

- + 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 sanh 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

TRÉ MIỀN NAM

□ VẬT LIỆU:

+ Thịt đầu heo	300g	+ Nước mắm kho	1 muống canh
+ Thịt nạc dăm	100g	+ Riềng	1 củ nhỏ
+ Da heo	50g	+ Tỏi	1 củ
+ Mè rang	1 muống canh	+ Đường	1 muống cà-phê
+ Tiêu, bột ngọt, ớt...		+ Lá ổi, lá chuối...	

□ CÁCH LÀM:

- Thịt đầu heo (tai, mũi, lưỡi) luộc vừa chín, để nguội thái chỉ, trộn chung với da heo chín, thịt nạc băm nhỏ.

- Tỏi phi thơm, cho tất cả thịt vào xào sơ, nêm gia vị, trộn riêng đã thái chỉ thật nhỏ (hoặc vắt nước riềng), mè rang, để nguội gói.

□ CÁCH GÓI TRÉ:

- Chia chỗ thịt ra làm 10 phần, mỗi viên bao bằng lá ổi cho thơm, đặt vô miếng nylon, gói vuông vắn. Xé ba miếng lá chuối theo chiều dài, bề ngang 4 phân, cuốn bó chặt gói tré ngang dọc 2 lớp như vậy tré kín gió mới mau chua. Ngoài bao lớp lá chuối như cách gói nem cho khỏi bung lá trong, cột sợi cao su hoặc dây chuối tước nhỏ.

- Rom cắt dài 10 phân bó 1 đầu lại bằng sợi cao su, đặt tré vô giữa, kéo rom bao kín tré, đầu còn lại buộc sợi cao su khác. Trời nóng, khoảng 2 ngày sau ăn rất ngon.

NEM CHUA

□ VẬT LIỆU:

+ Thịt nạc mỡ	1/2 kg
+ Da heo	100g
+ Thính gạo	1 muống cà-phê
+ Đường phèn giã nhỏ	1/2 muống cà-phê
+ Muối rang giã nhỏ	1/2 muống cà-phê
+ Lá chuối	1 xấp

+ Lá ổi, lá tầm ruột hay lá vông	1 nắm
+ Tỏi	4 tép

□ CÁCH MUA THỊT:

Thịt làm nem chua phải là thịt nóng của con lợn mới làm xong. Chọn thịt đùi sau, lấy ngón tay ấn vào miếng thịt thấy dính tay là thịt còn sống. Nếu thấy nước ướt ngón tay và rời ra là thịt chết, làm nem chua không được.

□ CÁCH LÀM:

Thịt mua về, nhớ dùng rửa, thái ra từng miếng nhỏ. Lấy khăn khô thấm cho ráo nước rồi cho vào cối giã nhuyễn (hoặc dùng máy xay thịt lẹ hơn nhưng trước khi xay nhớ để máy trong tủ lạnh. Giã thịt thật đều và luôn tay, làm nem mới ngon. Khi nào thấy thịt trắng như giò sống là được.

Thịt giã nhuyễn cho da heo luộc chín, thái chỉ thật nhỏ, trộn vô thịt, giã tiếp. Sau đó thêm gia vị, lấy nước mắm cô đặc dùng muống tán nhỏ trộn vô với muối. Rồi bỏ thính gạo, đường phèn tán nhỏ. Tỏi phi cho thơm. Xong trộn thật đều, xoa tay bằng chút dầu ăn, viên lại thành từng viên như quả cau.

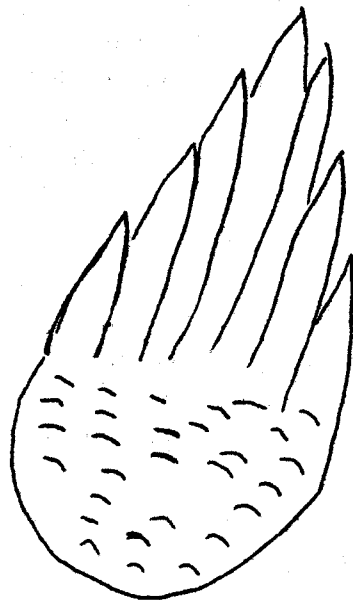
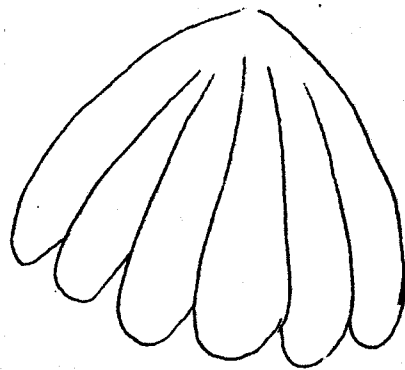
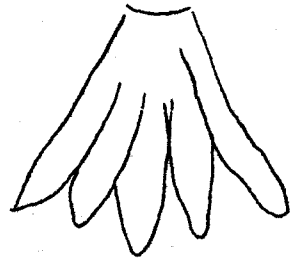
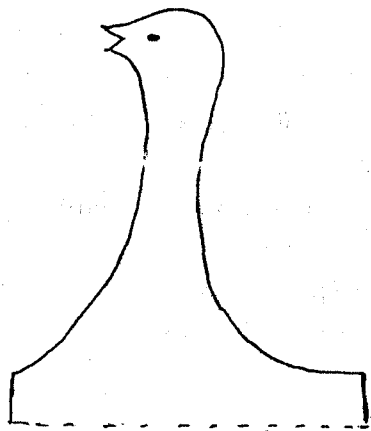
□ CÁCH GÓI NEM:

Lá chuối mua về, nhớ đem phơi nắng cho mềm để dễ gói; chọn lá xanh không rách, cắt thành hình vuông to bằng bàn tay. Lấy lá tầm ruột, lá ổi, lá vông cuộn viên nem cho thơm. Rồi đặt nem vào giữa miếng lá chuối, cuốn 1 vòng, gấp 1 bên đầu lá, bẻ góc ngay ngắn. Xong tới đầu bên kia cũng làm y như vậy. Sau cùng lấy dây thung quấn ở giữa cho lá chuối khỏi bung ra. Để chừng 2 ngày là ăn được.

NEM NƯỚNG

□ VẬT LIỆU:

+ Thịt nạc mỡ	500g	+ Đường	1 muống cà-phê
+ Mỡ thịt	100g	+ Lá hẹ, chuối chát, khế, dưa leo,	
+ Nước mắm	1 muống canh	tỏi, tiêu, rau thơm, xà-lách, giá,	
+ Đồ chua	1 đĩa	bánh tráng	



Đầu công:

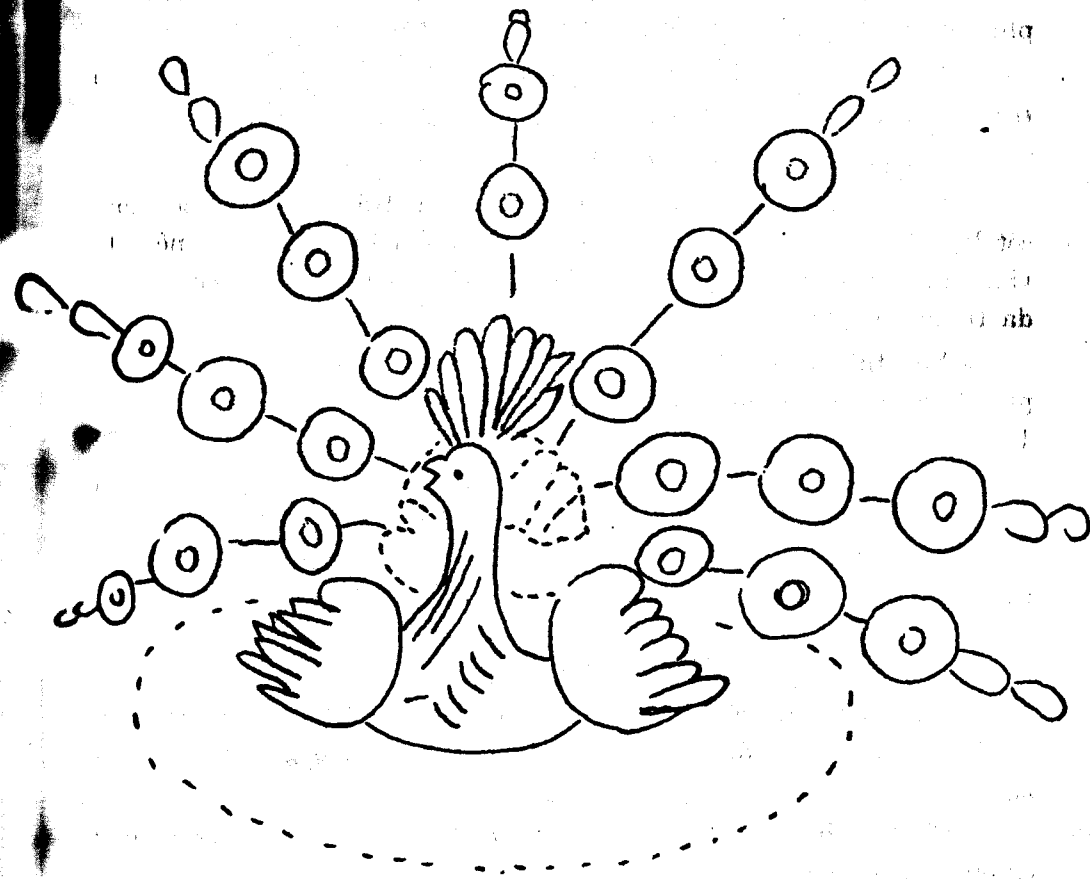
Dưa hấu lớn dài 3 kg

Vẽ hình này dán vô quả dưa rồi cắt tỉa

Đuôi công gắn phía sau.

Vương miện công
Ghim miếng vỏ dưa
màu đỏ ra ngoài

Hai cánh công ghim hai bên mình công.



NEM CHUA ĐẶC BIỆT

▣ VẬT LIỆU:

- + 1 miếng nạc mông 1kg
- + 2 muỗng canh tinh gạo
- + 4 muỗng canh nước mắm
- + 1 gói da heo 300g
- + 4 muỗng canh đường
- + Muối rang, tỏi...

▣ CÁCH LÀM PHẦN I: Xay thịt trước

- Thịt heo vừa lóc đùi sau, dùng rửa (phải làm trong vòng 30 phút kể từ lúc mua)

- Nước mắm và đường: chung trong chảo, vừa sánh là được, làm trước 1 giờ.

- Tỏi phi với dầu ăn, bỏ dầu lấy tỏi.

- Lựa miếng da heo mỏng: rửa sạch cuốn trái; phía mỡ ra ngoài cột lại, thả vô nước sôi luộc với chút muối. Da heo trong và mềm là vừa chín tới, trải lên khay, dần thót bên trên cho thẳng. Lạng mỏng da trong, bỏ phía da cứng ngoài.

- Xay thịt 3 lần. Trước khi đi mua thịt, ở nhà chuẩn bị sẵn: tỏi phi thơm, da heo, nước mắm chung, (nếu muốn nêm muối rang bớt 1/2 nước mắm).

- Trước hết cho nước mắm chung vô thịt heo đã xay mịn: nhồi bóp thật kỹ cho thịt quện với gia vị, chùng 15 phút. Rắc tiêu, tỏi, muối diêm, tinh gạo trộn đều. Sau hết tới da heo trộn nhào cho thịt quện với da heo, rồi viên tròn từng viên như quả cau non.

▣ CÁCH LÀM PHẦN II: Xay thịt sau

- 1 kg thịt (không rửa) nạc mông thái miếng: 1/2 chén nước mắm và 1/2 chén đường nấu sôi để thật nguội, ướp thịt 3 giờ để trong tủ lạnh.

- Chắt bỏ hết nước mắm, để trong rổ lưới cho ráo, rắc 1/2 muỗng cà-phê muối rang.

- Cho thịt vô máy xay nhuyễn, rồi nêm tiêu, tỏi; da heo, thính, cho chút rượu đỏ lấy màu.

▣ VẬT LIỆU:

- + Ót xiêm, tỏi, tiêu sọ
- + Lá ổi, lá vong

- + Giấy mỏng
- + 30 tờ giấy thấm

- + 1 gói giấy thung nhỏ

▣ CÁCH LÀM PHẦN III:

- Gói kín viên nem bằng lá ổi, lá vong, kiểu vuông hoặc dài tùy ý, bọc giấy mỏng, rồi tới lớp giấy nylon, bên ngoài bao thêm giấy thấm, cột giây thung 2 đầu nem cho giấy khỏi bung ra,

- Nắn từng lọn nem, lăn tròn, gói thật chặt, thịt nem mới dai, quăn ít giấy nem bị gió sẽ rịn nước, nếu gói lỏng nem bở.

▣ LƯU Ý:

- Thịt làm nem phải là thịt mới, lựa thịt nạc mông, ấn ngón tay vô, thấy dính dính tay là tốt. Trái lại nước rịn tay và thịt rời rã làm nem dễ hư.

NEM NƯỚNG ĐẶC BIỆT

▣ VẬT LIỆU: 6 phần ăn

- + 1 kg nạc mông
- + 1/3 chén đường vàng

▣ CÁCH LÀM: Phần I

- Lựa thịt heo vừa lóc ra, còn khô không rịn nước. Xay 2 lần cho những sợi thịt trong máy tuôn ra.

- Đụng thịt đã xay trong bao nylon (khỏi cần đổ vào chậu thau) rắc đường vô từ từ. Tay trái nắm túi miệng bao, tay phải nhào bóp thịt cho đều mịn tan đường là được. Để vô tủ lạnh, ngăn dưới, 1 giờ.

▣ VẬT LIỆU:

- + 4 muỗng canh nước mắm (1/3 chén)
- + 3 tép tỏi băm thật nhỏ
- + 1 chén mỡ luộc xát hạt lựu
- + 1 muỗng canh tinh gạo rang
- + 1 muỗng cà-phê tiêu trắng

▣ CÁCH LÀM: Phần II

- Tỏi, thính, mỡ luộc, tiêu, nước mắm trộn cho vô thịt, nhào trộn thật đều.

- Chia chỗ thịt nem nướng đó ra làm 3 phần, đựng vào hộp nhựa trong, để trên ngăn đá tủ lạnh 1 đêm hoặc bao lâu cũng được.

- Khi ăn lấy ra để vừa mềm, thấm tay bằng nước lã hòa muối. Tay trái nắm thịt nem nướng, thịt sẽ trôi lên qua khe hở của ngón tay trở và ngón cái. Tay phải cầm dao nhỏ thoa dầu ăn nơi xống dao cho khỏi dính thịt, gạt từng viên nem nướng tròn xuống khay đã thoa dầu. Xiên que tre từng xâu 6 viên đem nướng than vạc lửa hoặc lò nướng. Không đóng nắp lò khi nướng.

DẪM-BÔNG LÀM NEM CHUA

▣ VẬT LIỆU: 4 phần ăn

- | | |
|--------------------------|-------------------------|
| + 1 miếng dăm-bông 200g | + 4 muỗng canh giấm |
| + 1 gói da heo 100g | + 4 muỗng canh nước lọc |
| + 1 muỗng canh thính gạo | + Tỏi, tiêu |
| + 2 muỗng cà-phê đường | |

▣ CÁCH LÀM 1:

- Dăm-bông vuông mỏng đã cắt sẵn, xắt đều làm 4 miếng dài nhỏ.

- Tỏi giã nhỏ hòa tan với nước dấm, nước lọc đường, tiêu, rưới lên dăm-bông, da heo trộn đều ngâm, ướp 1 đêm. Hôm sau đổ ra rổ để ráo, rắc thính trộn đều.

- Cắt giấy nhựa mỏng hình chữ nhật cỡ 20cm x 15 cm, xếp mấy miếng dăm-bông đã có thính da heo vào, cuốn tròn thật chặt, 2 đầu nem gấp cho gọn khéo, ngoài bao lớp giấy thiếc.

▣ CÁCH LÀM 2:

- Trứng gà, pha vài giọt màu vàng quậy tan. Đặt chảo lên bếp, láng chút dầu ăn, đổ trứng vào tráng mỏng, xắt dài hình chữ nhật như dăm-bông.

- Bánh tráng, nhúng nước cho dẻo để lên đĩa xếp xà-lách, rau thơm, trứng tới miếng dăm-bông; miếng trứng, rồi miếng dăm-bông nữa (trứng ở giữa 2 miếng dăm-bông). Gấp 2 đầu bánh tráng vào rồi cuốn lại, thật tròn chặt gọi là nem cuốn.

- Xắt mỗi cuốn nem đó ra thành 4 miếng tròn, bày trên đĩa:

cuốn nem chua nhiều màu sắc coi rất đẹp. Khi ăn chấm nước mắm, tỏi, ớt, đường...

- Người nước ngoài rất thích ăn món nem chua dăm-bông này.

NỘM SỮA

▣ VẬT LIỆU:

- | | |
|----------------------------|-----------------------------------|
| + Tôm đất 300g | + Thịt vai luộc thái chỉ 100g |
| + Sữa tàu 100g | + Dưa leo bỏ ruột thái chỉ 3 trái |
| + Tôm bông 50g | + Cà-rốt thái chỉ 1 củ lớn |
| + Thịt gà xé nhỏ 1 lườn gà | + Trứng trứng mỏng thái rối 1 quả |
| + Ngò, chanh, ớt | + Cà cuống vài giọt |
| + Giò lụa thái chỉ 100g | + Đậu phộng rang giã nhỏ 50g |

▣ CÁCH LÀM:

- Sữa cao rửa sạch, ngâm sữa với 1 muỗng nước tro tàu pha thêm nước lạnh chừng 1 giờ. Vớt ra rửa thật sạch, thái chỉ chần qua nước nóng, vắt ráo (hoặc phi dầu hành xào thơm).

- Giò lụa thái chỉ, tôm đất luộc bóc vỏ, cà-rốt, dưa leo, thịt vai trộn đều, rắc vài giọt cà cuống.

- Trên bày trứng, sữa, giò, thịt gà, tôm bông, rắc ngò và đậu phộng, rưới nước mắm lên đĩa nộm sữa.

NƯỚC MẮM

- | | |
|-----------------------------|---------------------|
| + Nước mắm 3 muỗng canh | + Chanh 1 trái |
| + Đường 2 muỗng cà-phê | + Giấm 1 muỗng canh |
| + Nước lọc 3 muỗng canh | + Tỏi 6 tép |
| + Bột ngọt 1/2 muỗng cà-phê | |

NỘM TRÁI BƯỞI

▣ VẬT LIỆU:

- | | |
|---------------------|---------------------|
| + Tôm đất tươi 200g | + Thịt gà 1 thân gà |
|---------------------|---------------------|

- | | | | |
|------------------------------------|----------|-------------------------------|-------|
| + Thịt ba chỉ | 200g | + Đậu phộng rang già nhỏ | 50g |
| + Dưa leo bỏ ruột thái mỏng 2 trái | | + Trứng trắng mỏng thái rối | 1 quả |
| + Cà-rốt thái chỉ | 1 củ lớn | + Tôm khô ⁽¹⁾ | 50g |
| + Giò lụa thái chỉ | 200g | + Ngò, chanh ớt, muối tiêu... | |
| + Cà cuốn | vài giọt | | |

□ CÁCH LÀM:

- Dùng dao cắt 1/4 trái bưởi để riêng ra, lấy mũi dao lách vào thân trái bưởi còn lại. Từ từ lấy cùi và múi bưởi ra khỏi vỏ, phía trên làm nắp, phía dưới đựng nộm. Bưởi chua làm nộm ngon, nên chọn màu hồng cho đẹp mắt.

- Tách những tép bưởi ra khỏi múi để riêng ra 1 đĩa.

- Tôm cho vào soong luộc (không cho nước), đập nắp soong xóc cho đều (mở nắp tôm sẽ bị khai), vài phút là chín.

- Tôm để nguội, bóc vỏ. Thịt ba chỉ luộc. Trứng trắng sẵn. Dưa leo, cà-rốt, giò lụa thái chỉ.

- Chà tôm khô để làm rước tôm. Đậu phộng rang chà sạch vỏ. Pha nước mắm chanh ớt chua để rưới vào nộm bưởi. Cho dưa leo vào nước muối ngâm độ 15 phút, xong vớt ra xả nước cho hết mặn, đem vắt khô. Cà-rốt dội chút nước ấm cho bớt hăng, cũng vắt khô.

Đặt vào lòng trái bưởi 1 túi nylon, dùng nó để ngăn không cho nước mắm thấm qua vỏ bưởi chảy ra ngoài.

Trút tép bưởi, dưa leo, cà-rốt, thịt heo ba chỉ, đậu phộng, nước mắm chanh ớt, vô tô lớn, lấy đũa trộn đều rồi cho vào lòng trái bưởi dần dần đầy ắp. Sau hết, xếp thịt gà luộc đã xé to, tôm khô chà bông, chả lụa trứng trắng, thành từng ô riêng biệt, ở giữa rắc vài lá ngò.

Lấy 1/4 trái bưởi đập lên trên làm nắp, cắm thêm cành bưởi, trông như trái bưởi còn nguyên vẹn.

CÁCH PHA NƯỚC MẮM TRỘN GỎI:

- | | | | |
|------------|--------------|------------|----------|
| + Nước mắm | 1/2 chén | + Nước lọc | 1/2 chén |
| + Đường | 1 muỗng canh | + Ớt | 1 trái |
| + Giấm | 1 muỗng canh | + Tỏi | 6 tép |
| + Chanh | 1 trái | | |

(1) Ngâm tôm khô trong nước vừa mềm, vớt ra giã to bông cho vô chảo đảo nhỏ lửa, pha chút màu gạch tôm, chà tới khi tôm bông rắc chút tiêu.

- Nước mắm vắt chanh, nêm đường hòa cho tan, thêm nước lọc, rắc tỏi, ớt băm nhỏ thả vô, rưới lên đĩa nộm bưởi rồi trộn đều, rắc lớp đậu phộng rang lên trên bày vài lá ngò xanh.

NỘM SỮA BƯỞI

□ VẬT LIỆU:

- | | | | |
|------------------------------------|----------|-----------------------------|---------------|
| + Tôm đất tươi | 100g | + Giò lụa thái chỉ | 100g |
| + Sứa khô | 100% | + Cà cuốn | 1 chút |
| + Thịt nạc dăm | 100g | + Đậu phộng rang già nhỏ | 50g |
| + Dưa leo bỏ ruột thái mỏng 2 trái | | + Trứng trắng mỏng thái rối | 1 quả |
| + Cà-rốt thái chỉ | 1 củ lớn | + Tôm khô làm tôm bông | 50g |
| + Ngò, chanh, ớt, gừng, rượu | | + Thịt gà xé nhỏ | 1 ức gà |
| | | | trắng đủ dùng |

□ CÁCH LÀM:

Tôm rửa sạch đem luộc, không cho nước vì nước trong tôm sẽ chảy ra làm chín tôm. Nấu một lát, cầm soong tôm xóc cho đều. Nhớ dùng mở nắp soong khi đang luộc, tôm sẽ bị khai. Tôm chín để nguội, lột vỏ.

Thịt gà luộc chín xé nhỏ. Miếng nạc dăm cũng luộc chín thái chỉ. Trứng trắng mỏng thái rối. Tôm khô chà bông. Đậu phộng rang bóc bỏ vỏ.

Sứa ngâm nước lạnh vài giờ, sứa nở cạo bỏ màng mỏng, rửa sạch, cuộn lại vắt dày khoảng 3-5 ly. Gừng giã nhuyễn cho rượu vào lọc lấy nước. Chế nước sôi vào sứa ngâm cho đến khi sứa quần lại, vắt ráo. Cho vào rượu gừng trộn đều, vắt ráo thấm khô.

Nước mắm chanh ớt pha hơi chua để rưới vào nộm gỏi. Cho dưa leo vào nước muối ngâm độ 15 phút, vớt ra xả nước cho hết mặn, đem vắt khô. Cà-rốt dội chút nước nóng cho bớt hăng, cũng vắt khô.

Trút tép bưởi (chọn bưởi đào để làm nộm có màu hồng trông đẹp mắt), dưa leo, thịt nạc dăm, đậu phộng và nước mắm chanh ớt vào cái tô lớn trộn đều.

Nộm bày ra đĩa, chung quanh xếp cà-rốt, phía trên nộm xếp thịt gà, tôm khô chà bông, chả lụa, trứng, ớt và vài cọng ngò.

MAI TUYẾT NHÌ

▫ VẬT LIỆU:

+ Củ sắn tía hoa mai	2 củ	+ Đâu gà cánh gà	10 cái
+ Tuyết nhĩ	20g	+ Muối, bột ngọt	1 chút
+ Cua thịt	1 con	+ Đậu Hòa Lan hạt	50g
+ Nước	1 lít	+ Bột năng	1 muỗng canh
+ Trứng gà	1 quả		

▫ CÁCH LÀM:

- Đổ nước vô soong nấu sôi. Cỏ, cánh, đầu gà rửa sạch chờ nước sôi bỏ vô. Nhớ dùng đậy nắp soong cho nước hầm trong và hớt bọt thường xuyên.

- Cua rửa sạch luộc, gỡ lấy nạc.

- Đậu Hòa Lan luộc, bỏ 1 chút muối cho xanh.

- Củ sắn tía hoa mai. Lấy dao cắt một khoanh tròn, phía trên lớn, phía dưới thon, chia làm 5 cánh. Mỗi cánh lấy dao nhẹ lách xuống làm cánh hoa, hớt bỏ những góc nhọn bên trong. Lại tía thêm 5 cánh mai nữa, còn lại 1 chút xíu ở giữa làm nhụy hoa. Lấy kéo nhọn cắt tròn từng đầu cánh đem ngâm nước. Dùng tay uốn cong từng cánh hoa.

- Tuyết nhĩ ngâm trong nước lạnh một chút cho nở, thay nước 3,4 lần cho thật sạch. Khi làm phải nhẹ tay kéo nát.

Nước hầm gà sôi kỹ lọc qua 1 cái soong khác. Lại nấu sôi. Nêm muối, bột ngọt, chế bột năng hơi sánh sánh. Thả hoa mai củ sắn vô rồi tới tuyết nhĩ. Sau khi thả bông tuyết nhĩ vô, hột gà đập vào tô lấy dũa đánh sổ rồi từ từ trút vào, kể đến đậu Hòa Lan. Nhấc ra liền.

Trong tô bày sẵn cua, mứt Mai Tuyết Nhĩ đổ vô. Khi ăn rắc hạt tiêu. Món này ăn nóng. Thực khách khi ăn món này có cảm tưởng như đang ngắm cảnh nên thơ trong hồ sen có thả những cánh bèo Nhặt bản.

Muốn thêm gạch cua giả cho nổi. Lấy 1 hột vịt đánh nổi, cho muối, bột ngọt, dầu mè, màu đỏ; mỗi thứ một chút hòa vào nhau. Đem chung cách thủy khoảng 10 phút cho nở bùng xôm xốp như miếng bánh bò. Chờ nguội, lấy dao cắt vụn, rắc lên trên trông giống như gạch cua thật.

Để thêm vào tô Mai Tuyết Nhĩ vài miếng gạch cua giả với mấy cọng ngò. Đặt lên một cái đĩa lớn có trái 1 lớp xà-lách soong. Màu xanh của lá cải sẽ làm nổi bật màu trắng của những cánh tuyết nhĩ và điểm rải rác những đốm đỏ của gạch tôm thành một bức họa tuyết vời.

ĐỒNG HỒ THIÊN NIÊN KỶ

Xà-lách trộn dầu giấm

▫ VẬT LIỆU:

- + Dưa hấu đỏ
- + Củ sắn (trắng)
- + Trứng trắng (vàng)
- + Rau muống chẻ (xanh)
- + Bắp cải tím
- + Dưa leo (Kim đồng hồ)
- + Xà-lách 1 cây

▫ CÁCH LÀM:

- Dưa hấu xắt miếng vuông nhỏ.
- Củ sắn lạng mỏng xắt sợi.
- Trứng trắng thái sợi.
- Rau muống chẻ nhỏ.
- Xà-lách tách lá, lột dưới đĩa.
- Bắp cải bào sợi.
- Dưa leo cắt hình 12 con số và 1 kim ngắn, 1 kim dài.
- Bày mỗi loại rau một góc đĩa, với nước mắm pha và hành tỏi phi thơm.
- Bày 12 con số và 2 kim đồng hồ lên trên.

- Tôm luộc trang trí xung quanh đĩa rau xà-lách trộn dầu giấm.

GIA VỊ TRỘN DẦU GIẤM:

- | | | | |
|-----------------|----------|----------------------|--------------|
| + Nước mắm | 1/4 chén | + Giấm | 1 muống canh |
| + Nước dừa tươi | 1/2 chén | + Đường | 1 muống canh |
| + Chanh | 1 trái | + Tỏi, hành phi thơm | |

GIÁ MÈ TRỘN DẦU GIẤM

□ VẬT LIỆU: 2 phần ăn

- | | | |
|-------------------------|------|--------------------------|
| + 1 hộp giá mề | 150g | + 3 trái ớt tươi xắt sợi |
| + 1 muống canh mè rang | | + Hành lá, đường, giấm |
| + 1 muống canh nước mắm | | + Tỏi, tiêu, dầu ăn |
| + 2 muống canh nước lọc | | |

□ CÁCH LÀM:

- Xả nước nhiều lần trong tô lớn cho vỏ giá mề nổi lên, gạn bỏ hết vỏ mè để thật ráo nước, dom vô đĩa tròn.

- Trộn những hỗn hợp trên: tỏi hành đã phi thơm, đường, nước mắm, nước lọc, tiêu... rưới lên đĩa giá mề⁽¹⁾ sau hết rắc mè rang.

- Chung quanh đĩa giá mề trộn dầu giấm, bày mấy miếng trứng luộc và cà chua.

XÀ-LÁCH ĐỒ BIỂN

□ VẬT LIỆU: 4 phần ăn

- | | |
|--------------------------------|---------------------------|
| + 1 đĩa tôm, cua, điệp, mực... | + 1 muống canh nước chanh |
| + 1 hộp củ dền xắt sợi lớn | + Hành tây, tỏi băm nhỏ |
| + 2 quả dưa leo thái xéo | + Muối, tiêu, đường |
| + 1 lát gừng tươi băm vụn | |

(1) Giá mề (Bean sprout) đựng trong hộp nhựa tròn hoặc vuông bán ở các siêu thị hoặc các tiệm bán thực phẩm (Chợ cũ)

□ CÁCH LÀM:

- Đồ biển: tôm, cua, con điệp, mực... đã hấp chín, thái, xé miếng nhỏ.

- Hành tây, tỏi phi thơm với dầu ăn.

- Gừng, nước mắm, chanh, đường, tỏi hành phi thơm cho vô đồ biển trộn đều.

□ TRÌNH BÀY:

- Đĩa bầu dục lớn lót xà-lách soong, dưa leo, củ dền tím đỏ tía hoa, bày chung quanh, đồ biển để vô giữa, dàn đều rắc lá ngò.

VÒNG HÀNH TÂY CHIÊN

□ VẬT LIỆU:

- | | |
|-----------------------|----------------------|
| + 2 củ hành tây | + 1 lòng trắng trứng |
| + 4 muống canh bột mì | + Dầu ăn, muối... |

□ CÁCH LÀM:

- Lựa củ hành vừa lớn đáng tròn.

- Lột vỏ ngoài cắt hành từng khoanh vừa mỏng rồi rửa những vòng hành ra.

- Ngâm (nhúng) từng vòng hành vào lòng trắng trứng. Gấp ra, rắc lên vòng hành một lớp bột mì bao ngoài.

- Chiên hành trong chảo ngập dầu cho tới khi vừa chín vàng là được.

- Vòng hành tây chiên, là một món ăn chơi, tuy còn mới lạ với người Á Châu nhưng rất được người Tây Phương ưa chuộng.

- Những vòng hành này ăn với cá chiên hoặc tôm luộc.

DẪM-BÔNG XÀO ỚT TÂY

□ VẬT LIỆU: 4 phần ăn

- | | |
|------------------|---------------------|
| + 1 trái ớt xanh | + 1 củ hành tây nhỏ |
| + 1 trái ớt đỏ | + 8 miếng dăm-bông |

- + 1 muỗng canh rượu sherry
- + 2 muỗng canh nước hầm gà
- + 1 muỗng canh bột bắp
- + Tiêu, nước mắm, đường...

□ CÁCH LÀM:

- Ớt xanh, ớt đỏ thái miếng cỡ 2cm trung nước sôi; vớt ra liền, để ráo. Dăm-bông xắt cỡ như miếng ớt. Hành tây chẻ 8.

- Bột bắp, nước mắm, rượu, đường, nước hầm gà, trộn đều, cho dăm-bông vô để thịt có 1 lớp bao ngoài.

- Đổ dầu ăn vô chảo đun nóng, đảo hành tây vừa thơm, bỏ ớt xanh đỏ vô xào đều, lửa thật lớn, xúc ra ngay.

- Cho dăm-bông và nước ướp vào chảo đảo đều, vặn lửa vừa; xong cho ớt vô xào chung với dăm-bông. Ăn với bánh mì rất ngon.

XÀ-LÁCH CUỐN THỊT HEO

□ VẬT LIỆU:

- + 1 đĩa thịt nạc vai 300g
- + 1 muỗng canh rượu sherry
- + 1 hộp thịt cua
- + 15 củ mã thầy (củ năng)
- + 8 cái nấm hương
- + 12 cái bắp non
- + 1 muỗng canh dầu hào
- + Hành, tiêu, nước mắm...

□ CÁCH LÀM:

- Mở hộp cua chắt hết nước, xé toi

- Mã thầy, bắp non, hành, nấm, thịt đều xắt hạt lựu nhỏ.

- Phi hành với dầu ăn cho thơm, rắc nước mắm, rồi đảo thịt heo chín vàng, bỏ hỗn hợp trên vô xào lửa nhỏ, nêm gia vị dầu hào, rượu, đường, đảo đều, rắc tiêu.

- Dùng muỗng múc nhân đặt vào giữa từng lá xà-lách, xén tròn như cái chén.

□ TRÌNH BÀY:

- Gọt vỏ vá cắt 1 trái dưa hồng, bỏ phần nắp lấy 2/3 trái khoét bỏ ruột, thấm khô, cắt rãnh cua chung quanh miệng trái dưa cho thấm mỹ.

- Cho nhân thịt cua vô trái dưa.

- Thục khách cầm lá rau, múc nhân xếp làm 4 góc hoặc cuộn lại chấm nước mắm giấm, tỏi ớt.

- | | | | |
|------------|----------------|--------------------|--------------|
| + Nước mắm | 1/2 chén | + Chanh tươi | 1 miếng |
| + Đường | 3 muỗng cà-phê | + Giấm | 1 muỗng canh |
| + Nước lọc | 1/2 chén | + Ớt, tỏi, tiêu... | |

- Tỏi, ớt giã nhỏ với đường chế nước mắm vắt chanh, giấm, nước lọc vô khuấy đều.

NẤM TƯƠI BỎ LÒ

□ VẬT LIỆU: 4 phần ăn

- + 1 đĩa nấm tươi (24 cái)
- + 4 lát dăm-bông nhỏ
- + 4 muỗng canh bột vụn bánh mì
- + 2 tép tỏi giã nhỏ
- + 4 muỗng canh phô-mai thái nhỏ
- + Muối, tiêu, chanh...

□ CÁCH LÀM:

- Lựa nấm thật tươi trắng và to lau sạch lấy khéo cuống nấm ra băm vụn trộn chung với nhân.

- Để ngửa những cái nấm, rắc tiêu muối, vắt vài giọt chanh... ướp nấm.

- Vụn bánh mì, phô-mai, dăm-bông, tỏi, trộn lẫn với nhau.

- Dùng muỗng dòn nhân vào nấm cho chặt, xong phết dầu ăn lên trên.

- Đặt những viên nấm vô khay nhôm lót giấy thiết thoa bơ; cho vô lò nướng 10 phút ở nhiệt độ trung bình 200°C

□ TRÌNH BÀY:

- Xắt khoanh giò lụa, lót dưới mỗi cái nấm đã chín vàng. Dưới giò là 1 lá rau xà-lách tròn cỡ cái đĩa nhỏ.

KHOAI TÂY BỎ LÒ

▣ VẬT LIỆU: 4 phần ăn

- + 4 củ khoai tây lớn
- + Muối, bơ, ngò tây
- + Thịt băm

▣ CÁCH LÀM:

- Chà rửa sạch từng củ khoai tây rồi xát muối. Bỏ khoai tây vào lò nướng ở nhiệt độ 190°C (375°F) khoảng 90 phút.
- Khoai chín tách khía làm 2, rồi trét bơ, thịt băm, rắc ngò ăn nóng.
- Mỗi củ khoai bao ngoài giấy thiết cho đẹp.

GIỎ MÌ CHIÊN GIÒN

▣ CÁCH LÀM I:

- 100g mì sợi gỡ ra, rắc chút bột bắp để vô rổ lưới, tãi cho đều tròn. Rồi đặt rổ lưới nhỏ hơn, hoặc vá múc canh bằng nhôm để lên những sợi mì.

- Dầu trong chảo khá nhiều, vặn lửa vừa, nhúng 2 rổ lưới đã ép chặt với nhau vô chiên độ 1 phút sợi mì hanh vàng là được.

▣ CÁCH LÀM II:

- Giỏ khuôn inox, loại giỏ kẹp, cái dưới to hơn cỡ 10cm, giỏ trên 8cm.
- Thoa dầu 2 giỏ khuôn, tãi sợi mì trong khuôn lớn san đều, rồi ép giỏ nhỏ xuống.
- Thả vô chảo dầu, lửa vừa, đặt giỏ mì sợi vô chiên chín vàng.

PHẦN II

Các món ăn nước

- A. Các món phở - mì - hủ tiếu - bún
- B. Các món canh - lẩu - xúp - cà-ry