

THU TRANG
biên soạn

Nấu ăn trong gia đình



NHÀ XUẤT BẢN VĂN HÓA - THÔNG TIN

THU TRANG

**NẤU ĂN
TRONG GIA ĐÌNH**

NHÀ XUẤT BẢN VĂN HÓA THÔNG TIN

MỘT SỐ MÓN ĂN TỪ RAU, CỦ, QUẢ

NỘM RAU MUỐNG

Nguyên liệu:

- | | | | |
|-----------------------|---------|---------------------|---------|
| - Rau muống trắng | 0,5 kg | - Chanh to | 2 quả |
| - Giá đỗ | 0,2 kg | - Ớt tươi | 2 quả |
| - Thịt vai lợn | 0,1 kg | - Mỡ nước | 0,01 kg |
| - Bì lợn hoặc tai lợn | 0,2 kg | - Nước mắm | 100ml |
| - Vừng | 0,05 kg | - Mì chính | |
| - Lạc | 0,08 kg | - Tinh dầu cà cuống | |
| - Đường | 0,01 kg | - Rau thơm, rau mùi | |

Cách làm:

Rau muống nhặt bỏ lá già, rửa sạch thái vát mỏng, chần nước sôi, vớt ra rổ, tãi mỏng ráo nước.

Giá nhặt rế, chần nước sôi.

Thịt lợn rửa sạch để ráo, rán vàng thái chỉ.

Bì lợn, hoặc tai lợn luộc chín thái mỏng.

Vừng, lạc rang vàng, sát vỏ, giã dập.

Ớt bỏ hạt, thái chỉ 1 quả, 1 quả tía hoa. Hòa chanh, đường, tỏi, ớt, cà cuống, nước mắm quấy cho tan.

Trộn rau muống, giá, thịt, bì lợn với hỗn hợp gia vị cho thật đều, cho tiếp vừng lạc, rau thơm mùi trộn lẫn. Đơm ra đĩa, rắc rau thơm và ớt lên trên. Ăn nguội.

Yêu cầu cảm quan:

Sản phẩm có màu xanh, trắng, vàng. Mùi thơm, vị chua cay mặn ngọt. Đĩa nộm ráo trình bày đẹp mắt.

CANH CẢI CÚC NẤU CÁ RÔ**Nguyên liệu:**

- Cải cúc 0,5 kg
- Cá rô to 0,3 kg
- Gừng, nước mắm, mì chính, muối.

Cách làm:

Cải cúc nhặt sạch, rửa kỹ, cắt khúc ngắn.

Cá rô đánh vảy, mổ bỏ ruột, rửa sạch, cạo vào vẩy, nướng trên than hoa cho chín vàng.

Đun sôi nước, đập dập gừng cho cá vào đun sôi một lúc, vớt ra gỡ lấy thịt ướp nước mắm, gừng, xương và đầu cá đổ lại vào nước luộc đun kỹ rồi lọc lấy nước trong.

Đun sôi nước trong, cho cá đã ướp, mì chính, rau cải cúc, bắc xương ngay, ăn nóng.

Yêu cầu cảm quan:

Nước canh trong, rau xanh. Thơm mùi gừng ngọt, vị vừa ăn. Nước nhiều hơn cái, rau chín tới không nhũn.

CANH CẢI XOONG NẤU THỊT NẠC

Nguyên liệu:

- Rau cải xoong 0,5 kg - Nước mắm
- Thịt lợn nạc 0,2 kg - Mì chính, muối.

Cách làm:

Rau cải xoong nhặt kỹ, rửa sạch, cắt ngắn.

Thịt lợn nạc thái miếng mỏng, cho vào nước lạnh đun sôi, hớt bỏ bọt nêm vừa mắm, muối, mì chính. Cho rau vào đun sôi lại, bắc ra ngay. Múc ra bát, ăn nóng.

Yêu cầu cảm quan:

Rau xanh, mùi thơm, vị vừa. Nước nhiều hơn cái, rau chín tới, không dai.

CANH CẢI NẤU THĂN LỢN TRỨNG GÀ

Nguyên liệu:

- Rau cải 0,2 kg
- Thịt thăn lợn 0,15 kg
- Trứng gà 2 quả
- Gừng, hành hoa, nước mắm, mì chính, muối.

Cách làm:

Rau cải nhặt, rửa sạch, cắt khúc, cuộn và lá để riêng. Thịt thăn rửa sạch, thái mỏng.

Đun sôi nước, nêm vừa mắm muối, đập gừng bỏ vào, cho cuộn cải vào nấu trước rồi cho thịt, sôi lại thì cho lá cải, nấu vừa chín, nêm mì chính.

Đập trứng vào 2 bát (mỗi bát 1 quả), mức canh đổ lên trên rắc hành hoa cắt khúc cho ăn thật nóng.

Yêu cầu cảm quan:

Canh có màu vàng. Mùi thơm, vị vừa ăn, không tanh. Nước canh trong, nước nhiều hơn cái, thịt chín tới.

CÁI XANH XÀO THẬP CẨM

Nguyên liệu:

- | | | | |
|---------------|---------|-----------------------------|---------|
| - Cải xanh | 0,3 kg | - Cải cúc | 0,1 kg |
| - Thịt ba chỉ | 0,1 kg | - Rau thìa là | 0,05 kg |
| - Miến | 0,03 kg | - Tỏi tươi | 0,03 kg |
| - Mộc nhĩ | 0,01 kg | - Hành tươi | 0,02 kg |
| - Măng khô | 0,05 kg | - Mỡ nước | 0,05 kg |
| - Rau cần | 0,1 kg | - Mì chính, nước mắm, muối. | |

Cách làm:

Cải xanh cắt bỏ rễ, lá già, rửa sạch, thái khúc (3 – 4 cm). Thịt ba chỉ rửa sạch, thái miếng mỏng dài, ướp hành băm nhỏ, nước mắm.

Măng khô ngâm nước gạo, rửa kỹ, luộc nhiều lần cho hết nước đục, vắt ráo, thái mỏng. Miến ngâm nước cho mềm, cắt khúc. Mộc nhĩ ngâm nước nóng, rửa sạch, cái to cắt 2-3, cái nhỏ để nguyên.

Rau cần, cải cúc, thìa là, hành tươi, tỏi tươi rửa sạch, cắt khúc, để riêng từng thứ.

Mỡ đun nóng già, cho hành củ vào phi thơm, cho thịt vào đảo đều, cho tiếp măng, mộc nhĩ, nêm một chút nước mắm, tiếp tục cho rau cải, miến, rau cần, thìa là, cải cúc, tỏi, hành

tươi vào đảo đều (chú ý to lửa), nêm vừa mắm, muối, mì chính. Xúc ra đĩa. Ăn nóng.

Yêu cầu cảm quan:

Các nguyên liệu có màu đặc trưng, chín tới, không chảy nước. Mùi thơm, vị ngọt, vừa ăn.

CANH CHUA BẮP CẢI

Nguyên liệu:

- | | | | |
|-----------|---------|-------------------|----------|
| - Bắp cải | 0,3 kg | - Ớt tươi | 0,005 kg |
| - Cà chua | 0,15 kg | - Rau mùi | 0,01 kg |
| - Tép | 0,1 kg | - Hành khô | 0,005 kg |
| - Me xanh | 0,02 kg | - Nước mắm | |
| - Mỡ nước | 0,01 kg | - Muối, mì chính. | |

Cách làm:

Bắp cải rửa sạch, thái chỉ. Cà chua rửa sạch, cắt làm 6-8 miếng, bỏ hạt. Tép rửa sạch, giã dập. Ớt tươi thái lát mỏng.

Đun mỡ nóng già, phi thơm hành, cho tép vào xào sơ qua, đổ nước vào đun sôi, cho tiếp me vào nấu chín rồi vớt ra bát dầm nát, đổ trở lại xoong canh. Cho tiếp bắp cải vào nấu vừa chín, cho cà chua vào. Nêm vừa mắm, muối, mì chính, bắc xuống, cho rau mùi, ớt. Múc ra bát, ăn nóng.

Yêu cầu cảm quan:

Các nguyên liệu có màu đặc trưng, chín tới, nước canh trong, xấp bắp cải. Nổi mùi thơm của rau mùi, bắp cải. Vị vừa ăn, hơi chua dịu, cay.

BẮP CẢI NHỒI THỊT HẤP

Nguyên liệu:

- Bắp cải 0,5 kg
- Thịt nạc vai 0,3 kg
- Mộc nhĩ 0,005 kg
- Mỡ nước 0,15 kg
- Hạt tiêu 0,002 kg
- Hành khô 0,02 kg
- Nước mắm, mì chính.

Cách làm:

Bắp cải cắt rời từng lá, rửa sạch, dọc bỏ bớt cuống, chần qua nước sôi.

Thịt rửa sạch, băm nhỏ cùng với hành khô, mộc nhĩ (ngâm nở, rửa sạch), nước mắm, hạt tiêu, mì chính.

Trải lá bắp cải, cho thịt vào giữa, cuộn tròn lại như chiếc nem to.

Đun mỡ nóng già, cho bắp cải cuộn thịt vào rán vàng, xém cạnh rồi xếp vào đĩa đem hấp chín. Ăn nóng.

Yêu cầu cảm quan:

Bắp cải cuộn đều, màu vàng sáng, nhân chắc, không bở. Nổi mùi hạt tiêu. Vị vừa ăn. Có một chút nước trong.

NỘM BẮP CẢI

Nguyên liệu:

- Bắp cải 0,5 kg
- Thịt gà 0,2 kg
- Nước mắm 10 ml
- Mì chính, hành hoa, muối, giấm, ớt, tỏi, đường, rau răm.

Cách làm:

Bắp cải rửa sạch, để ráo, thái chỉ dài. Thịt gà hấp chín, để nguội, xé nhỏ. Hành hoa, rau răm nhặt rửa sạch, thái nhỏ.

Pha nước mắm, giấm, đường vừa ăn, trộn bắp cải vào, để khoảng 20 phút cho ngấm. Chắt bớt nước, trộn tiếp tỏi, ớt băm nhỏ, thịt gà, hành, răm cho đều. Bày đĩa, ăn nguội.

Yêu cầu cảm quan:

Các nguyên liệu có màu đặc trưng, cắt thái đều. Nổi mùi hành hoa, rau răm. Vị chua, cay, mặn, ngọt hài hòa. Đĩa nộm ráo.

CANH DƯA NẤU CÁ TRÊ

Nguyên liệu:

- | | | | |
|------------|---------|-----------------------------|---------|
| - Dưa chua | 0,5 kg | - Rau thơm | 0,05 kg |
| - Cá trê | 0,4 kg | - Rau diếp | 0,1 kg |
| - Cà chua | 0,15 kg | - Rau mùi | |
| - Mỡ nước | 0,05 kg | - Nước mắm, mì chính, muối. | |
| - Hành hoa | 0,05 kg | | |

Cách làm:

Cá trê tước sạch nhớt, bỏ ruột, khía đầu, cắt bỏ hoa khế, cắt miếng 0,07kg. Ướp qua muối, đem rán, cho cà chua thái miếng vào, đảo đều, đổ nước sôi vào nấu chín nhừ.

Dưa chua thái nhỏ, rửa sạch, vắt bỏ nước, xào qua rồi đổ vào nồi cá đun cho nhừ, nêm vừa mắm muối. Khi sắp bắc xuống, nêm mì chính, rắc hành hoa thái nhỏ.

Múc ra bát, ăn nóng kèm rau diếp thái nhỏ, rau thơm và rau mùi.

Yêu cầu cảm quan:

Canh có màu vàng nâu. Mùi thơm, ngọt đậm đà. Nước và cái hài hòa, nước canh trong, dưa và cá chín nhừ.

CANH HOA LỢ NẤU THỊT GÀ

Nguyên liệu:

- Hoa lơ 0,5 kg - Nước mắm
- Thịt gà 0,2 kg - Mì chính, hành hoa, muối.

Cách làm:

Hoa lơ rửa sạch thái miếng mỏng.

Thịt gà nạc lạng mỏng, ướp nước mắm cho vào nồi nấu chín, cho tiếp hoa lơ, nêm vừa mắm, muối, mì chính, thân hành hoa cắt khúc. Múc ra bát, ăn nóng.

Yêu cầu cảm quan:

Hoa lơ, thịt gà có màu trắng. Mùi thơm hành hoa. Vị ngọt, vừa ăn. Nước nhiều hơn cái, nước canh trong, thịt gà, hoa lơ chín tới.

CANH SU HÀO NẤU SƯỜN

Nguyên liệu:

- Su hào 0,5 kg - Nước mắm
- Sườn lợn 0,4 kg - Hành hoa, mì chính, muối.

Cách làm:

Su hào gọt vỏ, rửa sạch, thái miếng con chì.

Sườn lợn chặt miếng nhỏ, bỏ vào nước lạnh đun sôi hớt

bỏ bọt, đập vung, đun nhỏ lửa. Khi gần nhừ, cho su hào nấu cho mềm nhừ, nêm vừa mắm, muối, mì chính cho tiếp hành hoa cắt khúc, bắc ra cho ăn nóng.

Yêu cầu cảm quan:

Su hào xanh trắng, sườn hồng. Mùi thơm, vị vừa ăn. Nước canh trong, nhiều hơn cái, sườn dóc thịt, su hào mềm.

SU SU HÂM THỊT

Nguyên liệu:

- Su su 0,8 kg - Mộc nhĩ 0,005 kg
- Thịt lợn nạc 0,25 kg - Hạt tiêu, nước mắm.
- Tỏi khô 0,01 kg - Mì chính, rau mùi.
- Hành củ khô 0,02 kg

Cách làm:

Su su gọt vỏ, moi bỏ ruột để nguyên quả. Thịt nạc băm nhỏ cùng với hành tỏi khô, ướp nước mắm cô đặc, mì chính, hạt tiêu.

Mộc nhĩ ngâm cho mềm, rửa sạch, băm nhỏ trộn lẫn với thịt.

Nhồi thịt vào quả su su cho chặt.

Đổ 0,5 lít nước vào nồi đun sôi, thả su su vào nồi đun nhỏ lửa tới khi chín mềm, nêm vừa mắm, muối, mì chính, múc ra bát, rắc hạt tiêu và rau mùi, ăn nóng.

Yêu cầu cảm quan:

Su su có màu xanh, thịt màu xám. Mùi thơm, ngọt vị vừa ăn. Su su còn nguyên quả, thịt nhồi chắc, su su chín tới.

SU SU XÀO TRỨNG

Nguyên liệu:

- | | | | |
|---------------|---------|------------------------------|---------|
| - Su su | 0,5 kg | - Mỡ nước | 0,05 kg |
| - Thịt ba chỉ | 0,15 kg | - Nước mắm | |
| - Trứng vịt | 2 quả | - Mì chính, muối, rau mùi và | |
| - Hành củ | 0,02 kg | hành tươi. | |

Cách làm:

Su su gọt vỏ, rửa sạch, bỏ ruột, thái chân hương.

Thịt ba chỉ rửa sạch, thái chân hương ướp nước mắm, hành băm nhỏ.

Hành tươi thái khúc.

Trứng đập ra bát đánh đều.

Phi thơm hành cho thịt vào xào chín xúc ra.

Phi thơm hành cho su su vào, nêm vừa mắm muối, khi su su gần chín cho thịt, đổ trứng vào đảo đều, cho mì chính bắc ra cho hành hoa, xúc ra đĩa rắc rau mùi, ăn nóng.

Yêu cầu cảm quan:

Thành phẩm có màu trắng ngà, đốm vàng, xám. Mùi thơm, vị vừa ăn, su su chín tới. Đĩa xào không có nước, trứng phân bố đều.

NỘM SU SU

Nguyên liệu:

- | | | | |
|---------------|--------|---------|---------|
| - Su su | 0,5 kg | - Ớt | 0,01 kg |
| - Cà rốt | 0,1 kg | - Tỏi | 0,01 kg |
| - Thịt ba chỉ | 0,1 kg | - Đường | 0,01 kg |

- | | | | |
|------------|---------|-----------------------------|--|
| - Tôm tươi | 0,1 kg | - Rau răm | |
| - Lạc | 0,05 kg | - Muối, mì chính, nước mắm. | |
| - Giấm | 0,02 kg | | |

Cách làm:

Su su gọt vỏ ngâm vào nước cho hết nhựa, thái chân hương, bóp muối, rửa sạch vắt ráo.

Cà rốt thái chân hương, bóp muối, rửa sạch vắt ráo.

Thịt ba chỉ luộc chín, thái chỉ.

Tôm tươi luộc chín, bóc vỏ, chẻ dọc làm 2.

Lạc rang vàng, bỏ vỏ, giã dập.

Tỏi ớt băm nhỏ

Pha giấm đường trộn đều với su su và cà rốt cho ngấm rồi chắt hết nước giấm đi.

Pha nước mắm, giấm, ớt, tỏi, đường đổ vào su su, trộn lại cho 1/2 thịt ba chỉ, tôm, lạc, rau răm trộn đều, xúc ra đĩa bày tôm, thịt, lạc, rau còn lại bày lên trên. Ăn nguội.

Yêu cầu cảm quan:

Thành phẩm có màu sắc đẹp tự nhiên của các nguyên liệu. Dậy mùi thơm của gia vị, ăn giòn, nổi vị chua cay mặn ngọt. Đĩa nộm ráo, nguyên liệu cắt thái đều.

CỦ CẢI HẤP THỊT LỢN

Nguyên liệu:

- | | | | |
|---------------------------------------|--------|-------------|----------|
| - Củ cải | 0,4 kg | - Hành khô | 0,03kg |
| - Thịt nạc vai | 0,3kg | - Nấm hương | 0,005 kg |
| - Hạt tiêu, mì chính, nước mắm, muối. | | | |

Cách làm:

Củ cải gọt vỏ, rửa sạch lạng tròn thành tấm.

Thịt lợn rửa sạch băm nhỏ.

Hành khô bóc vỏ băm nhỏ

Nấm hương ngâm bỏ chân rửa sạch băm nhỏ trộn lẫn với thịt, mắm muối, hạt tiêu, mì chính, hành.

Cho thịt lợn lên tấm củ cải, cuộn lại xếp vào đĩa đem hấp chín.

Yêu cầu cảm quan:

Củ cải màu trắng. Mùi thơm nấm hành, vị ngọt vừa ăn không đắng. Có chút nước trong tiết ra, củ cải còn nguyên miếng, thịt chắc không bã.

CANH MƯỚP HƯƠNG NẤU CUA, RAU ĐAY

Nguyên liệu:

- Mướp hương 0,5 kg - Cua đồng 0,3 kg
- Rau đay (mùng tơi) 0,2 kg - Mắm tôm 0,005 kg
- Nước mắm, muối, mì chính.

Cách làm:

Cua rửa sạch bằng nước muối, vớt ra để ráo, xé bỏ mai, yếm, mồm. Lấy que gạt gạch cua ở mai.

Cua cho vào máy xay nhỏ (hoặc cho vào cối giã) cho một chút muối vào cua, cho nước lã vào bóp kỹ, chắt lấy nước, cho ngay mắm tôm vào nước cua.

Mướp hương gọt vỏ, rửa sạch, thái lát.

Rau đay (mùng tơi) nhặt rửa sạch, thái rối.

Đun sôi nước cua (chú ý khi sôi mở vung nhỏ lửa, để khỏi

vỡ thịt cua đồng tụ ở trên) nêm mắm, muối, cho mướp và rau đay, cho gạch cua, nêm mì chính. Múc ra bát, ăn nóng.

Yêu cầu cảm quan:

Canh có màu vàng nâu của thịt cua, xanh của rau. Mùi thơm, vị ngọt vừa ăn, không tanh. Thịt cua đông chắc, nước trong. Mướp và rau chín tới.

CANH BẦU NẤU CUA

Nguyên liệu:

- | | | | |
|------------|--------|-----------------------------|--------|
| - Bầu | 0,5 kg | - Cua đồng | 0,3 kg |
| - Nước mắm | | - Muối, mì chính, hành hoa. | |

Cách làm:

Bầu gọt vỏ, băm nhỏ, bỏ ruột.

Cua đồng cho vào nước lạnh, bỏ vài hạt muối quấy mạnh rửa sạch, vớt ra xé bỏ yếm, mai, mỡ. Bỏ cua vào cối giã nhỏ (hoặc đem xay), cho nước lạnh vào bóp kỹ lọc lấy nước (lọc đi lọc lại vài lượt), lấy tấm khứa gạch ở mai cua hòa vào nước cua đã lọc, cho nước mắm, muối, khuấy đều đến khi gạch nổi.

Khi canh sôi cho bầu vào nấu vừa chín, nêm vừa mắm muối, mì chính, cho hành hoa thái khúc, bắc xuống, múc ra bát, ăn nóng.

Yêu cầu cảm quan:

Canh có màu xanh của bầu, vàng nâu của thịt và gạch cua. Mùi thơm, ngọt, vừa ăn, không tanh. Nước canh trong, gạch nổi, bầu chín tới.

BẦU XÀO TÔM THỊT

Nguyên liệu:

- | | | | |
|----------------|---------|----------------------------|---------|
| - Bầu | 0,5 kg | - Mỡ nước | 0,01 kg |
| - Thịt nạc vai | 0,1 kg | - Nước mắm, hạt tiêu | |
| - Tôm tươi | 0,15 kg | - Mì chính, rau mùi, muối. | |
| - Hành khô | 0,01 kg | | |

Cách làm:

Bầu gọt vỏ, bỏ ruột, rửa sạch, thái miếng mỏng dài.

Thịt nạc vai rửa sạch, thái miếng mỏng ướp nước mắm, hành khô băm nhỏ.

Tôm bóc vỏ bỏ đầu, con to chẻ đôi theo chiều dọc, ướp nước mắm, hành khô băm nhỏ, hạt tiêu.

Cho mỡ vào chảo để sôi, phi thơm hành, cho thịt và tôm vào đảo đều (đun to lửa) xúc ra để riêng.

Phi tiếp hành mỡ, cho bầu vào xào, nêm nước mắm, muối (đun to lửa), đảo nhanh cho tôm thịt vào, nêm mì chính, đảo đều, xúc ra đĩa rắc hạt tiêu, rau mùi. Ăn nóng.

Yêu cầu cảm quan:

Thành phẩm có màu xanh, hồng xám. Mùi thơm của hạt tiêu, vị đậm đà, ngọt. Bầu chín tới, đĩa xáo ráo.

CÁNH DƯA HƯƠNG NẤU CA RÔ

Nguyên liệu:

- | | | | |
|-------------|--------|-----------------------|---------|
| - Dưa hương | 0,4 kg | - Hành tươi | 0,02 kg |
| - Cá rô to | 0,3 kg | - Rau mùi | 0,01 kg |
| - Nước mắm | | - Hạt tiêu, mì chính. | |

Cách làm:

- Dưa hường chọn quả non, gọt vỏ chỉ làm 4, thái mỏng. Cá rô cạo rửa cho sạch. Đun sôi nước, thả cá vào luộc, cá chín vớt ra đĩa, bỏ xương, ướp thịt cá với hạt tiêu, nước mắm.

Đổ dưa vào nước luộc cá nấu chín rồi thả thịt cá vào, nêm nước mắm, mì chính cho vừa, bắc xuống rắc hành, rau mùi. Ăn nóng.

Yêu cầu cảm quan:

Dưa có màu trắng. Dậy mùi thơm hành, không tanh, vị ngọt. Nước nhiều hơn cái, nguyên liệu cắt thái đều.

MƯỚP ĐẮNG HẨM THỊT

Nguyên liệu:

- | | | | |
|----------------|--------|-----------------------|---------|
| - Mướp đắng | 0,5 kg | - Hành củ | 0,01 kg |
| - Thịt nạc vai | 0,3 kg | - Hành lá | 0,02 kg |
| - Nước mắm | | - Hạt tiêu, mì chính. | |

Cách làm:

Mướp đắng cắt ngang làm 2, 3 miếng, tùy quả dài ngắn, moi hết ruột, rửa sạch, cho mướp vào luộc 20 phút vớt ra để úp xuống ráo.

Thịt băm nhỏ cùng với hành củ, bóp kỹ với hạt tiêu, nước mắm, mì chính rồi nhồi vào mướp đắng đã ráo nước, lưu ý nhồi chặt, cuối cùng lấy tay nhúng nước lạnh ép lên mặt thịt, cho phẳng. Bắc nước sôi thả mướp đắng vào, sôi lại hớt bọt, để nhỏ lửa, nêm nước mắm, mì chính cho vừa ăn, bắc xuống cho hành lá thái khúc. Ăn nóng.

Yêu cầu cảm quan:

Mướp có màu xanh. Mùi thơm, vị ngọt, hơi đắng, vừa ăn. Mướp còn nguyên quả thịt chắc không bã, nước trong.

MƯỚP ĐẮNG HẤP

Nguyên liệu:

- | | | | |
|-----------------|---------|-----------------------|----------|
| - Mướp đắng non | 0,5 kg | - Mộc nhĩ | 0,005 kg |
| - Tôm tươi | 0,1 kg | - Nấm hương | 0,005 kg |
| - Thịt nạc vai | 0,2 kg | - Nước mắm. | |
| - Hành khô | 0,01 kg | - Hạt tiêu, mì chính. | |

Cách làm:

Mướp đắng rửa sạch xẻ theo chiều dọc đem luộc qua cho hơi chín.

Tôm rửa sạch, bóc vỏ, băm nhỏ.

Thịt nạc rửa sạch băm nhỏ.

Mộc nhĩ, nấm hương ngâm nở rửa sạch, băm nhỏ.

Trộn lẫn thịt nạc, tôm, mộc nhĩ, nấm hương, hành khô băm nhỏ, nước mắm, mì chính, hạt tiêu, nhồi vào trái mướp đắng, cho lên đĩa hấp thịt chín mềm. Ăn nóng.

Yêu cầu cảm quan:

Mướp có màu xanh. Thơm mùi hành, tiêu, vị ngọt hơi đắng dịu. Thịt chắc bám đều ở miếng mướp, có một chút nước trong ở đáy đĩa.

MƯỚP ĐẮNG XÀO TRỨNG

Nguyên liệu:

- Mướp đắng 0,5 kg
- Hành khô 0,01 kg
- Trứng vịt 2 quả
- Nước mắm
- Mỡ nước 0,05 kg
- Mì chính, hạt tiêu, rau mùi.

Cách làm:

Mướp đắng rửa sạch, chẻ đôi bóc vỏ bỏ ruột và hạt cắt mỏng theo chiều ngang.

Trứng vịt đập ra bát đánh tan với hạt tiêu.

Hành củ bóc vỏ thái mỏng.

Bắc chảo mỡ nóng phi hành thơm, đổ mướp đắng vào xào to lửa, nêm mắm, mì chính vừa ăn, rưới trứng vào trộn đều, trứng vừa ráo bắc xuống rắc tiêu, xúc ra đĩa bày rau mùi lên trên. Ăn nóng.

Yêu cầu cảm quan:

Thành phẩm có màu xanh vàng xen lẫn. Dậy mùi thơm của hành, hạt tiêu, vị ngọt vừa ăn, hơi đắng. Mướp cắt thái đều, chín tới, trứng phân bố đều, ráo, không có nước.

MƯỚP XÀO THỊT BÒ

Nguyên liệu:

- Mướp non 0,5 kg
- Tỏi khô 0,01 kg
- Thịt bò loại 1 0,2 kg
- Nước mắm
- Mỡ nước 0,03 kg
- Hạt tiêu, mì chính, rau mùi.
- Hành tươi 0,05 kg

Cách làm:

Mướp gọt vỏ, rửa sạch thái miếng vát mỏng.

Thịt bò thái mỏng ngang thớ ướp tỏi băm nhỏ, nước mắm.

Phi thơm hành tỏi, cho thịt bò vào xào, xúc ra đĩa. Tiếp tục phi thơm hành tỏi cho mướp vào xào nêm mắm muối, cho thịt vào nêm mì chính xúc ra đĩa rắc hạt tiêu, rau mùi. Ăn nóng.

Yêu cầu cảm quan:

Mướp có màu xanh thẫm, thịt màu nâu. Dậy mùi thơm hành tỏi, hạt tiêu. Món xào không có nước, nguyên liệu cắt thái đều, mướp chín tới không nát, thịt không dai.

CANH BÍ ĐÀO NẤU CẢNH CỔ GÀ

Nguyên liệu:

- | | | | |
|--------------|---------|-------------------|----------|
| - Bí đao | 0,5 kg | - Mì chính, muối. | |
| - Cổ cánh gà | 0,3 kg | - Gừng | 0,005 kg |
| - Hành hoa | 0,01 kg | - Nước mắm | |

Cách làm:

Bí đao gọt vỏ, bỏ ruột, rửa sạch chẻ làm 4 thái miếng dày 1 cm.

Cổ cánh gà rửa sạch, chặt miếng cho vào nước lạnh, đun sôi, hớt bỏ bọt, đập dập gừng cho vào đun lửa nhỏ.

Cho tiếp bí đao nấu cho nhừ mềm, nêm vừa mắm muối, cuối cùng cho mì chính và hành hoa cắt khúc, múc ra bát. Ăn nóng.

Yêu cầu cảm quan:

Canh có màu xanh trong. Thơm mùi gừng, vị ngọt mát, vừa ăn. Nước nhiều hơn cái, thịt gà nhừ, bí đao chín tới, không nát nhũn.

CANH BÍ ĐAO NẤU TÔM THỊT

Nguyên liệu:

- | | | | |
|----------------|----------|--------------------|---------|
| - Bí đao | 0,3 kg | - Hành củ | 0,01 kg |
| - Tôm tươi | 0,1 kg | - Hành hoa | 0,02 kg |
| - Thịt vai lợn | 0,1kg | - Mì chính, muối, | |
| - Đường | 0,002 kg | nước mắm, rau mùi. | |

Cách làm:

Bí đao gọt vỏ, bỏ ruột, rửa sạch thái miếng mỏng.

Tôm tươi bóc vỏ băm nhỏ cùng với thịt, hành củ, nước mắm cô đặc, đường.

Hành hoa nhặt rửa sạch, thái khúc.

Đun sôi nước lã nêm vừa mắm muối, xấn thịt thành hình giống con tằm (hoặc giống con tôm) cho vào nồi đun sôi, cho tiếp bí đun sôi lại nêm vừa mắm, muối, mì chính cho vừa, rắc hành hoa, bắc xuống mức ra bát, rắc rau mùi. Ăn nóng.

Yêu cầu cảm quan:

Canh trong, nổi màu bí xanh. Thơm ngọt, vị vừa ăn. Nước nhiều hơn cái, miếng thịt đều nhau, ăn giòn không bã.

HOA BÍ NHỒI TÔM THỊT RÁN

Nguyên liệu:

- | | | | |
|----------------|-----------------|-------------------|---------|
| - Hoa bí | 0,3 kg (80 cái) | - Mỡ nước | 0,15 kg |
| - Tôm thẻ | 0,3 kg | - Hành lá | 0,02 kg |
| - Thịt lợn nạc | 0,2 kg | - Nước mắm, muối. | |

Cách làm:

Hoa bí chọn loại to, mới cắt, bỏ cọng già bỏ nhụy, ngâm hoa bí vào chậu nước lạnh cho ra cát, úp ngược hoa xuống rồi cho ráo nước.

Thịt rửa sạch thái mỏng, băm cùng với tôm đã bóc vỏ, thêm hành, nước mắm, mì chính, hạt tiêu, quện cho thịt và tôm thật dẻo.

Lấy đũa nhồi thịt vào hoa bí, nhồi 1/2 bông sau đó bẻ khúc thừa vào cho kín thịt.

Bắc chảo lên bếp cho nóng mỡ, cho hoa bí vào rán vàng, gắp ra đĩa. Ăn nóng.

Yêu cầu cảm quan:

Hoa bí có màu vàng sẫm. Thơm mùi tôm thịt rán, vị vừa ăn. Nhân thịt ăn giòn, không bã.

BÍ ĐỎ XÀO TÔM

Nguyên liệu:

- | | | | |
|------------|---------|-----------------------------|---------|
| - Bí đỏ | 0,5 kg | - Tỏi | 0,01 kg |
| - Tôm tươi | 0,1 kg | - Mỡ nước | 0,05 kg |
| - Hành hoa | 0,05 kg | - Nước mắm, mì chính, muối. | |

Cách làm:

Bí gọt vỏ, bỏ ruột, rửa sạch, bổ dọc thái miếng ngang dày 0,5 cm.

Tôm bóc vỏ, bỏ đầu, rút chỉ, con to lạng đôi, ướp nước mắm.

Cho mỡ vào chảo để sôi già, phi thơm hành tỏi, đổ tôm vào xào, xúc ra đĩa.

Phi thơm hành cho bí vào xào, nêm muối, nước mắm, khi sắp chín đổ tôm vào xào lẫn cho thêm tỏi, hành hoa, mì chính, xúc ra đĩa. Ăn nóng.

Yêu cầu cảm quan:

Bí màu vàng, tôm hồng. Dậy mùi thơm của tỏi, vị ngọt đậm đà. Đĩa xào khô, bí còn nguyên miếng, chín tới.

BÍ ĐỎ HẮM DỪA

Nguyên liệu:

- | | | | |
|--------------|--------|----------------------------|----------|
| - Bí đỏ | 0,5 kg | - Củi dứa | 0,3 kg |
| - Khoai lang | 0,5 kg | - Đường | 0,005 kg |
| - Lạc nhân | 0,2 kg | - Mì chính, muối, mùi tàu. | |

Cách làm:

Bí đỏ gọt vỏ rửa sạch, cắt miếng vuông 3 cm, ướp bí với đường và muối.

Khoai lang gọt vỏ rửa sạch, cắt khoanh dày 3 cm, chẻ 4.

Lạc nhân ngâm nước ấm cho mềm, bóc bỏ vỏ lụa.

Dừa nạo, lấy nước cốt để riêng, còn lại cho nước ấm vào bóp đều vắt lấy nước loãng.

Cho nước dừa loãng vào nồi cùng bí đỏ, lạc nấu sôi.

Bí vừa chín cho khoai lang vào, hầm mềm các thứ nêm mắm muối, mì chính, đổ nước cốt dừa vào, bắc xuống và rắc rau mùi tàu lên trên, ăn nóng.

Yêu cầu cảm quan:

Sản phẩm có màu vàng. Thơm mùi bí, lạc, vị vừa ăn ngọt, béo, bùi. Trạng thái đồng nhất, bí mềm, nước sâm sấp cái.

ĐẬU ĐỪA XÀO THỊT

Nguyên liệu:

- | | | | |
|----------------|----------|----------------------------------|----------|
| - Đậu đũa | 0,5 kg | - Tỏi khô | 0,01 kg |
| - Thịt lợn nạc | 0,2 kg | - Xì dầu | 0,005 ml |
| - Mỡ nước | 0,05 kg | - Nước mắm, mì chính, rau mùi và | |
| - Hành khô | 0,02 kg | muối. | |
| - Bột đao | 0,005 kg | | |

Cách làm:

Đậu đũa nhặt bỏ 2 đầu, cắt khúc 5 cm, rửa sạch, chần qua bằng nước sôi có muối, vớt ra để ráo.

Thịt rửa sạch, thái mỏng ướp xì dầu, hành, bột đao hòa nước, mỡ nước.

Hành khô bóc vỏ thái mỏng

Tỏi bóc vỏ đập dập.

Cho mỡ vào chảo để sôi, phi thơm hành tỏi cho thịt vào xào săn, cho đậu đũa vào, nêm mắm, muối, mì chính đảo đều (chú ý to lửa) xúc ra đĩa, rắc rau mùi lên trên. Ăn nóng.

Yêu cầu cảm quan:

Đậu có màu xanh thẫm, bóng. Dậy mùi thơm tỏi, vị vừa ăn, ngọt, béo. Sản phẩm xào khô, bóng. Đậu chín tới.

DƯA CHUỘT XÀO CHUA NGỌT

Nguyên liệu:

- Dưa chuột non	0,5 kg	- Đường	0,01 kg
- Thịt nạc vai	0,1 kg	- Bột đao	0,01 kg
- Tôm tươi	0,1 kg	- Mỡ nước	0,02 kg
- Hành tây	0,1 kg	- Hành khô	0,01 kg
- Cà chua	0,1 kg	- Giấm, mì chính, muối, nước mắm.	

Cách làm:

Dưa chuột không gọt vỏ rửa sạch, cắt dọc làm 3, bỏ bớt ruột thái vát.

Hành tây bỏ dọc, cà chua bỏ hạt bỏ cau.

Thịt thái mỏng ướp hành mắm. Tôm bóc vỏ ướp nước mắm. Phi thơm hành mỡ cho thịt và tôm xào, xúc ra đĩa.

Cho mỡ vào chảo phi thơm hành, cho hành tây, cà chua, dưa chuột vào đảo nhanh, cho tôm thịt và đồ sốt chua ngọt vào. Nêm mì chính, bắc ra ăn nóng.

Cách làm sốt chua ngọt: Cho đường, nước mắm, giấm, nước lạnh vào đánh cho đều, cho lên bếp đun sôi cho tiếp bột đao hòa nước lạnh, khi bột chín trong là được.

Yêu cầu cảm quan:

Có màu sắc tự nhiên của nguyên liệu. Mùi thơm, vị chua ngọt, dưa ăn giòn. Sản phẩm khô, các nguyên liệu còn nguyên không vỡ nát.

NỘM DƯA CHUỘT

Nguyên liệu:

- | | | | |
|----------------|---------|-----------------------|----------|
| - Dưa chuột | 1 kg | - Ớt tươi | 0,015 kg |
| - Cà rốt | 0,1 kg | - Chanh quả | 0,05 kg |
| - Tôm tươi | 0,1 kg | - Mỡ nước | 0,05 kg |
| - Thịt lợn nạc | 0,1 kg | - Đường | 0,02 kg |
| - Vừng | 0,05 kg | - Nước mắm, rau thơm, | |
| - Lạc | 0,05 kg | mì chính, muối. | |

Cách làm:

Dưa chuột rửa sạch, bỏ ruột thái lát dày bóp muối, rửa sạch, vắt ráo.

Cà rốt gọt vỏ thái chỉ 1/2 bóp muối, rửa sạch, vắt ráo còn lại tỉa hoa.

Tôm luộc chín bóc vỏ bỏ đầu, con to dọc đôi.

Thịt lợn rán vàng thái chân hương.

Lạc vừng rang vàng sát vỏ giã dập.

Rau thơm nhặt rửa sạch, thái rối.

Ớt tươi bỏ hạt thái chỉ 1 quả, tỉa hoa 1 quả.

Chanh cắt đôi vắt lấy nước.

Cho dưa chuột, cà rốt, 1/2 tôm thịt trộn lẫn với chanh, tỏi, đường, nước mắm, mì chính, lạc, vừng, rau thơm, đem ra đĩa, bày số tôm thịt còn lại vào và trang trí cho đẹp bằng hoa cà rốt, hoa ớt.

Yêu cầu cảm quan:

Có màu sắc đẹp hài hoà, xanh đỏ, xám, hồng. Mùi thơm chanh, ớt, tỏi, vị chua cay, mặn, ngọt, giòn. Đĩa nộm khô không có nước, trang trí đẹp hấp dẫn.

NỘM ĐU ĐỦ

Nguyên liệu:

- Đu đủ nạo	0,5kg	- Ớt tươi	0,015 kg
- Cà rốt	0,1 kg	- Tỏi khô	0,02 kg
- Tôm tươi	0,2 kg	- Rau răm	0,02 kg
- Thịt ba chỉ	0,1 kg	- Lạc nhân	0,1 kg
- Đường hoa mai	0,02 kg	- Giấm	0,05 kg
- Rau thơm, nước mắm, muối, mì chính.			

Cách làm:

Đu đủ nạo bóp muối, rửa sạch, vắt ráo.

Cà rốt gọt vỏ nạo thành sợi như đu đủ, bóp muối, rửa sạch, vắt ráo, tía hoa ngâm vào nước để trang trí.

Tôm luộc chín bóc vỏ, bỏ đầu.

Thịt ba chỉ luộc chín thái chân hương.

Lạc rang vàng bóc vỏ giã dập.

Rau răm nhặt rửa sạch, thái nhỏ.

Ớt tươi bỏ hạt băm nhỏ 1 quả, 1 quả tía hoa.

Tỏi khô bóc vỏ, băm nhỏ, ngâm tỏi ớt vào giấm đường, nước mắm, mì chính.

Trộn đu đủ, cà rốt với 1/2 tôm thịt. Trộn nước mắm đã ngâm gia vị vào đảo đều, trộn tiếp rau răm, lạc rang xúc ra đĩa, bày tôm thịt còn lại, trang trí thêm hoa cà rốt, hoa ớt.

Yêu cầu cảm quan:

Trang trí đẹp, các nguyên liệu giữ được màu sắc tự nhiên, thể hiện rõ các thành phần cấu tạo nên thành phẩm. Mùi thơm, vị chua cay mặn ngọt, giòn. Đĩa nộm ráo, không có nước, nguyên liệu cắt thái đều.

CÀ CHUA NẤU TRỨNG

Nguyên liệu:

- Cà chua 0,2 kg
- Hành hoa 0,02 kg
- Xương lợn 0,8 kg
- Nước mắm
- Trứng gà 2 quả
- Muối, mì chính.

Cách làm:

Cà chua rửa sạch, bổ đôi, vẩy bỏ hạt, thái miếng.

Xương lợn rửa sạch, chặt nhỏ nấu thành nước dùng trong.

Dun sôi nước dùng, cho cà chua vào nêm vừa mắm, muối.

Đập trứng vào bát, đánh đều. Dùng đũa khuấy nổi canh, vừa khuấy vừa đổ trứng vào, hành hoa cắt khúc cho vào sau cùng, bắc xuống ngay, múc ra bát, ăn nóng.

Yêu cầu cảm quan:

Canh có màu đỏ, vàng đẹp mắt. Mùi thơm hành, không tanh, vị vừa ăn. Nước nhiều hơn cái, trong, trứng nổi đẹp, cà chua còn nguyên miếng.

CÀ CHUA NHỒI THỊT HẤP

Nguyên liệu:

- Cà chua 0,5 kg (7-8 quả)
- Hành củ 0,01 kg
- Thịt lợn vai 0,2 kg
- Hạt tiêu
- Đường hoa mai, nước mắm, mì chính.

Cách làm:

Cà chua chọn quả tròn đẹp cắt đôi ngang quả, khoét bỏ ruột.

Thịt lợn rửa sạch thái miếng băm nhỏ trộn lẫn với hành băm nhỏ, đường, hạt tiêu, mì chính, nước mắm.

Nhồi thịt vào cà chua, bày lên đĩa đem hấp ăn nóng.

Yêu cầu cảm quan:

Cà chua có màu đỏ sẫm. Mùi thơm hạt tiêu có vị vừa, ăn hơi chua ngọt.

CÀ CHUA BỎ LÒ

Nguyên liệu:

- | | | | |
|--------------------------------------|------------------|------------|---------|
| - Cà chua | 0,5 kg (7-8 quả) | - Hành khô | 0,02 kg |
| - Thịt lợn nạc | 0,2 kg | - Tỏi khô | 0,01 kg |
| - Tôm tươi | 0,1 kg | - Đường | 0,004kg |
| - Trứng vịt | 0,06 kg | | |
| - Nước mắm, rau mùi, tiêu, mì chính. | | | |

Cách làm:

Cà chua chọn quả vừa (1kg = 15 quả) chín tới cắt đôi ngang quả, vẩy bỏ hạt.

Thịt lợn nạc rửa sạch, thái mỏng.

Tôm tươi bóc vỏ, bỏ đầu.

Hành tỏi khô bóc vỏ, đập dập, băm nhỏ.

Cho tôm và thịt vào cối giã nhuyễn, trộn đều cùng hành tỏi, nước mắm, đường, trứng.

Nhồi thịt vào cà chua, đậy núm kín lại, đặt cà chua vào khay bỏ lò cho chín. Rắc hạt tiêu, rau mùi cho ăn nóng.

Yêu cầu cảm quan:

Cà chua màu đỏ thẫm. Mùi thơm, vị ngọt đậm, hơi chua dịu. Cà chua nguyên quả. Thịt chắc không bã.

CÀ TÍM BUNG

Nguyên liệu:

- Cà tím tròn	0,6 kg	- Hành tươi	0,02 kg
- Thịt ba chỉ	0,15 kg	- Mẻ	0,1 kg
- Đậu phụ	0,2 kg	- Tía tô	0,02 kg
- Cà chua	0,2 kg	- Tỏi	0,02 kg
- Mỡ nước	0,05kg	- Nước mắm, muối, mì chính.	

Cách làm:

Cà tím cắt bỏ núm, mỗi quả cắt làm 8, ngâm vào nước lã, vớt ra để ráo.

Thịt ba chỉ rửa sạch thái miếng mỏng vừa.

Đậu phụ thái miếng 3×4 cm, đem rán.

Cà chua rửa sạch, bỏ đôi, vẩy bỏ hạt, thái miếng.

Tỏi bóc vỏ, đập dập.

Mẻ nghiền nhỏ lọc lấy nước.

Tía tô rửa sạch thái chỉ, hành tươi thái khúc.

Cho mỡ vào chảo để sôi đổ cà chua vào đảo, cho thịt lợn vào đảo lần, cho tiếp cà tím, đậu phụ, nêm vừa mắm, muối, mẻ, cho nước lã xâm xấp, đun sôi đến khi chín. Cuối cùng cho hành, tỏi, tía tô, mì chính, bắc xuống, múc ra bát, ăn nóng.

Yêu cầu cảm quan:

Cà có màu hơi tím. Dậy mùi thơm hành, tỏi, tía tô, vị ngọt hơi chua dịu. Nước và cái xăm xấp, nước sánh cà chín mềm.

CÀ TÍM BỌC BỘT TRỨNG RÁN

Nguyên liệu:

- | | | | |
|--------------------------------------|--------|-------------|----------|
| - Cà tím | 0,5 kg | - Bột mì | 0,1 kg |
| - Mỡ nước | 0,1 kg | - Tỏi khô | 0,005 kg |
| - Trứng gà | 1 quả | - Chanh quả | |
| - Nước mắm, ớt tươi, muối, mì chính. | | | |

Cách làm:

Cà tím bỏ nóm, bổ làm 12 miếng ngâm và nước lạnh cho hết nhựa, rửa lại bằng nước sạch, để ráo ướp muối, tỏi giã nhỏ, mì chính cho ngấm.

Trứng gà đập lòng trắng và đỏ để riêng.

Hoà lòng đỏ với bột mì, cho thêm nước lã cho vừa sền sệt, lòng trắng trứng đánh thật nổi trộn lẫn với bột.

Đặt chảo mỡ lên bếp cho sôi, nhúng từng miếng cà vào bột, thả vào mỡ rán vàng (lượng mỡ phải ngập miếng cà), vớt ra ăn nóng chấm nước mắm chanh, ớt, tỏi.

Yêu cầu cảm quan:

Cà rán màu vàng rơm. Thơm mùi trứng tỏi, vị ngọt đậm, béo. Miếng cà được bao kín bột.

CÀ TÍM XÀO THỊT

Nguyên liệu:

- | | | | |
|-------------------------------------|--------|-----------------|----------|
| - Cà tím | 0,5 kg | - Mỡ nước | 0,03 kg |
| - Thịt vai sấn | 0,1 kg | - Đường hoa mai | 0,008 kg |
| - Cà chua | 0,1 kg | - Hành hoa | 0,005 kg |
| - Tía tô, nước mắm, muối, mì chính. | | | |

Cách làm:

Cà tím gọt sọc (gọt vỏ theo chiều dọc, 1 đường gọt hết, 1 đường không gọt) bỏ bốn cắt dài 4cm ngâm vào nước lạnh cho hết nhựa, rửa lại bằng nước sạch, vớt ra để ráo.

Thịt vai sấn thái mỏng, ướp nước mắm, hành băm nhỏ.

Hành hoa, tíu tô thái nhỏ.

Bắc chảo lên bếp cho mỡ nóng già, đổ thịt vào xào săn cho thêm mắm muối đảo đều, cho cà chua, cà tím, đường, một ít nước sôi dậy vung vài phút, mở ra thêm tíu tô, hành, mì chính đảo nhanh xúc ra đĩa. Ăn nóng.

Yêu cầu cảm quan:

Thành phẩm có màu đỏ, xám. Dậy mùi thơm tíu tô, tỏi, vị ngọt vừa ăn, có một chút nước, cà chín tới còn nguyên miếng không bị nát.

CÀ DẮM GIẤM TỎI

Nguyên liệu:

- Cà pháo, cà bát muối 0,5 kg - Ớt tươi 2 quả
- Đường 0,02 kg - Tỏi, giấm chua.

Cách làm:

Ớt, tỏi băm nhỏ ngâm giấm, đường.

Cà muối vắt hết hột, rửa sạch bằng nước lã đun sôi để nguội, vắt ráo.

Đổ hỗn hợp giấm, ớt, tỏi, đường vào cà trộn đều để 3-4 giờ, ăn kèm với các loại rau.

Yêu cầu cảm quan:

Thành phẩm có màu trắng xám, điểm đỏ. Thơm mùi tỏi, vị chua, cay, mặn, ngọt. Cà giòn mềm có một chút nước.

CANH HẸ NẤU THỊT

Nguyên liệu:

- | | | | |
|----------------|--------|-----------------------------|----------|
| - Hẹ | 0,1 kg | - Đậu phụ | 0,2 kg |
| - Thịt lợn nạc | 0,1 kg | - Hành khô | 0,005 kg |
| - Tim lợn | 0,1 kg | - Nước mắm, muối, mì chính. | |

Cách làm:

Thịt lợn rửa sạch để ráo, thái mỏng ướp nước mắm, hành khô băm nhỏ.

Tim lợn thái mỏng ướp như thịt.

Đậu phụ rửa sạch thái con chì.

Hẹ rửa sạch cắt dài 3 cm.

Đun sôi nước nêm vừa mắm muối, thả đậu phụ đun sôi cho tiếp thịt, tim, nêm vừa gia vị cho hẹ sôi trở lại. Bắc ra, ăn nóng.

Yêu cầu cảm quan:

Canh trong, hẹ màu xanh, đậu phụ trắng. Mùi thơm đặc trưng của hẹ, vị vừa ăn. Nước nhiều hơn cái, thịt và tim mỏng cong như cánh hồng, chín tới không dai.

DƯA HÀNH

Nguyên liệu:

- | | | | |
|------------|--------|--------------------|--------|
| - Hành khô | 1 kg | - Vôi (phèn) | 0,1 kg |
| - Tro bếp | 0,4 kg | - Đường kính trắng | 0,2 kg |
| - Muối | 0,2 kg | - Giấm. | |

Cách làm:

Hành không cắt rễ, chỉ tách nhỏ ra.

Hoà nước lã với tro hơi sên sệt cho hành vào trộn, ngâm hai ngày.

Rửa thật sạch tro, hoà nước muối hơi mặn ngâm hành vào 12 giờ. Rửa sạch hành muối.

Hoà vôi hoặc phèn, ngâm hành đã rửa sạch 12 giờ. Rửa sạch hành, cắt rễ bóc vỏ rửa sạch để ráo.

Đổ giấm đường, muối, nước nấu sôi, nêm ngọt chua, mặn để nguội đổ vào hành ngâm 7 ngày thì ăn được. Nếu muốn ăn lâu hàng tháng thì đổ nước giấm đi, đun nước giấm khác ngâm.

Ăn kèm với các món thịt quay.

Yêu cầu cảm quan:

Hành trắng trong. Mùi thơm, không hăng, vị mặn ngọt chua giòn. Nước muối phải ngập hành, không có váng.

DƯA KIỂU

Nguyên liệu:

- | | | | |
|-----------|---------|------------------|---------|
| - Kiểu to | 1 kg | - Muối | 0,15 kg |
| - Đường | 0,01 kg | - Giấm, vôi tôi. | |

Cách làm:

Kiệu chọn loại to và trắng, cắt bỏ rễ và lá, ngâm nước sôi 1 ngày (hay ngâm nước tro bếp), nhặt lại bóc vỏ ngoài, xả nước lạnh, phơi nắng cho kiệu héo.

Bắc nước sôi cho kiệu vào chần qua, vớt ra cho ráo nước.

Lấy lọ xếp kiệu vào, đổ giấm, đường, muối, nêm vừa chua, mặn, ngọt, đậy kín ba bốn ngày thì ăn được.

(Chú ý: nước, giấm bao giờ cũng ngập mặt kiệu, nếu thấy giấm đục thì phải thay giấm khác vào, như vậy kiệu mới bảo quản được lâu).

Yêu cầu cảm quan:

Kiệu màu trắng đục. Vị chua dịu, ăn giòn mặn chua ngọt. Nước muối ngập kiệu, kiệu phải rắn không nhũn nát.

DƯA GÓP

Nguyên liệu:

- Đu đủ xanh	0,2 kg	- Riềng non	0,05 kg
- Cà rốt	0,1 kg	- Ớt tươi	0,01 kg
- Dừa già	0,05 kg	- Chanh	0,02 kg
- Hạt sen tươi	0,1 kg	- Đường hoa mai	0,05 kg
- Khế chua	0,07 kg	- Giấm, nước mắm, muối.	
- gừng non	0,05 kg		

Cách làm:

Đu đủ xanh, cà rốt, gừng non, riềng non gọt vỏ, thái miếng mỏng, bóp muối, rửa sạch, vắt ráo.

Dừa tách lấy cùi, gọt vỏ lụa bên ngoài, thái mỏng.

Hạt sen tách vỏ, thông tâm, tách đôi.

Khế thái miếng mỏng, bóp muối rửa sạch, ớt thái chỉ.

Hoà đường với nước mắm và nước lã đun sôi lên để nguội vắt chanh và cho giấm vào khuấy đều, cho đủ đủ, cà rốt, dưa, hạt sen, khế chua, gừng, riềng, ớt, cho vào trộn đều, cho thêm nước mắm để cho ngấm, ăn kèm với các món quay rán.

Yêu cầu cảm quan:

Thành phẩm có màu sắc tự nhiên của các nguyên liệu. Mùi thơm, vị chua, ngọt, bùi ngậy, giòn, cay.

Nguyên liệu cắt thái đều, nước ngâm ngập cái.

DƯA MÓN

Nguyên liệu:

- Củ cải	0,2 kg	- Tỏi khô	0,02 kg
- Đu đủ xanh	0,2 kg	- Đường	0,05 kg
- Cà rốt	0,1 kg	- Ớt tươi	0,01 kg
- Dưa	0,2 kg	- Nước mắm, giấm, muối.	

Cách làm:

Củ cải, đu đủ, cà rốt gọt vỏ, tía hoa, thái miếng dày 0,3 cm, bóp muối rửa sạch, phơi héo.

Dưa gọt vỏ, thái hình dẻ quạt, phơi héo.

Tỏi bóc vỏ, đập dập, băm nhỏ.

Ớt bỏ hạt, thái chỉ.

Cho tất cả vào lọ, đổ giấm, đường, nước mắm, trộn đều dùng vỉ dìm kín để 3-4 ngày ăn được.

Yêu cầu cảm quan:

Các nguyên liệu vẫn giữ được màu sắc tự nhiên. Mùi thơm, chua, cay, mặn, ngọt. Nước muối phải ngập, nguyên liệu cắt thái đều.

MĂNG CHUA XÀO TÔM TƯƠI

Nguyên liệu:

- | | | | |
|---------------|---------|-------------|---------|
| - Măng chua | 0,5 kg | - Mỡ nước | 0,03 kg |
| - Tôm tươi | 0,2 kg | - Hành tươi | 0,05 kg |
| - Hành củ khô | 0,02 kg | - Tỏi khô | 0,01 kg |
- Nước mắm, mì chính, muối, hạt tiêu.

Cách làm:

Măng xé nhỏ, nếu là măng củ thì thái chỉ luộc qua để ráo nước.

Tôm tươi bóc vỏ bỏ đầu, con to lạng đôi, ướp muối, tiêu, nước mắm, hành khô băm nhỏ.

Hành tươi rửa sạch cắt khúc.

Phi thơm hành cho tôm vào xào (chú ý to lửa), xúc ra để riêng.

Cho mỡ vào chảo phi thơm hành cho măng vào xào, nêm vừa mắm muối, măng chín cho tôm vào cho tỏi đập dập, hành tươi, mì chính, xúc ra đĩa ăn nóng.

Yêu cầu cảm quan:

Măng màu vàng nhạt, tôm màu hồng. Dậy mùi thơm của tỏi, vị ngọt đậm đà, măng không đắng. Đĩa xào không có nước, nguyên liệu cắt thái đều, ăn giòn.

MĂNG CHUA XÀO THỊT LỢN

Nguyên liệu:

- | | | | |
|---------------|---------|-------------|---------|
| - Măng chua | 0,4kg | - Hành tươi | 0,05 kg |
| - Thịt ba chỉ | 0,15 kg | - Mỡ nước | 0,01 kg |

- Nước mắm, mì chính, muối.

Cách làm:

Măng chua xé nhỏ, rửa sạch, cho vào nước lạnh luộc kỹ vớt ra để ráo.

Thịt lợn rửa sạch thái chỉ.

Độc hành thái khúc, củ hành thái mỏng.

Cho mỡ vào chảo để sôi, phi thơm hành củ, cho thịt vào xào săn, đổ măng vào nêm vừa mắm muối mì chính đảo đều, cuối cùng cho độc hành đảo lần, xúc ra đĩa. Ăn nóng.

Yêu cầu cảm quan:

Măng có màu vàng, thịt màu xám. Mùi thơm của hành, vị vừa ăn, béo. Măng cắt thái đều, ăn giòn, đĩa xào khô.

MĂNG XÀO THỊT GÀ

Nguyên liệu:

- | | | | |
|------------------|--------|----------------|---------|
| - Măng tươi | 0,5 kg | - Mỡ nước | 0,05 kg |
| - Thịt gà loại 1 | 0,2 kg | - Hành củ tươi | 0,05 kg |
| - Tôm tươi | 0,1 kg | - Rau mùi | 0,01kg |
- Nước mắm, mì chính, hạt tiêu, muối.

Cách làm:

Măng luộc bỏ nước cho khỏi đắng, thái miếng dài mỏng.

Thịt gà thái miếng mỏng.

Tôm bóc vỏ bỏ đầu.

Ướp thịt gà và tôm với mắm, muối, hạt tiêu.

Hành, rau mùi rửa sạch thái khúc.

Phi thơm hành cho thịt vào xào, thịt gần chín cho măng

vào, nêm vừa nắm, muối, mì chính, hành thái khúc, xúc ra đĩa rắc hạt tiêu, rau mùi. Ăn nóng.

Yêu cầu cảm quan:

Măng có màu vàng. Dậy mùi thơm gia vị, vị ngọt vừa ăn. Đĩa xào phải khô, măng cắt thái đều, ăn giòn.

MĂNG TƯƠI XÀO NHỘNG

Nguyên liệu:

- Măng tươi 0,5 kg - Thịt ba chỉ 0,15 kg
- Nhộng 0,2 kg - Mỡ nước 0,07 kg
- Hành tươi 0,05 kg
- Lá chanh non, nước mắm, hành củ, mì chính, muối.

Cách làm:

Măng tươi bóc vỏ thái chỉ luộc kỹ rửa sạch vắt ráo.

Nhộng rửa sạch cho 1 chút mỡ vào đảo rang khô nhộng với nước mắm.

Thịt lợn thái chỉ ướp nước mắm, hành khô băm nhỏ.

Lá chanh thái chỉ.

Phi thơm hành cho thịt vào xào chín cho tiếp nhộng đảo đều xúc ra đĩa.

Phi thơm hành cho măng vào xào nêm nước mắm, mì chính, cho tiếp nhộng và thịt vào đảo kỹ, cho hành tươi thái khúc, lá chanh, đảo đều xúc ra đĩa. Ăn nóng.

Yêu cầu cảm quan:

Măng màu vàng, thịt và nhộng nâu xám. Mùi thơm lá chanh, hạt tiêu, vị ngọt béo vừa ăn. Đĩa xào khô, các nguyên liệu cắt thái đều, nhộng săn, măng ăn giòn.

NỘM MĂNG CHUA

Nguyên liệu:

- Măng chua 0,5 kg - Thịt ba chỉ 0,1 kg
- Vừng 0,06 kg - Mỡ nước 0,02 kg
- Hành khô 0,02 kg
- Ớt tươi, nước mắm, lá chanh, mì chính, muối.

Cách làm:

Măng chua xé nhỏ, rửa sạch, chần qua nước sôi.

Thịt lợn rửa sạch thái chỉ.

Hành bóc vỏ thái mỏng, ớt băm nhỏ.

Vừng rang vàng, xát vỏ giã dập.

Lá chanh thái chỉ.

Cho mỡ vào chảo phi thơm hành cho thịt vào xào nêm vừa nước mắm, mì chính, xúc ra đĩa, trộn lẫn với măng, lá chanh, vừng, ăn nguội.

Yêu cầu cảm quan:

Thành phẩm màu vàng nâu. Mùi thơm hấp dẫn, vị chua cay, mặn, giòn. Đĩa nộm khô, măng thái đều.

CANH ĐẬU XANH

Nguyên liệu:

- Đậu xanh xay 0,2 kg - Nước mắm, mì chính, muối.
- Thìa là 0,01 kg

Cách làm:

Đậu xanh đãi sạch, cho vào nước lạnh ninh nhừ, hớt bỏ bọt, nêm vừa mắm muối khuấy đều.

Thìa là rửa sạch thái nhỏ.

Đun sôi canh, nêm mì chính, cho thìa là bắc xuống, ăn nóng kèm cà pháo hoặc cà bát muối.

Yêu cầu cảm quan:

Canh màu vàng, xanh. Mùi thơm dậy của thìa là, vị ngọt mát vừa ăn. Đậu nhừ, nước nhiều hơn cái.

CANH ĐẬU TRẮNG NẤU THỊT GÀ

Nguyên liệu:

- | | | | |
|------------------|--------|-----------------------------|---------|
| - Thịt gà loại 1 | 0,4 kg | - Hành củ | 0,05 kg |
| - Đậu trắng | 0,2 kg | - Mỡ nước | 0,05 kg |
| - Cà chua | 0,1 kg | - Nước mắm, muối, mì chính. | |

Cách làm:

Thịt gà rửa sạch chặt miếng to bằng 1/2 bao diêm, ướp mắm, muối.

Cà chua rửa sạch, bổ đôi, bỏ hạt bầm nhỏ.

Phi thơm hành cho cà chua vào đảo đều cho tiếp thịt vào, đổ nước xăm xấp, đun nhỏ lửa.

Đậu trắng ngâm nước lã, bóc bỏ vỏ rửa sạch cho vào thịt gà, cho thêm hành để nguyên củ nấu chín, nêm vừa gia vị. Múc ra bát. Ăn nóng.

Yêu cầu cảm quan:

Canh màu trắng hồng. Mùi thơm, vị ngọt vừa ăn, nước nhiều hơn cái, đậu nhừ.

CANH ĐẬU PHỤ

Nguyên liệu:

- Đậu phụ 0,4 kg
- Xương ống lợn 0,5 kg
- Cà chua 0,15 kg
- Hành hoa 0,05 kg
- Nước mắm, mì chính, muối và rau mùi.

Cách làm:

Đậu phụ rửa sạch thái con chì.

Cà chua bổ cau.

Xương lợn nấu thành nước dùng trong. Nấu sôi nước dùng nêm vừa mắm muối thì cho cà chua và đậu vào đun sôi, nêm mì chính, bắc ra cho hành hoa thái khúc và rau mùi. Múc ra bát. Ăn nóng.

Yêu cầu cảm quan:

Sản phẩm màu trắng. Mùi vị thơm, ngọt mát, không chua. Nước nhiều, trong. Cà chua và đậu còn nguyên miếng, mềm.

ĐẬU PHỤ HẤP THỊT

Nguyên liệu:

- Đậu phụ 0,5 kg
- Mỡ nước 0,05 kg
- Trứng vịt 2 quả
- Xì dầu 0,01 kg
- Hành hoa 0,05 kg
- Nước mắm, hạt tiêu, mì chính.

Cách làm:

Đậu phụ rửa sạch bóp nát vắt bớt nước chua trộn với xì dầu, mỡ nước, mì chính, hành hoa thái nhỏ.

Thịt rửa sạch băm nhỏ trộn hành, nước mắm hạt tiêu. Cho đậu vào bát, rải thịt lên trên đem hấp chín. Ăn nóng.

Yêu cầu cảm quan:

Sản phẩm có màu hơi hồng xám. Mùi thơm, vị vừa ăn không chua. Thịt dải đều lên trên, có một chút nước trong.

ĐẬU PHỤ HẤP TRỨNG

Nguyên liệu:

- | | | |
|-------------|--------|------------|
| - Đậu phụ | 0,5kg | - Xi dầu |
| - Trứng vịt | 0,12kg | - Nước mắm |
| - Hành hoa | 0,05kg | - Hạt tiêu |
| - Mỡ nước | 0,05kg | - Mì chính |

Cách làm:

Đậu phụ rửa sạch bóp nát vắt bớt nước chua trộn với xì dầu, mỡ nước, hành hoa thái nhỏ, nước mắm, trứng đánh tan trộn đều, cùng với hạt tiêu, mì chính. Đổ đậu vào bát đem hấp chín. Ăn nóng.

Yêu cầu cảm quan:

Sản phẩm màu hơi vàng, xanh. Mùi thơm, vị vừa ăn, béo ngậy. Trứng phân bố đều, xốp.

ĐẬU PHỤ KHO THỊT

Nguyên liệu:

- | | | | |
|---------------|--------|------------------------------------|--------|
| - Đậu phụ | 0,4 kg | - Mỡ nước | 0,1 kg |
| - Thịt ba chỉ | 0,2 kg | - Nước mắm, đường, muối, hành hoa. | |

Cách làm:

Đậu phụ rửa sạch dọc đôi, rán vàng, thái con chì.

Thịt lợn rửa sạch thái con chì.

Hành hoa rửa sạch, thái khúc.

Cho thịt vào nồi, đổ nước mắm, muối, đường, đun cho thịt mềm, đổ tiếp đậu phụ đun nhỏ lửa, nêm mắm muối cho vừa, cho hành thái khúc, ăn nóng.

Yêu cầu cảm quan:

Đậu kho màu vàng rơm. Mùi thơm, vị mặn ngọt. Sản phẩm còn một chút nước sánh, đậu còn nguyên miếng, đậu và thịt mềm nhừ.

ĐẬU PHỤ XÀO GIÁ THỊT

Nguyên liệu:

- | | | | |
|----------------|--------|-----------|---------|
| - Đậu phụ | 0,3 kg | - Giá đỗ | 0,4 kg |
| - Thịt lợn nạc | 0,1 kg | - Mỡ nước | 0,05 kg |
- Nước mắm, mì chính, muối, hành hoa và rau mùi.

Cách làm:

Đậu phụ rửa sạch, lạng mỏng, rán vàng, thái chân hương.

Giá rửa sạch để ráo.

Thịt rửa sạch, thái chỉ ướp mắm, hành.

Hành hoa rửa sạch, thái nhỏ.

Cho mỡ vào phi thơm hành, cho thịt vào xào chín, cho giá vào trước, rồi cho đậu vào đảo đều, nêm nước mắm, muối, mì chính, cho hành hoa (chú ý to lửa) đảo liên tay, múc ra đĩa. Ăn nóng.

Yêu cầu cảm quan:

Sản phẩm màu trắng, vàng, xanh. Mùi thơm, vị vừa. Đĩa xào không có nước, cắt thái đều, giá chín tới.

ĐẬU PHỤ VIÊN RÁN

Nguyên liệu:

- Đậu phụ	0,5 kg	- Bột mì	0,02 kg
- Thịt nạc vai	0,1 kg	- Mỡ nước	0,2 kg
- Trứng vịt	2 quả	- Chanh	00,1 kg
- Hành khô	0,02 kg	- Nước mắm, ớt tươi, mì chính, hạt tiêu.	

Cách làm:

Đậu phụ rửa sạch bóp nhỏ, vắt bớt nước.

Thịt băm nhỏ trộn lẫn nước mắm, hạt tiêu.

Hành khô bóc vỏ băm nhỏ.

Trộn lẫn đậu, thịt, hành, mì chính, bột mì, trứng. Cho mỡ vào chảo đun sôi, viên đậu thành viên bằng quả táo, rán vàng vớt ra đĩa. Ăn nóng với nước mắm chanh ớt.

Yêu cầu cảm quan:

Đậu viên màu vàng rơm, thơm, vị vừa , bùi ngọt. Viên đậu đều đẹp, tròn không bị vỡ, giòn.

ĐẬU PHỤ NHỒI THỊT RÁN

Nguyên liệu:

- Đậu phụ	1 kg	- Mỡ nước	0,15 kg
- Thịt vai lợn	0,3 kg	- Chanh	1 quả

- Hành hoa 0,05 kg - Ớt 1 quả
- Nước mắm, hạt tiêu, mì chính.

Cách làm:

Đậu phụ rửa sạch, cắt miếng bằng bao diêm. Thịt rửa sạch, băm nhỏ trộn với nước mắm, hành băm nhỏ, hạt tiêu, mì chính. Lấy mũi dao tách miếng đậu ra nhồi thịt vào. Cho mỡ vào chảo để sôi, cho đậu vào rán vàng, ăn nóng chấm nước mắm chanh ớt.

Yêu cầu cảm quan:

Đậu rán màu vàng rơm. Mùi thơm, vị vừa ăn, đậu cắt đều miếng, thịt chắc không bã.

CỦ NIỀNG XÀO RƯƠI

Nguyên liệu:

- Củ niềng 0,6 kg - Gừng 0,02 kg
- Rươi 0,5 kg - Hành tươi 0,05 kg
- Thịt ba chỉ 0,1 kg - Mỡ nước 0,05 kg
- Vỏ quýt 0,01 kg
- Nước mắm, lá lốt, hạt tiêu, mì chính, rau mùi.

Cách làm:

Củ niềng gọt vỏ, rửa sạch, thái chỉ.

Rươi thả vào nước sôi, khuấy đều, đổ ra rổ để ráo nước.

Thịt rửa sạch thái chỉ.

Gừng gọt bỏ vỏ, rửa sạch, thái chỉ.

Độc hành thái khúc, củ hành thái mỏng.

Lá lốt rửa sạch thái chỉ

Cho mỡ vào chảo, để sôi, phi thơm hành củ, cho thịt,

rươi, gừng, vỏ quýt đảo đều, nêm vừa mắm muối, xúc ra (chú ý to lửa).

Phi thơm hành cho củ niễng vào xào, nêm mắm muối, khi củ niễng gần chín đổ rươi và thịt vào nêm mì chính, cho dọc hành, lá lốt vào, xúc ra đĩa, rắc hạt tiêu, rau mùi, ăn nóng.

Yêu cầu cảm quan:

Sản phẩm màu xám, xanh. Thơm mùi vỏ quýt, ngọt, không tanh. Đĩa xào khô, các nguyên liệu cắt thái đều.

CANH KHOAI MỠ

Nguyên liệu:

- | | | | |
|---------------------------------------|---------|-----------|---------|
| - Khoai mỡ | 0,7 kg | - Mỡ nước | 0,02 kg |
| - Tôm tươi | 0,15 kg | - Hành củ | 0,02 kg |
| - Mùi tàu | | | |
| - Nước mắm, mì chính, hạt tiêu, muối. | | | |

Cách làm:

Khoai mỡ gọt vỏ, rửa sạch cắt lát, dùng dao đập nát, cho vào bát to đánh đều.

Tôm bóc vỏ, rửa sạch giã nhuyễn cùng với hành củ, muối tiêu, mì chính.

Nấu nước sôi, dùng thìa xắt từng viên tôm bằng ngón tay bỏ vào nồi, cho khoai vào khuấy đều, hớt bọt, khoai chín nêm mắm muối, mì chính, rươi mỡ vào. Bắc xuống, rắc tiêu, mùi tàu thái nhỏ lên trên. Ăn nóng.

Yêu cầu cảm quan:

Sản phẩm màu xám trắng. Thơm của tôm, mùi, tiêu, vị vừa, ăn ngọt, không tanh. Canh sánh, đồng nhất.

CHẢ KHOAI MÔN

Nguyên liệu:

- Khoai môn 0,5 kg - Mộc nhĩ 0,01 kg
- Mỡ nước 0,2 kg - Trứng vịt 2 quả
- Mỡ phân 0,2 kg
- Hạt tiêu, nước mắm, mì chính, hành tươi.

Cách làm:

Khoai môn gọt vỏ, rửa sạch để ráo nước, giã nhuyễn. Mộc nhĩ ngâm rửa kỹ thái nát.

Mỡ phân thái hạt lựu.

Trứng vịt đánh tan cùng với nước mắm, mì chính, hạt tiêu.

Hành lá thái nhỏ.

Trộn đều khoai, mộc nhĩ, mỡ phân, trứng vịt, hành lá. Bắc chảo lên bếp cho mỡ sôi, múc từng thìa khoai cho vào rán cho vàng đều. Ăn nóng.

Yêu cầu cảm quan:

Chả màu vàng rơm. Thơm mùi hành, tiêu, vị vừa ăn, béo. Chả khô, miếng chả rán mỏng đều.

NẤM NẤU CANH

Nguyên liệu:

- Nấm rơm tươi 0,1 kg
- Hành củ 0,01 kg
- Thịt lợn nạc 0,15 kg
- Mỡ nước 0,005 kg
- Gan lợn 0,1 kg
- Miến 0,1 kg
- Nước mắm, hạt tiêu, mì chính, rau mùi.

Cách làm:

Thịt và gan lợn rửa sạch thái miếng.

Nấm cắt bỏ chân, rửa sạch chẻ nhỏ ngâm nước một lúc.

Miến ngâm nước, cắt ngắn, vớt ráo.

Phi thơm hành củ cho thịt vào xào săn, cho nước vào đun sôi, nêm mắm, cho nấm, miến vào đun sôi nêm mì chính, cho gan vào nấu sôi, nêm vừa ăn, bắc ra rắc hạt tiêu, rau mùi. Ăn nóng.

Yêu cầu cảm quan:

Canh màu nâu, xám. Thơm đặc trưng của nấm, vị ngọt đậm đà, vừa ăn. Nước cái hài hòa, nấm, gan chín tới, miến không nhũn, nước trong.

NẤM BAO GIÒ

Nguyên liệu:

- Nấm rơm tươi 0,1 kg
- Hành tây 0,03 kg
- Gà mái tơ 1,5 kg
- Mì chính, nước mắm, rau mùi.

Cách làm:

Gà làm sạch, lọc lấy hai thăn gà cho vào cối giã thật nhuyễn, nêm nước mắm, hạt tiêu, mì chính.

Nấm cắt chân, rửa sạch, thịt gà vừa giã xong thì đắp lên bụng nấm cho đều và ấn cho chặt tay để khỏi bong.

Bộ xương gà nấu thành nước dùng ngọt và trong, lọc lấy nước dùng trong, cho nấm vào đun nhỏ lửa, cho hành tây thái khoanh, nêm nước mắm, mì chính, đun sôi lại là được. Rắc rau mùi. Ăn nóng.

Yêu cầu cảm quan:

Nấm xám, thịt gà trắng. Thơm đặc trưng của nấm, vị ngọt, nấm chín tới. Nấm bao giờ đều, không bị bong, nước dùng trong, thịt gà chín tới, không bã.

NẤM RƠM TẨM BỘT RÁN

Nguyên liệu:

- | | | | |
|----------------|---------|---------------------------------|---------|
| - Nấm rơm tươi | 0,1 kg | - Đường | 0,01 kg |
| - Bánh hỏi | 0,5 kg | - Dầu rán | 300 ml |
| - Bột mì | 0,05 kg | - Rau mùi, xà lách. | |
| - Dưa chuột | 0,3 kg | - Mì chính, giấm, ớt, sáng sáu. | |

Cách làm:

Nấm rơm rửa sạch, chẻ nhỏ để cho ráo nước. Bột mì, đường, mì chính cho vào bát to cho nước lã đánh cho tan đường nổi bọt, cho nấm vào trộn đều. Bắc chảo lên bếp, đổ dầu cho nóng già, múc từng thìa nấm trộn bột đổ vào rán vàng (rán từng miếng nhỏ vừa ăn) khi nào thấy vàng đều là được.

Khi ăn bày một đĩa nấm, một đĩa bánh hỏi, một đĩa rau xà lách với dưa chuột thái mỏng chấm với nước tương.

Cách làm nước tương: ớt giã nhỏ cho giấm đường, sáng sáo vào khuấy tan, nêm cho vừa chua, cay, ngọt, mặn là được.

Yêu cầu cảm quan:

Nấm màu vàng rơm. Mùi thơm của nấm, nước chấm chua cay mặn ngọt. Các miếng nấm khô, đều, giòn.

NỘM RAU CÂU

Nguyên liệu:

- | | | | |
|------------------|---------|-----------------------------|----------|
| - Rau câu khô | 0,05 kg | - Trứng vịt | 2 quả |
| - Giá đỗ | 0,2 kg | - Chanh quả | 0,04 kg |
| - Thịt gà nạc | 0,15 kg | - Ớt tươi | 0,005 kg |
| - Giò lụa | 0,1 kg | - Đường kính | 0,05 kg |
| - Vừng | 0,05 kg | - Mì chính, nước mắm, gừng. | |
| - Mỡ nước | 0,03 kg | - Tinh dầu cà cuống. | |
| - Rau thơm, mùi. | | | |

Cách làm:

Rau câu ngâm nước gạo, rửa sạch, đun sôi nước cho gừng vào, cho rau câu chần qua, vớt ra để ráo.

Giá đỗ nhặt rửa sạch, chần qua.

Thịt gà luộc chín, thái chỉ. Giò lụa thái chỉ.

Trứng tráng mỏng thái chỉ.

Vừng rang vàng, sát vỏ, giã dập.

Ớt bỏ hạt băm nhỏ 1 quả, 1 quả tía hoa.

Rau mùi, thơm nhặt rửa sạch, thái rồi cho rau câu, giá đỗ, 1/2 thịt gà, trứng, giò trộn đều với nước mắm chanh, ớt,

đường, cà cuống, mì chính, rau thơm, mùi trộn đều với vừng.

Đơm ra đĩa, bày trên 2 góc trứng, 1 góc giò lụa, 1 góc thịt gà, ở giữa bày rau thơm, rau mùi, hoa ớt (có thể tía thêm hoa cà rốt, đủ đủ để bày cho đẹp). Ăn nguội.

Yêu cầu cảm quan:

Nộm màu xanh, đỏ, vàng, xám... các màu nổi gọn gàng, đẹp. Mùi thơm, vị chua, cay, mặn, ngọt, giòn. Ráo nước nhưng không khô, các nguyên liệu thái đều, đẹp.

NỘM NGÓ SEN

Nguyên liệu:

- | | | | |
|---------------|---------|----------------------------|-------|
| - Ngó sen | 0,5 kg | - Giấm | 20 ml |
| - Thịt ba chỉ | 0,15 kg | - Nước mắm | 10 ml |
| - Tôm tươi | 0,1 kg | - Tỏi, ớt tươi. | |
| - Lạc hạt | 0,05 kg | - Đường, rau răm, mì chính | |

Cách làm:

Ngó sen non, rửa sạch, cắt khúc 4 cm, chẻ mỏng ngâm vào nước có pha giấm cho ngó sen trắng.

Thịt luộc chín thái mỏng.

Tôm luộc chín, bóc vỏ, con to chẻ đôi, bé để nguyên.

Lạc rang vàng, bóc vỏ, giã dập.

Tỏi, ớt băm nhỏ, chanh vắt nước.

Rau răm nhặt rửa sạch cắt nhỏ.

Pha nước mắm, giấm, chanh, ớt, tỏi, đường, mì chính quấy cho tan, vớt ngó sen ra rổ, vẩy thật ráo đổ nước mắm đã pha vào trộn đều, nêm vừa ăn, trộn 1/2 tôm, thịt, lạc

rang và rau răm xúc ra đĩa bày nốt tôm, thịt và lạc lên trên.

Ăn nguội.

Yêu cầu cảm quan:

Sản phẩm màu trắng đục. Thơm, chua, cay, mặn, ngọt giòn. Nộm ráo, các nguyên liệu cắt thái đều.

NỘM QUẢ CỐC

Nguyên liệu:

- | | | |
|-----------------------------|----------------------------|--------|
| - Quả cóc non 30 quả (1 kg) | - Cà rốt | 0,1 kg |
| - Tôm tươi 0,3 kg | - Cần tây | 0,1 kg |
| - Thịt lợn nạc 0,2 kg | - Hành tây | 0,1 kg |
| - Dưa dầy lợn 0,3 kg | - Đường kính | 0,02kg |
| - Lạc hạt 0,2 kg | - Mì chính, tỏi, ớt, chanh | |
| - Mỡ nước 0,2 kg | - Nước mắm. | |
- Bánh Phồng tôm.

Cách làm:

Quả cóc gọt vỏ, rửa sạch nhựa, thái chân hương.

Tôm rửa sạch, hấp chín, bóc vỏ, chẻ dọc đôi.

Thịt lợn rán vàng thái mỏng.

Dưa dầy lợn làm sạch hết mùi hôi, cho vào nước luộc chín, thái mỏng.

Cà rốt thái bản mỏng 5x3 cm, cần tây cắt khúc tía hai đầu ngâm nước cho nở hoa.

Ớt 1 quả tía hoa, 1 quả thái chỉ.

Lạc rang vàng, sát vỏ, giã dập.

Tỏi đập dập băm nhỏ. Phồng tôm rán phồng. Cho quả cóc, cà rốt, cần tây, tỏi, ớt, 1/2 tôm, thịt, dưa dầy, nêm nước

mắm, mì chính, đường, chanh cho vừa ăn, rắc lạc trộn đều. Đơm nộm ra đĩa bày tôm, thịt, dĩa dày lên trên, trên cùng cắm ớt tỉa hoa. Ăn nguội kèm với bánh phồng tôm hoặc bánh đa nướng.

Yêu cầu cảm quan:

Nộm giữ được màu tự nhiên của nguyên liệu. Mùi thơm của gia vị, vị vừa, chua, cay, mặn, ngọt, giòn, khô ráo, các nguyên liệu cắt thái đều, trình bày đẹp.

NỘM HOA CHUỐI

Nguyên liệu:

- | | | | |
|-----------------|---------|----------------------|---------|
| - Hoa chuối tây | 0,5 kg | - Vừng | 0,03 kg |
| - Giá đỗ | 0,2 kg | - Lạc | 0,05 kg |
| - Tôm he khô | 0,05 kg | - Chanh quả | 0,04 kg |
| - Thịt vai lợn | 0,1 kg | - Đường | 0,02 kg |
| - Bì lợn | 0,1 kg | - Rau mùi, rau thơm. | |
- Ớt quả, nước mắm, mì chính, giấm.

Cách làm:

Hoa chuối chọn bẹ non, thái chỉ có ngâm nước có pha giấm ngâm 15 phút vớt ra để ráo nước.

Giá đỗ rửa sạch, chần qua nước sôi.

Thịt vai luộc chín thái chỉ.

Tôm he khô bỏ vỏ, chần, chần nước sôi, để ráo đem tôm giã bông.

Lạc, vừng rang vàng, sát vỏ, giã dập.

Ớt bỏ hạt băm nhỏ 1 quả, 1 quả tỉa hoa.

Cho hoa chuối, giá, 1/2 thịt bì, ớt vào liễn rưới nước mắm

chanh, ớt, đường, mì chính, rau thơm, mùi thái nhỏ, cuối cùng trộn đều lạc, vừng. Đơm ra đĩa, rắc tôm bông, thịt, rau thơm, mùi lên trên. Ăn nguội.

Yêu cầu cảm quan:

Nộm trắng, trình bày gọn gàng. Thơm, chua, cay, mặn, ngọt, giòn. Nộm ráo nước nhưng không khô, nguyên liệu cắt thái đều.

LẠC DA CÁ

Nguyên liệu:

- Lạc nhân	0,5 kg	- Muối bột	0,03 kg
- Bột mì	0,3 kg	- Đường cát	0,1 kg
- Mỡ nước, muối.			

Cách làm:

Pha nước nóng với 40g muối, đổ lạc vào ngâm xấp xỉ nước trong 2 giờ, vớt lạc ra rửa cho ráo nước. Trộn đều muối bột và đường cho lạc đã ngâm vào xóc đều. Rãi bột mì ra khay rộng, múc từng muôi lạc (đã tẩm đường và muối) vào lăn bột. Khi bột khô đã bọc khắp xung quanh hạt lạc dùng rổ rây lại cho rơi hết bột vụn (chú ý không cần bóc vỏ lụa của lạc).

Đun sôi mỡ thả lạc vào chảo đều khi hạt lạc chín vàng là được. Vớt lạc ra rửa cho ráo mỡ, bày vào đĩa có lót giấy bản mỏng cho thấm bớt mỡ bên ngoài. Bảo quản kín. Ăn nguội.

Yêu cầu cảm quan:

Lạc vàng màu nâu. Thơm, béo, bùi. Vỏ bao đều, hạt lạc không bị vỡ, tròn đều.

MỘT SỐ MÓN ĂN TỪ TRỨNG

TRỨNG HẤP MIẾN

Nguyên liệu:

- | | | | |
|----------------|---------|----------------------|--------|
| - Trứng | 3 quả | - Nước mắm | 2 thìa |
| - Thịt lẫn mỡ | 0,05kg | - Hành hoa | 3 củ |
| - Miến sợi nhỏ | 0,03 kg | - Tiêu bột (nếu có). | |

Cách làm:

- Trứng đập vỡ, bỏ vào bát, cho 1 thìa nước mắm đánh tan đều (muốn trứng hấp xốp nở thì đánh nổi bọt bông).

- Thịt rửa sạch, thái mỏng, băm nhỏ cho vào một thìa nước mắm, rắc tiêu và hành thái nhỏ trộn đều.

- Miến ngâm nước, khi nở mềm, cắt thành khúc ngắn bằng đốt ngón tay. Tất cả các thứ đem trộn với trứng.

Cách hấp:

Dùng bát sắt hay cặp lồng bằng nhôm có bôi mỡ rồi cho trứng, thịt vào, đặt lọt vào nồi đáy để hấp cách thủy. Thời gian hấp từ 30' – 45' trứng nở phồng, vàng rộm là được, bắc nồi ra dùng dao mỏng khía chéo, cắt thành từng miếng rồi bày vào đĩa, rắc thêm ít tiêu.

Ăn nóng, làm món mặn trong bữa ăn.

TRÚNG HẤP BỔNG RƯỢU

Nguyên liệu:

- Trứng 3 quả
- Hành khô 3 củ
- Nước mắm 2 thìa
- Rau xà lách, thơm mùi để ăn ghém.
- Bông rượu (bã rượu nếp) 3 thìa
- Đường, giấm, tỏi, ớt vừa đủ.
- Thịt lợn mỡ 0,05 kg (hay 1 thìa mỡ nước)

Cách làm:

- Trứng đập vỡ, bỏ vào bát, cho 1 thìa nước mắm, đánh nổi bọt.

- Thịt rửa sạch, thái mỏng, băm nhỏ cho vào một thìa nước mắm và hành thái nhỏ. Làm xong trộn bông rượu, thịt băm vào trứng.

Cách hấp: Dùng ngăn cặp lồng bằng nhôm có bôi mỡ rồi cho trứng thịt vào, lấy nồi to hơn ngăn cặp lồng đổ nước đặt ngăn hấp vào nồi, đậy kín vung, đun đều lửa. Thời gian hấp 30' đến 45' trứng đông mịn có màu vàng tươi là chín. Bắc nồi ra cắt trứng thành từng miếng, bày vào đĩa, ăn kèm với rau ghém, chấm nước mắm chua ngọt.

- Rau ghém: xà lách, mùi, thơm rửa sạch ngâm nước có thuốc tím hoặc nước muối loãng rồi vớt ra rửa vẩy ráo nước. Rải đều rau xà lách vào đĩa, ở giữa bày thơm và mùi.

Làm nước chấm: Tỏi khô bóc vỏ giã nhuyễn với ít ớt chín, cho vào 1 thìa đường, giấm vừa đủ trộn đều rồi hòa nước mắm vừa ăn.

- Nước chấm chua ngọt và hơi cay.

TRỨNG HẤP GAN

Nguyên liệu:

- Trứng 3 quả - Ít hành lá.
- Tỏi khô 1 củ nhỏ - Mỡ khở 0,05 kg
- Gan lợn 0,1 kg - Mỡ nước 1 thìa
- Nước mắm 2 thìa và ít muối, ít tiêu bột (nếu có).

Cách làm:

- Trứng đánh tan đều lòng đỏ và lòng trắng với 1 thìa nước mắm.

- Gan và mỡ khở rửa sạch, thái nhỏ vuông như hạt lựu.

- Tỏi bóc vỏ giã nhỏ, hành rửa sạch thái khúc bằng đốt ngón tay.

- Cho muối, 1 thìa nước mắm và tỏi vào gan, bóp đều rồi trộn mỡ và trứng, rắc lá hành lên trên.

Cách hấp: Ngăn cặp lồng bôi mỡ, đổ trứng đã nêm đủ gia vị vào, bỏ ngăn hấp lọt vào nồi có đổ vài bát nước, đậy kín vung, đun đều lửa. Thời gian hấp từ 30' đến 45' trứng và gan chín là được. Cắt trứng thành từng miếng, bày vào đĩa, rắc tiêu. Ăn nóng.

TRỨNG HOA

Nguyên liệu:

- Trứng 3 quả - Phèn chua 1 thìa
- Nước tro 1 bát - Ít mì chính (nếu có).
- Sườn lợn 0,3 kg - Ruột lợn 0,15 kg (chọn khúc ruột già)
- Bột tẻ hay bột mỳ 1 thìa
- Miến 0,15 kg - Hành tươi, mắm muối, tiêu vừa đủ.

Cách làm:

- Ruột lợn dùng 2 chiếc đũa kẹp chặt rồi tuốt, lấy đầu đũa lợn ngược ruột bên trong ra ngoài bóp muối rửa sạch, đem ngâm nước tro 1 giờ (tro hòa vào bát nước, lắng bỏ cặn), vớt khỏi nước tro rửa kỹ rồi ngâm vào nước phèn chua 1 giờ, rửa sạch phèn và để ráo nước.

- Trứng đánh tan đều lòng đỏ, lòng trắng, nêm vừa mắm muối, tiêu và hành củ băm nhỏ.

- Bột hòa 1 thìa nước, trộn đều vào trứng.

- *Cách thuôn trứng vào ống ruột:* cột chặt 1 đầu ống ruột, múc trứng đổ qua phễu cho chảy vào đầy ống ruột (tựa làm dùi) rồi cột chặt cả hai đầu khúc ruột lại.

- *Cách luộc:* Khoanh khúc dùi vào nồi, đổ nước sôi ngập, bắc lên bếp đun sôi rồi rút lửa nhỏ. Thời gian luộc 15 – 20 phút, trứng đông đặc là được. Khi luộc nên lấy kim xăm loáng thoáng lớp ngoài của dùi để thoát bớt hơi, tránh bị nứt dùi. Luộc chín, vớt ra để nguội, cắt khúc bằng 3 cm rồi chế thành đường chéo có 6 cánh cả 2 đầu của từng khúc.

- Sườn lợn lấy thịt đem băm nhỏ nhuyễn, nêm ít mắm muối tiêu rồi viên thành từng viên như quả táo; còn xương chặt từng miếng bỏ vào nồi ninh nhừ rồi vớt xương ra, cho thịt viên vào đun sôi lăn tăn, nêm mắm muối vào nước dùng.

- Miến ngâm nước cho nở mềm, cắt khúc dài bằng ngón tay, cho miến, dùi trứng vào nước dùng đun sôi, 2 đầu của khúc dùi đã khía chéo sẽ nở tựa cánh hoa.

Bắc nồi ra khỏi bếp, rắc mì chính khuấy đều, cho tiếp lá hành thái khúc lên trên. Ăn nóng, làm món canh.

TRỨNG NHỒI

Nguyên liệu:

- Trứng 3 quả
- Cà chua 1 quả vừa
- Hành khô 3 củ và ít rau mùi
- Mỡ nước 1 thìa
- Thịt lẫn mỡ 0,1 kg
- Mắm muối tiêu vừa đủ.

Cách làm:

- Trứng luộc chín, bóc vỏ, bổ đôi theo dọc quả, lòng đỏ để riêng.

- Thịt rửa sạch, băm nhỏ nêm mắm muối tiêu và ít hành củ thái nhỏ cùng với lòng đỏ trứng bóp nhuyễn với thịt. Xúc từng thìa thịt cho vào đầy chỗ lõm của lòng trắng trứng.

- Cho nửa thìa mỡ vào đun sôi, đập hành củ vào phi vàng thơm, bỏ đôi quả cà chua vắt bỏ hạt, thái mỏng rồi xào chín nhuyễn nêm vừa mắm muối. Xúc sốt cà chua để riêng.

- Còn nửa thìa mỡ cho vào chảo đun nóng, cầm chảo lảng đều mỡ, xếp trứng đã nhồi thịt vào, xếp úp, đun nhỏ lửa để thịt chín kỹ, tiếp đó rưới sốt cà chua lên trứng, đập vung om độ 10 phút cho trứng thịt ngấm gia vị rồi gấp từng miếng đặt gọn trong lòng đĩa, múc nước sốt rưới lên, rau mùi đã rửa sạch bày lên đĩa.

Trứng nhồi làm món mặn trong bữa cơm.

CHẢ TRỨNG

Nguyên liệu:

- Trứng 3 quả
- Nước mắm, muối, tiêu
- Hành tươi 3 củ
- Mỡ nước 2 thìa
- Thịt lẫn mỡ 0,05 kg

Cách làm:

- Trứng đánh nổi bọt, nêm vừa mắm muối.
- Thịt rửa sạch, băm nhỏ, trộn lẫn mắm muối và hành thái nhỏ, rồi cho vào khuấy đều với trứng.
- Chảo láng mỡ đun nóng già, đổ trứng vào, cầm quai chảo nghiêng quanh, trứng dàn tròn đều, rút nhỏ lửa, đập vung để thịt chín kỹ. Khi trứng vàng rộm, đông mịn, dùng dao mỏng lưỡi hay thìa dẹp cuốn 2 bên miếng trứng úp vào giữa rồi trở ngược miếng trứng đun thêm 5 phút nữa cho chín đều. Xúc trứng ra đĩa cắt thành từng khoanh. Ăn chả trứng chấm nước mắm giấm ớt, làm món ăn mặn trong bữa ăn.

Ghi chú: Muốn chả trứng nở nhiều và mịn mặt, cần đánh trứng cho thật nổi (như đánh kem) rồi cho vào 1 thìa nước cơm hay 1 thìa bột mì hòa tan trong nước khuấy đều. Nếu thêm bột phải tăng thêm 1/2 thìa nước mắm.

CHẢ TRỨNG NHÂN ÓC LỌN

Nguyên liệu:

- Trứng 3 quả - Mỡ nước 1 thìa
- Óc lợn 1 bộ - Nước chấm chua cay.
- Tỏi khô vài ba nhánh - Mắm, muối, tiêu vừa đủ.
- Hành tươi 3 củ, ít rau mùi.

Cách làm:

Láng mỡ vào chảo, đun nóng già bỏ tỏi đập dập vào phi vàng thơm, vớt tỏi cho vào nước mắm để ướp óc, dầm bộ óc nhuyễn cho ngấm đều gia vị.

- Trứng đánh nổi bọt, nêm vừa mắm muối, trộn óc và thêm hành thái nhỏ quấy đều.

- Bắc chảo đun nóng mỡ, đổ trứng vào nghiêng chảo cho trứng dàn quanh đều, rút nhỏ lửa, đập vung, trứng chín vàng đồng mịn là được. Xúc trứng ra đĩa cắt thành miếng vừa gấp, rắc tiêu và rau mùi lên trên. Khi ăn chấm nước mắm chanh ớt.

TRỨNG VỊT LỘN TẨM BỘT RÁN

Nguyên liệu:

- Trứng vịt lộn 5 quả - Rau răm, hành tươi.
- Trứng gà 1 quả - Bột tẻ hay bột mỳ 3 thìa
- Mỡ nước 5 thìa - Đường kính 1 thìa
- Gừng 1 nhánh bằng đốt ngón tay- Hành, tiêu, tương ớt.

Cách làm:

- Trứng vịt lộn, chọn thú đã thành con, đem rửa sạch ngoài vỏ, bỏ vào nồi, đổ ngập nước luộc chín (đun sôi 30 phút) vớt trứng ra để nguội, bóc vỏ, hứng lấy nước trong quả trứng. Nhặt bỏ hết lông vịt lộn, rắc ít hạt muối và giã gừng ướp thịt 15 phút.

- Trứng gà 1 quả đập vào bát trộn với bột, nước trứng lộn, đường, nêm mắm, muối rồi quấy đều cho vừa sền sệt (nếu hơi đặc cho thêm 1 chút nước hòa đều).

- Bắc chảo, đun sôi mỡ, gấp từng con vịt lộn nhúng vào bột rồi thả vào chảo mỡ rán chín vàng. Bày lên đĩa. Mỡ còn lại trong chảo đập hành củ phi vàng, rưới vào chảo mỡ 1 thìa nước mắm, đun sôi làm nước sốt quét lên món ăn, rắc thêm tiêu. Ăn nóng.

Trứng lộn tằm bột ăn kèm rau răm và hành củ tươi chẻ mỏng, chấm tương ớt.

TRỨNG TRẮNG NẤM

Nguyên liệu:

- | | | | |
|-------------------------|--------------------------------|----------------------|---------|
| - Trứng | 3 quả | - Mỡ nước | 1 thìa |
| - Nấm | 0,02 kg
(khoảng 20 cái nấm) | - Mắm muối tiêu. | |
| - Thịt lắn mỡ | 0,05 kg | - Nước chấm tương ớt | |
| - Mùi tàu và hành tươi. | | - Miến | 0,02 kg |

Cách làm:

- Nấm ngâm nước, rửa sạch vẩy khô, thái miếng mỏng ướp với mắm muối vừa đủ rồi xào chín thơm, múc ra để riêng.
- Trứng đánh nổi bọt, nêm vừa mắm muối.
- Thịt rửa sạch, băm nhỏ, ướp ít muối tiêu.
- Miến ngâm nước nở mềm, cắt khúc bằng đốt ngón tay.
- Trộn các thứ trên vào trứng, quấy đều rồi bắc chảo, đun nóng mỡ, cho hành củ đập dập vào phi vàng, đổ trứng vào, lấy thìa to dàn đều nấm và thịt, nghiêng chảo cho trứng dàn quanh chảo, đập vung đun nhỏ lửa. Khi trứng chín vàng, miến vừa chín trong và thịt chín mềm thì rắc lá hành và mùi tàu thái nhỏ lên trên. Dùng thìa dẹp cuốn úp 2 bên vào giữa rồi lật úp miếng trứng cho vàng đều 2 mặt. Xúc trứng gọn vào lòng đĩa, cắt thành khoanh. Khi ăn chấm nước mắm tương ớt.

TRỨNG RÁN BAO

Nguyên liệu:

- Trứng	5 quả	- Ruột bánh mì	0,15kg
- Thịt lẫn mỡ	0,1 kg	- Bột mì	3 thìa
- Cà chua	3 quả	- Dưa chuột, hành mùi.	
- Cà tím	3 quả	- Mắm muối, tiêu, hành tươi.	
- Mỡ nước	5 thìa	- Đường kính	1 thìa

Cách làm:

- Bột mì hoà vào nước, quấy sền sệt.
- Cà tím rửa sạch, cắt bỏ nuốm, thái khoanh dày 1 cm, ngâm vào nước 10 phút vớt ra ướp mắm muối rồi tẩm vào bát bột.
- Đun mỡ nóng già, bỏ cà tẩm bột rán vàng bày quanh đĩa.
- Cà chua rửa sạch, cắt ngang, moi bỏ hạt và bỏ bớt ruột, chỉ để vài cùi bên ngoài.
- Ruột bánh mì ngâm vào nước 5 phút vớt ra vắt khô.
- Thịt rửa sạch, băm nhỏ, ướp vừa mắm muối, đập 1 quả trứng trộn đều với thịt và ruột bánh mì rồi múc từng thìa nhồi vào giữa miếng cà chua, tiếp đó bỏ vào chảo mỡ nóng rán chín (xếp úp miếng cà để thịt chín vàng).
- Gắp cà chua xếp cạnh những miếng cà tím rán, bày quanh lòng đĩa.
- Còn 4 quả trứng đập vào chảo mỡ nóng để nguyên hình, đập vung, rút nhỏ lửa, lòng trắng chín sẽ bao quanh lòng đỏ trông tựa chiếc bánh bèo. Trứng chín rắc lên ít muối tiêu rồi xúc ra đĩa, xếp cạnh những miếng cà chua nhồi thịt.
- Ruột cà chua hoà vào 1 thìa nước, dùng thìa đánh nhuyễn, lọc bỏ hạt, bỏ vào chảo xào chín thành sốt, nêm

mắm muối, đường đun sôi một lúc, mức nước sốt rưới lên các thứ trứng, cà nhồi, cà tím.

- Hành tươi cắt từ củ lên dọc hành, dài bằng ngón tay, rửa sạch chẻ mỏng, rau mùi rửa sạch ngắt nguyên lá, rắc hành chẻ và lá mùi lên trên đĩa trứng. Ăn kèm dưa chuột hay xà lách trộn giấm.

TRỨNG KHO DỪA

Nguyên liệu:

- Trứng	4 quả	- Hành	3 củ
- Thịt ba chỉ	0,2 kg	- Đường	1 thìa
- Củi dừa	0,4 kg	- Xì dầu, bột húng liu.	

Cách làm:

- Trứng luộc chín, bóc vỏ, để nguyên quả.
- Thịt cạo rửa sạch thái thành miếng đều đặn bằng quân cờ, ướp mắm muối húng liu và hành củ đập dập.
- Dừa cạy lấy củi, gọt bỏ lớp vỏ đen, thái lát mỏng và dài bằng 2 đốt ngón tay bỏ vào ướp cùng với thịt trứng, thời gian ướp từ 15 – 30 phút, bắc nồi lên bếp đun, khi thịt sôi rút nhỏ lửa, trộn đều, cho thêm vài thìa xì dầu, đập vung đun tiếp để các thứ ngấm mắm muối, sau đó chế vào nửa bát nước sôi và 1 thìa đường đảo đều rồi đun sôi kỹ trong 30 – 45 phút, lòng trắng trứng ngấm mắm thành màu nâu nhạt, thịt mềm, dừa có màu hơi vàng, ăn đậm đà thơm ngon và béo.

Mức thịt, dừa ra đĩa, riêng trứng dùng dao bổ tư từng quả, xếp vào giữa lòng đĩa rồi rưới nước kho lên trên.

Trứng kho làm món mặn trong bữa ăn.

TRỨNG MUỐI TRUNG CÀ CHUA

Nguyên liệu:

- | | | | |
|--------------|--------------|------------------------|--------|
| - Trứng muối | 3 quả | - Đường | 1 thìa |
| - Cà chua | 2 quả 0,2 kg | - Hành tươi | 3 củ. |
| - Mỡ nước | 1 thìa | - Bột đao hay nước cơm | 2 thìa |
| - Nước mắm | 1 thìa | | |

Cách làm:

- Đập trứng vào bát, dùng thìa đâm vỡ lòng đỏ, quấy lẫn lòng trắng.

- Bột đao hoà tan với 3 thìa nước (nếu nước cơm thì để nguyên không hoà thêm nước).

- Hành rửa sạch, đập dập củ, lá hành thái khúc ngắn bằng đốt ngón tay.

- Cà chua cắt đôi, vắt bỏ hạt thái mỏng, bỏ vào chảo có mỡ và đã phi hành vàng thơm, xào cà chua chín cho vào 1 thìa nước mắm, 1 thìa đường quấy đều, đun sôi thì bỏ trứng vào quấy luôn tay, khi trứng chín, lòng trắng đặc, lòng đỏ vàng đục, thì rưới nước bột vào đảo đều cho đến lúc bột quánh dẻo và trong là được. Rắc lá hành lên trên rồi múc trứng ra đĩa. Ăn nóng.

MỘT SỐ MÓN ĂN TỪ THỊT LỢN

GIÒ THỦ

Nguyên liệu:

- | | | | |
|------------|--------|------------|--------|
| - Thịt thủ | 0,5 kg | - Hành khô | 5 củ |
| - Trứng | 2 quả | - Mỡ | 1 thìa |
| - Mộc nhĩ | 10 tai | - Lá chuối | 2 tàu |
- Mắm, muối, tiêu vừa đủ.

Cách làm:

- Thịt thủ cạo hết lông, khía đôi lỗ mũi, rạch tai, cạo hết những chất bẩn bên trong, rửa sạch rồi thái thành miếng đều đặn dày 1 cm, dài bằng hai đốt ngón tay, ướp mắm muối tiêu 15 phút.

- Mộc nhĩ cắt bỏ chân, ngâm nước cho nở mềm, đem rửa, vắt khô, thái sợi nhỏ.

- Trứng đánh nổi bọt, tráng mỏng.

- Thịt thủ cho vào chảo mỡ đã phi hành thơm xào chín kỹ. Rắc mộc nhĩ, đảo đều, đun thêm 5 – 10 phút, múc thịt ra đĩa cho nguội mới gói lá, nếu thịt còn bốc hơi đem gói, giò dễ bị thiu và ướt không đông chắc.

Cách gói giò:

Lá chuối rọc bỏ gân giữa, nhúng vào nước sôi cho lá chín tái để lá mềm, dễ gói và giò không bị thiu. Lau lá khô, trải 3

lớp lá chồng lên nhau, múc nửa số thịt xào cho vào khoảng giữa lá, trải miếng trứng làm nhân rồi múc nốt thịt phủ lên trứng, gói lăn tròn như bánh tét, dùng lạt quấn chặt lăn quanh chiếc giò.

Ép giò: Lấy hai mảnh gỗ dẹt đặt giò vào giữa buộc chặt 2 đầu treo ở chỗ thoáng mát 1 ngày thì giò đông chắc. Khi ăn thái khoanh mỏng 1 cm. Ăn kèm dưa hành hay dưa góp.

TAI LỢN TRỘN NỘM

Nguyên liệu:

- | | | | |
|-------------|-------|----------------------------------|--------|
| - Tai lợn | 2 cái | - Lạc hạt | 1 chén |
| - Hoa chuối | 1 cái | - Đường | 1 thìa |
| - Khế chua | 2 quả | - Mắm, tỏi, ớt và rau thơm, mùi. | |

Cách làm:

- Tai lợn cạo rửa sạch, đem luộc chín, thái miếng mỏng đều đặn.

- Hoa chuối thái thành sợi mỏng, ngâm ngay vào nước có hoà ít muối để hoa chuối tiết hết nhựa đen. Muôn hoa chuối trắng cho thêm phèn chua hoặc giấm. Ngâm 1 giờ vớt ra rửa hết nước đen rồi bỏ vào nồi nước sôi chần qua, vớt rau ra rổ để ráo nước.

- Khế bổ tư, bỏ lõi thái lát mỏng rắc vào ít muối, bóp bỏ bớt nước chua.

- Lạc rang vàng giã nhỏ.

Trộn các thứ trên với nước mắm, đường, tỏi, ớt cho ngấm gia vị, sau đó múc ra đĩa, rắc lên trên ít thơm, mùi.

CHẠO TAI LỢN

Nguyên liệu:

- Tai lợn 2 cái - Ớt chín 2 quả và 1/2 quả chanh.
- Bì lợn 0,1 kg - Riềng 1 nhánh bằng 2 đốt ngón tay
- Ít muối - Gạo để làm thính 1 chén
- Ít lá sấu, lá me chua hay lá xoài non cũng được.

Cách làm:

Bì và tai lợn cạo rửa sạch, luộc chín, thái thật mỏng (thành sợi dài).

- Muối rang khô giã nhỏ.
- Riềng cạo nhỏ thái mỏng, giã nhỏ nhuyễn.
- Gạo đem vo để ráo nước rồi rang vàng, giã nhỏ thành bột thính.

Bỏ thịt vào bát tô, rắc thính, riềng, muối rang trộn đều và bóp kỹ cho ngấm gia vị.

Lấy một trong các loại lá chua như lá sấu, lá me hay xoài lót bên dưới lòng liễn, cho thịt vào lèn chặt, bên trên phủ một lớp lá chua nữa, ủ 1 ngày. Khi ăn múc chạo ra đĩa, vắt chanh trộn đều, ớt chín thái lát rắc lên trên.

Món chạo dùng làm món nhắm bia, rượu.

SƯỜN BUNG

Nguyên liệu:

- Sườn lợn 0,4 kg - Dọc mùng 6 dọc
- Mỡ nước 0,2 kg - Chuối xanh 4 quả
- Đu đủ xanh 1 quả - Mắm, muối, tương ớt vừa đủ
- Hành tươi 4 củ, tía tô - Nghệ 1 nhánh bằng 2 đốt ngón tay.
- Mẻ 3 thìa (có thể thay mỡ bằng quả dọc chua)

Cách làm:

- Sườn rửa sạch chặt thành miếng bằng 1/2 bao diêm, ướp mắm muối vừa đậm.
- Nghệ cạo vỏ, giã nhỏ, hòa vào 2 thìa nước, lọc bỏ bã.
- Mẻ hòa 3 thìa nước lọc lấy chua, bỏ bã.
- Chuối xanh tước vỏ, cắt ngang rồi chẻ tư, mỗi miếng bằng 2 đốt ngón tay, ngâm nước muối, bỏ vào nước sôi chần qua, đổ bỏ nước đen chất.
- Đu đủ gọt vỏ rửa sạch cắt bằng miếng chuối xanh.
- Dọc mùng tước vỏ, thái lát ngâm nước muối, rửa kỹ rồi vắt khô.
- Phi hành mỡ, bỏ sườn vào xào, đảo đều cho ngấm gia vị, chế nước nghệ và mẻ với 2 thìa tương ớt vào, đập vung, đun sôi 15 phút, đổ vào 2 bát tô nước sôi đun 30 phút thì bỏ đu đủ, chuối xanh và dọc mùng vào, đun thêm 15 phút là các thứ chín mềm, rắc tíia tô, hành lá thái nhỏ đảo qua, múc ra bát. Ăn nóng.

Ghi chú: Các thứ sườn, chân giò, khúc xương ống, cổ cánh gà vịt... muốn nấu mau mềm, bỏ đu đủ xanh vào ninh cùng với xương. Nhựa đu đủ có tác dụng làm thịt và xương bở mềm.

- Muốn nước của món bung có màu vàng đẹp, phải bỏ nước nghệ hay bột ca ri vào xào với mỡ, đun sôi kỹ. Khi món ăn nấu chín mức nước màu rưới lên trên, màu sẽ nổi lên mặt nước tạo thành một lớp vàng ánh trông rất hấp dẫn.

SƯỜN RANG SẢ

Nguyên liệu:

- | | | |
|------------|--------|---------------------|
| - Sườn lợn | 0,4 kg | - Đường kính 1 thìa |
| - Mỡ nước | 1 thìa | - Mắm, muối. |
| - Sả | 2 củ | |

Cách làm:

- Chọn sườn lợn nhỏ có nhiều sụn, rửa sạch để ráo nước, đem lóc thịt rồi băm nhỏ ở đoạn có sụn (xương sườn chỗ cứng, đập dập để hầm khoai), cho mắm muối, đường và sả đã giã nhuyễn bóp đều, ướp 15 phút.

- Chảo láng mỡ, đun nóng già, bỏ sườn vào đảo luôn tay, đun vừa lửa, khi thịt và sụn chín mềm, ngấm gia vị, có mùi thơm, rút nhỏ lửa rang thêm 10 phút cho thịt vàng và khô nước là được.

SƯỜN RÁN CHẢ CHÌA

Nguyên liệu:

- | | | |
|--------------|--------|---------------------|
| - Sườn lợn | 0,4 kg | - Xi dầu, muối. |
| - Mỡ nước | 2 thìa | - Húng liu 1/2 thìa |
| - Đường kính | 1 thìa | - Tỏi khô 1 củ |

Cách làm:

- Sườn lợn rửa sạch, lóc thịt từ trên xuống đến đầu sụn, dùng dao vằm nhẹ cho dập thớ thịt (nhưng vẫn dính với xương), chặt bớt đoạn xương cứng (để làm món hầm). Tỏi bóc vỏ giã nhuyễn trộn muối và húng liu, xát đều vào thịt, ướp 15 phút rồi nhúng thịt vào xi dầu hòa với đường. Ướp

gia vị xong, cuốn thịt ở đầu sụn, lấy lát sợi nhỏ buộc qua, bỏ chảo vào chảo có mỡ nóng già, đun vừa lửa, chảo sẽ chín vàng, lấy đĩa gấp trở cho chín đều, rút nhỏ lửa, mức nước xốt ở chảo rưới đều vào chảo. Rán xong bấm mũi kéo cắt bỏ lát buộc, gấp bày vào đĩa. Chả chìa làm món mặn, ăn rất ngon.

Ghi chú: Làm chả chìa bằng thịt và dừa (nếu không có sườn sụn). Dùng thịt lẫn mỡ băm nhỏ nhuyễn, bóp với các thứ gia vị trên rồi viên thịt tròn nhỏ bằng quả mận, lấy cùi dừa chẻ dọc, bọc thịt ở đầu miếng dừa, buộc lát đem rán chín vàng, rưới nước xốt.

SƯỜN NƯỚNG TẨM NƯỚC DỪA

Nguyên liệu:

- Sườn lợn 0,4 kg
- Mùi 1 mớ
- Đường 1 thìa
- Dừa 0,1 kg (dừa nạo vụn cùi)
- Sả 1 củ
- Rau muống chẻ 1 đĩa to
- Tỏi, giấm, mắm, muối, tương ớt vừa đủ.

Cách làm:

- Sườn lợn rửa sạch, chặt thành miếng đều đặn bằng bao diêm, dùng sống dao dần dập xương, rồi nhúng qua giấm. Sả băm, giã nhuyễn, trộn muối, mắm, đường xát lên từng miếng sườn ướp 15 phút.

- Dừa bóp lấy nước cốt, bã để riêng.

- Nướng sườn: Than củi đốt hồng, đặt vỉ sắt lên (vỉ nướng cách than 5 cm) gấp thịt tẩm nước cốt dừa xếp lên, vừa nướng vừa quạt nhẹ cho than hồng đều và bạt khói. Khi thịt chín vàng thì trở lên cho chín đều, sau đó lại tẩm nước dừa, nướng lại một lát cho thịt giòn, gấp ra đĩa để riêng.

- Thơm, mùi, rau muông chẻ rửa sạch, ngâm nước muối loãng 5 phút vớt ra vẩy ráo nước.

- Tỏi bóc vỏ giã nhuyễn với ớt, hòa đường, giấm, nước mắm trộn với rau muống, rắc vào ít lá rau thơm và mùi.

- Làm ruốc bông dừa ăn kèm: rắc vào bã dừa ít muối vừa đủ, bỏ vào chảo rang cho khô vàng, xúc ra đĩa con.

- Nước chấm sườn: Nước dừa sau khi tắm sườn nướng còn lại, đem hòa với vài thìa nước mắm, 1 thìa tương ớt (dùng quả ớt băm nhỏ cũng được), bắc lên đun sôi mức vào bát để nguội.

Khi ăn sườn nướng kèm ruốc dừa, rau muống trộn và rưới thêm một ít nước chấm.

Món sườn nướng ăn với bún rất ngon.

Ghi chú: Bóp nước béo dừa: chế vào dừa nạo 1 chén nước sôi, rắc ít hạt muối nhào kỹ, cho vào mảnh vải xô vắt lấy nước béo.

SƯỜN XÀO CHUA NGỌT

Nguyên liệu:

- | | | | |
|------------|---------|--------------|---------|
| - Sườn sụn | 0,7 kg | - Mỡ nước | 0,15 kg |
| - Bột đao | 0,02 kg | - Đường kính | 0,05 kg |
| - Bột mì | 0,2 kg | - Hành khô | 0,01 kg |
| - Giấm | 100 ml | - Tỏi khô | 0,01 kg |
- Nước mắm, hạt tiêu, tương ớt, phẩm hoa hiên, rau thơm, hành tươi, muối.

Cách làm:

Sườn lợn sạch, dọc 2 dẻ, chặt khúc ngắn 3-4 cm ướp tiêu muối, sau đó xóc đều với bột mì khô.

Đun mỡ nóng già, cho sườn vào rán vàng, vớt ra để riêng. Hành, tỏi khô bóc vỏ đập dập. Dọc hành thái khúc, củ hành thái mỏng; phi thơm hành, tỏi cho sườn đã rán vào đảo đều, hòa giấm, đường, tương ớt, nước mắm đỏ vào đun sôi tiếp cho bột đao hòa nước và phẩm hoa hiên, nêm vừa mặn, ngọt, chua, cuối cùng cho dọc hành thái khúc và bắc xuống.

Xúc sườn ra đĩa, rắc hạt tiêu, rau thơm, ăn nóng.

Yêu cầu cảm quan: Sườn xào có màu đỏ nhạt, thơm mùi hạt tiêu, vị chua, cay, mặn, ngọt. Xốt sánh vừa phải, lượng xốt trùm hết sườn, sườn dóc thịt.

SƯỜN ƯỚP SẢ, ỚT NƯỚNG

Nguyên liệu:

- Sườn sụn lợn 0,5 kg
- Sả 0,05 kg
- Tỏi 0,01 kg
- Ớt tươi, đường, mì chính, muối, than hoa.

Cách làm:

Sườn sụn rửa sạch, dọc 2 dẻ, chặt dài 5 cm. Sả, tỏi, ớt giã nhỏ. Ướp sườn với sả, tỏi, ớt, muối, mì chính, đường chừng 1 giờ cho ngấm.

Nướng sườn trên than hoa, nhỏ lửa cho sườn chín, ăn nóng.

Yêu cầu cảm quan: Sườn có màu vàng nâu, bóng, mùi thơm, vị vừa hơi cay. Các miếng sườn đều, khô, khi ăn thịt dóc xương.

SƯỜN ƯỚP NƯỚNG

Nguyên liệu:

- Sườn lợn (nhiều thịt) 0,5 kg
- Hành khô 0,01 kg
- Củ sả 0,01 kg
- Nước mắm, mì chính, hạt tiêu, than hoa.

Cách làm:

- Sườn rửa sạch dọc 2 dẻ chặt dài 5 cm, , lấy dao khía chỗ thịt dày.

- - Sả, hành khô giã nhỏ cùng với hạt tiêu, muối, mì chính rồi cho vào ướp sườn.

- Than quạt hồng, đặt vỉ sắt lên trên, gấp sườn đã ướp đem nướng, khi sườn ráo lại gấp sườn vào nước ướp còn lại, cứ làm như thế cho tới khi hết nước ướp thì nướng luôn cho tới khi sản phẩm vàng đều là được. Cho ăn nóng.

Yêu cầu cảm quan: Sườn có màu vàng nâu, thơm, ngọt, đậm đà. Thịt chín, dóc xương.

CHÂN GIÒ LƯỢC CUỐN

Nguyên liệu:

- Chân giò 1 cái 1 kg
- Cà bát 1 quả
- Khế chua 2 quả
- Chuối xanh 2 quả
- Mắm tôm hay mắm cái 1/3 bát.
- Lá hẹ, rau húng, diếp cá.
- Ít muối
- Đường, tỏi, ớt vừa đủ
- Gừng 1 củ

Cách làm:

Chân giò cạo nhẵn, rửa sạch chặt lấy nửa trên, dùng mũi dao sẻ dọc, lóc xương ống để riêng rồi cuốn tròn, bó bắp thịt cho chặt như bó giò, lấy lạt buộc quanh, bỏ vào nồi, đổ nước ngập thịt, rắc ít muối đun sôi, rút nhỏ lửa cho sôi lăn tăn 30 phút. Vớt thịt ra để nguội, thái thành khoanh tròn mỏng bày ra đĩa.

- Tỏi bóc vỏ, giã nhuyễn với ớt cho vào bát mắm, rắc đường khuấy đều.

- Khế rửa sạch, cắt bỏ cạnh, bổ đôi theo dọc quả, thái lát ngang, xếp góc đĩa.

- Cà bở bổ đôi rồi cắt dọc thành miếng mỏng vừa, ngâm nước muối cho tiết hết nhựa độc, rửa kỹ, vẩy khô, để vào đĩa bên cạnh những miếng khế.

- Gừng cạo vỏ, rửa sạch, thái mỏng.

- Chuối xanh tước vỏ, thái lát mỏng, ngâm nước muối, rửa sạch nhựa đen chất.

- Các thứ rau húng, hẹ... rửa kỹ vẩy khô sắp vào giữa lòng đĩa.

Khi ăn gấp đủ từng thứ rau ghém, thịt chấm mắm ăn kèm.

Ghi chú: Nếu chân giò luộc chấm với nước mắm chanh ớt thì không cần rau ghém.

- Còn xương ống và móng giò, chặt thành khúc vừa gấp, bỏ vào hầm với khoai sọ hay nấu với măng thay món canh.

CHÂN GIÒ NINH

Nguyên liệu:

- Chân giò 1 cái 1 kg - Mắm, muối, tiêu.
- Miến sợi nhỏ 0,1 kg - Mộc nhĩ 10 cái
- Hành củ tươi 8 củ, ít rau mùi

Cách làm:

- Chân giò cạo nhẵn, rửa sạch chặt ngang làm 4 khúc, móng giò chẻ đôi, rắc muối xóc đều ướp 15 phút.

Đổ vào nồi 2 bát tô nước, bỏ thịt vào đun sôi, rút nhỏ lửa cho sôi lăn tăn thêm 1 giờ, thịt và xương mềm nhừ, nêm vừa mắm muối.

- Miến ngâm nước nở mềm, cắt dài bằng gang tay.

- Mộc nhĩ ngâm rồi rửa sạch (để nguyên cái không thái nhỏ).

- Hành nhạt rửa sạch, cắt dài bằng ngón tay (từ củ lên dọc).

- Ninh mềm chân giò, bỏ mộc nhĩ vào đun tiếp, sau đó cho miến và hành củ vào. Khi sợi miến chín trong thì hành cũng vừa chín. Múc ra bát gấp miến vắt lên thịt, mộc nhĩ, hành củ bày lên miến và thịt, rắc tiêu và bỏ rau mùi lên trên. Món ninh nên ăn nóng.

CHÂN GIÒ NINH MĂNG

Nguyên liệu:

- Chân giò lợn 0,6 kg - Miến 0,02 kg
- Măng lưỡi lợn 0,05 kg - Mộc nhĩ 0,005 kg
- Hành tươi, nước mắm, mì chính, hạt tiêu, muối.

Cách làm:

Chân giò cạo rửa sạch, chặt miếng to cho vào nước lạnh ninh.

Măng khô ngâm nước gạo 8 – 10 giờ, rửa sạch đem luộc kỹ, rửa lại bằng nước lã, thái mỏng.

Mộc nhĩ ngâm nở, rửa sạch để nguyên.

Miến ngâm nước nóng.

Hành tươi cắt khúc 10cm để cả củ, chần qua nước sôi vớt ra.

Khi chân giò đã gần nhừ, nêm muối, nước mắm, mì chính, cho măng vào ninh tiếp cho thật và măng đều nhừ, cho mộc nhĩ và miến sôi lại bắc ra.

Lấy bát bầy măng xuống dưới cùng, chân giò lên trên, gấp miến vào, bày hành củ chân và mộc nhĩ, chan nước xâm xấp, rắc hạt tiêu, ăn nóng.

Yêu cầu cảm quan:

Măng màu nâu, thịt trắng ngà, nước ninh trong. Vị ngọt, thơm hấp dẫn. Măng và chân giò mềm nhừ, không nát.

CHÂN GIÒ HẤM MĂNG TƯƠI

Nguyên liệu:

- Chân giò lợn 0,5 kg
- Măng tươi 0,4 kg
- Nước mắm, muối, mì chính, hành tươi, rau mùi.

Cách làm:

Chân giò cạo rửa sạch, chặt miếng to kích thước mỗi chiều 5 cm.

Măng tươi thái mỏng, luộc chín vớt ra rửa nhiều lần cho hết nước đắng.

Chân giò cho vào nước lạnh, đun sôi, hớt bọt, mở vung đun nhỏ lửa cho thịt nhừ và nước trong.

Khi chân giò nhừ thả măng vào nêm mắm, muối, mì chính cho vừa, đun chừng 15 phút (vẫn đun nhỏ lửa).

Khi được bắc xuống cho hành mùi thái khúc. Ăn nóng.

Yêu cầu cảm quan:

Măng màu vàng, thịt hơi nâu, nước hầm trong, vị ngọt, vừa ăn, măng không đắng. Nước cái hài hòa, thịt mềm nhừ.

CHÂN GIÒ HẦM KHOAI MÔN

Nguyên liệu:

- | | | | |
|---------------------------------------|--------|-------------|----------|
| - Chân giò lợn | 0,5 kg | - Nấm hương | 0,005 kg |
| - Khoai môn | 0,3 kg | - Mỡ nước | 0,01 kg |
| - Hành tươi, rau mùi tàu. | | | |
| - Nước mắm, mì chính, hạt tiêu, muối. | | | |

Cách làm:

Chân giò cạo rửa sạch chặt miếng 3×3 cm. Khoai môn gọt vỏ, củ to chẻ đôi, rửa sạch. Nấm hương ngâm nở, cái to cắt đôi, bé để nguyên.

Phi thơm hành mỡ cho chân giò vào xào săn, nêm nước mắm, tiêu, cho nước vào nấu cho mềm cùng với khoai, gần được cho nấm hương vào, nêm mắm, muối, mì chính cho vừa, cho mùi tàu và hành tươi thái nhỏ. Ăn nóng.

Yêu cầu cảm quan:

Khoai có màu xám, thịt màu nâu. Thơm mùi tàu, hành. Vị ngọt vừa ăn. Thịt và khoai còn nguyên miếng, nhừ, không nát.

CHÂN GIÒ HẦM HOA CHUỐI HỘT

(Món ăn tăng sữa cho sản phụ)

Nguyên liệu:

- Chân giò 1 cái 1 kg - Mỡ nước 1 thìa
- Hoa chuối hột 1 cái - Mắm, muối, tiêu.
- Hành tươi 3 củ, lá mùi tàu.

Cách làm:

- Chân giò cạo nhẵn, rửa sạch, chặt thành miếng vừa gấp, ướp muối, mắm, tiêu 15 phút.

- Hoa chuối bóc bớt lớp nang già bọc ngoài, thái mỏng, ngâm vào nước muối cho tiết hết nhựa đen chất, rửa kỹ, vẩy ráo nước.

- Chảo láng mỡ, đập hành củ vào phi vàng, trút thịt vào đảo đều, xào cho thịt ngấm mắm muối, có mùi thơm ngậy thì chế nước ngập, đậy vung, đun sôi rồi rút nhỏ lửa cho sôi lăn tăn 1 giờ. Lấy dũa xiên thử nếu thịt mềm như thì bỏ hoa chuối vào đảo đều, đun thêm 15 phút, nêm vừa mắm muối, rắc lá hành thái nhỏ, bắc nồi ra khỏi bếp. Múc thức ăn cho vào bát tô, rắc mùi tàu thái sợi và hạt tiêu. Ăn nóng.

CHÂN GIÒ QUAY GIÒN

Nguyên liệu:

- Chân giò nhỏ 2 cái 1,2 kg - Húng lìu, muối, tiêu
- Giấm chua 1 thìa - Đường 2 thìa hay 2 thìa
- Mỡ nước 3 thìa mạch nha thì tốt hơn.
- Nước chấm chanh ớt
- Kiệu muối hay su hào ngâm giấm

Cách làm:

- Chân giò cạo sạch nhẵn, rửa kỹ, bỏ vào nồi đổ nước ngập luộc chín tái, vớt ra để bốc hết hơi, dùng khăn to xâm đều trên mặt lớp bì rồi xát muối, ướp 15 phút cho da mềm.

- Ướp xong bên ngoài bì lấy dao xẻ đôi bắp thịt xát húng lừ và muối vào bên trong, ướp tiếp 15 phút nữa.

- Cho mỡ vào nồi gang đun nóng già, bỏ chân giò đã ướp vào rán, bì sẽ xốp giòn. Khi bì vàng đều thì lấy ra quét nước đường hay mạch nha (hòa sền sệt nước) khắp ngoài lớp bì rồi bỏ vào rán lại, đun vừa lửa, khi bì có màu đỏ đậm là được. Chắt cạn mỡ, rắc thêm húng lừ, om tiếp 5 phút cho ngấm gia vị, lấy ra để nguội, chặt miếng đều đặn vừa gấp, xếp vào đĩa, rắc tiêu lên trên, ăn kèm kiệu muối, chấm nước mắm chua cay.

Ghi chú: Món quay muốn bì giòn, thịt thơm ngọt không nên luộc chín trước khi ướp gia vị. Để thịt sũng, dùng giấm và muối xát khắp mặt bì, ướp 15 phút, còn thịt bên trong ướp với húng lừ, muối, tiêu vừa đậm. Khi rán để bì úp sát đáy nồi gang hay chảo rán, đun lửa đều, sau đó vớt ra để nguội quét mạch nha (hòa nước sền sệt) lên vỏ bì, rán tiếp khi bì màu đỏ đậm là được. Mạch nha hòa ít nước quét vỏ bì để quay, ăn giòn và trông bóng đẹp hơn quét nước đường.

TIM LỢN HẤP

Nguyên liệu:

- Tim 1 quả	0,2 kg	- Hành khô	3 củ
- Trứng gà	2 quả	- Giấm	1/2 thìa

- Miến sợi nhỏ 0,03 kg - Mắm, muối, tiêu.
- Mỡ nước 2 thìa - Bột mì hay bột tẻ 1 thìa
- Đường 1 thìa
- Hành hoa 3 cây và ít rau mùi.

Cách làm:

- Tim lợn rửa sạch, cắt ngang gần cuống tim (từ cuống xuống 2 cm, cầm nửa dưới, lách mũi dao khoét lớp thịt bên trong cho rộng ruột, rồi xoa giấm để 5 phút, xát muối khắp lượt bên trong và ngoài, ướp 15 phút.

- Miến ngâm nở mềm, cắt khúc ngắn bằng 2 đốt ngón tay.

- Trứng đánh nổi bọt.

- Thịt khoét từ lòng quả tim ra đem băm nhỏ.

- Hành khô bóc vỏ đập dập, băm nhỏ.

Trộn lẫn các thứ trên rắc bột nhào nhuyễn rồi nêm vừa mắm muối, tiêu, đem nhồi chặt vào lòng quả tim, úp miếng nắp cuống tim, dùng lạt nhỏ buộc chằng chéo.

- Phi hành mỡ chế 1/2 thìa mắm, đường đun sôi bỏ tim vào ngăn cặp lồng, rưới nước màu lên đậy nắp bỏ ngăn hấp vào nồi có đổ nước lót đáy (nước cao 3 cm) đun cách thủy. Thời gian hấp cách thủy 1 giờ đến 1 giờ 30. Món ăn được chín nhừ, cắt hành hoa dài bằng đốt ngón tay cho vào đảo qua rồi bắc ra, khi ăn cắt khoanh rắc thêm tiêu và rau mùi. Ăn nóng.

PA-TÊ GAN

Nguyên liệu:

- Gan tươi 0,3 kg - Bột mì 0,05 kg
- Mỡ khố 0,4 kg - Hành khô 5 củ

- Tỏi khô 1 củ - Tiêu, muối
- Diêm tiêu - Rượu hoa quả 3 thìa

Cách làm:

- Gan lợn và mỡ khô rửa sạch để ráo nước. Gan và mỡ khô đem xay nhuyễn hay băm nhỏ cũng được.

- Hành, tỏi bóc vỏ băm nhỏ, bỏ vào chảo mỡ nóng phi vàng thơm vớt ra trộn với gan, mắm, muối, tiêu, diêm tiêu, bột mì nhào các thứ nhuyễn với nhau.

- Mỡ khô còn lại (0,1 kg) lạng mỏng thành miếng rồi trải lớp mỡ lót khuôn, múc gan đã ướp gia vị nén chặt vào lòng khuôn, bên trên phủ kín lá mỡ, đem hấp cách thủy (bỏ khuôn hấp vào nồi có nước lót đáy, đậy vung, đun lửa đều). Thời gian hấp từ 1 giờ 30' đến 2 giờ. Lấy tăm nhỏ xiên sâu vào miếng pa-tê, rút tăm ra thấy trơn không bị dính là chín kỹ. Nhấc khuôn hấp ra ngâm khuôn vào nước cho mau nguội. Dùng miếng vải mỏng bọc miếng pa-tê để vào giữa 2 đĩa to úp lại, đem nén vài giờ cho miếng pa-tê chặt mịn. Khi ăn thái lát mỏng quét vào bánh mì.

Ghi chú: Pa-tê làm bằng gan mau bị thiu, cần để vào chỗ thoáng mát.

Nếu tiết trời nóng nực, muốn để dành pa-tê phải thái lát mỏng 1 cm bỏ vào chảo có láng mỡ đun nóng già mà áp chảo từng miếng vàng đều 2 mặt rồi để chỗ thoáng mát.

TIM GAN XÀO XỐT

Nguyên liệu:

- | | | | |
|-----------------|---------|-------------------------|---------|
| - Tim lợn 1 quả | 0,15 kg | - Cần tây | 2 cây |
| - Gan lợn | 0,15 kg | - Hành tây | 2 củ |
| - Mỡ nước | 2 thìa | - Tỏi khô | 4 nhánh |
| - Cà chua 2 quả | 0,3 kg | - Nước mắm, muối, tiêu. | |

Cách làm:

- Tim, gan lợn rửa sạch thái miếng mỏng theo ngang thớ (gan thái dày gấp đôi miếng tim), ướp mắm, muối, tiêu 15 phút, để riêng 2 thứ.

- Cà chua cắt ngang, vắt bỏ hạt, thái mỏng, xào chín nhuyển, nêm vừa mắm muối múc ra bát.

- Cần, tách từng nhánh rửa sạch, đập dập cuống, cắt khúc bằng đốt ngón tay.

- Hành bóc vỏ, rửa sạch, bỏ rễ theo dọc củ, tách rời từng lớp cùi thành miếng nhỏ vừa.

Bắc chảo có mỡ đun nóng già bỏ tỏi đập dập phi vàng trút tim vào đảo đều, xào tim chín tái. Cho gan vào đảo lẫn, khi hai thứ vừa chín tới, cho hành tây vào đảo đều tay, miếng hành hơi trong là được, rưới xốt cà chua xào tiếp rồi bỏ cần đảo chín tái, múc món ăn ra đĩa, rắc thêm ít tiêu, ăn nóng.

HOA LƠ XÀO BẦU DỤC

Nguyên liệu:

- | | | | |
|---------------------|---------|-----------|--------|
| - Bầu dục lợn 2 quả | 0,15 kg | - Hoa lơ | 1 cái |
| - Thịt lẫn mỡ | 0,05 kg | - Bột đao | 1 thìa |

- Mỡ nước 2 thìa - Hành mùi
- Nước mắm, muối, tiêu.

Cách làm:

- Bầu đục lợn rửa sạch, bóc bỏ màng mỏng bên ngoài, bỏ đôi theo dọc quả, lạng bỏ gân trắng hơi ở giữa, khía chéo hình quả trám nhỏ rồi thái ngang, ướp mắm, muối, tiêu 15 phút.

- Thịt rửa sạch, thái miếng mỏng, ướp gia vị như trên.

- Hoa lơ rửa sạch, cắt rời cuống thành từng nhóm nhỏ, chẻ dọc những cuống nhóm nhỏ thành miếng mỏng vừa.

- Bột đao hòa nước sền sệt (1 thìa bột 3 thìa nước).

- Phi hành mỡ, bỏ thịt vào đảo đều, dậy vung 5 phút, cho bầu đục vào xào chín tới, có mùi thơm thì cho hoa lơ vào xào lẫn, rưới vào một muôi nước canh, hay nước sôi, đảo đều rồi dậy vung cho hoa lơ mau chín và ngấm gia vị, khi miếng hoa lơ hơi trong cho nước bột đao vào, đảo đều, bột dẻo quánh và chín là được, rắc hành thái nhỏ vào, đảo qua, múc ra bày rau mùi lên trên rắc thêm ít tiêu. Ăn nóng.

THỊT LỢN XÀO GIÁ MƯỚP

Nguyên liệu:

- Thịt lợn nạc 0,5 kg - Giá đỗ 0,3 kg
- Mướp 0,5 kg - Mỡ nước 0,03 kg
- Hành khô, nước mắm, muối, mì chính, hạt tiêu.

Cách làm:

Thịt lợn rửa sạch thái miếng mỏng, to bản, ướp mắm, hành khô băm nhỏ. Mướp gọt vỏ rửa sạch, bỏ bớt ruột, thái

miếng vát hơi dày. Giá đỗ rửa sạch, để ráo nước. Phi thơm hành, cho mướp vào đảo đều (đun to lửa) nêm muối, nước mắm, cho giá đỗ vào đảo nhanh. Đổ tiếp thịt, hành hoa thái khúc đảo đều, nêm mì chính. Xúc ra đĩa, rắc hạt tiêu. Ăn nóng.

Yêu cầu cảm quan:

Mướp xanh, giá đỗ trắng, mùi thơm, vị vừa ăn. Đĩa xào không có nước, giá mướp chín tới.

THỊT LỢN XÀO RAU CẢI

Nguyên liệu:

- | | | | |
|-----------------|---------|------------|---------|
| - Thịt lợn nạc | 0,5 kg | - Bột đao | 0,01 kg |
| - Rau cải trắng | 1 kg | - Hành khô | 0,02 kg |
| - Mỡ nước | 0,03 kg | | |
- Hành hoa, nước mắm, mì chính, hạt tiêu, rau mùi.

Cách làm:

Thịt lợn thái miếng mỏng, to bản, ướp nước mắm, hành khô (băm nhỏ), bột đao (hòa nước) để 20 phút cho ngấm. Rau cải rửa sạch, bỏ lá già, cuống trắng đập dập, thái vát dài 4 cm, lá xanh cắt khúc để riêng. Cho mỡ vào chảo phi thơm hành khô cho thịt vào xào săn, xúc ra để riêng. Phi thơm hành cho cuống trắng vào xào trước, cho tiếp lá xanh vào đảo nhanh, đun to lửa, rau gần được cho thịt vào, xuống chút bột đao, cho hành hoa cắt khúc, nêm mì chính, xúc ra đĩa, rắc hạt tiêu, rau mùi. Ăn nóng.

Yêu cầu cảm quan:

Rau giữ được màu sắc tự nhiên, bóng. Mùi thơm, vị vừa ăn. Đĩa xào khô, không có nước, rau chín tới, thịt mềm.

ĐẠ DÀY LỢN TRỘN DƯA

Nguyên liệu:

- | | | | |
|--------------------|--------|----------------------|----------|
| - Dạ dày lợn 1 cái | 0,5 kg | - Phèn chua | 1/2 thìa |
| - Dưa chuột | 0,8 kg | - Đường | 1 thìa |
| - Lạc hạt | 1 chén | - Húng thơm, rau mùi | |
- Giấm, nước mắm, muối, tỏi ớt.

Cách làm:

- Dạ dày lợn rửa sạch, lợn bên trong ra cạo hết chất bẩn, đổ ít giấm bóp đều rồi xát muối rửa kỹ.

Nước đun sôi, bỏ phèn chua vào hòa tan rồi cho dạ dày vào đun sôi 5 phút vớt ra nhúng vào nước lã cho nguội, lại bỏ vào nước đun sôi như trên (làm 3 lần để miếng dạ dày chín giòn) để nguội thái mỏng, cho một thìa giấm bóp đều, ướp 15 phút.

- Dưa chuột rửa sạch kỹ, bỏ đôi khoét bỏ ruột, thái mỏng, ướp giấm rồi vắt bỏ nước.

- Lạc rang vàng giòn, xát vỏ, giã dập.

- Tỏi, ớt giã nhỏ hòa giấm, đường, nước mắm vừa chua ngọt.

- Rau thơm, mùi rửa sạch, ngắt nhỏ.

Làm xong các thứ trên, trộn dưa với dạ dày đã ướp, cho nửa số lạc, ít rau thơm, rưới nước mắm chua ngọt vừa ăn, đảo đều rồi gắp ra đĩa, rắc thêm lạc, rau thơm, rau mùi lên trên.

THỊT LỢN LUỘC

Nguyên liệu:

- Thịt ba chỉ 0,5 kg
- Nước mắm
- Chanh, muối, ớt.

Cách làm:

Thịt lợn cạo rửa sạch, cắt miếng to 0,25 kg

Cho muối vào nồi nước lã đun sôi. Cho thịt vào luộc chín, vớt ra, để ráo nước, thái miếng mỏng to bản, bày vào đĩa hình mái ngói, nước để nấu canh.

Hòa nước mắm chanh, ớt để chấm thịt luộc. Chú ý nên ăn thịt luộc với các loại mắm rươi, mắm tép, mắm cá cùng với gừng, khế, ớt, chuối xanh, rau thơm, rau mùi, xà lách.

Yêu cầu cảm quan:

Thịt chín tới, không dai, cắt thái đều, trình bày đẹp. Mùi thơm, vị ngọt.

THỊT LỢN NẤU ĐÔNG

Nguyên liệu:

- Thịt chân giò lột 1 kg
- Bì lợn 0,3 kg
- Nước mắm
- Mì chính, hạt tiêu, muối.

Cách làm:

Thịt lợn cạo, rửa sạch, cho vào nước sôi luộc qua, vớt ra

để nguội, thái miếng mỏng vừa. Cho thịt vào nước mới luộc, nêm mắm, đun muối sôi hớt sạch bọt. Đậy kín vung, đun nhỏ lửa cho đến khi thịt và bì nhừ, nước còn xăm xấp là được. Cho mì chính, hạt tiêu. Múc thịt vào bát để chỗ thoáng, mát hoặc cho vào tủ lạnh (mùa hè) cho thịt đông lại.

Khi ăn úp thịt đông ra đĩa, lấy dao cắt sẵn cho người ăn.

Lưu ý: Nếu thịt ít bì có thể cho thêm một ít khi gần nhừ.

Yêu cầu cảm quan:

Đĩa thịt đông có màu trắng trong như thạch, điểm màu sáng hồng của thịt. Mùi thơm của hạt tiêu, vị vừa ăn, mát. Bát thịt đông chắc, không long chân, không vữa, thịt nhừ.

THỊT VIÊN NẤU THẢ

Nguyên liệu:

- | | | | |
|----------------|---------|---------------------------|--------|
| - Thịt nạc | 0,2 kg | - Mỡ nước | 1 thìa |
| - Mỡ khở | 0,05 kg | - Hàn the 1/3 thìa cà phê | |
| - Tôm biển khô | 10 con | - Mắm, muối, tiêu | |
| - Trứng gà | 1 quả | - Ít mì chính (nếu có) | |
- Hành khô 3 củ và ít rau mùi, hành hoa.

Cách làm:

- Thịt và mỡ rửa sạch để ráo, thái mỏng bỏ vào cối giã nhuyễn, rắc ít mắm, muối, tiêu và hàn the trộn đều, đập vào 1 quả trứng, dùng chày thúc nhẹ cho thịt ngấm gia vị và quán mịn. Giã xong múc từng thìa thịt, viên tròn như quả nhãn.

- Tôm bóc nõn, đầu và vỏ đem giã nhỏ.

- Hành củ đập dập, hành hoa rửa sạch, cắt khúc bằng đốt ngón tay.

- Rau mùi rửa kỹ, thái bằng dọc hành.

- Thịt viên bỏ vào rổ con, đặt rổ lọt vào nồi (có đổ nước lót đáy, có hai thanh tre ngang dưới để rổ không chạm vào nước), hấp cách thủy cho thịt chín lớp ngoài, lấy ra để nguội.

- Nồi có lạng thìa mỡ đun nóng già bỏ hành khô vào phi vàng thơm, chế vào 1 bát tô nước, đun nước sôi cho bột dầu tôm vào lọc lấy nước ngọt, bỏ bã. Cho tôm nõn vào, nêm vừa mắm muối, khi tôm nở mềm thì cho thịt viên vào đun tiếp 15 phút là được. Bắc nồi ra, thả hành hoa, rắc mì chính và múc vào bát tô, rắc rau mùi và thêm ít tiêu, ăn nóng.

THỊT NẤU MỘC

Nguyên liệu:

- | | | |
|-------------|---------|--------------------------------|
| - Thịt nạc | 0,2 kg | - Hành khô 3 củ |
| - Xương lợn | 0,2 kg | - Nước mắm, muối, tiêu. |
| - Tôm khô | 10 con | - Hành hoa và rau mùi. |
| - Miến | 0,03 kg | - Nấm hương hoặc mộc nhĩ 5 tai |

Cách làm:

- Thịt nạc rửa sạch, thái mỏng cho vào cối giã nhỏ nhuyễn, rắc muối, ít nước mắm, tiêu trộn đều, ướp 15 phút.

- Tôm khô bóc vỏ, ngâm nước cho mềm vớt để ráo, giã nhỏ.

- Miến ngâm nước rồi vớt để ráo cắt khúc bằng đốt ngón tay.

- Hành củ bóc vỏ đập dập thái nhỏ.

- Nấm hương hoặc mộc nhĩ ngâm nước rửa kỹ, thái sợi nhỏ.

- Sườn lợn rửa sạch chặt miếng bằng 1/2 bao diêm, ướp mắm, muối, hành.

Cho các thứ nấm, miến và nửa số tôm vào chảo đều với thịt rồi viên thành từng viên tròn dẹp tựa chiếc bánh dày.

- Xương lợn đã ướp, đổ vào 1 bát tô nước, ninh cho xương ở mềm, bỏ số tôm còn lại vào, nêm vừa mắm, muối, đun sôi tiếp 15 phút, (vớt xương để làm món xào chua ngọt) rồi cho thịt viên vào nấu với nước dùng. Để thịt chín kỹ nên đun nhỏ lửa cho sôi lăn tăn khoảng 30 phút. Khi nấu đầy vung để giữ nhiệt cho thịt chín mềm, mùi thơm gia vị không bị bốc đi.

Nấu chín thịt múc vào bát rắc hành, mùi và mức nước dùng dội ngập thịt. Ăn nóng.

MỘC ĐÔNG

Nguyên liệu:

- Giò sống 0,5 kg
- Bì lợn 1 kg
- Mì chính, nước mắm, hạt tiêu.

Cách làm:

Lấy 0,1 kg bì lợn luộc chín, thái chỉ nhỏ đem trộn lẫn với giò sống, hạt tiêu viên thành viên tròn, mỗi viên khoảng 20 – 25g. Thả các viên thịt trên vào nước đang sôi, luộc chín, vớt ra cho vào nước lạnh cho rắn và trắng.

Bì còn lại thái miếng nhỏ cho vào nồi ninh kỹ, hớt bỏ bọt, đun nhỏ lửa khoảng 1- 2 giờ thì lọc, nêm mì chính, nước mắm vừa ăn. Bày vào bát nhỏ, mỗi bát 4-6 viên mộc, mức nước bì vào, để chỗ thoáng mát cho đông lại (nếu là mùa hè

thì để trong tủ lạnh, khi ăn mới đem ra). Ăn nguội. Khi ăn úp ngược bát mọc ra đĩa.

Yêu cầu cảm quan:

Viên mọc trắng hồng, xung quanh trong suốt như thạch, vị của viên mọc vừa, ăn mát. Bát mọc đông, không vữa, viên mọc giòn.

MỘC NƯỚC

Nguyên liệu:

- | | | | |
|----------------|---------|-------------|---------|
| - Thịt lợn nạc | 0,5 kg | - Xương lợn | 0,05 kg |
| - Giò sống | 0,2 kg | - Nấm hương | 0,01 kg |
| - Miến | 0,03 kg | - Hành củ | 0,02 kg |
- Nước mắm, hạt tiêu, rau mùi, mì chính, muối.

Cách làm:

Thịt lợn rửa sạch, băm thật nhỏ. Miến ngâm nước, băm nhỏ. Nấm hương ngâm, rửa sạch, băm nhỏ. Hành khô bóc vỏ, băm nhỏ. Trộn lẫn thịt nạc, giò sống, miến, nấm hương, hành khô, nước mắm, mì chính, hạt tiêu, viên lại thành viên tròn đem hấp chín.

Xương lợn rửa sạch cho vào nước lạnh, đun sôi, hớt bỏ bọt, ninh kỹ thành nước dùng trong, nêm mắm, muối, mì chính vừa ăn. Bày thịt hấp vào bát, khi ăn múc nước dùng sôi dội lên bát mọc, rắc rau mùi, cho ăn nóng.

Yêu cầu cảm quan:

Nước dùng trong, viên mọc hồng, mùi thơm, vị vừa. Viên mọc tròn, đều, ăn giòn, không bã.

THỊT NHỒI MƯỚP ĐẮNG

Nguyên liệu:

- | | | | |
|----------------|--------|-------------|---------|
| - Thịt vai lợn | 0,1 kg | - Miến | 0,03 kg |
| - Mỡ nước | 1 thìa | - Mộc nhĩ | 5 tai |
| - Trứng | 1 quả | - Mướp đắng | 2 quả |
- Nước mắm, muối và ít tiêu, hành.

Cách làm:

- Thịt rửa sạch, thái nhỏ băm nhuyễn.
 - Trứng đập vào bát, đánh nổi bọt, nêm ít mắm, muối, tiêu, hành đã thái nhỏ.
 - Miến ngâm nước cho nở mềm, cắt khúc bằng 2 đốt ngón tay.
 - Mộc nhĩ ngâm mềm, rửa sạch thái sợi nhỏ.
- Các thứ trên đây trộn đều với thịt.
- Mướp rửa sạch, bổ đôi theo dọc quả, khoét bỏ ruột, múc thịt nhồi đầy vào ruột mướp rồi úp hai nửa khít nhau thành quả tròn đem xếp vào ngăn cặp lồng.
 - Mỡ đun nóng già, bỏ hành củ đập dập phi vàng thơm cho 1 thìa nước mắm rồi rưới mỡ nóng lên mướp, sau đó bỏ ngăn hấp vào nồi, có đổ nước lót đáy, hấp cách thủy. Thời gian hấp 30 phút. Khi cùi mướp trong, lấy tăm xiên sâu vào lòng quả, không có nước hồng chảy ra là chín kỹ. Gắp mướp ra đĩa, cắt khoanh ngang dày bằng 2 đốt ngón tay, rưới nước mỡ lên, rắc tiêu, ăn nóng.

THỊT NHỒI MĂNG CỦ

Nguyên liệu:

- | | | | |
|--------------------|---------|------------|----------|
| - Thịt lẫn mỡ | 0,2 kg | - Mỡ nước | 2 thìa |
| - Nấm hương | 10 tai | - Hành hoa | 6 cây |
| - Trứng | 1 quả | - Tỏi khô | 1 củ nhỏ |
| - Măng củ 2 củ vừa | 0,35 kg | - Miến | 0,03 kg |
- Nước mắm, muối, tiêu và ít mì chính.

Cách làm:

- Thịt rửa sạch, thái mỏng, băm nhỏ rắc ít tiêu, mắm, muối ướp 15 phút.

- Trứng đập vào bát đánh nổi bọt, cho tí mắm, muối quấy đều.

- Miến ngâm nở mềm, cắt khúc bằng 2 đốt ngón tay.

- Nấm hương ngâm nước, rửa sạch, thái sợi nhỏ.

- Tỏi bóc vỏ đập dập, thái nhỏ, hành rửa sạch, đập dập củ để riêng còn lá thái bằng 2 đốt ngón tay.

- Măng tách bớt vỏ bọc cứng và gọt nhẵn đầu củ rồi lấy dao nhọn khoét rộng ruột, bỏ măng vào nồi, rắc ít muối, đổ nước ngập đun sôi 15 phút trút bỏ nước luộc và thay nước vài ba lần để măng tiết hết chất đắng thì vớt ra để nguội.

- Thịt, miến, nấm, trứng, tỏi cùng với măng băm nhỏ (miếng măng khoét trong củ ra đem thái mỏng băm nhỏ) trộn đều với nhau, nêm vừa mắm muối rồi múc nhân nhồi đầy chỗ ruột rộng của củ măng, khi nhồi lấy thìa nhỏ nhồi cho chặt nhân.

- 2 thìa mỡ cho vào nồi đun nóng già phi hành củ đập dập vàng thơm thì chế vào 1 thìa nước mắm, 2 chén nước sôi, xếp măng vào, đậy vung đun sôi, rút nhỏ lửa cho sôi lăn tăn, thỉnh thoảng gấp trở lên để măng ngấm đều gia vị.

Thời gian nấu 1 giờ là chín mềm, gắp măng riêng, bỏ hành lá và mì chính vào nước, quấy đều rồi bắc nồi ra. Cắt măng thành khoanh dày bằng 1 đốt ngón tay xếp quanh lòng đĩa, mức nước măng rưới lên, rắc thêm ít tiêu.

THỊT NHỒI BÍ OM

Nguyên liệu:

- | | | | |
|---|--------|------------------|--------|
| - Thịt lẫn mỡ | 0,2 kg | - 2 thìa mỡ nước | |
| - Gạo nếp hay bột mì | 0,1 kg | - Hành khô | 5 củ |
| - Mắm, muối và tiêu. | | - Đậu xanh | 0,1 kg |
| - Bí ngô chọn quả nhỏ
tròn bằng quả bưởi | | - Dừa nạo sợi | 0,1 kg |

Cách làm:

- Thịt rửa sạch, băm nhỏ ướp mắm, muối, tiêu.
- Nếp trộn đậu xanh đem vo sạch, rắc ít hạt muối ướp 15 phút. Nếu là bột mì hòa với nước sền sệt để trộn lẫn với nhân.
- Bí gọt vỏ, rửa sạch, cắt ngang gần cuống rồi lấy dao nhọn khoét bỏ ruột.
- Thịt, đậu, dừa, nếp và hành củ đập dập đem nhào lẫn với nhau, nêm vừa mắm muối, đem nhồi đầy vào giữa lòng quả bí rồi đậy kín nắp quả. Bỏ bí vào nồi có hành mỡ phi vàng, nêm 1 thìa nước mắm và chế thêm 1 bát nước sôi, đun om 1 giờ là được. Mức bí ra đĩa to, khi ăn bổ dọc làm 6 hay 8 miếng.

THỊT NHỒI CÀ CHUA

Nguyên liệu:

- Thịt nạc vai	0,2 kg	- Mỡ nước	3 thìa
- Trứng gà	1 quả	- Cà chua chín	6 quả
- Tôm khô	10 con	- Hành hoa	5 cây
- Nước mắm, muối.		- Đường	1/2 thìa

Cách làm:

- Thịt rửa sạch, băm nhỏ, nêm mắm muối, ướp 15 phút.
- Tôm ngâm nước, bóc vỏ, giã tơi trộn vào thịt.
- Trứng gà đập vỏ trộn đều với tôm, thịt và hành tươi thái nhỏ.

- Cà chua rửa sạch cắt ngang cách cuống 2 cm, bỏ ruột cà để riêng, rồi múc thịt nhồi đầy chỗ rỗng quả cà, đập miếng nắp vừa khít, bỏ vào chảo mỡ nóng rán om, đập vung chảo, đun lửa vừa, thời gian om 30 phút là chín ngon. Gắp cà bày vào đĩa sâu.

- Chỗ mỡ còn lại, bỏ hành củ phi vàng, lấy ruột cà (khoét ở quả ra) dầm nát gạn bỏ hạt rồi cho vào chảo xào chín nhuyễn, nêm mắm, muối, đường đun sôi kỹ, múc rưới lên đĩa cà, ăn nóng.

Ghi chú: Nếu chỉ có ít mỡ nước, không đủ để rán om, có thể bỏ cà lên trên nồi cơm (đã nấu cạn nước) hấp chín, sau đó láng ít mỡ vào lòng chảo, cho cà hấp vào rán lại, chế thêm 1 thìa mắm và 2 thìa nước sôi om 10 phút là được.

BẮP CẢI NHỎI THỊT CUỐN

Nguyên liệu:

- | | | | |
|------------------|---------|-------------------|----------|
| - Thịt nạc vai | 0,1 kg | - Mắm, muối, tiêu | |
| - Trứng | 1 quả | - Mỡ nước | 3 thìa |
| - Lá bắp cải non | 10 lá | - Đường | 1/2 thìa |
| - Cua biển | 1 con | - Mộc nhĩ | 10 tai |
| - Miến | 0,03 kg | - Cà chua | 1 quả to |
| - Hành khô | 5 củ | - Ít rau mùi. | |

Cách làm:

- Cua biển rửa sạch, luộc chín, vớt ra để nguội đập vỏ gỡ lấy thịt cua.

- Thịt rửa sạch, băm nhỏ trộn với cua, mắm, muối, tiêu, hành đập dập, ướp thịt 15 phút.

- Miến ngâm nước nở mềm cắt khúc bằng 2 đốt ngón tay.

- Nấm ngâm rửa sạch thái nhỏ.

- Trứng đập vào bát, đánh tan đều với ít mắm muối.

Trộn các thứ trên đây với thịt và cua biển.

- Bắp cải chọn nguyên lá non, dọc bỏ gân giữa đem rửa sạch rồi bỏ vào nước sôi, chần chín tái.

- Cà chua cắt ngang, thái mỏng xào với 1 thìa mỡ, đường, mắm muối thành sốt múc để riêng.

Trải lá bắp cải (đã chần mềm) lên đĩa to, múc từng thìa nhân nhỏ vào giữa, cầm 2 mép lá rau úp vào nhau, rồi cuộn tròn như chiếc nem. Làm xong cho vào chảo có láng mỡ đun nóng già, áp chảo, để hơi vàng thì trở bên cho chín đều. Tiếp đó rưới nước sốt cà chua lên những chiếc cuốn, đập vung, đun nhỏ lửa, om 15 phút để món ăn ngấm đậm gia vị, thịt chín thơm và có màu nước sốt đỏ đẹp.

Dọn món ăn vào đĩa sâu, rưới nước sốt còn lại trong chảo, trên rắc thêm ít rau mùi cho thơm.

THỊT KHO DỪA

Nguyên liệu:

- | | | |
|--------------------------|--------|-----------------------|
| - Dừa (chọn dừa bánh tẻ) | 1 quả | - Xi dầu, muối, tiêu. |
| - Thịt mỡ lợn | 0,3 kg | - Hành khô 3 củ |
| - Đường | 1 thìa | |

Cách làm:

- Thịt mỡ rửa sạch, để ráo, thái miếng bề ngang 2 cm, dày nửa cm, rắc muối, xi dầu và hành củ đập dập, ướp 15 phút.

- Dùng sống dao ghè ngang sọ dừa, tách đôi quả, hứng lấy nước, xong vỏ đem hơi nóng bên ngoài để dễ nạy cùi, cùi dừa gọt bỏ vỏ đen, thái ngang thành lát mỏng cho vào thịt ướp trộn đều.

- Đun sôi thịt, dừa 15 phút khi ngấm mắm, muối, thịt có mùi thơm, chế nước dừa vừa ngập thịt, đun tiếp 30 phút, kho cho thịt bở mềm, dừa ngấm gia vị, món ăn có màu vàng như mật thì cho đường vào, đảo luôn tay đun sôi cho đường tan đều và ngấm vào thịt là được. Nước kho sánh có lẫn nước mỡ béo ngậy. Khi múc bày vào đĩa, gấp thịt và dừa xếp gọn trong lòng đĩa, múc nước kho rưới lên thịt cho bóng đẹp.

Ghi chú: Các món thịt kho nên làm nước màu bằng đường canh vàng có màu đẹp, có mùi thơm hấp dẫn hơn dùng xì dầu.

Cách làm nước màu: Đường hòa với ít nước sền sệt, bắc lên đun sôi, quấy đều, đường sẽ chuyển màu vàng đậm,

nước đường sẽ quánh lại. Khi đường vàng đậm như màu mật chế vào 1 chén nước nóng, đun thêm 5 phút, múc nước màu cho vào thịt kho, rồi đun tiếp để thịt ngấm màu và thơm ngon.

THỊT KHO MĂNG

Nguyên liệu:

- | | | | |
|---------------|----------|-----------------------|--------|
| - Thịt ba chỉ | 0,3 kg | - Mắm tôm | 1 thìa |
| - Măng củ | 0,3 kg | - Sả | 1 củ |
| - Tỏi khô | 1 củ nhỏ | - Ớt, nước mắm, muối. | |
| - Mỡ nước | 1 thìa | - Ít lá húng quế | |

Cách làm:

- Thịt rửa sạch, thái miếng hình vuông quân cờ, cho muối, nước mắm, mắm tôm vào thịt trộn đều, ướp 15 phút.

- Măng củ bóc bỏ nang cứng bọc ngoài, gọt bớt cùi cứng ở đầu củ, rửa sạch, bổ tư theo dọc củ rồi thái lát ngang dày 1/2 cm. Bỏ măng vào nồi đổ nước ngập, rắc ít hạt muối, đun sôi chắt bỏ nước đắng, luộc lại vài lần rồi vớt măng ra đem trộn lẫn vào thịt để kho.

Mỡ đun nóng già cho tỏi đã giã nhỏ vào phi vàng, đổ thịt và măng vào xào 15 phút cho ngấm mắm muối. Khi xào đảo luôn tay, rắc sả (đã giã nhỏ mịn) đun sôi kỹ thì chế nước nóng ngập thịt, nêm thêm mắm muối và ớt (nếu thích ăn cay). Đun lửa đều, kho 1 giờ là thịt nhừ, măng chín giòn, nước sánh và thơm mùi tỏi, sả. Món kho mặn vừa ăn ngon. Múc món ăn ra bát rắc lên lá húng quế thái nhỏ.

THỊT LỢN KHO TẦU

Nguyên liệu:

- Thịt vai sấn 1 kg
- Đường kính 0,02 kg
- Xì dầu, nước mắm, húng lìu.

Cách làm:

Thịt lợn cạo, rửa sạch cho vào nước đang sôi luộc qua, vớt ra để nguội, thái miếng bằng bao diêm (hoặc vuông quân cờ loại to). Cho nước mắm, xì dầu (hoặc nước hàng) vào xoong cùng với nước lạnh, đun sôi. Cho thịt vào đun sôi trở lại, hớt bọt, tiếp tục đun nhỏ lửa đến khi thịt chín như có màu cánh gián, cho thêm đường, húng lìu vào. Mở vung đun thêm, bao giờ nước còn sền sệt là được.

Múc thịt ra đĩa, ăn kèm với các loại dưa.

Yêu cầu cảm quan:

Màu sắc: có màu cánh gián, bóng. Thơm mùi húng lìu, vị ngọt, mặn. Thịt nhừ, nguyên miếng, không nát, có một ít sốt sánh.

THỊT LỢN KHO TƯƠNG

Nguyên liệu:

- Thịt ba chỉ 0,6 kg
- Giá đỗ 0,3 kg
- Tương ngọt 0,1 kg
- Đường, rau ngổ, nước hàng, muối.

Cách làm:

Thịt rửa sạch, cạo hết lông, thái miếng mỏng vừa. Cho thịt vào nước lạnh, đun sôi, hớt sạch bọt cho tương đã lọc vào, nêm nước hàng, đường, đập vung đun nhừ, nêm nước cho vừa mặn, ngọt, khi nước còn xăm xấp, múc ra bát, ăn kèm với rau ngổ và giá luộc.

Yêu cầu cảm quan:

Thịt kho có màu hơi vàng, mùi thơm, vị ngọt, mặn, thịt nhừ, nguyên miếng, còn một ít sốt sánh.

THỊT LỢN RANG

Nguyên liệu:

- Thịt ba chỉ 0,7 kg
- Mỡ nước 0,02 kg
- Nước mắm, hành khô, hành tươi, hạt tiêu, muối.

Cách làm:

Thịt lợn thái miếng mỏng. Hành củ băm nhỏ, hành hoa thái khúc. Cho mỡ vào chảo để nóng già, phi thơm hành củ cho thịt vào đảo săn, nêm vừa nước mắm, muối, nước hàng, hạt tiêu, cuối cùng cho thêm dọc hành thái khúc vào đảo đều, bắc xuống. Xúc ra đĩa, ăn kèm với dưa chua.

Yêu cầu cảm quan:

Thịt có màu cánh gián nhạt. Thơm mùi hành, hạt tiêu, vị đậm. Thịt rang săn.

CHẢ MÀU QUẢ QUẤT

Nguyên liệu:

- | | | | |
|-------------------------|--------|---------------|----------|
| - Thịt nạc mỡ | 0,3 kg | - Ít mì chính | |
| - Mỡ khỏ | 0,1 kg | - Tỏi khô | 4 nhánh |
| - Trứng gà | 1 quả | - Hành khô | 3 củ |
| - Đường kính | 1 thìa | - Hàn the | 1/4 thìa |
| - Nước mắm, muối, tiêu. | | | |

Cách làm:

- Thịt rửa sạch để ráo nước, lạng bỏ màng dai, thái mỏng, bỏ vào cối giã nhỏ mịn, khi giã rắc vào ít muối, tiêu.

Nước nắm rim khô. Hành tỏi bóc vỏ băm nhỏ. Hàn the giã mịn.

- Đập trứng lấy riêng lòng trắng đánh nổi bọt.

- Mỡ khỏ luộc chín, lạng mỏng, thái sợi như miến, trộn đường kính rồi phơi nắng vài giờ cho se.

Nhồi chả: Thịt giã xong rắc hàn the bóp đều, tiếp đó cho lòng trắng trứng vào dùng chày quết (giã xoay chày) cho thịt nhuyễn, trộn mỡ đã thái sợi với ít nước mắm rim, hành tỏi và mì chính nhào đều với thịt rồi viên thành viên tròn như quả quất.

Hấp chả: Viên chả xong dùng vải mỏng bọc chặt từng quả, xếp vào ngăn hấp, hoặc bỏ vào chảo đồ. Thời gian hấp chả 1 giờ, lấy tăm xuyên sâu vào chả, rút tăm ra thấy trơn không dính thịt là chín kỹ. Khi chả đã chín, gỡ vải bọc ngoài ra quết lòng đỏ trứng làm thành lớp vỏ vàng, đem hấp lại cho chín bóng lớp vỏ của chả. Bày chả gọn vào lòng đĩa, cắm vài lá chanh trang trí ở cuống lá.

Chả hấp ăn giòn, ngon tựa giò lụa.

CHẢ THỊT BẮM VIÊN

Nguyên liệu:

- Thịt lẫn mỡ 0,2 kg
- Đường kính 2 thìa
- Mỡ nước 2 thìa
- Hành tỏi khô 4 củ
- Trứng gà 1 quả
- Ớt, giấm, mắm, muối.
- Rau ăn ghém, rau xà lách, mùi thơm.

Cách làm:

- Thịt rửa sạch, thái mỏng, băm nhỏ rắc mắm, muối tỏi hành (đã giã dập) trộn với thịt, ướp 15 phút, sau đó cho 1 thìa đường và đập trứng nhào nhuyễn vào thịt đã ướp.

- Nặn chả thành hình tròn dẹt.

- Đun sôi mỡ, rán vàng 1 bên gấp trở sang bên khác cho vàng đều, gấp chả ghéch bên thành chảo cho chảy bớt mỡ và bốc hơi rồi gấp bày vào đĩa. Chả rán ăn nóng thơm ngon hơn để nguội. Ăn kèm rau xà lách, thơm, mùi cùng với su hào cà rốt ngâm giấm. Chấm nước mắm tỏi, ớt, giấm, đường – hòa vừa chua ngọt.

CHẢ THỊT NƯỚNG SẢ

Nguyên liệu:

- Thịt ba chỉ 0,3 kg
- Đường kính 2 thìa
- Sả 2 củ
- Bột ca ri 1 thìa
- Rau muống chẻ, thơm, hành, rau mùi.
- Tỏi, ớt, giấm, nước mắm và ít muối để làm nước chấm.

Cách làm:

- Thịt rửa sạch, thái mỏng vừa từng miếng đều đặn, rắc ít muối, nước mắm, sả giã nhỏ, 1 thìa đường bóp nhuyễn với

thịt, ướp 15 phút rồi cho 1 thìa bột ca ri vào trộn đều, cho thịt có màu vàng đẹp.

Nướng chả: Dùng than củi, quạt cháy hồng, xếp chả vào vỉ sắt, hay chẻ đôi thanh tre bằng chiếc đũa, cặp thịt vào giữa, cột chặt 2 đầu, nướng trên than hồng. Khi nướng chả, cần quạt luôn tay cho bay khói và than đỏ đều. Nướng vàng từng bên, lật trở sang bên khác để thịt chín vàng đều và ngấm kỹ gia vị, có mùi thơm hấp dẫn. Nướng xong bày chả vào đĩa. Ăn nóng.

Chả nướng ăn kèm với bún, rau muống chẻ, xà lách, thơm, mùi, chấm nước mắm, giấm, tỏi, ớt.

CHẢ THỊT NƯỚNG XƯƠNG SÔNG

Nguyên liệu:

- | | | | |
|-------------------------------------|--------|--------------|--------|
| - Thịt vai | 0,3 kg | - Xương sông | 20 lá |
| (có nhiều mỡ) | | - Đường kính | 1 thìa |
| - Mỡ nước | 1 thìa | - Hành hoa | 5 cây |
| - Nước mắm, tỏi, ớt, chanh và muối. | | | |

Cách làm:

- Thịt rửa sạch, thái mỏng băm nhỏ, ướp thịt với tỏi, ít muối, mắm, tiêu và 1 thìa đường, trộn đều để 15 phút cho thịt ngấm gia vị rồi viên chả thành từng viên nhỏ dài bằng 2 đốt ngón tay.

- Lá xương sông rửa sạch để ráo nước, trải lá trên đĩa, đặt miếng chả viên vào giữa, quấn tròn như tằm trầu, lấy tăm nhọn xuyên sâu vào chả, dùng cuống lá cài chặt.

- Nướng chả, đốt than cháy hồng, xếp chả lên mặt vỉ lưới rồi nướng, vừa nướng vừa quét mỡ lên chả. Khi màu lá chín

xém vàng thì thịt bên trong cũng vừa chín thơm. Gấp chả xếp gọn vào lòng đĩa, quét thêm ít mỡ nóng lên. Ăn chấm nước mắm chanh ớt.

CHẢ LỢN NƯỚNG RIỀNG MẸ

Nguyên liệu:

- | | | | |
|--|--------|-----------------------|-------------|
| - Thịt lợn lẫn mỡ | 0,3 kg | - Nghệ | 1 nhánh vừa |
| - Mỡ nước | 1 thìa | - Riềng | 1 nhánh |
| - Đường kính | 2 thìa | - Mắm tôm | 1 thìa |
| - Nước mẻ | 1 thìa | - Nước mắm, muối, ớt. | |
| - Hành củ | 4 cây | | |
| - Rau ăn ghém, rau ngổ, thơm, lá hẹ, tỏi tươi. | | | |

Cách làm:

- Thịt rửa sạch thái miếng mỏng bề ngang 3 cm dày 1/3 cm. Thái xong rắc ít muối bóp đều.

- Mẻ lọc lấy nước trong.

- Nghệ cạo vỏ, thái lát, giã nhỏ.

- Riềng cạo vỏ, thái mỏng, giã nhỏ.

- Hành đập dập củ, thái mỏng, lá hành thái khúc ngắn bằng đốt ngón tay.

- *Ướp thịt*: Cho riềng và nghệ vào thịt rồi bóp kỹ cho ngấm, sau đó rưới mẻ, mắm tôm, ít nước mắm, 1 thìa đường trộn đều, ướp lại 15 phút. Đốt than cháy hồng, xếp thịt lên vỉ lưới nướng cho thịt chín vàng hai bên, thịt chín ngấm gia vị ngậy mùi thơm là được. Gấp chả bày gọn vào lòng đĩa.

Mỡ đun nóng già, bỏ lá hành vào đảo qua rồi múc rưới lên đĩa chả. Khi ăn kèm rau ngổ, húng, lá hẹ, tỏi tươi, chấm nước mắm, ớt, tỏi.

Ghi chú: Để miếng chả thơm và ăn đậm khi nướng nên múc nước màu và gia vị đựng dưới bát thịt ướp, quét đều lên thịt, nướng khô lại quét tiếp vài lần, để chả ngấm kỹ gia vị, ăn thơm ngon hơn.

NEM NƯỚNG CUỐN RAU GHÉM

Nguyên liệu:

- Thịt mỡ 0,35 kg
- Bánh đa nem 20 cái
- Mỡ khở 0,05 kg
- Lạc hạt 1 chén
- Hàn the 1/4 thìa
- Hành khô 4 củ
- Đường kính 2 thìa
- Tỏi, giấm, ớt
- Nước mắm, muối, tiêu
- Rau cuốn ghém: xà lách, húng, giá, hẹ tươi, khế chua, chuối xanh.

Cách làm:

- Thịt rửa sạch để ráo nước, lạng bỏ màng dai, thái mỏng rồi bỏ vào cối giã, vừa giã vừa rắc ít hạt muối, thịt nhỏ mịn là được.

- Hàn the giã nhỏ.

- Nước mắm rim khô, hành bóc vỏ băm nhỏ.

- Mỡ khở luộc vừa chín tới, lạng mỏng, thái sợi như miến, đem trộn với đường phơi nắng 2 giờ cho se.

Trộn các thứ trên đây với thịt đã giã, rắc thêm tiêu, ngào đều, ướp lại 15 phút. Múc từng thìa thịt viên tròn dài bằng 3 ngón tay rồi nướng chín vàng như nướng chả.

Rau cuốn ghém: Giá chần nước sôi cho chín tái.

- Rau rửa sạch kỹ, ngâm nước có pha thuốc tím hay muối, vớt ra vẩy ráo nước.

- Khế rọc bỏ cạnh, thái mỏng theo dọc quả, bóp muối cho bớt nước chua.

- Chuối xanh tước vỏ, bỏ đôi dọc, thái mỏng như khế đem ngâm nước muối cho tiết hết nhựa chất, vẩy khô.

Gói nem cuốn: Bánh đa nem gói vào khăn ẩm cho mềm, trải từng chiếc bánh lên mâm cho phẳng, lần lượt đặt vào giữa 1 lá xà lách, ít rau thơm, vài miếng khế, chuối rồi xếp miếng nem nướng lên trên, rải ít giá đã chần trên cùng, cầm 2 mép bánh gấp vào rồi cuộn tròn lại (như những khúc mía ngấn) cuộn chặt để xếp vào đĩa giữ được nguyên hình, không bị bung nhân ra.

Làm nước chấm: Lạc rang giòn, xát vỏ, giã nhỏ, hòa với nước mắm, đường, giấm, tỏi, ớt vừa chua ngọt.

Nếu cần làm nước chấm ngọt thì cần có gan lợn và tương ngọt.

Cách làm: - Gan lợn băm nhỏ, trộn với tương, chế vào 1 thìa nước mắm, 1 chén nước sôi, bắc lên đun cho quánh đặc, múc ra bát để nguội bỏ lạc rang giã nhỏ, ớt băm và tỏi, đường vào khuấy đều, loại nước chấm ngọt chấm với nem nướng rất nhạy mùi, ăn hợp vị hơn nước chấm chua.

THỊT LỢN NƯỚNG CHẢ XƯƠNG SÔNG

Nguyên liệu:

- | | | | |
|---|---------|-----------|---------|
| - Thịt nạc vai | 1 kg | - Hành củ | 0,05 kg |
| - Lá xương sông | 0,02 kg | - Mỡ nước | 0,05 kg |
| - Nước mắm, hạt tiêu, đường kính, than hoa. | | | |

Cách làm:

Thịt nạc vai rửa sạch, băm nhỏ cùng với hành củ, trộn lẫn hạt tiêu, nước mắm, đường.

Lá xương sông rửa sạch để nguyên lá cho thịt bám vào giữa cuộn tròn lại (mỗi viên 20 – 25 g thịt) lấy cuống lá cài lại như tằm trầu. Xếp chả vào vỉ sắt, lấy lông gà phết mỡ ra ngoài, đem nướng trên than hồng cho chả chín vàng đều là được. Cho ăn nóng (có thể để mỡ nóng già, cho chả vào rán chín vàng đều cũng được).

Yêu cầu cảm quan:

Miếng chả có màu xanh thẫm, bóng. Thơm mùi xương sông, vị vừa ăn, ngọt. Chả cuộn đều, chắc, không cháy khét, không bã.

THỊT LỢN NƯỚNG CHẢ RIỀNG MÈ

Nguyên liệu:

- Thịt vai lợn	0,7 kg	- Nghệ	0,01 kg
- Mắm tôm	0,01 kg	- Hành khô	0,01 kg
- Mè	0,15 kg	- Tỏi khô	0,01 kg
- Riềng	0,01 kg	- Mỡ nước	0,03 kg
- Nước mắm, đường kính, ớt tươi, rau thơm, rau ngổ, than hoa.			

Cách làm:

Riềng cạo sạch, giã nhỏ. Nghệ cạo sạch giã nhỏ vắt lấy nước. Mắm tôm, mè nghiền nhỏ lọc lấy nước. Hành tỏi bóc vỏ băm nhỏ.

Thịt lợn rửa sạch, thái miếng mỏng to bản ướp riềng, nghệ, mè, mắm tôm, hành, tỏi, đường, nước mắm, mỡ nước để 20 phút cho ngấm.

Xếp thịt vào vỉ sắt, nướng thịt trên than hoa cho thịt

chín vàng, bày chả ra đĩa cho ăn nóng, chấm nước mắm tỏi, ớt, đường kèm rau thơm, rau ngổ.

Yêu cầu cảm quan:

Chả có màu vàng rơm thẫm. Thơm mùi riêng, mẽ, mắm tôm, vị vừa ăn hơi chua ngọt. Các miếng chả cắt thái đều, không cháy, không sống.

THỊT LỢN XIÊN NƯỚNG

Nguyên liệu:

- | | | | |
|----------------|---------|------------|---------|
| - Thịt nạc vai | 1,2 kg | - Hành khô | 0,03 kg |
| - Củ sả | 0,01 kg | - Tỏi khô | 0,02 kg |
| - Ớt tươi | 0,01 kg | - Mỡ nước | 0,05 kg |
- Tiêu, mì chính, đường, muối.

Cách làm:

Hành, tỏi băm nhỏ. Củ sả lấy phần trắng, đập dập, băm nhỏ. Ớt tươi bỏ hạt, băm nhỏ.

Thịt thái miếng mỏng vừa, đều, to bản, ướp hành, tỏi, sả, ớt, đường, tiêu, muối, mì chính và một chút mỡ nước, để cho ngấm.

Xiên thịt vào que vót nhọn hoặc xếp vỉ sắt đặt lên bếp than hoa, nướng chín vàng hai mặt. Cho ăn nóng kèm xà lách, rau thơm, dưa góp, nước mắm, giấm, tỏi, ớt, đường.

Yêu cầu cảm quan:

Thịt vàng đều, đẹp, chín tới, ăn mềm không khô xác. Thơm đặc biệt hấp dẫn, vị ngọt tự nhiên, đậm đà, vừa ăn.

THỊT LẠP XƯƠNG

Nguyên liệu:

- | | | |
|-------------|--------|------------------------------|
| - Thịt nạc | 0,6 kg | - Giấm để rửa ruột. |
| - Mỡ khô | 0,4 kg | - Nước mắm, muối và ít tiêu |
| - Diêm tiêu | 1 thìa | - Ruột non của lợn dài 1 sải |
| - Đường | 1 thìa | - Nước tro 1 bát |

Cách làm:

- Ruột lợn rửa sạch bên ngoài, bỏ màng mỡ bám ở thành ruột, lấy đầu đũa lợn ngược lớp trong ra ngoài, dùng thìa cạo hết nhờn bám quanh ống ruột và làm mỏng ruột (để dễ nhồi nhân). Cạo xong rửa qua rồi đổ giấm bóp kỹ cho ruột trắng nõn và hết mùi hôi, sau đó ngâm ruột vào nước tro (gạn lấy nước trong), 1 giờ vớt ra rửa kỹ, đem vắt lên dây cho ráo nước.

- Thịt và mỡ rửa sạch, để ráo, thái thịt và mỡ hình vuông hạt lựu.

- Muối rang khô.
- Đường rim khô như đường mứt.
- Nước mắm cô cạn nước.
- Diêm tiêu tán nhỏ mịn.

Rắc các thứ trên đây vào thịt, cho thêm ít tiêu rồi bóp nhuyễn gia vị với thịt, ướp lại 15 phút.

- Cột chặt 1 đầu khúc ruột, còn 1 bên luôn cuống phễu vừa khít (dùng phễu cuống to) nếu cuống ruột hơi rộng lấy dây cột giữ chặt.

Múc thịt nhồi vào ruột, thịt xuống được 1 khúc 10 cm lấy dây thắt chặt, rồi tiếp tục nhồi và thắt thành nhiều khúc đều đặn. Làm xong treo lạp xường lên dây phơi nắng cho

khô kỹ. Để làm thức ăn dự trữ được lâu ngày, cần treo lạp xường ở chỗ thoáng mát. Khi ăn đem hơi nướng trên than hồng cho chín vàng, hay đem rán vàng cũng được, thái thành lát mỏng vừa gắp, ăn kèm với xôi hay làm món ăn mặn của bữa cơm rất hấp dẫn.

Ghi chú: Muốn giữ cho lạp xường khỏi mốc, cần đun nước muối loãng để nguội mà rửa thịt, và rửa ruột lợn.

- Khi phơi được 1 nắng, dùng kim châm quanh lớp vỏ ngoài để thoát hơi, phơi chóng khô và lạp xường không bị nứt.

- Nếu trời nắng non, hay trời mưa ẩm, cần sấy lạp xường trên than ấm cho khô kỹ, khi để dành mới khỏi bị mốc xanh (loại mốc xanh ăn rất độc).

THỊT KHÔ NƯỚNG

Nguyên liệu:

- Thịt lẫn mỡ 1 kg
- Mỡ nước 2 thìa
- Đường kính 1 thìa
- Diêm tiêu 1 thìa (có thể dùng 1 củ tỏi thay diêm tiêu)
- Muối, tiêu và 1 nhánh nghệ.

Cách làm:

- Thịt rửa sạch, lạng bì để riêng (để làm món khác), để ráo nước, thái thành miếng dài 10 cm, bề ngang 4 cm, cho mỏng vừa.

- Muối rang khô, giã mịn.
- Đường kính hòa nước sền sệt, rim cạn nước đường sẽ khô như đường trong mít.

- Nghệ cạo vỏ giã nhỏ, đem xào với mỡ cho đặc dần thành nước màu vàng ánh.

- Diêm tiêu giã mịn (nếu tỏi băm nhỏ).

Trộn các thứ trên đây vào thịt, bóp kỹ cho ngấm mặn, ngọt và thấm đều màu nghệ. Ướp thịt 30 phút, sau đó dùng lạt mỏng xuyên giữa miếng thịt, đem phơi khô (hoặc sấy khô)

Khi ăn đem nướng chín, chấm nước mắm, tỏi, ớt, giấm.

- Dùng chày đập cho dập thớ thịt, quạt than cháy hồng, đặt thịt trên vỉ lưới sắt, hơ cho thịt chín vàng, vừa nướng vừa tắm lên ít mỡ nước, khi thịt vàng thơm thì trở lên cho chín đều.

Ăn kèm rau muống chẻ nộm giấm, hay su hào cà rốt ngâm giấm chua. Món thịt khô là một trong những món ăn để dành được lâu ngày không bị mất phẩm chất.

Ghi chú: Thịt ướp khô dùng làm món thịt kho cũng ngon. Thịt phơi khô đem chặt thành miếng vừa gấp, xếp thịt vào nồi, rưới 1 thìa mỡ, chế vào 1 bát nước sôi đem đun om 1 giờ thì thịt mềm, chế thêm vài thìa xì dầu đun tiếp cho thịt như, nước kho còn sậm sấp là được.

- Thịt khô làm món rán cũng chặt thành miếng vừa gấp, đem thịt ngâm nước 30 phút, vớt ra để ráo. Cho 3 thìa mỡ vào chảo đun nóng già, cho thịt vào rán vàng.

- Thịt rán ăn kèm nộm đu đủ chua cay, hay kiệu muối chua.

NEM CHUA

Nguyên liệu:

- | | | | |
|------------------|---------|-------------------------|--------|
| - Thịt thăn lợn | 0,5 kg | - Đường | 3 thìa |
| - Mỡ gáy | 0,1 kg | - Diêm tiêu | 2 thìa |
| - Bì lợn | 0,1 kg | - Phèn chua | 3 thìa |
| - Mỡ nước | 4 thìa | - Tỏi khô | 2 củ |
| - Gạo rang thính | 1/4 bát | - Lá ổi non hay lá vông | |
- Vài tàu lá chuối, lạt để gói nem.
 - Nước mắm vừa đủ.

Cách làm:

- Lá chuối đem phơi cho héo, lá mềm dễ gói.
- Mỡ gáy luộc vừa chín tới, lạng mỏng, thái sợi như miến rồi trộn 2 thìa đường, phơi vài giờ cho se. Mỡ ướp phải giòn và trong.
- Thịt thăn hay thịt mỡ, lạng lấy nguyên nạc, nước muối loãng đun sôi để nguội rửa thịt, để ráo nước, thái miếng mỏng rắc thêm diêm tiêu, bóp đều, ướp lại 15 phút, đem giã nhỏ mịn.
- Bì cạo nhẵn, cuộn tròn để phía mỡ lạt ra, bỏ vào nồi luộc chín rồi thả vào nước lạnh, vớt ra lạng mỏng từng lớp, thái sợi nhỏ, sau đó ngâm vào nước phèn the cho trắng và giòn rồi để vào khăn vải thấm khô nước.
- Gạo vo sạch để ráo đem rang vàng giã nhỏ rây lấy thính mịn.
- Nước mắm chưng khô.
- Tỏi giã dập, phi mỡ cho vàng thơm để nguội.
- Trộn mỡ sợi, bì thái, nước mắm khô, tỏi, mỡ nước vào

thịt, rắc thính, phèn the, bop nhuyễn cùng với đường đã rim khô.

- *Gói nem*: Trải lá chuối, xếp vào giữa ít lá ổi non hay lá vông, thịt đem vắt thành viên tròn bằng quả chanh cốm đặt vào lá, phủ quanh bằng lá ổi, quấn ngoài 3 lớp lá chuối, bẻ cạnh thành hình hộp vuông (có thể gói hình dẹp, nhân nem dàn dẹp) dùng lạt buộc ngang, dọc treo thành chùm ở chỗ thoáng gió. Thời gian nem ngấu có vị chua là 2 ngày. Khi ăn bóc lá thái lát dày 1 cm bày vào đĩa, rắc lá ổi non lên trên, (lấy lớp lá trong cùng thái nhỏ). Nem chua làm món nhắm bia, nhắm rượu rất hấp dẫn.

Ghi chú: Các thứ lá để lót bọc nhân nem có thể dùng lá ổi, lá vông hay lá đinh lăng, chọn lá non làm thơm hơn.

- Nem chua làm món nem cuốn: thái nhân nem thành lát, lấy bánh đa mỏng và các thứ rau xà lách, húng, mùi lót vào giữa miếng bánh đa, bỏ nem làm nhân, gói cuốn tròn như gói nem rán.

Nước chấm: Lạc rang giã dập hòa với nước mắm, giấm, tỏi, ớt, đường vừa chua ngọt.

GIÒ LỤA

Nguyên liệu:

- Thịt nạc tươi 0,5 kg (thịt còn nóng)
- Mỡ khở 0,15 kg - Hàn the 1 thìa
- Nước mắm 3 thìa - Ít tiêu
- Lá chuối và lạt mỏng vừa đủ gói giò.

Cách làm:

Thịt làm giò cần nạc, mềm, chọn thịt thăn hay thịt mỡ. Thịt phải thật tươi giò mới thơm, giòn và trắng.

Lạng bỏ gân và màng dai, thái miếng mỏng rồi bỏ vào cối giã nhuyễn (khi giã nhấc cao chày, giã thật nhanh thì thịt quánh, giò mịn ngon).

- Mỡ khỉ rửa sạch, thái vuông hạt lựu.
- Hàn the tán nhỏ.

Trộn mỡ thái, hàn the và 3 thìa nước mắm vào thịt, dùng chày thúc nhẹ cho ngấm đều.

- Lá chuối lau sạch, phơi nắng 1 giờ cho hơi héo, trải 3 lớp lá chuối rồi múc thịt vào giữa lá, gói cuốn tròn (như gói bánh tét), lấy lạt mềm bó chặt quanh chiếc giò.

- Bỏ chiếc giò vào nồi đồ ngập nước, đun sôi 1 giờ là chín. Vớt giò treo lên cho mau nguội, khi ăn bóc lá, cắt thành khoanh dày 1cm rồi thái miếng vừa gấp, bày nguyên hình khoanh tròn vừa gọn vào đĩa, chấm nước mắm chanh ớt.

Ghi chú: Có thể làm giò hấp không cần gói cũng được.

Cách hấp: Múc thịt đã giã bỏ vào hộp bằng nhôm dùng thìa nén thịt cho chặt hộp, đậy nắp rồi bỏ vào nồi, đổ nước lót đáy đun sôi đều để hấp cách thủy. Thời gian hấp 1 giờ, lấy tăm nhọn xuyên sâu vào giữa, rút tăm ra thấy trơn không dính thịt là giò chín kỹ. Khi lấy giò ra bọc vào vải mỏng để vào giữa 2 đĩa to úp vào nhau, dùng vật nặng nén một lúc giò sẽ mịn.

GIÒ LỤA CUỐN HÀNH TÔM

Nguyên liệu:

- | | | | |
|---------------|-----------|-------------|----------|
| - Giò lụa | 0,2 kg | - Đường | 1 thìa |
| - Trứng vịt | 2 quả | - Hành tươi | 10 củ to |
| - Thịt ba chỉ | 0,1 kg | - Bún | 0,4 kg |
| - Tôm tươi | 20 con to | - Mỡ nước | 1 thìa |
- Xà lách, rau thơm, mùi vừa đủ.
- Dầu cà cuống 2 giọt, nước mắm, ớt chín.

Cách làm:

- Giò lụa thái miếng dài vừa bằng 2 đốt ngón tay.
- Thịt ba chỉ rửa sạch, luộc chín, thái miếng mỏng vừa.
- Tôm cắt bỏ râu và càng cứng, rắc ít hạt muối ướp 15 phút, đem bỏ vào chảo có phi hành mỡ thơm, đảo đều khi con tôm chuyển sang màu hồng đậm là tôm chín, rưới 1 thìa nước mắm, 1/2 thìa đường, đảo đều cho khô nước là được, múc ra để riêng.
- Trứng đập vào bát đánh nổi bọt, nêm 1 thìa nước mắm, quấy đều, đổ trứng vào chảo có láng mỡ đun nóng, cầm chảo nghiêng xung quanh cho trứng mỏng đều, rút nhỏ lửa, đập vung, trứng chín vàng múc ra thái miếng bằng miếng giò.
- Hành tách riêng từng nhánh nhỏ, cắt rễ, rửa sạch, bỏ vào nồi luộc chín tái.
- Xà lách, rau thơm, mùi rửa kỹ, ngâm nước muối loãng rồi vẩy khô.
- Bún xắt thành miếng nhỏ bằng 1/2 bao diêm.

Cách cuốn: Đặt củ hành luộc cả lá nằm ngang, xếp 1 lá xà lách, kèm ít ngọn rau thơm, mùi, đặt bún, miếng trứng, thịt luộc, giò, con tôm, dùng lá hành cuốn quanh.

MỘT SỐ MÓN ĂN TỪ THỊT BÒ

THỊT BÒ NHÚNG TÁI

Nguyên liệu:

- | | | | |
|-------------------|--------|----------------------------------|--------|
| - Thịt thăn bò | 0,2 kg | - Mực khô | 2 con |
| - Tôm khô loại to | 15 con | - Giá đậu | 0,2 kg |
| - Trứng gà | 2 quả | - gừng, tỏi, đường, giấm, ớt. | |
| - Mỡ nước | 2 thìa | - Nước mắm, tiêu và ít mì chính. | |
| - Lạc hạt | 2 chén | - Hành hoa 10 cây, rau mùi tàu. | |
| - Miến sợi nhỏ | 0,2 kg | | |

Cách làm:

- Trứng cho vào bát đánh nổi bọt, rồi đổ vào chảo có phi mỡ tỏi trắng chín vàng, xúc ra để nguội thái miếng mỏng bằng 2 đốt ngón tay.

- Tôm khô ngâm nước cho nở, bóc bỏ vỏ, bỏ đầu để riêng, đầu tôm đem giã nhỏ mịn.

- Tỏi đập dập, phi với 1 thìa mỡ cho thơm rồi chế vào 1 bát tô nước sôi, bọt đầu tôm lọc lấy nước, tôm nõn đun nhỏ lửa, sôi lăn tăn 30 phút, nêm mắm muối vừa ăn, tôm chín mềm thì vớt tôm để riêng, nước dùng vẫn tiếp tục đun sôi, xé mực nướng bỏ vào.

- Hành hoa nhặt rễ, rửa sạch, đập dập củ, thái khúc dài bằng ngón tay, bỏ vào nước dùng chần chín tái.

- Lạc rang vàng thơm, xát vỏ, giã nhỏ.

- Miến ngâm nước cho nở mềm, bỏ vào nồi nước dùng nấu chín trong vớt để riêng.

- Giá đập chân nước dùng chín tái vớt ra để riêng.

- Ớt băm nhỏ, hòa đường, nước mắm, giấm vừa chua ngọt.

- Thịt rửa sạch, thái mỏng ngang thớ bằng 1/2 bao diêm, rồi dùng sớng dao dần nhẹ trên từng miếng thịt cho dập thớ để gia vị mau ngấm và mềm thịt, sau đó rưới ít giấm bóp cho ngấm và trộn muối, gừng giã nhỏ ướp 15 phút thì rắc tiêu, nước mắm bóp kỹ lần nữa. Ướp thịt xong, gấp thịt nhúng vào nước dùng cho chín tái.

Bày vào bát: Miến luộc, tôm, trứng, thịt, 1 thìa nhỏ lạc giã, hành chân, ít giá, rắc mùi tàu thái nhỏ, rưới nước chấm chua ngọt, nước dùng nóng ăn kèm.

THỊT BÒ OM SẢ

Nguyên liệu:

- Thịt bụn hay thịt bắp 0,3 kg
- Đu đủ xanh 1 quả
- Mỡ nước 2 thìa
- Xì dầu và ít muối.
- Sả 3 củ, tỏi khô 1 củ nhỏ.

Cách làm:

- Thịt bò rửa sạch, lạng bỏ màng, nhúng vào nồi nước sôi chần qua (thịt và gân được nhúng nước sôi chín tái sẽ mềm, dễ thái), rồi thái thành miếng đều đặn bằng 1/2 bao diêm.

- Sả, bóc bỏ nang cứng bọc ngoài, rửa sạch, đập dập củ, băm, giã nhỏ nhuyễn rồi trộn vào thịt cùng mắm, muối, bóp kỹ ướp 15 phút.

- Đu đủ gọt vỏ, rửa qua, thái miếng bằng 2 đốt ngón tay.

- Tỏi bóc vỏ đập dập phi với mỡ cho thơm, bỏ thịt đã ướp vào xào cùng với đu đủ khi miếng thịt đã sẫm màu và bốc mùi thơm là ngấm gia vị, chế nước sôi vừa sầm sập, đậy vung, đun nhỏ lửa om nửa giờ thì thịt bở mềm. Múc ra bát, còn ít nước rưới lên ăn nóng.

THỊT BÒ NẤU SỐT VANG

Nguyên liệu:

- | | | | |
|----------------|---------|-----------|---------|
| - Thịt bò bắp | 1 kg | - Tỏi khô | 0,02 kg |
| - Mỡ nước | 0,1 kg | - Cà chua | 0,1 kg |
| - Hành khô | 0,05 kg | - Bột mì | 0,02 kg |
| - Rượu vang đỏ | 100 ml | | |
- Hạt tiêu, nước mắm, hoa hồi, quế chi, mì chính, muối, đường.

Cách làm:

Thịt thái miếng to bằng 1/2 bao diêm ướp mắm, tiêu, rượu vang để ngấm.

Hành, tỏi bóc vỏ, đập dập.

Cà chua rửa sạch, bỏ đôi, bỏ hạt, băm nhỏ.

Đun mỡ nóng già, bỏ hành tỏi vào phi thơm, cho thịt bò vào xào săn, thêm ít nước sôi xăm xấp, đậy vung, đun nhừ.

Hoa hồi, quế chi gói vào miếng vải túm chặt cho ninh cùng với thịt.

Phi thơm hành tỏi, bỏ cà chua vào đảo đều, rồi rót ít nước lã vào, đun kỹ, đổ ra bát. Rửa sạch chảo, cho mỡ vào chảo, xào vàng bột mì, đổ nước cà chua vào, đun kỹ. Nêm vừa nước mắm, đường. Khi thịt đã nhừ, trút sốt vào đun cho

tới khi sốt sên sệt, gấp gói hoa hồi, quế chi ra. Rót nốt số rượu còn lại, nêm mì chính, đập vung, bắc ra, cho ăn nóng.

Yêu cầu cảm quan:

Thịt bò sốt vang có màu đỏ nâu, có ít sốt sánh. Thịt nhừ nhưng nguyên miếng, thơm ngọt.

THỊT BÒ NẤU KHOAI TÂY

Nguyên liệu:

- Thịt bò loại I 0,5 kg
- Khoai tây 0,2 kg
- Hành khô 0,1 kg
- Mỡ nước 0,05 kg
- Đường kính 0,005 kg
- Nước mắm, muối, hạt tiêu, mì chính và hành hoa.

Cách làm:

Thịt bò thái miếng to bằng 2/3 bao diêm, đem ướp tiêu muối, nước mắm, đường.

Khoai tây gọt vỏ, cắt đôi hoặc ba, ngâm vào nước lạnh. Khi nấu vớt ra, vẩy ráo nước.

Hành khô bóc vỏ, để nguyên củ, chỉ đập dập vài củ để xào khoai thịt.

Đun mỡ nóng già, phi thơm hành, bỏ thịt vào xào săn, trút sang nồi khác, rồi thêm nước sôi xấp xỉ, nấu tới khi thịt chín mềm thì bỏ khoai tây vào cùng hành củ, nấu chín. Nêm vừa mắm, muối, mì chính, rắc hạt tiêu và hành hoa thái khúc. Múc ra bát cho ăn nóng.

Yêu cầu cảm quan:

Thịt bò màu nâu, khoai vàng, nước nhiều hơn cái và trong. Khoai và thịt nhừ nhưng nguyên miếng. Vị ngọt, mùi thơm gia vị.

CHẢ BÒ HẤP

Nguyên liệu:

- Thịt mỏng hay thịt đùi bò	0,4 kg	- Miến	0,03 kg
- Mỡ khở	0,2 kg	- Hành tỏi khô	
- Trứng vịt	1 quả	- Đường	1 thìa
- Mộc nhĩ	10 tai	- Mỡ nước	1 thìa
- Nước mắm, muối, tiêu, ớt, giấm vừa đủ.			

Cách làm:

- Thịt bò và mỡ khở rửa sạch để ráo nước thái mỏng. Bỏ thịt vào cối giã rồi bỏ tiếp mỡ khở vào giã lẫn, khi thịt đã nhỏ mịn, đập trứng cho vào, rắc muối, mắm, tiêu, hành, tỏi và đường trộn đều rồi dùng chày thúc nhẹ cho thịt nhuyễn với gia vị.

- Mộc nhĩ ngâm nước cho mềm, rửa kỹ, thái nhỏ.

- Miến ngâm nở, vớt ra vẩy ráo, cắt khúc bằng đốt ngón tay. Cả hai thứ trên đây đem trộn vào thịt.

Nặn chả: Thịt viên tròn bằng quả chanh rồi ép nhẹ tay cho hơi dẹt.

Xếp chả vào ngăn cặp lồng nhôm, xoa mỡ nước lên từng lớp chả, để ngăn hấp vào nồi có đổ nước lót đáy, đập vung, đun cách thủy 1 giờ. Khi miếng chả chín (trông thịt nở mịn), lấy chiếc tăm nhọn xuyên thử, rút tăm ra không bị dính thịt là chả chín kỹ.

Lấy chả ra để nguội, thái miếng vừa gấp, chấm tương ớt.

Ghi chú: Làm tương ớt, đem hấp quả ớt trên cơm cho chín, bỏ dọc quả, bỏ hạt, băm ớt nhỏ nhuyễn rồi hòa vào nước mắm, giấm, đường cho vừa sền sệt, vị chua, ngọt, cay.

TIM GAN BÒ XÀO NGÓ SEN

Nguyên liệu:

- | | | | |
|-----------|--------|--------------------|----------|
| - Tim bò | 0,1 kg | - Củ sen (ngó sen) | 0,3 kg |
| - Gan bò | 0,2 kg | - Tỏi tươi | 2 cây |
| - Mỡ nước | 3 thìa | - Tỏi khô | 1 củ nhỏ |
- Nước mắm, muối và ít tiêu.

Cách làm:

- Tim, gan bò rửa sạch, thái miếng theo ngang thớ của miếng tim bò, thái mỏng vừa gấp, còn gan thái dày hơn miếng tim, để riêng 2 thứ rồi rắc ít muối, tiêu và tỏi đập dập ướp 15 phút.

- Củ sen, cạo sạch vỏ, rửa kỹ, thái ngang và hơi vát thành từng lát hình bầu dục, thái mỏng bằng miếng gan, đem ngâm vào nước muối loãng cho hết nhựa đen rồi rửa lại lần nữa.

- Mỡ phi với tỏi vàng thơm, bỏ tim vào đảo cho chín tái rồi cho gan vào xào lăn, khi miếng gan chín tái thì nêm nước mắm cho vừa, đảo nhanh tay khoảng 5 phút, múc ra đĩa, còn nước gan và mỡ trong chảo, trút sen củ (đã rửa trắng) đảo đều, đun to lửa, xào cho miếng sen hơi trong, nêm thêm ít nước mắm và muối rồi cho tim gan lên trên, dậy vung chừng 10 phút, cho sen hút và ngấm nước gan tim thì cho tỏi tươi đập dập củ và lá thái khúc vào đảo qua cho tỏi chín tái rồi múc ra đĩa, rắc thêm tiêu, ăn nóng thơm ngon hơn để nguội.

THỊT BÒ XÀO XỐT CHUA NGỌT

Nguyên liệu:

- Thịt thăn bò 0,2 kg
- Mỡ nước 3 thìa
- Cà chua 2 quả 0,2 kg
- Tỏi khô 1 củ nhỏ
- Nước mắm, muối, 1 thìa đường.
- Hành tươi 5 cây, rau mùi.

Cách làm:

- Thịt rửa sạch để ráo, thái ngang thớ thành miếng mỏng, to bản bằng 1/2 bao diêm. Thái xong dùng sóng dao dần dập thớ để thịt mềm, rắc ít muối, tỏi giã nhỏ, ướp thịt 15 phút.

- Mỡ đun nóng già, phi tỏi vàng thơm, bỏ thịt vào đảo luôn tay, khi thịt chín tái, thì nêm nước mắm cho vừa, xào tiếp 15 phút, múc thịt ra đĩa.

- Cà chua cắt ngang, vắt bỏ hạt, thái mỏng rồi bỏ vào chảo xào chín nhuyễn, nêm mắm muối, đường, đun sôi kỹ thành sốt, tiếp đó lại trút thịt (đã xào chín tới) vào đảo qua rồi đập hành tươi, thái khúc dài bằng 2 đốt ngón tay vào đảo đều cho hành hơi tái là được.

Múc món xào bày vào đĩa rắc lên ít rau mùi.

Ghi chú: Thịt bò làm các món xào, khi ướp thịt chỉ cần rắc ít muối và tỏi giã, lúc xào thịt chín tới mới nêm nước mắm, hoặc đường để miếng thịt được trắng trông tươi màu, không bị xạm màu như ướp với nước mắm trước khi xào nấu.

CANH THỊT BÒ LÁ LỐT

Nguyên liệu:

- | | | | |
|------------------|---------|---------------|---------|
| - Thịt bò loại I | 0,3 kg | - Củ sả | 0,05 kg |
| - Lá lốt | 0,1 kg | - Hành khô | 0,02 kg |
| - Mỡ nước | 0,02 kg | - Mắm tôm đặc | 0,01 kg |
- Ớt bột, nước mắm, muối, mì chính.

Cách làm:

Thịt bò thái miếng mỏng ngang thớ, ướp muối, hành, sả băm nhỏ.

Lá lốt rửa sạch, thái nhỏ, chia làm 2 phần, một phần trộn với thịt bò.

Bỏ mỡ vào chảo, đun nóng già. Phi thơm hành và thêm ớt bột rồi trút thịt vào xào qua, nêm mắm cho vừa xúc ra.

Hòa mắm tôm vào nước lạnh, quấy kỹ, lọc lấy nước vừa ăn, đổ vào xoong đun sôi. Bỏ thịt bò vào xào, nêm nước mắm, mì chính. Múc canh ra bát, rắc lá lốt thái nhỏ vào. Ăn nóng.

Yêu cầu cảm quan:

Canh trong, lá lốt xanh, thịt nâu. Nước nhiều hơn cái, thịt không dai, chín mềm, mùi thơm gia vị vừa ăn.

THỊT BÒ XÀO LĂN

Nguyên liệu:

- | | | | |
|------------------|---------|------------|---------|
| - Thịt bò loại I | 0,5 kg | - Hành khô | 0,05 kg |
| - Mỡ nước | 0,05 kg | - Tỏi khô | 0,02 kg |
- Lá chanh
- Mì chính, nước mắm, hạt tiêu, muối, bột đao.

Cách làm:

Thịt bò lọc bỏ gân xơ, thái miếng mỏng, ngang thớ, dần mềm, ướp muối, hạt tiêu, hành, tỏi băm nhỏ, mì chính.

Lá chanh thái chỉ. Bột đao hòa nước.

Cho mỡ vào chảo, đun nóng già, phi thơm hành, tỏi, cho thịt bò vào đảo nhanh tay, đun to lửa nêm chút mắm, xuống chút bột đao, mỡ nước. Xúc ra đĩa, rắc lá chanh thái chỉ, cho ăn nóng.

Yêu cầu cảm quan:

Thịt màu nâu bóng. Thơm, vị vừa ăn. Đĩa xào khô, miếng thịt chín tái.

THỊT BÒ BÍT TẾT (ÁP CHẢO)

Nguyên liệu:

- Thịt thăn hay thịt mông 0,3 kg
- Mỡ nước 3 thìa
- Đường 1 thìa
- Tỏi khô 1 củ nhỏ
- Hành tươi 6 cây
- Nước mắm, muối, tiêu.
- Rau ghém: xà lách, rau muống chẻ và rau thơm, mùi...

Cách làm:

- Tỏi bóc vỏ, đập dập, giã nhỏ, hành nhặt rễ rửa sạch, cắt khúc dài bằng ngón tay, củ chẻ mỏng.

- Thịt thăn hay thịt mông bò rửa sạch, thái ngang thớ thành miếng mỏng hơi to bản (bằng lòng bàn tay). Thái

xong dùng sớng dao dân nhẹ cho đập thớ thịt rồi lật bản dao đập mạnh vào miếng thịt để miếng thịt dẹt, mỏng, mịn.

Rắc ít muối tiêu xát vào từng miếng thịt, ướp 15 phút rồi rưới lên ít nước mắm có hòa đường.

Cho 1 thìa mỡ vào chảo chảo, đun nóng già, gấp thịt dàn áp lòng chảo, đun đều lửa, thịt sẽ xèo và vàng nhanh, xém cạnh, gấp trở nhanh sang bên khác để thịt chín vàng đều và ngấm kỹ gia vị. Gấp thịt ra đĩa, rắc thêm ít tiêu và bày hành chẻ lên trên.

Áp chảo xong từng mẻ thịt, lại tráng thìa mỡ khác vào chảo, tiếp tục làm mẻ khác như trên.

Khi ăn chấm nước mắm tương ớt, pha giấm đường vừa chua ngọt. Ăn kèm với rau xà lách, rau muống chẻ và thơm, mùi.

THỊT BÒ RÁN TÁI

Nguyên liệu:

- Thịt thăn hay thịt mông bò 0,3 kg
- Mỡ nước 3 thìa
- Đường 1 thìa
- Tỏi khô 1 củ
- Giấm ớt vừa đủ
- Nước mắm, muối, tiêu.
- Hành tươi 6 củ và ít xà lách ăn ghém.

Cách làm:

- Thịt bò rửa sạch, để nguyên miếng dùng mũi dao nhọn chích sâu vào thịt rồi nhét tỏi đã đập dập và ít muối tiêu, đều khắp quanh miếng thịt với khoảng cách đều nhau bằng 2 đốt ngón tay.

- Đường hòa với nước mắm và tỏi giã nhỏ rồi quét lên thịt ướp lại 15 phút.

- Đun cho mỡ trong chảo nóng già, bỏ thịt vào rán, dậy vung, khi thịt vàng thì trở sang bên khác cho thịt chín vàng đều, khi ăn thái mỏng ngang thớ, bày vào đĩa, nước thịt trong chảo múc rưới lên trên đĩa thịt, chấm nước mắm giấm ớt vừa chua ngọt.

THỊT BÒ CUỐN NƯỚNG

Nguyên liệu:

- | | | | |
|-------------|---------|---------------------------|--------|
| - Thịt bò | 0,3 kg | - Mỡ nước | 2 thìa |
| - Gan lợn | 0,1 kg | - Đường kính | 2 thìa |
| - Mỡ chài | 0,05 kg | - Vừng 1 thìa, lạc 1 chén | |
| - Lạp xường | 0,05 kg | | |
- Nước mắm, muối, giấm ớt, rau muống chẻ và ít húng, rau mùi tàu.

Cách làm:

- Vừng rang, đảo luôn tay cho nổ lách tách, bắc chảo ra đảo tiếp một lúc là vừa chín thơm, đổ ra đĩa (vì ít không cần mẹt) xát rồi sấy bỏ vỏ.

- Sả bóc bớt nang cứng, rửa sạch, đập dập, củ băm hoặc giã nhỏ.

- Tỏi bóc vỏ hoặc giã dập.

- Lạp xường nướng vàng rồi để nguội thái vát thành lát mỏng.

- Thịt bò rửa để ráo nước, thái thật mỏng, ngang thớ, to bản gần bằng lòng bàn tay, thái xong dùng sớng dao dần cho dập thớ thịt để nướng chín mềm và ngấm đậm gia vị.

Rắc ít muối và sả vào bóp nhuyễn với thịt, ướp 15 phút, rưới 1 thìa nước mắm có hòa đường vào trộn đều.

- Gan rửa để ráo, thái mỏng, từng miếng nhỏ bằng 1/3 miếng thịt, rắc muối, tỏi trộn đều rồi ướp với ít nước mắm có hòa lẫn đường.

- Mỡ chài trải rộng ra, cắt từng miếng 4 cm vuông, lấy miếng thịt đặt vào giữa, rồi 1 miếng gan và lạp xường, cuộn tròn lại để nướng.

- Thanh tre nhỏ chẻ đôi, cặp chĩa vào giữa, đặt từng chiếc sát cạnh nhau rồi buộc chặt 2 đầu que, đem hơ trên than cháy hồng, nướng vàng từng bên, lại trở tay cho từng miếng chĩa chín vàng đều. Xếp chĩa để gọn vào lòng đĩa, rưới mỡ nóng phi tỏi thơm lên trên và rắc vừng rang lên, ăn nóng, chấm nước chấm vừa chua ngọt.

- Rau ăn ghém. Mùi tàu, rau thơm và rau muống chẻ rửa kỹ, ngâm nước muối loãng rồi vẩy khô, bày gọn vào đĩa.

Ghi chú: Nước chấm hòa với ớt, tỏi giã, đường giấm vừa ăn, cho lạc rang giã nhỏ vào khuấy đều.

THỊT BÒ NƯỚNG LÁ LỐT

Nguyên liệu:

- Thịt hông bò 0,2 kg
- Thịt lợn lẫn mỡ 0,1 kg
- Mỡ nước 1 thìa
- Lá lốt 30 lá (chọn lá vừa, đừng lấy lá già ăn hăng)
- Đường 1 thìa
- Nước mắm, muối, tiêu.
- Tỏi khô 1 củ nhỏ

- Hành tươi

5 cây

Cách làm:

- Thịt bò, thịt lợn rửa để ráo nước, thái mỏng, băm nhỏ, rắc muối, tiêu, tỏi giã, đường, mắm vào bóp cho nhuyễn với thịt ướp 15 phút.

- Lá lốt rửa sạch, lau khô, trải ra rồi múc 1 thìa thịt cho vào giữa, gấp mép lá thành hình chữ nhật, đẹp, vừa gấp (cuốn tròn như tèm trâu cũng được).

- Cặp chảo vào que tre, nướng trên than hồng cho xạm khô lá lốt, khi nướng trở đều tay cho chảo chín kỹ mà không bị cháy lá bọc ngoài, nướng xong xếp chảo vào đĩa rưới mỡ nước có phi với tỏi thơm lên từng chiếc chảo. Ăn nóng, chấm nước mắm có hòa giấm, đường, tỏi, ớt vừa chua ngọt.

Ghi chú: Hành tươi rửa sạch cắt từ củ lên dọc, dài bằng 1 ngón tay, chẻ mỏng củ, ăn kèm chảo.

GAN BÒ NƯỚNG SẢ DỪA

Nguyên liệu:

- | | | | |
|-----------|--------|-----------------------|----------|
| - Gan bò | 0,3 kg | - Sả | 1 củ |
| - Mỡ nước | 2 thìa | - Tỏi khô | 1 củ nhỏ |
| - Dừa nạo | 0,1 kg | - Nước mắm và ít muối | |
| - Đường | 1 thìa | - Nước chấm tương ớt. | |
- Rau ghém xà lách, rau thơm, lá hẹ, tỏi tươi.

Cách làm:

- Gan bò rửa để ráo nước, thái ngang thành miếng mỏng.

- Sả giã nhỏ, tỏi đập dập, dừa bóp lấy ít nước cốt. Rắc ít muối cùng với tỏi trộn đều vào gan ướp 15 phút, sau đó rưới

1 thìa nước mắm và cho sả giã vào ướp thêm một lúc cho ngấm kỹ gia vị.

- Xếp gan đã ướp lên vỉ lưới (bằng dây thép), hơ trên than quạt hồng, nướng cho vàng, vừa hơ nướng vừa tắm nước cốt dừa lên trên, khi gan hút khô nước dừa lại trở bên khác cho thấm đều, nướng kỹ, miếng gan sẽ vàng giòn cạnh, có mùi thơm hấp dẫn, ăn béo ngậy.

- Còn bã dừa đem rang vàng, khi rang rắc vào ít hạt muối đảo đều rồi xúc ra để riêng.

Mỡ phi với tỏi cho vàng thơm.

Bày gan vào đĩa, rưới mỡ nóng phi tỏi lên rồi rắc dừa rang trên cùng. Khi ăn chấm nước mắm tương ớt.

Ghi chú: Lấy nước gan ướp đun sôi kỹ bắc ra để nguội hòa vào nước mắm, tương ớt và tỏi giã để làm nước chấm.

LÒNG BÒ TRỘN THẬP CẨM

Nguyên liệu:

- | | | | |
|--------------|--------|-----------|--------|
| - Lòng bò | 0,2 kg | - Mỡ nước | 2 thìa |
| - Lá sách bò | 0,2 kg | - Thịt bò | 0,1 kg |
| - Lạc hạt | 2 chén | - Bánh đa | 3 cái |
- Riêng 1 nhánh bằng 2 đốt ngón tay
 - Tỏi, ớt, 1 quả chanh, 2 quả khế chua.
 - Mắm tôm 1 thìa, nước mắm, ít muối, 1 thìa đường, húng quế, lá hẹ (vòi và giấm để rửa lòng bò).

Cách làm:

- Chọn khúc ruột non ăn ngon hơn ruột bỏ đoạn già. Rửa ruột bò sạch lớp ngoài, lấy đầu đũa lộn ngược bên trong ra, cạo hết chất bẩn, rửa kỹ, đem ngâm nước vòi trong 15 phút

vớt ra luộc chín (khi luộc cho vào 1 thìa giấm) vớt lòng để nguội thái nhỏ.

- Lá sách bò, rửa sạch, ngâm nước sôi rồi luộc với nước có hòa 2 thìa giấm cho trắng và giòn. Vớt lá sách ra để nguội, thái mỏng.

- Thịt bò rửa để ráo, băm nhỏ, ướp tỏi giã và muối, mắm đem xào chín tái mức để riêng.

- Lạc rang vàng, xát vỏ, giã nhỏ.

- Khế thái dọc mỏng, bóp bớt nước chua.

- Riêng cạo vỏ, thái, giã nhỏ mịn.

- Húng quế và lá hẹ rửa sạch thái nhỏ.

Cách trộn: Tất cả các thứ trên đem trộn lẫn với thịt và lòng bò đã thái, rưới mắm tôm, nước mắm, đường, ớt chín băm nhuyễn vắt chanh trộn kỹ.

Khi ăn dọn ra đĩa, ăn kèm bánh đa nướng.

TIẾT BÒ BÓP TRỘN BỒI

Nguyên liệu:

- | | | | |
|---|--------|-------------------------------|--------|
| - Tiết bò | 1 bát | - Lạc hạt | 2 chén |
| - Thịt mỡ bò | 0,2 kg | - Sả 1 củ, tỏi 1 củ, ớt 1 quả | |
| - Lá sách bò | 0,2 kg | - Nước mắm, chanh 1 quả | |
| - Mùi tàu, húng quế, lá hẹ và ít voi, giấm. | | | |

Cách làm:

- Tiết bò luộc chín, để nguội thái nhỏ như miếng.

Thịt bò rửa để ráo nước băm nhỏ cùng 1 củ sả, ướp mắm, ớt băm rồi dàn mỏng như làm chả, bỏ lên vỉ lưới nướng cho vàng và thơm. Nướng xong lại băm cho nhỏ nhuyễn, mức vào đĩa to.

- Lá sách bò rửa sạch, cạo kỹ, ngâm nước sôi trong 15 phút, bỏ vào nồi đồ nước ngập có hòa 2 thìa giấm, bắc lên đun cho vừa chín tới. Lấy tấm nhọn xuyên thử vào miếng lá sách bò thấy mềm là vừa chín, vớt ra để nguội, thái thật mỏng.

- Lạc rang vàng, xát vỏ rồi giã nhỏ.
- Tỏi nướng chín bóc vỏ, đập dập.
- Mùi tàu, húng quế, lá hẹ rửa kỹ để ráo, thái sợi.

Cách trộn: Lấy tiết đã luộc chín, thái nhỏ trộn với thịt băm nướng, lạc, ớt giã nhỏ, tỏi, mùi tàu, húng. Vắt chanh, nêm vừa nước mắm rồi bóp đều cho gia vị ngấm vào thịt và có mùi thơm hấp dẫn. Múc món trộn ra đĩa, ăn kèm với củ kiệu muối chua.

Ghi chú: Nếu không có than để nướng, có thể đem thịt băm đã ướp gia vị rồi xào chín tái cũng được, nếu thịt xào cần thêm tiêu cho thơm dậy mùi.

THỊT BÒ KHÔ TẨM RƯỢU NƯỚNG

Nguyên liệu:

- | | |
|-------------------------|-----------------------------|
| - Thịt mỡ bò | 0,5 kg |
| - Rượu cam (quýt) | 1 chén |
| - gừng | 1 nhánh bằng 2 đốt ngón tay |
| - Đường | 1 thìa và ít muối |
| - Vừng | 1 chén |
| - Tương ớt và nước mắm. | |

Cách làm:

- Thịt bò lạng bỏ gân và màng dai, thái mỏng ngang thớ và to bản bằng lòng bàn tay. Thái xong dùng sớng dao dần nhẹ cho dập thớ thịt rồi rắc muối với gừng giã nhỏ vào ướp 15 phút, đem thịt xâu vào lạt, chấm vừng dính lớp ngoài treo lên phơi nắng cho khô.

- Tương ớt (hay ớt chín băm nhỏ) hòa với ít nước mắm và đường sền sệt.

- Thịt khô xếp lên vỉ lưới sắt đem nướng, lúc thịt vàng dùng sớng dao dần thịt cho mềm, tẩm rượu, tương ớt đã hòa đường đem nướng lại cho ngấm đậm gia vị. Ăn kèm với nộm đu đủ, hay nộm rau muống chẻ.

MỘT SỐ MÓN ĂN TỪ THỊT GÀ

GỎI GÀ TÔM CUA

Nguyên liệu:

- | | | | |
|--------------------|----------|------------------------|--------------|
| - Thịt gà | 0,5 kg | - Mỡ nước | 5 thìa |
| - Thịt lợn | 0,1 kg | - Đường | 1 thìa |
| - Mỡ phần | 0,1 kg | - Cua bể | 1 con |
| - Tôm tươi | 0,1 kg | - Ôt và nước tương | |
| - Xương lợn | 0,3 kg | - Dứa chín | 1 quả |
| - Miến | 0,2 kg | - Trứng vịt | 1 quả |
| - Lạc | 1/2 chén | - Cà chua | 1 quả 0,2 kg |
| - Vừng | 1/2 chén | - Bánh đa | 4 cái |
| - Mắm, muối, tiêu. | | - Ít mì chính (nếu có) | |
- Rau thơm, tỏi tươi, lá hẹ, hành.

Cách làm:

- Thịt gà rửa sạch lọc lấy thịt, đem luộc chín, thái chỉ, thịt lợn, mỡ phần cũng luộc và thái nhỏ.
- Trứng tráng mỏng, thái sợi.
- Tôm luộc chín bóc vỏ, bỏ đôi từng con.
- Cua luộc gỡ lấy thịt, còn gạch cua cho vào nồi nước dùng.
- Miến ngâm mềm, cắt khúc bằng ngón tay, đem xào chín, múc để riêng 1 đĩa.

- Dứa gọt vỏ cắt mắt, xát ít muối quanh quả, thái miếng nhỏ và mỏng.

- Cà chua cắt đôi, vắt hết thái mỏng, xào qua nêm ít mắm muối (xào để nguyên miếng cà không dầm nát).

- Xương lợn và xương gà bỏ vào nồi nước luộc ninh 1 giờ cho tiết chất béo ngọt, thái hành tươi rắc lên nước dùng, bắc ra để cạnh bếp cho nóng đều.

Làm nước lèo: Đun sôi mỡ phi hành tỏi thơm, rắc ớt vào rồi đổ tương, đường khuấy đều, đun sôi, bắc ra để nguội múc vào bát bỏ lạc, vừng vào trộn lẫn (lạc vừng rang vàng, giã nhỏ).

Dọn bày món ăn: Mỗi người 1 bát tô, gấp miếng để dưới lót bát, bày tôm, cua, thịt gà mỗi thứ 1 cụm, giữa bát để dứa và cà chua, rau thơm thái nhỏ, tỏi chẻ mỏng, lá hẹ thái rắc lên trên.

Khi ăn rưới nước lèo vừa đậm, trộn đều, múc nước dùng nóng vừa ngập.

Ghi chú: Món gỏi gà ăn kèm bánh đa, cách làm các thứ như trên, nhưng trộn thịt gà thịt lợn, tôm, cua với vừng lạc (đã rang giã nhỏ).

Bánh đa nướng vàng, đem gói vào khăn (khăn đã nhúng nước sôi vắt ráo) cho bánh mềm, cắt thành miếng bằng 1/2 bàn tay. Khi ăn gấp miếng và các thứ thịt lên miếng bánh đa, kèm rau thơm, tỏi tươi, lá hẹ, cuốn thành từng cái (tựa cuốn nem), chấm với nước lèo như trên. Còn nước dùng để làm canh húp riêng.

GÀ XÉ PHAY

Nguyên liệu:

- | | | | |
|---------------------|-------------|-------------------------|--------|
| - Thịt gà nửa con | 0,5 kg | - Hành củ to | 8 củ |
| - Củ đậu | 2 củ 0,3 kg | - Giấm | 1 thìa |
| - gừng; 1 nhánh vừa | | - Nước mắm, muối, tiêu. | |

Cách làm:

- Thịt gà đã làm lông rửa sạch, chặt lấy 2 khoanh đùi và mảng ức và bụng (khoảng nửa con). Bỏ thịt vào nồi đổ nước ngập, đun sôi rồi rút nhỏ lửa cho sôi lăn tăn 30 phút, rắc vào 1 ít muối và đập một nhánh gừng cho vào khuấy đều rồi bắc nồi ra để cạnh bếp khoảng 15 phút cho thịt chín mềm. Sau đó vớt thịt ra đĩa để nguội, gỡ riêng thịt, xé thành miếng mỏng bằng con tôm. Còn da gà thái miếng đều đặn bằng miếng thịt xé. Rắc ít muối, tiêu trộn đều ướp thịt 15 phút.

- Củ đậu bóc vỏ rửa sạch thái sợi nhỏ như miến.

- Hành cắt nguyên củ rửa sạch thái mỏng theo dọc củ, đem ngâm giấm 30 phút.

- Lá chanh tuốt sống cứng, thái sợi. Làm xong các thứ trên, trộn củ đậu, hành giấm, rưới nước mắm, muối, tiêu và lá chanh vào thịt, lấy đũa trộn cho đều thịt với các thứ phụ rồi bày thịt vào đĩa, rắc thêm ít tiêu và lá chanh lên trên.

GÀ TRỘN BÓP

Nguyên liệu:

- | | | |
|------------|------------------|------------------------|
| - Thịt gà | 0,5 kg | - Mắm, muối, tiêu. |
| - Trứng gà | 2 quả | - Hành tây 2 củ 0,2 kg |
| - Dừa nạo | 0,2 kg (nửa quả) | |

- Giấm 2 thìa, 1/2 thìa đường và ít mùi tàu.

Cách làm:

- Thịt gà luộc chín vớt ra để nguội lấy dao cắt nhỏ thành từng miếng mỏng như hình con tôm, rắc ít muối, tiêu trộn đều ướp thịt 15 phút. Da gà thái nhỏ trộn lẫn thịt đã ướp.

- Trứng luộc chín bóc vỏ, bỏ đôi lấy lòng đỏ bóp nhuyễn thành bột, lòng trắng thái mỏng theo dọc quả, để riêng.

- Hành tây bóc vỏ rửa sạch, tách từng lớp cùi, thái mỏng theo chiều dọc rồi ngâm giấm có hòa ít đường.

- Dừa đã nạo sẵn, rắc ít mắm muối trộn đều rồi đem rang cho chín thơm (đun nhỏ lửa để dừa trắng, không bị sém cháy) múc ra để nguội.

- Rau mùi tàu rửa sạch, thái sợi.

- Khi trộn các thứ với thịt thì rắc dừa vào trước, lấy dưa đảo đều, sau đó cho bột lòng đỏ trứng vào trộn xong rồi mới bỏ hành ngâm giấm, rưới thêm 1 thìa nước mắm, ít muối tiêu. Bày thịt vào đĩa rắc lên trên mùi tàu thái nhỏ.

GÀ NẤU RƯỢU

Nguyên liệu:

- | | | | |
|------------------|---------|-----------------|---------|
| - Gà béo 1/4 con | 0,5 kg | - Mỡ nước | 3 thìa |
| - Mực khô 1 con | 0,03 kg | - Cà rốt | 2 củ |
| - Dạ dày lợn | 0,1 kg | - Hành khô | 5 củ |
| - Đường | 1 thìa | - Tỏi khô | 1 củ |
| - Giấm | 3 thìa | - Cà chua 1 quả | 0,15 kg |
- Mắm, muối, tiêu.
- Rượu cam hay rượu trắng 1/2 cốc.
- Hành hoa và mùi tàu.

Cách làm:

- Tỏi bóc vỏ đập dập trộn với muối, nước mắm, đường.
- Thịt gà làm sạch chặt lấy 1/4 con (còn lại 3 phần để làm món khác) rồi chặt thành miếng đều đặn bằng 1/2 bao diêm, ướp thịt với các thứ mắm, tỏi, đường 15 phút.
- Mực nướng chín thơm, lấy cán dao đập cho mềm, rồi xé nhỏ.
- Dạ dày lợn bóp muối, rửa sạch, ngâm giấm 15 phút rửa kỹ, đem nhúng vào nước sôi cho chín tái, thái miếng bằng 2 đốt ngón tay ướp mắm muối để riêng.
- Cà chua cắt ngang quả, bóp bỏ hạt, thái miếng mỏng.
- Mỡ đun nóng già phi tỏi vàng.
- Cà rốt cạo vỏ khía dọc thành rãnh nhỏ rồi cắt khoanh mỏng.
- 5 củ hành khô bóc vỏ đập dập.
- Mỡ đun nóng già phi tỏi, hành, bỏ thịt vào xào cho săn, chế rượu vào đảo đều 10 phút sau đó cho cà chua vào om với thịt, nêm thêm nước mắm, muối, đường đun cho cà chua chín nhuyễn thành nước sốt thì bỏ mực và chế vào 1 bát to nước sôi, đun vung đun 30 phút, bỏ cà rốt và dạ dày lợn vào nấu thêm 15 phút nữa là các món chín mềm.

Múc món ăn ra bát rắc rau mùi và hành hoa chẻ mỏng đoạn củ lên trên. Ăn nóng.

GÀ NẤU CHUA

Nguyên liệu:

- | | |
|---|----------------------|
| - Cổ cánh và xương gà 0,5 kg | - Chanh tươi 1/2 quả |
| - Mỡ nước 1 thìa | - Hành hoa 5 cây |
| - Ít lá húng quế | - Sả 2 củ |
| - Nước mắm, muối, tiêu (nếu ăn cay thêm ớt) | |

Cách làm:

- Sả đập dập, băm giã cho nhỏ mịn.
- Hành hoa, củ thái mỏng, còn lá thái khúc bằng đốt ngón tay, húng quế cũng thái như lá hành. Cỏ cánh xương gà chặt miếng nhỏ vừa gấp, rắc muối, mắm, sả ướp 30 phút.

Mỡ đun nóng già, bỏ hành vào phi vàng, trút thịt gà vào xào, đảo đều cho ngấm kỹ gia vị. Khi thịt đã chín tái, có mùi thơm thì chế 1 bát tô nước sôi, đập vung, đun nhỏ lửa 30 phút, nêm vừa mắm muối, rắc lá hành và húng quế rồi múc ngay ra bát. Khi ăn vắt chanh, rắc tiêu và ớt (nếu thích ăn cay).

GÀ NẤU THẬP CẨM

Nguyên liệu:

- | | | | |
|-------------------|--------|-------------------|---------|
| - Cổ cánh, đùi gà | 0,5 kg | - Bí ngô 1 miếng | 0,1 kg |
| - Dừa nạo sẵn | 0,2 kg | - Cà tím 1 quả | 0,15 kg |
| - Sả | 2 củ | - Củ cải hay măng | 0,2 kg |
| - Đậu quả | 0,1 kg | - Mỡ nước | 2 thìa |
- Ớt tươi loại quả to chín đỏ 2 quả
 - Nước mắm, muối, hành và húng quế.

Cách làm:

- Dừa chế vào 1 chén nước sôi rắc ít hạt muối bóp nhuyễn rồi vắt lấy nước cốt đặc như sữa.

- Sả đập dập củ, băm, giã nhỏ mịn.
- Ớt chín đem hấp rồi rạch bỏ hạt, băm thành bột.
- Đậu, cà, bí ngô, măng đem rửa sạch, thái miếng vừa gấp (đậu cắt khúc, măng luộc bỏ nước đắng).

- Thịt gà chặt thành miếng đều đặn, ướp mắm, muối, sả 30 phút.

- Một thìa mỡ đun nóng, bỏ hành củ đập dập phi vàng cho thịt gà vào xào, khi thịt ngấm mắm muối, trút bã dừa vào đảo lẫn, đun tiếp 15 phút cho dừa tiết chất béo ngấm đều vào thịt thì chế nước sôi ngập, nêm mắm muối; nấu cho thịt chín mềm, xương bỏ thì lần lượt bỏ măng vào, sau đó bỏ cà, đậu rồi cho bí vào, đun tiếp cho các thứ chín mềm, bắc nổi để cạnh bếp.

- *Làm nước màu*: 1 thìa mỡ đun nóng già, đổ nước cốt dừa đun sôi 15 phút, cho bột ớt vào nước cốt dừa đun thành nước riêu đỏ đậm. Múc nước riêu rưới lên món nấu, tạo thành lớp váng đỏ. Bỏ hành lá và húng quế vào đảo đều rồi múc canh ra bát tô. Ăn kèm rau xà lách, húng thái nhỏ trộn với bún.

Ghi chú: Nếu có nhiều dừa, chỉ bóp lấy nguyên nước béo để xào với thịt, không dùng bã dừa như trên, khi bóp nước dừa phải chế nước sôi vào dừa đã nạo, dùng vải mỏng lọc và vắt cho hết nước béo. Có thể dội nước sôi vào dừa rồi vắt vài ba lần như thế cho kiệt nước dừa (bỏ bã).

- Khi xào thịt chặt lấy nguyên nước béo đóng trên mặt nước. Xào thật kỹ cho thơm thịt. Xào xong chế nước dừa loãng vào nấu với thịt.

GÀ NẤU KHOAI TÂY

Nguyên liệu:

- Thịt gà	0,3 kg	- Hành củ tươi	0,02 kg
- Khoai tây	0,4 kg	- Mỡ nước	0,02 kg

- Cà chua 0,06 kg
- Nước mắm, muối, tiêu, mì chính.

Cách làm:

Thịt gà chặt miếng bằng bao diêm. Cà chua bỏ hạt băm nhỏ. Khoai tây gọt vỏ, rửa sạch, thái miếng hình móng lợn, chao qua mỡ nóng già.

Đun mỡ nóng già, phi thơm hành băm nhỏ, cho thịt gà vào xào săn, nêm vừa mắm, muối, đổ cà chua vào đảo đều. Đổ nước vào ngập thịt đun tới khi thịt gần mềm cho khoai tây vào đun sôi nhẹ, khi thịt và khoai mềm cho hạt tiêu, mì chính, muối vừa ăn. Múc vào bát to, rắc rau mùi lên trên, ăn nóng.

Yêu cầu cảm quan:

Sản phẩm có màu hồng, vàng đẹp. Thơm dậy mùi thịt gà. Vị ngon ngọt tự nhiên, đậm đà. Thịt và khoai mềm nhưng không nát, nước xâm xấp cái.

CANH THỊT GÀ NẤU LÁ LỐT

Nguyên liệu:

- Thịt gà 0,15 kg
- Hành củ 0,02 kg
- Lá lốt 0,05 kg
- Mỡ nước 0,015 kg
- Dừa già 0,05 kg
- Nước mắm, muối, mì chính, hạt tiêu.

Cách làm:

Thịt gà chặt miếng vuông (30g/miếng) ướp hạt tiêu, muối.

Lá lốt rửa sạch, thái chỉ.

Dừa nạo vỏ, nạo hoặc giã nhỏ, cho khoảng 300 ml nước sôi vào nồi kỹ, vắt lấy nước cốt đầu, tiếp tục làm như vậy để vắt lấy nước cốt hai.

Dun mỡ nóng già, cho hành củ băm nhỏ vào phi thơm, cho thịt gà vào xào săn, đổ nước cốt dừa hai vào, đậy vung đun cho gà chín mềm, cho tiếp nước cốt dừa đầu và lá lốt vào, đun sôi, nêm vừa nước mắm, muối, mì chính. Múc ra bát. Ăn nóng.

Yêu cầu cảm quan:

Nước canh có màu trắng ngà, thịt gà mềm, vàng bóng. Nổi mùi thơm của lá lốt, thịt gà và dừa. Vị ngọt, béo ngậy. Nước nhiều hơn cái.

GÀ NẤU CARI

Nguyên liệu:

- | | | | |
|---------------|----------|------------|----------|
| - Thịt gà béo | 0,5 kg | - Tỏi khô | 0,01 kg |
| - Mỡ nước | 0,02 kg | - Bột cari | 0,02 kg |
| - Dừa già | 0,1 kg | - Đường | 0,005 kg |
| - Hành củ | 0,015 kg | | |
- Nước mắm, muối, mì chính, hạt tiêu.

Cách làm:

Thịt gà chặt miếng (40 – 50g/miếng) ướp hành, tỏi băm nhỏ, bột cari, muối, nước mắm, để ngấm.

Cùi dừa cạo vỏ, nạo hoặc giã nhỏ, cho khoảng 100 ml nước sôi vào nồi kỹ vắt lấy nước; tiếp tục làm như thế để vắt lấy nước lần hai rồi bỏ bã.

Dun mỡ nóng già, cho hành, tỏi băm nhỏ vào phi thơm,

cho thịt gà vào xào săn, cho nước dừa vào, đập vung đun cho thịt chín mềm, nêm vừa mắm, muối, đường, mì chính. Múc ra bát, rắc hạt tiêu. Ăn nóng.

Yêu cầu cảm quan:

Thịt gà có màu vàng đẹp, thịt mềm, không nát, nước sánh ngập 1/2 thịt. Nổi mùi thơm của cari, thịt gà và dừa. Vị ngọt đậm của thịt, béo ngậy.

GÀ NẤU ĐÔNG

Nguyên liệu:

- | | | | |
|---------------------------------------|--------|------------|---------|
| - Gà mái tơ | 1,2 kg | - Hành khô | 0,02 kg |
| - Bì lợn | 0,1 kg | - Mỡ nước | 0,03 kg |
| - Nước mắm, muối, hạt tiêu, mì chính. | | | |

Cách làm:

Gà sơ chế sạch, mổ moi, bỏ nội tạng, xát muối, tiêu bên trong bụng ướp 15 phút.

Đun mỡ nóng già cho hành đập dập vào cùng với gà rán vàng (non) cho nước sôi vào xấp gà.

Bì lợn cạo sạch lông, thái miếng to bằng bao diêm cho lẫn vào gà, nấu nhỏ lửa. Khi gà và bì mềm, vớt bì bỏ ra ngoài, thêm nước mắm, muối, mì chính, nấu thêm 3 phút nữa vớt gà ra ngoài, rút bỏ xương. Xếp gà nằm ngửa vào bát to hoặc liễn. Lọc nước nấu gà, đun sôi, cho thêm tiêu, đồ ngập gà, để nguội hoặc bỏ vào tủ lạnh cho đông.

Khi ăn úp bát gà vào một đĩa sâu lòng, cắt thành miếng to nhỏ tùy ý. Ăn nguội.

Yêu cầu cảm quan:

Thịt gà màu vàng, trắng trong suốt. Mùi thơm, vị vừa ăn. Trạng thái đông cứng, không vữa, thịt mềm không nát.

GÀ HẨM HẠT SEN

Nguyên liệu:

- Thịt gà 0,3 kg - Rau mùi
- Hạt sen 1 bát - Mỡ nước 2 thìa
- Tôm khô 10 con - Nước mắm, muối, tiêu.
- Hành khô 3 củ, hành tươi vài ba cây.

Cách làm:

- Thịt gà đã làm lông, rửa sạch, chặt lấy những miếng ở lườn và bụng có nhiều nạc và mỡ, chặt thành miếng đều đặn bằng nửa bao diêm rồi ướp thịt với muối, tiêu và ít hành.

- Hạt sen bóc vỏ, dùng tăm xuyên bỏ lõi xanh đắng.

- Tôm khô bóc vỏ lấy nguyên nõn tôm, rửa qua rồi ngâm tôm vào bát nước sôi cho mềm thịt.

- Hành khô bóc rửa sạch, đập dập; hành tươi rửa sạch cắt khúc dài bằng ngón tay, chẻ dọc củ, rau mùi rửa kỹ.

- Mỡ đun nóng già cho hành khô phi vàng, bỏ thịt vào đảo đều, rưới nước mắm vừa mặn, xào 15 phút cho thịt ngấm đều gia vị, tiếp đó trút bát tôm (cả nước ngâm tôm) vào, đảo đều, đập vung om 15 phút rồi chế thêm ít nước sôi cho ngập thịt, nêm vừa mắm muối bỏ hạt sen vào cùng, đun nhỏ lửa khoảng nửa giờ là thịt mềm, hạt sen bở, khi ăn múc bày vào bát, rắc hạt tiêu và rau mùi lên trên. Ăn nóng.

GÀ HẤP MUỐI

Nguyên liệu:

- Gà mái tơ 1,5 kg
- Rau xà lách 0,2 kg
- Muối 0,02 kg
- Rau mùi 0,05 kg
- Rượu trắng 0,02 kg
- Dầu thực vật, chanh quả, hạt tiêu, mì chính.

Cách làm:

Gà cắt tiết, làm sạch lông, mổ moi, rửa sạch lau khô nước.

Dun dầu nóng già, cho rượu, muối vào trộn đều, để nguội rồi xát vào cả trong lẫn ngoài để sôi 15 phút cho ngấm.

Đặt gà vào vỉ có đĩa dưới để hứng nước, đem hấp cho gà chín, lấy ra để nguội.

Rau xà lách, rau mùi rửa sạch, vẩy khô nước, bày vào đĩa hình bầu dục.

Chặt gà bày trên xà lách, xếp thịt theo hình dáng con gà có đủ đầu, cánh, chân.

Nước tiết ra đĩa khi hấp gà trộn thêm dầu, tiêu bột, mì chính rồi tưới đều lên đĩa gà.

Khi ăn bày thêm đĩa muối, tiêu, chanh để ăn kèm.

Yêu cầu cảm quan:

Thịt gà có màu vàng đẹp. Thơm dậy mùi thịt gà, vị ngon ngọt đậm của thịt, béo ngậy, thịt bóng mượt, mềm không xác, trình bày hấp dẫn.

GÀ HẤP ĐÔNG

Nguyên liệu:

- | | | | |
|-------------|---------|------------|----------|
| - Gà mái tơ | 1,4 kg | - Rượu | 20ml |
| - Nấm hương | 0,02 kg | - Hành khô | 0,015 kg |
| - Dăm bông | 0,1 kg | - Mỡ nước | 30ml |
| - Trứng gà | 0,09 kg | - Aga | 0,005 kg |
- Nước mắm, muối, tiêu, mì chính.

Cách làm:

Gà cắt tiết, làm sạch lông, mổ bỏ nội tạng, rửa sạch, luộc chín.

Hoà rượu, tiêu, muối xát vào bụng gà để ngâm 15 phút.

Đun mỡ nóng già, rán qua gà, để nguội, lọc lấy thịt thái miếng mỏng to bản (kích thước 1 x 3 x 4 cm).

Trứng đập ra bát, đánh tan, tráng mỏng (dày 0,2 – 0,3 cm) thái miếng bằng thịt gà.

Nấm hương ngâm nở, cắt miếng tương đương với thịt gà.

Dăm bông thái miếng mỏng như trứng.

Xương gà cùng với nước luộc gà nấu kỹ lọc lấy nước dùng trong.

Hòa nước dùng với aga nấu sôi nêm vừa muối (4000 ml nước dùng) mì chính để nguội.

Hành củ khô thái mỏng.

Dùng bát nhỏ đường kính 10 cm (bát ăn cơm) xếp cứ 1 miếng thịt gà, 1 miếng nấm, 1 miếng trứng, 1 miếng dăm bông xếp theo vòng tròn bát, xếp đầy bằng miệng bát, rắc hành lên trên.

Đổ nước dùng có ga vào bát thịt, đem hấp 15 phút, để nguội hoặc cho đông cứng hoặc đưa vào tủ lạnh cho đông cứng.

Khi ăn úp sang đĩa. Ăn nguội.

Yêu cầu cảm quan:

Màu trắng, nâu, vàng, hồng xen kẽ, trông đẹp mắt. Thơm mùi hành, nấm, thịt gà; vị ngon, ngọt đậm của thịt gà. Khối thịt được đông cứng bền vững, không vữa; thịt mềm, chất đông trong suốt.

GÀ HẤP TRỨNG

Nguyên liệu:

- | | | | |
|------------------------|---------|-------------|----------|
| - Gà mái béo | 1,4 kg | - Miến | 0,015 kg |
| - Trứng gà nhỏ (6 quả) | 0,27 kg | - Nấm hương | 0,01kg |
| - Giò sống | 0,15 kg | - Hành khô | 0,02 kg |
| - Hạt sen | 0,03 kg | | |
- Đường, nước mắm, muối, mì chính, hạt tiêu.

Cách làm:

Gà cắt tiết, làm sạch lông, rút xương (để đầu, cánh và chân còn dính với thân). Xát muối, tiêu vào bên trong.

Nấm ngâm nước, rửa sạch, thái hạt lựu. Hạt sen luộc chín mềm, thông tâm.

Miến ngâm nước ấm, rửa sạch, cắt khúc ngắn 2,5 - 3 cm.

Hành khô băm nhỏ. Trứng luộc chín bóc vỏ.

Thịt gà dính xương đem lọc, băm nhỏ.

Cho tất cả các thứ: giò sống, nấm, hạt sen, thịt gà, miến, hành, mắm, muối, tiêu, mì chính trộn đều, nhồi vào bụng

gà, khâu kín. Rút đầu gà sát với thân như đang nằm ấp, buộc 2 chân gà về phía bụng để gà nằm.

Đặt gà vào liễn nông đáy, cho nước dùng ngọt, mắm, muối, tiêu vào, đem hấp 45 phút, lấy ra để ráo, bôi một lớp nước đường loãng lên khắp da gà.

Đun mỡ nóng già, lăn con gà vào bột đao khô nghiền nhỏ, thả vào mỡ rán vàng đều.

Bày trứng vào đĩa hình ô van, đặt gà nằm lên trên.

Dùng nước hấp gà đun sôi, nêm mắm muối, mì chính vừa ăn. Xối bột đao đã hòa nước, quấy đều tạo sốt sánh mượt.

Đội sốt trùm lên gà và trứng. Khi ăn dùng dao cắt từng khoanh cùng với trứng.

Yêu cầu cảm quan:

Gà màu vàng nâu, trứng trắng đẹp, thơm dậy mùi nấm, hành; vị ngon ngọt đậm của thịt. Gà không rách da, nhân kết dính tốt, sốt trong phủ kín, giống hình con gà đang nằm ấp.

GÀ TẦN RÚT XƯƠNG

Nguyên liệu:

- Gà tơ 1 con	0,7 kg	- Rượu trắng	1 chén
- Thịt lợn lẫn mỡ	0,2 kg	- Nấm hương	0,05 kg
- Măng tươi	0,1 kg	- Hành củ to	10 củ
- Củ đậu	0,1 kg	- gừng	1 nhánh vừa
- Hạt dẻ hay hạt sen	0,1 kg	- Mỡ nước	2 thìa
- Lạc hạt	0,1 kg	- Nước mắm, muối, tiêu, mùi tàu.	

Cách làm:

- Gà cắt tiết, làm lông, xát muối khắp lượt da rửa kỹ cho trắng da gà rồi mổ rạch từ dưới xương ức xuống bụng, moi lấy lòng để riêng (làm món khác).

- Dùng sòng dao dần nhẹ ở những đoạn xương ống đùi, dần gãy xương ức và xương sòng, nhưng phải giữ đừng để rách da gà, sau đó lấy mũi dao nhọn lách vào trong, rạch thịt gỡ lấy xương và lấy cả thịt ra, còn lại là bộ da gà. Rắc rượu và gừng giã xoa tắm khắp lượt ngoài và trong da gà.

- Thịt gà, thịt lợn thái mỏng, băm nhỏ cùng với gan, tim gà, ướp mắm, muối, tiêu, hành vừa đậm.

- Hạt sen, lạc hột ngâm nước ấm 1 giờ, bóc vỏ, đem luộc chín cho nở.

- Hành củ bóc, rửa, đập dập, còn lá hành thái nhỏ.

- Măng thái mỏng luộc cho hết đắng.

- Củ đậu bóc vỏ, rửa, thái thành sợi như miến.

- Nấm hương ngâm nước cho nở rồi rửa sạch, thái nhỏ.

Các thứ trên đây đem trộn với thịt, múc từng thìa nhỏ chặt vào trong da gà. Làm xong lấy kim khâu kín chỗ mổ rạch ở bụng. Xếp gà vào ngăn cặp lồng nhôm, rưới mỡ nóng có phi hành và 1 thìa nước mắm. Chế thêm 1 bát nhỏ nước sôi rồi bỏ ngăn hấp vào 1 cái nồi khác to bản, có đổ nước lót đáy, hấp cách thủy 2 giờ là thịt chín rồi.

Gấp gà ra, bày đĩa sâu, rắc lên ít tiêu và mùi tàu thái nhỏ rồi múc nước gà tần rưới lên thịt. Khi ăn cắt thành khoanh. Ăn nóng thơm ngon hơn để nguội.

Ghi chú: Gà tần muốn có mùi thơm, ăn thịt ngọt, khi hấp gà cho nước dừa non vào thịt, thay nước sôi.

GÀ TẦN MỰC

Nguyên liệu:

- | | |
|--------------------------|--------------------------|
| - Gà mái tơ 1 con 0,7 kg | - gừng 1 nhánh |
| - Mực khô 3 con 0,2 kg | - Hành tỏi khô 3, 4 củ |
| - Nấm hương 10 tai nấm | - Mì chính 1 ít (nếu có) |
| - Rượu 1 chén | - Mắm muối, tiêu |
| - Mỡ nước 5 thìa | - Nước tro 1 bát |
| - Rau mùi hành hoa. | |

Cách làm:

- Nấm hương ngâm nước một lúc, rửa để ráo thái sợi nhỏ.
- Gừng cạo vỏ, rửa, giã nhuyễn trộn với rượu.

- Mực ngâm nước cho mềm, bóc hết màng rồi khía chéo khắp 2 mặt, thái thành miếng bằng 2 đốt ngón tay, ngâm vào nước tro 1 giờ vớt ra rửa sạch.

- Cho mỡ vào chảo, phi hành tỏi, bỏ mực vào đảo đều, miếng mực cong lên, cho rượu với gừng vào đảo qua lại, nêm vừa mắm muối, xào thêm 15 phút cho ngấm đậm gia vị, múc mực để riêng.

- Gà làm sạch, mổ moi, xát muối tỏi, tiêu khắp bên ngoài và trong bụng gà, ướp 30 phút, rán qua rồi xếp cả con vào ngăn hấp.

Bỏ mực vào cùng, chế 1 bát nước dùng, đậy vung rồi đun cách thủy (cho ngăn hấp vào một nồi khác có ít nước lã lót đáy nồi). Thời gian hấp từ 1 giờ 30 đến 2 giờ gà chín như, ăn thơm và ngọt. Khi ăn hãy dọn ra đĩa sâu, múc mực sắp quanh đĩa rưới nước tần lên vừa xấm xấp, rắc tiêu, mùi lên trên và củ hành hoa chẻ mỏng (hành cắt lấy khúc gần củ, dài bằng ngón tay chẻ dọc).

GÀ TẦN NGŨ QUẢ

Nguyên liệu:

- | | | | |
|-----------|---------|-------------|---------|
| - Gà | 1,5 kg | - Nấm hương | 0,01 kg |
| - Táo đỏ | 0,05 kg | - Hành khô | 0,05 kg |
| - Ý dĩ | 0,03 kg | - Mỡ nước | 0,07 kg |
| - Hạt sen | 0,05 kg | - gừng | 0,02 kg |
| - Hạt dẻ | 0,03 kg | | |
- Muối, nước mắm, mì chính, hạt tiêu.

Cách làm:

Nấm hương ngâm nở, rửa sạch, bỏ chân, to thì cắt đôi, nhỏ để nguyên.

Hạt sen (bỏ tâm) luộc chín, hạt dẻ luộc bỏ vỏ. Hành khô bóc vỏ cắt đôi. Gừng cắt miếng mỏng.

Gà sơ chế sạch, mổ moi nội tạng, xát tiêu, muối vào bụng gà.

Xếp gà vào liễn, rắc táo, ý dĩ, hạt sen, hạt dẻ, hành, nấm hương, ít lát gừng và cho ít nước dùng hoặc nước lã (nêm vị vừa ăn) rồi đem tần (liễn có đáy vung kín). Ăn nóng.

Yêu cầu cảm quan:

Gà vàng, nước có màu hồng sẫm. Mùi thơm, vị ngon, ngọt, gà và ngũ quả mềm, không nát.

GÀ XÀO HẠNH NHÂN

Nguyên liệu:

- | | | | |
|---------------|--------|------------------------|---------|
| - Thịt gà | 0,2 kg | - Mỡ nước | 3 thìa |
| - Lạc hạt | 1 chén | - Hành tươi 5 cây, | rau mùi |
| - Củ đậu 1 củ | 0,1 kg | - Nước mắm, muối, tiêu | |

- Cà rốt 1 củ - Ít húng lìu
- Đậu quả 0,05 kg - Nấm hương 10 tai nấm.

Cách làm:

- Thịt gà lạng bỏ xương, thái hạt lựu, ướp muối, mắm, tiêu, hành 15 phút.

- Lạc ngâm nước sôi một lúc, bóc vỏ cho vào mỡ rang vàng vớt để nguội.

- Nấm hương ngâm mềm, rửa, thái nhỏ.

- Cà rốt, củ đậu thái hạt lựu.

- Đậu quả rửa sạch cắt khúc ngắn bằng 1 đốt ngón tay.

Mỡ đun nóng già phi hành, bỏ thịt gà vào xào chín, cho cà rốt vào đảo đều 5 phút tiếp đó cho đậu quả và củ đậu vào xào cùng, nêm vừa mắm, muối, đập vung chừng 5-10 phút cho mau chín rồi mở vung đảo luôn tay, khi cà rốt, đậu, củ đậu chín tới thì bỏ nấm hương đảo qua, rắc lá hành đảo đều, múc ra đĩa, rắc thêm ít tiêu và rau mùi lên trên. Ăn nóng.

LÒNG GÀ XÀO HOA LỢ

Nguyên liệu:

- Lòng gà 1 bộ - Hoa lơ 1 cái 0,5 kg
- Thịt gà 0,1 kg - Nước mắm, muối, tiêu
- Mỡ nước 3 thìa - Hành tươi 5 cây
- Cà chua 1 quả - Rau mùi.

Cách làm:

- Lòng gà làm sạch để ráo. Mề khía chéo hình quả trám rồi thái thành 8 miếng. Ruột cắt khúc bằng đốt ngón tay.

Tim bồ đề theo dọc quả. Gan thái mỏng bằng con tôm. Thịt gà thái miếng mỏng như miếng gan.

- Rắc mắm, muối hành ướp lòng, còn thịt ướp riêng.

- Hoa lơ cắt riêng từng cuống nhỏ, rửa sạch để ráo, chẻ đôi từng cuống lên tận hoa thành miếng mỏng.

- Cà chua bổ đôi, vắt hết, thái lát mỏng.

- Mỡ đun nóng già phi hành vàng, bỏ mỡ và ruột vào xào trước, khi miếng mỡ cong lên như hình hoa khế, ruột chín trắng thì bỏ thịt vào đảo lần, dậy vung 5 - 10 phút cho mau chín, sau đó cho tim gan vào xào cùng. Miếng gan ngả màu đậm dần là sắp chín, cho cà chua vào đảo lần, đảo nhẹ tay cho khỏi nát miếng cà chua rồi trút hoa lơ vào đảo đều, chế thêm 1 chén nước luộc gà, nêm vừa mắm, muối, dậy vung một lúc lại đảo cho ngấm đều gia vị. Xào cho hoa lơ hơi trong là vừa chín tới, bỏ lá hành đảo qua rồi múc món ăn ra đĩa, rưới nước xào lên, rắc tiêu và bày ít rau mùi trên cùng. Món xào ăn nóng thơm ngon hơn để nguội.

LÒNG GÀ XÀO DỨA

Nguyên liệu:

- | | | | |
|----------------|--------|-----------------------------|--------|
| - Lòng gà | 1 bộ | - Bột đao | 2 thìa |
| - Thịt bụng gà | 0,1 kg | - Nước mắm, muối. | |
| - Dứa | 1 quả | - Hành tươi 5 cây, rau mùi. | |

Cách làm:

- Lòng gà làm sạch để ráo. Mề khía chéo rồi thái mỏng, gan thái mỏng, thịt thái miếng như gan, ướp mắm, muối, hành 15 phút (ướp lòng riêng).

- Dứa gọt vỏ, cắt mắt, bổ dọc thành 6 miếng, cắt lõi rồi thái ngang thành miếng mỏng vừa.

- Mỡ đun nóng già, phi hành vàng, bỏ mỡ và ruột vào chảo cho mỡ, ruột cùng chín thì cho thịt vào xào, đập vung một lúc lại chảo cho mau chín và ngấm mắm muối. Xào thịt chín trắng thì cho gan vào đảo lần rồi trút dứa đảo đều, đập vung thêm 15 phút, miếng dứa chín trong là được.

- Bột hòa ít nước vừa loãng rưới lên món xào, đảo nhanh tay, bột quánh dần và trong, rắc lá hành, đảo qua rồi múc ra đĩa, bày trên ít rau mùi, ăn nóng.

CỔ CÁNH GÀ XÀO CHUA NGỌT

Nguyên liệu:

- | | | |
|-----------------|---------|-----------------------------|
| - Cổ cánh gà | 0,3 kg | - Hành tươi 5 cây, rau mùi |
| - Cà chua 2 quả | 0,2 kg | - Giấm 1 thìa, đường 1 thìa |
| - Mỡ nước | 3 thìa | - Củ đậu hay su hào 1 củ |
| - Tỏi khô | 5 nhánh | - Bột đao 2 thìa |

Cách làm:

- Gà làm sạch, chặt lấy cổ, cánh và dọc xương sống rồi chặt thành miếng nhỏ vừa gấp, ướp mắm, muối, tỏi hành 15 phút.

- Củ đậu bóc vỏ, rửa sạch, thái nhỏ như sợi miến.

- Cà chua cắt ngang vắt hết, thái mỏng.

- Bột hòa nước vừa loãng.

- Mỡ đun nóng già phi hành vàng, bỏ thịt vào xào chín, đập vung om 15 phút rồi chế thêm 1 chén nước đun tiếp cho mềm xương. Trút cà chua vào xào cùng, khi cà chín nhuyễn

nêm nước mắm ít muối và đường, đun thêm 15 phút nữa rồi cho củ đậu vào đảo lẫn, rưới nước bột khuấy nhanh tay, bột quánh và chín trong là được. Trước khi bắc chảo ra khỏi bếp, cho giấm, rắc lá hành đảo qua lại cho hành chín tái.

Múc món xào vào đĩa, rắc thêm ít tiêu, bày rau mùi lên trên. Ăn nóng.

GÀ XÀO NẤM HƯƠNG

Nguyên liệu:

- | | | | |
|---------------|----------|----------------|---------|
| - Thịt gà | 0,4 kg | - Hành củ tươi | 0,2 kg |
| - Nấm hương | 0,015 kg | - Mỡ nước | 0,03 kg |
| - Hoa lơ | 0,2 kg | - Bột đao | 0,02 kg |
| - Đậu Hòa Lan | 0,2 kg | - Tỏi khô | 0,01 kg |
- Muối, nước mắm, mì chính, tiêu, ít rau mùi.

Cách làm:

Thịt gà lọc bỏ xương, thái miếng mỏng, ướp đường, tiêu, mắm, bột đao hòa nước, mỡ nước, hành băm nhỏ, bóp đều, để ngấm.

Nấm hương ngâm, rửa, thái miếng bằng thịt gà, ướp một chút tiêu, mắm. Đậu Hòa Lan tước xơ, rửa sạch. Hoa lơ rửa sạch, thái miếng mỏng.

Đun mỡ nóng già, phi thơm hành, tỏi cho thịt gà vào xào săn, cho tiếp nấm vào đảo đều, thịt chín tới xúc ra.

Tiếp tục phi thơm hành, tỏi cho hoa lơ, đậu, nêm vừa, gần chín cho thịt, nấm vào trộn đều, thêm chút nước dùng vào, xuống bột đao, cho hành tươi chẻ miếng vào đảo đều, xúc ra đĩa, rắc hạt tiêu, rau mùi, ăn nóng.

Yêu cầu cảm quan:

Các nguyên liệu có màu đặc trưng, cắt thái đều, chín tới, không nhũn nát. Thơm hấp dẫn. Vị ngon ngọt, vừa ăn.

GÀ XÀO ĐẬU NẤM HƯƠNG

Nguyên liệu:

- | | | | |
|------------------------|---------|-------------------------|----------------|
| - Thịt gà | 0,2 kg | - Hành tươi | 5 cây, rau mùi |
| - Đậu Hòa lan | 0,2 kg | - Bột đao | 2 thìa |
| - Nấm hương 10 tai nấm | | - Mỡ nước | 3 thìa |
| - Đường | 1 thìa | - Nước mắm, muối, tiêu. | |
| - Tỏi khô | 5 nhánh | | |

Cách làm:

- Gà rửa sạch, lọc bỏ xương thái ngang thớ thành miếng mỏng, ướp muối, tiêu, hành và nước mắm có hòa đường.

- Nấm hương ngâm nước cho nở, cắt bỏ cuống nấm, rửa sạch rồi cắt đôi từng tai.

- Đậu Hòa lan tước xơ, để nguyên quả, rửa sạch.

- Hành tươi rửa sạch lá cắt khúc bằng 2 đốt ngón tay, củ chẻ mỏng.

- Rau mùi ngắt rễ rửa sạch để ráo.

- Mỡ đun nóng già, đập tỏi phi vàng, bỏ thịt gà vào xào, đảo luôn tay cho miếng thịt săn và ngấm đều gia vị, khi thịt vàng thơm cho nấm hương và đậu vào xào cùng, dậy vung 10 phút, nêm thêm ít nước mắm, muối cho vừa ăn, vò đậu hơi trong thì hòa bột với nước vừa loãng rưới vào, đảo nhanh tay, bột quánh dần và trong là được. Rắc lá hành đảo qua, múc món ăn bày vào đĩa rắc thêm ít tiêu, hành chẻ và rau mùi lên trên.

Ghi chú: Gà xào cần tỏi tươi; xào ướp hương, xào dứa đều làm như trên.

GÀ NƯỚNG TẨM DỪA

Nguyên liệu:

- | | | | |
|---------------|---------|------------------|-------------|
| - Gà tơ 1 con | 0,7 kg | - Nghệ | 1 nhánh nhỏ |
| - Dừa nạo sẵn | 0,1 kg | - Nước mắm, muối | |
| - Sả | 2 củ | - Đường | 1 thìa nhỏ |
| - Tỏi khô | 3 nhánh | - Giấm | 1 thìa |
| - Hành tươi | 3 củ | | |

Cách làm:

- Gà làm lông, mổ lấy bộ lòng để riêng làm món xào, phanh mình gà dùng sớng dao dần nhẹ dọc lưng cho dập xương rồi mới xát muối sả đã giã nhỏ, ướp 30 phút với nước mắm tỏi.

- Nghệ cạo vỏ, giã nhỏ, chế vào 1 ít nước lã, bóp kỹ, gạn lấy nước màu rồi bỏ đường vào hòa tan, tẩm nước nghệ vào thịt gà.

- Dừa ngâm vào 1/2 chén nước sôi, rắc ít hạt muối, bóp lấy dầu béo.

- Quạt than cháy hồng, cặp gà vào vỉ lưới bằng dây thép (có thể dùng cặp bằng que tre cũng được), hơ nướng, lật trở 2 bên cho chín đều và ngấm mắm muối, miếng thịt hơi se thì múc lấy nước béo dừa tẩm vào thịt, nướng khô lại tẩm thêm vài ba lần, nướng tiếp cho thịt chín vàng thơm là được.

Để thịt nguội chặt thành miếng nhỏ vừa gấp, xếp vào đĩa, nên bày lớp da vàng bóng lên trên, trông hấp dẫn hơn.

Gà nướng ăn kèm với hành củ chẻ mỏng ngâm giấm.

GÀ NƯỚNG LÁ CHANH

Nguyên liệu:

- Thịt gà	0,5 kg	- Đường	1 thìa
- Mỡ nước	2 thìa	- Nước mắm, muối, tiêu.	
- Rượu trắng	1 thìa	- Lá chanh	1 nắm
- Nghệ	1 nhánh	- Hành tươi 5 củ, tỏi 5 nhánh.	

Cách làm:

- Gà làm sạch lạng lấy thịt thái mỏng bằng 2 đốt ngón tay, lấy sớ dao dần nhẹ cho dập thớ thịt, cho rượu vào ướp 5 phút rồi ướp tiếp với mắm, muối, đường, tỏi, hành 10 phút nữa. Trước khi nướng tẩm nước nghệ vào thịt, gói lá chanh cuốn tròn miếng thịt như tằm trầu. Bỏ thịt vào cặp hơ trên than hồng nướng cho lá chanh chín sém, thịt chín đều, vàng và thơm, lấy ra bày vào đĩa, rắc lên trên ít hành củ chế mỏng. Khi ăn chấm tương ớt hòa với nước mắm giấm.

GÀ NƯỚNG

Nguyên liệu:

- Thịt gà	1 kg	- Ớt tươi	0,01 kg
- Mỡ nước	0,03kg	- Đường	0,02kg
- Củ sả	0,08kg	- Tiêu, muối, mì chính.	

Cách làm:

Thịt gà lọc bỏ xương thái miếng, ướp tiêu, muối, mì chính, đường, hành, sả, ớt băm nhỏ và một chút mỡ nước.

Xiên thịt vào que tre đem nướng trên bếp than hoa. Ăn nóng kèm nước chấm chua, cay, mặn, ngọt.

Yêu cầu cảm quan:

Thịt vàng nâu, ăn mềm, không khô xác. Thơm dậy mùi sả. Vị ngon ngọt tự nhiên của thịt, hơi cay.

GÀ RÁN TẮM BỘT

Nguyên liệu:

- | | | | |
|-------------|--------|-----------------|-----------|
| - Thịt gà | 0,5 kg | - Miến | 0,05 kg |
| - Mỡ nước | 6 thìa | - Tỏi | 5 nhánh |
| - Bột mì | 5 thìa | - Cà chua 2 quả | 0,2 kg |
| - Đường | 2 thìa | - Dưa chuột | 5 quả nhỏ |
| - Bột ca ri | 1 thìa | - Cần tây | 1 cây |
- Mắm, muối vừa đủ.

Cách làm:

- Gà làm sạch, lạng lấy thịt thái miếng mỏng to vừa khoảng 1/2 bao diêm, ướp muối tỏi, ít nước mắm có hòa với đường, còn bột ca ri hòa với 1 thìa nước trộn vào thịt.

- Miến bỏ vào chảo mỡ nóng rán phồng giòn, vớt ra để riêng.

- Bột mì hòa nước vừa sền sệt, cho ít bột ca ri và nước mắm khuấy cho nhuyễn rồi bỏ thịt gà đã ướp gia vị vào tẩm đều.

- Mỡ đun nóng già bỏ thịt vào rán vàng, trở bên cho lớp bột bọc ngoài vàng giòn, vớt ra để nguội.

- Cà chua cắt ngang quả, vắt bỏ hạt, thái lát xào chín nhuyễn nêm mắm muối và 1 thìa đường xào thành sốt đặc cần tây.

- Dưa chuột rửa sạch để ráo cắt khoanh tròn dày 1 cm thái khúc cho vào xào chín tái.

Bày dưa chuột quanh đĩa, gấp thịt gà vào giữa, bày miếng rán bẻ vụn quanh thịt rán, múc sốt cà chua rưới lên trên.

GÀ RANG SẢ

Nguyên liệu:

- Cổ và xương sống gà 0,3 kg (chọn chỗ xương sụn)
- Mỡ nước 2 thìa
- Sả 1 củ
- Đường 1 thìa
- Nước mắm, muối đủ nấu.
- Ít ớt bột (nếu muốn ăn cay).

Cách làm:

- Gà làm sạch chặt lấy đoạn cổ (cả đầu gà), dọc xương sống và các đầu sụn đem băm nhỏ nhuyễn.

- Sả rửa sạch, đập dập củ, băm, giã nhỏ mịn, trộn sả vào thịt rồi rưới nước mắm, muối, đường trộn kỹ, ướp 15 - 30 phút.

- Mỡ đun nóng già, trút thịt băm vào đảo luôn tay, đun to lửa dậy vung 5 - 10 phút lại đảo cho thịt chín mềm. Khi thịt săn vàng, khô giòn thì múc ra đĩa. Nếu muốn ăn cay rắc thêm ít ớt bột.

Gà rang làm món mặn trong bữa cơm.

Ghi chú: Nếu muốn rán áp chảo thay rang cũng được. Băm thịt xong, nhào vào thịt các thứ gia vị như trên, đập vào 1 quả trứng rồi múc từng thìa viên tròn và nặn dẹp như cái chả sau đó bỏ vào chảo có mỡ nóng rán áp chảo cho chín vàng và xém cạnh.

Ăn kèm rau muống chẻ trộn nước mắm giấm, tỏi, ớt, đường.

GÀ LUỘC

Nguyên liệu:

- Gà mái tơ béo (1 con) 1,5 kg
- Chanh quả 0,025 kg
- Gừng củ 0,01 kg
- Lá chanh non 5 lá
- Ớt tươi, muối, hạt tiêu.

Cách làm:

Gà sau khi cắt tiết làm sạch lông, mổ moi, bỏ nội tạng, rửa sạch, cắt bỏ hai chân, cài hai đùi vào bụng.

Cho gà vào nước lạnh (ngập 2/3 hoặc hoàn toàn), đập dập gừng cho vào nồi cùng với ít muối, đậy kín vung, đun sôi, lật trở gà cho chín đều, hạ nhiệt để sôi lăn tăn. Sau 8 – 10 phút dùng kim tre châm vào đùi gà thấy nước trong chảy ra là được. Vớt gà ra nhúng vào nước đun sôi để nguội, vớt ra để ráo.

Chặt gà thành từng miếng bày vào đĩa theo hình con gà (da gà quay phía trên) hoặc bày sao cho hấp dẫn, đẹp mắt. Lá chanh rửa sạch, thái chỉ rắc lên trên.

Chanh quả cắt miếng cau, ớt thái mỏng, hạt tiêu giã nhỏ trộn lẫn với muối. Bày tất cả vào đĩa nhỏ, ăn kèm thịt gà.

Yêu cầu cảm quan:

Gà luộc chín tới, da vàng bóng, thịt trắng, miếng thịt chặt đều không vỡ nát. Nổi mùi thơm của thịt gà, lá chanh. Vị ngon tự nhiên. Trình bày đẹp, hấp dẫn.

GÀ KHO GỪNG

Nguyên liệu:

- | | | | |
|-----------|---------|------------|----------|
| - Thịt gà | 0,5 kg | - Gừng củ | 0,015 kg |
| - Mỡ nước | 0,02 kg | - Hành khô | 0,02 kg |
- Nước mắm, muối, mì chính, hạt tiêu.

Cách làm:

Thịt gà chặt miếng vuông quân cờ, ướp nước mắm, muối, hạt tiêu, hành đập dập.

Gừng thái chỉ trộn lẫn với thịt gà.

Đun mỡ nóng già, đổ thịt gà vào xào săn, cho nước sôi vào xăm xấp, dậy vung, đun nhỏ lửa cho thật chín, khi còn ít nước cho thêm một chút mỡ nước trộn đều.

Khi ăn bày ra đĩa.

Yêu cầu cảm quan:

Sản phẩm có màu đẹp, da vàng, thịt gà trắng. Dậy mùi thơm của gừng, vị ngọt đậm của thịt, nổi vị mặn. Thịt chín mềm, không xác, nước ít, không quá.

MỘT SỐ MÓN ĂN TỪ THỊT VỊT, NGAN, NGỔNG VÀ THỊT CHIM

THỊT VỊT LUỘC

Nguyên liệu:

- Vịt béo 1 con
- Hành răm
- gừng 1 nhánh bằng ngón tay cái
- Nước mắm, muối, ớt, giấm, đường.

Cách làm:

- Vịt làm sạch lông, mổ moi, lấy bộ lòng ra, rửa kỹ phía dưới bụng vịt cho hết mùi hôi, cắt bỏ hai hạch hoi ở phao câu. Khía sâu vào trong khuỷu, bẻ chân quặp vào bụng, bắt đầu vịt cài vào nách cho gọn rồi bỏ vào nồi, đổ nước ngập, rắc ít muối, gừng giã, đậy vung bắc lên đun sôi 15 phút, rút nhỏ lửa để sôi lăn tăn nửa giờ, bắc nồi để cạnh bếp thêm nửa giờ thịt sẽ chín mềm. Vớt thịt ra để nguội, chặt thành miếng mỏng đều đặn, bày vào đĩa, rắc lên ít gừng thái chỉ, ít ngọn rau răm.

Nước chấm: Gừng cạo vỏ giã nhỏ hòa với nước mắm, giấm, đường, ớt vừa chua ngọt để chấm thịt vịt luộc.

Nước luộc: Nước luộc vịt bắc lên đun sôi, nêm thêm ít nước mắm vừa ăn, bỏ hành và rau răm đảo qua rồi múc ra bát, thay món canh. Cũng có thể xào bộ lòng cho vào nấu và thả miến hay nấu với bí xanh làm món canh, nước ngọt và thơm ngon.

TIẾT CANH LÒNG VỊT

Nguyên liệu:

- | | | | |
|-----------------------------------|--------|------------------------------|-------------|
| - Lòng vịt | 1 bộ | - Nước dùng vịt | 6 thìa |
| - Thịt vịt | 0,1 kg | - Tiết vịt khoảng | 4 - 5 thìa. |
| - Lạc hạt | 1 chén | - Ít nước mắm, tiêu, ớt bột. | |
| - Hành hoa | 5 cây | - Rau húng, mùi tàu, răm. | |
| - Gừng 1 nhánh bằng đốt ngón tay. | | | |

Cách làm:

- Hãm tiết: đong một thìa nước mắm hòa với 1 thìa nước đun sôi để nguội. Cắt tiết vịt phía sau gáy, cứa dao sâu vào đúng động mạch, tiết chảy tia mạnh hứng vào bát đủ hòa lẫn nước hãm, khi tiết chỉ còn nhỏ giọt và hơi thơm thì hứng sang bát khác để luộc.

- Vịt luộc chín, lấy chỗ xương sụn, lòng luộc chín, cả hai thứ thái nhỏ và băm nhuyễn.

- Lạc rang chín giòn, xát bỏ vỏ, gãi nhỏ.

- Hành nướng chín thái như trên, thái lẫn cả rau thơm, mùi tàu. Thái xong các thứ bỏ vào đĩa trộn đều, lấy thìa dàn thịt cho mịn mặt, sau đó lấy 6 thìa nước luộc vịt để nguội, trút vào bát tiết hãm sẵn, dùng đũa đánh kỹ (như đánh trứng) rồi rưới tiết đều khắp lên đĩa nhân, tiết sẽ đông đặc trở lại. Rắc thêm ít lạc trên đĩa, ngắt rau thơm bày lên trên. Nếu ăn được cay thì rắc ớt bột. Khi ăn vắt chanh xấn từng thìa, ăn kèm rau răm, húng.

Ghi chú: Tiết canh là món ăn sống, cần phải cắt tiết ở gáy vịt để lấy được tiết tươi, không cắt ở cổ họng dễ chạm vào các mạch có chất nhờn ăn mất vệ sinh.

VỊT GIẤM GHÊM

Nguyên liệu:

- | | | | |
|---------------|--------|---------------------------------|--------|
| - Vịt béo | 1 con | - Măng nứa tươi | 0,5 kg |
| - Giò lụa | 0,1 kg | - Chanh 1 quả và ớt chín | |
| - Mỡ nước | 4 thìa | - Giá đỗ | 0,3 kg |
| - Thịt ba chỉ | 0,2 kg | - Tỏi khô 1 củ, hành tươi 5 cây | |
| - Trứng vịt | 2 quả | - Xà lách, húng, rau răm, mùi. | |
| - Bún | 1 kg | - Nước mắm, muối. | |
- gừng một nhánh bằng 2 đốt ngón tay.

Cách làm:

- Vịt đã làm sạch, bỏ cả con vào nồi luộc chín, vớt ra để nguội, lọc lấy thịt, thái chỉ, cho ít nước mắm, muối, gừng trộn đều.

- Thịt ba chỉ chín để ráo, thái nhỏ như thịt vịt.

- Giò lụa thái sợi.

- Trứng tráng mỏng, thái sợi.

- Măng nứa luộc bỏ nước đắng, cắt khúc, xé nhỏ.

- Tỏi phi vàng với mỡ rồi trút măng vào đảo kỹ, nêm vừa mắm, muối múc ra để riêng.

- Cỏ cánh xương vịt chặt thành miếng nhỏ cho vào nước luộc ninh cho xương mềm, nêm nước mắm, gừng, mì chính, hành, bắc để bên cạnh bếp cho nóng đều.

- Giá chần nước sôi chín tái, trộn với xà lách, rau thơm, húng thái nhỏ.

- Khi ăn gấp rau ghêm dọn vào lót bát, bày bún rồi lấy thịt vịt, thịt ba chỉ, giò, trứng, măng xào mỗi thứ một ít để lên trên, múc nước dùng nóng dội ngập, vắt chanh, hòa ớt băm. Ăn nóng.

Ghi chú: Món vịt giấm ghém nên ăn kèm với miến thì phải xào miến với giá. Khi ăn cũng dọn bày và chan nước dùng như ăn với bún.

VỊT OM XỐT CÀ CHUA

Nguyên liệu:

- | | | |
|-------------|--------|------------------------------------|
| - Vịt đàn | 1 con | - Hành hoa 5 cây, rau mùi. |
| - Mỡ nước | 5 thìa | - Húng liu, tỏi khô 5 nhánh |
| - Trứng vịt | 1 quả | - Xì dầu, đường 1 thìa và ít muối. |

Cách làm:

- Vịt làm sạch, chặt đôi (dọc xương sống và cổ cánh để làm món khác) rồi xát muối trộn húng liu, tỏi giã, ướp thịt 15 - 30 phút.

- Cà chua cắt ngang vắt bỏ hạt, thái mỏng.

- Tráng trứng mỏng thái sợi như miến.

Hành hoa cắt lấy khúc củ dài bằng ngón tay, rửa sạch, chẻ mỏng, rau mùi ngắt rễ, rửa kỹ vẩy ráo.

- Mỡ đun nóng già bỏ thịt vào rán vàng, cho đường, xì dầu vào đun sôi một lúc để ngấm kỹ với thịt, sau đó bỏ cà chua, om thêm 30 phút, cà chua chín nhuyễn thành sốt, thịt chín mềm và mùi thơm gia vị. Khi ăn múc thịt ra đĩa rưới nước sốt lên vừa xăm xấp rắc hành, mùi, trên cùng bày trứng thái sợi.

VỊT NẤU CAM

Nguyên liệu:

- | | | | |
|------------------|--------|-------------|----------|
| - Vịt đàn | 1 con | - Bột mì | 3 thìa |
| - Cam chanh chín | 3 quả | - Hành tươi | 10 củ to |
| - Mỡ nước | 3 thìa | - Tỏi khô | 1 củ |
- Nước mắm, muối và húng lìu 1/4 thìa.

Cách làm:

- Vịt làm sạch chặt thành miếng to bằng nửa bàn tay, rắc bột húng lìu, muối, tỏi giã, nước mắm ướp 15 - 30 phút. Cam cắt lấy 5 khoanh mỏng như giấy cất riêng (để bày quanh đĩa) còn lại đem cắt ngang quả vắt lấy nước.

- Mỡ đun nóng già bỏ thịt vào rán vàng, trở đều 2 bên rồi gấp ra. Mỡ còn lại trong chảo cho bột mì vào khuấy cho vàng, lại bỏ thịt đã rán vào đảo đều, nêm thêm ít mắm muối, đổ nước cam vừa ngập thịt (nếu ít nước cam có thể thêm 1 chén nước sôi) đun sôi 5 - 10 phút, rút lửa để sôi lăn tăn nửa giờ là thịt chín mềm, nước sền sệt là được.

- Hành cắt khúc dài bằng ngón tay, chẻ đôi củ hành, bỏ vào đảo qua cho chín tái.

- Múc thịt ra đĩa sâu, rưới nước lên, xếp những khoanh cam mỏng quanh đĩa, gấp hành tái bày giữa đĩa.

VỊT HẤP CÁCH THỦY

Nguyên liệu:

- | | | | |
|-------------------|--------|-------------|--------|
| - Vịt chèo cánh | 1 con | - Măng củ | 0,2 kg |
| - Thịt lợn lẫn mỡ | 0,2 kg | - Lạc hạt | 1 chén |
| - Mỡ nước | 5 thìa | - Nấm hương | 10 tai |

- Bột ca-ri 1/2 thìa - Nước mắm, muối, tiêu.
- Nếp hay côm 0,2 kg
- Hành khô 5 củ, hành tươi 5 cây, tỏi.

Cách làm:

- Vịt làm sạch, mổ dọc theo xương sống, lóc bỏ xương, chặt cổ, cánh bỏ riêng dành làm món nấu khác, lọc thịt vịt đem thái mỏng, băm nhỏ cùng thịt lợn, ướp mắm, muối, hành khô 15-30 phút.

- Nếp vo sạch để róc nước, rắc ít muối xóc đều.

- Lạc hạt ngâm nước sôi, bóc vỏ.

- Nấm hương ngâm nước, rửa sạch cắt bỏ chân, thái nhỏ.

- Măng củ bỏ đôi theo dọc củ, thái ngang lát mỏng luộc bỏ nước.

Nhồi vịt: Trộn thịt băm, nếp, lạc xong nhồi vào mình vịt, khâu kín chỗ rách rồi xoa bột ca ri cho da vịt vàng bóng, bỏ vào chảo có đun mỡ nóng già rán qua đem xếp gọn vào ngăn cặp lồng nhôm.

- Mỡ còn lại trong chảo bỏ tỏi đập dập phi thơm, cho măng vào xào, nêm ít mắm muối, bỏ nấm đảo đều dậy vung om 15 phút múc bỏ lên vịt, tiếp đó đun hấp cách thủy 1 giờ 30 - 2 giờ vịt chín như, vớt ra đĩa sâu, xung quanh bày măng lẫn nấm, gấp hành hoa chân tái để trên đĩa, khi ăn cắt khoanh ngang, rắc thêm ít tiêu ăn nóng.

VỊT TIỀM

Nguyên liệu:

- Vịt bầu béo 1,5 kg - Táo đỏ 0,05 kg
- Lạc nhân 0,03 kg - Củ đậu 0,1 kg

- Hạt sen khô 0,05 kg - Nấm hương 0,01 kg
- Hạt dẻ 0,05kg
- Rau mùi, hạt tiêu, muối, mì chính, nước mắm.

Cách làm:

Vịt cắt tiết, làm sạch lông, mổ moi bỏ nội tạng, sát muối, tiêu, hành, tỏi giã nhỏ vào trong bụng vịt.

Hạt sen, hạt dẻ bóc vỏ, lạc ngâm nước bóc vỏ lụa, tất cả đem luộc chín. Củ đậu gọt vỏ thái hạt lựu. Nấm hương ngâm nở, rửa sạch thái hạt lựu. Hành củ bóc vỏ cắt đôi.

Táo đỏ rửa sạch, bỏ hạt cắt đôi.

Hạt sen, củ đậu, lạc, hạt dẻ, táo, nấm hương, hành trộn lẫn với hạt tiêu, nước mắm, mì chính, đường đem nhồi vào bụng vịt khâu kín lại, gài chéo cánh, đặt vào liễn to đổ nước dùng ngập vịt rồi hấp hoặc đun cách thủy cho tới khi vịt chín mềm là được.

Khi ăn rắc thêm mùi và hành chế.

Yêu cầu cảm quan:

Vịt vàng bóng, nước trong suốt. Thơm đậm của thịt vịt, nấm, hành, tiêu. Vị ngon ngọt. Thịt vịt và nguyên liệu khác chín mềm nhưng không vỡ nát.

VỊT SỐT VANG

Nguyên liệu:

- Vịt 1 con - Bột mì 2 thìa
- Mỡ nước 6 thìa - Khoai tây 0,3 kg
- Cà chua 0,3 kg - Rượu trắng 1 chén
- Xì dầu, muối, húng liu - Đường kính 2 thìa

- Hành khô 3 củ, tỏi 5 nhánh - Hành hoa 5 cây.

Cách làm:

- Vịt làm sạch, chặt thành miếng bằng bao diêm, ướp thịt với rượu 15 phút, sau đó rắc muối, tỏi giã và ít xì dầu ướp tiếp 15 phút rồi bỏ bột húng liu trộn đều.

- Đường rang vàng đậm, chế 1 chén nước vào đun sôi thành nước màu rồi cho vào thịt đã ướp.

- Khoai tây cạo vỏ, thái ngang thành lát dày 1 cm ngâm nước, rửa sạch để ráo, đem rán vàng, vớt để riêng. Hành khô phi thơm.

- Mỡ còn lại cho thịt vào áp chảo xém cạnh, trở đều 2 bên rồi gấp ra.

- Cà chua cắt ngang quả, vắt bỏ hạt thái lát đem xào chín nhuyễn, cho bột mì hòa nước loãng khuấy đều, nêm mắm muối và chút nước ướp thịt vào xào lẫn đun sôi, bỏ thịt vào, chế thêm 1 bát nước sôi, đậy vung đun nửa giờ rồi bỏ khoai đã rán vào, đun thêm 5- 10 phút, đập hành hoa cắt khúc dài bằng ngón tay cho vào đảo qua để hành chín tái. Múc món nấu ra đĩa, nước vừa sền sệt, gấp hành bày lên trên.

VỊT TẦN BÓNG BÌ

Nguyên liệu:

- | | | | |
|-------------------------------------|--------|------------------------|-----------------|
| - Vịt | 1 con | - Ít mì chính (nếu có) | |
| - Bóng bì | 0,1 kg | - Nấm hương | 15 tai |
| - Hành khô | 3 củ | - Mỡ nước | 5 thìa |
| - Rượu trắng | 1 chén | - Hành hoa | 5 cây, rau mùi. |
| - gừng 1 nhánh bằng 2 đốt ngón tay. | | | |

Cách làm:

- Vịt làm sạch, mổ moi lấy bộ lòng để riêng, xát muối, tiêu, gừng khắp trong bụng và ngoài da vịt, ướp nửa giờ.

- Bộ lòng làm sạch, mổ khía chéo rồi cắt thành miếng, gan thái miếng mỏng ướp muối, mắm.

- Bóng bì ngâm nước cho nở xốp, rửa sạch cắt miếng vuông bằng bao diêm, ướp gừng rượu nửa giờ, rửa kỹ rồi bóp từng miếng bóng cho ráo nước.

- Nấm hương ngâm nước cho mềm, cắt bỏ chân, rửa sạch, cắt đôi tai nấm.

- Mỡ đun nóng già, đập hành khô vào phi vàng, bỏ lòng vào xào chín thơm, cho gan vào xào tiếp 5 phút, khi gan vừa chín tái là được, cho bóng, nấm hương vào xào cùng rồi bắc chảo ra (gấp bóng để riêng).

- Vịt khía kỹ, bẻ chân quặp vào bụng, đầu vịt cài vào cánh xếp gọn vào nôi, múc lòng xào bỏ lên mình vịt, rưới nước xào bóng lên trên rồi đem nấu cách thủy (bỏ nôi vịt vào trong một chiếc nôi khác to hơn, đổ nước lót đáy dày vung đun sôi đều). Thời gian nấu 1 giờ 30 phút là thịt chín, cho bóng bì vào đảo đều với lòng, đun tiếp 30 phút nữa rồi nêm thêm ít nước mắm, tiêu và cho hành hoa đập dập củ thái khúc dài bằng ngón tay lên trên, đun vừa chín tái hành là được. Vớt vịt ra bày vào đĩa to và sâu, múc lòng và bóng bì để quanh đĩa, gấp hành tái để lên trên với ít rau mùi, múc nước tần rưới vào đĩa. Ăn nóng.

Ghi chú: Món vịt tần muốn bày bàn ăn trông hấp dẫn thì để nguyên cả con tần. Cũng có thể chặt con vịt làm 4 miếng, rút bỏ xương đùi, xương sườn, chặt cổ cánh để làm món khác. Xát muối, tiêu, gừng ướp thịt, ướp xong bỏ vào chảo

mỡ nóng có phi hành vàng, rán áp chảo thịt cho vàng cạnh, múc thịt bỏ vào nồi rồi lấy lòng xào tiếp cho chín kỹ, múc lòng bỏ lên trên thịt, hấp cách thủy tần 1 giờ vì không có xương thịt mau chín hơn, cho bóng bì, nấm hương đảo đều, nấu tiếp nửa giờ nữa là được. Cách bày món ăn vào đĩa như trên.

LÒNG VỊT XÀO CỬ NIỄNG

Nguyên liệu:

- | | | | |
|------------|--------|----------------------------|--------|
| - Lòng vịt | 1 bộ | - Mộc nhĩ | 10 tai |
| - Thịt vịt | 0,1 kg | - Nước mắm, muối, tiêu. | |
| - Mỡ nước | 3 thìa | - Ít gừng và ít thìa giấm. | |
| - Củ niễng | 0,2 kg | - Mướp hương 1 quả | |
- Tỏi khô 5 nhánh, hành hoa 3 cây.

Cách làm:

- Lòng vịt làm sạch, thái mỏng gan, mỡ khía chéo thái mỏng, ruột thái khúc bằng đốt ngón tay, ướp muối, mắm, tiêu, tỏi già.

- Thịt thái mỏng, ướp cùng với lòng vịt.

- Củ niễng bóc bớt những bẹ già cứng, rửa sạch, cắt khúc bằng 2 đốt ngón tay rồi thái dọc thành lát mỏng.

- Mướp hương gọt vỏ, rửa và thái ngang thành khoanh dày và bổ dọc mỗi khoanh làm 8 miếng.

- Mộc nhĩ ngâm nước cho nở mềm, rửa để ráo, thái bỏ đôi.

- Mỡ đun nóng già, phi hành vàng, trút lòng và thịt vào đảo luôn tay, khi mỡ nở như hoa khế, thịt chín trắng cho gan vào đảo lẫn, xào khoảng 5 - 10 phút cho gan vừa chín tới là được.

Khi xào lòng và thịt chín, lần lượt bỏ củ niễng vào xào lẫn, đập vung cho mau chín, tiếp đó cho nấm hương và mướp vào đảo đều, nêm vừa mắm muối, xào cho mướp hơi trong, bỏ hành lá thái nhỏ đảo qua rồi múc ra đĩa, rắc thêm ít tiêu, ngắt rau mùi bày trên đĩa. Ăn nóng.

VỊT NINH MẶNG

Nguyên liệu:

- | | | | |
|------------|----------|----------------|----------|
| - Thịt vịt | 0,3 kg | - Mỡ nước | 0,02 kg |
| - Măng khô | 0,05 kg | - Hành củ tươi | 0,025 kg |
| - Miến | 0,02 kg | - Rau mùi | 0,02 kg |
| - Mộc nhĩ | 0,005 kg | | |
- Tiêu, muối, nước mắm, mì chính.

Cách làm:

Thịt vịt rửa sạch cắt miếng to ướp muối, tiêu. Măng khô ngâm, rửa sạch, luộc nhiều lần cho hết nước đỏ, cắt miếng vát (2,5 × 8,5cm). Mộc nhĩ ngâm nở rửa sạch (nhỏ để nguyên, to cắt đôi hoặc ba). Hành rửa sạch cắt bỏ bớt lá, lấy nửa trắng nửa xanh chần qua.

Đun mỡ nóng già, cho thịt vào rán qua, đổ nước ngập thịt, cho luôn măng vào đập vung đun nhỏ lửa, khi thịt chín nêm nước mắm, muối, cho mộc nhĩ vào đun tiếp đến khi thịt mềm cho mì chính và miến vào chần.

Khi ăn múc ra bát có trang trí hành chần, miến, mộc nhĩ cho đẹp, rắc hạt tiêu, rau mùi. Ăn nóng.

Yêu cầu cảm quan:

Thịt, măng có màu vàng, hành trắng xanh, miến trắng,

nước trong. Thơm đậm của thịt và măng, thơm nhẹ của tiêu, hành. Vị ngon, ngọt, béo ngậy. Măng, thịt mềm nhưng không nát, miến và hành giòn.

VỊT XÁO MĂNG

Nguyên liệu:

- Vịt bầu 0,3 kg - Mỡ nước 0,005 kg
- Măng chua 0,2 kg - Hành củ có dọc 0,03 kg
- Mùi tàu, rau mùi.
- Muối, nước mắm, mì chính, hạt tiêu.

Cách làm:

Thịt vịt rửa sạch, lọc lấy thịt, thái miếng mỏng, ướp tiêu, muối, nước mắm, hành khô băm nhỏ. Các loại xương mềm (cổ cánh...) băm nhỏ ướp nước mắm, hành (băm nhỏ), hạt tiêu, mì chính, bóp đều, viên thành từng viên nhỏ bằng quả táo cho vào mỡ rán vàng. Măng tươi thái chỉ luộc qua, để ráo. Đun mỡ nóng già cho thịt vào xào săn đổ nước ngập, đun sôi hớt bọt, cho măng vào đun nhỏ lửa, khi thịt gần mềm cho các viên thịt vào, nêm nước mắm, muối vừa ăn. Đậy kín vung nấu tiếp cho tới khi thịt mềm, cho mì chính mức ra bát, rắc hạt tiêu, rau mùi, hành hoa, mùi tàu, thái nhỏ lên trên. Ăn nóng.

Vịt xào măng có thể ăn kèm với bún, cơm.

Yêu cầu cảm quan:

Các nguyên liệu có màu đặc trưng. Thơm dậy rau mùi tàu và hành, vị ngon, ngọt của thịt, vừa ăn. Thịt và măng mềm, các viên thịt đều nhau, không vỡ nát, nước nhiều hơn cái.

CHẢ VỊT NƯỚNG

Nguyên liệu:

- | | | |
|-------------------------|--------|-----------------------------|
| - Thịt vịt | 0,3 kg | - Húng quế và rau răm |
| - Tỏi khô 1 củ, sả 1 củ | | - Xì dầu, muối, đường |
| - Rượu | 2 thìa | - Ít giấm, ớt. |
| - Mỡ nước | 1 thìa | - Su hào, cà rốt ngâm giấm. |

Cách làm:

- Vịt rửa sạch, lạng lấy thịt, thái ngang thớ thành miếng mỏng, lấy sòng dao dần nhẹ cho dập thớ thịt, rắc ít muối với tỏi giã ướp thịt từ 15 - 30 phút, sau đó giã sả, trộn xì dầu và đường ướp vào thịt thêm một lát nữa.

- Than quạt hồng, cặp thịt vào vỉ, hơ trên than nướng, vừa nướng vừa quạt nhẹ cho bật ngọn lửa. Khi thịt vàng tẩm rượu, nướng khô lại quạt mỡ lên, nướng tiếp cho thịt chín vàng thơm, gỡ thịt bày gọn vào đĩa, ngắt ít rau húng quế và răm để quanh đĩa.

- Su hào chọn loại non, gọt vỏ, thái lát mỏng.

- Cà rốt khía từng đường theo dọc củ rồi thái ngang thành khoanh, cả 2 thứ đem ngâm vào giấm từ 2 - 4 giờ là vừa chua.

- Dọn riêng 1 đĩa su hào, cà rốt chua.

- Nước chấm hòa nước mắm với ít đường, giấm và tỏi, ớt giã nhỏ, nếm vừa chua ngọt.

- Chả vịt nướng ăn kèm với bún thì dùng rau xà lách, rau muống chẻ, húng quế và răm ăn ghém.

Ghi chú: Món su hào cà rốt ngâm giấm nên phơi hơi héo, rồi ngâm giấm ăn giòn hơn để tươi. Khi ngâm giấm không nên rắc muối ướp trước, muối phá hủy một số sinh tố trong thực vật.

NGAN QUAY OM

Nguyên liệu:

- | | | | |
|-------------|----------|-----------------------------------|-----------------|
| - Thịt ngan | 0,7 kg | - Xi dầu | 3 thìa, ít muối |
| - Mỡ nước | 5 thìa | - Rượu trắng | 1 chén |
| - Tỏi | 5 nhánh | - Đường kính | 2 thìa |
| - Húng liu | 1/4 thìa | - Gừng 1 nhánh bằng đốt ngón tay. | |

Cách làm:

- Ngan làm sạch lấy 2 đùi (lấy 2 khoanh đùi lên gần đến mảng lưng) khía khuỷu chân, xát rượu với gừng giã nhỏ, tắm ướp 15 phút, sau đó rắc húng liều, tỏi, muối bóp kỹ rồi rưới vào ít xì dầu ướp tiếp 15 phút nữa.

Dùng nồi gang, cho mỡ vào đun nóng già, bỏ thịt vào rán vàng đều.

Xì dầu hòa đường sền sệt, quét khắp quanh miếng thịt, lại bỏ vào nồi dậy vung, đun đều lửa khoảng 10 phút; gấp trở thịt cho vàng đều, dậy vung quay tiếp, khi thịt có màu vàng sẫm là được. Gấp thịt ra để nguội, chặt thành miếng mỏng vừa gấp, bày gọn vào đĩa, múc nước xốt còn lại trong nồi rưới lên trên, rắc thêm ít húng liều.

Ngan quay ăn kèm với củ kiệu muối chua hay hành chẻ mỏng ngâm giấm.

NGŨNG NẤU GIẤM

Nguyên liệu:

- | | | | |
|-------------------|--------|--------|-------------|
| - Thịt ngũng | 0,7 kg | - Giấm | 4 thìa |
| - Hành tươi cả lá | 10 cây | - Mỡ | 4 thìa |
| - Rượu trắng | 1 chén | - Gừng | 1 nhánh vừa |

- Đường 2 thìa, ít muối tiêu - Nước mắm 4 thìa
- Tỏi 1 củ, rau thơm, bột đao hay bột mì 2 thìa.

Cách làm:

- Bỏ giấm vào bát, cắt tiết ngỗng cho chảy vào giấm lấy đũa đánh tan đều.

Ngỗng làm sạch, lấy một phần hay lấy cổ, cánh và dọc xương sống, chặt thành miếng bằng nửa bao diêm.

- Gừng cạo vỏ, giã nhỏ, trộn rượu bóp vào thịt tầm ướp 15 phút, sau đó rắc muối, nước mắm, tỏi, đường trộn đều ướp tiếp 15 phút.

- Mỡ đun nóng già, bỏ thịt vào rán vàng, gấp thịt xếp sang nổi, chế nước sôi ngập, nêm thêm ít mắm muối, đun cho thịt mềm, cho tiết vào rồi hòa bột với nước rưới vào, quấy đều, bột chín, nước hơi quánh là được.

Hành củ bỏ vào đảo đều, đun thêm 5 phút, bắc nổi ra khỏi bếp, rắc lá hành thái khúc và rau thơm lên trên, khi ăn múc ra bát tô cho thêm ít hạt tiêu. Ăn nóng.

NGŨNG NẤU BÓP TIẾT

Nguyên liệu:

- Thịt ngỗng 0,7 kg - Mỡ nước 4 thìa
- Rượu trắng 2 chén - Giấm 2 thìa
- Nước mắm 3 thìa, ít muối tiêu
- Hành tươi 5 củ, tỏi 1 củ, ít rau mùi.

Cách làm:

- Ngỗng làm sạch, lấy 2 đùi, chặt thành miếng to vừa gấp, ướp rượu, gừng 15 phút, sau đó cho muối, mắm, tỏi giã ướp tiếp 15 phút nữa rồi bóp tiết nhuyễn với thịt.

- Mỡ đun nóng già, rán thịt vàng, gấp ra trộn với rượu, nêm thêm mắm muối, chế nước ngập, đun cho thịt mềm, múc ra bát rắc tiêu, rau mùi và hành củ chẻ mỏng ngâm giấm lên trên. Ăn nóng.

Ghi chú: Nấu các món thịt ngỗng, muốn mềm thịt, trước khi cắt tiết nửa giờ nên cho ngỗng uống một vài thìa giấm.

NGŨNG TẨM BỘT

Nguyên liệu:

- | | | | |
|-----------------------|--------|------------------------------|--------|
| - Thịt ngỗng | 0,3 kg | - Đường | 1 thìa |
| - Trứng vịt | 1 quả | - Cà tím | 2 quả |
| - Mỡ nước | 5 thìa | - Bột mì | 3 thìa |
| - Cà chua | 1 quả | - Tỏi khô, hành, mùi | |
| - Bột ca ri | 1 thìa | - Xì dầu 2 thìa, muối, tiêu. | |
| - Dưa chuột muối chua | 3 quả. | | |

Cách làm:

- Thịt ngỗng rửa sạch, lạng lấy thịt rồi thái mỏng to bản, dùng sông dao dần nhẹ khắp miếng thịt cho mềm.

- Đường hòa với xì dầu, tỏi giã và ít muối ướp thịt 15 phút.

- Trứng đánh nổi bọt, nêm ít mắm muối, tráng chín vàng, thái miếng vuông bằng 2 cm.

- Bột mì hòa nước sền sệt, cho mắm muối và bột ca ri trộn đều.

- Cà thái miếng dày 1 cm theo dọc quả, rửa hết nhựa đen.

- Cà chua cắt ngang, vắt bỏ hạt, thái mỏng.

- Bắc chảo, đun mỡ nóng già, gấp từng miếng thịt nhúng ngập bột bỏ vào rán vàng gấp ra bày gọn vào giữa đĩa.

- Cà tím tẩm bột rán vàng xếp quanh thịt rán.

- Dưa chuột muối chua thái khoanh mỏng bày quanh đĩa.
 - Cà chua xào chín nhuyễn nêm vừa mắm muối, múc xốt cà chua rưới lên trên những miếng thịt rán.
 - Bày trứng trắng cắt miếng nhỏ lên trên, rắc hành củ chẻ mỏng và rau mùi trên cùng.
- Ghi chú:* Có thể dùng su hào, cà rốt thái miếng mỏng ngâm giấm thay dưa chuột muối cũng được.

THỊT NGŨNG CUỐN TÔM CHUA

Nguyên liệu:

- | | | | |
|---------------|-----------|---------------------|---------|
| - Thịt ngỗng | 0,3 kg | - Bông rệu | 1/2 bát |
| - Mỡ phân | 0,2 kg | - Đường | 2 thìa |
| - Tôm chua | 40 con to | - Bún | 0,3 kg |
| - Lạc hạt | 1 chén | - Tỏi khô | 1 củ |
| - Bánh đa nem | 20 cái | - Mắm, muối vừa đủ. | |
- Xà lách 5 cây, lá hẹ, rau thơm, rau mùi.

Cách làm:

- Thịt ngỗng chọn miếng nhiều nạc, để cả miếng to ướp mắm, muối, tỏi, đường 15 phút.
- Mỡ thái miếng to và dài, đem rán vàng cạnh ngoài cho ra bớt nước mỡ, sau đó rán thịt chín vàng thơm gấp ra để nguội. Thịt ngỗng và mỡ phân đã rán thái nhỏ như sợi mì.
- Bông rệu xào ngấm mắm và đường.
- Lạc rang giã nhỏ, trộn vào thịt và mỡ phân đã thái.
- Bún cắt miếng bằng 2 ngón tay.
- Rau sống rửa kỹ ngâm nước muối, vẩy ráo nước.

Gói cuốn: Trải bánh đa nem, xếp 2 lá xà lách, rau thơm, rau mùi, lá hẹ vào, múc nhân thịt để lên rau, bày 2 miếng

bún theo chiều dọc, bỏ tôm chua 2 con trên cùng rồi gói cuốn như cách gói nem.

Khi ăn chấm nước tương có pha lạc, đường, ớt vừa đậm (nước lèo). Chấm nước mắm giấm, ớt, đường chua ngọt cũng được.

Ghi chú: Có thể dùng giá đỗ, chần qua nước sôi thay rau xà lách.

- Nếu không cuốn với bún cần có thêm ít bì lợn luộc thái chỉ. Làm gạo rang giã thính và riêng giã nhỏ trộn vào nhân thịt.

CHIM HẦM CỐM

Nguyên liệu:

- | | | | |
|------------------|---------|----------------|---------|
| - Chim non 1 con | 0,4 kg | - Măng khô | 0,03 kg |
| - Thịt vai lợn | 0,1 kg | - Mỡ nước | 3 thìa |
| - Cốm | 0,1 kg | - Hạt sen | 1 chén |
| - Miến | 0,03 kg | - Ít mì chính. | |
- Nước mắm 3 thìa, ít muối, tiêu.
- Hành khô 4 củ, hành hoa và rau mùi.

Cách làm:

- Chim làm sạch, rửa kỹ ngoài da, mổ phanh bụng lấy bộ lòng, làm sạch mẽ ruột.

Dùng mũi dao lách lọc bỏ xương ức, xương cổ và xương sống lưng, xát muối, tiêu, hành khắp mình chim.

- Thịt lợn thái mỏng băm nhỏ cùng bộ lòng chim, rắc muối, mắm, hành, tiêu, mì chính ướp thịt 15 phút.

- Nấm hương ngâm nở, cắt bỏ chân, thái chỉ.

- Hạt sen bóc vỏ, bỏ tâm xanh, luộc qua.

- Rảy vào cốm ít nước cho mềm hạt

Các thứ trên đây trộn đều với thịt rồi nhồi căng bụng chim lấy kim chỉ khâu kín chỗ mổ.

- Miến ngâm mềm cắt khúc dài bằng gang tay.

- Măng khô ngâm nở, rửa sạch, cắt miếng đều đặn bằng nửa bao diêm, luộc 10 phút, vớt để ráo nước.

- Mỡ đun nóng già, phi hành vàng thơm bỏ măng vào xào, nêm vừa mắm muối, đảo đều cho ngấm gia vị, bỏ chim vào, chế nước sôi ngập chim hầm 1 giờ, măng mềm thì cho miến vào đây vung đun nhỏ lửa. Đun thêm 1 giờ nữa chim chín mềm, bỏ hành lá cắt khúc vào đảo qua rồi múc măng lót bát ô tô, bày chim ở giữa, gấp miến và lá hành vắt lên mình chim, múc nước hầm dội lên, rắc tiêu và lá mùi lên trên. Khi ăn cắt ngang con chim từng khoanh dày. Ăn nóng.

Ghi chú:

- Chim non xương mềm nhiều sụn. Để tận dụng hết chất bổ và nước ngọt của xương, làm món chim hầm không cần rút xương.

- Có thể nhồi vào bụng chim bằng thịt lợn, miến, nếp và đậu xanh cũng được.

CHIM OM MEN RƯỢU

Nguyên liệu:

- | | | |
|---------------------------------|------------|---------|
| - Chim sẻ hay chim ngói 3-5 con | - Mỡ nước | 4 thìa |
| - Men rượu (bột) 2 thìa | - Miến | 0,05 kg |
| - Cà chua 2 quả 0,3 kg | - Nước mắm | 3 thìa |
- Ít muối, tiêu.
- Hành khô 4 củ, hành hoa.

Cách làm:

- Chim làm sạch mổ moi bỏ ruột dùng sòng dao dần nhẹ cho mềm xương, xát muối, mắm, đường, tiêu khắp mình chim, sau đó rưới 1 thìa nước mắm và bỏ bột men rượu vào bụng chim, rồi nhồi vào ít miến đã ngâm nở mềm cho vừa kín chỗ mổ ở bụng.

- Mỡ đun nóng già phi hành vàng thơm bỏ chim vào rán vàng, sau đó thái cà chua xào cùng (vắt bỏ hạt cà), nêm mắm muối khi cà chua chín nhuyễn thành sốt, chế 1 bát nước sôi cho vừa sâm sấp, đậy vung đun nhỏ lửa, om nửa giờ, cho lá hành cắt khúc vào đảo qua, múc chim ra đĩa sâu, rưới nước sốt lên, rắc thêm ít tiêu. Ăn nóng.

Ghi chú:

Món chim om làm đơn giản, có thể chọn chim sẻ, chim ngói hay bồ câu. Chim nhỏ để cả con, chim to chặt làm 4 miếng, ướp hành tỏi, mắm muối rồi xào thật cho ngấm gia vị sau đó chế nước vừa sâm sấp, đun nhỏ lửa om nửa giờ đến 1 giờ cho thật mềm, bỏ hành tươi to củ vào (cắt khúc lá hành); củ hành chín trong múc chim bày gọn vào đĩa; gấp hành để quanh đĩa múc nước om rưới lên vừa sâm sấp, rắc tiêu. Ăn nóng.

CHIM OM NẤM

Nguyên liệu:

- Chi câu non (2 con) 1 kg	- Hành tươi	0,02 kg
- Mỡ nước 0,05 kg	- Hạt sen	0,02 kg
- Thịt nạc vai 0,1 kg	- Mộc nhĩ	0,005 kg
- Nấm hương 0,01 kg	- Hành khô	0,02 kg

- Nước mắm, muối mè chính, hạt tiêu.
- Rau mùi.

Cách làm:

Chim bóp chết hoặc chìm nước lạnh cho chết, làm sạch lông, mổ moi, bỏ nội tạng, rút xương, lọc lấy thịt còn dính ở xương bằm nhỏ lẫn với thịt lợn, ướp tiêu, muối, hành bằm nhỏ.

Hạt sen luộc chín. Nấm hương, mộc nhĩ, ngâm nở (để lại 1/2 số nấm hương) rửa sạch, bằm nhỏ, trộn lẫn với thịt, hạt sen, tiêu, muối, nước mắm, hành bằm nhỏ, mè chính nhồi vào chim, khâu kín.

Đun mỡ nóng già, rán qua chim, bỏ vào nồi cùng với số nấm còn lại, thêm nước, om nhỏ lửa, gần chín cho thêm nước mắm, mè chính.

Bày chim vào bát to hoặc đĩa sâu lòng, rắc hạt tiêu, rau mùi. Ăn nóng.

Yêu cầu cảm quan:

Chim có màu nâu vàng, nổi mùi thơm của nấm, hành, vị ngọt đậm. Chim nguyên vẹn, không vỡ nát, nhân kết dính tốt.

CHẢ CHIM NƯỚNG

Nguyên liệu:

- Chim sẻ, chim ngói, chim xanh 3 - 4 con
- Hành khô 4 củ - Nước mắm 2 thìa
- Đường 1 thìa - Ít muối, tiêu.
- Mỡ khố 0,1 kg

Cách làm:

- Chim làm sạch, lạng lấy thịt, thái thành miếng mỏng, ướp muối, tiêu, nước mắm, đường, hành 15 phút.

- Mỡ khở thái mỏng to bản bằng miếng thịt chim, rắc muối, mắm trộn đều.

Nướng chả: Dùng cặp tre chẻ hay bằng vỉ nướng, xếp mỗi miếng thịt 1 miếng mỡ, cặp chặt, hơ trên than hồng, khi nướng, quạt và trở đều tay cho chả xém là được. Gỡ chả bày gọn vào đĩa, ăn kèm rau muống chẻ, rau thơm rau mùi. Nước chấm giấm, tỏi, đường, ớt, vừa chua ngọt.

Ghi chú: Chả chim có thể làm theo cách băm thịt nhuyễn, mỡ thái chỉ, ướp vừa mắm, muối, đường, tỏi rồi viên thành từng viên tròn đẹp, nướng chín vàng. Ăn kèm hành chẻ ngâm giấm.

CHIM TẦN

Nguyên liệu:

- | | | | |
|------------------------|---------|------------|---------|
| - Chim câu non (2 con) | 1,2 kg | - Hành khô | 0,02 kg |
| - Hạt sen | 0,04 kg | - Mỡ nước | 0,03 kg |
| - Nấm hương | 0,01 kg | - Hành hoa | 0,03 kg |
- Nước mắm, muối, mì chính, tiêu.

Cách làm:

Chim bóp chết hoặc dìm vào nước cho chết, làm sạch lông, mổ moi bỏ nội tạng, cắt bỏ 2 chân, xát tiêu, muối, hành (băm nhỏ) vào bụng chim. Lau khô da chim, cài 2 đùi vào bụng.

Nấm hương ngâm nở rửa sạch, to thì cắt đôi, nhỏ để nguyên. Hành hoa rửa sạch cắt khúc dài 7 cm chần qua.

Hạt sen bóc vỏ, thông tâm, luộc chín.

Hành khô bóc vỏ, nhỏ để nguyên, to cắt đôi.

Mỡ đun nóng già, chim cho vào rán qua, xếp vào liễn sứ. Xếp hành củ, hạt sen, nấm hương phủ kín chim, thêm 200 ml nước sôi có pha mắm và mì chính (hoặc nước dùng), đậy vung kín rồi đem tần tới khi thịt chim và hạt sen chín mềm là được. Rắc hạt tiêu và hành chần lên. Ăn nóng.

Yêu cầu cảm quan:

Chim màu nâu, hạt sen trắng. Thơm dậy mùi nấm, hành, vị ngon, ngọt đậm của thịt. Nước tần trong, chim nguyên vẹn, không vỡ nát, hạt sen mềm.

CHIM QUAY

Nguyên liệu:

- Chim câu non (1 con) 0,6 kg
- Mỡ nước 0,05 kg
- Hành củ khô 0,01 kg
- Mạch nha
- Muối, tiêu.

Cách làm:

Chim bóp chết làm sạch lông, mổ moi bỏ nội tạng, nhúng vào nước sôi lấy ngay ra, ướp muối, tiêu, hành giã nhỏ vào bụng.

Mạch nha hòa thêm 30 ml nước lã xoa đều khắp da chim. Cứ sau 15 phút xoa 1 lần, làm 2 – 3 lần.

Hành thái mỏng phi thơm vàng vớt ra để riêng, tiếp tục đun mỡ nóng già cho chim vào lật đều khắp tới khi da chim có màu đỏ cánh gián, thịt chín là được.

Để nguội, chặt miếng bày theo hình con chim, cho hành phi lên trên.

Yêu cầu cảm quan:

Da chim lên màu cánh gián đều, bóng mượt. Thơm đặc trưng hấp dẫn. Vị ngon, ngọt đậm. Da chim không rách, thịt ăn mềm, chặt miếng đều bày đẹp.

CHẢ CHIM

Nguyên liệu:

- Chim câu non	1,2 kg	- Chanh quả	0,02 kg
- Mỡ nước	0,03 kg	- Đường	0,02 kg
- Ớt tươi	0,01 kg	- Hành khô	0,02 kg
- Nước mắm, muối, mì chính, hạt tiêu.			

Cách làm:

Chim bóp chết, nhúng vào nước nóng (80°C) làm sạch lông mỡ bỏ nội tạng, lọc lấy thịt, thái miếng mỏng, ướp muối, mắm, hạt tiêu, hành củ băm nhỏ, đường, mì chính. Xếp thịt vào vỉ nướng hoặc xiên vào que tre đưa lên than hồng nướng. Khi nướng lật trở đều và bôi mỡ thường xuyên lên thịt để thịt khỏi cháy.

Thịt chín có màu vàng nâu là được. Bày thịt vào đĩa, rắc lá chanh thái chỉ ăn nóng kèm nước mắm, chanh, ớt.

Yêu cầu cảm quan:

Thịt nướng vàng nâu, bóng, nổi mùi thơm thịt nướng hành và tiêu, vị ngon ngọt của thịt. Thịt chín, ăn mềm không khô, quắt, thái đều.

MỘT SỐ MÓN ĂN TỪ THỊT CHÓ

THỊT CHÓ NẤU NHỰA MẶN

Nguyên liệu:

- | | | | |
|-------------------------------------|--------|--------------------|----------|
| - Thịt chó | 0,5 kg | - Hành hoa | 5 cây |
| - Mỡ nước | 5 thìa | - Húng quế | 1 mớ |
| - Mắm tôm | 3 thìa | - Đường | 1 thìa |
| - Mẻ chua | 3 thìa | - Riềng | 1 củ nhỏ |
| - Sả | 3 củ | - Lạc hạt nửa bát. | |
| - Nước mắm | 2 thìa | - Ít muối. | |
| - Ít ớt chín. | | | |
| - Nghệ 1 nhánh bằng 3 đốt ngón tay. | | | |

Cách làm:

- Riềng, nghệ giã nhỏ, sả đập dập giã mịn, hành hoa đập củ thái khúc ngắn, húng quế thái nhỏ.

- Thịt chó thui vàng, cạo sạch, rửa kỹ, rút bỏ xương, thái miếng bằng quân cờ, rắc muối, sả, riềng, nghệ, mắm tôm, đường, xì dầu, ớt chín ướp 15 phút.

- Mỡ đun nóng già, bỏ ít sả vào phi vàng cho thịt chó vào xào chín sần, rưới nước mẻ đặc vào, đập vung đun 10-15 phút, cho lạc hạt giã dập vào đảo đều rồi chế nước dùng hay nước sôi, vừa sầm sập, đun nhỏ lửa om cho thịt chín nhừ, nước sánh sền sệt là được. Nếu có tiết cho vào 3 thìa, đảo đều, đun sôi kỹ, rắc hành, húng quế bắc ra.

Ghi chú: Nấu món nhựa mặn có thể rang lạc vàng thơm già nhỏ, khi thịt chín nhừ, cho lạc, hành, rau thơm đảo nhanh tay rồi múc ngay ra bát tô ăn càng thơm.

NẤU XÁO CHÓ

Nguyên liệu:

- | | | | |
|-------------|--|----------------------|-------|
| - Xương chó | 1 kg (xương sườn, xương sọ, xương ống) | | |
| - Mỡ | 0,1 kg | - Sả | 2 củ |
| - Mắm tôm | 2 thìa | - Hành hoa | 5 cây |
| - Mẻ | 2 thìa | - Húng quế. | |
| - Xì dầu | 2 thìa | - Ít muối, mì chính. | |
- Riêng 1 nhánh bằng ngón tay cái.

Cách làm:

- Xương chó rửa sạch, chặt nhỏ, cho riêng, sả giã nhỏ, muối, mắm tôm, xì dầu trộn vào xương, ướp nửa giờ. Mỡ thái mỏng, rán vàng, phi ít riêng, sả thơm, bỏ xương vào xào qua.

- Hoà mẻ vào 1 bát tô nước, lọc bỏ bã, cho xương đã xào vào ninh 1 giờ, xương mềm, nước xáo béo ngọt là được. Rắc mì chính, hành hoa thái khúc, húng quế đảo nhanh rồi múc ra bát. Ăn với bún kèm rau xà lách, hoa chuối thái mỏng và rau húng, cho ít tương ớt. Ăn nóng.

CHÂN CHÓ HẦM

Nguyên liệu:

- | | | | |
|----------------------|--------|-------------|--------|
| - Chân chó | 0,5 kg | - Mẻ | 2 thìa |
| - Mỡ chó | 0,1 kg | - Hành hoa | 5 cây |
| - Mắm tôm | 2 thìa | - Xì dầu | 2 thìa |
| - Nghệ 1 nhánh vừa | | - Sả | 2 củ |
| - Mì chính, ít muối. | | - Húng quế. | |
- Riêng 1 nhánh bằng ngón tay.

Cách làm:

- Chân chó đem nướng vàng thơm, cạo rửa sạch, chặt nhỏ rắc ít muối, xì dầu, riềng, sả giã nhỏ mịn, nghệ lọc lấy nước cho vào trộn đều với xương ướp nửa giờ.

- Mẻ lọc với 1 bát tô nước, bỏ bã, hoà mắm tôm, ít muối xì dầu vừa hợp khẩu vị đem đun sôi.

- Mỡ thái mỏng, rán vàng tốp, bỏ chân chó đã chặt miếng vào đảo qua rồi múc cho vào nồi nước mẻ đun tiếp. Thời gian hầm 1 giờ là chín mềm xương, ngọt nước. Rắc mì chính, hành hoa thái khúc, húng quế vào đảo qua, múc ra bát tô. Ăn nóng.

DỒI CHÓ

Nguyên liệu:

- | | | | |
|----------------------------------|---------|------------|--------|
| - Tiết chó | 1 bát | - Sả | 2 củ. |
| - Ruột chó chọn khúc to | 0,3 kg | - Hành hoa | 5 cây |
| - Riềng | 1 nhánh | - Giấm | 5 thìa |
| - Đậu xanh lưng bát. | | - Ít muối. | |
| - Húng quế, răm, mùi tàu vừa đủ. | | | |

Cách làm:

- Mỡ lòng thái, băm nhỏ.
- Đậu xanh ngâm nở, đãi vỏ, đồ chín, giã nhỏ mịn, trộn ít muối.

- Hành, rau thơm, mùi tàu, húng, rửa sạch, để ráo, thái nhỏ.

- Riềng, sả giã nhỏ.

- Các thứ trên đem trộn đều với tiết chó.

- Ruột rửa kỹ, lộn ngược xát xà phòng rửa nhiều lần

nước, rắc muối bóp kỹ rửa lại, sau cùng ướp giấm rồi rửa sạch. Làm xong nhồi nhân vào đầy khúc ruột, buộc chặt 2 đầu, bỏ vào nồi đổ nước ngập, đun sôi. Khi luộc dồi lấy kim to châm loáng thoáng quanh khúc dồi (để thoáng hơi, không bị nứt dồi), thời gian luộc nửa giờ, châm thử không thấy nước hồng chảy ra là chín kỹ. Vớt dồi ra, quán vào ống nứa nướng vàng, để nguội thái khúc dài bằng đốt ngón tay, bày vào đĩa. Ăn kèm húng quế, chấm nước mắm, tương ớt, riêng, giấm.

THỊT CHÓ XÀO LĂN

Nguyên liệu:

- | | | | |
|------------|--------|------------|--------|
| - Thịt chó | 0,3 kg | - Tương ớt | 1 thìa |
| - Mỡ nước | 4 thìa | - Đường | 1 thìa |
| - Mắm tôm | 1 thìa | - Sả | 2 củ |
| - Nước mắm | 1 thìa | - Hành hoa | 3 cây |
- Riêng 1 nhánh bằng ngón tay cái.
 - Chanh nửa quả, rau húng 1 mớ.
 - Ít muối.

Cách làm:

- Riêng, sả giã nhỏ mịn, hành hoa thái khúc.
- Thịt chó thái mỏng rắc ít muối, sả, riêng ướp, sau đó trộn mắm tôm, muối, mắm, đường, tương ớt ướp tiếp 15 phút.
- Mỡ đun nóng già gắp từng miếng thịt cho vào áp chảo vàng cạnh, trở đều hai bên rồi đảo luôn tay, thịt chín sần, vàng thơm thì cho hành hoa, rau húng đảo qua rồi múc ra đĩa. Vắt chanh trộn đều. Ăn nóng.

CHẢ CHÓ NƯỚNG

Nguyên liệu:

- Thịt chó	0,3 kg	- Mỡ nước	3 thìa
- Riềng	1 nhánh	- Mắm tôm	1 thìa
- Sả	2 củ	- Nước mắm	1 thìa
- Đường	1 thìa	- Tương ớt, lá hẹ.	
- Nghệ	1 nhánh	- Ớt tươi.	

Cách làm:

- Thịt chó thái mỏng, rắc ít muối, sả, riềng cho nước nghệ, mắm tôm, nước mắm, đường, tương ớt vào bóp nhuyễn với thịt, ướp 15 phút.

- Cặp thịt vào que tre hay xếp vào vỉ lưới, đem nướng trên than hồng nướng trở đều hai bên cho chín kỹ và thơm nhập mùi. Gỡ chả bày ra đĩa. Ăn kèm lá hẹ tươi và các thứ húng thơm, chấm nước mắm giấm, riềng, ớt vị chua ngọt vừa ăn.

THỊT CHÓ HẤP

Nguyên liệu:

- Thịt chó	1 kg	- Nghệ	0,05 kg
- Riềng	0,1 kg	- Mắm tôm	0,02 kg
- Mẻ	0,15 kg	- Xi dầu	
- Rau thơm, húng chó, sả.			

Cách làm:

Thịt chó thui rút xương thái miếng to 200 – 300g ướp nước nghệ, mẻ, mắm tôm, gừng, sả giã nhỏ, xi dầu và tiết loãng để vài giờ cho ngấm đều. Cho thịt vào hấp cách thủy, thịt chín tới lấy ra thái miếng mỏng bày ra đĩa. Ăn nóng

kèm với rau ngổ và húng, bánh đa, chấm muối chanh ớt hoặc mắm tôm chanh ớt.

Yêu cầu cảm quan:

Thịt màu nâu sẫm. Mùi thơm gừng, mẻ, vị vừa. Thịt chín tới, còn nguyên miếng, không nhũn nát.

CHẠO CHÓ

Nguyên liệu:

- | | | | |
|----------------|--------|---------|---------|
| - Thịt chó nạc | 0,5 kg | - Vừng | 0,05 kg |
| - Tương | 0,1 kg | - Riềng | 0,1 kg |
| - Mỡ phần lợn | 0,2 kg | - Gừng | 0,02 kg |
| - Đỗ tương | 0,1 kg | | |
- Đường, sả, lá chanh, mì chính, rau thơm, rau ngổ, húng, muối.

Cách làm:

Thịt chó chọn chỗ thui chín, nếu chưa chín thì đem rán qua, lạng mỏng, thái chỉ.

Mỡ phần luộc chín, thái chỉ.

Vừng rang vàng, xát vỏ, giã dập.

Đỗ tương vo sạch, rang vàng, giã nhỏ, rây mịn.

Riềng, sả giã nhỏ. Lá chanh thái chỉ.

Cho thịt và mỡ vào chậu trộn muối, mì chính, riềng, sả, vừng, đỗ tương, lá chanh đảo đều, xúc ra đĩa, ăn nguội.

Tương cho thêm đường, gừng giã nhỏ.

Khi ăn chấm tương đã pha kèm các loại rau thơm.

Yêu cầu cảm quan:

Chạo màu vàng rơm. Thơm, béo, khô, cắt thái đều.

MỘT SỐ MÓN ĂN TỪ THỊT THỎ

THỎ NẤU SỐT VANG

Nguyên liệu:

- | | | | |
|--------------------------------|--------|--------------|-------------|
| - Thịt thỏ | 0,5 kg | - Đường kính | 1 thìa |
| - Mỡ nước | 5 thìa | - Nước mắm | 3 thìa |
| - Tỏi khô | 1 củ | - gừng | 1 nhánh nhỏ |
| - Rượu 1 cốc (có thể dùng bia) | | - Tỏi tây | 1 cây |
| - Ít mì chính, muối, tiêu. | | | |

Cách làm:

Thịt thỏ chặt miếng bằng bao diêm, ướp rượu, gừng giã nhỏ, muối, mắm, đường, tỏi.

Mỡ đun nóng già, cho thịt thỏ vào rán vàng, gấp ra. Rượu và gia vị ướp thịt còn lại chế thêm lưng bát tô nước sôi, cho nốt mỡ rán thừa vào đun sôi, cho thịt thỏ đã rán vào đun tiếp, nhỏ lửa, nấu nửa giờ cho thịt chín như, nước sền sệt, rắc mì chính, cho tỏi, hành thái khúc vào, đảo nhanh tay rồi múc ra bát, thêm ít tiêu. Ăn nóng kèm bánh mì nướng giòn.

THỎ NẤU CHANH

Nguyên liệu:

- | | | | |
|------------|--------|----------------|--------|
| - Thịt thỏ | 0,6 kg | - Rượu trắng | 1 chén |
| - Chanh | 1 quả | - Lá chanh non | 5-7 lá |
| - Mỡ nước | 6 thìa | - Bột đao | 1 thìa |
| - Tỏi khô | 1 củ | - Nước mắm | 2 thìa |

- | | | | |
|--------------|-------|------------------|--------|
| - Hành khô | 3 củ | - Đường | 1 thìa |
| - Hành củ to | 5 cây | - Ít muối, tiêu. | |

Cách làm:

- Hành tỏi khô bóc vỏ, đập dập, hành tươi chẻ mỏng củ, lá hành thái nhỏ, lá chanh thái chỉ.

- Thịt thỏ chặt miếng to bằng bao diêm, ướp rượu 15 phút, sau đó cho ít muối, mắm, đường, tỏi, hành, tiêu ướp thêm 15 phút nữa.

- Mỡ nước đun nóng già, bỏ thịt đã ướp vào rán vàng. Rượu và gia vị ướp thịt còn lại, cho vào thịt đang rán và chế thêm vài muôi nước dùng (nếu chế thêm nước sôi phải thêm mì chính và nước mắm) đun sôi, cho ít vỏ chanh băm nhỏ và vắt nửa quả chanh vào nấu chín mềm. Hoà bột đao vừa loãng rưới dần vào cho nước sánh, rắc lá hành đảo qua, múc ra đĩa sâu rắc tiêu, hành củ chẻ bày lên trên, quanh đĩa là những lát chanh thái khoanh mỏng dính. Khi ăn mỗi miếng thịt kèm ít hành chẻ và lá chanh, rưới 1 thìa nước sốt. Ăn nóng.

THỎ HẦM KHOAI TÂY

Nguyên liệu:

- | | | | |
|----------------------------|--------|------------|--------|
| - Thỏ con | 1 kg | - Hành hoa | 5 cây |
| - Khoai tây | 0,5 kg | - Mỡ nước | 6 thìa |
| - Cà chua 1 quả | 0,2 kg | - Giấm | 2 thìa |
| - Đường | 1 thìa | - Nước mắm | 3 thìa |
| - Ít muối, tiêu, mì chính. | | - Hành khô | 3 củ |

Cách làm:

- Thịt thỏ chặt miếng vừa gấp, ướp giấm 15 phút, sau đó cho muối mắm, đường, hành, tiêu ướp tiếp 15 phút nữa.

- Khoai tây cạo vỏ, thái khoanh dày 0,5 cm, rửa sạch, rán vàng gấp để riêng. Mỡ còn lại trong chảo bỏ thịt thỏ vào xào chín săn rồi thái cà chua (bỏ hạt) cho vào xào cùng, đập vung om 10 – 15 phút, cà chua chín kỹ nêm thêm nước mắm, đảo đều rồi chế nước sôi ngập thịt, hầm nửa giờ rồi cho khoai tây vào nấu tiếp. Khi khoai chín mềm rắc mì chính, hành hoa thái khúc đảo qua. Múc món ăn ra bát tô, rắc thêm tiêu. Ăn nóng.

THỎ RÁN TẨM TRÚNG

Nguyên liệu:

- Thịt thỏ	0,5 kg	- Mỡ nước	5 thìa
- Trứng gà	2 quả	- Nước mắm	3 thìa
- Lạc hạt	1 chén	- Giấm	3 thìa
- Đường	2 thìa	- Hành tươi củ to	5 cây
- Tỏi khô	1 củ	- Xà lách non	2 cây
- Hành khô	3 củ	- Ít muối, tiêu.	
- Rau thơm, ớt chín.			

Cách làm:

- Xà lách, rau thơm rửa sạch, ngâm nước thuốc tím loãng, vẩy ráo trộn với giấm, ít đường, tỏi, ớt vừa chua bày lót đĩa.

- Lạc rang vàng, xát vỏ giã nhỏ.

- Tỏi hành đập dập băm nhỏ.

- Trứng đập vào bát đánh nổi bọt rồi hòa lạc, tỏi, hành, ít mắm, muối trộn đều.

- Thịt thỏ chặt miếng vừa gấp, ướp giấm 15 phút, sau đó rắc ít muối, mắm, tiêu, hành, tỏi, đường, ướp thêm 15 phút nữa.

- Mỡ đun nóng già, bỏ thịt thỏ nhúng vào trứng, rồi rán chín vàng, gấp bày lên đĩa (có xà lách trộn giấm lót đĩa).

Gia vị ướp thịt và trứng còn lại cho vào chảo (mỡ rán thừa) xào chín quánh thành sốt, rưới sốt nóng lên thỏ rán, rắc hành chẻ. Khi ăn chấm thêm nước mắm tương ớt vừa chua ngọt.

Ghi chú: Thỏ rán sốt cà chua, cũng ướp thịt như trên, nhưng không tẩm trứng. Rán thịt chín vàng gấp bày sẵn trong lòng đĩa sâu. Xào cà chua chín nhuyễn nêm mắm, muối, đường đun sôi kỹ, múc sốt cà chua rưới lên thỏ rán, rắc rau mùi lên trên.

THỎ QUAY NƯỚC CỐT DỪA

Nguyên liệu:

- Thịt thỏ	0,6 kg	- Giấm	3 thìa
- Đường kính	1 thìa	- Xì dầu	2 thìa
- Tỏi khô	1 củ	- Húng liu	1 thìa nhỏ
- Hành khô	3 củ	- Mỡ nước	3 thìa
- Hành tươi củ to	5 cây	- Ít muối	
- Dừa già nửa quả (nếu dừa nạo sẵn 0,25kg)			

Cách làm:

- Thỏ chặt lấy 4 đùi, tẩm giấm 15 phút, sau đó xát ít muối tiêu, húng liu, tỏi, hành ướp thêm 15 phút nữa.

- Dừa nạo chế vào 1 chén nước sôi bóp kỹ, vắt lấy nước cốt đặc như sữa.

- Mỡ nước 3 thìa lảng nồi gang, đun nóng già, cho thịt thỏ vào đập vung đun đều lửa, quay 15 phút cho thịt ngấm gia vị, sau đó quét nước cốt dừa có hòa đường và ít xì dầu, cho vào nồi quay tiếp, trở đều 2 mặt cho thịt chín vàng và săn, lại tẩm thêm nước dừa quay cho thịt giòn thơm. Đem thịt ra để nguội chặt miếng bằng nửa bao diêm, xếp gọn vào đĩa sâu. Còn bã dừa cho vào nồi rang vàng, múc để trên đĩa thịt quay, múc ít nước cốt còn lại trong nồi gang rưới lên trên. Khi ăn chấm nước mắm chanh ớt, ăn kèm hành củ tươi chẻ mỏng ngâm giấm.

MỘT SỐ MÓN TỪ HẢI SẢN

MỰC NẤU GIÒN

Nguyên liệu:

- | | | | |
|-----------------|--------|--------------|-------------|
| - Mực khô 4 con | 0,2 kg | - gừng | 1 nhánh vừa |
| - Thịt gà | 0,2 kg | - Rau mùi | 1 mớ |
| - Mỡ nước | 3 thìa | - Nước mắm | 2 thìa |
| - Nấm hương | 10 tai | - Tỏi tây | 2 cây |
| - Cần tây | 2 cây | - Hành củ to | 5 cây |
- Ít mì chính, tiêu, muối.
- Tro bếp hòa lấy nước trong vừa 1 bát.

Cách làm:

- Cần tỏi tươi rửa sạch, vặt bỏ lá già đập dập gốc, thái khúc bằng đốt ngón tay.

- Nấm hương ngâm nước, rửa sạch cắt bỏ chân, thái đôi.

- Hành đập dập củ, lá thái khúc ngắn.

- Gừng cạo vỏ giã nhỏ.

- Thịt gà lọc lấy nạc, thái miếng mỏng (còn xương nấu nước dùng) rắc ít muối, mắm, hành, tiêu ướp 15 phút.

- Mực ngâm nước 1 giờ, bóc hết màng rửa sạch khía chéo rồi thái miếng bằng 2 đốt ngón tay, đem ngâm nước tro trong nửa giờ sau đó bóp gừng cho ngấm kỹ vào những miếng mực.

- Mỡ đun nóng già, phi hành vàng, bỏ mực vào đảo đều, khi miếng mực chín cong, mềm, rưới ít nước mắm có hòa mì chính, tiêu rồi đập vung om 5 phút cho ngấm gia vị, tiếp đó cho thịt gà và nấm hương vào xào cùng, khi thịt gà chín

trắng thì bỏ cần tỏi đảo đều, 2 thứ rau vừa chín tái là được.

- Nước dùng xương gà đun sôi kỹ nêm vừa mắm muối, chất 1 bát tô chế vào vừa ngập mực, đun thêm 5 – 10 phút. Múc ra bát, rắc tiêu, rau mùi lên trên. Ăn nóng.

MỰC NẤU ĐỘN

Nguyên liệu:

- | | | | |
|-----------------|-------------|--------------|-------------|
| - Mực khô 4 con | 0,2 kg | - Cà rốt | 1 củ |
| - Thịt lẫn mỡ | 0,05 kg | - Rượu | 1 chén nhỏ |
| - Thịt gà | 0,05 kg | - Trứng gà | 1 quả |
| - Giò lụa | 0,05 kg | - Mỡ nước | 4 thìa |
| - Su hào | 1 củ | - Nấm hương | 10 tai |
| - Đậu quả | 15 – 20 quả | - Hành củ to | 5 cây |
| - Nước mắm | 3 thìa | - gừng | 1 nhánh vừa |
- Ít muối tiêu và mì chính.

Cách làm:

- Su hào, cà rốt gọt vỏ, rửa sạch thái miếng mỏng hoặc tĩa hình răng cưa rồi cắt khoanh thành từng miếng đều đặn. Đậu quả cắt khúc, nếu đậu Hòa lan thì để cả quả, chỉ tước xơ.

- Thịt gà, thịt lợn thái miếng mỏng, rắc ít muối, mắm, tiêu, hành ướp 15 phút.

- Trứng tráng mỏng thái thành sợi.

- Giò lụa thái chỉ.

- Nấm hương ngâm mềm thái chỉ

- Gừng cạo vỏ, giã nhỏ, hành đập dập củ, lá thái khúc ngắn.

- Mực ngâm nước 1 giờ, bóc bỏ màng rửa sạch, thái sợi nhỏ, rắc gừng và ít rượu bóp kỹ ướp nửa giờ.

Mỡ đun nóng già, phi hành vàng, bỏ mực vào xào săn, rưới ít nước mắm có hòa mì chính, đập vung om 5 phút, sau đó cho thịt gà, thịt lợn, nấm hương xào cùng. Khi xào đảo luôn tay cho các thứ chín đều, múc để riêng khoảng 1/3 số mực và thịt, còn lại trong chảo thì cho đậu quả vào xào lẫn sau 5 phút cho cà rốt, su hào vào xào cùng, nêm vừa mắm muối. Xào chín tái các thứ rau củ, chế 1 bát nước dùng (đã đun sôi) nấu tiếp cho món ăn chín, rắc lá hành đảo qua rồi múc ra bát, bày lên trên giò lụa, trứng, mực, thịt, ít rau mùi và hạt tiêu. Ăn nóng.

MỰC XÀO BÓNG BÌ

Nguyên liệu:

- Mực khô 4 con	0,2 kg	- Củ đậu	2 củ
- Bóng bì	0,1 kg	- Rượu	1 chén nhỏ
- Thịt lẫn mỡ	0,1 kg	- gừng	1 nhánh vừa
- Tôm tươi	0,1 kg	- Mỡ nước	4 thìa
- Cần tây	2 cây	- Tỏi khô	1 củ
- Tỏi tây	2 cây	- Ít rau mùi.	
- Nước mắm	3 thìa	- Ít muối, tiêu, mì chính.	

Cách làm:

- Cần, tỏi tươi rửa sạch đập dập gốc, bỏ lá già, cắt khúc bằng đốt ngón tay.

- Tôm tươi cắt râu, rửa sạch, rắc ít muối, ướp 15 phút.

- Phi tỏi với mỡ vàng, bỏ tôm vào xào săn, nêm ít nước mắm, tiêu, múc để riêng.

- Thịt thái miếng mỏng, dài bằng con tôm, ướp mắm muối, xào chín.

- Mực ngâm nước 1 giờ, bóc bỏ màng, thái khía chéo khắp mình con mực rồi thái miếng bằng hai đốt ngón tay, ướp rượu và gừng (đã giã nhỏ) nửa giờ.

- Bóng bì ngâm nước gạo 2 giờ, hoặc ngâm nước phèn chua, khi miếng bóng mềm đều vớt ra rửa nhiều lần nước và bóp ráo. Bỏ gừng rượu ướp bóng 15 phút. Sau đó cho ít nước mắm có hòa mì chính ướp bóng thêm 15 phút nữa.

Mỡ đun nóng già, phi tỏi thơm, cho mực vào xào, miếng mực cong mềm, rưới ít nước mắm đảo nhanh tay rồi bỏ bóng bì vào xào lẫn, khi cả hai thứ ngấm gia vị, có mùi thơm nhậy, chế vào 1 muôi nước dùng, đun sôi 10 phút rồi cho cần tỏi đảo đều, cần chín tái bỏ tôm và thịt vào đảo nhanh tay rồi múc ra đĩa, rắc thêm ít tiêu, rau mùi lên trên.

Ghi chú: - Mực xào măng, xào miến hoặc xào thập cẩm đều tẩm ướp mực như trên.

- Khi xào cần để mực săn và ngấm gia vị mới chế nước dùng.

MỰC KHÔ TRỘN THANH TRÀ

Nguyên liệu:

- | | | | |
|----------------------|---------|------------|--------|
| - Mực khô 3 con | 0,15 kg | - Đường | 1 thìa |
| - Mỡ nước | 2 thìa | - Tương ớt | 1 thìa |
| - Tỏi khô | 1 củ | - Ớt chín | 1 quả |
| - Rau thơm vừa đủ. | | - Nước mắm | 2 thìa |
| - Quả thanh trà chín | 10 quả. | | |

Cách làm:

- Mực khô đem hơ trên than hồng, nướng chín thơm, đem để trên thớt lấy chày đập nhanh tay cho tơi thớ mực rồi xé thành sợi nhỏ.

- Quả thanh trà rửa sạch, thái lát mỏng (bỏ hạt).
- Tỏi bóc vỏ giã nhỏ, hòa với nước mắm, đường, tương ớt.

Khi gần ăn, cho mực và thanh trà vào đĩa to, rưới nước chấm đã hòa sẵn cay ngọt, cho rau thơm (đã rửa sạch, thái nhỏ), trộn đều. Cắm lên trên vài quả ớt chín, chẻ tỉa dọc làm hoa.

Ghi chú:

Món trộn mực có thể dùng su hào, cà rốt thái chỉ bóp giấm, hoặc dùng bưởi chua gỡ rời tép, hay khế chua, thái dọc mỏng bóp bớt nước và dứa thái nhỏ để trộn với mực nướng cũng ngon.

Các thứ gia vị để trộn gồm tỏi, ớt, đường, nước mắm, nếu có mì chính thì càng tốt.

MỰC TƯƠI LUỘC GIÒN

Nguyên liệu:

- | | | | |
|--------------|--------|-------------------------|--------|
| - Mực | 0,5 kg | - Muối | 1 thìa |
| - Khế chua | 1 quả | - Mắm tôm | 5 thìa |
| - Chanh | 1 quả | - Chuối xanh | 2 quả |
| - Đường | 1 thìa | - Tỏi khô | 1 củ |
| - Ớt đủ cay. | | - Hàn the nửa thìa nhỏ. | |
- Lá hẹ tươi, xà lách rau thơm hay rau muống chẻ 1 đĩa.

Cách làm:

- Mực tươi bóc bỏ màng, rút bỏ nang và ruột, rửa sạch nõn. Nước đun sôi cho hàn the và 1 thìa muối, sau đó bỏ mực vào luộc chín, lấy tăm xuyên thủng vào mình con mực thấy mềm là được. Vớt mực ra, tãi cho bốc hơi nhanh, thái miếng vừa gấp, bày vào đĩa.

- Mắm tôm hòa với tỏi, ớt, chanh, đường đánh cho nổi bọt, mùi thơm.

- Khế thái ngang thành lát mỏng, chuối xanh tước vỏ, thái ngang, ngâm nước muối cho tiết hết nhựa chát rồi rửa kỹ để ráo. Rau xà lách, húng, rửa kỹ ngâm nước muối vẩy ráo.

- Bày các thứ rau, chuối, khế, lá hẹ vào đĩa.

Khi ăn chấm mực luộc với mắm tôm, ăn kèm khế, chuối, rau ghém. Món mực luộc ăn với bún rất ngon.

HẢI SÂM NẤU ĐỘN

Nguyên liệu:

- | | | | |
|-------------|--------|--------------------|--------|
| - Hải sâm | 0,2kg | - Cỏ cánh xương gà | 0,4kg |
| - Vôi | 5 thìa | - Hành khô | 5 củ |
| - Thịt gà | 0,1kg | - Cà rốt | 2 củ |
| - Măng tươi | 0,2kg | - Đậu Hòa lan | 0,1kg |
| - Nấm hương | 15 tai | - Nước mắm | 3 thìa |
| - Mỡ nước | 5 thìa | - Nước tro | 1 bát |
| - Tỏi | 1 củ | | |
- Gừng 1 nhánh bằng đốt ngón tay.
- Ít muối, tiêu, mì chính, rau mùi.

Cách làm:

Ngâm hải sâm vào nước vôi 24 giờ, vớt ra cạo rửa sạch. Cho hải sâm vào nồi. Đổ nước ngập, cho muối, tỏi, gừng, vỏ quít đun ninh nhiều giờ, khi xăm thử thấy thịt mềm thì vớt ra, cạo rửa sạch, thái miếng bằng quân cờ, đem ngâm vào nước tro trong 1 giờ, rửa sạch ướp sả sâm với gừng, rượu 15 phút, sau đó ướp tiếp mắm, muối, tỏi, hành, tiêu, mì chính.

- Thịt gà thái miếng mỏng ướp mắm muối, tiêu hành.

- Cốt cánh gà chặt nhỏ đem ninh với 2 bát tô nước, nêm vừa mắm, muối, mì chính làm nước dùng.

- Măng tươi thái miếng mỏng, luộc đổ bỏ nước đắng, vớt để ráo.

- Nấm hương ngâm nước mềm, rửa sạch, cắt bỏ chân, thái chỉ.

- Đậu Hòa lan tước bỏ xơ, cà rốt cạo vỏ, khía rãnh rồi thái ngang thành khoanh tròn có răng cưa.

- Mỡ đun nóng già, phi tỏi thơm, cho hải sâm vào xào, đảo đều 10 – 15 phút, bỏ thịt gà, nấm hương xào lẫn, khi thịt chín sẵn, món ăn có mùi thơm thì cho măng vào, đảo đều, rưới thêm ít nước mắm, đậy vung 5 – 10 phút, chế thêm 1 muôi nước dùng, đun tiếp cho nước cạn dần, măng và thịt chín kỹ. Cho đậu và cà rốt vào, đảo nhanh tay rồi múc các thứ xào vào nồi nước dùng. Tiếp tục đun sôi 10 – 15 phút, múc ra bát tô, rắc thêm tiêu, bày rau mùi lên trên. Ăn nóng.

NỘM SỮA TÀU

Nguyên liệu:

- Sữa tàu	0,15kg	- Mỡ nước	2 thìa
- Tôm tươi	0,2kg	- Hành khô	1 củ
- Thịt lẫn mỡ	0,2kg	- Nước mắm	2 thìa
- Cà rốt	1 củ	- Giấm	3 thìa
- Dưa chuột	5 quả	- Đường	1 thìa
- Lạc hạt	1 chén	- Ít muối, ớt vừa cay.	
- Rau thơm, rau mùi.			

Cách làm:

- Cà rốt cạo vỏ, rửa sạch, thái chỉ.

- Dưa chuột bổ tư theo dọc quả, bỏ ruột, thái mỏng, rắc ít muối (cả 2 thứ) bóp qua rồi cho 2 thìa giấm ướp nửa giờ, sau đó vắt bớt nước, bỏ dưa và cà rốt vào đĩa to.

- Lạc rang vàng, xát vỏ, giã nhỏ.

- Rau thơm, mùi rửa sạch vẩy ráo.

- Sữa tàu ngâm nước vài giờ, bóc hết màng đen, rửa nước nóng thật sạch rồi nhúng qua vào nồi nước sôi, vớt ra để ráo nước, thái nhỏ và dài bằng con tôm.

- Thịt lợn luộc chín, thái nhỏ, dài bằng miếng sữa.

- Tôm chần nước sôi, bóc vỏ, bỏ đôi dọc mình tôm, ướp mắm, muối đem xào chín với hành mỡ.

- Tỏi bóc vỏ giã nhỏ với ớt, hòa giấm, nước mắm, đường. Khi gần ăn, trộn các thứ: sữa, thịt, tôm, dưa, cà rốt, lạc, rau thơm, rưới nước mắm chua cay, lấy dưa trộn đều, bày gọn vào đĩa, chọn ít sữa, tôm, thịt để trên đĩa, rau mùi bày lên trên.

Ghi chú : Món nộm sữa có thể dùng đu đủ, su hào hay củ cải phơi héo thay dưa chuột cũng được.

- Nếu trộn bằng sữa tươi thì chỉ cần xé sữa thành sợi như miến rắc nước muối ướp 15 phút, vắt khô rồi trộn với các thứ như trên.

NỘM RAU CÂU

Nguyên liệu :

- Rau câu	0,15kg	- Ớt chín, rau thơm.	
- Thịt nạc lẫn mỡ	0,2kg	- Tỏi khô	1 – 2 củ
- Cua bể 1 con	0,25kg	- Trứng gà	2 quả
- Giò lụa	0,1kg	- Vừng	1 chén

- Mỡ nước 4-6 thìa - Cà rốt (nếu có)
- Giá đỗ 0,3kg - Đường 2 thìa
- Gừng 1 nhánh - 1 quả chanh hoặc giấm.
- Nước mắm 4 thìa, ít muối, mì chính.

Cách làm:

- Trứng trắng mỏng thái chỉ.
- Giò lụa thái sợi.
- Thịt lợn rán vàng thái nhỏ sợi.
- Cua luộc chín, gỡ lấy nạc phi hành xào chín sẵn với ít muối, tiêu, nước mắm.
- Vừng rang vàng thơm, giã nhỏ.
- Giá chần qua nước sôi.
- Hòa nước mắm chanh, đường, ớt, tỏi quấy đều, hòa mì chính, cà rốt nướng thơm đâm vào.

Rau câu ngâm nước, rửa sạch, đun nước cho gừng giã vào, cho rau câu chần tái, vớt ra để ráo nước.

Khi ăn cho các thứ trên vào đĩa to, rưới nước mắm đã hòa gia vị trộn đều, rắc rau thơm trộn kỹ. Bớt lại ít giò, cua, trứng, thịt rán bày lên trên.

CUA BỂ NẤU GIẤM

Nguyên liệu:

- Cua bể 2 con 0,6kg - Chanh nửa quả
- Mỡ nước 4 thìa - Hành khô 3 củ
- Hành hoa 5 cây - Cà chua 2 quả
- Gừng 1 nhánh - Nước mắm 3 thìa
- Ít muối, tiêu mì chính. - Rau ngổ, thìa là, mùi tàu.

Cách làm:

- Cua làm sạch, bóc mai lấy gạch để riêng, bỏ yếm, xếp cua vào nồi, đổ 1 bát tô nước vừa ngập, rắc ít hạt muối, đập gừng cho vào, luộc cua vừa chín tới (vỏ vàng tươi), vớt ra để nguội, gỡ lấy thịt rồi cho nước mắm, ít muối, tiêu, hành, ướp 15 phút.

- Cà chua bỏ hạt, thái miếng mỏng.

- Hành khô bóc vỏ, đập dập, hành hoa đập dập củ, thái khúc ngắn, thìa là và mùi tàu thái nhỏ.

- Mỡ đun nóng già, phi hành vàng, cho gạch cua vào xào, nêm ít nước mắm, tiêu, đun sôi kỹ, chế vài thìa nước luộc cua, lấy đũa quấy nhanh tay cho gạch nhuyễn thành nước màu vàng. Múc để riêng.

- Thêm mỡ vào chảo, phi thơm hành, bỏ cua vào xào, cua ngấm gia vị thì trút cà chua vào xào cùng đảo đều, nêm thêm nước mắm, đun vung 10 phút cho cà chua chín kỹ, chắt nước luộc cua vào nấu. Canh sôi chừng 5 – 10 phút là được. Rưới gạch cua đã xào chín vào canh tạo thành lớp riêu vàng ánh trên mặt. Rắc mì chính, rau ngổ, hành tươi mùi tàu đảo qua rồi múc ra bát to. Khi ăn vắt thêm chanh và rưới ớt bột hay tương ớt (tùy theo khẩu vị).

Cua bẻ nấu giấm ăn kèm hoa chuối thái sợi, giá đỗ và rau thơm.

Ghi chú: Cua nấu giấm có thể dùng các loại rau quả chua như: nhót, khế, me chua, quả dợc... thay cà chua.

CUA BÊ NẤU VIÊN

Nguyên liệu:

- | | | | |
|-----------------|--------|----------------------------|-------|
| - Thịt thăn lợn | 0,1kg | - Trứng gà | 2 quả |
| - Măng tươi | 0,1kg | - Cà rốt | 1 củ |
| - Mỡ phần | 0,05kg | - Củ cải non | 2 củ |
| - Cua bể | 2 con | - Hành khô | 3 củ |
| - Mỡ nước | 4 thìa | - Hành tươi | 5 củ |
| - Nước mắm | 3 thìa | - Ít muối, tiêu, mì chính. | |
- Gừng 1 nhánh bằng đốt ngón tay.
- Rau mùi.

Cách làm:

- Măng tươi thái sợi, luộc kỹ đổ bỏ nước đắng.
- Cà rốt cạo vỏ, rửa sạch thái chỉ.
- Củ cải cạo vỏ, rửa thái như cà rốt.
- Thịt thăn và mỡ phần thái mỏng, rắc ít muối tiêu ướp 15 phút.

- Cua bể rửa sạch, gỡ bỏ mai, khêu gạch để riêng, bỏ yếm, xếp vào nồi, đổ 1 bát tô nước, cho ít muối, đập gừng vào luộc chín, vớt cua ra, gỡ lấy thịt, đem giã cùng với thịt thăn lợn. Khi thịt và cua giã nhuyễn, đập trứng vào, bỏ mỡ phần, hành củ băm nhỏ, tiêu, nước mắm, dùng chày quết cho các thứ mịn mượt rồi múc từng thìa viên thành viên tròn như quả mận.

- Mỡ đun nóng già, cho viên cua vào rán chín vàng, vớt ra để nguội, mỡ còn lại trong chảo phi hành thơm, cho gạch cua vào xào chín, nêm ít nước mắm, tiêu rồi múc để riêng.

Cho thêm mỡ vào chảo, phi hành vàng, bỏ măng vào xào, nêm mắm muối, cho măng ngấm mắm, cho cà rốt vào xào

cùng, sau đó bỏ củ cải đảo lẫn. Xào các thứ rau vừa chín tái là được.

- Nước luộc cua, nêm mắm, muối, mì chính, đun sôi, múc các thứ xào cho vào nấu vừa chín, bỏ viên cua vào rồi rưới gạch cua vào thành lớp riêu vàng, cho hành tươi thái khúc đảo qua rồi múc vào bát tô, rắc thêm tiêu, rau mùi. Ăn nóng.

CUA XÀO CHUA NGỌT

Nguyên liệu:

- Cua bể	2 con	- Tỏi khô nửa củ	
- Cà chua chín	0,2kg	- Mỡ nước	5 thìa
- Củ đậu	2 củ	- gừng	1 nhánh nhỏ
- Hành tươi củ to	6 cây	- Bột đao	2 thìa
- Giấm	2 thìa	- Đường	2 thìa
- Tương ớt	1 thìa	- Xi dầu	3 thìa
- Hàn the nửa thìa nhỏ.		- Ít muối.	

Cách làm:

- Cua bể rửa sạch, lột bỏ mai, khô lấy gạch, bỏ yếm, bẻ càng và chân (để nấu nước dùng), còn mình cua chặt làm 4 miếng hay 6 miếng, rắc hàn the và muối, tiêu, ướp 15 phút sau đó ướp nước xì dầu, hành.

- Cà chua rửa sạch, bỏ đôi, vắt bỏ hạt, thái miếng mỏng.

- Củ đậu tước vỏ, thái chỉ, gừng cạo vỏ thái nhỏ, hành tươi cắt lấy củ chẻ mỏng, lá thái khúc ngắn.

Mỡ đun nóng già phi tỏi thơm, bỏ cua vào xào, khi miếng cua vàng thơm, cho gạch cua vào đảo luôn tay, tiếp đó cho cà chua xào lẫn. Cà chua chín mềm lấy thìa vừa đảo vừa

nghiên cho nhuyễn, rưới thêm ít xì dầu, thìa đường rồi cho củ đậu vào đảo đều, xào tiếp 10 – 15 phút.

- Bột đao hòa nước loãng vừa, cho xì dầu, đường, giấm, tương ớt quấy đều, rưới vào chảo xào, đảo nhanh tay, bột quánh dần và trong là được. Múc món xào bày gọn vào đĩa to, rắc tiêu, gừng thái chỉ, hành chẻ lên trên. Ăn nóng.

Ghi chú: Món xào chua ngọt có thể thêm miếng rán giòn bày quanh đĩa, ăn kèm với cua xào.

CUA BẾ HẤP TRỨNG

Nguyên liệu:

- Chọn cua gạch	2 con	- Mỡ phần	0,05kg
- Mỡ nước	1 thìa	- Trứng gà	3 quả
- Nấm hương	10 tai	- Miến	0,05kg
- Nước mắm	3 thìa	- Hành khô	3 củ
- Ít muối, tiêu.		- Hành hoa	4 cây
- Rau mùi, thơm.			

Cách làm:

- Hành khô bóc vỏ đập dập, hành hoa thái nhỏ.
- Mỡ phần thái hạt lựu.
- Nấm hương ngâm mềm, rửa sạch, cắt bỏ chân, thái chỉ.
- Trứng gà đập vào bát, đánh nổi bọt, nêm vừa mắm, muối.

- Cua luộc chín, gỡ lấy thịt.

Bỏ mỡ vào chảo đun nóng già phi hành vàng thơm, bắc ra cho trứng, thịt cua, mỡ phần, hành tươi, nấm hương, tiêu quấy đều rồi đem đổ vào bát sắt hoặc cặp lồng hấp cách thủy nửa giờ. Khi trứng chín vàng mịn, món hấp dậy mùi

thơm là được. Lấy ngón háp ra khỏi nồi ngâm ngay trong chậu nước lã khoảng 5 phút (cho dễ bóc trứng), trút cua trứng ra đĩa. Dùng dao cắt thành miếng vừa gấp, rắc tiêu và rau mùi lên trên.

CHẢ CUA HẤP

Nguyên liệu:

- Tôm he (tôm giảo)	0,2kg	- Hành khô	3 củ
- Cua gạch 2 con to	0,6kg	- Tỏi nửa củ	
- Mỡ khô	0,1kg	- Mỡ nước	2 thìa
- Hàn the nửa thìa nhỏ.		- Trứng gà	2 quả
- Nước mắm	2 thìa	- Ít muối tiêu.	

Cách làm:

- Cua rửa sạch, đập dập vỏ, gỡ mai, bỏ yếm, lọc lấy thịt cua sông.

- Tôm rửa để ráo nước bóc vỏ còn nguyên nõn tôm tươi. Cả hai thứ tôm cua bỏ vào giã mịn, ướp nước mắm chung khô, tiêu, hành tỏi băm nhỏ, trứng gà trộn đều.

- Mỡ phân luộc chín thái hạt lựu bỏ vào chảo trộn lẫn rồi láng mỡ nước vào ngăn cặp lồng, múc chả cho vào ngăn háp đem đun cách thủy nửa giờ. Lấy tăm xuyên thử vào chả, thấy đông chắc, mịn mặt, rút tăm ra không bị dính trứng là món háp chín kỹ. Nhấc ngón háp ra khỏi nồi ngâm ngay vào chậu nước lã khoảng 5 phút rồi trút ra đĩa. Để chả nguội thái thành miếng bằng ô cờ. Khi ăn chấm nước mắm chanh ớt.

Ghi chú: Khi giã xong tôm cua, đập trứng vào nên chừa lại ít lòng đỏ để khi chả háp chín, lấy lòng đỏ trứng phết lên

mặt chảo, bôi mỡ rồi hấp thêm 10 phút nữa cho mặt chảo vàng bóng, trông hấp dẫn và thơm hơn.

CUA TẮM BỘT RÁN XỐT CÀ CHUA

Nguyên liệu:

- | | | | |
|-------------------|------------|------------------------|--------|
| - Cua bể | 2 con | - Đường | 1 thìa |
| - Mỡ nước | 6 – 8 thìa | - Cà chua 2 quả | 0,3 kg |
| - Bột mì | 3 thìa | - Hàn the nửa thìa nhỏ | |
| - Trứng gà | 2 quả | - Tỏi khô | 1 củ |
| - Hành tươi củ to | 5 cây | - Xà lách | 2 cây |
| - Rau mùi | | - Nước mắm | 2 thìa |
| - Ít muối, tiêu. | | | |

Cách làm:

- Cua rửa sạch, gỡ bỏ mai, khô lấy gạch, bỏ yếm, bẻ càng và chân (để làm món khác), còn mình cua đem chặt làm 4 hay 6 miếng, rắc ít muối và hàn the, tiêu, tỏi ướp nửa giờ, trộn gạch cua vào ướp cùng.

- Bột mì hòa ít nước, đập trứng vào, nêm nước mắm trộn nhuyễn.

- Cà chua bỏ hạt thái mỏng, hành tươi rửa sạch, cắt lấy củ chẻ mỏng, rau mùi, xà lách rửa kỹ ngâm nước muối.

- Mỡ đun nóng già, nhúng cua đã ướp gia vị vào bột, bỏ vào chảo mỡ rán cho cua chín vàng, gấp bày vào giữa lòng đĩa to, quanh đĩa xếp sẵn xà lách.

Mỡ còn lại trong chảo, cho cà chua vào xào chín, nêm ít nước mắm, 1 thìa đường, xào tiếp cho cà chua nhuyễn thành sốt đỏ.

Khi ăn mứt xốt cà chua rưới lên đĩa dưa, rắc tiêu, hành chẻ, rau mùi lên trên.

Ghi chú: Món dưa tẩm bột rán, nếu làm xốt chua ngọt thì cần thêm 2 thìa bột dong (bột đao), 2 thìa giấm, 2 thìa đường. Khi xào cà chua chín nhuyễn nêm vừa mắm muối hòa bột với nước rưới dần vào, quấy nhanh tay, chế giấm hòa đường vào đảo đều, bột quánh và trong là được.

- Làm món xốt chua cay nếu không có cà chua, thay bằng 2 thìa tương ớt.

DẠM RIM

Nguyên liệu:

- | | | | |
|-----------|----------|-----------|--------|
| - Dạm | 0,3 kg | - Tỏi khô | 1 củ |
| - Bột mì | 3 thìa | - Xì dầu | 4 thìa |
| - Mỡ nước | 5-6 thìa | - Đường | 1 thìa |
- Ít muối, tiêu, ớt bột (nếu ăn cay).

Cách làm:

- Dạm rửa sạch, gỡ mai, bỏ yếm, bẻ chân, rắc ít muối, tiêu, tỏi ướp 15 phút, sau đó rắc bột mì khô trộn đều.

- Mỡ nước đun nóng già, phi tỏi vàng, thả dạm vào rán vàng, hòa đường với xì dầu rưới vào, đun nhỏ lửa đậy vung om 5 – 10 phút, lại đảo đều cho khô nước. Khi ăn mứt ra đĩa, rắc thêm tiêu.

CUA ĐỒNG OM

Nguyên liệu:

- Cua đồng	0,5 kg	- Lá lốt	10 lá
- Hành khô	3 củ	- Mỡ nước	4 – 5 thìa
- Đường	2 thìa	- Mẻ	2 thìa
- Riêng	1 nhánh	- Hành hoa	5 cây

Cách làm:

- Cho cua vào nồi sâu, đổ nước ngập, dùng đũa cả khuấy sạch bùn đất, rửa nhiều lần nước, rồi đem ngâm cua vào nước sôi loãng 1 giờ, vớt ra rửa sạch, bóc bỏ mai, bỏ yếm, bẻ chân, càng (để già nấu canh rau), khêu lấy gạch cua, tráng nước cho sạch gạch, ướp ít nước mắm, tiêu.

- Ướp cua với ít muối, hành, tiêu, nước mắm, đường nửa giờ.

- Cà chua bỏ hạt thái mỏng. Mẻ lọc lấy nước đặc.

- Phi hành mỡ thơm, bỏ cua vào xào chín giòn, cho cà chua, mỡ vào xào cùng, nêm mắm, muối, đường vừa đậm, đẩy vung đun nhỏ lửa, om 15 - 20 phút. Khi cua chín kỹ ngấm gia vị, om cho nước cốt cạn dần, còn sền sệt, rắc hành tươi thái nhỏ, lá lốt thái chỉ đảo qua rồi múc ra đĩa.

CUA ĐỒNG TẨM BỘT RÁN

Nguyên liệu:

- Dưa kiệu nửa bát		- Tỏi khô	1 củ
- Cua đồng	0,5 kg	- Củ đậu	1 củ
- Mỡ nước	5 – 6 thìa	- Đường kính	2 thìa
- Trứng gà	2 quả	- Bột mì	4 – 5 thìa
- Chanh nửa quả.		- Hành hoa	5 cây

- Giấm 3 thìa - Nước mắm 2 thìa, ít muối.
- Xà lách, rau thơm, ớt chín hay tương ớt vừa cay.

Cách làm:

- Cua đồng rửa sạch, đem ngâm nước sôi trong một giờ rồi rửa sạch, gỡ bỏ mai, bỏ yếm, mồm, bẻ chân, rắc muối, nước mắm, đường, tỏi ướp 15 phút.

- Đập trứng vào bột mì, và cho ít nước hòa sền sệt, nêm đường, nước mắm trộn đều, cho cua vào bột trộn ngập mình cua.

- Mỡ đun nóng già bỏ cua vào rán vàng giòn, vớt ra bày gọn vào đĩa.

- Xà lách rửa kỹ, ngâm nước muối loãng, rửa lại vẩy ráo.

- Củ đậu thái chỉ, kiệu thái mỏng, đem xà lách, kiệu, củ đậu trộn giấm, nước mắm, đường vừa ăn. Bày rau trộn giấm vào đĩa rắc rau thơm lên trên.

Ghi chú: Khi ăn cua rán, chấm tương ớt, ăn kèm rau trộn giấm.

RƯỜI TRÁNG TRỨNG

Nguyên liệu:

- Rươi tươi 0,3 kg
- Mỡ nước 3 – 4 thìa
- Trứng gà 3 quả, vỏ 1 quả quýt.
- Rượu 1 chén
- gừng 1 nhánh nhỏ
- Ớt bột (nếu thích ăn cay)
- Hành hoa, rau mùi.
- Nước mắm 2 thìa, ít muối, tiêu, mì chính, tỏi khô.

Cách làm:

- Nhặt và rửa rươi thật sạch, rươi rươi và giã gừng tằm ướp nửa giờ sau đó cho nước mắm, hành, tiêu, mì chính ướp tiếp 15 phút rồi đập trứng đánh nhuyễn rươi với trứng, cho vỏ quýt thái chỉ trộn lẫn, thêm ít ớt bột (nếu ăn cay).

- Mỡ đun nóng già phi tỏi vàng thơm, đổ rươi vào tráng mỏng, đập vung 5 – 10 phút cho chín kỹ, khi trứng chín vàng, lật trở cho chín đều 2 bên, bày ra đĩa, rắc thêm tiêu, vỏ quýt thái chỉ, rau mùi. Ăn nóng.

MẮM RƯƠI

Nguyên liệu:

- Rươi tươi	1 kg	- Muối	0,25 kg
- Gạo	0,25 kg	- Rượu	1 cốc
- Vỏ quýt khô	0,02kg		

Cách làm:

Nhặt rửa rươi sạch kỹ, trộn rượu đảo đều ướp 2 ngày, dùng dũa đánh cho nhuyễn rồi bỏ rươi vào rổ nhỏ lỗ, xát lấy bột, bỏ bã.

- Gạo vo sạch, để ráo rang vàng giòn, giã nhỏ rây thành thính.

- Vỏ quýt rang giòn giã lấy bột.

- Cho thính, bột vỏ quýt, muối vào rươi, trộn đều cho vào hũ bịt kín bằng xô màn. Phơi ra nắng. Thời gian làm 1 tháng là mắm ngấu thơm.

- Mắm rươi ăn kèm thịt luộc, xà lách, khế, chuối xanh, lá hẹ, tỏi tươi.

MỘT SỐ MÓN ĂN TỪ CÁ

CANH CÁ CHUA

Nguyên liệu:

- | | | | |
|-----------------|--------|------------|--------|
| - Cá tươi | 0,5 kg | - Mắm tôm | 1 thìa |
| - Mỡ nước | 4 thìa | - Giá đỗ | 0,2 kg |
| - Cà chua 2 quả | 0,2 kg | - Nước mắm | 3 thìa |
| - Quả dọc | 1 quả | - Hành khô | 3 củ |
| - Hành hoa | 3 cây | - Dọc mùng | 0,5 kg |
- Ớt tươi, rau ngổ, húng quế vừa đủ.
- Ít muối.

Cách làm:

- Cá đánh vảy, bỏ mang rửa sạch, mổ bỏ ruột rồi cắt khúc dày bằng đốt ngón tay. Đầu cá chặt đôi, cạo rửa kỹ lưới và họng cá. Rắc muối, mắm, hành ướp 15 phút.

- Cà chua cắt ngang vắt hột, thái mỏng.

- Quả dọc nướng chín, bóc vỏ, dầm nát để riêng.

- Dọc mùng tước vỏ, thái vát, rắc ít muối, bóp vắt bỏ nước, rửa cho hết nhựa ngứa.

- Rau ngổ, húng, hành rửa sạch, thái khúc ngắn.

- 1 bát tô nước lã cho vào nồi hòa mắm tôm đun sôi.

- 2 thìa mỡ đun nóng, phi hành vàng, bỏ cà chua vào xào chín, rưới ít mắm, muối đảo đều, múc để riêng.

- Cho tiếp mỡ vào chảo phi thơm hành, trút cá xào kỹ cho ngấm mắm muối rồi múc bỏ vào nồi nước canh (đã đun sôi có hòa mắm tôm) đun tiếp 15 – 20 phút, sau đó cho cà chua và dọc mùng, nêm vừa mắm muối đun sôi 5 phút cho giá đỡ rồi cho quả dọc (đã nướng) vào nấu tiếp, cộng giá hơi trong thì rắc rau ngổ, húng, hành đảo qua, bắc nồi ra khỏi bếp. Khi ăn múc canh ra bát, múc vừa cái vừa nước, rắc ớt chín thái mỏng lên trên (ăn nóng kèm rau xà lách, rau muống chẻ).

Ghi chú: Canh chua có thể nấu với các thứ quả nhót, khế, quả tai chua, hay cho giấm hoặc mẻ thay thế cũng được. Nếu nấu với giấm nên cho giấm vào canh khi đã bắc nồi ra ngoài. Còn nấu mẻ cần lọc nước mẻ vào ngay lúc nước nguội, mắm tôm cũng bỏ vào lúc nước nguội để không có mùi hôi.

- Nếu cá quả, xương đầu giòn, đem băm giã nhỏ viên thành viên rán vàng rồi bỏ vào canh nấu.

CÁ BUNG

Nguyên liệu:

- Cá nheo	0,5 kg	- Mỡ nước	6 thìa
- Dọc mùng	0,2 kg	- Chuối xanh	8 quả vừa
- Đu đủ xanh	1 quả	- Tía tô, hành hoa	5 cây
- Riềng, tỏi khô	5 nhánh	- Cà chua chín	2 quả
- Mẻ chua	2 thìa	- Nước mắm	3 thìa
- Ít muối.		- Nghệ và ớt chín (nếu ăn cay)	

Cách làm:

- Cá làm sạch nhót (xát muối, dội nước sôi, tuốt rơm, hay dùng tro và muối xát tuốt sạch) rửa kỹ, cắt khúc dày bằng 2

đốt ngón tay, để cả khoanh cá, rắc muối, mắm, nghệ già nhuyễn, riêng già nhuyễn ướp 15 phút.

- Cà chua cắt vát bỏ hạt, thái mỏng.

- Dọc mùng tước vỏ, thái vát, bóp muối, vắt nước, rửa kỹ, vắt ráo cho hết nhựa ngứa.

- Chuối xanh tước vỏ, ngâm nước muối cho tiết hết nhựa đen chất, cắt khúc bằng 2 đốt ngón tay, bỏ dọc thành 4 hay 6 miếng mỗi khúc, đem chần nước sôi chín tái.

- Đu đủ gọt vỏ rửa sạch, cắt miếng đều đặn bằng miếng chuối.

- Tía tô, hành rửa kỹ, thái nhỏ.

- Mẻ hòa với 1 bát tô nước lọc bỏ bã, đun sôi.

- Đun sôi mỡ, phi tỏi thơm, xào cà chua chín tái, nêm ít mắm muối, múc để riêng, cho nốt mỡ vào chảo phi tỏi, trút cá vào, đảo nhẹ tay cho khỏi nát cá, xào kỹ cá ngấm gia vị có mùi thơm, múc cá ra cho vào nồi nước mẻ, đun tiếp 15 phút, nêm vừa mắm muối, cho chuối vào đun sôi, cho đu đủ, sau đó cho dọc mùng rồi cà chua nấu cùng dậy vung đun nhỏ lửa, om các thứ trên chín mềm, rắc tía tô, hành đảo qua, múc ra bát. Nếu ăn cay rắc thêm ớt chín.

CÁ NẤU XỐT CHUA CAY

Nguyên liệu:

- | | | | |
|-----------------|--------|------------|--------|
| - Cá tươi | 0,5 kg | - Trứng gà | 1 quả |
| - Thịt lẫn mỡ | 0,1 kg | - Bột đao | 2 thìa |
| - Cà chua 2 quả | 0,2 kg | - Mỡ nước | 6 thìa |
- Hành hoa, mùi, tỏi khô.
- Nước mắm 3 thìa, ít muối và ớt chín.

Cách làm:

- Cá làm sạch, lạng lấy thịt đem băm nhỏ cùng thịt lợn, tỏi, giã nhuyễn rắc muối, mắm, ớt, đập trứng trộn cho quánh mượt rồi viên tròn bằng quả mận.

- Cà chua cắt, vắt bỏ hạt thái mỏng.

- Hành hoa cắt khúc, củ chẻ mỏng.

- Mỡ đun nóng già, bỏ viên cá vào rán vàng, vớt để nguội cho tiếp cà chua vào xào chín, nêm mắm muối, chế lưng bát tô nước đun sôi tiếp, hòa bột đao với nước, rưới dần vào, quấy nhanh tay, bột quánh và trong thì bỏ viên cá vào nấu sôi, rắc lá hành đảo qua rồi múc ra bát, cho ớt bột, ớt tươi và bỏ hành củ chẻ mỏng với rau mùi lên trên. Ăn nóng.

CÁ NẤU ÁM

Nguyên liệu:

- | | | | |
|------------------|--------|------------|-------------|
| - Cá quả | 0,5 kg | - Nước mắm | 3 thìa |
| - Thịt ba chỉ | 0,2 kg | - Hành khô | 3 củ |
| - Cải cúc | 2 mớ | - Tỏi khô | 5 nhánh |
| - Miến | 0,05kg | - Nghệ | 1 nhánh nhỏ |
| - Hành hoa củ to | 6 cây | - Gừng | 1 nhánh nhỏ |
| - Rau cần | 3 mớ | | |
- Chanh nửa quả, ớt chín 1 quả, ít rau thì là.
- Ít muối, tiêu, mì chính.

Cách làm:

- Cá đánh vẩy, moi bỏ mang, chặt vây, đuôi, rửa sạch, khía chéo trên mình cá, mổ bỏ ruột, cấu mật, dùng giấy bản lau khô (để cá con không cất khúc) rắc ít muối, tiêu hành, xát nghệ giã nhuyễn ướp 15 phút.

- Thịt cạo rửa sạch.
- Cải cúc, rau cần, hành hoa rửa sạch, thái khúc dài bằng ngón tay, hành hoa để nguyên củ không đập dập.
- Miến ngâm mềm thái khúc dài bằng gang tay.
- Đổ nước vào nồi (liệu vừa ngập cá) hòa ít mắm, muối, đập hành khô vào đun sôi, bỏ cá và thịt vào luộc chín, cho miến, cần, cải, hành hoa vào luộc tiếp. Khi các thứ rau chín tái củ hành hơi trong, múc cá ra bày nguyên hình cả con trong đĩa to, thịt thái mỏng bày quanh, gấp miến; hành và rau bày xen kẽ, rắc thìa là lên cá, thêm ít tiêu. Khi ăn múc ít nước dùng đun sôi rưới lên cho nóng đều. Dùng nước chấm chanh ớt, tỏi.

Ghi chú: Món cá ám có thể cho ít nếp nấu cùng với cá, nấu nếp như thành cháo, vớt cá bày riêng cùng các thứ rau và hành múc cháo ăn kèm.

CÁ NẤU SẢ

Nguyên liệu:

- | | | | |
|-----------------|--------|---------------|--------|
| - Cá tươi | 0,5 kg | - Dừa nạo sẵn | 0,2 kg |
| - Mỡ nước | 3 thìa | - Sả | 3 củ |
| - Cà chua 2 quả | 0,3 kg | - Tương ớt | 1 thìa |
- Hoa chuối 1 cái nhỏ (hoa chuối hột)
 - Húng quế hay mùi tàu 1 mớ
 - Tỏi khô nửa củ
 - Nước mắm 3 thìa, ít muối, mì chính (nếu có).

Cách làm:

- Cá làm sạch, mổ bỏ ruột, chặt khúc, ướp muối, tỏi 15 phút, sau đó ướp nước mắm tiếp.

- Dừa nạo sẵn, chế 1 chén nước sôi bóp lấy nước cốt đặc, rồi chế tiếp nước sôi vài ba lần bóp lấy hết chất béo (bỏ bã), tra mắm muối, khuấy đều, nếm vừa ăn.

- Sả rửa sạch giã nhuyễn.

- Hoa chuối bóc bỏ nang già, cắt miếng bằng bao diêm, ngâm nước muối, luộc bỏ nhựa đắng.

- Cà chua bỏ hạt thái mỏng.

Mỡ đun nóng, phi tỏi thơm bỏ cà chua vào xào chín thành xốt, nêm vừa mắm muối, múc ra cho thêm mỡ, phi tỏi, bỏ cá xào sẵn, rưới tương ớt, cho sả, nước cốt dừa đun tiếp 10-15 phút. Nước béo dừa đun sôi, cho cá, hoa chuối, cà chua vào đun sôi 15 phút, sau đó cho húng quế, mì chính đảo qua rồi múc ra bát tô. Ăn nóng.

CANH CÁ NẤU GIẤM

Nguyên liệu:

- Cá quả	0,3 kg	- Rau diếp	0,2 kg
- Quả dộc	0,08 kg	- Rau mùi	0,05 kg
- Mỡ nước	0,03 kg	- Thì là	0,05 kg
- Dộc mùng	0,2 kg	- Cà chua	0,1 kg
- Hành hoa	0,05 kg	- Nghệ	0,015 kg
- Muối, mì chính.			

Cách làm:

Cá đánh vẩy, bỏ mang, ruột, rửa sạch, cạo sạch nhớt, cắt khúc (dài 3-4 cm), đầu bỏ đôi (nhỏ để nguyên) ướp mắm, muối.

Đun mỡ nóng già cho cá vào rán vàng qua.

Cà chua bỏ miếng cau.

Dọc màng tước xơ, thái vát, bóp muối, rửa sạch, vắt ráo.

Quả dọc nướng chín, bỏ vỏ.

Nghệ giã nhỏ vắt lấy nước.

Hành hoa, thìa là rửa sạch cắt khúc.

Rau diếp, xà lách rửa sạch; rau thơm rau mùi tàu rửa sạch, tất cả vẩy thật ráo nước, thái nhỏ.

Đun sôi nước, cho cá, dọc, nghệ, cà chua, nước mắm, muối. Đậy vung đun nhỏ lửa tới khi quả dọc chín mềm vớt ra nghiền nát đổ vào.

Cho tiếp mì chính, dọc màng. Nhấc ra cho hành, thìa là vào. Múc ra bát. Cho ăn nóng kèm theo rau sống, rau thơm, nước mắm ớt.

Yêu cầu cảm quan:

Cá và nước màu vàng, dọc màng, hành, thìa là màu xanh. Không tanh, dậy mùi thơm của cá và thìa là. Vị ngọt hơi chua.

Cá không nát, dọc màng giòn, nước nhiều hơn cái.

CANH CÁ NẤU MĂNG CHUA

Nguyên liệu:

- Cá vược	0,15 kg	- Mỡ nước	0,015 kg
- Măng tươi	0,1 kg	- Ớt bột	0,005 kg
- Mắm tôm	0,01 kg	- Hành củ tươi	0,02 kg
- Rau mùi	0,02 kg		
- Muối, nước mắm, mì chính, hạt tiêu.			

Cách làm:

Măng tươi thái mỏng ngang thớ, ngâm ngập vào nước có pha muối (nồng độ 2%) độ 3 ngày.

Mắm tôm nghiền nát, cho thêm nước vào khuấy đều lấy nước trong.

Hành hoa, rau mùi rửa sạch thái nhỏ, cá đánh vẩy, bỏ ruột, rửa sạch cắt khúc, đầu và phần đuôi băm nhỏ nhuyễn trộn với nước mắm, hạt tiêu, mì chính, hành khô, viên thành từng viên nhỏ đường kính bằng 2 cm.

Đun mỡ nóng già, cho các viên cá vào rán vàng (chú ý rán nhanh không được khô và xác) lấy ra để riêng. Cho tiếp mỡ đun nóng già, phi thơm hành; cho măng vào xào qua nêm mắm, muối, nước mắm tôm, cho nước sôi vào ngập, cho tiếp cá viên vào, đậy vung, đun nhỏ lửa, đến khi cá chín mềm nêm mì chính, múc ra bát rắc hành, mùi, hạt tiêu. Cho ăn nóng.

Yêu cầu cảm quan:

Măng và cá trắng, cá viên màu vàng, nước canh trong hanh vàng, hành, mùi xanh.

Thơm, không tanh, dậy mùi măng chua và hành, thơm nhẹ của mắm tôm; vị ngon, ngọt hơi chua của măng. Cá và cá viên mềm nhưng không vỡ nát. Măng giòn, nước nhiều hơn cái.

CANH CÁ NẤU DỨA

Nguyên liệu:

- Cá quả	0,3 kg	- Mỡ nước	0,03 kg
- Dứa chín tới	0,15 kg	- gừng	0,005kg
- Hành củ tươi	0,02 kg	- Rau mùi	0,02 kg
- Ớt bột	0,005 kg		
- Nước mắm, mì chính, tiêu và muối.			

Cách làm:

Dứa gọt vỏ, bỏ mắt, thái miếng mỏng. Hành hoa, rau mùi rửa sạch thái nhỏ. Cá đánh vẩy, bỏ mang, ruột, vây, cắt khúc mỏng, ướp tiêu, gừng (giã nhỏ), hành (băm nhỏ), nước mắm.

Đun mỡ nóng già cho cá vào rán vàng qua, đổ nước sôi vào đun nhỏ lửa nêm vừa nước mắm, muối, cho dứa vào, đun sôi khoảng 3 phút, nêm mì chính, ớt bột. Múc ra bát rắc hành, rau mùi, hạt tiêu. Ăn nóng.

Yêu cầu cảm quan:

Các nguyên liệu có màu đặc trưng, nước canh màu vàng đỏ. Dậy mùi thơm của dứa, không tanh, vị ngon, ngọt, hơi chua.

Nước trong, nhiều hơn cái. Cá và dứa chín mềm nhưng không nát.

CÁ NHÚNG GIẤM, NƯỚC DỪA

Nguyên liệu:

- Cá vược	0,3 kg	- Ớt tươi	0,01 kg
- Tôm tươi to	0,1 kg	- Rau mùi	0,02 kg
- Bầu dục lợn	0,05 kg	- Gừng non	0,02 kg
- Tim lợn	0,05 kg	- Tỏi khô	0,01 kg
- Bánh đa nem	20 cái	- Nước dứa	200 ml
- Đường	0,005 kg	- Giấm	50 ml
- Xà lách	0,1 kg	- Tương ngọt	30 ml
- Nước mắm, muối.			

Cách làm:

Gừng non gọt vỏ thái thật mỏng, bóp muối kỹ rửa sạch ngâm với giấm, đường, muối.

Tỏi bóc vỏ chẻ đôi từng nhánh, đem ngâm giấm, đường và muối từ 4-5 giờ.

Ớt bỏ hạt, thái mỏng, ngâm giấm.

Xà lách, rau thơm nhặt rửa sạch, để ráo.

Bầu dục rửa sạch, bỏ hơi thái miếng mỏng.

Tim thái miếng mỏng.

Cá đánh vẩy bỏ mang, ruột, rửa sạch, lặt lấy thịt cá (xương, đầu, da dùng làm món khác) đem thái mỏng ngang thớ.

Tôm tươi bóc vỏ chẻ đôi.

Cá, tôm, bầu dục, tim, rau thơm, xà lách, bánh đa (đã rửa nước) bày vào từng đĩa cùng với gừng, tỏi, ớt, tương ngọt đựng vào từng bát. Tất cả bày sẵn trên bàn ăn. Nước mắm, nước dừa, đường, giấm hòa lẫn cho vào xoong để trên bếp đặt ngay chính giữa bàn.

Khi ăn lấy các miếng: cá, tôm, tim, bầu dục, cho vào vớt nhỏ nhúng vào nước dừa đang sôi để chín tới, cho vào bánh đa cuộn lại hoặc cho vào bát kèm theo rau sống, gừng, tỏi, ớt, tương ngọt ăn cùng.

Yêu cầu cảm quan:

Cá: trắng, tôm: hồng, bầu dục hồng nâu, chín tới ăn giòn, không bã. Dậy mùi gừng, tỏi, tương. Vị ngọt, hơi chua, ngọt, cay.

CÁ XỐT CHUA NGỌT

Nguyên liệu:

- | | | | |
|--------------------------|--------|---------------------------|--------|
| - Cá tươi | 0,5kg | - Bột đao hay bột mì | 2 thìa |
| - Mỡ nước | 6 thìa | - Mỡ khố | 0,1kg |
| - Đường | 2 thìa | - Nấm hương | 10 tai |
| - Cà chua | 1 quả | - Giấm chua | 2 thìa |
| - Củ đậu hay su hào | 1 củ | - Hành hoa 6 cây, rau mùi | |
| - Xì dầu 3 thìa, ít muối | | - Vỏ một quả quít. | |
| - Tỏi khô nửa củ. | | - Ít tiêu | |

Cách làm:

- Cá làm sạch, mổ bỏ ruột, gỡ bỏ mật. Nếu cá mè cần rút bỏ tuyến tanh ở đầu và bóc bỏ màng đen trong bụng cá. Cắt cá thành khúc vừa, rắc muối có ít tỏi giã, ướp 15 phút, sau đó vẩy xì dầu ướp thêm.

- Mỡ khố thái chỉ ướp xì dầu, tỏi giã.

- Cà chua cắt ngang, vắt bỏ hạt thái mỏng.

- Củ đậu bóc vỏ rửa sạch, thái như miếng.

- Vỏ quít thái chỉ, nấm hương ngâm mềm cắt bỏ chân thái đôi.

- Hành hoa chẻ mỏng củ, lá hành thái khúc bằng đốt ngón tay.

- Đun mỡ nóng già phi thơm cho cá vào rán vàng đều, gấp bày sẵn vào lòng đĩa.

- Bỏ mỡ thái sợi vào chảo đều cho chín, múc ra để lên những miếng cá.

- Chảo còn nóng mỡ phi tỏi, cho cà chua xào chín nhuyễn, nêm mắm, muối, đường, giấm, sau đó cho củ đậu đã thái và vỏ quít vào đảo đều cho củ đậu ngấm gia vị rồi rưới nước bột

vào, quấy nhanh tay, bột quánh dần, chín trong là được, bỏ lá hành đảo qua rồi múc nước xốt rưới lên đĩa cá, rắc tiêu, hành chẻ, mùi, ăn nóng.

Ghi chú: Món cá xốt có thể làm theo cách xốt om. Cho cá đã rán vào chảo nấu xốt, đậy vung đun om 10 – 15 phút rồi múc ra, làm cách này ăn cá đậm đà hơn nhưng thịt kém giòn.

- Cá xốt chua cay cũng làm tương tự như trên, cần thêm ớt chín. Các thứ rau nấu với xốt gồm cà rốt, su hào thái mỏng ngâm giấm, khi nấu xốt xong, bỏ cà rốt, su hào vào đảo đều rồi múc rưới lên cá đã rán.

CÁ SỐT CA RI

Nguyên liệu:

- Cá tươi	0,5kg	- Dưa chuột	0,5kg
- Bột mì	2 thìa	- Cần tây	1 cây
- Ớt chín	1 quả	- Tỏi tươi	1 cây
- Mỡ nước	6 thìa	- Hành tươi củ to	2 cây
- Bột cari	2 thìa	- Giấm	1 thìa
- Đường kính	1 thìa	- Tỏi khô nửa củ	
- Nước mắm	3 thìa	- Ít muối, tiêu và mì chính.	

Cách làm:

- Cá làm sạch, mổ bỏ ruột, chặt khúc, xát muối và tỏi giã nhỏ ướp 15 phút rồi cho 1 thìa nước mắm hòa đường ướp tiếp.

Dưa chuột rửa sạch, lau khô vỏ, bổ đôi theo dọc quả, khoét bỏ ruột thái mỏng, bóp bớt nước, ướp giấm. Hành tươi cắt khúc 3cm, củ chẻ mỏng.

Ốt chín rạch đôi, bỏ hạt, thái mỏng ướp giấm cùng dưa chuột.

- Cần, tỏi tươi rửa sạch, đập dập củong, tuốt bỏ lá già, cắt khúc bằng đốt ngón tay.

- Bột mì 1 thìa, bột cari hòa nước loãng vừa, rưới 1 thìa nước mắm và ít muối khuấy tan đều.

- Mỡ đun nóng già, bỏ cá vào rán đều, gấp để riêng.

- Bỏ tỏi vào phi thơm cho nước bột vào chảo mỡ nóng, khuấy nhanh tay, bột quánh dần rồi chín trong, cho dưa chuột đảo đều, sau đó cho cần tỏi xào vừa chín tái thì rắc mì chính, đảo nhanh, tiếp đó cho cá đã rán vào, đảo nhẹ tay đun 5 – 10 phút, múc món ăn ra đĩa, rắc thêm ít tiêu và hành hoa chẻ mỏng lên trên. Ăn nóng.

CÁ XÀO NẤM HƯƠNG

Nguyên liệu:

- | | | | |
|-------------|-------------|----------------------------|--------|
| - Cá quả | 0,5kg | - Trứng gà | 1 quả |
| - Mỡ nước | 6 thìa | - Nước mắm | 2 thìa |
| - Nấm hương | 30 tai | - Đậu Hòa lan | 0,2 kg |
| - Hành hoa | 5 củ | - Rượu trắng | 1 chén |
| - gừng | 1 nhánh nhỏ | - Cà rốt | 1 củ |
| - Bột đao | 2 thìa | - Ít mì chính, muối, tiêu. | |
- Vài củong dọc mùng, rau mùi.

Cách làm:

- Cá làm sạch lạng lấy nạc, (còn đầu, đuôi và xương nấu nước dùng làm canh) thái miếng mỏng, to bản, rắc muối, tiêu, nước mắm, hành ướp 15 phút.

- Nấm hương ngâm nước nở mềm, cắt bỏ chân nấm để nguyên không thái.

- gừng cạo vỏ thái chỉ ngâm rượu.

- Cà rốt cạo vỏ khía dọc, rồi thái khoanh mỏng tròn có răng cưa.

- Dọc mỏng tước vỏ thái vát bóp muối, rửa sạch nhựa ngứa, vớt khô.

- Đậu Hòa lan tước xơ để nguyên quả.

- Mỡ đun nóng già phi hành thơm, tráng trứng mỏng, xúc ra để nguội, thái sợi. Cho tiếp mỡ phi hành rồi bỏ cá vào đảo đều và nhẹ tay, miếng cá trắng hơi cong, ngấm gia vị có vị thơm thì múc để riêng.

- Cho nốt mỡ vào đun nóng, phi hành vàng, bỏ cà rốt vào đảo đều, cho tiếp đậu Hòa lan, dọc mỏng, nêm ít mắm muối, rưới 1 thìa nước dùng, đập vung 5 phút cho chín tái, mở vung đảo đều, trút cá vào xào lẫn, cho nấm hương vào đảo luôn tay.

Bột đao hòa nước dùng vừa loãng, trộn với rượu, gừng, ít mì chính, mắm muối, rưới lên món xào, đảo nhanh tay cho bột quánh và chín trong rồi cho lá hành thái khúc vào đảo đều, bắc ra múc vào đĩa sâu, rắc thêm tiêu, trứng thái sợi, rau mùi lên trên. Ăn nóng.

Ghi chú: Cá xào mộc nhĩ, xào nơn cải đều làm tương tự như trên.

CÁ XÀO MĂNG

Nguyên liệu:

- | | | | |
|-------------|--------|-------------------|--------|
| - Cá quả | 0,5 kg | - Tỏi khô nửa củ. | |
| - Mỡ nước | 6 thìa | - Hành hoa | 4 cây |
| - Nấm hương | 10 tai | - Bột đao | 2 thìa |
| - Trứng gà | 1 quả | - Nước mắm | 3 thìa |
| - Hành khô | 3 củ | - Rau răm. | |
- Măng khô chọn loại dày cùi 0,1kg.
- Ít muối, mì chính, tiêu.

Cách làm:

- Cá làm sạch, lạng lấy nguyên nạc (còn da, xương, đầu, đuôi nấu nước dùng làm canh). Rắc muối tiêu, hành ướp 15 phút, sau đó đập trứng lấy nguyên lòng đỏ, đánh tan với 1/2 thìa nước mắm trộn ướp cá.

- Măng khô ngâm nước, rửa sạch đổ nước ngập măng, rắc ít muối luộc kỹ đổ bỏ nước đắng, luộc 2-3 lần cho mềm măng và hết đắng, thái miếng bằng nửa bao diêm.

- Nấm hương ngâm nước, cắt bỏ chân nấm, thái đôi từng tai nấm.

- Bột đao hòa với nước dùng loãng, nêm ít mắm muối, mì chính, cho lòng trắng trứng đánh cho tan đều.

- Mỡ đun nóng già, phi hành thơm, cho cá vào đảo nhẹ tay, xào cho miếng cá săn vàng thơm, múc để riêng.

Mỡ còn lại phi tỏi thơm, cho măng vào xào nêm vừa mắm muối, xào 10 phút cho nấm hương vào rồi chế vào vài muôi nước dùng, đập vung 1 lúc để măng ngấm mắm muối, sau đó mở vung đảo đều, khi nước cạn miếng măng hơi vàng thì trút cá vào xào lẫn, đảo nhẹ tay rồi chế nước bột vào đảo

luôn tay cho bột chín quánh và trong là được. Múc bày vào đĩa, chú ý múc nhiều miếng cá bày trên mặt đĩa, rắc tiêu, hành răm thái chỉ trên cùng. Khi ăn có thể rưới thêm ít tương ớt.

CÁ VIÊN XÀO THẬP CẨM

Nguyên liệu:

- | | | | |
|---------------|--------|--------------------|--------|
| - Cá quả tươi | 0,5 kg | - Nước mắm | 2 thìa |
| - Mỡ nước | 6 thìa | - Hành khô | 3 củ |
| - Nấm hương | 10 tai | - Hoa lơ 1 cái vừa | 0,4 kg |
| - Trứng gà | 1 quả | - Đậu Hòa lan | 0,1 kg |
| - Bột mì | 1 thìa | - Cà rốt 2 củ | 0,1 kg |
- Hàn the 1/2 thìa nhỏ.
 - Cần tây, tỏi tươi mỗi thứ 1 cây.
 - Ít mì chính, muối, tiêu.

Cách làm:

Cá làm sạch, lạng lấy nạc băm nhỏ, hay giã nhuyễn, khi băm giã cá rắc ít muối, tiêu, hành khô, mì chính, hàn the, bột, trứng trộn đều cho gia vị quyện vào cá. Sau đó viên tròn như quả táo rồi ép dẹp.

- Hoa lơ rửa sạch cắt từng củong nhỏ, chẻ đôi.
- Nấm hương ngâm nở, cắt chân, thái đôi từng tai nấm.
- Đậu quả tước xơ cắt ngang từng quả.
- Cà rốt tĩa rãnh dọc rồi cắt khoanh tròn thành răng cưa.
- Cần tỏi tươi tách rời củong, tuốt lá già, rửa sạch, đập dập củ, cắt khúc bằng đốt ngón tay.
- Mỡ đun nóng già, bỏ viên cá vào rán vàng gấp để riêng.
- Mỡ còn lại trong chảo cho cà rốt vào đảo đều 5 phút rồi

cho đậu vào xào cùng, sau đó cho hoa lơ nêm vừa mắm muối, rưới 1 muôi nước dùng, đảo đều, đập vung 5 phút cho các thứ rau chín tái, mở vung đảo nhẹ tay, các thứ rau gần chín, bỏ cá đã rán vào đảo đều, rắc cần tỏi xào qua 5 phút rồi múc bày gọn trong đĩa to, rắc thêm tiêu. Ăn nóng.

Ghi chú: Cá xào thập cẩm có thể phối hợp các thứ rau theo từng mùa như: củ cải, bí đỏ, đậu cô ve và hành hay cốong cải trắng, cà rốt, cà chua và cần tỏi tươi... vẫn hợp với khẩu vị.

CÁ OM CHUỐI XANH

Nguyên liệu:

- Cá trê, cá nheo hay cá đuối 0,5 kg
- Thịt ba chỉ 0,1 kg
- Mỡ nước 3 thìa
- Mắm tôm 2 thìa
- Hành hoa 5 cây, tía tô
- Ít mì chính (nếu có)
- Nước mắm 2 thìa, ít muối.
- Riềng 1 nhánh bằng 2 đốt ngón tay.
- Nghệ 1 nhánh bằng riềng.
- Tương ớt 1 thìa
- Chuôi xanh 6 – 8 quả
- Mẻ chua 2 thìa

Cách làm:

- Riềng cạo vỏ, giã nhỏ nhuyễn trộn ít muối.
- Nghệ giã nhỏ mịn.

- Cá tươi rắc muối, xát ngoài da, dùng nước sôi dội nhanh, cạo hay lấy rơm tuốt hết nhớt cá, rửa kỹ rồi mổ bỏ mang, bỏ ruột và mật, cắt khúc vừa gấp, rắc muối, riềng, nghệ ướp 15 phút, ướp tiếp nước mắm 15 phút.

- Thịt ba chỉ thái miếng mỏng ướp nghệ, mắm, muối, hành.

- Mẻ cho 1 bát tô nước hòa lọc bỏ bã.

- Mắm tôm hòa lẫn vào nước mẻ, nêm thêm ít nước mắm, muối vừa đậm.

- Chuối xanh tước vỏ, ngâm nước gạo hay nước muối rồi thái miếng, dài bằng 2 đốt ngón tay, đem chần nước sôi cho tiết hết nhựa chát.

- Mỡ đun nóng già phi hành vàng, bỏ cá vào xào, đảo đều, rưới thìa tương ớt đun tiếp cho miếng cá săn, ngấm kỹ gia vị, bỏ thịt vào xào lẫn rồi cho chuối vào xào cùng, đảo đều.

Nước mẻ đun sôi, múc cá cho vào, đập vung đun nhỏ lửa om nửa giờ, bỏ hành lá thái khúc đảo qua, nêm mì chính rồi múc ra bát.

Ghi chú: Nếu không có mẻ, dùng cà chua, hay quả dợc, quả me, quả sấu hay khế cũng được.

Nếu cá om với quả dợc, nướng chín quả dợc, bóc vỏ gỡ lấy cùi chua, khi cá nấu sôi, bỏ cùi dợc vào nấu cùng.

- Cá sau khi ướp mắm, muối, riềng nghệ, đem cặp nướng vàng thơm rồi bỏ vào nấu với chuối, có mùi thơm hấp dẫn.

CÁ OM RIÊNG MẺ

Nguyên liệu:

- Cá trê, cá nheo hay cá đuối 0,5 kg
- Cà chua 1 quả 0,15 kg
- Riêng 1 nhánh vừa
- Mẻ 2 thìa
- Tương ớt 1 thìa
- Nước mắm 3 thìa
- Nghệ 1 nhánh bằng đốt ngón tay cái
- Mỡ nước 3 thìa
- Ít muối.
- Tỏi khô nửa củ
- Hành hoa 5 cây
- Rau răm, tía tô 1 mớ

Cách làm:

- Cá làm sạch, rửa kỹ, mổ bỏ ruột, cắt khúc bày vào đĩa. Nếu cá trê để cả con, khía chéo trên mình cá, rắc muối và riêng giã mịn xát khắp mình cá, xát kỹ trong bụng cá, ướp 15 phút, sau đó tắm nước nghệ và ít nước mắm tỏi ướp tiếp 15 phút nữa.

- Cà chua cắt ngang, vắt bỏ hạt thái mỏng.

- Mẻ cho 1 bát nước nghiền nát, lọc bỏ bã, nêm vừa mắm, muối.

- Hành, răm, tía tô rửa kỹ, thái nhỏ.

Mỡ đun nóng già, phi tỏi vàng thơm cho cá vào trở đều, áp chảo cho miếng cá săn vàng, rưới tương ớt xào tiếp 5 phút rồi múc để riêng.

Cho cà chua xào chín nhuyễn, tra mắm muối vừa đậm, đổ nước mẻ vào đun sôi, cho cá vào đun nhỏ lửa om nửa giờ, nước vừa sâm sấp, cá chín nhừ, thơm dậy mùi gia vị là được, cho hành răm tía tô đảo qua rồi múc ra bát. Khi ăn nếu thích cay nhiều cho thêm ớt chín thái miếng.

CÁ HẤP NẤM

Nguyên liệu:

- Cá quả, cá chép hay cá trắm 0,5 kg
- Thịt ba chỉ 0,2 kg
- Nấm hương 10 tai nấm
- Mỡ khở 0,1 kg
- Ít muối, tiêu.
- gừng 1 nhánh (vừa đốt ngón tay cái)
- Hành khô 3 củ
- Hành hoa 4 cây
- Nước mắm 2 thìa
- Ớt, rau mùi.

Cách làm:

- Cá làm sạch, mổ bỏ ruột, cắt thành khúc, nếu cá không to quá có thể để cả con, nếu để cả con cần khía chéo trên mình cá, rắc muối, tiêu, hành xát khắp mình cá, ướp 15 phút, sau đó rưới ít nước mắm gừng ướp tiếp 15 phút nữa.

- Thịt ba chỉ thái mỏng ướp mắm muối, hành, tiêu.

- Nấm hương ngâm mềm, cắt bỏ chân, thái sợi.

- Gừng còn lại thái chỉ.

- Mỡ khở lạng mỏng, trải mỡ khở lên đĩa, đặt cá vào giữa lát thịt lợn, nấm hương, gừng rải trên thịt rồi lấy mỡ mỏng phủ trên cùng, rắc hành hoa, ớt, đem cá hấp cách thủy 1 giờ là cá chín kỹ. Khi ăn rắc thêm tiêu, ăn kèm rau mùi.

CÁ TRÈ HẤP GỪNG

Nguyên liệu:

- Cá trê 2 con béo 0,5 kg
- Mỡ khở 0,1 kg
- Mỡ nước 3 thìa
- Cà chua 1 quả 0,15 kg

- Tỏi khô nửa củ
- Hành hoa 4 cây, rau mùi tàu
- Nghệ 1 nhánh nhỏ
- gừng non 1 nhánh bằng 2 ngón tay cái.
- Nước mắm ngon 3 thìa, ít muối, tiêu, mì chính và ớt chín.

Cách làm:

- Cá trê đập dập đầu, rắc muối và tro xát hết nhờn, lấy rơm tuốt sạch, rửa kỹ, mổ bỏ ruột bỏ mật, chặt đầu để nấu nước dùng, còn mình cá khía chéo sâu cả 2 bên sườn, rắc tiêu, muối, tỏi và nghệ giã nhỏ mịn ướp 15 phút (nên xát kỹ vào bụng cá và những chỗ khía trên mình cá để gia vị ngấm đậm vào thịt, ăn thơm ngon).

- Mỡ khở thái sợi như miến, ướp nước mắm, tỏi giã.

- Cà chua bỏ hột, thái khoanh tròn mỏng.

Mỡ đun nóng già phi tỏi vàng, cho mỡ khở thái sợi xào qua, múc để riêng rồi cho cá vào áp chảo vừa cong mình cá thì trở đều hai bên sau đó gấp cá xếp gọn vào cặp lồng nhôm bên trên để mỡ sệt, gừng thái chỉ, ớt chín thái mỏng.

- Cà chua cho vào xào qua, nêm ít nước mắm, đảo nhẹ tay, múc bày bên trên cá, cho lá hành thái khúc vào, rưới 1/2 muối nước dùng, cho ít mì chính rồi bỏ vào nồi hấp cách thủy.

Thời gian hấp từ 45 phút đến 1 giờ, cá chín kỹ, ngấm gia vị, bắc ra bày vào đĩa sâu, bày các thứ mỡ sệt, cà chua, hành hoa chẻ mỏng, mùi tàu thái sợi nhỏ xen kẽ, rắc ớt chín lên trên. Ăn nóng.

CÁ KHÔ HẤP THỊT

Nguyên liệu:

- | | | | |
|------------------|--------|--------------|--------|
| - Cá khô | 0,3 kg | - Tương ớt | 1 thìa |
| - Thịt ba chỉ | 0,2 kg | - Mỡ nước | 3 thìa |
| - Tỏi khô nửa củ | | - Đường kính | 2 thìa |
| - Nước mắm | 1 thìa | - Hành hoa | 5 cây |
- Tiêu và ít mì chính.
- gừng 1 nhánh bằng 2 ngón tay cái.

Cách làm:

- Cá khô ngâm nước ấm vài giờ cho nở mềm, tiết bớt chất mặn, vớt rửa qua, để dốc nước, ướp tỏi và đường hòa với nước mắm ngon nửa giờ.

- Thịt thái mỏng ướp ít nước mắm và tiêu, hành.

- Gừng cạo vỏ thái chỉ.

- Hành hoa cắt khúc, củ chẻ mỏng.

- Xếp cá vào ngăn cặp lồng, mỗi lớp cho lên trên ít thịt lợn, gừng thái và ít tương ớt, rưới nửa muôi nước dùng và rưới mỡ phi tỏi vàng thơm lên trên, đem hấp cách thủy 1 giờ. Khi cá chín mềm, có màu vàng tươi như màu mật, thơm mùi gừng, tỏi, thì bắc ra bày vào đĩa, rắc hành chẻ, rưới nước xốt còn lại lên, cho thêm tiêu. Ăn nóng.

CHẢ CÁ HẤP

Nguyên liệu:

- | | | | |
|------------|--------|------------------------|-------|
| - Cá nheo | 0,5 kg | - Hàn the nửa thìa nhỏ | |
| - Mỡ khố | 0,1 kg | - Tỏi khô nửa củ | |
| - Trứng gà | 1 quả | - Hành hoa | 5 cây |

- Thịt lợn băm nhỏ, ướp mắm, muối, tỏi.
- Cà chua cắt ngang, vắt hết thái mỏng.
- Vỏ quýt, gừng thái chỉ.

Mỡ đun nóng già, phi tỏi thơm cho cà chua vào xào chín nhuyễn, nêm nước mắm, đường và ít muối đun sôi 5 phút.

- Xếp cá vào ngăn cặp lồng, mỗi lớp cá rắc ít thịt băm, vỏ quýt, gừng, rưới 1 thìa xốt cà chua. Xếp xong cá, bỏ ngăn hấp vào nồi có đổ nước lót đáy nồi, đậy vung đun sôi đều. Thời gian hấp cách thủy 1 giờ, cá chín mềm, ngấm gia vị là được. Khi ăn rắc thêm ít tiêu hoặc ớt bột, khi ăn kèm rau ngổ.

Ghi chú: Các loại cá nhiều nạc như cá quả, thu, nục chép, trắm... đều có thể làm món hấp ăn ngon. Khi chế biến cần chú ý ướp gia vị cho ngấm kỹ (nên xát muối, tỏi, tiêu) để khử mùi tanh và ăn đậm đà hơn.

CÁ CHIM RIM TIÊU

Nguyên liệu:

- | | | | |
|----------------|------------|--------------|--------|
| - Cá chim tươi | 0,5 kg | - Mỡ nước | 2 thìa |
| - Nước mắm | 4 thìa | - Hành khô | 4 củ |
| - Mía | 1 mẩu ngắn | - Đường kính | 1 thìa |
- Nghệ 1 nhánh bằng đốt ngón tay.
 - Ít muối, tiêu 1/2 thìa nhỏ.

Cách làm:

- Cá chim làm sạch, bỏ mang, rửa kỹ rồi mổ bỏ ruột, khía chéo trên mình cá, chặt thành miếng bằng bao diêm, xát, muối tiêu, hành và nghệ già nhỏ nhuyễn, ướp cá 15 phút, sau đó tắm ít nước mắm có hòa đường ướp tiếp 15 phút nữa.

- Mía róc vỏ chẻ mỏng lót đáy nồi.
- Mỡ đun nóng già phi hành vàng thơm.

Cá chim đã ướp mắm muối, đem cặp que tre lơ trên than hồng, nướng vàng thơm. Nướng xong gỡ cá xếp vào nồi (đã có mía thanh xếp đáy nồi) rưới nước mắm có hòa đường, rưới mỡ phi hành, rắc thêm tiêu, bắc lên đun sôi, rút nhỏ lửa rim nửa giờ cho miếng cá khô ngấm đậm gia vị, có mùi tiêu thơm ngậy, nước vừa cạn là được. Món cá rim làm món mặn cho bữa cơm.

Ghi chú: Đường để rim với cá, nếu đem rang vàng sẫm, chế 1 chén nước sôi quấy nhanh cho đường hòa tan thành nước hàng, thơm như mật mía. Dùng nước hàng cho vào cá thơm ngon và đẹp màu hơn cách hòa đường kính vào nước mắm như trên hoặc kho với xì dầu.

CÁ THU KHO DỪA

Nguyên liệu:

- | | | | |
|---------------|-------------|------------|--------|
| - Cá thu tươi | 0,5 kg | - Nước mắm | 4 thìa |
| - Dừa già | 1 quả | - Hành khô | 4 củ |
| - Thịt ba chỉ | 0,2 kg | - Đường | 1 thìa |
| - Mía | 1 khúc ngắn | - Ít muối | |
- Gừng 1 nhánh bằng đốt ngón tay cái.

Cách làm:

- Cá thu tươi làm sạch, mổ bỏ ruột cạo hết màng đen trong bụng cá, cắt khúc dày vừa bày đĩa, xát muối, hành già nhỏ ướp 15 phút, sau đó tẩm nước mắm gừng ướp thêm 15 phút nữa.

- Dừa đem hơi nóng ngoài sọ (để dễ bóc cùi) đập hứng lấy

nước gọt bỏ vỏ đen ở cùi, thái miếng mỏng đều, dài bằng con tôm he.

Mía bóc vỏ chẻ mỏng, lót đáy nồi.

- Đường rang vàng, rưới vào 1 chén nước dừa quấy tan, đun sôi thành nước hàng có màu vàng mật – thịt lợn rửa sạch, thái miếng mỏng, ướp mắm, muối. Cá ướp xong đem nướng vàng thơm rồi xếp vào nồi (có mía lót) cứ 1 lớp cá lại rải dừa trên mặt, lát thịt lợn, rưới ít nước màu, mắm, muối và gừng. Bắc nồi đun lửa đều cho sôi kỹ, khi cá có mùi thơm gia vị thì chế nước dừa vào, đậy vung đun sôi đều nửa giờ, cá chín mềm, có màu vàng cánh gián, thịt lợn chín nục, dừa ngấm đậm gia vị, nước kho gần cạn chỉ còn xăm xăm, bắc nồi để cạnh bếp cho nóng âm ỉ thêm nửa giờ nữa, cho cá chín nục là được.

Múc cá bày gọn vào lòng đĩa, gấp thịt và dừa bày lên trên, múc ít thìa nước kho rưới lên cho ướt bóng. Ăn nóng thơm ngon hơn để nguội.

CÁ KHO CỬ CÁI

Nguyên liệu:

- | | | | |
|----------|---------|------------|---------|
| - Cá quả | 0,5 kg | - Mỡ nước | 0,02 kg |
| - Củ cải | 0,3 kg | - Hành củ | 0,02 kg |
| - Đường | 0,03 kg | - Nước mắm | |
- Muối, mì chính, hạt tiêu.

Cách làm:

Đường thắng màu đỏ cánh gián sẫm.

Hành bóc vỏ thái mỏng.

Củ cải rửa sạch, gọt vỏ, thái con chì ngắn.

Cá đánh vẩy bỏ mang, ruột, rửa sạch cắt khúc ướp muối để ráo.

Đun mỡ nóng già cho cá vào rán vàng xơ qua.

Xếp cá vào nồi rồi cho củ cải, nước mắm, đường trắng, muối, hành khô, tiêu, đậy vung đun nhỏ lửa, cho đến lúc củ cải mềm, nước hơi sánh là được.

Ăn nóng hoặc nguội.

Yêu cầu cảm quan:

Cá và củ cải màu đỏ nâu, không tanh. Nổi vị mặn, ngọt, ngon. Cá chắc, củ cải mềm, có ít nước hơi sánh.

CÁ KHO NƯỚC DỪA

Nguyên liệu:

- Cá quả	0,5 kg	- Mỡ nước	0,02 kg
- Nước dừa	200 ml	- Tỏi khô	0,01 kg
- Đường	0,02 kg	- Nước mắm, muối, tiêu.	

Cách làm:

Tỏi khô băm nhỏ, đường trắng nước hàng. Cá đánh vẩy, bỏ mang, ruột, rửa sạch, cắt khúc (dài 4 cm), ướp tỏi, mắm, muối, nước hàng cho ngấm. Xếp cá vào nồi cho nước dừa vào đun sôi hớt bọt, đun nhỏ lửa cho tới khi cạn nước, tưới mỡ nước vào, đun sôi kỹ là được.

Yêu cầu cảm quan:

Cá màu đỏ cánh gián. Thơm, dậy mùi dừa. Nổi vị mặn, ngon, béo ngậy. Cá nguyên miếng, rắn chắc, nước hơi sánh.

CHẢ CÁ RÁN

Nguyên liệu:

- Cá quả (vược, măng) 1 kg	- Thìa là	0,03 kg
- Mỡ phần 0,15 kg	- Hành củ	0,05 kg
- Mỡ nước 0,1 kg	- Chanh quả	0,03 kg
- Trứng gà 0,045 kg	- Riềng	0,03 kg
- Nước mắm, muối, mì chính, tiêu.		

Cách làm:

Cá làm sạch vẩy, bỏ ruột, đầu, xương, da, lọc lấy thịt thái miếng to đem giã nhuyễn.

Mỡ phần thái hạt lựu. Hành bóc vỏ băm nhỏ. Thìa là rửa sạch thái nhỏ. Riềng giã nhỏ vắt lấy nước. Nước mắm cô cạn nước. Cá sau khi giã nhuyễn cho hành, mỡ phần, lòng trắng trứng, thìa là, nước mắm cô, nước riềng, hạt tiêu, mì chính thúc đều (trộn).

Dàn đều thịt cá ra lá hoặc khay, hấp chín qua (cá dày khoảng 1,5 cm).

Dun mỡ nóng già thả cá vào rán nhanh, vàng đều là được.

Khi ăn bày cá ra đĩa, trang trí hấp dẫn, cho ăn nóng chấm với nước mắm chanh ớt.

Yêu cầu cảm quan:

Chả cá vàng đều ở lớp vỏ. Thơm đặc trưng, dậy mùi thìa là, không tanh. Vị ngọt của thịt cá, ngon.

Chả giòn, hơi dai, không bở, không vỡ, mịn mặt.

CÁ NHỒI NƯỚNG

Nguyên liệu:

- | | | | |
|---------------|---------|------------|---------|
| - Cá tươi | 0,5 kg | - Lạc hạt | 1 chén |
| - Mỡ nước | 3 thìa | - Nước mắm | 2 thìa, |
| - Gan lợn | 0,05 kg | - Hành khô | 3 củ, |
| - Thịt lẫn mỡ | 0,1 kg | - Tỏi khô | nửa củ |
| - Đường | 1 thìa, | - Trứng gà | 1 quả |
| - Tương ớt | 1 thìa | - Giấm | 2 thìa |
- Ít muối, tiêu.
- Xà lách 2 cây, rau thơm, ớt chín.

Cách làm:

- Cá quả 1 con, đánh vẩy, bỏ mang, chặt đuôi, rửa sạch rồi mổ bỏ ruột, lách mũi dao lọc lấy thịt và xương ở mình cá (còn lại đầu cá đoạn gần đuôi và cả bộ da), lạng lấy nạc đem băm nhỏ lẫn cả thịt lợn, gan, tỏi, hành. Băm xong trộn lạc giã, mỡ nước, 1 lòng trắng trứng, ít nước mắm, muối nhồi vào mình cá, lấy kim chỉ khâu kín bụng cá.

Ít tỏi, hành giã nhỏ trộn lẫn nước mắm có hòa với đường, bỏ lòng đỏ trứng vào khuấy đều thành nước màu.

Dùng kim to xuyên lên khắp lớp da cá rồi quét nước màu lên mình cá để 5- 10 phút cho ngấm.

- Xà lách rau thơm rửa sạch kỹ ngâm nước muối loãng, vẩy khô rồi trộn giấm và ít muối gia vị vừa ăn.

- Ớt chín thái mỏng ngâm giấm.

- *Nướng cá:* đặt cá lên vỉ lưới hơi trên than hồng nướng, khi nước màu se khô, lại quét mỡ và nước màu nướng tiếp cho cá chín vàng thơm. Nướng trở đều 2 bên cho kỹ. Lấy

tăm nhọn xuyên thử vào bụng cá rút tăm ra không bị dính thịt là được.

Bày rau xà lách trộn vào quanh đĩa, đặt cá nguyên con lên, rắc ớt trên cùng, phi hành mỡ thơm rưới lên cá. Khi ăn dùng dao sắc cắt ngang từng khoanh, ăn kèm rau trộn giấm, chấm tương ớt.

Ghi chú: Món cá nhồi ăn kèm dưa chuột muối, hay củ kiệu, hành muối chua cũng được.

- Nếu có nấm hương cho thêm vào nhân thịt để nhồi vào bụng cá càng thơm ngon.

- Cá nhồi nếu không muốn nướng có thể đem rán vàng rồi bày nguyên con vào đĩa, xếp cà chua thái khoanh mỏng bày quanh đĩa rắc rau mùi lên trên.

CÁ BỌC MỠ CHÀI NƯỚNG

Nguyên liệu:

- Cá tươi 1 con	0,5 kg	- Đường kính	1 thìa
- Gan lợn	0,2kg	- Dưa chuột	4 quả
- Mỡ chài	0,05kg	- Mỡ nước	5 thìa
- Lạp xường	0,2kg	- Hành khô	3 củ
- Nước mắm	2 thìa	- Tỏi khô	1 củ
- Rau thơm và ớt chín.		- Ít muối, tiêu.	

Cách làm:

- Cá làm sạch, lạng nguyên nạc (còn đầu, xương nấu canh) rắc ít muối, tỏi giã ướp 15 phút sau đó rưới ít nước mắm có hòa đường ướp tiếp 15 phút nữa.

- Gan thái mỏng bằng 2 đốt ngón tay ướp mắm, hành, tỏi.

- Lạp xương thái lát mỏng hơi vát.
- Mỡ chài thái miếng vuông cạnh 5cm.
- Mỡ nước phi tỏi, hành thơm.

Trải mỡ chài, bỏ miếng cá vào giữa quét ít mỡ đã phi thơm hành tỏi, 1 miếng gan, lạp xương để lên trên rồi cuộn mỡ bọc tròn, sau đó xếp chả trên vỉ lưới (hay cặp vào que tre) nướng chín vàng, khi nướng quét thêm mỡ nước phi hành tỏi cho thấm kĩ vào chả. Miếng chả chín vàng đều và thơm thì gỡ ra bày gọn vào đĩa. Xếp dưa chuột thái khoanh và rau thơm quanh đĩa. Ở giữa cắm ít quả ớt chẻ dọc bày làm hoa. Nước chấm giấm, tỏi, đường, ớt vừa chua ngọt.

CÁ NƯỚNG

Nguyên liệu:

- | | | | |
|-----------------------|---------|-----------------|---------|
| - Cá quả to | 0,5 kg | - Xà lách | 0,2 kg |
| - Tương ngọt | 0,1 kg | - Mỡ nước | 0,01 kg |
| - Bánh đa nem | 0,1 kg | - Rau mùi | 0,05 kg |
| - Lạc rang | 0,08 kg | - Dưa chuột | 0,2 kg |
| - Gạo nếp | 0,05 kg | - Rau húng láng | 0,05 kg |
| - Đường | 0,03 kg | - Giá đỗ | 0,1 kg |
| - Hành củ tươi | 0,1 kg | - Hẹ, ớt tươi. | |
| - Nước mắm, mì chính. | | | |

Cách làm:

Xà lách, hẹ, hành, giá, rau thơm rửa sạch, vẩy ráo nước. Dưa chuột rửa sạch, thái miếng mỏng. Hành củ băm nhỏ, phi thơm. Ớt tươi bỏ hạt, băm nhỏ. Lạc rang, bỏ vỏ, giã dập.

Cá đánh vẩy, bỏ mang, rửa sạch. Dùng xiên tre, xiên từ

đầu thẳng xuống đuôi cá. Nướng trên than hoa cho da cá rộp lên, bóc hết vẩy, dội hành mỡ phi thơm đều khắp mình cá, đem nướng tiếp tới khi cá có màu vàng nâu, chín thì đem ra rút xương, gỡ cá làm đôi, bỏ ruột, bày đĩa, dội hành mỡ phi thơm phủ lên cá... Ăn nóng kèm theo thơm, xà lách, hẹ, dưa chuột, bánh đa nem và nước chấm.

Cách làm nước chấm: Gạo nếp vo sạch, nấu cơm nếp, cho tương, đường, mỡ, nước mắm, mì chính đun sôi trộn thêm lạc rang và ớt.

Yêu cầu cảm quan:

Cá nướng có lớp vỏ màu vàng, thịt trắng. Nước chấm có màu nâu vàng, thơm mùi nếp, sánh nhuyễn. Thịt cá thơm, không tanh. Nước chấm béo ngậy, hơi cay.

CHẢ CÁ NƯỚNG

Nguyên liệu: -

- Cá chép (lăng, vược)	1 kg	- Mẻ	0,03 kg
- Mỡ nước	0,05 kg	- Mắm tôm	0,04 kg
- Bún	1 kg	- Thìa là	0,05 kg
- Riềng	0,04 kg	- Rau mùi	0,05 kg
- Hành tươi	0,1 kg	- Rau húng láng	0,05 kg
- Nghệ	0,03 kg	- Chanh quả	0,03 kg
- Hành khô	0,03 kg	- Ớt tươi	
- Bánh đa (nướng)	0,1 kg	- Lạc rang	0,05 kg
- Nước mắm, muối, mì chính, hạt tiêu.			

Cách làm:

Cá làm thật sạch, bỏ da, ruột, đầu, xương, lọc lấy thịt đem thái miếng mỏng vừa (dày 0,4 – 0,5 cm) kích thước 3x4 cm. Ướp riềng, nghệ, mắm tôm (giã nhỏ lọc lấy nước), nước mắm, đường, mì chính, hạt tiêu, mỡ nước, xếp cá vào vỉ nướng hoặc cặp tre.

Hành hoa, thì là rửa sạch, cắt khúc, vẩy ráo xếp vào đĩa.

Khi ăn nướng cá bằng than hoa, cá vàng đều 2 mặt. (trong khi nướng thường xuyên tưới mỡ lên cá).

Cá chín tháo vỉ, bày cá lên đĩa rau.

Dun mỡ nóng già, phi thơm hành dọi lên cá. Cho ăn nóng kèm với bún, bánh đa nướng, lạc rang, rau húng, rau mùi, chấm với mắm tôm vắt chanh và trộn ớt băm nhỏ.

Yêu cầu cảm quan:

Cá vàng đẹp, bóng mượt hấp dẫn, không nát, mùi thơm đặc trưng của cá nướng, không tanh, thơm nhẹ của thì là, hành phi.

Vị ngon, nước chấm đậm đà và chua dịu, cay.

MỘT SỐ MÓN ĂN TỪ TÔM

CA RI TÔM TƯƠI

Nguyên liệu:

- Tôm tươi	0,5 kg	- Bột đao	2 thìa
- Thịt ba chỉ	0,2 kg	- Sả	2 củ
- Mỡ nước	5 thìa	- Khoai tây	0,3 kg
- Dưa nạo sẵn	0,3 kg	- Đậu quả	0,2 kg
- Bột ca ri	2 thìa	- Hành hoa 6 cây, húng quế	
- Nước mắm	4 thìa	- Ít muối, mì chính.	

Cách làm:

- Tôm tươi làm sạch, bóc vỏ cứng ở đầu, rắc ít muối ướp 15 phút.

Thịt lợn rửa sạch thái mỏng từng miếng dài bằng 2 đốt ngón tay ướp mắm, muối hành củ đập dập, bột ca ri và sả giã nhỏ nhuyễn.

- Cho 1 chén nước sôi vào dưa bóp lấy nước cốt, sau đó chế thêm 1 bát nước sôi bóp lấy nước béo rồi lại chế nước sôi lọc tiếp để vắt hết chất béo.

Khoai tây cạo vỏ ngâm nước vớt ra thái khoanh dày 1 cm.

Đậu rửa sạch cắt khúc bằng 2 đốt ngón tay.

Mỡ đun nóng già, bỏ khoai tây vào rán vàng vớt để riêng.

Tôm xào qua vừa chín tới, khi mình tôm vàng tươi cho thịt đã ướp vào xào cùng. Thịt, tôm ngấm gia vị, rưới dần nước cốt dừa xào tiếp 15 phút rồi chế nước dừa béo vào, đậy vung đun cho tôm, thịt chín mềm, thêm mắm muối vừa đậm, bỏ đậu vào nấu cùng, đun 10 phút, bỏ khoai rán vào nấu, sau đó rưới nước bột đao quấy nhanh tay, bột chín quánh dần và trong là được. Húng quế và lá hành cho vào, rắc mì chính đảo qua rồi múc ra bát tô, nước canh vừa sền sệt, vàng béo thơm. Ăn nóng.

TÔM NẤU BÁT

Nguyên liệu:

- Tôm he	0,2 kg	- Cà rốt 2 củ vừa	0,15 kg
- Mực khô	0,1 kg	- Đậu Hòa lan	0,15 kg
- Thịt lẫn mỡ	0,1 kg	- Nấm hương	20 tai
- Giò lụa	0,05 kg	- Mỡ nước	5 thìa
- Củ đậu 1 củ	0,15 kg	- Trứng gà	2 quả
- Su hào 1 củ	0,2 kg	- Hành khô	3 củ
- Hành hoa	5 cây	- Nước mắm	3 thìa
- Ít muối, mì chính, tiêu.			

Cách làm:

Tôm tươi rửa sạch, bóc bỏ vỏ, bỏ đôi từng con, rắc muối, mắm, hành, tiêu ướp 15 phút.

Mực khô ngâm nước cho mềm, rồi xát rượu và gừng giã nhỏ tấy ướp 15 phút vớt ra để ráo. Khía chéo con mực rồi thái miếng dài 2 cm ngang 3 cm.

Thịt lợn thái miếng mỏng dài bằng 2 đốt ngón tay, ướp mắm, muối, hành.

Trứng đập vào bát nêm vừa mắm muối, trắng mỏng, thái miếng hình chữ nhật ngang 2 cm dài 3 cm.

Giò lụa thái như miếng trứng.

Nấm hương ngâm mềm, cắt bỏ chân nấm, thái nhỏ.

Hành hoa cắt khúc, củ chẻ mỏng, còn hành khô bóc vỏ đập dập băm nhỏ.

Đậu quả tước bỏ xơ, rửa sạch, để ráo nước.

Su hào, cà rốt củ đậu gọt vỏ, rửa rồi thái miếng mỏng to bằng miếng giò thái.

Nấu nước dùng: - 2 thìa mỡ đun nóng già, phi hành thơm, chế 1 bát tô nước sôi, tra mắm muối vừa ăn.

- Dầu mực nướng thơm đập dập xé nhỏ bỏ vào nước dùng.

-Vỏ và đầu tôm giã nhỏ, lọc nước bỏ bã, chế vào nước dùng, đun sôi cho mì chính rồi bắc ra để cạnh bếp.

Cách nấu: - Mỡ đun nóng già, phi hành vàng bỏ tôm vào xào, đảo nhẹ tay, đun nhỏ lửa, tôm ngấm gia vị sẵn vàng, rắc lá hành thái khúc, đảo qua, múc để riêng.

- Phi hành mỡ xào mực, rưới ít nước mắm, đảo nhanh tay rồi cho vào vài thìa nước dùng, đập vung om cho mực chín mềm, nước cạn thì cho thịt xào cùng, đảo luôn tay, miếng thịt chín sẵn, ngấm gia vị, rắc nấm hương đảo qua 5 phút múc ra.

- Phi hành mỡ thơm cho cà rốt vào xào nêm ít nước mắm, cà rốt chín tái có màu đỏ tươi, cho đậu quả xào cùng, đậu chuyển màu xanh đậm thì cho su hào đảo đều, nêm mắm muối, rưới vào ít thìa nước dùng, đập vung 5 phút cho mau chín, rắc mì chính đảo qua cho ít lá hành, đảo nhanh rồi bắc chảo ra khỏi bếp.

Bày dọn món nấu vào bát: Khi ăn mứt chân tủy (các thứ độn) vào bát, bày tôm, giò lụa, trứng thịt và mứt lên trên rắc ít tiêu, chan ít nước dùng, bày rau mùi trên cùng, ăn nóng.

TÔM Ý

Nguyên liệu:

- | | | | |
|---------------|--------|----------------|--------|
| - Tôm he tươi | 0,2 kg | - Sườn lợn | 0,5 kg |
| - Trứng gà | 2 quả | - Mỡ lợn | 2 thìa |
| - Dầu vừng | 2 thìa | - Mùi tàu | 10 lá |
| - Hành khô | 3 củ | - Tỏi khô | 1 củ |
| - Xì dầu | 3 thìa | - Ít mì chính. | |
- Ít muối và tiêu.

Cách làm:

- Tôm tươi làm sạch bóc vỏ, rắc ít muối ướp 15 phút.
- Sườn lợn chặt miếng mỏng ướp mắm, muối.
- Hành khô bóc vỏ đập dập, tỏi bóc vỏ giã nhỏ.
- Bỏ xương lợn vào nồi, đổ ngập nước đun sôi, rút nhỏ lửa, ninh 1 giờ cho xương mềm bỏ, tiết nước ngọt được nhiều, nêm vừa mắm, muối, mì chính rồi bắc nồi để cạnh bếp cho sôi âm ỉ.
- Tôm ướp xong đem giã nhỏ mịn, khi giã rắc tỏi vào giã cùng với tôm, sau đó đập trứng trộn đều dùng chày thúc cho nhuyễn, rưới xì dầu trộn đều. Viên tôm thành viên tròn bằng quả mận, bỏ viên tôm vào nồi nước dùng chân cho chín bên ngoài, vớt ra rổ để ráo nước. Đun mỡ nóng già phi hành vàng cho những viên tôm vào đảo đều, rưới ít xì dầu, xào viên tôm chín thơm thì chế nước dùng vừa xăm xấp, đập

vung, đun nhỏ lửa 15 phút, tra dầu vừng vào, rắc thêm tiêu, múc ra bát rồi bỏ mùi tàu thái sợi. Ăn nóng.

CHẢ TÔM HẤP

Nguyên liệu:

- Tôm tươi	0,5 kg	- Tỏi khô	nửa củ
- Mỡ khở	0,1 kg	- Mỡ nước	1 thìa
- Trứng gà	2 quả	- Phèn chua	1/2 thìa nhỏ
- Đường kính	1 thìa	- Nước mắm	2 thìa
- Ít muối và tiêu.		- Rau mùi.	

Cách làm:

- Tôm rửa sạch, bóc vỏ, lấy nguyên nõn tôm, rắc phèn chua (có hòa ít nước), ướp 15 phút rồi rửa sạch nước phèn để ráo, cho ít muối xóc đều rồi bỏ vào cối giã nhỏ mịn. Khi giã rắc ít tỏi và tiêu giã cùng, sau đó tra nước mắm, mì chính và lòng trắng trứng vào, dùng chày thúc cho tôm và gia vị quyện vào nhau quánh mượt.

- Mỡ khở chần nước sôi, thái hạt lựu rắc đường, ít mắm, muối tiêu ướp 15 phút, bỏ vào trộn lẫn với tôm đã giã.

- Lá chuối lau sạch bôi mỡ múc tôm giã đều, tròn bằng miệng bát, dày 2 cm xoa mỡ làm mặt chả mịn bóng.

- *Hấp chả*: bỏ từng mê lá vào rổ nhỏ cho lọt vào nồi, bên dưới có đồ nước lót đáy nồi và có 2 thanh tre ngang để rổ không bị ngập nước. Hấp chả theo cách đồ xôi, chả chín có màu hơi vàng thì lấy thìa quết lòng đỏ trứng lên trên, lại hấp tiếp 15 phút nữa cho màu chả vàng tươi là được. Lấy chả ra để nguội, thái thành miếng vừa gấp, ăn kèm rau mùi, chấm nước mắm tương ớt vừa chua ngọt.

Ghi chú: Chả tôm có thể làm chả rán, ăn hấp dẫn, cách

giã và chế gia vị như trên. Hấp chảo chín tới, đem ra quét lòng đỏ trứng rồi rán vàng thơm. Chả rán ăn kèm rau xà lách và húng.

TÔM XÀO MIẾN

Nguyên liệu:

- | | | | |
|-------------------|--------|-----------------|--------|
| - Tôm tươi con to | 0,2 kg | - Mỡ nước | 5 thìa |
| - Miến sợi nhỏ | 0,3 kg | - Thịt vai lợn | 0,1 kg |
| - Trứng vịt | 1 quả | - Nước mắm | 3 thìa |
| - Hành khô | 3 củ | - Ít muối tiêu. | |
- Hành hoa và rau mùi.

Cách làm:

- Tôm làm sạch, bỏ đôi theo dọc con, ướp muối tiêu 15 phút.
- Thịt rửa để ráo, thái mỏng, to bản bằng con tôm, ướp mắm, muối, hành, tiêu.
- Miến ngâm nước nở mềm cắt khúc bằng gang tay.
- Nấm hương ngâm nở, cắt bỏ chân, nấm thái chỉ.
- Trứng đánh nổi bọt, nêm vừa mắm muối tráng mỏng, thái sợi.
- Mỡ đun nóng già phi hành vàng thơm cho tôm vào đảo đều, khi tôm săn có màu vàng đẹp thì cho thịt vào xào cùng, thịt ngấm mắm muối cho nấm hương vào đảo lại khoảng 5 phút rồi múc ra để riêng.
- Cho mỡ vào chảo phi hành thơm, bỏ miến vào xào, đảo đều nêm vừa mắm muối, rưới vào 1 muôi nước dùng, lấy đũa đảo đều và xới tới sợi miến cho hơi nước bốc nhanh sợi miến mềm săn không bị nhão. Cho tôm, thịt vào đảo qua đậy vung 5 phút cho miến hút ngấm nước ngọt của thịt tôm

rồi mở vung đảo luôn tay. Khi sôi, miến mềm sẵn và trong là được. Rắc trứng đã thái sợi vào đảo qua lại.

Múc miến bày gọn vào lòng đĩa, múc ít tôm, thịt bày lên trên, rắc tiêu và lá mùi trên cùng. Ăn nóng.

TÔM VIÊN GIÒN XÀO NỖN CẢI THÌA

Nguyên liệu:

- Tôm tươi	0,3 kg	- Rau mùi.	
- Mỡ nước	4 thìa	- Cần tây	2 cây
- Cà rốt	2 củ vừa	- Bột đao	2 thìa
- Rau cải thìa	6 cây	- Hành khô	3 củ
- Nước mắm	3 thìa	- Ít muối tiêu, mì chính.	

Cách làm:

- Tôm làm sạch bóc vỏ rắc muối, tiêu ướp 15 phút cho vào cối giã nhuyễn rưới ít nước mắm, đập hành trộn lẫn rồi viên thành viên tròn như quả táo.

- Cà rốt cạo rửa, khía nhiều rãnh dọc quanh củ thái khoanh mỏng.

- Cải thìa chọn nõn cải, cắt khúc bằng 2 đốt ngón tay.

- Cần tây tước bỏ lá già, lấy bản dao đập dập cuống cắt khúc bằng khúc cải.

- Mỡ đun nóng già, bỏ viên tôm vào rán vàng, vớt để riêng. Còn mỡ trong chảo phi hành thơm cho cà rốt vào xào, đảo đều rưới ít nước mắm, cho nõn cải đảo đều, sau đó bỏ cần vào xào cùng, nêm vừa mắm muối. Khi các thứ rau vừa chín tới, hoà bột đao vừa loãng cho vào đảo nhanh tay, bột chín quánh trong thì bỏ viên tôm vào đảo đều rồi múc món ăn ra đĩa, rắc mì chính trộn qua lại, rắc tiêu và rau mùi lên trên. Ăn nóng.

Ghi chú: Món xào nếu có thịt hay tôm rán giòn, thì xào rau chín rồi mới cho chả viên vào đảo nhanh tay rồi múc ra ngay, để chả giòn thơm không bị mềm.

TÔM TẮM BỘT RÁN

Nguyên liệu:

- Tôm he hay tôm càng 0,3 kg	- Giấm	2 thìa
- Bột mì 0,1 kg	- gừng	1 nhánh nhỏ
- Trứng gà 1 quả	- Nước mắm	3 thìa
- Mỡ nước 2 muôi	- Đường	1 thìa
- Hành hoa 6 củ	- Bột mì	4 thìa
- Ít muối.	- Rau thơm	

Cách làm:

- Tôm làm sạch, bóc vỏ, bỏ đôi theo dọc con, ướp gừng giã nhỏ, muối, mắm 15 phút.

- Bột đập trứng cho thêm ít nước hòa vừa sền sệt, cho mắm muối, đường quấy đều, cho tôm vào trộn lẫn với bột.

- Mỡ đun nóng già lấy đũa gắp từng con tôm cho vào chảo, rán chín vàng vớt để ráo mỡ, bày gọn vào đĩa.

- Hành hoa cắt khúc dài bằng ngón tay, củ chẻ mỏng ngâm giấm để ăn kèm với tôm rán, rau thơm, chấm nước mắm giấm, tỏi, đường, ớt, pha vừa chua ngọt.

Tôm rán tẩm bột ăn kèm rau muống chẻ trộn nộm cũng ngon.

TÔM XÀO ĐẬU HÒA LAN

Nguyên liệu:

- | | | | |
|----------------|--------|------------------|-------------|
| - Tôm tươi | 0,2 kg | - Mộc nhĩ | 10 tai |
| - Thịt vai lợn | 0,1 kg | - Bột đao | 2 thìa |
| - Mỡ nước | 3 thìa | - gừng | 1 nhánh nhỏ |
| - Đậu Hòa lan | 0,4 kg | - Hành khô củ to | 10 củ |
| - Ít rau mùi. | | | |

Cách làm:

- Tôm rửa sạch để ráo, bóc vỏ bỏ đầu, rắc muối, gừng ướp 15 phút, sau đó rưới ít nước mắm, bột đao hòa nước sên sệt trộn đều.

- Thịt lợn thái mỏng, to bằng hình con tôm, ướp muối, mắm, hành.

- Đậu Hòa lan tước bỏ xơ, rửa sạch. Hành tươi cắt lấy củ rửa sạch, chẻ đôi.

- Mộc nhĩ ngâm nở, rửa sạch, thái sợi.

- Mỡ đun nóng già, phi hành vàng thơm, bỏ tôm vào xào chín rồi cho thịt vào xào cùng, rắc mộc nhĩ đảo đều, múc để riêng.

- Mỡ còn lại cho vào chảo đun nóng già, phi hành vàng rồi cho đậu vào xào, nêm mắm muối, rưới vào vài thìa nước dùng, đập vung 5 phút, đậu gần chín bỏ tôm, thịt, hành củ xào lẫn cho ngấm nước ngọt. Khi quả đậu ngả màu xanh sẫm là vừa chín tới, cho nước bột đao vào, đảo nhanh tay, bột chín quánh và trong là được. Rắc lá hành thái khúc đảo qua rồi múc ra đĩa, cho ít tiêu và rau mùi bày lên trên.

TÔM PHỒNG GIÒN

Nguyên liệu:

- Tôm tươi 0,5 kg - Ít muối
- Bột tẻ 0,15 kg - Giấm đủ làm nước chấm.
- Trứng gà 2 quả - Nước mắm, tương ớt, đường.
- Mỡ nước 2 thìa - Rau xà lách, rau thơm ăn ghém.

Cách làm:

- Tôm rửa sạch, bóc vỏ, rắc muối ướp 15 phút, cho vào cối giã nhuyễn, cho lòng trắng trứng và bột vào thúc đều (nếu hơi khô có thể rưới thêm ít nước lã), rồi trộn lòng đỏ trứng vào tiếp.

- Giàn tôm thành bánh, múc tôm giã lên lá chuối khô thành hình tròn bằng miệng chén, giàn mỏng như bánh đa, đem phơi khô.

- Mỡ đun nóng già, cho những miếng bột tôm đã phơi khô vào rán phồng vàng, vớt ra để nguội, ăn kèm rau ghém, rưới nước mắm tương ớt vừa chua ngọt.

Ghi chú: Món tôm phồng nếu muốn có màu vàng, trắng khác nhau, khi làm tôm chia 2 nửa, phần nào muốn làm thành màu trắng thì ướp tôm vào nước phèn chua 15 phút, sau đó rửa sạch nước phèn, để ráo, giã nhỏ và chỉ cho lòng trắng trứng vào thúc nhuyễn.

Còn muốn làm màu vàng, già tôm xong cho lòng đỏ trứng vào già cùng tôm cho quyện màu vàng.

BÁNH TÔM RÁN

Nguyên liệu:

- Tôm tươi 0,3 kg - Hành hoa 10 cây
- Bột mì 0,3 kg - Mỡ nước 3 muôi to
- Khoai lang 0,2 kg - Ít xì dầu, muối
- Bột ca ri 1 thìa
- Nước mắm, giấm, đường, tỏi, ớt làm nước chấm.
- Rau xà lách, rau thơm ăn ghém.

Cách làm:

- Tôm làm sạch cắt bỏ râu và chân càng, rắc ít muối ướp 15 phút.

- Bột hòa nước vừa sền sệt, nêm muối trộn đều.

- Khoai lang gọt vỏ ngâm nước rửa sạch nhựa đen, vớt ra thái sợi nhỏ như miến rồi trộn khoai và bột ca ri vào bột mì với hành hoa thái khúc.

Chảo mỡ đun nóng già, múc bột cho vào khuôn bánh, gấp tôm bày khắp mặt bánh, nhúng khuôn ngập mỡ rán chín vàng, nhấc khuôn ra bày bánh vào đĩa. Ăn kèm rau ghém, chấm nước mắm chua ngọt có ớt tỏi.

Ghi chú: Món bánh tôm nếu có trứng thì giảm lượng bột ca ri. Khi rán bánh có thể múc lưng muôi bột sấp tôm lên trên rồi cho bột vào chảo mỡ nóng, rán chín phồng (nếu không có khuôn).

- Cũng có thể trộn tôm lẫn với bột, múc từng thìa rán cũng được (nếu có nhiều tôm).

CUỐN TÔM

Nguyên liệu:

- | | | | |
|---------------|---------|-------------------|--------|
| - Tôm tươi | 0,3 kg | - Trứng gà | 2 quả |
| - Thịt ba chỉ | 0,15 kg | - Hành tươi củ to | 15 cây |
| - Bông rệu | nửa bát | - Bún lá | 0,5 kg |
| - Mỡ nước | 3 thìa | | |
- Xà lách hay rau diếp non 5 cây, húng, rau mùi.
- Nước mắm, giấm, đường, tỏi, ớt làm nước chấm.

Cách làm:

- Tôm tươi nhặt bỏ râu, chân, rửa sạch, rắc muối ướp 15 phút rồi xào chín, tôm vàng tươi khô bóng.

- Thịt lợn luộc chín thái mỏng dài bằng 2 đốt ngón tay.

- Trứng rán chín vàng và mỏng, thái thành miếng bằng miếng thịt.

- Bông rệu đem xào với 1 thìa đường, múc ra để nguội.

- Hành củ để cả lá, rửa sạch, luộc chín tới (củ hành hơi trong là được).

- Bún cắt thành miếng dài như miếng thịt.

- Xà lách, thơm, mùi rửa kỹ ngâm qua nước muối, vớt ra, vẩy ráo.

Cách cuốn: Trải 1 lá rau xà lách hay diếp, đặt ít lá húng, mùi, miếng bún, trứng, thịt, tôm gấp công lá rau ngược lên, đặt củ hành luộc vào giữa, cuốn lá rau giữ chặt nhân rồi vòng lá hành nhiều vòng thắt quanh chiếc cuốn. Xếp cuốn vào đĩa, khi ăn, chấm nước mắm giấm, tỏi, đường, ớt vừa chua ngọt.

Ghi chú: Nước chấm cuốn có thể làm với bông rệu:

- | | |
|------------|--------|
| - Bông rệu | 6 thìa |
|------------|--------|

- Nước mắm 6 thìa
- Đường 2 thìa
- Giấm 2 thìa
- Lạc vừng rang giã nhỏ 2 thìa
- Ót vừa đủ cay, mỡ 1 thìa.

Các thứ trên đây hòa lẫn với nhau, đem đun sôi để nguội, dùng chấm cuốn.

RUỐC BÔNG TÔM

Nguyên liệu:

- Tôm he 0,5 kg
- Nước mắm 5 thìa, ít hạt tiêu.

Cách làm:

- Tôm rửa sạch đem đồ chín, bóc vỏ, bỏ vào cối giã dập rồi ướp nước mắm 15 phút, sau đó rim chín khô (rim tôm đun nhỏ lửa) thỉnh thoảng lại đảo qua cho khô sít nồi, khi tôm đã mềm, nước cạn, bắc nồi ra khỏi bếp đảo tiếp để mau bốc hết hơi. Khô hẳn đem giã lần thứ 2 cho tơi như sợi bông, sau đó lại bỏ vào chảo rang đảo luôn tay, đun nhỏ lửa rồi rắc thêm ít tiêu. Rang ruốc cho thật tơi, để ruốc nguội hẳn mới cho vào lọ đậy kín.

Ruốc bông khô để dành làm món ăn dự trữ được lâu ngày.

MỘT SỐ MÓN ĂN TỪ ỐC

ỐC NẤU THỊT VIÊN

Nguyên liệu:

- Ốc nhồi béo 0,5 kg (25 – 30 con)
- Thịt lợn nạc 0,2 kg - Tỏi khô 1 củ
- Mỡ phần 0,05 kg - Hành 3 củ
- Xương lợn 0,4 kg - Lá chanh 10 lá non
- Trứng gà 1 quả - Chanh nửa quả
- Nước mắm 3 thìa - Vôi 2 thìa
- Giấm 2 thìa - Nấm hương 10 tai
- Ít tiêu, muối, mì chính.

Cách làm:

- Ốc nhồi rửa sạch cạy miệng, chặt tròn, dùng que xoáy ngược chiều đũa mình ốc tuột ra khỏi vỏ, cho ốc vào nước vôi trong ngâm 15 phút, vớt ra rửa sạch, cạo sạch kỹ miệng ốc, cẩu bỏ túi hôi ở gần miệng, rửa nhiều lần nước cho ốc hết nhớt, đem ướp giấm tiếp 15 phút rồi rửa sạch, thái đôi theo dọc mình ốc, ướp ít muối, mắm, tiêu, tỏi cho ngấm gia vị.

- Thịt lợn nạc thái mỏng, giã nhỏ mịn.

- Mỡ phần thái hạt lựu, cho vào cối thịt đã giã, đập 1 quả trứng vào, hành khô băm nhỏ, tiêu, nước mắm trộn đều,

dùng chày quết nhuyễn rồi múc từng thìa thịt viên tròn như quả nhãn. Đem hấp chín.

- Xương lợn chặt nhỏ, ướp muối, mắm, hành, đun với 2 bát tô nước ninh cho xương bở mềm, nước ngọt (vớt bỏ xương).

- Mỡ đun sôi phi tỏi thơm, cho ốc đã ướp vào xào qua, vừa ngấm gia vị, bỏ nấm hương đảo đều, múc ốc cho vào nồi nước dùng, cho tiếp thịt viên vào nấu cùng, đun sôi 10 – 15 phút là chín, múc món nấu ra bát tô, rắc lá chanh thái chỉ và tiêu vắt thêm chanh. Ăn nóng.

Ghi chú: Nếu ăn cay, khi xào ốc cho một vài thìa tương ớt xào cùng. Ốc thấm cay, giảm tanh và nước có màu đỏ hấp dẫn hơn.

ỐC BUNG

Nguyên liệu:

- | | | | |
|---------------------------|--------|------------|----------|
| - Ốc nhồi | 0,5 kg | - Cà chua | 1 quả to |
| - Thịt ba chỉ | 0,2 kg | - Mỡ nước | 5 thìa |
| - Dọc mùng | 5 dọc | - Mắm tôm | 2 thìa |
| - Đậu phụ | 0,2 kg | - Nước mắm | 2 thìa |
| - Chuối xanh | 5 quả | - Mẻ chua | 2 thìa |
| - Hành hoa 5 cây, tía tô. | | - Ít muối. | |
- Ớt chín.
- Nghệ 1 nhánh bằng ngón tay cái.

Cách làm:

- Dọc mùng tước vỏ, thái vát, bóp muối, vắt khô, rửa kỹ, vắt nước.

- Đậu phụ nướng vàng, thái miếng bằng 2 đốt ngón tay.
- Cà chua bỏ hạt thái mỏng.
- Chuối xanh tước vỏ, thái miếng bằng miếng đậu, ngâm nước muối, luộc hết nhựa chát.
- Nghệ cạo vỏ, giã nhỏ mịn, lọc lấy 2-3 thìa nước (bỏ bã).
- Hành hoa, tía tô rửa sạch, thái nhỏ.
- Ốc cạy miệng, chặt trộn, dùng que xoáy ngược cho ốc tuột ra khỏi vỏ, đem ngâm nước sôi trong 15 phút, rửa sạch bóp muối rồi rửa nhiều lần cho hết nhớt đen, cạo sạch kỹ miệng ốc, cắt bỏ túi hôi ở gần miệng, ướp giấm 15 phút rồi thái đôi mình ốc, ướp nghệ, mắm, muối, hành ớt. Đem xào qua cho ốc ngấm gia vị mức để riêng.
- Thịt ba chỉ thái miếng dày và dài bằng 2 đốt ngón tay, ướp mắm, muối, hành, bỏ vào chảo nóng phi hành vàng, xào cho thịt chín sần, tiếp đó cho cà chua vào xào cùng, cà chua chín nhuyển thì cho chuối đảo lẫn, thêm ít nước mắm, đập vung om 10-15 phút.
- Đổ 1 bát tô nước lọc mẻ bỏ bã, hòa mắm tôm rồi bắc lên bếp đun sôi. Múc thịt, chuối đã xào đun om chuối chín mềm, tiếp đó cho dọc mùng, đậu phụ, ốc vào nấu chín. Trước khi múc món bung ra bát, rắc hành, tía tô đảo qua. Ăn nóng.

ỐC XÀO GỪNG NON

Nguyên liệu:

- Ốc nhồi 0,5 kg (30 con) - Tỏi khô nửa củ
- Tôm tươi 0,1 kg - Nấm hương, mộc nhĩ.
- Mỡ nước 3 – 4 thìa - Chanh nửa quả
- Gừng non 2 củ, vài lá gừng non.

- Nước mắm 2 thìa, ít muối, tiêu, ớt bột.

Cách làm:

- Nấm hương, mộc nhĩ ngâm mềm, rửa sạch thái chỉ.

- Gừng non rửa cạo vỏ thái sợi nhỏ, lá gừng thái nhỏ.

- Tôm tươi bóc vỏ đầu, cắt râu và chân, rửa sạch, rắc ít muối, tiêu, tỏi ướp 15 phút.

- Ốc làm sạch, thái mỏng, bóp gừng, mắm muối ướp 15 phút.

- Mỡ đun nóng già, phi tỏi vàng thơm bỏ ốc vào xào, cho ớt bột đảo đều, khi ốc gần chín, cho tôm vào xào cùng, nêm ít nước mắm, hòa mì chính, đảo nhanh tay, bỏ nấm hương, mộc nhĩ, gừng thái chỉ vào xào lẫn. Tôm chín vàng, ốc chín giòn, múc ra đĩa, rắc thêm ít tiêu, lá gừng non thái chỉ vắt chanh. Ăn nóng.

Ghi chú: Món ốc xào dùng khế chua thái mỏng, vắt bớt nước bỏ vào xào cùng với ốc cũng ngon.

MỘT SỐ MÓN ĂN TỪ THỊT ẾCH

ẾCH TẦN HẠT SEN

Nguyên liệu:

- Ếch béo 2 con
- Mỡ nước 4 thìa
- Tôm khô 0,05 kg
- Xương lợn 0,2 kg
- Hành khô 3 củ
- Rượu 1 chén con, gừng 1 nhánh.
- Hạt sen tươi 50 hạt (nếu hạt sen khô 0,1 kg)
- Hành tươi 5 cây, mùi tàu
- Nghệ 1 nhánh vừa.
- Nước mắm 3 thìa, ít muối, tiêu, mì chính.

Cách làm;

- Hạt sen bóc màng, thông tâm sen, luộc vừa chín tới (nếu hạt sen khô, ngâm nước ấm cho nở mềm, luộc chín).

- Hành khô bóc vỏ đập dập, hành tươi cắt khúc, mùi tàu thái chỉ.

- Gừng giã trộn rượu, nghệ cạo vỏ giã nhỏ chế 1 thìa nước.

- Tôm bóc vỏ rửa để ráo.

- Ếch rửa sạch, rạch sống lưng lột da, bỏ ruột, rửa sạch,

chặt làm 4 miếng, tằm gừng, rượu rồi rắc muối, mắm, hành, tiêu, nghệ bóp kỹ ướp 15 phút.

Mỡ đun nóng già phi hành vàng thơm, bỏ ếch vào xào vừa ngấm mắm muối, cho tôm vào xào cùng, đảo đều tôm chín mềm là được.

Xương lợn chặt nhỏ, ướp mắm, muối, hành, đổ nửa bát tô nước đun ninh kỹ cho xương mềm, gạn lấy nước ngọt rồi múc ếch xào cho vào nồi nước dùng nấu nhỏ lửa. Thời gian nấu từ nửa giờ đến 45 phút, thịt và hạt sen chín nhừ, nước cạn sánh, múc ra bát rắc thêm tiêu, rau mùi tào. Ăn nóng.

ẾCH OM NẤM HƯƠNG

Nguyên liệu:

- | | | | |
|-------------|--------------------------------|-----------|-----------------|
| - Ếch béo | 2 con | - Tỏi | 1 củ |
| - Nấm hương | 15 – 20 tai | - Gừng | 1 nhánh vừa |
| - Mỡ nước | 4 – 5 thìa | - Bột đao | 2 thìa |
| - Hành khô | 3 củ | - Cà chua | 1 quả to 0,2 kg |
| - Nước mắm | 3 thìa ít muối, tiêu, rau mùi. | | |

Cách làm:

- Nấm hương ngâm nở mềm, cắt bỏ chân, thái đôi.
- Hành, tỏi khô bóc vỏ đập dập, gừng cạo vỏ giã nhỏ.
- Ếch rửa sạch, lột da, mổ bỏ ruột, rửa sạch, chặt làm 4 miếng rắc muối, tiêu, hành ướp 15 phút.

Mỡ đun nóng già phi tỏi vàng cho ếch vào xào, bỏ gừng, nấm hương đảo đều, thịt xào săn ngấm gia vị, cho cà chua thái mỏng xào cùng, đập vung 10 – 15 phút, nêm vừa mắm, muối, khi cà chua chín nhuyễn, chế vào vài muôi nước

dùng, hoặc nước sôi, đun nhỏ lửa, om cho thịt ếch chín mềm, ngấm đậm gia vị là được.

- Bột đao hòa nước loãng vừa, rưới vào món om, quấy đều tay, bột chín quánh dần và trong, múc ngay ra đĩa sâu, rắc thêm tiêu, rau mùi lên trên. Ăn nóng.

Ghi chú: Da ếch đem xát muối và vôi, rửa kỹ, thái sợi, cho vào xào với thịt ếch ăn rất giòn.

ẾCH NẤU CA RI DỪA

Nguyên liệu:

- Ếch béo	3 con	- Sả	2 củ
- Mỡ nước	4 thìa	- Tỏi khô	1 củ
- Cà chua 1 quả	0,2 kg	- Hành tươi	5 cây
- Cà tím 1 quả	0,2 kg	- Tương ớt	1 thìa
- Đậu quả	0,1 kg	- Bột ca ri	2 thìa
- Măng tươi	0,2 kg	- Nước mắm	3 thìa
- Ít muối.			
- Dừa 1 quả (nếu dừa nạo sẵn 0,2 kg)			

Cách làm:

- Hành, tỏi, sả rửa sạch, đập dập giã nhỏ để riêng từng thứ. Cà tím thái miếng bằng 2 đốt ngón tay, đậu quả cắt khúc, măng tươi thái miếng bằng cà, luộc đổ bỏ nước đắng. Cà chua bỏ hạt thái mỏng.

- Dừa nạo sẵn, dội 1 chén nước sôi bóp lấy nước cốt đặc, tiếp đó lại chế nước sôi ngập bã dừa, vắt lấy nước béo. Chế nước sôi và vắt vài lần lấy hết nước béo dừa, bỏ bã.

- Ếch rửa sạch, lột da, mổ bỏ ruột, chặt thành miếng vừa

gấp, rắc ít muối, sả, tương ớt bóp cho ngấm với thịt ếch rồi thêm nước mắm, đường, bột ca ri ướp tiếp 15 phút.

- Mỡ đun nóng già phi tỏi vàng thơm, bỏ ếch vào xào săn, bỏ cà chua vào xào cà chín nhuyễn rồi rưới nước cốt dừa, đun om 15 phút cho ngấm đậm với thịt ếch. Om thịt ngấm gia vị, múc cái cho vào nồi nước béo dừa (đã đun sôi) nấu tiếp. Mỡ và nước sốt còn lại trong chảo đun sôi, bỏ măng vào xào, sau đó cho đậu quả đảo đều rồi bỏ cà vào nấu cùng, nêm thêm mắm muối. Khi các thứ măng, đậu, cà chín tái, múc cả vào nồi ca ri, nấu chín mềm. Rắc hành tươi thái khúc đảo qua, múc ra bát tô. Ếch nấu ca ri kèm bún rất ngon.

ẾCH TẨM BỘT XỐT CÀ CHUA

Nguyên liệu:

- | | | |
|-----------------------------|------------|-------------------|
| - Ếch béo | 3 con | - Cà chua 1 quả |
| - Mỡ nước | 6 – 7 thìa | - Nước mắm 2 thìa |
| - Bột mì | 4 – 5 thìa | - Tỏi 1 củ |
| - Trứng | 2 quả | - Đường 2 thìa |
| - Dưa chuột | 2 quả | - Ít muối. |
| - Hành tươi 5 cây, rau mùi. | | |

Cách làm:

- Bột mì hòa ít nước sền sệt, cho 1 thìa nước mắm, 1 thìa đường, đập trứng vào quấy đều.

- Cà chua bỏ hạt, thái mỏng, hành, mùi rửa sạch thái khúc.

- Ếch làm sạch, chặt miếng cho muối, tỏi, nước mắm, đường ướp 15 phút.

- Mỡ đun nóng già, thịt ếch nhúng bột rán chín vàng, gấp bày sẵn vào đĩa.

- Mỡ còn lại trong chảo, cho cà chua vào xào chín nhuyễn nêm vừa mắm, muối, đường, đun sôi kỹ, bỏ lá hành đảo qua rồi múc xốt rưới lên ếch rán, rắc hành chẻ mỏng, rau mùi lên trên. Bày quanh đĩa ít lát dưa chuột thái khoanh.

ẾCH HẤP GAN

Nguyên liệu:

- Ếch	2 con	- Nấm hương, mộc nhĩ 10 tai
- Gan	0,2 kg	- Nước mắm 3 thìa
- Mỡ phân	0,05 kg	- Tỏi 1 củ
- gừng	1 nhánh	- Đường 1 thìa
- Mùi tàu	10 lá	- Ít muối tiêu.

Cách làm:

- Tỏi bóc vỏ, đập dập băm nhỏ, mùi tàu rửa sạch thái chỉ, gừng cạo vỏ giã nhỏ.

- Gan thái mỏng, ướp ít muối, tỏi, nước mắm có hòa đường.

- Ếch làm sạch, lột da, mổ bỏ ruột, chặt miếng vừa, ướp thịt ếch với gừng, muối, mắm, đường 15 phút. Xếp thịt ếch vào ngăn cặp lồng, mỡ đun nóng già phi tỏi thơm rưới lên ếch, rắc nấm hương, mộc nhĩ thái chỉ, lát những miếng gan và mỡ phân trên mặt rồi rưới thêm nước mỡ nóng lên. Đặt ngăn hấp vào nồi, hấp cách thủy từ nửa giờ đến 45 phút, thịt và gan chín mềm. Bắc ra trút sang đĩa, rắc tiêu và mùi tàu. Ăn nóng.

MỘT SỐ MÓN ĂN TỪ LƯƠN

LƯƠN BUNG CHUỐI, ĐẬU PHỤ

Nguyên liệu:

- | | | | |
|---------------------------------------|------------|-------------------|-------------|
| - Lươn to | 2 con | - Cà chua | 1 quả |
| - Thịt ba chỉ | 0,2 kg | - Mẻ | 2 thìa |
| - Mỡ nước | 4 – 5 thìa | - Nghệ | 1 nhánh vừa |
| - Chuối xanh | 6 – 8 quả | - Lá lốt, tía tô. | |
| - Đậu phụ | 0,3 kg | - Mắm tôm | 1 thìa |
| - Nước mắm 3 thìa, ít muối, mì chính. | | | |

Cách làm:

- Lươn tuốt sạch nhớt rửa kỹ, nhúng vào nồi nước sôi chần qua, chặt khúc dài bằng 3 cm, rắc muối, tỏi ướp 15 phút, sau đó bóp lấy nước nghệ cho vào ướp lươn, thêm ít nước mắm.

- Thịt lợn thái mỏng, dài bằng 2 đốt ngón tay ướp muối, mắm, tỏi.

- Chuối xanh tước vỏ, thái dọc bằng 2 đốt ngón tay, ngâm nước muối, rửa sạch, luộc bỏ nước chát.

- Đậu phụ nướng vàng, xắt miếng dài như miếng chuối.

- Đun mỡ nóng già phi tỏi thơm, bỏ lươn vào xào qua, tiếp đó cho thịt vào đảo đều, thịt chín sẵn cho cà chua vào nêm mắm muối, dậy vung om 10 – 15 phút cho cà chín

nhuyễn, múc thịt và lươn để riêng, cho chuối vào đun với nước xốt còn lại trong chảo, cho đậu vào cùng.

- Mẻ hòa với lưng bát tô nước, nêm mắm tôm, cho chuối với đậu vào, đun sôi đều 15 phút rồi trút lươn và thịt vào, đun nhỏ lửa, bung thêm 15 phút nữa là chín mềm. Rắc mì chính, lá lốt tía tô thái nhỏ, đảo qua rồi múc ra bát, khi ăn rưới thêm ít tương ớt.

LƯƠN OM DỪA BỔNG RƯỢU

Nguyên liệu:

- | | | | |
|---------------|--------|-----------------|--------|
| - Lươn to | 3 con | - Mỡ nước | 5 thìa |
| - Thịt lẫn mỡ | 0,2 kg | - Hành hoa | 5 cây |
| - Dừa nạo sẵn | 0,1 kg | - Tương ớt | 1 thìa |
| - Bông rượu | 5 thìa | - Lá xương xông | 20 lá |
- Nước mắm 3 thìa, ít muối, mì chính.
- Riêng 1 nhánh bằng ngón tay cái.

Cách làm:

- Lươn làm sạch, lạng lấy thịt (còn đầu và xương giã nhỏ nấu nước dùng).

Thái miếng dài 3 cm, rắc ít muối, riêng, nghệ giã mịn bóp kỹ cho ngấm đậm với thịt lươn.

- Thịt lợn băm nhỏ, ướp mắm, muối, hành.

- Dừa đem xào vàng thơm, hành hoa chẻ dọc củ.

Trái lá xương xông đặt miếng lươn vào giữa, múc ít thịt lợn băm cho ít dừa rồi cuốn tròn như tèm trâu, lấy lá hành chần tái quán quanh.

Mỡ đun nóng già, bỏ lươn cuốn vào rán qua, khi lá xương xông hơi xạm vàng, cho bông rượu và dừa lên trên, chế nước

dùng (đã nêm vừa mắm muối) xâm xấp đậy vung đun nhỏ lửa, cho sôi đều 15 – 20 phút, rưới tương ớt, hành củ chế mỏng rồi múc ra đĩa. Ăn nóng.

LƯƠN CUỐN THỊT OM XỐT CÀ CHUA

Nguyên liệu:

- | | | | |
|---------------|--------|----------------------|------------------|
| - Lươn | 0,5 kg | - Tỏi khô | 1 củ, riêng |
| - Thịt ba chỉ | 0,2 kg | - Đường kính | 1 thìa |
| - Mỡ nước | 5 thìa | - Nước mắm | 3 thìa, ít muối. |
| - Cà chua | 2 quả | - Xương xông, tía tô | |
| - Rượu | 1 chén | - gừng | 1 nhánh |

Cách làm:

- Lươn tuốt sạch nhớt, rửa sạch, dùng giấy bản hay khăn vải thấm khô, xát ít muối tỏi đem nướng qua cho chín tái, chặt khúc dài bằng 2 đốt ngón tay, rút bỏ ruột, xát rượu, muối, riêng, gừng giã tẩm ướp 15 phút.

- Thịt lợn thái sợi dài 4 cm, ướp mắm, muối luồn vào đầy bụng lươn.

- Mỡ đun nóng già phi tỏi thơm cho lươn vào rán vàng, cho cà chua thái mỏng vào, nêm nước mắm, đường, đậy vung đun nhỏ lửa om 15 phút, cà chua chín nhuyễn, lươn ngấm gia vị, múc ra đĩa sâu, rắc xương xông, thìa là, tía tô thái chỉ, ăn nóng.

LƯƠN XÀO MIẾN

Nguyên liệu:

- Lươn to	0,4 kg	- Mộc nhĩ	0,01 kg
- Miến	0,35 kg	- Nấm hương	0,01 kg
- Thịt ba chỉ	0,15 kg	- Hành hoa	0,05 kg
- Mỡ nước	0,04 kg	- Hành khô	0,03 kg
- Rau răm.			
- Muối, nước mắm, mì chính, hạt tiêu.			

Cách làm:

Lươn làm sạch nhớt, rửa sạch, luộc chín, bỏ ruột, gỡ lấy thịt, ướp nước mắm, hạt tiêu, mì chính. Xương lươn cho vào nước luộc, ninh lấy nước dùng ngọt. Miến chần nước sôi, rửa lại nước lã, để ráo.

Mộc nhĩ, nấm hương ngâm nở, rửa sạch, thái chỉ ướp nước mắm.

Thịt ba chỉ rửa sạch, thái chỉ.

Hành khô thái mỏng. Hành hoa rửa sạch thái khúc.

Pha nước dùng lươn (50 ml) với nước mắm, mì chính có vị mặn, ngọt.

Đun mỡ nóng già, phi thơm hành cho lươn vào xào săn xúc ra để riêng. Tiếp tục đun mỡ nóng cho thịt vào xào săn, cho tiếp mộc nhĩ, nấm hương xào ngấm, đổ thịt lươn vào trộn đều xúc ra để riêng.

Đun nóng mỡ cho miến vào đảo đều tay, rưới nước dùng đã pha ở trên vào xào tới khi miến săn và ngấm đều gia vị, đổ thịt lươn vào đảo đều. Cho hành, rau răm (thái nhỏ) trộn đều xúc ra đĩa rắc hạt tiêu. Ăn nóng.

Yêu cầu cảm quan:

Màu nâu, trắng, xanh, đen xen lẫn đồng đều thơm dậy hành phi có lươn, dậy mùi nấm, tiêu, răm, vị ngọt đậm của thịt lươn. Lươn săn không nát, miếng săn, ăn mềm không cứng dai, không nát nhũn.

LƯƠN XÀO SẢ ỚT

Nguyên liệu:

- | | | | |
|------------|---------|-------------------|---------|
| - Lươn to | 0,5 kg | - Ớt tươi | 0,02 kg |
| - Hành khô | 0,04 kg | - Bột ca ri | 0,03 kg |
| - Lạc rang | 0,1 kg | - Đường | 0,02 kg |
| - Mỡ nước | 0,03 kg | - Tỏi khô | 0,01 kg |
| - Củ sả | 2 củ | - Nước mắm, muối. | |
- Mì chính, hạt tiêu.

Cách làm:

Lươn làm sạch nhớt, rửa sạch, bỏ nội tạng, lọc lấy thịt (bỏ xương), cắt khúc ngắn 3 cm.

Hành, tỏi, củ sả bóc vỏ, băm nhỏ.

Ớt băm nhỏ.

Lạc rang bóc vỏ, giã dập.

Lươn ướp sả, ớt, hành tỏi, mắm, muối, tiêu, mì chính, đường, bột ca ri, bóp đều để ngấm 15 phút.

Đun mỡ nóng già, cho hành tỏi, ớt, củ sả phi thơm, cho bột ca ri vào đảo nhanh, trút lươn vào xào săn, cho lạc vào đảo đều, rắc hạt tiêu. Xúc ra đĩa. Ăn nóng.

Yêu cầu cảm quan:

Lươn màu vàng. Thơm dậy mùi tỏi, sả, ca ri. Vị ngon, cay, ngọt đậm của lươn. Lươn sẵn nguyên miếng, không có nước.

CHẢ LƯƠN HẤP

Nguyên liệu:

- Lươn	2 con	- Mỡ nước	2 thìa
- Thịt nạc	0,2 kg	- Tỏi khô	1 củ
- Mỡ phần	0,1 kg	- Lạc hạt	1 chén
- Trứng gà	2 quả	- Miến	0,05 kg
- Mộc nhĩ	10 tai	- Đường	1 thìa
- Hành hoa	5 cây rau mùi.	- Lá chuối để hấp chả.	
- Nước mắm	2 thìa	- Ít tiêu, muối, mì chính.	

Cách làm:

- Lươn làm sạch lạng lấy nạc, rắc ít muối, tiêu, tỏi ướp 15 phút.

- Thịt lợn thái mỏng, bỏ lươn và thịt già nhỏ nhuyễn.

- Mỡ phần thái hạt lựu, mộc nhĩ ngâm, rửa sạch thái chỉ. Lạc rang vàng, xát vỏ già nhỏ. Lấy mỡ phần, lạc, đập trứng nêm ít đường nước mắm vào thịt, dùng chày quết cho mịn, sau đó cho miến ngâm mềm thái khúc ngắn và mộc nhĩ trộn vào thịt.

Mỡ nước sôi lên lá chuối, múc thịt quết lên lá tròn bằng miệng bát, dày 1 cm đem hấp chín (thời gian hấp 30 – 45 phút) chả mịn, vàng thơm, lấy ra để nguội, thái miếng vừa

gấp, bày vào đĩa. Khi ăn chấm nước mắm tương ớt vừa chua ngọt, ăn kèm rau mùi và hành củ chế mỏng.

Ghi chú: Khi quét chả đem hấp lấy lá chuối bôi mỡ xoa trên mặt chả cho mịn bóng. Nên để ít lòng đỏ trứng để xoa lên mặt chả, rồi đem hấp chả cho vàng bóng.

LƯƠN HẤP CÀ CHUA

Nguyên liệu:

- Lươn to	0,5 kg	- Hành khô	0,03 kg
- Gan lợn	0,2 kg	- Tỏi khô	0,01 kg
- Mỡ phần	0,1 kg	- Hành hoa	0,05 kg
- Cà chua tươi	0,8 kg	- Đường	0,02 kg
- Mỡ nước	0,03 kg	- Rau mùi	
- Nước mắm, muối, mì chính, hạt tiêu.			

Cách làm:

Lươn làm sạch nhót mỡ bỏ ruột, lọc bỏ xương, cắt khúc 4-5 cm ướp hành băm, nước mắm, muối, tiêu, mì chính.

Gan lợn thái miếng $2 \times 2,5 \times 0,5$ cm

Mỡ phần luộc chín thái miếng giống gan nhưng mỏng hơn một chút.

Gan và mỡ phần ướp muối tiêu, đường, hành tỏi băm nhỏ, mì chính.

Trải miếng lươn đặt miếng gan, một miếng mỡ lên trên cuộn lại, dùng hành chân buộc lại cho chặt.

Đun mỡ nóng già phi thơm hành tỏi, cho cà chua băm nhỏ vào nêm mắm, muối, mì chính, đường vừa ăn, đổ trùn lên lươn. Đặt lươn vào lồng hấp, hấp chín, rắc hạt tiêu, rau mùi lên trên. Ăn nóng.

Yêu cầu cảm quan:

Lươn vàng nâu phủ sốt hồng đỏ. Mùi thơm không tanh. Vị ngon, ngọt đậm của thịt, béo và chua nhẹ. Lươn nguyên miếng, đều nhau, chín mềm, cà chua miếng không nát.

LẦU LƯƠN

Nguyên liệu:

- | | | | |
|-------------|---------|-------------|----------|
| - Lươn to | 0,4 kg | - Mỡ nước | 0,02 kg |
| - Khế chua | 0,2 kg | - Hành tươi | 0,03 kg |
| - Quả me | 0,02 kg | - Rau ngổ | 0,025 kg |
| - Hoa chuối | 0,1 kg | - Ớt tươi | 0,01 kg |
| - Xương lợn | 0,7kg | | |
- Giấm, mắm, muối, tiêu, mì chính.

Cách làm:

Lươn làm sạch nhớt, mỡ bỏ ruột, bỏ xương, cắt khúc 3 cm ướp muối, cho xương lợn vào 1000 ml nước nấu lấy nước dùng trong.

Hoa chuối thái mỏng, ngâm vào nước lạnh có pha giấm.

Khế thái sợi nhỏ.

Me nấu mềm, dầm nát, lọc lấy nước chua.

Đun sôi nước dùng nêm nước mắm, ớt giã nhỏ, cho lươn vào đun sôi, cho hoa chuối, khế, nêm vừa mắm, muối, nước me, mì chính đổ vào lẩu (cù lao) có than cháy hồng, thêm hành hoa, rau ngổ, ớt thái mỏng và chút mỡ nước.

Yêu cầu cảm quan:

Các nguyên liệu có màu đặc trưng: hoa chuối trắng, lươn vàng xen lẫn màu xanh của hành lá, màu đỏ của ớt. Thơm,

dậy mùi rau ngổ, không tanh. Vị ngọt, hơi chua. Thịt lươn chín không nát, hoa chuối chín tới, bề mặt nước canh có các giọt mỡ trong.

CHẢ LƯƠN NƯỚNG

Nguyên liệu:

- | | | | |
|----------------|--------|------------|------------------|
| - Lươn | 2 con | - Mẻ | 2 thìa |
| - Mỡ phân | 0,2kg | - Nước mắm | 2 thìa, ít muối. |
| - Mỡ nước | 3 thìa | - Đường | 1 thìa |
| - Lá chanh non | 20 lá | - Tỏi khô | 1 củ |
- Nghệ, riêng mỗi thứ 1 nhánh.

Cách làm:

- Lươn làm sạch, lạng lấy thịt (đầu và xương để nấu nước dùng) thái thành miếng bằng nửa bao diêm, rắc muối, tỏi, nghệ giã, riềng giã mịn ướp 15 phút, sau đó hòa mẻ lấy nước đặc, trộn với đường, nước mắm ướp lươn thêm 15 phút nữa.

- Mỡ phân thái mỏng, lá chanh thái chỉ. Xếp lươn lên vỉ lưới (hay cặp bằng que tre) rắc lá chanh, tiêu đặt miếng mỡ ở giữa úp thêm 1 miếng lươn lên trên, đem nướng chín vàng, trở đều 2 bên cho thịt chín kỹ và thơm. Nướng xong gỡ ra đĩa, khi ăn chấm nước mắm chanh, ớt, tỏi vị vừa chua ngọt. Ăn kèm xà lách non và rau thơm, lá hẹ, lá lốt non.

LƯƠN BỌC MỠ CHÀI NƯỚNG

Nguyên liệu:

- | | | | |
|----------------|--------|--------|---------|
| - Lươn to | 0,5 kg | - Vừng | 0,03 kg |
| - Thịt nạc vai | 0,3 kg | - Nghệ | 0,02 kg |

- | | | | |
|-----------|---------|---------------------|---------|
| - Mỡ chài | 0,2 kg | - Tỏi khô | 0,01 kg |
| - Riềng | 0,03 kg | - Lá xương xông | 0,1 kg |
| - Mẻ | 0,1 kg | - Đường | 0,03 kg |
| - Củ sả | 0,02 kg | - Lá chanh, tía tô. | |
- Đường, nước mắm, mì chính, hạt tiêu.

Cách làm:

Lươn làm sạch nhớt, rửa sạch, mổ bỏ nội tạng, lọc bỏ xương sống, thái miếng 3 x 3 cm.

Thịt lợn thái miếng mỏng hơn lươn, dài rộng như lươn.

Riềng, nghệ, củ sả giã nhỏ mịn.

Mẻ, mắm tôm nghiền nhỏ lọc bỏ bã.

Ớt băm nhỏ.

Ướp thịt lươn và thịt lợn với riềng, nghệ, mắm tôm, sả, mẻ, ớt, muối, mắm, vừng để ngấm.

Mỡ chài cắt miếng có kích thước 6 x 6 cm. Trải mỡ chài xếp một miếng lươn, một miếng thịt lợn vào, gói kín, xếp vào vỉ nướng hoặc xiên vào que tre đem nướng vàng trên than hoa. Bày lươn vào đĩa có lót rau thơm, tía tô, hành hoa, lá chanh thái nhỏ, lá xương xông.

Ăn nóng chấm với nước mắm, chanh, ớt hoặc với mắm tôm, chanh, ớt.

Yêu cầu cảm quan:

Lươn vàng nâu. Thơm dậy mùi riềng, sả, không tanh, ngon, ngọt đậm của lươn, béo ngậy. Lươn chín mềm, các miếng lươn cuộn đều nhau không bị rách vỡ.

LƯƠN ỦI

Nguyên liệu:

- Lươn to	0,3 kg	- Nấm hương	0,005 kg
- Thịt vịt	0,05 kg	- Mộc nhĩ	0,005 kg
- Thịt nạc	0,05 kg	- Bột đao	0,03 kg
- Củ đậu	0,05 kg	- Vừng	0,02 kg
- Mỡ nước	0,03 kg	- Gừng	0,01 kg
- Miến	0,025 kg	- Rau mùi, lá chanh	
- Nước mắm, muối, mì chính, hạt tiêu.			

Cách làm:

Lươn làm sạch nhớt, luộc chín vớt ra để nguội, gỡ lấy thịt, ướp nước mắm, hạt tiêu.

Thịt vịt, thịt nạc cắt miếng to, bóp muối tiêu, rán vàng, thái chỉ.

Mộc nhĩ, nấm hương ngâm nở, rửa sạch thái chỉ.

Củ đậu gọt vỏ, thái chỉ.

Hành củ thái mỏng.

Vừng rang vàng, sát vỏ.

Miến rán phồng.

Lá chanh thái chỉ.

Xương lươn, xương vịt cho vào nước luộc lươn nấu nước dùng, lọc lấy nước trong, đập gừng cho vào, đun sôi nêm mắm muối cho vừa.

Đun mỡ nóng già, phi thơm hành, cho lươn vào xào săn, tiếp theo cho thịt vịt, thịt lợn, nấm, mộc nhĩ, nêm vừa mắm, muối, cuối cùng cho củ đậu vào trộn đều, xúc ra bát.

Đun sôi nước dùng, xuống bột đao (đã hòa nước), sôi kỹ, đổ hỗn hợp thịt ở trên vào khuấy nhẹ tay nêm vừa mắm, mì chính.

Múc vào bát rắc miến, lá chanh, gừng, hạt tiêu, rau mùi.
Ăn nóng.

Yêu cầu cảm quan:

Sản phẩm có màu trắng, nâu, vàng xen lẫn. Mùi thơm, không tanh, nổi mùi lá chanh, hạt tiêu, vị ngon, ngọt đậm của thịt. Nước trong, sánh, các thịt, lươn, nấm phân bố đều khắp và lơ lửng.

LƯƠN CUỐN RÁN

Nguyên liệu:

- Lươn to	0,5 kg	- Mỡ nước	0,1 kg
- Gan lợn	0,2 kg	- Cà rốt	0,1 kg
- Mỡ phần	0,15 kg	- Tỏi khô	0,01 kg
- Hành hoa	0,1 kg	- Đường	0,02 kg
- Hành củ khô	0,03 kg	- Xà lách	0,3 kg
- Nấm hương	0,015 kg	- Rau mùi	0,1 kg
- Bột mì	0,1 kg	- Chanh quả	0,03 kg
- Củ đậu	0,1 kg		
- Nước mắm, muối, mì chính, hạt tiêu.			

Cách làm:

Lươn làm sạch nhớt, rửa sạch, mổ bỏ nội tạng, lọc bỏ xương, cắt khúc 5 cm, ướp mắm muối, tiêu, hành băm nhỏ.

Gan lợn thái miếng mỏng, nhỏ bằng $3 \times 1,5 \times 0,3$ cm.

Mỡ phần luộc chín thái miếng mỏng, nhỏ bằng gan, ướp đường, muối tiêu, hành băm nhỏ.

Củ đậu gọt vỏ, thái mỏng bằng gan.

Cà rốt gọt vỏ rửa sạch.

Nấm ngâm nở, rửa sạch, thái đôi, ba.

Đặt miếng gan, miếng mỡ phần, miếng củ đậu vào lưon rồi cuộn lại. Lấy lá hành chân buộc lại.

Hòa nước vào bột mì cho sền sệt.

Đun mỡ nóng già, nhúng lưon vào bột mì thả vào mỡ rán vàng, vớt ra đĩa.

Phi thơm hành cho nấm vào xào cùng với cà rốt, nêm nước mắm, mì chính, hành lá (thái khúc) vào trút lên lưon. Ăn nóng kèm rau mùi, xà lách, nước mắm chanh ớt.

Yêu cầu cảm quan:

Sản phẩm có màu vàng, nâu đỏ. Mùi thơm không tanh, vị ngon, ngọt đậm của gan, ngọt nhẹ của củ đậu. Củ đậu giòn, gan mềm, không cứng, các miếng lưon đều không vỡ.

BA BA HẤP NẤM HƯƠNG

Nguyên liệu:

- | | | | |
|-----------------|---------|--------------|--------|
| - Ba ba | 1 con | - Mỡ nước | 5 thìa |
| - Thịt gà 1 đùi | 0,25 kg | - Rượu trắng | 1 chén |
| - Nấm hương | 15 tai | - Nước mắm | 2 thìa |
| - Vỏ quýt | 1 quả | - Tỏi khô | 1 củ |
- gừng 1 nhánh bằng ngón tay.
 - Ít muối, mì chính, tiêu.
 - Hành hoa 5 cây, rau mùi.

Cách làm:

- Thịt gà lọc lấy nạc thái mỏng ướp mắm, muối, hành, tiêu.

- Nấm hương ngâm nước cho mềm, rửa sạch cắt bỏ chân thái đôi.

- gừng cạo sạch thái chỉ, còn lại nửa nhánh giã nhỏ hòa với rượu.

- Hành hoa rửa sạch chẻ mỏng đoạn củ, lá hành cắt khúc ngắn.

- Rau mùi rửa sạch ngắt riêng nhánh.

- Ba ba chặt đầu, dội nước sôi cạo sạch, lạng bỏ mai, bỏ ruột, chặt thành miếng bằng nửa bao diêm, bóp muối, gừng, rượu rồi rửa nước sôi cho hết mùi tanh. Sau đó ướp mắm, muối, tiêu, hành, tỏi 15 phút.

Mỡ đun nóng già phi tỏi vàng, cho ba ba vào xào đảo đều, khi đã ngấm gia vị có mùi thơm thì cho thịt gà và gừng thái chỉ xào cùng, dậy vung 5-10 phút để om mùi thơm, xào thịt chín tới, cho nấm hương, vỏ quýt thái nhỏ, mì chính, tiêu và lá hành đảo nhanh rồi múc vào ngăn cặp lồng, đem hấp cách thủy nửa giờ, thịt chín mềm thì múc ra đĩa rắc thêm tiêu, rau mùi và hành hoa chẻ mỏng lên trên. Ăn nóng.

BA BA NẤU ĐẬU CHUỐI

Nguyên liệu:

- | | | | |
|---------------|--------|--------------|--------|
| - Ba ba | 0,5 kg | - Mẻ chua | 3 thìa |
| - Thịt ba chỉ | 0,1 kg | - Tỏi khô | 1 củ |
| - Đậu phụ | 0,2 kg | - Hành khô | 3 củ |
| - Mắm tôm | 1 thìa | - Nước mắm | 3 thìa |
| - Mỡ nước | 5 thìa | - Chuối xanh | 6 quả |
- Hành tươi 5 cây, tía tô 1 nắm.
- Nghệ, gừng mỗi thứ 1 nhánh.

- Ít muối, mì chính.

Cách làm:

- Chuối tước vỏ, cắt dọc thành miếng bằng 2 đốt ngón tay, ngâm nước muối rồi luộc qua cho hết nhựa.

Đậu phụ cắt miếng bằng 2 đốt ngón tay, rán vàng.

Thịt rửa sạch thái mỏng ướp mắm, muối, hành, nghệ 15 phút.

- Ba ba chặt đầu, dội nước sôi, cạo sạch trắng, mổ bỏ mai, bỏ ruột (nhẹ tay gỡ túi phân không được để phân dính vào thịt), lấy giấy bản thấm sạch máu, chặt thành miếng bằng miếng đậu rán. Ướp thịt ba ba với muối mắm, tỏi giã, nước nghệ, ướp 15 phút sau đó rưới ít mắm tôm và gừng giã trộn đều.

Mẻ hòa nước, lọc bỏ bã cho mắm tôm hòa lẫn với 1 bát nước lã, rồi cho vào nước mẻ, đun sôi.

Mỡ đun nóng già, phi hành vàng thơm bỏ thịt ba ba vào đảo đều, khi miếng ba ba săn, ngấm mắm muối, cho thịt ba ba chỉ vào xào cùng, dậy vung 5-10 phút, cho chuối, đảo lần nêm mắm muối vừa đậm, rưới vào 1 muôi nước canh, dậy vung đun tiếp 5 –10 phút rồi cho đậu rán đảo qua. Múc các thứ đã xào cho vào nồi nước mẻ lọc đun sôi kỹ, thịt, chuối, đậu chín mềm nước vừa sậm sấp là được. Hành tươi tía tô rửa sạch thái nhỏ cho vào, rắc mì chính đảo nhanh, múc ra bát. Ăn nóng.

CƠM

CƠM NƯỚC CỐT DỪA

Nguyên liệu:

- | | | | |
|---------------|--------|--------------|----------|
| - Gạo tẻ ngon | 1 kg | - Đinh hương | 0,005 kg |
| - Củi dừa | 0,5 kg | - Muối | |
| - Quế chi | | | |

Cách làm:

Gạo vo sạch để ráo.

Dừa cạo hết vỏ nâu nạo vắt lấy nửa chén nước cốt. Cho thêm nước sôi bóp đều vắt lấy 1 bát nước dảo.

Lấy nước dảo ngâm gạo với một chút nước cho ngập gạo, ngâm độ 10 phút.

Quế chi, đinh hương gói vào một miếng vải xô mỏng sạch buộc chặt cho vào nồi cơm.

Đổ gạo và nước dừa vào nồi đun to lửa, đun sôi cạn rút bớt lửa, lấy đũa xới cho xốp cơm không nấu khô hoặc nhão quá.

Nước cốt dừa thắng vừa đặc rưới vào cơm đánh đều đậy vung kín cho chín.

Khi dọn ăn gấp bỏ gói quế và đinh hương. Cơm này ăn nóng với các món ca ri.

Yêu cầu cảm quan:

Cơm trắng. Mùi thơm của gạo, quế, dinh hương vị vừa ăn, dẻo, béo. Cơm nguyên hạt, sắn, tươi, không nát.

CƠM NƯỚC DỪA TƯƠI

Nguyên liệu:

- | | | | |
|------------------|--------|-----------------|---------|
| - Gạo tẻ ngon | 1 kg | - Cà rốt | 0,1 kg |
| - Lá dứa | 0,5 kg | - Nước dứa tươi | 1200 ml |
| - Muối, rau mùi. | | | |

Cách làm:

Gạo vo sạch để ráo, lá dứa, rửa sạch bó lại. Cho nước dứa, lá dứa, muối đun sôi đổ gạo vào đun to lửa, khi cơm sôi vớt bỏ lá dứa để lên trên mặt gạo. Cơm cạn vớt bỏ lá dứa, đập vung bớt lửa cho chín.

Cà rốt rửa sạch tía hoa thành những cánh mỏng.

Rau mùi nhặt rửa sạch.

Cơm chín đem ra đĩa hoặc ém vào khuôn rồi đổ ra đĩa bày rau mùi và cà rốt lên trên mặt đĩa cơm cho đẹp.

Yêu cầu cảm quan:

Cơm trắng. Nổi mùi thơm của lá dứa, vị vừa ăn, dẻo, béo, hơi ngọt. Cơm còn nguyên hạt, sắn, tươi, không nát.

CƠM TẮM CẨM

Nguyên liệu:

- | | | | |
|---------------|---------|--------------|---------|
| - Gạo tẻ ngon | 1 kg | - Rượu trắng | 10 ml |
| - Nấm hương | 0,01 kg | - Đường | 0,01 kg |

- Gà mái béo 1,2 kg - Mỡ nước 0,02 kg
- Bột đao 0,01 kg - Hành khô 0,02 kg
- Muối, mì chính, xì dầu, dầu vừng.

Cách làm:

Gà sơ chế, lọc thịt cắt miếng vuông 2 cm, xương nấu nước dùng.

Nấm hương ngâm rửa sạch cắt làm 4.

Thịt gà ướp muối, xì dầu, đường, rượu, mì chính, bột đao, dầu vừng để 30 phút.

Gạo vo sạch để ráo nước đun sôi nước dùng, đổ gạo đun to lửa, vừa cạn hết nước thì cho gà vào, đậy nắp cho kín hơi bớt lửa lại, độ 15 phút mở nắp ra trộn đều thịt gà với cơm, đậy nắp để thêm 15 phút thì cơm chín.

Cơm chín rưới sốt lên trên, trộn đều, ăn nóng.

Cách làm sốt: phi thơm hành mỡ, cho nước dùng nêm muối, đường, mì chính cuối cùng rót một ít nước bột đao pha loãng, đun bột chín là được.

Yêu cầu cảm quan:

Cơm màu trắng xám. Thơm mùi thịt gà, nấm, vị vừa ăn, béo, ngọt. Cơm chín tới, thịt gà chín mềm, nước sốt trộn đều vào cơm, bóng.

CƠM NẾP

Nguyên liệu:

- Gạo nếp 1 kg - Muối, nước.

Cách làm:

Gạo nếp vo sạch để ráo nước, xóc muối vào gạo hoặc cho muối vào nước để nấu.

Đun sôi nước đổ gạo nếp vào, đổ nước cao hơn mặt gạo một cm, đun to lửa cho cơm sôi ghé qua chắt hết nước trong nồi, đậy vung kín, giảm nhiệt vẫn cho nồi cơm chín.

Chú ý không nên đổ quá nhiều nước, sôi phải chắt ngay.

Yêu cầu cảm quan:

Cơm màu trắng. Mùi thơm, dẻo, vừa ăn. Các hạt cơm ráo, dính vào nhau nhưng nguyên hạt, không nát.

CƠM RANG DƯƠNG CHÂU

Nguyên liệu:

- | | | | |
|---------------|---------|---------------|--------|
| - Gạo tẻ ngon | 1 kg | - Đậu Hòa Lan | 0,2 kg |
| - Thịt gà | 0,5 kg | - Cà rốt | 0,1 kg |
| - Trứng vịt | 0,18 kg | - Giò lụa | 0,1 kg |
| - Tôm thẻ | 0,2 kg | - Lạp xường | 0,1 kg |
| - Dăm bông | 0,1 kg | - Tôm khô | 0,1 kg |
| - Xá xíu | 0,2 kg | | |
- Dầu ăn, mỡ nước, tỏi khô, hành khô, mì chính, muối, tiêu, rau mùi, giấm, rượu.

Cách làm:

Gạo tẻ vo sạch nấu thành cơm hơi khô, dỡ ra cho ráo hạt.

Thịt gà thái hạt lựu.

Lạp xường, giò lụa, dăm bông, xá xíu thái hạt lựu.

Cà rốt thái hạt lựu luộc chín với chút muối.

Trứng vịt đập 2 lòng đỏ để riêng đánh tan, còn lại đánh đều trắng mỏng thái sợi dài.

Tôm khô ngâm nước cho mềm, rửa sạch để ráo nước thái hạt lựu.

Hành tỏi khô băm nhỏ để riêng.

Tôm thẻ luộc chín trong nước giấm, muối, rượu thái hạt lựu.

Bắc chảo lên bếp, phi hành tỏi thật thơm cho thịt gà vào xào, thịt sẵn cho lạp xường, cho tôm thẻ, dấm bông, xá xíu , cà rốt, giò lụa, tôm khô vào xào cho thêm mỡ.

Bắc chảo mỡ khác phi thơm hành tỏi đổ cơm vào rang cho khô hạt cơm, độ 15 phút sau cho hỗn hợp thịt vừa chuẩn bị vào, cho 2 lòng đỏ trứng đã đánh tan vào cơm trộn đều, bắc xuống cho đậu Hòa lan hộp, trứng trắng mỏng, tiêu, muối, mì chính vừa ăn.

Xúc cơm ra khuôn, ém chặt trút ra đĩa nhỏ cắm rau mùi ở giữa. Ăn nóng, sau cùng của bữa tiệc.

Yêu cầu cảm quan:

Cơm có màu sắc tự nhiên của nguyên liệu chế biến. Dậy mùi thơm của hành, tỏi, tiêu, vị vừa ăn, béo bùi, hạt cơm rời, các nguyên liệu cắt thái đều.

MỤC LỤC

MỘT SỐ MÓN ĂN TỪ RAU CỦ QUẢ

Nộm rau muống	3	Cà tím xào thịt	31
Canh cải cúc nấu cá rô	4	Cà dầm giấm tỏi	32
Canh cải xoong nấu thịt nạc	5	Canh hẹ nấu thịt	33
Canh cải nấu thăn lợn trứng gà	5	Dưa hành	34
Cải xanh xào thập cẩm	6	Dưa kiệu	34
Canh chua bắp cải	7	Dưa góp	35
Bắp cải nhồi thịt hấp	8	Dưa món	36
Nộm bắp cải	8	Măng chua xào tôm tươi	37
Canh dưa nấu cá trê	9	Măng chua xào thịt lợn	37
Canh dưa lơ nấu thịt gà	10	Măng xào thịt gà	38
Canh su hào nấu sườn	10	Măng tươi xào nhộng	39
Su su hầm thịt	11	Nộm măng chua	40
Su su xào trứng	12	Canh đậu xanh	40
Nộm su su	12	Canh đậu trắng nấu thịt gà	41
Củ cải hấp thịt lợn	13	Canh đậu phụ	42
Canh mướp hương nấu cua, rau đay	14	Đậu phụ hấp thịt	42
Canh bầu nấu cua	15	Đậu phụ hấp trứng	43
Bầu xào tôm thịt	16	Đậu phụ kho thịt	43
Cánh dưa hường nấu cá rô	16	Đậu phụ xào giá thịt	44
Mướp đắng hầm thịt	17	Đậu phụ viên rán	45
Mướp đắng hấp	18	Đậu phụ nhồi thịt rán	45
Mướp đắng xào trứng	19	Củ niễng xào rươi	46
Mướp xào thịt bò	19	Canh khoai mỡ	47
Canh bí đao nấu cánh cò gà	20	Chả khoai môn	48
Canh bí đao nấu tôm thịt	21	Nấm nấu canh	49
Hoa bí nhồi tôm thịt rán	22	Nấm bao giò	49
Bí đỏ xào tôm	22	Nấm rơm tẩm bột rán	50
Bí đỏ hầm dưa	23	Nộm rau câu	51
Đậu đũa xào thịt	24	Nộm ngó sen	52
Dưa chuột xào chua ngọt	25	Nộm quả cóc	53
Nộm dưa chuột	26	Nộm hoa chuối	54
Nộm đu đủ	27	Lạc da cá	55
Cà chua nấu trứng	28		
Cà chua nhồi thịt hấp	28	MỘT SỐ MÓN ĂN TỪ TRỨNG	
Cà chua bỏ lò	29	Trứng hấp miến	56
Cà tím bung	30	Trứng hấp bông rươi	57
Cà tím bọc bột trứng rán	31	Trứng hấp gan	58
		Trứng hoa	58
		Trứng nhồi	60

Chả trứng	60
Chả trứng nhân óc lợn	61
Trứng vịt lộn tẩm bột rán	62
Trứng tráng nấm	63
Trứng rán bao	64
Trứng kho dừa	65
Trứng muối trứng cà chua	66

MỘT SỐ MÓN ĂN TỪ THỊT LỢN

Giò thủ	67
Tai lợn trộn nộm	68
Chạo tai lợn	69
Sườn bung	69
Sườn rang sả	71
Sườn rán chả chia	71
Sườn nướng tẩm nước dừa	72
Sườn xào chua ngọt	73
Sườn ướp xả, ớt nướng	74
Sườn ướp nướng	75
Chân giò luộc cuốn	75
Chân giò ninh	77
Chân giò ninh măng	77
Chân giò hầm măng tươi	78
Chân giò hầm khoai môn	79
Chân giò hầm chuối hột	80
Chân giò quay giòn	80
Tim lợn hấp	81
Pa-tê gan	82
Tim gà xào sốt	84
Hoa lơ xào bầu dục	84
Thịt lợn xào giá mướt	85
Thịt lợn xào rau cải	86
Dạ dày lợn trộn dưa	87
Thịt lợn luộc	88
Thịt lợn nấu đông	88
Thịt viên nấu thả	89
Thịt nấu mọc	90
Mọc đông	91
Mọc nước	92
Thịt nhồi mướp đắng	93
Thịt nhồi măng củ	94
Thịt nhồi bí om	95
Thịt nhồi cà chua	96

Bả cải nhồi thịt cuốn	97
Thịt kho dừa	98
Thịt kho măng	99
Thịt lợn kho tấu	100
Thịt lợn kho tương	100
Thịt lợn rang	101
Chả màu quả quất	102
Chả thịt băm viên	103
Chả thịt nướng sả	103
Chả thịt nướng xương sông	104
Chả lợn nướng riềng mẻ	105
Nem nướng cuốn rau ghém	106
Thịt lợn nướng chả xương sông	107
Thịt lợn nướng chả riềng mẻ	108
Thịt lợn xiên nướng	109
Thịt lạp xưởng	110
Thịt khô nướng	111
Nem chua	113
Giò lụa	114
Giò lụa cuốn hành tôm	116

MỘT SỐ MÓN ĂN TỪ THỊT BÒ

Thịt bò nhúng tỏi	117
Thịt bò om sả	118
Thịt bò nấu sốt vang	119
Thịt bò nấu khoai tây	120
Chả bò hấp	121
Tim gan bò xào ngó sen	122
Thịt bò xào sốt chua ngọt	123
Canh thịt bò lá lốt	124
Thịt bò xào lăn	124
Thịt bò bit tết (áp chảo)	125
Thịt bò rán tái	126
Thịt bò cuốn nướng	127
Thịt bò nướng lá lốt	128
Gan bò nướng sả dừa	129
Lòng bò trộn thập cẩm	130
Tiết bò bóp trộn bồi	131
Thịt bò khô tẩm rượu nướng	132

MỘT SỐ MÓN ĂN TỪ THỊT GÀ

Gỏi gà tôm cua	134
Gà xé phay	136
Gà trộn bóp	136

Gà nấu rượu	137
Gà nấu chua	138
Gà nấu thập cẩm	139
Gà nấu khoai tây	140
Canh thịt gà nấu lá lốt	141
Gà nấu cari	142
Gà nấu đông	143
Gà hầm hạt sen	144
Gà hấp muối	145
Gà hấp đông	146
Gà hấp trứng	147
Gà tần rút xương	148
Gà tần mực	150
Gà tần ngũ quả	151
Gà xào hạnh nhân	151
Lòng gà xào hoa lơ	152
Lòng gà xào dưa	153
Cổ cánh gà xào chua ngọt	154
Gà xào nấm hương	155
Gà xào đậu nấm hương	156
Gà nướng tấm dừa	157
Gà nướng lá chanh	158
Gà nướng	158
Gà rán tẩm bột	159
Gà rang sả	160
Gà luộc	161
Gà kho gừng	162

MỘT SỐ MÓN ĂN TỪ THỊT VỊT, NGAN, NGỔNG VÀ THỊT CHIM

Thịt vịt luộc	163
Tiết canh lòng vịt	164
Vịt giấm ghém	165
Vịt om sốt cà chua	166
Vịt nấu cam	167
Vịt hấp cách thủy	167
Vịt tiềm	168
Vịt sốt vang	168
Vịt tần bóng bi	170
Lòng vịt xào củ niễng	172
Vịt ninh măng	173
Vịt xào măng	174
Chả vịt nướng	175
Ngan quay om	176

Ngỗng nấu giấm	176
Ngỗng nấu bóp tiết	177
Ngỗng tẩm bột	178
Thịt ngỗng cuốn tôm chua	179
Chim hầm cốt	180
Chim om men rượu	181
Chim om nấm	182
Chả chim nướng	183
Chim tần	184
Chim quay	185
Chả chim	186

MỘT SỐ MÓN ĂN TỪ THỊT CHÓ

Thịt chó nấu nhựa mật	187
Nấu xào chó	188
Chân chó hầm	188
Đôi chó	189
Thịt chó xào lăn	190
Chả chó nướng	191
Thịt chó hấp	191
Chạo chó	192

MỘT SỐ MÓN ĂN TỪ THỊT THỎ

Thỏ nấu sốt vang	193
Thỏ nấu chanh	193
Thỏ hầm khoai tây	194
Thỏ rán tẩm trứng	195
Thỏ quay nước cốt dừa	196

MỘT SỐ MÓN ĂN TỪ HẢI SẢN

Mực nấu giòn	198
Mực nấu độn	199
Mực xào bóng bi	200
Mực khô trộn thanh trà	201
Mực tươi luộc giòn	202
Hải sâm nấu độn	203
Nộm sứa tàu	204
Nộm rau câu	205
Cua bể nấu giấm	206
Cua bể nấu viên	208
Cua xào chua ngọt	209
Cua bể hấp trứng	210
Chả cua hấp	211

Cua tẩm bột rán xốt cà chua	212
Dạm rim	213
Cua đông om	214
Cua đông tẩm bột rán	214
Rươi tráng trứng	215
Mắm rươi	216

MỘT SỐ MÓN ĂN TỪ CÁ

Canh cá chua	217
Cá bung	218
Cá nấu xốt chua cay	219
Cá nấu ám	220
Cá nấu sả	221
Canh cá nấu giấm	222
Canh cá nấu măng chua	223
Canh cá nấu dứa	224
Cá nhúng giấm, nước dứa	225
Cá xốt chua ngọt	227
Cá xốt ca ri	228
Cá xào nấm hương	229
Cá xào măng	231
Cá viên xào thập cẩm	232
Cá om chuối xanh	233
Cá om riềng mẻ	235
Cá hấp nấm	236
Cá trê hấp gừng	236
Cá khô hấp thịt	238
Chả cá hấp	238
Cá nục hấp xốt cà chua	239
Cá chim rim tiêu	240
Cá thu kho dứa	241
Cá kho củ cải	242
Cá kho nước dứa	243
Chả cá rán	244
Cá nhồi nướng	245
Cá bọc mỡ chàì nướng	246
Cá nướng	247
Chả cá nướng	248

MỘT SỐ MÓN ĂN TỪ TÔM

Ca ri tôm tươi	250
Tôm nấu bát	251
Tôm ý	253
Chả tôm hấp	254

Tôm xào miến	255
Tôm viên giòn xào nộm cải thìa	256
Tôm tẩm bột rán	257
Tôm xào đậu Hoà lan	258
Tôm phồng giòn	259
Bánh tôm rán	260
Cuốn tôm	261
Ruốc bông tôm	262

MỘT SỐ MÓN ĂN TỪ ỐC

Ốc nấu thịt viên	263
Ốc bung	264
Ốc xào gừng non	265

MỘT SỐ MÓN ĂN TỪ THỊT ẾCH

Ếch tẩm hạt sen	267
Ếch om nấm hương	268
Ếch nấu ca ri dứa	269
Ếch tẩm bột xốt cà chua	270
Ếch hấp gan	271

MỘT SỐ MÓN ĂN TỪ THỊT LƯƠN

Lươn bung chuối, đậu phụ	272
Lươn om dứa bồng rươi	273
Lươn cuốn thịt om xốt cà chua	274
Lươn xào miến	275
Lươn xào sả ớt	276
Chả lươn hấp	277
Lươn hấp cà chua	278
Lẩu lươn	279
Chả lươn nướng	280
Lươn bọc mỡ chàì nướng	280
Lươn ùi	282
Lươn cuốn rán	283
Ba ba hấp nấm hương	284
Ba ba nấu đậu chuối	285

CƠM

Cơm nước cốt dừa	287
Cơm nước dứa tươi	288
Cơm tay cầm	288
Cơm nếp	289
Cơm rang Dương châu	290

NHÀ XUẤT BẢN VĂN HÓA THÔNG TIN

Địa chỉ: 43 Lò Đúc - Hà Nội

NẤU ĂN TRONG GIA ĐÌNH

Tác giả: *Thu Trang biên soạn*

Chịu trách nhiệm xuất bản

Lê Tiến Dũng

Biên tập: *Vũ Thanh Việt*

Vẽ bìa: *Minh Tân*

Sửa bản in: *Hải Yến*

LIÊN KẾT XUẤT BẢN

NHÀ SÁCH MINH THẮNG

Địa chỉ: 808 đường Láng - Hà Nội

ĐT: 043 999 7777 - Fax: 046 266 11 33

Email: nhasachminhthang@yahoo.com.vn

Mã số sách chuẩn quốc tế - ISBN: 978-6040-50-3301-2

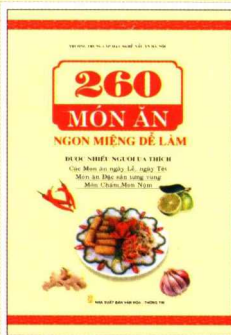
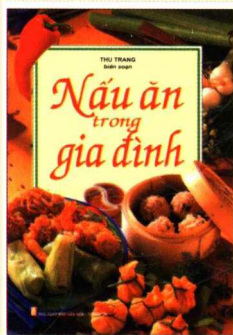
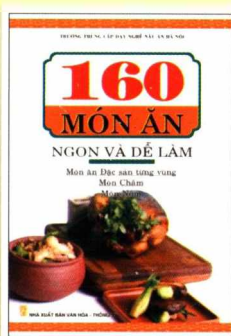
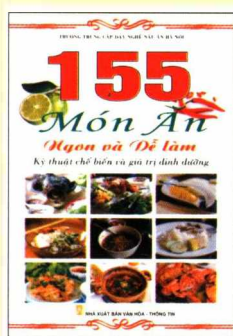
- In số lượng 3.000 cuốn khổ 13x19cm, tại

công ty THHH văn hóa Minh Tân nhà sách Minh Thắng

- Số giấy phép ĐKKHXB: 1194 - 2014/CXB/11-95/VHTT

In xong và nộp lưu chiểu quý III năm 2014

SÁCH DẠY NẤU ĂN



Nhà sách Minh Hằng

808 ĐƯỜNG LĂNG - HÀ NỘI
ĐT: 043.7755620-043.9997777

NẤU ĂN TRONG GIA ĐÌNH



8 935236 402064

Giá: 45.000đ