

NGC



CK.0000066934

Mua ăn ngon



GIA ĐÌNH ĐÃ TIỆC



NGUYỄN
HỌC LIÊU

5
Bi quyết của
người nội trợ
khéo tay



NHÀ XUẤT BẢN HỒNG BÀNG

**MÓN ĂN NGON GIA ĐÌNH
VÀ ĐÃI TIỆC**

NGỌC HÀ (Biên soạn)

Món ăn ngon

GIA ĐÌNH ĐÃ TIỆC



**Bi quyết của
người nội trợ
kheo tay**



NHÀ XUẤT BẢN HỒNG BÀNG



CHẢ THỊT NƯỚNG XƯƠNG XÔNG

☼ Nguyên liệu:

Thịt nạc vai 200g

Hành tỏi 80g

Lá xương xông 40g

Mỡ nước 80g

Nước mắm, hạt tiêu, đường, mì chính, than hoa.



Cách làm:

Thịt nạc rửa sạch, băm nhỏ cùng với hành tỏi, trộn lẫn với hạt tiêu, nước mắm, đường.

Lá xương xông rửa sạch, để nguyên lá cho thịt băm vào giữa cuộn lại (mỗi viên 20 – 30g thịt) xếp chả vào vỉ sắt, phết mỡ bên ngoài, đem nướng trên than hoa cho chả chín vàng đều là được. Ăn nóng.

THỊT LỢN KHO TƯƠNG

☼ Nguyên liệu:

Thịt lợn chỉ 800g Giá đỗ 400g

Tương ngọt 80g Rau ngổ 1 mớ

Đường 10g Muôi 10g

Nước hàng 10g



Cách làm:

Thịt rửa sạch, cạo hết lông, thái miếng mỏng vừa. Cho thịt vào nồi nước lọc (vừa ngập thịt) đun sôi, hớt bọt. Sau đó cho tương đã lọc và nước hàng vào, đậy vung đun nhừ, nêm nước cho vừa mặn, ngọt, múc ra bát, ăn nóng kèm với rau ngổ và giá luộc.

LƯỠI LỢN QUAY

⊕ Nguyên liệu

Lưỡi lợn 500g

Hành, tỏi 1 củ

Cà chua 1 quả

Nước mắm, bột canh, hạt tiêu, mỡ nước.



Cách làm:

Nhúng lưỡi vào nước nóng già, vớt ra cạo sạch lớp màng, lọc bỏ xương của lưỡi. Dùng mũi dao nhọn xăm đều xung quanh rồi ướp kỹ với nước mắm, bột canh, hạt tiêu.

Cho mỡ vào xoong đun nóng già, bỏ lưỡi vào quay vàng đều, tiếp đó cho hành tỏi đập dập và cà chua thái miếng vào. Đậy vung đun nhỏ lửa, cho thêm vài thìa nước, lật đi lật lại cho lưỡi chín đều.



Khi nước sôi trong nồi còn ít và nổi béo, dùng xiên xăm thử xem lõi chín đều là được, vớt bã hành tỏi đi. Thái miếng mỏng bày ra đĩa, rưới nước sốt lên trên, rắc hạt tiêu, ăn nóng.

THỊT KHO TÀU

☉ Nguyên liệu:

| | |
|-------------------------------|---------------|
| Thịt ba chỉ | 300g |
| Đường | 1 thìa cà phê |
| Gừng | 1 miếng nhỏ |
| Nước hàng | 1 thìa to |
| Nước mắm, bột canh, hạt tiêu. | |



Cách làm:

Thịt cạo rửa sạch, thái miếng to, dày khoảng 1cm, bỏ vào nồi ướp nước mắm, bột canh, đường, nước hàng và gừng giã nhỏ.

Khoảng 30 phút sau, đặt nồi thịt lên bếp đun to lửa đảo cho săn thịt ngấm gia vị mới đổ nước sôi ngập xăm xấp, đun sôi thịt.

Đun nhỏ lửa, khi thịt mềm nhừ, nước còn lại khoảng 1/3 là được. Cho ra đĩa rắc hạt tiêu vào, ăn nóng.



THỊT LỢN NẤU ĐÔNG

⊗ **Nguyên liệu:**

Thịt chân giò 500g

Bì lợn 200g

Nước mắm 8g

Mì chính, hạt tiêu, muối



Cách làm:

Thịt lợn cạo sạch lông, rửa sạch, cho vào nước sôi luộc qua, vớt ra để nguội, thái miếng mỏng vừa. Cho thịt vào nồi nước mới luộc, nêm mắm, đun sôi, hớt bọt.

Đậy kín vung, đun nhỏ lửa cho đến khi thịt và bì nhừ, nước còn xăm xấp là được. Cho mì chính, hạt tiêu. Múc thịt vào bát để chỗ thoáng mát cho nguội rồi cho vào tủ lạnh cho thịt đông lại. Khi ăn úp thịt ra đĩa, lấy dao cắt sẵn ra từng miếng.

NỘM RAU CÂU

⊗ **Nguyên liệu:**

Rau câu khô 50g

Giá đỗ 200g

Thịt gà nạc 200g

Giò lụa 50g