

3) - Dầu ăn đun nóng bỏ sả và tỏi vô phi vàng thơm, cho thịt dê đã ướp gia vị vào xào chín cho săn lại (lửa lớn).

- Rưới nước mè đặc vô, đập vung đun 10 phút; thịt thấm mắm, muối, chế nước lèo (nước hầm bò) vừa sấm sấp, đun nhỏ lửa om cho thịt chín, thỉnh thoảng đảo đều nước sánh sệt là được.

4) - Thịt chín nhừ, nêm nếm vừa ăn rắc dọc hành, đảo nhanh tay múc ra tô.

- Trang trí bằng lá ngò xanh.

CHẠO DÊ (THỊT BÒ)

▣ NGUYÊN LIỆU:

+ Thịt bò phi-lê	500g	+ Cà-rốt	1 củ
+ Thịt heo ba chỉ	150g	+ Rau + giá + xà-lách + bánh tráng	
+ Bì heo xắt sợi	100g	+ Muối, tiêu, đường, bột ngọt, tỏi băm, xì dầu và dầu ăn.	
+ Thính gạo	2 muỗng canh		

▣ CÁCH LÀM:

- Thịt bò: thấm khô, cắt dọc làm đôi. Ướp thịt bò: tiêu, muối, đường, bột ngọt, tỏi băm, xì dầu, để 15 phút cho ngấm gia vị.

- Rau, xà-lách, giá: rửa sạch để ráo.

- Bánh tráng: ủ lá chuối qua đêm cho dẻo.

- Tỏi: băm nhuyễn, phi vàng.

Cà-rốt: gọt vỏ, xắt chỉ, ngâm giấm đường làm đồ chua cho vào chén nước mắm.

- Bắc chảo lên bếp, cho 2 muỗng xúp dầu ăn vào. Vặn lửa lớn, cho thịt vô chiên, thịt vàng bên ngoài bên trong vẫn còn hơi sống, vớt ra để ráo dầu, xắt mỏng rồi thái sợi.

- Thịt ba chỉ: luộc chín với chút muối, xắt sợi.

- Trộn: thịt bò, thịt ba chỉ, bì heo, tỏi phi vàng, muối, tiêu, đường, bột ngọt và thính gạo cho đều, nêm vừa ăn. Xếp ra đĩa.

▣ CÁCH DÙNG:

- Lấy bánh tráng, để rau sống lên, trên để thịt cuốn lại chấm nước mắm chanh ớt, hay tương cựa đà.

PHẦN IV

Các món ăn Trung Hoa

- A. Các món ăn chế biến từ thịt gia cầm và gia súc
- B. Các món ăn thủy sản
- C. Cơm - canh - xúp - lẩu và các món ăn khác
- D. Các món bánh - xôi - chè

3) - Dầu ăn đun nóng bỏ sả và tỏi vô phi vàng thơm, cho thịt dê đã ướp gia vị vào xào chín cho săn lại (lửa lớn).

- Rưới nước mè đặc vô, đậy vung đun 10 phút; thịt thấm mắm, muối, chế nước lèo (nước hầm bò) vừa sâm sấp, đun nhỏ lửa om cho thịt chín, thỉnh thoảng đảo đều nước sánh sệt là được.

4) - Thịt chín nhừ, nêm nếm vừa ăn rắc dọc hành, đảo nhanh tay mức ra tô.

- Trang trí bằng lá ngò xanh.

CHẠO DÊ (THỊT BÒ)

□ NGUYÊN LIỆU:

+ Thịt bò phi-lê	500g	+ Cà-rốt	1 củ
+ Thịt heo ba chỉ	150g	+ Rau + giá + xà-lách + bánh tráng	
+ Bì heo xắt sợi	100g	+ Muối, tiêu, đường, bột ngọt, tỏi	
+ Thính gạo	2 muỗng canh	bằm, xì dầu và dầu ăn.	

□ CÁCH LÀM:

- Thịt bò: thấm khô, cắt dọc làm đôi. Ướp thịt bò: tiêu, muối, đường, bột ngọt, tỏi bằm, xì dầu, để 15 phút cho ngấm gia vị.

- Rau, xà-lách, giá: rửa sạch để ráo.

- Bánh tráng: ủ lá chuối qua đêm cho dẻo.

- Tỏi: bằm nhuyễn, phi vàng.

Cà-rốt: gọt vỏ, xắt chỉ, ngâm giấm đường làm đồ chua cho vào chén nước mắm.

- Bắc chảo lên bếp, cho 2 muỗng xúp dầu ăn vào. Vặn lửa lớn, cho thịt vô chiên, thịt vàng bên ngoài bên trong vẫn còn hơi sống, vớt ra để ráo dầu, xắt mỏng rồi thái sợi.

- Thịt ba chỉ: luộc chín với chút muối, xắt sợi.

- Trộn: thịt bò, thịt ba chỉ, bì heo, tỏi phi vàng, muối, tiêu, đường, bột ngọt và thính gạo cho đều, nêm vừa ăn. Xếp ra đĩa.

□ CÁCH DÙNG:

- Lấy bánh tráng, để rau sống lên, trên để thịt cuốn lại chấm nước mắm chanh ớt, hay tương cù đà.

PHẦN IV

Các món ăn Trung Hoa

- A. Các món ăn chế biến từ thịt gia cầm và gia súc
- B. Các món ăn thủy sản
- C. Com - canh - xúp - lẩu và các món ăn khác
- D. Các món bánh - xôi - chè



Thịt cá hấp cải xanh



Rau cải tự chọn



Cá Hồng om



Bánh bao thịt



Cơm chiên Malacca



Tôm rang me - mực nướng



*Bánh bao nhân thịt
Cơm nấu cà ri khô*



Xúp tiên cay



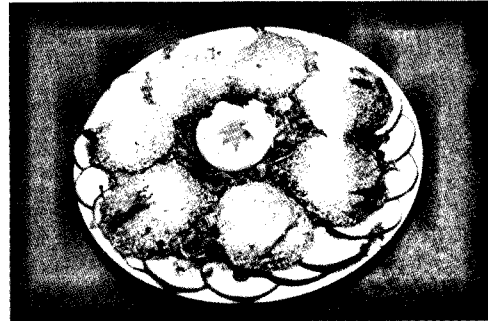
Bánh nướng



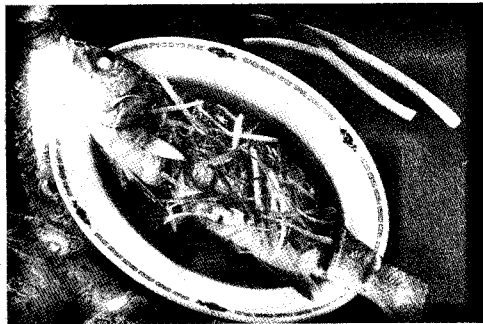
Lẩu thập cẩm



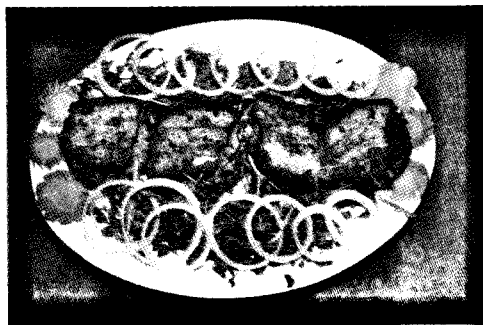
Bông cải bao tôm



Chả tôm lăn mè



Cá hấp gừng



Khẩu nhục



Lẩu bò

A. CÁC MÓN ĂN CHẾ BIẾN TỪ THỊT GIA CẦM VÀ GIA SÚC

1. GÀ

- Bạch Tuyết Kê
- Long Phụng giao duyên
- Kim Phụng hóa long
- Da gà tứ bửu
- Da gà nhồi xôi
- Đùi Phụng Hoàng
- Gà chiên giòn
- Gà bao giấy
- Gà hấp cải bẹ xanh
- Gà hấp vụn thọ
- Gà hấp muối
- Kim Kê hoàn lạc thủy
- Gà nướng chao

BẠCH TUYẾT KÊ

Cài Thiên Thai <http://www.caithienthai.com>

Thường thường, các món ăn đều được đặt cho cái tên rất hay, rất hấp dẫn, dù chua thường thức, chỉ đọc tên món ăn thôi, cũng đủ say mê. Ngôn ngữ Trung Hoa, theo các nhà ngôn ngữ học, có một âm điệu thật êm tai và quyến rũ. Bạch Tuyết Kê là món gà được chế biến với nhiều gia vị phụ thuộc làm thực khách khi ăn, có cảm tưởng hương vị gà phảng phất, cơ hồ như thanh thoát và muốn bay bổng vào thính không. Làm thực khách khó ghim giữ chất ngon đó, càng ăn càng giá trị và vì thế, Bạch Tuyết Kê được liệt vào một trong những món ăn quý.

□ VẬT LIỆU: (6 phần ăn)

+ Thăn gà	2 cái (1kg)	+ Bột ngọt	1/4 muỗng cà-phê
+ Dầu gà	2 cái	+ Muối	1/4 muỗng cà-phê
+ Cánh gà	2 cái	+ Tiêu	1/5 muỗng cà-phê
+ Chân gà	2 cái	+ Cà-rốt	1 củ
+ Mỡ thịt	200g	+ Dầu ăn	300g
+ Lòng trắng trứng gà	5 cái	+ Xà-lách soong	100g
+ Bột năng	1 muỗng canh	+ Dưa leo	1 trái
+ Lá hẹ	vài cọng	+ Khuôn bầu dục	1 cái

□ CÁCH LÀM:

- Thăn gà thái miếng cho vô cối quết nhuyễn.
- Mỡ thịt băm nhỏ trộn chung với thăn gà.
- Trộn chung thứ hai trên, nêm gia vị muối, tiêu, bột ngọt và 1 lòng trắng trứng gà.
- Khuôn bầu dục (nhỏ, dài khoảng 20 phân) thoa dầu ăn, trút hết khối thịt gà đó vô gần đầy mặt khuôn.
- 4 lòng trắng trứng gà cho vô tô đánh nổi, thêm 1 muỗng canh bột năng, trộn đều. Nêm một chút bột ngọt, muối, rồi đổ lên thịt gà cho kín đầy mặt khuôn.
- Cho vô xúng hấp 15 phút. Lấy ra, để nguội.
- Dầu cánh và chân gà cho vô chiếc soong nhỏ luộc chín. Vớt ra, để nguội.

- Khi thịt gà đã nguội hẳn, úp chiếc khuôn xuống mặt đĩa bầu dục lớn. Nhấc khuôn ra (nếu khuôn bày kiểu khác tùy ý).

- Lấy dao cắt đôi gà theo chiều dọc, rồi cắt xéo mỗi bên 5 miếng, cho vô chảo dầu chiên.

- Xếp từng miếng Bạch Tuyết Kê đã chiên theo thứ tự như lúc đầu. Hẹ và cà-rốt băm nhỏ rắc lên trên.

□ CÁCH TRÌNH BÀY:

Trên chiếc đĩa bầu dục, bày trước tiên là đầu gà, mỏ gà có ngậm một đóa hoa lan tía bằng cà-rốt. Thân gà là món Bạch Tuyết Kê. Hai cánh để hai bên và gần cuối đĩa, xếp hai chân gà.

Xung quanh đĩa bày đồ chua bằng dưa leo, cà-rốt tía bằng hoa hoặc thái chỉ ngâm giấm đường. Rau Xà-lách soong rắc lơ thơ cho nổi màu trắng của thịt gà. Sau khi bày xong, món Bạch Tuyết Kê trông giống như con gà đang nằm nghỉ dưới bóng mát của bờ tre, hay bụi chuối nơi khu vườn xinh đẹp.

□ BÍ QUYẾT:

- Món Bạch Tuyết Kê phải làm bằng thăn gà mới trắng.
- Khi chiên đun nhỏ lửa, chiên bằng dầu mới, thịt gà sẽ trắng như tuyết.

LONG PHỤNG GIAO DUYÊN

Đây là món đồ nguội thật cầu kỳ, đòi hỏi sự sắp xếp khéo léo cũng như sự lựa chọn vật liệu tinh vi. Nó được người Trung Hoa liệt vào một trong những món ăn quý và đẹp mắt nhất, thường thấy trong các bữa đại tiệc hoặc tiệc cưới. Món Long Phụng Giao Duyên là sự phối hợp rất chặt chẽ giữa các loại thịt, trứng, tôm, và nhiều thứ phụ thuộc khác. Thực khách tuy dùng có một món mà tưởng như mình thưởng thức rất nhiều món, mỗi món lại cho cảm giác riêng, nhưng rốt cuộc đều hòa tan trong miệng và các chất ngon ngọt thơm bùi, nóng béo như qui tụ vào một mục đích là phục vụ cái vị giác bén nhạy của con người qua mỗi hương vị khác nhau nhưng tương đồng về phẩm chất. Do đó, món Long Phụng Giao Duyên là món ăn

rất nổi tiếng, được đa số thực khách ưa chuộng chẳng những về nghệ thuật bếp núc, còn ở kỹ thuật trình bày.

□ VẬT LIỆU: (12 phần ăn)

A. Dầu rông:

- + Tôm hùm 1 con
- + 1 cục pin tròn, 2 bóng đèn nhỏ và 2 khúc dây điện dài khoảng 20 phân

- Đầu tôm moi hết thịt và cái bọc đen, rồi khéo léo đặt vào giữa đầu tôm 1 cục pin tròn nhỏ, có gắn sẵn 2 bóng đèn tí xíu và hai khúc dây điện. 2 bóng đèn bọc giấy bóng kiếng đỏ nằm ở 2 bên đầu tôm, giả làm 2 mắt rông (trước khi ăn, chủ nhân gắn dây vào pin bằng băng keo cho đen bật sáng). Để riêng.

□ CÁCH LÀM MÌNH RÔNG:

- Tôm hùm mua con có đầu to đủ râu (2kg), rửa sạch.
- Tôm cho vô soong luộc, ít nước, với 3 lá nguyệt quế khô và 1 nhánh cần tây... hoặc hấp chín.
- Tôm nguội, dùng dao nhọn xẻ dưới bụng tôm, lấy thịt xắt ra từng khúc đều đặn, dày cỡ 3 phân. Xong lại xếp thịt tôm vô vỏ theo thứ tự như lúc lấy ra.

B. Dầu Phụng:

- | | |
|------------------------------|--|
| + Dầu gà còn nguyên cổ 1 cái | + Xà-lách soong 50g |
| + Trứng vịt 1 quả | + Ớt đỏ 3 trái |
| + Chả lụa 50g | + 1 cục pin vuông, 2 bóng đèn nhỏ và 2 khúc dây điện dài khoảng 30 phân. |
| + Bào ngư 50g | |
| + Dăm-bông 50g | |

□ CÁCH LÀM:

- Nên chọn mua đầu gà trống có mào đỏ và lớn, cổ dài, rửa sạch, luộc chín.
- Chiếc đĩa tre, chặt làm đôi, dùng một nửa, vót 1 đầu hơi nhọn luôn từ dưới cổ gà lên tới đầu gà, để giữ cho đầu gà ở thế thẳng đứng.
- Cắm phần đuôi đĩa vào chiếc bàn đĩnh cắm hoa cho chắc (nhờ chiếc bàn đĩnh cắm hoa mà đầu gà không bị nghiêng hoặc đổ).

- Dùng 3 trái ớt đỏ xiên bằng chiếc tăm cho dính liền nhau, xếp lại lại, chiều cong của trái ớt vênh lên trên, rồi dùng tăm que vót nhọn cắm vô đầu gà giả làm mào Phụng.

- Dùng miếng nylon, hoặc giấy bóng kiếng bọc kín cục pin vuông có gắn sẵn 2 khúc dây điện. Đặt cục pin ngay dưới cổ gà, luồn 2 khúc dây điện qua cổ gà rồi xiên mỗi đường dây qua bên mắt gà, gắn 2 bóng đèn nhỏ xíu bọc ngoài chút giấy bóng kiếng đỏ làm mắt Phụng (khi ăn mới bật sáng).

- Đập trứng vịt vô tô với 2 muỗng cà-phê nước đánh tan. Bắc chảo lên bếp cho vô chút dầu ăn, chờ nóng, đổ trứng vô chiên mỏng hình tròn như chiếc đĩa.

- Cắt miếng trứng làm 2, dùng kéo cắt hình răng cưa mỗi miếng, rồi quán trứng xung quanh cổ gà giả làm cổ Phụng (cần để ý, xếp sao cho răng cưa phủ chồng lên nhau có lớp và gọn gàng tỏa đều xung quanh cổ gà mới đẹp).

- Chả lụa, bào ngư, dăm-bông cắt hình tam giác (mỗi bề 3 phân) gắn vô cổ gà. Một lớp chả lụa, tới bào ngư rồi dăm-bông, lại xếp mình Phụng. Tất cả bày trên đĩa bầu dục to (đầu Phụng hướng về phía trái của người làm).

C. Minh Phụng:

- | | |
|-----------------------------|--------------------------|
| + Trứng đen (phi tán) 2 quả | + Dưa leo 1 trái |
| + Trứng gà 1 quả | + Chả lụa 100g |
| + Trứng cút 4 quả | + Giò heo (phá lấu) 100g |
| + Măng tây 8 cây dài | + Bào ngư hộp 100g |
| + Anh đào (Xê-ry) 4 trái | + Chả cá 100g |
| + Rau cải 4 cọng | + Cà-rốt 2 củ |
| + Dăm-bông 100g | + Củ cải 2 củ |

□ CÁCH LÀM:

- Cà-rốt và củ cải thái chỉ ngâm giấm, đường, muối làm đồ chua lót trên mặt đĩa, bông cao và thuôn thuôn như mình Phụng.

- Đặt tôm hùm lên trên, che lấp hết đồ chua, đầu tôm quay về cuối đĩa (phía tay mặt của người làm). Trường hợp không có tôm hùm, dùng 4 con tôm càng lớn luộc chín, bóc vỏ bỏ đôi, úp cong 2 thân tôm (coi hình), rồi xếp thứ tự như lớp vẩy rông lại lại xuôi xuống phía đuôi Phụng.

- Vòng quanh đầu tôm cắt 8 miếng cà-rốt, 8 miếng cải xanh đã luộc chín, 8 miếng bào ngư vuông vắn 3 phân, xếp xen kẽ 3 lớp: xanh, trắng, đỏ cho rực rỡ, theo hình cung.

- Lấy 4 cái măng tây, chẻ làm hai đặt nối tiếp vào chiếc hình vòng cung nói trên và xếp tỏa ra như những chiếc nan quạt, mụp măng (đầu măng) quay sang mép đĩa.

- Trúng cút luộc, cắt lấy 8 khoanh tròn xếp vào chỗ tiếp giáp giữa măng tây và mình Phụng.

- Trúng gà trắng mỏng, dùng kéo cắt lấy 8 miếng tam giác mỗi chiều 3 phân và 8 miếng cải xanh luộc chín cũng cắt y như trứng, bày lên măng tây theo thứ tự: cải xanh rồi trứng. Mũi nhọn của hình tam giác hướng về đuôi Phụng. Ở giữa 2 miếng cải và trứng là 1/2 trái anh đào màu đỏ tươi úp xuống.

- Trúng đen luộc sơ qua, bóc vỏ dùng sợi chỉ cắt mỏng lấy 8 khoanh lớn đều nhau đặt ở đầu mụp măng tây. Trên mặt mỗi khoanh trứng đen để 1 khoanh trứng cút, vì được tô điểm bằng nhiều màu nên chiếc đuôi Phụng trông rực rỡ như đang múa.

Dùng chiếc đĩa bầu dục thứ 2 thật lớn, để ở dưới chiếc đĩa đã bày đầu Phụng, mình Rồng và đuôi Phụng (nếu dùng khay chữ nhật cũng phải 2 khay: khay nhỏ chông vô khay lớn).

Chia quả dưa leo lớn làm 3, theo chiều dọc đều nhau, chỉ lấy vỏ. Dùng dao hoặc kéo tĩa răng cưa cho khéo cả 2 bên rồi ngâm cả ba miếng dưa vô nước vôi trong, một lát cho mềm. Dùng tay uốn cong từng miếng, tới khi vừa ý. Rửa sạch nước vôi rồi luồn dưa leo giữa hai lớp đĩa (phía đuôi) cách khoảng: 2 măng tây, 1 dưa leo, như vậy, 3 chiếc lông đuôi Phụng bằng dưa leo cong vút lên cao, trông cân đối và duyên dáng (coi hình).

D. Cổ và Cánh Phụng:

+ Dăm-bông	100g	+ Chả cá	100g
+ Bào Ngư	100g	+ Đồ chua: cà-rốt,	
+ Giò heo (phá lấu)	100g	dưa leo thái chỉ	100g
+ Chả lụa	100g	+ Cà-rốt	2 củ to

□ CÁCH LÀM:

- Dưới cổ Phụng bày đệm lồi lồi 1 lớp đồ chua. Xếp lên đó 7 miếng dăm-bông, 7 miếng chả lụa, 7 miếng giò heo, 7 miếng bào ngư

và 7 miếng chả cá. Tất cả đều cắt hình tam giác mỗi chiều 4 phân, xếp hết lớp này tới lớp kia để che khuất đuôi tôm và giả lông chim Phụng.

- Hai bên cánh Phụng cũng rải 1 lớp đồ chua cho bông lên như cánh Phụng đang bay. Mỗi bên cánh Phụng bày như sau: 5 miếng dăm-bông tròn cắt răng cưa, xếp làm hai rồi xếp lồi lồi miếng nọ chông miếng kia (coi hình). Bào ngư, chả lụa làm y như dăm-bông. Giò heo không cắt răng cưa, chỉ xếp đôi. Chả cá để nguyên miếng. Thứ tự xếp như sau: 1- dăm-bông, 2- bào ngư, 3- dăm-bông, 4- giò heo, 5- dăm-bông, 6- chả cá (2 cánh Phụng bày giống hệt nhau). Riêng chả cá vì ở đầu cánh, nên số lượng còn 4 miếng, thay vì 5 miếng và bày xiên xiên, nhọn nhọn cho tựa tựa như cánh chim.

□ CÁCH LÀM CHẢ CÁ:

Cá thác lác nạo lấy nạc 200g, cho vô cối quết nhuyễn với 4 tép tỏi nêm muối, tiêu, bột ngọt, trộn thêm 1 lòng trắng trứng. Cà-rốt băm nhỏ với vài cọng hẹ (khi cắt khoanh mỏng có màu xanh đỏ), cho thêm 1 muỗng cà-phê bột năng vô, nhồi đều nặn thành 1 khối bột tròn dài như cách làm Bánh Phồng Tôm, lấy vải quấn lại, cho vô xúng hấp. Chả cá chín, để nguội, xắt ra từng lát mỏng bày ở đầu cánh chim Phụng.

E. Bông Hồng tía bằng cà-rốt:

Món Long Phụng, Giao Duyên ngoài cái ngon còn đòi hỏi sự đẹp mắt, nên mất công. Ở nơi cổ chim bày xà-lách soong để che khuất cục pin và chiếc bàn đĩnh, ở trên lớp cải soong, bày 2 bông hồng tía bằng cà-rốt và ở hai bên mình Rồng cũng cần trang hoàng 2 bông nữa. Sau đây là cách sắp xếp hoa cà-rốt:

- Cà-rốt củ lớn cắt mỏng tròn hoặc bào, ngâm giấm đường cho mềm làm cánh hoa.

- Chậu hoa làm bằng 1 khoanh dưa leo xanh, dài 2 phân, dùng dao nhọn nạo ruột, chỉ còn lại cái đáy và đai tròn mỏng, miệng chậu cắt răng cưa cho đẹp.

- Cuốn 1 lát cà-rốt làm nhụy hoa chính giữa, rồi lần lượt cuốn những lát cà-rốt khác bao bọc xung quanh, khoảng 10 cánh, cắm vô chậu hoa, lấy tay uốn cong từng cánh cho xòe ra trông giống như bông hồng đang nở.

KIM PHỤNG HÓA LONG

Đây thực sự là món ăn cầu kỳ và tốn công, bởi vậy người đầu bếp Trung Hoa hãnh diện mỗi khi họ trở tài thực hiện món Kim Phụng Hóa Long. Sự cầu kỳ chẳng những trong công việc chế biến mà còn ở cung cách trình bày nữa. Nhưng quả tình món này ăn ngon miệng thật. Ngon không phải vì các chất liệu của nó, mà ngon vì sự điều chế thật thích hợp khẩu vị, làm mỗi miếng ăn đưa vào miệng, khiến thực khách không giữ được lời khen tặng: "Chao ôi, tuyệt quá!". Thiết tưởng cái nghệ thuật nấu nướng của người Trung Hoa, ở riêng món này, đã đạt tới mức siêu đẳng.

o VẬT LIỆU: (12 phần ăn)

+ Gà mái	1 con (1kg500)	+ Muối	1 muỗng cà-phê
+ Dăm-bông	100g	+ Tiêu	1/4 muỗng cà-phê
+ Thịt nạc dăm	300g	+ Bột ngọt	1/4 muỗng cà-phê
+ Thịt mỡ	100g	+ Cà-rốt	1 củ
+ Cua gạch	1 con	+ Dưa leo	1 trái
+ Trứng gà	1 quả	+ Cà chua	1 trái
+ Hành tây	2 củ	+ Kiệu chua	10 hũ
+ Tỏi	5 tép	+ Ớt	1 trái
+ Hành ta	6 củ	+ Xà-lách Đà-lạt	100g
+ Ngò	2 cây		

o CÁCH LÀM:

- Gà làm sạch, chặt đầu, 2 cánh và 2 chân để riêng. Mổ bụng lấy bộ lòng, rồi lấy dao lóc nguyên bộ da gà (dùng làm rách) (coi bài Gà Hấp Vạn Thọ về cách lóc da gà).

- Rửa sạch da gà lần nữa, ướp gia vị: muối, tiêu, hành, tỏi giã nhỏ, để độ 1/2 giờ cho thấm.

- Lấy dao lạng thịt gà dính nơi bộ xương cho vô cối quết nhuyễn, trộn chung với thịt nạc dăm, thịt mỡ băm nhỏ, cua luộc chín gỡ thịt, gạch cua, dăm-bông thái chỉ, hành tây băm nhỏ, nêm gia vị: muối, tiêu, bột ngọt, dầu mè, trộn đều với một trứng gà làm nhân (ruột rỗng).

- Bộ da gà cắt làm 2 theo chiều dọc. Trải phẳng da gà trên mặt chiếc khay, cho nhân vô cuốn lại, to hơn khúc dồi heo một chút, để vô xúng hấp chín, đem ra, chờ nguội.

o CÁCH LÀM DA RỒNG:

+ Bột ngọt	1/4 muỗng cà-phê	+ Bột năng	2 muỗng cà-phê
+ Lòng đỏ trứng vịt	1 cái	+ Rượu thơm	1 muỗng cà-phê
+ Nước	1 muỗng canh		

- Bột năng hòa với nước cho tan, trút lòng đỏ trứng vịt vô khuấy đều với chút bột ngọt, rượu thơm.

- Thoa chất nước đặc biệt trên, kín 2 khúc mình rồng, thả vô mỡ chiên. Bột và lòng đỏ trứng vịt bám vô da gà, chỗ dày mỏng, khi chiên nổi vân giống hệt da rồng (nếu muốn đẹp và cầu kỳ hơn, cắt từng khoanh cà-rốt bổ làm đôi, ngâm giấm đường cho hơi mềm, xếp xen kẽ trên da gà giả vẩy rồng).

o TRÌNH BÀY:

- Mình rồng, cắt da gà nhồi nhân ra từng miếng xéo dày chừng 2 phân, xếp uốn khúc liên nhau thành hình chữ S (như con rồng đang bay) trên chiếc đĩa bầu dục lớn.

- Đầu gà, bày nơi cổ rồng, trên mào gà cắm một trái ớt đỏ thắm tía hoa, giả làm mào chim Phụng, còn da gà bọc nhân là Long.

- Ở nơi khúc uốn (chỗ lõm) của thân rồng, bày 2 cánh gà vênh lên giả làm cánh Phụng. Gần đấy, bày 2 chân gà, khi luộc đã tẻ rời cho các ngón xò ra. Xếp mỗi bên 1 chiếc xéo nhau, giả làm chân rồng.

- Xung quanh thân rồng bày lơ thơ từng cụm ngò xanh xen kẽ với những khoanh hành tây xếp lại lại như mây trắng trôi trên nền trời biêng biếc bao la... Rồi tới cà-rốt, dưa leo tía hoa, ngâm giấm đường làm đồ chua, uốn lượn theo mình rồng. Trái cà chua bổ làm 8, tía thành bông hoa xác pháo đặt ngay nơi đuôi rồng. Kiệu chua bày rải rác. Bên cạnh bày thêm một đĩa xà-lách Đà-lạt trộn dầu giấm. Đây là món ăn dùng sau 4 món khai vị và món xúp măng hay vi cá.

o BÍ QUYẾT:

- Muốn da gà khi lột khỏi rách, nên dùng hai loại dao mỏng mũi, đầu dao hơi tròn tròn (dao đặc biệt rút xương gà).

- Chiên da gà phải nhỏ lửa. Muốn da gà khỏi bung ra lúc chiên, sau khi hấp để nguội, dán da gà bằng keo bột năng hòa nước, khuấy chín (coi cách dán trong bài Gà Bao Giấy).

- Nên mua gà mái dầu đã đẻ vài lứa da dày khó rách, khi chiên dễ nổi vân trông giống vẩy rồng.

DA GÀ TỨ BỬU

Da Gà Tứ Bửu thuộc món ăn sang trọng. Tất cả con gà chỉ còn quý ở bộ da và nghệ thuật làm bếp của người Trung Hoa cũng hết sức chú trọng vào bộ da gà làm sao cho thơm cho giòn. Cái chất beo béo, thơm ngát của da gà quyện với dầu bốc lên làm nôn nao ý muốn của thực khách. Đến khi chất ấy tan biến trong miệng mà vị giác còn cảm thấy như đọng ở đầu lưỡi một hương vị mê hoặc. Nhưng món Da Gà Tứ Bửu không phải chỉ cho thực khách thưởng thức có chất da gà mà thôi, kèm theo với nó, còn 4 thứ phụ thuộc, nhằm mục đích ăn chơi và cũng để làm tăng cái ngon đặc biệt của da gà giòn tan như miếng kẹo gương Quảng Ngãi.

▣ VẬT LIỆU: (12 phần ăn)

+ Gà mái	1 con (1kg500)	+ Gừng	1 miếng nhỏ
+ Muối	1/2 muỗng cà-phê	+ Bột ngọt	1/4 muỗng cà-phê
+ Tiêu	1/4 muỗng cà-phê	+ Xà-lách	100g
+ Hành khô	5 củ		

TỨ BỬU

+ Tôm	300g	+ Bột ngọt	1/2 muỗng cà-phê
+ Dăm-bông	100g	+ Dầu mè	1 muỗng cà-phê
+ Gan heo	100g	+ Trứng gà	1 quả
+ Cật heo	2 cái	+ Xáng xáu	1 muỗng cà-phê
+ Tàu hủ ky	2 miếng	+ Rượu thơm	1 muỗng cà-phê
+ Bột ngọt	1 muỗng canh	+ Dầu ăn	1 lít
+ Muối	1/4 muỗng cà-phê	+ Tiêu	1/5 muỗng cà-phê

▣ CÁCH LÀM:

- Gà làm sạch, dùng để rách da, mổ moi lấy hết bộ lòng ra. Hòa rượu với gừng giã nhỏ, thoa khắp trong ngoài gà. Rửa lại cho sạch.

- Hành giã nhỏ, trộn tiêu, muối, bột ngọt thoa khắp trong ngoài gà, ướp chừng 15 phút cho thấm.

- Để gà vô cái khuôn bằng gang hình bầu dục, đặt trong xúng

hấp 1/2 giờ (trường hợp gà già phải để lâu hơn). Gà chín lấy ra, để nguội.

- Pha thứ nước đặc biệt làm da gà giòn:

+ Bột năng	1 muỗng canh
+ Giấm	1 muỗng canh
+ Mật ngà thông	1 muỗng canh ⁽¹⁾
+ Nước	1 muỗng canh

Trộn đều phết lên mình gà vài lần (mỗi lần cách 15 phút), xong treo gà vào chiếc móc sắt, đem phơi chỗ thoáng gió, 3 giờ.

- Trước khi chiên xoa lên khắp mình gà một lớp bột năng mỏng.

- Bắc chảo đổ nhiều dầu (ngập gà) đun sôi, thả gà vô chiên, trở qua trở lại, thấy da gà vàng ửng là được. Vớt ra để nguội, khi ăn chiên lại lần thứ hai. Lóc da gà để riêng rồi chặt thành miếng bày trên những chiếc bánh phồng tôm.

▣ CÁCH LÀM TỨ BỬU:

- Tôm bóc vỏ, bỏ đầu, vớt sợi chỉ đen, bóp muối rửa sạch, bao bột chiên giòn (nhớ để lại chút đuôi tôm cho đẹp).

- Quán chả giò bằng tàu hủ ky trong có nhân tôm thịt. Mỗi miếng chả giò cắt khoanh to bằng khúc mía (coi bài Chả Giò Hồng-Kông).

- Cật heo, gan heo thái miếng lớn. Đập một trứng gà vô tô đánh tan, cho xáng xáu, bột ngọt, dầu mè, rượu thơm, muối, bột năng quậy hơi sền sệt. Cho gan, cật heo nhúng vô trứng rồi chiên.

- Tôm giã trộn với dăm-bông băm vụn nắm thành từng viên tròn nhỏ, xong ấn bẹt, cũng tẩm vô nước trứng đem chiên.

▣ TRÌNH BÀY:

- Trên chiếc đĩa tròn thật lớn, ở giữa xếp khoảng 10 chiếc bánh phồng tôm đã chiên chín, chồng lên nhau cho nổi bông cao như con gà đang nằm.

- Trên lớp bánh phồng tôm, xếp da gà cắt vuông từng miếng chừng 4 phân, phủ kín lớp bánh.

- Xung quanh đĩa, bày xà-lách Đà-lạt xếp 4 phần riêng biệt:

(1) Mạch nha (maltose)

- a) Tôm bao bột chiên.
- b) Chả giò tàu.
- c) Gan, cật heo chiên.
- d) Tôm, dăm-bông (hình tròn dẹt).

- Đĩa bánh bao luộc để bên cạnh, ăn với Da Gà Tứ Bửu.

NƯỚC CHẤM:

Da Gà Tứ Bửu phải chấm với nước sốt đặc biệt:

- + Bột ngọt 1/4 muỗng cà-phê
- + Xàng xáu⁽¹⁾ 2 muỗng canh
- + Đường 1 muỗng cà-phê

Ba thứ trộn chung, thả thêm vài lát ớt.

□ BÍ QUYẾT:

- Da gà, da vịt, da heo nếu quá dày, muốn mau mềm nên thoa chanh hoặc giấm.
- Gà chiên hai lần mới giòn. Phải lóc da ngay khi mới chiên xong, nếu để nguội, nước gà thấm ra làm mềm da.
- Phải hấp gà, nếu luộc, da có thể bị nứt và thịt sẽ mất ngọt.

DA GÀ NHỒI XÔI

Da Gà Nhồi Xôi là món ăn khá cầu kỳ nhưng quả thực ngon. Trong các bữa tiệc gia đình thường thực hiện món này. Món Da Gà Nhồi Xôi chẳng những lạ miệng mà còn có lắm chất bổ dưỡng với nhiều thứ gia vị khác nhau, làm món ăn tăng phần hấp dẫn về nội dung mà hình thức cũng đẹp mắt. Sự điều chế và hòa hợp từng chất liệu với mục đích làm cho thứ nọ hỗ trợ thứ kia, nâng cao phẩm chất của món ăn để sau mỗi lần thưởng thức, thực khách dù khó tánh đến đâu cũng không dễ gì quên được.

(1) Nước mắm tàu = nước tương.

□ VẬT LIỆU: (12 phần ăn)

- | | | | |
|----------------|----------------|------------|------------------|
| + Nếp | 400g | + Bột ngọt | 1 muỗng cà-phê |
| + Gà mái | 1 con (1kg600) | + Xà-lách | 1 cây |
| + Lạp xương | 2 cái | + Cà chua | 2 trái |
| + Hành tây | 1 củ | + Trứng gà | 2 quả |
| + Nấm đông cô | 6 cái | + Tỏi | 4 tép |
| + Thịt nạc dăm | 200g | + Hành khô | 4 củ |
| + Xá xíu | 100g | + Muối | 1/4 muỗng cà-phê |
| + Tôm khô | 100g | + Tiêu | 1/4 muỗng cà-phê |
| + Dầu hào | 1 muỗng canh | + Ớt | 1 trái |
| + Xi dầu | 1 muỗng canh | | |

□ CÁCH LÀM:

- Ngâm nếp với nước nóng từ 4 đến 5 giờ, đem thổi xôi.
- Gà mổ bụng (vì gà bầy cả con, mổ lưng không đẹp) lóc da gà nơi xương cổ (chỗ cắt tiết), dùng dao cắt rời xương cổ, rút xương ra, 2 cánh lóc tới xương đầu cánh rồi tới hai đùi gà, nhớ để lại chút xương khuỷu (coi cách rút xương gà bài Gà Hấp Vạn Thọ).
- Sau khi lóc hết da gà, lóc thịt rời khỏi xương. Thịt gà, thịt nạc dăm, xá xíu, nấm đông cô, lạp xương, hành tây thái hạt lựu, trộn với tôm khô nêm gia vị: tiêu, muối, dầu hào, bột ngọt, xì dầu, dùng làm nhân.
- Thoa khắp da gà một lớp hành tỏi, để một lát cho ngấm.
- Xôi đã thổi xong, gỡ ra rá cho mau nguội. Khi nguội, trộn chung với nhân đã nêm gia vị, nhồi vào gà, lấy kim chỉ khâu lại.
- Cho gà vô xùng hấp chừng 20 phút. Sau khi hấp chín, cho gà vô lò nướng. Khi thấy da gà ửng vàng là được.
- Luộc trứng gà, bóc vỏ, xắt từng miếng tròn mỏng.

□ TRÌNH BÀY:

- Chiếc đĩa bầu dục, có trái một lớp xà-lách.
- Đặt gà đã cài chặt 2 cánh vào mỏ (luôn qua cuống họng, chỗ cắt tiết, coi hình bài Gà Rút Xương), còn đùi gà xuôi theo chiều đĩa, gà nằm trên lớp rau muống luộc.
- Xắt mỏng từng khoanh cà chua đỏ, bày xung quanh đĩa, trên mỗi miếng cà chua có miếng trứng, trên miếng trứng có một lá ngò

tươi xanh biếc. Mỏ gà cắm trái ớt chẻ làm 4, ngâm nước cho cong cánh, giả hoa.

- Khi ăn dùng dao xẻ gà thành từng miếng tròn như miếng bánh tét ngày Tết.

□ BÍ QUYẾT:

- Nên mua gà mái dẫu, da gà dày để khi rút xương không bị rách.
- Dùng thứ nếp tốt, nhỏ hạt.
- Không nên nhồi gà căng quá, khi hấp hoặc nướng gà sẽ bị nứt kém mỹ thuật.

ĐÙI PHỤNG HOÀNG

Món Đùi Phụng Hoàng được nhiều thực khách ưa chuộng, vì là món ăn đặc biệt, cách làm tuy không cầu kỳ hoặc phải dùng đến những mỹ vị đắt tiền, nhưng quả thực nó ngon miệng và cách trình bày lại đẹp mắt. Đó là đặc điểm của món ăn Trung Hoa hầu như quá quen thuộc đối với những ai thường lui tới các Tửu Lầu. Vì đặc điểm trên, nên các bữa tiệc gia đình của người Trung Hoa cũng như Việt Nam thường được các bà nội trợ thực hiện, nhằm mục đích để thay đổi không khí các bữa ăn với những món quen thuộc và luôn tiện chúng tỏ cho thực khách biết cái khéo của phụ nữ Việt Nam trong lãnh vực bếp núc.

□ VẬT LIỆU: (6 phần ăn)

+ Chân gà	6 cái	+ Gạch cua giả ⁽¹⁾	2 muống canh
+ Mỡ chài	100g	+ Muối	1 muống cà-phê
+ Nấm Đông Cô	6 cái	+ Bột ngọt	1 muống cà-phê
+ Tôm	200g	+ Bột năng	1 muống canh
+ Thịt nạc vai	200g	+ Tiêu	1/4 muống cà-phê
+ Thăn gà	1 cái (200g)	+ Dầu mè	1 muống cà-phê
+ Trứng gà	1 quả	+ Rượu thơm	1 muống cà-phê
+ Hành tây	1 củ	+ Xà-lách soong	100g

(1) Gạch cua giả coi bài Tôm Bao Nấm Rom.

□ CÁCH LÀM:

- Thịt nạc vai, thăn gà, hành tây băm nhỏ.
- Tôm lột vỏ, bỏ đầu, cho vô cối quét nhuyễn (coi bài Tôm Bao Nấm Đông Cô).
- Những thứ trên trộn chung cùng với gạch cua giả, nêm gia vị để 1 giờ cho ngấm.
- Chân gà mua về rửa sạch, luộc chín. Gỡ hết da và gân, chặt bỏ 2 ngón nhỏ, giữ lại 2 ngón lớn.
- Mỡ chài rửa sạch, trải lên mặt chiếc khay, cắt làm 6 miếng đều nhau.
- Trong tô rắc chút bột năng. Trút nhân: tôm, thịt vai, thăn gà v.v....; rồi trộn sơ lần nữa cho đều. Chia làm 6 phần, lấy lòng bàn tay ấn mỗi viên nhân dẹt xuống.
- Đặt chiếc chân gà (phần ngón chân) vào giữa nhân, dùng tay nắn cho nhân bao tròn, phía đầu to rồi thuôn dần dần đến đầu khuỷu xương (nhớ chừa lại 3 phân xương gà để trang trí sau). Nhân phải bao làm sao cho giống như chiếc đùi Phụng mới khéo.
- Đặt mỗi chiếc đùi Phụng đã hoàn thành vào miếng mỡ chài, quán cho gọn gàng, xếp vô khay.
- Đập quả trứng gà vô tô, lấy lòng đỏ bỏ lòng trắng, dùng đũa quậy sơ với 1 muống cà-phê rượu thơm, muống nước và chút xíu muối.
- Bột năng (không hòa nước) để sẵn trong một chiếc đĩa.
- Bắc chảo lên bếp, cho nhiều dầu, đun sôi. Khi dầu đã sôi, đun lửa riu riu.

- Nhẹ nhàng cầm từng chiếc đùi Phụng hoàng nhúng vô tô nước trứng gà rồi thấm đều vào bột năng cho thành một lớp áo bột. Thả từng chiếc đùi Phụng vô chiên vàng, vớt ra để trên vỉ sắt cho ráo.

□ TRÌNH BÀY:

6 chiếc đùi Phụng xếp quay tròn, hình nan quạt. Trên đĩa đã trải sẵn lớp xà-lách soong. Xung quanh thành đĩa bày những bông hồng tía bằng cà chua hoặc cà-rốt. Ở đầu xương (nơi chừa lại 3 phân), dùng 6 miếng giấy trang kim màu đỏ (có thể thay bằng giấy mỏng) khuôn khổ 15 x 5 phân. Gấp đôi mỗi miếng giấy theo chiều dài, dùng

kéo cắt khoảng 2 ly liên tiếp ở chiều ngang và chỉ cắt đến lưng chừng chứ không làm cho đứt rời. Chiều dài của miếng giấy vẫn y nguyên. Gập miếng giấy lại, rồi quấn mép giấy vào chỗ 3 phân xương gà chừa ra, dùng keo dán đầu giấy. Sau khi quấn xong, những vết cắt của miếng giấy tự nhiên xòe ra như bông hao trông rất đẹp mắt, nhất là để thực khách có thể cầm tay mà ăn món Đùi Phụng Hoàng. Món Đùi Phụng Hoàng chấm với nước sốt chua ngọt (coi bài Càng Cua Chiên Tôm).

GÀ CHIÊN GIÒN

Món Gà Chiên Giòn cũng giống như Vịt Chiên Giòn, cả 2 món đều sử dụng nghệ thuật và bí quyết làm sao cho giòn, ngon, để quyến rũ khẩu vị thực khách. Sự chế biến vật liệu cũng như gia vị có khác biệt đôi chút, nhưng chính yếu vẫn do cái chất của mỗi món, được thực hiện cách nào cho mọi người đều cảm thấy đó là một cái gì riêng biệt qua vị giác tinh tế mà tạo hóa đã ban cho con người để thưởng thức của ngon vật lạ. Do đó món Gà Chiên Giòn cũng có đặc tính riêng và được liệt vào danh sách những món ăn ngon.

□ VẬT LIỆU: (6 phần ăn)

+ Gà tơ	1 con (1kg500)	+ Bột năng	1 muống canh
+ Xuyên tiêu	1/2 muống cà-phê	+ Mật ngà thông	1 muống canh
+ Hồi hương	6 tai	+ Giấm	1 muống canh
+ Đinh hương	6 cái	+ Nước	1/2 muống canh
+ Quế	1 miếng nhỏ	+ Xà-lách soong	100g
+ Xi dầu	1 muống canh	+ Trứng cút	10 quả
+ Ngũ vị hương	1/2 muống cà-phê	+ Muối	1/4 muống cà-phê
+ Dầu ăn	1 lít	+ Tiêu	1/4 muống cà-phê

□ CÁCH LÀM:

- Gà mổ moi lấy bộ đồ lòng ra, rửa sạch bằng gừng giã nhỏ pha rượu. Chờ 15 phút, xả nước cho hết mùi rượu gừng.

- Xuyên tiêu, hồi hương, đinh hương, quế, xi dầu, ngũ vị hương trộn chung làm nước gia vị.

- Cho gà vào cái thố, đổ nước gia vị vô, đem chung cách thủy.

- Dùng chiếc đũa xăm gà, thấy mềm, vớt ra để nguội.
- Xoa muối tiêu trong ngoài con gà.
- Trộn bột năng, mật ngà thông, giấm và nước, ướp gà chừng 2 giờ rồi dùng móc sắt treo gà, phơi chỗ thoáng gió chừng 3 giờ.
- Khi chiên gà phải để dầu ngập con gà. Chiên 1 lần để nguội. Trước khi ăn chiên lại, da gà mới giòn. Mỗi lần chiên, thấy da gà vừa vàng là được.

□ NƯỚC CHẤM:

Món Gà Chiên Giòn chấm với tương xí muối, điểm vài lát ớt thái mỏng, thêm vài giọt chanh hoặc giấm.

□ TRÌNH BÀY:

Rau xà-lách soong trải trên đĩa hình bầu dục. Chặt 2 đùi gà, tới 2 cánh. Đầu cổ gà chặt xong bày lên đĩa trước. Mổ gà ngâm 1 đóa hoa tía bằng trái ớt đỏ thắm bỏ 4. Chặt ngang phao câu rồi xẻ đôi thân gà. Mỗi bên chặt xéo thành 7, 8 miếng tùy ý. Chặt phần nào xếp ngay vô đĩa phần ấy để giữ cho dáng thể con gà giống lúc đang ấp trứng. Xung quanh gà, bày 10 quả trứng cút luộc, bóc vỏ, giả trứng gà.

□ BÍ QUYẾT:

- Muốn gà mau mềm, trước khi ngâm nước mật ngà thông, xoa khắp gà bằng miếng chanh tươi, xong thấm khô.
- Sáng làm, phơi khô, chiều chiên sơ, khi ăn chiên lại mới giòn và ngon.

GÀ BAO GIẤY

Gà Bao Giấy là món ăn thường thấy trong các bữa tiệc tại những Đại Tửu Lâu. Món Gà Bao Giấy có hương vị đặc biệt, không giống như Gà Bỏ Lò, Gà Bát Bửu mà nó đậm đà, có thể dùng để ăn chơi hoặc ăn với cơm trắng cũng được. Miếng thịt gà thật thơm ngon, bùi bùi, ngan ngát chứ không ngấy, tuy được chiên nhưng lớp giấy bóng kiếng đã ngăn cản không cho dầu thấm vô thịt gà, mà chỉ dùng sức nóng của dầu làm chín thịt, đồng thời giữ cho miếng thịt

còn nguyên vẹn hương vị, không để lọt ra ngoài không khí một chút hương thơm của gà, nên cái tinh túy vẫn còn nguyên trong món ăn.

□ VẬT LIỆU: (6 phần ăn)

+ Giấy bóng kiếng	1/2 tờ	+ Dầu ăn	1 lít
+ Gà tơ	1 con (1kg500)	+ Bột năng	1 muỗng cà-phê
+ Nấm Đông Cô	8 cái	+ Muối	1/4 muỗng cà-phê
+ Bột ngọt	1 muỗng cà-phê	+ Xà-lách soong	100g
+ Dầu hào	1 muỗng cà-phê	+ Hành lá	10 cây
+ Tỏi	10 tép	+ Ớt	1 trái
+ Tương hột	1/2 muỗng canh	+ Xăng xáu	1 muỗng canh
+ Rượu thơm	1/2 muỗng canh	+ Gừng	1 miếng nhỏ
+ Dầu mè	1 muỗng cà-phê		

□ CÁCH LÀM:

- Gà rửa sạch, mổ bụng lấy bộ đồ lòng, lóc thịt bỏ xương.

- Rửa sạch bộ lòng gà (bỏ ruột chỉ lấy mề, gan, tim).

- Giã tỏi, gừng, tương hột tán nhỏ, rượu thơm, dầu hào, dầu mè, hắc xì dầu trộn đều, dùng làm gia vị ướp gà.

- Thịt gà cắt từng miếng vuông mỗi bề chừng 3 ph. mề gà cắt khúc, gan thái to bản, ướp gia vị khoảng 1 giờ.

- Phi thơm hành tỏi, trút gà vô đảo qua đảo lại cho hơi chín là được. Nhấc ra khỏi bếp, để nguội.

- Lấy một muỗng cà-phê bột năng hòa với một chút nước cho vô chiếc soong nhỏ, đun nhỏ lửa để làm keo dán giấy bóng kiếng.

- Trải 1/2 tấm giấy bóng kiếng trên chiếc khay, xếp thịt gà cho gọn rồi gấp tờ giấy bóng lại như 1 gói quà. Gói tới đâu, lấy keo dán tới đó, dán thật kỹ để khi chiên, dầu không lọt vô, hoặc bong ra. Gói gà thành hình chữ nhật 15 x 25 ph.

- Chảo dầu đun sôi, thả gói gà vô. Chiên một lát phải canh chừng cho nhỏ lửa dần dần, dùng cặp sạng thỉnh thoảng đảo qua đảo lại cho khỏi cháy giấy bóng kiếng lúc này phồng to như quả bóng. Chiên chừng 15 phút là được. Dùng cặp sạng nhẹ vớt ra, để gói gà vào chiếc đĩa tròn.

□ TRÌNH BÀY:

- Gà chiên chín, vớt ra đĩa có đặt sẵn sợi ruy-băng đỏ, dài 8 tấc,

dùng để buộc ngang bên ngoài giấy bóng kiếng, thắt chiếc nơ xòe ra, trông giống gói quà tặng.

- Xung quanh đĩa, bày xá-lách Đà-lạt.

- Một chiếc kéo để gần đĩa gà, trên bàn tiệc, vị nào là khách danh dự hoặc cao niên nhất sẽ tháo ruy-băng và xén giấy bóng kiếng lượn theo hình gói gà, khai món.

□ BÍ QUYẾT:

- Dầu chiên đun sôi mới thả bọc gà vô.

- Trong khi chiên chẳng may giấy bóng kiếng bị bể, phải lấy gà ra liền, cho vô lò nướng.

GÀ HẤP CẢI BÈ XANH

Gà Hấp Cải Bè Xanh là món ăn thông dụng dùng trong bữa cơm thường, và có thể dùng trong bữa tiệc đãi khách. Món này tương đối dễ thực hiện, không tốn kém, không mất nhiều công. Chất mềm ngọt của thịt gà hào trộn với chất man mát của rau cải quện vào chất sanh sánh thơm ngon của nước sốt làm thực khách ăn đỡ ngán, nhất là phối hợp đúng cách với nghệ thuật trình bày, chắc chắn sẽ tăng phần hấp dẫn.

□ VẬT LIỆU: (4 phần ăn)

+ Gà	1/2 con (600g)	+ Dầu mè	1 muỗng cà-phê
+ Cải bẹ xanh	3 cây	+ Xăng xáu	1 muỗng cà-phê
+ Nước hầm gà	1 chén	+ Nước tro tàu	1 muỗng cà-phê
+ Bột ngọt	1/2 muỗng cà-phê	+ Bột năng	1 muỗng cà-phê
+ Rượu thơm	1 muỗng cà-phê	+ Dầu hào	1/2 muỗng canh
+ Rượu trắng	1 muỗng cà-phê	+ Dầu ăn	1 muỗng canh
+ Muối	1/2 muỗng cà-phê		

□ CÁCH LÀM:

- Gà rửa sạch. Dùng lưỡi dao khía đều khắp mình gà.

- Xát muối tiêu, bột ngọt trong ngoài con gà, hấp cách thủy.

- Gà chín, để nguội, lóc hết xương, thái từng miếng dài bằng ngón tay. Khi thái dùng để da gà tróc khỏi thịt.

- Xương gà cho vô nồi đun lấy nước ngọt cùng với nước hấp gà để riêng, làm nước xốt.

- Rau cải bỏ gốc, cắt bớt lá, rửa sạch, đun nước sôi thả cải vào cho chút nước tro Tàu, nhớ bỏ cuống vào trước. Đào vài lần rồi vớt ra, ngâm trong nước lạnh, tuốt hết lá còn lại. Cắt thành từng khúc dài bằng ngón tay.

- Bắc chảo lên bếp, chế một muống canh dầu ăn, đun nóng, thêm 1 muống cà-phê rượu trắng.

- Cho cải vào xào qua. Nêm 1/4 muống cà-phê bột ngọt và 1 muống canh nước hấp gà. Đun sơ bắc ra.

□ CÁCH LÀM NƯỚC XỐT:

- Đặt chảo lên bếp, cho 1 muống canh dầu ăn, 1 chén nước hầm, bột ngọt, rượu thơm, xáng xáu, dầu hào, bột năng hòa chút nước đổ từ từ vào nước xốt cho sánh.

- Nhấc ra, rưới thêm 1 muống cà-phê dầu ăn và 1 muống cà-phê dầu mè.

□ TRÌNH BÀY:

- Dùng 1 chiếc tô trung bình, xếp thịt gà và rau cải xen kẽ cho kín thành tô. Nhớ để da gà vào thành tô, hết lớp nọ tới lớp kia bao giờ đầy tô mới thôi.

- Nếu thiếu, giữa lòng tô xếp rau cải cho kín.

- Lấy chiếc đĩa tròn (to hơn tô) đập trùm miệng tô. Dùng hai tay lật ngược, rồi từ từ nhấc chiếc tô khỏi đĩa. Món Thịt Gà Hấp Cải Bẹ xanh nổi cao giữa lòng đĩa như nửa trái dưa hấu với những đường gân vàng đều đặn, trông thật đẹp mắt.

- Từ từ rưới nước xốt lên trên. Màu vàng da gà, màu xanh rau cải sẽ óng ánh, mịn màng như được phủ lên lớp dầu bóng đặc biệt.

- Muốn đẹp nữa, tĩa 1 hoa hồng bằng cà-rốt hay cà chua đặt lên trên.

□ BÍ QUYẾT:

- Nên chọn gà mái to. Khi chung cách thủy, không để gà chín quá, thịt sẽ mất ngọt.

- Nước xốt phải pha chế cho thiệt thơm, vừa miệng.

GÀ HẤP VẠN THỌ

Gà Hấp Vạn Thọ là một trong những món ăn nổi tiếng của người Trung Hoa. Sự nổi tiếng một phần vì nghệ thuật bếp núc, một phần vì nó không quá tốn kém lại thích hợp với khẩu vị của đông đảo thực khách. Quả thực như vậy, vật liệu chính vẫn là gà, nhưng làm cách nào cho con gà đó trở thành mỹ vị, cái ấy mới khó. Sự cầu kỳ và bao nhiêu công phu để sửa soạn, từ khi có con gà dưới tay, phải đi qua nhiều giai đoạn, từ cách rút xương đến công việc làm nhân với sự gia giảm và điều chế khéo léo để mỗi miếng ăn tạo ra sự vui thú trong lòng mỗi thực khách. Nhưng tất cả những khó khăn nếu có, đều được các chuyên viên làm bếp lành nghề giải quyết gọn gàng, ổn thỏa nhằm mục đích ghi lại trong tâm khảm mỗi người đã ăn qua một lần là nhớ mãi.

□ VẬT LIỆU: (8 phần ăn)

+ Gà mái	1 con (1kg 500)	+ Bột ngọt	1/2 muống cà-phê
+ Thịt vai	500g	+ Bột năng	1 muống cà-phê
+ Nấm Đông Cô	6 cái	+ Muối	1 muống cà-phê
+ Đậu Hòa Lan hạt	100g	+ Tiêu	1/2 muống cà-phê
+ Trứng cút	10 quả	+ Dầu hào	1 muống canh
+ Hành tây	1 củ	+ Nước hầm	1 chén
+ Cà rốt	2 củ	+ Rượu thơm	1 muống cà-phê
+ Củ năng	500g	+ Nước tro tàu	1 muống cà-phê
+ Dầu mè	2 muống cà-phê	+ Dầu ăn	2 muống canh
+ Xi dầu	1 muống canh		

□ CÁCH LÀM:

A. Cách rút xương gà:

- Gà mua về làm sạch, dùng dao bén, tròn đầu và mỏng lưỡi mổ moi nơi bụng gà lấy hết bộ lòng ra, rửa sạch, để riêng.

- Rửa gà lần nữa, rồi lấy muối, tiêu, rượu thơm thoa khắp trong, ngoài con gà để tẩy mùi hôi.

- Chờ một lát, rửa gà lại cho hết chất muối, rượu và bắt đầu lóc xương gà theo phương cách sau:

a) Lấy mũi dao rạch nhẹ 1 đường từ ức gà xuống đến bụng

gà (chỗ mổ moi). Tuy chỗ bị rách, da gà đã đứt, nhưng vẫn dính vô thịt.

- b) Dùng đầu dao khê lách vào giữa da và thịt gà, ngay nơi bụng gà, cho một chút da lia khỏi thịt, lấy tay trái cầm đầu da kéo nhẹ lên, tay mặt cầm dao lách từ từ nơi ức gà để tách rời da và thịt. Xong ức bên trái, tới ức bên mặt (vì món ăn này chỉ cần lấy bộ da nên phải lóc thịt thật khéo, dùng để rách chỗ nào, khi làm mới đẹp).
- c) Sau khi đã lột xong 2 bên ức gà, lóc đến cánh gà. Tay trái ấn mạnh cho xương cánh nhô vào phía trong, dùng dao cắt ngay chỗ khớp xương cánh cho lia ra, rồi dần dần lột da tới khuỷu xương đầu cánh thì dừng lại. Cắt lia nốt khớp xương này, chỉ giữ lại khúc nhọn đầu cánh thôi (2 bên làm giống nhau).
- d) Còn cái xương cổ gà, muốn rút ra, phải lấy dao cắt rời khúc xương cổ dính với đầu gà (ngay chỗ cắt tiết). Khi đã cắt xong, dùng tay lôi mạnh xương cổ gà xuống cho rời khỏi lớp da cổ. Lôi cho khéo dùng để rách da gà. Khúc xương cổ đã rút ra nhưng vẫn dính liền vào xương sống gà bởi lớp thịt và gân.
- e) Sau đấy, tay trái giữ da gà và kéo luôn mình gà hơi nghiêng lấy dao lách từ từ và nhẹ tay vào lớp da nơi sống lưng gà, chỗ da này dính chặt nơi xương lưng gà nên khó lóc, cần làm khéo tay kéo rách. Nếu rách, gà sẽ mất đẹp.
- f) Lớp da nơi sống lưng đã lột xong, lóc đến 2 xương đùi, bằng cách dùng tay ấn mạnh cho xương đùi nhô lên, lấy dao khứa mạnh vào chỗ khớp xương và cắt rời. Như vậy bộ xương và thịt đã lia khỏi đùi gà. Tay trái lại kéo da, tay mặt lách dao cho da gà lia khỏi thịt tới gần khuỷu chân thì ngừng. Dùng dao chặt xương đùi cho đứt hẳn, để lại khúc đầu khuỷu chừng 2 phân. Như vậy, khi nhồi nhân, đùi gà vẫn kín và phồng to như đùi gà thật. Hai bên đều làm y vậy.
- g) Làm xong 2 đùi gà, lóc tới xương hom (nơi phao câu). Cứ lách dao từ từ, nhưng điều cần, vẫn giữ nguyên chiếc phao câu. Lóc da tới cuối xương hom thì lượn mũi dao đi vòng để gỡ xương ra mà khỏi đụng tới phao câu. Cắt hòn hơi nơi phao câu là xong.

h) Lôi bộ xương và thịt gà ra khỏi bộ da.

i) Để con gà nhồi được đẹp, phải luôn đầu gà qua cổ gà và thắt nút ngay nơi cuống họng. Như vậy không còn cổ gà nữa, đầu gà sẽ nằm ngay ngấn sát với thân gà. Muốn cho đầu gà giữ nguyên vị thế, ghim đầu gà ngay chỗ thắt nút (cổ gà) bằng 1 cây tăm tre.

- Dùng chỉ khâu phân nửa da gà nơi mổ, cho dễ nhồi nhân.

B. Cách làm nhân:

- Cho xương gà vô chiếc soong nhỏ nấu với 200g nước để làm nước hầm.

- Thịt gà, thịt vai, nấm Đông Cô, hành tây xắt hạt lựu.

- Mề gà rửa sạch bỏ màng, lấy dao khía mề gà để khi chín, xò ra như hoa (coi bài Canh Tóc tiên). Tim bỏ đôi, gan xắt hạt lựu.

- Đậu hòa lan hột luộc với 1 muống cà-phê nước tro tàu, cho chóng mềm và vẫn giữ được màu xanh.

- Cà rốt, củ năng gọt vỏ, tĩa thành những bông vạn thọ (coi bài Mai Tuyết Nhĩ).

- Bắc chảo lên bếp, phi thơm hành mỡ rồi cho thịt vai, thịt gà vô đảo trước với hành tây, sau đó tới lòng gà, đậu Hòa Lan hột, cà rốt, củ năng rồi nêm gia vị: muối tiêu, dầu hào, xì dầu, bột ngọt cho vừa miệng. Thêm chút bột năng hòa với nước hầm gà để nhân dính vô nhau.

- Dồn 2/3 nhân vô da gà. Da gà lúc có nhân lại phồng lên và tròn trịa như lúc chưa rút xương. Khâu da gà nhẹ tay kéo rách.

- Đặt gà lên cái khuôn hình bầu dục, cho vô lò nướng vàng là được.

- Khi nào gần ăn để khuôn gà vô xúng hấp, chỗ nhân còn lại rắc lên mình gà cùng với nước dùng hòa với chút bột năng.

o TRÌNH BÀY:

Gà Hấp Vạn Thọ bày trong chiếc đĩa bầu dục lớn, 2 cánh gà ép sát vô mình gà, 2 đùi gà xếp đuôi theo thân gà. 1/2 phần nhân gà còn lại bày xung quanh mình gà. Những hạt đậu Hòa Lan rắc rải trên lưng gà cho vui mắt. Quanh thành đĩa bày xen kẽ những đóa hoa vạn thọ đỏ và trắng tĩa bằng cà rốt hoặc củ năng bày thêm vài

cái trứng cút cho có vẻ gà đẻ trứng. Trong trường hợp không có củ năng có thể thay bằng củ sắn.

GÀ HẤP MUỐI

Gà Hấp Muối là món ăn thông dụng của người Trung Hoa. Món này dùng để nhấm với rượu Thanh Mai hoặc Mai Quế Lộ thì tuyệt. Trong nghệ thuật nấu cơm Tàu, mỗi món đều được nghiên cứu kỹ để cho món ăn chẳng những hấp với khẩu vị mà còn quyến rũ thực khách qua hình thức. Gà hấp Muối tuy không đòi hỏi một công trình tuyệt hảo của công việc bếp núc, nhưng muốn có một con Gà Hấp Muối thật ngon, chúng ta vẫn cần đến một số công thức và phương pháp thực hiện.

□ VẬT LIỆU: (6 phần ăn)

+ Gà mái tơ	1 con (1kg 300)	+ Hành lá	3 cây
+ Muối hạt (to)	3 kg	+ Muối	1/4 muỗng cà-phê
+ Rượu thơm	3 muỗng cà-phê	+ Giấy thấm	2 tờ (thứ giấy dày, thấm nhanh)
+ Tiêu	1/4 muỗng cà-phê	+ Dầu mè	2 muỗng cà-phê
+ Gừng	1 miếng nhỏ		

□ CÁCH LÀM:

- Gà làm lông, rửa sạch. Mổ moi bụng lấy bộ lòng ra.
- Rửa lại, rồi trộn tiêu, muối, bột ngọt, chà sát trong ngoài con gà.
- Cho 3 cây hành lá xắt khúc dài 2 phân và chút gừng đập dập vô bụng gà, còn rượu thơm thoa khắp trong ngoài thân gà. Đặt trong chiếc đĩa lớn độ 1/2 giờ để ngấm gia vị.
- Cho 3 kg muối vô chảo rang nóng. Lấy 1 phần muối đã rang cho vô chiếc nồi gang, dùng làm lớp muối lót dưới nồi.
- Bọc gà bằng 2 tờ giấy thấm (trong trường hợp không có giấy thấm, có thể gói gà bằng miếng vải) đặt gà vào giữa nồi rồi đổ nốt số muối đã rang nóng còn lại, phủ kín khắp mình gà.
- Đậy nắp nồi thật kín, cho vô lò nướng bánh. Lò đốt nóng trước 5 phút.
- Tùy theo từng con gà to hay nhỏ, mà canh chừng khoảng thời

gian gà để trong lò, nhưng trung bình từ 20 đến 25 phút là tắt lửa và để nguyên gà trong lò thêm 15 phút nữa hay lấy ra. Gà chín nhờ độ nóng âm ỉ của lò nướng và sức nóng của muối hạt bao xung quanh.

- Dem nồi ra khỏi lò nướng. Lấy muỗng xúc bột muối hạt phủ trên mình gà ra một chiếc tô (muối này lần sau còn dùng được). Mang bao tay nhẹ nhấc con gà ra khỏi nồi, đặt lên đĩa.

- Chờ gà nguội, từ từ bóc giấy bao quanh thân gà. Lớp giấy thấm lúc này đã ướt đẫm mỡ gà và nước gia vị, phải bóc từ từ để khỏi tróc da gà.

- Lấy mỡ gà để thắng thành nước, thoa khắp mình gà cho ánh màu vàng óng (có thể thoa bằng dầu mè cho gà vừa thơm, vừa béo).

- Gà để trên thớt, chặt 2 đùi trước rồi tới cái đầu liền với cổ. Chặt rời 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 sườn gà chặt xéo mỗi bên chừng 6 miếng, trông vừa đẹp mắt vừa để sắp xếp khi bày vào đĩa.

□ TRÌNH BÀY:

Sau khi đã chặt gà như trên, xếp thứ tự: đầu gà, thân gà, cánh gà, đùi gà và phao câu, cho giống hình dáng con gà nằm trên chiếc đĩa hình bầu dục, đã trải 1 lớp xà lách soong. Đầu gà để thật ngay ngắn, cắt 1 trái ớt đỏ tươi chẻ làm 8, ngâm nước cho cong cánh, giống bông hoa đang nở, cắm vô mỏ gà thêm duyên dáng. Xung quanh thành đĩa, bày những khoanh dưa leo hoặc cà rốt tỉa hoa ngâm giấm, ăn kèm với gà.

□ NƯỚC CHẤM:

Món Gà Hấp Muối ăn cho đúng điệu, cần phải chấm với thứ nước sốt đặc biệt pha chế như sau:

+ Gừng băm nhỏ	1 muỗng cà-phê
+ Hành lá thái nhỏ	4 cây
+ Dầu mè	1 muỗng cà-phê
+ Đường	1 muỗng cà-phê
+ Tiêu	1 chút
+ Chanh	1 miếng nhỏ

Mỡ gà đun sôi, đổ vô những thứ trên, trộn đều.

□ BÍ QUYẾT:

- Nên chọn gà không to, không nhỏ. Gà to thịt sẽ dai, khi hấp lâu mềm, nước ngọt của gà sẽ thấm hết vào giấy xúc và muối. Gà nhỏ, không có thịt, khi hấp, gà sẽ tóp lại.

- Giữ độ nóng của lò nướng cho đều. Không nên để lửa to và cũng đừng nhỏ.

- Không để gà chín quá, nước ngọt của gà sẽ thấm hết vào giấy và muối. Thịt gà phải còn hơi lòng đào, ăn mới ngon.

- Phải đổ muối hột đã rang nóng một lớp ở đáy nồi và phủ muối kín khắp mình gà, như vậy mới chín đều.

- Giấy thấm bao quanh gà, phải nhẹ tay, nếu sơ ý da gà sẽ bị tróc theo giấy, muốn mau, trước khi quấn giấy, nên thoa lên thân gà 1 lớp dầu ăn.

KIM KÊ HOÀN LẠC THỦY

Kim Kê Hoàn Lạc Thủy là món ăn xuất xứ tại Bắc Kinh. Nhưng đến khi du nhập vào Việt Nam lâu ngày, món này đã theo thời gian mà biến đổi lẫn và bị Việt Nam hóa cho thích hợp với khẩu vị của người địa phương, do đó, cái thuần chất của món ăn đã biến tính. Nhưng dù sao, chúng ta vẫn cảm thấy "huong vị Trung Quốc" trong vị giác ngon và lạ miệng.

Nghệ thuật nấu món này, ngoài việc thực hiện do kỹ thuật nấu ăn còn cần đến cách trình bày cho hấp dẫn.

□ VẬT LIỆU: (12 phần ăn)

+ Gà to	1 con (1 kg 500)	+ Trứng cút	12 quả
+ Bắp non	1 hộp nhỏ	+ Dầu hào	1 muỗng canh
+ Củ năng	10 củ	+ Bột năng	1 muỗng cà-phê
+ Rượu thơm	1 muỗng canh	+ Xi dầu	1 muỗng canh
+ Hành ta, tỏi	6 củ	+ Dầu mè	1 muỗng cà-phê
+ Hành tây	1 củ	+ Dầu ăn	4 muỗng canh
+ Dưa xiêm	1 trái	+ Bột ngọt	1 muỗng cà-phê
+ Nước nóng	500g	+ Muối	1 muỗng cà-phê
+ Nấm Đông Cô	12 cái	+ Tiêu	1 chút

□ CÁCH LÀM:

- Gà làm lông xong, rửa sạch. Chặt gà làm 6 miếng:

a) Trước hết chặt phần đuôi (chỗ phao câu) từ đuôi gà trở xuống.

b) Miếng thứ hai, chặt trên cánh gà, lấy cổ và đầu gà.

c) Miếng thứ ba, xẻ đôi con gà, tức là mỗi bên có 1 cánh và một đùi gà.

d) Sau hết, chặt mỗi miếng đó làm hai, và chặt xéo theo hình chữ V, như vậy có 4 miếng; nửa trên gồm lườn và cánh gà, nửa dưới gồm lườn và đùi gà.

Sở dĩ phải cắt thân gà theo hình chữ V là để khi chiên hoặc nấu, miếng thịt không bị co lại, khi bày lên đĩa vừa để vừa trông đẹp mắt.

- Hành tỏi băm nhỏ ướp vô gà, nêm gia vị: muối, tiêu, xì dầu, bột năng, dầu mè, bột ngọt... thỉnh thoảng đảo đều cho thịt gà thấm gia vị. Ướp khoảng 2 giờ, gấp ra để trên miếng lưới thưa, hoặc rổ cho ráo nước, đem chiên vàng. Nước ướp gà bỏ đi.

- Nấm Đông Cô ngâm một lát cho mềm. Vớt ra, cắt bỏ chân nấm. Phi thơm hành, trút nấm vô chảo sơ qua.

- Trứng cút luộc chín, bóc vỏ, thả vô soong nước dứa.

- Cho thịt gà đã chiên vàng vô chiếc soong nhỏ có sẵn nước dứa và trứng cút chế thêm 500g nước nóng vô soong, nêm chút muối, dầu hào, bột ngọt.

- Hành tây bóc vỏ để cả củ thả vô soong nước hầm cho thêm ngọt.

- Đặt chiếc soong Kim Kê vô 1 chiếc soong lớn, đổ nước vô, để chung cách thủy. Cả hai chiếc soong đều phải đậy nắp cho mau chín. Đun chừng 20 phút, lấy chiếc đĩa xiên thịt gà thấy mềm là được.

- Thả nấm Đông Cô nêm dầu hào vô soong Kim Kê rồi tắt lửa, nhưng cả hai chiếc soong vẫn để trên bếp.

- Mở hộp bắp non, để nguyên trái thả vô soong Kim Kê đậy nắp một lát cho bắp ngấm nước ngọt của gà.

□ TRÌNH BÀY:

- Gắp 6 miếng thịt gà bày trên chiếc đĩa tròn to. Sắp xếp theo

hình dạng con gà nằm xòe cánh (nghĩa là đúng thứ tự mỗi miếng thịt được chặt ra lúc nấu).

- Lẽ tự nhiên, khi thịt gà đã chín, co rút lại, tạo ra những kẽ hở, muốn đẹp, bày trứng cút che lên khắp mình gà, chỉ để chừa lại: đầu, cánh, đuôi và phao câu.

- Nấm Đông Cô bày xung quanh thân gà. Trên mỗi miếng nấm, để một đóa hoa tía bằng củ năng (hoặc củ sắn) gây sự chú ý và làm đẹp mắt.

- Múc nước xốt rưới lên mình gà, cho ngập nửa chừng. Chất nước xốt mỡ màng do hợp chất của nước dừa tươi, nước ngọt của gà toát ra cùng mùi thơm của nấm làm thực khách có cảm tưởng như đang thưởng thức một tuyệt phẩm của nghệ thuật nấu ăn.

□ BÍ QUYẾT:

- Chọn gà to béo.
- Nêm kỹ gia vị cho gà được thơm.
- Dùng cho nước xốt, cũng dùng ít quá. Nếu nhiều, ăn sẽ nhạt nhẽo, nếu ít, không đủ dùng.
- Canh chừng độ lửa cho đều ngọn khi chưng cách thủy. Không nên chưng lâu quá, thịt gà sẽ bị sác.
- Dùng nhiều nước dừa là ngon. Một trái dừa, hòa chung với 500g nước là vừa.

GÀ NƯỚNG CHAO

Đây là món vừa có thể ăn với cơm trắng vừa để ăn với các món khác. Hương vị món Gà Nướng Chao thật đặc biệt. Tuy chất liệu căn bản cũng là gà mà người Trung Hoa biến chế thành nhiều món khác nhau, mỗi con gà được sử dụng đều kèm theo các gia vị đặc biệt, có nghiên cứu, nhằm mục đích tạo cho thực khách sự thích thú riêng. Ở đó, mỗi miếng ngon đưa vào miệng là một công phu, tuy giản dị nhưng không kém phần tinh tế. Con người vốn khó tính về vấn đề ẩm thực, lại mau chán, một khi miếng ăn dù ngon đến đâu mà cứ ăn hoài cũng làm vị giác mất đi sự hứng khởi. Bởi vậy,

sự tìm tòi và khám phá để thay các món ăn cũng là để đóng góp vào sự tiến hóa không ngừng của nghệ thuật bếp núc nói chung.

┆ VẬT LIỆU: (8 phần ăn)

+ Gà ta	1 con (1kg 500)	+ Rượu thơm	1 muống canh
+ Chao đỏ	4 miếng	+ Tỏi	5 tép
+ Nước chao đỏ	2 muống canh	+ Giấm	1 muống canh
+ Bột ngọt	1 muống cà-phê	+ Xà lách soong	100g
+ Dầu mè	1 muống canh	+ Hành ta	10 tép
+ Mạt gà thông	1 muống canh		

┆ CÁCH LÀM:

- Gà làm sạch, bỏ bộ lông, rửa lại. Lật phía sau, mổ thẳng từ ức gà đến phao câu. Lật qua, úp gà xuống mặt thớt, dùng tay ấn mạnh trên sống lưng gà, cho toàn thân gà xẹp xuống.

- Nước chao, chao đỏ dầm nát trộn chung với tỏi giã nhỏ, tiêu, bột ngọt và rượu thơm trong chiếc liễn, cho gà vô, ướp khoảng 1 giờ.

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

- Treo gà vào chiếc móc, đem hong gió một lát cho khô rồi dùng khăn ướt lau sạch trong ngoài con gà.

- Thoa lên mình gà thứ nước đặc biệt làm da gà giòn (coi bài Gà Chiên Giòn) rồi đem phơi nơi thoáng gió khoảng 3 giờ.

- Sau 3 giờ, đặt gà vô lò than nướng nhỏ lửa. Thỉnh thoảng dùng cây cọ phết 1 lớp dầu mè lên mình gà cho sặc la láng bóng và có mùi thơm. Có thể nướng gà bằng lò điện, lò ga, hay thùng nướng bánh, nhưng phải đặt con gà nằm trên vỉ sắt, bên dưới có khay nhôm để hứng mỡ gà khỏi chảy xuống lò. Thỉnh thoảng, phải mở nắp lò thoa dầu mè lên gà. Nướng gà đến khi sặc gà trở thành nâu hồng và hương thơm của chao, dầu mè tỏa ra ngào ngạt là được.

┆ TRÌNH BÀY:

Giữa lòng đĩa bày đồ chua thái chỉ. Gà để nguội, chặt đầu gà bày lên trước, tới 2 cánh rồi 2 đuôi và chặt ngang phao câu, chặt như vậy để bày. Còn lại mình gà, chặt thẳng 1 đường ngay sống lưng,

từ trên xuống dưới, chia 2 phần đều nhau. Mỗi bên, chặt xéo làm 6 hoặc 8 miếng.

Xếp gà theo thứ tự. Đầu rồi tới mình gà, bày 2 cánh lên trên thân gà, 2 đùi ở phía dưới sau chót là phao câu. Xung quanh đĩa bày xà lách soong, điểm vài nồn hành ta chẻ nhỏ ngâm nước nở xòe ra như những cánh hoa, mỏ gà ngâm 1 hoa ớt nhỏ đỏ tươi cho vui mắt. Gà nướng chao màu nâu hồng hòa hợp với màu xanh đậm của xà lách soong điểm tuyết bằng những nồn hành trắng trông rất mỹ thuật.

2. HEO - VỊT

- Heo quay miếng
- Heo sữa quay
- Xá xíu
- Ruột heo chiên giòn
- Lạp xưởng
- Khâu nhục

- Phá lấu
- Măng xà xuất lâm
- Chân vịt rút xương
- Da vịt quay Kim Lăng
- Vịt nướng
- Vịt Tứ Xuyên