

□ CÁCH LÀM:

- Thái thịt bò thành miếng mỏng rắc bột alsa vô tô thịt bò cùng với dầu ăn, trộn đều nêm gia vị.

- Rưới 1 muống dầu ăn vô chảo đun sôi, đổ thịt vô (lửa thật lớn) đảo đều để nước trong thịt bốc đi, xúc thịt ra rửa sạch chảo. Đổ 2 muống dầu ăn khác vô chảo đun sôi, đảo lại (lửa lớn) thịt bò tới khi thịt ngả màu chín nâu, xúc ra.

- Hành tây: mỗi củ xắt 8, tách rời từng cánh, chiên hành với dầu.

- Đặt đĩa gang (hình con bò) vô lò.

- Đổ thịt bò vào chảo, đảo lại cho nóng, trút hỗn hợp: sốt worcestershire, sốt cà chua và đường, đun sôi vài phút.

□ TRÌNH BÀY:

- Lấy đĩa gang ra, đặt trên khay gỗ, xếp hành chiên vàng rồi bày thịt bò, nước sốt đổ lên trên, xong tưới rượu vang, khói bốc và vang lên những tiếng xèo... xèo... xèo...

B. CÁC MÓN THỊT HEO

- Chân giò rút xương
xếp thành chim bồ câu

- Chân giò nấu giả cầy

- Bao tử giả voi

- Thịt thăn bao bột

- Sườn nướng ngũ vị

- Dăm-bông Việt Nam

- Pa-tê gan

- Thịt heo luộc để dành

- Thịt heo muối

- Bí ngô nhồi thịt

- Sườn xào chua ngọt

- Thịt viên xào bông cải

- Thịt heo chiên bún tàu

- Thịt heo, cua xào bông cải

- Nấm tươi nhồi thịt

- Giò heo ninh củ sen

- Heo, gà xào đậu bi

- Heo xào nấm tươi

- Heo chiên đặc biệt

- Heo sốt trái vải

- Sườn heo rim nấm

- Heo kho trứng

- Bắp dòn thịt

- Đậu phụ nhồi giò

- Đậu phụ viên

- Heo rim hạt dẻ

CHÂN GIÒ RÚT XƯƠNG XẾP THÀNH CHIM BỒ CÂU

A. CHÂN GIÒ RÚT XƯƠNG

□ VẬT LIỆU:

+ Giò heo	1 cái	+ Hành tây	1 củ
+ Tai heo	1 cái	+ Rượu thơm	1 muỗng cà-phê
+ Tỏi	vài củ	+ Muối diêm	1 chút
+ Tiêu hạt	1 chút	+ Tiêu đen	20 hạt
+ Xi dầu	1 muỗng canh	+ Muối, bột ngọt	1 chút

□ CÁCH LÀM:

Nên chọn giò heo nhiều thịt, rửa sạch rồi dùng dao nhọn bén lóc bộ da ở ngoài. Rút hết xương cho tới móng. Nhớ làm nhẹ tay không khéo da bị rách, lách dao từ từ cho da và xương rời nhau. Xong lạng thịt ở chân giò ra thái hạt lựu. Tai heo đem rửa sạch và nhặt hết lông rồi cho vô nồi luộc chín, thái hạt lựu trộn với củ hành tây đã băm nhỏ, nêm gia vị cho vừa ăn.

Trước khi nhồi giò heo, cầm móng giò đốc ngược, nhúng mép trên của chân giò vô nước nóng để da heo mềm dễ khâu. Trộn thịt chân giò với hỗn hợp tai heo, hành tây rồi nhồi vào chân giò. Xong lấy kim khâu mép chân giò rồi thoa bên ngoài chân giò bằng muối, tiêu, bột ngọt cho thấm. Nên nhớ, không nhồi nhiều quá, chân giò sẽ bị nứt. Lấy kim xâu khắp chân giò rồi lấy vải bọc lại, dùng dây quấn sơ bên ngoài. Nếu không quấn vải, chân giò khi chín sẽ bị cong, không làm thành con chim được. Đem hấp cách thủy khoảng 2 giờ lấy ra, để nguội.

B. CON CHIM BỒ CÂU

□ VẬT LIỆU:

+ Trứng vịt	1 quả	+ Xà-lách soong	1/2 kg
+ Móng heo nhỏ	1 cái	+ Cà-rốt	2 củ
+ Củ sắn	3 củ	+ Chả lụa	200g
+ Khổ qua	1 trái nhỏ	+ Ớt cong	3 trái
+ Dầu ăn	1 chút	+ Trứng cút	10 trứng
+ Dăm-bông	200g	+ Củ cải	1/2kg

□ CÁCH LÀM:

Đây là món đồ nguội. Cánh chim làm bằng củ cải hay củ sắn cũng được. Luộc trứng cút cho chín, lấy chỉ cắt thành từng khoanh tròn. Củ cải cắt hình cái lá. Củ sắn, dăm-bông, chả lụa cắt thành hình bán nguyệt có răng cưa làm cánh chim. Trứng vịt đánh tan cho chút muối và nước đem tráng mỏng dùng để quấn quanh cổ chim. Còn cà-rốt xắt tròn, mỏng ngâm giấm đường để làm bông hồng.

Xà lách xoong rửa sạch bày trên đĩa hình bầu dục. Đặt giò heo chính giữa, phía móng heo làm đuôi chim. Trái khổ qua nhỏ luộc chín làm đầu chim. Trên đầu chim lấy tăm găm 3 trái ớt cong làm cái mào đỏ. Dùng dao gọt miếng cà-rốt tròn tròn làm mắt chim, găm vào trái khổ qua cũng bằng cây tăm. Lấy 1 chiếc đũa ngắn khoảng 10 phân, vót nhọn 2 đầu. Cắm 1 đầu vào trái khổ qua, 1 đầu cắm vào cái móng heo nhỏ đã luộc chín, làm cổ chim. Sau đó quấn vào cổ chim lớp trứng vịt mỏng che lấp cái móng heo, biến cổ chim thành màu vàng. Ghim những miếng củ cải hình tam giác nhỏ chung quanh lớp trứng, làm lông cổ chim. Còn củ sắn xếp hai bên chân giò giả làm cánh chim. Cứ 1 lớp củ sắn lại tới lớp dăm-bông hay chả lụa. Mỗi bên 5 lớp, xếp lồi lồi, đến lớp thứ 6 xếp những miếng củ sắn cắt hình cái lá làm đầu cánh chim. Còn cà-rốt ngâm chua ngọt xếp vào nhau như những đóa hoa hồng cho đẹp mắt và để ăn kèm với chân giò nhồi.

CHÂN GIÒ NẤU GIÀ CÂY

□ VẬT LIỆU:

+ Chân giò	1kg	+ Riềng	1 củ nhỏ
+ Nghệ	1 củ nhỏ	+ Hành lá	vài cây
+ Mè	2 muỗng canh	+ Mắm tôm	1 muỗng canh
+ Nước mắm, muối, tiêu		+ Nước sôi	3 l

□ CÁCH LÀM:

- Chân giò thui vàng, cạo rửa sạch, chặt miếng vuông to.
- Riềng cạo vỏ, rửa sạch, giã nhỏ.

- Nghệ rửa sạch, giã nhỏ, cho 1 muống canh nước sôi trộn đều, vắt lấy nước.

- Mẻ, mắm tôm nghiền nhỏ, lọc bỏ bã.

- Hành: củ thái mỏng, lá thái dài 2 phần.

- Chân giò ướp riêng, nghệ, mẻ, mắm tôm, hành lá, nước mắm, muối, để 1/2 giờ cho thấm. Sau đó bắc lên bếp, đập vung, đun lửa nhỏ, thỉnh thoảng đảo đều.

- Khi thịt ngấm mắm muối, cho nước sôi vô rồi đập vung. Để sôi âm ỉ 2 giờ, thấy chân giò chín mềm, nước còn sẫm sấp. Nêm lại vừa ăn, rắc hành, bắc ra.

BAO TỬ GIẢ VOI (BẠCH TƯỢNG)

□ VẬT LIỆU:

+ Đuôi heo nhỏ	2 cái	+ Bao tử	1 cái 800g
+ Rượu thơm	1 muống cà-phê	+ Da heo	500g
+ Xà-lách soong	300g	+ Tỏi	6 tép
+ Củ cải	2 củ	+ Hành ta	6 củ
+ Củ sắn	1 củ	+ Hành tây	2 củ
+ Thịt vai	300g	+ Tiêu hạt	50 hạt
+ Tai heo	2 cái	+ Bột ngọt, tiêu, muối	1/2 muống cà-phê
+ Lưỡi heo	1 cái		

□ CÁCH LÀM RƯỢU THƠM:

+ Hồi hương	50g	ngâm 15 ngày với 1 lít rượu trắng
+ Đinh hương	10g	
+ Quế	50g	
+ Xuyên tiêu	10g	

□ CÁCH LÀM:

* CÁCH LÀM BAO TỬ

Cách 1: - Bao tử phải mua thứ to, dày thịt cân nặng từ 600 đến 800g, thứ nhỏ không làm được. Chà rửa bao tử bằng 4 muống canh

muối, sát trong và ngoài bao tử. Xả sạch muối, ngâm nước vôi 15 phút. Rửa sạch nước vôi. Chế nước nóng dội lên bao tử cho sạch nhớt. Ngâm bao tử vô giấm chừng 1/2 giờ. Rửa lại. Giã gừng nhỏ trộn vô bao tử, để một lát, mùi gừng thơm sẽ làm bao tử hết hôi. Xả gừng, vắt chanh chà sát trong, ngoài bao tử, rồi ngâm bao tử với rượu trắng 15 phút. Rửa sạch rượu, để bao tử trên rổ cho ráo nước.

Cách 2: Bao tử rửa sạch với nước nóng, chà 50g muối rồi xoa 3 muống xúp bột năng, rửa lại, rót giấm ngâm 15 phút, lột trái. Rửa lại, dằm gừng và rượu trắng, chanh, ngâm 1 giờ cho hết mùi hôi. Xả nước rồi lau khô.

* Đuôi heo, tai heo, da heo nhặt hết lông; lưỡi heo nhúng nước sôi, cạo cho hết chất trắng. Rửa sạch cho vào nồi luộc với chút muối, 1 muống rượu trắng, tiêu, 1/2 muống cà-phê bột ngọt, luộc vừa chín.

Thịt cũng luộc chín vớt ra, thịt nạc dằm băm nhỏ với hành tây, thịt vai thái hạt lựu.

Hai cái tai heo cắt sén chung quanh cho hơi tròn ở trên, ở dưới nhọn làm tai voi.

Hai cái đuôi heo, cái to dùng làm vòi, cái nhỏ dùng làm đuôi voi. Nhớ chừa lại 2 miếng da heo luộc vuông độ 10 phân x 10 phân để bọc chân voi.

* Trút thịt nạc dằm băm với hành, da heo, lưỡi heo và hành đã thái hạt lựu vào một cái tô lớn trộn đều. Nêm gia vị và cho thêm khoảng 50 hạt tiêu sọ với 1 ly rượu thơm vô. Nhồi tất cả vào bao tử và lấy kim chỉ khâu lại. Nhớ nhồi vừa đủ; dùng nhiều quá khi hấp chín, bao tử bị nứt; nhồi ít quá bao tử không căng, thân voi mất đẹp. Hấp khoảng 1 giờ 30 phút - 2 giờ là chín.

* Củ sắn lột vỏ cắt thành miếng, vót hơi cong làm ngà voi. Còn củ cải làm chân voi, cao chừng 7 phân, ngoài bọc da heo (đã chừa lại ở phần trên) bằng kim gút.

* Bao tử chín, lấy ra ngâm nước phèn chua cho trắng và giòn rồi bày lên đĩa bầu dục. Giữ cho bao tử đứng lên, cắm 2 chân voi phía dưới. Cái đuôi heo to cho vô cuống bao tử làm vòi voi. Lấy mũi dao nhọn rạch 2 bên bao tử chỗ gần ngà voi chừng 2 phân để cắm tai heo giả tai voi. Dưới 2 tai, ghim 2 mắt voi bằng củ sắn. Còn ngà voi, lấy dao nhọn thọc vô bao tử 2 lỗ nhỏ, cắm 2 miếng củ sắn đã vót cong, ấn nhẹ vào. Xoay bao tử về phía sau, cắm cái đuôi bằng đuôi heo nhỏ. Thế là con Bạch Tượng đã thành hình.

Đem đặt lên bãi cỏ làm bằng xà-lách soong hoặc rau cần tây và bày bên cạnh vài con thỏ bằng trứng luộc, cà-rốt tĩa hoa cúc, cà chua tĩa bông hồng. Lấy miếng giấy màu đỏ có dính bông trang kim phủ lên mình voi.

THỊT THẦN BAO BỘT

□ VẬT LIỆU: Phần 1:

- | | | | |
|-----------|------|----------|-----------|
| + Bột mì | 300g | + Hột gà | 1 lòng đỏ |
| + Bơ tươi | 100g | + Nước | 1/2 chén |

□ CÁCH LÀM BỘT BAO:

- Cho bột mì + 1 chút muối + 1/2 chén nước + bơ tươi + 1 lòng đỏ trứng vào tô lớn trộn đều. Đổ bột ra bàn nhồi mạnh tay cho bột mịn. Bỏ bột vào tô dây kín ủ 1 giờ.

□ VẬT LIỆU: Phần 2:

- | | | | |
|---------------------|----------------|-------------------------------|-------------|
| + Thịt heo | 1kg | + Nước dừa tươi | 1 chén |
| + Rượu ngũ vị hương | 2 muỗng cà-phê | + Dầu ăn | 2 muỗng xúp |
| + Lá nguyệt quế khô | 2 lá | + Hột gà | 1 lòng đỏ |
| | | + Muối, tiêu, đường, bột ngọt | |

□ CÁCH LÀM:

- Thịt: ướp 2 muỗng xúp nước tỏi và gia vị: muối, tiêu, đường.

Ướp thịt chừng 30 phút, bắc soong lên bếp, cho chút dầu ăn rồi để thịt vào chiên vàng các mặt. Đổ 1 chén nước dừa tươi vào với 2 lá nguyệt quế dây nắp lại hầm nhỏ lửa cho đến khi thịt mềm là được. Lấy thịt ra để nguội, rắc vào thịt 1 chút bột ngũ vị và tiêu bột, xoa cho thịt thấm đều.

- Để cục bột trên bàn, cán ra cho mỏng hình chữ nhật, đặt thịt lên bao lại, cắt bỏ bột thừa.

- Bột thừa nhồi lại và cán mỏng ra cắt thành sợi dài trang hoàng bắt chéo hình lưới lên miếng thịt đã bao bột.

- Lòng đỏ trứng hòa với chút nước phết lên mặt bột.

- Bỏ vào lò nướng lửa trên và lửa dưới cùng lúc, khi nào thấy mặt bột vàng là được. Đem xắt từng khoanh và dọn lên ăn nóng.

SƯỜN NƯỚNG NGŨ VỊ

□ VẬT LIỆU:

- | | |
|---------------------------------|--|
| + 1kg sườn heo non (sườn sụn) | + 1/2 muỗng cà-phê bột gừng (nước gừng ngon hơn) |
| + 1 muỗng canh nước mắm | + 1/2 chén dầu ăn |
| + 1 muỗng cà-phê muối, tiêu | + 6 củ hành ta già nhỏ |
| + 2 muỗng canh rượu trắng | + 6 tép tỏi băm vụn |
| + 2 muỗng canh đường | + 1/2 muỗng cà-phê màu xá-xiu |
| + 2 muỗng canh xì dầu | + 1 muỗng cà-phê dầu mè |
| + 1/2 muỗng cà-phê ngũ vị hương | |

□ CÁCH LÀM:

- Lựa mua sườn non khi nướng mau chín và ăn ngon hơn vì có cả sụn.⁽¹⁾

- Các gia vị trên ướp với dải sườn vài giờ, thỉnh thoảng thoa đều 2 mặt sườn cho ngấm mắm muối và dầu ăn.

- Bạn thường thấy các tiệm thịt heo quay treo bán những dải sườn nướng ngon lành nhưng giá rất đắt. Cách làm món này đơn giản, cho vô lò nướng chừng 60 phút (lửa nhỏ) là có một món ăn bổ dưỡng và thơm ngon; thỉnh thoảng thoa dầu ăn hoặc nước cốt dừa, trừ mặt, cho sườn không bị khô.

Hoặc nướng trên than nhỏ lửa chín vàng hai mặt: sườn có màu vàng nâu, dậy mùi tỏi, vị béo, thơm mùi hồi, quế...

- Khi ăn chặt từng rẻo sườn bày lên đĩa, quán chút giấy thiếc để thực khách cầm tay ăn rất tiện, vừa trang trí món sườn nướng hấp dẫn hơn. Miếng nọ bày xéo miếng kia như hình rẻ quạt, giữa bhy bông hồng tĩa bằng củ cải hay cà-rốt vài lá ngò xanh lót dưới hoa.

(1) Sườn heo già chỉ để kho với su hào, củ cải; nấu cháo, nấu canh; hầm hoặc bung với đu đủ, dứa, bạc hà, chuối xanh, cà tím...

DẪM-BÔNG VIỆT NAM

□ VẬT LIỆU:

+ Thịt cốt lết	2kg	+ Tiêu sọ trắng	1 muống xúp
+ Giò sống	400g	+ Nước mắm	1 muống xúp
+ Da heo tươi	400g	hoặc xì dầu	
+ Nước tỏi	2 muống xúp	+ Khuôn nhôm hình chữ nhật có nắp	

□ CÁCH LÀM:

- Thịt cốt-lết: lau khô, xắt miếng to dài 5cm ngang 3cm, dùng kim xăm vào thịt.

- Da heo: cạo, rửa sạch. Cho vô nồi luộc với chút muối và phen chua. Da chín, đem ra ngâm vào nước lạnh cho nguội, vớt ra để ráo, xắt hột lựu.

- Tiêu rang sơ cho thơm.

- Tỏi: băm nhỏ, cho nước ấm vào, rồi chắt lấy nước tỏi, bỏ xác.

- Trộn chung: thịt, da heo, thịt giò sống, tiêu sọ trắng, tiêu bột, nước tỏi, muối, đường, bột ngọt, xì dầu hoặc nước mắm.

- Cho tất cả vào khuôn nhôm⁽¹⁾, nén cho chặt, đập nắp lại, bỏ vô xúng hấp 1 giờ. Đem ra để thật nguội, nén thịt thật chặt cho chảy nước ra hết mới được cắt vô tủ lạnh. Để tủ lạnh 1 ngày, đem ra đổ lên đĩa, xắt mỏng. Ăn bánh với bánh mì.

PA-TÊ GAN

□ VẬT LIỆU:

+ Mỡ chài	100g	+ Hột gà	1 quả
+ Gan heo	200g	+ Hành tây	2 củ
+ Mỡ nong ⁽²⁾	100g	+ Lá nguyệt quế	10 lá
+ Thịt vai	200g	+ Tỏi, tiêu, muối...	
+ Nhục đậu khấu (muscade) ⁽³⁾	1 trái		

(1) Khuôn nhôm cao 6 phân, ngang 5 phân, dài 15 phân; có nắp. Có thể dùng soong hay tô.

(2) Hoặc mỡ thịt.

(3) Nhục đậu khấu (Tô o).

□ CÁCH LÀM:

- Hành tây, tỏi, mỡ, thịt vai, gan, thái nhỏ rồi băm nhuyễn.

- Trứng gà trộn đều với các thứ trên đã băm nhỏ hoặc xay nhuyễn, nêm tiêu muối, nướng trái nhục đậu khấu cả vỏ đập nhân ra giã nhỏ, rây lấy 1/4 bột rắc vô.

- Khuôn⁽¹⁾ bôi dầu trái mỡ chà vô, đổ pa-tê gần đầy, trên mặt đổ 1 miếng mỡ nong mỏng. Rồi bao mỡ chà cho kín khuôn, đặt vài lá nguyệt quế lên trên. Đập nắp khuôn, chung (hấp) cách thủy nửa giờ.

- Hấp xong cho vô lò nướng khoảng 15 phút (nhỏ lửa), lớp mỡ chà bọc ngoài hanh vàng là được.

THỊT HEO LUỘC ĐỂ DÀNH

□ VẬT LIỆU:

+ Thịt nạc đùi hay ba chỉ	1 kg	+ Phen chua	1 muống cà-phê
+ Muối	1 muống canh	+ Nước	1 lit

□ CÁCH LÀM:

- Nước và phen chua quậy tan lọc sạch đặt lên bếp nấu sôi, thả thịt vô luộc chín.

- Vớt thịt ra để thật nguội, xắt đôi mỗi miếng nửa kg.

- Ướp muối chung quanh thịt.

- Xỏ dây vô thịt treo trong tủ lưới hoặc nơi thoáng gió để tránh ruồi nhặng.

- Khi ăn rửa cho hết nhớt, rồi trưng lại nước sôi.

(1) Khuôn nhôm dài 15 phân, cao 6 phân, ngang 6 phân; có nắp. Có thể dùng soong hay tô thay khuôn.

THỊT HEO MUỐI

□ VẬT LIỆU:

+ Thịt ba chỉ	1 kg	+ Đường	2 muỗng cà-phê
+ Muối	1 muỗng canh	+ Rượu	1 muỗng canh

□ CÁCH LÀM:

- Lựa thịt mới, có cả nạc lẫn mỡ, không rửa nước cất miếng dài 20 phân, bề dày 2 phân.

- Muối, đường, rượu, trộn chung rồi ướp vào thịt vài giờ.

- Xỏ dây vô từng miếng thịt treo lên sào, đem phơi nắng.

- Tối sấy thịt bằng than: quây cốt chung quanh treo thịt hong cho mau khô.

BÍ NGÔ NHỒI THỊT

□ VẬT LIỆU: 6 phần ăn

+ Bí ngô tròn nhỏ ⁽¹⁾		+ Hành ta	4 củ băm nhỏ
+ Thịt nạc vai	200g	+ Dừa sợi	1 muỗng canh
+ Gạo nếp	1/2 chén	+ Dầu ăn	2 muỗng canh
+ Đậu xanh	1/2 chén	+ Muối, tiêu, nước mắm...	

□ CÁCH LÀM:

- Bí gọt vỏ, rửa sạch cắt ngang gần cuống rồi dùng dao nhọn khoét ruột; cắt răng cưa miệng trái bí.

- Nếp và đậu xanh vo sạch ngâm 1 giờ với nước ấm; đổ ra rổ lược cho ráo nước.

- Thịt nạc vai băm nhỏ hoặc xay ướp gia vị: muối, tiêu, đường.

- Đậu, dừa, nếp, hành trộn chung với nhau nêm mắm muối, nhồi vô trái bí, rồi đây nắp đem om.

- Dầu ăn phi hành cho thơm, đặt trái bí vô, nêm muỗng nước.

(1) Lựa mua bí rợ màu da cam bé tí tròn nhỏ cỡ quả cam.

mắm, rưới chén nước hầm gà, đun âm i nhỏ lửa chừng 60 phút nước vừa cạn là được.

- Để trái bí vô đĩa sâu lòng, bỏ ra làm 6, bày chính giữa một bông hồng tía bằng củ cải hay đu đủ có vào cọng ngò xanh làm lá.

Nếu không có, dùng bí rợ quả xanh đốm đốm thật nhỏ rất đẹp.

SƯỜN XÀO CHUA NGỌT

□ VẬT LIỆU:

+ Sườn heo	500g	+ Dầu mè (dầu vừng)	1/2 muỗng cà-phê
+ Hột gà	1 cái	+ Rượu thơm	1 muỗng cà-phê
+ Xi dầu	1 muỗng cà-phê	+ Bột ngọt	1/2 muỗng cà-phê
+ Muối	1/2 muỗng cà-phê	+ Dầu ăn	1 tô
+ Nước	1 muỗng canh		
+ Bột năng	1 muỗng canh		

□ CÁCH LÀM:

- Lựa sườn non, chặt từng miếng vuông nhỏ ướp gia vị: muối, tiêu, bột ngọt, dầu mè, xi dầu, rượu thơm nửa giờ.

- Bột năng hòa với nước cho tan trút vô sườn non, cùng với hột gà.

- Dầu trong chảo thật nhiều; đun sôi, thả từng miếng sườn vào chiên (ráo) vàng.

XỐT CHUA NGỌT

□ VẬT LIỆU:

+ Tỏi	8 tép	+ Nước	1 chén
+ Hành tây	1 củ	+ Màu đỏ	1 muỗng cà-phê
+ Cà chua	3 trái	+ Muối	1/2 muỗng cà-phê
+ Ớt	1 trái	+ Bột năng	1 muỗng canh
+ Đường	50g	+ Dầu mè	1 muỗng cà-phê
+ Giấm	3 muỗng canh	+ Xi dầu, tiêu...	

□ CÁCH LÀM:

- Một muỗng canh dầu ăn phi thơm với tỏi băm nhỏ xào với

hành tây cắt miếng; cà chua bỏ 8; ớt xắt dài. Đường hòa chung với giấm, nước, bột năng, màu đỏ, xì dầu, muối, nấu sôi cho sừn vò đảo chung, nước xốt hơi sanh sánh. Bắc ra cho dẫu mè, rắc tiêu.

THỊT VIÊN XÀO BÔNG CẢI

▣ VẬT LIỆU:

- + 1 miếng thịt heo 300g
- + 1 muỗng canh bột bắp
- + Muối, tiêu...

▣ CÁCH LÀM: Phần I

- Thịt heo xay mịn, rắc muối, tiêu, bột bắp, trộn đều. Dùng tay nắm thành 30 viên tròn nhỏ.

▣ VẬT LIỆU:

- + 1 tô bông cải trắng
- + 1 tô bông cải xanh
- + 1 chén nước hầm
- + 4 cây hành lá
- + Nước mắm, dầu ăn

▣ CÁCH LÀM: Phần II

- Rửa bông cải, bẻ từng cụm vừa nhỏ, tước sơ cứng, cắt đôi.

- Hành lá phần củ trắng xắt nhỏ phi với dầu ăn. Cho 2 thứ bông cải trắng và xanh vô chảo đều nêm gia vị: nước mắm, muối, đường... Chế chén nước hầm gà vô nấu sôi, để những viên thịt lên trên rau. Đậy hé nắp chảo và nấu tiếp độ 15 phút, rắc lá hành xắt xéo. Bắc ra ăn nóng.

▣ TRÌNH BÀY:

- Xếp hai thứ bông cải xen kẽ nhau trong đĩa bầu dục, trên bày heo viên, rắc tiêu.

THỊT HEO CHIÊN BÚN TÀU

▣ VẬT LIỆU: 2 phần ăn

- + 1 miếng thịt nạc vai 250g
- + 6 cái nấm hương xắt đôi
- + 1 quả trứng gà
- + 2 muỗng canh bột khoai tây
- + 8 củ mã thầy (củ năng) xắt miếng
- + 1 muỗng canh dầu hào
- + Hành lá, nước mắm
- + Muối, tiêu, đường...

▣ CÁCH LÀM:

- Thịt rửa sạch, thái miếng mỏng vừa ăn; ướp gia vị: muối, tiêu... Hành lá phần củ xắt mỏng, dọc hành thái nhỏ.

- Hột gà, nước lã, đánh đều với bột khoai tây, nhúng thịt vào bột để có một lớp bột trứng bao ngoài.

- Đổ dầu ăn vô song đun sôi. Chiên thịt đã trứng bột cho chín vàng.

- Phi hành tỏi với dầu ăn, rồi cho củ năng, dầu hào, nước mắm, nấm và thịt heo đã tẩm bột chiên; đảo nhanh tay vài phút là được rắc lá hành và tiêu.

▣ TRÌNH BÀY:

- Bún tàu gỡ ra chùng một nắm nhỏ, thả vào chảo thật nhiều dầu, dang sôi. Khi miếng nở bung trắng xóa, vớt ra liền để giữa đĩa, xung quanh bày thịt heo đã xào chín.

THỊT HEO, CUA XÀO BÔNG CẢI

▣ VẬT LIỆU: 4 phần ăn

- + 1 đĩa thịt thăn heo 300g
- + 1 tô bông cải xanh
- + 1 hộp thịt cua
- + 1 muỗng canh bột năng
- + 1 chén nước hầm gà
- + 1 muỗng canh rượu thơm
- + Tỏi, nước mắm, dầu ăn
- + Muối, tiêu, đường...

▣ CÁCH LÀM:

- Thịt nạc heo thái vừa mỏng, ướp gia vị: muối, tiêu đường, tỏi, 15 phút.

- Bông cải xanh bẻ từng cụm vừa nhỏ, tước sơ cứng, rửa sạch.
- Cho dầu vô chảo đun sôi, chiên thịt nhỏ lửa độ 10 phút; cho bông cải vô xào, nêm nước mắm và rượu.
- Thịt cua cho vô chảo, đảo chung.
- Bột năng hòa với nước hầm gà, đổ vào chảo thịt cua đang xào. Đảo chung vừa sánh sệt là được.

NẤM TƯƠI NHỒI THỊT

▣ VẬT LIỆU: 4 phần ăn

- + 30 nấm tươi
- + 1 chén giò sống 100g
- + 1 hộp cua nhỏ
- + Hành khô, gừng non
- + Muối, tiêu, đường...

▣ CÁCH LÀM:

- Nấm tươi lau sạch, lấy cuống nấm chẻ nhỏ trộn với giò sống hay thịt heo.
- Nhân nhồi vô nấm cần làm cho mịn; hành, gừng đều băm nhỏ. Nêm gia vị, rồi cho tất cả vô tô lớn trộn đều với thịt cua. Vo đều từng viên tròn nhỏ.
- Cho nhân vô lòng nấm. Ém nhân vô giữa thật chặt từng cái một, và bao thành hình tròn, rắc chút bột bắp.

▣ BỘT BAO NGOÀI:

- + 2 muỗng canh bột mì
- + 2 muỗng canh bột bắp
- + 1 chút bột nở *also*⁽¹⁾
- + 2 muỗng canh sữa tươi

- Đổ sữa tươi từ từ vô 3 thứ bột trộn đều, quậy cho sánh mịn. Dùng để nhúng từng cái nấm bao thịt cua trước khi chiên.

- Lót dưới lòng đĩa rau xà lách soong trên bày nấm bao thịt cua.

(1) *also* là loại bột nở (soda powder) của Pháp, đựng trong túi giấy nhỏ màu hồng 6cm x 4cm.

GIÒ HEO NINH CỬ SEN

▣ VẬT LIỆU: 2 phần ăn

- + 1 giò heo
- + 1 hộp củ sen 300g
- + 4 củ hành khô
- + 1 nắm bún tàu 20g
- + 3 cây hành lá
- + Muối, tiêu, nước mắm...

▣ CÁCH LÀM:

- Chân giò rửa sạch chặt miếng to ướp: nước mắm, muối...
- Củ sen tươi gọt vỏ xắt khoanh tròn dày chừng 5 ly, ngâm nước cho trắng. Nếu củ sen khô rửa nước thật sạch rồi ngâm vài giờ cho củ sen nở mềm.
- Bún tàu (miến) ngâm nước cho mềm vớt ra để ráo cắt từng đoạn ngắn 6cm.
- Hành tươi nhặt rửa sạch cắt dài chừng 12cm, chỉ lấy phần lá gần củ.
- Nước trong soong thật sôi bỏ hành khô, cho thịt giò heo vô nêm mắm muối. Nước sôi, hớt bọt, vặn bớt lửa để sôi âm ỉ chừng 1/2 giờ. Cho củ sen vô nấu chung. Khi giò heo và củ sen đã nhừ mềm, bỏ bún tàu vô, rắc hành lá bắc ra.
- Củ sen ninh với giò heo ăn rất nên thuốc, mát, và ngủ được.

HEO GÀ XÀO ĐẬU BI

▣ VẬT LIỆU: 6 phần ăn

- + 1 cái thân gà
- + 1 miếng thịt heo 300g
- + 2 muỗng canh nước hầm gà
- + 2 muỗng canh đậu bi (đậu Hòa Lan hạt)
- + 6 cái nấm hương
- + 1 muỗng canh mè rang
- + 1 củ hành tây
- + Bột năng, dầu ăn
- + 1 muỗng canh dầu hào
- + Muối, tiêu, nước mắm...

▣ CÁCH LÀM:

- Thân gà, thịt heo, hành tây, nấm khô (ngâm mềm) xắt hạt lựu.

- Cho 1 muống canh dầu ăn vô chảo xào hành tây trước, rồi bỏ thịt heo thịt gà vào đảo đều cho chín vàng, nêm gia vị: dầu hào, nước mắm, tiêu...

- Trộn bột năng với nước hầm gà trút vô chảo thịt đảo đều sánh sệt. Cho tiếp đậu bi và nấm, đảo nhanh tay bắc ra.

□ KHUÔN DỤNG NHÂN:

- Dùng bánh tráng⁽¹⁾ thứ cuốn chả giò, cỡ lớn 21cm, cắt mỗi lá bột ra làm 9 miếng vuông. Lấy 2 miếng hình vuông; đặt xéo lên nhau tạo thành hình bát giác.

- Cho dầu vô chảo đun sôi, thả lá bột hình 8 cánh xuống chảo; dùng cái vá tròn nhỏ, dần xuống giữa mặt khuôn. Giữ yên vậy khi lá bột cong lên như cái chén, nhấc vá ra, da bột hanh vàng là được.

- Khuôn dụng nhân này chiên sẵn trước khi dùng vài ngày. Chiên xong để nguội, lúc ăn bỏ vô lò nướng lại vừa nóng, lấy ra cho nhân vô, trên rắc mè rang.

THỊT HEO XÀO NẤM TƯƠI

□ VẬT LIỆU: 4 phần ăn

- | | |
|---------------------------------------|----------------------------|
| + 1 miếng thịt heo 300g | + 1 muống cà-phê bột năng |
| + 1 muống canh rượu sherry | + 1 muống canh nước hầm gà |
| + 2 cây hành lá củ lớn ⁽²⁾ | + Muối, tiêu, nước mắm... |
| + 1 chén nấm | |

□ CÁCH LÀM:

- Rửa thịt heo, thấm ráo nước. Thái miếng mỏng ướp gia vị... Đổ dầu vô chảo chiên thịt; lửa hơi lớn, trở đều, thịt vừa hanh vàng, gấp ra.

(1) Có 2 loại bánh tráng: - Việt Nam cuốn chả giò (nem rán) bánh tráng bột gạo màu trắng mỏng. - Nước ngoài: gói chả giò bằng bột mì cán mỏng hình vuông 10cm x 10cm, màu ngà vàng.

(2) Hành lá củ lớn thường bày bán tại các chợ rau. Ăn sống vừa giòn, ngọt, không hôi mùi hành.

- Nấm tươi lau sạch thái mỏng. Hành lá phân củ trắng xắt vụn, lá thái xéo.

- Cho muống canh dầu ăn vô chảo phi với hành, rưới nước mắm vô hành cho bắt mùi thơm. Rồi trút nấm vô xào, vừa chín tái, đổ thịt heo xào chung, rắc lá hành.

- Bột năng, hòa chung với nước hầm gà, trút vô chảo thịt, đảo đều cho tới khi sánh sệt là được. Xúc ra đĩa, rắc tiêu, bày ngò.

THỊT HEO CHIÊN ĐẶC BIỆT

□ VẬT LIỆU: 4 phần ăn

- | | |
|----------------------------|------------------------|
| + 1 miếng thân heo 300g | + 1 chén nước sôi |
| + 1 muống canh rượu sherry | + Hành khô, nước mắm |
| + 1 cánh hồi | + Muối, tiêu, đường... |

□ CÁCH LÀM:

- Thịt thái to bản, dày 2/3cm, ướp mắm, muối, đường... 30 phút cho thấm gia vị.

- Phi thơm hành với dầu ăn, cho thịt vào đảo kỹ cho ngấm mắm muối. Chế nước sôi sầm sập thịt, rưới rượu và cho cánh hồi, vào lửa nhỏ để sôi 20 phút. Thịt chín, cạn nước là được.

□ BỘT CHIÊN:

- + 4 muống canh bột mì
- + 1 trứng gà
- + 3 muống canh nước lã
- + 1 chút muối

- Bột, muối và nước cho vô tô trộn đều rồi tới bột gà. Quay sên bột. Trụng thịt heo vô bột để có 1 lớp áo bột ngoài.

- Cho dầu vô chảo đun sôi, chiên chín vàng những miếng thịt heo là được.

HEO XỐT TRÁI VẢI

Phần I:

□ VẬT LIỆU: 4 phần ăn

- | | |
|-------------------------|----------------------------|
| + 1 miếng nạc vai 1/2kg | + 1 muống canh rượu sherry |
| + 1 muống canh nước mắm | + 1 nhánh gừng băm nhỏ |

□ CÁCH LÀM:

- Thịt thái miếng vuông mỗi cạnh 3cm, cho vô tô ướp nước mắm, rượu, gừng.

Phần II:

□ VẬT LIỆU:

- | | |
|------------------------|------------------------------|
| + 2 muống canh bột mì | + 2 trứng gà đánh sẵn |
| + 2 muống canh bột bắp | + 4 muống canh nước trái vải |

□ CÁCH LÀM:

- Cho bột mì, bột bắp, nước trái vải, muối, hột gà vô tô lớn. Trộn đều, thành một lớp bột mịn và mượt.

- Trung những miếng thịt đã ướp gia vị vô bột cho đều, rồi đem chiên trong chảo dầu nóng cho tới khi chín vàng.

Phần III:

□ VẬT LIỆU:

- | | |
|------------------------------|---------------------------|
| + 1 trái ớt tây xắt nhỏ | + 1 muống canh giấm trắng |
| + 4 muống canh nước trái vải | + 2 cây hành lá xắt nhỏ |
| + 2 muống cà-phê bột bắp | + Muối, tiêu, nước mắm... |

□ CÁCH LÀM:

- Tất cả những hỗn hợp trộn đều với gia vị. Bột bắp hòa với nước trái vải đổ vô soong đun sôi, vừa sánh sệt là được.

- Để thịt chiên trong đĩa tròn lớn sâu lòng, xối nước xốt lên trên, bày trái vải chung quanh.

SƯỜN HEO RIM NẤM

□ VẬT LIỆU: 2 phần ăn

- | | |
|----------------------------|------------------------|
| + 4 miếng sườn heo | + 1 tô bông cải trắng |
| + 8 cái nấm khô | + Hành lá, nước màu |
| + 1 muống canh rượu sherry | + Muối, tiêu, nước mắm |

□ CÁCH LÀM:

- Rửa sạch sườn heo để ráo, ướp gia vị chiên 2 mặt sườn hanh vàng.

- Đổ chén nước vô soong, gấp sườn heo bỏ vô, nêm nước mắm, rim lửa nhỏ 20 phút.

- Nấm xắt đôi cho vô thịt sườn cùng với rượu, hành, đường, nước màu, đun nhỏ lửa thêm 15 phút.

- Rửa bông cải, bẻ từng cụm nhỏ vừa, tước xơ cứng, cho vô soong thịt đảo đều rồi nấu thêm vài phút nữa. Bông cải vừa mềm, cho hành lá, rắc tiêu. Ăn nóng.

THỊT HEO KHO TRỨNG

□ VẬT LIỆU: 4 phần ăn

- | | |
|----------------------------|------------------------|
| + 1 miếng thịt heo 500g | + 1 chén nước dừa tươi |
| + 4 quả trứng luộc | + Hành lá, nước màu |
| + 1 muống canh rượu sherry | + Muối, tiêu, nước mắm |

□ CÁCH LÀM:

• - Thịt heo mỏng hay ba chỉ xắt to cỡ bao diêm (hộp quẹt) ướp gia vị: nước mắm, muối, tiêu, nước màu, hành, đường nửa giờ cho thấm.

• - Trứng bóc vỏ khía xéo lên mình trứng 1 vạch sâu, để khi kho gia vị ngấm vô trong rồi cho chung vô soong thịt.

- Đun thịt chừng 15 phút cho ngấm gia vị, đổ nước sôi và nước dừa tươi vừa ngập thịt, hớt bọt mở hé vung (mở cửa thịt và nước kho mới trong) lửa nhỏ, sôi âm ỉ 1 giờ, rưới rượu vô cho thơm, rắc hành lá.

- Thịt heo kho như không nát, vị mặn dịu, hơi ngọt, nước sánh là ngon.

BẮP DỒN THỊT

□ VẬT LIỆU:

- | | |
|----------------------------|-----------------------------|
| + 4 trái bắp (ngô) nếp nhỏ | + 1 lòng đỏ hạt vịt |
| + 1 chén giò sống | + 4 tai nấm hương |
| + 1 thân gà | + Gia vị: muối, tiêu, đường |

□ CÁCH LÀM:

- Bắp (ngô) mở lá tách hạt ngô bằm nhỏ, để lõi.
- Thân gà bằm nhỏ.
- Giò sống trộn với lòng đỏ hạt vịt.
- Nấm hương ngâm mềm, cắt hạt lựu.
- Trộn chung tất cả, nêm gia vị, trét vào lõi bắp ngô. Bọc kín lá ngô rồi đem hấp cách thủy 15 phút.

□ TRÌNH TRÍ:

- Mỗi thực khách 1 đĩa xôi nhỏ và 1 trái bắp dồn thịt.
- Nếu là khách nước ngoài; bày vài lát bánh mì mấy khoanh cà chua đỏ, xà-lách xanh và 1 trái bắp dồn thịt⁽¹⁾.
- Chấm với nước sốt chua ngọt hay xì dầu, tùy ý.

Đây là món ăn có thể làm sẵn trước vài ngày để trong tủ lạnh khi nào ăn thì hấp lại cho nóng.

ĐẬU HỦ NHỒI GIÒ

□ VẬT LIỆU:

- | | |
|---|---------------------------------|
| + 12 miếng đậu hủ ⁽²⁾ hình vuông nhỏ | + 6 nấm hương ngâm mềm thái chỉ |
| + 1/2 chén giò sống | + 1 miếng củ sắn bằm nhỏ |
| + 1 hạt gà | + 2 tép tỏi vụn |
| + 2 cái nấm mèo (mộc nhĩ) ngâm mềm vắt vụn | + Tiêu, dầu ăn, hành lá... |

(1) Dùng bắp non dồn thịt cũng ngon vì ăn được cả lõi, mỗi lá bắp đặt 2 cái bắp non.

(2) Còn gọi là đậu phụ hay tàu hũ.

□ CÁCH LÀM:

- Thấm thật khô những miếng đậu hủ rồi xấn đôi thành hình tam giác.

- Hạt gà đánh tan cả lòng đỏ lẫn lòng trắng lộn chung với giò sống quét 2 thứ quện nhau, rồi tói nấm hương, mộc nhĩ, củ sắn, tỏi, hành lá phần củ trắng bằm nhỏ.

- Xẻ ngang miếng đậu hình tam giác, trét lớp giò sống làm nhân vô rồi úp hai mặt đậu (giò sống mịn nên đậu dính vào nhau), khi chiên vàng ăn rất ngon và lạ miệng, chấm nước mắm chanh ớt hoặc sốt cà chua.

NƯỚC SỐT:

Hành tây, cà chua, dưa leo thái miếng xào chín nêm gia vị: muối, đường, bột năng làm sốt.

- Khi ăn rưới nước sốt lên đĩa đậu, rắc ngò và tiêu.

ĐẬU HỦ VIÊN

□ VẬT LIỆU:

- | | |
|-------------------------------------|---------------------------|
| + 1 hộp đậu hủ (12 miếng vuông nhỏ) | + 4 tép tỏi vụn |
| + 1/2 chén giò sống ⁽¹⁾ | + 3 củ hành ta bằm nhỏ |
| + 1 lòng đỏ hạt gà | + Dầu ăn, tiêu, thính gạo |

□ CÁCH LÀM:

- Giò sống quậy chung với lòng đỏ hạt gà thật mịn quánh cùng với: tỏi, hành, tiêu...

- Thấm khô những miếng đậu hủ rồi dầm nát trút vô tô giò sống, trộn đều, viên tròn nhỏ, lăn vô thính gạo hoặc bột năng.

- Dầu ăn sôi thả vô chiên vàng đều.

- Khi ăn chấm nước mắm chanh ớt.

- Nếu làm đãi tiệc: mỗi viên đậu đựng trong chén giấy nhỏ.

(1) Giò sống mặn khỏi cần nêm gia vị. Nếu không có giò sống dùng heo nạc vai xay mịn 2 lần.

HEO RIM HẠT DẼ

□ VẬT LIỆU: 4 phần ăn

- + 1 miếng thân heo 500g
- + 1 bó rau ba lăng (rau bó xôi)
- + 1 chén hạt dẻ khô
- + Nước màu, nước mắm
- + 3 muỗng canh rượu sherry
- + Muối, tiêu, đường...

□ CÁCH LÀM:

- Rửa sạch thịt heo móng hoặc thịt thăn heo cắt miếng tròn dày 1cm chiên sơ với dầu ăn rồi ướp gia vị: muối, tiêu, nước mắm, đường.

- Đặt song thịt lên bếp, đậy vung nấu chừng 5 phút đảo đều cho ngấm gia vị, rồi đổ 1 chén nước sôi vô nấu, vặn nhỏ lửa rim chừng 20 phút.

- Hạt dẻ khô (hazel chestnuts) ngâm nước 1/2 ngày (hạt dẻ tươi ngon hơn), cạo bỏ vỏ nâu cho vô nồi cùng với rượu, rim thịt và hạt dẻ quyện vô nhau, chín mềm.

- Rau ba lăng cắt bỏ rễ rửa sạch, để ráo cho vô chảo với 3 muỗng canh nước rim thịt, xào lẹ bắc ra.

- Trãi rau ra đĩa lớn sâu lòng, xong trút thịt, hạt dẻ, nước rim lên trên rau ba lăng (rau bó xôi). Ăn nóng với cơm.

C. CÁC MÓN THỊT GÀ

- Gà rút xương
- Gà luộc giòn
- Ưc gà nhồi nấm tươi
- Cánh gà rút xương
- Cánh gà nấu chua
- Cánh gà nấu thập cẩm
- Cánh gà giả đùi nướng
- Cánh gà xốt mặn
- Đùi gà da giòn
- Đùi gà nhồi
- Đùi gà xốt chua ngọt
- Gà nướng tấm dừa
- Kim tiền kê
- Gà nướng lá dứa
- Gà bọc bột bỏ lò
- Gà xốt chanh
- Gà tần mực
- Gà nấu hạt sen
- Gà quay da giòn
- Gà xông khói
- Gà xào sả ớt
- Gà xào trái vả
- Gà xào mật ong
- Gà xào với xôi chiên
- Gà xào nấm chiên
- Gà xào ớt Đà-lạt
- Gà gói giấy thiếc
- Gan gà lăn bột chiên
- Gan gà xào tôm
- Gà nấu muối
- Gà hấp chanh
- Gà viên xốt trái vả
- Gà cuốn dăm-bông
- Gà nấu rượu vang đỏ
- Gà nấu lá bắp cải
- Gà nướng lá lốt
- Gà chiên tấm mè