



SỔ TAY NỘI TRỢ

NGỌC BÍCH

CÁC MÓN CƠM





Cơm rang dứa



Cơm mực sốt cay

NGỌC BÍCH

SỔ TAY NỘI TRỢ

CÁC MÓN CƠM

NHÀ XUẤT BẢN THANH HOÁ

Cơm âm phủ



Không quá khó khăn khi chế biến, nhưng món cơm này quả thật rất hấp dẫn. Bạn chắc chắn sẽ nhận được lời khen của bạn bè người thân khi mời họ thưởng thức.

Nguyên liệu:

- 1 chén cơm gạo thơm.
- 50gr chả lụa.
- 50gr thịt nạc.
- 2 cây nem chua nhỏ.
- 1/2 quả dưa leo.

- 1/2 muỗng cà phê tỏi ớt băm nhuyễn.
- 1 muỗng canh nước mắm.
- 1 muỗng cà phê đường.
- 1 muỗng cà phê nước cốt trái chanh.
- 2 tép tỏi đập giập băm nhỏ.
- 1/4 muỗng cà phê tiêu.
- 1/2 muỗng cà phê nước tương.
- 1 muỗng cà phê dầu.

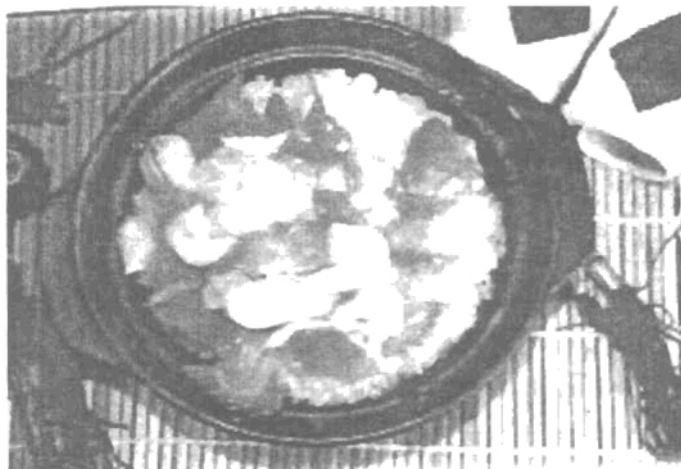
Thực hiện:

- Cơm nấu khô, xới rời, để nguội.
- Dưa leo rửa sạch, cắt lát mỏng.
- Chả lụa cắt hình tam giác.
- Nem bóc bỏ lá, cắt khoanh tròn.
- Thịt rửa, để ráo, cắt lát vừa, ướp tiêu, tỏi, nước tương, dầu, để ngấm gia vị 30 phút, đem nướng vàng trên lửa than.
- Pha nước mắm với đường, chanh, ớt, tỏi, khuấy đều.
- Múc cơm ra đĩa, xếp dưa leo lên trên, chả, nem, thịt nướng xếp chung quanh, cơm ăn kèm với nước mắm ớt tỏi.

Thiên nhiệt hứng sẽ không thành đại sự

EMERSON

Cơm ếch



Cơm ếch có màu sắc tươi đẹp, hương vị hấp dẫn.

Nguyên liệu:

- 1 con ếch.
- 3gr bột năng.
- 1gr muối.
- Một ít tiêu.
- 20gr ớt xanh cắt miếng.
- 20gr cà rốt cắt miếng.
- 200gr cơm gạo tẻ.
- 100gr nước dùng gà.
- 20gr dầu salad.

- Một ít bột súp gà.

Thực hiện:

- Ếch đem lột bỏ da và phủ tạng, rửa sạch cắt miếng.
- Ướp với muối, tiêu, bột năng.
- Bắc chảo lên, đợi nóng cho 20gr dầu salad vào rồi cho ếch vào xào săn lại rồi cho tiếp nước dùng gà, cơm gạo tẻ, muối và bột súp gà xào đều.
- Lấy nồi đất, cho cơm và thịt ếch xào vào cho tiếp ớt và cà rốt cắt miếng vào, đậy kín nắp.
- Đặt lên bếp với lửa nhỏ, liệu chừng cơm nóng và thấm đều gia vị là được.



Cơm bát bửu



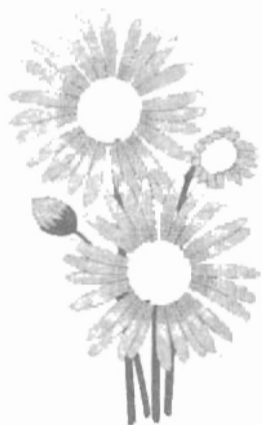
Nguyên liệu:

- 2 bát cơm trắng.
- 1 bát gạo lứt.
- 100gr tôm sú.
- 100gr mực ống.
- 100gr sứa khô.
- 5 tai nấm đông cô.
- 1 quả trứng gà.
- 100gr đậu cove.
- 100gr bắp cải tím.
- 100gr cà rốt.
- 1 thìa cà phê tỏi xay.
- 3 thìa cà phê hạt nêm.

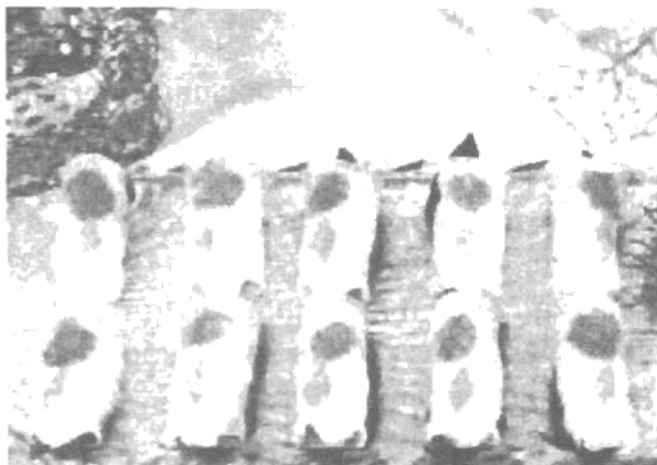
- 1 thìa súp dầu ăn.
- 1 thìa súp nước tương.
- 1 thìa cà phê tương ớt.

Thực hiện:

- Đun nóng dầu, phi thơm tỏi, cho 2 loại cơm rang vào rang, nêm hạt nêm.
 - Cho cơm vào khuôn tròn, nén chặt rồi úp ra đĩa lớn.
 - Xiên tôm vào que tre, hấp chín, bóc vỏ, thái sợi dày.
 - Luộc chín mực, thái sợi lớn.
 - Ngâm sứa, xả hết chất mặn, thái sợi, trụng sơ.
 - Ngâm mềm nấm đông cô, rửa sạch, luộc chín, thái sợi.
 - Gọt vỏ cà rốt, thái sợi nhỏ, trụng chín.
 - Tách lá bắp cải, thái sợi, trụng sơ.
 - Luộc chín đậu cove, thái sợi dài.
 - Đánh tan trứng, tráng mỏng với chút dầu, thái sợi nhỏ.
- Xếp nguyên liệu xung quanh đĩa cơm. Trộn đều khi ăn, dùng với nước tương, tương ớt.



Cơm bí đao thủy tinh



Món cơm này trông lạ mắt nhưng rất ngon

Nguyên liệu:

- 150gr bí đao.
- 200gr gạo tẻ.
- 4gr muối.
- 4gr bột súp gà.
- Một ít ngò rí.
- Một ít cà rốt đã cắt miếng hình thoi.
- 100gr nước dùng gà.
- 5gr nước bột năng.

- Một ít dầu mè.

Thực hiện:

- Cắt bí đao thành miếng mỏng.
- Cho gạo tẻ, 2gr muối, 2gr bột súp gà vào tô lớn trộn thật đều.
- Trải miếng bí ra, cho những thứ đã trộn ở trên vào cuốn một đoạn sau đó xếp lá ngò và cà rốt vào cuộn vòng cuối cùng là xong.
- Xếp những cuốn này vào xúng hấp chín.
- Hòa tan 100gr nước dùng gà, 5gr nước bột năng, dầu mè, muối và bột súp gà phần còn lại, đem nấu thành nước sốt để rưới lên những cuốn cơm.



Đừng bỏ phí cuộc đời trong hoài nghi và lo sợ.

EMERSON

Cơm bò lúc lắc



Là món ăn bổ dưỡng và dễ làm bạn có thể thưởng thức tại nhà với bàn tay khéo léo của bạn.

Nguyên liệu:

- 2 miếng xà lách.
- Dầu hào, bột ngọt, muối.
- Đường cát, tiêu xay.
- Bột cà.
- 3 miếng bơ nhỏ (1 thỏi bơ cắt thành 8 miếng).
- 1/4 củ hành trắng.
- 1/2 trái ớt xanh.

- 1/2 trái ớt đỏ.
- 1 muỗng cà phê rượu trắng.
- 250gr thịt bò.

Thực hiện:

- Thịt bò rửa, cắt miếng nhỏ cỡ lòng tay.
- Cho vô tô, cho dầu hào, đường, xíu bột ngọt, muối nêm.
- Hành trắng, ớt xanh, đỏ cắt nhỏ chừng lòng tay.
- Xào chung với bơ cho hơi mềm.
- Trút ra đĩa.
- Cơm trắng nấu chín rồi xới tơi lên.
- Bắc chảo nóng lên, cho một miếng bơ vào.
- Để cơm vô chảo, với 1 muỗng cà phê bột cà.
- Trộn đều chừng nào thấy cơm màu hơi đỏ đỏ là được.
- Vặn lửa lên nêm tí muối, đường, bột ngọt trộn đều khoảng 3 phút.
- Tắt bếp cho ra đĩa.
- Xà lách cắt nhỏ, lót vào đĩa cơm.
- Bắc chảo lên bếp, vặn lửa lớn, cho 1 miếng bơ vào, đổ tô thịt vô, xào cho đến hơi chín, cho rượu và cho tô hành, ớt xanh, đỏ vào.
- Xào cho đều.
- Rắc tiêu lên trên.

Cơm cà ri



Nguyên liệu:

- 1 bát cơm.
- 50gr nho khô.
- Một ít quế, hồi, đinh hương.
- 1 cái đùi gà.
- 2 thìa cà phê bột cà ri.
- 1 bát nước dùng.
- 1/2 bát nước cốt dừa.
- Dầu ăn.

- Gia vị: hạt nêm, đường, tỏi xay, ớt xay.

Thực hiện:

- Ướp gà với cà ri, gia vị 10 phút.
- Đun nóng dầu, cho gà vào rán vàng, lấy ra.
- Cho nước dùng, nước cốt dừa vào chảo đun trên lửa nhỏ đến khi sánh lại.
- Rang thơm quế, hồi, đinh hương, cho dầu ăn, cơm vào rang.
- Cho tiếp nho khô, nêm hạt nêm vừa ăn, cho cà ri vào cơm, trộn đều, ấn vào khuôn, lấy ra đĩa.



Cơm cá hồi



Món này dùng nóng với xà lách, ăn kèm nước chấm.

Nguyên liệu:

- 100gr cá hồi.
- 20gr bí ngòi.
- 20gr đậu Hà Lan.
- 20gr hành tím.
- 20gr xà lách.

- 20gr cà rốt.
- 1 bát cơm.
- 1 thìa súp dầu ăn.
- 1 thìa cà phê tỏi băm.
- 1 thìa cà phê hành băm.
- Gia vị: bột nêm, tiêu, đường.

Thực hiện:

- Rán cá hồi với chút dầu nóng (cá hồi dễ nát, vì thế bạn không nên rán quá lâu).
- Thái nhỏ bó ngò, đậu Hà Lan, cà rốt, hành tím.
- Đun nóng dầu, xào thơm tỏi băm, hành băm, cho cà rốt, đậu Hà Lan, hành tím, bí ngò vào đảo đều.
- Cho cơm vào rang 10 phút, nêm gia vị vừa ăn.



Cơm cháy bì



Cơm cháy rán có bán tại các chợ và siêu thị. Bạn có thể chọn loại có ruốc sẽ ngon hơn.

Nguyên liệu

- 2 miếng cơm cháy rán (400g)
- 100g bì
- 150g thịt đùi
- 20g tôm khô
- 3 tép tỏi
- 100g rau xà-lách



Cơm âm phủ



Cơm cà ri



Cơm hải sản gói sen



Cơm nướng mai cua

- 50g cà-rốt
- 5 nhánh hành lá
- 1 bát nước mắm chua ngọt
- Gia vị: đường, dầu ăn, hạt nêm, giấm.

Thực hiện

- Thịt đùi rửa sạch, luộc chín, thái dày khoảng 0,3cm, trộn với bì và thính.
- Tôm khô ngâm nước ấm cho mềm, rửa sạch, để ráo. Hành lá thái nhuyễn. Phi thơm 1/3 hành lá với dầu ăn, cho tôm vào xào, nêm 1/5 thìa cà-phê hạt nêm, 1/4 thìa cà-phê đường.
- Rau xà-lách thái nhỏ. Cà-rốt thái sợi ngâm giấm đường.
- Phi thơm phần hành lá còn lại với dầu ăn. Tỏi băm nhuyễn, phi thơm cùng với dầu ăn, rồi cho vào bì.
- Cơm cháy rán bẻ miếng nhỏ vừa ăn, cho bì, tôm khô vào rồi rưới hành lá phi thơm và nước mắm chua ngọt lên trên. Dùng kèm với rau xà-lách và cà-rốt ngâm giấm đường.

Nghe ngờ ai tùy ý nhưng đừng tự nghe ngờ mình.

BOVEE

Cơm cháy bọc chả cá



- Bạn có thể thay chả cá thái lát bằng chả cá ba sa, chi phí sẽ rẻ hơn. Tuy nhiên, cá ba sa không có độ dai như cá thái lát.

Nguyên Liệu:

- 100g cơm cháy
- 100g chả cá thái lát
- 2 quả trứng vịt muối
- 10g thì là
- 5g hành tím xay

- 5g tỏi xay
- 1/2 thìa cà-phê hạt nêm
- 1 thìa cà-phê đường
- 1 thìa cà-phê tiêu xay
- 1/2 bát tương ớt
- Dầu ăn

Thực hiện:

- Cơm cháy giã nhuyễn cho tươi, trút ra ngâm, thì là thái nhuyễn. Trứng vịt muối hấp chín, lấy lòng đỏ bóp nhỏ.
- Chả cá quết với hành, tỏi, thì là, hạt nêm, đường, tiêu và dầu ăn. Sau đó vò từng viên tròn lăn cơm cháy, đem rán vàng đều, vớt ra, để ráo dầu.
- Dọn cơm cháy bọc chả cá ra đĩa, rắc lòng đỏ trứng vịt muối bóp nhỏ lên trên. Món này ăn nóng với nước sốt tương ớt.

Cơm cháy gà xé



Phải để dầu ăn thật nóng mới cho cơm cháy vào rán ngập trong dầu. Bạn nên rán trên lửa lớn, đảo nhanh tay để cơm xốp và không bị cháy đen.

Nguyên liệu:

- 100g cơm cháy
- 50g ức gà
- 50g hành lá
- 1 thìa cà-phê hành tím xay
- 1 thìa cà-phê tỏi xay
- Dầu ăn

- 1 thìa cà-phê tóp mỡ
- 1/2 thìa cà-phê hạt nêm.

Thực hiện:

- Cơm cháy bẻ miếng vừa ăn, đem rán vàng với dầu ăn. Ưc gà luộc chín, xé nhỏ. Hành lá thái nhuyễn.
- Xào hỗn hợp hành tím xay, tỏi xay, tóp mỡ và ức gà xé nhỏ với 2 thìa súp dầu ăn cho săn lại, nêm hạt nêm. Sau đó tắt bếp, cho hành lá thái nhuyễn vào xóc đều.
- Xếp cơm cháy ra đĩa. Trút hỗn hợp thịt gà xào lên trên. Món này dùng nóng với nước tương rất ngon.



Lời nói khéo còn hơn cả lời hùng biện.

BACON

Cơm cháy hải sâm



Tuy là cơm rang, nhưng món này vẫn có thể là một món ăn trong bữa tiệc vì sau khi chế biến nó trở nên sang trọng và hấp dẫn.

Nguyên liệu:

- 1 ức gà 600gr.
- 200gr hải sâm đã ngâm sẵn trắng.
- 100gr nấm rơm búp.
- 6 tép tỏi, 1 muỗng xúp bột năng.
- 1 chén nước lèo, 100gr đậu hòa lan hạt.
- 2 muỗng súp bột năng.

- 1 muống cà phê nước tro tàu.
- 300gr tôm, 200gr nếp tốt, 50gr đậu xanh cà.
- Tiêu, muối, đường, bột ngọt.
- Dầu ăn, xì dầu, gừng, rượu đế.

Thực hiện:

- Hải sâm ngâm rửa bằng chút rượu đế, gừng giã nhỏ xả sạch.
- Thái hột lựu vừa ăn.
- Nấm gọt sạch, ngâm nước lạnh, bột năng 10 phút.
- Xả sạch.
- Thịt gà bỏ xương thái hột lựu vừa.
- Đậu hòa lan: nước sôi, chút muối, nước tro tàu luộc đậu xanh chín vớt ra rửa sạch.
- Nếp, đậu xanh đãi vỏ, cho chút muối nấu chín hơi nhão.
- Đánh nếp cho đều, cho nếp vào miếng nilon thoa chút dầu, cán mỏng 0,3 cm, ấn tròn, cho vào dầu nhiều, vừa nóng, chiên hơi vàng vớt ra.
- Tôm bóc vỏ, xắt hột lựu vừa ăn.
- Chảo nóng cho 2 muống xúp dầu, tỏi băm phi vàng, cho tôm, hải sâm, thịt gà xào chín, nấm, gia vị, cho đậu hòa lan hột, chén nước dùng, bột năng vào sanh sánh.
- Nêm vừa ăn.
- Cho tất cả ra đĩa.
- Dọn kèm chén xì dầu, ớt thái khoanh.

Cơm cháy hải sản



Bạn nên chọn cua cái, thịt ngon hơn cua đực.

Nguyên liệu:

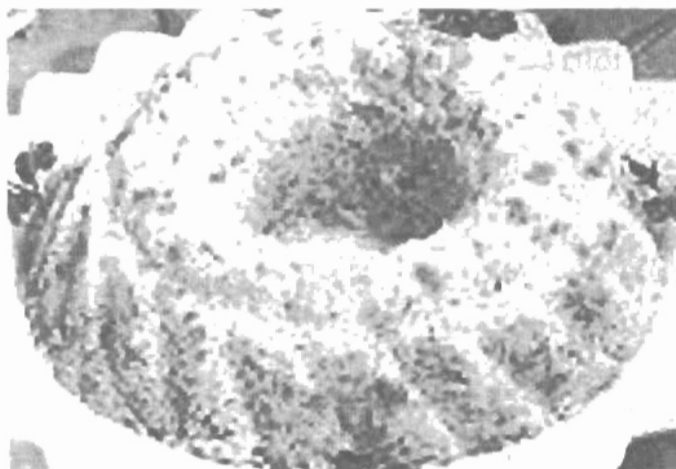
- 100g cơm cháy
- 50g mực tươi
- 4 con tôm sú (50g)
- 1 con cua (250g)
- 10 đọt măng tây tươi
- 25g bông cải trắng
- 25g bông cải xanh

- 10 cái nấm rơm
- 2 cây hành lá
- 50g cà-rốt
- 10g ngô non
- 15g hành tỏi xay
- Một ít bột năng
- 1/2 thìa súp dầu hào
- 1/4 thìa súp dầu mè
- 1/4 thìa cà-phê hạt nêm
- 1/4 thìa cà-phê đường
- 1 thìa cà-phê nước tương
- Dầu ăn.

Thực hiện:

- Cơm cháy cắt miếng vuông, rán giòn. Tôm sú bóc vỏ, chừa đuôi. Cua gỡ lấy thịt. Mực thái miếng vừa ăn.
- Bông vải tách cụm nhỏ, măng tây thái khúc dài 6-7cm, cà-rốt tỉa hoa, thái khoanh, đem tất cả chần sơ cùng với ngô non. Nấm rơm ngâm nước muối pha loãng.
- Sốt hải sản: Phi thơm hành tỏi xay với 3 thìa súp dầu ăn, xào cua, tôm, mực. Tiếp đến, cho nguyên liệu ở bước 2 vào xào chín. Nêm dầu hào, dầu mè, nước tương, hạt nêm, đường. Sau đó cho bột năng đã hòa tan với nước để tạo độ sánh. Dọn cơm cháy ra đĩa, rưới sốt hải sản lên.

Cơm chiên hoàng hậu



Cũng không quá khó khi thực hiện mà bạn vẫn có thể tự hào về sự khéo léo của mình qua cảm quan hấp dẫn, vị ngon độc đáo của món ăn.

Nguyên liệu:

- 250gr gạo thơm.
- 50gr giò lụa.
- 1 cây lạp xưởng.
- 1/4 quả su su.
- 1/2 củ cà rốt nhỏ.
- 1/4 củ hành tây.

- 4 lòng đỏ trứng vịt muối.
- Muối, dầu ăn.

Thực hiện:

- Cơm nấu chín, xới ra để ra rá, đợi nguội.
- Lòng đỏ trứng muối hấp chín, tán nhuyễn.
- Lạp xưởng chiên chín, xắt hạt lựu.
- Giò lụa xắt tương tự.
- Su su, cà rốt, hành tây xắt hạt lựu.
- Xào thơm hành tây, rồi cho su su và cà rốt vào xào khoảng 2 phút.
- Sau đó, cho giò lụa và lạp xưởng vào, đảo đều, xúc ra.
- Cơm rang với chút dầu ăn.
- Cho lòng đỏ trứng vào trộn đều để cơm có màu vàng.
- Nêm ít muối.
- Khi hạt cơm săn lại, trút hỗn hợp nhân đã xào vào, đảo đều.
- Nhấn khuôn cơm, úp ra đĩa.
- Dùng nóng, có thể chan thêm xì dầu nếu thích.

Khả năng có nghĩa lý gì khi thời vận không có.

NAPOLEON

Cơm chiên khoai môn



Không giống như cơm chiên bình thường, món này có một vị khá đặc biệt. Với một chút khéo léo, bạn có thể có được món ăn hấp dẫn chiêu đãi bạn bè.

Nguyên liệu:

- 200gr khoai môn, hấp chín, bóc vỏ, thái hạt lựu.
- 100gr thịt xá xiu, thái hạt lựu.
- 1 cây lạp xường ngon, luộc chín, chiên vàng thái hạt lựu.
- 20gr tôm khô, ngâm mềm.
- 1 cây tỏi tây, thái nhỏ.

- 1 cây cần tây, thái nhỏ.
- 500gr gạo thơm, vo sạch, nấu hơi khô.
- Xối cơm ra khay, để nguội.
- Khi xối, nhớ làm cho các hạt cơm tơi ra.
- Dầu hào, dầu ăn, muối tiêu, đường, nước mắm.

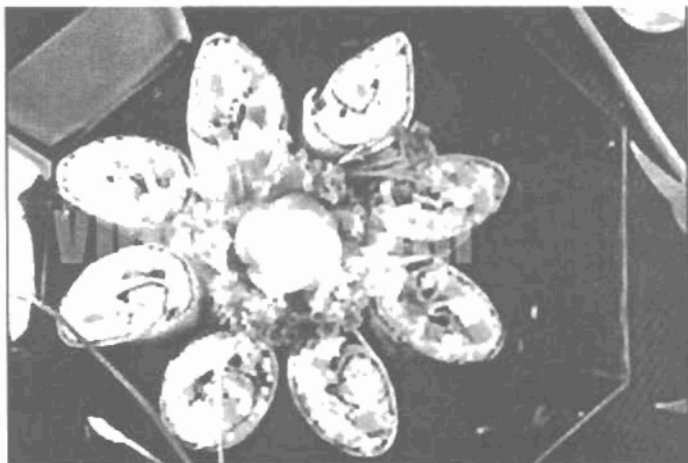
Thực hiện:

- Xào tỏi tây thơm.
- Cho tôm khô vào, nêm gia vị, xào khô săn lại.
- Lăn lượt cho xá xíu, lạp xưởng, cần tây đảo đều.
- Cuối cùng, cho khoai môn vào.
- Cho ra tô.
- Dầu nóng, cho cơm vào đảo đều, nêm gia vị.
- Để lửa nhỏ cho hạt cơm thấm gia vị và săn, bóng.
- Trộn cơm với hỗn hợp trên.
- Dọn kèm xì dầu.
- Dùng nóng.

Chẳng có kẻ nào khôn ngoan hơn vận mệnh cả.

TENNYSON

Cơm cuộn trứng



Món này kiểu cũng giống như món suhi của Nhật.

Nguyên liệu:

- 1 lon gạo.
- 2 quả trứng.
- Thịt gà.
- Thịt heo xông khói.
- Cà rốt.
- Cà chua.
- Tàu hủ trắng.
- Hành lá.
- Nấm mèo đen.
- Thơm và gia vị.

Thực hiện:

- Nấu cơm để nguội.
- Nấm mèo ngâm.
- Thịt gà, thịt heo xông khói ướp gia vị và xào sơ cùng gia vị như cà rốt, cà chua, tàu hũ...
- Sau đó cắt thành từng lát dài độ 3cm và cao 5cm (chú ý cắt dài để cuốn cho dễ).
- Đánh trứng đều và đổ lên chảo mỏng để làm lớp vỏ bên ngoài của món này.
- Dùng lớp vỏ trứng ra mâm sau đó để lớp nấm mèo và lần lượt để lớp cơm khoảng 1cm.
- Kế tiếp lần lượt để thịt heo xông khói, gà, cà rốt, tàu hũ, cà chua và chính giữa để vài cọng hành lá.
- Sau khi đã để hỗn hợp các món ăn bạn lần lượt cuốn lại.
- Kế tiếp bạn cắt cuốn này xéo 30 độ và trình bày ra đĩa.



Cơm cuộn



Nguyên liệu:

- 1 bát cơm cháy.
- 1 bát cơm trắng.
- 100gr nem chua.
- 2 cây xà lách.
- 1 con khô mực nhỏ.
- Vài lá chanh.
- 1 thìa cà phê tỏi băm.
- 1 thìa súp dầu ăn.
- 1 thìa cà phê hạt nêm.

Thực hiện:

- Thái sợi nem chua.
- Nướng chín mực, xé sợi nhỏ.
- Thái nhuyễn lá chanh.
- Xà lách rửa sạch, vẩy ráo nước, xếp ra đĩa.
- Đun nóng dầu, phi thơm tỏi, cho hai loại cơm vào xào, nêm hạt nêm.
- Tiếp tục cho mực khô, nem chua vào, trộn đều, rắc lá chanh.
- Lấy cơm ra lá xà lách, khi ăn cuộn lại.
- Chấm nước mắm chua ngọt.

Tai ương là loại đá thử vàng của con người.

BEAUMONT AND FLETCHER

Cơm cuộn lạp xưởng



- *Để cơm bám chặt vào lá rong biển, bạn để mặt nhám ngửa lên, mặt láng tiếp xúc với thanh tre.*

Nguyên liệu:

- 4 lá rong biển khô
- 2 cây lạp xưởng
- 2 quả trứng gà
- 300g gạo dẻo
- 100g đậu cô-ve
- 1 củ cà-rốt
- 1 ít gừng trắng rang vàng
- Gia vị: muối, đường, nước tương, tương ớt, dầu ăn.

Thực hiện:

- Gạo nấu chín thành cơm, trộn đều với 1/2 thìa súp dầu ăn, 1 thìa cà-phê muối, 1 thìa cà-phê đường.
 - Cà-rốt thái thanh dày 1cm. Đậu cô-ve bỏ 2 đầu. Luộc chín cà-rốt và đậu cô-ve.
 - Trứng gà đánh tan với 1/2 thìa cà-phê muối, 1/4 thìa cà-phê đường. Rán chín với 1/2 thìa súp dầu ăn, thái sợi, bản to 1cm.
 - Lạp xưởng hấp chín, mỗi cây thái làm 4 theo chiều dọc.
 - Sử dụng mảnh tre để cuộn cơm. Để tấm tre lên một mặt phẳng, đặt một lá rong biển lên trên. Ép đều cơm lên 2/3 lá rong biển. Lớp cơm dày khoảng 1cm, cho các nguyên liệu vào, cuộn tròn đều, thái khoanh.
- Thưởng thức: Cho cơm cuộn ra đĩa, rắc vừng lên. Dùng kèm với nước tương có pha chút tương ớt hoặc chấm với sốt mayonnaise.

Cơm cuộn Nhật Bản



Món ăn Nhật Bản thơm ngon, dễ ăn.

Nguyên liệu:

- 1 đùi gà, lọc bỏ da và xương, rửa sạch, thái hạt lựu nhỏ.
- 225gr gạo hạt dài, nấu cơm.
- 6 quả trứng gà.
- 8 thìa cà phê bơ.
- 1 củ hành.
- 1/2 củ cà rốt, thái hạt lựu nhỏ.
- 2 tai nấm rơm, bỏ cuống, thái hạt lựu nhỏ.

- 2 thìa tương cà chua.
- 4 thìa sữa tươi.
- Rau mùi xắt nhỏ.
- Hạt nêm, tiêu.

Thực hiện:

- Ướp thịt gà với hạt nêm, tiêu.
- Đun nóng bơ, xào thơm hành, cho thịt vào đảo đều.
- Thịt chín, cho cà rốt, nấm vào đảo vừa chín, rắc rau mùi lên trên, nhắc xuống.
- Đun nóng 2 thìa bơ, cho cơm vào rán.
- Sau đó, cho hỗn hợp vừa xào vào, nêm tương cà, tiêu, giữ cơm ấm.
- Đánh tan trứng, nêm hạt nêm, tiêu.
- Tráng trứng mỏng, cho cơm vào, cuộn lại.
- Dọn ăn nóng với tương cà chua.

Tiền bạc hoặc phụng sự hoặc cai trị kẻ làm chủ nó.

HORACE

Cơm hàu tay cầm



Nguyên liệu:

- 1,5 bát cơm trắng.
- 50gr dưa cải.
- 1 củ gừng nhỏ.
- 150gr thịt hàu.
- 1 quả trứng gà.
- 1 thìa cà phê tỏi xay.
- Bột nêm, tiêu, dầu ăn, ớt băm, rau mùi tây (ngò), hành tím.

Thực hiện:

- Thái mỏng hành tím.
- Rửa sạch dưa cải, thái nhuyễn.
- Rửa sạch hàu, để ráo, thái nhỏ.
- Gọt vỏ gừng, rửa sạch, thái sợi chỉ.
- Đun nóng dầu, phi thơm tỏi và hành tím, cho dưa cải, trứng, cơm, bột nêm vào đảo đều, cho vào thố.
- Phi thơm tỏi với chút dầu ăn khác, cho thịt hàu vào xào rồi cho vào thố cơm, rắc ớt, tiêu, sau đó đậy nắp, đun thêm vài phút.



Cơm hải sản gói sen



Nguyên liệu:

- 1 bát cơm trắng
- 70g tôm sú.
- 70g mực ống.
- 30 hạt sen.
- 1/2 củ cà rốt.
- 20g đậu Hà Lan.
- 1/2 thìa cà phê củ hành tím xay.
- 1 thìa cà phê dầu màu điều.
- 1 thìa cà phê bột nêm.
- 1/2 thìa súp nước mắm.

- Tiêu, 1 lá sen to,
- Dầu ăn, nước tương.

Thực hiện:

- Cà rốt thái hạt lựu.
- Luộc chín cà rốt, hạt sen và đậu Hà Lan.
- Vớt ra, để ráo.
- Bóc vỏ tôm sú, chừa đuôi, thái khoanh mực vừa ăn.
- Đun dầu màu điều, xào cơm, để riêng.
- Phi hành tím với 1 thìa súp dầu ăn rồi xào tôm và mực.
- Cho cà rốt, hạt sen và đậu Hà Lan vào, xào chung.
- Nêm nước mắm, tiêu và bột nêm.
- Trút cơm vào, trộn đều.
- Cho cơm vào giữa chiếc lá sen, gói lại.
- Hấp 15 phút.
- Khi ăn, dùng dao cắt lá sen làm tư, mở ra.
- Dùng kèm nước tương và ớt thái lát.

Nghe mà có đủ bạn bè thân thích còn hơn già mà cô độc

T. PEACOCK

Cơm hấp A-ti-sô



Nguyên liệu:

- 1 bát cơm.
- 1 hoa a-ti-sô.
- 200gr cá thát lát.
- 50gr giò sống.
- 50gr tôm.
- 50gr mực.
- 2 tai nấm đông cô.
- Xà lách xoăn.
- Hành lá.
- 1 thìa cà phê bột năng.

- Gia vị: hạt nêm, đường, muối.
- Dầu ăn, dầu hào.

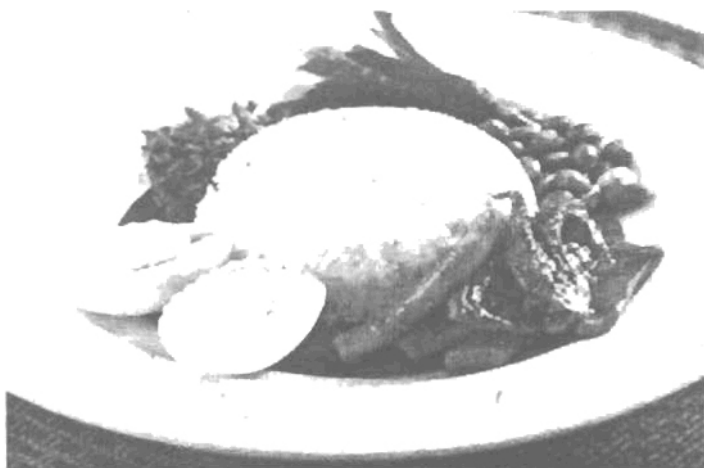
Thực hiện:

- Làm sạch tôm, mực, thái hạt lựu.
- Ngâm mềm nấm đông cô, thái hạt lựu.
- Nhặt bớt cánh hoa a-ti-sô, rửa sạch các cánh và hoa, vẩy ráo nước.
- Nén chặt cơm trong bát, cho vào giữa hoa, xếp vào nồi, hấp khoảng 15 phút.
- Trộn đều cá thái lát, giò sống, nêm gia vị, quét thật đều.
- Chần sơ hành lá.
- Cho hỗn hợp giò sống lên cánh hoa a-ti-sô, dùng hành lá buộc ngang.
- Đun nóng dầu, cho giò sống vào rán vàng, vớt ra, để ráo dầu.
- Tiếp tục đun nóng dầu, cho tôm, mực, nấm đông cô vào xào, nêm gia vị, dầu hào, cho bột năng pha loãng vào tạo độ sánh.
- Lấy cơm ra đĩa, xếp cá thái lát lên, tưới nước sốt, trang trí thêm xà lách. Dùng nóng.

Lừa thử vàng, nghèo khó thử người can đảm.

SEGNIER

Cơm mực sốt cay



Nguyên liệu:

- 1 bát gạo dẻo.
- 150g mực khô.
- 1 quả trứng.
- 30g cá cơm khô.
- 20g đậu phộng muối.
- 1/2 bát nước cốt dừa.
- Muối, dầu ăn.
- 1 thìa cà phê tỏi xay.
- 1 thìa cà phê hành tím xay.
- 1 thìa cà phê ớt xay.

- 2 thìa súp tương ớt.
- 1 thìa cà phê mắm tôm khô.
- 1 thìa súp bột nêm.
- 1 thìa súp đường.

Thực hiện:

- Nấu cơm hơi khô.
- Cơm gần chín, cho nước cốt dừa và muối vào, nấu đến khi chín dẻo.
- Mực ngâm mềm, thái miếng vừa ăn.
- Luộc chín trứng, bóc bỏ vỏ, bổ đôi.
- Chiên vàng cá cơm khô.
- Xào hành, tỏi và ớt xay với 1 thìa súp dầu ăn.
- Cho mực vào, đảo đều.
- Trút tương ớt và mắm tôm khô vào, nêm muối, đường, bột nêm vừa ăn.
- Cuối cùng, cho cá cơm chiên vào, đảo đều.
- Dọn cơm ra đĩa cùng mực và cá cơm xào cay, trứng và lạc muối.
- Dùng nóng.

Bắt đầu biết hối hận là bắt đầu cuộc sống mới.

GEORGE ELIOT

Cơm nắm mắm chưng



Món này thích hợp để mang theo khi đi dã ngoại. Bạn nấu cơm từ tối hôm trước rồi nén lại. Nếu thời tiết trên 25 độ c, bạn phải cho vào hộp kín, bảo quản trong tủ lạnh. Trước khi đi mới lấy ra.

Nguyên liệu:

- 4 bát cơm
- 1 thìa cà-phê hạt nêm
- 2 hộp mắm chưng
- 1 nhánh hành lá
- Dầu ăn.

Thực hiện:

- Hành lá tước sợi. Cơm trộn với chút dầu ăn, hạt nêm.
- Đun dầu nóng trong chảo, cho cơm vào đảo săn. Tiếp đến, cho cơm vào khuôn nén lại rồi úp khuôn xuống đĩa để lấy cơm ra. Nếu không có khuôn, bạn dùng miếng vải mỏng nắm cơm cho dẻo. Sau đó ép thành khối dày 2cm. Chờ đến khi cơm nguội, thái khối hình chữ nhật
- Khui nắp hộp mắm chưng, hấp trên xửng khoảng 5 phút.

Nếu hâm bằng lò vi sóng, thời gian hâm nóng khoảng 1-2 phút.

Khi mua đồ hộp, bạn nên gõ mạnh xuống nắp hộp. Nếu thấy nắp hơi lõm, nghĩa là đồ hộp không bị hở.

- Đặt mắm chưng lên cơm. Trang trí với hành lá.
- Dùng nóng.

Tha thứ là tốt, quên đi lại tốt hơn.

BROWNING

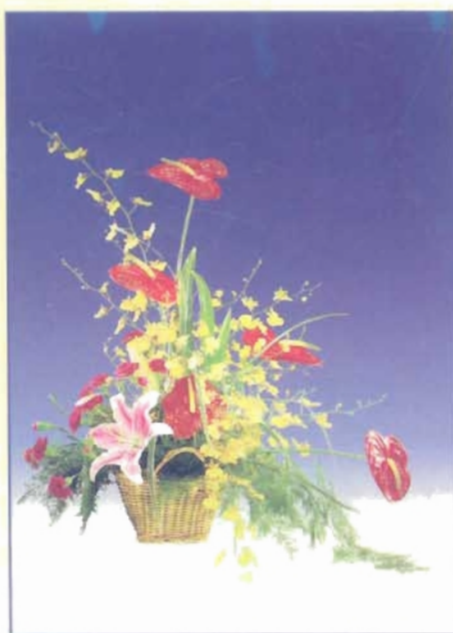
Cơm nướng mai cua

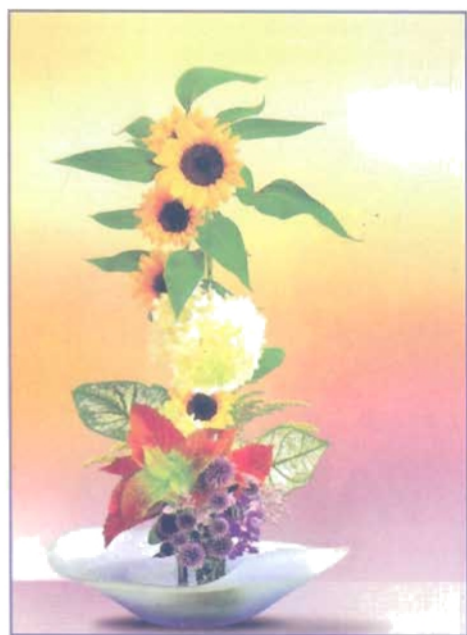


Để món ăn thêm phần hấp dẫn bạn hãy trình bày như ảnh bên: xếp mai cua ra đĩa, điểm ngò, cà chua, ớt tía hoa. Món này ăn nóng với nước tương.

Nguyên liệu:

- 12 cái mai cua.
- 300gr thịt cua
- 300gr tôm đất.
- 2 trứng vịt muối.
- 2 trứng gà.
- 50gr bơ.





- 100gr giăm bông.
- 1 thìa súp thính bánh mì.
- 1 trái dừa xiêm.
- Gia vị, ngò cà chua, ớt, hành, tỏi.

Thực hiện:

- Gạo vo sạch nấu cơm với nước dừa, cơm chín xới ra mâm để nguội.
- Mai cua chà rửa sạch, chiên chín đỏ.
- Tôm lột vỏ, bỏ chỉ đen, chà phèn chua, rửa sạch, để ráo.
- Trứng vịt muối luộc chín, lấy lòng đỏ nghiền nhuyễn.
- Giăm bông xắt hạt lựu.
- Thịt cua ướp tiêu, bột ngọt.
- Bắc chảo dầu phi hành tỏi cho thơm, cho thịt cua, tôm giăm bông vào xào chín, nêm gia vị cho vừa ăn.
- Sau khi phi hành tỏi cho cơm vào rang, nêm gia vị cho vừa ăn.
- Đổ hỗn hợp cua đã xào vào trộn đều, nhắc xuống trộn trứng vịt muối.
- Mai cua thoa bơ, ém cơm thật chặt trên mặt cơm, rắc thính bánh mì, phết bơ, phết lòng đỏ trứng gà đem nướng vàng cho đến khi mặt cơm giòn là được.



Cắm hoa nghệ thuật

Cắm hoa theo chủ đề đêm trắng

Đêm cuối năm là khoảng thời gian tuyệt vời để mỗi người hồi tưởng lại những gì đã qua và sắp xếp cho tương lai. Không gian trắng với những bình hoa thanh khiết trong đêm an lành chắc chắn sẽ mang lại cho bạn cảm giác dễ chịu.

Kiểu 1 có chủ đề cuối Thu: Nguyên liệu gồm 1 cành cúc, 7 lá màu, 3 cành lá bạc, 1 cành baby.

Thực hiện: 5 lá màu cắm từ góc trái, xòe ra. Cắm 3 cành lá bạc ở góc trái, từ ngắn tới dài, ngang miệng lọ về bên phải. Cắm lá màu kế tiếp sau lá bạc dài về bên phải. Lá còn lại dán lên mặt lọ. Cắt ngắn cúc, cắm từ thấp tới cao ở góc trái. Cắt ngắn baby, cắm chen hoa.

Kiểu 2 có chủ đề theo gió: Nguyên liệu gồm 3 cành mồm sói, 2



cành salem, 3 cúc trắng, 1 cành cúc, 3 cành lá thần tài, 1 cành baby, 1 dây leo xoắn, 1 khay gỗ và 1 lọ hoa.

Thực hiện: Đặt lọ hoa vào giữa khay, cho dây leo quấn quanh lọ, chạy dài xuống bên trái. Cắm cành thần tài cao bên trái của lọ. Cành kế tiếp cắm thấp dưới chân lọ về bên phải. Cành còn lại cắm bên phải lọ hoa. Cắm 2 cành mồm sói từ thấp tới cao, nghiêng sang phải. Cành mồm sói còn lại cắm thấp giữa miệng khay. Các cành cúc, salem và baby cắm từ thấp tới cao, từ trái lên trên, rồi sang phải.



Kiểu 3 có chủ đề lặng im: Nguyên liệu gồm 2 cành mồm sói, 1 cành cúc, lá đinh lăng, lá thuộc bài, 1 cành baby và chút sỏi.

Thực hiện: Rải sỏi trong khay. Cắm 2 cành mồm sói từ thấp tới cao, đan vào nhau ngay góc phải. Cắm lá thuộc bài dưới chân hoa. Đinh lăng cắm chen phía trước, nghiêng về góc trái. Cành cúc cắt ngắn, cắm ngay giữa lá, chạy dài sang trái của khay. Baby cắt ngắn, cắm chen hoa.



Kiểu 4 có chủ đề cánh vạc: Nguyên

liệu gồm 1 cành mồm sói, 3 cành cúc trắng, 2 cành lá bạc, vài lá linh chi và 1 cành baby.

Thực hiện: Đặt lọ hoa cạnh nhau, cắm 2 lá vạc vào 2 lọ, đan chéo vào nhau, nghiêng sang hai góc. Cắm lá linh chi từ lọ bên phải, nghiêng sang trái. Cắm 3 hoa cúc



trắng ở dưới thấp, nghiêng sang trái lọ. 2 cành cúc còn lại cắm thấp ở lọ bên phải. Cắm cành mồm sói từ lọ bên trái, nghiêng sang phải. Baby cắt ngắn, cắm thấp chen hoa đều 2 lọ.

Kiểu 5 có chủ đề đêm trăng: Nguyên liệu gồm 1 cành ly trắng và 1 búp, 3 cành lá thông, 2 cành lá bạc, 1 cành baby, một ít lá đinh lăng.

Thực hiện: Cắm 2 cành lá bạc từ thấp đến cao, ngay chính giữa lọ. Cắt ngắn cành ly, cắm ở giữa, dưới chân lá

bạc. Cắt ngắn 1 cành lá thông, cắm thấp từ chính giữa, nghiêng sang phải. Cành kế tiếp cắm ngay chính giữa, bên trái cành lá bạc. Cành còn lại cắm dài, nghiêng sang bên trái



lọ hoa. Búp hoa ly cắm thấp về góc bên trái của lọ. Các cành baby cắm thấp đều xung quanh lọ hoa. Lá đinh lăng gài ở góc phải.



Có một câu nói :” Còn gì trong cuộc sống có thể tươi đẹp hơn hình ảnh một chàng trai và cô gái, tay nắm

chặt tay với trái tim trong sáng và tràn ngập tình yêu cùng đi làm lễ cưới ? Còn gì trong cuộc sống đẹp hơn tình yêu của tuổi trẻ ? ” .Và câu trả lời : ” Vẫn còn một thứ, đó là hình ảnh một đôi vợ chồng già khi họ đã gần kết thúc cuộc hành trình của sự sống. Bàn tay của họ run rẩy lắm rồi những vẫn nắm chặt, khuôn mặt họ in đầy vết nhăn nhưng vẫn rạng rỡ niềm yêu thương, trái tim già nua và mệt mỏi nhưng vẫn còn nghe thấy tiếng đập của tình yêu và ước mơ được dâng hiến. Đúng vậy, trên đời này vẫn còn một điều đẹp hơn tình yêu tuổi trẻ. Đó chính là tình yêu tồn tại ngay cả khi tuổi trẻ đã bị thời gian lấy mất ”. Một tình yêu vĩnh hằng theo năm tháng và sẽ mãi mãi tồn tại theo nhịp đập của hai con tim yêu thương ! (LOVE STORY)



Vợ dạn

Lái xe ra khỏi cổng nhà,
Vợ kêu giặt ngược, diết da
dạn rằng:
Một đừng mơ mộng Thơ -
Trắng
Đụng xe thi sĩ gãy răng u đầu

Hai đừng giữ ống nghe lâu
Gái tơ ông ọ ghẹo đầu dây
kia
Ba đừng ghé quán rượu bia
Bốc men tơ tưởng nọ kia khó
lường
Bốn đừng mua báo dọc đường
Bìa in hoa hậu soi gương liếc

Vui nội trợ

cười

Năm đừng liến láo con người
Đồng nghiệp váy ngắn ọ
người đi qua

Sáu đừng hoang phí thời gian
Ngồi lâu trộm nhía cô hàng
càfé

Bảy đừng thấy phở mà mê
Bột ngọt loét dạ lại chê cơm
nhà

Tám đừng hò hát lang thang
Tiếp viên ca sĩ giả danh hộp
hồn

Chín đừng dạo bước hoàng
hôn

Công viên hoa lá cô hồn rủ rê
Mười đừng ghé rạp xi nê
Tivi nhà sẵn, lẹ về coi phim

Rõ chưa? (vợ hét đứng tim)
Đừng hòng tưởng bỏ như chim
sổ lồng

Mười đừng nhắc lại cho thông
Nếu không.... tui quyết nhất
ông ở nhà

Bố là rau muống

Một gia đình nọ có 2 vợ
chồng sống rất hòa thuận với
nhau.

Mỗi lần người vợ hỏi chồng
về chuyện bố bịch. Anh chồng
chỉ cười và nói:

- Ôi, vợ yêu là nhân sâm quý
giá, còn bố chỉ như mở rau
ngoài chợ mà thôi.
Người vợ nghe thấy vậy, lấy
làm vui lắm. Nhưng rồi một
hôm cô ta phát hiện ra chồng
mình đã có bố. Một lần bắt
quả tang họ ở một quán nọ,
cô ta khóc lóc nói với anh
chồng:

- Thế mà anh nói em như
nhân sâm quý giá, còn bố chỉ
như là mở rau.

Anh chồng mặt tỉnh bơ, thản
nhiên đáp:

- Đúng rồi còn gì, nhân sâm
thì chỉ khi nào ốm người ta
mới uống, còn rau thì ngày
nào chả phải ăn.

Đố vui ẩm thực

Bánh gì ăn cỏ ăn rơm

Di đứng bình thường sao bảo
không đi? ==>) Bánh Bò

Bánh gì trong vắt bọc tôm

Ai ăn cũng thích, ai nhìn cũng
ưa? ==>) Bánh tôm bột lọc

Nhiều dây nịt quần thân tròn

Mềm mềm dẻo dẻo, cỡ sao
gọi đòn? ==>) Đòn Bánh tét

Mỗi năm chỉ có một lần

Em về cùng trẻ quây quần
chơi trăng? ==>) Bánh Trung
Thu

Chuyện vui xã hội

Ăn gì giống đó

Sau một thời gian dài đi làm ăn dài hạn ở phương xa anh Ba về thăm gia đình. Vợ anh đã sanh một con trai trong khi anh vắng mặt. Anh tin tưởng thằng bé là con của anh. Nhưng khi về nhìn thấy mặt con, anh đâm hoài nghi vì gương mặt thằng bé chẳng có gì giống anh cả, nhất là màu da.

Vợ anh hết lời giải thích cho chồng. Chị nói thằng con ngoài việc bú sữa mẹ, chị có cho nó ăn thêm cacao nên nước da nó nâu nâu, không được trắng như bố nó. Anh Ba thấy vợ nói có lý nên đỡ nghi. Hôm sau anh về kể lại chuyện này cho má ruột anh nghe. Má anh cười:

- Vợ mày nói đúng đấy. Cũng như mày lúc nhỏ tao nuôi bằng sữa bò nên bây giờ mày mới có sừng!!!

Tâm sự nặng nề

Một người đàn ông bước vào bar rượu thấy ông bạn đang ngồi rầu rĩ thì đến gần hỏi:

- Hình như anh đang có tâm sự gì?

Ông kia than:

- Mẹ tôi chết hồi tháng ba, để lại cho tôi 100.000 đô la. Hồi tháng tư, bố tôi qua đời cũng để lại 200.000 đô la.

- Chà, bất hạnh thật! Trong hai tháng mà bố mẹ lần lượt quy tiên!

Ông bạn thiếu não:

- Chưa xong đâu! Cô ruột tôi vừa qua đời tháng trước, cũng để cho tôi 500.000đôla.

- Xin chia buồn! - Người bạn vỗ vai thông cảm.

Ông nọ gật đầu:

- Chứ còn gì nữa, từ đầu tháng đến nay chẳng ai chịu chết nữa!

Thông minh và giữ chữ tín

Ông bố dạy con trai:

- Thông minh và giữ chữ tín là then chốt của thành công con ạ.

Giả sử con đã chót hứa cái gì thì vì điều đó nếu có bị khuynh gia bại sản, con cũng phải thực hiện. Đó gọi là chữ tín.

- Vậy thì thông minh là gì hả bố?

- Đừng có hứa hẹn những lời như vậy.

Công việc hàng ngày

Kế toán trưởng tỉnh dậy lúc 8h sáng, uống cà phê, hút thuốc và say sưa đọc báo. Một tiếng sau, vợ hỏi:

- Thế anh không đi làm à?

- Ôi thôi chết, vậy mà anh cứ tưởng mình đang ngồi trong văn phòng.

Có năng lực

Giám đốc gọi trưởng phòng tổ chức và ra lệnh:

- Anh tìm trong nhà máy một người trẻ tuổi, có năng lực, có thể thay thế tôi trong tương lai.

- Tìm xong thì giao cho anh ta việc gì?

- Đuổi anh ta ngay lập tức.

Quảng cáo 1

Một cửa hàng kính thuốc: "Đôi mắt là cửa sổ tâm hồn. Để bảo vệ cho tâm hồn của bạn, hãy lắp kính vào cửa sổ".

Quảng cáo 2

Thăm mỹ viện:

"Xin các bạn chờ có tùy tiện mà liếc mắt đưa tình với các cô gái xinh đẹp từ mỹ viện của chúng tôi đi ra, hoàn toàn có khả năng cô gái ấy chính là bà ngoại của bạn đấy!".

--- Chúng ta hay nói quá nhiều về bản thân. Đừng làm như thế. Người khác sẽ làm điều đó khi chúng ta đi chỗ khác.

--- Trong cuộc sống, có những thứ to lớn hơn tiền, như hoá đơn tính tiền chẳng hạn.

--- Chép lại từ 1 quyển sách là đạo văn. Chép lại từ nhiều cuốn sách là nghiên cứu.

---- Một con ngựa đau cả tàu... được ăn thêm cỏ.



Mẹo vặt nội trợ

Bảo quản thực phẩm mùa Hè

Không khí oi bức của mùa hè khiến cho các loại thực phẩm bị hỏng rất nhanh. Do đó, làm thế nào để bảo quản thực phẩm được tươi và lâu đang là vấn đề được nhiều người quan tâm.

Nói chung, hiện nay gian hàng thức ăn nhanh và thực phẩm tươi sống ở các hệ

thống siêu thị đã thu hút được sự chú ý của khá đông các bà nội trợ. Trong xu thế cạnh tranh, mỗi siêu thị đều có bí quyết bảo quản thực phẩm riêng để luôn chiếm được lòng tin của người tiêu dùng về hình thức cũng như chất lượng. Những kinh nghiệm của chuyên gia về thực phẩm tại các hệ thống siêu thị này sẽ giúp ích cho các bà nội trợ trong việc chọn lựa và bảo quản thực phẩm trong gia đình.

Rau củ quả

- Nấm: Lưu giữ trong 3-5 ngày, không đặt trong túi

nhựa vì có thể bị chua và kho

- Ớt chuông Đà Lạt: Có thể giữ được một thời gian ngắn trong tủ lạnh nhưng sẽ mất hàm lượng đường trong vài ngày.

- Bắp ngô: Rất dễ bị mất hàm lượng đường và hạt sẽ bị cứng. Nên sử dụng càng sớm càng tốt.

- Súp lơ, su hào, cải xanh, xà lách: Có thể trữ được từ vài ngày đến một tuần nhưng tốt hơn là dùng ngay để có được hàm lượng Vitamin tốt nhất.

- Xoài: Có thể giữ được vài ngày nhưng sẽ mất độ ngon nếu lưu trữ quá lâu.

- Với các loại quả: Một số loại như mít, cam, đu đủ, bưởi, hồng xiêm có thể trữ từ 3-5 ngày.

- Các loại quả vỏ cứng: măng

cụt, sấu riêng... có thể giữ được trên một tuần.

Thực phẩm tươi sống:

- Thịt: Nhiệt độ thích hợp nhất từ 4-7 độ C. Thời gian tối đa khi trữ các loại thịt: bò, cừu, dê từ 7 đến 10 ngày, lợn, gà, vịt khoảng 7 ngày, chim cút, chim bồ câu, thỏ từ 5 đến 7 ngày.

- Cá: Nhiệt độ thích hợp từ 3-5 độ C, có thể lưu giữ trong 36 giờ. Trước khi lưu trữ, các bà nội trợ cần lưu ý: bỏ đầu, mang và các phần thuộc ruột, đóng gói cẩn thận, không để chung với các thực phẩm chín để tránh tình trạng nhiễm khuẩn

Thực phẩm đông lạnh:
Khi mua thực phẩm đông lạnh bạn cần lưu ý chọn những sản phẩm có hướng

dẫn sử dụng. Đối với các loại thực phẩm đã qua sơ chế hoặc chế biến đựng trong các loại bao bì nhựa (PE hoặc PA) có 2 loại lưu trữ:

- Thực phẩm trữ mát: thịt nguội, giò chả,... trữ đông từ 0-5 độ C
- Thực phẩm đông lạnh: chả giò, thủy hải sản,... trữ đông từ -25 đến -18 độ C.

Thực phẩm đã đông khi rã đông phải chế biến ngay và không nên tái đông trở lại.

Đối với thức ăn còn lại, không nên để bên ngoài quá lâu nếu muốn trữ đông trong tủ lạnh (cho phép trong một vài giờ). Nên che đậy và đóng gói cẩn thận và chỉ nên dùng lại thức ăn bữa trước thêm một lần, nên đun kỹ thức ăn trước khi ăn để tiêu

diệt vi khuẩn đã thâm nhập và tồn lại trong thức ăn.

Để trứng luộc không bị nứt vỏ

Khi luộc trứng trong nước sôi ở nhiệt độ cao, một số trứng thường bị nứt vỏ, hay thậm chí lòng trứng có thể chảy ra ngoài... Để tránh hiện tượng này, bạn hãy cho một nhúm muối vào trong nước trước khi đun sôi để luộc trứng

Trứng tốt, trứng xấu

Thường người ta hay căn cứ vào màu sắc của vỏ trứng để nhận biết trứng còn tốt hay xấu. Tuy nhiên, bạn có thể kiểm tra lại trứng bằng cách sau: Dùng một cái soong hay chảo, đổ nước vào và cho thêm một ít muối. Cho

trứng vào nước. Nếu nó chìm xuống đáy, đó là trứng tốt. Nếu nó nổi ngược lên mặt nước, trứng đã hư.

Bảo quản trứng

Trong tủ lạnh của bạn, bao giờ người ta cũng thiết kế 1 ngăn để đựng trứng rất đẹp. Nó thường nằm ngay ở cửa, nên cũng dễ cho bạn lấy trứng ra khi cần thiết. Nhưng... thực ra, bạn không nên để trứng vào đây, mà tốt nhất bạn cứ cho nguyên bọc trứng mua từ chợ về vào thùng trong tủ lạnh (nếu ở chợ người ta bọc trứng trong hộp giấy carton thì càng tốt). Việc đặt trứng ở ngay cửa tủ lạnh là không tốt cho việc bảo quản vì trứng thường xuyên bị thay đổi nhiệt độ mỗi khi bạn mở cửa tủ và bạn dễ dàng sơ

ý làm vỡ trứng nếu đặt tại đây.

Để khoai tây không nảy chồi

Khoai tây bạn mua về, chưa dùng ngay, vài hôm sau thấy khoai bị nảy chồi. Để ngăn tình trạng này, bạn hãy thử mẹo vặt này nhé: Cho một quả táo vào chung trong giỏ khoai tây. Kết quả sẽ làm bạn bất ngờ đấy. Đây là mẹo vặt đúc kết từ kinh nghiệm dân gian.



MỤC LỤC

- Cơm âm phủ	2
- Cơm ếch	4
- Cơm bát bửu	6
- Cơm bí đao thủy tinh	8
- Cơm bò lúc lắc	10
- Cơm cà ri	12
- Cơm cá hồi	14
- Cơm cháy bì	16
- Cơm cháy bọc chả cá	18
- Cơm cháy gà xé	20
- Cơm cháy hải sâm	22
- Cơm cháy hải sản	24
- Cơm chiên hoàng hậu	26
- Cơm chiên khoai môn	28
- Cơm cuộn trứng	30
- Cơm cuộn	32
- Cơm cuộn lạp xưởng	34
- Cơm cuộn Nhật Bản	36
- Cơm hàu tay cầm	38
- Cơm hải sản gói sen	40
- Cơm hấp A-ti-sô	42
- Cơm mực sốt cay	44
- Cơm nắm mắm chưng	46
- Cơm nướng mai cua	48
- Cầm hoa nghệ thuật	50
- Vui nội trợ	54
- Chuyện vui xã hội	56
- Mẹo vặt nội trợ	59

NHÀ XUẤT BẢN THANH HÓA
Số 248 Trần Phú- P. Ba Đình - Tp. Thanh Hóa
ĐT: (037)3722347 -3852281 - 3853548
Fax(037)3853548
Email:nxbthanhhoa@yahoo.com

SỔ TAY NỘI TRỢ
CÁC MÓN CƠM
NGỌC BÍCH

Chịu trách nhiệm xuất bản:
NGUYỄN HỮU CHỨC

Chịu trách nhiệm nội dung:
NGUYỄN HỮU NGÔN

Biên tập : LÊ THỦY

Trình bày : KIM THƯ

Sửa bản in : VŨ HÙNG

Bìa : MINH DIỄN

In 5 000 cuốn khổ 14.5 x 20.5 cm. Tại Công ty In Song
Nguyên Số ĐKKHXB: 269-2011/CXB/53-22/ThaH, ngày
16 tháng 03 năm 2011. QĐ xuất bản số 509/QĐ-ThaH, ngày
31 tháng 12 năm 2011. In xong và nộp lưu chiểu quý I năm 2012



Cơm hàu tay cầm



Cơm hấp A-ti-sô

SỔ TAY NỘI TRỢ

Tờ báo cho mọi gia đình

KỶ TỐI
PHÁT HÀNH
15/5/2012



SỔ TAY NỘI TRỢ

NGỌC BÍCH

CÁC MÓN NƯỚNG



Giá: 9.800đ