

MUỘC LƯỘC

Cúu chấ	3
Tổu chũn khoai	4
Ngũ xâu tũm	5
Canh hũn nũu chua	6
Boũ sũ gan	7
Sa lá củ chua vấ formá tũu	8
Kim tũn kũ	9
Thũt boũ xâu củ sen	11
Boũ gũ vũ	12
Mũ Tagliolini sũ hũ sũ	14
Chũ gũ ni	15
Ca bũ xâu tũm bũ rũ	17
Mũ hũp gũng	18
Sũu củ nũng	19
Cúu Italy	20
Mũ chũn gũ	21

Khoai tây chiên giòn	22
Mùa thơm bông cải.....	23
Cá hồi xông khói	24
Tôm tẩm bột.....	25
Mùa xào sả ớt.....	26
Tôm hấp luộc	28
Mùa nướng	29
Cá hồi xông khói	30
Mùa nướng tỏi úa	31
Mùa hoa quả	32
Cá hồi nướng xiên	33
Thịt ba rọi cuộn cá hồi nướng	34
Trứng cuộn bao quai.....	35
Hoa nướng.....	37
Cá hồi nhồi khoai tây.....	38

Àoinhiù dêu vaô chã, àun cho dêu thêá noá, thaátuá miing cúm vaô raá thêá vaá. Rôi xi p ra môá khay lúa coáo giêy thên, rôi múá xi p lin àa. Khi ùn, rúá núá xöe lin miing chay.

TÔM CHIẾ N KHOAI



Súkiê húp giũa tôm vaá ngô khoai, nhúg môá quaáqui, àaáa thááh môá môá ùn kháhêp dên vaáoáhuúg võrê lámiing.

Nguyin liia:

- 300 g sùe deã, boá voã ngêm núá láhòuê núá vo gaó 30 phá, vúa ra. Baó sùe nhoã cho vaô môá chiê khùn moãg saáh, vùeboãnúá

- 300 g khoai lang rúá saáh, goá voã cùekhoanh

- 100 g bóa ngô

- 500 g tôm àêê, boá voã chûá àuôi, ruá chó àen, rúá saáh

- 1 quaãrúg gaá

- Caã xoong hòuê rau àuãg àiítràng trñ rúá saáh àiíraó

- Haáh tím boá voã bùm nhoã

- Muoê tíu, àúúg

Thức ăn:

Ướp tôm rửa gia vị 10 phút

Hệ thống khoai lang chín quấy cho đều

Trộn đều súp bột, khoai lang, trứng gà gia vị chia thành từng viên nhỏ
bột tôm rửa sạch, rửa sạch, chắt nước ra ngoài

Đun nóng, lăn tôm qua bột ngô, thả vào chảo, chiên vàng giòn

Thức ăn:

Xiên rau luộc chín, xiên tôm xung quanh. Đun nóng vớt ra thưởng thức

NGŨ XÀO TÔM



Nguyên liệu rất dễ tìm. Món ăn ngon nhưng không quá khó chế biến, rất thích hợp cho bữa tối của nhiều người.

Nguyên liệu:

- 2 bát ngô luộc, chọn ngô non, rửa sạch, thái nhỏ
- 100 g tôm khô, ngâm nước ấm, rửa sạch, rửa sạch, rửa sạch
- 30 g hành lá rửa sạch, gốc hành già huyêt, lá hành thái nhỏ

- Muối, gừng

Thú vị:

Cho gạo vào cối, đập chín (cũng có thể dùng máy xay, đập chín rồi đãi sạch gạo)

Đem nấu, cho thêm gừng và hành vào chảo, phi thơm. Cho tôm khô, tỏi cho tôm vào. Tiếp tục cho gạo vào nấu lửa vừa, cho hành lá vào, trộn đều. Nêm muối và mắm ớt đều.

Thú vị:

Đem nấu. Nấu thêm gừng cay, hành có thể dùng gạo nếp nấu xôi, nấu xôi, trong lúc chờ đợi hành cũng có thể cho mắm ớt vào nấu.

Yêu cầu:

Ngọt, thơm, giòn.

CANH HẺ NẾU CHUA

Canh chua dưa, ngoài hành tím và tỏi, rau răm. Để làm món ăn này cần phải có dưa, ngoài hành tím và tỏi, rau răm. Để làm món ăn này cần phải có dưa, ngoài hành tím và tỏi, rau răm.

Nguyên liệu:

- Hẹ: 1 kg

- Cà chua: 300 g

- Me quã 100 g
- Rau rùm, haanh hoa, gia võ mò chnh.

Thúe hiã:

Hiã rũa saah, àiiraó rồi cho vaô nôi luôe cho túã khi múãmiãg, àõira raá àiiraó núúe rồi àaã voã. Núúe hiã àiilung rồi gaã lêy phên núúe trong bìn trin. Caãchua thaã miãg moãg. Luôe quaãme rồi vúa ra dêm naá, chutelêy núúe. Caá loaã haanh hoa, rau rùm nhúa saah, thaã nhoãiiriãg.

Phi thúm haanh múãrõ cho con hiã vaô xaô sùn, nĩm mò chnh, gia võ cho vũa ùn rồi àõira móã baã riãg. Phi thúm haanh khô rồi xaô tiãp caãchua cho túã khi chĩm mĩm, cho tiãp con hiã vaô xaô thĩm chũg 1 phuã rồi àõiphên núúe hiã vaô, àun sõi. Thĩm gia võ cho vũa ùn rồi bùera, cho rau rùm, haanh hoa vaô.

BOÃSÖT GAN



Móã bũa àiĩm tẽm nheanhaãg, hay móã bũa ùn theo phong caãh Êu thò àey laãmóã thúe àun khaãhẽp dẽn.

Nguyĩn liã:

- 100 g thõt boãmĩm
- 1 bõãgan gaã
- 1 trũãg gaã

- 10 g àêu HoaãLan haá
- 1 cuãhaãh têu nõã
- 1 thìa canh xõẽ caãchua
- Àúúãg, dêu ùn, xò dêu, bú laá, tíu, muõẽ

Thúã hiã:

Thõt boãcùtemiãg khoaãg 3 cm vuõng, àêp nheãcho thõt thêã miãm, úúp thõt vúã xò dêu, dêu ùn - gan gaãbùm nõã

Haãh têu bùm nõã àêu HoaãLan luõã chĩn, xaõ haãh têu, toã cho thúm, cho gan gaãvaõ xaõ cho àiã khi chĩn, cho xõẽ caãchua, àêu HoaãLan haá, àúúãg, nũ nhá cho thĩm muõẽ

Cho bú vaõ chaõ gang coãhõnh àêu boã bú nõng nhãy, cho thõt boãvaõ trúã àiũ hai mùã, sau àoãcho xõẽ gan lĩn miãg thõt boã àêp trúãg gaãcho vaõ caãh chaõ, trúãg chĩn taã laãúúã, duãg chung vúã baãh mò

SA LÁT CAÏCHUA VAãFORMA TÚÚI



Lêu lêu baã muõã caã thĩã bũ ùn thò mõi moã mang àein neã vùn hoãã ém thũã phúãg Têu seããnõã gũã yãããg giaãcho ngũũ nõã trúã

Nguyĩn liã:

- Caãchua choã quaãroã àiũ, àêp: 4 quaã

- Forma tũu: 125 g x 4 miiäg
- Huäg ngoät 100 g
- Dêu oliu: 2 thà
- Há thöng: 20 g
- Toät 5 nhaäh
- Forma böä (Pamason): 2 thà
- Tiiu, muöë möá chuá

Thùá hiiä:

Söë huäg: Cho toät, láhuäg àaärũá saäh, há thöng, dêu oliu, forma böä cuäg möá chuá tiiu, muöë, vaö xay nhuyĩn, àiisang bĩn.

Cáäh laän sa láä: Tháä cáähua tháäh láä dáy 2 mm, forma tũu tháä láä nhũ cáähua. Xiä xen keämiiäg cáähua, miiäg forma tháäh tũng thiä cao tũä6-7 cm. Báy vaö àä, döä söë huäg lĩn trĩn vaaxung quanh. Ûn nguöä

KIM TII N KII



Àëy laämoä ùn rëë thĩch hũp cho nhũäg büä tiiä ngoä trũä, hay chuyiä ài picnic. Háä cuäg khám phá móä hũng vö àüä biĩä củá thĩ gaä

THỊT BÒ XÀO CẢI SEN



Khi thút hĩa mĩa ùn nấy lũa phĩa to, thao táé nhanh tay, àũng àĩĩthút boá trìn bĩp lêu seákhõng ngon. Àey seálaãmĩa ùn khaáhẽp dẽn vaálaamĩĩng cho nhũng bũa ùn caĩ thĩa.

Nguyĩn liĩa:

- Thút boáphi li: 300 g (hoà thũn boá)
- Cũsen: 200 g
- Haanh hoa
- Toĩ 1 củ
- ÚÁoã 1 quã
- ÚÁxanh: 1 quã
- ÚÁquaãkhõ: 1 quã
- Dũa: mĩa mĩĩng nõ
- Gia vỹ dẽu haõ, bõá ào, dẽu ùn, tiũ bõá dẽm àen (niũ khõng cóthay bũng dẽm trũng cũng àũũ).

Thút hĩa:

- 500 g thừ boàbùp.
- Nùúú mùm, xò dêu, àúúg, haà nỉm.
- Àaà hòi, tíiú hòi, àinh hùúg, thaỏ quaa quĩechi.

Thũe hiĩa:

Cho thừ boàbùp, rũa saah, loá boảhũg phên nhoảbản quanh thừ boà

Àaà hòi, tíiú hòi, àinh hùúg, thaỏ quaa quĩechi, rang thúm cho vaỏ
mĩĩg vaỏ goả laỏ

Cho nùúú mùm, xò dêu, àúúg, haà nỉm vaỏ cheỏ nùúú vaỏ nỏi cho goỏ
nguỏvỏ vaỏ àun khoaũg 10 phũa

Cho thừ boàvaỏ àun sỏi, hứá boả, giaũn nhoảlũỏ nũu cho àiĩa khi thừ boà
mỉm, vứả ra àiĩnguỏ

Khi duũg cùemĩĩg moũg.

Thũũg thũe:

Ừn keỏn vứả dũa chuỏt hay àỏichua.

MÒ TAGLIOLINI SỐT HẢI SẢN



Khi nấu có khách khi ăn bạn dùng bún không biết chọn thức ăn nào, món mì phong cách Italy sẽ là một gợi ý khá hấp dẫn cho bạn. Thành phần nguyên liệu theo công thức sau đây là như sau cho 5 suất ăn.

Nguyên liệu:

Phần mì Tagliolini:

- Bột mì: 500 g
- Dầu oliu: 50 g
- Lòng đỏ trứng: 8 cái
- Trứng gà 4 quả
- Muối: 30 g

Phần sốt:

- Tỏi: 1 củ
- Muối tiêu: 30 g
- Tôm: 50 g
- Sốt cà chua: 50 g

- Ngao (àãboãvo): 50 g
- Caáchua tui: 100 g
- Dầu oliu: 50 g
- Muối, hạt tiêu: 30 g
- Vang trứng: 15 g

Thức ăn:

Cho cá ngừ lớn làm nhỏ vào máy trộn trong 15 phút cho tới khi bột mịn. Nhét ra, bỏ vào tủ lạnh (ngón dũa) 30 phút

Chuẩn bị sốt: Phi thơm tỏi với dầu oliu và muối tỳ, sau đó cho tôm, sò ngao vào cùng với cà chua gọt vỏ và tỏi. Sau đó cho rượu vang trắng vào, đun 5 phút, để nguội và vớt bỏ bã.

Để bột nguội ra khỏi tủ lạnh. Dùng máy cán nhỏ thành sợi. Đem luộc trong nước có chút muối. Bớt ra và ngâm cùng với sốt hải sản ướp.

Nếu không có máy cán nhỏ thì dùng lăn cán mỏng, sau đó dùng dao cắt thành sợi.

CHẢ GIÒ MÌ NI



Những chiếc nem này sẽ làm bạn sinh động cho bữa tiệc. Hãy mời khách thưởng thức sự hấp dẫn của món ăn và tận hưởng vẻ đẹp của bạn.

CA BAO XOA TÊM BỐ RA

Đây là món ăn theo phong cách của người Trung Quốc, món súp hấp tảo tằm giũa hoa quả và tằm thêm. Ngon, ngọt, thơm và có hình ảnh đẹp mắt của món ăn.

Nguyên liệu:

- Xoa 1 quả
- Cà chua phi li, loại bỏ da, xù: 300 g
- Bột chiên tôm: 1 gói
- Tỏi 1 củ
- Nút mù, dấm, mù chính, dầu

Thủ tục:

Cà chua thái miếng dày khoảng 0,6 cm, dài 6 cm, rộng 3 cm (sau đó rửa sạch và ngâm trong nước muối)

Xoa thái miếng mỏng 0,3 cm, dài 5 cm, rộng 2 cm

Bột chiên tôm, cho nút vào tất cả các lỗ. Lăn qua dầu nóng và chiên giòn. Sau đó rửa sạch và ngâm nước muối.

1 miếng cà chua và một miếng xoa vào giữa, nướng và bột

Bún chần đều nóng (nấu 1 gói bột vào chảo nước sôi lăn tăn là được). Thêm miếng cà bao xoa và tằm bột vào và ăn liền. Chúc bạn ăn ngon miệng!

qua làm miếng cá tẩm bột chiên trong không chảo dầu nhỏ miếng cá bột lại không nữa

Pha nước chén mùn, dấm, tỏi, ớt (tùy khẩu vị).

Món này ăn kèm rau sống.

MŨI HÈP GỪNG

Vừa khoảng 20.000 đồng là bạn có thể chế biến được một món khá ngon cho bữa ăn cuối tuần này. Bữa trưa chủ nhật gian ăn ít hoa, trình bày đẹp mắt sẽ khiến bạn hài lòng về công.

Nguyên liệu:

- 500 g thịt lợn sạch rửa sạch pha nước gừng, rửa sạch, thái miếng vừa ăn

- 1 nhánh gừng nhỏ gọt vỏ thái miếng mỏng, rửa sạch

- Mùn tằm

- Muối, tiêu, ớt

Thức ăn:

Xếp thịt vào chảo xào chín, pha nước gừng chua ngọt

Chuyên bổ sung, chế biến đơn giản. Chúc bạn vui vẻ, mùa hè, lễ ra đời. Trong tuần ăn chủ yếu thịt, pha nước gừng chua ngọt

Thức ăn:

Muối muối ra ài, trang trĩa và nhả rau muối. Nếu thích ùn cay, cho thêm úa thảo súa.

Đoàn kê và muối tôm chua ngoài. Có thể thay thế bằng muối nếm hay muối tiêu chanh.

Muối hộp gừng ùn êm bụng. Món này thích hợp cho những ngày trời trời lạnh.

SỮA CŨN NỮNG

Ài sữa Italy không có nổi tiếng và những di sản văn hóa và văn hoá mà còn nổi tiếng và văn hoá êm dịu vô cùng tinh tế. Bà có thể làm quen và sữa ài sữa bìn bú sữa Trung Hoa qua món ùn này.

Nguyên liệu:

- Sữa củn: 8 đũa
- Hành tây, thảo mộc: 2 củ
- Sữa Hoa Lan hạt: 200 g
- Dầu oliu: 4 thìa
- Lá hyme khô: 1/2 thìa cà phê
- Lá hương thảo (rosemary) khô: 1/2 thìa cà phê
- Tiêu, muối

Thức ăn:

Thức ăn:

Xào hành tây vụn đều oliu cho thum (không ăn vào), cho gạo vào xào cùng khoảng 2 phút rồi cho nước dùng vào đun sôi cho sôi cho sôi khi sôi chín khoảng 70%. Cho một chút tiêu, muối sau đó cho pho mai vào đun sôi. Xếp ra đĩa, trang trí với rau củ tươi xung quanh.

MŨI CHIÊN GIÒN

Đây sẽ là món nhậu khá hấp dẫn phù hợp cho những bữa tiệc tiếp khách hay một bữa ăn cuối tuần của gia đình. Kẹo dẻo một chút khi trình bày sẽ tăng thêm phần ngon miệng cho thức ăn.

Nguyên liệu:

- 500 g thịt lợn, chọn con vừa, làm sạch. Tẩy rửa sạch của thịt lợn
nước muối rửa sạch, rửa sạch, rửa sạch, rửa sạch

- 200 g bột mì

- Dầu ăn

- Tiêu trắng

- Muối tiêu, muối

Thức ăn:

Ướp thịt vụn với muối, tiêu. Rửa sạch cho thịt nguội gia vị

- 8 miêng gûng
- 2 thìa dều haô, núúé túng, dều meạ núúé duâng (núúé luôá gaá, muôé, tíu)

Thúá híi:

Caálan saáh, bói doá àoi theo cá loá boáxúng öög, rùæ muôé tíu, dều meạneá thữ dùm bõng, nêñ àõng cõ, gûng vaô bìn trong con cá bìn ngoaá cùæ xeó.

Àúá caálin àoa, hêp cáh thuyákhoañg 20 phúá Hêp xong lëy núúé caávaá núúé duâng, muôé, tíu, àúúg, dều haô, meạ xò dều àen núúé túng, àun sõi vaá cho móá ñi bõá nùng vaô laán núúé sõe

Caáchñ, rúúá núúé sõe lìn cá Moá nây ùn noág.

TÖM TÊM BÖT

Chó cên böñ thúá gian vaákeó leó móá chúá laábaá cóáhiíchiébiñ àúúé móá moá haá saá khaá hêp dên.

Nguyìn líi:

- 300 g tôm suá
- Bõá mò
- Trúá gaa
- Bõá thñh

- Bảáh mò
- Dêu ùn
- Muồẽ tiiu, sồẽ chua ngoá (túúng caáchua + úá bõá + bõá nùng)

Thũe hiĩa:

Tõm suáboá nõn chũa laĩ àuõi, bõãdêu, rách phên bung àĩĩ sáá mep lũng, úúp muồẽ tiiu khoãg 15 phúá

Trúúg gaãaáah tan cho thĩm mớá ã nũúá laĩh.

Sau 15 phúá, tõm nhuúg qua bõá mò, sau àoánhuúg qua nũúá trúúg gaãvaã cuồẽ cuúg nhuúg qua bõá thĩnh bảáh mò. Lẽy tay ép cho bõá dĩnh vaõ tõm chũa laĩ phên àuõi.

Bõãtõm vaõ cháõ dêu nõg, chiĩn lũã nõã

Moá nãy ùn chung vĩa nũúá sồẽ chua ngoá

MỮC XAÕ SA TỈ Ễ

Àey seãlaãmõá moá ùn thĩch húp cho cáé bũã nhẽu. Moá xaõ nãy thũm muã củ sa tiẽ ngoá gioã củ mũe vaõchũá cay cay củ úá, xaã

Nguyĩn liĩa:

- 300 g mũe láá(hay mũe õõg), laĩm saãh khũa vãy rồng (hoũe thaĩ khoanh nũũ laãmũe õõg)

- 1 củ hành tây nhỏ thái mỏng
- 20 g tôm khô, ngậm nước, gia vị
- Sa bòn
- Tô, ú bòn nhuyễn
- Dầu ăn
- Nước muối, nước gừng

Thức ăn:

Đầu tiên cho tôm khô, hành tây vào xào cho thơm. Tiếp tục cho sa bòn vào xào. Sau đó cho tôm khô, nước muối, nước gừng vào đun. Tiếp tục cho ú bòn vào, xào cho chín nước.

Muối có thể thêm một ít nước gừng.

Đầu tiên cho tôm khô vào xào. Khi tôm chín thì cho hành tây vào xào.

Cho hành tây vào, đảo đều. Hành tây chín, tắt bếp.

Thức ăn:

Cho ra đĩa, trang trí thêm vài nhánh rau mùi.

Đun nóng vừa chín.

TÔM HUÂN LUỘC

Món hải sản này ùn cũng vủi muỗ tiiu, sỗ mayonaise vaârau xaảả cá loa. Tuy húi sang trong mỗ chũa nhũng có thĩ cá thĩ cho bũa ùn cuỗ tuẽn.

Nguyĩn liĩa:

- 1 con tôm huân 0,5 kg
- Sỗ mayonaise
- Xaảả, úả xanh, caảhua, dẽu, dẽm, muỗ, tiiu

Thũa hiĩa:

Tôm àĩnguyĩn con, rũa saả, cõgũng khõng laũ gũy rẽu vaảcũng tôm (vò rẽu cũng bõ gũy seảa hiễ nũú ngoả).

Àĩnũú àũngẽp con tôm, vũnũú cõ 2 traả chanh, cẽn tẽy, haảh tẽy vaả mỗ ã muỗ vaỏ nũ nũú.

Àũn nũú cho sỗ, thaỏtỏm vaỏ, luỏ 20 phũ àĩ thũ vaảgảh tôm àũú chũ àũ.

MŨC NGUĂVŌ

Vúá moá ùn naý baá coáthiđđuâg nguôá vúá cúm noág hoàé baáh mò àiđ rēē ngon. Khi ùn nhúákeâm vúá đũa chuôá vaàòichua àiđtùng thĩm phēn hēp đēn.

Nguyĩn liđđ:

- 500 g mũé láá choá con đay mĩnh, láá saáh, ngēm vúá núúé coápha rúúá trũng khoáñg 15 phúá, vúá ra, àiđraó

- Nguăvŏ Àĩnh hũng, thaó quaá àaáhŏi, tiđđ hŏi, quĩéchi, rang thúm, goá vaó mŏá miđđg vaá saáh

- Xò đēu, hùæ xò đēu

- Rúúá thúm

- Túúg úá, núúé mùm, àúúâg cáá vaâg

Thúé hiđđ:

Cho núúé mùm, xò đēu, hùæ xò đēu, àúúâg vaânúúé vaó nŏi àun sŏi. Cho goá nguăvŏ vaó àun 5 phúá, àiđđ khi nguăvŏ ra muđ thúm.

Cho mũé vaó luóé nhoáđũá vúá núúé nguăvŏ Àiđlũá liu riu khoáñg 1 giúđáá àúúé

Àiđmũé ngēm gia vŏ, vúá ra àiđnguôá. Khi đũg, thaá thaáh tũg láá moáñg vŏá ùn

CAHỒI XỐT CHUA NGỌT

Tuy món ăn này hơi đặc biệt một chút, nhưng đôi khi bạn cũng cần cái gì đó cho bữa ăn gia đình. Hãy cùng vào bếp trở lại với cách nấu này nhé

Nguyên liệu:

- 250 g phi lê cá hồi, rửa sạch, rửa sạch lau khô, thái miếng vuông vừa ăn

- 1 củ hành tây, bóc vỏ thái miếng vuông 1,5 cm

- 1 quả cà chua, rửa sạch, thái miếng vuông 1,5 cm

- 1 quả ớt đỏ, bóc vỏ, thái miếng vuông 1,5 cm

- 50 g cèleri, rửa sạch, thái khúc

- 50 g gừng, bóc vỏ thái sợi

- 1 quả chanh, vắt lấy nước cốt

- 1 thìa bột nêm, hạt nêm và 5 thìa nước

- Muối tiêu, dầu ăn

Thủ tục:

Ướp cá với gia vị, để 10 phút

Đun nóng, cho cá vào chiên vàng

Núúé xöë: Phi toã thúm, cho gûng vaô xaô. Tiiþ tué xaô hañh têu, úá àoã caáchua tañ chñ. Cho núúé cöë chanh, böá nùng, gia vö vaô. Núúé xöë sañh, coávö chua ngoá laãúúá. Cho cên têu vaô tröñ àiù.

Thúúg thúé:

Xiþ caára àôa, rúúá núúé xöë lìn trìn, duãg noãg.

MŨC NŨÚNG TOÃ ÚT

Vúá loañ hañ sañ bñnh ðen naý, bañ coãhiíchñebiiñ àúúé möá möá ùn kháá hëþ ðen giaácaãlañ vñu tuã tiiñ.

Nguyìn liñ:

- 2 con múé laá(choñ múé caãg to, ðáý caãg ngon), lañ sañh, khúa véý röng, àiñguyìn con

- Toã, úá bñm nhoã

- ðeu ùn

- Muöë, tiiu, àúúãg

Thúé hiñ:

Úúþ múé vúá muöë, tiiu, àúúãg, toã, úá bñm. Àiñkhoaãg möá giúá cho múé ngên gia vö

Phñ ðeu ùn lìn mñnh múé, khi núúãg múé seãvaãg àiù vaãkhöng bö khö

Kẹp mỡ vào vỏ, nướng trên lò than hay bếp gas cho đến khi có mùi thơm
lên. Mỡ sẽ mau chín. Vỏ thì nướng lâu, mỡ sẽ dai và mềm ngon.

Trứng hấp chưa nướng ngay nên bỏ qua mỡ trong tuần

Thức ăn:

Đĩa chung vữa muối ớt chanh hoặc muối tiêu chanh, tùy khẩu vị

Ăn kèm món “nhúng” ly uống. Uống nóng hay nguội đều ngon.

MỨI HOA CÚC

Món ăn này dùng để đãi khách sinh hoạt cho bạn ăn. Có cần
nhìn qua thời gian ăn uống thức ăn rồi. Chúc bạn thành công.

Nguyên liệu:

- 30 g mỡ heo, làm sạch, thái khoanh dày 3 cm
- Dùng kéo nhét 2/3 rìa khoanh mỡ để có các cánh hoa đều nhau
- 50 g thịt lợn xay
- Hành tỏi băm nhuyễn
- Rau muống rửa sạch
- Dưa hấu, dưa chuột, nước muối
- Muối tiêu, ớt bột

- 50 g nênn rúm, laân saáh thaá láá moãg
- Nguãvõ húng
- Bú thúm
- Que xiin
- Muõë, tiiu, àúúg

Thúë hiin:

Úúp caá haáh têy, úá ÁaáLaá, nênn rúm, möá ñt böá nguãvõ húng vaãgia võ vûa duãg. Àiñt phá cho hõn húp ngên gia võ

Xiin vaõ que theo thúátúa möá miñg úá, miñg caá haáh têy, miñg caá nênn rúm, sau cuãg laá laãmõá miñg úá ÁaáLaá

Núúg vaãg trin bãp than houë àúá loá Khi caávûa chĩn taá, thoa bú thúm lĩn, tiip tué núúg cho àiñ khi caáchĩn hùë.

Thúúg thúá:

Duãg noãg vúa túng úá

THỚT BA ROÃ CUỖN CAÁ HỒI NÚÚG

Áaáññ cuõë tuên, baã coáthĩ caá thiin búng möá ùn sang trong không keãn phên thi vã Khi chĩebĩñ xong nĩn trõnh bay theá bũtemũtecho möá ùn thĩm phên hẽp dẽn. Dĩitrang trĩnhẽe laáxiip caá xoong ra rõj xiip caá xiin thớ lĩn, vaá nhúáduãg noãg vúa túng úá

Nguyĩn liñ:

- 150 g phi li cao, raong, than mieng (5 cm x 1 cm)
- 150 g thit jambon, than la bung mieng ca
- 200 g thit ba roa hun khoi, than la mong da
- 1 cuahanh tye noa boe voa than mua cam 5 mm
- 1 quaua AaLa, bohaa, than mieng da
- Que xin
- Bu thum
- Muoe, tiu, auu

Thu hia:

Tra mieng thit ba roa hun khoi ra khay, xip moa mieng hanh tye, ua ca thit jambon lin, cuon chut tay sao cho mieng thit boe auu bin ngoa. Duang que xin cae cuon thit la (moi xin khoa 4-5 cuon thit)

Xip cae xin thit ra khay, nuug khoa 10-15 phua, thit chm vaug auu lauu.

Ley thit ra, thoa moa fi bu thum lin moi xin thit

TRUNG CUÁ BAO QUAN

Moan un diithu hia cho nuug ngaug cuoi tuen. Nguyn lina chmh laa trung cuá vaah ga

Nguyn lina:

- 12 quả trứng cuá
- 300 g thịt nạc gà (có thể thay thế bằng thịt lợn), băm nhuyễn
- 1 thìa gừng tươi, băm nhuyễn (có thể dùng bột gừng sấy khô)
- 1 thìa muối
- 1 thìa lá húng, thái nhuyễn
- 1/4 bát bột mì
- Bột chiên giòn
- 1 trứng gà
- Dầu ăn
- Muối tiêu, tiêu

Thức ăn:

Luộc trứng: Cho trứng vào nồi nước muối loãng, luộc chín, khuấy nhẹ chân trứng sôi, ăn thêm 5 phút

Lên bột Trứng cuá sau khi đã luộc xong trộn nhẹ qua bột mì sao cho bột áo đều bên ngoài trứng.

Bao bột: Trộn bột trứng, lá húng, muối, gia vị, chia thành 12 viên, bao quanh trứng, nhúng qua trứng gà

Chiên giòn: Dầu sôi, lăn từng viên trứng qua bột chiên giòn, cho vào chảo, chiên vàng, vớt ra, để ráo dầu.

HOA NGUỒN

Chó vú khoảng 10.000 đồng bán ở các cửa hàng thú cưng và các cửa hàng thú cưng. Có thể mua ở các cửa hàng thú cưng và các cửa hàng thú cưng.

Nguyên liệu:

- 1 củ cà rốt, gọt vỏ rửa sạch, thái hạt lựu
- 1 búp ngô Mỹ (có vỏ), thái hạt lựu
- 100 g sữa Hoa Lan
- 3 tai nấm đông cô, ngâm rửa sạch thái hạt lựu
- 1 cây mò cùn, rửa sạch qua, thái hạt lựu
- 200 g lá vừng tằm
- Khuôn bánh tart
- Dầu hào, dầu ăn
- Muối, tiêu, dầu ăn

Thức ăn:

Nấu sôi, cho sữa Hoa Lan vào luộc chín, vớt ra, để ráo nước

Đầu nóng, cho lên lửa cà rốt, nấm đông cô, mò cùn, sữa Hoa Lan, ngô vào xào, nêm muối, tiêu, dầu ăn vào đun sôi.

Voá baáh: Êñ laá vù ð thù ð vaô khuôn baáh. Cho dêu vaô cháõ (úúá chúâg dêu seângêp khuôn baáh), cho khuôn vaô chiin, baáh vaâg seátúataáh ra khoã khuôn, vúá ra

Cho nhên xaô vaô voá baáh.

Thúúãg thúá:

Duâg vúã salad rau.

CAHÖI NHÖI KHOAI TÊY

Moá ùn nay vù ð laamiing vù ð hêp dên. Niü büä ùn cuõë tuên maácoámöä àä cánhöi khoai seáamöä sú ð bêt nguããöë vúã nguúã thên.

Nguyin liã:

- 150 g phi li cánhöi
- 6 củãkhai têy lúã, goá voã rúã saáh, cheããöi, khoeá ruốã àiiriing
- 1 miãg phö mai àêu boá taã nhuyin
- 20 g àêu HoaãLan
- 1/2 bá giêñ
- Rau muã
- Toã bùm nhuyin
- Dêu ùn
- Muöë, tiü, àúúãg

Thưc hiên:

Núú sói, cho àêú Hoá Lan vaô luôú

Cho 1/2 phên ruôú khoai têu vaô xúúg, hêp chĩn

Hêp chĩn phi li caá táa nhuyĩn

Trôn àêú Hoá Lan vúú ruôú khoai têu, phô mai, caá hoi vaá gia vó

Nhôi nhên vaô khoai têu, cho vaô xúúg hêp vúú chĩn, ài ráo

Cháo nóúg, cho khoai vaô chíin vaág trúúú khi duág

Xôê dêu giên: Giên, dêu ùn phi vúú toá, muôê, tíi u, àúúúg, rau muá tháa nhuyĩn, nêú táa, nĩm vúú miúúg

Thúúúg thúú:

Xiêp khoai têu ra àêú, rúúú núúúá xôê lin trin.