnh cho khỏi đen.
- Tôm rửa sạch, cắt bỏ đầu đuôi, bóc muối, để ráo. Trứng, bột mỳ, bột gạo tẻ, muối, mì chính, nước nghệ, 5 thìa canh dầu, cho nước lạnh vào hòa sền sệt. Vớt khoai để ráo nước, sau đó trộn vào số bột trên. Múc bột vào khuôn bánh, trên cùng đặt 2-3 con tôm thả vào dầu đang sôi, rán vàng đều 2 mặt. Ăn kèm rau sống, dưa góp, chấm nước mắm chanh ớt tỏi.

*** *Yêu cầu:***

- Bánh vàng đều, nở, giòn nhưng không khô quá.
- Nước chấm chua cay, mặn ngọt vừa phải.

3. Món ăn chế biến từ cua

214. MỘC CUA BẾ²

*** Nguyên liệu:**

- Cua nạc: 0,400 kg. - Mỡ nước: 0,100kg.
- Giò sống: 0,300 kg. - Hành hoa: 0,050 kg.
- Nấm hương: 0,010 kg. - Hành khô: 0,030 kg.
- Tiêu bột: 0,003 kg. - Mì chính: 0,010 kg.
- Bột đao: 0,050 kg. - Nước mắm: 0,020 l.
- Vỏ quýt: một ít. - Miến: 0,030 kg.
- Rau mùi: 2 mớ.

*** Cách làm:**

- Miến ngâm nước, cắt khúc ngắn; nấm hương ngâm nước, rửa sạch, cắt bỏ chân, băm nhỏ. Hành hoa thái nhỏ, hành khô phi thơm. Thịt cua trộn với giò sống, miến, hành, nấm hương (bỏ lại ít thịt, trứng, gạch cua), cho gia vị

- Mai cua rửa sạch, xoa mỡ, cho thịt đã trộn vào đầy mai cua, rắc ít thịt và trứng cua lên trên, cắm chân và càng lại như con cua, bỏ ít vỏ quýt lên trên, hấp chín.

Cua chín lấy ra bỏ vỏ quýt, gạn lấy nước cua, pha nước dùng, cho bột đao vào làm sệt bóng, thêm ít mỡ nước, giội lên trên, rắc rau mùi. Ăn nóng.

*** Yêu cầu:**

- Mọc giòn thơm, không bã, xốt bóng, độ sánh vừa, ngọt, mát. Trình bày đẹp.

215. CUA LỘT TẨM BỘT RÁN

*** Nguyên liệu:**

- Cua bể lột: 2 con. - Dầu vừng: 0,050 kg.
- Trứng gà: 1 quả. - Bột mỳ: 1 thìa.
- Tiêu bột vừa đủ.

*** Cách làm:**

- Cua làm sạch, cắt làm hai phần.
- Ướp hạt tiêu và miến chừng 15 phút.
- Đập trứng vào bát, đánh tan đổ bột mỳ vào, trộn đều và cho thêm ít nước.
- Đặt chảo lên bếp cho mỡ sôi, nhúng cua vào bát trứng bột cho ngập để bột bao khắp miếng cua, sau đó thả vào chảo. Để lửa cho cua chín vàng, gắp ra đĩa. Ăn nóng.

*** Yêu cầu:**

- Món này ăn nóng mới giòn.

216. CUA NHỒI

*** Nguyên liệu:**

- Cua bể to: 2 con (lấy 2 mai). - Mọc nhĩ: 0,005 kg.
- Thịt ba chỉ: 0,100 kg. - Bột mỳ: 0,020 kg.
- Mỡ nước: 0,050 kg. - Hạt tiêu: 0,001 kg.
- Hành củ khô: 0,050 kg. - Mì chính: 0,002 kg.

- *Nước mắm muối ớt, rau thơm, rau mùi.*

*** Cách làm:**

- Cua rửa sạch, luộc chín, gỡ lấy thịt. Giữ nguyên vẹn 2 chiếc mai, đem rửa sạch để ráo.

- Thịt ba chỉ băm nhỏ cùng hành củ.

- Mộc nhĩ ngâm nở, bỏ chân, thái chỉ.

- Bôi mỡ vào phía trong mai cua. Đem trộn thịt cua, thịt lợn mộc nhĩ, rắc bột mỳ vào trộn đều, cho hạt tiêu, mì chính mắm muối vừa ăn, sau đó nhồi vào trong mai cua.

- Cho mỡ vào chảo đun nóng già, cho cua vào rán, úp mặt cua xuống chảo đun vừa lửa cho vàng thì lật lên, dậy kín vung, đun tiếp 25-30 phút cho nhân trong mai cua chín đều. Lấy ra, ăn nóng với rau thơm.

*** Yêu cầu:**

- Nhân trộn đều, rán vàng, thơm mùi thịt cua

217. CUA BẾ XÀO MIẾN

*** Nguyên liệu:**

- Cua nạc: 0,300 kg. - Mỡ nước: 0,200 kg.

- Thịt ba chỉ: 0,300 kg. - Tiêu bột: 0,003 kg.

- Miến: 0,500 kg. - Mì chính: 0,010 kg.

- Nấm hương: 0,010 kg. - Muối: 0,010 kg.

- *Mộc nhĩ: 0,010 kg.* - *Rau răm: một mớ.*

- *Hành hoa: 0,050 kg.* - *Nước dùng.*

- *Hành khô: 0,020 kg.*

*** *Cách làm:***

- Thịt ba chỉ thái chỉ; mộc nhĩ nấm hương ngâm nước, cắt bỏ chân, thái chỉ. Miến ngâm nước nóng cắt khúc 5-6 cm. Hành củ thái mỏng.

- Để mỡ nóng già, phi thơm hành; cho thịt vào xào chín, cho tiếp thịt cua bể vào xào qua, xúc ra bát, để riêng. Cho tiếp mỡ vào chảo để nóng già, cho nấm hương, mộc nhĩ miến vào, tra gia vị, đảo cho miến ngấm gia vị và săn sợi; sau đó cho cua, hành dọc cắt khúc, rau răm thái rối, đảo đều, xúc ra đĩa, rắc tiêu. Ăn nóng.

*** *Yêu cầu:***

- Món xào khô, không có nước, miến săn, cua không nát, nổi mùi thơm đặc trưng, vị vừa ăn.

218. CUA BẾ CUỘN MỠ CHÀÌ RÁN

*** *Nguyên liệu:***

- *Cua nạc: 0,300 kg.* - *Mỡ chàì: 0,400 kg.*

- *Thịt nạc vai: 0,300 kg.* - *Mỡ nước: 0,200 kg.*

- *Nấm hương: 0,010 kg.* - *Đường: 0,010kg.*

- *Trứng gà: 2 quả.* - *Giấm: 0,050 l.*

- Bột đao: 0,100 kg. - Nước mắm: 0,020l.
- Tiêu bột: 0,003 kg. - Củ đậu: 0,200 kg.
- Mì chính: 0,010 kg. - Ớt tươi: 2 quả.
- Hành hoa: 0,100 kg. - Rau thơm mùi: 2 mớ.

*** Cách làm:**

- Nấm hương ngâm nước, bỏ chân, băm nhỏ, củ đậu thái chỉ ngắn, hành tươi thái nhỏ. Thịt lợn rán chín, thái chỉ.

- Trộn đều các thứ trên với thịt cua bể; ướp tiêu, miến đường, mì chính, trứng. Mỡ chài cắt miếng 5-7 cm, cho nhân vào cuốn lại, lăn vào bột đao rán chín vàng. Cho ra đĩa, ăn kèm các loại rau thơm, chấm nước mắm giấm, đường, ớt.

*** Yêu cầu:**

Cuốn đều, trong chín, vàng đều, mùi thơm, vị vừa ăn.

219. CUA BỂ HẤP TRỨNG

*** Nguyên liệu:**

- Cua bể: 0,600 kg. - Nấm hương: 0,010 kg.
- Miến: 0,050 kg. - Mỡ nước: 0,020 kg.
- Hành củ khô: 0,030kg. - Mỡ phần: 0,050kg.
- Hành hoa: 0,050 kg. - Trứng gà: 3 quả.
- Nước mắm, muối, hạt tiêu, rau mùi, thơm.

*** Cách làm:**

- Chọn cua gạch, rửa sạch, luộc chín, gỡ lấy nạc.
- Mỡ phân rửa sạch, thái hạt lựu.
- Nấm hương ngâm nước, cắt bỏ chân thái chỉ. Miến ngâm mềm, cắt khúc 4cm.
- Trứng gà đập vào bát, tra vừa mắt muối, đánh nổi bọt.
- Hành củ đập dập, hành hoa thái nhỏ, rau rửa sạch, vẩy ráo nước.
- Cho mỡ vào chảo đun nóng già, phi thơm hành củ bắc ra; cho thịt cua, mỡ phân, trứng, hành hoa, miến, nấm hương hạt tiêu vào trộn đều.
- Trút tất cả vào ngăn cặp lồng, đem hấp cách thủy 30 phút là được. Lấy cặp lồng trứng ra ngâm vào chậu nước lạnh để dễ bóc; trút ra đĩa to, dùng dao cắt thành từng miếng vừa ăn, rắc hạt tiêu, rau mùi lên trên. Ăn nóng.

*** Yêu cầu:**

- Các thứ trộn đều, hấp chín, miếng cắt không vỡ, mát, thơm mùi nấm, vị vừa ăn.

220. CUA BỂ NẤU VIÊN

*** Nguyên liệu:**

- Cua bể: 0,600 kg. - Mỡ phân: 0,050 kg.
- Thịt thăn lợn: 0,100 kg. - Mỡ nước: 0,060 kg.
- Măng tươi: 0,100 kg. - Củ cải non: 0,100 kg.
- Trứng gà: 2 quả. - Cà rốt: 0,050 kg.
- Hành khô: 0,030 kg. - Rau mùi: 0,030 kg.
- Hành tươi: 0,030 kg. - Gừng: 0,020 kg.
- Nước mắm, miến, hạt tiêu, mì chính.

*** Cách làm:**

- Thịt thăn và mỡ phần thái miếng mỏng, ướp ít muối hạt tiêu, để 15 phút cho ngấm.
- Gừng cạo vỏ, đập dập. Cà rốt, củ cải thái chỉ. Hành khô băm nhỏ. Củ hành tươi thái mỏng; dọc cắt khúc ngắn, để riêng. Rau mùi rửa sạch, vẩy ráo.
- Măng tươi thái sợi, luộc kỹ, bỏ nước đắng.
- Cua bể rửa sạch, gỡ bỏ mai yếm khô lấy gạch để riêng.

Xếp cua vào nồi, đổ 1 bát nước to, cho ít muối và gừng vào luộc. Cua chín vớt ra, gỡ lấy thịt, đem giã cùng thịt thăn lợn.

Khi giã nhuyễn, cho mỡ phần và đập trứng vào, cho hành củ, hạt tiêu, nước mắm, dùng chày thúc cho các thứ mịn mượt, mức từng thìa, viên từng viên tròn như quả táo.

- Cho mỡ vào chảo đun nóng già, bỏ các viên cua vào rán chín vàng, vớt ra để nguội. Mỡ còn lại trong chảo cho hành vào phi thơm, cho gạch cua vào xào chín, tra ít nước mắm hạt tiêu, mức rạ bát để riêng. Cho thêm mỡ vào chảo, bỏ hành vào phi vàng, trút măng vào, xào tra mắm muối cho măng ngấm, sau đó cho cà rốt vào xào cùng. Cho củ cải vào đảo lần.

Khi các rau củ vừa chín tái là được.

- Nước luộc cua cho mì chính, mắm muối vừa ăn, đun sôi, mức các thứ xào cho vào nấu vừa chín, cho tiếp các viên thịt cua, rưới gạch cua vào, cho tiếp dọc hành thái khúc đảo qua, mức vào bát to, rắc hạt tiêu rau mùi lên trên. Ăn nóng.

*** Yêu cầu:**

- Các viên cua không vỡ nát, bát nấu hấp dẫn, vị ngọt đậm, mắm muối vừa ăn.

221. CUA RANG MUỐI

*** Nguyên liệu:**

- Cua bể: 2,000 kg. - Tiêu bột: 0,003 kg.
- Dầu, mỡ: 0,200 kg. - Mì chính: 0,010 kg.

- Muối: 0,010 kg. - Đường: 0,030 kg.
- Hành tỏi khô: 0,050 kg. - Chanh: 2 quả.
- Cải xoong, xà lách: 0,200 kg. - Nước dùng.

*** Cách làm:**

- Dùng dao nhọn giết cua, tách mai, khêu lấy gạch để riêng, dùng bàn chải cọ rửa mình con cua thật sạch, chặt đôi theo đường yếm, chặt hết chân, càng cua đập dập để ráo nước.

- Để mỡ nóng phi tỏi, cho mai cua vào rán chín để riêng, cho mình cua vào rán chín vàng đều, xúc ra. Cho tiếp mỡ vào phi thơm hành tỏi, cho gạch cua vào xào thơm; tra tiêu, muối đường, mì chính, nước dùng hoà thành một thứ sốt sền sệt, cho cua vào đảo kỹ, ngấm gia vị. Cải xoong, xà lách lót đĩa, xếp cua lên trên, úp mai cua thành nguyên hình con cua. Ăn nóng chấm muối tiêu, chanh.

*** Yêu cầu:**

- Cua chín tới, ngấm gia vị, mùi thơm, màu sắc đỏ tươi, trình bày đẹp.

222. CANH RIÊU CUA

*** Nguyên liệu:**

- Cua đồng: 0,500 kg. - Mỡ nước: 0,020 kg.
- Cà chua: 0,100 kg. - Mì chính: 0,002 kg.
- Hành củ tươi: 0,030 kg. - Dọc: 1 quả.
- Nước mắm + muối + rau xà lách + rau mùi + ớt tươi.

*** Cách làm:**

- Cua làm sạch, cho vào cối giã với ít muối, thúc kỹ, đổ nước lạnh vào bóp, lọc lấy 1,5lít nước.

- Gạch khô để riêng
 - Mẻ nghiền kỹ, lọc lấy nước.
 - Dọc nướng chín, bóc bỏ vỏ.
 - Cà chua bỏ hạt thái miếng mỏng, hành củ thái mỏng, dọc cắt khúc 3 cm để riêng.
- Rau mùi, xà lách nhặt rửa sạch, để ráo nước.
- Cho mỡ vào chảo đun sôi, phi thơm hành củ, chưng gạch cua làm màu, xúc ra bát để riêng. Cho tiếp mỡ, bỏ cà chua vào đảo chín, xúc ra để riêng.
 - Nước cua đã lọc, bắc lên bếp cho ít muối khuấy đều, đun sôi, cho cà chua, nước mẻ, dọc; tra mắm muối vừa ăn. Đun sôi lại bắc ra, cho dọc hành, mì chính. Múc ra bát, rưới gạch cua đã chưng màu lên. Ăn nóng kèm rau xà lách, rau mùi, ớt.
 - Khi đun sôi chỉ cho sôi một góc, nếu sôi mạnh sẽ nát cái.
- * Yêu cầu:**
- Cái cua đông chắc, không vỡ nát; nước ngọt hơi chua, mặt bát cua nhiều màu sắc hấp dẫn.

223. CUA NẤU KHOAI SỌ, RAU RÚT

*** Nguyên liệu:**

- Cua đông: 0,500 kg. - Rau rút: 0,300 kg.
- Khoai sọ: 0,500 kg.
- Muối, mì chính, nước mắm.

*** Cách làm:**

- Khoai sọ rửa sạch, luộc chín, bóc vỏ, cắt miếng vừa ăn. Rau rút bỏ bắc, ngắt từng đốt, bỏ mấu, rửa sạch, để ráo nước.
- Cua làm sạch cho vào cối giã với ít muối, thúc kỹ đổ nước lạnh vào bóp, lọc lấy 1,5 l

nước. Khêu gạch cua đổ vào.

- Đun sôi nước cua, khi cái cua nổi, đông chắc, vớt ra bát, bỏ khoai sọ vào, tra mắm muối vừa ăn, đun đến khi khoai bỏ cho cái cua, rau rút vào.

- Canh sôi lại, cho mì chính vào, bắc ra, múc vào bát to, phía trên bát canh bày rau rút, gạch cua cho hấp dẫn. Ăn nóng.

*** Yêu cầu:**

- Cái cua đông chắc, khoai sọ chín bở, rau rút chín giòn, vị ngon ngọt đậm đà.

4. Món ăn chế biến từ ốc

224. ỐC HẤP LÁ GỪNG

*** Nguyên liệu:**

- Ốc nhồi: 2,000 kg. - Mỡ nước: 0,030 kg.

- Lá gừng: 50 cái. - Nấm hương: 0,010 kg.

- Gừng: 0,020 kg. - Hành khô: 0,030 kg.

- Giò sống: 0,400 kg. - Tiêu bột: 0,030 kg.

- Mì chính: 0,010 kg.

*** Cách làm:**

- Ốc rửa sạch, cạy miệng, lấy thịt ốc, bóp muối, rửa sạch nhớt, bỏ túi phân, cắt bỏ miệng đen, thái hạt lựu. Nấm hương ngâm nước, cắt bỏ chân, thái chỉ, hành băm nhỏ, phi thơm, xúc ra để riêng. Gừng giã nhỏ, vắt lấy nước. Trộn giò sống, ốc, nấm hương, tiêu, mì chính, hành, gừng, bóp đều, để ngấm.

- Vỏ ốc rửa sạch, để ráo nước, đặt lá gừng vào trong miệng nhồi nhân cho đầy miệng,

xếp vào lồng, hấp chín. Ăn nóng.

*** Yêu cầu:**

Nhân giòn không khô, không bở, mùi thơm đặc trưng, vị vừa ăn.

225. ỐC XÀO KHẾ

*** Nguyên liệu:**

- Ốc nhồi: 1,000 kg. - Mỡ nước: 0,050 kg.
- Khế chua: 0,100 kg. - Giấm bỗng: 0,020 kg.
- Nghệ: 0,020 kg. - Tía tô: 0,030 kg.
- Nước mắm, muối, hành hoa, ớt tươi.

*** Cách làm:**

- Ốc ngâm nước gạo một đêm, rửa sạch, chặt chôn, cạy miệng, khêu lấy ruột, bóc bỏ túi phân, cho ít muối bóp kỹ; rửa sạch xong, rửa lại cho hết nhớt, để ráo.
- Khế rửa sạch, cắt bỏ rìa, thái mỏng ngang quả. Cho ít muối vào xóc đều, để 10 phút cho bớt chua, vắt ráo.
- Hành củ thái mỏng, dọc thái khúc để riêng. Ớt rửa sạch, 1/2 băm nhỏ, phần còn lại thái khoanh mỏng. Tía tô thái nhỏ.
- Nghệ cạo vỏ, giã nhỏ, cho 1 thìa nước trộn đều, vắt lấy nước.
- Giấm bỗng nghiền nhỏ, lọc bỏ bã.
- Cho nước giấm bỗng, nghệ, nước mắm, muối, ớt băm nhỏ vào ốc trộn đều, để 15 - 20 phút cho ngấm.
- Phi hành củ cho thơm, bỏ ốc vào, đun to lửa, đảo nhanh tay, ốc vừa chín tới, xúc ra ngay. Cho tiếp khế và nước xào ốc vào đảo đều, để sôi vài phút. Khi khế ngấm mắm, muối, đổ ốc vào xào lần, nêm lại mắm muối, vừa ăn, cho dọc hành và tía tô vào đảo đều,

xúc ra đĩa, rắc ớt thái mỏng lên trên. Ăn nóng.

*** Yêu cầu:**

- Ốc chín giòn không dai, khế không nhũn, không chua gắt. Món xào ngon, hơi chua, thơm mùi giấm bỗng, tía tô.

226. ỐC NẤU THẢ

*** Nguyên liệu:**

- Ốc nhồi to: 3,000 kg. - Mì chính: 0,020 kg.
- Xương lợn: 1,000 kg. - Tiêu bột: 0,003 kg.
- Nấm hương: 0,020 kg. - Hành khô: 0,040 kg.
- Giò sống: 0,400 kg. - Ớt tươi: 3 quả.
- Lá chanh: Vài lá. - Nước mắm: 0,020 l.

*** Cách làm:**

- Ốc làm sạch, dùng que khều ốc ra, kéo nhẹ tay cho khỏi rách màng túi ốc, bỏ phân, ngâm ốc vào nước lã 10 phút, vớt ra, để ráo.

- Xương rửa sạch, chặt miếng to, cho vào nồi, đun lấy nước dùng (nước dùng phải thật trong). Nấm hương ngâm nước, bỏ chân, để ráo nước. Om nước dùng. Lá chanh rửa sạch, thái chỉ, ớt thái lát. Giò sống trộn đều, hành, nấm băm nhỏ; tiêu, mì chính cho vừa, viên lại rồi nhồi vào túi ốc.

- Tạo cho ốc căng phồng cho đẹp. Nước dùng lọc kỹ nêm vừa gia vị, đun sôi thả ốc vào, ốc chín vớt nhanh ra bát, thả vài cánh nấm, rắc hạt tiêu, lá chanh, chan nước dùng, đậy vung kín, ăn nóng.

*** Yêu cầu:**

- Nước dùng thật trong, màu hổ phách, ốc trắng giòn, nhân vừa, thơm, vị ngọt mát.

227. ỐC NẤU ĐẬU PHỤ, CHUỐI XANH.

*** Nguyên liệu:**

- Ốc nhồi: 2,000 kg. - Hành hoa: 0,050 kg.
- Đậu phụ: 0,500 kg. - Mì chính: 0,010 kg.
- Chuối xanh: 1,000 kg. - Mắm tôm: 0,050 kg.
- Thịt ba chỉ: 0,200 kg. - Nghệ: 0,050 kg.
- Mỡ nước: 0,100 kg. - Tỏi: 0,200 kg.
- Tía tô: 2 mớ. - Nước mắm: 0,020 l.
- Muối: 0,010 kg. - Ớt tươi: 2 quả.

*** Cách làm:**

- Ốc làm sạch, để ráo.
- Đậu phụ rán qua thái miếng con chì; chuối xanh tước vỏ, cắt khúc 3 - 4 cm, bổ dọc chiều làm 3 hay 4, sau đó ngâm nước lạnh. Nghệ gọt vỏ, giã nhỏ, vắt lấy nước. Mẻ, mắm tôm nghiền nhỏ, lấy nước.
- Thịt ba chỉ thái miếng con chì, hành thái khúc, tía tô thái nhỏ, phi thơm hành tỏi cho ốc vào xào, cho ít nước mẻ, nghệ, mắm tôm vào. Khi ốc chín tới, xúc ra để riêng. Cho thịt ba chỉ vào chảo sẵn, cho chuối xanh đậu phụ vào chảo đều, chế nốt nước mẻ, nghệ, mắm tôm vào, chế nước sôi xấp xấp, đậy vung, đun chín như chuối mới cho ốc vào. Nêm vừa gia vị, bắc xuống cho hành hoa, tía tô và ớt băm nhỏ vào. Ăn nóng.

*** Yêu cầu:**

Nước màu vàng bóng, sánh vừa, ốc giòn, đậu, chuối không nát; mùi thơm đặc trưng, ngậy.

228. ỐC NẤU THỊT VIÊN

*** Nguyên liệu:**

- Ốc nhồi: 0,500 kg. - Mỡ nước: 0,030 kg.
- Thịt lợn nạc: 0,200 kg. - Mỡ phần: 0,050 kg.
- Xương lợn: 0,500 kg. - Hành khô: 0,030 kg.
- Nấm hương: 0,005 kg. - Tỏi khô: 0,010 kg.
- Trứng gà: 1 quả. - Giấm: 0,030 l.
- Nước mắm, muối, hạt tiêu, tương ớt, mì chính, lá chanh non, chanh quả.

*** Cách làm:**

- Ốc làm sạch, ướp giấm 15 phút, sau đó rửa sạch, thái đôi theo dọc mình ốc; ướp nước mắm, muối, tỏi, hạt tiêu cho ngấm gia vị.
- Thịt lợn nạc giã nhuyễn, lá chanh thái chỉ.
- Nấm hương ngâm nước rửa sạch, thái miếng.
- Mỡ phần rửa sạch, thái hạt lựu, cho vào cối, thịt giã nát, đập trứng vào. Cho hành khô băm nhỏ, hạt tiêu, nước mắm trộn đều, dùng chày thúc nhuyễn, rồi múc từng thìa, thịt viên tròn như quả nhãn, đem hấp chín.
- Xương lợn chặt nhỏ, ướp muối, nước mắm, hành. Cho 2 bát nước vào nồi xương, ninh cho xương mềm lấy nước làm nước dùng.
- Cho mỡ vào chảo đun nóng già, phi thơm tỏi, cho ốc vào xào qua, thêm vài thìa tương ớt và cho nấm hương vào xào tiếp.
- Đun sôi nước dùng, trút ốc, nấm hương, thịt viên vào đun sôi lại 7 - 10 phút. Cho mì chính, nếm lại mắm muối cho vừa ăn là được. Múc tất cả ra bát to, rắc lá chanh, hạt tiêu, vắt thêm ít nước chanh. Ăn nóng.

*** Yêu cầu:**

Viên thịt không vỡ, ốc chín tới, ăn giòn, thơm, không tanh, nước nấu có màu đỏ đẹp.

5. Món ăn chế biến từ mực

229. MỰC TƯƠI LUỘC

*** Nguyên liệu:**

- Mực tươi: 0,500 kg. - Tỏi khô: 0,010 kg.
- Chuối xanh: 0,050 kg. - Khế chua: 0,050kg.
- Hàn the: 0,002 kg. - Mắm tôm: 0,050 kg.
- Lá hẹ: 0,020 kg. - Đường: 0,010 kg.
- Rau xà lách: 0,200 kg. - Muối: 0,010 kg..
- Rau mùi, húng, chanh, ớt

*** Cách làm:**

- Khế cắt bỏ cạnh, bổ dọc theo múi, bỏ hạt, thái lát ngang, mỏng
- Tỏi giã nhỏ.
- Chuối xanh bỏ vỏ, thái ngang, ngâm nước muối cho hết nhựa chát, vớt ra rửa sạch, để ráo.
- Lá hẹ, rau húng, mùi, xà lách rửa sạch vẩy ráo nước.
- (Tất cả đem bày vào đĩa)
- Vắt chanh vào mắm tôm, cho tỏi, đường, ớt vào đánh cho mắm tôm nổi bọt, dậy mùi thơm, dùng làm nước chấm.
- Mực tươi bóc bỏ màng, rút bỏ mai và ruột, rửa thật sạch. Đun nước sôi, cho hàn the và ít muối, bỏ mực vào luộc chín (lấy tăm xiên vào mực thấy mềm là được), vớt mực ra, tắt bếp cho bốc hơi nhanh, thái miếng vừa ăn, bày vào đĩa.

- Khi ăn chấm mực với mắm tôm đã pha và ăn kèm các loại rau quả trên.
- * **Yêu cầu:** Mực luộc vừa chín, trắng, ăn giòn, mắm tôm không tanh, vị hài hoà ,vừa ăn.

230. MỰC XÀO CHUA NGỌT

* Nguyên liệu:

- Mực tươi: 0,500 kg. - Dứa chuột: 0,050 kg.
- Cà chua: 0,100 kg. - Mỡ nước: 0,060 kg.
- Cần tây: 0,050 kg. - Dầu vừng: 0,020 kg.
- Hành hoa: 0,050 kg. - Bột đao: 0,200 kg.
- Hành khô: 0,030 kg. - Mì chính: 0,050 kg.
- Giấm: 0,030 l. - Hạt tiêu: 0,002 kg..
- Nước mắm, muối, cà rốt, ớt, rau mùi.

* Cách làm:

- Mực làm sạch, cắt đôi theo chiều dọc, dùng dao mỏng khía ở trong ruột thành những ô chéo nhỏ hình quả trám, thái mực thành miếng 5x 4 cm để khi nào mực cuộn tròn lại và nổi gai lên cho đẹp.
- Dứa chuột để nguyên vỏ xanh, bỏ tứ, bỏ ruột, dùng dao mỏng khía nhẹ lên vỏ dứa, thái miếng chéo dày 2 cm.
- Cà chua bổ dọc làm 6, bỏ hạt
- Cà rốt gọt vỏ, tỉa hoa.
- Hành củ thái mỏng, hành hoa phần trắng đập dập, phần dọc thái khúc để riêng. Ớt thái lát, rau mùi rửa sạch để ráo. Cần tây nhặt sạch thái khúc, cuộn chẻ dọc, ngâm nước lạnh cho nở hoa.
- Bột đao hoà nửa bát con nước , cho ít đường , giấm hạt tiêu, nếm chua ngọt là được.

- Cho mỡ vào chảo đun nóng già, cho củ hành vào phi thơm, trút mực vào xào tra mắm muối, mì chính hạt tiêu.

- Khi thấy mực săn thì cho cà chua, lá cần vào xào cùng.

Cần chín tái, cho nước bột đao, hành củ, ớt vào đảo đều, nếm lại mắm muối vừa ăn. Bắc ra cho dầu vừng, dọc hành vào đảo đều.

- Xúc mực ra đĩa, xung quanh bày cuộng cần nở hoa, dưa chuột, cà rốt. Rắc hạt tiêu rau mùi lên trên, Ăn nóng.

*** Yêu cầu:** Đĩa xào sánh bóng, hình thức đẹp, vị hơi chua cay, mặn ngọt vừa ăn.

231. MỰC KHÔ TRỘN THANH TRÀ

*** Nguyên liệu:**

- Mực khô: 0,150 kg. - Mỡ nước: 0,030 kg.

- Tỏi: 0,010 kg. - Nước mắm: 0,030 l

- Tương ớt: 0,020kg. - Ớt chín: 1 quả.

- Đường: 0,020 kg. - Thanh trà chín: 10 quả.

- Mì chính, rau thơm.

*** Cách làm:**

- Thanh trà rửa sạch thái lát mỏng, bỏ hạt.

- Rau thơm nhặt rửa sạch, thái nhỏ, ớt chẻ dọc, tía hoa. Tỏi giã nhỏ hoà nước mắm, mì chính, đường, tương ớt; nếm vừa ăn.

- Mực khô nướng trên than hồng, cho chín thơm, để lên thớt lấy chày đập nhanh tay cho thổ mực rơi ra, rồi xé thành sợi nhỏ.

- Khi sắp ăn, cho mực và thanh trà vào đĩa to, rưới nước chấm đã hoà sẵn và ít mỡ nước, rau thơm vào trộn đều. Trên cùng cắm quả ớt tía hoa.

*** Yêu cầu:** Mực nướng chín, không bị cháy, xé tơ đều, món trộn ăn đủ ngũ vị hài hoà.

232. MỰC XÀO CẦN TỎI

*** Nguyên liệu:**

- Mực tươi: 0,500 kg. - Hành khô: 0,030 kg.
- Cần tây: 0,200 kg. - Bột đao: 0,030 kg.
- Tỏi tây: 0,300 kg. - Mỡ nước: 0,050 kg.
- Cà chua: 0,100 kg. - Hành hoa: 0,050 kg.
- Tỏi khô: 0,020 kg. - Rau mùi: 0,100 kg.
- Nước mắm, muối, mì chính, tiêu bột.

*** Cách làm:**

- Mực làm sạch, khía vẩy rồng (mặt trong).
Cắt miếng 3x 3 cm, ướp muối, tiêu, hành tỏi băm nhỏ.
- Cần tây đập dập, cắt khúc 3- 4 cm. Tỏi tây phần trắng chẻ đôi, cắt khúc 3-4 cm.
- Hành hoa rửa sạch cắt khúc, hành củ thái mỏng, cà chua bổ miếng cau-. Bột đao hoà nước.
- Đun mỡ nóng già, phi thơm hành tỏi, cho mực vào xào săn, xúc ra để riêng.
- Tiếp tục cho mỡ nóng già, cho cà chua, cần tỏi tây vào, đảo đều. Trút mực vào, tra vừa mắm muối hạt tiêu, mì chính. Cho bột đao vào đảo đều bắc ra, rắc hành hoa, hạt tiêu xúc ra đĩa, rắc rau mùi. Ăn nóng.

*** Yêu cầu:** Mực trắng, rau giữ được màu tự nhiên, thơm dậy mùi cần tỏi, mực giòn, ngọt ngon.

233. MỰC XÀO DƯA CHUA

*** Nguyên liệu:**

- Mực tươi: 0,500 kg. - Tỏi khô: 0,020 kg.
- Dứa chua: 0,400 kg. - Mỡ nước: 0,050 kg.
- Hành tươi: 0,100 kg. - Đường: 0,030 kg.
- Cà chua: 0,100 kg.
- Nước mắm, muối + mì chính + hạt tiêu.

*** Cách làm:**

- Mực làm sạch, khía vẩy rồng phía trong, thái miếng; ướp tỏi băm nhỏ, nước mắm, hạt tiêu.
- Dứa chua rửa sạch, vắt nước, gỡ tỏi.
- Cà chua bổ miếng cau.
- Đun mỡ nóng già. Khi thơm hành tỏi, đổ mực vào xào săn, xúc ra để riêng.
- Tiếp tục cho mỡ vào chảo, cho cà chua, dứa vào xào kỹ, tra mắm, đường, mì chính; cho mực và hành tươi vào đảo đều. Xúc ra đĩa, ăn nóng cùng rau mùi.

*** Yêu cầu:**

- Mực trắng, dứa vàng, cà chua đỏ hồng.
- Thơm dậy mùi dứa chua, Mực săn, chua giòn, không dai, không chảy nước.

234. MỰC XÀO HOA LƠ

*** Nguyên liệu:**

- Mực tươi: 0,500 kg. - Hành hoa: 0,050 kg.
- Hoa lơ: 0,300 kg. - Mỡ nước: 0,050 kg.
- Cần tây: 0,100 kg. - Bột đao: 0,020 kg.
- Nấm hương: 0,010 kg. - Rau mùi: 0,100kg.

- Mộc nhĩ: 0,010 kg. - Muối
- Hành khô: 0,030 kg. - Nước mắm
- Tỏi khô: 0,020 kg. - Mì chính
- Cà rốt: 0,100 kg. - Hạt tiêu

*** Cách làm:**

- Mộc làm sạch, khía vẩy rồng thái miếng vuông 3,5 x 3,5 cm, ướp mắm, hạt tiêu, hành tỏi băm nhỏ.

- Nấm hương, mộc nhĩ ngâm nở, rửa sạch nhỏ để nguyên to, cắt làm 2-3. Hoa lơ thái mỏng, cà rốt gọt vỏ thái miếng mỏng. Cần tây đập dập cắt khúc, hành hoa cắt khúc. Rau mùi rửa sạch.

Cho mỡ nóng già vào chảo, phi thơm hành tỏi băm nhỏ, cho mộc vào xào săn, cho tiếp nấm, mộc nhĩ vào đảo đều, xúc ra để riêng.

- Tiếp tục đun mỡ nóng già cho hoa lơ, cà rốt, cần tây; tra mắm muối, trút mộc vào đảo đều; cho hành hoa vào đảo nhanh, cho bột đao đã hoà nước. Ném mì chính xúc ra đĩa, rắc hạt tiêu, rau mùi. Ăn nóng.

*** Yêu cầu:** - Mộc giòn, rau củ chín tới, không nhũn, đĩa xào, không chảy nước. Thơm, dậy mùi hành tỏi.

235. MỤC NHỒI THỊT RÁN

*** Nguyên liệu:**

- Mộc tươi: 0,500kg. - Cà chua: 0,200kg.
- Thịt nạc vai: 0,200kg. - Trứng vịt: 2 quả.
- Mỡ nước: 0,100kg. - Bột mỳ: 0,030kg.
- Đường: 0,030kg. - Rau mùi: 0,050kg.

- Mộc nhĩ: 0,010kg. - Xà lách: 0,500kg.
- Nấm hương: 0,010kg. - Bột đao: 0,020kg.
- Hành củ: 0,030kg - Nước mắm + muối + mì chính
- Tỏi khô: 0,020kg.

*** Cách làm:**

- Mộc làm sạch, thấm khô nước, để nguyên con.
- Thịt nạc băm nhỏ cùng đầu, râu mực.
- Mộc nhĩ, nấm hương ngâm nở, băm nhỏ.
- Hành, tỏi, cà chua băm nhỏ, xà lách rau mùi rửa sạch.
- Trứng đập vào bát đánh tan.
- Trộn thịt băm, nấm mộc nhĩ, hành tỏi, tiêu mắm, mì chính... sau đó nhồi vào bụng mực, khâu kín.
- Đun mỡ nóng già, nhúng từng con mực vào trứng, lăn vào bột mì khô, thả vào mỡ, rán vàng, vớt ra để ráo, cắt khoanh, bày đĩa theo hình dáng con mực.
- Tiếp tục cho mỡ vào chảo phi thơm hành tỏi, cho cà chua vào xào kỹ; tra đường, mắm, muối, mì chính cho vừa; cho bột đao, tạo sốt cà chua sánh. Giội sốt cà chua lên mực; xung quanh, bày xà lách, rau mùi. Ăn nóng.

*** Yêu cầu:** Mực màu vàng nâu, sốt đỏ hồng, thơm mùi nấm hương. Mực nguyên con. Các khoanh cắt không vỡ, nước sốt sánh, trong.

236. MỰC NẤU GIÒN

*** Nguyên liệu:**

- Mực khô: 0,200kg. - Nấm hương: 0,010kg.
- Thịt gà: 0,200kg. - Mỡ nước: 0,050kg.
- Cần tây: 0,100kg. - Nước mắm: 0,030l

- *Tỏi tây: 0,050kg. - Gừng tươi: 0,020kg.*
- *Hành củ tươi: 0,050 kg. - Rau mùi: 0,050kg.*
- *Muối, mì chính, hạt tiêu, nước dùng xương gà.*

*** Cách làm:**

- Gừng cạo vỏ, giã nhỏ, củ hành tươi đập dập, dọc thái khúc ngắn. Rau mùi rửa sạch, vẩy ráo nước.
 - Cần, tỏi tây đập dập cuống, cắt khúc 2cm.
 - Thịt gà lọc lấy nạc, thái miếng mỏng; ướp mắm, muối, hành, hạt tiêu, để 15-20 phút cho ngấm. Xương để nấu nước dùng.
 - Mực ngâm nước 1 giờ cho nở, bóc hết mai, rửa sạch, khía chéo, thái 4cm, đem ngâm nước tro (tro bếp hoà nước, gạn lấy nước trong) 30 phút. Sau đó rửa lại bóp gừng cho ngấm kỹ.
 - Đun mỡ nóng già, phi thơm hành, cho mực vào đảo đều. Khi mực chín cong, mềm, rưới ít nước mắm có hoà mì chính và hạt tiêu, dậy vung om, 5 phút cho ngấm gia vị. Tiếp đó cho nấm hương, thịt gà vào xào cùng đến khi thịt gà chín trắng thì bỏ cần, tỏi tây vào, đảo đều.
 - Khi hai thứ rau vừa chín tái thì cho 1 bát to nước dùng nóng vừa đủ ngập rau mực. Đun thêm 5-7 phút, múc ra bát to, rắc hạt tiêu, rau mùi lên trên. Ăn nóng.
- * Yêu cầu:** Mực chín mềm, các loại rau chín tới, nước ngon ngọt đậm.

237. MỰC XÀO DỨA

*** Nguyên liệu:**

- Mực tươi: 0,500kg. - Mỡ nước: 0,050kg.
- Dứa: 0,500kg. - Tỏi khô: 0,010kg.
- Gừng: 0,020kg. - Bột đao: 0,010kg.
- Nước mắm, muối, ớt, hạt tiêu, rau mùi, hành khô.

*** Cách làm:**

- Mực làm sạch, khía vẩy rồng, thái miếng vừa ăn; ướp mắm, muối, hạt tiêu, gừng giã nhỏ, để 10-15 phút.
- Dứa gọt vỏ, bỏ 4, bỏ lõi, thái miếng ngang vừa ăn. Tỏi đập dập, hành thái dài 2cm. Củ dọc để riêng.
- Cho 1/2 mỡ vào đun nóng già phi thơm tỏi, cho mực vào đun to lửa, đảo nhanh tay. Khi mực vừa chín tới, xúc ra.
- Cho nốt số mỡ còn lại vào chảo, phi thơm hành củ, trút dứa vào đảo đều, tra ít mắm muối. Khi dứa ngấm mắm muối, cho một thìa nước bột đao khuấy đều, đổ từ từ vào. Bột chín cho mực vào đảo lần, nếm lại mắm muối vừa ăn, cho dọc hành đảo đều, xúc ra đĩa, rắc hạt tiêu, rau mùi lên trên. Ăn nóng.

*** Yêu cầu:** Mực chín giòn, dứa không nhũn, không tanh, thơm.

238. CHẢ MỰC

*** Nguyên liệu:**

- *Mực tươi: 1,000kg. - Chanh: 1 quả.*
- *Mỡ phân: 0,100kg. - Ớt: 1 quả.*
- *Mỡ nước: 0,100kg. - Thì là: 0,050kg.*
- *Trứng vịt: 2 quả. - Hành củ: 0,030kg.*
- *Lá chuối*

Nước mắm, mì chính, tiêu bột.

*** Cách làm:**

- Mực làm sạch, lạng mỏng, giã nhuyễn.
- Mỡ phân thái nhỏ, hành, thì là băm nhỏ, nước mắm cô đặc. Trộn mực với nước mắm, mỡ phân, hành, lòng trắng trứng, thì là, mì chính, hạt tiêu.
- Lá chuối rửa sạch, lau khô, dàn mực đều lên trên có độ dày 1cm, cho vào lồng, hấp sơ qua, lấy ra bỏ lá chuối.
- Đun mỡ nóng già, cho mực vào, rán vàng.
- Thái miếng, xếp vào đĩa, ăn nóng, chấm nước mắm chanh ớt.

*** Yêu cầu:** Chả màu vàng, mùi thơm của mực rán, thì là, hành tỏi, vị ngon ngọt. Miếng mực giòn dai, không bã.

239. MỰC XÀO BÓNG BÌ

*** Nguyên liệu:**

- *Mực khô: 0,200kg. - Củ đậu: 0,100kg.*
- *Bóng bì: 0,100kg. - Tỏi khô: 0,010kg.*

- Thịt lợn: 0,100kg. - Gừng: 0,020kg.
- Cần tây: 0,100kg. - Rau mùi: 0,050kg.
- Tỏi tây: 0,050kg. - Nước mắm: 0,050l
- Tôm tươi: 0,100kg. - Rượu trắng: 0,050l
- Mỡ nước: 0,100kg. - Muối + hạt tiêu + mì chính.

*** Cách làm:**

- Cần tỏi tây đập dập, gốc cắt khúc 2cm.
- Tỏi khô đập dập, gừng cạo vỏ giã nhỏ, rau mùi rửa sạch.
- Tôm cắt đuôi, râu; nặn bỏ cục đen ở đầu, rửa sạch, rắc ít muối, ướp 15 phút. Phi tỏi cho thơm bỏ tôm vào xào săn; tra mắm muối, hạt tiêu vừa ăn; xúc ra để riêng.
- Thịt thái miếng mỏng, dài bằng con tôm; ướp muối, xào chín.
- Bóng bì ngâm nước gạo 2 giờ. Khi bóng mềm đều thì vớt ra, rửa nhiều lần bằng nước, bóp ráo, thái miếng vừa ăn, cho gừng vào tẩm ướp 15 phút. Sau đó vớt bóng, ướp tiếp nước mắm có hoà chút mì chính 15 phút nữa.
- Mực ngâm nước 1 giờ, bóc bỏ màng, khía vẩy rồng, thái miếng 4 cm, ướp rượu gừng 30 phút, vớt ra.
- Cho mỡ vào chảo đun nóng già, phi thơm tỏi, cho mực vào xào. Khi miếng mực cong mềm, rưới ít nước mắm, đảo nhanh tay rồi cho bóng vào đảo lần. Khi cả 2 thứ ngấm gia vị dậy mùi thơm thì chế 1 muôi nước dùng đun sôi, cho củ đậu vào đảo đều đun sôi lại 10 phút thì cho cần, tỏi tây vào đảo lần. Cho mì chính, mắm muối vừa ăn. Khi cần chín tái, bỏ tôm và thịt vào đảo nhanh tay rồi xúc ra đĩa, rắc hạt tiêu, rau mùi lên trên. Ăn nóng.

*** Yêu cầu:** - Bóng, mực, tôm, thịt chín mềm, rau củ chín tới, dậy mùi thơm

240. MỰC NỤ MỸ

*** Nguyên liệu:**

- Mực ống tươi: 1,00 kg. - Dứa chuột: 0,400 kg.
- Thịt nạc: 0,400 kg. - Đường: 0,030 kg..
- Hành khô: 0,030kg. - Rau mùi: 1 mớ
- Tỏi khô: 0,020 kg.
- Muối+ mắm + mì chính + tiêu + húng lìu

*** Cách làm:**

- Mực làm sạch để nguyên con; đầu, râu mực, thịt lợn già nhuyễn trộn hành băm nhỏ; tiêu, mắm, mì chính đường, húng lìu, trộn thật dẻo, nhồi nhân vào bụng mực, khâu kín lại.

- Đun mỡ nóng già, cho mực vào rán vàng qua, cho đường, mắm, húng lìu, mì chính, hành, tỏi băm nhỏ, dậy vung,, đun nhỏ lửa đến khi mực ngấm gia vị hơi sên sệt là được.

Dứa chuột thái khoanh mỏng, xếp xung quanh đĩa bầu dục. Mực cắt khoanh xếp giữa, theo hình con mực, rưới nước mực sốt lên trên, rắc tiêu, rau mùi. Ăn nóng.

*** Yêu cầu:** Mực màu vàng nâu, thơm, dậy mùi húng lìu, vị ngon, mực chín, không dai.

241. MỰC CHAO XỐT CÀ CHUA

*** Nguyên liệu:**

- Mực làm sạch: 1,000 kg. - Ớt tươi: 3 quả.
- Trứng vịt: 2 quả. - Rượu: 1 chén
- Tỏi khô: 3 củ. - Quế: 1 mẫu nhỏ
- Thì là: 0,050 kg. - Mỡ: 0,050 kg.
- Đường, giấm, ớt, hạt tiêu, bột mì khô, bột đao, gừng.

*** Cách làm:**

- Mực khía vẩy rồng, thái quân cờ, tẩy bằng gừng rượu. Cho mực vào vải xô, vắt kiệt nước tanh.

- Thì là thái nhỏ, tỏi bóc để cả nhánh, ớt tươi thái chỉ, gừng băm nhỏ, hành băm nhỏ, quế giã nát.

- Lấy chậu hoà đường, giấm, ớt, đun sôi nếm vừa ăn.

- Cho mỡ sôi đổ mực vào đảo săn, sau đó đổ sốt cà chua vào, đảo nhanh tay, bắc ra, rắc hạt tiêu. Ăn nóng

*** Yêu cầu:** Xốt sánh mượt, thơm mùi thì là, hạt tiêu.

242. CHẢ MỰC XỐT CHANH

*** Nguyên liệu:**

- Mực tươi: 1,000 kg. - Thì là: 0,050 kg.

- Mỡ phần: 0,250 kg. - Gừng: 1 củ

- Hành khô: 0,020 kg. - Trứng vịt: 2 quả.

- Bột đao: 0,050 kg. - Chanh: 3 quả.

- Nước mắm, mì chính, hạt tiêu, đường, ớt rau thơm, rượu, mỡ nước, vỏ quýt.

*** Cách làm:**

Mực làm sạch, tẩy nước gừng, rượu, vắt khô thái mỏng cho vào cối giã nhỏ.

- Mỡ phần thái hạt lựu, hành khô băm nhỏ; thì là, vỏ quýt thái nhỏ; rau thơm rửa sạch, vẩy ráo nước .

- Lấy chậu đập trứng vào, cho mực, mỡ phần, hạt tiêu, mì chính, đường, thì là, vỏ quýt

đánh đều cho quện chả, vê từng viên đều nhau, rán chín kỹ, bày vào đĩa.

- Cho hành vào chảo phi thơm, đổ nước dùng vừa đủ làm xốt tra mì chính, hạt tiêu, nước mắm vừa ăn, đánh ít bột đao cho sánh, vắt chanh, ớt thái chỉ, rưới lên đĩa chả mực. Rắc hạt tiêu rau thơm lên trên chả. Ăn nóng.

* ***Yêu cầu:*** Chả giòn vị béo không bã, màu vàng, thơm mùi vỏ quýt, thì là. Xốt hơi cay, chua dịu, ngọt đậm.

6. Các món ăn chế biến

từ lươn

243. LẨU LƯƠN

* ***Nguyên liệu:***

- Lươn to: 0,400 kg. - Rau ngổ: 0,025 kg.

- Khế chua: 0,200 kg. - Đường 0,010kg.

- Hoa chuối, 0,100 kg. - Ớt tươi: 2 quả.

- Quả me: 0,020 kg. - Giấm: 0,020 kg.

- Mỡ nước: 0,010 kg. - Hành tươi: 0,030 kg - Hành tươi: 0,030 kg.

- Mắm, nước mì chính, hạt tiêu.

* ***Cách làm:***

- Lươn làm sạch nhót, mổ bỏ ruột, tách xương, cắt khúc 3cm, ướp muối, xương lươn cho 600 ml nước vào nấu làm nước dùng.

- Hoa chuối thái mỏng, ngâm vào nước lạnh pha giấm.

- Khế thái miếng hình sợi, me nấu mềm, lọc lấy nước chua.

- Đun sôi nước dùng; trụng nước mắm, ớt giã nhỏ; cho lươn vào đun sôi, cho khế, hoa chuối; nêm vừa mắm muối, me, mì chính đổ vào lấu; cho thêm hành hoa, ngổ, ớt thái mỏng và chút mỡ vào

*** Yêu cầu:**

- Các nguyên liệu có màu đặc trưng. Thơm dậy mùi rau ngổ, không tanh, vị ngon hơi chua. Thịt lươn không nát.

244. LƯƠN HẤP CÀ CHUA

*** Nguyên liệu:**

- Lươn: 0,500kg.
- Mỡ nước: 0,030kg.
- Gan lợn: 0,200kg.
- Hành khô: 0,030kg.
- Cà chua: 0,300kg.
- Tỏi khô: 0,010kg.
- Mỡ phần: 0,100kg.
- Hành hoa: 0,050kg.
- Đường: 0,020kg.
- Rau mùi: 1 mớ
- Nước mắm, muối, mì chính, hạt tiêu.

*** Cách làm:**

- Lươn làm sạch, lọc bỏ xương, cắt khúc 3-4 cm, ướp hành băm, nước mắm, muối, tiêu, mì chính.
- Gan thái miếng 2 x 3,5 x 0,5 cm.
- Mỡ phần luộc chín, thái miếng bằng to bằng miếng gan (nhưng mỏng hơn).
- Gan và mỡ phần ướp muối, tiêu, đường, mì chính,, hành tỏi băm nhỏ.
- Trải miếng lươn, đặt một miếng gan, một miếng mỡ lên trên cuộn lại, dùng hành chân buộc chặt.
- Đun mỡ nóng già cho lươn và rán qua, bày lươn vào xung quanh đĩa, xếp cà chua tươi cắt miếng.

- Đun mỡ nóng già, phi thơm hành tỏi; cho cà chua băm nhỏ vào; tra mắm muối, mì chính, đường vừa ăn, đổ trùn lên lươn.

- Đặt lươn vào lồng hấp, hấp chín, rắc hạt tiêu, rau mùi lên trên. Ăn nóng.

*** Yêu cầu:**

- Lươn vàng nâu phủ xốt hồng đỏ. Mùi thơm không tanh, vị ngọt đậm, lươn nguyên miếng, đều nhau, béo và chua nhẹ.

245. LƯƠN XÀO XẢ ỚT

*** Nguyên liệu:**

- Lươn to: 0,500kg. - Bột ca ri: 0,030kg.

- Lạc rang: 0,100kg. - Đường: 0,020kg.

- Hành khô: 0,040kg. - Củ xả: 0,020kg.

- Tỏi khô: 0,010kg. - Ớt: 0,020kg.

- Mỡ nước: 0,030kg.

- Nước mắm, muối, mì chính, hạt tiêu.

*** Cách làm:**

- Lươn làm sạch, lọc lấy thịt, cắt khúc 3cm.

- Hành, tỏi, củ xả, ớt băm nhỏ. Lạc rang, bỏ vỏ, giã dập.

- Lươn ướp xả, ớt, hành tỏi, mắm, muối, tiêu, đường, mì chính, bột cari; bóp đều, để ngấm 15 phút.

- Đun mỡ nóng già cho hành tỏi, ớt, củ xả phi thơm; cho bột ca ri vào đảo nhanh, trút lươn vào xào săn, cho lạc vào đảo đều, rắc hạt tiêu, xúc ra đĩa. Ăn nóng.

- * **Yêu cầu:** Lươn màu vàng, thơm mùi tỏi, sả; vị ngon, cay.
- Lươn sẵn nguyên miếng, không có nước.

246. LƯƠN BỌC MỠ CHÀI HẤP

* **Nguyên liệu:**

- Lươn to: 0,500kg. - Nấm hương: 0,007kg.
- Thịt nạc vai: 0,250kg. - Tỏi khô: 0,020kg.
- Mỡ chài: 0,200kg. - Củ sả: 0,020kg.
- Mỡ khô: 0,150kg. - Miến: 0,030kg.
- Hành khô: 0,030kg. - Trứng gà: 3 quả.
- Mộc nhĩ: 0,010kg. - Chanh: 1 quả.
- Bánh đa nướng: 2 chiếc - Ớt: 1 quả.
- Nước mắm, muối, hạt tiêu, rau mùi, mì chính.

* **Cách làm:**

- Lươn làm sạch, lọc lấy thịt.
- Thịt nạc băm nhỏ, mỡ khô luộc chín,, thái chỉ; hành, tỏi, sả, băm nhỏ. Nấm hương, mộc nhĩ ngâm nở, rửa sạch, thái chỉ.
- Miến ngâm nở, cắt khúc ngắn.
- Tất cả trộn đều cùng hạt tiêu, nước mắm, muối, mì chính, trứng, lạc rang. Viên thành từng viên tròn bằng quả quất nhỏ.
- Mỡ chài cắt miếng 6x6cm. Trải mỡ chài, đặt viên thịt vào gói kín, sau đó đặt vào lồng hấp chín, rắc rau mùi hạt tiêu. Ăn nóng kèm bánh đa nướng, chấm nước chấm chanh ớt.

* **Yêu cầu:** Lươn hấp vỏ trắng lộ nhân bên trong, thơm dậy mùi nấm, hành tỏi. Vị bùi béo.

247. LƯƠN XÀO MIẾN

*** Nguyên liệu:**

- Lươn to: 0,400 kg. - Hành khô: 0,030 kg.
- Miến: 0,350 kg. - Mộc nhĩ: 0,010 kg.
- Thịt ba chỉ: 0,150 kg. - Nấm hương: 0,10 kg.
- Mỡ nước: 0,040kg. - Hành hoa: 0,050 kg.
- Rau răm: 1 mớ:
- Mắm + Muối+ mì chính + tiêu

*** Cách làm:**

- Lươn làm sạch luộc chín, bỏ ruột, gỡ lấy nạc; ướp mắm, hạt tiêu, mì chính. Xương cho vào nước luộc ninh làm nước dùng.
- Miến chần nước sôi, rửa lại nước lã, để ráo
- Mộc nhĩ, nấm hương ngâm nở, thái chỉ, ướp mắm
- Hành khô thái mỏng, hành hoa thái khúc, thịt lợn thái chỉ.
- Pha nước dùng lươn (50ml) với nước mắm, mì chính để làm nước dùng.
- Đun mỡ nóng già, phi thơm hành cho lươn vào xào săn, xúc ra để riêng. Tiếp tục đun mỡ nóng già, cho thịt lợn vào xào săn, cho tiếp mộc nhĩ, nấm hương xào ngấm, đổ thịt lươn vào trộn đều xúc ra để riêng.

Đun mỡ nóng cho miến vào đảo đều tay, tưới nước dùng đã pha ở trên và xào đến khi miến săn và ngấm đều gia vị thì đổ thịt lươn vào đảo đều; cho hành, răm trộn đều xúc ra đĩa rắc hạt tiêu. Ăn nóng.

*** Yêu cầu:**

Màu đẹp hài hoà, thơm dậy mùi nấm, tiêu.

Thịt lươn không nát, miến săn không cứng, không nát.

248. LƯƠN OM RIỀNG GIẤM

*** Nguyên liệu:**

- Lươn to: 0,500 kg. - Lá xương xông: 0,100 kg.
- Thịt nạc; 0,300 kg. - Riềng: 0,050 kg.
- Hành khô: 0,020 kg. - Nghệ: 0,20 kg.
- Hành hoa: 0,100 kg. - Giấm bỗng: 0,100 kg.
- Nước mắm + muối + hạt tiêu + mì chính

*** Cách làm:**

- Lươn làm sạch, lọc bỏ xương sống, cắt khúc 5 cm.
- Thịt lợn băm nhỏ, riềng giã nhỏ, nghệ giã nhỏ lọc lấy nước. Hành khô băm nhỏ, hành tươi chần qua.
- Giấm bỗng nghiền kỹ.
- Lươn ướp riềng, nghệ, nước mắm, giấm bỗng, hạt tiêu
- Thịt lợn ướp mắm, tiêu, nước nghệ, riềng, mì chính, hành khô bóp kỹ.
- Trải từng miếng lươn cho thịt vào cuộn tròn, dùng lá xương xông cuộn ngoài cùng, lấy dọc hành buộc chặt lại.
- Xương lươn nấu nước dùng.
- Đun mỡ nóng già, cho lươn vào rán qua, đổ nước ướp lươn còn lại và nước dùng xăm xấp, đậy vung kín om tới khi lươn ngấm đều gia vị và nước còn lại sánh là được. Bày lươn vào đĩa, đổ nước sốt, rắc rau răm thái mỏng. Ăn nóng.

*** Yêu cầu:**

- Lươn màu vàng xanh. Mùi thơm riềng giấm, không tanh, lươn nguyên miếng, vị ngon ngọt đậm.

249. LƯƠN CUỐN RÁN

*** Nguyên liệu:**

- Lươn to: 0,500 kg. - Nấm hương: 0,015 kg.
- Gan lợn: 0,200 kg. - Bột mỳ: 0,100 kg.
- Mỡ phần: 0,150 kg. - Củ đậu: 0,100 kg.
- Hành khô: 0,030 kg. - Mỡ nước: 0,100 kg.
- Hành hoa: 0,100 kg. - Cà rốt: 0,100 kg.
- Xà lách: 0,300 kg. - Tỏi khô: 0,010 kg.
- Rau mùi: 0,100 kg. - Đường: 0,020 kg.
- Chanh: 1 quả.
- Muối, mắm, mì chính, tiêu.

*** Cách làm:**

- Lươn làm sạch, bỏ xương, cắt khúc 5 cm, ướp mắm, muối tiêu, hành băm nhỏ.
- Gan lợn thái miếng mỏng 3x1,5 x 0,3 cm.
- Mỡ phần luộc chín, thái miếng to bằng gan, ướp đường, muối, tiêu, hành băm nhỏ.
- Củ đậu thái miếng mỏng bằng gan.
- Cà rốt thái mỏng, nấm ngâm nở, thái làm 2-3 miếng.
- Đặt miếng gan, mỡ phần, củ đậu vào lươn, cuộn lại, lấy dọc hành chân buộc chặt.
- Hoà nước vào bột mỳ sền sệt.
- Đun mỡ nóng già, nhúng lươn vào bột mỳ, thả vào mỡ, rán vàng gấp ra đĩa.
- Phi thơm hành cho nấm vào xào cùng cà rốt. Cho mì chính hành lá thái khúc trút lên lươn. Ăn nóng kèm rau mùi, xà lách, chấm nước mắm chanh ớt.

*** Yêu cầu:**

- Sản phẩm có màu vàng, nâu, đỏ, mùi thơm, không tanh, các miếng lươn nguyên vẹn, củ đậu giòn, gan mềm.

250. LƯƠN BỌC MỠ CHÀI NƯỚNG

*** Nguyên liệu:**

- Lươn to: 0,500 kg. - Mắm tôm: 0,020 kg.
- Thịt nạc vai: 0,300 kg. - Đường: 0,030 kg.
- Mỡ chài: 0,200 kg. - Củ sả: 0,020 kg.
- Mẻ: 0,100 kg. - Vừng: 0,030 kg.
- Riềng: 0,030 kg. - Nghệ: 0,020 kg.
- Tỏi khô: 0,010 kg.. - Tía tô: 2 mớ
- Ớt tươi: 2 quả. - Lá chanh: 10 chiếc
- Lá xương sông: 3 mớ:
- Nước mắm, muối, mì chính, tiêu bột.

*** Cách làm:**

- Lươn làm sạch, lọc bỏ xương sống, thái miếng 3x 3 cm. Thịt lợn thái miếng mỏng, to bằng miếng thịt lươn.
- Riềng, nghệ, củ sả giã nhỏ; mẻ, mắm tôm nghiền nhỏ lọc bỏ bã. Ớt băm nhỏ.
- Ướp lươn và thịt lợn với riềng, nghệ, mẻ, mắm tôm, sả, ớt muối, mắm, vừng, để ngấm.
- Mỡ chài cắt miếng 6x6cm. Trải mỡ chài, xếp một miếng lươn, một miếng thịt lợn vào gói kín, xếp vào vỉ nướng vàng trên than hoa. Bày lươn vào đĩa có lót rau thơm, tía tô, hành hoa, lá chanh thái nhỏ, lá xương sông.
- Ăn nóng, chấm nước mắm chanh ớt.

*** Yêu cầu:**

- Lườn vàng nâu. Thơm mùi riêng mẽ, không. tanh. Lườn chín mềm, các miếng cuộn đều nhau.

251. LƯỜN NƯỚNG GAN GÀ

*** Nguyên liệu:**

- Lườn to: 0,500kg. - Vừng: 0,030kg.
- Gan gà: 0,200kg. - Lạc: 0,050kg.
- Mỡ phần: 0,150kg. - Tương: 0,100kg.
- Mỡ nước: 0,030kg. - Gừng: 0,015kg.
- Đường: 0,020kg. - Hành củ khô: 0,020kg.
- Giấm: 0,020l. - Tỏi khô: 0,010kg.
- Xà lách: 0,300kg. - Mùi: 0,050kg.
- Nước mắm + muối + mì chính + hạt tiêu

*** Cách làm:**

- Lườn làm sạch, lọc bỏ xương, cắt khúc 3 cm, ướp muối, tiêu, hành hoa băm nhỏ, mì chính.
- Gan gà thái mỏng bằng nửa miếng lườn.
- Mỡ phần luộc chín, thái bằng gan gà; ướp muối, đường, tiêu, hành băm nhỏ.

- Đặt gan, mỡ phần vào miếng lươn, gấp đôi lại, xiên vào que vót nhọn, đem nướng trên than hoa, rưới nước mỡ.

- Lấy 30 g mỡ phần băm nhỏ, rán cho chảy mỡ, cho hành tỏi băm nhỏ vào, phi thơm; cho tiếp tương, gừng (băm nhỏ), lạc, vừng (rang vàng giã nhỏ) đun sôi. Nhắc ra ngoài cho thêm giấm, đường, mì chính..., khuấy đều. Ăn nóng, chấm nước chấm kèm rau sống.

*** Yêu cầu:**

Lươn màu vàng nâu, thơm mùi hành, nước chấm thơm dậy mùi, lươn chín không khô quắt, miếng cuộn đều nhau, nước chấm sền sệt.

252 DỒI LƯƠN RÁN.

*** Nguyên liệu:**

- Lươn to đều con: 0,600kg. - Hành củ khô: 0,020kg.

- Thịt nạc vai: 0,150kg. - Mộc nhĩ: 0,010kg.

- Miến: 0,030kg. - Mỡ nước: 0,050kg.

- Nấm hương: 0,010kg. - Tỏi khô: 0,010kg.

- Cà chua: 0,200kg. - Đường: 0,010kg.

- Bột đao: 0,030kg. - Rau mùi: 0,050kg.

- Nước mắm, muối, mì chính, hạt tiêu.

*** Cách làm:**

Lươn làm sạch, lột da lươn, lột từ đầu xuống, xát muối tiêu vào bụng lươn, lọc thịt băm nhỏ.

- Thịt nạc vai băm nhỏ, mộc nhĩ nấm hương băm nhỏ.

- Hành củ băm nhỏ, miến ngâm nước, cắt 3cm.

- Tất cả những thứ trên trộn đều cùng nước mắm, muối, mì chính, hạt tiêu; nhồi vào da

lươn, dùng dây buộc đầu kín, quấn đều khắp con lươn, sau đó lăn vào bột đao khô.

- Đun mỡ nóng già, cho lươn vào rán vàng, mang ra bỏ dây buộc, cắt khoanh, bày vào đĩa.

- Đun mỡ nóng già, phi thơm hành tỏi, cho cà chua băm nhỏ vào xào; tra mắm muối, đổ nước dùng hoặc nước sôi khoảng 200ml, đun sôi, cho bột đao đã hoà nước khuấy đều; nếm mì chính, đường, mắm vừa miệng. Giội xốt trùn lên lươn, rắc hạt tiêu rau mùi. Ăn nóng.

*** Yêu cầu:**

- Lươn có màu vàng nâu, xốt đỏ hồng, mùi thơm, không tanh, lươn không bị rách, nhân chắc mịn, nước xốt sánh trong.

7. Các món ăn chế biến từ ếch

253. ẾCH TẨM BỘT RÁN

*** Nguyên liệu:**

- Ếch: 3,000 kg. - Trứng gà: 2 quả.
- Mỡ nước: 0,300 kg. - Bột mỳ: 0,250 kg.
- Bột đao: 0,100 kg. - Gừng: 0,020 kg.
- Tiêu bột: 0,003 kg. - Mì chính: 0,010 kg.
- Muối: 0,010 kg.

*** Cách làm:**

- Ếch làm sạch, chặt bỏ chân, xương sống, chặt miếng, ướp tiêu, muối gừng băm nhỏ, để ngấm. Hoà bột vào trứng cho đều, sau đó cho nước từ từ quấy đều đến khi bột thành tơi, cho thêm 2 thìa mỡ nước, bột không đặc không loãng là được. Để mỡ nóng già, cho ếch vào bột bao đều, thả vào mỡ, rán chín. Khi gần ăn chao lại lần hai cho vàng giòn.

Ăn nóng chấm nước mắm chanh ớt.

*** Yêu cầu:** Ếch vàng giòn, xốp, mùi thơm, vị vừa ăn.

254. ĐÙI ẾCH TẮM VỪNG RÁN

*** Nguyên liệu:**

- Đùi ếch: 30 cái - Tỏi: 5 củ
- Bột nở: 0,100 kg. - Rượu: 1 chén
- Vừng trắng: 0,100 kg. - Quế: 1 mẫu nhỏ
- Hành khô: 0,05 kg. - Trứng vịt: 2 quả.
- Gừng: 0,05 kg..
- Muối, tiêu, đường, giấm ớt, vừng nước, mì chính, rau thơm; phẩm hoa hiên để làm màu.

*** Cách làm:**

- Đùi ếch lột da tẩy nước gừng, rượu; ướp tiêu, muối, bột nở; cho ít phẩm hoa hiên và trộn đều với bột mì khô, đập trứng vào đánh đều, để 20 phút cho bột nở.
- Lấy chảo cho vừng vào, đun nóng già, bỏ tỏi củ vào xào thơm, đổ nước đường, giấm, nếm chua cay ngọt vừa ăn, đổ ra chậu, gừng, quế bỏ vào ngâm, lấy mùi thơm làm sốt sánh.
- Khi sắp ăn lấy đùi ếch nhúng vào bột, bằm kín đùi ếch, lên nhúng vừng cho vào chảo chiên chín vàng giòn.. Ăn nóng với sốt chua ngọt.

*** Yêu cầu:** Đùi ếch chín vàng giòn, bột nở to, sốt màu hồng sánh vị chua cay; thơm mùi quế, gừng.

255. ẾCH NHỒI RÁN GIÒN

*** Nguyên liệu:**

- Ếch: 3,000 kg. - Bột mỳ: 0,200 kg.
- Thịt lợn: 0,300 kg. - Hành tỏi khô: 0,050 kg.
- Mỡ nước: 0,300 kg. - Tiêu bột: 0,003 kg.
- Bột đao: 0,050 kg. - Mì chính: 0,010 kg.
- Nấm hương: 0,010 kg. - Muối: 0,010 kg.
- Trứng gà: 2 quả.

*** Cách làm:**

Ếch làm sạch, chặt làm 4, rút bỏ xương; ướp tiêu, muối, mì chính để ngấm. Thịt lợn băm nhỏ, nấm hương, hành tỏi băm nhỏ, tất cả trộn lẫn nhau ướp gia vị, đem nhồi vào ếch, cuộn lại, đem tẩm trứng gà, lăn qua hỗn hợp bột đao, bột mỳ, rồi xếp vào khay (không để chồng lên nhau). Để mỡ nóng già, thả ếch vào chảo rán, chín vàng vớt ra. Khi ăn chao lại lần 2 cho giòn. Bày vào đĩa, xung quanh bày chanh cắt mỏng. Ăn nóng.

*** Yêu cầu:** Màu vàng đẹp, trong chín ngoài giòn, mùi thơm, vị đậm đà.

256. ẾCH NẤU CA RI

*** Nguyên liệu:**

- Ếch to: 1,000 kg. - Vừng nước: 0,030 kg.
- Hành củ: 0,030 kg. - Gừng: 0,020 kg.
- Bột cari: 0,030 kg. - Đường: 0,020 kg.
- Cà chua: 0,100kg. - Sả: 0,020 kg.

- *Tỏi khô: 0,020 kg. - Ớt bột: 0,005 kg.*

*** Cách làm:**

Ếch chặt đầu, lột da, bỏ nội tạng, rửa sạch chặt làm 4; ướp húng lìu, bột ca ri, ớt bột, mắm, đường, hành tỏi, gừng sả băm nhỏ.

- Đun vùng nóng già, cho bột ca ri vào xào thơm, đổ thịt ếch vào xào săn. Cho cà chua cắt miếng vào xào tiếp. Cho nước xăm xấp, đun nhỏ lửa tới khi nước còn sền sệt thì tra mắm muối, mì chính vừa ăn. Múc ra đĩa, rắc hạt tiêu. Ăn nóng.

*** Yêu cầu:**

- Đĩa ếch có màu vàng nghệ, thơm dậy mùi ca ri.

Vị ngọt hơi cay, thịt ếch chín mềm không nát, nước sốt sánh.

257. ẾCH XÀO DỨA

*** Nguyên liệu:**

- *Ếch: 2,000 kg. - Mỡ nước: 0,200 kg.*

- *Dứa: 1,000 kg. - Bột đao: 0,050 kg.*

- *Hành tỏi khô: 0,050 kg. - Mộc nhĩ: 0,010 kg.*

- *Hành hoa: 0,050 kg. - Tiêu bột: 0,003 kg.*

- *Mì chính: 0,010 kg. - Nước mắm: 0,020 l*

- *Muối: 0,010 kg.*

*** Cách làm:**

- Ếch làm sạch, chặt miếng vừa, ướp 1/2 hành tỏi băm nhỏ, tiêu muối để ngấm. Dứa bỏ mắt, bỏ 4, thái miếng mỏng. Dọc hành thái khúc.

- Phi thơm hành tỏi, cho ếch vào xào chín, xúc ra. Cho thêm mỡ vào chảo để nóng già, trút dứa vào xào, nêm vừa gia vị, sau đó đổ ếch vào đảo đều, cho dọc hành, xúc ra đĩa, rắc hạt tiêu. Ăn nóng.

* **Yêu cầu:** -Đĩa xào không có nước, không khô quá. Ếch chín không tanh, dưa không nát.

258. ẾCH XÀO MĂNG

* **Nguyên liệu:**

- Ếch: 2,000 kg. - Mỡ nước: 0,200 kg.
- Măng tươi: 0,700 kg. - Tiêu bột: 0,003 kg.
- Hành hoa: 0,050 kg. - Mì chính: 0,010 kg.
- Hành tỏi khô: 0,040 kg. - Nước mắm: 0,020l
- Rau mùi: 2 mớ.

* **Cách làm:**

Ếch làm sạch, chặt miếng vừa, ướp một nửa hành tỏi băm nhỏ, tiêu, muối, để ngấm. Măng thái mỏng cho nước luộc kỹ, vớt ra để ráo. Dọc hành thái khúc, rau mùi rửa sạch.

- Phi thơm hành tỏi, cho ếch vào xào chín xúc ra. Cho thêm mỡ vào chảo, để nóng già, trút măng vào xào kỹ, tra vừa gia vị. Sau đó đổ ếch vào đảo đều, cho dọc hành, xúc ra đĩa, rắc tiêu. mùi, Ăn nóng.

* **Yêu cầu:** Đĩa xào không có nước, không khô quá. Măng không đắng, ngấm gia vị. Ếch không tanh.

259. ẾCH XỐT CHUA NGỌT

* **Nguyên liệu:**

- Ếch: 3,000 kg. - Tiêu bột: 0,003 kg.
- Mỡ nước: 0,300 kg. - Đường: 0,050 kg.

- Bột mỳ: 0,050 kg. - Giấm: 0,020 l
- Bột đao: 0,050 kg. - Muối: 0,010 kg.
- Hành hoa: 0,050 kg. - Cà chua: 0,200 kg.
- Hành tỏi khô: 0,050 kg. - Phẩm hoa hiên: 1 ít.

*** Cách làm:**

Ếch làm sạch, chặt làm 4, rút bỏ xương; ướp tiêu, muối, bột đao, để ngấm, tẩm bột mỳ khô rán vàng. Hành tỏi, cà chua băm nhỏ. Giấm, đường hoà với nhau cho đủ độ chua ngọt, cho thêm ít phẩm hoa hiên để tạo màu hồng. Phi thơm hành tỏi, trút cà chua vào xào kỹ rồi trút giấm đường vào cho ít bột đao cho sốt sánh. Thả ếch vào đảo đều, om một lúc cho ngấm, nêm vừa gia vị, rắc hành hoa thái nhỏ. Ăn nóng.

*** Yêu cầu:** Sốt màu hồng, bột bao ngoài ếch không vỡ, vị chua ngọt.

8. Món ăn chế biến từ ba ba

260. BA BA HỒNG XÍU

*** Nguyên liệu:**

- | | |
|-----------------------|-----------------------------|
| - Ba ba: 3,000 kg. | - Hành khô: 0,050 kg. |
| - Thịt gà: 0,300 kg. | - Tỏi khô: 0,020kg. |
| - Mỡ nước: 0,150 kg. | - Gừng: 0,050 kg. |
| - Nấm hương: 0,010kg. | - Nước mắm: 0,020 l |
| - Bột mì: 0,100 kg. | - Rượu trắng: 1 ly |
| - Bột đao: 0,020 kg. | - Mì chính: 0,010 kg. |
| - Tiêu bột: 0,003 kg. | - Rau mùi: 2 mớ |
| - Đường: 0,020 kg. | - Nước dùng+ phẩm hoa hiên. |

*** Cách làm:**

Ba ba chặt đầu, giội nước sôi cạo sạch, mổ đàng lưng; bỏ mai, ruột (không để vỡ ruột). Lấy giấy bản lau sạch máu, chặt miếng bằng bao diêm, ướp ít muối, rượu, nước gừng, ít bột đao. Thịt gà chặt miếng như bằng bao diêm.

- Để mỡ nóng già, cho ba ba vào chao qua. Phi thơm hành tỏi, đổ ba ba và thịt gà vào xào săn, cho 1/2 ly rượu vào châm lửa cho cháy bùng lên, cho tiếp cà chua thái miếng vào xào kỹ, sau đó cho ít nước dùng có pha phẩm hoa hiên vào đun chín, cho nấm hương vào đun cho chín mềm là được. Xúc ra đĩa, rắc hạt tiêu, rau mùi. Ăn nóng.

*** Yêu cầu:**

Ba ba, gà mềm, không nhũn. Xốt sánh, vị vừa mặn

261. BA BA CUỐN MỠ CHÀI HẤP

*** Nguyên liệu:**

- Ba ba: 1 con - Hành củ: 0,030 kg.
- Thịt ba chỉ: 0,150 kg. - Hành hoa: 0,050 kg.
- Lạc rang: 0,100 kg. - Rượu trắng: 0,050 kg.
- Mỡ chài: 0,100 kg. - Nước mắm: 0,030 l
- Hạt tiêu sọ: 0,010 kg. - Đường, giấm ớt, tía tô.

*** Cách làm:**

- Ba ba mổ thịt, chặt miếng vừa ăn, tắm ướp rượu, để 1 lúc, vắt ráo nước.
- Thịt ba chỉ thái miếng như ba ba.
- Lạc rang giã nhỏ trộn với thịt lợn, ba ba
- Hạt tiêu sọ rang vàng, để nguyên hạt. Mỡ chài cắt miếng, vừa đủ gói thịt.
- Hành củ thái mỏng, hành hoa chần qua nước sôi. Tía tô thái nhỏ, ớt thái khoanh.
- Trộn hành củ, hạt tiêu, nước mắm, đường với ba ba và thịt lợn, đảo kỹ, để 1 lúc cho ngấm. Trải rộng miếng mỡ chài, xúc thịt vào gói kín lại, lấy hành hoa buộc chặt, xếp tất cả vào đĩa. Cho vào nồi hấp cách thủy tới khi chín lấy ra thái miếng, xếp vào đĩa, rắc tía tô lên trên. Ăn nóng với nước mắm giấm ớt.

*** Yêu cầu:** Các gói đều nhau, nhân không bung, thịt chín mềm, nước chấm ngon.

262. BA BA TẦN GÀ

*** Nguyên liệu:**

- Ba ba: 2,000 kg. - Hành khô: 0,050 kg.
- Thịt gà: 0,500 kg. - Rượu trắng: 1l

- *Mỡ nước: 0,200 kg. - Gừng: 0,050 kg.*
- *Nấm hương: 0,010 kg. - Mì chính: 0,010 kg.*
- *Tiêu bột: 0,003 kg. - Muối: 0,010 kg.*
- *Vỏ quýt: 1 ít - Nước mắm: 0,020 l*
- *Nước dùng.*

*** Cách làm:**

Ba ba làm sạch, chặt miếng to; ướp rượu, gừng giã nhỏ, chao qua mỡ, gà chặt miếng to bằng ba ba, chao qua mỡ. Hành khô bỏ vỏ, để cả củ. Vỏ quýt thái chỉ. Nấm hương ngâm nước, bỏ chân, rửa sạch. Gừng thái lát, hạt tiêu đập dập xếp ba ba, gà vào liên, các loại nguyên liệu phụ bày lên trên, chế ít nước dùng, tra gia vị, tần đến khi nhừ. Ăn nóng.

*** Yêu cầu:** Thịt nhừ, không nát, ngấm gia vị, nước trong, mùi thơm, không tanh, ngọt.

263. BA BA HẤP NẤM

*** Nguyên liệu:**

- *Ba ba: 2,000kg. - Hành khô: 0,050 kg.*
- *Thịt gà: 0,500kg. - Gừng: 0,050 kg.*
- *Nấm hương: 0,020 kg. - Mì chính: 0,010 kg.*
- *Mỡ nước: 0,100 kg. - Nước mắm: 0,020 l*
- *Vỏ quýt: 1 ít - Rau mùi: 2 mớ.*

*** Cách làm:**

Ba ba làm sạch, chặt miếng to; ướp rượu, gừng băm nhỏ, chao qua mỡ. Thịt gà chặt miếng to. Nấm hương ngâm nước rửa sạch, bỏ chân. Hành củ thái miếng. Vỏ quýt luộc, thái chỉ vắt khô nước, gừng thái chỉ. Phở thơm hành, cho ba ba, thịt gà vào đảo đều, mức

ra bát, bày hành củ, vỏ quýt, gừng, nấm hương lên trên, tra vừa gia vị, hấp cách thủy đến khi thịt chín nhừ. Chắt nước ba ba ra làm xốt bóng giội lên trên, rắc rau mùi, hạt tiêu. Ăn nóng.

* **Yêu cầu:** Ba ba, thịt gà nhừ, xốt bóng mượt, thơm ngon, không tanh.

264. BA BA NẤU ĐẬU PHỤ CHUỐI XANH

* **Nguyên liệu:**

- Ba ba: 2,000 kg. - Mỡ nước: 0,200 kg.
- Đậu phụ: 0,050 kg. - Tiêu bột: 0,003 kg.
- Chuối xanh: 1,000 kg. - Mì chính: 0,010 kg.
- Thịt ba chỉ: 0,200 kg. - Mắm tôm: 0,050 kg.
- Hành hoa: 0,050 kg. - Mẻ: 0,100 kg.
- Tỏi khô: 0,050 kg. - Nghệ: 0,050 kg.
- Gừng: 0,050 kg. - Mỡ nước: 0,020 l
- Tía tô: 2 mớ

* **Cách làm:**

- Ba ba làm sạch, chặt miếng to, ướp rượu, gừng giã nhỏ. Thịt ba chỉ thái to, trộn lẫn ba ba, ướp nước mẻ, nước nghệ, gừng, mắm tôm, hành tỏi băm nhỏ, tiêu, nước mắm trộn đều, để ngấm.

- Đậu phụ rán hơi vàng, thái miếng dài 2-4 cm. Chuối xanh tước vỏ, cắt khúc, bỏ làm tư theo chiều dọc ngâm nước lạnh. Hành hoa, tía tô thái nhỏ.

- Phi thơm hành tỏi, cho thịt vào đĩa sẵn, chuyển thịt sang nồi, chế nước sôi xấp xấp, cho chuối xanh, đậu phụ vào đun nhỏ lửa sôi âm ỉ cho thịt chín nhừ, tra gia vị vừa ăn, bắc xuống cho hành hoa, tía tô vào đảo đều. Múc ra bát, rắc tiêu. Ăn nóng.

* ***Yêu cầu:*** Chuối chín nừ, không nát. Ba ba chín, màu vàng bóng, mùi thơm đặc trưng.

9. Món ăn chế biến từ rươi

265. RƯỜI TRẮNG TRỨNG

*** Nguyên liệu:**

- Rươi: 0,300 kg. - Trứng gà: 3 quả
- Vỏ quýt: 0,020 kg. - Hạt tiêu: 0,002 kg.
- Gừng: 0,030 kg. - Mì chính: 0,003 kg.
- Mỡ nước 0,050 kg. - Nước mắm: 0,030 l
- Rượu trắng: 0,050 l.
- Muối, tỏi, hành hoa, ớt bột, rau mùi.

*** Cách làm:**

- Rươi làm sạch, tước rượu, nước gừng giã vào tầm ướp 25-30 phút. Sau đó cho hạt tiêu, mắm, hành, mì chính, ướp thêm 15 phút nữa rồi đập trứng vào đánh đều nhuyễn. Cho vỏ quýt thái chỉ trộn lẫn và có thể cho ít ớt bột. Cho mỡ vào chảo đun nóng già, phi hành tỏi cho vàng thơm, đổ rươi vào tráng mỏng, dậy vung 5-10 phút cho chín kỹ. Khi vàng 2 mặt xúc ra đĩa, rắc thêm hạt tiêu, vỏ quýt thái chỉ, rau mùi. Ăn nóng.

*** Yêu cầu:** Trứng và rươi chín vàng đều, không vỡ, không cháy, không tanh; thơm mùi vỏ quýt, hạt tiêu.

266. CÚ NIỀNG XÀO RƯƠI

*** Nguyên liệu:**

- Củ niễng: 1,000 kg. - Vỏ quýt: 0,010 kg.
- Rượu: 0,300 kg. - Riềng: 0,020 kg.
- Thịt ba chỉ: 0,200 kg. - Mỡ nước: 0,050 kg.
- Nước mắm, muối, hạt tiêu, hành hoa, lá lốt, ớt.

*** Cách làm:**

- Củ niễng gọt vỏ rửa sạch thái chỉ.
- Rươi thả vào nước sôi, khuấy đều, đổ vào rổ, để ráo nước.
- Thịt lợn mỏng, thái chỉ, vỏ quýt ngâm nước lạnh, thái chỉ. Lá lốt thái chỉ, riềng gọt vỏ, thái chỉ. Hành hoa dọc cắt khúc, củ thái mỏng, để riềng.
- Đun mỡ nóng già, phi thơm hành củ, cho thịt, rươi, riềng vỏ quýt vào đảo đều, tra nước mắm, muối, xúc ra bát.
- Cho tiếp mỡ bỏ củ niễng vào xào chín, sau đó trút thịt, rươi vào xào lẫn, nêm mắm muối vừa ăn, cho lá lốt dọc hành vào đảo đều, bắc ra. Xúc tất cả ra đĩa, rắc hạt tiêu, rau mùi lên trên. Ăn nóng.
- * Yêu cầu:** Rươi xào săn, không tanh, niễng chín tới, thơm dậy mùi gia vị, vỏ quýt, riềng, hạt tiêu.

10. Món ăn chế biến từ rắn

267. THỊT RẮN XÀO LĂN

*** Nguyên liệu:**

- Thịt rắn (không xương): 0,500 kg.

- Hành khô: 0,050 kg. - Ớt tươi: 3 quả.

- Tỏi khô: 0,010 kg. - Dầu xà lách: 0,100 l.

- Củi dừa: 0,100 kg. - Bột vị bắc thảo: 1 thìa cà phê

- Mì chính, hạt tiêu, muối, xì dầu, đường, rau mùi tàu, rau răm, mỡ nước, gừng, rượu.

*** Cách làm:**

- Rắn cắt tiết lột da, bóc mật, lọc bỏ xương, ướp tiêu, muối, xì dầu, vị bắc thảo, mì chính trộn đều, để 10 phút cho ngấm.

- Vừng rang vàng xát vỏ, củi dừa gọt vỏ, thái vát mỏng dài 2 cm. Ớt thái chỉ. Hành tỏi, khô bóc vỏ, tách từng nhánh nhỏ; rau mùi tàu, rau răm thái nhỏ.

- Lấy chảo cho mỡ đun nóng già, cho thịt rắn cho vàng thơm, lấy chảo khác cho dầu phi thơm hành tỏi, lá chanh, rồi đổ dừa, thịt rắn vào đảo đều, tra mì chính, cho ớt thái chỉ vào, xúc ra đĩa rắc hạt tiêu, rau răm, vừng, ăn nóng cùng rau mùi tàu.

*** Yêu cầu:** Thịt rắn chín vàng, ăn giòn, béo ngậy thơm vị bắc thảo, hạt tiêu rau răm.

268. RẮN CUỐN NẤU RƯỢU

*** Nguyên liệu:**

- Thịt rắn không xương: 0,500 kg.
- Nấm hương: 0,050 kg. - Đinh hương: 1 nụ
- Dăm bông: 0,200 kg. - Dầu xà lách: 0,050 l
- Hành khô: 0,050 kg. - Rượu cô nhắc: 1 chén
- Xuyên tiêu: 0,001 kg.
- Cà chua bột, muối, tiêu, mì chính, mỡ nước, hành lá gừng, mùi tàu, rượu.

*** Cách làm:**

- Rắn làm sạch, lọc bỏ xương, cắt khúc dài 5 cm; ướp tiêu, muối, xuyên tiêu, rượu gừng, dăm bông thái con chì.
- Hành lá chần mềm, mùi thái nhỏ, nấm hương cắt bỏ chân, hành khô bóc vỏ.
- Trải rộng miếng thịt rắn, cho dăm bông vào cuốn lại, lấy lá hành buộc chặt cho vào mỡ, chao vàng.

Lấy xoong cho dầu đun nóng già, phi hành cả củ, cho chút nước, đun sôi; cho thịt rắn, nấm hương, tra vừa đủ mắm muối mì chính, đun âm ỉ cho thịt chín mềm. Khi ăn, cho rượu cô nhắc lấy bột đao đánh xốt sánh, rắc rau mùi tàu. Ăn nóng.

*** Yêu cầu:** Thịt chín đều miếng, chín vàng mềm. Thơm mùi nấm đinh hương.

11. Các món ăn chế biến

từ trứng

269. TRỨNG KHO

*** Nguyên liệu:**

- Trứng: 10 quả. - Đường: 0,030 kg.

Nước mắm, muối, mì chính, hạt tiêu

*** Cách làm:**

- Trứng rửa sạch, luộc chín bóc vỏ. Lấy 1/2 số đường đem thắng làm nước hàng. Cho đường, nước hàng, muối, nước mắm vào xoong. Cho tiếp trứng vào đây vung, đun nhỏ lửa, thỉnh thoảng đảo đều. Đun cho đến khi cạn còn ít nước hơi sánh, trứng ngấm gia vị là được.

*** Yêu cầu:** - Trứng màu đỏ cánh gián, thơm, nổi vị mặn, không vỡ nát, còn ít nước sánh.

270. TRỨNG CUỘN CÀ CHUA

*** Nguyên liệu:**

- Trứng gà: 5 quả. - Mỡ nước: 0,060 kg.

- Cà chua: 0,300 kg. - Hành hoa: 0,060 kg.

- Nước mắm, muối, mì chính hạt tiêu

*** Cách làm:**

Trứng đập ra bát đánh tan, tra mắm, muối, hạt tiêu. Cà chua bỏ hạt thái miếng mỏng, đem xào qua, cho muối, tiêu trộn cùng hành hoa thái nhỏ cùng mì chính.

- Đun mỡ nóng già đổ trứng vào quấy nhanh, lật trứng đều. Khi trứng đông tụ, cho cà chua vào cuộn tròn lại, lật các mặt cho vàng đều. Ăn nóng.

*** Yêu cầu:** Sản phẩm có màu vàng, thơm ngon, trứng xốp béo ngậy, nỏi ngọt cà chua.

271. TRỨNG CUỘN THỊT

*** Nguyên liệu:**

- Trứng gà: 5 quả. - Thịt nạc vai: 0,200 kg.

- Hành củ: 0,050 kg. - Mỡ nước: 0,060 kg.

- Nước mắm, mì chính, tiêu bột, muối.

*** Cách làm:**

- Thịt nạc, hành củ băm nhỏ, trứng và hành trộn muối, tiêu, nước mắm, mì chính.

- Đun mỡ nóng già, xào thịt chín, xúc ra.

- Trứng đập ra bát đánh tan, cho ít mắm, tiêu. Đun mỡ nóng già đổ trứng quấy đều, nhanh tay, lật trứng cho bằng mặt, đổ thịt vào cuộn tròn lại, lật các mặt cho vàng đều. Ăn nóng.

*** Yêu cầu:** Sản phẩm có màu vàng, mùi thơm ngon, trứng xốp, không xác.

272. TRỨNG HẤP TÔM THỊT

*** Nguyên liệu:**

- Trứng vịt: 3 quả. - Mộc nhĩ: 0,005 kg.
- Thịt nạc vai: 0,100 kg. - Nấm hương: 0,05 kg.
- Tôm tươi: 0,100 kg. - Hành khô: 0,020 kg.
- Nước mắm, muối, mì chính, hạt tiêu

*** Cách làm:**

Thịt nạc băm nhỏ, tôm bóc vỏ, đầu băm nhỏ.

- Mộc nhĩ, nấm hương thái chỉ, hành băm nhỏ.
- Trứng đập ra bát; cho thịt, tôm, nấm hương, mộc nhĩ, nước mắm, hạt tiêu, mì chính, trộn đều đem hấp hoặc đun cách thủy.

Khi chín, lấy ra, rắc hạt tiêu . Ăn nóng.

- * Yêu cầu:** Các màu đẹp, mùi thơm, vị ngọt đậm, trứng kết dính không vỡ nát.

273. TRỨNG RÁN NGUYÊN QUẢ

*** Nguyên liệu:**

- Trứng 4 quả. - Tiêu bột
- Mỡ nước: 0,040 kg. - Muối bột.

*** Cách làm:**

- Đun mỡ nóng già, đập trứng, cho vào mỡ rán, rắc muối tiêu trên mặt, rán đến khi lòng trắng chín hoàn toàn, lòng đỏ se mặt chín 50 % mang ra ăn nóng.

- * Yêu cầu:** Sản phẩm có màu trắng, đỏ rõ ràng của trứng. Lòng trắng đỏ riêng biệt, lòng đỏ dẻo quánh thơm ngon.

274. TRỨNG ĐÚC TÔM

*** Nguyên liệu:**

- Trứng gà: 6 quả. - Mỡ nước: 0,050 kg.
- Tôm tươi: 0,200kg. - Mộc nhĩ: 0,010 kg.
- Thịt nạc vai: 0,100 kg. - Hành khô: 0,020 kg.
- Muối, hạt tiêu, mì chính, nước mắm

*** Cách làm:**

- Tôm bóc bỏ đầu, vỏ, bằm nhỏ. Thịt nạc bằm nhỏ. Mộc nhĩ, hành khô bằm nhỏ. Đập trứng ra bát, trộn trứng với thịt tôm, hành, mộc nhĩ, tiêu, muối, nắm, mì chính.

-Đun mỡ nóng già, cho hỗn hợp trứng vào quấy đều lắc cho trứng dàn đều, rán vàng đều 2 mặt trứng, mang ra để nguội, cắt miếng.

*** Yêu cầu:**

- Sản phẩm nổi màu vàng, thơm ngọt. Sản phẩm có độ kết dính, không vỡ, không khô xác.

275. TRỨNG ĐÚC RƯƠI

*** Nguyên liệu:**

- Trứng vịt: 5 quả. - Mỡ nước: 0,030 kg.
- Rươi: 0,300 kg. - Hành khô: 0,030 kg.
- Nước mắm + muối + mì chính + hạt tiêu.

*** Cách làm:**

- Rưới rửa sạch, giã nhuyễn, cho tiêu, muối, hành thái mỏng, nước mắm, mì chính, đánh đều cùng trứng.
- Cho mỡ đun nóng già đổ hỗn hợp vào dàn đều, rán vàng 2 mặt. Khi ăn cắt miếng, bày lên đĩa.

*** Yêu cầu:**

Sản phẩm có màu vàng, thơm, sản phẩm không nát, giòn, xốp

276. TRỨNG HẤP CUA BỂ

*** Nguyên liệu:**

- Trứng 3 quả. - Hành khô: 0,020 kg.
- Thịt nạc vai: 0,100kg. - Mộc nhĩ: 0,005 kg.
- Cua bể: 0,300 kg. - Nấm hương: 0,005 kg.
- Nước mắm + Mì chính + Tiêu.

*** Cách làm:**

- Cua bể rửa sạch luộc chín, gỡ lấy thịt và gạch.

Thịt lợn băm nhỏ, mộc nhĩ nấm hương thái chỉ, hành băm nhỏ. Trứng đập ra bát. Cho thịt, cua, nấm mộc nhĩ, hành, mì chính, nước mắm, hạt tiêu trộn đều đem hấp chín hoặc đun cách thủy. Ăn nóng

*** Yêu cầu:** Sản phẩm có màu sắc đẹp, hấp dẫn, nổi mùi thơm, kết dính tốt, không vỡ nát.

277. TRỨNG NỤ MỸ

*** Nguyên liệu:**

- Trứng: 10 quả. - Xì dầu: 0,050 l
- Hành khô: 0,030 kg. - Mỡ nước: 0,030 kg.
- Tỏi khô: 0,010 kg. - Đường: 0,030 kg.
- Húng lìu: 0,001 kg.
- Nước mắm + mì chính + tiêu + muối

*** Cách làm:**

- Trứng luộc chín bóc vỏ. Đường, xì dầu, húng lìu, hành tỏi khô băm nhỏ, trộn lẫn, đun sôi, cho trứng vào đun nhỏ lửa tới khi cạn cho mỡ nước, mì chính trộn đều
- Khi ăn, cắt 2 hoặc 4.

*** Yêu cầu:**

- Trứng màu nâu đỏ có mùi thơm của húng lìu vị mặn ngọt đậm, trứng có độ chắc không vỡ.

278. TRỨNG CUỘN TÔM THỊT

*** Nguyên liệu:**

- Trứng gà: 10 quả. - Mộc nhĩ: 0,010 kg.
- Thịt nạc vai: 0,100 kg. - Hành hoa: 0,100 kg.
- Tôm tươi: 0,200 kg.
- Mỡ, mì chính, tiêu, muối, nước mắm

*** Cách làm:**

- Tôm bóc vỏ, bỏ đầu đuôi, băm nhỏ. Thịt lợn, hành băm nhỏ, mộc nhĩ băm nhỏ. Tất cả trộn đều nhau.

- Đun sôi mỡ nóng, già, đổ hỗn hợp trên để xào chín, xúc ra để riêng. Trứng đánh tan tra vừa gia vị, đun mỡ nóng già, cho trứng vào quấy đều nhanh tay, dàn phẳng mặt, cho tôm thịt vào rồi cuộn tròn lại (như cuốn chiếu), rán vàng, cắt khoanh. Ăn nóng.

* ***Yêu cầu:*** Trứng vàng đẹp, thơm hấp dẫn, vị ngon ngọt.

279. CANH BẠCH TUYẾT

* ***Nguyên liệu:***

- Thịt nạc thăn: 0,100 kg. - Bột đao: 0,010 kg.

- Lòng trắng trứng: 4 cái - Xương lợn: 0,150 kg.

- Nước mắm, muối bột mì chính, hạt tiêu.

* ***Cách làm:***

- Xương lợn nấu nước dùng, lọc trong, tra mắm muối vừa ăn. Thịt nạc thái chỉ. Bột đao rây mịn. Đánh nổi lòng trắng trứng, cho từ từ bột đao vào muối quấy nhẹ tay.

- Cho thịt vào nước dùng đun sôi, khi chín, vớt ra, bày vào bát, dùng muôi có lỗ nhỏ múc trứng nhúng vào bát nước dùng đồng thời múc nước dùng sôi giội liên tục lên trứng cho trứng chín, nêm mắm, muối, mì chính vừa ăn, múc vào bát thịt. Ăn nóng.

* ***Yêu cầu:*** - Trứng trắng như tuyết, thơm ngon, kết thành tảng xốp nổi lên trên. Nước trong nhiều hơn cái.

12. Các món ăn chế biến từ trai, hến

280. CANH HẾN NẤU RAU NGÓT

*** Nguyên liệu:**

- Hến: 1,000 kg. - Nước mắm
- Rau ngót: 0,200 kg. - Muối, Mì chính

*** Cách làm:**

- Hến ngâm rửa sạch, luộc chín, đãi lấy thịt, vẩy ráo nước (khi luộc hến, cho ít muối). Lấy nước luộc trong.
- Rau ngót vò qua cho mềm.
- Đun sôi nước luộc hến, cho hến, nước mắm vừa ăn, cho rau ngót, cuối cùng cho mì chính.

*** Yêu cầu:** -Rau xanh, thơm mùi hến. Nước nhiều hơn cái

281. CANH TRAI HẾN THUÔN HÀNH RĂM

*** Nguyên liệu:**

- Trai hến: 1,000 kg. - Rau răm: 0,020 kg.
- Hành hoa: 0,050 kg. - Mỡ nước: 0,030 kg.
- Hành khô: 0,020 kg. - Muối, mì chính, nước mắm

*** Cách làm:**

- Trai hoặc hến làm sạch luộc chín, đãi lấy thịt. Nếu là trai thì thái đôi hoặc ba ướp mắm, muối, mì chính.

- Rau răm, hành hoa thái nhỏ.

- Nước luộc trai hến, gạn lấy nước trong.

Phi thơm hành, cho trai hến vào đảo săn, xúc ra để riêng, đun sôi nước trai hến, đổ trai hến đã xào vào nê^m vừa mắm muối, mì chính. Múc ra bát, rắc hành răm. Ăn nóng.

*** Yêu cầu:** - Rau xanh, nước trắng lờ. Nổi mùi thơm của hành răm. Vị ngọt của trai hến. Trai hến không dai, nước nhiều hơn cái.

282. CANH CHUA TRAI HẾN

*** Nguyên liệu:**

- Trai hoặc hến: 1,000 kg. - Hành hoa: 0,030 kg.

- Cà chua: 0,150 kg. - Thì là: 0,030 kg.

- Quả d^oc: 0,100 kg. - Rau mùi tàu: 0,020 kg.

- Hành củ: 0,030 kg. - M^onh nước: 0,030 kg.

- Nước mắm, muối, mì chính.

*** Cách làm:**

- Trai hến rửa sạch, luộc chín g^ol lấy thịt, trai thì cắt đôi hoặc ba, hến để nguyên, ướp muối, mắm.

- Cà chua bỏ hạt, bỏ miếng cau.

- Hành hoa, thì là, mùi tàu rửa sạch cắt khúc ngắn. D^oc nướng chín bóc vỏ, kh^oế thái miếng to. Nước luộc trai hến, gạn lấy nước trong, đun sôi cho nước mắm, muối, d^oc, kh^oế, đ^ong vung, đ^on nhỏ lửa.

- Phi hành thơm, cho trai hến vào xào săn, đ^ong vào nồi canh, thả cà chua vào, d^om nát

khế, dọc; tra nước mắm, mì chính vừa ăn. Bắc ra cho hành hoa, thì là, mùi tàu.

Múc ra bát. Ăn nóng, khi ăn thường ăn kèm rau sống.

*** Yêu cầu:**

- Bát canh có màu xanh đỏ, xanh vàng, dậy mùi thơm của thì là, mùi tàu, hến. Vị ngọt, nước nhiều hơn cái, hến không dai, cà chua nguyên miếng.

283. CANH HẾN NẤU BẦU

*** Nguyên liệu:**

- Hến: 1,000 kg. - Mỡ nước: 0,020 kg.

- Bầu: 0,500 kg. - Hành hoa: 0,050 kg.

- Thì là: 0,050 kg. - Nước mắm, mì chính, muối

*** Cách làm:**

- Hến làm sạch luộc chín, đãi lấy thịt để ráo nước, ướp mắm muối. Luộc hến, gạn lấy nước trong.

- Bầu gọt vỏ bỏ, ruột, băm thành sợi nhỏ.

- Phi thơm hành củ, cho hến vào đun sôi, cho bầu vào, tra vừa mắm muối, nước mắm, mì chính, bắc ra cho hành, thì là cắt khúc vào, xúc ra bát. Ăn nóng.

*** Yêu cầu:** Canh thơm; dậy mùi thì là, hến, vị ngọt.

Bầu chín tới không nát, nước nhiều hơn cái.

284. TRAI HẤP

*** Nguyên liệu:**

- Trai to: 30 con - Nấm hương: 0,010 kg.
- Thịt nạc vai: 0,400 kg.
- Nước mắm: muối, mì chính hạt tiêu
- Hành khô: 0,050 kg.,

*** Cách làm:**

Trai ngâm sạch đất, rửa sạch, dùng dao nhọn cạy miệng lấy thịt trai, rửa sạch, bỏ ruột phân, thấm khô băm nhỏ

- Thịt nạc vai, hành củ băm nhỏ.
- Trộn tất cả các thứ trên cùng với nước mắm, mì chính, hạt tiêu, nắm lại từng nắm nhồi vào vỏ trai, đem hấp chín. Ăn nóng. Khi ăn chấm nước mắm chanh ớt.

*** Yêu cầu:** Mùi thơm không tanh, vị ngon ngọt. Nhân kết dính, trai giòn không dai.

285. NỘM HẾN

*** Nguyên liệu:**

- Hến: 2,000 kg. - Mỡ nước: 0,030kg.
- Đu đủ xanh: 0,200 kg. - Vừng: 0,050 kg.
- Cà rốt: 0,100 kg. - Hành khô: 0,030kg.
- Thịt ba chỉ: 0,150 kg. - Ớt tươi: 0,020 kg.
- Đường 0,020 kg. - Chanh quả: 0,030 kg.
- Tiêu, mùi. - Lá chanh: 0,010 kg.
- Nước mắm, muối, mì chính

*** Cách làm:**

- Hến làm sạch, luộc chín, đãi lấy thịt.
- Đu đủ cà rốt gọt vỏ, nạo tươi, bóp muối, rửa sạch vắt ráo.
- Thịt luộc chín thái chỉ, ớt băm nhỏ, rau mùi cắt khúc, lá chanh thái sợi, vừng rang

vàng thái nhỏ. Hoà nước mắm với nước chanh, đường, mì chính, trộn vào đu đủ cà rốt, để ngấm.

- Phi thơm hành củ cho hến vào xào săn, cho mắm muối mì chính, xúc ra để riêng.
- Đổ thịt lợn, hến trộn đều với vừng, sau đó trộn với đu đủ, cà rốt rau thơm, lá chanh, ớt. Xúc ra đĩa, trình bày bằng đu đủ, cà rốt, tía hoa cùng rau mùi.

*** Yêu cầu:**

- Nộm có màu sắc đẹp, thơm dậy mùi vừng, lá chanh. Hến không nát, không dai. Rau củ giòn, nộm không chảy nước.

286. HẾN XÀO MIẾN

*** Nguyên liệu:**

- Hến: 2,000 kg. - Mộc nhĩ: 0,010 kg.
- Miến: 0,300 kg. - Hành khô: 0,030 kg.
- Thịt ba chỉ: 0,100 kg. - Mỡ nước: 0,100 kg.
- Rau mùi: 0,050 kg. - Hành hoa: 0,050 kg.
- Muối, mì chính, hạt tiêu, nước mắm

*** Cách làm:**

- Hến làm sạch, luộc chín, đãi lấy thịt, vắt ráo nước ướp mắm, mì chính, hạt tiêu. Mộc nhĩ thái chỉ.
- Miến chần nước sôi, rửa lại bằng nước lạnh, để ráo, cắt khúc ngắn 10 cm.
- Thịt lợn thái chỉ, ướp nước mắm, hành hoa cắt khúc 3 cm.
- Phi thơm hành băm nhỏ, cho hến vào xào săn, xúc ra để riêng. Tiếp tục cho mỡ vào, đun nóng già. Cho thịt lợn, mộc nhĩ vào xào chín, xúc ra để riêng.
- Cho mỡ vào chảo đun nóng già, cho miến vào xào săn, nêm nước mắm, mì chính vừa

ăn. Đổ hến, thịt, mộc nhĩ vào trộn đều cùng hành hoa, xúc ra đĩa rắc hạt tiêu rau mùi. Ăn nóng.

*** Yêu cầu:**

- Sản phẩm có màu trắng vàng, thơm, dậy mùi hành, vị ngon ngọt của hến. Miến sẵn không dai.

287. TRAI NƯỚNG CHẢ

*** Nguyên liệu:**

- Trai to đều con: 2,000 kg. - Mỡ nước: 0,030 kg.
- Thịt ba chỉ: 0,300 kg. - Lạc rang: 0,100 kg.
- Hành củ khô: 0,030 kg. - Cà rốt: 0,050 kg.
- Xà lách: 0,500 kg. - Đu đủ: 0,050 kg.
- Rau mùi: 0,100 kg. - Thì là: 0,050 kg.
- Đường: 0,030 kg. - Tỏi khô: 0,020 kg.
- Giấm: 0,050l. - Ớt tươi: 0,010 kg.
- Nước mắm, muối, mì chính, hạt tiêu, lá xương sông.

*** Cách làm:**

- Trai cạy miệng bỏ phần đen, rửa sạch, ướp mắm, hạt tiêu, mì chính, hành băm nhỏ.
- Thịt thái miếng mỏng, ướp tiêu, muối, mì chính, hành băm nhỏ.
- Xếp 1 miếng trai, 1 miếng thịt, lấy lá xương sông gói kín.
- Đặt vào vỉ, nướng trên than hoa cháy hồng, thỉnh thoảng rưới mỡ lên.
- Thì là, xà lách, rau thơm, rửa sạch, vẩy ráo nước.
- Đu đủ, cà rốt gọt vỏ thái miếng mỏng, bóp muối, rửa sạch, ngâm giấm, đường, tỏi, ớt băm nhỏ, nước mắm.

- Pha nước chấm, giấm, nước mắm, tỏi ớt, mì chính, nước sôi để nguội.
- Trai ăn nóng kèm với rau sống, dưa góp, lạc rang, chấm nước mắm, pha ở trên.

*** Yêu cầu:**

- Sản phẩm có màu vàng, thơm dậy mùi hành xương sông, vị ngon ngọt chủ yếu. Các miếng chả đều đẹp, thịt không dai khô. Nước chấm hài hoà.

13. Món ăn chế biến từ rau, củ quả

288 . RAU MUỐNG XÀO

*** Nguyên liệu:**

- Rau muống: 1,000 kg. - Tỏi khô: 0,010 kg.
- Mỡ nước: 0,050 kg. - Nước mắm, muối, mì chính.

*** Cách làm:**

- Rau muống nhặt rửa sạch, cuộng bóp dập, vặn đôi để ráo nước. Tỏi bóc vỏ đập dập.
- Đun mỡ nóng già, cho 1/2 số tỏi vào phi thơm, bỏ rau vào đảo săn, tra mắm muối vừa ăn. Đổ 1/2 bát nước sôi vào đảo đều, đẩy vung đun to lửa, khi chín, bắc ra, cho mì chính và số tỏi còn lại vào đảo đều, xúc ra đĩa. Ăn nóng.

- * Yêu cầu:** Rau xanh, chín mềm, thơm mùi tỏi.

289. RAU CẢI XÀO

*** Nguyên liệu:**

- Rau cải: 1,000kg. - Gừng: 0,010 kg.
- Mỡ nước: 0,050 kg. - Hành củ: 0,010 kg.
- Nước mắm, muối, mì chính.

- * Cách làm:** Rau cải nhặt rửa sạch, cuống thái vát, lá thái dài 3-4 cm, để riêng.

- Hành thái mỏng, gừng cạo vỏ đập dập, băm nhỏ.
- Cho mỡ vào chảo đun nóng già, pha thơm hành cho cuống cải vào xào trước, bỏ lá vào

sau. Tra vừa mắm muối, đập vung, đun to lửa, xào chín, bắc ra, cho gừng và mì chính vào đảo đều.

* ***Yêu cầu:*** Rau xanh, chín mềm thơm mùi gừng.

290. RAU CẦN XÀO

* ***Nguyên liệu:***

- Rau cần: 1,000 kg. - Mỡ nước: 0,050 kg.

- Cà chua: 0,100 kg. - Tỏi khô: 0,010 kg.

- Nước mắm, muối, mì chính

* ***Cách làm:***

- Rau cần nhặt bỏ rễ, ngắt bớt phần lá già, rửa sạch thái miếng dài 3-4 cm.

- Cà chua bỏ hạt, thái lát. Tỏi bóc vỏ đập dập.

- Cho ít mỡ vào chảo đun sôi, bỏ tỏi vào phi thơm, cho cà chua vào xào chín, cho vừa mắm muối, xúc ra bát.

- Cho số mỡ còn lại vào đun sôi, bỏ rau cần vào xào, đun to lửa đảo đều cho rau chín, tra mắm muối vừa ăn, đổ cà chua đã xào chín vào, bắc ra, cho mì chính vào, đảo đều, múc ra đĩa to. Ăn nóng.

* ***Yêu cầu:*** Rau xanh chín giòn không dai, không nhũn.

291. BẦU XÀO THÌ LÀ

* ***Nguyên liệu:***

- Bầu non: 1,000 kg. - Hành hoa: 0,020 kg.

- *Mỡ nước: 0,050 kg. - Thì là: 0,020 kg.*

- *Nước mắm, muối, mì chính.*

*** Cách làm:**

- Bầu gọt bỏ ruột bỏ tư thái miếng ngang dày nửa phân

- Hành củ thái mỏng, dọc cắt khúc để riêng, thì là cắt khúc dài 2 cm.

- Cho mỡ vào chảo phi thơm, trút bầu vào đảo đều, tra mắm muối, vừa ăn, xào chín tới, bắc ra cho dọc hành, thì là mì chính vào đảo đều. Xúc ra đĩa. Ăn nóng.

*** Yêu cầu:** Bầu chín tới, không nát, thơm mùi hành, thì là

292. GIÁ XÀO THỊT, ĐẬU PHỤ

*** Nguyên liệu:**

- *Giá đỗ: 0,500 kg. - Thịt lợn nạc: 0,100 kg.*

- *Đậu phụ: 0,300 kg. - Mỡ nước: 0,050 kg.*

- *Hành hoa, nước mắm, muối, mì chính*

*** Cách làm:**

- Giá rửa sạch, để ráo. Đậu phụ lạng mỏng, rán vàng, thái miếng 0,5 cm.

- Thịt lạng mỏng, thái chỉ. Hành củ thái mỏng, rán vàng, thái miếng 0,5cm.

- Thịt lạng mỏng thái chỉ. Hành củ thái mỏng, dọc cắt khúc để riêng.

- Cho mỡ vào chảo đun nóng già, bỏ hành củ vào phi thơm, cho thịt vào đảo chín, cho tiếp giá đậu vào xào lẫn, vừa mắm muối, đảo đều. Khi giá vừa chín tới, bắc ra, cho dọc hành, mì chính đảo đều. Xúc ra đĩa. Ăn nóng.

*** Yêu cầu:** Đậu thịt chín mềm, giá vừa chín tới.

293. BÍ ĐỎ XÀO TỎI

*** Nguyên liệu:**

- Bí đỏ: 1,000 kg. - Tỏi khô: 0,020 kg.
- Mỡ nước: 0,050 kg.
- Nước mắm, muối, mì chính.

*** Cách làm:**

- Bí gọt vỏ, bỏ ruột thái miếng vừa ăn.
- Tỏi đập dập.
- Cho mỡ vào chảo đun nóng già, bỏ 1/2 số tỏi vào phi thơm đổ bí đỏ vào xào, cho mắm muối vừa ăn. Đổ 1/2 bát con nước vào đây vung, đun to lửa. Khi bí chín tới, bắc ra cho số tỏi còn lại vào, mì chính đảo đều.

*** Yêu cầu:**

- Bí chín mềm, ngọt thơm mùi tỏi.

294. SU SU XÀO TRỨNG

*** Nguyên liệu:**

- Su su: 1,000 kg. - Thịt ba chỉ: 0,200kg.
- Trứng vịt: 2 quả. - Hành hoa: 0,020 kg.
- Mỡ nước: 0,030 kg. - Nước mắm, muối, mì chính

*** Cách làm:**

Su su làm sạch, bỏ đôi, thái chỉ. Thịt lợn lạng mỏng, thái chỉ. Trứng đập vào bát, đánh đều.

- Cho mỡ vào chảo đun nóng già, phi thơm hành củ, cho thịt lợn vào đảo đều. cho tiếp su su, tra vừa mắm muối.

Xào chín tới, đổ trứng vào đảo đều. Khi chín bắc xuống, cho dọc hành đảo đều. Ăn nóng.

*** Yêu cầu:** Su su chín tới, không nhũn nát, trứng chín thành sợi, không vón cục.

295. BÍ ĐAO XÀO TÔM THỊT

*** Nguyên liệu:**

- Bí đao: 1,000kg. - Tôm tươi: 0,200kg.

- Thịt ba chỉ: 0,200 kg. - Mỡ nước: 0,050 kg.

- Hành hoa, hạt tiêu, nước mắm, muối.

*** Cách làm:**

* Bí gọt vỏ, bỏ ruột, bổ làm 4, thái mỏng.

- Thịt thái miếng vừa ăn, tôm bóc vỏ, lạng đôi, bỏ đường phân.

- Hành củ thái mỏng, dọc cắt khúc để riêng.

- Cho mỡ vào chảo, phi thơm hành củ, bỏ thịt vào xào săn, cho tiếp tôm, mắm muối vào đảo đều. Khi chín xúc ra đĩa. Cho thêm mỡ, trút bí vào xào, nêm vừa mắm muối, cho chút nước sôi, dậy vung, đun vài phút. Bí vừa chín tới đổ tôm thịt, dọc hành vào đảo đều, xúc ra đĩa, rắc hạt tiêu. Ăn nóng.

296. DƯA GANG XÀO CÁ

*** Nguyên liệu:**

Dứa gang: 1,000 kg. - Mỡ nước: 0,070 kg.

- Cá quả: 0,500 kg. - Gừng tươi: 0,020 kg.

- Hành khô: 0,020 kg. - Rau mùi: 0,025 kg.

- Nước mắm + muối + hạt tiêu + ớt tươi.

*** Cách làm:**

- Dứa gọt vỏ, bỏ ruột, thái miếng mỏng hình chữ nhật.

- Hành thái mỏng, gừng cạo vỏ, giã nhỏ. Rau mùi rửa sạch.

- Cá lọc lấy thịt nạc, thái dọc từng miếng; ướp gừng, hành nước mắm, hạt tiêu.

- Cho mỡ vào chảo đun nóng già, phi thơm hành, bỏ cá vào xào chín, xúc ra bát. Cho thêm mỡ vào chảo, bỏ dứa vào xào. Khi dứa chín, tra mắm muối vừa ăn, cho cá vào đảo đều.

Xúc ra đĩa, rắc hạt tiêu, rau mùi lên trên. Ăn nóng.

*** Yêu cầu:**

- Cá không lẫn xương dăm, không vụn nát, dứa chín tới, thơm mùi gừng, hạt tiêu.

297. CANH CẢI XOONG NẤU THỊT NẠC

*** Nguyên liệu:**

- Rau cải xoong: 0,500 kg. - Nước mắm: 0,020 kg.

- Thịt lợn nạc: 0,020 kg. - Muối, mì chính

*** Cách làm:**

- Rau nhặt kỹ, rửa sạch, cắt ngắn.

- Thịt thái miếng mỏng, cho vào nước lạnh, đun sôi, hớt bọt cho vừa mắm muối, mì

chính. Thả rau vào đun sôi lại, bắc ra ngay. Múc ra bát ăn nóng.

* ***Yêu cầu:*** - Canh mùi thơm, vị vừa. Nước, cái bằng nhau, rau chín tới không dai.

298. CANH CẢI NẤU THĂN LỢN, TRỨNG GÀ

* ***Nguyên liệu:***

- Rau cải xanh: 0,200 kg. - Hành hoa: 0,010 kg.

- Thịt thăn lợn: 0,150 kg. - Trứng gà: 3 quả.

- Nước mắm, muối, mì chính - Gừng

* ***Cách làm:***

- Rau nhặt sạch, cắt khúc ; cuộn, lá để riêng.

- Thịt thăn thái mỏng.

- Đun nước sôi, tra vừa mắm muối, đập gừng bỏ vào, cho cuộn cải vào nấu trước sau đó cho thịt. Canh sôi thì cho lá cải, nấu vừa chín, cho mì chính.

- Đập trứng vào 3 bát, mỗi bát 1 quả, múc canh đổ lên trên ,rắc hành hoa cắt khúc. Ăn nóng.

* ***Yêu cầu:*** - Canh có màu vàng,mùi thơm, vị vừa ăn, không tanh. Nước canh trong, thịt chín tới.

299. CANH CẢI CÚC NẤU CÁ RÔ

* ***Nguyên liệu:***

- Cải cúc; 0,050kg. - Cá rô to: 0,300 kg. muối.

- *Gừng nước mắm, mì chính*

*** Cách làm:**

- Rau nhặt sạch, cắt khúc ngắn.
- Cá đánh vẩy, mổ bỏ ruột, rửa sạch cặp vào vỉ nướng trên than hoa chín vàng.
- Đun sôi nước, đập gừng, cho cá vào đun sôi một lúc, vớt ra, gỡ lấy thịt ướp nước mắm gừng. Xương và đầu cá đổ lại nồi đun kỹ rồi gạn lấy nước trong.
- Đun sôi nước trong. Cho cá đã ướp, mì chính, cải cúc, bắc xuống ngay. Ăn nóng.

*** Yêu cầu:**

Nước canh trong, rau xanh không nhũn. Thơm mùi gừng, không tanh.

300. BẮP CẢI NHỒI THỊT HẤP

*** Nguyên liệu:**

- *Bắp cải: 0,500kg. - Hạt tiêu: 0,002 kg.*
- *Thịt nạc vai: 0,300 kg. - Hành khô: 0,020 kg.*
- *Mộc nhĩ: 0,005 kg. - Mỡ nước: 0,150 lít*
- *Nước mắm, mì chính*

*** Cách làm:**

- Bắp cải cắt rời từng lá, rửa sạch, dọc bỏ bớt cuống, chần qua nước sôi.
- Thịt băm nhỏ cùng hành khô, mộc nhĩ, nước mắm hạt tiêu, mì chính.
 - Trải lá bắp cải cho nhân vào giữa cuộn tròn lại như cái nem. Cho mỡ nóng già, thả bắp cải cuộn thịt vào, rán vàng xém cạnh, xếp vào đĩa, đem hấp chín.

*** Yêu cầu:**

- Các cuộn đều nhau, màu vàng sáng, nhân chắc, mùi hạt tiêu thơm, có một ít nước trong.

301. CANH HOA LƠ NẤU THỊT GÀ

*** Nguyên liệu:**

- Hoa lơ: 0,500 kg. - Thịt gà: 0,200 kg.

- Nước mắm + mì chính + hành hoa + muối

*** Cách làm:**

- Hoa lơ rửa sạch, thái miếng mỏng.

- Thịt gà lạng mỏng ướp mắm, cho vào nồi nấu chín, cho tiếp hoa lơ, tra vừa mắm muối, mì chính, dọc hành cắt khúc. Múc ra bát. Ăn nóng.

*** Yêu cầu:** Hoa lơ, thịt gà có màu trắng. Mùi thơm của hành. Vị ngọt. Nước nhiều hơn cái.

302. NỘM BẮP CẢI

*** Nguyên liệu:**

- Bắp cải: 0,500 kg. - Nước mắm: 0,010 l.

- Hành hoa, tỏi, đường, giấm, ớt, muối, mì chính, rau răm.

*** Cách làm:**

- Bắp cải rửa sạch để ráo, thái chỉ dài. Thịt gà hấp chín để nguội, xé nhỏ.

Hành hoa, rau răm thái nhỏ.

- Pha nước mắm, giấm, đường vừa ăn, trộn bắp cải vào, để 20 phút cho ngấm. Chắt bớt nước, trộn tiếp tỏi, ớt băm nhỏ, thịt gà, hành, răm cho đều. Bày đĩa. Ăn nguội.

*** Yêu cầu:**

- Các nguyên liệu có màu đặc trưng, cắt thái đều. Nổi mùi hành, rau răm, vị chua cay mặn ngọt vừa phải.

303. CANH CHUA BẮP CẢI

*** Nguyên liệu:**

- Bắp cải: 0,300kg. - Mỡ nước: 0,010 kg.
- Cà chua: 0,150kg. - Nước mắm: 0,010 l
- Tép: 0,100kg. - Hành khô: 0,005 kg.
- Ớt: 1 quả. - Rau mùi: 0,010kg.
- Muối, mì chính - Me: 0,020 kg.

*** Cách làm:**

- Bắp cải rửa sạch thái chỉ, cà chua bỏ hạt thái 6- miếng
- Tép giã dập, ớt thái lát mỏng.
- Đun mỡ nóng già, phi thơm hành, cho tép vào xào sơ qua, đổ nước vào đun sôi, cho me vào nấu chín vớt ra bát dầm nát, đổ lại nước vào xoong canh. Cho tiếp bắp cải vào nấu vừa chín, cà chua cho luôn vào. Nêm vừa mắm muối, bắc ra, cho mì chính, rau mùi, ớt. Ăn nóng.

*** Yêu cầu:**

- Các nguyên liệu có màu đặc trưng. Nổi mùi thơm của rau mùi vị ăn vừa; hơi chua, cay.

304. NỘM RAU MUỐNG

*** Nguyên liệu:**

- Mỡ nước: 0,010 kg. - Ớt tươi: 2 quả.
- Giá đỗ: 0,200 kg. - Bì lợn: 0,200 kg.
- Đường: 0,010 kg. - Vừng: 0,030 kg.
- Chanh to: 2 quả. - Lạc: 0,030kg..
- Thịt nạc vai: 0,100 kg.
- Rau muống trắng: 0,500 kg.
- Mì chính, rau thơm, rau mùi, tinh dầu cà cuống.

*** Cách làm:**

- Rau rửa sạch, thái vát mỏng, chần nước sôi, vớt ra rửa, tãi mỏng, để ráo nước.
- Giá nhặt rửa, chần nước sôi; thịt lợn rửa sạch, thái chỉ; bì lợn luộc chín, thái chỉ.
- Vừng lạc rang vàng, bóc vỏ giã dập. 1 quả. ớt thái chỉ, 1 quả. tía hoa. Hành chanh, đường, tỏi, ớt, cà cuống, nước mắm khuấy cho tan.
- Trộn rau muống, giá, thịt, bì lợn với hỗn hợp gia vị cho thật đều. Cho tiếp vừng lạc, rau thơm trộn lẫn. Cho ra đĩa, rắc rau thơm, cà ớt hoa lên trên.

*** Yêu cầu:**

- Sản phẩm có màu đẹp. Mùi thơm, đủ vị chua cay mặn ngọt.

305. CẢI XANH XÀO THẬP CẨM

*** Nguyên liệu:**

- Cải xanh: 0,300 kg. - Miến: 0,030 kg.

- Thịt ba chỉ: 0,100 kg. - Măng: 0,050 kg.
- Mộc nhĩ: 0,010 kg. - Thì là: 0,050 kg.
- Rau cần: 0,100 kg. - Tỏi tươi: 0,030 kg.
- Cải cúc: 0,100 kg. - Hành tươi: 0,020 kg.
- Mỡ nước: 0,050 kg. - Mì chính, muối, mắm.

*** Cách làm:**

Cải nhật sạch, thái khúc 3 - 4 cm. Thịt lợn thái miếng mỏng dài, ướp mắm, hành băm nhỏ.

- Măng khô ngâm nước gạo, rửa kỹ, luộc nhiều lần cho hết nước đắng. Vắt ráo, thái mỏng. Miến cắt khúc. Mộc nhĩ ngâm nước cho nở, cái to cắt 2 - 3, cái nhỏ để nguyên.
- Rau cần, cải cúc, thì là, hành, tỏi tươi rửa sạch, cắt khúc, để riêng từng thứ.
- Đun mỡ nóng già, cho hành củ vào phi thơm, cho thịt vào đảo đều, cho tiếp măng, mộc nhĩ, tra ít nước mắm, tiếp tục cho rau cải, miến, rau cần, thì là, cải cúc, tỏi, hành tươi vào đảo đều, đun to lửa. Nêm vừa mắm muối, mì chính xúc ra đĩa. Ăn nóng.

*** Yêu cầu:**

- Các nguyên liệu có màu đặc trưng, chín tới. Mùi thơm, vị ngọt vừa ăn.

306. SU SU HÂM THỊT

*** Nguyên liệu:**

- Su su: 0,800 kg. - Thịt lợn lạc: 0,250 kg.
- Tỏi khô: 0,010 kg. - Mộc nhĩ: 0,005 kg.
- Hành khô: 0,020 kg.
- Hạt tiêu, mì chính, nước mắm, rau mùi.

*** Cách làm:**

- Su su gọt vỏ, moi bỏ ruột, để nguyên quả. Thịt nạc băm nhỏ cùng hành tỏi nước mắm cô đặc, mì chính, hạt tiêu.
- Mộc nhĩ băm nhỏ trộn lẫn thịt, nhồi thịt vào quả su su cho chặt.
- Đổ 0,5 l nước vào nồi đun sôi, thả su su vào nồi đun nhỏ lửa tới khi chín mềm, cho vừa mắm muối, mì chính, múc ra bát, rắc rau mùi, hạt tiêu. Ăn nóng.

*** Yêu cầu:**

Su su có màu xanh, thịt màu xám. Mùi thơm vị ngọt, thịt nhồi chắc, su su chín tới.

307. CÚ CẢI HẤP THỊT LỢN

*** Nguyên liệu:**

- Củ cải: 0,400 kg. - Nước mắm
- Thịt nạc vai: 0,300 kg. - Hạt tiêu
- Hành khô: 0,050 kg. - Mì chính
- Nấm hương: 0,003 kg. - Muối.

*** Cách làm:**

- Củ cải gọt vỏ, lạng tròn thành tấm, rửa sạch.
- Thịt lợn băm nhỏ, hành khô băm nhỏ.
- Nấm hương băm nhỏ trộn lẫn thịt, mắm, muối.
- Cho thịt lợn lên tấm củ cải cuộn lại, xếp vào đĩa, đem hấp chín.

*** Yêu cầu:**

Củ cải màu trắng, mùi thơm nấm, hành; vị ngọt, vừa ăn, không đắng. Củ cải còn nguyên miếng. Thịt chắc, không bã.

308. NỘM SU SU

*** Nguyên liệu:**

- Su su: 0,500 kg. - Lạc: 0,050 kg.
- Cà rốt: 0,100 kg. - Răm: 0,020 kg.
- Thịt ba chỉ: 0,100 kg - Ớt: 0,010 kg.
- Tôm tươi: 0,100 kg. - Tỏi: 0,010 kg.
- Đường: 0,010 kg. - Giấm: 0,020 lít.
- Muối, mì chính, nước.

*** Cách làm:**

- Su su gọt vỏ ngâm nước lạnh cho hết nhựa, thái chân hương, bóp muối rửa sạch, vắt ráo.
- Cà rốt thái chân hương, bóp muối rửa sạch, vắt ráo.
- Thịt lợn luộc chín, thái chỉ. Tôm luộc chín bóc vỏ chẻ dọc làm 2. Lạc rang bỏ vỏ đập dập, tỏi ớt băm nhỏ.
- Pha giấm, đường đổ vào su su, cà rốt cho ngấm rồi chắt hết nước giấm đi.
- Pha nước mắm giấm, ớt, tỏi, đường đổ vào su su cho 1/2 thịt lợn, tôm, lạc, rau răm trộn đều, xúc ra đĩa bày thịt tôm lạc rau còn lại lên trên. Ăn nguội.

*** Yêu cầu:**

Thành phẩm có màu đẹp. Ăn giòn; nổi vị chua cay, mặn ngọt. Nộm thái đều.

309. CANH BẦU NẤU CUA

*** Nguyên liệu:**

- Bầu: 0,500 kg. - Nước mắm, muối, mì chính

- Cua đồng: 0,300 kg. - Hành hoa.

*** Cách làm:**

- Bầu gọt vỏ, băm nhỏ, bỏ ruột.
- Cua làm sạch, cho vào cối giã nhỏ, lọc lấy nước, lấy tấm khêu gạch hoà vào nước cua đã lọc, cho muối khuấy đều đến khi gạch nổi lên.
- Khi nước sôi cho bầu vào nấu chín vừa, nêm vừa mắm muối, mì chính, cho hành hoa thái khúc, bắc xuống, múc ra. Ăn nóng.

*** Yêu cầu:**

Canh có màu xanh của bầu, vàng nâu của thịt và gạch cua. Nước canh trong, bầu chín tới.

310. DƯA HƯỜNG NẤU CÁ RÔ

*** Nguyên liệu:**

- Dưa hường: 0,400 kg. - Hành tươi: 0,020 kg.

- Cá rô to: 0,300 kg. - Rau mùi: 0,010 kg.

- Mì chính, hạt tiêu, nước mắm.

*** Cách làm:**

- Dưa chọn quả non, gọt vỏ chẻ 4 thái mỏng.
- Cá rô làm sạch, đun sôi nước, cho cá vào luộc. Cá chín, vớt ra đĩa, bỏ xương, lấy thịt cá ướp tiêu, nước mắm.
- Đổ dưa vào nước luộc cá nấu chín, thả thịt cá vào tra mắm, mì chính cho vừa, bắc xuống rắc hành, rau mùi. Ăn nóng.

*** Yêu cầu:**

Dưa có màu trắng, dậy mùi thơm, không tanh.

311. MƯỚP ĐẮNG XÀO TRỨNG

*** Nguyên liệu:**

- Mướp đắng: 0,500 kg. - Nước mắm
- Trứng vịt: 3 quả. - Mì chính
- Mỡ nước: 0,050 kg. - Hạt tiêu
- Hành khô: 0,020 kg. - Rau mùi.

*** Cách làm:**

- Mướp rửa sạch, chẻ đôi, bỏ ruột, cắt mỏng theo chiều ngang, hành củ thái mỏng.
- Trứng đập ra bát, đánh tan cùng hạt tiêu.
- Bắc chảo mỡ phi thơm hành củ, đổ mướp đắng vào xào to lửa, cho mắm muối mì chính vừa ăn, rưới trứng vào trộn đều. Trứng vừa ráo, bắc xuống, rắc tiêu, xúc ra đĩa bày rau mùi lên trên. Ăn nóng.

*** Yêu cầu:**

- Sản phẩm có màu xanh vàng xen lẫn. Mùi thơm, vị ngọt vừa ăn.

312. MƯỚP ĐẮNG HẦM THỊT

*** Nguyên liệu:**

- Mướp đắng: 0,500 kg. - Nước mắm.
- Thịt nạc vai: 0,300 kg. - Hạt tiêu
- Hành lá: 0,010 kg. - Mì chính
- Hành củ: 0,010 kg.

*** Cách làm:**

- Mướp đắng cắt ngang làm 2, moi hết ruột rửa sạch, luộc mướp 20 phút, vớt ra, úp xuống rồi.

- Thịt băm cùng hành củ, bóp kỹ với hạt tiêu, nước mắm, mì chính, nhồi vào mướp đã ráo nước, ướp chặt và ép lên mặt thịt cho phẳng. Bắc nước sôi thả mướp đắng vào. Khi nước sôi, hớt bọt, để nhỏ lửa, cho vừa mắm muối, mì chính, bắc xuống, cho hành lá thái khúc. Ăn nóng.

*** Yêu cầu:**

- Mướp có màu xanh, mùi thơm, vị ngọt, thịt chắc, không bã, nước trong.

313. MƯỚP ĐẮNG HẤP

*** Nguyên liệu:**

- Mướp đắng non: 0,500 kg. - Hành khô: 0,010 kg.

- Tôm tươi: 0,100 kg. - Nấm hương: 0,005 kg.

- Thịt nạc vai: 0,200 kg.

- Nước mắm, hạt tiêu, mì chính

*** Cách làm:**

- Mướp rửa sạch, xẻ dọc quả, đem luộc qua cho hơi chín. Tôm bóc vỏ, băm nhỏ, thịt nạc băm nhỏ, mộc nhĩ, nấm hương băm nhỏ.

- Trộn lẫn thịt nạc, tôm, mộc nhĩ, nấm hương, hành khô băm nhỏ, nước mắm, mì chính hạt tiêu, nhồi vào trái mướp đắng, cho lên đĩa, hấp chín mềm. Ăn nóng.

*** Yêu cầu:**

- Mướp có màu xanh, thơm mùi hành, vị ngọt hơi đắng. Thịt chín mềm, ngọt.

314. CANH MƯỚP HƯƠNG NẤU CUA, RAU ĐAY

*** Nguyên liệu:**

- Mướp hương; 0,500 kg. - Mắm tôm: 0,005 kg.
- Cua đồng: 0,300 kg. - Muối, mì chính, muối
- Rau đay: 0,200 kg.

*** Cách làm:**

- Cua làm sạch để vào cối giã, cho một chút muối vào cua, cho nước lã vào bóp kỹ, vắt lấy nước, cho ngay mắm tôm vào nước cua. Lấy que gạt gạch ở mai cua.
 - Mướp gọt vỏ, thái vát.
 - Rau đay thái rối.
 - Đun sôi nước cua, khi sôi mở vung để khỏi vỡ thịt cua đông tụ ở trên. Cho mắm, muối, cho mướp và rau đay, cho gạch cua, cho mì chính. Múc ra bát.
- Ăn nóng.

*** Yêu cầu:**

- Canh có màu vàng nâu, xanh của rau. Mùi thơm, vị ngọt, không tanh. Thịt cua đông chắc, nước trong, mướp và rau chín tới.

315. CANH DƯA NẤU CÁ TRÊ

*** Nguyên liệu:**

- Dưa chua: 0,500 kg. - Rau thơm: 0,050 kg.
- Cá trê: 0,400 kg. - Hành hoa: 0,050 kg.
- Cà chua: 0,150 kg. - Rau diếp: 0,100 kg.
- Mỡ nước: 0,050 kg.
- Mì chính, muối, mắm, rau mùi

* **Cách làm:** - Cá trê làm sạch cắt miếng to, ướp ít muối đem rán, cho cà chua thái miếng vào đảo đều.

- Dưa chua vắt bỏ nước, xào qua rồi đổ vào nồi cá đun như tra vừa mắm muối, khi sắp bắc ra, cho mì chính, rắc hành hoa thái nhỏ. Múc ra bát, ăn nóng cùng các loại rau trên.

* **Yêu cầu:**

- Canh có màu vàng nâu, mùi thơm, ngọt, dưa và cá chín như.

316. BÍ ĐAO NẤU CỔ CÁNH GÀ

* **Nguyên liệu:**

- Bí đao: 0,500 kg. - Hành hoa: 0,010 kg..
- Cổ cánh gà: 0,300 kg.
- Mì chính, muối, mắm, gừng.

* **Cách làm:**

- Bí đao làm sạch chẻ 4, thái miếng dày 1 cm.
- Cổ cánh gà chặt miếng cho vào nước lạnh đun sôi hớt bỏ bọt, đập gừng bỏ vào đun nhỏ.

- Cho bí vào nấu như mềm, tra vừa mắm muối, cho mì chính và hành hoa cắt khúc, múc ra bát. Ăn nóng.

* **Yêu cầu:**

- Canh có màu xanh trong, thơm mùi gừng, vị ngọt mát, nước nhiều hơn cái, thịt gà nhừ, bí đao không nhũn nát.

317. BÍ ĐỎ XÀO TÔM

*** Nguyên liệu:**

- Bí đỏ: 0,500 kg. - Tỏi: 0,010 kg.
- Hành hoa: 0,050 kg. - Mỡ nước: 0,050 kg.
- Tôm tươi: 0,100 kg. - Muối, mì chính, mắm

*** Cách làm:**

- Bí gọt vỏ, bỏ ruột, bổ dọc miếng thái ngang dày 0,5cm.
- Tôm bóc vỏ bỏ đầu bỏ đường phân, con to cắt đôi, ướp mắm.
- Cho mỡ vào chảo để sôi già. Phi thơm hành tỏi, đổ tôm vào xào, xúc ra đĩa. - Phi thơm hành cho bí vào xào; tra muối, mì chính, nước mắm. Khi sắp chín, đổ tôm vào đảo đều, cho thêm tỏi, hành hoa, xúc ra đĩa. Ăn nóng.

*** Yêu cầu:**

- Bí màu vàng, tôm hồng, dậy mùi thơm, đĩa xào khô, bí còn nguyên miếng. Chín tới.

318. ĐẬU Đũa XÀO THỊT

*** Nguyên liệu:**

- Đậu đũa: 0,500 kg. - Hành khô: 0,020 kg.
- Thịt lợn nạc: 0,200 kg. - Tỏi khô: 0,010 kg.
- Mỡ nước: 0,050 kg. - Bột đao: 0,005 kg..

- *Xi dầu: 0,005 lít* - *Nước mắm: 0,005 lít*

- *Mì chính, muối, rau mùi.*

*** Cách làm:**

- Đậu đũa nhặt rửa sạch, chần qua nước sôi có muối, vớt ra để nguội, ráo.

- Thịt lợn thái mỏng, ướp xì dầu. Hành, mỡ nước, bột đao đã hoà nước. Hành khô thái mỏng, tỏi đập dập.

- Cho mỡ vào chảo để sôi, phi thơm hành tỏi, cho thịt vào xào săn, cho tiếp đậu đũa vào xào mềm (đun to lửa) tra mắm muối, mì chính. Xúc ra đĩa, rắc rau mùi lên. Ăn nóng.

*** Yêu cầu:**

- Đậu có màu xanh thẫm.

- Thơm mùi hành tỏi, đĩa xào khô bóng.

319. BÍ ĐỎ HÂM DỪA

*** Nguyên liệu:**

- *Bí đỏ: 0,500 kg.* - *Mì chính: 0,005 kg.*

- *Khoai lang: 0,500 kg.* - *Đường: 0,005 kg.*

- *Cùi dừa: 0,300 kg.* - *Muối*

- *Lạc hạt: 0,200 kg.* - *Mùi tàu.*

*** Cách làm:**

- Bí gọt vỏ rửa sạch, cắt miếng vuông 3 cm; ướp với đường, muối.

- Khoai lang gọt, vỏ chẻ 4, cắt khoanh dày 3 cm.

- Lạc ngâm nước ấm cho mềm, bóc vỏ lụa.

- Dừa nạo, lấy nước cốt để riêng, còn lại cho nước ấm vào bóp đều, vắt lấy nước loãng.

- Cho nước dừa loãng vào nồi cùng bí đỏ, lạc đun sôi.

- Bí vừa chín tới, cho khoai vào hầm mềm, nêm vừa mắm muối, mì chính, đổ nước cốt dừa vào, bắc xuống rắc rau mùi tàu lên trên. Ăn nóng.

*** Yêu cầu:**

- Sản phẩm có màu vàng, thơm, vị ngọt.

320. CÀ CHUA NẤU TRỨNG

*** Nguyên liệu:**

- Cà chua: 0,200 kg. - Hành hoa: 0,020kg.

- Xương lợn: 0,800 kg. - Nước mắm

- Trứng gà: 3 quả. - Mì chính

*** Cách làm:**

- Cà chua bổ đôi, bỏ hạt, thái miếng. Xương lợn chặt nhỏ, nấu thành nước dùng trong.

- Đun sôi nước dùng, cho cà chua vào, tra vừa mắm muối, đập trứng vào bát, đánh tan. Dùng đũa khuấy nồi canh, vừa khuấy vừa đổ trứng vào, hành hoa cắt khúc cho vào sau cùng, bắc xuống múc ra bát. Ăn nóng.

*** Yêu cầu:**

- Canh có màu đỏ, vàng đẹp mắt. Thơm mùi hành, không tanh. Nước nhiều hơn cái, trong.

321. CÀ CHUA BỎ LÒ

*** Nguyên liệu:**

- Cà chua: 0,500 kg. - Tôm tươi: 0,100 kg.

- *Nước mắm: 0,010 lít - Trứng vịt: 2 quả.*
- *Thịt lợn nạc: 0,200 kg. - Hành khô: 0,020 kg.*
- *Đường: 0,004 kg. - Tỏi khô: 0,010 kg.*
- *Rau mùi, mì chính.*

*** Cách làm:**

- Cà chua chọn quả vừa, chín tới, cắt đôi, bỏ hạt
- Thịt lợn thái mỏng, tôm bóc vỏ, bỏ đầu.
- Hành tỏi khô bóc vỏ, đập dập, băm nhỏ.
- Cho tôm và thịt vào cối giã nhuyễn; trộn đều cùng hành, tỏi, nước mắm, đường, trứng.
- Nhồi thịt vào cà chua, đập núm kín lại, đặt vào khay, bỏ lò cho chín. Rắc hạt tiêu, rau mùi. Ăn nóng.

*** Yêu cầu:** Cà chua màu đỏ thẫm, mùi thơm, vị ngọt đậm. Cà còn nguyên quả. Thịt chắc không bã.

322. CÀ TÍM BOC BỘT TRỨNG RÁN

*** Nguyên liệu:**

- *Cà tím: 0,500 kg. - Bột mỳ: 0,100 kg.*
- *Trứng gà: 2 quả. - Tỏi khô: 0,005 kg.*
- *Mỡ nước: 0,100kg. - Nước mắm: 0,005 kg.*
- *Ớt tươi: 1 quả. - Chanh: 1 quả.*
- *Muối, mì chính*

*** Cách làm:**

- Cà bỏ núp, bổ làm 12 miếng, ngâm vào lạnh cho hết nhựa, rửa lại bằng nước sạch,

để ráo nước, ướp muối, tỏi giã nhỏ, mì chính cho ngấm.

- Trứng gà lòng đỏ, trắng để riêng.
- Hoà lòng đỏ với bột mì, cho thêm nước lã sền sệt, lòng trắng đánh thật nổi, trộn lẫn với bột.
- Đặt chảo mỡ lên bếp cho sôi, nhúng từng miếng cà vào bột, thả vào mỡ rán vàng, vớt ra ăn nóng, chấm nước mắm chanh ớt.

* ***Yêu cầu:*** Cà màu vàng rơm. Thơm mùi trứng tỏi, miếng cà được bao kín bột.

323. CÀ TÍM XÀO THỊT

* ***Nguyên liệu:***

- Cà tím: 0,500kg. - Cà chua: 0,100 kg.
- Thịt vai sấn: 0,100 kg. - Mỡ nước: 0,030 kg.
- Đường: 0,008 kg. - Tía tô: 0,010 kg.
- Hành hoa: 0,050 kg. - Nước mắm, muối, mì chính

* ***Cách làm:***

- Cà tím gọt sọc (gọt vỏ theo chiều dọc, 1 đường gọt hết 1 đường không gọt) bỏ 4, cắt dài 4cm, ngâm vào nước lạnh cho hết nhựa, rửa lại bằng nước sạch, vớt ra để ráo.

- Thịt thái mỏng, ướp mắm, hành băm nhỏ, hành hoa, tía tô băm nhỏ.

- Bắc chảo lên bếp cho mỡ nóng già, đổ thịt vào xào săn, cho thêm mắm muối đảo đều, cho cà chua, cà tím đường, một ít nước sôi, dậy vung, vài phút mở ra cho thêm tía tô, mì chính, đảo nhanh. Xúc ra đĩa, ăn nóng.

* ***Yêu cầu:*** Thành phần có màu đỏ xám, dậy mùi thơm tía tô, tỏi, vị ngọt vừa ăn, có một chút nước, cà còn nguyên miếng.

324. CÀ TÍM BUNG

*** Nguyên liệu:**

- Cà tím tròn: 0,600 kg. - Cà chua; 0,200kg.
- Bì lợn: 0,200 kg. - Mỡ nước: 0,050 kg.
- Đậu phụ: 0,200 kg. - Hành tươi: 0,020 kg.
- Mẻ: 0,100 kg. - Tỏi: 0,020 kg.
- Tía tô: 0,020 kg. - Nước mắm, muối, mì chính

*** Cách làm:**

Cà tím cắt bỏ núm, mỗi quả cắt làm 8, ngâm vào nước lã, vớt ra để ráo. Bì lợn thái miếng 2 x 3 cm.

- Đậu phụ thái miếng 3 x4, đem rán. Cà chua bỏ hạt thái mỏng.
- Tỏi bóc vỏ đập dập, Mẻ nghiền nhỏ, lọc lấy nước.
- Tía tô thái chỉ, hành hoa thái khúc.
- Cho mỡ vào chảo đồ cà chua vào xào, cho bì lợn vào đảo lần. Cho tiếp cà tím, đậu phụ, nộm vừa mắm, muối, mẻ, cho nước lã xăm xấp, đun sôi đến khi chín. Cuối cùng cho hành tỏi, tía tô, mì chính, bắc xuống, múc ra bát. Ăn nóng.

*** Yêu cầu:** - Cà có màu hơi tím, dậy thơm mùi hành tỏi, nước hơi chua dịu, nước sánh, cà chín mềm.

325. CANH HẺ

*** Nguyên liệu:**

- Hẹ: 0,100 kg. - Đậu phụ: 0,200 kg.
- Thịt lợn nạc: 0,100 kg. - Hành khô: 0,010 kg.

- *Tim lợn: 0,100 kg.* - *Nước mắm, mì chính, muối*

*** Cách làm:**

- Thịt lợn thái mỏng, ướp mắm. Hành khô băm nhỏ.
- Tim lợn thái mỏng ướp như thịt, đậu phụ thái con chì; rửa sạch, cắt dài 3 cm.
- Đun sôi nước, tra vừa mắm muối, thả đậu phụ vào đun sôi cho tiếp thịt, tim; nêm vừa gia vị, cho hạ sôi lại.

*** Yêu cầu:** Canh trong, hạ màu xanh, đậu phụ trắng. Mùi thơm, nước nhiều hơn cái. Thịt, tim chín tới, không dai.

326. BÍ ĐAO LUỘC

*** Nguyên liệu:**

- *Bí đao: 0,500 kg.*

- *Gừng: 0,001 kg.*

*** Cách làm:**

- Bí gọt vỏ, bổ làm 4, cắt bỏ ruột, thái con chì.
- Gừng đập dập.
- Đun chừng 0,8 lít nước sôi, bỏ bí vào, đun to lửa cho sôi tiếp khoảng 5 phút, bỏ gừng vào đảo đều, vớt bí ra để ráo.
- Khi ăn, chấm muối vừng hoặc nước mắm.

*** Yêu cầu:**

- Bí chín tới, không nhũn nát, màu xanh, vị ngọt mát, thơm mùi gừng.

327. RAU CẢI LUỘC

*** Nguyên liệu:**

- Rau cải non: 0,500 kg. - Muối: 0,003 kg.

- Gừng: 0,010 - Nước mắm, chanh, ớt.

*** Cách làm:**

- Rau nhặt sạch, cắt khúc 4 cm. Gừng cạo vỏ, đập dập.

- Đun sôi khoảng 0,8 lít nước, cho rau và muối vào, đun to lửa, để sôi 8-10 phút trở đều. Khi rau chín mềm bỏ gừng vào đảo đều rồi vớt rau ra, tắt nhỏ, để ráo nước.

- Khi ăn, chấm nước mắm chanh ớt.

*** Yêu cầu:**

- Rau xanh, chín mềm, thơm mùi gừng, vị ngọt

* Chú ý: Nếu muốn rau xanh mượt hãy cho 1 ít mỡ vào nước sôi trước khi bỏ rau vào luộc.

328. RAU DỀN LUỘC

*** Nguyên liệu:**

- Rau dền: 0,0500 kg.

- Muối, nước mắm, chanh, ớt.

*** Cách làm:**

Rau nhặt rửa sạch, để ráo nước.

- Đun sôi khoảng 1 lít nước sôi, cho ít muối, bỏ rau vào đun to lửa. Để sôi, trở rau cho chín đều, vớt ra tắt nhỏ. Khi ăn chấm nước mắm chanh ớt.

*** Yêu cầu:**

- Rau chín tới, không sượng không nhũn.
- * Chú ý: Nếu luộc rau chín quá ăn nồng, nếu chưa chín, rau có mùi hôi, ăn không ngọt.

329. BẮP CẢI LUỘC

* *Nguyên liệu:*

- *Bắp cải: 0,500 kg. - Gừng: 0,010 kg.*
- *Cà chua: 0,100kg. - Nước mắm, muối*

* *Cách làm:*

- Bắp cải cắt rời từng lá, rửa sạch, cắt miếng vừa ăn.
- Cà chua bỏ núm, gừng cạo vỏ đập dập.
- Đun sôi khoảng 1 lít nước, cho những lá già hơn vào luộc trước 3-4 phút sau đó cho tiếp các lá non. Đậy vung đun to lửa, cho gừng vào, trở đều, vớt ra tái mỏng, để ráo nước.
- Cho tiếp cà chua vào nước luộc rau, đun cho cà chua chín mềm, thêm ít mắm muối để thay canh.
- Khi ăn, chấm nước mắm dầm trứng luộc. Nếu không có trứng thì chấm nước mắm dầm cà chua luộc.
- * *Yêu cầu:*
- Bắp cải chín mềm, vị ngọt, thơm mùi gừng.

330. RAU MUỐNG LUỘC

*** Nguyên liệu:**

- Rau muống: 0,500 kg. - Me hoặc sấu: 4 quả.
- Muối: 0,005 kg. - Nước mắm, ớt.

*** Cách làm:**

- Rau nhặt rửa sạch để ráo nước, me sấu cạo vỏ.
- Đun nước sôi già, cho ít muối vào trước rồi mới cho rau vào luộc, đun to nhỏ cho sôi mạnh khoảng 10 phút, trở đều, mở vung, khi chín vớt ra tái mỏng cho rau nguội.
- Bỏ me hoặc sấu vào nồi nước đang sôi, nấu chín mềm bắc ra. Dùng 1-2 quả sấu dầm nước mắm để chấm rau. Số còn lại dầm nước rau.

*** Yêu cầu:**

- Rau chín tới, có màu xanh, nước trong, vị hơi chua, vừa ăn.

331. CANH MƯỚP, RAU ĐAY, MỒNG TƠI.

*** Nguyên liệu:**

- Mướp non: 0,500 kg. - Mì chính, muối.
- Mồng tơi: 0,300 kg. - nước mắm.
- Rau đay: 0,300 kg.

*** Cách làm:**

- Mướp gọt vỏ, bổ đôi, thái vát
- Rau nhặt rửa sạch, thái nhỏ.
- Đun sôi 1,5 lít nước, tra vừa mắm muối, cho rau đay, mồng tơi vào đảo đều, cho mướp lên trên để nguyên, đun chín tới, trộn đều bắc ra, cho mì chính.

*** Yêu cầu:**

Rau, mướp chín tới, canh trong, nước ngọt.

332. CANH CÀ CHUA, SU HÀO.

*** Nguyên liệu:**

- Su hào non: 1,000 kg. - Mỡ nước: 0,010 kg.

- Cà chua: 0,300 kg.

- Hành hoa, muối, mì chính, nước mắm.

*** Cách làm:**

- Su hào gọt vỏ, thái chỉ; cà chua cắt đôi, bỏ hạt, thái miếng; hành củ thái mỏng, dọc cắt khúc để riêng.

- Cho mỡ vào xoong đun nóng già, phi thơm hành củ, cho cà chua vào đảo đều, đổ thêm khoảng 1,5 lít nước vào đun sôi lên, cho su hào vào, tra vừa mắm muối, đun tiếp. Khi su hào chín, bắc ra, cho dọc hành, múc ra bát. Ăn nóng.

*** Yêu cầu:**

- Su hào chín mềm, nước trong, vị ngọt mát.

333. CANH DƯA CẢI NẤU LẠC

*** Nguyên liệu:**

- Dưa cải: 1,000 kg.

- Hành hoa, muối, nước mắm, mì chính

- Lạc hạt: 0,200 kg.

*** *Cách làm:***

Dưa cải rửa bớt chua, để ráo nước.

- Lạc giã dập, hành hoa thái nhỏ.

- Cho dưa, nước mắm, muối vào nồi đun sôi, đảo đều cho ngấm mắm muối. Cho lạc và khoảng 2,5 lít nước vào nồi dưa, đập vung, đun nhỏ lửa, để sôi âm ỉ cho dưa chín mềm, nêm mắm muối vừa ăn. Bắc ra cho mì chính, hành hoa.

*** *Yêu cầu:***

- Dưa chín mềm, nước trắng đục màu lạc giã, vị hơi chua ngọt, vừa ăn.

334. CANH RAU CẢI XANH NẤU CÁ RÔ

*** *Nguyên liệu:***

- Cá rô: 0,300 kg. - Gừng, muối, nước mắm,

- Rau cải xanh: 0,500 kg. - Mì chính

*** *Cách làm:***

- Cá đánh vẩy, chặt vây bỏ ruột, mang rửa sạch ướp muối.

- Rau cải làm sạch cắt khúc 3 cm.

- Gừng cạo vỏ, giã nhỏ.

- Đun 1,5 lít nước cho cá vào luộc chín, vớt cá ra, gỡ lấy nạc, ướp mắm; xương giã kỹ, dùng nước luộc cá lọc xương, bỏ vào nồi đun sôi lên, tra vừa mắm muối, cho tiếp rau cải vào đun gần chín, trút cá vào. Rau chín tới, bắc ra, cho gừng, mì chính. Ăn nóng.

*** *Yêu cầu:***

- Rau xanh, chín mềm, cá chín nhừ, không nát, nước ngọt thơm mùi gừng.

335. CANH RIÊU TRAI.

*** Nguyên liệu:**

- Trai: 1,000 kg. - Thì là: 0,030 kg.
- Cà chua: 0,100 kg. - Hành hoa: 0,200 kg.
- Khế chua: 0,050 kg. - Rau răm: 0,030 kg.
- Mỡ nước: 0,030 kg. - Mẻ: 0,020 kg.
- Nước mắm, muối, mì chính, ớt.

*** Cách làm:**

Trai rửa sạch, cho trai vào nồi cùng 1 bát nước con đun sôi, khi trai há miệng trút ra rổ, hứng lấy nước, gỡ thịt, làm sạch, con to cắt làm 2 - 3, ướp mắm.

- Mẻ nghiền nát, lọc lấy nước. Cà chua bỏ hạt, thái miếng, khế cắt bỏ cạnh, bổ dọc, bỏ lõi và hạt.

- Các loại rau thái nhỏ, hành củ thái nhỏ, dọc thái khúc để riêng.

- Cho mỡ vào xoong, phi thơm hành củ, cho cà chua vào đảo đều, cho trai vào xào qua, múc ra để riêng.

- Nước luộc trai lọc bỏ cặn, đun sôi, bỏ khế và mẻ đã lọc vào, trai vừa mắm muối, đun tiếp. Khế chín vớt ra dầm nát. Đổ trai vào nước đang sôi, để sôi lại, rồi bắc ra, cho hành, răm, thì là, mì chính. Múc ra bát to. Ăn nóng.

*** Yêu cầu:**

- Trai chín tới ăn không dai, thơm mùi hành răm, vị ngọt hơi chua dịu.

336. ĐẬU PHỤ KHO CÀ CHUA

*** Nguyên liệu:**

- Đậu phụ: 0,300 kg. - Hành tươi: 0,030 kg.

- Cà chua: 0,200 kg. - Mỡ nước: 0,050 kg.

- Nước mắm, muối, mì chính.

*** Cách làm:**

- Đậu phụ thái miếng vuông vừa ăn, rán hơi vàng.

- Cà chua bỏ hạt thái miếng. Hành củ thái mỏng, dọc cắt khúc, để riêng.

- Cho mỡ vào chảo đun nóng già, cho hành củ vào phi thơm, trút cà chua vào xào mềm, tra vừa mắm muối cho đậu phụ vào chế nước sôi xấp mặt đậu xóc đều. Đậy vung đun cho đậu chín mềm, cho mì chính, dọc hành vào đảo đều.

*** Yêu cầu:**

Đậu chín mềm không nát, nước còn ít màu hồng, vị hơi đậm, thơm ngon.

337. CỬ CẢI KHO THỊT LỢN

*** Nguyên liệu:**

- Cử cải: 1, 000 kg. - Hành hoa: 0,030 kg.

- Thịt ba chỉ: 0,200 kg. - Mỡ nước: 0,020 kg.

*** Cách làm:**

- Đường, mắm, mì chính

- Cử cải gọt vỏ rửa sạch, cắt khúc dài 3 cm. Cử to bỏ 4, cử bé bỏ 2 cho ít muối xóc đều để ra bớt nước hàng.

- Thịt thái miếng vừa ăn, ướp mắm, muối, nước hàng.

- Hành củ thái mỏng, dọc thái nhỏ để riêng.

- Đun mỡ nóng già phi thơm hành củ, bỏ thịt vào đảo qua, tra mắm muối, bỏ tiếp cử cải vào, cho nước hàng, nêm mắm muối vừa ăn, đảo đều. Chế khoảng 1 bát nước con, đậy vung, đun nhỏ lửa, để sôi âm ỉ 15 - 20 phút. Khi nước còn 1/3 thì cho dọc hành vào, xóc đều, bắc ra.

*** Yêu cầu:**

Thịt và củ cải chín mềm, không nát, vị mặn dịu ngọt, có màu cánh gián.

338. NỘM DƯA CHUỘT

*** Nguyên liệu:**

- Dưa chuột: 1,000 kg. - Vừng: 0,050 kg.
- Cà rốt: 0,100 kg. - Lạc: 0,050 kg.
- Tôm tươi: 0,100 kg. - Mỡ nước: 0,050 kg.
- Thịt nạc: 0,100 kg. - Đường: 0,020 kg.
- Nước mắm, rau thơm, muối, mì chính, chanh quả, ớt tươi + tỏi.

*** Cách làm:**

Dưa bỏ ruột, thái vát dày, bóp muối, rửa sạch, vắt ráo nước.

- Cà rốt gọt vỏ, thái chỉ 1/2, số còn lại tỉa hoa.
- Tôm luộc chín, bóc vỏ, bỏ đầu, con to dọc đôi.
- Thịt lợn rán vàng thái chân hương, rau thơm đã thái.
- Ớt bỏ hạt, 1 quả thái chỉ, 1 quả tỉa hoa. Chanh cắt đôi bỏ hạt.
- Cho dưa chuột, cà rốt, 1/2 tôm thịt trộn lẫn với chanh, ớt, tỏi, đường, mắm, mì chính, lạc vừng, rau thơm cho ra đĩa, bày số tôm thịt còn lại vào trang trí cho đẹp bằng hoa cà rốt và ớt.

*** Yêu cầu:**

- Đĩa nộm có màu sắc đẹp hài hoà. Mùi thơm của gia vị chua cay mặn ngọt. Nộm khô, ăn giòn.

339. NỘM ĐU ĐỦ

*** Nguyên liệu:**

- Đu đủ nạo: 0,500 kg. - Tỏi khô: 0,020 kg.
- Cà rốt: 0,100 kg. - Ớt tươi: 0,015 kg.
- Tôm tươi: 0,200 kg. - Rau răm: 0,020 kg.
- Thịt ba chỉ: 0,100 kg. - Đường: 0,030 kg.
- Lạc hạt: 0,100 kg. - Giấm: 0,050 lít.
- Nước mắm, muối, mì chính, rau thơm.

*** Cách làm:**

Đu đủ nạo bóp muối, rửa sạch, vắt ráo.

- Cà rốt gọt vỏ thái sợi như đu đủ, bóp muối, rửa sạch, vắt ráo, bột lại một ít để tía hoa ngâm vào nước để trang trí.

Tôm luộc chín, bóc vỏ, bỏ đầu, thịt luộc chín, thái chân hương, lạc rang bỏ vỏ giã dập, rau răm thái nhỏ. Ớt tươi 1 quả băm nhỏ, 1 quả tía hoa.

- Tỏi băm nhỏ, ngâm tỏi, ớt vào đường, giấm, cho mắm, mì chính.

- Trộn đu đủ, cà rốt với 1/2 tôm thịt. Trộn nước mắm đã ngâm gia vị vào đảo đều, trộn tiếp rau răm, lạc rang, xúc ra đĩa, bày thịt tôm còn lại, trang trí hoa cà rốt, hoa ớt.

*** Yêu cầu:**

- Trang trí đẹp. Nộm ráo, nguyên liệu cắt thái đều, mùi thơm, chua cay mặn ngọt hài hoà.

14. Các món dưa cà muối

340. DƯA CẢI MUỐI NÉN

*** Nguyên liệu:**

- Cải dưa: 10,00 kg. - Phèn chua: 0,005 kg.
- Mía: 2 tấm - Muối: 1,200 kg.

*** Cách làm:**

Cải chọn cây bánh tẻ, cuống to, lá dày cắt bỏ lá già, sâu, rể. Để nguyên cây, rửa sạch, treo nơi có gió 1 - 2 ngày cho héo.

Trước khi muối, đem rửa lại, để cho ráo nước.

- Vải rửa sạch, để khô. Mía chẻ mỏng.
- Đun sôi 3 lít nước, cho 1/2 muối vào khuấy tan, lọc bỏ cặn, hoà phèn chua vào để nguội.
- Lót 1 lượt mía xuống đáy vải, xếp 1 lượt cải lên, xếp trở đầu đuôi rồi rải 1 lớp muối, tiếp tục như vậy cho đến hết.

Trên cùng rắc 1 lớp muối dày, đập vải cải thật chặt đổ nước muối vào, dùng vật nặng nén lên trên. Lấy vải màn che phủ vải dưa để nơi khô ráo. Sau 2 - 3 ngày nén nặng thêm cho dưa ngập trong nước muối.

*** Yêu cầu:**

- Dưa vàng đều, ăn giòn, không nhũn, hơi chua.

341. DƯA CẢI MUỐI XỐI

*** Nguyên liệu:**

- Rau cải: 2,000 kg. - Đường: 0,002 kg.
- Hành hoa: 0,100 kg. - Muối: 0,150 kg.

*** Cách làm:**

- Cải chọn loại bánh tẻ, để nguyên cây, hong gió 1 ngày cho héo, bỏ phần rễ, lá già, lá sâu, cắt rời từng tàu rửa sạch để ráo, thái dài 3,5 cm.
- Hành hoa thái dài bằng cải, củ chẻ mỏng, trộn đều với cải.
- Đun sôi 2 lít nước, cho muối vào, khuấy tan, gạn bỏ cặn, lúc nước còn nóng cho đường vào.
- Cho cải và nước muối vào vại trộn đều, dùng vỉ gài chặt cho nước ngập dưa. Để vào chỗ thoáng 2 ngày là ăn được.

Nếu trời lạnh (mùa đông) cho cải vào lúc nước còn ấm tay và để gần bếp, dưa sẽ chua nhanh.

*** Yêu cầu:**

Nước dưa trong, không khú, không nhót, dưa vàng đều ăn giòn, vị chua, thơm mùi hành.

342. DƯA CẢI MUỐI XỐI

*** Nguyên liệu:**

- Cải củ: 2,000 kg. - Muối: 0,150 kg.
- Hành hoa: 0,100 kg.

*** Cách làm:**

Cải chọn loại bánh tẻ, cắt rời củ, lá để hong gió nửa ngày cho héo. Sau đó nhặt rửa sạch thái khúc 3,5 cm. Củ gọt vỏ, rửa sạch, thái mỏng, nhỏ, dài như lá.

- Hành thái dài bằng cải.

- Đun sôi 2 lít nước, cho muối vào, quấy tan, để lắng, lọc bỏ cặn. Cho nước muối vào vại sạch, bỏ tất cả vào trộn đều, dùng vỉ cài chặt cho nước ngập dưa, đậy kín, để 1 ngày là ăn được.

*** Yêu cầu:**

- Dưa chín vàng, nước trong không nhớt, ăn giòn, hơi chua, thơm mùi hành.

343. RAU BẮP CẢI MUỐI XỐI

*** Nguyên liệu:**

- Bắp cải: 2,000 kg. - Đường: 0,030 kg.

- Tỏi: 0,020 kg. - Rau răm: 0,100 kg.

- Muối: 0,100 kg.

*** Cách làm:**

- Bắp cải bỏ lá sâu, nát, tách từng lá, bỏ cuống, rửa sạch để ráo, dùng dao sắc thái chỉ theo chiều ngang của lá.

- Rau răm thái chỉ, tỏi băm nhỏ.

- Đun sôi 1 lít nước, cho muối vào quấy tan, gạn bỏ cặn, để nguội. Cho bắp cải, đường, răm, tỏi, nước muối vào vại sạch, trộn đều, lấy đĩa men nén lên trên, để nước ngập sâu, sau 1 ngày là ăn được.

*** Yêu cầu:**

- Bắp cải chua mặn, dịu thơm mùi tỏi, rau răm.

344. RAU CẦN MUỐI XỎI

*** Nguyên liệu:**

- Rau cần: 2,000 kg. - Đường: 0,030 kg.

- Muối: 0,100 kg.

*** Cách làm:**

- Rau nhặt sạch, bỏ rễ, lá sâu, rửa sạch để ráo, cắt khúc 3 - 4 cm.

- Đun sôi 1 lít nước, bỏ muối vào khuấy tan, gạn bỏ cặn, để nguội.

- Cho rau, đường, muối, nước vào vại sạch, trộn đều, lấy đĩa men nén lên trên cho nước ngập rau, sau 1 ngày là ăn được.

*** Yêu cầu:**

Dưa ăn giòn, vị mặn dịu, hơi chua.

345. DƯA GIÁ

*** Nguyên liệu:**

- Giá đỗ: 2,000 kg. - Riềng: 0,050 kg.

- Hành hoa: 0,050 kg. - Phèn chua: 0,002 kg.

- Muối: 0,100 kg.

*** Cách làm:**

- Giá dài nhật rửa sạch để ráo nước.
- Hành củ chẻ mỏng, thái dài 3 cm.
- Riêng gọt vỏ, giã nhỏ.
- Đun sôi 1,5 lít nước, cho muối vào khuấy tan, để lắng gạn bỏ cặn, hoà phèn vào, để nguội.
- Cho nước muối, riêng và giá vào vại sạch, trộn đều, lấy vỉ cài chặt, nước muối phải ngập giá, sau 1 ngày là ăn được.
- * Yêu cầu:**
- Giá trắng, hành xanh vị hơi chua, nước trong thơm mùi riêng.

346. DƯA GÓP

- * Nguyên liệu:**
- Su hào: 1,000 kg. - Muối: 0,05 kg.
- Cà rốt: 0,300 kg. - Đường: 0,05 kg.
- Tỏi: 0,030 kg. - Giấm: 0,100 lít
- Ớt: 3 quả.
- * Cách làm:**
- Su hào, cà rốt gọt vỏ thái miếng hình chữ nhật (2 x 1,5 cm dày 0,3 cm) và một ít đem tía hoa, thái miếng cho đẹp. Rắc ít muối vào xóc cho đều, để 20 - 30 phút cho ngấm, vắt ráo.
- Tỏi bóc vỏ, chẻ mỗi tép làm 2, ớt cắt cuống, chẻ đôi bỏ hạt.
- Đun sôi 0,2 lít nước cho muối vào khuấy tan để lắng, gạn bỏ cặn cho tiếp đường, giấm vào hoà lẫn, để nguội.
- Bỏ su hào, cà rốt, tỏi, ớt và liễn sạch, đổ nước muối, giấm, đường vào, trộn đều, nén chặt, đậy lại, sau 1 ngày là ăn được.

*** Yêu cầu:**

- Dưa ăn giòn, có vị chua cay, mặn ngọt, thơm mùi, tỏi.

* Chú ý: Nếu có nắng thì sau khi vắt ráo xong, phơi su hào, cà rốt hơi héo, dưa ăn càng giòn.

347. DƯA HÀNH

*** Nguyên liệu:**

- Hành củ tươi: 5,000 kg. - Mía: 1 tấm

- Muối: 0,600 kg. - Tro bếp.

*** Cách làm:**

- Hành chọn loại già, củ to, cắt bỏ dọc, hoà tro bếp vào nước lã, quấy đều, trút hành vào ngâm 2-3 ngày, mỗi ngày đảo 1 lần cho hành ngấm nước tro đều. Sau 3 ngày, vớt hành ra đem rửa sạch, nhặt bỏ bớt vỏ cứng, cắt bỏ rễ, (lưu ý không cắt vào thịt củ) rửa lại, để ráo nước.

- Mía chẻ mỏng.

- Đun sôi 1,5 lít nước cho 0,400 kg muối vào quấy tan, lọc bỏ cặn, để nguội.

- Lót 1 lượt mía xuống đáy vại, xếp hành lên, cứ 1 lớp hành 1 lớp muối, tiếp tục cho đến hết, trên cùng rắc 1 lớp muối, sau đó cài vỉ thật chặt, đổ nước vào.

Dùng vật nặng nén lên trên, đậy vải màn, để nơi khô ráo, sau 2-3 ngày nén nặng thêm để 15 - 20 ngày là ăn được.

*** Yêu cầu:**

- Hành trắng, ăn giòn, không có mùi hăng, vị hơi chua dịu.

348. CÀ RỐT MUỐI NÉN

*** Nguyên liệu:**

- Cà bát: 5,000 kg. - Muối: 0,800 kg.
- Riềng: 0,100 kg. - Phèn chua: 0,003 kg.
- Tỏi: 0,050 kg.

*** Cách làm:**

- Cà chọn loại bánh tẻ, không sâu, không dập nát, cắt bỏ cuống (chú ý không cắt vào thịt cà), cạo hết chum xanh ở cuống cà, rửa sạch, để ráo nước.

- Tỏi đập dập. Riềng gọt vỏ, giã nhỏ.

- Đun sôi 1,5 lít nước, cho 1/2 số muối vào khuấy tan, gạn bỏ cặn, hoà phèn vào, để nguội.

- Lót 1 lớp muối, riềng, tỏi xuống đáy vại, đắp 1 ít muối lên cuống cà, xếp vào vại cho thật khít, lớp nọ chéo lớp kia cho hết cà. Trên cùng rắc 1 lớp muối, riềng, tỏi, sau đó đập vỉ cài thật chặt đổ nước muối vào, dùng vật nặng nén cà, sau 1-2 ngày nén nặng thêm(phải nén nặng, cà ăn mới giòn) thấy nước trong cà tiết ra ngập cả là được. Sau 7 ngày là được ăn.

*** Yêu cầu:**

- Cà trắng, không thâm, không nhũn, quả hơi dẹt ăn giòn, vị hơi chua, thơm mùi riềng tỏi.

349 CÀ BÁT MUỐI XỐI

*** Nguyên liệu:**

- Cà bát: 2,000 kg. - Muối: 0,200kg.
- Riềng: 0,050 kg. - Phèn chua: 0,002 k.

- *Tỏi: 0,050 kg.*

* **Cách làm:** Chọn loại bánh tẻ, cắt cuống, bỏ tai, bỏ múi dọc 2cm, ngâm vào nước muối (1 lít cho 50 găm muối), sau 1 giờ vớt ra để ráo nước.

- Tỏi đập dập, riêng gọt vỏ, giã nhỏ.

- Đun sôi 1 lít nước, cho 50 g muối vào khuấy tan để lắng, gạn bỏ cặn, hoà phèn chua vào để nguội, cho riêng tỏi, muối, và cà vào vại, trộn đều, đậy vại thật chặt, để nước muối vào ngập cà, sau 1 ngày là ăn được.

* **Yêu cầu:**

- Cà trắng, không nhũn, ăn giòn, vị hơi chua mặn, thơm mùi riêng tỏi.

350. CÀ PHÁO MUỐI XỐI

* **Nguyên liệu:**

- Cà pháo: 2, 000. - Muối: 0,200 kg.

- Riêng: 0,050 kg. - Phèn chua: 0,002 kg.

- Tỏi: 0,020 kg.

* **Cách làm:**

- Cà cắt bỏ cuống, tai, rửa sạch để ráo nước.

- Riêng gọt vỏ giã nhỏ. Tỏi đập dập.

- Đun sôi 1 lít nước cho muối vào khuấy tan để lắng gạn bỏ cặn. Cho phèn chua, riêng, tỏi vào lúc nước còn đang ấm để nguội.

- Cho cà vào vại đậy vại thật chặt, đổ nước muối ngập cà, nén nhẹ, để khoảng 3-4

ngày là ăn được.

*** Yêu cầu:**

- Cà trắng, ăn giòn, vị hơi chua mặn, thơm mùi riềng tỏi.

351. DƯA KIỆU

*** Nguyên liệu:**

- Củ kiệu: 1,00 kg. - Đường: 0,050 kg.
- Phèn chua: 0,005 kg. - Giấm: 1,000 l.
- Muối: 0,050 kg. - Nước vôi trong: 2,000l

*** Cách làm:**

- Củ kiệu cắt bỏ rễ, phần vỏ cứng phơi nắng 1 ngày, rửa sạch, để ráo nước.
- Cho phèn chua vào 1 lít nước khuấy tan, cho kiệu vào ngâm đem phơi nắng 1-2 ngày, khi thấy kiệu trắng là được. Vớt kiệu ra rửa sạch, để ráo nước.
- Ngâm tiếp kiệu vào nước vôi trong 2 giờ, vớt ra, gội nước cho sạch, để ráo.
- Cho 30 g đường vào kiệu, đảo đều cho vào lọ thuỷ tinh rộng miệng, có nắp, đem phơi nắng 1 ngày.
- Cho 20 g đường còn lại và muối vào 1 lít giấm đun sôi, để lắng, gạn bỏ cặn, rót vào lọ thuỷ tinh cho ngập kiệu, để chỗ thoáng sau 6-7 ngày là ăn được.

*** Yêu cầu:**

- Kiệu trắng trong, ăn giòn thơm mùi giấm, chua dịu

X. CÁC MÓN ĂN CHẾ BIẾN TỪ LƯƠNG THỰC

1. Phở

352. PHỞ BÒ CHÍN (300 BÁT)

*** Nguyên liệu:**

- Xương bò: 15,000 kg. - Hành hoa: 1,500 kg.
- Đuôi bò: 1 chiếc. - Rau thơm mùi: 0,500 kg.
- Nước mắm loại I: 2,000 lít - Thịt bò II; III, 9,00kg.
- Hành khô: 0,4kg. - Phở thái: 54.000 kg.
- Gừng: 0,750kg. - Tương ớt: 2,000 lít.
- Muối: 0,5 00 kg. - Gia vị bày bàn.
- Đường: 0,300kg. - Giấm: 2,000 lít.
- Mì chính: 0,200kg. - Nước mắm: 2,000 lít.
- Nước lã: 100,00 lít.
- Quế chi thảo quả: 0,025 k.g

*** Cách làm:**

- Nước dùng, xương rửa sạch, chặt khúc, (nếu là xương ống thì đập dập) xếp vào thùng to, đổ ngập nước. Đặt lên bếp, đun sôi, hớt bỏ bọt, giảm nhiệt để nước sôi lăn tăn. Hớt bọt lần nữa cho thật sạch, tiếp tục đun âm ỉ.
- Quế chi, thảo quả sấy khô đã hơi dập, bọc vào miếng vải mỏng, bỏ vào thùng nước

xương cùng muối, hành nướng, gừng đập dập. Ninh khoảng 5-6 giờ thấy trên mặt nước dùng nổi nhiều váng mỡ, xương dóc thịt thì vớt xương ra.

Trước khi ăn mới pha chế nước mắm, đường, mì chính.

- Luộc thịt. Thịt bò loại II rửa sạch, lọc bỏ bạc nhac, đem ngâm vào nước lã khoảng 1 giờ, vớt ra, bóp qua cho bớt đỏ. Pha thành từng quả thịt (gần bắp, cổ) mỗi loại thịt xâu vào 1 cái móc sắt (để lúc luộc, loại nào chóng chín, vớt ra trước). Sau khi đã hớt hết bọt ở thùng xương, tra muối, bỏ hành, gừng nướng mới cho thịt vào luộc. Nước sôi trở lại hớt bọt rồi tiếp tục đun sôi âm ỉ đến khi thịt chín mềm, thịt chín vớt ra bỏ vào nước nguội, rửa sạch váng mỡ bên ngoài treo lên cho ráo nước và chóng nguội. Trước khi ăn, đem thịt thái mỏng, ngang thớ.

- Hành hoa, rau mùi nhặt rửa sạch, thái nhỏ, củ chẻ mỏng, phần trắng của hành hoa thái đoạn dài chần qua vớt ra để riêng.

- Nhúng bánh: Cho bánh thái vào giỏ, bỏ nước nóng già (70-80°C), dùng đũa khoả tới, vớt ra, vẩy ráo nước, rồi đổ vào bát.

- Bày bát: Bánh đổ vào bát, bày thịt lên trên, rắc hành hoa, rau mùi và mấy củ hành chần, chan nước dùng đang sôi ngập bánh. Ăn thật nóng.

Định lượng 1 bát phở:

- Bánh phở thái: 180-200g.

- Thịt bò chín: 18-20 g

- Nước dùng: 0,3 l

- Rau gia vị trong bát: 6-7 g.

*** Yêu cầu:**

- Bánh phở trắng, thịt nâu, các loại rau giữ được màu tự nhiên, phở có mùi thơm đặc trưng, vị vừa ăn ngọt béo.

- Nước dùng trong, sôi liên tục. Thịt thái mỏng, to bản, chín mềm. Phở thái đều không nát.

353. PHỞ GÀ

*** Nguyên liệu:**

- Gà: 15,000 kg. - Nước mắm I: 2,000 lít.
- Bánh phở thái: 54,000 kg. - Nước lã: 100,000 l.
- Xương lợn: 10,000kg. - Giấm: 2,000 l.
- Tôm nõn khô: 0,100 kg. - Tương ớt: 2,000 l.
- Mì chính: 0,200kg. - Muối: 0,500 kg.
- Đường: 0,300 kg. - Nước mắm: 2,000 l.
- Hành khô: 0,600 kg. - Rau mùi
- Hành khô: 0,600 kg. - Lá chanh: 0,500 kg.
- gừng: 0,600 kg. - Hành hoa: 1,500 kg.

*** Cách làm:**

- Luộc gà: Gà làm sạch, đổ nước ngập gà, cho ít muối, gừng, hành đun sôi hớt bỏ bọt, tiếp tục đun sôi âm ỉ, khi nào gà nổi lên và có váng mỡ trên mặt là gà đã chín, vớt ra treo lên cho ráo nước và chong nguội.

- Gà thật nguội lọc, lấy thịt, không xẻ thịt để khỏi mất nước ngọt của gà.

Xương gà đập dập, bỏ vào nồi nước luộc, ninh tiếp để cho nước dùng ngọt.

- Nấu nước dùng xương lợn: Rửa sạch, đập dập, bỏ vào thùng, đổ ngập nước đun sôi, hớt hết bọt. Sau đó đun nhỏ lửa cho nước sôi lăn tăn. Hớt bọt cho thật sạch tiếp tục đun sôi âm ỉ.

- Tôm nõn nướng qua, gói vào khăn mỏng.

- Hành khô, gừng nướng thơm đập dập, bỏ vào thùng xương lợn cùng với muối. Khoảng 3 giờ sau cho tôm nõn vào nấu lẫn. Ninh đến lúc mặt nước dùng nổi văng mỡ và xương đã róc thịt thì vớt xương ra(hoặc gạn nước sang thùng khác). Trước khi ăn đổ lẫn cả nước luộc gà đã lọc trong, tra mắm muối, đường mì chính vừa ăn.

- Thịt gà để thật nguội, thái to bản, ngang thớ, hơi dầy.
- Hành hoa, rau mùi, thái nhỏ, phần gốc của hành cắt đoạn dài 10cm, chần qua vớt ra, để riêng. Lá chanh thái chỉ trộn lẫn với hành, mùi.
- Khi ăn bày giống phở bò.

*** Yêu cầu:**

- Bánh phở màu trắng, các loại rau giữ được màu sắc tự nhiên. Phở có mùi thơm đặc trưng, nước dùng ngọt.
- Nước dùng sôi liên tục, thịt luộc chín mềm, bánh phở không nát, mềm.

354. PHỞ TÁI LẦN

*** Nguyên liệu:**

- *Bánh phở thái: 54,000 kg.* - *Gừng: 0,750 kg.*
- *Thịt bò năn: 10,000 kg.* - *Quế, thảo quả: 0,250 kg*
- *Mỡ nước: 3,000 kg.* - *Muối: 0,500 kg.*
- *Xương bò: 15,000 kg.* - *Mì chính: 0,200 kg.*
- *Đuôi bò 1 chiếc: 1,000 kg.* - *Rau thơm: 0,500g.*
- *Nước mắm I: 0,200 kg.* - *Giấm, mắm, tương ớt.*
- *Đường: 0,300kg.* - *Hành hoa: 0,450 kg.*

*** Cách làm:**

- Xương nấu và pha chế thành nước dùng giống như cách làm phở bò chín.
- Thịt thái to bản, mỏng, ngang thớ, ướp mắm, hạt tiêu, gừng băm nhỏ.
- Hành, mùi, dọc thái nhỏ trộn lẫn. Mùi thái nhỏ, phần trắng cắt đoạn dài 10cm, chần qua nước sôi.
- Khi ăn nhúng bánh phở, vẩy ráo nước, cho vào bát to, đổ mỡ vào chảo đun thật nóng

già, xúc 200 g thịt đã ướp, xào lăn, đun thật to lửa, khi thịt chín tới xúc ra 7-8 bát, rắc hành mùi, hành chần, chan nước dùng thật sôi. Ăn nóng.

*** Yêu cầu:**

- Bánh phở trắng, thịt nẫu, phở thơm mùi hành phi, hạt tiêu. Nước dùng trong, sôi liên tục, thịt xào tái, không sống quá, mềm, không dai.

355. PHỞ TÁI CHẦN

*** Nguyên liệu:**

- Giống như công thức phở tái lăn, nhưng bỏ 3,000 kg mỡ nước ở phần thịt bò xào tái.

*** Cách làm:**

- Xương đun nấu, pha thành nước dùng.
- Thịt thái ngang thớ, to bản, thái thật mỏng.
- Khi ăn nhúng bánh, vẩy ráo, cho vào bát to, cho thịt đã thái vào muôi cùng với hành, mùi, múc vào nồi, nước dùng thật sôi, lấy đũa khuấy nhẹ cho thịt chín tái, chan vào bát bánh phở đã chuẩn bị. Ăn nóng.

*** Yêu cầu:** Giống phở tái lăn.

356. PHỞ TÁI GÀU

*** Nguyên liệu:**

- Bánh phở thái: 54,000 kg. - Nước dùng.
- Thịt bò lọc nỡn: 7,500 kg. - Gia vị trong bát.
- Mỡ gàn chín: 3,000 kg - Gia vị bày bàn.

*** *Cách làm:***

- Thịt bò nỡn thái mỏng, ngang thớ, to bản.
- Mỡ gầu luộc chín, để nguội, thái mỏng, để riêng.
- Khi ăn nhúng bánh, vẩy ráo, cho vào bát to.
- Cho thịt bò và mỡ gầu vào muối cùng hành, mùi, múc vào nồi nước dùng thật sôi, lấy đũa khuấy nhẹ cho thịt chín tái, chan nước vào bát phở. Ăn nóng.

*** *Yêu cầu:***

- Giống như phở tái lăn, riêng mỡ phần ăn giòn và béo.

357. PHỞ TÁI SỤN

*** *Nguyên liệu:***

- *Bánh phở thái: 54,000 kg - Nước dùng bò*
- *Thịt bò nỡn: 7,500 kg - Gia vị bày bàn*
- *Sụn bò luộc chín: 4,500 kg - Gia vị trong bát*

*** *Cách làm:***

- Giống như làm phở tái gầu

*** Chú ý:** Miếng sụn có thịt ở vai bò đem luộc chín kỹ, để nguội, thái mỏng.

Định lượng bát phở:

- Bánh phở thái: 180 - 200g
- Thịt nỡn lọc sống: 25g; sụn luộc chín 15g.
- Nước dùng: 0,3l.

*** *Yêu cầu:*** Giống phở tái chân, riêng sụn phải giòn.

358. PHỞ TÁI XÁCH

*** Nguyên liệu:**

- Bánh phở thái: 54,000 kg - Nước
- Thịt bò lọc nỡn: 7,600 kg - Gia vị trong bát
- SÁCH BÒ: 4,500kg - Gia vị bày bàn

*** Cách làm:**

- Trình tự giống như phở tái.
- Xách bò ngâm nước rửa sạch, ngâm vào nước phèn pha loãng, trước khi ăn vớt ra, để ráo nước, thái miếng mỏng ngang lá xách, cho cùng vào muối đã có thịt thái và rau thơm, hành lá, giống như phở tái chân.
- Định lượng: Giống bát phở tái.

*** Yêu cầu:** Xách giòn, không hôi.

359. PHỞ XÀO MỀM THỊT BÒ

*** Nguyên liệu:**

- Bánh phở thái: 1,500 g. - Hành hoa: 50 g.
- Mỡ nước: 100 g. - Muối bột: 5g.
- Hành tươi: 50g. - Cần tỏi tây: 250g.
- Bột đao: 10 g. - Cà rốt: 100 g.
- Thịt bò nỡn: 250 g. - Cà chua: 100 g.
- Mì chính: 2g. - Gừng: 5 g.
- Hạt tiêu: 2g. - Nước mắm: 50 ml.

- *Rau thơm: 25g.* - *Nước dùng bò: 0,500 lít.*

*** *Cách làm:***

- Xào bánh: Bánh phở gõ tơi, rắc muối bột.
- Hành hoa cắt khúc ngắn.
- Cho mỡ vào chảo đun nóng già, láng khắp mặt chảo, bỏ bánh vào tãi mỏng trong lòng chảo, thỉnh thoảng lật trở cho bánh khỏi cháy. Khi sợi bánh sẵn, rắc hành hoa vào xóc đều; đổ vào đĩa sâu, to lòng.

+ Xào thịt:

- Thịt và các thứ rau làm như thịt bò chân tái, giội phủ lên đĩa bánh, rắc rau mùi và hạt tiêu lên trên. Ăn nóng.
- Phở và thịt nên xào bằng chảo nhỏ. Ăn ngay.

+ **Định lượng 1 bát phở:**

- Bánh phở thái: 300 g
- Mỡ nước: 40 g
- Thịt bò nỡn: 50 g
- Các gia vị khác: 10 g
- Rau tươi:

*** *Yêu cầu:*** Bánh phở trắng thịt nâu, rau quả giữ được màu sắc tự nhiên. Phở xào thơm thịt mềm không dai, các loại rau chín tới. Nước xốt vừa đủ ướt bánh và bóng.

360. PHỞ XÀO MỀM THỊT GÀ

*** *Nguyên liệu:***

- *Thịt gà nạc: 250g*
- Công thức và cách làm giống như phở xào mềm thịt bò, nhưn không có cà chua.

- Định lượng 1 đĩa phở giống như định lượng phở xào thịt bò.

361. PHỞ XÀO MỀM TÂM GAN

- Công thức và định lượng giống như phở xào thịt bò, nhưng thay thịt bò bằng tim gan.
- Định lượng 1 đĩa phở giống như định lượng phở xào thịt bò.

362 PHỞ XÀO GIÒN THỊT BÒ

*** Nguyên liệu:**

- Bánh phở thái: 1,000 kg. - Cà rốt: 100 g.
- Thịt bò lọc mỡ: 250 g. - Hành tươi: 50g.
- Mỡ nước: 300 g. - Gừng: 5g.
- Muối: 10 g. - Hạt tiêu: 2g.
- Bột đao: 100 g. - Nước mắm: 50 ml.
- Cần tỏi tây: 250 g. - Nước dùng bò: 0,500l.
- Cà chua: 100g.

*** Cách làm:**

- Bánh phở gỡ tờ rắc muối bột trộn đều. Bột đao nghiền nhỏ, rây mịn.
- Cho nhiều mỡ vào chảo đun nóng già, lấy bột đao rắc vào bánh và rây cho tơi. Bỏ một ít bánh vào chảo mỡ nóng già, chao giòn vớt ra ngay, tiếp tục chao mẻ khác, sau đó cho bánh vào đĩa to.
- Xào thịt: Thịt bò và các thứ rau làm thành món xào chần tái, giội phủ lên bánh, rắc hạt tiêu, rau mùi lên trên. Ăn nóng.

* Chú ý: Bánh phở chao xong, ăn ngay. Để nguội bánh sẽ khô và dai. Có thể ăn kèm rau xà lách.

Định lượng 1 đĩa phở:

- Bánh phở thái: 200 g - Các thứ rau: 100g

- Thịt nạc nỡn: 50 g - Gia vị khác: 10 g

* Yêu cầu: Bánh phở hơi vàng, thịt nâu, giữ được màu sắc tự nhiên của rau quả. Phở thơm mùi hành tỏi, thịt mềm, bánh chao giòn. Nước sốt vừa đủ ướt bánh và bóng.

363. PHỞ XÀO GIÒN THỊT GÀ

Công thức và cách làm giống như phở xào giòn thịt bò, thay thịt bò bằng thịt gà, không có cà chua.

- Thịt gà nạc: 250 g.

364. PHỞ XÀO GIÒN TIM GAN

Công thức và cách làm, định lượng giống phở xào thịt bò, thay thịt bò bằng tim gan.

2. miến

365. MIẾN VỊT

*** Nguyên liệu:**

- Vịt bầu: 5,000 kg. - Hạt tiêu: 0,0020 kg.
- Miến: 4,000 kg. - Mì chính: 0,020 kg.
- Xương lợn: 8,000 kg. - gừng: 0,100 kg.
- Mỡ nước: 0,200 kg. - Hành khô: 0,200 kg.
- Hành tươi: 1,000 kg. - Ớt: 0,200 kg.
- Rau ăn: 0,200 kg. - Nước mắm: 0,500 lít.

*** Cách làm:**

Vịt cắt tiết, làm sạch lông, mổ moi bỏ nội tạng, bỏ hoi, luộc chín, gỡ lấy thịt, thái mỏng. Lòng vịt làm sạch thái chỉ.

- Xương vịt đập dập cùng xương lợn, cho vào nồi nước luộc vịt nấu nước dùng.

Nướng gừng, hành khô, đập dập, phi cho thơm, cho vào nước dùng. Lọc lấy nước dùng trong.

- Miến chần nước nóng, cắt khúc ngắn; rau răm, dọc hành thái nhỏ, củ thái mỏng.

- Đun mỡ nóng già, phi thơm hành, trút lòng vịt vào xào chín, tra vừa mắm muối, hạt tiêu, xúc ra để riêng.

- Nước dùng trong đun sôi lại; nêm vừa nước mắm, mì chính Miến đơm ra bát, bày thịt, lòng vịt lên trên, rắc hành, tiêu, rau răm mức nước dùng thật sôi giội lên. Ăn nóng.

- * Yêu cầu:** Các nguyên liệu có màu đặc trưng, thơm không hôi, vị ngon ngọt vừa ăn.

Nước dùng trong, miến không nát.

366. MIẾN GÀ

Công thức và cách làm giống miến vịt, chỉ thay thịt vịt bằng thịt gà, có thêm nấm hương.

367. MIẾN LƯƠN

*** Nguyên liệu:**

- Lươn: 6,000 kgk - Rau mùi: 0,200 kgk
- Miến: 4,000 kg. - Hành khô: 0,200 kg.
- Xương lợn: 8,000 kg. - Mì chính: 0,020kg.
- Gừng: 0,100 kg. - Hạt tiêu: 0,020 kg.
- Hành tươi: 1,000 kg. - Muối: 0,030 kg.
- Mộc nhĩ: 0,200 kg. - Nước mắm: 1,000 lít
- Mỡ nước: 0,500 kg.

*** Cách làm:**

Lươn làm sạch, cho vào nước lạnh, luộc chín, vớt ra, gỡ lấy thịt, xương, cho vào nồi luộc đun kỹ.

- Xương lợn đập dập cho vào nước lạnh nấu kỹ lấy nước dùng đổ vào nước luộc lươn ninh kỹ. Gừng, hành nướng vàng đập dập, cho vào nồi nước dùng, lọc lấy nước trong.

- Miến chần nước sôi, cắt ngắn. Mộc nhĩ ngâm, rửa sạch thái chỉ, dọc hành thái nhỏ, củ thái mỏng. Rau răm thái nhỏ.

-Cho mỡ vào chảo, để nóng già, phi thơm hành củ, đổ lươn và mộc nhĩ vào xào săn, tra vừa nước mắm, hạt tiêu, xúc ra để riêng.

- Nước dùng đun sôi lại, nếm vừa nước mắm, mì chính cho miến vào bát, xúc lươn đổ lên trên, rắc hạt tiêu, rau răm, mùi, giò nước dùng thật sôi lên trên. Ăn nóng.

* ***Yêu cầu:*** Miến trong, lươn săn màu đen, không tanh, mùi thơm của rau răm, hạt tiêu. Nước nhiều hơn cái.

3. Mì

368. MÌ THỊT BÒ

*** Nguyên liệu:**

Công thức giống phở bò chín, thay bánh phở bằng mì sợi.

*** Cách làm:**

- Nấu nước dùng như cách làm phở bò chín.

+ Chần mì:

- Đun sôi nhiều nước, cho mì vào, dùng đũa quấy cho mì không vón cục và chín đều. Khi mì chín, vớt ra rửa, dội nước nguội, để ráo.

- Lấy 150 g mì chần cho vào bát to, cho thịt rắc hành hoa, rau mùi thái nhỏ, hành chần, chan nước dùng thật sôi. Ăn nóng.

*** Yêu cầu:**

- Sợi mì vàng, các loại gia vị xanh, nước dùng ngọt trong, thịt thái mỏng đều. Mì chín tới, không vón cục.

369. MỠ THỊT GÀ

*** Nguyên liệu:**

- Công thức giống phở thịt gà, thay phở bằng mỡ sợi: 22,50 kg

*** Cách làm:**

- Nấu nước dùng giống như cách làm phở gà.

- Chần mỡ như chần ở phở bò

- Cho mỡ vào bát, bày thịt lên trên, dọc hành, rau mùi lá chanh thái chỉ, chan nước dùng sôi kỹ. Ăn nóng

*** Yêu cầu:** Sợi mỡ vàng, không vón cục. Thịt gà trắng, gia vị xanh, nước dùng trong, ngọt, thơm.

370. MỠ XÀO GIÒN THỊT BÒ (1)

*** Nguyên liệu:**

- Công thức giống phở thịt gà, nhưng thay phở bằng mỡ sợi.

*** Cách làm:**

Nấu nước dùng giống cách làm phở gà.

- Chần mỡ như chần mỡ ở phở bò.

- Cho mỡ vào bát, bày thịt lên trên, dọc hành, rau mùi lá chanh thái chỉ, chan nước dùng sôi kỹ. Ăn nóng.

*** Yêu cầu:**

- Sợi mỡ vàng, không vón cục, thịt gà trắng, gia vị xanh, nước dùng trong, ngọt, thơm.

370. MỠ XÀO GIÒN THỊT BÒ (2)

*** Nguyên liệu:**

- Mì sợi: 1,000 kg. - Hành tươi: 0,050 kg.
- Mỡ nước: 0,300 kg. - Bột đa: 0,020 kg.
- Thịt bò nỡn: 250 kg - Mì chính.
- Cà rốt: 0,100 kg - Nước mắm:
- Cà chua: 0,100 kg - Muối.
- Cần tỏi tây: 0,250 kg. - Nước dùng bò.

*** Cách làm:**

- Xào mỳ: Cho mỳ vào nước sôi, luộc chín, đổ ra nhúng vào nước lạnh, vớt ra ngay, để ráo nước.

- Cho mỡ vào chảo, đun nóng già, cho mỳ, sợi tỏi mỏng, lật trở mỳ cho khỏi cháy, tới khi mỳ săn, rắc dọc hành cắt khúc vào xóc đều, trút vào đĩa sâu lòng.

*** Xào thịt:** Giống phở xào giòn thịt bò.

Cho rau, thịt bày lên đĩa mỳ, rắc tiêu, rau mùi. Ăn nóng.

*** Yêu cầu:**

Mì vàng đẹp, thơm giòn. Rau thịt có màu đặc trưng, bóng, vừa ăn, không chảy nước.

371. MỠ THẬP CẨM

*** Nguyên liệu:**

- Mì sợi: 2,000kg. - Hành củ: 0050 kg.
- Thịt gà: 0,200 kg. - Gừng: 0,050 kg.
- Thịt vịt: 0,200 kg. - Mỡ nước: 0,150 kg.

- Gan lợn: 0,200 kg. - Nước mắm.
- Bầu dục: 0,200 kg. - Muối.
- Mực tươi: 0,200 kg. - Mì chính.
- Tôm he: 0,200 kg. - Hạt tiêu.
- Cua bể: 0,500 kg. - Hẹ, chanh, ớt.

*** Cách làm:**

- Chần mỳ: Đun sôi nhiều nước, cho mỳ vào, dùng đũa quấy mỳ cho khỏi vón cục và để mỳ chín đều. Khi chín, vớt mỳ, tãi mỏng ra rổ, dội nước nguội, phi thơm hành, cho mỳ vào, xóc đều.

- Thịt gà, thịt vịt luộc chín, gỡ lấy thịt. Cua bể luộc chín, gỡ thịt. Tôm, mực luộc chín, thái miếng mỏng to bản, gan lợn luộc chín, thái miếng mỏng.

Bầu dục lợn làm sạch thái mỏng, to bản.

- Nước luộc vịt cho gừng, hành nướng, tra nước mắm muối, mì chính vừa ăn, làm nước dùng.

- Cho mỳ vào bát, sắp mỗi thứ một ít lên trên, cho hẹ và hạt tiêu, chan nước dùng thật sôi. Ăn nóng.

*** Yêu cầu:** Các nguyên liệu giữ được màu sắc tự nhiên, sản phẩm có mùi thơm, không tanh. Các loại thịt chín tới. Nước dùng trong.

372. MỠ XÀO NẤM.

*** Nguyên liệu:**

- Mỳ sợi: 1,000 kg. - Cải soong: 0,300 kg.
- Nấm rơm tươi: 0,400 kg. - Cà chua: 0,200 kg.
- Dưa chuột: 0,300 kg. - Hành tươi.
- Dầu ăn, xì dầu, đường, mắm muối, hạt tiêu, mì chính, ớt tươi.

*** Cách làm::**

- Mì xào giống như mỳ xào giòn.
- Xào nấm: Nấm hương rửa sạch, chẻ làm 4, cà chua cắt mỏng, dưa chuột cắt khoanh, sau đó cắt dọc. Cải xoong cắt khúc.
- Phi thơm hành, cho cà chua, nấm rơm, dưa chuột, đảo đều đun to lửa, tra nước mắm, xì dầu, đường, mì chính cho vừa. Bắc chảo xuống cho cải xoong, hành lá, đảo nhanh đổ lên trên đĩa xào đã chuẩn bị. Rắc hạt tiêu. Ăn nóng.

*** Yêu cầu:**

- Các nguyên liệu giữ được màu sắc tự nhiên, phở thơm mùi nấm, các loại rau chín tới.

4. Chè - xôi - cháo

373. CHÈ ĐẬU ĐÃI

*** Nguyên liệu:**

- Đậu xanh: 0,250kg. - Bột đao: 0,100kg.
- Đường kính: 0,400kg. - Muối: 0,005kg.
- Va ni: 1 ít.

*** Cách làm:**

- Đậu xanh xay vỏ, ngâm nước ấm, 3 giờ, đãi sạch vỏ. Đổ nước vào xoong, cho thêm ít nước, cho đậu vào nấu như nấu cơm, khi chín cho vào cối giã nhỏ rồi nắm lại, bột lại một ít không giã. Hoà bột đao hay bột sắn vào nước lạnh, lọc sạch, bắc lên bếp đun nhỏ lửa, quấy đều luôn tay. Khi bột chín trong, cho đường vào, đun sôi kỹ, rồi thái mỏng đậu vào, quấy đều đun sôi lại, cho va ni hay tinh dầu hoa bưởi vào, lắc xuống, múc ra bát con, rắc đậu chưa giã lên trên.

*** Yêu cầu:**

- Chè trong không đặc, không loãng, độ sánh vừa phải, đậu phân bố đều, thơm ngọt.

374. CHÈ NGÔ NON

*** Nguyên liệu:**

- Ngô non còn sữa: 1,000kg
- Bột đao: 0,100kg
- Đường kính: 0,400kg
- Vani: 1 ít

*** Cách làm:**

- Ngô non để nguyên bắp, bóc lấy lá áo, đem cà lấy bột hoặc cho hạt ngô vào cối giã thật nhỏ, lọc lấy nước ngô hoà cùng với bột đao, đường kính quấy cho tan đều, bắc lên bếp, vừa quấy vừa đun cho sôi thật kỹ. Khi được bắc xuống, cho tinh dầu hoa bưởi hay vani, múc ra bát. Ăn nguội.

*** Yêu cầu:**

- Chè sánh, không đặc không loãng, màu trắng trong mùi thơm, vị ngọt mát.

375. CHÈ CON ONG

*** Nguyên liệu:**

- Gạo nếp: 1,000kg.
- Vừng: 0,030kg.
- Mật: 1,000kg.
- Gừng: 0,050kg.

*** Cách làm:**

- Gạo nếp vo sạch, đồ thành xôi, lấy ra để nguội. Mật hoặc đường phen hoà vào nước, đổ vào nồi, đun kỹ, lọc sạch, gừng giã nhỏ, lọc lấy nước đổ vào nồi mật. Khi mật sánh, đổ xôi tiếp tục đun đều đến khi cạn. Vừng rang vàng, xát vỏ, rắc lên trên.

*** Yêu cầu:**

- Hạt xôi bóng, nguyên hạt, thơm ngon, dẻo.

376. CHÈ CỐM

*** Nguyên liệu:**

- Cốm non: 0,250kg. - Bột đao: 0,100kg.
- Đường kính: 0,400kg. - Vani: 1 ít.

*** Cách làm:**

- Cốm nhặt sạch vỏ trấu, vò tơi. Hoà đường kính với 1,5 lít nước, đặt lên bếp đun, vừa đun vừa quấy cho tan đường, đem lọc sạch. Hoà bột đao với nước lạnh, lọc vào nồi đường, quấy đều, đun sôi cho bột chín, rắc cốm vào quấy đều tay vài phút, cho vani hay tinh dầu hoa bưởi, múc ra bát nhỏ. Ăn nguội.

*** Yêu cầu:**

- Chè trong không đặc không loãng, cốm không nát phân bố đều, thơm, ngọt.

377. CHÈ KHO

*** Nguyên liệu:**

- Đậu xanh: 2,000kg. - Vừng trắng: 0,100kg.
- Đường kính: 1,000kg. - Thảo quả: 2 quả.
- Mỡ nước: 0,050kg. - Dừa nạo: 0,200kg.

*** Cách làm:**

- Đậu ngâm nước đãi vỏ đồ chín, giã nhỏ, nặn thành nắm to. Khi đậu nguội, dùng dao sắc thái mỏng. Trộn đậu và đường kính thành một hỗn hợp sền sệt. Dùng chảo đồng để nấu chè là tốt nhất, trước khi nấu cho ít mỡ láng chảo để khi nấu khỏi dính chảo và cháy. Đổ đậu xanh vào chảo, đặt lên bếp, đun nhỏ lửa, vừa đun vừa dùng đũa cả đảo đều tay khoảng 1,5-2 giờ. Khi chè khô, rắc bột thảo quả và đảo thêm 15 phút nữa (thảo quả

rang giòn, giã nhỏ, rây lấy bột) bắc ra mức vào đĩa, tạo hình khum khum như mâm xôi, rắc vừng rang lên trên mặt chè. Dừa nạo cho vào chảo, đun nhỏ lửa cho khô, sau đó rắc lên mặt đĩa chè kho. Khi chè nguội, cắt từng lát. Nếu chè kho để ăn dần thì không nên cho dừa (vì chè sẽ chóng thiu). Nếu đảm bảo đúng kỹ thuật thì chè có thể để được 7-15 ngày.

*** Yêu cầu:**

- Chè thơm, mịn, không chảy xệ, không cháy khét.

378. CHÈ BÀ CỐT

*** Nguyên liệu:**

- Gạo nếp: 0,600kg. - Gừng: 0,050kg.

- Mật: 0,800kg.

*** Cách làm:**

- Gạo nếp vo kỹ, cho vào nước nấu như nấu cháo, nhưng không để nát hạt gạo. Gừng giã nhỏ, vắt lấy nước. Đỗ mật và gừng vào nồi gạo, nấu đến khi đặc sền sệt, mức ra bát. Ăn nguội.

*** Yêu cầu:**

- Chè đặc sền sệt, gạo không nát, màu cánh gián, thơm, ngọt.

379. CHÈ TRÔI NƯỚC

*** Nguyên liệu:**

- Bột nếp: 1,000kg. - Mỡ khô: 0,200kg.

- Bột sắn: 0,100kg. - Mỡ nước: 0,100kg.
- Đậu xanh: 0,400kg. - Hành khô: 0,020kg.
- Đường: 0,800kg. - gừng: 0,050kg.
- Vừng: 0,050kg. - Muối: 0,005kg.

*** Cách làm:**

- Bột nếp trộn với bột sắn hay bột đao, cho một bát nước sôi to, một chút muối vào nhào bột cho dẻo, hơi khô. Đậu xanh ngâm nước, đãi sạch vỏ, đem nấu như nấu cơm. Khi chín, đem giã mịn. Cho mỡ vào chảo để nóng già, phi thơm hành thái mỏng, cho mỡ khở băm nhỏ vào, đảo đều. Viên đậu như quả táo nhỏ. Bột cũng viên như đậu, nặn mỏng cho nhân đậu vào giữa, bao kín vè tròn lại, luộc trong nồi nước sôi khi thấy bánh nổi lên thì vớt ra.

- Đổ nước vào đường, bắc lên bếp, đun cho tan, bỏ ít muối cùng gừng đập dập, cô đường hơi đặc thì cho bánh vào, đun nhỏ lửa để bánh khở đục. Múc ra bát, rắc vừng rang, xát vỏ lên trên. Ăn nóng.

*** Yêu cầu:** Nước nhiều hơn cái, viên bột đều, trắng trong dẻo thơm, ngọt.

380. CHÈ SEN LONG NHÃN

*** Nguyên liệu:**

- Nhãn lồng: 0,200kg. - Đường kính: 0,800kg.
- Hạt sen tươi: 0,300kg. - Nước hoa bưởi.

*** Cách làm:**

- Nhãn lồng bỏ hạt, để nguyên cùi. Hạt sen bóc vỏ thông tâm, luộc chín (không để vỡ hạt) nhồi yào giữa cùi nhãn, xếp vào bát nhỏ. Hoà 2 lít nước cùng đường, bắc lên bếp, đun sôi, để nguội. Cho nước hoa bưởi, múc ra bát.

* ***Yêu cầu:*** Nước trong, long nhãn nguyên cùi, hạt sen không vỡ, thơm, ngọt, mát.

381. CHÈ ĐƯỜNG (CHÈ HOA CAU)

* ***Nguyên liệu:***

- Đậu xanh: 0,100kg - Bột sắn: 0,100kg

- Đường kính: 0,500kg - Vani: 1 ít

* ***Cách làm:***

Đậu xanh ngâm, đãi vỏ, đồ chín, để riêng, cho đường vào 1 lít nước đun tan đường. Bột sắn lọc hết căn bản, cho 1lít nước quấy đều cho lẫn vào nước đường, bắc lên bếp, vừa đun vừa khuấy luôn tay. Khi thấy bột thật trong là đã chín. Nhấc xoong bột xuống, vừa khuấy vừa cho đậu xanh nước hoa bưởi hoặc vani vào. Múc ra bát. Ăn nguội.

* ***Yêu cầu:***

- Bát chè trong, đậu vàng, mùi thơm. Chè sánh, đậu xanh lơ lửng và nổi trên bát chè.

382. CHÈ ĐẬU VÁN NƯỚC

* ***Nguyên liệu:***

- Đậu ván: 0,700kg. - Nước tro: 0,005g.

- Đường kính: 1,000kg. - Vani: 1ít.

* ***Cách làm:***

- Đậu ngâm khoảng 5 giờ vớt ra bóc vỏ

- Nước tro hoà lẫn nước lã, cho đậu vào đun nhỏ lửa đến khi đậu chín như còn nguyên hạt. Cho đường vào nước đun sôi 15 phút, rắc đậu khuấy nhẹ tay, đun sôi lại. Bắc xoong

xuống để nguội, cho vani. Ăn nguội, có thể cho thêm đá đập nhỏ.

*** Yêu cầu:**

- Nước đường trong, đậu trắng, thơm, ngọt mát. Nước nhiều hơn cái.

383. CHÈ ĐẬU ĐEN LOÃNG

*** Nguyên liệu:**

- Đậu đen: 0,300kg. - Dầu chuối.

- Đường hoa mai: 1,000kg.

*** Cách làm:**

- Đậu vo sạch, cho vào nước, đun chín nhừ. Cho đường vào khuấy đều, tiếp tục đun sôi 15 phút nữa. Múc ra bát để nguội cho dầu chuối vào, có thể cho thêm đá đập vụn. Ăn nguội hoặc lạnh cũng đều ngon.

*** Yêu cầu:**

- Thơm mùi dầu chuối, ngọt, mát. Nước nhiều hơn cái, hạt đỗ mềm nhưng không vỡ. Nước đen không vẩn đục.

384. CHÈ ĐẬU TRẮNG

*** Nguyên liệu:**

- Đậu trắng: 0,600kg. - Dừa già: 0,200kg.

- Gạo nếp: 0,300kg. - Vani: 1 ít.

- Đường kính: 1,000kg.

*** Cách làm:**

- Đậu trắng ngâm 1 giờ, luộc chín vớt ra đãi sạch vỏ.
- Gạo nếp vo sạch, trộn lẫn đậu, cho vào nồi.
- Dừa nạo cùi hoặc giã nhỏ, đổ nước nóng vào, bóp kỹ, vắt lấy nước cốt để riêng. Cho thêm nước bóp lại lần 2, vắt lấy nước đổ vào nồi đậu.
- Cho thêm nước lạnh, ngập mặt đậu, đun cho đậu và gạo nếp đặc lại là chín.
- Đổ đường vào đậu, khuấy đều cho tan đường, đun thêm, Khi được cho nước cốt dừa vào, bắc ra để nguội cho vani vào. Múc ra bát. Ăn nguội.

*** Yêu cầu:**

- Chè màu trắng, thơm mùi vani, vị ngọt, mát, đậu như, dẻo.

385. CHÈ HẠT SEN BỌC BỘT

*** Nguyên liệu:**

- Hạt sen khô: 0,200kg.
- Bột sắn: 0,500kg.
- Đường kính: 1,000kg.
- Vani: 1 ít.

*** Cách làm:**

- Hạt sen vo sạch, ninh nhừ.
- Vẩy nước lã vào bột sắn cho ẩm, bóp bột vỡ vụn, đổ nước từ từ cho bột thật mịn, dẻo, nắm lại thành nắm. Đun nước sôi thả bột vào đến khi bột trong là được, vớt ra nhồi lại viên thành từng viên bằng hòn bi nèn bẹp và mỏng; cho hạt sen vào giữa, bao tròn lại.
- Cho nước sôi lại, thả bột lọc sen vào luộc, thấy bột trong đều, lấy ra, để ráo nước. Đường kính hoà tan với nước, đun sôi thả các viên bột lọc sen vào đun lại. Múc ra bát, cho vani vào lúc chè còn nóng. Ăn nguội.

*** Yêu cầu:**

- Viên bột trong, nước đường trong. Thơm mùi vani. Vị ngọt mát. Nước nhiều hơn cái, không vẩn đục. Viên bột đều, nhìn thấy hạt sen bên trong.

386. CHÈ THẠCH LỰU

*** Nguyên liệu:**

- Bột sắn: 0,200kg. - Nước hoa bưởi.
- Bột nếp: 0,200kg. - Phẩm màu thực phẩm.
- Đường kính: 1,000kg.

*** Cách làm:**

- Hoà đường với 1lít nước, khuấy tan, đun sôi, để nguội, cho nước hoa bưởi vào.
- Bột sắn trộn lẫn bột nếp, cho nước nhào dẻo, cán mỏng 1cm.
- Phẩm hồng pha nước quét lên mặt lớp bột cho thấm đều, để hơi se, thái hạt lựu.
- Đun nước sôi, thả bột vào luộc chín, vớt ra, thả vào chậu nước lạnh một lúc.
- Khi ăn, xúc hạt lựu vào bát nhỏ, múc đường vào, rắc nước hoa bưởi. Ăn nguội.

*** Yêu cầu:**

- Chè có màu hồng trong, vị ngọt thơm mát. Nước nhiều hơn cái, hạt lựu đều nguyên vẹn, dẻo, giòn.

387. CHÈ KHOAI TÂY

*** Nguyên liệu:**

- Khoai tây: 1,000kg. - Vừng: 0,050kg.
- Đường: 1,000kg. - Vani: 1 ít.

*** Cách làm:**

- Khoai tây gọt vỏ, ngâm nước lạnh, rửa sạch, cho vào nồi luộc, chắt nước, để nhỏ lửa cho khoai chín kỹ, đem giã nguyên khi khoai còn nóng.
- Cho đường vào bột khoai, bắc lên bếp, khuấy liên tục, đun nhỏ lửa cho đến khi dẻo quánh, cho vani vào, múc ra đĩa khô sạch, rắc vừng rang lên trên.

Ăn nguội.

*** Yêu cầu:**

- Chè màu vàng rơm, thơm mùi vani. Chè dẻo khô, róc đĩa, cầm không dính tay. Ngọt đậm.

388. CHÈ KHOAI MÔN

*** Nguyên liệu:**

- Khoai môn: 1,000kg - Dừa già: 0,300kg
- Gạo nếp: 0,500kg - Đường kính: 1,000kg
- Muối - Vani

*** Cách làm:**

- Khoai rửa sạch, luộc chín, bóc vỏ, thái miếng to.
- Dừa nạo tươi cho 1/2 bát nước sôi, bóp đều, vắt lấy nước cốt để riêng. Cho thêm nước sôi vắt lần 2, cho nước đó vào nồi, đồ gạo nếp vo sạch, nấu cho đến khi hạt gạo nở to, cho tiếp khoai môn vào nấu lẫn.
- Cho đường vào nồi, lấy dừa cả khuấy đều cùng muối, thấy chè đặc quánh lại thì cho nước cốt dừa đun sôi cho vani vào, khuấy đều, múc ra bát. Ăn nguội.

*** Yêu cầu:**

Chè màu xám, đặc, dẻo, vị ngọt, thơm.

389. CHÈ ĐẬU ĐEN ĐẶC

*** Nguyên liệu:**

- Đậu đen: 1,000kg. - Bột đao: 0,010kg.
- Đường vàng: 1,000kg. - Vani: 1 ít.

*** Cách làm:**

- Đậu đen rửa sạch, cho vào nước lạnh đun sôi, đổ nước đi cho đỡ chất, đổ nước khác vào ninh nhừ, cho đường vào ninh tiếp.
- Hoà bột đao vào ít nước, khuấy tan cho vào nồi đậu, khuấy đều cho chè sánh lại, cho vani vào, múc ra bát. Ăn nguội.

*** Yêu cầu:**

Chè màu đen, vị ngọt đậm, mát. Chè đặc còn nguyên hạt đậu. Thơm mùi vani.

390. CHÈ THƯNG

*** Nguyên liệu:**

- Đậu xanh: 0,600kg. - Mộc nhĩ: 0,050kg.
- Đường kính: 1,000kg. - Hạt sen: 0,100kg.
- Bột đao: 0,050kg. - Dừa nạo: 0,050kg.
- Vani: 1 ít

*** Cách làm:**

- Bột đao lọc sạch, mộc nhĩ thái chỉ.
- Dừa giã nhỏ, cho nước sôi vào, bóp kỹ, vắt lấy nước cốt. Cho tiếp nước sôi lọc lại lần 2
- Đậu xanh ngâm, đãi vỏ, hấp chín, ướp đường.

- Hạt sen nấu chín mềm, ướp đường, cho bột đao vào chung với nước dừa 2 cùng đường, đun sôi kỹ, cho tiếp đậu, hạt sen vào nấu, cho một nhĩ, nước cốt dừa, đun sôi lại nhấc ra, cho vani. Múc chè ra bát. Ăn nóng hay nguội tùy ý thích.

*** Yêu cầu:**

- Chè trong, điểm vàng đen. Ngọt béo, thơm mùi vani chè sánh, đậu và hạt sen mềm.

391. CHÈ CỦ MÀI

*** Nguyên liệu:**

- Củ mài: 1,000kg. - Bột đao: 0,050kg.

- Đường kính: 1,000kg. - Vani:

*** Cách làm:**

- Củ mài luộc chín, bóc vỏ thái mỏng, bỏ chỗ sượng. Cho nước lã với đường, đun sôi, lọc sạch.

- Bột đao hoà nước lã, lọc vào nước đường, bắc lên bếp, khuấy đều tay cho đến khi sôi, đổ củ mài vào. Khi chè trong, bắc xuống, để nguội. Cho vani vào. Múc ra bát. Ăn nguội.

*** Yêu cầu:**

- Chè trắng trong, ngọt mát, thơm mùi vani. Chè hơi sánh, củ mài bở.

392. CHÁO ĐẬU XANH

*** Nguyên liệu:**

- Gạo tẻ mới: 2,000kg - Đậu xanh xay: 1,00kg.

- Gạo nếp: 1,000kg.

*** Cách làm:**

- Trộn gạo nếp với gạo tẻ, vo đãi sạch, để ráo.
- Đậu xanh ngâm, nước đãi sạch vỏ.
- Cho đậu xanh, gạo vào nước lạnh đun sôi, đậy vung kín, đun nhỏ lửa khoảng 2 giờ. Thấy gạo nở đều, nhừ, lấy thìa khuấy đều. Múc ra bát.

*** Yêu cầu:**

- Cháo có màu hơi vàng, mùi thơm, vị vừa ăn. Cháo sánh vừa, ngon.

393. CHÁO BẦU DỤC

*** Nguyên liệu:**

- Bầu dục: 5,000kg. - Rau mùi: 0,500kg.
- Gạo tẻ: 2,200kg. - Hành hoa: 1,000kg.
- Gạo nếp: 0,800kg. - Mì chính: 0,050kg.
- Xương lợn: 10,000kg. - Nước mắm: 0,500l.
- Muối, hạt tiêu.

*** Cách làm:**

- Gạo tẻ, nếp trộn lẫn, vo sạch để ráo, giã dập.
- Xương lợn đập dập cho vào nồi nước lạnh đun sôi, hớt bọt, nấu thành nước dùng lọc trong. Xát gạo với nước lạnh, khuấy đều, trút từ từ vào nồi nước dùng đun sôi, đun nhỏ lửa để sôi lăn tăn cho cháo nhừ, sánh. Tra mắm muối, mì chính khuấy đều.
- Bầu dục bóc màng, lạng đôi, bỏ chỗ hoi, khía quả trám nhỏ, thái miếng mỏng, ngâm vào nước lạnh, rửa sạch tiết vớt ra để ráo.
- Khi ăn, bỏ bầu dục vào bát, rắc rau mùi, hành hoa lên trên. Múc cháo đang sôi giội lên bầu dục, rắc hạt tiêu. Ăn nóng.

*** Yêu cầu:**

- Cháo có màu trắng, mùi thơm không hoi. Vị ngon ngọt, cháo sánh; bầu dục thái đều, giòn.

394. CHÁO THỊT LỢN

*** Nguyên liệu:**

- Gạo tẻ mới: 2,400kg. - Muối: 0,030 kg.
- Gạo nếp: 0,600 kg. - Hạt tiêu: 0,020 kg.
- Xương ống lợn: 10,000 kg. - Rau mùi: 0,300kg.
- Thịt lợn nạc: 3,000 kg. - Mì chính: 0,050kg.
- Hành tươi: 1,000 kg. - Nước mắm: 0,500 lít.

*** Cách làm:**

- Xương lợn rửa sạch, đập dập, cho vào nước lạnh, đun sôi, hớt bọt, ninh kỹ, lọc lấy nước trong.

- Trộn gạo nếp tẻ vo sạch, để ráo nước, đổ vào nồi nước dùng đã lọc, đun kỹ cho gạo nở sánh.

- Thịt lợn băm nhỏ, ướp ít muối, hạt tiêu. Hành hoa, rau mùi thái nhỏ. Khi được cháo cho thịt vào khuấy tan, cho nước mắm đun sôi. Cho hành hoa vào đáy bát, đổ cháo lên trên, rắc hạt tiêu. Ăn nóng.

*** Yêu cầu:**

- Cháo thơm ngọt, nổi mùi hạt tiêu, sánh nhừ, không đặc.

395. CHÁO THỊT BÒ

*** Nguyên liệu:**

- Gạo tẻ: 2,400kg. - Rau mùi: 0,500kg.
- Gạo nếp: 0,600kg. - Hạt tiêu: 0,020kg.
- Xương lợn: 3,000 kg.. - Muối
- Thịt bò nạc: 3,000 kg. - Nước mắm: 0,500 lít.
- Hành hoa: 1,000 kg.

*** Cách làm:**

- Gạo tẻ nếp trộn lẫn, vo sạch, để ráo nước.
- Xương lợn rửa sạch, ghè vỡ, cho vào nồi nước lạnh đun sôi, hớt hết bọt, đun thành nước dùng trong. Trút gạo vào nước xương đun sôi, đun nhỏ lửa, để sôi lăn tăn cho cháo nhừ, sánh.
- Thịt bò lọc hết màng gân, băm nhỏ ướp muối, tiêu hành băm nhỏ. Khi cháo chín nhừ, đổ thịt bò vào khuấy đều, bắc ra, nêm gia vị.
- Cho hành tươi, rau mùi thái nhỏ vào bát, múc cháo nóng để lên trên. Ăn nóng.

*** Yêu cầu:**

- Cháo có mùi thơm, không hoi, vị ngọt. Cháo sánh, thịt bò không dai.

396. CHÁO THỊT GÀ

*** Nguyên liệu:**

- Gạo tẻ: 2,400kg. - Mì chính: 0,050kg.
- Gạo nếp: 0,600 kg. - Rau mùi: 0,300 kg.
- Gà béo: 6,000kg. - Lá chanh: 0,100kg.

- Xương lợn: 4,000 kg. - Muối: 0,050 kg.
- Hành tươi: 1,000 kg. - Hạt tiêu: 0,020kg.
- Nước mắm: 0,500 lít.

*** Cách làm:**

- Gà làm sạch, luộc chín, gỡ thịt thái chỉ. Lòng luộc chín thái nhỏ.
- Xương gà và xương lợn nấu thành nước dùng lọc trong.
- Gạo nếp tẻ trộn lẫn, vo kỹ, cho vào nồi nước dùng, nấu thành cháo.
- Hành tươi thái nhỏ, rau mùi cắt khúc, lá chanh thái chỉ.
- Cháo chín; nếu chưa sánh, lấy đũa cả khuấy cho thật sánh; tra vừa mắm muối, mì chính. Cho hành xuống đáy bát, múc cháo, bày thịt gà lên trên, rắc rau mùi, hạt tiêu, lá chanh. Ăn nóng.

*** Yêu cầu:**

- Cháo thơm, ngọt, cháo sánh thơm mùi lá chanh, hạt tiêu.

397. CHÁO TÔM

*** Nguyên liệu:**

- Tôm tươi to: 6,000 kg. - Rau mùi: 0,300kg.
- Gạo tẻ: 2,500 kg. - Hạt tiêu: 0,030kg.
- Xương lợn: 10,000 kg. - Mì chính: 0,030 kg.
- Mỡ nước: 0,800 kg. - Muối: 0,050kg
- Hành hoa: 1,000 kg. - Nước mắm: 0,500 lít.

*** Cách làm:**

- Xương lợn chặt miếng to, bỏ vào nồi nước lạnh đun sôi, hớt bọt, đun nhỏ lửa ninh lấy

nước ngọt.

- Gạo vo sạch để ráo nước, cho ít mỡ vào chảo để nóng già, đổ gạo vào rang cho phồng trắng, trút ra để nguội.

- Tôm bóc vỏ, bỏ đường phân, rửa sạch, giã nhuyễn ướp hạt tiêu, muối, mì chính; viên thành từng viên nhỏ như quả táo ta.

- Lọc nước dùng vào nồi, cho gạo vào đun sôi nhỏ lửa. Khi gạo gần nhừ thì thả các viên tôm vào, cho mắm, muối, mì chính, quấy nhẹ.

- Khi thấy các viên tôm nổi lên, cho thêm hành hoa thái nhỏ vào khuấy nhanh tay. Bắc ra rắc hạt tiêu, rau mùi. Ăn nóng.

*** Yêu cầu:**

- Cháo trắng, viên tôm hồng, vị ngọt thơm, không tanh. Viên tôm giòn, cháo loãng. Hạt gạo hơi nở không vỡ.

398. CHÁO LƯƠN

*** Nguyên liệu:**

- Lươn to: 5,000 kg. - Gạo tẻ: 2,300 kg.

- Xương lợn: 3,000 kg. - Gạo nếp: 0,700 kg.

- Hành tươi: 1,000 kg. - Hạt tiêu: 0,030 kg

- Mỡ nước: 0,500 kg. - Mì chính: 0,030kg.

- Rau răm: 0,500 kg. - Muối: 0,030kg.

- Nước mắm, 0,500 lít.

*** Cách làm:**

Lươn làm sạch, luộc chín, gỡ lấy thịt, ướp mắm tiêu, để ngấm. Xương lợn đập dập cùng xương lươn, cho vào nước lạnh, nấu nước dùng ngọt, lọc lấy nước trong. Dọc hành thái

nhỏ, củ thái mỏng, rau răm thái nhỏ.

- Cho mỡ vào chảo, phi thơm hành củ, cho thịt lươn vào xào săn.
- Gạo tẻ nếp trộn, lặt vo sạch, giã vỡ hạt. Khi nước dùng nguội thì trút nước vào, nấu thành cháo, nêm vừa mắm muối.

- Khi ăn múc cháo ra bát, cho thịt lươn, hành răm, hạt tiêu lên trên. Ăn nóng.

*** Yêu cầu:**

- Cháo hơi nâu xám. Thơm ngọt, không tanh cháo sánh.

398. CHÁO CÁ

*** Nguyên liệu:**

- Cá quả to: 15,000kg. - Rau mùi: 0,500kg.
- Thịt ba chỉ: 5,000kg. - Hạt tiêu: 0,020kg.
- Gạo tẻ: 2,400kg. - Muối: 0,050kg.
- Gạo nếp: 0,600kg. - Mì chính: 0,030kg.
- Hành tươi: 500 kg. - Chanh quả: 0,500 kg.
- Thì là: 1,500 kg. - Ớt tươi: 0,002kg.
- Rau cần: 5,000kg. - Nước mắm: 0,500lít.
- Cải cúc: 5,000kg. - Mắm tôm ngon: 300 ml

*** Cách làm:**

- Cá quả làm sạch, cho vào nồi nước sôi, luộc chín., Thịt luộc chín, thái mỏng bày ra đĩa riêng.

- Gạo tẻ nếp trộn lặt, vo sạch, giã vỡ hạt. Khi nước luộc cá đã nguội, cho gạo vào nấu thành cháo; tra vừa mắm muối, hạt tiêu, mì chính.

- Hành tươi, cải cúc, thì là, rau cần cho vào nước luộc cá chần qua, vớt ra, cắt khúc để

riêng.

- Nhúng cá cho nóng lại, bày ra đĩa riêng.
- Múc cháo ra liễn, bên cạnh bày các đĩa cá thịt, rau, mắm tôm pha chanh ớt.
- Múc cháo vào bát riêng, rắc rau mùi lên trên. Ăn kèm các thứ trên.

*** *Yêu cầu:***

- Cháo trắng, các loại rau xanh, vị ngọt thơm, cá còn nguyên con, các loại rau chín tới.

5. Bún

400. BÚN CHẢ

**** Nguyên liệu:***

- Thịt ba chỉ: 0,600 kg. - Đường: 0,300kg.
- Thịt nạc vai: 4,000 kg. - Cà cuống: 0,010kg.
- Bún: 17,000kg. - Rau mùi: 0,200kg.
- Cà rốt: 1,000kg. - Xà lách: 3,000 kg.
- Hành khô: 0,200kg. - Hạt tiêu: 0,010kg.
- Tỏi: 0,200 kg. - Nước mắm: 1,000 lít.
- Ớt tươi: 0,100kg. - Giấm: 1,000 lít.
- Mì chính: 0,015kg. - Nước hàng: 0,100kg.

**** Cách làm:***

Thịt nạc vai băm nhỏ, lẫn với hành, hạt tiêu, đường, mắm, mì chính, viên thành viên như quả táo to, gấp vào que. Muốn cho khỏi gãy chả, thì cuộn vào lá chuối tươi.

- Thịt ba chỉ thái mỏng, ướp hành, hạt tiêu, nước mắm, nước hàng, để ngấm.
- Đu đủ, cà rốt gọt vỏ thái mỏng, nhỏ bản, có thể tía hoa cho đẹp, ướp muối rửa sạch, ngâm giấm, ớt, tỏi, đường mì chính, cà cuống.
- Rau xà lách, rau thơm, mùi rửa sạch, bày lên đĩa.
- Pha nước chấm giấm, ớt, tỏi băm nhỏ, đường, mắm, mì chính.

- Quạt cháy than hoa, xếp thịt vào yỉ hoặc cặp tre, đặt trên than, nướng chín vàng, bày ra đĩa. Bún đặt vào đĩa. Khi ăn, gấp bún vào bát, ăn kèm với thịt nướng, rau thơm, dưa góp.

*** Yêu cầu:**

- Chả nướng vàng đều, không cháy đen. Nước chấm tỏi và ớt phải nổi. Thơm mùi thịt nướng.

401. BÚN XÁO VỊT

*** Nguyên liệu:**

- Vịt bầu: 7,000kg. - Giấm: 500lít.
- Măng tươi: 5,000kg. - Ớt: 0,050kg.
- Thịt vai lợn: 1,500 kg. - Tỏi: 0,100kg.
- Xương lợn: 0,400 kg. - Đường 0,050kg.
- Hành củ tươi: 1,000kg. - Hạt tiêu: 0,020kg.
- Bún: 17,000kg. - Muối: 0,100kg.

*** Cách làm:**

- Vịt làm sạch, mổ moi, lọc lấy thịt, băm nhỏ với thịt lợn, ướp hành, tiêu, nước mắm, viên thành từng viên bằng quả táo.

- Xương lợn và xương vịt nấu thành nước dùng, cho 1/2 số vịt còn lại luộc chín, vớt ra bày vào đĩa riêng.

- Măng thái mỏng, cho vào nước lã, luộc chín, vớt ra vắt hết nước đắng, cho vào nước xáo vịt luộc kỹ chừng 1-2 tiếng, bỏ thêm thịt băm viên vào, tra vừa mắm, muối mì chính, đường và ít hành thái mỏng.

- Số hành còn lại thái mỏng, ngâm giấm, tỏi, mắm, để chấm thịt vịt luộc.

- Bún bày ra đĩa, nước xáo mức vào bát to. Khi ăn, gấp bún vào bát to, giội nước xáo lên, ăn nóng, kèm thịt vịt luộc.

*** Yêu cầu:**

- Vị trắng, vàng, không xém. Mùi thơm hấp dẫn, vị ngon ngọt. Măng không đắng. Nước dùng trong. Thịt chín tới, không dai.

402. BÚN ỐC

*** Nguyên liệu:**

- Ốc nhồi to: 6,000kg. - Quả me: 0,300kg.
- Bún: 17,000kg. - Muối: 0,300kg.
- Ớt tươi: 0,300kg. - Hành khô 0,200kg.
- Đường: 0,120kg. - Nghệ: 0,100kg.
- Cà chua: 5,000kg. - Mì chính: 0,040 kg.
- Giấm bỗng: 2,000kg. - Nước mắm: 0,500 lít.
- Hành hoa: 1,000 kg. - Giấm chua: 0,500 lít.
- Mỡ nước: 0,500 lít.

*** Cách làm:**

- Ốc ngâm nước gạo 1 đêm cho nhả hết đất, đem rửa sạch, cạy miệng, chặt chôn, ngâm nước vôi 15 phút, vớt ra lấy que nhọn khêu ốc, bỏ phân, bỏ lưởi, rửa lại nước lã và bóp muối nhiều lần cho ốc hết nhớt và trắng. Để ráo nước, ướp mắm, nghệ giã nhỏ, mỡ nước, giấm bỗng. Cho mỡ vào chảo, phi thơm hành tỏi, xào ốc chín tới. Cà chua bỏ miếng cau.

- Phi thơm hành khô, cho cà chua vào xào chín, cho thêm giấm bỗng, nước sôi và nước xào ốc, tra mắm muối, mì chính, đường, nước me và hành hoa thái khúc.

- Cho mỡ vào chảo khác, để nóng già, cho ớt tươi băm nhỏ vào, chưng lên, đổ giấm

chua vào khuấy đều, để riêng.

- Xếp bún vào đĩa to. Khi ăn, lấy bún vào bát, bày ốc lên trên, chan nước giấm bỗng đun sôi vào. Ăn thật nóng, kèm theo rau thơm.

*** Yêu cầu:**

- Nước chưng giấm ớt đỏ đẹp, nước giấm trong, ốc hơi vàng, nổi vị chua ngọt.

403. BÚN BÒ KHÔ

*** Nguyên liệu:**

- Thịt thăn bò: 5,000kg. - Cà rốt: 0,500kg.

- Lạc nhân: 1,000 kg. - Giá đỗ: 1,500 kg.

- Hành khô: 0,200kg. - Củ sả: 0,200kg.

- Đường: 0,500 kg - Chanh: 0,300kg.

- Tỏi khô: 0,200kg. - Đu đủ xanh: 2,00kg.

- Mỡ nước: 1,000 lít. - Ớt tươi: 0,100kg.

- Giấm: 1,000 lít. - Nước mắm: 1,000kg.

- Bún: 17,000 kg. - Rau thơm: 0,500kg

- Mì chính.

*** Cách làm:**

- Thịt bò thái mỏng, ngang thớ; ướp sả, tỏi, hành (giã nhỏ), mì chính, đường, muối, để ngấm.

- Giá rửa sạch để ráo, chần qua nước sôi, trộn với rau thơm lót xuống đáy bát, xé tỏi bún, bày lên trên giá.

- Đu đủ nạo sợi, cà rốt thái chỉ nhỏ, bóp muối, rửa sạch, vắt ráo nước, ngâm giấm hoà

đường, mì chính, ớt, tỏi, sả giã nhỏ, vắt thêm chanh tươi nước mắm, nếm chua cay mặn ngọt.

- Khi ăn ,đặt chảo lên bếp, để nóng già, láng qua ít mỡ. Khi mỡ bốc khói cho hành, tỏi, sả phi thơm, cho khoảng 100g thịt bò đã ướp vào, đảo nhanh tay cho thịt chín tới, xúc bày vào 3 bát bún, rưới thêm nước mỡ đã phi hành, rắc lạc rang giã dập, cho thêm đủ đủ, cà rốt ngâm, nước chấm. Ăn nóng.

*** Yêu cầu:**

- Màu sắc đẹp, hấp dẫn, mùi thơm, đủ vị chua cay mặn ngọt, bùi béo. Bún đủ ướt bóng.

404. BÚN BÒ ƯỚT

*** Nguyên liệu:**

- Thịt bò: 4,000 kg - Sả củ: 0, 300kg
- Chân giò lợn: 4,000 kg - Ớt bột: 0,020kg
- Mỡ nước: 0,500 lít - Mắm tôm: 0,050kg
- Hành khô: 0, 200k g - Rau mùi: 0,100kg
- Bún: 17,000kg - Hạt tiêu: 0,010kg

*** Cách làm:**

- Chân giò làm sạch ,chặt khoanh. Thịt bò thái dày 1cm, cắt miếng vuông 3x 3 cm, trộn lẫn chân giò ướp tiêu, hành, nước mắm, mắm tôm, sả thái khúc đập dập, bóp thật đều cho ngấm.

- Cho nước ngập thịt, đậy kín vung, đun nhỏ lửa cho đến khi thịt chín mềm.

- Đặt xoong lên bếp, phi thơm hành băm nhỏ, rắc ớt bột vào khuấy đều, cho thêm vài thìa nước dùng, để riêng.

- Khi ăn, lấy bún vào bát, múc thịt và nước dùng hơi ngập, rưới thêm nước ớt, rắc rau mùi lên. Ăn nóng.

*** Yêu cầu:**

- Bát bún có màu hơi đỏ nâu, thơm mùi sả, vị ngon ngọt, hơi cay. Thịt mềm, nước hơi sền sệt.

405. BÚN BÒ HUẾ

*** Nguyên liệu:**

- Xương đuôi bò: 1,000 kg - Bún sợi to: 2,500kg

- Thịt bò nạm: 0,400 kg - Hành tươi: 0,100kg

- Hành tây: 0,100kg - Mùi tàu: 0,050kg

- Củ sả: 0,100kg - Hoa chuối: 0,200kg

- Mỡ nước: 0,100 lít - Giá đỗ: 0,500 kg

- Mắm ruốc: 0,020 ml. - Chanh quả: 0,100kg

- Ớt bột: 0,010kg - Mì chính: 0,010kg

- Ớt quả: 0,010kg - Phẩm đỏ thực phẩm

- Muối, nước mắm

*** Cách làm:**

- Xương bò rửa sạch, chặt khúc, chân giò chặt khúc to. Thịt bò nạm rửa sạch, để ráo nước. Sả 1/2 băm nhỏ, bột lại 1/2.

- Nấu nước dùng: Cho xương bò, sả bó, muối vào nước lạnh, đun sôi, hớt bỏ bọt, cho thịt nạm vào luộc, tiếp tục hớt bọt, cho chân giò vào luộc. Loại nào chín trước thì vớt ra trước ;không để thịt chín mềm quá, không ngon.

Vớt hết thịt ra, lọc mỡ ruốc, tra mỡ muối, mì chính vừa ăn.

- Phi thơm hành mỡ, cho sả băm, ớt bột, phẩm đỏ, ớt quả băm nhỏ vào, xào vàng. Cho 1/2 hỗn hợp này và 1/2 hành mùi băm nhỏ vào nước dùng.

- Thịt nạm thái mỏng, to bản. Thịt chân giò lọc xương cũng thái như thịt nạm.

- Gấp bún vào bát to, trên bày thịt nạm, chân giò, hành mùi, chan nước dùng thật sôi, ăn kèm với hoa chuối thái, giá sống, mùi tàu, húng, chấm nước sả, ớt, chanh.

*** Yêu cầu:**

- Nước dùng trong, nổi váng đỏ, vàng. Mùi thơm, nổi vị cay, béo .Thịt chín mềm.

406. BÚN KIÊN GIANG

*** Nguyên liệu:**

- Bún: 2,000 kg - Rau xà lách:0,300kg
- Xương lợn: 1,000kg - Mùi tàu:0,020kg
- Cá quả: 0,500kg - Gừng: 0,020kg
- Cua bể: 0,500kg - Mì chính: 0,010kg
- Tôm tươi to: 0,500kg - Hạt tiêu :0,005kg
- Giá đỗ: 0,500kg - Nước mắm: 10ml
- Hành tươi :0,100kg - Muối

*** Cách làm:**

- Xương lợn cho vào nước lạnh, đun sôi hớt bỏ bọt, đun nhỏ lửa, cho hành, gừng nướng

làm thành nước dùng trong. Tra vừa mắm, nước, mì chính.

- Cá quả làm sạch, cho vào nước dùng, luộc chín, gỡ lấy thịt
- Cua hấp chín, gỡ thịt. Tôm làm sạch, xào chín với hành.
- Cho bún vào bát, bày tôm, cua, cá hành, mùi lên trên. Chan nước dùng nóng, ăn kèm xà lách, rau thơm.

*** Yêu cầu:**

- Các nguyên liệu giữ được màu sắc tự nhiên.
- Nổi mùi thơm của các loại rau gia vị. Nước nhiều hơn cái, vị ngọt, không tanh.

407. BÚN RIÊU

*** Nguyên liệu:**

- Bún: 2,500 kg. - Hoa chuối: 0,200kg
- Cua đồng: 2,000 kg. - Rau muống chẻ: 0,300kg
- Cà chua: 0,500kg. - Rau kinh giới: 0,100kg
- Quả me: 0,100kg. - Chanh: 0,150kg.
- Hành tươi: 0,100kg. - Ớt: 0,050kg.
- Rau mùi: 0,100kg. - Mì chính 0,005kg.
- Hành củ: 0,050kg. - Nước mắm.
- Mắm tôm: 0,020kg. - Muối.

*** Cách làm:**

- Cua làm sạch giã nhỏ, cho chút muối và nước lạnh, lọc kỹ bỏ bã, gỡ sạch cua để riêng.
- Cà chua cắt 6, phi thơm hành, cho cà chua vào xào.

- Me cho ít nước đun sôi để riêng.
- Cho mắm tôm vào nước cua, đun sôi cho thịt cua đông màng nổi lên, cho cà chua đã xào vào, đun nhỏ lửa, cho nước me; tra mắm, muối, mì chính vừa ăn, bắc xuống.
- Phi thơm hành mỡ, bỏ gạch cua vào xào sền sệt là được, đổ gạch cua lên thịt cua làm màu, rắc hành lá, rau mùi lên trên.
- Gắp bún ra bát, múc riêu cua nóng lên trên. Ăn nóng, kèm rau muống chẻ, hoa chuối, kinh giới.
- * Yêu cầu:**
- Riêu có màu đỏ, vàng, mùi thơm, vị ngọt hơi chua dịu, vừa ăn, không tanh. Váng cua chắc, nước cua trong.

408. BÚN LƯƠN XÀO

*** Nguyên liệu:**

- Lươn to: 6,000kg. - Xà lách: 1,000kg.
- Mỡ nước: 1,000kg. - Chanh: 0,300kg
- Lạc rang: 1,000kg. - Nghệ: 0,200kg.
- Giá đỗ: 1,500 kg. - Cà rốt: 0,500kg.
- Hành củ: 200g - Đủ đủ xanh: 2,000kg.
- Tỏi: 200 g - Nước mắm: 1,000lít.
- Rau thơm: 0,500 kg - Đường: 0,500 kg.
- Sả: 0,200kg. - Bún: 17,000 kg.
- Giấm: 1,000 lít. - Mì chính.

*** Cách làm:**

- Lươn làm sạch, lọc bỏ xương sống, thái chỉ to.
- Nghệ giã, vắt lấy nước.
- Giã hành tỏi, sả thật nhỏ, lấy 1/2 ướp vào thịt lươn cùng với nghệ, đường, mì chính, nước mắm, để ngấm.
- Lạc rang, bỏ vỏ, đập dập.
- Giá rửa sạch. Rau thơm, xà lách thái chỉ to, trộn lẫn với nhau. Ớt, tỏi băm nhỏ.
- Đu đủ, cà rốt thái chỉ, bóp muối, ngâm giấm đường, tỏi, ớt, cho thêm mì chính.
- Khi ăn bày rau sống xuống dưới bát, xếp bún lên trên.
- Bắc chảo lên bếp, cho mỡ nóng, già phi thơm hành tỏi, đổ lươn vào xào lẫn với hành tỏi cho săn. Khi gần được, cho giá vào, xúc vào các bát bún, rắc lạc rang, rưới thêm nước mắm đã pha cùng đu đủ, cà rốt ngâm. Ăn nóng.

*** Yêu cầu:**

- Lươn có màu vàng nâu, các loại rau giữ được màu tự nhiên. Mùi thơm không tanh. Vị chua cay mặn ngọt. Bún ráo, bóng. Giá không chín quá.

6. xôi – bánh – kẹo mứt

409. XÔI ĐẬU XANH

*** Nguyên liệu:**

- Gạo nếp: 1,000 kg. - Muối.
- Đậu xanh: 0,300kg.

*** Cách làm:**

- Đậu xanh xay vỡ, ngâm nước lạnh 6 giờ, đãi sạch vỏ, nhặt hết đậu sượng.
 - Gạo nếp vo đãi sạch, ngâm 8-10 giờ, vớt ra, để ráo.
- Trộn đều gạo, đậu xanh và muối, cho vào chỗ đồ chín.

*** Yêu cầu:**

- Xôi có màu trắng xen vàng hoa cau. Mùi thơm, vị vừa ăn, xôi dẻo mọng.

410. XÔI GẤC

*** Nguyên liệu:**

- Gạo nếp: 1,000kg. - Mỡ nước: 0,100ml.
- Gấc chín: 0,500 kg. - Rượu trắng: 0,010ml.
- Đường: 0,050 kg. - Muối.

*** Cách làm:**

- Gạo nếp vo sạch, ngâm 8 giờ, vớt ra giội qua nước, để ráo, xóc muối.
- Bỏ gác lấy ruột và hột, cho rượu vào đánh nhuyễn, trộn đều vào gạo, đồ thành xôi.
- Khi xôi gần được, tưới mỡ và trộn đường vào, đánh đều, xôi chín đem ra đĩa, bỏ hột gác.

*** Yêu cầu:**

- Xôi có màu đỏ thẫm, mùi thơm, vị vừa, ăn hơi ngọt, hạt xôi dẻo, mọng, tươi, bóng.

411. XÔI DỪA

*** Nguyên liệu:**

- Gạo nếp: 1,000kg. - Vừng trắng: 0,050kg.
- Dừa nạo: 0,200kg. - Đường: 0,050 kg.
- Muối 0,005kg.

*** Cách làm:**

- Gạo nếp vo sạch ngâm khoảng 8 giờ vớt ra giội nước, để ráo, xóc muối, đồ thành xôi.
- Trộn dừa, đường, vừng rang xát vỏ, giã nhỏ vào xôi, sau đó đồ lại, khoảng 10phút nữa.

*** Yêu cầu:**

- Xôi nở mọng, tươi đều, mùi thơm, vị béo ngậy, hơi ngọt.

412. XÔI VÒ

*** Nguyên liệu:**

- Gạo nếp: 1,000kg. - Mỡ nước: 0,100kg.

- *Đậu xanh: 0,500 kg. - Muối: 0,005kg.*

*** Cách làm:**

+ Cách 1: Gạo nếp vo sạch, ngâm nước khoảng 8 giờ, vớt ra, giội lại nước, để ráo. Đậu xanh xay vỡ, ngâm nước, đãi sạch vỏ, đồ chín, cho vào cối giã nhỏ nắm thành từng nắm bằng quả cam. Cho gạo vào đồ chín thành xôi để qua 1 đêm, thái đậu xanh đã chín vào xôi cùng mỡ nước và chút muối trộn đều, đồ lại 1 lần nữa, trút ra sàng để nguội, sau đó sàng lấy hạt xôi tơi mọng đều, bỏ vón đi.

+ Cách 2: Xóc muối vào gạo đã ngâm vo kỹ, thái đậu xanh đã đồ chín vào gạo, xóc đều, để chỗ thật nóng, đồ gạo đã trộn đậu đồ chín. Rưới mỡ, trút ra, quạt nhanh cho nguội. Sàng bỏ những hạt vón, lấy hạt mọng tơi đều. Ăn với chả.

*** Yêu cầu:**

- Xôi rời từng hạt, mọng, màu vàng đều, thơm, dẻo.

413. XÔI LÚA

*** Nguyên liệu:**

- *Gạo nếp: 0,200 kg. - Hành khô: 0,150kg.*

- *Ngô nếp: 0,500kg. - Đường kính: 0,150kg.*

- *Đậu xanh: 0,400 kg. - Muối.*

- *Mỡ nước: 0,150kg.*

*** Cách làm:**

- Ngô nếp bung vôi, đãi sạch vỏ, ninh nhừ, đồ ra rá, để nguội. Gạo nếp ngâm 6 giờ đãi sạch, trộn đều với ngô, xóc đều muối, cho vào chỗ.

- Đậu xanh xay vỡ đãi sạch vỏ, để ráo, cho lên trên chỗ đựng gạo nếp. Ngô đem đồ chín.

- Hành khô thái mỏng, rán vàng giòn.
- Đậu chín cho vào cối giã nhỏ, nắm thành từng nắm bằng quả cam.
- Khi ăn xúc xôi ngô vào bát, thái đậu, rắc hành và mỡ lên trên, thêm 1 thìa đường. Ăn nóng.

*** Yêu cầu:**

- Xôi có màu trắng, vàng, thơm béo. Xôi dính đều vào ngô, tơi, mọng. Hành chín vàng thơm.

414. XÔI SẮN TƯƠI

*** Nguyên liệu:**

- Gạo nếp: 1,000kg.
- Hành củ tươi: 0,100kg.
- Sắn tươi: 0,500 kg.
- Muối.
- Mỡ nước: 0,050kg.

*** Cách làm:**

- Gạo nếp vo, đãi sạch, ngâm nước 8-10 giờ, vớt ra, để ráo, xóc muối.
- Sắn bóc vỏ bỏ lõi, cắt khúc, bỏ đôi ngâm nước 1 giờ, vớt ra, giội nước rửa sạch, trộn lẫn gạo.
- Bắc nồi đáy lên bếp, đun sôi nước, đổ gạo và sắn vào nồi hấp, đập vung, đồ chín.
- Hành thái mỏng, dọc thái nhỏ, đun mỡ nóng già, cho hành vào phi thơm.
- Khi xôi chín, rưới hành mỡ lên trên đánh đều, đơm ra đĩa. Ăn nóng.

*** Yêu cầu:**

- Xôi trắng, điểm xanh của hành. Hạt xôi mọng tơi, sắn chín bở. Thơm mùi hành mỡ.

415. XÔI LẠP XƯỜNG

*** Nguyên liệu:**

- Gạo nếp: 1,000kg. - Mỡ nước: 0,050 kg.
- Lạp xưởng: 0,200kg. - Xì dầu, muối.

*** Cách làm:**

Gạo nếp vo sạch, ngâm kỹ để ráo nước, xóc muối vào gạo, đổ vào chảo, để lạp xưởng lên trên, đồ chín.

- Khi xôi chín, rưới mỡ vào, đun thêm 1 lúc. Xúc xôi ra đĩa. Lạp xưởng thái mỏng bày lên trên. Ăn kèm với xì dầu.

*** Yêu cầu:**

- Hạt xôi trắng, mọng dẻo, lạp xưởng đỏ hồng. Thơm mùi lạp xưởng.

416. XÔI THẬP CẨM

*** Nguyên liệu:**

- Gạo nếp: 1,000kg. - Dừa nạo: 0,100kg.
- Thịt xá xíu: 0,100kg. - Mỡ nước: 0,100kg.
- Lạp xưởng: 0,050kg. - Đường kính: 0,050kg.
- Vừng trắng: 0,050 kg. - Muối.
- Hạt dưa: 0,050 kg.

*** Cách làm:**

- Gạo nếp vo sạch, ngâm, xóc muối, nấu thành xôi trắng. Lạp xưởng rán chín thái chỉ. Xá xíu rán chín, thái chỉ. Vừng rang thơm, giã nhỏ. Hạt dưa rang chín, bóc vỏ lấy nhân.

- Trộn tất cả các thứ vào xôi, cùng với dừa nạo nhỏ, đường khi xôi còn nóng. Trộn đều

đóng vào khuôn hoặc đơm vào đĩa, nén chặt cho các thứ dính vào xôi.

*** Yêu cầu:**

- Xôi trắng, mùi thơm, vị bùi, béo, các hạt xôi mọng, dẻo dính vào nhau.

417. XÔI VỊ

*** Nguyên liệu:**

- Gạo nếp: 1,000kg. - Vừng trắng: 0,100kg.
- Dừa già: 0,500 kg. - Mỡ nước 0,010kg.
- Đường: 0,600 kg. - Va ni: 1 ít.

*** Cách làm:**

- Gạo nếp vo sạch ngâm nước lạnh 8 giờ, vớt ra, để ráo, đồ thành xôi.
- Dừa già bổ đôi, nạo sợi, 1/3 đem băm nhỏ, số còn lại đem vắt lấy nước cốt dừa. Vừng rang thơm, xát vỏ.
- Khi xôi chín, đem nước dừa, đường, dừa băm nhỏ cho va ni vào xào chung, khi nào đường quánh vào xôi là được. Đổ xôi ra khay men đã thoa mỡ, lấy lá chuối nén cho chặt, vung rắc đều lên mặt, nén kỹ sẽ để được 1 tuần.

*** Yêu cầu:**

- Xôi trắng, mùi thơm, vị ngọt béo, xôi dẻo, mọng, kết dính với nhau.

418. BÁNH TRÔI

*** Nguyên liệu:**

- Bột nếp: 0,800 kg. - Đường phen: 0,200kg.

- *Bột tẻ: 0,200 kg.* - *Dầu chuối.*

*** *Cách làm:***

- Trộn đều bột nếp và tẻ, rót nước vào bột, nhào kỹ, bột dẻo mịn là được.
- Đường phen: Cắt hình hạt lựu, kích thước 1 x 1 x 1 cm.
- Vê bột thành từng viên nhỏ đường kính 1,5 cm. Ấn dẹt, cho đường vào giữa, bọc bột, kín vê tròn lại.
- Đun sôi nước, thả bánh vào luộc. Khi bánh nổi, vớt ra, thả vào nước đun sôi để nguội.
- Vớt bánh ra đĩa, khi ăn cho tỉnh dầu chuối vào.

*** *Yêu cầu:***

- Bánh trắng ngà, dẻo mịn, thơm mùi gạo nếp và tỉnh dầu chuối.

419. BÁNH CHAY

*** *Nguyên liệu:***

- Bột gạo nếp: 0,800kg - Vừng: 0,030kg
- *Đậu xanh: 0,500 kg.* - *Mỡ khố: 150g*
- *Đường kính: 0,200 kg.* - *Vani.*

*** *Cách làm:***

- + Vỏ bánh: Tưới nước vào bột, trộn nhào kỹ đến lúc bột dẻo mịn là được.
- + Nhân bánh: Đậu xanh xay vỡ, ngâm vào nước lạnh 4-6 giờ, đãi sạch vỏ, hấp chín, giã nhỏ.
- Mỡ khố luộc chín, thái hạt lựu.
- Cho đậu xanh, mỡ khố vào chảo, bắc lên bếp xào nhỏ lửa tới khi đậu mịn, không dính chảo là được.
- Vừng rang chín, xát bỏ vỏ.

+ Nặn bánh:

- Xát bột thành từng phần 30-40g. Vê tròn bột, ấn dẹt, cho nhân vào giữa, bọc kín, vê tròn hình quả cam (giữa hơi lõm).
- Đun nước sôi, thả bánh vào luộc. Bánh chín, vớt ra bỏ vào chậu nước sôi để nguội.
- Vớt bánh bày đĩa, rắc vừng lên trên mặt bánh.
- Đường kính hoà nước đun sôi, lọc kỹ, để nguội. Khi ăn, chan nước đường vào bánh. Thêm 2-3 giọt va ni.

* **Yêu cầu:** Bánh trắng ngà, các viên đều nhau, dẻo. Nước đường trong, mùi thơm, vị ngọt mát.

420. BÁNH ĐẬU XANH HẤP

* **Nguyên liệu:**

- Đậu xanh: 0,500 kg. - Bột đao: 0,100kg.
- Cùi dừa già: 0,300kg. - Va ni.
- Đường kính: 0,400kg

* **Cách làm:**

- Đậu xanh xay vỡ, ngâm nước 4-6 giờ, đãi sạch vỏ, hấp chín, giã nhỏ.
- Nạo cùi dừa giã nhỏ, đổ 250 ml nước ấm, bóp kỹ, lọc lấy nước. Tiếp tục hoà bã với 250ml nước, vắt lọc lần 2.
- Hoà đều bột đao, đậu xanh cùng nước dừa lọc. Hoà đường với 250 ml nước sôi, lọc sạch, cho va ni vào.
- Trộn lẫn nước đường với nước bột đậu xanh, xoa mỡ vào khuôn, đổ nước bột vào, đem hấp chín. Bánh chín đổ ra đĩa. Ăn nguội.

* **Yêu cầu:**

- Bánh màu vàng, đặc, mịn, róc khuôn. Mùi thơm của vani, đậu và dừa. Vị ngọt, hơi

béo.

421. BÁNH ĐẬU XANH MỠ

*** Nguyên liệu:**

- Bột đậu xanh rang: 1,000 kg. - Mỡ nước: 0,700kg.

- Đường: 1,200 kg.

*** Cách làm:**

Trộn đều bột đậu xanh với đường, cán tơi, quây bột hình miệng giếng, cho 1/2 lượng mỡ vào bột, trộn đều, cán tơi. Đổ tiếp số mỡ còn lại vào, trộn đều, gặt thành đồng. Dùng khuôn đóng bánh.

- Hoà bột nếp rang với nước làm hồ dán.

- Đặt bánh vào giấy nhẵn, gấp mép 2 bên bằng chiều cao của bánh, gói bằng giấy bóng kính, dán bằng bột nếp.

*** Yêu cầu:**

- Bánh màu vàng, đóng khuôn đều, chắc, dễ tan khi bỏ vào miệng. Mùi thơm, vị ngọt, béo.

422. BÁNH ÍT NHÂN DỪA

*** Nguyên liệu:**

- Bột nếp lọc: 1,000kg - Dừa già: 0,800kg.

- Bột hoàng tinh: 0,200kg. - Vừng trắng: 0,050kg.

- Bột tẻ: 0,200kg. - Va ni: 1 ít.

- Đường kính: 1,200 kg. - Mỡ nước: 0,050kg.

*** Cách làm:**

Trộn đều 3 loại bột với nhau, hoà đường (800g) với 1,500 lít nước. Hoà bột vào nước đường.

- Cùi dừa nạo thành sợi, đổ dừa vào chảo, xào với số đường còn lại. Khi dừa trong, ngấm đủ đường thì cho vừng vào trộn đều, bắc ra, bỏ tiếp và nỉ vào đảo đều. Chia nhân làm thành từng nắm nhỏ.

- Xoa mỡ vào đĩa sâu lòng, đổ nước bột vào đĩa, đem hấp chín. Bóc bánh ra khỏi đĩa, đặt vào lá chuối. Cho nhân vào giữa, gói lại thành củ ấu, hấp lại 10-15 phút nữa.

*** Yêu cầu:**

- Bánh trắng ngà, trong. Nhìn thấy nhân bên trong. Bánh dẻo, thơm, vị ngọt.

423. BÁNH DẺO NHÂN THẬP CẨM

*** Nguyên liệu:**

- Bột nếp rang: 1,000kg. - Thịt xá xíu: 0,150kg.

- Mứt bí: 0,260kg. - Mỡ phần: 0,150kg.

- Mứt sen: 0,100kg. - Nước: 0,7l.

- Lạp xường: 0,050 kg. - Tinh dầu hoa bưởi.

- Vừng trắng: 0,050kg. - Lòng trắng trứng.

- Đường kính: 1,400 kg.

*** Cách làm:**

+ Vỏ bánh: Hoà đường với nước cùng lòng trắng trứng, đánh nổi, đun sôi, hớt bọt, lọc lấy nước đường trong, để nguội, cho nước hoa bưởi vào khuấy đều. Đổ bột quây thành hình miệng giếng, đổ nước đường vào giữa, dùng dao cắt bột nhào nhuyễn, dẻo, chia thành từng phần nhỏ: 25 phần.

+ Nhân bánh:

- Mỡ phần luộc chín, thái hạt lựu, ướp đường. Mút bí thái hạt lựu, vừng rang xát vỏ, thịt xá xiu và lạp xường thái hạt lựu.

- Trộn tất cả hỗn hợp trên cùng mút sen với 1 ít nước đường và bột nếp rang (40g), nắm thành từng nắm.

- Bột bánh nắn mỏng, cho nhân vào giữa, vê kín lại, cho vào khuôn đóng chặt. Lấy bánh ra. Khi ăn, cắt thành miếng.

*** Yêu cầu:**

- Bánh màu trắng. Khi cắt bên trong ruột có màu trắng trong đỏ, nâu. Bánh mềm dẻo, vị ngọt, thơm.

424. BÁNH XỐP

*** Nguyên liệu:**

- Bột mỳ: 1,000kg. - Mỡ nước: 0,150kg.

- Đường kính: 0,600kg. - Trứng vịt: 8 quả.

- Bột nở.

*** Cách làm:**

- Hoà tan bột nở vào 0,1-0,12 lít nước lã. Đập trứng vào chậu (để lại 1 lòng đỏ), đánh tan trứng với đường, quây bột thành hình miệng giếng. Cho mỡ, trứng, đường, nước, bột nở vào giữa, trộn đều, nhẹ tay.

- Chia thành 50 phần bằng nhau, lấy mỗi phần bột vê tròn, cán dẹt, đường kính 7-9 cm, phết lòng đỏ trứng đã pha loãng với nước lên mặt bánh, đặt vào khay, đưa vào lò nướng có nhiệt độ từ: 180 - 200°C.

*** Yêu cầu:**

Bánh màu vàng. Mùi thơm, vị ngọt. Bánh xốp, giòn, tròn, đều.

425. BÁNH ĐẬU XANH LỘC

*** Nguyên liệu:**

- Bột đậu xanh lọc: 0,500kg.
- Đường kính: 1,000kg
- Chất thơm.

*** Cách làm:**

- Hoà đường với 1,5 lít nước lọc sạch đun sôi để nguội. Cho bột đậu vào nước đường, bắc lên bếp, đun nhỏ lửa. Vừa đun vừa khuấy cho đến khi bột chín và trong là được.
- Cho chất thơm vào khuấy đều, đổ ra khuôn, đặt vào lò nướng ở nhiệt độ từ 140 - 160°C trong khoảng 20-30 phút. Bánh chín, lấy ra, để nguội, cắt miếng bày vào đĩa.

- * Yêu cầu:** Bánh màu vàng, dẻo mịn, mùi thơm, vị ngọt

426. BÁNH RÁN

*** Nguyên liệu:**

- Bột mỳ: 1,200 kg
- Mỡ nước: 0,500kg
- Đường kính: 0,600 kg
- Bột nở: 0,015kg
- Đậu xanh: 0,300kg
- Men: 0,001kg
- Vani.

*** Cách làm:**

- + Làm nhân:

- Đậu xay vỡ, ngâm nước lã từ 4-6 giờ, đãi sạch vỏ đem hấp chín, giã nhỏ mịn.
- Trộn đậu với 200g đường, xào nhỏ lửa đến khi đường tan hết, đậu dẻo mịn thì, bắc ra, cho va ni vào trộn đều.
- + Làm vỏ: Rây bột mịn, hoà bột nở vào nước lạnh, trộn bột mỳ, bột nở, men, nhào kỹ, dùng khăn ẩm phủ kín, ủ 20-30 phút. Xắc bột thành từng miếng có khối lượng 35-40 g, cán dẹt, đặt 15-20g nhân vào giữa, bọc kín nhân. Sau đó ấn nhẹ cho bánh có hình tròn hơi dẹt.
- Đun mỡ nóng già, thả bánh vào rán chín, vớt ra để ráo mỡ.
- Đun đường còn lại với 100ml nước. Vừa đun vừa khuấy đều. Đun cho tới khi nhỏ 1 giọt đường vào bát nước lạnh, đường đông cứng là được. Trút bánh vào, trộn đảo để đường bám vào xung quanh, bánh kết tinh trắng.
- * Yêu cầu:**
- Bánh rán vàng, đường kết tinh trắng bám đều vào vỏ bánh. Bánh xốp, vỏ giòn, thơm, béo, vị ngọt.

427. BÁNH KHOAI LANG

*** Nguyên liệu:**

- *Khoai lang: 1,00 kg - Trứng vịt: 0,180 kg*
- *Đường: 0,100kg - Mỡ nước: 0,200kg*

*** Cách làm:**

- Luộc khoai chín, bóc vỏ, nghiền nát, trộn đều khoai còn nóng với trứng, đường và 150g mỡ nước.
- Chia bột khoai làm 10 phần, xoa mỡ vào khuôn, đổ từng phần bột khoai vào khuôn, đưa vào lò nướng ở nhiệt độ 140-160°C trong thời gian 45-60 phút. Để nguội, gỡ bánh ra.

*** Yêu cầu:**

- Bề mặt trứng màu vàng, mùi thơm, vỏ bánh giòn, ruột mềm, ngọt mát.

428. BÁNH BÒ NƯỚNG

*** Nguyên liệu:**

- Bột mỳ: 1,000kg - Lạc hạt: 0,050kg
- Đường kính: 0,600 kg - Men bánh mỳ: 0,01kg
- Mỡ nước: 0,150 kg - Bột nở: 0,005kg
- Trứng gà: 0,045kg - Muối.

*** Cách làm:**

- Hoà men bánh mỳ vào nước 35-40°C cho bột vào nhào kỹ. Bột nhào xong, xoa một lớp mỡ nước lên bề mặt, ủ bột 3-4 giờ.
- Cho đường, bột nở, 100g mỡ nước vào bột trộn kỹ, xoa mỡ vào khay nướng bánh, đổ bột vào. Lạc rang xát vỏ, rắc lên bánh, phết lòng đỏ trứng gà đã hòa loãng lên bề mặt bánh.
- Cho bánh vào lò nướng ở nhiệt độ 180-190°C, bánh nở chín đều, bề mặt có màu da lươn thì đem ra cắt thành từng miếng có khối lượng 100-150g.

*** Yêu cầu:**

- Bề mặt bánh màu vàng nhuyển, bánh nở xốp, mềm, mùi thơm, ngọt vừa.

429. BÁNH KHẢO

*** Nguyên liệu:**

- Bột nếp rang: 1,000kg - Mứt bí: 0,300kg
- Đường: 1,400 kg - Mỡ phần: 0,200kg
- Giấy bóng kính.

*** Cách làm:**

- Mỡ phần luộc chín, thái hạt lựu, ướp với 200g đường cho trong. Số đường còn lại nấu thành đường hoán.
- Mứt bí thái hạt lựu, trộn lẫn mỡ, ướp đường.
- Trộn đều 1,000 kg bột với 1,200 kg đường hoán, dùng con lăn gỗ cán nhiều lần tới khi bột tơi mịn, hơi ẩm.
- Gạt bột vào khuôn một lớp dày 1,3cm (dùng khuôn gỗ có kích thước 25 x36 x2,5cm), rải 1 lớp nhân mỏng rồi phủ tiếp lớp bột lên trên. Dùng con lăn cán nhẹ cho phẳng, rút nhẹ thành khuôn bánh ra, để khoảng 10-15 phút cho bánh kết dính. Dùng dao sắc và thước thẳng cắt bánh thành từng miếng 2,5 x 6cm. Lấy giấy bóng kính gói 5 miếng một (Thành phong bánh khảo).

*** Yêu cầu:**

- Bánh trắng, xốp nhẹ, kết dính dễ tan. Nhân rải đều giữa 2 lớp bột. Thơm, vị ngọt, mát.

430. BÁNH GAI

*** Nguyên liệu:**

- Bột nếp lọc: 0,500kg - Lá gai: 0,500kg
- Bột sắn lọc: 0,100kg - Vừng trắng: 0,030kg
- Đậu xanh: 0,300 kg - Mỡ khở: 0,100kg

- Đường: 0,300 kg - Mỡ nước: 0,030kg
- Dừa già: 0,150 kg - Tinh dầu hoa bưởi.

*** Cách làm:**

+ Vỏ bánh: Lá gai tuốt bỏ cuống xơ, rửa sạch, luộc chín mềm, vớt ra, vẩy hết nước, đem giã nhỏ mịn.

- Trộn đều bột nếp, bột sắn, hoà tan 150g đường vào 0,3 lít nước, đun sôi, dùng nước đường nhào bột với lá gai. Nhào thật kỹ. Bột màu đen, dẻo, mịn là được.

+ Nhân bánh:

- Đậu xanh xay vỡ, ngâm nước 4-6 giờ, đãi sạch vỏ, cho vào hấp chín, giã nhỏ mịn.

- Mỡ khô luộc chín, thái hạt lựu. Cùi dừa nạo nhỏ. Chần qua nước sôi, để ráo. Vừng rang chín xát vỏ.

- Trộn đều đậu xanh, cùi dừa, đường, mỡ khô, tinh dầu thơm, chia làm 10 phần bằng nhau.

+ Gói bánh:

- Chia bột thành 10 phần bằng nhau. Ấn dẹt từng miếng bột cho nhân vào giữa bọc kín lại, nặn bánh thành hình vuông dẹt, lăn bánh vào vừng. Bôi mỡ lên trên lá chuối khô, gói kín bánh, dùng lạt nhuộm đỏ buộc bánh, hấp bánh 15 phút.

*** Yêu cầu:**

- Bánh màu đen, thơm mùi nếp, vị ngọt dịu, bánh hình vuông, dẻo mịn.

431. BÁNH DỨA

*** Nguyên liệu:**

- Bột nếp: 1,000kg - Vừng trắng: 0,050kg
- Dừa quả: 1,00kg - Mỡ nước: 0,020kg

- Đường: 0,500 kg

*** Cách làm:**

- Dứa gọt vỏ, bỏ mắt và lõi, thái chân hương. Đun nước sôi, bỏ dứa vào luộc 5 phút, vớt ra rửa sạch. Trộn đường với dứa, bắc lên bếp đun nhỏ lửa, đảo đều. Đun khoảng 15 phút là được.

- Đun nóng nồi, cho mỡ vào láng khắp trong nồi.

- Hoà bột với 1,5 lít nước đổ vào nồi đã láng mỡ, đun nhỏ lửa, vừa đun vừa khuấy đều. Khi bột sánh đặc cho dứa vào tiếp tục đun nóng, trộn đều đến lúc bột mịn không dính tay, bắc ra.

- Xoa mỡ vào khay, đổ bánh vào cán dày 1,5cm, rắc vừng rang lên mặt bánh. Bánh nguội cắt thành từng miếng hình chữ nhật 9 x7 cm.

*** Yêu cầu:**

- Bánh trắng xen lẫn đốm vàng, dẻo, mịn không dính tay, có mùi thơm của bột nếp, vừng, dứa.

432. KẸO DỨA

*** Nguyên liệu:**

- Dứa chín đã gọt vỏ: 0,500 kg - Mỡ nước: 0,030kg

- Đường kính: 1,000 kg - Va ni.

*** Cách làm:**

- Dứa bỏ mắt và lõi, nghiền nhỏ, hoặc xay mịn; trộn lẫn với đường và 50ml nước.

- Đun sôi quấy đều, đun nhỏ lửa, quấy đều khi thấy nặng tay, nhắc khỏi bếp, cho mỡ và va ni vào trộn đều.

- Xoa mỡ vào bàn hoặc khay, đổ kẹo lên. Dùng con lăn gỗ đã xoa mỡ cán nhẹ cho có chiều dày 1cm. Để nguội, cắt kẹo thành miếng 2x 1,5 cm. Dùng giấy bóng kính gói kẹo.

*** Yêu cầu:**

- Kẹo màu trắng ngà, thơm đậm mùi dừa, va ni. Kẹo khô giòn, đều đẹp, vị ngọt.

433. KẸO VỪNG THANH

*** Nguyên liệu:**

- Đường kính: 1,000kg - Bột nếp rang: 0,050kg
- Vừng trắng: 0,500 kg - Lòng trắng trứng gà: 0,050 kg
- Mạch nha: 0,100kg - Va ni.

*** Cách làm:**

Vừng đãi sạch cát, sạn, để vào túi chà xát cho long vỏ, phơi khô, bỏ hết vỏ, rang chín giòn nhưng không ngả màu.

- Cho đường với nha và 0,3 lít nước sôi, lọc sạch bằng lòng trắng trứng. Đun nhỏ lửa đến khi nhỏ giọt đường vào nước lạnh, thấy đông cứng thì nhắc ra khỏi bếp.

- Để 100 g vừng lại làm áo, đổ va ni vào trộn đều. Rắc vừng và bột áo lên mặt bàn đã đặt khuôn sẵn. Đổ keo lên, dùng con lăn gỗ có xoa mỡ để cán kẹo (trước khi cán, rắc vừng lên trên) thành tấm. Kẹo có độ dày 1cm.

- Dùng thước thẳng cứng và dao sắc cắt kẹo thành từng miếng kích thước 2 x 7 cm, phủ bột áo, đóng gói bằng túi ny lông để bảo quản.

*** Yêu cầu:**

- Kẹo màu trắng trong. Thơm mùi vừng, va ni, vị ngọt bùi, kéo, kẹo khô giòn, các thành kẹo đều nhau.

434. KẸO LẠC

*** Nguyên liệu:**

- Đường kính trắng: 1,000kg - Vừng trắng: 0,100kg
- Lạc nhân: 1,500 kg - Mỡ nước: 0,030kg
- Lòng trắng trứng gà: 0,050kg - Mạch nha: 0,100kg
- Bột nếp rang: 0,050kg - Va ni.

*** Cách làm:**

- Vừng cho vào túi vải, chà xát cho bong vỏ, phơi khô, xay hết vỏ, rang chín giòn, đun nhỏ lửa để vừng không ngả màu.

- Lạc loại bỏ hạt xấu, chọn hạt đều nhàu, đem rang chín (không để lạc ngả màu vàng) giòn thơm, đem ủ khoảng 30-40 phút để vỏ long dễ dàng. Xoa lạc long vỏ nhặt sạch, chà nhẹ để lạc tách đôi.

- Cho 1,000 kg đường với 0,3l nước và 100g nha đem nấu, dùng lòng trắng trứng lọc nước đường, tiếp tục nấu đường. Kiểm tra bằng cách nhỏ giọt nước đường vào bát nước lạnh, thấy cứng và giòn là được.

- Cho lạc và va ni vào nước đường trộn đều và nhanh, đổ kẹo lên bàn (đã xoa bột nếp rang) có đặt khuôn trước. Rắc vừng lên trên, dùng cán gỗ có thoa mỡ để cán kẹo thành những tấm có chiều dày 0,6-0,8cm. Sau đó dùng thước thẳng và dao sắc để cắt kẹo thành từng chiếc. 2 x 8 cm. Kẹo được đóng gói, bảo quản nơi khô ráo.

*** Yêu cầu:**

- Kẹo có màu trắng trong suốt của đường. Thơm mùi lạc và va ni. Vị ngọt béo. Kẹo giòn tan, lạc vừng phân bố đều, khô.

435. MÚT SEN

*** Nguyên liệu:**

- Hạt sen khô: 1,000kg - Đường kính: 2,000kg

- *Va ni.*

*** *Cách làm:***

- Hạt sen khô ngâm 1-2 giờ, xát nhẹ cho bong hết vỏ lạc, rửa sạch cho vào nước đun sôi, cho nước tro vào, đun sen chín mềm, bỏ là được (đun nhỏ lửa để sen không bị vỡ nát) vớt sen ra chậu nước lạnh. Thông tâm.

- Cho đường và 0,1 lít nước vào chảo sạch, đun tan đường, cho sen vào ngâm khoảng 3 giờ.

- Đặt chảo sen lên bếp đun nhỏ lửa, đảo trộn nhẹ tay. Khi thấy đường kéo tơ, bắc ra cho va ni vào trộn đều cho đường khô bám vào sen là được.

- Nếu nấu nhiều, nghiêng chảo sen gạt sen lên phía trên chảo, đun sôi nước đường, dùng muôi múc nước đường giội lên sen cho đến khi đường tạo thành tơ thì làm như trên.

*** *Yêu cầu:***

- Thành phẩm có màu vàng nhạt, đường bám trong, mùi thơm va ni, sen mềm bở, ngọt. Nguyên liệu không vỡ, không chảy nước.

436. MÚT GỪNG DẸO

*** *Nguyên liệu:***

- *Gừng non: 1,000 kg - Chanh quả: 0,030kg*

- *Đu đủ xanh: 0,600 kg - Muối.*

- *Đường kính: 1,400 kg - Va ni.*

*** *Cách làm:***

- Gừng gọt vỏ thái chân hương, bóp gừng với muối, vắt bỏ nước cay, rửa nước lạnh, vắt ráo.

- Đu đủ gọt vỏ, thái chân hương, bóp muối, rửa sạch vắt ráo, trộn đu đủ với gừng,

đường và nước chanh, đem phơi nắng.

- Đặt xoong gừng lên bếp, rim nhỏ lửa. Trộn đều tay đến khi đường nặng đũa, nhấc ra khỏi bếp, trộn va nỉ cho đều, để nguội, cho vào lọ thủy tinh, đậy kín.

*** Yêu cầu:**

- Mứt màu vàng nhạt trong suốt, bóng, mùi cay nhẹ, thơm, miếng mứt đều, dẻo.

437. MỨT GỪNG

*** Nguyên liệu:**

- Gừng bánh tẻ: 1,000 kg - Phèn chua

- Đường kính: 0,800kg

*** Cách làm:**

- Gừng gọt vỏ, rửa sạch, thái mỏng theo dọc miếng gừng, ngâm vào nước gạo qua 1 đêm cho gừng trắng và bớt cay. Vớt gừng ra, rửa sạch, chần qua nước phèn, để ráo nước. Trộn gừng với đường, đun nhỏ lửa, đảo đều tay để gừng không bị vàng. Khi thử 1 giọt đường vào nước lạnh, thấy đông cứng lại là được. Bắc ra để nghiêng chảo mứt, trộn cho thật khô đường, gỡ ra từng miếng cho rời.

*** Yêu cầu:**

- Mứt có màu vàng nhạt, khô, thái to bản đều nhau, đường bám trên gừng, mùi thơm, vị cay ngọt.

438. MỨT DỪA

*** Nguyên liệu:**

- Dừa bánh tẻ: 1,000kg - Phèn chua

- Đường kính: 0,700 kg - Va ni

*** Cách làm:**

- Dừa gọt vỏ nâu bên ngoài, cắt hoặc bào mỏng thành sợi, rửa sạch, để ráo nước, chần qua nước pha phèn chua, rửa sạch dừa bằng nước lạnh nhiều lần, cho dừa và đường vào xoong, trộn đều ướp 15 phút. Bắc xoong lên bếp, đun nhỏ lửa cho đến khi cạn hết, bắc xuống, trộn va ni.

Cuộn từng lát dừa thành hình hoa, cho vào lọ thủy tinh đầy kín. Muốn pha màu thì cho riêng, từng màu vào lúc ướp đường và rim đường riêng mỗi màu một xoong.

*** Yêu cầu:**

- Mứt màu trắng, vàng, xanh, đỏ. Thơm mùi va ni.

Vị ngọt, mứt khô, giòn, mềm. Đường kết tinh, nhỏ quanh miếng dừa.

439. MỨT KHẾ

*** Nguyên liệu:**

- Khế chua xanh: 3,000kg - Phèn chua: 0,010kg

- Đường kính: 1,000kg - Va ni.

- Muối

*** Cách làm:**

- Khế gọt bỏ khía, xẻ ra từng miếng dọc theo quả khế, gọt sơ vỏ xanh ở phía ngoài, ngâm khế vào thau nước muối khoảng 1 giờ, rửa nước lạnh cho sạch muối.

- Cho đường và khế vào xoong, cho thêm 1 chút nước lạnh, đặt lên bếp rim, lúc đầu đun to lửa, sau nhỏ lửa khi đường cạn. Khi thấy đường có tơ là được.

- Nhấc xoong xuống, cho va ni vào, để nguội, cho mứt vào lọ, bảo quản kín.

*** Yêu cầu:**

- Mứt có màu nâu, thơm, vị chua, ngọt, còn nguyên miếng, hơi ướt.

440. MỨT TÁO

*** Nguyên liệu:**

- Táo: 1,000kg
- Đường 0,300 kg.

*** Cách làm:**

Táo rửa sạch, lấy dao khía hình con sò, ngâm vào nước vôi trong qua 1 đêm, vớt ra rửa sạch bằng nước lã, chần nước sôi. Trộn táo với đường, ngâm, đun sôi âm ỉ, ngâm qua 1 đêm. Hôm sau lại đun tiếp, làm như vậy 3 lần, cuối cùng đun đến khi đường kéo tơ là được.

*** Yêu cầu:**

- Mứt nâu đen, nguyên quả, đường không kết tinh, trắng mà bóng mượt. Thơm mùi táo, vị hơi chua dịu.

441. MỨT MÍT

*** Nguyên liệu:**

- Mít múi: 1,000kg.
- Đường cát: 0,800kg.

*** Cách làm:**

Mít bỏ hạt, bắc nước sôi, luộc thật chín vớt ra tán nhuyễn, đem ra lọc lại, cho đường vào, đun nhỏ lửa, khuấy đều cho đến khi cạn sền sệt là được.

Để nguội, cho vào lọ thủy tinh, đậy kín.

*** Yêu cầu:**

- Mứt vàng sẫm, thơm, vị ngọt đậm, nhuyễn mịn.

442. MỨT ĐU ĐỦ CHÍN

*** Nguyên liệu:**

- Đu đủ chín: 1,000kg. - Đường kính: 0,800 kg.

*** Cách làm:**

- Đu đủ chín gọt vỏ, dùng thìa nạo lấy bột, cho đu đủ vào xoong nấu và đánh cho nhuyễn, đem ra lọc lại, cho đường vào, đun nhỏ lửa, khuấy đều đến khi cạn, để nguội cho vào lọ thủy tinh, bảo quản kín.

*** Yêu cầu:**

- Mứt vàng sẫm, mùi thơm, vị ngọt.

443. MỨT DỨA

*** Nguyên liệu:**

- Dứa đã sơ chế: 1,000 kg . va ni

- Đường kính: 0,700 kg. - Hàn the

*** Cách làm:**

- Dứa gọt vỏ, bỏ mắt, bỏ lõi, xát từng lát dày 1cm, ép sơ cho ra bớt nước.

- Đun sôi nước, cho phèn giã nhỏ vào, cho dứa vào chần qua, rửa lại nhiều lần bằng nước lã, vớt ra để ráo.

- Trộn đều đường với dứa, để 1 giờ, trộn hàn the vào. Đặt chảo mút, đun nhỏ lửa, đường cạn, nhắc chảo mút xuống trộn va nỉ, sấy khô bề mặt, cho mút vào lọ thuỷ tinh, đậy kín.

*** Yêu cầu:**

- Mút màu vàng nhạt, trong, nguyên miếng, không có đường kết tinh ở trên. Thơm, ngọt đậm.

444. NƯỚC BỘT SẮN(25 CỐC)

*** Nguyên liệu:**

- Bột sắn dây: 0,500 kg. - Nước lọc: 3,000lít
- Đường kính: 1,000kg. - Tinh dầu chuối: 0,005ml.

*** Cách làm:**

- Hoà bột với 1,5lít nước lọc, chia làm 25 cốc.
- Hoà đường với lượng nước còn lại, quấy tan, đun sôi lọc sạch, để nguội, chia đều vào 25 cốc nước bột trên, cho tinh dầu chuối vào, uống với đá hoặc ướp lạnh.

*** Yêu cầu:**

- Cốc nước màu trắng mịn, thơm mùi dầu chuối, vị ngọt mát, không có sạn, bẩn.

445. NƯỚC NHÃN

*** Nguyên liệu:**

- Cùi nhãn: 0,300kg. - Nước lọc.

- Đường kính: 0,300kg.

*** Cách làm:**

- Nhãn bóc vỏ, bỏ hạt, lấy cùi trộn đều với đường, cho vào lọ đậy kín. Sau 5 ngày dịch quả tiết ra là dùng được.

- Cho cùi nhãn và dịch quả vào cốc, rót nước lọc vào 8/10 cốc, khuấy đều đem ướp lạnh hoặc cho đá vào uống lạnh.

*** Yêu cầu:**

- Nước trong, mùi thơm, vị ngọt, cùi hơi trắng đục, không vỡ nát, ăn giòn.

446. NƯỚC MƠ (30 CỐC - 250CC)

*** Nguyên liệu:**

- Mơ chín: 1,000kg. - Đường kính: 1,000kg.

- Nước lọc

*** Cách làm:**

Mơ chọn quả to, chín vàng, rửa sạch, cho vào nồi, đổ ngập nước, đun sôi khoảng 30 phút. Khi mơ mềm, vớt ra để ráo. Cho mơ vào liên đánh cho hơi mịn, đem lọc bằng rây, lấy bột mơ đun sôi lại.

- Pha nước mơ: 4lít nước thì cho 0,6 kg đường, đun sôi để nguội, đổ bột mơ ở trên vào nước đường nguội, đem để tủ lạnh hoặc cho đá, uống lạnh.

*** Yêu cầu:**

- Nước có màu vàng, hơi đục, thơm, ngọt mát, hơi chua, không đắng.

447. NƯỚC XOÀI TƯƠI (15 CỐC - 250 CC)

*** Nguyên liệu:**

- Xoài cát chín: 1,000 kg. - Nước lọc.
- Đường kính: 0,500 kg.

*** Cách làm:**

- Rửa xoài sạch, dùng dao sắc gọt vỏ xoài, ngâm trong nước lọc sạch, để ráo.
- Cắt lấy thịt quả, chà thành bột nhiều lần, lọc qua rây mịn (hoặc cho vào máy nghiền, nghiền kỹ).
- Đường hoà vào nước, đun sôi lọc sạch, để nguội, múc bột xoài hoà lẫn, ướp lạnh hoặc cho đá vào uống lạnh.

*** Yêu cầu:**

- Nước có màu vàng, mùi thơm, vị ngọt mát.

448. NƯỚC CAM TƯƠI (15 CỐC, 250 CC)

*** Nguyên liệu:**

- Cam tươi: 1,000kg. - Nước lọc
- Đường kính: 0,400 kg.

*** Cách làm:**

- Chọn những quả cam tươi, cắt ngang làm đôi, vắt lấy nước, bỏ hạt.
- Đường hoà tan với nước đun sôi lọc sạch, để nguội, cho nước cam vào nước đường, khuấy đều đem ướp lạnh. Nếu dùng đá thì giảm nước lọc đi.

*** Yêu cầu:**

- Nước cam trong, có màu hơi vàng, mùi thơm ngọt mát, không có vẩn đục của tép và

hạt cam.

449. NƯỚC DÂU TƯƠI

*** Nguyên liệu:**

- *Dâu tươi: 1,000kg.* - *Nước lọc*
- *Đường kính: 0,600 kg.* - *Phẩm đỏ thực phẩm*

*** Cách làm:**

- Dâu chọn quả tươi, chín sẫm, bỏ cuống, rửa sạch, cho vào xoong nhôm, đổ ngập nước luộc chín mềm, cho phẩm đỏ vào.
- Hoà đường với 2,5lít nước đun sôi lọc sạch, để nguội. Hoà nước dâu với nước đường, đem ướp lạnh hoặc cho đá vào.

*** Yêu cầu:**

- Sản phẩm có màu đỏ hồng, thơm, ngọt mát, hơi chua, trong suốt không có cặn.

450 NƯỚC SEN DỪA (10 CỐC -250 CC)

*** Nguyên liệu:**

- *Hạt sen khô: 0,100kg.* - *Đường kính: 0,400kg.*
- *Dừa nạo nhỏ: 0,100kg.* - *Nước lọc.*

*** Cách làm:**

- Hạt sen khô, ngâm nước lã 2 giờ cho nở, vớt ra đãi, xát cho sạch vỏ.
- Cho hạt sen vào nồi cùng nước lã đun sôi, hớt bọt, đun nhỏ lửa, để sôi âm ỉ 1 giờ cho sen chín mềm, vớt sen ra để riêng, nước luộc sen lọc sạch, để nguội.

- Đường cho vào nước đun sôi lọc sạch, để nguội, đổ lẫn với nước luộc sen.
 - Khi dùng, cho sen, cho dừa vào cốc, rót nước đường vào 8/10 cốc, ướp lạnh hoặc cho đá, uống lạnh.
- * Yêu cầu:**
- Sen màu hơi vàng, nước trong trắng, nổi mùi thơm, vị ngọt mát, sen không nát, chín bỏ.

X. MÓN ĂN NƯỚC NGOÀI

1. Món ăn Trung Quốc

451. GÀ XÉ QUẢNG ĐÔNG

*** Nguyên liệu:**

- Gà nạc: 0,400 kg. - Mì chính: 0,005 kg.
- Trứng gà: 1 quả. - Đường: 0,005 kg.
- Mỡ nước: 0,100 kg. - Muối: 0,010 kg.
- Nước hàng: 0,010 kg. - Hành khô: 0,100 kg.
- Miến: 0,030 kg. - Rau mùi: 2 mớ
- Bột đao: 0,010 kg. - Xì dầu: 0,050l
- Tiêu bột: 0,002 kg. - Nước dùng.

*** Cách làm:**

- Nấm hương ngâm nước, rửa sạch, bỏ chân, nhỏ để nguyên, to thái đôi. Hành củ thái lát, gà lạng mỏng, thái chỉ, cho xì dầu, trứng, bột đao, trộn đều, ướp cho ngấm. Cho mỡ vào chảo để nóng già, cho miến vào rán giòn, xúc ra đĩa, cho gà vào chao qua, vớt ra, để

riêng.

- Để lại 1 ít hành củ, phi mỡ thơm, cho nấm hương, thịt gà vào đảo đều, cho ít nước dùng, tra vừa mắm muối, đường mì chính, cho bột đao, rưới ít mỡ vào đảo đều, xúc ra đổ lên trên miến, rắc tiêu mùi. Ăn nóng.

*** Yêu cầu:**

- Miến giòn, thịt gà mềm, xốt vừa, thơm.

452. CANH TRỨNG THẢ SƠN ĐÔNG

*** Nguyên liệu:**

- Trứng gà: 3 quả. - Muối: 0,010 kg.
- Thăn lợn: 0,200 kg. - Rau mùi: 2 mớ
- Hành hoa: 0,020 kg. - Nước dùng: 2 lít
- Mì chính: 0,010 kg. - Phẩm xanh, hồng

*** Cách làm:**

- Thăn lợn luộc chín, thái hạt lựu, trứng đập 3 phần mỗi phần 1 quả. Thêm vào mỗi phần nước dùng gấp đôi phần trứng, tra vừa mắm muối, mì chính. Một phần pha màu xanh, một phần pha màu hồng. Bôi mỡ vào bát, đổ trứng vào hấp. Khi chín, lấy ra để nguội, thái hạt lựu. Bỏ thịt vào bát, rắc mùi, hành hoa thái nhỏ, chan nước dùng sôi đã tra vừa gia vị. Ăn nóng.

*** Yêu cầu:**

- Nước canh trong, ngọt, trứng không vỡ, màu sắc đẹp.

453. TÔM CUA NHỒI NẤM QUẢNG ĐÔNG

*** Nguyên liệu:**

- *Tôm nõn tươi: 0,600 kg.* - *Giấm bỗng; 0,150 kg.*
- *Cua nạc: 0,400 kg.* - *Tiêu bột: 0,002 kg.*
- *Nấm hương: 0,200kg.* - *Mì chính: 0,005 kg.*
- *Mỡ phân: 0,200 kg.* - *Đường: 0,010 kg.*
- *Mỡ nước: 0,050 kg.* - *Muối: 0,010 kg.*
- *Dầu vừng: 0,050 kg.* - *Lòng trắng trứng gà: 3 cái*
- *Bột đao: 0,050 kg.* - *Sáng sáu: 0,010 lít*

*** Cách làm:**

- Tôm, cua, mỡ phân giã nhuyễn (nếu không có tôm cua, có thể thay bằng cá quả), ướp tiêu, muối, đường, sáng sáu, mì chính. Nấm hương ngâm nước, bỏ chân, rửa sạch, sau đó đắp thịt tôm cua lên nấm, bày vào đĩa sâu lòng, hấp chín. Thịt chín, chất nước ra, pha sáng sáu, dầu vừng, dăm bông thái chỉ tiêu, mì chính, cho ít bột đao, lòng trắng trứng kéo chỉ như sợi bông, thêm vài thìa dầu vừng và mỡ nước tưới lên nấm nhồi. Ăn nóng.

*** Yêu cầu:**

- Nấm nhồi thơm, chín tới, giòn không khô xác vị vừa. Xốt màu hồng nhạt, sánh vừa, bóng, nổi vân của lòng trắng trứng, mùi thơm của nấm hương.

454. CUA XÀO SỮA TƯƠI (QUẢNG ĐÔNG)

*** Nguyên liệu:**

- Cua bể: 1,000 kg.
- Tiêu bột: 0,003 kg.
- Sữa tươi; 0,500l.
- Mì chính: 0,003 kg.
- Mỡ nước: 0,300 kg.
- Đường: 0,010 kg.
- Miến: 0,200 kg.
- Muối: 0,010 kg.
- Bột mỳ: 0,100 kg.
- Lòng trắng trứng gà: 9 cái

*** Cách làm:**

- Cua luộc chín, gỡ lấy thịt. Lòng trắng trứng đánh tan, rắc bột mỳ vào đảo đều. Miến chao nở phồng chia làm 3 phần: 1 phần miến cho vào bột, cho lòng trắng trứng, cua, tiêu, muối, mì chính, đường, sữa tươi trộn đều. Đặt chảo lên bếp, đun to lửa, cho nhiều mỡ, đổ trứng và quấy cho tới chín (như trứng chưng). Xúc trứng ra đĩa có lót miến chao giòn. Có thể ăn nóng hoặc nguội.

455. CÁ NẤU SỮA TƯƠI BẮC KINH

*** Nguyên liệu:**

- Cá chép 1 con: 2,000kg.
- Tiêu bột: 0,002 kg.
- Giấm: 0,100l.
- Mì chính: 0,010 kg.
- Sữa tươi: 0,500l.
- Muối: 0,010 kg.
- Dầu vừng: 0,050 l.
- Gừng: 0,020 kg.
- Hành khô: 0,150kg.
- Rượu trắng: 1 cốc
- Cải trắng: 1,000kg.

*** Cách làm:**

- Cá chép làm sạch, đánh vẩy, khía chéo, ướp tiêu muối. Bắc chảo nước, đun sôi, to lửa cho cá vào, vớt ra để ráo nước. Bắc một chảo nước khác, nêm vừa gia vị gừng, hành băm

nhỏ, phi thơm bằng dầu vừng, tiêu, muối, mì chính, rượu, sữa tươi, cho cá vào nấu chín tới. Trước khi bắc ra cho bắp cải trắng. Ăn nóng với nước, bày thêm bắp cải trắng, chấm xì dầu.

*** Yêu cầu:**

- Búp cải giòn, xanh, cá chín tới, không tanh. Nước ngọt, ngậy sữa, nổi mùi thơm của gừng, rượu.

456. LÒNG GÀ CHAO GIÒN QUẢNG ĐÔNG

*** Nguyên liệu:(Làm cho mười suất ăn)**

- Gan gà: 0,300 kg. - Tiêu bột: 0,002 kg.
- Tim gà: 0,200kg. - Húng lìu: 0,010 kg.
- Mề gà: 0,500 kg. - Mì chính: 0,005 kg.
- Mỡ nước: 0,500kg. - Đường:
- Bột đao: 0,300 kg. - Muối: 0,010kg.
- Lòng trắng trứng gà: 6 cái - Săng sáu: 0,010 l

*** Cách làm:**

- Tim, gan, mề gà, thái mỏng ướp hạt tiêu, muối, mì chính, sang sáu, đường, lòng đỏ trứng gà, bột đao hoà nước để ngấm 15 phút. Tẩm lòng gà vào bột đao, chao lòng gà lần thứ nhất cho chín tới. Lúc gần ăn, chao lại lần thứ 2 cho vàng giòn. Khi ăn chấm muối rang, húng lìu.

*** Yêu cầu:** Lòng gà thái mỏng đều, chín tới, không khô xác vàng, vị vừa.

457. ẾCH HẤP MĂNG TƯƠI QUẢNG ĐÔNG

*** Nguyên liệu:**

- Ếch to: 2,000kg. - Bột đao: 0,050 kg.
- Măng tươi: 0,300kg. - Mì chính: 0,010 kg.
- Dăm bông: 0,200kg. - Muối: 0,010 kg.
- Dầu vừng: 0,100l. - Gừng: 0,003kg.
- Nấm hương: 0,100 kg. - Tiêu bột: 0,003 kg.
- Lòng trắng trứng: 3 quả. - Sáng sấu: 0,030 kg.

*** Cách làm:**

Ếch làm sạch, chỉ lấy đùi, lọc bỏ xương, lạng mỏng thành miếng 3-4 cm. Ngâm thịt ếch vào nước lã cho thịt trắng, vớt ra, để ráo nước. Gừng gọt vỏ, cắt hoa, ngâm nước lã cho trắng. Dăm bông, măng luộc chín mềm, nấm thái chân hương. Tất cả các thứ trên ướp tiêu muối, mì chính, sáng sấu, bột đao, lòng trắng trứng, để ngâm 15 phút.

- Thịt ếch cuộn dăm bông, măng, nấm vào giữa. (Giống như chiếc nem con). Xếp ếch vào đĩa bầu dục, trên rắc gừng tía hoa, hấp 15 phút. Ếch chín, chắt nước, tra gia vị, cho 1 ít bột đao vãi thìa dầu vừng tươi lên ếch. Ăn nóng.

*** Yêu cầu:**

- Ếch chín thơm, măng không đắng, vị vừa.

2. Món ăn Ấn Độ

458. GÀ NƯỚNG

*** Nguyên liệu:**

- Gà nạc không da: 1, 500 kg. - Hành khô: 0,010 kg.

- Bơ: 0,100 kg. - Tỏi khô: 0,050 kg.
- Bột ca ri: 0,050 kg. - Muối: 0,010 kg.
- Hạt mùi: 0,020 kg. - Ớt tươi: 0,030 kg.
- Tiêu bột: 0,002 kg.

*** Cách làm:**

- Thịt gà thái vuông quân cờ, hạt mùi tán nhỏ, ớt, hành, tỏi, băm nhỏ, tiêu, muối, bột ca ri trộn đều với thịt gà để 1 giờ. Xiên thịt gà vào xiên, phết bơ ngoài thịt, nướng, chín vàng đều trên bếp than hoa.

*** Yêu cầu:**

- Thịt chín, màu vàng đẹp, vị vừa, cay, thơm.

459. THỊT GÀ VIÊN XỐT CA RI

*** Nguyên liệu:**

- Gà luộc không da: 1,500 kg. - Hành khô: 0,100 kg.
- Bơ dầu, : 0,150 kg. - Tỏi khô: 0,050 kg.
- Húng lìu: 0,010 kg. - Muối: 0,010 kg.
- Bột ca ri: 0,050 kg. - Ớt tươi: 0,030 kg.
- Tiêu bột: 0,002 kg. - Rau mùi, thì là: 2 mớ

*** Cách làm:**

- Thịt gà, bột ca ri, húng lìu, tiêu, muối, hành, tỏi, ớt băm bông trộn đều. Viên thịt như quả táo nhỏ, rán vàng bằng dầu.

- Hành tỏi, ớt, băm nhỏ, xào với bơ, thêm ít bột ca ri, đảo đều, chế thêm 1 muôi nước, dùng, đun sôi, thả thịt viên vào đun sôi nhỏ lửa đến khi chín. Múc thịt ra đĩa. Rắc thì là thái nhỏ, bày rau mùi lên trên.

*** Yêu cầu:**

- Thịt chín không nát, xốt cay, màu vàng nghệ.

460. CÁ NẤU CA RI

*** Nguyên liệu:**

- Cá nạc: 1,500 kg. - Hành tỏi khô: 0,100 kg.
- Bơ: 0,150 kg. - Sả: 1 củ.
- Bột ca ri: 0,050 kg. - Ớt tươi: 0,030 kg.
- Tiêu bột: 0,003 kg. - Hạt mùi: 0,010 kg.
- Muối: 0,010 kg. - Rau mùi: 2 mớ
- Húng lìu: 1 thìa - Nước dừa: 0,100 l.

*** Cách làm:**

- Cá lọc bỏ da, thái miếng như bao diêm, ướp tiêu muối, bột ca ri để nguội 10 phút. Hành tỏi, ớt băm nhỏ xào với bơ, cho cá đã ướp vào, om với củ sả, 1 thìa húng lìu, hạt mùi giã nhỏ 1/2 muối nước dùng, đun nhỏ lửa 20 phút. Kéo nồi ra đặt cạnh bếp. Khi gần ăn cho 1 cốc nước dừa vào nồi cá đun sôi 10 phút. Gạo nấu cơm bằng nước dùng gà với nước dừa. Cơm chín tới, cho ít bơ, trộn đều. Khi ăn, múc ra đĩa, bỏ sả đi, rắc rau mùi thái nhỏ.

*** Yêu cầu:**

- Cá chín không xác, màu vàng ca ri, nổi vị cay, cơm chín tới, không bết.

461. TRỨNG RÁN

*** Nguyên liệu:**

- Trứng gà: 20 quả. - Hành tỏi khô: 0,100kg.
- Bơ: 0,150 kg. - Tiêu bột: 0,003 kg.
- Muối: 0,010 kg. - Cà chua: 0,600 kg.
- Rau mùi: 2 mớ.

*** Cách làm:**

- Ớt, tỏi, hành băm nhỏ xào với bơ cho thơm, cho cà chua thái hạt lựu vào om, tra mắm, muối. Rán từng quả trứng bằng bơ, chín lòng trắng, lòng đỏ màu đào. Múc ra đĩa, rưới sốt cà chua. Ăn nóng.

*** Yêu cầu:**

- Trứng không tanh, cà chua nổi vị chua cay.

462. TÔM TẮM BỘT XÀO CÀ CHUA

*** Nguyên liệu:**

- Tôm he nồn: 1,200 kg. - Bột mỳ: 0,150 kg.
- Trứng gà: 3 quả. - Tiêu bột: 0,003 kg.
- Bơ: 0,100 kg. - Muối: 0,010 kg.
- Hoa hồi: 1 cái - Hành khô: 0,100 kg.
- Quế chi: 1 miếng - Tỏi khô: 0,050 kg.
- Húng lìu: 1 thìa canh - Gừng: 0,025 kg.
- Bột ca ri: 1 thìa canh - Ớt tươi: 2 quả.

- Cà chua nghiền: 0,300l.

*** Cách làm:**

- Tôm mổ lưng, rửa sạch, để ráo nước, ướp bột ca ri, húng lìu, tiêu muối. Trứng, bột mỳ, muối, quấy đều (hơi lỏng), cho tôm vào trộn lẫn. Lấy bơ, rán tôm cho vàng 2 mặt, gấp ra đĩa.

- Hành, tỏi, ớt băm nhỏ, xào với bơ, cho húng lìu, quế chi, hoa hồi, bột ca ri, cà chua đảo kỹ, thêm 1 ít nước đun sôi, khi ăn giội xốt lên đĩa tôm, rắc rau mùi. Ăn nóng.

*** Yêu cầu:**

Tôm chín, không xác, vị vừa cay.

3. Món ăn Nhật Bản.

463. THỊT BÒ XÀO NẤM MĂNG

*** Nguyên liệu:**

- Thịt bò: 0,600 kg. - Hành hoa: 0,050 kg.
- Nấm hương: 0,150 kg. - Hành khô: 0,100 kg.
- Măng tươi: 0,150 kg. - Cần tây: 0,050 kg.
- Trứng gà: 6 quả. - Tương ngọt: 6 thìa canh.
- Mỡ nước: 0,050 kg. - Rượu sa kê: 1 ly.

*** Cách làm:**

- Thịt bò thái mỏng, ướp tương và rượu sa kê.

Hành củ thái nhỏ, cần tây, nấm hương thái hạt lựu. Măng luộc kỹ, thái hạt lựu. Cho mỡ vào chảo, phi thơm hành, cho thịt bò vào, xào chín tới, bắc ra. Xào tiếp măng nấm, cần tây cho chín tới, trút thịt bò vào đảo đều. Ăn nóng, đập trứng gà ra bát cho từng người, khi ăn tâm thịt qua trứng (nếu không có rượu sa kê, có thể thay bằng rượu trắng).

*** Yêu cầu:**

- Thịt bò chín mềm, không dai, nguyên liệu phụ chín vừa, ngấm gia vị, thơm đặc trưng. Trứng tươi.

464. CƠM RƯỢU SAKÊ

*** Nguyên liệu:**

- Gạo tẻ: 0,500 kg.
- Rượu sake: 1 ly
- Hạt dẻ: 48 hạt
- Đường kính: 0,030 kg.
- Muối: 0,010 kg.

*** Cách làm:**

- Gạo vo sạch, để ráo nước. Hạt dẻ bóc vỏ, bổ đôi, hoặc bổ làm 4. Đun sôi nước, cho gạo, hạt dẻ, muối vào nấu. Khi cơm sôi, cho rượu sa kê vào. Giảm bớt lửa, đun khoảng 5-6 phút, sau đó đun sôi, nhỏ lửa, khoảng 10 phút, rồi cho lửa to hơn một chút. Bắc ra khỏi bếp, để ủ 10 phút. Cơm chín, bắc ra, bỏ đường vào đánh tơi. Ăn nóng.

*** Yêu cầu:**

- Cơm chín mềm, hạt dẻ chín tới, thơm đặc trưng.

465. CÁ RÁN

*** Nguyên liệu:**

- Cá nhỏ: 10 con = 1,500 kg.
- Tương ngọt: 0,050 kg.
- Bột mỳ: 0,100 kg.
- Ớt tươi: 6 quả.
- Đường: 0,060 kg.
- Rượu sa kê: 1 ly
- Dầu: 0,200 kg.

*** Cách làm:**

- Cá làm sạch, khía lên mình cá tẩm cá vào bột, rán vàng. Bắc chảo lên bếp, cho tương, rượu sake, đường vào đun sôi. Khi cá rán vàng, gấp bỏ sang chảo cùng với ớt, đẩy vung om âm ỉ cho ngấm.

* ***Yêu cầu:*** - Cá chín, ngấm gia vị, thơm.

466. TÔM, NGAO NƯỚNG

* ***Nguyên liệu:***

- *Tôm he: 6 con* - *Tương ngọt: 0,050 kg.*
- *Ngao: 6 con* - *Đường kính: 0,100 kg.*
- *Thịt gà: 0,450 kg.* - *Muối: 0,010 kg.*
- *Trứng gà: 3 quả.* - *Rượu sa kê: 2 ly*
- *Hạt dẻ: 12 hạt*
- *Gừng ngâm giấm: 6 lát mỏng*

* ***Cách làm:***

Tôm he bóc vỏ, để lại đầu, xâu vào mình tôm, ướp muối, rượu sakê, nướng tôm trên than hồng. Trong khi nướng, tưới rượu sakê nhiều lần, sau đó láng đường lên mặt tôm.

- Ngao rửa sạch, cho hết cát, nướng ngao trên than hồng, cho ngao mở miệng, bóc lấy thịt. Thịt gà tẩm tương, đem rán. Khi thịt vàng, chặt bỏ mỡ, cho đường, tương và rượu sa kê vào, dậy vung, đun nhỏ lửa một lúc, trở thịt 2-3 lần rồi bỏ ra thái miếng vuông 1 x 1 cm. Trứng đem luộc chín, bóc vỏ, bóc đôi, rắc ít muối bột. Hạt dẻ luộc chín, bóc vỏ, bao đường.

- Bày tôm, ngao, thịt gà, trứng, hạt dẻ, gừng ngâm giấm vào lập là.

* ***Yêu cầu:***

- Tôm, ngao, chín thơm, ngọt.

4. Món ăn Cam pu chia

467. THĂN LỢN QUAY

*** Nguyên liệu:**

- Thăn lợn: 2,500 kg. - Hành khô: 0,100 kg.
- Húng lìu: 0,025 kg. - Tỏi khô: 0,050kg.
- Tiêu bột: 0,002 kg. - Muối: 0,010 kg.
- Mỡ nước: 0,100 kg. - Xì dầu: 0,020 l

*** Cách làm:**

- Thịt lọc hết bạc nhac, lạng làm đôi theo chiều dài (thịt còn dính vào nhau) lấy vỏ đập nhẹ cho thịt mềm, ướp với hành tỏi băm nhỏ, húng lìu, tiêu, muối, để ngấm, cuộn lại như thăn lợn, lấy dây buộc xung quanh. Cho mỡ vào chảo, đun nóng, cho thịt vào quay vàng đều, thêm xì dầu, hành, đập vung, om thịt cho mềm. Khi ăn tháo bỏ dây, thái thành từng miếng bày vào đĩa, giội xốt quay lên thịt.

*** Yêu cầu:**

- Thịt quay chín mềm, thơm mùi húng lìu.

468. THỊT LỢN RIM TRỨNG

*** Nguyên liệu:**

- Thịt lợn: 1,200 kg. - Xì dầu: 0,025 kg.
- Trứng: 10 quả. - Tiêu bột: 0,002 kg.
- Mỡ nước: 0,050 kg. - Muối: 0,010 kg.
- Húng lìu: 0,025 kg. - Hành khô: 0,050 kg.

*** Cách làm:**

- Thịt lọc hết bạc nhac, thái miếng dày 4 x 3 cm, cho xì dầu, húng lìu, tiêu, muối bóp đều, để 20 phút cho ngấm. Mỡ cho vào nồi gang, đun nóng, cho hành củ đảo đều, hành thơm cho thịt vào rim với hành. Khi thịt vàng, cho nửa bát nước sôi, đậy vung kín, đun sôi nhỏ lửa. Trứng luộc chín, bóc vỏ cho vào nồi. Thịt mềm, nước cạn là được.

*** Yêu cầu:** - Thịt chín mềm, trứng ngấm gia vị màu cánh gián.

469. ẾCH RÁN GIÒN

*** Nguyên liệu:**

- Ếch to: 2,500 kg. - Đường: 0,050 kg.
- Trứng gà: 5 quả. - Nước mắm: 0,020 l
- Húng lìu: 0,020 kg. - Muối: 0,010 kg.
- Bột mỳ: 0,100 kg. - Tỏi khô: 0,050 kg.
- Tiêu bột: 0,003 kg. - Chanh: 1 quả.
- Mỡ nước: 0,150 kg. - Ớt: 2 quả.
- Rượu trắng: 1 cốc

*** Cách làm:**

- Ếch lột da, mổ rửa sạch lấy 2 đùi sau, chặt thành miếng, ướp với tỏi băm nhỏ, rượu, bột mì, húng lìu, tiêu bột, muối bóp đều, để ngấm 20 phút. Bột mì cho nước, muối khuấy đều, cho ếch vào trộn đều. Mổ đun nóng mức từng miếng ếch, rán vàng đều. Ăn nóng, chấm nước mắm, ớt, chanh, tỏi, đường.

*** Yêu cầu:**

- Ếch rán vàng, trong chín, thơm mùi húng lìu.

470. TÔM XÀO CHUA NGỌT

*** Nguyên liệu:**

- Tôm bóc vỏ: 1,500 kg. - Hành khô: 0,050 kg.

- Trứng gà: 5 quả. - gừng: 0,050 kg.

- Mỡ nước: 0,200 kg. - Muối: 0,010 kg.

- Bột mì: 0,100 kg. - Giấm: 0,050 l

- Bột đao: 0,050 kg. - Ớt: 0,020 kg.

- Đường: 0,050 kg. - Xì dầu: 0,050l.

- Tiêu bột 0,003 kg. - Rau mùi: 2 mớ

*** Cách làm:**

- Tôm làm sạch, ướp tiêu muối, đập trứng vào bát, cho bột mì, nước lã khuấy đều. Cho nhiều mỡ vào chảo đun nóng, mức từng con tôm thả vào mỡ, rán vàng, gắp ra đĩa.

- Cho mỡ vào chảo, đun nóng, cho gừng thái chỉ, ớt hành băm nhỏ vào đảo vàng, cho 1/2 bát nước lã, xì dầu, đường, giấm, bột đao đảo đều. Om bột chín, cho tôm đã rán vào, đảo đều đến khi bột dính hết vào tôm là được. Mức tôm ra đĩa, rắc rau mùi. Ăn nóng.

*** Yêu cầu:** - Tôm chín, vị chua cay ngọt.

471. GÀ NẤU CA RI NƯỚC DỪA

*** Nguyên liệu:**

- Gà: 2,500 kg. - Bột ca ri: 1 thìa canh
- Hành khô: 0,100 kg. - Tiêu bột: 0,002 kg.
- Khoai tây: 1,500 kg. - Sả: 2 củ
- Mỡ nước 0,180 kg. - Ớt tươi: 2 quả.
- Bột mỳ: 0,050 kg.
- Dừa già: 2 quả.

*** Cách làm:**

- Gà làm sạch, chặt miếng bằng bao diêm, cho tiêu muối, bột ca ri, sả băm nhỏ, bóp đều, để ngấm 20 phút. Mỡ đun nóng, cho gà vào xào. Khi gà hơi vàng, cho 1 thìa bột mỳ, đảo đều.

- Dừa gọt vỏ, mài nhỏ, lọc lấy nước đặc, cho 1/2 số nước vào thịt gà. Cho thêm 1 muôi nước dùng, hoặc nước sôi. Ớt thái nhỏ, đảo đều, đun sôi, nhỏ lửa. Khoai tây gọt vỏ, cắt miếng rửa sạch để ráo nước, đem rán vàng. Cho khoai chín mềm. Khi ăn chế nước dừa còn lại vào nồi thịt gà, tra vừa gia vị, đảo đều.

*** Yêu cầu:** - Gà chín mềm, không nát, màu vàng, thơm mùi nước dừa, sốt hơi cay.

5. Món ăn Indônêxia

472. THĂN BÒ XÀO DỪA NON

*** Nguyên liệu:**

- Thăn bò: 1,200 kg. - Dầu; 0,100 lít.
- Dừa non: 2 quả. - Tiêu bột: 0,002 kg.
- Hành khô: 0,050 kg. - Muối: 0,020 kg.
- Tỏi khô: 0,050 kg. - Gừng: 0,050 kg.

*** Cách làm:**

- Thịt bò thái mỏng, to bản, ướp tiêu, muối. Phi thơm hành tỏi thái mỏng, cho thịt vào xào săn, xào dừa non (đã nạo), thêm gừng giã nhỏ, đảo đều đến khi thịt và dừa khô, tra vừa gia vị.

*** Yêu cầu:**

- Thịt mềm, thái đều, có vị hơi cay của gừng

473. THỊT BÒ NẤU NƯỚC DỪA

*** Nguyên liệu:**

- Thăn bò: 2,000 kg. - Nước dừa: 2 cốc.
- Hạt mùi: 0,025 kg. - Tiêu bột: 0,005 kg.
- Hành khô: 0,100 kg. - Tỏi khô: 0,050 kg.

- Muối: 0,010 kg. - Nụ đinh lăng: 0,005 kg.

*** Cách làm:**

- Thịt lọc hết bạc nhac, thái miếng mỏng, ướp tiêu, muối, để 10 phút. Đảo thơm hành tỏi thái mỏng trong chảo mỡ, cho thịt vào xào, đun to lửa, cho nụ đinh, hạt mùi giã nhỏ, nước dừa đảo đều với thịt, đun nhỏ lửa đến khi thịt chín mềm.

*** Yêu cầu:**

- Thịt chín mềm, không nát, xốt hơi cay, thơm mùi nụ đinh, hạt mùi. Vị vừa.

474. GÀ XÀO NƯỚC DỪA

*** Nguyên liệu:**

- Gà: 2,5 00kg. - Đường: 0,050 kg.
- Nước dừa: 2 cốc. - Sả củ: 0,100kg.
- Dầu: 0,100 kg. - Nghệ: 0,050 kg.
- Hạt mùi: 0,025 kg. - Muối: 0,010 kg.
- Tiêu bột: 0,002 kg. - Xà lách: 0,200 kg.

*** Cách làm:**

- Gà làm sạch, lọc lấy thịt, thái mỏng vừa; ướp tiêu, muối; nghệ gọt vỏ giã nhỏ; hạt mùi giã nhỏ; đường, củ sả. Đun nóng dầu trong chảo, cho gà đã ướp vào, đảo đều. Khi thịt gà tái, chế nước dừa, đun nhỏ lửa cho đến khi thịt chín mềm. Cho thịt ra đĩa, bỏ củ sả. Ăn nóng, kèm rau xà lách.

*** Yêu cầu:**

- Món xào sền sệt. Thơm mùi nước dừa, hạt mùi.

475. TÔM BAO RÁN

*** Nguyên liệu:**

- *Tôm: 2,500 kg.*
- *Đường 0,025 kg.*
- *Trứng gà: 4 quả.*
- *Tiêu bột: 0,003 kg.*
- *Dầu: 0,200 lít.*
- *Muối: 0,010 kg.*
- *Bột mỳ: 0,150kg.*
- *Hành khô: 0,050 kg.*
- *Quả me: 0,050kg.*

*** Cách làm:**

- Tôm bóc vỏ để nguội, bỏ đường phân, rửa sạch, để ráo nước. Trộn tôm, me cạo vỏ, bỏ hạt, giã nhỏ; hành, hạt mùi giã nhỏ, tiêu muối. Trứng đập vào bát, cho ít muối, khuấy đều; cho tôm, bột mỳ vào, trộn đều. Cho mỡ vào chảo đun nóng, múc từng con tôm vào rán vàng.

*** Yêu cầu:**

- Tôm chín, ngấm gia vị, màu vàng đẹp.

6. Món ăn Nga

476. XÚP CỦ DỀN ĐỎ

*** Nguyên liệu:**

- Củ dền đỏ: 1,000 kg. - Khoai tây: 0,200 kg.
- Thịt bò: 1,000 kg. - Cà rốt: 0,200 kg.
- Bơ: 0,100 kg. - Cà chua: 0,300 kg.
- Tiêu bột: 0,002 kg. - Tỏi tây: 0,500 kg.
- Muối tinh: 0,010 kg. - Chanh: 2 quả.
- Nước dùng: 3,000 l. - Xốt mayone: 0,100 kg.

*** Cách làm:**

- Thịt bò cho vào nước dùng, luộc chín mềm, thái chỉ; các loại rau làm sạch, thái chỉ, xào chín riêng từng thứ bằng bơ. Cà chua chần qua, bóc vỏ, bỏ hạt. băm nhỏ, xào kỹ bằng bơ, sau đó đổ vào nồi nước dùng. Lọc lại nước dùng, thả thịt bò, các loại rau vào nồi xúp, đun sôi hớt bọt, tra vừa gia vị. Múc xúp, thả sốt mayone. Ăn nóng.

*** Yêu cầu:**

- Thịt và rau chín mềm, xúp thơm, vị hơi chua, béo ngậy.

477. XÚP ÓC LỢN

*** Nguyên liệu:**

- Ốc lợn: 10 cái.
- Khoai tây: 1,000kg.
- Kem tươi: 0,200 l.
- Hành khô: 0,050 kg.
- Bơ: 0,100 kg.
- Muối tinh: 0,010 kg.
- Tiêu bột: 0,003 kg.
- Thì là: 0,050 kg.
- Giấm: 0,100l.
- Nước dùng: 3,000l.

*** Cách làm:**

Lấy 1 lít nước dùng, cho tiêu muối, hành củ thái mỏng lá thơm, giấm, đun sôi, cho ốc lợn vào luộc chín. Khoai tây gọt vỏ, luộc chín, để cạnh lò 15 phút cho nở và ráo nước.

- Ốc lợn, khoai luộc nghiền mịn, hoà vào 3 lít nước dùng tra gia vị để lên bếp cho sôi âm ỉ. Múc xúp ra đĩa, rắc thêm 1 thìa kem tươi, rắc thì là thái mỏng. An nóng.

*** Yêu cầu:**

- Súp mịn, độ sánh vừa, có độ béo ngậy của ốc và kem tươi.

478. THĂN BÒ CUỘN QUAY

*** Nguyên liệu:**

- Thăn bò: 0,700kg.
- Hành khô: 0,050 kg.
- Dấm bông: 0,100 kg.
- Muối tinh: 0,010 kg.
- Dầu bơ: 0,200 kg.
- Nấm: 0,5 hộp.
- Tiêu bột: 0,002 kg.
- Nguyệt quế: 2 lá.

*** Cách làm:**

- Thăn bò lọc hết gân xơ, chia làm 5 . Dùng vỗ đập cho thịt mỏng và to bản như bàn tay; ướp tiêu, muối. Nấm, dấm bông thái như hạt gạo, xào với bơ, hành; tra tiêu, muối cho vừa. Cho nhân vào giữa miếng thịt bò cuộn lại như hình quả chuối, dùng dây gai

buộc chặt.

- Cho bơ, dầu vào nồi gang, rán vàng miếng thịt cho vài củ hành thái miếng, lá thơm, đập vung, om lửa cho thịt chín mềm, vớt thịt ra, gỡ hết dây buộc, bỏ vào nồi xốt, om lại. Ăn nóng.

*** Yêu cầu:**

- Thịt bò chín nhừ, thơm, không vỡ nát, xốt không đặc quá, gia vị vừa.

479. THỊT LỢN XIÊN NƯỚNG

*** Nguyên liệu:**

- Thịt lợn nạc: 3,00 kg. - Hành khô: 0,050 kg.

- Dầu ô liu: 0,500 l. - Cà chua: 1,000 kg.

- Tỏi khô: 0,020 kg. - Giấm: 0,50l.

- Muối tinh: 0,020 kg. - Chanh: 4 quả.

- Tiêu bột: 0,003 kg. - Nguyệt quế: 2 lá.

- Đường: 0,300kg.

*** Cách làm:**

- Thịt thái vuông quân cờ, ướp tiêu, muối, hành tỏi, dầu ô liu, lá thơm, để ngâm 3 giờ. Làm xốt cà chua, tra gia vị, giấm, chanh, đường cho hơi chua ngọt. Xiên thịt nướng trên than hoa cho chín vàng. Để thịt ra đĩa, giội xốt cà chua, xung quanh bày mùi tây. Ăn nóng với mì, khoai luộc, hoặc cơm.

*** Yêu cầu:**

- Thịt chín mềm, vàng đều, không khô xác, xốt hơi sánh, vị chua ngọt.

480. BÁNH KẸP PHO MÁT TƯƠI

*** Nguyên liệu:**

- Bột mỳ: 0,400 kg.
- Sữa chua: 6 cốc
- Trứng gà: 6 quả..
- Dầu, bơ: 0,100kg.
- Sữa tươi: 1,00l.
- Muối tinh: 0,010 kg.

*** Cách làm:**

- Hoà bột, tráng như bình thường.

Làm pho mát tươi:

- Sữa tươi, đun sôi, kéo ra cạnh bếp, để nguội, sau đó hoà 6 cốc sữa chua, 1 ít muối. Để sữa cạnh lò 1 giờ. Khi sữa đông, đổ sữa sang khăn vải, buộc túm lại treo lên cho khô nước, phần còn lại trong khăn là pho mát tươi.

- Cho vào pho mát tươi 2 thìa đường, muối, (nếu có cho 5 thìa kem) trộn đều. Bánh tráng ở trên làm vỏ, trong là nhân pho mát, gói lại như chiếc nem nhỏ, rán vàng. Ăn nóng hay nguội tùy theo sở thích từng người.

*** Yêu cầu:**

- Bánh tráng mỏng, gói đều, rán vàng đều, nhân phomat có vị hơi chua.

481. THỊT VIÊN RÁN

*** Nguyên liệu:**

- Thịt lợn: 1,000kg.
- Bột mỳ: 0,050 kg.
- Pho mát: 0,000kg.
- Tiêu bột: 0,003 kg.
- Sữa tươi: 0,200l.
- Muối tinh: 0,010 kg.
- Bánh mỳ: 0,200 kg.
- Hành tỏi khô: 0,100 kg.

*** *Cách làm:***

- Thịt lợn băm nhỏ, hành tỏi khô băm nhỏ, xào vàng, pho mát băm nhỏ; ruột bánh mỳ ngâm sữa, vắt khô. Tất cả các thứ trên trộn đều, ướp tiêu muối.
- Nặn thịt mỏng có hình như quả xoài, tẩm thịt bằng bột bánh mỳ, rán vàng, xếp vào khay bỏ lò 10 phút cho chín mềm. Ăn nóng kèm cơm, khoai hoặc các loại rau xào bơ.

*** *Yêu cầu:***

- Thịt rán vàng đều, chín mềm, không khô xác, không vỡ nát, thơm mùi gia vị.

7. Món ăn Ba Lan

482. XÚP CÀ CHUA

*** Nguyên liệu:**

- Cà chua: 2,000kg. - Tiêu bột: 0,003 kg.
- Bơ: 0,200 kg. - Muối tinh: 0,010 kg.
- Kem tươi: 0,200l. - Nước dùng: 3,000l.

*** Cách làm:**

- Cà chua chần qua nước sôi, bóc vỏ, bỏ hạt, thái hạt lựu, xào bơ rồi cho 3lít nước dùng, đun cho cà chua nhừ, tra gia vị vừa ăn. Khi gần ăn, cho kem tươi quấy đều. Ăn kèm bánh mỳ, cơm.

*** Yêu cầu:**

- Xúp màu hồng cà chua, vị ngọt, hơi chua mát.

483. XÚP KHOAI

*** Nguyên liệu:**

- Khoai tây: 0,700 kg. - Hành khô: 0,050 kg.
- Trứng gà: 5 quả. - Tiêu bột: 0,002 kg.
- Bơ: 0,100kg. - Muối tinh: 0,010 kg.

- *Kem tươi: 0,100l. - Thì là: 0,010 kg.*
- *Bột mỳ: 0,200 kg. - Nước dùng: 2,00l.*

*** Cách làm:**

- Khoai làm sạch, thái hạt lựu, xào thơm hành bằng bơ, cho khoai vào xào kỹ, cho 2 lít nước dùng vào om chín mềm, nêm vừa gia vị, bột mỳ cán bẹt như niu cắt thành hình quả trám nhỏ, (1cm) luộc chín.

- Khi gần ăn, cho kem tươi quấy đều, múc xúp ra liễn, thả bột niu, rắc thì là thái nhỏ. Ăn nóng.

*** Yêu cầu:**

- Khoai chín mềm, bột niu không nát, nước xúp trong, ngọt, màu hồng.

484. XÚP ĐẬU TRẮNG

*** Nguyên liệu:**

- *Đậu trắng tươi: 0,200 kg. - Hành khô: 0,050 kg.*
- *Bơ: 0,050kg. - Tỏi khô: 0,020 kg.*
- *Bột mỳ: 0,050 kg. - Thì là: 0,030 kg.*
- *Khoai tây: 0,600 kg. - Nước dùng: 2,00l.*
- *Tiêu bột: 0,002 kg. - Muối tinh: 0,010 kg.*

*** Cách làm:**

- Đậu trắng cho vào nồi nước dùng, ninh kỹ; khoai tây thái hạt lựu. Hành thái mỏng, tỏi băm nhỏ, xào thơm bằng bơ, cho khoai vào xào tái. Đậu mềm, đổ khoai vào om tiếp. Hành tỏi phi thơm, cho bột mỳ vào xào vàng, đổ vào nồi xúp, tra vừa gia vị, rắc thì là thái nhỏ. Ăn nóng.

*** Yêu cầu:**

- Đậu, khoai chín mềm, xúp hơi đặc, nổi mùi thơm của tỏi, gia vị vừa ăn.

485. XÚP NẤM GÀ

*** Nguyên liệu:**

- Thịt gà: 1,000 kg.
- Kem tươi: 0,100 kg.
- Trứng gà: 3 quả.
- Bột mỳ: 0,300 kg.
- Nấm: 0,5 hộp.
- Hành khô: 0,050 kg.
- Bơ 0,050 kg.
- Muối tinh: 0,050 kg.

*** Cách làm:**

- Thịt gà luộc chín, vớt ra, gỡ lấy nạc, thái hạt lựu. Nấm thái hạt lựu, hoặc lát mỏng, xào qua bằng hành khô. Một ít bột mỳ xào bơ, đổ vào nước dùng để cạnh bếp, đun nhỏ lửa. Bột còn lại cán bột niu, cắt hình quả trám, luộc chín, để ráo nước. Khi ăn, thả thịt gà, nấm nui vào nồi xúp đun sôi, tra vừa gia vị, múc ra liễn, tưới lên 1 thìa kem tươi. Ăn nóng.

*** Yêu cầu:**

- Xúp sánh, màu vàng ngà, thơm, ngọt, béo ngậy.

8. Món ăn Tiệp Khắc

486. XÚP BỘT RÁN GIÒN

*** Nguyên liệu:**

- Bột mỳ: 0,100 kg. - Dầu: 0,100l.
- Trứng gà: 3 quả. - Sữa tươi: 0,200l.
- Muối tinh: 0,010 kg. - Nước dùng: 2,00l.

*** Cách làm:**

Bột mỳ, sữa tươi, trứng, muối hoà sền sệt. Dầu đun sôi trên, đặt chiếc chao lý, đổ bột chảy qua chiếc chao lý xuống dầu, rán bột vàng giòn, vớt ra để ráo, nước dùng đun sôi, tra gia vị vừa ăn. Lúc ăn, bẻ bột, cho vào liễn xúp giội nước dùng vào. Ăn nóng.

*** Yêu cầu:**

- Nước dùng trong, màu hơi hồng, thơm gia vị, bột mỳ rán vàng, giòn.

487. XÚP GÀ

*** Nguyên liệu:**

- Khoai tây: 0,600 kg. - Nước dùng: 3,000l.
- Gà: 1,200 kg. - Cà rốt: 0,800 kg.
- Trứng gà: 10 quả. - Bắp cải: 0,300 kg.

- Bơ: 0,100 kg. - Muối tinh: 0,010 kg.

- Kem tươi: 0,250l.

*** Cách làm:**

- Gà làm sạch, cho vào nước dùng luộc chín mềm, vớt ra để nguội, lọc lấy nạc, thái hạt lựu. Khoai tây, cà rốt, bắp cải thái hạt lựu, xào tái bằng bơ cho vào nồi xúp, đun nhỏ lửa cho chín mềm, tra vừa gia vị. Khi ăn, múc xúp vào liễn rưới thêm vài thìa kem tươi. Ăn nóng.

*** Yêu cầu:**

- Rau chín mềm, nước xúp trong, màu hơi vàng béo ngậy của kem tươi và bơ.

488. XÚP CÁ

*** Nguyên liệu:**

- Cá nạc: 1,200 kg. - Hành khô: 0,050 kg.

- Bơ: 0,100 kg. - Cà rốt: 0,500 kg.

- Kem tươi: 0,250l. - Cần tỏi tây: 0,500 kg.

- Tiêu bột: 0,003 kg. - Thì là: 0,010 kg.

- Muối tinh: 0,010 kg. - Nguyệt quế: 2lá.

- Nước dùng cá: 3,000l.

*** Cách làm:**

- Xương cá nấu làm nước dùng, cho vào nồi nước dùng 1 lá nguyệt quế, 1 cây cần tây, vài củ hành đập dập, tiêu, muối. Cà rốt, cần tỏi tây thái chỉ, xào hành, bơ, nước dùng cá lọc sạch thêm rau vào đun nhỏ lửa cho chín mềm.

- Cá nạc thái mỏng 2-4 cm, ướp tiêu muối. Trước khi ăn 1 giờ, cho cá vào xúp đun nhỏ lửa, tra gia vị vừa ăn, múc xúp ra liễn, rưới thêm kem tươi, rắc thì là lên trên bề mặt

súp. Ăn nóng.

*** Yêu cầu:**

- Rau chín mềm, cá thái đều, xúp trong ngọt, thơm, gia vị vừa.

489 THỊT BÒ QUAY

*** Nguyên liệu:**

- Thịt bò: 0,750 kg. - Khoai tây: 0,600 kg.
- Mỡ khô: 0,100 kg. - Tiêu bột: 0,002 kg.
- Dầu: 0,300l. - Muối tinh: 0,010 kg.
- Bơ: 0,050 l. - Rượu vang trắng: 0,200l.

*** Cách làm:**

- Thịt lọc bỏ gân xơ, ướp tiêu muối 1 giờ. Cho thịt bò nguyên cả miếng xào vàng bằng bơ và mỡ khô thái miếng; khi thịt bò vàng đều, đổ nốt rượu vang vào đun thêm 10 phút. Thịt chín tới, thái lát mỏng, lọc sốt bò giội lên trên. Ăn nóng kèm khoai rán hoặc các loại rau xào bơ.

*** Yêu cầu:**

- Thịt chín tới, mềm, sốt màu hơi vàng, mùi thơm đặc trưng của rượu vang trắng.

490. THĂN LỢN NƯỚNG

*** Nguyên liệu:**

- Thăn lợn: 0,500 kg. - Hành khô: 0,050 kg.
- Trứng gà: 1 quả. - Mù tạt: 0,010 kg.

- Tiêu bột: 0,002 kg. - Muối tinh: 0,010 kg.

*** Cách làm:**

- Thịt lợn thái dày 2-3cm. ướp tiêu, muối, hành khô băm nhỏ, và 1 quả trứng gà, để ngấm 1 giờ, nướng chín vàng bằng than hoa. Ăn nóng kèm mù tạt.

*** Yêu cầu:** Thịt chín mềm, không khô xác, màu vàng đều.

491. BÁNH KHOAI

*** Nguyên liệu:**

- Khoai tây: 2,000kg. - Dầu: 0,100l.

- Bột mỳ: 0,300 kg. - Bơ: 0,050kg.

- Trứng gà: 3 quả. - Tiêu bột: 0,003 kg.

- Muối tinh: 0,010 kg.

*** Cách làm:**

- Khoai làm sạch, đem xát nhỏ, vắt hết nước. Trộn bột khoai tây với bột mỳ, trứng, tiêu, muối, hoà thêm nước cho sền sệt. Múc từng muôi bột, cho vào chảo rán vàng 2 mặt xếp bánh vào nồi gang, đậy vung kín, để cạnh lò. Ăn kèm các loại thịt quay, rán.

*** Yêu cầu:** Khoai vàng đều, chín mềm, gia vị vừa ăn.

9. Món ăn Hunggari

492 SÚP RAU KEM TƯƠI

*** Nguyên liệu:**

- *Kem tươi: 0,100l.* - *Bột mỳ: 0,020 kg.*
- *Cà rốt: 0,300kg.* - *Giấm: 0,050 l*
- *Tỏi tây: 0,300 kg.* - *Muối tinh: 0,010 kg.*
- *Cần tây: 0,100 kg.* - *Ớt bột: 0,010kg.*
- *Nước dùng: 2,00l.*

*** Cách làm:**

- Các loại rau thái chỉ, cho 2l nước dùng vào đun nhỏ lửa cho chín mềm, tra vừa gia vị. Bột mỳ xào bơ vàng, chế thêm ớt bột, đảo đều, đổ vào nồi xúp. Múc xúp ra liền, cho thêm kem tươi và 3 thìa giấm. Ăn nóng.

*** Yêu cầu:** Súp sánh vừa, trắng ngà, béo ngậy, vị chua, mát, rau thái đều, chín mềm, gia vị vừa.

493. XÚP TRỨNG

*** Nguyên liệu:**

- *Trứng gà: 3 quả.* - *Giấm: 0,050 l*
- *Bơ: 0,050 kg.* - *Muối tinh: 0,010 kg.*
- *Bột mỳ: 0,010 kg.* - *Ớt bột: 0,010 kg.*
- *Hành khô: 0,050 kg.* - *Nước dùng: 2,000l.*

*** Cách làm:**

- Hành băm nhỏ, cho bơ vào xào thơm, thêm ớt bột, bột mỳ vào xào vàng. Cho 2 l nước dùng vào đun sôi nhỏ lửa. Lấy trứng đánh tan với bột mỳ, cho trứng vào xúp. Khi ăn, tra vừa gia vị, múc xúp ra liền, thêm chút giấm, khuấy đều.

*** Yêu cầu:**

- Nước dùng ngọt, thơm, trứng tan kéo chỉ.

494. XÚP TRỨNG GAN GÀ

*** Nguyên liệu:**

- Gan gà: 4 cái
- Trứng gà: 2 quả.
- Bột mỳ: 0,050 kg.
- Tiêu bột: 0,002 kg.
- Muối tinh: 0,010 kg.
- Nước dùng: 2,000l.

*** Cách làm:**

- Gan gà băm nhỏ, thêm 2 quả trứng gà, bột mỳ; tiêu, muối trộn đều. Nước dùng (gà hoặc bò) đun sôi, múc từng thìa gan thả vào nồi xúp, gan gà nổi lên mặt nước là chín. Cho gia vị. Ăn nóng.

*** Yêu cầu:**

- Nước dùng trong, ngọt, gia vị vừa, gan gà thơm ngon, đều, không vỡ nát.

495. VỊT OM BẮP CẢI

*** Nguyên liệu:**

- Vịt 1 con: 1,400 kg.
- Bắp cải: 2,000kg.
- Muối tinh: 0,100kg.
- Xốt cà chua: 0,100 kg.

- Dầu, bơ: 0,100 kg. - Nguyệt quế: 2lá

- Tiêu bột: 0,003 kg.

*** Cách làm:**

Cho dầu bơ vào nồi gang, quay vệt cho vàng đều. Khi vệt vàng cho xốt cà chua, lá thơm vào om cho vệt chín mềm, vớt ra, chặt làm 4. Bắp cải bỏ 6-8 luộc chín tới, cho vào xốt vệt om mềm, xếp vệt vào nồi, om lẫn với bắp cải cho sốt, và ngấm vào vệt và bắp cải. Ăn nóng.

*** Yêu cầu:**

- Vệt quay vàng, chín mềm, ngấm gia vị, bắp cải nhừ, ngấm xốt vệt.

10. Món ăn Rumania

496. SÚP KHOAI CÀ RỐT

*** Nguyên liệu:**

- Khoai tây: 1,00kg. - Muối tinh: 0,010 kg.
- Cà rốt: 0,400 kg. - Rau mùi: 0,050 kg.
- Bơ: 0,010 kg. - Mùi tây: 0,010 kg.
- Cà chua nghiền: 0,10 kg. - Nguyệt quế: 2 lá
- Nước dùng: 2,00l.

*** Cách làm:**

- Cà rốt gọt vỏ thái như hạt gạo, om cà rốt bằng bơ. Khi cà rốt tái thêm nước dùng đun sôi nhỏ lửa, cho tiếp khoai tây thái hạt lựu, lã thơm. Cà chua nghiền xào bơ cho nướt, đổ vào nồi súp, tra vừa gia vị, múc xúp ra liền rắc mùi tây, mùi ta thái nhỏ. Ăn nóng.

*** Yêu cầu:**

- Nước dùng trong, màu hồng của cà chua, rau chín mềm gia vị vừa.

497. THĂN LỢN BỌC PHO MÁT

*** Nguyên liệu:**

- Thăn lợn: 1,00kg. - Hành hoa: 0,050 kg.
- Pho mát: 0,100kg. - Hành khô: 0,050 kg.
- Trứng gà: 4 quả. - Cà rốt: 0,100 kg.
- Dầu: 0,100l. - Tiêu bột: 0,002kg.
- Bơ: 0,050 kg. - Muối tinh: 0,010 kg.
- Bột mỳ: 0,100 kg.

*** Cách làm:**

- Thăn lợn lạng mỏng như làm thịt rán. Cà rốt thái chỉ, xào chín với bơ, hành thái mỏng. Khi cà rốt nguội, trộn lẫn với hành hoa thái nhỏ, pho mát thái hạt lựu, thịt lợn làm vò, pho mát làm nhân như hình chiếc nem. Tẩm thịt 2 lần vào trứng, bột mỳ, sau đó rán vàng. Ăn nóng, kèm khoai luộc, hoặc các loại rau xào bơ.

*** Yêu cầu:**

- Thịt rán vàng, không khô xác, gia vị vừa.

498. CÁ LUỘC XỐT BƠ

*** Nguyên liệu:**

- Cá 1 con: 2,000kg. - Tiêu bột: 0,002 kg.
- Trứng gà: 2 quả. - Muối tinh: 0,010 kg.
- Khoai tây: 2,000 kg. - Chanh: 1 quả.
- Bơ: 0,100 kg. - Thì là: 0,050 kg.
- Nguyệt quế: 2 lá

*** Cách làm:**

- Cá làm sạch, luộc chín để cạnh lò, bóc bỏ hết da. Khoai bổ đôi, luộc chín cùng một chút muối, gạn hết nước, cho vào khoai 1 thìa bơ, 1 lá thơm, đập vụn, để cạnh lò cho chín bỏ. Khi ăn, bày cá ra lập là, bơ đun nóng chảy, cho nước chanh, thì là, lá thơm thái nhỏ, lòng đỏ trứng luộc và giội xốt bơ lên trên mình cá, khoai luộc bày xung quanh. Ăn nóng.

*** Yêu cầu:**

- Cá luộc chín mềm, không vỡ nát, vị vừa ăn.

11. Món ăn Đức

499. XÚP CÁ

*** Nguyên liệu:**

- Cá nạc: 0,400 kg. - Cà chua: 0,500 kg.
- Bơ: 0,100 kg. - Muối tinh: 0,010 kg.
- Khoai tây: 0,500 kg. - Thì là: 0,050 kg.
- Hành khô: 0,050 kg. - Tiêu bột: 0,002 kg.
- Nước dùng cá: 3,000l.

*** Cách làm:**

- Cá thái hạt lựu, xào với bơ, hành thái mỏng, tra vừa gia vị, đổ vào nồi nước dùng om chín. Khoai thái hạt lựu. Cà chua bóc vỏ, bỏ hạt, thái hạt lựu, xào bơ, om chín. Khi ăn, thả nhân vào nước dùng cá đun sôi, hớt bọt, nêm vừa gia vị, mì chính. Múc xúp ra liễn, rắc thì là thái nhỏ. Ăn nóng.

*** Yêu cầu:**

- Nước xúp trong, màu hồng, cá chín mềm, không vỡ nát, không lẫn xương.

500. XA LÁT GÀ

*** Nguyên liệu:**

- Gà: 1,500 kg. - Đường: 0,020 kg.
- Trứng gà: 2 quả. - Muối tinh: 0,010 kg.
- Sữa tươi: 1,000l. - Tiêu bột: 0,002 kg.
- Kem tươi: 0,100l. - Chanh: 1 quả.
- Bột mỳ: 0,050 kg. - Rau mùi: 0,020 kg.
- Bơ: 0,200 kg.

*** Cách làm:**

- Gà làm sạch luộc chín, để nguội, gỡ lấy nạc, thái lát mỏng. Bột mỳ xào bơ làm xốt trắng, sau đó cho sữa tươi, kem tươi, lòng đỏ trứng, nước chanh vắt, cho gia vị vừa ăn. Trộn gà với 1/2 xốt bày ra lập là, gói lên bề mặt gà, xung quanh trang trí cà chua, dưa chuột, trên bày rau mùi. Ăn kèm cơm.

*** Yêu cầu:**

- Gà chín mềm, không dai, xốt trắng ngà, có vị chua mát, béo ngậy, trình bày đẹp.

MỤC LỤC

Trang

Lời nói đầu

5

I. Các món ăn chế biến từ thịt lợn

- II. Các món ăn chế biến từ thịt bò 79
- III. Các món ăn chế biến từ thịt dê 120
- IV. Các món ăn chế biến từ thịt thỏ 128
- V. Các món ăn chế biến từ thịt chó 138
- VI. Các món ăn chế biến từ thịt gà. 145
- VII. Các món ăn chế biến từ thịt vịt. 167
- VIII. Các món ăn chế biến từ thịt chim 178
- IX. Các món ăn chọn lọc từ cá - tôm - cua - ốc - ếch - lươn - ba ba - rắn - trứng -
traí - hến - rau - củ - quả - dưa. 188
- X. Các món ăn chế biến từ lương thực 341
- XI. Món ăn nước ngoài. 424

NHÀ XUẤT BẢN THANH NIÊN
62. BÀ TRIỆU - HÀ NỘI
ĐT. (04) 8229077 - FAX: (04) 8229078
Chi nhánh: 270. Nguyễn Đình Chiểu - Q3 - TP. Hồ Chí Minh- ĐT: (08) 930362

500 MÓN ĂN ÂU - Á

Thu Hương (Biên soạn)

Chịu trách nhiệm xuất bản:
MAI THỜI CHÍNH

Biên tập: NGUYỄN ĐỨC GIA

Trình bày: MAI HƯƠNG

Sửa bản in thử: GIA LÂM

GIÁ: 45.000 đ

In 1000 cuốn, khổ 13 x 19 tại... Giấy trích ngang KHXB số..... Cục xuất bản cấp ngày
..... tháng 1 năm 2002. In xong và nộp lưu chiểu quý I năm 2002

Ăn nóng với xốt chua ngọt. xốt xốt

- *Thịt gà: 0,200 kg.*

(2) (1) 9

nước sôi khoảng 200ml, đun sôi, cho bột đao đã hoà nước quấy đều; nếm mì chính, đường, mắm vừa miệng. Giội xốt trùn lên lươn, rắc hạt tiêu rau mùi. Ăn nóng.

nước gừng, ít bột đao. Thịt gà chặt miếng như bằng bao diêm.

* ***Yêu cầu:*** Trứng và rươi chín vàng đều, không vỡ, không cháy, không tanh; thơm mùi vỏ quýt, hạt tiêu.

cuộn lại, Thơm mùi riềng mẻ, không s s

- *Lá xương sông: 3 mớ: - Củ sả: 0,020 kg.*

rưới nước mực xốt lên trên, rắc tiêu, rau mùi. Ăn nóng.

270. TRỨNG CUỘN CÀ CHUA

** Nguyên liệu:*

- Trứng gà: 5 quả. - Mỡ nước: 0,060 kg.
- Cà chua: 0,300 kg. - Hành hoa: 0,060 kg.
- Nước mắm, muối, mì chính hạt tiêu

chặt, xếp tất cả vào đĩa. Cho vào nồi hấp cách thuỷ tới g , ,

- Gia vị bày bàn Éch nguội xúp xốt

484. XÚP ĐẬU TRẮNG XỐT XÚP 206. 165.

- Các loại rau chín tới, sốt sánh thơm ngon, vị vừa ăn.

- Các loại rau chín tới, sốt sánh thơm ngon, vị vừa ăn.

- Các loại rau chín tới, sốt sánh thơm ngon, vị vừa ăn.

212. TÔM XÀO XÚP LỢ

484. XÚP ĐẬU TRẮNG

- Khoai chín mềm, bột niu không nát, nước xúp trong, ngọt, màu hồng.

370. MỠ XÀO GIÒN THỊT BÒ (1)

370. MỠ XÀO GIÒN THỊT BÒ (2)