

- Bánh hột sen
- Bánh đậu xanh
- Bánh trái cây đậu xanh
- Bánh trái cây bột mì
- Bánh in nhân đậu xanh, trứng muối
- Bánh phục linh

- Bánh thuẫn
- Bánh gấc
- Bánh xu-xê
- Bánh bột sữa
- Bánh bông đường

**BÁNH HỘT SEN****▣ VẬT LIỆU:**

- |                  |      |                           |              |
|------------------|------|---------------------------|--------------|
| + Hạt sen        | 300g | + Nước                    | 100cc        |
| + Bột năng (đào) | 50g  | + Nước hoa bưởi           | 1 muỗng canh |
| + Đường          | 300g | + Giấy bóng kiếng các màu |              |

**▣ CÁCH LÀM:**

- Hạt sen bóc vỏ, bỏ lớp lụa, thông tâm, rửa sạch, nấu mềm già hoặc xay nhuyễn.
- Bột năng rang chín, hoặc chụng cách thủy bánh trắng hơn.
- Đường và nước cho vô song đun, tới khi thử đường thành tơ non là được, bắc ra để nguội, cho hạt sen đã tán nhuyễn và bột năng đã sao chín vô đánh quậy đều.
- Đặt lên bếp nhỏ lửa quấy liên tục, bột đặc quánh và dẻo, rắc nước hoa bưởi.
- Trút bánh lên khay, banh ra cho mau nguội.
- Vê tròn từng viên nhỏ, cỡ trái táo, xếp lên sàng đem sấy khô hoặc phơi (2 giờ).
- Giấy bóng màu cắt hình chữ nhật 8 x 6 phân. Cắt giấy quấy bao hạt sen, ngoài gói giấy kiếng, vắn 2 đầu cho tua xòe ra.

**BÁNH ĐẬU XANH****(Khô và ướt)****LÀM ĐƯỜNG HOÁN:**

- |         |       |
|---------|-------|
| + Nước  | 100cc |
| + Đường | 200g  |

**▣ CÁCH LÀM:**

- Đun đường nhỏ lửa với nước cho tới khi thử đường thấy tơ non là được, đem ra để hơi nguội, dùng dũa bép quậy mạnh đường trắng như bông là được.

- Giã và rây đường thật nhuyễn và mịn như bột.

#### □ VẬT LIỆU:

- |                              |                             |      |
|------------------------------|-----------------------------|------|
| + Bột đậu xanh khô 100g      | + Dầu ăn                    | 100g |
| + Nước hoa bưởi 1 muỗng canh | + Đường hoán <sup>(1)</sup> | 200g |

#### □ CÁCH LÀM:

##### *Bánh đậu xanh ướt:*

- Đường và bột đổ ra bàn nhồi và cán cho mịn toi, rồi rưới từ từ dầu ăn và nước hoa bưởi (nếu thấy bột khô, thêm chút dầu ăn).

- Nhồi miếng bột cho mịn, nắn tròn đập xuống bàn vài lần cho dẻo bột, rồi cán thành lớp vuông bề dày 1 phân, xắn ra từng miếng nhỏ: đóng khuôn<sup>(2)</sup> để vài giờ cho se mặt bánh, rồi gói giấy bóng (dùng để tủ lạnh bánh cứng).

##### *Bánh đậu xanh khô:*

- Cũng làm như công thức trên nhưng không trộn dầu ăn, in bằng khuôn bánh phục linh có hình chữ triện rất đẹp, sấy khò bánh để dành được lâu.

## BÁNH TRÁI CÂY ĐẬU XANH

#### □ VẬT LIỆU:

- |                 |                |                 |       |
|-----------------|----------------|-----------------|-------|
| + Khoai tây     | 100g (1 củ)    | + Màu thực phẩm |       |
| + Đậu xanh      | 500g           | + Thạch sợi     | 10g   |
| + Đường         | 300g           | + Nước          | 250cc |
| + Nước hoa bưởi | 1 muỗng cà-phê |                 |       |

#### □ CÁCH LÀM:

- Đậu xanh ngâm, đãi vỏ cho thật sạch, để vào chõ cùng với khoai hấp chín. Dem xay nhuyễn trộn đường, quấy lửa nhỏ cho khô. Nhắc ra chế nước hoa bưởi (nắn đậu không dính tay là được).

(1) Đường hoán: coi bài Bánh in nhân đậu xanh, trứng muối.

(2) Khuôn bánh bằng đồng hay nhôm dài 10 phân, ngang 4 phân, cao 1 phân. Dùng khuôn gỗ (nén xôi gấc) ép bánh cũng được, rồi xắn ra từng miếng nhỏ.

- Để nguội đem ra nắn các trái cây:

- |                 |  |            |
|-----------------|--|------------|
| + Đào           |  | + Cà chua  |
| + Xoài          |  | + Trái lê  |
| + Na (mãng cầu) |  | + Măng cụt |
| + Phật thủ      |  | + Ót       |
| + Nho           |  | + Cà-rốt   |
| + Xê-ry         |  | + Khế      |
| + Mận           |  | + Táo      |
| + Dâu tây       |  |            |

- Để trái mẩu thật lên bàn, tay trái có viên đậu xanh, tay mặt cầm muỗng cà-phê: phía chuôi nhọn ấn vô đậu thành những đường hằn như trái na, cà-rốt, cà chua...

- Nắn xong xiên vô que tre, dùng cọ thật mềm và nhỏ bôi màu đỏ, vàng hay hồng (màu thực phẩm) của mỗi thứ trái.

- Nấu thạch với nước cho tan, nhúng 3 lần từng trái vô cho láng đẹp.

- Mỗi trái cắm cuống và lá xanh bằng cành ngâu nhỏ, đặt trong đĩa giấy các màu, hoặc đựng trong giỏ trái cây bằng bánh.

## BÁNH TRÁI CÂY BỘT MÌ

#### □ VẬT LIỆU:

- |           |              |                         |                |
|-----------|--------------|-------------------------|----------------|
| + Bột mì  | 500g         | + Chocolat              | 1 muỗng cà-phê |
| + Đường   | 200g         | + Màu xanh, đỏ, vàng... |                |
| + Nước    | 200cc        | (màu thực phẩm)         |                |
| + Sữa đặc | 5 muỗng canh |                         |                |

#### □ CÁCH LÀM:

- Bột mì cho vô chảo rang, nhỏ lửa, bốc mùi thơm là được. Rây lại cho mịn.

- Đường nấu với 200cc nước để nguội, chia mỗi tô 1 vá nước đường. Rót 1 muỗng canh sữa đặc quấy chung và pha màu, rồi rây bột mì rang chín vô.

- Tô có chocolat (nước cốt cà-phê cũng được) quấy với sữa đặc

cho tan rồi hãy để nước đường. Màu nâu nặn trái vải khô. Móc bằng sợi, mỗi miếng vuông 10 x 10, lỗ thưa nhỏ, bằng hạt gạo, vo từng viên bột nhỏ cỡ trái vải đặt giữa miếng sợi móc đó, xoắn hơi thõn phía dưới mới giống trái vải khô. Hoặc viên tròn (khỏi cần vải) làm trái nho chín rất đẹp và ngon.

- Tô màu cam cũng có muông sữa đặc, vá nước đường, rắc chút vani cho thơm. Rồi cũng rây bột mì rang nhồi kỹ nắn dài hơi thõn làm củ cà-rốt, hoặc viên tròn to hơn chanh cho vỏ vải xoắn nhẹ da sần sùi rất giống trái cam vàng.

- Màu xanh trong tô làm nho, táo, chanh hay cam sành, ngắt chút bột nhỏ, xoe tròn trong lòng bàn tay. Đặt vỏ miếng mùng lưới nylon 12 x 12 xoắn nhẹ cho hẳn miếng bột, nổi lên giống như da trái chanh mới khéo.

- Tô màu đỏ, nắn trái xê-ry hay ớt...

- Trái cây để nguội cắm lá ngâu cho đẹp, rồi bày vỏ chén giấy.

#### Chú ý:

Tùy theo sáng kiến các bạn nắn thêm nhiều trái khác bằng bột mì rất ngon dùng để bày tiệc trà, đám cưới (những miếng vải lưới hay chỉ móc đều phải thoa chút dầu cho khỏi dính bột).

## BÁNH IN NHÂN ĐẬU XANH, TRỨNG MUỐI

### □ VẬT LIỆU LÀM NHÂN BÁNH IN: (10 bánh)

+ Đậu xanh	300g	+ Nước hoa bưởi	1 muống cà-phê
+ Đường	200g	+ Trứng muối	10 quả
+ Mút bí	100g	+ Đường cho vô trứng muối	100g

### □ CÁCH LÀM:

Ngâm đậu xanh trước một đêm, đãi vỏ đậu, cho vô chảo hấp rồi đem xay nhỏ hoặc cho vào cối giã nhuyễn.

Trộn đường vào đậu xanh đặt lên bếp quậy 5 phút, cho mút bí xắt hạt lựu. Nhắc ra chế nước hoa bưởi, quậy đều.

Trứng muối đập bỏ lòng trắng, lấy lòng đỏ, cho vô soong 100g đường với 40g nước, xên nhỏ lửa cho chín lòng đỏ trứng.

Đậu xanh quậy với đường chia làm 10 phần, lòng đỏ trứng cho vô giữa nắn lại thành viên tròn. Muốn bánh để lâu không hư, phải làm bằng đường hoán.

### □ CÁCH LÀM ĐƯỜNG HOÁN:

+ Đường	100g
+ Nước	50g

Đường và nước nấu chung. Tan đường tắt lửa, lấy đũa bép quậy cho nguội đường, đường sẽ đặc lại. Cho vô cối giã nhuyễn rồi rây lấy đường mịn.

### □ VẬT LIỆU LÀM VỎ BÁNH IN:

+ Bột bánh khảo	200g	+ Nước chín	3 muống canh
+ Đường hoán	100g	+ Nước hoa bưởi	1 muống cà-phê

### □ CÁCH LÀM:

Bột bánh khảo rây xong, trộn với đường hoán, phun nước ấm và nước hoa bưởi từ từ. Hai tay chà bột và đường với nước cho tơi bột. Cho 2 muống canh bột vô 1/4 khuôn rồi đặt nhân vào giữa, nhớ lót 1 tờ giấy cắt tròn dưới đáy khuôn, tới lớp bột sa, cho đầy khuôn rồi lấy nắp gỗ ấn chặt. Xong lấy bánh ra khỏi khuôn.

#### Chú ý:

- \* Bột bánh khảo là bột đã rang chín dùng làm bánh dẻo Trung Thu.
- \* Nước chín là nước đun sôi để nguội.

## BÁNH GAN

### □ VẬT LIỆU:

+ Đường thê	150g	+ Bột gạo	1 muống canh
+ Nước cốt dừa	200g	+ Húng lủi	1 muống cà-phê
+ Trứng vịt	6 cái	+ Bột nổi Vécéno	1 muống canh

### □ CÁCH LÀM:

- Dừa nạo nhỏ vắt lấy nước cốt.

- Đường và nước cốt dừa đun sôi, lọc sạch để nguội.
- Đánh trứng 6 lòng đỏ và 4 lòng trắng trứng cho tan, đổ nước dừa, bột gạo hòa với một muống canh nước, khuấy đều, rắc vị hương (húng lìu) và thuốc muối.
- Nồi gang 2 tác bôi dầu để thật nóng trên bếp than. Khi đổ bột vào nồi phải lọc qua cái rây lưới, bánh mới có rãnh tre xôm xốp như miếng gan, nướng than trên than dưới: 30 phút (hoặc nướng lò cũng được) nhưng phải đốt nóng trước 10 phút.

## BÁNH PHỤC LINH

### □ VẬT LIỆU:

- |             |      |                |          |
|-------------|------|----------------|----------|
| + Bột năng  | 200g | + Nước cốt dừa | 200g     |
| + Đường mịn | 200g | + Lá dứa       | vài cọng |

### □ CÁCH LÀM:

- Nước cốt dừa (1/2 trái dừa khô) thắng hơi sanh sánh để nguội. Đường giã rồi rây thật mịn.
- Lá dứa lau sạch, xắt khúc cho vào chảo rang cùng với bột năng, lửa riu riu, phải đảo luôn tay kéo vàng bột. Khi nào lá dứa héo là được.
- Rây lấy bột năng đã chín, bỏ lá dứa.
- Nước cốt dừa và đường trộn chung, tan đường cho bột năng vô trộn đều. Thử bột: nắm lại thấy dính không rời ra là được.
- Khuôn bánh làm bằng gỗ hoặc nhựa, mỗi khuôn 6 hình nhỏ khác: trái bắp, hoa mai, khóm trúc hay con thỏ, nai... lau khuôn sạch rắc sơ qua một lượt bột áo, khi in, bánh khỏi dính khuôn.
- Đậy khăn ẩm lên bột cho khỏi bị khô, vò viên cỡ quả táo nhét vô khuôn lèn cho chặt, những bột thừa trên khuôn gạt bằng miếng nhôm mỏng hay dao. Gõ nhẹ bánh rời ra khỏi khuôn rồi thổi hết những bột áo dính trên mặt bánh.

## BÁNH THUẦN

### □ VẬT LIỆU:

- |             |       |              |       |
|-------------|-------|--------------|-------|
| + Trứng vịt | 2 cái | + Bột tàn mì | 200g  |
| + Đường     | 300g  | + Nước       | 180cc |

### □ CÁCH LÀM:

- Trứng vịt đánh nổi, cho đường đã giã thật nhuyễn vào từ từ và cứ đánh tiếp tục, trứng đặc sánh là được.
- Bột hòa với nước, cho vào trứng đã nổi, đánh thêm 10 phút, múc vô khuôn.
- Nước thật sôi, vải mỏng nhúng ướt, lót sát khuôn<sup>(1)</sup>.

### Bánh thuần hấp:

Đổ bột đầy khuôn đem hấp, cứ 5 phút, dở nắp ra rảy nước. Ba lần vậy nước là bánh chín.

### Bánh thuần nướng:

Trong σ (nồi) có cát rang thật nóng trước, để sẵn khuôn trong σ, khuôn tròn (như cái chén đồng) để thật nóng già, rồi hã đổ bột vô.

## BÁNH GÁC

### □ VẬT LIỆU:

- |               |      |          |        |
|---------------|------|----------|--------|
| + Bột nếp gói | 300g | + Gấc đỏ | 1 trái |
| + Đường       | 200g | + Nước   | 200cc  |

### □ CÁCH LÀM:

- Bột giã nhuyễn, rây kỹ. Gấc bổ làm 2, nạo ruột cho vô tô. Dầm nát, bỏ hạt và màng.
- Nước và đường đun sôi, để nguội, chế từ từ vô bột đã trộn gấc, nhào kỹ vừa nặn là được, lăn mè đã rang bên ngoài.

(1) Dùng chén nhôm có đục thủng nhiều lỗ nhỏ.

### NHÂN BÁNH:

+ Bột năng	1 muỗng cà-phê	+ Đường	100g
+ Đậu xanh	200g	+ Nước hoa bưởi	1 muỗng cà-phê

### □ CÁCH LÀM:

- Đậu xanh ngâm, đãi vỏ sạch nấu chín, xay nhuyễn trộn với đường cho chút nước hoa bưởi, xào khô, rắc bột năng.

- Bột viên tròn nặn bẹt, cho nhân vào giữa nặn hình trái cà, ót hay xê-ri.

- Quả hấp lót lá chuối, bôi dầu.

- Bánh chín đặt vô chén giấy, cắm lá ngâu.

## BÁNH XU-XÊ

### □ VẬT LIỆU: (8 cái nhỏ)

#### Vỏ bánh:

+ Bột năng	100g	+ Dừa nạo sợi	1 muỗng canh
+ Đường	80g	+ Màu vàng	10 giọt
+ Nước	160cc	+ Lá chuối hột	1 xấp nhỏ

#### Nhân bánh:

+ Đậu xanh	100g
+ Đường	100g
+ Nước hoa bưởi	1 muỗng cà-phê

### □ CÁCH LÀM:

- Đậu xanh đãi vỏ, nháp chín đem xay hoặc giã mịn. Đường và đậu đổ chung, bắc lên bếp đun nhỏ lửa, xào khô, rắc nước hoa bưởi. Chia ra làm 8 phần rồi viên tròn như trái táo.

- Nước, bột và đường nấu tan, để nguội, rắc màu vàng. Bắc lên bếp khuấy luôn tay, nhỏ lửa, cho tới khi bột đặc lại đem ra trộn dừa. Dùng dầu xoa tay chia bột ra làm 8, rồi lấy miếng bột nặn dẹp cho nhân vô giữa bao bột lại vo tròn. Đặt vào lá, đem hấp nước trong xúng đang sôi. Chừng 20 phút đến 25 phút là được.

- Hộp bằng lá dừa, đựng bánh xu-xê rất đẹp và tiện.

## BÁNH BỘT SỮA

### □ VẬT LIỆU:

+ Sữa bột	200g	+ Nước dừa nạo	200cc
+ Muối	1/4 muỗng cà-phê	+ Đường	1 muỗng canh

### □ CÁCH LÀM:

- Dừa nạo nhỏ chế chút ước ấm, vắt lấy 200cc, đem nấu sôi với đường và chút muối, để nguội.

- Rưới từ từ nước dừa vào tô sữa bột quậy đều, rồi nhồi thật mịn, ấn vào khuôn bánh in hay khuôn bánh phục linh để vài giờ cho khô.

\* Bánh bột sữa ăn với chuối, béo ngậy và thơm như phó-mát hoặc ăn sáng với bánh mì.

## BÁNH BÔNG ĐƯỜNG

### □ VẬT LIỆU:

+ Lòng trắng hột gà	1 cái	+ Va-ni	1/2 viên
+ Đường bột	200g	+ Màu vàng, đỏ, xanh, cam	

### □ CÁCH LÀM:

- Đường hoá<sup>(1)</sup> giã thật mịn, rây lấy bột.

- Lòng trắng hột gà đánh nổi, đường mức từng muỗng đổ từ từ vô, đánh lâu chừng 1 giờ, cho va-ni. Khi nào tan đường, trứng thật mịn; gần như mỡ, trắng đục. Cho vô túi nặn bông; giấy bóng cuộn lại như cái quặng cắt tròn nhỏ phía chót đuôi rê cảnh cây, viết chữ, nhụy hoa; cũng như cách rê bông bo.

- Bông hồng cắt vát dài 1 phía.

- Bông mặt trời cắt xéo dài.

- Bông mai cắt xéo nhỏ.

(1) Cách làm đường hoá coi bài Bánh in nhân đậu xanh, trứng muối.

- Bông cúc, sen, thủy tiên, đào, thược **Cúc**, lá của những bông hoa khác đều cắt giống như cách làm hoa hồng.

- Lá cây có gân: cắt nhọn như mũi tên, rê (nặn) từ từ lá hơi xoắn lại chính giữa có đường gân nổi rất đẹp.

- Lá cây thường: cắt hơi nhọn, rê nhanh.

### CÁCH NẶN (RÊ) BÔNG:

- Bông hồng cũng nặn như cách rê bông bơ.

- Bông lài: cũng làm như hoa hồng nhưng phải rê trên đầu đũa, đặt vô bánh bông lan đã nướng chín.

- Bông sen: nhụy như hoa hồng 1 tầng, chung quanh có 5 cánh sen nhọn màu hồng hoặc trắng (cắm thẳng túi giấy cắt nhọn như lá). Tàu lá sen to rê tròn tròn hơi nhún tay, lá rất giống và tự nhiên (màu xanh).

- Bông thủy tiên trắng rê đều 6 cánh hơi tròn, nhụy hoa rê 1 vòng tròn đúng nhỏ trên cánh hoa.

- Hoa cúc: đưa lên đưa xuống cánh nọ chen cánh kia, chính giữa nhụy hoa màu vàng.

- Bông mặt trời cũng rê như hoa cúc, nhưng cánh to hơn màu vàng, giữa nhụy tròn to màu chocolat.

- Chùm nho cắt khoanh tròn nhỏ cỡ chữ o, nặn ra từng trái tròn chồng lên nhau thành 1 chùm nho chín. Lá nho 3 lá chụm nhau.

## BÁNH PHỞ - SÁI KHÔ

- Bánh phồng tôm

- Bánh phồng khoa mì

- Bánh me

- Bánh tráng

- Bánh khảo - Bánh dẻo - Bánh in

UẬT LIỆU

Để làm bánh phồng tôm, cần chuẩn bị các nguyên liệu sau: bột mì, men nở, đường, trứng, dầu ăn, nước. Cách làm: Trộn bột mì, men nở, đường, trứng và nước thành bột nhào. Chia bột thành từng viên nhỏ, lăn qua bột chiên giòn rồi chiên trong dầu nóng. Bánh phồng khoa mì làm tương tự nhưng thay bột mì bằng bột khoa mì.

Bánh me được làm từ bột mì, đường, trứng và men nở. Cách làm: Trộn bột mì, đường, trứng và men nở thành bột nhào. Chia bột thành từng viên nhỏ, lăn qua bột chiên giòn rồi chiên trong dầu nóng. Bánh tráng được làm từ bột gạo, đường và nước. Cách làm: Trộn bột gạo, đường và nước thành bột nhào. Chia bột thành từng viên nhỏ, lăn qua bột chiên giòn rồi chiên trong dầu nóng.

Bánh khảo được làm từ bột mì, đường, trứng và men nở. Cách làm: Trộn bột mì, đường, trứng và men nở thành bột nhào. Chia bột thành từng viên nhỏ, lăn qua bột chiên giòn rồi chiên trong dầu nóng. Bánh dẻo được làm từ bột mì, đường, trứng và men nở. Cách làm: Trộn bột mì, đường, trứng và men nở thành bột nhào. Chia bột thành từng viên nhỏ, lăn qua bột chiên giòn rồi chiên trong dầu nóng.

## BÁNH PHỞ KHOAI MÌ

UẬT LIỆU

Để làm bánh phở khoai mì, cần chuẩn bị các nguyên liệu sau: bột mì, khoai mì, đường, trứng, dầu ăn, nước. Cách làm: Trộn bột mì, khoai mì, đường, trứng và nước thành bột nhào. Chia bột thành từng viên nhỏ, lăn qua bột chiên giòn rồi chiên trong dầu nóng.