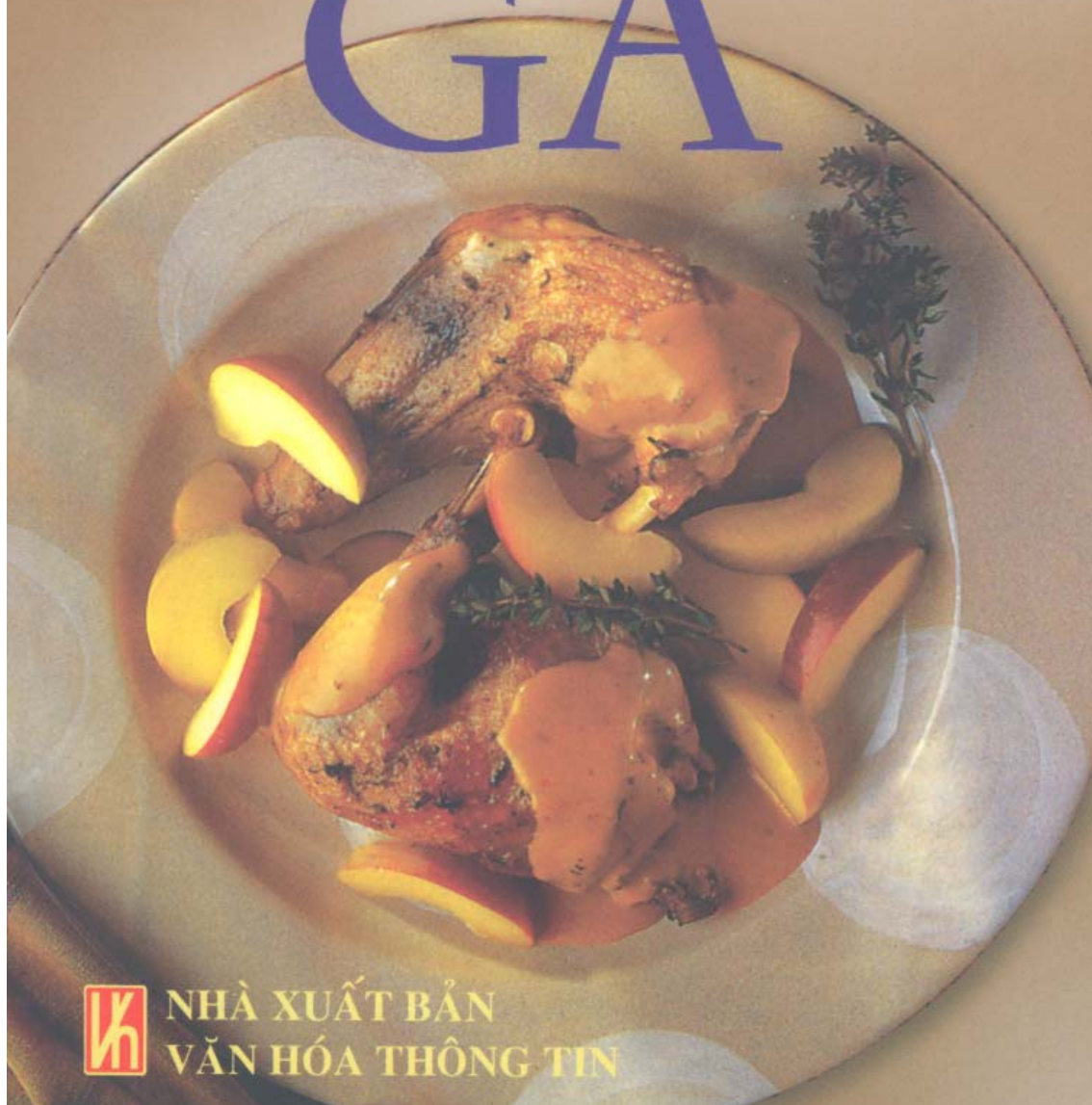


TRIỆU THỊ CHƠI & NGUYỄN THỊ PHỤNG

Kỹ Thuật Nấu Ăn Dãi Tiệc

60 món

GÀ



NHÀ XUẤT BẢN
VĂN HÓA THÔNG TIN

TRIỆU THỊ CHƠI
NGUYỄN THỊ PHỤNG

Toàn bộ ebook có trên website đều có
bản quyền thuộc về tác giả và đều có bản
sách tại Thư viện Tổng hợp tỉnh Quảng
Ngãi (số 103 Hùng Vương, thành phố
Quảng Ngãi)

KỸ THUẬT NẤU ĂN ĐÃI TIỆC

60 món

Gà



NHÀ XUẤT BẢN VĂN HÓA THÔNG TIN

Gà nướng phô mai	3	Gà tiềm dưa hấu	34
Cánh gà chiên bơ	4	Gà nấu bia	35
Gà nướng cốt dừa	5	Gà hon	36
Gà nướng	6	Gà nấu dưa	37
Gà nướng cung đình	7	Gà nấu táo tàu	38
Gà nướng lá chanh	8	Cà ri nị Ấn	39
Gà rút xương nhồi xôi	9	Cánh gà rút xương	40
Gà quay bơ	10	Du long hí phụng	41
Gà quay chao	11	Phụng hoàng vũ khúc	42
Gà bao thư	12	Gà chiên sốt nấm	43
Gà nấu tiêu xanh	13	Gà bạch kim	44
Gà nấu thạch dừa	14	Gà thái hậu	45
Gà sốt ô mai	15	Gà hấp rau răm	46
Gà nấu bắp	16	Gà tướng quân	47
Gà nấu nấm	17	Gà hấp rượu	48
Kim kê hoàn lạc thủy	18	Gà sốt pa tê gan	49
Đùi gà nấu pa tê	19	Gà hấp mai quế lộ	50
Gà tiềm bát bửu	20	Gà hấp cải bẹ xanh	51
Gà tiềm	21	Phượng hoàng ấp trứng	52
Uyên ương sắt cầm	22	Gà Mimosa	53
Gà hấp trần châu	23	Gà hấp muối	54
Đùi gà tiềm sâm bổ lượng	24	Phượng hoàng thập cẩm	55
Gà nấu cá mè	25	Kim phụng hóa long	56
Gà hầm bao tử	26	Cánh gà chiên nước mắm	57
Gà nấu trái vải	27	Gà xào thập cẩm	58
Gà nấu ngũ vị sen	28	Gà marango	59
Gà nấu nhỏ	29	Gà xối mỡ	60
Ra gu gà	30	Gà rô ti	61
Đùi gà tiềm tứ quý	31	Gà ngũ sắc	62
Cánh gà tiềm ngũ quả	32	Cách làm nước chấm	63
Gà nấu cam	33		



VẬT LIỆU

- 1 con gà mái tơ 1,3kg - 20g phô mai loại lỗ - 2 miếng bánh mì ngọt loại khô không đường - 30g bơ ngon - 1 cây xà lách Đà Lạt - ngò - 3 trái cà - 1 trái ớt - Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + dầu ăn + xì dầu

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Gà: làm sạch, chặt từng miếng vừa ăn, để thật ráo. Ướp gà: 1 muỗng cà phê tiêu + 1 muỗng cà phê muối + 1 muỗng súp đường + 1/2 muỗng cà phê bột ngọt + 1 muỗng súp tỏi băm phi vàng + 1 muỗng súp xì dầu. Để gà thấm 30 phút.

- Phô mai: thái sợi ngắn.
- Bánh mì ngọt: giã nhuyễn, rây lại cho mịn.
- Bơ: tán nhuyễn.
- Xà lách: bỏ cọng rửa sạch, để ráo.
- Cà: 1 trái tía hoa, 2 trái thái mỏng.

- Ớt: tía hoa.

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

Chế biến

Vì thoa dầu. Xếp gà vào vỉ nướng, đem đốt lò, gà gần chín cho phô mai + bơ vào tiếp tục đốt lò gà chín vàng lấy ra rắc thính bánh mì khô lên mặt, đem nướng tiếp 5 phút cho bánh mì giòn và vàng thơm lấy ra.

TRÌNH BÀY

Xếp gà lại ra dĩa ra đang nằm Rải ngò cà ớt. Món này dùng với xì dầu ớt thái khoanh





VẬT LIỆU

- 12 cánh gà ta (không lấy phần trong cánh gà)
- 50g bơ ngon
- Ngò - 3 trái cà - ớt
- 2 cây xà lách Đà Lạt
- 100g dưa chua tía ngâm giấm đường
- Gia vị: tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + dầu mè + dầu chiên

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Cánh gà: làm sạch, để thật ráo, ướp: tiêu + muối + tỏi băm + bột ngọt + dầu mè để cánh thấm 30 phút.

(Nếu cánh gà cứng thì hấp sơ khoảng 15 phút)

- Nhúng cánh gà qua bột năng pha loãng, lăn qua bột mì khô. Rồi chiên lửa trung bình, vớt cánh gà ra thật ráo.

- Bơ: phi nóng + tiêu + muối + bột ngọt xối đều vào cánh gà. Dùng nóng.

- Cà: 1 trái tía hoa, 1 trái thái mỏng.

- Xà lách: rửa sạch.

TRÌNH BÀY

Xếp cánh gà ra đĩa, xen kẽ dưa chua - cà - xà lách - ớt tía hoa - ngò.

* Chú ý có thể nhúng cánh gà qua bột giòn rồi chiên.

Bột giòn: 1 hột gà đánh nổi + 100g bột mì + 50g bột năng + nước lạnh cho sền sệt + 1 muỗng dầu ăn đánh cho bột xốp + 1 chút mè + nước tỏi + tiêu + muối + bột ngọt.

VẬT LIỆU

- 2 ức gà 1,6kg - 300g mỡ thịt - 400g dừa khô - 4 tép hành lá - Ngò - 3 trái cà - 2 trái ớt - Mật ong - Nước mắm chanh ớt - Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + dầu ăn + xì dầu

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Gà: làm sạch, bỏ da, xương lấy thịt nạc gà thái mỏng có bản dài 6cm ngang 3cm, ướp: 1 muỗng cà phê tiêu + 1 muỗng cà phê muối + 2 muỗng cà phê bột ngọt + 2 muỗng súp đường + 2 muỗng súp nước tỏi + 1 muỗng súp dầu mè + 1 muỗng súp xì dầu + 1 muỗng nước mắm ngon + 4 tép hành lá giã nhuyễn lấy phần trắng + 1 muỗng súp màu hạt điều đỏ + 2 muỗng súp mật ong + 1 muỗng súp nước màu trắng + 8 muỗng súp nước cốt dừa. Để thịt thấm 30 phút.

- Mỡ: luộc chín thái mỏng 1/2 miếng thịt gà ướp chút muối + đường phơi gió

15 phút.

- Thăng nước màu: 4 muỗng súp dầu + 4 muỗng súp đường trắng, lửa riu riu, đường ngã màu vàng tắt bếp để hơi nguội cho chút nước lạnh vào thăng lại 5 phút nhắc xuống.

- Dừa khô: vắt lấy 8 muỗng súp nước cốt.

- Hành lá: phần trắng giã nhuyễn.

- Cà - ớt: tĩa hoa.

- Tỏi: đập dập giã nhuyễn cho nước sôi vào vắt lấy nước cốt.

Chế biến

Để miếng thịt lên tay, cho mỡ vào gấp miếng thịt gà lại, ghim thịt vào que nhọn khoảng 8 miếng. Lửa than nóng cho thịt vào nướng, lửa than trung bình. Khi nướng phết hỗn hợp nước trong thau ướp thịt lên cho màu thịt đẹp, thịt chín vàng lấy ra để ráo.

TRÌNH BÀY

- Xếp thịt ra đĩa. Xung quanh xếp dưa chua + kiệu.

- Dọn kèm chén nước mắm chanh ớt.





VẬT LIỆU

- 1 con gà mái tơ
- 4 muỗng súp sả băm
- 6 tép hành lá
- 3 muỗng súp mật ong
- 2 muỗng súp màu điều
- Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + dầu ăn + xì dầu

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Gà: làm sạch, chặt bỏ đầu, bỏ ruột, chặt làm 4 hoặc làm 6, để gà thật ráo.

Ướp gà:

Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi băm + mật ong + sả băm + hành lá lấy phần trắng + màu điều + 4 muỗng súp nước màu trắng + xì dầu. Để gà thấm 30 phút.

- Sả: băm nhuyễn.

- Tỏi: đập dập, bóc vỏ, băm nhuyễn.

- Hành lá: lấy phần trắng giã nhuyễn.

- Thăng nước màu: 4 muỗng súp dầu + 4 muỗng súp đường thăng vừa ngả màu tắt bếp để nguội cho 2 muỗng súp nước lạnh vào thăng tiếp 5 phút nhắc xuống.

Chế biến

Cho gà lên vỉ nướng, lửa than trung bình, gà chín vàng lấy ra.

TRÌNH BÀY

- Xếp gà ra đĩa.

- Dọn kèm chén xì dầu ớt thái khoanh + đĩa rau xà lách + cà xắt lát.

VẬT LIỆU

- 400g thịt nạc gà + 300g tôm bạc thẻ to + 100g giò sống - 1 trứng gà hoặc hộp vịt - 50g cốm xanh non - 40 - 50 lá lốt non xanh - 100g củ cải đỏ trắng làm chua + 100g kiệu chua - Rau + giá + xà lách + 1 trái dưa leo + khế + chuối chát + ngò + cà + ớt - Bánh trắng + bánh hời - 2 tép hành lá - 100g đậu phộng

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Thịt gà: lóc bỏ da, xương, thái mỏng lớn bản, đập dập mềm, ướp 1 muống cà phê tiêu + 1/2 muống cà phê muối + 1/2 muống cà phê bột ngọt + 1 muống cà phê tỏi băm. Để thịt thấm 30 phút.

- Tôm: bóc vỏ, rút chỉ đen chà chút muối rửa sạch lau khô đập dập giá nhuyễn và dai + 1 muống cà phê tiêu + 1/2 muống cà phê bột ngọt + tỏi băm nhuyễn + hành lá phần trắng.

- Lá lốt: rửa sạch để ráo, còn cọng lá lốt. - Tỏi: đập dập bóc vỏ băm nhuyễn. - Dưa leo: gọt sọc vỏ cắt 4cm chẻ làm 6. - Khế + chuối chát: gọt vỏ, bào mỏng ngâm nước lạnh pha chút giấm khi dùng vớt ra để ráo. - Bánh

trắng: cho vào lá chuối

bỏ vào bao nylon ủ 1

đêm cho bánh dẻo.

- Bánh hời: cuộn tròn trét mỡ

hành. - Hành

lá: bỏ phần

trắng, phần

xanh thái

nhuyễn cho chút

muối + 4 muống

súp dầu trắng thật

nóng đổ vào tô hành

lá trộn đều.

- Rau + xà lách: rửa sạch.

- Giá: rửa sạch.

- Đậu phộng: cho chút muối vào rang vàng bóc vỏ giã vừa nát.

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

- Cho trứng vào thau cho giò sống vào khuấy đều, cho tôm quét + thịt gà + cốm vô trộn đều.

- Trái mật xanh lá lốt úp xuống thớt cho nhân thịt vào gói lại. Kẹp vào giữa vỉ nướng. Thoa dầu đều vào 2 mặt lá lốt.

- Nhúm lửa than đỏ, đặt vỉ thịt lên nướng chín xanh lấy ra để ráo.

TRÌNH BÀY

- Xếp lá lốt lên đĩa xung quanh để ngò - cà - ớt tía hoa.

- Dọn kèm chén nước mắm chanh ớt hoặc mắm nêm.

- Đĩa rau xà lách - khế - chuối chát - dưa leo - củ cải làm chua + kiệu.

- Đĩa bánh hời + bánh trắng.





VẬT LIỆU

- 2 ức nạc gà 1,4kg - Lá chanh non - Ngô - 3 trái cà - 2 trái ớt - 2 tép hành lá - Bánh hời + rau giá + xà lách + đậu phộng + bánh tráng + khế + chuối chát - Bột cà ri + sà + ngũ vị hương + màu hạt điều đỏ

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Thịt nạc gà: bỏ da, xương lấy nạc thái miếng dài 4cm ngang 2cm, rửa sạch để ráo, ướp thịt gà: 1 muỗng súp sà băm + 1 muỗng cà phê tiêu + 1 muỗng cà phê muối + 2 muỗng súp đường + 1/2 muỗng cà phê bột ngọt + 1 muỗng súp dầu + 1 muỗng súp nước tỏi + 1 muỗng súp màu hạt điều đỏ + 1/4 muỗng cà phê cà ri + 1/4 muỗng cà phê ngũ vị hương. Để thịt thấm 30 phút.

- Khế - chuối chát: gọt vỏ, bào mỏng ngâm nước lạnh pha chút chanh hoặc giấm khi dùng vớt ra để ráo. - Tỏi: đập dập, bóc vỏ băm nhuyễn. - Hành lá: bỏ phần trắng lấy phần xanh thái nhuyễn, chảo nóng cho 3 muỗng súp dầu thẳng thật nóng đổ vào tô

hành lá.

Chế biến

- Lật bề trái lá chanh lại, để thịt gà nằm dài lên lá, dùng tăm tre ghim lại 2 đầu. Chế chút màu hạt điều đỏ hoặc dầu ăn lên miếng thịt gà, đem nướng lửa than vừa. Riêng phần lá xanh non chanh thoa dầu ăn đem nướng lá chanh xanh đẹp (không thoa dầu nướng sẽ bị đen).

TRÌNH BÀY

Xếp thịt gà lá chanh ra đĩa ở giữa để ngô - cà - ớt tía hoa. Xung quanh để bánh hời trét mỡ hành rắc đậu phộng.

Đĩa rau giá xà lách dưa leo + khế + chuối chát. Dọn kèm chén mắm nêm hoặc nước mắm chanh ớt.

VẬT LIỆU

- 1 con gà mái dẫu 1,7kg - 1,8kg - 1/2 lon nếp loại ngon - 1 cặp lạp xưởng
- 100g jambon - 100g xá xiu - 100g chả lụa - 50g tôm khô - 100g hành tím - 3 tép hành lá + ngò - 3 trái cà - 2 trái ớt - 1 trái chanh - 1 cây xà lách Đà Lạt - Hắc xì dầu - Mật ong - 50g hạt điều đỏ

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Gà: làm sạch rút xương. Da gà rửa sạch để ráo ướp chút tiêu + muối + bột ngọt, để thấm 15 phút.

- Nếp: ngâm 1 đêm đem hấp chín hoặc nấu chín với chút muối (đừng bị nhão).

- Lạp xưởng: luộc xong đem chiên vàng, thái hạt lựu. - Xá xiu - jambon - chả lụa: xắt hạt lựu. - Hành lá: bỏ phần trắng lấy phần xanh xắt nhuyễn cho chút muối. Hai muỗng súp dầu phi nóng đổ vào đảo đều nhanh tay. - Hành tím: bóc vỏ, bào mỏng phi vàng. - Tỏi: đập dập bóc vỏ băm nhuyễn. - Tôm khô: ngâm nước xả sạch để ráo, xào sơ.

- Ớt: tía hoa. Cà: 1 trái tía hoa, 2 trái thái mỏng.

- 1 muỗng súp hắc xì dầu + 1 muỗng súp chanh vắt lấy nước + 1 muỗng súp mật ong + 1 muỗng súp hạt điều đỏ, quậy tan đều.

- Hạt điều đỏ: 1/2 chén dầu để vừa nóng cho hạt điều đỏ vào đảo nhanh tay nhắc xuống rây lại bỏ hạt.

Chế biến

Trộn chung: nếp nấu chín + lạp xưởng + xá xiu + jambon + chả lụa + tôm khô + 1 muỗng cà phê tiêu + 1/2 muỗng cà phê bột ngọt + 1/2 muỗng cà phê muối + 1 muỗng súp đường + 1 muỗng cà phê xì dầu + mỡ hành. Trộn tất cả cho đều. Đón nhân này vào da gà dùng kim chỉ may lại. Dùng kim xăm đều gà. Bọc vải mùng đem hấp 1 giờ (nhớ xả hơi thường). Gà chín lấy gà ra thoa vào da gà hỗn hợp đặc biệt, đem xôi mỡ da gà lại 5 phút. Da gà vàng lấy ra để ráo.

TRÌNH BÀY

Xắt gà ra từng khoanh. Xếp vào đĩa Oval xung quanh để xà lách + cà thái mỏng. Rải ngò - cà - ớt tía hoa cho đẹp.

Dọn kèm chén xì dầu ớt thái khoanh.





VẬT LIỆU

- 1 con gà mái tơ khoảng 1,2kg
- 1 trái dưa xiêm - 2 muỗng súp bơ - 2 cây xà lách Đà Lạt - 2 trái cà - ngò - 2 trái ớt
- 100g củ cải trắng ngâm giấm đường

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Gà: làm sạch, để ráo (có thể chặt làm 2), dùng dao nhọn xăm đều vào bên trong gà. Ướp gà: tiêu + muối + đường + bột ngọt + dầu mè. Để gà thấm 30 phút.

- Xà lách - ngò: rửa sạch, để ráo.
- Cà: thái mỏng 1 trái, 1 trái tía hoa.
- Ớt: 1 trái tía hoa, 1 trái bào mỏng.
- Tỏi: băm nhuyễn, phi vàng.

Chế biến

Nước dưa xiêm nấu sôi, cho tỏi phi + ngũ

vị hương (1/2 muỗng cà phê) + gà vào hầm cho gà vừa chín, vớt ra để gà thật ráo.

Vì nhôm cho gà + bơ đem đút lò lại khoảng 15 phút.

Gà chín vàng lấy ra chặt từng miếng vừa ăn.

TRÌNH BÀY

Xếp xà lách + cà + gà, xếp lại dĩa gà đang nằm, giữa để cà, ớt tía hoa + ngò.

Dọn kèm chén xì dầu + ớt thái khoanh.

Dĩa bánh mì sandwich hoặc bánh mì lát thái khoanh.

VẬT LIỆU

- 1 con gà tơ 1,2kg
- 3 viên chao đỏ + 2 muỗng súp chao nước
- 1 muỗng súp sả băm
- 1/8 muỗng màu hạt điều đỏ (cà phê)
- 3 cây xà lách Đà Lạt - Ngò - 2 trái ớt - 3 trái cà
- Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + dầu ăn + xì dầu

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Gà: làm sạch, chặt bỏ đầu, chặt gà làm hai. Dùng dao dần xương gà, cho gà thấm gia vị khi ướp cho vào thau: tiêu + đường + bột ngọt + xì dầu.

- Chao: bóp nhuyễn + nước chao + sả băm nhuyễn + bột mì (quậy chút nước cho đẹp) + tỏi băm để gà vào khoảng 30 phút, cho gà được thấm và có màu đẹp.

- Xà lách: rửa sạch để ráo.

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

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

Chế biến

Cho gà lên vỉ nướng, lửa than vừa, trở gà thường xuyên, gà chín vàng đỏ đem ra chặt gà theo thứ tự dáng gà đang nằm.

TRÌNH BÀY

Xà lách xếp chung quanh + gà + cà thái mỏng.

Cà - ớt tia hoa xếp ở giữa + ngò.

Dùng với xôi chiên phồng hoặc bánh bao chiên + xì dầu ớt thái mỏng.





VẬT LIỆU

- 1 con gà mái tơ 1,2kg - 1 củ gừng bằng ngón tay - 1 củ tỏi - 2 muỗng súp mỡ nước - 3 cây xà lách Đà Lạt - 4 trái cà - 2 trái ớt - ngò - Gia vị - 1 tờ giấy kiếng trắng hình vuông cạnh 20cm

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Gà: làm sạch, chặt từng miếng nhỏ, để gà thật ráo. Ướp: tiêu + muối + đường + bột ngọt + dầu hào + dầu mè + xì dầu để gà thấm 15 phút.

- Gừng: gọt vỏ thái sợi.
- Tỏi: lột vỏ băm nhuyễn.
- Cà: 1 trái tia hoa, 3 trái thái mỏng.
- Ớt: 1 trái tia hoa, 1 trái thái mỏng.

Chế biến

Chảo nóng cho 2 muỗng súp mỡ + gừng + tỏi phi vàng bỏ gà vào đảo đều cho gà thật thấm, để lửa riu riu cho gà mềm và

thấm gia vị, rút hết nước vào thịt gà. Vớt gà ra để ráo.

Trải miếng giấy kiếng lên mâm, xúc gà ra giữa gói giấy kiếng lại cho kín, dùng chỉ cột chặt lại.

Chảo dầu nóng cho gà ra xối mỡ, gà chín vàng đều là được (xối trên giấy).

TRÌNH BÀY

Dùng kéo cắt chỉ, phần gấp mí để ở dưới, phía trên từ tâm cắt ra làm 6 phần sẽ thấy thịt ở trong.

Xà lách xếp xung quanh, cà thái mỏng, ớt tia hoa, cà tia hoa.

Món này dùng nóng với xì dầu, ớt xắt khoanh, xà lách.

VẬT LIỆU

– 1 con gà mái dẫu 1,6kg – 200g tiêu xanh hạt non – 200g pa tê gan – Ngò – cà – ớt – 1/4 trái chanh vắt lấy nước – 1 củ khoai tây lớn loại vàng – 1 ổ bánh sandwich lớn – Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + dầu ăn + xì dầu + dầu mè

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

– Gà: làm sạch để ráo chặt đầu, cánh, chặt đôi gà từ cổ xuống, dùng dao nhọn xăm vào bề trái gà. Ướp gà: 1 muỗng cà phê tiêu + 1/2 muỗng cà phê muối + 1 muỗng súp đường + 1/2 muỗng cà phê bột ngọt + 1 muỗng cà phê dầu mè. Để gà thấm 30 phút.

– Tiêu xanh: bẻ cọng lấy hạt tiêu. – Pa tê: tán nhuyễn. – Cà – ớt: tía hoa.

– Khoai tây: gọt vỏ, bào mỏng ngâm nước lạnh ngập mặt + 1 muỗng cà phê muối + nước cốt trái chanh ngâm 10 phút rửa sạch, lau khô, chảo dầu nóng hiệu cho khoai tây vào đảo đều, khoai tây vàng lấy ra để ráo cho chút tiêu + bột ngọt xóc đều.

– Tỏi: đập dập bóc vỏ băm nhuyễn phi vàng.

– Bánh mì Sandwich thái mỏng.

Chế biến

Đưa xiêm nấu sôi cho gà vào + tỏi phi dậy nắp lại để lửa riu riu cho gà chín mềm, vớt gà ra để ráo, chảo dầu nóng chiên gà vàng, chặt gà ra từng miếng vừa ăn.

Sốt pa tê: 1 muỗng súp dầu phi + 1 muỗng súp tỏi băm phi vàng cho pa tê + tiêu + nước luộc gà + 1 muỗng cà phê tiêu xay + 1 muỗng súp đường + 1/2 muỗng cà phê bột ngọt, nêm lại vừa ăn.

TRÌNH BÀY

Xếp gà lại dáng gà đang nằm, chế sốt lên, rải ngò, cà, ớt xung quanh, khoai tây chiên giòn.

Món này dùng với bánh mì sandwich.

Xì dầu ớt thái khoanh hoặc muối tiêu chanh.





VẬT LIỆU

- 1 con gà mái dẫu 1,7kg - 50g cà chua hộp - 1/2 hộp thạch dừa - 1 trái dưa xiêm - 100g hạt điều đỏ - 200g nấm rơm búp - 2 củ hành tây trắng - 300g khoai tây loại vừa - 2 muỗng súp bột mì - 100g bột năng - Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + dầu ăn + xì dầu + dầu mè

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Gà: làm sạch, chặt từng miếng vừa ăn, để ráo. Ướp tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi băm. Để gà thấm 30 phút.

- Khoai: gọt vỏ, tía hoa, luộc sơ, xào sơ + gia vị.

- Nấm: gọt chân sạch, ngâm nước lạnh + 1 muỗng súp bột năng 10 phút. Xả sạch, xào sơ + gia vị.

- Hạt điều đỏ: 1/2 chén dầu vừa nóng, cho hạt điều vào đảo nhanh tay, nhắc xuống, rây bỏ hạt.

- Hành tây: bóc vỏ, cắt dọc làm 6.

Chế biến

- Chảo nóng cho 2 muỗng súp dầu + tỏi phi vàng, cho gà vào xào thật thấm + cà hộp + 2 muỗng súp màu hạt điều + gia vị + nước dưa xiêm + nước lạnh ngập mặt gà. Hầm lửa riu riu. Gà gần mềm cho khoai + nấm vào. Khi tắt cả mềm, nêm lại vừa ăn. Chảo nóng cho 2 muỗng súp bột mì rang sơ, cho vào nồi gà được sanh sánh + thạch dừa + hành tây. Nhắc xuống.

TRÌNH BÀY

Múc gà ra thố. Rắc tiêu - ngò. Dọn kèm đĩa bánh mì lát thái khoanh, chén xì dầu ớt thái khoanh.

VẬT LIỆU

- 1 con gà mái tơ 1,3kg
- 1/2 chai tương xì muối
- 2 cây xà lách - 2 trái cà - ngò - ớt
- Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + dầu ăn + xì dầu + dầu mè

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Gà: rửa sạch, để ráo chặt đầu cánh gà, chặt đôi. Dùng dao nhọn xăm vào bề trái gà. Ướp: 1 muỗng cà phê tiêu + 1 muỗng súp đường + 2 muỗng cà phê muối + 1/2 muỗng cà phê bột ngọt + 1 muỗng cà phê dầu mè. Ướp trong và ngoài con gà để thấm 1 giờ.

Chế biến

- Trái dưa xiêm nấu sôi cho gà vào + 1 muỗng súp tỏi phi. Hầm lửa riu riu trở gà thường xuyên. Gà chín mềm vớt ra để ráo, thoa tiếp tục vào da gà: 1 muỗng súp

mật ong + 1 muỗng súp hắc xì dầu + 1 muỗng cà phê nước chanh + 1 muỗng cà phê màu hạt điều đỏ + vài giọt màu vàng. Nếu có thời gian để gà 1 giờ cho thấm, phơi gió cho khô da, ướp tiếp tục trong và ngoài gà: tiêu + muối + bột ngọt (một thứ một ít). Đem gà xối mỡ da giòn.

TRÌNH BÀY

Chặt gà từng miếng vừa ăn, xếp trở lại dáng gà đang nằm rưới sốt ô mai.

Sốt ô mai: 2 muỗng súp dầu ăn + 1 muỗng súp tỏi phi vàng cho ô mai vào + nước luộc gà nếm lại: xì dầu + bột ngọt + 1 muỗng súp bột năng quậy nước lạnh cho sốt sánh sánh.





VẬT LIỆU

- 1 con gà mái tơ 1,5kg - 6 trái bắp luộc mềm dẻo - 400g củ năng - 1 trái dưa xiêm - 1 củ cà rốt - 200g nấm rơm búp + 1 chén nước lèo - 1/2 bắp hộp - 100g bột năng - ngô - Gia vị: tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + dầu mè + mỡ hoặc dầu ăn

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Gà: làm sạch, chặt từng miếng vừa ăn, ướp tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi băm + dầu mè để gà thấm 30 phút.
- Bắp: lấy hạt bỏ cùi.
- Củ năng: gọt vỏ tía hoa, xào sơ nêm tiêu + muối + đường + bột ngọt.
- Cà rốt: gọt vỏ, cắt mỏng 0,5cm xào sơ nêm gia vị.
- Nấm rơm: trụng qua nước sôi, dội lại nước lạnh, xào sơ nêm gia vị.
- Bắp hộp: trần sơ qua nước sôi.

Chế biến

Chảo nóng cho 2 muỗng súp mỡ + tỏi băm + thịt gà vào xào cho thịt thấm cho nước lèo vào + nước dưa xiêm cho ngập gà. Gà gán mềm cho củ năng + cà rốt + nấm rơm búp + bắp luộc, nêm lại gia vị vừa ăn + dầu hào gán nhắc xuống cho bột năng hòa nước lạnh cho nước sánh.

TRÌNH BÀY

Múc gà ra thố, rắc thêm tiêu - ngô. Dùng nóng với mì sợi hoặc cơm + xì dầu - ớt xắt khoanh.

VẬT LIỆU

- 1 con gà mái dẫu 1,5kg
- 12 tai nấm đông cô
- 1/2 hộp nấm
- 12 cây cải bẹ xanh - 1 muống nước tro tàu
- Gia vị: tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + dầu mè + dầu hào + mỡ hoặc dầu ăn + xì dầu

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Gà: làm sạch, chặt đầu, chặt cánh ra riêng, chặt đôi gà từ trên cổ chặt dài xuống, dùng dao nhọn xăm bên trong gà. Ướp gà: tiêu + muối + bột ngọt + dầu mè, để gà thấm 30 phút. Đem hấp gà 1 giờ (nước hấp gà để lại), cho gà chín mềm, chiên sơ gà lại cho thơm.

- Nấm đông cô: ngâm nước, gọt chân, để ráo. - Nấm hộp: bỏ nước để ráo.

- Cải bẹ xanh: bỏ lá, lấy cọng cắt ngắn 10cm.

Nước sôi cho nước tro tàu + chút muối cho cải vào trụng, cải xanh chín vớt ra dội qua nước lạnh ngâm qua nước đá đập nhuyễn 5 phút để ráo.

- Bột năng: quậy với 4 muống súp nước lạnh.

- Cà - ớt: tía hoa.

Chế biến

2 muống súp dầu + 1 muống súp tỏi băm phi vàng cho nấm đông cô vào xào khoảng 5 phút cho nấm hộp vào + gia vị + nước lèo. Nêm lại vừa ăn. Nấm mềm chín cho bột năng vào + cải cho vào trộn đều.

TRÌNH BÀY

Chặt gà ra từng miếng vừa ăn, xếp lại theo dáng gà đang nằm, đổ hỗn hợp nấm đông cô + nấm hộp + cải bẹ xanh. Rải ngò - cà - ớt xung quanh.

Món này dùng với xì dầu - ớt thái khoanh.





VẬT LIỆU

- 1 con gà mái dầu 1,8kg - 1 trái dưa xiêm - Ngô - Cà - Ớt - 300g cà rốt
- 300g khoai tây loại nhỏ - 300g củ năng - 2 muỗng súp bột năng -
- Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + dầu ăn + xì dầu + dầu mè

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Gà: rửa sạch chặt từng miếng vừa ăn, để thật ráo. Ướp gà: 1 muỗng cà phê tiêu + 2 muỗng cà phê muối + 1/2 muỗng cà phê bột ngọt + 1 muỗng súp đường + 1 muỗng súp tỏi băm + 1 muỗng cà phê dầu mè. Để gà thấm 30 phút.

- Cà - ớt: tĩa hoa.

- Khoai tây: luộc chín bóc vỏ tĩa hoa + 1 muỗng súp dầu + 1 muỗng cà phê tỏi băm phi vàng, xào sơ, nêm chút tiêu + muối + bột ngọt.

- Củ năng: gọt vỏ, xào sơ + gia vị.

- Tỏi: đập dập, bóc vỏ, băm nhuyễn.

- Bột năng: quậy với nước lạnh đặc.

Chế biến

2 muỗng súp dầu + 1 muỗng súp tỏi băm phi vàng, cho thịt gà vào xào thật thơm, cho củ năng vào xào, tiếp tục cho nước dưa xiêm + nước lạnh ngập mặt hầm lửa riu riu vớt bọt. Gà gần mềm cho cà rốt vào. Mọi thứ gần chín cho khoai tây vào. Nêm lại vừa ăn cho bột năng hòa với nước lạnh sanh sánh là được.

TRÌNH BÀY

Xếp gà lại ra dĩa gà đang nằm xung quanh rải ngô cà ớt tĩa hoa cho đẹp.

Dùng nóng cho bánh mì + muối tiêu chanh.

VẬT LIỆU

- 12 đùi gà - 200g pa tê gan - 2 củ hành tây - Ngò - 2 trái cà chua
1 trái dưa xiêm - 1 muỗng súp bột mì - 100g đậu Hòa Lan hạt
muỗng cà phê nước tro tàu - Bánh mì

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Đùi gà: lựa loại vừa, rửa sạch dùng dao nhọn xăm đều vào bên trong để ráo, ướp vào đùi gà: 1 muỗng cà phê muối + 1 muỗng cà phê tiêu + 1/2 muỗng cà phê bột ngọt + 1 muỗng súp tỏi băm. Để đùi gà thấm 30 phút.

- Pa tê: tán nhuyễn.

- Hành tây: bóc vỏ, tía hoa và tía lá.

- Đậu Hòa Lan hạt: nước sôi cho chút muối + nước tro tàu vào luộc, đậu chín xanh vớt ra rửa lại nước lạnh, ngâm qua nước đá 5 phút cho đậu xanh để ráo.

- Cà chua: tía hoa.

- Tỏi: đập dập bóc vỏ băm nhuyễn.

- Bánh mì: xắt khoanh xéo 0,5cm.

Chế biến

- Bắc chảo dầu nóng, lửa lớn cho gà vào chiên, vừa sần thịt, hơi vàng, gấp

ra để ráo dầu.

- Bắc chảo khác cho dầu phi tỏi cho pa tê vào xào, xào nhanh tay cho 1/2 muỗng cà phê bột ngọt + 2 muỗng súp đường + nước dừa vào hầm lửa riu riu, nước díp ngập mặt gà. Để nhỏ lửa cho gà mềm.

- Bắc chảo khô lên bếp cho bột mì rang vừa vàng cho ít nước dừa vào khuấy sền sệt. Gà gắp mềm cho vào chảo bột mì xào đều. Cho đậu Hòa Lan, củ hành tây vào. Nêm gia vị vừa ăn nhắc xuống.

TRÌNH BÀY

- Xếp đùi gà ra đĩa hình bầu dục. Phần đùi vào giữa, phần chân ra ngoài. Dùng giấy trắng cắt tua quấn vòng quanh xương chân cho đẹp.

- Múc đậu + hành + pa tê vào giữa đùi gà.

- Cắm hoa ở giữa. Rải ngò xung quanh.

- Dọn kèm với muối tiêu chanh.

- Dùng với bánh mì





VẬT LIỆU

- 1 con gà mái dẫu 1,7kg (mổ moi) - 300g thịt nạc dăm - 100g giò sống
- 1 lọn bún tàu 5g - 5 tai nấm mèo - 2 trái dưa xiêm - ngò - cà - ớt - 200g đậu Hòa Lan đẹp - 300g củ nãng - 300g cà rốt - 1 xâu hạt sen - Gia vị - Hắc xì dầu - Nước tro tàu 1/2 muỗng cà phê - 1 muỗng súp bột năng

CÁCH LÀM

Chuẩn bị:

- Gà: làm sạch, mổ moi. Ướp gà: tiêu + đường (ít) + bột ngọt + tỏi băm + dầu mè để gà thấm 30 phút.

- Da gà: thoa hắc xì dầu. - Lòng gà: tía hoa xào chín nêm gia vị. - Thịt nạc dăm: băm nhuyễn. - Bún tàu: ngâm nước, cắt ngắn 1cm. - Nấm mèo: ngâm nước, gọt chân thái sợi. - Cà ớt: tía hoa. - Đậu Hòa Lan: nước sôi + chút muối + chút nước tro tàu cho đậu vào, 5 phút vớt ra dội lại nước lạnh, ngâm qua nước đá đập nhuyễn 5 phút vớt ra để ráo. - Củ nãng: gọt vỏ, xào sơ nêm gia vị. - Cà rốt: gọt vỏ, tía hoa, luộc sơ, xào sơ

nêm gia vị. - Hạt sen: luộc chín. - Táo: ngâm nước, rửa sạch.

* Đồn vào bụng gà:

Trộn chung nạc dăm băm nhuyễn + giò sống + bún tàu + nấm mèo + lòng gà + gia vị + chút bột năng. Cho nhân này đồn vào bụng gà, may lại.

Chế biến

Nước dưa xiêm + nước lạnh nấu sôi + gia vị cho gà vào hầm lửa riu riu + củ nãng (nước phải ngập mặt gà), gà gần mềm + cà rốt + hạt sen + táo + đậu Hòa Lan. Nêm lại vừa ăn.

TRÌNH BÀY

Món này ăn với bánh mì.

VẬT LIỆU

- 1 con gà 1,5kg - 200g thịt nạc dăm - 100g nấm rơm búp - 20 tai nấm mèo - 5 bún tàu - 150g hành tím - hành ngò - 1 củ hành tây - 2 trái dưa tươi - 100g cà nạng - 1 củ cà rốt - 100g đậu phộng hoặc hạt điều - 10 trứng cút - Kim chi muối

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Gà: làm sạch, chừa đuôi + cánh + đầu lại (bỏ chân). Khoét phía dưới bụng, moi bộ đồ lòng ra, làm sạch, tía hoa, xào chín + gia vị. Gà rửa sạch để ráo nước.

- Thịt nạc dăm: xắt mỏng băm nhỏ.

- Nấm rơm: gọt, rửa sạch với 1 muống súp bột bằng 10 phút, xả sạch, nấm to chẻ đôi để ráo nước.

- Hành tỏi: lột vỏ, rửa sạch, xắt mỏng, băm nhỏ, chừa lại 100g củ hành xắt mỏng.

- Bún tàu: ngâm nước, rửa sạch, cắt khúc dài độ 3cm.

- Nấm mèo: ngâm nước băm nhỏ.

- Hành ngò: xắt nhỏ.

- Hành tây: lột vỏ, rửa sạch, xắt dọc theo củ có bán độ 1,5cm.

- Đậu phộng: ngâm nước cho mềm, lột vỏ, rửa sạch, để ráo nước. Nếu dùng hạt điều nên lau sạch cát bụi.

- Củ nạng: gọt vỏ, rửa sạch, củ to chẻ đôi hoặc tía hoa lá tùy thích.

- Cà rốt: gọt vỏ, rửa sạch, tía hoa lá.

- Nhân: trộn chung: lòng gà + thịt nạc dăm + hành tỏi băm nhỏ + bún tàu + nấm mèo + đậu phộng hoặc hạt điều, nêm chút muối + tiêu + đường + bột ngọt cho nhân được vừa ăn. Độn nhân này vào gà dùng kim chỉ khâu lại, chiên sơ cho gà hơi vàng.

- Phi hành: bắc chảo dầu nóng (cho đủ 8 muống súp) cho củ hành xắt mỏng vào phi vàng, nhắc xuống.

Chế biến

Cho nước dưa tươi vào song, cho chút muối và ít lát củ hành xắt mỏng vào cho thơm. Bắc song lên bếp nấu sôi, cho gà vào nấu cho gà mềm (nếu nước dưa ít, cho thêm nước sôi vào cho ngập gà). Khi gà gần mềm, cho nấm rơm + trứng cút + cà nạng + cà rốt vào, nêm lại nước mắm + bột ngọt cho vừa ăn. Gắn nhắc xuống, ch hành tây vào.

TRÌNH BÀY

Cho gà ra thổ sâu, trên rắc thêm tiêu + ngò cho thơm, cho thêm củ hành phi mỏng. Món này dùng nóng rất ngon.





VẬT LIỆU

- 1 con gà mái dẫu 1,5kg - 1,7kg - Ngũ vị hương, mật ong, dầu mè, hắc xì dầu, màu hạt điều đỏ, nước cốt trái chanh, 50g bột năng - Vài giọt màu vàng - 150g chả lụa - 150g jambon - 1 trái dưa xiêm - 2 cây xà lách Đà Lạt - Ngò - 2 trái cà - 2 trái ớt

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Gà: làm sạch, chặt làm 2 từ cổ xuống để gà thật ráo, dùng dao nhọn xăm đều vào bên trong gà. Ướp gà: tiêu + muối + đường + bột ngọt + nước tỏi + dầu mè. Để gà thấm 30 phút, 1/2 con gà thoa màu vàng + dầu mè đem hấp chín (hoặc luộc gà vừa chín lấy ra thoa màu vàng + dầu mè) chặt từng miếng vừa ăn. 1/2 còn lại: nước dưa xiêm nấu sôi + ngũ vị hương + gà + 1 muỗng súp tỏi phi hãm cho gà vừa mềm. Gà chín mềm lấy ra thoa bột năng 1 lớp mỏng + hỗn hợp mật ong + dầu mè + hắc xì dầu + màu hạt điều đỏ, thoa 2

đến 3 lần. Đem gà xối mỡ vàng lấy ra chặt từng miếng vừa ăn.

- Cà: 1 trái tia hoa, 1 trái thái mỏng
- Ớt: 1 trái tia hoa, 1 trái bào mỏng xéo.
- Tỏi: băm nhuyễn cho chút nước sôi vào vắt lấy nước. - Chả lụa: thái mỏng cắt răng cưa - Jambon: thái mỏng.

TRÌNH BÀY

- Xếp 1/2 con gà màu vàng xung quanh chả lụa.

- 1/2 con gà màu nâu + jambon. Xà lách xếp xung quanh + cà thái mỏng. Ngò rải ở giữa + ớt cà tia hoa.

- Dọn kèm chén xì dầu, ớt thái khoanh hoặc muối tiêu.

VẬT LIỆU

- 2 ức gà ta 1,2kg - 200g jambon - 2 muỗng súp rượu thơm - Mè vàng - 2 cây xà lách Đà Lạt - 3 trái cà - 2 trái ớt - 100g hành tím
- Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + dầu ăn + xì dầu + dầu mè

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Gà: làm sạch, để ráo. Dùng dao nhọn xăm đều bên trong gà, ướp gà: 1 muỗng cà phê tiêu + 1 muỗng cà phê muối + 1/2 muỗng cà phê bột ngọt + 2 muỗng súp rượu thơm + 2 muỗng súp nước tỏi. Thoa màu vàng + dầu mè vào da gà. Để gà thấm 30 phút.

- Jambon: thái mỏng hình tam giác vừa ăn hoặc hình vuông.

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

- Hành tím: bào mỏng theo chiều xuôi phi vàng.

- Xà lách: rửa sạch để ráo.

- Cà: 1 trái thái mỏng, 1 trái tía hoa.

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

Chế biến

Xúng nước sôi cho gà vào khay nhôm đem hấp khoảng 30 phút - 45 phút. Gà chín mềm lấy ra để ráo. Chặt từng miếng vừa ăn.

TRÌNH BÀY

Xếp gà ra đĩa, để 1 miếng jambon 1 miếng gà. Xung quanh xếp xà lách + thái mỏng. Rải ngò ở giữa + ớt cà tía hoa cho đẹp. Dọn kèm chén xì dầu ớt tỏi khoan, chén sốt gà.

Nước sốt gà: nước hấp gà còn lại. Chần nóng cho 1 muỗng súp dầu + 1 muỗng súp tỏi băm phi vàng cho nước hấp gà vớt nêm lại vừa ăn + chút bột năng quậy nước lạnh cho vào sanh sánh.





VẬT LIỆU

– 12 cái đùi gà ta tươi – 1 xâu hạt sen Huế – 20g sâm bổ lượng khô – 50g táo tàu – 12 lát củ sen (dày 3,5 ly) 12 củ năng – 12 tai nấm đông cô – 2 trái dưa xiêm – 1 củ gừng nhỏ – Ngò – 2 trái ớt – 2 trái cà – Gia vị

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

– Đùi gà: rửa sạch để ráo, dùng dao nhọn xăm đều bên trong gà, để gà ráo, ướp gà: tiêu + bột ngọt + đường + muối + tỏi băm + dầu mè. Để gà thấm 15 phút.

– Sâm bổ lượng: ngâm, rửa sạch, cho vào nồi với 1 lit nước hầm cho mềm (lửa nhỏ). Rây lại. – Hạt sen: ngâm vài giờ cho nở, nấu lửa nhỏ với nước + 1/2 muỗng cà phê nước tro tàu. Hạt sen mềm vớt ra rửa lại nước lạnh. – Nấm đông cô: ngâm nước rửa sạch, dầu phi tỏi xào sơ + tiêu + muối + đường + bột ngọt. – Củ sen: luộc mềm trong nước sâm bổ lượng. – Củ năng: xào sơ nêm tiêu + muối + đường + bột ngọt.

Chế biến

– Bắc chảo dầu lên bếp lửa lớn, cho đùi gà vào chiên vừa vàng vớt ra để ráo. – Cho đùi gà vào nồi, cho nước sâm bổ lượng vào + nước dưa xiêm + vài lát gừng + muối + đường + bột ngọt vào hầm lửa nhỏ. – Khi đùi gà mềm cho nấm + táo tàu + củ năng + củ hành đỏ vào hầm thêm 15 phút nữa. Nêm lại vừa ăn cho sen vào rồi nhắc xuống + chút nước mắm ngon.

TRÌNH BÀY

– Múc sâm bổ lượng cho vào giữa đĩa xếp đùi gà thành hình rẽ quạt tròn. Xếp nấm + táo tàu + củ sen xen kẽ đùi gà. Xếp hạt sen viền quanh mép đĩa, ở giữa cắm hoa ớt lá ngò...

VẬT LIỆU

- 1 con gà 1,5kg - 1 hộp cá mè đẹp - 1 trái dừa xiêm + ớt + ngò + cà - 1 củ hành tây trắng - 200g nấm rơm búp - 50g bột năng - 2 muỗng súp màu điều đỏ - Gia vị

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Gà: rửa sạch, để ráo, chặt miếng vừa ăn. Ướp gà: 1 muỗng cà phê tiêu + 1 muỗng cà phê muối + 1 muỗng súp đường + 1/2 muỗng cà phê bột ngọt + 1 muỗng súp tỏi băm + 1 muỗng cà phê dầu mè + 2 muỗng súp màu hạt điều đỏ. Để 15 phút cho gà thật thấm.

- Cá mè: tán thịt cá vừa ăn dùng nát quá.

- Tỏi: đập dập, bóc vỏ băm nhuyễn.

- Hành tây: bóc vỏ, cắt làm 4 hoặc 6 xào sơ.

- Nấm rơm búp: gọt sạch chân, ngâm nước lạnh + 1 muỗng súp bột năng ngâm 10 phút, xả sạch xào sơ + gia vị.

- Cà - ớt: tía hoa.

Chế biến

- Chảo nóng cho 2 muỗng súp dầu + muỗng súp tỏi băm phi vàng, cho gà và xào thật thấm + nước dừa xiêm + chút nước lạnh ngập mặt, hầm cho gà gần mềm cho nấm + hành tây + hỗn hợp cá mè vào. Nêm lại vừa ăn cho chút bột năng vào sanh sánh.

- Hỗn hợp: chảo nóng cho 2 muỗng súp dầu + 1 muỗng súp tỏi băm phi vàng cho cá mè vào, đảo đều + gia vị, nhấc xuống.

TRÌNH BÀY

- Cho cá mè ra thố. Rắc tiêu + ngò xung quanh xếp cà ớt tía hoa.

- Dọn kèm chén muối tiêu + đĩa bán mì lạt thái khoanh.





VẬT LIỆU

- 1 con gà mái dầu 1,5kg - 1/2 bao tử heo 500g - 1 trái dưa xiêm - Ngô + cà + ớt + 5 tai nấm đông cô - 1/2 hộp nấm - Gia vị - Bánh mì

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Gà: làm sạch chặt từng miếng vừa ăn để ráo. Ướp gà: 1 muỗng cà phê tiêu + 1 muỗng cà phê muối + 2 muỗng súp đường + 1/2 muỗng cà phê bột ngọt + 1 muỗng súp tỏi băm + 1 muỗng cà phê dầu mè.

- Bao tử: lộn ra bề trái chà muối, rửa sạch, chà phèn rửa sạch (hoặc giấm) ngâm nước sôi + 1 muỗng súp phèn, 15 phút rửa sạch, luộc mềm với chút muối, xắt miếng vừa ăn.

- Ngô - cà - ớt: rửa sạch. Cà - ớt: tía hoa.

- Nấm đông cô: ngâm nước gọt chân cắt đôi xào sơ + gia vị.

- Nấm: bỏ nước.

Chế biến

Chảo nóng cho 2 muỗng súp dầu + tỏi băm phi vàng cho gà + 3 muỗng súp màu điều + bào tử xào thật thấm + nước dưa xiêm + nước lạnh ngập mặt. Hầm lửa riu riu + nấm đông cô. Nêm lại vừa ăn cho bột năng hòa với nước lạnh cho gà sánh sánh nhấc xuống.

TRÌNH BÀY

- Múc gà ta thố xếp lại dáng gà nằm, giữa để ngô - cà - ớt.

- Dọn kèm thêm đĩa bánh mì.

- Chén xì dầu ớt thái khoanh hoặc đĩa muối tiêu chanh.

VẬT LIỆU

- 1 con gà mái tơ 1,3kg - 1/2 hộp trái vải + nước trái vải 1/2 hộp - 200g giò sống - 20 viên tiêu sọ - 200g khoai tây loại vừa - 200g cà rốt - 1 trái dưa xiêm - Ngô - 1 trái ớt - Gia vị

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Gà: làm sạch chặt từng miếng vừa ăn để thật ráo, ướp gà: tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi băm + dầu mè để thật thấm 15 phút.

- Trái vải: lựa lấy ra trái còn nguyên, nước để riêng.

- Giò sống: nêm tiêu + bột ngọt cho giò sống dồn vào trong trái vải gắn tiêu đen ở giữa nhân đem hấp chín 15 phút.

- Khoai tây: gọt vỏ, tía hoa luộc sơ, xào sơ nêm gia vị.

- Cà rốt: gọt vỏ, tía hoa luộc sơ, xào sơ nêm gia vị.

- Ớt: tía hoa.

Chế biến

Cho chút dầu ăn để nóng cho tỏi băm phi vàng + gà, để gà thật thấm, thịt gà săn lại cho nước dưa xiêm + nước lạnh ngập mặt, để lửa riu riu, gà gần mềm cho khoai + cà rốt.

Gà mềm + nước trái vải + gia vị vừa ăn cho bột năng hòa nước lạnh vào sanh sánh.

TRÌNH BÀY

Cho gà ra thớt, xếp gà lại như dáng gà đang nằm giữa cắm ớt - cà tía hoa, ngô xung quanh xếp trái vải có thịt giò sống ở bên trong.

Món này dùng với bánh mì - muối tiêu - chanh.





VẬT LIỆU

- 1 con gà mái tơ 1,2kg - 50g gừng - 50g hành tím - 100g cà rốt - 100g củ năng - 1 sấu hạt sen - 200g táo đỏ - 1 trái dưa xiêm - 1 củ hành tây - 50g nấm đông cô - 200g nấm rơm búp - 2 muỗng súp bột năng

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Gà: làm sạch, chặt đầu, chặt gà làm 4. Ướp gà: tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi băm. Để gà thấm 15 phút chiên sơ.
- Gừng: gọt vỏ, thái lát.
- Hành tím: bóc vỏ, để nguyên củ.
- Cà rốt: gọt vỏ, ấn dợn sóng luộc sơ xào sơ + gia vị.
- Củ năng: gọt vỏ, xào sơ + gia vị.
- Nấm đông cô: ngâm nước lạnh gọt chân xào sơ + gia vị.
- Nấm rơm: gọt chân ngâm nước lạnh + bột năng 5 phút xả sạch xào sơ + gia vị.
- Hạt sen: luộc sơ.

- Táo: ngâm nước, xào sơ + gia vị.
- Tỏi: đập dập bóc vỏ băm nhuyễn.
- Hành tây: bóc vỏ, cắt làm 6, xào sơ.

Chế biến

Nước dưa xiêm + nước lạnh nấu sôi cho gà vào + gừng + hành tím + củ năng + nấm đông cô + hạt sen. Hầm lửa riu riu, cho gà gần mềm cho cà rốt + nấm rơm tiếp tục hầm cho tất cả chín mềm. Nêm lại vừa ăn cho hành tây vào.

TRÌNH BÀY

Cho gà ra thố. Rắc tiêu ngò.
Dọn kèm đĩa bánh mì lát thái khoanh, chén muối tiêu hoặc chén xì dầu ớt thái khoanh.

VẬT LIỆU

- 1 con gà mái dẫu 1,7kg
- 400g nho tươi - 1/4 trái khóm
- 1 trái dứa xiêm - 300g khoai tây - 300g cà rốt
- 100g hạt điều đỏ
- Ngò + cà + ớt
- 50g bột năng hòa chút nước lạnh
- Gia vị: tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + dầu mè + mỡ

CÁCH LÀM

- Gà: làm sạch, chặt từng miếng vừa ăn, để thật ráo. Ướp gà: tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + dầu mè để gà thấm 30 phút. Mỡ phi tỏi cho gà vào xào thật thấm và săn lại.

- Nho: lột vỏ, tách đôi, bỏ hạt.

- Khóm: băm nhuyễn bỏ cùi.

- Khoai: luộc chín, bóc vỏ, tía hoa. Mỡ phi tỏi xào sơ nêm gia vị.

- Cà rốt: gọt vỏ, cắt miếng, xào sơ nêm gia vị.

- Hạt điều: 3 muỗng súp mỡ hoặc dầu phi vừa nóng cho hạt điều vào, đảo nhanh

tay bắc xuống rây bỏ hạt.

- Cà - ớt: tía hoa.

- Tỏi: băm nhuyễn.

Chế biến

- Mỡ phi tỏi cho khóm + nho vào xào thật thấm + gà xào săn lại cho tiếp tục màu hạt điều + gia vị + nước dứa xiêm + chút nước lạnh.

- Gà gắp mềm cho khoai + cà rốt. Gà mềm vừa ăn cho bột năng hòa với nước lạnh vào, gà hơi sánh sánh là được. Món này dùng với bánh mì + xì dầu + ớt xắt khoanh.





VẬT LIỆU

- 1 con gà mái dẫu 1,8kg - 300g khoai tây nhỏ - 200g đậu trắng Đà Lạt
- 1 củ hành tây trắng - 1 trái dưa xiêm - ngô - cà - ớt - 150g cà hộp - 1 muỗng súp bột năng quấy với 2 muỗng súp nước lạnh - 4 muỗng súp màu điều đỏ - Gia vị

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Gà: chặt vừa ăn, để ráo. Ướp gà: 1 muỗng cà phê tiêu + 2 muỗng cà phê muối + 2 muỗng súp đường + 1/2 muỗng cà phê bột ngọt + 2 muỗng súp tỏi băm. Để gà thấm 30 phút.

- Khoai tây: gọt vỏ, tía hoa luộc xào sơ + gia vị.

- Đậu trắng: luộc chín bóc vỏ.

- Hành tây: bóc vỏ, cắt dọc làm 6 xào sơ.

- Cà - ớt: tía hoa.

- Tỏi: đập dập, bóc vỏ, băm nhuyễn.

Chế biến

- Cháo nóng cho 2 muỗng súp dầu + 1 muỗng súp tỏi phi vàng, cho cà hộp + màu điều + thịt gà xào thật thấm, cho nước dưa xiêm + nước lạnh ngập mặt gà.

- Gà hơi mềm cho khoai + đậu vào hầm tiếp. Nêm vừa ăn. Cuối cùng cho bột năng vào thịt gà hơi sanh sánh nhấc xuống.

TRÌNH BÀY

Cho gà ra thố. Rắc tiêu - ngô - cà - ớt tía hoa. Dọn kèm đĩa bánh mì lát thái khoanh, chén muối tiêu chanh hoặc xì dầu ớt xắt lát.

VẬT LIỆU

- 12 đùi gà ta nhỏ
- 300g củ nãng
- 2 củ cà rốt
- 1 xâu hạt sen Huế
- 10 tai nấm mèo - ngò
- 1 trái dưa xiêm
- Gia vị: tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + dầu mè + dầu ăn

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Đùi gà: làm sạch, để ráo, xăm gà, ướp tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + dầu mè.

Để gà thấm 30 phút, chiên vàng.

- Củ nãng: gọt vỏ, tĩa hoa, xào sơ, nêm gia vị.

- Cà rốt: gọt vỏ, cắt dày 0,3cm, tĩa hoa, xào sơ, nêm gia vị.

- Hạt sen: luộc chín với chút muối.

- Nấm mèo: ngâm nước, gọt chân, xào sơ, nêm gia vị.

- Ngò: rửa sạch, để ráo.

- Tỏi: băm nhuyễn.

Chế biến

Nước dưa xiêm + nước lạnh nấu sôi cho đùi gà vào tiêm lửa riu riu, vớt bọt, đùi gà gần mềm cho củ nãng + cà rốt vào. Nêm lại gia vị.

Khi đùi gà mềm cho hạt sen + nấm mèo + chút nước mắm ngon.

TRÌNH BÀY

Múc gà tiêm ra thố, rắc tiêu + ngò lên.

Món này dùng nóng với bánh mì.





VẬT LIỆU

- 12 cánh gà ta loại mềm hoặc cánh gà công nghiệp lựa loại cánh nhỏ - 200g củ năng - 100g táo tàu - 1 sấu hạt sen - 200g cà rốt - 100g nấm rơm búp - 1 muỗng bột năng - 2 trái dưa xiêm + ngò + cà + ớt - Gia vị

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Cánh gà: rửa sạch, dùng dao nhọn xăm đều vào cánh gà, để cánh gà thật ráo, ướp cánh gà: 2 muỗng cà phê tiêu + 1 muỗng cà phê muối + 2 muỗng súp đường + 1/2 muỗng cà phê bột ngọt + 2 muỗng súp tỏi + 1 muỗng cà phê dầu mè. Để cánh gà thêm 30 phút, chiên vàng lấy cánh ra để ráo.

- Củ năng: gọt vỏ, tía hoa xào sơ + gia vị.

- Táo tàu: ngâm nước xào sơ.

- Hạt sen: luộc chín mềm.

- Cà rốt: tía hoa xào sơ + gia vị.

- Nấm rơm búp: gọt chân, ngâm nước lạnh pha bột năng 10 phút rửa sạch xào sơ.

- Ngò: rửa sạch. Cà - ớt: tía hoa.

- Tỏi: đập dập băm nhuyễn.

Chế biến

Nước dưa xiêm nấu sôi cho cánh gà + củ năng tiềm lửa riu riu, gà gần mềm cho táo tàu + cà rốt + hạt sen + nấm. Khi tất cả mềm nêm lại vừa ăn nhắc xuống.

TRÌNH BÀY

Múc cánh gà ra thố rắc tiêu hành ngò.

Dọn thêm đĩa mì hấp.

Chén xì dầu ớt thái khoanh.

VẬT LIỆU

- 1 con gà mái dẫu 1,7kg
- 1 trái dứa xiêm
- 2 trái cam sành
- 300g khoai tây - 300g cà rốt
- Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + dầu ăn + xì dầu + dầu mè

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Gà: chặt từng miếng vừa ăn, rửa sạch, để ráo.

Ướp gà:

2 muỗng cà phê tiêu + 1 muỗng cà phê muối + 2 muỗng súp đường + 1/2 muỗng cà phê bột ngọt + tỏi băm. Để gà thấm 15 phút.

- Cam: 1 trái vắt lấy nước. 1 trái thái khoanh trình bày.

- Khoai + cà rốt: gọt vỏ, tía hoa luộc sơ xào sơ + gia vị.

- Tỏi: đập dập bóc vỏ, băm nhuyễn.

Chế biến

Chảo nóng cho 2 muỗng súp dầu + tỏi băm phi vàng cho gà vào xào thật thấm cho nước dứa xiêm + nước lạnh ngập mặt, hầm cho gà gần mềm cho khoai + cà rốt. Khi tất cả chín mềm nêm lại vừa ăn cho nước cam vào + bột năng cho vào, gà sánh sánh nhắc xuống.

TRÌNH BÀY

Múc gà ra thố.

Xếp lại dĩa gà đang nằm.

Cam xếp xung quanh rải ngò + tiêu.

Dọn kèm chén xì dầu ớt thái khoanh.

Đĩa bánh mì xắt khoanh.





VẬT LIỆU

- 1 con gà mái dầu 1,8kg - 300g nạc dăm - 1 lợn bún tàu 5g nhỏ - 3 tai nấm mèo - 1/2 trái dưa hấu loại lớn - 1 trái dưa xiêm - 200g củ năng - 100g táo tàu đỏ - 1 củ cà rốt - 1 xâu hạt sen - Ngò - Gia vị

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Gà: làm sạch, mổ moi ướp tiêu + muối + bột ngọt + dầu mè trong và ngoài gà. - Thịt nạc dăm: băm nhuyễn. - Bún tàu: ngâm nước, cắt ngắn 5cm. - Nấm mèo: ngâm nước cắt sợi. - Dưa hấu: bóp nhuyễn vắt lấy nước bỏ xác. - Củ năng + cà rốt: gọt vỏ xào sơ nêm gia vị. - Táo tàu: ngâm nước để ráo. - Hạt sen: ngâm nước, luộc chín. - Lòng gà: băm nhỏ xào sơ nêm gia vị.

Chế biến

- Trộn chung: thịt nạc - bún tàu - nấm mèo - lòng gà - tỏi băm phi vàng + gia vị cho hỗn hợp này vào bụng gà đem xối mỡ cho gà vừa vàng.

- Nước dưa xiêm + nước dưa hấu + muối + tiêu + đường + bột ngọt nấu sôi cho gà vào tiềm lửa riu riu tiếp tục cho củ năng - cà rốt - hạt sen - táo tàu, nêm lại vừa ăn.

TRÌNH BÀY

- Cho gà ra thố, rải ngò, ớt tía hoa cắm xen kẽ. Dùng nóng với mì hoặc bánh mì.

- Trụng mì: nước sôi cho 1 muỗng súp dầu ăn vào trụng mì, thấy mì vừa chín vớt ra dội nước lạnh để ráo. Đem mì hấp sơ lại 5 phút. - Cách 2: rửa mì qua nước lạnh để ráo, đem hấp mì 15 phút, mì vừa chín lấy ra. Cho 2 muỗng súp dầu phi tỏi vừa vàng nhấc xuống để nguội cho vào đó chút tiêu muối đường bột ngọt xì dầu.

VẬT LIỆU

- 1 con gà mái dẫu 1,7kg
- 300g khoai tây loại nhỏ - 300g cà rốt - 1 trái dưa xiêm - 1 củ hành tây trắng
- 1 lon bia
- Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + dầu ăn + xì dầu + dầu mè
- Bánh mì lát

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Gà: làm sạch, chặt từng miếng vừa ăn, ướp gia vị: 1 muỗng cà phê tiêu + 1 muỗng cà phê muối + 2 muỗng súp đường + 1/2 muỗng cà phê bột ngọt + 1 muỗng súp tỏi băm. Để gà thấm 30 phút.

- Khoai + cà rốt: gọt vỏ, tía hoa xào sơ + gia vị. - Tỏi: đập dập bóc vỏ băm nhuyễn. - Hành tây: bóc vỏ, cắt dọc làm 6 tía lá, xào sơ.

Chế biến

Chảo nóng cho 2 muỗng súp dầu + tỏi

bầm phi vàng cho gà vào xào thật thấm, cho 1/2 bia + nước dưa xiêm + nước lạnh hầm gà gần mềm cho khoai + cà rốt vào, hầm tiếp tục cho gà và khoai - cà rốt chín mềm. Nêm lại vừa ăn cho bia còn lại vào + củ hành tây đập nắp lại nhắc xuống cho bia không bay hơi, nhắc xuống.

TRÌNH BÀY

Xếp gà ra đĩa, theo dáng gà đang nằm, xung quanh xếp khoai + cà rốt + hành tây. Rải ngò - cà - ớt.

Dọn kèm đĩa bánh mì lát thái khoanh. Chén xì dầu ớt thái mỏng.





VẬT LIỆU

- 1 con gà mái dầu 1,7kg - 5 tai nấm đông cô hoặc nấm mèo - ngò - 1 trái cà - 2 trái ớt - 1 trái chanh - 2 trái dứa xiêm - 50g đậu phộng - 50g hạt điều đỏ - 2 muỗng súp bột cà ri - 1 muỗng súp mè trắng - Gia vị

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Gà: làm sạch, chặt từng miếng vừa ăn để thật ráo, ướp gà với tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi băm + bột nghệ + bột cà ri + màu hạt điều đỏ. Để gà 30 phút đến 1 giờ cho thấm.

- Nấm đông cô hoặc nấm mèo: ngâm nước gọt chân cắt làm hai, chảo nóng cho dầu + tỏi phi vàng cho xào sơ + tiêu + bột ngọt. - Đậu phộng: cho chút muối rang vàng, bóc vỏ già vừa nát. - Mè: rửa sạch bằng nước lạnh, rang vừa vàng. - Tỏi: đập dập, bóc vỏ, băm nhuyễn. - Hạt điều đỏ: chảo nóng cho 1/2 chén dầu ăn vào cho hạt điều đỏ vào, đảo nhanh tay nhắc xuống rây lại

bỏ hạt. - Cà: rửa sạch tía bông hồng. Ớt: rửa sạch tía hoa. Chanh: cắt làm 6.

Chế biến

Chảo nóng cho 2 muỗng súp dầu ăn + 1 muỗng súp tỏi băm phi vừa vàng cho gà vào xào thật thấm cho nước dứa xiêm vào ngập mặt gà để lửa riu riu cho gà mềm, cho nấm vào, đợi vừa chín nêm lại vừa ăn nhắc xuống.

TRÌNH BÀY

Xếp gà lại như dáng con gà đang nằm, rắc mè + đậu phộng + nấm xếp xung quanh. Rãi ngò + cà tía hoa. Xếp vài lát chanh xung quanh gà cho đẹp.

Dọn kèm chén muối tiêu chanh hoặc chén xì dầu ớt thái khoanh.

VẬT LIỆU

- 1 con gà mái dẫu 1,7kg - 300g khoai tây - 300g cà rốt - 1 trái thơm chín - 1 trái dưa xiêm - nghệ - cà - ớt - 100g cà hộp - 100g màu hạt điều đỏ - Bột năng - Gia vị - Bánh mì lát

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Gà: làm sạch, chặt từng miếng vừa ăn, để ráo. Ướp gà: 2 muỗng cà phê tiêu + 1 muỗng cà phê muối + 1 muỗng súp đường + 1/2 muỗng cà phê bột ngọt + 1 muỗng súp tỏi băm. Để 30 phút cho gà thấm.

- Khoai tây + cà rốt: gọt vỏ, tía hoa, luộc sơ, xào sơ nêm tiêu + muối + đường + bột ngọt + màu hạt điều.

- Thơm: xắt 6 lát tròn ướp 2 muỗng súp đường sên vừa tới để trình bày. Còn lại băm nhuyễn vắt nước.

- Hạt điều đỏ: 1/2 chén dẫu vừa nóng cho hạt điều vào đảo nhanh tay nhắc xuống rây lại bỏ hạt.

Chế biến

Chảo nóng cho 2 muỗng súp dầu + tỏi băm phi vàng cho cà hộp + màu hạt điều 2 muỗng súp + gà xào thật thấm cho nước thơm + nước dưa + nước lạnh hầm lửa riu riu. Gà gần mềm cho khoai + cà rốt vào, hầm tiếp tục mềm. Nêm lại vừa ăn cho 3 muỗng súp bột năng quậy chút nước lạnh vào sanh sánh.

TRÌNH BÀY

- Xếp gà lại dáng đang nằm. Xung quanh để thơm thái lát + khoai + cà rốt + nghệ + cà + ớt.

- Dọn kèm xi dầu ớt thái khoanh. Dĩa bánh mì lát thái khoanh.





VẬT LIỆU

- 1 con gà mái dầu 1,7kg (lựa gà ta) - 200g cà rốt - 100g táo tàu - 200g củ năng - 50g hạt điều (loại làm bánh) + 2 trái dưa xiêm - Ngò + cà + ớt + chanh - Gia vị - Bánh mì hoặc mì sợi

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Gà: làm sạch, chặt từng miếng vừa ăn, để ráo. Ướp gà: 2 muỗng cà phê tiêu + 2 muỗng cà phê muối + 2 muỗng súp đường + 1/2 muỗng cà phê bột ngọt + 1 muỗng súp tỏi băm + 1 muỗng cà phê dầu mè. Để 30 phút - 1 giờ cho gà thấm.

- Củ năng, cà rốt: gọt vỏ, tía hoa, xào sơ nêm gia vị.

- Ngò: rửa sạch để ráo.

- Cà - ớt: tía hoa.

- Táo đỏ: ngâm nước lạnh 10 phút, vớt ra để ráo xào sơ.

- Hạt điều: tách làm 2 chiên sơ.

- Tỏi: băm nhuyễn.

- Chanh: vắt làm 6.

Chế biến

2 muỗng súp dầu hạt điều đỏ + tỏi băm phi nóng cho gà vào xào thật thấm 10 phút cho dưa xiêm vào ngập mặt + nước lạnh. Để lửa riu riu cho củ năng vào. Gà gán mềm cho cà rốt. Nêm lại vừa ăn cho táo tàu vào.

TRÌNH BÀY

Múc gà ra thố, rải hạt điều lên mặt + ngò - cà - ớt để ở giữa.

Món này dùng với bánh mì hoặc mì sợi, muối tiêu chanh.

VẬT LIỆU

- 1 con gà 1,5kg
- 1 trái cà tím - 4 tẹp sả - 100g sả bào - 4 muỗng súp bột cà ri khô
- 2 muỗng súp bột cà ri nước - 4 muỗng súp màu hạt điều đỏ
- 1 trái dứa xiêm - 1/2kg dứa khô
- Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + dầu ăn + xì dầu + dầu mè

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Gà: làm sạch, chặt vừa ăn, để ráo, ướp gà: 1 muỗng cà phê tiêu + 2 muỗng cà phê muối + 2 muỗng súp đường + 1/2 muỗng cà phê bột ngọt + 2 muỗng súp tỏi băm + 2 muỗng súp bột cà ri khô + bột cà ri nước + 2 muỗng súp màu điều + 1/2 sả băm. Để thịt thấm 15 phút.
- Cà tím: gọt sạch vỏ, cắt ngắn 2cm.
- Sả khúc: cắt ngắn 5cm, đập dập.
- Sả bào: băm nhuyễn.
- Tỏi: đập dập, bóc vỏ, băm nhuyễn.

- Dứa khô: vắt lấy 1 chén nước cốt, 3 tô nước dào.

Chế biến

Chảo nóng cho 4 muỗng súp dầu + tỏi + sả băm phi vàng cho 1/2 bột cà ri khô + 2 muỗng súp màu điều + gà xào thật thấm + sả khúc + nước dào dứa + nước dứa xiêm, nấu cho gà mềm, cho cà tím vào, khi tắt cả chín, nêm lại vừa ăn cho nước cốt dứa vào 5 phút nhắc xuống.

TRÌNH BÀY

- Múc gà ra thố.
- Dọn kèm đĩa bánh mì lát thái khoanh + chén muối ớt.





VẬT LIỆU

- 12 cánh gà công nghiệp hoặc ta loại vừa không rách da - 200g thịt nạc dăm - 100g giò sống - 5 tai nấm mèo - 1 lọn bún tàu nhỏ - 200g bột giòn khô - 1 lòng đỏ hạt gà - 200g xà lách xoong + ngò + cà + ớt - Gia vị.

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Cánh gà: làm rửa sạch, trụng sơ nước sôi 5 phút, vớt ra để ráo. Dùng kéo rút xương.

- Ướp vào cánh gà: tiêu + muối + bột ngọt + tỏi băm + dầu mè để cánh gà thấm 30 phút.

- Thịt nạc dăm: băm nhuyễn.

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

- Bún tàu: ngâm nước cắt ngắn 1cm.

- Xà lách xoong: rửa sạch để ráo.

- Ngò: rửa sạch để ráo.

- Cà + ớt: tĩa hoa.

- Tỏi: băm nhuyễn.

Trộn chung:

- Thịt nạc dăm + nấm mèo + bún tàu + giò sống + tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + dầu mè.

- Đồn nhân này vào cánh gà, đem hấp sơ 15 phút lấy ra để ráo.

- Lăn cánh gà qua lòng đỏ hạt gà, lăn qua bột giòn khô, đem chiên cánh gà lửa trung bình. Cánh gà vàng, giòn lấy ra để ráo.

TRÌNH BÀY

Xếp xà lách xoong ở giữa xen kẽ cánh gà xung quanh rải ngò cà ớt cho đẹp. Món này dùng với xì dầu ớt thái khoanh. Dùng nóng.

VẬT LIỆU

- 12 cánh gà công nghiệp loại nhỏ hoặc cánh gà ta lựa loại mềm - 300g
- cải bẹ xanh - nước tro tàu - Ngò - 2 trái cà - 2 trái ớt - 1 trái dứa xiêm
- 100g bột năng - Gia vị

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Cánh gà: rửa sạch, để ráo, dùng dao nhọn xăm sơ vào cánh gà, ướp vào cánh gà: 1/2 muỗng cà phê tiêu + 1/2 muỗng cà phê muối + 1/2 muỗng cà phê bột ngọt + 1 muỗng súp tỏi băm hoặc nước tỏi + 1 muỗng cà phê đường. Để 30 phút đến 1 giờ cho gà thấm.

- Cải bẹ xanh: bỏ lá, lấy cọng, cắt xéo 5cm rửa sạch, để ráo. Nước sôi cho chút muối + chút nước tro tàu cho cọng cải vào trung, cải vừa chín xanh vớt ra dội qua nước lạnh ngâm qua nước đá 5 phút (hoặc để vào tủ lạnh). Chảo nóng cho 2 muỗng súp dầu ăn + chút tỏi phi vàng nhắc xuống

cho chút xì dầu + tiêu + bột ngọt xốc vào cải.

- Ngò: rửa sạch để ráo. - Cà: tía hoa.
- Ớt: 1 trái tía hoa, 1 trái thái xéo mỏng.
- Bột năng: quấy 1/2 chén nước lạnh.

Chế biến

Lăn cánh gà qua 1 lớp bột năng khô. Chảo nóng cho 2 chén dầu vào để dầu nóng cho cánh gà vào chiên vừa vàng lấy ra để ráo (để lửa nhỏ).

TRÌNH BÀY

- Xếp cánh gà ra đĩa xung quanh để ngò - cà - ớt tía hoa.
- Dọn kèm chén xì dầu ớt thái khoanh.





VẬT LIỆU

- 1 con gà mái tơ 1,3kg - 400g bông cải Đà Lạt - 2 trái dưa xiêm - Ngò
- 3 trái cà - 2 trái ớt - 1 trái đại hồi - 10 viên tiêu sọ trắng - 1 muỗng
súp bột năng - Gia vị + 2 muỗng súp rượu trắng

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Gà: làm sạch, để ráo, lau khô nước chặt gà làm hai, chặt đầu, dùng dao nhọn xăm đều bên trong gà. Ướp gà: 1 muỗng cà phê tiêu + 1/2 muỗng cà phê bột ngọt + 1 muỗng cà phê dầu mè + 1 muỗng cà phê muối + 1 muỗng súp đường + 1 muỗng súp tỏi phi vàng. Để gà thấm 30 phút.

- Bông cải Đà Lạt: rửa sạch, cắt miếng vừa ăn, trụng nước sôi vừa chín, xào sơ cho chút tiêu + bột ngọt + muối. - Ngò: bỏ chân rửa sạch để ráo. - Cà - ớt: tía hoa. - Hột gà: luộc chín tía hoa cúc. - Tỏi: đập dập bóc vỏ băm nhuyễn.

Chế biến

Đại hồi + tiêu + nước dưa xiêm + xì dầu + đường. Nấu sôi khoảng 20 phút cho ga vào để lửa riu riu + 2 muỗng súp rượu trắng hầm cho gà vừa chín mềm vớt ra chặt miếng vừa ăn.

TRÌNH BÀY

Xếp gà lại dáng gà đang nằm. Xung quanh để bông cải Đà Lạt + ngò + cà + ớt tía hoa.

Dọn kèm chén xì dầu, ớt thái khoanh.

* Sốt: chảo nóng cho 1 muỗng súp dầu + tỏi băm phi vàng cho nước leo hầm ga vào (đã rây lại) nêm lại vừa ăn cho 1 muỗng súp bột năng quậy chút nước lạnh cho vào sốt sánh sánh.

VẬT LIỆU

- 1 con gà tơ 1kg - 1,2kg (không lấy đầu và chân) - 50g nấm hương hoặc nấm đông cô - 1 hộp nấm - 100g củ hành tím - 1 cây xà lách Đà Lạt - 1 muỗng súp bột mì - 1 muỗng súp rượu rhum - 1 muỗng súp bơ - Gia vị

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Gà: làm sạch, chặt từng miếng vừa ăn, ướp gà với: 1 muỗng cà phê tiêu + 1 muỗng cà phê muối + 1/2 muỗng cà phê bột ngọt + 1 muỗng súp đường + 1 muỗng súp xì dầu + 1 muỗng súp rượu rhum + 1 muỗng súp tỏi băm. Để gà thấm 30 phút.

- Nấm đông cô: ngâm nước gọt chân, xắt làm 2 xào sơ nêm gia vị.

- Nấm hộp: bỏ nước xào sơ nêm gia vị.

- Hành tím: bóc vỏ, bào mỏng theo chiều xuôi phi vàng.

- Xà lách: rửa sạch để ráo.

- Ngô: bỏ chân, rửa sạch để ráo. Cà -

ớt: tía hoa.

- Tỏi: đập dập bóc vỏ băm nhuyễn.

Chế biến

- Bắc chảo nóng cho 1 chén dầu ăn vào, dầu vừa nóng cho gà vào chiên chín vàng (lửa vừa, vớt ra để ráo).

- Bắc chảo khác lên bếp (lửa nhỏ) cho bột mì vào rang vàng cho bơ vào + nấm hộp + nấm đông cô + nước dừa xiêm vào cho nước sền sệt. Nêm gia vị vừa ăn.

TRÌNH BÀY

Xếp xà lách ra đĩa, xếp gà lên rau, dội nước sốt lên gà. Trên để cà chua + ớt + ngô sao cho đẹp.

Đón kèm chén xì dầu ớt thái khoanh.





VẬT LIỆU

- 1 con gà mái tơ 1,5kg - 1 hộp nấm - 200g nấm rơm búp - Đại hồi + đinh hương + quế chi + trần bì + xuyên tiêu - 1 củ gừng nhỏ - 2 trái chanh - 2 trái cà chua - 6 củ hành tím đỏ - 2 củ hành tây nhỏ - 100g xà lách xoong - Ngũ vị hương + mật ong + mạch nha + rượu trắng + bột năng - Gia vị

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Gà: làm sạch mổ moi, rửa sạch để ráo, ướp gia vị, để gà thấm 30 phút.
- Nấm hộp: khui bỏ nước, cắt đôi để ráo, nếu làm nấm rơm gọt chân sạch ngâm nước lạnh ngập mặt + 1 muỗng súp bột năng ngâm 15 phút xả sạch. - Gừng: gọt vỏ, xắt lát mỏng, rửa nước muối xả sạch. - Hành đỏ: bóc vỏ, xắt lát. - Cà chua ớt: 1 trái tỉa hoa, 1 trái xắt lát mỏng. - Xà lách xoong: bỏ chân, rửa sạch để ráo. - Hành tây: bóc vỏ, 1 củ xắt dọc làm 6, 1 củ bào mỏng theo chiều ngang ngâm giấm + đường.

Chế biến

- Đun nóng 2 muỗng súp dầu cho hành đỏ vào xào thơm cho nấm + hành tây

vào xào + gia vị, cho nấm + hành tây vào bụng gà, may lại.

- Nấu 1 lít nước sôi cho đại hồi + đinh hương + quế chi + xuyên tiêu + trần bì + gừng + đường + muối cho gà vào luộc chín mềm vớt ra để gà ráo.

- Pha hỗn hợp: 1 muỗng súp mạch nha + 2 muỗng súp mật ong + 2 muỗng súp nước cốt chanh + 1 muỗng súp hắc xì dầu + 1 muỗng súp rượu trắng khuấy tan. Thoa ngoài da cho đều phơi khô. Để thấm 15 phút đem xối sơ dầu lại cho gà có màu đẹp, vớt gà ra để ráo.

TRÌNH BÀY

- Xếp rau và gà ra đĩa - cà - ớt tỉa hoa. - Dọn kèm chén xì dầu ớt thái khoanh. - Bánh mì thái mỏng

VẬT LIỆU

- 12 cánh gà
- 1 mẩu măng tàu nhỏ (độ 200g) hoặc 1 hộp măng tây nhỏ
- 100g đậu Hòa Lan hạt
- 2 cọng poireau
- 2 muỗng súp rượu trắng
- 1 trái dưa xiêm
- gừng - Gia vị

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Cánh gà: rửa sạch, trụng sơ, rút xương (hoặc có thể không cần rút xương). Ướp gia vị để thấm 1/2 giờ.
- Măng: luộc mềm với muối vớt ra, xắt lát mỏng 1,5 - 5cm, nếu dùng măng hộp thì bỏ nước chỉ lấy măng.
- Cọng poireau: xắt dày 1cm.
- Gừng: gọt vỏ, xắt lát mỏng.
- Đậu Hòa Lan: luộc mềm với chút muối.

Chế biến

- Bắc chảo mỡ sôi cho gà vào chiên sơ.
- Bắc chảo mỡ khác cho gừng và tỏi tây vào xào vàng cho gà vào, tiếp theo cho măng vào xào đều. Cho rượu + đường + xì dầu vào. Cho nước dưa xiêm vào hầm mềm để lửa nhỏ. - Khi gà mềm, cho đậu Hòa Lan vào trộn đều, nêm thêm bột ngọt + nước mắm + tiêu cho vừa ăn.

TRÌNH BÀY

- Món này dùng nóng với bánh mì + xì dầu có ớt xắt khoanh.





VẬT LIỆU

- 1 con gà mái tơ 1,3 kg - 4 tép hành lá, ngò, cà, ớt - 1 nắm rau răm - 1 củ hành tây trắng - 4 tai nấm mèo màu vàng - Nước mắm chanh ớt
- Gia vị: tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + dầu ăn + dầu mè + xì dầu

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Gà: làm sạch, mổ moi, dùng dao nhọn xăm đều bên trong gà. Để gà thật ráo.

Ướp gà: - 2 muỗng cà phê tiêu. - 1 muỗng cà phê muối. - 1 muỗng súp đường. - 1 muỗng súp bột ngọt. - 1 muỗng súp tỏi phi. - 1 muỗng cà phê dầu mè.

Da gà thoa màu vàng. Để gà thấm 30 phút.

- Rau răm: bỏ cọng, xắt nhuyễn. - Hành tây: bóc vỏ, bào mỏng theo chiều ngang. - Hành lá: cắt ngắn 5cm, đập dập. - Cà ớt: tía hoa. - Tỏi: đập dập, bóc vỏ, băm nhuyễn, phi vàng.

Trộn chung: rau răm + hành tây + hành lá + tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi phi.

Chế biến

Đón nhân vào bụng gà. Xúng nước sôi cho gà vào khay nhôm đem hấp chín 45 phút, trở gà thường, dùng để da gà bị rách.

TRÌNH BÀY

Chặt gà, xếp gà lại dáng gà đang nằm. Rãi ngò cà ớt xung quanh.

Dọn kèm muối tiêu chanh hoặc nước mắm chanh ớt.

Món ăn thông dụng gia đình.

VẬT LIỆU

- 1 con gà 1,5kg
- 100g hành tây trắng
- 2 lòng đỏ hạt gà + 2 muỗng súp bột năng
- 1 nhánh gừng
- 2 cây xà lách + ngò + cà + ớt
- Gia vị: tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + dầu ăn + xì dầu

CÁCH LÀM

- Tỏi: băm nhuyễn.
- Gà: làm sạch, chặt đầu, cánh, đuôi gà, chặt đôi gà. Ướp gà: chút muối + bột ngọt. Một chén nước lạnh hoặc dứa xiêm nấu sôi cho gà vào, gà vừa mềm lấy gà ra để ráo chặt ra từng miếng vừa ăn.
- Hành tây: cắt làm 4 theo chiều xuôi, tía hoa.
- Gừng: gọt vỏ, thái sợi.
- Cà - ớt: tía hoa.
- Hỗn hợp sốt: 2 lòng đỏ hạt gà + 2 muỗng súp bột năng + muối + tiêu + đường + bột ngọt + xì dầu + tỏi băm.

Chế biến+

Mỡ nóng cho gà vào chiên vàng. Vớt gà ra.

- Mỡ phi tỏi còn lại + gừng thái sợi + hành tây + gia vị + 2 muỗng súp kíp chấp + hỗn hợp sốt + gà, đảo đều gà, cho gà thật thấm, nêm lại gà vừa ăn. Gà sên sệt là được.

TRÌNH BÀY

Xà lách xếp chung quanh đĩa, xếp gà lại như dáng gà đang nằm, để cà ớt tía hoa.

Dùng với xì dầu ớt xắt khoanh.





VẬT LIỆU

- 1 con gà mái tơ 1,3kg
- 2 muỗng súp rượu chất đỏ
- Xà lách Đà Lạt + ngò + 2 trái cà + 2 trái ớt
- Gia vị: tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + hành + dầu mè + dầu hào

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Gà: làm sạch để ráo ướp vào trong và ngoài gà: tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi phi dầu mè + dầu hào + 2 muỗng súp rượu chất đỏ, để gà thấm 30 phút.

(Lưu ý: dùng dao nhọn xăm gà bên trong để khi ướp gà thấm mới ngon).

- Xà lách Đà Lạt: rửa sạch để ráo.
- Cà: thái mỏng.
- Ớt: tía hoa.
- Tỏi: băm nhuyễn phi vàng.

Chế biến

Xúng nước sôi cho gà vào khuôn nhôm hoặc đĩa nhôm, hấp gà khoảng 30 phút. Gà chín mềm, rưới tiếp rượu chất còn lại lên mình gà, đậy nắp khoảng 5 phút nhắc xuống.

1 muỗng mỡ phi tỏi vàng + nước gà hấp vào nêm lại vừa ăn.

TRÌNH BÀY

Chặt gà ra từng miếng vừa ăn xếp gà lại dánh gà đang nằm chung quanh xếp xà lách - ngò - cà - ớt tía hoa xen kẽ.

Món này dùng với muối tiêu chanh hoặc xì dầu + ớt thái khoanh + nước gà.

VẬT LIỆU

- 1 con gà mái ta 1,5kg - 200g pa tê
- 1 trái dưa xiêm - ngô - 3 trái cà - 1 trái ớt - 2 cây xà lách Đà Lạt
- 200g dưa chua ngâm giấm đường
- 100g kiệu chua - 100g bột năng
- Gia vị: tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + dầu chiên + dầu mè

CÁCH LÀM

Gà: làm sạch, chặt từng miếng vừa ăn, để gà thật ráo. Ướp gà: tiêu + muối + chút đường + tỏi băm + bột ngọt + chút dầu mè để gà thấm 15 phút. Dưa xiêm lấy nước nấu sôi cho gà vào hoặc 2 muỗng súp mỡ phi tỏi vàng cho gà vào xào thật thấm, gà mềm vớt ra để gà thật ráo. Nước lèo để riêng.

- Pa tê: tán nhuyễn.
- Cà: 1 trái tia hoa, 2 trái thái mỏng.
- Ớt: tia hoa.
- Xà lách: rửa sạch, để ráo.
- Bột năng: quậy với nước lạnh rây lại.

Chế biến

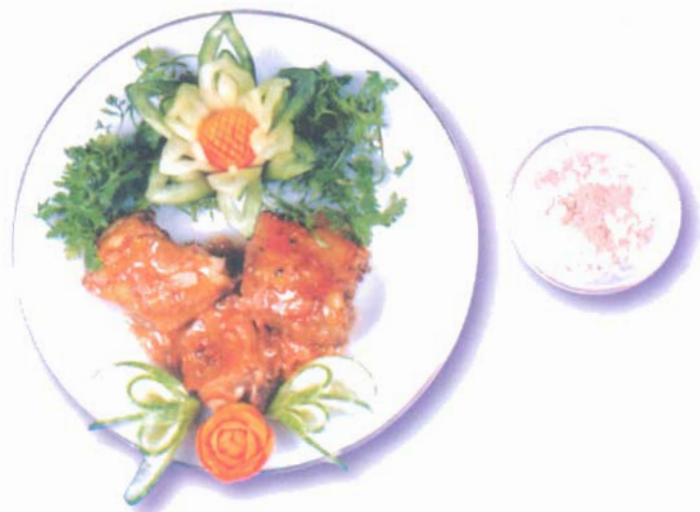
- Chảo dầu nóng cho gà vào chiên vàng.

- Lấy chảo khác cho 2 muỗng súp mỡ hoặc dầu phi tỏi vàng cho pa tê gan vào + gia vị vừa ăn (pa tê dễ mặn) cho nước lèo vào, nêm lại cho bột năng hòa nước lạnh vào sốt pa tê sanh sánh là được.

TRÌNH BÀY

Xếp gà ra đĩa như dáng gà đang nằm, xung quanh xếp xà lách + cà + dưa chua + kiệu + cà + ớt tia hoa. Múc sốt pa tê đổ lên mình gà.

Món này dùng với bánh mì muối tiêu hoặc xì dầu ớt xắt khoanh.





VẬT LIỆU

- 1 con gà mái tơ (1,2kg - 1,4kg) - 2 muỗng súp rượu mai quế lộ - 1 muỗng súp hắc xì dầu - 1 chén nước tương - 1 củ cà rốt - Ngò - 2 trái cà - 2 trái ớt - Gia vị

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Gà: làm sạch, xẻ đường bụng, banh gà thẳng ra bỏ đồ lòng và chân. Dùng dao nhọn xăm đều vào bên trong gà. Lau khô gà, ướp trong và ngoài gà: 1 muỗng súp rượu + 1 muỗng cà phê muối + 1 muỗng cà phê tiêu + 2 muỗng súp đường + 1/2 muỗng cà phê bột ngọt + 1 muỗng súp tỏi phi. Để gà thấm 30 phút.

- Cà rốt: gọt vỏ, tỉa hoa, bóp chút muối xả sạch, ngâm giấm + đường khi dùng vắt ráo.

- Cà - ớt: tỉa hoa. - Tỏi: đập dập, bóc vỏ băm nhuyễn phi vàng.

Chế biến

- Nấu sôi hỗn hợp 1 chén nước tương + 1 muỗng súp hắc xì dầu + 1 muỗng súp rượu + 1 muỗng cà phê tiêu sọ xay + 4 muỗng súp đường. Cho gà + hỗn hợp này vào mâm gà, đem hấp gà khoảng 30 phút.

- Bắc chảo lên bếp, đổ nước hấp gà vào chảo cho gà vào, trở thường xuyên (để lửa nhỏ) cho đến khi gà thấm hết gia vị, và rút hết nước.

TRÌNH BÀY

- Gà chặt miếng vừa ăn, xếp gà ra đĩa, cho ra dĩa gà đang nằm. Trên xếp hoa cà ớt tỉa. Rải ngò. - Dọn kèm đĩa bánh mì lát thái khoanh. - Chén xì dầu ớt thái khoanh hoặc muối tiêu chanh.

VẬT LIỆU

- 1 con gà mái dầu 1,8kg + 1 bộ lòng gà - 20 cây cải bẹ xanh + ngò + cà + ớt
- Bột năng - Nước tro tàu - 1 trái dưa xiêm - Gia vị

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Gà: chặt đầu, cánh, chặt đôi gà từ cổ xuống. Rửa sạch gà, để gà thật ráo, dùng dao nhọn xăm đều vào bên trong gà.

Ướp gà: 1 muỗng cà phê tiêu + 1 muỗng cà phê bột ngọt + 1/2 muỗng cà phê muối + 1 muỗng súp đường + 1 muỗng cà phê súp dầu mè. Để gà thấm 30 phút. Lòng mẽ gà tía hoa.

- Cải bẹ xanh: bỏ lá lấy cọng, cắt xéo 7cm. Nước lạnh cho chút muối + nước tro tàu cho cải vào luộc vừa chín, vớt ra rửa lại nước lạnh ngâm qua nước đá đập nhuyễn 5 phút, 2 muỗng súp dầu phi + 1 muỗng súp tỏi băm phi vàng cho 1/2 muỗng cà phê tiêu + 1/2 muỗng cà phê muối + 1 muỗng cà phê bột ngọt

+ 1 muỗng súp xì dầu + 1 muỗng súp đường xóc đều vào cải cho thơm và ngon.

- Cà, ớt: tía hoa. -

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

- Bột năng: quậy với

2 muỗng súp nước lạnh.

Chế biến

Nước dưa xiêm nấu sôi cho gà vào + bộ lòng gà hầm lửa riu riu vớt bọt (nếu thiếu nước mà gà chưa mềm thì thêm nước sôi cho gà được mềm). Lấy gà ra xé có bản to, bỏ xương. - Xếp thịt gà vào tô to, kể đến cọng cải, xen kẽ đến hết + chút tiêu + bột ngọt. - Xung nước sôi cho gà vào hấp sơ lại 10 phút.

TRÌNH BÀY

Úp ngược tô gà ra, bề mặt sẽ là đáy tô, rải ngò, cà, ớt cho đẹp. Xung quanh xếp cải xen kẽ + nước sốt gà.

Món này dùng với xì dầu, ớt thái khoanh hoặc dùng với cơm.

* Sốt nước hấp gà nấu sôi trở lại, nêm lại vừa ăn cho

bột năng vào cho sốt được sánh

sánh. Khi dùng rưới nước sốt lên cải và gà.





VẬT LIỆU

- 1 con gà mái dầu 1,7kg - 400g giò sống + 4 tai nấm mèo + 5g bún tàu nhỏ - 300g mì sợi tươi - 12 trứng cút - Ngô - 1 trái cà - 2 trái ớt
- Gia vị + kim chỉ may

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Gà: làm sạch, rút xương, dùng dao nhọn bén cắt 1 đường dài từ cổ xuống đến hậu môn gà, lấy đầu ra lách thịt rời xương, cắt 2 khuỷu cánh, 2 đuôi da gà rửa sạch, lau khô ướp tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + dầu mè.

- Thịt gà băm nhuyễn + giò sống trộn đều. - Nấm mèo: ngâm nước, gọt chân, xắt sợi nhuyễn. - Bún tàu: ngâm nước, cắt ngắn 2cm. - Mì: trụng nước sôi, dội qua nước lạnh cho vào hỗn hợp đặc biệt.

Hỗn hợp: 2 muỗng súp dầu + 1 muỗng súp tỏi băm phi vàng để nguội + 1 muỗng súp dầu hào + 1 muỗng cà phê dầu mè +

1 muỗng cà phê bột ngọt + 1 muỗng súp đường. Trộn vào mì.

- Trứng cút: luộc chín bóc vỏ. - Cải: tía hoa. - Ớt: tía hoa 1 trái, 1 trái thái mỏng xéo.

Chế biến

Trộn chung: Thịt nạc gà + giò sống + nấm mèo + bún tàu + tỏi phi + tiêu + muối + đường + bột ngọt + dầu mè. Đón nhân vào bụng da gà, dùng kim chỉ may lại, thoa màu vàng da gà, dùng kim xăm gà, đem hấp 1 giờ 30 (nhớ xả hơi gà) đem gà xối mỡ cho gà vàng.

TRÌNH BÀY

Cho mì ra đĩa, để gà lên + trứng cút - ngô - ớt xen kẽ.

VẬT LIỆU

- 1/2 con gà - 100g thịt nạc cưa - 300g tôm bạc thẻ to + 3 tép hành lá - 100g cá thác lác - 100g thịt nạc dăm - 300g mỡ chài - 2 cây xà lách Đà Lạt + ngò + cà + ớt - 50g bột năng khô - Gia vị

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Gà: lóc thịt nạc, bỏ da xương băm nhuyễn.

- Thịt nạc cưa: rửa bỏ xương.

- Tôm bạc thẻ to: rút chỉ đen chà muối rửa sạch, lau khô đập dập, quết dai + 3 tép hành lá lấy phần trắng.

- Cá thác lác: nêm chút tiêu + bột ngọt (dùng muống thoa nước muối đánh cho dai).

- Thịt nạc dăm: băm nhuyễn. - Mỡ chài: rửa sạch để ráo, ướp chút tiêu + bột ngọt.

- Bột giòn + sốt chua ngọt. - Xà lách + ngò: rửa sạch để ráo. - Cà, ớt: tía hoa.

- Tỏi: băm nhuyễn.

Chế biến

Trộn chung: thịt gà + thịt nạc

cưa + cá thác lác + thịt nạc dăm + 1 muống cà phê tiêu + 1/2 muống cà phê muối + 2 muống cà phê bột ngọt + 1 muống súp tỏi băm + 1 muống cà phê dầu mè + 1 muống súp đường. Trộn lại thật đều.

Chia nhân làm 40 phần, cắt mỡ chài làm 40 phần.

Cho nhân vào mỡ chài, gấp mí lại đem hấp 15 phút lấy ra để ráo. Lăn qua bột năng khô.

Chảo dầu vừa nóng cho nhúng vào bột giòn đem chiên lửa trung bình, gà giòn vàng lấy ra để ráo.

TRÌNH BÀY

Xếp gà lên đĩa xung quanh để xà lách.

Món này dùng với sốt chua ngọt + xì dầu + ớt thái khoanh + xà lách.

Rãi ngò, cà ớt lên xung quanh cho đẹp.





VẬT LIỆU

- 1 con gà tơ 1,5kg
- 1 kg muối hột
- 6 tép hành lá
- 1 nhánh gừng - ngò - 2 trái cà - 2 trái ớt
- 2 cây xà lách Đà Lạt
- Gia vị: tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + dầu mè + dầu hào + dầu ăn

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Gà: làm sạch, mổ moi để thật ráo. Ướp trong và ngoài gà: tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi phi + dầu mè + dầu hào, để gà thấm 30 phút.

- Muối hột: cho vào xùng hấp khi hấp gà.

- Hành lá: cắt ngắn 6cm, đập dập.

- Gừng: gọt vỏ, thái sợi.

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

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

- Xà lách: rửa sạch để ráo.

Chế biến

Trộn chung:

- Gừng + hành lá + gia vị dồn vào bụng gà. Xúng nước sôi cho gà vào hấp, khi hấp nhớ trở gà thường xuyên. Gà chín mềm cho gà ra chặt từng miếng vừa ăn. Xếp gà lại như dáng gà đang nằm, xung quanh để xà lách - cà, giữa để cà - ớt tia hoa.

- Dùng với cơm hoặc nước mắm ngon chanh ớt.

VẬT LIỆU

- 1/2 con gà mái dẫu 800g (hoặc 2 ức gà) - 1/2kg cải ngọt - 1 củ cà rốt
- 1 miếng gừng - 1 muống súp rượu trắng - 8 tai nấm đông cô - 1/2 hộp nấm hộp hoặc 200g nấm rơm búp - 1 muống súp bột năng - Tiêu
- + muối + đường + bột ngọt + tỏi + dầu ăn + xì dầu + dầu mè

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Gà: làm sạch, để ráo, cắt từng miếng vừa ăn. Ướp gà: 1 muống cà phê tiêu + 1 muống cà phê muối + 1/2 muống cà phê bột ngọt + 1 muống súp tỏi băm + 1 muống cà phê dầu mè + 1 muống cà phê xì dầu. Để gà thấm 10 phút. Dem chiên vàng. Để ráo.

- Cải ngọt: bỏ lá lấy phần cọng rửa sạch, cắt khúc xào sơ.

- Nấm đông cô: ngâm nước gọt chân rửa sạch để ráo cắt miếng vừa ăn.

- Cà rốt: gọt vỏ, tía hoa, luộc sơ để ráo.

- Nấm rơm búp: gọt chân rửa sạch,

ngâm với nước lạnh + bột năng 10 phút xả sạch, để ráo.

- Gừng: gọt vỏ, thái lát mỏng.

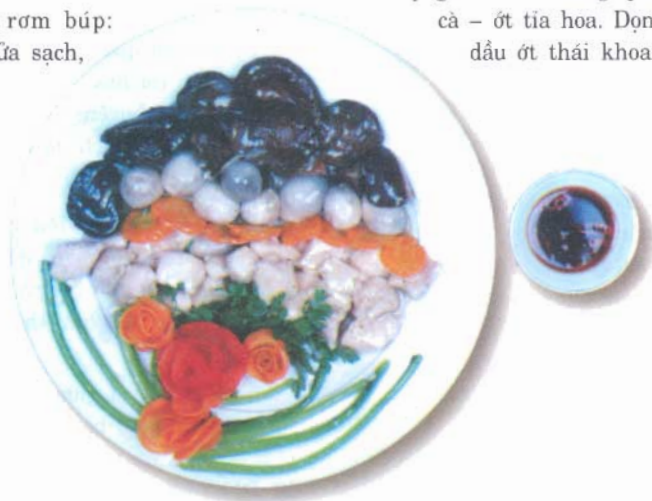
- Tỏi: đập dập bóc vỏ, băm nhuyễn.

Chế biến

Chảo nóng cho 2 muống súp dầu + 1 muống súp tỏi + gừng. Xào lên cho thơm cho cà rốt + nấm + nấm đông cô + thịt gà vào đảo đều + 1 muống súp rượu trắng cho cải vào + tiêu + muối + đường + bột ngọt + xì dầu + 2 muống súp nước lạnh + 1 muống súp bột năng vào + dầu mè. Nêm lại vừa ăn đảo đều nhắc xuống.

TRÌNH BÀY

Xếp gà ra đĩa. Xung quanh để ngò - cà - ớt tía hoa. Dọn kèm chén xì dầu ớt thái khoanh.





VẬT LIỆU

- 1/2 con gà mái dầu (700g) - 3 hạt vịt lạt - Vài giọt màu vàng
- 1 muỗng cà phê bột năng - 200g giò sống
- Ngô + cà + ớt + 100g xà lách xoong
- Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + dầu ăn + xì dầu + dầu mè

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Gà: làm sạch, để ráo, ướp tiêu - muối - đường - bột ngọt - dầu mè để gà thấm 15 phút, đem hấp gà mềm lấy ra để ráo thoa hắc xì dầu, xóc đều gà vàng, chặt từng miếng vừa ăn.

- Hạt vịt: quậy tan rây lại, nêm tiêu - muối - bột ngọt - màu vàng - bột năng quậy nước lạnh, tráng mỏng.

- Cà rốt: gọt vỏ, thái sợi luộc chín với chút muối.

- Củ dền: (như trên).

- Đậu que: tước 2 đầu, luộc chín với

nước tro tàu dội qua nước lạnh để ráo.

- Cà - ớt: tía hoa.

- Tỏi: băm nhuyễn.

- Xà lách: rửa sạch để ráo

Chế biến

Trải miếng hạt vịt lên thớt trét giò sống ở giữa để cà rốt + củ dền + đậu que xen kẽ, nêm tiêu + bột ngọt. Gấp mi vịt lại đem hấp 30 phút, thái mỏng 1cm.

TRÌNH BÀY

Xếp xà lách vào giữa đĩa, xếp gà lại dáng đang nằm, 2 bên xếp đuôi phụng, đầu gà đang nằm giữa. Xen kẽ ngô - cà - ớt. Dùng với xì dầu ớt thái mỏng.

VẬT LIỆU

- 12 cánh gà loại nhỏ
- 200g bột giòn
- Gia vị: tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + dầu ăn + nước mắm ngon

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Cánh gà: rửa sạch, dùng dao nhọn đâm vào cánh gà, để cánh gà thật ráo.

Ướp vào cánh gà:

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

Để cánh gà thấm một giờ.

- Tỏi: đập dập, bóc vỏ, băm nhuyễn.

Cho chút nước sôi vào vắt lấy một muỗng súp nước tỏi.

Chế biến

- Chảo dầu nóng, lăn cánh gà qua bột giòn 1 lớp dày, đem chiên lửa trung bình, cánh gà giòn vàng lấy ra để ráo.

- 2 muỗng súp đường + 1 muỗng cà phê bột ngọt + 1 muỗng súp nước mắm trộn đều.

- 1 muỗng súp dầu + 1 muỗng súp tỏi băm phi vàng, cho chén hỗn hợp vào xào nhanh tay cho cánh gà vào xóc đều thật thấm.

TRÌNH BÀY

Món này dùng nóng.





VẬT LIỆU

- 1/2 con gà 500g - 200g bông cải - 100g nấm rơm búp - 100g đậu Hòa Lan đẹp - 3 tép hành lá - ngò - 1 củ cà rốt nhỏ - 1 củ hành tây - 1/2 chén nước leo - 2 muỗng súp bột năng - Gia vị

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Gà: làm sạch, lóc bỏ xương thái hạt lựu để ráo. Ướp gà: chút tiêu + muối + bột ngọt. Để gà thấm 30 phút.

- Bông cải: cắt từng chùm vừa ăn luộc sơ.

- Nấm rơm búp: gọt chân sạch, ngâm nước lạnh pha một muỗng súp bột năng. Ngâm 10 phút vớt ra để ráo.

- Đậu Hòa Lan đẹp: tước bỏ 2 đầu, rửa sạch, để ráo. Nước sôi cho 1 muỗng cà phê nước tro tàu vào cho đậu vào luộc, đậu vừa xanh khoảng 5 phút. Vớt ra rửa sạch, để ráo ngâm qua nước đá đập nhuyễn 5 phút.

- Hành lá: cắt ngắn 2cm.

- Cà rốt: gọt vỏ, tía hoa, thái vừa ăn, luộc sơ vừa chín.

- Hành tây: bóc vỏ, cắt dọc làm 6.

- Nước leo + bột năng: quậy tan đều.

Chế biến

Chảo nóng cho 2 muỗng súp dầu + hành lá lấy phần trắng xào thơm, cho thịt gà vào xào chín, cho bông cải + nấm + cà rốt + hành tây. Nêm lại vừa ăn cho nước leo + bột năng vào + đậu. Khi tất cả chín nhắc xuống.

TRÌNH BÀY

Múc đồ xào ra đĩa rắc tiêu + ngò.

Dọn kèm chén xì dầu + ớt thái khoanh.

VẬT LIỆU

- 1 con gà mái tơ 1,3kg
- 200g nấm rơm búp
- 200g cà rốt
- 12 trứng cút
- 1 muống bơ ngon - 300g cà hộp + 2 muống súp màu hạt điều đỏ
- Ngô - cà - ớt - 4 củ hành
- Gia vị: tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + dầu hào + dầu mè, mỡ chiên + xì dầu

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Gà: làm sạch chặt từng miếng vừa ăn ướp vào gà: tiêu + muối + bột ngọt + tỏi băm + dầu mè + dầu hào để gà thấm 15 phút.

- Nấm: gọt chân sạch, trứng sơ qua nước sôi + chút muối, xả sạch, xào sơ nêm gia vị.

- Trứng cút: luộc chín, bóc vỏ, tía hoa.

- Cà rốt: gọt vỏ, tía hoa cắt dày 0,5cm, xào sơ nêm gia vị.

- Hạt điều đỏ: cho dầu vào chảo vừa nóng cho hạt điều vào đảo nhanh tay nhắc

xuống rây lại bỏ hạt.

- Cà - ớt: tía hoa.

Chế biến

Bắc chảo mỡ nóng phi tỏi cho vàng + gà vào xào săn lại + cà hộp + màu điều + nước leo vào ngập, gà gần chín cho cà rốt + gia vị + nấm nêm lại vừa ăn + bơ vào.

TRÌNH BÀY

Múc gà ra thố xếp gà lại như dáng đang nằm xen kẽ trứng cút + ngô + cà + ớt tía hoa.

Món này dùng với bánh mì hấp hoặc tươi + muối + tiêu + chanh.





VẬT LIỆU

- 1 con gà mái tơ 1,3kg - 1 trái dưa xiêm - 1 muống súp ngũ vị hương - 1 muống súp hắc xì dầu - Màu vàng - Mật ong - Chanh - 2 muống súp bột năng - 2 cây xà lách Đà Lạt + ngò + cà + ớt - Gia vị

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Gà: làm sạch, dùng dao nhọn xăm đều bên trong gà. Ướp gà:

- 1/2 muống cà phê tiêu. - 1 muống cà phê muối. - 1 muống súp đường. - 1 muống cà phê bột ngọt. - 1 muống súp tỏi băm phi vàng.

- Màu vàng: màu là màu bột quậy với chút nước lạnh.

- Chanh: vắt lấy nước.

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

Chế biến

Nước dưa xiêm nấu sôi cho gà vào, hầm

lửa riu riu, trở gà thường xuyên. Gà mềm, lấy ra, để thật ráo.

Thoa tiếp tục vào da gà: bột năng + màu vàng + hắc xì dầu + mật ong + chanh. Thoa xong để gà thấm 30 phút.

Đem xôi mỡ, gà chín vàng lấy ra để ráo, chặt gà vừa ăn.

(Có thể thoa bột năng khô + màu vàng + hắc xì dầu + chanh mà không cần mật ong, miễn là để thời gian thoa khoảng 1 giờ cho gà thấm màu).

TRÌNH BÀY

Xếp xà lách xung quanh đĩa + cà thái mỏng, để lại dáng gà đang nằm. Rải ngò - cà - ớt tía hoa cho đẹp. Dùng với xì dầu + ớt thái khoanh.

VẬT LIỆU

- 1 con gà mái tơ 1,3kg
- 1 cây xà lách Đà Lạt - 1 trái dưa xiêm - Ngò, 2 trái cà
- Gia vị: tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + dầu ăn + dầu mè + nước mắm ngon

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Gà: làm sạch, chặt đầu cánh, chặt đôi gà. Dùng dao nhọn xăm đều bên trong gà. Rửa sạch để thật ráo.

Ướp gà:

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

Để gà thấm 30 phút - 1 giờ.

- Tỏi: băm nhuyễn.
- Xà lách: rửa sạch.

- Ngò: rửa sạch.
- Cà: thái mỏng

Chế biến

Chảo nóng cho 3 muỗng súp dầu cho gà vào chiên vừa vàng, vớt gà để ráo.

Cho chảo khác lên + gà + nước dưa xiêm + chút nước lạnh + xì dầu + nước mắm ngon + đường, hầm lửa riu riu. Gà chín mềm ngả màu vàng đẹp vớt ra, chặt từng miếng vừa ăn.

TRÌNH BÀY

Xếp đĩa xà lách + gà lên đĩa xung quanh. Xếp cà thái mỏng. Rãi ngò.

Món này dùng chung với cơm hoặc bánh mì.





VẬT LIỆU

- 1 con gà 1,3kg - 1 trái dưa xiêm - 1 trái dưa leo to - 1 củ cà rốt to - 1 củ cải trắng to - 1 trái ớt Đà Lạt xanh - 5 tép hành lá - gừng - Ngò - Cà - Ớt - Giấm - Gia vị

CÁCH LÀM

- Gà: chặt đầu, chặt đôi gà từ trên cổ xuống, rửa sạch để thật ráo, xăm gà cho thơm. Ướp gà; để thấm 30 phút.

- Nước dưa xiêm: nấu sôi cho gà vào, hầm vừa mềm lấy gà ra để ráo. Thoa gà: màu vàng + hắc xì dầu để gà thấm 10 phút.

- Dưa leo: bỏ ruột, lấy vỏ, ấn dạn sóng ngâm đường + giấm. Khi dùng vắt ráo. - Cà rốt, củ cải trắng: gọt vỏ, bào mỏng ấn dạn sóng bóp muối xả sạch ngâm giấm + đường. - Củ dền: gọt vỏ, bào mỏng ấn dạn sóng luộc vừa chín với chút muối. - Ớt: bỏ hạt, thái sợi ngâm giấm + đường. - Hành lá: cắt ngắn 5cm đập dập. - Gừng: gọt vỏ, thái sợi. - Cà - ớt: tia hoa.

Chế biến

Chảo nóng, cho 1 muỗng súp dầu + tỏi băm + tiêu + muối + đường + bột ngọt + xì dầu + dầu mè + dầu hào + gừng + hành lá + gà vào. Xào cho thật thơm. Gà chín vàng, chặt ra từng miếng vừa ăn.

Trình bày

Xếp gà lại như dáng gà đang nằm, xung quanh xếp dưa leo + cà rốt + củ dền + cải trắng.

Ớt Đà Lạt, cắm ớt cà tia hoa cho đẹp.

Món này dùng với xì dầu + ớt thái mỏng + sốt gà.

Sốt gà: 1 muỗng súp mỡ phi tỏi băm + nước luộc gà + gia vị + bột năng hòa chút nước lạnh cho vào sốt sanh sánh là được.

SỐT CHUA NGỌT

VẬT LIỆU

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

CÁCH LÀM

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

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

TƯƠNG CHẤM

VẬT LIỆU

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

CÁCH LÀM

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

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

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

MẮM NÊM

VẬT LIỆU

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

CÁCH LÀM

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

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

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

NƯỚC MẮM ME

VẬT LIỆU

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

CÁCH LÀM

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

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



SỐT DẦU GIẤM

VẬT LIỆU

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

CÁCH LÀM

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

SỐT XÍ MUỘI

VẬT LIỆU

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

CÁCH LÀM

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

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

NƯỚC MẮM ĐẶC

VẬT LIỆU

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

CÁCH LÀM

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

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

NƯỚC MẮM LOÃNG

VẬT LIỆU

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

CÁCH LÀM

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

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

NƯỚC MẮM GỪNG

VẬT LIỆU

– 1 nhánh gừng nhỏ – 1 trái ớt chín to – 1/2 chén nước mắm ngon – 1 muỗng đường cát trắng – 4 trái chanh

CÁCH LÀM

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

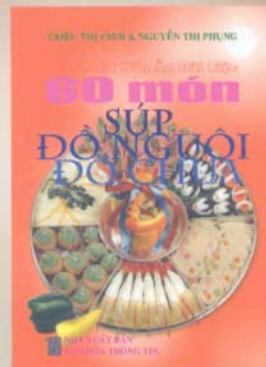
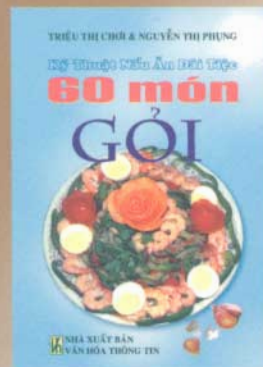
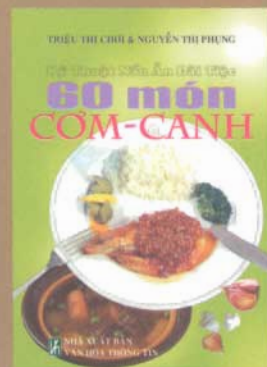
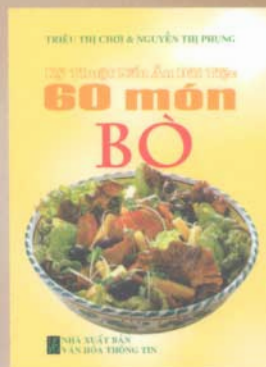
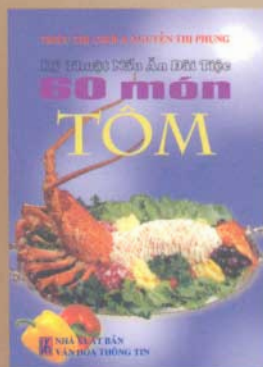
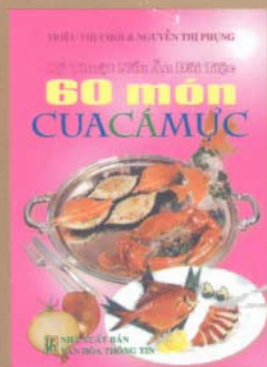
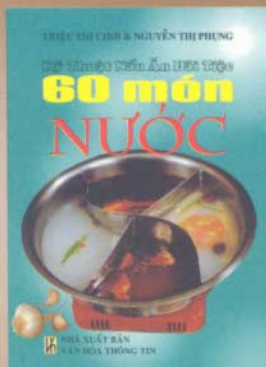
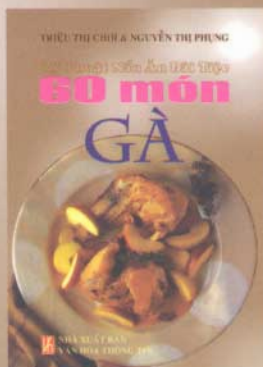
Chế biến: 8 muỗng súp đường + gừng quậy thật đều + 8 muỗng súp nước mắm ngon cho vào + 8 muỗng súp nước chanh cho vào + chút nước ấm quậy tan tất cả nêm lại vừa ăn.



Mời Bạn Tìm Độc

NHÀ SÁCH TRẺ

394 Nguyễn Thị Minh Khai, Q.3, TP.HCM.
ĐT: 8344030 - 8344029 Fax: (84.0)8344029



Giá: 25.000Đ

Chịu trách nhiệm xuất bản: AN CHƯƠNG. Biên tập: THU THÙY.
Bia & trình bày: HOÀI DỨC. Đơn vị liên doanh: © Cty Văn Hóa Đại
In 1.000 cuốn, khổ 14,5 x 20,5cm tại XN In 5. Số xuất
QLXB/3-VHTT ngày 7.9.2001. In xong và nộp lưu chi

012 143