

13. BÁNH TRÁI CÂY



NGUYÊN LIỆU: 50 trái

● 500g đậu xanh không vỏ ● 600g đường ● 1 ống vani ● 2 muỗng canh dầu ● 10g đông sương bột ● Màu thực phẩm : đỏ, vàng, lục, hồng ... ● 50 que găm

CÁCH LÀM

► Đậu ngâm nở, nấu chín. Xay mịn, trộn đường vào cho tan, bắt lên chảo (xén) trên lửa, khi nào rời không dính tay là được, cho vani vào trộn đều. Nhấc xuống để nguội ► Thoa dầu vào tay nặn hình các loại trái quýt, đào, xoài, dâu, măng cut, lê, khế, hành đào, đu đủ để nguội 2 giờ ở chỗ thoáng ► Ngâm đông sương 1 giờ, nấu tan để ấm nóng. Gắn trái cây vào que những đông sương, cắm vào ly hoặc trong thau gạo. Đông sương cũng, dùng bút lông nhỏ tô màu phù hợp với các loại trái như màu tự nhiên: dâu tở màu đỏ, xoài tở màu vàng hoặc lục ... Tô các màu nhạt trước, màu đậm sau. Gắn vào ly cho khô màu, nhưng lại một lần đông sương nữa cho đẹp. Lấy khay que sắp vào đĩa hoặc cắm vào cảnh cây thật cắm vào bình ► Lưu ý : Khi nhúng lại đông sương lần sau thì chọn các màu nhạt và lạnh những trước, màu đậm và nóng những sau ■

Tập 3

Chè - Bánh Huế

CHÈ ĐÀU VÀN ĐÀC Lê Thị Thảo

CHÈ MÓN SÁP VÀNG Lê Thị Thảo

CHÈ KHOAI TĨA Lê Thị Thảo

CHÈ BÔNG CAU Lê Thị Thảo

CHÈ BẮP Lê Thị Thảo

CHÈ BỘT LỘC THỊT QUAY Lê Thị Thảo

CHÈ ĐÀU NGŨ Lê Thị Thảo

CHÈ KÈ Lê Thị Thảo

CHÈ NHÂN BỌC HỘT SEN / CHÈ HỘT SEN Nguyễn Thị Đoàn

BÁNH PHẬT Tôn Nữ Tuyết Mai

BÁNH IT ĐEN Mai Thị Trâm

BÁNH PHU THÈ Mai Thị Trâm

BÁNH TRÁI CÂY Mai Thị Trâm



CÁC MÓN ĂN

VGD



3

Đổi mới



Chè - Bánh Huế

B007 21 470400 000715

07/02/2004

23,000

1. CHÈ ĐẬU VÁN ĐẶC

NGUYÊN LIỆU:

• Đậu ván: 5 lon • Đường: 1 kg • Bột lọc: 300 gr

CÁCH THỰC HIỆN:

► Đậu ván luộc với tro củi (vì như thế đậu mới có thể mềm, tróc vỏ và đều được). Khi thấy vỏ đậu đã căng đều bắt đầu đãi cho sạch vỏ. Đãi sạch xong, tiếp tục luộc đậu với nước lạnh một lần nữa để làm giảm độ hàng của tro và làm cho các hạt chứa tróc vỏ đều được sạch. Luộc xong, rửa sạch đậu ► Hấp đậu đến mềm nhưng luôn chú ý bột rất dễ bị quá mềm, sẽ không còn hình dáng của hạt đậu. Hấp đậu xong, để nguội ► Nấu đường với nước cho sôi, đổ vào một ít bột lọc, đun khi đường sệt lại đổ đậu vào trộn đều ■



2. CHÈ MÔN SẮP VÀNG

NGUYÊN LIỆU:

- Đường: 1 kg • Môn: 3 kg • Nếp: 1/2 lon • Gừng: 1 củ nhỏ
- Đậu phụng: 1/2 lon (rang hoặc nấu chín)

CÁCH THỰC HIỆN:

- Môn rửa sạch nấu chín, gọt vỏ, xắt từng lát mỏng hình vuông hay hình tam giác tùy ý.
- Nấu một ít nếp, khi nếp chín đổ đường vào khuấy đều, thêm vào một ít gừng quết nhỏ. Sau đó đổ môn vào đến lúc sôi vừa sệt thì mới xong ■



Chè môn sắp vàng - Chè khoai tía
Chè bắp

3. CHÈ KHOAI TÍA

NGUYÊN LIỆU:

• Khoai tía: 2 kg • Đường: 1 kg • Vani: 2 ống

CÁCH THỰC HIỆN:

- Khoai tía rửa sạch, nấu chín, xay nhuyễn.
- Đổ đường vào khoai, khuấy đều đến khi sôi.
- Thêm vào một ít vani để chè thơm hơn ■

4. CHÈ BÔNG CÀU

NGUYÊN LIỆU:

• Dầu xanh cà : 04 lon • Đường : 1 kg • Lá dứa : một ít • Vani

CÁCH THỰC HIỆN:

- Dầu xanh cà ngâm khoảng vài tiếng, đãi sạch vỏ.
- Rửa sạch đậu, đổ nước vừa phải vào nấu đậu ► Chú ý để lửa nhỏ để đậu mềm mà vẫn còn nguyên hạt.
- Nấu đường như cách của chè đậu ván đặc ► Xong đổ đậu vào nấu đến chín sôi, đổ thêm một ít vani cho chè thơm hơn ■

5. CHÈ BẮP

NGUYÊN LIỆU:

• Bắp lòn: 20 trái non, không già • Đường cát : 1 kg • Lá dứa: 1 bó nhỏ

CÁCH THỰC HIỆN:

- Mua bắp non (nếu được nên mua bắp ở Cồn Hến sẽ ngon hơn) ► Rửa sạch bắp, dùng dao sát ra từng lát nhỏ. Đổ đường vào bắp nấu chín ► Nêm thêm vào vani ■



6. CHÈ BỘT LỘC THỊT QUAY



NGUYÊN LIỆU:

- Đường: 1 kg • Bột lọc: 1,5 kg • Thịt heo quay: 0,5 kg • Nấm meo: 2 gr • 1 chút ngũ vị hương • Tiêu, hành, nước mắm

CÁCH THỰC HIỆN:

- ▶ Lọc bột lọc, nhồi bột cho mềm. Thịt quay xắt nhỏ, thêm gia vị vào kho cho vàng (nên cho vào thịt nước mắm, đường, tiêu, mì chính, nhưng số lượng vừa phải, không được cho mặn quá hay ngọt quá) ▶ Xong dầu đầy nặn bột với thịt, nặn theo hình như bánh bột lọc nhưng nhỏ hơn bằng nửa. Sau đó luộc chín bột, xả bằng nước lạnh ▶ Nấu nước đường sôi đổ bột đã nặn vào nấu chín cho thêm một ít va ni vào ■

7. CHÈ ĐẬU NGỰ

NGUYÊN LIỆU:

- Đậu ngự: 06 lon • Đường: 1 kg • Lá dứa: 1 bó

CÁCH LÀM:

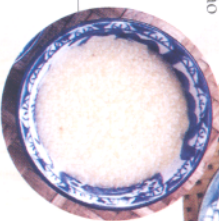
- ▶ Ngâm đậu bằng nước sôi, lột sạch vỏ, rửa sạch ▶ Hấp đậu cho mềm, để nguội ▶ Rửa lá dứa (lá thơm) bỏ vào nước đường nấu sôi, nếu dùng được đường phen thì càng ngon ▶ Đổ đậu vào nước đường nóng ■

8. CHÈ KÈ

- NGUYÊN LIỆU: • Đường: 1 kg • Kè: 4 lon • Vani: 2 ống

CÁCH LÀM:

- ▶ Đãi sạch kè, nấu chín ▶ Đổ đường vào khuấy đều, nấu sôi ▶ Cho ít vani vào cho chè thơm hơn ■



9. CHÈ HẠT SEN

NGUYÊN LIỆU:

- 200 hạt sen • 300 g đường

CÁCH LÀM:

- ▶ Hạt sen tươi bóc vỏ, vỏ lụa thật sạch. Cắt 2 đầu đuôi, ngâm nước, xoi tim và rửa lại sạch. Đổ nước lạnh vào soong, lượng nước bằng 2 lần hạt sen, bắt lên bếp đun sôi độ gần nở thì để lửa riu riu cho sen nở mềm. Khi ấy mới bỏ đường vào và cho sôi vài lần. Hớt bỏ bọt. Để đường tan hết rồi tắt lửa. Để nguội mức ra chén, mỗi chén độ 15 hạt ▶ Hạt sen khô thì phải rửa trước khi ngâm nước ấm hay nước lạnh vài ba giờ trước khi nấu để cho sen nở đều và mềm. Cho sen sôi gần nở thì để lửa nhỏ. Khi thấy sen mềm mới cho đường và lượng nước cần thiết ■



CHÈ NHÂN

BỘC HẠT SEN

- NGUYÊN LIỆU: • số lượng nhân bằng số hạt sen

- CÁCH LÀM: ▶ Nhân tươi lựa thứ trái to, cốm dày và ráo, dòn. Nhặt rời từng trái, rửa vỏ sạch để ráo, khô. Xong bóc vỏ nửa phần trên cuống, lấy mũi dao nhọn nhỏ tách moi hạt ra, úp trái nhân vào rá. Khi đã lấy hết hạt nhân rồi, lấy nước nóng ấm tưới lên nhân, để ráo nước mới nhét bỏ hạt sen đã có ngâm đường vào. Tách bỏ phần vỏ còn lại, bỏ vào chén, mỗi chén độ 10 hạt.

- ▶ Nấu nước đường vừa ngọt để nguội đổ vào sau. Cho vào tủ lạnh hoặc bỏ đá trước khi dùng ▶ Nếu không có nhân tươi thì mua nhân hộp để bóc hạt sen nhưng không ngon vì rất mềm. Nước xi rô nhân sẽ tộn lẫn với nước đường để rưới vào ■



10. BÁNH PHẤT



NGUYÊN LIỆU: (30 cái)

- 1 chén bột lọc ướt ● 1 miếng dừa nhỏ ● 1/2 chén đường ● 1/2 chén nước ● 150gr tôm ● 1 miếng nhỏ mỡ cứng

CÁCH LÀM:

- ▶ Bột đã nuôi kỹ. Trộn bột, đường và nước ▶ Tôm luộc (hoặc hấp). Lột vỏ, đập dập từng con một. Dem chảy tơi ra, cho hành băm nhỏ vào cho thơm. Cho một ít nước mắm vào và mỡ luộc xắt vụn trộn vào tôm đã chảy nhỏ
- ▶ Đũa xắt từng sợi nhỏ ▶ Dùng những đĩa nhỏ đem bỏ vào nồi hấp. Nước sôi, đổ nước bột đã trộn vào một lớp mỏng, cho vào một vài sợi dừa. Hấp khoảng 10 phút lấy ra, cho tôm chảy vào giữa gói lại thành hình chữ nhật

YÊU CẦU: Bột trong, có vài sợi dừa nổi lên cùng màu hồng của tôm chảy ■

11. BÁNH ÍT ĐEN

NGUYÊN LIỆU: 30 cái bánh

- 1. **Vỏ bánh:** ● 500g lá gai non, đốt non ● 250g đường ● 200g bột nếp hoặc 250g nếp giã làm bột ● 1/2 chén dầu
- 2. **Nhân bánh:** ● 200g đậu xanh bóc vỏ ● 200g đường ● 50g mỡ bí đao ● 1 ống vani
- 3. **Lá gói:** ● 30 miếng lá chuối sử 20 x 20cm

CÁCH LÀM

- 1. **Nhân bánh:** ▶ Đậu xanh ngâm, làm sạch, hấp chín, xay nhuyễn, trộn đường, vào, đảo cho khô, cầm không dính tay là được, trộn vani, tròn mịn bí xắt bột lựu vào cho đều. Nhắc xuống để nguội vò viên (đường kính 2cm).
- 2. **Bột:** ▶ Nếu dùng nếp làm bột thì phải ngâm nếp 2 giờ, vớt để ráo, rửa thật sạch. Luộc với lượng nước nhiều như luộc rau, bóp thật mềm, vớt ra vắt thật khô, cho vào cối giã nhỏ ▶ Cho đường vào gói bột đường tan, quỳen vào lá mềm nhuyễn. Nhồi với bột nếp cho đều, khi nào cảm bẻ được thì ngưng nhồi.



- ▶ Bôi dầu lên lá chuối lót vào xứng, xé bột nhỏ để lên hấp.

12. BÁNH PHU THÊ

NGUYÊN LIỆU: 30 cái bánh

- Bánh: ● 2 chén bột lọc tươi (ướt) ● 2 chén nước đường ● 1 chén nước ● 1/2 trái dừa ● 1 ống vani ● Nhân : ● 120g đậu xanh bóc vỏ ● 150g đường ● 1 ống vani ● Khô: ● 30 lá dừa ● 5 lá dừa thơm

CÁCH LÀM

- 1. **Bê khuôn:** ▶ Lá rửa lau sạch. Dùng cái que dài 4cm làm dụng cụ đục khuôn. Cắt đầu lá cho bằng, đo 5 khoảng, cắt ngang lá. Bê xếp ngang lá tại các điểm đo, rồi xếp góc 45o ở các khoảng. Xếp lại tạo khuôn hình hộp.

2. **Nhân bánh:**

- ▶ Đậu ngâm mềm, đãi sạch. Nấu chín, xay nhuyễn, cho đường vào trộn đều, cho lên lửa đảo (xén) cho khô nước, cầm không dính tay là được. Cho vani vào trộn đều, nhắc xuống để nguội. ▶ Cho lên khay vuốt phẳng cao 0,5cm. Cắt hình vuông cạnh 1,5cm.
- 3. **Bánh:** ▶ Dừa gọt vỏ sạch, xắt sợi. Rửa nước sôi để ráo.
- ▶ Bột bóp nhỏ cho vào soong, cho nước vào đánh tan, đổ đường vào khuấy đều. Lọc qua rây.
- ▶ Cho vào soong đặt lên lửa vừa đảo (khuấy luôn tay). Khi nào sên sệt như hồ thì nhắc xuống đánh cho mịn. Trộn vani và dừa vào.
- ▶ Múc một muỗng canh bột bỏ vào 1/2 khuôn, đặt nhân vào, đổ đầy bột vào khuôn.

Hấp bánh:

- ▶ Cho bánh vào xứng nước sôi, đầy xứng kín, hấp khoảng 15 phút, bánh trong, dừa nổi rõ là được. ▶ Lấy ra để nguội mới lấy dây nấp.
- ▶ Bánh dùng trong 2 ngày. Để lâu bánh cũng có thể hấp lại được.
- ▶ Nếu dùng bột khô thì tỉ lệ nước, bột, đường : 2 chén bột + 2,5 chén nước + 2,5 chén đường ■

