

TRÂM ANH - QUẾ ANH

81 MÓN XÔI

ngon

HẤP HÚT
NGON MIỆNG

BỔ DƯỠNG



NHÀ XUẤT BẢN ĐỒNG NAI

TRÂM ANH - QUẾ ANH

31

MÓN XÔI NGON

NHÀ XUẤT BẢN ĐỒNG NAI

81 MÓN XÔI NGON

Trâm Anh - Quế Anh

Chịu trách nhiệm xuất bản

BÙI QUANG HUY

Biên tập : Lê Mai Khoa

Trình bày : Thế Anh

Sửa bản in : Trung Quân

Bìa : Thành Nghĩa

Thực hiện liên doanh : Nhà Sách Thành Nghĩa

In 1.000 bản. Khổ 13 x 19cm. In tại: Công ty in Bến Tre

Số ĐKKHXB: 71-2009/CXB/67-144/ĐoN.

Quyết định xuất bản số: 173/QĐ-ĐoN do NXB Đồng Nai cấp ngày 13/02/2009.

In xong và nộp lưu chiểu quý II năm 2009.

Nhà xuất bản Đồng Nai, 210 Nguyễn Ái Quốc, TP Biên Hòa, Đồng Nai.

Ban Giám Đốc: 0613.822613 Fax: 0613.946530

Ban Biên tập: 0613.825 292 – Phòng Trị Sự: 0613.946.521 – 3.946.519

Phòng kế toán: 0613.946.520 Email: nxbdongnai@hcm.vnn.vn



Phần I. CÁC MÓN XÔI

I. BÀN LUẬN VỀ XÔI

Xôi là đồ ăn thông dụng được làm từ nguyên liệu chính là gạo nếp, đồ/hấp chín bằng hơi nước, thịnh hành trong nền ẩm thực của nhiều nước châu Á.

Nguyên liệu:

Nguyên liệu chính để làm xôi thông thường là các loại gạo nếp, và đôi khi là các loại gạo tẻ thơm dẻo. Ngoại trừ xôi trắng thường chỉ có gạo nếp với một chút muối ăn, đa số các loại xôi khác đều có kết hợp với các chất phụ gia tạo màu, tạo vị như lá cẩm, lá dứa, gấc, bột dành dành. Cá biệt có một số dân tộc (như dân tộc Tày, dân tộc Thái, dân tộc Mường) sử dụng nhiều loại nước sắc từ lá, củ, rễ thực vật các loại để tạo nên xôi nhiều màu sắc; các nguyên liệu kết hợp khác như đỗ xanh, đỗ đen, lạc, thịt, cá, ngô, xoài, sầu riêng, v.v... có thể tạo nên nhiều dạng xôi với sắc thái đặc biệt. Các thực phẩm như ruốc, pate, xúc xích, thịt quay, xá xíu, thịt hun khói, trứng, giò lụa, chả, Lạp xưởng cũng cho món xôi những hương vị và chất lượng riêng biệt khi được ăn kết hợp.



Cách làm:

Cách làm xôi nhìn chung rất đa dạng không chỉ tùy loại xôi mà còn tùy tập quán, phong tục và kinh nghiệm của người nội trợ. Tuy nhiên, hầu hết xôi đều thực hiện bằng cách ngâm gạo nếp trong một thời gian khoảng vài tiếng đồng hồ cho gạo tương đối nở, đãi sạch, trộn với một ít muối và phối trộn với các nguyên liệu riêng biệt tùy theo loại xôi. Sau đó cho nguyên liệu vào chõ/xửng, đổ một lượng nước sôi vào đáy nồi, đặt chõ lên trên nồi sao cho nguyên liệu trong nồi tiếp xúc nhiều nhất với hơi nước nhưng không bị chạm vào nước. Cho nồi lên bếp dây kín, đun cách thủy trong lửa nhỏ đến khi hạt xôi chín dẻo. Người nội trợ có thể tận dụng nồi cơm điện với ngăn hấp cách thủy hoặc các nồi làm xôi, làm các thực phẩm hấp chuyên dụng, thay thế cho nồi chõ truyền thống.

Món ăn thông dụng:

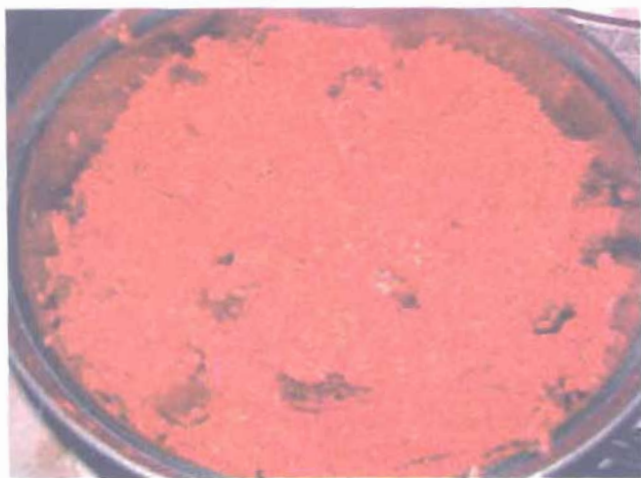
Xôi là thực phẩm phổ biến ở nhiều nước châu Á. Ở Lào và Đông Bắc Thái Lan, xôi được sử dụng thường xuyên như cơm ở Việt Nam. Đồng bào một số dân tộc thiểu số tại Việt Nam như người Thái, người Khơ me sử dụng xôi như một đồ ăn chủ lực hàng ngày trong khi dân tộc Việt (Kinh) chủ yếu



dùng cơm làm từ gạo tẻ, chỉ dùng xôi như một bữa ăn phụ vào buổi sáng, như một thức quà, hoặc trong các ngày lễ, tết, thôi nôi, cưới hỏi như một đồ cúng không thể thiếu trên mâm cỗ cúng.

MỘT SỐ LOẠI XÔI

Khó có thể liệt kê hết các loại xôi trong ẩm thực Việt Nam nói riêng và các nền ẩm thực của các nước có văn hóa sử dụng lúa gạo nói chung, và danh sách dưới đây chỉ là một số loại ít nhiều phổ biến:



Xôi gấc



❖ **Xôi gấc:** sử dụng thịt gấc để tạo màu sắc đỏ tươi tắn và hương vị thơm ngon cho món xôi. Gấc chọn quả chín, bổ đôi lấy phần cơm thịt bao quanh hạt màu đỏ ở trong đem tán nhuyễn trong một chút rượu trắng. Cho phần gấc đã tán nhuyễn (bao gồm cả hạt) vào trộn đều với gạo nếp đã ngâm. Sau khi đồ chín xôi gấc thường được gia thêm một chút đường và mỡ nước. Tuy xôi gấc không dùng đậu xanh khi nấu, nhưng khi trình bày có thể được ép khuôn với đậu xanh tán nhuyễn ở giữa như một phần nhân của bánh xôi. Xôi gấc là một món ăn ngon, bổ, phổ thông, và rất được ưa chuộng như một đồ thờ cúng ngày lễ, tết, giỗ chạp, hoặc đi kèm với lợn sữa quay trên mâm đồ lễ ăn hỏi.

❖ **Xôi lạc:** còn gọi là xôi đậu phộng. Lạc nhân được luộc chín mềm, trộn đều với gạo nếp đã ngâm và đem lên đồ theo cách làm xôi thông thường. Theo Thạch Lam trong thiên ẩm thực *Quả Hà Nội*, xôi lạc là món để *ăn vui miệng*. Biến thể của loại xôi này là *xôi hạnh nhân* hoặc *xôi hạt điều*.

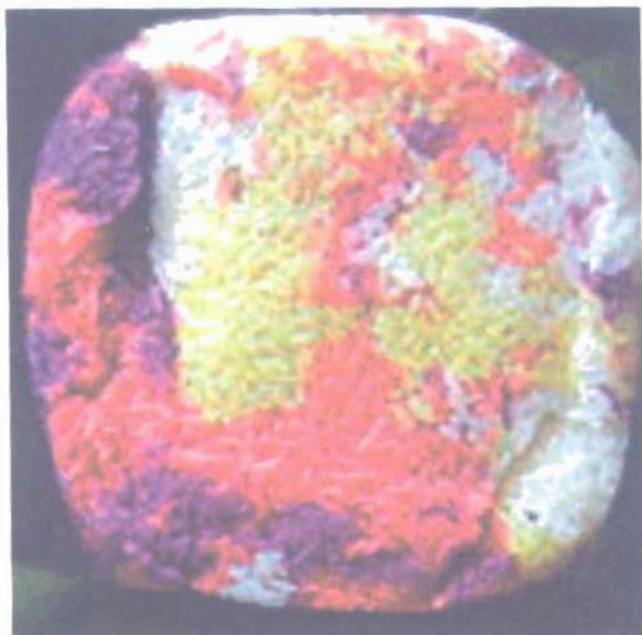
❖ **Xôi đậu xanh:** đậu xanh cà vỡ, ngâm nở và đãi bỏ vỏ (hoặc có thể để nguyên vỏ) trộn với gạo nếp và đồ chín. Đây là một loại xôi rất thịnh hành,



phổ biến và có rất nhiều loại xôi tương tự được chế biến với các loại đậu, đỗ khác như *xôi đậu đen*, *xôi đậu ván*, *xôi đậu tương* v.v.

❖**Xôi vò:** điểm đặc biệt của loại xôi này là các hạt xôi được tách rất rời nhưng vẫn rất dẻo. Gân tương tự xôi xéo với đậu xanh đồ chín tán nhuyễn, nhưng gạo nếp được đồ riêng với một chút lá dứa lấy mùi thơm, và có thể có một chút bột dành dành, bột nghệ tạo màu. Nếp chín được dỡ ra xúng và cho một nửa lượng đậu xanh đã tán nhuyễn vào trộn đều, vò, bóp cho hạt nếp được bao đậu xanh trở nên rời rạc. Sau đó lại thành phẩm cho vào chỗ đồ tiếp lần nữa cho thật dẻo, có thể cho chút nước cốt dừa cho xôi có vị thơm béo. Trút ra xúng và cho nốt phần đậu xanh còn lại vào trộn, vò cho hạt nếp dẻo và rời. Xôi vò có thể được làm trong sự kết hợp với hạt sen để thành phẩm có vị thơm ngon đặc biệt, là một trong những món ăn trên mâm cỗ ngày lễ, tết, hay tiệc cưới.

❖**Xôi Hoàng Phố:** sử dụng húng lìu, hạnh nhân, hành phi và mỡ nước. Xôi có màu vàng đẹp và hương vị khá đặc biệt.



Xôi ngũ sắc

❖ **Xôi ngũ sắc:** còn gọi là *xôi năm màu*, thịnh hành với các dân tộc thiểu số (dân tộc Mường, dân tộc Tày, dân tộc Thái) v.v..., 5 màu xôi tượng trưng cho ngũ hành với màu vàng là màu của thổ, xanh là màu của mộc, đỏ là màu của hỏa, trắng là màu của kim, đen là màu của thủy. Xôi được nấu kết hợp với các loại nước sắc của lá cơm xanh, cơm đỏ, cơm vàng để tạo màu.



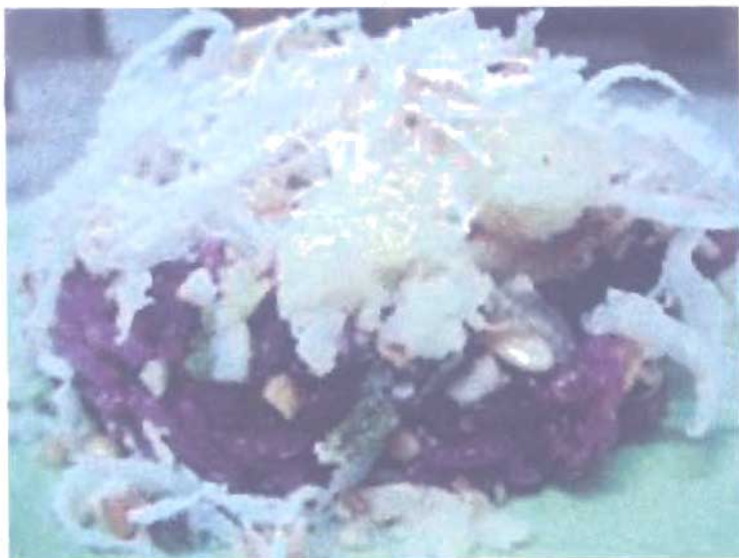
❖ **Xôi lúa:** trước kia xôi lúa, như một biến thể của loại xôi gạo nếp, không sử dụng gạo nếp mà dùng hạt ngô (bắp) ngâm nước vôi, đãi vỏ và bung với hành mỡ. Tuy nhiên hiện nay xôi lúa thường được đồ xen gạo nếp với ngô nếp nên còn có thể gọi là *xôi ngô*, *xôi bắp*. Đây là loại xôi đặc biệt dân dã, ngon, thường ít khi được sử dụng như một đồ thờ cúng, tuy có địa phương tại Hà Tây vẫn dùng để cúng tổ tiên trong những ngày hội cơm mới.

❖ **Xôi sắn:** gạo nếp trộn đều với củ sắn nếp đã bào thành sợi hoặc chặt miếng nhỏ, đồ chín và gia chút hành phi, mỡ nước.

❖ **Xôi sấu riêng:** sấu riêng gỡ lấy cơm thịt trộn đều với gạo nếp trước khi đồ xôi, thường kết hợp với nước cốt dừa. Một cách làm khác là đồ xôi chín dỡ ra xúng rồi mới trộn thêm sấu riêng.

❖ **Xôi lá dứa:** lá dứa được cắt khúc rửa sạch, giã nát vắt lấy nước, trộn đều vào gạo nếp trước khi đồ sẽ cho thành phẩm có màu xanh dịu rất đẹp mắt và rất thơm.

❖ **Xôi lá cẩm:** cách làm tương tự xôi xéo với đậu xanh tán nhuyễn, nhưng kết hợp với nước sắc của lá cẩm để lấy màu tím đỏ.



❖**Xôi vừng dừa:** sử dụng hạt vừng (mè), dừa nạo, chút đường kính, trộn đều với gạo và đồ chín, là loại xôi rất thơm ngon nhưng có thể hơi ngậy do có dầu dừa, dầu vừng, đường và mỡ nước.

❖**Xôi khúc:** còn gọi là bánh khúc, được làm với lá khúc giã nhuyễn trộn bột nếp, nắm với nhân làm bằng đậu xanh đồ chín và thịt mỡ xắt hạt lựu, sau đó lăn qua gạo nếp và cho vào chõ đồ xôi. Mỗi chiếc bánh khúc được áo một lớp xôi, nhân đậu xanh và thịt mỡ hành khiến món bánh khúc rất thơm ngon.



❖ **Xôi trắng:** được thực hiện chỉ với gạo nếp và chút muối; không có bất cứ một nguyên liệu phụ nào khác hoặc đôi khi chỉ được kết hợp với một chút màu thực phẩm. Xôi trắng thường rất thịnh hành như một thứ quà trong sự kết hợp với các thực phẩm động vật khác như ruốc, trứng, giò, pate, xúc xích, Lạp xưởng, thịt kho tàu, tạo ra các loại xôi như *xôi trứng giò*, *xôi Lạp xưởng*, *xôi thịt*, *xôi pate*, *xôi ruốc* v.v...

❖ **Xôi xéo:** xôi xéo được thực hiện với nguyên liệu là đậu xanh đồ thật chín và hành mỡ phi thơm. Đậu xanh được chọn lựa loại bỏ hạt lép, hỏng, ngâm mềm, đãi vỏ, đồ chín đến độ tươi, bở. Đem đậu ra đánh thật tươi, thậm chí cho vào cối giã cho thật nhỏ mịn và nắm thành quả thật chặt trước khi đậu xanh bị nguội. Gạo nếp cũng ngâm vài tiếng đồng hồ, trộn chút muối và có thể trộn với chút bột dành dành, bột nghệ cho màu vàng đẹp, đem đồ chín. Hành củ tím thái mỏng đem phơi nắng cho hơi héo rồi cho vào chảo mỡ phi thơm vàng. Khi ăn cho xôi lên bát, lấy dao lạng mỏng từng lát xéo đậu xanh lên trên, rắc hành phi và rưới chút mỡ nước. Đây được coi là một trong những món xôi khó nấu ngon nhất^[12], dù các nguyên liệu đi kèm khá đơn giản.



❖ **Xôi trắng:** được thực hiện chỉ với gạo nếp và chút muối, không có bất cứ một nguyên liệu phụ nào khác hoặc đôi khi chỉ được kết hợp với một chút màu thực phẩm. Xôi trắng thường rất thịnh hành như một thứ quà trong sự kết hợp với các thực phẩm động vật khác như ruốc, trứng, giò, pate, xúc xích, Lạp xưởng, thịt kho tàu, tạo ra các loại xôi như *xôi trứng giò*, *xôi Lạp xưởng*, *xôi thịt*, *xôi pate*, *xôi ruốc* v.v...

❖ **Xôi xéo:** xôi xéo được thực hiện với nguyên liệu là đậu xanh đồ thật chín và hành mỡ phi thơm. Đậu xanh được chọn lựa loại bỏ hạt lép, hỏng, ngâm mềm, đãi vỏ, đồ chín đến độ tơi, bở. Dem đậu ra đánh thật tơi, thậm chí cho vào cối giã cho thật nhỏ mịn và nắm thành quả thật chặt trước khi đậu xanh bị nguội. Gạo nếp cũng ngâm vài tiếng đồng hồ, trộn chút muối và có thể trộn với chút bột dành dành, bột nghệ cho màu vàng đẹp, đem đồ chín. Hành củ tím thái mỏng đem phơi nắng cho hơi héo rồi cho vào chảo mỡ phi thơm vàng. Khi ăn cho xôi lên bát, lấy dao lạng mỏng từng lát xéo đậu xanh lên trên, rắc hành phi và rưới chút mỡ nước. Đây được coi là một trong những món xôi khó nấu ngon nhất^[12], dù các nguyên liệu đi kèm khá đơn giản.



Xôi gà

❖ **Xôi gà:** xôi được làm với nước cốt dừa và lá dứa, sau đó xé phay thịt gà luộc hoặc thịt gà quay, thái mỏng lạp xường và bày lên bát xôi như một đồ ăn kèm.

❖ **Xôi cá:** dùng cá rô phi hoặc cá súi hấp chín gỡ thịt, xào trong chảo hành phi cho thơm sau đó trộn đều cùng xôi.

❖ **Xôi thập cẩm:** phối trộn xôi với rất nhiều thực phẩm khác như tôm khô, thịt gà, lạp xường, đậu phộng, dừa xiêm, hành, tỏi phi, mỡ nước, giò lụa.

❖ **Xôi xoài:** xôi trắng rưới nước đường và nước cốt dừa, ăn kèm với xoài chín cắt lát mỏng.



NHỮNG MÓN BIẾN THỂ TỪ XÔI

Cơm lam khi sử dụng gạo nếp nướng cho vào ống tre, ống nứa và lùì chín trên lửa cũng có thể coi là một dạng xôi. *Xôi chè* dùng xôi vò kèm với chè ngọt làm từ bột đao, đường kính, là đồ dùng trong lễ cúng thôi nôi và còn được sử dụng như một thức quà mát, lạnh. *Xôi cốm* không dùng gạo nếp mà sử dụng cốm để đồ xôi, sau đó thường trộn với đường kính. *Xôi chiên phồng* hay *bánh phồng vè* dùng xôi trắng cán nát, trộn với một số hương liệu như nước gừng, nước gổ vang, lá dứa, bột quả dành dành để tạo màu xanh, đỏ, vàng, dàn mỏng cắt miếng, phơi khô và chiên nở phồng trong chảo mỡ. *Cơm cháy* làm từ xôi trắng cán nhuyễn, dàn mỏng và cho vào tủ lạnh để cứng lại sau đó cắt miếng chiên vàng giòn trong chảo, ăn kèm với nước sốt, thịt lợn xay, thịt bò và ruốc thịt.

Xôi là món ăn quen thuộc của người dân Việt. Vào ngày tết, ngày giỗ người dân Việt thường có tục lệ nấu xôi để cúng giao thừa hoặc cúng tổ tiên.



II. HƯỚNG DẪN NẤU CÁC MÓN XÔI

CÁCH NẤU XÔI NGON - KHÔNG BỊ NHÃO

Dùng nồi cơm điện nấu

Nguyên liệu:

- 2 chén gạo nếp
- 2 chén nước

Cách nấu:

Xôi Đậu:

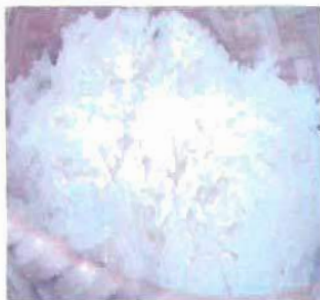
❖ Rửa nếp cho sạch, dùng nồi cơm điện nấu cơm để nấu

❖ Một chén nếp là 1 chén nước, nếp hoàn toàn không bị nhão, rất ngon miệng

❖ Các bạn muốn thêm các đậu như: đậu trắng, đậu phụng hoặc đậu đỏ tùy ý. Đậu thì thêm 1/2 chén (cứ mỗi 2 chén nếp là thêm 1/2 chén đậu), bỏ đậu nhiều sẽ không ngon, đậu nấu chín trong một cái nồi riêng, xả nước lạnh để ráo, sau đó bỏ vô nồi nếp nấu chung cho tới khi nếp chín



❖ Khi nếp chín lấy dừa xới lên cho nó đều, dùng với dừa bào trộn với đường.



XÔI BẮP

Những hạt bắp dẻo khi hòa trộn với nếp, cùng với hương vị thơm bùi của đậu xanh, béo béo của đậu phộng và mè... thật hấp dẫn.





Nguyên liệu:

- 500 g bắp hạt khô, chọn bắp mới, vo sạch, vớt bỏ hạt nổi, ngâm nước 12 giờ
- 500 g nếp ngon, vo sạch, ngâm nước 2 giờ, để ráo
- 200 g đậu xanh không vỏ, vo sạch, nấu lửa nhỏ cho chín ráo, giã từng ít một cho mịn nhuyễn, ròi rạc
- 100 g củ hành tím, bóc vỏ, cắt lát mỏng, phơi cho ráo mặt, phi vàng
- Muối đậu mè gồm có đậu phộng rang giã nát, trộn với mè trắng rang vàng đập dập và 1 - 2 muỗng cà phê muối trắng rang
- Đường cát trắng mịn

Thực hiện:

❖ Lần thứ nhất: Hòa 1 lít nước lọc với 1 muỗng cà phê vôi ăn trầu, để lắng lấy nước trong, rồi đổ nước vôi trong này vào nồi, sâm sấp mặt bắp, nấu khoảng 30 phút cho vỏ hạt bắp bong lên hết. Cho bắp ra một cái rổ có lỗ nhỏ, đợi cho bắp nguội, dùng tay chà cho hạt bắp rớt mảy và bong vỏ. Xả bắp với nước nhiều lần cho hạt bắp thật sạch, để ráo.



❖ Lần thứ hai: Cho bắp vào nồi, đổ nước ngang mặt bắp, thêm vào khoảng 1 muống cà phê muối, nấu lửa nhỏ cho bắp nở mềm, rồi đổ bắp ra rổ, xả nước một lần nữa cho bắp sạch nhớt.

❖ Trộn đều bắp đã nấu mềm với nếp và 2 muống cà phê muối, rồi cho vào xúng hong cho xôi chín. Khoảng 10 – 15 phút mở nắp xúng ra, dùng đũa trộn xôi cho chín đều từ trên xuống dưới.

❖ Múc xôi ra đĩa, rắc đậu xanh, hành phi, đường và một chút muối đậu.





XÔI BẮP NHẢO

1. **BẮP:** Phân lượng để nấu 1 kg bắp hạt khô. Chọn bắp trắng, bắp khô nhưng là bắp mới chứ đừng chọn bắp để quá cũ. Vo sạch bắp, vớt bỏ những hạt nổi lên mặt nước. Ngâm bắp vào nước lạnh qua 12 giờ, lượng nước cao hơn mặt bắp một chút.

Pha nước lạnh với vôi ăn trấu màu trắng theo phân lượng 1 lít nước / 20 gr vôi (khoảng 1 muỗng cà phê) để lắng trong, dùng nước vôi lắng trong này để luộc bắp lần thứ nhất (*). Sau thời gian ngâm nước, đổ bắp ra rổ rá cho ráo nước rồi cho lại vào nồi, châm nước vôi vào sâm sấp hơn mặt bắp một chút, nấu khoảng 30 phút sau khi nước sôi thấy vỏ hạt bắp bong lên và phải bong đều hạt nào cũng như nhau, đổ bắp ra một cái rổ sít lỗ hoặc cái rá, đợi cho bắp nguội bớt, dùng tay chà sát cho bắp rớt mảy và bong vỏ, tùy chất lượng bắp, bắp sẽ bong sạch vỏ hay không, xả nước lại nhiều lần cho bắp thật sạch. Cho lại vào nồi nấu lần hai, châm nước thường chứ không dùng nước vôi nữa, nấu sôi khoảng mười phút sẽ thấy bắp tiết nhớt, lại tắt bếp đổ bắp ra, xả nước lạnh cho bắp sạch nhớt.



Sau hai lần nấu và xả nước mới nấu bắp lần thứ ba với lượng nước sấp bằng mặt bắp và cho vào 1 muống cà phê muối, nấu sôi nhỏ lửa cho bắp nở mềm đều, đổ bắp ra rổ rá, lại xả lại nước sạch một lần nữa cho bắp sạch nhớt là được, để bắp cho ráo. Ở khâu này, tùy bắp cũ mới để nấu lâu mau cho bắp nở mềm. Xin nói trước là chúng ta còn phải hong bắp chung với nếp lại nữa, có nghĩa là phải nấu thêm thêm bằng hơi nữa một lần nữa cho nên ở khâu nấu chín bắp lần đầu này phải có kinh nghiệm nhìn bắp thấy vừa nở mềm là được để khi hong nữa bắp sẽ nở lớn hơn nữa nhưng vẫn còn dạng nguyên hạt và ráo mới đạt yêu cầu. Nếu nấu quá mềm, khi hong, bắp sẽ nhão, không ngon. Hay nhất là phải nấu thử để cùng một loại bắp đó rút kinh nghiệm mà nấu lại.





2. Nếp: 500 gr nếp ngon, vo sạch, ngâm trong nước nóng qua 2 giờ, trước khi hong đổ ra rá cho ráo nước.

3. Hong xôi: Chuẩn bị xửng hong nhiều nước cho sôi già lửa, tầng hấp xôi có lỗ nhỏ. Trộn đều nếp đã ngâm với bắp đã nấu mềm + 2 muỗng cà phê muối, cho vào xửng, đậy nắp hong chín, trong khi hong, cứ mỗi mười lăm đến hai mươi phút lại mở nắp xửng dùng đũa cả trộn xôi cho chín đều, quan sát thấy nếp nở bung đều hạt là được. Tất bếp, giữ nóng xôi trên tầng nước sôi của xửng.

4. Phụ gia ăn kèm xôi:

a) Đậu xanh: 400 gr.

Đậu xanh khô loại đã đãi sạch vỏ (nếu chỉ có loại đậu xanh đã cà bể làm hai, còn vỏ thì phải ngâm nước nóng để qua 2 giờ rồi vo đãi cho sạch vỏ), vo sạch, cho vào nồi, đổ nước sắp ngang mặt đậu, nấu sôi nhỏ lửa, quan sát thấy đậu nở mặt, chắt hết nước, nhỏ lửa, đậy nắp cho đậu chín ráo như nấu cơm. Khi đậu chín xới ra cho nguội rồi dùng chày cối giã từng ít một cho mịn nhuyễn rồi đánh tơi ra hoặc dùng máy xay cắt có dao hình chữ S làm cho đậu tơi mịn là đạt yêu cầu.

Lưu ý: khi làm xong đậu phải mịn, khô ráo và rời chứ không phải ở dạng dẻo.



b) Tóp mỡ: 200 gr mỡ gáy heo, cắt thành hạt nhỏ cỡ hạt lựu, cho vào một cái chảo, nhỏ lửa, nấu cho mỡ tươi chảy ra bớt nước, phần xác mỡ tóp lại còn chừng 1/3 so với kích thước ban đầu là tắt bếp rồi vớt phần xác mỡ này ra ngay, đừng để phần xác mỡ này tóp lại nhiều quá. Cất phần mỡ nước để làm món khác, chỉ sử dụng phần xác mỡ. (Công việc nấu cho mỡ tươi chảy bớt nước ra còn lại phần xác trong bếp tiếng Việt gọi thắng mỡ và phần xác mỡ tươi gọi là tóp mỡ).



c) Hành phi: 200 gr hành tím khô, lột vỏ, cắt ngang thành lát mỏng, trải ra khay, để ra nắng hay chỗ thoáng gió cho hành vừa hơi cong cuộn lại là đem vào chú không để lâu. Làm nóng ít dầu trong chảo, cho hành vào đảo đều, quan sát thấy hành vừa trở vàng đều là tắt bếp, vớt xác hành ra ngay kéo cháy. Hành làm chín như vậy trong bếp Việt gọi là hành phi. Đây là việc làm đơn giản nhưng để có



những sợi hành phi thật giòn, vàng đẹp mà không cháy đắng cần có chút kinh nghiệm quan sát độ khô của hành khi phơi và độ nóng của dầu.

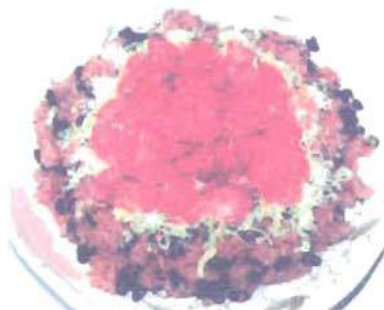
d) Đậu mè: 100 gram đậu phụng khô rang vàng, đãi vỏ, giá nát; 50 gram mè trắng rang vàng giá dập. Trộn đều đậu mè với 1 hoặc 2 muống cà phê muối thật rang, (bếp Việt Nam hay sử dụng loại muối nung lửa rất mịn và khô gọi là muối rang) Phần phụ gia đậu mè này có người không sử dụng.

e) Đường: Sử dụng loại đường trắng mịn, hạt thật nhỏ.

5. Trình bày món ăn: Tùy thích bôi ít nhiều xôi ra đĩa, rắc đều lên mặt xôi một lớp mỏng dầu xanh rồi rắc ít hành phi, tốp mỡ; phần đậu mè và đường tùy khẩu vị cho thêm ít nhiều hoặc chỉ chọn một thứ. Món xôi nếp ở Việt Nam thường có hình thức bao bì cổ truyền là dùng một miếng lá chuối cỡ chừng 20 × 25 cm cho vào giữa ít xôi nếp xong gấp hai mép lại nhưng không gấp kín rồi bẻ ngược hai đầu lá dư vào bên dưới gói xôi. Món xôi nếp là một trong những món ăn Việt Nam nấu khá công phu, cho mùi thơm độc đáo của cả nếp lẫn nếp khi ăn nóng, vị béo nhẹ, bùi đặc biệt của một món ăn có cả hai vị mặn ngọt tương phản. Đây còn là món ăn nóng rất thích hợp với tiết trời lạnh.



XÔI ĐẬU ĐEN KIỂU 1



Nguyên liệu:

- 500 gr nếp ngỗng
- 300 gr đậu đen
- 10 củ hành tím
- Dầu ăn + muối + nước mắm + bột ngọt

Cách làm:

Chuẩn bị:

- ❖ Nếp: Vo sạch, ngâm mềm. Nếp mềm, vớt ra, để ráo nước.
- ❖ Đậu đen: Ngâm mềm, nấu chín, vớt đậu ra để riêng. Nước đậu ngâm với nếp khoảng 15 phút.
- ❖ Củ hành tím: Gọt vỏ, cắt mỏng.



Thực hiện:

❖ Trộn nếp + đậu + muối hấp chín. Khi nếp mềm là được.

❖ Hành tím phi thơm, vàng. Để nguyên trong chảo cho nước nắm + bột ngọt xào thơm.

Cách dùng:

❖ Xôi chín, xới ra đĩa, chan nước sốt làm từ hành phi và nước nắm.

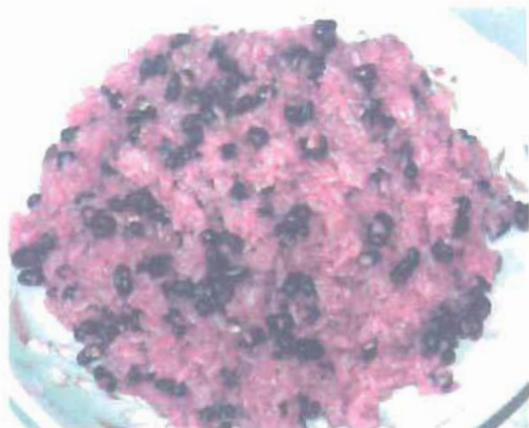
Ghi chú:

Có thể nấu cơm nếp đậu đen thay vì đồ xôi, sẽ ngon hơn nhưng phải nấu khéo, nếu cơm nếp nát thì không ngon.





XÔI ĐẬU ĐEN KIỂU 2



Nguyên liệu:

- Đậu đen (hay đậu đỏ – vì nấu xôi xong thấy màu tím tím hồng hồng): 70 gr
- Gạo nếp: 400 gr
- Muối: chút xíu

Thực hiện:

- ❖ Đậu rửa sạch, cho vào nồi hầm, bỏ ra rổ cho ráo nước nhưng giữ lại nước ninh, đừng bỏ đi nhé.
- ❖ Gạo nếp vo sạch, để ráo nước, xóc tí muối, cho vào bát thủy tinh (hay tô, hũ đựng chịu nhiệt để



cho vào lò vi sóng), rồi đổ đúng 330 ml nước ninh đậu ở trên vào. Ngâm gạo như vậy 1 tiếng (nhìn thấy nước xâm xấp mặt gạo là được).

❖ Lấy wrap (nilong) phủ kín mặt tô gạo, cho vào lò vi sóng, bật chế độ range, 500 W, thời gian 8 phút. Lấy ra, đảo đều, tiếp tục đun lại, cũng chế độ cũ, 7 phút nữa.

❖ Cho đậu vào xôi, đun lại, cho vào lò chế độ cũ thêm 1 phút nữa... Lấy ra, trộn đều...





XÔI CỐM

Xôi cốm mang hương thơm đặc trưng của lúa non và của sen, hai thứ đặc sản mà chỉ mùa thu mới có. Mắm xôi cốm của cô bán hàng không bao giờ có nhiều. Chỉ vắn vện cho vừa một mâm, hết thì thôi không ôm đồm.

Muốn có xôi cốm ngon, phải chọn đúng loại cốm hơi già cánh mà chỉ có cốm làng Vòng mới làm nên đĩa xôi thơm dẻo đến vậy. Để có được những hạt cốm dẻo, mềm, người trong nghề phải gặt từ lúc lúa nếp đơm bông còn ngậm sữa, dưỡng như lúc ấy sữa của hạt lúa đã tích tụ được cả tinh hoa của trời và đất nên hạt cốm ngọt và mềm kỳ lạ. Những hạt cốm này qua bàn tay tài đảm của các bà, các chị đã trở thành món xôi cốm thanh mà bùi thật khó quên. Công đoạn nấu xôi cốm cũng cầu kỳ hơn so với nấu những loại xôi khác. Những hạt cốm dẹt, mềm mát được cho vào chiếc rá (rổ) dày mắt, rồi nhúng tất cả vào một chậu nước ấm và nhấc ra ngay. Bí quyết làm xôi, ngon chính là ở khâu này. Phải chọn thời điểm nước nóng đúng độ, phải nhúng thật khéo, thật nhanh. Hễ nước nóng quá hay nhúng chậm tay là hạt cốm nát nhoét, nhạt



thếch. Khi đồ xôi cốm, vẩy nhẹ một chút nước ấm để cốm mềm hơn, cho vào tro, đồ cách thủy, lấy dứa thông nhẹ vài đường từ trên xuống để hơi nhiệt tỏa đều. Khi hơi nước bắt đầu bốc là xôi vừa chín tới, không để quá lâu xôi bị nát, mất hương vị cốm, hạt xôi chín tới, nở đều và mềm dẻo.

Hạt sen đem ninh nhừ, giã nhỏ trộn với xôi cốm vừa đồ.

Đỗ xanh ngâm nước đãi sạch vỏ, đồ chín và cho vào cối giã nhỏ cho đến khi có màu vàng ươm, thơm nhỏ, mịn tới.

Dừa được nạo thành sợi dài, nhỏ, trút sợi dừa vào chảo đã láng mỡ nóng già, rắc đường kính đảo đều cho sợi dừa ngấm mỡ, ngấm đường và săn lại. Sau đó đổ dừa ra khay và để nguội.





Nguyên liệu:

- Cốm tươi: 400 g
- Đậu xanh: 200 g
- Đường trắng, hành khô
- Dừa nạo: 300 g

Thực hiện:

❖ **Đồ cốm:** Cốm đem đồ trong chõ, cho đến khi hạt cốm nở phồng và thật dẻo mềm, tuyệt đối không được nát. Xôi cốm chín tới, đem xôi rải ra mâm sạch, vừa xôi tới vừa rắc đường kính và trộn thật đều, sao cho lượng đường vừa đủ ngọt dịu. Sau đó, xôi cốm tẩm đường lại được đổ vào chõ đồ lần thứ hai, để ngấm đường và chín dẻo.

❖ **Đồ xôi cốm đường ra mâm, xôi nhẹ cho tới hạt, để nguội hẳn.** Đậu xanh ngâm nước đãi sạch vỏ, đồ chín và cho vào cối giã nhỏ. Đậu màu vàng ươm, thơm, nhỏ, mịn tới.

❖ **Dừa được nạo thành sợi, trút sợi dừa vào chảo đã láng dầu nóng già, rắc đường kính đảo đều cho sợi dừa ngấm dầu, ngấm đường và săn lại.** Sau đó, đổ dừa ra khay, để nguội.



❖ Hành củ được thái mỏng, ngang thớ, phi trong chảo dầu sôi, cho vàng sậm, giòn tan. Vớt hành ra, để ráo dầu.

❖ Mâm xôi cốm không trộn lẫn lộn, mà bày thành từng lớp: dưới cùng là lớp xôi cốm. Phủ trùm lên cốm là lớp đậu xanh đã giã mịn. Hành phi vàng được rắc đều trên đậu xanh. Trên cùng rắc dừa sợi. Đủ các màu xanh cốm, vàng đậu xanh, vàng sậm của hành khô, trắng của dừa sợi.





XÔI CÚC (HAY XÔI KHÚC)



Nguyên liệu:

- Gạo nếp ngon loại hạt dài: 150 g
- Bột nếp: 300 g
- 100 g thịt lợn xay
- 100 g đậu xanh cà
- Hành lá lấy phần trắng
- Dầu, tiêu, muối, đường

Thực hiện:

❖ Nếp vo sạch rồi đem ngâm qua đêm. Lấy ra rửa để cho ráo.

❖ Đậu xanh cũng đem ngâm qua đêm xong đem hấp cho chín.



❖ Đem đậu xanh tán nhuyễn hay là xay bằng máy cho thật mịn.

❖ Bắc chảo dầu nóng cho hành vô phi cho thơm rồi cho đậu xanh và thịt lợn xay vào xào cho thật đều. Nêm chút muối, chút đường, chút tiêu cho vừa ăn.

❖ Chờ cho đậu xanh nguội, vo lại thành từng viên nhỏ như viên chè xôi nước.

❖ Pha bột nếp với nước lạnh. Rưới từng chút nước từ từ vào bột đến khi thấy bột mềm và có thể đem nắn thành cục bột là được.

❖ Xong rồi nặn một cục bột chừng 2 cm đường kính rồi đập cho dẹp dẹp rồi cho vào một viên đậu xanh, sau đó vo tròn lại.

❖ Đem viên bột có nhân lăn trong nếp xong rồi xếp từng viên vào xồng để hấp.

❖ Dưới lót một ít lá chuối cho nếp được thơm.

❖ Canh nồi nước sôi hấp chừng 20 – 25 phút là được. Trong lúc hấp nên mở nắp xem nếu ăn thử thấy hạt nếp mềm là được.

❖ Món này phải dùng nóng... vừa thổi vừa ăn mới ngon.



XÔI CÚC (HAY XÔI KHÚC) CÁCH 2



1. Làm nhân đậu xanh

❖ 1/2 kg đậu xanh cà (loại đậu xanh khô đã đãi vỏ và cà bể làm hai), ngâm nước nóng 2 – 3 giờ, nấu chín đậu như nấu cơm cho chín ráo, dùng chày cối quết nhuyễn đậu hoặc dùng máy cắt có dao hình chữ S để cắt nhuyễn, đậu sau khi làm phải còn ở dạng mềm ướt.

❖ 300 g mỡ gáy lợn, luộc chín, cắt thành dạng hạt lựu nhỏ, xóc với 2 thìa cà phê đường, để ra chỗ thoáng gió cho đến khi mỡ trở nên trong.

❖ 200 g hành khô lột vỏ, cắt ngang thành lát càng mỏng càng tốt, phơi ra nắng cho vừa héo mặt. Cho 6 thìa cà phê dầu rán (hoặc mỡ nước) vào chảo,



thả hành khô vào phi vàng, lưu ý canh lửa cho hành vừa đổi màu vàng. tắt bếp ngay rồi để hành đổi sang màu vàng nâu là vừa. Vớt hành phi ra để riêng. Cho đậu xanh tán nhuyễn vào chảo dầu trộn đều với 1 thìa cà phê muối + 1 thìa nhỏ tiêu + phần mỡ heo. Lấy ra, để nguội bớt. Vo phần đậu mỡ này thành từng viên nhỉnh hơn ngón tay cái.

2. Làm vỏ bột rau khúc

❖ 400 g lá rau khúc hoặc lá tatin ô (cải cúc) không lá cọng... rửa sạch, vẩy thật ráo rồi xay hoặc quết bằng chày cối cho rau thật nhuyễn mịn.

❖ 400 g bột nếp + 100 g bột gạo, trộn đều rây lại. Trộn rau vào hỗn hợp bột, nhồi thật kĩ cho đến khi bột dẻo mịn có thể nắn thành miếng, lưu ý không nhất thiết phải dùng hết số lượng rau đã quết nhuyễn, làm cho bột vừa đủ dẻo mịn thì thôi. Chia bột rau thành từng phần bằng số phần nhân đậu.

❖ Nắn hỗn hợp bột rau thành miếng mỏng, đủ để gói kín một viên nhân đậu, cho viên nhân đậu vào miếng bột rau, vo gói lại cho kín. Làm hết phần bột rau và nhân đậu và bạn sẽ có vài chục viên đậu xanh bọc ngoài là một lớp bột rau. Lớp bột rau bọc chung quanh viên đậu dày chừng 3 - 4 mm là vừa.



3. Đồ xôi

❖ Chuẩn bị xừng hấp có tầng lỗ nhỏ chuyên để đồ xôi. Nước xừng phải nhiều và cho sôi già.

❖ 1 kg nếp ngon, vo sạch, ngâm nếp trong nước nóng qua 3 giờ, đổ qua rá, để ráo.

❖ Trải vào đáy tầng đồ một lớp nếp chừng 1cm rồi sắp những viên bột rau nhân đậu vào, viên này phải cách viên kia và cách thành xừng hấp khoảng 3 cm sau đó trải lên một lớp nếp dày hơn mặt viên bột rau 1 cm rồi lại sắp tiếp một lớp viên bột rau, lớp nếp... Lớp trên cùng phải là lớp nếp.

❖ Sau khi nước sôi khoảng 50 phút đến 1 giờ là xôi chín.

❖ Khi dỡ xôi, khéo tay để có thể dỡ từng viên xôi bọc kín nhân bột rau đậu, sắp lên đĩa, rắc hành phi.





XÔI GẮC



Nguyên liệu:

- Gạo nếp: 1 kg
- Quả gấc: 1 quả
- Rượu gạo: 100 ml
- Đường: 100 g
- Muối: 1 thìa cà phê
- Mỡ nước, dầu ăn: 5 môi



Thực hiện:

- ❖ Gạo nếp vo sạch, ngâm nước trong 6 giờ
- ❖ Bỏ quả gấc, lấy phần thịt bao quanh hạt gấc, tách bỏ hạt, cho phần cơm này trộn với rượu để 10 phút, dùng rây chà xát cho phần cơm gấc chảy xuống, bỏ xác cứng còn lại.
- ❖ Vớt gạo ra để cho ráo hết nước, trộn gạo với gấc, cho thêm một chút muối.
- ❖ Cho gạo vào chõ đồ chín trong 1 giờ 30 phút
- ❖ Khi xôi chín, trộn xôi với đường, mỡ hay dầu ăn.
- ❖ Ăn nóng với chả lụa hay thịt gà.





XÔI GẮC (CÁCH 2)



Nguyên liệu:

- Gạo nếp ngon: 1 kg
- Gấc chín: 500 g
- Mỡ nước: 100 g
- Rượu trắng: 10 ml
- Đường nhuyễn 50 g (tùy thích ngọt nhiều hay ít)
- Và một chút muối.



Thực hiện:

❖ Nếp vo sạch, ngâm trong khoảng 8 giờ cho mềm, vớt ra, để ráo nước và xóc muối.

❖ Bỏ gấc, lấy ruột và hạt cho vào chén, cho rượu trắng vào đánh nhuyễn, trộn đều vào gạo, đồ thành xôi.

❖ Khi xôi chín, rưới mỡ, cho đường vào đánh đều, bỏ hạt, đơm ra đĩa.

❖ Nếu muốn ăn thêm đỗ xanh, có thể nấu chín, giã nhỏ, trộn đều vào gạo nếp, sau đó mới đồ xôi.

❖ Xôi ngon khi có màu đỏ tự nhiên của gấc, vị béo của mỡ hòa với vị ngọt của đường.

❖ Xôi gấc thường dùng cho những ngày Tết, ngày thôi nôi, đầy tháng của trẻ sơ sinh, vì màu đỏ là tượng trưng cho sự may mắn, thành đạt.





XÔI SẴN

Đây là món ăn của người dân Thái vùng Tây Bắc. Sắn bà con đào từ nương về bóc vỏ, rửa sạch rồi nạo thành từng sợi nhỏ trộn lẫn với gạo nếp cho vào chõ đồ lên.

Để xôi dẻo, nắm tay không dính, lâu thiu, bà con không dùng các loại chõ sành, chõ kim loại vì có nhược điểm thường gây ra “ướt xôi” không ngấm nước.

Cái chõ này được làm bằng những khúc gỗ có đường kính nhỏ, gỗ mềm đem về cắt khúc, đục rộng giữa, tạo dáng đẹp như một đài hoa, thon nhỏ từ dưới lên trên, đáy chõ có hai thanh tre nhỏ để đặt tấm đan thưa đỡ gạo khi cho gạo vào chõ xôi. Phần chõ lại được đặt trên một cái ninh đồng, thay cho nôi. Dùng loại chõ gỗ có ưu điểm gỗ hút hơi nước lên, xôi chín dẻo, khô.





Nguyên liệu:

- 1 kg gạo nếp
- 0,5 kg sắn (củ khoai mì) nạo
- Gia vị: muối, ớt, bột nêm

Thực hiện:

❖ Ngâm nếp và sắn nạo cho mềm. Đổ ra cho ráo nước, sóc muối, cho vào chỗ đồ 40 phút.

❖ Khi xôi chín bà con đổ xôi ra mâm, dàn mỏng dùng quạt, quạt cho xôi nguội nhanh. Rồi cho xôi vào các “giỏ” đan bằng mây có nắp đậy, có quai treo lên cột nhà. Đến bữa đem ra dùng hoặc đem đi làm nướng ăn rất tiện. Thức ăn chỉ cần là gói muối ớt hoặc con cá nướng.

❖ Ăn xôi sắn chấm với muối ớt rất ngon: gạo nếp đậm ngọt, sắn bùi, muối mặn, ớt cay rất lạ miệng, ăn chỉ thấy no, không biết chán. Loại xôi sắn từ lâu được coi như một món ăn truyền thống kết tinh được nét đẹp văn hóa từ bộ đồ xôi: chõ gỗ, nồi đồng và cách chế biến gạo nếp với sắn nạo của dân tộc Thái Tây Bắc. Đến nay xôi sắn vẫn là món “cơm” chủ lực của các gia đình.



XÔI VỊT LÁ DỨA



Nguyên liệu:

- 1 chén nếp
- 1/2 chén nước lá dứa
- 1/4 chén nước cốt dứa
- 1/4 chén đường
- 1/10 muỗng cà phê ngũ vị (cho nhiều quá sẽ nặng mùi ngũ vị hương)
- Mè rang vàng
- Khay



Thực hiện:

❖ Nếp vo sạch, để cho ráo nước, cho vào 1 cái nồi nhỏ + nước lá dứa thêm nước xấp mặt nếp. Nếp cũng có thể hấp, nhưng hấp thì xôi để lâu hạt nếp sẽ bị cứng, xôi vị sẽ không ngon. Khi nếp chín thì xới ra 1 cái tô lớn, xới cho hạt nếp rời ra.

❖ Lấy 1 cái chảo cho xôi + nước dứa + đường + ngũ vị hương (lửa vừa thôi) xào cho xôi hơi khô lại.

❖ Dùng 1 cái khay có chiều sâu khoảng 2 cm, rắc mè rang vàng đều hết khay, nhưng đừng nhiều quá, rồi trút xôi qua khay, ép chặt xuống, và lật ngược khay lại thì xôi sẽ rớt ra. Cắt miếng hình thoi.

❖ Xôi vị lá dứa khó làm ở chỗ hạt nếp phải dẻo, không cứng quá và cũng không bị nhão, độ ngọt vừa đủ.





XÔI VÒ SẦU RIÊNG



Nguyên liệu:

- 500 g loại ngon nhỏ hạt
- 250 g đậu xanh cà
- 200 g dừa nạo
- 50 g đường cát nhuyễn
- 2 múi sầu riềng ráo cơm
- 1 chút muối



Chuẩn bị:

- ❖ Sầu riêng tán nhuyễn.
- ❖ Dừa vắt lấy một chén nước cốt, cho vào chảo để lửa riu riu, thắng lấy hai muỗng canh tinh dầu dừa.
- ❖ Đậu xanh ngâm một đêm, đãi sạch vỏ, đem hấp đậu, đậu vừa chín tới, nhấc xuống xay nhuyễn, cho ra mâm, để nguội rồi cho vào tủ lạnh.

Thực hiện:

- ❖ Nếp ngâm nước từ 2 – 3 giờ rồi cho vào rổ thật ráo (có thể phơi gió).
- ❖ Trút nếp ra mâm + chút muối + đậu xanh + sầu riêng + tinh dầu dừa trộn lên cho đều, rồi đem hấp.
- ❖ Khi nếp vừa chín tới, trút nếp ra mâm, trộn đường vào phải thật nhanh tay, cho nếp vào hấp tiếp từ 5 – 10, sau đó để ra mâm, dùng hai lòng bàn tay chà nhanh để xôi rời và ráo.





XÔI GIÒ HEO



Nguyên liệu:

- Nếp ngon: 1 kg
- Giò heo: 1,5 kg
- Rượu trắng: 2 thìa
- Nghệ: 1 củ vừa
- Sả cây: 6 cây
- Nấm mèo: 0,1 kg
- Đậu phộng: 1 bát



- Mè: 1/2 bát
- Xi dầu: 1 thìa
- Đường vàng: 2 muỗng
- Hành khô: 0,2 kg
- Tiêu: 1 thìa
- Muối: 1 thìa
- Bột ngọt: 2 thìa
- Gò ri: 0,5 kg

Thực hiện:

Giai đoạn 1

- ❖ Nếp ngâm 2h → 3h.
- ❖ Giò heo chặt miếng vừa ăn.
- ❖ Nghệ gọt vỏ, giã nhuyễn.
- ❖ Nấm mèo ngâm nước, rửa sạch cắt làm 2 hoặc 3.
- ❖ Đậu phộng luộc bóc vỏ.
- ❖ Hành tím bóc vỏ đập dập.
- ❖ Sá cây đập dập.



Giai đoạn 2

❖ Ướp thịt: sả cây + giò heo + mộc nhĩ + 1 thìa nước mắm + nghệ giã + 1 thìa muối + 1 thìa tiêu + 2 thìa bột ngọt + rượu + 1 thìa xì dầu + lạc + hành khô ⇒ trộn đều.

❖ Bắc lên bếp nấu 10 đến 15 phút cho thịt săn lại, đổ nước ngập thịt, tiếp tục nấu trong 1h – 1,5h để giò mềm và thấm gia vị.

- ❖ Nếp hấp chín. Đơm xôi ra đĩa.
- ❖ Lấy bát múc thịt và rắc mè + ngò rí lên mặt.
- ❖ Dọn ăn nóng với xôi.
- ❖ Yêu cầu thành phẩm.
- ❖ Giò heo mềm, thấm gia vị, mùi vị thơm ngon.
- ❖ Xôi chín tới, mềm, hạt rời.





XÔI ĐẬU PHỘNG



Nguyên liệu:

- 1 kg nếp ngỗng
- 500 g đậu phộng
- 1 muống súp mè trắng
- Muối
- Đường 100 g

Thực hiện:

❖ Nếp: Vo sạch chế nước vào ngập gạo ngâm độ 2 giờ (nếu lộn gạo phải ngâm lâu hơn độ 4 giờ).



Trám Anh - Quế Anh

❖ Đậu phộng: Rửa sạch chế nước ngâm độ 30 phút thay nước khác. Cho đậu vào soong nấu thấy hạt đậu mềm là được đổ ra rổ xả lại nước lạnh để ráo.

❖ Mè: Gạn sạn rang vàng già sơ + chút muối rang sẵn.

❖ Hấp xôi: Nếp ngâm xong đổ ra rổ xả nước lạnh cho trong, trộn chút muối để ráo nước cho đậu phộng vào trộn chung.

❖ Bắc xúng nước để sôi cho nếp vào. Hấp lửa to độ 1 giờ thấy hạt nếp mềm và trong là chín.

Cách dùng:

❖ Xôi để ra đĩa rắc thêm muối mè + đường.





XÔI CHIÊN DÒN



Nguyên liệu:

- 2 bát xôi nóng (nhão)
- 3 thìa súp tỏi xay
- 200 g cá cơm khô
- 1 thìa cà phê hạt nêm
- 2 thìa súp đường
- 1 thìa súp nước mắm
- 1 thìa cà-phê ớt xay
- Dầu ăn
- 1 quả cà chua
- Vài lá xà-lách



Thực hiện:

❖ Đun nóng dầu, phi thơm 2 thìa súp tỏi, vớt ra để nguội.

❖ Trộn tỏi phi vào xôi, nêm hạt nêm, tán nhuyễn, vo viên, nướng hay chiên vàng.

❖ Rửa sạch cá cơm, để ráo. Đun nóng dầu, cho cá vào rán vàng, vớt ra để ráo.

❖ Cho cá cơm, đường, nước mắm, ớt tỏi vào trộn đều trên bếp cho hỗn hợp sánh lại.

❖ Thái khoanh cà chua.

Thưởng thức:

Dùng với cá khô, xà-lách và cà.





XÔI GÀ



Nguyên liệu:

- 1 kg nếp ngon
- 5 cọng dừa
- 1/2 con gà 600 g
- 1 trái dừa xiêm
- 2 chiếc lạp xường
- 1 muống súp dầu ăn
- Lá chuối lót xúng
- 6 tép hành lá
- 200 g dừa khô vắt lấy 4 muống súp nước cốt
- Gia vị: Tiêu, muối, đường, bột ngọt, 4 tép tỏi



Cách thức:

Chuẩn bị:

❖ Nếp: Vo sạch, ngâm 3 giờ, xả sạch để nếp thật ráo.

❖ Lá dứa: Quán lại làm hai.

❖ Gà: Rửa sạch ướp muối, tiêu, đường, bột ngọt để gà thấm 15 phút đem chiên vàng, cho tiếp nước dừa xiêm + chút xì dầu + đường, để lửa riu riu cho gà mềm, xé gà ra bỏ xương, da.

❖ Lạp xương: Rửa sạch, luộc chín, chiên sơ, thái mỏng.

❖ Hành lá cho chút muối + bột ngọt rồi chế 3 muỗng súp dầu ăn nấu thật sôi cho vào trộn đều.

Chế biến:

❖ Lá dứa cho vào nước hấp cho xôi được thơm.

❖ Xứng nước sôi, lót lá chuối cho nếp và hấp khoảng 10 phút rưới nước cốt dừa vào, đảo đều xôi, làm như vậy cho đến khi xôi chín mềm là được.

❖ Khi dùng cho xôi ra đĩa, trên để gà xé + lạp xương + mỡ hành.



XÔI NẾP THAN

Đây là một món ăn vừa ré tiền, vừa bổ dưỡng, rất thích hợp cho bữa ăn sáng. Nếp hương hấp chín nhanh hơn nếp than đen hay nếp than đỏ, cho nên khi hấp phải nếm thử xem nếp đã chín chưa?

Cách 1



Nguyên liệu:

- 1 kg nếp than
- 200 g đậu xanh cà
- 100 g dứa bào sợi
- 200 g dứa nạo



- 200 g đường trắng
- Hành lá
- Bột gạo 10 g
- Muối

Cách thức:

Chuẩn bị:

- ❖ Nếp: Vo sạch ngâm nước độ 4 giờ xả sạch để ráo trộn ít muối.
- ❖ Đậu xanh: Ngâm nước mềm đãi sạch vỏ hấp chín tán nhuyễn.
- ❖ Dừa nạo: Vắt lấy 200 g nước cốt.
- ❖ Bột gạo: Độ 1 muống súp hòa tan quậy tan.
- ❖ Hành lá: Xắt nhỏ xào mỡ cho vào nước cốt dừa.

Nấu xôi:

- ❖ Bắc xửng nước để sôi cho nếp vào hấp, độ nửa giờ xả hơi xôi đều, hấp đến khi nếp chín.
- ❖ Thắng nước dừa: nước cốt dừa nấu sôi, chế bột gạo vào từ từ nước cốt hơi sánh là được. (bạn có thể thay thế bột gạo bằng bột mì tinh, nhưng bột này phải nhanh tay, vì bột đặc nhanh hơn bột gạo).

**Cách dùng:**

❖ Xới xôi ra đĩa, cho đậu xanh, chế nước cốt dừa + đường rắc trên mặt, rắc dừa bào sợi lên trên.

Ghi chú:

- Nếp có thể nấu cơm nếp màu xanh xôi sẽ đậm hơn.
- Khi ngâm nếp để nước ít để nếp ít lạt màu

Cách 2**Nguyên liệu:**

- 200 g gạo nếp thơm
- 400 g gạo nếp than
- 200 gr đậu xanh lột vỏ
- 150 ml nước cốt dừa



- 100 gr đường
- 1/4 muỗng cà phê muối
- 1 gói dừa bào sợi
- Muối mè rang vàng

Thực hiện:

❖ Nếp trộn đều. vo sạch ngâm qua một đêm, xả sạch nước, trộn muối xóc đều. Dem hấp chín.

❖ Đậu xanh ngâm xả sạch nước.

❖ Cho chén nước cốt dừa + một chút muối. Nấu cho thật sôi thấy cạn còn hơn phân nửa, hạ lửa nhỏ đậy nắp khoảng 15 phút.

❖ Đậu nấu chín cho đường tán nhuyễn để nguội.

❖ Múc xôi ra đĩa để đậu xanh tán nhuyễn lên, rắc dừa bào sợi và muối mè + thêm chút đường.

❖ Ăn nóng rất ngon. Nếu có bánh tráng phồng để ở dưới sẽ ngon hơn.

❖ *Nếp than một loại nếp hấp rất lâu, và cứng, nên muốn xôi được dẻo, nên trộn thêm chút nếp trắng thì ngon hơn, xôi không bị khô và cứng.*

❖ Chúc các bạn khéo tay hay làm ngon miệng.



Cách 3



Nguyên liệu:

- 1 kg nếp than
- 200 g đậu xanh cà
- 100 g dừa bào sợi
- 200 g dừa nạo
- 200 g đường trắng
- Hành lá, bột gạo, muối



Cách thức:

Chuẩn bị:

❖ Nếp: Vo sạch ngâm nước độ 4 giờ xả sạch để ráo trộn chút muối.

❖ Đậu xanh: Ngâm nước mềm đãi sạch vỏ hấp chín tán nhuyễn.

❖ Dừa nạo: Vắt lấy 200 g nước cốt.

❖ Bột gạo: 1 muông súp hòa tan quấy tan.

❖ Hành lá: Xắt nhỏ xào mỡ cho vào nước cốt dừa.

Nấu xôi:

❖ Bắc xừng nước để sôi cho nếp vào hấp, độ nửa giờ xả hơi xôi đều, hấp đến khi nếp chín.

❖ Thăng nước dừa: nước cốt dừa nấu sôi, chế bột vào từ từ nước cốt hơi sánh là được.

Cách dùng:

❖ Xôi xôi ra đĩa, cho đậu xanh, chế nước cốt dừa + đường rắc trên mặt, rắc dừa bào sợi lên trên.

Ghi chú:

– Nếp có thể nấu cơm nếp màu xanh xôi sẽ đậm hơn.

– Khi ngâm nếp để nước ít để nếp ít lạt màu.



XÔI VÒ



Nguyên liệu:

- 1 kg nếp ngon
- 4 cọng lá dứa
- 400 g đậu xanh cà
- 1 muống cà phê muối
- 4 muống súp dầu dừa hoặc dầu ăn
- 4 lát gừng
- 200 g đường cát trắng



Cách thức:

Chuẩn bị:

❖ Nếp ngâm 1 đêm, vo sạch, để ráo, lau khô.

❖ Lá dứa rửa sạch, gấp đôi cho vào nước hấp.

❖ Đậu xanh ngâm 1 đêm, đãi vỏ, cho chút muối + nước lạnh sâm sấp. Nấu chín, xay nhuyễn, ém lại chặt cho vào tủ lạnh để ráo và khô (đậu xanh nhão xôi và không rời).

Thực hiện:

❖ 1/2 đậu xanh dùng dao xắt lát mỏng, bóp nhuyễn cho tơi ra + nếp trộn đều + 4 muỗng súp dầu + 4 lát gừng + 1/2 muỗng cà phê muối. Trộn thật đều.

❖ Xứng nước xôi cho đậu xanh vào hấp chín, thỉnh thoảng xới đều cho nếp rời ra. Ở giữa xứng xôi chừa một khoảng trống nhỏ để nếp chín khi có hơi lên. Xôi chín mềm, trộn 1/2 đậu xanh + đường vào xóc nhanh tay, cho xôi lên hấp lại 10 phút.

Trình bày:

❖ Xới xôi ra đĩa. Có thể dọn kèm với gà quay.



XÔI LÁ DỨA



Nguyên liệu:

- 1 kg nếp ngon không lộn gạo
- 15 cọng lá dứa
- 1/4 muỗng cà phê muối bột
- Lá chuối lót xũng
- 300 g dứa khô

Cách thức:

Chuẩn bị:

- ❖ Dứa: Vắt lấy từ 6 – 8 muỗng súp nước cốt.



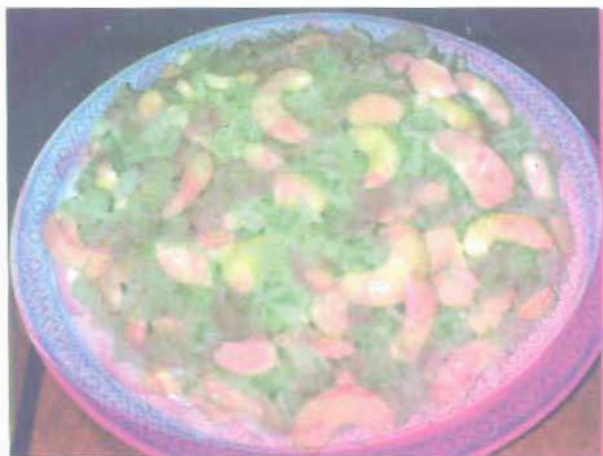
❖ Lá dứa: 10 cọng xắt nhuyễn đem xay với nước lạnh, bỏ xác vắt thành 3 chén nước lá dứa.

❖ Nếp: Vo sạch, cho vào nước lá dứa ngâm 2 giờ, nước ngập mặt nếp, vớt ra để ráo trên rổ.

Chế biến:

❖ Xứng nước sôi, lót lá chuối dưới xứng đem hấp + chút muối khoảng 10 phút rồi tiếp tục rưới nước cốt dứa vào xôi, làm như vậy đến khi nếp chín mềm.

❖ Xôi này khi dùng ăn với đường, muối mè, dứa nạo sợi.





XÔI BÁT BỮU



Nguyên liệu:

- 1 kg nếp
- 1/2 con gà mái. Xương, chân và cánh
- 200 g thịt xá xíu
- 100 g tôm khô
- 100 g hạt điều giòn
- 200 g củ năng



- 10 g nấm đông cô
- 100 g lap xương
- 1 trứng gà
- 50 g hành dò, 1 củ tỏi, dầu ăn, gia vị, ngò

Cách thức:

Chuẩn bị:

- ❖ Xương gà rửa sạch, hầm lấy 1 lít nước lèo.
- ❖ Thịt nạc gà ướp gia vị, hành tỏi băm để thấm 15 phút rồi đem rô ti (chiên vàng, cho nước lèo vào hầm mềm) rồi xắt hạt lựu.
- ❖ Lap xương, xá xíu xắt hạt lựu.
- ❖ Tôm khô rửa sạch, lật bỏ chân, vỏ nếu có.
- ❖ Hột điều tách đôi, gạn bỏ cát, cho vào chảo dầu chiên sơ.
- ❖ Củ năng gọt vỏ rửa sạch xắt hạt lựu.
- ❖ Nấm đông cô ngâm nước gạo rửa sạch, xắt hạt lựu.

Thực hiện:

- ❖ Nếp vo sạch để ráo, nấu nước lèo sôi cho nếp vào nấu chín.



❖ Bắc chảo mỡ nóng, phi hành tỏi thơm, cho Lạp Xưởng vào xào chín, cho nấm + củ năng vào xào. Rồi cho xá xíu + thịt gà + tôm khô xào đều. Cho thêm bột ngọt + tiêu + 1 muỗng xì dầu, nêm vừa ăn.

❖ Khi xôi chín, trộn chung nhân vào xôi cho đều.

❖ Cho xôi vào 2 khuôn ép chặt, dùng muỗng có thoa dầu chà láng mặt. Gắn hạt điều lên mặt xôi (cổ gắn thêm hoa xá xíu, nấm tía rắng cưa, Lạp Xưởng xắt khoanh... lên mặt).

❖ Trứng gà tách lòng đỏ và lòng trắng để riêng, đánh nổi lòng đỏ, lòng trắng. Phết lòng đỏ lên mặt 1 khuôn xôi, và lòng trắng lên mặt khuôn xôi thứ 2.

❖ Cho 2 khuôn xôi vào đút lò, khi nếp vàng đều là được. Sau đó trút xôi ra đĩa gắn ngò lên mặt.





XÔI GÀ SẦU RIÊNG



Nguyên liệu:

- 1 kg nếp ngon.
- 1/2 con gà lớn.
- 200 g đậu xanh.
- 200 g dừa khô nạo sẵn.
- 100 g đường cát + 1 muỗng cà phê muối.
- 1 kg sầu riêng (tính cả vỏ + hạt), hoặc 200 g cơm sầu riêng.
- 10 g nấm đông cô.
- 1 củ tỏi, vài củ hành đỏ, gia vị.
- Khuôn nhôm.

**Cách thức:***Chuẩn bị:*

❖ Gà làm sạch ướp gia vị + hành tỏi băm + xì dầu để thấm rồi chiên vàng, xé miếng nhỏ.

❖ Nếp vo sạch để ráo.

❖ Đậu xanh ngâm nước vài giờ, đãi vỏ sạch, cho nước vào vừa ngập mặt đậu xanh + 1/4 muỗng cà phê muối. Nấu cạn nước cho đậu mềm, tán nhuyễn.

❖ Dừa vắt lấy 1 chén nước cốt và 1 lít nước dảo.

❖ Sầu riêng nạo lấy cơm, tán nhuyễn.

❖ Nấm đông cô ngâm nước, rửa sạch, xắt mỏng, phi hành tỏi thơm, xào chín, nêm gia vị.

Thực hiện:

❖ Cho nước dảo vừa vào nồi nấu sôi, cho nửa muỗng cà phê muối vào, rồi cho nếp vào nấu chín.

❖ Bắc chảo lên bếp cho nước cốt dừa vào thắng bông con, cho đường vào khuấy tan, cho đậu xanh và sầu riêng vào xào đều.

❖ Trộn hỗn hợp trên vào nồi xôi, cho cả gà và nấm vào trộn đều.

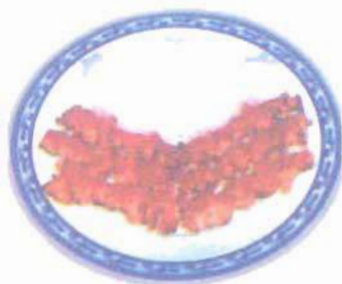
Trình bày:

❖ Cho xôi vào khuôn nhôm ép chặt, rồi trút ra đĩa.

❖ (Có thể xếp những múi sầu riêng còn lại chung quanh đĩa cho đẹp và hấp dẫn).



XÔI GÀ NƯỚNG XIÊN



Nguyên liệu:

- 500 g nạc gà + 2 chén xôi trắng
- 2 muỗng canh xì dầu + 1 muỗng canh tỏi băm nhuyễn
- 2 muỗng cà phê tiêu + 1 muỗng cà phê muối
- 1/2 muỗng cà phê đường + 100 ml dầu ăn
- Que xiên tre + khuôn nhôm nhỏ
- Nước cốt
- 3 muỗng canh tương ớt
- 1 muỗng canh cốt cà
- 3 muỗng canh nước cốt cam sành
- 2 muỗng canh đường
- 1 muỗng cà phê hành tây băm nhuyễn.



Cách thức:

Chuẩn bị:

❖ Nạc gà rửa, thấm khô, cắt miếng dày 0,5 cm, ướp muối + xì dầu + tiêu + tỏi + đường + 3 muỗng canh dầu ăn, để ngấm gia vị vài giờ.

Chế biến:

❖ Xào thơm hành tây với 2 muỗng canh dầu ăn, cho tương ớt + sốt cà + đường vào khuấy đều trên lửa nhỏ 5 phút. Cho nước cốt cam sành vào, khuấy đều trên lửa nhỏ cho đến khi nước sốt hơi sánh lại, nhắc xuống.

❖ Khuôn nhôm rửa, lau khô, quét vào ít dầu ăn cho xôi vào ấn chặt, dọn ra đĩa.

❖ Que xiên rửa, thấm khô, xiên thịt gà vào các que xiên xếp lên vỉ. Làm nóng lò nướng 5 phút, rưới ít nước ướp lên các xiên thịt cho vào lò nướng vàng.

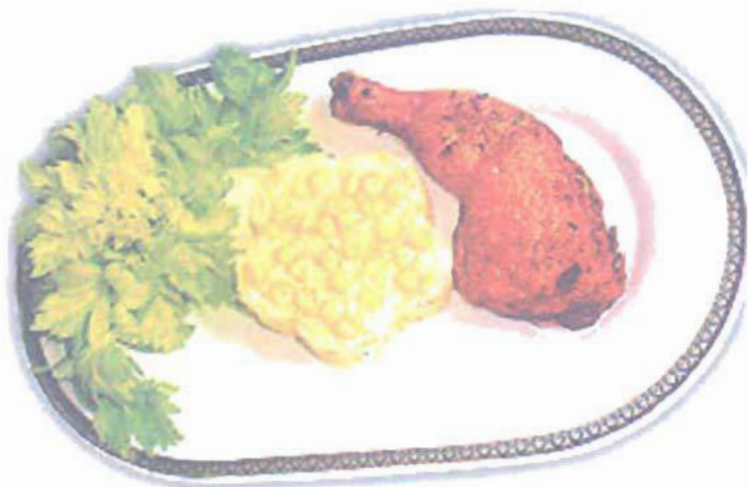
Trình bày:

❖ Xếp các xiên thịt gà nướng vào cạnh xôi, rưới nước sốt lên thịt, dọn dùng nóng.





XÔI BẮP MỸ VÀ THỊT GÀ CHIÊN



Nguyên liệu:

- 250 g nếp
- 2 trái bắp Mỹ
- 2 miếng đùi góc tư gà
- 2 muỗng cà phê muối
- 2 muỗng cà phê tiêu
- 1 muỗng canh nước tương ngon



- 1 muống canh tỏi băm nhuyễn
- 1 muống canh dầu hào
- 250 ml dầu ăn
- Khuôn nhôm hoa mai nhỏ
- Lá cần trang trí

Cách thức:

Chuẩn bị:

❖ Nếp vo sạch ngâm trong nước 4 giờ, cho ra rổ xóc ráo.

❖ Bắp Mỹ bóc bỏ vỏ, rửa, tách rời từng hạt, gỡ bỏ mày cứng.

❖ Thịt gà rửa, để ráo, dùng mũi dao xăm đều lên miếng thịt gà, khuấy đều 1 muống cà phê muối + tiêu + nước tương + tỏi băm + dầu hào, cho thịt gà vào ướp, cho vào tủ lạnh một đêm.

❖ Trộn đều nếp + bắp Mỹ + muối + 2 muống canh dầu.



Chế biến:

❖ Nấu sôi nước trong xoong hấp, cho hỗn hợp nếp và bắp vừa trộn vào hấp trên lửa lớn, 10 phút mở nắp xả hơi một lần, hấp 30 phút xôi chín.

❖ Nấu sôi dầu, cho thịt gà vào chiên vàng trên lửa vừa, cho ra đĩa có lót giấy thấm dầu.

❖ Quét dầu trong lòng khuôn, cho xôi vào ép chặt, úp vào lòng đĩa, xếp miếng đùi thịt gà vào cạnh xôi, trang trí lá cần vào gốc đĩa.

Trình bày:

❖ Dọn dùng với nước tương + ớt cắt khoanh hoặc với muối tiêu, dùng nĩa xé nhỏ thịt gà khi dùng.





XÔI PHỒNG

❖ Gà quay thường ăn chung với bánh bao, xôi đậu xanh. Dưới đây xin giới thiệu món ăn lạ miệng: nhưng món gà quay được ăn kèm với xôi phồng.

❖ Xôi có nhiều loại: xôi đậu đen, đậu xanh, đậu phộng, xôi gấc, xôi cúc.

❖ Nguyên liệu chính để tạo xôi là gạo nếp và tùy loại xôi chỉ cần gạo nếp.

❖ Một đĩa xôi phồng tròn to chiên vàng đều đặt cạnh một đĩa gà quay chín thơm, béo, trông thật hấp dẫn.





Làm sao có thể chiên một miếng xôi phồng lên tròn to, ruột rỗng, vàng đều thơm ngon? đó là một bí quyết. Nguyên liệu làm xôi được tán nhuyễn chung với dầu ăn, thêm một chút đường và đặc biệt không có bột nổi. Tùy theo đĩa lớn, đĩa nhỏ, dầu bếp ngắt một miếng xôi này với lượng vừa đủ rồi bỏ vào chảo dầu sôi, nấu bằng lò khè, miếng xôi bỏ vào chảo dầu được đảo tròn đều và ép sát xuống đáy chảo bằng hai cây giá bếp. Khoảng 5 phút sau, miếng xôi bắt đầu phồng lên, lúc này hai tay dầu bếp phải thật khéo léo, nếu không phồng xôi sẽ bị méo, bể, hoặc xôi không ly tâm ra ngoài vỏ đều được, bị dồn cục giữa phồng xôi. Xôi chín vàng không đều hoặc bị cháy là không đạt chất lượng. Thời gian chiên phồng từ 10 đến 15 phút.





XÔI GẮC CUỘN TẢO BIỂN

Món xôi gác cuộn rong biển, còn có tên gọi là *Hồng Xiu La Hán Cuộn*. Vị của xôi gác hòa với vị của tảo biển, cùng mì căn, cà rốt, dưa chuột muối... sẽ làm cho món ăn có vị rất lạ và bớt ngán.



Nguyên liệu:

- 1 kg xôi gác
- 4 miếng tảo biển
- 2 cây mì căn
- 1 củ cà rốt, gọt vỏ, cắt que dài từ 5 – 7 cm cho dễ cuốn, ngâm với chút muối, đường và giấm cho có vị chua ngọt



- Dưa chuột muối chua, chế đôi theo chiều dọc
- Boa-rô băm nhỏ
- Gia vị: nước tương, đường
- Tăm vì tre để cuốn

Thực hiện:

Bước 1: Nấu xôi gấc

❖ 800 g nếp ngỗng, vo sạch, ngâm nước trước khoảng 3 giờ, rút ráo, trộn đều với 1 thìa cà phê muối.

❖ 1 quả gấc chín khoảng 500 g, lấy thịt và hạt bên trong, đánh đều với 30 ml rượu trắng cho gấc dậy màu

❖ Muối, dầu ăn.

❖ Trộn gấc vào nếp cho đều. Đợi xừng hấp thật sôi, cho nếp đã trộn với gấc vào xừng hong cho chín. Trong quá trình hong khoảng 10 phút, lại đảo nếp lên một lần để cho xôi chín đều.

❖ Xôi chín, rưới lên khoảng 2 thìa súp dầu ăn hoặc mỡ gà để xôi có độ bóng đẹp.

Bước 2: Xào nhân

❖ Mì căn, xé miếng vừa ăn.



❖ Phi thơm dầu ăn với bo-a-rô, cho mì căn vào xào. Nêm nước tương và ít đường, đảo đều lên. Thêm vào đây một ít nước sôi để món ăn thấm đều gia vị.

Bước 3: Cuốn xôi

❖ Đặt miếng vī tre xuống bàn, cho miếng táo biển trên, rồi trải đều xôi gác trên mặt táo, đặt mì căn, dưa chuột, cà rốt lên, cuốn tròn cho chặt tay.

❖ Khi ăn, cắt thành từng khoanh dày khoảng 1 – 2 cm và xếp ra đĩa. Trang trí thêm vài nhánh ngò, hoa cà rốt... cho đẹp mắt.





XÔI XOÀI



Nguyên liệu:

- 2 chén nếp, ngâm trong nước ấm khoảng 3 giờ đồng hồ và để ráo (hay 5 chén xôi nếp chín)
- 300 ml nước cốt dừa
- 150 g đường cát trắng
- 1 muỗng cà-phê muối
- 4 trái xoài chín (hay 6 trái xoài Thanh Ca)

Thực hiện:

- ❖ Cho nếp vào甑, hấp khoảng 30 – 40 phút cho chín.



❖ Cho nước cốt dừa, đường, muối vào một nồi nhỏ, nấu lửa nhỏ khoảng 10 phút cho tan đường.

❖ Trộn nước dừa đã nấu vào xôi cho thật đều, để thấm khoảng 30 phút đến 1 tiếng trước khi ăn.

❖ Ngay trước khi ăn mới gọt xoài, thái từng miếng nhỏ vừa miệng ăn.

Trình bày:

❖ Lấy một đĩa trung bình, xếp xôi chung quanh đĩa, xếp xoài vào giữa, cho một cọng rau thơm có màu xanh trên mặt xôi cho đẹp.





XÔI XOÀI THÁI LAN



Nguyên liệu:

- Gạo nếp 200 g
- Nước cốt dừa đóng hộp
- 1 quả xoài chín
- Đường trắng
- Vừng

Thực hiện:

- ❖ Ngâm gạo nếp qua nước lạnh trong vòng 15 phút



- ❖ Xoài chín thái hình dẻ quạt hoặc hạt lựu to
- ❖ Đổ gạo vào nồi chầm cơm + 1 thìa canh nước cốt dừa + 1 thìa canh nước sạch (chú ý để nước chỉ sâm sấp nồi), chầm cơm như bình thường.
- ❖ Khi xôi chín, trộn đều với 2 thìa canh đường trắng.
- ❖ Chầm tiếp cho ngấm trong vòng 7 phút.
- ❖ Đổ vào nồi 1 thìa canh nước cốt dừa, trộn đều → chầm trong vòng 5 phút.
- ❖ Rang nóng vừng, rắc lên xôi, đồng thời, sắp xoài quanh đĩa, dùng nóng.





XÔI CÁ RÔ PHI

Vị thơm dẻo của nếp cái hoa vàng quyện với mùi thơm đặc trưng của hành khô và cá phi thơm rất thích hợp với những cơn gió se lạnh đầu mùa.



Nguyên liệu:

- 500 g gạo nếp cái hoa vàng,
- 500 g cá rô phi (hoặc cá đồng)
- 100 g hành khô
- 5 cọng hành tươi tước nhỏ
- 1 chén con nước cốt dừa
- 1 nhánh con gừng, giã nhỏ, hạt nêm, dầu ăn

**Thực hiện:**

❖ Gạo nếp ngâm nước ấm khoảng 2 giờ. Đãi sạch, xóc với ít muối, cho vào nồi đồ, thỉnh thoảng rưới ít nước cốt dừa lên.

❖ Cá rô phi đánh vẩy, moi bỏ ruột, rửa sạch, bóp với gừng, rượu rồi hấp chín, để nguội, gỡ thịt ướp với hạt nêm, tiêu.

❖ Bắc chảo lên bếp, đun nóng dầu ăn, cho hành khô vào phi vàng, vớt ra, chắt bớt dầu, cho hành tươi vào phi thơm, cho cá vào xào ngấm gia vị.

❖ Xôi chín, bắc xuống, đánh tơi, cho cá vào, đánh đều lên, nhẹ tay để cá không bị nát.

❖ Xúc ra đĩa, rắc hành khô.





XÔI TRÂN CHÂU



Nguyên liệu:

- 500 g thịt heo xay
- 1 muỗng canh rượu vang
- Muối, tiêu, đường, bột ngọt
- 1 muỗng canh bột bắp
- 10 trứng cút
- Nếp ngon 400 g



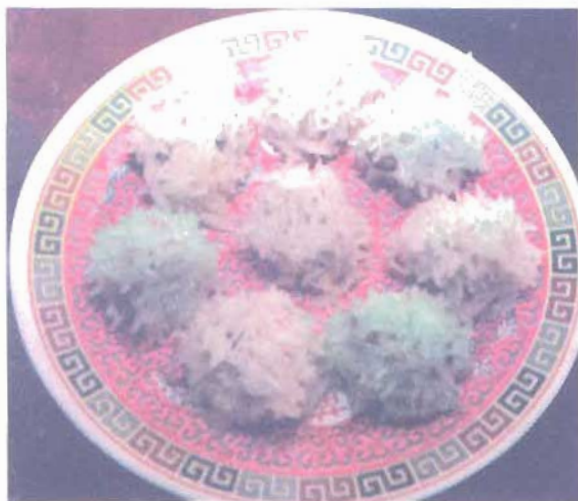
Thực hiện:

❖ Ướp thịt heo xay với tỏi + hành + muối đường + bột ngọt + tiêu và bột bắp, nêm vừa ăn, vo viên tròn theo ý mình.

❖ Cho trứng cút vào giữa thịt heo xay.

❖ Nếp ngâm 1 đêm, đãi sạch để ráo, cho tí muối cho vừa ăn. Nếu thích màu gì thì ngâm màu chung với nếp màu ấy.

❖ Sau khi đãi nếp để ráo rồi thì lăn thịt và trứng cút qua nếp cho thật đều đem hấp chín. Sau khi hấp chín thì bóp thêm chút nếp vô thêm nếu nếp bao không đủ viên xôi.





XÔI THẬP CẨM



Nguyên liệu:

- 800 g nếp hạt dài vàng thơm
- 1 ít lá dứa
- 2 miếng ức gà
- 2 cái lạp xường



- 300 g giò lụa
- 1 chén hành phi thơm vàng
- 300 g thịt nạc dăm ướp muối tiêu hành tỏi chiên vàng
- 200 đậu phộng rang đập dập
- 1 chén hành lá thái hạt lựu
- 1 chén dầu ăn
- 3 tai nấm đông cô
- 1 chén tôm khô con nhỏ đỏ màu tươi tự nhiên
- 1 chén rước chà bông
- Xi dầu

Thực hiện:

❖ Vo gạo nếp cho sạch, ngâm vài giờ, vớt ra cho ít muối vào xóc đều.

❖ Gà đã ướp gia vị chiên lên cho vàng, để nguội rồi xé sợi

❖ Thịt heo cũng vậy: chiên vàng 2 mặt, thái chỉ.



❖ Lấp xương lược lên cho chín rồi cắt móng xéo xéo một ít, còn một ít cắt hột lựu.

❖ Giò lựu cắt hột lựu.

❖ Tôm khô rửa sạch ngâm cho mềm xong rồi xào lên với hành tỏi cho thơm, rắc tiêu, gia vị cho đậm đà.

❖ Đậu phộng lựa loại hạt nhỏ, chiên giòn, bóc vỏ, giã dập nhưng đừng nát quá.

❖ Cho gạo vào chõ (xứng) lót lá dứa vào xứng, đổ gạo lên trên mặt lá dứa, hấp cho chín xôi.

❖ Thịt ram, gà sợi, lạp xưởng, giò lựu, xào thêm nấm đông cô để vào xứng xôi.

❖ Xôi chín, đem sôi lên đĩa bàn, cho nhân lên mặt xôi, rắc đậu phộng, thắng mỡ hành để lên mặt, xịt xì dầu, rắc ít ruốc chà bông lên sau cùng, ta được món xôi hấp dẫn để thưởng thức.



CƠM LAM

Cơm lam hơi cầu kỳ một chút, nhưng bạn sẽ được thức hương vị của vùng Thái Nguyên, Cao Bằng ngay tại ngôi nhà bạn, hoặc trong những cuộc picnic ngoài trời, món ăn thật thơm và ngon.



Nguyên liệu:

- 500 g nếp cái hoa vàng (nếp Bắc), vo sạch, để ráo
- Ống tre nhỏ (chặt khúc khoảng 10 ống, dài 15 cm, giữ lại một đầu ống còn đốt)



• Lá gừng, giã giập, củ gừng đập giập, nhồi với nước sôi cho ra mùi thơm

Thực hiện:

❖ Ngâm nếp với nước ấm có pha nước gừng và lá gừng, để khoảng 4 giờ cho mềm, vớt ra, để ráo. Cho nếp vào ống.

❖ Sau đó, cho nước vào đến ngang mặt nếp là được. Dùng lá chuối nút kín đầu còn lại, vùi trong lửa rơm cho chín (khoảng 1 tiếng).

❖ Trong trường hợp không có lửa rơm, dùng lò điện, để ở 180⁰C, nướng 30 phút.

Thường thức:

❖ Nếp chín, để nguội, tách bỏ lớp vỏ tre, cơm nếp dẻo, có mùi thơm của gừng.

❖ Dùng chung với muối vừng. Đây là món ăn của các dân tộc vùng Thái Nguyên, Cao Bằng...



CHÈ XÔI NƯỚC



Nguyên liệu:

- Đậu xanh cà không vỏ 300 g
- Bột nếp 500 g
- Một gói đường thơm vani
- 100 g gừng
- 200 ml nước cốt dừa
- 300 g đường cát trắng



Thực hiện:

❖ Bột nếp đổ vào một cái tô to, sau đó pha nước hơi âm ấm, một tay thì đổ nước, một tay quây đều, nhớ đổ nước từ từ thắm chừng bị lỏng, nhào cho thật đều, khi thấy bột không rã ra là được.

❖ Đổ nước ngâm đậu xanh khoảng 2 tiếng, sau đó, có thể hấp hoặc nấu, khi đậu chín đánh tơi ra, trộn chung với đường tùy ăn ngọt hay nhạt, sau đó nắn chặt vào trong lòng bàn tay.

❖ Bột vo viên dè dẹt ra, sau đó cho đậu xanh vào giữa, lăn tròn, lăn càng tròn càng đẹp.

❖ Nước đun sôi, thả bánh đã viên vào, sau đó cho gừng đập dập và vani bỏ chung vào nước đun sôi.

❖ Khi nước đã sôi vặn lửa nhỏ, khoảng hai chục phút.

❖ Khi ăn múc ra chén hoặc ly, sau đó mới đổ nước cốt dừa lên trên.

❖ Nếu muốn ăn ngọt thì có thể thêm đường vào.



XÔI XIÊM

Xôi xiêm là loại xôi trắng nấu chung với nước cốt dừa cho béo, ăn chung với lớp nhân phủ trên mặt là hỗn hợp làm từ nước cốt dừa, lòng đỏ trứng, đường và bột, quậy tan và nấu đến khi sền sệt... Xôi xiêm là một món ăn được chế biến từ gạo nếp khá đặc biệt và là một món ăn thể hiện cho văn hóa ẩm thực đa dạng của vùng đất An Giang.

Xôi xiêm có nguồn gốc từ Thái Lan, thâm nhập vào vùng đồng bằng Nam bộ và được Việt hóa cho bớt vị quá ngọt và quá béo. Xôi xiêm nấu cũng không quá cầu kỳ, cơ bản là loại xôi trắng nấu chung với nước cốt dừa cho béo, ăn chung với lớp “nhân” phủ trên mặt là hỗn hợp làm từ nước cốt dừa, lòng đỏ trứng (nếu xài trứng vịt thì béo hơn trứng gà), đường và bột, quậy tan và nấu cho đến khi sền sệt. Có nơi còn cho thêm đậu xanh tán nhuyễn vào và thành phần không thể thiếu trong món xôi này là sấu riêng. Người ta hòa tan sấu riêng vào trong nhân cho thơm, và khi ăn, còn có thể bỏ hẳn một múi sấu riêng lên mặt, ăn vào ngon tuyệt.



Xôi xiêm ở An Giang được chế biến từ những nguyên liệu: gạo nếp Thái, bột mì, trứng vịt, đường thốt nốt (đường đỏ) và cách chế biến không hề phức tạp. Gạo nếp được vo sạch, để ráo. Người ta lấy một phen lá chuối đặt vào chỗ hấp bằng tre, nhôm hoặc inox. Nước trong nồi hấp cách mặt chõ khoảng 2 cm. Đặt chõ hấp lên bếp trên ngọn lửa nhỏ rồi đun trong khoảng 1 giờ. Trong suốt thời gian này, gạo nếp sẽ hút hơi nước sôi bốc lên và chín dần. Thường thường thì lá dứa, một loại lá thơm được cho vào trong nồi nước để xôi có vị thơm ngọt của lá dứa.

Sau đó là đến đoạn chuẩn bị nước cốt dừa. Trứng được đập vào trong tô sứ, thêm một chút bột mì, nước dừa tươi, đường thốt nốt, đánh tan đều rồi bỏ vào hấp cách thủy khoảng 30 phút. Pha một chút nước dừa tươi với bột năng để chế biến nước cốt dừa.

Khi ăn Xôi xiêm, người ta xôi xôi ra đĩa, rưới nước cốt và nước cốt dừa lên trên. Chế biến Xôi xiêm không phức tạp nhưng lại cần có kinh nghiệm và sự khéo léo. Xôi hấp phải chín tới, dẻo, không nhão mà cũng không cứng, nước cốt có vị ngọt, ngậy mà không béo, thơm mát.



Nguyên liệu:

- 1 kg nếp
- 1/2 trái dừa
- 1 ống vanille
- 5 trứng gà
- 500 g đường trắng

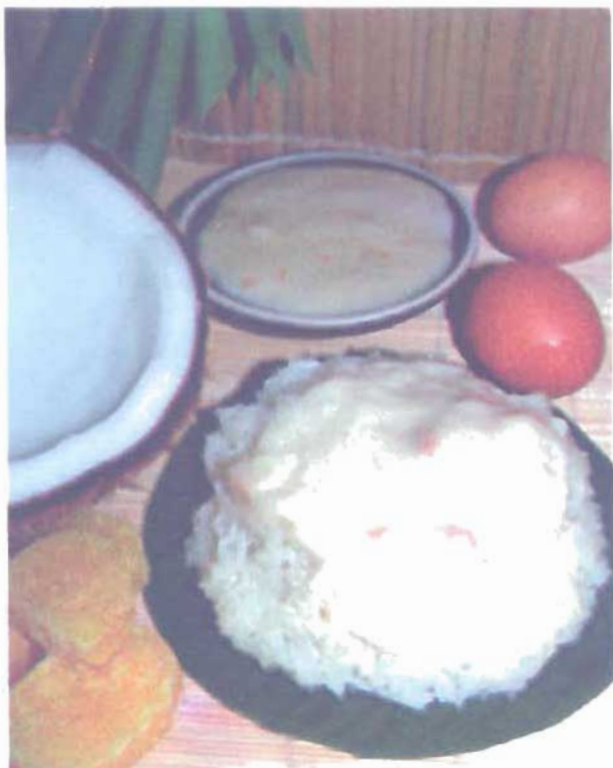
Thực hiện:

- ❖ Nếp vút sạch, nấu vừa dùng cho nhão,
- ❖ Dừa nạo vắt 1 tô nước.
- ❖ Nước dừa để đường vào thắng tan lược lại để nguội.
- ❖ Trứng gà đánh tan để chung với đường, để vanille vào chưng chín.
- ❖ Xôi xới ra đĩa ém láng mặt, lấy muỗng múc trứng gà chưng trét lên khắp mặt xôi cho đều.



XÔI XIÊM NƯỚC DỪA

Món ăn được thực hiện bằng cách xôi nấu riêng; món ăn kèm (hay gọi là kem dừa hạt vịt) nấu riêng.



Có thể nấu bằng cách hong bằng xừng hoặc nấu trực tiếp với nước như nấu cơm.



Phụ gia: Chuẩn bị ít nhiều tùy nhu cầu sử dụng. Tùy cách nấu để sử dụng mỗi loại.

- Nước cốt dừa: Cho 1 lít nước ấm vào 1 kg dừa khô nạo vắt lấy nước cốt hoặc dùng nước cốt dừa đóng lon.

- Nước dừa đảo (nước dừa vắt lần hai): Cho 2 lít nước ấm nữa vào xác dừa đã vắt lấy nước cốt, vắt lấy nước đảo.

- Nước dừa tươi ngọt. Ít lá dừa rửa sạch, cắt lá dừa thành khúc ngắn chừng mười phân.

A. HONG XÔI:

Ngâm nếp đã vo sạch trong nước lạnh qua 4 đến 6 tiếng đồng hồ.

1. Chuẩn bị xửng hong xôi có tầng hấp lỗ nhỏ chuyên dùng hong gạo, nếp. Cho nhiều nước vào xửng để sôi với lửa lớn.

Cách nấu 1: Trộn đều 1 kg nếp đã ngâm với một chén (100cc) nước cốt dừa + 10 khúc lá dừa + 1 muỗng cà phê muối, cho vào xửng hong chín, xới đều xôi khi đã chín, hạ lửa, giữ nóng xôi trong



xứng. Gấp bỏ lá dừa khi xói xói ra. Nếu muốn xói béo nhiều hơn thì tăng lượng nước cốt dừa lên gấp đôi nhưng nếu cho nhiều quá thì nước cốt dừa cũng chảy vào tầng nước bên dưới.

Cách nấu 2: Nấu như cách 1 nhưng thay nước cốt dừa bằng nước dừa tươi ngọt, sau khi hong khoảng 15 phút tưới đều vào nếp khoảng một chén nước dừa nữa, trộn đều rồi đập nắp, hong tiếp cho đến khi chín. Cách nấu này cho xôi có vị ngọt và mùi dừa nhẹ hơn.

Cách nấu 3: Chỉ trộn nếp với lá dừa tùy ý và muối rồi hong. Xôi không có mùi dừa.

– Nấu xôi theo cách hong cho thành phẩm khô ráo, mặt xôi đẹp, nhưng cũng còn tùy vào chất lượng nếp đang sử dụng.

B. NẤU XÔI:

Vô sạch nếp, không ngâm, dùng nước dừa đảo, hoặc nước dừa tươi ngọt, lá dừa, muối để nấu xôi như nấu cơm. Nếu không muốn xôi béo thì chỉ dùng nước lạnh để nấu. Cách nấu này khó nấu hơn, dễ bị nhão ướt hoặc cháy nếu không dùng nồi điện hoặc chưa quen nấu.



LÀM KEM DỪA

❖ 2 trứng vịt đánh tan, nếu thay bằng trứng gà thì vị kem sẽ nhẹ, ít thơm vị béo hơn.

❖ 50 gr bột năng hoặc bột mì, bột bắp... loại nào cũng được, hòa tan với 2 – 3 chén nước dừa dầm hoặc nước dừa tươi ngọt tùy ý.

❖ 150 gr đường thốt nốt thể bằm nhỏ nếu thay bằng đường trắng hoặc đường phèn tán nhỏ vị ngọt sẽ dịu hơn.

❖ Trộn đều trứng, bột, đường... thêm khoảng 2 gr vani nếu thích. Lược hỗn hợp qua rây, bắc lên bếp, để nhỏ lửa, khuấy đều tay, cho đến khi thấy nước bột chín, sệt lại là được. Đổ kem ra đĩa sâu đáy.

❖ Tùy ý thay đường bằng sữa đặc tương đương và thêm khoảng 20 gr bơ.

❖ Nếu thích ăn béo nữa, nấu ít nước cốt dừa + chút muối, rồi làm sệt lại với nước bột năng.





TRÌNH BÀY MÓN ĂN

❖ Bôi xôi thành lớp mỏng ra đĩa nhỏ, tùy ý phết nhiều ít kem lên mặt xôi, thêm nước cốt dừa lên kem nếu thích. Hoặc dùng bao nylon sạch, ép xôi thành lớp mỏng trên khay thành lớp mỏng dày chừng 2 cm, xắn thành miếng nhỏ hình vuông, chữ nhật, hình thoi... tùy ý, sắp cho đẹp mắt ra đĩa, trét kem và tưới nước cốt dừa lên.

❖ Nhiều người thích ăn ngọt vẫn dùng được món xôi Xiêm như món ăn no làm điểm tâm. Xôi Xiêm còn có trong thực đơn những món ăn ngọt tráng miệng của cơm cung đình Huế và các o, các mẹ của trình bày món xôi này qua hình thức từng miếng mỏng nhỏ với phần kem làm bằng đường phèn cho vị ngọt rất nhẹ nhàng và miếng xôi khi cho vào miệng chỉ thoáng thoảng mùi dừa.

❖ Nếu muốn ăn chay thì không dùng trứng, chỉ cần làm chín nước dừa, đường, bột là được và thêm ít màu caramel để kem có màu nâu đỏ đẹp mắt nếu thích.



XÔI VỪNG DỪA

Giới thiệu cùng các bạn món xôi vừng dừa hấp dẫn và thơm ngon.



Nguyên liệu:

- Gạo nếp 1 kg
- Vừng 100 g
- Lạc 100 g
- Dừa nạo 200 g
- Đường 150 g và muối 1 thìa cà phê.



Chế biến:

- ❖ Gạo nếp vo sạch ngâm khoảng 8h, đổ ra rá dội nước để ráo
- ❖ Vừng rang vàng, xát vỏ, giã nhỏ.
- ❖ Lạc rang xát vỏ, giã dập.
- ❖ Xóc gạo nếp với muối cho vào chõ đồ chín.
- ❖ Sau đó, trộn đều xôi với 150 g dừa nạo, đường, vừng rồi đồ tiếp khoảng 15 phút nữa là được.
- ❖ Đơm xôi ra đĩa, rắc lạc rang và 50 g dừa còn lại lên trên.
- ❖ Xôi ăn nóng rất ngon, vị ngọt của đường, vị béo của dừa, ngậy của vừng và thơm của vừng lạc lại làm món xôi ngon khiến ta khó có thể quên được.





XÔI NGŨ SẮC

Bạn đã biết đến nhiều loại xôi như xôi gấc, xôi đỗ, xôi lạc, xôi xéo, xôi gà, xôi chim... Nhưng đến Tuyên Quang, bạn sẽ được biết đến một loại xôi đặc biệt, được những bàn tay khéo léo của các bà, các mẹ người Tày làm từ những sản vật của đồng ruộng, núi rừng. Đó là xôi ngũ sắc.

Xôi ngũ sắc hội tụ được những giá trị truyền thống và hiện đại, mang ý nghĩa về quan niệm vũ trụ, triết lý âm dương và ý nghĩa nhân sinh cao đẹp. *Khẩu cảm lạnh* là cơm xôi màu đỏ tượng trưng cho khát vọng. *Khẩu cảm ấm* là cơm xôi màu tím tượng trưng cho trái đất trù phú. *Khẩu cảm hương* là cơm xôi màu vàng tượng trưng cho sự no ấm đầy đủ. *Khẩu khiêu* là cơm xôi màu xanh tượng trưng cho màu xanh của núi rừng Tây Bắc. *Khẩu nón* là cơm xôi màu trắng tượng trưng cho tình yêu trong trắng thủy chung.

Để có xôi ngon, thơm dẻo người làm nghề phải tuân thủ nghiêm ngặt theo các quy trình từ khâu chọn lá nhuộm màu đến việc đồ xôi. Nguyên liệu để nấu xôi phải là gạo nếp Tú Lệ hạt to, trong, một loại nếp thơm ngon và nổi tiếng nhất vùng.

Xôi được làm từ thứ gạo nếp ngon, hạt to tròn, hương thơm ngọt mũi. Ngũ sắc bao gồm các màu:



Trắng, đỏ, xanh, vàng, tím. Màu trắng thì chỉ cần đồ gạo nếp là được. Các màu còn lại phải tìm cách nhuộm gạo: Các loại lá, củ đặc trưng cho từng màu để nhuộm dễ tìm trong rừng, hoặc trong vườn nhà. Mỗi vùng có một cách làm riêng: Như màu đỏ dùng quả gấc, lá cơm đỏ; Màu xanh dùng lá gừng, lá cơm xôi xanh, hoặc vỏ bưởi, vỏ măng đắng, lá cây ba soi, cây thành ngạnh khô, đốt lấy tro ngâm với nước có pha chút vôi; Màu vàng dùng củ nghệ già già lấy nước; Màu tím dùng lá cơm đen, hoặc lá cây sau sau...

Bốn loại lá rừng dùng để nhuộm các màu xanh - đỏ - tím - vàng được người dân lựa chọn kĩ lưỡng, lá không được quá non hay quá già. Sau đó rửa sạch nấu với nước lấy từ suối nguồn ở xã Tú Lệ. Khi đã có nước màu, gạo nếp được cho vào ngâm khoảng 10 tiếng rồi vớt để ráo nước. Gạo ráo nước sẽ được đồ trong chõ xôi truyền thống của đồng bào gọi là Mỏ Lùng - Tay Lung. Chõ xôi hình bầu dục bằng thân cây cọ hoặc gỗ thơm được gọt đẽo để thùng hai đầu, đầu trên có nắp đậy, đầu dưới lót bằng phên nứa, mỗi chõ xôi được hơn 1 kg gạo. Quá trình đồ xôi lửa phải đều, đượm than, Xôi chín dẻo, thơm đậm, dù nóng hay nguội nắm chặt tay cũng không dính.

Nhuộm gạo đã công phu, khâu đồ xôi cũng phải thật khéo léo. Những mâm xôi ngũ sắc của các gia



đình trong mỗi dịp lễ, tết thường nhỏ và được đồ chung các màu trong một chõ. Gạo ngâm màu nào dễ phai nhất được cho vào chõ đầu tiên, kế đến là các màu còn lại, màu trắng trên cùng. Trong các dịp lễ tết có quy mô lớn như lễ hội Lồng Tồng, lễ tế của dòng họ hay cưới hỏi, mâm xôi được làm lớn hơn, từ 5 đến 50 kg gạo. Phải đồ mỗi màu một chõ riêng. Có nơi bày thành bông hoa 5 cánh, mỗi cánh một màu, có nơi bày theo hình ruộng bậc thang, mỗi bậc một màu, có nơi dùng khuôn gỗ đóng thành tháp, nhiều tầng.

Xôi chín được đơm vào đĩa hoặc trình bày theo từng ý tưởng khác nhau với 5 màu xanh – đỏ – tím – vàng – trắng. Năm màu được ghép trên một mâm xôi hình cánh hoa ban thì tượng trưng cho thuyết âm dương Ngũ hành, đồng thời thể hiện khát vọng yêu thương, tình yêu son sắt thủy chung, lòng yêu mẹ kính cha của đồng bào dân tộc Thái Tây Bắc.





Nguyên liệu:

- 1 bát xôi gạo
- 1 bát xôi la cẩm
- 1 bát xôi đậu xanh
- 100 gr tôm tươi
- 50 gr đậu xanh cà
- Lá chuối
- Bột nêm, dầu ăn

Thực hiện:

❖ Ngâm mềm đậu xanh, sau đó cho vào nồi nấu chín, tán nhuyễn.

❖ Luộc hoặc hấp tôm chín, bóc bỏ vỏ, cho vào máy xay nhuyễn, nêm bột nêm, cho vào chảo không dính, chấy khô.

❖ Cắt lá chuối khoảng 5 × 7 cm, trải ra khay, cho từng loại xôi vào cuộn lại, thả vào chảo dầu nóng để rán hoặc nướng vàng.

❖ Xếp từng cuộn xôi ra đĩa, quét đậu xanh lên trên, sau đó cho tôm đã chấy lên, dùng ngay.



XÔI VỊ (1)

Xôi vị nấu chín thơm mùi nước dừa, vừa có màu xanh mượt lá dứa hoặc tim sẫm của lá cẩm. Trông vừa đẹp mắt lại vừa thơm ngon, nếu trong bữa tiệc, nhất là tiệc cưới, có một đĩa xôi này thì thật là tuyệt.



Nguyên liệu:

- 1 kg nếp tóc (nếp nhỏ không lộn gạo)
- 400 g đường cát trắng
- 600 g đậu xanh cà
- 100 g mè trắng



- 1 muỗng cà phê muối
- 10 tai vị
- 1/2 tàu lá chuối
- 2 muỗng xúp dầu ăn
- 300 g dừa nạo
- Khuôn vuông

Cách làm:

Chuẩn bị

❖ Đậu xanh: ngâm nước 1 đêm cho mềm, đãi sạch vỏ, nấu chín với chút muối, tán nhuyễn

❖ Dừa khô: cho nước ấm vào, vắt lấy 2 chén nước cốt

❖ Nếp: vo sạch, cho vào xoong, chế nước cốt dừa vào xấp xấp với nếp, đem nấu chín, xới vào mâm để nguội

❖ Mè: rửa sạch, rang vàng

❖ Tai vị: rang vàng, giã nhuyễn



Chế biến:

❖ Cho vào chảo: đường + 1/2 chén nước cốt dừa + 50 g nước lá quây đều, bắc lên bếp nấu cho đường rít tay, cho nếp vào xào đều, nếp hơi đặc, cho đậu xanh và tai vị vào, xối liền tay cho đến khi nếp ko còn dính đáy chảo là được, nhắc xuống

❖ Khuôn: thoa dầu ăn, cho nếp vào, lấy lá chuối đã thoa dầu ấn cho đều mặt (bề dày xôi độ 1cm), xong rắc mè lên mặt, ép cho mè dính chặt vào nếp, xắt xôi ra từng miếng, xếp vào đĩa tùy thích. Có thể xắt xôi theo hình thoi, xếp ra đĩa thành hình ngôi sao





XÔI VỊ (2)



Nguyên liệu:

- 500 g nếp ngỗng
- 200 g đậu xanh
- 150 ml nước cốt dừa
- 50 g vừng rang
- 1 gói ngũ vị
- 1 bó lá dứa
- Muối, đại hồi, tiêu hồi, thảo quả, quế chi

Thực hiện:

- ❖ Rửa sạch các nguyên liệu.
- ❖ Nếp ngỗng, vo sạch.
- ❖ Đậu xanh, ngâm nở.



❖ Ngâm nếp với nước ấm và 1 gói ngũ vị, để khoảng 4 giờ, vớt ra.

❖ Rang đại hồi, tiêu hồi, thảo quả, quế cho thơm, đập giập. Chia đôi, gói vào hai túi vải sạch.

❖ Hấp chín đậu xanh, giã nhuyễn. Bắc chảo lên bếp để lửa nhỏ cho đậu vào với nước cốt dừa và ít muối.

❖ Trộn nếp với một ít muối, cho vào chõ hấp (đổ nước vào nôi đáy chõ, thả lá dứa, túi ngũ vị vào). Nhấc chõ lên bếp, đồ xôi chín, cho đường vào trộn đều.

❖ Cho vào khuôn lần lượt một lớp xôi, lớp đậu, lớp xôi, ấn chặt rồi úp ra đĩa. Lăn vừng đều hai mặt, đặt lên lá chuối, để nguội.

❖ *Lưu ý:* muốn cho xôi dễ tróc khuôn mà không bị bể, tróc, nên thoa khuôn bằng một lớp dầu ăn thật mỏng.

Trình bày:

❖ Khi dùng, cắt miếng, xếp ra đĩa.

❖ Trông vừa đẹp mắt lại vừa thơm ngon, nếu trong bữa tiệc, nhất là tiệc cưới, có một đĩa xôi này thì thật là tuyệt.



XÔI XÉO



Nguyên liệu:

- Chọn loại nếp thật ngon. Nếu mua được đúng loại Nếp cái hoa vàng thì xôi sẽ ngon thơm và đúng hương vị xôi xéo Hà Nội.
- Đậu xanh ngon, loại đã được làm bể đôi. Nếu chọn loại đậu mới, ruột vàng càng tốt.
- Một ít mỡ gà. (Nếu không có dành thay mỡ nước)
- Ít củ hành tím

Dụng cụ:

Chõ nấu xôi, Đũa đũa cả là bắt buộc phải có.



Thực hiện:

❖ Đậu xanh nhặt sạch sạn, hạt bị hư rồi đem ngâm trong nước ấm khoảng 2 tiếng. Đậu nở mềm đổ ra rá, đãi sạch vỏ. Cho ra rá để ráo nước, xóc chút muối thật đều rồi cho vào chảo xôi đồ chín. Cho vào miệng ăn thử thấy hơi bở là được. Giữ đậu ra cái thố dùng đũa cả đánh hơi mịn. Nếu mua phải thứ đậu cũ, đũa cả sẽ không làm hơi được thì phải cho vào cối giã. Nhưng như vậy sẽ không ngon bằng làm bằng đũa cả. Sau đó đem nắm thật chặt lại thành quả như quả cam.

❖ Gạo nếp nhặt sạch sạn, tạp chất xong đem ngâm khoảng 5 tiếng. Sau đó đổ ra rá vo sạch để ráo nước. Cho chút muối, xóc đều rồi cho vào chảo đồ chín. Khi nào thấy mùi nếp bay thơm lừng, mở ra thử thấy hạt nếp trong và chín dẻo là được.

❖ Thông thường định lượng là 1 phần đậu thì 4 phần nếp.

❖ Hành tím bào mỏng đem phơi nắng cho hơi khô sau đó phi cho vàng giòn.

❖ Mỡ gà hoặc mỡ nước thắng nhỏ lửa để trong cái chén.



❖ Khi ăn xôi xôi ra đĩa, lấy dao mỏng xắt đậu xanh xeo xéo lên trên, rắc mỡ gà và hành phi lên trên cùng. Ai ăn tự người đó trộn. Đậu, mỡ và hành phi nhiều ít tùy sở thích mỗi người.

❖ Nếu thích ăn kèm giò lụa thì thêm giò lụa thái mỏng.

❖ Món xôi xéo làm hơi mất thời gian và phải thật kĩ lưỡng.

❖ Chúc các bạn thành công.





Phần II. CƠM NẾP

I. BÀN LUẬN VỀ CƠM NẾP

Cơm nếp, trong ẩm thực Việt Nam, là tên gọi của một loại cơm được nấu bằng gạo nếp, khác biệt với xôi chủ yếu ở phương thức nấu trực tiếp trong nước, không làm chín bằng hơi nước.

Nguyên liệu:

- Cơm nếp có thể được nấu dưới dạng cơm trắng đơn thuần chỉ từ gạo nếp các loại (nếp cái hoa vàng, nếp lứt, nếp sột soạt, nếp ba trắng, nếp nương, nếp cẩm hay còn gọi là nếp than, nếp lứt chưa giã bỏ cám v.v...), nước, một chút muối, tuy cũng thường thấy cơm nếp được nấu với một số nguyên liệu khác trong sự phối trộn tương tự cách làm xôi (như lạc, ngô nếp, đậu đen, đậu xanh).

- Đặc biệt hơn xôi, rất nhiều loại cơm nếp được nấu trong nước luộc gà (còn gọi là nước xuýt), nước ninh xương, nước luộc thịt, nước cốt dừa, nước dừa, nước lèo v.v...



Thực hiện:

❖ Cơm nếp được nấu / thổi gần tương tự như cơm tẻ, hay cơm nói chung, tuy có yêu cầu nghiêm ngặt hơn về sự chú ý đến tỷ lệ nước và gạo để cơm không bị nát.

❖ Trong các nồi nấu cơm bằng kim loại hay đất nung theo kiểu truyền thống, cơm được thực hiện bằng cách đun nước sôi, cho gạo nếp không ngâm mà vo sạch vào nồi, chờ một lúc nồi cơm sôi lại lập tức chất bỏ cạn hoàn toàn phần nước còn dư trong nồi (khác biệt với cách nấu cơm tẻ vẫn phải để lại một lượng nước vừa phải nếu không cơm sẽ bị khô, khó chín). Hạ nhỏ lửa ủ đến khi thấy cơm thơm, chín dẻo.

❖ Với nồi cơm điện, cơm nếp thường được nấu bằng cách cho gạo đã vo sạch vào nồi, đổ nước sôi xâm xấp bề mặt gạo và bật điện, thực hiện nấu như các loại cơm thông thường.





MỘT SỐ LOẠI CƠM NẾP

❖ **Cơm nếp thường:** chỉ đơn thuần nấu gạo nếp trong nước trắng, có thể pha trộn với một chút muối cho thành phẩm khi ăn đỡ bị ngán.

❖ **Cơm nếp bát bửu:** kết hợp nhiều loại thực phẩm như thịt gà, nấm đông cô, củ năng, Lạp xường, thịt xá xiu, đậu Hà Lan, cà rốt, hạt điều; các gia vị và phụ gia khác như lòng trắng trứng gà, dầu mè, rượu trắng, nước lèo, ớt, gừng, nước tương v.v... được sử dụng để chế biến các thực phẩm kết hợp nói trên. Cơm được nấu với nước lèo cho chín. Thịt gà, nấm đông cô, củ năng, hạt điều v.v... tất cả đều xắt hạt lựu cho vào xào nhanh trong chảo với hành, tỏi phi và mỡ nước. Trộn cơm với thực phẩm đã xào và ém mặt cơm cho chặt trên đĩa, phết lòng trắng trứng gà lên và bỏ lò nướng vàng.

❖ **Cơm nếp cuộn lá chuối:** nấu gạo nếp trong nước cốt dừa, gói trong lá chuối. Làm nước chấm cơm bằng tôm nõn khô giã nhuyễn phi trong chảo hành, tỏi, sả, mỡ cho thơm, nêm mắm ruốc và chút đường xào quện với nhau.

❖ **Cơm gà:** lấy nước dừa nấu cơm, khi cơm sôi cho cơm dừa xắt/nạo nhỏ vào, cơm cạn gia vị thịt gà



xắt nhỏ đã được tẩm ướp gia vị, dầu ăn, hành khô, đảo đều một lượt và để nhỏ lửa cho thành phẩm chín đều.

Sử dụng:

Cơm nếp đáp ứng nhu cầu chế biến nhanh, đơn giản và tiện lợi hơn làm xôi, có thể dùng trong bữa ăn như một loại cơm thông thường tuy rằng khi ăn có thể bị ngán, đầy bụng khó tiêu nếu ăn quá nhiều. Đây cũng là một phương thức chế biến gạo nếp để làm nguyên liệu cho các món rượu nếp cái, bánh xuan cầu, cơm cháy v.v... Cơm nếp cũng là một thực phẩm chức năng khá tốt để phòng ngừa và chữa trị một số bệnh, như bệnh đau dạ dày, nó cũng được giã nát với gà nhép để đắp, bó nơi xương bị gãy v.v...





II. HƯỚNG DẪN THỰC HIỆN MỘT SỐ MÓN TỪ CƠM NẾP

CƠM NẾP BÁT BỮU



Nguyên liệu:

- 1 con gà 1,5 kg hay 2 ức gà
- 200 g củ năng
- 50 g nấm đông cô
- 2 lòng trắng trứng gà
- 2 muỗng xúp dầu mè
- 1 muỗng xúp rượu thơm



- 1 kg nếp ngon
- 1 lít rượu nước lèo
- 200 g thịt xà xiu
- 150 g hạt điều
- Gia vị, cà, ớt, gừng
- 1 muỗng xúp nước tương
- 1 muỗng xá xí

Cách thức:

Chuẩn bị:

- ❖ Nếp vo sạch để ráo nước.
- ❖ Gà làm sạch ướp gia vị + rượu thơm + nước tương để 1/2 giờ cho thấm, đem chiên vàng. Cho xá xí vào nấu cho cạn nước và chín thịt, xé thịt bỏ xương xắt hạt lựu.
- ❖ Nấm đông cô ngâm nước xắt hạt lựu.
- ❖ Xá xí xắt hạt lựu.
- ❖ Củ năng gọt vỏ xắt hạt lựu.
- ❖ Hạt điều rang mỡ, lòng trắng trứng đánh nổi.



Chế biến:

❖ Bắc nước lèo lên bếp nấu sôi, cho nếp vào nấu chín đem ra xôi đều.

❖ Bắc cháo mỡ phi hành tỏi thơm + nấm đông cô + xá xíu + thịt gà + củ năng xào đều, nêm gia vị vừa ăn.

❖ Cho nếp nấu chín + đổ thịt xào vào, trộn đều, múc ra đĩa ém mặt cơm cho phẳng, gấn hột đều khắp mặt cơm. Phết trứng lên mặt cơm. Đem đút lò cho đến khi nếp vàng mặt.

Trình bày:

❖ Đem cơm ra rắc ngò. Điểm thêm cà ớt cho đẹp. Ăn nóng.





CƠM NẾP CUỘN LÁ CHUỐI

Cơm nếp nấu cùng nước cốt dừa, chấm cùng ruốc tôm xào sả. Cơm thơm hương lá chuối rất hấp dẫn.



Nguyên liệu:

- 500 g gạo nếp ngon
- 300 g nước cốt dừa đặc
- Tôm, sả, ớt, hành khô, muối, đường, mắm ruốc, dầu ăn, lá chuối xanh

Thực hiện:

- ❖ Vo sạch nếp, ngâm khoảng 6 giờ, vớt ra để ráo.
- ❖ Sả nhặt bỏ phần già, băm nhỏ, tỏi bóc vỏ, băm nhỏ. Ớt bỏ hạt băm nhỏ. Hành bóc vỏ đập dập.



❖ Cho nếp vào nồi nấu chung với nước cốt dừa, chút muối (như nấu cơm nếp). Nếp chín lấy ra, cho vào lá chuối đã rửa sạch, lau khô, gói chặt lại thành từng cuộn tròn.

❖ Tôm khô ngâm mềm rồi giã nhỏ (không cần giã nát nhuyễn), bắc chảo dầu nóng phi thơm hành, tỏi, sả rồi cho tôm vào xào, nêm mắm ruốc và chút đường xào quyện vào nhau rồi cho ớt băm vào đảo đều, trút ra bát con để làm món chấm.

❖ Cắt cơm nếp thành từng khoanh tròn, ăn kèm món chấm.

CƠM GÀ - XÔI GÀ

Thịt gà vốn là thức ăn bổ dưỡng, có ích cho khí huyết và thận tinh, chứa nhiều prrotid bổ sung cho hao hụt năng lượng cơ thể. Nước dừa nhiều glucosa, fructosa, sacaroza đẳng trương, axit malic, các axit béo, axit amin và vitamine C, có vị ngọt, tính bình, giảm khát, chỉ huyết, trừ say nắng, làm đen tóc. Cùi dừa rất béo với 66, 26% lipit, cộng thêm nhiều loại axit hữu cơ cần thiết cho cơ thể như lauric, panmitic, oleic, butyric, caproic và vitamine D, trị phong thấp nhức mỏi, ích khí, bổ dưỡng, nhuận



tràng, lợi tiểu. Gạo nếp chứa nhiều tinh bột, dẻo quyện, ấm, kích thích tuần hoàn, khí huyết. Tất cả phối hợp với nhau tạo thành một món ăn bổ dưỡng, dễ hấp thu.

Dưới đây là 2 món cơm nếp gà và xôi gà táo Tàu.



Nguyên liệu:

- 250 gr gạo nếp
- 250 gr cơm dừa
- 250 gr thịt gà
- Nước dừa để ngâm gạo hoặc thổi cơm nếp

**Thực hiện:**

- ❖ Có 2 cách là thổi cơm nếp và đồ xôi.
- ❖ Thổi cơm nếp thì không cần ngâm gạo vào nước dừa nữa mà lấy nước dừa để chế nước thổi cơm. Vo gạo sạch cho vào thổi trước. Khi cơm sôi thì cho cơm dừa xắt nhỏ vào. Cơm cạn tiếp tục cho thịt gà xắt nhỏ đã tẩm ướp gia vị, dầu ăn, hành khô, đảo đều một lượt.
- ❖ Đồ xôi thì vo sạch gạo rồi ngâm nước dừa khoảng 4 tiếng. Cơm dừa và thịt gà xắt nhỏ, tẩm ướp sẵn. Đảo đều các nguyên liệu trên rồi cho vào chõ đồ xôi như bình thường.
- ❖ Có thể dùng món này ăn sáng 3 lần/tuần, ăn liền 1.





XÔI GÀ TÁO TÀU

Món xôi này giống hệt như món trên, chỉ phối hợp thêm công dụng của táo Tàu nhiều protein, lipid, axit amin, vitamin A, B2, C, P, các nguyên tố vô cơ như can xi, phốt pho, sắt, nhôm..., rất bổ huyết kiện tì để tăng cường công dụng bồi bổ cơ thể.

Phần nguyên liệu thì thêm 100 gr táo Tàu, bỏ sạch hạt, xắt nhỏ. Còn lại thì giống món xôi trước và cũng có 2 cách chế biến rất đơn giản.





CƠM NẾP GÀ RÔ TI

Món gà rô ti ăn cùng cơm nếp tươi mỡ hành sẽ làm hài lòng những cái dạ dày háu ăn các món béo ngậy. Gà rô ti ngon phải có vị mặn ngọt vừa phải, da gà giòn và thơm hương tỏi. Ăn cùng cơm rộp nóng sốt trong ngày mưa tâm tã thật không gì bằng



Nguyên liệu: (cho 4 phần ăn với cơm nếp)

- 500 g đùi gà
- 1 thìa tiêu đen
- 1 thìa đường nâu
- 1 muỗng xì dầu
- 1 muỗng nước mắm
- 2 tép tỏi
- Dầu ăn



Thực hiện:

❖ Đánh đều các gia vị trong chén, thêm 1 thìa dầu ăn và tỏi. Ướp đùi gà với gia vị này và để trong tủ lạnh 12 giờ cho ngấm.

❖ Đun nóng chảo rán, trút dầu ăn vào đun sôi, không để dầu bốc khói, cho đùi gà vào chiên tới khi da chuyển màu nâu vàng, khoảng 6 – 8 phút. Nên chiên làm 2 mẻ.

❖ Sau khi chiên xong, cho gà vào lò nướng thêm 10 phút cho da gà thật giòn và lớp thịt bên trong chín hẳn.

❖ Trút đùi gà lên đĩa cơm nếp, tưới mỡ hành lên trên và ăn nóng.





CƠM NẾP BÍ ĐỎ

Món ăn có công dụng bổ dưỡng và giúp cơ thể thêm trắng kiện.



Nguyên liệu:

- 250 gr gạo nếp than
- 250 gr gạo tẻ dẻo
- 250 gr nước lọc
- 150 gr đường thẻ ngon
- 50 gr mỡ nước
- 1 trái bí đỏ Nhật Bản
- 30gr câu kỷ tử
- Một ít đậu petits pois



Thực hiện:

❖ Gạo nếp than đem ngâm vào nước độ 6 giờ, sao đó đem trộn với gạo tẻ thêm nước vào nấu chín.

❖ Khi cơm vừa cạn cho đường thẻ và mỡ nước vào, trộn thật đều, để đến khi cơm chín là được

❖ Bí đỏ có thể để nguyên vỏ chà rửa cho sạch, hoặc gọt vỏ.

❖ Cắt một phần phía trên cuống để làm nắp.

❖ Sau đó khoét bỏ ruột và hạt.

❖ Múc cơm dồn vào ngang miệng quả bí.

❖ Xếp câu kỷ tử và đậu petits pois lên trên mặt, đặt quả bí vào xửng hấp thêm 20 phút là được.





CƠM NẾP CHAY



Nguyên liệu:

- 500 g gạo nếp
- Nước lọc 500 ml
- Hành tím thái mỏng phi vàng
- Tàu hũ ky vài miếng chiên vàng

Thực hiện:

❖ Nấu gạo nếp như nấu cơm trong nồi cơm điện tuy nhiên bớt nước hơn là nấu cơm nếu không gạo sẽ bị nhão, nêm 1/4 muỗng cà phê muối trong gạo trước khi nấu, khi cơm chín sả vào thổ đất như trên đây, rắc hành phi và tàu hũ ky chiên lên mặt cơm. Cơm này chan xì dầu ăn kèm chao.



TÔM CUỘN CƠM NẾP

Xếp tôm ra đĩa, rắc vừng lên trên, dùng kèm với tương ớt.



Nguyên liệu:

- 150 gr tôm tươi.
- 1 bát cơm nếp.
- Bột nêm, đường, dầu ăn.
- 2 thìa súp vừng (mè) trắng, rang vàng.
- 2 thìa súp tương ớt.



Thực hiện:

- ❖ Tôm lột bỏ phần thân, cắt bớt râu, giữ đầu và đuôi, chẻ dọc lưng bỏ chỉ đen.
- ❖ Trộn đều cơm nếp với chút bột nêm, dầu ăn, đường.
- ❖ Múc cơm ra khay, tán mỏng, đặt tôm vào, dùng tay nắn cơm nếp bọc quanh thân tôm.
- ❖ Xiên que tre từ đuôi tôm lên đầu tôm để khi chiên tôm không bị cong.
- ❖ Đun nóng dầu ăn, cho tôm vào chiên, vớt ra để ráo.





TÀI LIỆU THAM KHẢO

Các món ăn dân dã từ gạo nếp – Tác giả Nguyễn Thị Phụng – NXB Phụ nữ.

1. <http://www.vtv.vn>
2. <http://www.dactrung.net>
3. <http://www.baophutho.org.vn>
4. <http://www.nguoivienxu.vietnamnet.vn>
5. <http://www.vndaily.net/vietnam>
6. <http://vnthuquan.net>
7. <http://www.nongthon.net>
8. <http://sucsongmoi.com.vn>
9. <http://www.hoilhpn.org.vn>
10. <http://www.vnexpress.net>
11. <http://www.anthucvietnam.com>



MỤC LỤC

Phần I. CÁC MÓN XÔI.....	3
I. BÀN LUẬN VỀ XÔI	3
MỘT SỐ LOẠI XÔI	5
NHỮNG MÓN BIẾN THỂ TỪ XÔI.....	13
II. HƯỚNG DẪN NẤU CÁC MÓN XÔI.....	14
CÁCH NẤU XÔI NGON – KHÔNG BỊ NHÃO	14
XÔI BẮP	15
XÔI BẮP NHÃO	18
XÔI ĐẬU ĐEN KIỂU 1	23
XÔI ĐẬU ĐEN KIỂU 2	25
XÔI CỐM	27
XÔI CÚC (HAY XÔI KHÚC).....	31
XÔI CÚC (HAY XÔI KHÚC) CÁCH 2.....	33
XÔI GẮC	36
XÔI GẮC (CÁCH 2)	38



XÔI SẴN ..	40
XÔI VIT LA DỪA ..	42
XÔI VO SÂU RIÊNG.....	44
XÔI GIÒ HEO.....	46
XÔI ĐẬU PHỘNG ..	49
XÔI CHIÊN DÒN ..	51
XÔI GÀ ..	53
XÔI NẾP THAN.....	55
XÔI VÒ ..	61
XÔI LÁ DỨA ..	63
XÔI BÁT BỮU.....	65
XÔI GÀ SẴU RIÊNG.....	68
XÔI GÀ NƯỚNG XIÊN.....	70
XÔI BẮP MỸ VÀ THỊT GÀ CHIÊN.....	72
XÔI PHỘNG ..	75
XÔI GẮC CUỘN TẢO BIỂN ..	77
XÔI XOÀI ..	80
XÔI XOÀI THÁI LAN ..	82



XÔI CÀ RÔ PHI.....	84
XÔI TRẦN CHÂU ..	86
XÔI THẬP CẨM	88
CƠM LAM	91
CHÈ XÔI NƯỚC	93
XÔI XIÊM.....	95
XÔI XIÊM NƯỚC DỪA	98
XÔI VÙNG DỪA	103
XÔI NGŨ SẮC	105
XÔI VỊ (1).....	109
XÔI VỊ (2).....	112
XÔI XÉO	114
Phần II. CƠM NẾP	117
I. BÀN LUẬN VỀ CƠM NẾP	117
MỘT SỐ LOẠI CƠM NẾP	119
II. HƯỚNG DẪN THỰC HIỆN MỘT SỐ MÓN	
TỪ CƠM NẾP	121
CƠM NẾP BÁT BỮU	121



CƠM NẾP CUỘN LÁ CHUỐI.....	124
CƠM GÀ - XÔI GÀ	125
XÔI GÀ TÁO TÀU.....	128
CƠM NẾP GÀ RÔ TI.....	129
CƠM NẾP BÍ ĐỎ.....	131
CƠM NẾP CHAY.....	133
TÔM CUỘN CƠM NẾP	134
TÀI LIỆU THAM KHẢO	136
MỤC LỤC.....	137

Sách đã xuất bản



Phát hành tại Nhà sách Thành Nghĩa
và các nhà sách trên toàn quốc
Website: sachthanhnghia.com

81 MÓN XOI NGON



2 000112 214331

Giá: 45,000Đ