

NGUYỄN THỊ THANH

pha chế



thức uống
gia đình

NHÀ XUẤT BẢN PHỤ NỮ

MỤC LỤC

1/ Cách thắng nước đường	9
2/ Nước cốt dừa	10
3/ Cafe sữa đá	11
4/ Cafe chocolate	12
5/ Cacao sữa đá lạnh, cacao sữa nóng	13
6/ Sữa đậu nành	15
7/ Sữa đậu xanh	16
8/ Sữa nước cam	17
9/ Sữa đá chanh	18
10/ Sữa dâu	19
11/ Chanh Rhum	20
12/ Nước xí muối đá	21
13/ Nước chanh muối	22
14/ Sirô dâu sữa tắc	23
15/ Sirô chanh ngội Bạc Hà	24
16/ Honey Moon (<i>Tuần trăng mật</i>)	25
17/ Redlight (<i>đèn đỏ</i>)	26
18/ Nhân nhục đá	27
19/ Thạch đá	28
20/ Sinh tố khoai cao	30

21/ Nước đá me	33
22/ Sâm bổ lượng	34
23/ Nước Limonade	36
24/ Limonade soda chanh muối	37
25/ Limonade soda cam	38
26/ Limonade soda chanh Rhum	39
27/ Cách pha cocktail thơm	40
28/ Pha rượu cocktail	41
29/ Pha cocktail dâu	42
30/ Pha cocktail tổng hợp	43
31/ Cách làm tàu hũ 1	44
32/ Cách làm tàu hũ 2	46
33/ Cách làm Yaourt (<i>sữa chua</i>)	47
34/ Bánh flan sữa tươi	48
35/ Cơm rượu	49
36/ Rượu nếp than	50
37/ Rượu nếp bắc	51
38/ Chè thịt heo quay	53
39/ Chè trứng gà củ năng	55
40/ Chè nhãn bọc hạt sen	56
41/ Chè mè đen	57

✽

cách thắng nước đường

1. Vật liệu:

- 500 gr đường cát vàng
(đường mỡ gà)
- Gừng gọt vỏ thái lát
- Chanh 1 miếng nhỏ

2. Cách thực hiện:

* Cho đường vào 1 cái xoong đổ nước lã cao hơn mặt đường 1 phân, cho gừng thái miếng vào và đặt xoong đường lên bếp đun sôi cho tan đường, khi thấy đường đã tan và có màu sậm, tắt lửa đem nước xuống và nặn chanh để cho đường không đặc trở lại đường (lại đường).

* Khi ăn tàu hủ múc ra chén và cho nước đường lên mặt (nước đường luôn giữ cho hơi nóng).

Tàu hủ đá:

* Cho vào ly 2 muỗng cà phê đường cát.

* Múc tàu hủ vào ly chế nước cốt dừa lên tàu hủ.

* Sau đó cho nước đá bào lên ly tàu hủ.

* Khi dùng quậy lên cho đều tàu hủ ngọt, lạnh, béo dùng rất ngon. □

nước cốt dừa

1. Vật liệu:

- 400 gr dừa nạo
- Đường cát
- 50 gr bột năng hòa với 50 gr nước lã

2. Cách thực hiện:

* Dừa khô vắt lấy 1 chén nước cốt dừa và 2 tô nước đảo dừa cho ra 1 ly 300 ml nước

* Chế nước đảo dừa vào nồi thêm 5 muông súp đường, 1 muông cà phê muối, bột năng hòa nước lã.

* Quay các thứ và dùng rây lược lại tất cả cho mịn, bắc nồi lên bếp và dùng cây dầm quậy liên tục cho đến khi nước dừa vừa đặc sệt lại, đổ tiếp nước cốt dừa vào và dùng cây dầm quậy tiếp cho thật đều rồi nhắc xuống để nguội.



X cà phê sữa đá

(1 ly)

1. Vật liệu:

- 5 muỗng cà phê sữa đặc
- 5 muỗng cà phê xay
- Đá đập nhuyễn
- Nước sôi
- 1 cái ly nhỏ, 1 cái ly cao, 1 cái phin cà phê

2. Cách thực hiện:

- * Cho vào ly 5 muỗng cà phê sữa đặc.
- * Đặt phin lên ly cho vào phin 5 muỗng cà phê xay.
- * Chế nước sôi lên đầy phin và đậy nắp chờ cà phê chảy cho hết phin ra ly, quậy tan cà phê và sữa.
- * Cho nước đá vào ly cao rồi chế cà phê sữa vào nước đá.
- * Khi dùng quậy lên cho đều.



cà phê chocolate

(1 ly)

1. Vật liệu:

- Đường
- Cà phê đen
- Sữa tươi
- Kem chocolate
- Bột ovaltine
- Nước đá bào
- 1 cái ly + 1 cái muỗng

2. Cách thực hiện:

* Cho vào ly các thứ sau đây:

- + 4 muỗng cà phê đường
- + 5 muỗng cà phê đen
- + 5 muỗng cà phê sữa tươi
- + 4 muỗng kem chocolate

* Tất cả hỗn hợp nói trên quậy lên cho đều

* Múc nước đá bào cho đầy ly

* Phía trên nước đá cho nửa muỗng cà phê ovaltine.



☞ cacao sữa đá lạnh

1. Vật liệu:

- Cacao ovaltine
- Sữa đặc hộp
- Nước đá bào

2. Cách thực hiện:

- * Cho 3 muỗng sữa đặc vào ly
- * Cho tiếp 2 muỗng cà phê ovaltine vào ly sữa
- * Dùng muỗng quậy ovaltine và sữa lên cho thật đều và mịn
- * Sau khi ovaltine đều và mịn cho nước đá bào vào ly
- * Khi dùng quậy đều ovaltine và đá cho đều
- * Cacao ovaltine đá lạnh dùng rất ngon, thơm và béo hơn cacao ovaltine sữa nóng.



cacao sữa nóng

1. Vật liệu:

- Cacao ovaltine
- Sữa đặc hộp

2. Cách thực hiện:

- * Cho 2 muỗng cà phê sữa đặc vào ly
- * Cho tiếp vào 2 muỗng cà phê cacao ovaltine vào ly sữa
- * Sau khi quậy đều chế nước sôi.



sữa đậu nành

1. Vật liệu:

- 150 gr đậu nành
- 1 bó lá dứa
- 3 lon guigoz nước lã (1 lon guigoz nước lã = 800 gr nước)

2. Cách thực hiện:

* Đậu nành vo sạch với nước lã nhiều lần, sau đó đổ vào nước lã để ngâm đậu từ 6-8 giờ.

* Sau khi đã ngâm đậu xong, vớt đậu ra xả sạch nhiều lần với nước, rồi mới đem đậu xay nhuyễn (nếu xay máy xay sinh tố thì cho 1 lon guigoz nước lã). Đậu xay xong cho vào 1 cái bao vải và đổ tiếp 2 lon guigoz nước lã vào, cột miệng bao chặt lại và dùng tay nhồi mạnh nhiều lần cho ra nước đậu.

* Đổ nước đậu vào nồi và bỏ bó lá dứa vào nước đậu, nấu nước đậu cho sôi và vớt lá dứa ra bỏ.



sữa đậu xanh

1. Vật liệu:

- 250 gr đậu xanh để vỏ
- 50 gr đậu nành
- 50 gr đậu phộng
- Cọng lá dứa

2. Cách thực hiện:

* Đậu nành vo rửa sạch nhiều lần, sau đó đổ vào nước lã để ngâm đậu 8 giờ.

* Đậu phộng vo sạch nhiều lần, và, đổ nước lã vào ngâm 8 giờ.

* Đậu xanh ngâm nước để vỏ và đổ nước lã vào ngâm 3 giờ.

* 3 thứ đậu sau khi ngâm xong xả nước lã vài lần cho sạch.

* Đổ 3 thứ đậu và 1 lon guigoz nước lã vào máy xay sinh tố (nếu không đem đi xay bằng cối đá) và cắt khúc lá dứa vào.

* 3 thứ đậu sau khi xay nhuyễn đem đổ vào 1 cái túi may bằng vải và đổ thêm 4 lon guigoz nước lã, cột miệng bao chặt lại và dùng tay nhồi đậu thật mạnh cho ra hết chất đậu, trong bao chỉ còn vỏ đậu.

* Đổ phần nước đậu ra ngoài 1 cái nồi, bắc nồi lên bếp nấu cho đến khi đậu sôi lên chín là được. (Khi nấu nhớ quậy đều để phần ở đáy nồi khỏi bị khét đáy nồi). □

sữa nước cam

1. Vật liệu:

- Sữa đặc hộp
- Nửa trái cam sành
- Nước đá bào
- 1 cái ly, 1 cái muỗng

2. Cách thực hiện:

- * Pha hỗn hợp sau đây vào 1 cái ly:
 - + 4 muỗng cà phê sữa đặc
 - + Nước cốt cam sành
- * Sau đó quậy hỗn hợp cho đều
- * Cho nước đá bào vào đầy ly, thái 1 lát cam mỏng đặt lên ly
- * Khi dùng quậy lên cho đều.



sữa đá chanh

(1 ly)

1. Vật liệu:

- Sữa hộp đặc
- 1 trái chanh
- Nước đá bào
- 1 cái muỗng

2. Cách thực hiện:

- * Pha vào ly hỗn hợp sau đây:
 - + 4 muỗng cà phê sữa đặc
 - + Nửa trái chanh vắt nước cốt
- * Quậy tan 2 thứ cho thật đều.
- * Sau đó cho nước đá bào vào ly, thái 1 lát chanh để lên mặt.
- * Khi dùng quậy nước đá và sữa lên cho đều.



sữa dâu

(1 ly)

1. Vật liệu:

- Sirô dâu
- Cà phê sữa
- Vanille
- Nước đá bào

2. Cách thực hiện:

* Cho vào ly các thứ hỗn hợp sau:

+ 4 muỗng súp siro dâu

+ 4 muỗng súp sữa

+ Một chút vanille

* Tất cả hỗn hợp quậy lên cho đều, tiếp đến cho nước đá bào nhuyễn vào đầy ly, và thái 1 miếng chanh mỏng đặt lên phía trên nước đá.

* Khi dùng lấy muỗng quậy cho đều.



chanh Rhum

(1 ly)

1. Vật liệu:

- Chanh
- Rượu Rhum
- Đường
- Nước đá đập nhuyễn

2. Cách thực hiện:

* Cho vào ly hỗn hợp các thứ sau đây:

- + 4 muỗng cà phê đường.
- + 5 muỗng cà phê nước ấm, khuấy cho tan đường và cho tiếp:
- + Dùng 2 miếng chanh vắt nước cốt chanh vào ly, khuấy đều.
- + 5 muỗng cà phê rượu Rhum.
- + 1 lát chanh mỏng.

* Tiếp đến cho nước đá đập nhuyễn vào ly.

* Đặt thêm 1 lát chanh mỏng lên miệng ly để trang hoàng.



nước xí muối đá

(1 ly)

1. Vật liệu:

- 4 muỗng cà phê đường
- 1 trái xí muối
- 3 muỗng cà phê nước xí muối
- Nước đá đập nhuyễn
- 1 cái ly, 1 cái muỗng

2. Cách thực hiện:

* Cho vào ly:

+ 4 muỗng cà phê đường cát .

+ 1 trái xí muối nước, dầm trái xí muối cho bể .

+ 3 muỗng cà phê nước xí muối.

+ 1/3 ly nước ấm = 50 gr nước .

* Tất cả quậy lên cho đều .

* Cho nước đá vào đầy ly.

* Khi dùng quậy tan lên cho đều để được lạnh.



✂ nước chanh muối

(1 ly)

1. **Vật liệu:**

1. **Vật liệu:**

- 4 muỗng cà phê đường
- 1/4 trái chanh muối
- Nước đá đập nhuyễn
- 4 muỗng cà phê nước chanh muối

2. **Cách thực hiện:**

* Cho vào ly 4 muỗng cà phê đường.

* Tiếp đến cho 1/4 trái chanh muối và múc 4 muỗng nước chanh muối cho vào ly đường.

* Tiếp theo đổ nước lã (nước nấu chín để nguội) vào khoảng 1/3 ly và khuấy cho tan đường.

* Sau đó cho nước đá vào đầy ly nước chanh muối. Khi uống dùng muỗng khuấy cho nước chanh được lạnh.

□

siro dâu sữa tắc

(1 ly)

1. Vật liệu:

- Siro dâu
- Sữa đặc
- Mứt dâu
- Tắc trái
- Chanh
- Nước đá
- 1 cái ly + 1 muỗng cà phê

2. Cách thực hiện:

* Cho vào các thứ sau đây:

+ 4 muỗng cà phê siro dâu.

+ 2 muỗng cà phê mứt dâu trái.

+ 4 muỗng cà phê sữa đặc.

* Tiếp theo cho vào 1/3 ly nước sôi (= 30 gr nước) dầm mứt và quậy cho tan sữa đường.

* Sau đó cho nước đá bào vào ly và nặn lấy nước cốt của trái tắc.

* Cắt 1 lát chanh tròn đặt trên phần nước đá.



siro chanh nguoi bạc hà

(1 ly)

1. Vật liệu:

- Siro bạc hà
- Nước đường
- Chanh
- Nước đá bào
- 1 trái mút sori
- Lá rau

2. Cách thực hiện:

* Cho các thứ hỗn hợp sau đây vào 1 cái ly:

+ 6 muỗng cà phê siro bạc hà.

+ 1 muỗng cà phê nước đường.

+ 2 muỗng cà phê nước cốt chanh.

* Quậy lên tất cả cho đều .

* Cho nước đá bào vào đầy ly .

* Trái mút sori và lá rau gắn lên miệng ly .

* Khi dùng quậy lên cho đều.



honeymoon

(tuần trăng mật)

(1 ly)

1. Vật liệu:

- Mật ong
- Chanh
- Cam
- Cà phê sữa
- Mứt trái sori
- Lá rau
- 1 ly thủy tinh có quai, 1 muỗng

2. Cách thực hiện:

* Cho các thứ hỗn hợp sau đây vào 1 cái ly:

- + 6 muỗng cà phê mật ong .
- + 3 muỗng nước cốt chanh .
- + 2 muỗng cà phê nước cốt cam .
- + 3 muỗng cà phê sữa .

* Quậy lên tất cả cho đều .

* Cho nước đá bào vào đầy ly .

* Phía trên miệng ly gắn lát chanh mứt sori và lá rau.



redlight (dèn đỏ)

(1 ly)

1. Vật liệu:

- Siro dâu
- Nước cốt thơm
- Cam - chanh
- Nước đá bào
- 1 ly + 1 muỗng
- Mút sori

2. Cách thực hiện:

- * Pha các thứ uống sau vào ly:
 - + 6 muỗng cà phê siro dâu
 - + 2 muỗng cà phê nước cốt thơm
 - + 2 muỗng cà phê nước cốt cam
 - + 2 muỗng cà phê nước cốt chanh
- * Tất cả quậy lên cho đều.
- * Cho nước đá bào vào đầy ly.
- * Trên miệng ly gắn mút sori và 1 miếng thơm.



nhân nhục đá

1. Vật liệu:

- 100 gr nhân nhục
- 200 gr đường
- 500 gr nước lã

2. Cách thực hiện:

* Nhân nhục bỏ vào tô đổ nước vào rửa sơ

* Sau đó đổ nước vào ngâm 15 phút rồi vớt nhân nhục ra ngoài và đổ nước ngâm nhân nhục với đường để cho nước đường nguội bớt.

* Đến khi thấy nước đường còn hơi âm ấm thì bỏ nhân nhục vào ngâm tiếp cho nhân nhục được nở to.

* Khi dùng múc nhân nhục với nước đường vào ly và đập nước đá nhuyễn cho vào .



thạch đá

1. Vật liệu:

- 1 gói thạch rau câu (hiệu con cá) 25 gr
- 500 gr đường trắng
- 1 chai nước hoa bưởi
- Chanh, nước đá bào
- Hoa lài
- 1 đồ bào đu đủ.

2. Cách thực hiện:

* Đổ gói rau câu vào 1 cái xoong, cho vào 1,5 lít nước lã quậy lên cho đều.

* Bắc xoong rau câu lên bếp vừa nấu vừa quậy để rau câu không đóng đáy soon.

* Khi nấu rau câu sôi lên, bớt lửa nhỏ và hớt bọt cho rau câu được trong.

* Tiếp tục, nấu đến khi rau câu tan hết, còn lại nước trong là được.

* Đổ rau câu ra một cái khuôn hình vuông hoặc hình chữ nhật và để nguội cho rau câu thật cứng.

* Sau khi rau câu nguội cứng, dùng 1 cái bàn bào đu đủ để bào rau câu. Khi bào xong rau câu có sợi rất đều.

* Đường cho vào xoong đổ nước cao hơn mặt đường 1 cm, bắc xoong đường

lên bếp vừa nấu vừa quậy cho đường tan sôi lên tan là được, sau đó nặn ít chanh vào đường.

* Nước đường để nguội, cho nước hoa bưởi quậy cho hòa tan, thả vài bông hoa lài vào nước đường.

* Khi ăn cho thạch ra ly, cho nước đường vào ly thạch, và cho nước đá bảo lên trên.



sinh tô khoai cao

(15 ly)

1. Vật liệu:

- 700 gr khoai môn cao
- 500 gr đường cát trắng
- Sữa đặc hộp
- 300 gr dừa nạo
- Nước đá bào

2. Cách thực hiện:

Giai đoạn 1: Chuẩn bị

* Khoai môn rửa sạch đem hấp chín (nhớ khi mua lựa khoai bột) khoai chín đem bột lột vỏ thái miếng.

* Dừa nạo hoà 1 kg nước ấm ấm nhồi vắt lấy 850 gr nước dừa. Đổ nước dừa vào một cái xoong bắc lên bếp, khuấy cho sôi nước dừa và hơi sệt nhấc xuống để nguội.

Giai đoạn 2: Thực hiện

* Cho khoai môn vào máy xay, tiếp đến cho đường và nước dừa băm máy xay cho nhuyễn. Sau khi khoai đã nhuyễn cho tiếp nước đá vào và xay tiếp cho nhuyễn là được.

* Đổ khoai cao ra ly, và chế sữa đặc lên trên mặt, ghim ống hút vào ly .

* Có thể trang hoàng cắt 1 lát chanh mỏng để ghim lên ly .

* Sinh tố kem khoai cao dùng rất thơm, béo, ngọt rất hấp dẫn.



nước đá me

.. Vật liệu:

- 200 gr me vắt
- 600 gr đường cát
- 1 củ gừng nhỏ
- 100 gr mè hoặc 100 gr đậu phộng
- Đá bào

2. Cách thực hiện:

Giai đoạn 1: Chuẩn bị

* Gừng gọt vỏ thái miếng mỏng và thái sợi nhuyễn.

* Mè cho lên chảo rang vàng .

* Me rửa sơ nước lã, đem ra dầm cho vào 1 cái tô .

* Nước đá bào nhuyễn.

Giai đoạn 2: Cách thực hiện

* Đường cát cho vào 1 cái xoong đổ nước cao hơn mặt đường, bắc xoong đường lên bếp khuấy nấu cho đường tan và đường hơi sệt. Cho gừng và me đã tán nhuyễn vào đường khuấy cho đều đến lúc me sôi lên là được, đem xuống để nguội.

* Múc 1 muông súp me ra ly, chế vào 1 chút nước sôi quậy cho đều, tiếp đến cho mè lên me và cho nước đá bào lên trên .

* Khi ăn dùng muông khuấy đều. Nước đá me chua ngọt thơm gừng mè rất ngon.



sâm bổ lượng

(20 ly)

1. Vật liệu:

- Nấm tuyết 100 gr
- Phở tai mua loại thái sợi 200 gr
- Táo đỏ 20 trái
- Củ sen 200 gr
- Bò bo 300 gr
- Nhân nhục 150 gr
- Hạt sen 3 xâu
- Nước đá bào, nước đường
- 1 cái ly, 1 cái muỗng.

2. Cách thực hiện:

Giai đoạn 1: Chuẩn bị

* Nấm tuyết đem ngâm nước cho nở, rồi cắt bỏ chân. Sau đó cắt nhỏ rồi bắc nước sôi luộc nấm tuyết sơ, vớt ra để nấm tuyết ráo nước.

* Phở tai đem rửa nhiều lần với nước cho thật sạch, sau đó đổ nước âm ấm vào chò đầy để ngâm phở tai cho nở.

* Táo đỏ rửa sạch bụi, dùng vật nhọn đâm 2 đầu trái táo, sau đó bắc nước sôi luộc cho táo nở.

* Củ sen rửa sạch bào bỏ vỏ cho trắng, rồi bào mỏng củ sen sau đó đem luộc chín củ sen bào.

* Bo bo rửa sạch đem hấp cách thủy.

* Nhân nhục ngâm nở (xem cách ngâm nấu nhân nhục đá) .

* Hạt sen luộc chín, mềm.

Giai đoạn 2: Cho vào ly

* Cho bo bo, hạt sen, nhân nhục, táo đỏ, phổ tai, nấm tuyết mỗi thứ một ít.

* Sau đó múc nước đường và cho nước đá bào vào ly .

* Khi dùng quậy lên cho đều.



nước limonade

1. Vật liệu:

- 250 gr nước lã
- 15 gr đường cát
- 4 đinh hương
- 1 miếng quế

2. Cách thực hiện:

* Đổ vào xoong nước lã, đinh hương, quế rồi bắc lên bếp nấu sôi 2 phút và cho đường vào nồi quậy cho tan đường rồi tắt lửa.

* Sau đó đổ nước đường vào thố và đem để tủ lạnh.

* Nước này còn gọi là Limonade và khi nào pha các thứ nước uống chúng ta đem ra dùng.



limonade soda

chanh muối

(1 ly)

1. Vật liệu:

- Chanh muối
- Lon soda
- Nước limonade lạnh
- Đường cát

2. Cách thực hiện:

* Pha các thứ sau đây vào 1 thố thủy tinh nhỏ:

- + 4 muỗng cà phê đường cát
- + 1/4 trái chanh muối
- + 5 muỗng súp nước soda
- + 5 muỗng súp nước limonade
- + 3 muỗng cà phê nước chanh muối

* Tất cả quậy lên cho đều và tan đường.

* Cho 1 cục nước đá vào ly và chế hỗn hợp thức uống trên vào ly.

* Cắt 1 lát chanh mỏng và cắt 1 đường nhỏ lên miếng chanh rồi gác miếng chanh lên miệng ly.

* Khi dùng sử dụng với ống hút.



limonade soda cam

(1 ly)

1. Vật liệu:

- Nửa trái cam
- Lon soda
- Đường cát
- Nước limonade lạnh

2. Cách thực hiện:

* Cho vào ly:

+ 2 muỗng cà phê đường

+ nước cốt nửa trái cam

+ 4 muỗng súp soda

+ 4 muỗng súp limonade lạnh

* Tất cả quậy lên cho đều

* Dùng ly có chân nhúng miệng ly vào nước cho ướt rồi nhúng miệng ly qua đường cát cho đường dính chung quanh miệng ly.

* Tiếp đến cho 1 cục đá vào ly rồi đổ nước limonade soda cam vào.

* Khi dùng sử dụng bằng ống hút.



limonade soda chanh Rhum

(1 ly)

1. Vật liệu:

- Chanh
- Rượu Rhum
- Lon soda
- Nước limonade lạnh
- Đường
- 1 trái mít sori

2. Cách thực hiện:

* Pha các thứ sau đây vào 1 bình hoặc thố thủy tinh nhỏ.

+ 4 muỗng cà phê đường

+ 5 muỗng cà phê rượu rhum

+ 4 muỗng súp nước soda

+ 4 muỗng súp nước limonade

+ 2 miếng chanh vắt lấy nước cốt

* Trộn hỗn hợp thức uống cho đều.

* Cho một cục nước đá vào ly và chế hỗn hợp nước uống vào ly.

* Trái sori để cuống, dùng dao rạch một đường phía dưới trái sori rồi gắn trái sori lên miệng ly, sử dụng ống hút.



cách pha cocktail thơm

(dứa)

(8 ly)

1. Vật liệu:

- Đường
- 2 trái thơm
- 2 trái cam lột bỏ vỏ lụa
- 1 lít nước limonade
(xem bài cách làm nước limonade)
- 1/4 lít nước nấu chín để nguội
- Rhum

2. Cách thực hiện:

- * 1 trái thơm đem xay nhuyễn vắt nước.
- * 1 trái thơm đem xắt miếng nhỏ.
- * Pha nước nấu chín + 100 gr đường quấy đều, nước limonade
- * Cho tiếp nước cốt thơm.
- * Tiếp thêm thơm xắt nhỏ, cam miếng.
- * Sau cùng cho thêm rượu Rhum vào (tùy theo dùng rượu nhiều hoặc ít).
- * Đem để vào tủ lạnh rồi hãy dùng.



pha rượu cocktail

(1 ly)

1. Vật liệu:

- Siro trái cây (cam dâu)
- Chanh
- Kem vanille
- Rượu cam

2. Cách thực hiện:

* Pha vào ly:

- + 5 muỗng cà phê siro
- + 1 muỗng cà phê nước cốt chanh
- + 3 muỗng cà phê kem vanille
- + 3 muỗng súp limonade
- + 4 muỗng cà phê rượu cam

* Quậy lên tất cả cho đều .

* Khi dùng cho vào cốc đá .



cách pha cocktail dâu

(10 ly)

1. Vật liệu:

- 500 gr trái dâu
- Siro dâu
- Nước cốt cam
- Nước limonade
- Chanh
- Rượu dâu

2. Cách thực hiện:

- * Trái dâu rửa sạch
- * Pha các thứ sau đây:
 - + 5 muỗng súp siro dâu
 - + 1/2 lít nước cốt cam
 - + 2 lít limonade
 - + Chanh thái lát
 - + 150 gr đường
- * Tất cả quậy lên cho đều với rượu.
- * Cho trái dâu vào và để lạnh.
- * Khi dùng cho thêm đá.



cách pha cocktail tổng hợp

(8 phần)

1. Vật liệu:

- Siro bạc hà
- Chanh
- Nước limonade
- Trái sori, thơm, trái vải, nho
- Rượu Rhum

2. Cách thực hiện:

* Pha ướp trái cây sori, thơm thái miếng, trái vải, nho, 150 gr đường

* Cho vào thố:

+ 8 muỗng súp siro bạc hà

+ 2 lít nước limonade

+ Chanh thái lát, rượu rum

* Quay lên tất cả cho đều cho trái cây vào và để thố trái cây vào tủ lạnh.

* Khi dùng cho thêm nước đá vào ly.



tàu hủ

(cách 1)

1. Vật liệu:

- 160 gr đậu nành
- 50 gr bột gạo
- 400 gr nước lã
- 1 muỗng cà phê thạch cao phi
- 1 lá dứa

2. Cách thực hiện:

* Đậu nành chà trong nước cho thật sạch. Khi nào thấy nước trong là được.

* Đem đậu ngâm trong nước một đêm (9 tiếng)

* Sáng ra vớt đậu rửa kỹ lại cho thật sạch.

* Đem đậu xay nhuyễn với 600 gr nước lã (dùng máy xay sinh tố xay)

* Sau khi đậu xay đã mịn và nhuyễn cho đậu vào 1 bao vải và đổ vào 1 kg nước lã đựng trong thau, cột túm miệng bao cho chặt và nhồi bóp cho thật mạnh bên ngoài bao cho đậu ra hết phần tinh bột.

* Sau đó vắt phần bã đậu ra ngoài.

* Đổ nước tinh bột trong thau vào một cái xoong và cho lá dứa vào, bắc lên bếp khuấy đều cho đến khi nước sôi.

* Lấy 50 gr bột gạo và 400 gr nước đậu quậy đều cho tan bột, lược bột lại cho sạch bụi (phải lấy nước đậu trước khi nấu).

* Cho tiếp phần bột gạo vào xoong nước tàu hủ đang sôi và quậy tiếp tục cho đều đến khi tàu hủ sôi trở lại, tắt lửa nhắc xuống vớt lá dứa bỏ ra ngoài.

* Lấy 1 muống cà phê thạch cao phi và 3 muống cà phê nước lã quậy cho đều. Đổ thạch cao phi vào nước tàu hủ (đã đem xuống khỏi bếp) và quậy cho đều trong nước tàu hủ.

* Dùng một cái nồi sạch hoặc thố có nắp, đổ nước tàu hủ vào nồi và đậy nắp để giữ yên cho đến khi nguội hẳn.

* Sau vài phút tàu hủ đã đông đặc.



tàu hủ

(Cách 2)

1. Vật liệu:

- Đậu nành: 450 gr
- Bột gạo: 100 gr
- Nước lã
- Thạch cao phi: 1 muông

2. Cách thực hiện:

* Đậu nành ngâm nước (nếu đậu chưa lột vỏ) ngâm 4 giờ, đậu lột vỏ rồi ngâm 1 giờ.

* Sau đó vớt đậu ra cho vào máy đem xay nhuyễn. Đem bột cho vào 1 túi vải nhồi ra nước đường, sau đó vớt bỏ xác.

* Múc ra 1 chén nước đậu, hòa tan với bột gạo để đó.

* Cho nước đậu vào trong nồi nấu lửa lớn, sôi lên nhắc xuống.

* Lấy 1 nồi lớn, thạch cao phi cho vào túi vải nhỏ hòa với nước đậu đánh cho tan, sau đó đổ nước đậu đã nấu chín vào đây nắp để 15 phút là đậu đặc.

* Cho nước đá bào vào đầy ly.

* Trái mút sori và lá rau gấn lên miệng ly.

* Khi dùng quậy lên cho đều.



sữa chua (Yaourt)

1. Vật liệu:

- 1 hộp sữa đặc
- 1 lon sữa bò nước sôi
- 2 lon sữa bò nước nấu chín để nguội
- 1 hũ sữa chua cái
- Hũ đựng yaourt

2. Cách thực hiện:

* Khai hộp sữa đặc cho vào thau và đổ vào 1 lon sữa bò nước sôi rồi khuấy lên cho đều.

* Đổ tiếp thêm 2 lon sữa bò nước lã nấu chín để nguội.

* Hũ yaourt cái đổ ra tô, quậy cho tan đều, và đổ vào thau sữa, quậy lại cho đều.

* Sau đó múc hỗn hợp trên đổ vào các hũ đựng và đậy nắp lại cho chặt.

* Tiếp đó đặt các hũ này vào 1 cái nồi to hơn.

* Nấu 1 ấm nước nóng khoảng 70 độ C và chế nước này vào nồi đựng những hũ yaourt. Cho nước ngập tới cổ của những hũ yaourt.

* Sau đó dùng nắp nồi đậy kín nồi đựng yaourt để 4 giờ cho yaourt đặc.

* Xếp các hũ yaourt này vào tủ lạnh để lạnh dùng rất ngon, dễ tiêu hóa.



bánh flan sữa tươi

1. Vật liệu:

- 8 trứng gà
- 1 lít sữa tươi
- 150 gr đường
- Vanille

2. Cách thực hiện:

- * Hột gà cho vào thố quậy cho tan
- * Cho đường, sữa tươi quậy cho tan
- * Hòa chung: sữa tươi, đường, trứng gà quậy tan, vanille. Dùng rây lược hỗn hợp nói trên.
- * Cho đường vào khuôn + nước bắc lên bếp thắng đường có độ đỏ nâu varanuel mức hỗn hợp hột gà vào khuôn rồi xếp bánh vào xúng hấp cách thủy. Khi hấp đủ lửa nhỏ, hấp từ 20-30 phút là bánh chín.
- * Bánh nguội để vào tủ lạnh, khi ăn chế ra đĩa, chế chút cà phê và để nước đá bào lên bánh.



cơm rượu

1. Vật liệu:

- 1 kg nếp
- 8 viên men
- 1 muông cà phê muối
- 1 chén nước lã
- Lá chuối

2. Cách thực hiện:

* Nếp đem về gút rửa sạch, đổ vào nồi rồi đổ nước cho sâm sấp, đem nấu như nấu cơm.

* Khi nếp chín, dỡ ra mâm cho mau nguội.

* Men đem giã nhuyễn, khi cơm nếp còn vừa ấm thì rắc men lên nếp và trộn đều.

* Nước lã pha vào muối rồi thoa vào tay, lấy từng cục nếp vo tròn như cái bánh men, lá chuối xé ra bọc chung quanh viên nếp rồi sắp vào thố.

* Đậy nắp kỹ, ủ từ 3-4 ngày là được, nước rượu sẽ ứa ra rất nhiều.

* Muốn cho thêm nước, lấy 150 gr đường pha vào 1 lít nước.



rượu nếp than

1. Vật liệu:

- 1 kg nếp than
- 4 viên men nước
- 2 viên men ngọt
- Lá chuối

2. Cách thực hiện:

* Nếp mua về rửa sạch sau đó đổ nước vào ngâm nếp trong vài giờ.

* Sau đó bắc xửng nước sôi trút nếp vào xửng hấp nếp 15 phút, mở nắp ra dùng cây dầm xới nếp lên cho đều và rưới vào nếp nửa chén nước lã, rồi đậy nắp vào hấp thêm 15 phút.

* Sau khi hấp thêm 15 phút nhắc xuống trút vào 1 cái rổ nhỏ lỗ. Đem rổ nếp ra vò nước vắn nước xả cho sạch nhựa rồi để cho ráo nước.

* Bắc xửng nước sôi lên bếp hấp lần thứ 2 thêm 20 phút

* Lấy cái rá vo gạo lót lá chuối đứng chung quanh, và quấn 1 vòng lá chuối ở giữa.

* Men nước và men ngọt dầm nhuyễn

* Cho 1 lớp nếp vào rổ tiếp đến 1 lớp men cho đến hết.

* Sau dùng 1 chậu sành hoặc chậu tráng men đặt cái rá lên rồi ủ kín, đậy trong 3 ngày là dùng được. □

rượu nếp bắc

1. Vật liệu:

- 1 kg nếp lúc
- 1 viên men nước
- 4 viên men ngọt
- Lá chuối

2. Cách thực hiện:

* Nếp mua về lật sạch, sau đó đem vo rửa sạch với nước nhiều lần, đem nếp ngâm nửa giờ rồi vớt ra để ráo nước.

* Sau đó bắc xửng nước sôi và trút nếp vào đồ xôi lên 15 phút rồi mở nắp ra dùng cây dầm xới lên và rưới vào nửa chén nước sau đó đậy nắp hấp thêm 15 phút

* Lấy nếp xuống trút vào 1 cái rổ nhỏ lỗ đem nếp ra vò nước vắn nước rửa nếp cho sạch nhựa rồi để ráo.

* Bắc tiếp nếp lên xửng hấp lần thứ 2 nấu thêm 20 phút.

* Lấy lá chuối lót đứng chung quanh cái rá (cái rá dùng để vo gạo)

và quấn lá chuối 1 vòng tròn ở giữa sau đó đổ nếp chung quanh.

* Men ngọt đậm nhuộm pha với men. Xếp một lớp nếp rồi đến 1 lớp men cho đến hết.

* Sau đó đem rá nếp đặt vào chậu tráng men hoặc chậu sành, ở giữa chậu đặt cái chén, sau đó đậy kín ủ 3 ngày là dùng được.



chè thịt heo quay

(25 chén)

1. Vật liệu:

- 450 gr thịt heo quay
- 500 gr bột năng
- 600 gr đường
- 100 gr gừng
- 50 gr mè trắng
- 2 lít nước nấu với đường

2. Cách thực hiện:

* Thịt quay khi mua nếu thích ăn nạc thì mua thịt đùi, thích ăn béo thì mua thịt ba rọi.

* Thái thịt từng miếng vuông cỡ đầu ngón tay.

* Gừng gọt vỏ thái mỏng.

* Mè rửa sạch bụi cát để ráo nước, rang vàng.

* Cho thịt quay đã thái vuông vào chảo bỏ mè và 100 gr đường trộn đều bắc lên bếp, để lửa riu riu, cho đường thấm vào thịt.

* Bột năng đem đổ ra mâm, rưới 50 gr nước lã vào trộn đều cho bột có độ ẩm, sau đó khoét bột cho có lỗ trung ở giữa

và chế nước đang sôi vào, dùng đũa lớn hoặc tay nhồi bột cho mịn (nếu nước không sôi bột sẽ bị chảy).

* Sau khi bột mịn, ngắt từng viên bột, nắn viên bột mỏng bỏ miếng thịt quay, nắn cho tròn viên bột.

* Bắc nồi nước sôi lên bếp, thả bột thịt vào luộc chín, bánh chín, bột sẽ trong và nổi lên mặt nước, vớt bánh thả qua nồi nước đường để cho bánh thấm đường.

Nước đường:

* Cho đường, nước lã, gừng

Bắc lên bếp nấu cho đường tan để lửa riu riu.

* Múc chè vào chén nhỏ. Chè được dùng nóng.



chè trứng gà củ năng

(5 chén chè)

1. Vật liệu:

- 6 trứng gà
- 20 gr củ năng
- 20 gr bột năng
- 50 gr gừng + 500 gr nước lã
- 150 gr đường phèn hoặc đường cát trắng.

2. Cách thực hiện:

* Trứng gà đem luộc 5 trái cho chín, rồi đập bóc bỏ vỏ

* Củ năng gọt vỏ bỏ và bào từng lát mỏng

* Gừng gọt bỏ vỏ và bào lát mỏng

* Bột năng hòa tan với 100 gr nước lã.

* 1 trứng gà còn lại đập bỏ vỏ đánh tan.

* Đổ nước lã, đường, trứng gà luộc chín, củ năng, gừng vào nấu cho đường thấm vào trứng gà.

* Sau đó quậy bột năng cho vào chè trứng gà quậy đều cho bột sôi lên sên sệt rồi tắt lửa. Sau đó mới cho tiếp trứng gà đánh tan vào quậy cho có sợi. Khi dùng múc chè ra chén ăn nóng.



chè nhân bọc hạt sen

1. Vật liệu:

- 1 xâu hạt sen
- 150 gr đường phèn
- 600 gr nhân
- 1 củ gừng gọt vỏ bào mỏng
- 100 gr đường cát
- 500 gr nước lã

2. Cách thực hiện:

* Hạt sen rửa sạch đổ vào xoong nước lã nấu hạt sen cho mềm

* Đường cát cho vào nước lã sâm sấp mặt đường, bắc lên bếp cho đường tan, đường chạy chỉ.

* Cho hạt sen vào nước đường sên cho đường thấm vào hạt sen rồi nhắc xuống.

* Nhân lột bỏ vỏ, tách hạt bỏ đi, rửa sơ nước ấm, để ráo nước, sau đó nhân hạt sen rim đường vào trái nhân, và sắp trái nhân vào chén.

* Đường phèn cho vào 500 gr nước lã, gừng thái lát mỏng, bắc lên bếp nấu cho tan đường, đường thật trong để đường âm ấm múc vào chén chè nhân.



chè mè đen

(25 chén)

1. Vật liệu:

- 300 gr mè đen
- 500 gr đường cát mỡ gà
- 50 gr bột gạo
- 300 gr dừa nạo
- 1 kg 600 nước lã

2. Cách thực hiện:

* Mè đen đem đãi cho sạch bụi cát, rửa nước sau đó để cho ráo, đem phơi khô, bắc chảo nóng cho mè vào rang chín, khi rang mè phải nổ và nhảy trong chảo, mè chín nấu mới thơm.

* Dừa cho vào 600 gr nước lã, vắt lấy nước dừa, vắt lấy 1 lần vừa nước cốt, nước đảo trong 600 gr nước mà thôi.

* Bột gạo cho ra chén, mức nước dừa cho vào bột gạo (độ hơn nửa chén) để quậy bột gạo cho tan.

* Mè đen cho vào máy sinh tố, 1 kg nước lã (có thể chia ra xay 2 lần) nếu không dùng máy sinh tố thì xay bằng cối xay.

* Sau khi xay mè đen đã nhuyễn cho mè ra ngoài, bắc nồi mè đen lên bếp quậy chè liền tay khoảng 3 phút, cho đường, nước dừa vào quậy tiếp tục khoảng 3 phút, cho bột gạo vào cái rây lược bột vào nồi chè và quậy liền tay, đến khi thấy chè đen đậm, mè đã chín, thì nhắc chè xuống.

* Chè múc ra chén và dùng nóng rất ngon. Món chè được người Hoa gọi tên là "Chí mà phũ".



PHA CHẾ 41 THỨC UỐNG GIA ĐÌNH

NGUYỄN THỊ THANH

NHÀ XUẤT BẢN PHỤ NỮ

Chịu trách nhiệm xuất bản:

TRẦN THU HƯƠNG

Biên tập:

VÂN TRANG

Bìa, trình bày:

ĐỖ DUY NGỌC

Tổng phát hành

Cty Văn hóa Tổng hợp Q.11

1223 Ba Thang Hai, Quận 11, TP.HCM, VN
ĐT: 9550164

In 3000 cuốn, khổ 10.5 x 18 cm tại Xí nghiệp in Công ty Văn hoá Tổng hợp Quận 11. Số đăng ký KHXB : 54 - 53/ CXB cấp ngày 8/1/97 và giấy trích ngang KHXB số: 39/ PN cấp này 27/04/98. In xong và nộp lưu chiểu tháng 5 năm 1998.