

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 cỡ nhỏ ngâm nước nở xèo 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 xuyết 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

## HEO QUAY MIẾNG IV - CHH S

Thường ra, heo được quay cả con, nhưng món Heo Quay Miếng này để dùng trong gia đình, nhất là nhà ở xa chợ, hoặc ở thôn quê không bán thịt quay mà vì đãi khách hoặc do việc cúng lễ bắt buộc phải có. Món Heo Quay Miếng, làm khéo cũng không thua gì heo quay cả con bán tại tiệm, nếu không nói, có phần ngon hơn vì da heo sẽ giòn tan sau khi quay. Món này ăn với cơm trắng hoặc bánh hỏi lại càng ngon. Vấn đề thực hiện không khó khăn và cầu kỳ như nhiều món ăn Tàu khác.

### □ VẬT LIỆU:

+ Thịt heo	1kg	+ Tiêu	1/3 muỗng cà-phê
+ Muối	1 muỗng canh	+ Bột ngọt	1/2 muỗng cà-phê
+ Rượu thơm	1 muỗng canh	+ Tỏi	6 tép
+ Dầu mè	1 muỗng canh	+ Hành	6 củ
+ Dầu ăn	2 muỗng canh		

### □ CÁCH LÀM:

- Thịt ba chỉ hay thịt nách hoặc thịt đùi rửa sạch, ướp muối tiêu, để vài giờ cho săn miếng thịt.

- Sau khi ướp, đem xả nước cho hết mặn, để lên ráo chờ ráo nước rồi lấy dao nhọn rạch 3, 4 đường dọc theo miếng thịt (mặt trong).

- Hành tỏi giã nhỏ, trộn với rượu thơm, bột ngọt, muối tiêu xát phía trong miếng thịt, để 1 lát cho ngấm gia vị.

- Dùng 2 chiếc xiên căng thẳng miếng thịt. Đun 1 ấm nước sôi, úp miếng thịt xuống, giội nước sôi lên da heo, treo lên móc sắt cho ráo nước.

### *Cách chế nước đặc biệt làm da heo giòn*

(Coi bài Da Vịt Quay Kim Lăng)

### *Nướng Heo*

Đốt 1 lò than, vừa lửa, dùng chiếc xiên, xiên miếng thịt nướng trên lửa, xoay qua trở lại cho chín đều, thỉnh thoảng phết lên da heo chút dầu mè và dầu ăn cho màu da láng bóng trông đẹp mắt.

Nướng chừng 1/2 giờ, da heo vàng đều và giòn là được. Ăn với đồ chua: dưa leo, củ kiệu v.v...

## HEO SỮA QUAY

Món Heo Sữa Quay thường được thấy trong các bữa tiệc lớn, tối thiểu là 1 thoi, 12 thực khách. Món này được ưa chuộng vì mỗi miếng da heo màu nâu hồng như màu mật, trông thật ngon lành, lại giòn tan khi thưởng thức, hơn nữa, thịt heo sữa mềm ăn thơm, không quá béo như heo quay thường. Món Heo Sữa Quay, được coi như một công trình tuyệt hảo của nghệ thuật nấu nướng Trung Hoa vì phải quay heo thế nào cho chín vừa độ, để da heo vừa giòn vừa mịn màng chứ không cháy xém từng khoảng hoặc bị "sần sùi" làm mất vẻ ưa nhìn, gây cho thực khách cảm tưởng không ngon trước khi ăn. Thực khách vốn khó tính, nhất là một khi thấy món ăn quen thuộc mà hình thức lại không quen thuộc, để tạo nên sự nghi ngờ về phẩm chất của món ăn.

### □ VẬT LIỆU: (12 phần ăn)

+ Heo sữa	1 con (6kg)	+ Tỏi	20 tép.
+ Chao đỏ	4 miếng	+ Muối	1 muỗng cà-phê
+ Nước chao đỏ	4 muỗng canh	+ Tiêu	1 muỗng cà-phê
+ Rượu thơm	1 muỗng canh	+ Dầu mè	1 muỗng canh
+ Bột ngọt	1/2 muỗng canh	+ Rượu trắng	5 muỗng canh
+ Đường	1 muỗng canh	+ Dầu ăn	1 muỗng canh

### □ CÁCH LÀM:

- Heo sữa làm sẵn, đặt mua trước tại các lò heo chuyên môn.

- Heo đã cạo sạch lông và bỏ hết bộ lông, tuy nhiên cũng phải rửa lại vài lần cho sạch. Dùng dao nhọn nạy hết những móng chân còn sót rồi tưới rượu trắng lên mình heo, rửa cả trong lẫn ngoài cho đi hết mùi hôi.

- Chao miếng hòa chung với nước chao đỏ, dùng muỗng dầm nát, trộn với tỏi giã nhỏ và các thứ gia vị: rượu thơm, bột ngọt, đường, muối, tiêu ướp vô bụng heo khoảng 3 giờ cho thịt heo ngấm gia vị, khi quay heo mới thơm.

- Sau khi heo đã ngấm gia vị, đặt heo nằm trên chiếc khay (hoặc chiếc mâm cũng được), dùng hai tay ấn trên sống lưng cho mình heo đang rộng nằm sát mặt khay.

- Lật ngửa heo, dùng 2 khúc cây 3 phân vuông (đo bằng bề ngang của mình heo), 1 cây gài ngang, ngang 2 chân trước heo, 1 cây gài ngang 2 chân sau. Như vậy, khi quay, thịt heo mới không bị quắt lại.

- Dùng 1 cây sắt tròn 16 ly, dài khoảng 1 th 50, một đầu nhọn, một đầu bẻ gãy góc hình bậc thang, có gắn 1 khúc cây tròn (khoan lỗ hơi rộng hơn cây sắt) luôn vô dùng làm tay cầm (giống như chiếc tay quay máy xe hơi).

- Xiên đầu nhọn cây sắt từ mông heo qua khỏi đầu heo, và ló ra chừng 4 tấc. Dùng cây kềm buộc chặt cây sắt vào 2 khúc cây ngang chân heo, cho khỏi xục xích.

- Dùng 6 khúc cây (hoặc tre) dài 8 tấc, lấy dây kềm buộc 3 cây làm một ở khoảng 1/3 khúc cây, rồi dùng tay dang ra, vắn chéo, để làm cái chạc. Như vậy 6 khúc cây làm được hai cái chạc (phần trên ngắn, phần dưới dài làm chân cho vững).

- Gác con heo sữa đã gắn xiên lên chạc, rồi điều chỉnh sao cho vừa tay quay cũng như khoảng cách giữa heo và lửa cho đúng mức (ở tiệm quay heo chuyên môn, họ có các cỡ chạc và các loại xiên nên dễ làm, đây làm heo quay có tính cách gia đình nên càng giản dị càng tốt nhưng kết quả như nhau).

- Heo quay được đặt lên chạc rồi, giữ tay quay cho heo ở thế nằm sấp, lấy nước thiệt sôi tưới lên mình heo vài lần để da heo nở căng ra, lúc quay chín, da không bị tóp lại.

- Chờ heo ráo nước, dùng nước trái chanh thoa lên khắp mình heo (nhờ có vị chua của chanh, da heo mềm). Chờ một lát, dùng khăn lau khô rồi thoa lên mình heo chất nước đặc biệt:

+ Mật gà thông 2 muống canh	+ Nước	2 muống canh
+ Giấm 2 muống canh	+ Màu đỏ	1 muống cà-phê
+ Chanh (vắt lấy nước) 2 trái		

- Máy thứ trên trộn chung, dùng cọ phết lên mặt mình heo, rồi phơi heo ở chỗ thoáng gió trong vòng 4 giờ.

- Nơi quay heo phải khô ráo và khuát gió. Đốt 1 vòng than ở dưới đất, quay tròn bằng 1 miếng tôn hay sắt mỏng cao chừng 5

phân, điều cần là vòng than phải lớn hơn con heo, để dù ở vị trí nào, con heo cũng chín đều. Lửa quay heo phải ở nhiệt độ trung bình, để cho heo chín từ từ, quay trở luôn tay dùng để lửa tấp 1 chỗ. Khoảng cách giữa lửa và heo chừng 2 tấc.

- Vừa quay heo, vừa phết lên da heo lớp dầu mè trộn với dầu ăn có pha màu đỏ cho da heo vừa giòn, vừa láng. Quay chừng 40 phút là được.

- Nhấc heo ra khỏi giàn quay, đặt heo lên kha, rút xiên, tháo 2 khúc gỗ ngang chân, khi heo còn nóng. Chờ nguội một chút, lấy dao nhọn bén cắt hình chữ thập giữa mình heo chia heo ra làm 4 phần, từ cổ đến đuôi. Dùng dao lóc từng phần cho da tách rời thịt, chặt từng miếng vuông, xong xếp lại y nguyên lên phần đã cắt ra. Làm từng phần một, cho khỏi nhâm lẫn, như thế, khi bày, các miếng da heo mới ăn khớp với nhau (muốn da heo khỏi vỡ, đặt lưới dao lên mặt da rồi dùng tay hay chiếc chày, đập vô sống dao thật nhanh và mạnh). Đầu và 4 chân, đuôi heo để nguyên. Ăn nóng mới giòn.

#### U TRÌNH BÀY:

Heo Sữa Quay được bày trên chiếc đĩa bầu dục lớn. Để nguyên con. Mỡ heo ngấm 1 bông hoa hồng to tía bằng đu đủ, đuôi heo buộc 1 bông hoa xác pháo tía bằng trái ớt cho tăng phần mỹ thuật. Xung quanh đĩa, bày bánh bao liều.

Da heo chấm với nước xốt: tương xí muối. 2 chén nước xốt để cho cân xứng: thực khách ngồi ở vị trí nào cũng dùng được.

Sau khi ăn hết da heo, chủ nhân mang đĩa heo vô, chặt thịt ra từng miếng, xong lại mang ra để thực khách ăn thịt quay với bánh bao liều.

#### U BÍ QUYẾT:

Quay Heo Sữa, dùng mua heo ít tháng quá, chưa có thịt, ăn không ngon, da mỏng dễ cháy. Nên quay nhỏ lửa, tuy hơi mất công nhưng chắc chắn da heo sẽ giòn và vàng đều. Cần nhất là thứ nước đặc biệt thoa trên da heo, phải thoa cho kỹ dùng bỏ sót chỗ nào, có như vậy da heo mới giòn đều. Heo vừa chín tới là được, chớ quay quá độ, heo cũng kém ngon.

## XÁ XÍU

Xá Xíu là món ăn thông dụng, dùng trong những bữa cơm thường, và nó có thể trở thành một nghệ, như nghề làm heo quay chẳng hạn. Món Xá Xíu cũng tương tự như món thịt nướng của Việt Nam, nhưng nhờ có gia vị đặc biệt nên nó khác biệt hẳn với khẩu vị quen thuộc của chúng ta. Món Xá Xíu dễ làm, ít cầu kỳ, tốn kém, nhưng quả thực được mọi người ưa thích.

### □ VẬT LIỆU:

+ Thịt nạc dăm (vừa nạc vừa mỡ) 500g	+ Muối 1/2 muỗng cà-phê
+ Hắc xì dầu 1/2 muỗng cà-phê	+ Đường 1 muỗng cà-phê
+ Rượu thơm 1 muỗng cà-phê	+ Gừng 1 miếng nhỏ
+ Hành khô 3 củ	+ Tiêu 1/2 muỗng cà-phê
+ Bột ngọt 1 muỗng cà-phê	+ Mắm đỏ 1/2 muỗng cà-phê
	+ Dầu mè 1 muỗng canh

### □ CÁCH LÀM:

- Xắt thịt thành những miếng lớn dài to khoảng nửa bàn tay.

- Hành khô bóc vỏ băm nhỏ. Gừng giã, vắt lấy chút nước. Nêm gia vị muối, tiêu, hắc xì dầu, rượu thơm, để ướp thịt. Ướp khoảng 2 tiếng đồng hồ. Thỉnh thoảng trở qua trở lại cho miếng thịt thấm đều gia vị.

- Để thịt trên cái vỉ lưới bằng sắt, nướng bằng lò than. Nhớ canh chừng, dùng để lửa tấp một chỗ, phải xoay trở luôn luôn, cho miếng thịt chín đều (trong trường hợp không có sẵn lò than, có thể nướng bằng lò ga, tuy kém ngon đôi chút vì thiếu hơi lửa).

- Khi miếng thịt bắt đầu chín, cầm cây cọ nhúng vào chiếc tô đã hòa sẵn 1 muỗng canh dầu mè và 1 muỗng canh dầu ăn, thoa lên miếng thịt rồi tiếp tục lăn qua trở lại đều tay trên lò.

- Miếng Xá Xíu đã cháy cạnh, mùi thơm của hành mỡ và các chất gia vị bắt đầu tỏa hương, nhắc thịt khỏi lò nướng, phết thêm một lớp dầu mè chừng 1 muỗng canh có hòa màu đỏ, rồi lại đặt lên lò, tới khi than tàn là được.

- Khi ăn, xắt ngang thớ thịt thành từng lát mỏng, ăn kèm với đồ chua củ kiệu.

### CÁCH LÀM RƯỢU THƠM:

+ Quế chi 50g	+ Hồi hương 50g
+ Đinh hương 10g	+ Rượu trắng 1 lít
+ Xuyên tiêu 10g	

Cho 3 thứ trên, ngâm với rượu trắng trong 15 ngày là dùng được. Rượu này chẳng những để nấu ăn, còn dùng làm bánh nữa.

### □ BÍ QUYẾT:

- Không nên nướng Xá Xíu lúc than hồng quá. Phải nướng bằng lửa đều đều, như thế thịt mới chín ở trong mà bên ngoài cháy vàng cạnh, tạo cho miếng thịt vừa ngon ngọt, mềm mại vừa thơm ngon thích hợp với khẩu vị.

- Xá Xíu bên ngoài đỏ, ở trong miếng thịt chín mà vẫn trắng mới khéo.

### Chú ý:

\* Hắc xì dầu thay bằng nước màu kho cá cũng được.

\* Quế chi, Hồi hương, Xuyên tiêu, Đinh hương: mua ở chợ hoặc ở tiệm thuốc Bắc.

\* Dùng ngũ vị hương (Five spices) tiện hơn, nước nào cũng có bán, đựng trong lọ thủy tinh nhỏ.

## RUỘT HEO CHIÊN GIÒN

Ruột Heo Chiên Giòn thuộc về món nhậu của người Trung Hoa. Sự thực, món này mới được sáng chế trong thời gian gần đây, nghĩa là nó không thuộc về món ăn truyền thống Trung Hoa. Nhưng kể về giá trị, món ăn này cũng trứ danh lắm. Thực khách có thể lai rai với ly rượu mạnh. Nó hòa tan trong miệng và cái chất béo thơm hình như cứ còn đọng mãi nơi cuống họng làm thực khách khó mà kềm giữ nổi sự thích thú. Mỗi miếng như một thanh quế chi, trông xinh xắn và dễ thương, nó lại quyến rũ khẩu vị đến nỗi khi đã ăn qua là khó quên, mỗi lần có dịp, lại phải thù tạc.

## ▣ VẬT LIỆU: (6 phần ăn)

+ Ruột heo (khẩu linh) 1kg	+ Giấm	4 muỗng canh	
+ Muối	2 muỗng cà-phê	+ Chanh	1 trái
+ Phèn chua	1 muỗng cà-phê	+ Xà lách soong	100g
+ Rượu trắng	2 muỗng cà-phê	+ Xi dầu	1 muỗng canh
+ Thuốc muối	1 muỗng cà-phê	+ Rượu thơm	1/2 muỗng canh
+ Gừng	1 miếng		

## ▣ CÁCH LÀM:

- Ruột heo mua về rửa sạch, ngâm thuốc muối chừng 5 phút, rửa lại, tuốt cho hết nhớt. Lộn trái ruột heo, nhặt sạch những chất dơ hoặc bụi bám. Tẩy lại ruột heo bằng 1 muỗng cà-phê phèn chua và 1 muỗng rượu cà-phê muối.

- Lấy miếng gừng giã nhỏ, hòa với 2 muỗng cà-phê rượu trắng, chất lấy nước rượu gừng ướp ruột heo chừng 15 phút cho đi hết mùi hôi (ruột heo phải làm thật kỹ, nếu ngâm rượu gừng mà chua hết hôi phải ngâm vào chanh hoặc giấm). Xả nước cho ruột heo thật sạch, bay hết mùi rượu gừng.

- Dùng 1 chiếc soong để xâm xấp nước, có chế 1/2 muỗng cà-phê muối, 1 muỗng canh xi dầu, 1/2 muỗng canh rượu thơm, 1 muỗng cà-phê bột ngọt, 1/2 muỗng cà-phê tiêu, cho ruột heo vô đun nhỏ lửa, để sôi âm ỉ độ 1 giờ, lấy chiếc đĩa xâm vào thấy mềm là được. Vớt ra, để vào rổ cho ráo nước.

- Muốn ruột heo giòn, coi bài Da Vịt Quay Kim Lăng.

- Vớt ruột heo ra khỏi tô nước đặc biệt, cắt thành từng khúc dài bằng chiếc đĩa. Mỗi khúc ruột heo đều có lồng nhiều chiếc đĩa tre, mục đích để căng ruột heo cho thẳng. Dem phơi nơi thoáng gió khoảng 3 giờ.

- Ruột heo chiên ăn nóng. Khi ăn hãy làm, cứ để nguyên đĩa mà chiên trong chảo nhiều dầu ăn, thật sôi. Phải lăn qua lăn lại luôn tay cho ruột heo vàng đều.

## ▣ NƯỚC XỐT:

+ Cà chua	1 trái	+ Nước	1 chén
+ Hành tây	1 củ	+ Quai dĩnh	1 muỗng canh
+ Đường	50g	+ Kiểu chua	5 củ
+ Dầu ăn	1 muỗng canh	+ Ớt	1 trái
+ Bột năng	1 muỗng cà-phê		

Dùng chiếc soong nhỏ, cho dầu vào, đặt lên bếp, bỏ hành tây thái hạt lựu đảo cho thơm, rồi trút cà chua băm nhỏ cùng 50g đường xào nhừ, cho 1 muỗng cà-phê bột năng hòa chút nước hơi sánh đổ vô. Thái nhỏ trái ớt trộn chung, nêm thấy chua, ngọt và cay cay vừa miệng là được.

## ▣ TRÌNH BÀY:

Dùng chiếc đĩa tròn, khắp mặt trái xà lách soong. Ruột heo đã rút hết đĩa ra, xắt từng khúc dài chừng 4, 5 phân, xếp mỗi khúc làm 4 hoặc 6. Bày từ giữa lòng đĩa tỏa ra như những cánh hoa. Rải rác xung quanh thành đĩa, bày quai dĩnh và kiểu chua.

## ▣ BÍ QUYẾT:

- Phải mua thứ ruột heo chỗ "khẩu linh", thật trắng và dày mỡ ăn mới ngon.

- Dùng đũa luôn vào ruột heo, để khi chiên, ruột heo mới không bị xoắn và quắt lại.

- Làm buổi sáng, chiều chiên mới ngon.

## LẠP XƯỚNG

Lạp Xướng vừa là món ăn khô vừa là một nghề, có thể kiếm sống như Bánh Tiêu và Dầu Cháo Quẩy vậy. Nghề này chính gốc Trung Hoa, nhưng không phải hẳn người Trung Hoa làm là Lạp Xướng đều ngon, trên thực tế, có thứ Lạp Xướng do tiệm này sản xuất thì ngon, tiệm khác lại dở. Sự ngon dở, một phần do cách thực hiện, nhất là chất liệu cấu tạo. Muốn làm Lạp Xướng ngon, điều cần thiết phải theo đúng nguyên tắc và phương pháp cấu tạo cùng chọn lựa vật liệu cho đúng mức. Lạp Xướng có thể ăn với cơm trắng, xôi nếp mà ta vẫn gọi là "Xôi Lạp Xướng" cũng như nó được dùng làm gia vị cho nhiều món khác. Hương vị của Lạp Xướng rất riêng biệt, vừa thơm vừa đậm đà rất thích hợp với khẩu vị của mọi người.

### A. Làm Ruột Heo:

#### ▣ VẬT LIỆU:

+ Ruột heo non	1kg	+ Phèn chua	2 muỗng cà-phê
----------------	-----	-------------	----------------

+ Rượu trắng 2 muỗng cà-phê + Giấm 2 muỗng canh  
 + Giấm 2 muỗng canh

□ CÁCH LÀM:

- Mua ruột heo non về bỏ mỡ bạc nhạc bằm vô lòng heo. Rửa sạch.
- Cho ruột heo vô ngâm nước muối một lát rồi xả hết chất mặn.
- Lộn trái ruột heo, rắc phèn chua giã nhỏ vô, đang tay bóp cho thấm đều. Rửa lại nước, xong lấy dao cạo hết nhớt, rửa lại, để lên rổ cho ráo nước.
- Rưới lên ruột heo 2 muỗng canh giấm, bóp đều cho ruột heo ngấm chất chua mới hết hôi. Rửa lại 1 lần nữa.
- Ngâm ruột heo vào rượu trắng một lát cho thơm, lấy ra để trong rổ cho ráo rượu.
- Sau khi trải qua những giai đoạn trên, ruột heo đã sạch trơn, trông trong veo, dùng dây buộc chặt một đầu, đầu kia dùng ống trúc thổi hơi vào, ruột heo sẽ căng phồng như bong bóng. Buộc chặt nốt đầu ruột heo vừa thổi, rồi đem căng dài ruột heo trên cái giá phơi, từ đầu này tới đầu kia, làm như vậy ruột heo mới thẳng. Trong trường hợp không có giá phơi, có thể đóng đinh vào hai vách tường căng ruột heo như căng dây phơi quần áo.
- Ruột heo phơi 2,3 nắng là khô. Phơi khô xong phải đem sấy, ruột heo mới không mốc, nếu muốn để lâu. Khi ruột heo thật khô, lấy tay vuốt cho thẳng, gấp lại thành bó, dài khoảng 30 phân.

**B. Làm Lạp Xưởng:**

□ VẬT LIỆU:

+ Thịt vai 500g + Rượu Mai Quế Lộ 1 muỗng canh  
 + Mỡ thịt 200g + Tỏi 10 tép  
 + Đường 1 muỗng cà-phê + Bột ngọt 1/3 muỗng cà-phê  
 + Xi dầu 1 muỗng canh + Muối 1 muỗng cà-phê

□ CÁCH LÀM:

- Mua thịt vai (hay thịt nạc mông cũng được) nhưng phải kén thịt nóng tức là thịt heo vừa mổ xong, làm ngay, không được rửa nước.
- Thịt và mỡ đều thái hạt lựu ướp với muối và rượu Mai Quế Lộ (Có thể thay bằng rượu thơm làm lấy).

- Thỉnh thoảng dùng đũa đảo đều cho thịt và mỡ thấm rượu, muối. 1 giờ sau, ướp thêm gia vị: đường, tỏi giã nhuyễn, bột ngọt, xì dầu. Tất cả trộn đều, chờ trong 1/2 giờ đồng hồ nữa, đảo qua đảo lại cho tan muối diêm rõ vài giọt màu đỏ để lạp xưởng có màu đỏ hồng trông đẹp mắt.

- Nhúng ruột heo khô vô nước, lấy ra ngay. Lấy sợi dây buộc chặt 1 đầu ruột heo. Dùng cái phễu và lồng đầu phễu vô ruột heo. Cho thịt vô phễu dùng chiếc đũa dòn dần dần để thịt trôi xuống ruột heo. Thịt xuống đến đâu, lấy tay vuốt cho thịt ép chặt trong ruột heo đến đó. Nhớ vuốt cho đều thịt, dùng để chỗ nhiều chỗ ít, chỗ dày chỗ voi, chiếc lạp xưởng trông không đẹp. Dòn xong, lấy dây buộc chặt từng quãng dài chừng 16 phân. Dùng cây kim xam vô xung quanh khúc lạp xưởng cho thoát nước mỡ ra ngoài.

- Làm xong, nhúng lạp xưởng vô soong nước nóng, lấy ra liên ròi treo lên dây, phơi nắng. Chiều đem vô, phơi chỗ thoáng gió. Ngày hôm sau, phơi nắng đến trưa, lấy kim xam vô Lạp Xưởng lần nữa. Phơi vài nắng là được.

□ BÍ QUYẾT:

- Không nên nhúng ruột heo khô vào nước khi chưa dùng tới. Làm khúc nào nhúng khúc đó vì ruột heo ngấm nước nhiều sẽ bị mềm khó dòn.
- Phải chọn ngày nắng ráo mới làm, nếu làm vào ngày mưa, lạp xưởng lâu khô, dễ bị hư.
- Lạp xưởng sau khi phơi khô rồi, phải sấy than, để lâu không bị mốc.

**KHÂU NHỤC**

Khâu Nhục là một món đặc biệt, có thể dùng để ăn chơi hoặc ăn với cơm trắng như món ăn thường. Món này ăn hoài lâu ngán vì không dùng thịt làm căn bản mà cái ngon của nó là sự hòa hợp giữa hương vị thanh khiết của khoai môn hòa vào cái thơm tho đậm đà của thịt heo quay đã được điều chế theo đúng luật quân bình, để trở thành một món ăn độc đáo, vừa ngon, rẻ, dễ làm và lạ miệng.

◻ **VẬT LIỆU:** (6 phần ăn)

- |                |                  |                |                  |
|----------------|------------------|----------------|------------------|
| + Thịt quay    | 500g             | + Khoai môn    | 1 củ to          |
| + Ngũ vị hương | 1/2 muỗng cà-phê | + Chao đỏ      | 1 miếng          |
| + Mật ong      | 1 muỗng canh     | + Nước chao đỏ | 1 muỗng canh     |
| + Tiêu         | 1/4 muỗng cà-phê | + Xì dầu       | 1 muỗng canh     |
| + Tỏi          | 5 tép            | + Bột ngọt     | 1/4 muỗng cà-phê |
| + Hành         | 6 củ             |                |                  |

◻ **CÁCH LÀM:**

- Khoai môn mua về, rửa sạch đem hấp chín. Khi chín, bóc vỏ rửa lại cho sạch. Cắt củ khoai làm 14 khoanh, mỗi khoanh đường kính chừng 6 phân và dày 1 phân. Xếp khoai vào 1 chiếc đĩa lớn.

- Hành tỏi bóc vỏ băm nhỏ. Chao đỏ dầm mềm với nước chao đỏ. Ngũ vị hương hòa tan với xì dầu đổ vô đĩa khoai môn. Cho thêm mật ong, bột ngọt và tiêu. Ướp chừng 1 giờ để khoai ngấm gia vị.

- Thịt quay, chặt thành từng miếng vuông mỏng 1 phân để vừa vặn trên mỗi miếng khoai môn. Thỉnh thoảng lấy đũa trở qua úp lại miếng thịt và khoai môn cho thấm đều gia vị (khoảng 15 phút).

- Lần lượt xếp từng cặp (khoai rồi tới thịt) vào 1 chiếc soong nhỏ, để khi chung cách thủy chất béo của thịt quay ngấm vào khoai môn.

- Đặt chiếc soong Khâu Nhục đã đậy nắp vô trong chiếc soong lớn cũng đậy kín nắp, đem chung cách thủy.

- Sau 20 phút, mở nắp, lấy chiếc đũa xam vào miếng thịt thấy mềm là được.

- Để nguội, cho Khâu Nhục vô chảo chiên sơ hơi vàng, gấp vô đĩa.

◻ **TRÌNH BÀY:**

- Dùng chiếc đĩa hình bầu dục nhỏ, xếp 1 hàng ở giữa đĩa cách khoảng: 1 miếng khoai môn, 1 miếng thịt quay (mỗi thứ 8 miếng: 8 cặp).

- Hai bên cạnh đĩa, miếng thịt quay đặt lên khoai môn và xếp nghiêng nghiêng như mái nhà (một cạnh gác lên miếng khoai ở giữa lòng đĩa, cạnh khác chạm mặt đĩa), mỗi bên 3 cặp.

- Xung quanh đĩa rắc sà-lách soong. Màu xanh của rau nổi bật trên nền trắng của men đĩa làm tăng vẻ mỹ miều, hấp dẫn của món ăn có sắc nâu nâu đậm đà thơm phức.

- Ở hai đầu đĩa, tía thêm 2 trái cà chua màu hồng tươi giống hình dóa hoa cúc để tăng phần mỹ thuật.

◻ **BÍ QUYẾT:**

- Tuyệt đối tránh dùng để nước bắn vô soong Khâu Nhục khi chung cách thủy. Nếu có nước vô, khoai môn sẽ nhạt, ăn mất ngon.

Món này nên làm trước 1 ngày. Hôm sau, khi ăn, đem chiên sơ lại với mỡ hay dầu. Nhớ chiên riêng từng miếng khoai và thịt. Khi chiên, trở qua trở lại hai mặt cho đều rồi gấp ra đĩa, trình bày như trên. Món này ăn nóng hay nguội đều được.

- Nên dùng chao đỏ (mua ở chợ) để lấy màu cho khoai và thịt.

## PHÁ LÁU

Phá Lấu là món có thể dùng để nhậu hoặc ăn với cơm trắng cũng được. Nhưng người Trung Hoa thường dùng để nhâm nhi với rượu nhiều hơn là ăn với cơm. Món này thực hiện không mấy cầu kỳ nhưng mỗi thứ đều có vị ngon riêng. Và được trình bày như mời mọc vị giác làm thì vị cảm thấy nôn nao, nhất là khi bên ngoài lại đổ chút mưa với từng luồng gió lạnh hiu hắt như để gây thêm không khí cho món nhậu vốn được nhiều người ưa chuộng do hương vị đậm đà đặc biệt của nó.

◻ **VẬT LIỆU:** (12 phần ăn)

- |                  |                |              |                  |
|------------------|----------------|--------------|------------------|
| + Ruột heo       | 500g           | + Dưa leo    | 1 trái           |
| + Bao tử heo     | 1 cái          | + Bột ngọt   | 1/2 muỗng cà-phê |
| + Tim heo        | 1 cái          | + Rượu thom  | 1 muỗng canh     |
| + Cột heo        | 2 cái          | + Muối       | 1/2 muỗng cà-phê |
| + Lưỡi heo       | 1 cái          | + Thuốc muối | 1/2 muỗng cà-phê |
| + Mực tươi       | 1 con          | + Xăng Xấu   | 1 muỗng canh     |
| + Tai heo        | 1 cái          | + Bột năng   | 1 muỗng canh     |
| + Mào đỏ         | 1 muỗng cà-phê | + Hài hương  | 5 cái            |
| + Ớt             | 2 trái to      | + Đinh hương | 5 cái            |
| + Xà-lách Đà-lạt | 1 cây          | + Quế chi    | 2 miếng          |
| + Cà-rốt         | 1 củ           | + Rượu trắng | 1 muỗng canh     |

## □ CÁCH LÀM:

- Ruột heo, bao tử heo rửa sạch (Coi bài Bao Tử Giả Voi). Tẩy thêm lần nữa với 1 muống canh bột năng cho sạch nhớt, và 1/2 muống cà-phê thuốc muối, để khi hầm bao tử mau mềm.

- Tim heo rửa sạch, để nguyên cả trái tim.

- Cật heo rửa sạch, bỏ làm 2, cắt bỏ mỡ hoi, úp miếng cật heo xuống thót khía ngang khía dọc, cho vô nồi luộc, khi chín mới xắt miếng.

- Lưỡi heo nhúng nước sôi, dùng dao cạo và rửa sạch nhớt trắng.

- Mực tươi rửa thật kỹ, lấy túi mực bỏ đi, rửa lại, xắt khía ngang dọc cũng như cật heo, để khi nấu, miếng mực sẽ cong cong và xòe ra giống cánh hoa.

- Nấu 1 soong nước sôi, trong có 5 tai hồi hương, 5 cái đinh hương và 2 miếng quế chi với 1 muống canh rượu trắng, 1 muống cà-phê màu đỏ và 1/2 muống cà-phê muối.

- Cho bao tử, tim heo, cật heo, lưỡi heo, tai heo và mực tươi vô trung sơ, vớt ra liền, cho các vật liệu đi hết mùi hôi, nhất là bao tử heo.

- Sau khi trung xong, cho tất cả vô 1 chiếc nồi dầy nắp kín để hơi nóng khỏi thoát ra ngoài: phá lấu mới mau mềm. Đồ vô nồi: rượu thơm, xáng xáu, bột ngọt, hầm nhỏ lửa chừng 1 giờ. Cật heo và mực tươi cho vô sau cùng.

- Phá lấu đã chín, vớt ra để nguội, thứ nào cũng cắt miếng lớn bày từng khu riêng biệt, nhưng vẫn lượn theo hình tròn của chiếc đĩa. Món Phá Lấu chấm với nước tương đỏ và xì dầu trộn với kíp chấp.

## □ TRÌNH BÀY:

Dùng chiếc đĩa hình tròn, ở giữa để 1 trái ớt Đà-lạt (cắt bỏ 1/3, 2/3 còn lại dùng mũi dao khoét bỏ ruột) xung quanh thành trái ớt, cắt răng cưa giống chậu hoa, để đựng nước chấm, ở giữa cắm 1 trái ớt chẻ làm 8, ngâm nước cho cong cánh y hệt 1 đóa hoa vừa nở.

Trên mặt đĩa, trải 1 lớp xà-lách, trên xà-lách bày phá lấu, chia riêng mỗi thứ, xếp theo hình tròn vòng đĩa. Điểm thêm đồ chua: cà-rốt, dưa leo tĩa từng khúc như những chiếc nan quạt xòe ra, bày xen kẽ cho vui mắt.

## □ BÍ QUYẾT:

- Hầm Phá Lấu phải đun nhỏ lửa cho ngấm gia vị. Phá Lấu mềm, nước trong nồi vừa cạn mới khéo.

- Chọn vật liệu như bao tử heo, ruột heo v.v... (heo nhỏ) và tẩy rượu, gừng... cho kỹ hết mùi hôi, mới ngon.

## MĂNG XÀ XUẤT LÂM

Măng Xà Xuất Lâm được các thực khách ưa nhậu thích lắm. Cái tên nghe có vẻ lạ tai và gợi ý nhiều, nhưng thực tế, món này cũng giống như "xúc xích" của Pháp, hay na ná món "dồi" của Việt Nam. Nhưng người Trung Hoa bao giờ cũng có cách làm cầu kỳ và nhất là gia vị được pha chế, thêm thắt với dụng ý tạo hương vị Tàu trong mỗi món ăn. Quả thực món này ăn chơi ngon lắm, nhất là lai rai với ly Thanh Mai hoặc Mai Quế Lộ. Men rượu mạnh như giúp sức cho món ăn thêm đậm đà, ý nhị. Cái chất nồng béo của thịt hòa tan trong hơi men làm thực khách choáng váng như vừa được thưởng thức một công trình kỳ thú do bàn tay mẫu nhiệm nào đó hình thành.

### □ VẬT LIỆU: (12 phần ăn)

+ Ruột heo (khẩu linh) 1kg	+ Rượu thơm 2 muống canh
+ Thịt nạc vai 1/2kg	+ Nấm Đông Cô 10 cái
+ Thịt ba chỉ 1/2kg	+ Xáng Xáu 1 muống canh
+ Thăn gà 2 cái	+ Rượu trắng 2 muống canh
+ Da heo 300g	+ Phèn chua 1 muống canh
+ Hành tây 3 củ	+ Bột ngọt 1 muống cà-phê
+ Tiêu hạt 30 hạt	+ Gừng 1 muống cà-phê
+ Tỏi 10 tép	+ Tiêu 1/2 muống cà-phê
+ Xì dầu 1 muống canh	+ Xà-lách soong 100g

### □ CÁCH LÀM

#### A. Ruột heo:

- Phải mua ruột heo chỗ khẩu linh, mới làm giả con măng xà được (ruột heo non có nhiều khúc xoắn, lúc làm trông không được đẹp). Khẩu linh chọn cái nào trắng và dày mỡ, mua nguyên khúc dài khoảng một thước, nhớ để ý coi chừng xem có bị rách chỗ nào không.



- Rửa khâu linh bằng nước muối, chà xát cho kỹ, nhặt hết chất dơ và những vết lấm tẩm bám nơi bề trái khâu linh. Bên trái phía ruột dưới khâu linh, rắc lên một lớp phèn chua dùng tay vỗ thật sạch nhót. Xả nước nhiều lần mới sạch.

- Lấy rượu trắng trộn với nước gừng trong tô, ngâm ruột heo một lúc cho thấm mùi thơm, lấy ra, để trong rổ cho ráo rượu.

- Hành tỏi giã nhỏ, tiêu, muối trộn chung, thoa khắp trong ngoài ruột heo, dùng dây cột phía đuôi ruột heo (phần nhỏ). Ruột heo sau khi làm sạch, trắng tinh và ướp gia vị nên thơm phức.

### B. Nhân để độn:

- Thịt ba chỉ, da heo luộc, thái chỉ.

- Thăn gà, thịt nạc vai băm nhỏ.

- Nấm Đông Cô ngâm nước cho mềm, rửa vài nước, cắt chân nấm, thái nhỏ. Hành tây thái chỉ.

- Trộn chung những thứ trên với nhau, nêm gia vị: muối, tiêu, xáng xáu, rượu thơm, tiêu hột. Ướp khoảng 1 giờ cho nhân ngấm. Thỉnh thoảng dùng đũa trộn đều.

- Sau 1 giờ, nhân đã ngấm gia vị, đem độn vô khâu linh. Độn đến đâu lấy tay vuốt bên ngoài ruột heo cho nhân xuống đến đó. Khi độn đầy, vuốt thịt lại lần nữa cho nhân chứa đều trong ruột heo mới được. Cũng không nên độn căng quá khi nướng sẽ bị nứt. Độn cả thước như vậy mới làm được thành hình con măng xà.

- Dùng kim chỉ khâu ngay mép khâu linh để giả làm miệng con măng xà. Lấy kim khâu xâm một vài chỗ khúc ruột heo cho thoát hết nước mỡ dư.

### C. Cách làm chín:

- Bắc xúng lên bếp, nước sôi, đặt khoanh ruột heo vô hấp chín. Khoảng 20 phút lấy ra, để vô 1 chiếc khuôn tròn nhỏ đường kính chừng 15 phân, rồi quấn ruột heo xoay tròn lần lượt từ thấp lên cao theo vành khuôn. Nơi khâu linh (chỗ khâu chỉ) ở trên, giả đầu măng xà. Trong trường hợp khoanh ruột heo không xoay thuận chiều nhau, dùng những chiếc tấm tre xiên khúc nọ dính vô khúc kia.

- Xoa lên mình măng xà (ruột heo) chất nước đặc biệt (coi bài Da Vịt Quay Kim Lãng), hong gió khoảng 3 giờ cho khô.

- Sau khi hấp xong, ruột heo giả măng xà có thể đem chiên hoặc

nướng. Vì khúc thịt đã chín, cứ để nguyên cả khoanh lên trên vỉ sắt rồi dội nước mỡ sôi lên (như cách làm gà xối mỡ) tới khi da con măng xà vàng đều là được.

- Nếu đem nướng, lò đốt nóng trung bình, và phải xoay trở khuôn nhiều lần cho măng xà khỏi bị cháy từng khoảng, (món này có thể làm trước 1 ngày, cất vô tủ lạnh vì là đồ nguội).

### ↳ TRÌNH BÀY:

Trái xà-lách soong lên mặt đĩa giả làm cỏ xanh. Tĩa hoa bằng cà-rốt và củ cải các hình thể khác nhau như những bông hoa rừng. (Ghim hoa cà-rốt, củ cải vào cây tăm rồi cắm vô xung quanh con măng xà nằm. Đầu măng xà (nơi khâu chỉ), dùng mũi dao ấn nhẹ, xong cài miếng cà-rốt dài và nhỏ ở đầu giả chiếc lưỡi, còn 2 mắt làm bằng 2 miếng cà-rốt tròn nhỏ, ở giữa miếng cà-rốt là miếng ớt bé xíu, như vậy trông con măng xà mới linh động.

Món Măng Xà Xuất Lâm bày giữa bàn, để thực khách ngắm chơi, khi ăn, lấy dao xắt từng lát mỏng như miếng "xúc xích". Ăn kèm với đồ chua.

## CHÂN VỊT RÚT XƯƠNG

Chân Vịt Rút Xương là món ăn được người Trung Hoa coi như một trong những món quý. Từ một cái chân vịt tầm thường trở thành giá trị khi được thực hiện với một cung cách cầu kỳ và biến chế theo các gia vị phụ thuộc làm thực khách. Miếng chân vịt đưa vào miệng nhai sần sật mà vẫn mềm mại. Nghệ thuật nấu nướng của người Tàu quả tài tình, càng thưởng thức càng thấy như bị món ăn quyến rũ làm thần trí đôi lúc như phiêu bồng trong cõi thần tiên.

### ↳ VẬT LIỆU: (4 phần ăn)

+ Chân vịt	20 cái	+ Giấm	3 muỗng canh
+ Cà chua	2 trái	+ Dầu ăn	2 muỗng canh
+ Hành tây	1 củ	+ Muối	1/2 muỗng cà-phê
+ Tỏi tây	2 củ	+ Tiêu	1/4 muỗng cà-phê
+ Ớt Đà-lạt	1 trái	+ Xáng xáu	2 muỗng cà-phê
+ Dưa leo	1 trái		

## □ CÁCH LÀM:

- Chân vịt cạo rửa, bỏ hết màng mỏng bao chân vịt.
- Đun 1 soong nước sôi, bỏ vô chút muối, thả chân vịt vào luộc khoảng 20 phút. Muốn biết chân vịt đã mềm đúng độ chua, lấy đũa gắp 1 cái chân vịt ra, cầm 1 ngón chân vịt bẻ thử, nếu thấy mềm và đầu xương vịt nhô lên khỏi da chân là được.
- Chắt hết nước sôi trong soong ra, đổ ngay nước lạnh vô ngâm chân vịt. Chờ nguội, dùng tay bẻ gập những chỗ khớp xương, xương sẽ trôi lên, lấy tay rút ra từng lóng (hoặc dùng chiếc kềm nhỏ để rút xương). Xương ống chân vịt, dùng dao khứa dọc rồi bóc màng gân rời ra. Phải làm khéo sao cho chân vịt còn nguyên vẹn sau khi đã rút hết xương, lúc bày mới đẹp.
- Chân vịt đã rút hết xương, cho vô giấm ngâm một lát, vớt ra xả nước lạnh cho hết chua. Ngâm chân vịt vào nước lạnh độ 2 giờ, da chân vịt sẽ nở và mềm. Khi làm hãy vớt ra, nếu không ngâm nước, chân vịt sẽ bị khô vì gió hoặc nắng, da săn lại, khi ăn bị dai.
- Cà chua rửa sạch, thái miếng lớn, bỏ hạt.
- Hành tây bóc vỏ, bổ làm 6.
- Tỏi tây tước bỏ lớp vỏ già bên ngoài, xắt khúc dài 3 phân.
- Ớt Đà-lạt cũng xắt miếng lớn như cà chua, bỏ ruột.
- Dưa leo không gọt vỏ, bổ đôi, dùng dao cắt hót bỏ ruột rồi thái xéo từng miếng.
- Bắc chảo lên bếp phi thơm hành mỡ, cho tất cả vô trộn chung. Nêm gia vị rồi đổ nước cốt chua ngọt vào, trộn đều. Đun sôi một lát, bắc ra, ăn nóng.

## NƯỚC CỐT CHUA NGỌT

### □ VẬT LIỆU:

+ Nước hầm	1/2 chén	+ Kiệu chua	10 củ
+ Giấm	1 muỗng canh	+ Đường	60g
+ Kíp chấp <sup>(1)</sup>	1 muỗng canh	+ Muối	1/2 muỗng cà-phê
+ Màu đỏ	1/2 muỗng cà-phê	+ Hành, tỏi	5 tép
+ Cà chua	1 trái	+ Bột năng	1 muỗng cà-phê
+ Tương ớt	1 muỗng cà-phê	+ Ớt	1 trái

(1) Kíp chấp màu nâu đen nếm hơi chua.

+ Dầu mè      1 muỗng cà-phê      + Ngò      2 cây

## □ CÁCH LÀM

Ớt tươi, củ kiệu, cà chua, hành, tỏi băm nhỏ. Cho tất cả vô 1 chiếc soong nhỏ đảo đều. Bột năng hòa với 1/2 chén nước hầm cho hơi sánh sánh, đổ vô soong nước cốt, khuấy đều. Nước cốt đã sôi đổ vô chảo kia, cho luôn cả 20 chân vịt đã rút xương. Đun một lát, bắc ra cho 1 muỗng cà-phê dầu mè.

## □ TRÌNH BÀY:

Món Chân Vịt Rút Xương sau khi làm xong, trút vô chiếc đĩa tròn sâu lòng. Màu chân vịt vàng nhạt xen kẽ với màu đỏ của nước cốt, màu xanh của ớt Đà-lạt và dưa leo, ở trên rắc vài lá ngò tươi biếc làm món ăn tăng phần hấp dẫn.

## □ BÍ QUYẾT:

Chọn mua thứ chân vịt mập, sau khi rút xương, phải ngâm luôn trong nước chân vịt mới mềm và trắng.

## DA VỊT QUAY KIM LĂNG

Da Vịt Quay Kim Lăng được coi như một trong những món ăn "quí phái" của người Trung Hoa. Cũng thì con vịt mà họ chế biến thành nhiều món, mỗi món có hương vị riêng. Nhưng món Da Vịt Quay Kim Lăng được coi như cầu kỳ hơn hết, vì tất cả nghệ thuật bếp núc chỉ chú mục vào lớp da, làm sao cho ngon ngọt và giòn tan. Vừa đưa vào miệng, miếng da đã mất biến trong cuống họng nhưng dư vị của nó để lại thơm nồng, béo ngậy làm thực khách phải tiếp tục ăn nữa, cho tới khi mặt đĩa chỉ còn sót lại vài cọng đồ chua để làm duyên với nhà hàng. Món này có thể thực hiện ở nhà vừa ngon chẳng thua gì ở tiệm, vừa rẻ nữa.

## □ VẬT LIỆU: (6 phần ăn)

+ Vịt 1 con	(1kg 600)	+ Bột ngọt	1/4 muỗng cà-phê
+ Rượu trắng	1 muỗng canh	+ Muối	1/4 muỗng cà-phê
+ Gừng	1 miếng nhỏ	+ Tiêu	1/4 muỗng cà-phê

+ Đường	1 muỗng cà-phê	+ Tương hột	1 muỗng canh
+ Rượu thơm	2 muỗng cà-phê	+ Bánh phồng tôm	12 cái
+ Hành lá	2 cây	+ Dưa leo	1/2 trái
+ Xi dầu	1 muỗng canh	+ Cà-rốt	1 củ

#### □ CÁCH LÀM:

- Vịt cắt tiết nơi cổ cho khéo dùng để rách da. Đun nước sôi, bỏ vô chút vôi trắng để vật lông cho dễ. Nhổ hết lông măng. Cắt bỏ hòn hoi nơi phao câu. Dùng chiếc bom xe đập thối phồng con vịt lên. Lấy dây buộc chặt nơi cổ vịt giữ hơi chừng 10 phút, rồi mổ moi lấy bộ lòng vịt ra. Rửa vịt cho sạch. Trộn gừng giã nhỏ với rượu trắng xoa khắp trong ngoài con vịt cho hết hơi. Rửa lại để bay mùi gừng, rượu.

- Vịt đã sạch và thơm, cho vô bụng vịt: tương hột, đường, rượu thơm, hành lá xắt khúc dài chừng 4 phân, xì dầu, bột ngọt rồi lấy sợi dây cột chặt bụng vịt. Mổ dây buộc nơi cổ vịt, thổi phồng thêm lần nữa. Lần này, buộc kỹ cho hơi khỏi thoát ra.

- Đun sôi một nồi nước. Tay cầm đầu vịt, tay múc nước sôi lên vịt nhiều lần cho da vịt căng thẳng. Dội nước sôi nhiều lần vịt cũng chín.

- Pha chế chất nước đặc biệt để bôi lên vịt:

+ Mật gà thông	1 muỗng canh	+ Màu đỏ	1 muỗng cà-phê
+ Giấm	1 muỗng canh	+ Nước	1 muỗng canh
+ Bột năng	1 muỗng cà-phê		

- Cầm chân vịt, dốc ngược đầu vịt xuống, thoa khắp mình vịt chất nước trên. Thoa đi thoa lại vài lần rồi gài vịt vào chiếc móc sắt đem phơi nơi thoáng gió trong 4 giờ. Thấy da vịt khô láng là được.

- Bắc chảo đổ thật nhiều dầu ăn (ngập vịt) đun sôi. Thả vịt vô chiên. Thấy da vịt sậm vàng vớt ra, để nguội. Khi gần ăn, thả vịt vô chiên lần thứ hai, da vịt mới giòn. Trong trường hợp không muốn chiên, có thể cho vịt vào lò quay.

- Chiên bánh phồng tôm, để nguội, ăn kèm với da vịt.

#### □ TRÌNH BÀY:

- Bánh phồng tôm xếp giữa lòng đĩa bầu dục, cái nọ chồng cái kia cho nổi cao ở giữa, hai bên lái xuống.

- Dùng dao thật bén lột da vịt ngay khi mới chiên xong. Lấy

kéo cắt tròn từng miếng da bày kín trên mặt bánh phồng tôm. Trên mỗi miếng da vịt bày 1 khoanh hành tây tròn. Đầu vịt bày ngay đầu đĩa, 2 cánh vịt bày ở giữa rồi tới 2 đùi phía cuối đĩa.

- Xung quanh trang trí bằng cà-rốt tĩa hoa và lá, hay chuốt nhọn tỉa thành bông lan, xếp xen kẽ với đồ chua.

- Đồ chua làm bằng củ cải và dưa leo bổ đôi theo chiều dọc. Bỏ ruột dưa leo, úp miếng dưa xuống thớt lấy dao cắt xéo mỏng từng miếng dùng cho rời nhau, độ 8 lát mới cắt rời hẳn, thả vô ngâm giấm đường một lát là được. Khi bày, lấy ngón tay ấn nhẹ cho những lát dưa leo xòe ra như cánh hoa sắp nở. Bày xen kẽ với hoa củ cải và cà rốt.

- Da vịt chấm với nước tương xí muối, pha thêm chút giấm và vài lát ớt.

#### □ BÍ QUYẾT

- Muốn da vịt dễ bóc sau khi chiên, phải thổi phồng vịt hai lần trước khi tẩm mật gà thông.

- Xoa chanh lên thân vịt cho mau mềm.

- Chiên hai lần da vịt mới giòn.

- Phải lột da ngay khi mới chiên xong, để nguội nước ngọt của vịt sẽ thấm ra, làm mềm da.

## VỊT NƯỚNG

Tất cả những món ăn Tàu, món nào được chiên hoặc nướng giòn như nhau. Nhưng đặc biệt, chỉ giòn bên ngoài, bên trong vẫn mềm mại, ngon ngọt. Thực khách mỗi lần ăn, như cảm thấy cùng một lúc, cái hương vị thơm ngon, giòn, béo và bùi bùi của chất thịt hòa tan trong miệng. Vịt nướng là một món ăn được nhiều người ưa thích vì có thể ăn với cơm hoặc nhắm rượu. Một ly Ngũ Gia Bì ngán ngắt chất men hòa điệu cùng miếng thịt vịt nâu nâu, hồng hồng, làm nên hợp sắc thật ấm, thật ngon trong lòng mỗi thực khách phong lưu.

#### □ VẬT LIỆU: (6 phần ăn)

+ Vịt	1 con (1kg 500)	+ Rượu trắng	50g
+ Gừng	1 miếng	+ Muối	1/4 muỗng cà-phê

- |                 |                  |                 |                  |
|-----------------|------------------|-----------------|------------------|
| + Chanh         | 1/2 trái         | + Ngũ vị hương  | 1/2 muỗng cà-phê |
| + Nước          | 1 muỗng canh     | + Dầu mè        | 2 muỗng cà-phê   |
| + Mật ngà thông | 1 muỗng canh     | + Đường         | 1 muỗng cà-phê   |
| + Giấm          | 1 muỗng canh     | + Xà-lách soong | 100g             |
| + Bột ngọt      | 1/2 muỗng cà-phê | + Tương xí muối | 50g              |
| + Bột năng      | 1 muỗng cà-phê   | + Ót            | 1 trái           |

#### □ CÁCH LỰA VỊT:

Vịt mua nên lựa con vừa ăn, dùng già mà cũng dùng non. Vịt non chưa mọc đủ lông cánh, có rất nhiều lông măng, làm tốn công, ăn không ngon. Nên lựa vịt đã mọc đủ lông và béo: ức vịt tròn, da bụng, da cổ dày cầm chân vịt xách lên thấy nặng là vịt mập. Vịt vừa ăn, đem nướng mới ngon và không bị dai. Vịt trống ngon hơn vịt mái. Vịt non mỡ to và mềm. Vịt già, mỡ nhỏ và cứng.

#### □ CÁCH LÀM

- Vịt làm sạch. Khoét một bên nách dưới cánh vịt, moi hết bộ lông ra. Rửa vịt lần nữa.
- Chà muối và tẩy vịt bằng gừng giã nhỏ trộn rượu trắng cho hết mùi hôi.
- Dùng 1 khúc tre nhỏ luồn vô nách vịt (Chỗ vừa mổ lấy bộ lông ra) ngang hai bên cánh vịt, và 1 khúc nữa ngang hai đùi vịt, để căng thân vịt trải rộng theo chiều ngang.
- Đun 1 soong nước sôi thả vô 1/2 muỗng cà-phê muối, 1/2 muỗng cà-phê ngũ vị hương (hay 1 muỗng canh rượu thơm) dội lên mình vịt vài lần.
- Trộn mật ngà thông, giấm, bột năng và nước, thành thứ nước đặc biệt để ướp vịt trong vòng 2 giờ, rồi treo vịt vào chiếc móc sắt đem phơi gió cho khô khoảng 3 giờ.
- Trộn ngũ vị hương, bột ngọt, muối, tiêu và đường đổ vô bụng vịt xóc đều.
- Xiên vịt bằng chiếc que sắt nhọn đầu, dài khoảng 1 thước, từ bụng xuyên qua cổ vịt để có thể xoay trở con vịt dễ dàng.
- Một lò than đặt bên dưới, khoảng cách từ lò than tới vịt từ 10 đến 15 phân.
- Khi nướng, phải xoay trở vịt đều đều dùng cho lửa tấp một chỗ. Nướng chừng 20 phút là được.

#### NƯỚC CHẤM:

Món Vịt Nướng có thể chấm với một, trong hai thứ nước chấm đặc biệt sau:

- Tương xí muối, điểm vài lát ớt băm nhỏ, vắt thêm chút chanh hoặc dấm.

- Xáng xáu chế thêm chút bột ngọt, tiêu đường, giấm và vài lát ớt băm nhỏ.

#### □ TRÌNH BÀY:

Trên chiếc đĩa hình bầu dục, trải một lớp xà-lách soong. Vịt nướng vàng, chặt đầu vịt trước, rồi tới cổ, hai cánh và đùi, sau cùng xẻ đôi mình vịt. Lấy dao chặt hai bên sườn, nơi dưới chỗ nách vịt, thẳng từ dưới lên trên. Úp 2 miếng đó xuống thớt chặt xéo mỗi bên 7,8 miếng tùy ý. Chặt xong, xếp vịt lên trên đĩa xà-lách soong, theo thứ tự như hình thể con vịt còn nguyên. Xung quanh vịt bày những khoanh cà rốt và củ cải cắt hình tôm cá đã ngâm giấm đường làm đồ chua, ăn kèm với thịt vịt cho đỡ ngán.

#### □ BÍ QUYẾT:

- Muốn thịt vịt mau mềm, trước khi phết vịt bằng nước mật ngà thông, xoa khắp thân vịt bằng miếng chanh tươi, xong rửa lại.
- Lò than nướng vịt phải nhỏ lửa, để cho vịt chín đều và giòn. Lửa to quá, da vịt dễ bị cháy mà thịt bên trong vẫn chưa chín.

## VỊT TỨ XUYÊN

Vịt Tứ xuyên là món ăn xuất xứ tại tỉnh Tứ Xuyên, Trung Quốc. Ở mỗi tỉnh của nước Tàu rộng lớn đều có những điểm sinh hoạt dị biệt, nhất là đặc tính của món ăn tùy thuộc vào thổ sản và vật liệu của từng vùng nhưng sau cùng, vẫn đóng góp vào cái dân tộc tính của nước Trung Hoa nói chung. Vịt Tứ Xuyên, đòi hỏi sự khéo léo của bàn tay người đầu bếp. Phẩm chất món ăn là điều quan trọng, vì một miếng ăn ngon sẽ làm người ta nhớ lâu, do đó, món Vịt Tứ Xuyên thường được mọi thực khách ca tụng chẳng những vì chất liệu cấu tạo mà còn do nghệ thuật nấu nướng và trình bày nữa.

◻ **VẬT LIỆU:** (6 phần ăn)

- |              |                  |                 |                  |
|--------------|------------------|-----------------|------------------|
| + Vịt        | (1kg 500)        | + Gừng          | 1 miếng nhỏ      |
| + Hồi hương  | 5 cái            | + Muối          | 1/3 muỗng cà-phê |
| + Đinh hương | 5 cái            | + Rượu trắng    | 1 muỗng canh     |
| + Quế        | 1 miếng          | + Giấm          | 1 muỗng canh     |
| + Xuyên tiêu | 1/2 muỗng cà-phê | + Mật gà thông  | 1 muỗng canh     |
| + Hành lá    | 2 cây            | + Xà-lách soong | 100g             |

◻ **CÁCH LÀM:**

- Vịt mua về làm lông, rửa sạch, mổ moi lấy bộ lòng ra.
- Gừng băm nhỏ, vắt nước thoa khắp trong ngoài con vịt cho thơm.
- Hành lá xắt khúc 2 phần, cho vô bụng vịt cùng với bã gừng.
- Xếp vịt nằm trong nồi, bỏ chung hồi, quế, đinh hương, xuyên tiêu, nêm xì dầu, muối, rưới 1 muỗng canh rượu trắng lên mình vịt, chế thêm 1 chén nước cho ngập xâm xấp nửa thân vịt.
- Đậy nắp, nấu lửa nhỏ, vịt mau mềm. Thỉnh thoảng, mở vung, trở vịt cho đều khi nào thấy đầu xương cánh nhô ra, đội da vịt lên cao là được.
- Phải canh chừng nước hầm vịt đừng để cạn. Muốn cho vịt thấm gia vị và mềm đều, thỉnh thoảng lấy muỗng canh múc nước hầm rưới lên mình vịt.
- Khi vịt đã chín mềm, lấy ra, đặt vào đĩa cho nguội
- Hòa 1 muỗng canh "mật gà thông" với 1 muỗng canh giấm, thoa lên khắp mình vịt.
- Dùng chiếc móc sắt treo vịt ở chỗ thoáng gió khoảng 3 tiếng đồng hồ cho khô, khi chiên vịt mới giòn.
- Thả vịt vào chảo chiên sơ vì vịt đã chín, nhưng trong chảo phải đầy 2/3 mỡ đã sôi thì vịt mới giòn. Trước khi ăn, cũng chiên lại trong chảo đầy mỡ như vậy.

◻ **TRÌNH BÀY:**

- Trước hết chặt nơi cổ dính liền đầu vịt. Xong xẻ đôi mình vịt từ cổ tới phao câu.
- Thân vịt chặt xéo từng miếng. Chặt xong phần nào xếp phần đó lên chiếc đĩa hình bầu dục có trải sẵn 1 lớp xà-lách soong.

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

- Xung quanh đĩa bày bánh bao liểu<sup>(1)</sup> (coi bài Bánh Bao) để ăn cùng thịt vịt cho đỡ ngán.

Trên men đĩa trắng ngần, màu xanh của xà-lách hòa hợp với màu nâu vàng óng của da vịt chiên giòn và màu ngà của bánh bao liểu làm món Vịt Tứ Xuyên chẳng những ngon ở nội dung mà còn quyến rũ khẩu vị ở hình thức nữa.

◻ **BÍ QUYẾT**

- Vịt mau mềm, nhờ có chất rượu trắng.
- Da vịt giòn, nhờ chiên 2 lần.
- Muốn món Vịt Tứ Xuyên được giòn, nên làm từ sáng, buổi chiều chiên lại, trước khi ăn.

(1) Bánh bao liểu là bánh bao không có nhân.