

vào nồi 10 tô nước, nêm muối, vài củ hành nướng. Đun sôi, thả xương heo đã chặt miếng nấu cùng với gà lấy nước ngọt.

- Xá xíu thái miếng mỏng. Lòng gà luộc riêng.

- Thịt nạc băm nhỏ xào với hành, gần chín trộn tôm khô vô đảo chung.

- Cà chua trái luộc chín, chà lấy nước bột, xay máy sinh tố, rây bỏ bã, phi hành tỏi thơm cho vô nấu hơi sanh sánh, nêm chút muối và màu đỏ cho đẹp làm nước sốt cà rưới lên tô hủ tiếu.

- Nước tương pha với đường và bột ngọt.

- Đậu phộng rang, chà bỏ vỏ giã rọm (nhỏ).

- Tỏi băm nhỏ ngâm giấm dùng với đồ chua: cà-rốt, củ cải...

- Hành củ bóc vỏ xắt ngang, phi hành mỡ cho vàng ánh.

- Giá trụng lột dưới tô hủ tiếu, trên bày thịt gà, hẹ xắt khúc, thịt nạc băm, xá xíu, tôm khô, đậu phộng rưới nước tương, sốt cà chua và những gia vị trên.

- Tô nước lèo để bên cạnh, vừa ăn hủ tiếu vừa húp nước lèo.

B. CÁC MÓN BÌ - GỎI - BÚN - CHẢ - GIÒ

- Bì cuốn

- Gỏi cuốn

- Gỏi cá mai

- Gỏi cá lóc

- Gỏi lươn

- Gỏi giá mè

- Gỏi đồng hồ

- Bún chả - Bún thịt nướng

- Chả quế

- Chả chìa

- Chả gà

- Chả cốm - Chả bò - Chả lụa miền Trung - Giò bì

- Chả cá

- Chả cá hấp

- Chả phụng

- Giò lụa

- Giò lụa đặc biệt

- Giò bò

- Giò lá đề

- Giò thủ

- Chả giò giòn lâu

- Chả giò Triều Châu

BÌ CUỐN

□ VẬT LIỆU: 4 phần ăn

- + 1 miếng thịt bắp đùi 500g
- + 1 chén nước dừa tươi
- + 1 gói da heo luộc 200g
- + Muối, tiêu, tỏi...
- + 1 muống canh thính gạo

□ CÁCH LÀM:

- Thịt nạc lưng hoặc thịt bắp đùi (lạng lấy da để luộc) ướp tỏi, hành tiêu muối... rồi đem ram, rưới nước dừa tươi. Làm như vậy thịt không bị hao, khi cạn sẽ chảy mỡ ra (ram lửa thật nhỏ).

- Da heo, cạo sạch, cuốn bề mặt vào trong, khi chín miếng da heo thẳng. Dùng sợi lạt cột tròn miếng da heo cho vô soong, luộc vừa mềm là được. Lạng miếng da heo thật mỏng rồi thái chỉ.

- Gạo rang vàng, xay nhỏ làm thính.

- Thịt heo ram chín lạng mỏng thái chỉ trộn chung với da heo rắc thính, bằm thêm 6 tép tỏi phi thơm cho vô.

- Bánh tráng thấm nước cho dẻo trải lên thớt cho dễ cuốn, thịt đã trộn thính và da heo; rải lên mặt bánh tráng rồi trên là xà lách, dưa leo, rau thơm, ngò rau muống chẻ... cuốn lại thật chặt.

□ CÁCH PHA NƯỚC CHẤM:

- + 1 chén nước dừa tươi
- + 1 muống canh giấm
- + 3 muống canh nước mắm
- + 1 miếng chanh
- + 2 muống cà-phê đường
- + Ớt, tỏi, tiêu...

- Nước dừa tươi, nước mắm, giấm đường nấu sôi để nguội; vắt chanh hoặc gõ từng múi ép những tép chanh, cho vô nước mắm.

- Trong chén nước chấm: rắc tỏi, ớt giã nhỏ. Thêm củ cải, cà-rốt bào sợi.

GỎI CUỐN

□ VẬT LIỆU: 4 phần ăn

- + 20 con tôm
- + 1 miếng thịt ba chỉ

- + 1 xấp bánh tráng
- + Bún, hẹ, xà lách

+ Rau thơm, giá, ngò...

□ CÁCH LÀM:

- Cho tôm vô soong cùng với 1 muống giấm chút muối, muống rượu vang trắng dây nắp độ 3 phút, nước tôm tiết ra. Xóc đều nước vừa cạn hết là được. Để nguội, lạng tôm làm hai.

- Thịt ba chỉ luộc chín thái miếng

- Bánh tráng thấm nước trải lên đĩa dặt xà lách, rau thơm, bún, thịt, tôm, lá hẹ để ló ra ngoài, gấp 2 bên, cuốn chặt.

□ NƯỚC TƯƠNG BẮC:

- + 1 miếng gan heo 100g
- + 2 muống canh tương hột
- + 6 con tôm tươi
- + 1 muống canh mè rang
- + 1 chén nước sôi
- + 1 muống canh đậu phộng
- + 2 muống cà-phê bột năng
- + Tỏi, ớt, đường...

□ CÁCH LÀM:

- Gan heo hoặc thịt xay, tôm lột vỏ bằm nhỏ, cho vô soong chén nước sôi, nấu lấy nước ngọt, nghiền nhỏ tôm thịt.

- Tỏi phi thơm với dầu ăn cho tương hột, trộn lẫn với tương xí muội (tương ô mai) hoặc nước me chua và nước tôm thịt, đường, bột năng, đặt lên bếp quấy hơi sền sệt là được. Gân bắc ra rắc tỏi, ớt, mè rang giã nhỏ.

- Múc tương vô chén rắc đậu phộng rang xay vụn.

□ NƯỚC TƯƠNG NAM:

- + 2 muống canh tương hột nghiền nhỏ
- + 1 muống canh nước me chua
- + 1 muống canh đường nâu
- + 4 muống canh đậu xanh nấu nhuyễn
- + 2 trái ớt bằm nhỏ

- Tỏi phi thơm với dầu cho tương hột và đậu xanh vô xào, rưới nước me, rắc đường khuấy như quấy hồ lỏng, nêm vừa ăn.

GỎI CÁ MAI

□ VẬT LIỆU: 4 phần ăn

- + 1 đĩa cá mai 1/2kg
- + 2 trái me tươi

- + Hành, ớt, đậu phộng
- + Muối rang, tiêu, đường

□ CÁCH LÀM:

- Cá mai làm thật sạch (cá màu trắng to gấp bốn cá com), lột lấy 2 bên mình cá, bỏ xương.

- Me tươi cạo phần vỏ cho vô soong nhỏ nấu mềm lọc bỏ bã, lắng lấy nước trong để thật nguội, ngâm cá (hoặc nước chanh tươi cũng được nhưng không ngon thanh bằng chất chua của me)

- Nửa giờ sau bóp nhẹ tay những miếng cá rồi vắt cho ráo nước me.

- Hành tây bóc vỏ, xẻ đôi, thái ngang ra từng khoanh mỏng, ngâm hành trong giấm, đường cho bớt hăng.

- Ướp cá với muối rang, tiêu, hành tây, ớt; 1 giờ cho thấm, thỉnh thoảng đảo đều, rồi vắt ráo bày lên đĩa rắc đậu phộng rang, vài cọng ngò xanh.

□ NƯỚC TRỘN GỎI:

- + 2 tép tỏi băm nhỏ
- + 2 trái ớt giã nhỏ
- + 3 muỗng cà-phê đường
- + 4 muỗng canh giấm chua
- + 1 muỗng canh nước mắm

- Tất cả hòa chung trong soong, bắc lên bếp nấu vừa ấm, rưới lên đĩa gỏi cá.

□ CÁC LOẠI RAU ĂN GỎI:

- Cải cúc (tần ô), rau cần, chuối chát hành lá chẻ hoa, khế, kiệu chua, lá ổi, lá lộc sắn, rau húng, ngò, tía tô, kinh giới, lá sung, rau răm, lá vông...

□ NƯỚC CHẤM GỎI:

- + 4 muỗng canh nước mắm
- + 4 muỗng canh nước lọc
- + Ớt, đường, tiêu
- + Tỏi, giấm, chanh

- Tỏi bóc vỏ, ớt bỏ hạt, cả 2 thứ băm hoặc giã nhỏ, ngâm giấm đường. Khi gần ăn pha nước lọc, chế nước mắm, vắt chanh.

GỎI CÁ LÓC

□ VẬT LIỆU: 4 phần ăn

- + 1 con cá lóc to
- + 1 miếng riềng xay nhỏ
- + 1 muỗng canh nước chanh
- + Muối rang, tiêu

□ CÁCH LÀM:

- Cá làm gỏi, lựa mua cá còn sống mình cá cứng, mang đỏ tươi, mắt cá trong. Cá chép, cá lóc (cá quả) làm gỏi rất ngon vì thịt cá tươi trong, ăn gỏi không tanh.

- Trước hết làm cá phải đánh vẩy chặt vẩy, móc bỏ mang, cạo nhiều lần cho hết nhớt. Xẻ 1 đường dài từ bụng tới đuôi cá, lấy bộ lòng cá ra, rửa sạch.

- Lau khô cá, đặt lên thớt, lạng lấy nguyên miếng thân cá nạc, bỏ da.

- Dùng giấy thấm cá cho thật ráo, thái cặp díp cá ra từng miếng mỏng theo chiều ngang thân cá.

- Ướp cá trộn gỏi với gia vị: muối rang, riềng, nước chanh tươi, tiêu.

- Nửa giờ sau trút cá đã ngấm mắm muối vô khăn vải sạch hoặc khăn mỏng nhiều màu cuộn ủ lại. Rồi dần nhẹ thớt lên gỏi cá, để một lát cho nước trong thịt cá thấm hết vô khăn. Nhờ vậy gỏi cá ăn sống không tanh, giòn và thơm ngon (ở miền quê Việt Nam thấm cá bằng giấy bản để ủ trong vựa trấu). Khi bày cá trên đĩa, miếng thịt cá hồng hồng trong trong.

□ NƯỚC CHẤM GỎI:

- + 1 bộ lòng cá
- + 2 muỗng canh bóng rượu⁽¹⁾

(1) Nếp lúc (nấu rượu để) làm com rượu (rượu nếp) để lâu lên men, chắt nước rượu, còn bã gọi là bóng rượu.

- + 1 chén nước hầm cá
- + 3 muỗng canh đậu phộng rang
- + 2 cái bánh đa nướng⁽¹⁾
- + Gừng, ớt, tỏi, dầu ăn
- + Tiêu, đường, nước mắm.

- Xương và đầu cá, nấu lấy nước ngọt.
- Lòng cá bỏ mật, rửa sạch băm nhỏ cùng với gừng, ớt, tiêu.
- Phi tỏi thơm với dầu ăn, cho lòng cá vô xào, nêm nước mắm và (hèm) bỗng rượu đã băm nhỏ, chế nước hầm cá vô đảo đều rắc tiêu...
- Khi ăn gắp cá vô chén rắc đậu phộng rang bánh đa nướng bẻ vụn, rưới nước giấm gỏi thật nóng ăn cùng với các loại rau sống: cải cúc, cần, giá, rau thơm, ngò, kinh giới lá lóc vừng, tía tô, xà lách...

GỎI LƯƠN

□ VẬT LIỆU:

- | | | | |
|------------|-------|-------------------------------|--------------|
| + Lươn | 2con | + Ớt | 1 trái |
| + Sả | 1 củ | + Đậu phộng | 2 muỗng canh |
| + Hành tây | 1 củ | + Bánh đa nướng | 1 cái |
| + Tỏi | 6 tép | + Rau răm, ngò, hành lá, tiêu | |

□ CÁCH LỰA LƯƠN:

- Lươn mình tròn, bụng vàng, đừng mua lươn quá lớn vì thịt dai. Trong thùng, lươn trườn nhẹ nhàng là lươn tơ, thịt mềm, con nào ngóc đầu lên là lươn già.

□ CÁCH LÀM:

- Vuốt lươn với tro bếp cho sạch nhớt, rửa lại, chế giấm vô ngâm một lát cho lươn nhả hết chất độc, xả vài nước hết giấm chua. Nếu còn nhớt, dội chén nước sôi lên mình lươn là sạch hết. Mổ bụng lươn lấy chỉ máu hết tanh, rửa lại để ráo nước, ướp gia vị nửa giờ. Thoa chút dầu ăn lên vĩ nướng lươn, để lươn khoanh tròn trên vĩ, lửa than riu riu, thỉnh thoảng bôi dầu ăn lên mình lươn cho khỏi khô.

- Sả băm nhỏ. Hành ta và tỏi phi thơm cùng với sả. Bắc ra cho hành lá thái nhỏ trộn đều.

(1) Bánh phồng cá cũng ngon.

- Hành tây cắt khoanh tròn mỏng ngâm giấm đường.
- Hành lá cắt lấy củ trắng chẻ 8, ngâm giấm cho xòe ra như cánh hoa bày chung quanh đĩa lươn.
- Lươn gỡ từng miếng trộn chung với hành tây ngâm giấm, ớt thái chỉ, rau răm băm nhỏ, sả và hành mỡ đã phi thơm.
- Đậu phộng rang chín vàng, bỏ vỏ, giã dập.

CÁCH PHA NƯỚC MẮM TRỘN GỎI:

- | | | | |
|------------|----------------|------------|--------------|
| + Nước mắm | 4 muỗng canh | + Nước lọc | 4 muỗng canh |
| + Đường | 2 muỗng cà-phê | + Chanh | 1 trái |
| + Bột ngọt | 1 chút | + Ớt | 2 trái |
| + Giấm | 1 muỗng canh | + Tỏi | 6 tép |

- Nước mắm vắt chanh, nêm đường hòa cho tan. Thêm 2 muỗng canh nước lọc, rắc bột ngọt, tỏi, ớt, băm nhỏ thả vô. Rưới lên đĩa gỏi lươn rồi trộn đều, rắc lớp đậu phộng rang lên trên. Bày vài lá ngò xanh.

- Bánh đa nướng để bên cạnh bẻ nhỏ từng miếng ăn chung với gỏi lươn.

- Xà-lách, rau thơm, đồ chua, bánh tráng để cuốn gỏi lươn.

GỎI GIÁ MÈ

□ VẬT LIỆU: 4 phần ăn

- | | |
|-------------------------------------------|--------------------------------|
| + 1 khoanh giò lụa xắt chỉ ⁽¹⁾ | + 1 củ cà-rốt luộc xắt sợi |
| + 1 miếng thịt luộc thái sợi | + 1 trái dưa leo lấy vỏ xanh |
| + 2 thân gà luộc xé sợi | + 2 muỗng canh mè rang giã nhỏ |
| + 2 hột gà tráng mỏng thái rối | + 1 hộp giá mè (bean sprout) |

□ CÁCH LÀM:

- Chính giữa tô để 1 miếng cà-rốt tròn mỏng, xếp lót thứ tự xen kẽ từng lớp: dăm-bông gà, cà-rốt, dưa leo, thịt heo, trứng tráng; hết lớp nọ tới lớp kia. Xanh dưa leo, cạnh thân gà trắng, đồ cà-rốt bên

(1) Khi thái những nguyên liệu trên, để nguyên sợi dài, mới xếp thẳng cong đúng trong tô được, xắt món nào để riêng.

heo ba chỉ, vàng trứng tráng giò lụa, dăm-bông cũng xếp thẳng áp vòng theo tô (tô trung bình).

- Xếp những lớp thịt cách nhau theo vòng tô, chính giữa tô còn trống ém giá mè vô giữa thật chặt; (mè) vùng rải đều trong tô, bao giấy, để tủ lạnh.

□ **NƯỚC TRỘN GỎI:**

- + 4 muỗng canh nước mắm
- + 1 muỗng giấm
- + 4 muỗng canh nước luộc thịt
- + 2 muỗng cà-phê đường
- + 1 muỗng canh nước chanh tươi
- + Tỏi, ớt băm nhỏ.

□ **TRÌNH BÀY:**

- Khi nào ăn úp tô lên mặt đĩa tròn. Chung quanh tô rải đậu phộng rang giã dập. Từ từ nhẹ nhàng nhấc tô lên. Mỗi lớp thịt, cà-rốt, dưa leo, trứng được bao chặt bởi giá mè bên trong, trông xa như trái dưa (melon) đủ màu. Rưới nước gia vị (nước trộn gỏi).

- Gọt trái cà chua như gọt vỏ cam, rồi cuốn lại thành bông hồng bày chính giữa.

GỎI ĐỒNG HỒ

□ **VẬT LIỆU:**

- + Thịt ba rọi 100g
- + Tôm đất 200g
- + Trứng vịt 2 quả
- + Củ cải trắng 1 củ
- + Cà-rốt 1 củ
- + Dưa leo 2 trái
- + Rau răm, ngò vài cọng
- + Hành tây 1 củ
- + Đậu phộng rang 100g

Phần Gia Vị:

- + Nước mắm 2 muỗng canh
- + Giấm 2 muỗng canh
- + Nước luộc tôm 2 muỗng canh
- + Đường 1 muỗng cà-phê
- + Bột ngọt 1/2 muỗng cà-phê
- + Tiêu 1/2 muỗng cà-phê
- + Tỏi giã nhuyễn 3 tép

□ **CÁCH LÀM:**

Tôm đất phải mua tôm thật tươi. Rửa tôm sạch rồi luộc với chút

muối cho vô soong nhỏ đậy nắp một lát, nước trong con tôm chảy ra. Xóc tôm cho đều. Khi tôm chín, mở nắp soong đổ ra đĩa, nhớ khi đã mở nắp dùng dây lại, tôm sẽ bị khai.

100g thịt ba rọi luộc chín, thái chỉ, 2 hột vịt cũng luộc chín, bóc vỏ để sẵn. Cắt 1 trái dưa leo làm 3 khoanh đều nhau, lấy dao gọt vòng xung quanh lớp vỏ ngoài, bỏ ruột đi, cũng thái chỉ như cà-rốt và củ cải. Đoạn ngâm dưa leo với 1 chút muối, bóp cho mềm dưa và rửa cho nhiều nước để hết mặn. Cho cà-rốt, củ cải, dưa leo vào một chiếc khăn khô, vắt ráo nước.

□ **CÁCH LÀM NƯỚC GIA VỊ:**

Nước gia vị này đặc biệt lắm, không biết cách làm sẽ không đúng hương vị.

Tôm luộc chín để nguội, bóc vỏ. Cách thức pha vừa nói ở trên. Nhớ giã nhuyễn mấy tép tỏi, sau hết, đổ nước tôm luộc vô. Pha xong rới, nhớ nếm thử xem vừa miệng chưa, và lúc ấy mới biết thứ gia vị này nó đặc biệt đến thế nào.

Xong đâu đấy, trộn chung thịt ba rọi, tôm, dưa leo, cà-rốt, củ cải, đậu phộng rang giã nhỏ vào trong chiếc soong. Rưới từ từ nước gia vị vô, đảo qua đảo lại cho đều rồi bày lên đĩa tròn. 2 chiếc hột vịt luộc, cắt từng khoanh tròn xếp chung quanh đĩa, còn 1 trái dưa leo cắt hình 12 con số, đặt lên những khoanh trứng. Nhớ chia cách khoảng cho đều. Hai cây kim gờ và phết cũng làm bằng dưa leo luôn. Gọt vỏ trái cà chua như gọt vỏ cam, rồi cuốn lại thành bông hồng bày chính giữa. Món gỏi này bày lên bàn trông đẹp mắt và ăn lại ngon.

BÚN CHẢ - BÚN THỊT NƯỚNG

□ **VẬT LIỆU: 2 phần ăn**

- + 1 miếng nạc lưng 1/2kg
- + 1 miếng mỡ thịt 200g
- + 6 củ hành khô
- + 1 muỗng canh nước mắm
- + Tỏi, sả, nước màu...
- + Muối, tiêu, đường...

□ **CÁCH LÀM:**

THỊT NẠC NƯỚNG CHẢ:

- Thịt nạc heo xắt miếng mỏng: dùng búa nhỏ dấn cho mềm thịt.

- Mỡ thịt luộc xắt miếng mỏng.
- Hành củ già nhỏ cùng với tỏi và sả, ướp thịt vài giờ cho thấm gia vị.

- Trải miếng thịt heo lên đĩa, trên để lát mỡ thịt, cuộn lại rồi xiên vô que tre. Để gấp thịt lên vỉ lưới, đặt lên khay nhôm đã lót giấy thiếc cho vô lò nướng, thỉnh thoảng trở thịt.

THỊT BẮM NƯỚNG CHÁ:

- Thịt (nạc vai), nửa nạc nửa mỡ băm nhỏ cùng với hành tây tỏi ướp gia vị.

- Vê lại từng viên tròn dài, ấn dẹt dẹp, cặp vô kẹp chả.

- Để trên than nhỏ lửa nướng ăn rất thơm và ngon. Các bạn dùng hộp bánh bích-quy hình chữ nhật, lót giấy thiếc. Than trên bếp hồng gấp vô hộp, đặt vỉ lưới lên nướng rất tiện.

- Nướng lò gaz hay bếp điện cũng được nhưng không ngon, không có hương vị Bún Chả Việt Nam.

THỊT MỠ NƯỚNG CHÁ:

- | | |
|------------------------|----------------------------|
| + 1 miếng ba chỉ 1/2kg | + 1 muỗng canh nước mắm đỏ |
| + 3 tép tỏi | + 1 muỗng cà-phê nước màu |
| + 8 củ hành khô | + Tiêu, muối, đường |

- Thịt ba rọi hoặc thịt nách, lựa miếng da mỏng: xắt ra từng lát.

- Hành, tỏi già nhỏ cùng với gia vị, ướp vô thịt chừng vài giờ cho ngấm. Thỉnh thoảng trộn thịt cho thấm đều.

- Ghim thịt vô que tre đã vót sẵn để lên vỉ nướng lửa than liu riu cho vàng đều 2 mặt. Lúc nướng nhớ thoa nước ướp thịt cho thơm.

- Khi ăn dùng dưa tuốt những miếng thịt nướng đó vô chén nước chấm đã pha chế mới đúng hương vị Bún Chả Hà Nội.

□ NƯỚC CHẤM MIỀN NAM:

- | | |
|------------------------------|---------------------|
| + 4 muỗng canh nước dứa tươi | + 1 miếng chanh |
| + 3 muỗng canh nước mắm | + 1 muỗng canh giấm |
| + 1 muỗng cà-phê đường | |

- Nước dứa tươi, nước mắm giấm, đường nấu sôi, để nguội. Lột từng múi chanh lấy tép chanh tán nhuyễn cho vô.

□ NƯỚC CHẤM MIỀN BẮC:

- | | |
|----------------------|----------------------|
| + 1 chén nước mắm đỏ | + 1 muỗng canh giấm |
| + 1 chén nước lọc | + 2 trái ớt |
| + 1 miếng chanh | + 1 muỗng canh đường |

- Nước mắm, nước lọc, giấm đường hòa chung với nhau vắt chanh.

- Ớt băm nhỏ rắc lên trên chén nước chấm khi ăn rắc tiêu vô.

- Rau thơm, xà lách, giá, rau muống, chẻ bún, dưa leo... thịt nướng nước chấm bày tất cả lên một cái: Mẹt Bún Chả.

□ ĐỒ CHUA:

Cà rốt, củ cải đã tía răng cưa hoặc xắt sợi nhỏ (thái chỉ) ngâm giấm đường trước một ngày.

CHẢ QUẾ

□ VẬT LIỆU:

- | | |
|-------------------------|----------------------------|
| + Thịt heo 1kg | + Bột quế 1/4 muỗng cà-phê |
| + Nước mắm 2 muỗng canh | + Đường 2 muỗng cà-phê |
| + Dầu ăn 2 muỗng canh | |

□ CÁCH LÀM:

- Lựa thịt sắc hồng là lợn mới làm, chỗ bắp đùi hay nạc mông⁽¹⁾, nếu thịt dính nước lúc già bị rời rạc và khi nướng chín, chả bỏ ăn kém ngon.

- Lạng bỏ gân và mỡ, cắt từng miếng cho vào cối đá giã nhanh tay thịt nhuyễn quánh, thịt trắng mịn như giò sống là được. Nêm nước mắm và dầu thúc cho đều.

- Quế chi nếm thấy thơm và cay, cạo vỏ, nướng hơi nóng cho vào cối giã rồi rây lấy bột, rắc vô nửa phần thịt đã quết mịn trộn đều.

- Làm cho gia đình ăn dùng lon sữa Guigoz nướng chả rất tiện và sạch: lau khô lon, rải chả vòng chung quanh lon, miết đều, thành lớp mỏng 1 phân.

(1) Thịt già giò, chả, nem chua tuyệt đối không rửa; lựa heo thọc huyết. Heo đi điện giã giò không được.

- Nửa thịt chả còn lại trộn đều với đường, trét lên trên miết cho đều dính với lớp chả trong, phía ngoài dùng nước lã xoa chung quanh cho láng mặt chả. Khi đòn chả nướng chín, cắt miếng chả có 2 lớp, bên ngoài ánh vàng, phía trong màu hơi nâu của quế.

- Luồn chày giữa lòng lon cầm cho khỏi nóng, nướng than nhỏ lửa quay từ từ vòng tròn, chả chín vàng ánh đem ra thoa dầu ăn cho láng bóng.

- Nếu xay thịt bằng máy đúng 50 nhịp, sau đó cũng giã tay thêm cho mịn thịt.

- Làm nhiều phải dùng máy xay giò chả lớn, - ống bương hoặc nhôm to: dài 70 phân, đường kính 12 phân, trét thịt chả chung quanh ống. Thân vạc lửa, trái dài bên dưới, 2 bên có que 3 trục gác ống bương lên nướng, quay tròn luôn tay, chả thơm chín vàng, chà miếng mỡ heo khắp mặt chả cho mỡ màng...

CHẢ TRÁI QUÁT

□ VẬT LIỆU:

+ Dừa tươi	1 trái	+ Mỡ thịt	50g
+ Tôm tươi	500g	+ Hột vịt	1 cái
+ Đường phèn	1/2 muỗng cà-phê	+ Hành, tỏi	4 củ
+ Bột ngọt	1/4 muỗng cà-phê		

□ CÁCH LÀM:

- Tôm lột vỏ rửa sạch, xẻ lưng rút bỏ sợi chỉ đen, ngâm tôm vào tô nước dừa có chút muối. Xong vớt ra lau khô.

- Quét tôm thật nhuyễn gia hành, tỏi đã giã nhỏ. Nêm muối, đường phèn, bột ngọt, tiêu thúc lại cho đều.

- Mỡ luộc với nước, xắt nhỏ như cọng tăm phơi ráo bầm nhỏ trộn vào tôm quét nhuyễn lại với lòng trắng hột vịt.

- Tay thấm dầu ăn vào viên tôm cỡ trái quất, đặt vào xúng hấp 10 phút. Tôm chín lấy khăn lau khô nước. Lòng đỏ hột vịt quậy đều với chút màu đỏ. Dùng que nhọn xăm trái tôm nhúng vào cho đều. Hơ lên bếp than, nhỏ lửa, nướng khéo cho láng đẹp.

CHẢ CHÌA

□ VẬT LIỆU:

+ Sườn non	1/2kg	+ Muối	1/2 muỗng cà-phê
+ Tiêu	1/4 muỗng cà-phê	+ Bột ngọt	1/3 muỗng cà-phê

□ CÁCH LÀM:

- Sườn non chặt miếng dài 6 phân, lóc thịt chừa lại 2 phân chỗ đầu sụn thịt còn dính với xương. Dầm thớ thịt cho mềm, ướp gia vị nửa giờ, cuốn tròn nhúng vào nước xốt.

□ NƯỚC XỐT:

+ Bột mì	1 muỗng cà-phê	+ Đường	1 muỗng cà-phê
+ Dầu ăn	1 muỗng canh	+ Nước tương	1 muỗng cà-phê
+ Nước gừng	1 muỗng cà-phê	+ Nước	1 muỗng canh

- Nước đánh với dầu ăn đã đun nóng, rồi cho bột mì, nước gừng, nước tương (xì dầu), đường vào quậy đều.

- Nhúng từng miếng sườn vào nước xốt rồi chiên lửa thật nhỏ, phải trở thịt sườn luôn cho chín đều, nghiêng chảo rưới nước xốt cho thấm vào chả chìa.

- Giấy bóng màu hoặc giấy nhún đỏ, cắt hình chữ nhật quấn vào phần xương cứng, dưới có tua xòe.

CHẢ GÀ

□ VẬT LIỆU:

+ Da cổ gà	4 cái	+ Nấm hương	4 cái
+ Thăn gà	1 cái	+ Hành tây	1 củ
+ Thịt nạc dăm	100g	+ Muối	1 muỗng cà-phê
+ Củ năng (mà thầy)	10 củ	+ Tiêu, bột ngọt	1/5 muỗng cà-phê

□ CÁCH LÀM:

- Các thứ băm nhỏ rồi nêm gia vị vào trộn đều.

- Da cổ gà phải lột từ đầu cổ đến sát xương cánh, lột khéo dùng

làm rách, lấy kim khâu 1 đầu trước, nhồi thịt xong, khâu lại đầu kia. Dùng kim lớn xuyên xung quanh miếng cổ gà, lúc hấp khỏi bị nứt. Dem hấp cách thủy 10 phút.

- Khi gần ăn, nhúng miếng cổ gà vào bột mì hòa với nước. Bỏ vào chảo nhiều dầu, chiên vàng và giòn.

- Lấy dao cắt xéo từng miếng bày trên đĩa, dưới lót xà-lách.

CHẢ CỐM

- Lụa thịt và giã nhuyễn cũng như cách làm giò lụa, nhưng trộn thêm cốm xanh, và mỡ thịt thái hạt lựu (mỡ khâu), nặn thành hình tròn đặt trên lá chuối hấp cách thủy cho chín, để nguội.

- Dầu sôi thả chả cốm vào chiên vàng đều 2 mặt.

CHẢ BÒ

- Cũng như cách làm chả lụa (giò lụa) nhưng bằng thịt bò (coi cách lụa và giã thịt, bài Giò bò). Lụa thịt còn sống (mới làm) đập nhẹ, thớ thịt nổi là tốt.

- Sau khi thịt bò xay và giã lại cho mịn như bột, trộn thêm lá thìa là thái nhỏ, mỡ thịt xắt hạt lựu, rắc hồ tiêu cho thơm và cay át mùi bò (khi giã trộn dầu ăn vô, thịt bò sẽ trắng như thịt lợn).

- Nặn chả bò trên lá chuối có thoa dầu ăn, hình tròn to như cái đĩa hay vuông lớn 15 x 15 phân; đem chiên vàng.

CHẢ LỤA MIỀN TRUNG

- Cũng như cách làm giò lụa Bắc, nhưng thêm mỡ thịt (mỡ khâu) thái hạt lựu, 4 tép tỏi băm nhỏ, 1 muỗng đường, tiêu. Trộn đều với thịt giò sống, gói từng đòn nhỏ đem luộc. Ăn rất ngon hoặc cắt khoanh, nướng lửa than ăn ngon hơn lạ xương.

GIÒ BÌ

- Lụa da heo mỏng, rửa sạch, xắt nhỏ dài 5 phân, trộn chung với thịt giò sống, gói lại rồi đem luộc, như cách làm giò lụa.

CHẢ CÁ

MẠI HOÀO

□ **VẬT LIỆU:** 2 phần ăn

+ 4 thân cá nạc 1kg

+ 2 muỗng cà-phê mắm tôm

+ 2 muỗng cà-phê giấm

+ 1 bó rau thìa là

+ 6 củ hành tây

+ Nghệ, riềng, dầu ăn

+ Muối, tiêu, nước mắm

□ **CÁCH LÀM:**

- Cá miếng thật tươi (hoặc cá bông lau, cá nheo...) thấm khô, thái lát dày.

- Giã hành củ, nước mắm, tiêu, mắm tôm, riềng nghệ giã nhỏ vắt nước ướp. Rưới 2 muỗng mỡ gà đã thắng lỏng vô ướp khi nướng miếng cá thơm vàng.

- Xiên cá vô que tre, gác ngang trên khay nhôm dưới lót giấy thiếc hứng nước mỡ chảy xuống. Lò đốt nóng trước, khi nướng nhờ lửa cá hanh vàng cháy cạnh (nướng than vẫn thơm, ngon hơn).

- Chả cá ăn với bún, bánh da nướng, đậu phộng rang, hành tây thái mỏng, ngâm giấm, đường các thứ rau thơm, đồ chua và chén mắm tôm chanh, ớt, pha vài giọt cà cuống.

- Cá thơm chín vàng gạt ngay vô đĩa đã để sẵn rau thìa là, hành lá ngò hứng rằm.

- Để giữa bàn 1 bếp điện hoặc gaz, đặt chảo nóng trút chả cá và rau vô. Phi tỏi hành thật sôi với dầu ăn đổ lên cá.

- Cá nhiều mỡ nướng chả mới ngon: những loại cá không vẩy, thịt chắc như cá nheo, cá ngạnh, cá trê... nhưng chả cá làm bằng cá bông lau rất ngon.

CHẢ CÁ HẤP

□ VẬT LIỆU: 4 phần ăn

- + 1 khúc cá thu hay cá lóc (cá quả)
- + 1 chén mỡ thịt 100g
- + 1 quả trứng gà
- + Hành, tỏi, thìa là
- + Muối, tiêu, nước mắm

□ CÁCH LÀM:

- Lựa cá thật tươi xát muối khắp mình cá, lấy nước sôi dội nhanh. Cạo rửa hết nhớt cá, bỏ mang, móc bỏ ruột, rửa sạch. Lóc lấy chỗ cá nạc cho vô khăn vải ép ráo nước, lúc giã thịt cá mới quánh.

- Khi cá mịn nhỏ, đập lòng trắng hột gà vô. Nêm gia vị, nước mắm, tỏi tiêu, mỡ thịt đã lọc sơ (thái hạt lựu nhỏ). Dùng chày thúc cho nhuyễn, trộn thêm hành lá, thìa là thái nhỏ.

- Phết dầu ăn vô tờ giấy thiếc, hay lá chuối, múc chả dàn lên thành hình tròn, bằng miệng chén dày 2cm, đem hấp 1/2 giờ.

- Lòng đỏ hột gà nhỏ vài giọt màu vàng, quậy đều với muỗng dầu ăn phết lên mặt chả đã chín hấp thêm 3 phút là được.

- Chả cá hấp chín để nguội, khi nào ăn đem chiên cũng ngon. Thái miếng dài ngang 6cm rồi xắt xéo hình trám chấm nước mắm cà cuống hay mắm tôm chanh ớt.

CHẢ PHỤNG

□ VẬT LIỆU:

- + 1/2kg giò sống
- + 4 hột gà
- + 1 muỗng cà-phê màu vàng thực phẩm
- + 2 muỗng canh nước lã
- + 20 con tôm nhỏ luộc chín hoặc hấp
- + 2 cua thịt
- + 2 lá rong biển
- + 1/2 muỗng cà-phê tiêu đen cà vụn
- + 1/2 cải bắp tím
- + 1 bông hoa cúc đỏ tía bằng củ cải
- + 1 khay tròn, 2 miếng lá chuối

□ CÁCH LÀM:

- Thịt giã để làm giò, chả, nem chua tuyệt đối không rửa (thấm

khô). Lựa thịt sắc hồng, chỗ bắp đùi hay nạc mỏng, nếu thịt dính nước lúc giã bị rời rạc, chả bỏ ăn kém ngon.

- Lạng bỏ gân, mỡ, cắt từng miếng cho vô cối đá⁽¹⁾ giã nhanh tay thịt nhuyễn quánh, thịt trắng mịn thành giò sống là được. Nêm nước mắm, và dầu ăn thúc lại cho đều.

Hột gà quậy tan với màu vàng và nước trắng thật mỏng tròn hai cái để trên lá chuối.

- Tôm luộc bóc vỏ bỏ đầu đuôi

- Cua thịt⁽²⁾ vắt bỏ nước

- Trét giò sống dàn mỏng mặt trứng xếp tôm và cua xen kẽ

- Trải lá rong biển xanh⁽³⁾ lên trên tôm và cua ép nhẹ.

- 1/2 phần giò sống còn lại chia đôi trét mỏng lên mặt lá rong biển, rắc tiêu.

- Cuốn lăn tròn miếng trứng, bên ngoài bao lớp lá chuối⁽⁴⁾

- Nước dưới xùng thật sôi đổ thêm lon bia, vài lá nguyệt quế

- Đặt vô xùng hấp 20 phút. Lấy ra để thật nguội, bỏ lá chuối, xắt xéo có những hình hoa văn: đỏ (tôm) xanh (rong biển) vàng (trứng) rất đẹp bày thành bông hoa mặt trời.

- Dưới khay tròn, trải 1 lớp rau cải bắp tím bào sợi, trộn dầu giấm, chính giữa tía bông hoa cúc đỏ làm nhụy, bày 8 cánh hoa vòng quanh hoa cúc rồi xen kẽ lớp thứ hai, rắc ngò xanh viền chung quanh hoa mặt trời.

- Đây là 1 trong 4 món khai vị, ăn rất ngon.

GIÒ LỤA

□ VẬT LIỆU:

- + Thịt heo (lợn) 1kg
- + Dầu ăn 3 muỗng canh
- + Nước mắm 3 muỗng canh

(1) Nhờ tiệm thịt xay 3 lần về nhà ướp gia vị... hoặc mua giò sống.

(2) Dùng cua hộp hoặc cua tươi ngon hơn.

(3) Lá rong biển: lá Sushi của Nhật bán tại các siêu thị

(4) Nếu không có lá chuối có thể bao ngoài bằng giấy thiếc.

□ CÁCH LÀM:

- Giò lụa phải lựa thịt thăn hay nạc mông, ấn ngón tay thấy dính là thịt vừa mới làm xong còn nóng. Nếu thịt rịn nước, khi già rời rạc, luộc chín giò bị bở.

- Lạng màng mỡ bao quanh thịt, bỏ gân lấy chỗ nạc, thái ngang thớ thịt. Cho vào cối giã, 2 tay hai chày luôn không ngừng, gần được thúc nước mắm cùng với dầu ăn giã nhanh tay cho thịt trắng như giò sống là được (nếu xay máy coi bài Chả quế).

- Gói giò nên lựa lá chuối hột để héo, vì lá mềm dễ gói, luộc xong màu lá vẫn xanh đẹp. Xếp miếng lá chuối vuông lớn, phía mặt xanh xuống dưới, lót xéo mấy miếng lá độn, rồi tới lá trong, dưới mấy lớp lá có sẵn sợi lạt. Cán giò sống vào miếng lá riêng, xong đặt chính giữa lớp lá chuối nói trên, bắt đầu cuốn tròn đôn giò. Cột sợi lạt ngay chính giữa cho khỏi bung lá, để đúng đôn giò, cả 2 tay: ngón cái và ngón trỏ vượt đầu lá, bẻ quặp 2 cạnh lá rồi gấp vuông vắn cho đẹp, úp đầu giò xuống để sẵn sợi lạt hay dây nylon màu, lại tiếp tới đầu lá bên kia cũng xếp như vậy. Lăn nhẹ đôn giò cho tròn trịa. Cột dây ngang dọc thật chặt, buộc thêm sợi dây nhỏ để treo khi giò chín cho mau nguội.

- Nước thật sôi cho đôn giò vô luộc, nước ngập trên mặt giò, luộc đều lửa nửa giờ vớt ra (nửa kg).

- Muốn giữ giò lâu cho vào ngăn đá tủ lạnh, để dành được cả tháng, khi ăn lấy ra trước nửa ngày hoặc luộc lại cho giò nóng.

- Cách gói giò lụa không có lá: Lon sữa bò hoặc hộp Guigoz thủng 2 đầu, lót túi nylon, lèn thịt đã giã vào đây khuôn, đẩy miệng lon, ép thật chặt, gói giấy thiếc bên ngoài buộc dây, đặt vô xúng hấp, gấp đôi thời gian luộc. Giò chín để thật nguội, đẩy túi nylon ra, gói giấy hồng bên ngoài dán nhãn hiệu.

GIÒ LỤA ĐẶC BIỆT

□ VẬT LIỆU PHẦN I:

- + 1 kg thịt nạc mông
- + 4 muỗng canh nước mắm

- + 2 muỗng cà-phê bột ướp thịt (alsa)
- + 1 muỗng cà-phê đường

□ CÁCH LÀM:

- Thịt heo nạc⁽¹⁾ lạng bỏ màng mỡ bao quanh, xay 3 lần.

- Nước mắm, bột ướp, đường trộn đều ướp vô thịt (phải làm gấp trong vòng 1/2 giờ kể từ lúc mua).

- Cắt thịt vô tủ lạnh ngăn đá mấy ngày cũng được, khi nào làm lấy trước ra vài giờ cho thịt mềm. Chia làm mấy phần để xay tùy máy lớn, nhỏ⁽²⁾.

□ VẬT LIỆU PHẦN II:

- | | |
|------------|-----------------------------|
| + Dầu ăn | 1 chén ⁽³⁾ |
| + Nước lã | 2 muỗng canh ⁽⁴⁾ |
| + Bột năng | 1 muỗng cà-phê |

□ CÁCH LÀM:

- Vừa xay vừa đếm từ 1 đến 50 nhíp, cho máy nghỉ, rưới muỗng canh dầu ăn và nước, hòa bột vô lại tiếp tục xay. Đếm 50 nhíp nữa, thêm nước và dầu ăn, dư 250 nhíp và hết chỗ dầu ăn và nước là được (nếu thịt chua nhuyễn mịn như bột: xay thêm), làm liên tục nhanh tay kéo hư giò.

- Xay hết thịt, cho vô thau trộn đều, dùng muỗng gỗ, quậy cho thịt dính quện với nhau, màu thịt hồng hồng như giò sống

□ CÁCH GÓI GIÒ:

Chia bột giò làm 5 phần dùng giấy nhựa mỏng cuốn lại, xoắn 2 đầu, lăn qua, lăn lại cho tròn và chắc đôn giò, bao ngoài lớp lá chuối, hoặc giấy thiếc mỏng. Để đúng đôn giò, vuốt 2 đầu giò cho thẳng. Dùng ngón tay cái và gấp vuông vắn chặt tay, khi hấp không bị bung ra, cẩn thận hơn cột sợi giây ngang dọc như cách gói lá chuối.

- Xúng đổ nước, đun thật sôi, đặt giò vô hấp 1 giờ, vớt ra để chỗ gió cho mau nguội, cắt vô ngăn đá tủ lạnh.

(1) Nên lựa thịt khi đang cắt ở đuôi heo ra hoặc thăn gà vừa lóc khỏi xương thấm khô, không rửa.

(2) Máy loại nhỏ xay thịt bằng lưỡi dao (moulinex sunbeam...) thịt bã không ngon.

(3) Xay 250g mỡ miếng (mỡ khẩu) chung với thịt khỏi cần cho dầu ăn.

(4) Nếu giò không pha bột khô cho nước.

□ BÍ QUYẾT:

- Xay thịt thật nhuyễn, mịn như bột, giò lụa mới giòn.
- Muốn giò trắng pha thêm bột và thăn gà.

GIÒ BÒ

□ VẬT LIỆU:

+ Thịt bò	1kg	+ Tiêu	1/3 muỗng cà-phê
+ Mỡ thịt (mỡ kháu)	200g	+ Bột ngọt	1/2 muỗng cà-phê
+ Nước mắm	2 muỗng canh	+ Thìa là	vài cây

□ CÁCH LÀM:

- Mầu thịt đỏ tươi, thớ thịt nhỏ, và mịn, búng nhẹ thịt nổi gồ lên là ngon, ấn vô miếng thịt bò thấy khô và dính tay là thịt tốt mới làm. Thịt bò ngon, mỡ bò màu vàng tươi. Thịt cũ màu đỏ tím, mỡ vàng xám, thớ thịt to và nhão.

- Lựa thịt bắp đùi, thịt thăn hay chỗ nào nạc. Thịt mới làm còn nóng không được rửa, lạng bỏ gân và màng mỡ bao quanh, thái miếng lớn cho vô cối giã hay máy xay thịt (như xay giò lụa). Khi thịt đã mịn như bột lấy ra để trên thớt cầm dao gạt từng chút để rút hết gân còn lẫn trong thịt đã xay.

- Rồi cho giò bò vào cối giã thêm. Trộn thìa là, mỡ thịt thái hạt lựu, nước mắm, tiêu, bột ngọt thúc đều rồi gói lá chuối như cách làm giò lụa.

GIÒ LÁ ĐÈ

□ VẬT LIỆU:

+ Hột vịt	1 cái	+ Lá chuối	
+ Nấm mèo	12 cái	+ Dây cói để buộc	
+ Giò sống	400g		

□ CÁCH LÀM:

- Hột vịt đánh tan với 1 muỗng canh nước. Dùng miếng mỡ thịt thoa đều chảo, hơi nóng. Đổ trứng vào tráng cho mỏng, láng tròn khắp mặt chảo.

- Nấm mèo ngâm nước ấm cho nở, rửa sạch xắt bỏ những chân dư.

- Trái lá chuối ra bàn, để miếng trứng lên úp mặt láng ra ngoài.

Lấy phân nửa giò sống (200g) trải lên trên, dàn mỏng, rồi sắp nấm mèo kín giò, ấn xuống cho dính vào giò, xếp cho kín. Phân nửa giò sống còn lại dàn mỏng lên 1 miếng lá chuối khác rồi mới úp lên chỗ giò đã sắp nấm mèo. Lại ấn cho dính nấm mèo rồi từ từ cuộn tròn trứng lại, sau cuốn lá gói như giò thủ. Cột dây và dùng 2 thanh tre dài kẹp cái giò, cột chặt cho có rãnh ở giữa. (Khi xắt miếng giống như lá đề).

- Nước sôi thả giò vào luộc. Trước khi luộc, lấy cây nhang đo vòng cái giò và đốt khi bắt đầu luộc, hết nhang là được (nửa giò), vớt ra treo lên cho ráo nước.

GIÒ THỦ

□ VẬT LIỆU:

+ Tai, mũi heo	1kg	+ Muối	1 muỗng cà-phê
+ Nấm mèo (mộc nhĩ)	10 cái	+ Đường	1 muỗng cà-phê
+ Hột vịt	2 cái	+ Hành ta	6 củ
+ Tiêu hột	50 hột	+ Dầu ăn	1 muỗng canh
+ Nước mắm	2 muỗng canh	+ Bột ngọt	1 muỗng cà-phê

□ CÁCH LÀM:

- Thịt thủ lợn cạo lông rửa sạch, cho vào nồi luộc nhiều nước với chút muối, đập mấy củ hành khô cho thơm nước.

- Luộc chừng 1 giờ thật mềm vớt ra để nguội thái miếng mỏng hoặc dày 1 phân, dài 3 phân, ướp tiêu, muối, nước mắm nửa giờ.

- Nấm mèo ngâm nước cho nở mềm, rửa sạch, thái chỉ.

- Hột vịt đánh tan, tráng mỏng, thái miếng to.

- Hành phi thơm, cho thịt thủ vô xào, lửa nhỏ, gân bắc ra cho nấm mèo, trứng tráng, rắc tiêu, nêm bột ngọt vào đảo đều.

- Bắc ra tãi cho mau nguội hãy gói, giò thủ gói nóng không để dành được lâu, rịn nước và mau thiu.

- Cách gói giò thủ cũng như giò lụa, nhưng vuông và to hơn, lấy lạt quấn chặt quanh chiếc giò, dùng 4 thanh tre dẹp ép giò thủ vào giữa, cột chặt 2 đầu treo nơi thoáng gió, dưới để chậu hứng mỡ trong giò chảy xuống.

Cách làm giò thủ không có lá:

Lon sữa Guigoz đục thủng nhiều lỗ cho thoát mỡ, đặt chính giữa đáy lon 2 sợi nylon ngang dọc dài hơn lon, ém chặt giò thủ, đậy nắp kín để trên tô hứng nước mỡ, rồi cho vô tủ lạnh, hôm sau, cầm 2 sợi dây kéo nhẹ ra, giò thủ cũng tròn và đẹp như gói lá chuối.

CHẢ GIÒ GIÒN LÂU

□ VẬT LIỆU:

+ Thân gà	1 miếng	+ Bánh tráng	20 cái
+ Thịt vai	300g	+ Dầu ăn	1/2kg
+ Nấm mèo	50g	+ Hành tây	1 củ
+ Nấm hương	5 tai	+ Củ sắn	1 củ
+ Cua	1 con	+ Tiêu, bột ngọt	1 chút
+ Tôm	200g	+ Bún tàu	20g

□ CÁCH LÀM:

Củ sắn thái nhỏ như cây tăm, hành tây băm nhỏ cho vô khăn vắt ráo nước. Bún tàu ngâm nước, lấy kéo cắt khúc nhỏ. Nấm mèo, nấm hương ngâm nước rửa sạch, thái chỉ. Cua luộc gỡ thịt, tôm sống bóc vỏ; thịt gà, thịt vai rửa sạch; tất cả lau khô băm nhỏ. Các thứ trên cho vô trộn đều. Nêm gia vị (chú ý đặc biệt, không cho muối vì bánh tráng đã mặn).

□ CÁCH LỰA BÁNH TRÁNG:

Mua bánh tráng lụa thứ mỏng và mềm. Nếu bánh tráng khô lấy lá chuối để lên trên bánh tráng một lát, bánh mềm, dễ cuốn. Nghệ

thuật chiên *Chả Giò Giòn Lâu*, sau đây công thức pha chế thứ nước đặc biệt thoa lên bánh tráng.

+ Nước	3 muỗng canh	+ Bột năng	1 muỗng cà-phê
+ Ruợu trắng	2 muỗng canh	+ Đường	1 muỗng cà-phê
+ Bột ngọt	1 chút		

5 thứ nói trên trộn đều, lấy cây cọ quét lên mặt bánh tráng hoặc lấy chiếc đĩa quán bông gòn thấm nước xoa lên mặt bánh tráng. Nhân cho vô chính giữa gấp 2 đầu bánh, cuốn tròn rồi đem chiên.

Chú ý:

* Dầu ăn hơi nóng bỏ vô chiên, mép bánh để xuống dưới, khi chín không bị bung ra. Lửa vừa cho chín thật, khi nào thấy bánh vàng là được. Vớt ra gõ nhẹ bên cạnh chảo cho hết dầu đọng trong bánh.

□ VẬT LIỆU LÀM NƯỚC CHẤM:

+ Ót dâm nhỏ	1 muỗng canh	+ Nước mắm	5 muỗng canh
+ Tỏi dâm nhỏ	2 muỗng cà-phê	+ Chanh	1/2 trái
+ Đường	4 muỗng canh	+ Nước	3 muỗng canh
+ Giấm	3 muỗng canh		

□ CÁCH PHA:

Đường chế nước, quậy tan rồi cho giấm, chanh, nước mắm nêm vừa, sau cùng là tỏi ớt.

Món chả giò ăn nóng kèm với đĩa rau gồm có xà lách, rau thơm các loại và một đĩa đu đủ xanh tỉa hoa, cà-rốt ngâm giấm.

CHẢ GIÒ TRIỀU CHÂU

□ VẬT LIỆU:

+ 300g heo xay (nạc vai)	+ 12 tôm bạc thẻ	1/2kg
+ 200g mực tươi ⁽¹⁾	+ 1 củ sắn nhỏ thái chỉ (hoặc củ năng)	

(1) Nếu không có mực tươi hoặc tôm, có thể dùng mực khô ngon hơn ngâm nước vài giờ cho mực mềm (cắt bỏ râu mực) vắt thật khô xắt nhỏ. Tôm khô ngâm nước ầm, vớt ra thấm khô xay nhuyễn.

- + 1 củ hành tây xay nhỏ vắt bỏ nước
- + 5 miếng tàu hủ ky
- + 5 tép tỏi vụn
- + 1 muỗng cà-phê dầu mè
- + Muối, tiêu, đường

□ CÁCH LÀM:

- Mực miếng thấm khô xay nhuyễn.
- Tôm bóc vỏ bỏ đầu rút sợi chỉ nơi lưng tôm để thật ráo nước dùng khăn thấm khô, xay chung với tỏi thật nhuyễn mịn.
- Thịt nạc heo, mực, tôm, trộn chung với củ sắn và hành tây nêm gia vị: muối, tiêu, bột ngọt... nhồi thành một khối dẻo rồi chia ra làm 20 viên tròn đẹp.
- Tàu hủ ky rửa nước để ráo, trải lên thớt cho nhân vô cuốn lại hình vuông hoặc tròn.
- Nước thật sôi đem hấp cách thủy 20 phút, chả chín để thật nguội cất vô tủ lạnh khi nào ăn đem chiên vàng giòn, lửa nhỏ. Món chả giò đặc biệt này có thể làm trước vài ngày.

NƯỚC CHẤM:

□ VẬT LIỆU:

- + 1/2 chén tương xì muối
- + 10 củ kiệu chua tước nhỏ
- + 1 muỗng canh giấm
- + 1 muỗng canh đường
- + 2 muỗng canh xì dầu
- + 2 muỗng cà-phê dầu mè
- + 1/2 muỗng canh bột năng
- + Hành, tỏi, dầu ăn...

□ CÁCH LÀM:

- Phi hành tỏi với dầu cho thơm
- Bột năng hòa với muỗng canh nước cùng với những gia vị trên cho vô nấu hơi sánh sánh là được.

C. CÁC MÓN TRÉ - NEM - NỘM - KHAI VỊ

- Tré miền Nam
- Nem chua
- Nem nướng
- Nem công
- Nem chua đặc biệt
- Nem nướng đặc biệt
- Dăm-bông làm nem chua
- Nộm sứa
- Nộm trái bưởi
- Nộm sứa bưởi
- Mai tuyết nhĩ
- Đồng hồ thiên niên kỷ - xà-lách trộn dầu giấm
- Giá mè trộn dầu giấm
- Xà-lách đồ biển
- Vòng hành tây chiên
- Dăm-bông xào ớt tây
- Xà-lách cuốn thịt heo
- Nấm tươi bỏ lò
- Khoai tây bỏ lò
- Giỏ mì chiên giòn