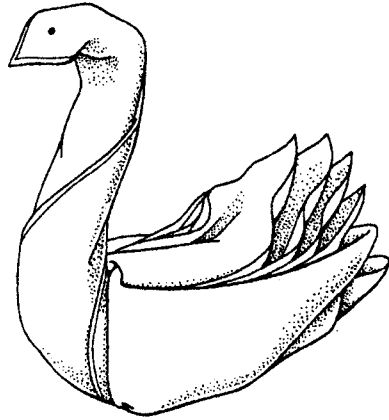


## THIÊN NGA



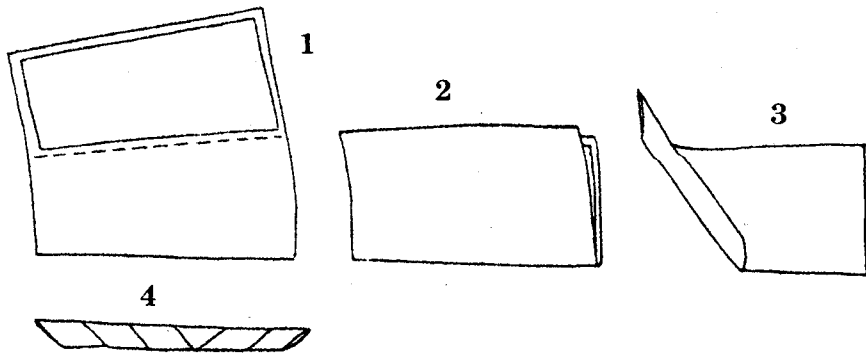
1/ Khăn vuông hoặc giấy 40cmx10cm gấp đôi, giấy thiếc 40cmx40cm gấp đôi.

2/ Đặt giấy thiếc lên trên khăn so le 2 cm.

3/ Cuốn tròn xéo từ từ thật chặt.

4/ Tiếp tục cuộn cho hết thành hình ống dài, chia 1/2 làm đuôi, phần giữa mình chim, nấn đầu giấy hơi cong thành đầu thiên nga.

Đầu - cổ và mình THIÊN NGA.



## B. CÁC KIỂU CẮT TỈA CỬ QUẢ

- Tỉa hoa ớt và hành
- Hoa bông đường bằng bột
- Con giống bằng bột
- Con cá vàng bằng bột
- Con gà trống bằng bột
- Lưỡng long tranh châu (Dưa hấu)
- Con phụng (Dưa tây)
- Con tôm (Dưa leo)
- Con tôm (Ớt)
- Con bướm (Khoai môn)
- Con bướm (Cà-rốt và củ cải)
- Con cò (Táo đỏ)
- Con cua (Dưa leo)
- Cá mập (Dưa hấu)
- 2 cây dừa, gà, cá, chim (Vỏ dưa hấu và dưa leo)
- Chó Bắc Kinh (Hoa)
- Con chó bông (Bưởi)
- Mèo tam thể (Hoa)
- Mèo tam thể (Kiểu 2)
- Con cá (Ớt)
- Con chuột (Trái lê)
- Hoa ngọc lan (Đu đủ và củ cải)
- Hoa hồng kép (Dưa hấu vàng)
- Hoa thủy tiên (Củ cải và đu đủ)
- Hoa sen (Dưa hấu)
- Hoa sen (Hành tây)
- Gió hoa (Dưa hấu)
- Ngày tình yêu (Valentine)
- Đèn hoa sen (Hành tây)
- Xe baby (Dưa hấu)
- Quả thông (Cà-rốt)
- Trái thom (Ớt)

## TĨA HOA ỚT VÀ HÀNH

1. - Hành lá phần củ trắng: cắt chừng 2 đốt ngón tay, luồn 1 khoanh ớt đỏ to vô giữa, dùng dao chẻ nhỏ đều 2 bên đầu hành, thả vô nước ngâm, hành sẽ xòe ra như cái nơ trắng thật ruy-băng đỏ.
2. - Lá hành xanh: lựa lá to, cắt dài chừng 50 cm; dùng tăm nhọn, tướm mỗi bên cọng 6 cánh: chừa lại khoảng giữa 1cm ngâm vô nước lã, lá hành xòe ra rất đẹp.
3. - Lựa hành lá củ lớn thuôn dài.  
- Cắt lấy phần củ trắng 7cm, bỏ rễ.  
- Chẻ từ gốc xuống gần phần củ hành, 5 cánh.  
- Ngâm vô nước ấ nhẹ hoa hành xòe ra nhiều cánh cắm vô tăm tre.
4. - Lấy một cây hành lá khác cắt bớt lá. Ngọn, chừa ngắn 14cm, gài bông hành trắng đã tĩa vô; làm nhiều cây cắm vô ly bày bàn cho thực khách ăn kèm với các món ăn.
5. - Lựa ớt trái to, dài, thẳng, tươi. Xẻ ớt làm đôi theo chiều dọc xuống tận cuống ớt, rồi xẻ làm 6 hoặc 8 tùy theo trái ớt to hoặc nhỏ, cây bỏ hạt ớt ngâm nước lã một lát hoa ớt uốn cong.
6. - Cách tĩa hoa: xác pháo bằng ớt cắt bỏ 1/4 phần nhọn trái ớt, rồi chia ớt làm 6 cánh đều nhau (xẻ xuống gần tới cuống). Dùng kéo nhỏ vanh tròn nơi đầu của mỗi cánh ớt, ngâm vô nước hoa nở chúm chím rất ngộ (nếu chẻ sâu xuống cuống ớt). Khi ngâm nước sẽ nở bung trông giống như hoa xác pháo.

## HOA BÔNG ĐƯỜNG BẰNG BỘT

### Cách làm thứ nhất:

#### □ VẬT LIỆU:

Mùa hè

- + 3 chén bột tẻ
- + 1 chén bột nếp

- + 2 chén nước ấm ấm
- + Bột các màu...

Mùa đông

- + 1 chén bột nếp
- + 1 chén bột tẻ

- + 1 chén nước ấm ấm
- + Bột các màu...

#### □ CÁCH LÀM:

- Hai thứ bột rây mịn trộn đều.

- Hòa chung với nước ấm nhào bột cho kỹ chia làm 6 phần (viên tròn) thả vô nồi nước đang sôi luộc khoảng 10 phút, khi nào bột nổi vớt lên để nguội, đem thầu (nhồi) hoặc giã. Sau khi giã bột vào thau nhào thêm cho tới khi bột thật nhuyễn và dẻo là được.

Mỗi phần pha một màu: xanh, đỏ, tím, vàng...

### Cách làm thứ hai:

#### □ VẬT LIỆU:

- + 1 chén bột mì
- + 1/2 chén nước lã
- + 1 muỗng cà-phê đường trắng
- + 1/2 muỗng cà-phê màu (mỗi tô pha một màu)

#### □ CÁCH LÀM:

- Nước lã, màu đỏ và đường hòa chung đun sôi đổ vô tô bột mì nhào nặn cho thật nhuyễn, phủ khăn mỏng chừng nửa giờ nắn các loại hoa.

## HOA HỒNG

A. Cắt chia 7 viên như hòn bi kích thước không đều nhau. Thoa chút dầu lên thớt để bột khỏi dính, dùng ngón tay ấn bẹt mỏng theo thứ tự từ nhỏ tới lớn để thành cánh hoa bằng 3 lớp cánh hoa nhỏ bao lấy nhụy hoa, 3 cánh hoa lớn làm vòng 2.

B. Trước hết dùng một que tre bao kín bằng miếng bột màu xanh (cành hoa) vẽ tròn nhọn cục bột màu vàng làm nhụy hoa cắm vô que tre xanh.

C. Bọc 1 cánh hoa ôm lấy nhụy hoa, rồi tuần tự 3 cánh nhỏ, dùng ngón trỏ và ngón cái uốn nhẹ từng cánh hoa xòe ra, rồi nắn 3 cánh lớn bao lớp bên ngoài.

D. Đài hoa xanh: xe dài 5 viên bột tròn nhỏ, miết dẹp nhọn đầu giống như lá; gắn phía dưới cánh hoa.

## BÔNG SEN

1. **Guong sen vàng:** viên cục bột tròn nhỏ làm nhụy hoa cỡ hòn bi dùng đầu tăm nhuộm màu xanh ấn nhẹ 9 lỗ nhỏ làm hạt sen.

2. **Cánh sen hồng đỏ:** xe từng sợi bột tròn nhỏ ấn dẹp làm 6 cánh hoa (cắt nhọn đầu).

Xếp 6 cánh hoa trên tờ nylon thấm nước đặt guong sen lên rồi uốn 6 cánh úp vô nhụy sen.

Nấn thêm 6 cánh sen lớn hơn cũng làm như mấy cánh nhỏ (xếp xen kẽ) với cánh hoa nhỏ.

3. **Lá sen xanh:** viên tròn miếng bột ấn dẹp thành hình tròn như lá sen (lớn hơn hoa) ấn răng lược làm gân lá.

Đặt bông sen lên lá (thoa chút nước hoặc lòng trắng trứng) hoa sẽ dính vô lá.

4. Bao cả lá hoa trong tờ giấy nylon túm lại: hoa sen cúp vô rất đẹp, để vài giờ hoa khô cứng.

## CON GIỒNG BẰNG BỘT

### □ VẬT LIỆU:

- + 1 chén bột mì
- + 1/2 chén nước
- + 1/8 muỗng cà-phê màu hồng<sup>(1)</sup>

### □ CÁCH LÀM:

A- Rây bột mì vô tô.

B- Nước thật sôi chế màu, bắc ra.

C- Đổ nước màu vô bột trộn đều dùng để bị vón cục, khi nào bột đặc không khuấy được bỏ muỗng ra nhào nặn bằng tay.

D- Khi hỗn hợp quyện vào nhau thành khối bột, để lên mặt bàn nhào nặn bột thật mịn (nếu dính tay thoa dầu ăn hay mật ong).

(1) Pha mỗi tô bột một màu.

E- Phủ khăn mỏng lên cục bột, để chùng 1 giờ nặn các con giống (con thú) hoặc để trong hộp nhựa đậy nắp cất tủ lạnh vài ngày.

## CON CÁ VÀNG BẰNG BỘT

I- **Thân cá:** vo viên cục bột tròn nhỏ, rồi xe tròn dài cỡ trái chuối ngự ấn bẹt phía dưới (2/3 cục bột), dùng kéo hay dao xẻ đôi nấn hơi cong như đuôi cá đang bơi.

II- **Mắt cá:** gắn 2 viên bột hoặc kẹo màu trắng.

III- **Miệng cá:** dùng kéo nhỏ cắt hình chữ U rồi nặn chút bột nhỏ màu đỏ làm lưỡi.

IV- **Vây cá:** chẻ đôi ống hút nylon ấn nhẹ vòng cung xen kẽ, để trong hộp nhựa không đậy nắp vài giờ sẽ khô cứng.

## CON GÀ TRÔNG BẰNG BỘT

1- **Thân gà:** cục bột tròn dài nấn hơi cong hình chữ S, cắm bụng gà vô dũa nấn đầu gà, cắt xẻ 1 chút làm mỏ gà.

2- **Đuôi gà xanh, đỏ, tím, trắng:** trước hết xe viên bột nhỏ dài màu xanh 2cm cỡ tròn nhọn như lông chim gắn vô phần dưới chữ S. Miếng bột thứ 2 đỏ đậm, phía nhọn làm lông, ấn bẹt phần trên dần lên miếng bột xanh chính giữa, 2 viên bột tím gắn 2 bên viên bột xanh, rồi tới viên bột trắng ấn lên trên màu đỏ.

3- **Tích gà đỏ đậm:** chỗ cổ gà nấn viên bột giống giọt nước.

4- **Mào gà đỏ:** nặn viên bột tròn cắt đôi dán<sup>(1)</sup> lên đầu gà, cắt 4 răng cưa chữ VVVV.

5- **Tai đỏ nhạt:** viên tròn nhỏ tí ấn dẹp gắn 2 bên đầu gà.

6- **Mắt trắng, đen:** gắn 2 viên bột nhỏ trắng; trông mắt là 2 hạt tiêu đen.

7- **Cánh gà đỏ tươi:** nặn bột hình lá hơi thon, cắt răng cưa.

(1) Thoa chút nước hoặc lòng trắng trứng gà.

8- Chân gà: bao kín que tre bằng bột màu xanh, nặn 2 viên bột tròn dài nhỏ màu vàng làm 2 chân gà.

9- Nặn 2 lá xanh ấn răng lược làm gân lá, gắn vô que tre.

## LƯỠNG LONG TRANH CHÂU

(Dưa hấu)

- Trái dưa hấu bầu dục lớn nặng 15 kg.
- Gọt hết vỏ xanh đậm thật láng.
- Dán hình mẫu con rồng bay này lên vỏ dưa khác. Cắt tỉa, nối, ráp thật tinh vi, dán vô quả dưa lớn như rồng đang bay lượn.
- Cắt thêm mấy đám mây xanh, hình tròn mặt trời.
- Trái bí rợ để cả vỏ tỉa cắt nhiều hoa văn dùng để giữ trái dưa đứng thẳng. (Xem phụ lục hình)

## CON PHỤNG

(Dưa tây)

### □ VẬT LIỆU:

+ 1 trái dưa tây<sup>(1)</sup> 1kg 200

+ 2 trái ớt sừng trâu

+ 1 quả chuối già hương

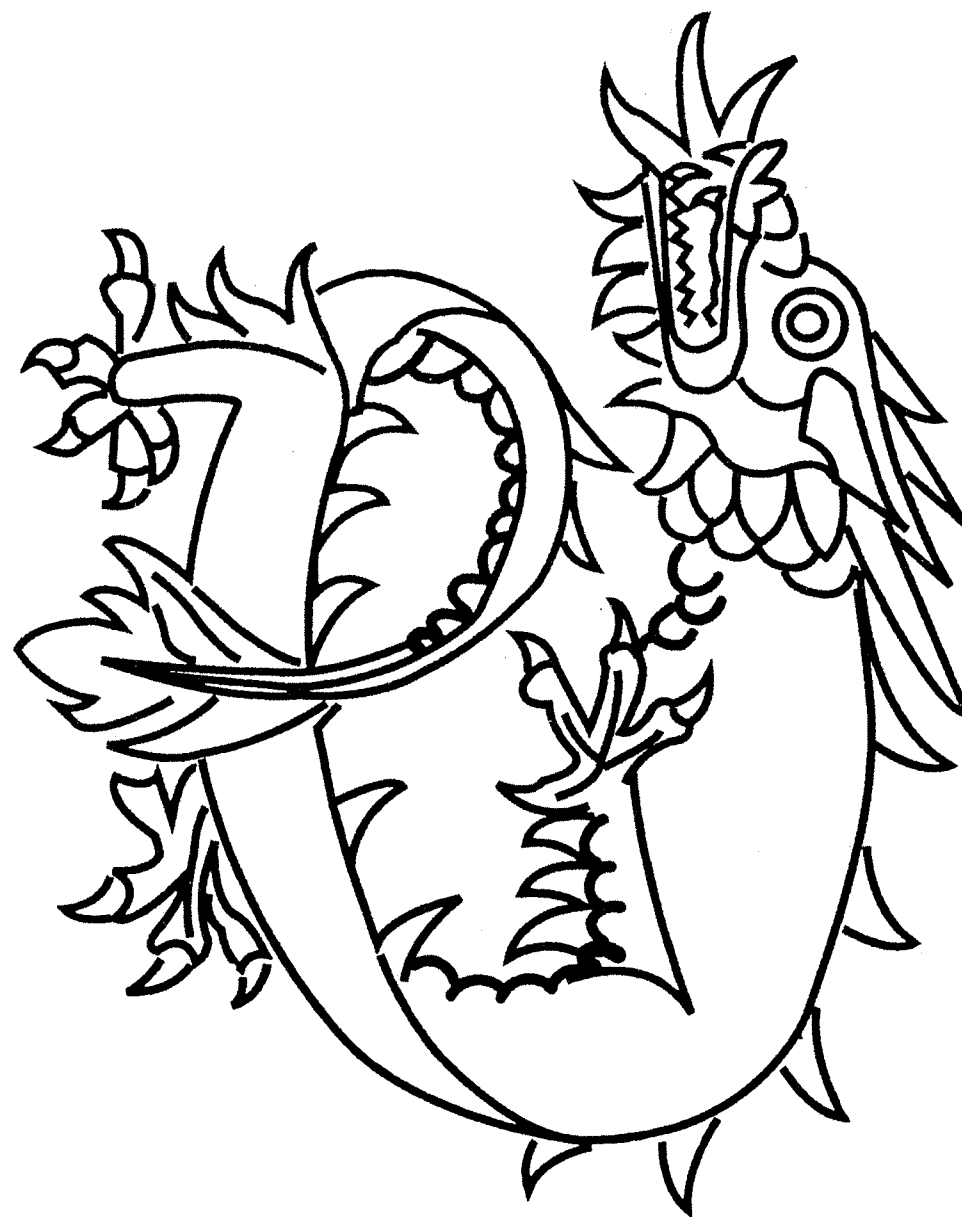
+ Kim cút, tăm tre...

### □ CÁCH TỈA:

- Lựa trái dưa bầu dục vỏ sần sùi hanh vàng hoặc nâu.
- Cắt bỏ 1/4 trái dưa theo chiều dọc.
- Trái dưa nằm xuống phần cuống ra ngoài.
- Chia dưa làm 3 phần.
- Trên lưng chính giữa quả dưa cắt dao nghiêng 45° dày 0,5cm làm cánh phụng hình chữ V từ 4 đến 5 lớp.

(1) Dưa tây (Rock Melon) bán tại chợ Bến Thành và các siêu thị.

hình rồng vẽ



- Hai bên cánh cũng cắt khía 4 lớp nhưng bên cánh trái và phải hơi nghiêng xéo lên trên.

- Dẩy đều hai cánh phụng và phần lưng xòe ra như đang bay.

- Lựa trái chuối già hương hơi cong như đầu phụng, vót mỏ (cuống chuối) trước. Để vài phút sẽ khô thành màu nâu giống mỏ phụng.

- Lựa trái ớt hơi cong cắt đuôi ớt gắn làm mào phụng, ngắt bỏ cuống ớt. Cắt xéo 1cm làm ức chim rồi cắt xéo mỏng 2 miếng ớt gắn hai mắt bằng tăm tre.

- Cắm que tre vào trái chuối ghim vào mình phụng.

(Xem phụ lục hình)

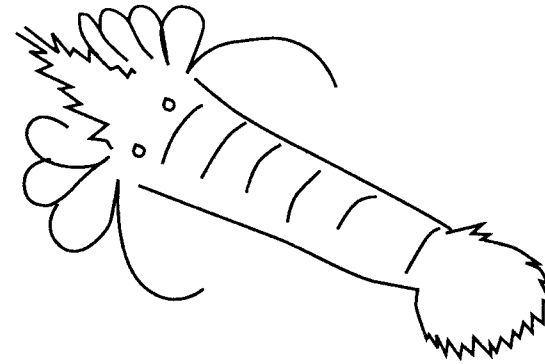
## CON TÔM (Dưa leo)

### □ VẬT LIỆU:

- + Trái dưa leo tròn thẳng có chiều dài 14cm tới 16cm
- + Dụng cụ tỉa hoa... dao nhọn đầu

### □ CÁCH LÀM:

1. Bỏ đôi trái dưa leo theo chiều dài.
2. Dao sắc, nhọn đầu cắt xấn một đầu dưa thành hình chữ V nằm úp (∧), sâu vào mình dưa. (Đầu chữ V nằm sẽ là đầu tôm).
3. Bên phải và trái hình chữ V dùng dao nhọn sắc sâu xuống mình dưa mỗi bên 4 lát mỏng còn dính với mình dưa. Mỗi lát cuốn cong úp vào phía đầu tôm, tạo thành những chân tôm. Lớp vỏ xanh của dưa ở đầu và chân tôm dùng dao nhọn lách mỏng làm râu tôm.
4. Dùng dao xấn mình tôm thon lại phía đuôi khi cách cuối cắt miếng dưa độ 1cm 50 sắc 2 bên thành góc 45° để tạo hình đuôi tôm xòe.
5. Trên lưng tôm khía ngang hơi cong vài lần thành hình tôm vằn (tôm sù).
6. Đuôi tôm cắt khía răng cưa và mắt tôm tạo bằng 2 hạt đậu.



## CON TÔM (Ớt)

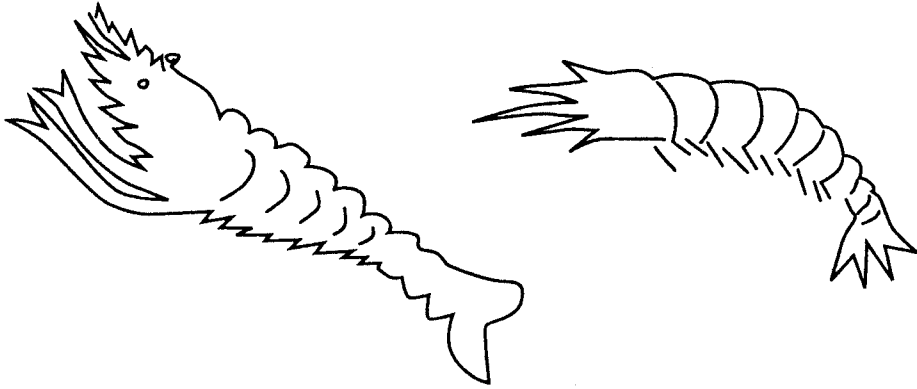
### □ VẬT LIỆU:

- + 1 trái ớt đỏ, dài, hơi cong
- + 1/2 lưới lam
- + Kéo nhỏ, nhọn đầu

### □ CÁCH TỈA:

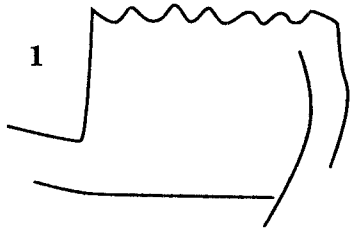
- Cắt bỏ cuống ớt, phân ra 1/3 rồi dùng lưới lam cắt sâu vào khoảng 1cm.
- Dùng kéo cắt chia thành mũi tôm, 2 càng tôm và 2 râu tôm, phần dưới là miệng tôm thì cắt ngắn lại.
- Rạch nhẹ 1 vết nhỏ cong để chia đầu tôm và mình tôm.
- Phía đầu tôm soi 2 lỗ nhỏ để gắn 2 khúc cuống ớt làm mắt.
- Phần thân tôm, dùng lưới lam khía từng đường song song trên lưng tôm.
- Phần đầu nhọn của ớt làm đuôi tôm, chẻ đuôi tôm thành từng lớp ngang, rồi chẻ dọc.

- Phía dưới bụng tôm, lột thẳng 1 hàng mỏng giống như vẩy cá nhưng lột chữ V không lột tròn. Dùng kéo cắt đôi chữ V, ngâm vào nước sẽ nở thành chân tôm.



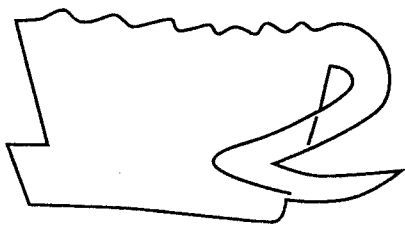
## BUỐM (Khoai môn)

1. Cắt 1 lát lớn tròn dày khoảng 2 ly, cắt xẻ sâu giữa lát độ 3/4.

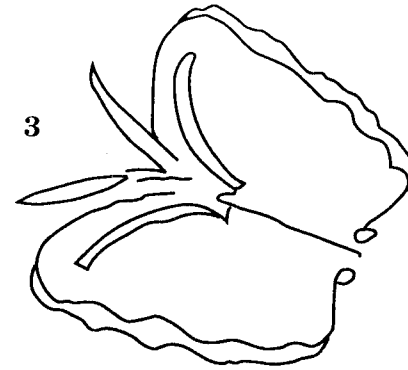


- Dùng dao tĩa răng cưa có khoảng cách 1/2 cm đều phía trên - theo hình vẽ.

2



2. Ngâm nước pha muối cho mềm - theo hình vẽ tách đôi cho đẹp xuống làm 2 cánh bướm rồi ngâm nước lạnh.

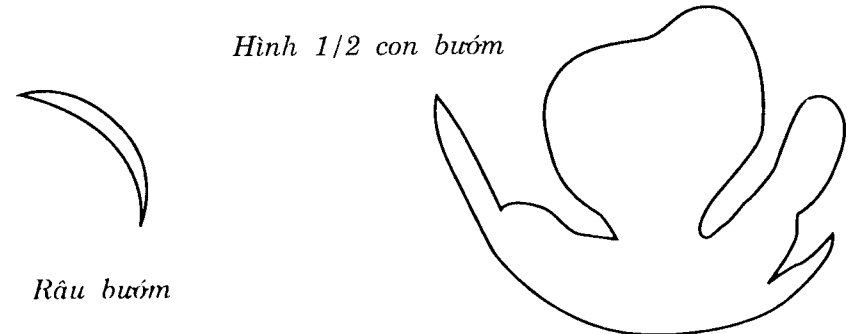


3. Dùng nước màu để nhuộm bướm bằng cách nhúng bướm vô - dùng tăm để cắm bướm.

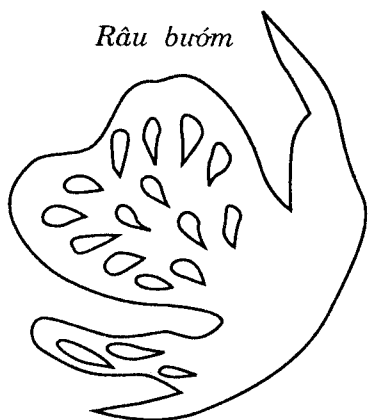
## CON BUỐM (Cà rốt và củ cải)

1. Cắt khoanh tròn lớn dày 2 ly, gọt vỏ, xẻ đôi nhưng dùng cắt đứt, vì phần nối giữ làm thân bướm - râu bướm. Cắt hơi cong từ phía trên xuống bằng dao sắc.
  2. Cắt hình cánh và thân bướm - Rồi bỏ những miếng cắt dư đi. Cắt 1 đường phân cạnh nối với thân bướm (theo hình vẽ).
  3. Dùng cây xúc tĩa nhỏ và dao sắc đục lỗ ở phần cánh bướm (theo hình).
- Mở 2 cánh nhưng vẫn giữ phần thân cánh, tách phần thân làm 2 (hình 3) rồi đặt phía có râu trở lại với phần kia. Ngâm nước trước khi dùng.
4. Cắt miếng cà-rốt tròn nhỏ 2 cm khía 3 phần làm mình bướm, đặt vô giữa 2 cánh bướm, uốn nhẹ cho xòe đôi cánh.

Hình 1/2 con bướm



Râu bướm



Cánh và thân bướm  
(In hình này vô giấy rồi  
đặt lên khoanh cà-rốt mà cắt)

## CON CÒ (Táo đỏ)

- Lựa trái táo màu đỏ cam hơi thon.
- Cắt rời 1/4 trái táo theo chiều dọc.
- Đặt táo nằm xuống phần cuống vô trong, chia táo làm 3 phần.
- Phần lưng nghiêng dao cắt cánh cò 45° hình chữ V tách rời 5 lớp nhỏ đến lớn.
- Hai bên mình táo khứa hình tròn bầu dục khía nhọn như cánh cò đang cụp lại<sup>(1)</sup>.
- Miếng táo cắt nhỏ 1/4 gọt tủa làm cổ cò và đầu gắn 2 hạt táo làm mắt, gọt thon miếng cà-rốt dài 1cm 5 làm mỏ cò.
- Cắm đầu cò ngược, nhìn về phía cánh cò.
- Hai chân cò cắm que tre vẽ lần đen bằng viết mực.
- Cò đậu trên 1/2 trái cam trong hồ nước có hoa trôi và 2 nến nổi trên nước. Thắp sáng mỗi nến một màu.<sup>(2)</sup>

(Xem phụ lục hình)

(1) Thoa nước chanh khắp mình cò sẽ tươi trắng hoải.


(2) Nến nhỏ 3cm, bán tại siêu thị.

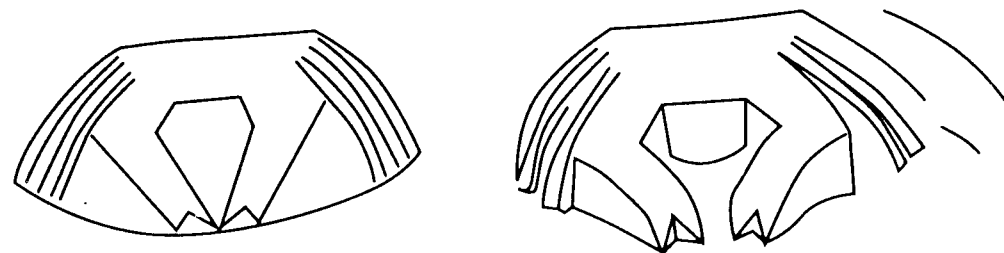
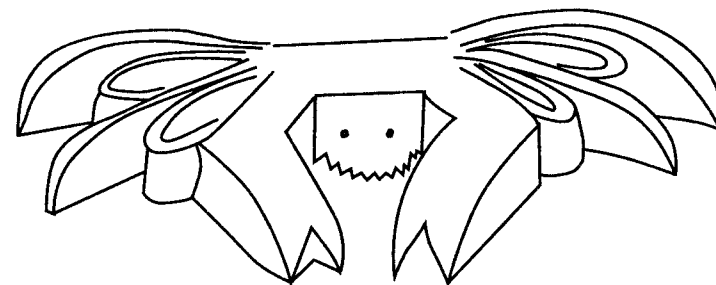
## CON CUA (Dưa leo)

### □ VẬT LIỆU:

- + 1 trái dưa leo mình tròn lớn, dài thẳng khoảng 12 cm
- + Dụng cụ tỉa hoa... thớt, dao nhọn

### □ CÁCH LÀM:

1. Bỏ đôi trái dưa, lấy phần giữa mỗi nửa trái khoảng 7 hay 8cm.
2. Mỗi đoạn cắt thành hình thang  (1 cánh ngắn 1 cánh dài) cánh ngắn khoảng 2 cm, cánh dài khoảng 5 cm (thân cua).
- 3- Dùng dao sắc nhọn tỉa mỗi bên 4 lát mỏng từ phía cánh dài vào cánh ngắn (để còn dính với thân cua) (8 chân cua).
- 4- Dùng dao sắc hình tam giác nhỏ bên cạnh để làm càng cua phía trước (cánh dài). Gọt răng cua vòng mai cua làm đầu cua.
- 5- Cắt viền răng cua vòng cung nhỏ tí ở đường mép (mai cua) làm đầu cua.
- 6- Xâm hình chữ S nhỏ phía trên mặt bằng mai cua rồi nạy vỏ dưa ra bỏ đi.
- 8- Gắn 1/2 hạt đậu đỏ (luộc chín rồi) làm 2 mắt cua hoặc cà-rốt.
- 9- Một bên 3 càng nhỏ bẻ cong vô úp sát thân cua, bót lại mỗi bên một càng xòe ra (như cua đang bò).



## CÁ MẬP (Dừa hấu)

### □ VẬT LIỆU:

- + 1 quả dừa hấu bầu dục 3kg
- + Dao nhọn đầu
- + Viết mực đen

- + Trái cây: nho, dâu, nhãn...
- + Muỗng tròn múc ruột dừa hấu

### □ CÁCH TĨA:

- Lau sạch trái dừa, dùng viết vẽ (theo hình 1) đầu và đuôi cá.

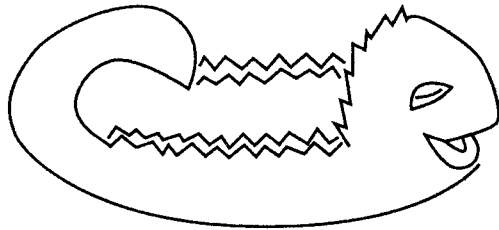
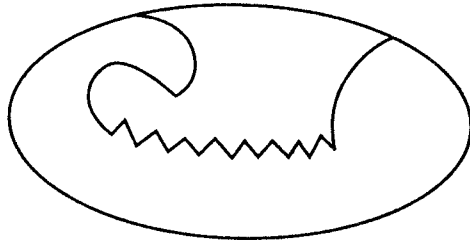
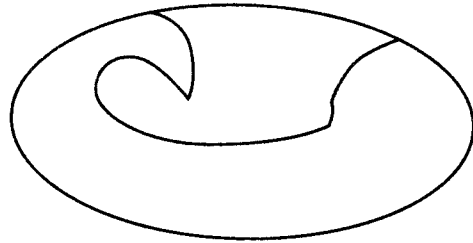
- Dùng dao nhọn cắt từ từ theo hình vẽ thật sâu, bỏ miếng vỏ xanh chính giữa.

- Khía răng cưa quanh bụng cá.

- Nơi cuống dừa cắt sâu hình chữ V làm miệng cá - Khoét 2 mắt cá.

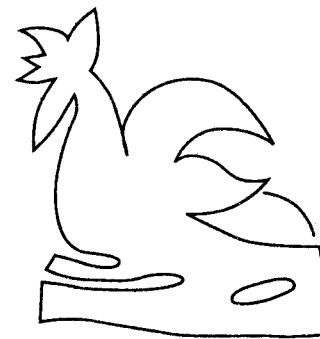
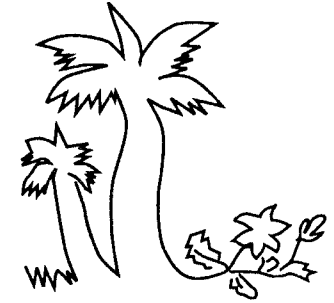
### □ TRANG TRÍ:

- Dùng muỗng tròn bằng nhôm (giống như muỗng múc kem nhưng nhỏ hơn cỡ trái nho), múc cho khéo từng muỗng dừa tròn dỏ như hòn bi. Bày thêm dâu, nhãn, nho xanh, nho nâu... để tủ lạnh. Đây là món trái cây tráng miệng.

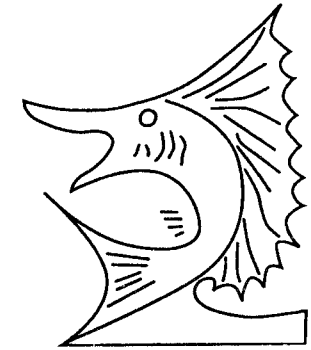


## 2 CÂY DỪA, GÀ, CÁ, CHIM

(Vỏ dừa hấu và dừa leo)



Gà trống.

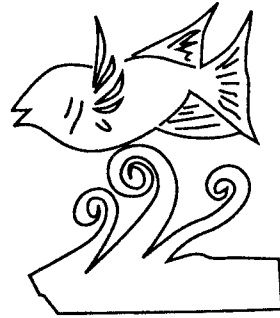


Cá lưỡi kiếm.





Chim họa mi.



Cá vàng.

## CHÓ BẮC KINH (Hoa)

### □ VẬT LIỆU:

- |                               |                       |
|-------------------------------|-----------------------|
| + 1 bó hoa cúc vàng (50 hoa)  | + 1/2 hộp kim cúc.    |
| + 1 bó hoa cúc trắng (60 hoa) | + 1 khúc xương giả    |
| + 3 hoa cúc tím               | + 1 thước ruy-băng đỏ |
| + 1 miếng xốp dài 20 cm.      | + 6 que tre.          |

### □ CÁCH LÀM:

- Lựa những hoa cúc nhỏ còn tươi, dùng kéo cắt sát cuống rồi ghim từ nhụy hoa thẳng xuống để thay cuống hoa.
- Gọt thon dài miếng xốp làm thân chó.
- Cắt tròn 1 miếng xốp làm đầu.
- Xẻ miếng xốp nhỏ vuông làm 4 chân và đuôi.
- Xuyên tăm vô 4 chân cắm vào 4 góc làm chân chó. Khi đã đứng vững phía trên cắm 1 que tre để làm đầu, rồi gắn miếng xốp tròn vào.
- 2 mắt ghim 2 bông hoa tím.
- Mũi ghim 1 bông hoa tím - Mồm chó gặm khúc xương giả.
- Đầu chó ghim hoa cúc trắng.
- Phần dưới, cắm que tre vô rồi xuyên khúc xốp dài nhỏ làm đuôi.

- Hoa cắt cuống, ghim kim cúc để gắn vào mình chó, hoa nhỏ gắn đầu và chân, còn những hoa kém đẹp gắn dưới bụng. Mấy hoa trắng, vàng dùng để ghim xen kẽ làm chó Bắc Kinh 3 màu.
- Cổ chó thắt nơ đỏ.
- Đặt chó vô khay lót lá làm thảm cỏ.

## CON CHÓ BÔNG (Bưởi)

### □ VẬT LIỆU:

- |                              |        |                                      |         |
|------------------------------|--------|--------------------------------------|---------|
| + Bưởi ráo không ướm, bóc vỏ | 4 trái | + Que vót nhọn 2 đầu dài 10 phân     | 6 que   |
| + Cam héo                    | 1 trái | + Chân chó cắt bằng đu đủ dài 6 phân | 4 chân  |
| + Khúc chuối dài 20 phân     | 1 khúc | + Đuôi chó dài 5 phân                | 1 đuôi  |
| + Đu đủ xanh                 | 1 trái | + Kim cúc                            | 1 hộp   |
| + Hạt nhãn đều nhau          | 2 hộp  | + Cà-rốt nhỏ làm lưỡi                | 1 miếng |

### □ CÁCH LÀM:

Phải dùng trái cam héo "làm đầu chó", vì cam tươi còn nhiều nước nên nặng, khi ghim bưởi vô sẽ rớt xuống. Phải mua 4 trái bưởi ráo tép, lột vỏ, bóc ra từng múi rồi tách cho xòe tép ra, dùng tăm khẩy nhẹ cho các tép bưởi rời nhau, nhưng vẫn dính vào vỏ múi rồi bày sẵn trên khay. Phải mua bưởi ổi hoặc bưởi đường, bưởi thanh không làm được, cần mua 2 hộp nhãn đều nhau để làm mắt và miếng cà-rốt để làm lưỡi chó. Trái đu đủ xanh, cắt lấy phần thẳng dài 8 phân, chẻ ra từng khúc, đường kính 3 phân, để làm 4 chân và đuôi chó. Minh chó là 1 khúc thân chuối dài 20 phân, đường kính 10 phân. Lấy cây dũa tre chắt đôi, vót nhọn 2 đầu xong cắm vào 4 miếng đu đủ rồi ghim vô thân chuối làm 4 chân chó. Khi con chó có đủ 4 chân đứng vững, cắm 1 que tre nữa trên đầu khúc chuối rồi ghim trái cam vô làm đầu chó, lấy dao khía 3 vị trí trên trái cam: đó là 2 mắt và mồm chó. Lấy kim cúc ghim 2 hộp nhãn vào vị trí mắt và miếng cà-rốt thái thon theo hình trái tim gắn dưới 2 mắt để làm lưỡi chó. Còn chiếc que thứ 6, cắm miếng đu đủ vô rồi gắn dưới khúc chuối làm đuôi chó.

Những múi bưởi đã bóc, đem ghim bằng kim cúc lên trái cam và khúc chuối theo chiều ngang, sau đó mới gắn bưởi dưới bụng chó theo chiều dọc, rồi tới chân. Xong lấy 1 sợi ruy-băng màu đỏ buộc nơ quanh cổ chó. Sau cùng, dùng 2 múi bưởi gắn bụng thòng 2 bên đầu chó để làm 2 tai.

## MÈO TAM THỂ (Hoa)

### ▣ VẬT LIỆU:

- |                        |                          |
|------------------------|--------------------------|
| + 1 bó hoa cúc các màu | + 6 que kem              |
| + 1 trái cam héo       | + 1 hộp kim cúc          |
| + 2 trái sơ-ry xanh    | + 1 thước ruy-băng đỏ    |
| + 1 miếng cà-rốt       | + 1 khúc thân chuối 20cm |
| + 2 củ cải tươi        |                          |

### ▣ CÁCH LÀM:

- Bông cúc hoặc các loại hoa khác cũng lựa những bông còn tươi. Không cần cuống, dùng kéo cắt sát cuống hoa, rồi dùng kim cúc ghim từ nhị hoa thẳng xuống để thay cuống hoa.

- Phải lựa cam héo làm đầu con mèo vì cam tươi còn nhiều nước nên nặng khi ghim hoa vô, còn mèo dễ bị té xuống.

- Mình con mèo dùng khúc thân chuối dài 20 phân đường kính 10 phân.

- Củ cải trắng cắt 5 khúc mỗi khúc dài 5 phân, đường kính 3 phân để làm chân mèo và đuôi.

- Ghim vô thân chuối 4 que kem bằng tre cho chân mèo đều nhau, rồi mỗi chân mèo xiên vô 1 miếng củ cải, để đứng cho vững không khập khễnh. Khi mèo đã đứng vững được rồi phía trên cắm 1 que tre làm đầu ghim trái cam vô que đó. Dùng dao khía 3 vị trí trên trái cam đó là 2 mắt và miệng mèo, dùng kim cúc ghim 2 trái sơ-ry xanh hoặc đỏ tùy ý vô làm mắt.

- Miếng cà-rốt cắt thon hình trái tim nhỏ và mỏng gắn dưới 2 mắt làm lưỡi.

- Phần dưới là đuôi, cắm que tre vô rồi xiên khúc củ cải. Một con mèo đủ cả đầu, mình, chân, đuôi, mắt, lưỡi...

- Những hoa to cắt cuống, ghim kim cúc để làm mình con mèo, hoa nhỏ gắn đầu mèo và 4 chân, còn những hoa kém đẹp gắn vô dưới bụng mèo.

- Mấy hoa màu đỏ và trắng hoặc tím dùng để ghim xen kẽ làm con mèo 3 màu thường gọi là Mèo Tam Thể.

- Trước hết, ghim những hoa cúc vàng lên mình mèo phía lưng rồi ghim tới hoa màu đỏ pha thêm vài hoa trắng hoặc tím cho đẹp.

- Bốn chân mèo dùng toàn hoa cúc vàng. Đuôi mèo gắn hoa cúc đỏ, cho nổi

- Đầu mèo ghim hoa kín hết trái cam, chỉ chừa mắt và lưỡi.

- Dùng 2 cái lá thẳng đứng cắm trên đầu mèo làm hai tai.

- Thắt sợi ruy-băng đỏ ngang cổ mèo cho thêm phần duyên dáng xinh xắn.

- Đặt mèo trên khay có trải nhiều lá, như thảm cỏ xanh.

## MÈO TAM THỂ (Kiểu II)

### ▣ VẬT LIỆU:

- |                         |                       |
|-------------------------|-----------------------|
| + 3 bó hoa cúc khác màu | + 1 miếng cà-rốt      |
| + 1 miếng xốp dài 20 cm | + 1 thước ruy-băng đỏ |
| + 1 hộp kim cúc         | + 6 que tre           |

### ▣ CÁCH LÀM:

- Bông cúc hoặc hoa nào cũng được, lựa những hoa nhỏ còn tươi, dùng kéo cắt sát cuống rồi ghim kim cúc từ nhị hoa thẳng xuống để thay cuống hoa.

- Gọt thon dài miếng xốp làm thân mèo.

- Cắt tròn 1 miếng xốp làm đầu mèo.

- Xẻ miếng xốp nhỏ vuông làm 4 chân và đuôi mèo.

- Xuyên tăm vô 4 chân cắm vào 4 góc của chân mèo. Khi mèo đã đứng vững; phía trên cắm 1 que tre để làm đầu.

- Cà-rốt cắt thon hình quả tim nhỏ và mỏng gắn dưới 2 mắt làm lưỡi.

- Phần dưới, cắm que tre vô rồi xiên khúc xóp tròn thon nhỏ làm đuôi.

- Hoa to cắt cuống, ghim kim cúc để làm mình mèo; hoa nhỏ gắn đầu mèo và chân, còn những hoa kém đẹp gắn dưới bụng mèo.

- Mấy hoa đỏ, trắng, tím dùng để ghim xen kẽ làm con mèo 3 màu, thường gọi là Mèo Tam Thể.

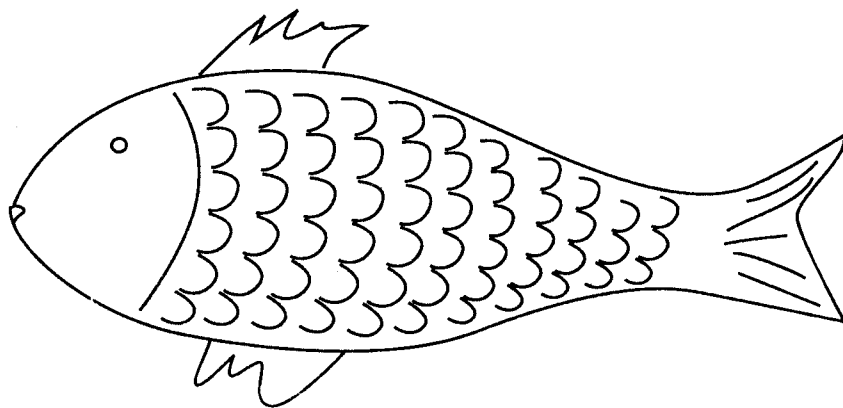
## CON CÁ (Ốt)

### □ VẬT LIỆU:

- + 1 trái ốt đỏ, mập dài, hơi cong
- + 1/2 lưỡi lam

### □ CÁCH TĨA:

- Ngắt bỏ cuống cắt hình chữ V nhỏ chỗ cuống ốt làm miệng cá.
- Từ 2 bên mép cá dùng lưỡi lam bóc mỏng vỏ ốt hình chữ V lớn làm mang cá.
- Khứa nhẹ 1 vạch hơi cong để chia đầu cá và mình cá.
- Trên lưng cá dùng lưỡi lam bóc từng vẩy cá mỏng tròn xen kẽ.
- Phía dưới đuôi cá chẻ dọc rồi chẻ ngang.
- Dùng tăm nhọn xoi 2 lỗ nhỏ trên đầu cá, cắt 2 khúc cuống ốt gắn vào làm mắt cá.
- Thả cá vô nước 15 phút sau vẩy cá xòe ra rất đẹp.



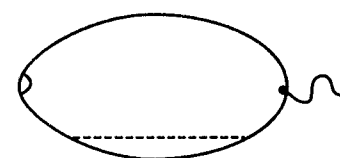
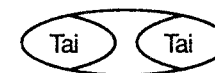
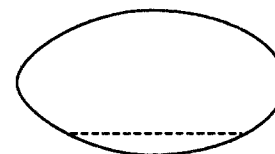
## CON CHUỘT (Trái lê)

### □ VẬT LIỆU:

- + 1 trái lê nâu dài còn cuống<sup>(1)</sup>
- + 2 nụ đinh hương
- + 4 tăm nhọn
- + 1 dao nhỏ

### □ CÁCH TĨA:

- Lựa trái lê thon dài màu nâu trông gần giống như con chuột.
- Cắt một miếng mỏng 1 cm hình bầu dục dưới bụng trái lê (hình 1).
- Cắt khéo hai tai chuột (hình 2).
- Ngắt cuống lê cắm ra sau làm đuôi (chỗ đó là mõm chuột).
- Bẻ đi 2 tăm tre ghim vô 2 bên mõm chuột làm râu.
- Ghim 2 tai chuột rời gắn nụ đinh hương làm mắt.
- Úp 1/2 trái cam lên đĩa chuột bỏ trên (bày vài con).  
(Xem phụ lục hình)



(1) Trái sa-bô-chô nâu đậm làm chuột cũng đẹp.

# HOA NGỌC LAN

(Đu đủ và củ cải)

## □ VẬT LIỆU:

- + 1 củ cải trắng hoặc đu đủ tươi
- + 20 cọng hành lá
- + 20 que tre nhuộm xanh
- + Dao tỉa, kéo, bình cắm hoa.

## □ CÁCH TỈA HOA:

- Cắt đu đủ 1 khối nhỏ vuông chữ nhật dài 6cm một góc còn vỏ xanh (hình 1).

- Vót đều 4 cạnh dưới dài 1/2cm làm cuống hoa, chuốt hơi thanh và tròn, nhuộm xanh (hình 2).

- Tách vỏ xanh đu đủ tới gần cuống làm lá, tỉa răng cưa và gân của lá (hình 3).

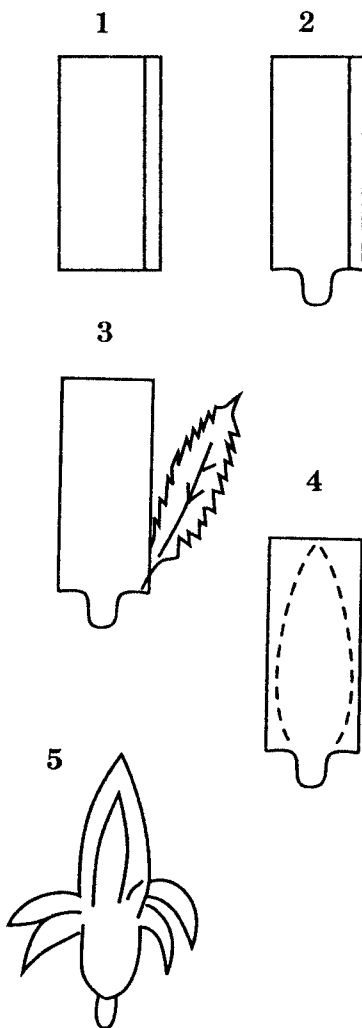
- Gọt thổi đu đủ thành khối tròn nhọn làm búp hoa (hình 4).

- Tỉa 4 cánh ngọc lan lớp ngoài  
- Lớp 2 xen kẽ lớp 1 - Muốn hoa nở tỉa thêm lớp 3 xen kẽ lớp 2 (hình 5).

## □ TRANG TRÍ:

Ghim hoa vô que tre luôn vô lá hành cắm vào chậu tỉa bằng dưa hấu.

Cắt đôi trái dưa hấu nhỏ tròn, miệng chậu tỉa răng cưa, trái kẹo tròn trắng làm giả sỏi, cắm thêm vài cành lá xanh.



# HOA HỒNG KÉP

(Dưa hấu vàng)

## □ VẬT LIỆU:

- + 1 trái dưa hấu dài (bầu dục) 2kg
- + 1 con dao bào vỏ dưa
- + 1 con dao nhọn ngắn

## □ CÁCH TỈA 1: 1/2 trái dưa

- Gọt vỏ dưa, bổ trái dưa theo chiều dài làm hai. Mỗi nửa đặt úp vô đĩa. Mỗi nửa này ta có thể tỉa được 2 bông hồng.

- Trước hết gọt vỏ dưa xanh ngoài (bào lẹ hơn gọt) rồi tới phần vỏ mỏng trắng, bấy giờ mới gọt lạng sát phần ruột đỏ trước khi tỉa các lớp cánh hồng.

## □ CÁCH TỈA 2: nguyên trái dưa

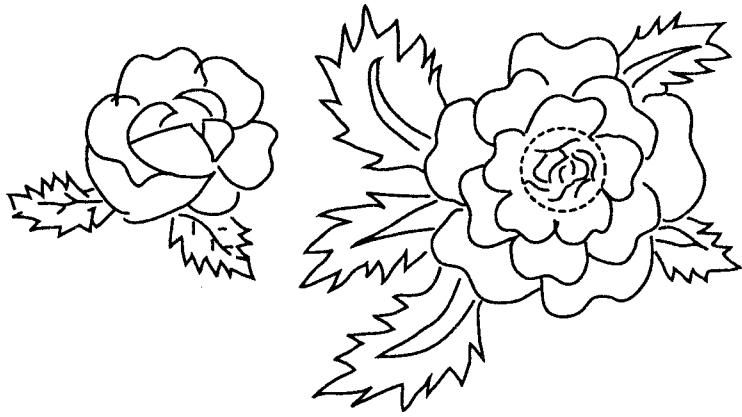
- Phân chia trái dưa làm 2 phần bằng một đường khứa bầu dục (coi hình 2 bông hồng trang ..... ).

- Phía trên đường khứa vòng gọt bào hết phần vỏ dưa xanh cứng, rồi bào tới phần vỏ mỏng trắng, gọt lạng sát phần ruột đỏ trước khi tỉa các lớp cánh hoa.

- Chia làm 2 mặt dưa khoanh 2 vòng tròn nhỏ làm nhụy hoa chia 5 cánh. Trước tiên tỉa lớp cánh hoa đầu, sau đó tiếp tục tỉa lớp cánh 2, 3 xen kẽ, tỉa từng cánh lạng lấy miếng dư bỏ đi, cánh hoa mới nổi rõ như hình mẫu<sup>(1)</sup>.

- Bông hồng đã nở, tỉa lá xung quanh, lá lớn lá nhỏ tùy theo phần còn lại của 1/2 trái dưa đã gọt vỏ. Hai hoa hồng tỉa giống nhau.

(1) Sau khi tỉa hoa xong thả vô chậu nước lã rửa cho tươi, sạch dùng khăn mỏng ướt phủ lên trái dưa cất tủ lạnh ngăn dưới, để dành được 1 tuần, nhưng nhớ mỗi ngày tưới nước 1 lần khi đem chưng bày bao giấy kính mỏng. (cling wrap)



## HOA THỦY TIÊN (Củ cải và đu đủ)

### □ VẬT LIỆU:

- + 1 củ cải trắng
- + 1 chén nước sôi trong
- + 5 củ hành tây nhỏ có mầm xanh dài 20 cm
- + 6 que tre lùn vô cộng hành lá
- + 1 chậu thủy tinh lọc lãng hoặc tô tròn để chung hoa
- + màu vàng, màu xanh

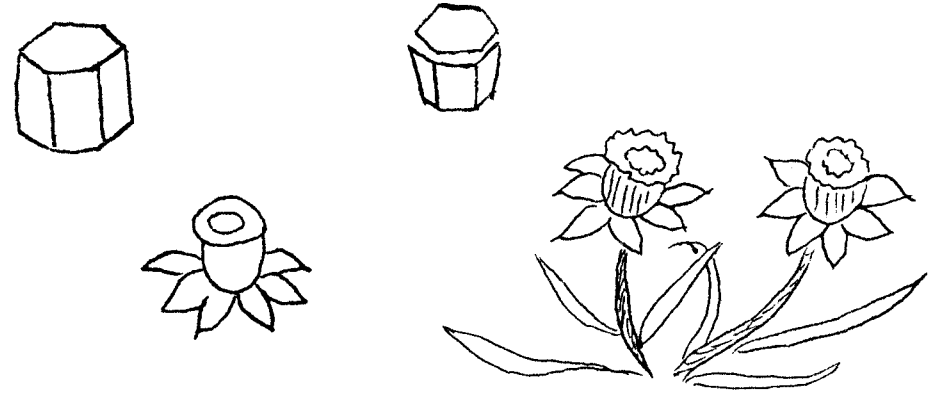
### □ CÁCH LÀM:

- Cắt 1 khối trụ lọc lãng cao 3cm, mỗi cạnh 1cm 5 (hình 1).
- Vót nhọn phần dưới làm đài hoa.
- Tách lớp ngoài: 6 cánh hoa thủy tiên (hình 2).
- Phần trong tĩa tròn thành hình ống rỗng (hình 3) phần lõi khoét bỏ.
- Khía răng cua phần miệng của hình ống, dùng kéo nhỏ tĩa đầu cánh hoa.
- Thái chỉ 5 sợi cà rốt dài 2cm cắm vô giữa làm nhị hoa (mua 1 bông thủy tiên vải để coi mẫu) thủy tiên Tây lớn hơn thủy tiên VN.

### □ TRANG TRÍ:

- 5 củ hành tây có mầm lá xanh xếp xen kẽ trong chậu ngập nước, cắm bông thủy tiên vô (hoặc dùng hành lá củ to).

(Xem phụ lục hình)



## HOA SEN (Đưa hấu)

### □ VẬT LIỆU:

- + 1 trái dưa hấu tròn nhỏ (1 kg 500)
- + 1 dao sắc nhọn dài
- + 1 dao sắc nhọn ngắn

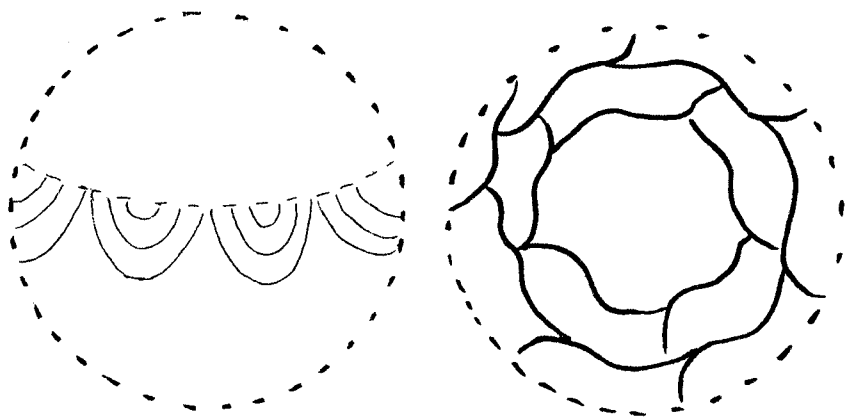
### □ CÁCH TĨA PHẦN 1:

- Phân chia trái dưa làm 2 phần bằng một đường khứa vòng tròn.
- Phần có núm làm đế và cũng là phần để tĩa các lá sen đầu hướng xuống. Dùng dao nhọn nhỏ cắt tĩa những lá này.
- Phía trên đường khứa vòng gọt hết phần vỏ dưa xanh, rồi tõi phần vỏ mỏng trắng, gọt sát phần ruột đỏ trước khi tĩa các lớp cánh hoa.

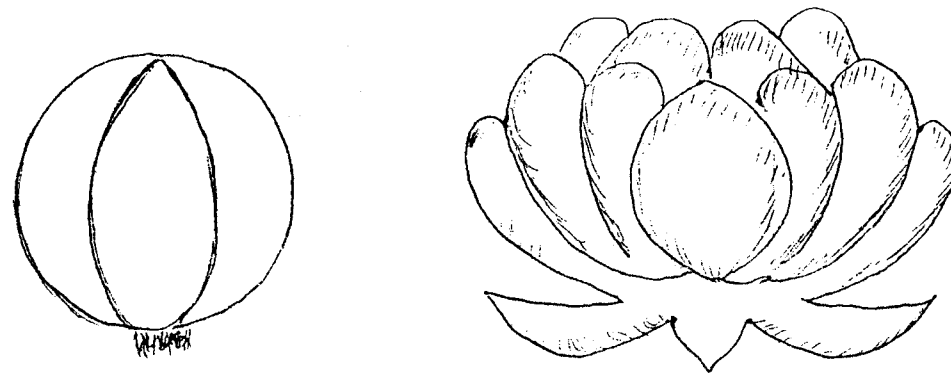
## □ CÁCH TỈA PHẦN 2:

- Bắt đầu tỉa từ đường vòng trở lên, cánh sen có hình dáng hơi uốn cong. Tỉa bảy cánh sen xung quanh đường vòng, tỉa từng cánh rồi lấy miếng dư bỏ đi. Hàng cánh thứ 2 xen kẽ và tiếp tục hàng cánh thứ 3, 4, 5 xen kẽ, những cánh gần đỉnh tỉa búp như cánh sen đang nở. Dùng dao nhọn dài sắc tỉa, sửa bông sen cánh tròn nhọn, thả vô chậu nước lã rửa cho tươi bông sen. Dùng khăn mỏng ướt phủ lên trái dưa cắt vào tủ lạnh ngăn dưới, mỗi ngày tưới nước để được lâu chừng 10 ngày, khi đem trưng bày bao giấy kính mỏng.

(Xem phụ lục hình)



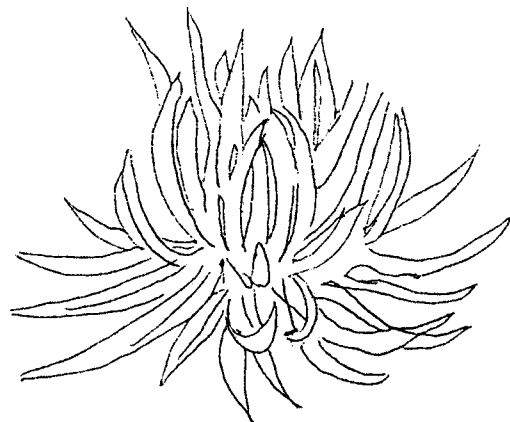
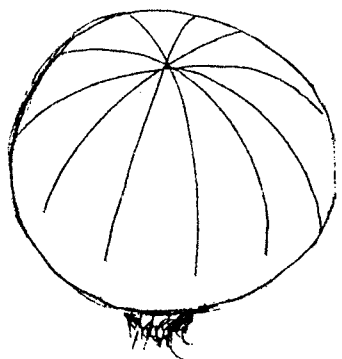
## HOA SEN (Hành tây)



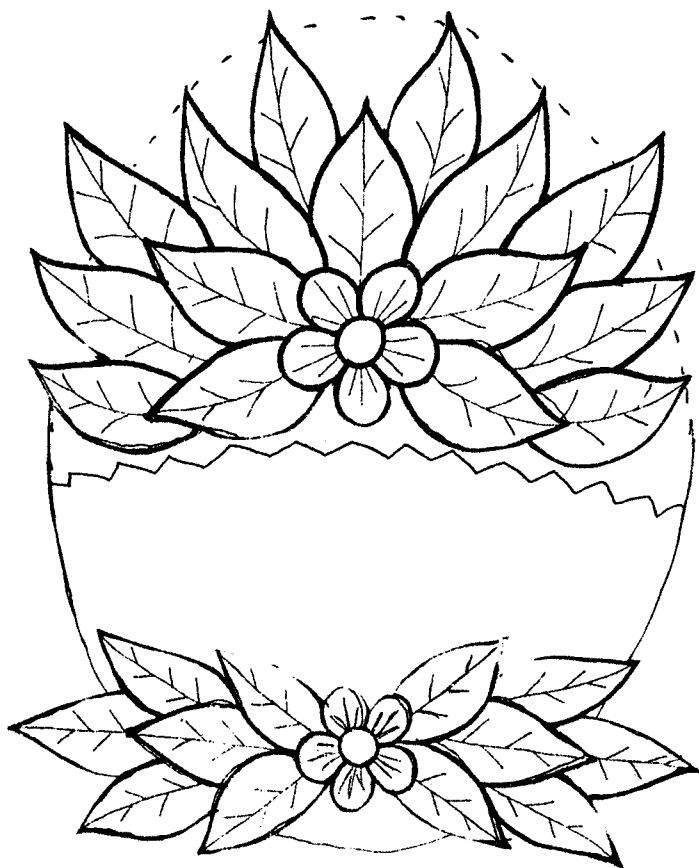
- Lựa củ hành lớn, tốt dáng cao hơi thon hình quả trứng loại màu trắng để tỉa bông sen.
- Góc và đỉnh nhọn dùng cắt.
- Củ hành chia khía làm 8 hay 6 (hình 1), xẻ gần đến góc, khi ngâm nước cánh sen xòe ra mới đẹp (xẻ xen kẽ từng lớp từ ngoài vô trong).
- Búp hành ở giữa, dùng dao cắt ngang, thấp hơn cánh sen: chẻ từng nhụy nhỏ, chấm màu vàng (dùng màu thực phẩm).
- Cánh hoa sen phải bầu tròn, dùng kéo nhọn cắt như hình mẫu(2).

## BÔNG CÚC (Hành tây)

- Hành tây màu trắng hay hồng tím lột vỏ, chừa gốc và đỉnh nhọn.
- Dùng dao tỉa, cắt xuống chia 8 hay 10 khía khoảng 3/4 gần cuống rễ, khía cắt đừng quá sâu (hình 1).
- Lấy cây xúc tròn nhọn đầu đâm sâu vào núm cuống rễ rồi ngâm hành vô nước nóng trong vài phút để hành nở mùi hăng ra. Xong ngâm hành vào nước chanh: cánh đã cắt xòe ra, dùng tay nắn những cánh hành cho cúp vô (hình 2).
- Muốn nhuộm hành thành nhiều màu khác nhau, ngâm hành vô nước có pha màu (dùng màu thực phẩm).



**GIỎ HOA (Dưa hấu)**



- Lựa dưa hấu tròn hoặc hơi bầu dục cắt bỏ cuống.
- Ghim kim hình vẽ nhỏ lên núm dưa cắt tĩa thành quai.
- Hai hình vẽ lớn gắn vô 2 mặt 1/2 trái dưa, dùng dao nhọn cắt tĩa theo đường vẽ.
- Cắt bỏ những chỗ trống không có đường vẽ.
- Khía răng cưa miệng giỏ.
- Múc bỏ ruột dưa, cắm hoa hồng tĩa bằng bí đỏ hoặc cà-rốt, thêm vài lá măng.

## **NGÀY TÌNH YÊU (Valentine)**

### □ VẬT LIỆU:

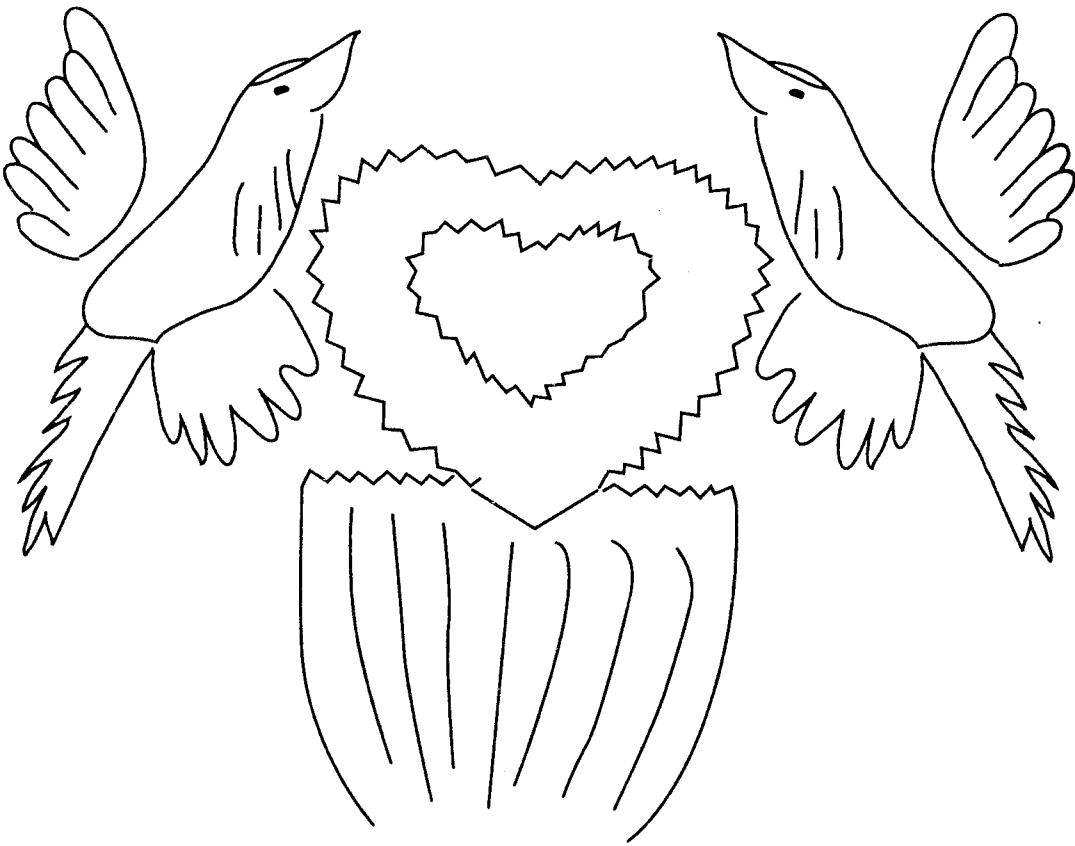
- + 1 trái dưa hấu bầu dục 3 kg.
- + 1 con dao lớn.
- + 1 con dao nhọn.
- + Hình vẽ cắt rời từng phần.

### □ CÁCH LÀM:

- Lựa trái dưa nặng cuống xanh tươi vỏ sọc.
- Rửa sạch trái dưa, lau khô, cắt 1/2 phần dưới làm đế.
- Phần núm dưa ghim hình 2 con chim, 2 cánh và 2 trái tim.
- Ghim phần đỏ miếng dưa hình trái tim lớn với vỏ dưa xanh trái tim nhỏ (2 trái tim đều khía răng cưa) cắm vô 1/2 trái dưa đã cắt răng cưa trên mặt dưa bằng que tre.
- 2 con chim uyên ương cắt tĩa phần ruột đỏ gắn lên trái tim lớn.
- 2 cánh vỏ dưa ghim lên mình chim.
- Trang trí mấy trái nho vài bông hồng tĩa bằng cà-rốt - Chung quanh là 4 con chim nhỏ xếp bằng khăn ăn.

*(Xem phụ lục hình)*

## ĐÈN HOA SEN (Hành tây)



### □ VẬT LIỆU:

- + 4 củ hành tây (nhuộm các màu)
- + 2 muỗng canh muối
- + 1 lít nước lã
- + Dao nhọn, nến nhỏ, kẹp...
- + Màu hồng, màu xanh, màu vàng...

### □ CÁCH LÀM:

- Lựa hành tây to hình bầu dục có chiều cao.
- Cắt bỏ 1/4 củ hành phía đầu nhọn, bóc hết lớp vỏ ngoài (hình 1).
- Khía lớp ngoài cùng 6 cánh sâu xuống độ 3/4 chiều cao củ hành tách ra từng cánh, dùng kéo cắt nhọn đều giống như cánh sen.
- Lớp cánh sen thứ 2 xen kẽ với lớp ngoài.
- Tỉa tiếp lớp thứ 3 xen kẽ với lớp 2.
- Chừa lại phần lõi hành ở chính giữa làm nhụy hoa.
- Cắt ngang phía đỉnh của phần hành còn lại 1 cm và dùng muỗng tròn nhỏ (loại muỗng nhôm múc ruột dưa hấu hình tròn giống như muỗng múc cà-rem) hoặc dùng bộ xúc để múc bỏ phần lõi hành nhưng vẫn giữ lại phần hành tròn. Cắt răng cưa xung quanh vòng hành rồi khía 6 hình trám  $\diamond$  quanh nhụy hành tròn để khi cắm nến vô giữa lấp lánh rất đẹp và lạ mắt.
- Tỉa hoa xong thả vô nước muối ngâm 1/2 phút, lấy ra rửa lại nước lã (muối làm dịu cánh hoa không tỏa mùi hành và dễ uốn).

### □ TRANG TRÍ:

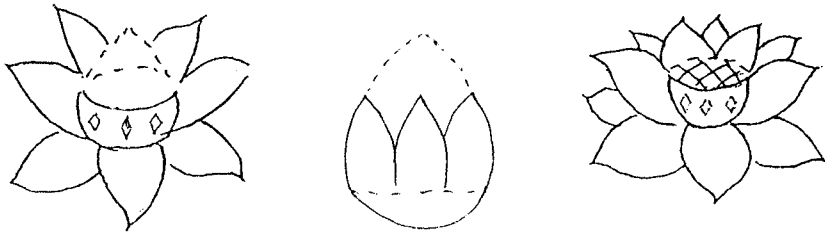
Mỗi thực khách 1 bông sen các màu nến, hoặc giữa bàn và 2 đầu bàn để bông sen thắp nến (nhớ tắt đèn điện).

(xúp nụ hoa, vịt tiêm... bày 2 bông sen nhỏ thắp nến, thực khách có cảm tưởng như vịt đang bơi trong hồ sen.

(1) Dùng tăm quấn bông gòn chấm màu phết từng cánh sen, nhụy sen màu vàng thoa chỗ răng cưa của vòng hành, đài hoa màu xanh.

(Xem phụ lục hình)





## XE BABY (Dưa hấu đỏ)

### □ VẬT LIỆU:

- + 1 trái dưa hấu bầu dục 3kg
- + 2 trái chanh vàng
- + tăm tre nhọn 2 đầu

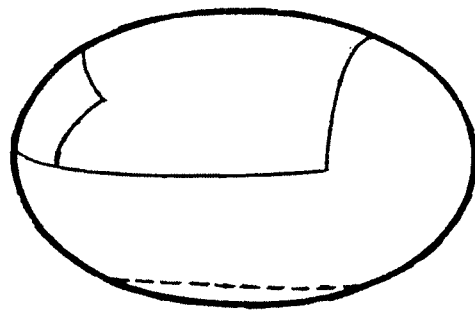
- + 1 dao nhọn
- + 1 viết chữ màu đen

### □ CÁCH TĨA:

- Rửa sạch trái dưa, lau khô, cắt 1 lát mỏng phần dưới cho dưa khỏi lã.

Dùng viết vẽ theo hình 1.

Dao nhọn ấn sâu hình vẽ, cắt khéo lấy miếng vỏ xanh ra. Rồi vẽ tay xe đẩy baby (hình 2), cắt rời ra.



- Khứa rãnh của mui xe và 2 thành xe.

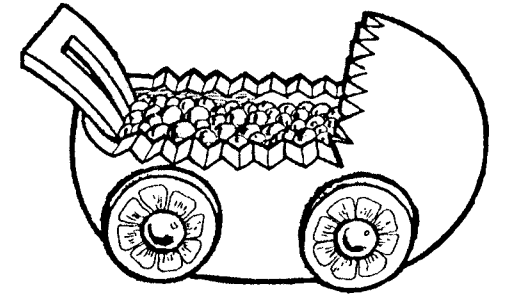
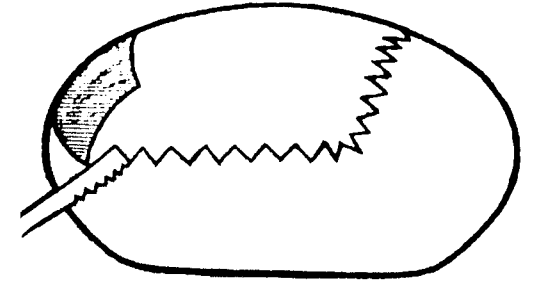
- Cắt 4 miếng chanh tròn dày 5 ly, ghim tăm làm 4 bánh xe.

- Gài tay đẩy vô cuối xe.

### □ TRANG TRÍ:

- Món trái cây tráng miệng sau khi ăn tiệc bày giữa bàn, thay vì bày xoài, na, táo, lê vô đĩa... đựng trong nôi em bé... Ngày sinh nhật hoặc đầy tháng.

(Xem phụ lục hình)



## QUẢ THÔNG (Cà-rốt)

### □ VẬT LIỆU:

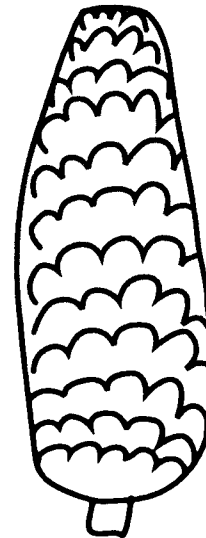
- + 1 củ cà-rốt to tròn
- + 1 dao tỉa nhọn
- + 1 cây tỉa tròn lớn, 1 cây tỉa tròn nhỏ

### □ CÁCH TĨA:

- Gọt vỏ, cắt cà-rốt lấy chiều dài 10cm.

- Dùng cây tỉa tròn lớn xấn tròn chính giữa làm cuống trái thông.

- Gọt bỏ các cạnh của cà-rốt cho bầu tròn để tạo giống hình dạng quả thông.



- Dùng cây tĩa tròn lớn xúc sâu vào nhiều cánh liền tiếp để tạo thành mắt quả thông.

- Dùng dao cắt 1 lớp mỏng cà-rốt để làm nổi những mắt thông đã tĩa.

- Tĩa tiếp nhiều tầng cho tới 2/3 củ, dùng cây tĩa tròn nhỏ để tĩa phần còn lại.

- Ngâm vào nước cho tươi.

## TRÁI THƠM (Ớt)

### □ VẬT LIỆU:

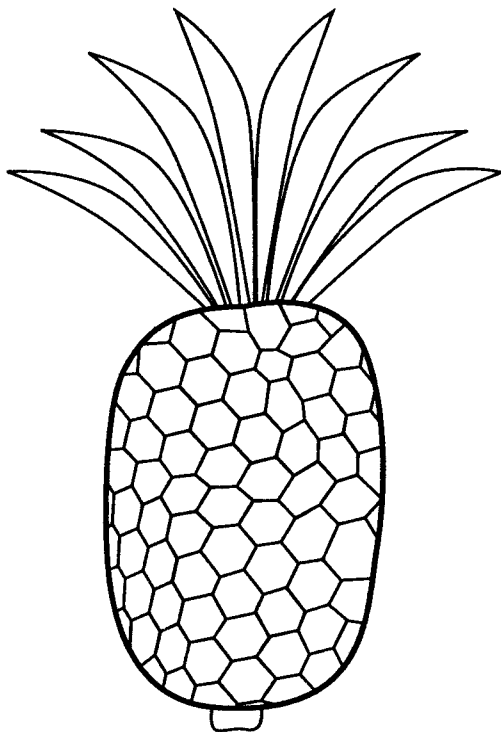
- + 1 trái ớt vàng, thẳng, phần gần cuống mập tròn, da láng
- + 1/2 lõi lam

### □ CÁCH TĨA:

- Dùng lõi lam lóc nhẹ lớp vỏ ớt cho thật mỏng và tròn, lóc xen kẽ từng hàng, đến 2/3 trái.

- Còn 1/3 phía đầu nhọn của ớt dùng lõi lam chẻ dọc nhiều nhánh làm lá trái thơm.

- Ngâm vào nước cho mắt thơm nở ra, và lá thơm bung xòe.



## PHẦN IX

# Cách làm - Cách pha chế các nguyên phụ liệu và gia vị

- A. Cách chọn lựa - cách làm các nguyên phụ liệu
- B. Cách làm - cách pha chế các loại gia vị