

- Chả giò
- Chả cuốn
- Gà xào sả ớt
- Thịt gà xào nấm
- Cua xào chua ngọt
- Mì xào giòn
- Bắp cải sốt cà
- Nấm Đông Cô sốt dầu mè
- Đùi gà nấu nấm
- Môn hấp
- Thịt quay
- Xà xíu quay
- Cổ gà quay
- Chạo tôm chay

▫ VẬT LIỆU:

- | | | | |
|----------------|---------|------------------|----------------|
| + Đậu xanh | 100g | + Tỏi tươi | 1 cây |
| + Củ sắn | 1 củ | + Cà-rốt | 2 củ |
| + Bún tàu | 50g | + Bột ngọt, tiêu | 1 muỗng cà-phê |
| + Nấm mèo | 5 tai | + Bánh tráng | 20 cái |
| + Đậu hủ chiên | 1 miếng | | |

▫ CÁCH LÀM:

Đậu xanh ngâm nước vài giờ, đãi vỏ cho vô chảo hấp chín, rồi xay nhuyễn.

- Củ sắn thái chỉ, vắt nước cho ráo.
- Bún tàu, nấm mèo ngâm nước thái nhỏ, cà-rốt, đậu hủ, tỏi tây cũng thái chỉ.
- Tất cả trộn chung nêm gia vị, đặt trên bánh tráng 1 muỗng nhân, gấp bánh từ mép phía trước mặt, đến bên phải rồi bên trái và cuốn tròn đem chiên.

CHẢ CUỐN

▫ VẬT LIỆU:

- | | | | |
|----------------|---------|-------------|------------------|
| + Tàu hủ ky | 8 miếng | + Măng tươi | 30g |
| + Nấm hương | 4 cái | + Rượu thơm | 1/2 muỗng cà-phê |
| + Đậu hủ | 4 cái | + Dầu mè | 1/2 muỗng canh |
| + Củ sắn (đậu) | 1 củ | + Nước hầm | 4 muỗng canh |

▫ CÁCH LÀM:

- Nhúng tàu hủ ky vào nước để dễ cuốn, nấm ngâm nước cho mềm và băm nhỏ.
- Trộn chung đậu miếng đã bóp nhỏ, củ sắn, nấm, măng tươi băm nhỏ nêm gia vị, rượu thơm và dầu mè.
- Đặt trên miếng tàu hủ ky 1 muỗng canh nhân, gấp bánh tráng từ mép phía trước mặt, đến bên phải rồi bên trái và cuốn tròn.

- Su su, bắp cải, tỏi tươi, củ sắn, củ cải nấu lên lấy nước ngọt (nước hầm).

- Cho chả cuốn vào chảo chiên với 3 muỗng canh dầu ăn. Xoay trở luôn cho vàng đều. Thêm xì dầu và nước hầm, đun nhỏ lửa cho chín từ từ chừng 10 phút, tới khi nước hầm đã thấm hết vào cuốn chả mới được, ăn nóng. Cắt từng khoanh miếng tròn nhỏ như chả rán.

GÀ XÀO SẢ ỚT

□ VẬT LIỆU:

+ Mi căn	5 cây	+ Cà hộp	3 muỗng cà-phê
+ Sả ớt	1/2 chén	+ Đường	1/2 muỗng cà-phê
+ Dầu	3 muỗng canh	+ Bột ngọt, muối	1/2 muỗng cà-phê
+ Nước màu	1/2 muỗng cà-phê	+ Nước tương	4 muỗng canh

□ CÁCH LÀM:

- Mi căn luộc sơ, đập dập xé ra từng miếng như thịt gà.
- Sả ớt băm nhuyễn.
- Bắc dầu sôi, đổ sả vào xào cho vừa vàng, trút mi căn vô đảo chung.
- Nước màu, muối, đường, bột ngọt, cà hộp trộn đều, để tương xào khô nêm lại cho vừa ăn.
- Đom ra đĩa, rắc vài lá ngò xanh.

THỊT GÀ XÀO NẤM

□ VẬT LIỆU:

+ Đậu hủ	2 miếng	+ Dầu hào	2 muỗng cà-phê
+ Nấm hương	10 cái	+ Nước lèo	1 chén
+ Tỏi tươi	1 cây	+ Bột đao (năng)	1 muỗng cà-phê
+ Cà-rốt	1 củ	+ Bột ngọt, muối, tiêu...	
+ Su su	1 củ		

□ CÁCH LÀM:

- Đậu hủ xắt 2 chiên vàng, lạng mỏng. Nấm ngâm mềm, các thứ rau rửa sạch, thái mỏng, chần sơ.
- Cho dầu vào xào với tỏi, xắt nhỏ trút các thứ trên, đảo sơ với dầu hào, nêm gia vị rồi hòa bột vào.
- Xúc ra đĩa, nấm xếp lên trên bày ngò.

CUA XÀO CHUA NGỌT

□ VẬT LIỆU:

+ Nấm rom	200g	+ Củ kiệu	100g
+ Bột mì	1 muỗng canh	+ Tỏi tươi	1 cây
+ Cà-rốt	1 củ	+ Cần tây	2 cây

□ CÁCH LÀM:

- Nấm rom gọt vỏ đen ngâm nước muối, rửa sạch, cắt làm đôi. Để ráo nước tẩm bột mì khô chiên vàng giòn làm cua.
- Cà-rốt, củ kiệu, tỏi tươi rửa sạch chần sơ qua nước sôi. Cho 1 muỗng canh dầu ăn xào các thứ rau, nêm gia vị: muối, tiêu, bột ngọt...

NƯỚC XỐT CHUA NGỌT:

+ Giấm	100cc	+ Cà chua hộp	1 muỗng canh
+ Nước	50cc	+ Bột năng	1 muỗng canh
+ Đường	50g	+ Muối, tiêu...	

- Giấm, đường, cà chua hộp, nước hòa với bột năng nấu chung chừng 2 phút là được, trút tất cả những thứ trên: nấm rom (cua) và các thứ rau vô đảo đều, bày lên đĩa, rắc vài cọng ngò xanh.

MÌ XÀO GIÒN

Phần I:

+ Mi sợi	200g	+ Dầu chiên	1/2 lít
----------	------	-------------	---------

- Bắc chảo đổ dầu thật sôi thả mì sợi chiên cho phồng, vớt ra để ráo.

Phần II:

- | | | | |
|-----------------|--------|------------------|------------------|
| + Tàu hủ ky | 50g | + Nấm rom | 10 cái |
| + Xá xiu (chay) | 50g | + Xi dầu | 1 muỗng cà-phê |
| + Muối | 1 trái | + Bột ngọt, tiêu | 1/2 muỗng cà-phê |
| + Cà-rốt | 1 củ | + Tỏi tây (tươi) | 1 củ |

- Múc bột dầu, bớt lại 2 muỗng canh, đổ tỏi tây xắt khoanh vào chiên thơm, trút các thứ phần II vào xào chín xúc ra đĩa.

Phần III:

- | | | | |
|------------------|------------------|------------|----------------|
| + Nước lèo | 1 chén | + Xi dầu | 1 muỗng canh |
| + Bột năng (đào) | 1 muỗng cà-phê | + Dầu mè | 1/2 muỗng canh |
| + Đường | 1/3 muỗng cà-phê | + Bột ngọt | 1 muỗng cà-phê |

- Đổ vào chảo nửa chén nước, còn lại nửa chén hòa với các thứ gia vị phần III, chờ nước lèo sôi cho xốt vào khuấy đều sau cùng nêm dầu mè, trút vô đã nhân phần II trộn đều bày lên đĩa mì, rắc tiêu, ngò. Ăn nóng.

BẮP CẢI XỐT CÀ

Phần I:

□ **VẬT LIỆU:**

- | | | | |
|-------------|---------|------------------------|----------------|
| + Bắp cải | 500g | + Bún tàu | 30g |
| + Tàu hủ ky | 30g | + Muối, bột ngọt, tiêu | 1 muỗng cà-phê |
| + Nấm mèo | 8 cái | | |
| + Đậu miếng | 3 miếng | | |

□ **CÁCH LÀM:**

Bắp cải mua nguyên cái cân nặng 500g (chọn cái tròn dày). Bắc nước sôi bỏ chút muối luộc sơ cho bắp cải mềm, gỡ ra từng bẹ, rảy nước (nhớ đừng làm tách hẳn ra).

- Đậu miếng, bắc nước luộc lại vớt ra để ráo, vắt kỹ vắt nhuyễn.

Nấm mèo ngâm nở thái chỉ.

- Bún tàu ngâm mềm cắt ngắn.

- Tàu hủ ky rửa sạch cuốn tròn, cắt nhỏ.

- Bún tàu nêm gia vị, trộn với tàu hủ ky, đậu miếng, nấm mèo.

Xong đem ém mỏng trên mỗi bẹ cải, bắt đầu từ trong ra ngoài, nấn xong bẹ nào úp lại thật sát, ép thật chặt cho đến hết bắp cải. Dùng dây ràng chung quanh bắp cải đặt vô hấp khoảng 30 phút lấy ra để nguội.

Phần II:

□ **VẬT LIỆU:**

- | | | | |
|-----------|----------------|------------|------------------|
| + Cà chua | 1 hộp nhỏ | + Bột mì | 1 muỗng canh |
| + Nước | 1/2 lít | + Muối | 1/2 muỗng cà-phê |
| + Đường | 1 muỗng cà-phê | + Bột ngọt | 1 muỗng cà-phê |

□ **CÁCH LÀM:**

- Bắc chảo để 3 muỗng canh dầu cho bắp cải vào chiên lại vừa vàng lớp lá phía ngoài là được. Bắc song lên để dầu sôi, bỏ bột mì vào chiên vàng, rồi tới cà chua và nước quậy đều để bắp cải vào nấu chừng 15 phút (nếu có nấm rom cho vô hoặc nấm hộp cũng được).

NẤM ĐÔNG-CÔ XỐT DẦU MÈ

□ **VẬT LIỆU:**

- | | | | |
|---------------|---------|--------------|------------------|
| + Nấm hương | 30g | + Muối, tiêu | 1/2 muỗng cà-phê |
| + Đậu hủ | 1 miếng | + Đường | 1/2 muỗng cà-phê |
| + Tàu hủ ky | 10g | + Bột ngọt | 1 muỗng cà-phê |
| + Bún tàu | 10g | + Cải xanh | 10 cọng dài |
| + Xá xiu chay | 1 miếng | + Thuốc muối | 1/5 muỗng cà-phê |

□ **CÁCH LÀM:**

- Đậu hủ luộc để ráo. Tàu hủ ky rửa sạch xắt nhỏ. Bún tàu ngâm mềm, xắt ngắn xá xiu băm nhỏ, cùng các thứ gia vị nhồi đều. Nấm rửa sạch luộc chín, cắt chân, vắt bớt nước (nước luộc nấm dùng làm xốt). Nhồi chả vào nấm đem hấp chín.

- Nấu nước sôi bỏ chút thuốc muối, cho rau cải vào luộc 3 phút vớt ra dội nước lã cắt khúc bày chung quanh đĩa, giữa bày nấm, trên chế sốt, rải vài cọng ngò.

XỐT DẦU MÈ

- | | | | |
|---------------|----------------|-----------------|------------------|
| + Bột mì tinh | 1 muỗng cà-phê | + Đường | 1/3 muỗng cà-phê |
| + Nước tương | 1/2 muỗng canh | + Nước luộc nấm | 10 muỗng canh |
| + Bột ngọt | 1 muỗng cà-phê | + Dầu mè | 1 muỗng cà-phê |

- Bột mì tinh quậy đều với các thứ gia vị và 10 muỗng canh nước luộc nấm, bắc ra rắc dầu mè.

ĐÙI GÀ NẤU NẤM

Phần I:

□ VẬT LIỆU:

- | | | | |
|-------------|--------------|-------------------|------------------|
| + Đậu hủ | 3 miếng | + Bột ngọt | 1/2 muỗng cà-phê |
| + Tàu hủ ky | 100g | + Sả (phần trắng) | 6 cọng |
| + Bún tàu | 30g | + Chả lụa chay | 100g |
| + Dầu | 6 muỗng canh | + Tiêu, muối | 1/2 muỗng cà-phê |

□ CÁCH LÀM:

- Đậu hủ nấu nước sôi luộc sơ, vớt ra để ráo, quét nhuyễn nhồi đều với tàu hủ ky, bún tàu ngâm mềm xắt ngắn cùng với 3 muỗng canh dầu và muối, tiêu, đường, bột ngọt (phần I). Nặn thành hình đùi gà, bên ngoài bọc bằng tàu hủ ky nguyên miếng, cột dây lát cho khỏi bung, đặt vô xúng hấp chín, để nguội chiên lại cho vàng với 3 muỗng canh dầu.

Phần II:

□ VẬT LIỆU:

- | | | | |
|-----------|--------------|-------------------|----------------|
| + Nấm hộp | 200g | + Cà chua hộp | 1/2 hộp |
| + Dầu | 2 muỗng canh | + Đậu Hòa Lan hạt | 100g |
| + Tỏi tây | 1 cọng | + Tiêu | 1 muỗng cà-phê |
| + Bột mì | 1 muỗng canh | + Bột ngọt | 1 muỗng cà-phê |
| + Nước | 1 lít | | |

□ CÁCH LÀM:

- Bắc chảo đổ dầu bỏ tỏi tây băm nhỏ, phi thơm và cho 2 muỗng canh bột mì vô đảo, bột vừa vàng đổ cà hộp vô xào chung đoạn cho nước vào nấu sôi, để tỏi gà vào nấu 15 phút. Nêm gia vị để nấm, đậu, nấu mềm khi sốt vừa sanh sánh bắc xuống. Nêm 2 muỗng canh bơ cho ngon.

MÔN HẤP

Phần I:

- | | | | |
|----------------|------------------|------------|------------------|
| + Đậu hủ | 2 miếng | + Dầu | 2 muỗng canh |
| + Nước tương | 1/2 muỗng canh | + Bột ngọt | 1/2 muỗng cà-phê |
| + Ngũ vị hương | 1/2 muỗng cà-phê | + Nước | 5 muỗng canh |

- Đậu miếng chiên vàng, pha nước ướp phần I cho vào nấu cạn. Để nguội xắt miếng vuông dày 3 ly.

Phần II:

- | | | | |
|-------------|---------|-------------------|--------|
| + Khoai môn | 200g | + Nấm | 8 cánh |
| + Chao đỏ | 7 miếng | + Tỏi tây băm nhỏ | 1 cây |

- Môn gọt vỏ, chẻ miếng bằng đậu hủ.

- Nấm hương rửa sạch luộc chín (nước nấm để làm sốt).

- Chao đỏ bỏ nước tán nhuyễn với muỗng đường. Chia một nửa vào đậu hủ chiên, một nửa vào môn. Bắc chảo đổ 1 muỗng canh dầu sôi, cho tỏi tây vào xào thơm, rút đậu hủ và môn xào thật mềm, đoạn chế thêm 1 muỗng canh dầu trộn đều xúc ra.

- Cặp 1 miếng đậu hủ 1 miếng môn, một miếng nấm cứ như thế sắp vòng theo chén, ém chặt, đun cách thủy 1/2 giờ.

Phần III: Nước sốt

- | | | | |
|-----------------|----------------|------------|------------------|
| + Bột mì tinh | 1 muỗng canh | + Đường | 2 muỗng |
| + Nước tương | 2 muỗng canh | + Bột ngọt | 1/2 muỗng cà-phê |
| + Nước luộc nấm | 6 muỗng canh | + Giấm | 2 muỗng canh |
| + Dầu mè | 1 muỗng cà-phê | + Ngò, ớt | |

- Mòn chín úp ra đĩa. Pha bột xốt phần III với nước luộc nấm trút bột vào khuấy đều, bột chín cho dầu mè chế lên đĩa môn trên để nguội, ót.

THỊT QUAY

▣ VẬT LIỆU PHẦN THỊT:

+ Tàu hủ ky	100g	+ Đường	1 muỗng cà-phê
+ Dầu	2 muỗng canh	+ Bột ngọt	1 muỗng cà-phê
+ Tiêu, muối	1/4 muỗng cà-phê	+ Ngũ vị hương	1/2 muỗng cà-phê

Phần thịt: - Nấu nước sôi bỏ chút muối, cho tàu hủ ky trung mềm, vớt ra rửa dần khoảng hơn 3 giờ mới thật ráo. Xé tàu hủ ky ra, ướp cho đủ thấm. Trộn với gia vị phần I.

▣ VẬT LIỆU PHẦN MỠ:

+ Bột nếp	100g
+ Nước	80cc

- Bột nếp đổ ra thêm nước lã 35cc nhồi sơ, lấy 1/3 bột trong tổng số bột trên, rưới thêm 25cc nước nhồi thành cục. Bắc nước sôi bỏ cục bột mới nhồi, luộc vừa chín lớp vỏ ngoài vớt ra nhồi chung với tất cả bột trong thau thêm 20cc nước là vừa.

▣ VẬT LIỆU PHẦN DA:

+ Bánh.mì	1 ổ
+ Màu đỏ thực phẩm	1 muỗng cà-phê
+ Nước	2 muỗng canh
+ Ngũ vị hương	1/2 muỗng cà-phê

Bánh mì mỡ xuôi bỏ ruột bánh, banh ra vuốt cho bằng phẳng trên nắn lớp bột làm mỡ và trên lớp mỡ để phần thịt. Dùng lá chuối gói và cột dây chặt. Bỏ lên hấp khoảng 2 giờ, gắp ra để nguội, dùng bột màu đỏ hòa với nước, phết lên lớp da bánh mì. Dầu sôi để bánh vào chiên sơ cho da được xốp. Khi ăn thoa nước ngũ vị hương lên da (vỏ bánh mì) nướng lại cho thơm. Thịt quay ăn với bánh hời.

XÁ XÍU QUAY

▣ VẬT LIỆU PHẦN I:

+ Mì căn non	300g	+ Xi dầu	1/2 muỗng canh
+ Màu đỏ	1/6 muỗng cà-phê	+ Dầu ăn	5 muỗng canh

▣ CÁCH LÀM:

- Mì căn non rửa sạch, thoa dầu vào khuôn đem hấp, vừa chín tới.
- Gắp ra để nguội ướp gia vị phần I (hai giờ).

▣ VẬT LIỆU PHẦN II:

+ Đường	1 muỗng canh	+ Xi dầu	2 muỗng canh
+ Ngũ vị hương	2 muỗng cà-phê	+ Nước	1/2 chén

▣ CÁCH LÀM:

- Cho xá xíu vô chảo chiên 5 phút, múc bớt dầu chiên ra còn chừa lại 2 muỗng canh. Quay nước ướp phần II cho vào mì căn (ram) nấu cạn, để nguội.
- Dưa leo chẻ làm 4, bỏ ruột xắt xéo trộn chút giấm, muối, đường, lót dưới đĩa.
- Lạng mỏng mì căn giống như miếng xá xíu, bày lên trên dưa leo.

CỔ GÀ QUAY

▣ VẬT LIỆU: Phần I

+ Tàu hủ ky	100g	+ Bột ngọt	1 muỗng cà-phê
+ Đường	1 muỗng cà-phê	+ Dầu	6 muỗng canh
+ Muối	1/2 muỗng cà-phê	+ Nấm hương	5 cái
+ Tiêu	1/2 muỗng cà-phê	+ Kim châm	10 cọng

▣ CÁCH LÀM:

Bắc nước sôi bỏ chút muối trung (chân) tàu hủ ky cho mềm, vớt ra xé nhỏ ướp với đường, muối, tiêu, bột ngọt và dầu ăn. Nấm ngâm mềm luộc chín, cắt chân xắt dày 5 ly. Kim châm ngâm mềm, cắt đầu bỏ nhụy, rửa sạch cát, vắt ráo.

□ **VẬT LIỆU:** Phần II

- + Đường 2 muỗng canh
- + Xi dầu 1 muỗng canh
- + Bột ngọt 1/2 muỗng cà-phê
- + Ngũ vị hương 2/3 muỗng cà-phê
- + Nước lã 1/2 chén
- + Tàu hủ ky 3 lá

□ **CÁCH LÀM:**

- Dùng lá tàu hủ ky loại to, nhúng nước trái ra, phần tàu hủ ky đã ướp gia vị cho nấm và kim châm vào giữa cuốn lại lấy dây quấn chặt chung quanh đặt lên bếp 30 phút. Lấy ra để đi hơi bớt, pha 1/2 muỗng nước với chút xíu màu đỏ phết lên, đoạn chiên với 3 muỗng dầu.

- Da hơi phồng là được. Sau hết hòa gia vị phần II cho vào nấu cạn, khi ăn cắt xeo xéo. Bên dưới đĩa bày củ cải trắng đã bóp giấm đường (củ cải trộn chút muối, xả sạch, vắt ráo rồi trộn muối, giấm đường).

CHẠO TÔM CHAY

Món ăn của người theo đạo Phật ở miền Nam nước Việt, có màu hồng lọt như tôm tươi, vị ngọt đậm, làm bằng đậu hủ, chuối hấp và mía, dùng trong những ngày hội lớn của Phật giáo.

□ **VẬT LIỆU:** 10 cái

- + 2 trái chuối sứ (200g)
- + 400g đậu hủ miếng
- + 3 muỗng canh bột năng
- + 1 muỗng cà-phê muối
- + 1 muỗng cà-phê đường
- + 1/2 muỗng cà-phê tiêu sọ cà vụn
- + 1 muỗng cà-phê bột ngọt
- + 10 khúc mía
- + 2 muỗng canh đậu phộng rang giã vụn
- + 1 muỗng canh hạt sa-tê (hạt điều đỏ)
- + 3 muỗng canh dầu ăn
- + 1/2 cây tỏi tây (poireau)
- + 1 gói bánh hỏi
- + Đồ chua: củ cải, cà-rốt
- + Sà lách, rau thơm, giá, húng ngò, tía tô...

□ **CÁCH LÀM:**

- Chuối sứ hấp chín, bóc vỏ cắt mỏng.

- Đậu hủ miếng vắt bỏ nước dầm nát.

- Xay nhuyễn chuối và đậu nêm gia vị: muối, đường, bột ngọt, tiêu hạt... nhồi mịn như tôm xay (hoặc giã), chia làm 10 viên, rồi nặn tròn dài.

- Mía bóc bỏ vỏ, rửa sạch để trong rổ cho ráo, dùng khăn thấm khô từng khúc mía.

- Dầu ăn vừa nóng: rắc hạt sa-tê vô đảo lẹ bắc ra liền để lấy màu vàng đỏ của tôm.

- Ấn dẹp những thỏi tôm bột đỏ, đặt khúc mía chính giữa, rồi nắn lại, lăn tròn đều, thoa nước dầu sa-tê vô.

- Hấp chạo tôm 15 phút, gấp ra để thật nguội cất tủ lạnh. Khi nào ăn đem chiên.

- Dầu ăn láng chảo chiên nhỏ lửa lăn đều từng cái chạo tôm hanh vàng là ngon.

- Tỏi tây lấy phần củ trắng và lá xanh xắt vụn phi thơm với dầu ăn.

- Bánh hỏi lót dưới đĩa, trên để chạo tôm chay, rưới tỏi xanh và dầu ăn lên trên, rắc đậu phộng rang.

NƯỚC CHẤM:

- + 1 muỗng cà-phê muối
- + 2 muỗng canh nước tương
- + 4 muỗng canh nước lọc
- + 2 trái ớt
- + 2 muỗng cà-phê giấm
- + 1 muỗng canh nước chanh tươi
- + 1 muỗng canh đường trắng
- + 1 muỗng cà-phê bột ngọt