

- Bông cúc, sen, thủy tiên, đào, thuốc được, lái và 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 lái: 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 phồng tôm

- Bánh phồng khoa mì

- Bánh me

- Bánh trắng

- Bánh khảo - Bánh dẻo - Bánh in

**BÁNH PHỒNG KHOAI MÌ**

VẬT LIỆU:

+ Khoai mì

+ Đường

+ Muối

+ Dầu ăn

## BÁNH PHỒNG TÔM

### □ VẬT LIỆU:

+ Tôm	1/2 kg	+ Muối	2 muỗng cà-phê
+ Bột năng	1/2 kg	+ Tiêu hạt trắng	1/2 muỗng cà-phê
+ Lòng trắng hạt vịt	2 lòng trắng	+ Bột ngọt	1 muỗng cà-phê
+ Tỏi	2 tép	+ Đường phèn	1 muỗng cà-phê
+ Hành lá	5 củ	+ 1 miếng vải thưa để gói	

### □ CÁCH LÀM:

Tôm dùng làm bánh phải mua tôm thật tươi. Rửa sạch, bóc vỏ, chà muối cho trắng và cứng mình tôm. Rửa lại nhiều lần, bỏ hết những màng bao quanh tôm, xong lấy khăn lau tôm thật khô. Cho hành tỏi đập dập vào cối quét nhuyễn trước, rồi đổ tôm vào quét chon tới khi nào thịt tôm mịn mới được.

Khi thịt tôm đã thật nhuyễn; nêm muối, đường, - Bánh rồi quét lại cho đều. Đánh lòng trắng hạt vịt thật nổi đổ vào, nhồi bằng tay cho thật đều lần nữa. Đoạn múc ra tô, cho bột năng vào nhồi. Rồi cho vào cối quét lại thật mịn. Xong đổ ra bàn xe thành một cây tròn và dài, đường kín độ 6-7 phân.

Xe tới xe lui cho chắc rồi gói lại trong khăn như đòn bánh tét, cho vô xùng hấp. Nước hấp phải thật sôi. Hấp độ 1 giờ, đem ra để nguội. Xong để vô tủ lạnh độ 3-4 giờ, lấy ra cắt thành từng lát thật mỏng rồi đem phơi, nếu có nắng tốt.

Trong trường hợp trời không nắng, cứ để trong tủ lạnh, đợi có nắng to hãy xắt và phơi. Phơi độ 2 nắng, rồi phải sấy. Làm như vậy bánh để lâu mới không bị mốc.

## BÁNH PHỒNG KHOAI MÌ

### □ VẬT LIỆU:

+ Khoai mì	2kg	+ Nước cốt dừa	3 muỗng canh
+ Đường	2 muỗng cà-phê	+ Lá chuối	vài lá

### □ CÁCH LÀM:

- Khoai mì (khoai sắn) lột vỏ rửa sạch, hấp chín, lựa thứ xốp, gỡ sơ trong ruột ra, cho khoai vô cối giã nhuyễn.

- Đường, muối, nấu với nước cốt dừa, trộn chung với khoai mì.

- Lá chuối cắt tròn bằng miệng tô hoặc to hơn, thoa dầu ăn ồng cán cho khỏi dính.

- Ngắt miếng bột khoai, vò viên ấn dẹp giữa lá chuối cán ra cho mỏng bằng mí (mép) lá, dùng kéo vanh (cắt) cho tròn trái chiều mới đã lau sạch, úp lá nhẹ xuống chiếu rồi lột miếng lá ra.

- Phoi bánh hơi ráo, nhẹ tay trở bánh qua mặt khác, chừng nào bánh khô và hơi dẻo là được.

## BÁNH ME

### □ VẬT LIỆU:

+ Me non	1kg	+ Nước gừng	2 muỗng cà-phê
+ Muối	30g	+ Bột cam thảo	2 muỗng cà-phê
+ Đường	200g	+ Bột gừng	2 muỗng cà-phê

### □ CÁCH LÀM:

- Me trái còn non, cạo vỏ, bỏ hạt, giã thật nhỏ, trộn với muối, đem phơi vài nắng cho me se mặt (thỉnh thoảng đảo me).

- Gừng rửa sạch giã nhỏ vắt lấy nước, rưới lên me trộn đều, phơi lại nắng nữa.

- Đường rắc vô me, đảo đều cho thấm và tan đường. Đem phơi 2 nắng, vo thử viên me, nếu còn ướt tãi ra phơi nữa.

- Rây cam thảo và gừng bột cho đều khắp thau me, rồi dàn đều. Đóng thành bánh tròn hoặc viên, đem sấy để nguội gói vô giấy bóng.

## BÁNH TRÁNG

### BỘT XAY:

+ Gạo cũ	1 lit	+ Muối	1/3 muỗng cà-phê
----------	-------	--------	------------------

- Gạo cũ ngâm vài giờ rồi đem xay với 1 lít nước (dùng máy sinh tố), rây lại cho sạch, đổ thêm 2 lít nước khuấy đều ngâm bột 1 đêm, sàng gạn hết nước trong ở trên. Đổ 3 tô nước khác vào ngâm vài giờ rồi lại gạn bỏ nước trong lần thứ 2. Đến lần thứ 3 đổ 1 tô nước vô để tráng bánh.

#### BỘT GÓI:

+ Bột gạo 300g  
+ Muối 1/5 muỗng cà-phê

- Bột gạo hòa chung với nước rây lại cho sạch bụi. Nêm chút muối.

#### □ CÁCH LÀM:

- Vải tráng bánh căng trên miếng sắt tròn phải luộc trước khi tráng.

- Nước thật sôi vớt khuôn vải đã luộc trong nồi để lên trên miệng nồi. Đậy nắp lại cho khuôn thật nóng. Múc nửa vá bột (mỗi lần tráng bánh phải đổ bột chính giữa khung vải), ngửa cái vá (môi) lên thoa vòng vòng cho đều bột. Đậy nắp lại một lát, mở ra bánh phồng lên là được.

- Dùng chiếc dĩa vót mỏng khê này vòng tròn viền bánh, tay trái cầm khúc tre đã thoa dầu (dài 40 phân) đặt lên trên mặt góc bánh. Chiếc dĩa tre mỏng luôn nhẹ dưới mép bánh lật lên khúc tre tròn, rồi từ từ nhấc nguyên cái bánh ra khỏi khuôn vải, để bánh tráng lên mặt phen tre.

- Phoi bánh 1 nắng nhẹ là được. Khi bánh khô sẽ tróc ra.

## BÁNH KHẢO - BÁNH DẼO - BÁNH IN

#### □ VẬT LIỆU:

+ Nếp 2kg  
+ Cát vàng 1kg  
+ Dầu ăn 3 muỗng canh

#### □ CÁCH LÀM:

Cát vàng sàng lấy những hạt cát lớn đều nhau.

- Gạo nếp tốt 2kg vo sạch để thật khô (không vo cũng được).

- Chảo nóng, cho cát vào rang đều, rưới 3 muỗng canh dầu ăn vào cát, rang khi nào hạt cát to đều ra.

- Đổ gạo vào rang nhỏ lửa, thấy hạt nếp hơi rộm da, trút ra sàng, tái cho mau nguội, rồi lại rang thêm lần nữa cho nở đều hạt nếp. Dùng rang kỹ quá hạt nếp vàng, bột không trắng.

- Dàn cát bỏ đi, cho gạo nếp vào cối xay kỹ 2, 3 lần rây lấy bột thật mịn.

- Để bột trong lọ thủy tinh để dành được nửa năm.

- Bột bánh dẻo làm rất khó, hay bị vàng, chỉ rang vừa chín tới.