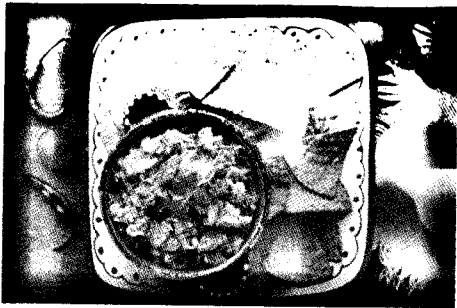


A. CÁC MÓN AN



Lươn um



Heo xào nấm đông cô



Gỏi hải sản



Rau quả nướng trộn dầu



Xúp cà chua



Xúp bí đỏ nấu đậu

- Chouffleur au cratin (Bông cải đút lò)
- Tomates farcies au thon (Cà chua nhồi cá)
- Canard au poivre (Vịt nhồi tiêu)
- Pigeons aux grenouilles (Bò câu giả ếch)
- Canard à l'orange (Vịt nấu cam)
- Pigeons au nid (Bò câu nhồi ỏ rom)
- Pigeonne aux rôtis (Bò câu quay)
- Poulet à la sauce allemande (Gà tươi xốt)
- Galantine de volaille (Gà đêm Giáng Sinh)
- Poulet marengo (Gà ma-răng-gô)
- Poulet rôti (Gà quay)
- Gratin de poulet (Gà miếng bỏ lò)
- Poulet coco au riz (Com gà nước dừa)
- Poulet à la crème (Gà xốt sữa)
- Poulet avec riz à l'orange (Gà quay ăn với com mùi cam)

- Poulet au riz (Com gà)
- Côtes de porc charcutière (Sườn heo chiên)
- Homard à l'américaine (Tôm xốt cà)
- Cotelettes au porc rôti (Sườn heo quay)
- Crabe en coquille (Cua nhồi)
- Langouste thermidor (Tôm nhồi thịt)
- L'aïloli (Khô thu chấm xốt tỏi)
- Merlu sauce verte (Khô thu bỏ lò)
- Macédoine de poisson (Cá xào Ai-cập)
- Oiseaux sans tête (Thịt giả chim)
- Choucroute garni (Các thứ rau xếp thành cái mũ)
- Foie aux oignons (Gan chiên hành)
- Lapin sauté (Thỏ xốt rượu vang)
- Fondue Bourguignonne (Thịt bò nhúng phó-mát lỏng)

CHOUFLEUR AU CRATIN

(Bông cải đút lò)

□ VẬT LIỆU: 6 phần ăn

+ Bông cải	1kg	+ Bột mì	60g
+ Bơ	50g	+ Sữa tươi	500cc
+ Phô-mát	50g	+ Muối, tiêu, bột ngọt	

□ CÁCH LÀM:

- Bông cải (Choufleur) tỉa ra từng nhánh nhỏ luộc chín với nước sôi có muối. Vớt ra, xếp vào khuôn hay đĩa bằng Pyrex.

- Cho 30g phô-mát cà vụn vào, nêm muối tiêu vừa ăn. Bắc xuống đội kem lên trên đĩa bông cải. Trên mặt rắc phô-mát còn lại cho đều. Hơ chảy 20g bơ còn lại rưới trên cùng. Đĩa bông cải đút lò ăn nóng.

TOMATES FARCIÉS AU THON

(Cà chua nhồi cá)

□ VẬT LIỆU: 6 phần ăn

+ Cà chua	6 quả	+ Hột gà	2 quả
+ Cá thu	1 hộp (200g)	+ Mùi tây (Persil)	2 nhánh
+ Tiêu hột	20 hột	+ Mù-tạt	1 muỗng cà-phê

□ CÁCH LÀM:

- Rửa sạch cà chua, cắt phía trên như cái vung. Mổ ruột cho sạch. Ngâm cà chua với 2 muỗng xúp dầu, 1 muỗng giấm, muối và tiêu để 1 giờ; thỉnh thoảng rưới lên cà chua cho đều.

- Cá thu hộp thái vụn trộn với 1 lòng đỏ trứng gà luộc băm vụn, câpres (hoặc tiêu hột), mùi tây và xốt mayonnaise⁽¹⁾, mù-tạt trộn đều. Nêm muối tiêu vừa ăn. Nhồi vào trong cà chua. Bớt lại lòng đỏ trứng băm vụn và mùi tây để bày lên trên.

(1) *Coi cách làm xốt mayonnaise bài Macédoine de poisson.*

□ TRÌNH BÀY:

A

- Trứng gà 3 quả luộc chín bỏ làm 4, bày cạnh cà chua nhồi.
- Cà chua 3 quả để nhau bỏ làm 4 hay làm 5 bày chung với trứng luộc.

CANARD AU POIVRE

(Vịt nhồi tiêu)

□ VẬT LIỆU: 8 phần ăn

+ Vịt béo	1 con	+ Lòng vịt	1 bộ
+ Hành ta	10 củ	+ Hành tây	1 củ
+ Tỏi	10 tép	+ Bột ngọt	1 muỗng cà-phê
+ Đường	1 muỗng cà-phê	+ Dầu	4 muỗng canh
+ Tiêu xay	1/4 muỗng cà-phê	+ Bơ	30g
+ Tiêu xanh	vài cành	+ Lá nguyệt quế	10 cái

□ CÁCH LÀM:

- Vịt làm sạch, mổ moi, hành ta, tỏi, đường, tiêu, muối giã nhỏ.

- Lòng vịt, hành tây băm nhỏ, trộn muối, tiêu xanh, bột ngọt, lá nguyệt quế nhồi vô bụng vịt khâu lại, cho vịt vô khuôn bằng nhôm, rưới dầu, maggi (hoặc xì dầu), bơ và 10 muỗng xúp nước.

- Cho vào lò nướng nhỏ lửa, cạn nước lại chế thêm, thỉnh thoảng phải rưới nước lên mình vịt cho thấm. Trở qua trở lại nhiều lần, 1 giờ đồng hồ vịt mới chín. Dùng dĩa xiên vô đùi vịt thấy mềm là được. Thoa bơ lên vịt.

- Chặt xéo miếng cho đẹp, bày lên đĩa bầu dục, chung quanh để xà-lách soong hoặc khoai tây rán.

XỐT POIVRATE: Múc 3 muỗng canh dầu ở khay nướng vịt cho vào 1 muỗng cà-phê đầy bột mì, 200cc nước và 1 muỗng canh rượu vang trắng. Đun và khuấy đều với muỗng cà-phê giấm, muối, vừa chua, mặn, rắc tiêu nêm vừa ăn. Rưới nước xốt này lên đĩa thịt vịt.

□ BÍ QUYẾT:

Nếu vịt già thoa chanh ngoài da vịt.

PIGEONS AUX GRENOUILLES

(Bò câu giả ếch)

□ VẬT LIỆU: 2 phần ăn

+ Bò câu	2 con	+ Maggi	1 muỗng canh
+ Khoai tây	500g	+ Bơ	1 muỗng cà-phê
+ Dưa leo	1 trái		

□ CÁCH LÀM:

- Chim làm lông, rút xương (như cách rút xương gà) già nhỏ hành tỏi trộn muối tiêu, maggi. Ướp trong ngoài 30 phút. Xong uốn chim thành cặp ếch ương hay ếch tùy ý.

- Cho vô lò nướng nhỏ lửa, rưới 4 muỗng canh dầu ăn lên mình chim. Nếu chim già phải chế thêm chút nước hoặc dưa tươi.

- Khoai tây thái chỉ, chiên vàng bày chung quanh ếch làm giả cọng rom.

- Dưa leo cắt tĩa như cái quạt xòe, bày giữa đĩa cho đẹp.

□ TRÌNH BÀY:

Phao câu làm đầu ếch, viên tròn 2 cục (shortening) mỡ trừ trắng, gắn mỗi bên 1 hạt tiêu làm mắt ếch, 2 cánh, 2 đùi xếp thành chân ếch đang bò, đầu chim chặt bỏ làm đuôi ếch.

CANARD À L'ORANGE

(Vịt nấu cam)

□ VẬT LIỆU: 6 phần ăn

+ Vịt tơ	1 con	+ Hành tây	2 củ
+ Cam Mỹ	2 trái	+ Rượu vang trắng	2 muỗng canh
+ Lá nguyệt quế	5 lá	+ Nước hầm vịt	500cc
+ Bơ	20g	+ Dầu ăn	100g
+ Bột mì	2 muỗng cà-phê	+ Bột ngọt, muối, tiêu, maggi	

□ CÁCH LÀM:

- Vịt làm sạch: cổ, đầu, chân chặt rời làm nước hầm⁽¹⁾. Mìn vịt mổ moi ướp gia vị trong, ngoài. Gọt vỏ nửa trái cam bóc múi, cho vô bụng vịt vài lá nguyệt quế, khâu lại. Nửa giờ sau cho vô lò nướng 20 phút, hoặc không nướng chiên vàng, rồi chặt ra từng miếng.

- Một chút vỏ cam thái chỉ bóp muối, cho vô nước sôi chần sơ, rửa lại vắt hết nước bằm nhỏ.

- Bơ cho vô soong, hơi chảy, rắc bột mì đảo nhanh tay. Trút vịt đã cắt miếng; hành tây xắt tám gỡ ra; lá nguyệt quế, gia vị, trộn đều xào cho thơm. Trút nước hầm vịt, đun nhỏ lửa nửa giờ. Khi thịt vịt gần mềm: vỏ cam, rượu vang trắng, cho sau cùng.

- Bày ra đĩa bầu dục: chính giữa là thịt vịt, chung quanh xếp cam khía vỏ răng cưa, bổ đôi thái miếng mỏng.

PIGEONS AU NID

(Bò câu nằm ổ rơm)

□ VẬT LIỆU: 2 phần ăn

+ Bò câu	2 con	+ Dầu ăn	1 lít
+ Hành tỏi	2 củ	+ Muối, tiêu, xì dầu	

□ CÁCH LÀM:

- Chim làm lông, mổ moi, xát muối, tiêu, hành, tỏi vào bụng chim, ướp đều cả trong, ngoài.

- Đặt xúng lên bếp, nước thật sôi, để vào hấp 20 phút nếu là chim non, 30 phút nếu chim lớn.

- Hấp chín lấy chim ra khỏi xúng phải nhúng ngay chim vào xì-dầu vì nếu để đi hơi chim không thấm kỹ, vớt ra ngay, để ráo.

- Nửa chảo dầu đun thật nóng, nhúng chim vào chiên 2 hay 3 phút, vàng là được, bày vô ổ chim. Trứng chim để trong ổ, chim nằm trên áp trứng. Rau xà-lách soong bày 1 phía làm cỏ, gọt vỏ 100g

(1) Nước hầm phải trong và thơm, vì vậy hành tây để nguyên củ nướng vàng cho vào nồi nấu lấy nước ngọt (nước lèo) khi nấu phải luôn luôn hớt bọt (váng dơ).

khoai tây sắt khoanh tròn thái mỏng, chiên vàng bày cạnh rau làm giả lá vàng roi.

□ CÁCH LÀM TRỨNG CHIM:

+ Khoai tây	100g	+ Bơ	15g
+ Bột mì	50g	+ Hột gà	1 lòng đỏ

- Khoai tây luộc chín, tán nhỏ trộn với bơ, muối, bột mì. Lòng đỏ hột gà nhồi đều rồi viên nhỏ như trứng chim, ráng vàng (có thể thay trứng chim cắt luộc, hoặc khoai tây tròn nhỏ hấp chín bóc vỏ, chiên vàng).

□ CÁCH LÀM Ổ CHIM: 1 ổ

+ Khoai tây	100g
+ Bột mì	10g
+ Dầu ăn	1 lít

- Khoai gọt vỏ, thái chỉ trộn với muống cà-phê bột mì. Dầu sôi đều, cho khoai vô rổ lưới⁽¹⁾ đã rây chút bột mì, đặt cái vá đè lên khoai, nhúng vô chảo dầu đang sôi, khoai vàng nhẹ gỡ vá (muôi) ra, để một lát cho ráo, dùng dao khê nậy ổ chim ra khỏi rổ lưới. (Làm nhiều ổ chim nhân số nguyên liệu).

PIGEONNE AUX RÔTI (Bồ câu quay)

□ VẬT LIỆU: 2 phần ăn

+ Chim bồ câu	2 con	+ Dầu ăn	2 muỗng canh
+ Nước màu	1/2 muỗng cà-phê	+ Mỡ chà	100g
+ Lá nguyệt quế	6 lá	+ Muối, tiêu, bột ngọt, hành	

□ CÁCH LÀM:

- Chim cắt tiết nhỏ lông, đem thui cho hết lông măng (lông nhỏ).

(1) Rổ lưới bằng nhôm, có tay cầm to cỡ nửa trái dừa tãi mỏng những sợi khoai đều khắp rổ lưới.

- Mỡ moi: làm ruột cho sạch, ướp tiêu, muối, bột ngọt, nước màu (caramel) trong ngoài con chim.

- Bụng chim mỗi con cho vô củ hành băm nhỏ và lá nguyệt quế, tim, gan, mề. Chặt bỏ 2 chân, nhét đùi chim vô phía dưới bụng.

- Phía trên gài 2 cánh chim gói đầu lại, bẻ đầu chim gập xuống bụng, ghim mỏ vào ức chim.

- Quấn mỡ chà vòng quanh con chim gói khéo cho kín, dùng que nhọn xăm vô mình chim, một vài chỗ, rồi rưới dầu ăn, cho vô lò quay vàng là được.

- Khi ăn, bỏ mỡ chà ra, chặt 4 miếng, bày trên đĩa rau xà lách, điểm thêm vài bông hồng tía bằng cà chua.

POULET À LA SAUCE ALLEMANDE (Gà tươi xốt)

□ VẬT LIỆU: 6 phần ăn

+ Gà béo	1 con	+ Sữa tươi	300cc
+ Dầu	6 muỗng canh	+ Nước	500cc
+ Bơ	40g	+ Cà-rốt	2 củ
+ Tỏi	1 củ nhỏ	+ Đậu ve	200g
+ Bột mì	15g	+ Muối, tiêu	1/2 muỗng cà-phê

□ CÁCH LÀM:

- Gà làm sạch, chặt vừa miếng tùy ý. Dầu đun sôi cho gà vào rán vàng, chặt bớt dầu ra.

- Lấy soong khác đun sôi 25g bơ cho tỏi vào rán vàng. Kế đó cho bột mì vào trộn đều, đổ sữa tươi vô từ từ, hết sữa đến nước. Xong đổ vào soong gà, đun nhỏ lửa cho tới khi chín thịt, nêm muối tiêu vừa ăn.

- Cà-rốt thái dài như đậu. Cà-rốt và đậu luộc chín (cho muối vào nước khi luộc). Đun sôi 15g bơ còn lại, cho cà-rốt và đậu vào xào qua, rắc muối tiêu. Bày gà ra đĩa. Xung quanh để cà-rốt và đậu. Nước xốt gà để riêng.

GALANTINE DE VOLAILLE

(Gà đêm Giáng Sinh)

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

Người ta dùng gà Tây vào đêm Giáng Sinh. Đó là một mỹ tục đã có từ lâu đời tại các quốc gia theo Thiên Chúa giáo bất luận Âu hay Á. Nhưng mỹ tục này từ được coi như một đêm vui chung để mừng Chúa vào đời ở khắp thế giới không phân biệt tôn giáo và chủng tộc. Do đó mỗi năm ngày 24 tháng 12 dương lịch là người nội trợ lại phải trở tài khéo léo để làm món gà đêm Giáng Sinh hặc cây Giáng Sinh (bánh) với mục đích góp phần vào nguồn vui hòa đồng nhân loại. Món gà đêm Giáng Sinh rất đặc biệt và hiện nay được nhiều người ưa chuộng.

▢ VẬT LIỆU: 8 phần ăn

- | | | | |
|--------------------------|--------|-------------------|------------------|
| + Gà mái | 1 con | + Nấm | 10 cái |
| + Thịt nạc dăm | 300g | + Dăm-bông | 100g |
| + Hành tây | 1 củ | + Mỡ thịt | 100g |
| + Bánh mì ⁽¹⁾ | 1 ổ | + Keo (gélatine) | 2 miếng |
| + Sữa tươi | 200cc | + Rượu vang trắng | 3 muỗng canh |
| + Tiêu hạt | 50 hạt | + Muối | 1/2 muỗng cà-phê |

▢ CÁCH LÀM:

- Gà mua về làm sạch, bỏ đầu, mổ moi rút xương, còn da, lóc hết thịt ở bộ xương thái miếng dài to hoặc băm nhỏ với thịt nạc dăm cùng hành tây trộn gia vị muối tiêu.
- Bánh mì ổ, bỏ vỏ cứng chỉ lấy ruột bánh xé nhỏ ngâm sữa tươi cho mềm, rồi vắt bỏ nước sữa, dầm ruột bánh cho nát trộn chung với thịt gà và thịt heo đã băm nhỏ cùng với tiêu hạt.
- Nấm củ là loại nấm màu đen, ăn rất ngon (nếu không có dùng nấm Đông Cô) ngâm mềm vắt hạt lựu.
- Dăm-bông, mỡ thịt, thái vuông dài từng lát mỏng.
- Xương gà nấu lấy nước ngọt, vớt xương ra, đong 2 tô nước hầm gà (1 lít) vào chiếc soong khác, nấu với 2 miếng keo (có thể thay rau câu (thạch) 10g. Nấu tan, nêm muối, bột ngọt, xong đổ phân nửa vô đĩa sâu lòng, còn nửa (1/2) để nguyên trong soong.

(1) Nếu để lâu không nên cho ruột bánh mì vì mau thiu.

- + Cà-rốt
- + Trái su
- + Cần tây

- 1 củ
- 1 củ
- 2 cây

- + Lá nguyệt quế
- + Tỏi tây

- 6 lá
- 1 củ

- Cà-rốt, trái su, cần tây, lá nguyệt quế, tỏi tây dùng dây cột lại thành 1 bó (bouquet de garni) để trong xúng khi hấp gà các thứ rau ướp thơm gà.

- Trái bộ da gà lên khay, cho thịt vào tới khi thân gà đã đầy 1/3, xếp xen kẽ 1 miếng dăm-bông, 1 miếng mỡ thịt, sau đó tiếp tục nhồi thêm nữa, rồi lại phủ dăm-bông và mỡ thịt như trên. Sau hết nhồi hết chỗ nhân còn lại, dùng kim chỉ khâu 2 mép da gà cho kín chỗ mổ.

- Xoa nắn nhẹ nhàng cho nhân trải đều khắp mình gà, thân gà tròn tựa như lúc chua rút xương là được.

- Trải miếng vải trắng mỏng gói gà cho kín rồi lấy dây hoặc chỉ quấn chặt xung quanh gà.

- Nước thật sôi đặt gà vô xúng hấp cách thủy 1 giờ là được. Thỉnh thoảng lấy kim châm vô mình gà, khi chín lấy gói gà ra, để hơi nguội hãy cởi dây và vải.

- Đặt gà vô đĩa bầu dục sâu lòng, cắt nấm thành bông hoa hay lá bày lên mình gà, rồi đổ lên trên chất nước keo còn đựng trong soong. Nhờ chất nước keo này mà những hoa nấm dính chặt vào thân gà trong rất mỹ thuật.

- Chất nước keo đựng trong đĩa lúc này đã đông đặc dùng dao xắt từng miếng hình ngôi sao bày chung quanh đĩa gà cho vui mắt. Món này ăn nguội (đêm Noël).

POULET MARENGO

(Gà ma-răng-gô)

▢ VẬT LIỆU: 6 phần ăn

- | | | | |
|---------------|--------------|------------------------|--------------|
| + Gà mái | 1 con | + Rượu vang trắng | 4 muỗng canh |
| + Dầu ăn | 300cc | + Hành tây | 1 củ |
| + Cà chua hộp | 1 muỗng canh | + Nấm hộp | 1 hộp nhỏ |
| + Bơ | 1 muỗng canh | + Bánh mì Sandwich | 6 miếng |
| + Bột mì | 1 muỗng canh | + Maggi, tiêu, muối... | |

□ CÁCH LÀM:

- Gà làm sạch, bỏ dầu, chặt miếng to, ướp gia vị: muối, tiêu, tỏi, bột ngọt nửa giờ. Đem chiên vàng, gấp ra. Chặt bớt dầu chiên gà, cho vô chảo cà chua hộp đảo đều cho ra màu đỏ.

- Dùng soong khác cho vô 1 muống canh dầu ăn và bơ, cấp tỏi phi thơm, rắc bột mì đảo hơi vàng rồi xếp gà vào. Rót rượu vang nấu cho thấm với gà, xong đổ lít nước sôi vô đun tiếp.

- Trút cà chua hộp vô soong gà, lấy chén nước đổ vô chảo cà, tráng qua tráng lại rồi trút vô soong gà.

- Hành tây cắt miếng dài, nắm hộp bỏ đôi, cho hành tây vô chảo nhỏ xào với dầu ăn, khi hành vừa chín tới cho nắm vô chảo qua, gà nấu gần được cho hành, nắm vô soong gà.

- Bánh mì Sandwich, cắt hình tam giác, mỗi cạnh 7 phân, đem chiên giòn.

- Soong gà nêm maggi, muối cho vừa ăn, khi nấu nước xốt nâu đỏ vừa sánh là được.

TOMATE FARCIE: cà chua nhồi thịt

+ Cà chua 6 trái

+ Thịt nạc dăm 100g

+ Ruột bánh mì 20g

+ Hành tây 1 củ

+ Tỏi 6 tép

+ Muối, tiêu, bột ngọt...

- Cà chua trái tròn đỏ, cắt lấy 3/2 bỏ ruột và hạt. Thịt heo băm nhỏ với hành tây, nêm gia vị. Ruột bánh mì ngâm nước cho mềm, bóp nhỏ trộn chung với hành thịt, nhồi vô cà chua đem chiên, úp mặt có thịt xuống chảo chiên trước, khi thịt gần chín mới trở qua phía cà.

- Cho 1 muống dầu vô soong nhỏ đun sôi, chiên từng trứng hộp gà (oeuf sur le flat: trứng lập là).

- Dùng đĩa bầu dục sâu lòng lớn, xếp gà marengo giữa đĩa, rồi trút nước xốt cho ngập lưng miếng thịt. Xung quanh đĩa bày xen kẽ bánh mì Sandwich chiên và cà nhồi thịt, 2 hộp gà chiên: bày 2 đầu đĩa.

POULET RÔTI

(Gà quay)

□ VẬT LIỆU: 6 phần ăn

+ Gà tơ 1 con

+ Chanh 1 miếng

+ Dầu ăn 4 muống canh

+ Maggi 2 muống canh

+ Lá nguyệt quế 6 lá

+ Rượu vang trắng 3 muống canh

+ Lòng đỏ hộp gà 1 cái

+ Vỏ bánh mì 50g

+ Hành, tỏi, đường

+ Tiêu, muối, bột ngọt

□ CÁCH LÀM:

- Gà làm sạch, chà nhanh khắp mình gà cho mau mềm, rồi rửa lại.

- Đường, tiêu, tỏi, hành giã nhỏ trộn với bột ngọt, maggi, lá nguyệt quế xoa trong ngoài mình gà, ướp 30 phút, rồi rưới dầu ăn, rượu.

- Đặt khay gà vô lò quay nửa giờ, thỉnh thoảng chế nước hầm gà tùy gà già hoặc non, cho nhiều hay ít nước.

- Khi nước cạn dùng đũa xâm vô đùi gà thấy mềm là chín.

- Lấy ra phết bơ rồi bôi lòng đỏ hộp gà, rắc vỏ bánh mì tán nhỏ lên khắp mình gà, (ăn rất giòn). Cho gà vô lò nướng thêm vài phút lấy ra ngay.

GRATIN DE POULET

(Gà miếng bỏ lò)

Đây là món dễ ăn, thích hợp với khẩu vị của nhiều người. Món gà nướng bỏ lò được dùng để ăn với cơm trắng. Cách thực hiện không khó khăn tuy có hơi đắt.

□ VẬT LIỆU: 6 phần ăn

+ Gà béo 1 con

+ Ót bột 1/2 muống cà-phê

+ Rượu ngọt 1 ly nhỏ

+ Rượu vang trắng 1/2 lít

+ Mù tạt 1 muống cà-phê

+ Pho-mát 50g

- | | | | |
|---------------|--------------|-----------------------|-----|
| + Kem tươi | 100g | + Muối tiêu, bột ngọt | |
| + Bánh mì vụn | 3 muỗng canh | + Bơ | 50g |

□ CÁCH LÀM:

- Gà làm sạch chặt miếng, ướp ớt bột. Cho bơ vô nồi gang bắc lên bếp để chiên gà (nhỏ lửa).
- Khi gà bắt đầu chín vàng, cho rượu ngọt vô, châm lửa đốt.
- Sau khi đốt bằng rượu, lấy gà ra khỏi nồi xếp vào chiếc đĩa sâu lòng. Đổ rượu vang trắng có pha lẫn mù-tạt vô, cho thêm 2/3 pho mát nghiền nát, quậy đều để thành thứ nước sốt đồng chất. Sau đó tới kem tươi, nêm muối, tiêu vừa miệng. Cho tất cả vô nồi lần nữa và hầm chín với lửa riu riu trong vòng 45 phút.
- Hai mươi phút trước khi ăn, trút thịt gà vô đĩa nhôm, rắc vô bánh mì vụn tán nhỏ và số pho-mát còn lại lên gà, cho vô lò nướng với nhiệt độ cao trong vòng 10 phút.
- Món gà miếng bỏ lò ăn với com trắng.

POULET COCO AU RIZ

(Cơm gà nước dừa)

Món này tương đối dễ làm, không tốn kém, nhưng đây chỉ là món thông thường dùng com thay bánh mì cho đổi hương vị. Tuy nhiên vì được thực hiện theo đúng phương cách nấu nướng, nên món gà nước dừa cũng mang lại nhiều thích thú cho thực khách. Nó không phải món ăn Pháp thuần túy mà được chế biến theo khẩu vị của người địa phương.

□ VẬT LIỆU: 5 phần ăn

- | | | | |
|-----------|----------------|------------------------|--------------|
| + Gà giò | 1 con | + Bột mì | 1 muỗng canh |
| + Dừa khô | 1/2 trái | + Tỏi | 6 tép |
| + Dầu ăn | 200g | + Hành tây | 2 củ |
| + Bơ | 1 muỗng cà-phê | + Muối, tiêu, bột ngọt | |

□ CÁCH LÀM:

- Gà làm sạch, bỏ đầu. Chặt sáu miếng, ướp muối, tiêu, bột ngọt, tỏi đập dập. Ướp trong vòng 1 giờ cho gà ngấm gia vị.

- Dầu ăn cho vô chảo, chiên gà vàng đều, trước khi bắc ra cho bơ vào.

- Xếp gà đã chiên vô soong, dừa khô vắt lấy nước cốt và nước dĩa cho vô soong gà, nước dừa xâm xấp mặt gà.

- Hành tây để nguyên củ, nướng cháy vỏ ngoài xong rửa sạch bỏ vô soong hầm chung với thịt gà.

- Dầu ăn 2 muỗng canh cho vô soong nhỏ, đặt lên bếp rây bột mì vô, vừa đun vừa quậy đều. Rưới 1 chén nước hầm gà đổ vô, quậy đến khi nước sốt sánh lại, trút nước sốt đó vô soong gà. Đun sôi nhỏ lửa năm, mười phút nữa là được.

- Dùng đĩa sâu lòng, xếp những miếng thịt gà vàng óng vào giữa đĩa rồi tưới nước sốt dừa cho vừa ngập thịt gà.

- Com trắng xới vào chiếc đĩa riêng để tùy nghi sử dụng theo ý muốn thực khách.

POULET À LA CRÈME

(Gà sốt sữa)

Gà sốt là món ăn thông thường. Cách làm không cầu kỳ, khó khăn, ăn lại ngon miệng. Trong các món ăn của Pháp, nói chung đều tựa tựa nhau về đại thể, chỉ khác về tiểu tiết trong cách pha chế gia vị. Nhưng chính vì yếu tố trên nên món ăn Pháp có hương vị riêng làm cho thực khách có cảm tưởng như luôn luôn được thưởng thức món ăn mới.

□ VẬT LIỆU: 4 phần ăn

- | | | | |
|--------------|--------------|------------------------|--------------|
| + Gà tơ | 1 con | + Hành tây | 3 củ |
| + Dầu ăn | 4 muỗng canh | + Bơ | 2 muỗng canh |
| + Bột mì | 2 muỗng canh | + Lá nguyệt quế | 6 lá |
| + Ngò tây | 1 nhánh | + Bách lý hương | vài lá |
| + Đinh hương | 4 nụ | + Kem tươi | 100g |
| + Hạt gà | 4 lòng đỏ | + Nấm | 1 hộp nhỏ |
| + Sữa tươi | 100cc | + Tiêu, muối, bột ngọt | |

□ CÁCH LÀM:

- Gà làm sạch, chặt bỏ đầu, cổ cánh và chân. Nướng vàng củ

hành tây, rồi bóc vỏ, rửa sạch, cho cổ cánh gà và hành tây vô soong, đổ 1 lít nước. Đun cạn còn lại 1/2, để làm nước hầm.

- Gà chặt làm 4, cho dầu vô chảo đun sôi rồi thả từng miếng gà vô chiên vàng cạnh. Lấy ra để nguội, cho bơ vô chiếc soong đun tan rồi bỏ bột mì vô quậy đều, khi bột hơi vàng là được.

- Xếp gà vô soong cho lá nguyệt quế, ngò tây (persil), bách lý hương (thym) đinh hương (clou de giroffe) nêm gia vị vừa miệng. Trút nước hầm xấp mặt gà, đun nhỏ lửa trong vòng 1 giờ, khi gà đã mềm lấy ra. Lọc nước hầm gà qua soong khác để lấy nước trong.

- Hành tây thái miếng cho vô chảo xào với bơ, rồi trút vô soong gà, tiếp theo là sữa tươi. Nấu lại nhưng đừng cho sôi.

- 4 lòng đỏ hột gà, trộn chung với kem tươi, chế vô soong thịt gà. Tiếp đến là hành tây thái vuông và nấm hộp, nếm lại cho vừa miệng, đun nhỏ lửa tới khi nước sốt gà sánh sánh.

- Dùng đĩa bàn sâu lòng, bày 4 miếng gà theo thứ tự lúc chặt ra, xong trút nước sốt lên thịt gà cho màu da gà láng bóng.

- Ăn nóng với bánh mì ổ hoặc bánh mì Sandwich nướng vàng.

POULET AVEC RIZ À L'ORANGE

(Gà quay ăn với cơm mùi cam)

Về phương diện trình bày, món ăn này quả là đẹp mắt, nhưng cái ngon còn tùy thuộc vào khẩu vị của mỗi thực khách. Cái khéo của món này không tùy thuộc vào gà, mà ở cách nấu cơm vì đây không phải là cách nấu cơm thường mà nấu bằng nước hầm gà và nước trái cam. Cơm sau khi nấu xong chẳng những phải dẻo mà nó còn phải ngọt và thơm ngát mùi cam.

□ VẬT LIỆU: 6 phần ăn

+ Gà	1 con (1kg500)	+ Nước hầm gà	600cc
+ Dầu ăn	1 muỗng canh	+ Nước trái cam	200cc
+ Cần tây	1/2 cây	+ Vỏ trái cam	1 muỗng canh
+ Bơ	50g	+ Muối, tiêu, bột ngọt	
+ Gạo	500g		

□ CÁCH LÀM:

- Ướp gà bằng muối, tiêu, Maggi, tưới dầu ăn kín hết mình gà, nước hoặc quay gà trong lò với nhiệt độ trung bình 220o (coi bài Poulet rôti).

- Cần tây xắt nhỏ, cùng với hành tây đã băm vụn xào bơ trong soong. xong cho gạo, nêm chút muối, cùng với nước hầm gà và nước trái cam nấu cơm.

- Cơm nấu nhỏ lửa trong vòng 25 phút là được.

- Sau khi cơm chín, trộn đều với vỏ trái cam đã chà nhỏ.

- Đựng cơm trong những trái cam đã lấy hết múi, xung quanh miệng cắt hình răng cưa cho đẹp.

- Bày gà quay trong chiếc đĩa sâu lòng, xung quanh để những trái cam đựng cơm trắng.

POULET AU RIZ

(Cơm gà)

Để thay đổi không khí của bữa ăn, món cơm được ăn thay bánh mì, những món này ít được dùng trong bữa ăn sang trọng và ngay tại nước Pháp, chỉ được các sinh viên và kiều bào ưa chuộng. Đây không phải là món ăn thuần túy Pháp, mà được biến chế cho thích hợp với khẩu vị của một số người nào đó, nhưng khi ăn hương vị vẫn mang đặc tính món ăn Pháp.

□ VẬT LIỆU: 6 phần ăn

+ Gà	800g	+ Đậu Hòa Lan hộp	100g
+ Dầu ăn	1 tô	+ Nấm hộp	1 hộp nhỏ
+ Cà chua hộp	1 muỗng canh	+ Ót Đà lạt	1 củ
+ Hành tây	1 củ	+ Gạo	500g
+ Cà-rốt	2 củ	+ Bơ	1 muỗng canh
+ Lá nguyệt quế	8 lá	+ Tiêu, muối, bột ngọt	

□ CÁCH LÀM:

- Gà chặt miếng to, ướp gia vị nửa giờ rồi đem chiên cả 2 mặt

cho vàng, xếp vô soong. Tỏi phi thơm với dầu ăn, cho cà chua hộp vào xào cho ra màu đỏ.

- Đun lít rưỡi nước sôi chế vô soong gà, đây nắp nân lửa nhỏ khoảng nửa giờ..

- Hành tây thái vuông, cà-rốt cắt miếng tròn, lá nguyệt quế, đậu Hòa Lan cho vô nấu với gà. Khi gần bắc ra cho nấm hộp và ớt xắt miếng.

- Gạo vo để ráo nước, bắc chảo lên bếp. Phi thơm hành tỏi với dầu ăn, trút gạo vô đảo cho săn hạt, rồi cho muỗng cà-phê bơ vô.

- Đổ gạo vô nồi, dong 800cc nước hầm ở soong gà để nấu com. Khi chín màu com đỏ như gác rất đẹp.

- Com chín, xới ra đĩa bầu dục, bày thịt gà lên trên, xung quanh xấp nấm hộp, đậu Hòa Lan, ớt Đà Lạt. Dùng chén riêng đựng nước xốt gà để chấm ngoài.

CÔTES DE PORC CHARCUTIÈRE (Sườn heo chiên)

□ VẬT LIỆU: 8 phần ăn

+ Thịt sườn heo	1kg200	+ Tỏi	5 tép
+ Cà-rốt	1 củ	+ Cần tây	1 nhánh
+ Hành tây	1 củ	+ Rượu vang trắng	150cc
+ Bột mì	40g	+ Giấm	50cc
+ Cà chua hộp	1 muỗng cà-phê	+ Bơ	40g
+ Nước	800cc	+ Dưa leo muối	50g
+ Hành ta	5 củ	+ Mùi tây (persil) muối, tiêu	

□ CÁCH LÀM:

NƯỚC XỐT:

- Bơ đun sôi cho cà-rốt và hành tây thái hạt lựu vào đảo vàng rắc bột mì vào trộn đều, 1 muỗng cà-phê cà chua hộp, 800cc nước lạnh (nếu có nước hầm càng ngon), hành ta, tỏi, cần tây băm nhỏ đun sôi 1/2 giờ. Đun nhỏ lửa, lọc bỏ bã. Trong 1 cái soong khác, để

75cc rượu vang trắng và giấm vào, 2 củ hành ta băm nhỏ. Đun cạn chỉ còn 1 muỗng cà-phê. Để nước xốt đã lọc vào soong này.

- Thịt sườn heo chia làm 8 phần, để nguyên miếng, dầm mỏng, tẩm bột mì chiên vàng với dầu vớt thịt ra. Đổ bớt dầu, để 75cc rượu vang trắng còn lại với nước xốt ở trên vào. Kế đó xếp thịt đã chiên vàng vào đun tiếp cho thịt mềm là được, cho dưa leo thái mỏng vào. Sau cùng nêm lại muối tiêu vừa ăn. Bày ra đĩa rắc mùi tây vụn lên trên.

HOMARD À L'AMÉRICAINÉ (Tôm xốt cà)

□ VẬT LIỆU:

+ Tôm càng	3 con	+ Bột mì	15g
+ Lá nguyệt quế	2 lá nhỏ	+ Cà chua hộp	1 muỗng cà-phê
+ Rượu vang trắng	100cc	+ Nước hầm gà	200cc
+ Hành tây	1 củ	+ Bơ	1 muỗng canh
+ Tỏi	4 nhánh	+ Muối, tiêu, bột ngọt	

□ CÁCH LÀM:

- Luộc tôm với lá nguyệt quế và 1 muỗng canh rượu vang trắng. Dem ra bóc vỏ. Xẻ trên lưng rút sợi chỉ đen. Đun 3 muỗng canh dầu, cho 1/2 củ hành tây và tỏi vào phi thơm. Vớt hành tỏi ra chiên tôm cho vàng.

- Lấy một chảo khác cho bơ vào đun sôi với 1/2 củ hành tây còn lại thái vụn, xào đến khi hành vàng. Cho bột mì vào khuấy đều rồi tới cà chua băm vụn bỏ bột hay cà chua hộp. Tiếp đến cho nước hầm vừa đổ vừa khuấy. Hết nước hầm đến rượu. Nêm muối tiêu bột ngọt vừa ăn. Đun sôi 2 phút rồi lọc nước xốt sang soong tôm. Đun thêm 5 phút nữa.

COTELETTES DE PORC RÔTI

(Sườn heo quay)

□ VẬT LIỆU: 6 phần ăn

Phần I:

+ Thịt sườn heo 6 miếng

Phần II:

+ Dầu 3 muỗng canh

+ Giấm 3 muỗng canh

+ Hành đập dập 6 củ

+ Tỏi đập dập 6 tép

+ Đường, tiêu, muối 1/3 muỗng

cà-phê

+ Bột ngọt 1/2 muỗng cà-phê

Phần III:

+ Bánh mì khô 200g

+ Xà-lách Đà Lạt 1 cây

+ Chanh 1 trái

□ CÁCH LÀM:

- Thịt heo rửa sạch, ngâm vào phần 2 trong vòng 1 giờ. Vớt ra tẩm bánh mì khô (giã vụn) chiên vàng.

- Dưới đĩa lót rau xà-lách, trên để thịt sườn heo, chung quanh bày chanh cắt mỏng tròn.

CRABE EN COQUILLE

(Cua nhồi)

□ VẬT LIỆU: 2 phần ăn

+ Cua gạch 2 con

+ Trứng gà 2 cái

+ Cà chua 1 quả

+ Dưa leo muối 2 quả

+ Dầu ăn 1 chén

+ Muối, tiêu, hành tỏi

□ CÁCH LÀM:

- Cua rửa sạch, luộc chín, gỡ lấy thịt.

- Đun sôi muỗng canh dầu ăn cho hành, tỏi vào phi thơm vớt

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

vỏ bã. Kế đó cho thịt cua vào xào, nhẹ tay kéo nát, nêm muối tiêu vừa ăn. Nhắc xuống để thật nguội trộn với 2 muỗng xúp sốt mayonnaise.

- Mai cua rửa sạch cho thịt cua vào thật đầy. Trên cùng phủ thêm sốt mayonnaise.

- Cà chua thái mỏng bỏ hạt. - Dưa leo muối thái mỏng. - Trứng gà luộc bỏ làm bốn. - Cà chua, dưa leo (dưa chuột), hạt gà bày chung quanh đĩa cua nhồi.

LANGOUSTE THERMIDOR

(Tôm nhồi thịt)

□ VẬT LIỆU: 6 phần ăn

+ Tôm càng 6 con

+ Nấm hộp 100g

+ Hành tây 1 củ

+ Thịt nạc vai 100g

+ Thảo quả (nutmeg) 1/4 muỗng

cà-phê

+ Mù tạt 1/4 muỗng cà-phê

□ CÁCH LÀM:

- Tôm bỏ dọc làm đôi. Xếp ngửa vào khay, rưới mỗi nửa con tôm một muỗng cà-phê dầu ăn, đem đốt lò cho chín. Mang tôm ra, dùng dao nhọn gỡ thịt tôm ra kéo rách vỏ. Thịt tôm, thịt heo, hành tây, nấm thái hạt lựu xào với dầu cho chín. Nêm gia vị muối tiêu, rắc bột thảo quả (muscade) bột moutarde (mù-tạt).

+ Bơ 50g

+ Bột mì 60g

+ Sữa tươi 500cc

+ Phô-mát 100g

NƯỚC XỐT:

Bơ đun sôi cho bột mì vào kế đến sữa tươi khuấy vừa sánh, bắc xuống rắc 30g phô mát cà nhỏ. Đổ nhân thịt ở trên vào sốt trộn đều. Xong cho nhân vào vỏ tôm. Rắc phô mát trên mặt, bỏ lò nướng vàng là được. Ăn nóng.

L'AILLOLI (Khô thu chấm sốt tỏi)

Món ăn này được trình bày rất đẹp mắt, hơn nữa món ăn cũng làm khẩu vị thích thú vì với những nguyên liệu thông thường, người ta có thể tạo nên hương vị đặc biệt qua vài biến chế. Ai đã ăn qua một lần đều nhớ mãi sự thơm ngon của cá khô hòa lẫn với vị ngon của nhiều loại rau, nhất là của thứ nước sốt chấm tỏi.

▣ VẬT LIỆU: 4 phần ăn

+ Khô cá thu	nửa con	+ Bông cải	200g
+ Dưa leo	1 trái	+ Đậu que	100g
+ Cà-rốt	2 củ	+ Lá nguyệt quế	2 lá
+ Khoai tây		+ Đinh hương	3 nụ

▣ CÁCH LÀM:

- Muốn làm cho cá thu khô hết mặn, cắt cá thành từng miếng, xếp ca vào cái lượt (rây), mặt da cá để lên trên (cho khỏi giữ chất mặn). Xong đặt trên nồi và để ngay dưới vòi nước, chảy thiệt nhỏ (như sợi dây) trong 1 đêm.

- Dưa leo (dưa chuột) không gọt vỏ, bỏ làm tư; cà-rốt gọt vỏ, xắt thành những thanh dài; khoai tây gọt vỏ bỏ tư. Rửa sạch bông cải (súp lơ) rồi chia thành từng cụm, tước gân đậu ve.

- Luộc riêng từng thứ có pha chút muối.

- Vớt khô thu ra để ráo nước, rồi cho vô nồi nước lã với nụ đinh hương và lá nguyệt quế (laurier). Đun vừa lửa, trong vòng từ 10 đến 12 phút kể từ lúc nước bắt đầu reo, tránh dùng cho sôi.

NƯỚC SỐT TỎI:

+ Tỏi	8 tép	+ Nước trái chanh	1 muỗng cà-phê
+ Dầu ô-liu	1 chén	+ Muối tiêu	
+ Lòng đỏ trứng	2 cái		

- Tỏi bóc vỏ cho vào cối giã nhuyễn cùng với chút muối và dầu ô-liu để có một chất nhuyễn mịn. Cho lòng đỏ hạt gà vô và rót dầu ô-liu từ từ, vừa rót vừa quây đều tay 1 chiều, nhưng cách làm sốt mayonnaise. Sau hết cho muối tiêu và nước trái chanh.

- Dùng đĩa lớn đặt cá vô giữa rồi bày các thứ rau luộc và trứng lên trên cá hoặc chung quanh. Đựng nước sốt tỏi trong bình riêng đặt bên cạnh đĩa cá.

MERLU SAUCE VERTE (Khô thu bỏ lò)

Món này được các thực khách sành điệu ưa thích. Mùi cá khô nướng thơm phức, chấm với nước sốt trứng có trộn lẫn các loại rau thơm làm tăng phần quyến rũ của món ăn và tạo hương vị cho cá.

▣ VẬT LIỆU: 4 phần ăn

+ Cá thu khô	4 khoanh	+ Rượu vang trắng	2 ly
+ Hẹ	3 cây	+ Hạt gà	4 cái
+ Bơ	1 muỗng canh	+ Sốt mayonnaise	1 tô
+ Mù tạt	1 muỗng cà-phê	+ Ngô tây, tỏi, tiêu, rau thơm	
+ Lòng đỏ hạt gà	1 cái		

▣ CÁCH LÀM:

- Rửa cá cho hết mặn.

- Tước vỏ và băm nhỏ hẹ. Phết bơ vào đĩa nhôm, rắc hẹ lên trên rồi đặt 4 khoanh cá. Nêm gia vị mù tạt, bơ, lòng đỏ hạt gà và tưới rượu vang vô đĩa cá. Nếu thiếu đồ thêm nước cho ngập cá.

- Cho cá vô lò nướng lửa nhỏ trong vòng 25 phút.

- 4 hạt gà luộc với nước, bỏ chút muối, để sôi trong vòng 10 phút.

- Băm thật nhỏ 3 muỗng xúp những loại rau thơm: hoàng liên (cerfeuil) bách lý hương (thym), nguyệt quế (laurier)... trộn vào sốt mayonnaise.

- Lấy cá ra để cho ráo, xếp vào đĩa. Ngâm trứng luộc vô nước lạnh rồi bóc vỏ và cắt khoanh tròn bày chung quanh đĩa cá cùng với sốt trứng đã trộn rau thơm. Còn lại bao nhiêu sốt đựng trong bình riêng để dùng thêm.

MACÉDOINE DE POISSON

(Cá xào Ai-Cập)

□ VẬT LIỆU: 4 phần ăn

+ Cá chẻm	1kg	+ Hành tây	1 củ
+ Cà-rốt	4 củ	+ Bơ	2 muỗng cà-phê
+ Khoai tây	2 củ	+ Tỏi	5 tép
+ Đậu que	100g	+ Trứng gà	2 quả

□ CÁCH LÀM:

- Cá chẻm mổ moi sạch sẽ, để nguyên đuôi. Luộc với chút muối. Cá chín vớt ra để nguội, gỡ riêng đầu đuôi. Còn bao nhiêu gỡ nạc. Hai củ cà-rốt, khoai tây, đậu que luộc chín thái hạt lựu. Bắc chảo lên bếp cho 2 muỗng cà-phê bơ đun sôi, kế đó bỏ hành, tỏi phi thơm, rồi cho cá vào xào nhẹ tay kéo nớt.

- Sau đó cho tất cả các thứ rau vào xào. Nêm muối tiêu vừa ăn. Nhấc xuống để thật nguội trộn vào 3 hay 4 muỗng xúp sốt mayonnaise.

- Xúc ra đĩa bầu dục và đắp lại thành hình con cá (đầu cá và đuôi cá đã có sẵn).

- Hai củ cà-rốt còn lại luộc chín, bỏ dục rồi thái mỏng xếp lại lên mình cá giả làm vây. Trứng chim cút luộc cắt ra một khoanh để làm mắt cá.

XỐT MAYONNAISE

- Cho 2 lòng đỏ trứng gà vào tô, dùng nĩa ghim miếng cà-rốt khuấy tròn, rỏ từng giọt dầu ăn hơ ấm từ từ, vừa đổ vừa khuấy luôn tay kéo vừa, đến khi hết dầu (100g).

- Nếu đặc và nặng tay cho chút giấm, xốt sẽ loãng ngay. Muối, tiêu, nêm vừa ăn.

OISEAUX SANS TÊTE

(Thịt giả chim)

□ VẬT LIỆU: 4 phần ăn

Phần I:

+ Thịt bò Filet	1/2kg	+ Rượu Cognac	1/2 muỗng cà-phê
+ Thịt heo	200g	+ Hành ta	3 củ
+ Bột năng	2 muỗng cà-phê	+ Muối, tiêu, bột ngọt	
+ Trứng	1 quả		

Phần II:

+ Bơ	2 muỗng canh	+ Nước	1/2 lít
+ Hành tây	2 củ nhỏ	+ Mùi tây (persil)	1 nhánh
+ Bột mì	10g	+ Lá nguyệt quế	2 lá
+ Cà chua hộp	1/2 hộp nhỏ	+ Tỏi	5 tép
+ Rượu vang trắng	1/2 lít	+ Hành ta	3 củ

□ CÁCH LÀM:

Phần I:

- Thịt bò thái miếng, 4 phần bằng nhau, dùng sống dao dần mỏng miếng thịt.

- Thịt nạc vai băm nhỏ trộn với bột năng, trứng, rượu, hành ta băm nhỏ, sau cùng nêm muối tiêu vừa ăn.

- Sau khi trộn đều thịt nạc với gia vị: chia 4 phần đều nhau. Mỗi phần gói trong miếng thịt bò dần mỏng. (Trét thịt heo lên miếng thịt bò rồi cuốn lại). Lấy dây gai buộc chữ thập. Lăn qua bột mì.

Phần II:

- Đun bơ cho sôi. Bỏ gói thịt lăn qua bột mì vào rán vàng vớt ra. Kế đó cho hành tây thái hạt lựu vào, hành tây vàng cho bột mì vào trộn đều. Kế đó cho cà chua hộp, rượu vang trắng và nước; mùi tây băm nhỏ, lá nguyệt quế. Sau cùng nêm muối tiêu vừa ăn. Đun sôi. Xong cho gói thịt bò đã rán vàng vào nấu trong 1/2 giờ cho mềm thịt là được. Trong khi nấu lửa phải nhỏ.

- Thịt mềm vớt ra soong khác. Lọc nước xốt qua soong thịt bỏ bã.

CHOUCROUTE GARNI

(Các thứ rau xếp thành cái mũ)

□ VẬT LIỆU: 12 phần ăn

+ Bắp cải	1kg500	+ Dăm-bông	2 miếng
+ Xúc xích (Saucisse)	8 miếng	+ Bơ	1 muỗng canh
+ Thịt sầy (Lard fume)	2 gói	+ Lá nguyệt quế	5 lá
+ Cà-rốt	4 củ	+ Tiêu hạt	50 hạt
+ Rượu vang trắng	3 muỗng canh	+ Đậu que	50g
+ Cà chua hộp	1 muỗng canh	+ Củ cải	2 củ
+ Đậu hạt	50g	+ Khoai tây	8 củ
+ Dầu ăn	3 muỗng canh	+ Ngô tây	1 cành
+ Đường, muối	1 muỗng cà-phê	+ Giấm	2 muỗng canh
+ Tiêu, bột ngọt	1/2 muỗng cà-phê	+ Tỏi	6 tép
+ Hành tây	1 củ	+ Ớt xanh đỏ	2 trái

□ CÁCH LÀM:

- Bắp cải bào nhỏ, để ráo nước, đổ lít nước vô chậu men với muỗng cà-phê muối, lá nguyệt quế, giấm, đường quậy tan rồi cho bắp cải vô trộn đều, rắc tiêu hạt vô để vài giờ cho bắp cải thấm chua. Khi làm Choucroute vắt cải cho hết nước chua. Hành tây thái chỉ, tỏi băm nhỏ phi thơm với dầu ăn rồi cho cà chua hộp, đảo cho ra màu đỏ để nguội trút bắp cải vô trộn đều rưới rượu vang nêm bột ngọt, Maggi. Khoai tây chọn mua những củ nhỏ dài tròn như hạt vẹt, gọt vỏ cho vô soong luộc chín với chút muối.

- Đun soong nước nhỏ rắc chút thuốc muối, nước sôi thả đậu que vô luộc. 2 phút sau cho luôn cả đậu Hòa Lan hạt vô luộc chung thấy hơi mềm vớt ra rửa rồi nhúng ngay vô nước (lần như vậy đậu mới giữ được màu xanh tươi).

- Cà-rốt, củ cải gọt vỏ cắt ra từng khúc tròn dài chừng 2 phân, chẻ mỗi khúc ra làm tư, vót nhọn 2 đầu như hình thoi. 60 miếng cà-rốt và 30 miếng củ cải cho vô soong luộc với chút muối.

- Xúc-xích thái miếng tròn xéo mỏng.

- Dăm-bông cắt 1 miếng tròn cỡ miệng ly và 4 lát dăm-bông cắt lượn tròn theo 1/4 hình tròn cái khuôn.

- Thịt sầy (Lard fume) mỗi miếng cắt làm tư (nếu không có, mua

thịt bả chỉ cắt từng miếng dài ướp tỏi, hành, muối tiêu, đường đem nướng lò).

- Ớt xanh và ớt đỏ cắt hình quả trám nhỏ, mỗi thứ 6 miếng. Khuôn Choucroute hình tròn, đường kính 15 phân, cao 10 phân (hoặc cái soong nhỏ cũng được) thoa một lớp bơ mỏng hoặc dầu ăn trong khuôn.

- Trước hết giữa khuôn đặt một miếng cà-rốt tròn nhỏ, tĩa răng cưa. Chung quanh miếng cà-rốt bày xen kẽ 4 miếng ớt xanh, 4 miếng ớt đỏ chụm lại như hình hoa trạng nguyên. 4 phía khuôn mỗi nơi bày một miếng ớt xanh đỏ.

- Khoanh dăm-bông đặt lên trên miếng cà-rốt và ớt. (giò lụa thay dăm-bông cũng ngon).

- 4 miếng thịt sầy bày 4 góc khuôn, đặt lên trên 4 miếng ớt 4 phía xòe ra như cánh hoa.

... - Trên mỗi miếng thịt sầy đặt vô đó một miếng dăm-bông.

- Bắp cải đã trộn đều để vô khuôn, chim quay hoặc gà quay chặt miếng lọc hết xương bày trên lớp bắp cải rồi tuần tự xếp 30 miếng cà-rốt sát cạnh khuôn như vậy mới không bị đổ.

- Đậu que cắt dài một phân xếp ngang trên cà-rốt. Xếp xong lớp đậu que lại bày lớp thịt gà lên trên bắp cải, mỗi lần xếp chung quanh một thứ gì là bên trong lại phải trải một lớp bắp cải hay gà quay để độn nhờ có nhân ở giữa nên các thứ bày chung quanh khuôn không bị rớt.

- Tỏi lớp củ cải cũng xếp lại như cà-rốt nhưng phải xếp ngược chiều khi mở khuôn ra vừa đẹp mắt lại duyên dáng. Rồi rắc từng hạt đậu Hòa Lan lên trên củ cải vòng chung quanh khuôn phải len vấp cải cho chặt khuôn. Hết lớp đậu, tới cà-rốt xếp xéo lại cho khác chiều với củ cải.

- Chốt hết rắc đậu Hòa Lan hạt còn lại, giữa khuôn cũng đã đầy bắp cải và gà quay (không có gà cũng được); cách quay gà coi bài Poulet rôti. Để một miếng nylon lên miệng khuôn, nén chặt nếu khuôn không đầy và chặt, khi nhấc khuôn ra sẽ đổ hết. Úp khuôn xuống khay tròn, để nghiêng cái khay một lát cho chảy hết nước bắp cải trong khuôn. Lau khay sạch nước. Từ từ nhấc thẳng khuôn lên, thế là các thứ rau đã xếp thành cái mũ.

▫ TRÌNH BÀY:

Chung quanh chóp mũi, là vành mũi: bày xen kẽ cứ một miếng xúc-xích lại tới một miếng thịt ba chỉ. Trên mỗi miếng xúc-xích bày một củ khoai tây luộc. Mỗi củ khoai lại cắm một cọng nhỏ rau mùi tây; màu đỏ của cà-rốt; màu xanh đậu que; màu trắng củ cải; màu vàng của khoai; đỏ chót của ớt tạo nên một món ăn quyến rũ, hấp dẫn thực khách.

FOIE AUX OIGNONS (Gan chiên hành)

Món này dễ làm và cũng dễ ăn nữa, chỉ có điều cần là phải biết chọn lựa thứ gan (bê hay heo) mềm, không cứng là ngon. Nhưng công việc này mọi người nội trợ đều biết nên vấn đề không còn là trở ngại.

▫ VẬT LIỆU:

+ Gan	4 miếng	+ Giấm	1 muỗng canh
+ Bột mì	1 tách trà	+ Rượu vang trắng	1/2 ly
+ Bơ	50g	+ Ngò tây	1 nhúm
+ Hành tây	1 củ lớn	+ Muối, tiêu, bột ngọt	

▫ CÁCH LÀM:

- Nêm gia vị những miếng gan: rắc tiêu, bột ngọt, muối, tẩm bột cả hai mặt từng lá gan.

- Bắc chảo lên bếp cho bơ vô đun nóng. Bóc vỏ và thái mỏng hành từng khoanh rồi thả vô chảo. Khi hành bắt đầu vàng dùng đũa đẩy hành lên thành chảo rồi thả gan vào chiên. Thoạt đầu đun to lửa rồi hạ dần xuống, làm như vậy để gan chỉ chín ở bên ngoài, bên trong vẫn đỏ hồng màu huyết.

- Gấp gan để nguội rồi bày vào đĩa.

- Cho giấm và rượu vô chảo để làm thành chất nước lèo bằng cách dùng muỗng cạo mạnh vào lòng chảo cho ra hết chất gan dính vào chảo lúc chiên.

- Đổ nước lèo này vô đĩa gan rồi rắc ngò tây băm lên trên ăn nóng.

LAPIN SAUTÉ (Thỏ sốt rượu vang)

Đây là món ăn chẳng những được dân chúng Pháp ca tụng mà còn hầu như được cả thế giới ưa thích. Vì món ăn thức uống dành riêng cho dân tộc có khẩu vị riêng, nhưng một khi miếng ăn đã đạt tới đỉnh cao nghệ thuật thì tự nó có hấp lực làm say mê những ai sành điệu về vấn đề ẩm thực.

▫ VẬT LIỆU: 8 phần ăn

+ Thỏ	1 con	+ Rượu vang trắng	1/4 lít
+ Hành tây	2 củ	+ Nước hầm	200cc
+ Nấm hộp	250g	+ Lá nguyệt quế	6 lá
+ Bơ	80g	+ Ngò tây, hẹ	2 cây
+ Rượu trắng	1 ly	+ Muối, tiêu	1/2 muỗng cà-phê
+ Bột mì	1 muỗng canh	+ Bột ngọt	1/2 muỗng cà-phê

▫ CÁCH LÀM:

- Thỏ lột da⁽¹⁾, bỏ ruột, thấm khô bằng khăn tẩm rượu trắng. Chặt thỏ 12 miếng, ướp gia vị bột ngọt, tiêu, muối 2 giờ. Hành bóc vỏ thái nhỏ để riêng. Nấm thái miếng trộn với 30g bơ.

- Bắc chảo lên bếp, cho 50g bơ còn lại, phi thơm hành rồi cho thịt thỏ vào chiên vàng, rót ly rượu trắng vô chảo và châm lửa cho cháy hết rượu. Bỏ hẹ vô đun vài phút cho chín, rắc bột mì vô dùng đũa bếp quậy đều. Trút rượu vang trắng và nước hầm vô, sau tới nấm, lá nguyệt quế. Đun nhỏ lửa trong vòng 1 giờ.

- Nêm thử nước sốt cho vừa miệng, rắc ngò tây băm nhỏ lên trên đĩa thỏ sốt vang. Ăn nóng.

(1) Coi bài cách làm thỏ.

FONDUE BOURGUIGNONNE

(Thịt bò nhúng phó-mát lỏng)

Món thịt bò nhúng phó-mát lỏng xuất xứ từ tỉnh Bourguignonne công trình của món ăn này là ở cách chọn thịt bò và những loại nước sốt để chấm. Cả một công phu nghiên cứu dài lâu mà dân Pháp đã tốn thời gian để vừa làm vừa tìm hiểu về món ăn do dân tộc mình sáng chế. Món ăn này quả tình độc đáo và kích thích khẩu vị khi đã ăn qua.

▣ VẬT LIỆU: 6 phần ăn

- + Thịt bò 500g
- + Phó-mát lỏng 100g
- + Muối, tiêu, bột ngọt

▣ CÁCH LÀM:

- Thịt bò tươi, lựa chỗ non thái từng lát mỏng, dùng sống dao dầm nhẹ cho mềm thịt, ướp gia vị, cuốn lại thành những khoanh tròn nhỏ.

- Phó-mát cho vô soong nhỏ đun sôi trên bếp cồn. Khi ăn nhúng thịt bò vào, độ sôi của phó-mát luôn luôn giữ nguyên nhiệt độ trong suốt thời gian ăn.

- Thịt bò nhúng phó-mát lỏng chấm với các thứ nước sốt:

XỐT BOURGUIGNONNE: Xào 1 muỗng cà-phê bột mì với muỗng xúp bơ cho vàng bột, chế vào vá nước hầm bò, vá rượu vang đỏ cô lại cho sánh. Sau khi cô xong phải đậy nắp kín kéo bay mùi rượu.

XỐT TOMATE: 3 trái cà chua chín, cắt đôi, bỏ hạt, nấu như rồi lọc bỏ bã. Băm nhỏ củ hành tây xào với muỗng xúp bơ, lấy vá nước hầm bò hòa với muỗng cà chua hộp đun chung sanh sánh. Băm nhỏ tép tỏi, nêm chút muối tiêu vừa ăn.

XỐT À L'INDIENNE: củ hành tây băm nhỏ trộn với bột mì xào với bơ, cho thêm muỗng xúp nước hầm bò. Đun 1 lát, rắc vào cọng ngò tây, lá nguyệt quế, bột quế (quế rang nóng, giã nhỏ rây lấy bột). Nêm 1/2 muỗng cà-phê bột cà-ry, ớt, tỏi giã nhỏ, đun lửa riu riu độ nửa giờ rồi lọc. Khi gần ăn trộn chung với kem sữa.

XỐT MOUSSELINE: 1 muỗng canh bơ xào với muỗng cà-phê bột

Mousseline (bột khoai tây hay bột bắp), chế 1 vá sữa tươi vô từ từ, khuấy đều tay tới khi thấy sanh sánh là được. Cho thêm vài cọng ngò tây băm nhỏ và 1 lòng trắng trứng đánh nổi.

XỐT ANCHOIS: lòng đỏ trứng gà cho vào tô đánh chung với 2 muỗng bơ. Khi gần đặc cho chút tỏi giã vô và 2 lát cá (Anchois) dầm nát, nêm muỗng cà-phê giấm.

XỐT RÉMOULADE: 2 muỗng canh mayonnaise trộn với 1 muỗng cà-phê mù-tạt (moutarde: hạt cải cay), tán lẫn với lòng đỏ hạt gà đã luộc chín và 1 muỗng canh nước hầm bò.

XỐT EXOTIQUE: 1 trái ớt đỏ băm nhuyễn, 1/4 muỗng cà-phê tiêu, 1/3 muỗng cà-phê muối, 2 nụ đinh hương (girofle) tán nhỏ, 2 muỗng canh dầu ăn trộn chung. Sốt này làm vài ngày trước khi ăn.

Tất cả những loại sốt nói trên đều đựng trong những chiếc đĩa nhỏ nhiều màu và xếp vòng cung (về 1 phía) trong lòng chiếc đĩa lớn. Khoảng đĩa còn lại xếp thịt bò.

▣ SAUCE JUS (nước hầm bò):

- | | | | |
|------------|------|-----------------|--------------|
| + Thịt bò | 500g | + Cà chua | 1 trái |
| + Hành tây | 1 củ | + Dầu ăn | 2 muỗng canh |
| + Cà-rốt | 1 củ | + Lá nguyệt quế | 4 lá |

Thịt bò cắt miếng to, hành tây nướng thơm, cà-rốt thái miếng. Cà chua cho vô soong xào với dầu ăn, dùng muỗng chà nát cà chua rồi đổ vô lít nước sôi, 4 lá nguyệt quế, đậy vụn đun âm ỉ 1 giờ. Nước hầm bò này để pha chế các loại nước sốt.