

# CÁC MÓN CHÈ & BÁNH TRUYỀN THỐNG

99 món  
chè và bánh  
phổ thông

Quà tặng  
bạn gái



KIM PHƯỢNG (soạn)

# **CÁC MÓN CHÈ VÀ BÁNH TRUYỀN THỐNG**

( 99 món chè và bánh phổ thông)



NHÀ XUẤT BẢN PHỤ NỮ- 2006

# 1-CHÈ CHUỐI CHUNG

## Nguyên liệu

|                   |       |
|-------------------|-------|
| Chuối sứ xiêm đen | 3 quả |
| Khoai mì          | 50g   |
| Bột khoai         | 200g  |
| Đường             | 70g   |
| Lạc nhân          | 20g   |
| Lá dứa            | 3 lá  |

Muối, dừa nạo, bột báng

## Quy trình chế biến

Ngâm nở bột khoai và bột báng trong nước 30 phút.

Khoai mì bỏ vỏ cắt miếng nhỏ, ngâm nước 30 phút.

Dừa nạo vắt một chén nước cốt, hai chén nước rạo.

Lạc nhân rang vàng, bỏ vỏ giã nhuyễn.

Lá dứa rửa sạch, cắt khúc.

Hoà tan bột năng trong 1/2 chén nước.

Nấu chín khoai mì trong nước rạo dừa có thêm một chút muối.

Cho lá dứa vào nấu để chè có mùi thơm.

Khi khoai chín cho bột khoai và bột báng vào nấu chín.

Chuối xiêm đen bỏ vỏ cắt miếng cho vào

...chè

và

bánh

phở

thông

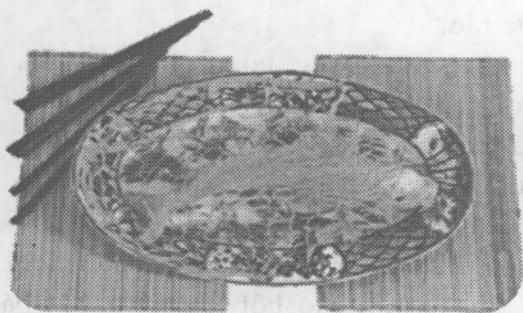
nồi khoai nấu vừa sôi lại. Nêm đường vào cho vừa ngọt nhẹ.

Cho nước bột năng vào khuấy cho nước chè sánh đặc.

Múc chè ra chén, rắc một ít lạc nhân đã rang lên trên.

### **Yêu cầu cảm quan**

Nước chè trong, sánh, thơm mùi dứa, vị ngọt, mát





## 2 - CHÈ HOA CÀU

### Nguyên liệu

|                           |      |
|---------------------------|------|
| Đường kính trắng          | 500g |
| Bột sắn lọc               | 100g |
| Đậu xanh xay              | 100g |
| Nước hoa bưởi (hoặc vani) | 5ml  |

### Quy trình chế biến

Đậu xanh ngâm đãi sạch vỏ, đồ chín để riêng, cho đường vào 1 lít nước đun tan đường. Bột sắn lọc hết cạn bắn cho 1 lít nước vào khuấy đều, cho lẫn vào nước đường, bắc lên bếp đun vừa lửa khuấy luôn tay cho đều khi bột thật trong là chín. Nhấc xoong bột xuống vừa khuấy vừa cho đậu xanh, nước hoa bưởi hoặc vani vào.

Múc ra bát, để nguội. Ăn nguội.

### Yêu cầu cảm quan

Bát chè trong, đậu vàng. Thơm mùi hoa bưởi (vani), vị ngọt mát. Chè sánh đồng nhất, róc bát, đậu xanh lơ lửng và nổi trên bát chè.

...chè

và

bánh

phở

thông

### 3 - CHÈ ĐẬU ĐEN

#### Nguyên liệu

|                |       |
|----------------|-------|
| Đậu đen        | 300g  |
| Tinh dầu chuối | 5ml   |
| Đường hoa mai  | 1000g |
| Vani           |       |

#### Quy trình chế biến

Đậu đen vo sạch, cho vào nước lạnh đun nhừ, cho đường vào khuấy đều, tiếp tục đun sôi 15 phút nữa. Múc ra bát (chú ý mức lượng đồ mỗi bát bằng nhau) để nguội hẳn, cho nước dầu chuối vào, có thể cho thêm đá đập vụn. Ăn nguội hoặc lạnh.

#### Yêu cầu cảm quan

Thơm mùi dầu chuối (vani) ngọt, mát. Nước nhiều hơn cái, hạt đồ mềm nhưng không vỡ nát, nước đen không vẩn đục.

#### 4 - CHÈ ĐẬU VÁN NƯỚC

##### **Nguyên liệu**

|            |       |
|------------|-------|
| Đường kính | 1000g |
| Nước tro   | 5g    |
| Đậu ván    | 700g  |
| Vani       | 2g    |

##### **Quy trình chế biến**

Đậu ván ngâm nước chừng 5 giờ, vớt ra bóc vỏ.

Nước tro hoà lẫn vào nước lã , cho đậu vào đun nhỏ lửa đến khi đậu chín như còn nguyên hạt. Cho đường vào nước lã đun sôi 15 phút, rắc đậu khuấy nhẹ tay đun sôi lại. Bắc xoong xuống để nguội, cho vani vào ăn nguội, có thể cho thêm đá đập vụn.

##### **Yêu cầu cảm quan**

Nước đường trong, đồ trắng. Thơm mùi vani, ngọt, mát, bùi. Nước nhiều hơn cái, hạt đồ mềm nguyên hạt, nước trong.

## 5 - CHÈ HẠT SEN LONG NHÃN

### Nguyên liệu

|               |       |
|---------------|-------|
| Hạt sen tươi  | 300g  |
| Đường kính    | 1000g |
| Nhãn lồng     | 1000g |
| Nước hoa bưởi | 5ml   |

### Quy trình chế biến

Hạt sen bóc vỏ thông tâm, luộc chín không vỡ hạt, nước luộc lọc trong.

Hoà 2 lít nước luộc sen với nước lã hoà đường cho lên bếp đun sôi 15 phút, để nguội, cho nước hoa bưởi vào.

Nhãn lồng bóc vỏ, bỏ hạt còn nguyên cùi (chú ý khi bóc không để cùi bị vỡ nát) cho hạt sen đã nhừ vào giữa cùi.

Xếp nhãn vào bát, mức nước đường vào.

Ăn nguội, có thể đập đá vụn vào bát, ăn lạnh.

### Yêu cầu cảm quan

Cùi nhãn trắng đục, nước trong trắng. Mùi thơm của nước hoa bưởi, sen, ngọt, mát. Nước nhiều hơn cái, hạt sen nguyên hạt nhừ, nhãn nguyên quả.

## 6 - CHÈ CỐM

**Nguyên liệu**

|                           |       |
|---------------------------|-------|
| Đường kính                | 1000g |
| Cốm non (làng Vòng)       | 300g  |
| Bột đao                   | 100g  |
| Nước hoa bưởi (hoặc vani) | 3ml   |

**Quy trình chế biến**

Hoà 2 lít nước lã với đường đun sôi đem lọc sạch. Hoà bột đao vào nước lạnh, lọc vào xoong đường khuấy đều.

Cốm nhặt sạch trấu, vò tươi, khi đường sôi rắc cốm vào khuấy đều tay, thấy bột trong, bắc ra để nguội, rắc nước hoa bưởi (hoặc vani) múc ra bát sạch. Ăn nguội.

**Yêu cầu cảm quan**

Chè trong, xanh. Thơm mùi cốm, ngọt mát. Chè sánh vừa, đồng nhất, cốm dẻo.

## 7 - CHÈ TRÔI NƯỚC

**Nguyên liệu**

|             |       |
|-------------|-------|
| Bột nếp     | 1000g |
| Mỡ khở      | 200g  |
| Bột sắn lọc | 400g  |
| Hành khô    | 20g   |
| Đường vàng  | 1000g |
| Gừng        | 50g   |
| Vừng        | 50g   |

Muối

**Quy trình chế biến**

Bột nếp trộn lẫn với bột sắn lọc (đã rây mịn) cho nước đun sôi, một chút muối nhào bột cho dẻo và mịn.

Đậu xanh xay vỡ ngâm 6 giờ đãi sạch vỏ, bắc lên bếp nấu chín như cơm nát, giã nhuyễn.

Cho mỡ nước vào cho để nóng già, phi thơm hành thái mỏng, cho tiếp mỡ khở băm nhỏ vào đảo đều, tiếp đậu xanh vào đảo đều, để nguội viên nhỏ bằng quả táo.

Bột viên tròn lại, cán mỏng ra để nhân vào giữa, bao kín, vê tròn lại, bỏ vào

nồi nước sôi luộc thấy nổi thì vớt bột ra.

Đổ nước vào đường, bắc lên bếp thắng cho tan đường, đập dập gừng với ít muối đun đường cho hơi đặc thì thả các viên bột vào đun nhỏ lửa.

Múc mỗi bát 2-3 viên bột với nước đường rắc vừng rang (đã xát vỏ) lên trên. Ăn nóng.

### **Yêu cầu cảm quan**

Chè hơi vàng, thơm mùi gừng, ngọt đậm. Nước nhiều hơn cái, các viên bột đều nhau, không vỡ, dẻo.

## 8 - CHÈ ĐẬU TRẮNG

### Nguyên liệu

|            |       |
|------------|-------|
| Đậu trắng  | 600g  |
| Dừa già    | 200g  |
| Đường kính | 1000g |
| Vani       | 1g    |
| Gạo nếp    | 300g  |

### Quy trình chế biến

Đậu trắng ngâm 1 giờ, luộc chín vớt ra đãi sạch vỏ.

Gạo nếp vo sạch, trộn lẫn với đậu cho vào nồi.

Dừa nạo tươi cùi (hoặc già nhỏ) đổ nước nóng vào bóp kỹ vắt lấy nước cốt để riêng, cho thêm nước sôi bóp lại lần thứ hai vắt lấy nước đổ vào nồi đậu.

Cho thêm nước lạnh ngập mặt đậu đun cho đậu và gạo nếp đặc lại là chín.

Đổ đường vào đậu, khuấy đều cho tan đường, đun thêm, khi được cho nước cốt dừa, bắc ra để nguội cho vani. Múc ra bát, ăn nguội.

### Yêu cầu cảm quan

Chè màu trắng, thơm mùi vani, vị ngọt mát, chè đặc, đồng nhất, đậu nhừ, dẻo.



## 9 - CHÈ THẠCH LỤU

### Nguyên liệu

Đường kính 1000g

Nước hoa bưởi 5ml

Bột sắn lọc 200g

Bột nếp 200g

Phẩm màu thực phẩm

### Quy trình chế biến

Hoà đường với 2 lít nước, khuấy tan, đun sôi để nguội cho nước hoa bưởi.

Bột sắn lọc trộn lẫn với bột nếp, cho nước nhào dẻo, cán mỏng 1cm.

Phẩm hồng pha với nước quét lên mặt lớp bột cho thấm đều để hơi se, thái hạt lựu.

Đun nước sôi, thả bột vào luộc chín, vớt ra, thả vào chậu nước lạnh một lúc.

Khi ăn, xúc hạt lựu vào bát nhỏ, múc nước đường vào bát chè, rắc nước hoa bưởi. Ăn nguội.

### Yêu cầu cảm quan.

Chè có màu hồng trong, vị ngọt, thơm mát. Nước nhiều hơn cái, hạt lựu cắt thái đều nguyên vẹn, dẻo giòn.

## 10 - CHÈ HẠT SEN BỌC BỘT

### Nguyên liệu

|             |       |
|-------------|-------|
| Hạt sen khô | 200g  |
| Bột sắn lọc | 500g  |
| Đường kính  | 1000g |
| Vani        | 2g    |

### Quy trình chế biến

Hạt sen vo sạch, ninh như còn nguyên hạt, thông tâm.

Vấy nước lã vào bột sắn cho ẩm, bóp cho vỡ vụn, đổ nước từ từ cho bột thật mịn, dẻo, nắm lại thành nắm. Đun nước sôi thả bột vào luộc đến khi bột trong, vớt ra nhồi lại viên thành từng viên bằng hòn bi nèn bẹp và mỏng, cho hạt sen vào giữa bao tròn lại. Cách nhào bột khác: Cho nước vào bột theo tỷ lệ 1,5/1 khuấy tan bột, đặt lên bếp khuấy cho đặc lại, nhồi kỹ, viên thành hòn bi rồi cũng làm như trên.

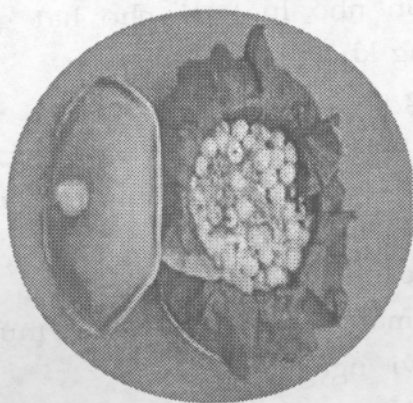
Cho nước sôi lại, thả các viên bột lọc hạt sen vào luộc, thấy bột trong đều lấy ra để ráo nước.

Đường kính hoà tan với nước, đun sôi thả các viên bột bọc hạt sen vào đun lại, múc ra bát, vani cho vào lúc chè còn nóng. Ăn

nguội.

## Yêu cầu cảm quan

Viên bột trong, nước đường trong. Thơm mùi vani, vị ngọt mát, bùi. Nước nhiều hơn cái, trong, không vẩn đục, viên bột đều, nguyên vẹn, nhìn thấy hạt sen bên trong.



...chè

và

bánh

phở

thông

## 11 - CHÈ BÀ CỐT

**Nguyên liệu**

|         |       |
|---------|-------|
| Gạo nếp | 600g  |
| Gừng    | 10g   |
| Mật     | 1000g |

**Quy trình chế biến**

Gạo nếp vo sạch, đãi thóc, trấu, sạn cho vào nước lạnh nấu như cháo (chú ý đun nhỏ lửa) để cho hạt gạo chín nhưng không nứt.

Gừng giã nhỏ vắt lấy nước.

Gạo nếp vừa nở thì cho gừng và mật vào nấu sôi cho đến khi đặc sền sệt.

Múc ra bát. Ăn nguội.

**Yêu cầu cảm quan**

Chè màu cánh gián. Thơm mùi gừng, nếp, vị ngọt đậm.

Chè đồng nhất, đặc sền sệt, không nát.

## 12 - CHÈ CON ONG

**Nguyên liệu**

Gạo nếp 1000g

Đường phên (mật) 1000g

Vừng 30g

Gừng 50g

**Quy trình chế biến**

Gạo nếp vo sạch, ngâm nước lạnh 6 – 8 giờ vớt ra để ráo nước, cho vào chỗ đồ thành xôi lấy ra để nguội.

Mật (đường phên pha nước) đun sôi kỹ, lọc sạch.

Gừng giã nhỏ vắt lấy nước.

Đun mật (đường) sánh lại, bắc ra khỏi bếp cho đường, hạ nhiệt độ, đổ xôi, nước gừng vào đun một lúc bắc ra.

Vừng rang vàng sảy vỏ (hoặc lạc rang vàng tách đôi, xát sạch vỏ). Múc chè ra đĩa, rắc vừng (lạc) lên trên. Ăn nguội.

**Yêu cầu cảm quan**

Chè màu cánh gián, thơm mùi đường, gừng.

Vị ngọt đậm chè đặc, hạt xôi nóng, nguyên hạt, róc đĩa, dẻo.

## 13 - CHÈ KHO

**Nguyên liệu**

|          |       |
|----------|-------|
| Đậu xanh | 1000g |
| Quế chi  | 3g    |
| Đường    | 1000g |
| Thảo quả | 2g    |
| Vừng     | 50g   |

**Quy trình chế biến****Cách 1:**

Đường cho vào 1 lít nước, đun tan để sôi một lúc, lọc thật kỹ.

Đậu xanh xay vỡ, ngâm 6 giờ, đãi sạch vỏ, phi khô, rang hơi vàng xay nhỏ mịn như bột. Hoà 1,5 lít nước vào bột đậu, khuấy tan cho nước đường vào, bắc lên bếp đun nhỏ lửa khuấy đều tay không để bén nổi.

Quế chi và thảo quả giã nhỏ, rây mịn như bột, khi chè bắt đầu đặc thì cho vào khuấy lẫn, nấu cho đến khi chè đặc quánh lại, múc ra đĩa khô sạch (hoặc đổ vào khuôn có lót lá chuối) rắc vừng đã rang thơm lên mặt. Ăn nguội, khi ăn cắt ra từng miếng. Bảo quản được từ 3 đến 5 ngày.

**Cách 2:**

Đường phen cho vào 0,5l nước, đun sôi, lọc

kỹ.

Đậu xanh xay vỡ ngâm 6 giờ, đãi sạch vỏ cho nước vào ninh nhừ cho ra rá cà lấy bột mịn. Cho đậu và đường đun sôi kỹ khuấy luôn tay đến khi chè bắt đầu đặc lại, cho thảo quả, quế chi khuấy lẫn, nấu cho đến khi chè đặc quánh lại, múc ra đĩa khô, sạch, rắc vừng đã rang thơm lên trên. Ăn nguội, bảo quản được từ 1 đến 2 ngày.

### **Yêu cầu cảm quan**

Chè màu vàng nâu. Thơm mùi thảo quả, quế chi, ngọt đậm, bùi. Chè dẻo, khô, róc đĩa, cầm không dính tay.

## 14 - CHÈ KHOAI TÂY

### Nguyên liệu

|            |       |
|------------|-------|
| Khoai tây  | 1000g |
| Vừng       | 50g   |
| Đường kính | 1000g |
| Vani       | 1g    |

### Quy trình chế biến

Khoai tây gọt vỏ ngâm nước rửa sạch cho vào nồi luộc, chắt nước để nhỏ lửa cho khoai chín kỹ đem giã nhuyễn khi khoai còn nóng.

Cho đường vào khoai đã giã nhuyễn bắc lên bếp khuấy liên tục (đun nhỏ lửa) cho đến khi chè dẻo quánh, cho vani vào múc ra đĩa khô sạch, rắc vừng đã rang thơm lên trên. Ăn nguội.

### Yêu cầu cảm quan

Chè màu vàng ươm. Thơm mùi vani, vị ngọt đậm. Chè dẻo, khô, róc đĩa, cầm không dính tay.



## 15 - CHÈ KHOAI MÔN

**Nguyên liệu**

|            |       |
|------------|-------|
| Đường kính | 1000g |
| Dừa già    | 300g  |
| Khoai môn  | 1000g |
| Vani       | 1g    |
| Gạo nếp    | 500g  |
| Muối       |       |

**Quy trình chế biến**

Khoai môn rửa sạch, nấu chín, bóc vỏ, thái miếng to

Dừa nạo sợi, cho 1/2 bát nước sôi vào bóp đều vắt lấy nước cốt để riêng, cho thêm nước sôi vắt lần 2, cho nước đó vào nồi đồ gạo nếp vo sạch nấu cho đến khi hạt gạo nở to, cho tiếp khoai môn vào nấu lẫn.

Cho đường vào nồi, lấy dừa khuấy đều cùng với muối thấy chè đặc quánh lại thì cho nước cốt dừa đun sôi, cho vani vào khuấy đều múc ra bát khô sạch. Ăn nguội.

**Yêu cầu cảm quan**

Chè đặc dẻo, có màu xám. Mùi thơm, vị ngọt.

## 16 - CHÈ NGÔ

**Nguyên liệu**

|                |       |
|----------------|-------|
| Đường kính     | 1000g |
| Bột hoàng tinh | 20g   |
| Ngô non        | 800g  |
| Vani           | 2g    |

**Quy trình chế biến**

Ngô non hãy còn sữa để nguyên cả bắp bóc lá áo xát để lấy bột (hoặc tẽ hạt bỏ vào cối giã nhỏ) bỏ bã, hoà thêm nước lã và bột hoàng tinh khuấy đều.

Đổ đường vào nước bột đánh tan, bắc lên bếp đun vừa lửa khuấy đều tay cho sôi kỹ. Bột chín trong là được, để nguội rắc vani, múc ra bát. Ăn nguội.

**Yêu cầu cảm quan**

Chè trắng ngà, thơm đặc trưng, vị ngọt mát. Trạng thái chè sánh đặc, đồng nhất.

## 17 - CHÈ CỦ MÀI

**Nguyên liệu**

|                          |       |
|--------------------------|-------|
| Củ mài                   | 1000g |
| Bột đao                  | 50g   |
| Đường kính               | 1000g |
| Vani(hoặc nước hoa bưởi) | 2g    |

**Quy trình chế biến**

Củ mài rửa sạch, luộc chín, bóc bỏ vỏ, thái mỏng, bỏ chỗ sượng.

Cho nước lã với đường đun sôi lọc sạch.

Bột đao hoà nước lã, lọc vào nước đường bắc lên bếp, khuấy đều tay cho đến khi sôi, đổ củ mài vào, khi chè trong thì bắc xuống để nguội, cho vani (hoặc nước hoa bưởi).

Múc ra bát. Ăn nguội.

**Yêu cầu cảm quan**

Chè trắng trong. Thơm mùi vani, ngọt mát. Chè hơi sánh, đồng nhất, củ mài thái đều, bở.

## 18 - CHÈ ĐẬU ĐÃI

### Nguyên liệu

|                |       |
|----------------|-------|
| Đậu xanh       | 1000g |
| Bột hoàng tinh | 30g   |
| Đường kính     | 1000g |
| Nước hoa bưởi  | 5ml   |

### Quy trình chế biến

Đậu xanh xay vỏ, ngâm 6 giờ, đãi sạch vỏ cho nước vào ninh nhừ, vớt ra rá xát nhỏ lấy bột mịn, đổ đường vào bắc lên bếp khuấy đều cho tan đường và sôi kỹ.

Hoà bột hoàng tinh vào nước lạnh cho vào nồi chè đang sôi thấy đặc sánh là được. Bắc xuống để hơi nguội cho nước hoa bưởi (hoặc vani) múc ra bát, ăn nguội.

### Yêu cầu cảm quan

Chè màu vàng rơm, thơm mùi vani, vị ngọt mát. Chè có trạng thái đồng nhất, mượt, róc bát.

## 19 - CHÈ THUNG

### Nguyên liệu

|               |       |
|---------------|-------|
| Đậu xanh      | 600g  |
| Mộc nhĩ       | 50g   |
| Đường kính    | 1000g |
| Hạt sen (lạc) | 100g  |
| Bột đao       | 50g   |
| Dừa nạo       | 50g   |
| Vani          | 3g    |

### Quy trình chế biến

Bột đao lọc rửa sạch.

Mộc nhĩ ngâm cho nở, rửa sạch, thái chỉ.

Dừa giã nhỏ cho nước sôi vào nhồi kỹ vắt lấy nước cốt, giã tiếp cho nước sôi vào nhồi lọc lấy nước rạo.

Đậu xanh ngâm đãi vỏ hấp chín ướp đường. Hạt sen (lạc) nấu chín mềm ướp đường. Cho bột đao vào chung với nước dừa trộn cùng với đường đun sôi kỹ, cho đậu xanh, hạt sen vào nấu chung, cho mộc nhĩ, nước cốt dừa nấu sôi lại nhắc ra khỏi bếp cho vani, múc chè ra bát, ăn nóng hoặc lạnh.

### Yêu cầu cảm quan

Chè trong, điểm vàng, đen. Thơm mùi vani, vị ngọt, béo, bùi. Trạng thái chè sánh, đậu và hạt sen còn nguyên hạt, mềm.

...chè

và

bánh

phở

thông

## 20 - CHÈ KHOAI MÌ

**Nguyên liệu**

|                 |       |
|-----------------|-------|
| Khoai mì tươi   | 100g  |
| Đường cát trắng | 500g  |
| Dừa khô         | 300g  |
| Lá dứa          | 10 lá |

**Quy trình chế biến**

Khoai mì lột vỏ, ngâm nước cho ra ỉ khoảng 1 giờ, vớt ra mài nhuyễn vắt ráo nước, vò viên bằng ngón tay.

Bắc nước sôi + chút muối, cho khoai mì vào luộc chín vớt ra để ráo.

Dừa khô vắt lấy 2/3 chén nước cốt và 3 chén nước rạo.

Lá rửa sạch bó lại.

Cho nước rạo dừa và đường vào xoong nấu sôi, cho lá dứa + đường + ít muối + khoai mì viên đã luộc chín vào nấu khoảng 15 phút cho thấm đường rồi cho nước cốt dừa vào trộn đều.

**Yêu cầu cảm quan**

Khi dùng múc ra chén, món chè này chỉ ngon khi dùng nóng.

Chè đặc sánh, viên đều, vị ngọt, mát, thơm mùi dứa.

## 21- BÁNH CHUNG (10 cái)

**Nguyên liệu**

|             |       |
|-------------|-------|
| Gạo nếp cái | 5000g |
| Đậu xanh    | 1500g |
| Thịt ba chỉ | 1000g |
| Muối        |       |
| Hạt tiêu    |       |

**Quy trình chế biến**

Gạo nếp vo kỹ, đem ngâm 8-10 giờ về mùa đông, 4-5 giờ về mùa hè (trong quá trình ngâm có thể thay nước một vài lần) vớt gạo ra, dội nước sạch, để ráo, xóc muối đều.

Đậu xanh xay vỡ, ngâm đãi sạch vỏ, nấu chín (cho muối), giã nhỏ mịn, nắm thành từng nắm (10 nắm)

Thịt thái miếng to, ướp muối, tiêu.

Đặt lá dong, cho 1/2 số gạo (250g), bẻ 1/2 nắm đậu dàn mỏng lên gạo, xếp 2 miếng thịt cho vào giữa rồi tiếp tục cho nốt phần đậu còn lại, phủ gạo nốt lên trên cùng, bẻ gập lá gói vuông, cao thành, buộc lạt chéo chữ thập.

Xếp bánh vào nồi có lót cuống lá dong ở đáy nồi, đổ ngập nước đun to lửa đều. Cạn

nước thì đổ thêm nước sôi vào. Nấu khoảng 8-10 giờ, vớt ra nhúng vào nước lạnh rồi nén chặt 8-10 giờ cho bánh rền.

Khi ăn bóc bỏ lá, cắt thành miếng.

### **Yêu cầu cảm quan**

Khi bóc bề mặt bánh có màu xanh của lá dong. Mùi thơm ngon của đậu xanh, thịt, hạt tiêu, vị vừa ăn.

Bánh gói kín, vuông, đều, đẹp, rền.



## 22 - BÁNH NẾP LẠC

## Nguyên liệu

|         |       |
|---------|-------|
| Gạo nếp | 1 bát |
|---------|-------|

|          |     |
|----------|-----|
| Lac nhân | 50g |
|----------|-----|

Tương ớt, bột nêm, dầu ăn

Gừng xay, tỏi xay

### Quy trình chế biến.

**Bước 1:** Vo sạch lạc, luộc lửa vừa cho chín mềm, vớt ra để ráo.

**Bước 2:** Trộn nếp với 1 thìa cà phê gừng xay, 1 thìa cà phê tỏi xay, lạc luộc, 1 thìa súp tương ớt và 2 thìa cà phê bột nêm.

**Bước 3:** Đặt xứng lên bếp đợi sôi, cho hỗn hợp nếp vừa trộn vào hấp chín. Sau đó, ép xôi thành từng miếng tròn, hoặc cho vào khuôn chữ nhật, úp ra rồi cắt thành từng miếng vuông khoảng 5cm.

**Bước 4:** Đun sôi dầu, lăn các miếng xôi qua  
lọc rang giã nát rồi thả vào cho dầu rán vừa  
vàng.

Vớt bánh ra cho vào giấy thấm dầu.

### Yêu cầu cảm quan

Xếp bánh nếp lặc ra đĩa. Ăn nóng kèm với tương ớt. Bánh xốp giòn, vị ngọt bùi.

## 23 - BÁNH NẾP HẤP

### Nguyên liệu

|          |       |             |       |
|----------|-------|-------------|-------|
| Gạo nếp  | 1 bát | Củ năng     | 100g  |
| Tôm sú   | 150g  | Cá thát lát | 100g  |
| Thịt xay | 100g  | Nấm hương   | 2 tai |

Hành, bột nêm, tiêu

### Quy trình chế biến

**Bước 1:** Gọt vỏ củ năng, băm nhuyễn rồi vắt bỏ nước.

Thái nhuyễn nấm hương.

Băm nhỏ 2 đầu hành lá.

Làm sạch tôm, bóc vỏ, giã nát.

**Bước 2:** Cho tôm, cá thát lát và thịt xay vào tô, quết cho hỗn hợp này dẻo lại.

**Bước 3:** Trộn đều củ năng, hỗn hợp tôm vừa quết, đầu hành, nấm hương với 2 thìa cà phê bột nêm và 1/2 thìa cà phê tiêu.

Vo hỗn hợp này thành viên tròn khoảng bằng quả chanh.

**Bước 4:** Đặt xúng lên bếp cho sôi.

Lăn từng viên nhân qua nếp, rồi xếp vào xúng hấp khoảng 15 phút là xôi chín. Dùng nóng với nước tương và ớt.

### Yêu cầu cảm quan

Bánh đều, dẻo, thơm, ngon.

**Nguyên liệu**

|              |      |          |
|--------------|------|----------|
| Bột tẻ lọc   | 800g | Nước mắm |
| Thịt nạc vai | 400g | Muối     |
| Mộc nhĩ      | 15g  | Mì chính |
| Hành khô     | 10g  | Hạt tiêu |

**Quy trình chế biến**

Hòa bột, nước và muối vào nồi rồi đem xú bột: Cho lên bếp đun cách thủy hoặc đun trực tiếp, khuấy liên tục cho tới khi bột đặc quánh (chín 50-60%) bắc ra, đánh liên tục cho tới khi bột mượt, mịn không dính tay thì được. Chia bột thành từng nắm (10g).

Thịt lợn rửa sạch băm nhỏ, hành khô bóc vỏ băm nhỏ, mộc nhĩ ngâm rửa sạch băm nhỏ. Tất cả trộn lẫn với nước mắm, hạt tiêu.

Cán bẹp bột, cho nhân vào giữa dùng lá chuối tây sạch gói lại thành hình nón ở hai đầu rồi đem luộc chín 30-45 phút. Vớt ra để ráo, ăn kèm nước mắm; chanh ớt.

**Yêu cầu cảm quan**

Bột bánh trắng xanh, trong, ráo bánh, ăn giòn, nhân thơm, vị vừa ăn. Bánh gói đều, đẹp.

...chè

và

bánh

phở

thông

## 25 - BÁNH RÁN

**Nguyên liệu (30 cái)**

|             |       |          |      |
|-------------|-------|----------|------|
| Bột gạo nếp | 1000g | Muối     | 10g  |
| Bột gạo tẻ  | 200g  | Đậu xanh | 300g |
| Mỡ nước     | 50g   | Dừa nạo  | 100g |
| Vừng trắng  | 100g  | Mứt sen  | 100g |
| Đường kính  | 600g  | Vani     | 2g   |

**Quy trình kỹ thuật**

**Vỏ:** Hòa tan 30g đường với nửa lít nước lã nhào lẫn với bột nếp và bột tẻ rây mịn, để ngâm 30 phút.

**Nhân:** Đậu xanh xay vỡ ngâm nước, đãi vỏ, nấu chín, giã nhỏ mịn, thêm 30g đường, 2 thìa mỡ. Đặt đậu lên bếp nhỏ lửa xào thật khô. Khi đậu gần được cho dừa nạo, hạt sen băm nhỏ bằng hạt ngô vào vani đảo đều. Nặn nhân làm 30 viên.

**Nặn bánh:** Chia bột vỏ bánh làm 30 viên, cán bột mỏng rồi cho nhân vào giữa, nặn tròn mịn. Lăn bánh vào vừng trắng, nắm nhẹ tay cho vừng bám vào vỏ bánh. Thả bánh vào mỡ sôi già, rán chín vàng, ăn nóng.

**Yêu cầu cảm quan**

Bánh vàng đều, không nứt vỡ, nhân không ra ngoài. Vỏ giòn, nhân thơm, vừng không cháy, bám chắc vào bánh.

## 26 - BÁNH GAI

**Nguyên liệu**

|             |       |              |      |
|-------------|-------|--------------|------|
| Bột nếp lọc | 1000g | Đường kính   | 500g |
| Bột sắn lọc | 200g  | Đậu xanh     | 500g |
| Lá gai khô  | 500g  | Vừng trắng   | 50g  |
| Mỡ nước     | 50g   | Tinh dầu hoa |      |

**Quy trình kỹ thuật**

**Vỏ:** Lá gai tuốt bỏ cuống, xả, rửa sạch luộc 8-12 giờ, vớt ra để ráo nước, thái nhỏ, giã nhuyễn mịn. Bột nếp và bột sắn bóp tan trộn lẫn với nhau. Hòa 250 g đường với nửa lít nước đun sôi, nhào thật kỹ bột và lá gai, có thể đem vào cối giã nhuyễn, mịn.

**Nhân:** Đỗ xanh xay vỡ ngâm nước dãi vỏ, nấu chín, giã nhỏ mịn, mỡ phần luộc chín thái hạt lựu. Đỗ xanh, mỡ phần, tinh dầu hoa bưởi hay vani cùng số đường còn lại trộn lẫn, đem xào kỹ.

**Nặn bánh:** Bột vỏ chia thành nắm tròn khoảng 50 - 60g một chiếc. Nhân bánh cũng chia thành từng nắm mỗi chiếc 20 - 30g, bỏ vào bột bao kín, vê thành bánh, lăn vào vừng rang thơm. Lá chuối khô rửa sạch xoa mỡ nước, gói bánh lại, buộc lạt đem hấp chín.

...chè

và

bánh

phổ

thông

**Yêu cầu cảm quan**

Bánh đều nhau, gói vuông vắn. Vỏ bánh màu đen sẫm, nhân màu vàng, mùi thơm, vị ngọt, béo, dẻo.



## 27- BÁNH CHAY

**Nguyên liệu**

|               |            |         |
|---------------|------------|---------|
| Bột nếp 1000g | Vừng trắng | 30g     |
| Bột tẻ 150g   | Đường kính | 500g    |
| Mỡ khở 150g   | Đậu xanh   | 4 0 0 g |

Tinh dầu cà cuống

**Quy trình chế biến**

Bột nếp trộn lẫn với bột tẻ cho nước vào nhào đều thành khối mịn mượt. Đậu xanh xay vỡ, ngâm nước, đãi vỏ, trộn ít muối, nấu chín, giã nhỏ mịn. Mỡ khở luộc chín thái hạt lựu, trộn với đỗ xanh cùng tinh dầu cà cuống xào qua rồi nặn thành viên nhỏ. Vừng rang thơm xát bỏ vỏ. Nặn bột thành những viên cho nhân vào giữa, bao bột kín lại, ấn bẹp giữa có một phần trũng, rồi luộc như bánh trôi, vớt ra nước đun sôi để nguội. Lấy 500g đường hòa với 1,5 lít nước lã đun sôi kỹ, để nguội. Bánh bày ra đĩa, rắc vừng lên trên, chan nước đường.

**Yêu cầu cảm quan**

Bánh tròn dẹt đều viên, nhân không ra ngoài. Bánh dẻo, không dính, mùi thơm hấp dẫn, vị ngọt béo.

## 28 - BÁNH CỐM

**Nguyên liệu (20 cái)**

|               |       |
|---------------|-------|
| Cốm non tươi  | 1000g |
| Đậu xanh      | 1000g |
| Đường kính    | 2000g |
| Mỡ nước       | 100g  |
| Thịt nạc thăn | 200g  |
| Dừa già       | 200g  |
| Phẩm xanh     |       |

**Quy trình chế biến**

**Vỏ:** Cốm non tươi mềm, dẻo, thơm không dính vào nhau, nhặt sạch trấu để vào chậu men. Đun 0,7 lít nước nóng 80°C, hòa phẩm xanh rồi đổ vào cốm trộn đều, nhẹ tay, lấy lá chuối hay lá sen đặt lên trên để 2 giờ ở chỗ mát.

Vò tơi cốm cho vào chảo nhôm sạch trộn với 300g đường, đun nhỏ lửa, đảo đều cho đường tan ngấm hết vào cốm. Làm ba lần như vậy mỗi lần 300g đường, khi cốm ngấm hết đường để 20 phút xúc ra chậu để nguội.

**Nhân:** Đậu xanh xay vỡ ngâm nước 4-6 giờ, đãi vỏ, nấu chín, giã nhỏ, cà xát lọt qua rá lấy bột nhỏ. Số đường còn lại (1100g) nhào với bột đậu, đun nhỏ lửa, đảo trộn liên tục



cho thật kỹ, sờ tay không dính là được. Thịt thăn luộc chín, giã bông trộn lẫn với đậu xanh. Nếu không có thịt nạc thì dùng dừa nạo tươi, luộc qua để ráo rồi trộn với đậu xanh, đun nhỏ lửa khoảng 15 phút.

*Thành bánh:* Lá chuối tươi rửa sạch, lau khô, xoa mỡ vừa rán hãy còn nóng. Đổ cốm vào lá chuối dàn mỏng thành hình chữ nhật 20x10 cm, Mỗi chiếc 120g cốm, để nhân lên trên, mỗi chiếc 80g nhân, dàn nửa bề mặt cốm không nhân úp lên trên phần đã có nhân. Gập lá lại bề vuông thành, gói lại, buộc lạt chữ thập ra ngoài.

### **Yêu cầu cảm quan**

Cốm dẻo, thơm, màu xanh của cốm non. Bánh vuông vắn, nhân không bị lẫn lộn với cốm, mùi thơm, vị ngọt dẻo.

## 29 - BÁNH XU XÊ

**Nguyên liệu**

Bột nếp lọc 1000g Dừa nạo 200g  
 Đường kính 2000g Đậu xanh 1000g  
 Bột hoàng tinh 250g  
 Thịt nạc thăn 200g  
 Hạt giành giành 50g

**Quy trình chế biến**

**Vỏ:** Cho hạt giành giành vào nước lạnh ngâm 1-2 giờ, đun sôi cho hạt thối hết màu ra, gạn lấy nước pha nước cho màu vàng đẹp. Bột nếp trộn lẫn với bột hoàng tinh hay bột sắn lọc. Lấy nước giành giành nhào bột khi thấy màu vàng đẹp thì thôi, không nên cho nhiều, bánh có màu xấu, cho tiếp 800g đường vào nhào đều, dùng rây lọc sạch. Cho bột đã lọc vào xoong, đem ráo cách thủy, dùng đũa cá to khuấy liên tục khi thấy bột quánh, thấy nặng tay (bột chín 50-60%), mang ra đánh thật mạnh và đều, sờ tay không dính là được. Dừa nạo nhỏ trộn lẫn với bột cho thật đều. Nếu muốn bánh có màu đỏ dùng gấc, bánh có màu xanh dùng lá manh cộng (giã lá manh cộng, vắt lấy nước nhào bột), bánh có màu đen dùng lá

gai.

**Nhân:** Đậu xanh xay vỡ đôi ngâm nước, đãi vỏ, nấu chín, đem giã nhỏ, cà xát lọc qua rá lấy bột nhỏ. Số đường còn lại nhào cùng với bột đậu, đun nhỏ lửa đảo đều trộn liên tục cho thật kỹ, sờ tay không dính là được. Thịt thăn luộc chín giã bông trộn lẫn với đậu xanh, đun nhỏ lửa khoảng 15 phút.

**Thành bánh:** Dùng lá dừa làm khuôn có hình khối 5x5x3cm, lót lá chuối thành hình chữ nhật bên trong. Ngắt mỗi chiếc bánh khoảng 50g bột, 30g nhân vào giữa, sau lại phủ bột kín, đem hấp chín.

### **Yêu cầu cảm quan**

Bánh vuông vắn, đều, không bị xệ, bóng đẹp, giòn, dẻo, màu sắc đặc trưng cho từng màu, trong suốt, mùi thơm, vị ngọt.

...chè

và

bánh

phở

thông

## 30 - BÁNH BÈO

## Nguyên liệu

|            |        |          |      |
|------------|--------|----------|------|
| Bột gạo tẻ | 1000g  | Tiêu bột | 5g   |
| Tôm he khô | 300g   | Nước mắm | 100g |
| Mỡ nước    | 200g   | Muối     | 20g  |
| Hàn the    | một ít | Hành khô | 100g |
| Ớt tươi    | 20g    |          |      |

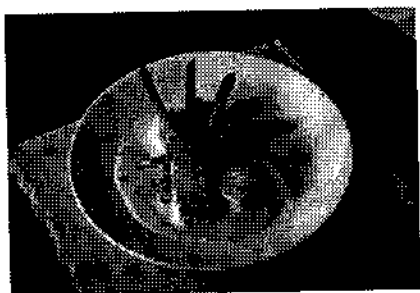
## Quy trình chế biến

Hòa bột, nước lã với tỷ lệ bột trên nước = 1/2 theo thể tích và một ít muối quấy cho tan đều. Sau đó cho 0,5% hàn the đã nung chín vào bột khuấy tan đều. Xoa mỡ vào khuôn, múc bột đem hấp 15 phút, khi chín lấy ra đặt vào mâm nước lạnh, chú ý không để nước tràn vào bánh. Bánh bong, lấy ra để nguội.

Tôm bóc vỏ, bỏ đầu luộc chín, giã nhỏ, thêm nước mắm, muối tiêu, sấy thành ruốc tôm. Hành bóc vỏ thái mỏng phi thơm vàng giòn, bày bánh vào đĩa, cho ruốc tôm vào giữa bánh, múc hành mỡ đã phi thơm rưới lên bánh. Ăn chấm bánh với nước mắm, ớt, đường, nước tôm.

## Yêu cầu cảm quan

Bánh chín, trắng, giòn. Tôm thơm, màu vàng đẹp, đậm, béo. Nổi bật mùi thơm của hành phi.



...chè

và

bánh

phở

thông

# Nguyên liệu

|              |      |                   |     |
|--------------|------|-------------------|-----|
| Gạo tẻ       | 500g | Ớt tươi           | 20g |
| Thịt nạc vai | 200g | Chanh quả         | 50g |
| Mộc nhĩ      | 10g  | Nước mắm          |     |
| Nấm hương    | 5g   | Muối              |     |
| Hành khô     | 40g  | Mì chính          |     |
| Mỡ nước      | 30g  | Hạt tiêu          |     |
| Đường        | 10g  | Tinh dầu cà cuống |     |

## Quy trình chế biến

**Nhân bánh:** Mộc nhĩ, nấm hương ngâm nở, rửa sạch, băm nhỏ. Thịt nạc băm nhỏ, ướp nước mắm, hành băm nhỏ. Phi thơm hành cho thịt, nấm, mộc nhĩ vào xào săn, nêm mắm, muối, mì chính xúc ra để riêng. Hành củ thái mỏng rán vàng vớt ra để riêng.

**Nước chấm:** Hòa nước mắm với nước sôi để nguội, chanh, đường, mì chính, ớt tươi băm nhỏ, để có nước chấm chua, cay, mặn, ngọt. Trước khi ăn cho tinh dầu cà cuống vào.

**Bột bánh:** Gạo vo sạch, ngâm 4 giờ, vớt ra dội nước sạch để ráo. Cho gạo vào xay bột nước, bột xay xong lọc qua rây, cho ít muối, quấy đều.

Cho nước vào nồi (2/3 nồi) căng vải thật phẳng lên miệng nồi, đun nước sôi. Xoa một lớp mỡ lên vải, múc bột lảng mỏng đều trên mặt vải, đập vung. Bánh chín lấy bánh ra, đặt lên mâm, cho nhân vào bánh cuốn lại. Khi ăn xếp bánh vào đĩa rắc hành phi vàng và mỡ lên bánh. Ăn kèm nước chấm đã pha.

### **Yêu cầu cảm quan**

Bánh trắng trong nhìn rõ nhân, thơm dậy mùi hành phi, thịt, nấm, cà cuống vị ngon, béo đậm đà của nhân, nước chấm chua, cay, mặn, ngọt vừa ăn. Bánh ráo, giòn, bóng mượt không nhũn nát.

...chè

và

bánh

phở

thông

## 32 - BÁNH BỘT LỘC BỌC TÔM

### Nguyên liệu

|             |      |           |     |
|-------------|------|-----------|-----|
| Bột sắn lọc | 500g | Ớt tươi   | 20g |
| Tôm tươi    | 300g | Chanh quả | 30g |
| Mỡ nước     | 100g | Nước mắm  |     |
| Hành khô    | 20g  | Muối      |     |
| Hành hoa    | 50g  | Mì chính  |     |
| Đường       | 50g  | Hạt tiêu  |     |
| Tỏi khô     | 20g  |           |     |

### Quy trình chế biến

Tôm rửa sạch, cắt đầu, đuôi và chân, ướp muối, mắm, tiêu. Phi thơm hành, cho tôm vào xào chín, nêm đường, mì chính, phẩm màu hoa hiên đảo đều cho thấm, xúc ra để riêng.

Rửa sạch chảo, cho mỡ vào đun nóng, cho hành hoa thái nhỏ vào xào qua, đổ vào bát để riêng.

Bột sắn cán mịn, rây kỹ, đựng vào chậu men, đổ nước sôi vào từ từ, vừa đổ vừa nhào trộn, nhào tới khi không dính tay, dẻo, mịn. Cắt bột thành từng phần 20g, cán bột thành tấm tròn có đường kính 10cm đặt tôm



vào giữa gấp lại thành hình bán nguyệt. Ở mép vặn thành hình dây thừng. Xếp bánh vào lồng hấp cứ một lớp bánh bôi một lớp mỡ xào hành hoa (để tránh bánh dính vào nhau). Hấp 20 phút bánh chín lấy ra để ráo. Ăn bánh kèm nước chấm có tỏi, ớt, đường, chanh.

### **Yêu cầu cảm quan**

Vỏ bánh trong, nhìn rõ nhân. Bánh ngậy, bùi, thơm.

...chè

và

bánh

phở

thông

### 33 - BÁNH Ố MẠN

#### Nguyên liệu

|              |      |                  |      |
|--------------|------|------------------|------|
| Bột gạo tẻ   | 250g | Đường            | 30g  |
| Bột mỳ       | 50g  | Củ đậu           | 100g |
| Dừa già      | 200g | Rau mùi          | 30g  |
| Tôm khô      | 100g | Ớt tươi          | 20g  |
| Thịt nạc vai | 100g | Nước mắm         |      |
| Mỡ nước      | 30g  | Mì chính         |      |
| Hành khô     | 20g  | Muối, tiêu       |      |
| Tỏi khô      | 20g  | Dấm (hoặc chanh) |      |

#### Quy trình chế biến

Dừa già già nhỏ, cho 800ml nước sôi vào nhồi vắt lấy nước cốt dừa.

Trộn bột tẻ với bột mỳ, muối và 15g đường. Đổ từ từ nước cốt dừa vào nhồi kỹ, lọc qua rây, bỏ cặn bã.

Tôm khô rửa sạch để ráo nước, già đập nhỏ.

Củ đậu thái hạt lựu.

Thịt nạc vai băm nhỏ.

Đun mỡ nóng già, phi thơm hành tỏi, cho thịt và tôm vào xào săn, nêm vừa gia vị, đổ tiếp củ đậu vào đảo đều, xúc ra để riêng.

Xoa mỡ vào khay, đổ vào đó một lớp bột

dày 1cm. Khi nước ở nồi hấp sôi, đặt khay bột vào lồng hấp, hấp gần chín bột thì rải một lớp nhân mỏng lên bột, đổ tiếp một lớp bột nữa phủ kín, hấp và rải nhân tiếp như trên. Cứ như vậy đến khi hết bột và nhân. Mỗi lớp bột hấp chừng 15 phút. Bánh chín, để nguội, ăn với nước chấm.

*Cách làm nước chấm:* Cho nước dừa vào nồi nấu sôi, nêm vừa mắm, muối, đường, mì chính. Đun sôi tiếp 2 phút, bắc ra, để nguội. Chanh bóc bỏ vỏ, gỡ lấy tép đem nghiền nát.

Ốt tỏi băm nhỏ.

Cho ớt, tỏi, chanh (hoặc dấm) vào nước dừa trộn đều là được.

### **Yêu cầu cảm quan**

Bánh có màu trắng xen lẫn màu hồng đỏ của nhân, ráo nước, chín dẻo, không nát, thơm; vị ngon, béo ngậy của dừa. Nước chấm có vị chua, cay ngọt dịu, béo, mặn vừa.

## 34 - BÁNH KHÚC

**Nguyên liệu**

|              |       |            |      |
|--------------|-------|------------|------|
| Bột nếp      | 100g  | Mỡ khố     | 200g |
| Gạo nếp      | 400g  | Mỡ nước    | 50g  |
| Bột sắn lọc  | 200g  | Muối, tiêu |      |
| Lá khúc tươi | 1000g | Mì chính   |      |
| Đậu xanh     | 500g  |            |      |

**Quy trình chế biến**

Gạo nếp, nhặt bỏ tạp chất, vo kỹ, ngâm 4-6 giờ, vớt ra để ráo, xóc muối.

Trộn bột nếp, bột sắn lọc, muối, mỡ rồi rót nước sôi vào, nhào cho dẻo, giã tiếp cho thật dẻo.

Lá khúc bỏ cuống, rửa sạch, luộc chín, vắt bỏ nước, giã nhỏ. Trộn lá khúc với bột, đem giã cho tới khi dẻo quánh. Chia bột thành từng nắm nhỏ chừng 50g.

Đậu xanh xay vỡ đôi, ngâm nước, đãi sạch, nấu chín, giã nhỏ mịn.

Mỡ khố luộc chín, thái hạt lựu, trộn lẫn với đậu, muối, tiêu, mì chính nắm thành từng nắm nhỏ chừng 50g để làm nhân.

Vê tròn từng nắm bột, cán mỏng đều, đặt nhân vào giữa, gói kín nhân.

Rải bột gạo nếp xuống đáy chõ hay đáy lồng hấp, xếp lần lượt một lớp bánh, rắc một lượt gạo lên trên rồi một lượt bánh. Cứ thế xếp bánh, rắc gạo xen kẽ nhau cho tới khi hết. Đem hấp chín, ăn nóng.

### **Yêu cầu cảm quan**

Bánh có màu xanh đen của lá khúc, màu trắng trong của xôi nếp; nổi mùi thơm của xôi và lá khúc. Nhân bánh thơm, ngon, vừa ăn. Bánh tròn đều, xôi nếp bám quanh, bánh dẻo.

...chè

và

bánh

phở

thông

## 35 - BÁNH GẤY

**Nguyên liệu**

|                 |       |
|-----------------|-------|
| Gạo nếp         | 2000g |
| Mỡ nước         | 30g   |
| Óc lợn hoặc túy | 30g   |

**Quy trình chế biến**

Gạo nếp vo sạch, ngâm nước 6-8 giờ, vớt ra, dội nước, để ráo. Cho gạo vào chõ (hoặc lồng hấp), đun nhỏ lửa to và đều. Khi thấy xôi bốc nhiều hơi và tỏa mùi thơm thì vẩy nước lã vào (300ml), đập vung, đồ tiếp cho đến khi xôi chín, sờ không dính tay là được. Mỡ, óc lợn hoặc túy sống bỏ vào chõ sôi đồ chín, cho ra bát đánh thật nhuyễn.

Đặt nong hoặc nia khô và sạch xuống nền nhà, đặt buồm cói lên trên. Bọc buồm cói vào chầy gỗ. Xoa mỡ cùng óc lợn lên buồm cói và chầy. Đổ xôi nóng vào buồm cói, một người đảo trộn xôi. Vừa giã, vừa trộn nhanh tay cho tới khi xôi nhuyễn mịn, bóng là được; vắt xôi thành bánh tròn, đặt vào lá chuối có xoa mỡ, óc lợn rồi quật cho bánh nhanh nguội để khỏi sệt.

**Yêu cầu cảm quan**

Bánh trắng trong, nổi mùi thơm của xôi, vị ngon; bánh dẻo, mịn, không chảy xệ, không nhão hoặc khô cứng.

## 36 - BÁNH BAO

**Nguyên liệu**

|              |          |              |       |
|--------------|----------|--------------|-------|
| Bột mì       | 1000 g   | Lạp xường    | 50 g  |
| Đường kính   | 300 g    | Men bánh mì  | 1g    |
| Trứng vịt    | 150g     | Thịt xá xíu  | 100g  |
| Thịt nạc vai | 500g     | Hành củ tươi | 100 g |
| Miến         | 100g     | Nước mắm     |       |
| Mộc nhĩ      | 20g      | Muối         |       |
| Bột nở 10g   | Mì chính |              |       |
| Mỡ nước      | 100g     | Hạt tiêu     |       |

**Quy trình chế biến**

Ủ bột đầu: Lấy 50% (mùa hè) hoặc 70% (mùa đông) tổng số bột làm bánh, nhào với nước và men lovuya (về mùa đông có thể thêm một ít đường) thành bột đặc thối nhất, đem ủ 4 - 5 giờ (mùa hè) hoặc 8 - 10 giờ (mùa đông) ở nhiệt độ 28-30°C.

Nhào bột làm vỏ bánh: Trộn số bột còn lại (để lại khoảng 40-50g làm bột áo) với đường rồi quây thành hình miệng giếng đổ bột đầu, bột nở đã hòa nước lạnh, mỡ nước vào nhào thật kỹ tới lúc bột đồng nhất, mềm mịn mượt, cắt bột ra thấy có nhiều lỗ hơi là được. Vo tròn bột, phủ khăn ướt ủ 30 phút.

...chè

và

bánh

phở

thông

**Làm nhân bánh:** Thịt, hành củ băm nhỏ. Miến ngâm nở, thái nhỏ. Mộc nhĩ ngâm nở, rửa sạch, thái nhỏ. Trộn lẫn những thứ trên với đường, mì chính, tiêu, nước mắm, nước. Chia nhân thành 22 phần.

Lạp xường, xá xíu thái miếng vát mỏng, chia 22 phần. Trứng luộc chín, mỗi quả cắt làm 8 phần như miếng cau (hình múi cam).

**Vê bánh:** Chia bột thành 22 phần đều nhau, dàn mỏng, đặt nhân vào giữa thêm lạp xường, xá xíu, trứng. Vê bánh kín thành múi rồi đặt vào miếng giấy có phết mỡ, xếp vào lồng hấp.

Đun nước sôi mạnh, đặt lồng đã xếp bánh vào hấp khoảng 20 phút là được.

### **Yêu cầu cảm quan**

Bánh trắng ngà, to đều, nở xốp, múi đều và đẹp. Vỏ bánh hơi ngọt, không chua, không có mùi nồng của bột nở. Nhân thơm. Vị vừa ăn.



## 37- BÁNH KHOÁJ

## Nguyên liệu

|            |      |            |      |
|------------|------|------------|------|
| Bột gạo tẻ | 400g | Vừng       | 20g  |
| Thịt nạc   | 100g | Giá đỗ     | 200g |
| Tôm tươi   | 100g | Chuối xanh | 100g |
| Trứng      | 100g | Khế xanh   | 100g |
| Gan lợn    | 50g  | Xà lách    | 500g |
| Hành củ    | 50g  | Rau mùi    | 100g |
| Tỏi khô    | 20g  | Mỡ nước    | 50g  |
| Tương ngọt | 100g | Nước mắm   |      |
| Ớt tươi    | 20g  | Mì chính   |      |
| Lạc nhân   | 30g  | Muối tiêu. |      |

## Quy trình chế biến

Bột rây kỹ, hòa vào nước lã với tỷ lệ 1 bột 7 nước, tra muối, đánh trứng vào bột rồi quấy thành bột nước sánh, hơi loãng. Tôm tươi rửa sạch, cắt bỏ đầu đuôi; ướp mắm, tiêu; xào qua, xúc ra để riêng.

Thịt nạc rán qua, thái miếng mỏng, trộn tiêu.

Giá nhặt và rửa sạch, để ráo.

Đun nóng lập là, cho mỡ vào láng đều. Bỏ thịt, tôm, hành vào lập là đảo qua rồi dàn đều. Múc bột đổ và láng đều rồi rắc giá đỗ lên trên, đập vung, để 2 phút; mở vung ra;

...chè

và

bánh

phở

thông

gấp đôi bánh lại; lật bánh rán vàng đều và giòn là được.

Chuối xanh tước vỏ; ngâm nước pha dấm; thái miếng mỏng.

Khế rửa sạch, thái mỏng.

Xà lách, rau mùi rửa sạch vẩy ráo nước.

Bày xà lách, khế, rau thơm, chuối vào đĩa.

Ăn bánh nóng kèm với các thứ rau trên và nước lèo.

*Cách làm nước lèo:* Lạc, vừng rang vàng, xát vỏ, giã nhỏ.

Gan lợn băm nhỏ.

Phi thơm hành, tỏi. Đổ nước tương vào đun sôi rồi cho thêm ít nước lạnh (bằng lượng tương), ớt băm nhỏ cùng gan lợn đun sôi; nêm vừa mắm muối, mì chính; trút vừng, lạc vào, quấy đều. Xúc ra bát để chấm bánh và rau.

### **Yêu cầu cảm quan**

Bánh có màu vàng đều, thơm, vỏ giòn; nhân không rời. Nước lèo màu nâu vàng, hơi sánh, thơm mùi tỏi, tương, vừng, lạc vị ngon, béo ngậy, ngọt dịu.

## 38 - BÁNH XÈO

**Nguyên liệu**

|              |      |          |      |
|--------------|------|----------|------|
| Bột gạo tẻ   | 500g | Ớt tươi  | 20g  |
| Tôm tươi     | 500g | Đường    | 30g  |
| Thịt ba chỉ  | 200g | Giá đỗ   | 500g |
| Hành củ tươi | 200g | Xà lách  | 100g |
| Mỡ nước      | 100g | Muối     |      |
| Dừa già      | 100g | Nước mắm |      |
| Trứng vịt    | 100g | Mì chính |      |
| Bột ca ri    | 30g  | Tiêu     |      |
| Tỏi khô      | 20g  | Dấm      |      |

**Quy trình chế biến**

Dừa nạo nhỏ, trộn với nước sôi, vắt lấy nước (500g). Hòa nước dừa với bột, muối, bột cari, trứng, nước lã khuấy đều tới khi bột sánh loãng đồng nhất. Cuối cùng trộn lá hành thái nhỏ.

Rau xà lách, rau thơm rửa sạch, vẩy hết nước, bày vào đĩa.

Pha nước chấm bằng dấm, đường, tỏi khô, ớt băm nhỏ, mì chính, nước mắm, nước sôi để nguội.

Giá đỗ nhặt và rửa sạch.

Thịt ba chỉ rửa sạch, thái miếng mỏng, ướp mắm, hành củ băm nhỏ, hạt tiêu; ướp xong

đem xào chín, xúc ra để riêng.

Tôm tươi rửa sạch, bóc vỏ, bỏ đầu, chẻ đôi ướp muối tiêu, hành củ băm rồi xào chín.

Xúc ra, để riêng.

Đun nóng chảo. Dùng đũa quấy vải sạch, thấm mỡ, xoa đều đáy chảo. Bỏ tôm và thịt xào vào dàn đều mỏng, múc bột tươi đều thành lớp mỏng, dậy vung 2 phút, rải tiếp giá sống lên trên, gấp bánh thành hình bán nguyệt, lật trở rán đều, lấy ra bày vào đĩa, ăn kèm với rau sống và nước chấm.

**Yêu cầu cảm quan.**

Bánh màu vàng nâu, ráo, giòn, nhân dính vào bánh, không rời rạc, thơm mùi bột rán. Vị ngon, hơi ngọt béo ngậy; nước chấm cho vị chua, cay, ngọt dịu.

## 39 - BÁNH GỖ

## Nguyên liệu

|              |       |          |     |
|--------------|-------|----------|-----|
| Bột sắn khô  | 1000g | Hành khô | 20g |
| Thịt nạc vai | 500g  | Nước mắm |     |
| Mộc nhĩ      | 20g   | Muối     |     |
| Miến         | 50g   | Mì chính |     |
| Củ đậu       | 200g  | Hạt tiêu |     |
| Mỡ nước      | 300g  |          |     |

## Quy trình chế biến

*Vỏ bánh:* Bột rây mịn cho vào chậu men, hoặc quây thành hình miệng giếng. Chế từ từ nước sôi có pha ít muối vào bột nhào cho đều tới khi bột mịn, không dính tay là được. Chia bột thành từng phần (khoảng 40g/cái).

*Nhân bánh:* Thịt lợn rửa sạch băm nhỏ. Miến ngâm nước, rửa sạch, cắt ngắn 3cm. Mộc nhĩ ngâm, rửa sạch thái chỉ. Hành khô bóc vỏ, băm nhỏ. Củ đậu bỏ vỏ thái chỉ. Tất cả trộn đều cùng với nước mắm, mì chính, muối, tiêu.

Cán mỏng từng phần bột có đường kính = 10cm, cho nhân vào giữa, gấp đôi thành

...chè

và

bánh

phở

thông

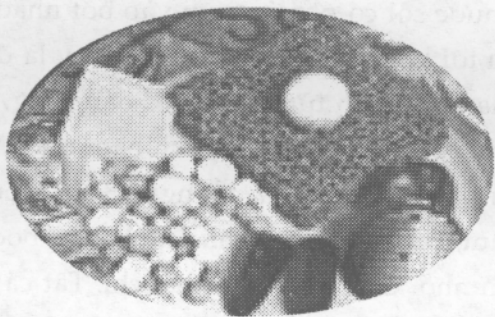
hình bán nguyệt. Mép bánh được vặn thành hình quấn thừng.

Đun mỡ nóng già cho bánh vào rán ngập mỡ, bánh chín vàng, nở, lấy ra để ráo mỡ.

Ăn nóng.

### **Yêu cầu cảm quan**

Bánh có màu vàng đẹp, nở xốp, mềm dẻo, không cứng, có mùi thơm ngon. Nhân không bị ướt và kết dính tốt, có vị ngọt đậm của thịt.



## 40 - BÁNH TÔM

## Nguyên liệu

|             |       |            |      |
|-------------|-------|------------|------|
| Bột mỳ      | 1000g | Đu đủ xanh | 500g |
| Bột gạo tẻ  | 200g  | Tỏi        | 50g  |
| Bột cari    | 30g   | Dấm        | 50g  |
| Bột nở      | 10g   | Đường      | 60g  |
| Bột chua    | 300g  | Ớt tươi    | 20g  |
| Tôm tươi    | 600g  | Nước mắm   |      |
| Khoai tây   | 600g  | Muối       |      |
| Mỡ nước     | 500g  | Mì chính   |      |
| Rau xà lách | 100g  | Tiêu       |      |
| Rau thơm    | 300g  | Vôi tôi    |      |

## Quy trình chế biến

Đu đủ gọt vỏ, bỏ ruột, thái mỏng, bóp muối, rửa sạch ngâm dấm, đường, nước mắm, tỏi, ớt băm nhỏ.

Ớt tỏi băm nhỏ, ngâm dấm. Hòa nước sôi để nguội với nước mắm, dấm, đường, tỏi ớt, mì chính thành nước chấm.

Khoai tây gọt vỏ thái chân hương ngâm nước vôi (đục như nước gạo) khoảng 20 phút, vớt ra rửa sạch, để ráo. Tôm rửa sạch, cắt râu, đầu, bóc tiêu, muối.

Hòa bột mì, bột nở, bột chua, bột tẻ, bột cari, muối với nước thành bột hơi sền sệt,

trộn khoai vào cho đều.

Đun mỡ nóng già, múc bột vào khuôn bánh tôm, bày tôm lên trên, nhúng ngập cả khuôn vào mỡ, khi bánh róc khuôn lấy khuôn ra lật trở bánh cho bánh chín vàng đều, vớt ra để ráo mỡ (khi rán có thể dùng 4-5 khuôn một lần).

Khi ăn, cắt bánh làm 2 hoặc 4, ăn kèm rau sống, dưa góp (du đủ) và nước chấm.

#### **Yêu cầu cảm quan**

Bánh vàng sáng, tôm đỏ. Thơm hấp dẫn. Vị ngọt, béo ngậy, nước chấm chua, cay, mặn, ngọt hài hòa. Bánh đều giòn, xốp, tôm không bị bong rời, bánh nhẹ, ruột không ướt.



## 41 - BÁNH QUẪY

**Nguyên liệu**

|               |       |
|---------------|-------|
| Bột mì loại 1 | 1000g |
| Mỡ nước       | 200g  |
| Men bánh mì   | 1g    |
| Muối          |       |
| Bột nở        | 20g   |

**Quy trình chế biến**

Bột rây sạch, quây thành hình miệng giếng, đổ nước men lợ vữa và nước bột nở, nước lã, muối vào giữa, nhào thật kỹ cho tới lúc bột đồng nhất, mềm mịn, mượt. Dem bột ủ ở nhiệt độ 28°C-30°C trong thời gian 3-4 giờ. Bột nở, cán mỏng 0,5-1cm cắt bột thành từng miếng có kích thước 8x30cm. Sau đó từng miếng này cắt thành từng miếng nhỏ 8x2cm, cứ 2 thỏi xếp chồng lên nhau. Dùng sống dao ấn nhẹ vào giữa theo chiều dọc của thỏi bột. Đun mỡ nóng già, cầm 2 đầu thỏi bột bóp nhẹ và kéo dài ra hơn một chút, thả vào mỡ ngập rán vàng. Vớt ra để ráo.

**Yêu cầu cảm quan**

Bánh quẩy có màu vàng rơm, nở đều và xốp. Hai phần bánh phải dính vào nhau theo vết ấn của dao, vỏ bánh giòn, thơm ngon, hình dáng đồng đều.

...chè

và

bánh

phở

thông

## 42 - BÀNH TRẮNG ĐƯỜNG

**Nguyên liệu**

|               |       |
|---------------|-------|
| Bột mỳ loại 1 | 500g  |
| Mỡ nước       | 100g  |
| Đường kính    | 500g  |
| Cùi dừa già   | 150g  |
| Đậu xanh      | 500g  |
| Trứng         | 3 quả |

**Quy trình chế biến**

**Bột vỏ:** Cho bột mỳ và 250g đường vào chậu trộn đều. Đập trứng vào chậu khác, đánh nổi rồi trút vào chậu bột. Rót nước từ từ vào chậu bột. Vừa rót, vừa trộn cho tới khi bột loãng sánh là được (dùng muôi nhúng vào bột, thấy bột bám đều một lớp mỏng trên muôi).

**Nhân:** Đậu xanh xay vỡ, ngâm nước 4-6 giờ, đãi sạch vỏ, hấp chín, giã nhỏ.

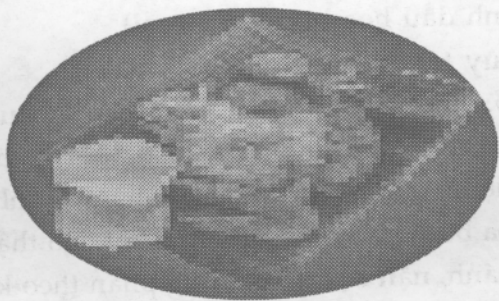
Cùi dừa nạo thành sợi, rửa sạch, để ráo. Đổ đậu xanh và đường vào chảo, bắc lên bếp đun nhỏ lửa. Vừa đun, vừa trộn đều tới khi đậu không dính chảo thì cho cùi dừa vào, trộn thật đều, bắc ra.

**Tráng bánh:** Đặt chảo lên bếp, cho mỡ vào chảo, mỡ nóng già thì múc bột đổ vào chảo

trắng đều. Bột gấc chín, rắc nhân đều lên trên, gấp bánh lại thành hình dẻ quạt, lấy ra bày vào đĩa, rán tiếp chiếc khác.

### **Yêu cầu cảm quan**

Vỏ bánh màu vàng rơm, lành lặn, xốp, mềm. Bánh có mùi thơm dịu, ngọt mát.



...chè

và

bánh

phở

thông

## 43 - BÁNH DẼO THẬP CẨM

**Nguyên liệu**

|              |       |
|--------------|-------|
| Bột nếp rang | 1100g |
| Vừng trắng   | 100g  |
| Thịt nạc     | 200g  |
| Đường kính   | 1200g |
| Lạp xường    | 100g  |
| Mứt bí       | 500g  |
| Mỡ phần      | 300g  |
| Mứt sen      | 300g  |
| Trứng gà     | 1 quả |

Tinh dầu hoa bưởi (hay vani)

**Quy trình kỹ thuật**

**Vỏ:** Cho 1100g đường vào nước lã đun sôi, lọc sạch, để nguội. Đổ 1000g bột theo hình miệng giếng, đổ nước đường và tinh dầu hoa bưởi vào giữa rồi nhào bột cho thật dẻo quánh, nặn bột thành từng phần theo khuôn bánh.

**Nhân:** Mỡ phần luộc chín thái hạt lựu, ướp một ít đường. Lạp xường thái mỏng, thịt lợn rán vàng thái hạt lựu. Mứt bí băm nhỏ hạt lựu. Vừng rang vàng sát vỏ. Trộn đều mỡ phần, thịt, lạp xường, mứt bí, mứt sen để

nguyên hạt, vừng rang, 100g đường 50g bột nếp rang, tinh dầu hoa bưởi, trộn đều, nặn thành từng nắm theo khuôn bánh.

**Thành bánh:** Ấn bẹp bột vò, cho nhân vào giữa, nắn tròn cho bột bao kín nhân, xoa bột khô còn lại vào khuôn để tránh rách bánh, cho vào khuôn gỗ in thành bánh.

### **Yêu cầu cảm quan**

Bánh dẻo, thơm, đứng bánh không chảy xệ, hình hoa in rõ nét, màu trắng, mùi thơm, vị ngọt.

## 44 - BÁNH NƯỚNG THẬP CẨM

**Nguyên liệu (20 chiếc)**

|                |       |
|----------------|-------|
| Bột mỳ         | 600g  |
| Lạc nhân       | 100g  |
| Bột nếp rang   | 100g  |
| Đường kính     | 250g  |
| Thịt lợn vai   | 300g  |
| Muối           | 5g    |
| Lạp xương      | 200g  |
| Rượu trắng     | 1 cốc |
| Trứng vịt      | 4 quả |
| Mứt bí         | 300g  |
| Trứng vịt muối | 5 quả |
| Mứt sen        | 20g   |
| Dầu            | 0,1ml |
| Dừa nạo        | 200g  |
| Mỡ nước        | 100g  |
| Lá chanh       | 5g    |

**Quy trình chế biến**

**Vỏ:** 200g đường cũng nấu như nước làm bánh dẻo. Bột mỳ rây sạch quây hình miệng giếng, đổ nước đường, dầu, vài giọt phẩm màu gạch cua nhào kỹ, để nghỉ 15-20 phút.

**Nhân:** Trộn đều lạc rang vàng (hoặc hạnh nhân), mỡ, muối, 50g đường, mứt bí thái hạt lựu, mứt sen để nguyên hạt, lạp xương thái mỏng, tưới thêm một cốc rượu, thêm lá

chanh thái chỉ. Thịt lợn ướp rồi quay xá xiu, thái hạt đậu, bột nếp rang (cho nhân dính nhau). Chia nhân làm 20 phần, cho trứng muối cắt tư vào giữa nắm lại.

*Thành bánh:* Chia bột thành 20 phần, cán mỏng, gói nhân vào giữa, đóng khuôn. Pha cứ 1 lòng đỏ trứng vịt, 1 thìa cà phê dầu, vài giọt phẩm màu gạch cua đánh tan đều, rồi dùng chổi lông gà phết lên mặt bánh, cho vào lò nướng chín vàng.

### **Yêu cầu cảm quan**

Bánh vàng đều, không cháy khét, bề mặt bóng, đứng bánh, không chảy xệ, không nứt vỡ. Nhân thơm ngon, mặt cắt không vỡ.

...chè

và

bánh

phở

thông

## 45 - BÁNH KHẢO

**Nguyên liệu**

|              |       |
|--------------|-------|
| Bột nếp rang | 1000g |
| Mứt bí       | 300g  |
| Đường kính   | 1400g |
| Mỡ phần      | 200g  |

Giấy bóng kính

**Quy trình chế biến**

Mỡ phần luộc chín, thái hạt lựu, ướp với 200g đường cho trong phần nguyên liệu. Số đường còn lại nấu thành đường hoán.

Mứt bí thái hạt lựu, trộn lẫn với mỡ ướp đường.

Trộn đều 1000g bột với 1200g đường hoán. Dùng con lăn gỗ cán nhiều lần tới khi bột tới mịn, hơi ẩm.

Gạt bột vào khuôn một lớp dày 1,3cm (khuôn gỗ có kích thước 25x36x2,5). Rải một lớp nhân mỏng rồi phủ tiếp lớp bột lên trên. Dùng con lăn cán nhẹ cho phẳng. Rút nhẹ thành khuôn bánh ra, để yên 10-15 phút cho bánh kết dính. Dùng dao sắc và thước thẳng cắt bánh thành từng miếng 2,5x6cm. Lấy giấy bóng kính gói 5 miếng một thành phong bánh khảo.

**Yêu cầu cảm quan**

Bánh trắng, xốp nhẹ, kết dính, dễ tan. Nhân rải đều giữa hai lớp bột. Thơm mùi hương nếp. Vị bánh ngọt mát.



## 46 - BÁNH XỐP

**Nguyên liệu**

|                   |       |
|-------------------|-------|
| Bột mì            | 1000g |
| Mỡ nước           | 150g  |
| Đường kính        | 600g  |
| Bột nở            | 15g   |
| Trứng vịt (4 quả) | 240g  |

**Quy trình chế biến**

Hòa tan bột nở vào 0,1-0,2 lít nước lã. Đập trứng vào chậu (để lại 1 lòng đỏ) đánh tan trứng với đường. Quây bột thành hình miệng giếng, cho mỡ, trứng, đường, nước bột nở vào giữa, trộn đều nhẹ tay.

Chia thành 50 phần bằng nhau, lấy mỗi phần bột vê tròn rồi cán dẹt đường kính 7-9cm, phết lòng đỏ trứng (đã pha loãng với nước) lên mặt bánh đặt vào khay đưa vào lò nướng có nhiệt độ = 180-200°C khoảng 30 phút.

**Yêu cầu cảm quan**

Bánh màu vàng. Mùi thơm. Vị ngọt. Bánh xốp, giòn, tròn đều.

## 47 - BÁNH KHOAI LANG

**Nguyên liệu**

|                   |       |
|-------------------|-------|
| Khoai lang        | 1000g |
| Đường             | 100g  |
| Trứng vịt (3 quả) | 180g  |
| Mỡ nước           | 200g  |

**Quy trình chế biến**

Luộc khoai chín, bóc vỏ, nghiền nát, trộn đều khoai còn nóng với trứng, đường, 150g mỡ nước.

Chia bột khoai làm 10 phần. Xoa mỡ vào khuôn đổ từng phần bột khoai vào khuôn đưa vào lò nướng ở nhiệt độ từ 140 đến 160°C trong thời gian 45-46 phút. Để nguội, dỡ bánh ra khỏi khuôn.

**Yêu cầu cảm quan**

Bề mặt bánh màu vàng. Mùi thơm của bột khoai nướng vị ngọt mát, vỏ bánh giòn, ruột mềm.

## 48 - BÁNH BÒ NƯỚNG

**Nguyên liệu**

|                                     |       |
|-------------------------------------|-------|
| Bột mì                              | 1000g |
| Lạc nhân                            | 50g   |
| Đường kính                          | 600g  |
| Men bánh mì                         | 1g    |
| Mỡ nước                             | 150g  |
| Bột nở $(\text{NH}_4)_2\text{CO}_3$ | 5g    |
| Trứng gà (1 quả)                    | 45g   |
| Muối                                |       |

**Quy trình chế biến**

Hòa men bánh mì vào nước ấm ( $35-40^\circ\text{C}$ ) cho bột vào dụng cụ chứa (thùng, chậu...) dùng nước đã hòa men bánh mì nhào bột kỹ. Bột nhào xong xoa một lớp mỡ nước lên bề mặt, ủ bột 3-4h.

Cho đường, bột nở và 100g mỡ nước vào bột trộn kỹ. Xoa mỡ vào khay nướng bánh, đổ bột vào. Lạc rang xát vỏ rắc lên bánh, phết lòng đỏ trứng đã hòa loãng lên mặt bánh. Cho bánh vào lò nướng ở nhiệt độ  $=180-190^\circ\text{C}$  bánh nở chín đều, bề mặt có màu da lươn thì đem ra, cắt thành từng chiếc có khối lượng 100-150g.

**Yêu cầu cảm quan**

Bề mặt bánh màu vàng sẫm. Bánh nở xốp, mềm, mùi thơm, ngọt vừa phải.

...chè

và

bánh

phở

thông

## 49 - BÁNH JI NHÂN DỪA

### Nguyên liệu

|                |       |
|----------------|-------|
| Bột nếp lọc    | 1000g |
| Dừa già        | 800g  |
| Bột hoàng tinh | 200g  |
| Vừng trắng     | 50g   |
| Bột tẻ         | 200g  |
| Mỡ nước        | 50g   |
| Đường kính     | 1200g |

Vani

### Quy trình chế biến

Trộn đều bột nếp với bột hoàng tinh, bột gạo tẻ lọc. Hòa 800g đường với 1500ml nước. Hòa bột vào nước đường. Cùi dừa nạo thành sợi, rửa sạch. Đổ dừa vào chảo xào với số đường còn lại. Khi dừa trong, ngấm đủ đường cho vừng vào trộn đều, bắc ra; bỏ tiếp vani vào, đảo đều rồi bắc ra. Chia nhân và nắm thành từng nắm nhỏ.

Xoa mỡ vào đĩa sâu lòng. Đổ nước bột vào đĩa, đem hấp chín tới. Bóc bánh ra khỏi đĩa, đặt vào lá chuối, đặt nhân vào giữa rồi gói lại thành hình củ ấu, hấp lại 10-15 phút.

### Yêu cầu cảm quan

Bánh trắng ngà, trong, nhìn thấy nhân bên trong. Bánh dẻo có mùi hương nếp, vani và dừa. Vị ngọt.

## 50 - BÁNH DỨA

**Nguyên liệu**

|            |       |
|------------|-------|
| Bột nếp    | 1000g |
| Vừng trắng | 50g   |
| Dứa quả    | 1000g |
| Mỡ nước    | 20g   |
| Đường kính | 500g  |

**Quy trình chế biến**

Dứa gọt vỏ bỏ mắt và lõi, cắt chân hương. Đun nước sôi, bỏ dứa vào luộc 5 phút, vớt ra, rửa sạch. Trộn đường với dứa, bắc lên bếp đun nhỏ lửa, trộn đều. Đun khoảng 15 phút là được.

Đốt nóng xoong. Cho mỡ vào láng khắp lòng xoong.

Hòa bột với 1,5 lít nước. Đổ bột vào nồi đã láng mỡ, đun nhỏ lửa. Vừa đun vừa khuấy đều. Khi bột sánh đặc cho dứa vào tiếp tục đun nóng và trộn đều tới lúc bột mịn, không dính tay thì bắc ra.

Xoa mỡ vào khay, đổ bánh vào, cán dày 1,5cm rắc vừng rang lên mặt bánh. Bánh nguội, cắt thành từng miếng hình chữ nhật, kích thước 9x7cm.

**Yêu cầu cảm quan**

Bánh trắng, xen lẫn đốm vàng, dẻo, mịn, không dính tay; mùi thơm của bột nếp, vừng rang, dứa.

...chè

và

bánh

phở

thông

## 51 - BÁNH SÙNG BÒ

### Nguyên liệu

|               |       |           |      |
|---------------|-------|-----------|------|
| Bột mì loại . | 1500g | Đường cát | 250g |
| Dầu thực vật  | 20g   | Trứng vịt | 120g |
| Sữa tươi      | 200g  | Bơ        | 100g |
| Men           | 1g    | Muối      |      |

### Quy trình chế biến

Đánh tan trứng rồi cho đường, sữa, men, muối với ít nước trộn đều.

Quây bột thành hình miệng giếng. Đổ hỗn hợp trên từ từ vào bột, trộn đều, nhào kỹ tới khi mềm, mịn, mượt, không dính tay là được. Đem bột ủ cho nở.

Cán bột mỏng 0,3cm, phết bơ lên trên, gấp lại cán tiếp, rồi lại gấp - cán một hai lần nữa. Lần cuối cùng cán bột mỏng 0,2cm. Cắt bột thành các hình tam giác đều, mỗi cạnh 12-15cm. Bắt đầu cuộn từ đáy lên đỉnh, uốn cong hai đầu lại. Xoa dầu thực vật vào khay, đặt bánh lên trên, bỏ vào lò nướng chín.

### Yêu cầu cảm quan

Bánh có màu vàng đều, nở xốp, mềm; mùi bánh thơm; vị ngọt.

## 52 - BÁNH ĐẬU XANH LỘC

### Nguyên liệu

|                  |       |
|------------------|-------|
| Bột đậu xanh lọc | 500g  |
| Đường kính       | 1000g |
| Chất thơm        |       |

### Quy trình chế biến

Hòa đường với 1,5 lít nước, lọc sạch, đun sôi, để nguội.

Cho bột đậu xanh vào nước đường, bắc lên bếp đun nhỏ lửa. Vừa đun vừa khuấy cho tới khi bột chín và trong là được. Cho chất thơm vào khuấy đều, đổ ra khuôn rồi đặt vào lò nướng ở nhiệt độ 140-160°C trong khoảng 20-30 phút. Bánh chín, lấy ra để nguội, cắt miếng, bày vào đĩa.

### Yêu cầu cảm quan

Bánh màu vàng, dẻo mịn, có mùi thơm của đậu và chất thơm, vị ngọt đậm.

## 53 - BÁNH CHUỐI HẤP

### Nguyên liệu

|                |       |
|----------------|-------|
| Chuối tây chín | 1000g |
| Dừa già        | 400g  |
| Bột đao        | 100g  |
| Đường cát      | 300g  |
| Bột gạo tẻ     | 150g  |

### Quy trình chế biến

Chuối bóc vỏ, cho vào nồi với 100g đường và 300ml nước, đem đun nhỏ lửa cho tới khi chuối thật đỏ, nước còn lại 1/2 so với ban đầu.

Dừa già nhỏ, vắt lấy nước cốt dừa để riêng. Trộn 2/3 bột với 100g đường, nước cốt dừa và nước chuối.

Xoa mỡ vào khuôn. Xếp chuối theo chiều dọc khuôn, (không xếp chuối chạm thành khuôn). Đổ bột vào rồi đem hấp.

Hòa phần bột và đường còn lại với nước cốt dừa. Khi bánh hấp gần chín, đổ bột vừa hòa lên trên, hấp tiếp. Bánh chín để nguội, hoặc cho vào tủ lạnh (sau khi bánh đã nguội) bảo quản.

Khi ăn, cắt bánh theo chiều ngang của chuối.

### Yêu cầu cảm quan

Bánh có màu đỏ của chuối, màu trắng trong của bột. Bánh dẻo, không dính, thơm mùi chuối, vị ngọt.



## 54 - BÁNH NGÔ

**Nguyên liệu**

|          |         |
|----------|---------|
| Bắp tươi | 6 bắp   |
| Bột mì   | 2 muống |
| Trứng    | 1 quả   |
| Hành hoa | 4 củ    |

Tỏi, bột cary, nước tương

**Quy trình chế biến**

Dùng dao gọt hạt ngô ở quanh bắp ngô cho đến hết. Gọt ngô mỏng như nấu chè, nhưng không nát mà tạo thành những lát mỏng còn nguyên dạng hạt ngô. Hành, tỏi sơ chế, băm nhỏ. Cho ngô, bột mì, trứng, hành, tỏi, 1 thìa bột cary, 1 thìa nước tương vào âu lớn. Lấy muống gỗ trộn thật đều. Sau đó dùng nylon đậy kín âu bột để ủ 1 giờ.

Cho 3-4 muống dầu vào chảo, đổ 1 muống bột vào, dàn cho bánh mỏng đều. Chiên vàng 2 mặt, mỗi mặt khoảng 2-3 phút. Các chiếc bánh tiếp theo làm tương tự cho đến hết bột.

Vớt bánh ra thấm dầu ăn. Ăn bánh nóng chấm với nước sốt tương ớt.

**Yêu cầu cảm quan**

Bánh giòn, hạt ngô dẻo, thơm ngậy

...chè và bánh phở thông

## 55 - BÁNH KHOAI TÂY RÁN

### Nguyên liệu

|           |         |
|-----------|---------|
| Khoai tây | 500g    |
| Hành tây  | 1 củ    |
| Trứng     | 2 quả   |
| Bột ngô   | 2 muỗng |

Hạt nêm, hạt tiêu, dầu ăn

Vừng, tỏi, hành hoa, tương

Rượu trắng, dầu vừng, đường, ớt tươi

### Quy trình chế biến

Hành tây bóc vỏ băm nhỏ. Khoai tây gọt vỏ, nạo sợi dài. Đập trứng vào khoai tây, hành tây và cho 2 muỗng bột ngô, chút hạt nêm, hạt tiêu rồi trộn đều.

Cho dầu vào chảo nóng, dùng muỗng dẹt múc hỗn hợp khoai tây cho vào chảo dàn mỏng thành từng bánh tròn. Chiên vàng đều 2 mặt, vớt ra để ráo dầu. Ăn nóng chấm với nước sốt.

*Cách làm nước sốt:* Tỏi, ớt, hành hoa băm nhỏ, cho 2 muỗng nước tương, 1 muỗng rượu trắng, 1 muỗng dầu vừng, 2 thìa đường, 2 thìa vừng rang chín, trộn kỹ cho tan hết đường.

## 56 - BÁNH KHOAJ MỠ

**Nguyên liệu.***Phần nhân bánh*

|              |       |
|--------------|-------|
| Bột khoai mì | 500g  |
| Đường        | 250g  |
| Sữa đặc      | 80g   |
| Trứng        | 5 quả |
| Bơ mềm       | 50g   |

Trộn tất cả các nguyên liệu này thành một hỗn hợp bột nhão mềm.

*Phần vỏ bánh*

|                                                       |       |
|-------------------------------------------------------|-------|
| Bột mì làm bánh                                       | 1000g |
| Muối                                                  | 5g    |
| Bơ                                                    | 500g  |
| Trứng                                                 | 2 quả |
| Đường cô phủ lên mặt bánh ngọt (kem lòng trắng trứng) | 125g  |

**Quy trình chế biến**

Trong một tô lớn, cho kem lòng trắng trứng và bơ vào, dùng máy đánh trứng đánh cho nhuyễn.

Từ từ cho trứng, bột mì và muối vào đánh

...chè

và

bánh

phở

thông

cho đến khi tạo thành một hỗn hợp bột nhão.

Giữ hỗn hợp bột nhão này trong tủ lạnh khoảng 1 giờ để dễ cuộn và không bị dính tay.

Cuộn hỗn hợp bột nhão này bằng cây cán bột và cán cho đến độ dày khoảng 5mm. Xong ấn vào khuôn tart (cỡ 20cm).

Mở lò cho nóng đến 170°C. Cho hỗn hợp nhân vào khuôn tart và nướng trong vòng 90 phút. Xong lấy ra dùng.

## 57 - BÁNH CRẾP HƯƠNG CHANH

**Nguyên liệu**

|                   |               |
|-------------------|---------------|
| Sữa không béo     | 315ml         |
| Bột               | 1 tách        |
| Nước cốt chanh    | 1/2 tách      |
| Trứng             | 2 quả         |
| Vỏ chanh thái nhỏ | 2 thìa cà phê |
| Mật ong           | 3 thìa        |

**Quy trình chế biến**

Trộn sữa, bột, lòng đỏ trứng và vỏ chanh nghiền nhỏ, đánh thật nổi, ủ bột khoảng 30 phút.

Cho lòng trắng vào bát, đánh đến khi nổi bông lên. Nếu thích có thể thêm vào chút sữa.

Đun nóng chảo không dính, cho chút bơ vào đun nóng chảy, trộn đều bột, múc từng thìa nhỏ cho vào chảo, tráng mỏng.

Bánh vừa chuyển sang vàng nâu, lấy ra, gấp lại giữ ấm.

Đun mật ong, khuấy thêm với chút nước cốt chanh làm nước sốt dùng kèm.

**Yêu cầu cảm quan**

Bánh thơm mùi sữa, chanh, ngọt.

...chè

và

bánh

phở

thông

## 58 - BÁNH BJA

**Nguyên liệu**

|                                           |        |
|-------------------------------------------|--------|
| Bột mì                                    | 500g   |
| Đường xay                                 | 20g    |
| Lòng trắng trứng gà                       | 1 quả  |
| Nước lạnh                                 | 80ml   |
| Mỡ nước                                   | 230g   |
| Bột năng                                  | 20g    |
| Đậu xanh                                  | 300g   |
| Đường trắng                               | 400g   |
| Mứt bí                                    | 100g   |
| Mỡ thịt                                   | 50g    |
| Vani                                      | 1 ống  |
| Sầu riêng                                 | 5 múi  |
| Lòng đỏ trứng muối, rửa với rượu hấp chín | 15 quả |

**Quy trình chế biến**

*Vỏ bánh:* Rây bột mịn, tạo lòng trứng ở giữa, cho đường, lòng trắng, nước, mỡ nước, trộn đều, ủ 30 phút.

*Ruột bánh:* Trộn bột mì, bột năng, cho mỡ nước vào, nhồi cho mịn.

Luộc mỡ, thái hạt lựu, trộn đường.

Trộn đậu xanh với đường, mứt, mỡ, sầu

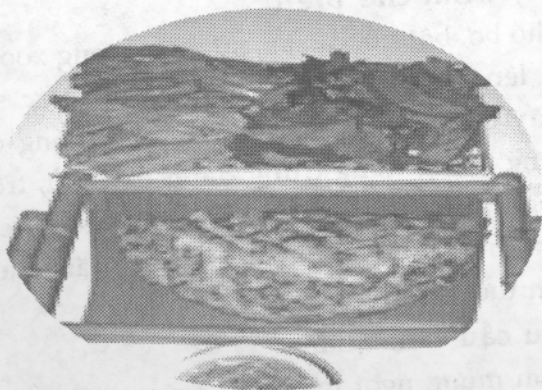
riêng, vani, chia thành 15 viên.

Ấn dẹp 30g bột vỏ, cho bột ruột vào, vo lại.

Cán bột nhiều lần, cho nhân vào giữa, vo tròn nhưng hơi dẹp. Phết lòng đỏ, nướng 30 phút. Dùng với nước trà nóng.

### **Yêu cầu cảm quan**

Vỏ bánh mỏng, thơm mùi sầu riêng, ngọt



...chè

và

bánh

phở

thông

## 59 - BÁNH XỐP SÔCÔLA

### Nguyên liệu (10 suất)

|            |        |
|------------|--------|
| Bột mì     | 200g   |
| Bơ         | 150g   |
| Bột ca cao | 200g   |
| Sữa        | 1 hộp  |
| Trứng gà   | 20 quả |
| Kem tươi   | 500g   |
| Đường kính | 500g   |

### Quy trình chế biến

Cho bơ, bột mì, ca cao, sữa vào trong xoong để lên bếp quấy đều, thêm 1 lít nước sôi quấy chín và mượt. Kem chín cho lòng đỏ trứng. Lòng trắng trứng đánh thật nổi, trộn lòng trắng trứng vào lúc kem đang sôi. Kem chín múc vào cốc để tủ lạnh. Khi ăn phun kem tươi lên trên.

### Yêu cầu cảm quan

Kem mượt, ngọt mát, béo ngậy, mặt cắt có độ xốp.



## 60 - BÁNH TRÁNG SỐT RƯỢU HỖN HỢP

### Nguyên liệu (10 suất)

|              |        |
|--------------|--------|
| Bột mì       | 300g   |
| Dầu ăn       | 150ml  |
| Trứng gà     | 10 quả |
| Bơ           | 100g   |
| Rượu cônhắc  | 4 cốc  |
| Đường kính   | 150g   |
| Rượu Cointrô | 2 cốc  |
| Vỏ chanh     | 10g    |
| Rượu cam     | 250 ml |
| Sữa tươi     | 500ml  |

### Quy trình chế biến

Bột mì rây vào chậu, cho trứng, sữa tươi, vỏ chanh băm nhỏ, một ít rượu cônhắc đánh tan đều, sền sệt. Lọc bột bằng rây, để nghỉ 30 phút. Lấy 75 g đường kính giã nhỏ, còn 75g đường nấu sirô pha các loại rượu, bơ chảy, để sẵn. Tráng bánh mỏng đều, vàng hai mặt, rắc đường đã giã, gấp tư xếp mái ngói vào lập là, dội sirô, vẩy thêm rượu cônhắc, chầm lửa cho cháy bùng, ăn nóng.

### Yêu cầu cảm quan

Bánh tráng mỏng, dai, vàng đều, nổi mùi thơm của các loại rượu, vị ngọt mát.

...chè

và

bánh

phở

thông

## 61 - BÁNH KHÚC GỖ MỤC NỒN

### Nguyên liệu

|              |        |
|--------------|--------|
| Bột mì       | 1000g  |
| Kem môka     | 200g   |
| Trứng gà     | 20 quả |
| Kem sôcôla   | 200g   |
| Bơ           | 300g   |
| Kem bơ       | 150g   |
| Đường kính   | 800g   |
| Hạt bích quy | 150g   |

### Quy trình chế biến

Cho đường và lòng đỏ trứng vào chậu đánh nổi. Dùng một chậu khác đánh lòng trắng trứng nổi cứng. Trộn lòng trắng lòng đỏ trứng, bột mì đảo nhẹ, thêm bơ chảy, đường theo tỷ lệ 100g bột, 125g đường, 100g bơ, 4 quả trứng gà. Đổ bánh vào khay có lót giấy xoa bơ thành một lớp mỏng đều dày 1,5cm, bỏ lò nướng chín vàng. Bánh chín bỏ ra, bóc giấy. Khi bánh nguội, phết một lớp kem bơ và cuộn tròn như khúc gỗ, vát hai đầu. Lấy kem môka phết vào 2 đầu khúc bánh. Kem sôcôla dùng túi có đót thụt tạo thành lớp vỏ ngoài của khúc gỗ. Ghép thêm vài cành cứt

lên thân bánh bằng bột giênoa và kem bơ. Lòng trắng trứng đánh nổi, trộn đường già nhỏ làm bánh lòng trắng trứng đường, thụt thành hình cái nấm, sấy khô để gắn lên thân bánh, thụt dây leo, hoa lá lên bánh. Đặt bánh trên một miếng bánh bích quy cho đẹp.

### **Yêu cầu cảm quan**

Bánh nở xốp, kem không chảy, nổi mùi sô-cô-la, vị ngọt mát. Trang trí trình bày đẹp, giống khúc gỗ mục.

...chè

và

bánh

phở

thông

## 62 - BÁNH SỮA TẨM RƯỢU RUM

### Nguyên liệu

|            |        |
|------------|--------|
| Bột mì     | 500g   |
| Bơ         | 150g   |
| Sữa        | 200ml  |
| Đường kính | 300g   |
| Rượu rum   | 2 ly   |
| Muối tinh  | 5g     |
| Men        | 20g    |
| Trứng gà   | 10 quả |

### Quy trình chế biến

Men và sữa ấm hoà tan để 5 phút cho nổi, rồi đổ vào bột nhào thành bột thật mềm (gần như nhão). Lấy khăn ẩm phủ lên bột và để cạnh chỗ ấm cho bột nở gấp đôi. Đánh bơ mềm, mượt, trộn lẫn với bột, cho thêm trứng, muối và 15g đường (trứng cho dần từng quả, vật đều).

Xoa bơ vào khuôn bánh, cho đầy 2/3 bột, để chỗ ấm. Khi bánh nở đầy khuôn, bỏ lò nướng 45 phút. Bánh chín, lấy ra để nguội. Số đường còn lại nấu sirô loãng, cho rượu rum, thả bánh vào luộc sôi lăn tăn, trở bánh

cho thấm đều và mềm trong 15 phút. Vớt bánh vào lập là, tưới thêm rượu rum cho ngấm vào bánh, ăn nguội.

**Yêu cầu cảm quan**

Bánh mềm, nở, xốp, không vỡ nát, nổi mùi thơm của rượu rum.

...chè

và

bánh

phở

thông

## 63 - BÁNH NƯỚNG HOÀNG HẬU

### Nguyên liệu (10 suất)

|          |       |           |      |
|----------|-------|-----------|------|
| Bột mì   | 800g  | Kem tươi  | 200g |
| Thăn gà  | 300g  | Bánh mỳ   | 200g |
| Dấm bông | 500g  | Tiêu bột  | 5g   |
| Óc lợn   | 5 cái | Muối tinh | 2g   |
| Nấm hộp  | 300g  | Hành khô  | 500g |
| Bơ       | 650g  |           |      |

Lòng đỏ trứng 10 cái

Nước dùng gà 250ml

### Quy trình chế biến

Dấm bông, nấm hộp thái lựu. óc lợn ngâm nước lã, bóc sạch màng, luộc chín tới trong nước có cần tỏi tây, nguyệt quế, dấm, hành tỏi, tiêu, muối, vớt ra để nguội, thái hạt lựu.

Làm giò gà: 300g thăn gà giã mướt, 200g bánh mì ngâm nước cho mềm, rồi vớt ra vắt khô. Trộn thăn gà, bánh mỳ và 4 lòng đỏ trứng thật đều, nhuyễn, nêm vừa tiêu, muối. Cho giò gà vào túi vải có đót, thút giò như quả chuối vào nồi nước sôi, luộc giò gà 10 phút, khi giò nổi lên là chín, vớt ra để nguội, thái hạt lựu.

Làm sốt trắng: Cho 200g bơ vào xoong trên bếp cho bơ chảy ra. Cho 300g bột mỳ vào xào nhỏ lửa 5 phút, cho tiếp 250ml nước

dùng gà vào quấy đều để bột chín và đặc quánh như bánh đúc, thêm 200g kem tươi, tiêu muối vào sốt, quấy đều.

*Nhân:* Hành khô để cả củ cắt đôi, cho bơ vào phi hành thơm rồi đổ giò gà, dấm bông, nấm vào xào. Trước khi bắc ra cho tiếp óc lợn, nêm vừa tiêu muối. Chuyển các thứ trên vào nồi sốt, đảo nhẹ tay cho đều và óc lợn không bị nát.

*Vỏ:* Làm bột fitê (xem bánh su nhân kem). Sau khi đã làm xong bột, trải bột ra bàn cán bột dày 1cm; dùng khuôn tròn đường kính 7cm chấm bột thành hình tròn (đáy bánh). Lại chấm một miếng bột như vậy, rồi dùng khuôn tròn nhỏ hơn có đường kính 5,5cm chấm giữa bột để lấy một miếng bột hình vành khăn. Dùng chổi lông gà phết lòng đỏ trứng lên miếng bột đáy, rồi đặt chồng miếng bột thành bánh lên trên thành một khối như hình cái nồi, nắp là miếng bột tròn đường kính 5,5cm. Đặt bánh hình cái nồi và nắp vào khay, phết lòng đỏ trứng lên mặt, bỏ lò nướng 45 phút. Khi bánh chín, đổ nhân vào bánh, đẩy nắp, đặt vào khay có lót khăn trắng hoặc giấy cắt hoa, ăn nóng.

...chè

và

bánh

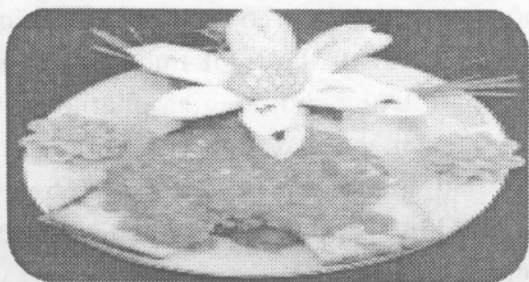
phở

thông

Nhân còn lại cho vào bát ăn kèm với bánh.

### **Yêu cầu cảm quan**

Vỏ bánh vàng đều, tươi, xốp, giòn, không  
nghiêng, khi ăn thấy từng lớp xếp lên nhau.  
Nhân mượt, thơm, nổi vị béo ngậy của kem  
tươi và óc lợn.





## 64 - BÁNH TRỨNG HẤP

**Nguyên liệu**

|               |        |
|---------------|--------|
| Sữa tươi      | 1000ml |
| Đường kính    | 400g   |
| Trứng         | 14 quả |
| Vỏ cam, chanh | 10g    |
| Vani          | 3g     |

**Quy trình chế biến**

Trứng đập vào chậu (bỏ bớt 8 lòng trắng). Dùng phới đánh tan đều. Sữa, đường, vani, vỏ cam chanh đun sôi, để nguội. Rót dần dần sữa vào trứng đánh đều rồi lọc lại. Thăng nước hàng láng đều đáy khuôn. Múc kem đổ vào khuôn, hấp cách thủy nhỏ lửa khoảng 25 phút đến khi kem đông đặc, lấy ra để nguội, ướp lạnh.

**Yêu cầu cảm quan**

Bánh đổ ra đĩa không vỡ, không rỗ, màu trắng hồng, đường thẳng màu hồng, không cháy. Vị thơm, ngọt mát.

## 65 - BÁNH SU NHÂN KEM

**Nguyên liệu (50 cái)**

|             |        |
|-------------|--------|
| Bột mỳ      | 600g   |
| Cà phê      | 50g    |
| Trứng gà    | 15 quả |
| Đường kính  | 500g   |
| Bơ          | 250g   |
| Muối tinh   | 10g    |
| Sữa tươi    | 1000ml |
| Rượu cônhắc | 1ly    |
| Lạc nhân    | 100g   |
| Vani        | 2g     |
| Chanh       | 1 quả  |

**Quy trình chế biến**

**Bạt su:** Cho 1 lít nước lã, 50g bơ, một chút muối vào xoong dày đun sôi, rồi đổ 400g bột mỳ đã rây vào, dùng đũa cả quấy thật nhuyễn, mượt, rồi để cạnh lò đậy vung cho bột mỳ chín kỹ. Kéo bạt ra ngoài cho giảm bớt nóng rồi đập từng quả trứng vào (5 quả) dùng đũa cả quấy cho thật mượt. Khi thấy bạt đứng thành một khối, không dính đũa, dính xoong và trơn là được.

Cho bạt vào túi có đót, thụt vào khay đã xoa bơ, dầu rắc bột, thành hình quả quít to,

bôi lòng đỏ trứng lên mặt, bỏ lò nướng chín vàng. Khi gần được rắc ít đường lên mặt bột, cho tiếp vào lò cho mặt bánh vàng đẹp. Để bột nguội lấy dao rạch bột, moi bớt ruột, nhồi nhân kem vào trong. Khi gần ăn chấm đường chảy hay đường lọc lên mặt bánh.

*Làm nhân kem:* Cho 300g đường, 200g bột mỳ, 100g bơ, 10 lòng đỏ trứng gà vào trộn đều, đổ từ từ sữa đun sôi vào, vừa đổ sữa vừa dùng phới đánh đều, mượt. Để kem cạnh lò sôi âm ỉ trong 15-20 phút cho kem chín kỹ. Đánh 6 lòng trắng trứng thật nổi, trộn đều vào kem, cho thêm rượu và vani, rồi đổ ra khay, để nguội nhồi vào bột su.

*Làm đường chảy:* Cho 200g đường vào xoong với một ít nước lã, khuấy tan, rồi cho vào bếp lò đun cho lại đường. Dùng đũa cả nhỏ 1 giọt đường vào nước lã. Khi thấy giọt đường tròn như cúc áo, thì cho vài giọt nước chanh, đổ ra bàn đá. Khi đường hơi nguội (sờ thấy âm ấm tay) dùng đũa cả đánh đường chuyển sang màu trắng. Dùng tay vò đường cho mịn. Đường bẻ nhỏ đặt cách thủy cho chảy ra rồi chấm lên mặt bánh.

*Làm đường nuga:* Lạc rang xoa hết vỏ, băm

nhỏ. Cho 200g đường làm nước hàng có màu cánh dán sẫm (không để đường cháy đắng) cho nước lã đun cho tới độ lại đường như đường chảy. Chấm bánh vào đường rồi rắc lạc rang lên trên.

### **Yêu cầu cảm quan**

Bật nổi, đều, không xẹp, kem không vón, vữa. Các loại đường chấm trên mặt bóng không cháy, màu sắc đẹp.

## 66 - BÁNH SU PARJ

### Nguyên liệu (10 suất)

|             |        |
|-------------|--------|
| Bạt su      | 1000g  |
| Pho mát     | 200g   |
| Bạt tactơ   | 20 cái |
| Bột bánh mỳ | 50g    |
| Bơ          | 100g   |
| Sốt bêsamen | 500g   |

### Quy trình chế biến

Làm giống như bánh su bỏ lò nhưng thay cho các bạt su vào lập là ta cho vào các vỏ bạt tactơ đã nướng chín, phủ sốt mocnây, rắc phomat cà nhỏ, bột bánh mỳ, tưới bơ, bỏ lò nóng 15-20 phút, khi bánh vàng mặt, nở phồng cho ăn nóng.

### Yêu cầu cảm quan

Viên bạt mềm, đều không vỡ nát, vị thơm, béo ngậy, bạt tactơ không vỡ, không cháy.

**67 - BÁNH SU NHỎ SỐT TRẮNG****Nguyên liệu (10 suất)**

|             |      |
|-------------|------|
| Bạt su      | 150g |
| Sốt bêsamen | 200g |
| Gan ngỗng   | 100g |
| Tiêu bột    | 2g   |
| Bơ          | 100g |
| Muối tinh   | 10g  |

**Quy trình chế biến**

Dùng vai có đốt thụt bạt su vào khay xoa bơ bằng chiếc đũa dài 3 đốt ngón tay, bỏ lò nướng cho chín vàng. Dùng dao rạch một đường theo chiều dọc của bạt su. Nhồi gan ngỗng (gà, vịt) luộc nghiền mịn, trộn bơ, tiêu, muối vào giữa. Xếp bạt su vào lập là, dội phủ sốt lên trên, ăn nóng. Làm bạt su xem (bánh su nhân kem 65)

**Yêu cầu cảm quan**

Bạt thụt đều, không xẹp, không cháy. Gan béo ngậy, sốt sánh mịn, thơm mùi bơ tươi.

## 68 - BÁNH SU SỐT TRẮNG RÁN GỖN

### Nguyên liệu (10 suất)

|             |       |
|-------------|-------|
| Bạt su      | 1000g |
| Bột bánh mỳ | 200g  |
| Pho mát     | 250g  |
| Tiêu bột    | 2g    |
| Dầu ôliu    | 200ml |
| Muối tinh   | 10g   |
| Bơ          | 200g  |
| Sốt bêsamen | 200g  |
| Pho mát     | 250g  |

### Quy trình chế biến

Bạt su trộn lẫn với pho mát cà nhỏ, cán bạt thành nhiều lớp mỏng, hẹp, bỏ lò nướng nhẹ lửa, lâu cho bạt khô tới.

Sốt bêsamen đặc trộn thêm pho mát cà nhỏ, phết vào giữa hai lớp bạt. Cắt thành từng miếng như que diêm (ngắn hơn). Phủ thêm sốt vào hai bên cạnh chiếc bánh, rắc bột bánh mỳ, cho bơ mỡ rán vàng, xếp vào khay lót vải, ăn nóng. Cách làm bạt xem bánh su nhân kem (65).

## 69 - BÁNH SU NHỎ PHO MÁT BỎ LÒ

### Nguyên liệu (10 suất)

|             |       |
|-------------|-------|
| Bột su      | 1000g |
| Dầu bơ      | 50g   |
| Pho mát     | 300g  |
| Muối tinh   | 10g   |
| Trứng gà    | 2 quả |
| Tiêu bột    | 2g    |
| Sốt bêsamen | 250g  |

### Quy trình chế biến

Bột su trộn thêm pho mát cà nhỏ. Cho bột vào túi vải có đót thụt thành hình quả mận vào khay đã xoa bơ dầu. Dùng chổi lông quét lòng đỏ trứng lên mặt, rắc pho mát băm lên trên, rồi bỏ lò nướng chín vàng. Rạch ruột bánh, thụt sốt mocnây vào trong cho ăn nóng. Sốt còn lại cho vào thuyền sốt ăn kèm bánh. Làm bột su xem bánh su nhân kem (65)

### Yêu cầu cảm quan

Bánh nở đều, không xẹp, sốt mượt, béo ngậy.



## 70 - BÁNH SU BỎ LÒ

**Nguyên liệu (10 suất)**

|             |       |
|-------------|-------|
| Bạt su      | 1000g |
| Bột mỳ      | 100g  |
| Trứng gà    | 2 quả |
| Bột bánh mỳ | 100g  |
| Bơ          | 200g  |
| Tiêu bột    | 2kg   |
| Pho mát     | 200g  |
| Muối tinh   | 10g   |
| Kem tươi    | 200ml |
| Hành khô    | 100g  |

**Quy trình chế biến**

Bạt su cho thêm tiêu, muối, pho mát nghiền nhỏ, rồi nặn thành từng viên, thả vào nồi nước dùng luộc chín vớt ra xếp vào lập là. Hành củ băm nhỏ xào thơm, cho bột mỳ vào xào sốt bêsamen, cho thêm kem tươi, lòng đỏ trứng, pho mát nghiền nhỏ, nêm vừa tiêu, muối, dội phủ sốt lên viên bạt su, trên rắc bột bánh mỳ, pho mát nghiền nhỏ tươi bơ, bỏ lò nóng cho vàng mặt, ăn nóng. Làm bạt su xem bánh su nhân kem (65).

**Yêu cầu cảm quan**

Viên bạt chín mềm, đều, không vỡ, mặt vàng đều, vị thơm béo ngậy của pho mát, kem tươi.

...chè

và

bánh

phở

thông

## 71 - BÁNH GA TÔ

**Nguyên liệu (50 cái)**

|                  |        |
|------------------|--------|
| Bột mỳ           | 500g   |
| Cà phê           | 100g   |
| Trứng gà         | 25 quả |
| Đường kính       | 250g   |
| Rượu rum         | 2 cốc  |
| Bơ               | 850g   |
| Chanh            | 1 quả  |
| Lạc nhân         | 500g   |
| Lòng đỏ trứng gà | 10 quả |
| Vani             | 1g     |

**Quy trình chế biến**

**Bạt giênoa:** Cho 25 quả trứng, 75g đường vào một chậu đồng đặt gần bếp dùng phới đánh cho trứng thật nổi. Khi nhấc phới lên kéo lướt trên mặt bạt tạo thành như làn sóng là được. Kéo trứng ra ngoài đánh tiếp cho nổi và nguội. Cho bột mỳ đã rây, vài thìa bơ chảy, vani vào trộn nhẹ cho đều. Đổ bạt vào khay đã lót giấy và xoa dầu, bỏ lò nướng khoảng 40 phút cho bạt chín vàng.

**Làm kem môka:** Cho 45g đường nấu sirô đặc kéo được thành tơ rồi rót từ từ 10 lòng đỏ

trứng đánh tan vào, vừa đổ vừa dùng phới đánh cho kem nổi, mượt và nguội dần. 800g bơ để mềm đánh mượt rồi trộn lẫn vào kem, cho tiếp vani, cà phê đặc đánh thật mượt. 50g đường nấu sirô cho rượu rum. Hạnh nhân hay lạc rang bóc vỏ băm nhỏ.

*Thành bánh:* Cứ một lượt bạt lại tưới sirô, phết kem, rắc lạc, ba lượt như vậy. Trên mặt bánh phết kem mượt, thụt hoa lá trang trí, gắn lạc giã nhỏ xung quanh.

### **Yêu cầu cảm quan**

Bạt nở đều, thơm. Kem mượt, không chảy xệ trang trí trình bày đẹp.

## 7- BÁNH PATÊ SỐ

### Nguyên liệu (10 suất)

|              |       |
|--------------|-------|
| Bột mỳ       | 500g  |
| Tiêu bột     | 3g    |
| Thịt nạc vai | 700g  |
| Muối tinh    | 15g   |
| Trứng gà     | 4 quả |
| Rượu cônhắc  | 1 ly  |
| Dầu          | 50ml  |
| Hành tỏi khô | 30g   |
| Bơ           | 400g  |
| Xanpết       | 10g   |
| Bánh mỳ      | 100g  |
| Mùi tây      | 50g   |

### Quy trình chế biến

**Bạt fitê:** Rây bột lên mặt bàn, làm thành hình miệng giếng, cho thêm vài thìa dầu, một chút muối và 2 lòng đỏ trứng, hoà nước vào bột nhào thành bột mềm, vo tròn để chỗ mát 25 phút. Cán bột thành hình vuông dày khoảng 1cm, cho bơ dàn mỏng rồi gấp đôi lại, để bột nghỉ 10 phút chỗ mát. Tiếp tục cán bột thành hình chữ nhật rồi gấp ba. Làm như vậy ba lần rồi để chỗ mát cho bột nghỉ.

Chú ý khi cán bột ấn đều tay, rắc bột đều khắp, không để bột rách, bơ phôi ra ngoài. Đó là lần cán thứ nhất. Đánh dấu bột để nghỉ 25-30 phút rồi cán tiếp như vậy đến lần thứ năm là được. Cán bột dày mỏng tùy theo từng loại bánh.

Nhân: Thịt lợn xay nhỏ, ướp tiêu, muối, xan-pét, củ hành, hành tỏi phi thơm, ruột bánh mì ngâm nước vắt khô, trộn đều, viên nhân thành từng quả táo to.

*Thành bánh:* Xếp nhân lên một nửa bề mặt bột. Xoa nước xung quanh nhân rồi phủ một nửa bột còn lại trùm kín nhân. Lấy khuôn trấn từng chiếc bánh đặt vào khay. Phết lòng đỏ trứng trên mặt bánh, bỏ lò nướng chín vàng.

### **Yêu cầu cảm quan**

Bánh vàng đều, không nghiêng. Bột nở đều, tơi xốp. Nhân thơm đặc trưng của củ hành và hành tỏi phi, gia vị vừa ăn.

...chè

và

bánh

phở

thông

## 73 - BÁNH NƯỚNG LOREN

**Nguyên liệu (10 suất)**

|           |        |
|-----------|--------|
| Bột mỳ    | 500g   |
| Sữa tươi  | 500ml  |
| Dăm bông  | 100g   |
| Tiêu bột  | 3g     |
| Gan gà    | 100g   |
| Muối tinh | 5g     |
| Trứng     | 15 quả |
| Nước dùng | 500ml  |
| Bơ        | 250g   |

Pho mát cà

**Quy trình chế biến**

**Bạt bridê (không đường):** Quây bột thành hình miệng giếng, cho thêm chút muối, 3 quả trứng, 250g bơ chảy, 500ml nước lã, trộn đều, nhẹ tay. Để bạt nghỉ 30 phút, rồi cán bạt mỏng 0,1-0,15cm. Lấy khuôn tròn sâu 5cm, xoa bơ, đặt bạt vào rồi cắt hết bạt thừa xung quanh. Dùng đĩa xăm khắp mặt bạt để khi nướng không phồng rộp.

**Nhân:** Gan gà trần chín, dăm bông thái

mỏng xào thơm.

*Thành bánh:* Xếp nhân vào bát. Trứng gà, sữa tươi, pho mát cà, tiêu, muối, đánh tan đổ vào bánh cho xăm xắp mặt nhân. Cho bánh vào lò nóng nướng chín, rồi rắc thêm pho mát cà, nướng tiếp cho vàng mặt. Khi ăn cắt từng miếng xếp vào lập là có trái khăn trắng.

### **Yêu cầu cảm quan**

Bánh đẹp, bột và nhân thành một khối không vỡ nát. Sữa đông đặc, mềm, không khô xác. Bột tươi xốp, không cháy xém.

...chè

và

bánh

phở

thông

## 74 - BÁNH SỜ HƯƠNG CHANH

**Nguyên liệu**(Cho 24 – 28 bánh)

|              |       |
|--------------|-------|
| Trứng        | 3 quả |
| Đường xay    | 150g  |
| Bơ nóng chảy | 125g  |
| Mật ong      | 20g   |
| Bột          | 150g  |
| Bột nổi      | 1 ít  |

Vỏ chanh nghiền nhỏ

### Quy trình chế biến

Đánh trứng, đường, mật ong cho đến khi chế phẩm này có màu trắng.

Trộn tất cả bột, bột nổi, bơ, vỏ chanh vào tô và để lạnh.

Làm nóng lò trước ở 210° C. Cho ít bơ, bột áo vào khuôn, sau đó đổ hỗn hợp trên vào 2/3 khuôn bánh.

Bỏ bánh vào lò trong 10 phút, rồi gỡ bánh khỏi khuôn và để nguội.

### Yêu cầu cảm quan

Bánh giòn, vàng đều, ngọt, thơm mùi chanh



## 75 - BÁNH HẠNH NHÂN

**Nguyên liệu**

|                        |       |
|------------------------|-------|
| Bột mì                 | 200g  |
| Mỡ                     | 150g  |
| Đường                  | 150g  |
| Lòng đỏ trứng gà       | 2 cái |
| Vani                   | 1 ống |
| Lạc hoặc hạt điều rang | 50g   |
| Tiêu mạn               |       |

**Quy trình chế biến**

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

Vò bột thành từng viên bằng quả quất, ấn dẹt

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

Cho bánh vào lò nướng khoảng 20 phút, bánh chín vàng

**Yêu cầu cảm quan**

Bánh chín, nổi và xốp.

## 76 - BÁNH BÔNG LAN

### Nguyên liệu

|              |      |
|--------------|------|
| Trứng gà     | 300g |
| Bột mỳ       | 200g |
| Đường kính   | 200g |
| Dầu thực vật | 20g  |

### Quy trình chế biến

Cho trứng gà vào chậu men (chậu sứ hoặc thép không rỉ) đánh nổi. Rắc đường từ từ vào và đánh cho đường đông lại. Rắc bột mỳ, bỏ vào trộn đều.

Lót giấy vào khuôn, xoa dầu lên trên rồi đổ bột tới 2/3 khuôn, đem nướng chín. Có thể phết kem bơ, mút quả lên mặt bánh theo yêu cầu sử dụng.

### Yêu cầu cảm quan

Bánh màu vàng rơm, nở xốp, mềm, mùi thơm, ngọt dịu.

## 77 - BÁNH RAU CÂU

**Nguyên liệu**

|                 |         |
|-----------------|---------|
| Rau câu bột     | 50g     |
| Nước            | 1500ml  |
| Sữa đặc         | 1/2 hộp |
| Ca cao đắng     | 10g     |
| Vani            | 1 ống   |
| Đường trắng     | 200g    |
| Nước cốt lá dứa |         |

**Quy trình chế biến**

Hoà tan rau câu vào nước, để khoảng 15 phút cho rau câu nở. Cho lên bếp, khuấy đều, nhỏ lửa cho rau câu tan. Cho đường vào, tiếp tục khuấy cho tan đường

Chia rau câu thành 3 phần một phần cho ca cao đắng pha loãng vào; một phần cho sữa; một phần cho nước cốt lá dứa vào.

Đổ lớp thứ nhất vào khuôn, hơi nguội (chưa đông), rót tiếp lớp thứ hai khác màu lên trên, và tiếp tục lớp thứ ba, cho đến khi hết. Để thật nguội, cho vào tủ lạnh

**Yêu cầu cảm quan**

Bánh trong, có nhiều lớp dính liền. Nổi màu sắc.

...chè

và

bánh

phở

thông

## 78 - BÁNH DA LỖN

### Nguyên liệu

|                |       |
|----------------|-------|
| Bột năng       | 300g  |
| Đường trắng    | 300g  |
| Lá dứa         | 100g  |
| Nước cốt dừa   | 300ml |
| Vani phẩm xanh | 1 ống |
| Đường trắng    | 250g  |
| Bột gạo        | 50g   |

### Quy trình chế biến

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 xứng lên bếp, đợi nước sôi, để khuôn nhôm tròn có thoa dầu vào.

Cho một muôi (vá) bột vào khuôn, hấp gần chín (mặt bột còn ướt), cho lớp đậu xanh lên. Đậu chín, cho tiếp lớp bột lên trên. Để nguội, lấy ra khỏi khuôn.

### Yêu cầu cảm quan

Bánh có màu xanh, các lớp dính liền, không lẫn nhân

## 79 - BÁNH CHUỐI NƯỚNG

**Nguyên liệu**

|                              |         |
|------------------------------|---------|
| Chuối xiêm chín              | 10 quả  |
| Vani                         | 1 ống   |
| Bánh mì lát                  | 2 ổ     |
| Đường trắng                  | 400g    |
| Sữa đặc                      | 5 muỗng |
| Nước cốt dừa (hoặc sữa tươi) | 300ml   |

**Quy trình chế biến**

Chuối bóc vỏ, cắt lát theo chiều dài quả. Bánh mì cắt lát mỏng. Ướp chuối với ít đường trong 3 giờ

Cho đường, sữa, vani vào nước cốt dừa. Khuấy cho tan đường.

Thoa dầu vào khuôn, lót giấy dưới đáy khuôn. Nhúng bánh mì vào hỗn hợp đường, sữa vừa trộn. Xếp trước một lớp bánh mì vào khuôn. Tiếp theo là một lớp chuối. Cứ xếp tiếp tục một lớp bánh mì, một lớp chuối cho đến hết.

Cho bánh vào lò nướng ở 250°C khoảng 1 tiếng. Bánh chín để nguội, cho vào tủ lạnh. Bánh càng lạnh càng ngon

**Yêu cầu cảm quan**

Bánh có màu vàng rơm, vị ngọt mát, thơm, béo ngậy.

...chè

và

bánh

phở

thông

## 80 - BÁNH JI TÔM THỊT

**Nguyên liệu**

|              |       |           |      |
|--------------|-------|-----------|------|
| Bột nếp lọc  | 1000g | Tôm tươi  | 200g |
| Bột tẻ lọc   | 400g  | Mỡ nước   | 50g  |
| Bột sắn lọc  | 400g  | Nước mắm  |      |
| Thịt nạc vai | 600g  | Muối      |      |
| Nấm hương    | 15g   | Mì chính  |      |
| Mộc nhĩ      | 10g   | Hạt tiêu. |      |
| Hành khô     | 20g   |           |      |

**Quy trình chế biến**

**Vỏ bánh:** Bột nếp, bột tẻ, bột sắn (để lại 50g làm bột áo) cán mịn, rây kỹ, quây thành hình miệng giếng. Đun nước thật sôi, cho ít muối, dội từ từ nước sôi vào bột, vừa dội vừa nhào, tới khi bột nhuyễn mịn, dẻo, không dính tay là được.

Xoa bột khô lên mặt bàn, lăn bột thành thỏi dài, cắt ra thành từng phần (50g/cái).

**Nhân bánh:** Tôm tươi rửa sạch, bóc vỏ, bỏ đầu, ướp nước mắm, hạt tiêu. Thịt lợn băm nhỏ, nấm hương, mộc nhĩ ngâm nở, rửa sạch, thái chỉ. Hành khô bóc vỏ băm nhỏ. Thịt, nấm mộc nhĩ, hành trộn đều với mắm, muối, mì chính, hạt tiêu.

Đun mỡ nóng già cho tôm vào xào săn mức

ra để riêng. Tiếp theo xào thịt cho chín, xúc ra để riêng.

**Gói bánh:** Lá chuối hơ qua lửa, phơi nắng hoặc nhúng qua nước nóng cho mềm, cắt thành hình tròn đường kính 20-25cm, xoa mỡ trên lá, cuộn lá thành hình nón. Cán phần bột mỏng đường kính 10cm, cho nhân tôm, thịt vào giữa vo tròn kín. Cho bánh vào lá đem hấp chín, bánh trong là được.

**Yêu cầu cảm quan**

Bánh trong, vị béo ngậy, thơm mùi bánh.

## 81 - BÁNH GAN

**Nguyên liệu**

|           |      |
|-----------|------|
| Trứng     | 300g |
| Ca cao    | 30g  |
| Dừa già   | 200g |
| Dầu ô liu | 20g  |
| Đường đỏ  | 200g |

**Quy trình chế biến**

Trứng đánh tan lọc qua rây. Dừa già nhỏ, nhào bằng nước sôi lấy 200ml nước cốt 1 và 300ml nước cốt 2.

Lấy nước cốt dừa 2 hoà với đường, nấu sôi lọc bỏ cặn bã rồi trộn với trứng, sôcôla hoặc cacao và nước cốt dừa 1, quấy đều.

Bôi dầu vào khuôn (bằng gang) làm nóng khuôn đổ hỗn hợp trên vào. Đặt khuôn bánh vào nồi nước sôi (ngập 2/3) đậy vung kín trong khoảng 40 phút.

Lấy khuôn bánh đặt vào lò nóng 250°C trong 10 phút đem ra để nguội, bày vào đĩa, cắt miếng, ăn nguội.

**Yêu cầu cảm quan**

Bánh có màu nâu vàng giống gan. Thơm, dậy mùi trứng, dừa, vị ngon, ngọt, béo ngậy. Bánh xốp, có nhiều gân như rễ tre giống gan, nhẹ, ráo, không nhão nát.



## 82 - BÁNH LỢT

**Nguyên liệu**

|           |                 |
|-----------|-----------------|
| Gạo trắng | 500g            |
| Đường thẻ | 400g            |
| Dừa khô   | 200g            |
| Hàn the   | 1 muống cà phê. |

1 bó lá dừa + lá bồ ngót.

1 miếng vôi ăn trầu.

1 muống cà phê nước tro.

**Quy trình chế biến**

**Giai đoạn 1:** Vôi hoà tan trong nước để lắng lấy nước trong.

Gạo vo sạch để ráo ngâm trong nước vôi + nước tro trong 2 ngày.

Xả sạch gạo với nước lạnh rồi để ráo.

Lá dừa, rửa sạch, xắt khúc rồi giã nhỏ.

Lá bồ ngót, rửa sạch, vò nát trong nước rồi lược bỏ bã.

Dừa vắt lấy nước cốt 1 chén, và 3 chén nước rão.

**Giai đoạn 2:** Nước cốt dừa nấu sôi với lá dừa + muối + đường + bột gạo.

Đường thẻ nấu thành nước đường.

Bột đem xay mịn (1 chén gạo + 1 chén nước) rồi pha thêm 1 chén nước lá dừa + lá bồ

ngọt để có bột màu xanh.

Cho bột vào xoong quấy đều cho chín trong. Múc bột ra rổ tre kê trên 1 chậu nước sạch có pha hàn the. Dùng mặt đáy của 1 muổng gỗ chà mạnh trên mặt bột làm cho bánh lọt rớt xuống chậu.

*Giai đoạn 3:* Múc bánh lọt ra từng bát, chế nước đường và nước cốt dừa lên trên cùng. Bánh lọt có thể dùng nóng hay dùng lạnh. Có thể dùng thêm đậu xanh nấu nhuyễn hoặc đậu đỏ, đậu trắng nguyên bột.

#### **Yêu cầu cảm quan**

Bánh chắc, không vỡ, vị thơm, ngậy béo.

## 83 - BÁNH TỐ CHÂU

**Nguyên liệu**

|           |      |
|-----------|------|
| Bột gạo   | 300g |
| Mỡ thịt   | 100g |
| Nấm mèo   | 5g   |
| Đường cát | 300g |
| Vừng      | 100g |

Hàn the, dầu ăn

**Quy trình chế biến**

*Giai đoạn 1:* Mỡ thái mỏng 5mm, xắt lại hạt lựu nhỏ.

Vừng rang chín.

Nấm mèo ngâm nước, rửa sạch, xắt sợi nhỏ.

Hàn the phải giã nhuyễn.

*Giai đoạn 2:* Lường cứ 1 chén bột + 3/4 chén đường + 2 chén nước lạnh + 1/2 muỗng cà phê hàn the. Đường + bột + hàn the đổ chung, cho nước vào nhồi cho tan đường, lọc lại cho kỹ.

Cho bột này vào xoong, đặt lên bếp khuấy cho đến khi bột đặc, cho nấm mèo + vừng + mỡ vào, trộn đều.

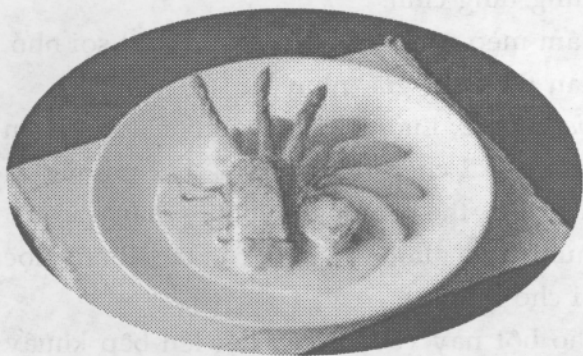
Cho bột vào khuôn đã thoa ít dầu, đặt khuôn này vào xửng hấp, hấp độ 30 phút,

...chè và bánh phở thông

bánh chín, đem bánh ra để nguội trút bánh ra khỏi khuôn, cắt bánh ra từng miếng tùy thích.

### **Yêu cầu cảm quan**

Bánh chắc, không vỡ, vị thanh, ngậy béo.



## 84 - BÁNH BISCUIT

**Nguyên liệu**

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| Trứng gà                        | 1 quả |
| Đường nhuyễn                    | 150g  |
| Sữa đặc có đường                | 220g  |
| Bột mì nổi                      | 300g  |
| Bột bắp                         | 80g   |
| Bơ mềm (hoặc nấu chảy để nguội) | 60g   |
| 1 chút vani                     |       |
| 1 muỗng cà phê tiêu mặn         |       |

**Quy trình chế biến**

**Giai đoạn 1:** Trứng gà đánh nổi với đường, cho bơ và sữa đặc vào.

Rây bột mì và bột bắp xuống bàn, cho tiêu mặn, bột nổi vani vào, trộn đều.

Quây bột thành hình miệng giếng, cho trứng gà đã đánh nổi và đường + bơ + sữa vào, trộn đều tay, nhồi bột cho đều và bột mịn là được. Đậy bột lại bằng khăn ẩm, ủ bột 1 giờ (có thể ủ trong tủ lạnh 1 đêm cũng được).

**Giai đoạn 2:** Sáng đem bột ra, cán bột cho mỏng độ 3 ly, dùng khuôn bánh biscuit, ấn ra từng bánh, đem nướng lửa trung bình. Bánh chín vàng đều là được. Cho bánh vào thùng đậy kín.

**Yêu cầu cảm quan**

Bánh vàng giòn, thơm ngọt

...chè

và

bánh

phở

thông

## 85 - BÁNH ĐỒNG TIỀN

### Nguyên liệu

|                   |             |
|-------------------|-------------|
| Bơ                | 125g        |
| Bột mì nổi (số 8) | 150g        |
| Rượu Rhum         | 3 muỗng súp |
| Đường             | 125g        |
| Trứng gà          | 2 quả       |
| Nho khô           | 25g         |

### Quy trình chế biến

**Bột bánh:** Cách quấy bột xem bài bánh bông lan bơ.

**Cách nướng:** Thoa dầu lên vỉ. Rắc một lớp bột mỏng lên trên. Múc bột bánh vào túi giấy. Đáy túi có gắn một đuôi thiếc tròn. Lồng túi bột vào túi giấy thứ hai. Nặn bột tròn bằng ngón tay cái trên vỉ bánh. Gắn nho đã ngâm rượu Rhum lên giữa mặt bánh. Gõ nhẹ vỉ nướng xuống bàn. Đem nướng bánh với lửa nhẹ 120°C.

### Yêu cầu cảm quan

Bánh đều, chín vàng giòn, thơm, ngọt.

## 86 - BÁNH SỮA NHÂN KEM

**Nguyên liệu***Bột vò*

|                |                  |
|----------------|------------------|
| Bột mì         | 125g             |
| Bơ, mỡ hay dầu | 90g              |
| Trứng gà       | 4 quả            |
| Nước           | 250ml            |
| Muối           | 1/4 muỗng cà phê |

*Nhân kem*

|           |             |
|-----------|-------------|
| Đường cát | 60g         |
| Bột mì    | 40g         |
| Sữa đặc   | 1 muỗng súp |
| Nước      | 1 chén      |
| Vani      | 5g          |

**Quy trình chế biến**

*Bột vò:* Bơ, muối, nước đổ vào xoong, đặt lên bếp nấu sôi đem xuống đổ bột mì đã rây sẵn vào, quấy đều tay cho đến khi bột không còn dính đáy xoong.

Đập 1 trứng gà cho vào xoong, quấy đều trong 5 phút, đập trứng khác vào tiếp tục làm như trên cho đến khi hết trứng.

Bỏ bột bánh vào túi vải, dưới có gắn đuôi thiếc tròn nặn lên vỉ theo hình khu ốc trên mặt có thoa lòng đỏ trứng. Đem nướng với

lửa vừa.

**Nhân:** Trứng gà và đường cho vào tô quấy đều xong rây bột mì từ từ vào quấy cho tan đều.

Nước pha với sữa đặc xong cho vào tô trứng + đường + bột.

Đặt lên bếp hỗn hợp trên và quấy đều tay cho đến khi sánh vừa đặc. Nhấc xuống cho vani, bơ hay rượu tùy thích rồi để nguội.

**Cho nhân vào vỏ bánh:** Khi bánh và nhân cùng nguội, lấy kéo cắt 1 khoảng chừng 3cm ở bên hông vỏ bánh rồi lấy muỗng múc bỏ nhân vào giữa bánh.



## 87 - BÁNH THIÊN NGÀ

**Nguyên liệu**

(Xem bài bánh sữa nhân kem)

**Quy trình chế biến**

Quấy bột bánh và nhân kem giống bánh sữa.

Cho bột bánh vào túi vải, dưới có gắn đuôi thiếc tròn, nặn bột bánh làm 2 phần.

*Mình thiên nga:* Nặn theo hình bầu dục (oval), nhưng phần đuôi hơi nhọn, đầu đối diện là nơi gắn đầu thiên nga.

*Đầu thiên nga:* Nặn theo hình số (2) với đuôi thiếc tròn, đường kính 0,5cm.

Nướng bánh với lửa vừa. Dùng kéo cắt 2 hình tam giác ở 2 bên hông bánh, xoi 1 lỗ tròn ở phía cổ. Múc nhân kem vào giữa ruột bánh. Gắn 2 hình tam giác hơi chệch ra phía ngoài làm bánh thiên nga. Gắn số 2 vào cổ để làm đầu thiên nga.

**Yêu cầu cảm quan**

Bánh vàng đều, không cháy, vị thơm ngọt của kem sữa

...chè

và

bánh

phở

thông

## 88 - BÁNH SỮA CHIÊN LĂN ĐƯỜNG

### Nguyên liệu

|          |                  |
|----------|------------------|
| Bột mì   | 125g             |
| Bơ       | 90g              |
| Trứng gà | 4 quả            |
| Mứt bí   | 50g              |
| Đường    | 100g             |
| Nước     | 250ml            |
| Muối     | 1/4 muỗng cà phê |

### Quy trình chế biến

Quấy bột bánh giống bột bánh sữa nhân kem. Trộn mứt bí xắt hạt lựu cho đều trong bột bánh.

Đặt chảo dầu đun sôi. Dùng muỗng múc từng muỗng bột thả vào chảo chiên vàng.

Bánh được gấp ra lăn sơ qua một lớp đường xay nhuyễn.

### Yêu cầu cảm quan

Bánh vàng, giòn, thơm, ngọt

## 89 - BÁNH TAJ YẾN

**Nguyên liệu**

|                  |        |
|------------------|--------|
| Bột gạo          | 400g   |
| Chanh            | 1 trái |
| Đường            | 200g   |
| Nước dừa nấu sôi | 1 chén |
| Trứng gà         | 1 quả  |
| Nước rão         | 1 chén |
| Dừa khô          | 1 trái |

**Quy trình chế biến**

Dừa nhồi vắt lấy 1 chén nước cốt, 1 chén nước rão.

Chanh vắt lấy nước.

Đường thắng với 1 chén nước cốt dừa đun sôi.

Trứng đánh tan.

Chế trứng gà, nước dừa, nước chanh vào bột gạo trộn đều rồi lọc sạch. Đặt chảo mỡ cho sôi. Múc từng ít bột đổ vào cho chiên vàng, (mỡ vừa ngập mặt bột, để chiên từng bánh).

**Yêu cầu cảm quan**

Bánh tròn, có vành dúm xung quanh, bên trong bánh có nhiều đường rẽ tre tỏa ra. Vị thơm, ngọt, béo.

## 90 - BÁNH TIÊU

**Nguyên liệu**

|                    |                  |
|--------------------|------------------|
| Nước               | 100 ml           |
| Đường vàng         | 60g              |
| Sô-đa              | 1/2 muỗng cà phê |
| Bột mì dai (số 11) | 250g             |
| Mè                 | 50g              |
| Dầu chiên          |                  |
| Bột khai           | 1/2 muỗng cà phê |
| Bột mì (bột cái)   | 50g              |

**Quy trình chế biến**

**Bột cái:** 50ml nước và bột khai quấy cho tan và cho 50g bột mì vào nhồi đều rồi ủ 12 giờ.

**Bột bánh:** Đường và nước quấy tan, chút muối và 1/2 cà phê sô đa + bột cái + bột mì quấy đều thành một khối bột khô xong đem ra nhồi với bột áo ngoài. Nắn bột như cơm, nắm xong úp xuống cái đĩa và ủ 1 giờ với khăn ẩm. Xong ngắt từng cục và trong khi ấy lại ủ 15-20 phút. Đem chiên vàng với lửa to. Năng xoay bánh để bánh nổi tốt đều.

**Yêu cầu cảm quan**

Bánh vàng đều, thơm ngọt

## 91 - BÁNH PHỤC LÍNH

**Nguyên liệu**

|                  |         |
|------------------|---------|
| Bột năng         | 300g    |
| Lá dứa           | 10 lá   |
| Đường xay nhuyễn | 250g    |
| Dừa già          | 1/2 quả |

**Quy trình chế biến**

Dừa nạo nhỏ, cho nước nhào vắt lấy nước cốt 1 chén. Thắng nước cốt này cho tới khi sền sệt cho chút muối vào vừa ăn và để nguội.

Lá dứa rửa sạch, thái nhỏ, bỏ vào chảo rang khô xong đổ bột vào rang, cho tới khi lá dứa dòn là bột chín. Nhắc xuống rây bột lại và bỏ lá dứa.

Trộn chung bột với đường xay nhuyễn cho đều. Rưới từng muỗng nước dừa đã thắng vào chậu bột và đường. Nhồi đều, tiếp tục rưới nước cốt đến khi nào bột vừa nặn là được (nắm bột thấy dính, không rời ra là được).

Cho bột vào khuôn bánh, ép thật chặt, dùng sống dao gạt bỏ phần bột thừa xong gõ khuôn bánh xuống tấm thớt bánh sẽ rời khỏi khuôn.

Bánh có thể để độ vài ngày, vì có nước cốt dừa nên bánh mau hư.

**Yêu cầu cảm quan**

Bánh chắc, không vỡ, thơm mùi lá dứa, ngọt mát.

...chè

và

bánh

phở

thông

## 92 - BÁNH DẪM BÀO

### Nguyên liệu

|                   |              |
|-------------------|--------------|
| Trứng gà          | 1 lòng trắng |
| Bột mì nổi (số 8) | 60g          |
| Đường             | 60g          |
| Bơ                | 35g          |
| Sữa tươi          | 30g          |
| Vani              |              |

### Quy trình chế biến

*Giai đoạn 1:* Lòng trắng trứng gà đánh nổi, cho đường từ từ vào, đánh thật nổi.

Cho bơ vào lòng trắng, trộn đều, rây từ từ bột vào, trộn đều.

Cho sữa tươi vào từ từ, tiếp theo cho vani vào để có mùi thơm, trộn đều bột.

*Giai đoạn 2:* Cho bột bánh vào túi vải, ở chót túi có thể có để đuôi thiếc tròn, nặn bánh lên vỉ đã thoa dầu và rắc bột sẵn, nặn dài, đập bánh xuống bàn cho bánh mỏng ra, đem nướng lửa vừa, bánh cứ để trong lò, bớt lửa, lấy đũa cuốn tròn bánh lại cho bánh vào hộp đậy kín.

### Yêu cầu cảm quan

Bánh vàng đều, giòn, thơm ngọt, không bị vỡ.

## 93 - BÁNH BÔNG LAN DỨA

**Nguyên liệu**

|                       |         |
|-----------------------|---------|
| Trứng gà              | 8 quả   |
| Bột mì                | 250g    |
| Đường cát             | 250g    |
| Bơ                    | 50g     |
| Dứa                   | 1 quả   |
| Đường thẻ tráng khuôn | 50g     |
| Nho khô               | 25g     |
| Trái sơ ri đỏ         | 10 trái |

**Quy trình chế biến**

*Chuẩn bị và sửa soạn:* Bột bánh (xem bánh bông lan)

Dứa xắt từng khoanh dày 1cm, bỏ lõi giữa.

Sắp từng khoanh dứa vào đáy khuôn, những chỗ trống thì sắp nho khô.

Đổ bột bánh lên trên (2/3 khuôn)

*Hoàn tất:* Đem nướng bằng thùng hoặc lò nướng.

Lấy bánh ra và đặt ngược lên đĩa.

Đặt những trái sơ ri đỏ vào những chỗ trống của lõi dứa

**Yêu cầu cảm quan**

Bánh vàng đều, không bị cháy

Đường ca-ra-men vừa vàng đẹp không cháy khét.

...chè

và

bánh

phở

thông

## 94 - BÁNH HÁ CẢO

**Nguyên liệu***Vo:*

|                  |         |
|------------------|---------|
| Gạo nàng thơm    | 125g    |
| Nước lạnh        | 160g    |
| Bột nàng         | 20g     |
| Cà phê muối      | 1 muỗng |
| Mỡ nước          | 2 muỗng |
| Dầu ăn xoa tay   | 1 muỗng |
| Bột nàng rây mịn | 2 muỗng |

*Nhân:*

|              |         |
|--------------|---------|
| Thịt lợn nạc | 200g    |
| Cua thịt     | 2 con   |
| Mỡ           | 2 muỗng |
| Sắn          | 1/2 củ  |
| Cà rốt       | 1 củ    |
| Mùi tàu      | 10 cọng |

Muối tiêu, bột ngọt

**Quy trình chế biến**

*Nhân bánh:* Cua luộc gỡ thịt, thịt nạc xắt mỏng, băm nhỏ.

Củ sắn gọt vỏ, bào mỏng, xắt sợi, băm nhỏ, vắt ráo nước.

Cà rốt tía hoa lá chần nước sôi cho hơi chín.

Mùi tàu ngắt bỏ lá nhỏ. Hành tây, tỏi xắt



mỏng bấm nhỏ.

Bắc chảo mỡ nóng, phi hành tỏi bỏ củ sắn vào xào, chín lấy ra trộn chung với thịt, cua, nêm muối, tiêu bột ngọt, vừa ăn, vò viên bằng ngón chân cái.

*Vỏ bánh:* Gạo vo sạch ngâm 12 giờ, xả sạch để ráo nước.

Cho gạo vào xay nhuyễn, dùng vải lọc kỹ. Rây bột vào thau, chế từ từ bột gạo và muối vào, dùng vải lọc lại lần nữa cho bột mịn.

Cho tất cả hỗn hợp vào xoong, bắc lên bếp khuấy cho gần chín, cho 2 muống súp mỡ vào, nhấc xuống dùng đũa to bản đánh thật nhuyễn, xong xoa dầu vào 2 tay nhồi lại cho mịn, ngắt từng cục bột bằng ngón chân cái, vo tròn, rây ít bột năng lên bàn, để cục bột lên cán mỏng độ 2 ly, cho nhân vào giữa, gấp miếng bột làm đôi dùng miệng lon sữa hoặc khuôn tròn ấn thành hình bán nguyệt, lấy tay xếp ly lớp vỏ ngoài.

Bắc xừng nước sôi cho bánh vào hấp (nhớ thoa dầu). Hấp độ 5 phút thì xả hơi. Trung bình hấp 10 phút là chín bánh.

Bánh chín đem ra gắn cà rốt tỉa hoa và mùi tàu lên bánh, cho bánh vào khuôn giấy trông đẹp và ngon.

...chè

và

bánh

phở

thông

## 95 - BÁNH TRỨNG SỮA

**Nguyên liệu**

|                                       |        |
|---------------------------------------|--------|
| Trứng gà                              | 5 quả  |
| Đường cát                             | 200g   |
| Sữa tươi (hoặc 50g sữa đặc pha loãng) | 500ml  |
| Cà phê đen (loại ly nhỏ)              | 1/2 ly |
| Vani                                  | .      |

**Quy trình chế biến**

*Giai đoạn 1:* Đập trứng gà ra bát, dùng muống đánh cho trứng tan đều.

Cho đường và sữa tươi vào trứng gà, quấy cho tan đều (đừng quấy nhiều, bánh sẽ bị tàn ong).

Cho cà phê đã nấu tan vào bát trứng gà, đường, sữa (nếu không thích cà phê thì đừng cho vào).

Tráng khuôn nhôm bằng lớp đường cát và 2 muống súp nước lạnh đổ vào khuôn nhôm định đổ bánh (khuôn to phải tăng lượng đường và nước). Quấy cho tan đường, cho khuôn đường lên bếp đun cho đến khi đường có màu đỏ nâu, tráng đều lên đáy khuôn và chung quanh khuôn. Phải tráng

liền lúc đường tới kéo đường cứng không tráng được.

**Giai đoạn 2:** Cho hỗn hợp đường, sữa, trứng gà, cà phê vào khuôn đã tráng ca-ra-men.

Dem bánh chưng cách thủy (dùng để lửa to bánh sẽ bị tàn ong) cho đến khi bánh chín (dùng tăm xăm vào bánh, thấy bột bánh không còn dính tăm là bánh đã chín).

Để bánh nguội cho bánh vào tủ lạnh, bánh ăn lạnh mới ngon.

### **Yêu cầu cảm quan**

Bánh chắc, trong, bề mặt mịn, không rỗ, thơm ngọt, mát.

## 96 - BÁNH BỘT LỘC

### Nguyên liệu

|          |       |
|----------|-------|
| Bột năng | 300g  |
| Nước sôi | 300g  |
| Tôm đất  | 200g  |
| Mỡ       | 100 g |
| Đường    | 50 g  |

Hành lá, bột ngọt, nước mắm, ớt xanh.

### Quy trình chế biến

*Giai đoạn 1:* Tôm làm sạch, cắt đầu, bỏ đuôi và chân, rút bỏ chỉ đen ở sống lưng. Nước lạnh đun sôi.

Hành lá xắt lát mỏng.

*Giai đoạn 2:* Đun mỡ sôi, cho hành lá vào đun đều rồi đem xuống.

Bắc cho mỡ phi hành thơm, cho tôm vào xào chín, nêm muối, tiêu, đường, bột ngọt, và màu lòng tôm.

Chế nước sôi vào tô bột cho đến khi vo viên được và bột không dính tay. Nhồi kỹ rồi để nghỉ 15 phút.

Cắt bột ra từng miếng 10g, cán dày 0,3cm để tôm vào giữa, gấp mí bột lại rồi dùng khuôn

thiếc, cắt bột có hình bán nguyệt.

*Giai đoạn 3:* Thả bánh vào nước đang sôi. Luộc bánh cho đến khi chín trong thì vớt ra, thả bánh vào tô nước lạnh.

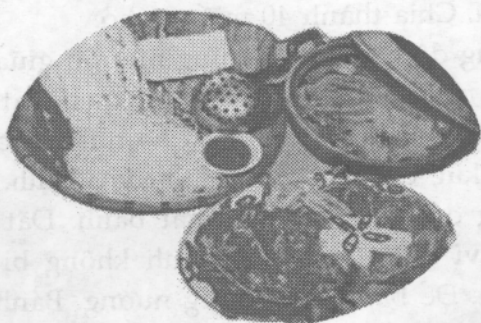
Mười phút sau, vớt bánh ra để ráo.

Đặt bánh vào đĩa trên tráng mỡ hành.

Bánh dùng với nước mắm ớt xắt khoanh.

### **Yêu cầu cảm quan**

Bánh hình bán nguyệt, mềm, ngon, thơm



...chè

và

bánh

phở

thông

## 97 - BÁNH BÀN

**Nguyên liệu**

**Bột vỏ:** Giống bánh quai vạt.

**Nhân:**

|                        |             |
|------------------------|-------------|
| Đậu xanh               | 200g.       |
| Đường                  | 200g        |
| Lòng đỏ trứng vịt muối | 4 quả       |
| Rượu trắng             | 1 muống súp |
| Gừng                   | 1 miếng     |
| Lòng đỏ trứng vịt      | 1 quả       |

**Quy trình chế biến**

**Nhân :** Đậu xanh sên đường

Lòng đỏ trứng rửa bằng nước gừng cho bớt tanh. Chia thành 40 miếng nhỏ.

Dùng đậu xanh gói trứng muối ở giữa.

**Bột vỏ:** Giống bột vỏ bánh quai vạt. Cán thành miếng bột mỏng. Cho nhân vào giữa gói kín, đặt úp xuống làm đáy bánh. Thoa lòng đỏ trứng vịt lên mặt bánh. Đặt bánh lên vỉ có lót giấy để bánh không bị cháy khét. Để bánh vào thùng nướng. Bánh chín vàng, ngùi xếp bánh lên đĩa.

**Yêu cầu cảm quan**

Bánh vàng đều, ăn thơm, giòn

## 98 - BÁNH DỪA SỮA

**Nguyên liệu**

|          |               |
|----------|---------------|
| Dừa      | 2 trái        |
| Trứng gà | 8 quả         |
| Nước     | 10 muỗng canh |
| Sữa đặc  | 1/2 hộp       |
| Đường    | 15 muỗng canh |
| Bột mì   | 3 muỗng canh  |

**Quy trình chế biến**

Đường, nước cho vào trong xoong nấu tan. Chế sữa vào xoong đường quậy tan, nhắc xuống để nguội.

Trứng gà đập vỏ, quấy tan rồi lược qua rây. Chế nước đường và sữa vào trứng, quậy đều. Cho bột mì, va-ni vào trộn chung.

Khoét một lỗ tròn trên trái dừa tươi.

Chế hỗn hợp nước bột, trứng vào trái dừa, sau khi đã lấy nước dừa ra. Đậy nắp dừa.

Chung cách thủy hoặc để vào xúng hấp với lửa nhỏ, để nguội, cho bánh vào tủ lạnh. Khi dùng gọt bỏ vỏ nâu, xẻ trái dừa làm 8 hoặc 10 múi.

**Yêu cầu cảm quan**

Bánh phải thật mịn, không có tàn ong.

...chè

và

bánh

phở

thông

## 99- BÁNH MÊN

### Nguyên liệu

|              |       |
|--------------|-------|
| Bột năng     | 300g  |
| Bột gạo      | 10g   |
| Nước cốt dừa | 100g  |
| Va-ni        | 1 ống |

Dầu thoa khuôn

### Quy trình chế biến

Cho nước cốt dừa và đường vào chung thau, khuấy cho thật tan đường.

Bột gạo giã nhuyễn, rây chung với bột năng, cho va-ni vào, trộn đều.

Chế từ từ hỗn hợp nước cốt dừa và đường vào bột, nhồi đều, nhồi đến khi đường tan hết và bột mịn là được, đem ủ bột 1 đêm.

Sáng đem bột ra, nhồi lại (nếu bột khô rưới thêm nước cốt dừa đã cho chút đường khuấy tan). Đem bột làm thành miếng hình chữ nhật (dài, ngắn tùy thích) dày độ 1cm, dùng dao nhỏ xắt bột ra từng sợi ngang độ 1cm, lấy sợi bột đó xắt nhỏ lại dài độ 1cm, vo tròn viên bột.

Vỉ nướng đầu tiên nên thoa chút ít dầu cho bánh dễ tróc (các vỉ sau không cần thoa),



cho bánh lên vỉ men nướng. Bánh khô và chín bên trong là được (lò để lửa trước 15 phút, hãy để bánh vào). Bánh chín đem ra để bánh thật nguội, rắc đều vỉ nướng xuống bàn, bánh sẽ tróc ra dễ dàng, cho bánh vào thùng đậy kín kéo bánh bị mềm.

### **Yêu cầu cảm quan**

Bánh vàng đều, giòn thơm.

## MỤC LỤC

|                          | Trang |
|--------------------------|-------|
| 1. Chè chuối chưng       | 5     |
| 2. Chè hoa cau           | 7     |
| 3. Chè đậu đen           | 8     |
| 4. Chè đậu ván nước      | 9     |
| 5. Chè hạt sen long nhãn | 10    |
| 6. Chè cốm               | 11    |
| 7. Chè trôi nước         | 12    |
| 8. Chè đậu trắng         | 14    |
| 9. Chè thạch lựu         | 15    |
| 10. Chè hạt sen bột lọc  | 16    |
| 11. Chè bà cốt           | 18    |
| 12. Chè con ong          | 19    |
| 13. Chè kho              | 20    |
| 14. Chè khoai tây        | 22    |

...chè

và

bánh

phở

thông

|                          |    |
|--------------------------|----|
| 15. Chè khoai môn        | 23 |
| 16. Chè ngô              | 24 |
| 17. Chè củ mài           | 25 |
| 18. Chè đậu dãi          | 26 |
| 19. Chè thưng            | 27 |
| 20. Chè khoai mì         | 28 |
| 21. Bánh chưng           | 29 |
| 22. Bánh nếp lạc         | 31 |
| 23. Bánh nếp hấp         | 32 |
| 24. Bánh giò             | 33 |
| 25. Bánh rán             | 34 |
| 26. Bánh gai             | 35 |
| 27. Bánh chay            | 37 |
| 28. Bánh cốm             | 38 |
| 29. Bánh xuxê            | 40 |
| 30. Bánh bèo             | 42 |
| 31. Bánh cuốn            | 44 |
| 32. Bánh bột lọc bọc tôm | 46 |
| 33. Bánh ố mặn           | 48 |
| 34. Bánh khúc            | 50 |
| 35. Bánh giầy            | 52 |
| 36. Bánh bao             | 53 |
| 37. Bánh khoái           | 55 |
| 38. Bánh xèo             | 57 |

|                                 |    |
|---------------------------------|----|
| 39. Bánh gối                    | 59 |
| 40. Bánh tôm                    | 61 |
| 41. Bánh quẩy                   | 63 |
| 42. Bánh tráng đường            | 64 |
| 43. Bánh dẻo thập cẩm           | 66 |
| 44. Bánh nướng thập cẩm         | 68 |
| 45. Bánh khảo                   | 70 |
| 46. Bánh xốt                    | 71 |
| 47. Bánh khoai lang             | 72 |
| 48. Bánh bò nướng               | 73 |
| 49. Bánh ít nhân dừa            | 74 |
| 50. Bánh dừa                    | 75 |
| 51. Bánh sừng bò                | 76 |
| 52. Bánh đậu xanh lọc           | 77 |
| 53. Bánh chuối hấp              | 78 |
| 54. Bánh ngô                    | 79 |
| 55. Bánh khoai tây rán          | 80 |
| 56. Bánh khoai mì               | 81 |
| 57. Bánh crepe hương chanh      | 83 |
| 58. Bánh bía                    | 84 |
| 59. Bánh xốt sôcôla             | 86 |
| 60. Bánh tráng sốt rượu hỗn hợp | 87 |
| 61. Bánh khúc gỗ mục Noel       | 88 |
| 62. Bánh sữa tắm rượu Rum       | 90 |

|                                |     |
|--------------------------------|-----|
| 63. Bánh nướng hoàng hậu       | 92  |
| 64. Bánh trứng hấp             | 95  |
| 65. Bánh su nhân kem           | 96  |
| 66. Bánh su Paris              | 99  |
| 67. Bánh su nhồi sốt trắng     | 100 |
| 68. Bánh su sốt trắng rán giòn | 101 |
| 69. Bánh su nhồi pho mát bỏ lò | 102 |
| 70. Bánh su bỏ lò              | 103 |
| 71. Bánh ga tô                 | 104 |
| 72. Bánh patê-sô               | 106 |
| 73. Bánh nướng loren           | 108 |
| 74. Bánh sò hương chanh        | 110 |
| 75. Bánh hạnh nhân             | 111 |
| 76. Bánh bông lan              | 112 |
| 77. Bánh rau câu               | 113 |
| 78. Bánh da lợn                | 114 |
| 79. Bánh chuối nướng           | 115 |
| 80. Bánh ít tôm thịt           | 116 |
| 81. Bánh gan                   | 118 |
| 82. Bánh lọt                   | 119 |
| 83. Bánh Tô Châu               | 121 |
| 84. Bánh Biscuit               | 123 |
| 85. Bánh đồng tiền             | 124 |
| 86. Bánh sữa nhân kem          | 125 |

|                              |     |
|------------------------------|-----|
| 87. Bánh thiên nga           | 127 |
| 88. Bánh sữa chiên lăn đường | 128 |
| 89. Bánh tai yến             | 129 |
| 90. Bánh tiêu                | 130 |
| 91. Bánh phục linh           | 131 |
| 92. Bánh dấm bào             | 132 |
| 93. Bánh bông lan dừa        | 133 |
| 94. Bánh há cảo              | 134 |
| 95. Bánh trứng sữa           | 136 |
| 96. Bánh bột lọc             | 138 |
| 97. Bánh bần                 | 140 |
| 98. Bánh dừa sữa             | 141 |
| 99. Bánh men                 | 142 |

## NHÀ XUẤT BẢN PHỤ NỮ

39 - Hàng Chuối - Hà Nội

ĐT: 9717979 - 9717980 - 9710717 - 9716727

Fax: 9712830

Chi nhánh: 16 Alexandre De Rhodes-Q1-

TP Hồ Chí Minh ĐT: 8294459

### **CÁC MÓN CHÈ VÀ BÁNH TRUYỀN THỐNG**

( 99 món chè và  
bánh phổ thông )

Kim Phượng  
(soạn)

Chịu trách nhiệm xuất bản:

Mai Quỳnh Giao

Chịu trách nhiệm bản thảo:

Nguyễn Thu Hà

Biên tập:

Lê Hải Yến

Vẽ bìa và trình bày:

Phượng Hoàng

Sửa bản in thử:

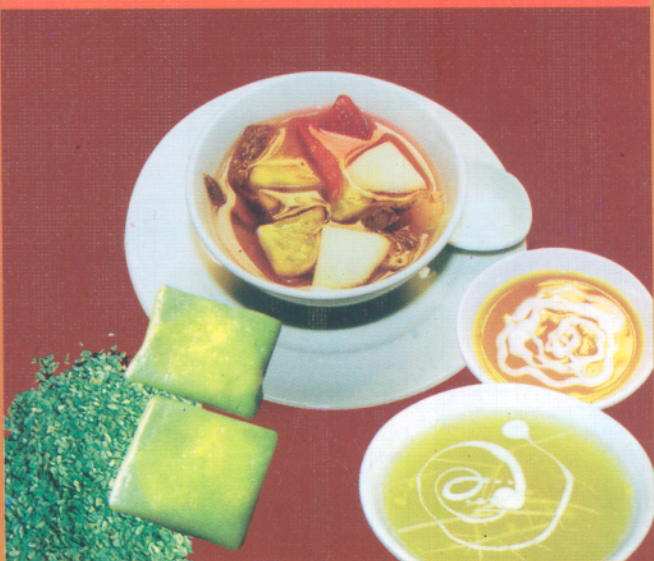
Thụy An

In 1000 cuốn khổ 12×18 tại Xí nghiệp in Thương mại

Giấy ĐKKH xuất bản số: 273-2006/CXB/11-07/PN

In xong và nộp lưu chiểu tháng 5 năm 2006

# CÁC MÓN CHÈ & BÁNH TRUYỀN THỐNG



0608 1363

