

Nữ Công Gia Chánh

Bánh Da Lợn

Do chị Nguyễn Hữu Công, nguyên quán miền Nam, sohan.

VẬT LIỆU .- Bột nǎng, đường, nước cốt dừa, nước la dưa, đậu xanh xay-nhuynh.

CÁCH PHA BỘT .- 100gr bột nǎng
200gr nước cốt dừa } Mầu trắng
100 gr Đường

100gr bột nǎng
200gr nước la dưa } Mầu xanh
100gr đường

100gr bột nǎng
200gr nước cốt dừa } Mầu vàng
100gr đường
100gr đậu xanh
xay nhuynh

CÁCH LÀM .- Quay riêng từng phần,
khuôn thoa dầu đê' nóng,
chờ nước sôi hắp.
Đê' từng lớp, xem chừng bột vừa se mặt, đê' lấp khác.
Đê' mầu trắng trước, mầu vàng giữa, sau cùng là mầu xanh.

x x x

Chả Cá Thăng-Long

Do chị Khúc-Đản, nguyên quán Hanoi, sohan (đê' lại)

NGUYEN TAC .- Nướng bằng lò than. Thời gian thực hiện : 3 giờ.
Chuẩn bị cho 8 người ăn.

Nguyên Liệu .-

Ikg cá lát hoặc cá nheo, cá tra :	: 200gr mỡ
I củ riềng, I chút bột nghệ	: 200gr đậu phộng rang, dã sơ,
2 muỗng súp mè	: chanh ớt
I ít mắm tôm	: 1,500kg bún
4 bánh tráng nướng bẻ nhỏ	: nước mắm
Xà lách, rau thơm, thì là, hành, tỏi:	hạt tiêu, bột ngọt.

CÁCH THỰC HIỆN .-

Giai đoạn một : sửa soạn,

Cá cao sạch nhớt, rửa sạch lóc lây thịt, xắt ra từng miếng mỏng
dai độ 3cm, đê' vào bát,

Riềng dã nhỏ,

Ướp vào cá : riềng, bột ngọt, I muỗng mắm tôm, 2 muỗng mè, 2 muỗng
mỡ nước, tiêu, bột nghệ, trộn đều; đê' cá độ 1/2 giờ cho cá thâm
gia vị.

Đê' vào I đĩa to: ở dưới xà lách, ở trên rau thơm, thì là xắt nhở
hành lá và củ xắt dài độ 3cm,

Đê' vào I đĩa: bánh tráng nướng, đậu phộng rang,

Giai đoạn hai : nướng cá

Cá thâm gia vị, sắp cá vào vỉ nướng (khi gần ăn hãy nướng)

Nướng trên lò than cho cá chín vàng đều, xếp lên đĩa rau, rắc
một ít thì là và hành lá lên cá.

Mỡ nước chiên hành củ xắt mỏng cho thơm, dội lên trên cá cho thơm

Giai đoạn ba .- Cách trình bày,

Khi ăn cho rau xuống dưới bát, kê đèn bún, trên là cá, hành sống, bánh tráng nướng, đậu phộng, ăn với mắm tôm, chanh, ớt hoặc với nước mắm, chanh, tỏi, ớt.

Món này ăn nóng.

x x x

Cà Ri Gà Nước Cốt Dừa

Do chị Đỗ Hữu Hứa, nguyên quán miền Trung, soạn.

NGUYEN TAC .- Nấu trong nước. Thời gian thực hiện : 3 giờ.

Chuẩn bị cho : 10 người ăn.

VẬT LIỆU .-

I con gà đẻ 2kg	:	Ikg khoai tây hoặc khoai lang bí
I trái dừa khô lớn	:	I củ hành tây
I trái dừa tươi	:	I củ gừng nhỏ
I hộp cà nhổ	:	4 củ hành tím
I gói bột cà ri	:	I hũ cà ri chà
2 muỗng Nước hột điêu đỗ	:	I bó xả, ớt, tỏi, tiêu, bột ngọt, đường

CÁCH THỰC HIỆN .-

Giai đoạn I : Sửa soạn

Gà làm sạch, chặt miềng to cạnh 4cm,

Hành tím, tỏi, gừng, ớt đã nhỏ,

Chảo mỡ nóng cho hành tỏi vào, sào cho thơm, lần lượt cho bột cà ri, cà ri hũ, hột điêu dầu vào sào, nêm đường, muối, bột ngọt. Chia ra làm 2.

Ướp gà với hành, tỏi, gừng, ớt, 1/2 bột cà ri, muối, bột ngọt cho gà thâm gia vị trong 1/2 giờ.

Khoai tây hoặc khoai lang gọt vỏ ngâm trong nước pha với 3 muỗng muối hoặc nước có pha một muỗng với đê' khi nấu khoai không bị rã.

Dừa khô nạo vát lây I chén nước cốt và 3 chén nước dáo

Củ hành tây lột vỏ chè đài.

Giai đoạn 2 :- Cách nấu,

Bắc chảo mỡ nóng, khử hành tỏi băm nhỏ cho thơm, cho thịt gà, khoai xà chát khúc, bồ lợn vào xào cho thịt gà săn lại. Vớt khoai ra cho thịt gà vào nồi, chè nước dừa tươi, nước dáo dứa và nấu. Đậy nắp lại cho gà mau chín.

Gà mềm chè khoai vào, Khoai vừa chín tới, nêm lại vừa ăn, cho bột cà ri + hột điêu dầu và hành tây vào. Nhắc xuống và cho Nước cốt dừa lên.

Giai đoạn 3 : Trình bày,

Múc cà ri ra đĩa sâu lòng hoặc tô lớn.

Món ăn nóng với bún, muối ớt, chanh hoặc ăn với bánh mỳ hay cơm.

Phải nhận thấy : cà ri béo, thịt mềm, khoai chín nhưng không bị rã ra, lớp màu cà ri nồi lên mặt thức ăn.

x x x

Vịt Nấu Cam

NGUYEN LIEU : Chuẩn bị cho : 8 người ăn. Do chị Mai Anh soạn

I con vịt tơ mập	:	1/2 củ tỏi
4 trái cam tươi	:	Đường, mứt, riệu rhum, tiêu, bột ngọt
100gr củ hành nhổ	:	Dầu cánh vịt nấu lây I chén nước

CÁCH THỰC HIỆN :

Giai đoạn I : Sứa soạn

Vịt làm sạch, cắt ra từng miếng to cạnh độ 4cm

Hành tỏi xắt mỏng băm nhỏ,

Ướp hành tỏi + 1 chút muối + 1 muỗng cà phê bột ngọt vào vịt, để vịt một giờ cho vịt thâm gia vị.

Bắc chảo mỡ nóng, khử hành cho thơm, chை vịt vào từng miếng rồi chiên cho hơi vàng, vớt ra để ráo mỡ.

Lấy 1 trái cam, gọt lấy vỏ, xắt nhỏ như cọng bún tầu, cho vào 1 chén nước lạnh độ 10 phút, vớt ra rửa sạch, song cho vỏ cam này vào nước nóng, luộc độ 10 phút cho hết chất đắng, vớt vỏ cam ra để ráo nước song cho vỏ cam vào nồi xào với 1 muỗng cà phê đầy đường cát, xào đến khi nào thấy vỏ cam khô thì nhắc xuống.

Giai đoạn 2 : Cách nấu,

Cho vịt đã chiên vào nồi, kè cho vỏ cam thái chỉ vào, chè 2 muỗng súp rượu rhum, cho rượu rút vào vịt, vắt nước cốt 3 trái cam cho vào luôn cho thêm nước lèo cho ngập vịt, để lửa riu riu cho vịt mềm. Nêm muối + tiêu + bột ngọt + đường, nêm vừa ăn là được (nêm hơi ngọt ngọt như cam).

Trước khi nắc xuống khuấy 1 muỗng bột mì với 1/3 chén nước để vào. Thảy nước sền sệt và bột chín, nhắc xuống.

Giai đoạn 3 : Trình bày,

Trái cam còn lại cắt khía sọc (có cam màu vàng càng đẹp) xắt ra từng khoanh mỏng, bỏ hột.

Cho ~~vịt~~ vịt vào giữa đĩa hình bầu dục, xung quanh đĩa sắp cam đã thái mỏng. Trên vịt rắc thêm tiêu + ngò cho thơm.

X
X X

Cắm Hoa Thành Hình Chữ L

vào khay chữ nhật.

Dùng 3 thứ hoa khác màu. Cành hoa đứng theo chiều cao, dùng hoa cúc nhỏ hay hoa hồng nhỏ,..màu trắng hay vàng...

Cành hoa nằm theo chiều dài khay dùng hoa vạn thọ hay hoa màu đơn ... màu cam hay hướng...

3 hay 4 hoa nở to ở điểm 0, dùng hoa hồng hay hoa thuộc được ... màu điều hay màu vàng thâm...

Dùng 2 cành lá xanh thâm để đứng và nằm theo hình vẽ.

Cắm vài lá răng cưa hay lá rong về phía tay trái các hoa to ở điểm 0.

Ngoài làm việc có hoa thơm tươi sẽ được thoải mái.

TUYẾT HÀ

