

- Khi nào ăn, đặt giữa bàn: chế một muỗng canh rượu brandy lên gà có bao lớp giấy thiếc, quệt lửa hâm nóng gà, ánh lửa xanh huyền ảo hấp dẫn thực khách.

B. - Trái nguyên tờ giấy bóng kín màu đỏ hoặc hồng, đặt gà bao bột còn nóng vô chính giữa tám bốn góc giấy bóng thắt nơ bày trên đĩa lớn để lên bàn, đã có sẵn đồ chua tĩa hoa.

- Khi ăn tháo giấy bóng kính, dùng dao hoặc kéo cắt bỏ nửa lớp bột trên, mở giấy thiếc bọc gà gấp mời thực khách mỗi đĩa một miếng lớn.

- Nửa lớp bột dưới giống như cái tô bầu dục lớn, đựng gà rất mỹ thuật.

I. Món gà này ăn với bánh đa nướng, nhúng nước cho mềm, cuốn tròn lại chấm nước mắm chanh ớt.

II. Rau xà-lách, cà chua, giá mề (bean sprouts) cuốn chung với thịt gà cuộn tròn trong bánh tráng chấm nước mắm giấm tỏi.

GÀ XỐT CHANH

▣ VẬT LIỆU: 2 phần ăn

- | | |
|------------------------|-------------------------------|
| + 2 miếng ức gà | + 2 lòng đỏ trứng |
| + 3 muỗng canh bột bắp | + 2 muỗng canh rượu chát hồng |
| + 2 muỗng canh nước lã | + Muối, tiêu, đường... |

▣ CÁCH LÀM:

- Thăn gà ướp: muối, tiêu, đường...
- Cho bột bắp vào tô, trộn đều với nước, lòng đỏ trứng.
- Nhúng gà vào hỗn hợp này để có lớp bột bao ngoài. Chảo dầu sôi bỏ gà vô chiên vàng, vớt ra để trên giấy thấm dầu.

NƯỚC XỐT CHANH:

- | | |
|---|----------------------|
| + 1 muỗng canh xốt chanh ⁽¹⁾ | + 1 chén nước hầm gà |
|---|----------------------|

(1) Nước xốt chanh có bán tại siêu thị (hoặc dùng nước chanh tươi, bảo thêm chút vô chanh cho thơm).

- | | |
|--------------------------|----------------------------------|
| + 2 muỗng cà-phê bột bắp | + 1 chút bột gừng ⁽¹⁾ |
| + 1 muỗng canh mật ong | |

▣ CÁCH LÀM:

- Trộn hỗn hợp nước xốt chanh, nước hầm gà hòa với bột bắp, mật ong, gừng, trong soong đun sôi sánh đặc là được.

- Xát ức gà ra làm 4 miếng, xối nước xốt. Chanh trái màu xanh khía răng cưa, cắt khoanh tròn uốn xéo bày xung quanh đĩa.

GÀ TẦN MỤC

▣ VẬT LIỆU: 3 phần ăn

- | | |
|---------------------------|-------------------------|
| + 1 con gà 1kg2 | + Hành, tỏi, nước mắm |
| + 3 con mực khô | + Muối, tiêu, đường... |
| + 9 nắm hương thái sợi | + 8 nắm hương nhỏ |
| + 1 lát gừng già nhỏ | + 8 trứng cút luộc |
| + 2 muỗng canh rượu trắng | + 1/2 hộp trái bạch quả |

▣ CÁCH LÀM:

- Mực khô bỏ đầu, ngâm nước thật mềm, bóc hết màng. Rồi khía xéo khắp hai mặt, xẻ đôi chia hai, thái miếng bằng hai đốt tay. Ngâm nước gạo vo chừng vài giờ vớt ra rửa sạch.

- Gà làm sạch ướp gia vị: nửa giờ chiên sơ, để cả con vô tô nhanh đem hấp.

- Cho dầu ăn vô chảo: phi thơm hành tỏi bỏ mực vô đảo miếng mực cong lên xòe ra. Bỏ gừng vô, rưới rượu rắc gia vị xào vài phút là được. Cho mực vào tần với gà chế thêm chén nước leo, cho nắm hương, bạch quả, trứng cút vài cây hành lá củ to. Hấp 1 giờ là được.

▣ TRANG TRÍ:

- Đặt nguyên con gà vô đĩa bầu dục sâu lòng. Chung quanh gà bày mực, nắm hương, bạch quả, trứng cút, hành lá.

(1) Gừng băm nhỏ vắt lấy nước.

- Nước tần gà khi ăn hâm thật nóng dội lên trên, rắc vài cọng ngò xanh.

* Món gà tần mực thường làm vào ngày giỗ Tết. Nhưng nay gia giảm cho hợp với khẩu vị mọi nhà.

GÀ NẤU HẠT SEN

□ VẬT LIỆU: 2 phần ăn

- | | | |
|------------------------|-----|---------------------------|
| + 1 con gà nhỏ | 1kg | + Muối, tiêu, nước mắm... |
| + 1 xâu hạt sen | | + 1 trái dừa xiêm |
| + 2 muỗng canh tôm khô | | + 6 nắm hương nhỏ |
| + 4 củ hành khô | | |

□ CÁCH LÀM:

- Gà rửa sạch, lấy những miếng ở lườn và bụng có nhiều nạc và mỡ. Chặt thành miếng đều đặn bằng bao diêm (hộp quẹt) rồi ướp thịt với muối, tiêu, hành, nước mắm...

- Hạt sen khô ngâm nước cho nở. Tôm khô ngâm nước ấm cho mau mềm.

- Nắm hương ngâm nước âm ẩm, vắt bỏ nước.

- Phi hành với dầu ăn, rưới nước mắm đổ gà vô đảo đều xào 5 phút chế nước dừa ngập thịt, cho tôm khô vô om chừng 10 phút, rắc tiêu.

- Hạt sen nấu nhỏ lửa khoảng nửa giờ là mềm.

- Dừa tươi gọt lớp vỏ xanh, vạt miệng thật khéo, đủ để cho gà vào.

- Xếp gà đã có nước dừa, tôm khô, hạt sen, nắm hương vào gọn trong trái dừa.

- Chung cách thủy hoặc hấp khoảng nửa giờ.

□ TRANG TRÍ:

Khi đãi tiệc mỗi thực khách 1 trái dừa ăn với bánh mì.

Để dừa lên đĩa, chung quanh đĩa bày hoa tía bằng cà-rốt, củ cải, vài lá rau và ngò xanh.

GÀ QUAY DA GIÒN

□ VẬT LIỆU: 2 phần ăn

- | | | |
|----------------------------|-----|-------------------------|
| + 1 con gà | 1kg | + 3 muỗng canh bột năng |
| + 1 muỗng canh mạch nha | | + Xi dầu, nước màu |
| + 1 muỗng canh rượu sherry | | + Muối, tiêu, giấm |

□ CÁCH LÀM:

- Gà rửa sạch ướp gia vị buộc thòng 2 khuỷu đùi bằng sợi dây.
- Cho gà vô soong lớn có nắp, đổ nước đun sôi vừa gần ngập gà. Đậy nắp, lửa nhỏ liu riu cho gà mềm, độ nửa giờ là được. Vớt gà ra, xả nước lạnh, treo gà lên, để thật ráo nước.

- Trộn đều xì dầu, mật ong, rượu, giấm, nước màu. Dùng cây cọ (brush) phết đều hỗn hợp gia vị này lên khắp mình gà, xong treo gà lên nơi thoáng gió cho khô (vặn quạt máy).

- Phết đều lên gà nước gia vị còn lại 1 lần nữa, rồi đem gà hong khô 1 giờ.

- Bột năng và muối trộn đều, chà sát khắp mình gà. Rồi cho vô chảo ngập dầu đang sôi (lửa nhỏ), chiên chín hanh lấy ra liền. Để nguội. Khi gần ăn, chiên lần nữa (vài phút) da gà rất giòn và vàng.

NƯỚC CHẤM QUẾ:

- | | |
|---------------------------|-----------------------|
| + 3 muỗng cà-phê bột quế | + 1 muỗng cà-phê muối |
| + 1 muỗng cà-phê bột gừng | + 1 chút tiêu đen |

- Trộn đều các gia vị, trút vô chảo nhỏ đảo đều cho nóng, dùng đổ chấm thịt gà.

GÀ XÔNG KHÔI

□ VẬT LIỆU: 2 phần ăn

- | | | |
|---------------------------|-----|-----------------------------|
| + 1 con gà | 1kg | + 1 muỗng canh rượu vang đỏ |
| + 1 muỗng cà-phê nước mắm | | + Muối, tiêu, nước màu |

□ CÁCH LÀM:

- Rửa gà cho sạch, để ráo nước.
- Trộn gia vị: nước mắm, rượu, nước màu, muối, tiêu, đường... phết đều lên khắp mình gà, để một lát cho ngấm.
- Nửa giờ sau đem hấp gà vừa chín treo gà cho mau khô (vặn quạt máy), đặt gà lên vỉ lưới đã phết dầu.

HỖN HỢP HUN KHÓI:

- + 2 muống canh trà tàu
- + 2 muống canh đường nâu
- + 1 tách long não vụn (camphore)

- Trộn đều mấy thứ hỗn hợp hun khói trên, dàn mỏng trong khay vuông sâu lòng bằng nhôm lót giấy thiếc. Đặt khay vô lò trước; vặn lửa trung bình. Thỉnh thoảng đảo đều khi nào trà bốc khói lúc đó mới đặt vỉ lên trên khay để xông gà vặn bớt lửa, 30 phút da gà vàng đều, phết dầu ăn.

□ TRÌNH BÀY:

- Trước hết chặt 2 cánh, 2 đùi, đầu và cổ để riêng. Mình gà chặt 4 phần. Xếp lên đĩa bầu dục lót rau xà lách trên bày đầu cổ, cánh, đùi với tư thế gà đang nằm.

NƯỚC CHÁM:

- | | |
|-------------------------|-----------------------|
| + 1 miếng gừng băm vụn | + 1 muống canh đường |
| + 3 cây hành lá cắt nhỏ | + 1 chút tiêu đen |
| + 2 muống cà-phê dầu mè | + 2 muống cà-phê giấm |

- Mỡ gà đun sôi đổ vô: tất cả trộn đều.

GÀ XÀO SẢ ỚT

□ VẬT LIỆU: 4 phần ăn

- | | |
|-------------------------|--------------------------|
| + 1 con gà 1kg3 | + 2 muống canh dầu ăn |
| + 2 củ sả băm vụn | + Hành tây, ớt bột, gừng |
| + 1 muống canh nước mắm | + Muối, tiêu, đường... |

□ CÁCH LÀM:

- Gà rửa sạch, chặt cánh và đùi ra trước, rồi bỏ dọc xương sống, chặt thành miếng vuông nhỏ vừa ăn.
- Ướp sả vô thịt rồi nêm nước mắm muối, tiêu, đường, nước màu trộn đều.
- Dầu ăn cho vô chảo thật nóng già cho gừng thái chỉ vô rồi trút thịt gà đã ướp gia vị, đảo luôn tay đun to lửa xào cho thịt săn lại, ánh vàng.
- Hành tây bổ làm 8, gỡ rời từng miếng đảo với thịt gà, rắc ớt và tiêu.

GÀ XÀO TRÁI VẢI

□ VẬT LIỆU: 4 phần ăn

- | | |
|----------------------------|-------------------------|
| + 3 miếng thân gà | + 4 muống canh nước hầm |
| + 4 muống canh bột bắp | + 1 hộp trái vải |
| + 1 trái ớt tây đỏ | + Muối, tiêu, hành lá |
| + 1 muống canh nước cốt cà | |

□ CÁCH LÀM:

- Thịt ức gà cắt dài mỗi miếng làm 2, rồi xắt ngang làm 4, ướp gia vị...
- Lăn những miếng gà vô bột bắp thành 1 lớp áo bột vừa mỏng. Dấu sôi cho gà tẩm bột vô chiên chín vàng.
- Phi hành với muống dầu ăn rồi cho cốt cà, đường và gà đã chiên vô xào chung.
- Trái vải cho vô chảo gà cùng với ớt đã xắt miếng. Xào lửa nhỏ, nêm gia vị.
- Hòa bột với nước hầm chế vô chảo gà đảo vừa sánh sệt, rắc hành lá và tiêu.

GÀ XÀO MẬT ONG

MẠI HOÀO

□ VẬT LIỆU: 4 phần ăn

- | | | |
|--------------------------|------|---------------------------|
| + 1 con gà | 1kg2 | + 1 muống canh tương ớt |
| + 1 chén bột mì | | + 3 muống canh nước chanh |
| + 2 muống canh mật ong | | + Hành lá, gừng, mè |
| + 2 muống cà-phê bột bắp | | + Muối, tiêu, nước mắm... |
| + 4 muống canh nước hầm | | |

□ CÁCH LÀM:

- Chặt gà thành miếng vừa ăn, ướp gia vị khoảng nửa giờ.
- Lăn từng miếng gà vào bột mì, rồi đem chiên cho tới khi chín vàng, vớt ra.
- Cho gừng đã băm nhỏ vô chảo đảo thơm với muống dầu ăn, rưới mật ong vô quậy thêm 1 phút. Tiếp theo là bột bắp hòa với nước hầm, tương ớt, nước chanh và nước mắm đảo đều cho sôi và sánh sệt.
- Những miếng gà đã lăn bột chiên cho vô chảo đảo đều với hỗn hợp trên rắc hành lá, mè rang. Bắc ra ăn nóng.

GÀ XÀO VỚI XÔI CHIÊN⁽¹⁾

□ VẬT LIỆU: Phần I

- | | | |
|------------------|------|---------------|
| + 2 chén nếp | 500g | + 1 chút muối |
| + 2 chén nước lã | | |

- Vo nếp thật sạch để ráo nước, cho nếp với nước vô nồi nấu chín. Xong xới ra để nguội, nắm lại từng viên tròn to cỡ hạt vịt, ấn dẹp, đem chiên trong dầu cho tới khi chín hanh vàng (gần ăn hãy chiên).

□ VẬT LIỆU: Phần II

- | |
|---------------|
| + 500g gạo tẻ |
| + 800cc nước |

(1) Tùy ý thích: ăn nếp hoặc cơm chiên.

- Gạo tẻ hạt tròn dẻo nấu chín chiên rất ngon. Cơm nấu xong để trong nồi qua đêm dùng xôi, không dậy nắp. Khi nguội cơm đóng thành bánh, xắt từng miếng hình vuông đem chiên chín vàng.

□ VẬT LIỆU: Phần III

- | | |
|-----------------------------|--------------------------|
| + 2 thân gà thái miếng | + 2 muống canh xốt cà |
| + 1 củ hành tây bổ làm 8 | + 1 chén nước hầm |
| + 1 đĩa xá-xiu xát miếng | + 2 muống cà-phê bột bắp |
| + 1 trái ớt Đà-lạt thái lát | + Nước mắm, gừng, giấm |
| + 8 cái bắp non | + Muối, tiêu, đường... |

□ CÁCH LÀM:

- Chảo dầu sôi cho hành tây và gừng thái chỉ vô phi thơm, rắc nước mắm. Rồi tới ức gà, đảo vài phút cho xá xiu, ớt, bắp hạt trộn đều, trút ra tô.
- Xốt cà, đường, giấm, bột hòa nước hầm đổ vô chảo đảo đều cho chín và sánh.
- Sau hết trút tô gà đã xào vô chảo đảo chung với nước xốt, hoặc bắc ra, đổ lên đĩa đã bày sẵn những miếng nếp chiên.

GÀ XÀO NẤM CHIÊN

□ VẬT LIỆU: 4 phần ăn

- | | |
|----------------------------|--|
| + 2 thân gà | + 2 muống canh nước hầm ⁽¹⁾ |
| + 1 muống canh rượu sherry | + Hành tây, gừng, đường |
| + 1 chén nấm tươi | + Muối, tiêu, nước mắm... |
| + 2 muống cà-phê bột năng | |

□ CÁCH LÀM:

- Thân gà thái vát mỏng, ướp: rượu muối, nước mắm, tiêu, gừng...
- Bột năng hòa với nước hầm gà cho sánh sệt, đổ vô gà ướp trộn đều.
- Nấm tươi, lau sạch, thái mỏng vừa, rồi trụng nấm với chảo nhiều dầu trong 1 phút vớt ra rổ lưới chi ráo.

(1) Tất cả những món xào đều phải dùng đến nước ngọt xương heo, xương gà.

- Hành tây bóc vỏ chẻ 8, tách ra từng cánh phi thơm với 2 muỗng canh dầu ăn. Hành vừa trong, trút thăn gà đã ướp gia vị vô chảo lửa lớn, xong đổ nấm đã chiên vô vào chung 1 phút là được.

GÀ XÀO ỚT ĐÀ-LẠT

□ VẬT LIỆU:

- | | |
|----------------------------|---------------------------|
| + 2 cái thăn gà | + Bột năng, gừng, rượu |
| + 1 trái ớt xanh | + Muối, tiêu, nước mắm... |
| + 1 trái ớt đỏ | + 1 củ hành tây xắt miếng |
| + 4 muỗng canh nước hầm gà | |

□ CÁCH LÀM:

- Thăn gà thái từng miếng vừa ăn. Hạt điều tách đôi cho vô chảo đảo sơ với muỗng dầu ăn.

- Ớt xanh, đỏ rửa sạch, thái khoanh vừa mỏng, cho vô chảo dầu sôi trung thật nhanh trong 1 phút, vớt ra ngay.

- Cho 2 muỗng canh dầu ăn vô chảo, đun sôi, rắc gừng băm nhỏ và hành tây vô đảo nhanh tay rồi tới thịt thăn gà, nêm gia vị.

- Bột năng hòa tan với nước hầm gà, rượu, đường trút vô chảo đều chon sánh sệt, xong cho ớt và hạt điều vô xào chung 1 phút là được.

□ TRANG TRÍ:

Bày gà và ớt, hành tây. Trên rắc hạt điều, chung quanh đĩa xếp dưa leo tĩa hình quạt xòe, có lấm tấm mấy hoa nhỏ bằng cà-rốt.

GÀ GÓI GIẤY THIẾC

□ VẬT LIỆU: 4 phần ăn

- | | |
|--------------------------|-------------------------|
| + 4 cái thăn gà | + 1 muỗng cà-phê dầu mè |
| + 9 cái nấm hương | + Hành lá, gừng băm nhỏ |
| + 2 muỗng canh dầu hào | + Muối, tiêu, đường... |
| + 1 muỗng canh rượu thơm | |

□ CÁCH LÀM:

- Thăn gà xắt miếng ướp hành, gừng, dầu hào, rượu, dầu mè, đường, muối, tiêu cùng với nấm hương ngâm mềm bỏ cuống.

- Gà ướp đã ngấm gia vị, chia làm 4 phần, để vô chính giữa tờ giấy bóng kính cỡ 20cm rồi bao thêm giấy thiếc bên ngoài thật kín.

- Dầu thật nhiều trong chảo vừa sôi, thả vô chiên vài phút là chín, vớt ra để trong rổ lưới cho ráo.

□ TRÌNH BÀY:

- Đặt gói gà bao giấy thiếc lên đĩa sứ, rưới rượu brandy chung quanh ven đĩa châm lửa phùng lên. Vừa hấp dẫn, vừa lạ mắt, mà gói bao bên trong vẫn giữ được hương vị thơm, ngon và nước ngọt.

GAN GÀ LĂN BỘT CHIÊN

□ VẬT LIỆU: 4 phần ăn

- | | |
|-------------------------|---------------------------|
| + 9 bộ gan gà | + 2 muỗng cà-phê bột năng |
| + 1 muỗng rượu thơm | + 1 muỗng cà-phê nước mắm |
| + 1 muỗng cà-phê dầu mè | + Muối, tiêu, đường |

□ CÁCH LÀM:

- Gan gà rửa sạch để ráo nước, xẻ mỗi cái làm đôi ướp gia vị: nước mắm, dầu mè, muối, tiêu, đường...

- Đổ gan gà đã ướp vô rổ lưới cho ráo, trải ra rồi rây sương mỏng lớp bột năng bao ngoài những miếng gan gà.

□ ỚT CHIÊN:

- | | |
|------------|----------|
| + Bột năng | 1 chén |
| + Hạt gà | 1 cái |
| + Nước lã | 1/2 chén |

- Đổ bột mì vô tô lớn, đập trứng gà vô giữa quậy tan, rưới từ từ nước vô trộn đều thành một thứ nước bột sánh sệt.

- Nhúng từng miếng gan gà vô tô bột trứng, thả vô chảo dầu đang sôi lăn tăn (nhỏ lửa) chiên chín vàng ròn.

NƯỚC CHÁM:

- + 1 muỗng cà-phê húng liru
- + 1 muỗng canh muối
- + 1 chút tiêu đen

- Chảo đặt lên bếp nước thật nóng, cho muối vô rang, đảo luôn tay, khi muối hơi ngà vàng bắc ra, rắc húng liru (ngũ vị hương) và tiêu.

GAN GÀ XÀO TÔM

□ VẬT LIỆU: 4 phần ăn

- + 10 cái gan gà
- + 30 con tôm nõn
- + 12 cái nấm tươi xắt mỏng
- + 1 đĩa bông cải xanh 200g
- + 4 muỗng canh bột mì
- + 1 muỗng cà-phê bột năng
- + 4 muỗng canh nước hầm
- + Hành lá, nước mắm
- + Muối, tiêu, đường...

□ CÁCH LÀM:

- Gan gà rửa sạch để ráo nước, ướp gia vị: muối, tiêu... thái miếng vừa mỏng cỡ bằng con tôm. Lăn tẩm vô đĩa bột mì đem chiên sơ qua trong 1 phút.

- Bông cải xanh cắt riêng từng cụm nhỏ, rửa sạch để ráo, tước bỏ xơ cứng, chẻ đôi từ cuống lên tận hoa thành miếng mỏng.

- Đun 2 muỗng canh dầu ăn trong chảo nóng già, phi cho hành vàng. Rồi bỏ tôm vô xào nhanh tay cùng với gan gà, trút bông cải vào cùng với nấm tươi nêm gia vị: muối, tiêu, đường, nước mắm...

- Trộn đều bột năng với nước hầm gà rưới vô chảo, đảo đều. Thấy bông cải hơi trong là vừa chín tới, bỏ lá hành đảo qua rồi xúc ra đĩa rưới nước xào lên.

* Món gan gà xào tôm dọn ăn với cơm thố.

GÀ NẤU MUỐI

□ VẬT LIỆU: 4 phần ăn

- + 1 con gà 1kg4
- + 3 muỗng canh rượu brandy
- + 1 miếng gừng già nhỏ
- + 1 chút ngũ vị hương
- + 1 muỗng canh dầu mè
- + 2 muỗng cà-phê nước màu
- + 3kg muối hạt to
- + Hành khô, nước mắm...
- + Muối, tiêu, đường...

□ CÁCH LÀM:

- Ướp gà 1 giờ với nước gia vị trộn đều: hành, nước mắm, bột ngũ vị hương, rượu, gừng, dầu mè, nước màu, muối, tiêu, đường... thoa khắp trong, ngoài gà cho thấm.

- Bọc kín gà bằng giấy mỏng ngoài bao lớp giấy thiếc, cuộn thật kỹ.

- Lót 1kg muối dưới chảo lớn (hoặc soong có nắp) dàn muối ra khắp lòng chảo cho đều, đặt gói gà vô giữa. 2 kg muối còn lại, phủ đắp lên khắp mình gà. Đậy nắp (vung) cho kín, đun lửa nhỏ độ một giờ, xong tắt lửa, để gà trong chảo muối 1/2 giờ nữa. Gà chín nhờ độ nóng âm ỉ của muối hạt bao xung quanh.⁽¹⁾

- Dùng muỗng xúc bớt muối hạt phủ trên mình gà (muối này lán sau còn dùng được) nhẹ lấy bọc gà ra khỏi chảo.

- Gà nguội bóc giấy bao bên ngoài lấy mỡ gà đã thắng thoa khắp mình gà cho da gà ánh màu vàng óng.

□ TRÌNH BÀY:

- Đĩa bầu dục trái lóp xà-lách soong. Chặt đầu gà trước rồi tới cổ, hai cánh và đùi. Sau cùng xẻ đôi mình gà, chặt 2 bên sườn, nơi dưới chỗ nách gà thẳng từ dưới lên trên. Úp 2 miếng đó xuống thớt, chặt xéo mỗi bên 7 hay 8 miếng. Chặt xong, xếp gà lên trên đĩa xà-lách, theo thứ tự như hình thể con gà còn nguyên. Xung quanh gh bày hoa cà-rốt hoặc của cải tía thành bông cúc, bông mai đã ngâm giấm đường làm đồ chua.

(1) Có thể để chảo gà vô lò nướng vận lửa trung bình 200°C nướng 1 giờ - Tắt lửa khi nào lò nguội lấy gà ra.

GÀ HẤP CHANH

□ VẬT LIỆU:

- | | |
|----------------------------|--------------------------------|
| + 1 con gà 1kg6 | + Gừng, nước mắm... |
| + 1 muống canh rượu sherry | + + Muối, tiêu, đường... |
| + 1 muống canh nước chanh | + 5 cây hành lá |
| + 2 nụ đinh hương | + 2 trái ớt đỏ, thái chỉ |
| + 1 chén nước hầm | + 6 lá chanh bánh tẻ, thái chỉ |

□ CÁCH LÀM:

- Gà làm sạch để ráo: muối, tiêu, đường, nước mắm, rượu hòa chung với nước chanh tươi, thoa khắp trong ngoài con gà.

- Đặt chảo lên bếp, cho dầu ăn vô đun nóng già. Phi gừng đã xắt nhỏ thật thơm, để gà vô chiên vàng (trong bụng gà có nụ đinh hương và hành lá xắt khúc).

- Để gà vô tô lớn, rưới nước hầm gà đầy nắp lại, rồi đặt vô nồi hấp (chung cách thủy) 1 giờ nhớ rắc ớt và lá chanh⁽¹⁾.

- Lấy gà ra chặt miếng vuông lớn, nước sốt gà trong tô nếu loãng hòa thêm chút bột bắp nấu vừa sánh, rưới lên đĩa thịt gà, quanh đĩa bày mấy khoanh chanh.

GÀ VIÊN XỐT TRÁI VẢI

□ VẬT LIỆU: 6 phần ăn

- | | |
|------------------------|------------------------|
| + 4 cái ức gà | + 1 lòng trắng trứng |
| + 3 cây hành lá | + Muối, tiêu, đường... |
| + 2 muống canh bột bắp | |

□ CÁCH LÀM:

- Xay thịt gà và hành lá phần củ trắng vừa mịn, rồi trộn bột ngô, muối tiêu, và lòng trắng trứng. Viên tròn lại cỡ bò viên, đem chiên vàng, giữ ấm.

(1) Lá chanh bánh tẻ: lá không già, không non. Lá già ăn đắng, lá non không thơm.

□ XỐT TRÁI VẢI:

- | | |
|------------------------------|-----------------------------|
| + 4 muống canh nước trái vải | + 2 muống cà-phê nước chanh |
| + 1 viên nước hầm gà | + Muối, tiêu, bột bắp |

- Nước trái vải hòa với viên nước hầm gà và bột bắp, nước chanh, muối, tiêu, đặt lên bếp đun sôi, vừa sánh là được.

□ TRÌNH BÀY:

- Miến (bún tàu) thả vô chảo dầu ăn chiên, nở trắng như bông, lót trên đĩa. Dùng tăm nhọn xiên trái vải trắng, viên thịt gà vàng, trái sherry đỏ để lên miến tưới nước sốt, rắc ngò.

GÀ CUỐN DĂM-BÔNG

□ VẬT LIỆU: 4 phần ăn

- | | |
|---------------------------|------------------------|
| + 4 ức gà | + 8 bánh tráng vuông |
| + 4 miếng dăm-bông | + Tỏi, bột bắp, dầu ăn |
| + 1 chút bột ngũ vị hương | + Muối, tiêu, đường... |

□ CÁCH LÀM:

- Theo thớ thịt lạng mỗi miếng ức gà làm 8 miếng. Lạng vừa mỏng thịt ức gà, dùng để rách mới cuốn được.

- Trộn các gia vị: muối, tiêu, đường, bột ngũ vị hương, tỏi. Rắc đều lên những miếng ức gà xong đặt miếng dăm-bông theo chiều dài miếng ức gà, cuốn lại thật chặt tay.

- Lăn ức gà đã cuốn dăm-bông vô đĩa bột bắp. Trải bánh tráng bột mì (thứ làm chả giò Tàu) lên khay, cuốn lại gấp kín 2 đầu như cái nem rán, phết lên mép bột lòng đỏ hạt gà đã đánh tan với muống canh nước lã.

- Chiên lửa vừa, chả cuốn vừa chín vàng bên ngoài (đủ chín bên trong) là được.

- Cắt gà cuốn dăm-bông từng khoanh tròn xéo bày lên đĩa hầu đực dưới lót rau xà-lách.

NƯỚC CHẤM:

- + 3 tép tỏi
- + 2 trái cà chua đỏ
- + 2 muỗng canh giấm
- + 1 muỗng canh đường
- + 1 muỗng cà-phê tương ớt
- + 2 muỗng cà-phê bột năng
- + 1 muỗng canh nước mắm
- + 1 muỗng dầu ăn

- Phi tỏi thơm với dầu ăn, rồi trút cà chua băm nhỏ vô xào nhừ, lọc lấy nước. Tất cả những gia vị trên trộn chung với nước cà chua, hòa bột năng, nấu vừa sánh.

GÀ NẤU RƯỢU VANG ĐỎ

□ VẬT LIỆU: 4 phần ăn

- + 1 con gà 1kg
- + 1 muỗng canh bơ
- + 1 chén rượu vang (burgundy)
- + 1 muỗng canh nước sốt cà
- + 8 lát bánh mì ổ
- + Hành lá, tỏi băm nhỏ
- + Muối, tiêu, đường...
- + 10 Trứng cút

□ CÁCH LÀM:

- Rửa gà thật sạch, chặt làm tám miếng: để gà trên thớt, chặt 2 đùi gà trước, rồi tới 2 cánh xong, chặt ngang trên phao câu một chút (miếng phao câu phải để nguyên cho dễ bày). Thân gà lấy dao xẻ làm đôi. Sau hết 2 bên lườn gà ướp gia vị muối, tiêu, đường độ nửa giờ.

- Cho dầu vào chảo đun sôi, rồi cho bơ, xong bỏ gà vô chiên thứ tự như sau:

A. Đùi gà và những miếng dày nhiều thịt chiên trước (cần thời gian lâu mới chín vàng).

B. Cánh và ức bỏ vào chảo chiên sau vì chín mau hơn.

- Khi gà chín vàng đều gấp ra khỏi chảo, chặt hết dầu ăn ra. Bỏ hành tỏi vô chảo đảo qua cho thơm đổ rượu vang, cho gà vô chảo đun lửa nhỏ, đậy vụn đun 10 phút. Mở nắp rưới nước sốt cà lên gà đun tiếp lửa liu riu vài phút là được.

- Gắp từng miếng gà ra, xếp thứ tự trên đĩa bầu dục: đầu gà,

thân gà, cánh gà, đùi gà và phao câu trong giống hệt như hình dáng con gà đang nằm ấp trứng... cút.

- Rưới nước sốt nóng trong chảo lên mình gà, quanh đĩa bày bánh mì chiên.

GÀ NẤU LÁ BẮP CÁI

□ VẬT LIỆU: 4 phần ăn

- + 1 con gà 1kg
- + 1 con mực nướng
- + 1 chén rượu nho
- + 1 hộp nấm nhỏ
- + 1 muỗng canh bột bắp
- + 2 cái trứng gà
- + 4 lá bắp cải xắt sợi
- + 2 lá nguyệt quế khô
- + Hành lá, tỏi, Maggi (xi dầu của Pháp)
- + Muối, tiêu, đường

□ CÁCH LÀM:

- Gà rửa sạch, chặt miếng, vuông to độ 6 phân ướp gia vị: muối, tiêu, Maggi, lá nguyệt quế (lá khô đựng trong gói cary).

- Hành, tỏi phi thơm cho từng miếng thịt gà vô chiên vàng. Gắp gh vô nồi chế rượu nho và thêm nước cho ngập gà.

- Nồi gà sôi một lát cho mực đã xé nhỏ vô om chung rất thơm và ngọt nước.

- Gà gập mềm cho nấm hộp vô, hòa bột bắp với nước chế vô nồi gh. Bột chín trong, đập 2 hột gà vô rồi bắc ra ngay (lòng đỏ còn nguyên vừa chín tới).

- Bày thịt gà lên đĩa bầu dục, rưới nước sốt dội lên 2 góc đĩa có lòng đỏ hột gà, rắc ngò và lá bắp cải trắng (hoặc tím).

GÀ NƯỚNG LÁ LỐT

□ VẬT LIỆU: 4 phần ăn

- + 4 cái thân gà
- + 4 miếng dăm-bông
- + 1 muỗng canh rượu thơm
- + 1 miếng mỡ thịt

+ 1 chút nghệ bột

+ 2 muỗng canh nước cốt dừa

+ Hành khô, tỏi, lá ớt

+ Muối, tiêu, đường

□ CÁCH LÀM:

- Thăn gà rửa sạch, thấm khô, lạng mỏng thái miếng lớn. Dùng sống dao dần nhẹ cho dập thớ thịt, ướp rượu thơm.

- Mỡ thịt luộc vừa chín, lạng mỏng ướp chung với thăn gà: muối, tiêu, đường, bột nghệ, hành, tỏi...

- Trải miếng thịt thăn gà trên đĩa đặt lát dăm-bông xắt dài nhỏ, rồi tới miếng mỡ thịt lên trên. Cuốn lại.

- Đặt lên lá lót (lựa lá bánh tẻ thật to, không già và dùng non quá) khi nướng mới thơm, ngon. Cuốn chặt lại xếp vô khay, để tủ lạnh vài giờ.

A. Cặp que tre, 5 cuốn thịt gà đã cuốn lá lót là 1 cặp, đặt lên lửa đã vạc than nướng lá lót chín xém, thịt bên trong chín đều, thoa nước cốt dừa.

B. Xếp gà lá lót lên vỉ lưới đặt lên khay cho vô lò nướng. Nướng ga hay điện cũng được nhưng không thơm ngon bằng nướng than.

□ TRÌNH BÀY:

- Xếp gà cuốn lá lót lên đĩa rắc đậu phộng rang, chấm tương ớt hòa với nước mắm giấm đường, ăn với bánh hời.

GÀ CHIÊN TẮM MÈ

□ VẬT LIỆU: 4 phần ăn

+ 2 miếng ức gà

+ 2 muỗng canh rượu vang

+ 2 trứng gà

+ 3 muỗng canh bột bắp

+ 2 muỗng canh hạt mè

+ 1 chén dầu để chiên

+ Muối, tiêu, đường...

□ CÁCH LÀM:

- Rửa sạch ức gà, thấm khô rồi dần miếng ức gà bằng cái búa

nhỏ cho mềm (như cách đập thịt bò bí tiết). Ướp ức gà với: muối, tiêu và rượu vang đỏ... nửa giờ.

- Hột gà đánh cho tan lòng đỏ và trắng, nhúng ức gà đã ướp gia vị vô.

- Bột bắp, hạt mè trộn lẫn trong đĩa rồi lăn đều từng miếng ức gà vào hỗn hợp này, xong để vô tủ lạnh vài giờ.

- Đun dầu trong chảo cho nóng già chiên gà chín vàng là được.

- Món gà này ăn với rau xà-lách trộn dầu giấm.