

D. CÁC MÓN THỊT VỊT

- Vịt tay cầm
- Vịt quay
- Vịt quay da giòn
- Vịt quay ngũ vị hương
- Vịt quay Bắc kinh
- Vịt quay nước cốt trái cây
- Vịt rút xương dồn thịt
- Vịt chiên khoai môn
- Vịt rút xương tần thuốc Bắc
- Vịt hầm nồi đất
- Vịt ninh măng
- Vịt nhồi bát bửu
- Vịt làm giấm ghém
- Vịt chiên sốt tôm
- Tiết canh vịt
- Trứng vịt kho trà
- Chả vịt nướng

VỊT TAY CẦM

Món ăn đặc chế của miền Nam nước Việt có nhiều màu sắc thơm, béo, ngọt... làm bằng com chín trộn thịt vịt, nắm hương và các thứ gia vị nấu trong nồi đất dùng làm món ăn đặc sản trong khi đãi khách.

Món này đòi hỏi sự chọn lựa kỹ càng về phẩm chất của từng thứ vật liệu. Vịt tay cầm rất giản dị và ngon miệng. Người ta thường dùng ở cuối bữa ăn thay cho com chiên. Vịt tay cầm có hương vị đặc biệt: mở nắp vung ra là mùi thơm ngào ngạt của gạo trộn với hương thơm của nhân kích thích khẩu vị thực khách.

Muốn làm món này chúng ta nấu com bằng nước hầm gà, khi com chín trong nồi đất tay cầm. Trút thịt vịt lên trên nồi com còn nóng, rắc vài cọng ngò xanh.

↳ VẬT LIỆU:

- + 1 con vịt làm sạch (1kg800)
- + 12 nắm hương ngâm mềm vắt làm bốn
- + 1 củ hành tây chế làm 6
- + 1 muỗng canh dầu hào
- + 1 muỗng canh nước mắm
- + 1 tô nước hầm gà
- + 2 muỗng canh rượu đế
- + 1 muỗng cà-phê đường vàng
- + 1 muỗng canh bột bắp
- + 2 muỗng canh dầu ăn
- + Muối, tiêu, tỏi, hành lá, gừng...

↳ CÁCH LÀM:

- Vịt rửa sạch để ráo nước, lạng bỏ hết da lấy thịt nạc thái ngang thớ thành miếng mỏng, dùng sống dao dần nhẹ cho dập thớ thịt, khi ăn rất mềm và ngon. Ướp gia vị muối, tiêu, dầu hào, nước mắm, rượu đế, gừng...

- Phi tỏi với dầu ăn, cho thịt đã ngấm gia vị vô xào qua đảo lại cho thịt vịt săn. Thêm nước hầm gà vào nấu cho mau mềm. Bỏ hành tây vô rồi tới bột bắp, hòa với nước, nấu vừa sền sệt là được.

↳ CÁCH NẤU COM:

- + 2 chén gạo (500g)
- + 4 chén nước hầm gà (1 lít)
- + 2 nụ đinh hương
- + 1 miếng vỏ quít khô
- + 2 muỗng canh dầu ăn
- + Vo gạo vài giờ trước khi nấu.

* Cho dầu ăn vô chảo vừa nóng, trút gạo vào rang cho sẵn hạt (hơi hanh vàng)

* Đổ gạo đã rang vàng cùng với nước hầm gà vô nồi nấu với vỏ quít khô và nụ đinh hương.

* Khi cơm chín, bắc ra khỏi bếp, lấy đũa xới cho rời hạt và nhặt bỏ nụ đinh hương, vỏ quít khô.

* Vịt tây cầm ngon nhất là cơm cháy vì bao nhiêu chất ngọt và béo đều thấm và tụ đọng ở đây. Nhớ canh chừng lửa kẻo khô, cơm chín, mở vung ra, xới cơm cho đều, đây nắp lại ngay; cháy cơm sẽ tróc ra.

(Món vịt tây cầm không thể thiếu: đinh hương và vỏ quít).

VỊT QUAY CHỢ CŨ

▣ VẬT LIỆU:

Xoa ngoài da vịt:

+ Vịt	2 con	+ Giấm	1 muỗng canh
+ Nước lạnh	1 chén	+ Chanh	1 muỗng canh
+ Mật ngà thông ⁽¹⁾	1 muỗng canh	+ Bột đỏ	1/2 muỗng cà-phê

Ướp trong bụng vịt:

+ Kim châm ⁽²⁾	20 cái	+ Rượu thom	1 muỗng canh
+ Nấm mèo	5 cái	+ Bột ngọt	2 muỗng cà-phê
+ Tương hạt	1 muỗng canh	+ Hắc xì dầu	1 muỗng cà-phê
+ Đường	1 muỗng cà-phê		

▣ CÁCH LÀM:

- Vịt cắt tiết làm lông, rửa sạch, cắt một chút ở gáy vịt, thổi phồng hết cả da lên. Xong cắt 1 đoạn ở bụng, moi ruột ra rửa sạch, rồi lấy kim châm; nấm mèo, tương hạt, đường, rượu thom, bột ngọt, hắc xì dầu, tất cả trộn chung cho vào bụng vịt. Lấy dây cột chỗ đó lại, xong lại thổi lên một lần nữa và cắt ngang chỗ cổ lại cho hơi dưng ra.

(1) Coi bài hướng dẫn cách nấu mật thông (mạch nha) vịt, gà heo quay cả con, da giòn là nhờ có mật ngà thông. (maltose)

(2) Có bán ở các tiệm tạp hóa của người Hoa.

- Đun một soong nước thật sôi, cầm lấy đầu vịt, rồi cứ lấy nước bở trong soong dội lên nhiều lần cho da vịt căng thẳng.

- Cuối cùng cầm lấy chân vịt để nhúng đầu vịt xuống. Dem ra lấy nước đã hòa với bột đỏ, mật ngà thông, giấm, chanh, dội đi dội lại độ 3 lần rồi đem treo vịt lên phơi khô vài giờ, đặt vào lò quay 1 giờ.

VỊT QUAY DA GIÒN

▣ VẬT LIỆU: 4 phần ăn

+ 1 con vịt (1kg800)	+ 1 chút bột ngũ vị hương
+ 4 nụ đinh hương	+ 1 muỗng canh rượu sherry
+ 2 cánh hồi	+ 2 muỗng canh bột bắp
+ 1 muỗng canh xì dầu	+ Muối, tiêu, hành
+ 1 muỗng canh mạch nha	

▣ CÁCH LÀM:

- Chà xát bằng muối cho da vịt thật sạch, ướp vịt với tiêu, xì dầu, mạch nha chừng 1 giờ cho thấm gia vị.

- Đổ 3 chén nước vô soong lớn, đun sôi. Thả vịt vô nấu cùng với hồi hương, đinh hương, vặn lửa nhỏ, hầm chung 60 phút. Vịt vừa mềm vớt ra, để thật ráo.

- Rượu sherry trộn đều với bột ngũ vị hương, rồi xoa kín khắp mình vịt, cho 1 muỗng xíup hỗn hợp này vào trong bụng vịt lắc đều, nếu nước hỗn hợp còn, xát thêm đều lên mình vịt.

- Bột bắp, bột mì trộn chung vỗ lên khắp mình vịt. Rồi đem vịt chiên chín vàng trong chảo nhiều dầu, thật nóng sôi, chừng vài phút. Da vịt vàng giòn là được, vớt ra liền.

▣ NƯỚC XỐT CHẤM VỊT:

+ 1 chén nước hầm vịt	+ 1 muỗng cà-phê bột năng
+ 2 muỗng cà-phê dầu hào	+ 1 muỗng canh xốt Worcestershire ⁽¹⁾
+ 1 muỗng cà-phê dầu mè	+ 1 muỗng rượu cô-nhắc (brandy)

- Tất cả hòa tan, đặt lên bếp, đun nhỏ lửa, hơi sanh sánh là được.

(1) Xốt Worcestershire: nước xốt màu nâu đậm, đựng trong chai thủy tinh nhỏ, có vị hơi chua, để chấm các món quay, chiên...

VỊT QUAY NGŨ VỊ HƯƠNG

□ VẬT LIỆU: 4 phần ăn

- + 1 con vịt 2kg
- + 1 muỗng canh xì dầu
- + 1 chút bột ngũ vị hương
- + Hành, tỏi, gừng...
- + 1 muỗng canh rượu trắng
- + Muối, tiêu, đường...
- + 3 muỗng canh dầu ăn

□ CÁCH LÀM:

- Dùng muối, chà rửa vịt, rồi tẩy bằng gừng giã nhỏ trộn rượu trắng cho hết mùi hôi vịt, nhặt hết lông măng.

- Trộn đều trong tô: xì dầu, bột ngũ vị hương, đường, tỏi, rượu, gừng, dầu ăn, tiêu, muối... xoa ngoài và trong vịt cho đều khắp. Bụng vịt nhét hành lá để vài giờ cho vịt ngấm gia vị.

- Đặt vịt vô khay nhôm, lót giấy thiếc, bỏ vịt vô lò nướng. Để lửa to, 15 phút sau vặn lửa trung bình. Thỉnh thoảng mở cửa lò, múc nước mỡ trong khay dội lên khắp mình vịt, xoay trở cho đều.

- Khoảng 1 giờ vịt hanh vàng, cầm tăm nhọn xăm khắp mình vịt, dùng cây cọ phết dầu lên vịt. 30 phút sau vịt chín càng mềm là được.

NƯỚC CHẤM (NƯỚC XỐT):

- + 1 chén nước quay vịt
- + 1 muỗng canh nước lã
- + 2 muỗng canh rượu vang trắng
- + 1 muỗng canh dầu hào
- + 1 muỗng cà-phê bột bắp
- + Hành lá, ớt, tiêu...

- Hòa bột bắp với nước và rượu cho tan trộn chung với nước quay vịt, dầu hào, quậy đều, đun sôi hơi sánh sệt cho hành lá đã thái nhỏ ớt xắt xéo vô.

- Khi ăn rưới nước xốt nóng lên đĩa thịt vịt đã chặt miếng, rắc vài cọng ngò.

□ TRÌNH BÀY:

- Chặt cổ vịt xong tới 2 cánh và đùi, rồi xẻ đôi mình vịt từ cổ tới phao câu.

- Chặt hai bên sườn nơi dưới nách vịt thẳng từ trên xuống dưới,

thân vịt chặt xéo từng miếng, chặt xong phần nào xếp phần đó lên đĩa bầu dục.

- Toàn thể con vịt nằm thoải thoải, theo đúng hình dáng vịt đang ngâm mình trong ao. Đầu vịt hướng về phía trước, 2 cánh xòe rộng, đến thân vịt (chặt xéo) sau chót đôi chân vịt soãi dài đến cuối đĩa.

VỊT QUAY BẮC KINH

□ VẬT LIỆU: 6 phần ăn

- + 1 con vịt 1kg8
- + 1 muỗng canh xì dầu
- + 1 muỗng canh mạch nha (maltose)
- + 1 muỗng canh dầu hào
- + 1 muỗng canh rượu brandy
- + Hành lá, dầu ăn...
- + 2 muỗng cà-phê dầu mè
- + Muối, tiêu, đường...

□ CÁCH LÀM:

- Làm vịt cho sạch, nhặt hết lông măng, trộn gừng giã nhỏ với rượu trắng xoa khắp trong ngoài con vịt cho hết mùi hôi, rửa lại để bay mùi gừng rượu.

- Thấm khô máu trong và ngoài vịt. Buộc cổ vịt bằng 1 sợi dây để cầm.

- Dùng 2 chảo lớn, 1 chảo nước lạnh, 1 chảo nước sôi. Nhúng vịt vào nước sôi độ vài phút rồi lấy ra nhúng vào chảo nước lạnh, làm như vậy 3 hay 4 lần đem treo vịt cho mau khô.

- Trộn các thứ nước nguyên liệu trên trong 1 cái tô: dùng cây cọ phết đều lên mình vịt. Xong đổ các nước gia vị còn lại vào trong bụng vịt, ghim các chỗ hở treo vịt chừng 30 phút cho ráo khô (vặn quạt máy).

- Khay nhôm lót giấy thiếc, trên để vỉ lưới, đặt vịt lên. Cho vô lò quay với độ nóng 190°C trong 1 giờ cho vịt chín vàng.

- Nếu treo nhiều vịt trong lò đứng, khi quay phía dưới phải có khay hứng nước vịt chảy nhều xuống.

- Nước ngọt trong bụng vịt làm nước chấm. Ăn vịt với bánh bao liểu.

VỊT QUAY NƯỚC XỐT TRÁI CÂY

□ VẬT LIỆU: 6 phần ăn

- + 1 con vịt 1kg8
- + 2 muỗng cà-phê giấm
- + 1 muỗng canh nước màu
- + Muối, tiêu, đường...
- + 1 muỗng canh mật ong

□ CÁCH LÀM:

- Rửa vịt nhỏ hết lông măng còn sót lại, chà xát da vịt bằng muối cho hết mùi hôi vịt. Rửa sạch trong, ngoài con vịt, để ráo khô, ướp gia vị: muối, tiêu, đường... Bắt chảo cánh vịt xuống phía úc.

- Trộn mật ong với giấm, nước màu thoa khắp đều thân vịt.

- Đặt vịt lên cái vỉ, dưới khay lót giấy aluminium cất vô tủ lạnh (dùng đây) để qua đêm cho khô. Khi lấy ra phết dầu ăn khắp mình vịt, bỏ vô lò nướng nhiệt độ trung bình (350°F). Vịt chín vàng mềm là được. Thỉnh thoảng rưới nước mỡ dưới khay lên mình vịt cho láng bóng.

□ NƯỚC XỐT TRÁI CÂY:

- + 1 hộp trái vải
- + 1 chén nước hầm gà
- + 1 hộp dừa miếng nhỏ.
- + 2 muỗng cà-phê bột năng
- + 1 trái cam tươi
- + 1 muỗng cà-phê nước mắm
- + 1 muỗng canh mật ong.
- + Muối tiêu, hành...
- + 2 muỗng cà-phê nước chanh

□ CÁCH LÀM:

- Dùng dao sắc gọt vỏ trái cam dày một chút, bóc hết lớp vỏ và cùi trắng. Tách cam theo khía múi, trộn đều hỗn hợp: nước mắm, mật ong, nước chanh, nước xúp gà hòa với bột năng trong chảo, đảo đều đun sôi cho vừa sánh. Tiếp theo tới trái vải, dưa và múi cam trộn đều rồi bắc ra.

□ TRÌNH BÀY:

- Vịt quay xong để vừa nguội, chặt đầu vịt trước, rồi tới cổ, 2 cánh và đùi sau hết. Xẻ đôi mình vịt, dùng dao phay chặt 2 bên sườn nơi chỗ nách vịt thẳng từ dưới lên trên úp 2 miếng đó xuống mặt thốt chặt xéo mỗi bên 4 miếng, xếp lên đĩa bầu dục, theo hình thể con vịt còn nguyên.

- Rưới nước xốt trái cây thật nóng lên trên mình vịt.

VỊT RÚT XƯƠNG ĐỒN THỊT

□ VẬT LIỆU: 6 phần ăn

- + 1 con vịt (1kg800)
- + 1 củ hành tây băm nhỏ
- + 2 thân gà xắt miếng
- + 1 muỗng canh vụn bánh mì
- + 1 miếng thịt ba chỉ 500g
- + 4 nắm mè ngâm nở mềm
- + 2 hột gà tráng mỏng
- + Muối, tiêu đen, đường...

□ CÁCH LÀM:

- Vịt làm sạch trước hết cắt đầu cánh tới khuỷu bỏ đi. Xẻ 1 đường dài qua lớp da xống lưng từ cổ xuống dưới. Mũi dao nhọn lạng thịt chung quanh lồng sườn rồi sau tới lớp thân, úc vịt⁽¹⁾.

- Tay trái kéo sườn vịt tay phải cầm dao cắt, lách thịt dính nơi sườn, úc.

- Hai xương đùi và cánh: tay trái cầm đầu xương, tay phải dùng dao lách cắt thịt sát xương ra tới khuỷu, cắt ngay sườn khuỷu. Rút xương xong, lột da cánh và đùi vào phía trong mình vịt.

- Thịt ba chỉ xắt bản dày 1cm, thân gà, hành, vụn bánh mì... ướp gia vị.

- Trải mình vịt đã rút bỏ hết xương, chỉ còn da và thịt, lên thớt rắc gia vị: muối, tiêu... rồi đặt miếng trứng đã tráng lên lớp da và thịt vịt. Nửa số nhân trét đều khắp mặt trứng, thịt ba chỉ xếp xen kẽ. Nhân còn lại đắp kín lên trên, rồi cuốn tròn da và thịt vịt như đòn bánh tét, đặt vô lớp giấy mỏng ngoài bao giấy thiếc, Đặt vào lò nướng, nhiệt độ trung bình 200°C, chừng 1 giờ là được.

- Nếu ăn nguội: để trong tủ lạnh khi ăn xắt khoanh tròn dày 1cm. Ăn với bánh mì ổ rất ngon.

- Muốn ăn nóng giòn: vịt nguội bóc bỏ lớp giấy dùng cọ thoa lòng trắng trứng khắp mình vịt rồi lăn vô đĩa bột mì đặt lên chảo không dính chiên nhỏ lửa trở qua lăn lại cho vàng đều vịt.

(1) Đây là cách rút xương phía lưng vịt các bạn có thể xẻ bụng vịt và rút xương tương tự như vậy để làm hơn.

- Món vịt rút xương này dùng nóng hoặc lạnh có thể lưu trữ trong tủ lạnh tới 2 tháng dù chín hay chưa nướng chín.

VỊT CHIÊN KHOAI MÔN

▣ VẬT LIỆU:

+ Vịt	1 con	+ Gừng	vài lát
+ Khoai môn	250g	+ Hồi hương	1 cái
+ Tôm tươi	200g	+ Quế	1 miếng nhỏ
+ Gan gà	2 cái	+ Đinh hương	3 nụ
+ Nấm hương	3 cái	+ Xuyên tiêu	1/2 muỗng cà-phê
+ Rượu	2 muỗng cà-phê	+ Bột mì	4 muỗng canh
+ Hành ta	10 củ	+ Bột khai	1/2 muỗng cà-phê

▣ CÁCH LÀM:

Phần 1:

- Bột khai cho vô chút nước đánh tan, rây bột mì vô trộn đều hơi sền sệt để ủ nửa ngày. (Dùng bột nở (Soda powder) ngon hơn bột khai)

Phần 2:

- Vịt mổ moi rửa sạch ướp xì dầu trong ngoài, thả vịt vô chảo chiên vàng đều rồi đem vịt ra rửa nước lạnh.

- Rượu, gừng, hồi hương, xuyên tiêu, quế, đinh hương, muối để chung với vịt đem hấp cách thủy.

Phần 3:

- Khoai môn hấp chín tán nhuyễn; tôm lột vỏ lau khô cho vô cối giã; gan gà băm nhỏ; nấm ngâm mềm vắt khô thái nhỏ.

- Hành củ phi thơm vớt ra cho ráo mỡ, tất cả phần 3 trộn chung với gia vị:

+ Bột ngọt	1/2 muỗng cà-phê
+ Dầu mè	1/2 muỗng cà-phê
+ Muối	1/2 muỗng cà-phê

Phần 4:

- Vịt mềm lấy ra để nằm trên khay mỡ banh, rút hết xương, trừ canh và dầu, rắc lớp bột năng trên mình vịt (chỉ còn thịt vịt nằm trên khay) rồi trét khoai lên trên.

- Dùng khay khác tráng lớp dầu úp vào mặt khoai rồi lật vịt qua khay này cho mặt có thịt lên trên. Bột mì đã ủ nổi trét trên mặt có thịt vịt.

- Lấy khay khác tráng lớp dầu úp vào mặt bột mì rồi lật vịt qua cho mặt khoai ở trên. Trét lớp bột mì mặt khoai.

- Mỡ sôi thả cả con vịt có trét bột mì 2 mặt vô chiên.

- Vịt chặt miếng bày nguyên con, đủ các phần đầu, cánh, chân, quanh vịt để đồ chua.

NƯỚC XỐT:

- Cho 2 muỗng canh dầu ăn vào soong

+ Nước lèo	1 chén	+ Xi dầu	1 muỗng cà-phê
+ Rượu thơm	1 muỗng cà-phê	+ Muối	1/2 muỗng cà-phê
+ Bột ngọt	1 muỗng cà-phê	+ Xăng xầu	1 muỗng cà-phê
+ Bột năng	2 muỗng cà-phê	(nước tương tàu)	
+ Dầu hào	1 muỗng canh		

VỊT RÚT XƯƠNG TÀN THUỐC BẮC

▣ VẬT LIỆU:

+ Vịt	1 con	+ Bạch quả	50g
+ Thịt nạc vai	300g	+ Hạt sen	50g
+ Nấm hương	6 cái	+ Bò bo	50g
+ Hành tây	1 củ	+ Dưa tươi	1 trái
+ Táo đỏ	50g	+ Muối, tiêu, bột ngọt mỗi thứ 1 chút	

▣ CÁCH LÀM:

• CÁCH LÀM VÀ RÚT XƯƠNG VỊT:

- Phải biết cách mua vịt, lựa vừa ăn không già quá cũng dùng

non quá. Vịt con chưa mọc đủ lông cánh, ăn không ngon, làm mất nhiều công. Lựa con nào đã mọc đủ lông cánh, ức tròn, da bụng đầy, xách nặng tay là vịt béo. Muốn biết vịt già hay non, còn một cách khác làm xem mỏ vịt. Vịt già mỏ nhỏ và cứng, vịt non mỏ to và mềm. Vịt già da dày không bị rách, vịt trống ăn ngon hơn vịt mái trái lại gà mái ngon hơn gà trống.

- Dùng dao thật bén cắt tiết ngay cần cổ vịt, cách đầu khoảng 2 phân. Cầm chân vịt dốc ngược lên, đầu vịt ở dưới, cho chảy hết tiết vào một cái đĩa. Sau khi vịt đã cắt tiết xong, nhúng vịt vào chậu nước sôi. Lông vịt làm lâu hơn lông gà vì vịt có nhiều lông măng cần phải nhổ thật sạch.

- Muốn rút xương vịt phải dùng dao nhọn và bén, sẽ rạch một đường gần phao câu lấy bộ lòng ra. Cầm dao lách từ từ 2 bên đùi vịt, đẩy cái đùi vịt bên trái lên, cắt chỗ khớp xương. Mũi dao lóc từ từ để tách rời thịt và xương, lấy kéo cắt đứt xương đùi, không cắt hết chỉ cắt tới khuỷu thôi, chân vịt để lại cho đẹp. Lóc đùi bên kia giống y như vậy. Khi đã lóc hết xương đùi, đưa mũi dao lóc dần lên. Cẩn thận nơi da lưng, ít thịt, sợ ý dễ bị rách. Lóc đến 2 cánh, từ từ và nhẹ nhàng vì da cánh mỏng lại vướng xương đầu cánh. Dùng kéo cắt lia xương cổ vịt ngay chỗ cắt tiết, để có thể rút toàn bộ xương vịt ra.

- Muốn cho vịt thơm phải tẩy sạch bằng gừng pha rượu trắng, xong trộn hành tỏi giã nhỏ với muối tiêu, bột ngọt, thoa trong và ngoài con vịt để thấm khoảng 15 phút.

* CÁCH LÀM NHÂN:

- Thịt vai thái hạt lựu, táo đỏ bỏ hạt; hạt sen bỏ nhân xanh ở trong tách làm hai; bạch quả bóc vỏ ngoài. Nấm hương và bo bo để nguyên. Các thứ trên rửa sạch trộn với hành tây, nêm gia vị rồi nhồi vô bụng vịt và lấy kim chỉ may lại. Khâu xong, nhớ xâu kim khắp mình vịt để da vịt khỏi bị nứt khi cho vô lò nướng hoặc chiên và để chất ngọt của nhân có thể thấm vào toàn bộ con vịt.

- Sau khi khâu và xâu kim xong, cho vịt vô lò nướng hoặc chiên nhỏ lửa khoảng 1/2 giờ. Khi vịt đã chín vàng, lấy ra đặt vào một cái tô lớn, để con vịt ở chính giữa, chung quanh rắc các vị thuốc còn lại. Nước dừa tươi hòa thêm một muống cà-phê bột năng hơi sánh sánh, rưới lên mình vịt. Nước cốt ngấp nửa mình vịt trông như đang bơi lội trong một cái ao.

Cho cả tô đựng vịt vào xùng hấp cách thủy, khi nào thấy mềm là được. Món này ăn nóng mới ngon.

VỊT HẦM NỘI ĐẤT

U VẬT LIỆU: 6 phần ăn

- | | |
|----------------------|----------------------------|
| + 1 con vịt (1kg600) | + 2 muống canh bột bắp |
| + 1 hộp củ năng nhỏ | + 1 muống canh rượu brandy |
| + 1 hộp bắp non | + 2 chén nước hầm gà |
| + 8 cái nấm hương | + Muối, tiêu, nước mắm... |

CÁCH LÀM:

- Vịt nhổ hết lông măng, cắt bỏ mỡ và phao câu rửa sạch. Chặt ra nhiều miếng lớn để ráo nước, ướp gia vị...
- Lăn những miếng thịt vịt vô bột bắp thành 1 lớp áo bột vừa mỏng.
- Phi tỏi, hành với dầu ăn, rồi cho vịt vào đảo vàng đều (cháy cạnh).
- Chắt bớt dầu trong chảo ra, cho vịt cùng với nước mắm, rượu, gừng đảo đều. Rồi tưới nước hầm gà vô đun sôi, xào cho thấm mắm muối.
- Xúc vịt và nước đổ vào nồi đất hầm nhỏ lửa độ 1 giờ.
- Củ năng xắt vừa mỏng, bắp non chẻ hai. Nấm khô ngâm mềm, thái lát mỏng.
- Khi vịt vừa mềm, vớt bỏ váng mỡ rồi cho củ năng, bắp non và nấm. Hòa bột bắp với nước đổ vô nồi vịt đun sánh sệt là được, nêm gia vị.

VỊT NINH MĂNG

U VẬT LIỆU: 6 phần ăn

- | | | |
|-----------------|--------|------------------------|
| + 1 con vịt | 1kg800 | + 6 cây hành lá |
| + 1 nấm bún tàu | 20g | + 1 hộp măng khô 500g |
| + Nấm mèo | 10 cái | + Muối, tiêu, nước mắm |

□ CÁCH LÀM:

- Vịt cắt tiết, nhúng nước lã, bóp rửa cho lông thấm đều nước vớt ra để ráo. Sau đó nhúng vịt vào nước sôi có hòa chút vôi, lật trở đều vớt ra làm sạch lông. Xát muối rửa lại cho hết hôi.

- Vịt mổ phanh, móc bỏ lòng và 2 lá phổi. Chặt miếng to, ướp mắm muối để nửa giờ cho thấm. Lòng vịt làm sạch để riêng.

- Măng (lưỡi lợn) khô ngâm nước gạo một đêm cho nở, vớt ra rửa sạch cho vào nước lạnh luộc, thay nước 3 lần để măng hết đắng, khi thấy nước luộc trong là được. Vớt ra thái miếng hơi dày, to bản bỏ chỗ già, rửa lại nước lã để ráo (chọn măng màu ngà vàng⁽¹⁾ rất ngon).

- Nấm mèo ngâm nước nóng cho nở.

- Bún tàu (miến) ngâm nước cho mềm vớt ra để ráo cắt khúc.

- Đun nước nóng già, cho thịt vịt vô ninh. Đổ tiếp măng vô, nêm mắm muối. Đun sôi hớt bọt vặn nhỏ lửa, để sôi âm ỉ 1 giờ. Khi thịt chín nhừ, bỏ miếng vào để sôi lại, rắc hành xong bắc ra. Múc vào chén, xếp măng xuống dưới, thịt vịt lên trên, vớt ít sợi miến và cả hành lá xanh vắt chéo trên mặt tô cho đẹp.

VỊT NHỒI BÁT BỮU

□ VẬT LIỆU: 4 phần ăn

- | | |
|-------------------------|------------------------|
| + 1 chén nếp | + 12 củ năng (mã thầy) |
| + 8 cái nấm khô | + 30 hạt sen tươi |
| + 2 muỗng canh hạt điều | + 10 trái bắp non |
| + 3 miếng dăm-bông | + Muối, tiêu, đường... |
| + 1 miếng xá xíu 50g | |

□ CÁCH LÀM: phần I

- Vo sạch nếp, ngâm nước một đêm. Hôm sau xả nhiều nước, đem đồ xôi.

- Mấy thứ nhân đều xắt hạt lựu trộn với xôi nhồi vô bụng vịt.

(1) Miến Bắc có loại măng khô trông giống như lưỡi heo, ninh với vịt rất ngon, ăn mềm còn ngon hơn thịt.

+ 1 con vịt 1kg800

+ 2 chén nước leo

+ 1 miếng gừng tươi

+ 4 củ hành khô

□ CÁCH LÀM: phần II

- Vịt rửa sạch, để ráo, ướp gia vị nhồi nhân vô, rồi ghim lại cho kín bằng tăm nhọn.

- Cho nhiều dầu vô chảo, đun sôi, chiên vịt hơi hanh vàng. Vớt vịt ra, bỏ dầu đã chiên, rửa sạch chảo.

- Đổ nước leo, gừng, hành vô chảo đun sôi, lửa nhỏ. Thả vịt vô, hầm tới khi vịt chín mềm, lật trở vịt đều 2 mặt.

- Khi ăn, đặt nguyên con vịt vô đĩa lớn, sâu lòng, xối nước hầm vịt lên.

Món vịt nhồi bát bửu, gia đình Việt Nam thường làm đãi khách những ngày đại tiệc... sinh nhật, thượng thọ...

VỊT LÀM GIẤM GHÉM

□ VẬT LIỆU: 8 phần ăn

- | | | |
|-----------------------|--------|----------------------------|
| + 1 con vịt | 1kg800 | + 2 cái trứng gà |
| + 1 miếng thịt ba chỉ | 300g | + Tỏi, ớt, hành, bún... |
| + 1 khoanh giò lụa | 200g | + Muối, tiêu, nước mắm |
| + 1 nắm bún tàu | 20g | + Xà lách, rau răm, giá... |
| + 1 hộp măng tươi | | |

□ CÁCH LÀM:

* - Vịt làm sạch lông, mổ moi, lấy hết bộ lòng ra. Rửa kỹ dưới bụng vịt cho hết mùi hôi, cắt bỏ hai hạch hôi ở phao câu. Xát muối lên da vịt, rồi rửa lại cho hết mùi hôi của vịt.

- Khía sâu vô trong khuỷu, bẻ 2 chân vịt. Quặp đùi vịt vô bụng, đầu vịt cài vào 2 cánh cho gọn rồi bỏ vào song đổ nước ngập. Rắc chút muối, gừng đập vung bắc lên đun sôi. Khi nước sôi hớt bọt rồi cho miếng thịt ba chỉ vô luộc chung với vịt, nêm chút bột ngọt.

- Khi nào xiên dũa vô đùi vịt thấy mềm là đã chín, cứ để vịt ngấm trong nồi. Nước leo nguội hãy vớt ra.

- Lóc lấy thịt nạc, xương cổ cánh vịt lại bỏ vô nồi nấu thêm cho ra nước ngọt (khi ninh xương dùng dĩa nắp nước lèo mới trong).

- Thịt vịt nạc thái chỉ, rưới chút nước mắm và gừng giã nhỏ rắc tiêu.

- Thịt ba chỉ luộc chung với vịt vớt ra để ráo cũng thái chỉ.

- Giò lụa lạng mỏng, thái sợi.

- Trứng gà đập vô chén, cho chút xíu nước mắm, nửa muỗng canh nước lã, quậy lên tráng mỏng, thái rồi từng sợi.

- Măng luộc bỏ nước đắng xé nhỏ toi xào với tỏi hành phi thơm, dom ra đĩa.

- Miến (bún tàu) ngâm mềm cắt khúc mười phân thả vô nước sôi luộc sơ vớt ra để ráo, rồi đem xào cùng với giá bày một đĩa. Miến và giá không thích ăn xào thì trụng (chần) nước sôi.

- Xà-lách, rau răm, húng, ngò, rau thơm: gọi là rau ghém.

- Khi ăn gắp rau ghém lót dưới tô bày bún rồi lấy thịt vịt, giò lụa thịt ba chỉ, trứng, măng, miến, giá, mỗi thứ một ít để lên trên.

- Gắp bỏ hết xương vịt, hành củ trong nồi nước lèo. Nêm nêm gia vị vừa miệng, để trên bếp nhỏ lửa cho nóng đều.

- Nước lèo thật nóng bông chan lên tô vịt giấm ghém, rắc hành lá, vắt vài giọt chanh, mấy khoanh ớt đỏ.

VỊT CHIÊN XỐT TÔM

□ VẬT LIỆU: 4 phần ăn

+ 1 con vịt 1kg800

+ 1 muỗng canh rượu

+ 1 cái trứng gà

+ 2 muỗng cà-phê bột năng

+ Tỏi, gừng băm nhỏ

+ Muối, tiêu, đường..

□ CÁCH LÀM:

- Thái thịt vịt thành những miếng vừa mỏng. Trộn hỗn hợp gia vị trong tô gồm: gừng và tỏi băm nhỏ, rượu, muối, tiêu, đường. Cho thịt vịt vô bóp đều ướp nửa giờ (vịt lóc xương lấy chỗ nạc)

- Trứng gà đánh sẵn đổ vô thịt vịt đã ướp; rây bột năng vô thịt, đảo trộn đều lần nữa.

- Cho dầu vô chảo đun sôi. Chiên từng miếng thịt vịt vừa hanh vàng, gắp ra để ráo mỡ.

NƯỚC XỐT TÔM:

+ 1 đĩa tôm nõn

+ 1 chén nước gà

+ 1 muỗng cà-phê bột năng

+ 2 muỗng cà-phê nước mắm

+ Tỏi, tiêu, hành lá

- Tôm băm nhỏ; nước hầm gà hòa với bột nêm gia vị đổ vô soong nhỏ quậy sánh sệt.

- Xếp thịt vịt lên đĩa tròn sâu lòng, xối nước xốt tôm lên trên, hành lá thái xéo nhỏ rắc lên đĩa thịt vịt.

- Món này ăn nóng với bánh mì rất ngon.

TIẾT CANH VỊT

□ VẬT LIỆU:

+ Vịt 1 con

+ Nước mắm 1 muỗng canh

+ Nước luộc vịt 2 muỗng canh

+ Rau quế, húng, ngò, gừng, tiêu

+ Đậu phộng 50g

+ Dừa nạo 1 muỗng canh

+ Hành lá 3 củ

□ CÁCH LÀM:

- Dong vô chén ăn cơm 1 muỗng nước mắm và 2 muỗng nước lọc, nghiêng đều cho láng khắp chung quanh chén.

- Vặt chút lông nơi cổ vịt chỗ cuống họng, bắt chéo cánh, cầm 2 chân vịt. Cắt tiết bỏ vài giọt huyết đầu; húng vô chén đã có sẵn nước mắm hòa với nước. Chỉ lấy tiết hồng đỏ, tiết sau chảy nhỏ giọt màu nâu là tiết ở tim nên bỏ ra đựng vào đĩa khác.

- Vịt nhúng nước sôi làm sạch lông. Mổ lấy bộ lòng: gan, tim, lưỡi, cuống họng. Mè lộn trái xát muối, lấy dao nhọn nhỏ rạch ra, nạo bên trong rồi chà muối rửa nhiều lần cho hết hôi. Tất cả luộc chín để nguội, thái chỉ trộn đều bày trên đĩa sâu.

- Gan thái miếng để riêng.

- Hành củ nướng thơm để nguội băm nhỏ, gừng thái chỉ thật nhỏ trộn chung với lòng đã thái.

- Chén tiết đã hâm cho khỏi đông lúc này đem ra quậy đều, chế thêm vô 2 muỗng nước hâm đánh nổi bọt rồi đổ vô đĩa long, trộn sơ cho thấm với huyết vịt. Vài phút sau tiết sẽ đông lại.

- Đậu phộng rang chín, chà vỏ giã dập rắc lên đĩa tiết canh. Bày mấy miếng gan. Muốn ngon và đẹp rắc thêm dừa nạo sợi dài với vài cọng ngò, và ít lá rau húng.

TRỨNG VỊT KHO TRÀ

▣ VẬT LIỆU:

- + 4 hột vịt
- + 2 muỗng canh nước trà
- + 1 chút muối
- + 1 muỗng cà-phê đường phèn
- + 1 cánh hồi
- + 1 chén nước nóng

▣ CÁCH LÀM:

- Luộc trứng gà hay vịt trong vòng 10 phút, vớt ra ngâm nước lã.
- Lăn hoặc đập dập nhẹ nhàng cho vỏ trứng vịt nứt rạn, dùng bóc vỏ.
- Cho tất cả những hỗn-hợp: trà lipton hoặc trà tàu, muối đường phèn và nhánh hồi vào nước nóng.
- Bỏ trứng vào và đun sôi rồi để lửa nhỏ vài chục phút là được.
- Vớt trứng ra bóc vỏ rồi ngâm lại vô nước đã luộc, để tủ lạnh qua đêm.
- Trứng này nấu chè với đường ngà và gừng rất ngon và bổ.
- Hoặc cho vô nhân bánh bao, thơm ngon và đậm đà.

CHẢ VỊT NƯỚNG

▣ VẬT LIỆU: 2 phần ăn

- + 1 con vịt
- + 1 muỗng canh rượu brandy

- + 2 muỗng canh dầu ăn
- + 2 củ sả tươi
- + 1 muỗng cà-phê nước màu

- + Hành, tỏi, nước mắm
- + Muối, tiêu, đường

▣ CÁCH LÀM:

- Vịt rửa sạch, lạng lấy thịt nạc. Thái ngang thớ thành miếng mỏng, lấy sống dao ấn nhẹ cho dập thớ thịt khi nướng ăn rất mềm và ngon. Rắc muối, hành, tỏi, sả băm nhỏ, nước mắm, rượu, dầu ăn, tiêu đường trộn đều với thịt vịt ướp 1 giờ.

- Than quạt hồng để 1 lát xếp thịt vô vỉ đặt trên than nướng (dùng khuôn nhôm cao hình chữ nhật lót giấy thiếc hoặc vô hộp bích-quy để than trong đó kín gió, khi nướng mỡ của thịt chảy xuống không bị bốc lửa) hoặc nướng lò trên cũng ngon.

- Khi thịt hanh vàng, tẩm rượu nướng khô, lại phết mỡ lên nướng tiếp cho thịt chín vàng thơm. Gắp thịt vịt bày vô đĩa, rắc đậu phộng rang xay nhỏ.

- Chả vịt nướng ăn kèm với bún và rau muống chẻ, xà-lách, húng quế, ngò, rau răm. Chấm nước mắm giấm, tỏi, ớt.

LÀM ĐỒ CHUA:

- Su hào, củ cải, cà-rốt phơi hơi héo, rồi ngâm giấm đường ăn giòn hơn để tươi. Khi ngâm giấm không nên rắc muối ướp trước, vì muối phá hủy một số sinh tố các loại rau.

- Su hào lựa củ non, gọt vỏ thái lát mỏng, cắt hình chữ nhật. Khía răng cua hoặc tia hoa hướng dương, bông cúc...

- Cà-rốt bào vỏ khía từng đường dài theo dọc củ rồi thái khoanh tròn.

- Củ cải gọt sơ vỏ ngoài tia vòng 5 khía, xắt tròn mỏng: hình hoa mai.