

## HEO RIM HẠT DẸ

### □ 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 mỏng hoặc thịt thăn heo cắt miếng tròn dày 1cm chiên sơ với dầu ăn rồi ướp gia vị: muối, tiêu, nước mắm, đường.

- Đặt soong 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 quện 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.

- Trải 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
- Úc 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 bở 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 vải
- 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 vải
- Gà cuốn dăm-bông
- Gà nấu rượu vang đỏ
- Gà nấu lá bắp cải
- Gà nướng lá lót
- Gà chiên tấm mè

## GÀ RÚT XƯƠNG

### □ VẬT LIỆU:

+ Gà mái dầu	1 con	+ Hành tây	1 củ
+ Nấm rơm	100g	+ Hành ta, tỏi	10 củ
+ Cà-rốt	1 củ	+ Thịt vai	300g
+ Đậu Hòa Lan hạt	100g		

### □ CÁCH LÀM:

#### \* CÁCH LÀM GÀ VÀ RÚT XƯƠNG:

- Làm món này phải mua gà mái dầu, để độ hai, ba lứa. Trước hết đun nước sôi rồi cắt tiết gà, phải cắt đúng cuống họng, huyết gà sẽ chảy nhiều do đó khi nấu chín, thịt gà sẽ trắng. Nước sôi để ra chậu, nhúng gà vô, xoay trở cho khắp mình gà đều thấm nước sôi tốt lông. Sau đó cắt bỏ đôi chân gà cho gọn, rửa sạch gà.

- Cắt đứt xương cổ gần sát đầu gà. Dùng một con dao bén rạch một chút ở dưới ức gà, lấy túi com gà (bầu điều) rồi rút luôn xương cổ gà ra. Đây là kiểu rút xương đặc biệt của nghệ thuật nấu nướng Việt Nam. Rút xương từ cổ con gà trở xuống như một cái túi. Tay trái cầm xương cổ gà, tay mặt cầm con dao nhọn nhẹ lóc hai bên cánh gà. Thật nhẹ tay, lách mũi dao cho khéo, dùng để rạch.

Đến cặp đùi gà, lấy dao khứa ở đầu xương cho đứt rời ra rồi đẩy cái đùi gà lên. Dùng dao chặt cái xương đùi, để lại cái khuỷu là xong. Cắt bỏ luôn bộ lòng gà dính trong xương ra cho đỡ vướng và sau cùng đến chỗ phao câu. Lại dùng dao nhọn lóc cho hết xương, rồi khéo léo lấy cả bộ xương ra. Sau cùng cắt bỏ hờn hơi ở phao câu đi, chà muối cho sạch, rửa lại chỗ đó thôi.

- Giã nhỏ hành tỏi trộn với muối, tiêu, bột ngọt bôi hết lên mình gà. Ướp gà độ 1/2 giờ.

- Phi hành với dầu ăn cho thơm, cho thịt vai vô chảo nước. Thịt hơi chín, trút đậu Hòa Lan, nấm, cà-rốt vô đảo qua. Nêm gia vị vào nhân gà rồi nhồi vô cổ gà. Rồi lấy kim chỉ khâu lại. Đặt gà vô khuôn bầu đục rồi cho vào xúng hấp cách thủy khoảng 40 phút, gà đã chín vàng.

### • CÁCH LÀM NƯỚC XỐT:

#### □ VẬT LIỆU:

+ Xương gà	1 bộ	+ Trứng cút	10 trứng
+ Bột năng	1 muỗng cà-phê	+ Cà rốt tía hoa	1 củ
+ Rượu thơm	1 muỗng cà-phê	+ Củ sắn tía hoa	1 củ
+ Muối tiêu	1 chút	+ Bột ngọt	1/2 muỗng cà-phê

#### □ CÁCH NẤU:

Xương gà hầm lấy 200g nước ngọt. Trứng cút đã luộc; củ sắn, cà-rốt tía hoa hay cắt chữ; nêm gia vị cho vừa ăn rồi lấy bột năng hòa chút nước cho hơi sánh sánh chế lên mình gà đã chung cách thủy. Cho gà vô lò nướng nhỏ lửa, độ 1/2 giờ thấy mềm, lấy ra bày lên đĩa.

## GÀ LUỘC GIÒN

### □ VẬT LIỆU:

+ Gà mái dầu	1 con
+ Nước	4 lít
+ Muối	1 muỗng cà-phê

### □ CÁCH LUỘC GÀ:

- Gà mổ moi, rửa sạch dùng làm rách da.
- Xát muối đều khắp da gà (gà lớn để nửa giờ, gà nhỏ thời gian mau hơn).
- Rửa lại gà cho thật sạch, đun nước sôi. Thả gà vô luộc, thêm vài củ hành ta nướng sẵn vào cho thơm.
- Nước sôi lại lần thứ hai, bắc xuống dây kín vung, ngâm gà trong nồi nửa giờ. Gắp gà ra đĩa, phết nước vàng mỡ gà cho vàng ánh.

### NẤU COM:

+ Gạo	1kg
+ Nước gà luộc	1 lít 500
+ Bột ngọt	1 muỗng cà-phê

- Gạo vo sạch để ráo nước, đun sôi nước hầm gà, nêm bột ngọt, tra gạo vô, com cạn nước để than trên than dưới.

- Com chín bắc ra rưới nước mỡ gà vô com trộn đều.

- Lòng gà luộc riêng, thái miếng bày dưới đĩa, thịt gà chặt miếng vuông bày trên, rắc vài cọng ngò (mùi).

### NƯỚC CHẤM GÀ:

- Hành tỏi phi thơm với dầu ăn, bỏ xác hành, cho xì dầu, bột ngọt, dầu mè (vùng).

- Gừng giã nhỏ, trộn với giấm, thái vài khoanh ớt.

## ỨC GÀ NHỒI NẤM RƠM

### ▣ VẬT LIỆU: 4 phần ăn

+ 4 miếng ức gà

+ 200g thịt heo xay

+ 8 cái nấm tươi

+ 1 củ hành tây nhỏ

+ Muối, tiêu, đường

### ▣ CÁCH LÀM:

- Đặt miếng ức gà lên thớt. Tay trái đè lên ức gà, tay mặt cầm dao thật nhọn dài, nhẹ nhàng lách hai. Đẩy từ từ đầu mũi dao vô giữa ức gà ấn sâu mũi dao gần tới phần đuôi nhọn của ức gà mỗi miếng khía ra như miệng túi. Để đứng lên, tay trái bóp nhẹ lườn gà rộng giữa (giống như cái túi mực) uóp gia vị, làm khéo khéo rách thủng ức gà (làm như ta đồn thịt vô con mực nhồi).

- Nấm trắng tươi, lau sạch, lấy cả cuống, băm nhỏ, cùng với hành tây trộn với thịt heo xay uóp gia vị.

- Chia nhân đều 4 phần để nhồi vô 4 miếng thăn gà, rồi bóp khép miệng lại.

- Để 4 miếng thăn gà nhồi vô tô đem hấp 1/2 giờ, chắt nước ngọt làm nước sốt.

- Thăn gà làm trước vài ngày, khi ăn cho vô soong nước sốt hâm nóng.

### NƯỚC SỐT:

+ 1 chén nước hấp thăn gà

+ 1 muỗng canh rượu sherry

+ 2 muỗng cà-phê dầu hào

+ 1 viên nước hầm gà

+ 1 muỗng cà-phê bột bắp

- Hòa tan bột bắp với nước hấp gà, rượu dầu hào, viên nước hầm gà đun sôi cho thăn gà đã nhồi thịt vô nấu, vặn lửa nhỏ, nước sốt sánh sệt là được.

## CÁNH GÀ RÚT XƯƠNG

### ▣ VẬT LIỆU: 4 phần ăn

+ 1kg cánh gà

+ 200g thịt heo xay

+ 10 củ năng hộp

+ 4 cái nấm hương

+ 3 tai mộc nhĩ (nấm mèo)

+ Hành tây, tỏi, đường

+ Muối, tiêu, nước mắm

### ▣ CÁCH LÀM:

- Củ năng băm nhỏ cùng với thịt heo và hành tây, tỏi, nêm gia vị muối, tiêu.

- Nấm hương, mộc nhĩ ngâm mềm thái chỉ, trộn chung vô tô thịt heo.

- Dùng dao nhọn ấn chung quanh xương cánh gà cho rời ra khỏi thịt, tay trái cầm cánh gà tay mặt bẻ gãy khúc xương đã nhô lên, lợi luôn dao sâu hơn nữa tới lóng xương thứ hai, cứ thông thả làm vài cái sẽ quen tay.

- Lộn ngược da cánh gà ấn nhẹ xương lên, mỗi khúc xương đều có khớp, bẻ queo 1 cái là xương rời ra (bớt lại đầu cánh gà nhỏ nhất, để cầm khi ăn) uóp gia vị muối, tiêu, đường, hành, nước mắm...

- Dùng chiếc đĩa nhồi nhân vô cánh gà, nhồi vừa phải hấp 15 phút là được để nguội, khi ăn nhúng bột đem chiên.

### ▣ BỘT BAO NGOÀI:

+ 1 cái trứng gà

+ 5 giọt màu vàng

+ 2 muỗng canh bột mì

+ 4 muỗng canh sữa tươi

- Đánh trứng cho tan lòng đỏ và lòng trắng, rắc vài giọt màu vàng. Bột mì quậy với sữa cho tan, trút vô tô trứng.

- Nhúng từng cánh gà vô tô trứng, chừa đầu cánh gà không nhúng để cầm khi chiên.

- Dầu ăn 1/2 chảo, đun thật sôi, cầm cánh gà đã nhúng bột chao đi chao lại. Chiên sao cho khéo, bột bao ngoài vàng ánh, mới thả hết cánh gà vô. Hoi hanh vàng đầu cánh gà, gấp ra ngay.

## CÁNH GÀ NẤU CHUA

### □ VẬT LIỆU: 4 phần ăn

- |                           |                         |
|---------------------------|-------------------------|
| + 12 cái cánh gà          | + 1 chén nước hầm gà    |
| + 1 trái ớt đỏ (ớt Dalat) | + Sả, tỏi, hành, dầu ăn |
| + 1 quả chanh xanh        | + Muối, tiêu, nước mắm  |

### □ CÁCH LÀM:

- Cánh gà rửa sạch, chặt bỏ phần đầu cánh, còn lại chặt làm hai rồi ướp gia vị: sả, nước mắm, muối, tiêu...

- Hành tây bóc vỏ, rửa sạch, bổ dọc làm 8, tách rời từng cánh.

- Ớt tây trái thật đỏ, bổ làm 12 miếng theo chiều dọc, bỏ hạt.

- Cho dầu vô chảo đun nóng già, bỏ tỏi vô phi vàng. Chế ngay muống canh nước mắm cho thơm, trút cánh gà vô xào đảo đều cho ngấm gia vị.

- Khi cánh gà đã chín tái chế nước hầm vô đun nhỏ lửa chừng 20 phút. Nêm mắm muối cho hành tây và ớt đỏ đảo đều: vắt chanh rắc tiêu, húng quế, ngò, hành lá.

- Chung quanh đĩa bày sẵn mấy miếng chanh xanh. Khi ăn vắt thêm nước chua của chanh lên đĩa cánh gà; có vị cay chua.

## CÁNH GÀ CHIÊN BƠ

### □ VẬT LIỆU:

- |           |        |            |                  |
|-----------|--------|------------|------------------|
| + Cánh gà | 12 cái | + Bột ngọt | 1/2 muỗng cà-phê |
|-----------|--------|------------|------------------|

- |        |                |           |                |
|--------|----------------|-----------|----------------|
| + Muối | 2 muỗng cà-phê | + Bột gạo | 50g            |
| + Tiêu | 1 chút         | + Dầu ăn  | 1 chén         |
| + Tỏi  | 4 tép          | + Bơ      | 2 muỗng cà-phê |

### □ CÁCH LÀM:

- Cánh gà rửa sạch để ráo nước, chặt hai.

- Tỏi băm nhuyễn, ướp vào cánh gà cùng với muối tiêu, bột ngọt.

- Ướp khoảng 2 giờ, trộn bột gạo hoặc bột năng đã giã nhuyễn rây lại cho mịn.

- Chảo dầu thật sôi, thả cánh gà vào, lúc chiên nên để nhỏ lửa. Rùn cho vàng đều, gấp ra đĩa, thoa bơ lên cánh gà, bày chính giữa đĩa, sắp rau xà lách và đồ chua chung quanh.

## CÁNH GÀ NẤU THẬP CẨM

### □ VẬT LIỆU: 4 phần ăn

- |   |                         |
|---|-------------------------|
| + 12 cái cánh gà                        | + 1 hộp măng nhỏ        |
| + 2 muỗng canh đậu bi (đậu Hòa Lan hạt) | + 6 củ hành khô băm nhỏ |
| + 1 miếng bí ngô                        | + 2 tép sả xay vụn      |
| + 1 trái cà tím                         | + Muối, tiêu, nước mắm  |

### □ CÁCH LÀM:

- Đậu, cà tím, bí, măng, rửa sạch thái miếng to cỡ nửa hộp quẹt.

- Cánh gà chặt miếng đều đặn, ướp sả và nước mắm, muối, tiêu nửa giờ.

- Dầu đun nóng cho hành khô băm nhỏ vô phi vàng, rồi cho cánh gà vô xào. Khi thịt ngấm mắm muối, nêm hai muỗng canh nước cốt dừa, cho thấm đậm.

- Xào cánh gà xong, trút vô soong chất lấy nước dừa loãng đổ vô nấu với thịt cánh gà cho ngon, chế nước vừa ngập.

- Khi nào thịt chín mềm, lần lượt bỏ: măng vô trước, rồi tới bí ngô cà tím, đậu bi, đun tiếp các thứ vừa chín.

## □ CÁCH LÀM NƯỚC MÀU:

- + 1 lon nước cốt dừa (250g)
- + Tỏi, hành, ớt bột

- Dầu ăn phi với tỏi cho thơm rắc ớt bột màu vô, đảo nhanh tay cho ra màu đỏ đậm. Đổ nước cốt dừa quậy đều, rưới lên món nấu tạo thành lớp váng đỏ coi đẹp và ngon. Múc ra tô rắc lá hành xắt nhỏ và húng quế. Ăn nóng với bún hoặc bánh mì ổ.

## CÁNH GÀ GIÀ ĐÙI NƯỚNG

### □ VẬT LIỆU: 3 phần ăn

- + 9 cái cánh gà
- + 1 muỗng canh mật ong
- + 1 muỗng canh rượu thơm
- + 1 chút bột xá-xiu
- + 4 củ hành khô băm nhỏ
- + Tỏi, gừng, dầu ăn...
- + Muối, tiêu, nước mắm...

### □ CÁCH LÀM:

- Rửa sạch và thấm khô cánh gà. Cắt bỏ từ khâu thứ hai ra đầu cánh (phần này dùng nấu nước xúp hay nấu canh).

- Cầm phía đầu nhỏ ít thịt, dùng dao nhọn sắc lóc thịt và từ từ đẩy thịt ra dần lên phía đầu lớn nhiều thịt trông giống như cái đùi gà.

- Trộn hỗn hợp: nước mắm, tỏi, gừng, muối, tiêu, mật ong, dầu ăn, rượu thơm, hành, bột màu thực phẩm... trong tô lớn, rưới nước ướp này lên cánh gà. Để vô tủ lạnh qua đêm, thỉnh thoảng đảo đều.

- Xếp đứng cánh gà và rưới nước ướp để trong khay đã phết dầu ăn đem nướng.

- Bỏ vô lò nướng lửa trung bình độ 1/2 giờ. Thỉnh thoảng đảo đều, mức nước xốt dội lên gà.

### □ TRÌNH BÀY:

- Giấy thiếc xẻ dài một gang tay, gấp theo chiều ngang làm từ dùng kéo cắt như răng lược, rồi mở ra lộn lại cuốn tròn bao quanh khâu cánh gà, nấn xòe ra như bông hoa.

- Lót rau xà lách soong trên đĩa tròn to, chính giữa bông hoa cà chua đỏ. Bày chung quanh đĩa: khâu cánh gà bọc giấy thiếc quay ra phía mép đĩa, rắc lá ngò.

\* Món cánh gà đặc biệt này ăn với bánh mì vuông (sandwich).

## CÁNH GÀ XỐT MẬN

### □ VẬT LIỆU: 4 phần ăn

- + 9 cái cánh gà
- + 1 muỗng canh dầu hào
- + 1 chén nước hầm gà
- + 3 trái mận Đà Lạt tươi<sup>(1)</sup>
- + Hành khô, nước mắm...
- + Muối, tiêu, đường...

### □ CÁCH LÀM:

- Cánh gà rửa sạch, dùng soong nước sôi có chút muối, thả cánh gà vô trung rồi vớt ra liền, để ráo nước.

- Nước mắm, dầu hào, hành, đường, muối, tiêu ướp cánh gà 1 giờ, đem chiên.

- Mận tươi nấu với nước hầm gà, khi mận mềm dầm nát lọc bỏ hạt và vỏ. Cánh gà chiên cho vô nấu chung với xốt mận vặn lửa nhỏ vừa chín mềm là được.

- Cánh gà đã chiên vàng; cho vô nấu chung với nước xốt mận, vớt sôi bắc ra.

## ĐÙI GÀ DA GIÒN

Món này các bạn có thể thực hiện tại nhà vừa ngon vừa rẻ chẳng thua gì ngoài tiệm, làm trước cả tuần khi nào đãi khách lấy tủ lạnh ra để tan đá, đem chiên giòn (vì đã hấp chín).

Một con gà mà chúng ta chế biến thành nhiều món, mỗi món có hương vị riêng, nhưng món gà da giòn coi như cầu kỳ hơn hết, vì tất cả nghệ thuật bếp núc chỉ chú mục vào lớp da, làm sao cho

(1) Nếu không có mận tươi, mua mận hộp (Plum sauce), tại các siêu thị.

ngon ngọt và giòn tan, vừa đưa vô miệng, miếng da đã tan biến trong cuồng hóng những dư vị của nó để lại thơm nồng béo ngậy làm thực khách phải tiếp tục ăn nữa, ăn hoài ăn mãi không chán. Trời lạnh vừa đói vừa mệt được thưởng thức tô lẩu lươn ăn với bún, nhấm nháp vài cái lưỡi vịt sốt cay, ăn thêm món da gà chiên giòn... ngon ơi là ngon.

#### □ VẬT LIỆU: Phần I

- + 1kg đùi gà (3 cái)
- + 1/4 muỗng cà-phê tiêu
- + 1 muỗng cà-phê muối
- + 1 muỗng cà-phê bột ngọt
- + 1/3 muỗng cà-phê ngũ vị

#### □ CÁCH LÀM:

Hòa tất cả gia vị trên trong chén nhỏ, rửa sạch gà để thật ráo, rắc đều lên khắp da và thịt gà, thỉnh thoảng trở đều, ướp chừng 1 giờ đem hấp 10 phút, vừa chín tới. Dùng làm rách da gà vì còn chiên và nướng.

#### □ VẬT LIỆU: Phần II

- + 2 muỗng xúp mạch nha
- + 2 muỗng xúp bột năng
- + 1 muỗng xúp giấm trắng

#### □ CÁCH LÀM:

Hòa chanh hoặc giấm với mạch nha thật tan, rây bột vô quây chung.

Gà thật nguội đem thoa những hỗn hợp này lên da gà hai lần để thật láng khô đem chiên ngập dầu, hanh vàng gấp ra thoa dầu mè.

#### □ BÍ QUYẾT:

Đặt vô lò nướng chín vàng, giòn lấy ra ăn nóng. Hóng gió hoặc quạt cho mau nguội, muốt da gà nâu đậm thoa xì dầu.

## ĐÙI GÀ NHỒI

#### □ VẬT LIỆU: 4 phần ăn

- + 8 cái đùi gà
- + 1 đĩa heo xay 300g

- + 4 nắm hương băm vụn
- + 1 củ khoai tây luộc

- + Hành tây, tỏi
- + Muối, tiêu, đường

#### □ CÁCH LÀM:

- Đùi gà rửa sạch ướp muối, tiêu...  
- Lột cho khéo: tuốt da đùi gà tới tận khuỷu rồi chặt bỏ xương đùi gà ra nhớ chừa lại chỗ khuỷu. Lộn đùi da gà lại, ướp gia vị muối, tiêu... cho thấm.

- Lóc thịt đùi gà, thái miếng nhỏ trộn với thịt heo, khoai tây xay mịn nắm, hành tây, tỏi băm nhỏ. Nêm gia vị muối tiêu, đường cho vừa ăn, nắm lại từng thỏi nhỏ, nhồi vô da đùi gà, nhồi vừa. Dùng căng quá khi nướng sẽ bị nứt úp miếng da gà thừa bao kín thịt bên trong, nắm lại cho giống hệt cái đùi gà chưa rút xương (xâm tẩm vài chỗ).

Khay nhôm lót miếng giấy bạc láng chút dầu ăn, xếp đùi gà lên rồi thoa bơ khi chín đùi gà vàng ánh rất ngon: nướng lửa trên và lửa dưới<sup>(1)</sup>.

#### □ TRÌNH BÀY:

- Giấy pelure mỏng gấp theo chiều dài làm tư, lấy kéo cắt như răng lược, rồi mở ra lộn lại cuốn tròn, bao quanh đùi gà. Hoặc dùng giấy thiếc quấn bao nơi khuỷu đùi gà rất đẹp.

- Đặt mỗi đùi gà lên lá rau xà lách bày đĩa bầu dục xòe ra như cái quạt.

## ĐÙI GÀ SỐT CHUA NGỌT

#### □ VẬT LIỆU: 4 phần ăn

- + 8 cái đùi gà
- + 1 chén nước lã
- + 1 quả trứng
- + Muối, tiêu, đường
- + 1 chén bột năng

(1) Nhà đãi tiệc làm trước vài ngày, sau khi nhồi nhân vô đùi gà: hấp chín. Lúc ăn đem chiên hoặc nướng. Khi nướng thoa nước cốt dừa.

## □ CÁCH LÀM:

- Đùi gà rửa sạch ướp gia vị...
- Nước, hạt gà, bột năng trộn đều.
- Nhúng đùi gà vào tô trứng rồi lăn vô đĩa bột năng bao đều khắp đùi gà.
- Cho dầu vô chảo đun sôi, chiên chín vàng đùi gà, gắp ra đĩa.

## XỐT CHUA NGỌT:

- |                           |                         |
|---------------------------|-------------------------|
| + 1 quả ớt xanh           | + 2 muỗng canh giấm nâu |
| + 1 quả ớt đỏ             | + 3 muỗng canh đường    |
| + 2 chén nước hầm gà      | + 1 muỗng rượu thơm     |
| + 1 muỗng cà-phê bột năng | + Hành tây, nước mắm... |

- Đun 1 soong nước sôi trung hành tây đã bóc vỏ bỏ làm 8 tách rời ra từng cánh.
- Ớt đỏ và ớt xanh thái lát, cũng cho vô trung cùng với hành rồi vớt ra rổ lưới.
- Nước hầm gà nguội hòa với bột năng, nước mắm, rượu, đường, giấm, cho vô soong nhỏ đun sôi.
- Hành, ớt đã chần tái cho vô soong nước xốt rồi tới đùi gà chiên, đun nóng 5 phút.

## GÀ NƯỚNG TẮM DỪA

### □ VẬT LIỆU: 2 phần ăn

- |                             |      |   |
|-----------------------------|------|---|
| + 1 con gà                  | 1kg2 | + 1 muỗng canh rượu thơm <sup>(1)</sup> |
| + 1 chút nghệ bột           |      | + Hành, tỏi, sả...                      |
| + 3 muỗng canh nước cốt dứa |      | + Muối, tiêu, nước mắm...               |
| + 2 muỗng cà-phê mật ong    |      |   |

### □ CÁCH LÀM:

- Mua gà tươi rửa sạch lật phía sau, mổ thẳng từ ức gà đến phao câu, phanh mình gà. Dùng sống dao dẫn nhẹ dọc lưng cho dập

(1) Coi bài Gà bọc bột bỏ lò.

cương. Lật qua, úp gà xuống mặt thớt, dùng tay ấn mạnh trên sống lưng gà, cho toàn thân gà dẹp xuống.

- Hành, tỏi, sả: giã nhỏ trộn với bột nghệ, nước mắm, mật ong, bột ngọt rượu. Chà xát mình gà cho thấm gia vị trong vài giờ.

- Dùng 2 que tre; vừa chiều ngang của thân gà đã ấn xẹp. Lật ngửa gà lên, xiên 1 que tre từ nơi cánh bên này sang cánh bên kia; que thứ 2 từ đùi bên này qua đùi bên kia, để giữ cho thân gà trải rộng theo chiều ngang (giống như cách làm vịt phơi khô).

- Đặt gà vô vỉ lưới, nướng trên than đã vạc lửa. Thỉnh thoảng dùng cây cọ phết nước cốt dứa lên mình gà, lật trở 2 bên cho thịt chín đều và ngấm gia vị. Thịt hơi se lại phết nước cốt dứa tẩm vô nướng tiếp, và thoa thêm vài lần nữa. Gà mềm, thơm ngậy vị nước dứa.

- Có thể nướng gà bằng lò điện hay lò gaz, hoặc bếp than. Nhưng phải đặt con gà nằm trên vỉ lưới, dưới có khay nhôm để hứng mỡ gh khỏi chảy xuống lò. Thỉnh thoảng mở lò thoa nước cốt dứa lên gà cho khỏi khô.

- Nướng gà đến khi sắc gà trở thành nâu hồng và tỏa hương thơm của gia vị.

- Chặt gà miếng vuông nhỏ vừa gắp bày lên đĩa lớp da gà vàng bóng lên trên.

## KIM TIỀN KÊ

### □ VẬT LIỆU:

- |                     |      |                |                  |
|---------------------|------|----------------|------------------|
| + Thịt thăn gà      | 300g | + Đường        | 1 muỗng cà-phê   |
| + Dăm-bông          | 200g | + Màu đỏ       | 1/2 muỗng cà-phê |
| + Mỡ thịt (mỡ phần) | 100g | + Xi dầu       | 1 muỗng canh     |
| + Thịt nạc heo      | 200g | + Ngũ vị hương | 1/8 muỗng cà-phê |

### □ CÁCH LÀM:

- Thịt thăn gà, dăm-bông, thịt nạc heo, mỡ thịt thái mỏng và tròn, đường kính 3 phân.

- Bỏ tất cả vô tô, cho gia vị kể trên, thỉnh thoảng trộn đều, chung 20 phút. Khi xiên ép sát nhau cho chặt. Đặt lên than nướng chín, hoặc bỏ lò nướng cũng ngon.



- Nướng lò vận số nhỏ, thỉnh thoảng mở lò quay trở xiên cho thịt chín vàng đều. Kim tiền kê chín đem ra, 4 miếng là một cặp, bày trên rau xà lách.

## GÀ NƯỚNG LÁ DỨA

### □ VẬT LIỆU:

- + 2 thân gà 400g
- + 1/2 muỗng cà-phê muối
- + 1 muỗng canh nước mắm
- + 1 muỗng canh đường
- + 4 tép tỏi băm vụn
- + 2 muỗng canh rượu trắng
- + 6 củ hành ta già nhỏ
- + 1/2 chén nước cốt dừa
- + 2 muỗng cà-phê nước màu<sup>(1)</sup>
- + 1/2 muỗng cà-phê tiêu
- + 8 lá dứa tươi
- + 8 que tre ngâm nước thấm khô
- + 1 củ sả già chung với ớt tươi

### □ CÁCH LÀM:

- Thân gà xắt miếng dài ngang theo thớ thịt dày chừng 8 ly ướp gia vị trên vài giờ, thỉnh thoảng trở đều cho gà thấm nước mắm muối...

- Lá dứa rửa sạch, phơi heo héo.

- Xiên thân gà như hình zíc zắc (2 miếng) một que rồi xiên đầu que vô giữa lá dứa dài 6cm gấp đôi bao thịt lại kín tứ phía (gài tăm). Hai đầu lá dứa gài xiên vô phần dưới que tre, đem nướng lò hoặc nướng than nhỏ lửa.

- Món gà nướng lá dứa này ăn với xôi nén (xôi trắng in trong khuôn nhựa rau câu).

## GÀ BỌC BỘT BỎ LÒ

### □ VẬT LIỆU: 4 phần ăn

- + 1 con gà 1kg2
- + 1 miếng gừng thái chỉ

(1) Nước màu kho cá: cho 1/2 chén nước đường trắng vô chảo đun hơi cháy (không quậy dũa) khi nào đường hanh vàng láng chảo đảo đều (lửa nhỏ) đường thật vàng hơi cháy, chế 1/2 chén nước vô đun cho tan nước màu, bắc ra đợi thật nguội đổ vô hủ thủy tinh để dành.

- + 2 cây hành lá băm nhỏ
- + 2 muỗng canh rượu thơm

- + 1 muỗng cà-phê bột xá xíu
- + Muối, tiêu, nước mắm...

### □ CÁCH LÀM:

- Gà làm sạch, để ráo nước: muối, bột xá-xíu gừng tiêu, hành lá, nước mắm, rượu, đường trộn đều trong tô. Xoa bóp, khắp mình gà. Kéo lớp da cổ gà xuống gài 2 đầu cánh quặt lại để giữ đầu phía trên lớp da cổ.

- Gà để dựng đứng đổ hỗn hợp gia vị còn lại vào trong mình gà (từ cổ vào) tránh cho nước gia vị khỏi chảy ra, dùng tăm nhọn ghim chỗ cổ hở lại.

- Giấy thiếc thoa dầu, cuộn tròn bao kín gà lại rồi bọc bột.

### □ BỘT BAO NGOÀI:

- + 2 chén muối
- + 3 chén bột mì 600g
- + 2 chén nước lã 500cc
- + 2 muỗng canh dầu ăn

- Cho muối, bột và nước vô tô lớn, trộn đều cho tới khi tan muối và quánh đặc rưới dầu ăn vô nhào nặn dùng để bột nhão hay khô quá. Cán khối bột mỏng ra vừa đủ bao gà, dày khoảng 1cm, bọc kín mình gà.

- Đặt gà đã gói kín vô giữa lá bột, trét lại mép gấp của lớp bột bao thật kín, để hơi thơm nóng khỏi toát ra ngoài.

- Để gà vô khay đã thoa dầu, cho vô lò nướng ở nhiệt độ nóng 1/2 giờ, rồi vận lửa trung bình nướng âm i thêm 1 giờ nữa để gà trong lò cho nóng, gắp ăn mới đem ra.

### CÁCH LÀM RƯỢU THƠM:

- + 1 lít rượu trắng
- + 50g hồi hương
- + 50g quế chi
- + 10g đinh hương
- + 10g xuyên tiêu

- Ngâm những nguyên liệu trên với rượu trắng trong vài tuần là dùng được.

### □ TRÌNH BÀY: 2 kiểu

A. - Gắp ăn lấy gà ra khỏi lò nướng đập bể lớp vỏ ngoài. Đặt gà còn lớp giấy bao lên đĩa lớn.