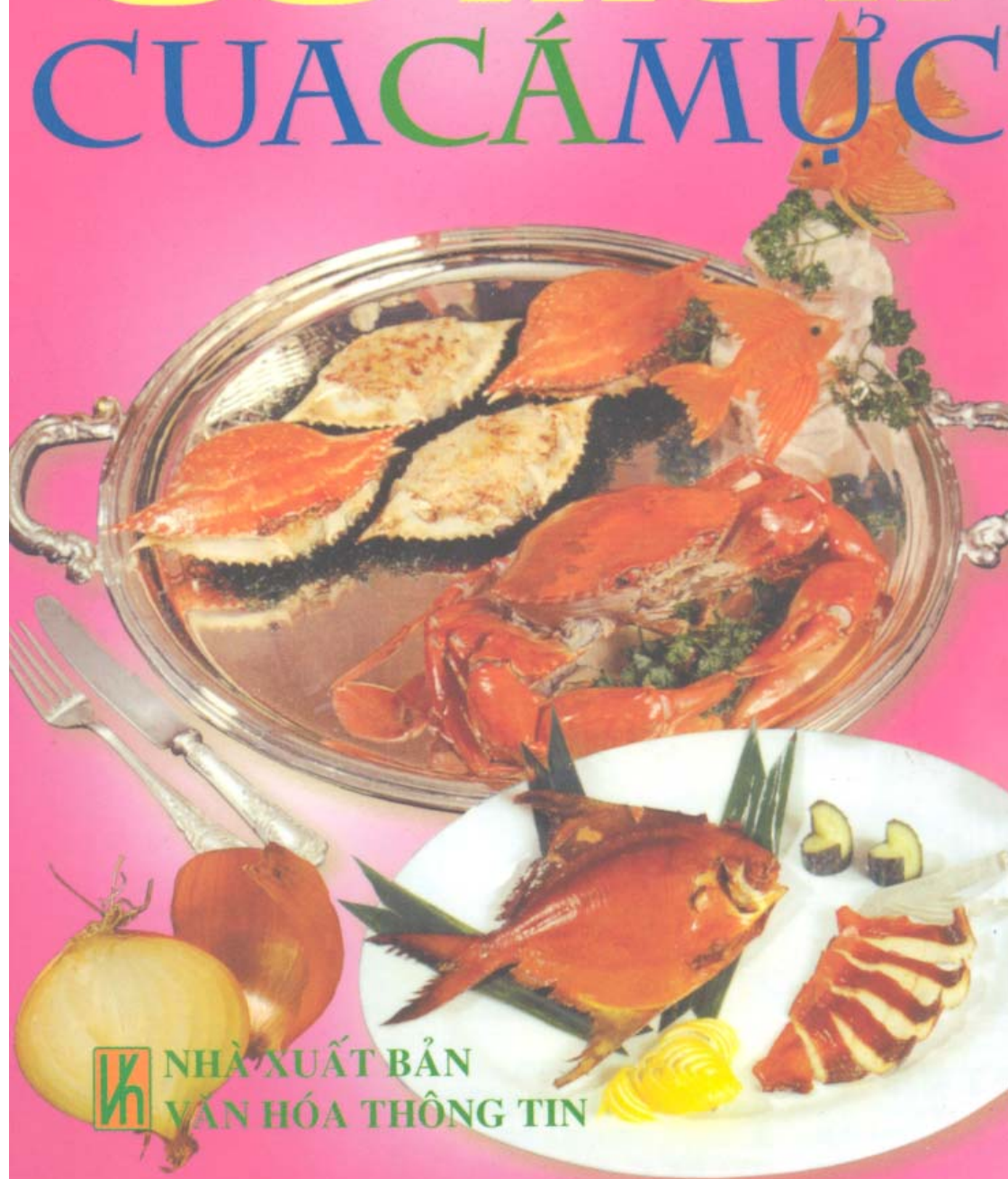


TRIỆU THỊ CHƠI & NGUYỄN THỊ PHỤNG

Kỹ Thuật Nấu Ăn Đãi Tiệc

60 món CUA CÁ MỰC



 NHÀ XUẤT BẢN
VĂN HÓA THÔNG TIN

TRIỆU THỊ CHƠI
NGUYỄN THỊ PHỤNG

KỸ THUẬT NẤU ĂN ĐÀI TIỆC

60 món

Cua - Cá - Mực



NHÀ XUẤT BẢN VĂN HÓA THÔNG TIN

Cua sốt sa tế	3
Cua hấp bia	4
Cua Farci	5
Cua rang me	6
Cua sốt chanh muối	7
Cua sốt nấm	8
Cua sốt chao	9
Cua rang muối	10
Cua lá lốt	11



Cua xào ngũ sắc	12
Cua chiên sá xị	13
Cua lột chiên giòn	14
Bát bầu mai cua	15
Cua nướng mỡ chà	16
Cua sốt ô mai	17
Cua xào giấm	18
Cua xào miến	19
Cua sa tế	20
Cua quay nước dừa	21
Cua rang gừng	22
Cua chả đùm	23
Chạo cua nướng sả	24
Cua tay cầm	25
Chả cua	26

Cá chiên xù	27
Kính ngư sa lưới	28
Cá sốt pa tê gan	29
Cá cuộn	30
Cá quân cờ chiên xù	31
Cá chẻm cuộn mỡ chà	32
Kính ngư tẩm nắng	33
Cá chẻm chiên Hồng Kông	34
Cá chiên bách hỷ	35
Cá cuộn chiên xù	36
Cá chẻm chiên giòn	37
Cá chẻm hấp gừng	38
Cá lóc hấp bầu	39
Cá quay giòn	40
Cá chiên mè	41
Lý ngư hấp xí muội	42
Cá sốt sa tế	43
Cá lóc sốt ngũ liểu	44
Bách tử thiên tôn	45
Cá hộp	46
Cá cuộn tôm chiên	47
Cá lóc hấp	48
Cá quay giòn	49
Cá chẻm chiên sớ xí muội	50
Cá cơm chiên giòn	51
Mực nướng đồng tiền	52
Mực bông cúc	53
Mực chiên giòn	54
Mực chiên muối ớt	55
Mực bao quản	56
Mực cánh bướm	57
Mực nhúng giấm	58
Mực cuộn kim chi	59
Mực nướng	60
Chả đùm mực	61
Mực sa tế	62
Cách làm nước chấm	63

VẬT LIỆU

- 1kg cua (3 - 4cm)
- 100g hành tây trắng
- Tiêu + muối + đường + bột ngọt + 6 tép tỏi + dầu ăn + dầu mè + tương ớt + tương cà chua + tương xì muối + sa tế
- 5 củ hành tím + ngò + cà ớt

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Cua : làm sạch, để ráo chặt làm 2 hoặc 4.

- Ướp cua : 1 muỗng cà phê tiêu + 1/2 muỗng cà phê muối + 2 muỗng súp đường + 1/2 muỗng cà phê bột ngọt + tỏi băm + 1 muỗng cà phê dầu mè + 3 muỗng súp tương ớt + 3 muỗng súp tương cà chua + 3 muỗng súp tương xì muối + 2 muỗng sa tế + 3 muỗng súp nước lạnh, trộn tất cả lên đều ướp vào cua 15 phút.

- Chảo dầu nóng cho chiên cua vàng (nước ướp cua giữ lại).

- Hành tây : bóc vỏ, bào mỏng, ngâm

giấm đường.

- Tỏi : đập dập, bóc vỏ băm nhuyễn
- Hành tím : bóc vỏ, băm nhuyễn.
- Ngò : bỏ chân, rửa sạch.
- Cà ớt : tia hoa.

Chế biến

Chảo nóng cho 2 muỗng súp dầu + băm phi vàng, cho gạch cua vào xào hỗn hợp còn lại ướp cua. Nêm lại cho ăn, cho cua vào xóc đều, cho thấm, nhắc xuống.

TRÌNH BAY

Cho cua ra đĩa chung quanh đĩa.

Xếp hành tây + ngò + cà ớt, rải đẹp.





VẬT LIỆU

– 6 con cua thịt (1,2kg – 1,5kg) – 100g xà lách xoong – 2 trái ớt – 100g bí
(1/2 lon bia) – 2 trái cà chua – 1 củ hành tây trắng – Gia vị

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

– Cua : đâm chết, chà rửa sạch. Gỡ gạch cua để riêng. Minh cua chặt đôi, càng cua lớn đập dập, chặt bỏ phần đầu nhọn các que cua. Để cua thật ráo. Ướp cua : 1 muỗng cà phê bột ngọt + 1 muỗng cà phê tiêu + 1 muỗng cà phê muối + 2 muỗng súp đường + 1 muỗng cà phê dầu mè + 1 muỗng cà phê dầu hào + 1 muỗng súp tỏi phi. Để cua thấm 1 giờ.

Cà chua : tía hoa. – Ớt : tía hoa. – Hành tây : bóc vỏ, cắt làm 6 theo chiều dọc, 1 muỗng súp dầu + 1 muỗng súp tỏi băm phi vàng xào sơ nêm chút tiêu + muối + bột ngọt. – Tỏi : đập dập bóc vỏ,

1/2 băm nhuyễn, 1/2 phi vàng.

Chế biến

Cho cua vào khuôn nhôm + hành tây đem hấp cách thủy. Cua vừa chín đỏ vớt thì rưới bia vào trộn đều đem hấp chỉ tiếp 5 phút.

Chảo nóng cho 1 muỗng súp dầu + 1 muỗng cà phê tỏi phi vàng cho gạch cua vào + nước hấp bia + gia vị + dầu hào + dầu mè. Nêm lại vừa ăn cho cua vào xào đều cho thấm.

TRÌNH BÀY

Rau để giữa đĩa, xung quanh xếp cua + hành tây. Giữa để ngò, cà ớt tía hoa cho đẹp. Món này dùng tiệc gia đình.

VẬT LIỆU

- 200g thịt nạc dăm - 100g xá xíu + 200g thịt nạc cuả + 100g jambon
- 200g tôm bạc thẻ + 200g thịt nạc gà - 50g bơ ngon + 50g mỡ thịt + 2 lòng đỏ hạt gà - 3 miếng bánh mì khô ngọt không đường - Ngò, cà, ớt, xà lách Đà Lạt, gừng - 12 vỏ cuả + 100g bột năng khô + 200g dưa chua tía sẵn ngâm giấm đường - Gia vị

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Thịt nạc + thịt gà : băm nhuyễn.
- Xá xíu + jambon : xắt hạt lựu nhỏ.
- Nạc cuả : rửa thịt nhỏ.
- Tôm : lột vỏ, rút chỉ đen, chà muối rửa sạch lau khô, đập dập quết dai.
- Mỡ : luộc chín thái hạt lựu nhỏ ướp chút muối + đường, phơi gió 15 phút.
- Bánh mì khô : giã nát, rây lại làm thính.
- Cà + ớt : tía hoa.
- Xà lách : rửa sạch để ráo.
- Vỏ cuả : rửa sạch lau khô, thoa bột năng khô vào phía trong vỏ cuả.
- Tỏi : đập dập bóc vỏ, băm nhuyễn, phi vàng.

Chế biến

- Gừng : gọt vỏ, bào mỏng băm nhuyễn.
- Trộn chung nạc dăm + xá xíu + thịt cuả + jambon + tôm + thịt nạc gà + mỡ thịt + tiêu + muối + đường + bột ngọt + xì dầu + tỏi phi + dầu mè + gừng. Chia nhân bằng số vỏ cuả, ém chặt nhân vào vỏ cuả, phết lòng đỏ lên mặt + bơ cho mai cuả vào thùng nướng, than trên than dưới, thoa mỡ dưới vỉ nướng để mai cuả không bị đen, và nút, đem đút lò 1 giờ, cuả chín vàng thơm lấy ra rắc thính bánh mì lên mặt đem đút lò lại 5 phút cho bánh mì vàng.

TRÌNH BÀY

Xếp cuả ra đĩa, xung quanh xếp dưa chua, ngò, xà lách, cà, ớt tía hoa. Món này dùng với xì dầu ớt thái mỏng.





VẬT LIỆU

- 12 con cua loại vừa
- 100g me chín
- Ngò, cà, ớt
- Gia vị : tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + dầu ăn + dầu mè + dầu h
- 2 muỗng súp bột năng + 2 muỗng súp màu hạt điều

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Cua : làm sạch, chặt đôi, để ráo, đập dập càng lớn, chặt đầu các que nhỏ.

Ướp cua :

Tiêu + muối + bột ngọt + dầu mè + tỏi băm.

Để cua thấm 1 giờ. Chiên vàng (dầu nhiều, chiên nhanh).

- Me : cho nước nóng vào lược lấy 1/4 chén + ít hạt me để vào cho đẹp.

- Cà, ớt : tía hoa. - Tỏi : băm nhuyễn.

Chế biến

- 2 muỗng súp mỡ phi tỏi + nước me + đường + bột ngọt + màu hạt điều + dầu mè + dầu hào + bột năng hòa nước lọc

Nêm lại chua chua ngọt ngọt. Cho vào xóc đều, thật thấm là được.

- Mỡ phi tỏi cho gạch cua vào + gia vị + màu hạt điều.

TRÌNH BÀY

Cho cua ra đĩa + gạch cua.

Dùng với dưa chua ngâm giấm đường

* Đây là món ăn chơi.

VẬT LIỆU

- 1kg cua lựa loại chắc
- 1 trái chanh muối
- 1 củ hành tây trắng
- 50g gừng chua + ớt
- Tiêu + muối + bột ngọt + đường + dầu ăn + 6 tép tỏi + xì dầu
- Kiệu + đồ chua

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Cua : làm sạch, chặt làm 2 hoặc 4, đập dập càng lớn, chặt các đầu que nhỏ để ráo ướp cua.

1 muỗng cà phê tiêu

1/2 muỗng cà phê bột ngọt

2 muỗng súp tỏi băm

Đề cua thấm 30 phút, chiên vàng.

- Chanh muối : cắt miếng vừa ăn bỏ cùi, bỏ hạt băm nhuyễn.

- Hành tây : thái miếng vừa ăn.

- Tỏi : băm nhuyễn.

Chế biến

Chảo nóng cho 2 muỗng súp dầu + 1 muỗng súp tỏi băm phi vàng cho chanh muối + tiêu + bột ngọt + đường nêm vừa ăn cho hành tây vào cho cua vào xóc đều nhắc xuống.

TRÌNH BÀY

Xếp cua lại như dáng cua đang nằm.

Dọn kèm đĩa muối tiêu chanh.

Đĩa đồ chua + kiệu.





VẬT LIỆU

- 12 con cua loại vừa
- 1 nhánh gừng - 300g nấm rơm búp
- Hành lá : cắt ngắn - Hành tây : cắt làm 6
- Sốt xì muối
- Tiêu + muối + bột ngọt + đường + tỏi + dầu chiên + dầu hào + dầu mè + kíp cháp + tương xì muối
- 1 muống súp bột năng

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Cua : làm sạch, càng lớn đập dập, chặt sạch các đầu que nhỏ, chặt làm đôi để thật ráo ướp tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi băm + gừng băm + dầu mè. Để cua thấm 30 phút. Đem chiên vàng (dầu nhiều, chiên nhanh tay).

- Gừng + tỏi : băm nhuyễn.
- Nấm : gọt sạch, ngâm nước lạnh pha bột năng 15 phút, rửa sạch, xào sơ nêm

gia vị vừa ăn.

- Sốt : 2 muỗng súp dầu ăn phi, 1 muỗng súp tỏi băm phi vàng cho xì muối 4 muỗng súp vào + tiêu + muối + bột ngọt + xì dầu, nêm lại vừa ăn cho cua vào xóc đều cho thấm 5 phút, nhắc cua xuống.

TRÌNH BÀY

Xếp cua ra đĩa, gắn mai cua lại cho ra dáng cua đang nằm. Món này dùng nóng.

Rải ngò + tiêu. Dùng với muối tiêu chanh.

VẬT LIỆU

- 1kg cua thịt
- 4 viên chao trắng + 2 muỗng súp nước chao
- Ngò, cà, ớt
- 100g dưa chua ngâm giấm đường
- Gia vị : tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + dầu ăn + dầu mè

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Cua : làm sạch, chặt cua làm hai hoặc làm 4. Đập dập càng lớn, chặt đầu que nhỏ cho sạch, để ráo, ướp cua :

- 2 muỗng cà phê tiêu.
- 2 muỗng súp đường.
- 1 muỗng cà phê bột ngọt.
- 1 muỗng súp tỏi băm.
- 1 muỗng cà phê dầu mè.

Để cua thấm 30 phút chảo dầu nóng cho cua vào chiên vừa vàng, vớt ra để ráo.

- Chao trắng + nước chao : tán nhuyễn.
- Ngò : rửa sạch, để ráo.

- Cà, ớt : tía hoa.

- Tỏi : đập dập bóc vỏ, băm nhuyễn.

Chế biến

Chảo nóng cho 2 muỗng súp dầu + 1 muỗng súp tỏi băm phi vàng cho chao vào + 3 muỗng súp đường + 1 muỗng súp bột ngọt.

Nêm lại vừa ăn cho cua vào xốc đều cho cua thật thấm.

TRÌNH BÀY

Xếp cua lại hình dáng cua đang nằm. Rải ngò, cà, ớt xung quanh. Món này dùng với dưa chua ngâm giấm đường.

- Dùng trong gia đình.
- Tiệt thân mật.





VẬT LIỆU

- 1kg cua thịt lựa loại chắc (4 con) - 1/2 muống cà phê xuyên tiêu - 100g xà lách xoong - ngò - 1 trái ớt - giấm
- Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + dầu mè + dầu ăn

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Cua: làm sạch, chặt làm 2 hoặc làm 4, đập dập càng lớn, chặt đầu các que nhỏ, rửa sạch, để thật ráo. Ướp cua: 1 muống cà phê tiêu + 1 muống cà phê muối + 1/2 muống cà phê bột ngọt + 1 muống cà phê dầu mè + 2 muống súp nước tỏi. Để cua thấm 1 giờ.

- Xuyên tiêu: cho lên chảo rang sơ, giã nát.

- Tỏi: đập dập, bóc vỏ, băm nhuyễn, cho nước sôi vào vắt lấy 2 muống súp nước tỏi.

- Xà lách xoong: bỏ chân, rửa sạch để ráo.

- Ngò: rửa sạch - Ớt: tía hoa.

Chế biến

- Chảo nóng cho dầu ăn vào để thật nóng, cho cua vào chiên vừa chín tới vớt ra để ráo.

- Chảo khác: cho 1 muống súp dầu + 1 muống cà phê tỏi băm phi vàng. Cho 2 muống súp giấm + xuyên tiêu + 1/2 muống cà phê bột ngọt + 2 muống súp đường + chút muối. Nêm lại vừa ăn, cho cua vào xóc đều, khi cua thấm lấy ra.

TRÌNH BÀY

Xếp xà lách xoong ra đĩa, xung quanh xếp cua, rải ngò giữa cắm ớt tía hoa. Dùng với muối tiêu chanh.

VẬT LIỆU

- 300g thịt nạc cua rìa sẵn
- 300g tôm bạc thẻ to
- 200g mỡ thịt - 400g lá lốt - 100g sả băm
- 1 muỗng súp bột cà ri
- 3 tép hành lá
- Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + dầu mè + dầu ăn

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Cua: rửa bỏ xương.
- Tôm: bóc vỏ, rút chỉ đen, chà chút muối rửa sạch lau khô, đập dập quết cho dai + hành lá lấy phần trắng.
- Mỡ: luộc chín thái hạt lựu nhỏ ướp chút muối + đường, phơi gió 15 phút.
- Lá lốt: rửa sạch để ráo.
- Tỏi + sả: băm nhuyễn.
- Hành lá: phần trắng quết tôm, phần xanh xắt nhỏ làm mỡ hành.

Chế biến

Trộn chung thịt cua + tôm + mỡ + tiêu + muối (ít) + bột ngọt + đường + tỏi + sả + bột cà ri. Nêm lại vừa ăn, cầm miếng lá lốt trên tay, để bề mặt ra ngoài, cho ít nhân vào, gấp 2 bên lại cuộn tròn. Cho lá lốt vào ghim nhọn (5 cuốn 1 ghim) phết dầu ăn đem nướng lửa than trung bình lá lốt. Lá lốt xanh chín lấy ra để ráo.

TRÌNH BÀY

Xếp lá lốt ra đĩa. Ăn kèm bánh hỏi - rau - giá - xà lách - khế - chuối chát - mắm nêm.





VẬT LIỆU

- 12 cang cua đã gỡ vỏ - 100g thịt cua - 2 hột gà - vài lát gừng chua - 1 củ hành tây trắng - 50g hẹ - 4 tai nấm đông cô - 2 trái ớt - ngò - 2 trái cà - 1 củ cà rốt - Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + xì dầu + dầu ăn

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Cang cua: ướp chút tiêu + bột ngọt + tỏi băm để cua thấm 30 phút.
- Thịt nạc cua: rửa bỏ xương.
- Hột gà: đánh tan cho ít tiêu + bột ngọt rồi cho thịt cua vào trộn đều.
- Hẹ: cắt khúc 4 - 5cm. - Hành tây trắng: cắt làm 4 theo chiều dọc, tía lá, xào chín hoặc ngâm giấm đường. - Nấm đông cô: ngâm nước gọt chân, xắt lát mỏng. - Ớt: tía hoa. - Cà: tía hoa. - Tỏi: đập dập bóc vỏ, băm nhuyễn. - Cà rốt: gọt vỏ bào mỏng thái sợi dài 5x5cm.

Chế biến

- Bắc chảo nóng cho 2 muỗng súp dầu

+ tỏi băm (1 muỗng cà phê) phi vừa vàng cho nấm + cà rốt vào xào chín. Nêm chút tiêu + bột ngọt + muối + đường, cho hẹ + gừng vào xào đều, cho ra đĩa.

- Bắc chảo khác cho 1 muỗng dầu + tỏi băm phi vừa vàng cho trứng có thịt cua vào xào vừa chín, xúc lên đĩa đồ xào trước.

- Bắc chảo dầu khác, phi hành tỏi cho cang cua đã ướp gia vị vào xào nhanh tay nhắc xuống. Xếp lên đĩa đồ xào.

TRÌNH BÀY

Cho cang cua xếp xung quanh đĩa đồ xào + hành tây ngâm giấm đường giữa cắm hoa cà ớt tía hoa, rải ngò cho đẹp. Dọn kèm chén xì dầu ớt thái khoanh.

VẬT LIỆU

- 1kg cua thịt
- 1/2 chai sá xị
- 1 củ hành tây - Chanh - Ngò
- Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + dầu mè + dầu ăn

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Cua: làm sạch, chặt làm 4 hoặc làm 2, đập dập càng lớn, chặt sạch các đầu que nhỏ, để cua ráo.

Ướp cua:

1 muỗng cà phê tiêu + 1 muỗng cà phê muối + 1 muỗng súp đường + 1/2 muỗng cà phê bột ngọt + 1 muỗng súp tỏi băm + 1 muỗng cà phê dầu mè + 4 muỗng súp sá xị.

Để cua thấm 15 phút.

- Hành tây: bóc vỏ cắt dọc làm 6.
- Tỏi: băm nhuyễn.

- Chanh: xắt miếng vừa ăn.
- Ngò: bỏ chân, rửa sạch.

Chế biến

- Chảo nóng cho dầu ăn vào, dầu vừa nóng cho cua vào chiên giòn vàng vớt ra để ráo.

- Chảo nóng cho 2 muỗng súp dầu + 1 muỗng súp tỏi băm phi vàng cho hành tây vào xào + gạch cua + hỗn hợp ướp cua vào đảo đều, nêm vừa ăn cho cua xốc đều nhắc xuống.

TRÌNH BÀY

Cho cua ra đĩa. Rắc ngò. Ăn kèm muối tiêu chanh.





VẬT LIỆU

- 1kg cua lột (6 - 8 con)
- 1 nhánh gừng - 4 tép tỏi
- 200g xà lách xoong - ngò - 2 trái cà - 2 trái ớt
- Gia vị : tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + dầu ăn + xì dầu
- * Sốt chua ngọt * Bột giòn

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Cua lột : dùng kéo cắt xéo ngang phần mắt cua, rửa sạch, bóp nhẹ nhẹ để cua thật ráo. Ướp cua :

- 1 muỗng cà phê tiêu. + 1/6 muỗng cà phê muối. + 1 muỗng cà phê bột ngọt. + 1 muỗng súp nước tỏi. + 2 muỗng súp gừng băm. + 1 muỗng cà phê dầu mè.

(Để cua thấm 30 phút - 1 giờ) lăn qua bột năng khô một lớp mỏng.

- Tỏi : đập dập, bóc vỏ, giã nát cho nước sôi vào vắt lấy 1 muỗng súp nước tỏi. - Xà lách xoong : rửa sạch để ráo.

- Cà, ớt : tía hoa 1 trái, còn lại thái mỏng.

Chế biến

Cho cua nhúng vào bột giòn. Chảo nóng cho dầu nhiều, dầu sôi cho cua vào chiên (lửa trung bình cua mới giòn lâu, cua vàng mặt trở qua mặt kia chiên tiếp tục, khi nào cua vàng thơm giòn lấy ra để ráo.

TRÌNH BÀY

- Xếp cua ra đĩa. Rải ngò + cà ớt tía hoa.

- Dọn kèm đĩa cà + xà lách xoong, làm dầu giấm rưới lên. - Chén xì dầu + ớt thái khoanh. - Chén sốt chua ngọt.

VẬT LIỆU

- 100g thịt nạc cua - 100g jambon - 100g xá xíu - 300g tôm bạc thẻ - 100g cá thác lác - 100g thịt nạc dăm - 100g củ năng - 4 tai nấm đông cô - 8 vỏ cua - 100g bột năng - 4 hạt gà - 100g thính bánh mì loại không đường - Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + dầu ăn

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Thịt cua: hấp chín lấy thịt nạc cua rửa bỏ xương.
- Jambon + xá xíu: thái hạt lựu nhỏ.
- Tôm: bóc vỏ, rút chỉ đen chà chút muối rửa sạch, lau khô đập dập quết cho dai.
- Cá: cho chút dầu ăn quết cho dai.
- Thịt: băm nhuyễn.
- Bánh mì: giã nhuyễn rây lại.
- Củ năng: gọt vỏ, bào sợi trộn nước sôi vắt ráo.
- Nấm đông cô: ngâm nước gọt chân thái hạt lựu, xào sơ.
- Vỏ cua: rửa sạch, lau khô, thoa chút bột năng vào vỏ cua (bên trong).
- Tỏi: băm nhuyễn, phi vàng.

- Hạt gà: lấy lòng đỏ quậy tan đều.

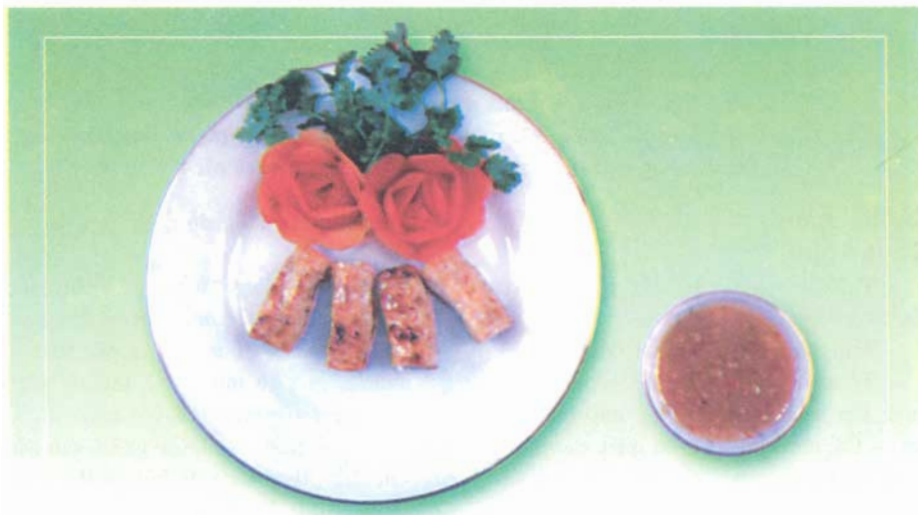
Chế biến

Trộn chung: 2 lòng đỏ hạt gà + thịt cua + jambon + xá xíu + tôm + cá + thịt nạc + củ năng + nấm + 1 muỗng cà phê tiêu + 1/2 muỗng cà phê muối + 1 muỗng súp đường + 1/2 muỗng cà phê bột ngọt + tỏi phi. Trộn lại thật đều. Ém nhân vào vỏ cua, ém chặt, thoa lòng đỏ hạt gà lên mặt nhân, đem đút lò khoảng 20 phút thịt chín lấy ra phết lòng đỏ lại một lần nữa. Rắc thính bánh mì lên mặt, đem nướng lại cho chín vàng.

TRÌNH BÀY

Xếp mai cua ra đĩa. Dọn kèm đĩa xà lách + đồ chua + xì dầu ớt thái khoanh.





VẬT LIỆU

- 300g thịt nạc cua - 300g tôm đất - 100g giò sống - 200g mỡ chài - 50g mỡ thịt - 1 hạt vệt - 1 dưa xiêm - xà lách - rau thơm - ngò - 2 trái cà - 2 trái ớt - mắm nêm hoặc nước mắm chanh ớt. - Gia vị

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Cua: lấy thịt ướp tiêu + bột ngọt.
- Tôm: bóc vỏ, rút chỉ đen, chà chút muối rửa sạch, lau khô cho vào cối quết dai + tiêu + bột ngọt + tỏi băm nhỏ.
- Giò sống: ướp tiêu + bột ngọt.
- Mỡ chài: ngâm rửa nước muối xả sạch, để ráo ướp tiêu.
- Mỡ thịt: luộc chín xắt hạt lựu, ướp chút muối + đường + phơi gió cho mỡ được trong.
- Xà lách + rau thơm: rửa sạch.
- Tỏi: đập dập, bóc vỏ băm nhuyễn.
- Cà - ớt: tía hoa.

Chế biến

Trộn chung: cua + tôm + giò sống + mỡ + trứng + tiêu + muối + bột ngọt + tỏi băm. Nêm vừa ăn.

- Trải mỡ chài ra thớt, cắt vuông 10x10cm, lấy 1 phần nhỏ nhân thịt cho vào quăn lại, đặt vào vỉ nướng.

- Nhóm than đỏ (ít than) cho vỉ thịt lên nướng chín vàng thơm.

TRÌNH BÀY

Xếp mỡ chài lên đĩa, xung quanh để xà lách rau thơm. Giữa để cà ớt tía hoa rải ngò. Dọn kèm chén mắm nêm hoặc nước mắm chanh ớt, có thể dùng với bánh tráng + bánh hỏi - giá - dưa leo - khế - chuối chát - dưa chua - ngó sen chua.

VẬT LIỆU

- 1kg cua khoảng 4 con - 4 muỗng súp tương xí muội - 1 cây xà lách Đà Lạt - ngò - 2 trái cà - 2 trái ớt - 100g củ cải đỏ - củ cải trắng ngâm chua - chanh
- Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + dầu ăn + xì dầu

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Cua: làm sạch, chặt làm hai hoặc làm 4. Đập dập càng lớn, chặt phần dư đầu nhọn que nhỏ. Để thật ráo, ướp vào cua: 2 muỗng cà phê tiêu xay + 1 muỗng cà phê muối + 2 muỗng súp đường + 1/2 muỗng cà phê bột ngọt + 2 muỗng nước tỏi. Để 30 phút cho cua thấm. Chảo dầu nhiều, vừa nóng cho cua vào chiên nhanh tay vừa chín, vớt ra để ráo (mai cua chiên để trình bày).

- Xà lách: rửa sạch để ráo.
- Ngò: rửa sạch để ráo.
- Cà - ớt: tía hoa.

- Tỏi: đập dập, bóc vỏ băm nhuyễn cho nước sôi vào vắt lấy nước.

Chế biến

Chảo nóng cho 2 muỗng súp dầu + tỏi băm phi vừa vàng cho tương xí muội vào + chút nước lạnh + chút muối + bột ngọt + xì dầu nêm lại vừa ăn.

TRÌNH BÀY

- Xếp cua ra đĩa gắn mai cua lại như dáng cua đang nằm. Xung quanh để dưa chua cà ớt tía hoa cho đẹp. Khi dùng chế sốt ô mai vào cua (hoặc có thể cho cua vào xóc đều sốt ô mai). - Dọn kèm đĩa củ cải đỏ trắng làm chua. Đĩa xà lách Đà Lạt. Đĩa muối tiêu chanh.





VẬT LIỆU

- 6 con cua loại vừa
- 2 củ hành tây trắng
- 5 tép hành lá
- 2 muỗng súp kíp chấp
- 1 muỗng cà phê ngũ vị hương
- 1 muỗng cà phê dầu mè
- Gia vị : tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + dầu ăn hoặc mỡ

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Cua : làm sạch, chặt làm 2, đập dập càng lớn, chặt sạch đầu các que nhỏ, để thật ráo.

Ướp cua :

- Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + dầu mè để cua thấm 30 phút chiên vàng cua.

- Hành tây : cắt dọc làm 8.
- Hành lá : cắt ngắn 5cm.

- Tỏi : băm nhuyễn.

Chế biến

2 muỗng súp mỡ + tỏi băm + hành lá + hành tây + gạch cua + ngũ vị hương + chút màu gạch cua hoặc màu hạt điều đỏ + kíp chấp + dầu mè + cua xào lên thật đều cho cua thấm. Nêm lại vừa ăn.

TRÌNH BÀY

Món này dùng với muối tiêu chanh. Dùng làm món ăn chơi.

VẬT LIỆU

- 100g miến đậu xanh
- 300g tôm bạc thẻ to
- Ngò, cà, ớt
- 300g thịt nạc cua
- 1 củ cà rốt
- Gia vị : tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + dầu ăn + dầu mè + xì dầu

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Miến đậu xanh : trụng nước sôi vừa chín vớt ra dội qua nước lạnh, dùng kéo cắt ngắn 5cm.
- Thịt cua : rĩa bỏ xương.
- Tôm : rửa sạch cho lên chảo rang khô bóc vỏ chừa đuôi.
- Cà rốt : bào vỏ, bào mỏng ấn dẹt sóng dài 5cm ngang 0,5cm.
- Ngò : rửa sạch.
- Cà ớt : tỉa hoa
- Tỏi : đập dập, bóc vỏ băm nhuyễn.

Chế biến

Chảo nóng cho 4 muỗng súp dầu + tỏi băm phi vàng, cho cua vào xào + tiêu + muối + đường + bột ngọt + xì dầu + dầu mè. Xào cho cua thấm, lấy 1/2 cua ra cho tiếp tục cà rốt vào xào cho cà rốt vừa chín cho miến vào đảo nhanh tay. Nêm lại vừa ăn, nhắc xuống.

CÁCH DÙNG

Cho miến cua ra đĩa. Xếp lên mặt 1/2 cua còn lại. Rải ngò, cà, ớt tỉa hoa cho đẹp. Dọn kèm đĩa xì dầu ớt thái khoanh hoặc chén nước mắm chanh ớt.





VẬT LIỆU

- 1kg cua thịt
- 1 hủ sa tế
- 100g hành tây
- 1 nhánh gừng
- 300g dứa khô nạo sẵn
- 2 muỗng súp tương ớt
- Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + dầu ăn

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Cua: tách mai cua làm sạch, đập dập càng lớn, chặt các đầu que nhỏ, chặt cua làm 4.

Ướp cua: tiêu + muối + đường + bột ngọt + nước tỏi, để cua thấm 15 phút. Chảo dầu nhiều, vừa nóng cho cua vào chiên vàng vớt ra để ráo.

- Hành tây: bóc vỏ thái vừa ăn.
- Gừng: gọt vỏ băm nhuyễn.

- Dứa: vắt lấy 1 chén nước cốt.
- Tỏi: bóc vỏ băm nhuyễn.

Chế biến

Chảo nóng cho 3 muỗng súp dầu ăn + tỏi pho vàng cho gừng + tương ớt + thịt cua vào xào + nước cốt + 1/2 hủ sa tế + bột ngọt + muối. Nêm lại, nước sanh sánh + hành tây và nêm lại vừa ăn nhắc xuống.

TRÌNH BÀY

Cho cua ra thố. Dọn kèm đĩa muối tiêu chanh.

VẬT LIỆU

- 2kg cua thịt - 1 trái dừa xiêm
- 150g nấm rơm búp
- 100g hành tím + 2 tép sả + bột năng + ngò
- Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + dầu ăn + xì dầu + dầu mè + 2 muỗng cà phê nước mắm + 1 muỗng súp tương ớt

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Cua: làm sạch để ráo, chặt làm 2 hoặc làm 4, đập dập càng lớn, chặt các đầu que nhỏ.

Ướp cua:

1 muỗng cà phê tiêu + 1 muỗng cà phê muối + 1/2 muỗng cà phê bột ngọt + 1 muỗng súp nước mắm + 1 muỗng súp tương ớt + 1 muỗng cà phê dầu mè.

Đề 15 phút cho cua thấm. Chiên cua chín vàng.

- Nấm rơm: gọt chân, ngâm nước lạnh + 1 muỗng súp bột năng 10 phút xả sạch.
- Hành tím: bào mỏng theo chiều xuôi

phi vàng.

- Sả: băm nhuyễn.
- Tỏi: băm nhuyễn.
- Ngò: bỏ chân, rửa sạch

Chế biến

Chảo nóng cho 2 muỗng súp dầu + tỏi + sả phi vàng cho nấm rơm + nước dừa nấu sôi lên, cho cua vào, cua thấm nêm lại vừa ăn cho bột năng vào sốt sánh (1 muỗng súp bột năng + 1 muỗng súp nước lạnh).

Nêm lại vừa ăn nhắc xuống.

TRÌNH BÀY

Xếp cua ra đĩa. Rải ngò. Món này dùng với bánh mì.





VẬT LIỆU

- 6 cây sả - 200g cá thác lác
- 100g thịt nạc dăm
- 100g giò sống
- 150g thịt nạc cua
- Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + dầu ăn + dầu mè + 1 muỗng súp rượu thơm

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Sả: lột sạch vỏ, cắt mỗi khúc khoảng 10cm đập dập.
- Cá thác lác: nêm chút tiêu + dầu ăn quết dai.
- Thịt: xay nhuyễn.
- Cua: rửa lấy nạc.
- Tỏi: đập dập bóc vỏ, băm nhuyễn.

Chế biến

- Trộn chung:
Cá + thịt + giò sống quết thật dai +

thịt cua vào trộn đều + 2 muỗng cà phê tiêu + 2 muỗng súp đường + 1/2 muỗng cà phê bột ngọt + tỏi băm + 1 muỗng cà phê dầu mè + rượu thơm trộn đều và chia 12 phần.

- Thoa dầu quanh cọng sả bọc chạo cua, lửa than vừa cho chạo cua đem nướng (vì nhớ thoa dầu khi xếp chạo cua lên, khi nướng thoa dầu cho chạo cua bóng và đẹp).

TRÌNH BÀY

Xếp chạo cua vào đĩa. Dọn kèm bánh tráng rau sống và nước mắm chanh ớt.



VẬT LIỆU

- 6 hạt vệt lạt - 300g thịt nạc cua - 1 lọn bún tàu 5g - 100g thịt nạc dăm
- Củ hành - Mầu vàng + 1 khuôn thiếc - Tiêu + muối + bột ngọt + dầu ăn
- 1 muỗng súp bột năng hòa 1 muỗng súp nước lạnh làm mặt với lòng đỏ hạt vệt

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Hạt vệt lạt để riêng 2 lòng đỏ, còn lại đánh thật tan.
- Thịt cua rửa bỏ xương, xé nhỏ.
- Bún tàu ngâm nước, cắt khúc ngắn 1cm.
- Thịt nạc dăm băm hoặc xay nhuyễn.
- Củ hành bóc vỏ băm nhuyễn.

Chế biến

Trộn chung:

- Hạt vệt, thịt nạc cua, bún tàu, thịt nạc dăm, 1 muỗng cà phê tiêu, 1 muỗng cà phê muối, 1 muỗng súp đường, 2 muỗng

cà phê bột ngọt, củ hành cho thật đều.

Khuôn nhôm thoa dầu, đổ hỗn hợp trên vào. Xứng nước sôi cho khuôn vào đem hấp khoảng 10 phút. Tiếp tục đem khuôn nướng lại khoảng 20 phút (dùng tăm xăm và chả không dính tăm là được). Lòng đỏ hạt vệt đánh tan, nêm chút muối, bột ngọt, bột năng hòa nước lạnh đổ lên mặt chả cua. Nhớ mở nắp khi nướng để lòng đỏ giữ lại màu đẹp.

CÁCH DÙNG

Để chả cua ráo, dùng dao cắt từng lát vừa ăn. Dùng với cơm tấm + dưa chua + nước mắm ngon.



VẬT LIỆU

- 1 con cá chẻm 700g - 1kg - 100g cá thác lác hoặc giò sống - 200g thịt nạc dăm - 1 lọn bún tàu - 2 muỗng súp bơ ngon - 100g xà lách xoong - ngò - cà - ớt - 1 củ cà rốt - 1 chén giấm - 5 tai nấm mèo - 100g sốt mayonnaise - Gia vị

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Cá chẻm: làm sạch, dùng dao nhọn lách ngay bụng cá, lấy xương ra, để ráo cá, ướp vào cá: 1 muỗng cà phê tiêu + 1/2 muỗng cà phê bột ngọt + 1/2 muỗng cà phê muối + 2 muỗng súp đường + 1 muỗng súp tỏi băm + 1 muỗng cà phê dầu mè. Để 30 phút đến 1 giờ cho cá thấm.

- Cá thác lác: nêm tiêu + bột ngọt + dầu ăn. Đánh cá dai với chút nước muối. - Bún tàu: ngâm nước, thái sợi ngắn 1cm. - Nấm mèo: ngâm nước, gọt chân thái sợi nhuyễn. - Cà rốt: gọt vỏ, bào mỏng tròn ngâm giấm + đường. - Cà ớt: tỉa

hoa. - Tỏi + Gừng: gọt vỏ, băm nhuyễn.

- Thịt nạc dăm: băm hoặc xay nhuyễn.

Chế biến

- Trộn chung: thịt + cá + bún tàu + nấm mèo + tiêu + bột ngọt + tỏi băm + dầu mè. Dồn nhân này vào bụng cá dùng chỉ cột chặt lại.

- Xếp cá ra vỉ nhôm, thoa bơ lên vỉ, cho cá lên nướng. Trong khi nướng rưới bơ vào tiếp tục, cá chín vàng thơm lấy ra để lên đĩa. Xung quanh xếp xà lách xoong rải ngò, cà ớt ở giữa cho đẹp.

TRÌNH BÀY

Món này dùng với sốt chua ngọt hoặc muối tiêu chanh.

VẬT LIỆU

- 1 con cá chẻm 300g - 400g
- 100g củ hành tây
- 1 hộp pa tê gan 100g
- Bột năng
- Ngò - Cà - Ớt
- Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + dầu ăn + dầu mè + 1 muỗng súp cà chua + 1 chén nước lèo

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Cá chẻm: làm sạch, đánh vẩy, đuôi để nguyên, để ráo, ướp vào cá: tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi băm + dầu mè. Để 15 phút cho cá thấm. Lăn cá qua bột năng khô 1 lớp vừa, chảo dầu nhiều vừa nóng cho cá vào chiên giòn vàng.

- Hành tây: bóc vỏ bào sợi.
- Pa tê: tán nhuyễn.
- Tỏi: bóc vỏ, băm nhuyễn.

- Ngò: bỏ chân, rửa sạch.
- Cà - ớt: tía hoa.

Chế biến

Chảo nóng cho 2 muỗng súp dầu + tỏi băm phi vàng cho hành tây + pa tê + cà chua + nước lèo + bột ngọt + xì dầu + tiêu + đường + muối + dầu mè, đợi sôi lên nêm lại vừa ăn.

TRÌNH BÀY

Xếp cá ra đĩa, chế nước sốt lên xung quanh. Dùng với bánh bao chiên.





VẬT LIỆU

– 1 con cá lóc 1kg (chỉ lấy khúc giữa) – 200g mỡ thịt – Bánh hời – Bánh tráng – 100g sả băm – 100g đậu phộng – Kim ghim nhọn – 50g hạt điều đỏ – Mật ong – Gia vị + nước mắm chanh ớt hoặc mắm nêm

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

– Cá lóc: bỏ da, xương, thái có bản dài 4cm, ngang 2cm, mỏng 0,5cm cho chút muối bóp cá nhẹ nhẹ cho cá dai, xả sạch để ráo. – Mỡ thịt: luộc chín thái mỏng bằng 1/2 miếng cá, ướp chút muối đường để 1 đêm cho mỡ trong. – Khế: gọt vỏ, bào mỏng. – Chuối chát: gọt vỏ bào mỏng ngâm nước lạnh pha chút chanh cho trắng, khi dùng vớt ra để ráo. – Dưa leo: gọt sọc vỏ, thái mỏng. – Hành lá: lấy phần trắng già nhuyễn, phần xanh xắt nhuyễn cho chút muối + bột ngọt vào 4 muỗng súp dầu thắng nóng đổ vào tô hành lá trộn đều. – Gừng: gọt vỏ, bào mỏng băm nhuyễn. – Bánh hời: cuộn lại trét mỡ hành

+ đậu phộng. – Bánh tráng: ủ lá chuối cho dẻo. – Đậu phộng: cho chút muối rang vàng bóc vỏ già vừa nát.

Chế biến

– Ướp vào cá + mỡ: 1 muỗng súp gừng băm nhuyễn + sả băm + 1 muỗng cà phê tiêu + 1/2 muỗng cà phê bột ngọt + 1 muỗng súp nước tỏi + 2 muỗng súp hạt điều đỏ + hành lá già nhuyễn + 1 muỗng súp đường + 1 muỗng súp mật ong. Để 30 phút đến 1 giờ cho cá thấm.

TRÌNH BÀY

Xếp cá ra đĩa, trét mỡ hành + rắc đậu phộng lên mặt cá. Xung quanh xếp khế + chuối chát + dưa leo + bánh hời + rau giá + xà lách. Rải ngò cà ớt ở giữa cho đẹp. Dọn kèm chén nước mắm chanh ớt.

VẬT LIỆU

- 1kg cá lóc lấy khúc giữa - 100g bột năng khô - 2 hạt gà - 200g bột xù
- Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + dầu ăn + dầu mè + gừng

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Cá: làm sạch, lóc bỏ xương, lấy thịt cá, cắt miếng như con cờ. Ướp cá: 2 muỗng cà phê tiêu + 1/2 muỗng cà phê bột ngọt + 2 muỗng súp tỏi băm + 2 muỗng súp gừng băm + 1 muỗng cà phê dầu mè. Để cá 15 phút cho thấm.
- Tỏi + gừng: bóc vỏ và gọt vỏ băm nhuyễn.
- Hạt gà: đánh tan đều.

Chế biến

Lăn cá qua bột năng khô, nhúng qua trứng, lăn qua bột xù, để khoảng 15 phút cho bột xù dính, chảo dầu nhiều, vừa nóng cho cá vào chiên vàng giòn vớt ra để ráo.

TRÌNH BÀY

Xếp cá ra đĩa. Don kèm chén tương hoặc tương xí muội.





VẬT LIỆU

- 600g cá chẻm - 200g jambon - 200g mỡ chàì - 10 tép hành lá - gừng - tỏi - 2 hột gà - 200g bột xù - xà lách Đà Lạt - ngò - cà - ớt - 100g bột năng khô - Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + dầu ăn + dầu mè + xì dầu * Sốt chua ngọt * Bột giòn nước

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Cá: làm sạch, để ráo cắt hình thành chữ nhật 6x3cm. Ướp cá: tiêu + bột ngọt + dầu mè + nước tỏi + gừng băm nhuyễn để thấm 30 phút.

- Jambon: thái bằng 1/2 cá, ướp tiêu + bột ngọt.

- Mỡ chàì: rửa sạch, để ráo, ướp tiêu + bột ngọt.

- Tỏi: băm nhuyễn, cho nước ấm vào vắt lấy 2 muỗng súp nước.

- Gừng: gọt vỏ, băm nhuyễn.

- Cà - ớt: tía hoa.

- Hột gà: đánh tan.

- Bột xù: cho ra mâm.

- Xà lách: rửa sạch.

Chế biến

Để miếng cá + jambon, cuộn mỡ chàì lại, dùng hành lá cột chặt lại, lăn qua bột năng khô, nhúng qua hột gà, lăn qua bột xù. Chảo dầu nhiều vừa nóng cho chiên vàng (lửa trung bình) hoặc lăn qua bột năng khô, nhúng cá qua bột giòn nước (Bột giòn + tiêu + bột ngọt + nước lạnh cho vào bột sền sệt để bột nghỉ 15 phút).

TRÌNH BÀY

Xếp cá ra đĩa. Rải ngò lên cho đẹp + cà ớt tía hoa ở giữa. Dọn kén đĩa xà lách + chén xì dầu ớt thái khoanh.

VẬT LIỆU

- 1 con cá lóc 1kg + 2 hạt gà + 200g bột giòn + tiêu + muối + đường + bột ngọt + 6 tép tỏi + dầu ăn + 100g xà lách xoong + 100g cà hộp + 2 trái cà chua + 2 muỗng súp tương xì muối + 4 muỗng súp kíp chấp (hoặc giấm) + 2 muỗng súp màu hạt điều đỏ + 1 muỗng súp bột năng + nước dùng

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Cá lóc : làm sạch, dùng dao cắt ngay lưng cá, một đường đều đều đến 2/3 thân cá, lách thịt rời xương cá, bỏ bỏ xương cá.
- Ướp cá : tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi băm để cá thấm 15 phút.
- Xà lách : bỏ chân, rửa sạch.
- Sốt : chảo nóng cho 2 muỗng súp dầu phi 1 muỗng súp tỏi băm phi vàng cho cà chua bỏ hạt băm nhuyễn + cà hộp + muối + đường + bột ngọt + kíp chấp + tương xì muối + màu hạt điều + 1/2 chén nước dùng.

Nêm lại vừa ăn cho 1 muỗng súp bột năng quậy chút nước lạnh vào sốt sánh sánh.

Chế biến

Nhúng cá qua hạt gà đánh tan đều, lăn cá qua bột xù một lớp dày, để cá dính vào bột giòn 15 phút. Chảo dầu nhiều vừa nóng, cho cá gác lên vỉ, dùng sạn kéo dầu cá quay ngược lại, xối dầu lên. Cá chín vàng lấy ra để ráo.

TRÌNH BÀY

Xếp cá ra đĩa, chế sốt lên giữa cá, xung quanh để xà lách xoong.

Dọn kèm chén xì dầu ớt thái khoanh.





VẬT LIỆU

- 1 con cá chẻm 300 - 400g
- 2 hạt gà + 200g bột năng khô
- Tiêu + muối + đường + bột ngọt + 6 tép tỏi + dầu ăn + dầu mè + 1 chút gừng

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Cá : làm sạch, rút xương, để cá thật ráo. Ướp cá :

- + 1 muỗng cà phê tiêu
- + 1/2 muỗng cà phê muối
- + 1 muỗng súp đường
- + 1/2 muỗng cà phê bột ngọt
- + tỏi băm
- + dầu mè + gừng băm nhuyễn.

Để cá thấm 30 phút.

- Hạt gà : đánh tan đều.
- Tỏi + gừng : bóc vỏ, băm nhuyễn.

Chế biến

- Lăn cá qua trứng, lăn qua bột năng khô.

- Chảo dầu nhiều, vừa nóng cho cá vào chiên vàng giòn, vớt ra để ráo (lửa trung bình).

TRÌNH BÀY

- Xếp cá ra đĩa.
- Dọn kèm với sốt xì muối.

VẬT LIỆU

- 1 con cá chẻm - 100g bông cải xanh - 12 tai nấm đông cô + 100g bột năng khô + tiêu + muối + đường + bột ngọt - Tỏi + gừng + dầu mè + kíp chấp + xì dầu + ngò + cà ớt + 1 gói bún Thái + nước dùng

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Cá chẻm : làm sạch, đánh vẩy, rút xương, chừa đuôi, để ráo. Ướp cá :

1 muỗng cà phê tiêu + 1 muỗng cà phê muối + 1/2 muỗng cà phê bột ngọt + 1 muỗng súp tỏi băm + 1 muỗng cà phê dầu mè. Để cá thấm 15 phút.

- Bông cải xanh : tách ra từng nhánh nhỏ, rửa sạch, trụng sơ với nước sôi, chút muối, vớt ra để ráo.

- Nấm đông cô : ngâm nước, gọt chân, rửa sạch, luộc chín vớt ra.

- Tỏi, gừng : bỏ vỏ băm nhuyễn.

- Cà : tía hoa.

- Ớt : bỏ hạt, bào xéo mỏng.

- Ngò : bỏ chân rửa sạch để ráo.

Chế biến

- Bột cho ra thau + chút tiêu, bột ngọt + nước lạnh, cho bột sền sệt đánh đều để bột nghỉ 10 - 30 phút.

- Lăn cá qua bột năng khô, nhúng cá qua bột giòn, chuẩn bị chảo dầu nhiều cho cá vào chiên giòn, vớt ra để ráo (lửa trung bình).

- Chảo nóng cho 2 muỗng súp dầu + 1 muỗng súp tỏi gừng băm vào phi vàng, cho nấm đông cô, bông cải, tiêu, muối, đường, bột ngọt, xì dầu, dầu mè, kíp chấp + 1/2 chén nước dùng hoặc nước lạnh. Nêm lại vừa ăn, cho chút bột năng quậy nước lạnh cho vào sốt sánh sánh, nhắc xuống.

TRÌNH BÀY

- Xếp cá ra đĩa, rải ngò. - Chế hỗn hợp sốt lên. - Ăn kèm với xì dầu + ớt thái khoanh.





VẬT LIỆU

- 600g cá lóc lấy phần nạc + 1/2kg cải bó xôi - 150g giò sống + 1 gói bột xù + 100g bột năng - 2 hạt gà + 15 trứng cút luộc chín - Gia vị

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Cá lóc: rửa sạch để ráo, bỏ da xương, thái mỏng, có chiều dài 5 cm ngang 4 cm. Ướp vào cá: 1 muỗng cà phê tiêu + 1 muỗng cà phê muối + 1/2 muỗng cà phê bột ngọt + 1 muỗng súp tỏi băm + 1 muỗng súp gừng băm + 1 muỗng cà phê dầu mè. Để cá thấm 15 - 30 phút.

- Cải bó xôi: lấy cọng bỏ lá, rửa sạch cắt ngắn 3 cm.

- Giò sống: nêm tiêu, bột ngọt.

- Hạt gà: đánh tan.

- Trứng cút: luộc chín, bóc vỏ, thái khoanh mỏng.

- Tỏi: đập dập bóc vỏ, băm nhuyễn.

- Ớt: thái khoanh.

- Ngò: bỏ chân, rửa sạch.

- Gừng: gọt vỏ, thái mỏng, băm nhuyễn.

Chế biến

- Trải miếng cá lên thớt, trét 1 lớp giò sống + cải bó xôi, trứng, cuộn cá lại 1 vòng nhỏ (không cuộn nhiều vòng). Lăn cá qua bột năng khô một lớp, nhúng qua hạt gà, lăn qua bột xù.

- Chảo dầu nhiều, cho cá vào chiên giòn, vàng vớt ra, để ráo (lửa nhỏ, cho cá chín và giòn, lửa to bột xù sẽ khét, bên trong cá không chín).

TRÌNH BÀY

- Xếp cá ra đĩa rải ngò.

- Ăn kèm với sốt xì muối hoặc tương ớt.

VẬT LIỆU

- 1 con cá chẻm 700g
- 1 miếng gừng nhỏ
- Ớt - ngò - cà
- Sốt xì muội
- Bột giòn
- Gia vị: tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + dầu ăn + dầu mè + xì dầu

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Cá: làm sạch, dùng dao nhọn xẻ bụng cá ra, lách dao tách xương cá làm 2 bên cho xương rời ra, cắt ngang xương đuôi và xương đầu cá, rửa sạch cá để ráo. Ướp cá: tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + dầu mè, để cá thấm 30 phút.

- Gừng + tỏi: băm nhuyễn.
- Ớt: bào mỏng.
- Cà: tía hoa.

- Ngò: lột rửa sạch, để ráo.

- Sốt + bột giòn (xem lại trang đầu).

Chế biến

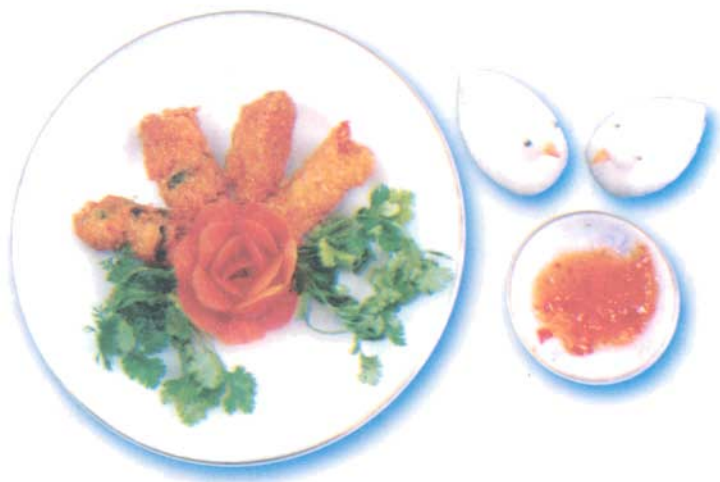
Nhúng cá qua bột giòn.

Chảo dầu nóng, ngập dầu, cho cá vào chiên giòn vàng, chiên lửa trung bình, cá giòn lâu mới ngon.

Cách dùng

Xếp cá ra đĩa, rưới sốt lên mình cá giữa cắm ớt + cà tía hoa và ngò cho đẹp.

Dùng với xì dầu + ớt thái mỏng.





VẬT LIỆU

- 1 con cá chẻm 500g - 600g
- 2 củ hành tây + 1 nhánh gừng + tiêu + muối + đường + bột ngọt + 6 tép tỏi + dầu ăn + dầu mè + 200g nấm rơm búp + 100g đồ chua + kiệu

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Cá chẻm: làm sạch, để ráo. Dùng dao khứa vài lát trên mình cá cho cá khi ướp thấm gia vị. Ướp cá: 1 muỗng cà phê tiêu + 1 muỗng cà phê muối + 1 muỗng súp đường + 1/2 muỗng cà phê bột ngọt + 1 muỗng súp tỏi phi + 1 muỗng cà phê dầu mè. Để cá thấm 30 phút.

- Hành tây: bóc vỏ, 1 củ thái hạt lựu, 1 củ thái mỏng. - Gừng: gọt vỏ, thái sợi.

- Nấm rơm: gọt sạch chân, ngâm nước lạnh + 1 muỗng súp bột năng 10 phút xả sạch cất làm 2. - Tỏi: bóc vỏ, băm nhuyễn, 1/2 phi vàng, 1/2 xào hỗn hợp.

Hỗn hợp: chảo nóng cho 2 muỗng súp dầu + 1 muỗng súp tỏi băm phi vàng, cho nấm rơm + hành tây thái hạt lựu vào xào + tiêu, muối, đường, bột ngọt. Nêm vừa ăn.

Chế biến

Xếp cá lên vỉ nhôm, rải hành tây + gừng lên mình cá + 2 muỗng súp dầu phi tỏi cho thơm cho cá lên hấp khoảng 15 phút. Cá chín lấy ra.

TRÌNH BÀY

- Xếp cá lên đĩa. Đổ hỗn hợp xào lên xung quanh cá.

Rải ngò, cà, ớt tia hoa.

- Dọn kèm chén xì dầu ớt thái khoanh.

VẬT LIỆU

- 1 con cá lóc 700g + 1 trái bầu - 100g đậu phộng + 5 tép hành lá + bánh tráng + rau giá + mắm nêm + bánh hỏi
- Tiêu + muối + đường + bột ngọt + 6 tép tỏi + dầu ăn + dầu mè + 1 muỗng súp tương hột + 1 muỗng súp sa tế + 1 muỗng súp rượu thơm + 2 muỗng súp tương ớt + rượu ngon

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Cá : làm sạch, để ráo.
- Ướp cá : 1 muỗng cà phê tiêu + 1 muỗng cà phê muối + 1/2 muỗng cà phê bột ngọt + 2 muỗng súp tỏi phi + 1 muỗng cà phê dầu mè + 1 muỗng súp tương hột + 1 muỗng súp sa tế + 1 muỗng súp rượu thơm + 2 muỗng súp tương ớt. Trộn tất cả đều, ướp vào cá, để cá thấm 1/2 giờ.
- Bầu : rửa sạch, khoét lỗ cho cá vào trong bầu.
- Đậu phộng : cho chút muối, rang vàng, bóc vỏ, giã nát.
- Hành lá : thái nhuyễn, làm mỡ hành.

- Bánh tráng : ủ lá chuối 1 đêm với lá dứa cho dẻo.

- Rau giá : rửa sạch.

- Bánh hỏi : cuộn tròn trét mỡ hành.

- Tỏi : đập dập, bóc vỏ, băm nhuyễn.

Chế biến

Xúng nước sôi cho bầu lên mâm, đem hấp bầu cho chín. Cá chín lấy ra.

TRÌNH BÀY

- Cho cá lên đĩa. Rắc đậu phộng trét mỡ hành + hành phi cho lên mặt.

- Dọn kèm bánh tráng + rau giá + bánh hỏi + mắm nêm hoặc nước mắm chanh ớt.





VẬT LIỆU

- 1 con cá lóc 800g
- 2 hạt gà - 200g bột mì
- 200g bột chiên xù
- Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + dầu ăn + dầu mè + xì dầu

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Cá: làm sạch, chừa đuôi, rạch đường sống lưng, rút bỏ xương. Ướp cá: 1 muỗng cà phê tiêu + 1 muỗng cà phê muối + 1/2 muỗng cà phê bột ngọt + tỏi băm + dầu mè. Để cá thấm 15 phút.

Chế biến

- Lăn cá qua bột mì khô, lăn qua trứng, lăn qua bột xù.
- Bắc chảo cho dầu ăn vào nhiều, cho cá vào chiên giòn vàng.

TRÌNH BÀY

Xếp cá ra đĩa. Dọn kèm sốt chua ngọt.

VẬT LIỆU

- 500g cá thác lác + 300g tôm bạc thẻ to + 200g bột năng + 1 gói bột giòn + 100g mè trắng
- Tiêu + muối + đường + bột ngọt + 6 tép tỏi + dầu ăn + tương ớt + 2 tép hành lá lấy phần trắng già nhuyễn

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Cá thác lác : quết dai + tiêu + bột ngọt.
- Tôm : bóc vỏ, rút chỉ đen chà chút muối rửa sạch lau khô đập dập quết dai + cá thác lác nêm tiêu + bột ngọt + tỏi băm + hành lá lấy phần trắng.
- Bột : cho ra thau + chút tiêu + bột ngọt + nước lạnh cho bột sền sệt + mè trắng.

Chế biến

Vò viên tròn cá lại, thoa chút dầu ăn, lăn cá qua bột năng khô, nhúng cá qua bột giòn nước chảo dầu nhiều vừa nóng cho cá vào chiên giòn vàng vớt ra để ráo (lửa trung bình).

TRÌNH BÀY

Xếp cá ra đĩa.

Dọn kèm chén tương xí muội hoặc tương ớt.





VẬT LIỆU

- 1 con cá chẽm 400g
- 1 củ hành tây
- 1 nhánh gừng
- Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + dầu ăn + dầu mè + 4 muỗng súp tương xì muối + 4 muỗng súp tương ớt + 3 muỗng súp kíp chấp

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Cá chẽm: làm sạch để ráo.

Ướp cá:

1 muỗng cà phê tiêu + 1 muỗng cà phê muối + 2 muỗng súp đường + 1/2 muỗng cà phê bột ngọt + tỏi phi + dầu mè.

Để từ 15 phút đến 30 phút để cho cá thấm.

- Hành tây: bào mỏng.

- Gừng: gọt vỏ, thái sợi.

- Tỏi: đập dập, bóc vỏ, băm nhuyễn phi vàng.

Chế biến

- Cho cá lên khay nhôm + hành tây + gừng. Xứng nước sôi cho cá lên hấp khoảng 30 phút.

- Sốt: chảo nóng cho 2 muỗng súp dầu + tỏi băm + gừng băm phi vàng cho 4 muỗng súp tương xì muối + 4 muỗng súp tương ớt + đường + bột ngọt + 3 muỗng súp kíp chấp + chút nước lạnh. Nêm lại vừa ăn.

TRÌNH BÀY

- Cho cá ra đĩa, rưới sốt xì muối lên. Dọn kèm chén xì dầu ớt thái khoanh hoặc muối tiêu chanh.



VẬT LIỆU

- 1 con cá lóc độ 1kg - 100g thịt xá xíu - 100g thịt nạc dăm - 100g cá thác lác - 100g đậu phộng rang - 1 chiếc lạp xường - Vài tai nấm mèo - 50g dưa kiệu - 50g hành tím - 10 tép hành lá - 1 củ hành tây - Bún - Bánh trắng - Chanh - Ớt - Gia vị

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Cá lóc: lạng da, cạo rửa sạch rút xương hông và xương giữa ra ướp muối - bột ngọt + tiêu + tỏi băm + dầu mè. Để cá thấm 30 phút.

- Thịt nạc: băm nhuyễn. - Cá thác lác: đánh dai. - Nấm mèo: ngâm nước, rửa sạch, xắt chỉ. - Hành tím: bào mỏng phi vàng. - Củ hành tây: xắt mỏng. - Dưa kiệu: xắt mỏng. - Hành lá: xắt nhỏ làm mỡ hành. - Thơm: băm nhỏ vắt lấy 1 chén nước. - Thịt xá xíu: xắt lát mỏng. - Lạp xường: luộc sơ, chiên vàng xắt mỏng. - 6 tép hành lá: trứng sơ qua nước sôi cột cá.

Chế biến

- Trộn chung: thịt nạc, cá, nấm mèo, nêm tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + dầu mè rồi dồn vào bụng cá, dùng chỉ cột lại (hoặc hành lá trứng sơ nước sôi).

- Xếp cá vào khay nhôm, trên mình xếp thịt xá xíu, lạp xường, củ hành tây rồi đem cá vào đút lò. Cá chín vàng lấy ra. Nhớ trở cá và rưới thêm dầu ăn.

TRÌNH BÀY

- Xếp cá ra đĩa, trên rải đậu phộng, mỡ hành, hành phi vàng, tiêu, ngò. Trên rưới nước sốt.

- Dùng cá nóng cuộn với bánh trắng, bún, rau, xà lách... chấm nước mắm chanh tỏi ớt hoặc nước mắm me.

VẬT LIỆU

- 1 con cá chẻm (độ 600g-1kg) - 100g thịt nạc dăm - 50g giò sống - 1 lọn bún tàu 5g - Vài tai nấm mèo - 50g bơ ngon - 100g xà lách xoong - Ngò - 1 trái cà - 2 trái ớt - 1 củ cà rốt - Chỉ cột - Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + dầu ăn + dầu mè + xì dầu * Sốt chua ngọt

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Cá chẻm: làm sạch, dùng dao nhọn bén cắt đường bụng cá ra, lách mũi dao tách thịt rời xương 2 bên, bẻ gãy xương đuôi và đầu cá. Ướp gia vị: 1 muống cà phê tiêu + 1/2 muống cà phê muối + 1 muống cà phê bột ngọt + 1 muống súp nước tỏi + 1 muống cà phê dầu mè + 1 muống súp gừng băm. Để cá thấm 30 phút.

- Thịt nạc: băm nhuyễn.

- Bún tàu: ngâm nước, cắt nhuyễn 0,5cm.

- Nấm mèo: ngâm nước, gọt chân, thái sợi nhuyễn.

- Tỏi: băm nhuyễn, cho nước sôi vào vắt lấy nước tỏi.

- Gừng: bỏ vỏ, băm nhuyễn.

- Xà lách - ngò: rửa sạch, để ráo.

- Ớt: 1 trái tia hoa, 1 trái thái xéo mỏng.

- Cà rốt: bào mỏng, ngâm chua để làm vảy cá.

Chế biến

- Trộn chung: thịt nạc dăm + giò sống + bún tàu + nấm mèo + tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi băm + dầu mè. Dồn nhân này vào bụng cá, dùng chỉ cột chặt lại (cột vòng từ đuôi lên đầu cá).

- Vỉ thoa bơ hoặc dầu. Xếp cá lên vỉ đem đút lò lửa trên và dưới. Cá chín vàng lấy ra cắt bỏ chỉ.

TRÌNH BÀY

- Cho cá ra đĩa. Rãi ngò, cà, ớt tia hoa. Xếp cà rốt lên mình cá làm vảy cá. Xếp xà lách xoong xung quanh cá. Dọn

kèm chén sốt chua ngọt hoặc chén xì dầu có ớt thái khoanh. Món này dùng nóng với dưa chua ngâm giấm đường và dưa kiệu.





VẬT LIỆU

- 1kg cá ngán hoặc cá bạc má hoặc cá trích, cá nục

- Ngò - Cà - Ớt - 8 tép tỏi

* Sốt cà: 4 ruột cà tươi + 100g cà hộp + 2 trái dứa xiêm + 1 muỗng cà phê tiêu + 1 muỗng cà phê muối + 3 muỗng súp đường + 1/2 muỗng cà phê bột ngọt + 1 muỗng súp tỏi băm + 2 muỗng kíp chấp + 1 muỗng súp tương xì muối + 1 muỗng cà phê tương ớt + 1 muỗng súp bột năng quậy với 2 muỗng súp nước lạnh + 1 muỗng súp xì dầu + 2 muỗng súp màu hạt điều đỏ (50g)

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Cá: làm sạch, chặt cá làm hai, dùng dao khía cá một đường để khi ướp cá được thấm. Ướp: 1 muỗng cà phê tiêu + 1/2 muỗng cà phê muối + 2 muỗng súp đường + 1/2 muỗng cà phê bột ngọt + 1 muỗng súp tỏi phi + 1 muỗng cà phê dầu mè. Để cá thấm 30 phút - 1 giờ.

- Tỏi: đập dập băm nhuyễn phi vàng.

* Sốt cà: 2 muỗng súp dầu phi + 1 muỗng súp tỏi cho ruột cà băm nhuyễn +

cá hộp + màu hạt điều đỏ + tiêu + muối + đường + bột ngọt + dầu mè + xì dầu + kíp chấp + tương xì muối + tương ớt. Nêm lại vừa ăn, bột năng quậy với nước lạnh cho vào sốt sanh sánh là được.

Chế biến

Cho cá vào nồi áp suất + sốt cà. Hầm cá 45 phút, cá chín thơm lấy ra rắc tiêu + ngò.

TRÌNH BÀY

Món này dùng với bánh mì + xì dầu ớt thái khoanh hoặc muối tiêu chanh.

VẬT LIỆU

- 400g cá lóc lấy phần giữa
- 24 con tôm bạc sú
- 10 tép hành lá
- 100g bột năng - 2 hạt gà
- 200g bột xù trắng - Gừng
- Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + dầu ăn + dầu mè + xì dầu

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Cá: rửa sạch, lấy thịt nạc bỏ da xương, thái miếng dài 6cm x 4cm, bóp chút muối, xả sạch, để ráo. Ướp vào cá: 1 muỗng cà phê tiêu + 1/2 muỗng cà phê muối + 1 muỗng súp đường + 1/2 muỗng cà phê bột ngọt + 1 muỗng súp tỏi băm + 1 muỗng cà phê dầu mè + 1 muỗng súp gừng băm. Để cá thấm 15 phút.

- Tôm: bóc vỏ, chừa đuôi chẻ lửng, chà chút muối rửa sạch, ướp chút tiêu, bột ngọt, tỏi, gừng, dầu mè.

- Hành lá: trung sơ nước sôi.

- Hạt gà: đánh tan.
- Tỏi: bóc vỏ, băm nhuyễn.
- Gừng: gọt vỏ, băm nhuyễn.

Chế biến

- Cho con tôm vào miếng cá, bọc cá vòng quanh, cột hành lá lại, lăn tôm qua bột năng khô, nhúng tôm qua hạt gà, lăn qua bột xù. Để tôm 5 phút.

- Chảo dầu nhiều vừa nóng cho tôm vào chiên giòn vàng vớt ra để ráo.

TRÌNH BÀY

Xếp tôm ra đĩa. Dọn kèm với sốt xì muội.





VẬT LIỆU

- 1 con cá lóc 1kg đến 1,2kg - 1 củ cà rốt 200g - Chỉ trắng cột - 100g thịt nạc dăm - 5 tép hành lá - 100g đậu phộng - 1 củ sắn 200g - 200g dưa khô - 1 lọn bún tàu nhỏ - 5 tai nấm mèo - 100g giò sống hoặc cá thác lác - 200g hành tím bào mỏng - 2 củ hành tây - Kiệu dưa chua - Bánh trắng - Bánh hời + 1/2 trái thơm - Sả băm - Gia vị + 1/2 xị mắm nêm

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Cá: làm sạch, rút xương, rửa sạch để ráo, ướp tiêu + muối + tỏi + dầu mè + bột ngọt, để cá thấm 30 phút.

- Củ sắn - cà rốt: gọt vỏ thái sợi mỏng.
- Bún tàu: ngâm nước, cắt ngắn 1cm. - Nấm mèo: ngâm nước gọt chân thái sợi nhuyễn. - Nạc dăm: xay nhuyễn + giò sống nêm gia vị. - Hành lá: xắt nhuyễn + chút muối + bột ngọt + dầu, thảng thật nóng đổ vào hành lá quay đều. - Dưa: cho nước nóng vắt lấy 6 muỗng súp nước cốt.
- Khế - chuối chát: gọt vỏ, bào mỏng ngâm nước lạnh pha chút chanh hoặc giấm. - Bánh trắng: ủ lá chuối 1 đêm cho

đều, cắt làm 4. - Bánh hời: cuộn tròn trét mỡ hành. - Hành tây: bào mỏng, xào sơ.

Chế biến

- Trộn chung: giò sống + thịt (hoặc cá thác lác) + bún tàu + nấm mèo + gia vị, cho nhân này đơm vào bụng cá dùng chỉ cột chặt cá lại. - Thoa vào da cá một lớp bột mì mỏng, chảo dầu nhiều cho cá vào chiên vàng. - Khuôn cho lót cà rốt + củ sắn + cá + gia vị hành tây bào mỏng + nước cốt dưa đem hấp cá lại 15 phút.

TRÌNH BÀY

Món này dùng với bánh trắng - rau - giá - xà lách - khế - chuối chát - bánh hời - mắm nêm hoặc nước mắm chanh ớt.

VẬT LIỆU

- 1 con cá lóc 800g
- 2 hột gà
- 200g bột mì + 200g bột chiên xù
- Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + dầu ăn + dầu mè

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Cá: làm sạch, chừa đuôi, rạch đường sống lưng, rút bỏ xương.
- Ướp cá:
 - 1 muỗng cà phê tiêu
 - 1 muỗng cà phê muối
 - 1/2 muỗng cà phê bột ngọt
 - Tỏi băm + dầu mè

Chế biến

- Lăn cá qua bột mì khô, lăn qua trứng, lăn qua bột xù.
- Bắc chảo cho dầu ăn vào nhiều, cho cá vào chiên giòn vàng.

TRÌNH BÀY

- Xếp cá ra đĩa.
- Dọn kèm sốt chua ngọt.





VẬT LIỆU

- 1 con cá chẻm 500g - 1 gói bột giòn - 100g bột năng - 1/2 chai tương xì muối - ngò - 1 cây xà lách Đà Lạt - 2 trái cà - 2 trái ớt - 1 nhánh gừng
- Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + dầu ăn + xì muối

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Cá chẻm: làm sạch, rút xương rửa sạch lại để ráo. Ướp vào cá: 1 muỗng cà phê tiêu + 1/2 muỗng cà phê muối + 1/2 muỗng cà phê bột ngọt + 1 muỗng súp nước tỏi + 1 muỗng súp gừng băm nhuyễn. Để 30 phút cho cá thấm.

- Bột: cho vào thau + 1/2 muỗng cà phê tiêu + 1/2 muỗng cà phê bột ngọt + nước lạnh cho vào bột sền sệt (không đặc và không lỏng) để bột nghỉ 30 phút đến 3 giờ.

- Xà lách: bỏ cọng rửa sạch để ráo.
- Cà: 1 trái tia hoa, 1 trái thái mỏng.

- Ớt: 1 trái tia hoa, 1 trái bào xéo mỏng.

- Gừng: gọt vỏ, băm nhuyễn.

- Tỏi: đập dập, bóc vỏ, băm nhuyễn cho chút nước vào vắt lấy nước tỏi.

Chế biến

Đè bẹp cá ra, lăn qua bột năng khô nhúng qua bột giòn nước, chảo dầu nhiều, nóng cho cá vào chiên giòn, vàng lấy ra để ráo.

TRÌNH BÀY

Cho cá ra đĩa. Xung quanh xếp xà lách + cà thái mỏng. Giữa để cà ớt tia hoa. Rắc tiêu + ngò. Rưới nước sốt lên đều mình cá. Món này dùng nóng với xì dầu ớt thái khoanh.

VẬT LIỆU

- 300g cá cơm loại vừa - 100g bột giòn khô hoặc bột năng - 100g kiệu chua - 50g củ cải đỏ trắng ngâm chua + 1 muỗng súp muối hạt rang giã nhuyễn
- Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + dầu ăn + dầu mè + xì dầu

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Cá: cho vào rổ chà nhẹ tay cá sạch vẩy rửa sạch, để ráo. Ướp cá: tiêu + bột ngọt + dầu mè để cá thấm 30 phút.
- Kiệu + dưa chua: cho ra đĩa.
- Bột giòn: cho ra mâm.

Chế biến

Cho cá trộn đều vào bột.

Chảo dầu nóng nhiều, cho khoảng 100g cá vào chảo dầu, chiên lửa trung bình, cá vàng giòn vớt ra để ráo dầu. Chiên tiếp tục đến hết cá.

TRÌNH BÀY

Cho cá ra đĩa. Dọn kèm đĩa củ cải ngâm giấm chua. Đĩa muối tiêu chanh.





VẬT LIỆU

- 400g mực ống
- 400g cà chua bi (loại nhỏ)
- 100g hành tây trắng
- 4 muỗng súp mật ong + 2 muỗng súp sa tế + 1 muỗng cà phê mè trắng + 2 muỗng súp màu điều đỏ + tiêu + muối + đường + bột ngọt + 6 tép tỏi + dầu ăn + xì dầu

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Mực : làm sạch, chà muối rửa lại sạch, thái khoanh 2cm. Để ráo :

Ướp mực : 1 muỗng cà phê tiêu + 2 muỗng súp đường + 1/2 muỗng cà phê bột ngọt + 2 muỗng súp tỏi băm + 1 muỗng cà phê dầu mè + mật ong + sa tế + mè giã nhuyễn + màu điều (đỏ) + 1 muỗng cà phê xì dầu. Để mực thấm 15 phút.

- Cà chua bi : rửa sạch.
- Hành tây : cắt dọc làm 6, cắt đôi, xào sơ + tiêu + bột ngọt.

- Mè : giã nhuyễn.

- Tỏi : đập dập, bóc vỏ, băm nhuyễn.

Chế biến

Dùng cây xiên ghim 1 miếng mực, kể đến 1 miếng hành tây, giữa là cà chua xen kẽ đến hết (lửa than trung bình), cho ghim mực lên nướng. Mực chín thơm vàng lấy ra để ráo. Khi nướng phết chút dầu ăn lên mực cho mực bóng và đẹp.

TRÌNH BÀY

Xếp mực ra đĩa.

Dọn kèm chén tương ớt hoặc tương xì muối kèm đĩa đồ chua.

VẬT LIỆU

- 400g mực ống lựa loại nhỏ hoặc vừa - 100g giò sống - 200g thịt nạc dăm - 1/2 chai tương xì muối - 200g xà lách xoong - ngò, 3 trái cà, 2 trái ớt - Tiêu + muối + đường + bột ngọt + 6 tép tỏi + dầu ăn + xì dầu
- 100g kiệu chua + 100g củ cải đỏ trắng ngâm chua - 1 cây kéo vừa

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Mực ống : gỡ bỏ lớp đen bên ngoài, kéo râu mực ra làm sạch, băm nhuyễn. Chà chút muối bên trong và ngoài mực. Rửa sạch, để ráo, cắt mực dài 6cm, có thể cắt 1 con mực thành 2 hoặc 3 đoạn. Dùng kéo cắt 2 phần theo chiều dài mực 4cm bề ngang cách nhau 1cm - 1,5cm. Xếp mực vào mâm đã thoa dầu cho mực dính đứng lại ngay, uốn cánh mực cong ra thành từng cánh cúc cho nhân vào, khoảng 2cm, xúng nước sôi cho mực hấp cách thủy 30 phút. Thấy mực chín nhấc xuống để ráo.

- Thịt nạc dăm: xay hoặc băm nhuyễn + giò sống + chút tiêu + bột ngọt + tỏi băm + râu mực.

- Xà lách: bỏ chân, rửa sạch để ráo.

- Ngò: rửa sạch để ráo.

- Cà: 1 trái tia hoa, 2 trái thái mỏng.

- Ớt : 1 trái tia hoa, 1 trái bào xéo mỏng.

- Tỏi : đập dập, bóc vỏ, băm nhuyễn.

Chế biến

Sau khi hấp cho mực chín lấy ra cho tương xì muối lên mặt thịt 1 lớp mỏng.

TRÌNH BÀY

Xếp xà lách xoong ra đĩa, xếp mực lên như những cánh hoa xen kẽ ngò - cà - ớt tia hoa để ở giữa cho đẹp.

Dọn kèm đĩa kiệu + củ cải ngâm chua.

Chén xì dầu ớt thái khoanh.

Chén tương xì muối.

Món này dùng nóng. Món ăn chơi.





VẬT LIỆU

– 1kg mực nang – 300g bột năng hoặc bột giòn – 100g tương xí muội –
 Ngò – 2 trái cà – 2 trái ớt – 1 cây xà lách Đà Lạt – 1 chút gừng – Tiêu
 + muối + đường + bột ngọt + tỏi + dầu ăn + xì dầu + dầu mè

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

– Mực: chà muối rửa sạch lạng xéo cắt miếng dài 4cm x 4cm lau khô ướp vào mực:

- 1 muỗng cà phê tiêu.
- 2 muỗng cà phê bột ngọt.
- 1 muỗng cà phê dầu mè.
- 1 muỗng súp nước tỏi hoặc tỏi băm + 1 muỗng súp gừng băm nhuyễn.

Để mực thấm 1 giờ.

– Tỏi: đập dập, bóc vỏ, giã nát cho nước sôi vào vắt lấy nước tỏi.

– Tương xí muội: chảo nóng cho chút dầu + tỏi băm phi vàng cho tương xí muội + chút xì dầu + bột ngọt nhắc xuống.

– Ngò: rửa sạch để ráo.

– Cà: 1 trái tia hoa, 1 trái thái mỏng.

– Ớt: 1 trái tia hoa, 1 trái thái xéo cho vào xì dầu.

– Xà lách: rửa sạch, để ráo.

Chế biến

Cho bột ra đĩa nhôm lăn mực qua bột năng khô, dùng rổ tre rây bột lại cho thật kỹ.

Chảo dầu nhiều vừa nóng cho mực vào chiên giòn, vàng lấy ra để ráo.

TRÌNH BÀY

Xếp mực ra đĩa xung quanh xếp xà lách + cà. Giữa để cà ớt tia hoa rải ngò.

– Dọn kèm chén sốt tương xí muội.

– Chén xì dầu ớt thái khoanh.

VẬT LIỆU

- 1kg mực ống hoặc mực nang
- 1 muỗng súp ớt sa tế
- Tiêu + muối + đường + bột ngọt
- 6 tép tỏi + dầu ăn + tương ớt hoặc tương xí muội
- 100g + bột năng

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Mực: chà muối rửa sạch lạng xéo mắt vông cắt miếng vừa ăn, để ráo.

Ướp mực:

Tiêu + bột ngọt + tỏi băm, để mực thấm 15 phút. Lăn mực qua bột năng khi rây lại.

- Ớt sa tế : nêm lại chút bột ngọt và đường.

- Tỏi : đập dập bóc vỏ băm nhuyễn.

Chế biến

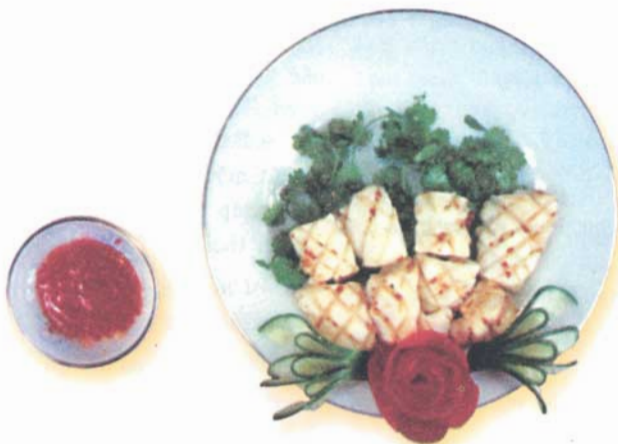
- Chảo dầu nhiều, vừa nóng cho mực vào chiên giòn vàng vớt ra để ráo.

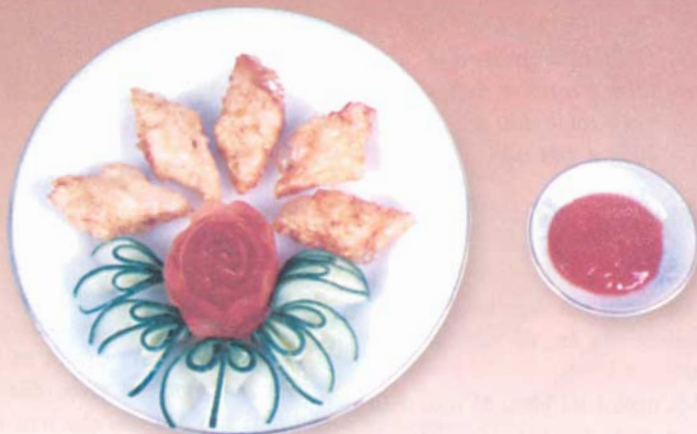
- Bắc chảo khác, cho 2 muỗng súp dầu + tỏi băm phi vàng cho ớt sa tế vào + 2 muỗng súp tương xí muội, đảo nhanh tay cho mực vào đảo đều cho mực thấm ớt sa tế nhắc xuống.

TRÌNH BÀY

Cho mực ra đĩa.

Dọn kèm chén tương xí muội.





VẬT LIỆU

- 1kg mực nang tươi
- 30 bánh tráng trắng vừa
- 3 hạt gà
- Tiêu + muối + đường + bột ngọt + 6 tép tỏi + dầu ăn
- Tương xí muội
- Đồ chua + kiệu

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Mực : chà chút muối rửa sạch để thật ráo, xắt nhỏ + hạt gà, đem xay nhuyễn.
- Bánh tráng: ủ lá chuối 1 đêm cho dẻo.
- Hạt gà: đánh tan đều.
- Tỏi: đập dập, bóc vỏ, băm nhuyễn.

Chế biến

Trộn chung: mực + hạt gà nêm tiêu + bột ngọt + tỏi băm (không nêm muối).

- Bánh tráng để mặt láng ra ngoài, quét một lớp mỏng hỗn hợp mực trứng lên, gấp lại làm 4 hoặc 6, dùng kéo cắt hình thoi.

- Chảo dầu nhiều vừa nóng cho mực vào chiên lửa trung bình.

Mực vàng giòn vớt ra để ráo.

TRÌNH BÀY

Xếp mực ra đĩa.

- Dọn kèm chén tương xí muội.
- Đĩa kiệu + đồ chua.

VẬT LIỆU

- 1 con mực ống to - 12 con mực ống vừa - 100g thịt nạc dăm + 100g giò sống + 100g cá thác lác - 10 trứng cút - 2 củ cà rốt, 2 trái cà chua, 2 trái ớt - 100g xà lách xoong - 50g bột năng - Tương xì muối + màu gạo tôm + 100g cà hộp - Gia vị + sốt chua ngọt

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Mực cạo rửa sạch, gỡ 2 màng 2 bên, cắt 1 chút ở đầu nhọn, cạo rửa muối xả sạch, băm râu mực thật nhuyễn.

- Thịt nạc: băm nhuyễn. - Cá thác lác: thêm chút tiêu + bột ngọt, đánh với nước muối cho dai. - Bún tàu: ngâm nước cắt khúc ngắn 0,5cm. - Nấm mèo: ngâm nước, thái nhuyễn. - Trứng cút: luộc chín bóc vỏ trình bày. - Cà rốt: gọt vỏ lấy 1 khúc đầu to tỉa đầu và râu con bướm, còn lại tỉa hoa ngâm giấm + đường. - Cà, ớt tỉa hoa. - Xà lách: rửa sạch để ráo. - Tỏi đập dập bóc vỏ băm nhuyễn phi vàng.

Chế biến

- Trộn chung thịt + giò sống + cá thác lác + nấm mèo + bún tàu + râu mực + tiêu + bột ngọt + muối + đường + tỏi băm. Dồn nhân này vào mực may lại, xăm đều con mực. Đem hấp mực 15 phút, chảo dầu nhiều đun nóng, gấp mực lên vỉ xối

mỡ cho mực thơm vàng lấy ra để ráo.

- Bắc chảo khác, cho nước dừa đun sôi cho 1 muỗng xì dầu + 1 chút màu gạo tôm + 1/2 muỗng cà phê bột ngọt + muỗng súp đường, cho mực vào đây nấu lại thỉnh thoảng trở đều cho đến khi m rút hết nước.

- Làm sốt 2 muỗng súp dầu cho tỏi phi vàng cho tương cà chua (100g) + 2 muỗng súp tương xì muối + ít bột ngọt + 2 muỗng súp đường + 2 muỗng súp màu hạt điều + 1 muỗng súp bột năng + chút nước lọc vào cho sốt sánh là được.

TRÌNH BÀY

Xếp rau ra đĩa, xếp con mực lớn ở khoanh vào giữa, xếp mỗi bên 6cm làm cánh bướm. Xếp trứng cút lên mặt viên cánh bướm, xếp hoa cà rốt và cà tỉa hoa xung quanh mép đĩa.

Dọn kèm xì dầu ớt th khoanh.

Chén ớt tương muối.





VẬT LIỆU

- 1kg mực ống hoặc mực nang + 1 trái dứa xiêm + 1 chén giấm nuôi + 100g hành tím bào + 100g sả bào + 8 tép tỏi + dầu ăn + rau giá xà lách khế + chuối chát + bánh tráng + bánh hỏi + dưa leo + hành lá làm mỡ hành + đậu phộng + tiêu + muối + đường + bột ngọt + chanh ớt + 50g gừng

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Mực : chà chút muối rửa sạch, để ráo. Lạng xéo mắt võng. Cắt miếng vừa ăn, ướp mực.

- Tiêu + bột ngọt để mực thấm 30 phút.
- Dứa xiêm + giấm + 1 muỗng café muối + 3 - 4 muỗng súp đường + 1/2 muỗng cà phê bột ngọt + tỏi phi + hành tím phi + gừng + sả.

- Hành tím : bào mỏng phi vàng.
- Tỏi : băm nhuyễn phi vàng.
- Sả : băm nhuyễn.

- Gừng : gọt vỏ, thái sợi nhuyễn.
- Rau giá khế, chuối chát, dưa leo : rửa sạch.
- Bánh hỏi : cuộn tròn, trét mỡ hành + rắc đậu phộng rang giã nát.

Chế biến

Nấu sôi hỗn hợp dứa xiêm + giấm. Nêm vừa ăn.

TRÌNH BÀY

- Xếp mực ra đĩa.
- Dọn kèm hỗn hợp nước giấm dứa xiêm.
- Đĩa rau + bánh hỏi + bánh tráng.
- Chén mắm nêm.

VẬT LIỆU

- 800g mực ống (lớn)
- 300g kim chi
- 100g hành lá (dài để làm dây cột)
- 100g đậu phộng
- Tiêu + muối + đường + bột ngọt + 6 tép tỏi + dầu ăn + dầu mè + xì dầu + ít gừng + 2 muỗng súp rượu thơm + nước mắm + 1 trái dứa xiêm hoặc nước dứa

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Mực: chà muối, làm sạch, cắt miếng dài 6cm khía bông xéo, để ráo. Ướp mực: 2 muỗng cà phê tiêu + 1 muỗng súp đường + 1/2 muỗng cà phê bột ngọt + 2 muỗng súp tỏi băm + 1 muỗng cà phê dầu mè + 1 muỗng súp nước cốt chanh + 1 muỗng súp nước mắm ngon. Để mực thấm 15 phút.

- Kim chi: cắt miếng vừa ăn.
- Hành lá: chần sơ qua nước sôi.
- Đậu phộng: rang với chút muối vàng,

bóc vỏ, giã nát.

- Tỏi, gừng: giã nhuyễn.

Chế biến

Cho kim chi vào giữa miếng mực, cuộn mực lại, dùng hành lá cột chặt lại. Nước dứa xiêm + 2 muỗng súp rượu thơm + 2 muỗng súp nước gừng + 1 muỗng súp tỏi phi + chút muối + đường + bột ngọt, nấu sôi lên cho mực vào nhúng nhanh tay lấy ra (vừa tái chín).

TRÌNH BÀY

Xếp mực ra đĩa.

Ăn kèm với nước mắm, chanh ớt.





VẬT LIỆU

- 1 kg mực ống hoặc mực nang - Ngò + cà + ớt
- 2 muỗng súp tương xí muội - 50g hạt điều đỏ - Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + dầu ăn + xì dầu + ngũ vị hương + bột cà ri + sả

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Mực: gỡ bỏ lớp đen bên ngoài bỏ, cắt bỏ 2 mắt, nặn phần cứng bên trong 2 mắt ra, chà muối, rửa sạch, cắt miếng hình chữ nhật 8cm x 6cm, lạng xéo, để thật ráo. Ướp mực: + 1 muỗng cà phê tiêu + 1 muỗng cà phê đường + 1 muỗng súp bột ngọt + 1 muỗng súp nước tỏi + 1 muỗng cà phê ngũ vị hương + 1 muỗng cà phê bột cà ri + 1 muỗng súp sả băm + 1 muỗng cà phê xì dầu + 1 muỗng cà phê màu hạt điều đỏ. Để mực thấm 30 phút.

- Ngò: bỏ cọng, rửa sạch để ráo. - Cà, ớt: rửa sạch, tía hoa. - Tỏi: đập dập, bóc vỏ, băm nhuyễn cho chút nước ấm vào vắt lấy nước. - Sả: băm nhuyễn.

- Hạt điều đỏ: cho 2 muỗng súp dầu ăn vào để vừa nóng cho hạt điều vào, đảo nhanh tay, nhắc xuống, rây bỏ hạt.

- Sốt tương xí muội: 1 muỗng súp dầu + tỏi phi vừa vàng cho tương xí muội vào + 1 muỗng cà phê xì dầu + 1 muỗng cà phê bột ngọt + chút màu hạt điều. Nêm vừa ăn.

Chế biến

Vì thoa dầu. Cho mực lên vỉ nướng. Trữ mực thường xuyên. Mực vàng lấy ra phết lên chút dầu ăn cho bóng và thơm ngon.

TRÌNH BÀY

Xếp mực ra đĩa. Rãi ngò, cà, ớt tía hoa xung quanh.

Món này dùng nóng với sốt xí muội.

VẬT LIỆU

- 400g thịt nạc dăm - 300g mực ống hoặc mực nang
- 8 tai nấm đông cô
- 1 hột gà
- 150g mỡ chài
- 4 lát gừng
- 100g đậu phộng + 1 muỗng súp bột năng
- Tiêu + muối + đường + bột ngọt + 6 tép tỏi + dầu ăn

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Thịt : rửa sạch, xay nhuyễn.
- Mực : rửa sạch, lau khô, băm nhuyễn.
- Nấm : luộc chín, bỏ chân, vắt ráo, thái sợi nhuyễn.
- Mỡ chài : rửa sạch, ướp tiêu + muối + bột ngọt.
- Gừng : gọt vỏ, băm nhuyễn.
- Đậu phộng : rang vàng, bóc vỏ, giã nát.
- Tỏi : băm nhuyễn, phi vàng.

Chế biến

Trộn chung thịt + mực + nấm đông cô + hột gà + gừng + tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi phi + 1 muỗng cà phê dầu mè + 1 muỗng súp bột năng. Nêm lại vừa ăn. Vò nhân lại thành viên bọc mỡ chài. Xúng nước sôi cho chả đùm vào hấp cách thủy 1/2 giờ.

TRÌNH BÀY

Cho chả đùm ra đĩa.
Dọn kèm bánh phồng tôm, xì dầu, ớt thái khoanh.





VẬT LIỆU

- 1kg mực nang
- 150g sả bào - 8 tép tỏi - 4 muỗng súp tương ớt
- 1 muỗng súp tương xí muối - 3 muỗng súp mật ong - Ghim nhọn
- 100g hạt điều đỏ
- Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + dầu ăn + dầu mè + xì dầu

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Mực: chà chút muối rửa sạch để thật ráo, lạng xéo mắt võng, ướp mực: 2 muỗng cà phê tiêu + 1/2 muỗng cà phê bột ngọt + 2 muỗng súp đường + 2 muỗng súp nước tỏi + tương ớt + tương xí muối + mật ong + sả băm nhuyễn + 2 muỗng súp màu hạt điều đỏ. Để mực thấm 15 phút.

- Sả : băm nhuyễn.
- Tỏi : băm nhuyễn cho nước sôi vào vắt lấy 2 muỗng súp nước tỏi.
- Hạt điều đỏ : 1/2 chén dầu vừa nóng,

cho hạt điều vào đảo nhanh tay nhắc xuống rây lại bỏ hạt.

Chế biến

Ghim mực vào ghim nhọn, 1 que 4 miếng, than nóng vừa cho mực lên nướng thơm chín vàng phết hỗn hợp nước còn lại trong thau lên mực khi nướng cho mực không bị khô.

TRÌNH BÀY

- Món này dùng nóng.
- Dọn kèm chén tương xí muối + tương ớt

SỐT CHUA NGỌT

VẬT LIỆU

– 100g cà hộp – 3 ruột cà chua chín đỏ
– 6 tép tỏi – 2 muỗng súp màu hạt điều
– 5 muỗng súp dầu ăn – 1 muỗng súp
tương xì muối – 1 muỗng cà phê muối –
1 muỗng súp xì dầu – 3 muỗng súp kíp
chấp hoặc giấm trắng – 1 muỗng súp
bột năng.

CÁCH LÀM

Chuẩn bị: Ruột cà chua: bỏ hạt băm nhuyễn. – Tỏi: đập dập, bóc vỏ băm nhuyễn. – Bột năng: quậy với 2 muỗng súp nước lạnh rây lại.

Chế biến: 2 muỗng súp dầu ăn + tỏi băm phi vàng + cà chua băm nhuyễn + màu hạt điều + gia vị + nước lèo. Nêm lại vừa ăn cho bột năng vào sốt sanh sánh, chua chua ngọt ngọt là được.

TƯƠNG CHẤM

VẬT LIỆU

– 200g tương hạt loại ngon – 50g đậu
xanh cà – 1 vắt me chín 50g – 1 trái ớt
chín – 100g đậu phộng – 2 muỗng súp
dầu ăn – 6 tép tỏi – 4 muỗng súp đường
– 1 muỗng cà phê bột ngọt

CÁCH LÀM

Chuẩn bị: Tương hạt: rây hạt và nước tương, hạt tương xay nhuyễn. – Đậu xanh: ngâm nước, đãi vỏ sạch, cho chút nước lạnh sâm sấp + chút muối nấu chín mềm, đánh nhuyễn đậu xanh. – Me: cho nước sôi vào dầm lấy 2 – 3 muỗng súp nước me thật đặc. – Ớt: bỏ hạt, băm nhuyễn. – Đậu phộng: cho chút muối rang vàng, bóc vỏ băm nhuyễn.

Chế biến: Dầu ăn + tỏi băm phi vàng cho tương vào xào + đậu xanh + gia vị nước me. Nêm lại vừa ăn.

Cuối cùng cho bột năng vào + ớt băm sau cùng. Khi dùng rắc thêm đậu phộng + ớt băm.

MẮM NÊM

VẬT LIỆU

– 1 xí mắm nêm loại ngon – 1 trái khóm
– 1 trái ớt to chín đỏ – 3 trái chanh to –
Đường + bột ngọt + dầu ăn + 6 tép tỏi +
100g sả băm.

CÁCH LÀM

Chuẩn bị: Mắm nêm: cho qua rây thưa chế nước sôi vào bỏ xác, lấy nước. – Khóm: bỏ cùi băm nhuyễn. – Sả: băm nhuyễn. – Tỏi: đập dập, bỏ vỏ băm nhuyễn. – Chanh: vắt lấy nước. – Ớt: băm nhuyễn bỏ hạt.

Chế biến: Chảo nóng cho dầu vào. Dầu để thật nóng cho tỏi + sả phi vàng, cho khóm + đường + bột ngọt. Xào thật thắm.

Cho hỗn hợp này vào mắm nêm + chanh + đường + ớt băm nhuyễn.

NƯỚC MẮM ME

VẬT LIỆU

– 1 vắt me chín 50g – 50g đường cát
trắng – 1 trái ớt chín đỏ – 1/2 chén nước
mắm ngon

CÁCH LÀM

Chuẩn bị: Me: cho nước sôi vào dầm lấy 8 muỗng súp nước me đặc bỏ hạt. – Ớt: rửa sạch, bỏ hạt băm nhuyễn.

Chế biến: 8 muỗng súp đường + 8 muỗng súp nước me quậy thật tan đều đường cho nước mắm vào nêm lại vừa ăn.



SỐT DẦU GIẤM

VẬT LIỆU

- 1 chén giấm nuôi - 2 muỗng súp dầu ăn - 1 muỗng súp hành tây + ngò băm - 2 muỗng súp đường - 1/2 muỗng cà phê bột ngọt. - 1 muỗng cà phê tiêu - 1 muỗng cà phê muối.

CÁCH LÀM

Trộn chung: Giấm + dầu ăn + hành tây (bào mỏng) + ngò băm + đường + bột ngọt + tiêu + muối trộn cho đều.

SỐT XÍ MUỘI

VẬT LIỆU

- 1/2 chai tương xì muối - 1/4 chai tương ớt + xì dầu - 6 tép tỏi + dầu ăn + đường + muối + bột ngọt - Kíp chấp hoặc giấm nuôi - 1/2 chén nước leo dùng hầm xương lấy nước ngọt - 1 muỗng súp bột năng

CÁCH LÀM

Chuẩn bị: Tỏi: đập dập bóc vỏ băm nhuyễn. - Bột năng: quậy chút nước lạnh.

Chế biến: Chảo nóng cho 2 muỗng súp dầu + 1 muỗng súp tỏi băm phi vàng cho tương xì muối + tương ớt vào xào lên thật đều + 1/2 muỗng cà phê muối + 3 muỗng súp đường + 1/2 muỗng cà phê bột ngọt + 4 muỗng súp kíp chấp + nước dùng. Nêm lại vừa ăn cho bột năng quậy chút nước lạnh vào cho sốt sánh.

NƯỚC MẮM ĐẶC

VẬT LIỆU

- Chanh + tỏi + ớt - 8 muỗng súp nước mắm ngon - 8 muỗng súp đường - 8 muỗng súp nước cốt trái chanh - 1 muỗng súp tỏi băm - 1 muỗng súp ớt băm.

CÁCH LÀM

Chuẩn bị: Chanh: rửa sạch vắt lấy muỗng nước - Tỏi: đập dập, bóc vỏ băm nhuyễn lấy 1 muỗng súp - Ớt: rửa sạch, bỏ hạt, băm nhuyễn.

Chế biến: Tỏi băm + ớt băm trộn lại thật đều + đường + nước mắm quậy thật tan + nước cốt trái chanh + nước ấm quậy cho tan đều nêm lại vừa ăn.

NƯỚC MẮM LOÃNG

VẬT LIỆU

- 1/2 chén nước mắm ngon - 1 trái dưa xiêm - 4-6 muỗng súp đường - 1/2 muỗng cà phê bột ngọt - 1/2 chai seven up - 1 trái chanh - 1 trái ớt to chín đỏ

CÁCH LÀM

Chuẩn bị: Dưa xiêm: lấy nước dưa - Ớt: bỏ hạt, băm nhuyễn

Chế biến: Nước dưa xiêm + đường + bột ngọt cho lên bếp nấu tan nhắc xuống cho nước mắm vào quậy đều để nguội cho seven up vào + nước cốt trái chanh nêm vừa ăn.

NƯỚC MẮM GỪNG

VẬT LIỆU

- 1 nhánh gừng nhỏ - 1 trái ớt chín đỏ to - 1/2 chén nước mắm ngon - 50g đường cát trắng - 4 trái chanh

CÁCH LÀM

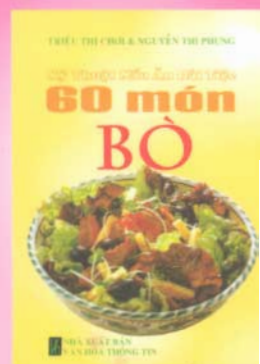
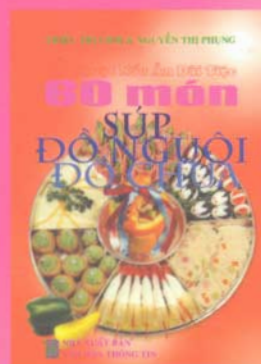
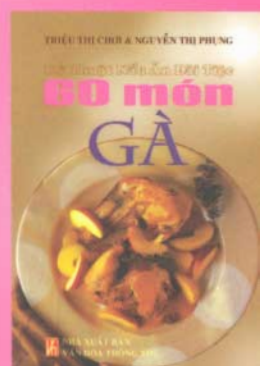
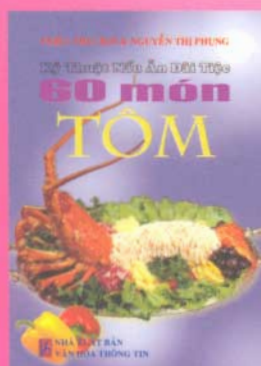
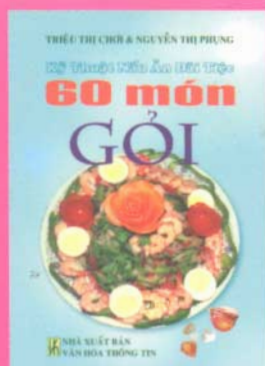
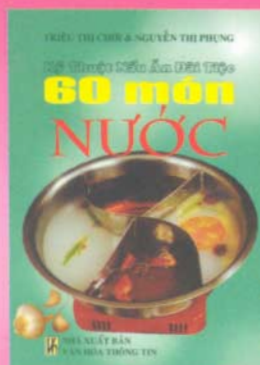
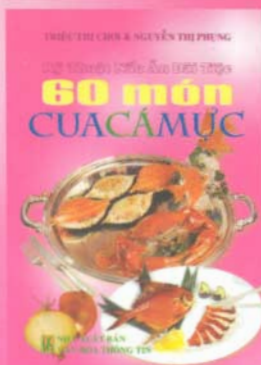
Chuẩn bị: - Gừng: gọt vỏ rửa sạch thái mỏng băm nhuyễn - Chanh: vắt lấy nước

Chế biến: 8 muỗng súp đường + gừng quậy thật đều + 8 muỗng súp nước mắm ngon cho vào + 8 muỗng súp nước chanh cho vào + chút nước ấm quậy tan tất cả nêm lại vừa ăn.



Mời Bạn Tìm Độc

NHÀ SÁCH TRẺ
394 Nguyễn Thị Minh Khai, Q.3, TP.HCM
ĐT: 8344030 - 8344029 Fax: (84 8)8344029



Giá: 25.000

Chịu trách nhiệm xuất bản: AN CHƯƠNG. Biên tập: THU THỦY.
Bìa & trình bày: HOÀI ĐỨC. Đơn vị liên doanh: © Cty Văn hóa Thời Đại.
In 1.000 cuốn, khổ 14,5 x 20,5cm tại XN In 5. Số xuất bản: 1232/XB-
QLXB/3-VHTT ngày 7.9.2001. In xong và nộp lưu chiểu Quý IV/2001.