

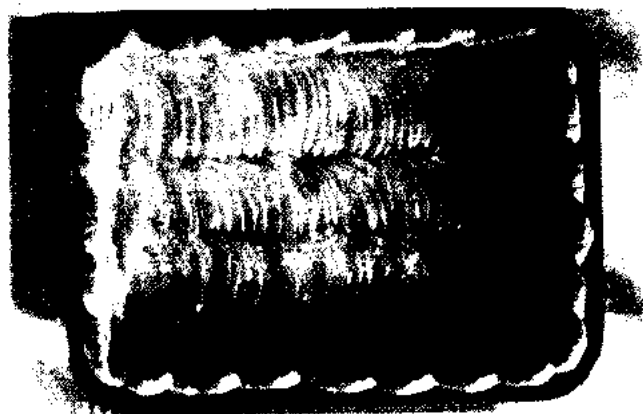
Ngọc Anh

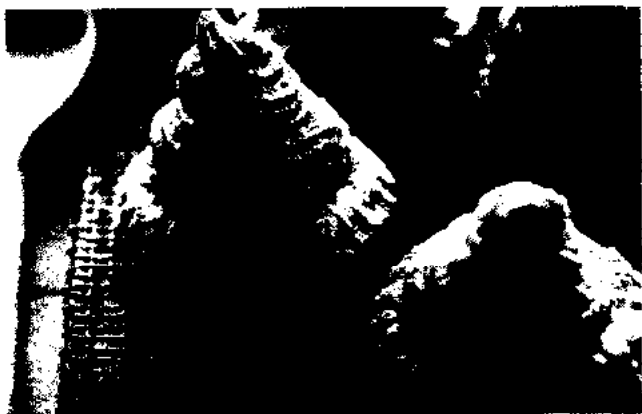
KỸ THUẬT LÀM BÁNH MÚT, XÔI CHÈ



Nhà Xuất Bản Phụ Nữ

cont 748











Kỹ thuật làm

BÁNH - MÚT - XÔI - CHÈ

NGỌC ANH

Kỹ thuật làm

BÁNH - MỨT - XÔI - CHÈ

NHÀ XUẤT BẢN PHỤ NỮ

LỜI NÓI ĐẦU

Vào những ngày lễ hội, những bữa tiệc gia đình hay những ngày nghỉ phép, chị em phụ nữ chúng ta ai cũng muốn tự tay mình làm nên những món ăn ngon để mọi người cùng thưởng thức. Một bữa ăn ngon miệng nếu có thêm vài món xôi, chè hay được ăn tráng miệng với vài loại bánh, cocktail... chắc chắn sẽ tăng thêm nhiều thú vị nơi thực khách. Mong rằng "Kỹ thuật làm bánh - mứt - xôi - chè" sẽ giúp các bạn có thêm chút kinh nghiệm trong những lúc cao hứng làm đầu bếp khiến bạn bè, người thân không thể nào quên tài nội trợ của bạn. Chúc các bạn thành công.

MỤC LỤC

Vài điều cần biết

Trang 7

PHẦN I: BÁNH

A. Loại bánh nướng.

1. Bánh nướng xa xoa	11
2. Bánh xốp	12
3. Bánh nho	13
4. Bánh nho rượu Rhum	14
5. Bánh Sâm banh	15
6. Bánh su kem	17
7. Bánh con sò	19
8. Bánh ngàn hoa	20
9. Bánh Ba-lê	21
10. Bánh kết bột mì	22
11. Bánh bông lan cuộn	23
12. Bánh bông lan bột nếp	24
13. Bánh bông lan giòn	25
14. Bánh Sô cô la	27
15. Bánh khoai tây	28
16. Bánh kết bột khoai mì	29
17. Bánh bông lan khoai mì tươi	30
18. Bánh bông lan đậu xanh	31
19. Bánh bông lan mặn	32
20. Bánh mì hạnh nhân	34
21. Bánh giòn không trứng	35
22. Bánh Bơ-ti-bơ	36

B. Loại bánh chiên

53. Bánh nơ	70
54. Bánh mì chiên	71
55. Bánh mì hột gà	72
56. Bánh tai heo	73
57. Bánh chài	74
58. Bánh gương sen (kiểu Huế)	75
59. Bánh củ cải (kiểu Huế)	76
60. Bánh khoai tây (kiểu Huế)	77
61. Bánh cam	78
62. Bánh còng	79
63. Bánh tiêu	80
64. Bánh dầu cháo quẩy	81
65. Bánh Sa kê	82
66. Bánh tôm chiên	83
67. Bánh xèo	84
68. Bánh khọt	86
69. Chuối chiên	88

c. Loại bánh hấp

70. Bánh Flan chanh	89
71. Bánh Flan	90
72. Bánh mồng dừa	91
73. Bánh Phú sĩ	92
74. Bánh củ cải	94
75. Bánh sữa (Huế)	95
76. Bánh gấc (Huế)	96

106. Bánh lọt	132
107. Bánh tét nhân đậu	133
108. Bánh tét nhân chuối	135
109. Bánh tét nước tro	136
110. Bánh dầy	137
111. Bánh chưng	138

D. Loại bánh in

112. Bánh dẻo	141
113. Bánh bô mứt (Huế)	144
114. Bánh hạt sen (Huế)	145
115. Bánh phục linh	146
116. Bánh in đậu xanh	147
117. Bánh xu-xoa	148
118. Bánh rau câu trái cây	149
119. Bánh trái ốt	151

PHẦN 2: XÔI

1. Xôi gấc	152
2. Xôi hoa cau	153
3. Xôi hạt sen	154
4. Xôi chiên	155
5. Xôi lá cẩm (xôi lá dứa)	157
6. Xôi nhân thập cẩm	159
7. Xôi sầu riêng	161
8. Xôi vò	162
9. Xôi vị	163
10. Xôi vò mè	164
11. Xôi khoai từ	164

18. Chè mè đen	192
19. Chè long nhãn	193
20. Chè hột gà	194
21. Chè nhãn bọc hột sen	195
22. Chè đậu xanh hột	196
23. Chè hột é	197
24. Chè bột năng (Huế)	198
25. Chè hột lựu (Huế)	199
26. Chè khoai mài (Huế)	200
27. Chè khoai từ	201
28. Chè môn sáp vàng (Huế)	202
29. Chè bồng cau (Huế)	203
30. Chè đậu ván (Huế)	204
31. Chè bắp (Huế)	205
32. Chè hạt sen (Huế)	205
33. Chè trôi nước (Huế)	206
34. Chè trái cây	207
35. Rượu nếp	208
36. Rau câu	209
37. Cách nấu sừng sáo	211
38. Cách nấu sữa đậu nành	212
39. Cách nấu tàu hũ	213

PHẦN 4: KEM - XI RÔ

1. Kem chocolat	214
2. Kem café	215
3. Kem dừa (thơm)	216
4. Kem dừa	217
5. Kem dâu tây	218

6. Kem chanh	219
7. Crème chanh	220
8. Sữa chua	221
9. Cách nấu xi rô chanh	222
10. cách nấu xi rô cam	222
11. Cách nấu xi rô anh đào	223
12. Cách nấu xi rô dâu	223
13. Cách pha nước chanh	224
14. Cách pha nước cam	2 2 4
15. Cách làm nước nho	2 2 5
16. Cách pha nước mứt dâu	225
17. Dâu dầm đường	226
18. Trái cây trộn đường	227
19. Bơ dầm đá	228
20. Dưa hấu	2 2 8
21. Sữa tắc	2 2 9
22. Dưa leo đặc biệt (cốc- tai)	229
23. Cốc- tai dưa leo đỏ	230
24. Cốc- tai thơm	231
25. Cốc- tai dưa bở - dưa gang	232
26. Cốc- tai dâu	233
27. Cốc- tai trái đào (mận)	234
28. Cốc- tai Sangria trắng	235
29. Cốc- tai Sangria đỏ	236
30. Nước trái cây Amazonas	237
31. Nước trái cây cam Bloody,	23 8
32. Nước trái cây táo Cobbler	238
33. Nước trái cây táo Apple Rose	239
34. Nước trái cây táo Shot	239

35. Nước trái cây Barbarella	240
36. Nước trái cây Catherine Blossom	241
37. Nước trái cây sơ ri	2 42
38. Nước trái cây buổi	243

PHẦN 5: MỨT - KẸO

1. Mứt cà rốt	244
2. Mứt cà chua	245
3. Mứt chanh	246
4. Mứt bí	247
5. Mứt chùm ruột	249
6. Mứt dâu tây	250
7. Mứt dừa	251
8. Mứt gừng miếng	2 52
9. Mứt gừng dẻo	253
10. Mứt hạt sen	255
11. Mứt khoai lang	256
12. Mứt me	257
13. Mứt cam thảo	259
14. Mứt mận	260
15. Mứt măng cầu xiêm	261
16. Mứt thơm	262
17. Mứt tắc	263
18. Mứt xoài	264
19. Mứt hồng bì	265
20. Mứt đu đủ	266
21. Mứt táo	267
22. Mứt ổi	268
23. Mứt dưa hấu	2 69

24. Mứt cam	270
25. Kẹo đậu phộng	271
26. Mè xừng	272
27. Kẹo táo	273
28. Kẹo trái trám	274
29. Kẹo trứng chim	275
30. Kẹo mạch nha	276
31. Kẹo chuối	277
32. Kẹo dừa	278
33. Kẹo hạt đậu	279
34. Chuối ép sấy	280

VÀ ĐIỀU CẦN BIẾT.

Các thứ bánh mứt tuy không phải là thức ăn chính, nhưng sự có mặt của nó đóng một phần không kém quan trọng trong việc thỏa mãn khẩu vị cũng như bổ sung các chất dinh dưỡng cho cơ thể. Sau đây là một số kiến thức đại cương bạn cần ghi nhớ trước khi thực hiện các món bánh, mứt, chè, xôi, kem, xirô...

1. Đậu, hạt:

- Các loại đậu, hạt thông thường là một nguồn dinh dưỡng quý, cung cấp nhiều chất đạm, đường và chất béo.
- Lượng Glucid (đường) trong đậu chiếm từ 50% đến 60%, chủ yếu là tinh bột.
- Đậu hạt có ít Caroten, chứa nhiều sinh tố B.
- Đậu nành chứa từ 40% đến 45% chất đạm và sinh tố A, B, C.
- Dầu đậu nành chứa từ 91% đến 96% chất béo.
- 100g đậu nành cho 432 calories.

2. Ngũ cốc: Gạo

- Chứa 80% tinh bột.
- Chứa nhiều sinh tố B.
- Bột gạo không có gluten, nên tính chất của bột gạo không giống bột mì, không làm các loại bánh xốp như bột mì được.

- **Bột gạo** có nhiều: tinh bột + đạm + chất béo + muối khoáng + chất xơ.
- **Bột ngang**: là bột gạo chế biến gồm đủ các chất: tinh bột, + đạm + chất béo + muối khoáng + chất xơ.
- **Bột lọc**: là bột gạo chỉ còn có tinh bột.
- **Bột mỳ**: là bột lọc chế biến từ gạo.
- **Bột bắp**: là bột chế biến từ nếp.

3. Khoai: chứa 20% tinh bột.

- Chứa nhiều sinh tố C.
- **Bột năng**: là bột lọc chế biến từ khoai mì, còn gọi là bột mì tinh hay bột mì khoanh.
- **Bột tán mì**: là bột mì loại bỏ gluten (tức như bột không có tính đàn hồi, không tan trong nước.)
- **Khoai lang bí**: chứa nhiều hoag tố sẽ biến thành sinh tố A khi được hấp thu vào cơ thể.
- **Khoai mì, khoai sọ, khoai môn**: có nhiều độc tố, nên luộc kỹ trước khi ăn.
- **Khoai lang tây**: chứa nhiều sinh tố C, dễ bị phá hủy khi ngâm trong nước.

4. Hàn the:

- Là hóa chất độc, nên hạn chế tối đa trong sử dụng. Dùng thường xuyên sẽ gây bệnh kém ăn, khó tiêu hóa.

5. Thạch cao: làm khô ráo bánh mứt.

6. Phèn chua: là hóa chất làm trắng và trong, khô, teo thực phẩm.

7. Bicarbonate de soude: làm mềm thực phẩm mà không bị nát. Giữ màu nguyên chất của thực phẩm. Dùng nhiều dễ bị mục xương.

VÀI ĐIỀU CẦN BIẾT VỀ VIỆC SỬ DỤNG HÓA CHẤT TRONG VIỆC CHẾ BIẾN THỰC PHẨM.

1. Nước tro:

- Để làm tăng tính dai của các loại bánh và vẻ khéo của sản phẩm.

2. Nước vôi:

- Để làm tăng tính giòn của các loại bánh. Việc sử dụng nước tro, nước vôi bất lợi vì nó phá hủy phần lớn sinh tố, nhất là sinh tố B1 dễ tan trong nước.

3. Hàn the (Phèn the):

- Làm tăng tính giòn.
- Nếu hòa tan với bột, sẽ làm tăng tính dai.
- Làm bở và bào mòn đối với thịt.
- Lạnh lạnh bao tử.
- Là một hóa chất độc, nên hạn chế tối đa trong sử dụng. Nếu một người lớn hấp thụ từ 4g đến 5g/ngày, sẽ gây ra khó chịu, kém ăn, có thể gây ra bệnh teo tinh hoàn.

4. Đường hóa học:

- Làm tăng vị ngọt của thực phẩm trong trường hợp thiếu đường thiên nhiên. Rất kỵ đối với người mắc bệnh tiểu đường và béo phì.
- Tuyệt đối không có giá trị dinh dưỡng nào trong việc sử dụng, mà còn có tính độc đối với cơ thể con người.

5. Bột ngọt (Glutamat Natrium):

- Không nên cho bột ngọt vào thức ăn của trẻ con. C thí nghiệm cho thấy chất này gây trở ngại cho sự tăng trưởng.

6. Muối diêm (Nitrat Kalium):

- Giữ màu đỏ, tính tươi của thịt cá.
- Giữ thực phẩm không bị hư hỏng do vi sinh vật phá hoại.
- Dùng nhiều có hại: dễ sinh bệnh tiểu đường, nước tiểu có chất cặn.
- Sinh bệnh mất ngủ, nóng, hại thận.
- Hạn chế sử dụng.

PHẦN I: *Bánh.*

A. LOẠI BÁNH NƯỚNG

1. BÁNH NƯỚNG XA-VOA (BISCUIT SAVOIE)

I. Vật liệu

- 100g bột mì + 50g bột tán mì.
- 250g đường.
- 7 trứng gà.
- Vani.
- Bơ.

II. Cách làm

- 7 lòng đỏ trứng đánh nổi, đổ đường vào từ từ đánh thật tan. Rây hai thứ bột mì vào, trộn đều.
- Lòng trắng trứng đánh riêng cho thật nổi, đổ vào hỗn hợp lòng đỏ trộn đều, nhẹ tay, cho thêm vani vào.
- Hơ khuôn nóng, thoa bơ, rắc bột ở đáy khuôn. Múc bột đổ vào khuôn đem nướng trong 45 phút. Bánh vàng thơm, để nguội, lấy ra.

2. BÁNH XỐP (Brioche)

I. Vật liệu

- 250g bột mì.
- 100g bơ.
- 5g bột nổi.
- 60g đường cát.
- 2muỗng sữa.
- 3 trứng gà to.
- Một chút muối.

II. Cách làm

- Để bột vào thau nhỏ như trộn hồ cho bột nổi, cho sữa hơi ấm vào trộn đều.
- Bơ quậy tan cho mềm và nhuyển.
- Cho tất cả trứng + một chút muối + bơ + đường vào bột, nhồi đều đến khi bột nhuyển đều và mịn.
- Đổ bột vào trong khuôn đã thoa bơ hoặc dầu, để nghỉ độ 3 - 4 giờ.
- Đem nướng lửa to khoảng 30 phút.

3. BÁNH NHÔ (CAKE)

I. Vật liệu

- 150g bơ lạt.
- 150 đường nhuyễn.
- 200g bột mì ngang.
- 5 trứng gà.
- 75g nho khô.
- 2 muỗng súp rượu Rhum.
- 75g mứt chùm ruột.
- 1/2 gói men Alsacienne.
- 60g khuôn giấy nhỏ.

II. Cách làm

- Cho bơ vào thau, dùng cây dầm quậy tan nhuyễn. Sau đó đổ đường vào từ từ, đánh cho bóng lên.
- Đập lần lượt từng quả trứng gà vào, đánh cho thật nổi cho đến hết.
- Rây bột mì vào từ từ, trộn đều, kế đó tiếp tục cho men và vani, trộn đều cho nhẹ tay.
- Mứt chùm ruột cắt làm đôi, bỏ hạt.
- Nho đem ngâm rượu Rhum cho nở và thấm đều.
- Đổ rượu Rhum trong hno vào bột trộn đều.
- Dùng muỗng café múc bột đổ vào 2/3 khuôn, để nho lên mặt. Xếp bánh vào vỉ, đem nướng, lửa vừa. Độ 5 phút, bánh nổi, để mứt chùm ruột lên mặt bánh, xong đem nướng lại.
- Bánh chín vàng lấy ra.

4. BÁNH NHO RƯỢU RHUM (CAKE AU RHUM)

I. Vật liệu

- 250g bột mì.
- 150 đường cát.
- 100g bơ.
- 4 trứng gà.
- 50g nho khô.
- 35g mứt trái cây (xanh đỏ).
- 4 muỗng súp rượu Rhum.
- 1 chút muối. 1 muỗng bột nổi.

II. Cách làm

- Trứng gà + đường đánh nổi, cho bơ vào quậy tan đều.
- Rây bột + muối từ từ vào trứng, đánh mạnh tay cho bột nổi.
- Mứt xắt hạt lựu, nho ngâm trong rượu Rhum 15 phút.
- Trộn bột nổi + $\frac{2}{3}$ mứt vào hỗn hợp bột "trứng".
Chừa lại một ít nho, mứt để trang trí mặt bánh.
- Khuôn lót giấy, thoa bơ, hơi nóng sẵn. Múc bột đổ vào đến $\frac{2}{3}$ khuôn, trên mặt bột rắc thêm nho, mứt xanh đỏ cho đẹp. Nướng trên lửa to khoảng 50 phút, bánh chín vàng thơm.

* Chú ý:

Nếu sau 15 phút - 20 phút nướng, mà bánh không nứt mặt, dùng dao rạch một đường nhỏ cho bánh nổi phồng lên.

5. BÀNII SẤM-BANII (CHAMPAGNE)

I. Vật liệu

- 400g đường cát nhuyễn.
- 100g đường cát to hạt.
- 8 trứng gà + 1 lòng trắng (để thoa lên mặt bánh).
- 2 muỗng súp dầu dừa.
- 150g bột tán mì.
- 50g bột năng.
- 50g bột mì ngang tốt.
- Vani, khuôn bánh, cọ.
- 1 cục sáp ong nguyên chất.

II. Cách làm

- Khuôn rửa sạch, phơi nắng khô, trước khi đổ bánh lau lại cho sạch.
- Đánh 4 lòng trắng thật nổi, cho đường vào đánh tan.
- Lòng đỏ trứng gà đánh nổi, đổ chung với lòng trắng đánh cho tan đều và thật nổi, cho vani vào trộn đều.
- Ba thứ bột trộn chung lại, rây vào thau trứng, trộn đều nhẹ tay theo chiều kim đồng hồ. Nhớ trộn đều để sẵn.
- Sáp ong + dầu dừa nấu sôi, hơi đặc, để nguội thoa khuôn.
- Dùng cọ rửa sạch, phơi khô, thấm dầu sáp thoa khuôn cho đều, để vào thùng nung hơi nóng.
- 1 lòng trắng trứng đánh tan nổi, để riêng.
- Dem khuôn ra, mức bột đổ đầy khoảng 2/3 khuôn là vừa, nhớ đổ từ đầu tới cuối khuôn.

- Cho vào lò nướng, để lửa vừa khi bánh vừa chín vàng, đem ra dùng lông gà phết lòng trắng trứng lên mặt bánh, rắc đường to hạt lên trên, đem nướng lại 5 phút là được.

- Bánh để nguội, dùng hai tay cầm hai đầu khuôn vặn nhẹ. Bánh tróc ra dễ nguội, cho vào thùng đáy kín. Bánh giòn, xốp, nhẹ, bề mặt chữ lóng đều, mặt rắc đường hơi phồng lên là đạt yêu cầu.

6 BÁNH SỮA KEM (CHOU À LA CRÈME)

I. Vật liệu

- 30g bột mì ngang.
- 100g bơ lạt.
- 4 trứng gà.
- 1 chén nước lạnh.
- 1 chút muối.

* Nhân bánh:

- 2 trứng gà.
- 40g bột mì.
- 60g đường cát.
- 1/4 hộp sữa đặc.
- 1 chén nước.
- 1 gói vani.
- 1 muỗng café rượu Rhum.

II. Cách làm

- Bơ + muối + nước đổ vào xoong quậy đều, đem nấu cho sôi.
- Bột rây sẵn, khi nước sôi đổ hết vào nổi, quậy liên tay đến lúc bột chín nguội, không còn dính đáy xoong.
- Đập 1 trái trứng gà vào xoong bột, quậy khoảng 10 phút, tiếp tục đập từng quả trứng gà vào xoong và quậy khi bột sôi.
- Bột vừa nấu là khi dùng dầm vớt lên thấy bột đứng.
- Dùng douille tròn hoặc douille sao 5 cánh nặn bánh.
- Dùng vỉ thoa ít bơ hoặc mỡ, nặn bột lên và nướng lửa to, bánh chín vàng đều là được.

* Nhân bánh:

- Cho bột gà và đường vào tô, quấy đều đến khi ta đường và bột gà nhuyễn, xong rắc bột mì vào từ từ khuấy thật đều.
- Cho sữa vào nước quấy tan, chế từ từ vào trứng.
- Cho vào nồi nấu sôi cho chín, thêm chút vani.
- Khi nguội, cho 1 muỗng café vào trộn đều.
- Khi bánh nguội, dùng kéo hoặc dao cắt 1 rãnh nhỏ theo đường kẻ của douille sao.
- Cho crème vào bao nylon có douille tròn.
- Nặn crème vào ruột bánh.
- Để bánh vào khuôn giấy.

7. BÁNH CON SỐ (MADIELEINES)

I. Vật liệu

- 150g bột mì ngang.
- 150g đường.
- 125g bơ.
- 3 trứng gà.
- vani.
- Chocolat hay vỏ chanh.

II. Cách làm

- Lòng đỏ trứng + đường đánh tan thật nổi.
- Lòng trắng + chocolat (nếu không có chocolat thì thay bằng vỏ chanh) đánh thật nổi.
- Bơ tán mịn.
- Trộn lòng đỏ + lòng trắng + bơ quậy đều. Rây bột từ từ vào, trộn đều, cho vani vào.
- Khuôn thoa bơ hoặc mỡ, đổ bột đến 2/3 miệng khuôn, bỏ vào lò nướng lửa vừa trong 10 phút bánh chín.

8. BÁNH NGÂN HOA. (MILLE FLEURS)

I. Vật liệu

- 200g bột.
- 200g đường. 200g bơ.
- 4 quả trứng gà to.
- Thơm, mút trái cây xanh, đỏ. Mút chùm ruột.
- 80g đường để thắng caramel ở khuôn. Vani.

II. Cách làm

- Thơm: gọt vỏ, bỏ mắt, xắt khoanh bỏ cùi, đem luộc cho chín với một chút đường. Không nên sên thơm vì sên thơm sẽ làm thơm bị co nhỏ lại, không đẹp, luộc chín thơm sẽ giữ nguyên dạng.
- Mút xanh, đỏ xắt hạt lựu.
- Mút chùm ruột cắt đôi, bỏ hạt.
- Quay bơ cho lỏng mịn, sau đó cho đường vào từ từ, quay tan.
- Đập từng quả trứng vào bơ, cũng quay cho tan đều trứng, cuối cùng rây bột vào từ từ và trộn đều, thêm 1 chút vani.
- Cho 80g đường vào khuôn tròn (3 tác đường kính), xong đem thắng đường thành caramel để tráng khuôn.
- Xếp thơm vào đáy khuôn, xen kẽ bằng 1 trái chùm ruột hay mút xanh, đỏ để làm nhụy. Xếp cho đầy hết khuôn bánh. Đổ bột vào từ từ cho khoảng 3/4 khuôn.
- Đem nướng lửa to khoảng 1 giờ bánh chín vàng.
- * Thử bánh chín: Dùng tăm xăm thử, nếu bột không dính tăm là bánh chín.
- Trút bánh ra đĩa để nguội. trình bày

9. BÁNH BA LỄ (PALLETES DE DAME)

I. Vật liệu

- 150g bột.
- 125g đường.
- 50g nho.
- 125g bơ.
- 2 trứng gà.
- 1 muỗng xúp rượu rum.
- Một tí muối.

II. Cách làm

- Nho ngâm rượu rum.
- Đánh bơ cho lỏng, đổ đường vào từ từ và đánh tan đường.
- Đập từng trứng vào hỗn hợp bơ + đường, đánh cho tan.
- Rây bột từ từ vào trộn đều + một tí muối.
- Vẽ thoa bơ, nặn bột từng cái, trên đế 1 trái nho.
- Nướng lửa vừa trong 5 phút, thấy bánh vàng là được.

10. BÁNH CAKE BỘT MÌ (PLUM CAKE DE MÉNAGE)

I. Vật liệu

- 125g bơ.
- 125g đường cát.
- 4 trứng gà.
- 160g bột mì.
- 150g mứt trái cây ngâm rượu Rhum.
- 1/2 muỗng café bột nổi.
- 5g muối.

II. Cách làm

- Cho bơ + đường vào chậu sành đánh tan, mịn.
- Cho 1 quả trứng gà vào đánh tan đều, đánh mạnh tay trong 5 phút. Lần lượt cho thêm trứng thứ 2, thứ 3 và trứng sau cùng, đánh cho thật đều.
- Rây thêm bột mì, muối + bột nổi vào quậy đều, nhẹ tay.
- Sau đó cho mứt trái cây vào bột trộn đều tay.
- Đổ bột vào khuôn có lót giấy, thoa bơ sẵn, hơ nóng trong 5 phút. Trên mặt bánh gắn thêm mứt cho đẹp.
- Cho khuôn bột vào lò nướng từ 35 - 40 phút. Bánh vàng chín, thơm ngon, giữ lâu được vài ngày.

11. BÁNH BÔNG LAN CUỐN.

I. Vật liệu

- 200g bột mì ngang.
- 150g đường cát.
- 5 trứng gà.
- 1 trái thơm thật chín.
- Vani, vỏ chanh.

II. Cách làm:

- Trứng gà + vỏ chanh đánh chung thật nổi, cho từng muỗng đường vào đánh tan.
- Rây bột vào từ từ, trộn nhẹ tay, quậy 1 chiều theo chiều kim đồng hồ.
- Thơm bằm nhuyễn, vắt bớt nước, sên với đường cho đến khi kẹo lại.
- Thoa mỡ vào vỉ, đổ 1 lớp bột mỏng chừng 3 ly, cho vào lò nướng, bánh nở dày độ 3 phân là vừa. Bánh vàng đều là được.
- Dem bánh ra, trét 1 lớp nhân thơm dày độ 3 ly lên mặt, trét lệ tay, cuốn lại liền, nếu để nguội cuốn bánh hay bị bể.
- Để bánh nguội, cắt ra bánh có vòng xoắn trông rất đẹp.

12. BÁNH BÔNG LẠN BỘT NẾP.

I. Vật liệu

- 6 trứng gà (lòng trắng, lòng đỏ để riêng)
- 225g đường già nhuyễn.
- 225g bột nếp già nhỏ, rây đều.
- Bicarbonate de soude.
- Dầu ăn.

II. Cách làm:

- Đánh lòng trắng trứng thật nổi trước, cho lòng đỏ và đường vào từ từ đánh nổi đều.
- Cho bột nếp + bicarbonate de soude vào đánh tan.
- Đốt lò nướng sẵn cho nóng, thoa dầu ăn vào khuôn đốt nóng. Quậy bột lại đều rồi đổ vào độ 2/3 khuôn là được. Lấy ra để nguội, úp khuôn bánh rút ra. Bánh này xốp và dẻo.

13. BÁNH BÔNG LAN CHÒN

ion

II. Vật liệu

- 150g bột mì thứ tốt, rây sẵn.
 - 4 trứng gà lớn.
 - 400g đường cát trắng nhuyễn.
 - Vani, dầu ăn.
- (đường, bột phải phơi khô trước 1 ngày).

III. Cách làm

- Đập trứng gà cho vào thau, đánh thật nổi, cho từng muỗng đường trộn đều, đánh tan cho đến khi trứng nổi đứng. Cho vani vào trộn đều.

*** Cách nướng:**

Nếu dùng thùng nướng bằng dầu thì nên đốt lò trước cho thùng và khuôn nóng. Nếu nướng một lần 30 khuôn thì dùng 1 cái tô lớn hơn chèn ấn cơm để mức trứng rồi đổ bột vào từ từ, trộn nhẹ tay, bột vừa đặc là được.

*** Cách thử bột:**

- Nếu mức bột lên thấy bột chảy xuống từ từ là được.
- Dùng cọ thoa dầu ăn đều vào khuôn. Một người thoa khuôn, một người mức bột đổ vào cho đến 2/3 khuôn, dùng đồ chạm, dầu đọng ở đáy khuôn sẽ làm bánh bị rỗ mặt.
- Cho khuôn lên vỉ, đút vào lò nướng lửa nhỏ, nhớ đóng cửa thùng nướng cho kín. Canh cho lửa vừa, nếu để lửa lớn bánh sẽ bị bể mặt. Chừng 10 phút bánh chín, đem ra dùng tay bóp nhẹ vào khuôn, bánh sẽ rơi ra. Bánh này nhẹ, xốp, láng mặt và giòn tan mới ngon.

* Chú ý:

Chỉ quậy bột + trứng đủ đổ khuôn nướng từng đợt th
Đừng quậy bột để sẵn, bánh sẽ không nở tốt. Nướ
lửa dưới thùng nhiều hơn lửa trên nắp.

- Nếu bánh bể bụng là bột nhiều.
- Nếu mặt bánh xẹp là dư đường, thiếu bột.

14. BÀNH SỐ-CÔ-LA (GATEAUX CHOCOLAT)

I. Vật liệu

- 240g bột mì tốt.
- 6 trứng gà.
- 2 thỏi chocolate (10 x 4cm).
- 250g đường cát.
- Vỏ chanh, vani.

II. Cách làm

- Sôcôla nạo mỏng thành bột.
- 6 lòng đỏ trứng đánh nổi với đường cát trắng.
- Bột mì rây kỹ.
- Cho sôcôla vào lòng đỏ đã đánh, cho bột mì vào từng muỗng, quậy đều và nhẹ tay theo chiều kim đồng hồ.
- 6 lòng trắng đánh thật nổi với vỏ chanh, cho vani vào trộn nhẹ tay theo chiều kim đồng hồ (trộn mạnh tay bánh sẽ bị chai).
- Trộn chung lòng đỏ + lòng trắng cho đều.
- Hơ lửa thùng nướng trước cho nóng.
- Thoa mỡ vào khuôn cho đều.
- Đổ bột vào khuôn, cho vào lò nướng. Bánh vàng thơm, xốp là ngon.

15. BÁNH KHOAI TÂY ~ (GATEAUX AUX POMMES DE TERRE)

I. Vật liệu

- 200g đường cát.
- 500g khoai tây luộc chín.
- 4 trứng gà.
- 3 muỗng súp sữa.
- 1 vỏ chanh bào nhỏ.

II. Cách làm

- Lòng đỏ trứng đánh nổi, cho đường vào đánh tan.
- Lòng trắng đánh thật nổi với vỏ chanh.
- Khoai tây lột vỏ, tán nhuyễn, đổ sữa, lòng đỏ, lòng trắng vô, quậy đều.
- Khuôn hơi nóng sẵn, có lót giấy thoa bơ, đổ bột vào khuôn.
- Nướng độ nửa giờ, bánh chín vàng, thơm ngon.

16. BÁNH KẾT BỘT KHOAI MÌ (Plum Cake au Manioc)

I. Vật liệu

- 400g khoai mì tươi lớn củ, bột nhiều.
- 225g đường cát trắng rây nhuyễn.
- 100g bột mì tốt.
- 100g nho ngâm với 2 ly nhỏ rượu Rhum.
- 100g bơ tươi.
- 50g mứt chanh + mứt anh đào.
- 3 trứng gà bỏ lòng trắng.
- Men.

II. Cách làm

- Khoai mì mài nhuyễn, ngâm 1 giờ, xả sạch, vắt ra rổ cho ráo nước.
- Lòng đỏ đánh nổi, đổ đường vào từ từ đánh tan, cho bơ, men vào đánh thật đều.
- Lòng trắng đánh thật nổi, cho khoai mì vào quậy nhẹ tay, cho bột mì + nho + mứt chanh + lòng đỏ vào trộn đều.
- Khuôn có lót giấy thoa bơ sẵn, hơi nóng trong lò. Cho bột vào khuôn, nướng lửa than trên nắp nhiều, dưới ít. Nướng chừng 30 phút, bánh vàng là được.
- Bánh để lâu được 2, 3 ngày, ăn ngon.

17. BÁNH BÔNG LAN KHOAI MÌ TƯỚI

I. Vật liệu

- 500g khoai mì mài nhuyễn.
- 4 hột gà.
- 300g đường.
- 1/2 hộp sữa đặc.
- Vani, bơ.

II. Cách làm

- Khoai mì mài nhuyễn, ngâm nước vài tiếng đồng hồ xả sạch, vớt ra, vắt ráo nước.
- Trứng gà đánh nổi, cho đường vào đánh tiếp cho tan. Cho vani + sữa + khoai mì trộn đều với trứng.
- Khuôn bơ nóng, thoa bơ hay thoa mỡ, múc bột khoai đổ vào khuôn. Nướng vàng, bánh thơm ngon.

I. Vật liệu

- 4 trứng gà.
- 140g bột mì.
- 140g đường cát.
- Vani.

* Nhân bánh:

- 2 chiếc lap xưởng.
- 100g thịt nạc.
- 2 lòng đỏ trứng vịt muối.
- Hành lá, tiêu, muối, bột ngọt, mỡ, ngò rí, củ hành tím.

II. Cách làm

* Nhân:

- Lap xưởng xắt hạt lựu (lớn bằng đầu dũa).
- Thịt nạc xắt lớn bằng lap xưởng.
- Trứng vịt muối luộc, lòng đỏ xắt hạt lựu.
- Hành tỏi băm nhuyễn.
- Phi hành tỏi cho thơm, cho lap xưởng + thịt nạc + lòng đỏ trứng vào xào cho chín, nêm muối + tiêu + bột ngọt vừa ăn.

* Bột bánh:

- Đánh trứng hco nổi, đổ đường vào từ từ đánh tan hết và đánh tiếp cho trứng nổi.
- Rây bột từ từ vào, trộn nhẹ tay theo chiều kim đồng hồ. Sau đó cho vani.

- Đổ bột vào 1/3 khuôn, cho nhân lên trên rồi đổ 1 lớp bột nữa phủ kín nhân, phía trên để 1 lá ngò.
- Để khuôn vào vỉ nướng lửa vừa, độ 25 phút bánh chín vàng, xốp, ăn nóng ngon.

20. BÀNH MÌ HẠNH NHÂN
(PETITS QUAINS AUX AMANDES)

I. Vật liệu

- 150g bột mì.
- 150g đường cát.
- 100g bơ.
- 100g bột hạnh nhân.
- Muối.
- 1 trứng gà.

II. Cách làm

- Đánh trứng cho nổi, cho đường vào đánh tan, kể cho bơ vào quậy đều.
- Rây bột mì vào từ từ + bột hạnh nhân và chút muối.
- Nhồi đều cho bột mịn, nắn thành từng cái bánh mì nhỏ và đều nhau, đặt lên vỉ có thoa bơ, đem nướng.
- Nướng lửa vừa độ 10 phút, sau đó cho lửa to độ 20 phút là bánh vàng chín.

21. BÁNH GIÒN KHÔNG TRỨNG (SABLÉS SANS OEUFS)

I. Vật liệu

- 200g bột mì.
- 125g bơ.
- 125g đường cát.
- 3 muỗng sữa đặc.
- 1 muỗng bicarbonate de soude.
- Muối, vani.

II. Cách làm

- Cho sữa vào tô + đường + vani, đánh cho tan đường
kế cho bicarbonate de soude + bột + bơ vào, nhồi cho
đều và mịn.
- Đem cán mỏng, dùng khuôn in bánh hoặc cắt thành
hình tùy thích.
- Để bánh lên vỉ có thoa dầu, mỡ hoặc bơ. Nướng lửa
vừa khoảng 20 phút.

22. BÁNH PETIT BƠ (PETIT BEURRE)

I. Vật liệu

Phần I:

- 2 lòng đỏ trứng gà + 1 lòng trắng.
- 150g đường.
- Vani.

Phần II:

- 80g bơ.
- 200g sữa đặc hay 50g bột sữa.

Phần III:

- 1 muỗng cà phê Bicarbonate de soude.
- 1 muỗng cà phê bột nổi.
- 300g bột mì.
- 100g bột khoai tây hay bột năng.

II. Cách làm

- Phần I: đánh trứng thật nổi, cho đường vào từ từ, đánh tan, trộn vani vào.
- Phần II: dùng đũa bóp tán bơ cho mịn, trộn đều với sữa.
- Phần III: hai thứ bột trộn đều, làm một lỗ lõm ở giữa, cho trứng vào nhồi cho bột mịn đều, cho thêm bột nổi và thuốc muối (Bicarbonate de soude).
- Đậy khăn ẩm, ủ 1 giờ, hoặc để vào tủ lạnh 1 đêm, đem ra cán mỏng độ 3 ly.
- Dùng khuôn in từng bánh, hoặc dùng bánh xe có răng cưa cắt nhiều hình tùy ý.
- Vỉ đốt nóng trong lò đem ra thoa shortening, để bánh vào lò nướng.

23. BÁNH NGÔI (TUILES)

I. Vật liệu

- 100g bột mì ngang.
- 100g bơ lạt.
- 100g đường cát.
- 2 lòng trắng trứng gà.
- 100g đậu phộng rang.
- 1 chút vani.

II. Cách làm

- Cho bơ vào thau men, lấy cây dầm quậy lên cho lỏng, kế đến đổ đường vào từ từ, quậy cho tan. Đổ lòng trắng trứng vào quậy đều tay, xong rắc bột mì vào, trộn đều, thêm chút vani.

- Vỉ nướng thoa mỡ đều, rắc thêm ít bột mì.

- Dùng muỗng café đổ bột lên vỉ, thoa thành những mặt tròn mỏng (đường kính độ 6 cm) Xong rắc đậu phộng lên mặt.

* Đậu phộng rang: bỏ vỏ, cho vào tủ lạnh cho mềm, hoặc rưới 1 ít nước, để độ 15 phút, dùng dao xắt từng lát mỏng.

- Đem nướng vàng, lấy ra để bánh lên 1 ống tròn cho bánh hơi cong cong như miếng ngói.

I. Vật liệu

- 100g đậu hạnh nhân.
- 100g đường cát nhuyễn.
- 3 lòng trắng trứng gà.
- Sữa đặc, bơ.
- 1 muỗng súp bột mì.

II. Cách làm

- Đậu hạnh nhân đem ngâm, lột vỏ sạch, xắt lát mỏng.
- Lòng trắng trứng gà đánh thật nổi, cho đường từ từ vào đánh tan.
- Cho 2 muỗng sữa, 1 muỗng bơ, 1 muỗng bột mì vào trộn đều.
- Vỉ đã thoa bơ, múc 1 muỗng bột tráng đều lên vỉ, cán mỏng đều. Tráng từng bánh hình thuẫn, rắc vài hạt đậu phộng lên, đem nướng. Khi bánh vàng đem ra, đặt uốn cong theo ống cán, giống hình miếng ngói.

25. BÁNH NGÓI HẠNH NHÂN (TUILES AUX AMANDES)

I. Vật liệu

- 2 lòng trắng trứng.
- 100g đường nhuyễn.
- 50g hạt hạnh nhân hay hạt điều xắt mỏng.
- 30g bột hạnh nhân.
- 50g bột mì.
- 50g bơ.
- 1 chút muối.
- Vani.

II. Cách làm

- Cho lòng trắng vào tô, đánh cho nổi rồi cho đường vào quậy tan, cho bơ vào quậy đều. Xong cho bột + bột hạnh nhân + hạnh nhân xắt mỏng + vani vào trộn đều.
- Vỉ thoa dầu hoặc bơ, múc bột cho lên vỉ, dùng muỗng thoa bột tròn và mỏng (như bánh tráng) đường kính khoảng 6 - 7 cm. Từng cái cách khoảng nhau. Nướng lửa vừa độ 15 phút.
- Bánh vàng là chín. Lấy bánh ra để liền trên ống cán hoặc chai nước để bánh có hình cong như ngói.

26. BÁNH BỘT DẬU

I. Vật liệu

- 330g bột mì ngang.
- 40g bột tàn mì.
- 220g đường cát trắng nhuyễn.
- 2 muỗng cà phê bicarbonate de soude.
- 1 lòng đỏ trứng gà.
- Đậu phộng rang tách làm đôi.
- Mỡ.

II. Cách làm

- Đường rây kỹ, rắc từ từ vào lòng đỏ trứng gà, đánh tan. Cho bicarbonate de soude vào quậy đều.
- Cho bột tàn mì vô nhồi đều, đổ bột mì vào nhồi tiếp thật lâu cho đều. Trong lúc nhồi, rưới lần lượt từng muỗng mỡ vào nhồi, liệu chừng bột cho đừng khô, đừng nhão.
- Vo viên tròn bằng trái chanh, bột đừng nứt là được.
- Gắn nửa hột đậu phộng rang lên mặt bánh, đặt vô vỉ đem nướng, cho lửa than trên nhiều, than dưới ít.
- Bánh trở màu vàng đều là chín. Bánh xốp là đạt yêu cầu.

27. BÁNH BÔNG DÁ

I. Vật liệu

- 4 lòng trắng trứng.
- 300g đường cát xay nhuyễn.
- 1 trái dừa rám.
- 100g bột mì ngang.
- Bơ, vani.

II. Cách làm

- Dừa nạo nhuyễn, xong đem phơi cho héo hoặc sấy hơi khô.
- Lòng trắng trứng đánh cho nổi, rắc đường vào từ từ, tiếp tục đánh nổi và tan.
- Rây bột vào trứng và trộn dừa vào cho đều, xong lấy muỗng cà phê múc từng muỗng đổ ra vỉ đã thoa dầu hoặc bơ.
- Nướng lửa vừa, đừng nóng quá bánh vàng không đẹp. Bánh chín trắng mới đẹp, đem ra để vào khuôn giấy.

I. Vật liệu

- 3 trứng gà.
- 400g bột mì ngang.
- 50g bột năng.
- 150g đường.
- 2 muỗng súp sữa đặc.
- 1 muỗng súp vun bột khai.
- 1 muỗng súp bơ mặn.
- 1 muỗng súp bơ lạt hay mỡ.
- Vani.

II. Cách làm

- Cho trứng gà vào thau đánh nổi, đổ đường vào từ từ, đánh thật tan. Cho vani + sữa + bột khai vào trộn đều, xong cho bột năng vào quậy tan.
- Cho tiếp bơ vào trộn đều, rây bột mì ngang vào từ từ đến lúc bột vừa cán là được.
- Lúc cán nên thoa trước bột mì vào tấm thớt và ống cán để khỏi dính bột, nên cán bột mỏng có độ dày khoảng 5 - 6 ly, lấy khuôn in.
- Thoa mỡ hay bơ lạt lên vỉ, để bánh lên, cho vỉ vào lò nướng lửa vừa. Bánh vàng nổi là chín.
- * Chú ý: Nếu bột chưa nướng kịp nên phủ lên bằng 1 khăn ướt để bột không bị khô.

29. BÁNH ĐẬU PHỘNG

I. Vật liệu

- 3 lòng đỏ hột gà.
- 4 muỗng súp vụn đường cát trắng .
- Vani, bột nổi, đậu phộng.

II. Cách làm

- Đậu phộng đem rang, bóc vỏ, giã nhuyễn.
- 3 lòng đỏ hột gà đánh nổi, để đường vào đánh tan. Cho đậu phộng + vani + bột nổi vào trộn đều. Khi lấy tay vò viên bột là được. Thoa chút bột lên tay vo từng viên bằng trái chanh, đem nướng.
- Bánh nổi xốp, thơm ngon.

30. BÁNH CAI KIM THỜI

I. Vật liệu

- 370g bột mì.
- 370g đường cát.
- 225g bột mì khoáng (bột năng).
- 8 lòng đỏ trứng gà + 1 lòng trắng.
- 4 muỗng mỡ.
- 2 muỗng cà phê bơ.
- 1/2 muỗng bột nổi.

II. Cách làm

- 8 lòng đỏ trứng gà quậy đều, dùng đánh. Cho đường vào quậy tan, cho bột nổi, bơ vào trộn đều.
- Hai thứ bột mì rây chung, cho vào hỗn hợp trứng, quậy nhẹ tay, dùng đặc, dùng lỏng. Nếu nhồi mạnh tay, bánh dễ bị chai.
- Khuôn bánh gai lau sạch, cho bột vào ép thành sợi dài, cắt rời thành khúc dài độ 5 cm, sắp lên vỉ có thoa mỡ, đem nướng.
- Bánh này nổi, xốp, màu đẹp, ăn ngon hơn bánh gai khác.

31. BÁNH GAI

I. Vật liệu

- 600g bột mì ngang.
- 400g bột mì tinh (bột năng).
- 500g đường cát nhuyễn.
- 50g bơ.
- 5 lòng đỏ trứng gà.
- 1 chén cốt dừa.
- 1/2 gói men Alsacienne.
- Vỏ 3 trái chanh.
- 1 chút vani.

II. Cách làm

- Cho lòng đỏ trứng gà vào thau, đánh cho thật nổi.
 - Cho vỏ chanh vào, để đường vào từ từ đánh tan và vỏ chanh đập ra để có mùi thơm. Kéo cho bơ và nước cốt dừa vào quậy tan đều, đổ bột nổi vào trứng trộn đều.
 - Rây bột mì và bột năng vào trứng, lấy dầm trộn đều. Sau cùng, nhồi sơ lại.
 - Xong cho vào khuôn ép.
 - Giữ bột cho lâu khô bằng cách cho vào bao nylon hoặc dây băng vải ướt.
 - Vỉ thoa dầu, ép bột lên vỉ xong, đem nướng vàng.
 - Khi ép bột thành từng sợi dài bằng bề dài của vỉ, xong dùng dao cắt từng khúc dài độ 5 cm.
- * Chú ý: Trường hợp không có bơ, có thể thay thế bằng nước cốt dừa.

32. BÁNH HẠNH NHÂN

I. Vật liệu

- 500g bột mì ngang.
- 350g đường cát trắng nhuyễn.
- 4 lòng đỏ hột gà.
- 450g mỡ nước.
- 1 muỗng cà phê thuốc tiêu mạn.
- 200g đậu phộng rang tách làm hai hay hột hạnh nhân.

II. Cách làm

- Cho lòng đỏ trứng gà vào thau, đánh thật nổi xong cho 200g đường nhuyễn vào đánh tan.
- Bột mì đem rây sạch, xong trộn với 150g đường còn lại. Đổ bột vào khay, đổ trứng vào giữa bột + thuốc tiêu mạn trộn đều, chế mỡ nước vào từ từ, nhồi cho đều tay. Đến khi sờ tay thấy bột không dính và không nứt ra là được.
- Lấy khăn ướt dây kín bột lại, để bột nghỉ khoảng 1 giờ (nếu nhồi sáng để chiều nướng chỉ nên để 1/2 muỗng cà phê thuốc tiêu mạn).
- Vỉ khỏi thoa mỡ. Bột vo viên tròn bằng ngón tay cái, để lên vỉ, dùng sóng dao cắt mặt bánh làm 4, xong đặt nửa hột đậu phộng ở giữa.
- Đem nướng lửa vừa, bánh chín hơi vàng là được.
- Khi làm bánh hạnh nhân, ta nên làm thêm bánh bông đá hoặc bánh ngói vì còn thừa lòng trắng trứng gà.

33. BÁNH QUAI VẬT

I. Vật liệu

- 300g bột mì thứ tốt.
- 200g bột năng.
- 300g đậu xanh cà.
- 300g mỡ nước.
- 500g đường cát trắng.
- 1 trái dừa tươi.

II. Cách làm

Đậu xanh ngâm nước độ nửa giờ, đãi vỏ sạch, đổ vào nồi nấu chín đem ra đánh nhuyễn, mịn (lượng nước cao hơn mặt đậu một chút). Đổ đường, vani vào xào đều, khi đậu còn hơi dính tay, đem vo từng viên bằng đầu ngón tay cái.

- Cho 300g bột mì vào thau nhồi từ từ với mỡ nước và nước dừa tươi. Cứ cho 1 muổng mỡ thì 1 muổng nước dừa tươi đến khi nào bột vừa nhão mềm.

- Cho 200g bột năng vào mâm nhồi với mỡ đến khi bột vừa đặc là được.

- Ngắt cục bột bằng đầu ngón tay cái, cán dài độ 7 phân, ngang 3 phân. Để 1 cục bột năng chồng lên cán tiếp, rồi cuộn tròn hai lớp bột lại cán thêm một lần nữa, vừa cán vừa kéo mỏng bột, dày độ 3 ly theo hình thuẫn. Để nhân vào giữa bột, gấp đôi miếng bột lại, thoa chút nước theo cạnh gấp mí bột cho dính. Cắt bỏ bột thừa theo hình bán nguyệt. Bắt xéo tay bèo cho có khía đẹp theo vòng bán nguyệt.

- Xếp lên vỉ đem nướng 15 phút. Bánh xốp, trắng, nhiều lớp mới đẹp và khéo.

* Chú ý: Lò phải đốt nóng trước khi nướng, cửa lò hơi hở, bánh mới trắng.

34. BÁNH KẸP

I. Vật liệu

- 200g bột gạo.
- 50g bột mì ngang.
- 200g đường cát nhuyễn.
- 3 trứng gà.
- 2 chén nước cốt dừa.
- 1 gói vani.

II. Cách làm

- Bột gạo cho vào thau bóp nhuyễn, trộn với bột mì, nhồi với nước cốt dừa, hơi lỏng, lọc lại cho sạch.
- Trứng gà đánh nổi, như làm bánh bông lan, cho đường vào từ từ, đánh thật tan. Trộn bột + vani vào, quậy đều. Thử bột hơi lỏng như bột bánh cuốn là được.
- Khuôn bơ nóng sẵn, thoa dầu. Múc 1 muỗng súp bột đổ vào trong khuôn dưới, kẹp 2 mặt khuôn lại, nướng độ 3 phút, trở mặt khuôn dưới lên trên. kéo bánh bị khét.
- Độ 3 phút bánh chín. Dùng sóng dao gạt bỏ bột thừa xung quanh, mở khuôn ra, lấy bánh để trên thớt. Dùng ống tre nhỏ bằng ngón tay út hay chiếc đũa cũng được, cuộn tròn lại, cho vào thùng dây kín.

35. BÁNH KẸP TRẮNG

I. Vật liệu

- 250g bột năng.
- 200g đường.
- 4 lòng trắng trứng gà.
- 1 chén nước cốt dừa.
- Vani.

II. Cách làm

- Lòng trắng trứng đánh nổi, cho đường vào từ từ đánh tan.
- Bột năng + nước cốt dừa + vani + trứng nhồi thật đều, lọc sạch, lỏng như bột bánh xèo là được.
- Hơ khuôn nóng, thoa dầu, nướng như bánh kẹp thường.

36. BÁNH KẸP DẬU NÀNH

I. Vật liệu

- 250g bột gạo.
- 250g bột đậu nành.
- 1 muỗng súp bột năng.
- 300g đường cát trắng nhuyễn.
- 1 trái dừa khô.
- 4 trứng gà lớn.
- Vani.

II. Cách làm

- Dừa nạo vắt lấy 1 chén nước cốt, cho vào bột gạo bóp tan. Cho bột năng + bột đậu nành vào nhồi đều.
- Trứng gà + đường đánh thật nổi (đường cho lần lượt từng muỗng).
- Trộn trứng gà + bột vào quay đều, đánh lại cho thật nổi. Cho vani trộn đều, thấy bột lỏng sệt là được. Dem nướng bánh như bánh kếp thường.

37. BÁNH MÈN

I. Vật liệu

- 600g bột năng.
- 50g bột gạo.
- 30g bột nếp.
- 400g đường cát trắng.
- 1 chén nước cốt dừa.
- 1 chén cơm rượu.
- 1/3 chén nước sôi để ấm.

II. Cách làm

- Bột nếp và bột gạo xay mịn, bóp nhuyễn, trộn chung với bột năng.
- Đường quậy tan trong nước ấm + nước cốt dừa + nước cơm rượu, cho vào bột nhồi đều, vừa nắn vo tròn là được. Vo thành từng viên tròn bằng đầu ngón tay, xếp vào vỉ đã thoa dầu sẵn.
- Vỉ nướng cho vào lò đốt nóng sẵn, trước khi cho vỉ vào lò nướng nên nhều 1 giọt nước lên mỗi đầu bánh đừng cho nước đọng xuống ướt vỉ.

* Chú ý:

Nếu bánh nứt mặt có hai nguyên nhân:

- Bột khô: nên thêm chút nước đường + nước cơm rượu.
- Già lửa: nên bớt lửa trên.

Nếu bánh xẹp hủng ở giữa mặt là dư đường, nên thêm một chút bột năng + nước cơm rượu cho không khô, không nhão.

38. BÁNH MÈN DẠCH GIÁ

I. Vật liệu

- 300g bột năng.
- 300g bột gạo giã nhuyễn.
- 250g đường cát trắng nhuyễn.
- 1 chén nước cốt dừa.
- Vani, dầu ăn.

II. Cách làm

- Cho đường + nước cốt dừa vào khuấy tan đều.
- Bột gạo + bột năng + vani trộn đều. Chế từ từ hỗn hợp nước cốt dừa + đường + nước vào nhồi cho bột mịn, đem ủ 1 đêm.
- Sáng đem bột ra, nếu thấy bột khô cho thêm nước cốt dừa vào. Vo cho tròn bằng đầu ngón tay, sắp lên vỉ đã thoa dầu.
- Đốt lò trước khoảng 10 phút cho ấm, mới đưa vỉ bánh vào nướng. Để than trên nắp lò nhiều, dưới ít. Nướng khoảng 15 - 20 phút bánh chín, đem ra để nguội. Gõ nhẹ vào vỉ, bánh sẽ tróc ra, bỏ vào thùng đậy kín.

39. BÁNH BISCUITS

I. Vật liệu

- 1 kg đường.
- 1/2 trứng gà.
- 1/3 lon sữa.
- 1 kg bột mì.
- 1/2 muỗng cà phê thuốc muối (bicarbonate de soude).
- 1 muỗng súp bơ.
- 1 gói vani.

II. Cách làm

- Đánh trứng xong, đổ đường giã nhỏ vào đánh cho tan. Bỏ bơ sữa, vani trộn đều rồi rắc bột mì vào khuấy. Bột vừa dẻo dầy lại ủ 1 đêm (hoặc 5 - 7 giờ). Bỏ thêm bột vào nhồi, bao giờ bột đặc, có thể cán được thì thôi.
- Rắc bột mì lên thớt, để miếng bột lên trên, cán vừa mỏng, lấy khuôn có sẵn chữ Biscuits (hoặc khuôn kiểu khác) in lên bánh, cắt thành từng cái, xếp lên ngăn để vào lò nướng. Bánh vàng đều là được.

40. BÁNH THUẦN NƯỚNG (CÁCH 1)

I. Vật liệu

- 2 trứng vịt.
- 250g bột tàn mì.
- 400g đường cát trắng nhuyễn.
- Mỡ nước.

II. Cách làm

- Trứng vịt đánh nổi, đổ đường vào từ từ đánh tan, thấy nổi đặc là được.
- Bột tàn mì nhồi với nước ấm như bột bánh ít, để bột vô thau trứng quậy đều, ủ 15 phút.
- Để khuôn vào lò sẵn, hơi thật nóng.
- Quậy bột lại cho đều trước khi đổ vào khuôn có thoa mỡ, đem nướng. Nhớ vắt chừng 3 giọt chanh vào bột khuôn trước khi nướng. Để lửa vừa, lửa trên yếu hơn để bánh được trắng. Luôn luôn đánh bột nổi liên tục đến khi đổ hết bánh.

41. BÁNH THUẦN (CÁCH 2)

I. Vật liệu

- 2 trứng vịt xiêm.
- 200g bột tàn mì.
- 50g bột gạo.
- 1 chút bột nếp.
- 400g đường cát trắng.
- Mỡ nước.

II. Cách làm

- Trứng vịt đánh thật nổi, đổ đường vào từ từ đánh tiếp cho tan, khi thấy nổi đặc là được.
- Bột tàn mì + bột gạo + bột nếp hòa chung lại, rưới nước sôi vào trộn đều. Để đi hơi 1 lát, nhồi nhào hơn bột bánh ít một chút. Đổ bột vào thau trứng vịt quây đều, đánh lại cho thật nổi.
- Đổ bột vào khuôn nóng có thoa mỡ sẵn, tới 2/3 khuôn là vừa.
- Đem nướng, để lửa ít phía dưới, trên mặt để lửa riu riu cho bánh trắng. Nên vắt vài giọt chanh vào bột trước khi nướng. Đánh bột liên tục đến khi đổ hết bánh.

42. BÁNH KHOAI TÂY NƯỚNG

I. Vật liệu

- 500g khoai tây.
- 500g đường cát.
- 50g sôcôla bột hay 3 muỗng súp nước cà phê đen.
- 8 lòng đỏ trứng gà.
- 3 muỗng súp sữa.
- 1 muỗng súp bơ.

II. Cách làm

- Khoai tây lựa củ lớn, rửa sạch, luộc chín, bóc vỏ, xay tán nhuyễn qua rây.
- Lòng đỏ trứng đánh thật nổi, cho đường vào từ từ đánh tan, cho bơ + sữa + sôcôla vào quậy đều.
- Trộn bột khoai + trứng cho đều, cho hỗn hợp vào khuôn nóng đã thoa dầu, cho vào lò nướng khoảng 30 phút bánh chín.

43. BÁNH 8ỮA

I. Vật liệu

- 200g bột gạo.
- 100g bột mì.
- 10 lòng đỏ trứng gà.
- 400g đường cát trắng.
- 1 chén nước lạnh.
- 1 muỗng súp bơ mặn.
- 1 muỗng súp dầu ăn.
- 3 muỗng súp sữa đặc.
- Vani, khuôn giấy

II. Cách làm

- 10 lòng đỏ trứng gà cho vào thau đánh thật nổi, cho đường vào từ từ đánh tan.
- Bột gạo bóp nhuyễn, nhồi với một chén nước lạnh thật đều, lọc sạch bụi, cho thêm sữa vào quậy đều.
- Trộn trứng + bột cho đều, đổ vào nồi, bắc lên bếp khuấy đều tay kéo bột bị óc trâu (đóng cục).
- Khi bột đặc như hồ, cho vani vào bắc xuống, tiếp tục quậy đều cho bột mịn.
- Khuôn giấy thoa dầu bơ nóng + rắc bột mì vào, múc bột đổ vào khuôn đem nướng. Khi bánh vàng, đem ra thoa bơ lên mặt bánh cho thơm, láng. Nướng thêm 2 phút là bánh chín.

44. BÁNH Ồ ĐẬU XANH

I. Vật liệu

- 300g đậu xanh cà.
- 150g bột mì tinh.
- 300g đường.
- 250g dừa.
- 2 trái trứng gà.
- 1 muổng súp nước lá dứa.
- 2 chén nước ấm.

II. Cách làm

- Đậu xanh ngâm nước nóng cho nở, đãi vỏ sạch, nấu chín, dùng dừa bép đáng tươi cho nhuyễn và mịn.
- Dừa nhồi với 2 chén nước ấm, vắt lấy 2 chén nước cốt, đổ đường vào quậy tan.
- Trứng gà đánh thật nổi.
- Trộn hỗn hợp trên với nước lá dứa, quậy đều và rây bột mì quậy tan. Xong đổ vào khuôn có thoa mỡ đem nướng độ 20 phút. Có thể dùng hộp cá mòi hình thuẫn làm khuôn nướng cũng được. Bánh nguội trút ra đĩa, cắt thành từng miếng theo ý muốn.

45. BÁNH CHUỐI NƯỚNG

I. Vật liệu

- 1 nải chuối xiêm (chuối sứ chín mềm).
- 1 ổ bánh mì ruột nhiều, mềm.
- 200g đường cát.
- 300g dừa nạo.
- 2 trứng gà.
- 2 muỗng súp sữa đặc.
- 2 muỗng súp bơ.
- 1 muỗng rượu Rhum.
- 1 chút muối.
- Vani.

II. Cách làm

- Chuối lột vỏ, tước sạch chỉ, xắt khoanh xéo dày độ 2 ly. Ướp đường + muối + rượu Rhum, để 15 phút.
- Dừa vắt lấy 1 chén nước cốt + 3 chén nước dừa dảo.
- Trứng gà đánh tan, trộn với nước dừa dảo + đường + vani.
- Bánh mì cắt mỏng nhỏ, trộn với nước cốt dừa.
- Trộn trứng gà + bánh mì + sữa.
- Khuôn hơi nóng, lót giấy mỏng thoa bơ đều.
- Sắp 1 lớp chuối, 1 lớp bánh mì luân phiên liên tục, cho đến hết các thứ trên và lần sau cũng là lớp bánh mì.
- Đem vào lò nướng lửa vừa vàng, độ 30 phút là bánh chín. Để nguội, trút ra đĩa. Bánh thơm và béo.

46. BÁNH TÁC NHÂN THƠM (TARTE)

I. Vật liệu

- 150g bột mì ngang.
- 50g bột năng.
- 250g đường.
- 3 trứng gà.
- 3 muỗng súp nước cốt dừa.
- 1 trái thơm nặng 300g.
- Vani.

II. Cách làm

- Bột mì chừa lại một chút để làm bột áo.
- Trứng gà đánh thật nổi, chừa lại 1 muỗng súp lòng đỏ đánh tan.
- Bột mì nhồi chung với bột năng, nước cốt dừa cho thật đều. Cho vào trứng gà nhồi đều thành 1 khối bột vừa vò.
- Thơm gọt vỏ, xam đều cho bớt nước, bào mỏng, bỏ cùi, dùng vải thưa vắt lại cho hết nước chua.
- Cho thơm + đường vào nồi, đem sên trên lửa vừa đến khi nào thơm dẻo rút hết nước đường, bỏ vani vào trộn đều, nhắc xuống.
- Thoa bột lên tấm thớt, cho bột lên cán dày độ 3 ly, dài hay tròn tùy theo khuôn bánh. Cho miếng bột cán vào khuôn đã thoa mỡ sẵn, ấn nhẹ tay sát đáy khuôn và miệng khuôn, bỏ bớt bột thừa xung quanh miệng khuôn. Cho thơm vào, vắt lên mặt bánh vài sợi bột

cán mỏng độ 3 ly, vắt chéo hình mặt võng hoặc gấn làm quai giỏ xách nếu muốn.

- Cho vào lò nướng vàng, đem ra dùng lòng đỏ trứng gà phết lên các sợi bột vắt chéo, nướng sơ lại, bánh có màu vàng đẹp.

* Chú ý: Có thể thế nhân thơm bằng nhân dừa.

47. BÁNH GAN (Cách 1)

I. Vật liệu

- 10 trứng vịt.
- 50g bột gạo.
- 300gg đường thẻ.
- 1/2 trái dừa.
- Bột Chocolat.
- 1/2 muỗng súp tiêu mạn.

II. Cách làm

- Dừa nạo vắt lấy nước cốt + nước dảo bằng trọng lượng 10 trứng vịt (khoảng 350g).
- Đường thẻ xắt nhỏ, cho vào nồi nấu với nước dừa cho sôi và tan đường, đem xuống lược lại cho sạch, cho bột Chocolat vô khuấy tan.
- Bột gạo cho vào chén, đổ chút nước, lấy muỗng khuấy tan.
- Trứng vịt đập từng cái, lấy muỗng đánh cho tan đều (không cần nổi).
- Đổ bột và trứng với thuốc tiêu mạn vào nước đường khuấy đều.
- Lược lại 1 lần nữa.
- Đổ vào khuôn có thoa dầu trên lót giấy mỏng cũng thoa dầu.
- Đem nướng, lửa dưới ít, lửa trên vừa.

48. BÁNH GAN (Cách 2)

I. Vật liệu

- 7 trứng gà hay 5 trứng vịt.
- 1/2 trái dừa khô.
- 45g bột gạo tốt.
- 1 thỏi Chocolat.
- Dầu Olive 1 muỗng.
- 300g đường thẻ.
- 1 chút vị hột.
- 1 chút thuốc muối.

II. Cách làm

- Đập trứng vào thau, đánh cho tan đều, không cần nổi.
- Dừa nhồi nước ấm, vắt lấy 1 chén nước cốt.
- Bỏ chocolat và đường thẻ vào nước cốt dừa, đem nấu tan.
- Bột gạo nhồi với 1 chút nước dừa dào cho tan, cho hỗn hợp trứng + nước cốt dừa + bột gạo + vani + vị hột vào đánh cho tan đều, lọc qua rây.
- Dùng nồi gang có thoa dầu Olive đều, bắc lên bếp hơi nóng (lửa nhiều). Sau đó để lửa riu riu, quậy trứng lại, đổ vô nồi nướng độ 15 phút. Để lửa trên nhiều, dưới ít.
- Khi hé nắp nồi thấy bánh vàng là được.
- Khi đổ trứng vào nồi nên đổ qua rây, nồi nóng thì bánh mới có lỗ tàn ong nhiều, bánh sẽ đẹp ngon hơn.

49. BÁNH GA TÔ (GATEAUX kiểu Huế)

I. Vật liệu

- 3 trứng gà.
- 200g bột mì.
- 300g đường.
- 50g nho khô (hoặc các thứ mứt ngào).
- Vani.

II. Cách làm

- Đánh trứng tan, đổ đường vào đánh cho thật nổi, thêm chút vani cho thơm. Khi nào sắp nướng bánh sẽ trộn bột vào, lúc trộn nên rắc bột nhẹ nhẹ và khuấy một chiều. Trộn bột xong, đổ ngay vào khuôn.
- Sử dụng khuôn nhỏ (có nhiều kiểu), nhớ bôi đều dầu vào khuôn, cho khuôn vào lò hơi nóng, rắc bột vào.
- Nướng độ 3 phút, bánh vừa vàng lấy ra, rắc nho khô hoặc mứt ngào, để vào lò nướng lại một chút cho vàng là được.

50. BÁNH BÔNG LAN (kiểu Huế)

I. Vật liệu

- 1 lon đậu xanh.
- 1 chén đường.
- 1 chút vani.

II. Cách làm

- Đậu xanh ngâm nước lạnh, đãi sạch vỏ, bỏ đậu vào cái khăn khô, lau thật ráo, cho vào cối quết rồi tán lại thật nhuyễn, mịn. Tán đến khi đậu xốp giống như trứng gà nổi thì trộn vani vào.
- Đổ khuôn vào lò nướng bánh, lửa trên dưới cho đều, khuôn nóng bôi dầu vào.
- Múc đậu già rồi vào chén, lường cứ 2 muỗng súp đậu thì 1 muỗng súp đường (đường phải già nhỏ rây mịn).
- Trộn đường nhẹ nhẹ thật đều, múc đậu vào khuôn, đặt vào lò nướng, đẩy lò lại vài phút, bánh chín vàng là được.
- Nếu có thêm nho hoặc mứt thì lúc bánh gần vàng bỏ ra rải nho hoặc mứt lên mặt. Nếu muốn bỏ crème lên bánh thì bỏ vào sau.

51. BÁNH MẶT VÔNG (kiểu Huế)

I. Vật liệu

- 2 muống súp dầu.
- 3 muống súp nước cà rốt.
- 2 muống súp nước dừa.
- 1 muống cà phê bơ.
- 3 muống súp sữa bò đặc.
- 1 trái thơm, 1 chút bột nổi.
- 1 chén bột mì, 2 chén đường.

II. Cách làm

- Nước dừa + nước cà rốt và dầu đổ chung, khuấy đều. Bỏ sữa, bơ và bột nổi vào trộn, rắc bột mì nhồi cho nhuyễn, đến khi bột dẻo cán được thì thôi.
- Rây một lớp bột lên thớt, để miếng bột lên, lấy chai cán. Cán vừa, đừng mỏng lắm, cắt miếng bột theo hình cái khuôn (khuôn sắt tây nhỏ). Lót miếng bột vào khuôn, bỏ nhân mút thơm xé nhỏ vào giữa, lấy bột dẻo cán mỏng cắt từng sợi nhỏ, sắp ngang lên bánh theo hình vông đều. Bôi nước cà rốt lên mấy sợi bột chạy trên mặt bánh, xếp vào lò nướng vàng.

* Nhân mút thơm:

Cứ 1 kg thơm luộc rồi thì 1 kg đường.

- Thơm gọt vỏ, bỏ mắt + cùi, xắt lát mỏng. Nấu nước sôi luộc 15 phút, vớt ra vắt khô. Nấu đường với nước lạnh, đường tan, bỏ thơm vào rim, khi nào nước đường keo lại là được. Nhấc xuống, để nguội, xé nhỏ miếng thơm bỏ vào bánh làm nhân.

52. BÁNH TRUNG THU

I. Vật liệu

- 300g bột mì.
- 2 lòng đỏ trứng gà.
- 1 lòng đỏ trứng gà để thoa mặt bánh.
- 1 muống cà phê nước tro tàu.
- 1 muống cà phê mỡ nước.
- 1 muống nước màu gạch tôm.
- 100g đường thẻ.

* Nhân bánh:

- 50g hạt cà na.
- 50g hạt sen tách đôi bỏ nhụy.
- 50g mít bí xắt nhỏ như hạt lựu.
- 50g hạt điều để nguyên hạt.
- 50g hạt hạnh nhân rang vàng, bỏ vỏ.
- 50g mè rang, giã bỏ vỏ.
- 2 cặp lạp xưởng xắt hạt lựu.
- 9 lòng đỏ trứng vịt muối, rửa nước gừng.
- 100g xá xiu hay thịt gà rô ti.
- 100g mỡ luộc, xắt hạt lựu, ướp đường.
- 50g đậu xanh nấu tán nhuyễn.
- 1/4 chén ăn cơm nước + 150g đường.
- Rượu, sên đường cho ngọt.

II. Cách làm

* Cách làm đường để làm bột vỏ:

- Cho 100g đường thẻ vào 1 chén nước đun sôi, cho thêm 1 muống cà phê nước tro tàu, đun sôi lại, hớt bọt để độ 10 ngày trước khi làm bánh.

*** Cách làm bột vỏ bánh:**

- Đánh thật nổi 2 lòng đỏ trứng gà, cho nước đường (nấu sẵn để dành trong 10 ngày trước) + nước màu gạch tôm, đánh đều.
- Rây bột từ từ vào nhồi dẻo, để ra bàn đã thoa dầu sẵn, nhồi lại thật kỹ, để 30 phút.
- Đem ra chia bột, cân bột mỗi cục nặng 50g vo tròn như trái trứng vịt.

*** Cách trộn nhân bánh:**

- Hạt sen đem luộc với thuốc muối cho mềm, xay nhuyễn. Cho 150g đường khuấy chung với hạt sen + bột đậu xanh và các thứ trong vật liệu làm nhân, trộn đều (trừ lòng đỏ hạt vịt muối). Dùng "bột nhân bánh" này bọc lòng đỏ trứng vịt muối nằm ở giữa thật chặt.
- Khuôn rắc bột áo trước, để sẵn.
- Bột vỏ bánh cán mỏng độ 5 ly, bao phần nhân thập cẩm lại, vo tròn ấn vào khuôn thật chặt. Đặt úp, gõ xuống bàn, bánh rơi ra.

*** Cách nướng:**

- Thoa dầu trên vỉ, xếp bánh cho vào lò đã đốt nóng sẵn 5 - 10 phút trước. Khi bánh hơi vàng lấy ra, vẩy nước lên bánh cho mau nguội. Lấy lòng đỏ trứng gà hòa với 1 muỗng mỡ nước, nước màu + 2 muỗng cà phê đường quây tan, thoa lên mặt bánh. Cho vào lò nướng lại đến khi vàng là được.

B. LOẠI BÁNH CHIÊN

53. BÁNH NỠ (CRAVATE)

I. Vật liệu

- 200g bột mì.
- 4 lòng đỏ trứng gà.
- 2 muỗng súp bơ.
- 200g mỡ nước.

II. Cách làm

- Đánh lòng đỏ trứng gà thật nổi, cho bơ vào quậy đều, rây từ từ bột mì vào, trộn nhẹ tay, nhồi đều.
- Chuẩn bị thớt hay một mặt phẳng phủ bột áo, để bột bánh lên cán mỏng, cuộn tròn lại cán thêm một lần nữa dày độ 3 ly.
- Cắt bột thành hình chữ nhật dài 7 cm x 2 cm, chính giữa cắt 1 đường để lộn 1 đầu thành hình cravate.
- Thả bánh vào chảo mỡ sôi, bánh nở phồng, vàng, vớt ra, để ráo mỡ. Ăn giòn và thơm ngon.

54. BÁNH MÌ CHIÊN BƠ

I. Vật liệu

- 1 ổ bánh mì xắt mỏng từng lát khoảng 1 cm.
- 2 trứng gà.
- 2 muỗng cà phê bơ.
- 2 muỗng cà phê đường trắng.
- 1/2 kg mỡ.

II. Cách làm

- Đánh tan hột gà, để bơ vô trộn đều.
- Bắc chảo mỡ lên bếp để lửa vừa, nhúng miếng bánh mì vào trứng cho đều, để vô chảo chiên vàng.
- Vớt ra, để trên vỉ cho ráo mỡ, lăn đường trên mặt bánh.

55. BÁNH MÌ HỘT GÀ

I. Vật liệu

- 250g bột năng.
- 100g bột mì ngang.
- 50g bột gạo.
- 2 trứng gà.
- 50g đường cát.
- 1 chén nước.
- 1/2 lít dầu ăn.
- 1/2 muỗng cà phê muối.

II. Cách làm

- Hai thứ bột năng + bột mì rây lại kỹ.
- Bột gạo + đường + nước nhồi tan, khuấy thành hồ, dùng để bị óc trâu.
- Trứng gà đánh nổi, nhồi với bột hồ cho đều xong cho bột năng + bột mì + muối vào từ từ nhồi đến khi thấy bột không dính tay là được.
- Bột vo tròn bằng ngón tay út, dài khoảng 6 phân, hai đầu hơi nhọn. Thả vào chảo dầu sắp sôi, bánh sẽ nở và nứt trên mặt giống như ổ bánh mì.
- Chiên lửa vừa, bánh vàng vớt ra, tiếp tục se bột và chiên cho đến hết.
- Bánh để nơi kín gió sẽ giòn lâu.

56. BÁNH TAI HEO

I. Vật liệu

- 300g bột mì ngang.
- 1 trứng vịt.
- 20g mè rang.
- 2 muỗng súp đường cát.
- 1/2 lít dầu, 1 ít muối.

II. Cách làm

- Hột vịt đập vào tô, cho đường vào đánh tan (không cần nổi). Rây 1/2 bột mì vào từ từ + muối, nhồi đến bao giờ vừa cán thì được.
- 1/2 bột còn lại chế vào một chút nước, nhồi đều cũng vừa cán thì được.
- Cán bột ra cho mỏng chừng 3 ly, để một bên, bột trắng làm gân bánh.
- Bột vàng có trứng cán mỏng 1 phần.
- Bột vàng để dưới thớt, thoa 1 tí nước lên mặt, kẻ để bột trắng lên trên. Dùng ống cán, cán cho 2 lớp dính vào nhau, thoa 1 chút nước lên bột trắng.
- Cuộn cả hai lớp lại, lăn cùng một lúc cho 2 lớp dính đều nhau.
- Để mép bột tiếp xúc với mặt thớt.
- Dùng dao bén, mỏng mép cắt từng khoanh mỏng, tấm mè hai mặt.
- Chảo dầu đun sôi, lấy tay ấn miếng bột lõm xuống giống lỗ tai, rồi cho vào mỡ chiên vàng.
- Vớt ra, để ráo dầu, bánh này ăn nguội mới giòn.

57. BÁNH CHẢI

I. Vật liệu

- 300g bột gạo.
- 150g đường cát nhuyễn.
- Dầu ăn hoặc mỡ.
- Vani:

II. Cách làm

- Bột gạo bóp nhuyễn, nhồi với nước đường thảng để nguội. Bột nhồi nhão hơn bột bánh ít một chút. Cho thêm vani vào trộn đều.
- Bắc chảo dầu hoặc mỡ lên bếp đun sôi.
- Đổ bột vào cái khuôn (bằng gáo dừa đục nhiều lỗ nhỏ ở giữa). Dùng chày nhỏ, gõ nhẹ, đều trên miệng gáo cho bột chảy xuống mau, đừng để bột dứt quãng. Nên rẽ bột theo hình tròn, đường kính độ 20 cm.
- Dùng cái sạn xếp bánh lại theo hình tam giác đều 3 cạnh bằng nhau, nên xếp lẹ tay, dùng dũa, sạn sửa mặt bánh hơi phồng lên cho đẹp.
- Lấy bánh ra ngay, đặt lên vỉ cho ráo dầu, xếp vào quả, dây nắp lại, kéo bánh bị mềm.

* Cách thử bột:

Dùng dùi sắt nung đỏ dùi đều ngay giữa gáo dừa, dùi nhiều lỗ cho bột chảy xuống bằng cọng bún tàu. Nếu bột đặc thì rẽ bột hay bị dứt quãng. Nếu bột lỏng, sợi bột chảy không thẳng hay bị quện trong dầu, nên cho thêm bột.

58. BÁNH GƯƠNG ĐEN (món Huế)

I. Vật liệu

- 2 chén bột sắn.
- 1 lon đậu xanh.
- 2 chén đường.
- 1/2 trái dừa to.
- 1/2 chai dầu phộng.
- 1 chén nước lạnh.
- 1 chút vani.

II. Cách làm

- Dừa nạo vắt lấy 1 chén nước cốt.
- Đậu xanh ngâm nước lạnh, đãi vỏ rồi nấu chín bỏ vào rây, lấy muổng chà mịn.
- Đường giã nhỏ rây lại.
- Bột sắn ngâm nước lạnh sẵn, lọc lại cho khỏi chua.
- Trộn tất cả các thứ, đổ nước dừa, khuấy bột lỏng đều.
- Đổ dầu thật nhiều vào chảo, để sôi, bỏ khuôn vào dầu, chờ khuôn nóng, lấy ra rảy khô dầu, nhúng vào thau bột. Để cả khuôn vào dầu đang sôi, bánh gần vàng, lọc ra khỏi khuôn, trở cho bánh vàng đều. Gấp ra để ráo dầu, bỏ vào hũ đậy kín, để giữ giòn.

59. BÁNH CỬ CẢI (kiểu Huế)

I. Vật liệu

- 1 chén củ cải vắt khô.
- 2 muỗng súp bột gạo tán nhỏ.
- 2 muỗng súp đường.
- 4 muỗng súp nước lạnh.
- 1 chén dầu ăn.

II. Cách làm

- Lựa củ cải chắc, gọt vỏ sạch, xắt lát dài và mỏng rồi xắt nhỏ lại như sợi bún. Bóp muối, ngâm một lát cho hết hăng, xả nước lạnh lại kỹ, vắt thật khô.
- Rưới nước vào bột gạo, nhồi nhuyễn. Đổ đường vào bột, khuấy tan đường rồi đổ củ cải vào trộn đều.
- Nấu dầu sôi, gấp từng miếng củ cải bỏ vào chiên, sửa bánh tròn như chiếc còng và hơi lép lép.
- Chiên vàng gấp ra, để cho ráo dầu.

60. BÁNH KHOAI TÂY (kiểu Huế)

I. Vật liệu

- 3 củ khoai tây.
- 1 chén bột mì.
- 1 chén dầu.
- 1/2 chén đường.
- 1/4 muỗng cà phê muối.

II. Cách làm

- Khoai tây hấp chín, lột vỏ, nghiền thật nhuyễn, bỏ muối và bột mì vào trộn cho đến khi bột dẻo cán được.
- Rải bột mì lên trên thớt, để bột khoai lên, lấy chai cán mỏng (nhớ mỗi lần trở miếng bột phải rải bột mì lên thớt cho khỏi dính). Lấy khuôn ấn thành từng cái bánh, bỏ vào dầu đang sôi, rán vàng.
- Gắp ra để ráo dầu, rắc đường bột lên bánh.

61. BÁNH CAM

I. Vật liệu

- 2 trái chuối sứ thật chín.
- 250g bột nếp.
- 100g đậu xanh cà.
- 100g đường cát trắng.
- 1/2 trái dừa khô.
- 1 chút muối. Mè, mỡ, vani.

II. Cách làm

- Chuối lột vỏ sạch, quét nhuyễn mịn.
- Bột nếp bóp nhuyễn, nhồi với nước sôi, hơi đặc hơn bột bánh ít rồi nhồi chung với bột chuối cho đều.
- Đậu xanh ngâm nở, đãi vỏ, nấu chín, đánh tơi nhuyễn.

* Nhân:

Dừa nạo vắt lấy 1/2 chén nước cốt. Bắc lên bếp nấu sôi với nước cho đường cho tan. Nước dừa gần cạn, cho đậu xanh vào xào tới khi nước cạn. Đậu khô không dính tay thì cho vani vào, nhấc xuống, để hơi nguội vò viên bằng trái chanh, để sẵn.

- Ngắt bột ra từng viên lớn hơn trái chanh, nắn hơi mỏng. Cho nhân vào, túm mí bột lại, vo tròn, lăn mè, dè hơi bẹp, thả vô chảo mỡ sôi chiên vàng, mỡ phải ngập bánh thì bánh mới nổi.

* Chú ý:

Nếu thích làm nhân đậu xanh lạt thì dùng đường thắng làm áo mặt ngoài bánh.

62. BÁNH CÒNG

I. Vật liệu

- 250g bột nếp.
- 100g đường cát.
- 250g mỡ.
- 1 chút phèn the.

II. Cách làm

- Phèn the ngâm vào nước sôi cho tan, nhồi với bột nếp cho vừa để nắm. Vo tròn thành cọng dài bằng chiếc đũa, khoanh tròn như chiếc còng.
- Chảo mỡ vừa sôi, thả bánh vào. khi bánh bắt đầu nổi, cho lửa to để bánh nổi tốt. Khi bánh chín vớt ra thả bánh khác vào.
- Đường cát trắng đến khi kéo chỉ, nhúng 1 mặt bánh vào nước đường như bánh cam.

63. BÁNH TIÊU

I. Vật liệu

- 500g bột mì (chừa lại 25g làm bột áo).
- 175g đường cát.
- 50g mè trắng.
- 50g bột cái.
- 1 trái trứng gà.
- 1 muỗng cà phê bột khai.
- 1 muỗng cà phê nước tro tàu.
- 1 muỗng cà phê muối.
- 1 muỗng cà phê ngũ vị hương.
- 1/2 lít dầu chiên.

II. Cách làm

- Bột mì + 175g đường + bột cái + 1 muỗng cà phê muối + 1 muỗng cà phê nước tro tàu + 250g nước quây tan như bột hồ.
- Trộn 1 muỗng cà phê ngũ vị hương + 1 muỗng cà phê bột khai + trứng gà cán chung lại, để tất cả vô bột hồ, nhồi thật đều, kỹ như giặt đồ, gấp lại làm 3, nhồi đều, ủ trong 1 giờ.
- Chia ra 20 phần, nhồi 1 lần nữa với bột áo (bột đã chừa lại khi nãy). Ủ lại trong 10 phút.
- Vo khối bột tròn, dài ra, cắt thành từng cục tròn, cán mỏng 3ly, chấm mè. Cán qua lại nhiều lần, thả vô chảo dầu sôi, chiên vàng. Trở bánh qua lại lẹ tay, vớt ra để ráo. Nếu cán mỏng quá chiên không phồng.

64. DẦU CHÁO QUẢY

I. Vật liệu

- Dầu cháo quẩy cũng dùng số vật liệu như bánh tiêu, nhưng không cho đường, mè, ngũ vị hương.
- Cán bột dài và dày độ 3 ly. cắt từng miếng lớn dài bằng ngón tay cái.
- Hai miếng bột đặt dính vào nhau, dùng sóng dao ấn 1 lần chính giữa bánh, kéo dài hai đầu bột ra, thả vào chảo chiên vàng. Nhớ trở bánh lẹ tay, vớt ra để ráo dầu.

65. BÁNH SA KÊ

I. Vật liệu

- 1 trái sa kê già còn sống.
- 100g bột năng.
- 50g bột mì.
- 1 củ sắn, 10 củ hành tím, 5 tép tỏi.
- 200g tôm.
- 200g thịt nạc dăm.
- 600g mỡ.
- Nước mắm, tiêu, muối, đường, bột ngọt.

II. Cách làm

- Sa kê gọt vỏ, rửa sạch, đem nấu thật chín mềm, quết nhuyễn, mịn, trộn với bột năng thật đều. Nêm thêm 1 muỗng cà phê muối + 1 muỗng cà phê đường, ủ khoảng 15 phút cho bột nổi.
- Thịt nạc rửa sạch, xắt nhỏ, băm nhuyễn.
- Tôm rửa sạch, bóc vỏ để ráo, đập dập trộn với thịt quết nhuyễn.
- Củ sắn xắt hạt lựu, vắt ráo nước.
- Củ hành tím bóc vỏ, rửa sạch, xắt mỏng.
- Tất cả các thứ trộn chung với thịt, nêm muối + tiêu + bột ngọt vừa ăn, cho vào chảo xào cho thơm.
- Bột mì thoa trên thớt, lấy 1 cục bột năng bằng trái chanh, để lên thớt cán mỏng chừng 2 ly; cho nhân tôm, thịt vào, xếp 2 mí bột gấp lại thành hình bán nguyệt, dùng 2 ngón tay bắt 2 mí bột dính lại cho đẹp.
- Thả vào chảo mỡ sôi chiên vàng, vớt ra để ráo mỡ. Bánh này dùng nóng, giòn, xốp mới ngon.

67. BÁNH XÈO

I. Vật liệu

- 500g bột gạo.
- 300g tép bạc.
- 300g mỡ nước.
- 300g thịt ba rọi.
- 200g đậu xanh cà.
- 500g giá sống.
- 100g đường thẻ.
- 1 trái dừa khô.
- 1 trái dừa xiêm.
- 1 trứng vịt.
- Rau sống, sà lách, hành lá, cà rốt, tỏi, ớt chanh, đường, giấm.

II. Cách làm

- Bột gạo nhồi tan chung với 2 chén nước, lọc sạch.
- Bột nghệ pha chung với 1 chén nước, lọc qua rây.
- Hòa chung với bột gạo, nêm thêm 1 tí muối.
- Dừa khô nạo nhuyễn, phần cơm trắng trộn vào hỗn hợp bột với 1 trứng vịt đánh tan.
- Hành lá rửa sạch, xắt nhỏ cho vào bột, để bột độ 15 phút. Pha bột đặc hơn bột bánh cuốn một chút là được.

* Nhân bánh:

- Đậu xanh ngâm nở, đãi vỏ, hấp chín.
- Tép rửa sạch, cắt đầu, chân, đuôi.
- Thịt ba rọi rửa sạch, xắt lát mỏng.
- Giá rửa sạch, cho vào rổ để ráo nước.
- Rau sống, sà lách rửa sạch để sẵn.

- Cà rốt gọt vỏ, xắt chỉ, ngâm muối, giấm, đường.
- * Nước mắm pha giống như nước mắm ăn bánh cuốn. Khi pha nước mắm xong, bỏ cà rốt ngâm giấm vào.
- Đổ 1 muống súp mỡ vào chảo tráng đều, cho vài miếng thịt ba rọi, vài con tép xào sơ. Quay bột đều, mức 1 vá bột đổ ngay thành chảo nóng, bột chảy xuống giữa chảo, xoay chảo liên tay, vỏ bánh sẽ mỏng và tròn.
- Cho thêm nhân bánh vào (giá, đậu xanh), đẩy nắp lại khoảng 3 phút. Mở nắp ra, xoay chảo theo lửa cho bánh vàng đều. Khi nào bánh phồng lên, dùng cái xan gấp đôi bánh lại, dọn ra đĩa. Dùng nóng.

I. Vật liệu

- 500g bột gạo.
- 300g mỡ nước.
- 100g đậu xanh cà.
- 1/2 trái dừa khô.
- 1 muổng súp bột nghệ.
- 1 chút muối.
- Hành lá, rau sống, sà lách, ớt, tỏi, , chanh, đường, nước mắm, bột ngọt.

II. Cách làm

- Dừa nạo vắt lấy 1 chén nước cốt dừa + 4 chén nước dảo.
- Đậu xanh ngâm nước, đãi vỏ sạch, hấp chín.
- Bột gạo bóp nhuyễn, nhồi với nước dừa dảo, coi bột hơi đặc hơn bột bánh xèo là vừa. Nêm 1 chút muối, pha thêm nước bột nghệ, lọc kỹ, để độ 15 phút cho bột nở.
- Nước cốt dừa đem nấu sôi, pha thêm 1 muổng cà phê bột gạo để làm mặt bánh.
- Hành lá rửa sạch, xắt nhỏ.
- Nước mắm pha như ăn bánh cuốn, cho thêm 1 chút dưa chua (cà rốt thái chỉ).

lò bánh:

ánh khọt rửa sạch, bắc lên bếp cho nóng,
 cộng sống chuối chẻ đập thoa mỡ vào

khuôn bánh. Chờ nóng, quậy bột đều, múc từng muỗng canh bột đổ vào khuôn. Đậy nắp lại 2 phút, xong mở nắp ra đổ thêm 1 chút bột mặt và cho hành lá, đậu xanh vào. Đậy nắp lại trong 3 phút, bánh chín, dùng muỗng cà phê nhúng mỡ múc bánh ra, xếp vào đĩa.

- Bánh này ăn nóng với rau sà lách, rau thơm chấm nước mắm pha.

I. Vật liệu

- 1 nải chuối sứ chín mùi.
- 250g bột gạo.
- 50g bột mì.
- 1/2 lít dầu ăn.
- 1 chút muối, vani.

II. Cách làm

- Bột gạo bóp nhuyễn, trộn với bột mì, cho nước lã + muối vào nhồi sền sệt, để 15 phút cho bột nở.
- Chuối lột vỏ, làm sạch chỉ, chẻ làm đôi theo chiều dài, đặt trong bọc nylon. Dùng dao ép nhẹ cho miếng chuối dày độ 5 ly, thả vào thau bột có trộn vani.
- Dùng vá, đưa vớt miếng chuối trong thau bột, thả nhẹ vào chảo dầu đang sôi. Trở miếng chuối cho vàng đều, nhớ chiên lửa to. Khi vàng giòn, vớt ra để ráo dầu. Chuối chiên ăn nóng, xốp, giòn, thơm ngon.

C. LOẠI BÁNH HẤP

70. BÁNH FLAN CHANH

I. Vật liệu

- 200g đường.
- 4 trứng gà.
- 30g bột.
- 3/4 lít sữa tươi.
- 1 chút vỏ chanh mài nhuyễn.

II. Cách làm

- Lấy 80g đường thắng thành caramel tráng khuôn bánh flan.
- Đánh trứng cho tan, kế tiếp đổ sữa và đường vào khuấy cho tan đều, cuối cùng cho vỏ chanh mài nhuyễn.
- Đổ hỗn hợp này vào khuôn đã tráng caramel, đem nướng lửa vừa, khoảng 45 phút là bánh chín.
- Lấy bánh ra và để tủ lạnh. Dùng lạnh

I. Vật liệu

- 5 trứng gà.
- 100g đường cát nhuyễn.
- 5 muỗng súp sữa đặc.
- 1 chén nước lạnh.
- 1 gói vani.
- Khuôn tròn nhôm 1 cái lớn hoặc nhiều cái nhỏ.

II. Cách làm

- Đập trứng gà vào thau, đánh tan, không cần nổi.
- Cho 2 muỗng súp đường + nước vào khuôn, bắc lên bếp thắng tan làm caramel. Khi đường ngả màu vàng, vắt vào vài giọt chanh, tráng đường đều chung quanh khuôn.
- Cho đường + trứng + sữa + nước + vani quậy chung cho tan đều, lọc qua rây để gạn lòng trắng chưa tan. Đổ vào khuôn đã tráng caramel.
- Cho khuôn vào nồi nước hấp cách thủy. Nếu mặt sữa + trứng có nổi bọt nên hớt bọt bỏ, để mặt bánh được láng.
- Hấp độ 15 phút bánh chín, để nguội trút ra đĩa sâu. Rưới lên trên 1 muỗng cà phê đen, để tủ lạnh, dùng rất ngon, thơm.

72. BÁNH MỘNG DỪA (COCO À LA CRÈME)

I. Vật liệu:

- 6 trứng gà.
- 1/3 hộp sữa đặc.
- 2 trái dừa tươi đã lột vỏ.
- 250g đường cát trắng.
- 1 chén nước lạnh.
- 50g bột mì ngang.
- 1 chút vani.

II. Cách làm:

- Trứng gà đập vào thau nhựa, dùng muổng tán nhuyễn và quậy cho đều.
- Đường nấu với 1 chút nước cho tan, để nguội đổ vào hột gà.
- Đổ sữa vào trứng, rây bột mì vào từ từ, dùng muổng quậy cho đều, cho vani vào.
- Dừa cắt ngang mặt, để dính 1 phần nhỏ làm nắp, nghiêng dừa để đổ nước ra, đổ bột vào ruột dừa khoảng 2/3 trái.
- Xong đem hấp (chưng cách thủy).
- Khi chín, đem ra gọt bỏ vỏ ngoài của dừa. Để dừa vào tủ lạnh. Khi dùng đem ra cắt từng khoanh, hoặc cắt như múi cam. Ăn lạnh.

I. Vật liệu

- 7 trứng gà.
- 300g bột mì.
- 250g bột gạo.
- 50g bột năng.
- 700g đường nhuyễn.
- 800g dừa khô nạo.
- 200g dừa rám nạo.
- 1 bó lá dứa.
- 1 muỗng hàn the, vani.
- 3 khuôn bánh tròn.

II. Cách làm

- 200g dừa rám đem hấp chín.
- Lá dứa giã nhuyễn, vắt lấy độ 1/4 chén nước.
- Hột gà đánh thật nổi, cho 300g đường vào đánh tan, rây bột mì + vani vào trộn đều.
- 3 khuôn thoa dầu xung quanh, đổ bột vào 2/3 khuôn, đem hấp bánh chín, lấy ra để nguội.

*** Nhân:**

- Dừa 800g đem vắt lấy 350g nước cốt lẫn nước dảo, đem nhồi với bột năng + bột gạo.
- Vắt thêm nước dừa dảo độ chừng 800g nữa, bỏ 450g đường còn lại vào nồi nấu. Khi nước gần sôi, đổ hỗn hợp trên (lá dứa + hỗn hợp bột) vào. Dùng đũa bếp khuấy liên tay để khỏi bị óc trâu, lúc bột gần chín

trong, bỏ hàn the vào, bớt lửa để khỏi khét. Nhân chín nhấc xuống, để nguội.

- Bắt đầu để lót 1 lớp vỏ bánh vào lòng khuôn lớn (bánh lớn đặt ở dưới, bánh nhỏ ở trên), kẻ trét nhân lên trên, xong tiếp tục trét 3 tầng nhân bánh. Cuối cùng trét nhân xung quanh bánh và trên mặt cho đều.

- Lấy dừa đã hấp chín rắc lên mặt bánh và xung quanh, giả làm tuyết phủ.

74. BÁNH CÚ CẢI

I. Vật liệu

- 500g củ cải trắng, non chắc.
- 250g bột gạo.
- 250g đường cát trắng.
- 1 chén nước dừa.
- 1 muỗng súp dầu ăn.
- 1 gói vani.
- 1 chút hàn the.
- 1 chút muối.

II. Cách làm

- Củ cải gọt vỏ, rửa sạch, bào mỏng, xắt sợi nhuyễn. Bóp chút muối, để 15 phút, rửa lại thật sạch cho hết mùi hăng. Rửa 3 lần, vắt ráo nước, để hong gió cho khô.
- Bột gạo bóp, nhồi tan trong chén nước lạnh, lọc sạch.
- Đường + hàn the nấu tan trong 1 chén nước, lọc cặn bỏ.
- Trộn bột gạo + đường + củ cải (gỡ rời ra) + vani + nước cốt dừa, quậy thật đều, cho vào nồi nấu như quậy hồ, nhắc xuống để nguội.
- Cho bột vào khuôn đã thoa dầu, cho khuôn vào xửng hấp trong 30 phút, để nguội. Trút bánh ra đĩa, để tủ lạnh, khi dùng cắt từng miếng, ăn thơm ngon, béo.

75. BÁNH SỮA (kiểu Huế)

I. Vật liệu

- 5 trứng gà.
- 1/2 chén sữa bò đặc.
- 1/2 chén đường.
- 250g nước.
- 1 miếng vỏ chanh.

II. Cách làm

- Nếu không có sữa bò lon thì có thể dùng sữa tươi hay sữa đậu nành thay thế. Lượng 250g sữa thay nước lạnh
- Nửa chén đường tán nhỏ, miếng vỏ chanh xắt thật nhỏ.
- Đánh tan trứng gà, đổ sữa + đường + nước lạnh + vỏ chanh vào, bắc lên bếp khuấy cho đường vừa tan đều, nhắc xuống.
- Đổ 1 muống đường khô vào cái lon bơ không, bắc lên bếp, để lửa nhỏ. Khi đường tan hết, cho vào một muống nước lạnh, nấu sôi, nước đường vàng và hơi kẹo, nhắc xuống. Đổ sữa trứng khuấy sẵn vào, lấy nắp đậy thật kín.
- Đổ 1 ít nước vào cái xoong, nấu sôi. Để lon bơ chứa hỗn hợp làm bánh vào chung cách thủy, đậy nắp xoong lại. Hấp chừng độ nửa giờ, khi bánh đặc, lấy chiếc tăm xăm vào giữa bánh không thấy nước chảy ra là được. Lấy ra để nguội, úp sập lon bơ vào đĩa sâu, trút bánh ra, mặt có đường trắng vàng xoay lên trên.

76. BÁNH GẮC (kiểu Huế)

I. Vật liệu

- 1 kg bột gạo nếp mịn nhỏ (2 lon).

II. Cách làm

- Đổ 400g đường và 1 chén nước vào xoong, nấu cho tan đường.
- Trái gấc gọt vỏ, xé lấy cơm đỏ (bỏ hạt), trộn gấc với bột xong, đổ nước đường vào nhồi đều, đem quét thật nhuyễn.
- Đậu xanh ngâm nước lạnh, đãi vỏ sạch, nấu chín, lấy rây chà nhuyễn.
- Bỏ 600g đường còn lại vào chảo, lửa nhỏ, vừa khô dính tay là được. Nhấc xuống, vo tròn rồi bọc gấc ra ngoài như bất bánh ít đen, lấy lá chuối gói, đem hấp chín. Lấy ra gói lại bằng lá chuối sứ hơi mềm.

77 BÁNH MẶT DÁ (kiểu Huế)

I. Vật liệu

- 1 kg đường.
- 1 trái dừa to.
- 1 kg bột sắn.
- 1/2 kg đậu xanh.

II. Cách làm

- Dừa gọt vỏ, nạo nhỏ, vắt lấy nước cốt.
- Đậu xanh ngâm nước lạnh, đãi vỏ rồi nấu chín, bỏ vào rây lấy muống chà cho mịn.
- Đường giã nhỏ rây lại, bột sắn ngâm nước lạnh vài ngày, lọc lại cho khỏi chua.
- Trộn tất cả các thứ cho đều, múc đổ vào khuôn (khuôn bánh ga tô hoặc kiểu thùng bánh biscuit đều được).
- Đổ bột chừng nửa khuôn, để lên xửng hấp nửa giờ, bánh chín lấy ra, để nguội cắt mới lạng mặt.

I. Vật liệu

- 1 chén bột sắn khô.
- 1 lon đậu xanh.
- 1/2 trái dừa.
- 600g đường.
- 1 chén rượu nước.

II. Cách làm

- Dừa gọt bỏ vỏ đen, xắt lát mỏng rồi xắt sợi lại thật nhỏ, xả nước vài lần, trụng lại nước sôi, vắt khô.
- Bột sắn mua về bóp nhỏ, hòa nước lạnh ngâm vài ngày cho bột lắng, lọc nước trong cho sạch và khỏi chua. Bóp bột nhỏ, lấy chén lường bột và nước rồi đổ nước vào bột khuấy tan. lường đường bỏ vào sau.
- Bắc lên bếp, lấy dừa khuấy đều, bao giờ bột rền nhấc xuống để nguội, đổ dừa vào trộn đều.
- Lấy khuôn lá dừa, lót đáy bằng 1 miếng lá dừa cho thơm và dễ lấy, đổ 1 lớp bột, đặt vào giữa 1 miếng nhân đậu xanh ngọt, đổ lên một lớp bột nữa cho kín nhân.
- Đổ nửa xúng nước nấu sôi, xếp bánh vào ngăn xúng, đậy kín nắp xúng, hấp 15 - 20 phút lấy ra.
- Bánh trong đều là chín, lấy ra để nguội, lấy nắp khuôn cũng làm bằng lá dừa đậy bánh lại. Bánh này để được 2 - 3 ngày.

*** Cách làm nhân:**

Đậu ngâm nước lạnh, đãi vỏ sạch, nấu chín nhừ, bỏ vào cối quết nhuyễn khi đậu còn nóng. Đường sên sẵn đổ vào đậu, bắc lên bếp khuấy đến khi đặc, sờ không dính tay. Nhắc xuống, trải đều 1 lớp mỏng trên lá chuối, để nguội, cắt từng miếng vuông nhỏ.

79. BÁNH VỎ (kiểu Huế)

Cách làm giống như bánh su sê, song thay dừa bằng đậu phộng nấu chín, lột vỏ, xắt nhỏ.

- Bột khuấy xong, bỏ vào miếng lá chuối cắt ngắn cỡ ngang tay, bỏ một miếng nhân đậu xanh vào giữa cuộn tròn lại, để vào xùng hấp chín, lấy ra để nguội.

- Lấy lá dong cắt bỏ đầu đuôi và tước sống lá, rửa sạch, lau khô.

- Để bánh vào lá dong, gói lại, bẻ hai đầu cho khéo.

80. BÁNH DA LỖN GÂN

I. Vật liệu

- 200g bột năng + 200g bột gạo.
- 450g đường cát.
- 1/2 trái dừa, vắt lấy 1 chén nước cốt + 2 chén nước dừa dảo.
- 1/2 chén nước lá dứa đậm. Hàn the phi.
- 1 củ khoai môn xắt nhỏ như cọng bún tàu.
- Màu củ dền đậm (củ dền nấu lấy nước hoặc vắt nước lá cẩm).

II. Cách làm

- Bột gạo bóp nhuyễn, cho nước dừa dảo vào, quấy cho tan bột. Trút bột năng chung với bột gạo, cho nước dừa dảo vô nhồi tiếp cho đều. Cho hàn the + nước cốt dừa + đường vào quấy tan. Xong phân làm 3 tô để pha 3 màu khác nhau: 1 tô màu hồng (pha nước củ dền), 1 tô màu xanh lá dứa, 1 tô trắng đục (pha nước cốt dừa).
- Bắc chảo hấp bánh cho nóng sắn, khuôn cũng được hấp trước, bắt đầu đổ bột. Đổ trước 1 lớp bột dày 3 ly màu hồng hay xanh, trắng tùy ý vào khuôn.
- Khoảng 5 phút, lớp bột gần chín, xếp vô 1 lớp sợi khoai, phủ kín 1 lớp bột.
- Hấp tiếp, canh chừng lớp khoai chín lại đổ tiếp màu khác, tuần tự: bột hồng + khoai + bột xanh + khoai + bột trắng + khoai... cho đến khi đầy khuôn bánh.
- Hấp xong để nguội, lấy bánh ra, để vào đĩa, cắt ra từng miếng có gân dài (nếu cắt bánh theo chiều dài sợi khoai) hoặc gân điểm hạt nhỏ (nếu cắt bánh theo chiều ngang sợi khoai). Bánh giòn, đẹp và ăn ngon.

81. BÁNH BÒ KHOAI TÍM (Cách 1)

I. Vật liệu

- 500g khoai mỡ tím.
- 4 lòng trắng trứng.
- 800g bột năng.
- 1 kg đường cát trắng.
- 3 muỗng súp nước cơm rượu.

II. Cách làm

- Khoai mỡ đem luộc chín, gọt vỏ, cân lại đủ số lượng, cho vào cối quết thật nhuyễn.
- Lấy khoai ra cho vào thau nhựa nhồi chung với bột năng, kế tiếp cho nước cơm rượu vào nhồi đều, xong đem phơi nắng 3 - 4 giờ.
- Đường đem nấu sôi với 1 chén nước cho tan, hớt bọt, lọc lấy nước trong để nguội, chế từ từ vào bột và khoai. Ủ thêm 4 giờ nữa.
- Khi đổ bánh, mới bắt đầu đánh lòng trắng trứng cho thật nổi, trộn vào bột.
- Đổ bột vào 2/3 chén, đặt vào xồng hấp với nước thật sôi.

82. BÁNH BÒ KHOAI TÍM (Cách 2)

I. Vật liệu

- 1 củ khoai mỡ ruột tím 150g.
- 330g đường cát trắng mịn.
- 300g bột năng thít.
- 2 muỗng súp nước cơm rượu.
- 130g nước luộc khoai.
- 3 lòng trắng trứng gà.

II. Cách làm

- Khoai mỡ gọt vỏ, luộc chín, đem cân lại cho đủ số lượng, xay nhuyễn.
- Bột gạo bóp nhuyễn trộn chung với khoai nhồi thật nhuyễn. Cân nước luộc khoai cho đủ số lượng, nhồi chung với khối bột trên, cho nước cơm rượu vào nhồi đều, đem ủ 10 giờ cho bột nổi.
- Đánh 3 lòng trắng trứng cho thật nổi với 330g đường cho thật tan, trộn vào bột đã ủ.
- Đem ủ thêm 1 lần nữa, khi nào thấy bột nổi lên gấp đôi, đem đi hấp.
- Cách hấp bánh: Xếp chén vào xứng hấp, đun nước thật sôi, múc bột đã trộn đều trước, đổ vào 2/3 chén. Sức nóng của nước chừng nào, bánh nở chừng nấy. Mặt bánh sẽ tách làm 3 múi như bông sen rất đẹp.

83. BÁNH BÒ TRONG

I. Vật liệu

- 600g bột gạo tốt.
- 40g bột năng.
- 60g đường.
- 1 trái dừa vắt lấy nước cốt.
- 2 muỗng súp nước cơm rượu.
- 2 chén nước để thối đường.

II. Cách làm

Hai thứ bột nhồi chung với nước cơm rượu, nước cốt dừa, dằm lại và ủ trong 1 đêm (12 giờ). Đến sáng lấy đường thối với 2 chén nước lọc lại, để âm ỉm quậy bột, dằm nắp lại ủ tiếp khi nào thấy bột nổi khí thì đem hấp.

Đắp chén vào xừng nước sôi, đợi chén nóng, đổ bột vào hấp lửa lớn. Sau 15 phút bánh chín, để nguội, dùng thanh tre thấm nước cạy lấy bánh ra. Bánh khéo là bánh trong, dai, láng mặt.

84. BÁNH BÒ NGANG

I. Vật liệu

- 600g bột gạo tốt.
- 600g đường cát.
- 3 lòng trắng trứng gà.
- 3 muỗng xúp nước cơm rượu.
- 1 trái dừa xiêm.
- 1 chút muối.

II. Cách làm

- 50g bột gạo nhồi đều với 3 muỗng nước cơm rượu để ủ một đêm.
- Sáng hôm sau, đem bột cái hòa chung với bột gạo còn lại cho đều.
- Lòng trắng trứng gà đánh nổi, trộn chung đem ủ một đêm.
- Sáng hôm sau thắng đường + muối + nước dừa cho tan, để âm ỉm, trộn chung với bột, ủ một đêm nữa. Chừng nào bột nổi, đổ vào khuôn đem hấp lửa to. Cách hấp giống như bánh bò trong, 15 phút là bánh chín.

85. BÁNH BÒ CHUỐI XIÊM

I. Vật liệu

- 5 lòng trắng trứng gà.
- 500g bột gạo tốt.
- 500g đường cát trắng.
- 200g bột chuối xiêm tán nhuyễn.
- Vani, vài giọt chanh.

II. Cách làm

- Lòng trắng trứng gà đánh thật nổi, đổ đường vô từ từ, đánh tan.
- Cho bột chuối xiêm vào đánh thật đều tới khi nào thấy bột trắng đều là được. Cho vani vào.
- Đổ bột vào 2/3 miệng chén, dùng thanh tre mỏng thấm nước chanh, xê 3 tai trên mặt bột, đem hấp. Bánh chín sẽ nở ra 3 tai.
- Nhớ dùng nhồi bột nhão, khi bánh chín để nguội, tai bánh sẽ teo nhỏ lại không đẹp

86. BÁNH BÒ TRỐNG QUỘT.

I. Vật liệu

- 1 cục bột nếp nhồi xong bằng trứng gà.
- 300g bột gạo.
- 300g đường cát trắng.
- 3 muỗng súp nước cơm rượu.
- 1 chút thạch cao + 1 chút phèn phi.

II. Cách làm

- Bột gạo + thạch cao nhồi chung với nước cơm rượu cho đều. Cho thêm cục bột nếp + 2 muỗng nước nhồi hơi nhão tay, ủ khoảng 6 giờ cho bột dậy.
- Cho đường vào trộn với phèn the, thắng đến khi thấy đường rít tay, nhắc xuống. Đợi đường nguội hơi ấm tay, đổ vô bột đã ủ, nhồi đều, dậy lại 2 giờ cho bột nở và dậy thêm lần nữa.
- Dùng chén hấp hơi cao, hấp nóng sẵn. Đổ bột vào tới 2/3 chén, đem hấp lửa đều, xem chừng bánh vừa chín đem ra chích bên hông bánh, trút bột còn sống trong ruột bánh ra hết, hấp lại độ 15 phút, bánh chín nhắc xuống, để nguội. Cậy lấy bánh ra.

87. BÁNH BÀ LAI

I Vật liệu

- 100g bột gạo.
- 50g bột mì nganh.
- 50g bột năng.
- 1/2 trái dừa khô lớn.
- 250g đường cát.
- Lá dứa.
- Vani.
- 2 muỗng xúp sữa đặc.
- 1 thỏi chocolat.
- 1 hột gà.
- 1 chút dầu.

II. Cách làm

- Dừa nạo vắt lấy 2 chén nước cốt, quậy chung với đường, sữa cho tan. Xong quậy chung với 2 thứ bột nói trên hơi đặc, múc ra 3 chén.

Chén thứ 1: hỗn hợp bột cho thêm nước lá dứa thành màu xanh, pha thêm chút vani.

Chén thứ 2: như chén thứ nhất, trộn thêm chocolat thành màu trắng nâu, pha thêm chút vani.

Chén thứ 3: bột trộn chung với lòng đỏ hột gà quậy đều thành màu vàng, pha thêm chút vani.

- Thoa dầu vào khuôn, hơi nóng, đổ một lớp bột dày 3 ly. Hấp chín từng lớp, lửa vừa, lớp này chín đổ tiếp lớp khác cho đến khi hết. Hấp như bánh da lợn, để nguội lấy bánh ra. Bánh dai, béo, thơm ngon

88. BÁNH THUẦN HẤP .

I. Vật liệu

- 2 trứng vịt .
- 150g bột mì.
- 150g bột tàn mì.
- 330g đường cát nhuyễn.

II. Cách làm

- Trứng vịt đánh cho nổi.
- Hai thứ bột nhồi chung với nước hơi nhão, trộn chung vào trứng đánh nổi cho đều.
- Dùng chén nhôm lớn có đục lỗ nhỏ cộng bún, lót giấy mỏng có thoa mỡ vào chén. Hơ chén nóng trên xồng nước thật sôi, đổ bột vào 2/3 chén, hấp như bánh bò. Nhớ quậy bột cho nổi đều tới khi đổ hết bánh.

89. BÁNH DA CÁ

I. Vật liệu

- 300g đường cát.
- 150g đậu xanh cà.
- 150g bột năng.
- 1 trái dừa nạo nhỏ, vắt 2 chén nước cốt.
- Vani

II. Cách làm

- Đậu xanh ngâm nước nóng 2 giờ cho nở, đãi sạch vỏ, cho vào nồi nấu chín mềm, đem tán nhuyễn. Ché vô 1 chén nước cốt dừa, quậy đều lọc qua rây.
- Bột + đường + 1 chén nước cốt dừa còn lại, quậy tan đều. Chừa lại 1 chén để làm bột mặt. Phần còn lại quậy với hỗn hợp đậu xanh, cho vani. Đổ vào khuôn có thoa dầu sẵn.
- Xếp các khuôn bánh vào xúng hấp, nước thật sôi. Khi bánh chín, đổ lớp bột mặt lên trên. Hấp lại, khi bột trong là bánh chín, để nguội, cắt từng miếng, ăn thơm ngon.

90. BÁNH ÍT NẾP CỘI

I. Vật liệu

- 200g nếp nguyên hạt thứ tốt.
- 300g bột năng.
- 200g đậu xanh cà. 50g đậu phộng.
- 1/2 trái dừa rám.
- 250g đường.
- 1 cục phèn. Lá chuối hạt, lá dứa, dầu ăn.

II. Cách làm

- Lựa nếp cho thật kỹ, đem vo sạch, để ráo.
- Đậu xanh cà đem ngâm cho nở, đãi vỏ, nấu chín với một chút muối.
- Dừa nạo cho nhuyễn, chỉ lấy cơm trắng.
- Đậu phộng rang vàng, lột vỏ, tẽ đôi hạt.
- Lá dứa giã nhuyễn, vắt lấy nước cốt độ 2 muỗng súp.
- Lá chuối hạt rửa sạch, để ráo.
- Bắc lên bếp nửa nồi nước, nấu sôi, cho hàn the vào nấu tan. Trút nếp vô nồi nấu, đợi sôi trở lại, nếp vừa nở thì trút ra rổ, để ráo nước và nguội.
- Đổ nếp vào cối quết nhuyễn. Để bột nghỉ độ nửa giờ, đem trộn với bột năng, cho nước lá dứa vào, nhồi đều. Nếu khô, thêm một chút nước lạnh, liệu bột vừa dẻo, hơi nhão.
- Dừa nạo + đậu xanh nấu nhừ, đem xào với 250g đường cho tới. Xong cho đậu phộng rang vào trộn đều.
- Bật bột, vò bột bằng quả chanh.
- Nhân: vò nhân đậu bằng trái chanh.
- Gói bánh, hấp bánh như bánh ít thường.

91. BÁNH ÍT MÍT

I. Vật liệu

- 1 kg bột nếp thứ tốt.
- 1 kg múi mít thật chín.
- 1,5 kg đường.
- 400g đậu xanh cà.
- 1 chén nước lã.
- 1 gói vani.
- Củ hành tím, mỡ hay dầu ăn, lá chuối.
- 2 muỗng cà phê muối bột trắng.

II. Cách làm

- Bột nếp bóp nhuyễn trong thau.
- Mít bỏ hạt, đem hấp cách thủy, để nguội, cho vào cối xay hoặc quết nhuyễn, cho bột mít vào thau bột nếp nhồi đều.
- Đổ nước vào đường thẳng tan, lấy độ 600g nước đường để hơi nguội. Đổ nước đường từ từ vào thau bột nhồi đều, liệu bột vừa.
- Đậu xanh ngâm nước, đãi vỏ, để ráo. Trộn với muối bột, để độ 5 phút, đem hấp chín, đánh tơi nhuyễn, mịn.
- Hành lột vỏ, xắt lát mỏng, phi mỡ cho thơm, trộn vào bột đậu xanh, vo từng viên tròn/bằng trái chanh nhỏ.
- Lá chuối rửa sạch, nhúng vào nước sôi, phơi cho ráo nước, cắt thành hình bán nguyệt.

- Tay thoa dầu, bắt cục bột hình tròn, cho nhân vào giữa, gói vào lá theo hình tháp. Nên thêm một lớp lá bên ngoài, bẻ góc cho đẹp.

- Cách hấp: Đặt xừng lên bếp trước cho sôi nước, xong xếp bánh vào hấp độ 30 phút. Mở nắp xừng rưới 1 tô nước sôi lên bánh và đậy nắp lại. Hấp tiếp 15 phút là bánh chín.

92. BÁNH ÍT GÂN LÁ DỨA

I. Vật liệu

- 300g bột nếp.
- 200g đậu xanh.
- 150g đường cát trắng.
- 1 trái dừa khô.
- 1 chút phèn chua.
- Lá dứa, lá chuối, dầu ăn, hành lá.

II. Cách làm

- Lá dứa rửa sạch, giã nhuyễn, vắt lấy nửa chén nước cốt.
- Đậu xanh đem ngâm cho nở, đãi vỏ, nấu chín, tán nhuyễn. Nêm một chút muối + mỡ hành đã phi thơm (phần trắng của hành lá). Liệu vừa ăn, vo tròn từng viên bằng trái chanh.
- Dừa đập bỏ vỏ, tách cơm dừa, vắt sợi. Nấu nước, cho một chút phèn chua hòa tan, nước sôi cho dừa vào trộn đều, vớt ra, xả lại nước lạnh cho sạch., để ráo.
- Đường cho vào nước lá dứa khuấy tan.
- Bột nếp đem nấu với nước lá dứa + đường cho nở, liệu chừng bột vừa làm (nếu khô bột cho thêm chút nước lạnh). Đổ sợi dừa vào bột nhồi đều.
- Dùng tay thoa dầu bắt bột tròn và mỏng độ 3 ly, để nhân đậu xanh vào giữa, túm bột lại cho giáp mí, vo lại cho tròn và láng mặt. Cho vào lá chuối gói lại.
- Dùng xửng nước sôi hấp 20 phút là bánh chín.

93. BÁNH ÍT NHÂN DỪA

I. Vật liệu

- 500g bột nếp.
- 500g bột năng.
- 200g đường cát
- 1 trái dừa.
- Mè rang, vani.

II. Cách làm

- Cách nhồi bột vỏ bánh giống như bột vỏ bánh ít nhân đậu nhưng không trộn dừa xắt sợi.
- Dừa nạo lấy phần trắng, vắt bớt phần nước cốt độ nửa chén. Cho nước cốt vào chảo đường thắng tan, cho dừa nạo vào xào đều. Quậy 1 muỗng súp bột năng cho tan với 2 muỗng súp nước, đổ vào chảo dừa xào đều để dừa sánh (dính) lại, nhắc xuống. Chờ dừa hơi nguội, rắc mè rang vàng vào, trộn đều, vò viên bằng trái chanh, để sẵn.
- Cách hấp và gói giống như bánh ít nhân đậu.

94. BÁNH ÍT LÁ CHUỐI

I. Vật Liệu

- 300g bột năng.
- 100g đậu xanh cà.
- 100g đường cát.
- 1 muỗng cà phê hàn the.
- Lá dứa, lá chuối, vani, mè.

II. Cách làm

- Lá dứa rửa sạch, ngâm nhuyển, vắt lấy nước, lọc sạch độ 1 chén.
- Bột năng nhồi với nước lá dứa vừa lỏng như bột bánh cuốn.
- Đậu xanh ngâm nở, đãi vỏ sạch, nấu chín ngâm nhuyển.
- Mè rửa sạch rang sẵn, bóc vỏ.
- Đường cát nấu với một chút nước cho tan, lược sạch, cho đậu xanh vào xào đến khi cạn, cho vani vào trộn đều, nhắc xuống.
- Nồi nước nấu sôi, trên miệng nồi có bọc kín miếng lá chuối, múc bột tráng mỏng trên lá chuối, dậy nắp lại đợi bột chín, cho đậu xanh vào, dùng thanh tre vớt xung quanh, gom mí bột phủ kín nhân lại cho tròn. Lấy ra để trên miếng lá chuối, rắc mè lên mặt bánh.

95. BÁNH ÍT NHÂN MẶN

I. Vật liệu

- 300g bột nếp.
- 2 chén nước trong.
- 150g thịt nạc băm.
- 100g tôm bạc lột vỏ.
- 10 trứng cút luộc, lột vỏ.
- 1 chút hàn the.
- Nấm mèo, củ hành tím, tỏi, muối, tiêu, bột ngọt, đường.

II. Cách làm

- Thịt rửa sạch, để ráo nước, xắt nhỏ hạt lựu, băm nhuyễn. Nêm một chút muối, tiêu, đường, bột ngọt, liệu cho vừa ăn. Ướp củ hành, tỏi.
- Tôm lột vỏ, rửa muối, để ráo, xắt hạt lựu, ướp chút muối, tiêu, bột ngọt.
- Nấm mèo ngâm nước, rửa sạch, cắt bỏ rễ, xắt nhuyễn.
- Trộn đều tất cả các thứ, để thấm 15 phút, xong cho vào mỡ nóng xào thơm. Múc ra đĩa để nguội.
- Cho bột vào thau bóp nhuyễn, đổ nước sôi vào, nhồi từ từ cho bột mịn và đều. Để bột nghỉ trong 30 phút cho bột nở.
- Xé lá chuối dài 15cm, ngang 10cm, cắt hình bán nguyệt. Một người bắt bột, hai, ba người gói mới kịp. Bắt cục bột lớn hơn trái chanh một chút, nắn mỏng ra, cho nhân vào giữa, xong túm mí bột lại, vo tròn. Thấm

một tí dầu vào tay, vo đều lại rồi hãy gói lại theo hình chóp nhọn đầu. Bao thêm một lớp lá bên ngoài cho đẹp.

- Bắc một xúng nước sôi, sắp bánh vào hấp, 30 phút bánh chín. Trong khi hấp nên xả hơi bánh 2 lần để bánh không ngấm nước.

- Bánh chín vớt ra, xếp vào rổ, để ráo nước.

96. BÁNH TỔ CHÂU

I. Vật liệu

- 300g bột gạo.
- 200g bột năng.
- 1 trái dừa khô.
- 100g mè rang sẵn.
- 500g đường cát.
- Lạp xường, thịt xá xíu, nấm mèo, cà rốt.
- Ngò, 1 chén rưỡi nước lạnh.

II. Cách làm

- Bột gạo bóp nhuyễn trộn đều với bột năng.
- Hoà đường với 1/2 chén nước lạnh, thắng tan để nguội.
- Nhồi hai thứ bột với 1 chén nước lạnh, chế nước đường vào bột khuấy đều cho vừa đặc.
- Dừa khô nạo, vắt lấy 1 chén nước cốt, hòa chung với bột.
- Nấm mèo ngâm nở, rửa sạch xắt sợi nhuyễn như cọng bún tàu.
- Cà rốt tía hoa.
- Lạp xường, thịt xá xíu xắt hạt lựu.
- Cho nấm mèo + mè vào bột, khuấy trên bếp đều tay để bột không bị vón cục. Nhồi cho bột vừa đặc thật mịn là được. Cho bột vào khuôn giấy có thoa mỡ sẵn, cho nhân vào giữa, đem hấp chừng 20 phút. Bánh chín, lấy ra, trang trí trên mặt bánh hoa cà rốt, ngò cho đẹp. Bánh này dùng trong buổi tiệc.

97. BÁNH HÁ CẢO HẤP

I. Vật liệu

- 120g bột tán mì.
- 40g bột năng.
- 100g nước.
- 1 muỗng cà phê vun đường.
- Bột ngọt, tiêu, muối.
- 1 muỗng cà phê muối.
- 100g thịt nạc.
- 100g tôm thẻ.
- 100g củ sắn.
- 1 trứng vịt luộc.
- Hành lá, ngò.
- Mỡ nước.

II. Cách làm

- Thịt nạc: băm nhuyễn.
- Tôm bóc vỏ, xắt hạt lựu.
- Củ sắn: lột vỏ xắt hạt lựu.
- Trứng vịt xắt hạt lựu.
- Hành lá lấy củ trắng băm nhuyễn.
- Bột tán mì, bột năng, đường, muối, bột ngọt trộn chung trong thau.
- Nấu nước sôi chế từ từ vào hỗn hợp bột + đường. Dùng đũa bếp quấy đều và đánh nhuyễn cho đến khi bột chín. Đổ ra mâm đã thoa sẵn bột áo. Cho thêm một chút bột năng nhồi cho đều.
- Se bột tròn và dài, xong cắt ra khoảng 30 phần đều nhau.

- Để trên thớt cán mỏng vỏ bột dày độ 3 ly, lấy khuôn tròn ấn xuống bột (có thể dùng lon tròn) để nhân vào một bên xếp đôi thành hình bán nguyệt.
- Dùng tay bắt đường viền xung quanh, cho vào xúng hấp độ 15 phút bánh chín.
- Bánh chín, lấy ra sắp trên đĩa, mỗi phần bánh để 1 lá ngò. Ăn với nước mắm, chanh, ớt.

*** Nhân bánh:**

- Cho mỡ vào chảo, phi hành trắng cho thơm. Cho tôm, thịt, củ sắn, trứng vào xào chín. Nêm tiêu, muối, bột ngọt cho vừa ăn.
- Nhắc xuống để nguội, chia 30 phần đều nhau để làm nhân.

I. Vật liệu

- 600g bột ngang.
- 240g nước ấm.
- 1 muỗng cà phê men.
- 140g đường cát.
- 4 muỗng súp mỡ nước.
- 1 muỗng cà phê bột khai.

II. Cách làm

* Vỏ bánh: Cho bột khai hòa tan 2 muỗng xúp nước, thêm một chút đường để trong 10 phút, rồi đổ 240g nước và 4 muỗng mỡ nước vào khuấy đều. Xong, rây 500g bột ngang (trong 600g) vào trộn đều, dậy kín ủ 2 giờ.

• Lấy bột ủ ra, rây thêm 100g bột còn lại và men với 140g đường nhồi kỹ (Bột này làm khoảng được 24 bánh). Chia bột ra 24 phần.

* Nhân bánh:

- Thịt nạc 200g.
- 1 cặp lạp xưởng.
- Củ hành trắng, hành tím.
- Nấm mèo, bún tàu.
- Tiêu, muối, bột ngọt.
- 2 muỗng súp mỡ nước.

- Thịt nạc xắt hạt lựu.
- Củ hành tím, củ hành trắng xắt hạt lựu.

- Nấm mèo ngâm cho nở, cắt bỏ chân, xắt hột lựu.
- Bún tàu rửa sạch, đem cắt khúc 3 cm.
- Lạp xưởng: rửa sạch, xắt lát mỏng.

Đổ mỡ vào chảo nóng, cho sôi, bỏ hành trắng, hành tím vào xào cho thơm. Kế đó bỏ thịt nạc + lạp xưởng vào trộn đều. Khi thịt chín cho nấm mèo, bún tàu vào trộn đều. Nêm muối, bột ngọt cho vừa ăn, bỏ tiêu vào trộn đều, nhắc xuống để nguội. Chia làm 24 phần.

*** Nặn bánh:**

Để từng viên bột lên thớt cán tròn, mỏng ở xung quanh, ở giữa hơi dày. Để nhân ở giữa bao kín lại, túm ở trên đầu và xếp lại cho có lần nếp. Để vào xừng, lót miếng giấy dưới bánh, ủ độ nửa giờ.

- Đặt xừng lên hấp với nước thật sôi, cho vào nước vài muổng súp giấm để bánh được trắng.

99. BÁNH HOA HỒNG

I. Vật liệu

- 1/2 kg bột nếp.
- 100g bột gạo.
- 1 chén nước sôi.
- 1/2 muỗng cà phê muối bột.
- 1/2 chén nước lạnh.
- 3 muỗng xúp mỡ nước hay dầu ăn.
- Cây nhíp bản to để bắt cánh.
- Hàn the.

* Nhân bánh:

- 200g thịt nạc dăm.
- 20g nấm mèo.
- 100g tôm bạc thẻ.
- Tiêu, muối, bột ngọt, hành củ, tỏi.
- Nước cà cuống.
- Ngò thơm.
- 10 tai nấm hương.
- 1 củ cà rốt nhỏ.

* Nước mắm:

- Chanh, tỏi, ớt, đường, bột ngọt, nước lã.

II. Cách làm

* Nhân bánh:

- Thịt nạc: rửa sạch, để ráo nước, xắt mỏng, băm nhuyễn.
- Tôm lột vỏ, rút chỉ đen ở lưng, chà rửa bằng muối cho trắng, để ráo nước, xắt hạt lựu.

- Nấm hương + nấm mèo ngâm nước cho nở, cắt bỏ chân, rửa sạch, xắt nhuyễn.
- Hành tỏi: lột vỏ, rửa sạch, băm nhuyễn.
- Cà rốt: Gọt vỏ, rửa sạch, tía hoa, cắt lát mỏng.
- Thịt nạc + tôm + nấm + hành + tỏi nêm tiêu + muối + bột ngọt + 1 giọt cà cuống trộn chung cho vừa ăn, xong vo thành viên bằng ngón tay cái.

* Vò bánh:

- Bột nếp + bột gạo trộn chung bóp nhuyễn. Cho vào 1/2 chén nước sôi hòa với hàn the nhồi đều cho bột tan mịn. Kế tiếp, cho thêm nước lạnh nhồi mạnh tay cho bột mịn dẻo, vừa làm.
- Chia bột ra từng phần bằng trái chanh.
- Lấy một viên bột để trên tay có thoa dầu hoặc mỡ, ấn bột cho mỏng khoảng 4 ly, để nhân vào giữa túm lại và vò cho viên bột tròn.
- Dùng nhíp đã nhúng mỡ bắt từng cánh hoa hồng từ trong ra ngoài, chừa ở giữa làm nhụy. Bắt cánh hồng trong nhỏ ngoài to và xen kẽ nhau như hoa hồng nở.
- Giữa bánh đặt miếng cà rốt xắt mỏng trên để là ngò làm nhụy.
- Bắc sẵn xúng nước sôi có lót lá chuối (đã thoa mỡ). Lá chuối phải đặt hơi thu trên xúng để hơi nước có lẽ bốc lên.
- Đặt bánh lên lá chuối, hấp 15 - 20 phút bánh chín.
- Ăn nóng với nước mắm, tỏi, ớt, chanh.

100. BÁNH CUỐN

I. Vật liệu

- 1/2 kg bột gạo.
- 100g bột năng.
- 300g thịt nạc băm.
- 1 củ sắn.
- 50g hành tây.
- 100g củ hành tím phi sẵn.
- 1 lít nước.
- 10 nấm mèo lớn.
- Giá, rau thơm, ngò, ớt.
- Bột ngọt, tiêu, muối, đường, nước mắm, tỏi, chanh.

* Dụng cụ tráng bánh:

- 1 nồi nước đường kính khoảng 3 tấc.
- 1 khung tròn căng vải trắng vừa áp vào miệng nồi.
- 1 thanh tre gỡ bánh.
- Vá múc bột.
- Khay nhôm tròn để trải bánh.

I. Cách làm

* Nhân bánh:

- Thịt rửa sạch, xắt hạt lựu nhỏ đều tay, ướp gia vị vừa ăn.
- Hành tây, củ sắn lột vỏ, xắt hạt lựu, vắt khô củ sắn, xào sơ.
- Nấm mèo ngâm nở, cắt rễ rửa sạch, xắt hạt lựu nhỏ.
- Tất cả các thứ trên ướp tiêu, tỏi, bột ngọt, muối tiêu. Nêm vừa ăn, hơi lạt một chút là được. Để độ 15 phút cho thấm.

- Đổ vào chảo mỡ nóng xào thịt cho săn và chín, đợi nước gia vị thấm hết thịt là được. Nhấc xuống mức ra đĩa, trộn củ sắn xào sắn vào.

- Bột gạo + bột năng + nước quậy cho đều, lọc qua rây cho sạch. Nêm một chút muối để 30 phút, bột hơi lỏng hơn bột bánh xèo một chút.

- Khung vải lược trước khi tráng. Đổ nước đầy 2/3 nồi, đây nắp lại, nấu thật sôi cho có hơi nước thật nóng.

- Dùng vá quậy bột đều trước khi đổ bánh. Mức nửa vá bột đổ ngay giữa khung vải, lật vá ngửa ra, thoa bột cho đều từ tâm ra ngoài bìa theo một chiều. Xong đây nắp lại ngay, đợi 1 phút mở ra, bánh phồng lên là chín.

- Dùng thanh tre thấm nước khều nhẹ chung quanh, gỡ bánh ra trải trên mâm nhôm lật úp có thoa dầu hoặc mỡ sắn để bánh đừng dính mâm.

- Dùng muống cà phê hoặc dao cắt bánh làm 4, mức một muống cà phê nhân thịt vào mỗi phần bánh, cuốn tròn lại để vào đĩa. Bánh cuốn ăn nóng với chả lụa, chả quế, giá hấp, rau thơm, hành phi, nước mắm pha.

* Cách pha nước mắm:

- Tỏi: 8 tép.
- ớt: 2 trái.
- 2 muống cà phê đường.
- 1 trái chanh.
- 1 muống cà phê bột ngọt.
- 1 muống xúp giấm.
- 1/2 chén nước mắm.
- 1/2 chén nước lạnh.

Nước lọc quậy tan với đường, để lóng cặn, lọc kỹ, cho nước mắm + giấm + bột ngọt + chanh + (ớt + tỏi băm nhuyễn). Khi ăn múc ra, tỏi, ớt nổi trắng lên trông đẹp.

101. BÁNH BÈO

I. Vật liệu

- 600g bột gạo.
- 50g bột năng.
- 200g đậu xanh.
- Nước sôi.

II. Cách làm

- Bột gạo, bột năng cho vào thau bóp nhuyễn, chế nước sôi vào cho bột bung, nhồi đều. Cho thêm nước lạnh nhồi hơi nhão dẻo, kế tiếp chế nước sôi vào khuấy mạnh theo chiều kim đồng hồ. Quậy đều tay, bột lỏng như bột bánh xèo là được.
- Đậu xanh ngâm nước nóng 15 phút, đãi sạch vỏ, xóc muối, đem hấp chín. Đánh tơi nhuyễn đậu để làm nhân.
- Bắc xồng hấp lên chảo nước thật sôi hơi thật nhiều. Sắp chén hoặc khuôn bánh hấp sẵn cho nóng, thoa dầu ăn vào đáy khuôn, quậy bột đều trước khi múc bột đổ vào đầy khuôn, dậy nắp xồng lại.
- Để lửa nhiều cho bánh có xoáy chính giữa. Hấp độ 5 phút, bánh chín đem ra để nguội, lấy bánh ra đĩa. Trét nhân vào xoáy bánh.

102. BÁNH BÈO NGỌT

Muốn làm bánh bèo ngọt cũng thực hiện các bước với phân lượng bột trên. Sau khi nhồi bột hơi nhão, thắng 300g đường thể hơi đặc, lược kỹ, chế vào bột nhồi hơi lỏng như bột bánh xèo là được. Bánh bèo ngọt dùng chung với nhân đậu, rưới nước cốt dừa.

103. BÁNH BÈO BÌ

Cách làm như trên, mua thêm 200g thịt đùi ram xắt sợi làm bì, thoa thêm mỡ hành, ăn với nước mắm, tỏi, ớt, chanh, đường.

104. BÁNH CHUỐI HẤP

I. Vật liệu

- 1 nải chuối sứ chín.
- 50g bột năng.
- 50g bột báng.
- 200g bột gạo.
- 1 trái dừa khô.
- 150g đường cát.
- 100g đậu phộng rang đậm nhuyễn.

II. Cách làm

- Dừa nạo vắt lấy một chén nước cốt và 4 chén nước dảo.
- Chuối lột vỏ, xắt miếng theo chiều dài hay tròn tùy ý, đổ vào nồi nấu với hai chén nước dừa dảo cho đến khi cạn còn độ 1/2 chén nước. Lúc nấu dậy nắp lại cho chuối có màu đỏ.
- Đường + 2 chén nước dừa dảo còn lại pha với hai loại bột cho đều. Trộn chuối vào, cho vào xùng hấp có lót lá chuối, đem hấp 30 phút bánh chín.

* Cách làm nước cốt dừa:

- Bột báng rửa sạch + nước cốt dừa + 1 muống cà phê đường + 1 chút muối, trộn đều, đem nấu sôi vừa sệt là được.
- Khi ăn, cắt từng miếng để vào đĩa, rưới nước cốt dừa lên, rắc đậu phộng giã nhỏ.

105. BÁNH DÚC GÂN

I. Vật liệu

- 500g bột tốt. 300g bột năng.
- 300g đường cát.
- 1/2 trái dừa khô.
- 2 muỗng cà phê hàn the sống già nhỏ.
- 50g mè rang.
- 1 bó lá dứa, giã nhuyễn lấy 3 chén nước.

II. Cách làm

- 1/2 bột gạo. + 1/2 bột năng cho vào chậu quậy đều với 1/2 hàn the và 3 chén nước lạnh.
- 1/2 còn lại của 2 thứ bột trộn chung với 1/2 hàn the còn lại và 3 chén nước lá dứa quậy đều.
- Hai màu bột này đổ vào hai chảo riêng, bắc lên 2 bếp. Khuấy đều tay theo một chiều, để lửa ít, nếu khuấy trái chiều lộn xộn màu sẽ bị lộn gân.
- Khi hai chảo bột vừa chín tới, ta đổ dồn chung hai chảo lại làm một, quậy mạnh tay theo một chiều, cho hai màu bột pha lẫn nhau, xen kẽ hai màu trông đẹp mắt. Khi chảo bột chín, bắc xuống, trút ra 1 cái mâm có thoa dầu ăn, dùng miếng lá chuối thoa dầu ăn chà láng mặt bánh, sửa bánh lại đều đặn mới đẹp. Để nguội, cắt ra từng miếng.
- Bánh này ăn với nước đường thắng kẹo, thêm nước cốt dừa chín, có rắc mè.

***Chú ý:** Luôn luôn quậy bột theo một chiều để bột có đường gân dài, không bị đứt đoạn.

I. Vật liệu

- 1/2 kg bột gạo trắng.
- 1/2 kg đường thẻ.
- 100g bột năng.
- 1/2 muỗng cà phê phèn the.
- 1 bó lá dứa.
- 600g nước lạnh (2 lon sữa bò đầy).
- Vani.

II. Cách làm

- Lá dứa rửa sạch, xắt nhỏ, giã nhuyễn, vắt nửa chén nước cốt.
- Đường trắng hơi kẹo, cho thêm vani.
- Bột năng + bột gạo nhồi với ít nước. Chia đôi: một để màu trắng và phần còn lại pha lá dứa có màu xanh.
- Cho bột trắng vào nồi khuấy đặc. Bột xanh khuấy riêng. Khi bột gần chín, đổ nước phèn the vô khuấy chín đều.

*** Cách chà bột bánh:**

- Khi bột đặc, đổ ra rổ tre thưa dùng cái sạn chắt, chà mạnh bột, xong gõ vào rổ cho bột dút xuống thau hứng phía dưới có đựng nước lã, bánh sẽ lọt vào thau. Vớt bánh ra, để vào thau khác có nước xấm xấp.
- Bánh sẽ có hai màu trắng xanh, ấn chung với nước đường và nước cốt dừa.

* Chú ý: Con bánh lọt có 2 dầu nhơn mới đạt yêu cầu.

107. BÁNH TẾT NHÂN DẬU

I. Vật liệu

- 2 kg nếp tốt.
- 1 kg đậu xanh cà.
- 1/2 kg mỡ thịt.
- 1 trái dừa khô to.
- 2 muống cà phê đường cát.
- 1 bó lá dứa.
- 1 muống cà phê hàn the.
- Lá chuối, dây nylon hay dây sòng chuối phơi khô.
- Một chút muối.

II. Cách làm

- Lá dứa rửa sạch, băm vắt lấy nước cốt 1 chén.
- Nếp ngâm 1 đêm, vo sạch, để ráo, trộn nước lá dứa + 1 chút muối + phèn the.
- Đậu xanh ngâm nước cho nở, đãi vỏ sạch. Cho vào nồi, đổ nước dầm dừa xấp mặt đậu, cho thêm nửa muống cà phê muối, trộn đều, đem nấu. Khi đậu cạn hết nước, dùng dũa đánh tơi cho mịn.
- Mỡ xắt thành thỏi vuông 1cm dài 15cm, ướp chút muối + đường, đem phơi nắng cho mỡ trong, giòn.
- Dừa khô nạo vắt lấy 1 chén nước cốt, 2 chén nước dừa dầm.
- Lá chuối rửa sạch, hơi lửa cho héo, mềm, gói không bị rách.
- Thoa một chút mỡ lên lá chuối, trải đều lớp đậu tán nhuyễn lên dày khoảng 1,5cm. Đặt cộng mỡ chính

giữa, cầm hai mép bìa lá chuối ép đều bao mỡ lại, vo tròn từng viên nhân để sẵn vào đĩa.

- Cho nếp vào chảo nóng xào cho rút hết nước. Khi nếp khô hẳn cho nước cốt dừa vào xào tiếp, tới khi nước dừa cạn, nếp bắt đầu nở, nhấc chảo xuống, để nguội. Xào nếp kỹ, bánh để lâu không bị hư.

- Cắt lá chuối hình vuông cạnh 25cm, mỗi bánh cần 3 lá để gói lớp nếp + 4 miếng lá nhỏ dài 15cm x ngang 5 - 7cm để bịt hai đầu bánh cho chắc.

- Đặt 2 miếng lá chuối chồng lên nhau độ 1/3, xuôi theo chiều gân lá, miếng khác đặt ngay giữa, trái chiều với hai miếng dưới. Múc 1 chén vụn nếp (độ 300g) đổ vào giữa lá, dùng tay san bằng lớp nếp dày 1,5cm, dài 20cm, rộng 15cm. Đặt viên nhân chính giữa lớp nếp, cầm hai mép ép nhẹ tay cho nếp vào bao viên nhân. Ép mép lá lại cho tròn tròn bánh, cột dây sơ lại. Bẻ gấp đầu lá lại, dựng đứng đòn bánh lên, lần lượt bẻ góc hai đầu. Bao lá lại cho đẹp, cột dây từng khoanh cho chắc cứng mới đẹp.

* Cách nấu bánh

Lót lá chuối sẵn ở đáy nồi, đặt bánh vào tới 2/3 miệng nồi, đổ nước sôi vào nồi bánh. Nấu độ 2 giờ thì xả hơi bánh 1 lần, chế thêm nước sôi vào nấu tiếp. Cứ nấu như thế độ 6 giờ thì bánh chín. Nhớ đừng đổ nước lạnh vào, bánh sẽ khó chín. Vớt bánh ra, treo cho ráo nước, bánh để lâu được vài ngày.

108. BÁNH TẾT NHÂN CHUỐI

I. Vật liệu

- 2 kg nếp tốt.
- 1 nải chuối sứ chín.
- 200g đậu đen.
- 1 trái dừa khô vắt 1 chén nước cốt.
- 2 muỗng cà phê đường cát.
- 1 muỗng súp muối
- 1/3 muỗng cà phê phèn the.
- Lá chuối, dây cột.

II. Cách làm

- Nếp vo sạch, để ráo nước, trộn muối đều.
- Chuối lột vỏ cho sạch, ướp chút muối, một chút đường.
- Đậu đen vo sạch, ngâm nước nóng 30 phút, đem nấu mềm.
- Nếp trộn với đậu đen, xào với nước cốt dừa cho cạn, nếp mới béo.
- Một đòn bánh có kích thước như bánh nhân đậu. Dùng 2 trái chuối sắp kế tiếp nhau theo chiều dài đòn bánh để làm nhân.
- Cách gói và nấu giống như bánh tết nhân đậu.

109. BÁNH TẾT NƯỚC TRO

I. Vật liệu

- 1 kg nếp tốt.
- 50g măng khô.
- 250g đậu xanh cà.
- 250g đường cát.
- 2 tô nước tro than.
- Lá chuối.

II. Cách làm

- Đổ nước vào tro ngâm 1 đêm thật mặn, lọc lấy nước trong ngâm nếp 1 đêm.
- Sàng ra, vo nếp thật sạch cho hết mùi tro, để ráo nước.
- Đậu xanh ngâm 1 giờ, đãi vỏ sạch, nấu chín, đánh tán nhuyễn.
- Đường để trong chảo, bắc lên bếp xào chung với đậu xanh, đến khi rút hết nước đường trong đậu. Để nguội vo từng viên dài, lớn, nhỏ tùy thích.
- Cách gói như bánh tết thường, có thể lót bằng lá tre, nếp có màu đỏ đẹp.
- Nhổ để măng khô vào nồi khi nấu và nấu lửa to.

110. BÁNH DÂY

- Nếp vo sạch, để ráo nước.
- Đổ nửa nồi nước dáy, bắc lên bếp, để chỗ lên trên. Nước sôi đổ nếp vào chỗ, dẩy vung lại và chèn lá chuối cho kín.
- Dầu phộng và sáp vàng hấp chung với nhau, sáp chảy lấy thoa cối chày cho đều. Xôi chín, đang nóng, bỏ ngay vào cối quét thật mạnh và cẩn thận kéo văng ra ngoài. Xôi quét nhuyễn rồi, lấy mỡ thoa tay cho khỏi dính, bắt miếng bánh mỏng và tròn có đường kính 5cm. Xếp ra lá chuối. Lá chuối phải hơi cho mềm và nhớ thoa mỡ trên lá trước kéo dính.

111. BÁNH CHỨNG

I. Vật liệu

- 3 kg nếp tốt.
- 1 kg đậu xanh.
- 1 kg thịt đùi ít mỡ.
- 50g hành phi.
- 5 lòng đỏ trứng vịt muối luộc chín.
- 1 bó lá dứa.
- 50 lá dong loại vừa.
- 50 sợi lát ngâm nước.
- 2 muống cà phê muối.
- 2 muống cà phê bột ngọt.
- 2 muống cà phê phèn the.
- 2 muống cà phê tiêu xay.
- Vài tép tỏi.

* Dụng cụ:

- Khuôn bánh hình vuông cạnh 16 phân, cao 6 phân.
- 1 thùng nhôm có nắp dầy.

II. Cách làm

- Nếp vo sạch, để ráo nước, trộn ít muối + phèn the.
- Đậu xanh đem vo sạch bụi, ngâm nước ấm độ 4 giờ. Đãi vỏ sạch, cho vào nồi nước + tí muối nấu cho chín nhừ, đem đánh nhuyễn. Vắt đậu bằng từng nắm tay.
- Lá dứa đem nhuyễn, vắt lấy nước cốt, lọc sạch, trộn vào nếp + muối.
- Thịt đùi bỏ da, rửa sạch, cắt ra từng miếng dày độ 3cm, để ráo nước. Đem ướp thịt với 1 muống cà phê

- Dưới đáy thùng có lót sẵn lá dứa, sắp bánh vào thùng, đổ nước ngập bánh. Nấu trong 8 - 10 giờ, bánh chín.
- Trong khi nấu phải để lửa cháy đều, nước cạn nên đổ thêm nước sôi vào thùng, đừng đổ nước lạnh, bánh sẽ sượng. Nấu độ 4 giờ nên trở bánh trên xuống dưới cho chín đều.

*** Cách vớt bánh:**

Dùng dũa bếp vớt bánh ra, bỏ vào chậu nước lạnh để giữ cho lá còn xanh mới đẹp.

*** Cách ép bánh:**

Đặt áp hai mặt bánh có dây cột lên bàn, dùng thớt gỗ nặng dè lên cho nước không bị đọng lại trong lá. Như thế bánh để lâu được vài ngày.

*** Cách xếp lá:**

- Cắt bỏ cuống lá và đuôi lá, để còn lại chiều dài bằng hai lần cạnh khuôn và 2 bên cạnh lá.
- Xếp lá làm đôi để có chiều dài bằng một cạnh khuôn.
- Bẻ góc lá và xếp lá để có dạng đáy lá là một tam giác.
- Một khuôn bánh cần 4 lá xếp góc, 2 lá xếp vuông vức bằng lọt lòng khuôn bánh.

D. LOẠI BÁNH IN

112. BÁNH DẪO

I Vật liệu

- 400g bột nếp.
- 500g đường cát trắng.
- 1 lòng trắng trứng gà.
- 1/2 muỗng cà phê nước hoa bưởi.
- 1 lát mỏng chanh.
- 2 chén nước.

Nhân bánh

- 250g đậu xanh.
- 100g mứt bí.
- 50g hạt dưa bỏ vỏ.
- 200g đường trắng.
- 100g mứt hạt sen.
- 40g điều.
- Mè rang vàng.

II. Cách làm

* Nhân bánh:

- Đậu xanh ngâm nước nóng 30 phút, đãi vỏ sạch, nấu mềm, đánh tan cho đậu xanh nhuyễn, mịn.
- 200g đường + 50g nước thắng tan vắt vào ít nước chanh.
- Mứt bí xắt hạt lựu.
- Mứt hạt sen xắt làm 4.
- Hạt điều xắt làm 4.

- Hột dừa rang vàng. Trộn các thứ trên với 4 muổng canh nước đường khuấy đều. Rắc bột nếp từ từ vào với nước hoa bưởi, trộn hột đậu xanh vào. Vo tròn nhân lớn bằng trứng vịt.

Bột vỏ bánh:

- Cho 500g đường cát + 1 chén nước vào rồi nấu tan. Cho thêm lòng trắng trứng gà đánh nổi đun sôi, hớt bọt để đường được trong, nhắc xuống để 30 phút.
- Cho thêm 1/2 chén nước, đun sôi lại, hớt bọt, nhắc xuống để 15 phút.
- Cho tiếp 1/2 chén nước còn lại, đun sôi, hớt bọt để 30 phút. Xong vắt nước chanh, đun sôi lại. Nhắc xuống để nguội, lọc thật sạch cho vô keo để 10 ngày mới đem ra làm.

* Cách nhồi bột:

- Cho nước đường vào thau, rây 140g bột từ từ quậy nhanh tay bằng đũa bếp để khỏi bị đóng cục. Cứ cho bột vào đường đến khi nào thấy gần sệt như bột khuấy hồ. Để 260g bột còn lại ra mâm làm thành vũng (như trộn hồ), cho chỗ bột vừa quậy khi nãy vào giữa vũng, dùng tay nhồi nhẹ cho đều, khi thấy bột dẻo không dính tay là được. Xong, chia mỗi phần 100g, dùng ống cán, cán mỏng độ 5 ly. Cho nhân vào giữa, túm bột lại, vo tròn cho vào khuôn đã rắc sẵn bột áo. Để bánh vô khuôn xong, ấn 4 góc khuôn cho đều, úp xuống, gỡ nhẹ vào khuôn, bánh sẽ rút ra. Dùng quạt, quạt cho bay hết bột áo, gói bánh lại bằng giấy kiếng trắng hay màu để giữ mùi thơm và bánh dẻo, lâu khô.

Nhồi bằng máy:

- Nước đường để nguội đổ ra thau. Cho 2 muổng nước hoa bưởi, 2 muổng nước lạnh quậy đều. Rây bột vào từ từ, cho máy chạy nữa, thấy bột dẻo hơi cứng tay thì thôi. Các công đoạn còn lại làm bằng tay.

Bánh này bột phải trắng trong, thơm ngọt và dẻo mới ngon.

113. BÁNH BÓ MỨT (kiểu Huế)

I. Vật liệu

- 1 chén mứt dẻo (mứt cam, chanh, cà chua, gừng, kim quất...)
- 1 chén bột nếp rang.
- 1/2 chén đường.
- 1/2 chén nước lạnh.

II. Cách làm

- Đổ đường và nước lạnh vào xoong nấu sôi, bỏ các thứ mứt rim rồi, xắt lát đều nhau vào nước đường rim lại, trộn đều và bỏ hạt. Vừa rắc bột vừa trộn, lúc nào thấy đặc thì nhắc xuống.
- Rây một lớp bột nếp lên thớt làm bột áo, trút bánh lên trên, nhồi cho đều. Lấy tay bó chặt, ấn lại thành thoi vuông và dài, cắt lát độ 1 cm, lấy giấy trong gói lại.

I. Vật liệu

- 600g bột năng.
- 250g đường cát trắng.
- 1/2 trái dừa khô.
- 1 bó lá dừa.

II. Cách làm

- Lá dừa rửa sạch, xắt nhuyễn.
- Dừa khô nạo, vắt lấy 1 chén nước cốt.
- Cho đường vào nước dừa, nấu sôi tan đường, để nguội.
- Lá dừa và bột cho vào chảo rang lửa riu riu, thử lá dừa, bóp thấy giòn là bột chín.
- Dùng rây rây bỏ lá dừa.
- Chế từ từ nước dừa + đường vào bột nhồi đều cho đến khi bột xốp không dính tay.
- Cho bột vào khuôn, ấn chặt tay, dùng dao gạt bằng mặt bột, gỡ nhẹ cho bánh rớt ra.
- Nếu muốn bánh có đủ màu : hồng, xanh, vàng... ta cho phẩm màu vô bột lúc nhồi. Nên cho màu nhạt, bánh trông đẹp hơn.

117. BÁNH XU XOA (GATEAUX FROMAGE)

I. Vật liệu

- 37g rau câu Nhật bản.
- 300g đường trắng.
- 4 lòng đỏ trứng gà lớn.
- 1/2 hộp sữa đặc.
- 2 muỗng súp bơ.
- Vani.

II. Cách làm

- Rau câu ngâm nước lạnh độ 30 phút cho nở, rửa sạch, vắt ra để ráo nước.
- Cho vào nồi với 1 tô nước lạnh + đường nấu tan. Hớt bọt, cho bơ vào.
- Lòng đỏ trứng gà đánh tan, không cần nổi, quậy chung với sữa cho thật đều.
- Đợi rau câu hơi nguội một chút đổ lòng đỏ + sữa vào quậy nhanh và liên tay cho khỏi bị lợn cợn, lược lại. Rồi bắc lên bếp nấu thêm một chút cho chín lòng đỏ, cho vani vào.
- Nhấc nồi rau câu xuống, đổ vào khuôn để hơi nguội, đặt xiên các ống tre bằng ngón tay trở vào, đợi nguội rút ống tre ra, để lại các lỗ thủng trên mặt rau câu giống như fromage gruyère.
- Trút bánh ra đĩa, để lạnh ăn ngon.

Nguyên liệu

1 kg rau câu.
1 kg đường trắng.
1 kg cam.
1 kg trái thơm.
1 kg cà rốt.
1 lít sữa hộp.
1 kg trái dừa.
1 kg dừa.

Cách làm

Rau câu ra từng khúc ngắn, rửa sạch, ngâm độ 1 giờ cho mềm và trắng.

Cà rốt: Cà rốt gọt vỏ, xắt lát mỏng. Đổ nước ngập, luộc chín mềm. Vớt ra giã nhỏ, rồi lại cho vào cối khuấy tan, lấy khăn lọc lấy nước, bỏ xác.

Thơm: Thơm rửa cả miếng, để nguyên, đem mài nhỏ rồi vắt lấy nước. Cam vắt lát nước, hai thứ trộn chung.

Lá dứa: Lá dứa rửa sạch, xắt nhỏ, giã nát, đổ ít nước hòa tan. Vắt cho ra hết màu xanh (lựa lá dứa thứ 2 tươi, lúc đặt rau câu lên bếp rồi mới giã lá dứa, nếu không sẽ bị úa màu).

Dừa: Dừa gọt vỏ, mài nhỏ, vắt lấy nước cốt, trộn đều.

Rau nấu riêng trong 4 xoong.

- 1 chén rau câu + 1 chén nước + 1/2 chén đường (màu trắng).
- Còn 3 màu vàng, đỏ, xanh thì 1 chén rau câu + 2/3 chén nước + 1/2 chén đường.
- Nấu rau câu với nước trái cây. Riêng màu xanh thì đổ nước lạnh vào rau câu, bỏ đường vào nấu, đường tan rồi đổ nước lá dứa từ từ vào sau (nước lá dứa không nên đổ 1 lần sẽ bị úa màu không đẹp). Vừa nấu vừa khuấy rau câu tan rồi bỏ đường từ từ, đường tan rồi nhấc xuống.
- Lấy khuôn để sẵn, nước rau câu hơi nguội thì múc lần lượt từng màu đổ vào khuôn cho khô, nhanh tay kéo các lớp rời nhau.
- Để nguội 30 phút, ướp lạnh.

119. BÁNH TRÁI ỚT

I. Vật liệu

- 300g đậu xanh.
- 300g đường.
- 50g rau câu trắng.
- Màu đỏ.

II. Cách làm

- Đậu xanh ngâm nở, đãi vỏ sạch, nấu chín và đánh cho nhuyễn mịn.
- Cho đường vào trộn đều với bột đậu xanh, bắc lên bếp xào khi nào thấy không dính tay là được. Đem khuôn, nắn đậu xanh thành hình trái cà chua hay trái Ớt tùy ý.
- Rau câu ngâm nở, rửa sạch, đổ nước vừa phủ mặt rau câu, đem nấu sôi. Nước rau câu nấu hơi đặc, cho 1 chút màu đỏ thực phẩm vào quậy cho đều, nấu sôi lại. Lấy cây tăm ghim trái Ớt, nhúng vào rau câu đỏ, để khô.

PHẦN II: XÔI

1. XÔI GẮC

I. Vật liệu

- 1 kg nếp.
- 1 trái gấc chín đỏ thật ngon.
- 100g đường cát trắng.
- 1/2 trái dừa khô.
- 1 muổng cà phê rượu trắng.
- 1 muổng mỡ.
- 1 muổng cà phê muối.

II. Cách làm

- Nếp ngâm 1 đêm, vo sạch, để ráo nước.
- Trái gấc bóc đôi, cạo hết cơm gấc cho vào tô, dùng muổng tán nhuyễn với rượu trắng tới khi bột gấc mịn. Trộn 1 chút muối cho đều.
- Dừa khô vắt lấy 1 chén nước cốt, quấy tan đường. Trộn hỗn hợp gấc vào nếp cho đều, đổ vào nồi hấp.
- Hấp cho chín, rưới thêm nước cốt dừa + mỡ vào.
- Trộn đều, nhắc xuống, dùng khuôn đóng từng oản hay dĩa ra đĩa.
- Xôi này thường ăn với chả lụa, chả quế, gà rô ti. Thơm, hơi ngọt, béo có màu đẹp. Thường dùng trong tiệc cưới.

2. XÔI HOA CAU

I. Vật liệu

- 1 lít nếp tốt.
- 200g đậu xanh cà.
- 1 muống cà phê muối.

II. Cách làm

- Nếp ngâm 1 đêm, vo sạch, để ráo nước, trộn muối đều.
- Đậu xanh ngâm nở, đãi vỏ sạch, trộn đều vào nếp.
- Cho nếp vào nồi hấp trong 30 phút, xôi chín. Trong khi hấp nên xới xôi khoảng hai lần cho xôi chín đều.

3. XÔI HẠT SEN

I. Vật liệu

- 1 lít nếp tốt.
- 300g hạt sen khô.
- 150g đường cát trắng.
- Vani, 1 muỗng cà phê muối.

II. Cách làm

- Nếp ngâm 1 đêm, vo sạch, để ráo nước.
- Hạt sen khô luộc chín, cạo vỏ, thông tim.
- Trộn nếp + hạt sen + muối cho đều. Hấp chín như xôi hoa cau, nên trộn đường trong lúc xôi chín. Đợi xôi chín đem ra đĩa.

4. XÔI CHIÊN

I. Vật liệu

- 1/2 kg nếp to hạt.
- 350g nước sạch.
- 1 muống cà phê muối.
- 1 muống canh mỡ nước.

* Nhân bánh:

- 100g thịt vai.
- 1 trứng vịt luộc.
- 50g xá xiú.
- 1 cái lạp xường.
- 3 tai nấm đông cô.
- 1 củ hành tây.
- 1 muống cà phê bột ngọt.
- 1 muống cà phê đường.
- 1 muống cà phê xì dầu.
- 1 muống cà phê tiêu.
- 1 muống cà phê bột mì.
- 3 tép tỏi.

II. Cách làm

- Nếp lựa thứ to hạt, nhiều nhựa, vo sạch, để trong rá cho ráo nước.
- Bắc nồi nước lên bếp, cho muối, đun sôi mới trút nếp vào. Khi nếp đã sôi (cạn nước), lấy đũa xới lên vài lần như nấu cơm. Nếp chín trút ra đĩa để nguội, rưới lên một muống canh mỡ nước.

*** Nhân bánh:**

Tỏi đập dập, phi với 4 muỗng súp mỡ, bỏ thịt xắt hạt lựu vô chảo chiên.

- Nấm, củ hành xắt hạt lựu, nêm gia vị, tiêu, bột ngọt, xì dầu, đường, cho vào chảo thịt.

- Lạp xưởng, xá xiu xắt hạt lựu, cho vào chảo đảo sơ cho chín. Rắc thêm 1 muỗng càphê bột mì cho nhân kết dính, để nguội, chia làm 12 phần.

- Trứng luộc xắt 12 miếng. Chia nếp thành 122 viên, để lên miếng nylon. Dùng tay ấn dẹp nếp xuống cho nhân vào, để trứng ở giữa. Nắm viên nếp cho chắc, nếp bao gọn nhân. Phết lên mặt lòng đỏ trứng đánh tan, thả vào chảo mỡ sôi chiên vàng là được.

*** Nhân bánh:**

Tôi đập dập, phi với 4 muỗng súp mỡ, bỏ thịt xắt hạt lựu vô chảo chiên.

- Nấm, củ hành xắt hạt lựu, nêm gia vị, tiêu, bột ngọt, xì dầu, đường, cho vào chảo thịt.

- Lạp xưởng, xá xíu xắt hạt lựu, cho vào chảo đảo sơ cho chín. Rắc thêm 1 muỗng cà phê bột mì cho nhân kết dính, để nguội, chia làm 12 phần.

- Trứng luộc xắt 12 miếng. Chia nếp thành 122 viên, để lên miếng nylon. Dùng tay ấn dẹp nếp xuống cho nhân vào, để trứng ở giữa. Nắm viên nếp cho chắc, nếp bao gọn nhân. Phết lên mặt lòng đỏ trứng đánh tan, thả vào chảo mỡ sôi chiên vàng là được.

5. XÔI LÁ CẨM - LÁ DỪA

Nguyên liệu

Thịt nếp tốt dẻo.
Trái dừa khô.
Trái dừa rám.
Đậu xanh.
Đậu phộng rang, đâm nhỏ.
Đường cát mịn.
Lá dừa hay lá cẩm.

Cách làm

Thịt nếp ngâm 1 đêm, vo sạch, vớt ra rá, để ráo nước, ướp muối.
Dừa khô nạo vắt lấy 1 chén nước cốt, quây tan với đường.
Dừa rám nạo sợi.
Đậu xanh cà ngâm 3 giờ, đãi sạch vỏ, hấp chín.
Đậu nấu trong nửa lít nước.
Dừa xắt nhỏ, đâm nhuyễn, vắt lấy 1 chén nước.

Lá cẩm:

Thịt nếp ngâm xong, cho vào nồi nước lá cẩm đang sôi, nấu chín.
Thịt nếp nở, nhớ canh nước, đừng để xôi bị nhão.
Thêm nước cốt dừa + đường vào trộn, nhấc xuống, để nguội.

- Rắc đậu xanh, dừa, muối, đậu, đường vào ăn nóng hoặc nguội. Xôi có màu tím, đẹp, dẻo, thơm, béo ngọt.

*** Xôi lá dứa:**

- Giống như xôi lá cẩm, nhưng thay vì nếp nấu, ta đồ trong chõ xôi. Gắn chín, cho nước lá dứa, nước cốt dừa + đường vào trộn . Cách trình bày cũng giống như xôi lá cẩm.

6. XÔI NHÂN THẬP CẨM

I. Vật liệu

- 1 kg nếp ngon.
- 2 cặp lạp xưởng.
- 100g thịt xá xíu.
- 100g tôm khô.
- 1 trứng vịt.
- 10 trứng cút luộc chín.
- 100g mỡ nước.
- 10 củ hành.
- 10 tép tỏi.
- 1 muống cà phê xì dầu.
- Bột ngọt, tiêu, muối, lá ngò.

II. Cách làm

Nếp ngâm một đêm, vo sạch, cho vào nồi nấu chín như nấu cơm, bỏ vào chút muối.

Lạp xưởng hấp chín, xắt hạt lựu.

Thịt xá xíu xắt hạt lựu.

Tôm khô ngâm 15 phút, rửa sạch, vớt ra để ráo nước.

Trứng vịt tráng mỏng, xắt hạt lựu.

Các thứ nhân trên trộn đều, nêm gia vị vừa ăn. Bắc chảo mỡ nóng, cho tỏi, hành vào xào cho thơm, trút các thứ nhân vào chảo mỡ, đảo qua lại cho thơm. Nhấc xuống, nêm thêm một chút xì dầu.

Thoa mỡ đều vào khuôn tròn đường kính độ 20 phân. Trải một lớp nếp, một lớp nhân, cứ tiếp tục như thế

đến hết. Lớp cuối cùng trên mặt là lớp nhân, gấn mấy lá ngò.

- Dùng lá chuối, ém chặt lảng mặt nếp cho chắc, để nguội trút ra đĩa. khi trình bày, cắt trứng cút tía hoa tùy ý theo hình tròn, đặt gần tâm, giả làm hoa cúc vàng. Xếp thêm lá ngò làm lá cúc xanh. Khi ăn, dùng dao cắt ra từng miếng như bánh da lợn có từng lớp.

7. XÔI SẦU RIÊNG

Vật liệu

1 kg nếp.

3 múi sầu riêng.

150g đường cát.

1 muỗng rưỡi cà phê muối

50g đậu phộng.

Cách làm

Nếp ngâm 3 giờ, vo sạch, trộn 1 muỗng cà phê muối đều.

Sầu riêng gỡ bỏ hạt, cho vào tô tán nhuyễn với 100g đường.

Đậu phộng rang, bóc vỏ, giã nhỏ.

Mè rang, bóc vỏ sạch.

Lai thứ đậu + mè, trộn với 50g đường + 1/2 muỗng cà phê muối.

Lếp trộn đều với sầu riêng, cho vào nồi xôi hấp chín.

N xôi đều nếp trong thời gian hấp 30 phút độ 2 lần.

Xôi ra đĩa, rắc đậu, mè. Xôi này ăn nóng hoặc nguội, thơm, ngọt, béo.

8. XÔI VỎ

I. Vật liệu

- 1 kg nếp tốt.
- 300g đậu xanh.
- 100g đường cát.
- 1/2 trái dừa.
- 2 muổng canh mỡ nước.
- 1 muổng cà phê muối.

II. Cách làm

- Nếp ngâm một đêm, vo sạch, để ráo nước.
- Đậu xanh ngâm 3 giờ, đãi vỏ, thêm muối, nấu mềm tán nhuyễn thành bột. Đậu xanh mịn, nắm từng nắm cho chặt để sẵn.
- Dừa vắt lấy 1 chén nước cốt, quậy đường cho tan.
- Cho nếp vào chõ nước thật sôi. Đổ cho vừa chín, xới hột nếp. Trong khi hấp, rưới nước dừa vào, hấp tiếp cho nếp chín. Bắc xuống, cho ra mâm, trải mỏng đều, để nguội.
- Dùng dao mỏng, sắc, xắt nắm nếp từng lát mỏng trộn đều vào xôi. Dùng lá chuối chà cho xôi “ăn dẻo đều. Rưới thêm một muổng mỡ nước, vo xôi đều, tiếp tục cho xôi “ăn dẻo” đến hết.
- Cho xôi ăn dẻo đến đâu, vo xôi đến đó, đến khi nếp no tròn, rời ra từng hột là được. Xôi vỏ phải từng hột mềm, thơm, ngọt mới ngon.

9. XÔI VỊ

Nguyên liệu

300g nếp. 300g đậu xanh.

1 trái dừa khô.

Đường cát.

Mè trắng rang.

Lá cẩm hay lá dứa. 1 muổng cà phê muối.

Cách làm

Ngâm độ 1 giờ, vo sạch, để ráo nước, nấu chín.

Trái dừa nấu với nửa lít nước dừa đảo + đường cho mềm sạch.

Đậu xanh ngâm nở, đãi vỏ, trộn chút muối, nấu mềm, nghiền.

Chảo vát lấy 1 chén nước cốt + 1/2 lít dừa đảo.

Nước dừa + đường + nước lá cẩm vào chảo thảng sôi cạn cho nếp vào xào.

Xạo cái xan đảo nếp liên tay, dùng để khét ở đáy.

Khi nếp vừa nhão, bắc xuống, đổ phân nửa ra chảo thoa dầu. Dùng xan thấm dầu ăn chà cho láng nếp, xong trải lên một lớp đậu xanh làm nhân. Đổ nếp còn lại lên trên, rải mè, dùng xan chà cho ướt mặt. Đậy lại bằng một miếng lá chuối sạch, dùng vật nặng để đè cho mặt được chặt, không nứt.

1 giờ, dùng dao cắt thành nhiều hình tùy thích, trên đĩa. Xôi có màu tím, vàng hoặc xanh tùy ý. Ngon, thơm, ngon và đẹp.

I. Vật liệu

- 1 kg gạo nếp.
- 1/2 trái dừa khô.
- 1/2 kg mè

II. Cách làm

- Cách làm như xôi vò, chỉ khác là thay đậu bằng mè đã chà vỏ, rang vàng, giã nhỏ. Lúc xôi ra rắc dừa nạo lên mặt.

11. XÔI KHOAI TỪ

I. Vật liệu

- 500g gạo nếp.
- 500g khoai từ.
- 1 muổng cà phê muối.
- 2 muổng mỡ.
- Hành lá.

II. Cách làm

- Nếp ngâm 1 đêm, khoai từ gọt vỏ, cắt vát hơi dẹt trộn chung với nếp và 1 muổng cà phê muối, cho vào xùng hấp chín.
- Hành lá xắt nhỏ, phi mỡ, đổ vào xôi, đánh lẫn đều xôi ra đĩa.

12. XÔI KHOAI MÌ

I. Vật liệu

- 500g nếp.
- 500g khoai mì.
- Hành lá.
- Mỡ nước.

II. Cách làm

- Củ khoai mì gọt vỏ, bỏ lõi, thái miếng vát, trộn lẫn với gạo nếp đã ngâm một đêm, xóc với 1 muỗng cà phê muối rồi cho lên bếp hấp chín.
- Phi mỡ hành trút vào xôi, đánh đều cho tươi khoai rồi nhắc xuống.

13. XÔI ĐẬU ĐEN

I. Vật liệu

- 1 kg gạo nếp.
- 500g đậu đen.
- 1 trái dừa rám.
- 100g đường. 1 chút muối.
- 50g đậu phộng.

II. Cách làm

- Dừa rám nạo thành sợi.
- Đậu phộng rang với muối, bóc vỏ, giã nhuyễn trộn chung với đường + chút muối đã rang.
- Ngâm đậu và gạo nếp trong nửa ngày. Đổ đậu ở dưới nếp ở trên, bắc xồng lên bếp hấp chín.
- Khi chín cho 1 muổng muối vào, đánh đều gạo và đậu. Rưới hành mỡ đã phi lên trên, xới ra đĩa. Rắc muối + đậu + đường và dừa nạo lên mặt xôi.

14. XÔI ĐẬU TRẮNG

I. Vật liệu

- 1 kg gạo nếp.
- 500g đậu trắng.

II. Cách làm

Cũng giống như xôi đậu đen nhưng không rắc dừa, muối mè vào.

15. XÔI ĐẬU XANH

I. Vật liệu

- 1 kg gạo nếp.
- 500g đậu xanh.
- 1 trái dừa khô.
- 100g đường.

II. Cách làm

- Ngâm gạo nửa ngày.
- Đậu xanh ngâm và đãi vỏ cho sạch.
- Cho nếp và đậu vào xồng trộn đều, bắc lên bếp hấp chín.
- Dừa khô nạo vắt lấy 1 chén nước cốt hòa tan với đường.
- Khi nếp chín, rưới nước dừa và đường vào xôi xôi đều. Khi chín hẳn, nhắc xuống.
- Xôi dẻo, béo, ngọt và thơm ngon.

16. XÔI DẬU PHỘNG

I. Vật liệu

- 1 kg nếp.
- 1 trái dừa khô.
- 1 trái dừa rám.
- 1/2 kg đậu phộng to hạt.
- Đường + đậu phộng rang + chút muối.

II. Cách làm

- Ngâm gạo nửa ngày.
- Đậu phộng cho vào nồi luộc chín, cho ra rổ để ráo, bóc vỏ.
- Dừa nạo vắt 1 chén nước cốt.
- Trộn gạo và đậu phộng cho đều (trộn nhẹ tay để đậu phộng không bị nứt đôi).
- Cho nếp và đậu vào xồng, bắc lên hấp. Xôi gần chín, cho nước cốt dừa vào, xới cho đều. Xôi chín nhắc xuống, dơm ra đĩa. Rắc đậu + đường + muối và dừa nạo sợi.

17. XÔI BẮP

I. Vật liệu

- 1 kg gạo nếp.
- 500g đậu xanh.
- 500g bắp nếp.
- Hành, mỡ, đường cát.

II. Cách làm

- Gạo nếp vo sạch, ngâm nước nửa ngày, để ráo.
- Bắp nếp ngâm với nước sôi nửa ngày rồi đổ tất cả bắp vào luộc sôi kỹ. Đổ bắp ra rá, xát cho bắp tróc hết mòi, đãi sạch rồi luộc lại lần nữa.
- Đổ bắp xuống dưới, gạo nếp đãi sạch lên trên, hấp chín. Khi nếp chín, đánh lẫn với bắp, trộn đều.
- Đậu xanh đãi vỏ sạch, nấu chín, đánh tơi nhuyễn, mịn.
- Đơm xôi bắp ra đĩa. Rưới hành mỡ phi và rắc đường cát trắng lên trên, rắc đều đậu xanh.

I. Vật liệu

- 500g bắp nếp.
- 300g đậu đen.
- 100g đường cát.
- 50g mè.

II. Cách làm

- Bỏ bắp nếp vào chậu nước lạnh ngâm một đêm.
- Hòa một chút vôi bằng lòng tay với một ít nước lạnh, để một lát vôi lắng, lọc lấy 1 chén nước trong. Đổ vào nồi nước lạnh nấu thật sôi, cho bắp vào luộc, sôi vài lần, trút bắp ra rá, lấy tay chà cho tróc mày. Vo lại sạch, đổ vào nồi khác, cho nước ngập bắp, hầm độ nửa ngày.
- Đậu đen vo sạch, hầm riêng cho mềm. Bao giờ bắp thật mềm, đổ vào trộn chung cho đều, múc ra đĩa, dọn với mè đường.
- * Mè chà, rang chín, giã nhỏ với đường cho vừa ăn.

19. XÔI XÈO

I. Vật liệu

- 1kg nếp ngon.
- 300g đậu xanh.
- 3 muông canh mỡ nước
- 1 chút muối.

II. Cách làm

- Nếp ngâm 1 đêm, vo sạch, để ráo.
- Đậu xanh ngâm nước lạnh, đãi vỏ sạch, nấu chín, giã nhuyễn, vắt từng vắt tròn, lấy dao xắt mỏng, trộn chung với nếp.
- Bỏ vào chảo đồ xôi chín. Rưới nước mỡ vào và thêm một chút muối vào xôi trộn đều, nhắc xuống.

20. XÔI KHOAI KHÔ

I. Vật liệu

- 1/2 kg nếp ngon.
- 300g khoai khô.
- 100g đường cát.
- 200g đậu xanh.

II. Cách làm

- Khoai khô ngâm nước lạnh vài lần cho mềm.
- Đậu xanh xay rồi để cả vỏ, vo sạch nấu chung với khoai. Khi đậu và khoai chín bỏ nếp đã vo sạch vào. Nấu nếp như nấu xôi thường. Lúc xôi chín trộn vào vài muỗng đường, xôi cho đều, nhắc xuống, đem ra đĩa.

21. XÔI LẠP XƯƠNG

I. Vật liệu

- 1 kg nếp.
- 3 cây Lạp Xương.
- 100g chả lụa.
- 10 quả trứng cút.
- Hành lá, muối.

II. Cách làm

- Nếp vo sạch, đổ vào nồi nấu chín, đem ra để nguội.
- Lạp Xương xắt hạt lựu, bỏ vào mỡ nóng chiên với hành lá cho thơm. Lạp Xương chín bỏ vào xôi, rắc muối, trộn đều. Để 1 lát, đem ra đĩa, trứng cút đã luộc, lột vỏ bày lên mặt, thêm chả lụa thái chỉ.

PHẦN 3:

CHÈ

1. CHÈ CỦ NĂNG

I Vật liệu

- 1 lít rưỡi nước.
- 300g củ năng.
- 5 trứng gà.
- 300g đường cát.
- 200g bột năng
- Vani, một chút muối.

II. Cách làm

- Củ năng gọt vỏ, rửa sạch, xắt sợi nhỏ như cọng bún tàu.
- Bột năng quậy với nước + đường, lọc lại sạch, cho vào nồi nấu sôi với củ năng. Quậy bột đều tay dùng để đóng cục.
- Trứng gà đánh tan, khi nổi đường + củ năng chín, rưới trứng vào khuấy đều, nhìn giống như nổi súp vi cá. Cho vani + chút muối vào nhắc xuống. Chè này ăn nóng thơm ngon.

2. CHÈ CHUỐI CHUNG

I. Vật liệu

- 1 nải chuối sứ chín mềm.
- 300g đường cát trắng.
- 1 trái dừa khô.
- 50g bột báng, 50g bột khoai.
- 50g đậu phộng rang.
- 1 muổng súp bột năng. Một chút muối.

II. Cách làm

- Chuối lột vỏ, bỏ xơ chuối, ép nhẹ hơi dẹp, ướp đường + muối cho thấm.
- Bột báng + bột khoai ngâm nước nóng 1 giờ cho nở.
- Dừa nạo chế nước sôi, vắt 1 chén nước cốt, 2 chén dừa dầm.
- Bột báng + bột khoai + chuối cho vào nồi nước dừa dầm, nấu sôi 15 phút.
- Đậy nắp lại cho chuối có màu hơi hồng, thêm vani và bột năng vào, nhắc xuống. Múc ra chén, chế nước cốt dừa, rắc đậu mè vào, ăn thơm ngon, ngọt béo.

* Cách làm nước cốt dừa:

Bột năng + nước + một chút muối quấy đều trong chén, lọc sạch, cho vào nồi nhỏ nấu sôi chừng 5 phút. Bột vừa trong cho nước cốt dừa vào quấy nhanh tay thêm 5 phút nữa, nhắc xuống. Như thế độ béo của dừa không bị mất.

3. CHÈ BẮP

I. Vật liệu

- 10 trái bắp non.
- 50g nếp.
- 300g đường cát trắng.
- 1/2 trái dừa khô.
- 1 muỗng súp bột năng.
- Vani, lá dứa, chút muối.

II. Cách làm

- Bắp lột vỏ, rửa sạch, bào mỏng tới cùi.
- Nếp ngâm 30 phút, vo sạch, để ráo nước.
- Dừa nạo, vắt lấy 1 chén nước cốt, 1 lít nước dừa dảo.
- Lá dứa rửa sạch, cắt ngắn, bó lại.
- Cho nếp + bắp nấu chung với nước dừa dảo + lá dứa. Khi nấu dùng vá khuấy đều để bắp không bị khét. Bắp chín, nếp nhừ, cho đường vào nấu tan.
- Bột năng khuấy tan với 1/2 chén nước đổ vào nồi chè, khuấy đều. Cho vào một chút muối, vani. Bột trong, nhắc nồi chè xuống.
- Cho thêm nước cốt dừa vào.
- Chè trong, dẻo, béo, thơm, hơi đặc mới ngon.

4. CHÈ TÁO XON

I. Vật liệu

- 200g đậu xanh cà.
- 200g bột năng.
- 200g đường cát trắng.
- 1 chén nước cốt dừa.
- 1 muỗng cà phê bột mì.

II. Cách làm

- Đậu xanh ngâm nước nóng khoảng 2 giờ, đãi cho sạch vỏ xong hấp chín.
- Hòa bột năng với 2 chén nước lạnh + đường cho tan, lọc lại cho sạch. Đổ vào nồi nấu, khuấy đều tay, khi bột trong thì chín, cho vani vào.
- Bắc nồi xuống, rải đậu xanh vào, khuấy nhẹ tay cho đậu rải đều trong bột trông giống như hoa cau.
- Khi ăn cho nước cốt dừa vào (nước dừa đã thắng với bột mì).

5. CHÈ DẬU TRẮNG

I. Vật liệu

- 500g đậu trắng.
- 250g nếp ngon.
- 1 trái dừa khô.
- 50g đường cát.
- 1 bó lá dứa.

II. Cách làm

- Nhặt đậu kỹ, vo sạch, ngâm nước vài giờ cho đậu nở, trộn ít muối, đem nấu cho thật mềm.
- Vớt đậu ra, cho vào nước lã, đựng trong rổ thưa, dãi qua lại nhiều lần cho rớt mại đậu, lượm sạch, để ráo. Ướp chút đường cho thấm.
- Dừa nạo hết phần cơm trắng, vắt lấy 1 chén nước cốt, 3 chén dừa dảo.
- Nếp vo sạch, đổ vào nồi, lót sẵn lá dứa ở đáy nồi để nếp khỏi bị khét.
- Đổ 3 chén nước dừa dảo cho vừa ngập mặt nếp.
- Nấu nếp vừa nở mềm, cho đường vào nấu thêm 5 phút, để lửa riu riu. Cho đậu vào trộn nhẹ tay 5 phút, nhắc xuống.
- Rưới nước cốt dừa lên trên, múc ra chén để nguội. Nếu nấu nếp như quá, ăn sẽ mau ngán. Nếp vừa nở, đậu mềm mới ngon.

6. CHÈ ĐẬU XANH HỘT GÀ

I. Vật liệu

- 200g đậu xanh.
- 200g đường cát trắng.
- 5 trứng gà.
- Vani.

II. Cách làm

- Đậu xanh ngâm nước nóng, đãi vỏ sạch, cho vào nồi nấu khoảng 30 phút đậu mềm.
- Đường nấu riêng cho tan, lọc sạch, đổ qua nồi đậu xanh. Nấu lại cho sôi, đậu thật mềm.
- Đập từng trứng gà cho vào nồi. Quậy tan theo một chiều cho trứng gà có sợi, nhuyễn dài giống như vi cá.
- Nấu thêm 15 phút nữa, cho vani + một chút muối vào nhấc xuống.
- Chè này ăn nóng.

7. CHÈ ĐẬU XANH ĐÁNH

I. Vật liệu

- 250g đậu xanh cà.
- 450g đường cát trắng.
- 1 muỗng súp bột năng.
- Vani.

II. Cách làm

- Đậu xanh ngâm, đãi vỏ sạch, đem nấu chín. Đậu mềm, dùng dũa bép đánh tan cho đậu nhuyễn, mịn qua cái rây thưa.
- Quậy bột năng với 1/2 chén nước, quậy đường với 2 chén nước cho đều, đổ qua nôi đậu. Bắc lên bếp nấu sôi lại. Cho vani quậy đều tay trong 30 phút, nhắc xuống.
- Khi chè đặc sánh, đổ ra khuôn, đóng thành bánh.

8. CHÈ ĐẬU XANH BỘT BÁNG

I. Vật liệu

- 1 kg đường.
- 500g đậu xanh cà.
- 50g bột báng.
- 50g bột khoai.
- 1 trái dừa khô, nạo vắt lấy nước cốt.
- Vani.

II. Cách làm

- Đậu xanh rửa sạch, cho vào xoong đổ $\frac{2}{3}$ nước, bắc lên bếp nấu. Đậu mềm, bỏ bột báng + bột khoai rửa sạch, ngâm mềm vào. Chè sôi, tiếp tục bỏ đường. Sau đó bỏ nước cốt dừa vào. Sôi lại kỹ rồi nhắc xuống.

9. CHÈ ĐẬU XANH

I. Vật liệu

- 500g đậu xanh.
- 1 kg đường.
- 3 muỗng súp bột năng.
- Vani.

II. Cách làm

- Đậu xanh đãi vỏ sạch, nấu mềm, giã nhỏ. Nắm chặt lại, vắt mỏng ra.
- Bột năng và đường hòa tan với nửa lít nước, cho lên bếp khuấy đều cho chín bột rồi cho đậu xanh vào. Nhớ khuấy đều tay, sôi kỹ một lúc là được, nhắc xuống.
- Cho vani vào khuấy đều rồi múc ra chén.

10 CHÈ DẬU VÁN

I. Vật liệu

- 200g đậu ván.
- 50g bột năng.
- 200g đường cát.
- Vani, một chút muối.
- 1/2 trái dừa khô.

II. Cách làm

- Đậu ván ngâm nước nóng 1 giờ, đãi sạch, luộc trong 30 phút, bóc vỏ. Nấu với 1/2 lít nước cho mềm, vớt ra để ráo nước.
- Đường cát nấu tan với 1/2 lít nước, lọc sạch, đổ vào nồi đậu, nấu 15 phút. Cho thêm nửa chén nước hòa với bột năng + muối, nấu sôi lại, cho vani vào nhấc xuống.
- Cách làm nước cốt dừa giống như nước cốt dừa của chuối chung.

11. CHÈ KHOAI MÔN

I. Vật liệu

- 500g khoai môn.
- 700g đường cát.
- 1 trái dừa khô.
- 1 lon nếp.
- 1 muỗng súp bột năng.
- 10 cọng lá dứa.
- Vani, một chút muối.

II. Cách làm

- Khoai đem nấu, lột vỏ, xắt từng miếng vuông cạnh 2 phân, ướp 200g đường + muối, để 15 phút.
- Nếp vo sạch, để ráo nước.
- Dừa khô nạo, vắt lấy 1 chén nước cốt, 2 chén nước dảo.
- Lá dứa rửa sạch, lót dưới đáy nồi để khi nấu không bị khét.
- Cho khoai + nếp + đường + nước dừa dảo cho vào nồi nấu sôi 15 phút. Khi nếp chín như, quậy bột năng với 1/2 chén nước, đổ vào nồi chè. Cho vani, nước cốt dừa vào nhắc xuống.
- Chè khoai môn nấu hơi đặc, nước sánh, thơm, béo, ăn nguội mới ngon.

12. CHÈ HẠT SEN

I. Vật liệu

- 200g hạt sen.
- 300g đường cát.
- Vani hoặc lá dứa.
- Nước tro lông trong.

II. Cách làm

- Cho hạt sen + nước tro lông trong, nấu độ 20 phút. Hạt sen mềm, chà tróc vỏ, xả sạch, thông tâm cho sạch kéo dăng.
- Cho hạt sen + lá dứa + đường cát trắng hoặc đường phèn vào nồi nấu thật mềm, không quấy mạnh tay kéo hạt sen bị nát. Nêm vừa ngọt, cho vani vào. Chè này hạt sen mềm, nhiều nước mới ngon

13. CHÈ HẠNH NHÂN

I. Vật liệu

- 15g thạch (rau câu) khô.
- 80g đường.
- 100g sữa hộp.
- 1 lít nước.
- 1 muỗng cà phê dầu hạnh nhân.

II. Cách làm

- Thạch khô rửa sạch, ngâm khoảng 15 phút cho mềm, vớt ra rửa cho ráo nước.
- Đổ 1 lít nước, thả thạch vào nấu, nước sôi hạ nhỏ lửa. Đun đến khi thạch tan, lọc hết cặn mới trút đường vào. Đun thêm 5 - 10 phút nữa cho đường tan.
- Nhấc xuống, cho sữa và dầu hạnh nhân vào khuấy đều, đổ vào khuôn hoặc tô, để nguội.
- Khi ăn, cắt từng miếng nhỏ, mỏng to hơn hạt lựu, rưới nước đường. Có thể dùng thêm nước đá nếu muốn. Trong trường hợp dùng nước đá, đường phải thắng đặc.

* Cách nấu đường:

- Đường 300g + 1 lít nước.
- Đường + nước nấu tan, lọc sạch.
- Chè múc lên chén sứ trắng. Nền rắc vào nổi vài trái cây hộp màu đỏ cho đẹp mắt. Chè nấu mềm, đặc quánh hoặc cứng thì ăn không ngon.

14. CHÈ THÙNG NƯỚC DỪA

. Vật liệu

200g đậu xanh cà.
500g đường cát.
50g bột báng. 50g bột khoai.
50g hạt sen.
50g đậu phộng.
100g táo tàu.
1 trái dừa khô.
10 tai nấm mèo hay phổ tai.
Lá dứa, vani.
1 muỗng cà phê muối.

I. Cách làm

Đậu xanh ngâm nước nóng, đãi vỏ sạch..
Bột báng + bột khoai ngâm 30 phút cho nở.
Hạt sen + đậu phộng nấu 15 phút, bóc vỏ, hạt sen
không tâm, đem ướp đường.
Dừa khô nạo vắt lấy 1 chén nước cốt, 1 lít nước dừa
lão.
Táo tàu rửa sạch, cắt làm đôi.
Lá dứa rửa sạch, đập dập, cột thành bó.
Nấm mèo hoặc phổ tai ngâm nước cho nở, rửa sạch,
cắt sợi nhuyễn như cọng bún.
Cho đậu xanh + bột khoai + bột báng nấu chung với
nước dừa đảo cho mềm. Khi các thứ chín đều, cho hạt
sen + nấm mèo + táo tàu, đổ vào nấu thêm 30 phút
nửa đến khi đậu xanh tan hết. Cho vani, muối, nước
cốt dừa vào nhắc xuống. Chè này ăn nóng hoặc lạnh.

15. CHÈ BÍ ĐỎ

I. Vật liệu

- 200g đậu xanh cà.
- 200g khoai lang đỏ.
- 300g bí đỏ.
- 50g bột báng.
- 50g bột khoai.
- 100g đậu phộng.
- 500g đường cát.
- 1 trái dừa khô.
- Vani.

II. Cách làm

- Đậu xanh ngâm nước, đãi vỏ sạch.
- Bí đỏ gọt vỏ, bỏ ruột, xắt từng miếng vuông.
- Khoai lang gọt vỏ, xắt từng miếng vuông, ngâm với nước cho sạch củ.
- Bột báng + bột khoai ngâm rửa sạch.
- Dừa nạo vắt lấy 1 chén nước cốt, 2 chén nước dừa.
- Đậu phộng rửa sạch.
- Đậu phộng + đậu xanh cho 2/3 nồi nước lạnh + 2 chén nước dừa dừa, bắc lên bếp nấu. Khi đậu phộng mềm, bỏ bột khoai + bột báng + khoai lang + bí đỏ vào nấu. Khoai lang và bí đỏ chín thì bỏ đường vào, nấu cho sôi, tiếp tục đổ chén nước cốt dừa và vani vào. chè sôi lại, nhắc xuống.
- Chè này nấu loãng, ăn nóng rất ngon.

16. CHÈ TRÔI NƯỚC

Vật liệu

1 kg bột nếp.

250g đậu xanh cà.

1/2 kg đường.

1/2 trái dừa khô.

1 củ gừng.

1 muổng súp bột năng.

Đậu phộng hoặc mè rang.

I. Cách làm

Bột nếp bóp nhuyễn trước, rưới một chén nước sôi ào nhồi dẻo, xong cho nước lạnh vào nhồi đều. Khi thấy bột vừa nhão, vừa dẻo, bọc nhân không chảy ra là được.

Đậu xanh ngâm nước nóng, đãi vỏ sạch, đem nấu chín mềm, hơi nhão. Đánh tơi cho mịn, vo tròn bằng rái chanh để sẵn.

Dừa nhồi với 1 chén nước sôi, vắt lấy 1 chén nước cốt.

Mè rang vàng, đập cho tróc vỏ.

Đậu phộng rang vàng, bóc vỏ, đâm nhuyễn.

Nắn bột mỏng độ 3 ly, bao kín cục nhân, vo tròn, thả vào nồi nước luộc chừng 15 phút. Bánh chín, nổi lên mặt nước, vớt lên liền, bỏ qua thau nước lạnh. Cứ tiếp tục nấu cho đến hết.

Đường thả thẳng tan, nước hơi kẹo, lọc sạch bụi cát, cho vào nồi nấu sôi với gừng giã nhuyễn.

- Thả bánh đã luộc vào nồi nước đường, nấu 15 phút, sôi lại cho bột năng vào, nhấc xuống. Đừng để lâu bánh sẽ bể.
- Viên chè nên nặn vo tròn, hai đầu hơi dẹp. Nếu bột còn dư, viên tròn nhỏ thả vào nước đường làm chè ý.
- Khi ăn, múc chè ra chén, rưới nước cốt dừa, rắc mè rang, đậu phộng, ăn béo, thơm ngon.

17. CHÈ TRỨNG CÚT

I. Vật liệu

- 20 trứng cút.
- 250g đường cát trắng.
- 50g đậu xanh cà.
- 100g củ năng.
- Vani.

II. Cách làm

- Trứng cút luộc chín, bóc vỏ, rửa sạch bằng nước muối.
 - Củ năng gọt vỏ, xắt sợi nhuyễn như cọng bún.
 - Đậu xanh ngâm nước, đãi vỏ sạch, đem hấp chín.
 - Đường + 1 lít nước nấu sôi lọc sạch, nấu sôi một lần nữa trong 15 phút. Cho trứng cút + củ năng vào nấu sôi 30 phút, cho nước đường rút xuống còn $\frac{2}{3}$ nồi là được. Nêm thêm $\frac{1}{2}$ muỗng cà phê muối.
 - Cho đậu xanh + vani vào, nấu sôi 5 phút, nhắc xuống.
- Chè này ăn nóng

18. CHÈ MÈ ĐEN

I. Vật liệu

- 250g mè đen.
- 450g đường cát.
- 1 trái dừa.
- 100g bột năng.
- Lá dừa.

II. Cách làm

- Mè đen rửa sạch, phơi khô, xay nhuyễn.
- Bột năng + đường quậy tan trong 1/2 lít nước dảo. Lọc sạch nấu chín trong 30 phút với lá dừa.
- Cho bột mè vào nấu thêm 15 phút nữa cho mè chín. Nên cho mè sau cùng để giữ độ béo.
- Chè này ăn nóng, có thể ăn không hoặc thêm nước cốt dừa cũng được.

19. CHÈ LONG NHÃN

Vật liệu

1 kg đường cát trắng.

500g nhân đã bỏ hạt.

200g hạt sen thông tâm.

1. Cách làm

Thăng đường bằng một lít rượu nước cho tan trên bếp, cho hạt sen vào nấu cho mềm.

Nhân rửa sơ lại bằng nước đun sôi để nguội. Vẩy ráo nước, xếp vào chén.

Múc nước đường và hạt sen vào chén nhân, cho một chút vani.

20. CHÈ HỘT GÀ

I. Vật liệu

- 10 quả trứng gà.
- Đường cát trắng.
- 1 củ gừng.

II. Cách làm

- Gừng gọt bỏ vỏ, giã nhuyễn. Nấu nước sôi, cho đường vào, nêm ngọt tùy ý, rồi cho gừng vào khuấy tan.
- Để nước đường sôi một lúc lâu rồi cho lòng đỏ trứng gà vào. Nhở đập cho khéo để lòng đỏ không bị bể ra. Để nổi trên bếp một lúc lâu, nhắc xuống.
- Chè này ăn nóng.

21. CHÈ NHÂN BỌC HỘT SEN

I. Vật liệu

- 100 trái nhân lồng.
- 100g hạt sen.
- 1/2 kg đường.

II. Cách làm

- Hạt sen tươi lột hai lần vỏ, thông tim, rửa sạch, bỏ vào xoong, đổ nước nóng nấu chín hoặc để lên gang xông hấp. Hạt sen nở chín mềm là được.
- Sên đường sạch, nấu sôi, bỏ hạt sen luộc vào rồi rim một lát. Hạt sen thấm đường, nhấc xuống.
- Nhân lồng rửa sạch, lột vỏ, cạy hạt, làm cẩn thận để trái nhân còn nguyên. Rửa lại nước nóng, để ráo, nhện hạt sen rim rồi vào trái nhân, sắp vào chén.
- Sên nước đường thật trong, để nguội, đổ vào chén nhân. Lúc nào ăn, bỏ thêm đá.

22. CHÈ DẬU XANH HỘT

I. Vật liệu

- 200g đậu xanh hạt.
- 300g đường cát.

II. Cách làm

- Đậu xanh nguyên hạt, ngâm nước vài giờ, vo sạch, bỏ vào xoong, đổ nước ngập. Nấu sôi một lát đậu chín, chất bớt nước.
- Bỏ lên đậu bó lá dứa, lấy lá chuối dầy lên miệng xoong rồi dầy nắp lên, bớt lửa như nấu cơm. Độ 30 phút, đậu chín mềm, nở, nhấc xuống.
- Nấu nước đường sôi, đổ đậu vào nấu sôi lại vài lần là được. Giữ hạt đậu xanh nở nguyên, đừng để nát, nước đường sẽ đục, không khéo.

23. CHÈ HỘT É

I. Vật liệu

- 1 muống súp hột é.
- 2 muống súp đường.
- 1 chén nước sôi.
- 1 múi chanh.

II. Cách làm

Hột é phơi khô, nhặt sạch bụi, khi nào dùng xúc 1 muống hột é bỏ vào chén. Nấu nước đường sôi chế vào chén hột é, vừa chế vừa khuấy, gần đầy chén thì dừng. Đậy lại một lát cho hột é nở đều, chè vừa lỏng, vắt vào một múi chanh rồi dùng.

24. CHÈ BỘT NĂNG

I. Vật liệu

- 1 muổng cà phê bột năng.
- 1 muổng cà phê đường.
- 1 chén nước sôi.

II. Cách làm

- Bột năng giã nhuyễn, trộn với đường vừa ngọt, đổ vào mỗi cái chén vài muổng bột tùy chén lớn, nhỏ.
- Nấu nước thật sôi, chế vào chén bột. Vừa chế vừa khuấy cho bột nở ra và nổi từng hột nho nhỏ, lớp ngoài chín trong, ở giữa còn nhân trắng và sống. Khuấy lại cho đều rồi dùng. Đừng khuấy đặc, ăn không ngon.
- Nếu muốn khuấy chín bông như hồ thì nhồi bột với nước lạnh và đường trước rồi nấu nước thật sôi chế vào sau, vừa chế nước vừa khuấy bột chín trong là được.
- Nếu nước không sôi thì bột không chín.

I. Vật liệu

- 500g bột năng.
- 500g đường.
- 1 trái dừa.
- 1 xi sirô đỏ.
- Vani.

II. Cách làm

- Rưới nước lạnh có pha chút sirô màu đỏ vào bột năng, nhồi thật nhuyễn và hơi lỏng. Trải bột lên khăn vải khô, để khăn bột lên trên một thúng tro cho rút bớt nước.
- Lấy dao cắt từng thoi dài bằng chiếc dừa rồi cắt nhỏ lại như hạt lựu.
- Nấu nửa xoong nước sôi, lược bột chín, vớt ra, để ráo.
- Sên nước đường xong, đổ bột vào xoong, nấu sôi một lát nữa, chè thấm, nhắc xuống.
- Dừa vắt lấy nước cốt, cho vào xoong nhỏ, đun sôi bỏ chút muối + chút bột năng. Nước dừa hơi sền sệt là được, cho vani, khuấy đều.
- Khi ăn múc ra chén, chan nước dừa vào.

26. CHÈ KHOAI MÀI

I. Vật liệu

- 500g khoai.
- 500g đường.
- 1 trái dừa khô.
- Vani,

II. Cách làm

- Khoai mài rửa sạch, cắt khúc, bỏ vào nồi nấu chín. Vớt ra gọt vỏ, xắt lát mỏng.
- Sên đường sạch, nấu sôi, đổ khoai vào nấu cho khoai chín mềm, thấm đường, nhấc xuống.
- Cũng có thể gọt khoai xong rửa sạch, lấy bàn mài mài nhỏ, bỏ vào miếng lá chuối lăn tròn cho giống củ khoai sắn. Nấu một ít nước sôi, lấy sợi chỉ, cắt từng lát khoai mỏng, thả vào nước đang sôi. Khoai chín sẽ đổ nước đường sên sẵn vào.
- Dừa nạo vắt lấy nước cốt. Cách thắng nước dừa như những bài trước.
- Khi dùng, múc ra chén, chan nước dừa vào.

27. CHÈ KHOAI TỪ

I. Vật liệu

- 1 kg đường.
- 1 kg khoai từ.
- 50g bột năng.
- 1/2 trái dừa khô.

II. Cách làm

- Khoai từ luộc chín, bóc vỏ, xắt nhỏ.
- Cho bột + đường vào xoong cùng với nếp, bắc lên bếp nấu, khuấy đều và nhấc xuống ngay.
- Dừa nạo vắt lấy nước cốt, cho vào xoong, bắc lên bếp nấu sôi. Cho chút muối và bột năng quậy đều, cho nước cốt dừa vào, để sôi kỹ bắc xuống.
- Khi ăn, múc ra chén, chan nước dừa. Chè này ăn nguội rất ngon.

28. CHÈ MÔN SẤP VÀNG (môn Huế)

I. Vật liệu

- 500g môn sọ.
- 100g nếp.
- 200g đậu phộng.
- 700g đường cát.
- 1 củ gừng.

II. Cách làm

- Khoai môn rửa sạch, bỏ vào nấu chín, vớt ra, gọt vỏ, xắt lát.
- Nếp vo sạch, bỏ vào xoong, đổ nước nấu. Nếp chín, bỏ môn vào nấu chung. Đợi khoảng 15 phút, lấy dũa bép đánh môn cho nhuyễn, để lửa vừa vừa kéo chè khô.
- Đổ đường vào, để sôi một lát, chè thắm, thêm đậu phộng nấu chín, lột vỏ, trộn đều. Nhấc xuống, trộn thêm ít gừng giã nhỏ cho thơm.

29. CHÈ BÔNG CAU (món Huế)

I. Vật liệu

- 200g đậu xanh cà.
- 400g bột năng.
- 800g đường cát.

II. Cách làm

- Đậu xanh ngâm nước sôi khoảng 30 phút, đãi vỏ cho sạch, Vo lại kỹ, để ráo.
- Lấy lá chuối lau sạch, lót vào ngăn xũng, đổ đậu lên lá chuối, đặt lên bếp nấu, đậy kín. Đậu chín mềm và nở bung, nhắc xuống.
- Múc chút nước lạnh cho vào bột năng, quậy đều. Đổ vào xoong, đổ nước đường đã sên vào, thêm nước cho khỏi đặc. Bắc xoong lên bếp, lấy đũa khuấy luôn cho khỏi bị đóng cục. Bột trong là chín, lấy đậu hấp rồi rắc nhẹ nhẹ vào. Để sôi một lát, nhắc xuống

30. CHÈ ĐẬU VÁN (món Huế)

I. Vật liệu

- 200g đậu ván.
- 400g bột năng.
- 800g đường cát trắng.

II. Cách làm

- Quậy đều một chậu nước lạnh với một chén tro lò, để lắng. Lọc nước trong, đổ vào xoong, thêm nước lạnh, nấu sôi, đổ đậu ván vào luộc.
- Đậu vừa chín, bóc được vỏ, trút sang cái rá, đem chà cho sạch mày đậu và vỏ. Rửa sạch, để ráo nước.
- Xé lá dứa lót vào ngăn xứng, đổ đậu lên trên hấp cho thơm. Đậu chín mềm và nở, lấy ra.
- Nước đường sên rồi, đổ vào xoong, đổ đậu vào nấu cho thấm đường, nhắc xuống.

31. CHÈ BẮP (món Huế)

I. Vật liệu

- 10 trái bắp non lớn.
- 500g đường cát trắng.

II. Cách làm

- Lựa bắp non, lột vỏ rửa sạch, lấy dao bào thật mỏng, bào gần đến cùi, chừa cái mày bắp lại.
- Bỏ cùi bắp vào xoong, đổ nước nhiều, luộc cùi chín. Lọc nước luộc, đổ sang xoong khác, đổ bắp xát rồi vào nấu. Bắp sôi, lấy đũa khuấy luôn tay, kéo bắp bị khét. Không nên nấu lửa lớn quá, chè sẽ bị khô.
- Khuấy độ nửa giờ, bắp chín rền, đổ đường vào, để sôi lại một lát. Chè thấm đường, nhắc xuống.

32. CHÈ HẠT SEN (món Huế)

I. Vật liệu

- 200g hạt sen.
- 200g đường phèn.

II. Cách làm

- Hạt sen tươi lột hai lần vỏ, hớt hai đầu, lấy cái tăm soi tim, rửa sạch. Bỏ hạt sen vào xoong nấu, đổ nước cho vừa. Hạt sen chín mềm nở đều, đổ đường vào, để sôi lại cho thấm đường, nhắc xuống.

* Nếu nấu hạt sen khô (hạt sen lột vỏ rồi, xâu từng chuỗi, phơi khô), thì phải nấu lâu hơn một chút.

33. CHIÈ TRÔI NƯỚC (món luộc)

I. Vật liệu

- 500g nếp ngon.
- 100g mè.
- 500g đường.
- 1 củ gừng.

II. Cách làm

- Nếp vo sạch, để ráo nước, giã nhỏ, rây lại cho mịn.
- Rót nước ấm ấm vào bột nhồi nhuyễn. Nặn thành từng viên tròn, ấn bẹp hai đầu như đồng xu.
- Đun nước sôi, thả từng viên bột vào luộc. Bột nổi lên là chín, vớt ra, bỏ vào xoong nước đường đã sôi, nấu sôi, thêm gừng giã nhỏ vào. Nấu một lát, chè thắm, nhắc xuống, múc vào chén. Lấy mè chà sạch vỏ, rang chín, để nguyên hạt, rắc lên trên.

34. CHÈ TRÁI CÂY (COCK TAIL)

I. Vật liệu

- 1 trái thơm.
- 1 trái ổi tàu.
- 1 trái cam.
- 1 miếng dưa hấu.
- 1 trái bom.
- Vài trái chuối.
- 1 chén đường.

II. Cách làm

Lựa các thứ trái cây tươi. gọt vỏ, xắt lát mỏng, bỏ vào thố, trộn đường. Đậy lại để vài giờ cho đường thấm (nếu có tủ lạnh để vào càng tốt). Khi nào gần dùng, múc vào ly, bỏ nước đá đập nhỏ vào. Chè có đủ màu, đủ mùi vị ngọt chua, dùng rất mát và khỏe.

35. RƯỢU NẾP

I. Vật liệu

- 4 lon nếp cũ.
- Men.

II. Cách làm

- Phải dùng nếp cũ và lựa cho sạch gạo tẻ bị lẫn vào, làm rượu mới tốt. Vo nếp sạch, để ráo, đổ vào chõ, dầy lại, bắc lên bếp. Khi thắp hơi lên, nếp nóng, trút ra rá, vo lại rồi đổ vào chõ hấp lại lần nữa. Nếp chín, đổ ra rá, để nguội.
- Men già nhỏ, rây lên nếp, trộn đều đến khi men tan hết thì thôi. Hòa một chút nước muối (nước lạnh và muối hòa chung), thoa vào xung quanh khuôn và nắp khuôn gỗ cho nếp khỏi dính, lấy nắp hộc in thật chặt. Giở nắp và lấy khuôn ra, cắt miếng vuông bằng bánh in (lúc cắt nhớ thoa nước muối vào dao cho khỏi dính).
- Lấy lá chuối sứ non xé miếng nhỏ, rửa sạch, lau khô, bọc kín 4 bên miếng nếp, thêm một lớp ngang, một lớp dọc, xếp vào cái hũ to dầy kín. Để hũ vào thúng, ủ lá sấu đông hay rơm cho kín, gác lên gian bếp. Ba đêm men thấm, nếp chín ra nước rượu, lột lá, rưới nước rượu vào.
- Nếu làm vào mùa nắng thì chỉ hai đêm là rượu chín.

36. RAU CẦU

I. Vật liệu

- 40g rau câu tàu.
- 600g đường cát.
- 4 lon sữa bò nước lạnh.
- 1 cục phèn the bằng ngón tay cái.
- Chokolat (cacao, cà phê), sữa, hột gà.
- Lá dừa, vani, lá cẩm (có thể thay bằng củ dền).

II. Cách làm

- Lá cẩm nấu lấy nước hơi đậm đặc.
- Lá dừa giã nhuyễn, vắt lấy nước cốt.
- Củ dền nấu chín, vắt lấy nước.
- Rau câu rửa sạch, ngâm trong nước cho nở xong cho vào xoong. Đong nước cao hơn mặt rau câu độ một lòng tay, cho đường, vani vào nấu tan.
- Múc ra 2 tô bằng nhau: 1 tô pha 2 muỗng súp sữa (chờ rau câu ngấm bột hãy cho sữa vào quậy đều).
- 1 tô rau câu khác phân làm 4 chén:
 - Một chén cho 2 muỗng nước lá cẩm.
 - Một chén quậy với lòng đỏ trứng gà.
 - Một chén màu chokolat hay cà phê.
 - Một chén màu lá dừa.

Ta có thể đổ từng muỗng theo một bên khuôn hoặc hai bên khuôn luân phiên cũng được.

- Để nguội, cắt ra dày độ 1cm, rất đẹp mắt. Ta có thể chọn màu như sau để pha khi đổ bánh cho đẹp.
 - 1 muỗng cà phê + 1 muỗng rau câu sữa.

- 1 muống màu lá dứa + 1 muống rau câu sữa.
 - 1 muống lá cẩm + 1 muống rau câu sữa.
 - 1 muống màu hạt gà + 1 muống rau câu sữa.
- Rau câu để tủ lạnh, ăn ngon, ngọt, giòn trông đẹp mắt.

37. CÁCH NẤU SƯƠNG SÁO

I. Vật liệu

- Cây sương sáo.
- Nước tro tàu.
- 3 muỗng bột năng.
- Phèn the.
- Đường cát.

II. Cách làm

- Cây sương sáo mua về rửa sạch, đổ nước ngập, đem nấu, hầm đến khi sương sáo mềm nhừ, lọc lấy nước bỏ xác. Đổ thêm nước lạnh, nấu lại lần nữa, nhồi 3 - 4 lần, xong nấu tiếp thật sôi với nước tro tàu, hớt bọt.
- Bột năng pha trong chén nước với chút phèn the, đổ vào nồi quậy đều. Đổ nhanh ra chậu, để nguội. Sương sáo đặc ăn với đường cát hoặc đường thắng rất mát.

38. CÁCH NẤU SỮA ĐẬU NÀNH

I. Vật liệu

- 500g đậu nành.
- 5 lít nước.
- 1 bó lá dứa.
- 100g đậu phộng rang.

II. Cách làm

- Đậu nành lựa kỹ, bỏ hạt sâu, lép, ngâm một đêm, vo lại sạch, đem xay chung với đậu phộng rang.
- Cho vào túi vải dày lọc sạch, bỏ xác đậu. Lọc lọc, chế từ từ 5 lít nước, nhồi kỹ cho ra hết bột sữa.
- Đổ nước sữa vào nồi sạch, nấu sôi độ 30 phút với lá dứa cột thành bó.
- Sữa đậu nành rất dễ bị hư, nếu dùng dụng cụ không được sạch để mức hay đựng sữa.

39. CÁCH NẤU TÀU HŨ

I. Vật liệu

- 1/2 kg đường thẻ.
- 50g bột gạo hay bột năng.
- 450g đậu nành.
- 6 lít nước lã.
- 1/2 muỗng súp thạch cao phi tán nhuyễn.

II. Cách làm

- Đậu nành lựa bỏ hạt sâu, đem ngâm nước 1 đêm (8 giờ) cho tróc vỏ, nhồi rửa lại sạch, đem xay.
- Cho đậu vào bọc vải, nhồi từ từ với ít nước, vắt lấy nước sữa. Cứ nhồi nhiều lần, vắt bỏ phần xác đậu. Lần lọc sau cùng, dùng miếng vải nylon lọc cho kỹ. Để riêng 1/2 chén sữa, còn lại đổ vào nồi nấu sôi chừng 30 phút.
- Hòa thạch cao với bột năng vào nửa chén sữa chưa đun khi này, đổ hỗn hợp vào nồi khác để sẵn.
- Khi nổi sữa đang sôi bùng, đổ qua nồi sữa có sẵn thạch cao + bột. Nên để vòi sữa hơi cao hơn miệng nồi, dội xuống cho tan đều bột + thạch cao + sữa. Đậy nắp nồi kín lại để trong 30 phút, sữa đặc, lóng mật và mịn là khéo. Tàu hũ này ăn nóng với nước đường thắng có vài lát gừng rất ngon, bổ.

PHẦN 4: KEM, KÉO, COCKTAIL

1 KEM CHOCOLAT

I. Vật liệu

- 1 lít sữa tươi.
- 300g đường cát.
- 200g chocolat.
- 10 trứng gà (chỉ lấy lòng đỏ).

II. Cách làm

- Cạo nhuyễn chocolat (nếu bột để nguyên), cho chocolat vào nồi nấu cho tan.
- Đánh trứng cho nổi, cho đường vào và tiếp tục đánh tan và nổi. Đổ từ từ sữa tươi + chocolat lỏng vào trứng. Dem chưng cách thủy, để lửa riu riu. Khi sữa vừa đặc, bắc xuống dùng đũa quậy cho tan, để nguội.
- Khi dung dịch nguội, cho vào bình quậy kem hay tủ lạnh.

2. KEM CÀ PHÊ

I. Vật liệu

- 1 lít sữa tươi.
- 150g đường.
- 8 lòng đỏ trứng gà.
- Nước cà phê đậm.

II. Cách làm

- Đánh trứng gà cho tan với đường trong 10 phút.
- Nước cà phê đậm pha chung với sữa, đổ lòng đỏ vào và nấu lửa vừa. Khuấy đều tay, khi thấy nước hơi đặc đem xuống để nguội.
- Cho vào bình quay kem hay tủ lạnh.

3. KEM DỨA

I. Vật liệu

- 2 trái thơm.
- 500g đường cát trắng.
- 1/2 lít sữa tươi.
- Vani.

II. Cách làm

- Thơm gọt vỏ bỏ mắt, cắt làm 4, bỏ cùi.
- Xắt lát nhỏ và mỏng, cho vào máy xay cho nhuyễn, lọc lấy 1/2 lít nước cốt.
- Cho nước cốt dừa + đường + sữa tươi và vani vào xoong, bắc lên bếp, nấu lửa riu riu cho tan đường. Khi nước dừa hơi đặc là được.
- Nhấc xuống để nguội.
- Cho vào bình quay kem hay cho vào tủ lạnh.

4. KEM DỪA

I. Vật liệu

- 1 trái dừa khô.
- 1 lít sữa tươi.
- 500g đường cát.

II. Cách làm

- Dừa khô nạo vát lấy khoảng 1/2 lít nước cốt.
- Đổ đường và sữa vào nồi, nấu lửa riu riu cho tan đường. Cho nước dừa vào nấu, nước sữa + đường hơi đặc, nhấc xuống để nguội. Cho vào bình quay kem hay tủ lạnh.

5. KEM DẦU TÂY

I. Vật liệu

- 1/2 kg dâu tươi Đà Lạt.
- 500g đường cát trắng.
- 1 trái cam.
- 1/2 lít sữa tươi.

II. Cách làm

- Dâu bỏ cuống lá xanh, rửa sạch, đem xay nhuyễn, lược lấy khoảng 1/2 lít nước.
- Cam cắt đôi, vắt lấy nước cốt.
- Cho nước cốt cam, nước dâu, sữa tươi và đường vào xoong, bắc lên bếp.
- Đun lửa riu riu cho sôi và tan đường đến lúc nước dâu hơi đặc. Để nguội, cho vào bình quay kem hay tủ lạnh.

6. KEM CHANH

I. Vật liệu

- 6 quả trứng gà.
- 6 quả chanh.
- 1/2 chén đường.
- 1 muỗng bơ.
- 1 muỗng cà phê muối.

II. Cách làm

- Đập trứng gà và vắt nước chanh vào tô lớn, khuấy đều, cho đường + bơ vào khuấy lại lần nữa.
- Trút vào xoong, bắc lên bếp, khuấy đều tay. Vừa chín, trút ra ly, để nguội cho vào tủ lạnh.

7 CRÈME CHANH

I. Vật liệu

- Sữa đặc.
- Đường cát trắng.
- 1 trái chanh.
- 6 hột gà.

II. Cách làm

- Cho vào xoong 1 ly nước lạnh + 2 muỗng sữa đặc + 5 muỗng đường + nước cốt 1/2 trái chanh, khuấy đều rồi bắc lên bếp nấu.
- Khi sôi đều, nhắc xuống. Lấy 6 lòng đỏ hột gà + 3 lòng trắng, đánh chung cho nổi, trút tiếp vào xoong.
- Bắc lên bếp khuấy đều, dùng để bị óc trâu. Vừa chín, đổ ra ly, đợi nguội cho vào tủ lạnh

8. SỮA CHUA (YAOURT)

I. Vật liệu

- 1 hộp sữa đặc.
- 1 hũ yaourt cái.
- 3 lon sữa bò nước sôi để ấm 50°C.
- 10 hũ không.

II. Cách làm

- Cho sữa vào xoong + 1 lon nước, nấu sôi 100°C.
- Đổ sữa ra thau sạch, pha thêm 3 lon nước ấm, khuấy đều, để 10 phút.
- Pha hũ yaourt cái vào thau sữa, khuấy đều trong 5 phút.
- Múc sữa cho vào từng hũ, sắp sẵn trong thau nước nóng độ 50°C. Hũ phảiậy nắp kín lại. Lấy khăn trùm thau hũ yaourt trong 30 phút, để nguội. Cho vào tủ lạnh. Ngày hôm sau, yaourt sẽ chu, ăn rất ngon.

CÁCH NẤU XI RÔ

Xi rô là hỗn hợp nước với đường cát nấu sôi pha với các mùi chanh, cam, dứa... ..

9. XI RÔ CHANH

I. Vật liệu

- 1, 7 kg đường cát trắng.
- 1 lít nước cốt chanh.

II. Cách làm

- Nấu đường và nước cốt chanh sôi 15 phút, bỏ thêm 3 vỏ chanh vào nấu thêm 5 phút để lấy vị the.
- Lọc nước xi rô bằng vải mỏng, mịn, sạch, để nguội , cho vào chai đậy kín.

10. XI RÔ CAM

Cách nấu giống như xi rô chanh nhưng lượng nước cốt cam nhiều hơn

13. CÁCH PHA NƯỚC CHANH

I. Vật liệu

- 1 trái chanh.
- 50g đường cát.

II. Cách làm

- Cho khoảng nửa ly nước (ly pha nước chanh) vào ca. Cho đường vào khuấy đều rồi vắt lấy nước cốt chanh, cho vào ca khuấy đều, đập đá thật nhuyễn, cho vào đầy ca.
- Nếu muốn có vị chanh muối thì cho thêm 1/2 muỗng cà phê muối bột trắng vào khuấy tan.

14. CÁCH PHA NƯỚC CAM

I. Vật liệu

- 1 trái cam to.
- 50g đường.

II. Cách làm

- Cắt cam làm đôi, bỏ hạt, vắt lấy nước cốt, cho vào ly rồi cho đường vào khuấy tan. Đập đá thật nhuyễn, cho vào ly khuấy đều. Uống rất mát và bổ.

15. CÁCH LÀM NƯỚC NHO

I. Vật liệu

- 1 kg nho.
- 1 kg đường.

II. Cách làm

- Nho nhặt cuống, rửa sạch, để ráo.
- Keo sạch, lau khô. Xếp một lớp nho vào keo rồi một lớp đường, cứ như thế cho đến khi hết nho, hết đường thì thôi.
- Đậy nắp kín lại, để khoảng 10 đến 15 ngày thì dùng được.
- Muốn thành rượu thì để khoảng 3 tháng đến 4 tháng. Vắt bỏ xác, lọc lại nước trong.

16. CÁCH PHA NƯỚC MỨT DẦU

I. Vật liệu

- 3 muỗng cà phê mứt dâu.
- 1/2 trái chanh.
- 20g đường cát trắng.

II. Cách làm

- Cho nước mứt dâu vào ly, đổ nước ấm chừng 1 ly nhỏ, khuấy đều. Cho đường vào rồi vắt chanh, khuấy tan. Đập đá nhuyễn, cho vào ly. Uống ngon ngọt, chua, thơm mùi dâu.

17. DẦU TƯƠI DẪM ĐƯỜNG

I. Vật liệu

- 10 quả dâu tươi và ngon.
- 50g đường.
- 1 muống sữa bò đặc.

II. Cách làm

- Dâu rửa sạch, bỏ cuống lá xanh, cho vào ly rồi cho đường vào. Lấy muống dầm nát dâu, khuấy đều. Cho 1 muống sữa bò đặc vào.
- Đập đá thật nhuyễn cho vào ly. Khi uống khuấy đều.

18. TRÁI CÂY TRỘN ĐƯỜNG

Vật liệu

- 1/2 trái đu đủ chín vàng.
- 1 trái thơm.
- 1/2 trái dừa xiêm cứng nạo.
- 3 trái chuối xiêm chín.
- 50g đường cát trắng.
- 100g đậu phộng rang.

1. Cách làm

Đu đủ gọt vỏ, thơm bỏ mắt, cắt miếng bằng ngón tay cái.

Chuối lột vỏ, cắt khoanh hơi dày.

Dừa xắt lát mỏng.

Đậu phộng rang lột vỏ, đập hơi nát.

Trộn chung các thứ trên với đường, để tủ lạnh hoặc ướp đá nhuyễn vào.

19. BƠ DẮM ĐÁ

I. Vật liệu

- 2 quả bơ lớn.
- 50g đường cát.
- 2 muỗng canh sữa bò.

II. Cách làm

- Bơ cắt đôi, bỏ hạt, nạo bơ vào ly.
- Cho đường và, dầm nát, cho 2 muỗng sữa vào khuấy đều.
- Đập đá nhuyễn bỏ vào, ăn rất ngon và bổ.

20. DƯA HẤU (THƠM) DẮM ĐÁ

I. Vật liệu

- 1 miếng dưa hấu hay 1/2 trái thơm.
- 50g đường.

II. Cách làm

- Dưa hấu hoặc thơm xắt, bỏ vào ly, cho đường vào dầm tan đường, đập đá cho nhuyễn cho vào ly, khuấy đều.

21. SỮA TẮC

I. Vật liệu

- Hộp sữa bò đặc.
- 3 quả tắc.

II. Cách làm

- Sữa cho vào ly khoảng 2/5 ly.
- Tắc cắt đôi, bỏ hạt, vắt vào ly sữa, khuấy đều.
- Đập đá thật nhuyễn cho vào ly. Khi uống khuấy đều.

22. DƯA LEO DẶC BIỆT (CUCUMBER SPECIAL)

(6 người dùng)

I. Vật liệu

- 1 trái dưa leo.
- 2 muỗng cà phê nước cốt chanh.
- 1 muỗng canh đường.
- 1 lít nước chín pha nước cốt chanh.
- 1/2 lít soda.

II. Cách làm

- Gọt vỏ dưa leo, xắt ra thành lát mỏng và bỏ vào ly cùng với nước chanh + đường.
- Đặt ly vào tủ lạnh 2 - 3 giờ.
- Đến khi dọn cho khách dùng mới đổ thêm nước chín pha nước cốt chanh và soda.

23. DƯA LEO ĐỎ (REDCUCUMBER)

(6 người dùng)

I. Vật liệu

- 1 quả dưa leo.
- 40g đường.
- 1 lít nước nho.
- 1/2 lít soda.
- Quế.

II. Cách làm

- Dưa leo xắt thành khoanh mỏng, bỏ chung vào ly cùng với đường, quế và nước cốt nho.
- Ngâm 3 tiếng đồng hồ trong tủ lạnh.
- Trước khi dọn cho khách dùng mới đổ thêm soda.

24. THƠM (PUNCHA L' ANANA&)

(6 người dùng)

Vật liệu

trái thơm.

lít nước cốt thơm.

lít limonade có pha nước cốt thơm.

quả cam.

1/4 lít nước chín.

Cách làm

Đổ chung xác cam, nước cốt 2 quả cam và nước vào
bình. Nấu sôi trên bếp 2 phút.

Ruột thơm xắt miếng nhỏ, bỏ vào ly. Đổ thêm hỗn
hợp xác cam và nước cốt cam lên trên. Ngâm trong tủ
lạnh 2 tiếng đồng hồ.

Thêm mầu đá cục và limonade khi dọn cho khách.

25. DƯA BỎ - DƯA GANG (PUNCH AU MELON)

(4 người dùng)

I. Vật liệu

- 4 muỗng cà phê nước cốt chanh.
- 1 muỗng canh đường.
- 4 cốc lớn bột dưa.
- 1 lít Limonade.

II. Cách làm

- Cắt dưa thành từng miếng nhỏ, bỏ vào ly.
- Rắc đường lên trên, rưới nước cốt chanh. Ngâm trong tủ lạnh 2 tiếng đồng hồ.
- Đổ thêm Limonade và bột dưa trước khi dọn cho khách dùng.
- Nên dùng những quả dưa nhỏ.

26. DẦU (PUNCH A LA FRAISE)

I. Vật liệu

- 500g trái dâu.
- 2 muỗng cà phê xi rô dâu.
- 1/2 lít nước cốt cam.
- 2 lít Limonade chanh.

II. Cách làm

- Đổ chung vào ly xi rô, nước cốt cam và trái dâu. Ngâm trong tủ lạnh 2 tiếng đồng hồ.
- Thêm mẩu đá cục và limonade khi dọn cho khách.

27. TRÁI ĐÀO (MẬN) (PUNCH A LA PECHE)

(8 người dùng)

I. Vật liệu

- 4 trái đào.
- 200g đường.
- 1/4 lít nước cốt chanh.
- 1/2 lít nước cốt cam.
- 1 lít nước chín.
- 1 lít nước soda.

II. Cách làm

- Đổ đường và 1 lít nước vào xoong. Quấy cho tan đường. Nấu sôi và để nguội 2 phút, cho đào xắt nhỏ vào. Để nguội, thêm nước cốt chanh và nước cốt cam.
- Bỏ vào tủ lạnh 3 tiếng đồng hồ.
- Bỏ thêm đá cục nhỏ và nước soda trước khi dọn cho khách dùng.
- Nền dùng trái đào tươi, gọt vỏ rồi ngâm đào vài phút trong nước sôi.

28. SANGRIA TRẮNG (SANGRIA BLANCHE)

Vật liệu

250g nho trắng.

2 quả cam.

1 quả chanh.

1 lít nước cốt nho trắng.

2 muỗng cà phê đường.

1/2 lít soda.

1 mẩu nhỏ quế.

Chút vani.

Cách làm

Tất cả trái cây cắt thành từng mẩu, bỏ vào ly. Thêm đường, quế và nước cốt nho.

Ngâm 2 giờ trong tủ lạnh.

Thêm nước soda trước khi dọn cho khách dùng.

29. SANGRIA ĐỎ (SANGRIA ROUGE)

(6 người dùng)

I. Vật liệu

- 2 trái táo.
- 2 trái cam.
- 2 quả đào.
- 2 quả chuối.
- 2 quả chanh.
- 2 lít nước cốt nho đỏ.

II. Cách làm

- Đổ vào ly tất cả trái cây đã xắt nhỏ. Đổ thêm nước cốt nho vào.
- Ngâm trong tủ lạnh 2 hoặc 3 tiếng đồng hồ.

30. AMAZONAS

(1 người dùng)

Vật liệu

2 muống cà phê nước cốt xoài.

1/2 muống cà phê nước cốt chanh.

2 mẫu angostura (hoặc 2 mẫu quế).

Vài lát xoài.

Cách làm

Cắt xoài thành miếng nhỏ, xếp vào dưới đáy ly cối.

Bỏ tất cả các món pha chế vào bình lắc đã chứa đá

c. Lắc bình thật mạnh.

Đổ nước cocktail trong bình lắc vào ly cối đã có chứa
n các miếng xoài. Tô điểm mặt ly bằng vài lát chanh
ống hoặc vài miếng xoài và 1 trái mút sơ ri đỏ tươi.

31. CAM BLOODY (BLOODY ORANGE)

(1 người dùng)

I. Vật liệu

- 2 muỗng cà phê nước củ cải.
- 2 muỗng cà phê nước cốt cam.
- 2 muỗng cà phê nước cốt bom.

II. Cách làm

- Trút hết các món pha chế vào bình lắc đã có sẵn đá cục. Lắc bình thật mạnh. Đổ ra ly.
- Trang trí mặt ly bằng 1 lát cam hoặc bom. Thêm chút bạc hà.

32. TÁO COBBLER (APPLE COBBLER)

(1 người dùng)

I. Vật liệu

- 1 muỗng cà phê nước cốt chanh.
- 1/2 muỗng cà phê nước cốt táo (bom, lê).
- 2 muỗng cà phê đường.
- Vani.

II. Cách làm

- Đổ nước cốt chanh, nước cốt táo vào ly với đá cục nhỏ. Cho đường, vani vào rồi dùng muỗng khuấy đều.
- Chắt nước (giữ đá lại) vào ly, dọn cho khách. Tô điểm mặt ly bằng 1 khoanh táo và 1 trái mút sơ ri đỏ tươi.

33. TÁO ROSE (APPLE ROSE)

(1 người dùng)

I. Vật liệu

- 3 muỗng cà phê nước cốt táo (bom, lê).
- 3 muỗng cà phê nước cốt chanh, thêm chút chất the của vỏ chanh.
- 2 muỗng cà phê xi rô dâu.

II. Cách làm

- Đổ thẳng vào ly đã có sẵn vài cục đá nhỏ, quậy đều.
- Trang trí mặt ly bằng 1 trái dâu hoặc 1 lá bạc hà.

34. TÁO SHOT (APPLE SHOT)

(1 người dùng)

I. Vật liệu

- 3 muỗng cà phê limonade.
- 3 muỗng cà phê nước cốt táo.
- 2 mảnh angostura (hoặc quế).

II. Cách làm

- Đổ tất cả vào trong ly đã có sẵn đá bào, đá vụn, quậy đều.
- Tô điểm mặt ly bằng 1 khoanh táo.

35. BARBARRELLA

(1 người dùng)

I. Vật liệu

- 5 mảnh angostura (hoặc quế).
- 1/2 muỗng cà phê xi rô dâu.
- 8 muỗng cà phê nước cốt nho trắng.

II. Cách làm

- Đổ tất cả vào một ly bầu lớn chứa đá cục nhỏ. Dùng muỗng quậy đều.
- Tô điểm bằng 1 trái dâu, vài trái nho.
- Thêm phần trang trí bằng cách cắt đôi trái dâu. Dùng ghim xô xâu các nửa mảnh dâu xen kẽ với nho đỏ và trắng.

36. CATHERINE BLOSSOM

(2 người dùng)

I. Vật liệu

- 8 muỗng cà phê nước cốt cam.
- 1/2 muỗng cà phê mật ong.
- 2 muỗng kem cam.
- Nước soda.

II. Cách làm

- Đổ tất cả vào máy trộn. Đổ từ từ nước soda và dùng muỗng khuấy đều.
- Đổ ra ly, tô điểm mặt ly bằng nửa khoanh cam và 1 trái mút sơ ri.

37. Ớ RI (FRUIT COBBLER)

(1 người dùng)

I. Vật liệu

- 1/2 quả đào.
- Vài trái dâu.
- Vài trái quất (tắc).
- 2 muỗng cà phê nước cốt sơ ri.
- 2 muỗng cà phê nước cốt táo.
- 1 muỗng cà phê nước cốt chanh.

II. Cách làm

- Đặt nửa trái đào vào đáy ly bầu. Bỏ thêm dâu, quất và vài cục đá nhỏ. Đổ lần lượt nước cốt sơ ri, rồi đến nước cốt táo và nước cốt chanh (không hòa chung 3 loại nước cốt này).
- Tô điểm mặt ly bằng một nhánh bạc hà, một bông hoa và một ống hút.

38. BƯỞI (GRAPEFRUIT SPECIAL)

I. Vật liệu

- 2 muỗng cà phê nước cốt bưởi.
- 2 muỗng cà phê nước cốt nho trắng.

II. Cách làm

- Đổ tất cả vào bình lắc. Bỏ thêm đá cục vào bình, lắc mạnh.
- Đổ nước pha chế ra ly. Bỏ thêm vài cục đá nhỏ. Gài vào miệng ly nửa múi bưởi. Thêm vài trái nho và một ống hút.

PHẦN 5: MỨT, KẸO

1. MỨT CÀ RỐT

I. Vật liệu

- 1 kg cà rốt.
- 900g đường.
- 100g vôi trắng ăn trầu lỏng trong.
- 1/3 muỗng cà phê vani.
- 1 muỗng cà phê thạch hcao phi.

II. Cách làm

- Cà rốt rửa sạch, cạo vỏ, cắt miếng mỏng độ 3 ly hay tĩa hoa tùy thích. Ngâm vào nước vôi lỏng trong nửa ngày, đem xả nước thật sạch.
- Đun nước sôi + 100g đường, thả cà rốt vào luộc sơ, xả lại cho sạch mùi vôi.
- Ướp cà rốt với đường một lúc cho đường chảy ra.
- Bắc xoong lên bếp, sên lửa riu riu, nghiêng nồi cho mứt ở trên, mức nước đường rưới đều lên mứt, khi đường gần tới thấy rít đũa, cho thạch cao phi vào, trở đều tay.
- Nhấc xoong mứt xuống, trộn vani vào, trở đều, đem hong nắng cho khô.

2. MỨT CÀ CHUA

I. Vật liệu

- 1 kg cà chua chín (cà Đà Lạt) còn cuống.
- 1 kg đường cát.
- 1 gói vani.
- 50g vôi trắng lông trong.
- 1 muỗng cà phê thạch cao phi.

II. Cách làm

- Lựa cà chua chín đỏ, trái tròn đều, dày cơm, rửa sạch.
- Dùng dao mũi nhọn, bén, khía nhẹ theo 1/3 bề đứng trái cà. Khía làm 4, ép nhẹ, lấy hột ra hết. Rửa nước muối pha hơi lạt cho sạch.
- Thả cà qua chậu nước vôi đã lọc sạch, ngâm 12 tiếng, đem ra xả sạch.
- Pha nước thạch cao phi, lông trong, ngâm cà. Sửa lại hình dáng cho đều. Cho đường vào xoong, bắc lên bếp sên đến khi đường kéo chỉ, cho vani và cà vào. Trữ cà đều cho đường láng mặt, gấp cà để qua mâm có lót lá chuối, trở qua lại cho mau ráo mặt đường. Phơi nắng tốt cho khô, để vào keo.

3. MỨT CHANH

I. Vật liệu

- 1 kg chanh lớn trái, chín vàng đều.
- 1,2 kg đường cát.
- 250g muối hột.
- 1 cục phèn xanh bằng 1/2 lòng tay nhỏ.

II. Cách làm

- Chanh ngâm trong nước muối hột mặn, để độ 6 giờ.
- Dùng cây xâm xung quanh trái chanh.
- Dùng dao nhọn, bén, cắt phía trên cuống 1 phần, cạy lấy hết hột, xả tất cả cho sạch.
- Luộc trái chanh và miếng chanh cắt rời trong nồi nước sôi có phèn xanh khoảng 15 phút cho thấm chín, vớt ra, thả vô nước lạnh, xả sạch.
- Ngâm tiếp vào nước nóng 1 giờ cho đến khi nước nguội, úp miệng trái chanh xuống rổ cho ráo nước.
- Cân lại, cứ 1 kg chanh = 1 kg2 đường.
- Cho đường lên thắng tan, cho tất cả chanh vào sên trong 20 phút. Múc nước đường đổ vô miệng trái chanh cho đầy trong ruột, trở khéo tay đến khi đường rít dừa. Gấp miếng chanh rời dậy trái chanh lại.
- Nhắc xoong mứt xuống, để nguội. Gấp mứt ra đĩa có dây vải thưa, đem phơi nắng, cho vào keo. Mứt dẻo, trong và thơm.

I. Vật liệu

- 1 kg bí đao già.
- 1 kg đường cát trắng.
- 2 muỗng cà phê thạch cao phi.
- 2 muỗng cà phê phèn the.
- 1 miếng phèn chua.
- 1 chén vôi ăn trầu.

II. Cách làm

- Lửa bí thật già, dày cơm, gọt vỏ, bỏ ruột. Cắt từng miếng hình chữ nhật dài 10 phân, ngang 5 phân, lạng bỏ hết gân xanh. Dùng kim hay nĩa xăm thẳng hàng, cách khoảng nhau 2 phân.
- Nước vôi cho vào nước, khuấy đều để lắng trong, lọc lại kỹ, để 10 ngày trước khi dùng.

* Cách thử nước vôi:

Thả xác mía vào chậu nước vôi, thấy xác mía ngả màu hơi vàng là được. Nếu xác mía vàng quá sau này mứt bí sẽ không trắng và bị mềm đi, không giòn, ngon.

- Ngâm bí vào nước vôi + phèn the độ 1 -2 tiếng, đem ra xả nước lạnh thật sạch.
- Nấu nước thật sôi + phèn chua, thả bí vào luộc độ 5 phút, vớt ra. Thả bí vào nước lạnh, xả thật sạch.
- Ngâm lại nước thạch cao phi lắng trong độ 3 giờ, vớt ra, để ráo nước (không vắt nước).

- Trộn bí vào xoong đường, bắc lên bếp, để lửa riu riu đến khi đường kéo chỉ trong.
- Lấy dừa trở bí qua lại cho láng đều, đem đổ ra mâm có lót lá chuối, chờ nguội. Nhớ đập vài thưa kéo bụi và bị hôi nấng.
- Mứt bí phải giòn tan, ráo ruột bên trong

5. MỨT CHÙM RUỘT

I. Vật liệu

- 1 kg đường.
- 1 kg chùm ruột (lựa trái to).
- 200g muối.
- 1 gói vani.
- 1 muỗng cà phê hàn the.

II. Cách làm

- Cho chùm ruột vào nước muối ngâm cho dịu.
- Đặt ít chùm ruột giữa hai cái thớt, xoay nhẹ thớt cho ra bớt chất chua. Chà xong bỏ vào trong nước muối ngâm lại, cứ thế chà tiếp tục cho đến hết. Xả lại cho sạch.
- Ướp chùm ruột với đường + hàn the, để độ 30 phút. Bắc lên bếp sên với lửa riu riu, nếu có bọt, hớt bọt bỏ.
- Đến khi đường tới gần cạn, nhắc xuống, cho vani vào trộn đều, để nguội.
- Mứt dẻo, trong, đồ dai là ngon. Cho vào keo dầy kín lại hoặc gói giấy bóng trắng như gói kẹo.

I. Vật liệu

- 1 kg dâu tây.
- 1 kg đường cát trắng.
- 1 gói vani.

II. Cách làm

- Dâu rửa sạch, bỏ lá, cuống, để ráo nước.
- Đường + 1/2 chén nước thắng tan.
- Cho dâu vào rim, để lửa riu riu độ 25 phút.
- Vớt dâu để ra tô.
- Thắng tiếp nước đường cho dẻo, cho dâu vào xoong rim lại độ 15 phút. Nhấc xuống, rắc vani vào đợi nguội, để vào keo.

I. Vật liệu

- 1 kg dừa rám khô.
- 600g đường cát trắng.
- 1 cục phèn chua nhỏ.
- 1 gói vani.
- 1 muổng cà phê thạch cao,
- Màu thực phẩm.

II. Cách làm

- Dừa đem hơi nóng trên bếp than, đập ra, cạy miếng lớn. Gọt bỏ lớp đen gần vỏ, còn lại phần cơm trắng rửa sạch, đem bào mỏng hoặc xắt lát mỏng dài, rửa lại nước nóng cho sạch.
- Rửa tiếp thêm bằng nước phèn chua, xả liền, để ráo nước. Không nên ngâm lâu, sẽ mất mùi dừa béo và mứt khô cứng, ăn không ngon.
- Ướp đường + thạch cao phi + 1 muổng nước vào dừa, để 15 phút. Bắc lên bếp sên lửa vừa, đến khi đường gần ráo, nhắc xuống, cho vani vào.
- Đảo dừa cho rời ra, gấp gió cũng khô. Nếu phơi nắng nên dây vải thưa cho dừa không ngấm nắng, mất mùi.
- Nếu muốn nhuộm màu nên pha màu lúc ướp đường vô dừa.

8. MỨT GỪNG MIẾNG

I. Vật liệu

- 600g gừng non gần già.
- 600g đường cát.
- 4 trái chanh.
- 1/2 xi rượu.
- Muối.
- 1 cục phèn chua bằng 2 lòng tay.
- 1 muỗng cà phê thạch cao phi.

II. Cách làm

- Gừng ngâm nước 30 phút, cạo vỏ, rửa sạch, xắt lát mỏng, cho vào muối rửa, xả liền.
- Cho gừng vào nước sôi có vắt chanh, luộc trong 15 phút cho trắng, đem xả sạch. Nấu nước có phèn chua luộc sơ lại, đem xả thật sạch.
- Ngâm gừng vào nước nóng đến khi nguội, xả lại nhiều nước cho sạch. Vắt ráo, cho vào thau, đổ ít nước, chế rượu vào ngâm 1 đêm, xả sạch.
- Nêm gừng thấy không còn vị chua, ướp đường, đem sên lửa riu riu.
- Khi đường gần tới, cho 1 muỗng canh thạch cao phi vào đảo qua lại cho đường vừa khô và mứt rời ra.
- Nhấc xuống, trộn gừng thêm một lúc nữa cho đường khô, miếng gừng trắng ra. hong hai nắng là được.

9. MỨT GỪNG DIỔ

I. Vật liệu

- 300g gừng non.
- 500g đu đủ non.
- 1 kg đường.
- 3 trái chanh.
- 100g bột năng.
- 2 muỗng cà phê phèn chua.
- Vani.

II. Cách làm

- Gừng ngâm nước độ 30 phút, đem cạo vỏ sạch, bào mỏng, xắt sợi như cọng bún tàu. Cho vô nước muối ngâm 2 giờ, đem xả sạch.
- Nấu nước sôi, vắt 2 trái chanh vào, luộc gừng chín, đem xả lại sạch.
- Nấu nước phèn chua sôi, thả gừng vô luộc lại lần nữa chừng 15 phút, đem xả sạch.
- Quậy 100g bột năng vô nước loãng như bột bánh bèo, cho gừng vào ngâm 15 phút
- Đu đủ gọt vỏ xanh, bào sợi nhỏ, dài, ngâm nước muối 5 phút, xả sạch. Cho qua nước sôi ngâm trong 6 giờ (nước sôi lóng trong, trên mặt có đóng váng). Dem ra xả sạch, vắt ráo.
- Vớt gừng ngâm vắt ráo, trộn chung với đu đủ + đường + 5 muỗng canh nước + nước cốt 1/2 trái chanh, trộn đều.

- Bắc lên bếp, sên lửa vừa, đến khi đường vừa tới, cho vani vào bắc xuống. Mút trong suốt và dẻo.

* Mút này khi mới bắc lên bếp, nhớ trộn hai thứ cho đều (đu đủ + gừng) với đường. Từ đó về sau chỉ dùng đu đủ quay sơ cho khỏi khét đến khi đem xuống, để nguội, cho vào keo.

10. MỨT HẠT SEN

I. Vật liệu

- 600g hạt sen khô.
- 600g đường cát trắng tinh.
- 1 gói vani hoặc nước hoa bưởi.
- 1 thỏi thạch cao phi.
- Nước tro tàu, hoặc tro bếp cũng được.

II. Cách làm

- Hạt sen ngâm nước tro tàu, chờ cho nở. Luộc 20 phút, vớt ra rửa sạch, bóc vỏ, thông tâm, xả sạch.
- Nấu lượt thứ hai, hầm hạt sen cho mềm và còn nguyên hạt. Vớt ra, để trong rổ cho ráo nước.
- Cân lại, lượng hạt sen và lượng đường bằng nhau.
- Cho đường vào chảo với 1/2 chén nước thạch cao phi,
- Thắt đường cho tan, dùng đũa kéo thử, khi đường có sợi như tơ, cho hạt sen vào trộn đều, nhẹ tay.
- Cứ để lửa riu riu, khi đường gần kẹo, gạt hạt sen qua một bên, lấy đũa đánh đường cho trắng rồi múc nước đường dội lên hạt sen liên tục, khi thấy hạt sen trắng trong là được.
- Mứt này đường chỉ dính sơ sơ mới khéo, để ra sàng, phơi nắng khô, để vào keo.

11. MỨT KHOAI LANG

I. Vật liệu

- 1 kg trắng hoặc vàng.
- 900g đường.
- 1 gói vani.
- 100g vôi ăn trấu (lóng cho sạch).
- 1 muỗng cà phê thạch cao phi.

II. Cách làm

- Khoai gọt sạch vỏ, cắt xéo hoặc dài, dày độ 5 ly. Có thể dùng ống tròn bằng thau hay thiếc, đục lỗ xéo như củ sen, hoặc cắt hình bông hoa, lá tùy thích. Ngâm vào nước muối lạt 15 phút, đem xả sạch khoai.
- Ngâm khoai vào nước vôi loãng mặn độ 5 tiếng, đem xả sạch. Trụng sơ khoai trong nước sôi có pha 100g đường cho hết hôi vôi, để ráo nước.
- Ướp khoai với đường, bắc lên bếp, sên lửa nhỏ. Trở nhẹ tay, khi đường gần tới, rắc thạch cao phi vào, trở đều, cho vani vào, nhắc xuống. Một lát khoai khô là được.

12. MỨT ME

I. Vật liệu

- 1 kg đường.
- 1 kg me sống.
- 300g muối hòa tan trong 3 lít nước.
- 3 muổng cà phê hàn the.
- 1 cục phèn chua.
- 1/2 muổng cà phê vani.
- 2 muổng cà phê thạch cao phi lỏng trong nước.

II. Cách làm

- Lựa trái me có bề bần lớn, no tròn.
- Nước muối hòa tan, lọc sạch cặn.
- Cạo vỏ me ngoài màu nâu, để lại phần vỏ xanh bên trong.
- Dùng dao nhọn, bén, xẻ một đường dài trên lưng trái me, dùng để đứt cuống. Ngâm me vào 2/3 chỗ nước muối ấm khoảng 4 tiếng đồng hồ.
- Vỏ me nở, lột bỏ vỏ, rửa sạch, ngâm tiếp với chỗ nước muối còn lại. Me mềm dịu, bớt giòn, dùng dao bén cạy hột ra, chuốt lại cuống me cho đẹp, rửa lại cho sạch.
- Ngâm me tiếp vào nước sôi độ 4 giờ, xả nước kỹ.
- Lại ngâm tiếp vào nước ấm, cho 1 cục phèn chua, xả liền.
- Ngâm tiếp 6 tiếng nữa trong nước ấm có hàn the rồi đem xả nhiều nước.

- Cuối cùng, rưới nước thạch cao lọc sạch lên me, để độ 6 tiếng. Ướp luôn đường vào me, không bỏ nước, để thấm ít nhất là 10 tiếng.
- Trút me vào xoong, bắc lên bếp cho đường chảy ra, sên từ từ đến khi đường kéo chỉ như tơ, lúc ấy cho vani vào.
- Dùng một mâm tròn, trên lót lá chuối non sạch, để sẵn. Gấp từng trái me nhúng trong đường, kéo qua lại cho đường láng đều hai mặt, để ra mâm.
- Sửa lại hình dáng trái me cho tròn, cuống cho đều. Khi đường nguội, me hơi ráo, dùng đũa gấp, kéo trái me trên lá chuối một lần nữa cho láng hai mặt. Để sang đĩa hoặc mâm khác, đặt vải thưa, hong nắng. Gói lại bằng giấy bóng kiếng trắng.
- Me phải trong đỏ, có màu cánh dán, mượt mới đạt yêu cầu.

13. MỨT CAM THẢO

I. Vật liệu

- 500g me chín.
- 700g đường cát.
- 1 muống súp thạch cao phi.
- Cam thảo.

II. Cách làm

- Me chín cạy bỏ hạt.
- Đường + 1/2 chén nước thắng tan. Khi đường kéo chỉ, cho thạch cao phi vào quấy đều. Trút me vô, trộn đều.
- Bắc lên bếp rim với lửa riu riu, đến khi đường cạn, trút ra đĩa, để nguội, vo viên me, lăn trong đường cát có trộn cam thảo băm nhuyễn, gói giấy kiếng cho đẹp. Để vào keo, bảo quản lâu.

14. MỨT MẶN

I. Vật liệu

- 1 kg mận lớn, nhọn đầu, ít hột.
- 1 kg đường trắng.
- 150g muối.
- 1/2 muỗng cà phê vani.
- 1 cục phèn chua.
- 1 muỗng cà phê thạch cao.
- 1 cục hàn the bằng lòng tay cái.

II. Cách làm

- Mận rửa sạch, ngâm trong 3 lít nước pha muối.
- Dùng dao nhọn khoét trái mận, lấy hột ra. Xong ngâm vào nước muối một lúc, đem xả sạch.
- Tiếp tục ngâm vào nước phèn chua trong 4 giờ, xả sạch. Ngâm nước lạnh thêm 1 giờ, xả sạch.
- Bắc nồi nước sôi có hàn the, để mận vào luộc 15 phút, vớt ra, để ráo nước.
- Cân lại, dong lượng mận và đường bằng nhau. Cho thạch cao rây nhuyễn vào mận, trộn đều với đường cho thấm đường. Thẳng đường tan, cho vani, trộn mận vô rim đến khi đường gần cạn. Vớt mứt mận ra đĩa.

15. MỨT MĂNG CẦU XIÊM

I. Vật liệu

- 1 trái măng cầu xiêm chín độ 1 kg.
- 1 kg đường cát.
- 1 gói vani.
- 1 muống canh thạch cao phi tán nhuyễn.
- 100g đậu phộng rang sẵn.

II. Cách làm

- Măng cầu lột vỏ, gỡ múi, bỏ hạt, vuốt bỏ bớt bột, đem cân. Đo lường đường bằng lượng măng cầu.
- Ướp măng cầu với thạch cao phi + đường, để độ 1 giờ cho đường chảy ra.
- Bắc xoong măng cầu lên bếp, sên lửa riu riu, đến khi đường kéo chỉ, còn lại khoảng 3 - 4 muống đường. Để lửa than âm ỉm, trộn vani vào.
- Dùng dừa gấp từng múi măng cầu sắp ra mâm có lót lá chuối, vuốt sửa múi măng cầu cho đẹp. Đặt 1 hạt đậu phộng vào giữa xong gấp múi khác đắp kín hạt đậu phộng, sửa múi măng cầu cho đẹp. Cứ thế, gấp sửa từng múi cho đến khi hết.
- Trở múi măng cầu bề dưới lên trên cho láng mặt, hong nắng hoặc gió, múi sẽ khô và trắng. Dùng giấy kiếng bóng gói như kẹo.

I. Vật liệu

- 1 trái thơm to chín.
- 1/2 kg đường.
- 1 chén muối.
- 1 muỗng súp thạch cao.
- 1 cục phèn chua nhỏ.
- Vani.

II. Cách làm

- Thơm gọt vỏ, tỉa mắt cho sạch, cắt khoanh tròn, bỏ cùi.
- Ướp muối 1 giờ, xả đều, xả sạch, cho vô khăn thưa ép ráo nước.
- Nấu nước phèn chua cho sôi, thả thơm vào trụng, vớt ra, xả sạch, ép ráo nước.
- Ướp đường vào thơm, để độ 1 giờ, đem sên với lửa vừa. Tới khi đường kéo chỉ, rít tay, trộn thạch cao và vani vào. Trộn đều, bắc xoong mứt xuống, sắp thơm ra mâm, phơi nắng cho khô ráo đường, xếp vào keo.

I. Vật liệu

- 1 kg trái tắc.
- 1 kg đường cát.
- 100g muối.
- 200g vôi trắng ăn trầu.
- Thạch cao phi.

II. Cách làm

- Lựa tắc trái tròn đều, chín vàng, còn cuống.
- Tắc để nguyên hoặc gọt một lớp vỏ bên ngoài tùy ý.
- Thả tắc vào nước muối mặn, ngâm trong 4 giờ cho tắc hơi mềm. Dùng dao nhọn bén, cắt một chút phía dưới trái tắc để lấy hột ra, ép bớt nước chua, rửa sạch.
- Ngâm tắc vào nước vôi lỏng trong 1 đêm, xả sạch.
- Luộc tắc sơ trong nước sôi có phèn chua, đem ra xả cho sạch. Ngâm lại nước nóng trong 2 giờ đến khi nguội, đem xả sạch, ép ráo.
- Xếp vào thau, chế nước thạch cao phi lỏng trong trong 4 giờ và sửa trái tắc cho tròn đều.
- Ướp đường vào tắc. Khi đường tan hết, cho lên bếp sên, lửa vừa, cho đến khi đường rút vô tắc. Nghiêng xoong, để tắc một bên, mức nước đường rưới lên tắc đến khi đường kéo chỉ tơ. Nhấc xuống, xếp mứt ra mâm có lót lá chuối, phơi tắc vừa ráo, xếp vào keo.

I. Vật liệu

- 1, 5 kg hồng bì.
- 1,4 kg đường cát trắng.

II. Cách làm

- Hồng bì rửa sạch, lấy kim x
- Cứ 1 kg đường là 1 kg hồng
- Cho đường và một chén n
- tan, thả hồng bì vào. Đảo l
- dính xoong. Bao giờ cạn hế
- chặt với đường.
- Bắc xuống để nguội, xếp t
- sạch, miếng keo bịt vải. Đậy
- lâu.

h, để ráo nước. Cắt

I. Vật liệu

- 1, 5 kg hồng bì.
- 1,4 kg đường cát trắng.

II. Cách làm

- Hồng bì rửa sạch, lấy kim xâu rồi nặn cho hết hột.
- Cứ 1 kg đường là 1 kg hồng bì.
- Cho đường và một chén nước vào xoong thủng cho tan, thả hồng bì vào. Đảo luôn tay cho hồng bì khỏi dính xoong. Bao giờ cạn hết nước và hồng bì quện chặt với đường.
- Bắc xuống để nguội, xếp từng trái hồng bì vào keo sạch, miệng keo bịt vải. Đây nắp kỹ sẽ để dành được lâu.

I. Vật liệu

- 1 kg đu đủ.
- 1 kg đường trắng.
- 1 ống vani.

II. Cách làm

- Đu đủ hường (gần chín), gọt vỏ, bỏ ruột, cắt mỗi miếng dày khoảng 1 cm, dài ngắn tùy ý, rửa cho hết nhựa.
- Nấu nửa xoong nước sôi, bỏ đu đủ vào luộc 5 phút, vớt ra để ráo nước.
- Đường thắng tan, bỏ đu đủ vào sên. Cho vani, để lửa riu riu, nước đường sôi bùng lên là được. Nhấc xuống, ngâm đu đủ trong nước đường một đêm rồi đem ra sên lại. Đường gần cạn là được, để nguội, bỏ vào keo. Miếng đu đủ trong, hồng là khéo.

* Cách thắng đường: (sên đường)

- Bỏ lòng trắng và vỏ trứng gà vào xoong, thêm một ít nước lạnh. Lấy tay quấy cho nổi bọt, rồi đổ đường vào khuấy lại, bắc lên bếp nấu lửa vừa vừa. đường sôi, cần bắn nổi lên trên, đóng thành một cái vầng dày, lấy muổng hót lớp vầng ấy bỏ đi, mức nhẹ tay kéo bọt tan ra thì nước đường không trong.
- Nếu đường sôi quá thì chế vài giọt nước lạnh cho khỏi trào ra ngoài. Đường tan hết, lấy rây lọc lại

21. MỨT TÁO

I. Vật liệu

- 1,5 kg táo đen.
- 1/2 kg đường.

II. Cách làm

- Dùng nước thật nóng rửa táo lại hai, ba lần cho sạch. Vớt ra, để ráo nước. Lấy dao xẻ một đường giữa trái táo, moi bỏ hạt.
- Đường sên rồi đổ vào thau lọc lại, xong cho vào chảo, bỏ táo vào sên. Nước đường hơi đặc, bắc xuống.
- Trộn táo cho đến khi đường rền dẻo là được. Để nguội, bỏ vào keo.
- Cách thắng đường xem bài mứt đu đủ.

I. Vật liệu

- 1 chén ổi chín đỏ.
- 1 chén đường.
- 1 chút phèn the.
- 1 chút muối diêm.

II. Cách làm

- Ổi chín, gọt vỏ rửa sạch, xắt mỏng, đổ vào xoong. Đong 3 chén nước, đổ vào nấu, để lửa riu riu, hớt bọt cho kỹ.
- Nấu cạn nước còn chừng một chén, bắc ra. Lọc lấy nước trong, đổ vào thảng cho cô lại còn một nửa.
- Đường cho vào xoong nước ổi nấu sôi, cho vào một chút nước phèn.
- Khi nước đổ tươi và dẻo lại thì được, nhớ hớt bọt cho nước trong.
- Nếu muốn để lâu thì đổ vào keo thủy tinh.

23. MỨT DƯA HẤU

I. Vật liệu

- 1 trái dưa hấu đỏ ruột.
- 1 kg đường cát trắng.
- 1 cục phèn chua.
- 1 miếng hàn the.
- Nước sôi trong.

II. Cách làm

- Dưa gọt lớp vỏ mỏng bên ngoài. Thả nguyên trái dưa vào nước sôi trong, lấy xăm, xăm đều, xẻ trái dưa làm 8 miếng.
- Ngâm nước sôi một lát, vớt ra, xả sạch.
- Bắc nước lên bếp cho sôi, thả vào một miếng phèn chua, một miếng hàn the. Cho dưa vào luộc. Đợi sôi vài lượt, vớt ra, xả sạch.
- Cân lượng dưa bằng lượng đường. Cho dưa vào xoong đường sên đến khi cạn đường, gấp ra để nguội.
- Miếng dưa ruột đỏ tươi, da cứng là đạt.

I. Vật liệu

- 1 kg trái cam to.
- 700g đường.
- 1 chút muối.
- 1 chút vôi ăn trầu.
- 1 chút phèn chua.

II. Cách làm

- Cam chín gọt vỏ thật mỏng, lấy cái xăm, xăm cho mềm, ngâm nước muối (nửa chậu nước, nửa chén muối) nửa ngày cho bớt the, xả sạch. Khứa ra làm sáu đường, lấy mũi dao nhọn nạy hết hột. Ngâm tiếp nước vôi nửa ngày, xả lại nước lạnh cho sạch, ép khô.
 - Bỏ một chút phèn chua vào nửa xoong nước nấu sôi, thả cam vào luộc 15 phút, vớt ra, xả lại nước lạnh vài lần nữa. Lấy hai bàn tay ép cam cho thật khô.
 - Sên đường rồi bỏ cam vào rim, để lửa riu riu, thỉnh thoảng trở cam để thấm nước đường cho đều. Sên đến khi nước đường gần cạn là được.
- * Cách sên nước đường xem bài mứt đu đủ

25. KẸO ĐẬU PHỘNG

I. Vật liệu

- 250g đậu phộng.
- 300g đường cát trắng.
- 100g đường mạch nha.
- 100g mè trắng.
- 1 muỗng dầu ăn + 1 chút muối.
- 1 trái chanh.
- Bánh tráng lát.

II. Cách làm

- Đậu phộng lựa hạt lớn, no tròn, rang vàng, bóc sạch vỏ, tách đôi.
- Mè rang hơi vàng, sấy sạch bụi.
- Đường cát + 1 chén nước nấu tan, hớt bọt, lọc sạch. Trộn với đường mạch nha, vắt vào 1 trái chanh. Khi nhỏ giọt đường vào nước thấy không tan là được.
- Cho đậu phộng + mè + muối vào trộn đều với đường trong chảo, lẹ tay trái đều. Dùng cái xạn thoa dầu, san bằng mặt đậu, để nguội, cắt từng miếng nhỏ, cho vào keo. Kẹo để được lâu, ăn giòn.

I. Vật liệu

- 600g đường cát.
- 75g bột mì tinh.
- 1 trái chanh lớn.
- 1 ít đậu phộng. Mè trắng.
- 100g đường mạch nha.
- 1 chút hàn the. Vani.
- 1 muống dầu ăn. Dầu thoa khuôn.

II. Cách làm

- Chanh vắt lấy nước cốt.
- Mè đãi rửa sạch cát, đem phơi khô, rang vừa vàng.
- Đậu phộng rang vừa vàng, bóc vỏ.
- Lường một chén đầy nước, cho mạch nha + đường + hàn the + bột và nước cốt chanh vào, quấy cho tan đều, lọc lại cho sạch cát bụi.
- Đổ hỗn hợp trên vào nồi, bắc lên bếp, nấu lửa riu riu.
- Lấy dũa bếp khuấy liên tay kéo khi đường tới bột dính nồi và khét. Khuấy đến khi bột chín trong là được, cho vani vào.
- Lấy khuôn tròn, vuông tùy thích, thoa dầu xung quanh, rắc nhiều mè, dàn đều lòng khuôn.
- Đổ bột đã chín vào khuôn, dùng muống đã thoa dầu, ấn đều, miết cho bằng mặt và dày độ 1cm, để nguội.
- Cắt ra thành từng miếng vuông hoặc hình thoi tùy ý, lăn vào mè + đậu phộng, gói lại bằng giấy bóng kiếng.

27. KẼO TÁO

I. Vật liệu

- 100 trái táo.
- 1 chén đậu phộng lột vỏ.
- 3 chén đường.
- Vani.

II. Cách làm

- Táo rửa nước nóng cho sạch, xẻ một đường dọc, moi bỏ hột (xẻ nguyên trái táo kéo nát), để thật khô.
- Đậu phộng rang chín, lột vỏ, trải đậu trên thớt. Lấy cái chai chà dập đậu. Lường cứ một chén đậu thì một chén đường.
- Đổ đường vào xoong, bắc lên bếp. Khuấy đường cho tan, đổ đậu vào trộn đều, nhắc xuống, gấp nhét vào giữa trái táo, giả làm hột. Phải nhanh tay kéo đường nguội, cứng không làm được (nếu đường nguội cứng thì bắc trở lại lên bếp để đường chảy ra, nhắc xuống làm tiếp).
- Đổ 1 chén đường và nửa chén nước vào xoong nấu (nhớ đừng khuấy nữa vào), vắt vài giọt nước chanh, bưng xoong lắc cho đều. Đường sôi, nhỏ một giọt vào bát nước lạnh, đường đọng không tan là được.
- Nhắc xuống, gấp trái táo nhúng đều vào nước đường đang nóng, để lên đĩa cho nguội. Cắt khuôn giấy, bỏ keo vào cho khéo.

I. Vật liệu

- 1 thỏi chocolat bằng gang tay.
- 1 chén đường.
- 1/2 chén đậu phộng, rang chín, bỏ vỏ, cà nhỏ (hoặc hạt hạnh nhân).

II. Cách làm

- Bỏ chocolat vào xoong, đổ vài muỗng nước bắc lên bếp nấu sôi. Nghiền chocolat cho tan hết, đổ đường vào nấu, bao giờ thấy đặc, rời không dính tay, đổ đậu rang chín cà nhỏ vào trộn đều.
- Nhấc xuống, viên từng viên nhỏ cỡ trái táo, xóc vào que tre nhọn, cắm đứng que vào thùng cát để nguội, rồi nhúng vào đường thắng.

*** Đường thắng:**

Đổ nửa chén đường vào xoong khác nấu, đường chảy lỏng, nhấc xuống. Cắm que nhúng kẹo vào nước đường đang nóng, lăn cho đều, cắm que kẹo ấy vào thùng cát trở lại. Để nguội rút kẹo ra, xếp khuôn giấy bỏ kẹo vào cho khéo.

- Đường thắng mỗi lần chỉ nấu vài muỗng thôi, không nấu nhiều, nhúng không kịp, đường sẽ chảy, ăn đắng.

29. KEO TRỨNG CHIM

I. Vật liệu

- 1 chén đường.
- 1 chén đậu phộng.
- 1 chút vani.
- Vài muỗng bột huỳnh tinh.

II. Cách làm

- Đậu phộng rang chín, đổ ra sàng thật sạch cát, bỏ vào cái khăn lau thật sạch (phải lau khi đậu đang nóng cho khỏi tróc vỏ).
- Đường sên xong, nấu lại khi đường vừa dính tay là được, nhấc xuống để nguội.
- Bỏ đậu phộng vào cái thau, dùng muỗng múc nước đường rưới vào đậu, bắc lên bếp trộn. Lò nhớ phải vùi kín lửa, chỉ để vừa nóng thôi, lửa đỏ quá đường sẽ chảy ra không bám vào hạt đậu. Trộn luôn tay, thấy đường khô trắng, múc một muỗng đường khác rưới vào.
- Cứ thế đến khi đường bọc kín hạt đậu là được. Trộn lại một lát cho thật khô, nhấc xuống, rảy vào một lớp bột huỳnh tinh sao vàng và chút vani, trộn lại cho đều. Bỏ vào keo, dây kín.

I. Vật liệu

- 8 lon nếp.
- 1 lon mộng lúa giã rồi.

II. Cách làm

* Cách làm mộng:

Đổ nước vào lúa ngâm một đêm, đến sáng đổ ra rá, lấy lá chuối dầy in. Mỗi ngày mở lá ra, tưới nước một lần rồi dầy lại. Ngâm như vậy 10 ngày liên tiếp, lúa ra mộng như cây giá, gỡ ra, xé rời rải lên mùng phơi khô, bỏ vào cối giã nhỏ, rây lấy bột cám để làm mộng.

- Nếp nấu thành xôi chín, đem ra rá, trộn mộng vào cho đều.

- Nhen bếp lửa đỏ, đổ trấu nhúm nóng, rút hết củi ra. Bắc xoong nước lạnh lên bếp, đun nước vừa nóng nếu nếp để nguội (nếu nếp đang nóng thì nước không cần nóng). Bỏ nếp đã trộn mộng vào xoong nước, dầy nắp lại nấu, vùi lửa kín bằng cách vun trấu dầy bếp để vừa nóng (không dùng củi). Nấu như vậy một đêm. Nhớ xem chừng, nếu để trấu tắt thì mạch nha chua, mà lửa đỏ quá thì mạch nha không cô lại được. Đến sáng, vớt nếp ra bỏ vào khăn, vắt khô, lọc lại nước trong, đổ vào xoong, bắc lên bếp cô lại.

- Đun lửa đỏ, độ 3 -4 giờ, mạch nha sôi bông là được. Muốn thử mạch nha thì nhỏ một giọt còn nóng vào chén nước lạnh, mạch nha dẻo là được. Dùng với bánh tráng dầy nướng vàng.

Mạch nha ngọt là nhờ mộng lúa.

I. Vật liệu

- 1 nải chuối sứ lớn.
- 1 tô đường vun.
- 3 muỗng bột năng.
- Nửa chén nước cốt dừa.
- Vani.

II. Cách làm

- Chuối lột vỏ, gỡ chỉ, bỏ lõi. Để lên rây chà nhuyễn.
- Trộn chuối + đường + nước cốt dừa, bắc lên bếp, khuấy đều. Khi rờ không dính tay là được.
- Cho vani vào trộn đều rồi nhấc xuống. Trút chuối ra mâm đã rải một lớp bột năng, cán mỏng chừng 1 cm.
- Khi nào chuối khô, cắt từng miếng nhỏ gói vào giấy bóng kiếng.

I. Vật liệu

- 1 kg dừa.
- 1 kg đường.

II. Cách làm

- Dừa gọt vỏ đen, rửa để ráo, nạo lấy cơm trắng cho vào xoong, bắc lên bếp, sao cho vàng.
- Lường đường xong, đổ vào xoong khác, bắc lên bếp khuấy. khi nào thấy đường chảy lỏng thì đổ dừa vào trộn đều, nhắc xuống.
- Trút lên thớt, lấy chai cán vừa mỏng, cắt miếng vuông, gói vào giấy bạc hay giấy trong.

33. KẸO HỘT DẬU

I. Vật liệu

- 1 chén đậu xanh.
- 1 chén đường phèn.

II. Cách làm

- Nếu muốn cho kẹo mềm ngon thì ngâm đậu xanh vào nước lạnh 1 đêm, vớt ra để ráo rồi rang với cát cho chín đều. Nhưng làm cách này thì hạt đậu mềm, dễ bể, xóc hạt đậu không tròn, trông không được đẹp.
- Đậu không ngâm nước thì hạt đậu tròn, đẹp nhưng cứng.
- Đậu rang xong, sàng cát, lấy khăn chà lại cho kỹ.
- Nước đường sên xong, lọc sang xoong khác, nấu cho sôi bông (vừa dính tay), nhắc xuống.
- Bỏ một ít đậu vào cái thau cạn đáy (mỗi lần làm một ít mới khéo), bắc thau lên lò, vùi lửa kín, chỉ để hơi nóng. Chấm mười que tre vót nhọn vào chén nước đường sên rồi, trộn vào đậu. Trộn một lát cho đường ở que tre dính sang hạt đậu, chấm lại lần nữa. cứ thế cho đến khi hạt đậu dính nhiều đường trông giống hạt đậu thì thôi.
- Trộn xong một ít hạt đậu trắng, chia nước đường ra từng tô riêng, chế phẩm hoặc rượu màu: vàng, xanh, tím, đỏ, mỗi thứ một tô. Xóc đậu ra nhiều màu cho khéo, trộn lẫn các màu với nhau.
- Dùng đường phèn thì hạt đậu có nhiều gai, rất khéo.

34. CHUỐI ÉP SẤY

I. Vật liệu

- 1 nải chuối mật thật chín.

II. Cách làm

- Mua chuối mật để cho thật chín, lột vỏ, để cả trái sắp ra mâm. Quạt một lò than thật đỏ, lấy tro vùi kín, gác mâm chuối lên lửa, lấy một cái mâm khác đặt lên trên cho kín.
- Sấy trong 3 ngày, 3 đêm, lúc sấy nhớ trở luôn, ban đêm cũng vậy và nhớ canh lửa cho đều. Chuối vàng đều mới khéo. Chuối vàng, lấy lá chuối khô đặt hai miếng hai bên, để chuối vào giữa, ép lại cho đẹp. Sấy sơ lại, rắc vani vào cho thơm.

MỤC LỤC

Vài điều cần biết

Trang 7

PHẦN 1: BÁNH

A. Loại bánh nướng.

1. Bánh nướng xa voa	11
2. Bánh xốp	12
3. Bánh nhỏ	13
4. Bánh nhỏ rượu Rhum	14
5. Bánh Sâm banh	15
6. Bánh su kem	17
7. Bánh con sò	19
8. Bánh ngàn hoa	20
9. Bánh Ba-lê	21
10. Bánh kết bột mì	22
11. Bánh bông lan cuộn	23
12. Bánh bông lan bột nếp	24
13. Bánh bông lan giòn	25
14. Bánh Sô cô la	27
15. Bánh khoai tây	28
16. Bánh kết bột khoai mì	29
17. Bánh bông lan khoai mì tươi	30
18. Bánh bông lan đậu xanh	31
19. Bánh bông lan mặn	32
20. Bánh mì hạnh nhân	34
21. Bánh giòn không trứng	35
22. Bánh Bơ-ti-bơ	36

23. Bánh ngói (cách 1)	37
24. Bánh ngói (cách 2)	38
25. Bánh ngói hạnh nhân	39
26. Bánh bột đậu	40
27. Bánh bông đá	41
28. Bánh chữ	42
29. Bánh đậu phộng	43
30. Bánh gai kim thời	44
31. Bánh gai	45
32. Bánh hạnh nhân	46
33. Bánh quai vạt	47
34. Bánh kẹp	49
35. Bánh kẹp trắng	50
36. Bánh kẹp đậu nành	51
37. Bánh men	52
38. Bánh men Rạch giá	53
39. Bánh Biscuits	54
40. Bánh thuẫn nướng (cách 1)	55
41. Bánh thuẫn nướng (cách 2)	56
42. Bánh khoai tây nướng	57
43. Bánh sữa	58
44. Bánh ổ đậu xanh	59
45. Bánh chuối nướng	60
46. Bánh tạc nhân thơm	61
47. Bánh gan (cách 1)	63
48. Bánh gan (cách 2)	64
49. Bánh gatô (kiểu Huế)	65
50. Bánh bông lan (kiểu Huế)	66
51. Bánh mật vông	67

B. Loại bánh chiên

53. Bánh nơ	70
54. Bánh mì chiên	71
55. Bánh mì hột gà	72
56. Bánh tai heo	73
57. Bánh chài	74
58. Bánh gương sen (kiểu Huế)	75
59. Bánh củ cải (kiểu Huế)	76
60. Bánh khoai tây (kiểu Huế)	77
61. Bánh cam	78
62. Bánh còng	79
63. Bánh tiêu	80
64. Bánh dầu cháo quấy	81
65. Bánh Sa kê	82
66. Bánh tôm chiên	83
67. Bánh xèo	84
68. Bánh khọt	86
69. Chuối chiên	88

c. Loại bánh hấp

70. Bánh Flan chanh	89
71. Bánh Flan	90
72. Bánh mồng dừa	91
73. Bánh Phú sĩ	92
74. Bánh củ cải	94
75. Bánh sữa (Huế)	95
76. Bánh gấc (Huế)	96

77. Bánh mật đá (Huế)	97
78. Bánh su sê	98
79. Bánh vả (Huế)	99
80. Bánh da lợn gân	100

85. Bánh bò chuối xiêm	105
86. Bánh bò trống ruột	106
87. Bánh bà lai	107
88. Bánh thuần hấp	108
89. Bánh da cá	109
90. Bánh ít nếp cội	110
91. Bánh ít mít	111
92. Bánh ít gân lá dứa	113
93. Bánh ít nhân dứa	114
94. Bánh ít lá gai	115
95. Bánh ít nhân mặn	116
96. Bánh Tô châu	118
97. Bánh há cảo hấp	119
98. Bánh bao Hồng Kông	121
99. Bánh hoa hồng	123
100. Bánh cuốn	125
101. Bánh bèo	128
102. Bánh bèo ngọt	129
103. Bánh bèo bì	129
104. Bánh chuối hấp	130
105. Bánh đúc gân	131

106. Bánh lọt	132
107. Bánh tét nhân đậu	133
108. Bánh tét nhân chuối	135
109. Bánh tét nước tro	136
110. Bánh dày	137
111. Bánh chưng	138

D. Loại bánh in

112. Bánh dẻo	141
113. Bánh bèo mút (Huế)	144
114. Bánh hạt sen (Huế)	145
115. Bánh phục linh	146
116. Bánh in đậu xanh	147
117. Bánh xu-xoa	148
118. Bánh rau câu trái cây	149
119. Bánh trái ốt	151

PHẦN 2: XÔI

1. Xôi gấc	152
2. Xôi hoa cau	153
3. Xôi hạt sen	154
4. Xôi chiên	155
5. Xôi lá cẩm (xôi lá dứa)	157
6. Xôi nhân thập cẩm	159
7. Xôi sầu riêng	161
8. Xôi vò	162
9. Xôi vị	163
10. Xôi vò mè	164
11. Xôi khoai từ	164

12. Xôi khoai mì	165
13. Xôi đậu đen	166
14. Xôi đậu trắng	169
15. Xôi đậu xanh	167
16. Xôi đậu phộng	168
17. Xôi bắp	169
18. Bắp hầm	170
19. Xôi xéo	171
20. Xôi khoai khô	172
21. Xôi lạp xưởng	173

PHẦN 3: CHÈ

1. Chè củ năng	174
2. Chè chuối chưng	175
3. Chè bắp	176
4. Chè táo xon	177
5. Chè đậu trắng	178
6. Chè đậu xanh hột gà	179
7. Chè đậu xanh đánh	180
8. Chè đậu xanh bột báng	181
9. Chè đậu xanh	182
10. Chè đậu ván	183
11. Chè khoai môn	184
12. Chè hạt sen	185
13. Chè hạnh nhân	186
14. Chè thưng nước dừa	187
15. Chè bí đỏ	188
16. Chè trôi nước	189
17. Chè trứng cút	191

18. Chè mè đen	192
19. Chè long nhãn	193
20. Chè hột gà	194
21. Chè nhãn bọc hột sen	195
22. Chè đậu xanh hột	196
23. Chè hột é	197
24. Chè bột năng (Huế)	198
25. Chè hột lựu (Huế)	199
26. Chè khoai mài (Huế)	200
27. Chè khoai từ	201
28. Chè môn sáp vàng (Huế)	202
29. Chè bông cau (Huế)	203
30. Chè đậu ván (Huế)	204
31. Chè bắp (Huế)	205
32. Chè hạt sen (Huế)	205
33. Chè trôi nước (Huế)	206
34. Chè trái cây	207
35. Rượu nếp	208
36. Rau câu	209
37. Cách nấu sừng sáo	211
38. Cách nấu sữa đậu nành	212
39. Cách nấu tàu hũ	213

PHẦN 4: KEM - XI RÔ

1. Kem chocolat	214
2. Kem café	215
3. Kem dừa (thơm)	216
4. Kem dừa	217
5. Kem dâu tây	218

6. Kem chanh	219
7. Crème chanh	220
8. Sữa chua	221
9. Cách nấu xi rô chanh	222
10. cách nấu xi rô cam	222
11. Cách nấu xi rô anh đào	223
12. Cách nấu xi rô dâu	223
13. Cách pha nước chanh	224
14. Cách pha nước cam	2 2 4
15. Cách làm nước nho	2 2 5
16. Cách pha nước mứt dâu	225
17. Dâu dầm đường	226
18. Trái cây trộn đường	227
19. Bơ dầm đá	228
20. Dưa hấu	2 2 8
21. Sữa tắc	2 2 9
22. Dưa leo đặc biệt (cốc- tai)	229
23. Cốc- tai dưa leo đỏ	230
24. Cốc- tai thơm	231
25. Cốc- tai dưa bở - dưa gang	232
26. Cốc- tai dâu	233
27. Cốc- tai trái đào (mặn)	234
28. Cốc- tai Sangria trắng	235
29. Cốc- tai Sangria đỏ	236
30. Nước trái cây Amazonas	237
31. Nước trái cây cam Bloody.	23 8
32. Nước trái cây táo Cobbler	238
33. Nước trái cây táo Apple Rose	239
34. Nước trái cây táo Shot	239

35. Nước trái cây Barbarella	240
36. Nước trái cây Catherine Blossom	241
37. Nước trái cây sơ ri	2 42
38. Nước trái cây bưởi	243

PHẦN 5: MÚT - KẸO

1. Mút cà rốt	244
2. Mút cà chua	245
3. Mút chanh	246
4. Mút bí	247
5. Mút chùm ruột	249
6. Mút dâu tây	250
7. Mút dừa	251
8. Mút gừng miếng	2 52
9. Mút gừng dẻo	253
10. Mút hạt sen	255
11. Mút khoai lang	256
12. Mút me	257
13. Mút cam thảo	259
14. Mút mận	260
15. Mút măng cầu xiêm	261
16. Mút thơm	262
17. Mút tắc	263
18. Mút xoài	264
19. Mút hồng bì	265
20. Mút đu đủ	266
21. Mút táo	267
22. Mút ổi	268
23. Mút dưa hấu	2 69

24. Mứt cam	270
25. Kẹo đậu phộng	271
26. Mè xừng	272
27. Kẹo táo	273
28. Kẹo trái trám	274
29. Kẹo trứng chim	275
30. Kẹo mạch nha	276
31. Kẹo chuối	277
32. Kẹo dừa	278
33. Kẹo hạt đậu	279
34. Chuối ép sấy	280