

MỤC LỤC

Bánh hạnh nhân	3
Bánh mì chiên tôm.....	4
Bánh trôi nước.....	5
Bánh đậu xanh nướng	6
Bánh da lợn	7
Bánh quy lạc	8
Bánh dẻo.....	9
Bánh trái mận hương cam.....	11
Bánh dâu tây.....	13
Sandwich kẹp thịt nguội.....	14
Bánh phô mai.....	15
Bánh chocolate nhân nho	16
Bánh tôm Hà Nội	18
Bánh dày kẹp chả.....	19
Bánh dưa melon	20
Bánh Ứt thịt nướng	22
Bánh cuốn nhân thịt.....	23
Bánh khuôn chocolate	24
Bánh nướng mận và cam	26
Bánh xốp	27
Bánh chuối	28
Bánh gối Thái.....	29

Bánh cà rốt hoa quả.....	30
Bánh mì tiêu	31
Bánh gatô dừa	32
Bánh cá chiên	33
Bánh khoai nướng.....	34
Bánh đào dừa	35
Bánh chuối Nagasari	36
Bánh sandwich ngựa vằn	37
Bánh táo flan.....	38
Bánh nướng chocolate.....	39
Bánh ngàn sao	40
Bánh nơ vùng	42
Bánh cuốn xúc xích	43
Cách phủ kem lên bánh.....	44
Bánh crepe	45
Bánh gối	46
Club Sandwich	47
Bánh thịt cuốn	48
Sandwich cuộn cá hồi.....	49

BÁNH HẠNH NHÂN

Thưởng thức món bánh này kèm với nước trà nóng rất ngon. Nếu được bảo quản tốt, bánh hạnh nhân có thể dùng cả tháng.

Nguyên liệu:

- 200 g bột mì.
- 150 g mỡ, thối lấy nước.
- 150 g đường.
- 1 muỗng cà phê thuốc tiêu mỡ.
- 2 trứng gà, luộc chín, lấy lòng đỏ.
- 1 ống vani.
- 50 g lạc hoặc hạt điều rang.

Thực hiện:

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

Vò bột thành từng viên bằng quả quất, ấn dẹt.

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

Cho bánh vào lò nướng khoảng 20 phút tới khi chín vàng.

Thưởng thức:

Bánh chín, nổi và xốp. Để nguội, cho vào hộp đậy kín, dùng dần.

BÁNH MÌ CHIÊN TÔM

Đây sẽ là món quà khá bất ngờ dành cho bạn bè trong bữa tiệc nhờ mùi vị khá hấp dẫn và lạ miệng.

Nguyên liệu:

- 5 lát bánh mì sandwich, để nơi thoáng khoảng 1 giờ cho se mặt
- 200 g tôm sú, bóc vỏ, cho vào cối giã nhuyễn
- Tỏi băm nhuyễn
- Rau mùi thái nhuyễn
- Vừng trắng
- Bột năng, dầu ăn, tương ớt, muối, tiêu

Thực hiện:

Thái bánh mì thành từng miếng hình chữ nhật 2x5 cm, hoặc thái miếng vừa ăn theo ý bạn.

Trộn tôm với tỏi, rau mùi, muối, tiêu và ít bột năng

Trét tôm lên bánh mì

Lăn phần tôm vừa trét qua vừng

Cho dầu vào chảo. Dầu nóng, để lửa trung bình, cho bánh mì đã trét tôm vào chiên vàng

Chuẩn bị khăn giấy thấm dầu. Vớt bánh ra, để ráo dầu.

Thưởng thức:

Món bánh mì chiên giòn dòn kèm với tương ớt. Dùng nóng hay nguội đều ngon.

BÁNH TRÔI NƯỚC

Món bánh truyền thống của ngàn xưa đất Việt không chỉ xuất hiện vào những ngày rằm tháng 8 hay Tết Đoan ngọ. Thưởng thức miếng bánh trôi ngọt ngào, đậm vị gừng, thơm mùi vừng trong cái lạnh đầu mùa cũng là một điều "có lý".

Chuẩn bị:

- 500 g bột nếp, nhồi với nước ấm cho dẻo mịn.
- 800 g đường cát trắng.
- 1 củ gừng nhỏ, đập dập, hoặc thái lát mỏng.
- 500 g đậu xanh, ngâm mềm, đãi vỏ.
- 500 g dừa nạo, vắt lấy nước cốt.
- Vừng rang vàng thơm.
- Mỡ nước.
- Hành lá giã nát.

Thực hiện:

Nấu đậu xanh với nước giã dừa cho mềm, tán nhuyễn, xào với ít mỡ, cho hành lá, nêm chút muối, đường.

Chia nhân thành từng viên bằng quả chanh (khoảng 50 viên).

Chia bột nếp thành 50 viên. Bọc bột nếp bên ngoài nhân đậu, thả bánh vào nước lã đun sôi, luộc đến khi bánh nổi lên là chín.

Nấu nước đường cho tan, rồi thả bánh trôi vào, cho gừng.

Thưởng thức

Múc ra chén, chan nước cốt dừa và rắc chút vừng.

BÁNH ĐẬU XANH NƯỚNG

Bánh thơm mùi đậu xanh ngậy vị sữa và béo của dừa nạo. Với chiếc bánh này bạn sẽ có một món ăn tráng miệng hấp dẫn và thú vị.

Nguyên liệu:

- 500 g đậu xanh, đãi vỏ.
- 400 g đường trắng.
- 500 g dừa nạo, nhồi với nước ấm, lấy 300 ml nước cốt.
- 3 trứng gà.
- 3 thìa xúp sữa đặc.
- 100 g bột mì.
- 1 ống vani.

Thực hiện:

Cho đậu xanh vào nồi hấp chín, xay nhuyễn.

Trộn đều đậu xanh với nước cốt dừa, đường, trứng gà, sữa, vani sao cho tan đường.

Thoa dầu vào khuôn, lót giấy mỏng dưới đáy nồi. Đổ hỗn hợp trên vào khuôn, cho vào lò nướng khoảng 30 phút, bánh vàng đều.

Thưởng thức:

Bánh chín để nguội. Có thể cho vào tủ lạnh.

Nếu muốn ngon hơn: khi bánh chín, đang còn nóng, thoa ít bơ thơm lên mặt bánh.

BÁNH DA LỢN

Món này tuy đơn giản, nhưng khá hấp dẫn. Và điều quan trọng là có nó, thực đơn tráng miệng của gia đình bạn sẽ phong phú hơn.

Nguyên liệu:

Bột bánh

- 300g bột năng.
- 300 g đường trắng.
- 100 g lá dứa, lấy nước cốt.
- 500 g dừa nạo, lấy 300 ml nước cốt.
- 1 ống vani.
- Phẩm màu xanh.

Nhân bánh

- 300 g đậu xanh.
- 250 g đường trắng.
- 50 g bột gạo.

Thực hiện:

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 chỗ lên bếp, đợi nước sôi, để khuôn nhôm tròn có thoa dầu vào. Cho một muôi bột vào khuôn hấp gần chín (mặt bột còn ướt), cho lớp đậu xanh lên trên. Đậu chín, cho tiếp lớp bột lên trên.

Thưởng thức:

Để nguội, lấy ra khỏi khuôn.

BÁNH QUY LẠC

Bánh cũng dễ làm và có một vị khá đặc biệt. Bạn có thể dùng những chiếc bánh này làm món tráng miệng.

Nguyên liệu:

- 200 g lạc.
- 200 g đậu tương.
- 200 g đường.
- Dầu thực vật.
- Bột làm bánh (bột đao).

Thực hiện:

Lạc rang chín, bỏ vỏ, giã dập, đậu tương xay nhuyễn.

Trộn đều lạc, đậu tương đường cùng 2 thìa nhỏ bột và 1 thìa dầu. Đánh thật nhuyễn hỗn hợp rồi nặn thành từng viên tròn và cho vào khuôn bánh thành hình bánh.

Đổ bánh ra khỏi khuôn, xếp vào lò nướng, nướng trong lò 10 phút ở nhiệt độ thấp.

BÁNH DẸO

Trong tiết thu mát mẻ này, bạn có thể trở tài làm bánh vào những ngày nghỉ. Chiếc bánh này bạn có thể là món quà thân thiết cho bạn bè và gia đình bạn.

Nguyên liệu:

Vỏ bánh:

- Bột gạo nếp rang (1 kg), đường (1,5 kg), lòng trắng trứng vịt (1 quả), nước hoa bưởi.

Nhân bánh:

+ Nhân thập cẩm: mít bí (250 g), mít sen (150 g), Lạp Xưởng (50 g), vừng (50 g), xá xíu (200 g), mỡ thịt (200 g).

+ Nhân đậu, trứng: đậu xanh (400 g), đường cát (400 g), hạt sen (100 g), trứng vịt muối (14 cái), rượu trắng (1 thìa), nước gừng (1 thìa), mỡ nước.

Thực hiện:

Nước đường: lòng trắng đánh tan cho vào nước quây đều, lược sạch, cho vào xoong cùng đường và nước lã, nấu sôi, vớt bọt thường. Khoảng 20 phút đổ nước cốt chanh vào nấu thêm 30-40 phút nhắc xuống, vớt bọt nhưng không quây nữa, nếu quây sẽ bị lại đường, đường nấu xong còn lại khoảng 1,5 kg.

Nhân: 2 loại

+ Thập cẩm: mỡ luộc chín, xắt hạt lựu ướp đường, mít bí xắt hạt lựu, vừng rang, thịt xá xíu, Lạp Xưởng (xắt hạt lựu), trộn tất cả với một ít đường và bột nếp rang (50 g), xong vắt thành từng nắm đều nhau.

+ Nhân trứng: đậu xanh đãi vỏ, nước cốt, quét nhuyễn, hạt dưa, vừng, hạt điều, hạt sen (xắt hạt lựu), trứng vịt muối lấy lòng đỏ rửa sạch cho nước rượu, gừng vào ngâm khoảng 10 phút, vớt ra cho một thìa đường, thìa mỡ đem hấp độ 15 phút lấy ra để nguội.

Cho đậu, đường, mỡ bắc lên bếp sôi gần đặc cho hạt sen, điều, vừng, dừa trộn đều nhấc xuống rây bột bánh dẻo, nước hoa bưởi hoặc vani vào.

Vỏ bánh: hoà đường nước với bột, dùng đũa quậy nhanh, đều, mịn, cho ra mâm lăn sơ qua bột áo, cắt bột ra thành từng phần nhỏ.

Cho vào khuôn, ngoài bột trong nhân ém chặt, lấy bánh ra.

BÁNH TRÁI MẶN HƯƠNG CAM

Cắn miếng bánh mềm xốp cùng vị mận giòn ngọt lẫn mùi cam thơm mát còn gì thú bằng.

Nguyên liệu:

- 300 g bột mì.
- 4 quả mận Mỹ.
- 200 g kem tươi.
- 100 g mứt cam.
- 300 g đường cát.
- 10 quả trứng gà.
- 150 g bơ.

Thực hiện:



Mận mua ở cửa hàng bán trái cây nhập ngoại hoặc ở chợ Bến Thành. Rửa sạch, lau khô. Lấy 2 trái cắt làm hai, bỏ hạt, xắt lát mỏng. 2 trái còn lại lấy mũi dao xẻ làm 4, tách bỏ vỏ và hạt, cũng xắt lát mỏng. Để hai món mận ra từng đĩa riêng.



Chuẩn bị một cái tô lớn rồi đổ bột mì vào tô, tiếp đến là bơ, đường đánh đều. Lần lượt đập trứng, tách lấy lòng đỏ cho tiếp vào bột. Dùng máy đánh trứng hoặc tay đánh đều. Đánh đến khi thấy bột dậy dẻo vàng tiếp tục cho mận đã tách bỏ vỏ vào trộn đều rồi đổ vào khuôn đem nướng.



Tách bánh ra khỏi khuôn. Lấy kem tươi phết đều lên mặt bánh. Dùng thìa cà phê múc mứt cam (nếu đặc quá, có thể nấu chảy) trải đều lên mặt bánh. Gắn từng miếng mận lên (mỗi miếng cách nhau 2 cm). Cho kem thừa vào ống nặn đường xoắn ốc xung quanh. Để lạnh.

BÁNH DÂU TÂY

Màu đỏ mọng của những quả dâu tây chín kết hợp cùng màu trắng tinh khiết của kem và bơ đã tạo cho chiếc bánh một sức hấp dẫn tuyệt vời. Với chiếc bánh này bạn sẽ có một món ăn tráng miệng thú vị.

Nguyên liệu:

- 500 g đường cát trắng.
- 500 g trứng gà.
- 500 g bột mì.
- 500 g dâu tươi, rửa sạch, cắt đôi.
- 1 lít kem tươi.
- 50 g mứt dâu nấu lỏng.

Thực hiện:

Trộn đều đường, trứng, bột vào thố. Đánh hỗn hợp đến khi thật nổi và có màu vàng nhạt.

Sau đó, đổ hỗn hợp ra khuôn có phết bột và bơ.

Cho khuôn vào lò nướng ở nhiệt độ 170 độ C khoảng 30 phút. Dùng tăm xăm thử vào bánh. Nếu tăm khô là bánh chín. Lấy bánh ra khuôn và để nguội.

Kem tươi đánh nổi

Bánh bông lan cắt thành 3 lớp, phết kem tươi ở lớp giữa và ngoài thành bánh.

Thưởng thức:

Cho bánh ra đĩa. Xếp dâu tây theo hình tròn lên mặt bánh. Phết mứt dâu lên dâu tươi. Dùng lạnh.

SANDWICH KẸP THỊT NGUỘI

Để đổi khẩu vị cho bữa ăn gia đình bạn có thể chuẩn bị một bữa ăn toàn đồ nguội. Nhanh gọn mà vẫn đảm bảo ngon miệng cho mọi thành viên.

Nguyên liệu:

- 5 lát thịt nguội: 50 g.
- 5 miếng pho mát gouda: 50 g.
- 3 lá xà lách: 30 g.
- 4 lát dưa chuột: 40 g.
- 4 lát cà chua: 40 g.
- 3 lát ớt xanh Đà Lạt: 20 g.
- 6 khoanh hành tây: 20 g.
- 1 thìa cà phê mù tạt.
- 1 thìa cà phê bơ.
- 65 g bánh mì.

Thực hiện:

Phết bơ và mù tạt lên mặt trong của lát bánh mì. Tiếp đó, xếp lên mặt trong của lát bánh mì, theo thứ tự: thịt nguội, pho mát, cà chua, dưa chuột, hành tây, ớt xanh, xà lách.

Đậy lát bánh mì còn lại lên trên.

Thưởng thức:

Bày ra đĩa, trang trí với lá xà lách xoắn. Dùng thêm muối tiêu nếu thích.

Nên ăn ngay. Nếu để lâu, cà chua sẽ chảy nước, không ngon.

BÁNH PHÔ MAI

Bánh phô mai rất thích hợp để tráng miệng trong bữa ăn hay mừng sinh nhật.

Nguyên liệu:

- 300 g phô mai.
- 100 g đường cát.
- 5 lòng đỏ trứng gà.
- 1 hũ sữa chua Yomost.
- 1 quả chanh, lấy vỏ xanh bào nhỏ.
- 350 g kem tươi.
- 10 g chất làm đông (keo galentine).
- 125 sữa tươi.
- 1 bánh bông lan.

Thực hiện:

Bánh bông lan cắt lát mỏng chừng 1 cm. Dùng 1 miếng để lót dưới đáy khuôn.

Kem tươi đánh hơi đứng.

Trộn chung phô mai, lòng đỏ trứng gà, sữa chua, đường cát. Đánh tan đều rồi cho kem tươi, sữa tươi và vỏ chanh vào.

Hấp cách thủy để làm tan hợp chất làm đông, rồi cho vào hỗn hợp trên.

Thưởng thức:

Đổ hỗn hợp phô mai ra khuôn đã lót sẵn bánh bông lan. Cát vào tủ lạnh, cho đến khi đông cứng là dùng được.

Có thể trang trí với dâu tươi.

BÁNH CHOCOLATE NHÂN NHO

Hương vị tuyệt vời của món tráng miệng sẽ làm bữa ăn của gia đình bạn thêm phần hấp dẫn.

Nguyên liệu:

- 250 gr bột mì.
- 150 g nho khô.
- 200 g chocolate.
- 50 g bột cacao.
- 300 g đường.
- 4 lòng đỏ trứng gà.
- 100 g bơ.

Thực hiện:



Nho khô ngâm với chút nước ấm cho nở rồi để ráo nước. Tùy vào sở thích mà bạn có thể thêm nhiều nho khô, nhiều bột chocolate. Đổ bột mì, nho khô, đường, bơ, bột chocolate (để dành một ít chocolate làm lớp áo của bánh) và chút xíu nước vào tô rồi quấy thật đều tay.



Trứng gà đập tách bỏ lòng trắng còn lòng đỏ vỏ riêng ra chén. Tiếp tục cho lòng đỏ vào hỗn hợp bột quấy thật nhiều lần để trộn đều mọi thứ. Sau khi bột đã đánh đều, lấy một cái khuôn rồi đổ hỗn hợp bột vào, nướng chừng 15-20 phút.



Đợi bánh nguội gấp ra một cái đĩa để trang trí. Hoà bột cacao với sữa đặc, đường, nấu sôi đợi nước sánh đặc lại thì nhắc xuống. Cũng làm tương tự như vậy với chocolate. Đợi hai thứ ấy nguội thì lấy một cái thìa lần lượt mức chocolate phết khắp mặt bánh rồi tưới cacao lên sau.

BÁNH TÔM HÀ NỘI

Đây là món ăn được coi là đặc sản của đất Hà thành. Khi có khách từ xa về, người thủ đô thường thiết đãi món bánh tôm hồ Tây. Nếu bạn không có điều kiện dẫn khách ra hàng thì với công thức sau, bạn cũng có thể làm được món ăn tuyệt vời này.

Nguyên liệu:

- 500 gr tôm đất.
- 300 gr khoai lang bí.
- 2 trứng vịt.
- 200 gr bột mì.
- 100 gr bột năng.
- 1 quả dứa xiêm.
- Nước mắm chua ngọt có củ cải, cà rốt bào sợi.
- Rau sống.

Thực hiện:

- Trứng vịt đánh nổi, rây từ từ bột năng + bột mì vào tạo hỗn hợp sền sệt, để bột dậy 30 phút.
- Khoai gọt vỏ, xắt sợi, ngâm 15 phút trong nước pha muối. Vớt ra, để ráo, trộn vào bột.
- Tôm làm sạch, ướp với chút muối, tiêu, bột ngọt.
- Khử hành tỏi thật thơm rồi vớt xác hành, tỏi bỏ ra bát. Lấy thìa lớn cho khoai lang vào, xếp tôm lên trên. Chiên vàng.
- Cuộn bánh tôm với rau sống, chấm nước mắm chua ngọt.

BÁNH DÀY KẸP CHẢ

Bánh dày có thể là bữa điểm tâm của bạn cũng có thể là món quà độc đáo khi bạn mời khách. Món ăn này vừa mang đậm nét truyền thống dân tộc cũng là cách để bạn bày tỏ tài khéo léo của bạn.

Nguyên liệu: (chuẩn bị 4 phần ăn)

- 200 gr gạo tẻ.
- 400 gr gạo nếp.
- 30 gr mỡ nước.
- 1 bộ óc lợn.
- 400 gr chả để ăn kèm (có thể dùng chả quế hoặc chả lụa).
- Lá chuối tươi.
- 1 miếng buồm côi.

Thực hiện:

Gạo nếp và gạo tẻ vo sạch, ngâm nước khoảng 6-8 giờ rồi vớt ra, xả lại nước lạnh. Đổ hai thứ vào chõ (hay còn gọi là lồng hấp) đun dưới lửa to đều. Khi thấy phần gạo nếp bốc mùi thơm, vẩy khoảng 300 ml nước lạnh vào nồi gạo nếp đang đun. Đậy vung lại tiếp tục đun cho đến khi xôi chín, sờ vào thấy không dính tay là được.

Mỡ và óc lợn cho vào tô hấp chín, sau đó đánh thật nhuyễn đều hỗn hợp này.

Đặt một miếng buồm côi lên mâm sạch, xoa hỗn hợp mỡ lợn lên trên. Đổ xôi nóng ra miếng buồm côi. Cứ làm thế đến khi nào lật miếng buồm côi lên thấy xôi nhuyễn, mịn bóng là được. Vắt xôi thành miếng tròn, đặt vào lá chuối có xoa mỡ, óc và quạt cho bánh nhanh nguội. Ăn kèm với chả.

BÁNH DƯA MELON

Trái dưa vàng bạn vẫn thấy trong ly sinh tố nay khoác một chiếc áo mới đó là món bánh nướng với dưa melon.

Nguyên liệu:

- 200 g bột mì.
- 200 g bột ngô.
- 300 g đường cát.
- 2 trái dưa melon (1 ruột xanh, 1 ruột vàng).
- 5 lòng đỏ trứng gà.
- Bột agar.
- Bơ đặc.
- Lá bạc hà để trang trí.

Cách làm:



Đổ bột mì, bột ngô, lòng đỏ trứng gà, đường cát vào tô đánh đều rồi cho vào hai khay tròn. Dem nướng chừng 15-20 phút là bánh chín. Đợi bánh nguội rồi lấy bơ đặc phết đều lên mặt một cái bánh rồi để ra một góc riêng, cái còn lại cắt 8-10 miếng.



Dưa melon (xanh và vàng) chọn những quả da mốc, búng vào vỏ nghe có tiếng bụp bụp, cầm nặng tay là dưa chín và già, rất ngọt. Gọt vỏ, bỏ hạt rồi cắt miếng vuông dày, trộn lẫn chúng vào tô lớn, để riêng.



Đun sôi nước đường với bột agar quậy đều sau đó đặt một khuôn bánh lên trên bánh ngô đã phết bơ, trút miếng dưa đã xắt vào trong khuôn, tiếp đến đổ nước thạch vào. Đợi đông, xếp bánh ngô cắt miếng lên trên rồi hãy cho vào tủ lạnh.

BÁNH ƯỚT THỊT NƯỚNG

Món ăn này đem đến cho thực khách sự ngon miệng đến lạ lùng. Đây là món ăn của người dân Nam bộ.

Nguyên liệu:

(Chuẩn bị cho 4 phần ăn).

- 2 ổ bánh cuốn tráng sẵn.
- 400 gr thịt bò.
- 400 gr thịt ba chỉ.
- 50 gr mè.
- 2 cây xả.
- Hành khô, gia vị, rau sống, nước chấm chua ngọt, chanh, ớt, than để nướng.

Thực hiện:

- Thịt bò và thịt ba chỉ rửa sạch, xắt miếng vừa ăn. Ướp thịt với hành, tỏi, củ xả giã dập, tiêu bột, nước mắm, gia vị, chút đường, mỡ nước, mè đã rang chín để khoảng 2 giờ cho thấm đều gia vị.
- Nhặt sạch các loại rau sống gồm: xà lách, giá sống, rau thơm, ngò, sau đó ngâm với nước muối cho sạch, vẩy ráo nước.
- Nước chấm có thể làm từ nước sôi để nguội pha với nước mắm ngon, thêm vào chút đường, mì chính, chanh, ớt, tỏi.
- Khuấy đều, nếm thấy có vị chua ngọt là được.
- Quạt than cho đỏ hồng, xếp thịt lợn và thịt bò ra vỉ, nướng vàng đều hai mặt, trút ra đĩa.
- Gỡ từng miếng bánh cuốn ra khỏi ổ, xếp ít rau sống lên mặt cùng với thịt nướng và cuộn lại, xếp ra đĩa.

BÁNH CUỐN NHÂN THỊT

Bạn muốn trở tài làm bếp để thiết đãi bạn bè, nhưng chưa biết chọn món gì thì bánh cuốn sẽ là món ăn thích hợp cho sự lựa chọn của bạn.

Nguyên liệu:

(Chuẩn bị cho 4 phần ăn)

- 500 gr gạo.
- 200 gr thịt nạc vai.
- 10 gr mộc nhĩ.
- Ít nấm hương.
- 100 gr hành khô.
- 50 gr bơ vàng.
- 30 gr mỡ nước, gia vị, nước chấm chua ngọt, rau thơm.

Thực hiện:

- Mộc nhĩ, nấm hương ngâm nở, xắt nhỏ. Thịt nạc xắt hoặc xay nhỏ, ướp với chút nước mắm ngon, tiêu, hành.

- Phi thơm hành với dầu, cho thịt, nấm, mộc nhĩ vào xào săn. Nêm nếm lại gia vị cho thấm rồi xúc ra để một đĩa riêng. Hành củ mua loại đã xắt khô về chỉ việc phi dầu nóng rồi đảo qua, vớt ra để ráo dầu.

- Gạo vo sạch, ngâm 4 giờ, dội lại nước sạch, để ráo. Cho gạo vào cối xay với nước. Khi gạo đã xay xong, lọc lại nước bột bằng rây, đổ ra thau, thêm chút muối.

- Đun 2/3 nồi nước sôi, căng một miếng vải thật chắc lên miệng nồi, khi nước sôi lấy chút mỡ nước thoa lên miếng vải, múc một tráng lên vải, đập nắp khoảng 3 phút, gỡ nắp. Dùng miếng tre lật bánh ra mâm, cho nhân thịt vào cuộn tròn rồi bày ra đĩa.

BÁNH KHUÔN CHOCOLATE

Bánh này có thể được dùng sau mỗi bữa ăn hay trong các tiệc trà, tiệc sinh nhật.

Nguyên liệu:

1. Vỏ bánh ga tô

- 200 g bột mì + 30 g cacao.
- 200 g đường.
- 6 quả trứng gà.
- 15 g bơ đun chảy.

2. Nhân bánh

- 1,2 lít kem vanila.
- 500 g chocolate trắng.
- 500 ml rượu Khalua.
- 1 lít kem tươi
- 18 lá gelatine thường dùng làm thạch.

3. Phủ bánh và trang trí

- 500 g sốt chocolate.
- 30 g chocolate trắng.

Cách làm:

Vỏ bánh:

- Đánh bông trứng và đường.
- Rây đều bột mì và bột cacao, trộn với hỗn hợp trứng đường.
- Rót bơ đun chảy vào.

- Dàn mỏng bánh trên khay có giấy chống dính, nướng ở 2.000 độ C khoảng 3 phút hoặc cho đến khi thấy bánh vàng đều.

Nhân bánh:

- Đun chảy 500g chocolate trắng và hoà tan với kem vanilla.
- Ngâm lá gelatine rồi đun chảy trộn với sốt kem.
- Kem tươi đánh 2/3 độ cứng + rượu đổ vào hỗn hợp trên, kiểm tra độ vánh của sốt sao cho vừa phải, không quá đặc.

Trang trí

- Dùng khuôn hình trụ dài 30 cm rộng 7 cm, lót vỏ bánh ga tô xung quanh.
- Nhân bánh trộn đều đổ đầy vào trong khuôn, rồi phủ kín bằng một lớp ga tô nữa. Sau khi để lạnh ít nhất 3 tiếng, tháo ra úp lên giá sắt.
- Đổ sốt chocolate lên trên mặt bánh rồi nhanh tay bươm chocolate trắng thành những dải dài theo dọc bánh. Dùng tăm nhỏ vạch nhiều vạch ngang để trang trí.
- Khi ăn, cắt bánh thành miếng nhỏ.

BÁNH NƯỚNG MẶN VÀ CAM

Với món bánh này bạn vừa có thể làm món tráng miệng hoặc chế biến thành món quà độc đáo cho bữa tiệc của bạn hoặc người thân.

Nguyên liệu: (để làm 18 chiếc)

- 3 bát bột mì, $\frac{1}{2}$ bát đường, 4 thìa bột nở, $\frac{1}{2}$ thìa muối, $\frac{1}{2}$ bát dầu ăn, 1 quả trứng đánh với 1 thìa kem hoặc sữa, 1 thìa bơ, 1 bát mận khô thái nhỏ, 2 thìa vỏ cam thái nhỏ.

Cách làm:

- Trộn đều bột mì, bột nở, đường, muối trong một chiếc âu lớn.
- Trứng đánh đều với sữa rồi thêm mận và vỏ cam đổ vào âu bột đánh đều, nhuyễn.
- Dàn đều hỗn hợp trên chảo lại 5-6 lần cho thật kỹ, có thể cho thêm chút bột cho dễ nặn.
- Chia bột ra viên thành 18 phần đều nhau đặt lên nhiều khay nhỏ rồi cho vào lò nướng điện (nhiệt độ khoảng 375 độ C trong vòng 20 phút) hoặc lò vi sóng đặt đúng chức năng nướng bánh.

BÁNH XÓP

Cách làm bánh rất đơn giản và nhanh chóng. Nếu muốn bánh có nhân chocolate hay hoa quả khô, hạnh nhân, bạn chỉ cần nhồi thêm khi chuẩn bị bột.

Nguyên liệu:

- 2 cốc bột mì, 2 thìa đường mịn, $\frac{3}{4}$ thìa bột nở, 1 quả trứng gà đánh sơ.

- $\frac{3}{4}$ cốc sữa tươi, 80 g bơ nấu chảy.

Thực hiện:

- Bật lò nướng lên 200 độ C. Quét dầu ăn vào đáy khuôn bánh. Trộn đều bột, đường và bột nở vào một cái bát để riêng. Cho trứng, sữa và bơ vào một cái bát khác trộn kỹ rồi đổ vào bát bột. Dùng thìa trộn hỗn hợp trên cho đến khi thành một khối bột dẻo.

- Dùng thìa xúc bột vào các khuôn nhỏ, chú ý không xúc đầy bột vào khuôn, chỉ lấy bằng $\frac{2}{3}$ khuôn. Nướng 20-30 phút cho đến khi thấy bánh chín vàng. Lấy bánh ra bày vào đĩa.

BÁNH CHUỐI

Vào ngày nghỉ, bạn muốn làm một món gì đó đặc biệt cho gia đình? Xin giới thiệu cách làm món bánh chuối rất ngon miệng và dễ thực hiện.

Nguyên liệu:

- 500 g bơ, 500 g đường mịn, 500 g bột mì, 10 g bột nở.
- 7 quả trứng gà, 500 g chuối xay nhuyễn, 5 g muối, ½ thìa va ni.

Thực hiện:

Đánh kỹ bơ với đường đến khi mịn như kem. Thêm trứng từng quả một, đánh đều. Trộn tất cả các thứ nguyên liệu còn lại vào hỗn hợp trên. Đổ hỗn hợp đã trộn vào khuôn bánh. Nướng trong lò khoảng 40 phút ở nhiệt độ 170 độ C.

BÁNH GỎI THÁI

Món này ăn nóng với tương ớt. Vỏ bánh vàng giòn, xòe ra như những cánh hoa trông rất đẹp mắt. Thích hợp với những buổi liên hoan.

Chuẩn bị: 30 phút. Rán: 12 phút. Số lượng: 30 cái.

Nguyên liệu:

- 300 g thịt nạc vai, 1 hộp hạt dẻ, 1 thìa xì dầu hoặc nước mắm.
- 30 vỏ bánh gói vuông, dầu rán, 1 củ hành tây xắt khúc.

Thực hiện:

Trộn hành và hạt dẻ vào máy xay kỹ. Đổ thịt lợn và xì dầu vào, xay tiếp đến khi mọi thứ được nhuyễn.

Bước 1: Dùng chổi cọ nhỏ nhúng nước rồi thấm lên mép vuông để gói bánh.

Bước 2: Đổ vào giữa vỏ bánh 1 thìa đầy hỗn hợp thịt đã trộn.

Bước 3: Túm vỏ bánh cho gọn, gói lại, bấm mí đã tẩm nước để thịt kín. Xòe mép bánh gói ra rồi đặt bánh lên 1 đĩa bột khô.

Bước 4: Rán bánh trong chảo ngập dầu đến khi bánh ngả màu nâu vàng. Vớt bánh, để lên khăn giấy cho ráo dầu.

BÁNH CÀ RỐT HOA QUẢ

Món này được nấu bằng lò vi sóng rất tiện lợi và tiết kiệm thời gian. Bánh nướng bằng cách này vừa giữ được vị thơm ngon nguyên chất lại rất sạch sẽ.

Nguyên liệu:

- 150 g bột mì trộn lẫn $\frac{1}{2}$ thìa bột nở, 1 thìa nhỏ muối.
- 140 g bơ, 120 g đường kính nghiền nhỏ.
- 4 quả trứng đánh bông, 1 thìa to sữa đặc, 1 thìa va ni.
- 50 g cà rốt nạo, 50 g nho khô, 20 g cùi dừa sấy khô.

Thực hiện:

- Đánh bông hỗn hợp bơ, đường kính rồi trộn lẫn với trứng và va ni.
- Từ từ đổ hỗn hợp bột mì, bột nở, muối và sữa vào rồi nhào cho nhuyễn sau đó trộn tiếp với hỗn hợp cà rốt, nho khô, cùi dừa rồi cho vào âu.
- Thoa mỡ vào một cái âu đường kính khoảng 20 cm (loại sử dụng cho lò vi sóng).
- Đưa vào lò, đặt trên đĩa thủy tinh. Ấn nút Fruit Cake rồi sau đó ấn Start.
- Khi bánh đã chín, chuyển âu ra ngoài để nguội rồi bày lên đĩa.

BÁNH MÌ TIÊU

Đây sẽ là món quà bất ngờ trong bữa ăn ngày cuối tuần của gia đình bạn. Hãy cùng người thân thưởng thức những lát bánh vàng giòn thơm mùi tôm, sau 40 phút chế biến.

Chuẩn bị: 20 phút. Rán: 20 phút.

Nguyên liệu:

- 1 thìa to tôm khô, 150 g tôm tươi loại to, luộc chín, bóc vỏ, 6 lát bánh mì gối, 500 g thịt nạc vai.

- 1 thìa rau mùi băm, 2 củ tỏi, 1 quả trứng, 1 thìa nước mắm, 1 lít dầu rán.

Thực hiện:

Bước 1: Tôm khô ngâm nước ấm khoảng 15 phút, trộn với rau mùi và tỏi, tôm tươi, thịt lợn xay nhuyễn.

Bước 2: Cho trứng và nước mắm vào trộn đều. Phết hỗn hợp lên mặt bánh mì.

Bước 3: Cắt bánh thành 4 hình tam giác.

Bước 4: Cho vào chảo dầu đang sôi rán vàng hai mặt, úp mặt nhân thịt xuống cho chín thịt.

BÁNH GATÔ DỪA

Bạn muốn làm một cái bánh ga tô nhân dịp sinh nhật người thân nhưng lại không biết chọn loại nào. Xin giới thiệu cách làm bánh ga tô dừa vừa đơn giản lại độc đáo này.

Nguyên liệu:

- 125 g bơ, 225 g đường xay nhỏ, 3 quả trứng gà.
- 1/2 thìa vani, 100 g dừa nạo nhỏ, 225 g bột mì, 5 g bột nở, 275 kem chua, 50 g sữa tươi.

Nguyên liệu làm mặt bánh:

- 150 g đường bột mịn, 125 g dừa nạo nhỏ, 1,5 lòng trắng trứng..

Thực hiện:

- Đánh bơ và đường nhuyễn thành kem. Từ từ cho trứng vào, đánh kỹ. Sau đó cho thêm các nguyên liệu còn lại vào và trộn đều. Đổ tất cả vào khuôn bánh đem nướng ở nhiệt độ 180 độ C trong vòng 45 phút.

Làm mặt bánh:

- Trộn dừa nạo nhỏ, đường bột mịn và lòng trắng trứng với nhau, trộn kỹ. Bánh lấy trong lò nướng ra để nguội, phết hỗn hợp trang trí lên mặt bánh. Có thể trang trí thêm vài lát hoa quả như thanh long, xoài, dứa...

BÁNH CÁ CHIÊN



Bánh có vị ngọt và dai của thịt cá, được rán vàng đều hai mặt trông rất hấp dẫn. Trang trí thêm vài lát chanh cắt đôi với rau mùi tươi rắc lên trên.

Chuẩn bị: 15 phút. Rán: 10 phút. Số lượng: 24 chiếc

Nguyên liệu:

- 300 g thịt thăn cá thu, bỏ da, 1 quả trứng gà.
- 3 lát gừng mỏng, 1 củ tỏi, 4 quả ớt xanh, 1 củ hành, 1 thìa rau mùi, 1 nhánh rễ cỏ tranh.
- 8 quả đậu tươi xắt nhỏ, 2 thìa nước mắm, dầu rán, 2 lá chanh rửa sạch, thái chỉ.

Thực hiện:

Bước 1: Xay nhuyễn hành, gừng, rau, mùi, tỏi, rễ cỏ tranh, lá chanh và ớt xanh. Rửa cá, để khô rồi cho vào xay tiếp.

Bước 2: Đổ hỗn hợp trên vào một tô lớn, đảo đều với mắm, trứng, đậu đã thái nhỏ.

Bước 3: Đổ ngập dầu vào chảo to, đun nóng. Cho mỗi lần 1 thìa cá to vào rán vàng hai mặt.

Bước 4: Vớt bánh ra bằng vớt. Thấm khô dầu bằng giấy thấm.

BÁNH KHOAI NƯỚNG

Cứ mỗi lớp khoai tây lại xếp xen kẽ với một lớp pho mát tạo thành chiếc bánh khoai thơm ngon. Món này ăn lúc nóng và kèm với xà lách trộn dầu giấm sẽ rất tuyệt.

Chuẩn bị: 20 phút. Nấu nướng: 1 tiếng. Dọn cho 6 người ăn.

Nguyên liệu:

- 8 củ khoai cỡ trung, 1 tách pho mát cheddar, ½ tách pho mát Pác ma xắt nhuyễn.

- 2 thìa bơ, 2 thìa dầu ôliu, ½ thìa tiêu xay, 1 củ tỏi đập dập, 2 tách vụn bánh mì, cần tây.

Thực hiện:

- Để lò ở nhiệt độ 175 độ C. Bôi mỡ vào khay nướng, đường kính 20 cm. Lót giấy sáp vào lòng và vành khay.

Bước 1: Gọt khoai và sắt khoanh mỏng. Lấy chảo nhỏ đun bơ, dầu, phi tỏi, tiêu.

Bước 2: Xếp khoai gói lên nhau dưới lòng khay.

Bước 3: Phết bơ lên rồi rắc pho mát và vụn bánh mì lên. Sau đó lại xếp lên lớp khoai và hỗn hợp pho mát và vụn bánh mì.

Bước 4: Cuối cùng là lớp pho mát phủ lên trên. Dùng tay ấn từ trên xuống. Cho vào lò nướng 1 giờ cho khoai vàng nâu, chín đều. Để một chút rồi xắt miếng tam giác.

BÁNH ĐÀO DỪA

Chuẩn bị 30 phút, nướng 25-30 phút là bạn sẽ có 20 chiếc bánh góp vui cho bữa tiệc sinh nhật của những người thân.

Nguyên liệu:

- 2 quả trứng gà, để riêng lòng trắng và lòng đỏ, 3 thìa bột mì đa dụng.
- 2/3 tách đường cát, 1/2 tách hạnh nhân xay, 1 tách dừa nạo, 1/4 tách dừa nạo phụ trội.
- 2 thìa nhỏ vỏ chanh giã nhuyễn, 1/4 tách kẹo đào hoặc chà là băm nhỏ.

Thực hiện:

- Để lò ở nhiệt độ 175 độ C, thoa mỡ lên khay nướng cỡ 20 x 20 x 5 cm.
- Đổ lòng trắng trứng vào tô nhỏ, dùng máy đánh trứng đánh bông.
- Bỏ thêm đường vào, đánh thêm 5 phút cho hỗn hợp đặc lại. Rồi thêm lòng đỏ trứng đánh khoảng 3 phút.
- Sau đó đổ hỗn hợp trên sang một tô lớn, dùng thìa inox quây chung với dừa nạo, đào hoặc chà là, hạnh nhân, bột mì và vỏ chanh.
- Múc hỗn hợp vào khay, dàn đều mặt bột rồi rắc thêm dừa phụ trội. Bỏ lò, nướng 25-30 phút cho bánh vàng rơm, thử xiên tăm vào rút ra vẫn khô là bánh đã chín. Lấy ra, để đó 5 phút rồi đặt lên giá cho nguội hẳn, lấy dao xắt thành từng ô vuông. Cát vào hộp, đậy kín, bảo quản ở nơi khô và mát sẽ được 2 tuần.

BÁNH CHUỐI NAGASARI

Xuất xứ từ Malaysia, bánh chuối Nagasari là món tráng miệng phổ biến ở đất nước này. Không những thế, ngày nay bánh còn "thâm nhập" vào Singapore và một số nước châu Á lân cận.

Nguyên liệu: (để làm 20 cái bánh).

- 5 quả chuối tây, 1 hộp bột chuối Malaysia.
- 1 cốc sữa dừa, 200 g đường, 100 g lá nếp.
- 5 ml dầu chuối, 500 g lá chuối.

Thực hiện:

- Đun đường và lá nếp cho đến khi nhừ thì đổ thêm sữa dừa vào. Từ từ cho bột chuối vào nước đường rồi hấp cho đến khi bột sánh lại rồi đổ dầu chuối vào.

- Sau đó lấy bột ra và cho chuối đã thái lát vào.

- Luộc lá chuối cho mềm rồi để khô. Múc bột ra lá chuối và gói lại cho đẹp (mỗi chiếc khoảng 1 thìa bột chuối). Sau đó giữ bánh trong tủ lạnh khoảng 1 giờ thì có thể lấy ra ăn.

BÁNH SANDWICH NGỰA VẪN

Loại bánh này chế biến đơn giản, bạn có thể chuẩn bị cho bữa ăn sáng mà không mất nhiều thời gian.

Chuẩn bị: 10 phút. Số lượng: 8 cái nhỏ.

Nguyên liệu:

- 8 lát bánh mì gối, 1 thìa bơ nấu chảy, 2 thìa bơ tảo hoặc hạt phỉ, làm nhân.

Thực hiện:

- Phết bơ, bơ tảo hoặc nhân hạt phỉ lên 3 lát bánh mì. Kẹp các lát bánh lại, mặt trên phết bơ. Lấy lát bánh cuối, kẹp vào, ấn nhẹ.

- Xẻ đôi bánh thành 2 miếng chữ nhật, rồi cắt 2 lần nữa để có 8 miếng sandwich.

BÁNH TÁO FLAN



Táo không chỉ để ăn tráng miệng mà còn được chế biến thành món bánh rất độc đáo và thơm ngon.

Chuẩn bị: 45 phút. Ướp lạnh: 30 phút. Nấu nướng: 90 phút.

Nguyên liệu:

Bột bánh:

- 1 ½ tách bột mì đa dụng, 2 thìa đường cát, 3 thìa mỡ ướp lạnh.
- ½ tách hạnh nhân xay, ½ tách bơ nhạt, 5-6 thìa nước đá.

Nhân bánh:

- 3 quả táo cỡ trung, 2 quả trứng đánh sơ, ¾ tách sữa tươi hay kem tươi, ¼ tách đường thẻ.
- 2 thìa nước cốt chanh, 2 thìa bột mì đa dụng, 1 thìa nhỏ bột va ni, ¼ thìa nhỏ quế xay.

Thực hiện:

Vặn lò lên 200 độ C. Thoa mỡ vào khuôn sâu lòng (đường kính 22 cm) và rắc lên một lớp bột mỏng.

Bột bánh: Đổ 1 ½ tách bột mì, bột hạnh nhân, bơ, mỡ pha bánh xốp và đường vào máy xay. Đậy nắp rồi vặn máy xay trong 30 giây cho hỗn hợp hòa nhuyễn. Thêm nước và xay tiếp một lúc. Sau đó, gói bột vào một túi nilon để ướp lạnh trong 30 phút.

Bước 1: Để làm nhân bánh, gọt táo, bổ làm bốn, bỏ lõi và phết nước cốt chanh.

Bước 2: Cho trứng, bột mì, sữa, bột va ni vào tô đánh nhuyễn.

BÁNH NƯỚNG CHOCOLATE



Với vị thơm, ngọt, béo và giòn tan, bánh hocolate luôn khiến ta cảm thấy ngon miệng. Chỉ cần 2-3 chiếc bánh cùng một ly cà phê là bạn đã có một bữa sáng thú vị.

Chuẩn bị: 30 phút. Nướng: 35-40 phút. Số lượng: 30 cái.

Nguyên liệu:

- 1 tách bơ chảy, $\frac{1}{2}$ tách sữa, $\frac{3}{4}$ tách đường cát.
- 2 thìa bột chocolate sữa, 2 tách bột mì đa dụng.
- 1 tách vụn chocolate.

Thực hiện:

- Để lò nóng lên 150 độ C.
- Dùng máy đánh bơ và đường cho nổi, thêm bột chocolate sữa vào, đánh tan.
- Đổ hỗn hợp trên ra tô lớn, dùng thìa inox đánh kỹ, từ từ đổ bột mì và sữa vào, trộn cho đều rồi thêm nửa tách vụn chocolate. Dùng tay nhồi hỗn hợp rồi viên thành viên và bày trên khay nướng, gắn thêm những viên chocolate nhỏ vào viên bột. Cho vào lò nướng từ 35-40 phút, sờ thấy bánh cứng thì lấy ra, 5 phút sau bày lên giá cho nguội hẳn.

BÁNH NGÀN SAO

Những hạt bạc sáng óng ánh điểm trên những ngôi sao vàng rộm. Bánh ngàn sao rất thích hợp cho bữa tiệc sinh nhật của bé.

Chuẩn bị: 30 phút. Nướng: 10 phút. Số lượng: 60 chiếc.

Nguyên liệu:

- ½ tách bơ mềm, 2 thìa mật ong, 2 thìa vỏ chanh giã nhuyễn, 1 ½ tách đường.

- 1 quả trứng gà đánh sơ, ½ thìa nhỏ gừng bột, 2 ¼ tách bột mì đa dụng.

- 1 khuôn bánh hình ngôi sao đường kính 5 cm.

Áo bánh:

- 2 tách bột mì, rây mịn, 2 ½ thìa nước cốt chanh.

- Hạt ánh bạc để trang trí.

Thực hiện:

Làm đường ướp lạnh: trộn đường, bột rây mịn với nước cốt chanh, vừa đủ để sau này dễ phết vào bánh.

Vặn lò lên 175 độ C cho nóng sẵn.

Bước 1: Dùng máy trộn, đánh bơ, trứng, đường từng chén cho bột nổi đều rồi thêm trứng, đánh tiếp, sau đó thêm mật ong và vỏ chanh đánh thêm lần nữa để trộn đều.

Bước 2: Đổ cả hỗn hợp trên sang bát to để trộn với bột mì và gừng, rồi đánh đặc quánh có độ cứng. Sau đó nhào bột trong túi nilon, cán thành tấm dày 0,5 cm.

Bước 3: Lấy khuôn cắt thành hình ngôi sao. Bày tất cả phần ngôi sao đã làm được lên khay, nướng 10 phút tới khi bánh cứng vàng ươm. Lấy ra để đó 5 phút rồi bỏ sang vỉ cho nguội hẳn.

Bước 4: Phết áo đường đã ướp lạnh lên mặt bánh rồi xếp hạt bạc lên trang trí. Gói bánh vào giấy sáp rồi cất vào hộp, đậy kín, để nơi khô, mát.

BÁNH NƠ VỪNG

Bánh giòn, xốp, thơm mùi phô mát với vùng nướng. Bạn có thể làm món này trong những bữa tiệc có trẻ em. Chắc chắn bọn trẻ sẽ rất thích.

Chuẩn bị: 10 phút. Nấu nướng: 10 phút. Số lượng: 24 cái.

Nguyên liệu:

- Một thìa vùng, 1 quả trứng gà, đánh sơ.
- 1 vỉ bột xốp đông lạnh, để tan giá.
- 1/4 tách phô mát Mozzarella.

Thực hiện:

Vặn lò nướng lên khoảng 200 độ C, phết bơ hoặc dầu nóng lên vỉ nướng.

Bước 1: Cán bột mỏng khoảng 0,5 cm. Xắt ngang miếng bột làm đôi, rồi cắt miếng khoảng 2 cm.

Bước 2: Lấy nửa số miếng bột đã cắt để xoắn 3 nút rồi vặn nửa số bột còn lại thành hình nơ.

Bước 3: Phết trứng lên bột rồi lấy phô mát và vùng rắc lên. Nướng trong 10 phút cho tới khi bánh xốp chuyển màu vàng.

Bước 4: Lấy bánh ra khỏi lò, để trên vỉ cho nguội.

BÁNH CUỐN XÚC XÍCH

Mùi bánh nướng thơm phức quyến với vị béo ngậy trứng gà trong vỏ bánh gợi cho thực khách sự háo hức trước một món ăn mới lạ. Bánh cuốn xúc xích là món ăn lý tưởng trong những bữa tiệc ngoài trời.

Chuẩn bị: 45 phút. Nấu nướng: 30 phút. Số lượng: 36 chiếc.

Nguyên liệu:

- 240 g xúc xích lợn thái chỉ.
- 2 quả trứng gà, đánh sơ, 1/3 tách vụn bánh mì khô.
- 2 vỉ bột xốp đông lạnh, để tan giá.
- 1 củ hành nhỏ, băm nhuyễn.
- 2 thìa nhỏ sốt Worcestershire, 1 thìa to sốt thịt nướng.

Thực hiện:

- Vặn lò lên 175 độ C, lót giấy nhôm ở 2 vỉ nướng. Thoa bơ hoặc dầu nóng lên.

Bước 1: Trộn xúc xích, hành, trứng, sốt và vụn bánh mì vào bát to, trộn đều.

Bước 2: Xắt ngang vỉ bột. Phết trứng lên. Chia hỗn hợp xúc xích thành 4 phần. Đặt từng phần vào giữa, dọc theo miếng bột. Cuộn lại rồi ép dính mí.

Bước 3: Sau đó, cắt mỗi cuộn thành chín miếng nhỏ, không cần cắt đứt hẳn.

Bước 4: Dùng dao để đưa nguyên cuộn xúc xích vào vỉ nướng. Phết phần trứng còn lại lên. Nướng trong 30 phút hoặc tới khi bột có màu vàng và xúc xích chín tới.

Cắt xúc xích từng miếng một. Dọn ra ăn nóng.

CÁCH PHỦ KEM LÊN BÁNH

Sau khi được phủ lên một lớp kem chiếc bánh sẽ trở nên mịn bóng. Công việc này cũng thật đơn giản nếu bạn làm theo những bước sau:

Bước 1: Lấy một miếng bìa cứng tròn bằng cỡ bánh lót dưới đáy bánh. Nếu bánh có một lớp, hãy lấy dao có răng cưa cắt mặt bánh cho bằng phẳng. Nếu có hai lớp, đảo ngược phần vừa cắt lên trên để có được mặt bánh phẳng. Quết kem vào giữa hai lớp bánh.

Bước 2: Nhấc bánh lên, đặt giữa lòng bàn tay. Lấy dao phết mỏng kem xung quanh. Xoay bánh theo vòng tròn để quết cho đều.

Bước 3: Đặt bánh xuống. Phết một lớp kem mỏng lên mặt bánh. Nếu bạn phủ bánh bằng kem bơ, hãy để vào tủ lạnh một lát cho bánh rắn lại.

Bước 4: Nhấc bánh lên lần nữa, phủ lại một lớp kem dày hơn lên xung quanh và mặt bánh.

BÁNH CREPE

Chỉ cần bỏ ra 15 phút là bạn đã có một bữa sáng ngon lành và đủ chất dinh dưỡng. Loại bánh này dễ làm với nguyên liệu thường có sẵn trong tủ lạnh của mỗi gia đình. Bánh crepe béo ngậy, thơm mùi vani và trứng.

Nguyên liệu:

- 1 cốc bột mì.
- 3 quả trứng gà.
- 1 cốc sữa tươi.
- 3 thìa bơ đã nấu chảy, một chút vani.

Thực hiện:

Chuẩn bị: Trứng gà lấy lòng đỏ, đánh đều, cho bột mì, sữa tươi, vani khuấy đều đến khi hỗn hợp sánh, mịn. Nếu thấy bột hơi đặc có thể cho thêm chút nước lã. Lọc qua một cái rây cho hết cục. Để khoảng 20 phút trước khi thực hành.

Cách làm:

Bước 1: Bật bếp, để lửa vừa cho nóng chảo. Quết một lớp bơ mỏng lên chảo.

Bước 2: Cầm nghiêng chảo, đổ một muôi hỗn hợp bột vào chảo, láng đều.

Bước 3: Rán đến khi thấy vàng thì lật qua mặt kia.

Bước 4: Để lửa vừa cho bánh vàng đều, bánh khô thì là được. Tiếp tục làm như vậy với số bột còn lại.

BÁNH GỎI



Công đoạn chế biến khó nhất là phần vỏ bánh, tuy nhiên bạn có thể mua sẵn tại phố Lương Văn Can. Những chiếc bánh xinh xinh hình bán nguyệt vàng ươm đem đến cho bạn hương vị ấm cúng của ngày đầu năm.

Nguyên liệu

Bột mì, thịt nạc vai, củ đậu, mộc nhĩ, hành khô, miến dong, dầu rán, hạt tiêu, gia vị.

Rau sống, dưa góp.

Thực hiện

Vỏ bánh:

Đổ bột mì ra bàn hoặc mâm, đánh vung ở giữa, cho ít muối và dầu rán (tỷ lệ dầu bằng 1/10 so với bột mì) cùng chút nước lã, trộn đều. Lấy khăn ẩm đặt lên khối bột để 1 giờ cho bột mềm. Sau đó đem cán mỏng (0,5 cm) rồi dùng khuôn cắt thành từng miếng tròn đường kính 10 cm.

Nhân bánh:

Củ đậu thái chỉ rồi xắt nhỏ. Nếu không có củ đậu thì thay bằng su hào. Thịt nạc vai chần chín, thái nhỏ. Mộc nhĩ ngâm rửa sạch thái chỉ. Hành khô bóc vỏ thái nhỏ. Miến ngâm nước, để ráo, cắt nhỏ. Trộn lẫn các thứ trên, nêm gia vị, rắc hạt tiêu.

Xúc nhân đổ vào vỏ bánh, thấm nước lã ở mép $\frac{1}{2}$ chu vi miếng vỏ bánh, sau đó gấp đôi vỏ bánh lại thành nửa hình tròn, vặn mép bánh theo kiểu xoắn thừng, ta được cái bánh giống hình cái gỏi bán nguyệt.

Dầu nóng già trong chảo thì thả bánh vào rán vàng đều là được. Pha nước chấm như nước chấm nem nhưng không có tỏi.

Ăn với rau sống, dưa góp.

CLUB SANDWICH

Thay cho lát bánh mì ăn vội lúc buổi sáng, bạn chỉ cần mất thêm 10 phút để chế biến, vừa lạ miệng lại đơn giản. Hy vọng bạn sẽ có bữa sáng ngon lành và đủ dinh dưỡng cho một ngày làm việc mới.

Chuẩn bị cho 10 chiếc sandwich.

Nguyên liệu

- 30 lát bánh mì gối.
- ¼ cốc mayonnaise, 200 gr lá diếp hoặc sà lách, 2 quả cà chua, ½ thìa muối, hạt tiêu.
- 100 gr thịt hun khói, 100 gr giăm bông, 10 lát pho mát.

Thực hiện

Rau diếp rửa sạch, vẩy khô nước, cà chua thái mỏng thành 10 lát.

Nướng vàng từng lát bánh mì. Mỗi kẹp sandwich cần 3 lát. Đặt lát thứ nhất xuống đĩa, tiếp theo đến rau diếp, thịt giăm bông rồi cho lát thứ 2 lên trên. Tiếp tục cho thêm 1 lá rau diếp, 1 lát cà chua, thịt hun khói. Trên cùng là pho mát và 1 lát bánh mì nữa. Rắc muối và tiêu cho vừa ăn.

Muốn cho kẹp sandwich được chắc, có thể dùng tăm ghim lại.

BÁNH THỊT CUỐN



Nguyên liệu chính là thịt lợn kết hợp cà rốt, cần tây, ngô non tạo nên một món ăn lạ miệng. Nhân bánh này dễ chín, khi rán thấy vùng ngả vàng là vớt ra được.

Nguyên liệu

- 200 gr thịt nạc vai.
- 2 nấm Đông Cô, 1 lòng trắng trứng, 50 gr vừng trắng, ½ hộp ngô non, cần tây, cà rốt.
- 1 ½ thìa muối, ¼ thìa đường, 2 thìa bột năng.

Chuẩn bị

- Nấm Đông Cô ngâm mềm, thái sợi.
- Cà rốt, cần tây, ngô non đều thái nhỏ.
- Trứng và bột năng trộn vào nhau thành bột hỗn hợp.
- Thịt nạc vai thái miếng mỏng, dài, to bản.

Chế biến

Đặt cà rốt, nấm, cần tây, ngô non lên miếng thịt rồi cuộn lại. Nhúng bánh thịt vào bột hỗn hợp rồi lăn vào đĩa vừng trắng. Rán vàng bánh thịt, để ráo dầu cho ra đĩa.

Trình bày

Trang trí đĩa bánh thịt cuốn bằng dưa chuột tỉa hoa và quả sơ ri.

SANDWICH CUỘN CÁ HỒI

Không chỉ ăn sống với mù tạt, loại cá từ Alaska này còn được chế biến thành nhiều món hấp dẫn. Với loại sandwich này bạn có thể dùng làm điểm tâm hay thức ăn nhanh cho những chuyến picnic.

Nguyên liệu:

- 250 g philê cá hồi
- 1/3 bát sữa tươi
- 3 quả trứng gà
- 20 g ruột bánh mì
- 12 miếng sandwich
- 2 lá thơm
- Cải salad xoong
- Một vài củ hành tím đập dập
- Tỏi băm nhỏ
- Muối, tiêu, đường

Thực hiện:

Đun sôi nước với lá thơm, củ hành tím và ít muối. Cho cá vào luộc chín, bóp nát thịt cá.

Ngâm ruột bánh mì với sữa tươi, băm nhỏ. Đánh nổi lòng trắng trứng, lòng đỏ đem hấp chín, tán thật nhuyễn.

Trộn đều hỗn hợp gồm: lòng trắng, lòng đỏ trứng, ruột bánh mì ngâm sữa, cá. Nêm gia vị vừa ăn

Thái bỏ phần rìa bên ngoài miếng sandwich, cho cá lên trên, cuộn chặt tay, thoa một lớp bơ mỏng.

Chiên vàng với lửa nhỏ, để ráo dầu.

Thương thức:

Dùng nóng với tương ớt.