

2. BÁNH NƯỚNG

- Bánh Trung Thu khoai môn
- Bánh bông lan chanh
- Bánh bông lan yaourt
- Bánh bông lan nhân thịt
- Bánh bông đá
- Bánh sữa ô
- Bánh chuối nướng bột mì
- Bánh chuối nướng bột gạo
- Bánh khoai mì lớp
- Bánh mì dừa
- Bánh mì ngọt (không bột nổi)
- Bánh dừa đồng tiền
- Bánh kẹp
- Bánh quế
- Bánh trái sáng
- Bánh bò nướng
- Bánh con đôn
- Bánh quy gai
- Bánh trái thơm
- Bánh quy lát
- Bánh heo con
- Bánh tai heo
- Bánh bột mì hình giỏ đựng trái cây
- Bánh ngàn hoa

BÁNH TRUNG THU KHOAI MÔN

VẬT LIỆU:

Phần 1: Cách thắng nước đường

- + 1kg đường trắng
- + 2 chén nước lã
- + 2 muỗng cà-phê acid citric

- Nấu chung, sôi tan đường là được

Phần 2: Lòng đỏ bột vịt mặn

- + 10 lòng đỏ bột vịt
- + 1/2 chén đường trắng mịn
- + 2 muỗng canh nước

- Lăn lòng đỏ với đường cho thấm, rồi rưới nước, khi nào tan đường cho vô lò nướng 5 phút.

Phần 3: Vỏ bánh (50g)

- + 2 lòng đỏ bột gà
- + 1/2 chén đường thắng
- + 1/4 muỗng cà-phê bột ngũ vị hương
- + 1 muỗng canh nước màu nâu
- + 2 muỗng canh dầu ăn
- + 1 muỗng canh nước tro tàu

- Hòa chung 6 thứ này rồi rây 2 chén bột mì vô, nhồi kỹ, vo tròn chia làm 10 viên.

Phần 4: Nhân bánh khoai môn (100g)

- + 1/2kg khoai môn hấp chín xay
- + 1 muỗng canh bột mì
- + 1 muỗng canh bột mì
- + 2 muỗng canh dầu ăn hoặc 100g mỡ thịt xắt vụn
- + 1 chén đường trắng

- Đáo khoai với đường hơi sôi rắc bột mì, rưới dầu ăn. Xào muối mịn. Khoai tróc chảo bắc ra để nguội vo tròn từng viên.

Phần 5: Mặt bánh:

- + 1 lòng đỏ bột gà
- + 1 muỗng canh dầu ăn
- + 1/2 muỗng cà-phê dầu mè
- + 5 giọt màu gạch tôm

□ CÁCH LÀM:

- Rây ít bột mì xuống bàn (bột áo), dùng ống cán viên bột (50g bột vỏ) mỏng ra chừng 2 ly. Mỗi viên bột thành hình vòng tròn có đường kính khoảng 6, 7 cm. Đặt nhân khoai môn đã bao lòng đỏ hột vịt (100g) vào giữa. Rồi gấp các mép bột cho kín nhân và tạo lại thành hình tròn xoa bột áo đều khắp viên bột.

(Khi ém viên bánh vào khuôn dùng cho bột vỏ dày ở góc ăn không ngon).

- Đặt viên bột vào khuôn, nhớ để phần giáp lai mí bột lên trên. Phía bột láng để xuống khuôn bánh chạm trở các loại hoa văn nổi: long, ly, qui, phượng... Dùng gan bàn tay ấn đều lên bột bằng mép khuôn. Xâm tằm 4 góc, gõ nhẹ khuôn bánh ra đặt lên khay lót giấy thiếc 6 lớp cho khỏi cháy bánh. Thoa dầu lên mặt giấy thiếc đặt bánh vào, nhớ xâm tằm 4 phía mặt bánh (làm vậy khi nướng mặt bánh không bị phồng lên).

- Mỗi bánh cách xa nhau để dễ xoay trở. Trước khi cho bánh vào lò phun dầu lên mặt bánh cho rõ hoa văn. Nướng lửa trên và dưới 5 phút mặt bánh hanh vàng, kéo khay ra xoay vỏ bên trong cho đều bánh (lại phun dầu ăn thêm lần nữa cho bánh láng mặt). Chừng 15 phút che tấm giấy thiếc lên mặt bánh tắt lò để trong đó 10 phút.

- Khi bánh đã nướng chín vàng lấy ra để nguội phun nước lã. Phết mấy thứ trên đã trộn đều lên mặt bánh, cho vào lò nước lửa trên, 5 phút lấy ra để trên vỉ vụn quạt máy, bánh mau nguội không bị mốc.

Lưu ý:

- Đốt lò trước 15 phút (lửa trên và lửa dưới 180°).

BÁNH BÔNG LAN CHANH

□ VẬT LIỆU:

+ Lòng đỏ hột gà	50g	+ Nước	60g
+ Bột mì số 8	120g	+ Dầu ăn	40g
+ Bột nổi	1/2 muỗng cà-phê	+ Vỏ chanh tươi	2 trái
+ Đường	80g		

□ CÁCH LÀM:

Dùng tay đánh tan lòng đỏ 5 phút rồi từ từ cho đường vào. Vỏ chanh đã chà nhỏ, cho 60g nước vô lấy muỗng quậy đều cho ra mùi thơm của chanh. Khi tan hết đường lấy muỗng chế nước chanh vô chút một, đánh nổi. Bột mì, bột nổi, muối rây 2 hay 3 lần cho kỹ.

Khi trứng nổi đem ra trộn bột, làm nhẹ tay kéo bánh bị xẹp. Sau hết, trộn lòng trắng đã đánh thật nổi (Xem cách làm bên dưới), đổ vào khuôn đã bôi bơ, đem nướng. Lò nóng ở nhiệt độ trung bình.

Khuôn bánh ở giữa có lỗ thủng tròn cho mau chín. Khuôn bằng nhôm mua ở chợ, bề cao 15 phân, đáy tròn, đường kính 18 phân.

CÁCH ĐÁNH LÒNG TRẮNG TRỨNG:

□ VẬT LIỆU:

+ Lòng trắng trứng	4 lòng trắng (50g)
+ Đường	80g
+ Va-ni	1 chút

□ CÁCH LÀM:

Lòng trắng trứng đánh tay mau nổi hơn, 5 phút sau lấy muỗng cà-phê múc đường từ từ cho vô, đường và trứng quện nhau, cho một chút va-ni.

CÁCH NƯỚNG BÁNH:

Lò đốt chừng 5 phút cho bánh vào, 10 phút sau thấy mặt bánh vàng, vặn nhỏ lửa, 5 phút sau tắt lò. Khi nào lò nguội hãy lấy ra. Để bánh xuống đất dầy khăn lên mặt bánh. Bánh còn nóng gấp lạnh dưới đất bốc hơi lên, khăn dầy trên giữ hơi nóng lại, bánh sẽ tróc ra khỏi khuôn dễ dàng.

BÁNH BÔNG LAN YAOURT

□ VẬT LIỆU:

+ Hột gà	4 cái (lòng đỏ)	+ Bột mì	140g
+ Đường	60g	+ Bột nổi	1/4 muỗng cà-phê

+ Lòng trắng trứng 4 cái
+ Đường 60g

+ Dầu ăn 1 muỗng canh
+ Yaourt (sữa chua) 2 hũ

- Đánh lòng đỏ 5 phút rồi cho dần đường vào, rắc va-ni. Nếu đánh bằng máy: 15 phút; bằng lò so đánh trứng, thời gian gấp đôi.

- Lòng trắng đánh thật nổi, rồi từ từ cho từng muỗng đường. Khi tan hết đường, trộn chung với lòng đỏ bột gà.

- Bột mì và bột nổi trộn đều, rây vô bồn trứng, quậy nhẹ và nhanh tay một chiều kéo vữa bột, rồi tới dầu ăn hoặc bơ.

- Sau hết trút 2 hũ yaourt vào trộn chung, quậy khéo cho đều. Lò thiếc đốt nóng 15 phút. Nướng bánh bằng nồi gang cũng ngon, để than trên than dưới.

- Khuôn bằng nhôm hình chữ nhật dài 22 phân (khuôn cake). Thoa mỡ đặc thay mỡ trầu (shortening) rắc lớp bột mỏng cho bánh khỏi dính khuôn.

- Trút tất cả những hỗn hợp trên vô khuôn bánh, đặt nhẹ vào lò, nướng lửa trung bình. Bánh nở phồng hơi vàng, tắt lửa để bánh trong lò khi nào gần nguội lấy ra.

- Cắt bánh từng miếng vuông theo chiều ngang, gói giấy bóng bầy lên đĩa.

- Bánh bông lan yaourt ăn béo ngậy, ngon hơn bánh Cake, khỏi phải dùng bơ.

BÁNH BÔNG LAN NHÂN THỊT

□ VẬT LIỆU:

+ Hạt gà 4 cái
+ Bột mì số 8 100g
+ Bột nổi 1/2 muỗng cà-phê
+ Đường 70g

Nhân bánh:

+ Thịt nạc vai 200g
+ Phở tai 10g
+ Cà-rốt 1 củ
+ Hành tây 1 củ
+ Dầu ăn 1 muỗng canh
+ Tiêu, muối, bột ngọt

□ CÁCH LÀM:

- Phở tai ngâm vài giờ cho nở, rửa sạch thái chỉ.

- Hành ta phi thơm với dầu, chế nước mắm chon thơm. Thịt vai, hành tây băm nhỏ, xào với phở tai, cà-rốt thái chỉ, nêm gia vị hơi lạt rồi trút lên rổ cho ráo mỡ.

- Đánh đường và bột gà thật nổi, rây bột quậy nhẹ tay, trút vô khay nhôm 40cm x 40cm, cao 2cm đã thoa bơ; rắc bột. Lò đốt nóng trước 5 phút cho bánh vô nướng vàng rắc thịt lên mặt rồi đem ra cuộn lại. Xong bỏ vô lò thêm 5 phút cho vàng mặt ngoài.

BÁNH BÔNG ĐÁ

□ VẬT LIỆU:

+ Lòng trắng trứng 2 cái
+ Bột mì 1 muỗng canh
+ Hạt điều 150g
+ Đường 100g
+ Va-ni 1 viên

□ CÁCH LÀM:

- Đánh lòng trắng trứng gà thật nổi, cho va-ni và đường vào quậy tan. Rây bột từ từ rồi trộn hạt điều hay đậu phộng rang đã giã nhỏ hoặc dừa nạo vụn đã sấy khô.

- Múc từng muỗng bột bánh bông đá cho vào khay đã thoa dầu. Vun bánh thật cao, hoặc để vào túi giấy dùng đuôi hoa khế to, thụt bột bánh ra thành hình xoáy ốc như cách làm bánh sữa.

- Khi nướng mở hé cửa lò, lửa nhỏ, bánh trắng như nhũ đá mới khéo.

BÁNH SỮA Ồ

□ VẬT LIỆU:

+ Bột gạo 150g (1 chén)
+ Đường 300g
+ Hạt gà 3 cái
+ Dừa khô 1/2 trái
+ Sữa hộp 100g (1/4 hộp)
+ Va-ni 1/2 viên

□ CÁCH LÀM:

Phần 1: Hột gà và đường đánh chung khi nào tan đường là được.

Phần 2: Nạo dừa chế chút nước ấm vắt lấy 2 chén nước dừa hòa với bột gạo cho tan rồi rây lại.

- Phần 1 hòa chung với phần 2 cho thêm va-ni rồi đổ vô soong. Đặt lên bếp quấy bột hơi sền sệt nhắc xuống quấy luôn tay cho khỏi óc trâu. Tiếp theo cho sữa hột gà vô rồi quấy đều.

Khuôn: Vuông hay tròn tùy ý. Lót giấy thoa dầu cho đều, múc bột trong soong đổ vô.

- Lò đốt nóng sẵn, cho bánh vô nướng. Vặn nhỏ lửa, bánh vàng, tắt bếp để trong lò một lát hãy lấy ra, bánh chín đều.

BÁNH CHUỐI NƯỚNG BỘT MÌ

□ VẬT LIỆU:

+ Chuối sứ	6 trái	+ Bơ (dầu ăn)	30cc
+ Dừa khô	1/2 trái	+ Sữa đặc	2 muỗng canh
+ Đường	180g	+ Va-ni	1 viên
+ Hột gà	3 trứng	+ Bánh mì	1 ổ

□ CÁCH LÀM:

- Chuối chín muối lột vỏ cắt khoanh mỏng.

- Dừa nạo lấy 100cc nước cốt, 200cc nước dảo, để đường vào nước dảo thắng cho tan. Hột gà đánh nổi cho bơ hoặc dầu ăn, rồi chế sữa, va-ni, trộn lại cho đều.

- Bánh mì bỏ vỏ, xé nhỏ từng miếng, trứng đã đánh đặc đổ vào trộn nước dảo đã thắng với đường, sau hết nước cốt dừa đổ vào dầm nát bánh mì cho đều.

- Khuôn (nồi gang) thoa bơ, xếp thứ tự từng khoanh chuối lót khuôn, tới lượt bánh mì, hột gà, nước dừa... rồi lại xếp chuối, hết lớp này tới lớp khác, đổ nốt bánh mì còn lại dàn cho đều mặt, bỏ vào lò nướng 1 giờ rưỡi. Bánh vàng để nguội trút ra đĩa.

BÁNH CHUỐI NƯỚNG BỘT GẠO

□ VẬT LIỆU:

+ Chuối sứ (tây)	8 trái	+ Nước dừa	1 chén rưỡi
+ Đường	150g	+ Sữa đặc	1 muỗng canh
+ Bột gạo	100g	+ Hột gà	1 cái

□ CÁCH LÀM:

- Nước cốt dừa hòa với bột ngâm cho tan. Hột gà đánh nổi.

- Chuối xắt lát xếp lót khuôn, đường, bột, nước cốt dừa, hột gà, sữa, va-ni quấy đều với nhau rồi cho vào khuôn nhôm tròn hoặc nồi gang.

- Nướng lò độ 1 giờ, lấy tăm xăm, nếu bột không dính tăm là bánh chín.

BÁNH KHOAI MÌ LỚP

□ VẬT LIỆU:

+ Khoai mì	1kg	+ Lá dứa	1/2 chén
+ Dừa khô	1/2 trái	+ Va-ni	1 viên
+ Đường	200g	+ Bột năng (đào)	100g

□ CÁCH LÀM:

- Khoai mì lột vỏ rửa sạch, bào thành miếng dài (nếu không có bào, xắt bằng dao ra từng miếng mỏng) rửa lại bằng nước ấm, vớt ra rổ để ráo.

- Dừa nạo vắt lấy một chén nước cốt, lá dứa dầm lấy 1/2 chén nước.

- Bắc chảo, để nước cốt dừa và đường thắng cho tan, cho khoai mì vào xào liên tay, để sữa, va-ni trộn đều. Bột năng⁽¹⁾ rải từ từ, trộn lẹ tay kéo khoai mì bị khét.

- Kế đến để nước lá dứa vô xào cho đến khi nào thành khối dẻo thì đem xuống. Dùng soong hay khuôn thoa dầu nhớ lót giấy mỏng,

(1) Để bột năng không bị lợn cợn, rây bột từ từ chứ không đổ cùng một lúc.

hơ cho nóng đổ khoai mì vào san cho thật đều, rồi cho vô lò nướng⁽¹⁾.
Lửa trên nhiều dưới ít, nướng 1 giờ bánh mới chín.

BÁNH MÌ DỪA

□ VẬT LIỆU: (8 cái)

+ Hột gà ⁽²⁾	1 cái	+ Dầu ăn	25g
+ Bột mì	200g	+ Dừa nạo	3 muỗng canh
+ Đường	50g	+ Bột cái ⁽³⁾	1 tô
+ Nước	50cc		

□ CÁCH LÀM:

- Dừa nạo nhỏ, rang sơ cho khô.
- Đường, nước, hột gà, quậy trong thau cho tan rồi trút tô bột cái đã nổi phồng vô trộn đều cùng với dầu ăn.
- Rây bột mì từ từ vô thành khối bột mịn, trộn 2 muỗng canh dừa vô chung với bột. Một đêm bột nổi gấp đôi là được.
- Nhồi lại cho mịn, xe 8 sợi dài tròn nhỏ, cuốn lại thành vòng tròn rắc thêm dừa trên mặt bánh để lên khay đã thoa 1 lớp dầu ăn.
- Vài giờ sau bánh nổi. Lò đốt nóng trước 10 phút, đặt vô nướng chừng 20 phút mặt bánh vàng thì tắt lò. Muốn mặt bánh láng, phết lên chút bơ.

BÁNH MÌ NGỌT (không bột nổi)

□ VẬT LIỆU: (3 ổ bánh hình cái gối vuông)

+ Bột mì	300g	+ Nước	60cc
+ Đường	100g	+ Bột cái	1 tô
+ Dầu ăn	50g	+ Hột gà	1 cái

(1) Đặt bánh vào nồi gang nướng than trên than dưới như cách nấu cơm; bánh khoai mì cũng thơm ngon, khỏi cần lò.

(2) Khỏi cần hột gà: bánh cũng nở xốp thơm ngon nhưng phải thêm chút nước màu vàng.

(3) Cách làm bột cái coi bài Bánh dầu cháo quẩy và bài Bánh bao.

□ CÁCH LÀM:

- Đường, nước, hột gà cho vào thau quậy tan rồi trút tô bột cái đã nổi phồng vô cùng với dầu ăn trộn đều.
- Bột mì rây từ từ, nhồi thành khối bột (không cho hột gà thì thêm 50cc nước), đập nắp kín ủ 1 đêm.
- Bột nổi gấp đôi, cân từng miếng 40g, vo 6 viên tròn đặt vô khuôn chữ nhật dài 16 phân, ngang 11 phân, cao 5 phân. Đậy lồng bàn, phủ nylon cho mau nổi.
- Khoảng 6 giờ sau, bánh trong khuôn nở gần đầy, đặt nhẹ vô lò đã đốt nóng trước 10 phút.
- Nướng bánh bằng lò thiếc chừng nửa giờ mặt bánh vàng, phết dầu ăn, đem bánh ra khỏi lò để nguội trút ra khỏi khuôn.
- Nướng bánh mì ngọt bằng nồi gang, than trên than dưới bánh cũng ngon.

BÁNH DỪA ĐỒNG TIỀN

□ VẬT LIỆU:

+ Hột gà	2 cái	+ Bột nổi	1/4 muỗng cà-phê
+ Đường	100g	+ Bột tàn mì ⁽¹⁾	40g
+ Bơ (dầu ăn)	50g	+ Dừa nạo	200g
+ Bột mì	40g		

□ CÁCH LÀM:

- Khuôn thoa dầu trộn bột mì, bột nổi, bột tàn mì với bột mì để sẵn.
- Dừa nạo cho vô chảo rang khô bớt nước.
- Hột gà đánh nổi, xong đổ đường từ từ, đánh tiếp cho đến khi nổi đặc và đường tan hết, trộn bơ rồi rây bột vào trộn tiếp. Rắc dừa vô trộn đều.
- Múc từng muỗng bột đổ vào khuôn nhôm tròn nhỏ đặt vô lò nướng, lửa nhỏ. Bánh vàng lấy ra khỏi khuôn rồi cho vào lò sấy thêm.

(1) Bột năng, bột đao, bột khoai mì thứ nào cũng được.

- Trở bánh 2 bề, thật khô mới lấy ra.

MAI HOANG

BÁNH KẸP

□ VẬT LIỆU:

+ Đường mịn	300g	+ Sữa đặc	1 muỗng canh
+ Bột gạo	300g	+ Va-ni	1 viên
+ Hột gà	2 trứng	+ Dừa khô	1/2 trái

□ CÁCH LÀM:

- Dừa khô nạo vắt lấy 400cc nước cốt (2 chén).
- Bột gạo nhồi với nước cốt dừa cho mịn đều, nhồi nhào như bột bánh ít (dùng đổ hết nước cốt dừa vào bột, chừa lại để rưới sau).
- Hột gà đánh với đường cho tan, đánh nổi như bột bánh bông lan.
- Múc bột gạo đã nhồi vào tôn hột gà, bóp nhuyễn bột.
- Rưới từng muỗng nước cốt dừa còn lại vào tiếp, khi bột sền sệt là được. Rồi chế sữa đặc và va-ni vô cho thơm, quậy đều.
- Khuôn bánh kẹp thoa dầu, láng bột một lớp mỏng. Đem nướng lửa than, bánh chín dùng chiếc dĩa có chẻ đôi (để kẹp mép bánh) cuốn bánh lại hình ống. Để nguội xếp vào hộp đậy kín, có gói với sớng (làm giòn bánh).

BÁNH QUẾ

□ VẬT LIỆU:

+ Hột gà	4 trứng	+ Dừa khô	1 trái
+ Bột năng	300g (1/2 gói)	+ Va-ni	1 viên
+ Đường	1/2kg	+ Sữa đặc	4 muỗng canh

□ CÁCH LÀM:

- Dừa nạo vắt lấy 600cc nước cốt (3 chén).

- Bột gạo giã mịn, rây nhuyễn và bột năng trộn chung với nước cốt dừa vào quậy đều, rồi lược cho khỏi lợn cợn bột.

- Hột gà đánh hơi nổi, rắc đường vô từ từ quậy tan. Chế sữa, xong trộn tô hột gà chung với bột, nước cốt dừa, va-ni khuấy đều.

- Khuôn thoa dầu ăn hơi nóng, láng bột đều khắp khuôn bánh vuông có hình hoa mai, cành trúc, bông cúc... hoặc khuôn gang tròn có tay cầm cán dài.

- Than vạc, đặt khuôn bánh lên nướng, bánh thơm vàng đều là được.

- Nướng vài bánh lại thoa dầu vô khuôn, nếu thoa thường xuyên bánh không láng.

BÁNH TRÁI SÁNG

□ VẬT LIỆU:

+ Bột mì	300g	+ Đường	200g
+ Nước dừa	500cc	+ Bột nổi	1/2 muỗng cà-phê

□ CÁCH LÀM:

- Bột, đường, bột nổi trộn chung với nhau.
- Dừa nạo lược lấy nước cốt và nước dảo trộn vào bột, quậy cho kỹ, nước bột sanh sánh, lấy rổ lưới lọc lại.
- Khuôn⁽¹⁾ đặt lên bếp than hơi nóng, dùng dầu hoặc mỡ thoa khuôn, múc bột vào khuôn, dùng đũa đẩy, đậy nắp cho bánh chín.
- Khi bánh nở, chung quanh rìa bánh vàng, lấy ra khẽ nạy bằng dao.
- Tùy ý thích, có thể cho chocolat bột, hoặc nước cốt lá dứa càng ngon và có nhiều màu sắc.

(1) Khuôn bằng gang trắng, hình tròn như cái đĩa tách chia 6 ngăn, tay cầm bằng gỗ, có nắp đậy.

BÁNH BÒ NƯỚNG

□ VẬT LIỆU: Phần I

- + Bột gạo 300g
- + Nước dừa dãn 300cc
- + Bột nổi Vécéno⁽¹⁾ 1 muỗng canh

- Dừa nạo nhỏ vắt nước cốt để riêng, nước dãn 300cc hòa với bột gạo lọc sạch, rắc vécéno.

□ VẬT LIỆU: Phần II

- + Đường 300g
- + Nước cốt dừa 300cc
- + Bột nổi Vécéno 1 muỗng canh

□ CÁCH LÀM:

- Đường và nước cốt dừa nấu tan để âm ỉ, đổ vô tô bột gạo phần trên, rồi lại rắc thêm vécéno.

- Nồi gang đặt lên bếp xoa dầu để thật nóng, đổ bột nhanh tay, đập nắp, bột nổi sủi tăm, đập giầy, cho vô lò đã đốt nóng trước 5 phút (nướng than trên than dưới như nấu cơm cũng được).

- Khoảng 60 phút bánh chín.

BÁNH CON ĐUÔN

□ VẬT LIỆU:

- + Hột gà 2 cái nhỏ
- + Đường 300g
- + Nước cốt dừa 50cc
- + Dầu ăn 1 muỗng canh
- + Va-ni 1 viên
- + Sữa hộp 1 muỗng canh
- + Bột mì 300g
- + Bột năng 100g
- + Lược thưa 1 cái

(1) Bột nổi nào làm cũng được, nhưng không nỏ xốp bằng Vécéno: bánh có rẻ tre ngon và đẹp.

□ CÁCH LÀM:

- Hột gà đánh nổi, cho đường từng muỗng. Khi nào tan đường đổ nước dừa vào đánh chung với hột gà và đường 5 phút.

- Chế dầu ăn vô, rồi tới va-ni và sữa đặc, quậy đều.

- Bột mì hòa cùng với bột năng, rây từ từ vô hột gà thành một khối bột mềm, để ra bàn nhồi lại cho dẻo. Rồi ủ bột 3 giờ, đập khăn ẩm lên bột kéo khô mặt bánh.

- Xé cục bột ra từng khúc dài, rồi lấy dao xấn từng miếng bột nhỏ lẩn dài cỡ ngón tay út 4 phân. Đặt lên rãnh lược, ấn nhẹ cho bột hằn lên lược, gỡ miếng bột ra, uốn cong nhọn 2 phía đầu bột, đặt bánh vô khay đã thoa dầu.

- Nướng nhỏ lửa chừng 5 phút tắt lò. Để một lát cho mặt bánh vàng.

BÁNH QUY GAI

□ VẬT LIỆU:

- + Bột mì 60g
- + Bột năng 100g
- + Hột gà 1 cái
- + Đường mịn 50g
- + Bơ (dầu ăn) 25g
- + Nước dừa 3 muỗng cà-phê
- + Sữa đặc 3 muỗng cà-phê

□ CÁCH LÀM:

Bột mì, bột năng, lòng đỏ hột gà đánh chung với đường, bơ, rồi cho nước dừa, sữa đặc, va-ni vào nhồi chung, ủ bột 1 giờ. Cho vào khuôn⁽¹⁾ ép ra từng sợi dài trên khay, dùng dao xấn từng khúc 8 phân để vô lò nướng 10 phút mặt bánh vàng đều là được.

BÁNH TRÁI THƠM

□ VẬT LIỆU:

- + Hột gà 4 cái
- + Đường mịn 150g

(1) Khuôn búp thay miếng sắt tròn hình bánh gai ép rất nhanh và đẹp.

+ Bột mì 150g
+ Bơ (dầu ăn) 150g
+ Mút đu đủ xanh đỏ 50g

+ Thom (dứa) 3 khoanh
(Thom bỏ lõi giữa, có vòng tròn
để làm nhụy hoa)

□ CÁCH LÀM:

- Khuôn tròn bôi bơ, rây bột và rắc đường to.
- Dùng đuôi bánh tròn ấn mút đu đủ màu đỏ làm nhụy hoa để vào vòng tròn chính giữa miếng thom; mút xanh cắt hình lá để cạnh hoa (thom và mút xanh đỏ bày thành hoa và lá lót đáy khuôn).
- Hột gà đánh nổi, kể đó đổ đường vô từ từ rồi cho bơ đánh tiếp cho tới khi thấy nổi đặc lại như kem. Rồi rây bột mì có trộn 1/2 muỗng cà-phê bột nổi vô từ từ quậy một chiều, bao giờ bột đều hết thì đổ vô khuôn, để vào lò đã đốt nóng sẵn.

BÁNH QUY LẠT

□ VẬT LIỆU:

+ Bột mì	100g	+ Bột sô-đa	1/3 muỗng cà-phê
+ Bột tàn mì	30g	+ Nước	1 muỗng canh
+ Hột gà	1 cái	+ Bột sữa	2 muỗng cà-phê
+ Muối	1/4 muỗng cà-phê	+ Mỡ trùu	50g
+ Đường	1 muỗng cà-phê	+ Va-ni	1/8 muỗng cà-phê

□ CÁCH LÀM:

- Trứng đánh nổi cho 2 thứ bột vô cùng với muối, đường, bột sô-đa, nước, bột sữa, va-ni, mỡ trùu, bơ trộn đều nhồi thành 1 khối bột dẻo, ủ 2 giờ.

- Cán bột thành từng lá mỏng, in khuôn hoặc cắt từng miếng vuông, đem nướng.

BÁNH HEO CON

□ VẬT LIỆU:

+ Đậu xanh	200g	+ Đường	100g
------------	------	---------	------

+ Dầu ăn 20g + Rượu thom 1 muỗng cà-phê

Trộn chung tất cả xào 10 phút, lửa nhỏ⁽¹⁾. Bột heo con: làm giống vỏ bánh nướng Trung thu.

□ CÁCH LÀM:

- Viên bột hình bầu dục, nắn tròn phía dưới, làm bụng và kéo dài ra hơi giống cái đầu. Ấn vô khuôn thật mạnh để vỏ bánh hẳn rõ hình con heo trong khuôn, gỡ nhẹ khuôn xuống cạnh bàn, bánh bung ra.

- Dùng dao cắt ngang làm miệng, xam cây tăm khuấy hai lỗ mũi, ấn hai hạt đậu đen làm mắt, lấy dao rạch nhẹ hai đường, hẳn bên bụng. Sau đuôi cầm chiếc dĩa in một đường lõm ngay giữa, xe sợi bột nhỏ để gắn đuôi.

BÁNH TAI HEO

□ VẬT LIỆU:

Bột ngoài:

+ Bột mì	75g	+ Nước	15cc
+ Đường	35g		

Bột trong:

+ Nước màu ⁽²⁾	1/2 muỗng cà-phê	+ Nước	15cc
+ Mè sổng	30g	+ Bột mì	80g
+ Đường	35g		

□ CÁCH LÀM:

- Đường, nước cho vô ly quậy đều, tan đường trút vô tô bột nhồi kỹ. Cán dài để làm lớp ngoài.

- Nước, đường, nước màu quậy tan trong ly, đổ vô bột mì đã trộn đều với thuốc muối, nhồi thành khối bột. Cán dài làm lớp bột trong,

(1) Không có nhân, heo con để được cả tháng không chua.

(2) Nước màu kho cá (thăng đường cháy, chế chút nước vô).

- Đặt lớp bột trong lên lớp bột ngoài, nhớ thoa chút nước cho 2 miếng bột dính vào nhau, cuốn lại.

- Cuốn xong đây khăn ẩm ủ 10 phút.

- Khi cắt nhớ để mép bột xuống dưới, lúc sắp chiên rắc thêm mè 1 phía, ngón tay cái ấn lõm xuống, miếng bột hơi cong giống như tai heo.

Chú ý:

- Lửa thật nhỏ kéo bánh cháy táp không đẹp.

BỘT MÌ HÌNH GIỎ ĐỪNG TRÁI CÂY

□ VẬT LIỆU PHẦN I:

+ Hột gà	1 quả	+ Nước	50cc
+ Bột mì	200g	+ Đường	50g

- Bột mì làm thành vũng, cho hột gà, đường, nước vô giữa nhồi thật kỹ thành 1 khối bột.

□ VẬT LIỆU PHẦN II:

+ Bột mì	100g
+ Dầu	60g

- Bột mì và dầu trộn đều với nhau.

□ CÁCH LÀM:

- Lấy chầy cán mỏng khối bột phần 1, trét bột phần 2, lên mặt bột rồi gói vuông cán mỏng. Dùng soong nhỏ đặt lên miếng bột, cắt tròn làm đáy, ép vô khuôn những miếng bột thừa dùng dao cắt ra từng sợi đan vòng chung quanh giỏ.

- Lòng đỏ hột vịt và chút đường, nước hòa đều phết lên trên mặt giỏ rồi đặt vô lò nướng vàng là được.

BÁNH NGÀN HOA

□ VẬT LIỆU PHẦN I:

+ 6 muỗng cà-phê rau câu⁽¹⁾
+ 2 muỗng xúp đường
+ 2 chén nước sôi

□ CÁCH LÀM:

A- Rau câu, đường, hòa tan trong tô nước sôi, khuấy đều cho tới khi nguội.

□ VẬT LIỆU PHẦN II:

+ 1 chén nước cốt dừa hoặc kem tươi
+ 2 muỗng xúp đường
+ 1 chút va-ni

□ CÁCH LÀM:

B- Nước cốt dừa khuấy tan với đường, rắc chút va-ni, để vào tủ lạnh.

□ VẬT LIỆU PHẦN III:

+ 4 lòng đỏ hột gà	+ 2 muỗng xúp nước cam
+ 4 muỗng xúp đường	+ 2 muỗng xúp rượu Rum

□ CÁCH LÀM:

C- Lòng đỏ hột gà đánh cho nổi rồi rắc đường từ từ vào. Tiếp tục đánh cho tới khi trứng sánh đặc, rưới rượu và nước cam vào, trộn cho đều.

D- Trộn A + B + C thành kem hột gà.

□ VẬT LIỆU PHẦN IV:

+ 1 bánh bông lan cuộn, lớn màu cam	+ 1 muỗng xúp bơ
+ 1 bánh bông lan cuộn nhỏ màu xanh	+ 1 cái khuôn thủy tinh chữ nhật hoặc tròn

(1) Rau câu bột hoặc gélatine mua ở chợ.

□ CÁCH LÀM:

G- Khuôn thoa sẵn một lớp bơ. Cắt bánh thành từng miếng nhỏ, xếp bánh xen kẽ các màu vào khuôn.

Kem hột gà vừa sanh sánh đổ vào giữa khuôn đã xếp bánh. Để bánh vào tủ lạnh cho kem đặc lại. Để lạnh vài giờ là ăn được. Úp bánh xuống đĩa từ từ bánh ngàn hoa sẽ tróc ra.

TRANG TRÍ BÁNH:

□ VẬT LIỆU:

- + Hai lòng trắng hột gà
- + 1/2 chén đường xay
- + 1 muỗng cà-phê bột chocolat

□ CÁCH LÀM:

- Đánh lòng trắng trứng cho thật nổi rồi cho đường từ từ vào. Đường tan hết, kem sánh đặc là được, cho bột chocolat vào trộn chung cho đều.

- Cho kem chocolat này vô bao nylon gắn đuôi chữ, viết lên mặt bánh, thấp nển các màu.

Trang trí thêm các đường viền chung quanh bánh. Cắt bánh vào tủ lạnh.

3. BÁNH CHIÊN

- Bánh xèo
- Bánh khoai (Huế)
- Bánh nhúng
- Bánh cồng
- Bánh tai yến
- Bánh rán
- Bánh cam
- Bánh khoai mì tếp
- Bánh cà-vạt
- Bánh xếp chiên
- Bánh trứng
- Bánh mè chiên
- Bánh bột mì rán giòn
- Bánh Xuân Cầu