

LÝ NGÂN HOÀN

30

MÓN CHAY

giàu dinh dưỡng

NHÀ XUẤT BẢN VĂN HÓA THÔNG TIN



LÝ NGÂN HOÀN

30

MÓN CHAY

giàu dinh dưỡng



NHA XUẤT BẢN VĂN HÓA THÔNG TIN

MỤC LỤC

- 04 - Trứng xào rau thập cẩm
- 06 - Mì căn xào cải làn
- 08 - Măng cuốn
- 10 - Đậu hũ nấu nấm tuyết
- 12 - Bí đao cuốn ngũ sắc
- 14 - Cải bẹ xanh xào hải sâm
- 16 - Đậu hũ lục vị
- 18 - Đậu hũ hấp hạt sen
- 20 - Khổ qua nhồi nhân
- 22 - Cá chiên trộn salad
- 24 - Chả ớt chiên
- 26 - Khoai môn chiên ngũ sắc
- 28 - Củ sen xào mướp
- 30 - Mướp xào nấm
- 32 - Canh bát bửu





30 MÓN CHAY GIAU DINH DƯNG

- 34 - Xúp năm loại đậu
- 36 - Xúp bí đao
- 38 - Su su nấu nấm tuyết
- 40 - Bánh khoai môn chiên
- 42 - Bánh khoai tây chiên
- 44 - Bánh bao nhân hạt sen
- 46 - Bánh nếp nhân hạt sen
- 48 - Bánh khoai cuốn chiên
- 50 - Bánh dẻo nhân mè đen
- 52 - Bánh bao chiên
- 54 - Xôi thập cẩm gói lá sen
- 56 - Chè khoai môn bột báng
- 58 - Chè củ năng dừa gang
- 60 - Chè nếp than hạt sen
- 62 - Chè bắp nước cốt dừa

7

rừng xào rau thập cẩm

VẬT LIỆU:

400g bí xanh (bí đao)
225g cà rốt thái sợi to
400g bông cải xanh Đà Lạt
200g trái bắp non
5 miếng măng tươi
225g cải bẹ xanh
150g nấm đông cô
3 lòng trắng trứng gà
1/2 ly sữa tươi
2 lát gừng

Gia vị:

3 chén nước dùng chay
1/2 muỗng cà phê muối
1/4 muỗng cà phê bột ngọt

Nước xốt:

1/4 muỗng cà phê muối
1/4 muỗng cà phê đường
1/2 muỗng cà phê bột năng
3 muỗng canh nước dùng chay
Dầu mè

CÁCH LÀM:

1. Bí gọt vỏ xắt sợi to, bông cải tỉa dóa. Cải bẹ xanh bỏ lá lấy cọng. Nấm đông cô ngâm mềm rửa sạch; cho một ít đường, bột năng, nước tương và dầu vào trộn đều với nấm, đem chưng chín.
2. Đun sôi gia vị, cho các thứ vật liệu vào hầm mềm, sắp ra đĩa. Đun nóng chảo, cho 1 muỗng canh dầu phi gừng thơm, đổ nước xốt vào đun sôi, rưới vào đĩa thức ăn.
3. Lòng trắng trứng và sữa tươi khuấy đều. Cho 1/4 muỗng cà phê muối, 1 muỗng cà phê bột năng, 1 muỗng cà phê dầu, trộn đều với trứng. Đun nóng 1 muỗng canh dầu, xào trứng chín để vào giữa đĩa thức ăn, cà rốt tỉa hoa để lên trên trứng.



M

VẬT LIỆU:

800g rau cải làn (cải rổ)
100g mì căn sống
2 muống canh tương sa tế
2 lát gừng
1 trái ớt đỏ xắt hạt lựu

Gia vị:

1 chén nước dùng chay
1/2 muống cà phê muối
1/2 muống cà phê đường

Nước xốt:

1/4 muống cà phê muối
1/2 muống cà phê đường
1/2 muống cà phê bột năng
Tiêu
3 muống canh nước

CÁCH LÀM:

1. Mì căn sống cho vào nước sôi, nấu 2 phút, rửa lại bằng nước sạch, để ráo.
2. Cải làn bỏ lá, lấy cọng xắt khúc, trụng nước sôi, xả lại nước lạnh.
3. Đun nóng chảo cho một muống canh dầu phi thơm gừng, cho gia vị và cải vào xào cho thấm, lấy ra đĩa.
4. Cho 1/2 muống canh dầu xào sa tế, ớt đỏ, mì căn, thêm nước xốt vào đun sôi, rưới lên đĩa cải.



Măng cuốn

VẬT LIỆU:

7 miếng măng non
(cắt lát mỏng)
10g nấm mèo
10g tóc tiên
225g măng tây
75g cần tây
1/2 củ cà rốt

Gia vị:

2 chén nước dùng chay
1/2 muỗng cà phê muối
1/2 muỗng cà phê đường
1/2 muỗng canh dầu

Nước sốt:

4 muỗng canh nước dùng chay
3/4 muỗng cà phê bột năng
1/2 muỗng cà phê nước tương
Dầu mè

CÁCH LÀM:

1. Măng ngâm nước 4 giờ, cắt bỏ phần già, cho vào nước sôi luộc 20 phút, để ráo.
2. Tóc tiên rửa sạch, cho một ít dầu xào sơ.
3. Nấm mèo ngâm mềm. Cần tây, cà rốt xắt sợi. Măng tây bỏ mắt cắt khúc. Cho các thứ vật liệu vào nước sôi trụng riêng từng thứ, lấy ra để ráo. Lấy nấm mèo, cà rốt, cần tây cho vào miếng măng cuốn lại.
4. Cho măng tây và măng cuốn vào đĩa, đem hấp 3 phút.
5. Đun sôi nước trong chảo, cho tóc tiên vào nấu ít phút, vớt ra để vào đĩa măng. Đun sôi nước sốt rồi rưới vào đĩa thức ăn.



Đ

Đậu hũ nấu nấm tuyết

VẬT LIỆU:

20g nấm tuyết
1 miếng đậu hũ loại mềm
1/2 ly đậu bo (đậu Hà Lan)
2 muống canh hạt bắp
1 muống canh cà rốt
xắt hạt lựu
1 lát gừng

Gia vị:

2 chén nước dùng chay
1/2 muống cà phê muối

Nước sốt:

1/2 muống cà phê muối
1/4 cà phê đường
1 muống cà phê bột năng
1 muống cà phê nước tương
Dầu mè
1/2 ly nước

CÁCH LÀM:

1. Nấm tuyết ngâm mềm, xé nhỏ. Trụng vào nước sôi, lấy ra để ráo.
2. Cho 1 muống cà phê muối khuấy tan trong nước, để đậu hũ vào ngâm 1 giờ, lấy ra xắt hạt lựu.
3. Cà rốt, đậu bo, hạt bắp rửa sạch.
4. Cho các thứ vật liệu và gia vị vào nồi nấu mềm. Để ráo nước cho ra đĩa.
5. Đun nóng chảo cho 1 muống canh dầu phi gừng thơm, vớt bỏ xác gừng. Cho nước sốt vào đun sôi, rưới vào đĩa thức ăn.





Bí đao cuốn ngũ sắc

VẬT LIỆU:

550g bí xanh (bí đao)
30g nấm đông cô
100g trái bắp non
100g măng tươi
100g bông cải xanh
75g cà rốt
Nước dùng chay

Gia vị chưng nấm:

1/4 muỗng cà phê đường
1/4 muỗng cà phê bột năng
1/2 cà phê nước tương
1 muỗng cà phê dầu

Nước xốt:

1/3 muỗng cà phê muối
1/2 muỗng cà phê bột năng
1/2 chén nước dùng chay
Dầu mè

CÁCH LÀM:

1. Bí xanh gọt vỏ bỏ ruột, lạng miếng mỏng, cho vào nước nóng ngâm ít phút, lấy ra xả lại nước lạnh, để ráo.
2. Nấm ngâm mềm bỏ cuống, cho gia vị vào nấm trộn đều, đem hấp 15 phút, lấy ra thái sợi.
3. Bông cải tia dóa. Cà rốt, măng cắt sợi. Bắp chẻ đôi. Cho vào nước dùng chay hầm riêng mỗi thứ ít phút.
4. Trái phỉ phẳng miếng bí, để cà rốt, bắp, nấm, măng vào cuốn lại, xếp vào đĩa, bông cải để giữa. Đem hấp 5 phút.
5. Đun nóng chảo, cho ít dầu nấu sôi nước xốt, rưới vào đĩa thức ăn.





Cải bẹ xanh xào hải sâm

VẬT LIỆU:

550g cải bẹ xanh

150g bột mì

40g bột năng

2 muỗng cà phê nước tương

2 muỗng cà phê hắc xì dầu

8g tóc tiên

2 lát gừng

1/4 ly nước

Gia vị hầm:

2 chén nước dùng chay

Nước xốt:

1 muỗng canh dầu hào chay

1/4 muỗng cà phê muối

1/2 muỗng cà phê đường

3/4 muỗng cà phê bột năng

Dầu mè, tiêu

1/2 chén nước dùng chay

hoặc nước

CÁCH LÀM:

1. Cải bẹ xanh rửa sạch, bỏ lá, trụng qua nước sôi có cho ít muối và dầu.
2. Lấy trùng bột mì (khuấy bột mì với nước sôi cho sệt lại), cho bột năng, nước tương, hắc xì dầu và nước vào nhồi chung, nắn thành hình hải sâm. Cho vào nước sôi luộc chín, vớt ra cho vào nước dùng chay hầm 15 phút sẽ thành hải sâm chay.
3. Tóc tiên rửa sạch, cho vào nước dùng chay hầm ít phút, lấy ra để giữa đĩa.
4. Đun nóng chảo, cho 1 muỗng canh dầu phi thơm gừng, cho cải xanh, hải sâm vào xào. Đảo đều cho ra đĩa. Đun sôi nước xốt rưới vào đĩa thức ăn.



Đ

ậu hũ lặc vị

VẬT LIỆU:

- 2 miếng đậu hũ trắng (loại mềm)
- 4 tai nấm đông cô
- 100g cà rốt
- 1/2 trái dưa leo
- 1 trái cà chua
- 1 búp măng tươi
- 2 trái bắp non

Giá vị:

- 1 muỗng cà phê nước cốt gừng
- 1 muỗng canh nước tương
- 1 muỗng canh nước
- 1/2 muỗng cà phê đường
- 1/4 muỗng cà phê bột năng
- Dầu mè

CÁCH LÀM:

1. Đậu hũ rửa sạch, để ráo, xắt hạt lựu. Cho vào chảo dầu đang sôi chiên vàng.
2. Nấm ngâm mềm, bỏ chân, cho một ít nước tương và dầu vào, đem chưng chín, thái miếng.
3. Dưa leo tía hoa, ướp với 1/2 muỗng cà phê muối trong 20 phút rồi thái miếng mỏng. Cà chua thái miếng mỏng.
4. Cà rốt luộc mềm, thái miếng mỏng. Măng tươi bỏ vỏ ngoài, trụng nước sôi xong cho vào nồi nước sôi khác với ít muối nấu 30 phút, lấy ra thái miếng mỏng.
5. Xếp tất cả các thứ vật liệu ra đĩa. Đun sôi gia vị rưới vào đĩa thức ăn.





Đậu hũ hấp hạt sen

VẬT LIỆU:

2 miếng đậu hũ trắng
6 lòng trắng trứng
40g hạt sen tươi
2 lá sen tươi
1 muống canh cà rốt
thái hạt lựu

Gia vị:

1/2 muống cà phê muối
1/2 muống cà phê đường
Dầu mè, tiêu

Nước xốt:

1/4 muống cà phê muối
1/2 muống cà phê nước tương
1/2 muống cà phê bột năng
Dầu mè
4 muống canh nước tương

CÁCH LÀM:

1. Hạt sen bỏ tim. Cho vào nước dùng chạy hầm 10 phút, để ráo. Lá sen rửa sạch, tía lại cho vừa dạng đĩa.
 2. Đậu hũ rửa sạch, để ráo. Bóp nát đậu, cho lòng trắng trứng và gia vị vào trộn đều, nặn thành viên tròn, ấn hơi dẹp để vào đĩa đã thoa sẵn dầu, trên mặt đậu hũ để hạt sen và cà rốt thái hạt lựu, cho vào xưởng hấp 3 phút.
 3. Dùng dao lấy đậu hũ ra khỏi đĩa. Lót lá sen vào đĩa, xếp các viên đậu hũ vào, dùng lá sen còn lại dậy lên, cho vào xưởng hấp thêm 1 phút.
- Đun sôi nước xốt rưới lên đậu hũ. Trang trí bằng những lát cà chua và ngò rí.



K

bổ qua nhồi nhân

VẬT LIỆU:

3 trái khổ qua
1 muống canh đậu bo
2 miếng đậu hũ chiên
6 búp nấm rơm
1 trái ớt đỏ
2 muống cà phê tàu xì
1/2 muống cà phê gừng băm

Gia vị:

1/2 muống cà phê muối
1/4 muống cà phê đường
1 muống canh nước

Nước xốt:

1/4 muống cà phê muối
1/2 muống cà phê đường
1 muống cà phê nước tương
1/2 muống cà phê bột năng
4 muống canh nước
Tiêu, dầu mè

CÁCH LÀM:

1. Khổ qua rửa sạch, lấy phần giữa cắt khoanh tròn dài khoảng 5cm, móc bỏ ruột. Cho vào nồi nước thật sôi trụng 2 phút. Lấy ra dội nước lạnh, để ráo.
2. Đậu hũ chiên thái hạt lựu. Nấm rơm thái hạt lựu.
3. Đậu bo trụng nước sôi để ráo. Ớt đỏ bỏ hạt, thái miếng tròn xéo. Tàu xì rửa sạch.
4. Đun nóng chảo, cho 1 muống canh dầu xào gừng thật thơm, cho tàu xì, đậu hũ, nấm, thêm gia vị vào xào ít phút, cho đậu bo, ớt vào đảo đều nhắc xuống.
5. Thoa đều một ít bột năng vào ruột khổ qua. Để khổ qua vào đĩa, cho nhân vào, đem hấp 20 phút.
6. Đun nóng chảo, cho 1 muống canh dầu, cho nước xốt vào đun sôi, rưới vào nhân trái khổ qua.





Cá chiên trộn salad

VẬT LIỆU:

400g khoai môn (gọt vỏ)
100g bột mì
1/2 ly nước sôi
3/4 ly trái cây các loại
3 muỗng canh giấm tây
Vài lá xà lách
1 hạt đậu đen

Gia vị:

2 muỗng canh chao đỏ
1/2 muỗng cà phê ngũ vị hương
1/4 muỗng cà phê muối
1/4 muỗng cà phê đường

CÁCH LÀM:

1. Xà lách rửa sạch để ráo, thái sợi, cho vào đĩa. Trái cây để ráo nước.
2. Đun nóng chảo, cho 1 muỗng canh dầu, để lửa nhỏ nấu sôi gia vị.
3. Lấy trùng bột mì (khuấy đều bột mì với nước sôi cho sệt lại).
4. Khoai môn thái miếng to, đem hấp chín, tán nhuyễn lúc còn nóng rồi trộn đều với bột mì đã lấy trùng và gia vị. Nhồi chung các thứ với nhau và nắn thành hình con cá. Gắn hạt đậu đen làm mắt cá. Cho cá vào chảo dầu đang sôi chiên vàng. Lấy cá ra để vào đĩa xà lách, chung quanh xếp đều trái cây, rồi rưới giấm tây lên. Ăn nóng.



e

Chả ớt chiên

VẬT LIỆU:

- 4 trái ớt chuông đỏ
- 5 trái ớt chuông xanh
- 4 tai nấm đông cô
- 2 miếng đậu hũ trắng (loại mềm)
- 1 muống canh cà rốt
xắt hạt lựu
- 1 muống canh cần tây
xắt hạt lựu
- 1/2 muống canh củ cải muối
xắt hạt lựu

Gia vị:

- 1/2 muống cà phê muối
- 1/2 muống cà phê đường
- 1½ muống cà phê bột năng
- 1 lòng trắng trứng gà
- Dầu mè
- Tiêu

Nước xốt:

- 2 muống canh nước tương
- 1/6 muống cà phê đường
- 1/2 muống cà phê bột năng
- 3 muống canh nước dùng chay
hoặc nước
- Dầu mè

CÁCH LÀM:

- Ớt xanh, ớt đỏ rửa sạch, chẻ đôi, bỏ hạt.
- Nấm ngâm mềm, bỏ chân, hấp chín, xắt hạt lựu.
- Đậu hũ cho vào nước thật sôi nấu 2 phút, để ráo, bóp nát, trộn với nấm, cà rốt, củ cải, cần tây và gia vị để làm chả.
- Rắc một ít bột năng vào ruột ớt, cho chả vào.
- Đun nóng chảo, cho 2 muống canh dầu, để ớt vào chiên vàng, xếp ra đĩa. Đun sôi nước xốt rưới lên đĩa ớt.





Khoai môn chiên ngũ sắc

VẬT LIỆU:

2 miếng đậu hũ chiên
4 tai nấm đông cô
1 củ cà rốt
Một ít cần tây
75g giá
40g hoa thiên lý
40g đậu phộng rang

Vật liệu làm đĩa môn chiên:

225g môn khoai
1/4 muỗng cà phê muối
1/4 muỗng cà phê đường
2 muỗng cà phê bột mì

Gia vị:

1/2 muỗng cà phê muối
1/2 muỗng cà phê đường
1 muỗng cà phê nước tương
Dầu mè
1 muỗng canh nước

Nước xốt:

1/2 muỗng cà phê bột năng
1 muỗng canh nước

CÁCH LÀM:

1. Khoai môn gọt vỏ thái sợi, ngâm nước 30 phút, rửa sạch, để ráo, lau khô. Trộn đều khoai với muối, đường, bột mì, rồi cho vào khuôn (có dạng như cái đĩa sâu lòng) đã thoa dầu đều. Dùng 1 khuôn khác đè lên cho chặt (đã thoa dầu mặt ngoài). Cho khuôn vào chảo dầu đang sôi 80% chiên cho cứng khoai, rồi lấy khuôn ra tiếp tục chiên khoai vàng, để ráo.

2. Hoa thiên lý ngâm vào nước có ít muối 5 phút, rửa lại bằng nước sạch, để ráo nước.

3. Đun nóng 1 muỗng canh dầu, cho nấm đông cô, đậu hũ, cà rốt, cần tây (tất cả xắt hạt lựu), xào ít phút, nêm gia vị, cho giá, hoa thiên lý vào đảo đều, thêm nước xốt. Cho đồ xào vào đĩa khoai môn, rắc đậu phộng rang lên. Ăn nóng.





củ sen xào mướp

VẬT LIỆU:

400g củ sen
150g mướp khía
4 tai nấm đông cô
75g nấm rơm
Vài lát cà rốt tỉa hoa
2 lát gừng

Gia vị:

1/2 muỗng cà phê muối
1/2 muỗng cà phê đường
1 muỗng cà phê nước tương
Dầu mè
3 muỗng canh nước

Nước xốt:

1/2 muỗng cà phê bột năng
2 muỗng canh nước

CÁCH LÀM:

1. Củ sen rửa sạch, cạo vỏ ngoài, xắt lát, ngâm vào nước có pha ít giấm (để tránh bị đen).
2. Mướp gọt vỏ, bỏ ruột, thái miếng.
3. Nấm đông cô ngâm mềm, bỏ cuống, xắt miếng. Nấm rơm rửa sạch, trụng nước sôi, rửa lại nước lạnh, để ráo.
4. Đun nóng chảo, cho 2 muỗng canh dầu phi thơm gừng, cho nấm đông cô, nấm rơm, củ sen vào xào ít phút, nêm gia vị. Tiếp tục cho mướp, cà rốt, nước xốt vào. Đảo đều, cho ra đĩa.



Mướp xào nấm

VẬT LIỆU:

550g mướp khía
Vài lát cà rốt tỉa hoa
3 trái cà chua
3/4 hộp nấm trắng
2 lát gừng

Gia vị:

1/4 chén nước dùng chay
hoặc nước
1/4 muỗng cà phê muối

Nước sốt:

1/4 muỗng cà phê muối
1/4 muỗng cà phê đường
1 muỗng cà phê nước tương
1/2 muỗng cà phê bột năng
3 muỗng canh nước dùng chay
hoặc nước
Dầu mè

CÁCH LÀM:

1. Mướp gọt vỏ bỏ ruột, thái sợi.
2. Nấm hộp để ráo nước, cho vào nước thật sôi trụng 1 phút, lấy ra để ráo.
3. Đun nóng chảo, cho 1 muỗng canh dầu phi thơm gừng, cho mướp vào xào, nêm gia vị. Mướp gần chín lấy ra, để ráo.
4. Đun nóng 1 muỗng canh dầu, xào chín nấm hộp.
5. Xào chín cà rốt và mướp, để riêng mỗi thứ.
6. Xếp mướp lót đĩa, từng sợi đan nhau dạng tổ chim. Cho nấm hộp vào giữa đĩa. Cà chua thái miếng tam giác, cho góc nhọn hướng lên, xếp chung quanh nấm hộp tạo thành hình cánh sen đang nở.



*C*anh hạt lựu

VẬT LIỆU:

550g bí xanh	Một ít nấm kim châm
8 tai nấm đông cô	Một ít nấm tuyết
1/4 củ cà rốt	2 muỗng canh đậu bo
Một ít nấm mèo đen	Nước
Một ít nấm mèo trắng	Muối

CÁCH LÀM:

1. Bí xanh rửa sạch, thái miếng vuông. Cà rốt thái hạt lựu. Nấm đông cô ngâm mềm, bỏ cuống. Nấm mèo, nấm kim châm ngâm mềm, rửa sạch, thái miếng. Nấm tuyết, đậu bo rửa sạch.
2. Đun sôi phần nước cần nấu canh. Cho bí, nấm đông cô, nấm mèo, nấm kim châm, cà rốt vào nấu mềm. Cuối cùng cho nấm tuyết, đậu bo vào nấu thêm ít phút. Nêm muối. Ăn nóng.





X

xúp năm loại đậu

VẬT LIỆU:

75g đậu nành	75g nấm đông cô tươi
75g đậu đen	100g nấm kim châm
75g đậu phộng	Một ít trần bì
40g đậu đỏ	2 lát gừng
40g đậu trắng	Nước. Muối

CÁCH LÀM:

1. Rửa sạch các loại đậu, ngâm trong nước 60 phút. Trần bì ngâm mềm, rửa, cạo sạch.
2. Nấm đông cô bỏ cuống rửa sạch, trụng nước sôi, để ráo.
3. Nấm kim châm rửa sạch, để ráo.
4. Cho lượng nước đủ nấu xúp và trần bì vào nấu sôi. Để 5 loại đậu và gừng vào nấu khoảng 2 tiếng. Khi đậu mềm, cho nấm đông cô tươi, nấm kim châm vào, ít phút sau nêm muối. Ăn nóng.





X

úp bí đao

VẬT LIỆU:

800g bí đao (bí xanh)
75g nấm rơm
2 muống canh cà rốt
thái hạt lựu
1 muống canh hạt bắp
1 muống canh đậu bo
3 ly nước dùng chay
1 lát gừng
1 lòng trắng trứng gà

Gia vị:

2/3 muống cà phê muối
1/2 muống cà phê đường
Dầu mè
Tiêu

Nước xốt:

1 muống canh bột bắp
4 muống canh nước

CÁCH LÀM:

1. Bí đao gọt vỏ, bỏ ruột, thái miếng nhỏ. Cho 3 ly nước dùng cùng với gừng và bí vào nồi, nấu 15 phút, dậy nắp ủ nóng đến khi bí mềm lấy gừng ra, cho bí vào máy xay xay nhuyễn.
2. Nấm rơm làm sạch, trụng nước sôi, rửa lại bằng nước lạnh, chẻ đôi để ráo.
3. Bắp hạt, đậu bo, cà rốt trụng nước sôi. Lòng trắng trứng đánh tan.
4. Cho bí (đã xay) vào nồi đun sôi, nêm gia vị, cho nấm rơm, bắp hạt, đậu bo, cà rốt và nước xốt vào, khuấy đều. Đun sôi lại, tiếp tục cho lòng trắng trứng vào khuấy đều, múc ra tô. Ăn nóng.



S

su su nấm nấm tuyết

VẬT LIỆU:

800g trái su su	2 lát gừng
75g hào chay khô	Một ít hoa thiên lý
10g nấm tuyết	Nước, muối
4 quả táo đỏ	

CÁCH LÀM:

1. Su su gọt vỏ, rửa sạch để ráo.
2. Hào khô rửa sạch, ngâm nước 60 phút.
3. Nấm tuyết ngâm mềm, cắt thành đóa, trụng nước sôi để ráo.
4. Táo đỏ bỏ hạt rửa sạch. Hoa thiên lý ngâm vào nước muối loãng ít phút, lấy ra rửa lại bằng nước sạch, để ráo.
5. Đun nóng 1/2 muống canh dầu, phi thơm gừng, cho hào vào xào; cho lượng nước đủ nấu canh và su su, táo đỏ vào nấu 1 giờ, rồi cho nấm tuyết vào nấu thêm 1 giờ nữa. Cuối cùng cho hoa thiên lý, nêm muối là được.





B

Bánh khoai môn chiên

VẬT LIỆU:

225g khoai môn (gọt vỏ)
3 tai nấm đông cô
4 củ năng
2 muỗng canh bột mì
2 muỗng canh cần tây
(xắt hạt lựu)
1 quả trứng
Một ít bánh mì sấy già vụn
2 muỗng canh nước sôi

Gia vị:

1½ muỗng cà phê chao đỏ
1/4 muỗng cà phê muối
1/2 muỗng cà phê đường
1 muỗng cà phê nước tương
Dầu mè, tiêu

CÁCH LÀM:

1. Nấm ngâm mềm, bỏ chân, chưng chín, xắt hạt lựu.
2. Củ năng gọt vỏ, xắt hạt lựu. Trứng đánh tan.
3. Đun nóng 1 muỗng canh dầu, để lửa nhỏ nấu gia vị cho thơm.
4. Khoai môn cắt miếng lớn, đem hấp chín, tán nhuyễn lúc còn nóng. Cho nước sôi vào lấy trùng bột mì, cho khoai môn, nấm, củ năng, cần tây vào nhào chung, rồi vo thành nhiều viên tròn, dẹt dẹt. Nhúng bánh vào trứng rồi lăn qua vụn bánh mì. Cho bánh vào chảo dầu sấp sôi chiên vàng, vớt ra để ráo dầu, xếp ra đĩa. Ăn với xà lách.





Bánh khoai tây chiên

VẬT LIỆU:

800g khoai tây
 10g nấm đông cô
 10g nấm kim châm
 5g nấm mèo
 2 muống canh củ năng xắt
 hạt lựu
 2 muống canh cà rốt
 xắt hạt lựu
 2 muống canh đậu bo
 1/2 chén bánh mì sấy già vụn
 Bột năng
 Kíp chấp

Gia vị:

3/4 muống cà phê muối
 2 muống canh bột bắp
 1 lòng trắng trứng

Nước xốt 1:

2 muống cà phê nước tương
 1/2 muống cà phê muối
 1/3 muống cà phê đường
 Dầu mè, tiêu

Nước xốt 2:

1 muống canh bột năng
 1 muống canh nước

CÁCH LÀM:

1. Khoai tây để cả vỏ rửa sạch, đổ ngập nước nấu mềm, bóc vỏ lúc còn nóng, tán nhuyễn, cho gia vị vào trộn đều.
2. Nấm mèo, nấm đông cô, nấm kim châm ngâm mềm, rửa sạch để ráo, cắt hạt lựu.
3. Đun nóng chảo, cho 1 muống canh dầu, để các thứ vật liệu vào xào cho thơm. Cho nước xốt (1) vào để sôi ít phút, tiếp tục cho nước xốt (2) vào, khuấy đều cho các thứ quện vào nhau, để nguội làm nhân.
4. Chia bột khoai tây ra nhiều phần nhỏ. Lấy từng phần ra cán dẹp, để nhân vào, nắn tròn dài. Áo một lớp bột năng chung quanh bánh, nhúng bánh vào trứng rồi lăn qua vụn bánh mì. Cho bánh vào chảo dầu đang sôi chiên vàng, xếp ra đĩa.





Bánh bao nhân hạt sen

VẬT LIỆU:

225g bột mì
225 bột hạt sen
2 muỗng canh đường cát
1½ muỗng canh dầu
1/2 muỗng cà phê bột nở
Một ít màu đỏ thực phẩm

Vật liệu cấy men:

1 muỗng cà phê men bột
1/4 muỗng cà phê đường
1/2 ly và thêm một muỗng
canh nước ấm.

CÁCH LÀM:

1. Cho men bột và đường vào nước ấm. Dùng khăn ẩm đậy lại ủ 10 phút.
2. Để bột mì lên bàn, làm trũng ở giữa, đổ nước men vào, nhẹ tay nhồi đều rồi cho vào khay. Dùng khăn hơi ẩm đậy lại ủ 3 giờ (nếu vào mùa đông, cần ủ thêm 1 tiếng rưỡi)
3. Bột hạt sen nhồi với ít nước cho dẻo, chia thành nhiều phần nhỏ.
4. Thoa bột mì vào hai tay, cho bột nở vào bột ủ cùng với đường và dầu, nhồi đều cho bột bóng mịn, rồi chia ra thành 20 phần nhỏ. Mỗi phần bột cho vào 1 viên bột sen làm nhân, rồi nắn thành hình quả đào. Dùng dao ấn sâu một đường vào giữa bánh, cho bánh vào xửng hấp. Để lửa to hấp khoảng 10 phút, lấy bánh ra. Dùng bàn chải đánh răng nhúng màu nước quét lên. Cho bánh vào xửng ủ nóng.





Bánh nếp nhân hạt sen

VẬT LIỆU:

300g bột nếp	3 muỗng canh dầu
1/2 ly nước	30 miếng lá chuối hoặc
75g đường cát trắng	lá dong
225g bột hạt sen	

CÁCH LÀM:

1. Cho đường cát và 1/2 ly nước nấu tan, để nguội.
 2. Bột hạt sen nhồi với ít nước cho dẻo, chia thành nhiều phần nhỏ.
 3. Cho bột nếp vào nồi, cho tiếp nước đường và dầu vào nhồi đều với nhau, rồi chia thành nhiều phần nhỏ. Mỗi phần cho vào một viên bột sen làm nhân rồi nắn thành hình bán nguyệt. Dùng lá chuối hoặc lá dong (đã thoa dầu) gói bánh, hai mép lá được cài với nhau bằng cây tăm tre.
- Cho bánh vào xửng, để lửa to hấp khoảng 20 phút là được.





Bánh khoai môn chiên

VẬT LIỆU:

300g khoai môn (gọt vỏ)
1 miếng tàu hủ ky
3 muỗng canh bột mì
3 muỗng canh nước sôi

Gia vị:

2 muỗng cà phê chao đỏ
1/4 muỗng cà phê muối
1/2 muỗng cà phê ngũ vị hương
1/2 muỗng cà phê đường
Dầu mè, tiêu

Nước bột năng:

2 muỗng canh bột năng
2 muỗng canh nước

CÁCH LÀM:

1. Đun nóng chảo, cho 1 muỗng canh dầu xào gia vị, để lửa nhỏ xào từ từ cho thơm.
2. Khoai môn thái miếng dày, hấp chín, đem tán nhuyễn lúc còn nóng rồi trộn với gia vị. Cho một ít nước sôi vào bột mì để lấy trùng xong nhồi chung với bột khoai môn để làm nhân bánh.
3. Tàu hủ ky cắt bỏ diềm ngoài, dùng khăn ẩm lau sạch, chia làm 4 miếng. Dùng nước bột năng dán 2 miếng thành một.
4. Trải phẳng miếng tàu hủ ky, để một lớp nhân mỏng vào, cuộn tròn lại. Dùng nước bột năng dán miệng bánh, cho vào đĩa đem hấp khoảng 5 phút. Chờ nguội cho bánh vào tủ lạnh 1 giờ, lấy ra cắt miếng dày, cho vào chảo dầu, để lửa vừa chiên tới giòn. Lấy ra đĩa.





Bánh dẻo nhân mè đen

VẬT LIỆU:

Vỏ bánh:	Nhân bánh:
300g bột nếp	75g mè đen
60g bột mì lấy trùng	75g đường mật
1¼ ly nước	4 muỗng canh dầu
3 muỗng canh đường cát trắng	225g đậu phộng
3 muỗng canh dầu	

CÁCH LÀM:

1. Mè đen rửa sạch, để ráo, rang thơm, cho vào máy xay xay nát, cho đường mật và dầu vào trộn đều rồi múc ra tô cho vào tủ lạnh. Đợi cho mè đông lấy ra, vo thành nhiều viên nhỏ làm nhân bánh.
2. Đậu phộng rang giòn, xay hoặc giã nát.
3. Bột mì lấy trùng xong, cho thêm bột nếp, đường cát trắng vào trộn đều. Cho 1¼ ly nước cùng 3 muỗng dầu vào nhồi chung với bột mì. Khi bột đã mềm và bóng mịn là được.
4. Chia bột ra làm nhiều phần nhỏ, để nhân mè đen vào vo tròn lại, cho vào nồi nước thật sôi luộc chín. Bánh chín nổi lên, vớt ra để ráo nước. Cho bánh vào đĩa, rắc đậu phộng lên.





Bánh nếp chiên

VẬT LIỆU:

Nhân bánh:

225g củ sắn (củ đậu)

100g cà rốt

4 tai nấm đông cô

40g củ cải muối

Vỏ bánh:

300g bột nếp

60g bột mì lấy trùng

1/2 muống cà phê muối

1 muống canh dầu

1 ly nước sôi

Gia vị:

1/2 muống cà phê muối

1 muống cà phê đường

1 muống cà phê nước tương

1 muống canh dầu hào chay

Dầu mè

Tiêu

1 muống canh bột năng

CÁCH LÀM:

1. Củ sắn, cà rốt thái hạt lựu. Nấm đông cô ngâm mềm bỏ cuống, thái hạt lựu. Củ cải muối ngâm nước rửa cho bớt mặn, thái hạt lựu.

2. Đun nóng chảo, cho 1 muống canh dầu, xào nấm, củ sắn, cà rốt, củ cải muối, nêm gia vị xào chín. Tắt lửa, cho bột năng vào trộn đều, để nguội làm nhân.

3. Cho bột mì đã lấy trùng nhồi chung với bột nếp, rồi chia làm hai phần. Lấy một phần cho đường và rắc nước sôi vào, nhồi một lúc, cho dầu vào nhồi tiếp. Sau cùng cho tiếp phần bột khô còn lại, nhồi chung thành bột làm vỏ bánh.

4. Chia bột làm vỏ bánh ra nhiều phần nhỏ. Lấy mỗi phần bột vỏ cho một ít nhân vào, nắn bánh có dạng quả trứng hơi dài 2 đầu. Cho bánh vào chảo dầu nóng, để lửa vừa, chiên vừa vàng là được.



X

Xôi thập cẩm gói lá sen

VẬT LIỆU:

2 lá sen tươi
300g nếp
1/4 hộp nấm trắng
2 muống canh đậu bo
2 muống canh cà rốt
thái hạt lựu
2 muống canh bắp hạt
40g hạt sen
6 tai nấm đông cô

Gia vị:

1/2 muống cà phê muối
1/2 muống cà phê đường
2 muống cà phê nước tương
2 muống cà phê dầu
Tiêu
Dầu mè

CÁCH LÀM:

1. Nấm đông cô ngâm mềm bỏ cuống, thái hạt lựu. Nấm hộp trụng nước sôi, thái hạt lựu.
2. Lá sen rửa sạch. Mỗi lá cắt thành 6 miếng nhỏ, cho vào nước thật sôi nhúng ít phút.
3. Nếp vo sạch, ngâm nước 20 phút, để ráo. Hạt sen rửa sạch, ngâm nước 1 giờ, bỏ tim. Hạt sen để chung với nếp đem hấp 30 phút, lấy ra trộn đều với nấm đông cô, nấm trắng, cà rốt, đậu bo, bắp hạt và gia vị.
4. Trải phẳng lá sen, cho xôi thập cẩm vào, vừa đủ để gói thành một chiếc bánh hình chữ nhật. Cho bánh vào xứng hấp, để lửa to hấp chừng 20 phút là được.





Súp khoai môn bột báng

VẬT LIỆU:

400g khoai môn hoặc	150g đường phèn
khoai sọ	3½ ly nước
40g bột báng	1/2 ly sữa tươi

CÁCH LÀM:

1. Khoai gọt vỏ thái miếng lớn, hấp khoảng 30 phút cho khoai mềm, lấy ra tán nhuyễn lúc còn nóng.
2. Bột báng cho vào nước thật sôi nấu 3 phút. Bột trong vớt ra dội nước lạnh, để ráo.
3. Cho đường phèn và 3½ ly nước vào nồi, nấu tan đường, cho khoai tán nhuyễn vào khuấy đều, lược bỏ bã xong cho vào nồi nấu lại. Khi sôi để bột báng, sữa tươi vào khuấy đều, múc ra chén. Ăn lạnh hay nóng đều ngon.





e Chè củ năng dừa gang

VẬT LIỆU:

300g củ năng đã gọt vỏ	1/2 ly sữa tươi
Một ít dừa gang thái hạt lựu	3 ly nước
100g đường cát trắng	

CÁCH LÀM:

1. Củ năng rửa sạch, già nát.
 2. Cho đường và nước vào nồi, nấu cho tan đường. Cho củ năng vào nấu sôi lại, cho sữa tươi, dừa gang vào. Nấu sôi một lúc là được.
- Đây là món ăn nhuận tràng nhẹ.





c

Chè nếp than hạt sen

VẬT LIỆU:

150g nếp than	Một ít trần bì
150g đường cát	1/4 ly sữa tươi
40g hạt sen	8 ly nước

CÁCH LÀM:

1. Nếp than vo sạch ngâm nước 2 tiếng.
2. Hạt sen bỏ tim. Trần bì ngâm mềm, cạo sạch.
3. Đun sôi 8 ly nước với trần bì, cho nếp than vào nấu 1 giờ, để hạt sen vào nấu thêm 30 phút. Cho đường cát vào nấu tan rồi cho sữa tươi vào là được.







Chè bột bắp cốt dừa

VẬT LIỆU:

1 ly nước cốt dừa	Nước bột bắp:
1/2 ly sữa tươi	1 muống canh bột bắp
1/2 ly cà rốt thái hạt lựu	4 muống canh nước
1/2 ly bắp hạt	
150g đường cát	
3½ ly nước	

CÁCH LÀM:

1. Cho cà rốt và bắp hạt vào nồi nấu 20 phút.
2. Cho đường vào nấu tan, cho sữa tươi, nước cốt dừa và nước bột bắp vào khuấy đều. Đun sôi lên là được.





30 MÓN CHAY GIÀU DINH DƯỠNG

Chịu trách nhiệm xuất bản:

Biên tập:

Design:

NHÀ XUẤT BẢN VĂN HÓA THÔNG TIN

43 Lò Đúc - Hà Nội

CN: Số 7 Nguyễn Thị Minh Khai - Q.1 - TP.HCM

ĐT/Fax: 08.38 222 521

Liên kết xuất bản

350A Huỳnh Văn Bánh - P.14
Q. Phú Nhuận - TP. Hồ Chí Minh
ĐT: (08) 36013171 - 38454350

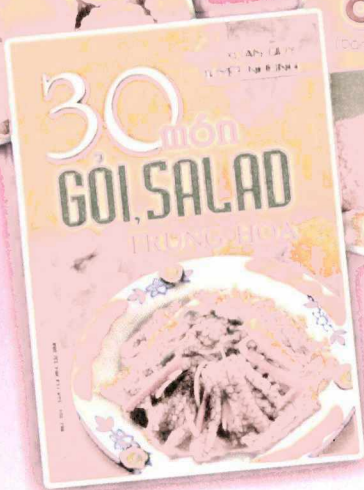
In 2.000 cuốn, khổ 14,5 x 20,5cm tại Công ty Cổ phần In Gia Định.

Số đăng ký KHXB: 97-2012/CXB/182/10-01/VHTT.

Quyết định xuất bản số: 440/QĐ-VHTT ngày 9/7/2012.

In xong và nộp lưu chiểu tháng 8 năm 2012.

Các bạn tìm đọc



ViệtThư
CÔNG TY TNHH VIỆT THƯ

350A Huỳnh Văn Bánh, P.14, Q.Phú Nhuận
ĐT: (08) 36013171 - 38454350



Gia: 37.000đ