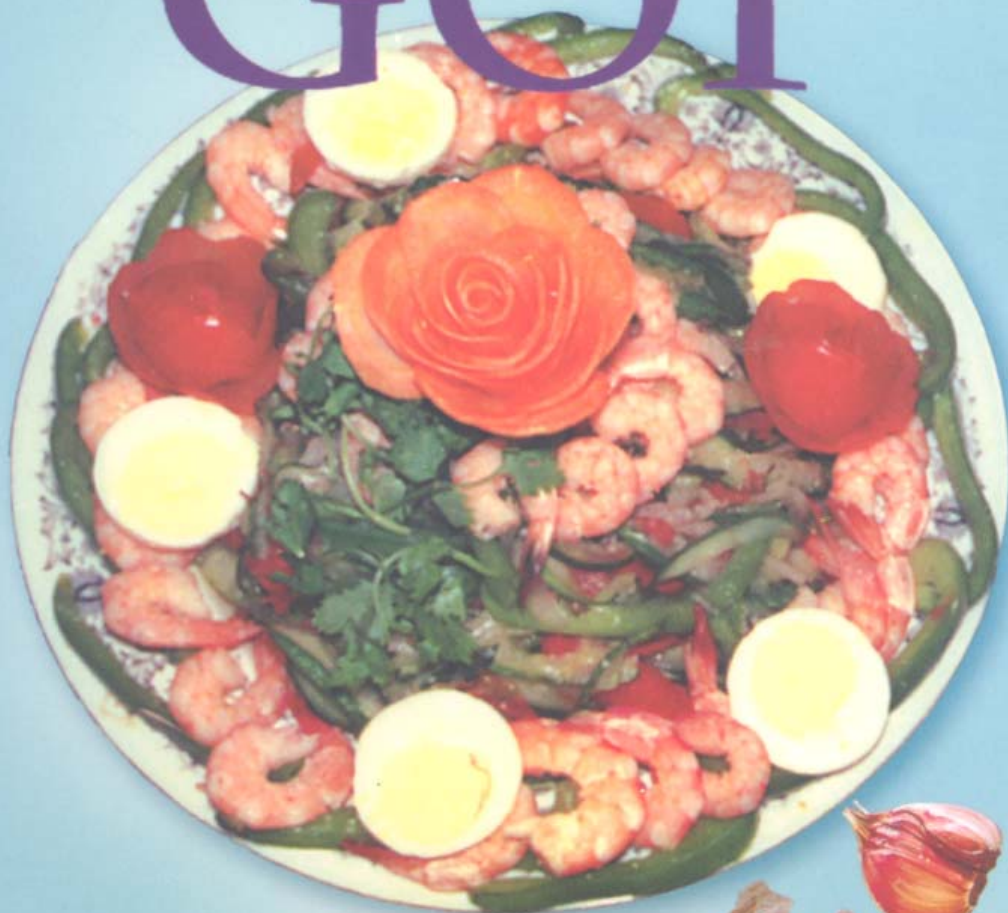


TRIỆU THỊ CHƠI & NGUYỄN THỊ PHỤNG

Kỹ Thuật Nấu Ăn Đãi Tiệc

60 món

GỎI



NHÀ XUẤT BẢN
VĂN HÓA THÔNG TIN



TRIỆU THỊ CHƠI
NGUYỄN THỊ PHỤNG

KỸ THUẬT NẤU ĂN ĐÃI TIỆC

60 món

Gỏi



NHÀ XUẤT BẢN VĂN HÓA THÔNG TIN

Gỏi yên ương	3	Gỏi sứa	30
Gà xé quay tam sắc	4	Gỏi bò Thái Lan	31
Hoa tuyết đại dương	5	Gỏi dưa leo	32
Gỏi rau cần	6	Gỏi đu đủ	33
Gỏi sò huyết	7	Gỏi buôi	34
Gỏi xoài	8	Gỏi tiếu	35
Gỏi thập cẩm	9	Gỏi tôm bóp thấu	36
Rồng bay qua biển	10	Gỏi lươn	37
Gỏi gà	11	Gỏi bông cải	38
Gỏi tơ hồng	12	Gỏi ngũ sắc	39
Gỏi chân gà	13	Gỏi ngó sen tôm thịt	40
Gỏi trái cóc	14	Gỏi tôm rau muống	41
Gỏi dưa hấu	15	Gỏi cua	42
Gỏi bao tử	16	Gỏi bò nhúng me	43
Gỏi giò heo	17	Gỏi miến cua gà	44
Gỏi cua hoa chuối	18	Bò tái chanh	45
Gỏi nghêu	19	Thịt bò giá làm chạo dê	46
Gỏi cuộn tuyết hoa	20	Gỏi gà sốt me	47
Gỏi khổ qua	21	Gỏi ốc hương	48
Gỏi bò	22	Gỏi tùng phong	49
Gỏi mộc nhĩ	23	Gỏi hải sản	50
Gỏi ngó sen	24	Gỏi phượng hoàng	51
Gỏi tôm	25	Gỏi trứng dương	52
Gỏi bạch tuyết kê	26	Gỏi hến	53
Gỏi củ sen tôm	27	Tam bửu gỏi giòn	54
Gỏi đu đủ sứa tôm thịt	28	Gỏi Thái Lan	55
Gỏi thơm	29	Gỏi tôm rau nhút	56
		Bê thui bóp thấu	57
		Gỏi khô cá sặc	58
		Gỏi hoa chuối	59
		Gỏi sen thảo cuộn	60
		Gỏi cá	61
		Gỏi cuốn	62
		Cách làm nước chấm	63



VẬT LIỆU

- 300g thịt nạc đùi - 1 ức gà 600g - 1 lỗ tai heo vừa - 300g tôm to - 300g ngô sen - 2 củ cà rốt - 2 trái dưa leo - 100g kiệu - 3 trái chanh - 2 trái ớt
- 100g hành tím - 1 nắm rau răm - Ngò - 5 cọng cần tàu - Củ cải trắng
- Bánh phồng tôm - 100g đậu phộng - Khuôn hình trái tim - 2 hộp vịt lộn
- 1 chút bột năng - Màu vàng

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Thịt nạc đùi: luộc chín, thái mỏng.
- Gà: luộc chín, xé bản vừa ăn.
- Lỗ tai heo: luộc với chút muối, chút phèn cho mềm vớt ra dội lại nước lạnh, thái mỏng.
- Tôm: rửa sạch, cho chút muối, cho lên chảo rang đến khi tôm chín, bóc vỏ chừa đuôi.
- Ngô sen: cắt ngắn 6cm, chẻ làm đôi ngâm nước có pha chanh hoặc phèn, gắp ăn vớt ra xóc với 1 muỗng súp đường cho thấm.

- Cà rốt: gọt vỏ, bào mỏng thái sợi bóp muối xả sạch vắt ráo, ngâm giấm đường.

- Dưa leo: bỏ ruột, bào mỏng ướp 1 muỗng súp đường khi dùng vắt ráo.

- Đậu phộng: rang vàng bóc vỏ giã vừa nát.

- Rau răm: xắt nhuyễn - Ớt: thái

sợi - Cần tàu: cắt ngắn 5cm.

- Hột vịt: quậy tan, rây lại nếm muối bột ngọt, màu vàng, chút bột năng hòa nước lạnh, tráng mỏng cắt theo khuôn hình trái tim.

- Hành tím: bào mỏng theo chiều xuyên phi vàng.

- Tỏi: băm phi vàng.

- Hỗn hợp 3 muỗng súp đường + 2 muỗng súp nước chanh + 2 muỗng súp nước mắm + 1/2 muỗng cà phê muối + 1 muỗng súp tỏi băm phi vàng. Trộn lại đều.

Chế biến

Trộn chung tất cả lại, nếm hỗn hợp đặc biệt vào chua chua ngọt ngọt là được.

TRÌNH BÀY

Cho gỏi vào khuôn trái tim, ấn chặt trút ra đĩa.

Trên mặt phủ trứng chiên, rắc hành tím, dưa leo, cà rốt, ớt, tiêu hoa rải ngò. Dùng với nước mắm ngon - bánh phồng tôm.





VẬT LIỆU

- 1 con gà mái tơ 1,5kg (không lấy đầu cánh chân) - 200g dưa cải chua (lựa loại lớn và cọng vàng) - 1 trái ớt xanh Đà Lạt - 1 trái ớt đỏ - 2 trái chanh - Rau răm - Ngô - Tương xì muối + tương ớt - Gia vị

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Gà: làm sạch, chặt đôi rửa sạch, ướp gia vị.
- Dưa cải chua: vắt ráo nước, bỏ lá, thái mỏng cọng cải, phi tỏi xào sơ cho 2 muỗng cà phê đường + 1/2 muỗng cà phê bột ngọt.
- Ớt xanh: bỏ hạt, thái sợi, phi tỏi xào sơ. 1 trái tia hoa, 1 trái còn lại thái sợi.
- Rau răm: rửa sạch xắt nhuyễn.
- Tỏi: đập dập bóc vỏ, băm nhuyễn.

Chế biến

Bắc xùng nước sôi cho gà vào hấp chín

(độ 20 - 30 phút) lấy gà ra xé vừa ăn.

Trộn chung 2 muỗng nước chanh + 1 muỗng súp tương ớt + 1 muỗng súp nước mắm + 1 muỗng nước tương + 2 muỗng súp đường + 1 muỗng cà phê tỏi phi vàng + 1 muỗng súp dầu phi tỏi + 1/2 muỗng cà phê bột ngọt. Trộn đều hỗn hợp trên vào và rau răm cho vào gà cho thật đều.

TRÌNH BÀY

Cho gà ra chung quanh mép đĩa xếp xen kẽ dưa cải chua + ớt Đà Lạt, ớt đỏ giữa gà và rau ớt xếp lá ngô. Giữa gà cắm tia hoa.

Dọn kèm chén nước mắm chanh ớt. Món này dùng nóng.

VẬT LIỆU

- 1kg mực ống (loại vừa) hoặc mực nang - 12 con tôm sú loại vừa - 2 hành tây lớn - 100g hành tím + rau răm + ngò + cà + ớt + chanh + giấm.
- 100g kiệu chua - 1 củ cà rốt - 1 trái dưa leo - Cần - 100g đậu phộng.
- Bánh phồng tôm - Gia vị

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Mực: cạo rửa sạch với muối cho kỹ, để ráo, cắt làm 4, cắt chéo hình thoi trong mực. Ngâm với nước rượu đế và giấm để 10 phút vớt ra.

- Tôm: rửa sạch, cho chút muối rang chín bóc vỏ chừa đuôi.

- Hành tây: bóc vỏ, bào mỏng theo chiều ngang ngâm giấm + đường khi dùng vắt ráo. - Rau răm: bỏ cọng, xắt nhuyễn.

- Ngò: rửa sạch để ráo - Cà ớt: tía hoa - Chanh: vắt lấy nước - Kiệu: thái sợi. - Cà rốt: gọt vỏ, bào mỏng ấn dạn sóng

bóp chút muối xả sạch ngâm

giấm + đường làm chua

khi dùng vắt ráo. - Dưa

leo: gọt vỏ bỏ ruột ấn

dạn sóng cho 1

muỗng súp đường

ướp 10 phút vắt

ráo. - Cần: cắt

ngắn 5cm. -

Đậu phộng:

cho chút muối

rang vàng bóc vỏ giã vừa nát.

Chế biến

Chảo nóng cho 1 muỗng súp dầu + muỗng súp tỏi băm phi vàng, cho mực vào xào nhanh tay, nêm lại vừa ăn để ra vắt thêm chanh vào. Trộn chung: mực + hành tây + hành tím + rau răm + cà thái sợi + kiệu chua + cà rốt + dưa leo cần + hỗn hợp trộn gỏi. Nêm lại vừa ăn chua chua ngọt ngọt hỗn hợp 2 muỗng súp nước mắm + 3 muỗng súp nước chanh + 1/2 muỗng cà phê muối + 1/2 muỗng cà phê bột ngọt + 3 muỗng súp đường + muỗng súp tỏi phi. Trộn lại thật đều.

TRÌNH BÀY

Xếp gỏi ra đĩa, giữa đĩa xếp

hoa cà ớt tía, trên gỏi xếp

tôm + đậu phộng rải lên

xung quanh.

Dọn kèm chén

nước mắm chanh

ớt, đĩa bánh

phồng tôm.





VẬT LIỆU

- 10g rau câu (loại thẳng, hấp chín phơi khô) - 200g tôm bạc thẻ to - 1/2 lỗ tai heo - 200g thịt đùi - 20g tôm khô - 1 củ hành tây trắng - 100g kiệu chua - 1 trái dưa leo - 100g hành tím - 1 nắm rau răm - 100g ngó sen + chanh + ớt - 100g đậu phộng + bánh phồng tôm - Gia vị

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Rau câu: ngâm nước ấm 10 phút xả sạch để ráo, cắt ngắn 5cm. - Tôm: rửa sạch, cho chút muối lên chảo rang khô, tôm chín đỏ bóc vỏ chừa đuôi. - Lỗ tai heo: luộc chín với chút muối thái mỏng vừa ăn. - Thịt đùi: luộc chín với chút muối thái mỏng vừa ăn. - Tôm khô: ngâm nước lạnh 10 phút xả sạch xào sơ. - Cà rốt: bóp chút muối xả sạch ngâm giấm + đường khi dùng vắt ráo. - Kiệu: thái sợi, vắt ráo. - Dưa leo: bỏ ruột lấy vỏ ấn dạn sọng, ướp chút đường khi dùng vắt ráo. - Hành tím: bóc vỏ, bào mỏng theo chiều xuôi phi vàng. - Rau răm: bỏ cọng, lấy lá xắt

nhuyễn. - Đậu phộng: cho chút muối rang vàng, bóc vỏ, giã vừa nát. - Ngó sen: cắt ngắn 5cm, chẻ làm hai, ngâm nước lạnh pha chút phèn chua khi dùng vắt ra, xả sạch để ráo, ướp chút đường vắt ráo. - Chanh: 1 trái tia hoa, 1 trái thái sợi cho vào gỏi, 1 trái băm làm nước mắm.

Chế biến

Trộn chung: rau câu + tôm + lỗ tai + thịt đùi + tôm khô + cà rốt + hành tây + kiệu + dưa leo + hành tím phi + rau răm + ngó sen + hỗn hợp trộn gỏi.

TRÌNH BÀY

Xếp gỏi ra đĩa, xung quanh để ngó + hành tím phi + đậu phộng, xen kẽ cà rốt tia hoa.

VẬT LIỆU

- 1kg sò huyết - 100g hành tím - 100g hành tây trắng - 200g kiệu ch
- 100g gừng chua - 300g kim chi - giấm - ớt - chanh - rau răm - bả
- phồng tôm - đậu phộng - - Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + c
- ăn + nước mắm ngon

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Sò huyết: chà rửa sạch, cho luộc chín, gỡ lấy nạc.
- Hành tím: bào mỏng theo chiều ngang phi vàng.
- Hành tây: bóc vỏ, bào mỏng theo chiều ngang ngâm giấm + đường, khi dùng vắt ráo.
- Gừng + kiệu: thái sợi.
- Tỏi: băm nhuyễn phi vàng.
- Rau răm: bỏ cọng xắt nhuyễn.
- Đậu phộng: cho chút muối rang vàng, bóc vỏ giã vừa nát.

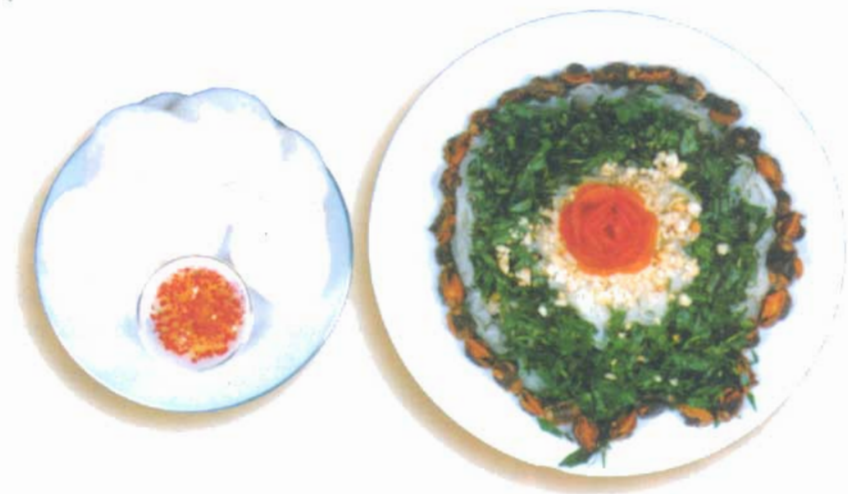
- Ớt: thái sợi bỏ hạt.

Chế biến

Trộn chung: sò huyết - hành tím - hành tây - kiệu - gừng - kim chi - rau răm - ớt - 1/2 muỗng cà phê muối - 3 muỗng súp đường - 1 muỗng cà phê bột ngọt - 1 muỗng súp nước chanh - 2 muỗng nước mắm - 1 muỗng súp tỏi phi. Trộn lại thật đều, nêm chua chua ngọt ngọt.

TRÌNH BÀY

Xếp gỏi ra đĩa, rắc đậu phộng lên trên. Dùng kèm chén nước mắm chanh ớt. Đĩa bánh phồng tôm.





VẬT LIỆU

- 2 trái xoài tương 300g
- 50g tôm khô + 300g thịt đùi - 300g tôm bạc thẻ to
- 200g kiệu chua - 1 củ hành tây trắng - 1 nắm rau răm - 100g hành tím bào - 100g đậu phộng - 200g ngô sen - 3 trái chanh - 1 muỗng súp phèn chua
- Tiêu + muối + đường + bột ngọt + tỏi + dầu ăn + nước mắm ngon

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Xoài: gọt vỏ, bào mỏng, thái sợi ngắn, ướp 1 muỗng súp đường 10 phút, vắt ráo.
- Kiệu: thái sợi.
- Tỏi: đập dập băm nhuyễn phi vàng.
- Hành tây: bào mỏng ngâm giấm đường 10 phút, vắt ráo.
- Tôm khô: ngâm nước 10 phút xào sơ.
- Thịt đùi: luộc chín thái mỏng.
- Tôm bạc: rang chín bóc vỏ chừa đuôi.
- Ngô sen: cắt ngắn 5cm chẻ hai, ngâm

nước lạnh + phèn 10 phút, xả sạch ướp 1 muỗng súp đường.

Chế biến

Trộn chung: xoài - kiệu - hành tây - tôm khô - thịt đùi - tôm bạc - rau răm - hành tím - ngô sen - muối - đường - bột ngọt - nước chanh - nước mắm - tỏi phi. Nêm lại vừa ăn.

TRÌNH BÀY

Xếp gỏi ra đĩa, rắc đậu phộng xung quanh. Dọn kèm chén nước mắm chanh ớt. Đĩa bánh phồng tôm.

VẬT LIỆU

- 300g ngó sen - 1 trái dưa leo - 1 củ cà rốt - 1 củ hành tây trắng - giấm
- 100g kiệu chua - 100g hành tím - 100g đậu phộng - 1 lỗ tai heo 200g
- 200g thịt đùi heo - 400g tôm bạc cỡ to - 300g bao tử heo - 1 nắm rau răm - 3 trái chanh - 2 trái ớt - ngò - cà - Gia vị

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Ngó sen: cắt ngắn 5cm ngâm nước lạnh ngập mặt + 1/2 chén giấm + 1 cục phèn chua bằng trái chanh, ngâm ngó sen cho trắng, giòn. Khi dùng vớt ra cho 1 muỗng súp đường vào đảo đều cho thấm ngó sen; khi dùng vẩy thật ráo (không được vớt, ngó sen sẽ dai).

- Dưa leo: rửa sạch, bỏ ruột, lấy vỏ ấn dẹt sóng dài 5cm, ngang 0,5cm, ướp chút đường, khi dùng vẩy ráo. - Cà rốt: gọt vỏ, bào mỏng, ấn dẹt sóng dài 5cm, ngang 0,5cm ướp chút muối xả sạch, ngâm giấm + chút đường. Khi dùng vẩy ráo. - Hành tây trắng: bào mỏng theo chiều ngang ngâm giấm ngập mặt + chút đường. Khi dùng vẩy ráo. - Kiệu: thái sợi.

- Hành tím: bào mỏng theo chiều xuôi, phi vàng. - Đậu phộng: cho chút muối rang vàng, bóc vỏ, giã

vừa nát. - Lỗ tai heo: cạo rửa sạch, cắt làm hai, nước sôi cho chút muối + 1 muỗng cà phê phèn chua, luộc chín mềm vớt ra ngâm qua nước ấm, thái mỏng. - Tôm: rửa sạch, cho chút muối rang khô, bóc vỏ, chừa đuôi. - Bao tử heo: chà muối trong và ngoài, rửa sạch chà giấm, rửa sạch chà phèn chua, rửa sạch.

Chảo nóng cho chút nước mắm, sôi cho bao tử vào áp chảo, rửa sạch. Luộc chín với chút muối + phèn chua, ngâm qua nước nóng, 5 phút vớt ra thái mỏng.

Chế biến

Trộn chung: Ngó sen + dưa leo + cà rốt + hành tây + kiệu + 1/2 lỗ tai heo + 1/2 thịt đùi + 1/2 tôm + 1/2 bao tử + rau răm + hỗn hợp trộn gỏi. Nêm lại chua chua ngọt ngọt là được.

TRÌNH BÀY

Xếp gỏi ra đĩa, xếp lỗ tai + thịt đùi + tôm + bao tử + đậu phộng + hành tím. Rải ngò, cà ớt xung quanh.

Món này dùng với nước mắm chanh ớt bánh phồng tôm

