

CÁC MÓN CHÈ & BÁNH TRUYỀN THỐNG

99 món
chè và bánh
phổ thông

Quà tặng
bạn gái



NHÀ XUẤT BẢN PHỤ NỮ



KIM PHƯỢNG (soạn)

CÁC MÓN CHÈ VÀ BÁNH TRUYỀN THỐNG

(99 món chè và bánh phổ thông)



1-CHÈ CHUỐI CHUNG

Nguyên liệu

Chuối sứ xiêm đen	3 quả
Khoai mì	50g
Bột khoai	200g
Đường	70g
Lạc nhân	20g
Lá dứa	3 lá

Muối, dừa nạo, bột báng

Quy trình chế biến

Ngâm nở bột khoai và bột báng trong nước 30 phút.

Khoai mì bỏ vỏ cắt miếng nhỏ, ngâm nước 30 phút.

Dừa nạo vắt một chén nước cốt, hai chén nước rạo.

Lạc nhân rang vàng, bỏ vỏ giã nhuyễn.

Lá dứa rửa sạch, cắt khúc.

Hoà tan bột năng trong 1/2 chén nước.

Nấu chín khoai mì trong nước rạo dừa có thêm một chút muối.

Cho lá dứa vào nấu để chè có mùi thơm.

Khi khoai chín cho bột khoai và bột báng vào nấu chín.

Chuối xiêm đen bỏ vỏ cắt miếng cho vào

...chè

và

bánh

phở

thông

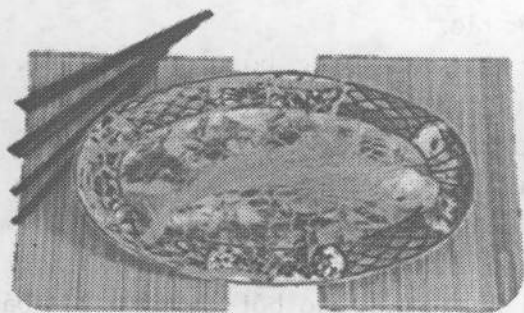
nồi khoai nấu vừa sôi lại. Nêm đường vào cho vừa ngọt nhẹ.

Cho nước bột năng vào khuấy cho nước chè sánh đặc.

Múc chè ra chén, rắc một ít lạc nhân đã rang lên trên.

Yêu cầu cảm quan

Nước chè trong, sánh, thơm mùi dứa, vị ngọt, mát



2 - CHÈ HOA CÀU

Nguyên liệu

Đường kính trắng	500g
Bột sắn lọc	100g
Đậu xanh xay	100g
Nước hoa bưởi (hoặc vani)	5ml

Quy trình chế biến

Đậu xanh ngâm đãi sạch vỏ, đồ chín để riêng, cho đường vào 1 lít nước đun tan đường. Bột sắn lọc hết cạn bắn cho 1 lít nước vào khuấy đều, cho lẫn vào nước đường, bắc lên bếp đun vừa lửa khuấy luôn tay cho đều khi bột thật trong là chín. Nhấc xoong bột xuống vừa khuấy vừa cho đậu xanh, nước hoa bưởi hoặc vani vào.

Múc ra bát, để nguội. Ăn nguội.

Yêu cầu cảm quan

Bát chè trong, đậu vàng. Thơm mùi hoa bưởi (vani), vị ngọt mát. Chè sánh đồng nhất, róc bát, đậu xanh lơ lửng và nổi trên bát chè.

...chè

và

bánh

phở

thong

3 - CHÈ ĐẬU ĐEN

Nguyên liệu

Đậu đen	300g
Tinh dầu chuối	5ml
Đường hoa mai	1000g
Vani	

Quy trình chế biến

Đậu đen vo sạch, cho vào nước lạnh đun nhừ, cho đường vào khuấy đều, tiếp tục đun sôi 15 phút nữa. Múc ra bát (chú ý mức lượng đồ mỗi bát bằng nhau) để nguội hẳn, cho nước dầu chuối vào, có thể cho thêm đá đập vụn. Ăn nguội hoặc lạnh.

Yêu cầu cảm quan

Thơm mùi dầu chuối (vani) ngọt, mát. Nước nhiều hơn cái, hạt đồ mềm nhưng không vỡ nát, nước đen không vẩn đục.

4 - CHÈ ĐẬU VÁN NƯỚC

Nguyên liệu

Đường kính	1000g
Nước tro	5g
Đậu ván	700g
Vani	2g

Quy trình chế biến

Đậu ván ngâm nước chừng 5 giờ, vớt ra bóc vỏ.

Nước tro hoà lẫn vào nước lã , cho đậu vào đun nhỏ lửa đến khi đậu chín như còn nguyên hạt. Cho đường vào nước lã đun sôi 15 phút, rắc đậu khuấy nhẹ tay đun sôi lại. Bắc xoong xuống để nguội, cho vani vào ăn nguội, có thể cho thêm đá đập vụn.

Yêu cầu cảm quan

Nước đường trong, đồ trắng. Thơm mùi vani, ngọt, mát, bùi. Nước nhiều hơn cái, hạt đồ mềm nguyên hạt, nước trong.

5 - CHÈ HẠT SEN LONG NHÃN

Nguyên liệu

Hạt sen tươi	300g
Đường kính	1000g
Nhãn lồng	1000g
Nước hoa bưởi	5ml

Quy trình chế biến

Hạt sen bóc vỏ thông tâm, luộc chín không vỡ hạt, nước luộc lọc trong.

Hoà 2 lít nước luộc sen với nước lã hoà đường cho lên bếp đun sôi 15 phút, để nguội, cho nước hoa bưởi vào.

Nhãn lồng bóc vỏ, bỏ hạt còn nguyên cùi (chú ý khi bóc không để cùi bị vỡ nát) cho hạt sen đã nhừ vào giữa cùi.

Xếp nhãn vào bát, mức nước đường vào.

Ăn nguội, có thể đập đá vụn vào bát, ăn lạnh.

Yêu cầu cảm quan

Cùi nhãn trắng đục, nước trong trắng. Mùi thơm của nước hoa bưởi, sen, ngọt, mát. Nước nhiều hơn cái, hạt sen nguyên hạt nhừ, nhãn nguyên quả.

6 - CHÈ CỐM

Nguyên liệu

Đường kính	1000g
Cốm non (làng Vòng)	300g
Bột đao	100g
Nước hoa bưởi (hoặc vani)	3ml

Quy trình chế biến

Hoà 2 lít nước lã với đường đun sôi đem lọc sạch. Hoà bột đao vào nước lạnh, lọc vào xoong đường khuấy đều.

Cốm nhặt sạch trấu, vò tươi, khi đường sôi rắc cốm vào khuấy đều tay, thấy bột trong, bắc ra để nguội, rắc nước hoa bưởi (hoặc vani) múc ra bát sạch. Ăn nguội.

Yêu cầu cảm quan

Chè trong, xanh. Thơm mùi cốm, ngọt mát. Chè sánh vừa, đồng nhất, cốm dẻo.

7 - CHÈ TRÔI NƯỚC

Nguyên liệu

Bột nếp	1000g
Mỡ khở	200g
Bột sắn lọc	400g
Hành khô	20g
Đường vàng	1000g
Gừng	50g
Vừng	50g

Muối

Quy trình chế biến

Bột nếp trộn lẫn với bột sắn lọc (đã rây mịn) cho nước đun sôi, một chút muối nhào bột cho dẻo và mịn.

Đậu xanh xay vỡ ngâm 6 giờ đãi sạch vỏ, bắc lên bếp nấu chín như cơm nát, giã nhuyễn.

Cho mỡ nước vào cho để nóng già, phi thơm hành thái mỏng, cho tiếp mỡ khở băm nhỏ vào đảo đều, tiếp đậu xanh vào đảo đều, để nguội viên nhỏ bằng quả táo.

Bột viên tròn lại, cán mỏng ra để nhân vào giữa, bao kín, vê tròn lại, bỏ vào

nồi nước sôi luộc thấy nổi thì vớt bột ra.

Đổ nước vào đường, bắc lên bếp thắng cho tan đường, đập dập gừng với ít muối đun đường cho hơi đặc thì thả các viên bột vào đun nhỏ lửa.

Múc mỗi bát 2-3 viên bột với nước đường rắc vừng rang (đã xát vỏ) lên trên. Ăn nóng.

Yêu cầu cảm quan

Chè hơi vàng, thơm mùi gừng, ngọt đậm. Nước nhiều hơn cái, các viên bột đều nhau, không vỡ, dẻo.

8 - CHÈ ĐẬU TRẮNG

Nguyên liệu

Đậu trắng	600g
Dừa già	200g
Đường kính	1000g
Vani	1g
Gạo nếp	300g

Quy trình chế biến

Đậu trắng ngâm 1 giờ, luộc chín vớt ra đãi sạch vỏ.

Gạo nếp vo sạch, trộn lẫn với đậu cho vào nồi.

Dừa nạo tươi cùi (hoặc già nhỏ) đổ nước nóng vào bóp kỹ vắt lấy nước cốt để riêng, cho thêm nước sôi bóp lại lần thứ hai vắt lấy nước đổ vào nồi đậu.

Cho thêm nước lạnh ngập mặt đậu đun cho đậu và gạo nếp đặc lại là chín.

Đổ đường vào đậu, khuấy đều cho tan đường, đun thêm, khi được cho nước cốt dừa, bắc ra để nguội cho vani. Múc ra bát, ăn nguội.

Yêu cầu cảm quan

Chè màu trắng, thơm mùi vani, vị ngọt mát, chè đặc, đồng nhất, đậu nhừ, dẻo.

9 - CHÈ THẠCH LỰU

Nguyên liệu

Đường kính 1000g

Nước hoa bưởi 5ml

Bột sắn lọc 200g

Bột nếp 200g

Phẩm màu thực phẩm

Quy trình chế biến

Hoà đường với 2 lít nước, khuấy tan, đun sôi để nguội cho nước hoa bưởi.

Bột sắn lọc trộn lẫn với bột nếp, cho nước nhào dẻo, cán mỏng 1cm.

Phẩm hồng pha với nước quét lên mặt lớp bột cho thấm đều để hơi se, thái hạt lựu.

Đun nước sôi, thả bột vào luộc chín, vớt ra, thả vào chậu nước lạnh một lúc.

Khi ăn, xúc hạt lựu vào bát nhỏ, múc nước đường vào bát chè, rắc nước hoa bưởi. Ăn nguội.

Yêu cầu cảm quan.

Chè có màu hồng trong, vị ngọt, thơm mát. Nước nhiều hơn cái, hạt lựu cắt thái đều nguyên vẹn, dẻo giòn.

10 - CHÈ HẠT SEN BỌC BỘT

Nguyên liệu

Hạt sen khô	200g
Bột sắn lọc	500g
Đường kính	1000g
Vani	2g

Quy trình chế biến

Hạt sen vo sạch, ninh như còn nguyên hạt, thông tâm.

Vấy nước lã vào bột sắn cho ẩm, bóp cho vỡ vụn, đổ nước từ từ cho bột thật mịn, dẻo, nắm lại thành nắm. Đun nước sôi thả bột vào luộc đến khi bột trong, vớt ra nhồi lại viên thành từng viên bằng hòn bi nèn bẹp và mỏng, cho hạt sen vào giữa bao tròn lại. Cách nhào bột khác: Cho nước vào bột theo tỷ lệ 1,5/1 khuấy tan bột, đặt lên bếp khuấy cho đặc lại, nhồi kỹ, viên thành hòn bi rồi cũng làm như trên.

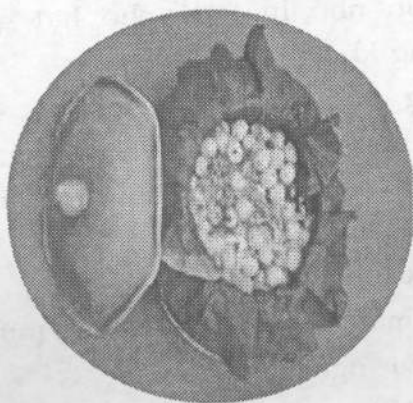
Cho nước sôi lại, thả các viên bột lọc hạt sen vào luộc, thấy bột trong đều lấy ra để ráo nước.

Đường kính hoà tan với nước, đun sôi thả các viên bột bọc hạt sen vào đun lại, múc ra bát, vani cho vào lúc chè còn nóng. Ăn

nguội.

Yêu cầu cảm quan

Viên bột trong, nước đường trong. Thơm mùi vani, vị ngọt mát, bùi. Nước nhiều hơn cái, trong, không vẩn đục, viên bột đều, nguyên vẹn, nhìn thấy hạt sen bên trong.



...chè

và

bánh

phở

thông

11 - CHÈ BÀ CỐT

Nguyên liệu

Gạo nếp	600g
Gừng	10g
Mật	1000g

Quy trình chế biến

Gạo nếp vo sạch, đãi thóc, trấu, sạn cho vào nước lạnh nấu như cháo (chú ý đun nhỏ lửa) để cho hạt gạo chín nhưng không nứt.

Gừng giã nhỏ vắt lấy nước.

Gạo nếp vừa nở thì cho gừng và mật vào nấu sôi cho đến khi đặc sền sệt.

Múc ra bát. Ăn nguội.

Yêu cầu cảm quan

Chè màu cánh gián. Thơm mùi gừng, nếp, vị ngọt đậm.

Chè đồng nhất, đặc sền sệt, không nát.

12 - CHÈ CON ONG

Nguyên liệu

Gạo nếp 1000g

Đường phên (mật) 1000g

Vừng 30g

Gừng 50g

Quy trình chế biến

Gạo nếp vo sạch, ngâm nước lạnh 6 – 8 giờ vớt ra để ráo nước, cho vào chảo đồ thành xôi lấy ra để nguội.

Mật (đường phên pha nước) đun sôi kỹ, lọc sạch.

Gừng giã nhỏ vắt lấy nước.

Đun mật (đường) sánh lại, bắc ra khỏi bếp cho đường, hạ nhiệt độ, đổ xôi, nước gừng vào đun một lúc bắc ra.

Vừng rang vàng sảy vỏ (hoặc lạc rang vàng tách đôi, xát sạch vỏ). Múc chè ra đĩa, rắc vừng (lạc) lên trên. Ăn nguội.

Yêu cầu cảm quan

Chè màu cánh gián, thơm mùi đường, gừng.

Vị ngọt đậm chè đặc, hạt xôi nóng, nguyên hạt, róc đĩa, dẻo.

13 - CHÈ KHO

Nguyên liệu

Đậu xanh	1000g
Quế chi	3g
Đường	1000g
Thảo quả	2g
Vừng	50g

Quy trình chế biến**Cách 1:**

Đường cho vào 1 lít nước, đun tan để sôi một lúc, lọc thật kỹ.

Đậu xanh xay vỡ, ngâm 6 giờ, đãi sạch vỏ, phi khô, rang hơi vàng xay nhỏ mịn như bột. Hoà 1,5 lít nước vào bột đậu, khuấy tan cho nước đường vào, bắc lên bếp đun nhỏ lửa khuấy đều tay không để bén nổi.

Quế chi và thảo quả giã nhỏ, rây mịn như bột, khi chè bắt đầu đặc thì cho vào khuấy lẫn, nấu cho đến khi chè đặc quánh lại, múc ra đĩa khô sạch (hoặc đổ vào khuôn có lót lá chuối) rắc vừng đã rang thơm lên mặt. Ăn nguội, khi ăn cắt ra từng miếng. Bảo quản được từ 3 đến 5 ngày.

Cách 2:

Đường phen cho vào 0,5l nước, đun sôi, lọc

kỹ.

Đậu xanh xay vỡ ngâm 6 giờ, đãi sạch vỏ cho nước vào ninh nhừ cho ra rá cà lấy bột mịn. Cho đậu và đường đun sôi kỹ khuấy luôn tay đến khi chè bắt đầu đặc lại, cho thảo quả, quế chi khuấy lẫn, nấu cho đến khi chè đặc quánh lại, múc ra đĩa khô, sạch, rắc vừng đã rang thơm lên trên. Ăn nguội, bảo quản được từ 1 đến 2 ngày.

Yêu cầu cảm quan

Chè màu vàng nâu. Thơm mùi thảo quả, quế chi, ngọt đậm, bùi. Chè dẻo, khô, róc đĩa, cầm không dính tay.

14 - CHÈ KHOAI TÂY

Nguyên liệu

Khoai tây	1000g
Vừng	50g
Đường kính	1000g
Vani	1g

Quy trình chế biến

Khoai tây gọt vỏ ngâm nước rửa sạch cho vào nồi luộc, chắt nước để nhỏ lửa cho khoai chín kỹ đem giã nhuyễn khi khoai còn nóng.

Cho đường vào khoai đã giã nhuyễn bắc lên bếp khuấy liên tục (đun nhỏ lửa) cho đến khi chè dẻo quánh, cho vani vào múc ra đĩa khô sạch, rắc vừng đã rang thơm lên trên. Ăn nguội.

Yêu cầu cảm quan

Chè màu vàng rơm. Thơm mùi vani, vị ngọt đậm. Chè dẻo, khô, róc đĩa, cầm không dính tay.

15 - CHÈ KHOAI MÔN

Nguyên liệu

Đường kính	1000g
Dừa già	300g
Khoai môn	1000g
Vani	1g
Gạo nếp	500g
Muối	

Quy trình chế biến

Khoai môn rửa sạch, nấu chín, bóc vỏ, thái miếng to

Dừa nạo sợi, cho 1/2 bát nước sôi vào bóp đều vắt lấy nước cốt để riêng, cho thêm nước sôi vắt lần 2, cho nước đó vào nồi đồ gạo nếp vo sạch nấu cho đến khi hạt gạo nở to, cho tiếp khoai môn vào nấu lẫn.

Cho đường vào nồi, lấy dừa khuấy đều cùng với muối thấy chè đặc quánh lại thì cho nước cốt dừa đun sôi, cho vani vào khuấy đều múc ra bát khô sạch. Ăn nguội.

Yêu cầu cảm quan

Chè đặc dẻo, có màu xám. Mùi thơm, vị ngọt.

16 - CHÈ NGÔ

Nguyên liệu

Đường kính	1000g
Bột hoàng tinh	20g
Ngô non	800g
Vani	2g

Quy trình chế biến

Ngô non hãy còn sữa để nguyên cả bắp bóc lá áo xát để lấy bột (hoặc tẽ hạt bỏ vào cối giã nhỏ) bỏ bã, hoà thêm nước lã và bột hoàng tinh khuấy đều.

Đổ đường vào nước bột đánh tan, bắc lên bếp đun vừa lửa khuấy đều tay cho sôi kỹ. Bột chín trong là được, để nguội rắc vani, múc ra bát. Ăn nguội.

Yêu cầu cảm quan

Chè trắng ngà, thơm đặc trưng, vị ngọt mát. Trạng thái chè sánh đặc, đồng nhất.

17 - CHÈ CỦ MÀI

Nguyên liệu

Củ mài	1000g
Bột đao	50g
Đường kính	1000g
Vani(hoặc nước hoa bưởi)	2g

Quy trình chế biến

Củ mài rửa sạch, luộc chín, bóc bỏ vỏ, thái mỏng, bỏ chỗ sượng.

Cho nước lã với đường đun sôi lọc sạch.

Bột đao hoà nước lã, lọc vào nước đường bắc lên bếp, khuấy đều tay cho đến khi sôi, đổ củ mài vào, khi chè trong thì bắc xuống để nguội, cho vani (hoặc nước hoa bưởi).

Múc ra bát. Ăn nguội.

Yêu cầu cảm quan

Chè trắng trong. Thơm mùi vani, ngọt mát. Chè hơi sánh, đồng nhất, củ mài thái đều, bở.

18 - CHÈ ĐẬU ĐÃI

Nguyên liệu

Đậu xanh	1000g
Bột hoàng tinh	30g
Đường kính	1000g
Nước hoa bưởi	5ml

Quy trình chế biến

Đậu xanh xay vỏ, ngâm 6 giờ, đãi sạch vỏ cho nước vào ninh nhừ, vớt ra rá xát nhỏ lấy bột mịn, đổ đường vào bắc lên bếp khuấy đều cho tan đường và sôi kỹ.

Hoà bột hoàng tinh vào nước lạnh cho vào nồi chè đang sôi thấy đặc sánh là được. Bắc xuống để hơi nguội cho nước hoa bưởi (hoặc vani) múc ra bát, ăn nguội.

Yêu cầu cảm quan

Chè màu vàng rơm, thơm mùi vani, vị ngọt mát. Chè có trạng thái đồng nhất, mượt, róc bát.

19 - CHÈ THUNG

Nguyên liệu

Đậu xanh	600g
Mộc nhĩ	50g
Đường kính	1000g
Hạt sen (lạc)	100g
Bột đao	50g
Dừa nạo	50g
Vani	3g

Quy trình chế biến

Bột đao lọc rửa sạch.

Mộc nhĩ ngâm cho nở, rửa sạch, thái chỉ.

Dừa giã nhỏ cho nước sôi vào nhồi kỹ vắt lấy nước cốt, giã tiếp cho nước sôi vào nhồi lọc lấy nước rạo.

Đậu xanh ngâm đãi vỏ hấp chín ướp đường. Hạt sen (lạc) nấu chín mềm ướp đường. Cho bột đao vào chung với nước dừa trộn cùng với đường đun sôi kỹ, cho đậu xanh, hạt sen vào nấu chung, cho mộc nhĩ, nước cốt dừa nấu sôi lại nhắc ra khỏi bếp cho vani, múc chè ra bát, ăn nóng hoặc lạnh.

Yêu cầu cảm quan

Chè trong, điểm vàng, đen. Thơm mùi vani, vị ngọt, béo, bùi. Trạng thái chè sánh, đậu và hạt sen còn nguyên hạt, mềm.

...chè

và

bánh

phở

thông

20 - CHÈ KHOAI MÌ

Nguyên liệu

Khoai mì tươi	100g
Đường cát trắng	500g
Dừa khô	300g
Lá dứa	10 lá

Quy trình chế biến

Khoai mì lột vỏ, ngâm nước cho ra ỉ khoảng 1 giờ, vớt ra mài nhuyễn vắt ráo nước, vò viên bằng ngón tay.

Bắc nước sôi + chút muối, cho khoai mì vào luộc chín vớt ra để ráo.

Dừa khô vắt lấy 2/3 chén nước cốt và 3 chén nước ráo.

Lá rửa sạch bó lại.

Cho nước ráo dừa và đường vào xoong nấu sôi, cho lá dứa + đường + ít muối + khoai mì viên đã luộc chín vào nấu khoảng 15 phút cho thấm đường rồi cho nước cốt dừa vào trộn đều.

Yêu cầu cảm quan

Khi dùng múc ra chén, món chè này chỉ ngon khi dùng nóng.

Chè đặc sánh, viên đều, vị ngọt, mát, thơm mùi dứa.

21- BÁNH CHUNG (10 cái)

Nguyên liệu

Gạo nếp cái	5000g
Đậu xanh	1500g
Thịt ba chỉ	1000g
Muối	
Hạt tiêu	

Quy trình chế biến

Gạo nếp vo kỹ, đem ngâm 8-10 giờ về mùa đông, 4-5 giờ về mùa hè (trong quá trình ngâm có thể thay nước một vài lần) vớt gạo ra, dội nước sạch, để ráo, xóc muối đều.

Đậu xanh xay vỡ, ngâm đãi sạch vỏ, nấu chín (cho muối), giã nhỏ mịn, nắm thành từng nắm (10 nắm)

Thịt thái miếng to, ướp muối, tiêu.

Đặt lá dong, cho 1/2 số gạo (250g), bẻ 1/2 nắm đậu dàn mỏng lên gạo, xếp 2 miếng thịt cho vào giữa rồi tiếp tục cho nốt phần đậu còn lại, phủ gạo nốt lên trên cùng, bẻ gập lá gói vuông, cao thành, buộc lạt chéo chữ thập.

Xếp bánh vào nồi có lót cuống lá dong ở đáy nồi, đổ ngập nước đun to lửa đều. Cạn

nước thì đổ thêm nước sôi vào. Nấu khoảng 8-10 giờ, vớt ra nhúng vào nước lạnh rồi nén chặt 8-10 giờ cho bánh rền.

Khi ăn bóc bỏ lá, cắt thành miếng.

Yêu cầu cảm quan

Khi bóc bề mặt bánh có màu xanh của lá dong. Mùi thơm ngon của đậu xanh, thịt, hạt tiêu, vị vừa ăn.

Bánh gói kín, vuông, đều, đẹp, rền.

22 - BÁNH NẾP LẠC

Nguyên liệu

Gạo nếp	1 bát
---------	-------

Lac nhân	50g
----------	-----

Tương ớt, bột nêm, dầu ăn

Gừng xay, tỏi xay

Quy trình chế biến.

Bước 1: Vo sạch lạc, luộc lửa vừa cho chín mềm, vớt ra để ráo.

Bước 2: Trộn nếp với 1 thìa cà phê gừng xay, 1 thìa cà phê tỏi xay, lạc luộc, 1 thìa súp tương ớt và 2 thìa cà phê bột nêm.

Bước 3: Đặt xứng lên bếp đợi sôi, cho hỗn hợp nếp vừa trộn vào hấp chín. Sau đó, ép xôi thành từng miếng tròn, hoặc cho vào khuôn chữ nhật, úp ra rồi cắt thành từng miếng vuông khoảng 5cm.

Bước 4: Đun sôi dầu, lăn các miếng xôi qua
lạc rang giã nát rồi thả vào cho dầu rán vừa
vàng.

Vớt bánh ra cho vào giấy thấm dầu.

Yêu cầu cảm quan

Xếp bánh nếp lặt ra đĩa. Ăn nóng kèm với tương ớt. Bánh xốp giòn, vị ngọt bùi.

23 - BÁNH NẾP HẤP

Nguyên liệu

Gạo nếp	1 bát	Củ năng	100g
Tôm sú	150g	Cá thát lát	100g
Thịt xay	100g	Nấm hương	2 tai

Hành, bột nêm, tiêu

Quy trình chế biến

Bước 1: Gọt vỏ củ năng, băm nhuyễn rồi vắt bỏ nước.

Thái nhuyễn nấm hương.

Băm nhỏ 2 đầu hành lá.

Làm sạch tôm, bóc vỏ, giã nát.

Bước 2: Cho tôm, cá thát lát và thịt xay vào tô, quết cho hỗn hợp này dẻo lại.

Bước 3: Trộn đều củ năng, hỗn hợp tôm vừa quết, đầu hành, nấm hương với 2 thìa cà phê bột nêm và 1/2 thìa cà phê tiêu.

Vo hỗn hợp này thành viên tròn khoảng bằng quả chanh.

Bước 4: Đặt xúng lên bếp cho sôi.

Lăn từng viên nhân qua nếp, rồi xếp vào xúng hấp khoảng 15 phút là xôi chín. Dùng nóng với nước tương và ớt.

Yêu cầu cảm quan

Bánh đều, dẻo, thơm, ngon.

Nguyên liệu

Bột tẻ lọc	800g	Nước mắm
Thịt nạc vai	400g	Muối
Mộc nhĩ	15g	Mì chính
Hành khô	10g	Hạt tiêu

Quy trình chế biến

Hòa bột, nước và muối vào nồi rồi đem xú bột: Cho lên bếp đun cách thủy hoặc đun trực tiếp, khuấy liên tục cho tới khi bột đặc quánh (chín 50-60%) bắc ra, đánh liên tục cho tới khi bột mượt, mịn không dính tay thì được. Chia bột thành từng nắm (10g).

Thịt lợn rửa sạch băm nhỏ, hành khô bóc vỏ băm nhỏ, mộc nhĩ ngâm rửa sạch băm nhỏ. Tất cả trộn lẫn với nước mắm, hạt tiêu.

Cán bẹp bột, cho nhân vào giữa dùng lá chuối tây sạch gói lại thành hình nón ở hai đầu rồi đem luộc chín 30-45 phút. Vớt ra để ráo, ăn kèm nước mắm; chanh ớt.

Yêu cầu cảm quan

Bột bánh trắng xanh, trong, ráo bánh, ăn giòn, nhân thơm, vị vừa ăn. Bánh gói đều, đẹp.

...chè và bánh phở thông

25 - BÁNH RÁN

Nguyên liệu (30 cái)

Bột gạo nếp	1000g	Muối	10g
Bột gạo tẻ	200g	Đậu xanh	300g
Mỡ nước	50g	Dừa nạo	100g
Vừng trắng	100g	Mứt sen	100g
Đường kính	600g	Vani	2g

Quy trình kỹ thuật

Vỏ: Hòa tan 30g đường với nửa lít nước lã nhào lẫn với bột nếp và bột tẻ rây mịn, để ngâm 30 phút.

Nhân: Đậu xanh xay vỡ ngâm nước, đãi vỏ, nấu chín, giã nhỏ mịn, thêm 30g đường, 2 thìa mỡ. Đặt đậu lên bếp nhỏ lửa xào thật khô. Khi đậu gần được cho dừa nạo, hạt sen băm nhỏ bằng hạt ngô vào vani đảo đều. Nặn nhân làm 30 viên.

Nặn bánh: Chia bột vỏ bánh làm 30 viên, cán bột mỏng rồi cho nhân vào giữa, nặn tròn mịn. Lăn bánh vào vừng trắng, nắm nhẹ tay cho vừng bám vào vỏ bánh. Thả bánh vào mỡ sôi già, rán chín vàng, ăn nóng.

Yêu cầu cảm quan

Bánh vàng đều, không nứt vỡ, nhân không ra ngoài. Vỏ giòn, nhân thơm, vừng không cháy, bám chắc vào bánh.

26 - BÁNH GAI

Nguyên liệu

Bột nếp lọc	1000g	Đường kính	500g
Bột sắn lọc	200g	Đậu xanh	500g
Lá gai khô	500g	Vừng trắng	50g
Mỡ nước	50g	Tinh dầu hoa	

Quy trình kỹ thuật

Vỏ: Lá gai tuốt bỏ cuống, xả, rửa sạch luộc 8-12 giờ, vớt ra để ráo nước, thái nhỏ, giã nhuyễn mịn. Bột nếp và bột sắn bóp tan trộn lẫn với nhau. Hòa 250 g đường với nửa lít nước đun sôi, nhào thật kỹ bột và lá gai, có thể đem vào cối giã nhuyễn, mịn.

Nhân: Đỗ xanh xay vỡ ngâm nước dãi vỏ, nấu chín, giã nhỏ mịn, mỡ phần luộc chín thái hạt lựu. Đỗ xanh, mỡ phần, tinh dầu hoa bưởi hay vani cùng số đường còn lại trộn lẫn, đem xào kỹ.

Nặn bánh: Bột vỏ chia thành nắm tròn khoảng 50 - 60g một chiếc. Nhân bánh cũng chia thành từng nắm mỗi chiếc 20 - 30g, bỏ vào bột bao kín, vê thành bánh, lăn vào vừng rang thơm. Lá chuối khô rửa sạch xoa mỡ nước, gói bánh lại, buộc lạt đem hấp chín.

...chè

và

bánh

phổ

thông

Yêu cầu cảm quan

Bánh đều nhau, gói vuông vắn. Vỏ bánh màu đen sẫm, nhân màu vàng, mùi thơm, vị ngọt, béo, dẻo.



27- BÁNH CHAY

Nguyên liệu

Bột nếp 1000g	Vừng trắng	30g
Bột tẻ 150g	Đường kính	500g
Mỡ khở 150g	Đậu xanh	4 0 0 g

Tinh dầu cà cuống

Quy trình chế biến

Bột nếp trộn lẫn với bột tẻ cho nước vào nhào đều thành khối mịn mượt. Đậu xanh xay vỡ, ngâm nước, đãi vỏ, trộn ít muối, nấu chín, giã nhỏ mịn. Mỡ khở luộc chín thái hạt lựu, trộn với đỗ xanh cùng tinh dầu cà cuống xào qua rồi nặn thành viên nhỏ. Vừng rang thơm xát bỏ vỏ. Nặn bột thành những viên cho nhân vào giữa, bao bột kín lại, ấn bẹp giữa có một phần trũng, rồi luộc như bánh trôi, vớt ra nước đun sôi để nguội. Lấy 500g đường hòa với 1,5 lít nước lã đun sôi kỹ, để nguội. Bánh bày ra đĩa, rắc vừng lên trên, chan nước đường.

Yêu cầu cảm quan

Bánh tròn dẹt đều viên, nhân không ra ngoài. Bánh dẻo, không dính, mùi thơm hấp dẫn, vị ngọt béo.

28 - BÁNH CỐM

Nguyên liệu (20 cái)

Cốm non tươi	1000g
Đậu xanh	1000g
Đường kính	2000g
Mỡ nước	100g
Thịt nạc thăn	200g
Dừa già	200g
Phẩm xanh	

Quy trình chế biến

Vỏ: Cốm non tươi mềm, dẻo, thơm không dính vào nhau, nhặt sạch trấu để vào chậu men. Đun 0,7 lít nước nóng 80°C, hòa phẩm xanh rồi đổ vào cốm trộn đều, nhẹ tay, lấy lá chuối hay lá sen đặt lên trên để 2 giờ ở chỗ mát.

Vỏ tơi cốm cho vào chảo nhôm sạch trộn với 300g đường, đun nhỏ lửa, đảo đều cho đường tan ngấm hết vào cốm. Làm ba lần như vậy mỗi lần 300g đường, khi cốm ngấm hết đường để 20 phút xúc ra chậu để nguội.

Nhân: Đậu xanh xay vỡ ngâm nước 4-6 giờ, đãi vỏ, nấu chín, giã nhỏ, cà xát lọt qua rá lấy bột nhỏ. Số đường còn lại (1100g) nhào với bột đậu, đun nhỏ lửa, đảo trộn liên tục

cho thật kỹ, sờ tay không dính là được. Thịt thăn luộc chín, giã bông trộn lẫn với đậu xanh. Nếu không có thịt nạc thì dùng dừa nạo tươi, luộc qua để ráo rồi trộn với đậu xanh, đun nhỏ lửa khoảng 15 phút.

Thành bánh: Lá chuối tươi rửa sạch, lau khô, xoa mỡ vừa rán hãy còn nóng. Đổ cốm vào lá chuối dàn mỏng thành hình chữ nhật 20x10 cm, Mỗi chiếc 120g cốm, để nhân lên trên, mỗi chiếc 80g nhân, dàn nửa bề mặt cốm không nhân úp lên trên phần đã có nhân. Gập lá lại bề vuông thành, gói lại, buộc lạt chữ thập ra ngoài.

Yêu cầu cảm quan

Cốm dẻo, thơm, màu xanh của cốm non. Bánh vuông vắn, nhân không bị lẫn lộn với cốm, mùi thơm, vị ngọt dẻo.

29 - BÁNH XU XÊ

Nguyên liệu

Bột nếp lọc 1000g Dừa nạo 200g
 Đường kính 2000g Đậu xanh 1000g
 Bột hoàng tinh 250g
 Thịt nạc thăn 200g
 Hạt giành giành 50g

Quy trình chế biến

Vỏ: Cho hạt giành giành vào nước lạnh ngâm 1-2 giờ, đun sôi cho hạt thối hết màu ra, gạn lấy nước pha nước cho màu vàng đẹp. Bột nếp trộn lẫn với bột hoàng tinh hay bột sắn lọc. Lấy nước giành giành nhào bột khi thấy màu vàng đẹp thì thôi, không nên cho nhiều, bánh có màu xấu, cho tiếp 800g đường vào nhào đều, dùng rây lọc sạch. Cho bột đã lọc vào xoong, đem ráo cách thủy, dùng đũa cá to quấy liên tục khi thấy bột quánh, thấy nặng tay (bột chín 50-60%), mang ra đánh thật mạnh và đều, sờ tay không dính là được. Dừa nạo nhỏ trộn lẫn với bột cho thật đều. Nếu muốn bánh có màu đỏ dùng gấc, bánh có màu xanh dùng lá manh cộng (giã lá manh cộng, vắt lấy nước nhào bột), bánh có màu đen dùng lá

gai.

Nhân: Đậu xanh xay vỡ đôi ngâm nước, đãi vỏ, nấu chín, đem giã nhỏ, cà xát lọc qua rá lấy bột nhỏ. Số đường còn lại nhào cùng với bột đậu, đun nhỏ lửa đảo đều trộn liên tục cho thật kỹ, sờ tay không dính là được. Thịt thăn luộc chín giã bông trộn lẫn với đậu xanh, đun nhỏ lửa khoảng 15 phút.

Thành bánh: Dùng lá dừa làm khuôn có hình khối 5x5x3cm, lót lá chuối thành hình chữ nhật bên trong. Ngắt mỗi chiếc bánh khoảng 50g bột, 30g nhân vào giữa, sau lại phủ bột kín, đem hấp chín.

Yêu cầu cảm quan

Bánh vuông vắn, đều, không bị xệ, bóng đẹp, giòn, dẻo, màu sắc đặc trưng cho từng màu, trong suốt, mùi thơm, vị ngọt.

...chè

và

bánh

phở

thông

30 - BÁNH BÈO

Nguyên liệu

Bột gạo tẻ	1000g	Tiêu bột	5g
Tôm he khô	300g	Nước mắm	100g
Mỡ nước	200g	Muối	20g
Hàn the	một ít	Hành khô	100g
Ớt tươi	20g		

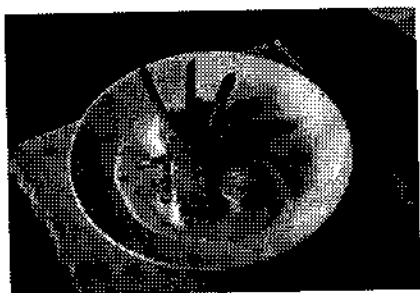
Quy trình chế biến

Hòa bột, nước lã với tỷ lệ bột trên nước = 1/2 theo thể tích và một ít muối quấy cho tan đều. Sau đó cho 0,5% hàn the đã nung chín vào bột khuấy tan đều. Xoa mỡ vào khuôn, múc bột đem hấp 15 phút, khi chín lấy ra đặt vào mâm nước lạnh, chú ý không để nước tràn vào bánh. Bánh bong, lấy ra để nguội.

Tôm bóc vỏ, bỏ đầu luộc chín, giã nhỏ, thêm nước mắm, muối tiêu, sấy thành ruốc tôm. Hành bóc vỏ thái mỏng phi thơm vàng giòn, bày bánh vào đĩa, cho ruốc tôm vào giữa bánh, múc hành mỡ đã phi thơm rưới lên bánh. Ăn chấm bánh với nước mắm, ớt, đường, nước tôm.

Yêu cầu cảm quan

Bánh chín, trắng, giòn. Tôm thơm, màu vàng đẹp, đậm, béo. Nổi bật mùi thơm của hành phi.



...chè

và

bánh

phở

thông

Nguyên liệu

Gạo tẻ	500g	Ớt tươi	20g
Thịt nạc vai	200g	Chanh quả	50g
Mộc nhĩ	10g	Nước mắm	
Nấm hương	5g	Muối	
Hành khô	40g	Mì chính	
Mỡ nước	30g	Hạt tiêu	
Đường	10g	Tinh dầu cà cuống	

Quy trình chế biến

Nhân bánh: Mộc nhĩ, nấm hương ngâm nở, rửa sạch, băm nhỏ. Thịt nạc băm nhỏ, ướp nước mắm, hành băm nhỏ. Phi thơm hành cho thịt, nấm, mộc nhĩ vào xào săn, nêm mắm, muối, mì chính xúc ra để riêng. Hành củ thái mỏng rán vàng vớt ra để riêng.

Nước chấm: Hòa nước mắm với nước sôi để nguội, chanh, đường, mì chính, ớt tươi băm nhỏ, để có nước chấm chua, cay, mặn, ngọt. Trước khi ăn cho tinh dầu cà cuống vào.

Bột bánh: Gạo vo sạch, ngâm 4 giờ, vớt ra dội nước sạch để ráo. Cho gạo vào xay bột nước, bột xay xong lọc qua rây, cho ít muối, quấy đều.

Cho nước vào nồi (2/3 nồi) căng vải thật phẳng lên miệng nồi, đun nước sôi. Xoa một lớp mỡ lên vải, múc bột láng mỏng đều trên mặt vải, đập vung. Bánh chín lấy bánh ra, đặt lên mâm, cho nhân vào bánh cuộn lại. Khi ăn xếp bánh vào đĩa rắc hành phi vàng và mỡ lên bánh. Ăn kèm nước chấm đã pha.

Yêu cầu cảm quan

Bánh trắng trong nhìn rõ nhân, thơm dậy mùi hành phi, thịt, nấm, cà cuống vị ngon, béo đậm đà của nhân, nước chấm chua, cay, mặn, ngọt vừa ăn. Bánh ráo, giòn, bóng mượt không nhũn nát.

...chè

và

bánh

phở

thông

32 - BÁNH BỘT LỘC BỌC TÔM

Nguyên liệu

Bột sắn lọc	500g	Ớt tươi	20g
Tôm tươi	300g	Chanh quả	30g
Mỡ nước	100g	Nước mắm	
Hành khô	20g	Muối	
Hành hoa	50g	Mì chính	
Đường	50g	Hạt tiêu	
Tỏi khô	20g		

Quy trình chế biến

Tôm rửa sạch, cắt đầu, đuôi và chân, ướp muối, mắm, tiêu. Phi thơm hành, cho tôm vào xào chín, nêm đường, mì chính, phẩm màu hoa hiên đảo đều cho thấm, xúc ra để riêng.

Rửa sạch chảo, cho mỡ vào đun nóng, cho hành hoa thái nhỏ vào xào qua, đổ vào bát để riêng.

Bột sắn cán mịn, rây kỹ, đựng vào chậu men, đổ nước sôi vào từ từ, vừa đổ vừa nhào trộn, nhào tới khi không dính tay, dẻo, mịn. Cắt bột thành từng phần 20g, cán bột thành tấm tròn có đường kính 10cm đặt tôm

vào giữa gấp lại thành hình bán nguyệt. Ở mép vặn thành hình dây thừng. Xếp bánh vào lồng hấp cứ một lớp bánh bôi một lớp mỡ xào hành hoa (để tránh bánh dính vào nhau). Hấp 20 phút bánh chín lấy ra để ráo. Ăn bánh kèm nước chấm có tỏi, ớt, đường, chanh.

Yêu cầu cảm quan

Vỏ bánh trong, nhìn rõ nhân. Bánh ngậy, bùi, thơm.

...chè

và

bánh

phở

thông

33 - BÁNH Ố MẠN

Nguyên liệu

Bột gạo tẻ	250g	Đường	30g
Bột mỳ	50g	Củ đậu	100g
Dừa già	200g	Rau mùi	30g
Tôm khô	100g	Ớt tươi	20g
Thịt nạc vai	100g	Nước mắm	
Mỡ nước	30g	Mì chính	
Hành khô	20g	Muối, tiêu	
Tỏi khô	20g	Dấm (hoặc chanh)	

Quy trình chế biến

Dừa già già nhỏ, cho 800ml nước sôi vào nhồi vắt lấy nước cốt dừa.

Trộn bột tẻ với bột mỳ, muối và 15g đường. Đổ từ từ nước cốt dừa vào nhồi kỹ, lọc qua rây, bỏ cặn bã.

Tôm khô rửa sạch để ráo nước, già đập nhỏ.

Củ đậu thái hạt lựu.

Thịt nạc vai băm nhỏ.

Đun mỡ nóng già, phi thơm hành tỏi, cho thịt và tôm vào xào săn, nêm vừa gia vị, đổ tiếp củ đậu vào đảo đều, xúc ra để riêng.

Xoa mỡ vào khay, đổ vào đó một lớp bột

dày 1cm. Khi nước ở nồi hấp sôi, đặt khay bột vào lồng hấp, hấp gần chín bột thì rải một lớp nhân mỏng lên bột, đổ tiếp một lớp bột nữa phủ kín, hấp và rải nhân tiếp như trên. Cứ như vậy đến khi hết bột và nhân. Mỗi lớp bột hấp chừng 15 phút. Bánh chín, để nguội, ăn với nước chấm.

Cách làm nước chấm: Cho nước dừa vào nồi nấu sôi, nêm vừa mắm, muối, đường, mì chính. Đun sôi tiếp 2 phút, bắc ra, để nguội. Chanh bóc bỏ vỏ, gỡ lấy tép đem nghiền nát.

Ốt tỏi băm nhỏ.

Cho ớt, tỏi, chanh (hoặc dấm) vào nước dừa trộn đều là được.

Yêu cầu cảm quan

Bánh có màu trắng xen lẫn màu hồng đỏ của nhân, ráo nước, chín dẻo, không nát, thơm; vị ngon, béo ngậy của dừa. Nước chấm có vị chua, cay ngọt dịu, béo, mặn vừa.

34 - BÁNH KHÚC

Nguyên liệu

Bột nếp	100g	Mỡ khố	200g
Gạo nếp	400g	Mỡ nước	50g
Bột sắn lọc	200g	Muối, tiêu	
Lá khúc tươi	1000g	Mì chính	
Đậu xanh	500g		

Quy trình chế biến

Gạo nếp, nhặt bỏ tạp chất, vo kỹ, ngâm 4-6 giờ, vớt ra để ráo, xóc muối.

Trộn bột nếp, bột sắn lọc, muối, mỡ rồi rót nước sôi vào, nhào cho dẻo, giã tiếp cho thật dẻo.

Lá khúc bỏ cuống, rửa sạch, luộc chín, vắt bỏ nước, giã nhỏ. Trộn lá khúc với bột, đem giã cho tới khi dẻo quánh. Chia bột thành từng nắm nhỏ chừng 50g.

Đậu xanh xay vỡ đôi, ngâm nước, đãi sạch, nấu chín, giã nhỏ mịn.

Mỡ khố luộc chín, thái hạt lựu, trộn lẫn với đậu, muối, tiêu, mì chính nắm thành từng nắm nhỏ chừng 50g để làm nhân.

Vê tròn từng nắm bột, cán mỏng đều, đặt nhân vào giữa, gói kín nhân.

Rải bột gạo nếp xuống đáy chõ hay đáy lồng hấp, xếp lần lượt một lớp bánh, rắc một lượt gạo lên trên rồi một lượt bánh. Cứ thế xếp bánh, rắc gạo xen kẽ nhau cho tới khi hết. Đem hấp chín, ăn nóng.

Yêu cầu cảm quan

Bánh có màu xanh đen của lá khúc, màu trắng trong của xôi nếp; nổi mùi thơm của xôi và lá khúc. Nhân bánh thơm, ngon, vừa ăn. Bánh tròn đều, xôi nếp bám quanh, bánh dẻo.

...chè

và

bánh

phở

thông

35 - BÁNH GẤY

Nguyên liệu

Gạo nếp	2000g
Mỡ nước	30g
Óc lợn hoặc túy	30g

Quy trình chế biến

Gạo nếp vo sạch, ngâm nước 6-8 giờ, vớt ra, dội nước, để ráo. Cho gạo vào chõ (hoặc lồng hấp), đun nhỏ lửa to và đều. Khi thấy xôi bốc nhiều hơi và tỏa mùi thơm thì vẩy nước lã vào (300ml), đập vung, đồ tiếp cho đến khi xôi chín, sờ không dính tay là được. Mỡ, óc lợn hoặc túy sống bỏ vào chõ sôi đồ chín, cho ra bát đánh thật nhuyễn.

Đặt nong hoặc nia khô và sạch xuống nền nhà, đặt buồm cói lên trên. Bọc buồm cói vào chầy gỗ. Xoa mỡ cùng óc lợn lên buồm cói và chầy. Đổ xôi nóng vào buồm cói, một người đảo trộn xôi. Vừa giã, vừa trộn nhanh tay cho tới khi xôi nhuyễn mịn, bóng là được; vắt xôi thành bánh tròn, đặt vào lá chuối có xoa mỡ, óc lợn rồi quật cho bánh nhanh nguội để khỏi sệt.

Yêu cầu cảm quan

Bánh trắng trong, nổi mùi thơm của xôi, vị ngon; bánh dẻo, mịn, không chảy xệ, không nhão hoặc khô cứng.

36 - BÁNH BAO

Nguyên liệu

Bột mì	1000 g	Lạp xường	50 g
Đường kính	300 g	Men bánh mì	1g
Trứng vịt	150g	Thịt xá xíu	100g
Thịt nạc vai	500g	Hành củ tươi	100 g
Miến	100g	Nước mắm	
Mộc nhĩ	20g	Muối	
Bột nở	10g	Mì chính	
Mỡ nước	100g	Hạt tiêu	

Quy trình chế biến

Ủ bột đầu: Lấy 50% (mùa hè) hoặc 70% (mùa đông) tổng số bột làm bánh, nhào với nước và men lovuya (về mùa đông có thể thêm một ít đường) thành bột đặc thối nhất, đem ủ 4 - 5 giờ (mùa hè) hoặc 8 - 10 giờ (mùa đông) ở nhiệt độ 28-30°C.

Nhào bột làm vỏ bánh: Trộn số bột còn lại (để lại khoảng 40-50g làm bột áo) với đường rồi quây thành hình miệng giếng đổ bột đầu, bột nở đã hòa nước lạnh, mỡ nước vào nhào thật kỹ tới lúc bột đồng nhất, mềm mịn mượt, cắt bột ra thấy có nhiều lỗ hơi là được. Vo tròn bột, phủ khăn ướt ủ 30 phút.

...chè

và

bánh

phở

thông

Làm nhân bánh: Thịt, hành củ băm nhỏ. Miến ngâm nở, thái nhỏ. Mộc nhĩ ngâm nở, rửa sạch, thái nhỏ. Trộn lẫn những thứ trên với đường, mì chính, tiêu, nước mắm, nước. Chia nhân thành 22 phần.

Lạp xường, xá xíu thái miếng vát mỏng, chia 22 phần. Trứng luộc chín, mỗi quả cắt làm 8 phần như miếng cau (hình múi cam).

Vê bánh: Chia bột thành 22 phần đều nhau, dàn mỏng, đặt nhân vào giữa thêm lạp xường, xá xíu, trứng. Vê bánh kín thành múi rồi đặt vào miếng giấy có phết mỡ, xếp vào lồng hấp.

Đun nước sôi mạnh, đặt lồng đã xếp bánh vào hấp khoảng 20 phút là được.

Yêu cầu cảm quan

Bánh trắng ngà, to đều, nở xốp, múi đều và đẹp. Vỏ bánh hơi ngọt, không chua, không có mùi nồng của bột nở. Nhân thơm. Vị vừa ăn.

37- BÁNH KHOÁJ

Nguyên liệu

Bột gạo tẻ	400g	Vừng	20g
Thịt nạc	100g	Giá đỗ	200g
Tôm tươi	100g	Chuối xanh	100g
Trứng	100g	Khế xanh	100g
Gan lợn	50g	Xà lách	500g
Hành củ	50g	Rau mùi	100g
Tỏi khô	20g	Mỡ nước	50g
Tương ngọt	100g	Nước mắm	
Ớt tươi	20g	Mì chính	
Lạc nhân	30g	Muối tiêu.	

Quy trình chế biến

Bột rây kỹ, hòa vào nước lã với tỷ lệ 1 bột 7 nước, tra muối, đánh trứng vào bột rồi quấy thành bột nước sánh, hơi loãng. Tôm tươi rửa sạch, cắt bỏ đầu đuôi; ướp mắm, tiêu; xào qua, xúc ra để riêng.

Thịt nạc rán qua, thái miếng mỏng, trộn tiêu.

Giá nhặt và rửa sạch, để ráo.

Đun nóng lập là, cho mỡ vào láng đều. Bỏ thịt, tôm, hành vào lập là đảo qua rồi dàn đều. Múc bột đổ và láng đều rồi rắc giá đỗ lên trên, đập vung, để 2 phút; mở vung ra;

...chè

và

bánh

phở

thông

gấp đôi bánh lại; lật bánh rán vàng đều và giòn là được.

Chuối xanh tước vỏ; ngâm nước pha dấm; thái miếng mỏng.

Khế rửa sạch, thái mỏng.

Xà lách, rau mùi rửa sạch vẩy ráo nước.

Bày xà lách, khế, rau thơm, chuối vào đĩa.

Ăn bánh nóng kèm với các thứ rau trên và nước lèo.

Cách làm nước lèo: Lạc, vừng rang vàng, xát vỏ, giã nhỏ.

Gan lợn băm nhỏ.

Phi thơm hành, tỏi. Đổ nước tương vào đun sôi rồi cho thêm ít nước lạnh (bằng lượng tương), ớt băm nhỏ cùng gan lợn đun sôi; nêm vừa mắm muối, mì chính; trút vừng, lạc vào, quấy đều. Xúc ra bát để chấm bánh và rau.

Yêu cầu cảm quan

Bánh có màu vàng đều, thơm, vỏ giòn; nhân không rời. Nước lèo màu nâu vàng, hơi sánh, thơm mùi tỏi, tương, vừng, lạc vị ngon, béo ngậy, ngọt dịu.

38 - BÁNH XÈO

Nguyên liệu

Bột gạo tẻ	500g	Ớt tươi	20g
Tôm tươi	500g	Đường	30g
Thịt ba chỉ	200g	Giá đỗ	500g
Hành củ tươi	200g	Xà lách	100g
Mỡ nước	100g	Muối	
Dừa già	100g	Nước mắm	
Trứng vịt	100g	Mì chính	
Bột ca ri	30g	Tiêu	
Tỏi khô	20g	Dấm	

Quy trình chế biến

Dừa nạo nhỏ, trộn với nước sôi, vắt lấy nước (500g). Hòa nước dừa với bột, muối, bột cari, trứng, nước lã khuấy đều tới khi bột sánh loãng đồng nhất. Cuối cùng trộn lá hành thái nhỏ.

Rau xà lách, rau thơm rửa sạch, vẩy hết nước, bày vào đĩa.

Pha nước chấm bằng dấm, đường, tỏi khô, ớt băm nhỏ, mì chính, nước mắm, nước sôi để nguội.

Giá đỗ nhặt và rửa sạch.

Thịt ba chỉ rửa sạch, thái miếng mỏng, ướp mắm, hành củ băm nhỏ, hạt tiêu; ướp xong

đem xào chín, xúc ra để riêng.

Tôm tươi rửa sạch, bóc vỏ, bỏ đầu, chẻ đôi ướp muối tiêu, hành củ băm rồi xào chín.

Xúc ra, để riêng.

Đun nóng chảo. Dùng đũa quấy vãi sạch, tắt bếp, xoa đều đáy chảo. Bỏ tôm và thịt xào vào dàn đều mỏng, múc bột tươi đều thành lớp mỏng, dậy vung 2 phút, rải tiếp giá sống lên trên, gấp bánh thành hình bán nguyệt, lật trở rán đều, lấy ra bày vào đĩa, ăn kèm với rau sống và nước chấm.

Yêu cầu cảm quan.

Bánh màu vàng nâu, ráo, giòn, nhân dính vào bánh, không rời rạc, thơm mùi bột rán. Vị ngon, hơi ngọt béo ngậy; nước chấm cho vị chua, cay, ngọt dịu.

39 - BÁNH GỖ

Nguyên liệu

Bột sắn khô	1000g	Hành khô	20g
Thịt nạc vai	500g	Nước mắm	
Mộc nhĩ	20g	Muối	
Miến	50g	Mì chính	
Củ đậu	200g	Hạt tiêu	
Mỡ nước	300g		

Quy trình chế biến

Vỏ bánh: Bột rây mịn cho vào chậu men, hoặc quây thành hình miệng giếng. Chế từ từ nước sôi có pha ít muối vào bột nhào cho đều tới khi bột mịn, không dính tay là được. Chia bột thành từng phần (khoảng 40g/cái).

Nhân bánh: Thịt lợn rửa sạch băm nhỏ. Miến ngâm nước, rửa sạch, cắt ngắn 3cm. Mộc nhĩ ngâm, rửa sạch thái chỉ. Hành khô bóc vỏ, băm nhỏ. Củ đậu bỏ vỏ thái chỉ. Tất cả trộn đều cùng với nước mắm, mì chính, muối, tiêu.

Cán mỏng từng phần bột có đường kính = 10cm, cho nhân vào giữa, gấp đôi thành

...chè

và

bánh

phở

thông

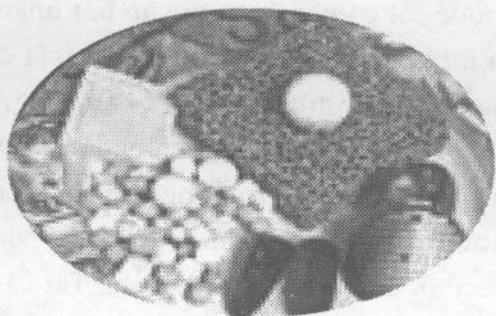
hình bán nguyệt. Mép bánh được vặn thành hình quấn thừng.

Đun mỡ nóng già cho bánh vào rán ngập mỡ, bánh chín vàng, nở, lấy ra để ráo mỡ.

Ăn nóng.

Yêu cầu cảm quan

Bánh có màu vàng đẹp, nở xốp, mềm dẻo, không cứng, có mùi thơm ngon. Nhân không bị ướt và kết dính tốt, có vị ngọt đậm của thịt.



40 - BÁNH TÔM

Nguyên liệu

Bột mỳ	1000g	Đu đủ xanh	500g
Bột gạo tẻ	200g	Tỏi	50g
Bột cari	30g	Dấm	50g
Bột nở	10g	Đường	60g
Bột chua	300g	Ớt tươi	20g
Tôm tươi	600g	Nước mắm	
Khoai tây	600g	Muối	
Mỡ nước	500g	Mì chính	
Rau xà lách	100g	Tiêu	
Rau thơm	300g	Vôi tôi	

Quy trình chế biến

Đu đủ gọt vỏ, bỏ ruột, thái mỏng, bóp muối, rửa sạch ngâm dấm, đường, nước mắm, tỏi, ớt băm nhỏ.

Ớt tỏi băm nhỏ, ngâm dấm. Hòa nước sôi để nguội với nước mắm, dấm, đường, tỏi ớt, mì chính thành nước chấm.

Khoai tây gọt vỏ thái chân hương ngâm nước vôi (đục như nước gạo) khoảng 20 phút, vớt ra rửa sạch, để ráo. Tôm rửa sạch, cắt râu, đầu, bóc tiêu, muối.

Hòa bột mì, bột nở, bột chua, bột tẻ, bột cari, muối với nước thành bột hơi sền sệt,

trộn khoai vào cho đều.

Đun mỡ nóng già, múc bột vào khuôn bánh tôm, bày tôm lên trên, nhúng ngập cả khuôn vào mỡ, khi bánh róc khuôn lấy khuôn ra lật trở bánh cho bánh chín vàng đều, vớt ra để ráo mỡ (khi rán có thể dùng 4-5 khuôn một lần).

Khi ăn, cắt bánh làm 2 hoặc 4, ăn kèm rau sống, dưa góp (du đủ) và nước chấm.

Yêu cầu cảm quan

Bánh vàng sáng, tôm đỏ. Thơm hấp dẫn. Vị ngọt, béo ngậy, nước chấm chua, cay, mặn, ngọt hài hòa. Bánh đều giòn, xốp, tôm không bị bong rời, bánh nhẹ, ruột không ướt.

41 - BÁNH QUẪY

Nguyên liệu

Bột mì loại 1	1000g
Mỡ nước	200g
Men bánh mì	1g
Muối	
Bột nở	20g

Quy trình chế biến

Bột rây sạch, quây thành hình miệng giếng, đổ nước men lợ vữa và nước bột nở, nước lã, muối vào giữa, nhào thật kỹ cho tới lúc bột đồng nhất, mềm mịn, mượt. Dem bột ủ ở nhiệt độ 28°C-30°C trong thời gian 3-4 giờ. Bột nở, cán mỏng 0,5-1cm cắt bột thành từng miếng có kích thước 8x30cm. Sau đó từng miếng này cắt thành từng miếng nhỏ 8x2cm, cứ 2 thỏi xếp chồng lên nhau. Dùng sống dao ấn nhẹ vào giữa theo chiều dọc của thỏi bột. Đun mỡ nóng già, cầm 2 đầu thỏi bột bóp nhẹ và kéo dài ra hơn một chút, thả vào mỡ ngập rán vàng. Vớt ra để ráo.

Yêu cầu cảm quan

Bánh quẩy có màu vàng rơm, nở đều và xốp. Hai phần bánh phải dính vào nhau theo vết ấn của dao, vỏ bánh giòn, thơm ngon, hình dáng đồng đều.

...chè

và

bánh

phở

thông

42 - BÀNH TRẮNG ĐƯỜNG

Nguyên liệu

Bột mỳ loại 1	500g
Mỡ nước	100g
Đường kính	500g
Cùi dừa già	150g
Đậu xanh	500g
Trứng	3 quả

Quy trình chế biến

Bột vỏ: Cho bột mỳ và 250g đường vào chậu trộn đều. Đập trứng vào chậu khác, đánh nổi rồi trút vào chậu bột. Rót nước từ từ vào chậu bột. Vừa rót, vừa trộn cho tới khi bột loãng sánh là được (dùng muôi nhúng vào bột, thấy bột bám đều một lớp mỏng trên muôi).

Nhân: Đậu xanh xay vỡ, ngâm nước 4-6 giờ, đãi sạch vỏ, hấp chín, giã nhỏ.

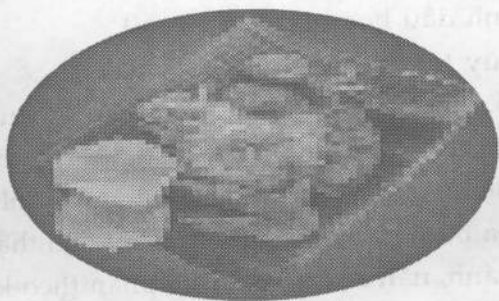
Cùi dừa nạo thành sợi, rửa sạch, để ráo. Đổ đậu xanh và đường vào chảo, bắc lên bếp đun nhỏ lửa. Vừa đun, vừa trộn đều tới khi đậu không dính chảo thì cho cùi dừa vào, trộn thật đều, bắc ra.

Tráng bánh: Đặt chảo lên bếp, cho mỡ vào chảo, mỡ nóng già thì múc bột đổ vào chảo

tráng đều. Bột gán chín, rắc nhân đều lên trên, gấp bánh lại thành hình dẻ quạt, lấy ra bày vào đĩa, rán tiếp chiếc khác.

Yêu cầu cảm quan

Vỏ bánh màu vàng rơm, lành lặn, xốp, mềm. Bánh có mùi thơm dịu, ngọt mát.



...chè

và

bánh

phở

thông

43 - BÁNH DẪO THẬP CẨM

Nguyên liệu

Bột nếp rang	1100g
Vừng trắng	100g
Thịt nạc	200g
Đường kính	1200g
Lạp xường	100g
Mứt bí	500g
Mỡ phần	300g
Mứt sen	300g
Trứng gà	1 quả

Tinh dầu hoa bưởi (hay vani)

Quy trình kỹ thuật

Vỏ: Cho 1100g đường vào nước lã đun sôi, lọc sạch, để nguội. Đổ 1000g bột theo hình miệng giếng, đổ nước đường và tinh dầu hoa bưởi vào giữa rồi nhào bột cho thật dẻo quánh, nặn bột thành từng phần theo khuôn bánh.

Nhân: Mỡ phần luộc chín thái hạt lựu, ướp một ít đường. Lạp xường thái mỏng, thịt lợn rán vàng thái hạt lựu. Mứt bí băm nhỏ hạt lựu. Vừng rang vàng sát vỏ. Trộn đều mỡ phần, thịt, lạp xường, mứt bí, mứt sen để

nguyên hạt, vừng rang, 100g đường 50g bột nếp rang, tinh dầu hoa bưởi, trộn đều, nặn thành từng nắm theo khuôn bánh.

Thành bánh: Ấn bẹp bột vò, cho nhân vào giữa, nặn tròn cho bột bao kín nhân, xoa bột khô còn lại vào khuôn để tránh rách bánh, cho vào khuôn gỗ in thành bánh.

Yêu cầu cảm quan

Bánh dẻo, thơm, đứng bánh không chảy xệ, hình hoa in rõ nét, màu trắng, mùi thơm, vị ngọt.

44 - BÁNH NƯỚNG THẬP CẨM

Nguyên liệu (20 chiếc)

Bột mỳ	600g
Lạc nhân	100g
Bột nếp rang	100g
Đường kính	250g
Thịt lợn vai	300g
Muối	5g
Lạp xường	200g
Rượu trắng	1 cốc
Trứng vịt	4 quả
Mứt bí	300g
Trứng vịt muối	5 quả
Mứt sen	20g
Dầu	0,1ml
Dừa nạo	200g
Mỡ nước	100g
Lá chanh	5g

Quy trình chế biến

Vỏ: 200g đường cũng nấu như nước làm bánh dẻo. Bột mỳ rây sạch quây hình miệng giếng, đổ nước đường, dầu, vài giọt phẩm màu gạch cua nhào kỹ, để nghỉ 15-20 phút.

Nhân: Trộn đều lạc rang vàng (hoặc hạnh nhân), mỡ, muối, 50g đường, mứt bí thái hạt lựu, mứt sen để nguyên hạt, lạp xường thái mỏng, tưới thêm một cốc rượu, thêm lá

chanh thái chỉ. Thịt lợn ướp rồi quay xá xiu, thái hạt đậu, bột nếp rang (cho nhân dính nhau). Chia nhân làm 20 phần, cho trứng muối cắt tư vào giữa nắm lại.

Thành bánh: Chia bột thành 20 phần, cán mỏng, gói nhân vào giữa, đóng khuôn. Pha cứ 1 lòng đỏ trứng vịt, 1 thìa cà phê dầu, vài giọt phẩm màu gạch cua đánh tan đều, rồi dùng chổi lông gà phết lên mặt bánh, cho vào lò nướng chín vàng.

Yêu cầu cảm quan

Bánh vàng đều, không cháy khét, bề mặt bóng, đứng bánh, không chảy xệ, không nứt vỡ. Nhân thơm ngon, mặt cắt không vỡ.

...chè

và

bánh

phở

thông

45 - BÁNH KHẢO

Nguyên liệu

Bột nếp rang	1000g
Mứt bí	300g
Đường kính	1400g
Mỡ phần	200g

Giấy bóng kính

Quy trình chế biến

Mỡ phần luộc chín, thái hạt lựu, ướp với 200g đường cho trong phần nguyên liệu. Số đường còn lại nấu thành đường hoán.

Mứt bí thái hạt lựu, trộn lẫn với mỡ ướp đường.

Trộn đều 1000g bột với 1200g đường hoán. Dùng con lăn gỗ cán nhiều lần tới khi bột tơi mịn, hơi ẩm.

Gạt bột vào khuôn một lớp dày 1,3cm (khuôn gỗ có kích thước 25x36x2,5). Rải một lớp nhân mỏng rồi phủ tiếp lớp bột lên trên. Dùng con lăn cán nhẹ cho phẳng. Rút nhẹ thành khuôn bánh ra, để yên 10-15 phút cho bánh kết dính. Dùng dao sắc và thước thẳng cắt bánh thành từng miếng 2,5x6cm. Lấy giấy bóng kính gói 5 miếng một thành phong bánh khảo.

Yêu cầu cảm quan

Bánh trắng, xốp nhẹ, kết dính, dễ tan. Nhân rải đều giữa hai lớp bột. Thơm mùi hương nếp. Vị bánh ngọt mát.

46 - BÁNH XỐP

Nguyên liệu

Bột mì	1000g
Mỡ nước	150g
Đường kính	600g
Bột nở	15g
Trứng vịt (4 quả)	240g

Quy trình chế biến

Hòa tan bột nở vào 0,1-0,2 lít nước lã . Đập trứng vào chậu (để lại 1 lòng đỏ) đánh tan trứng với đường. Quây bột thành hình miệng giếng, cho mỡ, trứng, đường, nước bột nở vào giữa, trộn đều nhẹ tay.

Chia thành 50 phần bằng nhau, lấy mỗi phần bột vê tròn rồi cán dẹt đường kính 7-9cm, phết lòng đỏ trứng (đã pha loãng với nước) lên mặt bánh đặt vào khay đưa vào lò nướng có nhiệt độ = 180-200°C khoảng 30 phút.

Yêu cầu cảm quan

Bánh màu vàng. Mùi thơm. Vị ngọt. Bánh xốp, giòn, tròn đều.

47 - BÁNH KHOAI LANG

Nguyên liệu

Khoai lang	1000g
Đường	100g
Trứng vịt (3 quả)	180g
Mỡ nước	200g

Quy trình chế biến

Luộc khoai chín, bóc vỏ, nghiền nát, trộn đều khoai còn nóng với trứng, đường, 150g mỡ nước.

Chia bột khoai làm 10 phần. Xoa mỡ vào khuôn đổ từng phần bột khoai vào khuôn đưa vào lò nướng ở nhiệt độ từ 140 đến 160°C trong thời gian 45-46 phút. Để nguội, dỡ bánh ra khỏi khuôn.

Yêu cầu cảm quan

Bề mặt bánh màu vàng. Mùi thơm của bột khoai nướng vị ngọt mát, vỏ bánh giòn, ruột mềm.

48 - BÁNH BÒ NƯỚNG

Nguyên liệu

Bột mì	1000g
Lạc nhân	50g
Đường kính	600g
Men bánh mì	1g
Mỡ nước	150g
Bột nở $(\text{NH}_4)_2\text{CO}_3$	5g
Trứng gà (1 quả)	45g
Muối	

Quy trình chế biến

Hòa men bánh mì vào nước ấm ($35-40^\circ\text{C}$) cho bột vào dụng cụ chứa (thùng, chậu...) dùng nước đã hòa men bánh mì nhào bột kỹ. Bột nhào xong xoa một lớp mỡ nước lên bề mặt, ủ bột 3-4h.

Cho đường, bột nở và 100g mỡ nước vào bột trộn kỹ. Xoa mỡ vào khay nướng bánh, đổ bột vào. Lạc rang xát vỏ rắc lên bánh, phết lòng đỏ trứng đã hòa loãng lên mặt bánh. Cho bánh vào lò nướng ở nhiệt độ $=180-190^\circ\text{C}$ bánh nở chín đều, bề mặt có màu da lươn thì đem ra, cắt thành từng chiếc có khối lượng 100-150g.

Yêu cầu cảm quan

Bề mặt bánh màu vàng sẫm. Bánh nở xốp, mềm, mùi thơm, ngọt vừa phải.

...chè

và

bánh

phở

thông

49 - BÁNH JI NHÂN DỪA

Nguyên liệu

Bột nếp lọc	1000g
Dừa già	800g
Bột hoàng tinh	200g
Vừng trắng	50g
Bột tẻ	200g
Mỡ nước	50g
Đường kính	1200g

Vani

Quy trình chế biến

Trộn đều bột nếp với bột hoàng tinh, bột gạo tẻ lọc. Hòa 800g đường với 1500ml nước. Hòa bột vào nước đường. Cùi dừa nạo thành sợi, rửa sạch. Đổ dừa vào chảo xào với số đường còn lại. Khi dừa trong, ngấm đủ đường cho vừng vào trộn đều, bắc ra; bỏ tiếp vani vào, đảo đều rồi bắc ra. Chia nhân và nắm thành từng nắm nhỏ.

Xoa mỡ vào đĩa sâu lòng. Đổ nước bột vào đĩa, đem hấp chín tới. Bóc bánh ra khỏi đĩa, đặt vào lá chuối, đặt nhân vào giữa rồi gói lại thành hình củ ấu, hấp lại 10-15 phút.

Yêu cầu cảm quan

Bánh trắng ngà, trong, nhìn thấy nhân bên trong. Bánh dẻo có mùi hương nếp, vani và dừa. Vị ngọt.

50 - BÁNH DỨA

Nguyên liệu

Bột nếp	1000g
Vừng trắng	50g
Dứa quả	1000g
Mỡ nước	20g
Đường kính	500g

Quy trình chế biến

Dứa gọt vỏ bỏ mắt và lõi, cắt chân hương. Đun nước sôi, bỏ dứa vào luộc 5 phút, vớt ra, rửa sạch. Trộn đường với dứa, bắc lên bếp đun nhỏ lửa, trộn đều. Đun khoảng 15 phút là được.

Đốt nóng xoong. Cho mỡ vào láng khắp lòng xoong.

Hòa bột với 1,5 lít nước. Đổ bột vào nồi đã láng mỡ, đun nhỏ lửa. Vừa đun vừa khuấy đều. Khi bột sánh đặc cho dứa vào tiếp tục đun nóng và trộn đều tới lúc bột mịn, không dính tay thì bắc ra.

Xoa mỡ vào khay, đổ bánh vào, cán dày 1,5cm rắc vừng rang lên mặt bánh. Bánh nguội, cắt thành từng miếng hình chữ nhật, kích thước 9x7cm.

Yêu cầu cảm quan

Bánh trắng, xen lẫn đốm vàng, dẻo, mịn, không dính tay; mùi thơm của bột nếp, vừng rang, dứa.

...chè

và

bánh

phở

thông

51 - BÁNH SỪNG BƠ

Nguyên liệu

Bột mì loại .	1500g	Đường cát	250g
Dầu thực vật	20g	Trứng vịt	120g
Sữa tươi	200g	Bơ	100g
Men	1g	Muối	

Quy trình chế biến

Đánh tan trứng rồi cho đường, sữa, men, muối với ít nước trộn đều.

Quây bột thành hình miệng giếng. Đổ hỗn hợp trên từ từ vào bột, trộn đều, nhào kỹ tới khi mềm, mịn, mượt, không dính tay là được. Đem bột ủ cho nở.

Cán bột mỏng 0,3cm, phết bơ lên trên, gấp lại cán tiếp, rồi lại gấp - cán một hai lần nữa. Lần cuối cùng cán bột mỏng 0,2cm. Cắt bột thành các hình tam giác đều, mỗi cạnh 12-15cm. Bắt đầu cuộn từ đáy lên đỉnh, uốn cong hai đầu lại. Xoa dầu thực vật vào khay, đặt bánh lên trên, bỏ vào lò nướng chín.

Yêu cầu cảm quan

Bánh có màu vàng đều, nở xốp, mềm; mùi bánh thơm; vị ngọt.

52 - BÁNH ĐẬU XANH LỘC

Nguyên liệu

Bột đậu xanh lọc	500g
Đường kính	1000g
Chất thơm	

Quy trình chế biến

Hòa đường với 1,5 lít nước, lọc sạch, đun sôi, để nguội.

Cho bột đậu xanh vào nước đường, bắc lên bếp đun nhỏ lửa. Vừa đun vừa khuấy cho tới khi bột chín và trong là được. Cho chất thơm vào khuấy đều, đổ ra khuôn rồi đặt vào lò nướng ở nhiệt độ 140-160°C trong khoảng 20-30 phút. Bánh chín, lấy ra để nguội, cắt miếng, bày vào đĩa.

Yêu cầu cảm quan

Bánh màu vàng, dẻo mịn, có mùi thơm của đậu và chất thơm, vị ngọt đậm.

53 - BÁNH CHUỐI HẤP

Nguyên liệu

Chuối tây chín	1000g
Dừa già	400g
Bột đao	100g
Đường cát	300g
Bột gạo tẻ	150g

Quy trình chế biến

Chuối bóc vỏ, cho vào nồi với 100g đường và 300ml nước, đem đun nhỏ lửa cho tới khi chuối thật đỏ, nước còn lại 1/2 so với ban đầu.

Dừa già nhỏ, vắt lấy nước cốt dừa để riêng. Trộn 2/3 bột với 100g đường, nước cốt dừa và nước chuối.

Xoa mỡ vào khuôn. Xếp chuối theo chiều dọc khuôn, (không xếp chuối chạm thành khuôn). Đổ bột vào rồi đem hấp.

Hòa phần bột và đường còn lại với nước cốt dừa. Khi bánh hấp gần chín, đổ bột vừa hòa lên trên, hấp tiếp. Bánh chín để nguội, hoặc cho vào tủ lạnh (sau khi bánh đã nguội) bảo quản.

Khi ăn, cắt bánh theo chiều ngang của chuối.

Yêu cầu cảm quan

Bánh có màu đỏ của chuối, màu trắng trong của bột. Bánh dẻo, không dính, thơm mùi chuối, vị ngọt.

54 - BÁNH NGÔ

Nguyên liệu

Bắp tươi	6 bắp
Bột mì	2 muống
Trứng	1 quả
Hành hoa	4 củ
Tỏi, bột cary, nước tương	

Quy trình chế biến

Dùng dao gọt hạt ngô ở quanh bắp ngô cho đến hết. Gọt ngô mỏng như nấu chè, nhưng không nát mà tạo thành những lát mỏng còn nguyên dạng hạt ngô. Hành, tỏi sơ chế, băm nhỏ. Cho ngô, bột mì, trứng, hành, tỏi, 1 thìa bột cary, 1 thìa nước tương vào âu lớn. Lấy muống gỗ trộn thật đều. Sau đó dùng nylon đậy kín âu bột để ủ 1 giờ.

Cho 3-4 muống dầu vào chảo, đổ 1 muống bột vào, dàn cho bánh mỏng đều. Chiên vàng 2 mặt, mỗi mặt khoảng 2-3 phút. Các chiếc bánh tiếp theo làm tương tự cho đến hết bột.

Vớt bánh ra thấm dầu ăn. Ăn bánh nóng chấm với nước sốt tương ớt.

Yêu cầu cảm quan

Bánh giòn, hạt ngô dẻo, thơm ngậy

...chè và bánh phở thông

55 - BÁNH KHOAI TÂY RÁN

Nguyên liệu

Khoai tây	500g
Hành tây	1 củ
Trứng	2 quả
Bột ngô	2 muỗng

Hạt nêm, hạt tiêu, dầu ăn

Vừng, tỏi, hành hoa, tương

Rượu trắng, dầu vừng, đường, ớt tươi

Quy trình chế biến

Hành tây bóc vỏ băm nhỏ. Khoai tây gọt vỏ, nạo sợi dài. Đập trứng vào khoai tây, hành tây và cho 2 muỗng bột ngô, chút hạt nêm, hạt tiêu rồi trộn đều.

Cho dầu vào chảo nóng, dùng muỗng dẹt múc hỗn hợp khoai tây cho vào chảo dàn mỏng thành từng bánh tròn. Chiên vàng đều 2 mặt, vớt ra để ráo dầu. Ăn nóng chấm với nước sốt.

Cách làm nước sốt: Tỏi, ớt, hành hoa băm nhỏ, cho 2 muỗng nước tương, 1 muỗng rượu trắng, 1 muỗng dầu vừng, 2 thìa đường, 2 thìa vừng rang chín, trộn kỹ cho tan hết đường.

56 - BÁNH KHOAJ MỠ

Nguyên liệu.*Phần nhân bánh*

Bột khoai mì	500g
Đường	250g
Sữa đặc	80g
Trứng	5 quả
Bơ mềm	50g

Trộn tất cả các nguyên liệu này thành một hỗn hợp bột nhão mềm.

Phần vỏ bánh

Bột mì làm bánh	1000g
Muối	5g
Bơ	500g
Trứng	2 quả
Đường cô phủ lên mặt bánh ngọt (kem lòng trắng trứng)	125g

Quy trình chế biến

Trong một tô lớn, cho kem lòng trắng trứng và bơ vào, dùng máy đánh trứng đánh cho nhuyễn.

Từ từ cho trứng, bột mì và muối vào đánh

cho đến khi tạo thành một hỗn hợp bột nhão.

Giữ hỗn hợp bột nhão này trong tủ lạnh khoảng 1 giờ để dễ cuộn và không bị dính tay.

Cuộn hỗn hợp bột nhão này bằng cây cán bột và cán cho đến độ dày khoảng 5mm. Xong ấn vào khuôn tart (cỡ 20cm).

Mở lò cho nóng đến 170°C. Cho hỗn hợp nhân vào khuôn tart và nướng trong vòng 90 phút. Xong lấy ra dùng.

57 - BÁNH CRÉP HƯƠNG CHANH

Nguyên liệu

Sữa không béo	315ml
Bột	1 tách
Nước cốt chanh	1/2 tách
Trứng	2 quả
Vỏ chanh thái nhỏ	2 thìa cà phê
Mật ong	3 thìa

Quy trình chế biến

Trộn sữa, bột, lòng đỏ trứng và vỏ chanh nghiền nhỏ, đánh thật nổi, ủ bột khoảng 30 phút.

Cho lòng trắng vào bát, đánh đến khi nổi bông lên. Nếu thích có thể thêm vào chút sữa.

Đun nóng chảo không dính, cho chút bơ vào đun nóng chảy, trộn đều bột, múc từng thìa nhỏ cho vào chảo, tráng mỏng.

Bánh vừa chuyển sang vàng nâu, lấy ra, gấp lại giữ ấm.

Đun mật ong, khuấy thêm với chút nước cốt chanh làm nước sốt dùng kèm.

Yêu cầu cảm quan

Bánh thơm mùi sữa, chanh, ngọt.

...chè

và

bánh

phở

thông

58 - BÁNH BJA

Nguyên liệu

Bột mì	500g
Đường xay	20g
Lòng trắng trứng gà	1 quả
Nước lạnh	80ml
Mỡ nước	230g
Bột năng	20g
Đậu xanh	300g
Đường trắng	400g
Mứt bí	100g
Mỡ thịt	50g
Vani	1 ống
Sầu riêng	5 múi
Lòng đỏ trứng muối, rửa với rượu hấp chín	15 quả

Quy trình chế biến

Vỏ bánh: Rây bột mịn, tạo lòng trứng ở giữa, cho đường, lòng trắng, nước, mỡ nước, trộn đều, ủ 30 phút.

Ruột bánh: Trộn bột mì, bột năng, cho mỡ nước vào, nhồi cho mịn.

Luộc mỡ, thái hạt lựu, trộn đường.

Trộn đậu xanh với đường, mứt, mỡ, sầu

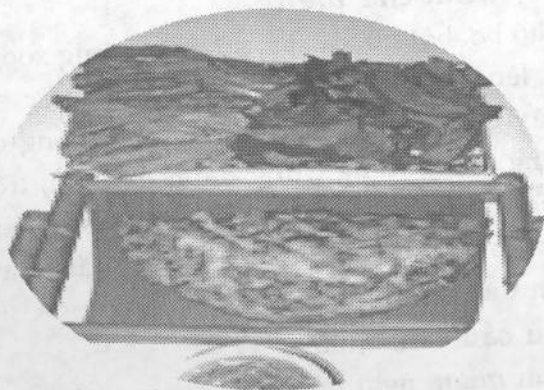
riêng, vani, chia thành 15 viên.

Ấn dẹp 30g bột vỏ, cho bột ruột vào, vo lại.

Cán bột nhiều lần, cho nhân vào giữa, vo tròn nhưng hơi dẹp. Phết lòng đỏ, nướng 30 phút. Dùng với nước trà nóng.

Yêu cầu cảm quan

Vỏ bánh mỏng, thơm mùi sầu riêng, ngọt



...chè

và

bánh

phở

thông

59 - BÁNH XỐP SÔCÔLA

Nguyên liệu (10 suất)

Bột mì	200g
Bơ	150g
Bột ca cao	200g
Sữa	1 hộp
Trứng gà	20 quả
Kem tươi	500g
Đường kính	500g

Quy trình chế biến

Cho bơ, bột mì, ca cao, sữa vào trong xoong để lên bếp quấy đều, thêm 1 lít nước sôi quấy chín và mượt. Kem chín cho lòng đỏ trứng. Lòng trắng trứng đánh thật nổi, trộn lòng trắng trứng vào lúc kem đang sôi. Kem chín múc vào cốc để tủ lạnh. Khi ăn phun kem tươi lên trên.

Yêu cầu cảm quan

Kem mượt, ngọt mát, béo ngậy, mặt cắt có độ xốp.

60 - BÁNH TRÁNG SỐT RƯỢU HỖN HỢP

Nguyên liệu (10 suất)

Bột mì	300g
Dầu ăn	150ml
Trứng gà	10 quả
Bơ	100g
Rượu cônhắc	4 cốc
Đường kính	150g
Rượu Cointrô	2 cốc
Vỏ chanh	10g
Rượu cam	250 ml
Sữa tươi	500ml

Quy trình chế biến

Bột mì rây vào chậu, cho trứng, sữa tươi, vỏ chanh băm nhỏ, một ít rượu cônhắc đánh tan đều, sền sệt. Lọc bột bằng rây, để nghỉ 30 phút. Lấy 75 g đường kính giã nhỏ, còn 75g đường nấu sirô pha các loại rượu, bơ chảy, để sẵn. Tráng bánh mỏng đều, vàng hai mặt, rắc đường đã giã, gấp tư xếp mái ngói vào lập là, dội sirô, vẩy thêm rượu cônhắc, chầm lửa cho cháy bùng, ăn nóng.

Yêu cầu cảm quan

Bánh tráng mỏng, dai, vàng đều, nổi mùi thơm của các loại rượu, vị ngọt mát.

...chè

và

bánh

phở

thông

61 - BÁNH KHÚC GỖ MỤC NỒN

Nguyên liệu

Bột mì	1000g
Kem môka	200g
Trứng gà	20 quả
Kem sôcôla	200g
Bơ	300g
Kem bơ	150g
Đường kính	800g
Hạt bích quy	150g

Quy trình chế biến

Cho đường và lòng đỏ trứng vào chậu đánh nổi. Dùng một chậu khác đánh lòng trắng trứng nổi cứng. Trộn lòng trắng lòng đỏ trứng, bột mì đảo nhẹ, thêm bơ chảy, đường theo tỷ lệ 100g bột, 125g đường, 100g bơ, 4 quả trứng gà. Đổ bánh vào khay có lót giấy xoa bơ thành một lớp mỏng đều dày 1,5cm, bỏ lò nướng chín vàng. Bánh chín bỏ ra, bóc giấy. Khi bánh nguội, phết một lớp kem bơ và cuộn tròn như khúc gỗ, vát hai đầu. Lấy kem môka phết vào 2 đầu khúc bánh. Kem sôcôla dùng túi có đốt thụt tạo thành lớp vỏ ngoài của khúc gỗ. Ghép thêm vài cành cứt

lên thân bánh bằng bột giênoa và kem bơ. Lòng trắng trứng đánh nổi, trộn đường già nhỏ làm bánh lòng trắng trứng đường, thụt thành hình cái nấm, sấy khô để gắn lên thân bánh, thụt dây leo, hoa lá lên bánh. Đặt bánh trên một miếng bánh bích quy cho đẹp.

Yêu cầu cảm quan

Bánh nở xốp, kem không chảy, nổi mùi sô-cô-la, vị ngọt mát. Trang trí trình bày đẹp, giống khúc gỗ mục.

...chè

và

bánh

phở

thông

62 - BÁNH SỮA TẨM RƯỢU RUM

Nguyên liệu

Bột mì	500g
Bơ	150g
Sữa	200ml
Đường kính	300g
Rượu rum	2 ly
Muối tinh	5g
Men	20g
Trứng gà	10 quả

Quy trình chế biến

Men và sữa ấm hoà tan để 5 phút cho nổi, rồi đổ vào bột nhào thành bột thật mềm (gần như nhão). Lấy khăn ẩm phủ lên bột và để cạnh chỗ ấm cho bột nở gấp đôi. Đánh bơ mềm, mượt, trộn lẫn với bột, cho thêm trứng, muối và 15g đường (trứng cho dần từng quả, vật đều).

Xoa bơ vào khuôn bánh, cho đầy 2/3 bột, để chỗ ấm. Khi bánh nở đầy khuôn, bỏ lò nướng 45 phút. Bánh chín, lấy ra để nguội. Số đường còn lại nấu sirô loãng, cho rượu rum, thả bánh vào luộc sôi lăn tăn, trở bánh

cho thấm đều và mềm trong 15 phút. Vớt bánh vào lập là, tưới thêm rượu rum cho ngấm vào bánh, ăn nguội.

Yêu cầu cảm quan

Bánh mềm, nở, xốp, không vỡ nát, nổi mùi thơm của rượu rum.

...chè

và

bánh

phở

thông

63 - BÁNH NƯỚNG HOÀNG HẬU

Nguyên liệu (10 suất)

Bột mì	800g	Kem tươi	200g
Thăn gà	300g	Bánh mỳ	200g
Dấm bông	500g	Tiêu bột	5g
Óc lợn	5 cái	Muối tinh	2g
Nấm hộp	300g	Hành khô	500g
Bơ	650g		

Lòng đỏ trứng 10 cái

Nước dùng gà 250ml

Quy trình chế biến

Dấm bông, nấm hộp thái lựu. óc lợn ngâm nước lã, bóc sạch màng, luộc chín tới trong nước có cần tỏi tây, nguyệt quế, dấm, hành tỏi, tiêu, muối, vớt ra để nguội, thái hạt lựu.

Làm giò gà: 300g thăn gà giã mướt, 200g bánh mì ngâm nước cho mềm, rồi vớt ra vắt khô. Trộn thăn gà, bánh mỳ và 4 lòng đỏ trứng thật đều, nhuyễn, nêm vừa tiêu, muối. Cho giò gà vào túi vải có đót, thút giò như quả chuối vào nồi nước sôi, luộc giò gà 10 phút, khi giò nổi lên là chín, vớt ra để nguội, thái hạt lựu.

Làm sốt trắng: Cho 200g bơ vào xoong trên bếp cho bơ chảy ra. Cho 300g bột mỳ vào xào nhỏ lửa 5 phút, cho tiếp 250ml nước

dùng gà vào quấy đều để bột chín và đặc quánh như bánh đúc, thêm 200g kem tươi, tiêu muối vào sốt, quấy đều.

Nhân: Hành khô để cả củ cắt đôi, cho bơ vào phi hành thơm rồi đổ giò gà, dấm bông, nắm vào xào. Trước khi bắc ra cho tiếp óc lợn, nêm vừa tiêu muối. Chuyển các thứ trên vào nồi sốt, đảo nhẹ tay cho đều và óc lợn không bị nát.

Vỏ: Làm bột fitê (xem bánh su nhân kem). Sau khi đã làm xong bột, trải bột ra bàn cán bột dày 1cm; dùng khuôn tròn đường kính 7cm chấm bột thành hình tròn (đáy bánh). Lại chấm một miếng bột như vậy, rồi dùng khuôn tròn nhỏ hơn có đường kính 5,5cm chấm giữa bột để lấy một miếng bột hình vành khăn. Dùng chổi lông gà phết lòng đỏ trứng lên miếng bột đáy, rồi đặt chồng miếng bột thành bánh lên trên thành một khối như hình cái nồi, nắp là miếng bột tròn đường kính 5,5cm. Đặt bánh hình cái nồi và nắp vào khay, phết lòng đỏ trứng lên mặt, bỏ lò nướng 45 phút. Khi bánh chín, đổ nhân vào bánh, đẩy nắp, đặt vào khay có lót khăn trắng hoặc giấy cắt hoa, ăn nóng.

...chè

và

bánh

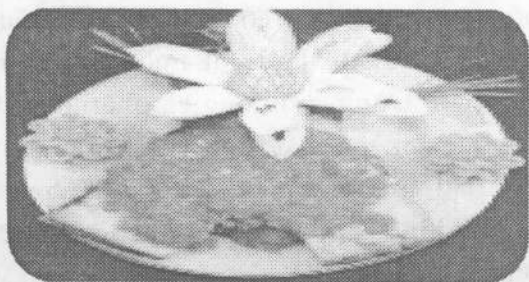
phở

thông

Nhân còn lại cho vào bát ăn kèm với bánh.

Yêu cầu cảm quan

Vỏ bánh vàng đều, tươi, xốp, giòn, không
nghiêng, khi ăn thấy từng lớp xếp lên nhau.
Nhân mượt, thơm, nổi vị béo ngậy của kem
tươi và óc lợn.



64 - BÁNH TRỨNG HẤP

Nguyên liệu

Sữa tươi	1000ml
Đường kính	400g
Trứng	14 quả
Vỏ cam, chanh	10g
Vani	3g

Quy trình chế biến

Trứng đập vào chậu (bỏ bớt 8 lòng trắng). Dùng phới đánh tan đều. Sữa, đường, vani, vỏ cam chanh đun sôi, để nguội. Rót dần dần sữa vào trứng đánh đều rồi lọc lại. Thăng nước hàng láng đều đáy khuôn. Múc kem đổ vào khuôn, hấp cách thủy nhỏ lửa khoảng 25 phút đến khi kem đông đặc, lấy ra để nguội, ướp lạnh.

Yêu cầu cảm quan

Bánh đổ ra đĩa không vỡ, không rỗ, màu trắng hồng, đường thẳng màu hồng, không cháy. Vị thơm, ngọt mát.

65 - BÁNH SU NHÂN KEM

Nguyên liệu (50 cái)

Bột mỳ	600g
Cà phê	50g
Trứng gà	15 quả
Đường kính	500g
Bơ	250g
Muối tinh	10g
Sữa tươi	1000ml
Rượu cônhắc	1ly
Lạc nhân	100g
Vani	2g
Chanh	1 quả

Quy trình chế biến

Bạt su: Cho 1 lít nước lã, 50g bơ, một chút muối vào xoong dày đun sôi, rồi đổ 400g bột mỳ đã rây vào, dùng đũa cả quấy thật nhuyễn, mượt, rồi để cạnh lò đậy vung cho bột mỳ chín kỹ. Kéo bạt ra ngoài cho giảm bớt nóng rồi đập từng quả trứng vào (5 quả) dùng đũa cả quấy cho thật mượt. Khi thấy bạt đứng thành một khối, không dính đũa, dính xoong và trơn là được.

Cho bạt vào túi có đót, thụt vào khay đã xoa bơ, dầu rắc bột, thành hình quả quít to,

bôi lòng đỏ trứng lên mặt, bỏ lò nướng chín vàng. Khi gần được rắc ít đường lên mặt bột, cho tiếp vào lò cho mặt bánh vàng đẹp. Để bột nguội lấy dao rạch bột, moi bớt ruột, nhồi nhân kem vào trong. Khi gần ăn chấm đường chảy hay đường lọc lên mặt bánh.

Làm nhân kem: Cho 300g đường, 200g bột mỳ, 100g bơ, 10 lòng đỏ trứng gà vào trộn đều, đổ từ từ sữa đun sôi vào, vừa đổ sữa vừa dùng phới đánh đều, mượt. Để kem cạnh lò sôi âm ỉ trong 15-20 phút cho kem chín kỹ. Đánh 6 lòng trắng trứng thật nổi, trộn đều vào kem, cho thêm rượu và vani, rồi đổ ra khay, để nguội nhồi vào bột su.

Làm đường chảy: Cho 200g đường vào xoong với một ít nước lã, khuấy tan, rồi cho vào bếp lò đun cho lại đường. Dùng đũa cả nhỏ 1 giọt đường vào nước lã. Khi thấy giọt đường tròn như cúc áo, thì cho vài giọt nước chanh, đổ ra bàn đá. Khi đường hơi nguội (sờ thấy âm ấm tay) dùng đũa cả đánh đường chuyển sang màu trắng. Dùng tay vò đường cho mịn. Đường bẻ nhỏ đặt cách thủy cho chảy ra rồi chấm lên mặt bánh.

Làm đường nuga: Lạc rang xoa hết vỏ, băm

nhỏ. Cho 200g đường làm nước hàng có màu cánh dán sẫm (không để đường cháy đắng) cho nước lã đun cho tới độ lại đường như đường chảy. Chấm bánh vào đường rồi rắc lạc rang lên trên.

Yêu cầu cảm quan

Bật nổi, đều, không xẹp, kem không vón, vữa. Các loại đường chấm trên mặt bóng không cháy, màu sắc đẹp.

66 - BÁNH SU PARJ

Nguyên liệu (10 suất)

Bạt su	1000g
Pho mát	200g
Bạt tactơ	20 cái
Bột bánh mỳ	50g
Bơ	100g
Sốt bêsamen	500g

Quy trình chế biến

Làm giống như bánh su bỏ lò nhưng thay cho các bạt su vào lập là ta cho vào các vỏ bạt tactơ đã nướng chín, phủ sốt mocnây, rắc phomat cà nhỏ, bột bánh mỳ, tưới bơ, bỏ lò nóng 15-20 phút, khi bánh vàng mặt, nở phồng cho ăn nóng.

Yêu cầu cảm quan

Viên bạt mềm, đều không vỡ nát, vị thơm, béo ngậy, bạt tactơ không vỡ, không cháy.

67 - BÁNH SU NHỎ SỐT TRẮNG**Nguyên liệu (10 suất)**

Bạt su	150g
Sốt bêsamen	200g
Gan ngỗng	100g
Tiêu bột	2g
Bơ	100g
Muối tinh	10g

Quy trình chế biến

Dùng vai có đốt thụt bạt su vào khay xoa bơ bằng chiếc đũa dài 3 đốt ngón tay, bỏ lò nướng cho chín vàng. Dùng dao rạch một đường theo chiều dọc của bạt su. Nhồi gan ngỗng (gà, vịt) luộc nghiền mịn, trộn bơ, tiêu, muối vào giữa. Xếp bạt su vào lập là, dội phủ sốt lên trên, ăn nóng. Làm bạt su xem (bánh su nhân kem 65)

Yêu cầu cảm quan

Bạt thụt đều, không xẹp, không cháy. Gan béo ngậy, sốt sánh mịn, thơm mùi bơ tươi.

68 - BÁNH SU SỐT TRẮNG RÁN GỖN

Nguyên liệu (10 suất)

Bạt su	1000g
Bột bánh mỳ	200g
Pho mát	250g
Tiêu bột	2g
Dầu ôliu	200ml
Muối tinh	10g
Bơ	200g
Sốt bêsamen	200g
Pho mát	250g

Quy trình chế biến

Bạt su trộn lẫn với pho mát cà nhỏ, cán bạt thành nhiều lớp mỏng, hẹp, bỏ lò nướng nhẹ lửa, lâu cho bạt khô tới.

Sốt bêsamen đặc trộn thêm pho mát cà nhỏ, phết vào giữa hai lớp bạt. Cắt thành từng miếng như que diêm (ngắn hơn). Phủ thêm sốt vào hai bên cạnh chiếc bánh, rắc bột bánh mỳ, cho bơ mỡ rán vàng, xếp vào khay lót vải, ăn nóng. Cách làm bạt xem bánh su nhân kem (65).

69 - BÁNH SU NHỎ PHO MÁT BỎ LÒ

Nguyên liệu (10 suất)

Bột su	1000g
Dầu bơ	50g
Pho mát	300g
Muối tinh	10g
Trứng gà	2 quả
Tiêu bột	2g
Sốt bêsamen	250g

Quy trình chế biến

Bột su trộn thêm pho mát cà nhỏ. Cho bột vào túi vải có đốt thụt thành hình quả mận vào khay đã xoa bơ dầu. Dùng chổi lông quét lòng đỏ trứng lên mặt, rắc pho mát băm lên trên, rồi bỏ lò nướng chín vàng. Rạch ruột bánh, thụt sốt mocnây vào trong cho ăn nóng. Sốt còn lại cho vào thuyền sốt ăn kèm bánh. Làm bột su xem bánh su nhân kem (65)

Yêu cầu cảm quan

Bánh nở đều, không xẹp, sốt mượt, béo ngậy.

70 - BÁNH SU BỎ LÒ

Nguyên liệu (10 suất)

Bạt su	1000g
Bột mỳ	100g
Trứng gà	2 quả
Bột bánh mỳ	100g
Bơ	200g
Tiêu bột	2kg
Pho mát	200g
Muối tinh	10g
Kem tươi	200ml
Hành khô	100g

Quy trình chế biến

Bạt su cho thêm tiêu, muối, pho mát nghiền nhỏ, rồi nặn thành từng viên, thả vào nồi nước dùng luộc chín vớt ra xếp vào lập là. Hành củ băm nhỏ xào thơm, cho bột mỳ vào xào sốt bêsamen, cho thêm kem tươi, lòng đỏ trứng, pho mát nghiền nhỏ, nêm vừa tiêu, muối, dội phủ sốt lên viên bạt su, trên rắc bột bánh mỳ, pho mát nghiền nhỏ tươi bơ, bỏ lò nóng cho vàng mặt, ăn nóng. Làm bạt su xem bánh su nhân kem (65).

Yêu cầu cảm quan

Viên bạt chín mềm, đều, không vỡ, mặt vàng đều, vị thơm béo ngậy của pho mát, kem tươi.

...chè

và

bánh

phở

thông

71 - BÁNH GA TÔ

Nguyên liệu (50 cái)

Bột mỳ	500g
Cà phê	100g
Trứng gà	25 quả
Đường kính	250g
Rượu rum	2 cốc
Bơ	850g
Chanh	1 quả
Lạc nhân	500g
Lòng đỏ trứng gà	10 quả
Vani	1g

Quy trình chế biến

Bạt giênoa: Cho 25 quả trứng, 75g đường vào một chậu đồng đặt gần bếp dùng phới đánh cho trứng thật nổi. Khi nhấc phới lên kéo lướt trên mặt bạt tạo thành như làn sóng là được. Kéo trứng ra ngoài đánh tiếp cho nổi và nguội. Cho bột mỳ đã rây, vài thìa bơ chảy, vani vào trộn nhẹ cho đều. Đổ bạt vào khay đã lót giấy và xoa dầu, bỏ lò nướng khoảng 40 phút cho bạt chín vàng.

Làm kem môka: Cho 45g đường nấu sirô đặc kéo được thành tơ rồi rót từ từ 10 lòng đỏ

trứng đánh tan vào, vừa đổ vừa dùng phới đánh cho kem nổi, mượt và nguội dần. 800g bơ để mềm đánh mượt rồi trộn lẫn vào kem, cho tiếp vani, cà phê đặc đánh thật mượt. 50g đường nấu sirô cho rượu rum. Hạnh nhân hay lạc rang bóc vỏ băm nhỏ.

Thành bánh: Cứ một lượt бат lại tưới sirô, phết kem, rắc lạc, ba lượt như vậy. Trên mặt bánh phết kem mượt, thụt hoa lá trang trí, gắn lạc giã nhỏ xung quanh.

Yêu cầu cảm quan

Bat nở đều, thơm. Kem mượt, không chảy xệ trang trí trình bày đẹp.

7- BÁNH PATÊ SỐ

Nguyên liệu (10 suất)

Bột mỳ	500g
Tiêu bột	3g
Thịt nạc vai	700g
Muối tinh	15g
Trứng gà	4 quả
Rượu cônhắc	1 ly
Dầu	50ml
Hành tỏi khô	30g
Bơ	400g
Xanpết	10g
Bánh mỳ	100g
Mùi tây	50g

Quy trình chế biến

Bạt fitê: Rây bột lên mặt bàn, làm thành hình miệng giếng, cho thêm vài thìa dầu, một chút muối và 2 lòng đỏ trứng, hoà nước vào bột nhào thành bột mềm, vo tròn để chỗ mát 25 phút. Cán bột thành hình vuông dày khoảng 1cm, cho bơ dàn mỏng rồi gấp đôi lại, để bột nghỉ 10 phút chỗ mát. Tiếp tục cán bột thành hình chữ nhật rồi gấp ba. Làm như vậy ba lần rồi để chỗ mát cho bột nghỉ.

Chú ý khi cán bột ấn đều tay, rắc bột đều khắp, không để bột rách, bơ phôi ra ngoài. Đó là lần cán thứ nhất. Đánh dấu bột để nghỉ 25-30 phút rồi cán tiếp như vậy đến lần thứ năm là được. Cán bột dày mỏng tùy theo từng loại bánh.

Nhân: Thịt lợn xay nhỏ, ướp tiêu, muối, xan-pét, củ hành, hành tỏi phi thơm, ruột bánh mì ngâm nước vắt khô, trộn đều, viên nhân thành từng quả táo to.

Thành bánh: Xếp nhân lên một nửa bề mặt bột. Xoa nước xung quanh nhân rồi phủ một nửa bột còn lại trùm kín nhân. Lấy khuôn trấn từng chiếc bánh đặt vào khay. Phết lòng đỏ trứng trên mặt bánh, bỏ lò nướng chín vàng.

Yêu cầu cảm quan

Bánh vàng đều, không nghiêng. Bột nở đều, hơi xốp. Nhân thơm đặc trưng của củ hành và hành tỏi phi, gia vị vừa ăn.

73 - BÁNH NƯỚNG LOREN

Nguyên liệu (10 suất)

Bột mỳ	500g
Sữa tươi	500ml
Dăm bông	100g
Tiêu bột	3g
Gan gà	100g
Muối tinh	5g
Trứng	15 quả
Nước dùng	500ml
Bơ	250g

Pho mát cà

Quy trình chế biến

Bạt bridê (không đường): Quây bột thành hình miệng giếng, cho thêm chút muối, 3 quả trứng, 250g bơ chảy, 500ml nước lã, trộn đều, nhẹ tay. Để bạt nghỉ 30 phút, rồi cán bạt mỏng 0,1-0,15cm. Lấy khuôn tròn sâu 5cm, xoa bơ, đặt bạt vào rồi cắt hết bạt thừa xung quanh. Dùng đĩa xăm khắp mặt bạt để khi nướng không phồng rộp.

Nhân: Gan gà trần chín, dăm bông thái

mỏng xào thơm.

Thành bánh: Xếp nhân vào bát. Trứng gà, sữa tươi, pho mát cà, tiêu, muối, đánh tan đổ vào bánh cho xăm xắp mặt nhân. Cho bánh vào lò nóng nướng chín, rồi rắc thêm pho mát cà, nướng tiếp cho vàng mặt. Khi ăn cắt từng miếng xếp vào lập là có trái khăn trắng.

Yêu cầu cảm quan

Bánh đẹp, bột và nhân thành một khối không vỡ nát. Sữa đông đặc, mềm, không khô xác. Bột tươi xốp, không cháy xém.

...chè và bánh phở thông

74 - BÁNH SỜ HƯƠNG CHANH

Nguyên liệu(Cho 24 – 28 bánh)

Trứng	3 quả
Đường xay	150g
Bơ nóng chảy	125g
Mật ong	20g
Bột	150g
Bột nổi	1 ít

Vỏ chanh nghiền nhỏ

Quy trình chế biến

Đánh trứng, đường, mật ong cho đến khi chế phẩm này có màu trắng.

Trộn tất cả bột, bột nổi, bơ, vỏ chanh vào tô và để lạnh.

Làm nóng lò trước ở 210° C. Cho ít bơ, bột áo vào khuôn, sau đó đổ hỗn hợp trên vào 2/3 khuôn bánh.

Bỏ bánh vào lò trong 10 phút, rồi gỡ bánh khỏi khuôn và để nguội.

Yêu cầu cảm quan

Bánh giòn, vàng đều, ngọt, thơm mùi chanh

75 - BÁNH HẠNH NHÂN

Nguyên liệu

Bột mì	200g
Mỡ	150g
Đường	150g
Lòng đỏ trứng gà	2 cái
Vani	1 ống
Lạc hoặc hạt điều rang	50g
Tiêu mạn	

Quy trình chế biến

Rây bột mì vào mâm. Cho đường, mỡ nước, lòng đỏ trứng, tiêu mạn vào, nhồi thật kỹ. ủ bột 2 giờ.

Vò bột thành từng viên bằng quả quất, ấn dẹt

Đặt bánh vào khuôn có thoa dầu, ấn hạt điều hoặc hạt lạc vào chỗ lõm ở giữa.

Cho bánh vào lò nướng khoảng 20 phút, bánh chín vàng

Yêu cầu cảm quan

Bánh chín, nổi và xốp.

76 - BÁNH BÔNG LAN

Nguyên liệu

Trứng gà	300g
Bột mỳ	200g
Đường kính	200g
Dầu thực vật	20g

Quy trình chế biến

Cho trứng gà vào chậu men (chậu sứ hoặc thép không rỉ) đánh nổi. Rắc đường từ từ vào và đánh cho đường đông lại. Rắc bột mỳ, bỏ vào trộn đều.

Lót giấy vào khuôn, xoa dầu lên trên rồi đổ bột tới 2/3 khuôn, đem nướng chín. Có thể phết kem bơ, mút quả lên mặt bánh theo yêu cầu sử dụng.

Yêu cầu cảm quan

Bánh màu vàng rơm, nở xốp, mềm, mùi thơm, ngọt dịu.

77 - BÁNH RAU CÂU

Nguyên liệu

Rau câu bột	50g
Nước	1500ml
Sữa đặc	1/2 hộp
Ca cao đắng	10g
Vani	1 ống
Đường trắng	200g
Nước cốt lá dứa	

Quy trình chế biến

Hoà tan rau câu vào nước, để khoảng 15 phút cho rau câu nở. Cho lên bếp, khuấy đều, nhỏ lửa cho rau câu tan. Cho đường vào, tiếp tục khuấy cho tan đường

Chia rau câu thành 3 phần một phần cho ca cao đắng pha loãng vào; một phần cho sữa; một phần cho nước cốt lá dứa vào.

Đổ lớp thứ nhất vào khuôn, hơi nguội (chưa đông), rót tiếp lớp thứ hai khác màu lên trên, và tiếp tục lớp thứ ba, cho đến khi hết. Để thật nguội, cho vào tủ lạnh

Yêu cầu cảm quan

Bánh trong, có nhiều lớp dính liền. Nổi màu sắc.

...chè

và

bánh

phở

thông

78 - BÁNH DA LỖN

Nguyên liệu

Bột năng	300g
Đường trắng	300g
Lá dứa	100g
Nước cốt dừa	300ml
Vani phẩm xanh	1 ống
Đường trắng	250g
Bột gạo	50g

Quy trình chế biến

Cho bột năng vào thau sạch, cho nước cốt dừa, nước cốt lá dứa, và đường vào khuấy đều, hoà tan.

Đậu xanh nấu chín, xay nhuyễn. Sên đậu xanh với đường, nước cốt dừa, bột gạo pha loãng, đảo đều, đậu xanh sẽ đặc sánh lại.

Đặt xứng lên bếp, đợi nước sôi, để khuôn nhôm tròn có thoa dầu vào.

Cho một muôi (vá) bột vào khuôn, hấp gần chín (mặt bột còn ướt), cho lớp đậu xanh lên. Đậu chín, cho tiếp lớp bột lên trên. Để nguội, lấy ra khỏi khuôn.

Yêu cầu cảm quan

Bánh có màu xanh, các lớp dính liền, không lẫn nhân

79 - BÁNH CHUỐI NƯỚNG

Nguyên liệu

Chuối xiêm chín	10 quả
Vani	1 ống
Bánh mì lát	2 ổ
Đường trắng	400g
Sữa đặc	5 muỗng
Nước cốt dừa (hoặc sữa tươi)	300ml

Quy trình chế biến

Chuối bóc vỏ, cắt lát theo chiều dài quả. Bánh mì cắt lát mỏng. Ướp chuối với ít đường trong 3 giờ

Cho đường, sữa, vani vào nước cốt dừa. Khuấy cho tan đường.

Thoa dầu vào khuôn, lót giấy dưới đáy khuôn. Nhúng bánh mì vào hỗn hợp đường, sữa vừa trộn. Xếp trước một lớp bánh mì vào khuôn. Tiếp theo là một lớp chuối. Cứ xếp tiếp tục một lớp bánh mì, một lớp chuối cho đến hết.

Cho bánh vào lò nướng ở 250°C khoảng 1 tiếng. Bánh chín để nguội, cho vào tủ lạnh. Bánh càng lạnh càng ngon

Yêu cầu cảm quan

Bánh có màu vàng rơm, vị ngọt mát, thơm, béo ngậy.

...chè

và

bánh

phở

thông

80 - BÁNH JI TÔM THỊT

Nguyên liệu

Bột nếp lọc	1000g	Tôm tươi	200g
Bột tẻ lọc	400g	Mỡ nước	50g
Bột sắn lọc	400g	Nước mắm	
Thịt nạc vai	600g	Muối	
Nấm hương	15g	Mì chính	
Mộc nhĩ	10g	Hạt tiêu.	
Hành khô	20g		

Quy trình chế biến

Vỏ bánh: Bột nếp, bột tẻ, bột sắn (để lại 50g làm bột áo) cán mịn, rây kỹ, quây thành hình miệng giếng. Đun nước thật sôi, cho ít muối, dội từ từ nước sôi vào bột, vừa dội vừa nhào, tới khi bột nhuyễn mịn, dẻo, không dính tay là được.

Xoa bột khô lên mặt bàn, lăn bột thành thỏi dài, cắt ra thành từng phần (50g/cái).

Nhân bánh: Tôm tươi rửa sạch, bóc vỏ, bỏ đầu, ướp nước mắm, hạt tiêu. Thịt lợn băm nhỏ, nấm hương, mộc nhĩ ngâm nở, rửa sạch, thái chỉ. Hành khô bóc vỏ băm nhỏ. Thịt, nấm mộc nhĩ, hành trộn đều với mắm, muối, mì chính, hạt tiêu.

Đun mỡ nóng già cho tôm vào xào săn mức

ra để riêng. Tiếp theo xào thịt cho chín, xúc ra để riêng.

Gói bánh: Lá chuối hơ qua lửa, phơi nắng hoặc nhúng qua nước nóng cho mềm, cắt thành hình tròn đường kính 20-25cm, xoa mỡ trên lá, cuộn lá thành hình nón. Cán phần bột mỏng đường kính 10cm, cho nhân tôm, thịt vào giữa vo tròn kín. Cho bánh vào lá đem hấp chín, bánh trong là được.

Yêu cầu cảm quan

Bánh trong, vị béo ngậy, thơm mùi bánh.

81 - BÁNH GAN

Nguyên liệu

Trứng	300g
Ca cao	30g
Dừa già	200g
Dầu ô liu	20g
Đường đỏ	200g

Quy trình chế biến

Trứng đánh tan lọc qua rây. Dừa già nhỏ, nhào bằng nước sôi lấy 200ml nước cốt 1 và 300ml nước cốt 2.

Lấy nước cốt dừa 2 hoà với đường, nấu sôi lọc bỏ cặn bã rồi trộn với trứng, sôcôla hoặc cacao và nước cốt dừa 1, quấy đều.

Bôi dầu vào khuôn (bằng gang) làm nóng khuôn đổ hỗn hợp trên vào. Đặt khuôn bánh vào nồi nước sôi (ngập 2/3) đậy vung kín trong khoảng 40 phút.

Lấy khuôn bánh đặt vào lò nóng 250°C trong 10 phút đem ra để nguội, bày vào đĩa, cắt miếng, ăn nguội.

Yêu cầu cảm quan

Bánh có màu nâu vàng giống gan. Thơm, dậy mùi trứng, dừa, vị ngon, ngọt, béo ngậy. Bánh xốp, có nhiều gân như rễ tre giống gan, nhẹ, ráo, không nhão nát.

82 - BÁNH LỢT

Nguyên liệu

Gạo trắng	500g
Đường thẻ	400g
Dừa khô	200g
Hàn the	1 muống cà phê.

1 bó lá dừa + lá bồ ngót.

1 miếng vôi ăn trầu.

1 muống cà phê nước tro.

Quy trình chế biến

Giai đoạn 1: Vôi hoà tan trong nước để lắng lấy nước trong.

Gạo vo sạch để ráo ngâm trong nước vôi + nước tro trong 2 ngày.

Xả sạch gạo với nước lạnh rồi để ráo.

Lá dừa, rửa sạch, xắt khúc rồi giã nhỏ.

Lá bồ ngót, rửa sạch, vò nát trong nước rồi lược bỏ bã.

Dừa vắt lấy nước cốt 1 chén, và 3 chén nước rão.

Giai đoạn 2: Nước cốt dừa nấu sôi với lá dừa + muối + đường + bột gạo.

Đường thẻ nấu thành nước đường.

Bột đem xay mịn (1 chén gạo + 1 chén nước) rồi pha thêm 1 chén nước lá dừa + lá bồ

ngọt để có bột màu xanh.

Cho bột vào xoong quấy đều cho chín trong. Múc bột ra rổ tre kê trên 1 chậu nước sạch có pha hàn the. Dùng mặt đáy của 1 muổng gỗ chà mạnh trên mặt bột làm cho bánh lọt rớt xuống chậu.

Giai đoạn 3: Múc bánh lọt ra từng bát, chế nước đường và nước cốt dừa lên trên cùng. Bánh lọt có thể dùng nóng hay dùng lạnh. Có thể dùng thêm đậu xanh nấu nhuyễn hoặc đậu đỏ, đậu trắng nguyên bột.

Yêu cầu cảm quan

Bánh chắc, không vỡ, vị thơm, ngậy béo.

83 - BÁNH TỐ CHÂU

Nguyên liệu

Bột gạo	300g
Mỡ thịt	100g
Nấm mèo	5g
Đường cát	300g
Vừng	100g

Hàn the, dầu ăn

Quy trình chế biến

Giai đoạn 1: Mỡ thái mỏng 5mm, xắt lại hạt lựu nhỏ.

Vừng rang chín.

Nấm mèo ngâm nước, rửa sạch, xắt sợi nhỏ.

Hàn the phải giã nhuyễn.

Giai đoạn 2: Lường cứ 1 chén bột + 3/4 chén đường + 2 chén nước lạnh + 1/2 muỗng cà phê hàn the. Đường + bột + hàn the đổ chung, cho nước vào nhồi cho tan đường, lọc lại cho kỹ.

Cho bột này vào xoong, đặt lên bếp khuấy cho đến khi bột đặc, cho nấm mèo + vừng + mỡ vào, trộn đều.

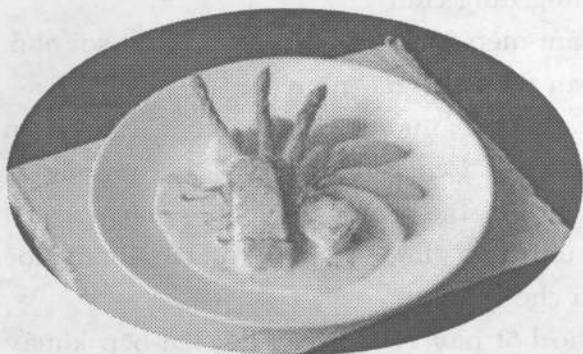
Cho bột vào khuôn đã thoa ít dầu, đặt khuôn này vào xửng hấp, hấp độ 30 phút,

...chè và bánh phở thông

bánh chín, đem bánh ra để nguội trút bánh ra khỏi khuôn, cắt bánh ra từng miếng tùy thích.

Yêu cầu cảm quan

Bánh chắc, không vỡ, vị thanh, ngậy béo.



84 - BÁNH BISCUIT

Nguyên liệu

Trứng gà	1 quả
Đường nhuyễn	150g
Sữa đặc có đường	220g
Bột mì nổi	300g
Bột bắp	80g
Bơ mềm (hoặc nấu chảy để nguội)	60g
1 chút vani	
1 muỗng cà phê tiêu mặn	

Quy trình chế biến

Giai đoạn 1: Trứng gà đánh nổi với đường, cho bơ và sữa đặc vào.

Rây bột mì và bột bắp xuống bàn, cho tiêu mặn, bột nổi vani vào, trộn đều.

Quây bột thành hình miệng giếng, cho trứng gà đã đánh nổi và đường + bơ + sữa vào, trộn đều tay, nhồi bột cho đều và bột mịn là được. Đậy bột lại bằng khăn ẩm, ủ bột 1 giờ (có thể ủ trong tủ lạnh 1 đêm cũng được).

Giai đoạn 2: Sáng đem bột ra, cán bột cho mỏng độ 3 ly, dùng khuôn bánh biscuit, ấn ra từng bánh, đem nướng lửa trung bình. Bánh chín vàng đều là được. Cho bánh vào thùng đậy kín.

Yêu cầu cảm quan

Bánh vàng giòn, thơm ngọt

...chè

và

bánh

phở

thông

85 - BÁNH ĐỒNG TIỀN

Nguyên liệu

Bơ	125g
Bột mì nổi (số 8)	150g
Rượu Rhum	3 muỗng súp
Đường	125g
Trứng gà	2 quả
Nho khô	25g

Quy trình chế biến

Bột bánh: Cách quấy bột xem bài bánh bông lan bơ.

Cách nướng: Thoa dầu lên vỉ. Rắc một lớp bột mỏng lên trên. Múc bột bánh vào túi giấy. Đáy túi có gắn một đuôi thiếc tròn. Lồng túi bột vào túi giấy thứ hai. Nặn bột tròn bằng ngón tay cái trên vỉ bánh. Gắn nho đã ngâm rượu Rhum lên giữa mặt bánh. Gõ nhẹ vỉ nướng xuống bàn. Đem nướng bánh với lửa nhẹ 120°C.

Yêu cầu cảm quan

Bánh đều, chín vàng giòn, thơm, ngọt.

86 - BÁNH SỮA NHÂN KEM

Nguyên liệu*Bột vò*

Bột mì	125g
Bơ, mỡ hay dầu	90g
Trứng gà	4 quả
Nước	250ml
Muối	1/4 muỗng cà phê

Nhân kem

Đường cát	60g
Bột mì	40g
Sữa đặc	1 muỗng súp
Nước	1 chén
Vani	5g

Quy trình chế biến

Bột vò: Bơ, muối, nước đổ vào xoong, đặt lên bếp nấu sôi đem xuống đổ bột mì đã rây sẵn vào, quấy đều tay cho đến khi bột không còn dính đáy xoong.

Đập 1 trứng gà cho vào xoong, quấy đều trong 5 phút, đập trứng khác vào tiếp tục làm như trên cho đến khi hết trứng.

Bỏ bột bánh vào túi vải, dưới có gắn đuôi thiếc tròn nặn lên vỉ theo hình khu ốc trên mặt có thoa lòng đỏ trứng. Đem nướng với

lửa vừa.

Nhân: Trứng gà và đường cho vào tô quấy đều xong rây bột mì từ từ vào quấy cho tan đều.

Nước pha với sữa đặc xong cho vào tô trứng + đường + bột.

Đặt lên bếp hỗn hợp trên và quấy đều tay cho đến khi sánh vừa đặc. Nhấc xuống cho vani, bơ hay rượu tùy thích rồi để nguội.

Cho nhân vào vỏ bánh: Khi bánh và nhân cùng nguội, lấy kéo cắt 1 khoảng chừng 3cm ở bên hông vỏ bánh rồi lấy muỗng múc bỏ nhân vào giữa bánh.

87 - BÁNH THIÊN NGÀ

Nguyên liệu

(Xem bài bánh sữa nhân kem)

Quy trình chế biến

Quấy bột bánh và nhân kem giống bánh sữa.

Cho bột bánh vào túi vải, dưới có gắn đuôi thiếc tròn, nặn bột bánh làm 2 phần.

Mình thiên nga: Nặn theo hình bầu dục (oval), nhưng phần đuôi hơi nhọn, đầu đối diện là nơi gắn đầu thiên nga.

Đầu thiên nga: Nặn theo hình số (2) với đuôi thiếc tròn, đường kính 0,5cm.

Nướng bánh với lửa vừa. Dùng kéo cắt 2 hình tam giác ở 2 bên hông bánh, xoi 1 lỗ tròn ở phía cổ. Múc nhân kem vào giữa ruột bánh. Gắn 2 hình tam giác hơi chệch ra phía ngoài làm bánh thiên nga. Gắn số 2 vào cổ để làm đầu thiên nga.

Yêu cầu cảm quan

Bánh vàng đều, không cháy, vị thơm ngọt của kem sữa

...chè

và

bánh

phở

thông

88 - BÁNH SỮA CHIÊN LĂN ĐƯỜNG

Nguyên liệu

Bột mì	125g
Bơ	90g
Trứng gà	4 quả
Mứt bí	50g
Đường	100g
Nước	250ml
Muối	1/4 muỗng cà phê

Quy trình chế biến

Quấy bột bánh giống bột bánh sữa nhân kem. Trộn mứt bí xắt hạt lựu cho đều trong bột bánh.

Đặt chảo dầu đun sôi. Dùng muỗng múc từng muỗng bột thả vào chảo chiên vàng.

Bánh được gấp ra lăn sơ qua một lớp đường xay nhuyễn.

Yêu cầu cảm quan

Bánh vàng, giòn, thơm, ngọt

89 - BÁNH TAJ YẾN

Nguyên liệu

Bột gạo	400g
Chanh	1 trái
Đường	200g
Nước dừa nấu sôi	1 chén
Trứng gà	1 quả
Nước rão	1 chén
Dừa khô	1 trái

Quy trình chế biến

Dừa nhồi vắt lấy 1 chén nước cốt, 1 chén nước rão.

Chanh vắt lấy nước.

Đường thắng với 1 chén nước cốt dừa đun sôi.

Trứng đánh tan.

Chế trứng gà, nước dừa, nước chanh vào bột gạo trộn đều rồi lọc sạch. Đặt chảo mỡ cho sôi. Múc từng ít bột đổ vào cho chiên vàng, (mỡ vừa ngập mặt bột, để chiên từng bánh).

Yêu cầu cảm quan

Bánh tròn, có vành dùm xung quanh, bên trong bánh có nhiều đường rẽ tre tỏa ra. Vị thơm, ngọt, béo.

...chè

và

bánh

phở

thông

90 - BÁNH TIÊU

Nguyên liệu

Nước	100 ml
Đường vàng	60g
Sô-đa	1/2 muỗng cà phê
Bột mì dai (số 11)	250g
Mè	50g
Dầu chiên	
Bột khai	1/2 muỗng cà phê
Bột mì (bột cái)	50g

Quy trình chế biến

Bột cái: 50ml nước và bột khai quấy cho tan và cho 50g bột mì vào nhồi đều rồi ủ 12 giờ.

Bột bánh: Đường và nước quấy tan, chút muối và 1/2 cà phê sô đa + bột cái + bột mì quấy đều thành một khối bột khô xong đem ra nhồi với bột áo ngoài. Nắn bột như cơm, nắm xong úp xuống cái đĩa và ủ 1 giờ với khăn ẩm. Xong ngắt từng cục và trong khi ấy lại ủ 15-20 phút. Đem chiên vàng với lửa to. Năng xoay bánh để bánh nổi tốt đều.

Yêu cầu cảm quan

Bánh vàng đều, thơm ngọt

91 - BÁNH PHỤC LÍNH

Nguyên liệu

Bột năng	300g
Lá dứa	10 lá
Đường xay nhuyễn	250g
Dừa già	1/2 quả

Quy trình chế biến

Dừa nạo nhỏ, cho nước nhào vắt lấy nước cốt 1 chén. Thắng nước cốt này cho tới khi sền sệt cho chút muối vào vừa ăn và để nguội.

Lá dứa rửa sạch, thái nhỏ, bỏ vào chảo rang khô xong đổ bột vào rang, cho tới khi lá dứa giòn là bột chín. Nhắc xuống rây bột lại và bỏ lá dứa.

Trộn chung bột với đường xay nhuyễn cho đều. Rưới từng muỗng nước dừa đã thắng vào chậu bột và đường. Nhồi đều, tiếp tục rưới nước cốt đến khi nào bột vừa nặn là được (nắm bột thấy dính, không rời ra là được).

Cho bột vào khuôn bánh, ép thật chặt, dùng sống dao gạt bỏ phần bột thừa xong gõ khuôn bánh xuống tấm thớt bánh sẽ rời khỏi khuôn.

Bánh có thể để độ vài ngày, vì có nước cốt dừa nên bánh mau hư.

Yêu cầu cảm quan

Bánh chắc, không vỡ, thơm mùi lá dứa, ngọt mát.

...chè

và

bánh

phở

thông

92 - BÁNH DẪM BÀO

Nguyên liệu

Trứng gà	1 lòng trắng
Bột mì nổi (số 8)	60g
Đường	60g
Bơ	35g
Sữa tươi	30g
Vani	

Quy trình chế biến

Giai đoạn 1: Lòng trắng trứng gà đánh nổi, cho đường từ từ vào, đánh thật nổi.

Cho bơ vào lòng trắng, trộn đều, rây từ từ bột vào, trộn đều.

Cho sữa tươi vào từ từ, tiếp theo cho vani vào để có mùi thơm, trộn đều bột.

Giai đoạn 2: Cho bột bánh vào túi vải, ở chót túi có thể có để đuôi thiếc tròn, nặn bánh lên vì đã thoa dầu và rắc bột sẵn, nặn dài, đập bánh xuống bàn cho bánh mỏng ra, đem nướng lửa vừa, bánh cứ để trong lò, bớt lửa, lấy đũa cuốn tròn bánh lại cho bánh vào hộp đậy kín.

Yêu cầu cảm quan

Bánh vàng đều, giòn, thơm ngọt, không bị vỡ.

93 - BÁNH BÔNG LAN DỨA

Nguyên liệu

Trứng gà	8 quả
Bột mì	250g
Đường cát	250g
Bơ	50g
Dứa	1 quả
Đường thẻ tráng khuôn	50g
Nho khô	25g
Trái sơ ri đỏ	10 trái

Quy trình chế biến

Chuẩn bị và sửa soạn: Bột bánh (xem bánh bông lan)

Dứa xắt từng khoanh dày 1cm, bỏ lõi giữa.

Sắp từng khoanh dứa vào đáy khuôn, những chỗ trống thì sắp nho khô.

Đổ bột bánh lên trên (2/3 khuôn)

Hoàn tất: Đem nướng bằng thùng hoặc lò nướng.

Lấy bánh ra và đặt ngược lên đĩa.

Đặt những trái sơ ri đỏ vào những chỗ trống của lõi dứa

Yêu cầu cảm quan

Bánh vàng đều, không bị cháy

Đường ca-ra-men vừa vàng đẹp không cháy khét.

...chè

và

bánh

phở

thông

94 - BÁNH HÁ CẢO

Nguyên liệu*Vo:*

Gạo nàng thơm	125g
Nước lạnh	160g
Bột năng	20g
Cà phê muối	1 muỗng
Mỡ nước	2 muỗng
Dầu ăn xoa tay	1 muỗng
Bột năng rây mịn	2 muỗng

Nhân:

Thịt lợn nạc	200g
Cua thịt	2 con
Mỡ	2 muỗng
Sắn	1/2 củ
Cà rốt	1 củ
Mùi tàu	10 cọng

Muối tiêu, bột ngọt

Quy trình chế biến

Nhân bánh: Cua luộc gỡ thịt, thịt nạc xắt mỏng, băm nhỏ.

Củ sắn gọt vỏ, bào mỏng, xắt sợi, băm nhỏ, vắt ráo nước.

Cà rốt tía hoa lá chần nước sôi cho hơi chín.

Mùi tàu ngắt bỏ lá nhỏ. Hành tây, tỏi xắt

mỏng bấm nhỏ.

Bắc chảo mỡ nóng, phi hành tỏi bỏ củ sắn vào xào, chín lấy ra trộn chung với thịt, cua, nêm muối, tiêu bột ngọt, vừa ăn, vò viên bằng ngón chân cái.

Vỏ bánh: Gạo vo sạch ngâm 12 giờ, xả sạch để ráo nước.

Cho gạo vào xay nhuyễn, dùng vải lọc kỹ. Rây bột vào thau, chế từ từ bột gạo và muối vào, dùng vải lọc lại lần nữa cho bột mịn.

Cho tất cả hỗn hợp vào xoong, bắc lên bếp khuấy cho gần chín, cho 2 muống súp mỡ vào, nhấc xuống dùng đũa to bản đánh thật nhuyễn, xong xoa dầu vào 2 tay nhồi lại cho mịn, ngắt từng cục bột bằng ngón chân cái, vo tròn, rây ít bột năng lên bàn, để cục bột lên cán mỏng độ 2 ly, cho nhân vào giữa, gấp miếng bột làm đôi dùng miệng lon sữa hoặc khuôn tròn ấn thành hình bán nguyệt, lấy tay xếp ly lớp vỏ ngoài.

Bắc xừng nước sôi cho bánh vào hấp (nhớ thoa dầu). Hấp độ 5 phút thì xả hơi. Trung bình hấp 10 phút là chín bánh.

Bánh chín đem ra gắn cà rốt tỉa hoa và mùi tàu lên bánh, cho bánh vào khuôn giấy trông đẹp và ngon.

...chè

và

bánh

phở

thông

95 - BÁNH TRỨNG SỮA

Nguyên liệu

Trứng gà	5 quả
Đường cát	200g
Sữa tươi (hoặc 50g sữa đặc pha loãng)	500ml
Cà phê đen (loại ly nhỏ)	1/2 ly
Vani	.

Quy trình chế biến

Giai đoạn 1: Đập trứng gà ra bát, dùng muống đánh cho trứng tan đều.

Cho đường và sữa tươi vào trứng gà, quấy cho tan đều (đừng quấy nhiều, bánh sẽ bị tàn ong).

Cho cà phê đã nấu tan vào bát trứng gà, đường, sữa (nếu không thích cà phê thì đừng cho vào).

Tráng khuôn nhôm bằng lớp đường cát và 2 muống súp nước lạnh đổ vào khuôn nhôm định đổ bánh (khuôn to phải tăng lượng đường và nước). Quấy cho tan đường, cho khuôn đường lên bếp đun cho đến khi đường có màu đỏ nâu, tráng đều lên đáy khuôn và chung quanh khuôn. Phải tráng

liền lúc đường tới kéo đường cứng không tráng được.

Giai đoạn 2: Cho hỗn hợp đường, sữa, trứng gà, cà phê vào khuôn đã tráng ca-ra-men.

Dem bánh chưng cách thủy (dùng để lửa to bánh sẽ bị tàn ong) cho đến khi bánh chín (dùng tăm xăm vào bánh, thấy bột bánh không còn dính tăm là bánh đã chín).

Để bánh nguội cho bánh vào tủ lạnh, bánh ăn lạnh mới ngon.

Yêu cầu cảm quan

Bánh chắc, trong, bề mặt mịn, không rỗ, thơm ngọt, mát.

96 - BÁNH BỘT LỘC

Nguyên liệu

Bột năng	300g
Nước sôi	300g
Tôm đất	200g
Mỡ	100 g
Đường	50 g

Hành lá, bột ngọt, nước mắm, ớt xanh.

Quy trình chế biến

Giai đoạn 1: Tôm làm sạch, cắt đầu, bỏ đuôi và chân, rút bỏ chỉ đen ở sống lưng. Nước lạnh đun sôi.

Hành lá xắt lát mỏng.

Giai đoạn 2: Đun mỡ sôi, cho hành lá vào đun đều rồi đem xuống.

Bắc cho mỡ phi hành thơm, cho tôm vào xào chín, nêm muối, tiêu, đường, bột ngọt, và màu lòng tôm.

Chế nước sôi vào tô bột cho đến khi vo viên được và bột không dính tay. Nhồi kỹ rồi để nghỉ 15 phút.

Cắt bột ra từng miếng 10g, cán dày 0,3cm để tôm vào giữa, gấp mí bột lại rồi dùng khuôn

thiếc, cắt bột có hình bán nguyệt.

Giai đoạn 3: Thả bánh vào nước đang sôi. Luộc bánh cho đến khi chín trong thì vớt ra, thả bánh vào tô nước lạnh.

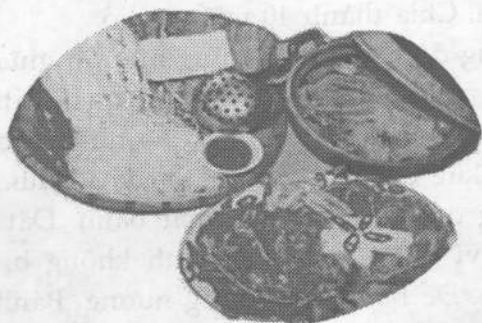
Mười phút sau, vớt bánh ra để ráo.

Đặt bánh vào đĩa trên tráng mỡ hành.

Bánh dùng với nước mắm ớt xắt khoanh.

Yêu cầu cảm quan

Bánh hình bán nguyệt, mềm, ngon, thơm



...chè

và

bánh

phở

thông

97 - BÁNH BÀN

Nguyên liệu

Bột vỏ: Giống bánh quai vạt.

Nhân:

Đậu xanh	200g.
Đường	200g
Lòng đỏ trứng vịt muối	4 quả
Rượu trắng	1 muống súp
Gừng	1 miếng
Lòng đỏ trứng vịt	1 quả

Quy trình chế biến

Nhân : Đậu xanh sên đường

Lòng đỏ trứng rửa bằng nước gừng cho bớt tanh. Chia thành 40 miếng nhỏ.

Dùng đậu xanh gói trứng muối ở giữa.

Bột vỏ: Giống bột vỏ bánh quai vạt. Cán thành miếng bột mỏng. Cho nhân vào giữa gói kín, đặt úp xuống làm đáy bánh. Thoa lòng đỏ trứng vịt lên mặt bánh. Đặt bánh lên vỉ có lót giấy để bánh không bị cháy khét. Để bánh vào thùng nướng. Bánh chín vàng, ngùi xếp bánh lên đĩa.

Yêu cầu cảm quan

Bánh vàng đều, ăn thơm, giòn

98 - BÁNH DỪA SỮA

Nguyên liệu

Dừa	2 trái
Trứng gà	8 quả
Nước	10 muỗng canh
Sữa đặc	1/2 hộp
Đường	15 muỗng canh
Bột mì	3 muỗng canh

Quy trình chế biến

Đường, nước cho vào trong xoong nấu tan. Chế sữa vào xoong đường quậy tan, nhắc xuống để nguội.

Trứng gà đập vỏ, quấy tan rồi lược qua rây. Chế nước đường và sữa vào trứng, quậy đều. Cho bột mì, va-ni vào trộn chung.

Khoét một lỗ tròn trên trái dừa tươi.

Chế hỗn hợp nước bột, trứng vào trái dừa, sau khi đã lấy nước dừa ra. Đậy nắp dừa.

Chung cách thủy hoặc để vào xúng hấp với lửa nhỏ, để nguội, cho bánh vào tủ lạnh. Khi dùng gọt bỏ vỏ nâu, xẻ trái dừa làm 8 hoặc 10 múi.

Yêu cầu cảm quan

Bánh phải thật mịn, không có tàn ong.

...chè

và

bánh

phở

thông

99- BÁNH MÊN**Nguyên liệu**

Bột năng	300g
Bột gạo	10g
Nước cốt dừa	100g
Va-ni	1 ống

Dầu thoa khuôn

Quy trình chế biến

Cho nước cốt dừa và đường vào chung thau, quấy cho thật tan đường.

Bột gạo giã nhuyễn, rây chung với bột năng, cho va-ni vào, trộn đều.

Chế từ từ hỗn hợp nước cốt dừa và đường vào bột, nhồi đều, nhồi đến khi đường tan hết và bột mịn là được, đem ủ bột 1 đêm.

Sáng đem bột ra, nhồi lại (nếu bột khô rưới thêm nước cốt dừa đã cho chút đường quấy tan). Đem bột làm thành miếng hình chữ nhật (dài, ngắn tùy thích) dày độ 1cm, dùng dao nhỏ xắt bột ra từng sợi ngang độ 1cm, lấy sợi bột đó xắt nhỏ lại dài độ 1cm, vo tròn viên bột.

Vỉ nướng đầu tiên nên thoa chút ít dầu cho bánh dễ tróc (các vỉ sau không cần thoa),

cho bánh lên vỉ men nướng. Bánh khô và chín bên trong là được (lò để lửa trước 15 phút, hãy để bánh vào). Bánh chín đem ra để bánh thật nguội, rắc đều vỉ nướng xuống bàn, bánh sẽ tróc ra dễ dàng, cho bánh vào thùng đậy kín kéo bánh bị mềm.

Yêu cầu cảm quan

Bánh vàng đều, giòn thơm.

MỤC LỤC

	Trang
1. Chè chuối chưng	5
2. Chè hoa cau	7
3. Chè đậu đen	8
4. Chè đậu ván nước	9
5. Chè hạt sen long nhãn	10
6. Chè cốm	11
7. Chè trôi nước	12
8. Chè đậu trắng	14
9. Chè thạch lựu	15
10. Chè hạt sen bột lọc	16
11. Chè bà cốt	18
12. Chè con ong	19
13. Chè kho	20
14. Chè khoai tây	22

...chè

và

bánh

phở

thông

15. Chè khoai môn	23
16. Chè ngô	24
17. Chè củ mài	25
18. Chè đậu đũa	26
19. Chè thưng	27
20. Chè khoai mì	28
21. Bánh chưng	29
22. Bánh nếp lạc	31
23. Bánh nếp hấp	32
24. Bánh giò	33
25. Bánh rán	34
26. Bánh gai	35
27. Bánh chay	37
28. Bánh cốm	38
29. Bánh xù	40
30. Bánh bèo	42
31. Bánh cuốn	44
32. Bánh bột lọc bọc tôm	46
33. Bánh ố mặn	48
34. Bánh khúc	50
35. Bánh giầy	52
36. Bánh bao	53
37. Bánh khoai	55
38. Bánh xèo	57

39. Bánh gối	59
40. Bánh tôm	61
41. Bánh quẩy	63
42. Bánh tráng đường	64
43. Bánh dẻo thập cẩm	66
44. Bánh nướng thập cẩm	68
45. Bánh khảo	70
46. Bánh xốp	71
47. Bánh khoai lang	72
48. Bánh bò nướng	73
49. Bánh ít nhân dừa	74
50. Bánh dừa	75
51. Bánh sừng bò	76
52. Bánh đậu xanh lọc	77
53. Bánh chuối hấp	78
54. Bánh ngô	79
55. Bánh khoai tây rán	80
56. Bánh khoai mì	81
57. Bánh crepe hương chanh	83
58. Bánh bía	84
59. Bánh xốp sôcôla	86
60. Bánh tráng sốt rượu hỗn hợp	87
61. Bánh khúc gỗ mục Noel	88
62. Bánh sữa tắm rượu Rum	90

63. Bánh nướng hoàng hậu	92
64. Bánh trứng hấp	95
65. Bánh su nhân kem	96
66. Bánh su Paris	99
67. Bánh su nhồi sốt trắng	100
68. Bánh su sốt trắng rán giòn	101
69. Bánh su nhồi pho mát bỏ lò	102
70. Bánh su bỏ lò	103
71. Bánh ga tô	104
72. Bánh patê-sô	106
73. Bánh nướng loren	108
74. Bánh sò hương chanh	110
75. Bánh hạnh nhân	111
76. Bánh bông lan	112
77. Bánh rau câu	113
78. Bánh da lợn	114
79. Bánh chuối nướng	115
80. Bánh ít tôm thịt	116
81. Bánh gan	118
82. Bánh lọt	119
83. Bánh Tô Châu	121
84. Bánh Biscuit	123
85. Bánh đồng tiền	124
86. Bánh sữa nhân kem	125

87. Bánh thiên nga	127
88. Bánh sữa chiên lăn đường	128
89. Bánh tai yến	129
90. Bánh tiêu	130
91. Bánh phục linh	131
92. Bánh dấm bào	132
93. Bánh bông lan dừa	133
94. Bánh há cảo	134
95. Bánh trứng sữa	136
96. Bánh bột lọc	138
97. Bánh bần	140
98. Bánh dừa sữa	141
99. Bánh men	142

NHÀ XUẤT BẢN PHỤ NỮ

39 - Hàng Chuối - Hà Nội

ĐT: 9717979 - 9717980 - 9710717 - 9716727

Fax: 9712830

Chi nhánh: 16 Alexandre De Rhodes-Q1-

TP Hồ Chí Minh ĐT: 8294459

CÁC MÓN CHÈ VÀ BÁNH TRUYỀN THỐNG

(99 món chè và
bánh phổ thông)

Kim Phượng
(soạn)

Chịu trách nhiệm xuất bản:

Mai Quỳnh Giao

Chịu trách nhiệm bản thảo:

Nguyễn Thu Hà

Biên tập:

Lê Hải Yến

Vẽ bìa và trình bày:

Phượng Hoàng

Sửa bản in thử:

Thụy An

In 1000 cuốn khổ 12×18 tại Xí nghiệp in Thương mại

Giấy ĐKKH xuất bản số: 273-2006/CXB/11-07/PN

In xong và nộp lưu chiểu tháng 5 năm 2006

CÁC MÓN CHÈ & BÁNH TRUYỀN THỐNG



0608 1363

