

B. CÁC MÓN MỨT

- Mứt thập cẩm
- Mứt măng cầu
- Mứt me
- Mứt khổ qua
- Mứt quất
- Mứt cà chua
- Mứt gừng củ
- Mứt gừng miếng
- Mứt dừa non
- Mứt khoai dẻo
- Mứt đu đủ xanh, đỏ
- Mứt rau câu
- Mứt bí
- Mứt đậu que
- Mứt chanh
- Mứt sen trần
- Mứt chùm ruột
- Mứt khế ngọt
- Mứt khoai khô
- Mứt roi (Mứt mặt trắng)
- Mứt thơm miếng
- Mứt trứng chim
- Mứt củ cải
- Mứt khế chua
- Mứt cà-rốt miếng
- Mứt cà-rốt củ
- Mứt gừng dẻo
- Mứt sen (Nam)
- Mứt dừa khô
- Mứt ngó sen
- Mứt đu đủ tía hoa thủy tiên
- Mứt thơm dẻo

MỨT THẬP CẨM

▣ VẬT LIỆU:

+ Phèn chua	1/2 muỗng cà-phê	+ Thom (dứa)	1 trái
+ Gừng non	1/2 kg	+ Chanh	1 trái
+ Đường	1 kg	+ Va-ni	1 viên
+ Đu đủ xanh	1 trái	+ Vôi trắng	1 cục nhỏ
+ Cà-rốt	3 củ	+ Muối	1 muỗng canh

▣ CÁCH LÀM:

Gừng cạo vỏ, bào mỏng xắt sợi ngâm nước muối nửa giờ, vắt hết chất cay, xả nước nhiều lần cho hết mặn.

- Đun soong nước sôi trong có phèn chua, thả gừng vô dây nắp, nước nguội bóp nhẹ cho ra hết nước cay của gừng rồi xả nước nhiều lần. Vắt chanh hòa chung với nước lã, ngâm gừng đem phơi nắng cho gừng trắng và đẹp. Chiều đem vào xả hết nước, thay nước khác. Phơi như vậy 3 nắng là được: xả gừng nhiều lần cho bớt cay, vắt ráo⁽¹⁾.

- Rắc đường vô trộn đều, chùng 1 giờ gừng thấm đường, cho vô chảo xên nhỏ lửa.

- Đu đủ gọt vỏ, lạng mỏng từng miếng thái chỉ, xả nước vài lần cho hết nhựa, rồi ngâm nước vôi trong 1 giờ, vớt ra rửa lại cho hết mùi nồng của vôi. Vắt ráo nước, trộn đường.

- Cà-rốt lạng mỏng từng miếng theo chiều dài rồi thái chỉ hoặc bào bằng miếng thiếc có đục nhiều lỗ nhỏ. Ngâm nước vôi trong 1 giờ, xả nước nhiều lần vắt khô trộn đường.

- Thom lựa trái mắt lớn màu vàng, đọt tươi xanh, gọt vỏ, cắt xéo cho hết mắt thom. Xắt miếng bỏ lõi, thái sợi nhỏ như đu đủ, vắt bớt nước thom, trộn đường nửa giờ.

Xên đường với gừng trước, gán cạn đường cho đu đủ vào.

- Tay mặt dùng dũa, tay trái cầm sạng đảo nhẹ mứt, vài phút sau cho tiếp cà-rốt.

- Sau hết cho thom, rắc va-ni, lửa than riu riu, vắt miếng chanh cho khỏi lại đường, phải đảo mứt luôn cho đều khi đường tới, chập

(1) Căn bao nhiêu lạng là bấy nhiêu đường.

đôi đũa kéo ra có những chỉ đường là được (mứt này xào dẻo chứ không phải xên khô).

- Mứt thập cẩm có nhiều màu: gừng trắng, thom vàng, cà-rốt đỏ, đu đủ xanh. Để dành được lâu, ăn không ngán, vị hơi chua chua, ngọt ngọt.

MỨT MĂNG CẦU

□ VẬT LIỆU:

+ Măng cầu	1 trái (1 kg)	+ Đường trắng	1/2 kg
+ Nước lọc	2 tô	+ Va-ni	1 viên

□ CÁCH LÀM:

Măng cầu lựa thứ thật chín, tách ra bỏ vỏ.

- Nước đun sôi để nguội (1 tô) đổ vào tô măng cầu để xả bớt chất chua. Gắp những miếng măng cầu ra, rồi xả thêm tô nước khác, (nước chua này cho đường và đá uống rất bổ và ngon).

- Đổ đường chung với măng cầu, vài giờ sau, trút vô chảo đặt lên bếp xên lửa lớn phải đảo mứt luôn tay.

- Nước đường và mứt quyện nhau sền sệt, rắc va-ni trộn đều, rồi bắc ra khỏi bếp.

- Phơi mứt chừng 3 nắng: trong khi phơi trở qua trở lại, mứt mới trắng và khô trong.

- Nấn lại từng miếng măng cầu cho đẹp, sắp ra nong, nia đem phơi, mặt trên khô trở qua mặt dưới, thấy khô đều là được.

- Giấy bóng kính cắt dài 10 phân, ngang 5 phân, cuốn lại rồi xoay 2 đầu.

MỨT ME

□ VẬT LIỆU:

+ Me	1 kg	+ Đường	800g
+ Muối hạt	200g	+ Va-ni	1 viên

□ CÁCH LÀM:

- Lựa trái me lớn vừa, no tròn, suôn, không có gân, còn cuống, dùng móng tay cạo vỏ me: xanh tươi là tốt, nếu xanh sẫm màu là me rớt (chín) không làm mứt được.

- Muối hạt đánh tan trong 2 lít nước, gọt 1 đường thẳng nơi lưng me, thả me vô ngâm nửa ngày, vớt ra đem phơi nắng vài giờ vỏ me bong ra, lột rất dễ.

- Thả me vô nước muối cũ chừng 6 giờ cho dễ lấy hạt. Rạch bên hông 1 vạch thẳng: cạy bỏ hạt, rửa sạch chất nhờn trong bụng me.

- Xâm chung quanh toàn thể trái me cho bớt chua, xả nhiều nước.

- Nước sôi, trút me vô trung sơ, vớt liền, thả ngay vô nước lã, rồi vớt me để ráo.

- Cân me và đường bằng nhau, xếp lớp me rắc đường, ướp 1 đêm.

- Me để trên vỉ lưới, gác lên chảo mứt. Lửa thật nhỏ. Nước đường hơi nóng, múc đường từng môi (vá) rưới lên những trái me. Nước đường kéo chỉ thành tơ non, rắc va-ni nhúng từng trái vô lật qua lật lại, rồi gác lên, thả trái kế tiếp, nhúng đi nhúng lại vài lần, đường cạn là được (trái me mọng trong màu hổ phách).

- Gắp me ra sàng hoặc khay đem phơi nắng, nước đường còn trong chảo thoa lên me cho mặt trái hôm sau trở me qua sàng khác phơi cho me ráo đường.

- Cắt giấy bóng kính ngang 3 phân để quấn me.

MỨT KHỔ QUẢ

□ VẬT LIỆU:

+ Khổ qua	10 trái	+ Đường	500g
+ Muối	1 muỗng cà-phê	+ Phèn xanh	1/4 muỗng cà-phê
+ Phèn chua	1/2 muỗng cà-phê		

□ CÁCH LÀM:

- Khổ qua lựa trái vừa, thứ trắng (xanh bàng bạc gần như màu trắng) ăn không đắng.

- Trái nào da vàng là đã già, chín. Trái màu xanh đậm, rất đắng

làm mất không được. Những mắt khổ qua nở to là trái ngon. Có nhiều mắt chỉ chút xanh lè là khổ qua còn non.

- Xâm khổ qua đều chung quanh cho mềm.

- Xẻ ra bỏ hết hạt, rửa nước có pha muối nhiều lần cho hết đắng.

- Phèn chua hòa với nước cho tan, ngâm khổ qua 2 đêm.

- Xả nước cho hết chất phèn, đun một nồi nước sôi rồi đổ khổ qua vào luộc sơ vớt ra liền.

- Cân đường và khổ qua bằng nhau, rắc đường vô trong lòng trái khổ qua, và cả bên ngoài, để 1 đêm cho khổ qua ngấm đường.

- Sáng rim mứt nhỏ lửa, nước đường chảy ra, nghiêng chảo mức lên khổ qua vài lần, đem phơi chảo mứt ngoài nắng.

- Chiều xên lại lần nữa (mứt khổ qua làm cầu kỳ hơn vì khổ qua đắng dễ nát) hòa chút màu xanh hay phèn xanh vô nước đường, rưới hoài lên khổ qua. Cạn đường là được, rắc va-ni.

- Gấp từng trái khổ qua lên đĩa hay lá chuối đem phơi nắng, mứt trắng xanh mới khéo.

MỨT QUÁT

▣ VẬT LIỆU:

+ Trái quất	1 kg	+ Phèn chua	1/2 muỗng cà-phê
+ Muối	1 muỗng canh	+ Đường trắng	800g
+ Vôi trắng ⁽¹⁾	1 cục	+ Va-ni	1 viên

▣ CÁCH LÀM:

Lựa quất vỏ mỏng hơi hanh vàng, cần nhất còn cuống xanh, không cần lá vì xên đường cũng bị rụng, chọn trái quất đều nhau.

- Dùng lưới lam gọt lớp vỏ xanh bên ngoài quất thật mỏng, (dùng làm gậy cuống). Nước và muối hòa tan, gọt xong thả ngay vào ngâm nửa giờ (nhờ muối mặn quất mềm). Tay mặt cầm tăm tre vót nhọn xoi dưới trái quất một lỗ nhỏ, tay trái nhẹ nặn hết hạt và nước chua trong múi quất, rồi đem ngâm nước vôi một đêm.

(1) Vôi ăn trấu hòa với nước cho tan, chất nước trong để ngâm quất.

- Xả nước nhiều lần cho hết chất nồng của vôi, nắn trái quất (trái tắc) cho no tròn.

- Xếp quất vào chảo nhôm, rắc đường đem phơi nắng, thỉnh thoảng trở qua trở lại từng trái, khi nào thấy quất ngấm đường, đem vào đặt lên bếp đun nhỏ lửa mười phút. Xong nắn lại trái quất cho tròn, ngâm nước đường trong chảo đem phơi nắng lần nữa (ánh nắng mặt trời làm quất trong vàng như màu hổ phách).

- Xên lần thứ 2: Nghiêng chảo mức nước đường rưới nhiều lần lên những trái quất cho đều. Khi nào đường tới thành tơ non là được.

* Ngày Tết cắm trái mứt quất vào những cành quất thiệt có lá và hoa để dãi bà con bạn bè.

MỨT CÀ CHUA

▣ VẬT LIỆU:

+ Cà chua	1 kg	+ Nước	3 muỗng canh
+ Vôi	1 cục	+ Va-ni	1 viên
+ Đường	700g		

▣ CÁCH LÀM:

Lựa cà chín, tươi, còn nguyên cuống.

- Dùng dao nhọn soi dưới trái cà nhẹ nhẹ, nặn hạt và nước chua, rồi ngâm nước vôi ngập trái cà một đêm, làm khéo kéo gậy cuống.

Xả nước cho sạch chất nồng của vôi.

- Nước sôi thả cà vào trung sơ vớt ra liền ngâm với nước, đặt lên rổ thưa cho ráo khô, xếp vô chảo, rắc đường vô cà ướp vài giờ, rồi đem phơi nắng.

- Chế nước vô chảo, rắc vài giọt màu đỏ nấu cho tan đường, rồi ngâm cà trong chảo đường một đêm.

- Xếp cà một phía, nghiêng chảo đường đun sôi, mức nước đường hơi ấm ấm rưới lên những trái mứt cà, nước đường sanh sánh rắc va-ni, gấp ra đĩa đem phơi nắng.

- Cuống cà phết màu xanh, đặt mứt vô chén giấy.

MỨT GỪNG CỦ

□ VẬT LIỆU:

+ Gừng	1 kg	+ Rượu trắng	3 muỗng cà-phê
+ Muối	3 muỗng cà-phê	+ Đường	1 kg
+ Chanh	6 trái	+ Va-ni	1 viên
+ Phèn chua	1 muỗng cà-phê		

□ CÁCH LÀM:

- Lựa gừng tươi (bánh tẻ) không già, không non; củ lớn, còn nguyên nhánh; những đọt nhỏ đều nhau.

- Cạo vỏ rồi rắc muối ướp cho mềm củ gừng.

- Dùng vải mỏng lót dưới gừng, xâm cho đều khắp củ gừng, hoặc để gừng trên thớt, xâm kỹ cho hết vị cay.

- Thả gừng đã xâm vô nước có pha muối, ngâm 4 giờ rồi xả nước nhiều lần, để trên rổ thưa cho ráo.

- Vắt 2 trái chanh vô chậu nước ngâm gừng 1 đêm⁽¹⁾.

- Nước sôi cho phèn chua, thả gừng củ vô luộc, gừng hơi mềm là được.

- Rượu trắng, chanh, hòa với nước cho gừng vô ngâm, đem phơi một nắng.

- Xả sạch nước rồi ép ráo từng củ gừng trong khăn vải.

- Cân đường và gừng bằng nhau: ướp 1 đêm. Gấp gừng trên vỉ lưới gác lên chảo, thắng nước đường khi nào kéo chỉ rắc va-ni, nhúng nhiều lần từng củ gừng trong chảo đường, trở qua trở lại, đường xên hơi nóng không được sôi, củ gừng mới trong.

- Buộc chỉ từng củ, phơi lên vài nắng, củ gừng khô trong là được.

MỨT GỪNG MIẾNG

□ VẬT LIỆU:

+ Gừng	1 kg	+ Muối	1 muỗng canh
--------	------	--------	--------------

(1) Nếu gừng còn cay nhiều, thay nước khác: vắt chanh và ngâm nước phơi thêm nắng nữa cho trắng.

+ Chanh	5 trái	+ Đường	1 kg
+ Phèn chua	1/2 muỗng cà-phê	+ Dầu ăn	2 muỗng cà-phê
+ Rượu trắng	1 muỗng canh	+ Va-ni	1 viên

□ CÁCH LÀM:

- Cạo vỏ gừng xắt miếng mỏng, ngâm nước muối nửa ngày rồi xả nhiều lần cho hết mặn. Vớt ra rổ cho ráo nước, vắt chanh vô chậu nước có ngâm gừng đem phơi nắng.

- Rửa lại gừng cho vào nồi nước đun sôi 10 phút với phèn chua.

- Vớt ra xả nước phèn, lại thêm một nồi nước sôi nữa, chế rượu trắng, nhờ rượu nên gừng không có xo, vắt cho ráo.

- Cân bao nhiêu gừng là ngần đó đường, trộn chung đem phơi một nắng đường sẽ chảy ra.

- Gấp gừng ra, còn nước đường thắng to non rưới chút dầu ăn cho gừng láng mặt, rồi trút vô chảo liên tay, rắc va-ni.

- Lửa riu riu nghiêng chảo mức nước đường sanh sánh rưới lên mứt, đường bám trắng chung quanh chảo, là gần được.

- Nhấc chảo mứt xuống đảo hoài, gần nguội đặt lên bếp xên đều tay (lò chỉ còn hơi âm ảm) gừng không bị vàng; bắc lên nhấc xuống nhiều lần như vậy, gừng mới thật khô không rịn mồ hôi.

- Sau khi xên xong, rãi ra cho mau nguội.

Chú ý:

Ngâm gừng với chanh hoặc luộc gừng với phèn, phải xả hết chất chua, nếu không rửa nước nhiều lần, khi xên sẽ thành mứt gừng dẻo. Muốn gừng đẹp phải dùng bột tẩy trắng.

MỨT DỪA NON

□ VẬT LIỆU:

+ Dừa	3 trái
+ Đường	500g
+ Nước	100g
+ Va-ni	1/3 muỗng cà-phê

□ CÁCH LÀM:

- Dừa xiêm thứ uống nước, cùi dày, đem lóc ra, gọt lớp vỏ vàng, rồi bào mỏng.

- Đun ấm nước đổ vô thau, trút dừa vào trung cho hết dầu, đổ ra rổ cho ráo nước.

- Đường và nước đun sanh sánh đổ dừa vào. Khi gần cạn, bớt lửa thật nhỏ và quậy liên tay, đến khi đường tới, rắc va-ni đảo đều rồi đổ ra mâm cho nguội. Mứt dừa non ăn ngon và mềm.

- Muốn làm dừa thành hoa hồng: nạo vòng tròn mỏng, khi xên mứt gần bắc ra còn hơi âm ấm, cuộn tròn miếng dừa để trong chén giấy. Mứt nguội trông giống như đóa hoa, hai bên bày 2 cái lá tía bằng mứt đu đủ xanh.

- Pha màu vàng hoặc màu hồng vô nước đường để xên, mứt có nhiều màu sắc coi rất đẹp.

MỨT KHOAI ĐÉO

□ VẬT LIỆU:

+ Khoai lang	1 kg 500	+ Đường	500g
+ Phèn chua	2 muỗng cà-phê	+ Va-ni	1 viên

□ CÁCH LÀM:

- Khoai lang ruột vàng, lựa củ nhỏ dài và thẳng, gọt vỏ buổi trưa, ngâm vô nước phèn cả củ, đến tối vớt khoai rồi xả sạch hết phèn.

- Lóng nước vôi trong. Cát khoanh từng miếng hình lục lăng hay tròn thật đều nhau, vạt cạnh từng miếng khoai, khi xên chín không bị bể (vỡ) ngâm khoai vô nước vôi như vậy qua 1 đêm.

- Vớt khoai ra không rửa để trên rổ thưa cho ráo nước. Còn lại 1 muỗng cà-phê phèn chua cho vô song nấu nước vừa sủi tăm đổ khoai vào nước sôi lăn tăn, trụng (trần) khoai xong rồi đổ ngay ra rổ cho ráo.

- Đường đun sôi với 1/2 chén nước, tan đường, trút khoai vào

xên thật nhỏ lửa chừng 1/2 giờ rồi để nguyên chảo mứt 1 đêm cho khoai ngâm đường.

- Sáng hôm sau xên cho tới khi đường cạn, rắc va-ni, đường kéo tơ non, đảo luôn tay. Gấp hết than, bếp chỉ còn hơi nóng, đặt từng miếng mứt để trên sàng có trải lá chuối.

- Để sàng mứt khoai, lên tấm cót (phên) quây chung quanh bếp than vạc (hết lửa) phủ lớp tro trên than. Sấy như vậy 2 ngày 1 đêm, mứt khoai trong và dẻo.

MỨT ĐU ĐỦ XANH, ĐỎ

□ VẬT LIỆU:

+ Đu đủ xanh	1 kg	+ Màu xanh, đỏ...
+ Đường	1 kg	

□ CÁCH LÀM:

- Đu đủ xanh mua về để nguyên, rửa sạch, khô nước rồi mới gọt vỏ (không được rửa nước nữa), xếp vô nồi. Đun nước sôi, đổ ngập trên mặt đu đủ (nấu vừa chín tới) để nguội.

- Một quả đu đủ cắt làm 6 miếng theo đường dài, bỏ hạt. Đổ màu vào, 1 nồi ngâm màu xanh, 1 nồi ngâm màu đỏ. Để nguyên như vậy ngâm trong 2 ngày, đến ngày thứ 3, cho đường vào nấu.

- 1 kg đu đủ thì 1 kg đường, đun sôi thật kỹ. Nấu sôi 5 lần vào 5 ngày liền. Khi thấy miếng đu đủ vừa dẻo vừa giòn, nước đường khô là được.

- Cát để dành trong ve keo (lọ), đu đủ này cắt nhỏ để làm bánh Cake, cắt chữ hoặc là để trang hoàng các món bánh. Bày mứt xanh đỏ vô những hộp mứt Tết rất đẹp.

MỨT RAU CÂU

□ VẬT LIỆU:

+ Rau câu	50g	+ Đường	1 kg 500
+ Nước	2 lít	+ Thạch cao	1 muỗng cà-phê

+ Va-ni 1 viên

+ Màu hồng, xanh, vàng

MỨT ĐẬU QUE

□ CÁCH LÀM:

- Rau câu sợi ngâm nước cho nở, rửa lại vài lần cho sạch bụi, để ráo nước. Đong nước đổ vô rau câu bắc lên bếp nấu hớt bọt. Khi nào tan hết rau câu cho đường vào rồi tới thạch cao.

- Đường tan, nhắc xuống vắt chanh và va-ni, màu...

- Đổ rau câu vào khuôn chữ nhật. Rau câu đặc dùng miếng nhôm thiếc dẹt sóng ấn ra từng thỏi nhỏ dài 8 phân ngang 2 phân đem phơi nắng chừng 3 ngày vừa ráo đường, gói giấy bóng kiếng.

MỨT BÍ

□ VẬT LIỆU:

+ Bí già	2 kg	+ Đường	1 kg
+ Phèn chua	1 muỗng cà-phê	+ Nước	300cc
+ Lòng trắng hạt vịt 1 cái		+ Nước hoa bưởi	1 muỗng canh

□ CÁCH LÀM:

- Chọn bí già, dày cơm, rửa sạch gọt vỏ lạng ra từng miếng lớn đều nhau, dày 5 phân, rồi thái vuông 5 ly (bỏ ruột bí chỉ lấy cùi chừng 2 phân).

- Vôi lọc lấy nước trong (ngâm bã mía hơi vàng là vừa), cho bí vào ngâm 1 đêm (non nước vôi, mút không giòn; già nước vôi mút không trắng). Rửa bí nhiều lần cho sạch nước vôi, thả vào nước sôi có phèn chua, vớt ra liền (1 phần chín, 2 phần sống). Ngâm bí vô nước lạnh, vớt ra hong cho ráo. Lòng trắng trứng cho vào chung với đường đánh tan, đổ nước vô khuấy, thấy nước nổi bọt không còn lợn cợn hạt đường, đặt lên bếp đun sôi hớt bọt vài lần (như cách làm nước đường bánh dẻo). Làm mút lựa đường trắng, hạt lớn. Ngâm bí vào nước đường 1 đêm, hòa bột tẩy trắng với chút nước cho vô mút mới trắng.

- Vớt bí ra, đun nước đường hơi sanh sánh hãy cho bí vào đảo đều rắc nước hoa bưởi, bắc xuống tãi bí trên nia đem phơi nắng.

□ VẬT LIỆU:

+ Đậu que	300g	+ Đường	300g
+ Phèn xanh	1/4 muỗng cà-phê	+ Va-ni	1 viên

□ CÁCH LÀM:

- Lựa trái đậu non, xanh mượt (ngâm nước vôi trong).

- Đun 1 soong nước sôi trong có phèn xanh, thả đậu vô trung vừa chín đổ ngay ra rổ ngâm nước lã, đậu mới xanh láng mượt, rồi xả thêm nhiều nước cho mau nguội, để đậu trên rổ cho ráo nước.

- Đổ 2 muỗng canh nước vô đường, đun nhỏ lửa, đường tan, kéo tờ non, cho đậu que vô, xào cho thấm đường.

- Đường cạn rắc va-ni, bắc ra khỏi bếp, đảo những trái đậu luôn tay, đậu nguội bao quanh một lớp đường mỏng mới khéo.

MỨT CHANH

□ VẬT LIỆU:

+ Chanh	30 trái	+ Phèn xanh	1 muỗng cà-phê
+ Muối	1 muỗng canh	+ Đường	1 kg
+ Vôi trắng	1 cục nhỏ	+ Va-ni	1 viên

□ CÁCH LÀM:

- Mài lớp vỏ xanh bên ngoài (ngừa cái nắp vại mà chà chanh) thật mỏng và láng, dùng làm gậy cuống. Nước và muối khuấy tan, mài xong trái nào thả vào ngâm 1 giờ (nhờ muối mặn chanh mềm để lấy hạt).

- Tay mặt dùng tăm nhọn soi dưới trái chanh 1 lỗ nhỏ, tay trái cầm chanh, nhẹ nhàng hạt và nước chua trong múi chanh, rồi ngâm nước vôi 2 đêm.

- Xả nước nhiều lần cho hết chất nồng của vôi, nấn chanh cho no tròn. Phèn xanh⁽¹⁾ hòa chung với nước đun sôi, cho chanh vô trung

(1) Nếu không có phèn xanh, dùng phèn chua, rắc vài giọt màu xanh hoặc vỏ lá mướp cũng có màu xanh.

(chân). Vót chanh ra thả ngay vô chậu nước: làm như vậy chanh vẫn giữ màu xanh, để trên rổ cho ráo nước, rồi ép nhẹ từng trái cho khô.

- Cân đường và chanh bằng nhau, xếp chanh vô chảo, rắc đường đem phơi 1 nắng, thỉnh thoảng trở từng trái, vài giờ sau, chanh ngấm đường, đặt chảo lên bếp xên nhỏ lửa 10 phút.

- Nấu trái chanh cho no tròn, ngâm nước đường trong chảo đem phơi thêm lần nữa (nhờ ánh mặt trời, trái chanh trong xanh).

- Xên mút lần thứ hai: nghiêng chảo múc nước đường rưới lên nhiều lần trên những trái chanh cho đều. Đường kéo chỉ thành tơ non, rắc va-ni, đường cạn là được.

- Gấp từng trái chanh lên sàng phơi nắng, cho khô nước đường đọng trong mút.

MÚT SEN TRẦN

□ VẬT LIỆU:

+ Hạt sen	1 kg	+ Nước	1/2 chén
+ Đường	2 kg	+ Nước hoa bưởi	1 muống canh

□ CÁCH LÀM:

- Hạt sen khô (xâu chuỗi) ngâm vài giờ cho nở, thông tâm rồi cho vào nồi luộc, chắt nước luộc sen khi nước vừa sôi. Rồi luộc sen lần nữa.

- Thả hạt sen đã luộc vào chậu nước lã, nhẹ nhẹ vớt ra để ráo nước.

- Nếu làm sen trần, thì cân bao nhiêu sen là bấy nhiêu đường.

- Cho đường vào chảo với nửa chén nước, đun đường thành tơ non, trút hạt sen vào đảo nhẹ tay, rắc nước hoa bưởi.

- Đường gặt kẹo, gạt sen một bên, nghiêng chảo dùng đũa đánh đường cho trắng rồi múc nước đường dội lên hoài, sen trắng trong là được, tải ra sàng cho mau nguội.

- Mút sen trần, đường chỉ bao sơ qua mới khéo.

MÚT CHÙM RUỘT

□ VẬT LIỆU:

+ Chùm ruột	2 kg	+ Va-ni	1 viên
+ Nước sôi trong	1 lít	+ Màu cam	30 giọt
+ Đường thẻ	1 kg		

□ CÁCH LÀM:

- Chùm ruột tươi mua về làm ngay dùng để lâu. Lựa vừa chín, trái tròn lớn đều, trái nào tròn đẹp có khía cạnh khó làm dễ bị nát (giống như cái bánh xe), dùng rửa nước.

- Để nắm chùm ruột trong thúng nhỏ, đặt trên 1 chậu to, hoặc cái mâm để hứng nước chua khi xát chùm ruột.

- Cầm miếng gáo dừa (mu rùa) tròn, chà vòng vòng quay tròn cho mềm đều ra hết nước chua.

- Sau khi chà hết chùm ruột, đổ nước chua đó vào ngâm chùm ruột qua 1 đêm. Sáng đem xả nước nhiều lần, nắm nhẹ cho ra hết nước chua rồi cho vô khăn vắt ráo nước (cân lại còn được 1 kg). Lưu ý nếu làm không kỹ, nước chua còn đọng trong chùm ruột khi hơi hơi chát là do chà hoặc xả nước chua kỹ, ngâm nước sôi 1 giờ khi xên không nát.

- Đường thẻ giã nhỏ, chế thêm 2 muống canh nước, nấu tan, lọc sạch ngâm vô chảo chùm ruột vài giờ cho ngấm đều.

- Xào chùm ruột lửa to. Nếu xên lửa nhỏ như các thứ mút khác, chùm ruột sẽ quắt lại. Bột màu cam rắc từ từ vừa đỏ hồng là đẹp. Gắt bắc ra, cho va-ni đảo luôn tay. Nước đường còn lỏng dưới chảo mút là ngon. Bắc ra cũng vẫn đảo cho mau nguội, mới để dành được lâu⁽¹⁾.

- Nước đường còn lại của mút chùm ruột cho đá vô uống rất ngon.

(1) Muốn ăn chua chua ngọt ngọt, gặt bắc ra vắt thêm miếng chanh.

MỨT KHẾ NGỌT

□ VẬT LIỆU:

+ Khế ngọt	12 trái	+ Đường	300g
+ Muối	1 muỗng cà-phê	+ Lá dứa	10 cọng

□ CÁCH LÀM:

- Khế ngọt da xanh tươi, không bầm dập, gọt bỏ cạnh, xam đều.
- Ngâm nước muối 1 giờ, lách da lấy hột ra, xả nước lã, vắt ráo, làm khéo kéo nát.
- Đường rắc đều khắp trái khế, ướp vài giờ.
- Lá dứa rửa sạch, giã nhỏ, vắt lấy nước xanh: 1 muỗng canh chế vô đường và khế, rắc va-ni.
- Đặt chảo mứt lên bếp, xên nhỏ lửa. Gấp từng trái trở đều, nước đường nóng già, dùng để sôi.
- Đường thắng tờ non, nghiêng chảo nhúng từng trái cho láng muốt, gấp ra đĩa đem phơi một nắng, nhớ trở bốn phía cho khế mau khô.

MỨT KHOAI KHÔ

□ VẬT LIỆU:

+ Khoai	1 kg	+ Vôi	1 cục
+ Đường	700g	+ Thạch cao	1/3 muỗng cà-phê

□ CÁCH LÀM:

Khoai gọt vỏ cắt từng miếng vuông hay dài đều nhau. Vôi lấy nước trong, ngâm khoai nửa ngày. Xả lại nước vôi cho sạch. Đường và khoai trộn chung nhau, đem phơi nắng vài giờ, khi đường tan đặt lên bếp xên nhỏ lửa, rim mứt gần tới, rắc thạch cao rồi trộn đều khi nào đường khô thành cát trắng bám nơi chảo là được và đặt lên bắc xuống vài lần như mứt gừng, khoai để lâu không bị ướt.

- Sau khi rim mứt khoai, nên phơi nắng, cho thật khô.

MỨT ROI (MỨT MẬN)

□ VẬT LIỆU:

+ Mận trắng	20 quả	+ Bột tẩy trắng	1/4 muỗng cà-phê
+ Nước vôi	1 lít	+ Đường	300g
+ Phèn chua	1/2 muỗng cà-phê	+ Nước hoa bưởi	2 muỗng cà-phê

Mận trắng còn tươi, không bị dập, lựa những trái đều nhau (khéo tay làm nguyên cả chùm mới quý và đẹp).

Mận đỏ làm không được vì khi xên đường, màu đỏ của mận không giữ được màu, mứt mất đẹp.

□ CÁCH LÀM:

- Dùng dao nhọn cắt bỏ những tai roi cho sạch, lấy hết hột trong quả roi (trái roi khác trái mận xanh Đà Lạt).
- Ngâm mận vô nước vôi 1 đêm. Sáng ra xả nước, nhiều lần cho hết mùi nồng của vôi, làm nhẹ tay nắn trái roi cho đẹp.
- Bắc soong nước rắc phèn chua cùng với bột tẩy trắng⁽¹⁾ vì roi ngâm nước vôi bị vàng. (Muốn trắng phải cho chút bột tẩy cũng giống như mứt bí). Trái roi trắng trong trông mới ngon. Thả mận vào nước sôi, tắt bếp. Nước nguội, gấp ra, vắt cho bớt nước; cân bao nhiêu mận ngần đó đường.
- Đặt chảo lên bếp cho đường cùng với 1 muỗng canh nước, vắt chút chanh, nấu tan đường, rắc nước hoa bưởi hay va-ni tùy thích. Lửa than riu riu thả từng trái mận, đảo qua trở lại cho thấm đường, xếp 20 trái một bên, nghiêng chảo mức nước đường rưới lên những trái roi, khi nào cạn đường là được.
- Gấp roi để lên vỉ sắt, nắn lại từng trái giống như trái roi tươi (ăn như vài hột hơi dai, vị ngọt và chua).

(1) Không có cũng được, nhưng nên phơi mận ngoài nắng sau khi xên mận mới trắng.

MỨT THƠM (DỨA) MIẾNG

- Thơm lựa trái to, mắt thơm cách xa nhau, nở đều là thơm ngọt. Đọt (ngon) xanh tươi.

- Búng (gỗ) kêu bình bịch là thơm chua.

□ VẬT LIỆU:

+ Thơm	2 trái	+ Thạch cao	1/2 muỗng cà-phê
+ Đường	800g	+ Phèn chua	1/2 muỗng cà-phê

□ CÁCH LÀM:

- Thơm gọt vỏ, cắt bỏ hết mắt, xắt từng khoanh tròn hoặc chẻ làm 4 còn cả lõi (cùi).

- Rắc muối khắp miếng thơm, ướp 20 phút.

- Xâm thơm cho mềm, vắt nước chua, xả nước cho hết mặn.

- Thạch cao hòa với nước khuấy tan, thả thơm vô ngâm, vắt trái chanh, đem chậu thơm ra phơi nắng.

- Miếng thơm trắng là được. Đem vô xả nước vắt ráo.

- Phèn chua cho vào nồi nước sôi, thả thơm vô luộc, trở cho đều, gắp ra ngay, xả nước nhiều lần để trong khăn vải ép cho ráo khô. Cân thơm và đường bằng nhau.

- Xếp thơm vô chảo, cứ lớp thơm rắc lớp đường, đem phơi nắng cho ngấm đường.

- Đặt chảo lên bếp than, lửa riu riu, nghiêng chảo múc đường dội lên thơm, cứ làm như vậy cho đến lúc đường sền sệt, rắc va-ni.

- Gấp từng miếng thơm bày lên đĩa hay lá chuối đem phơi nắng, thỉnh thoảng lật miếng mứt cho đều mặt; mứt thơm trong, màu vàng tươi là được.

MỨT TRỨNG CHIM

□ VẬT LIỆU:

+ Đường	1kg	+ Nước hoa bưởi	1 muỗng cà-phê
+ Đậu phộng	500g	+ Nước	100cc

□ CÁCH LÀM:

- Đường xên với nước cho tới khi kéo chỉ thành tơ non, rắc nước hoa bưởi hoặc va-ni.

- Đậu phộng chọn những hạt đều nhau, rang với cát vừa chín tới, rây bỏ cát, đậu rang xong còn nóng vỏ đậu không bị tróc ra, đem làm mứt ngay.

- Dùng cái thúng, cột bốn góc 4 sợi dây thừng dài đều nhau, treo từ trên cao, xuống vừa tầm tay. Đổ đậu phộng vừa chín vô thúng, rưới từng vá (muôi) đường vào⁽¹⁾.

- Hai người đứng 2 bên đẩy qua đẩy lại thật nhanh tay, nước đường mới bám đều khắp hạt đậu phộng, rồi tiếp vá khác xóc luôn tay để hạt đậu không bị dính cục, xong cứ sàng đều tay, lắc vòng tròn cái thúng, đường sẽ bám đều khắp hết hạt đậu phộng. Thấy nước đường vừa khô, lại rưới tiếp vá khác, cứ như vậy làm cho hết số đường, khi thấy hạt đậu phộng bao lớp bột đường, trắng xóa là được. Đổ ra nong tãi cho mau nguội.

MỨT CỦ CẢI

□ VẬT LIỆU:

+ Củ cải	1kg	+ Đường trắng	800g
+ Vôi	1 cục nhỏ	+ Thạch cao	1/2 muỗng cà-phê
+ Phèn chua	1/2 muỗng cà-phê		

□ CÁCH LÀM:

- Lựa củ cải trắng tươi, sưng, phần dưới hơi nhọn là non. Vỏ củ cải vàng lấm tấm đen, dưới tròn là củ cải già hoặc để lâu bị xộp.

- Vôi trắng ngâm nước vài giờ khuấy tan, lọc bỏ chất dơ, để 1 đêm cho lắng, chắt lấy nước vôi trong để làm mứt.

- Củ cải gọt vỏ, thái mỏng chừng 5 ly. Xâm cho ra hết nước hăng rồi xả nước nhiều lần.

Nước phèn chua nếm hơi chát hòa chung với nước vôi trong, cho

(1) Nước đường rưới lúc còn nóng hoặc ấm ấm, nếu hơi nguội phải đặt lên bếp hâm lại.

củ cải miếng vào ngâm 2 ngày, mỗi ngày phải thay nước vôi và nước phèn: sáng và chiều.

- 200g đường cùng với 1 muống canh nước nấu loãng, để nguội ngâm củ cải 1 đêm 1 ngày rồi rửa bỏ nước đường đó. Xếp 1 lớp củ cải miếng lại rắc 1 lớp đường ướp chừng vài giờ. Đường tan đặt chảo lên bếp chắt nước đường đó vô chảo nấu khi nào đường thành to non, trút củ cải vô đảo đi đảo lại luôn tay, rắc va-ni, lửa thật nhỏ, nghiêng chảo múc nước đường rưới lên mít. Khi thấy chảo đường gần khô, nhắc xuống bếp đảo hoài, gần nguội lại đặt lên bếp xên đều tay, rắc thạch cao. Bắc lên đặt xuống 3 lần như vậy mít mới trắng đẹp, lửa to mít vàng và khi xên dễ bị khét.

Chú ý:

Một chảo mít khi xên trung bình 4 hay 5 giờ.

MÍT KHẾ CHUA

□ VẬT LIỆU:

+ Khế chua	20 trái
+ Đường	400g
+ Nước	1 muống canh
+ Chanh	1 quả

□ CÁCH LÀM:

- Lựa trái màu xanh, gọt bỏ cạnh, tách ra năm miếng theo chiều dài của khế.

- Ngâm nước muối nửa giờ, ép nhẹ nhàng cho ra hết chất chua xả nước nhiều lần cho hết mặn.

- Soong nước sôi thả khế vào, vắt chanh, đập nắp lại vài phút, vớt khế ra xả nước, vắt ráo.

- Nước cho vô đường nấu tan, trút khế vô sên nhỏ lửa. Trở đều, đường rít đũa gần cạn rắc va-ni.

- Để mít khế cho thật nguội rồi cho vô lọ (keo) thủy tinh.

MÍT CÀ-RỐT MIẾNG

□ VẬT LIỆU:

+ Cà-rốt	1/2kg
+ Đường	400g
+ Nước vôi trong	500cc (2 chén)
+ Vani	1 viên

□ CÁCH LÀM:

- Cà-rốt lựa trái lớn, tươi da láng nhẵn, gọt vỏ, thái miếng, ngâm nước vôi trong 2 giờ, xả nước nhiều lần.

- Bắc soong nước sôi, thả cà-rốt vô luộc sơ, đổ ra rổ để ráo nước.

- Đường và cà-rốt ướp chừng vài giờ, tan đường đặt lên bếp lửa thật nhỏ, nghiêng chảo nước đường dội lên mít. Đường kéo to non, rắc va-ni, đảo luôn tay. Bắc ra để cho mít thật khô như cách làm mít gừng.

MÍT CÀ-RỐT CỨ

□ VẬT LIỆU:

+ Cà-rốt củ nhỏ	8 củ
+ Đường	400g
+ Muối	2 muống cà-phê

□ CÁCH LÀM:

- Cà-rốt vỏ sạch, chừa chút cuống lại cho đẹp. Nước và muối hòa chung thả cà-rốt vô ngâm 1/2 giờ.

- Xâm toàn bộ trái cà-rốt cho đều rồi thả vô nước muối ngâm thêm chừng 10 phút, vớt ra xả sạch cho hết mặn.

- Nước sôi, bỏ cà-rốt vô luộc vừa mềm. Đường và cà-rốt ướp 3 giờ, tan đường đặt lên bếp xên nhỏ lửa. Nghiêng chảo nhúng từng củ vào đảo qua trở lại, gác lên miệng chảo, nhúng thêm vài lần. Rắc va-ni, bắc xuống, đem phơi nắng, thỉnh thoảng trở luôn cho mau khô. Gói giấy bóng kính trên có tua rất đẹp.

MỨT GỪNG ĐÈO

□ VẬT LIỆU:

+ Gừng non	500g	+ Đường	800g
+ Đu đủ	1 trái	+ Va-ni	1 viên
+ Thom	1 trái		

□ CÁCH LÀM 1:

- Gừng cạo vỏ, rửa sạch, xắt như cọng bún, xong trộn muối, vắt rửa cho hết cay. Nấu nước sôi có phèn, vắt gừng ráo để vô luộc sôi vài dạo đem ra xả, rọng (ngâm) trong nước lã, rồi vắt khô.

- Đu đủ gọt vỏ cũng xắt giống như cọng gừng, trộn 1 muỗng canh muối bóp xả cho thật sạch mủ, vắt ráo, rồi trộn chung để vô soong.

- Thom gọt sạch, xắt bỏ mắt, chẻ làm 2 rọc bỏ cùi, thái cỡ bằng ngón tay út, vắt bớt nước. Trộn chung với 2 thứ trên, rắc đường vào trộn đều, xong để lửa riu riu, xên. Năng trộn đều đến chừng tới rít đũa, rắc va-ni, chờ thật nguội, đựng trong ve keo.

□ CÁCH LÀM 2:

- Lựa gừng non, cạo sạch vỏ, lạng mỏng, thái chỉ nhỏ. Ngâm trong nước muối 1 giờ, bóp cho ra bớt cay. Xả lại nhiều lần rồi cho vào nước chút dấm, chanh hay phèn cũng được.

- Ngâm gừng trong nước dỏ phơi nắng cho trắng. Nhớ ngày nào cũng xả và thay nước. Độ vài ba ngày là được.

- Đun nước có chút phèn, cho gừng vào luộc, độ 15 phút là được.

Dem ra phải xả lại nhiều lần cho hết nước chua thì gừng mới trắng, trong.

- Vắt cho hết nước rồi lường cứ 1 cân gừng là 1 cân đường. Cho 1 chút nước vào chảo, đun đường cho gần sánh lại đổ gừng vào xên gần được, vắt chút chanh để khỏi lại đường.

MỨT SEN (NAM)

□ VẬT LIỆU:

+ Hạt sen	500g
+ Đường	500g
+ Va-ni	1 viên

□ CÁCH LÀM:

- Hạt sen khô ngâm nước 1 đêm, bóc lụa, thông tâm, rửa sạch cho vào nước, luộc chín. Hạt sen nở, vớt ra cân, cứ nửa kg hạt sen là 500g đường.

- Đổ đường vào hạt sen, ướp vài giờ cho sen thấm, khi đường ra nước, bắc lên bếp nấu lửa riu riu và đảo luôn tay cho đều kéo cháy và khét. Nhớ làm nhẹ tay kéo nát.

- Đường thành tơ non, rắc va-ni trộn đều, gấp sen lên rổ thưa cho khô đường.

- Để hạt sen đã xên rồi, vô chảo khác, rắc đường nhuyễn hoặc (đường hoán già và rây nhỏ) sàng hạt sen hoài trong chảo cho đường áo bám đều khắp từng hạt, mỗi mẻ chỉ vài chục hạt (đừng làm nhiều sen bị dính không đẹp).

- Sau hết tãi mứt sen ra sàng cho mau nguội.

MỨT DỪA KHÔ

□ VẬT LIỆU:

+ Dừa	2 trái	+ Va-ni	1/4 muỗng cà-phê
+ Đường trắng	600g	+ Phèn chua	1/3 muỗng cà-phê

□ CÁCH LÀM:

- Dừa lựa trái nặng vỏ màu nâu nhạt, dày com là dừa bánh tẻ, màu nâu đậm là dừa già. Nạy vỏ ngoài bằng mũi dao, hoặc hơ miếng dừa trên bếp cho nóng vỏ ngoài rồi lách lưỡi dao vào giữa lớp vỏ ngoài và com dừa, có thể nạy ra dễ dàng.

- Dừa rửa sạch, gọt vỏ ngoài thật kỹ, chỉ còn cơm (cùi) dừa trắng: cắt thành miếng dài và mỏng.

- Đun ấm nước đổ vào thau dừa có chút phèn chua để xả chất tím lớp vỏ cùi dừa, ngâm một lát vớt ra rửa nước cho sạch, để ráo (cân 1kg dừa: 600g đường).

- Đường trộn vào chảo dừa, để vài giờ cho tan.

- Bắc chảo lên bếp than, xên nhỏ lửa, đường khô trở thành một lớp bột mịn bám vào mút, rắc vani trộn đều. (Muốn dừa để lâu không rịn nước rắc chút bột thạch cao).

- Dừa hay bám dưới lòng chảo, nên để bị cháy hoặc khét, phải canh chừng luôn. Sau khi xên mút, tãi mỏng ra noong, nia, quạt cho mau nguội, mút dừa mới trắng đẹp.

MÚT NGÓ SEN

□ VẬT LIỆU:

+ Ngô sen	3kg	+ Phèn chua	2 muỗng cà-phê
+ Đường	1kg	+ Chanh	2 trái
+ Va-ni	1 viên	+ Nước	

□ CÁCH LÀM 1:

- Ngô sen lựa củ non, tròn, gọt vỏ, rửa sạch, thái xéo dày 5 ly.

- Ngâm ngô sen vào nước có vắt chanh, cho ra bớt chất nhớt.

- Muối hòa với nước, thả ngô sen vào rửa. Chanh vắt vào nước ngâm ngô sen vào rồi đem phơi một nắng.

- Xả nước rồi ngâm ngô sen vào nước có pha phèn chua 3 đêm. Mỗi ngày thay nước phèn chua 1 lần.

- Rửa sạch ngô sen, để ráo, ướp đường phơi nắng 1 ngày.

- Rim mút ngô sen trong chảo thật nhỏ lửa, làm khéo kéo bị khét. Khi đường gần cạn, rắc vani, bắc ra trở từng miếng mút rồi lại đặt lên lò than, đường sẽ rịn nước, lại trở mút luôn tay.

- Mút ngô sen trắng mới khéo. (Phải có bột tẩy trắng).

□ CÁCH LÀM 2:

- Khoai lang củ trắng cắt xéo, dùng miếng thiếc tròn, nhọn 2 đầu, xâm xiên miếng khoai 5 lỗ giống như củ sen (làm theo cách mút khoai khô).

MÚT ĐU ĐỦ TĨA HOA THỦY TIÊN

1. Đu đủ lựa trái nhỏ, xanh tươi, da láng.

- Cắt đôi trái đu đủ, phần dưới làm chậu hoa, tĩa răng cưa nơi miệng chậu. Nửa còn lại chẻ 5 phần dài: gọt lấy vỏ xanh làm lá, còn cùi trắng vót dài tròn nhỏ hơn nữa làm cọng 10 phân.

2. Mấy phần còn lại cắt miếng vuông 2 x 2 phân, dày 5 ly, dùng viết chì vẽ cánh hoa, rồi gọt.

3. Trên cùng lạng mỏng từng cánh hoa nửa ly, dùng kéo nhỏ cắt ngắn bớt 5 cánh đó, để làm nhụy (nhị hoa).

- Cánh hoa thứ 2 và 3 cũng tĩa mỏng, nhẹ lách dao lạng từng cánh thật mỏng đều, làm khéo những cánh thủy tiên không bị đứt.

- Vỏ xanh dùng làm đài hoa, cắt bớt, nhỏ hơn cánh.

4. Chỉ trắng buộc 5 cánh nhỏ trên, úp vô, khi nào xên đường hòa chút màu vàng phết vô, làm nhụy hoa.

5. Tĩa xong, ngâm hoa vào nước sôi trong, nhẹ uốn cong từng cánh thủy tiên cho duyên dáng.

- Nụ cũng tĩa như hoa nhưng bé hơn: buộc chỉ cả hoa cánh và đài úp vô, ngâm nước sôi.

CÁCH LÀM MÚT ĐU ĐỦ:

+ Chậu thủy tiên 3 cánh, 9 lá, 9 hoa	+ Phèn chua	1 muỗng cà-phê	
+ Đường	300g	+ Va-ni	1 viên

□ CÁCH LÀM:

- Sau khi hoàn tất hoa và chậu thủy tiên: xuyên tăm vào cùi đu đủ trắng vót tròn và dài 10 phân, ghim hoa, gài lá bên cạnh, rồi cắm vào chậu hoa cũng đã ngâm nước sôi sẵn.

- Ngâm cả chậu thủy tiên vô nước có pha phèn chua, đem phơi nắng cho trắng rồi sả sạch.

- Cân đường và đu đủ bằng nhau, chế vô chảo 3 muỗng canh nước nấu cho tan đường. Bắc xuống đợi nước đường còn hơi âm ấm, dội lên chậu bông (lấy dĩa gác chậu bông trên miệng chảo). Khi nào đường nguội lại bắc lên bếp than, đun nóng. Rắc vani rồi dội nữa, cứ tiếp tục cho đến khi đường đặc lại.

- Nhỏ vài giọt màu xanh vô nước đường còn đọng dưới lòng chảo, dùng bút lông phết lên cọng và lá. Phoi chậu thủy tiên vài nắng, phủ vải mỏng để hoa và lá không bị phai màu.

MỨT THƠM DẸO

□ VẬT LIỆU:

+ Thom	1 trái	+ Phèn chua	1 muỗng cà-phê
+ Đường	600g	+ Va-ni	1 viên
+ Muối	50g		

□ CÁCH LÀM:

Thom chín gọt vỏ, cắt hết mắt, xẻ làm 4, bỏ cùi (lõi) rồi xắt ra từng miếng mỏng nhỏ (thái chỉ) ướp muối 15 phút. Xả nhiều nước cho hết mặn.

- Đun 1 soong nước có phèn chua, cho vô trứng (chần) sơ vớt ra ngay, xả nước vài lần, vắt ráo.

- Đường và thom trộn đều, đem phơi nắng vài giờ.

Đặt chảo thom lên bếp, xên nhỏ lửa: thom mới có màu vàng ánh. Thom hay bị khét dễ bị dính chảo, phải đảo luôn tay bằng bàn sạng và đôi dĩa.

- Chập hai chiếc dĩa, nhắc lên thấy đường kéo chỉ là được, rắc vani đảo đều, để thật nguội.

- Mứt thom cho vô ve keo (lọ) để dành được lâu, hoặc viên tròn cuốn vô giấy bóng, hai đầu có tua.

C. CÁC MÓN XÔI-CHÈ

- Xôi lá sen
- Xôi vò gác
- Xôi mít
- Xôi sầu riêng
- Xôi xiêm
- Xôi lúa (xôi bắp ngô)
- Xôi ống
- Xôi lá cẩm
- Xôi lá cẩm mặn
- Xôi lá cẩm ngọt
- Xôi khoai mì lá cẩm
- Xôi đậu xanh chiên phồng
- Xôi chiên phồng
- Bột mì chiên phồng
- Gấc chiên
- Chè khoai môn
- Chè đậu trắng
- Chè hột gà
- Chè thập cẩm
- Chè hột me
- Chè bắp
- Chè dưa hấu