

## B. CÁC MÓN ĂN THỦY SẢN

- Tôm bao nấm rom
- Tôm bao nấm Đông Cô
- Chả giò Hồng Kông
- Hà ản Long trì
- Cua rang muối
- Càng cua chiên tôm
- Sò rang muối
- Chả cá Bắc Kinh
- Cá hấp chua ngọt

## TÔM BAO NẤM ROM

Tôm Bao Nấm Rom, tuy là món Trung Hoa, nhưng mang nhiều tính chất của món ăn Việt Nam vì vật liệu để thực hiện, dùng toàn vật liệu địa phương sẵn có. Nhưng có điều khác là phương cách pha chế các vật liệu đó làm sao cho có hương vị đặc biệt Trung Hoa, ngay cả lối trình bày cũng được nghiên cứu để món ăn hấp dẫn và lạ mắt. Món Tôm Bao Nấm Rom thường có trong thực đơn hàng ngày vì nó không đòi hỏi một công phu tuyệt đỉnh của nghệ thuật nấu nướng.

### ↳ VẬT LIỆU: (6 phần ăn)

+ Tôm	300g	+ Muối	1/3 muỗng cà-phê
+ Lòng trắng trứng gà	1/2 cái	+ Tiêu	1/4 muỗng cà-phê
+ Mỡ thịt	50g	+ Dầu mè	1 muỗng cà-phê
+ Nấm rom	10 cái	+ Rau diếp	20 lá
+ Bột ngọt	1/4 muỗng cà-phê		

### ↳ CÁCH LÀM:

- Nấm rom, chọn mua thứ búp, ngâm nấm vô tô nước muối chừng 10 phút. Lấy dao cạo sạch lớp phấn đen dính ngoài.

- Tôm bóc vỏ bỏ đầu, rửa sạch. Xẻ lưng tôm lấy sợi chỉ đen bỏ đi. Đặt tôm lên thớt đập dập từng con, rồi quét tôm cho nhuyễn (coi bài Tôm Bao Nấm Đông Cô).

- Cho tôm vô cối quét đều rồi nêm gia vị: muối, tiêu, bột ngọt.

- Tôm đã mịn như một khối bột sau khi đã trải qua những giai đoạn chuyên môn cần thiết, cho mỡ thịt đã thái nhỏ vô, trộn đều với lòng trắng trứng gà.

- Chia khối tôm thành 20 viên nhỏ dài như hình quả trám, để làm giả mình con ve sấu.

- 10 cái nấm rom đã làm sạch, lau khô nước, cắt đôi từng chiếc nấm theo chiều dài.

- Thấm bột năng vô phía cắt, lấy viên tôm gắn vô nửa miếng nấm rồi dùng ngón tay ấn nhẹ cho viên tôm hơi dẹt và kín theo chiều dài của nửa chiếc nấm (chất bột năng khi chín sẽ thành keo, gắn liền tôm và nấm).

- Cho nấm đã gắn tôm vào chiếc đĩa tròn sâu lòng, đem chung cách thủy 10 phút.

- Nhấc đĩa ra khỏi nồi hấp. Nước nấm rom và tôm lúc này đọng ở lòng đĩa. Chắt nước này vào chiếc chén nhỏ, dùng cho nước sốt.

- Nấm và tôm đã chín, nhẹ nhàng lấy đầu cây tăm ấn hai hột gạch cua giả vô đầu miếng nấm làm giả hai mắt con ve sâu.

- Vót 2 cọng cà-rốt nhỏ như chân nhang dài chừng 1 phân, cắm vô gần mắt con ve sâu để làm 2 sợi râu (lớ ra chừng 1/2 phân).

#### GẠCH CUA GIẢ:

##### □ VẬT LIỆU:

+ Trứng vịt	1 cái	+ Tiêu	1 chút
+ Dầu mè	1 muỗng cà-phê	+ Màu đỏ	6 giọt
+ Bột ngọt	1/4 muỗng cà-phê	+ Muối	1 chút

##### □ CÁCH LÀM:

Trứng gà hay vịt đập vô tô lấy muỗng cà-phê đánh thật nổi như đánh bánh bông lan, nêm gia vị. Màu đỏ hòa chung với màu vàng của trứng thành màu gạch rất đẹp. Soong nước trên bếp đang sôi để ngay tô trứng đánh nổi vô, chung cách thủy. Đậy nắp soong 10 phút trứng nở bùng đầy tô. Bung tô gạch cua ra để nguội lấy dao bằm nhỏ (gạch cua giả để dành cả tuần được).

##### □ TRÌNH BÀY:

- Đặt mỗi con ve sâu lên 1 chiếc lá rau diếp uốn cong cong.

- Xếp ở giữa lòng đĩa 3 con châu đầu vào nhau, vòng thứ nhì 6 con và vòng ngoài cùng 11 con còn lại.

Trình bày cách này, làm cho thực khách có cảm tưởng như một ban hợp tấu ve sâu đang ca hát giữa một rừng cây xanh muốt.

- Nước sốt rưới vừa phải dùng cho ngập lá diếp, trông ngon và đẹp mắt (cách làm nước sốt coi bài Tôm Bao Nấm Đông Cô).

##### □ BÍ QUYẾT:

- Làm tôm theo đúng cách đã viết trong bài Tôm Bao Nấm Đông Cô.

- Nước hầm cổ cánh gà làm nước sốt mới ngọt.

- Khi chung cách thủy nhớ canh chừng đừng hấp lâu quá nấm

sẽ bị nát, chắt nước do nấm rom và tôm tiết ra, dùng đổ đi, đem hòa với nước hầm gà làm nước sốt.

- Dùng cho nhiều bột năng vào nước sốt, vì nhiều quá, nước sốt sẽ đông đặc, ăn ngán, nhìn không đẹp mắt (nước sốt hơi sánh sánh là vừa khéo).

## TÔM BAO NẤM ĐÔNG CÔ

Tôm Bao Nấm Đông Cô là món ăn vừa ngon vừa bổ dưỡng. Món này thực hiện không tốn nhiều công, có thể dùng để ăn chơi hoặc ăn với cơm tùy ý. Nghệ thuật làm món Tôm Bao Nấm Đông Cô là cốt sao giữ được chất ngọt của tôm và hương vị thơm nồng của nấm, hai thứ đó tuy dính liền nhau nhưng không phải để hủy diệt mà hòa hợp, liên kết để tạo nên một phần chất đặc biệt kích thích vị giác của thực khách.

##### □ VẬT LIỆU: (6 phần ăn)

+ Nấm Đông Cô	12 cái	+ Bột năng	2 muỗng canh
+ Tôm	300g	+ Cải xanh	3 cây
+ Mỡ thịt	50g	+ Muối	1 chút
+ Lòng trắng trứng gà	1/2 quả	+ Tiêu	1 chút

##### Nước sốt

+ Dầu ăn	1 muỗng canh	+ Bột ngọt	1/2 muỗng cà-phê
+ Rượu trắng	1 muỗng cà-phê	+ Dầu mè	1 muỗng cà-phê
+ Nước hầm gà	1 chén	+ Dầu hào	1 muỗng canh
+ Bột năng	1 muỗng cà-phê		

##### □ CÁCH LÀM:

- Nấm Đông Cô ngâm nước cho nở, rửa sạch, cắt chân nấm. Đun nước sôi, thả nấm vô, vớt ra liền. Vắt bỏ nước nấm.

- Tôm mua về bóc vỏ, bỏ đầu rửa sạch. Lấy dao xẻ lưng tôm, rút sợi chỉ đen bỏ đi, lấy khăn lau tôm cho khô.

- Đặt tôm lên thớt, lấy dao đập dập từng con, rồi cho tôm vô cối quết nhuyễn.

- Quết tôm xong, cho tôm vô 1 cái thau men (hay thau nhôm) nhào

qua nhào lại rồi cầm cả khối tôm đã trộn chung với mỡ thịt băm nhỏ ném mạnh vào thau vài lần cho thịt tôm thật mịn, thật nhuyễn.

- Nêm gia vị: muối, tiêu, bột ngọt và 1/2 lòng trắng trứng gà.

- Tôm vo tròn từng viên, to bằng trái dâu (thoa mỡ vô tay để viên tôm không bị dính).

- Rây bột năng vào khe nấp phía mặt trái (nhờ bột năng, viên tôm mới dính liền vào nấm, sau khi hấp chín) rồi đặt từng viên tôm vô chiếc nấm.

- Rắc phủ lên trên tôm một lớp gạch cua giả (coi bài Tôm Bao Nấm Rom).

- Xếp vô đĩa sâu lòng đem chưng cách thủy, khoảng 10 phút là được.

#### □ CÁCH LÀM NƯỚC XỐT:

- Đổ dầu vô chảo.

- Khi dầu sôi, bắc ra khỏi bếp, đổ rượu vô.

- Trút nước hầm gà đã nêm gia vị vô chảo, cho thêm bột năng để nước xốt được sánh.

- Đặt chảo lên bếp đun sôi lại, cho 1 muỗng canh dầu hào vô.

- Bắc ra, cho 1 muỗng canh dầu mè và 1 muỗng canh dầu ăn.

#### □ CÁCH TRÌNH BÀY:

- Tôm Bao Nấm Đông Cô đã hấp chín có rắc gạch cua giả lên trên, ngắt 1 lá ngò xanh đặt lên mỗi miếng nấm. Xếp nấm theo hình xoáy tròn ốc, từ trong ra ngoài.

- Rưới nước xốt lên đĩa, gần ngập miệng nấm. Xung quanh thành đĩa bày rau cải đã luộc chín cắt ngắn 3 phần. Trên lớp rau cải, có điểm xuyết vài lá cà rốt ngâm giấm cắt hình quả trám. Lối trình bày này thật mỹ thuật: màu nâu của nấm, màu hồng của tôm, màu đỏ gạch cua, điểm sắc xanh nhạt của lá ngò và được bao tròn bởi một vòng đai rau cải biêng biếc, rồi tới màu hồng cam của cà rốt, trông chả khác chi những đài hoa đang chờ giờ nở tung cánh trong vườn êm ả.

#### □ BÍ QUYẾT:

- Sau khi quét tôm, nhớ ném tôm trong thau men vài lần. Nhờ

ước mạnh của từng cái ném, thịt tôm đập mạnh vào chất cứng của thau, do đó, mới thật nhuyễn. Tôm có nhuyễn, lúc ăn mới cảm thấy chất tôm vừa dẻo vừa ngọt.

- Khi mua nấm, nên chọn thứ vừa phải, cần nhất phải đồng đều xinh xinh lúc trình bày mới đẹp.

- Muốn rau cải sau khi chín, vẫn giữ được màu xanh (coi bài Gà Hấp Cải Bẹ Xanh).

- Muốn gạch cua giả được xốp và bông phải đánh trứng thật nổi và đặt trứng vô trong nồi hấp nước đã sôi sẵn mới được.

## CHẢ GIÒ HỒNG-KÔNG

Món Chả Giò Hồng-Kông, nếu đứng về hình thức mà nhận xét, chả có gì khác biệt với chả giò Việt Nam. Nhưng nếu xét về nội dung, món này cũng có nhiều chi tiết khác biệt. Sự khác biệt thứ nhất là nhân chả giò được dùng toàn bằng tôm thay vì dùng nhân hỗn hợp như chả giò Việt Nam. Sự khác biệt thứ hai là nước chấm. Chả giò Hồng-Kông chấm bằng nước xốt chứ không bằng nước mắm pha chanh, đường, ớt v.v...

Do đó, món chả giò này cũng mang tính cách độc đáo và chỉ riêng nó mới có được hương vị đặc biệt Trung Hoa.

#### □ VẬT LIỆU: (6 phần ăn)

+ Tôm	500g	+ Dầu mè	1 muỗng cà-phê
+ Mỡ thịt	100g	+ Tiêu	1/5 muỗng cà-phê
+ Bánh tráng	20 cái	+ Gạch cua giả	2 muỗng canh
+ Bột ngọt	1/5 muỗng cà-phê	+ Ngò	vài cọng
+ Lòng trắng trứng gà	1 cái	+ Xà-lách	100g

#### □ CÁCH LÀM:

- Mua tôm thật tươi. Cách làm tôm cũng y hệt như cách làm trong bài Tôm Bao Nấm Đông Cô.

- Trộn khối tôm đã nhuyễn với mỡ thịt đã băm nhỏ, nêm gia vị: mè, tiêu, bột ngọt, lòng trắng trứng gà, gạch cua giả (cách làm gạch cua giả coi bài Tôm Bao Nấm Rom).

Lưu ý: nhân tôm dùng cho muối vì bánh tráng đã mặn). Dùng đũa đảo qua đảo lại để gia vị thấm đều khối tôm.

- Bánh tráng cắt làm 4. Muốn bánh tráng giòn lâu, phải phết lên bánh tráng một lớp nước pha chế như sau:

+ Nước	1 muỗng canh
+ Rượu trắng	1 muỗng canh
+ Đường	1/2 muỗng cà-phê
+ Bột ngọt	1 chút
+ Bột năng	2 muỗng cà-phê

- Bánh tráng trải lên mặt đĩa, dùng cây cọ quét lớp nước đặc biệt nói trên, cho nhân vô giữa, để 2 lá ngò trên nhân. Gấp hai bên rồi quấn tròn từ dưới lên trên. Mỗi chiếc to bằng ngón tay út.

- Thả chả giò vô chảo dầu hơi nóng. Dùng đũa đảo qua đảo lại cho chả giò lăn đều trong dầu.

- Khi chín vàng, lấy đũa gấp ra từng cái để trên chiếc vỉ thưa cho chảy hết dầu dư.

- Khi chín: màu hồng của tôm, màu đỏ của gạch cua, màu xanh của lá ngò trong lớp bánh tráng đã hiện ánh rõ ra ngoài, coi thật đẹp mắt.

### NƯỚC XỐT CHUA NGỌT ĐỂ CHẤM CHẢ GIÒ:

#### □ VẬT LIỆU:

+ Giấm	2 muỗng canh	+ Đường	50g
+ Muối	1/2 muỗng cà-phê	+ Cà chua	1 trái
+ Màu đỏ	4 giọt	+ Kíp chấp	1 muỗng canh
+ Kiệu chua	5 củ	+ Quai dĩnh	1 chút

#### □ CÁCH LÀM:

- Cho một chút dầu vô chiếc song nhỏ, dầu sôi trút cà chua đã băm nhỏ vô xào nhừ. Kíp chấp, đường, giấm, màu đỏ đổ vô luôn, nấu cho sôi.

- Bắc ra, cho quai dĩnh<sup>(1)</sup> và kiệu chua đã tước nhỏ như sợi chỉ vô.

(1) Quai dĩnh: dưa leo non thái chỉ ngâm giấm, mua tại chợ, nơi mấy chú Tàu bán tương, chao v.v...

#### □ TRÌNH BÀY:

- Dùng trái thom gọt vỏ, bỏ mắt, cắt làm hai. Nửa dưới cắt 3 cuống thom, cắm làm 3 chân, cao chừng 3 phân cách mặt đĩa. Lấy con dao nhọn khoét một vòng tròn ở giữa trái thom. Lấy muỗng múc bỏ một phần ruột và lõi trái thom cho tới khi giống như cái chén, dùng để đựng nước xốt chua ngọt. Nửa trên, còn nguyên lá, dựng lên cho đẹp mắt, khi ăn nhấc ra.

- Hai bên cạnh, dùng 2 miếng mắt trái thom gắn bằng cây tăm cho cân đối, giả làm 2 quai của chiếc lư đồng. Màu vàng của trái thom, đựng màu đỏ hồng của nước xốt trông rất mỹ thuật.

- Đặt cái "lư đồng trái thom" vào chính giữa chiếc đĩa tròn lớn, xung quanh và dưới chân lư, xếp từng lớp chả giò hình hoa cúc, cánh nọ chen cánh kia nở xòe, như bông cúc đại đóa.

- Bên cạnh đĩa chả giò, bày thêm xà lách để nguyên lá, xếp đứng. Ở giữa, tía một dĩa hồng bằng trái cà chua. Màu xanh của rau làm nổi bật màu đỏ cà chua trông như một bức tranh tĩnh vật.

#### □ BÍ QUYẾT:

- Cần phết lên bánh tráng lớp nước pha chế đặc biệt, chả giò mới giòn lâu.

- Dầu hơi nóng thả chả vô chiên đều lửa. Giữ cho độ nóng của dầu luôn luôn ở mức độ trung bình.

## HÀ ẮN LONG TRÌ

Hà Ắn Long Trì là món ăn trung bình, tuy nhiên cũng được Trung Hoa kê vào thực đơn trong các bữa tiệc. Món này nếu căn cứ vào việc thực hiện, không có gì cầu kỳ, nhưng đòi hỏi sự tinh vi của cách trình bày cùng sự chế biến làm sao cho có vẻ là món ăn quý, quý không do vật liệu mà do nghệ thuật nấu nướng. Con tôm có thể thành rồng qua món ăn, thiết tưởng chỉ có người Trung Hoa mới giàu óc tưởng tượng đến thế và họ cố gắng làm sao cho thực khách ít khi để ý đến chuyện đó lắm, họ chỉ nghĩ một điều, món ăn có thơm ngon và thích hợp với khẩu vị không, là đủ.

□ **VẬT LIỆU:** (6 phần ăn)

+ Tôm	12 con	+ Muối	1/2 muỗng cà-phê
+ Trứng gà	1 quả	+ Bột mì	100g
+ Bột ngọt	1/2 muỗng cà-phê	+ Nước	80g
+ Tiêu	1/5 muỗng cà-phê	+ Màu vàng	3 giọt
+ Bột nổi (Éno)	1/2 muỗng cà-phê	+ Xà lách	100g
+ Nước tro tàu	1/2 muỗng cà-phê		

□ **CÁCH LÀM:**

- Tôm bạc hoặc tôm càng nhỏ, rửa sạch, lấy kéo cắt sát chân và râu tôm, lột vỏ, bỏ chỉ đen, chừa chút đầu và đuôi tôm. Lấy túi sau ở miệng tôm ra vớt bỏ, rửa lại, để vào rổ cho ráo nước.

- Ướp tôm vô gia vị: muối, tiêu, bột ngọt.

- Trứng gà đánh sơ hòa chung với bột mì, nước, bột nổi Éno, nước tro tàu, quậy đều trong tô rồi ủ chùng 1 giờ, khi nào bột dậy lên trong tô là được.

- Cầm đuôi từng con tôm nhúng vô thứ nước bột đặc biệt nói trên (nếu muốn đẹp cho thêm 3 giọt màu vàng) thả vô chảo dầu ăn sôi. Dùng đũa trở qua trở lại cho tôm vàng đều. Chất bột dính quanh tôm sẽ phồng lên, vàng óng, sôm sốp, ăn giòn tan. Tôm chiên ăn với nước xốt đặc biệt.

**NƯỚC CHẤM TÔM:**

□ **VẬT LIỆU:**

+ Đường	60g	+ Dầu ăn	2 muỗng canh
+ Tương hột	1 muỗng canh	+ Giấm	50g
+ Tương ớt	2 muỗng canh	+ Bột năng	1 muỗng cà-phê
+ Mè	1 muỗng canh	+ Dầu mè	1 muỗng cà-phê
+ Kíp chấp	1 muỗng canh	+ Ớt đỏ	1 trái
+ Tỏi	5 tép	+ Ớt Đà Lạt	1 trái lớn

□ **CÁCH LÀM:**

- Bắc chảo lên bếp, phi thơm hành tỏi, bỏ tương hột (đã nghiền nhỏ), tương ớt, đường, kíp chấp vô xào chung.

- Giấm hòa với bột năng đổ vô cho nước chấm hơi sánh sánh. Đun sôi.

- Bắc chảo ra khỏi bếp, cho dầu mè, mè đã rang chín giã nhỏ, trộn chung với nước xốt. Ớt thái mỏng rắc lên trộn đều.

□ **TRÌNH BÀY:**

Dùng chiếc đĩa tròn, trên trải một lớp xà lách. Bày tôm giống như những cánh hoa hướng dương đang nở. Đầu tôm quay vào trong, đuôi phía ngoài. Màu vàng óng của chất bột bao quanh tôm sẽ nổi bật trên màu xanh của rau, và chiếc đuôi tôm màu đỏ tươi xòe ra như đuôi rồng.

Trái ớt Đà Lạt xanh, cắt bỏ cái nùm, còn lại 2/3 lấy dao khoét bỏ ruột, cắt răng cưa xung quanh miệng trái ớt cho đẹp, dùng để đựng nước chấm tôm. Màu nước chấm đỏ tươi làm món ăn thêm vui mắt. Những con tôm ẩn hiện trên lớp rau xanh ngắt, trông nhang nhác như những thân rồng đang núp dưới đầm sen biêng biếc.

□ **BÍ QUYẾT:**

Tôm nở phồng và giòn là nhờ biết cách ủ bột lâu cả giờ đồng hồ. Trong trường hợp không có bột mì làm áo tôm, có thể thay bằng 1 vắt mì tươi.

□ **CÁCH LÀM:**

Cho 1 muỗng canh nước vô vắt mì đựng trong tô một lát, mì sẽ nở ra, dùng muỗng nghiền nát rồi cho vô rây, lược lại thật kỹ. Mì vắt lúc này đã trở thành chất bột sanh sánh, chỉ việc dính tôm vô chiên cũng nở phồng và giòn tan (trong mì vắt có nước tro tàu, trứng, nhờ vậy tôm chiên mới phồng).

**CUA RANG MUỐI**

Món Cua Rang Muối tuy nằm trong thực đơn của người Trung Hoa, nhưng sự thực, món này từ lâu, đối với người Việt Nam đã quá quen thuộc. Có nhiều bà nội trợ đã chịu khó học hỏi và cố gắng thực hiện món ăn này sao cho có mùi vị Tàu, nhưng chỉ một số nhỏ có thể đạt được kết quả, còn hầu hết, món Cua Rang Muối do bàn tay các bà tạo nên đều mang hương vị Việt Nam nhiều hơn Trung Quốc.

Món Cua Rang Muối, thực tế, không cầu kỳ và khó khăn gì, nó chỉ đòi hỏi phương pháp thực hiện theo đúng công thức là thành công.

#### □ VẬT LIỆU: (4 phần ăn)

+ Cua	2 con	+ Dầu mè	1 muỗng cà-phê
+ Muối	1 muỗng canh	+ Xuyên tiêu	1/4 muỗng cà-phê
+ Nước	500g	+ Bột ngọt	1/3 muỗng cà-phê
+ Giấm	1 muỗng cà-phê	+ Tiêu	1/4 muỗng cà-phê
+ Xi dầu	1 muỗng canh	+ Tỏi	6 tép
+ Dầu ăn	1 lít		

#### □ CÁCH LÀM:

- Cua mua về, rửa sạch. Gỡ mai để riêng. Chặt cua làm 4 phần. Bỏ bớt những chân cua nhỏ. Đập dập càng cua lớn.

- Ngâm cua trong chiếc tô lớn có đựng 500g nước hòa với một muỗng canh muối. Ngâm khoảng 2 giờ, trước khi làm.

- Sau 2 giờ vớt cua ra rửa cho ráo nước.

- Bắc chảo lên bếp cho nhiều dầu ăn, đun sôi.

- Dầu đã sôi, cho cua vô chiên. Chừng 10 phút, cua chín, múc dầu ra, chỉ để lại trong chảo khoảng 3 muỗng canh.

- Tỏi băm nhỏ cho vô chảo phi thơm cùng xì dầu, dầu mè, tiêu, bột ngọt, giấm xuyên tiêu (thứ này mua ở tiệm thuốc Bắc, đem về rang sơ cho nóng, bỏ vô cối giã nhỏ, rây lấy bột, rắc như hạt tiêu). Đảo cua đều tay cho thấm gia vị ngay trong chảo.

- Khi cua chín, tắt bếp, gắp mai cua ra trước, nhưng vẫn đảo đều tay cho gia vị ngấm vào thịt cua mới thơm và béo.

#### □ TRÌNH BÀY:

Bày cua trên đĩa bầu dục. Xếp 4 miếng mình cua đã chặt ra lúc đầu cho ăn khớp với nhau, theo hình dáng con cua đang bò.

Những gia vị và thịt cua bị vỡ lúc xào, múc để giữa mình cua. Úp chiếc mai cua lên trên cùng. Màu đỏ của mai cua được tẩm dầu lòng lánh trông vừa ngon vừa đẹp mắt.

#### □ BÍ QUYẾT:

- Mua cua nên chọn thứ cua gạch, chắc thịt. Không nên mua cua vào ngày rằm có trăng, cua óp, không có thịt.

- Muốn món Cua Rang Muối đúng "huong vị Tàu", nhớ dùng xuyên tiêu, nhưng dùng chừng vị này quá độ, mùi thơm của bột xuyên tiêu sẽ trở thành hắc.

- Cần đảo cua thật kỹ lúc rang để cua thấm đều gia vị.

## CÀNG CUA CHIÊN TÔM

Càng Cua Chiên Tôm là món ăn chơi. Trong các bữa tiệc, thường được dùng làm 1 trong 4 món khai vị. Món này ăn ngon, trông lại nuốt nà xinh xắn. Chất xôm xốp của bột bao quanh lớp tôm cho thực khách cảm giác giòn tan và ngọt lịm, nên dễ kích thích vị giác. Mà quả thực, món này rất hấp dẫn khi được nhấm nháp với ly rượu. Hợp chất của tôm cua hòa cùng men rượu làm vừa lòng cả những ai khó tính nhất. Món Càng Cua Chiên Tôm tương đối không khó thực hiện, nhưng cũng mất nhiều công sửa soạn và đòi hỏi đến nghệ thuật bếp núc và cách trình bày sao cho đẹp mắt.

#### □ VẬT LIỆU: (6 phần ăn)

+ Tôm	400g	+ Bột ngọt	1/3 muỗng cà-phê
+ Cua	2 con	+ Bột năng	1 muỗng cà-phê
+ Mỡ thịt	60g	+ Dầu ăn	200g
+ Lòng trắng trứng gà	1 cái	+ Cà rốt	1 củ
+ Muối	1 muỗng cà-phê	+ Xà lách soong	100g
+ Tiêu	1/4 muỗng cà-phê		

#### □ CÁCH LÀM:

- Mua cua thịt còn nguyên hai càng lớn, rửa sạch, cho vô soong luộc.

- Gỡ lấy thịt ở thân cua. Chân nhỏ để nguyên. Càng lớn đập vỡ, gỡ thịt nhưng gỡ cho khéo, để giữ lại cái đầu càng còn dính thịt cua.

- Tôm tươi mua về bóc vỏ, bỏ đầu, rửa sạch, (cách làm tôm, coi bài Tôm Bao Năm Đông Cò).

- Trộn khối tôm đã nhuyễn với thịt cua và mỡ thịt xắt nhỏ, nêm gia vị: muối tiêu, bột ngọt với 1 lòng trắng trứng gà.

- Chia ra làm 12 phần. Mỗi phần đặt 1 chiếc chân nhỏ và thịt cua vô giữa miếng tôm. Nắm thật chặt để tôm dính vào chân cua. Nhớ chừa lại chừng 3 phân, dùng để cầm tay khi ăn (ở nhà hàng vì

làm nhiều nên họ có sẵn càng cua lớn không dùng đến chân nhỏ như ta thực hiện ở nhà).

- 4 chiếc càng lớn, tương đối dễ làm hơn vì đã chừa lại thịt cua và đầu càng, chỉ đập tôm xoa nắn cho tròn trịa là được.

- Làm những chiếc càng và chân cua đã quăn tôm vào bột năng rồi chiên trong chảo ngập dầu ăn.

### NƯỚC XỐT CHUA NGỌT:

#### □ VẬT LIỆU:

+ Cà chua	2 trái	+ Tương ớt (lấy màu)	1 muỗng canh
+ Giấm	1 muỗng canh	+ Muối	1/2 muỗng cà-phê
+ Đường	1 muỗng canh	+ Hành tây	1/2 củ
+ Ớt	1 trái	+ Bột năng	1 muỗng cà-phê

#### □ CÁCH LÀM:

Đặt chảo lên bếp, cho 1 muỗng canh dầu vô. Dầu sôi, xào hành tây đã băm nhỏ. Khi hành thơm, cho tương ớt, đảo qua. Trút cà chua trái đã băm nhỏ vô chảo, đảo cho mềm, chế giấm vô. Bột năng hòa với chút nước đổ vô chảo cho nước xốt sánh sánh thả ớt đã băm nhỏ, nêm chút muối, đường, nêm thấy hơi chua chua ngọt ngọt là được.

#### □ TRÌNH BÀY:

- Xà-lách soong rửa sạch vẩy ráo nước, bày rải khắp mặt đĩa tròn.

- Chân và càng cua chiên tôm đặt trên xà-lách soong và xếp lần lượt, quay tròn theo lòng đĩa, điều cần nhất, phần chân tay càng cua lộ ra, phải hướng về phía mép đĩa, để thực khách dễ cầm.

- Xung quanh đĩa, bày thêm cà rốt tía hoa đã ngâm giấm đường để ăn kèm cho đỡ ngán.

- Hai bên cạnh đĩa, một bên đặt chén nước xốt chua ngọt, một bên đặt đĩa củ kiệu hoặc 1 ly đựng nơn hành xắt dài 5 phân.

#### □ BÍ QUYẾT:

- Phải mua tôm tươi, quét kỹ cho thịt tôm thật nhuyễn. Cua cần chắc thịt.

- Nên chiên lửa vừa vừa, nhưng dầu trong chảo phải ngập càng cua, khi chín mới vàng đều.

## SÒ RANG MUỐI

Người Trung Hoa có tài đặc biệt về sáng chế các món ăn. Từ một món ăn tầm thường, dễ làm nhất mà họ cũng nghiên cứu để tìm hiểu và cố gắng cải tạo làm sao cho cái món tầm thường đó trở thành món ăn vừa quý vừa bổ dưỡng. Món Sò Rang Muối, sự thực, chẳng có gì đặc biệt nếu đem so sánh với các món ăn Tàu khác, nhưng nó vẫn có giá trị và quyến rũ thực khách mỗi lần nhìn thấy. Nó là 1 trong 4 món ăn chơi, ưa được dùng trong thực đơn mỗi bữa tiệc.

#### □ VẬT LIỆU: (12 phần ăn)

+ Sò	1 kg	+ Tiêu	1/3 muỗng cà-phê
+ Muối	1 muỗng canh	+ Bột ngọt	1/2 muỗng cà-phê
+ Xuyên tiêu	1/4 muỗng cà-phê	+ Dầu mè	1 muỗng cà-phê
+ Xi dầu	1 muỗng canh	+ Tỏi	6 tép
+ Hành ta	6 củ		

#### □ CÁCH LÀM:

- Mua sò, chọn những con nhỏ đều nhau. Ngâm sò trong nước một lát cho rã bùn đất. Dùng bàn chải chà từng con cho sạch.

- Rửa đi rửa lại nhiều lần, rồi ngâm sò với 1 muỗng canh muối. 2 giờ sau vớt ra, để trong rổ cho ráo nước.

- Bắc chảo lên bếp, cho hành tỏi đã băm nhỏ phi thơm với dầu. Trút sò vô, đảo đều nêm gia vị: tiêu, bột ngọt, xì dầu.

- Lửa to, đảo thật nhanh tay chừng 5 phút rồi bắc ra ngay. Cho vô 1 muỗng cà-phê dầu mè, rắc xuyên tiêu, đảo đều.

- Trút sò ngay ra đĩa, dùng để trong chảo còn nhiều độ nóng, sò làm sò quá chín, ăn kém ngon và mất chất bổ dưỡng.

- Lấy con dao nhỏ, tách sò làm hai. Gỡ thịt sò ra khỏi vỏ rồi lại đặt vô một nửa vỏ, nửa vỏ kia liệng đi.

#### NƯỚC XỐT RƯỚI LÊN MẶT SÒ:

#### □ VẬT LIỆU:

+ Cà chua	1 trái	+ Tỏi	2 tép
+ Đường	1 muỗng cà-phê	+ Ớt	1/2 trái
+ Hành ta	2 củ	+ Xi dầu	1 muỗng canh

+ Tiêu 1/5 muỗng canh + Dầu ăn 1 muỗng canh.  
 + Kiệu chua 6 củ

□ CÁCH LÀM:

Hành tỏi băm nhỏ phi thơm với dầu. Cho cà chua đã băm kỹ xào mềm. Trút kiệu chua băm vụn, xào chung. Nêm đường, xì dầu, ớt trái băm nhỏ. Đun sôi, bắc ra cho chút dầu mè, xuyên tiêu, xong rưới ngay nước sốt nóng lên đĩa sò.

□ TRÌNH BÀY:

- Để sò trong nửa cái vỏ của nó, xếp vòng tròn cho kín mặt đĩa. Xung quanh đĩa sò bày cà-rốt, của cải ngâm giấm đường tĩa thành hình con tôm, con cá v.v... nhằm gây chú ý thực khách có cảm tưởng như đang ngồi trên một bãi biển nào đó...

- Bên cạnh đĩa sò có một chiếc chén đựng tiêu, muối, vắt chanh vô làm nước chấm. Nếu không thích chanh có thể dùng giấm.

□ BÍ QUYẾT:

Lúc đảo sò, nên để thiệt to lửa. Sò gặp lửa nóng, săn lại ngay. Sò chỉ chín tấp bên ngoài, trong vẫn giữ được chất ngọt của huyết, ăn mới bổ. Nếu đảo nhỏ lửa, thịt sò bị quắt lại, huyết sò chảy ra ngoài chảo hết, ăn bị dai. Sò dĩ sò ăn bổ là nhờ chất huyết.

## CHẢ CÁ BẮC KINH

Món ăn nào được ghi nhận xuất xứ từ Bắc Kinh, đều là những món ăn hảo hạng. Đã qua bao nhiêu đời rồi, người Tàu hết thế hệ này đến thế hệ khác cứ thay phiên nghiên cứu để hoàn bị cả, một ngọn rau, một tép hành, 1 chút nước chấm họ cũng chăm sóc và chú ý từng chút với mục đích để nghệ thuật hóa những gì mà mọi người công nhận là ngon và bổ dưỡng. Chính vì lý do trên, mà kinh nghiệm cứ chồng chất lên nhau để sau cùng tiến tới tuyệt đỉnh của nghệ thuật bếp núc, ở trong đó, bao gồm cả bí quyết thực hiện. Món Chả Cá Bắc Kinh, là một trong nhiều món ăn Tàu được cả thế giới ưa chuộng.

□ VẬT LIỆU: (6 phần ăn).

+ Cá miếng 200g	+ Muối 1/5 muỗng cà-phê
+ Thăn gà 200g	+ Bột ngọt 1/2 muỗng cà-phê
+ Dăm-bông 300g	+ Hẹ 20 cọng
+ Lòng trắng trứng gà 1 cái	+ Tương xí muội 2 muỗng canh
+ Gạch cua giã 1 muỗng canh	+ Bánh phồng tôm 12 cái
+ Dầu mè 1 muỗng cà-phê	+ Xà-lách 2 cây
+ Tiêu 1/5 muỗng cà-phê	

□ CÁCH LÀM:

- Rửa sạch cá và thấm khô. Cắt tròn mỏng, to bằng đồng bạc cắc.
- Dăm-bông, thăn gà cũng thái mỏng, y cỡ với miếng cá.
- Nêm gia vị cả 3 thứ với: muối, tiêu, bột ngọt, dầu mè trộn chung với lòng trắng trứng gà và gạch cua giã để một lát cho ngấm gia vị (cách làm gạch cua giã coi bài Tôm Bao Nấm Rom).
- Mỡ chà rửa sạch, cắt vuông mỗi bề chừng 10 phân.
- Trụng hẹ vào nước sôi cho mềm.
- Trải miếng mỡ chà trên chiếc đĩa, đặt miếng cá xong đến miếng thăn gà rồi miếng dăm-bông. Gấp lá mỡ chà cho kín, bên ngoài dùng hẹ đã trụng nước sôi buộc ngang dọc, để khi chiên lá mỡ khỏi bung ra.
- Bắc chảo lên bếp, đổ dầu đun sôi, thả chả cá vô chiên, khi thấy chín vàng là được.
- Sẵn chảo mỡ sôi, chiên luôn bánh phồng tôm. Món Chả Cá Bắc Kinh phải chấm với tương xí muội và ăn nóng.

□ CÁCH TRÌNH BÀY:

- Dùng 1 chiếc đĩa tròn, men trắng, trải lên trên 1 lớp xà lách.
- Mỗi miếng chả cá đặt trên 1 miếng bánh phồng tôm, xếp theo hình nan quạt (trong khít, ngoài thưa dần). Màu hồng hồng của gạch cua giã làm miếng chả cá có thết nơ xanh đậm của lá hẹ nổi bật trên màu trắng sữa của bánh phồng tôm, cả hai màu được nâng đỡ bởi màu xanh biếc của rau xà lách, trông thật ngoạn mục.
- Lốp chả cá xếp theo hình nan quạt trông giống những ngón tay xinh xắn xòe ra mời mọc thực khách thưởng thức.
- Giữa lòng đĩa tĩa 1 đóa hoa hồng bằng trái cà chua đỏ thắm.



□ BÍ QUYẾT:

- Chọn cá thật tươi.
- Chiên sơ một lần dầu, khi ăn chiên lại. Miếng chả cá sẽ thơm, ăn không ngán.

### CÁ HẤP CHUA NGỌT

Trong các món ăn thuộc về đồ biển, món Cá Hấp Chua Ngọt được các thực khách rất ưa chuộng. Sự khéo léo của người đầu bếp là dùng nghệ thuật nấu nướng để biến một con cá tầm thường thành món ăn quý giá. Mùi tanh cố hữu của cá không còn thấy trong vị giác mà chuyển sang một hương vị vừa thơm tho vừa chua chua, ngọt ngọt lại cay cay nữa, đến đâu vừa trông thấy đã thèm, vừa ngửi khói đã muốn ăn ngay cho biết. Nhưng những ai đã ăn đều phải khen ngợi món Cá Hấp Chua Ngọt là một món ăn có hấp lực lạ thường, làm thực khách thích thú như vừa được thưởng thức là công trình tuyệt hảo do nghệ thuật nấu nướng hình thành.

□ VẬT LIỆU: (6 phần ăn)

- |             |                  |               |                  |
|-------------|------------------|---------------|------------------|
| + Cá chẻm   | 1 con 1kg        | + Bột năng    | 1 muỗng cà-phê   |
| + Gừng đỏ   | 10 miếng         | + Cà chua hộp | 2 muỗng cà-phê   |
| + Kiệu      | 10 củ            | + Giấm        | 2 muỗng canh     |
| + Hành tây  | 1 củ             | + Muối        | 1/2 muỗng cà-phê |
| + Ớt        | 1 trái           | + Đường       | 1 muỗng canh     |
| + Rượu thơm | 1 muỗng cà-phê   | + Dầu ăn      | 1 muỗng canh     |
| + Bột ngọt  | 1/2 muỗng cà-phê | + Tiêu        | 1/5 muỗng cà-phê |
| + Tương ớt  | 2 muỗng cà-phê   | + Hẹ          | vài lá           |
| + Xăng xáu  | 2 muỗng cà-phê   | + Ngò         | 1 cây            |

□ CÁCH LÀM:

- Cá mua về đánh vẩy, bỏ mang. Rạch bụng lấy ruột bỏ đi (làm khéo, kéo dập mật cá, ăn đắng). Rửa sạch trong ngoài con cá. Ướp chút muối tiêu cho cứng mình cá. Rưới vô bụng cá chút rượu thơm.
- Đặt úp bụng cá trên chiếc đĩa sâu lòng, trên mặt đĩa có thoa dầu ăn cho khỏi dính da cá.
- Kiệu, hành tây, ớt và gừng đỏ thái chỉ.

- Bắc chảo lên bếp, cho vô 1 muỗng canh dầu phi thơm hành tây, bỏ cà chua hộp và tương ớt vô xào cho ra màu đỏ.

- Dùng chiếc tô cho gia vị: bột ngọt, muối, tiêu, xăng xáu, đường, giấm cùng bột năng hòa chút nước quậy tan, đổ vô chảo. Sau đó, cho ớt thái chỉ đảo đều tới khi nước xốt sôi, trút lên mình cá. Rắc thêm gừng đỏ đã thái chỉ lên trên.

- Cho đĩa cá vô xúng hấp, chừng 20 phút cá chín. Cú để nguyên trong xúng, khi ăn đem ra, sang qua chiếc đĩa khác cho gọn gàng. Món này ăn nóng mới ngon.

□ TRÌNH BÀY:

Cá bày trên đĩa hình bầu dục theo chiều dài của thân cá. Màu đỏ do cà chua hộp và tương ớt làm nổi sắc cá, gây cho thực khách cảm tưởng ăn cá không có vị tanh. Xung quanh đĩa rắc vài cọng hẹ cắt dài, điểm mấy lá ngò xanh, củ kiệu. Màu đỏ của nước xốt tương phản với màu xanh của lá hẹ và ngò làm đĩa cá tăng phần hấp dẫn khiến thực khách cảm thấy thú vị khi nhìn và ngay cả khi ăn.

□ BÍ QUYẾT:

Có thể dùng cá chẻm, cá bống mú, cá hồng, cá chim v.v... nhưng điều cần là phải mua cá tươi. Cách mua và chọn cá xin coi bài Cá Rút Xương.