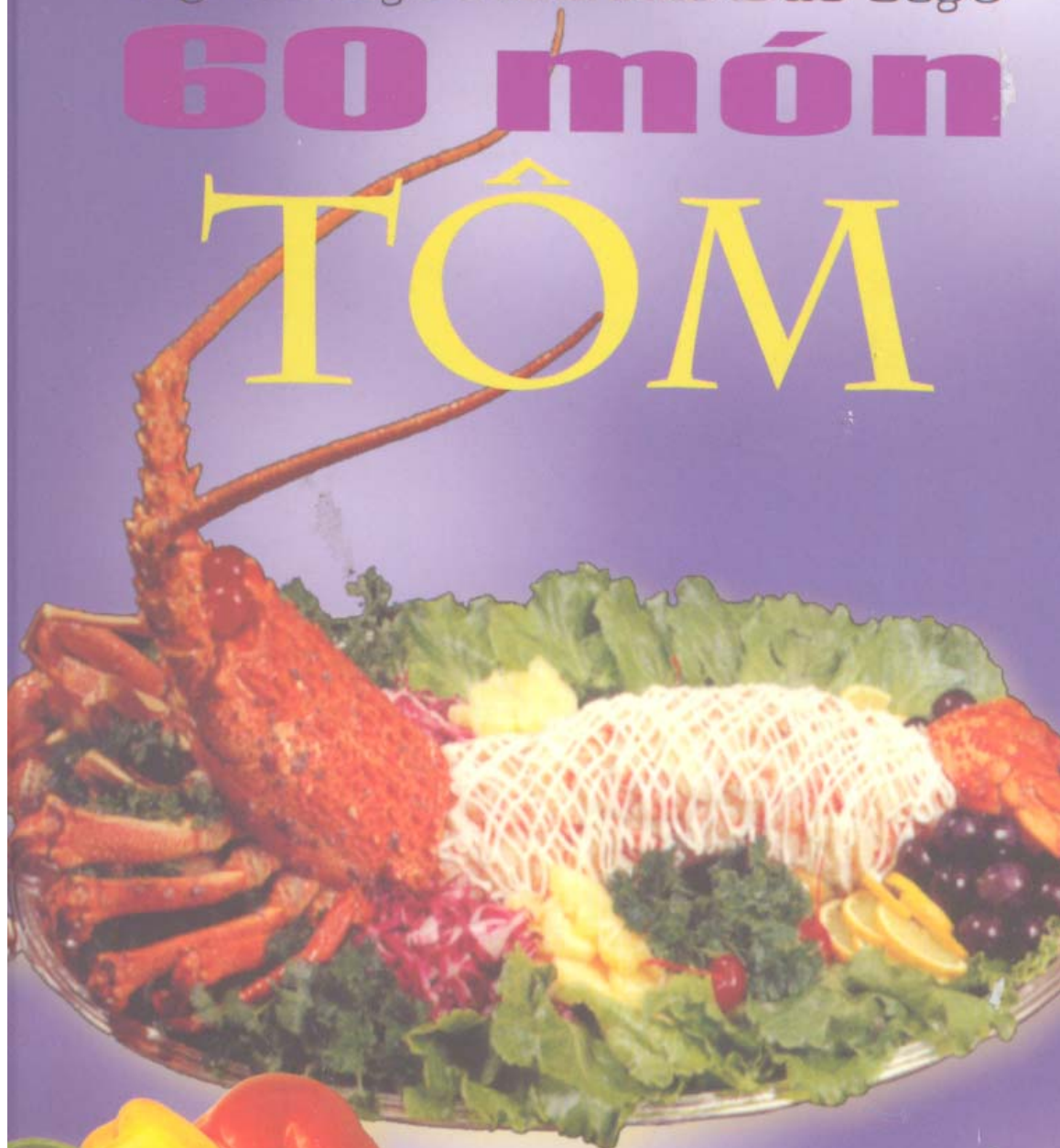


TRIỆU THỊ CHƠI & NGUYỄN THỊ PHỤNG

Kỹ Thuật Nấu Ăn Đãi Tiệc

60 món

TÔM



NHÀ XUẤT BẢN  
VĂN HÓA THÔNG TIN.

TRIỆU THỊ CHƠI  
NGUYỄN THỊ PHỤNG

KỸ THUẬT NẤU ĂN ĐÃI TIỆC

60 món

Tôm



NHÀ XUẤT BẢN VĂN HÓA THÔNG TIN

Tôm lăn bột	3	Chạo tôm	34
Bách hoa càng cua	4	Nem nướng	35
Tôm bọc chiên giòn	5	Tôm tứ vị	36
Tôm chiên cốm	6	Tôm bát trân	37
Tôm hồng bọc mía	7	Tôm cuộn	38
Tai nấm nhồi tôm hấp	8	Tôm sốt chao	39
Tôm càng uyên ương	9	Tôm thẻ sốt Hoa Kỳ	40
Tôm lụi tứ quý	10	Tôm lạnh	41
Chả giò lồng đèn	11	Trứng cút bọc tôm	42
Tôm nướng mỡ chàl	12	Tôm cua nghêu đút lò	43
Tôm hoàng hậu	13	Tôm nướng lá lốt	44
Bánh mì tôm	14	Tôm giòn kim ngân	45
Tôm bọc xôi chiên	15	Tôm tư hồng	46
Tôm nhúng giấm	16	Tôm chiên xù	47
Cẩm tú lan hoa	17	Tôm phẩn	48
Tam kẹp tôm thẻ	18	Tôm bao quản	49
Tôm Tứ Xuyên	19	Ra gu chuối	50
Tôm quân cờ chiên xù	20	Tôm sốt trứng	51
Tôm đồng tiền	21	Tôm xào nấm đông cô	52
Tôm rang me	22	Tôm bá vương	53
Tôm dạ hội	23	Tôm chiên cơm cháy	54
Tôm hoàng bào	24	Tôm chi lan Bắc Kinh	55
Tôm cuộn phô mai	25	Đổi tôm	56
Tôm rim cốt dừa	26	Tôm Thái Lan	57
Tôm thẻ bọc da gà	27	Kim chì hủ	58
Tôm hắc bạch công tử	28	Chả giò pha lê	59
Tôm hấp nước dừa	29	Tôm rang muối ớt	60
Chả giò bò bía	30	Tam anh hùng	61
Chả giò cối	31	Tôm hí hoa viên	62
Chả giò rế	32	Cách làm nước chấm	63
Hoành thánh	33		



(Hà ăn long trì)

## VẬT LIỆU

- 1kg tôm bạc thẻ to - 1 nhánh gừng
- 1 cây xà lách Đà Lạt - 2 trái cà - ngô - 2 trái ớt
- \* Bột giòn \* Sốt chua ngọt
- Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + dầu ăn

## CÁCH LÀM

### Chuẩn bị

- Tôm: bóc vỏ, chẻ lưng, chừa đuôi, chà muối, rửa sạch, để ráo.

Ướp tôm:

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

Để tôm thấm 30 phút.

- Gừng: gọt vỏ, băm nhuyễn.

- Xà lách: rửa sạch.

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

- Ngô: rửa sạch.

- Ớt: 1 trái tia hoa, 1 trái bào xéo.

- Tỏi: băm nhuyễn cho nước sôi và vắt lấy 2 muỗng nước tỏi.

### Chế biến

Lăn tôm qua bột năng khô, nhúng tôm qua bột giòn nước. Chảo dầu nhiều và nóng cho tôm vào chiên vàng, giòn vớt ra để ráo.





## VẬT LIỆU

- 16 càng cua loại vừa, đã lột vỏ sẵn chừa đầu càng để cầm - 200g giò sống
- 200g tôm bạc thê to - 100g cá thác lác + 3 tép hành lá - Ngò + 2 trái cà + 2 trái ớt + 100g xà lách xoong - 1/2 gói bột giòn + 1 muỗng cà phê bột nở + 1 muỗng súp màu hạt điều đỏ + 100g củ cải đỏ trắng ngâm chua.

## CÁCH LÀM

### Chuẩn bị

- Càng cua: luộc chín, bóc vỏ, chừa chút lại ngay đầu càng cua, ướp chút tiêu + bột ngọt lẫn qua bột năng khô. - Tôm: bóc vỏ, rút chỉ đen, chà chút muối rửa sạch, lau khô, đập dập, quét cho dai. Khi quét cho vài tép hành lá trắng vào + tỏi băm nhuyễn + giò sống, cho vào từ từ + lòng trắng. - Cá thác lác: nêm chút tiêu + bột ngọt, dùng muỗng đánh với nước lạnh, pha chút muối cho cá được dai. - Tương xì muối: 1 muỗng súp dầu phi + 1/2 muỗng súp tỏi băm nhuyễn phi vàng cho 3 muỗng súp tương xì muối vào chút muối + chút

bột ngọt + 1 muỗng cà phê xì dầu. Nêm lại vừa ăn, nhắc xuống.

### Chế biến

Trộn chung: giò sống + cá thác lác + tôm + 1 muỗng cà phê tiêu + 2 muỗng cà phê bột ngọt trộn đều chia làm 16 phần. Ém nhân vào càng cua thoa dầu bên ngoài cho được bóng và đẹp, lăn qua bột năng nhúng qua bột giòn nước. Chảo dầu nhiều vừa nóng cho càng cua đem chiên lửa trung bình. Càng cua giòn vàng vớt ra để ráo.

### Cách dùng

- Xếp càng cua ra đĩa. Xung quanh xếp xà lách xoong + cà thái mỏng. Rải ngò, cà, ớt ở giữa cho đẹp.

## VẬT LIỆU

- 600g tôm bọc thẻ to - 100g giò sống - 2 củ khoai tây to - 1 lòng trắng trứng vịt lạt - 1/2 gói bột xù trắng
- Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + dầu ăn + xì dầu
- 1 muỗng súp bột cà ri - 1 muỗng súp sữa tươi - Ngò
- 2 hột gà đánh tan

## CÁCH LÀM

### Chuẩn bị

- Tôm: bóc vỏ, rút chỉ đen chà chút muối rửa sạch lau khô đập dập quết cho dai + 2 tép hành lá lấy phần trắng + giò sống quết thật dai + lòng trắng hột vịt nêm tiêu + bột ngọt thoa dầu vào lại viên hơi dài.

- Khoai tây: luộc chín bóc vỏ xay nhuyễn, 1/2 ướp gia vị + 1/2 bột cà ri + sữa tươi gia vị.

- Bánh mì: cho ra mâm.

- Tỏi: đập dập bóc vỏ băm nhuyễn.

### Chế biến

- Bọc khoai tây vào tôm cho đều, nhúng qua hột gà lăn qua bột mì khô, chảo dầu nhiều vừa nóng, lửa vừa cho tôm vào chiên giòn vàng, lấy tôm ra để ráo.

### TRÌNH BÀY

- Cho tôm ra đĩa.

- Dọn kèm chén tương xì muối + tương ớt.





## VẬT LIỆU

- 600g tôm bạc thẻ to - 100g cá thác lác
- 300g tôm bạc thẻ to - 200g giò sống
- 200g cốm xanh - Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + dầu ăn + xì dầu + chút gừng

## CÁCH LÀM

### Chuẩn bị

- 600g tôm: bóc vỏ rút chỉ đen, chừa đuôi, chà chút muối rửa sạch để ráo, ướp vào tôm: tiêu + bột ngọt + tỏi + gừng: băm nhuyễn, để tôm thấm 15 phút.

- Cá thác lác: nêm chút tiêu + bột ngọt, đánh với nước muối cho dai.

- Tôm: bóc vỏ, rút chỉ đen chà chút muối rửa sạch lau khô đập dập quết dai, giò sống vào quết thật dai.

- Gừng+ tỏi: băm nhuyễn.

### Chế biến

Trộn chung: Cá + tôm quết + giò sống + tiêu + bột ngọt + tỏi, chia số nhân bằng số con tôm, ém nhân chặt vào con tôm, chừa đuôi lại, lăn qua cốm xanh, đem hấp sơ 10 phút.

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

### TRÌNH BÀY

Xếp tôm ra đĩa.

Dọn kèm chén xì dầu ớt thái khoanh.

Chén tương xì muối hoặc tương ớt.

## VẬT LIỆU

- 1kg tôm bạc thẻ to + 100g giò sống + 1 lòng trắng hạt vịt
- 20 khúc mía lau + 4 tép hành lá lấy phần trắng
- Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + dầu ăn + tương ớt

## CÁCH LÀM

### Chuẩn bị

- Tôm: bóc vỏ, rút chỉ đen chà chút muối rửa sạch, lau khô, đập dập, quét cho dai + giò sống vào quét cho dai và quện vào nhau, lòng trắng cho vào từ từ quét tiếp tục cho thật dai + tiêu + bột ngọt + hành lá đập dập + tỏi.

- Mía: gọt vỏ, chặt khúc ngắn 8cm.
- Hành lá: rửa sạch, đập nhuyễn.
- Tỏi: đập dập, bóc vỏ, băm nhuyễn.

### Chế biến

Chia số nhân bằng số khúc mía lau bọc tôm vào mía, thoa dầu cho tôm được bóng và mịn. Xứng nước sôi cho tôm lên hấp 10 phút. Chảo dầu nóng cho tôm vào chiên vàng. (Dầu nhiều lửa trung bình).

### TRÌNH BÀY

Xếp tôm ra đĩa.

Dọn kèm chén tương xí muối hoặc tương ớt. Dĩa đồ chua + kiệu.







## VẬT LIỆU

- 16 tai nấm đông cô lựa loại vừa
- 600g tôm bạc thẻ to
- 200g giò sống
- 3 tép hành lá lấy phần trắng
- 100g bột năng + 1 lòng trắng hột vịt hoặc hột gà

## CÁCH LÀM

### Chuẩn bị

- Nấm: ngâm nước gọt chân rửa sạch để ráo.

- Tôm: bóc vỏ rút chỉ đen chà chút muối, rửa sạch lau khô, quết dai + giò sống vào quết từ từ cho quyện vào nhau + lòng trắng hột gà vào + tiêu + bột ngọt + hành lá lấy phần trắng + tỏi băm nêm lại cho vừa ăn.

- Hành lá: lấy phần trắng quết tôm.

- Tỏi: đập dập, bóc vỏ băm nhuyễn.

### Chế biến

Đặt miếng nấm lên tay, lật bề nhám thoa chút bột năng, trét nhân tôm lên ở giữa thoa chút dầu, cho nhân bóng và ép chặt vào tai nấm. Xứng nước sôi cho tai nấm vào hấp 15 phút. Chảo dầu nhiều cho tai nấm vào chiên sơ cho giòn.

### TRÌNH BÀY

- Xếp nấm ra đĩa.
- Ăn kèm đồ chua + tương ớt + xì dầu + ớt thái khoanh.

## VẬT LIỆU

- 6 con tôm càng khoảng 1kg - 300g tôm bạc thẻ to + 1/2 lòng trắng trứng + 1 tép hành lá lấy phần trắng - 1 trái dưa leo - ngò - 3 trái cà - 2 trái ớt - 1 tai nấm đông cô - chút gừng - 2 muỗng súp bột năng - Tiêu + muối đường + bột ngọt + tỏi + dầu ăn + xì dầu

## CÁCH LÀM

### Chuẩn bị

- Tôm càng: bóc vỏ, bỏ chỉ đen, chừa đuôi và đầu, đem rửa sạch lau khô. Dùng dao cắt dọc trên lưng tôm, dùng cắt sâu, tôm sẽ bị đứt hai. Ướp tôm với: 1 muỗng cà phê tiêu + 1/2 muỗng cà phê bột ngọt + 1 muỗng súp tỏi băm hoặc nước tỏi + 1 muỗng súp gừng băm. Để tôm thấm 30 phút. - Tôm bạc thẻ: bóc vỏ rút chỉ đen chà chút muối, rửa sạch, lau khô đập dập, quết cho dai + hành lá lấy phần trắng + tiêu + bột ngọt + lòng trắng trứng vệt quết cho tôm thật dai. - Dưa leo: rửa sạch tía hoa. - Ngò: bỏ chân rửa sạch để ráo. - Cà - Ớt: tía hoa. - Nấm đông cô: ngâm nước gọt chân thái sợi nhuyễn trộn chung với tôm.

### Chế biến

Rắc ít bột năng lên lưng tôm cho tôm bám giã vào đường rãnh này, cho dầu nhiều vào chảo để dầu nóng đem chiên vàng (lửa trung bình). Tôm càng và tôm bạc đem chiên giòn rồi vớt ra để ráo.

### TRÌNH BÀY

- Xếp tôm ra đĩa, xung quanh để dưa leo tía hoa + ngò + ớt xen kẽ. Dọn kèm xì dầu ớt thái khoanh.

- Chén tương xì muối hoặc chén sốt.

**Sốt:** Chảo nóng cho 1 muỗng súp dầu + tỏi băm phi vàng cho 4 muỗng súp tương cà vào + 1 muỗng súp đường + 1/2 muỗng cà phê muối + 2 muỗng súp kíp chấp + 1 muỗng cà phê bột năng + chút nước đun sôi. Nêm lại vừa ăn. Sốt sa lát sánh nhắc xuống.





## VẬT LIỆU

- 1kg tôm bạc sú loại vừa (16 con) - 1 củ cà rốt - 1 trái ớt Đà Lạt
- 1 củ hành tây trắng - Tre vuốt dài 15cm, dẹp
- Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + dầu ăn + gừng + mật ong.

## CÁCH LÀM

### Chuẩn bị

- Tôm: bóc vỏ chừa đuôi rút chỉ đen, chà muối rửa sạch cho tôm vào miếng nylon ép cho tôm hơi đẹp ra.

Ướp tôm:

- 1 muỗng cà phê tiêu đen.
- 1/2 muỗng cà phê bột ngọt.
- 1 muỗng súp nước tỏi.
- 1 muỗng súp nước gừng.
- 1 muỗng cà phê dầu mè.
- 1 muỗng súp tương ớt.
- 2 muỗng súp mật ong + 2 muỗng súp nước màu trắng.

Để tôm thấm 30 phút.

- Ớt Đà Lạt: cắt vuông miếng vừa ăn xào sơ. - Hành tây: cắt miếng vừa ăn xào sơ. - Cà rốt: gọt vỏ cắt khoanh tròn 0,3cm xào sơ.

### Chế biến

Dùng cây ghim nhọn ghim 1 miếng cà rốt, 1 miếng hành tây, kể đến ớt kể đến tôm, tiếp tục đến hết ghim, lửa than vừa cho tôm lên nướng, tôm chín thơm lấy ra.

### TRÌNH BÀY

Xếp tôm ra đĩa. Xung quanh để xà lách + cà thái mỏng + ngò.

Dọn kèm tương ớt hoặc tương xí muội.





## VẬT LIỆU

- 300g thịt nạc dăm + 100g giò sống + 300g tôm bạc thẻ + 300g mỡ chài
- + 12 cây sả - Ngò - cà - ớt - tiêu hạt - hành tím - 1 muỗng súp bột năng
- 1 lòng trắng trứng vịt hoặc trứng gà - Tiêu + muối + đường + bột ngọt
- + tỏi + dầu ăn + xì dầu + dầu mè

## CÁCH LÀM

### Chuẩn bị

- Thịt nạc dăm: rửa sạch, để ráo xay nhuyễn hoặc băm nhuyễn. - Tôm: bóc vỏ, rút chỉ đen chà chút muối, rửa sạch lau khô, đập dập quết dai cho giò sống vào quết từ từ cho dai + thịt nạc dăm + lòng trắng trứng quết dai. - Mỡ chài: rửa sạch, để ráo ướp chút tiêu + muối + bột ngọt. - Sả: chặt bỏ đầu, đuôi, rửa sạch, cắt khúc 10cm. - Ngò: bỏ chân, rửa sạch để ráo. - Cà - ớt: tía hoa. - Tỏi: đập dập bóc vỏ, băm nhuyễn. - Hành tím: bóc vỏ băm nhuyễn.

### Chế biến

Thịt nạc + giò sống + tôm đập cho dai + 2 muỗng cà phê tiêu + chút muối + 2 muỗng súp đường + 1/2 muỗng cà phê bột ngọt + tỏi băm + tiêu hạt + hành tím + bột năng trộn lại đều, chia nhân làm 12 phần bằng nhau, bọc nhân vào cây sả, thoa chút dầu bên ngoài cho nhân bóng và đẹp, bọc mỡ chài xung quanh, than nóng, đem tôm nướng lửa than trung bình.

### TRÌNH BÀY

- Xếp tôm ra đĩa, rải ngò - cà - ớt tía hoa xếp xung quanh. - Dọn kèm chén tương ớt hoặc tương xì muối.

## VẬT LIỆU

- 16 con tôm bạc thể hoặc tôm sú - 100g giò sống - 100g thịt nạc cua - 100g cá thác lác - 100g thịt nạc dăm - 16 miếng hoành thánh mỏng Gi-vi: tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + dầu ăn + gừng + dầu mè - 200. xà lách xoong - 1 củ hành tây trắng - giấm - Bột giòn
- Sốt chua ngọt: 100g cà hộp + 2 ruột cà + 1 muỗng súp màu hạt điều đỏ + 1/2 chén nước lạnh + tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + dầu mè + dầu hào + xì dầu + kíp chấp hoặc giấm + tương xí muội + 1 muỗng súp bột năng quậy chút nước lạnh.

## CÁCH LÀM

### Chuẩn bị

- Tôm: lột vỏ, rút chỉ đen chà muối, chừa đuôi rửa sạch để ráo. Ướp tôm: tiêu + bột ngọt + tỏi băm + gừng băm + chút dầu mè để tôm thấm 15 phút.

- Cua: rĩa thịt nhỏ.

- Cá thác lác: nêm tiêu + bột ngọt + dầu mè quét cho dai.

- Nạc dăm: băm nhuyễn.

- Sốt: 1 muỗng súp mỡ phi cho 1 muỗng cà phê tỏi băm vào phi vàng + ruột cà băm nhuyễn + cà hộp

+ màu hạt điều đỏ +

tiêu + muối +

đường + bột

ngọt + dầu mè

+ dầu hào + xì

dầu + kíp

chấp + tương

xí muội +

nước lạnh

hoặc nước lèo.

Nêm lại chua

chua ngọt ngọt cho

bột năng vào cho sốt

sinh sánh là được. Muốn ngon cho chút tương ớt vào.

### Chế biến

Trộn chung: thịt nạc cua + thịt nạc dăm + giò sống + cá thác lác. Nêm tiêu + bột ngọt + tỏi + dầu mè.

Chia số nhân bằng số tôm. Ém chặt nhân vào tôm chừa đuôi tôm lại, thoa mỳ bện ngoài cho tôm bóng đẹp. Nhúng tôm qua bột giòn đem chiên lửa trung bình.

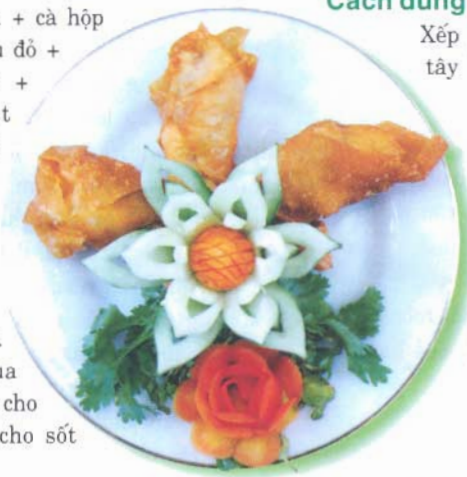
Bọc miếng hoành thánh 2 đầu dính lại đem chiên lần 2 (chiên vàng).

### Cách dùng

Xếp xà lách dưới đĩa, rải hành tây lên + dầu giấm.

Xếp tôm xung quanh cà thái mỏng + ngò + ớt tia hoa.

Món này dùng với sốt chua ngọt.





## VẬT LIỆU

- 1 ổ bánh mì ngọt loại lớn (lựa loại mới) - Ngò + 100g bơ ngon - 1/2 muỗng cà phê muối - 1 muỗng súp bột ngọt - 12 con tôm đất loại to + gừng ít + 1 lòng đỏ hạt gà - 200g thịt nạc dăm, hoặc thịt nạc gà - 1/2 muỗng cà phê tiêu - 1 muỗng súp đường - 1 muỗng cà phê tỏi băm, 12 cây tre

## CÁCH LÀM

### Chuẩn bị

- Bánh mì: xắt lát 0,5cm, xắt 12 miếng, dùng ống cán, cánh bánh mì mỏng ra (bánh mì cũ dễ bể ra khó cán hơn bánh mì mới).

- Nạc dăm: xay nhuyễn, ướp gia vị.
- Nếu là thịt nạc gà: thái mỏng nhỏ.
- Tôm: lột vỏ, chừa đuôi, chẻ lưng ướp gia vị + gừng băm.
- Gừng: lột vỏ, băm nhuyễn.
- Bơ: quậy chung với hạt gà cho đều.

### Chế biến

Trái miếng bánh mì lên thớt, dùng muỗng trét bơ lên miếng bánh mì, tán thịt mỏng lên, kế đến là con tôm, đầu tôm quay vào đuôi tôm quay ra ngoài kéo 2 mí bánh mì vào ghim tâm lại như hình cái quạt trên to, dưới nhỏ, phết bơ lên mặt một lần nữa.

Thùng nướng để nóng trước 10 phút, cho bánh tôm vào nướng, bánh vàng, giòn, trước khi lấy ra phết lòng đỏ lên mặt, nướng lại 15 phút cho bánh mì ra. Bánh này ăn rất ngon, giòn, béo, dễ ăn.

## VẬT LIỆU

- 400g tôm bọc thẻ to - 1 nhánh gừng
  - 100g cơm nếp xanh
  - 200g vỏ hoành thánh
  - Ngò, 2 trái cà, 2 trái ớt
  - Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + dầu ăn + xì dầu
  - 1 cây xà lách Đà Lạt - 100g kiệu chua
- Sốt chua ngọt

## CÁCH LÀM

### Chuẩn bị

- Tôm: bóc vỏ chừa đuôi chẻ lưng chà chút muối rửa sạch, để ráo ướp tôm:

- 1/2 muỗng cà phê tiêu.
- 1/2 muỗng cà phê muối.
- 1/2 muỗng cà phê bột ngọt.
- 1 muỗng súp tỏi băm.
- 1 muỗng gừng băm.

Để tôm thấm 15 phút.

- Cơm: cho ít nước thấm vào cơm cho mềm và dẻo.

- Ngò: rửa sạch để ráo.
- Cà: 1 trái tỉa hoa 1 trái thái mỏng.
- Ớt: 1 trái tỉa hoa.

1 trái bào xéo mỏng.

- Xà lách: rửa sạch để ráo.

### Chế biến

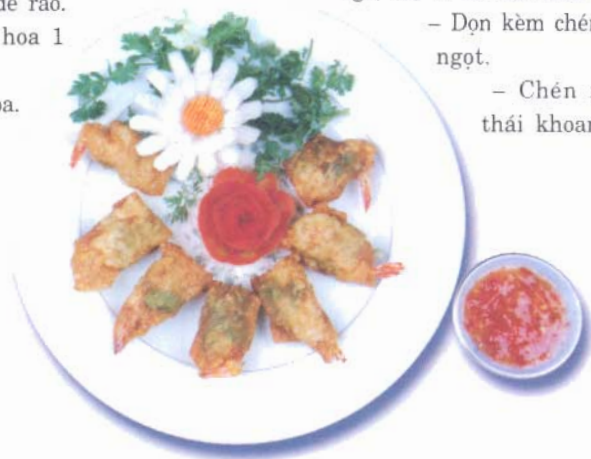
Chia số cơm bằng số tôm bọc cơm và xung quanh tôm, kể đến bọc miếng hoành thánh vào cho thành hình cái phễu (tho nước lạnh cho dính) chảo dầu nhiều, vừ nóng cho tôm vào chiên vàng, tôm vớt lấy ra để ráo.

### TRÌNH BÀY

Xếp tôm ra đĩa, xung quanh để xà lách, ngò, cà, ớt tỉa hoa xen kẽ.

- Dọn kèm chén sốt chua ngọt.

- Chén xì dầu chấm thái khoanh.







## VẬT LIỆU

- 1kg tôm bạc thẻ to hoặc tôm sú + 1 ít gừng - 1 chén giấm nuôi + 1 trái dứa xiêm
- 3 muỗng súp đường + 1/2 muỗng cà phê bột ngọt + 1/2 muỗng cà phê muối + 2 muỗng súp sả bào + 1 muỗng súp tỏi phi + 50g hành tím phi vàng - Rau giá - xà lách - khế - chuối chát - dưa leo - đồ chua - 5 tép hành lá - 100g đậu phộng - Bánh trắng - bánh hỏi

## CÁCH LÀM

### Chuẩn bị

- Tôm: bóc vỏ, chẻ lưng, rút chỉ đen, chà chút muối, rửa sạch, để ráo.

Ướp tôm: 1 muỗng cà phê tiêu + 2 muỗng cà phê bột ngọt + 2 muỗng súp gừng băm nhuyễn + 1/2 muỗng cà phê muối + 2 muỗng súp nước tỏi. Để tôm thấm 30 phút.

- Gừng: băm nhuyễn.

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

### Chế biến

Hỗn hợp nấu: giấm + nước dứa + đường + bột ngọt + muối + sả bào + tỏi phi + hành tím phi. Nêm vừa ăn.

### TRÌNH BÀY

- Cho hỗn hợp lên bếp nấu sôi. Xếp tôm ra đĩa khi ăn đến đâu nhúng tôm vào hỗn hợp đến đó.

- Dọn kèm đĩa bánh trắng - rau - giá - xà lách - khế - chuối chát - đồ chua - bánh hỏi trét mỡ hành - đậu phộng. Dọn kèm chén mắm nêm.

## VẬT LIỆU

- 1kg tôm bạc thẻ to - 400g bông cải Đà Lạt - 2 muỗng súp rượu trắng  
Ngò - 2 trái cà - 2 trái ớt - 1 trái dưa leo - gừng - 1 gói bột giòn - Tiêu  
+ muối + đường + bột ngọt + tỏi + dầu ăn + xì dầu + dầu mè + tương  
muối + tương ớt

## CÁCH LÀM

### Chuẩn bị

- Tôm: bóc vỏ, rút chỉ đen, chừa đuôi chà chút muối, rửa sạch, để ráo, lau khô, ướp gia vị: 1 muỗng cà phê tiêu + 1/2 muỗng cà phê bột ngọt + 1 muỗng súp gừng băm nhuyễn + 1 muỗng cà phê dầu mè + 1 muỗng súp nước tỏi + 2 muỗng súp rượu trắng. Để tôm thấm 30 phút.

- Bột giòn: cho ra tô + chút tiêu + bột ngọt + nước lạnh cho bột sền sệt. Để bột thấm độ 30 phút.

- Bông cải Đà Lạt: cắt ngắn vừa ăn, rửa sạch. Nước sôi cho chút muối + 1 muỗng súp dầu ăn cho bông cải vào luộc chín, vớt ra để ráo. Xào sơ + chút tiêu + bột ngọt.

- Ngò: bỏ chân, rửa sạch để ráo.

- Cà - ớt: tía hoa.

- Dưa leo: tía hoa.

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

- Gừng: gọt vỏ thái mỏng, băm nhuyễn

### Chế biến

Lăn tôm qua bột năng 1 lớp mỏng. Nhúng tôm qua bột giòn. Chảo dầu nhiệt nóng cho tôm qua chiên giòn vàng. Vớt ra để ráo. (chiên lửa trung bình).

### TRÌNH BÀY

- Xếp tôm ra đĩa, xung quanh để bông cải Đà Lạt. Xen kẽ ngò - cà - ớt cho đẹp.

- Dọn kèm chén xì dầu, ớt thái khoanh

Chén tương xì muối  
tương ớt.





### VẬT LIỆU

- 18 con tôm bạc sú hoặc bạc thẻ to - 100g thịt nạc cua - 300g cá thác lác
- 300g tôm bạc thẻ - 18 miếng hoành thánh - Sốt chua ngọt - Ngò - cà - ớt - 1 nhánh gừng - 100g xà lách xoong

### CÁCH LÀM

#### Chuẩn bị

- Tôm bạc thẻ: bóc vỏ, chừa đuôi chẻ lưng chà muối. Rửa sạch để ráo. Ướp: tiêu + bột ngọt + tỏi + dầu mè để tôm thấm 30 phút.

- Thịt cua: ria nhỏ. - Cá thác lác: nêm chút tiêu + bột ngọt đánh với nước muối cho cá dai và trong. - Tôm: bóc vỏ, rút chỉ đen, chà muối rửa sạch, lau khô, đập dập quết cho dai.

- Tỏi: đập dập bóc vỏ, băm nhuyễn.
- Gừng: gọt vỏ, thái sợi nhuyễn.
- Xà lách: rửa sạch để ráo.
- Ngò: rửa sạch. - Cà - ớt: tía hoa

#### Chế biến

Trộn chung: thịt cua + cá thác lác + tôm quết + tiêu + bột ngọt + tôm bằm + dầu mè chia nhân làm 12 phần. Ép nhân vào tôm chừa đuôi lại, đem tôm hấp sơ 10 phút. Bọc miếng vỏ hoành thánh ngoài thoa nước cho dính lại hoặc lòng trắng hột vịt.

Chảo nóng cho vào chiên nhanh tay, lửa vừa. Tôm vàng vớt ra để ráo (bọc thịt mỏng vào tôm không cần đem hấp tôm sẽ ngọt hơn)

#### TRÌNH BÀY

- Xếp xà lách vào giữa. Tôm xếp xung quanh. Rải ngò - cà - ớt cho đẹp.
- Dọn kèm xì dầu ớt thái khoanh.

## VẬT LIỆU

- 1kg tôm đất to hoặc tôm bạc sú
- 100g đậu phộng - Ngô, cà, ớt, rau răm, ngò gai
- Sốt chua ngọt - 4 muỗng súp rượu đế trắng
- Gia vị: tiêu + muối + đường + bột ngọt + kíp chấp + dầu mè + dầu hào + xì dầu + tương xí muội + tương ớt
- 2 ruột cà + 100g cà hộp + 2 muỗng súp màu hạt điều đỏ + 2 muỗng súp bột năng

## CÁCH LÀM

### Chuẩn bị

- Tôm: rửa sạch, cho chút muối + rượu lên chảo rang khô, tôm chín đỏ, lột vỏ, chừa đuôi.
- Đậu phộng: rang vàng bóc vỏ giã vừa nát.
- Ngô: rửa sạch, để ráo.
- Cà: tía hoa; ớt: thái mỏng.
- Rau răm + ngò gai: thái nhuyễn.
- Sốt: 2 muỗng súp dầu + 1 muỗng súp tỏi băm phi vàng + ruột cà băm + cà hộp + màu hạt điều đỏ + tiêu + muối

+ đường + bột ngọt + xì dầu + dầu mè + dầu hào + tương xí muội + kíp chấp + tương

ớt + 1 chén nước lạnh. Nêm lại vừa ăn. Bột năng quậy vào sốt sanh sánh.

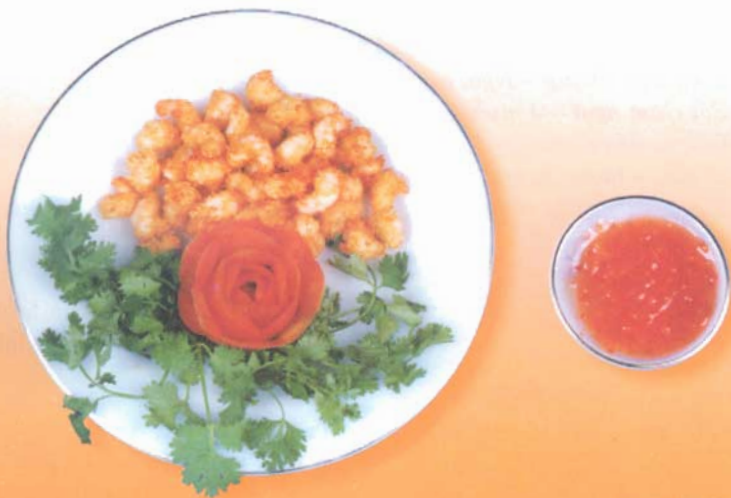
### Chế biến

Trộn chung: Thịt cua + tôm + giò sống + cá nêm chút muối + bột ngọt + tỏi + gừng. Chia số nhân bằng số tôm sú, bọc nhân chặt vào tôm, chừa đuôi tôm lại (thoa dầu cho tôm bóng) đem hấp sơ tôm 10 phút, lăn tôm qua hạt gà, cuốn thân bánh mì lát thành vòng tròn. Chảo dầu nhiều vừa nóng cho tôm vào chiên giòn, vàng, vớt tôm ra để ráo.

### TRÌNH BÀY

Xếp tôm ra đĩa, rắc ngò gai + rau răm + đậu phộng + tiêu. Rưới sốt lên. Dùng nóng.





## VẬT LIỆU

- 600g tôm bạc thể to - 2 hột gà + 100g bột giòn Thái + chút tiêu + chút bột ngọt quậy bột tan đều sền sệt - 200g bột xù loại màu trắng - 100g kiệu chua + 100g xà lách xoong - 2 trái cà chua + ngò + 1 trái ớt - 100g củ cải đỏ và củ cải trắng ngâm chua - Tiêu + bột ngọt + 4 tép tỏi + dầu chiên + tương xì muối + ít gừng

## CÁCH LÀM

### Chuẩn bị

- Tôm bạc thể to: bóc vỏ rút chỉ đen chà chút muối, rửa sạch, chừa đuôi để ráo, ướp vào tôm: - 1 muỗng cà phê tiêu - 2 muỗng cà phê bột ngọt - 1 muỗng súp tỏi băm - 1 muỗng súp gừng băm Để tôm thấm 30 phút.

- Hột gà: quậy tan (hoặc muốn ngon chỉ lấy lòng đỏ bỏ lòng trắng) + 100g bột giòn quậy tan vào bột + tiêu + bột ngọt (bột sền sệt không lỏng và không đặc). - Bột xù: cho ra mâm. - Kiệu: cho ra đĩa + củ cải đỏ và trắng ngâm chua. - Xà lách: bóc chân, rửa sạch để ráo. - Cà: 1 trái tía

hoa 1 trái thái mỏng. - Ngò: bóc chân rửa sạch để ráo. - Ớt: 1 trái tía hoa, 1 trái bào xéo mỏng cho vào xì dầu.

- Tỏi: đập dập bóc vỏ băm nhuyễn.

### Chế biến

Cho tôm nhúng qua hột gà, lăn qua bột xù một lớp dày.

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

### TRÌNH BÀY

Ở giữa để xà lách xoong + cà thái mỏng. Xếp tôm xung quanh. Xen kẽ ngò ớt cho đẹp.

Dọn kèm chén tương xì muối.

Chén xì dầu + ớt thái khoanh.

## VẬT LIỆU

- 2 ổ bánh mì lát loại nhỏ - 600g tôm bạc thẻ to - 50g mì sợi tươi nhỏ - hạt vệt lát - 1 muỗng cà phê bột năng - 100g xà lách xoong - ngò - 2 trái cà - 2 trái ớt - 2 tép hành lá - Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + dấm + xì dầu + dầu mè.

## CÁCH LÀM

### Chuẩn bị

- Bánh mì lát: bỏ rìa cứng, thái mỏng 0,3cm.

- Tôm: bóc vỏ, rút chỉ đen chà chút muối, rửa sạch, lau khô đập dập quết cho dai + hành lá lấy phần trắng + tiêu + bột ngọt + tỏi băm.

- Mì sợi: cắt ngắn 10cm.

- Hạt vệt lát: 2 hạt quậy tan, còn lại 2 hạt quậy tan rây lại nêm chút tiêu + muối + bột ngọt + bột năng quậy với nước lạnh tráng mỏng, cắt thành vòng tròn 3cm như đồng tiền (hoặc thay bằng lá hoành thánh).

- Xà lách: rửa sạch để ráo. - Ngò: rửa sạch. - Cà: 1 trái tía hoa, 1 trái thái mỏng.

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

- Tỏi: băm nhuyễn.

- Hành lá: lấy phần trắng quết tôm

### Chế biến

Để miếng bánh mì lên tay, cho tôm vào giữa quấn cuộn mì xung quanh tôm để miếng hạt vệt lát lên tôm, thoa lòng dấm lên mặt cho phủ kín, chảo dầu nhiều, lửa trung bình cho bánh mì lên, chiên bánh mì vàng lấy ra để ráo.

### TRÌNH BÀY

- Xếp xà lách xoong ra đĩa. Xung quanh xếp bánh mì - ngò - cà - ớt tía hoa xếp xen kẽ.

- Dọn kèm chén xì dầu ớt thái khoanh





## VẬT LIỆU

- 600g tôm bạc thẻ to hoặc tôm sú
- 1 vắt me chín 100g
- 1/2 chén nước lèo - 1 chút gừng - 1 muỗng súp màu hạt điều đỏ
- 100g xà lách xoong - ngò - cà - ớt
- Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + dầu mè + dầu ăn
- 1 muỗng súp bột năng quậy với 3 muỗng súp nước lạnh

## CÁCH LÀM

### Chuẩn bị

- Tôm: rửa sạch, để ráo cho chút muối rang khô, bóc vỏ chừa đuôi.
- Me chín: cho nước nóng vào dầm lấy 3 muỗng súp đặc.
- Gừng: gọt vỏ băm nhuyễn.
- Tỏi: bóc vỏ, băm nhuyễn.
- Xà lách xoong: rửa sạch, để ráo.
- Ngò: rửa sạch; cà + ớt: tía hoa.

### Chế biến

2 muỗng súp dầu ăn + 1 muỗng súp tỏi

+ 1 muỗng súp gừng băm nhuyễn + nước me + nước lèo + gia vị.

Nêm lại chua chua, ngọt ngọt + màu hạt điều đỏ + bột năng quậy vào hỗn hợp sanh sánh là được, cho tôm vào xóc đều, hỗn hợp sền sệt mới ngon.

### Cách dùng

Món này dùng nóng với muối tiêu chanh, xà lách xoong. Rải ngò xung quanh + cà ớt tía hoa cho đẹp.







## VẬT LIỆU

– 1kg tôm bạc thẻ to – 1 gói bột giòn Thái Lan – 1 chút gừng – 1 xà lách Đà Lạt + ngò + 3 trái cà + 2 trái ớt – 100g bột năng khô + 1 tép hành lá – Sốt chua ngọt – Bột nổi Ancel – Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + dầu ăn + xì dầu

## CÁCH LÀM

### Chuẩn bị

– Tôm bạc thẻ: bóc vỏ rút chỉ đen chà chút muối rửa sạch, lau khô, đập dập quết cho dai khi quết cho (giữ lại đuôi tôm).

Ướp tôm:

- 1 muỗng cà phê tiêu.
- 1 muỗng cà phê bột ngọt.
- 1/4 muỗng cà phê muối.
- Hành trắng lấy phần trắng già nát.
- Gừng già nát.

Để tôm thấm 30 phút, dùng tay nắn lại hình con tôm, gắn đuôi tôm lại đem hấp tôm 05 phút (tay thoa dầu cho tôm được bóng và đẹp).

Để tôm ráo lăn tôm qua bột năng khô

nhúng qua bột giòn. Chảo dầu nóng, nhiều cho tôm vào chiên vàng, lửa trung bình tôm vàng vớt ra để ráo.

### Chế biến

Cách làm bột giòn nước:

Cho bột ra thau, cho nước lạnh + tiêu + bột ngọt + 2 muỗng súp màu hạt điều + 1 muỗng cà phê bột nổi. Để bột nghỉ 30 phút đến 3 giờ (bột không đặc và cũng không lỏng quá).

### TRÌNH BÀY

Cho tôm ra đĩa xếp xà lách + cà xung quanh rải ngò cho đẹp + cà ớt tỉa hoa.

Dọn kèm chén xì dầu ớt thái khoanh. Chén sốt chua ngọt.





### VẬT LIỆU

- 600g tôm bạc thẻ vừa
- 200g dừa khô mài sẵn

Gia vị:

- Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + dầu ăn + xì dầu

### CÁCH LÀM

#### Chuẩn bị

- Tôm: bỏ đầu, chừa đuôi rửa sạch để ráo.
- Dừa: cho nước sôi vào vắt lấy 4 muỗng súp nước cốt.
- Tỏi: đập dập để nguyên vỏ.

#### Chế biến

Chảo nóng cho 4 muỗng súp dầu + tỏi phi vàng cho tôm vào + 1 muỗng cà phê

muối + 1/2 muỗng cà phê bột ngọt đảo đều cho tôm vừa chín đỏ cho nước cốt dừa vào lửa trung bình, tôm ráo đều + 2 muỗng súp đường cho vào thấy tôm ngả màu đẹp thơm nhắc xuống.

#### TRÌNH BÀY

- Xếp tôm ra đĩa
- Dọn kèm cơm + cà chua thái mỏng + xà lách.
- Chén xì dầu ớt thái khoanh.

## VẬT LIỆU

- 12 con tôm thẻ to hoặc tôm sú - 1 nhánh gừng - 200g cá thác lác - 100g thịt nạc cua - 200g tôm bạc thẻ - 100g thịt nạc dăm - 1 lá tàu hũ ky lớn - 300g xà lách xoong - 4 trái cà - ớt - 1 củ hành tây bào mỏng ngâm giấm đường - Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + dầu mè + dầu ăn chiên

## CÁCH LÀM

### Chuẩn bị

- Tôm: lột vỏ, chừa đuôi chẻ lưng chà muối rửa sạch để ráo.

Ướp tôm: tiêu + muối + bột ngọt + tỏi băm + gừng + dầu mè để tôm thấm 30 phút.

- Gừng + tỏi: lột vỏ, băm nhuyễn. - Cá thác lác: nêm tiêu + muối + bột ngọt + dầu mè đánh cho dai. - Thịt nạc cua: ría nhỏ. - Tôm: bóc vỏ, rửa sạch rút chỉ đen lau khô đập dập quét cho dai. - Thịt nạc dăm: xay nhuyễn. - Tàu hũ ky: cắt ría cứng bung sơ nước lạnh cắt thành miếng dài 8cm, ngang 3cm. - Xà lách: rửa sạch để ráo. -

Cà: thái mỏng, ớt: tĩa hoa. - Hành tây: bào mỏng ngâm giấm đường.

### Chế biến

Trộn chung: cá + thịt cua + thịt tôm + thịt nạc + tiêu + chút muối + bột ngọt + tỏi + dầu mè. Chia thịt làm 12 phần bằng nhau. - Lấy nhân ém vào con tôm, chừa đuôi lại, thoa dầu hoặc mỡ bên ngoài cho tôm được bóng đẹp, đem tôm hấp sơ 15 phút. - Lấy tôm ra để ráo nước, bọc tàu hũ ky lại đem chiên vàng.

### TRÌNH BÀY

Xếp tôm ra đĩa, dọn kèm chén tương ớt hoặc tương xí muội





### VẬT LIỆU

- 1/2kg tôm bạc thẻ to hoặc tôm sú
- 50g mè đen + 50g mè trắng + 1 ít gừng
- 100g bột năng + 3 hạt gà
- Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + dầu ăn

### CÁCH LÀM

#### Chuẩn bị

- Tôm: bóc vỏ, chẻ lưng chừa đuôi, rút chỉ đen, chà chút muối, rửa sạch, để thật ráo.

Ướp tôm:

- Tiêu + bột ngọt + tỏi băm + gừng băm để tôm thấm 15 phút.
- Mè: rửa sạch để ráo.
- Gừng+ tỏi: băm nhuyễn.

#### Chế biến

- Hạt gà đánh tan
- Lăn tôm qua bột năng, nhúng tôm qua hạt gà, lăn tôm qua mè đen, 1 bên qua mè trắng, để tôm thấm 5 phút.
- Chảo dầu nhiều vừa nóng cho tôm vào chiên giòn vàng vớt ra để ráo.

#### TRÌNH BÀY

- Xếp tôm ra đĩa.
- Dọn kèm chén tương ớt hoặc tương xì muối.

## VẬT LIỆU

- 1kg tôm càng loại vừa hoặc tôm sú to.
- 1 trái dừa xiêm
- Ngò - cà rốt - xà lách Đà Lạt
- Muối

## CÁCH LÀM

### Chuẩn bị

- Tôm càng: rửa sạch, để ráo
- Ngò: rửa sạch để ráo
- Cà rốt: tía hoa
- Xà lách: rửa sạch

### Chế biến

- Chảo nóng cho tôm + chút muối +

nước dừa xiêm, cho lên chảo, đậy nắp lại 10 phút, tôm chín đỏ, nhấc xuống.

- Trái dừa xiêm khoét lỗ xung quanh, cho tôm gắn xung quanh.

### TRÌNH BÀY

- Lót xà lách dưới đĩa, cho trái dừa nằm lên.

- Rãi ngò - cà rốt xung quanh.

- Dọn kèm chén xì dầu, ớt thái khoanh.





### VẬT LIỆU

- 40 lá bò bía ngọt
- 300g tôm
- 300g giò sống
- 300g cá thác lác
- 300g khoai môn tàu
- Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + dầu ăn

### CÁCH LÀM

#### Chuẩn bị

- Vỏ bò bía: có bán sẵn loại lạt không đường.

- Tôm: bóc vỏ, rút chỉ đen, chà chút muối rửa sạch, lau khô đập dập quết cho dai + giò sống vào quết cho quyện vào nhau.

- Cá: nêm chút tiêu + bột ngọt đánh với nước muối cho dai trộn vào tôm.

- Khoai: gọt vỏ, bào mỏng, thái sợi ngắn 0,5cm. - Tỏi: băm nhuyễn.

#### Chế biến

- Trộn chung: tôm + giò sống + khoai + cá + tiêu + bột ngọt + tỏi băm. Nêm cho vừa ăn.

- Để vỏ bò bía lên thớt, cho nhân vào gấp 2 bên lại cuộn tròn, chảo dầu nhiều vừa nóng cho đĩa giò vào chiên vàng giòn (lửa trung bình) vớt ra để ráo.

#### TRÌNH BÀY

- Xếp chả giò ra đĩa.

- Dọn kèm chén tương ớt hoặc tương xì muối.

## VẬT LIỆU

- 300g bánh tráng trắng, dẻo - 300g thịt nạc dăm - 200g thịt nạc cua
- 300g tôm bạc thẻ to - 5 củ năng - 1 ly bia nhỏ + 1 ly nước dừa xiêm nhỏ
- Rau giá xà lách + dưa leo + 6 tép hành lá + bún + đậu phộng - Gia vị.

## CÁCH LÀM

### Chuẩn bị

- Bánh tráng: ủ lá chuối 1 đêm, cắt rìa cứng, cắt đôi bánh tráng.

- Thịt nạc dăm: xay nhuyễn.

- Thịt nạc cua: rửa nhỏ.

- Tôm: lột vỏ, rút chỉ đen chà muối rửa sạch, lau khô đập dập quết nhuyễn với hành lá lấy phần trắng.

- Củ năng: gọt vỏ, bào sợi trộn nước sôi vắt ráo

- Dưa leo: gọt sạch vỏ, thái mỏng.

- Hành lá: lấy phần xanh thái thật nhuyễn, cho chút muối + bột ngọt. 2 muỗng dầu ăn thắng thật nóng đổ vào tô hành lá trộn đều.

- Bún: thoa mỡ hành, rắc đậu

phộng. - Đậu phộng: cho

chút muối rang vàng già

vừa nát.

### Chế biến

Trộn chung: Thịt nạc dăm + thịt nạc cua + tiêu + bột ngọt + tỏi băm + củ năng. Trộn lại nhân thật đều. Ém nhân thành viên hình chữ nhật.

- Bánh tráng trải lên thớt hoặc mâm, thoa 1 mặt bánh tráng, lật lại bề kia cho nhân vào gói lại thành hình vuông.

- Chảo dầu nhiều, vừa nóng cho vài giọt chanh vào cho chả giò phần gấp mí vào chảo trước, thả vào 1 lần 5 cuốn chiên lửa trung bình, chả giò vàng vớt ra để ráo.

### TRÌNH BÀY

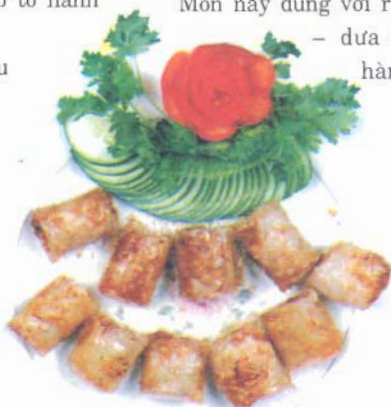
Món này dùng với rau - giá - xà lách

- dưa leo - bún + mỡ

hành + đậu phộng +

nước mắm chanh

ớt.







## VẬT LIỆU

**Vỏ:** - 300g bột gạo - 70g bột năng + 1 lòng đỏ hạt vịt lạt - 250g nước lạnh - 300g nước lạnh - 1 muỗng cà phê tiêu, muối - 2 muỗng cà phê bột ngọt. **Nhân:** - 300g tôm bạc thẻ to - 2 tép hành lá lấy phần trắng - 200g cá thác lác - 200g khoai môn tàu loại to màu tím - 200g thịt nạc dăm - 1/2 muỗng cà phê tiêu, muối, bột ngọt

## CÁCH LÀM

### Chuẩn bị

**Vỏ:** - Bột gạo + bột năng + 1 lòng đỏ hạt vịt lạt + tiêu + muối + bột ngọt + nước lạnh quậy thật tan. Bột đặc quá có thể thêm nước lạnh. Bột lỏng có thể thêm chút bột.

**Nhân:** - Tôm bạc thẻ: bóc vỏ rút chỉ đen chà muối rửa sạch, lau khô đập dập quét dai với 2 tép hành lá lấy phần trắng. - Cá thác lác: nêm chút tiêu + bột ngọt, cho 1/2 chén nước lạnh + chút muối dùng muỗng quét cá cho dai và trắng. - Khoai môn: gọt vỏ, bào mỏng thái sợi ngắn 2cm trộn chung: khoai + tôm + cá trộn lại thật

đều cho được dai.

### Chế biến

- Cho chảo nóng không dính lên, bớt lửa. Nhúng cả bàn tay vào bột cho đều kéo lên nhanh tay để vào mặt chảo vừa đều bột thành những sợi đan vào nhau thành vòng tròn hoặc hình chữ nhật, giống như đan mặt lưới sắt vào nhau sẽ đẹp, sợi bột mỏng và đều bột tự tróc ra lấy cây hoặc hoặc tay lấy bột ra thành từng miếng như miếng lưới hoặc mạng nhện. - Cho nhân vào, gấp 2 bên lại, cuộn tròn lại thành giò chả. - Chảo dầu nhiều vừa nóng cho chả giò vào chiên lửa trung bình thả chả giò vàng giòn lấy ra để ráo.

**VẬT LIỆU**

**Vỏ:** - 300g bột mì số 8 hoặc số 11 - 1 chén nước lạnh - vài giọt màu vàng - 1 muỗng cà phê nước tro tàu - ít muối - 1 lòng đỏ hạt gà - bột nặn làm bột áo hoặc 40 miếng hoành thánh mua sẵn. **Nhân:** - 200g thịt nạc băm - 100g thịt nạc cua - 100g cá thác lác - 200g tôm - Gia vị: Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + xì dầu + dầu ăn. - Xà lách, ngò, 4 trái cà, 2 trái ớt

**CÁCH LÀM****- Vỏ:**

Bột mì rây ra bàn, khoét 1 lỗ ở giữa, cho: hạt gà + muối + nước lạnh + màu vàng + nước tro tàu khuấy đều, rưới vào bột từ từ nhồi nhẹ tay, bột vừa mịn là được, để bột nghỉ 30 phút.

Bột nặn khô rắc trên bàn, cán mỏng bột ra dày 0,2cm - 0,3cm cắt thành hình vuông 7x7cm.

**- Nhân:**

Nạc băm: xay hoặc băm nhuyễn.

Nạc cua: rửa nhỏ. Cá: nêm tiêu + muối + bột ngọt + chút dầu mè quét cho dai.

Tôm: lột vỏ, rút chỉ đen, chà muối rửa sạch lau khô, đập dập quét dai.

**Trộn chung:**

Thịt + nạc cua + cá + tôm + tiêu + muối + bột ngọt + tỏi băm + dầu mè + chút đường. Trộn nhân cho đều.

**Chế biến**

Cầm miếng hoành thánh trên tay, cho nhân vào thoa lòng trắng xung quanh thịt hoặc nước lạnh gấp mí vỏ hoành thánh lại, theo dạng tùy ý.

Dầu nhiều, vừa nóng cho hoành thánh vào chiên vàng lửa riu riu, hoành thánh sẽ giòn.

**TRÌNH BÀY**

Món này khi dùng, dùng với sốt tương xì muối, xà lách, cà, xì dầu ớt xắt khoanh.





## VẬT LIỆU

- 1kg tôm bạc thẻ to - 16 cây mía lau dài 12cm - 100g giò sống - 100g mỡ thịt - Rau giá, xà lách + khế + chuối chát + dưa leo + dưa chua - Bánh hời, bánh tráng, 6 tép hành lá - 100g đậu phộng. Tương: - 200g tương hạt loại ngon - 50g đậu xanh cà - 100g me chín - Ớt - Gia vị.

## CÁCH LÀM

### Chuẩn bị

- Tôm: lột vỏ, rút chỉ đen, chà muối, rửa sạch, lau khô, đem đập dập. - Mỡ: luộc chín, thái cho nhuyễn, ướp chút muối phơi gió cho mỡ được trong. - Khế: gọt khía bào mỏng ngâm nước lạnh pha chút giấm hoặc chanh. - Chuối chát: gọt sọc vỏ, bào mỏng, ngâm nước lạnh pha chút giấm hoặc chanh. - Dưa leo: gọt sọc vỏ, bào mỏng cắt làm 3 theo chiều ngang. - Bánh hời: cuộn tròn. - Bánh tráng: ủ lá chuối 1 đêm, cắt làm 4. - Hành lá: xắt nhuyễn, cho chút muối + bột ngọt. 2 muỗng súp dầu phi nóng đổ vào tô hành trộn đều. - Đậu phộng: cho chút muối rang vàng,

bóc vỏ, giã vừa nát. - Mía lau: gọt vỏ, rửa sạch để ráo. - Tương: xay nhuyễn. - Đậu xanh: ngâm nước đãi vỏ, nấu chín, xay nhuyễn. - Me: cho nước sôi vào lấy 2 muỗng súp nước me. - Ớt: bỏ hạt, băm nhuyễn.

- 1 muỗng súp dầu + 1 muỗng súp tỏi băm phi vàng cho tương xay + đậu xanh + 1/2 chén nước sôi + nước me + 1 muỗng cà phê bột ngọt + 3 - 4 muỗng súp đường Nêm lại vừa ăn cho tương xuống, bao giờ dùng cho ớt băm + đậu phộng vào.

## Chế biến

Cho quét tôm thật dai trong khi quét cho từ từ lòng trắng hạt vịt vào + giò sống, quét tôm cho thật cứng, đặc lại cho mỡ vào trộn thật đều.

## VẬT LIỆU

- 600g thịt nạc khô, đồ tươi - 300g mỡ thịt - 600g tôm bạc thẻ
- Đũa tre + rau + giá + xà lách + dưa leo + khế + chuối chát
- Bánh hỏi + 5 tép hành lá + bánh tráng + ngò, cà, ớt
- Tương hột: - 300g tương hột loại ngon - 1 trái dưa xiêm
- 100g đậu xanh cà - 1 vắt me chín 100g - 50g đậu phộng

## CÁCH LÀM

### Chuẩn bị

- Thịt nạc: lau khô, không rửa, thái mỏng, xay nhuyễn, quết dai. - Tôm bạc thẻ: lột vỏ, rút chỉ đen, chà muối, rửa sạch, lau khô, đập dập, quết cho dai. - Mỡ thịt: luộc chín, thái hột lựu nhỏ, ướp 1/2 muỗng cà phê muối + 1 muỗng súp đường, phơi gió 1 giờ cho mỡ được trong và giòn. - Đũa tre: vuốt nhọn một đầu. - Xà lách + rau giá: rửa sạch, để ráo. - Dưa leo: rửa sạch, gọt sọc vỏ, thái mỏng, xắt làm 3. - Khế, chuối chát: gọt sạch vỏ, bào mỏng, ngâm nước lạnh ngập mặt, pha chút chanh hoặc giấm cho trắng. - Bánh hỏi: cuốn tròn với mỡ hành + đậu phộng. - Hành lá: phần xanh thái nhuyễn, cho 1/2 muỗng cà phê muối

+ 1/2 muỗng cà phê bột ngọt + 3 muỗng súp dầu phi nóng đổ vào tô hành lá trộn đều. - Bánh tráng: ủ lá chuối 1 đêm cho dẻo, cắt làm 4. - Tỏi: đập dập, bóc vỏ, băm nhuyễn. Ớt: băm nhuyễn, bỏ hột. - Đậu

xanh: ngâm đãi vỏ, nấu chín, xay nhuyễn. - Me: cho nước nóng vào lấy 3 muỗng súp me đặc. - Đậu phộng: rang vàng, bóc vỏ, giã nát. - Tương: xay nhuyễn. 2 muỗng súp dầu + 1 muỗng súp tỏi băm phi vàng, cho tương băm vào + đậu xanh xào thật thấm, cho 1 muỗng cà phê bột ngọt + 3 muỗng súp đường + 3 muỗng súp nước me + 1 trái dưa xiêm. Nêm lại vừa ăn. Khi dùng rắc đậu phộng + ớt băm.

### Chế biến

\* Trộn chung: thịt + tôm + mỡ. Nêm lại: 1 muỗng cà phê tiêu + 1/2 muỗng cà phê muối + 1 muỗng súp bột ngọt + 2 muỗng súp đường + 1 muỗng súp tỏi băm.

\* Trộn đều, vò thành viên bằng đầu ngón tay, để tủ lạnh 15 phút, ghim vào đũa tre, đem nướng lửa than vừa. Nêm chín vàng thơm lấy ra, quết dầu ăn lên nem 1 lần nữa. Lấy ra để ráo.

### TRÌNH BÀY

Dùng với bánh tráng, rau, giá, xà lách, khế, chuối chát, bánh hỏi, chấm tương.





## VẬT LIỆU

- 1/2kg tôm bạc thẻ to - 100g giò sống - 100g cá thác lác - 20g tôm bạc thẻ to hoặc sù - 2 hột gà + 1 lòng trắng hột gà - 100g bột năng + 100g bột xù trắng
- Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + dầu ăn

## CÁCH LÀM

### Chuẩn bị

- Tôm: 1/2kg bóc vỏ, rút chỉ đen chà chút muối, rửa sạch, quết dai + giò sống + cá thác lác + lòng trắng + tiêu + muối + bột ngọt + tỏi.
- Cá thác lác: cho chút tiêu + muối + bột ngọt + dầu ăn quết cho dai.
- 20 con tôm: bóc vỏ, chẻ lưng rút chỉ đen chừa đuôi, ướp chút tiêu + bột ngọt + tỏi + gừng. Để tôm thấm 15 phút.
- Tỏi - gừng: băm nhuyễn.

### Chế biến

Trộn chung nhân, chia nhân bằng số tôm, ém nhân vào con tôm, chừa đuôi tôm lại, đem hấp sơ 10 phút. Lấy tôm ra lăn qua bột năng khô, nhúng qua hột gà, lăn qua bột xù để tôm thấm 10 phút. Chảo dầu nhiều vừa nóng cho tôm vào chiên giòn vàng vớt ra để ráo.

### TRÌNH BÀY

- Xếp tôm ra đĩa.
- Dọn kèm chén tương ớt hoặc tương xí muội.

## VẬT LIỆU

- 18 con tôm bạc sù lựa loại vừa + 200g tôm bạc sù to + 100g giò sống + 50g cá thác lác + 50g thịt nạc dăm + 4 tai nấm mèo + 1/2 củ cà rốt 50g + 200g mỡ chài + bánh tráng trắng 18 miếng + 50g thịt nạc cua. - 4 tẹp hành lá - 100g xà lách xoong - ngò - cà - ớt - gừng. - Gia vị.

## CÁCH LÀM

### Chuẩn bị

- Tôm: bóc vỏ, chừa đuôi, chẻ lưng chà chút muối rửa sạch, lau khô.

Ướp tôm: - Tiêu + bột ngọt + tỏi + gừng + dầu mè + đường. Để tôm thấm 15 phút - 30 phút. - Tôm còn lại: đập dập quết cho dai.

- Cá thác lác: nêm chút tiêu + dầu ăn, quết cho dai. - Thịt: xay nhuyễn hoặc băm nhuyễn. - Nấm mèo: ngâm nước gọt chân, băm nhuyễn, xào sơ. - Cà rốt: gọt vỏ, thái sợi nhuyễn, xào sơ. - Mỡ chài: rửa sạch, ướp chút tiêu + bột ngọt. - Bánh tráng: ủ lá chuối 1 đêm

cho dẻo, thoa 1 mặt láng nước bia + nước vôi ăn trầu lỏng lấy nước trong. - Thịt cua: rĩa bỏ xương. - Tỏi: đập dập, bóc vỏ, băm nhuyễn. - Hành lá: lấy phần trắng quết tôm. - Cà - ớt: tía hoa - Gừng: gọt vỏ, băm nhuyễn

### Chế biến

- Quết tôm dai + giò sống + cá + thịt quết dai + cà rốt + nấm mèo + 1 muỗng cà phê tiêu + 1 muỗng súp đường + 1/2 muỗng cà phê bột ngọt + 1 muỗng súp tỏi băm + 1/2 muỗng cà phê dầu mè + 1 muỗng cà phê gừng băm. Trộn nhân thật đều, chia nhân ra 18 phần. Ém nhân vào con tôm chừa đuôi tôm lại, bọc mỡ chài chặt, cho lên xùng hấp 10 phút, lấy ra có thể bỏ mỡ chài.

- Lấy tôm ra để ráo, bọc bánh tráng xung quanh tôm chừa đuôi tôm lại. Chà dầu nhiều vừa nóng cho tôm vào chiên giòn vàng lấy ra để ráo.

### TRÌNH BÀY

- Xếp xà lách ra đĩa ở giữa để tôm.

- Ăn kèm với sốt tương ớt hoặc tương xí muối.

*Cách cuốn bánh tráng:* mặt thoa bóng để ở ngoài gấp 2 mí bên lại, cho tôm vào, chừa đuôi tôm ra, cuốn từ đầu cuốn xuống.





## VẬT LIỆU

- 1kg tôm bạc sú hoặc tôm bạc thẻ to - 200g jambon - 1 củ hành tây trắng
- 1 cây xà lách Đà Lạt - ngô - cà - ớt - đồ chua - 6 tép hành lá - gừng
- 200g bột xù trắng + 100g bột năng - 3 hột gà - Gia vị.

## CÁCH LÀM

### Chuẩn bị

- Tôm: bóc vỏ, chừa đuôi chẻ lưng, lấy chỉ đen, chà chút muối, rửa sạch, để ráo. Ướp tôm: 1 muỗng cà phê tiêu + 1/2 muỗng cà phê muối + 2 muỗng súp đường + 1/2 muỗng cà phê bột ngọt + tỏi băm + 1 muỗng súp tương ớt + 1 muỗng súp gừng giã nhỏ + hành lá lấy phần trắng giã nhuyễn. Để tôm thấm 15 phút.

- Jambon: thái miếng dài 3cm ngang 1cm. - Hành tây: bóc vỏ, cắt dọc làm 6 xào sơ + gia vị tiêu + muối + đường + bột ngọt. - Cà - ớt: tía hoa. - Tỏi: băm nhỏ. - Gừng: gọt vỏ, băm nhuyễn. - Hành lá:

lấy phần trắng giã nhuyễn, phần xanh trần sơ với nước sôi dùng để cột. - Hột gà: đánh tan đều.

### Chế biến

Lật con tôm lại phía dưới bụng để 1 miếng jambon - 1 miếng hành tây cuộn chặt lại, lấy hành lá cột. Lăn tôm qua bột năng khô, nhúng qua hột gà, lăn qua bột xù. Chảo dầu nhiều cho tôm vào chiên giòn vàng vớt ra để ráo. (lửa trung bình)

### TRÌNH BÀY

- Xếp tôm lên đĩa, xung quanh xếp xà lách + đồ chua.

- Dọn kèm chén tương xí muội hoặc tương ớt.







## VẬT LIỆU

- 600g tôm thẻ to + 10 tai nấm đông cô + 200g đậu Hà Lan đẹp + 1/2 hộp bắp hộp + 1 củ hành tây trắng + 1 chén nước lèo hầm xương lọc lấy nước ngọt + 1/2 hộp nấm hộp + 100g bột năng - 1 muỗng cà phê nước tro tàu - Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + dầu ăn + xì dầu + dầu mè

## CÁCH LÀM

### Chuẩn bị

- Tôm: bóc vỏ, chừa đuôi rút chỉ đen chà chút muối rửa sạch, để ráo, ướp tôm: tiêu + muối + bột ngọt + tỏi băm. Để tôm thấm 15 phút.

- Nấm đông cô: ngâm nước gọt chân, để ráo, luộc chín mềm.

- Đậu: tước 2 đầu, nước sôi cho chút muối + nước tro tàu, luộc đậu khoảng 5 phút vớt ra rửa sạch để ráo.

- Bắp: bỏ nước, để ráo. - Hành tây: bóc vỏ, cắt dọc làm 6. - Nước lèo + bột năng:

quậy tan đều. - Nấm: bỏ nước, để ráo.

- Tỏi: đập dập bóc vỏ, băm nhuyễn.

### Chế biến

Chảo nóng cho 2 muỗng súp dầu + tỏi băm phi vàng cho tôm vào xào + nấm + bắp + nấm hộp + tiêu + muối + đường + bột ngọt + dầu mè + xì dầu đảo đều. Khi tất cả chín nêm vừa ăn cho chén nước dùng vào sanh sánh + đậu Hà Lan đẹp vào nhắc xuống.

### TRÌNH BÀY

Cho đồ xào ra đĩa.

Dọn kèm chén xì dầu ớt thái khoanh.

## VẬT LIỆU

- 1,2kg tôm đất hoặc tôm sú (loại vừa khoảng 25 con) - 4 muỗng súp rượu trắng - 2 trái chanh + 2 trái dưa leo - 2 trái ớt + 2 trái cà - 1 muỗng súp tương ớt - Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + dầu ăn + xì dầu

## CÁCH LÀM

### Chuẩn bị

- Tôm: cắt bỏ đuôi và râu, bỏ túi phân, rút đường chỉ đen trên lưng. Rửa nước muối để ráo.

- Chanh: xắt lát mỏng.

- Dưa leo: cắt 3 theo chiều dài, bỏ hạt cắt lát xéo mỏng.

- Tỏi: đập dập bóc vỏ, băm nhuyễn.

- Ớt: tía hoa 1 trái, 2 trái xắt lát mỏng.

- Cà: tía hoa.

### Chế biến

Cho 1/2 trái chanh, tôm vào nồi + rượu trắng đều lên tôm cho lên bếp, đập nắp lại

đun 5 phút cho tôm chín đỏ.

Bắc chảo đun nóng cho dầu vào, cho tỏi vào phi thơm cho 1 muỗng súp nước tương (xì dầu) 1 muỗng súp đường + 1/2 muỗng cà phê muối + 1 muỗng cà phê tiêu + 1 muỗng cà phê dầu mè vào + 1 muỗng cà phê bột ngọt vào đun sôi. Cho tôm vào + tương ớt vào xào đến khi tôm thấm rút hết nước. Nêm lại vừa ăn.

### TRÌNH BÀY

Xếp dưa leo cong hình quạt vào giữa đĩa. Trên cắm hoa ớt xếp tôm vòng quanh dưa leo. Xếp chanh và ớt xắt lát xung quanh mép đĩa.

Đón kèm chén xì dầu ớt thái khoanh.





## VẬT LIỆU

- 24 trứng cút + 500g tôm bạc cỡ to + 100g giò sống + 1 lòng trắng hạt vịt + 1 hạt gà - Ngò - cà - ớt - hành lá - 100g xà lách xoong - 100g bột giòn - Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + dầu ăn + xì dầu + dầu mè - Sốt chua ngọt hoặc tương xì muối

## CÁCH LÀM

### Chuẩn bị

- Trứng cút: luộc chín bóc vỏ. - Tôm: lột vỏ, rút chỉ đen, chà muối, rửa sạch, lau khô, đập dập quết cho dai với dầu hành lá lấy phần trắng. Khi tôm dai cho tiếp tục giò sống vào quết thật dai + 2 muỗng cà phê tiêu + 1/2 muỗng cà phê bột ngọt + tỏi băm + lòng trắng vào quết thật dai. Chia nhân làm 24 phần. - Cà - ớt: tía hoa. - Tỏi: đập dập, bóc vỏ băm nhuyễn. - Hành lá: lấy phần trắng đập dập.

- Bột giòn cho ra thau + tiêu + bột ngọt + nước lạnh sền sệt. Xới cho bột đều

để bột nghỉ 30 - 35 phút.

### Chế biến

- Bọc nhân vào trứng cút, tay thoa dầu cho trứng cút được bóng và đẹp. Cho trứng cút lên khay nhôm đem hấp sơ 10 phút (hoặc không hấp tôm ngọt hơn).

- Lăn trứng cút qua bột giòn nước. Chảo dầu nhiều, lửa trung bình cho trứng cút vào chiên giòn vàng, vớt trứng cút ra.

### TRÌNH BÀY

- Xếp xà lách xoong ra đĩa để trứng cút xung quanh. Rải ngò - cà - ớt xen kẽ cho đẹp. - Dọn kèm với sốt chua ngọt, xì dầu ớt thái khoanh. Món ăn đầy tiệc.



## VẬT LIỆU

- 1kg tôm đất to + 200g giò sống + 200g thịt nạc heo (thịt vai) - 20g cốm xanh non - 60 lá lốt xanh non lựa lá vừa - 1 muống cà phê bột cà ri - 2 muống súp sả băm - 1 trái dưa leo + 2 trái khế + 2 trái chuối chát + 2 tép hành lá + rau sống + xà lách - Bánh trắng + bánh hời - 100g đậu phộng

## CÁCH LÀM

### Chuẩn bị

- Tôm: lột vỏ rút chỉ đen, chà chút muối rửa sạch, lau khô, đập dập quết cho dai + hành lá lấy phần trắng. Khi tôm quết dai xong cho giò sống vào quết từ từ cho quyện vào tôm. - Thịt nạc heo: thái mỏng băm nhuyễn ướp chút tiêu + muối + đường + bột ngọt. - Cốm xanh: cho chút nước lạnh vào cho cốm nở và mềm. - Sả: băm nhuyễn. - Dưa leo: gọt sạch vỏ, thái mỏng 0,3cm thái sợi. - Bánh trắng: ủ lá chuối 1 đêm cho dẻo. - Bánh hời: trét mỡ hành, cuộn tròn. - Hành lá: phần xanh thái nhuyễn cho chút muối + 4 muống súp dầu phi vừa nóng đổ vào tó hành lá trộn đều.

### Chế biến

- Trộn chung tôm + thịt + giò sống + cốm + sả băm + bột cà ri + tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi băm + 2 muống súp dầu ăn. Trộn lại đều nếm vừa ăn.

- Lá lốt đặt úp bề mặt xuống mâm cho nhân tôm thịt lên lá lốt gói lại dùng đầu nhọn ghim vào kẹp vào vỉ nướng hoặc ghim vào ghim nhọn. Thoa dầu đều lá lốt đem nướng lửa than vừa. Lá lốt xanh chín, lấy ra để ráo.

### TRÌNH BÀY

Xếp tôm nướng lá lốt xung quanh đĩa giữa để rau xà lách + khế + chuối + bánh hời. Rắc đậu phộng + mỡ hành. Dọn kèm với mắm nêm + bánh trắng.

## VẬT LIỆU

- 800g tôm đất hoặc tôm bạc thẻ to - 200g mỡ thịt - 2 ổ bánh mì lát loại nhỏ - 1 hột gà + 2 tép hành lá - 100g xà lách xoong - ngò - 2 trái cà - 2 trái ớt - 50g mì sợi tươi mềm + 50g vỏ hoành thánh + 1 củ hành tây trắng - Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + dầu ăn + xì dầu

## CÁCH LÀM

### Chuẩn bị

- Tôm: bóc vỏ rút chỉ đen chà chút muối rửa sạch lau khô, để tôm lên thớt dùng dao lớn đập dập cho vào cối quết nhuyễn cho dai với tỏi băm + hành lá lấy phần trắng + muối cà phê tiêu + 1 muỗng cà phê bột ngọt + lòng trắng trứng quết cho thật dai và quện vào nhau.

- Mỡ: luộc chín thái hột lựu nhỏ ướp chút muối + đường để phơi gió 15 phút rồi trộn đều vào tôm.

- Bánh mì: lựa loại không có rãnh thái khoanh tròn 3 ly.

- Hành lá: lấy phần trắng quết tôm.

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

- Ngò: rửa sạch để ráo. - Cà: tia hoa

- Vỏ hoành thánh: cắt tròn nhỏ 1cm. - Ớt: tia hoa, 1 trái bào xéo mỏng.

- Tỏi: đập dập bóc vỏ băm nhuyễn.

- Hành tây: bào mỏng ngâm giấm đường.

### Chế biến

- Trét tôm lên miếng bánh mì cho đầy vun. Dùng sợi mì xếp viên tròn 2 đường phết lòng đỏ trứng gà + dầu mè lên mặt. Dùng mì hoành thánh cắt khoanh tròn ấn vào giữa tôm.

- Bắc chảo dầu nhiều, đun nóng cho bánh mì vào chiên vàng, để lửa nhỏ.

### Cách dùng

Xếp rau vào giữa đĩa.

- Trên xếp củ hành cà chua ớt tia hoa. Chung quanh xếp tôm đồng tiền. Dọn kèm sốt xì muối.

\* Sốt xì muối: chảo nóng cho 1 muỗng súp dầu 2 muỗng cà phê tỏi băm phi vàng cho 4 muỗng súp tương xì muối + chút xì dầu + đường + bột ngọt, nêm lại vừa ăn.





## VẬT LIỆU

– 600g tôm bạc thể to hoặc tôm sú – 1 ít gừng – ngò – 300g bột gạo + 70g bột năng + 2 hột gà – Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + dầu ăn + xì dầu + 2 muỗng súp màu hột điều đỏ.

## CÁCH LÀM

### Chuẩn bị

– Tôm: bóc vỏ, rút chỉ đen chà chút muối chừa đuôi, rửa sạch để ráo, ướp tôm: 2 muỗng cà phê tiêu + 1/2 muỗng cà phê bột ngọt + 1 muỗng súp tỏi + gừng băm. Để tôm thấm 30 phút.

– Gừng: gọt vỏ băm nhuyễn.

– Bột gạo + bột năng + hột gà + nước lạnh (250 – 300g) cho vào từ từ, bột vừa là được + tiêu + muối + bột ngọt + một muỗng súp màu hột điều đỏ, chảo không dính cho lên bếp lửa trung, nhúng cả bàn tay vào bột rể nhanh tay lên chảo thành hình vuông đan đều vào nhau, lấy ra...

tiếp tục làm bột đến hết. (bột đặc và lỏng đều bị đứt cánh khi rể).

– Ngò: bỏ chân rửa sạch.

### Chế biến

Để bột đã rể lên thớt. Cho tôm vào, chừa đuôi tôm lại cuộn bánh vào hai bên, cuốn tròn lại, chảo dầu nhiều vừa nóng cho tôm vào chiên giòn vàng vớt ra để ráo.

### TRÌNH BÀY

Xếp tôm ra đĩa

Dọn kèm chén tương xì muối + tương ớt.

Đĩa dưa kiệu + đồ chua.

## VẬT LIỆU

- 600g tôm bạc thẻ to - 2 hạt gà - 200g bột xù loại màu trắng + 50g bột giòn hoặc bột năng - 100g kiệu chua - 100g củ cải đỏ và củ cải trắng ngâm chua - 2 trái cà chua - ngò - 2 trái ớt - gừng - 100g xà lách xoong - Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + dầu ăn + tương xì muối

## CÁCH LÀM

### Chuẩn bị

- Tôm: bóc vỏ rút chỉ đen chà chút muối, rửa sạch, chừa đuôi, để ráo, ướp vào tôm: 1 muỗng cà phê tiêu + 1/2 muỗng cà phê bột ngọt + 1 muỗng súp tỏi băm + 1 muỗng súp gừng băm. Để tôm thấm 30 phút.

- Hạt gà: quậy tan (hoặc muốn ngon chỉ lấy lòng đỏ bỏ lòng trắng).

- Bột xù: cho ra mâm.

- Kiệu: cho ra đĩa + củ cải đỏ và trắng ngâm chua.

- Xà lách: bỏ chân, rửa sạch để ráo.

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

- Ngò: bỏ chân rửa

sạch để ráo.

- Ớt: 1 trái tía hoa, 1 trái bào xéo mỏng cho vào xì dầu.

- Tỏi: đập dập bóc vỏ băm nhuyễn.

### Chế biến

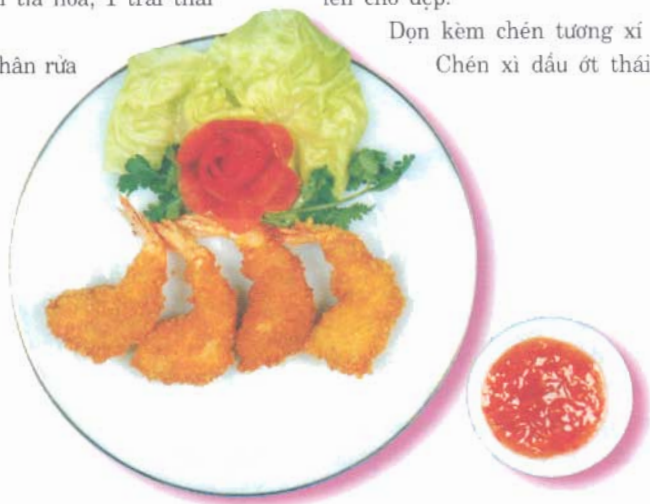
Lăn tôm qua bột năng hoặc bột giòn, nhúng tôm qua hạt gà, lăn qua bột xù một lớp dày. Chảo dầu nhiều, vừa nóng cho tôm vào chiên vàng giòn lấy ra để ráo.

### TRÌNH BÀY

Ở giữa để xà lách xoong + cà thái mỏng. Xếp tôm xung quanh. Rải ngò ớt lên cho đẹp.

Dọn kèm chén tương xì muối.

Chén xì dầu ớt thái khoanh.





## VẬT LIỆU

- 1kg tôm bạc thẻ to hoặc tôm sú
- 200g mì sợi tươi loại nhỏ
- 100g bột năng + 1 gói bột giòn
- Gừng + tương xì muối
- Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + dầu ăn + xì dầu

## CÁCH LÀM

### Chuẩn bị

- Bột: cho chút nước lạnh + tiêu + bột ngọt, làm cho bột sền sệt. (không đặc không lỏng).

- Tôm: bóc vỏ, rút chỉ đen chà chút muối, rửa sạch để ráo, ướp tôm: 2 muỗng cà phê tiêu + 1/2 muỗng cà phê bột ngọt + 2 muỗng súp gừng băm nhuyễn + 2 muỗng súp nước tỏi. Để tôm thấm 30 phút.

- Mì sợi: lấy ra từng cọng dài.
- Gừng: băm nhuyễn.

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

### Chế biến

Cầm con tôm lên tay, nắm sợi mì quắt gọn từ đầu tôm dài xuống đuôi. Lăn tôm qua bột năng khô và nhúng tôm qua bột giòn nước, xong cho vào chảo dầu nóng chiên giòn, vàng vớt ra để ráo. (Lửa trung bình).

### TRÌNH BÀY

Xếp tôm ra đĩa.

Dọn kèm chén tương xì muối.



## VẬT LIỆU

- 600g tôm bạc thẻ to + 1/2 lon bia + 1/2 trái dưa xiêm
- 200g giò sống
- 20 bánh tráng trắng dẻo
- 3 tép hành lá - ngò - 1 trái cà - 1 trái ớt
- 1 lòng trắng hột vịt lạt
- Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + dầu ăn + dầu mè
- 100g xà lách xoong, 100g củ cải đỏ trắng ngâm làm chua

## CÁCH LÀM

### Chuẩn bị

- Tôm: bóc vỏ, rút chỉ đen chà chút muối, rửa sạch, lau khô đập dập quết cho dai cho giò sống vào quết thật dai cho hành lá lấy phần trắng vào + 1 muỗng cà phê tiêu + 1 muỗng cà phê bột ngọt + tỏi băm, cho lòng trắng hột vịt vào quết từ từ trộn đều.

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

- Tỏi: đập dập bóc vỏ băm nhuyễn.

- Thoa bánh tráng, bia + nước dưa xiêm.

### Chế biến

Trái miếng bánh tráng lớn lên thớt thoa sơ hỗn hợp giòn, lật lại bề kia trét nhân mỏng vào, gấp lại bề ngang 3cm. Dùng kéo cắt thành hình tam giác hoặc hình vuông tùy ý, chảo dầu nhiều cho chút chanh vào phần gấp mí để nằm dưới chảo. Lửa trung bình, chả giò vàng dùng sạn đảo đều cho chả giò ra để ráo.

### TRÌNH BÀY

Xếp chả giò ra đĩa. Xung quanh xếp củ cải đỏ trắng ngâm chua, rải ngò cà ớt tỉa hoa vào giữa cho đẹp.

Món ăn chơi.





## VẬT LIỆU

– 1m ruột (phèo non) + 300g giò sống (hoặc tôm quết nhuyễn) + 100g da heo khô thái sợi (bi) + 300g thịt nạc dăm + 100g cà hộp + 1 trái dưa xiêm + 100g hạt điều đỏ + 300g khoai tây + 300g cà rốt + phèn chua + 2 muỗng súp bột năng + 2 muỗng súp giấm + chỉ cột – Gia vị.

## CÁCH LÀM

### Chuẩn bị

– Phèo non: lộn lại bề trái, chà phèn, rửa sạch, chà giấm rửa sạch, lộn lại bề mặt. – Da heo khô: băm nhuyễn. – Thịt nạc dăm: xay nhuyễn. – Hạt điều đỏ: 1/2 chén dầu để vừa nóng cho hạt điều vào đảo nhanh tay nhắc xuống rây bỏ hạt. – Khoai + cà rốt: gọt vỏ, luộc sơ xào sơ + gia vị.

### Chế biến

Trộn chung giò sống + bi + thịt nạc + gia vị. Dùng chỉ cột ruột lại một đầu, đón

nhân vào đầu kia, cột từng khoanh tròn, chặt, lấy kim xăm đều vào ruột, đem chiên sơ.

Chảo nóng cho 2 muỗng súp dầu cho tỏi băm vào phi vàng cho ragout chuối vào + cà hộp + màu hạt điều đỏ + nước dưa + nước lạnh, hầm cho ragout gần mềm cho khoai + cà rốt. Khi tất cả chín mềm nêm lại vừa ăn cho 2 muỗng súp bột năng vào nước sanh sánh.

### TRÌNH BÀY

Xếp ragout ra đĩa. Dọn kèm đĩa bánh mì lát thái khoanh. Chén muối tiêu hoặc xì dầu ớt thái khoanh.

## VẬT LIỆU

- 600g tôm bạc thẻ to
- 3 củ khoai tây loại vừa - 2 trái cà chua - 1 củ cà rốt - 1 trái dưa leo
- 3 hạt gà
- 100g sốt mayonnaise
- Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi

## CÁCH LÀM

### Chuẩn bị

- Tôm: rửa sạch, rút chỉ đen, cho lên chảo + chút muối rang chín, bóc vỏ, thái hạt lựu nhỏ.
- Khoai tây: luộc chín, bóc vỏ thái hạt lựu nhỏ. - Cà chua: rửa sạch, tía hoa.
- Hạt gà: luộc chín, thái hạt lựu.
- Cà rốt: gọt vỏ, thái hạt lựu nhỏ luộc chín.
- Dưa leo: rửa sạch, bỏ ruột, vỏ thái hạt lựu.

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

### Chế biến

Trộn chung: tôm + khoai tây + hạt gà + cà rốt + dưa leo + tiêu + muối + tỏi phi + chút bột ngọt + 1/2 sốt. Trộn lại thật đều. Ném lại vừa ăn.

### TRÌNH BÀY

Cho các thứ ra đĩa + thụt 1/2 sốt còn lại lên xung quanh. Rải ngò - cà - ớt để ở giữa. Dọn kèm đĩa muối tiêu chanh.





### VẬT LIỆU

- 300g giò sống + 1 lòng trắng hột vịt - 400g tôm bạc thẻ to + 2 tép hành lá lấy phần trắng - 8 tai nấm đông cô - 100g măng tươi - 200g nấm rom búp (hoặc 1/2 hộp nấm) + 1 muỗng súp bột năng - 1 hột gà - Ngò - 3 trái cà - 2 trái ớt - Gia vị.

### CÁCH LÀM

#### Chuẩn bị

- Tôm: bóc vỏ, rút chỉ đen chà chút muối, rửa sạch, lau khô, đập dập quết cho dai + 2 tép hành lá lấy phần trắng + 1 muỗng cà phê tiêu + 1/2 muỗng cà phê bột ngọt, cho giò sống vào từ từ quết cho tôm dai + 1 lòng trắng hột vịt. Tay thoa dầu vò lại thành viên đem hấp sơ, chiên vàng. - Hành lá: lấy phần trắng quết tôm. - Nấm đông cô: ngâm nước gọt chân rửa sạch, để ráo. - Măng tươi: cắt thành miếng vừa ăn. - Nấm: gọt chân sạch, ngâm với nước lạnh + 1 muỗng súp bột năng 5 phút xả sạch, để ráo. Nếu sử dụng

nấm hộp thì không cần bột năng. - Hột gà: luộc chín tía hoa cúc. - Ngò: bỏ chân rửa sạch để ráo. - Cà - ớt: tía hoa. - Tỏi: đập dập bóc vỏ băm nhuyễn.

#### Chế biến

Chảo nóng cho 2 muỗng súp dầu + 1 muỗng súp tỏi phi vàng cho tôm vò viên + nấm đông + măng + nấm hộp + tiêu + muối + bột ngọt + xì dầu + dầu mè. Nêm lại vừa ăn. Đảo đều nhắc xuống.

#### TRÌNH BÀY

Cho tất cả ra đĩa xếp nấm đông cô xung quanh. Rải ngò cà ớt tía hoa ở giữa. Dọn kèm chén xì dầu ớt thái khoanh.



## VẬT LIỆU

- 24 con tôm sú hoặc tôm đất - 500g nếp ngon - 500g đậu xanh - 200g giò sống + 100g cá thác lác - 1 củ hành tây - ngò - 2 trái cà - 2 trái ớt - 100g xà lách xoong - 1/4 trái thơm - Gia vị - Bao nylon.

## CÁCH LÀM

### Chuẩn bị

- Tôm sú: bỏ đầu, chừa đuôi chà chút muối, rửa sạch, lau khô, ướp chút tiêu + bột ngọt. - Nếp: vo sạch, ngâm với nước pha nước thơm vài giờ để ráo. Nấu 1/2 lít nước rồi cho nếp vào nấu không đậy nắp khi nước gần cạn đậy nắp lại bột lửa nhỏ, để độ 25 phút xôi chín giờ ra + đậu xanh trộn đều cho vào bao nylon đã thoa dầu, canh mỏng độ 5 ly. - Đậu xanh: ngâm nước vài giờ đãi sạch vỏ, nấu chín mềm đánh nhuyễn. - Cá thác lác: nêm chút tiêu + bột ngọt đánh với nước muối cho dai. - Giò sống: ướp tiêu + bột ngọt. - Hành tây: bóc vỏ, bào mỏng ngâm giấm + đường. - Cà - ớt: tía hoa. - Thơm: băm

nát vắt lấy nước thơm cho ngấm nếp. - Tỏi: đập dập bóc vỏ băm nhuyễn.

### Chế biến

Trộn chung: giò sống + cá thác lác + tỏi băm.

- Xôi cát từng miếng 4 - 8cm, trét nhân giò cá lên mặt xôi 1 lớp mỏng, đặt con tôm lên ém chặt.

- Bắc chảo lên bếp cho dầu nhiều và đun nóng cho xôi vào chiên, cho xôi có tôm vào chiên chín vàng (lửa nhỏ) gấp ra để ráo dầu.

### TRÌNH BÀY

Xếp tôm ra đĩa, giữa để hành tây ngâm giấm + cà - ớt tía hoa + xà lách xoong.

Dọn kèm chén tương xí muội + xì dầu ớt thái mỏng.

## VẬT LIỆU

- 16 con tôm bạc sù to + 300g tôm bạc thê to + 100g giò sống - 16 miếng vỏ hoành thánh - 1 trái dưa leo - ngò - 2 trái cà - 2 trái ớt - chút gừng - 100g kiệu chua + 100g ngó sen ngâm chua - 1/2 lòng trắng hột vịt - Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + dầu ăn + xì dầu + dầu mè

## CÁCH LÀM

### Chuẩn bị

- Tôm sú: cắt bỏ râu, lột bỏ vỏ ở phần giữa con tôm, chừa lại vỏ đầu và đuôi con tôm. Rửa sạch, để ráo, ướp tôm: 1 muỗng cà phê tiêu + 1/2 muỗng cà phê bột ngọt + 1 muỗng súp gừng băm nhuyễn + 1 muỗng súp nước tỏi + 1 muỗng súp đường + 1 muỗng cà phê dầu mè. Để tôm thấm 30 phút.

- Tôm bạc thê: bóc vỏ rút chỉ đen, chà chút muối rửa sạch, lau khô, đập dập quết cho dài cho giò sống vào quết liên tục + hành lá lấy phần trắng + tiêu + bột ngọt. Đến khi tôm + giò sống quyện vào nhau.

- Dưa leo: rửa sạch tỉa hoa.

- Ngó: bỏ chân rửa sạch để ráo.

- Gừng: gọt vỏ, băm nhuyễn.

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

### Chế biến

- Lấy 1 phần tôm quết ém chặt vào con tôm đã bóc vỏ phần giữa, bọc miếng hoành thánh xung quanh thoa chút nước lạnh cho miếng hoành thánh dính lại.

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

### TRÌNH BÀY

- Xếp 16 con tôm nằm sát nhau ở đầu để dưa leo tỉa hoa + kiệu + ngó sen + cà + ớt + ngò xen kẽ cho đẹp.

- Dọn kèn chén tương xì muối + tương ớt.

- Chén xì dầu ớt thả khoanh.





## VẬT LIỆU

- 100g gan heo + 100 thịt nạc dăm + 100g cá thác lác + 300g tôm bạc + 100g giò sống - 40 trứng cút - 300g mỡ chài - Xà lách - ngò - cà - ớt - 100g bột năng + 1 gói bột giòn - Gia vị.

## CÁCH LÀM

### Chuẩn bị

- Gan: xay nhuyễn. - Thịt nạc dăm: xay nhuyễn - Cá thác lác: nêm tiêu đánh với nước muối cho dai.

- Tôm: lột vỏ, rút chỉ đen chà muối rửa sạch, lau khô, đập dập cho tiêu + bột ngọt + tỏi quết cho dai, khi quết trộn giò sống vào quết tiếp tục.

- Trứng cút: luộc chín bóc vỏ, cắt 2 đầu. - Mỡ chài: ướp tiêu + bột ngọt. - Cà - ớt: tía hoa.

### Chế biến

Bột giòn cho ra thau + tiêu + bột ngọt + nước lạnh vào khuấy cho bột sền sệt và

mịn đều. Để bột nghỉ 15 phút.

Trộn chung gan + thịt + tôm + giò sống + gia vị trải miếng mỡ chài lên thớt cho nhân vào, chiều dài khoảng 10cm ngang 2cm, xếp trứng cút vào giữa, cuốn mỡ chài bọc chung quanh đem hấp 30 phút. Để dồi tôm thật ráo, lăn qua bột năng khô, nhúng qua bột giòn đem chiên lửa trung bình. Dồi tôm vàng lấy ra cất ngăn khoảng 2 - 3cm.

### TRÌNH BÀY

Xếp dồi tôm ra đĩa, xung quanh để xà lách xoong - ngò - cà - ớt tía hoa để ở giữa. Dọn kèm chén sốt chua ngọt. Chén xì dầu ớt thái khoanh.

## VẬT LIỆU

- 1kg tôm bạc thẻ to - 2 củ hành tây - 1 trái dưa leo - 1 nhánh gừng - củ cà rốt - ngò - cà - ớt - 100g hành tím - 3 tép hành lá - Rau thơm - xà lách - 1/2 trái khóm - 300g giá - 100g kiệu chua - 1 trái dưa xiêm com dầy dèo - Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + dầu ăn + xì dầu + dầu mè + dầu hào.

## CÁCH LÀM

### Chuẩn bị

- Tôm: rửa sạch, cho chút muối cho tôm lên chảo rang khô. Tôm chín bóc vỏ chừa đuôi.

- Gừng: gọt vỏ, thái sợi.

- Dưa: gọt bỏ phần vỏ đen, thái dài 5cm, ngang 0,5cm.

- Hành tây: bào mỏng theo chiều ngang, ngâm giấm + đường.

- Dưa leo: bỏ ruột lấy vỏ, ấn dạn sóng, ngâm giấm + đường

- Cà rốt: gọt vỏ, bào mỏng, ấn dạn sóng, bóp muối xả sạch, ngâm giấm + đường.

- Cà: tia hoa. - Ớt: 1 trái tia hoa, 1 trái thái sợi. - Hành tím:

bào mỏng, phi vàng. -

Kiệu: thái sợi. -

Giá: ngâm

giấm +

đường.

- Hành

lá: cắt ngắn

5cm đập dập.

- Tỏi: băm nhuyễn.

### Chế biến

Nước dưa xiêm vào nồi nấu sôi + đường + bột ngọt + muối + tiêu cho vừa ăn + gừng + hành lá + hành tím, tỏi phi vàng. Xếp tôm và dưa vào đĩa lò hấp, khi ăn chế nước dưa vào giữa tôm, đốt lửa lò và để đĩa lên lò đem ra bàn dùng nóng.

### TRÌNH BÀY

Cho xà lách + giá + thơm + hành phi + hành tây + ớt + dưa leo+ cà rốt + kiệu xếp lên một đĩa tròn.

Món này dùng nóng với sốt dầu hào, đĩa rau hoặc dùng với bánh tráng + mắm nêm.

Sốt dầu hào: 2 muỗng súp dầu + tỏi phi vàng nhắc xuống để nguội + đường + dầu mè + dầu hào + bột ngọt + xì dầu + tiêu + muối.

Nêm vừa ăn.







## VẬT LIỆU

- 4 chiếc lạp xưởng lụa loại thẳng
- 300g giò sống + 300g tôm bạc sú + 200g cá thác lác
- 5 tép hành lá - ớt - ngò - cà
- Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + dầu ăn + xì dầu + dầu mè

## CÁCH LÀM

### Chuẩn bị

- Lạp xưởng: luộc sơ 10 phút, chiên sơ.
- Tôm: bóc vỏ, rút chỉ đen, chà chút muối, rửa sạch, lau khô, đập dập quết cho dai cho giò sống quết từ từ cho dai + cá thác lác quết tiếp tục cho dai + 2 muỗng cà phê tiêu + 1/2 muỗng cà phê bột ngọt + 2 muỗng súp đường + 5 tép hành lá lấy phần trắng quết nhuyễn đập lại thịt cho dai và chia làm 4 phần bằng nhau.
- Cá: cho chút dầu ăn + tiêu đánh cho dai.

- Tỏi: đập dập, bóc vỏ, băm nhuyễn.
- Ngò: bỏ chân rửa sạch để ráo.
- Ớt: thái khoanh.
- Cà: tía hoa.

### Chế biến

- Bọc nhân chặt vào chiếc lạp xưởng, thoa chút dầu bên ngoài cho bóng.
- Xúng nước sôi cho kim chì hủ lên hấp 10 phút, lấy ra để ráo chiên sơ lại.

### TRÌNH BÀY

- Cắt xéo kim chì hủ từng khoanh mỏng 0,3cm, ngò - cà - ớt tía hoa.
- Dọn kèm theo xì dầu ớt thái khoanh.

## VẬT LIỆU

- 12 con tôm sú lớn (250-300g) - 100g thịt nạc cua - 500g bí đao lựa trái lớn và lấy khúc dài - 4 tai nấm đông cô - 1/2 hộp bắp non lựa loại trái dài - 1 muống cà phê bột năng - Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + dầu ăn. - 2 trái cà - 2 trái ớt - Ngò - 1 trái dưa leo.

## CÁCH LÀM

### Chuẩn bị

- Tôm: bóc vỏ, rút chỉ đen, chà chút muối, rửa sạch, lau khô, ướp chút muối + đường + bột ngọt + tiêu, xào sơ.

- Thịt cua: rĩa bỏ xương ướp chút tiêu bột ngọt.

- Bí đao: gọt vỏ, xắt mỏng từng miếng 5cm-10cm trung sơ trong nước sôi có ít dầu và muối để ráo.

- Nấm đông cô: ngâm nước cho mềm, bỏ cuống, rửa sạch. Xắt lát mỏng phi tỏi xào sơ + tiêu bột ngọt + muối.

- Bắp non: rửa sạch, xào sơ nêm tiêu + bột ngọt + muối.

- Tỏi: đập dập bóc vỏ băm nhuyễn.

- Cà, ớt: tĩa hoa.

- Ngò: rửa sạch để ráo.

- Dưa leo: tĩa rẻ quạt.

### Chế biến

Trái miếng bí đao ra trên xếp 1 con tôm + thịt cua + nấm cuộn tròn lại xếp lên mâm nhôm.

- Cho mâm chả giò vào nồi nước sôi hấp cách thủy độ 5 phút. Lấy ra xếp chả giò vào đĩa. Nước hấp chả giò giữ lại.

Làm nước sốt: nước hấp để nguội chắt bỏ bột năng vào khuấy tan. Bắc chảo lên bếp cho 1 muống súp dầu vào.

Tỏi băm phi vàng cho nước hấp và nêm lại tiêu muối đường bột ngọt cho vừa ăn. Nước hấp trong và sanh sánh là được. Nhắc xuống cho ra chén.

### TRÌNH BÀY

Xếp chả giò ra đĩa. Xếp bắp và dưa leo xung quanh, trên cắm hoa ớt + cà cho đẹp. Dùng kèm nước sốt chả giò + xi dầu ớt tỏi thơm khoanh.





## VẬT LIỆU

- 1/2kg tôm sú hoặc tôm đất
- Tiêu + muối + bột ngọt + ớt bột khô + 100g bột năng + trái ớt sừng + dầu ăn.

## CÁCH LÀM

### Chuẩn bị

- Tôm: cắt đầu vạt xéo, chẻ lưng để vào và đuôi.

Ướp tôm:

- 1 muỗng cà phê muối.
- 1/2 muỗng cà phê bột ngọt.
- 1 muỗng cà phê ớt bột rang khô.

### Chế biến

- Lăn tôm qua bột năng khô (banh lương chẻ lưng nhét bột năng vào) chảo lầu nhiều, vừa nóng cho chiên tôm với lửa to.

**Cách 1:** Cho tôm đã chiên vào đĩa.

- Rắc hỗn hợp muối ớt đã rang vào xóc đều.

**Cách 2:** Ớt sừng bỏ hạt băm nhuyễn.

- Bắc chảo nóng cho 2 muỗng súp dầu + tô phi vàng cho ớt băm vào đảo đều.
- Cho tôm đã chiên vào nêm chút muối ớt đã rang và xóc đều nhắc xuống.

### TRÌNH BÀY

- Xếp tôm ra đĩa.
- Dọn kèm đĩa kim chi hoặc đu đủ bào sợi ngâm chua.

## VẬT LIỆU

– 12 con mực loại nhỏ, mực ống tròn – 200g giò sống – 1 lọn bún tàu nhỏ  
2 tai nấm mèo, tằm tre – 1/2 bao tử heo 300g – phèn chua – giấm – nước  
mắm – 2 muỗng cà phê ngũ vị hương – 2 muỗng bột cà phê bột cà ri –  
trái dưa xiêm – 1/2 lõi heo 300g – 12 cọng cải bẹ xanh loại lớn cọng  
1 muỗng cà phê nước tro tàu – Ngò – 1 trái cà – 2 trái ớt – Gia vị.

## CÁCH LÀM

### Chuẩn bị

– Mực: gỡ bỏ lớp vỏ đen bên ngoài mực, chà muối. Rửa sạch, lấy râu mực ra, cắt bỏ 2 bên mắt đen rửa sạch, băm nhuyễn, lạng xéo mực thành mắt võng. – Bún tàu: ngâm nước, băm nhuyễn. – Nấm mèo: ngâm nước, gọt chân băm nhuyễn.

– Bao tử heo: lọn ra bề trái chà muối trong và ngoài, rửa sạch, chà phèn chua, rửa sạch, ngâm giấm 5 phút rửa sạch, chảo nóng cho nước mắm ngon vào áp chảo bao tử 5 phút. Rửa sạch để ráo.

– Lõi heo: nước sôi cho lõi heo trung sơ, đem ra cạo bỏ lớp trắng cứng dày. – Cải bẹ xanh:

bỏ lá, lấy cọng cắt xéo dài 10cm.

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

### Chế biến

Nhân: trộn chung giò sống + bún tàu + nấm mèo + râu mực + tiêu + muối + bột ngọt + tỏi phi vàng cho thơm + dầu mè. Đồn nhân này vào mực. Dùng ghim ghim lại ngay đầu mực, thoa màu vàng bên ngoài mực. Đem hấp 20 phút. Mực chín lấy ra xối mỡ sơ cho thơm. – Bao tử heo: ướp tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi băm + dầu mè + ngũ vị hương + bột cà ri để thịt thấm 30 phút, chiên vàng, cho nước dưa xiêm + chút nước lạt hầm bao tử và lõi heo lửa riu riu, cho dầu + nước mắm ngon + chút màu hấp điều độ. Bao tử và lõi heo chín mềm cạn nước dưa, ngả màu đẹp nhìn hấp dẫn, thái mỏng vừa ăn.

### TRÌNH BÀY

Xếp mực + bao tử heo + lõi heo + cải xen kẽ với nhau. Rãi ngò + ớt tía hoa cho đẹp. Món này dùng với nước chấm dầu ớt thái khoanh.



(Chả tôm chiên mè)

**VẬT LIỆU**

- 1kg tôm đất hoặc tôm bạc sú - 2 củ khoai tây lớn vàng - 100g xà lách xoong - Bột giòn - 1 củ hành tây - 100g mè trắng - 1 cây xà lách Đà Lạt - Ngò - ớt - 2 trái cà - 2 tép hành lá - Gia vị.

**CÁCH LÀM****Chuẩn bị**

- Tôm: bóc vỏ, rút chỉ đen chà muối rửa sạch lau khô, đập dập, quét với chút tiêu + bột ngọt + dầu hành lá lấy phần trắng, khi quét dai tôm tiếp tục lòng trắng vào quét thật dai.

- Mè: gạn rửa sạch, cho vào bột giòn.

- Xà lách, xà lách xoong, ngò: rửa sạch để ráo.

- Cà, ớt: tía hoa.

- 2 trái cà: thái mỏng.

- Hành lá: lấy phần trắng quét tôm.

- Hành tây: bào mỏng ngâm giấm + đường.

- Tỏi: đập dập, bóc vỏ, băm nhuyễn.

- Bột giòn: lòng trắng đánh nổi + bột mì + bột gạo + bột giòn + nước lạnh + bột nổi. Gắn ăn cho tiêu + muối + bột ngọt + xì dầu + giấm + màu hạt điều đỏ + mè.

- Khoai tây: gọt vỏ, xắt cọng dài vuông cạnh 1cm ngâm chanh + muối rửa sạch, lau khô.

**Chế biến**

Chia tôm làm 24 phần, lấy mỗi phần tôm ém tròn chung quanh 1 đầu cọng khoai tây thoa dầu cho đẹp.

Mè cho vào bột trộn đều. Nhúng từng miếng tôm vào bột (không nhúng khoai vào bột) cho vào chảo dầu nóng chiên vàng (lửa nhỏ).

## 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 sâm rấp + chút muối nấu chín mềm, đánh nhuyễn đậu xanh. - Me: cho nước sôi vào dầm lấy 2 - 3 muỗng súp nước me thật đặc. - Ớt: bỏ hạt, băm nhuyễn. - Đậu phộng: cho chút muối rang vàng, bóc vỏ băm nhuyễn.

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

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

## MẮM NÊM

### VẬT LIỆU

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

### CÁCH LÀM

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

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

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

## NƯỚC MẮM ME

### VẬT LIỆU

- 1 vắt me chín 50g - 50g đường ca  
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 + 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 muội - 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 muội + 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 nếm lại vừa ăn.

## NƯỚC MẮM LÃNG

### VẬT LIỆU

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

### CÁCH LÀM

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

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

## NƯỚC MẮM GỪNG

### VẬT LIỆU

- 1 nhánh gừng nhỏ - 1 trái ớt chín đỏ - 1/2 chén nước mắm ngon - 5 muỗng cát trắng - 4 trái chanh

### CÁCH LÀM

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

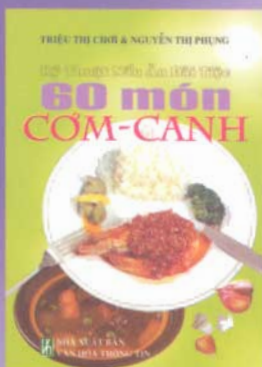
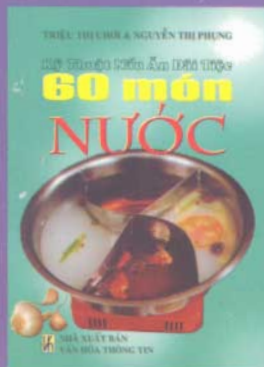
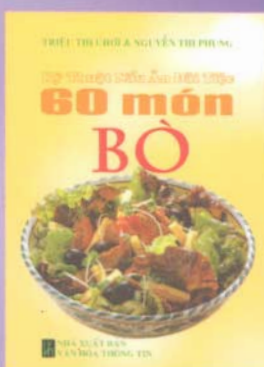
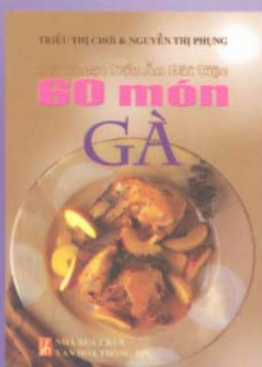
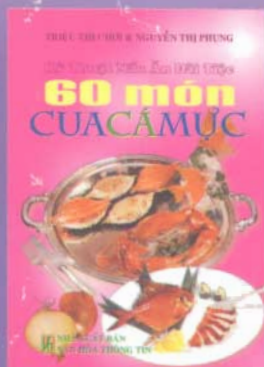
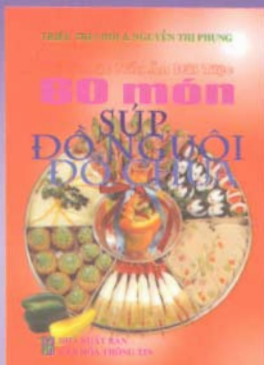
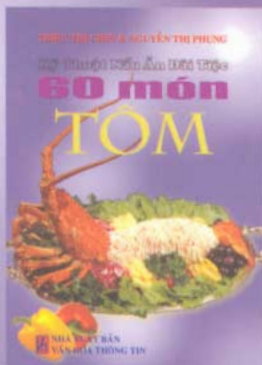
**Chế biến:** 8 muỗng súp đường + gừng quậy thật đều + 8 muỗng súp nước mắm ngon cho vào + 8 muỗng súp nước chanh cho vào + chút nước ấm quậy tan tất nếm lại vừa ăn.



# Mời Bạn Tìm Độc

**NHÀ SÁCH TRẺ**

394 Nguyễn Thị Minh Khai, Q.3, TPHCM  
ĐT: 8344030 - 8344029 Fax: (84) 81834029



Giá: 25.000Đ

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