

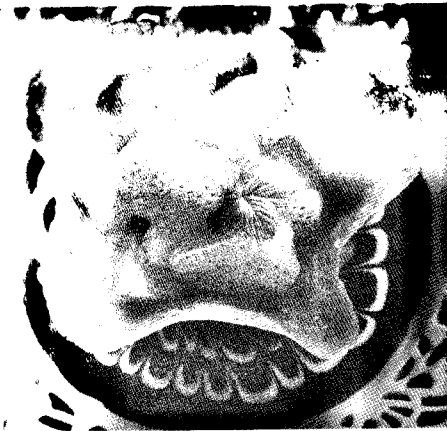
- Tiếp theo lấy muối hột đã nấu nước sôi, hớt bọt, đo được 20 độ Baumé (khí kế), để nguội, rót vô hũ chao cho ngập chừng 1 lòng tay theo tỉ lệ 1 rượu 4 muối. (Chao để càng lâu càng ngon).

CHAO ĐỎ: cũng làm như chao trắng, nhưng nước muối đổ vào ít hơn (vừa ngập) và đổ thêm hồng cúc (mua tiệm thuốc Bắc) ớt chín băm thật nhỏ, hoặc ớt xay nhuyễn. Đem phơi 15 ngày.

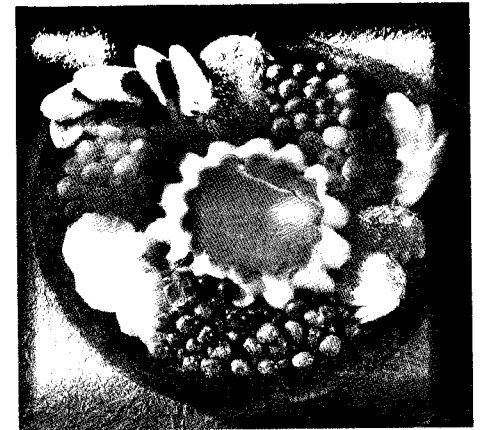
## PHẦN VII

### **Các món tráng miệng**

- A. Các món bánh
- B. Các món mứt
- C. Các món xôi chè
- D. Các món kẹo-ô mai
- E. Các món khác



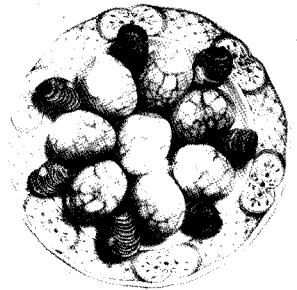
Mứt dâu



Bánh Flan với trái cây



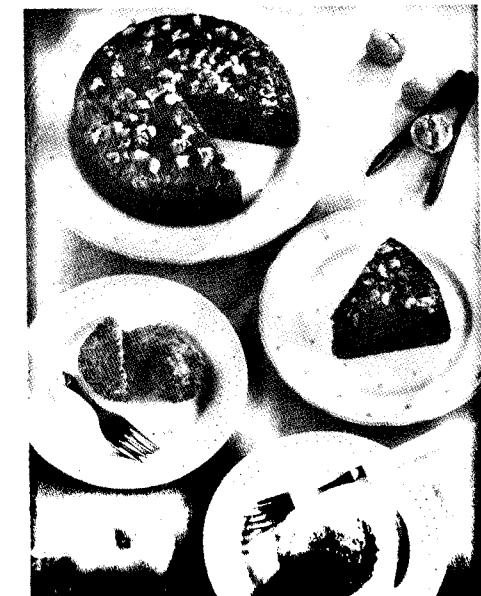
Hành nướng nấu với phô mai - Bánh yến mạch



Trứng kho trà



Cocktail trái cây



Bánh nhân táo



Bánh sinh nhật



Kem trái cây



Trái cây trộn



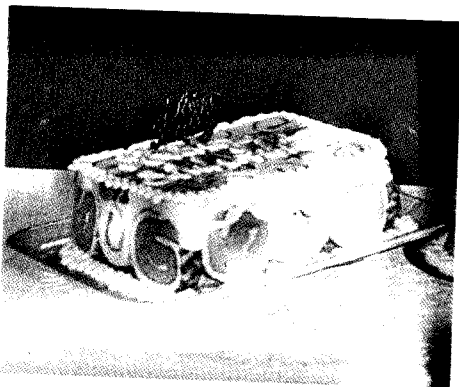
Bánh hình cây đàn



Bánh bông dâu



Bánh bao chiên



Bánh ngàn hoa



Bánh cuốn nhỏ nấm

## A. CÁC MÓN BÁNH

### 1. Bánh hấp

- Bánh hấp nhân mặn
- Bánh hấp nhân ngọt
- Bánh hấp không nhân
- Bánh hấp, in tạo hình
- Bánh phoi, sấy khô

### 2. Bánh nướng

### 3. Bánh chiên

# 1. BÁNH HẤP

## BÁNH HẤP NHÂN MẶN

- Bánh chung - Sự tích bánh chung
- Bánh chung Việt Nam
- Bánh chung cải tiến của Quốc Việt
- Bánh bao Việt Nam
- Bánh giò
- Bánh cuốn
- Bánh cuốn đặc biệt
- Bánh bèo mặn
- Bánh ít trần
- Bánh xếp nước
- Bánh bèo
- Bánh đập
- Bánh Tô Châu
- Bánh bột mì cuốn
- Bánh hoa hồng
- Bánh bò khoai tím

# BÁNH CHUNG SỰ TÍCH BÁNH CHUNG

Ngày xưa... Ngày xưa...

Tục truyền rằng vua Hùng Vương thứ sáu khi dẹp xong giặc, quyết định từ bỏ ngôi báu để an hưởng tuổi già.

Vua bèn hội các con lại phán rằng: Cha nay đã già yếu không đương nổi việc nước được nữa. Cha muốn truyền ngôi lại cho các con, nhưng không biết chọn ai bây giờ. Vậy cha quyết định như thế này; con nào làm được món ăn vừa miệng cha nhất, cha sẽ nhường ngôi.

Các hoàng tử vâng lời, liền chia nhau đi thật xa, kiếm cho ra những món ăn cầu kỳ, lạ miệng.

Trong số các hoàng tử có người con trai út tên Tiết Liêu nghèo nhất nhưng có hiếu hơn cả các anh. Chàng không muốn rời xa cha, cũng không đủ tiền mua dâng cha những món ăn đắt tiền. Còn đang lo lắng, chưa biết tính sao thì đêm đó chàng nằm mộng thấy một ông tiên đầu tóc bạc phơ hiện ra bảo: Lòng hiếu thảo của nhà ngươi đã khiến ta cảm động. Ngươi là đứa con xứng đáng nhất được nối ngôi, ngươi khỏi phải đi đâu xa, vừa mất thời giờ, vừa tốn kém. Trong các thực phẩm chỉ có gạo là quý, lại phổ thông hơn cả, trong nước kiếm đâu cũng có. Ngươi hãy lấy gạo nếp thổi xôi trắng, giã thật nhuyễn, nặn thành bánh, hình tròn gọi Bánh Dây tượng trưng cho Trời rồi gói chiếc bánh khác có nhân thịt và đậu hình vuông gọi là Bánh Chung tượng trưng cho đất, rồi đem cả hai thứ bánh này lên Vua cha".

Tỉnh dậy, Tiết Liêu liền làm đúng như lời tiên ông đã dạy.

### □ VẬT LIỆU: 12 cái bánh

- |                       |                       |
|-----------------------|-----------------------|
| + 6 kg gạo nếp        | + 2 muỗng cà-phê tiêu |
| + 3 kg đậu xanh       | + 2 con cà cuống      |
| + 2 kg thịt ba chỉ    | + 1 bó lá dứa         |
| + 4 muỗng cà-phê muối | + 1 bó lá dong        |

### □ CÁCH LÀM:

- Đậu xanh cà rồi không còn vỏ nhứt hết đậu dụn, hoặc bụi đen, ngâm vài giờ cho nở. Vo đi vo lại vài lần chắt cho hết vỏ đậu. Để

nước xâm xấp vô đậu nấu như thổi cơm. Khi còn nóng rửa bếp đánh cho tới mềm (không cần giã), nêm gia vị: muối, tiêu. Chia đậu làm 12 viên tròn (nhà ít người làm nửa số lượng).

- Nếp lựa thứ tốt to hạt, không lẫn gạo tẻ, nhặt trấu thóc, vo sạch để ráo nước. Lá dứa giã nhỏ, vắt lấy nước cốt rưới lên nếp cho thấm màu xanh; rồi xóc muối, tiêu.

- Thịt ba chỉ, lựa miếng nhiều mỡ lang bỏ da, thái từng miếng theo chiều dài chiếc bánh (14 hoặc 15 phân tây, dày chừng 6 ly), ướp gia vị: muối, tiêu, đường, cà cuống băm thật nhỏ (cà cuống giọt sẽ nhân bánh rịn nước mau thiu). Thỉnh thoảng trở miếng thịt cho thấm đều, ướp như vậy trước 1 ngày.

#### □ CÁCH GÓI LÁ DONG:

- Mua lá dong bánh tẻ, không già không non, khi luộc có mùi thơm lại dễ gói hơn lá chuối. Rọc bỏ sống lá, lau sạch. Lựa một lá to, úp mặt lá phía xanh tươi xuống dưới, sống lá ở trên; làm lá mặt như vậy cho đẹp bánh. Rồi xếp một lớp ngang, nếu lá nhỏ xếp 2 lá một lượt hết lớp ngang đến lớp dọc (3 lần) để đôn bánh gói cho to và kín, nước khổi thấm vô nếp. Sau hết trải lá dong lớn lên mấy lá kia để dựng nhân (lựa lá dong xanh thắm, khi bóc ra nếp có màu xanh rất đẹp và ngon, lá dong non khó bóc bánh vì dính lá).

- Đổ chén nếp vô giữa lá, tãi cho vuông cạnh mới khéo. Trải lên nếp chén đậu xanh đã xắt mịn, hoặc xắt đôi viên đậu xanh đã đánh mịn, ép nhẹ thành hình vuông để lên nếp, xếp 2 miếng thịt lên đậu, còn nữa viên đậu kia cũng ép tròn úp lên thịt, làm theo cách này để gói. Khi cắt bánh ra, nếp, đậu, thịt đúng vị trí của nó (màu xanh của nếp, vàng của đậu, trắng của thịt mỡ trông rất ngon và đẹp).

- Phía dưới lá dong để sẵn sợi lạt cột sơ cho khỏi bung lá, áp 2 đầu lá gói cho gọn khéo, bắt góc bánh vuông vắn mới đẹp, buộc lạt ngang dọc mỗi bên 3 sợi. Gói đến cạnh nào vô đều cạnh đó khi bánh chín, 4 góc bánh vuông vắn và chắc.

#### □ CÁCH GÓI LÁ CHUỐI:

- Lựa lá chuối hột bánh mới xanh và dễ gói vì lá mềm (cắt lá chuối trước 1 ngày, để hơi héo mới dễ gói). Xếp miếng lá chuối phía mặt xanh xuống dưới rồi tới 3 hay 4 lớp lá độn. Chọn những lá rách lá nhỏ, lau khô từng lá, xếp trước để sẵn. Dưới lớp lá có 3 sợi lạt

may dây nylon màu đỏ ngang dọc, cũng đổ gạo đậu xanh, thịt như cách gói lá dong nhưng lá chuối phải gói (gấp) xéo mới không bị rách lá.

- Bánh chung gói khuôn: khuôn gỗ vuông để gói đẹp nhưng không chặt tay. Lá dong cũng rọc mỏng sống lá cho mềm dễ gói. Xếp xéo từng lá đặt nơi 4 góc vuông còn dư lá ra ngoài, bên trong lót thêm vài lá độn (những lá rách hoặc xấu). Luôn sợi lạt dưới mấy lớp lá. Phía trong khuôn cũng để nhân nếp, đậu, thịt như cách gói không khuôn. Gấp lá 4 bên cho gọn rồi cột sợi lạt thật chặt, từ từ bỏ khuôn ra (khuôn gỗ hình vuông 16cm dày 6cm).

- Muốn gói bánh chung bằng lá chuối, trong khuôn cũng xếp cạnh cho đúng góc. Khi lấy khuôn ra bánh có 8 góc cạnh.

- Gạo nếp dùng để gói bánh chung có thể ngâm trước 1 đêm, khi luộc đỡ tốn củi (8 giờ) nhưng gạo ngâm lâu có vị chua mau thiu.

- Bánh chung ngày Tết trong Nam, trời nóng không ngâm nếp chỉ vo sạch, để ráo, trộn nước lá dứa cho thơm và xanh gạo. Muốn ngon cho thêm nước cốt dừa hoặc dừa bào nhỏ trộn với nếp, luộc 10 tiếng bánh mới mềm và ngon. Lửa dưới thùng phải đều kéo hấy bánh, dưới đáy nồi lót lá dứa cho thơm; nếu sơ ý, cạnh nước bánh sẽ không bị khét. Bên cạnh bếp luôn luôn có nồi nước sôi để đổ tiếp cho bánh trong thùng luôn ngập nước mới giữ màu xanh của lá, lửa mớ tắt mớ cháy bánh cũng kém ngon.

- Luộc bánh chung chừng vài giờ, phải trở bánh trên dưới cho đều. Khi vớt bánh ra nhúng ngay vào nước lạnh rửa cho sạch cốt ý giữ cho lá bánh có màu xanh.

- Xếp bánh lên bàn, dãn miếng gỗ trên mặt bánh để thêm thùng nước hay cối đá hoặc vài viên gạch nén vừa nặng cho bánh ra hết nước.

- Treo bánh nơi thoáng gió, nếu để lâu khi ăn đem chiên nhưng không ngon bằng để nguyên chiếc lên bếp than, nướng khi nào hơi cháy lá, mùi bánh thơm bốc ra ăn rất ngon.

\* Bánh tét, cũng nguyên liệu như bánh chung, nhưng cách gói dễ hơn, gói từng đôn dĩa như cách gói chả lụa, luộc mau chín.

Hoàng Tử Tiết Liêu làm xong được 12 cái bánh chung, lấy làm vui mừng vì người Việt mình sống là nhờ gạo, dù gạo tẻ hay gạo nếp.

Đến ngày Vua ngự dùng những món ăn của các hoàng tử dâng lên, nhưng ném món nào, nhà Vua cũng lắc đầu không vừa ý.

Ăn tới bánh của hoàng tử Tiết Liêu dâng, nhà Vua thấy lạ miệng và khen ngon, rồi cho triệu hoàng tử lại hỏi: "Tại sao lại cái bánh tròn trắng còn cái kia vuông màu xanh?"

Hoàng tử thưa rằng: "Tâu Phụ Vương theo như lời Tiên dạy trong giấc mơ - Bánh Dày tròn: tượng trưng cho Trời- Bánh Chung vuông: tượng trưng cho Đất. Trên đất mọc cỏ xanh muốt nên dùng lá dong hoặc lá chuối để gói bánh Chung.

Đức Vua rất hài lòng bánh nấu bằng nguyên liệu trong nước có nhiều ý nghĩa bèn chăm giải nhất và truyền ngôi cho con út. Rồi chỉ dẫn cách làm bánh chung trong dân gian.

Vì vậy, vào dịp Tết Nguyên Đán người Việt Nam thường gói bánh chung để cúng tổ tiên và quà biếu bạn bè thân quyến.

Mấy ngàn năm nay cha truyền con nối, nhà nào cũng vậy cứ đến cuối năm là chuẩn bị nguyên liệu để gói bánh chung ăn tết và bao năm qua những thứ bánh khác người ta hay gia giảm, chỉ riêng bánh Chung là không thay đổi. Có nếp, đậu, thịt... ăn hoài ăn mãi, năm này qua năm khác mà vẫn thấy ngon: hương vị của quê hương.

#### □ BÁNH CHUNG GÓI LÁ TRE:

- Lựa lá to, ngâm nước muối 1 đêm, lá sẽ xanh trở lại. Xả lá cho hết mặn, để ráo nước. Lau khô lá, róc bỏ sống lá cho mềm.

- Trải tờ giấy thiếc mỏng vuông cỡ 30cm trên lót 3 lá tre ngang 3 lá tre dọc đỡ nếp và đậu xanh thịt mỡ như cách gói lá dong (lá sen khô gói cũng được).

Ngày xưa các cụ thường thả bánh chung xuống ao vài tháng sau vớt lên ăn vẫn ngon, nhờ mùa Đông nước lạnh, cũng như bây giờ ta để thức ăn trong tủ lạnh.

## BÁNH CHUNG VIỆT NAM

#### □ VẬT LIỆU: (12 cái vuông)

+ Nếp	3kg	+ Thịt ba chỉ	1kg
+ Lá dong	50 lá	+ Muối	2 muỗng cà-phê
+ Đậu xanh	1kg	+ Cà cuống	3 con
+ Lá dứa	2 bó nhỏ	+ Tiêu	1 muỗng cà-phê
+ Hành ta	10 củ		

#### □ CÁCH LÀM:

- Đậu xanh cà rôi, ngâm nước vài giờ, đãi hết vỏ nhặt sạn, xóc muối, cho vô chảo đồ chín, đậu còn nóng đem giã nhuyễn, nắm lại từng viên tròn rôi xắt mỏng, nêm tiêu bột ngọt.

- Nếp lựa thứ tốt to hạt, không lẫn tẻ, nhặt trấu thóc, vo sạch để ráo nước. Lá dứa giã nhỏ vắt lấy nước cốt rưới lên gạo nếp cho thấm màu xanh rồi xóc muối tiêu, bột ngọt.

- Thịt ba chỉ, thái từng miếng theo chiều dài chiếc bánh (12 hay 13 phân tây, dài chừng 6 ly), ướp gia vị, muối, tiêu, hành, bột ngọt, cà cuống băm thật nhỏ (cà cuống giọt, nhân bánh rịn nước mau thiu). Thỉnh thoảng trở miếng thịt cho thấm đều, ướp như vậy 3 giờ.

- Lá dong (dung) chọn thứ bánh tẻ, khi luộc có mùi thơm lại dễ gói. Rọc bỏ sống lá, lau sạch, lựa 1 lá to, úp mặt lá xanh xuống dưới, sống lá ở trên làm lá mặt, rồi xếp một lớp ngang (nếu là nhỏ xếp 2 tầng 1 lượt). Hết lớp ngang đến lớp dọc, ba lần như vậy để độn bánh gói cho to và kín, nước khỏi vô nếp, sau hết trải tàu lá<sup>(1)</sup> lớn lên trên để đựng nhân.

- Đổ chén nếp vô giữa lá, sao cho vuông cạnh, trải lên nếp chén đậu xanh đã xắt mịn, tới lớp thịt. Xếp song song 2 miếng thịt đã ướp gia vị lên đậu. Hết lớp thịt tới lớp đậu nữa trải kín mặt thịt, sau hết đổ chén nếp nữa lên lớp đậu.

- Phía dưới lá có sẵn sợi lạt cột sơ, áp 2 đầu lá gói cho gọn khéo. Bắt góc bánh vuông vẫn mới đẹp; buộc lạt cho chặt, ngang dọc mỗi bên 3 sợi. Gói đến cạnh nào võ đều cạnh đó, khi bánh chín 4 góc bánh vuông vẫn và chắc.

- Nếu gói lá chuối phải lựa chuối hột, bánh mới xanh và dễ gói (phơi lá hơi héo). Xếp miếng lá chuối vuông lớn phía mặt xanh xuống dưới rồi tới 3 hay 4 lớp lá độn. Chọn những lá rách, lá nhỏ lau khô từng lá xếp trước để sẵn, dưới lớp lá có 3 sợi dây lạt hay dây nylon để ngang dọc. Cũng đồ gạo, đậu xanh, thịt như gói lá dong, nhưng lá chuối phải gói xéo mới không bị rách lá.

- Khuôn gỗ vuông dễ gói, đẹp nhưng bánh không chặt tay, lá dong cũng rọc mỏng sống lá cho dễ gói. Xếp xéo từng lá đặt nơi 4 góc khuôn để dư lá ra ngoài, bên trong cũng lót thêm vài lá độn, để trước

(1) Lựa lá xanh thấm khi bóc ra nếp có màu xanh rất đẹp, nếu lá dong non khi bóc bánh bị dính lá.

sợi lạt luôn dưới lá, phía trong khuôn. Sau khi đổ nếp, đậu thịt cũng gói như không có khuôn, gấp lá 4 bên cho gọn rồi cột sợi lạt thật chắc, từ từ bỏ khuôn ra (khuôn gỗ hình vuông 16x 16 phân, dày 6 phân).

- Nếu gói bánh chung bằng lá chuối trong khuôn cũng xếp cạnh cho đúng góc. Khi lấy khuôn ra có 8 góc cạnh rất khéo.

- Bánh chung ngâm gạo 1 đêm, khi luộc dỡ tốn củi (8 giờ) nhưng gạo ngâm lâu có vị chua mau thiu (ngoài Bắc trời lạnh nên ngâm gạo)

- Bánh chung ngày Tết trong Nam trời nóng không ngâm gạo chỉ vo sạch để ráo, trộn nước lá dứa cho thơm và xanh. Muốn ngon cho thêm nước cốt dừa trộn với nếp, luộc 10 giờ bánh mới mềm và ngon. Lửa dưới thùng phải đều kẻo hây bánh, dưới đáy nồi lót lá dứa cho thơm: nếu sơ ý cạn nước, bánh không bị khét. Bên cạnh bếp luôn luôn có nồi nước sôi, thấy nước trong thùng luộc bánh cạn phải đổ tiếp cho bánh ngập nước. Lửa lúc tắt lúc cháy bánh cũng kém ngon.

- Luộc bánh chừng năm giờ nên trở bánh trên dưới cho đều. Khi vớt bánh ra nhúng ngay vào nước lã rửa cho sạch cốt giữ cho lá bánh có màu xanh.

- Xếp bánh lên bàn, dãn miếng gỗ trên mặt bánh, để thêm thùng nước hay cối đá hoặc vài viên gạch nén vừa nặng cho bánh ráo nước.

- Treo bánh nơi thoáng gió để vài ngày ăn vẫn ngon, nếu để lâu khi ăn đem chiên nhưng không bằng để chiếc bánh nguyên lá đặt lên bếp than, nướng lại khi nào hơi cháy lá, mùi bánh thơm, bóc ra ăn rất ngon.

- Làm nửa số nguyên liệu, luộc thùng bánh trắng bánh cuốn vừa vặn. Gói bánh tét cũng nguyên liệu như trên nhưng cách gói dễ hơn, như cách gói chả lụa, luộc mau chín (5 giờ).

## BÁNH CHUNG CẢI TIẾN CỦA QUỐC VIỆT

### PHẦN I: 10 bánh nhỏ

#### □ VẬT LIỆU:

- |                         |                                     |
|-------------------------|-------------------------------------|
| + 1 kg nếp (4 chén gạo) | + 1/4 muỗng cà-phê màu xanh lá dứa  |
| + 4 chén nước lã        |                                     |
| + 2 muỗng cà-phê muối   | + 1 lon nhỏ nước cốt dừa (1/2 chén) |

#### □ CÁCH LÀM:

- Nếp vo sạch để ráo nước, trút vô nồi cơm điện đổ nước xâm xấp nếp chừng 1 lòng tay hòa vào vài giọt màu xanh, nêm muối (nấu com nếp hoặc thổi xôi tùy ý). Khi nếp chín, xới đều trộn nước cốt dừa.

### PHẦN II: Nhân bánh

#### □ VẬT LIỆU:

- |                         |                        |
|-------------------------|------------------------|
| + 2 gói đậu xanh (750g) | + 2 muỗng cà-phê muối  |
| + 6 chén nước sôi       | + 3 muỗng cà-phê đường |

#### □ CÁCH LÀM:

- Đậu vo sạch để ráo, đổ vô song nước sôi quậy đều như nấu chè thung nhưng đặc hơn (lửa nhỏ kẻo khét bên song) hoặc cho vô nồi nấu như nấu com lẹ hơn. Khi nào đậu chín mềm rắc muối và đường trộn đều, để nguội chia ra 20 nắm viên tròn.

### PHẦN III: Thịt ướp

#### □ VẬT LIỆU:

- |                                       |                                    |
|---------------------------------------|------------------------------------|
| + 600g thịt heo ba chỉ <sup>(1)</sup> | + 10 củ hành ta xắt mỏng phi thơm  |
| + 2 muỗng cà-phê muối                 | + Vài giọt cà cưỡng <sup>(2)</sup> |
| + 1 muỗng cà-phê bột ngọt             | + 1 kg lá chuối phơi mềm           |
| + 1/2 muỗng cà-phê tiêu đen           |                                    |

#### □ CÁCH LÀM:

- Thịt ba chỉ lựa miếng nhiều mỡ, bỏ da, thái từng miếng theo chiều dài chiếc bánh ướp gia vị muối, tiêu, bột ngọt, cà cưỡng, hành phi... thỉnh thoảng trở miếng thịt cho thấm đều, ướp như vậy trước vài giờ.

#### □ CÁCH GÓI BÁNH CHUNG:

- Dùng hộp nhựa vuông hoặc hình chữ nhật khi ép xong bánh trong khuôn xắt đôi ra thành hình vuông nhỏ.

- Trước hết lót dưới khuôn lớp nếp mỏng, ấn dẹp viên đậu xanh

(1) Thịt nách hoặc thịt gáy (nong) heo ngon hơn.

(2) Cà cưỡng băm thật nhỏ ướp với thịt, nếu dùng nước cà cưỡng nhân bánh rịn nước mau thiu.

đặt lên nếp, trái đều mấy miếng thịt heo lên mặt đậu. Xong tới lớp đậu nữa ép tròn úp lên thịt, vừa làm vừa ém nhẹ cho đậu thịt dính vô nhau. Trên cùng trái lớp nếp ấn cho đều tay, dùng giấy mỏng bao lên trên ép thật đều, chặt. Rồi úp khuôn nhựa đó lên bên dưới đã có tờ giấy bạc hoặc lá chuối. Xắt ra làm 2 thành hình vuông 8cm x 8cm.

- Lá chuối lau sạch, xe từng miếng dài to vừa bằng bánh chung, bao một lớp lá ngang rồi lá dọc (2 lần). Gói cách này đỡ tốn lá chuối, dễ gói và lẹ, bọc vừa kín bánh. Dùng dây nylon màu buộc thành ô vuông ngoài lá cho đẹp mắt, khi luộc nước không thấm vô trong. Nếu không có lá chuối gói bằng giấy mỏng ngoài bọc giấy thiếc.

- Luộc chừng 2 giờ phải trở bánh trên dưới cho đều, khi vớt ra nhúng ngay vô nước lã, rửa sạch cốt cho bánh mau nguội, lá bánh vẫn giữ màu xanh tươi. Bánh nhỏ luộc 3 giờ là mềm ngon. Muốn làm bánh lớn dùng khuôn vuông 14cm x 14cm luộc lâu hơn.

- Miền Bắc đậu xanh đồ chín viên tròn xắt mịn, trái lên nếp (cách làm này phải là người làm nhiều quen tay). Miền Nam nấu đậu rồi đánh thật mịn, lẹ hơn, có nơi vẫn để y hệt đậu đã hấp chín, không giã mà cũng không đánh, ăn rất ngon và bùi. Nhưng 3 cách làm trên nếu không khéo gói khi cắt bánh ra nếp đậu thịt không đúng vị trí của bánh (màu xanh của nếp, vàng đậu xanh, mỡ thịt trắng nâu: 5 màu ngũ sắc chưa ăn đã thấy... muốn ăn)

## BÁNH BAO VIỆT NAM

Bánh bao Việt Nam rất dễ làm. Bánh không có bột khai như bánh bao Tàu.

### □ VẬT LIỆU LÀM VỎ BÁNH:

#### Phần I:

- + Nước âm ẩm 40g
- + Bột nổi nâu 1 muỗng cà-phê
- + Đường trắng 1/2 muỗng cà-phê

#### Phần II:

- + Bột mì số 8 600g
- + Nước 200g
- + Đường 140g
- + Bột nổi trắng 1 muỗng cà-phê
- + Dầu ăn 2 muỗng canh

### □ CÁCH LÀM:

- Lấy 1 muỗng cà-phê bột nổi nâu cho vào ly nước âm ẩm và chút đường. Quay đều cho đến khi bột nổi đầy ly là được.

#### \* Chú ý:

- + Bột nổi phải mua thứ mới.
- + Nước âm ẩm, đừng nóng quá cũng đừng nguội quá; bột mới nổi.

- Khi bột nổi nâu đã nổi cao rồi, đổ vô tô lớn và thêm vào đầu ăn, nước, bột nổi trắng, đường trắng. Lấy đũa quay cho tan hết đường.

- Sau khi quay đều, rây bột mì vô.

\* Chú ý: Không nên đổ bột mì vô đại, phải rây từ từ vì bột đổ vô nước sẽ bị vón lại.

- Đổ tô bột ra mặt bàn, dùng hai tay nhồi mạnh. Nếu bột dính tay, thoa ít bột khô. Nắn khối bột thành hình tròn, lấy khăn ẩm dẩy lên. Ủ khoảng 2 giờ, bột nổi cao gấp đôi là được.

\* Chú ý: Số lượng bột trên làm được 20 cái bánh bao.

### □ VẬT LIỆU LÀM NHÂN BÁNH:

- |  |   |
|--|---|
| + Đậu Hòa Lan hạt luộc mềm 100g                  | + Lạp xưởng 2 cái   |
| + Thăn gà 1 miếng                                | + Muối 1 chút   |
| + Xá xíu 100g                                    | + Xi dầu 1 muỗng canh   |
| + Nấm Đông Cô 10 cái                             | + Hành tây 1 củ   |
| + Bột ngọt 1 muỗng cà-phê                        | + Hành khô 5 củ   |
| + Dầu hào 2 muỗng cà-phê                         | + Đường, tiêu 1 chút  |
| + Cải dài Đà-lạt 1 cây<br>(cải Bắc Thảo, cải lợ) | + Trứng vịt kho nước dừa với thịt heo<br>ba rọi: 3 quả (mỗi quả bổ làm 8) |
| + Thịt vai 300g                                  |   |

### □ CÁCH XÀO NHÂN

- Thăn gà, lạp xưởng thái xéo. Nấm Đông Cô ngâm mềm, cắt đôi. Xá xíu thái mỏng. Cải Bắc Thảo bứt nhỏ lá, còn cọng cắt thành từng miếng vuông. Củ sắn thái chỉ. Hành tây thái vuông, hành khô lột vỏ để xào nhân.



- Bắc chảo lên bếp, cho dầu ăn vô, dầu sôi đổ hành khô vào đảo qua đảo lại cho thơm.

- Khi xào nhân, thứ nào lâu chín cho vô trước. Thịt gà cho vô chảo đảo sơ cho chín một nửa thôi. Xong cho nấm, đậu Hòa Lan hột rồi tới cọng và lá cải Bắc Thảo. Khi rau hơi mềm, nêm gia vị: muối tiêu, bột ngọt, xì dầu đảo qua cho đều rồi tắt lửa nhưng chảo vẫn để trên bếp. Xá xiu, Lạp xưởng là những thứ đã chín sẵn, trút vô chảo.

\* *Chú ý:* Thịt vai băm nhỏ trước khi xào nhân 30 phút, để sống, ướp gia vị (muối, tiêu, đường) cho ngấm:

- Sau hết, cho thịt vai băm nhỏ đã ướp gia vị vào chảo nhân. Trộn đều cho ngấm rồi rưới một muống canh dầu hào vào. Để nhận bánh một giờ cho ngấm gia vị, rồi đổ nhân bánh lên rổ thưa cho ráo nước.

#### □ CÁCH LÀM BÁNH:

- Bột ủ đã đúng độ (cao gấp đôi). Cắt bột, mỗi miếng 50g. Lấy chày cán mỏng thành hình tròn như cái đĩa nhỏ. Đặt miếng bột vào lòng tay trái, tay mặt bỏ nhân vào giữa. Quả trứng vịt kho cắt làm 8, để miếng trứng vào giữa nhân rồi dùng tay mặt xếp dần mép thành 13 múi.

- Xếp bánh vô xúng 20 phút, bánh nở mới đem hấp. Mỗi xúng xếp 8 cái cách xa nhau vì bánh chín sẽ nở gấp ba. Lửa bếp phải cháy đều, nước hấp phải sôi sùng sục. Thỉnh thoảng mở nắp, vẩy mồ hôi rồi đậy lại. 10 phút là bánh chín.

## BÁNH GIÒ

Đây là loại bánh thuần túy Việt Nam; trẻ con, người lớn, sản phụ, bệnh nhân... cũng ăn được. Vừa bổ dưỡng lại ít tốn tiền.

#### □ VẬT LIỆU:

+ Bột gạo	200g	+ Hành tây	1 củ
+ Nước	800g	+ Hành ta	5 củ
+ Thịt vai	200g	+ Lá chuối	1 xấp
+ Nấm mèo	8 cái	+ Nước mắm, tiêu, bột ngọt	1 chút

#### □ CÁCH LÀM:

- Pha nước hơi ấm, ngâm nấm mèo, rửa sạch, thái chỉ. Hành tây, hành ta lột vỏ. Lá chuối phơi nắng cho mềm. Thịt vai băm nhỏ trộn với hành tây xắt nhỏ.

- Bắc bếp phi hành với dầu ăn cho thơm, chế vào 1/2 muống canh nước mắm, trút thịt vai đã trộn hành tây vào đảo. Thịt chín, cho nấm mèo thái chỉ vào. Thêm gia vị cho vừa ăn.

- Lấy soong bỏ bột gạo hòa với nước, lọc lại cho sạch. Thêm chút muối, bột ngọt. Đặt lên bếp, khuấy đều tay, nếu không bột sẽ bị đóng cục (óc trâu). Lửa đun cho đều ngọn. Khi nào thấy bột đặc không vón cục là được. Để hơi nguội mới gói bánh.

- Cắt lá chuối thành hình chữ nhật, bề mặt lá màu xanh tươi để xuống dưới, trên lót thêm một lá nhỏ hơn.

- Bột còn ấm ấm, múc 1 muống canh đầy đặt vô lá chuối, rồi lấy 1 muống canh khác thoa chút dầu ăn vào muống ấn nhẹ cho bột bằng mặt. Để nhân bánh vào giữa bột, dùng muống ấn nhẹ cho nhân dính vô, múc thêm 1 muống bột đổ lên trên. Tay trái cuộn lá chuối cho gọn chiếc bánh, xong cầm hai mép lá chuối cuốn lại, gấp 2 đầu bánh. Tay trái cầm bánh, ngón trỏ và ngón trái tay mặt nắm nhẹ 2 đầu bánh bẻ cạnh, gấp lá xuống. Hai bên làm đều như vậy. Xong lấy dây lạt đã nhúng nước sôi cột bánh cho khéo.

- Khi gói xong, cho vào xúng hấp hoặc luộc trong 15 phút là chín.

## BÁNH CUỐN

#### BỘT XAY MÁY:

1/2 lít gạo cũ trộn với 1/2 lít gạo Thần Nông vo sạch, ngâm vài giờ đem xay với 2 lít nước, rây lại cho sạch trấu. Cho thêm 1 lít nước, ngâm bột 1 đêm, sáng gạn hết nước trong ở trên, đổ 5 tô nước khác vào khuấy đều, ngâm vài giờ lại gạn bỏ nước trong lần thứ hai. Đến lần thứ 3 đổ 1 tô nước vô khuấy đều để tráng bánh cuốn. Nước bột hơi sền sệt. Muốn bánh trong đẹp, pha thêm bột năng.

- + Bột gạo 200g
- + Nước 500cc

- Bột gạo hòa chung với nước, rây lại cho sạch bụi. Vải trắng bánh căng trên miệng nồi, hé chút vải cho hơi nóng bốc lên mau chín bánh.

**NHÂN BÁNH:**

- + Nấm mèo 10 cái
- + Thịt nạc dăm 300g
- + Hành khô 10 củ
- + Nấm hương 5 cái
- + Hành tây 1 củ
- + Nước mắm 1 muỗng canh
- + Muối, bột ngọt, tiêu, ngò, cà cuống...

- Hành phi thơm, cho thịt, hành tây băm nhỏ vô xào. Nấm hương, nấm mèo ngâm nở, rửa sạch, thái chỉ hay băm nhỏ cho vô chung với thịt, nêm gia vị, xào cho săn thịt là được. Hành khô bóc vỏ xắt lát phơi hơi héo, chiên dầu sẽ vàng tròn.

**□ CÁCH TRÁNG BÁNH CUỐN:**

- Nước thật sôi, vớt khuôn vải đang luộc đặt lên miệng nồi, đập nắp lại cho khuôn thật nóng. Múc nửa vá bột (mỗi lần lấy bột phải quậy đều) đổ chính giữa miếng vải, ngửa vá lên thoa vòng tròn 2 lần cho đều tay.

- Đập nắp lại 1 lát, nước trong nồi bốc hơi, mở ra bánh phồng lên là chín. Dùng đầu đũa tre chẻ mỏng khê nạy vòng tròn viền bánh rồi luôn vô giữa. Nhấc bánh ra khỏi vải (nhiều khi gạo mới, gạo cũ, tráng chưa quen tay, bánh mỏng hay dày tùy liệu thêm bớt nước, có thể pha thêm 3 muỗng bột năng). Những người tráng bánh chuyên nghiệp cũng phải tráng thử vài ba cái mới đều bột.

- Đặt nhân giữa bánh, gấp 2 đầu bánh lại, phía dưới lật lên thấy rõ nhân bánh. Xếp bánh lên đĩa, bày hành khô chiên giòn, vài lá ngò.

**BÁNH CUỐN ĐẶC BIỆT****□ VẬT LIỆU cho 50 cái bánh:**

- + 2 chén bột gạo tẻ
- + 1 chén bột năng
- + 6 chén nước lã
- + 1 chút muối
- + 3 muỗng canh dầu ăn

**□ CÁCH LÀM:**

- Bột gạo và bột năng trộn chung với nhau, đổ nước vô, nêm muối và dầu ăn, quậy đều, để chùng 1 giờ cho nở bột.

- Dùng chảo không dính đặt lên bếp, khi chảo nóng bắc ra (nếu đổ bột vô chảo quá nóng bánh lõ chỗ, ăn cứng).

- Tay trái cầm chảo, tay mặt múc 1/2 vá bột đổ lảng vô đều mặt chảo. Nước bột bám vô chảo một lớp mỏng (giống như tráng trứng). Đặt lên bếp độ 1 phút, mặt bánh trong và phồng lên là được (không cần đập nắp). Úp chảo bánh lên khay nhôm có thoa chút dầu ăn, bột chín bánh sẽ tróc ra, đặt nhân giữa bánh, gấp 2 đầu bánh, cuốn tròn; lật phía dưới xếp lên đĩa.

**NHÂN BÁNH:**

- + 2 thân gà băm nhỏ
- + 1 đĩa thịt heo quay 300g
- + 5 tai nấm mèo
- + 6 cái nấm hương
- + 1 hộp củ năng nhỏ
- + Hành, ngò, giá, dưa leo
- + Muối tiêu, đường, nước mắm

**□ CÁCH LÀM:**

- Nấm mèo, nấm hương thái chỉ

- Hành tây, củ năng băm nhỏ

- Phi hành tây với dây ăn, rắc nước mắm, đảo thơm hành. Trút thịt heo quay và thân gà đã băm nhỏ, xào qua xào lại, nêm gia vị. Rang cạn nước, cho nấm mèo, nấm hương, củ năng đảo đều, bắc ra, rắc tiêu.

**TÔM CHÀ BÔNG:**

Tôm khô lựa con lớn, ngâm nước cho mềm, giã nhỏ cho vô chảo rang (lửa nhỏ), khi nào tôm bông lên là được.

## NƯỚC CHẤM:

- + 1 chén nước mắm
- + 1 muỗng canh giấm
- + 1 chén nước lọc
- + Tỏi, ớt, nước đường
- + 1 quả chanh nhỏ

-- Tỏi giã nhỏ với ớt, đường; chế nước mắm, nước lọc, giấm vô quây đều rồi vắt chanh.

## BÁNH BÈO MẶN

### □ VẬT LIỆU:

- + Nước lã 250cc
- + Bột gạo 150g
- + Nước sôi 250cc
- + Bột năng 2 muỗng cà-phê

### □ CÁCH LÀM

- Hai thứ bột trên nhồi với nước lã trước cho tan rồi rót nước sôi vô sau.

- Nước trong xúng sôi, để chén vô thật nóng rồi chế bột sau bánh mới có xoáy nhiều. Chùng 5 phút bánh chín.

- Nếu làm bánh bèo bằng bột xay, cách pha bột cũng như bánh cuốn.

- Nhân bánh tùy theo địa phương.

- Tôm đất bóc vỏ, băm nhỏ xào với hành.

- Đậu xanh nấu chín, tán nhuyễn.

- Thịt nạc băm băm nhỏ xào với dầu, hành.

- Tôm cháy: tôm khô ngâm nước cho mềm, giã nhỏ cho vô chảo, rắc chút màu đỏ chà qua đảo lại chóc tôm bông lên, như ruốc thịt.

- Hành lá xắt nhỏ, dầu sôi trút vô, bắc xuống ngay (lá hành mới xanh).

## NƯỚC CHẤM:

- + 1/2 chén nước mắm
- + 1/2 chén nước dứa tươi
- + 1 muỗng cà-phê đường

Ba thứ nấu chung, hớt bọt.

- + Ớt, tỏi giã nhỏ, chanh, bột ngọt
- + Đồ chua: củ cải, cà-rốt bào nhỏ, ngâm với giấm, đường

## BÁNH LÁ HUẾ

### □ VẬT LIỆU:

- + Bột gạo 150g (1 chén)
- + Nước 2 chén
- + Dầu ăn 2 muỗng canh

### □ CÁCH LÀM:

- Bột gạo hòa với nước cho tan, lược qua rây, đổ vào soong bắc lên bếp, quây liên tay. Khi thấy gần thành hồ, nhắc xuống rưới dầu ăn vào, đánh cho mịn, bột khỏi óc trâu.

- Lá chuối xé cỡ 15 x 20 phân.

### NHÂN BÁNH:

- + Dầu ăn 1 muỗng canh
- + Thịt nạc 100g
- + Tôm 100g
- + Đường 1/2 muỗng cà-phê
- + Muối 1/2 muỗng cà-phê
- + Tiêu, hành lá, nước mắm

- Tôm bóc vỏ băm nhỏ. Thịt luộc chín, đem ra xắt và băm nhuyễn. Tôm và thịt sau khi băm nhỏ, nêm gia vị xào cho thấm để làm nhân.

- Khi trải bột lên lá: cho nhân tôm, thịt băm nhỏ đã xào rồi vào giữa (trét 1 đường dài). Xếp và gấp 2 đầu lá lại cho vào xúng hấp. Thỉnh thoảng mở nắp xả hơi. Hấp độ 10 hay 15 phút.

## NƯỚC CHẤM:

- + 1/2 chén nước lọc
- + 2 muỗng canh nước mắm
- + 2 muỗng cà-phê đường
- + 1 trái chanh nhỏ
- + 4 trái ớt xiêm

- Nửa chén nước chín pha với 2 muỗng cà-phê đường cho tan, 1 muỗng canh nước mắm ngon, thêm chanh và ớt xiêm.

## BÁNH ÍT TRẦN

### □ VẬT LIỆU:

- |                        |                           |
|------------------------|---------------------------|
| + Bột nếp (gói) 300g   | + Bột ngọt 1 muỗng cà-phê |
| + Nước ấm 1 tô (450cc) | + Muối 1/2 muỗng cà-phê   |

### □ CÁCH LÀM:

- Cho chén chủ nghĩa ấm vào bột nếp nhào với bột ngọt và muối. Để độ 20 phút, nhồi lại cho nhuyễn đến khi không dính tay (có thể thêm chút ít nước ấm nếu thấy còn khô).

### NHÂN BÁNH:

- |                     |                             |
|---------------------|-----------------------------|
| + Tôm thẻ nhỏ 100g  | + Hành ta 50g               |
| + Thịt nạc băm 100g | + Bột ngọt 1/2 muỗng cà-phê |
| + Nấm mèo 4 cái     | + Muối, đường, tiêu         |

### □ CÁCH LÀM:

- Tôm để nguyên hay lột vỏ, cắt ra từng khúc và thịt xắt hạt lựu.
- Hành phi thơm rồi cho nấm mèo, tôm thịt vào xào, nêm tiêu, muối, bột ngọt và chút đường cho vừa ăn rồi nhấc xuống.
- Bột bao nhân vào giữa, thoa bên ngoài chút dầu ăn, đem hấp trong xùng có lá chuối thoa dầu. Hấp chừng 15 phút. Cánh 5 phút mở nắp cho xả bớt hơi.
- Khi bánh chín, sắp ra đĩa, phết hành mỡ lên mặt bánh.
- Nếu muốn gói lá chuối kiểu nóc chùa cũng rất ngon (thoa lá chuối bằng mỡ hay dầu, khi bóc bánh không bị dính lá), ngoài Bắc gọi là bánh Dộm, gói như kiểu bánh giò.

## BÁNH XÉP NƯỚC

### VỎ BÁNH:

### □ VẬT LIỆU:

- |                  |                                 |
|------------------|---------------------------------|
| + Bột mì 130g    | + Nước tro tàu 1/4 muỗng cà-phê |
| + Trứng gà 1 quả | + Nước ấm 30cc                  |

### □ CÁCH LÀM:

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

- Dùng miếng nhôm mỏng hay dao cắt lá bột ra làm 4 phần đều nhau, hình vuông 4cm x 4cm.

### NHÂN BÁNH:

### □ VẬT LIỆU:

- |                     |                                   |
|---------------------|-----------------------------------|
| + Thịt nạc vai 100g | + Bột ngọt, tiêu 1/2 muỗng cà-phê |
| + Tôm 200g          | + Dầu mè 1 muỗng cà-phê           |
| + Hành tây 1 củ     | + Bột năng 1 muỗng cà-phê         |

### □ CÁCH LÀM:

- Tôm rửa sạch, lột vỏ bỏ đầu, rút 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 bột lên tay trái, để nhân vô giữa. Dùng ngón cái và ngón trỏ tay mặt, ép hai mép lá bột cho dính nhau thành hình chữ nhật đẹp. Thả vô nước leo, luộc vừa chín, múc vô tô, trên bày miếng xá xíu đỏ, lá hẹ xanh...

## BÁNH BÈ

### □ VẬT LIỆU:

- |                    |                         |
|--------------------|-------------------------|
| + Bột nếp 300g     | + Dầu ăn 1 muỗng canh   |
| + Bột đậu xanh 25g | + Nước lã 250cc         |
| + Bột gạo 25g      | + Muối 1/4 muỗng cà-phê |
| + Nước sôi 130cc   |                         |

## □ CÁCH LÀM:

- Bột nếp 300g giã và rây mịn, đổ vô tô.
- Nước 130cc đun sôi, đổ vô bột nếp, trộn đều rồi bóp kỹ cho bột tơi ra.
- 25g bột đậu xanh, 25g bột gạo trộn với 1 muỗng nhỏ bột nếp cho vô soong rồi đổ 250cc nước lã, rắc muối, đặt lên bếp đun. Phải quậy luôn tay.
- Khi bột nửa sống nửa chín, bắc ra đổ chung vô tô bột nếp, rưới dầu ăn, trộn đều bột rồi đổ ra bàn nhồi mạnh cho thật mịn.
- Ngắt mỗi viên bột 5g rồi cán tròn, để nhân thịt vô giữa, xếp đôi lại cho 2 mép bánh dính nhau. Ấn vô khuôn bánh<sup>(1)</sup>, xoa dầu, ép mạnh miếng bột cho rõ hình, đặt bánh vô xúng có lót lá chuối đã thoa dầu. Hấp lửa trung bình.

## NHÂN BÁNH:

+ Thịt vai	200g	+ Tôm tươi	100g
+ Hành tây	1 củ	+ Mã thầy (củ năng)	10 củ
+ Nấm Đông Cô	5 cái	+ Tiêu, nước mắm, cà cuống, dầu ăn	

## □ XÀO NHÂN:

- Băm nhỏ các thứ nhân rồi trộn đều.
- Dầu sôi, cho hành phi vàng, rưới muỗng nước mắm cho thơm rồi trút các thứ nhân vô. Nêm gia vị: bột ngọt, tiêu, nước mắm, muối. Bắc ra rắc cà cuống.

## BÁNH ĐẬP

### □ VẬT LIỆU:

+ Thịt nạc lung	300g	+ Bánh phồng tôm	10 cái
+ Bánh ướt (bánh cuốn)	200g	+ Đậu phộng rang	50g

(1) Khuôn bằng gỗ, bé hơn khuôn bánh Trung Thu, hình bán nguyệt, khắc hoa mai.

## □ CÁCH LÀM:

- Thịt thái mỏng vừa ăn (dần sơ cho mềm) ướp hành, tỏi, tiêu, nước mắm, bột ngọt, đường, cho thấm rồi đem nướng vàng.
- Bánh phồng tôm chiên bày lên đĩa.
- Bánh ướt hấp nóng xếp lên bánh phồng tôm, phết hành mỡ, thịt nướng để lên trên.
- Rắc đậu phộng giã nhỏ lên đĩa bánh đập, ăn với xà-lách, dưa leo, rau thơm, ngò, đồ chua ngâm giấm, nước mắm tỏi ớt...

## BÁNH TÔ CHÂU

### □ VẬT LIỆU:

+ Bột gạo tẻ	250g	+ Mỡ lợn	100g
+ Đường	400g	+ Nước	750cc
+ Nấm mè (mộc nhĩ)	5 cái	+ Nước hoa bưởi	2 muỗng cà-phê
+ Mè rang (vàng)	50g	+ Thịt nạc <sup>(1)</sup>	100g

### □ CÁCH LÀM:

- 250cc nước hòa với đường đun sôi để nguội.
- 500cc nước hòa với bột gạo, lọc lại chế vô nước đường đã nguội, đặt lên bếp lửa nhỏ quậy luôn tay. Cho mè rang, mỡ thái hạt lựu, nấm mèo rửa sạch thái chỉ, bột chín đặc quánh rắc nước hoa bưởi.
- Bắc ra khỏi bếp, đánh bột 15 phút cho khỏi óc trâu, bột thật mịn trong, bánh mới khéo.
- Trút bánh vô khuôn nhôm đã thoa mỡ, dùng miếng nylon ém chặt, chung cách thủy 1/2 giờ (tàn cây nhanh).

## BÁNH BỘT MÌ CUỐN

### □ VẬT LIỆU:

+ Bột mì	300g	+ Bột năng	2 muỗng canh
+ Nước	600g		

(1) Muốn ngon cho thêm thịt thăn nạc luộc chín, thái hạt lựu.

## □ CÁCH LÀM:

- Bột mì, bột năng rây vô tô cho nước vào quậy đều, lược lại bằng cái rây cho khỏi lợn cợn, để 10 phút cho bột nở.

- Trên miệng nồi căng khung vải tròn thẳng, hé 1 chút cho hơi nước bốc lên, dưới đun nước thật sôi. Múc nửa vá bột (mỗi lần tráng). Bột phải quậy đều, đổ ngay chính giữa miếng vải. Ngửa vá lên thoa vòng tròn cho đều tay. Đây nắp lại 1 lát khi hơi nóng trong nồi bốc lên, mở ra bánh phồng lên là chín (nước trong nồi ít hoặc kém lửa, bánh bị nứt không phồng).

- Nhúng đĩa tre chẻ mỏng vô nước, khê nậy vòng tròn bánh rồi luôn vô giữa, nhắc bánh ra khỏi mặt vải, đặt lên khay nhôm có thoa láng chút dầu ăn cho khỏi dính.

- Gấp bánh làm 3, hình dài, hành lá thái nhỏ phi thơm thoa lên mặt bánh.

## NƯỚC CHẤM:

+ Nước mắm	3 muỗng canh	+ Giấm	1 muỗng canh
+ Nước lọc	3 muỗng canh	+ Đường	2 muỗng cà-phê
+ Chanh	1 miếng	+ Ớt, bột ngọt	

## □ CÁCH LÀM:

- Giấm, nước mắm, nước chín và đường quậy tan. Vắt chanh, cho bột ngọt, ớt xắt miếng.

## BÁNH HOA HỒNG

### □ VẬT LIỆU (60 bánh):

+ Thịt nạc vai	200g	+ Bột nếp giã, rây thật kỹ	500g
+ Nấm hương	5 cái	+ Cà-rốt	1 củ
+ Mộc nhĩ	8 cái	+ Ngô	2 cây
+ Hành ta	5 củ	+ Nước cà cuống	1 chút
+ Hành tây	1 củ	+ Mè rang	50g
+ Nước mắm	1 muỗng canh	+ Nước đun sôi	500g
+ Bột té	100g	+ Giấy tròn lót bánh	60 cái

## □ CÁCH LÀM:

Phi hành ta với dầu ăn cho thơm, trút thịt băm nhỏ với nấm mèo nấm hương đã ngâm với nước ấm cho nở, hành tây thái chỉ. Mè rang chín, nêm nước mắm, tiêu, làm nhân bánh. Hai thứ bột (bột té và nếp) phải giã và rây cho kỹ, trộn chung, chế nước sôi 95° và từ từ quậy đều rồi đổ ra mặt bàn lấy tay nhồi kỹ, chùng nào bột mịn là được. Viên từng cục nhỏ như hòn bi, lấy hai ngón tay ấn bẹt ra cho nhân vô giữa nhớ cho một ít nước cà cuống mới thơm. Dùng kẹp bắt cho dính lại, làm giống như hoa hồng, kẹp phải ngâm trước vài ngày với dầu ăn, khi làm bột bánh mới không dính vô. Đem hấp độ chùng 15 hay 20 phút là được. Lấy ra để bánh vào chén giấy bầy miếng cà-rốt đỏ, vài cọng ngò xanh ở giữa.

## BÁNH BÒ KHOAI TÍM

### □ VẬT LIỆU:

+ Khoai tím	75g	+ Com rượu	1 muỗng canh
+ Đường mịn	160g	+ Nước luộc khoai	90g
+ Bột gạo	150g	+ Lòng trắng trứng gà	1 lòng trắng

### □ CÁCH LÀM:

Khoai luộc chín xay mịn. Nước luộc khoai đổ từ từ vào bột, nhồi đều. Khoai chín và nước luộc khoai phải đem cân lại cho đủ số lượng. Cho com rượu và khoai vào nhồi chung. Dùng tay nhồi thật kỹ khi nào thành một chất bột quánh mịn là được. Đây, ủ kín một đêm cho bột nở. Sáng ra, cho đường và lòng trắng trứng gà ủ lại lần nữa. Khi bột nổi gấp đôi, đổ bột vô chén nhỏ đem hấp.

### Chú ý:

\* Muốn bánh xòe ra như cái hoa, nước hấp phải thật sôi, trong xùng để sẵn những cái chén đã làm nóng sẵn, múc bột đổ vô mỗi chén, xong dập thật kín.

### CÁCH LÀM CƠM RƯỢU:

1 lít nếp, 2 viên men. Nếp ngâm 1 đêm, sáng chắt hết nước cho

vô chỗ thổi xôi, đồ chín rồi đổ ra giá, dội vài gáo nước cho nếp rời ra. Xong cho vào chỗ hấp lại. Một lát sau, tắt bếp gỡ xôi ra khay để thật nguội. Hai viên men cho vô cối giã nhỏ rây lên nếp rồi cho vào soong. Lấy lá chuối ủ lên trên, đậy nắp lại. Nếu trời nóng chỉ ủ qua ngày mai là có cơm rượu.

**BÁNH HẤP NHÂN NGỌT**

- Bánh da lợn
- Bánh chuối hấp
- Bánh bò hấp
- Bánh ố miền Nam
- Bánh bà lai
- Bánh bười đào
- Bánh ít ngọt
- Bánh bèo ngọt
- Bánh bía
- Bánh khoai môn
- Bánh củ cải
- Bánh lá gai
- Bánh cốm
- Bánh dày
- Bánh dày đậu
- Bánh đúc tam sắc
- Bánh bông lan hấp
- Bánh bông lan khoai mì
- Bánh tâm khoai mì
- Bánh khúc
- Bánh đúc gân
- Bánh đúc giấm (Hà Đông - Vân Đình)