

Tập 2

Món Ăn Cung Đình

BÌNH HOA TĨA BÀNG HOA-CÚ-QUẢ

Tôn Nữ Ha - Phan Tôn Gia Hôn

CHÀ PHỤNG

Công Hoàng Tôn Nữ Tuyết Mai

BÚN THANG HUẾ

Tôn Nữ Ha - Phan Tôn Gia Hôn

HƯƠNG MỘC ĐÀNG

Tôn Nữ Ha - Phan Tôn Gia Hôn

GỎI HOA CÀU HÌNH RỒNG

Tôn Nữ Ha - Phan Tôn Gia Hôn

CHÀ TRAI NƯỚNG HÌNH CON CỎNG

Tôn Nữ Ha

THỊT NGUỘI HÌNH THIÊN MÃ

Tôn Nữ Ha - Phan Tôn Gia Hôn

MỨC KHÔ TRỘN THANH TRÀ

Tôn Nữ Ha - Phan Tôn Gia Hôn

KÍNH NGƯ SA LƯỚI

Tôn Nữ Ha - Phan Tôn Gia Hôn

VÔI PHŨ PHỤC ĐỒNG CỎ

Tôn Nữ Ha - Phan Tôn Gia Hôn

COM HẤP LÁ SEN

Lê Thị Nhung - Mâu Thị Trào

SỮA HỒ THIÊN NGÀ

Công Hoàng Tôn Nữ Tuyết Mai

CHÀ CUA

Trương Nữ Tĩnh Phương - Tôn Nữ Ai Hương



CÁC MÓN ĂN VÀ THIỆT



VCD

2

MÓN ĂN
CUNG ĐÌNH

PHƯƠNG NAM PHIM

1. BÌNH HOA TĨA

BĂNG HOA-CỦ-QUẢ

VẬT LIỆU: để tía hoa: đu đủ xanh, củ cải trắng, củ cà rốt, cây poireau, cây cần tây, que tre để cắm hoa, bình hoa, nước lạnh.

CÁCH LÀM:

- Cắt đu đủ thành khối trụ ngũ giác đều, có chiều cao 3,5 cm, cạnh 2 cm
- Dùng dao nhọn tách từng cánh hoa ra, mỗi cánh dày 1 ly
- Lốp thứ nhất: 5 cánh hoa
- Lốp thứ hai cắt ngắn hơn lốp thứ nhất 0,5 cm. Tách xen kẽ lốp thứ nhất
- Lốp thứ ba cắt ngắn hơn lốp thứ hai 0,5 cm. Tách xen kẽ lốp thứ hai
- Lốp thứ tư cắt ngắn hơn lốp thứ ba 0,5 cm. Tách xen kẽ lốp thứ ba
- Phần lõi ở giữa dùng dao mũi nhọn cắt bỏ hay dùng cái xúc xóc bỏ
- Dùng kéo tỉa đầu cánh hoa tròn: hoa hồng, nhọn: hoa cúc, răng cưa: hoa cẩm chướng
- Dùng hai đầu ngón tay uốn cong từng cánh hoa cho tự nhiên
- Dùng cà rốt khứa mặt vỏ làm nhụy hoa
- Ngâm hoa đã tía vào nước lạnh. 20 phút sau cánh sẽ nở cong thêm
- Cây Poireau tách phía đầu ngâm nước lạnh sau 20 phút sẽ xoè ra, dùng làm cành hoa
- Cây cần diêm thêm màu xanh cho bình hoa

2. CHẢ PHỤNG

VẬT LIỆU:

- 1/2 kg thịt nạt quế
- 5 cái trứng vịt
- 10 cái trứng cút
- Lạp xưởng, đầu thực vật, bột mì, nấm meo, cà rốt, dưa leo, ớt tươi chín, cà chua, hành hương, ngô, muối hạt, bột ngọt.

THỰC HIỆN:

- Trứng tách lòng đỏ riêng, lòng trắng riêng, đổ chả thật mỏng.
- **Cách 1:** Cuốn 1 lớp trứng, 1 lớp thịt, 1 lớp nấm meo, 1 lớp thịt. Xong cho cà chua, hành hương vào. Cuộn lại thành hình tròn, hấp cách thủy. Khi chín để nguội, cắt thành lát
- **Cách 2:** Cuốn 1 lớp trứng đỏ, 1 lớp thịt, 1 lớp trứng trắng, 1 lớp thịt, xong cho cà rốt hay lạp xưởng vào giữa, gấp lại giống hình chiếc bánh khoai, hấp cách thủy từ 15 - 20 phút, thịt, chả chín là được, cắt thành lát
- Dưa leo tỉa cánh phụng. Cà chua, cà rốt, ớt tía hoa.

TRÌNH BAY

Tía đầu phụng xong, sắp các thứ lên đĩa lớn, bài trí thành bình phụng



3. BÚN THANG

VẬT LIỆU: (cho 6 người ăn)

- 1,5kg bún tươi
- 1kg xương đùi heo
- 0,6kg thịt gà
- 0,15kg chả lụa
- 0,3 kg tôm rang
- 4 quả trứng gà
- 0,1kg lạp xưởng
- 50gr nấm mèo
- 1 dốt mía lau dài 40 cm
- 1 muỗng cà phê nước
- 30gr hành củ
- Rau răm, ngò, nước mắm, muối, tiêu, ớt, chanh.

CÁCH LÀM:

Chuẩn bị:

- Chặt nhỏ xương đùi heo, ngâm vào nước muối 5%.
- 20 phút sau rửa sạch
- Tách thịt gà khỏi xương
- Cho 2 lít nước, nấu sôi rồi thả xương heo và xương gà vào, chờ sôi hớt bọt và hạ thấp lửa. Bỏ thịt gà vào nước đó
- luộc 20 phút
- Tôm rang bỏ vào chảo sao cho chín khô, bóc vỏ, bỏ chỉ ở lưng tôm
- Trứng gà chia riêng lòng đỏ và lòng trắng để đó lớp rất mỏng
- Lạp xưởng luộc với nước 10 phút
- Nấm mèo ngâm nước, cắt bỏ chân, xào chín.

Thực hiện:

- Thịt gà xắt sợi mỏng và dài
- Chả lụa xắt sợi mỏng và dài
- Tôm rang xắt sợi hay lát mỏng
- Chả trứng lòng đỏ xắt sợi
- Chả trứng lòng trắng xắt sợi
- Lạp xưởng xắt miếng
- Nấm mèo xắt sợi
- Rau răm xắt sợi
- Nước dùng sau 1 giờ nhỏ lửa, hớt màng mỡ trên miệng nước súp, pha 1/2 muỗng cà phê nước với nước lạnh, lãng căn bỏ vào
- Lược lấy nước súp bất riêng một xoong. Cho hành củ vào, nêm muối vừa ăn

- Cho bún vào 6 tô, chọn tô miệng rộng
- 8 thứ đã xắt trên chia thành 8 cụm đều mặt
- Khi ăn chế nước súp đang sôi trên bếp cho nóng
- Rải ngò, rắc tiêu
- Đón chung với đĩa chanh, ớt tươi, tương ớt, nước mắm cá cơm chứ không phải nước mắm nước sẽ làm tô bún bị nặng mùi



4. HƯƠNG MỘC ĐĂNG

NGUYÊN LIỆU: 6 người ăn

- 1 quả thơm cao, to còn nu thơm xanh ● 24 que tăm dài 2 tấc ● 100 gr củ cà rốt hay củ cải trắng để tía hoa mai ● Dền sấp cao 3 cm
- **Chả tôm** gồm có: ● 1 kg tôm gân tươi con to ● 200 g thịt heo nạc ● 100 gr mỡ gầy heo ● 2 quả trứng gà
- Tiêu, muối, đường phen (10gr), hành củ (50gr), nước mắm ngon. **Cách làm chả tôm:** ▶ Tôm gân tươi bóc vỏ, bỏ đầu, rút chỉ lưng. Lau tôm thật khô ▶ Đập dập nhỏ, quết nhuyễn gia vị thêm tiêu, muối, đường phen, hành củ và nước mắm kho khô (cần thận kẻo mặn), quết lại thật mịn ▶ Thịt nạt heo xắt mỏng, quết thật nhuyễn (có thể dùng máy xay chung tôm, thịt, gia vị. Sau đó bỏ vào cối quết nhuyễn lại) ▶ Khi tôm thịt đã mịn, lau khô, trộn vào tôm thịt ▶ Lòng trắng trứng gà trộn vào. Lấy chày tán mịn hơn hợp trên cho đều. Vắt thành một cục ▶ Cầm que tăm thì ấy đập vào thớt khoảng 5 phút ▶ Chia phần, xoa đầu ở tay vo thành quả quyết ▶ Xoa đầu ở đĩa sắt, bỏ quyết vào đĩa (không chồng nhau). Hấp hơi 20 phút. **Cử** nấp cho bay hơi ▶ Lấy khăn chấm khô trái chả tôm. Nhàn và sữa hình ▶ Xóc que đang nướng lửa than hoa, nóng đều và phết lớp dầu trắng gà.

- **Ram Huế** gồm có: ● Bánh trắng mè trắng mỏng: 5 cái ● Nạc cưa: 100gr ● Nạc đùi heo: 400gr ● Tôm gân: 300gr ● Mộc nhĩ: 60gr ● Miến: 50gr ● Bột năng: 20gr ● Dầu ăn: 300gr ● Gia vị: tiêu, hành, tỏi, muối. **Cách làm Ram Huế:** ▶ Bánh trắng xếp xen kẽ với lá chuối, phơi sương một đêm cho đều, để cắt ▶ Hoà bột năng với nước, tỉ lệ 1 bột: 1,5 nước. Xoa nước bột lên bánh trắng, chớ bánh mềm, cắt bánh rộng 4 cm, dài 18-20 cm ▶ Nạc cưa, nạc đùi heo, nạc tôm gân, mộc nhĩ xắt sợi mịn, miến cắt ngắn. Hỗn hợp trên nêm tiêu, hành, tỏi, muối, rồi cho vào cối xay nhuyễn ▶ Đốt bánh trắng đã cắt lên khăn lông ướt, cho hỗn hợp nhân vào cuộn tròn, chặt ▶ Bật chảo dầu lên thả bánh ram vào lúc dầu còn chưa sôi, chú ý để mí nằm dưới kéo nhẹ bung, khi thấy bánh ram vàng đều là được ▶ Thơm lạng bớt vỏ gai, moi ruột, đục lỗ xen kẽ: củ cà rốt, củ cải trắng tía hoa mai ghim vào đầu nhọn của hoa thơm.

- ▶ **TRÌNH BÀY:**
- ▶ Dùng que tre ghim chả tôm, ram Huế vào rồi ghim xen kẽ vào phần trên trái thơm ▶ Dền cây thấp vào đĩa, dùng củ rốt làm 3 chân rồi đặt trái thơm lên ■

5. GỎI HOA CAU HÌNH RỒNG

NGUYÊN LIỆU:

- 600 g bắp cải non ● 200 g tôm gân ● 700 g tôm sú lớn ● 100 g thịt heo ba chỉ ● 50 giá sống ● 1/2 lon mè ● Tiêu, hành, tỏi, nước mắm, muối, chanh, Đà



6. CHẢ TRAI NƯỚNG HÌNH CỘNG MÙA

NGUYÊN LIỆU:

- 2 kg trai lớn nhất ● 200 g thịt ba chỉ ● 1 cái Lạp xưởng ● 200 g mỡ chài ● 200 g tôm gân ● 300 g tôm sú ● 10 g đầu mè ● 5 tép xá tươi băm nhỏ ● 15 g lá sắn băm nhỏ ● 10cc mật ong ● Tiêu, hành, nước mắm, tỏi, ớt, chanh, rau ngò, củ cải, 3 quả cà chua, xả lách, rau thơm, khế, vò, chuối lát, bún, nước tương ● Bánh trắng mỏng nướng chín.

CHUẨN BỊ:

- ▶ Cây miệng trai lấy phần thịt bỏ phần ruột đen. Rửa sạch, lau khô. Vò lược chín để trình bày ▶ Thịt heo xắt miếng mỏng ▶ Lạp xưởng xắt lát mỏng ▶ Tôm gân lột vỏ, rút đường gân ở lưng, đập dập các tép trên ướp gia vị, để ngâm 30 phút: tiêu, hành củ, nước mắm, tỏi băm vớt nước bỏ xác, lá sắn, đầu mè, vò giọt chanh. Vắt cục vữa ngon tay cũ, gói bằng mỡ chài. Đặt vào vỉ nướng chín. Phết mật ong nướng lại ▶ Củ cải tía hoa luộc ▶ Tôm sú hấp chín, lột vỏ, xé lấy chỉ đen sau luộc. Đam nước đá 30 phút ▶ Cà chua tía hoa.

TRÌNH BÀY:

- ▶ Bỏ vào đĩa xếp hình con công ▶ Ăn kèm với rau sống, nước lèo, vò, khế, chuối chát, bún, bánh trắng nướng, tỏi, ớt, chanh, tương ớt ■



bằng đu đủ, cà rốt ngâm giấm, đường trước 1 ngày ● Ngò đã giã.

CHUẨN BỊ:

- ▶ Rau thơm xắt sợi ▶ Mè rang chín giã nhỏ ▶ Lột hoa cau, lấy phần non, xắt rời ▶ Giã lát đầu vò và chân rửa sạch ▶ Tôm gân lột vỏ, rút chỉ ở lưng, đập dập ▶ Tôm sú dùng tăm ghim lại, đem hấp chín, lột vỏ, bỏ vào nước đá ngâm 30 phút ▶ Thịt heo mỏng lược chín xắt sợi.

- ▶ **Thực hiện:** ▶ Tỏi, ớt trái, hành tây bào mỏng, nước mắm, đường, chanh, tiêu, rau thơm, tôm gân, bắp cải, giá, thịt heo, mè trộn lẫn, bóp mịn cho đều để cho thấm và mềm. 30 phút sau bỏ vào đĩa xương vụn hình rồng ▶ Ghép đầu rồng, vây rồng



7. THỊT NGUỘI HÌNH THIÊN MÃ

NGUYÊN LIỆU: (cho 6 người ăn)

- Lưỡi heo chín: 100 gr • Thịt heo luộc: 200 gr • Tai heo luộc: 100 gr • Chả cá: 100gr • Đậu khuôn đã chiên: 200 gr • Trứng đã đổ chắt: 4 quả • Tôm chấy: 200gr • Thịt gà luộc: 200gr • Thịt heo xù: 200 gr • Thịt bò tái: 200 gr • Cà rốt: 1/2 kg • Vỏ ốc luộc



Vỏ ốc luộc
rỏi 5 cái
Đu đủ
c h u a
n g o : t
400 gr
Ngò ri
x a n h
thẩm: 50
gr • Dưa leo
nhỏ và lớn:

1,5kg • Nấm đông cô tươi: 1 hộp • Củ cải: 200 gr • Ót ngọt: 300gr • Dền đỏ: 1 củ • Trái cherry nếu có.

Trình tự các bước xếp hình

► Cắt sợi các thứ : lưỡi heo, thịt heo xù, tai heo, chả cá, dưa leo, đậu khuôn,thịt gà, đu đủ rỏi, dưa thân con ngựa ► Cắt dưa leo nhỏ làm vẩy ► Cắt dưa leo nhỏ làm lưng, ngực ► Cà rốt mài xào khô làm bụng hay củ cải đỏ mài nhỏ đặt dưới bụng ► Tôm chấy làm lưng sau ► Chả trứng xắt sợi làm cổ vâ đầu ► Vỏ dưa leo làm mắt ► Củ cải cắt hoa văn ► Dưa leo lớn cắt chân ► Nấm làm mắt và bàn chân. Vỏ hén đựng cherry hay thịt ► Thịt heo luộc, bỏ tái trình bày dưới bụng ngựa ► Trình bày sao cho cảm thấy bay qua biển, trên mây. ■

9. KINH NGỰ SA LƯỚI

NGUYÊN LIỆU: (6 người ăn)

- 1 con cá dầy còn sống (1,2 kg)
- 100 g tôm gân • 300 g nạc chắt hay nạc heo. • 50 g miến đông đong
- 10 g nấm mèo • 2 quả trứng
- 2 cc dầu hào • Tiều, hành, nước mắm, rau sống, ăn kèm, chanh, ớt, tỏi, bánh tráng, bún gạo tươi,vải trắng 5 cm x 100 cm • Tia chàm: cà rốt rất lớn, đu đủ xanh, rau xanh điểm màu.



CÁCH LÀM:

► Cá làm sạch, bỏ ruột, mang ► Xẻ bụng cá, rút tất cả xương, cạo tận dụng tất cả thịt còn dính ở xương ► Tôm gân bóc vỏ, rút chỉ lưng, đập dập ► Thịt heo cắt lát ► Tất cả đem xay mịn hoặc băm mịn ► Bún tàu cắt ngắn, nấm thứ chân hay cắt sợi. Nêm gia vị vừa ăn trộn trứng vào. Nhồi tất cả các thứ trên vào bụng cá. May kín. Quấn vải theo hình cá. Hấp chín trong 60 phút (đùng lò vừa thì 30 phút) ► Cá chín tháo vải, lột vẩy. Đặt vào đĩa, phủ lưới.

TRÌNH BÀY: Dọn ăn kèm với rau sống, bánh tráng, nước mắm chua ngọt. ■

8. MỰC KHÔ TRỘN THANH TRÀ

NGUYÊN LIỆU: (6 người ăn)

- 1 con mực khô: 300 gr • Tôm rắng đã luộc chín: 300gr • Thịt heo vai đã luộc: 300 gr • Thanh trà: 1 quả lớn • Bánh phồng tôm (tùy thích) • Nước mắm biển • Tỏi, ớt, tiêu, hành củ, hành tây, đường, chanh.



CÁCH LÀM:

► Mực nướng chín, lấy chày đập dập, xé sợi nhỏ. Thịt heo, tôm xắt sợi.
► Thanh trà: chàm hình tùy ý. 2/3 dưới, 1/3 trên là nấp. Theo nét chàm cắt hẳn nấp rời, moi lấy ruột thanh trà, chỉ còn vỏ. Dẩy nấp lại. Tách mùi thanh trà, trộn chung các thứ trên với gia vị: nước mắm biển, tỏi, ớt, tiêu, hành củ, hành tây (bào lát mỏng), đường, chanh. Tất cả bỏ vào ruột thanh trà, tời chắt.

10. VỎI PHỦ PHỤC ĐÔNG CỎ



NGUYÊN LIỆU: (Cho 6 người ăn)

- Da dầy heo: 800 gr ● Hạt sen khô: 300 hạt ● Nấm hương: 30gr ● Thịt heo nạc vai: 400gr ● Miến: 50 gr ● Mật ong: 5cc
- Tiều, hành, tỏi, nước mắm, muối, đường, ớt, chanh.
- Con voi: đậu đen 2 hạt, cơm dừa già 100 gr, 2 lỗ tai heo, 2 đuôi heo, ngò 100 gr, cà rốt, que tăm.

● Chuẩn bị nhân Voi: ● Hạt sen ngâm nước 1 giờ cho mềm ● Nấm hương xắt sợi ● Nạc vai heo xắt lát mỏng ướp hành củ, tiều, tỏi, nước mắm vừa ăn.

CÁCH LÀM:

Chuẩn bị:

► Rửa sạch bao tử với muối sống. Đặt chảo thật nóng. Đổ vào 1 muỗng canh nước mắm, bỏ bao tử vào kêu xèo. Trở mặt khác cho đều 2 mặt. Rửa sạch. Lộn trong ra ngoài, cắt hết tất cả mỡ còn dính ở bao tử.

Thực hiện :

► Trộn chung vật liệu của phần nhân voi bỏ vào máy xay mịn. Nếu không có máy thì lược hạt sen thật chín, nạc vai băm nhỏ.

► Cắt miến, trứng, mật ong 5 cc trộn vào hỗn hợp trên. Nhồi vào bao tử heo. May phần sau bao tử cho kín. Dem luộc trong nước ngập 2 giờ. Nước sẽ cạn, voi chín. Vớt ra để nguội mới trình bày.

► Chấm tai voi, đuôi voi, vôi voi, chân voi, mắt voi bằng tăm, các mũi nổi bằng ngò để che khuyết điểm.

► Trên lưng voi bỏ trứng để làm yền voi hay tả chạm người cười voi tùy thời giờ cho phép ■

11. CƠM SEN

NGUYÊN LIỆU: (10 chén nhỏ)

- 250gr gạo thơm hạt dài ● 200gr tôm tươi ● 100gr chà lùa ● 100 hạt sen ● 2 quả trứng ● 1 lá sen non ● Hoa sen trang trí ● Muối, tiều, hành, tỏi, đường, nước mắm.

CÁCH LÀM:

► Nấu cơm: cơm nấu chín khô mềm bằng nước luộc sen.

► Hạt sen: lược chín, mềm nhưng nguyên hạt

► Cắt hạt lựu : Tôm luộc, chà lùa, thịt nạc thăn (ướp gia vị). Cho vào chảo ít dầu, đảo hành tỏi cho thơm. Lăn lượt xào săn từng thứ, nêm nêm gia vị vừa ăn.

► Trứng tráng mỏng : cắt từng dải cao 3cm. Cắt trứng như cái lược để làm tua sen. Cho hạt sen vào chóp. Cho tôm, thịt, chà lùa mới thứ một muỗng canh. Cho 2 chén cơm vào lá, ém chặt và gói lại tạo thành hình tháp đáy vuông. Dùng dao hoặc kéo cắt chóp lá đường kính 5cm, chừa lại vài cm như cái nắp đáy. Cho vào xúng hấp độ 5 phút cho cơm nóng.

► Khi dọn tiệc đông người để nguyên gói còn nóng vào đĩa. Trang trí bằng hoa sen.

► Nếu ăn gia đình vài chục người, đừng đun tua trứng quanh chén. Múc cơm đã hấp vào chén, sắp hạt sen nguyên lên trên tạo thành 1 gương sen có hạt. Cắt lá sen non trái lên đĩa đứng chén. Sắp cánh hoa sen lên lá, đặt chén cơm vào giữa. Mỗi chén cơm sẽ như 1



hoa sen ■

12. SÚP HỒ THIÊN NGÀ

NGUYÊN LIỆU: (6 người ăn)

- 1/2 con gà (700g) ● Chả lụa 50g ● 1 đùi heo 200-300 g ● 50 hạt sen ● 1 củ cà rốt lớn ● 100 g nấm rơm búp ● 6 trứng cắt ● 6 trứng gà (3 lớn , 3 nhỏ) ● 200 g bột bán ● 20 g bột năng ● 1 con cua vừa ● 10 con tôm rần ● Ngô, poa-rô, ớt trái, tiêu bột, tiêu hạt, bột ngọt.

CHUẨN BỊ:

- ▶ Gà, đùi heo làm xong rửa sạch, cho vào vải cũ hành hương, luộc chính cho thơm. Gà chín vớt ra, xé sợi; da gà xắt chỉ, chả lụa xắt sợi. Nước luộc gà, thịt lọc kỹ làm nước dùng.
- ▶ Cua luộc chín, tán lấy thịt.
- ▶ Tôm hấp chín, bóc vỏ. Hạt sen hấp chín vớt ra.

- ▶ Nấm rơm xắt nhỏ, cho vào ít muối cùng nước ấm, sau đó xả sạch.
- ▶ Trứng gà tách lấy lòng đỏ luộc chín làm mất trắng. Lòng trắng đánh dây lên, tưới nước sôi vào cho chín, nặn thành con thiên nga.
- ▶ Cắt cà rốt dài 4 cm, bọc lòng trắng làm đầu, gắn hạt tiêu 2 đôi mắt.
- ▶ Sô trứng gà còn lại đánh đều đổ vào xúp.
- ▶ Bột năng khuấy với nước lạnh. Bột bán luộc hơi chín, xả sạch. Poa rô, ớt trái chín, trứng cắt tỉa hoa sen. Cắt đôi 2 hạt tiêu làm 4 mắt thiên nga.

THỰC HIỆN:

- ▶ Đặt nước dùng lên bếp nấu sôi. Cho thịt gà, thịt cua, tôm, nấm rơm, hạt sen, bột bán, bột năng vào. Sau cùng cho trứng gà đã đánh dây vào. Nêm muối, bột ngọt vừa ăn.

TRÌNH BÀY

- ▶ Cho xúp vào tô lớn, đặt đôi thiên nga ở giữa. Chung quanh nài ngô, hoa poa rô. Lòng đỏ trứng gà luộc chín, mài nhỏ rải trên mặt hồ. Thả trứng cắt tỉa hoa vào, rắc thêm tiêu bột cho thơm.
- ▶ Nhìn vào tô xúp ta thấy như một bức tranh "Hồ thiên nga".
- ▶ Món này dùng nóng ■



13. CHẢ CUA

NGUYÊN LIỆU:

- Cua chắt có gạch: 1 con ● Tôm gân tươi: 100gr ● Thịt nạt chà: 100gr ● Trứng gà: 1 quả ● Muối, tiêu, bột ngọt ● Hành khô, tỏi khô ● Mầu hạt điều

CÁCH THỰC HIỆN:

- ▶ Cua luộc chín tách lấy mai cua để riêng, gỡ lấy phần thịt cua.
- ▶ Tôm lột vỏ, rút chỉ đen trên lưng tôm, chà muối rửa sạch, vắt tôm ráo nước.
- ▶ Quét tôm thật nhuyễn, sau đó cho thịt nạt chà vào trộn đều, nêm vào chà một ít muối, tiêu, hành, tỏi cắt nhỏ.
- ▶ Tách lòng đỏ + lòng trắng trứng để riêng. Cho 1/2 lòng trắng trứng vào quét đều tay sau đó trộn thịt nạc cua vào.
- ▶ Đón chà cua vào mai đem hấp chín để hơi nguội. Gỡ chà ra khỏi mai cua.
- ▶ Gạch cua tán nhỏ phết lên hướng mai cua. Nếu cua gạch đang non thì lấy lòng đỏ trứng gà + 1 ít màu hạt điều phết lên mặt cua.
- ▶ Dem hấp lại 5 phút.
- ▶ Chà người xếp ra đĩa trình bày theo dạng con cua, dùng với kiệu, hành chua ngọt.
- ▶ Chà cua làm khéo phải đôn, trắng, ngọt, thơm, định hình đẹp ■

