

- Bánh hời
- Bánh canh
- Bánh phở
- Bánh hủ tiếu
- Bánh bao liểu
- Bánh bao (không bột nổi)
- Bánh bao
- Bánh bao ngọt

↳ VẬT LIỆU:

- + Gạo sọc nâu 1kg
- + Nước 500cc
- + Lá chuối

↳ CÁCH LÀM:

- Gạo⁽¹⁾ ngâm 1 đêm xay bột xong cho vô rây lọc lại cho sạch trấu bụi. Đổ bột vô túi vải bông ráo nước rồi để túi bột trong rổ thưa đặt cái thớt hay khối đá lên bột để cho nặng.

- Cân 600g bột đã bông khô chung với 500cc nước. Đặt song lên bếp khuấy lửa nhỏ.

- Quấy luôn tay kéo bột bị óc trâu, nửa sống, nửa chín, bắc ra khuấy thêm 15 phút nữa (quậy 1 chiều) bột mịn là được.

- Nặn cục bột thành hình dài nhỏ hơn đôn bánh tét, đặt vô khuôn. Dưới khuôn có miếng đồng đục lỗ nhỏ. Khuôn dầy bột để miếng gỗ tròn dài ép mạnh tay, sợi bánh hời luôn theo hàng lỗ nhỏ chảy xuống dưới.

- Húng bằng miếng lá chuối dài 20 phân, ngang 8 phân⁽²⁾ đưa sợi bột qua lại đều tay trên lá chuối 3 hoặc 4 lần.

- Trong quả hấp có rổ tre úp xuống. Đặt những miếng lá chuối có bánh hời lên hấp (nhờ vậy nên nước trên nắp xúng không rịn vô bánh). Khuôn bánh hời có thể làm được nhiều thứ: bánh gai, bánh nghệ, bún và nhiều thứ bánh khác.

BÁNH CANH**↳ VẬT LIỆU:**

- + Bột gạo (gói) 1 chén 200g
- + Bột năng 2 muỗng canh
- + Nước nóng 1 chén 250cc
- + Tiêu, muối, bột ngọt

(1) Phải lựa gạo cũ, gạo mới còn nhựa bánh nát không ngon.
 (2) Không có lá chuối, dùng miếng nylon cũng được.

□ CÁCH LÀM:

- Hòa bột gạo đã giã và rây kỹ với một chén nước thật nóng nhồi cho nhuyễn rồi rắc bột năng vô nhồi chung.

- Đổ nước vào chảo bắc lên bếp. Đợi nước thật sôi dùng quăng (hoặc miếng gáo dừa đục thủng 3 lỗ nhỏ), rê vòng tròn cho bột nhều thành sợi trong nước sôi. Để 1 lát cho chín, thấy bột trong, vớt ra bỏ vào rổ thưa dội nước lạnh, để một lát cho ráo nước.

□ CÁCH NẤU:

+ Cua luộc	1 con	+ Xương heo	2kg
+ Giò heo	1 cái	+ Tiêu, muối, bột ngọt	

- Giò heo và xương heo thả vô nồi nước sôi, vớt bọt cho thật trong. Có thể thêm vào hành tây, củ sắn (củ đậu) hay củ cải trắng để nước thêm ngọt.

- Khi thấy thịt của xương heo đã mềm, vớt ra rửa thịt. Giò heo thái miếng mỏng và cua đã gỡ thịt bày trên tô bánh canh hoặc bỏ vào nước lèo (nước hầm). Nêm nước mắm, bột ngọt, tiêu, muối, hành lá cho vừa ăn.

- Khi gần ăn thả những sợi bột đã luộc nói trên vào nồi nước thịt cùng với hành khô đã phi thơm.

BÁNH PHỞ

□ VẬT LIỆU:

+ Mòi (vài) múc canh	1 cái	+ Khay nhôm	1 cái
+ Thanh tre dài để lấy bánh		+ Khung vải tròn	

□ CÁCH XAY VÀ NGÂM BỘT:

Gạo trắng bánh phở phải là gạo cũ, sàng sảy gạo cho sạch trấu thóc. Ngâm nước một đêm, rồi vo lại cho hết mùi chua, để ráo đem xay. Nếu không có cối xay, đem giã nhỏ, nhưng bột giã phải rây rồi ngâm nước (hoặc xay máy sinh tố).

- Làm bánh phở nên dùng nước giếng bánh mới trắng. Nếu ngâm bột bằng nước máy thì phải đánh phèn chua, lóng lấy nước trong.

Khi bột dón dưới đáy chậu đổ hết nước trên mặt đi, cho nước khác vào dùng dũa bép quậy mạnh cho bột tan trong nước để vài giờ bột lắng xuống đáy chậu lại làm y như lần trước, bột làm bánh phở khác với bột làm bún chỉ ngâm gạo 1 ngày. Cho bột vô túi vải ép ráo nước rồi dong 1 chén (300g) bột hòa chung với 1 tô nước (450g) quậy đều để tráng bánh phở (nếu làm quen khỏi ép bột) chặt lấy nước bột đặc rồi cho thêm nước, bột hơi sánh sánh là được.

□ CÁCH TRÁNG BÁNH:

- Nước thật sôi vớt khung vải đang luộc để lên miệng nồi dậy nắp lại cho khuôn thật nóng. Múc nửa môi bột (mỗi lần tráng bánh phải quậy bột) đổ chính giữa miếng vải, ngửa cái môi lên thoa vòng tròn 2 lần cho vòng đều, dây nắp lại một lát bánh hơi phồng, đổ thêm lớp bột nữa lên mặt bánh. Rồi dây lại 10 phút bánh nở bùng dùng que tre khê nậy vòng tròn viền bánh rồi luồn vào giữa nhấc bánh ra khỏi vải. Nhiều khi gạo cũ, gạo mới tráng chua quen tay bánh mỏng hay dày tùy ý thêm bớt nước.

BÁNH HỦ TIẾU

□ CÁCH LÀM BỘT:

1. Khoai mì rửa sạch chất dơ, lột hết vỏ, chà trên bàn nạo (làm bằng miếng thiếc đục nhiều lỗ nhỏ), dưới hứng chậu nước mài thành bột nhão lọc bỏ bã rây lấy bột mịn.

2. Cắt từng khoanh mỏng cùng với nước, cho vô máy xay trái cây, nghiền nát, đổ ra rây lấy bột bỏ bã.

□ CÁCH LỌC BỘT:

Bột xay rồi để nửa ngày, bột lắng xuống đáy, gạn nước trong đổ đi, bột trắng còn lại dưới đáy lu (vại) đổ nước lã quậy đều cho bột hòa với nước. Vài giờ sau bột chìm xuống lại gạn bỏ nước trên, làm như vậy chừng 2 ngày bột trắng sạch, đổ lên khuôn vải. Đặt trên sàng cho mau ráo nước đem phơi vài nắng cho khô bột.

□ CÁCH TRÁNG BÁNH:

A. Đặt 1 nồi to trên bếp trong có nước sôi, nắp thật kín khay

nhôm tròn thoa mỡ khi bánh chín không dính khuôn. Đổ bột vừa láng mặt khay đặt vô nồi hấp vài phút bánh chín phồng lên, lấy khuôn ra để vô chậu nước lã (bánh đang nóng gặp lạnh dễ tróc). Dùng que tre mỏng luồn mép bánh đặt lên khúc tre tròn từ từ nhấc bánh ra khỏi khay (đĩa nhôm tròn cũng được).

B. Dùng song lớn, trong có nước, trên căng miếng vải trắng (như nồi tráng bánh cuốn). Pha 1 bột 3 nước khuấy đều... Nước thật sôi múc vá bột đổ chính giữa khung vải, ngửa vá lên thoa vòng vòng cho láng, đập nắp lại. 1 phút mở ra, tráng thêm vá bột nữa lên trên cho dày bánh, rồi lại đợi vài phút bánh nở phồng. Dùng đũa tre mỏng nhẹ luồn vòng tròn viền, bánh nhấc ra đặt lên phen tre. Phoi bánh hơi se, cho vô máy cắt hoặc dùng dao xắt ra từng sợi, đem phi hoặc sấy khô.

BÁNH BAO LIỄU

□ VẬT LIỆU:

- + 2 chén bột mì số 8⁽¹⁾
- + 2 muỗng canh bột gạo tẻ
- + 4 muỗng canh đường trắng (120g)
- + 4 muỗng canh sữa tươi
- + 1 muỗng canh giấm
- + 2 muỗng canh dầu ăn

□ CÁCH LÀM:

- Bột mì đã trộn bột nổi bột gạo trộn chung trong túi nylon.
- Đường, sữa tươi⁽²⁾, giấm hòa chung trong tô: khuấy tan đường, chế dầu ăn vô. Trộn đều, rồi từ từ vô túi nylon đựng bột, bóp nhào thật mịn vo thành khối bột tròn.
- Chùng nửa giờ sau thoa tay bằng bột bấp, nắn bột tròn dài như thỏi xúc xích xong cắt từng đoạn nhỏ. Vẽ tròn, hoặc nắn các kiểu, đem hấp lửa lớn.
- Bánh bao làm theo công thức này không cần ủ bột, bánh vẫn nở xốp, thơm ngon.

(1) Bột mì số 8 đã có sẵn bột nổi làm bánh bao nở to rất thơm ngon.

(2) Sữa tươi hòa chung với bột làm cho bánh trắng xốp.

BÁNH BAO (không bột nổi)

CÁCH GÂY BỘT CÁI:

- + Sữa chua 100g (1 hũ)
- + Muối 1/2 muỗng cà-phê
- + Đường 1 muỗng cà-phê
- + Bột mì 80g

- Sữa chua (yaourt), muối, đường hòa tan trong tô, rây bột mì vô khuấy đều 15 phút. Phủ khăn ẩm trên miệng tô để ủ cho bột màu nổi, khoảng 10 giờ sau, bột cái nở xốp đầy tô.

VỎ BÁNH: (10 cái bánh)

- + Bột mì 250g (2 chén)
- + Bột gạo tẻ 50g (2 muỗng canh)
- + Dầu ăn 1 muỗng canh
- + Đường trắng 100g
- + Nước 70cc (3 muỗng canh)
- + Bột cái 1 tô

□ CÁCH LÀM:

- Đổ nước vô bột gạo⁽¹⁾ khuấy đều cho tan rồi rây hoặc lọc cho sạch bụi.
- Đường, bột cái, dầu ăn hòa chung với bột gạo đã lọc sạch, khuấy cho tan đường rồi rây bột mì vô từ từ, nhồi thành khối bột.
- Nhồi bột trên bàn chùng 20 phút, nắn bột thành khối tròn to để trong nồi, phủ khăn ẩm, dây nắp kín, ủ men cho bột mau nổi, khoảng 10 giờ, nếu trời lạnh thời gian sẽ lâu hơn, hoặc thấy bột nổi đầy gấp hai là được.
- Ngắt bột từng viên 50g cán tròn xếp từng múi, hoặc gấp hình bán nguyệt, đặt lên miếng giấy, chùng 1 giờ đặt bánh vô xúng hấp, thỉnh thoảng mở nắp vẩy nước (20 phút bánh chín).
- Bánh bao làm bằng bột cái, trắng xốp không có vị chua như cách làm men bánh mì, và không có mùi khai như bánh bao Tàu.

(1) Có thể thay bột mì, nhưng vỏ bánh sẽ vàng.

(tôm) BÁNH BAO HƯƠNG

▣ VẬT LIỆU:

Vỏ bánh:

- | | | | |
|---------------|------|------------|----------------|
| + Bột mì số 8 | 250g | + Dầu ăn | 2 muỗng canh |
| + Chanh | 25cc | + Bột khai | 3 muỗng cà-phê |
| + Đường | 80g | + Nước | 80cc |

▣ CÁCH LÀM:

- Cho vào thau 125g bột mì với 2 muỗng canh dầu ăn bóp đều.
- Chanh vắt nước rồi lược hết cặn, cho bột khai vào quậy tan.
- Cân đường và nước đổ vào soong đun sôi.
- Chanh và bột khai quậy xong lược đổ vô thau bột, còn lại gạt mức ít nước đường đun sôi rót từ từ vô chén, đánh tan rồi được tiếp cho hết.
- Nước đường còn lại đem đun sôi, không sôi quá, bắc ra nhúng soong vào nước lạnh cho dịu nóng.
- Lấy thau khác đổ vào 125g bột mì còn lại, rưới hết phần nước đường trên vô quây chung với bột cho đều.
- Mức bột của thau bột khai qua trộn chung với thau bột đường thật kỹ.
- Xong đổ ra bàn, nhồi mạnh cho mịn đều trong 30 phút ủ kín 3 tiếng. (Nếu ủ bột xong chưa muốn làm, gói cục bột trong túi nylon để tủ lạnh khi dùng đến, lấy ra chờ bột nguội mềm trở lại hãy làm. Có thể để dành như vậy trong 1 tuần lễ).

BÁNH BAO NGỌT

VỎ BÁNH:

(Coi bài Bánh bao)

NHÂN BÁNH:

- | | | | |
|-------------|-------|----------------|----------|
| + Trứng vịt | 2 cái | + Va-ni | 1/4 viên |
| + Đường | 120g | + Nước cốt dừa | 1/4 chén |

- Trứng và đường quậy tan, rắc va-ni và nước cốt dừa vào chung. Đặt tô vô nước sôi hấp cách thủy. Cách 2 phút quậy một lần cho nhân bánh mịn đều không lợn cợn, trong 30 phút thấy nhân bánh quánh lại như chè đậu xanh là được. Nhân có thể làm trước 1 ngày, se mặt bột nhào sẽ ngon hơn. (Đây nắp tô để ngừa nước sôi văng vào nhân).

- Bắc ra để nguội, viên tròn nhân 20g.

▣ CÁCH LÀM:

- Ủ bột xong, ngắt từng cục 30g, cán mỏng thành hình tròn đều.
- Đặt nhân vào giữa lá bột, gấp lại, dùng dao hay khuôn bánh páté chaud, cắt hình bán nguyệt.
- Xếp lên miếng giấy tròn có phết dầu, để vào khuôn nắp.
- Đổ 3/4 nước vào xúng hấp bánh bao đun thật sôi. Chế nửa chén nước chanh và bó lá dứa vào trước khi hấp.
- Nước thật sôi đặt bánh vô hấp. Độ 10 phút sau mới được mở nắp.
- Mở thật nhanh và giơ cao nắp lên để có sức hút, bớt hết hơi khai của bánh.
- Cách 5 hay 10 phút lại dỡ nắp xúng một lần, (30 phút là bánh chín).
- Khi ăn, hấp lại lần nữa cho hết mùi khai.