

CÁ XỐT ME

□ VẬT LIỆU:

- + 1 con cá hồng 1kg 600
- + 1 muỗng cà-phê muối
- + 1 muỗng cà-phê đường
- + 1/4 cà-phê tiêu
- + 1 muỗng cà-phê rượu thơm
- + 1 muỗng canh dầu hào
- + 1 muỗng cà-phê dầu mè

□ CÁCH LÀM:

- Lựa mua cá⁽¹⁾ thật tươi, mắt cá trong, mang cá đỏ, ấn nhẹ ngón tay trên mình cá.

- Đánh vẩy cá, chặt bỏ vây, móc mang và ruột cá, cạo hết màng đen trong bụng cá, chà muối và rượu cho hết chất nhờn và tanh, rửa nhiều lần rồi thấm khô.

- Trộn tất cả những gia vị trên, xát trong ngoài cá cho thấm khoảng 15 phút. Rây bột bắp lên khắp mình cá đem chiên vàng rồi lấy ra để lên giấy cho thấm bớt dầu.

XỐT ME:

- + 2 trái me chín⁽²⁾
- + 1 chén nước dừa tươi
- + 1 muỗng canh đường nâu
- + 2 muỗng canh nước mắm
- + 1 muỗng cà-phê tỏi vụn
- + 1 muỗng canh tương ớt

□ CÁCH NẤU:

- Nấu nước dừa tươi với me giâm cho nát mềm lọc lấy nước me.
- Phi thơm tỏi, xào tương ớt, rồi cho các thứ gia vị trên quậy đều, cho cá vô lật qua trở lại. Dội nước xốt trong chảo lên mình cá, những bột bao cá làm nước xốt me hơi sánh. Gắp cá ra bày lên đĩa, chan nước xốt, rắc lên mình cá những cọng hành lá trắng tước nhỏ. Chung quanh đĩa xếp xen kẽ 1 lát chanh vỏ vàng, 1 lớp chanh vỏ xanh khía răng cưa.

- Cá xốt me ăn với cơm thật là ngon.

(1) Cá chêm, cá lóc, cá hanh đều ngon

(2) Me dốt hoặc me vắt.

F. CÁC MÓN THỦY SẢN

- Tôm khai vị
- Tôm rán phồng
- Tôm chiên cánh bướm
- Tôm chiên tẩm bột cay
- Suông tôm
- Chạo tôm
- Nem nướng tôm
- Chả tôm lăn mè
- Bông cải bao tôm
- Tôm viên nướng mật ong
- Tôm xào măng
- Tôm bao thịt cua
- Tôm chiên cánh diều
- Tôm hùm xào giá
- Tôm hùm xào bông cải
- Tôm xào rau thập cẩm
- Tôm chiên cuốn bánh tráng
- Tôm mật ong
- Dim sim
- Tôm nướng rượu
- Tôm nấu thập cẩm
- Cua rút xương
- Cua xào xốt gừng
- Pa-tê cua
- Nghêu nhồi thịt
- Sò bách hoa
- Sò nướng với xá xíu
- Diệp xào đặc biệt
- Ốc nhồi lá gừng
- Mực xào bắp non
- Gẹ xốt chua ngọt
- Bào ngư xào dầu hào
- Măng tây xốt đồ biển

TÔM KHAI VỊ

□ VẬT LIỆU:

- | | | |
|------------------------|---------|----------------------------------|
| + Tôm to (tôm bạc thê) | 24 con | + Xà-lách Đà Lạt, ngò, 2 trái cà |
| + Nhánh gừng | 1 nhánh | + Gia vị: Tiêu, muối, đường, bột |
| + Giò sống | 100g | ngọt, tỏi, dầu ăn |
| + Cá thác lác | 100g | + Lá hoành thánh |
| + Thịt nạc dăm | 100g | + Bột rán tôm ⁽¹⁾ |
| + Tôm bạc thê | 300g | |

□ CÁCH LÀM:

- 24 con tôm: lột vỏ, chừa đuôi. Rửa sạch, để thật ráo, ướp: tiêu, muối, đường, bột ngọt, tỏi băm và dầu mè để tôm thấm 15 phút.
- Cá thác lác: cho chút muối, dùng muỗng đánh lên cho dai.
- Thịt nạc dăm băm nhuyễn.
- 300g tôm: lột vỏ, rút chỉ đen thấm khô đập dập, quét dai nêm thêm tiêu và bột ngọt.
- Gừng gọt vỏ thái sợi.
- Xà-lách: rửa sạch.
- Cà: tĩa hoa, ruột bỏ hạt băm nhuyễn.
- Ớt: tĩa hoa.

Trộn chung: Giò sống, cá, thịt nạc dăm, tôm quét, gia vị, tỏi băm, dầu mè - Trộn đều, chia nhân bằng số tôm 24 phần, bọc nhân vào tôm chừa đuôi lại. Lấy 1 lá hoành thánh gói lại rồi nhúng tôm vào bột rán đem chiên lửa trung bình. Tôm vàng, vớt ra để cho ráo dầu rồi bày lên đĩa. Món này ăn nóng chấm với sốt chua ngọt.

XỐT CHUA NGỌT:

□ VẬT LIỆU:

- | | | |
|------------------|--------------|------------------------|
| + Cà hộp | 3 muỗng canh | + Cà chua trái băm vụn |
| + Mè hạt điều đỏ | 2 muỗng canh | + Đường |
| + Bột năng | 1 muỗng canh | 1 muỗng canh |
| + Nước lã | 2 muỗng canh | + Giấm |
| + Tương xí muội | 1 muỗng canh | 1 muỗng canh |
| | | + Muối, tiêu, tỏi |

□ CÁCH NẤU XỐT:

Cho hạt điều đỏ vô chảo phi với tỏi cho thơm, cà chua xào mềm gia vị và các hỗn hợp trên hơi sánh là ngon.

TÔM RÁN PHỒNG

Lựa tôm thật tươi, mình tôm cứng vỏ trong xanh, đầu tôm nguyên: Tôm đất, tôm bạc thê, tôm vàng, tôm he, tôm sú...

Rửa tôm để ráo nước, cắt bỏ râu tôm, mắt và chân tôm, nhúng chìm đuôi. Bóc vỏ tôm bỏ đầu, dùng tăm khêu bỏ sợi chỉ đen trong lưng và sợi gân trắng dưới bụng tôm làm cho tôm cong.

Dùng con dao khê cửa bể ngang trên mình tôm 4 hay 5 khúc nhưng vẫn liền nhau. Xong phần lưng tới phần dưới nơi bụng tôm dùng nhẹ cửa như trên nhưng các bạn lưu ý trên dưới khứa so với nhau để mình tôm vẫn dính liền nhau.

□ VẬT LIỆU ƯỚP GIA VỊ:

- | | |
|-----------------------|-------------------------|
| + 20 con tôm | + 1 muỗng cà-phê đường |
| + 1 muỗng cà-phê muối | + 1/4 muỗng cà-phê tiêu |

Sau khi ướp gia vị, để chừng vài phút cho thấm. Bây giờ chúng ta làm bột để chiên tôm.

BỘT RÁN TÔM

- | | |
|---------------------------------------|---|
| + 1 chén bột mì số 8 | + 1/3 muỗng cà-phê muối |
| + 1 muỗng cà-phê đường | + 1 muỗng cà-phê bột nở Vitana ⁽²⁾ |
| + 1 muỗng canh bột gạo ⁽¹⁾ | + 1/2 chén nước |

Hòa hỗn hợp trên hơi sền sệt để chừng nửa giờ cho bột dậy lên khi rán tôm mới phồng và giòn.

Cắm đuôi tôm nhúng vô tô bột bao quanh thân tôm. Dầu sôi (1 lít) vừa sôi cho tôm vô nhưng vẫn nắm đuôi tôm, nhẹ lướt tô trong dầu bên phải rồi trái, tôm đang nở đều phồng to vàng ánh, lúc đó mới thả tôm xuống chảo rồi vớt ra.

(1) Bột năng... hoặc muốn tôm giòn hơn dùng bột gạo.

(2) Chợ nào cũng có bán bột nở Vitana, Calumet, Baking powder.

TÔM KHAI VỊ

□ VẬT LIỆU:

- | | | |
|------------------------|---------|----------------------------------|
| + Tôm to (tôm bạc thê) | 24 con | + Xà-lách Đà Lạt, ngò, 2 trái cà |
| + Nhánh gừng | 1 nhánh | + Gia vị: Tiêu, muối, đường, bột |
| + Giò sống | 100g | ngọt, tỏi, dầu ăn |
| + Cá thác lác | 100g | + Lá hoành thánh |
| + Thịt nạc dăm | 100g | + Bột rán tôm ⁽¹⁾ |
| + Tôm bạc thê | 300g | |

□ CÁCH LÀM:

- 24 con tôm: lột vỏ, chừa đuôi. Rửa sạch, để thật ráo, ướp: tiêu, muối, đường, bột ngọt, tỏi băm và dầu mè để tôm thấm 15 phút.
 - Cá thác lác: cho chút muối, dùng muỗng đánh lên cho dai.
 - Thịt nạc dăm băm nhuyễn.
 - 300g tôm: lột vỏ, rút chỉ đen thấm khô đập dập, quét dai nêm thêm tiêu và bột ngọt.
 - Gừng gọt vỏ thái sợi.
 - Xà-lách: rửa sạch.
 - Cà: tĩa hoa, ruột bỏ hạt băm nhuyễn.
 - Ớt: tĩa hoa.
- Trộn chung: Giò sống, cá, thịt nạc dăm, tôm quét, gia vị, tỏi băm, dầu mè - Trộn đều, chia nhân bằng số tôm 24 phần, bọc nhân vào tôm chừa đuôi lại. Lấy 1 lá hoành thánh gói lại rồi nhúng tôm vào bột rán đem chiên lửa trung bình. Tôm vàng, vớt ra để cho ráo dầu rồi bày lên đĩa. Món này ăn nóng chấm với sốt chua ngọt.

XỐT CHUA NGỌT:

□ VẬT LIỆU:

- | | | | |
|------------------|--------------|------------------------|--------------|
| + Cà hộp | 3 muỗng canh | + Cà chua trái băm vụn | |
| + Mè hạt điều đỏ | 2 muỗng canh | + Đường | 1 muỗng canh |
| + Bột năng | 1 muỗng canh | + Giấm | 1 muỗng canh |
| + Nước lã | 2 muỗng canh | + Muối, tiêu, tỏi | |
| + Tương xí muội | 1 muỗng canh | | |

□ CÁCH NẤU XỐT:

Cho hạt điều đỏ vô chảo phi với tỏi cho thơm, cà chua xào mềm gia vị và các hỗn hợp trên hơi sánh là ngon.

TÔM RÁN PHỒNG

Lựa tôm thật tươi, mình tôm cứng vỏ trong xanh, đầu tôm còn nguyên: Tôm đất, tôm bạc thê, tôm vằn, tôm he, tôm sú...

Rửa tôm để ráo nước, cắt bỏ râu tôm, mắt và chân tôm, nhúng chìm đuôi. Bóc vỏ tôm bỏ đầu, dùng tăm khêu bỏ sợi chỉ đen trong lưng và sợi gân trắng dưới bụng tôm làm cho tôm cong.

Dùng con dao khê cửa bể ngang trên mình tôm 4 hay 5 khúc nhưng vẫn liền nhau. Xong phần lưng tới phần dưới nơi bụng tôm dùng nhẹ cửa như trên nhưng các bạn lưu ý trên dưới khứa so với nhau để mình tôm vẫn dính liền nhau.

□ VẬT LIỆU ƯỚP GIA VỊ:

- | | |
|-----------------------|-------------------------|
| + 20 con tôm | + 1 muỗng cà-phê đường |
| + 1 muỗng cà-phê muối | + 1/4 muỗng cà-phê tiêu |

Sau khi ướp gia vị, để chừng vài phút cho thấm. Bây giờ chúng ta làm bột để chiên tôm.

BỘT RÁN TÔM

- | | |
|---------------------------------------|---|
| + 1 chén bột mì số 8 | + 1/3 muỗng cà-phê muối |
| + 1 muỗng cà-phê đường | + 1 muỗng cà-phê bột nở Vitana ⁽²⁾ |
| + 1 muỗng canh bột gạo ⁽¹⁾ | + 1/2 chén nước |

Hòa hỗn hợp trên hơi sền sệt để chừng nửa giờ cho bột dậy lên khi rán tôm mới phồng và giòn.

Cắm đuôi tôm nhúng vô tô bột bao quanh thân tôm. Dầu sôi (1 lít) vừa sôi cho tôm vô nhưng vẫn nắm đuôi tôm, nhẹ lướt tô trong dầu bên phải rồi trái, tôm đang nở đều phồng to vàng ánh, lúc đó mới thả tôm xuống chảo rồi vớt ra.

(1) Bột năng... hoặc muốn tôm giòn hơn dùng bột gạo.

(2) Chợ nào cũng có bán bột nở Vitana, Calumet, Baking powder.

Tôm bao bột kín đều chung quanh, rán chín vàng ăn có vị béo ngậy thơm giòn.

Đặt con tôm phong này lên lá xà lách và rau thơm rồi cuốn trong bánh đa, đem chấm vào nước mắm pha vừa ngon vừa lạ miệng.

□ **TRANG TRÍ:**

Những lá xà lách và rau thơm ăn kèm với tôm chúng ta bày sẵn trên đĩa, chính giữa để chén nước mắm pha: đây là một danh từ gia chánh vì khi nước mắm đã vắt chanh, nêm đường, tỏi, ớt, nước lọc tất nhiên phải đặt cho nó một cái tên đúng nghĩa: Nước mắm pha.

- + 1/2 chén nước mắm
- + 1 muỗng canh giấm
- + 4 tép tỏi vụn

- + 1/2 chén nước lọc
- + 1 muỗng canh đường
- + 1/2 trái chanh, ớt

Nếu ăn món này trong dịp sinh nhật, đầy tháng, thượng thọ... thì dùng tăm tre hoặc cây xiên, xâu vô thân tôm, cắm xung quanh trái thơm đã gọt vỏ hoặc quả dưa hấu đã tỉa hoa.

TÔM CHIÊN CÁNH BƯỚM

□ **VẬT LIỆU:**

- | | | | |
|-----------------------------------|--------------|-------------------|-----------|
| + Tôm bạc thẻ hay
tôm càng vừa | 14 con | + Dăm-bông | 100g |
| + Hột gà | 2 quả | + Mỡ miếng | 100g |
| + Bột năng | 2 muỗng canh | + Muối để rửa tôm | 20g |
| | | + Xà-lách Đà-lạt | 1 cây nhỏ |

□ **CÁCH LÀM:**

Lựa tôm tươi, rửa sạch rồi lột vỏ bỏ đầu. Nhớ để đuôi lại. Chà muối cho tôm cứng rồi rửa sạch, để cho ráo nước. Xong lấy dao nhỏ xẻ trên lưng tôm lấy sợi chỉ đen bỏ đi.

Úp tôm xuống mặt thớt, lấy con dao to bản đập đập vào thân tôm cả 2 phía rồi dùng tay nắn thân tôm hơi tròn, cái đuôi tôm phải gài cong ghim vô mình tôm dăm lên trên để giả làm đuôi bướm. Ướp chút đường, tỏi, muối tiêu vào tôm, khoảng 15 phút.

CÁCH LÀM BỘT NHÚNG TÔM

Đập cái hột gà vào tô, lấy muỗng quậy sơ cho tan, thêm nước hột mì, bột nổi, bột ngọt vào quậy đều. Dùng đánh trứng nổi vì đánh nổi khi nhúng các thứ đem chiên, trứng sẽ chảy.

Mỡ thịt và dăm bông thái cỡ 2 ngón tay. Nhúng mỡ đã xé miếng, dăm bông và con tôm vô trứng. Xong xếp vô đĩa đã rây sẵn một lớp bột năng mỏng, nhớ rây cho đều. Đặt miếng mỡ và dăm bông chống lên mình tôm. Sau đó rây hết bột năng lên.

Bắc chảo lên bếp, đổ dầu ăn cho sôi. Đặt nhẹ tôm vào chảo chiên nhỏ lửa. Tôm hơi vàng, gấp ra. Khi nào gần ăn, chiên lại lần nữa.

Chiên 2 lần, năn nóng mới giòn và ngon.

Khi chiên lần thứ hai xong, đặt lên đĩa đã sắp sẵn xà lách Đà-lạt. Giữa đĩa có một bông hồng làm bằng cà-rốt đã ngâm giấm. Lưu ý: Ngày đĩa tôm trông như một đàn bướm đậu trên một rừng lá non.

Chú ý:

Mình bướm làm bằng dăm-bông chiên vàng óng, cánh bướm bằng thân tôm, râu bướm làm bằng 2 cọng cà-rốt xắt nhỏ như tăm, mắt bướm là 2 hột tiêu đen.

TÔM CHIÊN TẮM BỘT CAY

□ **VẬT LIỆU:**

- | | |
|---------------------------------|---------------------------------|
| + 1/2 kg tôm tươi | + 2 muỗng cà-phê nước chanh vụn |
| + 2 trái ớt đỏ | + 1 muỗng canh bột dừa |
| + 1 muỗng cà-phê sả xay vụn | + 1 chén bột gạo |
| + 1 muỗng cà-phê rễ ngò băm nhỏ | + Hành lá, tỏi, gừng... |
| + 1/4 muỗng cà-phê bột thảo quả | + Muối, tiêu đen, đường... |
| + 1 muỗng cà-phê bột tôm | |

□ **CÁCH LÀM:**

- Bóc vỏ, bỏ chỉ đen nơi lưng tôm, chừa đuôi, thấm khô.
- Hành, gừng, tỏi, ớt băm nhỏ đựng trong tô lớn.

- Trộn đều gia vị trong tô với sả, ngò, thảo quả (nhục đậu khấu), bột tôm, nước chanh, bột dứa, muối, tiêu, đường...

- Ướp tôm với hỗn hợp gia vị trên: 1/2 giờ, (nhớ đảo tôm khi ướp cho thấm đều với gia vị).

- Rây lớp bột gạo mịn lên khay, xếp tôm nằm cách xa nhau. Rắc thêm lớp bột lên đều từng con tôm thành lớp áo bột bao phủ kín mình tôm.

- Chảo dầu sôi, bỏ tôm vô chiên 2 phút hay khi tôm co cong lại là được.

- Vớt ra đĩa lớn có lót giấy thấm dầu.

SUÔNG TÔM CÀNG

□ VẬT LIỆU:

+ Xương ống heo	2kg		
+ Tương hột	1 muỗng canh		đường, bột ngọt
+ Bánh đa nướng	1 cái	+ Tôm càng	1kg
+ Nước mắm	2 muỗng canh	+ Bún	1kg
+ Giá, xà lách, rau sống, rau thom, dầu ăn, chanh, tiêu,		+ Đậu phộng	2 muỗng canh
		+ Nước	10 tô

□ CÁCH LÀM:

- Đong nước vào nồi đun sôi, xương rửa sạch thả vô nấu, để lửa riu riu, hớt hết bọt xong nêm muối. Bỏ 10 củ hành lá cắt phần trắng thả vào nấu cho thơm nước.

- Tôm lột vỏ, bỏ chỉ đen, lấy gạch riêng, cắt đầu. Thấm khô, ướp chút muối rồi để trên thớt lấy dao đập dập. Cho vô cối đá giã, nêm tiêu, dầu ăn, đường, quét đều thật nhuyễn.

- Phi hành thom cho gạch tôm vô xào, vắt vài giọt chanh quậy tan, thả vô nồi suông.

- Lọc nước lèo gạn cho trong, qua soong khác để lửa riu riu sôi lăn tăn. Dùng dĩa tre kẹp tôm quét ra từng miếng giống như chiếc dĩa bẻ dài 4,5 phân (hoặc cho tôm vô túi vải rê thịt tôm như cách làm bông bo), thả vô soong nước lèo. Nêm nước mắm cho vừa ăn, nhắc xuống để ngò, tiêu mở hé nắp soong.

- Giá lật gốc, rau thom rửa sạch, trộn chung với giá.

- Bánh tráng nướng bóp nhỏ, đậu phộng rang chà bỏ vỏ, giã nhỏ.

- Tương hột băm nhỏ chế chút nước sôi sất cho mịn rắc thêm đường kho lại hơi sền sệt. Sắp các món trên đây vào đĩa, khi ăn hân hưởng thật nóng. Chan vô tô bún.

CHẠO TÔM

□ VẬT LIỆU:

+ Tôm tươi	1/2 kg	+ Muối	1 chút
+ Mỡ phèn	100g	+ Tỏi	3 tép
+ Lòng trắng hột gà 1 lòng trắng		+ Hành ta	6 củ
+ Phèn chua	1 muỗng canh	+ Tiêu	1 chút
+ Mía	10 khúc		

và các món gia vị phụ: bánh tráng, bánh hỏi, xà-lách, rau thom, ngò, chuối chát, dưa leo, khế, kiệu, đồ chua v.v...

□ CÁCH LÀM:

Món Cháo Tôm không có gì cầu kỳ, cần nhất là phải biết cách chọn tôm. Lựa tôm thật tươi, mình tôm cứng, vỏ tôm trong xanh, đầu tôm còn nguyên, nhiều con còn sống nhảy tanh tách.

Món này muốn ngon, phải làm tôm thiệt kỹ. Tôm bóc vỏ, bỏ đầu bỏ hết màng tôm, rồi ngâm khoảng 15 phút với nước muối, sau đó rửa sạch. Tôm để vào một chiếc rổ, bên dưới rổ, đặt một tô lớn. Nước pha phèn chua chứa trong một chiếc tô khác, đổ lên tôm nhiều lần. Nước phèn chua rửa tôm sẽ chảy xuống cái tô lớn đặt dưới đáy rổ. Khi tô này hết, lấy nước phèn chua trong tô đặt dưới đáy rổ lên rửa. Cứ thay đổi như thế cho tới lúc mình tôm đã săn và trắng là được. Xong xả nước vài lần, lấy tay bóp nhẹ vào tôm cho đi hết nước chua là được.

Lấy khăn thấm khô tôm, vắt ráo nước, cho vô cối đá quét nhuyễn (hoặc dùng máy xay thịt lẹ hơn, trước khi xay để máy trong tủ lạnh). Quết tôm là một nghệ thuật, phải quét đều và luôn tay, lúc làm cháo tôm ăn mới ngon.

Muốn quét tôm được nhẹ tay, chế vô chút nước mắm với lòng

trắng hột gà đã đánh nổi. Hành, tỏi bóc vỏ, tiêu trắng, đường phen giã nhỏ, chút muối cho vô giã chung.

Còn 100g mỡ phần, đem trần với nước sôi rồi xắt nhỏ như que tăm. Mỡ cắt xong, phải phơi qua nắng cho trong cọng mỡ rồi bỏ chung vô tôm, quét nhẹ tay.

Những cây mía, phải chặt thành từng đoạn ngắn, khoảng 20 phân, róc hết vỏ. Dùng tay nắm thịt tôm đã nêm gia vị trét xung quanh khúc mía, để chừa hai đầu, mỗi đầu 4 phân, khi ăn cầm tay được. Nếu trét tôm có dính tay, xoa chút dầu ăn là hết dính liền. Trét tôm xong, lấy tay xoa nhẹ lên mặt tôm cho láng rồi bỏ vô xúng hấp chừng 10 phút. Khi hấp, nước mía sẽ ứa ra thấm vào thịt tôm làm ngọt và thơm hơn. Lúc ăn, đặt lên bếp than nướng vàng. Sau khi nướng, nếu mặt chảo khô, thoa lên chút dầu sẽ óng mượt ngay.

Món *Chạo Tôm*, có thể ăn với bánh tráng hoặc bánh hỏi mỗi thứ đều có hương vị riêng.

Nhưng muốn ăn *Chạo Tôm* thật đúng cách, ngoài đĩa rau sống gồm xà-lách, rau thơm, dưa leo, chuối chát, khế, củ kiệu v.v... còn phải có 1 chén nước tương đặc biệt nữa.

□ CÁCH LÀM NƯỚC TƯƠNG:

Hành tỏi phi thơm cho 100g gan heo xay nhỏ đảo chín, chế vô 100g tương ta, chút bột năng hòa nước lạnh cho sánh, nêm chút đường cho hơi ngọt. Đậu phộng giã nhỏ rắc lên chén nước tương. Nhờ có chén tương này, món *Chạo Tôm* thêm hương vị.

NEM NƯỚNG TÔM

□ VẬT LIỆU: TÔM

- + 500g tôm sú
- + 2 muỗng cà-phê muối
- + 2 muỗng cà-phê bột ngọt
- + 1/2 muỗng cà-phê tiêu
- + 6 tép hành lá phần củ trắng
- + 2 tép tỏi băm nhỏ
- + 1 lòng trắng trứng

□ CÁCH LÀM:

- Tôm sú làm nem nướng mới ngon, khi nướng nem sẽ đỏ tươi màu gạch tôm coi rất đẹp.

- Bóc vỏ tôm, dùng khăn thấm thật khô từng con một, rút sạch đờ đen trên lưng. Để tôm lên thớt đập đập từng con (tôm sẽ dai).

- Xay tôm cho nhuyễn (máy xay phải bỏ trước vào tủ lạnh cho mát). Vừa xay vừa nêm gia vị: muối, tiêu, đường, bột ngọt, hành tỏi băm vào 1 lòng trắng trứng, trộn đều.

- Để tôm đã xay vào trong chậu nhôm. Nắm tôm lên rồi quăng xuống chậu, ném lên ném xuống cho thịt tôm nhuyễn, dẻo và dai.

□ VẬT LIỆU: THỊT

- + 1/2 kg thịt nạc xay 2 lần
- + 1 muỗng canh đường vàng
- + 2 muỗng canh nước mắm
- + 3 tép tỏi băm
- + 1/2 chén mỡ luộc, xắt hột lựu
- + 1 muỗng canh thính gạo rang

□ CÁCH LÀM:

- Tỏi, tiêu, thính, nước mắm, mỡ luộc, đường rắc vào thịt nhào trộn thật đều.

- Trộn chung tôm và thịt cất tủ lạnh, khi nào ăn đem nướng than, vạc lửa hoặc lò nướng nhỏ lửa.

- Vo từng viên bằng trái nhãn, (xoa dầu 2 tay) xiên vô cây tre đem nướng.

□ CÁCH LÀM VIỆT NAM:

Bóc vỏ tôm, bỏ đầu và chỉ đen lưng tôm. Cho vô tôm một chút muối bóp thật kỹ. Rửa tôm sạch rồi ngâm nước dừa tươi 15 phút. Cho tôm cứng giòn và vị tôm trở nên ngon ngọt.

Dùng sàng thưa trải 6 lớp giấy bản, để tôm lên giấy lăn ráo thấm lại bằng khăn khô, vắt tôm thật kiệt nước.

TƯƠNG CHẤM NEM NƯỚNG TÔM

- + 1 chén tương ngọt
- + 1 chén nước lèo
- + 1/2 chén đậu xanh chín nhừ
- + 1 muỗng cà-phê bột năng
- + 1 muỗng canh nước mắm
- + 1 muỗng canh dầu ăn
- + 1 muỗng canh nước me chua
- + 2 tép tôm băm vụn
- + 1/2 muỗng cà-phê ớt bột khô
- + Tiêu, bột ngọt

□ CÁCH NẤU:

Me vắt nấu lấy nước chua (hoặc giấm).

- Phi tỏi với dầu ăn, cho tương ngọt vô đồ với đậu xanh rưới nước leo. Nêm gia vị: nước mắm, nước me, tiêu, ớt, bột ngọt, hòa bột năng chế vô song tương đảo vừa sanh sánh là được.

- Khi múc tương ra chén nhỏ rắc đậu phộng và ớt tỏi lên trên.

CHẢ TÔM LĂN MÈ

▣ VẬT LIỆU:

+ Tôm sú	20 con	+ Mè trắng	1/4 chén
+ Cá thác lác	1/2 chén	+ Dầu ăn	1/2 lít
+ Thịt nạc băm xay	1/2 chén	+ Hành, tỏi, gừng	
+ Mỡ thịt	1/4 chén	+ Xốt xì muối	3 muỗng canh
+ Nấm mèo	4 tai		

▣ CÁCH LÀM:

- Tôm: 10 con lột hết vỏ, rút chỉ đen, chà muối, rửa sạch, lau thật khô, đập dập rồi quết cho dai với 2 tép hành lá lấy phần trắng.

- Cá thác lác: đánh cho dai với chút muối.

- Mỡ thịt: trung nước sôi, băm nát, ướp chút đường.

- Nấm mèo: ngâm mềm, băm nhỏ.

- Hành, tỏi, gừng, băm nhuyễn:

- Trộn chung: cá, thịt, tôm quết, mỡ thịt, nấm mèo, gia vị, hành, tỏi băm.

- Nấm nhân từng viên tròn, mỗi viên để 1 con tôm vào giữa, chừa đuôi, muốn bọc tôm thành tròn hay dẹp tùy ý, sau đó tẩm mè rồi đem chiên. Xếp rau và dưa leo phía dưới, bày tôm lên. Tôm lăn mè chấm xốt xì muối hòa loãng với chén nước mắm pha.

BÔNG CẢI BAO TÔM

▣ VẬT LIỆU:

+ Bông cải xanh hay trắng	1kg	+ Mỡ thịt	100g
+ Tôm bạc thẻ to	500g	+ Cà-rốt	1 củ nhỏ

+ Hành tây trắng	2 củ
+ Nấm hương	4 tai
+ Hành lá	4 cây

+ Ngô	vài nhánh
+ Gia vị: Muối, tiêu, đường, bột ngọt, dầu ăn	(1/2 lít)

▣ CÁCH LÀM:

- Bông cải: Cắt từng cụm nhỏ vừa ăn, ngâm vào nước có pha chút muối khoảng 10 phút, vớt ra rửa sạch, để ráo.

- Tôm bạc thẻ (phải thật tươi): Rửa sạch, để ráo, lột vỏ, thấm tôm cho thật khô, bỏ tôm vào máy xay cho nhuyễn hay bỏ vào cối đá quết cho tôm dai. Xắt vài cọng hành trắng vào xay chung.

- Mỡ thịt: luộc sơ, băm nhỏ, ướp 1 chút đường.

- Cà-rốt: gọt vỏ, băm sơ.

- Nấm hương: ngâm mềm, xắt hạt lựu nhỏ.

- Hành tây: tía hoa sen.

Trộn chung: Tôm đã quết nhuyễn, mỡ thịt đã ướp, cà-rốt băm, nấm hương và vài tép tỏi băm. Nêm gia vị vừa ăn. Êm thịt tôm vào bông cải cho kín. Bỏ vào nồi hấp sơ chừng 5 phút, đem để nguội bỏ vào chảo ngập dầu chiên.

Bày lên đĩa với hoa sen tía bằng củ hành tây, chung quanh rải vài cọng ngô.

TÔM VIÊN NƯỚNG MẬT ONG

▣ VẬT LIỆU:

+ 500g tôm tươi	+ 2 muỗng canh mật ong lỏng
+ 3 tép tỏi	+ Muối, tiêu, mè rang
+ 1 lòng trắng trứng	

▣ CÁCH LÀM:

- Tôm: thấm khô, lột vỏ, xay cho thật mịn. Nêm muối, tiêu.

- Đánh lòng trắng trứng cho nổi, rồi trộn chung với tôm.

- Vo tròn thành nhiều viên tôm nhỏ, vừa ăn.

- Cho dầu vô chảo, đun nóng. Thả những viên tôm vô chiên, tôm chín vàng là được.

- Mỗi cây que tre xiên 5 viên tôm rồi phết mật ong lên, bỏ vào lò nướng khoảng 2 phút là được.

- Để viên tôm lên đĩa rắc mè rang và ngò.

TÔM XÀO MĂNG

□ VẬT LIỆU:

+ Tôm	500g	+ Tỏi băm nhỏ	1 muỗng cà-phê
+ Cần tây	1 nhánh	+ Nước hầm gà	1/2 chén
+ Măng	1 hộp	+ Bột năng	1 muỗng cà-phê
+ Hành lá	6 cây	+ Rượu thơm	1 muỗng canh
+ Dăm-bông	2 lát dày 1cm		

□ CÁCH LÀM:

- Rửa sạch tôm, để ráo nước, lột vỏ tôm, bỏ đầu đuôi, dùng dao cắt khía lưng tôm, bỏ chỉ đen, ướp muối, tiêu.

- Cắt măng thành khúc dày 1cm, rồi xắt làm 4.

- Thái cần tây, cọng hành lá và dăm-bông cùng cỡ như măng.

- Xuyên khéo 1 lỗ thủng từ lưng ra bụng tôm, nhét luôn các vật liệu qua tôm.

- Phi hành tỏi cho thơm, cho tôm vào xào, cho tới khi chín hồng rồi tiếp đến những hỗn hợp trên. Nước hầm gà hòa tan với bột năng và rượu đổ vô khuấy đều, nhỏ lửa cho tới khi nước sốt sánh lại.

- Bày đĩa bầu dục, rắc lá ngò xanh.

TÔM BAO THỊT CUA

□ VẬT LIỆU I: 4 phần ăn

+ 1 hộp thịt cua	+ 2 muỗng cà-phê bột bắp
+ 1 chén heo xay 100g	+ Muối, tiêu, đường...
+ 1 lòng đỏ trứng	

□ CÁCH LÀM:

- Thịt cua để ráo nước, coi lại xem còn mài, vỏ cua dính lẫn. Làm cua luộc, gỡ thịt ngon hơn).

- Heo xay, hạt gà, bột bắp, muối, tiêu... trộn chung với thịt cua.

□ VẬT LIỆU II:

+ 20 con tôm
+ 1 lòng trắng hạt gà
+ 4 muỗng canh vụn bánh mì trắng
+ Bột mì, sữa tươi

□ CÁCH LÀM:

- Tôm rửa sạch để thật ráo, bóc vỏ tôm, bỏ đầu, chừa đuôi. Khứa lưng tôm, rút bỏ chỉ đen, rồi xé sâu xuống, dùng dao phay ấn dẹp phía lưng.

- Nhớ mặt chính của tôm là phía có đuôi tôm cong.

- Trét đều nhân cua lên tôm, làm tiếp tục hết cua và nhân.

- Lăn tôm với bột mì có trộn chút muối, tiêu...

- Trúng, muỗng canh sữa tươi, khuấy đều phết lên tôm thêm 1 lớp bao nữa.

- Rồi lăn chặt tôm với vụn bánh mì xếp tôm vô khay cất tủ lạnh.

Chiên tôm với dầu ăn, lửa vừa, để khi tôm chín, vò bao giòn không bị cháy... Gắp tôm ra để trên giấy thấm dầu, chấm nước sốt sa-tế.

XỐT SA-TẾ

+ 2 muỗng canh sốt sa-tế	+ 4 muỗng canh sữa tươi
+ 1 muỗng cà-phê bột cà-ry	+ Muối, đường, nước mắm...
+ 1 muỗng canh rượu thơm	

- Xào hành tây với dầu ăn, rắc bột cà-ry sốt sa-tế, nước mắm, rượu, đường.

- Sữa tươi cho vô sau (không đập nắp), khuấy đều vài phút là được.

TÔM CHIÊN CÁNH ĐIỀU

▣ VẬT LIỆU: 4 phần ăn

- + 12 con tôm he hấp chín
- + 2 muỗng canh rượu sherry
- + 1 cái trứng gà
- + Muối, tiêu, bột

▣ CÁCH LÀM:

- Bóc vỏ tôm, giữ đuôi, xẻ đôi tôm làm hai sát tới gần đuôi bỏ chỉ đen.

- Ấn tôm bẹt, xòe như cánh điều rồi vẩy rượu sherry lên khắp mình tôm.

- Trứng đánh sẵn với chút muối tiêu. Trụng từng con tôm vào trứng rồi đặt tôm nằm bẹt xòe như cánh điều, trên khay có lớp bột năng, phủ bột kín tôm.

- Cho dầu vô chảo đun sôi, chiên tôm chín vàng trong 3 phút. Ăn nóng với sốt mận hay sốt mayonnaise.

NƯỚC XỐT MẬN:

- + 5 trái mận đỏ⁽¹⁾
- + 1 muỗng canh đường
- + 2 trái ớt tươi
- + 1 muỗng canh dầu hào
- + 1 chén nước lèo
- + 2 viên nước hầm gà
- + 1 muỗng canh rượu sherry
- + Muối, tiêu, tỏi...

- Cho mận vô soong nhỏ cùng với chén nước lèo, nấu thật nhừ, lọc bỏ hạt và bã.

- Phi tỏi với muỗng dầu ăn chon thơm. Đổ nước mận chua vô cùng với muối, đường rượu, 2 viên nước hầm gà, dầu hào, ớt xắt miếng hoặc băm vụn. Nấu lửa nhỏ, khi nào sánh đặc là được (đùng cho bột), nêm nếm vừa chua vừa ngọt, hơi cay cay.

▣ TRÌNH BÀY:

- Đặt mỗi con tôm lên lá rau xà lách hay rau diếp. Chính giữa để 1/2 trái cam đã lấy hết múi ra trong dụng sốt mận chua ngọt; chung quanh miệng trái cam dùng kéo xén răng cưa.

(1) Sốt mận đỏ có bán ở các siêu thị.

TÔM HÙM XÀO GIÁ

▣ VẬT LIỆU: 2 phần ăn

- + 1 con tôm hùm 1kg
- + 1 tô giá sống
- + 3 muỗng canh nước hầm gà
- + 4 cây hành lá
- + 1/2 muỗng cà-phê gừng
- + 1 muỗng cà-phê bột bắp
- + 4 cây hành lá
- + Muối, tiêu, đường...

▣ CÁCH LÀM:

- Tôm hùm chà rửa sạch, cho vô xùng hấp sơ qua, vỏ tôm vì mình dùng đồ là được. Gấp ra bẻ càng và chân, dùng dao xẻ đôi mình tôm làm hai lấy thịt tôm ra, thái thành miếng vừa ăn ướp gia vị.

- Đun chảo nhiều dầu, cho thịt tôm vô trung thật nhanh chừng 1 phút, vớt ra.

- Hành lá phần củ trắng, thái mỏng phi thơm với muỗng dầu ăn. Cho tôm và gừng thái chỉ vào xào thật lẹ tay, tiếp theo cho giá, vô xào chung, nêm muối tiêu. Hòa bột với nước hầm gà đổ vô đun lửa vừa cho tới khi sánh sệt.

- Rắc lá hành thái xéo, cho vô chảo đảo đều cùng với tôm, giá. Hấp ra ăn nóng.

▣ TRÌNH BÀY:

- Hai vỏ tôm hùm bày ngửa trên đĩa bầu dục, múc món xào cho vô vỏ tôm, chung quanh đĩa tôm bày vài cọng ngò xanh.

TÔM HÙM XÀO BÔNG CẢI

▣ VẬT LIỆU: 4 phần ăn

- + 1 con tôm hùm (1kg 200)
- + 1 tô bông cải xanh
- + 1 chén bắp cải tím đỏ
- + 1 củ hành tây
- + 1 chén nước hầm gà
- + 2 muỗng cà-phê bột năng
- + 1 muỗng canh rượu sherry
- + Muối, tiêu, nước mắm

▣ CÁCH LÀM:

- Chà rửa sạch tôm trụng nước sôi hoặc hấp trên xùng vỏ tôm vừa đồ là được.