

E. CÁC MÓN KHÁC

- Đậu hủ nước đường
- Rau câu
- Hột gà xu-xoa
- Sữa chua (Yaourt)
- Yaourt hột gà
- Bông cỏ
- Bánh lọt lá dứa
- Chanh muối
- Kem dừa
- Kem chocolat
- Kem chanh
- Kem trái cây
- Kem chiên

ĐẬU HỦ NƯỚC ĐƯỜNG

□ CÁCH LÀM:

Đậu ngâm 4 giờ đãi vỏ, nhặt hết sạn rồi đem xay với nước. Xay đi xay lại 3 lần cho đậu thật nhỏ, rồi cho vô túi vải vắt lấy nước đậu. Còn xác đậu bỏ đi.

- + Đậu nành 100g
- + Nước 1 lít 1/2

Bột đã xay xong, trút vô chiếc song đặt trên bếp.

- + Bột gạo 50g
- + Nước 1/2 lít

Hai thứ hòa chung cho vô túi vải lọc cho mịn, khi nấu không bị lợn cợn. Xong trút vô song bột đậu nành đang sôi.

Dùng đũa khuấy luôn tay kéo bị khô (cháy). Nước đậu sôi, hớt bọt, bớt lửa vì đậu sôi hay bùng lên và trào ra ngoài làm tắt bếp.

- + Thạch cao 10g
- + Nước 10g

Thạch cao và nước hòa chung cho vô một song khác. Xoa chung quanh song như xoa khuôn bánh. Nước đậu sôi vài lần, đổ thật cao và nhanh vào song. Lấy khăn dầy ngay trên miệng song để giữ sức nóng ở trong song không thoát ra ngoài thì nước đậu mới đông đặc thành tàu hủ. Đứng 10 phút, bỏ khăn ra dầy nắp lại, 30 phút sau ăn được.

NƯỚC ĐƯỜNG:

- + Đường 300g
- + Nước 600g
- + Gừng 1 chút
- + Lá dứa vài lá

Lá dứa, nước và đường đun cho sôi, lọc sạch. Cho vô chút gừng đập dập hoặc lá dứa, nước đường sẽ thơm hơn.

RAU CÂU

□ VẬT LIỆU:

+ <i>Chocolat</i> (Chùm nho)	1 muỗng cà-phê	+ <i>Lá dứa</i> (Rong biển và lá cây)	1 bó nhỏ
+ <i>Cà-rốt</i> (Song Ngư)	1 củ	+ <i>Nước cốt dừa</i>	1/2 trái
+ <i>Củ dền tím</i> (Bông hồng)	1 củ nhỏ	+ <i>Sữa đặc</i>	1/2 hộp
		+ <i>Nước</i>	2 lít
		+ <i>Đường</i>	500g
		+ <i>Rau câu</i>	50g

□ CÁCH LÀM:

Cà-rốt chà lên bàn nạo, cho vô khăn vắt nước cốt.

Củ dền giã nhỏ vắt nước cốt.

Lá dứa rửa sạch cắt nhỏ cho vô cối giã kỹ, lọc lấy nước xanh.

Rau câu ngâm nước 15 phút, rửa sạch vớt ra để ráo, thả vô nước sôi. Đun tan, hớt bọt rồi cho đường, vụn nhỏ lửa kéo tràn ra làm tắt bếp. Nhớ lấy dĩa quậy đều tay kéo bển nồi, và nhớ hớt bọt. Mỗi tô nước cốt trái cây cho vô 1 muỗng rau câu đã nấu rồi, quậy đều để âm ấm, nhẹ nhẹ đổ vô khuôn.

Cách trình bày thật đẹp mắt, cặp song ngư nổi lên mặt nước, có rong rêu, trông rất sống động.

Chùm nho chín mọng thơm phức mùi chocolat.

Hoa hồng nhung nở tươi, béo ngậy nhờ nước dừa, và thơm ngát mùi trái cây.

Chú ý:

* Rau câu khi mua nên chọn thứ màu trắng, ăn giòn và nước trong hơn thứ rau câu ngà vàng. Loại này là thứ xấu, để lâu ngày, ngâm nước sẽ bị rã hết.

* Cách để khuôn:

- Bông hồng: múc 1 muỗng lớn nước rau câu trong nồi đổ vô tô, trong tô có sẵn 1 muỗng cà-phê sữa đặc, 1 muỗng canh nước cốt dừa quậy đều thành màu trắng đục. Lấy muỗng cà-phê múc ra, đổ lấm lấm lên những cánh bông hồng ở trong khuôn. Lấy thêm 1 tô nữa,

cũng y hệt tô kia, nhưng pha thêm 1 muỗng canh nước củ dền, rồi đổ nhẹ lên cánh hồng. Màu củ dền sẽ làm cho bông hồng trong khuôn y hệt như cánh hồng nhung.

- Chùm nho: cũng pha 1 tô y hệt như trên, chỉ có khác là thay củ dền bằng 1 muỗng cà-phê ca cao hay chocolat bột. Lấy muỗng quậy tan rồi đổ vào khuôn chùm nho. Khi đổ xong sẽ được 1 chùm nho chín mọng.

- Cá vàng: đổ 2 mắt cá bằng rau câu màu tím, giống như làm bông hồng nhung. Lại 1 tô rau câu như lúc đầu, lần này trút nước cà-rốt trộn đều đổ lên mình cá. Còn rong biển phải pha 1 tô rau câu nữa: nước dừa và 1 muỗng lớn rau câu, quậy thật đều với nước cốt lá dứa thành màu xanh dịu dịu như ngọc thạch. Đổ lên hình những nhánh rong biển. Màu xanh lá dứa lung linh như thật, sau khi đổ xong. Chờ cho lớp rau câu đó hơi nguội, đổ từ từ rau câu màu trắng đục lên lá cây và rong biển. Tiếp đến còn bao nhiêu rau câu trong nồi, trút hết lên 3 khuôn cho thật đầy. Khoảng 1 giờ sau, rau câu sẽ đặc và khô. Lấy ra để tủ lạnh.

HỘT GÀ XU-XOA

□ VẬT LIỆU:

+ <i>Vỏ hạt gà</i>	12 cái	+ <i>Đường</i>	200g
+ <i>Thạch (rau câu)</i>	10g	+ <i>Sữa hộp</i>	2 muỗng canh
+ <i>Nước</i>	500cc		

Nhân:

+ <i>Đậu xanh</i>	100g	+ <i>Màu vàng</i>	vài giọt
+ <i>Đường</i>	50g		(màu thực phẩm)
+ <i>Nước hoa bưởi</i>	1 muỗng cà-phê		

□ CÁCH LÀM:

- Rau câu ngâm nước cho nở, rửa sạch cắt khúc ngắn.

- Nước và rau câu (thạch) nấu tan rồi cho đường quậy đều, bắc ra cho sữa vừa trắng đục là được.

- Đậu ngâm vài giờ, đãi vỏ nấu chín, xay nhuyễn, cho đường,

màu vàng. Khuấy nhỏ lửa đánh kỹ cho tới khi đặc và mịn rồi vo từng viên nhỏ như lòng đỏ trứng.

- Thạch hòa với sữa rồi rót vào vỏ hột gà phân nửa để hơi nguội, ấn nhẹ nhân đậu xanh vào, để chỉ lún phân nửa nhân là khéo.

- Soong thạch còn lại phải để trên nước nóng cho khỏi đông rồi đổ tiếp đầy vỏ hột gà.

- Lòng trắng bằng xu-xoa, lòng đỏ bằng đậu xanh, để nguội cho vào tủ lạnh, khi bóc ra hết hột gà luộc.

SỮA CHUA (YAOURT)

□ CÁCH LÀM:

Dùng sữa bò tươi tốt nhất. Có thể dùng sữa hộp để chế ra Yaourt, nhưng không tốt và ngon bằng sữa tươi, vì trong sữa hộp có đường.

Cho sữa vào soong đun sôi tới 100 độ, trong 10 phút. Muốn làm bao nhiêu Yaourt thì bấy nhiêu sữa. Nếu là sữa đặc thì pha 20 lần nước lạnh. Rồi khuấy đều cho tan sữa.

Ví dụ làm 8 hũ Yaourt thì đun 9 hũ vì sữa sẽ cạn đi khi sôi.

- Đun sữa 10 phút rồi bỏ bắc ra, đổ vào những hũ đựng Yaourt. Để sữa như vậy cho sữa nguội đi, từ 100 độ xuống 50 độ. Để sữa nguội dần thì phải nửa giờ. Làm nhiều có thể để sữa ở soong cho nguội xuống 50 độ, rồi mới đổ vào hũ.

- Men để làm cho sữa đông lại và trở nên chua là thứ men lấy ở trong sữa, gọi là men sữa (Ferments lactiques). Men này có thể lấy trong sữa chua của Yaourt cũ, để từ ngày hôm trước, hoặc mua men lactique chế sẵn tại tiệm.

Có 2 cách sử dụng men:

- Nếu có men lactique thì đem rắc một ít lên mặt hũ đựng sữa ấm 50 độ nói trên. Chỉ cần rất ít men cũng đủ làm cho sữa đông rồi.

- Hoặc dùng men có sẵn trong hũ yaourt cũ, nếu dùng men này thì cứ 8 hũ sữa dùng 1 hũ yaourt. Dùng Yaourt cũ không tốt bằng dùng men mới. Nếu muốn cho yaourt thật đặc, có thể thêm vào 1 hay 2 muỗng sữa bột⁽¹⁾.

(1) Phải làm yaourt bằng bột sữa không pha đường.

Sau khi cấy men sữa rồi ngâm các hũ vào chậu nước nóng từ 40 độ cho đến 50 độ dậy nắp lại và ngâm như vậy trong 4 tiếng đồng hồ sữa sẽ chua, men sẽ làm cho sữa đông đặc và thành yaourt.

YAOURT HỘT GÀ

□ VẬT LIỆU:

+ Hột gà	2 lòng đỏ	+ Nước lọc	2 lon
+ Sữa đặc	1 hộp	+ Yaourt	1 hũ cái
+ Nước sôi	1 lon	+ Hũ thủy tinh nhỏ	12 cái

□ CÁCH LÀM:

Sữa đặc đổ vô thau, đập hột gà, lấy lòng đỏ, trộn chung với sữa, chế 2 lon sữa bò nước lọc trước rồi tới lon nước sôi.

- Yaourt cái đánh tan trút vô sau, khuấy tất cả cho đều, dậy nắp lại.

- 12 hũ thủy tinh rửa sạch lau khô. Múc những hỗn hợp trên vô từng lọ.

- Xếp yaourt vô nôi, chế nước sôi vừa ngập 3/4 hũ dậy nắp nôi, phủ kín bằng tấm nylon. Vài giờ sau, yaourt đặc, nước đã nguội. Để yaourt vô tủ lạnh.

- Làm yaourt như các tiệm không có hột gà, yaourt cũng vẫn đặc, còn lòng trắng trứng dùng làm bánh bông đá, bánh gai, bánh lười mèo.

BÔNG CỎ

□ VẬT LIỆU:

+ Bông cỏ	100g	+ Thạch cao	1/2 muỗng cà-phê
+ Nước lạnh	18 chén	+ Dầu chuối	1/2 muỗng cà-phê
+ Chuối sứ chín	1 trái		

□ CÁCH LÀM:

Phần I:

Cho chén nước lạnh, chuối sứ, 1/2 muỗng cà-phê thạch cao, vào chung trong túi vải bóp ra cho nhuyễn chuối, lọc kỹ.

Phần II:

16 chén nước lạnh còn lại đổ vào thau, bông cỏ trong túi vải, nhúng vào thau nước lạnh, vò bông cỏ đến khi hết nhớt thì thôi.

Phần III:

Phần I và phần II hòa chung với nhau, để độ 1 giờ bông cỏ sẽ đông lại. - Bông cỏ ăn với nước đường pha chút dầu chuối.

BÁNH LỌT LÁ DỨA

□ VẬT LIỆU:

+ Bột gạo	150g (1 chén)	+ Nước tro tàu	1/2 muỗng cà-phê
+ Bột năng	20g (1 muỗng canh)	+ Va-ni	1 ống
+ Nước	800cc (3 chén)		

□ CÁCH LÀM:

- Hòa bột với nước và nước tro tàu. Lọc lại cho sạch rồi để vô soong quấy trên bếp lửa nhỏ cho bột sền sệt, khi nào đặc bột là được.

- Phần trên là bột bánh lọt màu trắng. Muốn bánh lọt màu xanh dùng nguyên liệu cũng như trên nhưng giã lá dứa rồi đổ nước vào, lọc bỏ bã lấy nước lá dứa quấy với bột.

- Để rổ thưa trên nồi, trong có nước lã, mức bột đổ vô rổ chà cho bột bánh lọt rớt xuống nước: hạt bánh nhọn mới kéo.

CÁCH NẤU NƯỚC ĐƯỜNG:

+ Dừa khô	1/2 trái
+ Đường thê	300g
+ Nước	600cc

- Dừa khô nạo vắt lấy nước cốt 1 chén.

- Đường bẻ nhỏ nấu chung với nước, tan đường, cho nước cốt dừa vô bắc ra liền.

- Khi ăn, rưới nước đường và nước cốt dừa lên bánh lọt lá dứa.

CHANH MUỐI

□ VẬT LIỆU:

+ Chanh	20 quả	+ Muối hạt	300g
+ Phèn chua	1 muỗng cà-phê	+ Nước	2 lít

□ CÁCH LỰA CHANH:

Phải chọn trái chín da hơi vàng, mới có nhiều nước, loại chanh giấy tốt hơn, không vàng héo, mà phải vàng tươi tự nhiên, khi muối xong, màu chanh coi rất đẹp. Lựa những trái tốt không bị xây xát hoặc dập.

□ CÁCH LÀM 1:

Đặt chảo lên lò than đã tàn, đợi chảo hơi nóng lấy 5, 6 trái để vô. Dùng bàn tay lăn chanh đều, làm như vậy 3 phút, thấy hơi nóng là được. Chớ nên để nóng quá vỏ chín và khi muối xong quả chanh ăn bở mềm không ngon. Đổ ra rổ lại tiếp tục lăn cho hết chanh.

□ CÁCH LÀM 2:

Phơi chanh 1 nắng nhưng thỉnh thoảng lăn chanh cho mặt nào cũng được vàng đều.

- Đặt chừng 10 trái vô cái rá, xòe tay xát nhẹ cho vỏ chanh ra bớt nước hăng.

- Đun 1 soong nước sôi thả chanh vào trụng qua, rồi vớt ra ngay. Khi chanh nguội xếp vô ve keo.

- 100g muối hạt nấu với 1 lít nước, hớt bọt cho sạch để nguội đổ lên cho ngập chanh, dùng dây nắp, đem phơi 3 nắng (trong nước muối có pha phèn chua) khi phơi nhớ trở luôn chanh sẽ trắng.

- Vớt chanh ra, để trong rổ thưa cho khô nước và đổ bỏ nước ngâm chanh. Lau lọ thật khô.

- Nấu 1 lít nước nữa với 200g muối hạt, lọc cho hết bọt đen, để nguội rồi lóng cho hết cặn muối.

- Sắp chanh trở vào lọ, gài cho khỏi nổi lên, đổ nước muối phủ ngập lớp mặt chanh 2 phân tây. Dây nắp kín phơi nắng 3 tháng. Chanh thật ngon. Muốn ăn gấp 1 tháng cũng được nhưng chanh chua thắm. Chanh làm như vậy để càng lâu càng ngon, vỏ chanh không đắng.

(Trường hợp bị nổi một lớp meo trắng trên mặt, hớt bỏ, đổ lên một muống canh rượu đế. Khi lấy chanh ra, nên lau muống thật khô, dùng dính nước sống).

KEM DỪA

□ VẬT LIỆU:

+ Trứng gà	3 cái	+ Sữa tươi (nước)	300cc
+ Đường	150g	+ Bột mì	30g
+ Kem tươi ⁽¹⁾	200cc	+ Nước dừa dứa	300g
+ Nước cốt dừa	300g	+ Bột năng	1 muống cà-phê

□ CÁCH LÀM:

PHẦN 1: Đánh hạt gà, đổ dần đường vào quây tan dùng đánh nổi. Sữa đun hơi nóng, đổ vào quấy đều rồi lọc sang song khác.

PHẦN 2: Hòa bột mì và bột năng với 200cc nước dừa dứa rây cho khỏi óc trâu xong đổ vào phần 1 quấy đều.

PHẦN 3: Bắc lên bếp, đun nhỏ lửa, dùng dũa bếp quấy luôn tay, khi nào kem bám nhiều vào dũa là được. Để nguội bỏ vô tủ lạnh.

PHẦN 4: Khi sắp quay, trộn kem tươi và nước cốt dừa quấy thật đều với nhau, cho vô bình quay 15 phút, thấy máy quay chậm chạp là được. Bỏ motor ra, ủ bao bố.

Có 2 loại máy quay kem (cối kem).

- Loại chạy điện, bình ngoài để lớp nước đá rồi đến lớp muối hạt to hết lớp nọ đến lớp kia: kem đặc phủ bao bố ủ kín máy 1 giờ.

- Loại để trong tầng đá (freezer) của tủ lạnh. Khi nào nghe máy quay kem đứng lại là được.

- Quay 2 lít kem: 3kg đá - 2kg muối.

- Quay 1 lít kem: 2kg đá - 1kg500 muối.

(nhưng chỉ nên làm 2 lít là vừa ăn trong gia đình). Muốn giữ lâu cho kem khỏi chảy, phải để kem vô tủ lạnh.

(1) Không có kem tươi cũng được.

Chú ý:

Làm nhiều phải có cái đo độ nhúng vô cối kem đo đúng 10° (để thử đường) quay kem sẽ đặc không bị vữa.

KEM CHOCOLAT

□ VẬT LIỆU:

+ Hạt gà	3 cái	+ Bột năng	35g
+ Đường	200g	+ Chocolat	3 muống cà-phê
+ Sữa tươi	500cc	+ Nước cốt dừa	300cc
+ Nước dừa dứa	600cc	+ Kem tươi	300g

□ CÁCH LÀM:

Đánh hạt gà, rồi cho đường từ từ vào, khi nào tan đường là được.

- Sữa tươi đun nóng để vào tô trứng quấy đều rồi lọc cho hết những bọt trứng.

- Bột năng hòa với nước dừa dứa rồi để chung vào tô trứng trên.

- Bắc lên bếp đun nhỏ lửa dùng dũa bếp quấy luôn tay, khi nào nhấc lên, kem bám nhiều vào dũa là được. Để thật nguội.

- Sắp quay kem trộn nước cốt dừa, chocolat và kem tươi vô.

KEM CHANH

□ VẬT LIỆU:

+ Nước	1 lít 500	+ Đá cục	1/3 cây đá
+ Đường	1/2kg	+ Muối hạt	3kg
+ Vỏ chanh	2 trái		

□ CÁCH LÀM:

Nước với đường đặt lên bếp đun, hớt bọt để thật nguội vắt chanh.

- Chanh chà vỏ lọc 1 muống cà-phê nước (lấy mùi thơm của vỏ chanh) hòa với nước đường cho vô cối quay kem: 15 phút. Quay xong ủ kem trong máy 1 hay 2 giờ kem mới đặc.

Có 2 loại máy quay kem:

1) Máy quay kem chạy điện hay quay tay thùng bằng gỗ hoặc nhựa:

- Một lớp đá lại rắc 1 lớp muối hạt to. Quay khi nào máy chạy chậm là được. Bỏ motor ra.

- Rồi ủ kín bằng bao bố 2 giờ sau kem mới đặc.

2) Máy quay kem 1/2kg bằng nhựa:

Rất nhỏ để trong tủ đá, khỏi cần muối và đá cục, số lượng nguyên liệu trên làm 1/3. Chừng 4 hoặc 5 giờ đồng hồ kem đặc bỏ nắp nhựa và dây cắm điện, đóng kín tủ lạnh, 3 giờ sau có kem ăn.

KEM TRÁI CÂY

□ VẬT LIỆU:

+ Lòng đỏ hạt gà	3 cái	+ Bột keo ⁽¹⁾	1 muỗng cà-phê
+ Đường	150g	+ Nước dừa dứa	500cc
+ Sữa tươi	300cc	+ Mít, xoài, thơm	200g
+ Bột mì	30g	+ Nước cốt dừa	100cc
+ Bột năng (bột đao)	20g		

□ CÁCH LÀM:

- Hạt gà đập vô tô quậy với đường cho tan, sữa đun hơi nóng để vô tô trứng (sữa tươi hoặc sữa đặc hòa với nước).

- Bột mì, bột năng, bột keo trút vô tô nước dừa đặc quậy đều rồi lọc (rây) vô tô hạt gà. Đổ tất cả hỗn hợp trên vô soong quậy đều để lửa riu riu, khi nào kem hơi sền sệt là được. Để thật nguội vài giờ rồi trút vô máy quay kem, trộn mít đã xay nhuyễn và nước cốt dừa, rồi bắt đầu cắm điện hoặc quay tay. Khi nào máy chạy chậm là kem đã đặc.

- Quay xong, phủ bao bố lên máy ủ 2 giờ (máy quay kem bằng cây hoặc bằng nhựa cỡ lớn như cái xô xách nước làm được 4 lít kem.

(1) Thứ bột dính dính (gomme arabique) làm cho kem đông lại không bị chảy.

□ VẬT LIỆU: cho 10 cái

- | | |
|-------------------------|-------------------------|
| + 1 lít cà-rem vani | + 1 đĩa bột mì |
| + 1 muỗng canh sữa tươi | + 1 đĩa bột vụn bánh mì |
| + 1 cái trứng gà | |

□ CÁCH LÀM:

- Khay nhôm, 2 nĩa, vá múc kem, tất cả để trong tủ lạnh vài giờ.
- Khay lót giấy thiếc rây bột mì múc từng muỗng kem tròn đặt vô khay, cất ngay vô ngăn đá vài giờ cho thật lạnh.
- Để trên bàn: 1 đĩa bột mì, 1 đĩa vụn bánh mì, 1 tô sữa đã quậy trứng.
- Khi kem đã lạnh cứng nhúng ngay vô tô hạt gà và sữa, lại lăn cục kem vô bột bánh mì vụn (2 tay 2 nĩa nhúng kem).
- Mỗi đợt làm xong cho ngay vô tủ lạnh, tiếp tục làm như vậy 3 lần cho cục kem có lớp bột bao ngoài rắn chắc.
- Bọc giấy bóng nhựa từng viên kem, cất ngăn đá để nhiều ngày.
- Chảo dầu sôi vừa tới, thả kem vô chiên từng cái 1, khoảng 30 giây, vỏ kem vàng ánh vớt ra đĩa có lót giấy thấm dầu.
- Cà-rem chiên vẫn với chuối chiên.