

MUỐC LƯỐC

Ỉ Ễn xaồ lùn	3
Gaồ nủng	4
Thố lủn nủng	6
Moồ caồhồ Giang sinh.....	7
Gaồ ễ quay.....	8
Thố nhồ gaồ.....	10
Caồ cùm tểm bồa chổn.....	11
Chaồ hoa hủng dủng.....	12
Tồm xaồ mủe caồ.....	14
Thố boồ Ễn Ầồ.....	15
Gaồ sồ dồu haồ	18
Dồ lủn.....	20
Tồ chim cuồ.....	21
Ỉ Ễn nồu satồ.....	22

Goá cááhu	24
Caánuá kho cay.....	25
Tôm tôm bóa.....	26
Lêú söng háã saã.....	27
Gioá söng nëü àöng cö.....	28
Caáùng núúág.....	30
Buá thữ núúág	31
Caáö kho töá.....	34
Kim Long hãnguyiá.....	35
Sa láá böng cáã.....	37
Boáxaô túúg.....	38
Sushi àêü huá.....	39
Baáh myáöm theã.....	41

ỄNH XAỒ LỪN

Àey vũa có thũilãn mỏa nhũ vũa có thũilãn thũilũn cho nhũng bũa cúg gia ành. Nguyĩn liũ dĩkiũn, cách chỉbiũ cũg àn giũn nĩn ban có thũichũu àũ ban be trong nhũng ngay cuố tuẽn bũng mỏa ùn nay.

Nguyĩn liũ:

- 1kg ễnh
- 4 tẻp saũbũm nhuyĩn
- 300 g dũa naũ
- Haũh laũũ saũh cũtekhuũ
- 20g bũũ caũri
- Haũh toũ bũm, mũũ thũũl thũũ caũphũ
- 5 tai nũũn meũ ngũm nũũũ cho nũũũũũ
- 100 g laũ rang vaũg, giũũnhũũ
- Gia vũũ

Thũũũ hiũũũ:

Chứa ài, ló da ieh, chứa boáchên, mớibuang moi hiê bôàòiloang, rũa saah, àiiraó, chứa àuâ riing, thên mành riing. Úp vào ieh 20g bôa càri, + 1 thò càphì muố + tiu, bôa ngoá mớí thúal thò nhoã+ 1/2 thò càphì úá bùm, àiitrong khoaing 20 phá Dũa naò vùtelêy 1/2 chẻn nũú cồ, 1 chẻn nũú daõ.

Bừe chỏ lĩn bĩp, cho vào khoaing 2 thò canh dêu chiin, phi thúm haah toĩ saả cho ieh vào xaỏ cho sùn thớ laỏ. Àoinũú dũa daõ vào nũ trong khoaing tũ7 àiĩ 10 phá cho ieh mĩm vaacaỏ búá nũú. Cho nẻn meỏ, búá taỏ, haah laỏvaỏ àaỏ àiũ rỏi cho nũú cồ dũa vào. Tuyáyanim laỏ vũa muố, bôa ngoá. Àaỏ àiũ trong vũa phá, nhừe xuốing. Rừe laỏ rang.

Mỏn nãy ùn noing, tuy khẻu vớ coáthĩi thay nũú cồ dũa bừng nũú duang hòẻ thay càri bừng nguỏvỏ hũing.

GAÂNỮÚNG

Sau khi chiẻbiẻ, xĩp gaânũúng lĩn àỏ vũa caỏchua chiin vaàẻn hẻp xĩp xung quanh. Duang vũa khoai tẻy nghiĩn vaỏnũú xỏ.

Nguyĩn liẻ:

- 1 mĩng úẻ gaỏtẻ àiĩnũúng (khoaing 900g)
- 3 muống canh mẻ
- 2 muống canh bú tan

- 1 muỗng canh muối
- 1 muỗng canh nước chanh ép
- nước tiêu đen
- 1 1/2 thìa nước
- 1 miếng súp gà
- 1 muỗng canh nước tương
- 1 muỗng canh nước cam vắt
- 1 muỗng canh nước cam
- 2 muỗng cà phê bột bắp
- 1 muỗng canh rượu vang đỏ hoặc rượu vang trắng

Thức ăn:

Án nóng khoảng 190 độ C.

Trộn bột, muối, bột nước chanh ép trong một cái chén.

Phiên trộn bột lên nước gà

Nêm nước tiêu.

Đặt chảo vào bếp, đun trong khoảng 40-50 phút cho chín.

Phên nước xốt: Án sôi nước, cho nước miếng gà vào khuấy tan.

Cho nước cam, nước cam vắt, rượu vang, nước tương vào.

Cho bột bắp vào một cái chén, hòa với một ít nước lạnh, cho vào nước xốt khuấy. Hâm 1-2 phút cho đều. Nêm nước tiêu.

THỐT LÚA NỮNG

Món ăn này vô cùng vô vị, rất thích hợp cho những bữa tiệc lười.
Chó cần kiêng món này vì nó có thể gây dị ứng, bạn có thể làm lại nếu
vui cho bạn bè

Nguyên liệu:

- 1125 g thịt lợn
- 2 tép tỏi băm nhỏ
- Muối trắng
- 2 muỗng canh dầu
- 1/2 củ hành tây, củ hành tím
- 2 củ hành, củ hành 4 phần
- 1/4 tách rượu vang trắng
- 1 nhánh rau thơm

Thực hiện:

Xả tỏi nghiền nhỏ trong thịt lợn. Nêm với muối trắng.

Cho bú vào nỗi áp suất, làm tan bú trên lửa cao. Cho thức vào vào nồi cho vào nồi.

Boócaxit vào vào nồi, xào khoảng 2-3 phút.

Cho rùa vang trong, rau thơm vào, rồi nêm muối, tiêu. Ăn kỹ vào nồi trong 30 phút.

Xiết lên ăn vào nồi với khoai tây xào.

MOI CÁI HỒI GIANG SINH

Moi ăn này vào hộp đến vào sang trong. Với khoảng 1 giờ nấu để bỏ vào nồi, ban đầu nấu moi ăn thêm với vào trong ngày lễ Noel.

Nguyên liệu:

- 1 con cá hồi 3-4 kg, moi rửa vào nồi sạch
- 4 nhánh mùi tây tươi
- 1/2 trái chanh, cắt lát
- 2 lá nguyệt quế
- 150 ml rùa trong mạnh
- 30 ml dầu thực vật

Thức ăn:

Bước 1: Ăn loãng ài 190 à 2C

Bước 2: Lấy 2 tên giết thịt lán va xiết chong lín nhau trín vó núná. Phiê đều lín rồi àu cá hoi lín trín.

Bước 3: Àu ngô tỳ, mỳ lá chanh mng va lá ánguyiá quĩevaô trong buá cá Gêp tên giết thịt lán nhùng trúná khi goá kĩn hay àoi thĩm rúná vaô.

Bước 4: Núná cá hoi tũ 50 ài 60 phá

Bước 5: Coá thĩ duá cá noáng hòuá nguô. Niũ ban không muô duá noáng, phá ài cá thĩ nguô, sau àoán hĩa háng bóá lúp da va trang trĩ lín va lá dĩa chuá xũ mng va cá xoong. Duá vũ khoai tỳ tũ va núná xũ (búm, trúná va dũ) hòuá xũ mayonnaise.

GA TỠ QUAY



Ày la mó àn trũn thõng cũá nguôá phũng tỳ trong ngay Giáng sinh. Vũ tá nũ bĩp kheó leó chĩ bĩn công thũ dũ ày ban coá thĩ thĩ hĩn mó àn chĩn trong ngay lĩ trong àn này.

Nguyên liệu:

- 1 con gà đẻ nặng khoảng 5 kg

- 60 g bú

Thức ăn:

Bước 1: Múaloanong àiñ 220 àöa Àùá ngũa gaáxuöng chiñé vó núúá, queá 60 g bú àiñ lĩn rồi goá lañ. Àiivañ loákhoáñ chúñg 30 phúá. Haánhiñá xuöng coñ 180 àöavañsau àoáàitiñp trong khoáñg 20 phúá. Thóñh thoáñg phĩé núúé bú lĩn thõ gaáquay

Bước 2: Múãgaara vaátùng nhiñá àoálin 220 àoátrong thúñ gian 30 àiñ 40 phúá cho da gaásm ñeu lañ

Bước 3: Lêy gaara khoá loávaakiñm tra xem chĩn chũa bùng cách xiñ vañ àuñ ga

Bước 4: Goá gaálañ vaáñiñnúi nhiñá àoáñm trong thúñ gian 15 phúá trúúé khi xeáthĩ

Bước 5: Lãm núúé xõé thĩt vủñ núúé trañ cý. Ûn keñm vủñ núúé xõé bañh mò vaáthĩ ba roñ muõé xõng khoá

1. Ần nóng mớ cá chấ vậ, cho bú vậ lậ tan. Thừ cậ tậ, hậ, nậ 2-3 phậ hậ cho àậ khi cậ tậ vậ hậ mậ. Cho hậ vậ bậ nậ gậ vậ vậ.

2. Trậ hậ hậ cậ, nhậ mậ àậ hậ gậ vậ sậ gậ trong mớ cá chậ, cho anh àậ vậ vậ hậ hậ quậ. Mậ àậ vậ mớ cá chấ có trậ mớ nậ mậ

3. Ầậ lậ vậ nậ úg trong lậ 176 àậC trong 30 phậ hậ cho àậ khi hậ hậ nóng (duậ àậ hậ vậ 1 con gậ tậ khoậ 1 kg) .

4. Chậ 1 bậ anh àậ chua khộ àậ (453g), lậ kậ có thậ àậ thay thậ bậ anh àậ chua àậ lậ.

CA CÚM TÊM BỐ CHI N



Mớ nậ nậ ùn nóng vậ nậ mậ pha chanh, ú toậ àậ hậ "lậ rậ" hậ duậ vậ cúm nóng đậ àậ rậ ngon.

Nguyậ lậ:

- Ca cúm (con to): 500 g

- 200 g tôm sú bóc vỏ làm sạch, quì nhuyễn
- 200 g chả lụa, cùt khoanh mỏng rồi cùt làm bñ, àêu petit pois, luộc chín, cà rô, su su, cùt hạt lùn luộc chín

- 2 trứng vịt

- Bñ nùng, hành công, tỏi, gia nhuy, tíu, àu úng, xò dèu, sa lách

Thủ hĩa:

- Trộn tôm sú giò sòng, hành, tỏi Nêm àu úng, tíu.
- Trứng vịt hoà chấ bñ nùng và nư nước vủ nủ trấ mỏng.
- Cách tạo hình cánh hoa: cho chấ hỗn húp giò sòng, tôm, àêu petit pois, cà rô, su su lĩn 1/4 mĩng chả lụa. Sau ào àe àe viĩn công hai bĩn chả lụa vào trong tạo thành hình nhũ cánh hoa.
- Trấ trứng ra dĩa, trấ hỗn húp giò sòng, tôm àiũ lĩn trứng dèy khoảng 1cm. Dùng chấ làm dèu vông tron úgiũ, xĩp hình cánh hoa thành hai lúp cánh xen kẽ nhau. Dèu vông tron úgiũ, trấ hạt àêu petit pois thành nhũ hoa.
- Hếp chĩm àem bậ thĩm sa lách xung quanh.

TÔM XÀO MŨI CÁ

Vừa cách làm đơn giản này bạn sẽ có một món ăn vừa thơm ngon lại vừa hấp dẫn như các nhà hàng chuyên nghiệp.

Nguyên liệu:

- 100 gr tôm thẻ
- 100 gr mui cá
- 100 gr cà chua
- Hành tím, hành lá, hành phi, khoai môn, hành tím Knorr.

Thực hiện:

Tôm rửa sạch và luộc chín. Mui cá phi lê cắt miếng 2x5 cm. Cà chua phi lê cắt miếng vuông 4 x 4 cm. Khoai môn cắt sợi.

Đem tôm thẻ mui cá, cà chua hành tím Knorr khoảng 15 phút. Bún chèo đều nóng xào hỗn hợp trộn.

Trứng luộc khoai môn cắt sợi trộn vừa mới từ bỏ nung và bỏ hành phi. Ăn khoai môn trong khay trộn và dùng tới chim. Bún chèo đều nóng chiên giòn tới chim trộn.

Súp tới chim lên ăn, bên ngoài trang trí thêm rau cần xoong, hành hỗn hợp vừa xào xong và dùng tới chim. Món này ăn nóng.

- 2 muỗng canh dầu ăn phòng
- 1 củ hành củ tỏi
- 1 bình cà chua nghiền vụn chắt lọc (340g)
- 2 muỗng canh nước chanh ép
- 2 muỗng canh rau mùi
- 4 muỗng canh hành tây thái trắng trổ

Ăn lòng

- 1 tách ăn lòng trắng hay lòng
- 2 tách nước
- 1/2 muỗng cà phê nghệ xay
- 1 muỗng canh rau mùi xay
- 1 trái ớt xanh Chili, bột tỏi, củ tỏi
- 1 tách cà chua nghiền lọc bỏ
- 5 lá cần tây (tùy chọn)
- 1/2 muỗng canh bột (tùy chọn)
- 1 muỗng canh hành (tùy chọn)
- 1 muỗng canh rau mùi củ tỏi thái trắng trổ

Gạo

- 1,5 tách gạo trắng
- 4 tách nước lạnh
- 1/2 muỗng cà phê muối

- 1/2 muỗng cà phê nùúé chanh ép

Thúá hiíá:

Chuén bô cáari

- Àúá thớ, sũa chua, toá, gũng, rau muá, thò laậ garam malasa, bôá úá, haanh củe vaámuöë trong möá cá cheá, trôn àiü, àêý laá vaámuöë trong tuá laá h ít nhê lá möá giúá Àun noág đều trong cháõ vaáxaõ haanh trin lũa vũa pháã khoãg 7 pháá hòúé cho vaâng. Cho hõn húp thớ vaõ vaânêü trong 10 pháá hòúé cho àiü khi vaâng nêü, quêý thúúng xuyin. Cho caáchua, nùúé chanh vaámöá muöng canh rau muá vaânêü hún 45 pháá cho thớ mìm, quêý thúúng xuyin. Chó trang trũ vũa rau muá vaáhaanh baé trúúé khi doá

- Chuén bô àêü lùng

Trong khi nêü cáari, cho àêü lùng vaânúúé vaõ cháõ, cho nghiávaá rau muá vaõ, àem àun söi, haá lũa vaá hêm trong 30 pháá hòúé cho àiü khi mìm. Thim ít nùúé vaõ nũ cên giúá cên. Áií húi nguõá rôi àõí 1/2 hõn húp naý vaõ máý trôn vaá loá. Nghiin nheá phên àêü coá laá trong cháõ vaá àõí phên àêü àúúé loá vaõ cháõ, cho úá, caáchua vaála cáari vaõ quêý, nìm muöë. Àêý cháõ vaânêü trin lũa nhoá khoãg 30 pháá. Trúúé khi doá, àun noág bú trong möá cá cháõ nhoá cho haanh vaõ, xaõ trin lũa vũa cho àiü khi vaâng, vaá àõí àêü lùng vaõ. Trang trũ vũa rau muá

- Chuén bô gaõ

Cho gaõ vaõ 1 cá cháõ, cho nùúé vaámuöë vaõ. Áií trong 20 pháá cho gaõ ngêü nùúé. Àem àun söi, cho nùúé chanh vaõ, àêý cháõ, haá lũa thêp àií hêm trong 15 pháá hòúé cho àiü khi gaõ mìm hòúé cho gaõ ruá hié nùúé. Àúng quêý trong luá nêü.

Thúúng thúé:

Múá 1 muöng cúm àõí lìn möá bìn àá vaámuá möá vaá cáari àõí lìn cúm. Doá lìn cuãg möá àá àêü lùng.

GA SÖT DÈU HAÔ

Khi ăn cháo vữa món ga lüöä, ga räá, bän có thii àem laä möä khêu võ múä cho ngüüä thên trong gia ành bưng món ga söt này. Vữa àiün này bän có thii ün cuäng vữa bán mò hòä cúm nóng.

Nguyin liä:

- 1/2 con gaä
- 100 gr nêän rúm, cheäöi
- 10 tai nêän äöng cö cütelaän 3
- 1 cuäcäröë, cütékhoanh
- 1 cuähaäh têy; cütemuä cam
- Haäh, toä büm
- Güng, xütésüä
- Muöë, tiiu, àúüng, xò haô, dèu haô, dèu meä rüüä thüm, kíp chëp, maä äiü, dèu ün
- Nüüé düä xiim
- Nüüé düäng gaä

- Bốt nùng

Thư hiia:

- Chù gaalaân hai. Úp vĩa haân, toã àúâng, muõ, tiu khoaãng 30 - 60 phú

- Chiin gaavũ caarõ.

- Om ga cho núú dũ xiim nẽ, nĩm dũ haõ, dũ meạ rũũ thũm, "catch up" nẽ lũ nõ Sau àoá cho gaãaãchiin vaãnẽn rũm vaõ om. Nĩm laã vĩa ùn.

- Lam sõ: phi haân, toã thũm, cho gũng, nẽn àõng cõ vaõ xaõ, nĩm xõ dũ, àúâng, muõ, mã àiũ, rũũ thũm, "catch up", dũ haõ, núú duãg. Sau àoá cho haân tẽ, bốt nùng khuẽ sĩ vaõ. Nĩm laã vĩa ùn.

Thũng thư:

Vĩa thũ gaachũ ra tũg miĩg vĩa ùn, rũũ sõ lĩn. Mã nãy duãg chung vĩa baãh mõ, núú tũng ú

DỒI LÚN

Sử dụng hợp của lún và ruốt heo làm yếu ớt ở cho cho món này. Thành phần không thiếu là làm húng võ viên dôi thim để làm các món khác.

Nguyên liệu:

- 500 gr lún.
- 100 gr thịt nạc dăm băm nhỏ
- 100 gr mướp, rửa sạch.
- 300 gr ruốt heo, rửa sạch, thái nhỏ.
- 3 nhánh sả 1 tép tỏi băm nhuyễn.
- Hành lá rửa sạch, thái nhỏ
- Nấm mèo, hạt nêm Maggi SuperSup thịt heo, tiêu, ớt.
- Cà chua, dưa chuột rửa sạch.

Chế biến:

Làm sạch lún bằng nước cốt chanh, rửa sạch lại với nước lạnh. Loát bỏ xương, làm da, lấy thịt băm nhỏ

Luộc chín mướp, thái hạt lún nhỏ ướp ớt cho muối trong vò

Trộn đều lún, thịt nạc dăm, mướp, hành lá tỏi, sả vào nhau. Nêm nấm mèo, hạt nêm thịt heo, tiêu, ớt.

Nhồi hỗn húp vào ruồi heo, luộc chín, vớt ra, để nguội, thái lá dứa.

Thường thuốc:

Trình bày trên đĩa cùng dưa chuột và cà chua, thêm nước mắm sa

TỔ CHIM CÚ



Món tổ chim đẹp và hấp dẫn chủ yếu là nhân trứng sữa "rúm" làm từ khoai lang. Yêu cầu của món này là khoai lang giòn mà không cứng và không thêm quá nhiều dầu.

Nguyên liệu:

- 2 củ khoai lang cỡ nhỏ loại áo gạo
- 200 gr giò sống.
- 20 trứng cút
- Muối, tiêu, hành.

Chế biến:

Khoai rửa sạch, gọt vỏ thái sù. Ấu dều nóng, cho khoai vào chiên vàng, giòn, vớt ra ròi ấi ráo dều.

Luộc chín trứng củ, bóc vỏ

Trộn ấi ườ giò sớng vủ muối, tíu, ầ ường cho thêa đê. Bóc giò sớng quanh quầ trứng củ ấi ầ dều trứng lờa ngoa

Cho trứng vào xủng hêp chín.

Thủng thủ:

Xi p khoai lang chiên giòn quanh ròi ầ ầ trứng củ vào giũa. Du ng nóng, kêm vủ tủng ú

Ỉ Ề NH Ề SAT Ề



Moa ừn tủng ầ ề đỉ lam vồ ỉt ngay ỉn lỉ ầ, có thỉ ường vủ cúm hòe ba h my ầ Ni ề ừn trong mu ầ ầng, hủng vồ ca ng ầ em ầ ầ bủ ầ vồ cay, no ng củ sat ề va ầ hủm be ồ củ dều me ầ

Ngay ỉn lỉ ầ:

- 800 gr ỉ ề lam sạch, chù ầ mi ầ ng vồ ừn

- 300 gr khoai tây à ìnguyìn vĩa rũa saáh
- 3 thìa satie
- 1/2 thìa nguãvõ húng
- 2 thìa dêu meâ
- 1 thìa rúuã àië
- Haãh củã toã bùm nõãvaãmuõë, tiũu, àúúãg

Chĩẽbĩẽ:

Úp iẽh vũa nguãvõ húng, sa tiẽ haãh toã, rúuã, muõë, àúúãg, ài ngẽm 15 phút

Khoai tây luõã hoã hẽp chĩm, boã vĩa taã nhuyìn mĩa phẽn. Phẽn coã laã thaã miĩg vũa ùn.

Dêu nõg, phi thũm haãh toã, cho iẽh vaõ xaõ lũa lũa. Chúãthõt sũn cho nũuã xem xẽp vaõ àun lũa vũa.

Iẽh chĩm, cho khoai tây taã nhuyìn vaãkhoai tây miĩg vaõ àãõ àiũ. Khi nũuã saáh, nĩm laã gia vĩa cho vũa ùn. Cho thĩm satievaãdêu meãvaõ rõi tũẽbĩẽ.

GOÃ CÁNH THU



Ài cho mói ùn thim phên hêp dên thò ban hay kheo leo pha nuoc chên vua giem, auuag, nuoc mun, nuoc du, ua toa, nuoc coe chanh.

Nguyen lina:

- 400 gr cánh thu tươi
- 1 bó cên têu
- 1 củ hành têu lú
- 100 g vung trung
- 1 chén dên
- Chanh, ua, gia vo

Thua hia:

- Cánh thu boaxung, xutemiang daa 3 phen, day 1 phen. Uup vua muoe haah toa, deu me Rau cen nhuat bua laa cutekhuat 5 phen. Haah têu xutemoag. Vung rang vang, gia dep.

- Cá chình vàng, lùn meâ Haanh, cên ngêm trong hõn húp giênn, àúúng, muõẽ.

Trờn bãy:

Vúá haanh, cên, ra cho raó núúá, trờn vúá cá

CA NUỐC KHO CAY



Moá caánaây cũng cên phaỉ ùn noáng. Caácoávo cay cay cũá úá, húi dõu chua cũá khiẽvaâmõá chũa àõábeó cũá thõt.

Nguyìn liĩa:

- Caánuá: 1 kg
- Thữ ba chớ: 300 g
- Khiẽchua: 3 quã
- Haanh hoa, úá bõá, gia vữ.

Thũe hiĩa:

Caánué choá con coá củá, troá thên. Mói boáruóá vaáèu rúá saáh àíí raó núúé. Thót ba chó thaá miíng moíng. Khié chua goá rúá saáh rói thaá lá. Haáh hoa nhúá boáííxùtethááh khué daá vúá pháá.

Phi thúm haáh rói cho thót vaó àáá tííp àoá cho úá vaó chúngh theá kyá rói àoímóá baá núúé loé vaó àun. Tuy vaó àoáin cay maá cho nhiíu hay ít úá. Khi núúé àáá sói thó múá gúp boá caá vaó kho. Khi núúé caá ài chuí ít ta cho khié vaó kho củá. Ním gia vó theá vúá rói cém hai qua xoong xoá nheááí thót caá vaá khié rón àííu nhau. Sau àoá àúá xoong lín kho tííp cho túá lué caá thót àáá mím nhúá vaá núúé gém caá hié thó cho haáh hoa vaó rói bùá xuóá. Chuíá không nín àíí caá hié núúé búá vó caá áá bô khó mế ài vó chua.

TÔM TÊM BỐT

Tôm tếm bót chéén vúá núúé mùá pha chanh hoá dêm củá àúúá, úá, toá bùm nhỏ Baý rau sóng xung quanh àá, gúp tôm vaó àá. Rùá móá ít rau muá vaá móá búng hoa láin búng úá àoá lín trin cho àé.

Nguyín liía:

- Tôm túú: 300 g
- Bót mót: 100 g
- Trúág vót: 2 quả
- Dúá naó: 100 g
- Gia vó dêu ún, rau xaá láá, thúm, muá, chanh, úá túú, dêm.

- Cà rốt hồng

- Sốt ớt

Thức ăn:

Tết cà rốt hồng trộn với sốt ớt bỏ vào đĩa.

Nấu lên nồi nước xúp heo và tôm cua, luộc lấy nước trong nồi nước, luộc với lá gừng cho thơm và vớt ra.

Nồi nước luộc với trộn bắp, khoai tây, củ cải, đậu xanh, rau củ (cà rốt + tỏi) và trứng luộc.

Khi ăn chúng ta nhúng từng miếng khoai tây vào nồi nước luộc rau củ và mì.

GIOSÔNG NẾU ĂNG CỐ

Để nấu ăn đẹp và hấp dẫn, sau khi chế biến lấy một cái đĩa vuông xếp màu, bày xung quanh với cà rốt và bông hoa, sau đó giúp nêm vào giữa. Món này ăn nóng thêm với nước sốt magi pha ớt, tỏi băm nhỏ.

Nguyên liệu:

- Nêm ăng cố: 150 g (hậu nêm tỏi loại to)

CA LÙNG NÚNG

Tuy khá đắt tiền nhưng bù lại bạn sẽ có được một món ăn sang trọng và hấp dẫn để chiêu đãi khách. Chứa đựng các thành phần sữa bột giàu dinh dưỡng cho những người tham dự buổi tiệc.

Nguyên liệu:

- 1 kg ca lùng tươi.
- 100 g sữa bột + sữa chua + sữa tươi.
- Mù tôm + chanh + sữa + sữa rang
- 2 thìa canh sữa bột
- 2 thìa canh sữa bột gia vị sữa
- 2 thìa canh sữa bột ngon
- 2 thìa canh sữa bột
- 1 thìa cà phê bột cà phê
- 1 thìa cà phê bột mì
- 1/2 thìa cà phê muối

Thức hiên:

Laan saah caá loá boãxúung, lëy thốt goã trong vaã thùa 5 phá, sau àoá lëy caára cùtemiing vùa ùn, úúp gia vớ àiingêm 2 giúu Xiþ caára vó nùúg chm trin loãhan hõng.

Haanh, cên, thòa laârũ saah cùtengum àiriing, àêu haanh cheãdoã ngêm giêm àúúg doã ra àõ, caánúúg xong xiþ lìn àõ haanh, doã ùn kem vúa mùm tõm, chanh, úá, cên vaãthòa laârũ laã lìn trin.

BUÑ THỐT NÙÚG



Àiimoã ùn thim phên hêp dên baã nìn duãg khi thốt coã noãg, thúm. Thùc khaãh caãm thëy ngon miing hay khõng phuãthuõã rëe nhiu vaõ baã nùúá chën.

Nguyin liã:

- 1 kg thốt naãh
- 2 kg buã
- 1 traã dũã tũui

Tết cả bày chung mỗi àu.

Laên ài chua:

Ca rô, củ cà rốt cùng một phần tỏi hoa, rồi xắt mỏng lá cải bày lên một cái bao nhiêu xắt sẵn nhuyễn, bóp sủ vữa muối rồi xả lại cho sạch. Xong đem ngâm đến vữa ừ ừ.

Pha nước muối:

- Nước dưa nếu cần cần phần dưa muối nước, dưa, ừ ừ, bỏ ngoài, ngâm vữa ừ ừ lại, như xắt ừ ừ, cho chanh tán nhuyễn (chanh gọt vỏ rửa ừ ừ) vữa tỏi gia ừ ừ

- Trộn chế nước muối bày 1 ít ca rô và củ cà rốt cùng chế ừ ừ cho ừ ừ.

- Ăn phòng rang vữa gia ừ ừ

CHẢ GIÒ ÀU C BỊ T

Món này dùng chung vữa nước muối pha chua ngọt, rau sống. Chả giò vữa thích húp cho những bữa cúm gia ừ ừ vữa thích húp cho những bữa ừ ừ.

Nguyên liệu:

- 10 gr buá taá, ngêm mìim, cùtekhuá
- 200 gr tòm suáboá voãruá chó àen, cùtenhoã
- 100 gr thớt naé dùm, bùm nhỏã
- 1 cuãcãröë, cùtehaá lûã
- Haãh, toã bùm nhỏã ngoãcùtenhoã
- 200 gr voãhoaãh thaãh
- Loãg trùng trûãg + bóa nùng àiilaãm chêë kië dĩnh voãbaãh, muöë, àúúãg, tiiu, nûúé mùm, dêu ùn.

Thúã hiã:

Xaô thớt, tòm, nĩm muöë, àúúãg, tiiu. Trõn tòm, thớt, cãröë, buá taá, haãh, toã, ngoã Duãg voãhoaãh thaãh àiicuöë chaãgioã Thaãchaãgioãvaô dêu chiin vaãg.

Pha nûúé mùm: 1 muöng àúúãg + 1/2 muöng cöë chanh + chuá nûúé mùm + úá + toã

CAËRÖ KHO TÖÅ

Moã naý duãg noãg, ùn keãm vúã cúm, àca rau luöã. Àêy laãmoã ùn mang àêm võ quĩ húng, nhêë laãnhúãg vuãg nõng thõn.

Nguyĩn liã:

- 300 g ca rô lúa loa vũa.

- Tiiu, muoẽ, àúúg, bõá ngoá, toá, dêu ùn, núúé mùm.

Thũ hiĩ:

Ca rô, laĩ saĩh, àĩrao, úúp: 1 thõ ca phi tiiu, 2 thõ ca phi bõá ngoá, 1 thõ sup toá bũm, 2 thõ sup núúé mùm. Àĩcaáthẽm 30 phũ. Toá: bũm nhuyĩn.

Chĩ biĩ:

Nõĩ àẽ àĩnoá cho 2 thõ sup dêu, 2 thõ sup àúúg quẽ tan, àĩlũ trung bõh. Àúúg ngaĩmaũ vaĩg cho ca vaõ ào nhanh tay, trúũũ.

Cho núúé laĩh ngẽp mùá, àĩlũ riu riu. Khoaĩg 15 phũ cáchĩn, có maũ vaĩg, nĩm laĩ vũa ùn. Núúé ca sêm sẽp, rùẽ tiiu lĩn mùá cho thũm.

KIM LONG HĨNGUYĨ



Cũg laũũũm nhũng nũ kheo leo va cẽu kyãmõa chũ baĩ seãcõũũũm mẽm mẽm nhũu khaĩngon miĩĩg àĩthĩĩ ào baĩ beãvaĩngũũũ thẽn.

Nguyên liệu:

- 12 quả búp non.
- 100 g giò sống.
- 200 g tôm non (tôm đã lột vỏ, rửa sạch, lấy chỏm).
- Bắp chín tôm (loại bắp có hạt).
- Hành tây, tỏi rửa sạch, băm nhỏ
- 100 g xả băm xoong, rửa sạch.
- Muối, tiêu, dầu ăn, gừng thái

Thức ăn:

Đun khùn thêm tôm thái nhỏ, gia vị.

Múc lấy nước chín, vớt bớt nước thừa rồi vớt bỏ phần nước. Sau đó mang múc phần nước hay phần thừa cho vào chảo.

Trộn tôm, giò sống, hành tây, tỏi, muối tiêu, dầu ăn, gừng thái nhỏ cho hỗn hợp đều, chia 12 viên.

Trang trí búp non qua nước sôi, vớt ra. Bắp tôm ngoài chảo sau đó múc lấy bắp chín tôm như bắp xào.

Ăn nóng, dùng bắp xào.

Thức ăn:

Xả băm xoong ra chảo, bắp chín xào lên. Đun chung với gừng thái

SA LÁT BÔNG CẢI



Chó vủa nhũng nguyĩn liĩa àún giaĩa ban coáthĩichĩebĩĩ àúúe möá moá sa láat khaahẽp dẽn vaalaamĩĩng. Moá goĩa naỹ coá vĩ thúm của vũng, àẽm àaácủ cáe loãn gia vĩ vaãngoa, gioãn của nhũng loãn rau củ

Nguyĩn liĩa

- Dẽu meã 2 muõng
- Meã(vũng): 1 muõng
- Haãn của bũm nõã 2-3 củ
- Bõng caĩa (sủp lủ): 500-750gam
- Dẽu laã: 1 muõng
- Xò dẽu: 1/2 muõng

Thũe hiĩa:

Củe bõng caĩa thaãn tũng àoãn (3-4 cm), bõiaõi.

- Rang meã cho vaãng àũ.

- Luộc sù bông cải khoảng 2 phút, nhúng vào thim ít muối bông cải cho húng vớ thim àêm. Vớt ra ài ráo nứá, sau ào ámuá ra tồ.

- Trộn cá gia vớ (dêu meá dêu láá, toá, haáh, xò dêu) lên nhau, rứá ài ù lìn bông cải rồi rứá meá lìn trin.

BOA XA Ô TÚNG

Vúá nhúng gia vớ thông thúá, chỉ ẽ biiá kheó leó thò se áem láá mớá húng vớ hẽp dên. Mớá ùn náy vớ thớ húp cho nhúng búá cúm gia ành vớ thớ húp cho nhúng búá tíá nhoa

Nguyin líá:

- 200 gr thớ boá ním, cùt láá mớá.
- 100 gr củá haáh têy, cùt meá
- 20 gr tòm khõ, ngêm, giaá nhuyin.
- Úá satie
- Túng hóá
- Áêu phõng rang.
- Toá bùm nhuyin, nguá vớ húng.
- Áúá, tíu, xò dêu, dêu ùn.

Thức ăn:

- Úp thịt bò ướp xò dề, tỏi, tiêu, gừng, ớt băm.
- Phi tỏi, xào tôm khô, cho trứng hột vào. Nêm muối.
- Xào thịt băm rồi đổ hỗn hợp trứng hột vào.

Thức ăn:

Đón ra ăn ngay khi còn nóng.

SUSHI VÀ BÚN



Tuy cách chế biến hơi cầu kỳ nhưng để làm bạn sẽ có được một món ăn khá hấp dẫn. Hãy thử làm lên nhé với các nguyên liệu sau đây nhé

Nguyên liệu:

- 500 gr gạo tẻ
- 1 trái dưa leo
- 1 củ cà rốt (xắt nhỏ)

- 1 miếng àn huà
- 80 gr àuúg
- 80 gr giêñ
- 1 muỗng cafe muöë
- Látaõ mĩa
- Vótre cuõñ cúm

Chuên bñ:

- Vo gaõ trúúá 30 phút, àiíraó, sau àoángem trong núúá lañh khoañg 1 giúávaàem hêp hay nêü.

- Pha hõn húp giêñ + àuúg + muöë àun söi.
- Dũa leo boãhõá, cùtethaãh tũg miĩg dañ
- Cuãcañ muöë xañnúá lañh theã kyãcho búá mùã, cuñg cùtenthũ dũa leo.
- Àên huãcùtedañ, chiĩn vañg.

Thũe hiĩn:

- Khi cúm chĩn cho ra 01 caãraá xúã cho haã gaõ túi ra. Rúũ hõn húp giêñ, àuúg vaõ cúm, xúã nheã duñg quaã quaã cho khõ.

- Cùtelaãtaõ mĩa coãbĩngang khoañg 5cm, bĩdañ khoañg 25cm. Trañ láã taõ mĩa lĩn vótre. Lêy cúm cho lĩn láãtaõ mĩa. Xiõp dũa leo, cuãcañ muöë, àên huãcuõñ troñ lañ.

Thũũg thũe:

Khi ùn cùtethaãh tũg miĩg vũ ùn.

BAÑH MÒTÒM THEÃ

Cáçh chĩebĩĩ cũng khõng quacẽu kyãmaãban laĩ coãũũ mã mã haĩ saĩ khaãhẽp dẽn. Thĩch hũp cho nhũng bũ nhũ hay àĩĩcaĩ thĩĩ bũ cúm gia àõh.

Nguyĩn liĩ:

- 8 con tõm baã theã(250gr)
- 150 gr tõm sũtẽ
- Bõã bañh mò, voãdũa chuõã (dũa leo), caãrõẽ
- Loãg trũng trũng gaã dẽu ùn, haã nĩm tũãhũ Knorr.

Thũã hiĩ:

Tõm baã theãboã voãchũa àuõĩ, xeãbuãg, lẽy chõ àen doã theo lũng, banh con tõm hõnh chũãnhẽã, ùũp mã chũã haã nĩm tũãhũ Knorr.

Tõm sũtẽboã voãxay nhuyĩn trõn vũã 1 chũã bõã mò, loãg trũng trũng vaã mã ãĩ haã nĩm tũãhũ Knorr.

Voãdũa chuõã (dũa leo), caãrõẽ cũtesũã

Tôm àaãxeãbung boá thim tôm xay nhuyiñ, gũe tũng súi dũa chuõá vaã
caãrõẽ xen keã taõ daãg con tôm giõõg chiẽ àaãn tò baậ lùn con tôm qua mõi
lúp bõá baãh mò

Cho vaõ chaõ ãu noãg chiiñ vaãg.

Moã nãy chẽm vủi nũuá sõi tũng caã