

- Dùng khay hay chậu lớn, lót một lớp đất vườn xếp đúng trứng lên trên, xong phủ thêm kín đất rồi đem hạ thổ (chôn) trong vườn nơi có bóng mát 100 ngày.

- Trứng ngả màu xanh đậm, đặc trong là được, ăn rất mát và bổ.

- Dù gọi là trứng muối 100 năm, nhưng thực tế trứng chỉ được ủ muối 100 ngày.

HỘT VỊT BẮC THẢO

▣ VẬT LIỆU:

+ Hột vịt	30 cái	+ Trà mạn	50g
+ Bò kết	3 trái	+ Rau dền gai	1 nắm
+ Quế bột	2 muỗng cà-phê	+ Trắc bách diệp	40 lá
+ Đinh hương	1/2 muỗng cà-phê	+ Phèn chua	2 muỗng cà-phê

▣ CÁCH LỰA TRỨNG:

- Muốn lựa trứng tươi, tay trái nắm gọn quả trứng chỉ hở phần trên, tay phải hơi cong để chống trên tay trái rồi soi lên ánh sáng mặt trời hoặc dưới đèn thấy trong đều là tốt.

- Thả trứng vào nước muối, trứng chìm xuống là tốt (1 lít nước, 50g muối hòa tan).

▣ CÁCH LÀM:

- Lau trứng cho sạch hết chất dơ bám chung quanh vỏ.

- Bò kết nướng thành than giã nhỏ như bột. Trà mạn pha với lít nước sôi, 1 giờ sau vắt bỏ bã lấy nước. Đinh hương sao vàng tán nhỏ. Rau dền gai phơi khô đốt lên lấy tro, trộn với bột quế và lá trắc bách diệp giã nhỏ.

- Phèn chua hòa với lít nước ngâm hột vịt 3 ngày. Lòng trắng sẽ trong, lòng đỏ sẽ vàng. Luộc ăn bùi và béo ngậy.

Nếu muốn để lâu, trộn những nguyên liệu trên bao ngoài trứng. Mỗi quả trứng bọc thêm lá trắc bách diệp, xếp đầu nhọn của trứng xuống dưới, đặt trong vại đậy nắp thật kín, chôn xuống đất (trứng này ăn mát nhờ hạ thổ 3 tháng 10 ngày, có thể để lâu chừng nửa năm hoặc hơn càng tốt).

B. CÁCH LÀM - CÁCH PHA CHẾ CÁC LOẠI GIA VỊ

- Cách làm nước mắm cá

- Cách làm tương ớt và ớt màu

- Cách làm sốt Gravy

- Cách làm mắm ruốc

- Cách làm mắm nêm

- Cách làm mắm cà

- Cách làm ruốc gà

- Cách pha chế: nước mắm giấm tỏi - nước mắm gừng - nước mắm cà cuống - nước mắm chanh ớt

- Cách pha chế: mắm nêm - mắm tôm - tương gừng - tương chám (miền Trung)

- Cách lấy nước cà - cuống

- Cách nấu nước hầm heo và gà

CÁCH PHA CHẾ

1. NƯỚC MẮM GIẤM TỎI

□ VẬT LIỆU:

+ Nước mắm	4 muỗng canh	+ Giấm	1 muỗng canh
+ Tỏi	6 chén	+ Chanh	1 trái
+ Đường	2 muỗng cà-phê	+ Nước lọc	80cc
+ Ớt	2 trái		

□ CÁCH LÀM:

- Tỏi bóc vỏ, ớt bỏ hạt, cả 2 thứ băm hoặc giã nhỏ, ngâm giấm đường. Khi gần ăn pha nước lọc, nước mắm, vắt chanh khuấy đều.

2. NƯỚC MẮM GỪNG

□ VẬT LIỆU:

+ Nước mắm	1/2 chén	+ Giấm	1 muỗng canh
+ Đường	1 muỗng cà-phê	+ Gừng	1 miếng nhỏ
+ Tỏi	4 tép	+ Ớt	2 trái

□ CÁCH LÀM:

- Gừng gọt vỏ, rửa sạch. Tỏi bóc bỏ vỏ.

- Ớt rửa sạch, chẻ dọc quả, cắt bỏ hạt. Ba thứ trên đem giã nhỏ, cho vào giấm và đường ngâm chung. Khi ăn đổ nước mắm vào khuấy đều.

3. NƯỚC MẮM CÀ CUỐNG

□ VẬT LIỆU:

+ Nước mắm	3 muỗng canh	+ Giấm	1 muỗng canh
+ Nước lọc	4 muỗng canh	+ Đường	1 muỗng cà-phê
+ Ớt	2 trái	+ Dầu cà cuống	5 giọt

□ CÁCH LÀM:

- Ớt tươi rửa sạch, bỏ cuống, thái khoanh mỏng, chế giấm vào ngâm, để riêng. Hòa chung nước mắm, nước lọc, bột ngọt, đường, giấm. Khi ăn, đổ ớt trên cùng vài giọt dầu cà cuống vào khuấy đều.

4. NƯỚC MẮM CHANH ỚT

□ VẬT LIỆU:

+ Nước mắm	1/2 chén	+ Chanh	1 quả
+ Đường	1/2 muỗng cà-phê	+ Ớt	1 trái

□ CÁCH LÀM:

- Ớt rửa sạch, chẻ đôi, cắt bỏ cuống và hạt, thái nhỏ.

- Chanh vắt lấy nước, vớt bỏ hạt, cho ớt vào ngâm lần. Lúc ăn pha nước mắm vào khuấy đều.

CÁCH PHA CHẾ

1. MẮM NÊM

□ VẬT LIỆU:

+ Mắm nêm	100g	+ Đường	1 muỗng cà-phê
+ Giấm	20cc	+ Khóm (dứa)	1 miếng
+ Chanh	2 trái	+ Ớt, tỏi, bột ngọt	

□ CÁCH LÀM:

- Tỏi bóc bỏ vỏ, ớt bỏ cuống rửa sạch, hai thứ cho chung giã nhỏ. Hòa với mắm. Khi ăn cho giấm đường, chanh, khóm, băm nhỏ vào trộn đều.

2. MẮM TÔM

□ VẬT LIỆU:

+ Mắm tôm	3 muỗng canh	+ Bột ngọt	1/2 muỗng cà-phê
+ Chanh	1 trái	+ Ớt	2 trái

□ CÁCH LÀM:

- Lựa thứ mắm sánh khi sắp ăn hãy pha. (sợ hôi mùi mắm)

- Múc mắm ra chén, dùng dĩa khuấy đều, vắt chanh, bỏ ớt băm vào.

- Hòa thêm 3 muỗng canh nước mắm pha chung với mắm tôm, hơi loãng sánh.

3. TƯƠNG GỪNG

□ VẬT LIỆU:

- + Tương 100g
- + Đường 1 muỗng cà-phê
- + Gừng 1 nhánh nhỏ
- + Ót 2 trái

□ CÁCH LÀM:

- Gừng lựa loại bánh tẻ, rửa sạch, giã nhỏ cho vào tương quấy đều. Nếu tương không ngọt, pha thêm ít đường, vài miếng ớt v.v...

4. TƯƠNG CHẤM (miền Trung)

□ VẬT LIỆU:

- + Đậu xanh 2 muỗng canh
- + Tương ngọt 100g
- + Nếp 2 muỗng canh
- + Đậu phộng rang 50g
- + Gan lợn 100g
- + Đường 2 muỗng cà-phê

□ CÁCH LÀM:

- Đậu xanh ngâm đãi sạch vỏ, nấu lẫn gạo nếp thành cháo hơi loãng, xát qua rổ cho nhuyễn.

- Gan lợn băm nhuyễn. Tương nghiền nát.

- Đậu phộng rang bỏ vỏ, giã dập. Hành ớt băm nhỏ.

- Phi thơm hành, cho gan vào đảo đều, cho tương vào đun sôi, đổ tiếp cháo, đường, ớt đun sôi vài phút, bắc ra trút vô chén, rắc đậu phộng rang lên trên, dùng chấm gói cuốn.

CÁCH LẤY NƯỚC CÀ CUỐNG

- Cà cuống lựa con đực, dài mình: có nước thơm.

- Con cái bầu bầu, bụng có trứng.

- Trước hết cấu cái miệng có vòi nhọn, khỏi đâm buốt.

- Rút bỏ tua nhỏ (giống như sợi tóc) dưới đuôi con cà cuống, kéo nhẹ kéo đứt (trong đó có bông đái, rất khai).

- Vạch bên cánh, bẻ cái gáy gập đôi, sẽ nổi lên 2 bọc nước thơm

giống như tép bưởi, khê lấy tấm nhẹ khều ra kéo vỡ, đổ vào chén.

- Khi nào được nhiều, dầm cho vỡ bọc nước; sẽ tiết ra chất nước trắng trong có mùi cay và thơm, lấy ống hút nước đó, đựng vô chai nhỏ có nút thủy tinh để tránh bay hơi.

- Còn bã thừa (sau khi hút hết nước thơm) trộn chút muối để lâu khỏi hư, cho vô chai nhỏ, khi ăn chấm nhẹ đầu tăm vô nước mắm cũng đã thơm ngon.

- Nếu muốn lấy bọc thơm, chớ có rửa cà cuống, vì nước ngâm vô làm nhạt chất thơm.

- Sau khi lấy nước thơm cà cuống, dùng bàn chải chà sạch từng con rồi đem hấp, nhớ cho chút muối hơi mặn mặn. Hoặc cho vô than nướng từng con nhưng nhớ đừng quên rút 2 cái tua ra (dưới đuôi con cà cuống) đó là bông đái của nó.

- Cà cuống rang, nướng, hấp hoặc luộc đều ngon.

CÁCH NẤU NƯỚC HẦM HEO GÀ

□ VẬT LIỆU:

- + Xương gà: cổ, chân, đùi, cánh
- + Xương ống, xương sườn heo...
- + Các thứ rau: cần tây, su hào,
- chà là đỏ, củ cải, ngò, hành, tỏi, cà-rốt...
- + Muối, tiêu, đường, bột ngọt...

□ CÁCH LÀM:

Đun nước thật sôi cho xương gà và heo vô, hớt bọt. Bỏ rau vô nấu sôi nhỏ lửa khoảng 2 giờ cho kẹo lại, rồi lọc bỏ bã.

Ghi chú:

* Nước hầm là chất đặc được cô kẹo lại sau khi gà, heo, và rau đã được nấu sôi nhiều giờ. Chất xương của từng loại tỏa hương vị thơm cho món xúp hoặc nổi canh.

* Nguyên tắc căn bản các loại xúp và nước xốt đều tùy theo loại nước hầm sử dụng.

* Mỹ: nước hầm gà, bò... (chicken broth) đựng trong lon như lon bia.

* Úc, Pháp... viên vuông nhỏ gói giấy bạc đựng trong hộp nhựa.

* Nhà hàng ăn nào cũng nấu sẵn nồi nước leo bằng xương ống heo và xương cổ cánh gà để khi xào nấu chế vô như nước hầm.

CÁCH LÀM NƯỚC MẮM CÁ

□ VẬT LIỆU:

- | | |
|------------------|--------------|
| + Cá linh | 1 gia (40kg) |
| + Muối tán nhỏ | 12kg |
| + Đường cát vàng | 1kg500 |

□ CÁCH LÀM:

- | | |
|---------------------|----------------------|
| A. Trộn muối vào cá | D. Phơi mắm |
| B. Trộn đường | Đ. Lấy nước mắm nhứt |
| C. Vớt dầu | E. Lấy nước mắm nhì |

A. Trộn muối vào cá làm 3 lần, mỗi lần cách nhau 3 ngày.

- Cá linh đổ vào lu để trong 24 giờ (1 ngày 1 đêm) cho cá sinh trương lên, rồi lấy 3kg muối chia ra làm hai phần, 2kg muối trộn đều với cá, còn 1kg đổ lên trên mặt lu, trùm lấy cá để tránh ruồi nhặng bắt hơi mà bu vào lu. Còn lại 9kg muối: mỗi lần dùng 3kg và làm y như trên và như vậy sẽ hết 6kg. 3kg muối còn dư, bót lại sau pha vào nước trắng nước mắm. Trộn 3 lần muối như vậy là cốt để cho xác cá được ăn muối đều và đầy đủ.

B. Trộn đường, sau 7 ngày trộn muối thì trộn đường vào xác cá. Trắng đường cho thật tới, để nguội rồi trộn đều vào cá, dùng vĩ tre đập lên mặt lu, gài thật chặt. Đường trắng cho vào cá làm cho nước mắm dịu.

C. Vớt dầu, độ 1 tuần, dầu trong cá sẽ nổi trên mặt nước muối trong lu. Lấy vá vớt dầu ấy ra, mỗi khi thấy dầu nổi lên thì lại vớt bỏ. Cần phải hớt dầu ra để sau này, nước mắm không có mùi dầu cá vừa hôi và tanh.

D. Phơi mắm. Sau khi vớt dầu cá rồi, kê lu nước mắm ra chỗ có nắng để phơi và ủ mắm. Ngày nào trời nắng thì mở nắp lu ra cho ánh sáng chiếu vào cá, trời u ám sắp mưa dậy lại cho nước mưa không vào, vì nếu nước lọt vô, mắm sẽ hư, ủ như vậy cho đến khi thành nước mắm và lấy được nước mắm ra. Thường thường sau 2 tháng phơi nắng, xác cá thiệt thấm muối và đường thì nước mắm đã được và lúc ấy có thể lấy được mắm cốt hay nước mắm nhất rồi.

Đ. Nước mắm cốt. - Khi đã được mắm rồi lấy 3kg muối còn để lại, đem trộn với 10 lít nước lạnh, quậy cho tan, đoạn gỡ tre gai và vĩ tre bỏ ra khỏi lu. Đổ nước muối vào lu mà trộn đều với chất mắm sền sệt. Trộn xong múc thử nước mắm nguyên chất ấy ra thúng thiếc đặt lên lửa mà đun sôi, trộn cho đều để thịt cá nát biến, tan với nước muối, nước đường. Đem đổ nước mắm ấy vào bao bằng vải rồi lấy dây cột chặt miệng bông lại, đoạn đem đặt lên một cái rổ đặt trên miệng vại hay thau lớn, để cho nước mắm chảy rỉ xuống chầu, khi nào hết thì thôi. Trong bông còn lại xác cá.

- Nước mắm trong bông rỉ ra là nước mắm cốt hay nước mắm nhất. Lấy nước mắm cốt nếm xem mặn hay nhạt. Nếu thấy còn mặn quá thêm đường cát vào cho dịu. Nếu nhạt quá thêm muối cho vừa mặn. Nếu cẩn thận trắng lại lần nữa để cho nước mắm cốt có màu vàng sẫm. Đoạn đóng nước mắm vào chai hay tìn.

1 gia cá làm trung bình được 20 lít nước mắm nhất.

E. Nước mắm nhì. - Sau khi lấy nước mắm cốt rồi đem đổ xác cá còn lại ở trong bông vải vào lu để nấu nước mắm nhì. Đong 1kg muối và 1/2 kg đường cát hòa tan với 10 lít nước lạnh, đổ vào lu trộn đều và quậy với xác cá trong lu, đoạn múc mắm ra mà nấu rồi lược lại trong bông như lần trước để lấy nước mắm nhì.

- Nếu đóng nước mắm nhứt và nhì vào chai phải dậy nút cho kỹ, đóng vào tìn dậy nắp rồi lấy vôi trét kín cho nước mắm khỏi chảy ra ngoài.

CÁCH LÀM TƯƠNG ỚT

□ VẬT LIỆU:

- | | | | |
|-----------|--------------|--------|------------------|
| + Ớt trái | 1kg | + Giấm | 1 tô |
| + Đường | 1 muỗng canh | + Muối | 1/2 muỗng cà-phê |

+ Cà chua 1/2kg

+ Dầu phộng 1 muỗng canh

□ CÁCH LÀM:

- Cho dầu vô chảo chiên chín vàng đậu phộng để nguội xay chung với tỏi ớt hành thật nhuyễn, trộn lẫn với nước lã và nước cốt chanh tươi (hoặc giấm).

- Bớt lại nửa chén dầu trong chảo cho hỗn hợp đã xay vô chảo đảo đều trong một phút; rồi thêm nước, bột tôm, đường đun nhỏ lửa chừng vài phút, sốt sánh đặc là được. Sốt sa-tế làm lấy ngon hơn mua.

XỐT MẬN CHUA

20 trái mận bỏ hạt nghiền nát cho muỗng xúp bột đậu, gừng, tỏi, ớt đã xay trộn đều. Đổ 3 muỗng canh dầu vô chảo đun nóng, đổ hỗn hợp sốt vào khuấy đều; đun sôi là được. Sốt để nguội đựng trong lọ thủy tinh đậy kín, để dành. Sốt mận rất thích hợp các món pha chế bằng thịt heo, thịt vịt...

CÁCH LÀM ỚT MÀU

- Ớt chín đỏ rửa sạch, phơi vài nắng cho khô.
- Chảo nóng cho ớt vô đảo giòn, trút vô cối giã hay xay vụn.
- Trộn ớt bột với màu đỏ (màu thực phẩm).
- Đựng ớt màu trong chai (lọ thủy tinh) dùng để nấu riêu cua, bún ốc, bún bò Huế, sương tôm, cà-ry, canh chua, kho cá...
- Ớt bột khô cũng làm như cách trên nhưng không trộn màu đỏ.

CÁCH LÀM XỐT GRAVY

- Gravy là nước sốt để rưới, và xối lên thịt quay để ăn. Khi quay thịt, nước thịt chảy ra trong khay, nước đó được chế biến với viên nước hầm (tùy loại gà, bò, heo) trộn với bột khoai, bột mì, muối, tiêu, đường... Sắc gravy luôn luôn là màu nâu nhạt, nước gravy không được chế biến quá đặc hay quá lỏng. Sốt gravy hiện nay được nhiều người ưa thích để ăn.

- + Bột cà chua (tomato pure)
- + Bột khoai tây (potato starch)
- + Bột lúa mạch (wheatmeal flour)
- + Bột rau (vegetable protein)
- + Gia vị thơm (spices)
- + Viên nước hầm: heo, cá, thịt.
- + Muối, tiêu, đường...

- Tất cả những gia vị trên: trộn đều đựng trong lọ thủy tinh, khi dùng cứ 20g bột gravy hòa tan với 1 chén nước quay thịt trong khay, khuấy đều rồi đun sôi xong để lửa nhỏ 3 phút là được.

LUU Ý: Muốn biết thịt chín hay chưa bạn dùng que xiên nhọn đâm vô thịt thấy nước hồng nhạt chảy ra là chín (như thịt bò, cừu...) nếu nước đỏ chảy ra là chưa chín. Còn thịt gà, heo, chim... nước chảy ra không màu là chín rồi.

CÁCH LÀM SA-TẾ VÀ XỐT MẬN CHUA

□ VẬT LIỆU:

- + 8 trái ớt đỏ thật cay
- + 1 chén đậu phộng bóc vỏ
- + 4 tép tỏi băm vụn
- + 1 muỗng cà-phê muối
- + 1 củ hành tây
- + 2 muỗng canh đường nâu
- + 1 muỗng cà-phê bột màu gạch tôm
- + 2 trái chanh vắt nước
- + 1 chén nước lã
- + 2 chén dầu ăn

CÁCH LÀM MẮM RUỐC

MẮM RUỐC

b edO

□ VẬT LIỆU:

- + Ruốc tươi 10 thùng
- + Muối 1 thùng
- + Đường trắng 3kg

□ CÁCH LÀM:

Ruốc có 3 loại: ruốc đá tức ruốc lớn gấp 10 lần ruốc thường, ruốc vang tức ruốc màu đỏ như bông vang và ruốc Giông tức ruốc màu xám đen. Riêng loại ruốc Giông sau khi làm thành mắm rất thơm. Do đó nhà sản xuất mắm ruốc thường làm riêng loại này để dành pha trộn với 2 loại ruốc nói trên cho thơm nhưng nên lưu ý là chỉ pha trộn một ít vừa đủ chất thơm nếu pha trộn nhiều mắm sẽ đắng.

- Thời gian mua ruốc đem về phơi cho đến khi thành mắm phải mất 3 tháng.

Trước khi đem phơi khô, ruốc phải rửa sạch, lựa chọn thật kỹ, bỏ rác rến và cá lẫn lộn rồi đem ướp với muối bột, cứ 10 thùng ruốc thì ướp 1 thùng muối.

- Ruốc ướp muối phải để một đêm cho thật ngấm, sáng ra trải dệm, phơi lên giàn gỗ hoặc tre dựng trên mặt nước gần bờ cho rõ nước mau khô. (Cần hứng ít nước muối của ruốc).

- Khi ruốc đã thật khô, bỏ vào cối quét nhuyễn và muốn cho ruốc nhuyễn phải lấy nước ruốc phơi rõ xuống, thỉnh thoảng trộn vào, xong đựng vào lu, hàng ngày dỡ nắp ra phơi nắng đúng 45 ngày đem "chao" đường, cứ 1kg mắm ruốc thì trộn 300g đường trắng. Sau đó cho vô lu trở lại và để 1 tháng cho đường thấm rồi vớt ra thau phơi 10 ngày nữa cho thật ráo, đem cân, gói túi nylon.

Mắm ruốc có sạn:

- Có 3 trường hợp làm cho mắm ruốc có sạn:

- + Ruốc rửa không sạch, lựa không kỹ.
- + Thay vì phơi ruốc trên giàn cao dựng trên mặt nước cách xa đất liền, người ta lại trải dệm phơi trên mặt đất.

+ Ruốc ướp muối cục nên bị sạn. Phải rửa sạch, lựa thật kỹ, ướp muối bột và phơi trên giàn cao.

Nếu mắm màu đỏ tựa màu ruốc lúc phơi khô là mắm ngon, nếu mắm màu trắng trắng tức là mắm mặn, bởi ướp quá nhiều muối, còn mắm mà xanh xanh tức là mắm không ngon mà giới thạo nghề gọi là mắm trở do sự pha trộn không đúng cân lượng đường muối hoặc gặp phải ruốc uon.

- Điểm đáng ghi nhớ là ruốc phải được "CHAO" đường cát trắng nếu dùng đường hóa học mắm sẽ đắng.

CÁCH LÀM MẮM NÊM

□ VẬT LIỆU:

- + Cá com 3kg
- + Muối 1kg

□ CÁCH LÀM:

- Cá com rửa sạch, lựa những con thật tươi, móc bỏ ruột và màng đen nơi bụng cá, rồi bóp chút muối, đổ ráo nước.

- Đong 3 cá 1 muối trộn đều với nhau rồi cho vô chum vai, đã lau khô rửa sạch. Dùng vĩ gài chặt cho cá chìm xuống vit kín miệng chum vai, úp chậu sành lên miệng chum, để chỗ có nhiều ánh nắng chừng bốn tháng ăn được.

Khi nào ăn, múc ra thau rắc thính gạo đã rang vàng giã nhỏ rây mịn, trộn đều với mắm cá com cho thơm và chế chút rượu trắng, rồi đong vô chai nhỏ, khi ăn giã tỏi, nêm đường, ớt tiêu, bột ngọt.

- Nếu muốn ăn ngay chừng một tháng, nhưng mắm chưa ngấu, cốt nhất dùng để ruồi nhặng bầu vô sẽ sanh dòi.

- Mắm nêm càng để lâu màu mắm đậm đà, khi ăn mùi thơm rất dịu nhất là bữa thêm miếng thơm (dứa) nhỏ và ớt màu coi chén mắm nêm rất ngon và đẹp.

- Nếu làm mắm nêm bằng cá nục hay cá khác, khi mắm ngấu dùng máy xay mịn. Lựa bỏ xương cá nhưng để xác cá lại.

CÁCH LÀM MẮM CÀ

Đây là món mắm rất ngon của nước Việt chúng ta, làm bằng cà chén, hoặc cà pháo muối xối, trộn với tương hột, chao đỏ, đường, ớt... để dành được lâu ăn đậm đà ngon cơm.

CÀ BÁT

□ VẬT LIỆU:

- + 2 trái cà trắng to
- + 2 muỗng canh muối
- + 1 lít nước
- + 1/4 chén muối rang

□ CÁCH LÀM:

Lựa cà bánh tẻ (không già không non) dùng mua thứ già để bị hôi hăng, cắt cuống, bỏ tai bỏ dọc miếng dày độ 2cm, rửa nước muối rồi đem phơi heo héo (1 lít nước hòa 2 muỗng canh muối).

- Rắc muối rang, trộn đều dần thật nặng để một đêm, sáng chất bỏ nước cà, thấm khô từng miếng.

CÀ PHÁO

□ VẬT LIỆU:

- + 1 kg cà pháo bánh tẻ
- + 1 muỗng cà-phê riêng già nhỏ
- + 3 muỗng canh muối (muỗng gạt)
- + 6 tép tỏi vụn⁽¹⁾

□ CÁCH LÀM:

Lựa cà tốt tròn trái da láng, loại bỏ trái sâu, thối, cắt cuống dùng phạm vào quả cà để bị úng, bỏ tai cà, rửa sạch để ráo.

- Rắc muối trộn đều cho cà thấm mặn một ngày, đổ ra phơi nắng hơi héo hoặc thấm khô từng trái.

Muốn làm cà muối xối, cắt đôi thấm mắm lẹ hơn chỉ vào ngày ăn được. Nếu làm nguyên trái để dành ăn dần cả tháng.

(1) Nếu ăn chay dùng bỏ tỏi.

CÁCH LÀM MẮM

□ VẬT LIỆU:

- + 8 củ kiệu thái mỏng
- + 2 muỗng canh đường
- + 2 muỗng canh dầu ăn
- + 1 muỗng cà-phê bột ngọt
- + 1/2 chén tương hột
- + 1/2 chén chao đỏ cá nước
- + 3 muỗng canh nước tương
- + 3 trái ớt xắt chỉ

□ CÁCH LÀM:

Kiểu phi với dầu ăn cho thơm vàng, tương hột đã nghiền nhỏ, đường, bột ngọt... xào chung với nhau, chế thêm nước tương, bắc ra để nguội trộn chao đỏ và ớt.

- Tất cả trộn chung với cà muối, nhận vô hủ thủy tinh một tuần là ăn được.

CÁCH LÀM RUỐC GÀ

Đây là món ăn của người Việt miền Nam có màu ngà vàng, toi bông, vị ngọt đậm bằng thịt thăn gà rim với nước mắm, xé nhỏ, chà thật bông trên lửa làm món ăn kho, để dành lâu, dùng ăn cơm hoặc bánh mì.

Muốn làm món ăn này, chúng ta dùng thịt thăn gà, đổ nguyên miếng cho nước mắm vào rim nhỏ lửa, khi nước còn 2/3 gấp ra đĩa để nguội xé nhỏ toi. Cho vô chảo, đổ nước còn lại lúc này, đảo đều nhỏ lửa. Lấy vá chà mạnh, thịt khô bông toi, để thật nguội cất vô hủ thủy tinh.

□ VẬT LIỆU:

- + 2 thăn gà 400g
- + 1/4 muỗng cà-phê tiêu trắng
- + 4 muỗng canh nước mắm
- + 1 muỗng cà-phê bột ngọt
- + 2 muỗng cà-phê đường

□ CÁCH LÀM:

- Thăn gà rửa sạch cho vào luộc chung với nước mắm ngon (nếu làm bán luộc gà với nước sôi: 1/3 chén nước, 2 muỗng canh nước mắm, 1 muỗng cà-phê muối. Làm theo lối này ruốc gà trắng đẹp).

- Thăn gà chín, vớt ra để nguội xé theo chiều dọc thớ thịt.
- Bỏ vô cối giã sơ, rồi cho vô chảo, xào rất nhỏ lửa, đảo luôn tay. Vừa xào vừa miết bằng cây muống gỗ cho thịt tơi ra, chừng 10 phút tắt lửa nhưng vẫn để chảo trên bếp. Khi thăn gà tơi bông, thật khô, đổ lên khay có lót giấy thiếc cho mau nguội.
- Khi rim thăn gà nhớ nêm chút tiêu và bột ngọt.
- Bánh mì xẻ ngang phết chút bơ, rải ruốc lên trên. Có bơ hoặc magarine ruốc gà băm đều ăn ngon đậm đà, kèm thêm đồ chua.

RUỐC TÔM

Đây là món ăn của người Việt xứ Huế, có màu hồng, khô bông, thơm mùi tôm, vị ngọt đậm. Làm bằng tôm lớn, rim khô, chà nhỏ, dùng làm món ăn khô, với cơm, bánh mì, rắc lên bánh bèo hoặc bánh lá, bánh nậm...

▣ VẬT LIỆU:

- + 1 kg tôm tươi (tôm he)
- + 2 muỗng canh dầu ăn
- + 3 muỗng canh nước mắm
- + 1 muỗng cà-phê đường trắng
- + 1/4 muỗng cà-phê tiêu

▣ CÁCH LÀM:

- Tôm rửa sạch, bóc vỏ bỏ đầu để thật ráo nước.
- Rưới nước mắm lên tôm đem rim nhỏ lửa, tôm chín để thật nguội cho vô cối giã dập, gỡ tơi.
- Đổ dầu ăn vô chảo, cho tôm vào đảo, dùng xẻng chà cho tơi bông (lửa nhỏ) trộn thêm hạt tiêu.
- Bắc ra vẫn đảo nhẹ cho mau nguội, cất vô lọ thủy tinh.

THỊT CHÀ BÔNG

Món ruốc bông của người Việt miền Bắc, có màu vàng, tơi bông, vị ngon ngọt đậm đà. Làm bằng thịt nạc mỡ hoặc thịt thăn nấu với nước mắm, xé nhỏ tơi, chà thật bông.

▣ VẬT LIỆU:

- + 1/2 kg thịt thăn nỡn
- + 3 muỗng canh nước mắm
- + 1 muỗng canh đường
- + 1/4 muỗng cà-phê tiêu
- + 1/2 muỗng cà-phê muối

▣ CÁCH LÀM:

- Thịt lợn rửa sạch xắt miếng vuông lớn bỏ vào chảo rim với nước mắm, dậy nắp đun lửa nhỏ. Khi nào thịt chín còn lại xâm xấp chút nước, gấp thịt ra để nguội cho vô cối đá giã sơ, rồi xé tơi.
- Trút thịt vô chảo đảo nhẹ, dùng muối (vá) chà mạnh cho thịt khô bông. Chờ thật nguội cho vào lọ thủy tinh để dành được lâu. Dùng để ăn với cơm hoặc bánh mì.