

C. CƠM - CANH - XÚP - LÁU VÀ CÁC MÓN KHÁC

- Cơm tay cầm
- Cơm cháy Hải Sâm
- Cơm chiên Quảng Đông
- Cơm gà
- Cơm rang Hoàng bào
- Cơm bát bửu lá sen
- Canh thái cực
- Canh tóc tiên
- Bí tần thập cẩm
- Bách hoa giá yến
- Tam tơ đại hội
- Vây cá nấu gà
- Măng tây nấu cua
- Lẩu thập cẩm
- Mì vắt
- Hoàn thánh chiên
- Bò viên
- Kim Long hí nguyệt
- Ốc đậu

CƠM TAY CẦM

Cơm Tay Cầm là món ăn đặc chế của người Trung Hoa. Món này đòi hỏi sự chọn lựa kỹ càng về phẩm chất của từng thứ vật liệu. Cơm Tay Cầm thiết giản dị và ngon miệng. Người ta thường dùng ở cuối mỗi bữa ăn, thay cho mì xào. Cơm Tay Cầm có hương vị đặc biệt, mở nắp vung ra là mùi thơm của gạo trộn với mùi thơm của nhân kích thích khẩu vị thực khách, làm những ai dù đã no say, cũng cố ăn cho biết mùi, để từ đó bắt thèm.

U VẬT LIỆU: (4 phần ăn)

- | | | | |
|------------------|----------------|--------------|------------------|
| A. + Gạo | 300g | + Đinh hương | 4 nụ |
| + Nước hầm | 500g | + Dầu ăn | 2 muỗng canh |
| + Vỏ quít khô | 1 miếng nhỏ | | |
| B. + Nấm Đông Cô | 8 cái | + Dầu mè | 1 muỗng cà-phê |
| + Nấm rom | 100g | + Hành ta | 2 cây |
| + Kim châm | 10g | + Tỏi | 1 tép |
| + Thăn gà | 1 miếng | + Tiêu | 1/4 muỗng cà-phê |
| + Hành tây | 1 củ | + Đường | 1/5 muỗng cà-phê |
| + Bột năng | 1 muỗng cà-phê | + Bột ngọt | 1/2 muỗng cà-phê |
| + Dầu hào | 1 muỗng cà-phê | + Xàng xầu | 1/2 muỗng cà-phê |
| + Xi dầu | 1 muỗng cà-phê | + Ngô | vài lá |

Q CÁCH LÀM:

- A. - Gạo ngon, vo trước 2 giờ, để ráo nước.
 - Cho muỗng dầu ăn vô chảo. Dầu sôi, trút gạo vô rang cho săn hạt.
 - Dầu và xương cổ cánh gà đun lấy 500g nước, dùng làm nước nấu cơm và nước xốt nhân.
 - Đổ gạo đã rang và nước hầm gà vô nồi nấu, bỏ thêm 4 nụ đinh hương cùng miếng vỏ quít khô.
 - Khi cơm đã chín, bắc ra khỏi bếp, lấy đũa xới cho rời hạt và nhặt 4 nụ đinh hương, vỏ quít khô liêng đi.
- B. - Thăn gà thái miếng, lóc xương cho vô nước hầm.
 - Nấm Đông Cô, nấm rom ngâm nước rửa sạch, bỏ đôi. Kim châm cũng ngâm nước rửa sạch bớt nhĩ và cuống già bỏ đi.
 - Đổ thịt gà vô xào chung cùng nấm Đông Cô, nấm rom, nêm

gia vị: bột ngọt, xì dầu, dầu mè, xáng xáu, tiêu, đường. Sau hết hòa bột năng với 100g nước hâm quây đều trút vô chảo.

- Trút tất cả số lượng nhân đã xào vô com, đậy kín nắp. Khi ăn, ngắt vài cọng ngò rắc lên.

□ TRÌNH BÀY:

Đặt Tay Cầm lên chiếc đĩa sứ tròn. Xung quanh đĩa rải loáng thoáng vài miếng dưa leo tĩa hình con sò, mấy lát cà-rốt tĩa hoa cho vui mắt.

□ BÍ QUYẾT:

- Không thể thiếu dinh hương và vỏ quít khô.

- Com Tay Cầm ngon nhất là com cháy vì bao nhiêu chất ngọt và béo đều thấm và tụ đọng ở đáy. Phải canh chừng lửa kéo khê. Com chín mở vung ra, xới com cho đều, đậy nắp lại ngay, cháy com sẽ tróc ra.

CƠM CHÁY HẢI SÂM

Có lẽ, người Trung Hoa đã ý thức: mỗi hạt gạo là một hạt vàng và trong mỗi hạt gạo chứa đựng nhiều mồ hôi nước mắt của người nông dân, nên họ đã không bỏ phí dù là miếng com cháy. Họ tìm cách khai thác, biến chế những hạt com cháy ở đáy nồi thành miếng ngon rồi tạo cho nó một giá trị trong địa hạt ăn uống với những vật liệu đặc biệt kèm theo. Thực thế, món Com Cháy Hải Sâm là món ăn rất nổi tiếng của một tiệm tàu tại Chợ Lớn. Nó được các thực khách ca tụng sau khi nếm thử một lần. Tuy vật liệu để cấu tạo không đắt, nhưng cái công phu và sự khéo léo của người đầu bếp đã làm những hạt com khô trở nên ngon ngọt, ngậy ngậy và quyến rũ khẩu vị một cách nồng nhiệt.

□ VẬT LIỆU: (6 phần ăn)

+ Com cháy	200g	+ Rượu thơm	1 muỗng canh
+ Hải Sâm	1 con nhỏ	+ Bột năng	1 muỗng canh
+ Nấm Đông Cô	5 cái	+ Dầu hào	1 muỗng canh
+ Thân gà	1 cái	+ Bột ngọt	1 muỗng cà-phê
+ Dầu và cánh gà	6 cái	+ Hành tây	1 củ

+ Trứng gà	1 quả	+ Tiêu	1/4 muỗng cà-phê
+ Xáng xáu	1 muỗng canh	+ Ngò	5 cọng
+ Dầu ăn	500g (1/2 lít)		

□ CÁCH LÀM:

- Mỗi lần thổi com, còn lại com cháy đem phơi khô, để dành nấu món Com Cháy Hải Sâm.

- Lấy 1 lít nước đổ vô soong đun sôi, thả dầu và cánh gà (hoặc xương gà) vô nấu lấy nước hầm. Khi đun nhớ hớt bọt cho nước hầm được trong. Đun cạn tới khi chỉ còn 1/2 lít nước là vừa.

- Hải Sâm khô lụi vô tro bếp còn nóng để cháy hết lớp vỏ ngoài. Dùng dao cạo và rửa sạch, xong ngâm Hải Sâm trong nước 1 đêm, để hôm sau khi hầm, Hải Sâm mới mau mềm.

- Hải Sâm sau 1 đêm ngâm nước, vớt ra, cho vô chiếc soong nấu nhỏ lửa với chút rượu thơm, hành và gừng (ở chợ, người ta làm Hải Sâm sẵn, mua về chỉ việc tẩy sạch) hầm khoảng 1 tiếng đồng hồ, dùng chiếc đũa xam vào mình Hải Sâm thấy mềm là được.

- Vớt Hải Sâm ra, ngâm ngay vào nước lã với vài tép tỏi già nhuyễn, cho hết mùi tanh. Ngâm một lát vớt ra, lấy tay bóp nhẹ kéo nát, rồi dùng dao cắt ngang con Hải Sâm làm 3 phần, xong thái mỏng Hải Sâm theo chiều dọc, rồi ngâm nước nữa, khi nấu mới vớt ra.

- Cho vô chảo 1 muỗng canh dầu ăn, trút hành tây thái nhỏ vô phi thơm. Sau đó, thả gà thái mỏng như Hải Sâm, nêm chút xáng xáu, nấm Đông Cô (ngâm nước cho mềm) cũng thái chỉ trút vô đảo đều.

- Cho Hải Sâm vô chảo, chế 1/2 lít nước hầm gà đun sôi, hòa bột năng với chút nước đổ vô cho nước xốt Hải Sâm hơi sánh sánh, nêm thêm dầu hào, bột ngọt, tiêu, xáng xáu cho vừa miệng.

- Dầu ăn đổ vô soong đun sôi, thả com cháy vô chiên vàng, xúc ra, cho vô tô lớn. Nước xốt Hải Sâm đun sôi rưới lên com cháy. Mùi thơm của com cháy, Hải Sâm, nấm Đông Cô tỏa hương ngào ngạt, rất kích thích khẩu vị. Món này ăn nóng.

□ TRÌNH BÀY:

Dùng tô lớn sâu lòng (giống như chiếc lẩu), đổ com cháy đã chiên vàng vào trước, sau đó đến nước xốt Hải Sâm. Khi trình bày nhớ dùng đũa sắp xếp cho Hải Sâm, thân gà, nấm Đông Cô xen kẽ nhau trên com cháy và tô điểm thêm bằng những miếng trứng gà trắng

mỏng cắt hình ngôi sao. Một vài lá ngò xanh tươi rắc rải rắc cho mát mắt và tăng thêm hương vị của món ăn.

□ BÍ QUYẾT:

Dầu đun sôi thả com cháy vô chiên, hạt com phồng lên là được, đừng chiên vàng quá, mỡ ngấm vô com nhiều, ăn mau ngán. Nên mua thứ Hải Sâm trung bình và tẩy thiệt kỹ cho hết mùi tanh. Phải làm Hải Sâm trước 1 ngày.

COM CHIÊN QUẢNG ĐÔNG

Nước Trung Hoa quá rộng lớn, mỗi tỉnh như một nước nhỏ, tuy không khác biệt trong nếp sống đại cương, nhưng sự thực, mỗi tỉnh thuộc nước Tàu đều có những dị biệt về tập quán, trong đó có vấn đề miếng ăn thức uống. Bởi vậy, cái hương vị của mỗi món ăn thuộc riêng về một địa phương nào đó, khi đã vươn tới cao điểm của nghệ thuật nấu nướng qua thời gian và sự thưởng thức của nhiều người sành điệu, đều được coi như có giá trị đặc biệt thuộc riêng về địa phương xuất xứ, như Com Chiên Quảng Đông chẳng hạn.

□ VẬT LIỆU:

+ Gạo	500g	+ Nước tro tàu	1 muống cà-phê
+ Nước	800g	+ Dầu hào	1 muống canh
+ Thân gà	1 cái	+ Xăng xáu	1 muống canh
+ Nấm Đông Cô	5 cái	+ Bột ngọt	1/2 muống cà-phê
+ Trứng gà	4 quả	+ Dầu ăn	3 muống canh
+ Xá xiu	100g	+ Muối	1/2 muống cà-phê
+ Tôm	200g	+ Tiêu	1/5 muống cà-phê
+ Cật heo	2 cái	+ Tỏi	5 tép
+ Lạp xưởng	1 cặp	+ Hành tây	3 tép
+ Hành tây	1 củ	+ Cà chua hộp	1 muống canh
+ Đậu Hòa Lan hạt	100g	+ Nước hầm	1/2 chén
+ Cà-rốt	2 củ	+ Ngò	vài cọng

□ CÁCH LÀM:

Tôm rửa sạch, giội nước sôi cho dễ bóc vỏ, bỏ chỉ đen, ướp tôm với chút muối.

- Cật heo thái hạt lựu ngâm nước. Thân gà cũng thái hạt lựu.
- Cà-rốt xắt hạt lựu cho vô soong luộc với chút muối.
- Đậu Hòa Lan hạt lựu với 1 muống cà-phê nước tro tàu và muối. Đậu mềm, đổ ra rổ, ngâm vô nước lạnh ngay cho đậu vẫn giữ được màu xanh.
- Nấm Đông Cô ngâm nước một lát cho mềm, cắt bỏ chân nấm, xắt hạt lựu.

- Hành tây bóc vỏ, lạp xưởng, xá xiu đều cắt hạt lựu.
- 500g gạo vo sạch, để ráo nước. Đổ 700g nước vô nồi, nước sôi cho gạo vô. Com chín xối ra rá (hoặc đĩa) cho mau nguội để chiên.
- 2 trứng gà đánh tan trong tô. Bắc chảo lên bếp, cho vô 1 muống canh dầu ăn. Dầu nóng đổ trứng gà vô quay nhanh tay rồi trút com vô chiên. Nêm chút muối cho vừa miệng. Chiên com tới khi hạt gạo săn lại là được. Trút com chiên vô chiếc đĩa sâu lòng.
- Rửa chảo cho sạch, bắc lên bếp cho 2 muống canh dầu, hành tỏi xắt nhỏ, phi thơm, rồi cho thân gà đã xắt hạt lựu vô đảo qua đảo lại. Khi thân gà còn nửa sống nửa chín cho hành tây vô đảo qua rồi tới tôm, nấm hương, xá xiu, lạp xưởng, cà-rốt, đậu Hòa Lan hạt, nêm chút xăng xáu, đảo tất cả với 1 muống canh cà chua cho nhân ánh lên màu đỏ mới đẹp.

- 1/2 chén nước hầm hòa với chút bột năng cho hơi sánh sánh, nêm dầu hào, bột ngọt đổ vô, đảo kỹ rồi trút trên đĩa com đã chiên.
- Dùng chiếc chảo nhỏ, cho vô chút mỡ, chiên riêng rẽ 2 cái trứng gà còn lại. Chiên cho thật khéo, lòng đỏ còn nguyên ở giữa, lòng trắng bao quanh, giống như 2 chiếc hoa. Đặt 2 cái trứng gà vào trung tâm đĩa com chiên.

□ TRÌNH BÀY:

Dùng 1 chiếc đĩa men thật trắng, sâu lòng để làm nổi bật màu vàng óng của com chiên.

Lớp nhân với màu sắc hỗn hợp của cà chua hộp, nấm, hành tây, đậu hòa lan hạt, xá xiu, lạp xưởng và 2 đóa hoa trứng gà làm vui mắt thực khách.

Xung quanh đĩa com rắc thêm vài cọng ngò xanh để tăng phần thẩm mỹ.

o BÍ QUYẾT:

Khi chiên com, đun nhỏ lửa, com không bị cháy và hạt com sẽ săn nhưng ăn vẫn mềm.

COM GÀ

Com Gà là món ăn thông thường, việc thực hiện không khó khăn và tốn kém. Ăn lại ngon, thích hợp với khẩu vị của mọi người. Nói đến Com Gà, là nói đến chất com vừa ngon ngọt, vừa mềm mại cùng từng miếng thịt vàng tươi, nõn nà, ăn vừa thơm, vừa thích khẩu. Tuy không được liệt vào thực đơn trong những món ăn quý của Trung Quốc, nhưng nó đáp ứng được nhu cầu ẩm thực của những ai muốn dùng bữa com để kết chặt mối giao tình bằng hữu hay để thù tạc mà không quá tốn kém hoặc muốn thay đổi không khí của bữa com gia đình lâu ngày, trở nên quá quen thuộc.

o VẬT LIỆU: (8 phần ăn)

- + Gà mái dầu 1 con
- + Hành ta 6 củ
- + Bột ngọt 1/2 muỗng cà-phê
- + Nước 2 lít 1/2
- + Muối 1 muỗng cà-phê
- + Dầu mè 1 muỗng canh

o CÁCH LÀM:

- Lựa gà mái để trứng 1,2 lứa, da vàng và mập. Sau khi cắt tiết, nhúng gà vô chậu nước lạnh, xoay trở cho thân gà thấm nước, để khi trần gà vô nước sôi làm lông, nước sẽ bớt nóng, khỏi làm rách da khi nhổ lông.

- Gà sau khi nhúng nước lạnh, trần vô chậu nước sôi, trở qua trở lại cho thấm đều, xong nhắc gà ra ngay. Dùng nhỏ từng mảng lông gà, hãy dùng tay miết trên thân gà, lông gà sẽ ra hết, ngay cả chất nhòn cũng sạch. Làm lông cách này, da gà không bị rách.

- Dùng dao mổ moi nơi bụng gà, lấy toàn bộ lòng ra, cả 2 lá phổi dính nơi xương ngực, dùng ngón tay trở moi cho hết và rút luôn cuống họng cùng túi com. Lấy tay bóp nhẹ mũi gà cho ra hết chất nước nhờn. Chà xát toàn thân gà bằng muối cho sạch, rửa lại, để trong rổ cho ráo nước.

- Đổ 2 lít 1/2 nước vô soong đun sôi mới cho gà vô luộc. Coi chừng hớt bọt để nước hầm được trong. Cho vô soong luộc gà chút muối, bột ngọt và 6 củ hành. Luộc chừng 10 phút, dùng chiếc dũa xăm vô đùi gà, thấy trong thịt ứa ra chất nước trắng trắng là gà đã chín tới.

- Nhấc soong luộc gà ra khỏi bếp, cứ để nguyên nắp dùng lấy gà ra vội, chờ tới khi nước nguội mới vớt ra.

- Khi vớt gà ra khỏi soong, lấy nước hầm thật trong giội lên mình gà cho trôi hết váng mỡ bám trên da gà. Chờ gà ráo nước, lấy muỗng hớt nước mỡ nổi trên nước luộc gà, rưới từ từ lên gà cho nước mỡ láng đều, trông con gà có vẻ mập mập, ngon lành. Thoa thêm 1 lớp dầu mè lên gà cho thơm.

o CÁCH NẤU COM GÀ:

- + Gạo 1kg
- + Dầu ăn 2 muỗng canh
- + Nước hầm 2 lít
- + Muối 1/4 muỗng cà-phê

- Gạo vo sạch, để ráo nước.
- Bắc chảo lên bếp, cho 2 muỗng canh dầu ăn, trút gạo vô đảo đều tới khi săn hạt gạo là được.

- Nước hầm gà trong soong, đặt lên bếp đun sôi, để gạo vô nấu như thổi com. Thỉnh thoảng mở vung, lấy dũa cả xới lên cho com chín đều. Com vừa chín tới, xới ra chiếc liễn, đậy nắp. Lúc ăn, sốt qua chén nhỏ. Com vẫn nóng hổi; ăn với gà luộc.

NƯỚC CHÁM GÀ:

- + Rượu thơm 1 muỗng cà-phê
- + Nước hầm gà 1 muỗng canh
- + Giấm 1 muỗng canh
- + Dầu mè 1 muỗng cà-phê
- + Muối 1 muỗng cà-phê
- + Bột ngọt 1/3 muỗng cà-phê
- + Gừng giã 1 muỗng nhỏ
- + Tiêu 1/4 muỗng cà-phê

Trộn chung tất cả những thứ trên vào chiếc chén nhỏ, để bên cạnh đĩa thịt gà.

o TRÌNH BÀY:

Gà chặt miếng vuông 3 phần x 3 phần. Khi bày xếp có thứ tự, cổ cánh đi với nhau, lườn gà để riêng, sau tới đùi gà và phao câu, lựa những miếng thịt gà có da dày bên trên. Bày vào đĩa tròn hay

bầu dục tùy ý. Trên đĩa thịt gà, rắc rải rắc nồn hành ta chế nhỏ. Màu trắng của hành làm nổi bật màu vàng ngà của da gà. Ngoài chén nước chấm đặc biệt, bày thêm 1 đĩa nhỏ đựng chanh thái miếng, vài lát ớt xắt khoanh, 1 đĩa nhỏ có nhúm muối trắng mịn, chút hạt tiêu để tùy ý thực khách sử dụng và 1 chiếc ly cắm đầy nồn hành xắt dài khoảng 5 phân, ăn kèm với thịt gà.

CƠM RANG HOÀNG BÀO

Đây là món cơm rang có đặc điểm toàn màu vàng, một màu vàng trông có vẻ quý phái, nuột nà, đẹp mắt, lại ngon miệng. Sau bữa tiệc có nhiều thịt và mỡ, người ta thường dùng món cơm này để ăn no và được thực khách hoan nghênh. Hương vị của món Cơm Rang Hoàng Bào có mùi thanh khiết, chất cơm vừa dẻo vừa ngọt ngào, cái vị ngọt không do đường, mà do sự biết điều chế các gia vị, nhất là nước dùng nấu cơm giữ vai trò quan trọng gần như quyết định về giá trị của món Cơm Rang Hoàng Bào. Món cơm này còn lợi điểm là không tốn kém, cách thức thực hiện dễ dàng, có thể dùng cho những bữa cơm gia đình để thay đổi không khí.

□ VẬT LIỆU: (4 phần ăn)

+ Gạo	300g	+ Dầu ăn	2 muỗng canh
+ Dăm-bông	50g	+ Muối	1/3 muỗng cà-phê
+ Xá xiu	50g	+ Bột ngọt	1/4 muỗng cà-phê
+ Nước hầm	500g	+ Tiêu	1/5 muỗng cà-phê
+ Trứng gà	4 quả	+ Ngò	vài cọng

□ CÁCH LÀM:

- Chọn gạo ngon, nhiều nhựa, đem vo kỹ, để một lát cho ráo nước.
- Bắc chảo lên bếp, cho vào 1 muỗng canh dầu, trút gạo vô đảo qua đảo lại cho săn hạt gạo. Đun nhỏ lửa.
- Trút 500g nước hầm (nước luộc cổ, cánh gà, xương heo) vô soong đặt lên bếp nấu sôi, tra gạo đã rang sơ vô, thổi cơm. Thỉnh thoảng dùng đũa cả xới cơm cho hạt gạo chín đều. Nêm chút muối, vừa miệng.
- Cơm chín, bới ra đĩa để nguội, cho se hạt. Khi ăn mới đem chiên.

- Hai trứng gà cho vô tô nêm chút muối đánh sơ cho hòa tan lòng đỏ với lòng trắng, dùng chiếc chảo đáy phẳng đặt lên bếp cho chút dầu (dùng cho nhiều) tráng mỏng. Khoảng 1 phút, trứng chín, nhẹ nhàng trút trứng vào chiếc tô lớn (mặt láng đặt xuống dưới, lúc đổ com xong, lật lại mới đẹp). Điều cần, dùng để trứng bị rách. Bìa trứng thừa ra ngoài tô, cứ để nguyên.

- Bắc chảo sâu lòng lên bếp, cho 2 muỗng canh dầu ăn rồi cho 2 trứng gà vô, dùng đũa đảo đều cho toi trứng gà (như kiểu trứng chung) rồi đổ com vô chiên. Khi chiên com, đun nhỏ lửa và đảo com đều tay để com và trứng quyện nhau. Nêm gia vị: muối, tiêu, bột ngọt, vừa miệng.

- Dăm-bông, xá xiu thái chỉ, rắc chính giữa lá trứng đã chiên.

- Chiên com tới khi hạt com vàng đều, trút com vô tô đã có sẵn dăm-bông, xá xiu. Cơm rang đổ vừa đầy miệng tô là được. Vén khéo bìa trứng áp lên kín mặt com.

- Úp chiếc đĩa tròn to lên tô com rồi dùng 2 tay giữ cả đĩa lẫn tô com, lật ngược lại. Nhẹ nhàng nhấc chiếc tô ra. Màu trứng vàng ngậy bao trùm khối com rang ở giữa với hình dáng thon thon, nhã nhặn. Mùi thơm tỏa hương ngào ngạt.

- Dùng mũi dao khía nhẹ ở giữa mặt trứng một chữ thập khoảng 6 phân, để khi ăn, thực khách sẽ dùng đũa mở 4 góc trứng, rồi trộn đều trước khi bới ra chén nhỏ.

□ TRÌNH BÀY:

Cơm Rang Hoàng Bào toàn màu vàng, nên dùng chiếc đĩa men xanh, hoặc thành đĩa vẽ hoa chìm hoặc nổi mới đẹp. Trên mặt trứng, rắc vài lá ngò xanh cho vui mắt. Màu vàng của trứng, màu hồng của, dăm-bông, xá xiu hòa trộn với màu xanh nõn của lá ngò tạo cho đĩa cơm sự duyên dáng đặc biệt. Khi ăn dùng muỗng xúc com vào chén nhỏ.

CƠM BÁT BỮU LÁ SEN

Các món Trung Hoa, mỗi món đều có đặc điểm riêng. Tuy cũng là cơm, nhưng quả thực thứ cơm nào do người Tàu làm, chẳng những

ăn ngon mà hương vị của nó lại không trùng hợp với bất cứ món com nào, dù chỉ phảng phất thôi. Món Com Bát Bửu Lá Sen, tuy nguyên liệu cũng thông thường nhưng chất com có mùi lá sen nên hương vị đối khác hẳn. Thực khách nào đã từng nếm qua một lần là nhớ mãi. Khi ăn xong, thực khách vẫn cảm thấy mùi thơm thoang thoảng của chất lá sen quyện vào gia vị như lưu luyến ở trong khẩu vị chút dư hương của món com đặc biệt này.

□ **VẬT LIỆU:** (12 phần ăn)

+ Tôm đất	200g	+ Dầu hào	1 muỗng canh
+ Vịt quay	1/2 con	+ Dầu mè	1 muỗng canh
+ Lạp xưởng	2 cái	+ Xăng xát	2 muỗng cà-phê
+ Xá xíu	100g	+ Tỏi	5 tép
+ Dăm-bông	100g	+ Bột ngọt	1/4 muỗng cà-phê
+ Cua	1 con	+ Lá sen	3 lá
+ Chả lụa	100g	+ Gạo	500g
+ Trứng gà	1 quả	+ Dầu ăn	2 muỗng canh
+ Nấm Đông Cô	5 cái	+ Tiêu	1/5 muỗng cà-phê

□ **CÁCH LÀM:**

- Vo 500g gạo nấu với 800g nước. Com chín bới ra rá, để nguội.
- Tôm bóc vỏ, bỏ đầu, vớt chỉ đen, rửa sạch ướp chút muối.
- Vịt quay, lạp xưởng, xá xíu, dăm-bông, chả lụa thái chỉ.
- Trứng thái mỏng, thái chỉ.
- Cua luộc gỡ lấy thịt.
- Nấm Đông Cô ngâm nước cho mềm, rửa sạch cắt bỏ chân nấm, thái chỉ.

- Bắc chảo lên bếp cho dầu vô, phi thơm với 5 tép tỏi. Com đã nguội cho vô chiên, nêm chút muối. Chiên tới khi hạt com săn lại là được. Nhấc ra, để nguội.

- Dùng 1 chiếc chảo nhỏ hơn phi thơm hành với dầu ăn. Tôm đã lột vỏ, cho nguyên con vô, đảo cho tôm săn lại, rồi trút 7 thứ còn lại vô đảo chung, nêm gia vị. Cho com chiên vô trộn đều với nhân. Rắc chút tiêu.

- Ba lá sen trưng qua nước sôi cho mềm. Đặt phía mặt lá sen vô chiếc khuôn hình tròn, đường kính bằng chiếc đĩa trung bình.

- Trút Com Bát Bửu vô trong khuôn đáy lót lá sen. Khi com đầy

khuôn, lấy 1 chiếc lá sen nhỏ áp lên trên. Xung quanh khuôn còn dư mép lá sen, dùng tay xếp gọn gàng ép xuống mặt khuôn cho kín. Thêm 1 chiếc lá sen ở ngoài cùng và dùng 1 cái nắp soong vừa với khuôn dẩy lên trên, để chặn cho lá sen khỏi bung ra, và để khi hấp com, nước trong nồi hấp khỏi rỏ vô làm nhạt com.

- Cho khuôn com lá sen vô xúng hấp khoảng 5 phút, hoặc cho vô lò nướng cũng được.

□ **TRÌNH BÀY:**

Úp khuôn com lên mặt chiếc đĩa tròn to, nhấc khuôn ra, nhưng lá sen vẫn bao quanh khối Com Bát Bửu Lá Sen. Cầm kéo, nhẹ cắt lá sen theo hình chữ thập. Khi ăn thực khách dùng đũa nhấc từng góc lá sen lên, rồi lấy muỗng bới com ra chén. Ăn nóng.

CANH THÁI CỤC

Để thay đổi hương vị của những món xúp quen thuộc như Vi Cá Nấu Cua, Măng Tây hoặc Bắp Hộp v.v... trong thực đơn của người Trung Hoa lại có món Canh Thái Cục. Món này ăn vừa nhẹ nhàng, vừa thanh khiết, vì nguyên liệu cấu tạo gồm rau và thịt được nghiền nát và hòa trộn với nhau tạo nên một hợp chất đậm đà mà lại man mát chứ không quá nhiều chất thịt như các món ăn Tàu khác. Thực khách một khi đã nếm thử một lần đều nhận ra, món Canh Thái Cục quả có một hấp lực riêng, ngon ngọt, bùi bùi, không làm khẩu vị chóng ngán.

□ **VẬT LIỆU:** (6 phần ăn)

+ Xương cổ cánh gà	4 bộ	+ Bột năng	2 muỗng canh
+ Nước hầm	800g	+ Nước tro tàu	2 muỗng canh
+ Thăn gà	2 cái	+ Rượu	2 muỗng cà-phê
+ Lòng trắng trứng gà	1 cái	+ Dầu ăn	2 muỗng canh
+ Rau bó xôi ⁽¹⁾	100g	+ Dầu mè	1 muỗng cà-phê
+ Tiêu	1/4 muỗng cà-phê	+ Lòng đỏ trứng gà	2 cái
+ Muối	1/2 muỗng cà-phê		

(1) Rau bó xôi: bán ở chợ gần giống như rau dền, trồng ở Đà-lạt.

□ CÁCH LÀM:

- Xương cổ cánh gà cho vô nồi nấu lấy nước hầm, nêm muối cho vừa miệng.

- Thăn gà băm nhỏ trộn chung với muối tiêu và lòng trắng trứng gà cho vô cối xay thịt, xay nhuyễn. Xay xong, trút ra 1 chiếc tô.

- Rau bó xôi rửa sạch, cho vô soong nước đun sôi đã có nước tro tàu và muối. Thấy rau mềm vớt ra, thả vô nước lạnh. Xả nước vài lần cho rau hết mùi nồng của tro tàu. Vắt khô nước, lấy dao thái nhỏ, xong cho vô cối xay thịt, xay nhuyễn. Để riêng ra 1 tô.

- Bắc soong lên bếp, cho vô 1 muống canh dầu ăn. Dầu nóng, nhắc ra chế rượu trắng, nêm gia vị. Đổ 400g nước hầm gà vô soong, đặt lên bếp đun sôi. Đổ từ từ tô thăn gà xay nhuyễn với lòng trắng trứng vô soong, chế thêm bột năng hòa chút nước cho hơi sánh sánh. Đun sôi một lát, đổ vô 1 chiếc tô, để riêng.

- Rửa sạch soong, bắc lên bếp chế vô 1 muống canh dầu, nhắc ra chế rượu trắng, nêm gia vị. Đổ nốt 400g nước hầm gà vô soong, đặt lên bếp đun sôi. Đổ từ từ tô rau bó xôi đã xay nhuyễn vô, chế thêm bột năng hòa chút nước cho hơi sánh sánh. Đun sôi một lát, bắc ra nêm chút dầu mè cho thơm, để riêng.

□ TRÌNH BÀY:

- Dùng chiếc tô cao thành, giống như chiếc liễn, men trắng. Ở giữa lòng tô, lấy 1 miếng nhôm mỏng uốn hình chữ S (giống như hình âm dương), chiều nghiêng của chữ S cao bằng miệng tô.

- Lấy vá múc nước thăn gà màu trắng đổ từ từ vào một bên, tới khi còn cách mí tô độ 2 phân. Đổ xong màu trắng, đến màu xanh của rau bó xôi, phía còn lại của chữ S.

- Dùng 2 lòng đỏ trứng gà, 1 thả nhẹ nhẹ vào khoảng rộng nhất của màu trắng, 1 thả vào màu xanh. Màu hồng hồng của lòng đỏ trứng gà sẽ nổi bật, làm món ăn trông tuyệt đẹp.

- Thật nhẹ nhàng, rút miếng nhôm hình chữ S ra khỏi tô. Hai màu xanh trắng phân biệt uốn lượn nhịp nhàng theo thể Lương Nghi trong Kinh Dịch.

□ BÍ QUYẾT:

Rau bó xôi luộc xong phải thả ngay vô nước lạnh cho giữ được

màu xanh nguyên thủy, lúc trình bày mới đẹp. Món này phải ăn nóng. Khi ăn dùng muống khuấy đều cho màu sắc và hương vị pha trộn với nhau, tạo nên hợp chất đặc biệt.

CANH TÓC TIÊN

Canh Tóc Tiên là loại canh có thể sử dụng để thế cho món **Vi Cá Nấu Cua** hoặc **Măng Tây Dùng Gà** v.v... trong một vài trường hợp, lại có thể dùng với cơm trắng, sau các món nhậu. Đây là loại canh mang nhiều chất bổ dưỡng, ăn không ngán vì ít dùng đến mỡ. Các chất liệu cấu tạo món này đều bổ túc cho nhau để hình thành hương vị đặc biệt làm thực khách một khi đã dùng qua, đều phải thừa nhận là vừa ngon vừa bổ, mà không do các chất liệu mắc tiền tạo nên. Bởi vậy, nghệ thuật nấu món Canh Tóc Tiên đòi hỏi sự điều chế đúng mức, dùng cho chất nọ lấn áp chất kia, mà phải làm sao cho mỗi chất hòa hợp như một bản nhạc tuyệt vời được sáng tạo bởi một nhạc sĩ điêu luyện. Âu đó cũng là một công trình của bếp núc.

□ VẬT LIỆU: (8 phần ăn)

+ Xương heo	500g	+ Mè gà	3 cái
+ Tôm	200g	+ Hành ta	3 củ
+ Mực khô	1 con	+ Dầu ăn	1 muống canh
+ Tóc tiên	30g	+ Bột ngọt	1/4 muống cà-phê
+ Nấm Đông Cô	8 cái	+ Tiêu	1/5 muống cà-phê
+ Tim heo	1 cái	+ Muối	1/2 muống cà-phê
+ Cật heo	2 cái	+ Ngò	vài lá

□ CÁCH LÀM:

- Xương heo mua về, rửa sạch cho vô soong nấu lấy 2 tô nước hầm. Khi nấu, nhớ hớt bọt nhiều lần để nước hầm được trong. Nêm gia vị.

- Cho mực khô vô tô nước ngâm một lát. Gỡ râu mực để riêng, rồi thả mực vô ngâm ngập nước. Muốn mực khỏi nổi lên, dùng chiếc đĩa dằn lên mình mực cho chìm hẳn xuống. Ngâm mực một đêm, sáng lấy ra, rửa và lột hết màng mực.

- Cho 1 muống cà-phê nước tro tàu vào tô nước, thả mực vô ngâm một lát, vớt ra xả vài nước cho sạch.

- Dùng dao xẻ mực làm đôi hoặc làm 3, theo chiều ngang (khoảng 6 phân), lật bung con mực lên, lấy dao khía xéo ngang dọc (như mặt võng) rồi cắt ra từng miếng nhỏ 3 phân vuông.

- Nấm Đông Cô, chọn những tai nấm tròn và nhỏ đều nhau, ngâm nước một lát cho mềm, rửa sạch, cắt bỏ chân nấm, vắt ráo.

- Tôm rửa sạch, bóc vỏ bỏ đầu vứt chỉ đen (coi bài Tôm Bao Nấm Đông Cô), đập đập, cho vô cối quyết nhuyễn, nêm gia vị, chia làm 8 viên.

- Lật ngửa tai nấm Đông Cô (phía trái) thoa lên một chút bột năng, đặt viên tôm lên nấm, dùng tay nắn viên tôm cho tròn đầy rồi thoa chút dầu ăn để láng mặt tôm. Xếp nấm Đông Cô trong 1 chiếc tô, hấp cách thủy chừng 10 phút là được (nước hấp nấm đọng trong tô, đổ chung vô soong nước hầm với râu mực).

- Da heo ngâm nước một lát cho nở. Gừng giã nhỏ trộn với rượu trắng vắt lấy nước để tẩy da heo đi hết mùi khét. Xả nước vài lần cho hết mùi gừng rượu. Vắt ráo nước, lấy dao thái da heo thành từng miếng hình quả trám.

- Tim heo xẻ làm đôi, thái miếng mỏng theo bề dài.

- Cật heo bổ đôi, cắt bỏ miếng mỡ heo bên trong, úp miếng cật heo xuống mặt thớt, lấy dao khía xéo ngang dọc (giống như cách làm mực).

- Mề gà bổ đôi lột trái, lột màng, rửa sạch. Dùng dao khía nhẹ trên mặt mề gà rồi cắt ra từng miếng mỏng (nhờ các vết khía, khi nấu chín, từng lát mề gà sẽ nở xòe như bông hoa).

- Bắc chảo lên bếp, phi thơm hành với dầu, cho tim, cật heo, mề gà vô xào sơ, nêm gia vị.

- Tóc tiên (mua ở các tiệm chạp phô, dài nhỏ như sợi tóc, màu xanh đậm) thả vô nước rồi vớt dần ra (nếu trong tóc tiên có bụi đất hay sạn cát sẽ lắng xuống) đổ vô rổ cho ráo nước.

- Chắt nước hầm (xương heo, râu mực, nước nấm) sang chiếc soong khác cho trong. Đặt lên bếp nấu sôi.

- Khi nước hầm đã sôi, trút những miếng mực đã khía vô, nấu lửa riu riu cho mực mềm (miếng mực sẽ uốn cong lại, các vết khía nổi rõ, trông rất đẹp). Nêm gia vị, muối tiêu, bột ngọt. Khi ăn, nếu nhạt chế thêm xì dầu hoặc xang xấu sau, vì nếu cho trước, màu canh sẽ mất đẹp.

- Khi nào mực đã mềm, mới cho tóc tiên, da heo (thái chỉ quả

trám), tim, cật heo đã xào sơ, sau hết đến nấm Đông Cô bao tôm. Đun sôi bắc ra ngay. Món canh này ăn nóng.

↳ TRÌNH BÀY:

Dùng chiếc tô lớn, lòng tô men trắng, bên ngoài màu xanh lục hoặc huyết dụ, có vẽ hình hay không cũng được. Múc canh vô tô lớn, dùng đũa xếp những miếng nấm bao tôm cho đều theo chu vi mặt tô và xen kẽ bằng da heo hình quả trám. Ở giữa là tim, cật heo, mề gà và mực khô. Màu hồng hồng của tôm xen kẽ và hòa hợp với màu trắng ngà của da heo, trông tô canh thật duyên dáng, nhất là bên trên rắc vài lá ngò xanh xanh như gọi lên trong lòng thực khách một hình ảnh vừa nên thơ vừa quyến rũ.

BÍ TẦN THẬP CẨM

Bí Tần Thập Cẩm là món thường được dùng trong bữa cơm gia đình của người Trung Hoa. Nhưng không phải vì thế mà nó kém giá trị và nghệ thuật nấu nướng không đòi hỏi sự cân nhắc khéo léo của người đầu bếp. Vì đối với người Trung Hoa, thức ăn đã được họ chọn lựa bao giờ cũng mang một tính chất đặc biệt nào đó. Bởi vậy, tuy vật liệu để thực hiện món ăn không quý là bao, nhưng phương cách chế biến cho những thứ tầm thường trở thành giá trị, cái đó mới khó. Món Bí Tần Thập Cẩm ăn vừa thanh khiết, nhẹ nhàng, vừa có nhiều chất bổ dưỡng, nhất là mát phổi.

↳ VẬT LIỆU: (12 phần ăn)

+ Bí	1 trái tròn nhỏ	+ Cà-rốt	2 củ
+ Thân gà	100g	+ Nước hầm	1 lít
+ Dâm-bông	100g	+ Tiêu	1/4 muỗng cà-phê
+ Nấm Đông Cô	5 cái	+ Muối	1/2 muỗng cà-phê
+ Thịt heo nạc	100g	+ Bột ngọt	2 muỗng cà-phê
+ Đậu Hòa Lan hạt	100g	+ Ngò	2 cây

o CÁCH LÀM:

- Trái bí cắt 2/3, lấy dao khoét bỏ hết hạt và ruột, chỉ giữ cùi và lớp vỏ ngoài.

- Thăn gà, thịt heo nạc (luộc, lấy nước hầm), dăm-bông thái hạt lựu.

- Đậu Hòa Lan hột luộc với nước tro tàu. Đậu hơi mềm vớt ra, xả nước lã vài lần cho hết mùi nồng của tro tàu (phải xả nước như vậy đậu mới giữ được màu xanh nguyên thủy).

- Cà-rốt gọt vỏ, thái hạt lựu, luộc sơ, nêm chút muối (nước luộc cà-rốt đổ đi).

- Nấm Đông Cô ngâm nước cho nở, rửa sạch, cắt bỏ chân nấm, xắt hạt lựu.

- Trút 1 lít nước hầm (có sẵn) vô song đun sôi rồi thả thăn gà, thịt heo nạc, đậu Hòa Lan hột và cà-rốt đã luộc vô. Nêm gia vị: muối, tiêu, bột ngọt.

- 2/3 trái bí đã cắt ra (1/3 dùng làm nắp) đặt trong chiếc tô lớn cho vô nồi hấp cách thủy.

- Trút nước hầm có thăn gà, thịt heo, cà-rốt, đậu Hòa Lan hột vô trái bí. Đậy nắp trái bí lên, trông ngoài như trái bí còn nguyên vẹn.

- Sau 10 phút, trái bí hơi mềm, mở nắp, lấy chiếc muống nhôm nạo nhẹ bên trong quả bí cho rời những miếng cùi bí, để nguyên trong đó. Dùng nạo tới vỏ ngoài.

- Bí chín, nhấc ra khỏi nồi hấp, lúc bấy giờ mới trút nấm Đông Cô vô, sau hết là dăm-bông. Món bí ăn nóng, trước khi ăn, rắc thêm vài cọng ngò.

□ TRÌNH BÀY:

Đặt tô bí nguyên trái lên chiếc đĩa tròn. Xung quanh đĩa bày những đóa hoa tía bằng cà-rốt. Màu trắng của đĩa, màu đỏ của cà-rốt làm tôn màu xanh mượt của trái bí, trông rất đẹp mắt.

Khi ăn, mở nắp bí, hương thơm đưa ngào ngạt, dùng muống múc ra những chiếc chén nhỏ đã đặt sẵn bao quanh đĩa bí.

□ BÍ QUYẾT:

- Cho nấm Đông Cô vào sau khi bí đã chín, để giữ cho nước hầm được trong. Nước sôi trong trái bí đủ sức làm chín nấm và mùi vị của nấm do đó mà thơm ngát.

- Dăm-bông cho sau chót, nếu cho sớm quá dăm-bông sẽ nát ăn mất mùi vị.

BÁCH HOA GIÀ YẾN

Bách Hoa Già Yến là món xúp Tàu, tương đối dễ làm, ít tốn kém, ăn lại ngon. Tuy không được thực hiện bằng sơn hào, hải vị, nhưng món Bách Hoa Già Yến cũng có hương vị đặc biệt làm thực khách một khi đã dùng qua một lần, khó lòng quên. Cái ngon của món này không tụ đọng vào một thứ, mà mỗi thứ đều góp phần vào cái ngon chung. Do đó, cùng một lúc, húp một miếng mà thực khách như cảm thấy được thưởng thức nhiều chất ngon ngọt còn lưu luyến ở khẩu vị một hương vị thanh nhã.

□ VẬT LIỆU: (12 phần ăn)

+ Da heo khô	50g	+ Rượu trắng	1 miếng nhỏ
+ Cua	2 con	+ Muối	1/2 muỗng cà-phê
+ Trứng cút	24 cái	+ Tiêu	1/4 muỗng cà-phê
+ Trứng gà	2 quả	+ Xà-lách soong	20g
+ Dầu mè	1 muỗng cà-phê	+ Ngò	4 cây
+ Bột ngọt	1/4 muỗng cà-phê	+ Nước hầm	500g
+ Gừng	1 miếng nhỏ		

□ CÁCH LÀM:

- Da heo khô ngâm nước vo gạo vài giờ cho nở. Dùng gừng già nhỏ trộn với rượu trắng tẩy hết mùi khét. Xả nước vài lần cho sạch mùi gừng, rượu, nhặt hết bụi bám vô da heo (làm nhẹ tay kéo nát).

- Vắt da heo thật khô nước. Thái nhỏ như sợi yến hoặc băm cũng được.

- Cua luộc gỡ lấy thịt, trộn chung với da heo, nêm gia vị: muối, tiêu, bột ngọt, dầu mè. Cho 2 lòng trắng trứng gà vô trộn đều, múc vô chén nhỏ (thứ chén uống rượu).

- Trứng cút luộc chín, bóc vỏ, bỏ làm 4, nhớ dùng để dút rời.

- Đặt chiếc trứng cút vào giữa lòng chén. Lấy lòng đỏ trứng gà trét lên mặt da heo trộn cua đã dụng sẵn trong chén.

- Xếp vô xúng hấp 15 phút, món Bách Hoa Già Yến chín. Lấy mũi dao khê nạy lấy Bách Hoa ra, xếp vào tô thủy tinh.

□ TRÌNH BÀY:

Chính giữa bàn, bày 1 tô thủy tinh lớn. Giữa lòng tô để vài cọng

xà-lách soong. Đặt tô Bách Hoa lên trên. Mỗi cái trứng cút có cắm 1 cọng ngò. Lấy dao nhọn tách nhẹ lòng trắng trứng cút rời khỏi lòng đỏ, như 4 cánh hoa xòe ra, lòng đỏ là chiếc nhụy hoa vàng thắm.

Khi ăn múc nước hầm đun sôi đổ vô dĩa 2/3 tô, xung quanh chiếc tô đựng Bách Hoa, xếp những chén Bách Hoa nhỏ, tùy theo số lượng thực khách, trông giống như những đóa hoa xinh xinh quây lấy đóa hoa lớn, rất mỹ thuật.

TAM TÔ ĐẠI HỘI

Đây là món xúp đặc biệt Tàu. Món này cũng tựa tựa như các món xúp khác, nhưng nội dung lại cách biệt hẳn. Đây là sự phối hợp những chất liệu khác nhau, nhưng nhờ pha chế nên tạo ra sức quyến rũ thực khách sành điệu qua vị ngon ngọt, thơm tho khi thưởng thức Xúp Tam Tô theo ý nhiều người, ăn đậm đà hơn các thứ xúp khác vì ngoài nước hầm, nó còn được tăng cường bởi nấm Đông Cô, Bào Ngư, Thân Gà, Mòi Cá cùng nhiều gia vị khác để nâng đỡ nhau làm say mê vị giác. Vì có chất nấm, nên màu sắc của xúp Tam Tô cũng đổi khác, không bàng bạc như xúp Măng, không vàng khè như xúp Bắp Ngô mà nó hây hây như ánh nắng chiều hôm trên mặt ao sen. Mỗi muỗng xúp đưa vào miệng là cùng một lúc, vị giác thực khách như được thấm nhuần bởi sự kết hợp tinh vi giữa nghệ thuật nấu nướng và vật liệu vô tri. Món này dễ làm, ăn ngon, ít tốn tiền.

□ VẬT LIỆU: (12 phần ăn)

+ Nước hầm	1 lít rưỡi	+ Bột ngọt	1/2 muỗng cà-phê
+ Bào Ngư	200g	+ Muối	1/2 muỗng cà-phê
+ Nấm Đông Cô	12 cái	+ Tiêu	1/6 muỗng cà-phê
+ Thân gà	1 cái (300g)	+ Hẹ	vài cọng
+ Mòi cá ⁽¹⁾	200g	+ Xáng xáu	1 muỗng canh
+ Bột năng	2 muỗng cà-phê		

□ CÁCH LÀM:

- Nấm Đông Cô ngâm nước cho mềm, cắt bỏ chân, lạng đôi mỗi cái rồi thái dài.

(1) Mòi cá người Tàu gọi là "Dzù Sinh" có bán tại các tiệm tạp hóa ở Chợ Lớn.

- Thân gà thái chỉ (thai ngang thớ thịt cho khỏi bị dai).
- Bào Ngư hộp lạng mỏng, xếp chồng lên nhau, dùng dao sắc thái rời.
- Mòi cá khô mua về, ngâm nước trước 1 đêm cho mềm. Hôm sau, rửa vài lần cho sạch, bóc bỏ màng đen bao quanh. Xắt ra từng miếng mỏng và dài khoảng 5 phân, dùng rượu trắng trộn với gừng giã nhỏ, vắt lấy nước, ngâm mòi cá một lát cho đi hết mùi tanh, xong xả nước lạnh cho hết chất rượu. Cho mòi cá vào chiếc soong dĩa nắp, đun lửa riu riu, để mòi cá chín mềm. Vớt ra (mòi cá là loại gân, nên dù chín cách nào, khi ăn vẫn cảm thấy sần sật, chứ không bị nát).

- Soong nước hầm (gà và xương heo) đun sôi, trút mòi cá vô trước, đun 15 phút, nêm gia vị: muối, tiêu, xáng xáu rồi cho thịt gà, Bào Ngư, nấm Đông Cô. Nước hầm sôi một lát là được.

- Bắc soong Tam Tô ra khỏi bếp, cho bột năng vô, quấy đều thấy hơi sánh sánh là vừa. Nếu cần, nêm thêm chút bột ngọt. Múc Tam Tô vào chiếc tô lớn, rắc lên những nồn hẹ tước nhỏ trông vừa đẹp mắt, vừa ngon. Món này ăn nóng.

□ TRÌNH BÀY:

Tam Tô Đại Hội gồm 2 chất liệu chính: Gà, Bào Ngư và Mòi Cá. Tất cả đều thái chỉ cho vô nước hầm. Thực khách chỉ nhìn thấy thấp thoáng các chất liệu ẩn hiện lơ mờ trong màu nước nâu nâu quanh quẩn được điểm trang bằng những nồn hẹ trắng xanh. Muốn tăng phần mỹ thuật trên mặt bàn ăn, hãy để tô Tam Tô vào lòng chiếc đĩa men Tàu có bông rục rờ. Xung quanh sắp 12 chiếc chén nhỏ, ở mỗi bên chiếc chén, đặt một bông hồng đỏ hay vàng và lá măng cho vui mắt.

VÂY CÁ NẤU GÀ

Đây Cá Nấu Gà là loại xúp được các thực khách ưa chuộng, tuy món xúp này khá đắt tiền và cách làm cầu kỳ. Nhưng dù đắt và cầu kỳ nó vẫn có mặt trong các bữa đại tiệc, để đánh giá sự sang trọng của chủ nhân với lòng ân cần đãi khách. Do đó, món Vây Cá Nấu Gà thường được người Trung Hoa coi là "Đệ Nhất Chi Bảo", tức

là quý nhất trong các món xúp mà họ đã có công tạo nên. Cứ kể ra, mỗi món đều có cái ngon riêng, và cũng tùy thuộc rất nhiều vào khẩu vị của thực khách nữa. Có món đắt tiền, kể là ngon đối với người này nhưng lại không ngon đối với người khác, và trái lại nhiều món rẻ tiền, không cầu kỳ lại được ca tụng vì nó hợp khẩu vị và một phần cũng do thói quen. Nói tóm lại, miếng ăn thức uống không thể suy luận theo sự đắt rẻ, mà đích thực do nghệ thuật nấu nướng, pha chế nhất là phù hợp với cái "thích" của mỗi người.

□ **VẬT LIỆU:** (12 phần ăn)

+ Vây cá khô	2 lạng ta (120g)	+ Nước	2 lít
+ Mỡ thịt	30g	+ Gừng	1 miếng nhỏ
+ Tỏi	3 tép	+ Muối	1/2 muỗng cà-phê

□ **CÁCH LÀM:**

A. Cách luộc Vây Cá:

- Mua vây (cước cá) nên chọn thứ nào sợi to và trong, sợi vây còn dính lại ít thịt cá, là loại vây tốt, làm mau ăn lại ngon. Ở các tiệm tạp hóa có bán loại vây làm sẵn, tuy đắt hơn đôi chút, nhưng đỡ mất công, vì công việc làm vây tốn nhiều thời giờ).

- Vây mua về, ngâm nước một đêm cho nở và mềm, khi nấu chóng nhừ. Sáng hôm sau, vớt vây ra cho vô soong luộc với 3 tép tỏi và gừng giã nhỏ cùng 30g mỡ thịt thái mỏng (mỡ làm cho vây bóng láng, gừng tỏi để tẩy mùi tanh).

- Cho vây vô chiếc soong nhỏ, đổ nước ngập vây, đun lửa riu riu, khoảng 1 giờ rồi dùng đũa gắp sợi vây ra, lấy tay bầm thử, thấy sợi vây đứt ra là được. Nếu chưa mềm phải hầm thêm, nhưng dùng hầm quá nhừ, ăn kém ngon.

- Sau khi vây cá đã mềm, vớt ra xả nước lã. Nhặt hết gừng, tỏi, mỡ và chút thịt cá nào còn bám vào sợi vây, rồi ngâm vô nước, để riêng, khi dùng đến hãy vớt ra, như vậy sợi vây lúc nào cũng nở đều.

B. Cách Nấu Vây Cá:

+ Thân gà	2 cái	+ Hành tây	1 củ
+ Dầu ăn	2 muỗng cà-phê	+ Muối	1/2 muỗng cà-phê
+ Trứng gà	2 lòng trắng	+ Tiêu	1/4 muỗng cà-phê
+ Nước hầm	2 lít	+ Bột ngọt	1/2 muỗng cà-phê
+ Bột năng	2 muỗng canh	+ Ngò	vài cọng

- Thân gà thái mỏng (ngang thớ). Hành tây thái chỉ.

- Đặt soong lên bếp nhỏ lửa, cho 2 muỗng cà-phê dầu ăn phi thơm hành rồi trút thân gà vô xào chung.

- Đổ 2 lít nước hầm vô nấu chung với thân gà, nêm gia vị: muối, bột ngọt. Khi nước hầm đã sôi kỹ cho vây cá vô, nấu thêm chừng 20 phút.

- Bột năng hòa tan với chút nước hầm nguội, đổ từ từ vô soong vây cá thấy hơi sanh sánh là được.

- Đập 2 trứng gà (bỏ lòng đỏ, lấy lòng trắng) vô chiếc tô, dùng đũa quậy sơ rồi đổ từ từ vô soong vây cá, vừa đổ vừa dùng đũa quậy cho lòng trắng tan đều và nổi vân trắng. Bắc soong ra khỏi bếp ngay.

□ **TRÌNH BÀY:**

Đựng Vây Cá Nấu Gà trong chiếc liễn lớn màu trắng. Chiếc liễn đặt trong 1 chiếc đĩa kiểu, có in bông. Xung quanh bày 12 cái chén kiểu men trắng, bên ngoài men màu hoặc có in bông cho vui mắt và 12 cái muỗng sứ đồng kiểu với chén. Trên mặt liễn vây cá, rắc vài lá ngò cho tươi mát và xúp vây cá màu trắng ngà, nếu điểm thêm chút màu xanh sẽ tăng phần thẩm mỹ.

MĂNG TÂY NẤU CUA

Đây là món xúp thông thường, trong bữa tiệc nào cũng có. Cách thực hiện không mấy khó khăn và cầu kỳ, rất thích hợp với khẩu vị của nhiều người. Nhưng có điều chắc chắn, không phải vì là món xúp thông thường mà nó không đòi hỏi đến sự điều chế đúng mức và tài khéo léo của đôi tay cũng như cái vị giác bén nhạy của người đầu bếp. Nhất là chất nước hầm phải sao cho thơm ngọt và trắng ngần, gây cho thực khách cái ấn tượng khoái khẩu, từ lúc mới thoạt nhìn mà chưa thưởng thức.

□ **VẬT LIỆU:** (12 phần ăn)

+ Măng hộp	1 hộp lớn	+ Cua	3 con
+ Dăm-bông	100g	+ Trứng gà	2 quả
+ Nước hầm	2 lít	+ Hành tây	1 củ

- | | | | |
|--------------------------|------------------|------------|------------------|
| + Bột năng ¹⁾ | 2 muỗng canh | + Bột ngọt | 1/2 muỗng cà-phê |
| + Tiêu | 1/4 muỗng cà-phê | + Ngò | vài cọng |
| + Muối | 1 muỗng cà-phê | | |

□ CÁCH LÀM:

Nước hầm, nấu bằng xương cổ, cánh gà và xương heo. Khi nấu nhớ canh chừng hớt bọt, để nước hầm được trong (nếu nhà đãi tiệc, vấn đề nước hầm tất có sẵn).

- Dùng chiếc khui đồ hộp mở hộp măng, khi mở nhớ trở ngược đầu hộp và mở ở phía đáy (phần chân măng) rồi rút nhẹ hoặc từ từ đổ cả hộp măng ra mới không bị hư (nếu sơ ý mở phía đầu hộp mụp măng sẽ bị nát, khi làm trông mất đẹp).

- Cắt chỗ măng non ra từng khúc dài chừng 3 phân, mỗi khúc chẻ làm 2, phân nửa khúc dưới (chỗ già) lấy dao tước sơ vỏ cho đỡ cứng.

- Dăm-bông thái chỉ.

- Cua luộc gỡ thịt, nếu cua không có gạch, thay bằng gạch cua giả, cho đẹp mắt (coi bài Tôm Bao Nấm Rơm).

- Nước hầm, bỏ 1 củ hành tây cho thơm ngọt. Trút nước hầm sang chiếc song khác lọc thật trong, đong cho đủ 4 tô (mỗi tô 500g), rồi nấu sôi.

- Bột năng hòa với chút nước hầm để nguội, quậy tan rồi đổ từ từ vô song nước hầm, vừa đổ bột vừa quậy cho hòa tan, nếu không bột sẽ bị dón lại. Khi thấy nước hầm hơi sánh sánh là được.

- Nêm gia vị: muối, bột ngọt rồi trút măng và cua vào, dùng đũa quậy nhẹ nhàng kéo nát măng.

- Đập 2 trứng gà, bỏ lòng đỏ lấy lòng trắng, quậy sơ rồi vừa đổ vô song nước hầm vừa quậy cho lòng trắng nổi vân đều. Bắc song ra khỏi bếp.

□ TRÌNH BÀY:

Múc Măng Nấu Cua vào chiếc liễn màu trắng. Đặt chiếc liễn vào lòng chiếc đĩa lớn có in hoa nổi hoặc chìm, miễn là có màu sắc rực rỡ. Bày dăm-bông thái chỉ vào giữa liễn xúp, gạch cua rắc rải rác

(1) Bột dùng để nấu các món ăn Tàu, phải là bột năng (bột mì tinh), bột sắn, vì mấy thứ bột này rất trong. Bột mì, bột gạo đều đục không dùng được.

xung quanh, trên dăm-bông là tiêu vài cọng ngò xanh biếc, trông sao cho có mỹ thuật là được.

□ BÍ QUYẾT:

Khi cho bột nóng vô nước hầm nên rót từ từ, khi thấy nước hầm đủ sánh có thể giữ khúc măng không bị chìm xuống đáy mới khéo. Nếu cho nhiều bột quá, nước xúp sẽ đặc sệt, ăn không ngon.

LẨU THẬP CẨM

Món này được các thực khách ưa chuộng. Lẩu Thập Cẩm là một tổng hợp của những chất liệu ngon và bổ dưỡng. Trong buổi chiều có chút mưa và gió hơi lạnh lạnh, món này sẽ trở thành hấp lực thu hút thực khách vào một không khí kỳ thú, ở đó, mỗi miếng ngon đẹp như một bông hoa, mỗi muỗng nước leo như một niềm vui trọn vẹn.

□ VẬT LIỆU: (12 phần ăn)⁽¹⁾

- | | | | |
|------------------------------|--------------|--------------------------|------------------|
| + Nước ngọt (nước lèo) 1 lit | + Cá | 200g | |
| + Thăn gà | 2 cái (600g) | + Tàn ô (cái cúc) 10 cây | |
| + Thịt heo nạc | 200g | + Hành lá | 10 cây |
| + Tôm | 200g | + Cà tàu | 6 cây |
| + Hái Sâm (dồn đợt) | 1 con | + Cải xanh | 3 cây nhỏ |
| + Da heo | 30g | + Rau bó xôi | 6 cây |
| + Cật heo | 2 cái | + Cà-rốt | 2 củ |
| + Bao tử heo | 300g | + Bông cải | 300g |
| + Gan heo | 200g | + Muối | 1/2 muỗng cà-phê |
| + Trứng gà | 12 quả | + Bột ngọt | 1 muỗng cà-phê |
| + Mực tươi | 1 con | | |

□ CÁCH LÀM:

- Xương heo, cổ, cánh gà nấu lấy 1 lít nước ngọt.
- Thăn gà thái ngang thớ (khi ăn không bị dai).
- Tôm bóc vỏ bỏ đầu, vớt sợi chỉ đen nơi lưng tôm, rửa sạch.

(1) Tất cả những vật dụng, gia vị dùng làm bánh và nấu ăn đều có bán tại các siêu thị.

Bày tôm lên đĩa. Dùng tay uốn mình tôm cong cong, xếp xen kẽ và tỏa đều như những cánh hoa.

- Thịt heo nạc, thái mỏng to bản, bày thứ tự từng lớp trên đĩa.

- Hải Sâm ngâm 1 đêm cho nở. Lấy dao cạo hết màng đen bao quanh. Ngâm thêm 1/2 giờ với nước tro tàu (để khi nấu Hải Sâm mau mềm). Vớt ra xả nước vài lần, cho hết mùi nồng của tro tàu. Giã gừng trộn với rượu trắng, ướp một lát cho hết mùi tanh. Thái ngang mình Hải Sâm từng miếng mỏng, nhỏ. Bày lên đĩa, ở giữa có 1 bông hoa cà-rốt xòe cánh như đóa cúc, Hải Sâm xếp xung quanh.

- Da heo ngâm nước vài giờ cho nở. Tẩy mùi khét da heo bằng gừng giã nhỏ trộn với rượu trắng. Xả nước cho sạch. Cắt da heo từng miếng vuông nhỏ, bày lên đĩa.

- Cật heo lấy dao bổ đôi, cắt miếng hơi trắng, xong úp nửa miếng cật heo lên mặt thớt, lấy dao khía xéo vài đường ngang dọc, rồi cắt ra từng miếng, xếp lên đĩa.

- Mực tươi, lột màng da ngoài, móc bỏ túi mật trong bụng (làm khéo tay kéo bẻ), rửa sạch rồi dùng dao khía ngang dọc như cật heo, cắt ra từng miếng bằng nửa ngón tay út, bày lên đĩa.

- Bao tử heo, chà muối cho thật sạch, ngâm nước vôi một lát, lấy dao cạo sạch nhớt, thả vô nước có pha chút phèn chua bao tử sẽ trắng. Thái từng miếng mỏng bày lên đĩa.

- Gan heo thái miếng mỏng to bản, rửa nhiều lần, gan sẽ trắng đẹp, bày lên đĩa.

- Cá (lóc, chẻm, hồng đều dùng được) rửa sạch lau khô, thái miếng theo chiều ngang, xếp lên đĩa từng lớp quay tròn theo mép đĩa.

- Tần ô cắt rễ, hành lá, cần tàu, cải xanh, rửa sạch, cắt dài khoảng 6 phân. Rau bó xôi, mua chọn cây ngắn mập, lá xanh muốt, cắt rễ để nguyên cây. Mấy thứ rau này bày chung một đĩa, nhưng xếp mỗi thứ riêng rẽ quây kín mặt đĩa.

- Cà-rốt lấy dao tĩa thành hình con tôm, cá, cua v.v... thả vô lẩu đã sẵn nước lèo.

- Bông cải, cắt từng bông nhỏ, tước vỏ cứng bên ngoài, rửa sạch thả vô lẩu.

- Trứng gà rửa sạch, bày lên đĩa. Khi ăn mới đập vô lẩu. Nước lèo sôi một lát, trứng chín bên ngoài, trong vẫn sống, chứa nhiều sinh tố.

▫ TRÌNH BÀY:

Chiếc lẩu mạ kền sáng loáng bày ở giữa bàn, bên dưới lửa than đỏ rực. Nước lèo sôi bốc khói nghi ngút. Xung quanh lẩu, những đĩa thức nhắm bày sẵn như những bông hoa đủ màu. Thực khách tùy ý lựa chọn, ăn thứ nào gấp nhúng vô lẩu, muốn ăn tái hay chín cũng được.

Người Tàu dùng xì dầu và xáng xáu để chấm lẩu.

▫ BÍ QUYẾT:

- Phải tẩy thiết kỹ những đồ tanh và hôi khét như mực, Hải Sâm, bao tử và da heo.

- Nước lèo trong lẩu lúc nào cũng sôi đều từ lúc bắt đầu ăn tới khi hết, do đó phải canh chừng độ nóng của than tàn luôn luôn.

MÌ VẮT

Mì là thức ăn thông thường và được coi như món bình dân. Từ người Trung Hoa đến Việt Nam và có lẽ, cả thế giới nữa, ai cũng đã từng ăn mì, dù là mì gà, mì xá xíu, mì thập cẩm, mì vịt v.v... Nhưng muốn nấu một tô mì cho ngon không phải dễ. Nó cũng đòi hỏi nhiều công, từ cách làm mì (nếu không muốn mua sẵn) đến nổi nước hầm phải nấu sao cho ngon ngọt, có mùi thơm kích thích khẩu vị và vừa miệng. Qua một dòng thời gian dằng dặc, qua bao nhiêu thử thách, kinh nghiệm, món Mì Vắt, tuy thông thường nhưng cũng cần đến tài nghệ của người chuyên môn về công việc bếp núc.

▫ VẬT LIỆU:

+ Bột mì số 11	250g	+ Màu vàng	1/2 muỗng cà-phê
+ Nước tro tàu	2 muỗng cà-phê	+ Muối	1/5 muỗng cà-phê
+ Trứng gà (hoặc trứng vịt)	2 quả		

▫ CÁCH LÀM VÀ CÁN MÌ:

A. Làm ít để ăn ở nhà:

- Đập trứng gà (hoặc trứng vịt) vô chiếc tô, dùng cái đánh trứng đánh cho tan cả lòng đỏ lẫn lòng trắng.

- Cho nước tro tàu⁽¹⁾, màu vàng vô quây đều, rồi rây bột mì từ từ vô tô.

- Dùng tay nhồi bột thật nhuyễn xong đổ ra bàn, lấy khúc gỗ cán bột cán qua cán lại nhiều lần. Mỗi lần cán, lại gấp lá bột làm 3, cán hoài độ 20 lần, khi thấy lá bột thật mịn, thật mỏng và không bị bỏ ra là được.

- Sau hết, rắc lên lá bột lớp bột khô rồi gấp lại làm 3, dùng miếng nhôm cắt bột, cắt thành từng sợi thật nhỏ, vì càng nhỏ, sợi mì càng mềm, ăn mới ngon.

B. Làm nhiều để bán:

Máy cán mì giống như máy cán mực khô.

- Bột mì đổ ra bàn, làm thành vũng.

- Cho trứng gà (hoặc trứng vịt) đã đánh tan cùng nước tro tàu, muối, màu vàng đổ vào giữa rồi nhào bột thành một khối dẻo.

- Cho bột vô máy cán, vặn từ số to dần dần tới số nhỏ. Cán hoài để miếng bột thật mỏng mà không bị bỏ mới được.

- Cho lá bột vào máy cắt thành từng sợi rồi cuốn lại thành từng vắt mì, rắc lên những vắt mì đó lớp bột mỏng.

C. Vật liệu nấu nước hầm:

+ Xương heo	1kg	+ Cải bắc thảo khô ⁽²⁾	1 muống canh
+ Thân gà	2 cái	+ Hành tây	1 củ
+ Cổ, cánh gà	6 cái	+ Hẹ	20 cọng
+ Xá xiu	100g	+ Xà-lách	1 cây
+ Tôm	200g	+ Bột ngọt	1/2 muống cà-phê
+ Mực khô	1 cái	+ Muối	1/2 muống cà-phê
+ Nước	4 lít		

□ CÁCH LÀM:

- Đổ 4 lít nước vô soong đun sôi thả xương heo, cổ, cánh gà, thân gà, mực khô (rửa sạch) và củ hành tây.

- Nước lèo đã sôi, gấp thân gà ra, chế thêm nửa chén nước

vô soong. Nước sôi thêm lần nữa, hớt bọt nhiều lần cho nước hầm được trong.

- Nêm gia vị: bột ngọt, muối, tiêu, đun âm ỉ nhỏ lửa cho xương heo, xương gà và khô mực tiết hết nước ngọt. Đun tới khi nào nước lèo trong soong còn chừng 3/4 là được (dùng đậy nắp, nước lèo mới trong).

□ TRÌNH BÀY:

Khi ăn trung mì vô nước sôi vớt ra liền, nhúng vô nước lạnh, lấy ra ngay, xóc cho ráo nước để cho sợi mì khỏi dính vào nhau.

Trút mì vô tô, bày thăn gà, xá xiu thái mỏng, tôm luộc bóc vỏ, để nguyên con xếp bên trên, vài lá xà-lách, mấy cọng hẹ, nên thêm chút dầu mè cho đúng hương vị Trung Hoa.

Sau hết, rưới nước lèo thật nóng lên tô mì.

Màu sắc của tô mì lúc này trông thật hấp dẫn: những sợi mì vàng óng nâng đỡ màu trắng của thăn gà, màu nâu hồng của xá xiu, màu xanh biếc của xà-lách và lá hẹ óng ánh trên mặt nước lèo béo ngậy.

Chú ý:

Trên bàn nên để thêm gia vị: xì dầu, xáng xáu, tiêu, tương ớt, ớt tươi, vài miếng chanh và đĩa giá sống để tùy thực khách sử dụng.

HOÀNH THÁNH CHIÊN

Để thay đổi hương vị của mỗi món ăn, nhất là khi nào món đó đã trở nên quá quen thuộc, người Trung Hoa thường phát huy sáng kiến, trong đó có món Hoành Thánh Chiên. Nói đến Hoành Thánh, thường ra, mọi người chỉ nghĩ đến những lá bột xinh xinh, gói bên trong nhân thịt băm với gia vị và chất nước hầm ngọt lịm, ăn đến đâu biết đến đấy. Nhưng món Hoành Thánh Chiên, tuy cũng với những lá bột bọc thịt đó, mà cách làm lại khác hẳn. Vì cách làm khác, nên hương vị tất nhiên đổi khác.

A. Vô Hoành Thánh:

□ VẬT LIỆU: (40 cái, 1 đĩa)

+ Bột mì số 8 150g + Trứng gà 1 quả

(1) Nước tro tàu: tức cần sủi, mua ở chợ.

(2) Cải bắc thảo khô: bán ở chợ, đựng trong ve thủy tinh, có bán lẻ. Cho vô tô mì, trước khi múc nước lèo, mục đích để tô mì ngon ngọt hơn.

- + Nước 30g
- + Muối 1/3 muỗng cà-phê

- + Nước tro tàu 1/4 muỗng cà-phê

CÁCH LÀM:

- Trúng gà đập vô tô, đánh nổi.
- Rây bột trên mặt bàn, rồi vun bột thành hình tròn, ở giữa trứng.
- Trúng đánh nổi trộn chung với nước tro tàu, rồi từ từ đổ thêm nước vào bột, nhào kỹ, tới khi bột thật nhuyễn. Xé bột tròn và dài, chia bột làm 8 miếng. Để bột lên mặt bàn, dùng cây cán bột, cán từng miếng thật mỏng. Xoa lên miếng bột chút dầu ăn, rồi gấp 3 miếng bột lại, cán nữa. Cán đi cán lại 4 lần, tới khi miếng bột mỏng là được.

- Dùng miếng nhôm (hay dao) cắt lá bột ra làm 4 phần đều nhau, hình vuông 4 phần x 4 phần. Công việc làm vỏ hoành thánh như thế là đã hoàn tất.

B. Nhân Hoành Thánh:

VẬT LIỆU:

- + Thịt nạc vai 100g
- + Tôm 200g
- + Hành tây 1 củ
- + Bột năng 1 muỗng cà-phê
- + Dầu mè 1 muỗng cà-phê
- + Tiêu 1 muỗng cà-phê
- + Muối 1/4 muỗng cà-phê
- + Bột ngọt 1/3 muỗng cà-phê

CÁCH LÀM:

- Tôm rửa sạch, lột vỏ bỏ đầu, vớt chỉ đen, băm nhỏ.
- Thịt nạc vai, hành tây băm nhỏ, trộn chung với tôm, nêm gia vị: bột ngọt, tiêu, muối, dầu mè. Rắc chút bột năng vô nhân trộn đều.
- Đặt lá hoành thánh lên tay trái, lấy muỗng cà-phê múc nhân để lên giữa lá bột. Dùng ngón tay cái và ngón trỏ của tay mặt ép dưới 2 mép lá bột xéo nhau cho dính, rồi giữ nguyên. Dùng ngón cái và ngón trỏ của tay trái ép nốt 2 mép nhọn của lá bột còn lại, túm lá bột thành hình hơi tròn. Bón mép lá bột xéo ra như cánh hoa. Cứ như thế làm đến hết rồi đem chiên.

CÁCH CHIÊN HOÀNH THÁNH:

- Một chảo nhiều dầu ăn đun sôi nhỏ lửa rồi mới thả hoành

thánh vô. Dùng đũa đảo qua đảo lại luôn tay cho hoành thánh vàng đều mà không bị cháy.

- Chiên xong, dùng chiếc rá vớt ra, để vào chiếc rổ lưới thưa cho chảy hết dầu dư, rồi mới rưới nước sốt chua ngọt.

NƯỚC SÓT CHUA NGỌT:

- + Cà chua chín 3 trái
- + Bột năng 1 muỗng canh
- + Bột ngọt 1 muỗng canh
- + Giấm 2 muỗng canh
- + Đường 1 muỗng canh
- + Dầu mè 1 muỗng cà-phê
- + Hành khô 3 củ
- + Tỏi 2 tép
- + Tương ớt 1 muỗng cà-phê
- + Tương xì muối 1 muỗng canh
- + Kiệu chua 10 củ
- + Dầu ăn 1 muỗng canh
- + Ót 1 quả

CÁCH LÀM:

- Cà chua xay, lọc lấy nước, bỏ bã.
- Bắc chảo dầu phi hành, tỏi cho thơm, đổ cà chua xay vô.
- Khi nước cà chua đã sôi, cho giấm, đường, tương ớt, bột năng hòa với chút nước, quậy đều.
- Bắc chảo ra, cho tương xì muối và dầu mè vào.

TRÌNH BÀY:

Hoành Thánh Chiên đựng trong đĩa tròn sâu lòng. Nước sốt tưới lên xấp xỉ dùng cho ngập hoành thánh. Dùng đĩa sắp xếp kiệu chua chung quanh đĩa. Món này ăn nóng. Trên bàn để thêm đĩa xà-lách, rau thơm, xì dầu, tùy ý thực khách sử dụng. Làm bán phải có máy cán hoành thánh mới mỏng và làm được nhiều. Rắc nhẹ lớp bột năng lên những miếng lá bột cho khỏi dính vô nhau.

Chú ý:

Cách làm bột hoành thánh.

- * Hoành Thánh Chiên: bột mì số 11 (plain flour)
- * Hoành Thánh Nấu: bột mì số 8 (self raising)

BÒ VIÊN

Bò Viên là món ăn chơi bình dân của người Trung Hoa. Món này không nằm trong thực đơn của các Đại Tửu Lầu, nhưng nó có giá trị đặc biệt chẳng những đối với khẩu vị của những người Việt gốc Hoa, còn làm say mê mọi người Việt Nam một khi đã thưởng thức. Tuy nhiên, không phải vì không được thừa nhận là món ăn "quí phái" mà nó dễ làm đâu. Trái lại, món Bò Viên hơi khó làm và đòi hỏi sự khéo léo cùng kinh nghiệm. Một món ăn ngon chưa chắc đã do sơn hào hải vị, mà có khi lại do sự điều chế và phương pháp thực hiện tài tình, cái đó mới là khó. Món Bò Viên tuy không mắc tiền nhưng quả tình nó tốn công và cũng là món gia truyền của một số người Việt gốc Hoa chuyên sống bằng nghề này.

□ VẬT LIỆU: (100 viên)

+ Thịt bò	1kg	+ Cục đá lạnh	100g
+ Bột năng	30g	+ Nước nóng	4 lít
+ Bột ngọt	1 muỗng cà-phê	+ Hành lá	3 cây
+ Muối	2 muỗng cà-phê	+ Cần tàu	3 cây
+ Dầu mè	1 muỗng cà-phê		

□ CÁCH LÀM:

- Thịt bò mua chỗ nạc lưng hay bắp đùi trắng, ngay khi thịt mới làm còn nóng, không được rửa. Thịt phải làm trong vòng 1 giờ kể từ lúc mua.

- Thái thịt thành từng miếng nhỏ. Cho vô máy xay thịt (như xay chả lụa) khi thịt đã mịn như bột, cầm dao gạt từng chút, lấy tay nhặt hết gân ra.

- Bỏ thịt vô chiếc chậu thau có cục nước đá (nhờ có hơi lạnh, thịt không bị cứng).

- Bột năng, muối, bột ngọt đổ từ từ vô thau thịt bò, vừa đổ vừa đánh thịt luôn tay. Phải quậy thịt một chiều như quậy bột bánh Bông Lan. Thỉnh thoảng xoay tròn cái thau cho đều thịt.

- Thịt bò quậy khoảng 30 phút, cục nước đá đã tan hết, nổi màu hồng hồng là được.

- Lấy 2 lít nước nóng đổ vô chiếc soong, tay trái nắm bột thịt bò, thịt bò sẽ trôi lên thành 1 viên tròn qua kẽ hở của ngón trỏ và

ngón cái. Tay phải cầm muỗng nhôm (phải luôn nhúng nước cho khỏi dính thịt) hớt từng viên thịt bò thả vô soong. Bò Viên sẽ nổi hết lên mặt nước.

- Một chiếc soong thứ hai cũng chứa 2 lít nước nóng để kế bên. Dùng cái vá lưới múc bò viên ở soong thứ nhất cho sang soong thứ hai.

- Sau khi vớt hết bò viên, nước ở trong soong thứ nhất đổ chung vào soong thứ hai đun lửa riu riu (không được sôi), hớt hết bọt, nêm thêm muối, bột ngọt.

- Nước leo để trong soong vài giờ sau gạn lấy nước trong ở trên còn nước đục ở dưới lấy khăn lọc. Khi ăn đun sôi nước leo: thả bò viên vô tô rồi chan nước leo, rắc hành lá, cần tàu thái nhỏ, một vài miếng cải bắc thảo khô cho nước bò viên có vị ngọt đậm đà hơn, và một chút dầu mè mới có hương vị Tàu.

□ CÁCH LÀM LÒNG BÒ:

+ Bao tử bò	1 cái	+ Sách bò	1kg
+ Lưỡi bò	1 cái	+ Lá mía bò	200g
+ Chân bò	1/2kg	+ Gan bò	300g

Sách bò mua về rửa sạch, đun nước sôi nhúng vô một lát lấy ra liền mới giòn, nếu nấu lâu chừng nào dai chừng nấy.

Lưỡi bò trung nước sôi lấy dao cạo cho hết màng trắng, cho vô nồi luộc chung với lòng bò.

Chân bò rửa kỹ cho vô luộc, trong chân bò có gân bò.

Bao tử (cách rửa coi bài Bao Tử Giả Voi).

Lá mía bò, gan bò rửa sạch cho vô nồi luộc chung với bao tử, lưỡi bò, chân bò và sách bò.

Chú ý:

Luộc các thứ với nước chừng 5,6 giờ, nếu mềm vớt ra, tuyệt đối không cho muối hay bột ngọt.

□ CÁCH LÀM TƯƠNG NGỌT:

Dầu sôi cho nửa trái ớt băm nhỏ đảo đều, trút tương đen⁽¹⁾ vô, hòa bột năng với chút nước, bột ngọt, đường. Tương này để 1 tuần.

(1) Tương đen: tương bán ở chợ ăn với hủ tiếu.

□ CÁCH LÀM TƯƠNG CAY:

Tôm khô đập dập, giã nhỏ, gừng, ớt xay nhỏ, sả, bột cà-ry, đậu phộng rang giã nhỏ, đường, muối. Dầu sôi cho hành tỏi băm nhỏ phi thơm cho ớt đảo trước cho ra màu đỏ rồi trút các thứ trên vô, tương này để lâu được cả tháng.

□ BÍ QUYẾT:

- Khi viên thịt phải làm thật lẹ tay và gạt ngay vô soong nước nóng thịt mới không bị chai.
- Phải dùng 2 soong ngâm hai lần thịt bò mới không bị đen.
- Tuyệt đối không được nấu bò viên bằng nước sôi, thịt sẽ bở.
- Quay thịt luôn tay và quay một chiều, nếu quay không đúng công thức thịt sẽ kém giòn.
- Nước bò viên phải trong vắt mới khéo.
- Sau khi làm bò viên dùng ngâm thịt trong nước leo sẽ bị bả. Để những viên thịt bò riêng khi nào ăn mới cho vô nước leo.
- Nếu thịt bò già cho 1 muỗng cà-phê nước tro tàu xay lẫn với thịt bò, thịt sẽ mềm.

□ CÁCH MUA THỊT BÒ:

- Màu thịt đỏ tươi, thớ thịt nhỏ khô và mịn. Lấy ngón tay ấn vô miếng thịt thấy khô và dính tay là thịt bò mới làm.
- Thịt bò ngon, mỡ bò màu vàng tươi.
- Thịt bò cũ màu đỏ tím, mỡ vàng xám, thớ thịt to và nhão.

KIM LONG HÍ NGUYỆT

Kim Long Hí Nguyệt là món ăn chơi của người Trung Hoa. Nhưng tuy là món ăn chơi mà họ cũng để ý từng chút, với mục đích gây sự chú tâm của thực khách qua hình thức trình bày trước khi phần nội dung được vị giác phân tách xem ngon hay dở. Nói chung, các món của người Trung Hoa, một khi họ đã đem ra làm thương mại, ít khi có món dở mà chỉ có sự ưa thích hay không của mỗi thực khách mà thôi. Vì theo nghệ thuật nấu nướng của người Trung Hoa

từ bao đời, tức là qua bao nhiêu kinh nghiệm, mỗi món phải có đặc điểm riêng và có tác dụng gây cho thực khách sự khoái cảm qua miếng ăn thức uống, để từ đó cứ nhớ hoài về hương vị cũng như đặc điểm của món đã ăn qua một lần.

□ VẬT LIỆU: (6 phần ăn)

+ Bắp non hộp	1 hộp nhỏ	+ Tỏi	10 tép
+ Tôm	300g	+ Tiêu	1/4 muỗng cà-phê
+ Thịt nạc vai	200g	+ Muối	1/2 muỗng cà-phê
+ Lòng đỏ trứng vịt	2 cái	+ Bột ngọt	1/2 muỗng cà-phê

□ CÁCH LÀM:

- Tôm rửa sạch, bóc vỏ bỏ đầu, rút sợi chỉ đen. Dùng khăn lau khô từng con.
- Cho 10 tép tỏi vô cối giã nhỏ, rồi cho tôm vô quét nhuyễn, nêm gia vị muối, tiêu, bột ngọt (coi bài Tôm Bao Nắm Đông Cô).
- Thịt nạc vai băm nhỏ (hoặc cho cối giã nhuyễn), trộn chung với tôm, rồi cầm cả khối thịt tôm ném mạnh vài lần trong tô lớn cho 2 thứ quện với nhau. Chia khối thịt thành 12 viên đều nhau.
- Bắp non khui trong hộp ra (được 12 trái, nước bắp để làm nước xốt). Thoa chút bột năng vô nửa trái bắp (phía cuống), tay trái xoa chút mỡ cho khỏi dính, cầm viên thịt tôm đã ấn bẹt, tay mặt cầm bắp (phần ngọn), đặt phân nửa bắp (phần có thoa bột năng) vô giữa miếng tôm thịt, tay trái ép mạnh cho tôm thịt dính vô bắp (nhờ có bột năng nên tôm thịt dính chặt vào bắp, khi chiên không bị bung ra). Tuần tự làm cho hết số bắp và tôm thịt.
- Lấy 2 lòng đỏ trứng vịt quậy sơ cho tan, phết xung quanh từng trái bắp bao tôm thịt.
- Bắc chảo dầu ăn lên bếp. Dầu ăn sôi già, thả từng trái bắp vô chiên nhỏ lửa, dùng đũa trở qua trở lại cho trái bắp xoay tròn, như vậy mới chín đều. Khi thấy sắc tôm vàng là được.

NƯỚC XỐT CHẤM TÔM BAO BẮP:

+ Nước bắp	100g	+ Bột năng	1 muỗng cà-phê
+ Nước hầm gà	100g	+ Bột ngọt	1/2 muỗng cà-phê
+ Dầu hào	1 muỗng canh	+ Tiêu	1/4 muỗng cà-phê
+ Dầu mè	1 muỗng cà-phê	+ Muối	1/4 muỗng cà-phê

+ Xi dầu 1 muỗng cà-phê
 + Dầu ăn 1 muỗng canh
 + Tỏi 3 tép

+ Hành tây 3 củ
 + Trái thơm 1 trái nhỏ

+ Hành tây 1 củ
 + Hành tỏi 5 củ

+ Trứng gà 2 lòng đỏ
 + Tiêu trắng 1/5 muỗng cà-phê

□ CÁCH LÀM:

- Bắc chảo lên bếp, hành tỏi băm nhỏ, phi thơm cho với mỡ. Cho xì dầu vô rồi trút nước bắp, nước hầm gà và các gia vị trên. Chế 1 chút bột năng hòa nước đổ vô cho nước sốt hơi sánh sánh. Chờ sôi kỹ, bắc ra mới cho dầu mè.

□ TRÌNH BÀY:

12 trái bắp bao tôm thịt tượng trưng cho 12 con rồng (theo ý người Tàu). Trái bắp sau khi chiên có màu vàng rất đẹp, lóng la lóng lánh như vẩy rồng, còn khúc tôm bao thịt như đầu rồng bày hướng ra mép đĩa, đuôi quay vào lòng đĩa. Ở giữa đĩa bày 1/2 trái thơm gọt vỏ, bỏ mắt, dùng dao nạo bỏ một phần lõi và ruột, cắt răng cưa xung quanh thành cho đẹp, đựng nước sốt vô đó, tượng trưng cho mặt trăng vàng. Dưới trái thơm xếp xen kẽ một vài lá xà-lách giả làm mây.

ỐC ĐẬU

Đây là 1 trong 4 món ăn chơi thường thấy trong thực đơn ở các Tử Lâu Trung Hoa. Món này không tốn kém là bao, ăn lại ngon, thích hợp với khẩu vị của đa số thực khách. Nhưng nghệ thuật để biến chất liệu không quý giá trở thành một món ăn thơm ngon, cũng đòi hỏi rất nhiều ở tài khéo léo và sự cân nhắc về độ lượng của mỗi thứ. Với mục đích làm sao cho miếng bột tưởng không ra gì đó lại đủ hấp lực lôi cuốn thực khách vào sự thích thú tuyệt đỉnh đến thế. Mỗi miếng ốc đậu được trình bày trên mặt bàn tiệc như mời mọc và kích thích vị giác, làm mỗi người có mặt như không kiềm chế nổi sự ái mộ qua thị giác và khứu giác.

□ VẬT LIỆU:

+ Bột gạo 120g
 + Bột mì 50g
 + Nước hầm 600g
 + Dầu ăn 50g

□ CÁCH LÀM:

- Hành tây băm nhỏ, cho vô chảo đảo sơ qua với chút dầu ăn (đùng cho vàng).
- Trút hành tây vô nước hầm gà đun sôi, gạn lấy 600g nước.
- Nước hầm để nguội, nêm bột ngọt, tiêu rồi cho bột gạo và lòng đỏ trứng gà vô đánh tan. Lọc lại cho nước bột được mịn.
- Trút nước hầm bột vô soong, đun nhỏ lửa, cho dầu ăn khuấy đều tay và thật kỹ như đánh trứng.
- Đổ bột ra chiếc khuôn hình chữ nhật, đã có thoa 1 lớp dầu ăn, để bột khỏi dính khuôn, dễ cắt, dễ lấy.
- Khi bột đã nguội, dùng dao (cũng thoa chút dầu) cắt miếng bột thành từng miếng vuông.
- Bắc chảo lên bếp, đổ nhiều dầu, đun sôi già.
- Bột mì hòa với nước hơi sền sệt, dùng chiếc muỗng nhôm mỏng nhẹ nhàng lấy từng miếng ốc đậu trong tô bột, thả vô chảo dầu sôi. Chiên nhỏ lửa, cho ốc đậu chín đều, tới khi có sắc vàng là được. Nếu chiên khéo, vỏ ốc đậu ăn giòn tan mà trong ruột vẫn mềm mại. Món này ăn nóng chấm với đường trắng.

□ TRÌNH BÀY:

Những miếng ốc đậu vàng tươi được xếp chồng lên nhau như chiếc Kim Tự Tháp trên chiếc đĩa men màu xanh dương. Trên ngọn chiếc Kim Tự Tháp có cắm 1 bông hoa xác pháo bằng trái ớt đỏ tươi. Hai bên cạnh để 2 đĩa đường trắng nhỏ. Màu vàng của ốc đậu, màu xanh dương của men đĩa, màu đỏ của hoa xác pháo, màu trắng tinh của đường sẽ hòa hợp như một bức tranh ưa nhìn, gây cho thực khách cái ấn tượng vừa ngon vừa đẹp.