

- Bẻ hết chân và càng tôm, dùng búa nhỏ đập đập gỡ thịt tôm.
- Tay trái giữ lấy mình tôm, đầu tôm hướng về phía trong. Dùng dao nhọn xẻ đôi, xong quay đầu tôm ra phía ngoài xẻ nốt mình và đuôi tôm, tách ra làm hai lấy thịt tôm. Hoặc muốn để nguyên con tôm, tách mạnh vỏ tôm (dùng xẻ hai) lấy nguyên khối thịt tôm ra xắt lát để xào hoặc chiên...

- Những miếng tôm hùm xắt lát ướp gia vị: muối, tiêu, bột ngọt... Cho 2 muỗng canh dầu ăn vô chảo không dính chiên sơ 2 mặt miếng tôm, xúc ra đĩa.

- Bông cải cắt rời cuống thành từng cụm nhỏ, tước bỏ xơ cứng, rửa sạch, chẻ dọc những nhóm nhỏ thành miếng mỏng vừa.

- Bắp cải màu tím đỏ, cắt rời từng tàu rửa sạch vẩy khô nước, thái ngang.

- Hành tây bóc vỏ chẻ 8 tách rời từng cánh, phi thơm với dầu ăn còn lại trong chảo. Hành chín trong, cho bông cải vô đảo lửa lớn, nêm gia vị. Bông cải vừa mềm, cho bắp cải tím vô, xào chung chừng 2 phút. Trút thịt tôm đã chiên vô hòa bột năng với nước hầm gà nguội (1/2 chén), rưới rượu, đảo qua, xào lại vừa sánh sệt bắc ra, rắc tiêu.

▣ TRÌNH BÀY:

- Tôm hùm đã xào với bông cải và cải bắp tím để lên đĩa tròn sâu lòng, gấp những miếng thịt tôm bày lên trên, chính giữa cắm bông ớt tía hoa xòe 8 cánh.

- Màu hồng nõn của tôm, xanh bông cải, tím cải bắp, trắng củ hành, đỏ ớt tươi... óng ánh, như được phủ lên lớp dầu bóng đặc biệt chẳng những ngon ở nội dung mà còn quyến rũ khẩu vị ở hình thức.

TÔM XÀO RAU THẬP CẨM

▣ VẬT LIỆU: 4 phần ăn

- | | |
|-------------------|------------------------------|
| + 20 con tôm | + 1 củ cà rốt |
| + 15 đậu que | + 1 trái ớt tây đỏ |
| + 10 mụp măng tây | + 1 chén nước hầm gà |
| + 10 cải bắp non | + Đường, gừng, tiêu, tỏi |
| + 1 hộp nấm nhỏ | + Nước mắm, dầu hào, bột bắp |

▣ CÁCH LÀM:

- Rửa sạch tôm để ráo nước, bóc bỏ vỏ tôm và đầu. Dùng dao nhọn khía lưng tôm lấy gân đen bỏ đi ướp gia vị.

- Đậu que, tước bỏ xơ cứng rửa sạch, cắt đôi. Nấm hộp xắt lát mỏng.

Măng tươi xắt xéo, cà rốt tĩa tròn răng cưa, bắp non lạng hai, bắp nhỏ để nguyên.

- Cho một muỗng canh dầu ăn vô chảo phi thơm tỏi và gừng đã băm nhỏ. Bỏ tôm vô đảo đều nhanh tay cho tới khi tôm vừa chín, trút các hỗn hợp rau: cà rốt, bắp non, ớt, nấm, măng, đậu que, đảo đều với tôm. Bột bắp hòa với nước hầm, dầu hào, đường, nước mắm, trút vô chảo rau và tôm, đảo đều sánh sệt là được.

TÔM CHIÊN CUỐN BÁNH TRÁNG

▣ VẬT LIỆU: 6 phần ăn

- | | |
|----------------------------|--------------------------|
| + 30 con tôm lớn | + 2 muỗng cà-phê dầu hào |
| + 30 cái bắp non | + 1 muỗng canh dầu ăn |
| + 30 miếng bánh tráng | + Tiêu, đường, dầu mè |
| + 1 muỗng canh rượu brandy | + 1/2 lít dầu ăn |

▣ CÁCH LÀM:

- Tôm rửa sạch, bóc vỏ, bỏ đầu, rút bỏ chỉ đen nơi lưng tôm, xẻ tôm làm đôi (dùng ướp muối vì bánh tráng mặn).

- Muốn bánh tráng vàng ánh, giòn lâu, phết lên bánh tráng:

- + Bột năng 2 muỗng cà-phê
- + Trứng gà 1 cái
- + Rượu trắng 1 muỗng cà-phê

- 3 muỗng canh nước lã hòa với bột năng chế rượu vô, rồi cho hột gà trộn chung thành một thứ nước hơi sánh sánh.

- Bánh tráng trải lên khay nhôm, dùng cây cọ phết nước đặc biệt nói trên. Giữa miếng bánh tráng đặt 2 miếng tôm kẹp miếng

bắp non để 3 lá ngò trên nhân. Gấp đôi 2 bên rồi cuốn tròn từ dưới lên trên.

- Thả vô dầu vừa nóng, dùng đũa đảo qua trở lại cho cuốn tôm lăn đều trong dầu.

NƯỚC CHẤM:

- + 1 muỗng canh đường
- + 1 trái cà xắt nhỏ
- + 1 viên nước hầm gà
- + 6 củ kiệu chua tước nhỏ
- + 2 muỗng cà-phê tương ớt
- + 1 tách nước sôi

- Phi thơm tỏi với muỗng canh dầu ăn cho cà chua vô xào mềm, rắc đường, viên nước hầm gà, tương ớt. Nước sôi, vừa sánh là được. Bắc ra cho kiệu chua.

TÔM MẬT ONG

□ VẬT LIỆU: 4 phần ăn

- + 1 đĩa tôm tươi 1/2kg
- + 1 chén bột bắp
- + Muối, tiêu...

□ CÁCH LÀM:

- Tôm rửa sạch để ráo nước, bóc vỏ, bỏ đầu và đuôi, xẻ lưng, bỏ chỉ đen, ướp muối, tiêu...

- Đựng bột bắp trong bao nylon cho tôm vào xóc đều để tôm có 1 lớp áo bột khô bao ngoài.

- + 1 chén bột mì
- + 1 chén nước lã
- + 1 trứng gà
- + 1 lít dầu để chiên
- + Muối, tiêu...

- Bột mì hòa với nước rồi cho trứng, muối, tiêu, vô. Quay đều, để có 1 hỗn hợp bột mịn mượt (làm trước vài giờ).

- Nhúng tôm vô bột, rồi thả tôm vô chảo ngập dầu, chiên chín vàng đều. Gấp tôm lên đĩa có lót giấy thấm dầu.

- + 4 muỗng canh mật ong
- + 2 muỗng canh mè rang
- + 1 muỗng canh dầu ăn

- Dầu ăn và mật ong hòa chung với nhau, đảo trong 1 cái chảo nhỏ vặn lửa riu riu. Cho tôm vô chảo mật ong, xào nhẹ tay, cho tới khi tôm và mật quyện đều.

- Xếp tôm lên đĩa tròn, rưới nước sốt mật ong lên, rắc mè rang và lá ngò.

DIM SIM

□ VẬT LIỆU: cho 40 cái

- + 1 đĩa thịt heo xay
- + 1 đĩa tôm tươi
- + 1 miếng bắp cải nhỏ
- + 3 cây hành lá băm nhỏ
- + 1 cái trứng gà
- + 1 muỗng canh bột bắp
- + 40 vỏ hoành thánh
- + Dầu mè, xì dầu, tiêu

□ CÁCH LÀM:

- Tôm rửa sạch, bóc vỏ, bỏ đầu. Để thật ráo nước, băm nhỏ (bớt lại 10 con lạng đôi, cắt 2 để trang trí Dim Sim).

- Hành lá lấy phần củ trắng, thịt heo, bắp cải, tôm, hột gà, bột bắp, xì dầu, dầu mè, muối, tiêu, đường... trộn đều trong tô để 1/2 giờ cho ngấm gia vị.

- Dùng muỗng cà-phê múc nhân đặt vô giữa miếng vỏ hoành thánh túm các góc cạnh, để miệng hơi loe hở. Tay trái nắm khum lại, đặt miếng vỏ hoành thánh vô giữa ngón cái và ngón trỏ, ấn xuống. Ngón giữa, ngón áp út và ngón út nắm nhẹ, cong trong lòng bàn tay, để giữ cho miếng vỏ hoành thánh khi nhồi nhân vô vừa cỡ không bị lọt xuống dưới. Đặt 1/4 con tôm bày trên nhân Dim Sim rồi nhẹ bóp cho nhân và vỏ hoành thánh bao lại.

- Dầu ăn thật nhiều trong chảo (như cách chiên chả giò) vặn lửa nhỏ chiên Dim sim, hanh vàng là được.

▣ TRANG TRÍ:

- Trên mỗi cái Dim Sim để cọng ngò xanh. Món này ăn nóng rất ngon.

TÔM NƯỚNG RƯỢU

▣ VẬT LIỆU: 2 phần ăn

- + 16 con tôm
- + 2 muỗng canh bột bắp
- + 1 lòng trắng trứng
- + 2 muỗng cà-phê xốt sa-tê
- + 3 muỗng canh sữa tươi
- + Hành tây, bột cà-ri
- + Muối, tiêu, đường..

▣ CÁCH LÀM:

- Lột vỏ tôm. Dùng dao nhỏ có mũi nhọn, khía sống lưng tôm lấy chỉ đen bỏ đi. Rửa tôm cho sạch, để ráo nước. Rồi cắt dọc sống lưng tôm sâu hơn nữa.

- Bột, muối và lòng trắng trứng cho vào tô lớn, đánh đều. Xong bỏ tôm vào ngâm trong hỗn hợp độ 1/2 giờ.

- Cho dầu vào chảo đun sôi, thả tôm vô chiên trong 2 phút (vừa chín tới).

- Đổ dầu ra, bớt lại 1 muỗng dầu ăn để xào hành, tiếp bỏ 1/2 muỗng cà-phê bột cà-ri trộn đều. Sau đó, cho tôm vô đảo xong cho xốt sa-tê, đường và sữa đun sôi (lửa nhỏ) xào thêm 1 phút. Bắc ra, rắc tiêu đen.

- Bày tôm trong đĩa lớn có lót rau xà lách, ở giữa đĩa để 1 chén inox đựng rượu Brandy. Khi ăn châm lửa rượu cháy dùng đũa gắp tôm hơ lên ngọn lửa. Tôm nóng, có hương vị thơm ngon.

TÔM NẤU THẬP CẨM

▣ VẬT LIỆU: 4 phần ăn

- + 12 con tôm he
- + 2 con mực khô
- + 2 hạt gà
- + 10 nấm hương (nấm khô)

- + 4 củ hành ta (hành khô)
- + 1 tô nước lèo (nước hầm gà)
- + 200g thịt ba chỉ
- + 100g giò lụa (chả lụa)

- + Đậu Hòa Lan, su hào, cà-rốt, củ đậu
- + Nước mắm, muối, tiêu

▣ CÁCH LÀM:

- Tôm thật tươi còn trong xanh, hoặc tôm he khô, ngâm nước cho mềm. Bóc bỏ vỏ, xẻ đôi từng con, rắc nước mắm, hành tiêu ướp 1/2 giờ.

- Thịt heo thái miếng mỏng dài chừng 2 đốt tay, ướp gia vị.

- Hạt gà đập vô tô, quây đều đem tráng mỏng cắt miếng hình chữ nhật ngang 2cm, dài 3cm.

- Chả lụa thái như miếng trứng.

- Nấm hương ngâm mềm, cắt bỏ chân nấm lạng mỏng thành 2 miếng.

- Su hào, củ đậu (củ sắn) cà-rốt. Tỉa răng cưa thái miếng như chui lưa.

- Đậu Hòa Lan lựa trái non tước bỏ xơ, rửa sạch, để ráo.

- Mỡ đun nóng già, phi hành cho thơm. Trút tôm vô xào, cho nấm gia vị, rắc hành lá thái khúc nhắc ra để riêng.

- Phi hành rồi xào với mực (mực khô ngâm nước cho mềm, rượu và gừng giã nhỏ, tấy ướp nửa giờ vớt ra để ráo, khía chéo con mực rồi thái miếng dài 2cm ngang 3cm). Rưới chút nước mắm, đảo nhanh tay rồi cho vá (muôi) nước hầm vô. Nấu mực chín mềm, nước cạn, cho thịt heo vô xào chung một lát cho ngấm gia vị. Rắc nấm hương kho qua, múc ra.

Phi thơm hành cho cà-rốt vô xào; nêm chút nước mắm, cà-rốt chín tái màu đỏ tươi, bỏ đậu quả vô xào chung 1 phút, đậu chuyển màu xanh đậm, cho su hào vô đảo đều. Nêm chút bột ngọt, rưới vô 4 muối nước hầm đảo qua trút tôm và mực đã xào sơ vô. Trộn đều cùng với trứng và chả lụa, múc ra tô bày chân tấy dưới, tôm, thịt, mực, trứng lên trên. Rắc vài cọng ngò xanh.

CUA RÚT XƯƠNG

▣ VẬT LIỆU:

+ Hành, tỏi	6 củ	+ Dầu ăn	3 muỗng canh
+ Cua cốm	2 con	+ Giấm	2 muỗng canh
+ Ót	2 trái	+ Tiêu, muối, bột ngọt	1 chút
+ Bột năng	1 muỗng canh	+ Đường	50 g
+ Cà chua	500 g	+ Xà-lách soong	50 g

▣ CÁCH LÀM:

CÁCH LÀM CUA VÀ RÚT XƯƠNG:

Cua phải rửa sạch, dùng bàn chải cọ hết bùn đất. Trước hết, lột những chân nhỏ, 2 chiếc càng hoi cứng phải lấy búa con đập cho đập rồi lấy mũi dao nhọn nạy hết vỏ cua. Bên trong càng có cái xương, cũng phải lấy ra cho hết.

Gỡ mai cua rồi lật bên dưới có 2 bọng cua, lấy ra vớt bỏ. Muốn rút yếm cua, lấy tay vuốt nhẹ vỏ cua bao ngoài, yếm sẽ rớt ra ngay. Thịt cua còn dính vào xương cua, dùng dao khẽ nạy xương ra.

Hai mắt cua rút nhẹ cũng rớt. Nhớ dùng ngón tay trở và ngón tay cái lần từng thớ thịt, rút hết xương nhỏ trong thịt cua ra, kể cả xương ở trong mấy cái chân nhỏ. Con cua đã rút hết xương rồi mà thân cua vẫn y nguyên, thả cua vô nước rửa vài lần cho sạch.

* Cua sau khi đã rút hết xương, để nguyên con đặt vào rổ cho ráo nước rồi ướp muối. Một lát sau đem chiên vàng đều hai mặt, gấp để vào đĩa.

Phi hành với dầu ăn cho thơm, cà chua đã băm nhỏ nấu sôi, lọc bỏ bã rồi cho vô xào chung. Nêm gia vị cho ngấm: ớt băm nhỏ, đường, tiêu, bột ngọt, giấm... làm nước sốt chua ngọt.

Khi chín, bắc ra cho bột năng đã hòa với nước vào khuấy đều rồi trút vô đĩa cua, rắc hành ngò lên trên. Chung quanh thành đĩa rải rau xà lách xoong giả làm cỏ, thêm vài củ hành lá chẻ hoa. Trông giống như hai con cua đang đấm mình trong một hồ nước màu hổ phách được viền bởi bờ cỏ xanh tươi.

CUA XÀO XỐT GỪNG

▣ VẬT LIỆU: 4 phần ăn

+ 2 con cua thịt	+ 2 muỗng cà-phê bột năng
+ 1 trái ớt Tây xanh + đỏ	+ 1 muỗng canh rượu
+ 1 muỗng cà-phê dầu mè	+ Hành, gừng non, đường
+ 5 muỗng canh nước hầm gà	+ Muối, tiêu, nước mắm.

▣ CÁCH LÀM:

- Chà rửa cua thật sạch, lột bỏ mai cua. Dùng dao lách bỏ 2 bọng xóp cua xong rửa lại lần nữa, để ráo.

- Bẻ rời 2 càng lớn, chặt chỗ khuyết chia càng thành 4 miếng. Dùng xống dao phay đập dập lớp vỏ ngoài càng cua (vừa đủ đập càng, không đập nát) tiếp theo chặt thân cua làm 2 rồi chặt làm 4 để mỗi miếng còn dính 2 càng nhỏ ướp gia vị.

- Ót đỏ, ớt xanh bỏ hạt thái sợi dài, hành lá xắt khúc, gừng lạng miếng mỏng thái chỉ.

- Dầu đun sôi trong chảo, cho gừng vô đảo trước. Cho tiếp cua vào đảo đều xong tới ớt, rượu, nước mắm, đường. Tất cả đun sôi nhỏ lửa, nước hầm gà hòa với bột năng rưới vô chảo cua, đảo đều. Rắc dầu mè, hành lá đảo nhanh tay, bắc ra.

▣ TRÌNH BÀY:

- Đĩa tròn lớn, xếp mình cua rồi úp mai cua đã nhúng nước sôi vừa chín đỏ, chung quanh của bày gừng sợi, ớt, hành lá tía hoa. Rưới nước sốt lên đều khắp mình cua. Rắc tiêu, bày ngò xanh.

PA-TÊ CUA

▣ VẬT LIỆU: 4 phần ăn

+ 1 hộp thịt cua	+ 1 muỗng canh sốt cà chua
+ 2 muỗng canh sốt trứng	+ 1 chút sốt cay (tobasco)
+ 1 muỗng canh nước chanh tươi	+ Muối, tiêu, đường...

□ CÁCH LÀM:

- Thịt cua để ráo nước, coi lại mài, vỏ cua dính lẫn.
- Thịt cua, xốt trứng, nước chanh, xốt cay, xốt cà chua, muối, tiêu... trộn đều.

- | | |
|--------------------------|--------------------------|
| + 1 muỗng canh bơ | + 2 muỗng cà-phê bột bắp |
| + 2 muỗng canh rượu vang | + 3 tép tỏi băm vụn |
| + 3 muỗng canh sữa tươi | + 1 củ hành tây nhỏ |

- Đun nóng bơ tan, cho hành tỏi đảo đều xong cho tiếp rượu vang đun sôi.

- Bột bắp và kem sữa tươi, đặt lên bếp nhỏ lửa. Quay đều cho tới khi sôi lăn tăn đổ chung vô soong bơ, để thật nguội.

- Trộn đều tất cả những hỗn hợp trên, trút vô khuôn sứ hay inox hình chữ nhật, để vô tủ lạnh cho rắn chắc.

- Paté cua ăn với bánh mì.

CÁCH LÀM XỐT TRỨNG:

- | | |
|--------------------|---------------------|
| + 1 chén dầu ăn | + 3 tép tỏi băm nhỏ |
| + 2 lòng đỏ hột gà | + 1 chút muối, tiêu |

- Dầu ăn đặt lên bếp hơ vừa nóng ấm.
- Hai lòng đỏ hột gà đập vô tô.
- Cắt miếng cà rốt hình tròn 3cm, ghim vô cái nĩa.
- Tay trái cầm muỗng cà-phê rỏ từng giọt dầu ăn âm ỉ lên tô trứng.
- Tay phải cầm cái nĩa quay trứng 1 chiều cho trứng quyện đặc với dầu là được.
- Rắc muối và cho tỏi xay nhỏ vô sau. Muốn ăn chua vắt chanh.
- Để xốt trứng vào tủ lạnh.

NGHÊU NHỒI THỊT

□ VẬT LIỆU:

- | | | | |
|-------------|-----|------------|----------|
| + Nghêu lớn | 2kg | + Giò sống | 1/2 chén |
|-------------|-----|------------|----------|

- | | | | |
|--------------------|----------|-----------------------------|----------------|
| + Cá thác lác | 1/2 chén | + Tỏi băm | 1 muỗng cà-phê |
| + Thịt nạc băm xay | 1/4 chén | + Nước mắm, gừng, chanh, ớt | |
| + Nấm mèo | 2 cái | | |

□ CÁCH LÀM:

- Nghêu rửa sạch, luộc với chút nước. Nghêu chín, cạy thịt nghêu ra cắt làm 4. Vỏ nghêu làm khuôn.

- Nấm mèo ngâm mềm thái sợi nhỏ.

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

- Cá thác lác cho chút muối vào đánh cho dai.

- Trộn chung: Thịt nghêu, giò sống, cá thác lác, thịt nạc băm xay, mỡ băm nhỏ, nấm mèo và tỏi băm. Nêm gia vị: muối, tiêu, đường, bột ngọt. Múc nhân thịt ém vô vỏ nghêu cho đầy. Bỏ vào nồi hấp cách thủy, chừng 10 phút. Trước khi ăn xếp nghêu lên vỉ nướng cho thơm. Xếp nghêu vào đĩa, ăn nóng chấm nước mắm gừng.

SÒ BÁCH HOA

□ VẬT LIỆU:

- | | | | |
|---------------|-------|---------------------------------|----------------|
| + Sò | 1kg | + Mỡ thịt | 50g |
| + Cá thác lác | 300g | + Sả băm | 2 muỗng cà-phê |
| + Cà-rốt | 2 củ | + Muối, tiêu, đường, bột ngọt | |
| + Nấm hương | 4 tai | + Rau răm, nước mắm gừng, ớt đỏ | |

□ CÁCH LÀM:

Sò: chà rửa sạch, ngâm sò vào nước lạnh có vài tép sả đập dập, độ 1 giờ, vớt ra để thật ráo. Bắc chảo lên bếp cho sò vào rang sơ độ 10 phút, sò vừa há miệng thì vớt ra, dùng dao nhọn tách sò ra làm hai. Cạy thịt sò ra xắt hột lựu.

- Mỡ thịt: luộc sơ, vớt ra để ráo, xắt hột lựu thật nhỏ, ướp 1 muỗng xúp đường.

- Cà-rốt: 1 củ tía hoa, còn 1 củ gọt vỏ, hấp chín, băm nhuyễn.

- Nấm hương: ngâm mềm, cắt bỏ chân, xắt hột lựu.

- Cá thác lác: cho chút muối vào đánh cho thật dai.

- Trộn chung: Cá thác lác, thịt sò, mỡ thịt, cà-rốt băm, nấm hương, sả băm, gia vị, ớt băm. Bỏ sò vào nồi hấp chừng 10 phút, lấy sò ra để lên vỉ nướng sơ cho thơm, dọn ra đĩa ăn nóng chấm với nước mắm gừng ớt thật cay và rau răm.

SÒ NƯỚNG VỚI XÁ XÍU

□ VẬT LIỆU: 4 phần ăn

- + 20 con sò còn vỏ⁽¹⁾
- + 1 miếng xá xiu 100g
- + 2 tép tỏi băm nhỏ
- + 3 cây hành lá thái xéo

- + 1 chút bột gừng
- + 2 muỗng cà-phê worcestershire⁽²⁾
- + 2 muỗng cà-phê dầu hào.

□ CÁCH LÀM:

- Xá xiu⁽³⁾ hành, tỏi, bột gừng, sốt worcestershire, dầu hào⁽⁴⁾, tiêu, trộn đều trong tô, ướp vài giờ.
- Mỗi mai sò đều có đục nguyên con.
- Múc hỗn hợp trên đổ lên từng con sò đục trong mai, đặt vô khay nhôm có lót giấy thiếc cho vô lò nướng vừa chín là được.

ĐIỆP XÀO ĐẶC BIỆT

□ VẬT LIỆU: 4 phần ăn

- + 20 con điệp tươi
- + 1 chén nước hầm gà
- + 8 trái bắp non
- + 1/4 ớt Đà Lạt đỏ

- (1) Sò đã làm sạch, có bán tại các chợ.
 (2) Có bán tại các siêu thị, vị hơi chua, mặn, nước màu nâu đậm (dùng giấm đỏ cũng ngon).
 (3) Không có xá xiu làm thịt heo xay thái hạt lựu cũng được vì chất béo và ngọt của thịt làm tăng hương vị món sò nướng (thịt heo xào sơ qua mới ngon).
 (4) Dầu hào là một loại nước sốt có màu nâu hơi sánh đặc, được dùng trong cách nấu ăn của người Trung Hoa, loại dầu này là một chế biến từ loại sò huyết hợp chất với xì dầu, đường, bột ngọt... Thử sốt này được dùng để làm tăng hương vị và màu sắc của món ăn, loại dầu này đựng trong chai nút kín để được nhiều tháng.

- + 1/4 ớt Đà Lạt xanh
- + 1/4 muỗng canh rượu thơm
- + 1 miếng giò nhỏ thái chỉ
- + 1 muỗng cà-phê bột bắp
- + 1/4 muỗng cà-phê bột ngũ vị hương
- + 4 tép tỏi vụn
- + Muối, tiêu, đường...

□ CÁCH LÀM:

- Điệp cà vỏ thật sạch, tách đôi, ướp gia vị với thịt điệp. Đổ 1/2 chén nước hầm gà vô soong nhỏ đun sôi, thả điệp vô trung sơ (vừa chín tới) vớt ra liền. Điệp ngâm nước hầm gà ngon ngọt hơn.
- Bắp non tươi hoặc bắp trong hộp chắt bỏ nước xắt bắp ra làm 6 miếng.
- Ớt Đà-lạt xanh và đỏ xắt hạt lựu đỏ.
- Phi thơm hành, tỏi, gừng với dầu ăn. Cho bắp rón, ớt tây đã lẹ, hòa bột bắp với nước hầm gà (1/2 chén) rắc ngũ vị hương (húng lủi) rưới rượu nêm gia vị.
- Sau hết tỏi con điệp đã xắt làm 4, đổ vô chảo cùng với những hỗn hợp đang xào, bắc ra liền rắc tiêu.
- 40 vỏ điệp bày lên đĩa, múc điệp xào gà lá ngò xanh - Chín giữa đĩa 1 bông hoa sen tía bằng hành tây tím.

ĐIỆP NƯỚNG

□ VẬT LIỆU: 2 phần ăn

- + 20 con điệp tròn tươi
- + 1 củ hành tây tía
- + 1/2 trái ớt tây xanh thái sợi dài
- + 1/2 trái ớt đỏ xắt sợi
- + 1 chén giá sống
- + 20 cây hẹ cắt khúc dài như ớt
- + 1/2 muỗng canh nước mắm
- + 1/2 muỗng canh dầu hào
- + 1/2 muỗng canh bột năng
- + 1 muỗng canh rượu thơm
- + 2 muỗng cà-phê dầu mè
- + Tỏi, tiêu, đường...

□ CÁCH LÀM:

- Mua điệp làm sẵn ở chợ rửa sạch để thật ráo thấm khô.
- Ướp gia vị một lát cho đậm đà rồi đổ vô rổ lưới, xóc đều nhấc tay, rắc sương sương lớp bột năng cho mỗi con điệp bao chút bột mỏng. - Chảo dầu sôi thả vô chiên lẹ vớt ra liền (1/2 phút).

- Phi tỏi với muống canh dầu ăn, cho ớt xanh, ớt đỏ, hạt hành tím, giá trắng đảo đều với điệp. Nêm nước mắm, dầu hào, rượu, dầu mè, đã hòa sẵn trong tô.

- Đĩa gang bầu dục nhỏ đã hơi trên bếp thật nóng có láng chút dầu ăn trút ngay món điệp lên đĩa. Ăn nóng.

ỐC NHỒI LÁ GỪNG

□ VẬT LIỆU:

+ Giò sống ⁽¹⁾	200g	+ Nấm mèo	6 cái
+ Ốc nhồi	20 con	+ Tiêu hạt	1 muỗng cà-phê
+ Lá gừng	25 lá	+ Bột ngọt	1 muỗng cà-phê
+ Vỏ ốc	20 cái	+ Đường	1/2 muỗng cà-phê
+ Mỡ thịt	60g	+ Lòng trắng hạt gà	1 cái
+ Nấm hương	5 cái	+ Hành tây	1 củ nhỏ

□ CÁCH LÀM:

- Ốc chặt tròn, cạy miệng khêu ốc ra khỏi vỏ, rửa sạch cẩu bỏ túi hôi gắn miệng, bỏ ruột. Ngâm nước vôi trong, rửa bằng nước có pha phèn chua, xả nước muối cho hết nhớt.

- Lau khô ốc, thái mỏng; nấm mèo, nấm đông cô ngâm mềm thái chỉ; mỡ, hành tây thái hạt lựu nhỏ; đường; lòng trắng hạt gà; tiêu hạt; thái 2 lá gừng non thật nhỏ như sợi thuốc Lào. Trộn tất cả vào bóp đều với giò sống.

- Vỏ ốc luộc sạch, vẩy cho khô nước, đặt 1 lá gừng vào vỏ ốc rồi nhồi cho đầy.

- Quả hấp đun sôi sần, hấp 15 phút.

- Ăn nóng chấm nước mắm chanh, ớt, cà cuống.

(1) Thịt nạc vai băm nhỏ cũng ngon.

MỰC XÀO BẮP NON

□ VẬT LIỆU: 4 phần ăn

+ 2 con mực tươi	+ 1 muỗng canh bột bắp
+ 8 con tôm lớn	+ 1 muỗng canh dầu hào
+ 200 thịt nạc vai	+ 1 củ hành tây
+ 1 chén nước hầm gà	+ Tỏi tươi, cần tây
+ 1 hộp nấm rơm	+ Cà-rốt, đậu Hòa Lan
+ 1 hộp bắp non	+ Muối, tiêu, đường

□ CÁCH LÀM:

- Mực tươi bóc màng, mổ bỏ ruột rửa sạch, xẻ đôi theo chiều dài. Dùng dao khía xéo bề trong mực, ngang dọc thành những ô nhỏ hình thoi, xắt mực từng miếng dài chừng 5cm, ngang 3cm; để khi xào mực cuộn tròn lại, xòe ra như vẩy rồng.

- Tôm rửa sạch, lột vỏ, xẻ lấy đường chỉ ở sống lưng bỏ đôi từng con, ướp gia vị nửa giờ.

- Thịt nạc vai, hoặc thăn nỡn, thái mỏng, to bản.

- Bắp non, nấm đỏ ra rổ cho ráo nước, (bắp lớn xẻ hai).

- Đậu Hòa Lan tước xơ cứng. Cà-rốt tỉa hoa.

- Cần tây rửa sạch xắt xéo. Tỏi tây xắt khúc dài 5cm, bỏ đôi ngâm nước.

- Chảo mỡ nóng, cho mực vô xào với hành trước, đảo nhanh tay, kéo mực dai, chừng vài phút xúc mực ra đĩa.

- Cho vô chảo đã xào thêm muỗng dầu ăn, phi thơm tỏi, cho thịt vô đảo trước, rồi đến tôm, khi nào thịt sần, nêm gia vị, cho cà-rốt vô trước, rồi đến tỏi tươi, đậu quả, cần tây.

- Bột bắp hòa với chén nước hầm, bỏ dầu hào vô khuấy đều, đổ vô chảo xào khi nào bột trong là chín. Trước khi đem ra đổ mực vào đảo đều, xúc ra đĩa, rắc hạt tiêu, ngò lên trên.

GHE XỐT CHUA NGỌT

□ VẬT LIỆU:

+ Cua bé hoặc ghe 2 con	+ Hạt gà	1 cái
-------------------------	----------	-------

- + Tỏi 2 tép
- + Dầu ăn 1 lít
- + Bột mì 3 muỗng canh
- + Muối, tiêu, đường...

□ CÁCH LÀM:

- Cua hoặc ghẹ dùng bàn chải chà rửa nhiều nước cho thật sạch. Gỡ bỏ mai, khều lấy gạch để riêng, bỏ yếm, bẻ càng. Chân ghẹ cắt bột phía ngoài, mình ghẹ chặt 4 miếng, ướp gia vị: muối, tiêu tỏi chừng nửa giờ. (Càng cua đập dập ngấm gia vị mới ngon).

- Hòa bột mì với chút nước, rồi đập trứng vô, quậy sền sệt.

- Chảo dầu thật nóng, nhúng ghẹ đã ướp gia vị vô bột cho quyện đều, thả vô chiên chín vàng, gấp ra múc bột dầu, chừa lại chừng 2 muỗng canh để làm sốt chua ngọt.

- + Cà chua 2 trái đỏ
- + Giấm 1 muỗng canh
- + Kiệu chua và nước 8 củ
- + Đường 2 muỗng canh
- + Cà chua chai 2 muỗng canh
- + Muối, tiêu, bột ngọt, ớt...

- Hành tỏi phi thơm cho cà chua chai vô đảo cho ra màu đỏ, rồi tỏi cà chua đã băm nhuyễn vô xào như. Đường, giấm đổ vô luôn cắt thêm vài lát ớt, cho nước kiệu chua vô, đảo vừa sanh sánh trút cua đã chiên vô, đảo qua đảo lại cho thấm. Kiệu chua tước nhỏ như sợi chỉ, rắc đều lên trên, rồi trút gạch cua đã rửa sạch, xào lẫn với cua. Bắc ra rắc tiêu. Hành hoa phần củ trắng chỉ làm 8 ngấm nước một lát sẽ nở bung như bông hoa, vài cọng ngò xanh, bày xen kẽ với ghẹ.

BÀO NGƯ XÀO DẦU HÀO

□ VẬT LIỆU: 4 phần ăn

- + 1 hộp bào ngư 400g
- + 9 cái nấm hương
- + 8 mụp măng
- + 1 trái ớt Đà Lạt đỏ
- + 2 muỗng canh dầu hào
- + 1 muỗng canh rượu sherry
- + 2 muỗng cà-phê bột năng
- + 1 chén nước hầm gà
- + Dầu mè, xì dầu, giấm...
- + Muối, tiêu, hành, gừng...

□ CÁCH LÀM:

- Bào ngư hộp, thái lát mỏng
- Măng tây tươi, thái vát xéo
- Ớt bỏ đôi, bỏ hạt, thái miếng
- Nấm khô ngấm nước bỏ cuống, lạng làm 2
- Cho gừng và 2 muỗng dầu ăn vô chảo xào thơm, đổ bào ngư vào đảo thật nhanh, múc ra (xào lâu bào ngư dai).

- Sẵn chảo dầu cho hành, tỏi phi vàng, đổ nấm, ớt, măng vào xào 1 phút.

- Bột, nước hầm gà, dầu hào, giấm đường, rượu xì dầu. Quậy đổ vô chảo măng đang xào, đảo đều, sánh sệt cho bào ngư vô đảo nóng. Rắc dầu mè trút ngay lên đĩa.

□ TRÌNH BÀY:

- Bày các thứ rau lót dưới đĩa, trên phủ bào ngư, rưới nước sốt nóng, ăn nóng.
- Bào ngư xào với rau bó xôi, hoặc cải làn cũng ngon.

MĂNG TÂY XỐT ĐỒ BIỂN

□ VẬT LIỆU: 4 phần ăn

- + 1 con cua (hoặc cua hộp)
- + 20 con điệp bự
- + 2 con mực tươi
- + 20 mụp măng tây
- + 20 con tôm lớn

□ CÁCH LÀM:

- Đồ biển: tôm, cua, điệp, mực đã hấp chín thái, xé miếng nhỏ vừa ăn.

- Măng tây bào vỏ, cắt bớt phần già cứng rửa sạch. Luộc với chín với nước sôi có muối và muỗng canh dầu ăn.

□ NƯỚC XỐT:

- + 3 muỗng canh sữa tươi
- + 1 tách kem sữa tươi
- + 1 muỗng canh bột bắp
- + Muối, tiêu, đường...
- + 3 viên nước hầm cá

- Sữa tươi hòa tan với bột bắp, đổ viên nước hầm cá vô quây đều, rồi đặt lên bếp nhỏ lửa quây cho tới khi sánh sệt nêm nếm vừa miệng, đổ nước kem sữa vô.

- Đồ biển đã thái nhỏ cho vô song nước xốt, nấu vừa nóng, bắc ra.

□ TRÌNH BÀY:

- Xếp măng tây tươi đã luộc chín vô đĩa bầu dục, rưới nước xốt đồ biển lên trên. Tỉa mấy bông hoa ớt thật đỏ, ngâm nước cho xòe cánh, bày chung quanh đĩa.

G. CÁC MÓN THỊT KHÁC

- Chim sẻ nướng
- Éch chiên giòn
- Lươn nướng chả
- Lươn bung chuối
- Miến lươn
- Thỏ nấu nấm
- Dê nấu giá cày
- Chao dê