Cõi Thiên Thai http://www.coithienthai.com

D. CÁC MÓN BÁNH - XÒI - CHÈ

- Bánh dẻo
- Bánh nướng
- Bánh khoai môn
- Bánh bao tàu
- Bánh há cảo
- Bánh lạp xưởng
- Bánh tiêu
- Bánh dầu cháo quẩy
- Bánh xôi chiên
- Chè hạnh nhân

BÁNH DẺO

Theo tục lệ, mỗi năm vào ngày Rằm tháng Tám, người Trung Hoa cũng như người Việt Nam đều thưởng thức một cái Tết, gọi là Tết Trung Thu. Cái Tết này là của trẻ em với những chiếc lồng đèn hình con cá, con thiềm thừ (cóc), ngôi sao, mặt trăng v.v... Thêm vào đó, mỗi nhà còn bày cỗ bằng Bánh Dẻo, Bánh Nướng cùng trái cây tin hoa chờ đúng ngày Rằm mới cho phá cỗ để vừa ăn bánh, uống nước vừa ngắm trăng tròn và đẹp như chiếc đĩa bằng ngọc. Bánh Trung Thu do người Trung Hoa phát chế. Theo họ, có từ đời nhà Đường với câu chuyện huyền thoại: Đường Minh Hoàng trong một đêm trăng sáng uống say bên cạnh Dương Quý Phi, đã ngủ mê du Nguyệt Điện và vui chơi cùng không khí tiên cảnh, lúc tỉnh giấc còn nhớ và nuối tiếc, nên ra lệnh cho quân hầu phải chế ra thứ bánh đặc biệt có hình dáng mặt trăng để kỷ niệm một giấc mơ quá đẹp. Vua muốn là cả nước muốn, và từ đó cứ đến tháng Tám, khi vầng trăng tròn và sáng nhất trong năm, người Trung Hoa lại ăn Bánh Dẻo, Bánh Nướng để nhớ về thời đại Hoàng Kim.

A. *Thắng nước đường:*

VẬT LIỆU : (14 bánh)

+ *Đường trắng*	*1kg*
+ *Nước*	*500g*
+ *Lòng trắng trứng vịt*	*1 cái*

CÁCH LÀM:

- Đập trứng vịt lấy lòng trắng cho vô chiếc soong, rồi đổ 250g nước, lấy đũa bếp quậy đều, khi thấy bọt trứng nổi nhiều là được (có thể làm 3,4 kí đường với một cái lòng trắng trứng).

- Trút 1kg đường vô chung với nước có lòng trắng trứng đã nổi bọt quậy một lát cho tan đường.

- Đặt chiếc soong lên bếp, bên cạnh soong có sẵn 250g nước còn lại. Nước đường trong soong đã sôi, phải canh chừng luôn luôn, kẻo trào ra tắt bếp. Lòng trắng trứng có tác dụng quyện hết những chất dơ trong đường, đưa nổi lên mặt nước. Dùng chiếc vá hớt bọt trứng bỏ đi.

- Tay phải hớt bọt dơ, tay trái cầm tô nước (250g) đổ 1/3 vô soong, nước đường hết trào ra. Đun một lát, nước đường lại sôi bùng lên, chất dơ của đường lại nổi cùng bọt trứng, hớt bỏ, đổ 1/2 chỗ nước còn lại vào soong. Nước đường đun sôi tới lần thứ ba, lại hớt bọt và đổ nốt chỗ nước còn lại vào soong, là xong. Nước đường lúc này trong vắt, vì bao nhiêu chất dơ quyện vào lòng trắng trứng, đã hớt bỏ. Có thể thắng sẵn nước đường trước 1 hay 2 ngày. Một kí đường trung bình làm được 14 cái Bánh Dẻo.

B. Nhân bánh dẻo:

❑ VẬT LIỆU:

+ *Hạt dưa (đã bóc vỏ)*	*100g*	+ *Mứt bí*	*00g*
+ *Mè rang*	*100g*	+ *Mứt sen*	*100g*
+ *Hạt điều*	*100g*	+ *Nước hoa bưởi*	*1 muỗng cà-phê*

❑ CÁCH LÀM:

- Lấy khăn lau sạch hạt dưa. Hạt điều tách làm hai cũng dùng khăn khô lau sạch cát bám bên trong. Mè đem đãi nước cho sạch cát sạn, phơi khô, rang chín.

- Mứt bí chọn thứ thật tốt. Mứt hạt sen tách làm hai. Hai loại mứt này khi mua nếu không chọn thứ ngon, dùng làm nhân bánh một vài ngày, nhân sẽ bị chảy nước và chua.

- Sau khi đã sửa soạn thật kỹ các vật liệu làm nhân nói trên, cho tất cả vô cái tô lớn, trộn đều. Rưới 1 muỗng canh nước đường vô nhân, 1 muỗng cà-phê nước hoa bưởi. Nước đường và nước hoa bưởi làm nhân bánh hơi ướt, muốn cho nhân quyện vào nhau, cho 1 muỗng cà-phê đầy bột bánh dẻo, nhân bánh sẽ dính không rời rạc.

C. Làm vỏ bánh:

❑ VẬT LIỆU:

+ *Nước đường*	*1kg*	+ *Chanh*	*1 miếng*
+ *Bột bánh dẻo*	*400g*	+ *Nước hoa bưởi*	*1 muỗng cà-phê*

❑ CÁCH LÀM:

Dùng chiếc tô thật lớn, đổ nước đường đã đun sôi và lọc rồi vào

tô, vắt vô 1 chút chanh, 1 muỗng cà-phê nước hoa bưởi. Đổ 400g bột bánh dẻo vô, dùng đũa bếp đánh hoài cho bột quyện với nước đường thật nhuyễn, thật dẻo là được (mới làm chỉ nên làm nửa số lượng trên).

- Đổ khối bột đó ra bàn, dùng tay nhồi đi nhồi lại cho bột thật mịn (muốn bột khỏi dính, phải rây trước lên mặt bàn một lớp bột mỏng và xoa cả vào hai tay). Bột nhồi càng kỹ bánh càng ngon (các nhà hàng chuyên môn vì làm nhiều, họ nhồi bột bằng máy, nên đỡ vất vả).

- Khi bột nhồi xong, xe bột thành hình tròn dài, lấy cái cắt bột, xắn thành từng miếng 100g.

- Lấy tay nặn miếng bột bẹt ra, đặt 50g nhân bánh vô giữa, dùng tay viên tròn cho vỏ bánh bao kín và đều, xung quanh xoa một lớp bột mỏng xong cho vô khuôn, dùng sức mạnh của đôi tay ấn chặt để mẫu hình trang trí trong khuôn in vô mặt bánh, như vậy mới đẹp.

- Ấn xong, cầm khuôn gõ nhẹ vào cạnh bàn 1,2 cái, chiếc bánh long ra. Phải thổi ngay lớp bột dính trên mặt và xung quanh thành bánh (đây là cách làm Bánh Dẻo Nhân Mứt, muốn làm Bánh Dẻo Nhân Mặn, coi bài Bánh Nướng).

❑ BÍ QUYẾT:

- Bánh Dẻo ngon, nhờ ở sự tinh khiết, nhất là bột phải thật trắng và dẻo[1], nhân không rịn nước, dù để lâu. Muốn được vậy phải chọn mua vật liệu thứ thiệt tốt.

- Không nên để bánh trong tủ lạnh.

---

(1) Làm theo lối xưa, đổ 2 kg bột ra bàn làm thành vũng cho nước đường, nước hoa bưởi, vắt chút chanh lấy đũa đánh bột quậy dần dần từng chút bột hòa với nước đường. Làm cách này không bị óc trâu nhưng lâu công và các bạn làm chưa quen không biết thế nào là vừa bột, nhiều khi thấy bột dính tay cứ cho thêm bột, lúc làm, thấy bánh vừa nhưng để qua ngày mai bánh bị khô ăn không ngon.

BÁNH NƯỚNG

(Nhân Thập Cẩm, Trứng Mặn, Hạt Sen)

Dù muốn dù không, mọi người phải thừa nhận người Trung Hoa có biệt tài về sáng chế món ăn, dù món đó mặn hay ngọt. Cùng một mục đích như Bánh Dẻo, nhưng phương cách làm Bánh Nướng cầu kỳ và đòi hỏi nhiều về kỹ thuật cũng như nghệ thuật pha chế cùng cung cách nướng bánh. Chiếc Bánh Nướng dù còn nguyên vẹn hay được cắt ra rồi, thì hương vị của nó phải thơm tho, làm say mê khứu giác và thị giác của người sành điệu. Chiếc bánh ngon, không những chỉ do nhân bánh, mà còn do chất bột làm vỏ bánh và màu sắc non già của chiếc bánh, cũng làm cho các nhà chuyên môn băn khoăn không ít. Bởi vậy, Bánh Nướng là một công trình do kinh nghiệm và tài năng hình thành nhằm thỏa mãn khẩu vị của người thưởng thức giữa mùa trăng tháng Tám.

▫ VẬT LIỆU: (10 Bánh)

A. Cách Thắng Nước Đường:

+ *Đường*	*1kg*
+ *Nước*	*250g*
+ *Bột chua*[1]	*1 muỗng cà-phê*

Ba thứ nấu chung. Nước đường phải thắng trước từ 3 tháng trở lên vỏ bánh mới mềm.

B. Nhân Bánh:

+ *Trứng mặn*	*10 cái*	+ *Rượu thơm*	*2 muỗng cà-phê*
+ *Mỡ thịt*	*200g*	+ *Mè rang*	*50g*
+ *Lạp xưởng*	*2 cái*	+ *Mứt bí*	*50g*
+ *Gà quay*	*200g*	+ *Hạt điều*	*50g*
+ *Xá xíu*	*50g*	+ *Hạnh nhân*	*50g*
+ *Dăm-bông*	*50g*	+ *Hạt dưa*	*50g*
+ *Bột đậu xanh*	*50g*	+ *Trần bì*	*1 miếng*
+ *Hạt sen*	*2 xâu*	+ *Bột keo*[2]	*1 muỗng cà-phê*
+ *Hạt trám*	*50g*	+ *Bột bảo đảm*[3]	*1 muỗng cà-phê*

(1) Bột chua thay bằng acide cytrique (hoặc nước chanh tươi), các siêu thị đều có bán.

C. Cách Làm Trứng Vịt Mặn:

Trứng vịt mặn dập ra, bỏ lòng trắng, lấy lòng đỏ rửa rượu cho hết mùi tanh, xếp vào chiếc khay thiếc cho vô lò nướng se mặt là được (đừng nướng chín).

D. Cách Làm Đường Hoán:

400g đường hòa với 100g nước. Đun khi nào thấy đường thành tơ già. Bắc ra khỏi bếp, quậy nguội, đường sẽ vón cục rồi cho vô cối giã, rây lấy đường mịn, dùng để ướp nhân bánh.

▫ CÁCH LÀM NHÂN BÁNH:

- Mỡ thịt luộc cho mềm. Vớt ra chờ nguội lấy dao cắt thành từng lát dày khoảng 1/2 phân, ướp từng lớp với đường hoán (mỡ này làm và ướp trước vài ngày) Khi nào làm bánh mới xắt hạt lựu (200g mỡ luộc ướp 100g đường hoán).

- Hạt sen rửa sạch, luộc mềm (bỏ nước) cho vào cối giã nhuyễn (hoặc xay cũng được). Cho hạt sen vô soong với 100g đường, đặt lên bếp quậy 1 phút cho tan, trút mỡ thịt thái hạt lựu vô đảo đều (khi nào thấy miếng mỡ trong là được).

- Bắc soong ra khỏi bếp, chế 1 muỗng cà-phê rượu thơm, trần bì (vỏ quít khô), đã ngâm nước thái nhỏ, lạp xưởng thái hạt lựu, hạt điều tách đôi, hạt dưa (2 thứ đã lau sạch), mè rang, quậy đều.

- Vì có đường, nhân bánh bị nhão, rời rạc. Muốn nắm nhân bánh thành từng viên, phải cho vô nhân 50g bột đậu xanh, 1 muỗng cà-phê bột keo (thứ bột làm cà-rem).

- Các vật liệu khác như dăm-bông, gà quay, xá xíu đều thái hạt lựu và ướp mỗi thứ với 50g đường hoán trước một ngày. Muốn bánh để lâu không bị hư, cho vô nhân 1 muỗng cà-phê bột bảo đảm.

- Nhờ bột đậu xanh và bột keo, nhân bánh dính vào nhau. Cân 100g nhân, ở giữa có lòng đỏ trứng mặn, nắm viên nhân cho tròn trịa. Rắc bên ngoài nhân một lớp bột keo để nhân và vỏ bánh dính nhau.

(3) Bột keo thay bằng bột bánh in.
(4) Bột bảo đảm làm cho bánh lâu hư (PRESERVATIVE, mua ở tiệm thuốc Tây).

Cõi Thiên Thai http://www.coithienthai.com

E. Vỏ Bánh Nướng: (10 bánh)

+ *Bột mì số 8*[1] *300g*
+ *Bột nếp (bánh dẻo) 2 muỗng cà-phê*
+ *Nước tro tàu 2 muỗng cà-phê*
+ *Lòng đỏ trứng gà 2 cái*
+ *Nước đường thắng 150g*
+ *Mỡ nước 1 muỗng canh*
+ *Rượu thơm 1 muỗng cà-phê*

❑ **CÁCH LÀM:**

- Cân 150g nước đường hoán đã thắng từ mấy tháng trước (càng lâu bánh càng ngon), chế 1 muỗng cà-phê rượu thơm, 1 muỗng canh mỡ nước, 2 muỗng cà-phê nước tro tàu, 1 cái lòng đỏ trứng gà vô 1 chiếc tô lớn trộn đều.

- Rây bột mì và bột nếp vô, dùng đũa quậy đều cho bột nhuyễn. Lấy bột mì sống rắc lên mặt bàn, đổ khối bột ra bàn, dùng sức đôi tay nhồi đi nhồi lại cho cục bột thật mịn, xong xe dài khối bột rồi lấy tay ngắt thành 10 miếng, mỗi miếng 50g.

- Dùng khúc gỗ cán bột cán miếng bột cho mỏng. Đặt nhân bánh vào giữa. Dùng tay nắm cho vỏ và nhân bánh dính liền nhau. Phải nắm cho hết 10 viên, xong cho vô khuôn, lấy 2 tay ấn thiệt mạnh để vỏ bánh hằn rõ các hình trang trí trong khuôn. Gõ nhẹ chiếc khuôn xuống cạnh bàn 1,2 cái, bánh bung ra (ở các nhà hàng lớn chuyên sản xuất bánh Trung Thu, vì làm nhiều nên họ làm bột, trộn nhân bằng máy, và khuôn bánh họ làm bằng đồng có cần ấn, như cách đóng con dấu nổi, nên vừa nhanh, vừa đẹp, không vất vả).

- Mỗi chiếc bánh ra khỏi khuôn, được xếp vào chiếc khay thiếc có thứ tự, sửa soạn cho vô lò nướng.

- Lò nướng phải đốt nóng trước 5, 10 phút, để khi cho bánh vô, vỏ bánh sẽ chín liền, không bị xẹp. Nếu nướng bằng bếp ga, phải đốt trước 10 phút (các nhà hàng chuyên môn họ xây lò bằng gạch, có nhiều ngăn, mỗi ngăn có đủ chỗ để 1 khay bánh chừng 30 chiếc, ở hai bên, cao hơn mặt bánh cỡ 20 phân là 2 lò than (hoặc dầu hôi) cháy rừng rực, do đó, bánh nướng của họ sản xuất, bao giờ chiếc bánh cũng vàng đều, vì bánh chín do hơi nóng ở cả tứ phía, dưới khay bánh, cách khoảng độ 10 phân là tro nóng chứ không có lửa than nên đáy bánh của họ không bị khét).

- Để bánh trong lò chừng 15 phút, màu vỏ bánh hơi ngà ngà, lấy ra, để hả bớt hơi nóng. Đến khi bánh còn âm ấm, nhúng từng chiếc bánh vô tô nước (hoặc phun bằng cái xịt nước ủi đồ cũng được), người ta gọi là tắm bánh, nhờ đó bánh mới mềm.

- Một giờ sau xếp bánh vào khay thiếc, pha 1 muỗng cà-phê nước với 1 chiếc lòng đỏ trứng gà, dùng chiếc cọ tàu thật mềm, quét nhẹ lên mặt mỗi chiếc bánh, cho vô lò nướng lại lần nữa.

- Nướng chừng 50 phút (lửa trên) lấy ra quết mỡ nước lên mặt bánh cho láng, rồi tắt lò để bánh trong lò cho chín đều. Khi nướng bánh phải mở lò coi chừng luôn và xoay trở khay bánh cho vàng đều, bánh mới ngon, đẹp.

❑ **BÍ QUYẾT:**

- Trước khi cho bánh vô lò phải xâm 2 lỗ nhỏ trên mặt bánh bằng cây tăm, để khi nướng, mặt bánh không bị nứt.

- Bánh làm xong, vỏ bánh còn khô, chờ 2,3 ngày sau, mỡ trong nhân thấm ra ngoài, vỏ bánh mềm mại, ăn mới ngon.

- Không nên để bánh vào tủ lạnh.

(1) *Bột mì số 8 (self raising) mua ở các siêu thị.*

BÁNH KHOAI MÔN

Bánh Khoai Môn thuộc loại bánh ăn vào buổi sáng cùng với các thứ bánh khác như Bánh Bao, Há Cảo hoặc Xíu Mại v.v... Bánh Khoai Môn được nhiều thực khách ưa thích vì hương vị nó nhẹ nhàng, chất khoai vừa ngọt vừa bùi hòa trộn cùng chất đậm đà của các thứ gia vị thật thơm ngon, làm những ai đã ăn qua đều nhớ mãi.

Tuy chỉ là món ăn chơi, để thay đổi không khí, nhưng nó cũng không kém phần ngon miệng. Người ta không thể ăn Bánh Khoai Môn suốt bữa, nhưng quả tình trong bữa ăn sáng, giữa nhiều loại bánh, không thể thiếu vắng nó được. Nó là sự hòa hợp thích đáng giữa nghệ thuật nấu nướng và sự thưởng thức tinh tế của vị giác.

A. Vỏ bánh:

❑ **VẬT LIỆU: 10 bánh**

+ *Khoai môn 1 củ (500g)*
+ *Dầu ăn 1 muỗng canh*

+ Nước	70g	+ Bột năng	1 muỗng cà-phê
+ Muối	1/3 muỗng cà-phê	+ Đường	1/2 muỗng cà-phê

❑ CÁCH LÀM:

- Khoai môn rửa sạch, xẻ làm 4, cho vô xửng hấp chừng 20 phút. Dùng chiếc đũa xâm vô thấy khoai mềm là được.

- Vớt khoai ra chiếc rổ để nguội, bóc vỏ, thái khoai từng lát mỏng, cho vô cối quết nhuyễn, rồi nắm lại thành 1 nắm tròn.

- Dùng dao thái thật mỏng nắm khoai, làm vậy khoai mới mịn mặt.

- Cho khoai lên cân: 300g. Đổ dầu và nước từ từ vô khoai, vừa đổ vừa quậy cho bột khoai thật nhuyễn, bỏ vô chút muối, đường, rồi rây lên 1 lớp bột mì. Nhồi bột thành 1 khối dẻo.

- Để khối bột khoai lên bàn tay se dài, rồi ngắt từng viên bột khoai môn, to bằng trái cau. Xếp những viên bột vào đĩa, để riêng.

B. Nhân Bánh:

❑ VẬT LIỆU:

+ Thịt vai	200g	+ Củ năng	6 củ
+ Lạp xưởng	1 cái	+ Đường	1/2 muỗng cà-phê
+ Hành tây	1 củ	+ Nấm Đông Cô	6 cái
+ Cà-rốt	1 củ	+ Muối	1/2 muỗng cà-phê
+ Bột năng	1 muỗng cà-phê	+ Dầu ăn	2 muỗng canh
+ Xáng xáu	1 muỗng cà-phê		

❑ CÁCH LÀM:

- Thịt vai băm nhỏ.

- Nấm Đông Cô ngâm nước cho mềm, cắt bỏ chân nấm.

- Cà-rốt, hành tây, củ năng, nấm Đông Cô, lạp xưởng thái chỉ.

- Bắc chảo lên bếp phi thơm hành với dầu, cho thịt vai băm nhỏ vô xào trước, rồi tới các thứ trên. Nêm gia vị cho vừa miệng.

- Nhấc chảo ra khỏi bếp, dùng đũa đảo qua đảo lại cho nhân mau nguội, rây lên nhân 1 lớp bột năng cho nhân quyện vô nhau. Dùng tay nắm nhân thành từng viên nhỏ, xếp vô đĩa, để riêng.

C. Chiên Bánh:

- Đặt viên khoai vào lòng tay trái, dùng ngón cái của tay mặt

ấn vào viên bột cho lõm ở chính giữa, đặt nhân vô nắn lại cho tròn, xong nhẹ nhàng nắn 2 đầu bột khoai cho hơi thuôn giống như quả trứng gà. Rây 1 lớp bột năng mỏng bao quanh chiếc Bánh Khoai Môn đã thành hình. Cứ thế lần lượt làm cho đến hết bột và nhân.

- Bắc chảo lên bếp, cho nhiều dầu ăn. Dầu sôi, thả bánh vô, đun nhỏ lửa. Lấy đũa đưa qua đẩy lại cho chiếc bánh lăn đều, đến khi chín vàng là được.

- Vớt bánh ra, để vào rổ cho rỏ dầu dư, xếp vào đĩa. Ăn nóng mới ngon.

BÁNH BAO TÀU

Bánh Bao là loại bánh mà người Trung Hoa thường dùng để ăn sáng hoặc trưa cùng với nhiều loại bánh khác, mặn hoặc ngọt. Bánh Bao Tàu có hương vị riêng. Cái hương vị đó không phải ngẫu nhiên mà thành, chính thực do công thức và cách cấu tạo chiếc bánh theo khẩu vị của mỗi dân tộc. Mỗi sáng, tại các tiệm ăn Tàu ở Chợ Lớn, các thực khách ngồi đông nghẹt, nhất là sáng chủ nhật, hầu như không còn chỗ trống, để thưởng thức từng chiếc bánh bao nóng hổi, khói bốc nghi ngút, tỏa hương thơm ngào ngạt làm nôn nao lòng dạ thực khách, trước tách trà pha đậm hoặc ly cà-phê nồng ngát. Bánh Bao rất thích hợp với bao tử lúc sáng vì có nhiều chất dinh dưỡng và dễ ăn.

A. Nhân Bánh Bao:

❑ VẬT LIỆU: (20 bánh)

+ Thịt nạc vai	1/2kg	+ Dầu hào	1 muỗng canh
+ Lạp xưởng	1 cặp	+ Trứng vịt	3 quả
+ Nấm Đông Cô	10 cái	+ Hành tây	1 củ
+ Thăn gà	1 cái	+ Hành ta	5 củ
+ Xá xíu	100g	+ Tiêu	1/2 muỗng cà-phê
+ Gan heo	100g	+ Xì dầu	1 muỗng canh
+ Cải bắc thảo	100g	+ Muối	1 muỗng cà-phê
+ Bột năng	1 muỗng cà-phê	+ Đường	1/2 muỗng cà-phê
+ Bột ngọt	1/2 muỗng cà-phê		

□ CÁCH LÀM:

- Thịt vai băm nhỏ, nêm muối, tiêu, xì dầu.

- Nấm Đông Cô ngâm nước cho mềm, bỏ chân nấm. Cắt hai.

- Thăn gà, lạp xưởng, xá xíu thái xéo.

- Gan heo luộc sơ thái miếng, hành tây thái hạt lựu, hành ta băm nhỏ.

- Cải bắc thảo bứt nhỏ lá, còn cọng cắt thành từng miếng vuông nhỏ.

- Cho trứng vô chiếc soong luộc chín vớt ra, bóc vỏ rồi kho với xáng xáu, thịt heo (kho như vậy miếng trứng mới đậm đà).

- Bắc chảo lên bếp phi thơm hành với dầu ăn. Cho thịt gà vô đảo qua đảo lại, đến khi còn nửa sống, nửa chín, tới gan heo rồi hành tây, cọng rau bắc thảo, xong tới lá. Khi thấy rau đã hơi mềm, nêm gia vị: xì dầu, muối, đường, bột ngọt, tiêu.

- Tắt lửa rồi mới cho lạp xưởng, xá xíu vô, đảo đều. Sau hết là thịt vai đã băm nhỏ để sống trộn chung với muỗng cà-phê bột năng có hòa chút nước cho nhân khỏi rời rạc.

- Để nguyên nhân bánh trong chảo 1, 2 giờ cho ngấm gia vị, rồi trút nhân bánh vào rổ cho ráo nước, mới rưới dầu hào lên.

B. Vỏ Bánh Bao:

□ VẬT LIỆU:

+ *Bột mì số 8*	*600g*	+ *Bột khai*	*1 muỗng cà-phê*
+ *Bột gạo*	*40g*	+ *Giấm*	*80g*
+ *Nước*	*150g*	+ *Đường trắng*	*160g*
+ *Dầu ăn*	*4 muỗng canh*	+ *Ngò*	*1 cây nhỏ*

□ CÁCH LÀM:

- Đổ bột mì ra mặt bàn, thành hình tròn, ở giữa trũng.

- Bột gạo hòa với nước quậy cho tan đều đổ vô giữa rồi tới bột khai hòa chung với giấm. Dùng chiếc đũa bếp vừa quấy vừa rưới từ từ 2 muỗng canh dầu ăn vô. Đường cho sau cùng.

- Quậy tới khi thật tan đường rồi nhào tất cả thành một khối bột. Phải nhào thật kỹ chừng 30 phút, vừa nhào vừa rưới nốt 2 muỗng canh dầu còn lại.

- Dùng cái thau mon, thoa nhẹ lớp dầu cho khỏi dính bột, đặt khối bột vào thau cho dính qua mỡ, rồi lật trái khối bột, lấy khăn ẩm đậy lên trên, ủ trong vòng 12 giờ, (sửa soạn bột từ chiều hôm trước nếu muốn làm bánh bao ăn sáng hôm sau).

- Sau 12 giờ, đem khối bột ra lăn thành hình tròn dài. Dùng tay ngắt từng miếng bột khoảng 40g.

- Lấy cây gỗ cán bột, cán những viên bột thành từng miếng tròn nhỏ và mỏng. Phải cán đều tay, miếng bột tròn và mỏng đều khi cho nhân vô xếp múi, chiếc bánh mới đẹp.

- Đặt miếng bột đã cán vào lòng tay trái, tay mặt gắp nhân đặt vô giữa. Trứng vịt kho xắt làm 8, đặt miếng trứng vô sau chót rồi dùng tay mặt xếp bột dần dần thành 12 múi. Chút bột dư trên mặt bánh giống như cái núm nhỏ, ngắt bỏ. Trên mỗi chiếc bánh đặt một cọng ngò cho vui mắt.

- Xếp bánh vô xửng hấp. Nước dưới xửng phải đổ thêm nửa chén giấm, vì hơi chua của giấm bốc lên làm trắng bánh. Hấp chừng 15 phút là được. Mỗi xửng hấp 8 bánh để cách xa nhau, vì bánh chín sẽ nở gấp đôi.

□ BÍ QUYẾT:

Để bánh 20 phút trong xửng, thấy bánh nở mới nhóm bếp. Lửa bếp cháy đều cho nước luôn luôn ở cùng một độ sôi. Khi nước dưới xửng đã sôi kỹ, mới đặt xửng bánh vô hấp. Thỉnh thoảng mở nắp, vẩy nước mồ hôi đọng trên nắp xửng, rồi đậy ngay lại, 15 phút bánh chín.

BÁNH HÁ CẢO

Bánh Há Cảo là một loại bánh thường được người Trung Hoa dùng để ăn buổi sáng hoặc buổi trưa, cùng với Bánh Bao, Xíu Mại v.v... Nhưng người Việt chúng ta lại hay dùng trong các buổi tiệc trà, liên hoan hoặc tiếp tân v.v... như bánh Bông Hồng. Bánh Há Cảo ăn ngon và lâu ngán hơn Bánh Bao, vì chất liệu cấu tạo không dùng nhiều bột và thịt. Hình dáng chiếc bánh trông thật xinh xắn, dễ thương. Mỗi chiếc bánh lại vừa cho một miếng, không thừa không

thiếu, nên được mọi người mến chuộng. Có lẽ do đó, mà sự xuất hiện của nó gần như một thông lệ trong các tiệc vui dù lớn dù nhỏ. Điểm đặc biệt, chất liệu giản dị, không cầu kỳ, tốn kém và phù hợp với tài năng khéo léo của phụ nữ Việt Nam trong vấn đề thực hiện.

A. Vỏ Bánh:

□ VẬT LIỆU:

+ *Bột tàn mì*[1]	*100g*	+ *Dầu ăn*	*2 muỗng canh*
+ *Nước*	*250g*	+ *Muối*	*1/4 muỗng cà-phê*
+ *Bột năng*	*100g*		

□ CÁCH LÀM:

- Hòa chung bột tàn mì và bột năng vô tô, trộn thêm chút muối.

- 250g nước cho vô soong đun sôi (đừng đậy nắp). Khi nước sôi, đổ ngay vô tô bột, dùng đũa bếp quậy đều (đây là cách lấy trùng). Khi nước và bột đã thấm đều mới chế dầu ăn vô.

- Trút khối bột ra bàn, dùng tay nhào thật kỹ, cho bột thật mịn rồi se thành một khối bột dài. Lấy chiếc khăn ẩm đậy bột, làm đến đâu lấy đến đó, tránh cho bột khỏi khô.

- Dùng miếng nhôm cắt bột thành từng miếng nhỏ. Thoa chút bột năng lên mặt bột rồi dùng cây cán, cán mỏng miếng bột thành hình tròn.

- Lấy chiếc khuôn tròn bằng nhôm (có bán ở chợ) cỡ miệng lon sữa bò, ấn xuống miếng bột. Bỏ hết bột dư bên ngoài, nắm chung lại, để cán miếng bột khác.

- Cầm miếng bột tròn mỏng, đặt giữa lòng tay trái, dùngngón cái và ngón trỏ của tay mặt xếp một phía miếng bột thành 4 múi (giống như xếp Bánh Bao). Sau khi đã xếp xong 4 múi, tay mặt cầm miếng bột, nhè nhẹ xoay nửa vòng (miếng bột vẫn ở giữa lòng tay trái). Lại dùng ngón cái và trỏ của tay mặt nhẹ nắn cho 4 múi bột dính ngang, như vậy miếng bột đã trở thành 1 cái túi, miệng lớn, đáy nhỏ sẵn sàng đựng nhân.

(1) Bột tàn mì có bán tại chợ (bột này làm được nhiều loại bánh: champagne, bông lan... vì bột nhẹ và xốp).

B. Nhân Bánh:

□ VẬT LIỆU:

+ *Tôm đất*	*100g*	+ *Bột năng*	*1/2 muỗng cà-phê*
+ *Hành tây*	*1 củ*	+ *Dầu ăn*	*1 muỗng cà-phê*
+ *Cua*	*1 con*	+ *Muối*	*1/2 muỗng cà-phê*
+ *Thịt vai*	*100g*	+ *Tiêu*	*1/4 muỗng cà-phê*
+ *Củ mã thầy*[1]	*10 củ*	+ *Bột ngọt*	*1/5 muỗng cà-phê*
+ *Hành khô*	*4 củ*	+ *Ngò*	*vài cọng*

□ CÁCH LÀM:

- Tôm bóc vỏ, bỏ đầu rút chỉ đen, thái hạt lựu (tôm nhỏ để cả con).

- Cua luộc gỡ lấy thịt.

- Củ mã thầy gọt vỏ, thái chỉ, băm nhỏ (có thể thay bằng củ sắn).

- Hành tây, hành khô, thịt vai băm nhỏ.

- Bắc chảo lên bếp phi thơm hành với dầu ăn. Cho tôm, thịt nạc vai, hành tây và củ năng vô đảo đều, nêm gia vị, tắt bếp rồi rắc chút bột năng cho nhân khỏi rời rạc. Sau hết cho cua vô, đảo chung.

C. Cách đặt nhân bánh và hấp

- Tay trái cầm vỏ bánh giống chiếc túi, dùng chiếc muỗng cà-phê múc nhân đặt vô.

- Ngón cái và ngón trỏ của tay mặt ép mạnh nửa vỏ bánh hình bán nguyệt còn lại, cho dính liền vào 4 múi bột, thế là chiếc bánh Há Cảo đã xong.

- Nước hấp bánh đã sôi. Đặt xửng vô hấp. Đáy xửng lót 1 lớp lá chuối tươi thoa dầu ăn. Lấy dao xẻ rách lá chuối theo chiều dọc một vài chỗ cho hơi nóng dưới xửng bốc lên làm chín bánh. Thỉnh thoảng mở nắp xửng cho xả hơi nóng và vẩy hết nước mồ hôi đọng ở nắp xửng. Hấp khoảng 10 phút bánh chín, phết lên 1 lớp dầu ăn cho láng mặt bánh.

□ TRÌNH BÀY:

Bánh Há Cảo bày trong những chén giấy nhỏ, trên mỗi chiếc

(1) Củ năng.

Cõi Thiên Thai http://www.coithienthai.com

bánh có cài 1 bông cúc nhỏ tỉa bằng cà-rốt và 2 lá ngò xanh 2 bên cho đẹp mắt.

▫ BÍ QUYẾT:

- Không bao giờ cho dầu ăn vô bột làm vỏ bánh trước khi hòa bột với nước sôi, vì cho dầu vô trước, lúc đổ nước sôi trộn bột, sẽ bị sượng.

- Trong trường hợp không có bột tàn mì, có thể thay bằng bột gạo nhưng phải hòa chung với bột năng, đặt lên bếp quấy nửa sống nửa chín để lấy trùng. Dầu cũng chế vô sau.

BÁNH LẠP XƯỞNG

Đây là loại bánh ăn chơi và có thể ăn vào bất cứ giờ nào trong ngày nếu cảm thấy hơi đói đói. Bánh này rất dễ làm, lại không tốn kém là bao, được sự ưa thích của mọi lứa tuổi, mọi đẳng cấp. Hương vị của nó cũng đặc biệt lắm. Có mùi thơm thanh nhã nửa đậm nửa ngọt, lại bùi bùi làm người ăn có cảm tưởng như trong một lúc được thưởng thức nhiều loại bánh. Sự điều chế gia vị của loại bánh này chắc hẳn phải qua bao nhiêu kinh nghiệm mà người Trung Hoa, có lẽ không thiếu, nếu nói riêng về miếng ăn thức uống. Buổi sáng, độ 10 giờ, ăn một vài cái cho ấm bụng cũng chẳng sao, buổi chiều khoảng 5 giờ ăn một hai cái, lòng cũng thấy vui vui, đó là công dụng của loại Bánh Lạp Xưởng, nó làm cho người thưởng thức ưa thích hơn chán ngấy.

A. Nhân Bánh:

▫ VẬT LIỆU: (16 bánh)

- *Mỡ thịt* 50g
- *Lạp xưởng* 1 cái
- *Mứt chanh* 2 trái
- *Đường* 50g
- *Mứt bí* 50g
- *Chao đỏ* 1 miếng
- *Nước chao đỏ* 1 muỗng cà-phê
- *Rượu thơm* 1 muỗng cà-phê
- *Mè* 1 muỗng canh
- *Tỏi* 3 tép
- *Dầu ăn* 1 muỗng canh
- *Màu đỏ* 1/5 muỗng cà-phê
- *Bột keo*(1) 1 muỗng cà-phê

(1) Bột keo có thể thay bằng bột bánh dẻo cũng được.

▫ CÁCH LÀM:

- Mỡ thịt xắt hạt lựu ướp với đường vài ngày trước. Mè rang chín.

- Lạp xưởng rửa sạch, thái chỉ.

- Mứt chanh thái nhỏ. Mứt bí bẻ nhỏ.

- Trộn chung các thứ với nhau, để sẵn trong chiếc tô.

- Tỏi bóc vỏ, băm nhỏ phi thơm với dầu ăn, cho chao đỏ đã dầm nát trộn với nước chao đỏ vô xào sơ rồi trút cả tô nhân nói trên và đảo qua. Tắt bếp, chế rượu thơm, màu đỏ và rắc bột keo cho nhân dính nhau (như nhân Bánh Nướng).

B. Vỏ Bánh:

▫ VẬT LIỆU:

- *Bột năng* 80g
- *Bột mì số 8* 70g
- *Nước tro tàu* 1 muỗng cà-phê
- *Rượu thơm* 1 muỗng cà-phê
- *Mật ngà thoòng* 1 muỗng canh

▫ CÁCH LÀM:

- Trộn mật ngà thoòng, lòng đỏ trứng gà, nước tro tàu, rượu thơm, đường và màu đỏ vô chung một chiếc tô.

- Rây 3 thứ bột vào chiếc tô nói trên, rồi quậy đều, xong đổ ra bàn nhồi đi nhồi lại cho thật mịn (nếu nhão, thêm chút bột mì; nếu khô, thêm chút dầu ăn).

- Bột đã mịn đều, lấy cây gỗ cán bột, cán cho miếng bột dài ra khoảng 4 tấc, ngang 1 tấc.

- Trải 1 lớp nhân theo chiều dài miếng bột, rồi cuốn lại cho 2 mí bột chồng lên nhau (nhân ở giữa).

- Úp mí bột xuống mặt bàn (lấy dao hay miếng nhôm cắt bột) cắt ra từng miếng bánh xeo xéo, ngang 3 phân. Dùng tay ấn nhẹ lên mặt bột, ở 2 đầu bánh nhân sẽ nhô ra ngoài chút ít, như vậy mới đẹp và đúng cách.

- Xếp bánh vô chiếc khay nhôm, cho vô lò nướng. Lửa trung bình. Khi thấy bánh đã ửng vàng, tắt bếp, cứ để bánh trong lò, khi nguội hãy lấy ra.

C. Làm Bánh Lạp Xưởng - Cách thứ 2

Dùng vỏ bánh nướng Trung Thu còn thừa, trộn chung với lạp xưởng thái hạt lựu, rồi nắn lại thành từng miếng thuôn dài khoảng 3 phân, xếp vô khay cho vào lò nướng (đặc điểm: bánh này để lâu không bị hư).

BÁNH TIÊU

Bánh Tiêu là loại bánh bình dân, dùng để ăn chơi. Tuy là loại bánh bình dân, nhưng kỹ thuật thực hiện lại khó, nên ngay cả người Trung Hoa, cũng ít người thực hiện được. Người ta coi nó là một nghề, vốn ít lời nhiều, nên rất đông chị em ham học cách làm bánh này, để mong giúp đỡ nền tài chính gia đình trong thời buổi khó khăn này. Nhưng nghề làm Bánh Tiêu không phải muốn học là được, trên thực tế, những người Tàu chuyên môn, họ không biết công thức, họ chỉ làm theo thói quen và kinh nghiệm, hơn nữa, vì ngôn ngữ bất đồng nên sự hướng dẫn cũng như học nghề gặp nhiều trở ngại. Chính vì lý do đó, ta thường nghĩ, người Tàu họ giấu nghề. Định kiến này tuy không sai, nhưng quả thực muốn học nghề làm Bánh Tiêu, phải kiên nhẫn lúc đầu và chịu khó thực tập mới thành công. Với công thức và phương pháp do chúng tôi trình bày thứ tự sau đây, bảo đảm 100% bánh nở.

A. Bột cái:

❑ VẬT LIỆU: (15 bánh)

+ *Bột mì số 11*	*40g*
+ *Bột khai*	*1/4 muỗng cà-phê*
+ *Nước*	*50g*

❑ CÁCH LÀM:

- Nước hòa chung với bột khai trong chiếc tô, quậy tan không còn lợn cợn mới cho bột mì vô sau. Quậy đều thành một chất bột đặc sền sệt.

- Để tô bột trong 12 giờ, không đậy nắp, không ủ. Bột để cách 1 đêm như vậy hơi có mùi chua, sẽ từ từ dậy lên, lúc làm bánh mới nổi.

B. Bột bánh:

❑ VẬT LIỆU:

+ *Bột mì số 11*	*250g*	+ *Tổ tá phấn*[1]	*1/2 muỗng cà-phê*
+ *Nước*	*100g*	+ *Muối*	*1/2 muỗng cà-phê*
+ *Bột cái*	*40g*	+ *Mè*	*50g*
+ *Đường*	*60g*	+ *Dầu cải*[2]	*3 lít*

❑ CÁCH LÀM:

- Bột cái và đường cho vô tô lớn đánh tan hết đường, cho nước, muối, tổ tả phấn vô tô quậy chung. Quậy tới khi nào bột cái tan hết trong nước không còn chút lợn cợn.

- Rây bột mì vào tô bột cái, vừa rây vừa quậy một chiều, đến khi hết bột.

- Đổ bột ra bàn dùng tay nhồi kỹ bột cho thật mịn. Phải mất công nhồi bột luôn tay lâu chừng gần 1/2 giờ.

- Nắm khối bột tròn tròn như vắt cơm nắm, để lên đĩa, đậy khăn ẩn ủ bột 1 giờ, chờ bột nổi.

- Khi khối bột đã nổi để ra mặt bàn lăn dài, rồi tay trái cầm bột, tay mặt ngắt từng viên bột nhỏ (làm chưa quen lấy dai cắt bột cũng được, nhưng bánh không nở bằng ngắt tay) mỗi viên cỡ 40g.

- Chấm viên bột 1 mặt vào đĩa mè rồi xếp những viên bột đó lên bàn có rắc lớp bột mỏng, lấy khăn ẩm và mỏng đậy lên, ủ chừng 20 phút.

❑ CÁCH CHIÊN BÁNH:

- Dùng chiếc chảo gang lớn (chảo gang giữ nóng lâu) nhấc lên bếp, đổ dầu cải đầy 2/3 chảo. Lửa thật lớn, khi nào dầu sôi nhiều, thả thử 1 chút bột vô chiên, thấy viên bột đó nổi ngay lên mặt dầu tức là dầu đã đúng độ.

- Đặt viên bột lên mặt bàn có xoa chút bột sống[3] cho khỏi dính tay. Dùng cái cán bột cán ngang rồi lật qua phía kia cán dọc, cán như vậy, lá bột mới tròn, lúc chiên chiếc bánh nở đều, trông đẹp mắt. Cẩn thận, khi cán đừng cho lá bột dính vô bàn, phải dùng cái cạo

(1) Tổ tả phấn làm xốp bánh.
(2) Dầu cải, chiên không hao. Cả 2 thứ đều có bán ở chợ.
(3) Bột sống là bột chưa nhồi (tiếng nhà nghề).

để đẩy lên là chiếc bánh đó coi như bị chai vì không nổi. Cũng không nên xoa bột sống lên mặt miếng bột nhiều quá, bánh sẽ bị cứng, ăn kém ngon.

- Khi chiên bánh, phải dùng đôi đũa tre dài, lật qua lật lại nhẹ nhàng chiếc bánh luôn tay, nhưng đừng để cho đũa kẹp vô bánh, bánh cũng bị chai.

- Thả vô từng chiếc, chiếc này nở phồng rồi mới tới chiếc khác, bánh nở nhờ độ sôi của dầu và cách làm bột. Thả 1 lúc 2, 3 chiếc bánh, trở không kịp, bị hư.

- Khi bánh đã nở phồng lấy đũa gấp bánh ra, đặt trên chiếc vỉ sắt cho chảy hết dầu dư.

❑ BÍ QUYẾT:

Tất cả nghệ thuật của Bánh Tiêu là ở cách làm và ủ bột. Nếu ta làm đúng phân lượng đã ghi mà không ủ bột đúng cách, bánh cũng bị hư. Lúc khối bột đã thành hình như nắm cơm vắt, phải dùng khăn ẩm ủ trong 1 giờ, nhưng đây chỉ là lý thuyết, trên thực tế vấn đề này tùy theo thời tiết của từng vùng và trời mưa hay nắng. Do đó, nơi nào trời nắng to hay có gió hanh hanh ủ 1 giờ, nơi nào mưa hoặc khí hậu ẩm thấp thời gian ủ phải lâu hơn. Những người chuyên môn làm loại bánh này, vì nhà nghề nên họ nhìn bột quen, biết ủ đến khi nào bột dậy thì chắc chắn chiếc bánh sẽ nổi. Vấn đề này đòi hỏi kinh nghiệm, làm nhiều sẽ biết và chắc chắn thành công, điều cần, phải áp dụng đúng công thức và phương pháp đã nói ở phần trên.

BÁNH DẦU CHÁO QUẨY

Bánh Dầu Cháo Quẩy thường đi đôi với Bánh Tiêu, vì cách làm có phần nào tương đồng. Nhưng bánh Dầu Cháo Quẩy lại có hình dáng và hương vị khác hẳn Bánh Tiêu. Hơn nữa, bánh Dầu Cháo Quẩy lại có một sự tích thuộc về lịch sử Trung Hoa, đời nhà Tống. Nói đến bánh Dầu Cháo Quẩy, người ta nhớ ngay đến vợ chồng Tần Cối. Tần Cối là Tướng Quốc nước Tống nhưng vì tư lợi đã bán nước cho giặc Kim bằng cách xúi giục Vua giết hết các hiền thần và tướng tài trong đó có Nhạc Phi, do đó, nhà Tống thua trận. Sau đến đời Tống Ninh Công, khi Tần Cối đã chết, vị Vua này mới khám phá ra âm mưu của Tần Cối. Để trả thù cho các trung thần, nghĩa sĩ, nhà Vua mới cho tạc tượng hai vợ chồng Tần Cối dính liền nhau, đem tế trước mộ Nhạc Phi. Để làm gương cho hậu thế, nhà Vua còn ban lệnh làm thứ bánh dính đôi như tượng vợ chồng Tần Cối, chiên bằng dầu sôi, tượng trưng vợ chồng Tần Cối đời đời kiếp kiếp, dù ở địa ngục vẫn phải nấu vạc dầu mới cân xứng với tội ác.

A. Bột Cái:

❑ VẬT LIỆU: (20 bánh)

+ *Bột mì số 11*	*40g*
+ *Bột khai*	*1/4 muỗng cà-phê*
+ *Nước*	*50g*

❑ CÁCH LÀM:

- Nước hòa tan với bột khai[1] trong chiếc tô, quậy thật tan rồi mới cho bột mì vô. Lấy muỗng quậy đều thành chất bột sền sệt.

- Để tô bột đó 12 giờ, không đậy nắp, không ủ, bột để cách 1 đêm như vậy hơi có mùi chua, sẽ từ từ dậy lên, lúc làm bánh mới xốp.

B. Bột bánh:

❑ VẬT LIỆU:

+ *Bột mì số 11*	*400g*	+ *Nước*	*240g*
+ *Bột khai*	*1/2 muỗng cà-phê*	+ *Muối*	*1/2 muỗng cà-phê*
+ *Bột cái*	*50g*	+ *Dầu cái*	*3 lít*

❑ CÁCH LÀM:

- Nước, muối, bột cái, bột khai cho vô 1 cái thau nhỏ dùng đũa bếp quậy đều, khi nào thấy bột cái tan, không còn lợn cợn là được. Lúc đó mới cho bột mì vô, nhồi thành 1 khối. Trong lúc nhào bột, thỉnh thoảng xoay cái thau cho đều bột.

- Đổ bột ra bàn, nhồi kỹ cho bột mịn và dẻo, chừng 1/2 giờ.

- Nắm bột tròn tròn như vắt cơm nắm, để lên đĩa, đậy khăn ẩm, ủ bột 1 giờ (xem bí quyết ủ bột trong bài Bánh Tiêu).

(1) Bột khai: ammonia powder mua ở tiệm thuốc tây hoặc ở chợ Bến Thành.

- Khi bột đã dậy, cầm khối bột kéo dài ra, lấy khăn ẩm ủ lên thêm 15 hoặc 20 phút nữa.

- Dùng 1 chiếc túi vải, trong đựng bột sống, đập lên mặt bàn, phấn bột sẽ rải lên mặt bàn 1 lớp mỏng. Dùng hai tay kéo nhẹ cho khối bột dài ra. Trong trường hợp mặt bột chưa phẳng, lấy chiếc cán bột, cán nhẹ lên bột cho đều mặt. Khi cán như vậy mép bột sẽ bị rạn, nhẹ đập vào hai bên chút bột sống.

- Dùng miếng nhôm cắt bột, cắt thành từng khúc nhỏ dài khoảng 6 phân.

- Ghép 2 khúc nhỏ thành khúc đôi, mặt úp mặt nhờ vậy khi ấn sống dao vào giữa, 2 mặt bột mới dính nhau, lúc chiên không bị bung ra.

❑ CÁCH CHIÊN BÁNH:

- Bắc chảo gang lên bếp đổ dầu cải ngập 2/3 chảo. Đun dầu cho sôi, nhưng không cần lửa to như chiên Bánh Tiêu, điều cần phải đều lửa. Muốn thử độ nóng của dầu, thả 1 viên bột nhỏ vào chảo dầu, nếu viên bột đó chìm xuống rồi nổi lên ngay là được. Nếu viên bột lâu nổi, một là dầu chưa sôi đúng độ, hai là bột ủ chưa tới. Thử 1 hay 2 lần mới biết đích xác.

- Dầu trong chảo đã sôi đúng độ, hai mặt bánh đã dính vô nhau, dùng ngón cái và ngón trỏ của cả 2 tay, cầm 2 đầu chiếc bánh kéo nhẹ cho dài ra rồi thả vô chảo chiên. Lấy đôi đũa tre đưa qua đẩy lại cho chiếc bánh lăn đều, bánh gặp dầu nóng sẽ phồng to và xốp. Bánh màu vàng đậm là chiên già lửa, để lâu vẫn giòn, màu vàng lợt là bánh chiên non, để lâu bị mềm, ăn dai.

- Khi bánh chiên đã nở, dùng đũa gắp ra để trên vỉ sắt cho chảy hết dầu dư.

❑ BÍ QUYẾT:

Nếu thực hiện đúng công thức và phương pháp, bảo đảm sẽ thành công. Tác giả đã mất nhiều thì giờ để nghiên cứu và tìm hiểu các bí quyết nhà nghề. Bánh Dầu Cháo Quẩy, Bánh Tiêu cũng như món Bò Viên, mọi người đều đinh ninh người Tàu giữ bí mật nhưng sự thực, chả có gì khó khăn nếu ta kiên trì, làm mãi quen tay, quen mắt, nghề dạy nghề là được. Không có gì khó, nếu ta quyết tâm coi nó như một vấn đề sinh sống.

BÁNH XÔI CHIÊN

Đây là loại bánh thường được dùng trong bữa điểm tâm hoặc buổi trưa có bán tại một vài Tửu Lầu chuyên về món bánh ăn chơi. Bánh Xôi Chiên tuy không phải thứ bánh có nhiều đặc điểm như Bánh Bao, Bánh Khoai Môn, Há Cảo nhưng ăn cũng là lạ. Chất xôi mềm mại và béo ngậy hợp cùng các thứ gia vị tạo nên sự khoái khẩu, tuy không thể ăn nhiều vì mau ngán. Nhưng nếu muốn thay đổi không khí cho những bữa ăn sáng quá quen thuộc, thì nó lại được nhiều người ưa thích vì không làm cho bao tử quá mệt do nhiều thịt. Hơn nữa, chất xôi nếp tạo cho vị giác chất tươi mát của ngũ cốc làm mỗi miếng bánh có hương vị ngon ngọt lạ lùng.

A. Vỏ Bánh:

❑ VẬT LIỆU: (12 bánh)

+ *Nếp*	*1/2 lít*	+ *Muối*	*1/4 muỗng cà-phê*
+ *Nước*	*350g*	+ *Dầu ăn*	*1 muỗng canh*

❑ CÁCH LÀM:

- Gạo nếp to hạt, nhiều nhựa, vo sạch để trong rá cho ráo nước.

- Bắc nồi lên bếp, trút nước và muối vô, đun sôi mới tra nếp.

- Khi nếp đã sôi (cạn nước) lấy đũa bếp xới lên vài lần như nấu cơm.

- Nếp chín, bới ra đĩa cho mau nguội, rưới đều lên nếp 1 muỗng canh dầu ăn.

B. Nhân Bánh:

❑ VẬT LIỆU:

+ *Thịt vai*	*100g*	+ *Bột mì*	*1 muỗng cà-phê*
+ *Trứng vịt*	*1 quả*	+ *Nấm Đông Cô*	*3 cái*
+ *Xá xíu*	*50g*	+ *Đường*	*1 muỗng cà-phê*
+ *Lạp xưởng*	*1 cái*	+ *Xì dầu*	*1 muỗng cà-phê*
+ *Bột ngọt*	*1 muỗng cà-phê*	+ *Tiêu*	*1/5 muỗng cà-phê*
+ *Hành tây*	*1 củ*	+ *Tỏi*	*3 tép*

Cõi Thiên Thai http://www.coithienthai.com

CÁCH LÀM:

- Tỏi đập dập cho vô chảo với 4 muỗng canh dầu ăn, phi thơm.

- Thịt vai băm nhỏ cho vô trước đảo chín với hành tây, nấm xắt hạt lựu, nêm gia vị: xì dầu, muối, tiêu, bột ngọt, đường.

- Khi nhân đã chín, bắc chảo khỏi bếp, cho lạp xưởng, xá xíu vô đảo đều. Rắc 1 muỗng cà-phê bột mì cho nhân dính thành một khối. Chia làm 12 phần.

- Trứng vịt luộc, xắt thành 12 miếng.

C. Cách Làm Bánh:

- Chia nếp thành 12 viên đều nhau. Mỗi viên nếp đặt trên một miếng nylon (để khi nắn bánh khỏi dính tay).

- Dùng tay ấn bẹt viên nếp, đặt nhân vô, xong để miếng trứng vịt lên giữa nhân.

- Lấy 2 tay nắn cho viên nếp bao gọn nhân trứng. Có thể nắn tròn dẹt theo hình chiếc bánh dày, hoặc thon thon như hình quả trứng cũng được.

- Dùng chiếc cọ mềm phết lên mặt nếp một lớp lòng đỏ trứng.

- Bắc chảo dầu lên bếp đun sôi, rồi thả từng chiếc bánh vô chiên đến khi màu bánh ngà vàng là được.

CHÈ HẠNH NHÂN

Người Trung Hoa chẳng những để tâm nghiên cứu kỹ về các món ăn mặn, mà họ còn chú ý đặc biệt về các món ngọt, dùng tráng miệng, sau mỗi bữa ăn nhiều mỡ và thịt.

Kể về đồ ngọt, người Tàu có nhiều thứ, mỗi thứ một hương vị riêng và thứ nào cũng trứ danh cả. Món Chè Hạnh Nhân thường được thực khách ưa chuộng vì nó vừa bổ dưỡng, vừa mát, nhất là làm tiêu hết chất mỡ còn vương lại trong thực quản sau bữa ăn nhiều cá, thịt. Cái hương vị thơm nồng và mát rượi của thạch và hạnh nhân hòa cùng các hợp chất khác, đã làm những người sành về ăn uống rất hài lòng.

VẬT LIỆU: (12 chén nhỏ)

+ *Thạch khô (rau câu)*	*15g*	+ *Sữa hộp*	*100g*
+ *Đường*	*80g*	+ *Dầu hạnh nhân*	*1 muỗng cà-phê*
+ *Nước*	*1 lít*		

CÁCH LÀM:

- Thạch sợi mua về cho vô nước rửa sạch bụi vài lần. Ngâm trong nước khoảng 15 phút cho mềm, vớt ra rổ cho ráo nước.

- Đổ 1 lít nước vô soong, bắc lên bếp, thả thạch vô nấu. Khi nước sôi, đun nhỏ lửa kẻo nước thạch trào ra ngoài soong. Đun tới khi nào thấy tan hết không còn lợn cợn mới trút đường vô. Đun thêm 5, 10 phút cho tan đường, tắt bếp.

- Bắc soong thạch ra ngoài, cho sữa hộp và dầu hạnh nhân (nguyên chất) vô quậy đều rồi đổ vô khuôn hoặc chiết tô cũng được, để nguội.

- Khi ăn, dùng dao mỏng cắt thạch hạnh nhân thành từng miếng vuông nhỏ (to hơn hạt lựu), rưới nước đường (có bỏ nước đá hay không tùy ý thực khách. Trong trường hợp dùng nước đá cho mát, nước đường phải thắng ngọt một chút).

CÁCH NẤU NƯỚC ĐƯỜNG:

+ *Đường*	*300g*
+ *Nước*	*1 lít*

Đường và nước đun kỹ cho tan. Dùng chiếc khăn trắng mỏng lọc nước đường thật trong, để nguội mới dùng.

TRÌNH BÀY:

Chè Hạnh Nhân, thường được múc vào những chén nhỏ, nên chọn thứ chén sứ Tàu, trong lòng trắng, ở ngoài màu xanh hoặc vàng (có hoa hay không cũng được). Trong chén chè, nên rắc vài trái cây hộp màu xanh đỏ làm vui mắt, và tăng thêm vẻ đẹp của sắc chè trắng ngần.

BÍ QUYẾT:

Chè Hạnh Nhân nấu mềm, đừng nấu đặc quá, mặt chè cứng, ăn kém ngon lại không đúng cách.