

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 com rượu.

BÁNH HẤP NHÂN NGỌT

- Bánh da lợn
- Bánh chuối hấp
- Bánh bò hấp
- Bánh ố miền Nam
- Bánh bà lai
- Bánh bưởi 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 tằm khoai mì
- Bánh khúc
- Bánh đúc gân
- Bánh đúc giấm (Hà Đông - Vân Đình)

BÁNH HẤP

BÁNH DA LỢN

□ VẬT LIỆU:

Màu trắng:

+ Bột năng 100g
+ Bột gạo 10g
+ Đường 150g

Màu vàng:

+ Bột năng 100g
+ Bột gạo 10g
+ Đường 150g

Màu xanh:

+ Bột năng 100g
+ Bột gạo 10g
+ Đường 150g

+ Nước cốt dừa 300cc
+ Va-ni 1 viên

+ Nước cốt dừa 300cc
+ Màu vàng vài giọt

+ Nước cốt dừa 300cc
+ Màu xanh⁽¹⁾ vài giọt

□ CÁCH LÀM:

- Một trái dừa khô nạo vụn, cho nước ấm vô vắt lấy nước cốt. Bột hòa với chút nước dừa dảo nhồi tan.

- Ba cái soong nhỏ cho đường, nước cốt dừa nấu tan để nguội cho bột vô, pha màu riêng từng soong lọc lại.

- Quả hấp đổ nước vô đun sôi đổ bột vào khuôn nhôm đã thoa dầu. Một lớp trắng, một lớp xanh, một lớp vàng, hết lớp nọ tới lớp kia, mỗi lớp dày chừng 6 ly, khi chín lớp này mới đổ lớp khác lên.

- Dùng tăm xăm không dính là bánh chín. Để thật nguội mới trút ra khỏi khuôn.

BÁNH CHUỐI HẤP

□ VẬT LIỆU:

+ Chuối sứ 6 trái (600g) + Nước cốt dừa 200cc
(10 muỗng canh)

(1) Nước cốt dừa xay với lá dứa lọc sạch, hoặc dùng màu thực phẩm.

+ Bột mì 200g (1 chén) + Đường 100g (3 muỗng
canh đầy)

□ CÁCH LÀM:

Phần I:

- Chuối lột vỏ, xắt khoanh tròn cho vào soong, đổ nước xâm xấp (200cc) nấu lửa nhỏ cho tới khi cạn rồi để nguội.

Phần II:

- Nước cốt dừa hòa với bột mì cho tan, rồi cho đường vào quậy đều.

Phần III:

- Trộn chuối phần 1 với bột phần 2 trải vô khuôn tròn hay nôi gang đã thoa dầu trước để vào nôi hấp cách thủy nửa giờ. Bánh nguội đổ ra khỏi khuôn, cắt miếng ăn rất ngon. Hoặc ăn theo lối Nam rưới nước cốt dừa bông con.

BÁNH BÒ HẤP

□ VẬT LIỆU PHẦN I:

+ Nước dừa xiêm 250cc + Nước com rượu 250cc
+ Bột gạo 350g + Muối 1/3 muỗng cà-phê

□ CÁCH LÀM:

- Nước dừa xiêm nấu sôi để đi hơi: còn ấm ấm.

- Bột gạo giã nhỏ rây mịn trộn với muối và nước com rượu, rưới nước dừa vô nhồi cho tới hết, quậy đều thật mịn bột, đây nắp, ủ kín 1 ngày một đêm (24g).

□ VẬT LIỆU PHẦN II:

+ Nước 500cc
+ Đường 300g

□ CÁCH LÀM:

- Nước và đường nấu sôi, bắc ra cho mau nguội, còn hơi ấm ấm

ché vào bột đã ủ đủ giờ, quay đều. Dây khăn vải thưa đem phơi nắng nửa ngày, mặt bột nổi tăm là được.

- Nước quả hấp sôi mạnh, đặt khuôn một lát cho thật nóng, đổ bột vô chén nhôm hấp lửa lớn, mười phút là bánh chín xốp.

BÁNH Ồ MIỀN NAM

CÁCH LÀM BỘT NẾP:

- Gạo nếp (1kg) ngâm 1 đêm đem xay, rồi rây lại cho sạch, để bột vô túi vải bông (ép), vắt thật khô, cân được 1kg500.

- Vải mỏng lót trên dầm hay sàng (cái trệt), trải lớp bột nếp đem phơi nắng. Qua ngày sau lấy bột bóp vụn, phơi thêm một nắng nữa, cân còn 700g, để dành bột đó làm các thứ bánh nếp.

□ VẬT LIỆU:

+ Bột nếp	300g	+ Gừng	1 miếng nhỏ
+ Đường mật	150g (1 chén)	+ Mè rang	1 muỗng cà-phê
+ Nước	300cc		

□ CÁCH LÀM:

- Đường mật hòa chung với nước và gừng giã nhỏ, đun sôi lọc sạch, để nguội.

- Rưới nước đường mật vô tô bột nếp (giã nhỏ rây mịn) quay đều cho tan bột.

- Đặt soong bột lên bếp, đun nhỏ lửa, khuấy luôn tay khi nào bột đặc là được.

- Bắc xuống, đánh bột 15 phút cho thật nhuyễn mịn.

- Khuôn vuông, bằng nhôm hoặc soong tròn, thoa dầu hay mỡ nước rắc mè: trút bột nếp đã khuấy chín, đặt vô nồi hấp cách thủy, tàn cây nhang là bánh chín (1/2 giờ).

- Bánh ồ nguội để ra đĩa xắt từng miếng: màu vàng sậm ăn dẻo và ngon. Để lâu bánh sẽ cứng, đem chiên (rán) vàng 2 mặt ăn ngon và béo.

- Bánh ồ thường ăn vào dịp tết Nguyên Đán.

BÁNH BÀ LAI

□ VẬT LIỆU:

+ Bột gạo	100g	+ Chocolat	2 muỗng cà-phê
+ Bột năng	30g	+ Nước	2 chén
+ Đường	200g	+ Trứng gà	2 cái
+ Nước cốt dừa	2 chén	+ Nước lá dứa	2 chén

□ CÁCH LÀM:

- Đường đánh tan với bột gà, cho 2 thứ bột nói trên vào trộn đều rồi chia làm 3 phần bằng nhau:

PHẦN 1: - Hòa với 2 chén nước dừa nhỏ vài giọt màu vàng hoặc đậu xanh chín tán nhuyễn.

PHẦN 2: - Hòa với 2 chén nước có chocolate.

PHẦN 3: - Hòa với 2 chén nước lá dứa đã vắt sẵn (thêm vài giọt màu xanh lá cây).

- Mỗi phần nói trên đều phải lọc qua rây. Khi lọc chà những hạt bột còn óc trâu ở trên rây cho tan hết trong nước. Dùng khuôn tròn đường kính 20 phân, đặt trong xung hấp trước 10 phút cho nóng khuôn.

- Đổ lớp vàng gần chín, tới lớp nâu, rồi màu xanh (1 giờ bánh chín).

BÁNH BƯỞI ĐÀO

□ VẬT LIỆU:

+ Dừa non	1 trái	+ Sữa đặc	4 muỗng canh
+ Hạt gà	2 cái	+ Va-ni	1/4 viên
+ Nước dừa	200cc		

□ CÁCH LÀM:

- Dừa non đem chặt bỏ hết sọ dừa chỉ để lại cùi tròn.

- Gỡ nhẹ những vỏ lụa màu nâu, cắt 1 lỗ thủng nhỏ đổ nước dừa ra, còn cơm dừa trắng để làm bánh.

- Hạt gà đánh trong tô cho tan cả lòng trắng lẫn lòng đỏ.

- Chế sữa đặc vô tô hột gà quậy cho sữa và trứng quện vào nhau.
- 200cc nước dừa để vô tô trứng sữa đó, quậy đều rồi trút vô trái com dừa.
- Đặt trái dừa non đã có sữa, trứng, nước dừa, va-ni vô cái tô nhỏ để vào nồi chung cách thủy 30 phút.
- Bánh chín để thật nguội rồi bỏ làm 8 miếng, gắn vô mỗi miếng mấy hột dưa trắng, trông giống như những mũi buoi: dừa trắng là cùi buoi, trứng sữa đặc lại màu vàng giống như mũi buoi.
- Muốn làm buoi đào pha vô nước dừa vài giọt màu đỏ (màu thực phẩm).

BÁNH ÍT NGỌT

□ VẬT LIỆU:

+ Bột nếp	300g	+ Lá chuối	1 xấp
+ Dừa khô	1/2 trái	+ Nước	500cc (2 chén)
+ Đường	50g	+ Lá dứa	vài lá

□ CÁCH LÀM:

- Lá dứa rửa sạch cắt khúc nhỏ, giã nhuyễn hòa với 1 chén nước, vắt bỏ bã.
- Nạo dừa, đổ chén nước còn lại vô vắt lấy nước.
- Phần 1 và 2 đổ chung vào nhau cùng với đường, đặt lên bếp quậy hơi nóng, trút vô thau bột nếp 500g (đã giã nhỏ) để bột 1 chén cho nguội, bột sẽ rời ra, nhồi lại cho dẻo rồi chia phần bột này cùng với số lượng nhân.

NHÂN ĐẬU XANH:

+ Đậu xanh	200g	+ Nước	200cc
+ Đường	100g	+ Dầu ăn	1 muỗng canh

- Đậu xanh ngâm nước vài giờ, đãi sạch vỏ, bắc lên nấu với nước. Khi sôi để nhỏ lửa, nấu chín lấy dũa đánh nhuyễn rồi cho đường, dầu ăn vô xào chung. Khi thử không dính tay là được (vò từng viên tròn).

NHÂN DỪA:

+ Dừa nạo	1/2 trái	+ Đường	100g
+ Bột năng	1 muỗng cà-phê	+ Nước	2 muỗng cà-phê

- Dừa nạo nhỏ trộn với đường, bắc lên bếp xào nhỏ lửa. Khi đường tan, chế bột năng đã hòa với chút nước vô đảo sơ. Dừa còn âm ỉm, nắm từng viên tròn nhỏ cũng như nhân đậu xanh.
- Gói bánh ít hình nóc chùa lạ mắt và đẹp, xếp vô xúng hấp 1/2 giờ.

BÁNH BÈO NGỌT

□ VẬT LIỆU:

+ Bột gạo	150g	+ Nước sôi	1 chén
+ Đường	50g	+ Đậu xanh	100g
+ Lá dứa	1 bó nhỏ	+ Mè rang	1 muỗng canh
+ Nước lã	1 chén		

□ CÁCH LÀM:

- Lá dứa giã nát hòa với nước, lọc bỏ bã, trộn vô bột gạo (gói) đã giã và rây nhỏ.
- Đường và nước sôi nấu tan, để vô tô bột gạo đã có lá dứa để lấy trùng (nửa sống nửa chín).
- Nước trong quả hấp thật sôi, để chén vô cho nóng, rồi chế bột, nhờ vậy bánh mới có xoáy nhiều (lửa thật lớn). Chùng 5, 10 phút bánh chín.
- Đậu xanh 200g ngâm nước 1 đêm, sáng đãi vỏ, thổi như nấu com, hoặc hấp chín rồi tán nhuyễn, nêm chút muối. Đặt lên bếp quậy lửa nhỏ, xào cho khô nhân bánh để lâu không thiu, trét lên mặt bánh, rưới nước cốt dừa nấu sanh sánh (coi bài Chè bắp hướng dẫn cách thắng nước cốt dừa bằng con) lên bánh bèo, rắc mè rang giã nhỏ.
- Làm bột gạo xay, bánh ngon hơn nhưng phải bớt nước.
- Muốn bánh bèo trong và dai, pha thêm muỗng canh bột năng.

BÁNH BÍA

NHÂN BÁNH: 10 cái

+ Khoai môn	1 củ	+ Bột mì	2 muỗng cà-phê
+ Đường	250g	+ Bột bánh dẻo	2 muỗng cà-phê
+ Dầu ăn	40g		

- Khoai môn hấp chín, xay nhuyễn, cân 300g, bắc lên chảo xào với đường⁽¹⁾ hơi sôi. Rắc bột mì, bột bánh dẻo và dầu ăn vô đảo tiếp đến khi khoai tróc chảo là được. Để nguội, phân làm 10 cục khoảng 40g, vo viên.

VỎ BÁNH:

Bột ruột:

+ Bột mì	120g
+ Dầu ăn	60g

- Hai thứ nhồi cho mịn, cắt ra từng viên 25g.

Bột vỏ:

+ Bột mì	120g	+ Dầu ăn	30g
+ Đường mịn	25g	+ Nước	60cc

- Tất cả trộn đều, nhồi cho mịn, rồi ngắt từng viên 30g.

□ CÁCH LÀM:

- Lấy cục bột vỏ cán tròn, đặt cục bột ruột vô giữa rồi túm lại cho kín mí, xong cán dài ra, rắc ít bột mỏng dưới bàn.

- Cán cục bột dài cỡ 2 tất ngang 6 phân cho đều, nếu hở mí thì mím lại. Cuốn lá bột từ ngoài vào giống hình con ốc dài. Rồi lại cuốn tròn như con ốc ngắn.

- Xếp đứng lên, dùng tay ấn dẹp cục bột xuống rồi cán tròn, xung quanh viên bánh cán mỏng hơn giữa.

- Nhân ấn dẹp, đặt vào giữa lá bột, bao lại, bịt kín mí.

(1) Nhân khoai môn không nên cho va-ni mất mùi khoai. Nếu hơi nhão, cho thêm muỗng bột bánh dẻo.

- Để mặt có mí phía dưới, dùng tay ấn bánh xuống giống hình mặt trăng tròn rồi xếp vô khay, có phết dầu ăn.

- Màu đỏ (màu thực phẩm) pha chút nước ấm, lấy bông gòn chấm vào màu bôi lên chữ triện song hỷ, ấn hơi mạnh lên mặt bánh.

- Trúng vịt, lòng đỏ pha với một muỗng cà-phê dầu ăn, quậy đều phết lên mặt bánh.

- Dùng kim may châm 2 hoặc 3 lỗ vào bánh cho thông hơi.

- Đốt lò nóng trước 10 phút, xếp khay bánh vào nướng 30 phút. Dưới khay bánh, để lót thêm khay khác có miếng giấy bạc.

- Nếu nướng bằng lò điện thì để ở độ 350°, khi vàng mặt bánh vặn xuống 300°.

BÁNH KHOAI MÔN

□ VẬT LIỆU:

+ Dừa khô	1/2 trái	+ Bột gạo	4 muỗng cà-phê
+ Đường	200g	+ Bột năng	1 chén
+ Khoai môn	300g		

□ CÁCH LÀM:

- Khoai môn gọt vỏ, xắt mỏng 2 ly, dừa nạo vắt lấy 1 chén nước cốt để làm mặt, vắt thêm chén nước dảo cho đường vào, (chừa lại 2 muỗng canh đường) còn bao nhiêu cho vào chén nước dừa dảo quậy tan cùng với bột năng, bột gạo (chừa lại 2 muỗng canh) còn bao nhiêu trộn chung với nhau.

- Khuôn hơi nóng cho 1 muỗng dầu trắng đều, đổ bột, sắp khoai môn vào khuôn đem hấp độ 40 phút bánh chín.

- Khi bánh chín lấy chén nước cốt cho vào 2 muỗng đường và 2 muỗng bột gạo quậy đều chế lên mặt bánh cho đẹp, 10 phút bánh chín.

BÁNH CÚ CẢI

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

□ VẬT LIỆU:

+ Củ cải	1kg	+ Bột gạo	250g
+ Nước	750cc	+ Mỡ thịt	100g
+ Đường trắng	400g	+ Nước hoa bưởi	1 muỗng cà-phê

□ CÁCH LÀM:

- Củ cải non chà nhỏ, xả nước muối thật kỹ, thay nước vài lần cho hết mặn, vắt khô thật ráo nước.

- Lấy 250cc nước hòa với đường đun sôi để nguội, còn lại 500cc nước hòa với bột gạo lọc lại trộn chung với nước đường đã nguội. Đặt lên bếp khuấy đều, thả củ cải quấy nửa sống, nửa chín. Cho mỡ thịt đã luộc thái hạt lựu, chế nước hoa bưởi. Đem ra đánh thật kỹ 30 phút cho mịn bột, khi nào nguội cho vô khuôn nhôm bôi mỡ, đặt vô xùng hấp 1 giờ.

BÁNH LÁ GAI

NHÂN DỪA:

+ Đường	200g	+ Nước hoa bưởi	1 muỗng cà-phê
+ Nước	60cc	+ Dừa nạo	nửa trái

- Đường và nước cho vô song đun gần sánh đặc, đổ vào tô quậy đều, cho dừa đã nạo nhỏ, đảo vừa đều, rắc nước hoa bưởi, để nguội viên tròn bằng trái mạn.

NHÂN ĐẬU XANH:

+ Đường	100g	+ Đậu xanh	200g
+ Mỡ thịt	50g	+ Mút sen	100g
+ Dừa nạo	100g	+ Nước hoa bưởi	1 muỗng cà-phê

- Mỡ thịt luộc chín, xắt hạt lựu ướp đường sống, trước 1 ngày.

- Đậu xanh ngâm nước vài giờ, đãi vỏ, hấp chín, đem xay hoặc giã mịn, trộn chung với mỡ thịt xào cho tan đường.

- Mút sen tách đôi, dừa nạo, trộn chung với đậu xanh, mỡ thịt. Rắc nước hoa bưởi, vo từng viên tròn nhỏ.

□ VẬT LIỆU:

+ Bột nếp gói	300g	+ Nước	40cc
+ Bột tẻ	50g	+ Nước hoa bưởi	1 muỗng cà-phê
+ Lá gai khô	200g	+ Mè rang	1 muỗng canh
+ Đường	200g	+ Mỡ nước	1 muỗng canh

□ CÁCH LÀM:

- Lá gai rửa nước nhiều lần cho sạch, luộc nhừ, vắt hết nước giã thật kỹ.

- Bột nếp, bột tẻ cho vô cối giã chung với lá gai thật mịn.

- Đường và nước đun hơi sánh, để nguội cho vô lên chung với bột và lá gai.

- Tay xoa dầu ăn, chia bột ra nhiều viên, mỗi viên lớn hơn nhân. Nặn mỏng cho nhân vô giữa, bao bột lại, vo tròn, lăn mè đã rang rồi ra ngoài vỏ.

Cách hấp và gói bánh:

- Lót lá chuối, thoa dầu ăn, xếp bánh vào quả hấp cách xa nhau, nửa giờ bánh chín. Gói như bánh xu xê đặt trong lá dừa xếp thành cái hộp, hoặc gói lá chuối kiểu nóc chùa.

- Bánh gai gói lá chuối khô hình vuông 10 x 10 phân, bánh để nguội, ấn bẹt ra bao lá ngoài.

BÁNH CỐM

□ VẬT LIỆU:

+ Cốm xanh	250g	+ Nước hoa bưởi	1 muỗng cà-phê
+ Đường	100g	+ Nước	200cc
+ Dầu ăn	1 muỗng canh	+ Lá chuối, khuôn gỗ...	

□ CÁCH LÀM:

- Cốm sàng sảy sạch, cho vô song, rưới nước và đảo đều rồi cho

mỡ và nước hoa bưởi vô. Thỉnh thoảng trộn qua trộn lại chừng 2 giờ thấy cốm mềm, cho đường là được rồi đặt lên bếp xào nhỏ lửa. Nếu làm cốm mộc (trắng) pha chút màu xanh cho đẹp.

- Chia chỗ cốm đã xào chín với đường ra làm 6 phần trung bình mỗi miếng là 100g. Đặt vô túi nylon nắm lại (khỏi dính tay) rồi cho nhân vào giữa, viên từng viên tròn, ấn hơi dẹp xuống để lên trên lá chuối (xắt tròn). Đặt vô xúng hấp sơ chừng 2 phút vừa nóng lấy ra nén. Úp xấp mặt khuôn có chữ triện xuống, dưới lót lá chuối rồi đặt cốm vô. Trên miếng cốm có lớp nylon trải lên mặt cốm để khi nén bánh không dính vô nắp khuôn⁽¹⁾.

NHÂN BÁNH:

+ Đậu xanh	150g	+ Dừa sợi	1 muỗng canh
+ Đường	50g	+ Nước hoa bưởi	1 muỗng cà-phê

Đậu xanh ngâm vài giờ đem đãi vỏ sạch, cho vô nồi nấu ít nước như nấu cơm. Hoặc cho vô chõ hấp chín đem ra giã nhỏ, nắm tròn lấy dao cắt cho mịn toi. (Dùng cái xay cháo, xay cho mịn đậu). Trút đường vô song với đậu và nước hoa bưởi đặt lên bếp xào nhỏ lửa, vừa dẻo là được. Lúc sắp bắc ra cho dừa vô trộn đều. Tiếp theo, đặt vô túi nylon viên tròn từng viên 50g để làm nhân.

BÁNH DÀY

□ VẬT LIỆU:

+ Gạo nếp	1 lit
+ Lá chuối	vài lá

□ CÁCH LÀM:

- Gạo nếp nhặt bỏ trấu, thóc, vo thật kỹ cho sạch, bánh mới trắng.
- Ngâm gạo 1 đêm, sáng ra rửa lại vài nước cho hết mùi chua

(1) Khuôn bánh cốm dùng khuôn gỗ nén xôi gác cỡ 10 phân vuông (10cm²). Dùng com nếp thay cốm xanh rất ngon và rẻ com nếp chín đánh cho nhuyễn rồi cho đường và màu xanh vô xào như cốm vậy.

để ráo nước, cho vô chõ thổi xôi. Khi đang nấu nếu thấy nếp khô vậy thêm nước cho xôi mềm rồi đồ tiếp cho chín nếp.

- Xôi chín giã ngay khi còn nóng bánh mới dẻo.
- Lót dưới đất, lớp bao tải trên trải chiếu buồm thoa lòng trắng bột vệt luộc; đổ xôi vô túm (buộc) chặt vì buồm.
- Chày dài, hơn 1 thước phải đứng giã, khoảng vài chục chày nếp mới mịn và nhuyễn (nếu làm ít giã cối đá).
- Lá chuối tươi lau sạch cắt tròn, xoa dầu ăn. Vắt bánh hình tròn 40g đặt lên lá chuối. Úp hai mặt bánh vô nhau cho khỏi khô.

BÁNH DÀY ĐẬU

□ VẬT LIỆU:

+ Bột nếp gói	200g	+ Đường	1 muỗng cà-phê
+ Nước	150cc	+ Muối	1/2 muỗng cà-phê

- Bột nếp giã và rây kỹ cho vô tô làm thành vũng, nước đun sôi chế vô, rắc đường và muối, nhồi thật kỹ trong 5 phút. Đậy vải ầm ủ 1 giờ. Ngắt miếng 30g nặn mỏng cho nhân vô giữa.

+ Bột nếp xay	300g
+ Đường	1 muỗng cà-phê
+ Muối	1/2 muỗng cà-phê

- 3 thứ nhào chung đây khăn ầm ủ 60 phút.
- Nếp ngâm 1 đêm, xả nước nhiều lần cho hết mùi chua của gạo, xay mịn rây sạch trấu thóc. Đổ vô túi vải vắt hết nước, dần tấm thót trên túi bột ép, (bông) cho thật ráo.

NHÂN BÁNH:

+ Đậu xanh	500g	+ Mỡ thịt	50g
+ Hành củ	50g	+ Đường	50g

□ CÁCH LÀM:

- Đậu xanh đãi vỏ, trộn 1 muỗng muối, hấp chín rồi tán nhuyễn chia đôi (1/2 nhân, 1/2 làm áo bánh).

- Mỡ thịt xắt hạt lựu rán cho ra mỡ, củ hành băm nhỏ phi thơm, trút nửa đậu xanh vô đảo. Muốn làm nhân ngọt cho đường, viên tròn nhỏ 20g bao bột kín nhân.

- Bánh dày đậu vo tròn thả vô nồi nước sôi luộc khi nào bánh chín nổi lên mặt nước, vớt ra rổ thưa cho ráo: se mặt bánh.

Nhân mặn ấn hơi dẹp. Nhân ngọt để tròn. Lăn bánh vô đĩa đậu xanh đã xay nhỏ làm áo bánh.

BÁNH ĐÚC TAM SẮC

□ VẬT LIỆU:

Phần I:

+ Bột gạo	100g	+ Nước vôi	100cc
+ Nước lá dứa	200cc	+ Nước cốt dừa	100cc

- Lá dứa giã nát hoặc xay máy sinh tố lọc lấy 200cc nước, hòa với 100g bột gạo và 100cc nước vôi trong. Nêm chút muối và trộn chung với 100cc nước cốt dừa, đặt lên bếp quấy lửa nhỏ. Khi bột đặc chín bắc ra quậy thật mịn khoảng 15 phút, để vô tô.

Phần II:

+ Bột gạo	100g	+ Nước dừa dảo	200cc
+ Nước vôi ⁽¹⁾	200cc	+ Muối	1/8 muỗng cà-phê

- Nước dừa dảo, nước vôi trong và 100g bột gạo nêm chút muối cho vô song nấu nhỏ lửa. Phải quậy một chiều khi bột chín tắt lửa, dùng đũa bếp đánh luân tay khoảng 15 phút cho bột mịn, để vô tô.

Phần III:

+ Đậu xanh	100g	+ Hành ta	50g
+ Muối	1/3 muỗng cà-phê	+ Dầu ăn	1 muỗng canh

- Đậu xanh đãi vỏ sạch cho vô chõ hấp chín đem xay nhuyễn.

- Hành phi thơm rưới lên tô bánh đúc, có lớp xanh và trắng.

(1) Vôi trắng ăn trâu, ngâm một đêm gạn lấy nước trong để quấy bánh đúc.

- Trên tô bánh đúc rắc đậu xanh đã xay nhỏ làm tấm như hoa màu vàng.

- Bánh đúc 3 màu: vàng, xanh, trắng ăn nóng mới ngon.

BÁNH BÔNG LAN HẤP

□ VẬT LIỆU:

+ Hột gà	3 cái	+ Bột mì số 8	90g
+ Đường	90g	+ Bột nổi	1/6 muỗng cà-phê

□ CÁCH LÀM:

- Đánh trứng thật nổi, đổ đường vô từ từ. Khi nào tan đường, trứng nổi xốp là được.

- Bột mì trộn với bột nổi rây vô tô, trộn đều với trứng đã đánh nổi. (Quậy một chiều bột không vữa).

- Khuôn tròn hay vuông tùy ý hoặc chén nhỏ xoa chút dầu đặt lên xúng hấp hoặc chưng cách thủy.

- Đổ bột bánh vô khuôn hấp lửa lớn, bánh nở phồng là chín. Ăn sôm sốp ngon hơn bánh bèo. Món này dễ làm không phải ủ bột.

NHÂN BÁNH:

+ Nước cốt dừa	100cc	+ Bột mì	50g
+ Nước lá dứa	50cc	+ Đường	50g

- Nước cốt dừa, nước lá dứa và đường quấy tan. Bột mì đã rây sẵn cho vào quậy đều. Đặt lên bếp quấy nhỏ lửa khi nào thấy sên sệt là được. Bắc xuống đổ ngay lên mặt bánh.

BÁNH BÔNG LAN KHOAI MÌ

□ VẬT LIỆU:

+ Hột gà	4 cái	+ Dừa nạo	200g
+ Đường	150g	+ Khoai mì	1/2kg

+ Muối 1/2 muỗng cà-phê + Màu ca-ra-men(caramel) 2 muỗng cà-phê

□ CÁCH LÀM:

- Dừa nạo nhỏ vắt lấy nước cốt.
- Khoai lột vỏ ngâm nước, bào nhỏ như sợi mì xả nước nhiều lần rồi vắt khô.
- Đường, trứng đánh nổi - Trộn chung tất cả hỗn hợp trên.
- Cho vô khuôn⁽¹⁾ 2 muỗng nhỏ đường quấy sôi thành màu nâu sậm rồi đổ 2 muỗng nước vô làm thành màu Ca-ra-men để tráng khuôn.
- Đặt bánh vô nồi hấp (chung cách thủy) 30 phút.
- Xong cho vô lò nướng 15 phút bánh bông lan khoai mì thơm, ngon và lạ miệng.

BÁNH TÂM KHOAI MÌ

□ VẬT LIỆU:

+ Khoai mì 1kg + Lá cẩm màu tím 1 bó
 + Gấc đỏ 1/2 trái + Muối 1/2 muỗng cà-phê
 + Lá dứa màu xanh 1 bó + Dừa khô 1/2 trái

□ CÁCH LÀM:

- Khoai mì mài nhuyễn quậy đều với nước, để đọng lại 2 giờ, chất nước mủ màu vàng ra, rửa lại vài nước, bông ráo rắc muối vào trộn đều.
- Trái gấc bỏ làm hai, lấy hạt đỏ chế chén nước vô, đặt lên bếp nấu cho ra màu đỏ.
- Lá dứa dầm nhuyễn, chế chút nước, vắt nước cốt màu xanh.
- Lá cẩm giã nhỏ, cho vô nước, nấu sôi lên, lược lấy nước màu tím.
- Khoai mì chia làm 4 phần:
 - + Tráng khoai mì

(1) Khuôn tròn đường kính 20 phân hoặc nồi gang.

+ Đò gấc
 + Xanh lá dứa
 + Tím lá cẩm

- Để màu vô từng phần, coi chừng độ lỏng đem trét lên lá chuối từng lớp mỏng để vào xúng hấp, bánh trong là chín.
- Bánh tâm khoai mì để nguội xắt từng sợi, dừa khô nạo nhỏ trộn đều với bánh trông rất đẹp, nhiều màu sắc.

BÁNH KHÚC

□ VẬT LIỆU: (16 bánh)

Nhân bánh:

+ Đậu xanh 300g + Hành khô 6 củ
 + Mỡ thịt 100g + Tiêu, muối 1 chút

- Đậu xanh đãi vỏ cho vô chảo thối xôi nấu chín, đem xay nhuyễn. Phi hành, trút đậu xanh vô xào cho dẻo, nêm gia vị. Mỡ thịt xắt hạt lựu, rắc muối tiêu trộn với đậu xanh nắm tròn 16 phần.

Vỏ bánh:

+ Bột nếp gói 300g + Lá rau cải rổ⁽¹⁾ 300g
 + Nước 200cc + Muối, tiêu 1 chút
 + Gạo nếp 500g + Chõ xôi 1 cái

□ CÁCH LÀM:

- Rau cải rổ tuốt lấy lá cân 300g đem luộc chín xắt nhỏ, giã mịn.
- Bột nếp cho vô tô chế nước quậy đều, trộn rau cải rổ, nêm tiêu, muối chia làm 16 phần.
- Ấn bẹt miếng bột ra cho nhân đậu vô giữa.
- Nếp ngâm 1 đêm, xả nước nhiều lần, xóc chút muối.
- Bánh khúc lăn vô gạo nếp rồi xếp vào chõ hấp. Rắc 1 lớp nếp lại tới lớp bánh, khi nào bột nếp mềm là bánh chín.

(1) Cải làn hoặc lá cải bắp xanh, lá rau muống.

BÁNH ĐÚC GÂN

□ CÁCH LÀM:

□ VẬT LIỆU:

+ Bột gạo	150g	+ Nước	2 tô rưỡi
+ Bột năng	150g	+ Lá dứa ⁽¹⁾	vài lá

□ CÁCH LÀM:

Phần 1: Giã lá dứa rồi đổ 1 tô rưỡi nước vô, vắt lấy nước màu xanh, hòa chung với bột gạo.

Phần 2: Bột năng hòa với tô nước còn lại.

- Bột phần 1, đặt lên bếp quậy chín rồi đổ bột phần 2 vô quậy vòng tròn 1 chiều. Làm như vậy bánh mới có gân xanh trắng (đừng quậy bột năng chín quá, bánh không có gân).

- Mâm lót sẵn lá chuối. Khi bắc nồi bánh đúc xuống, trút lên mặt lá cho mau nguội.

+ Đường thè	300g	+ Mè rang	2 muỗng canh
+ Dừa khô	1/2 trái	+ Nước ấm	1 chén

- Dừa nạo nhỏ: vắt lấy 3 muỗng canh nước cốt rồi đổ nước ấm vô vắt lấy nước dừa dảo.

- Đường bẻ nhỏ nấu với nước dừa dảo, sôi vài lần lọc sạch cho nước cốt dừa vô, rắc mè rang già nhỏ lên trên. Ăn béo và thơm.

BÁNH ĐÚC GIĂM

(Hà Đông, Vân Đình)

□ VẬT LIỆU:

+ Gạo tẻ	1 lít (750g)	+ Mè	30g
+ Nước sôi trong	1/2 lít	+ Mỡ thịt	300g
+ Nước lã	2 lít	+ Đậu phộng luộc	200g
+ Dừa già	1 miếng	+ Muối	1 muỗng cà-phê đầy

(1) Lá dứa màu xanh khi nấu có mùi thơm ngát. Miền Nam trồng rất nhiều dùng để làm các thứ bánh.

Gạo vo sạch, để ráo nước, trút vôn soong dây nắp, bao miếng nylon hoặc lá chuối ủ 1 ngày 2 đêm (trời lạnh ủ thêm 1 ngày).

- Mỡ nắp soong mùi gạo chua chua là ngon, miết thử vài hạt gạo thấy mềm là được. Xả nước cho bớt mùi chua, tãi gạo cho ráo nước.

- Đổ rá gạo đã giấm chua lên trên chậu thau, chà hạt gạo cho nát, vừa chà vừa chế cho hết 2 lít nước. Hoặc cho gạo vào máy xay trái cây cùng với nước xay cho nhanh và gọn. Gạo xay hay xát bằng đá, khỏi cần mịn, còn lợn cợn bột, quấy bánh đúc mới ngon.

- Mè đãi sạch, phơi khô, rang vàng, đậu phộng (luộc) tách đôi.

- Dừa gọt bỏ vỏ nâu, xắt miếng mỏng nhỏ.

- Mỡ thịt thái hạt lựu, cho vô soong trước, đảo qua đảo lại cho ra mỡ. Trút bột bánh đúc đã xay, chế nước sôi và muối vô quậy đều. Khi nào bột sanh sánh, vặn nhỏ lửa quậy luôn tay, bột đặc đánh thật nhuyễn cho dừa và rắc mè. Ném vừa miệng, bắc xuống đơm ra đĩa ăn nguội.