



HỘI ĐẦU BẾP ĐỒNG NAI

Trực thuộc Hiệp hội Du lịch Đồng Nai

HỘI ĐẦU BẾP ĐỒNG NAI GIỚI THIỆU

106 Món Ngon Đồng Nai

Nguyên Liệu Từ Đất Lành

106 MÓN CÙNG KỂ MỘT CÂU CHUYỆN VỀ ĐẤT VÀ NGƯỜI ĐỒNG NAI



TẬP 1 · LƯU HÀNH NỘI BỘ

Công trình tập thể của các đầu bếp hội viên

Hội Đầu Bếp Đồng Nai · Trực thuộc Hiệp hội Du lịch Đồng Nai

Ấn bản 2026



Quét xem trang Hội

LỜI NGỎ CỦA CHỦ TỊCH HỘI

Vùng đất mở, mâm cơm chung

Đồng Nai là vùng đất mở. Hơn ba trăm năm trước, những lớp cư dân đầu tiên theo dòng sông về khẩn hoang **Cù Lao Phố**, dựng nên một thương cảng sầm uất bậc nhất phương Nam. Từ đó đến nay, vùng đất này chưa bao giờ ngừng đón nhận: người miền Trung vào lập vườn, người miền Bắc về xứ đạo Gia Kiệm, đồng bào Chơro, S'tiêng, Nùng giữ bếp lửa trên những triền đồi – và gần đây nhất, Bình Phước, thủ phủ hạt điều, về chung một mái nhà Đồng Nai. Mỗi lớp cư dân mang theo một cách nê nếm, và dòng sông Đồng Nai hiền hòa đã nhào nặn tất cả thành **một nền ẩm thực không nơi nào có được**.

Cuốn sách bạn đang cầm trên tay là **công trình tập thể của toàn thể hội viên Hội Đầu Bếp Đồng Nai: 106 món ăn tiêu biểu** được các đầu bếp của Hội chung tay sưu tầm từ chính các nghệ nhân, người nông dân, người giữ nghề ở tám vùng đất – rồi chuẩn hóa thành công thức định lượng khoa học mà bất kỳ căn bếp nào cũng có thể thực hiện lại trọn vẹn.

Chúng tôi tin rằng giá trị của ẩm thực không chỉ nằm ở hương vị, mà ở khả năng kết nối con người, gìn giữ truyền thống và lan tỏa bản sắc quê hương. Xin trân trọng cảm ơn các nghệ nhân, đầu bếp, nhà nghiên cứu văn hóa và bà con các địa phương đã tin cậy trao gửi công thức, câu chuyện và cả ký ức của mình cho cuốn sách này.

"106 món ngon — 106 câu chuyện — Một tình yêu dành cho Đồng Nai."

Chủ tịch Hội Đầu Bếp Đồng Nai
Nghệ nhân nghề bếp



Nguyễn Văn Thịnh

Đồng Nai bách vị giai hào

PGS.TSKH Huỳnh Văn Tới – nhà nghiên cứu văn hóa Đồng Nai – viết tặng cuốn sách

Ẩm thực là cốt lõi của sinh tồn. Loài người sinh tồn khác loài vật ở chỗ biết chế biến thức ăn, gọi là sáng tạo. Mỗi người ở Đồng Tây, kim cổ đều hưởng thụ và tham gia quá trình sáng tạo này.

Đối với người Việt Nam ta, món ngon được sáng tạo ra không chỉ có mục tiêu về dinh dưỡng, còn có ý nghĩa về bản sắc và giao tiếp, hội nhập.

Sáng tạo đáng nhớ nhất là **"món mẹ nấu"**. Mỗi người phụ nữ Việt Nam đều là đầu bếp sáng tạo, nhưng đó là đầu bếp sáng tạo hồn nhiên trong truyền thống gia đình.

Cuộc sống phát triển làm xuất hiện các đầu bếp lành nghề, bước ra từ truyền thống gia đình, chuyên nghiệp, đáp ứng nhu cầu ngày càng cao, đa dạng của xã hội. Vai trò của đầu bếp được công chúng cần đến, ghi nhận, tôn vinh. Và người đầu bếp khẳng định mình bằng khả năng sáng tạo, liên kết nhau, hợp thành tổ chức để cùng nhau sáng tạo nhiều hơn.

Hội Đầu bếp Đồng Nai đang ở tuổi **"tam thập nhi lập"**, gồm những đầu bếp tâm huyết, yêu nghề, tự nguyện hợp thành tổ chức đoàn kết, giàu sáng tạo, từng đạt nhiều thành tích chuyên môn, lập nhiều kỷ lục ấn tượng. Người Đồng Nai quen thuộc, tin cậy và thân thiết với Hội Đầu bếp Đồng Nai qua các hoạt động sinh động và các món ăn bản sắc (như xôi chiên phồng chẳng hạn).

Lần này, Hội Đầu bếp Đồng Nai ra mắt ấn phẩm **"106 Món Ngon Đồng Nai"**. Nói chữ cho oai là **"Đồng Nai bách vị giai hào"**.

Ấn phẩm in đẹp, thông tin ngắn gọn, giới thiệu 106 món ngon do các đầu bếp ở các đơn vị đã thực hiện. Mỗi món ngon đều có mỹ danh, nguyên vật liệu chính, cách làm, hình ảnh bắt mắt. 106 món chia thành tám chương gắn với đặc trưng của các "miền ẩm thực" trên bản đồ thực địa Đồng Nai; trong đó, đáng chú ý là, lần đầu tiên, các món ngon thuộc miền sơn cước có nguồn gốc từ đồng bào dân tộc (S'tiêng, Chơ Ro, Mạ) được giới thiệu khá đầy đủ, bản sắc và sáng tạo.

Tìm hiểu về các món được giới thiệu, sẽ thấy giá trị của từng món và tổng thể các món hợp thành; ở đó, các đầu bếp đã sáng tạo món ngon từ việc tiếp thu kinh nghiệm dân gian, tận dụng sản vật địa phương, kết nối hương liệu tự nhiên, thể hiện cái đẹp tạo hình đa sắc, hình thành các món ăn đúng là **ngon, lạ, đẹp, đa nguồn, đa dạng, đa sắc thái**. Đây là những thành quả theo đúng chủ trương về công nghiệp sáng tạo, nhưng là sự sáng tạo văn hóa của nghệ sĩ.

"106 món ngon": Nhiều hay ít? Xét về kết quả sáng tạo, thế là nhiều. Nhưng so với nhu cầu và tiềm năng, đó mới là thành tích ban đầu. Vậy, còn kỳ vọng!

PGS.TSKH Huỳnh Văn Tới

Nhà nghiên cứu văn hóa Đồng Nai

LỜI CỦA BAN BIÊN SOẠN

106 cánh cửa vào bếp Đồng Nai

Có một Đồng Nai rất dễ thấy: những khu công nghiệp, những con đường lớn, sân bay đang thành hình. Nhưng còn một Đồng Nai khác, phải ngồi vào mâm cơm mới gặp — nơi trái bưởi Tân Triều làm được cả một mâm tiệc, con tôm càng sông Đồng Nai nổ muối trong nồi đất, đọt mây đắng hậu ngọt nướng trên than rừng, và chén chè bưởi làm dịu cả buổi trưa hè.

Để làm cuốn sách này, **các đầu bếp của Hội đã chia nhau về tám vùng đất**: người được phân công biên soạn chấp bút cho từng chương, những hội viên khác góp công thức, góp ảnh, góp lời bình. Các anh chị ngồi trong bếp nhà dân, ghi từng nắm rau, hỏi từng cử lửa, nếm từng mẻ thử — rồi chuẩn hóa thành công thức **định lượng chính xác đến từng gram**. Mỗi trang sách vì thế có hai phần không tách rời: câu chuyện để hiểu vì sao món ăn này thuộc về vùng đất này, và công thức để bất kỳ ai cũng có thể tự tay nấu lại.

Chúng tôi không dám nói 106 món này là tất cả tinh hoa Đồng Nai — vùng đất này rộng và sâu hơn bất kỳ cuốn sách nào. Chỉ mong đây là **106 cánh cửa đầu tiên**: mở ra rồi, bạn sẽ muốn tự mình đi tiếp.

Ban Biên soạn

Hội Đầu Bếp Đồng Nai — Trực thuộc Hiệp hội Du lịch Đồng Nai

hoidaubepdongnai.com

Bộ máy của Hội

Hội Đầu Bếp Đồng Nai trực thuộc Hiệp hội Du lịch Đồng Nai. Ban Chấp hành là nơi hội viên gửi gắm việc chung – từ chuyên môn nghề bếp, đào tạo lớp kế cận đến những công trình như cuốn sách này.

CHỦ TỊCH HỘI

Nguyễn Văn Thịnh

Nghệ nhân nghề bếp · Trưởng ban biên soạn

PHÓ CHỦ TỊCH THƯỜNG TRỰC

- Phan Danh Thanh Tài

THƯ KÝ

- Trịnh Thị Dung

PHÓ CHỦ TỊCH

- Lê Văn Hiến
- Ngô Chi Và
- Nguyễn Thanh Liêm
- Phạm Văn Hoàng

TRƯỞNG BAN CỔ VẤN

- Nghệ nhân ẩm thực Lý Sanh

ỦY VIÊN BAN CHẤP HÀNH

- Bùi Trường An
- Đỗ Thị Mỹ Hoa
- Lã Thành Tiến
- Lê Hoàng Quân
- Mai Quốc Hùng
- Nguyễn Thế Nguyên Chương
- Nguyễn Thị Duyên Ngọc
- Nguyễn Văn Quyền
- Phan Đình Thắng
- Trần Quang Chung

Những người cùng thực hiện

106 món trong cuốn sách này là công sức chung của Ban Chấp hành và hội viên Hội Đầu Bếp Đồng Nai – chia thành 7 nhóm theo vùng đất và dòng món, mỗi nhóm một người phụ trách chấp bút.

Nhóm Miệt Vườn

Ngô Chi Và
PCT PHỤ TRÁCH

- 1. Mai Xuân Thiện
- 2. Dương Văn Cọp
- 3. Vũ Ngọc Anh
- 4. Trương Lam Trường
- 5. Ứng Cún Tắc
- 6. Nguyễn Thị Kim Oanh
- 7. Đồng Thị Thanh Dung
- 8. Nguyễn Thị Phương Thảo

Nhóm Long Thành – Nhơn Trạch

Phan Danh Thanh Tài
PHÓ CT THƯỜNG TRỰC PHỤ TRÁCH

- 1. Chu Văn Tiễn
- 2. Nguyễn Văn Phước
- 3. Mai Huỳnh Gia Huy
- 4. Trương Vĩnh Thắng
- 5. Danh Thanh Tâm
- 6. Huỳnh Tấn Nguyên
- 7. Nguyễn Thị Kim Oanh
- 8. Giang Hoàng Phúc

Nhóm Biên Hòa – Tân Triều

Nguyễn Thanh Liêm
PCT PHỤ TRÁCH

- 1. Đỗ Thị Mỹ Duyên
- 2. Nguyễn Xuân Định
- 3. Đỗ Thị Thúy Vân
- 4. Chu Văn Tiễn
- 5. Trịnh Hoài Nam
- 6. Phan Minh Thơ
- 7. Nguyễn Thành Long
- 8. Trương Lam Trường
- 9. Lê Hoàng Quân – UVBCH

Nhóm Biên Hòa Xưa

Trần Quang Chung
UVBCH PHỤ TRÁCH

- 1. Cao Trà My
- 2. Huỳnh Cẩm Tú
- 3. Trần Thị Hải Yến
- 4. Nguyễn Thị Ngọc Thu
- 5. Trần Công Hậu
- 6. Đặng Ngọc Nhất
- 7. Lê Hồng Cẩm
- 8. Nguyễn Viết Mộng Diễm Trang

BAN CHẤP HÀNH · HỘI VIÊN (TIẾP THEO)

Nhóm Gia Kiệm

Lã Thành Tiến

UVBCH · CHỦ NHIỆM CLB THỐNG NHẤT

1. Nguyễn Hồng Đức
2. Hoàng Văn Tâm
3. Vũ Phạm Lê Thanh Thiên
4. Nguyễn Minh Trí
5. Trần Hoàng Tú
6. Hoàng Thanh Tú

Nhóm Món Bánh Dân Gian

Đỗ Thị Mỹ Hoa

UVBCH PHỤ TRÁCH

1. Nguyễn Thị Vân
2. Vũ Ngọc Anh
3. Phan Thị Giáng Thư
4. Tô Thị Hiền Thư
5. Vũ Hoàng Đạo – UVBCH

Nhóm Bình Phước

Lê Văn Hiến

PCT PHỤ TRÁCH

1. Phan Đình Thuyền
2. Trần Hoàng Thiên
3. Phan Đình Phùng
4. Hoàng Văn Mạnh
5. Nguyễn Công Tấn
6. Vũ Phạm Lê Thanh Thiên
7. Nguyễn Hữu Lợi
8. Phạm Xuân Ngợi
9. Nguyễn Thanh Phương Thủy
10. Trần Thị Thảo
11. Nguyễn Thị Lan
12. Nguyễn Thị Lan Anh
13. Bùi Thị Cúc
14. Hà Thị Mai
15. Nguyễn Mạnh Tường

Tổ biên soạn

Nguyễn Văn Thịnh

Chủ tịch Hội · Trưởng ban biên soạn

Phan Đình Thắng

UVBCH · Giám đốc Cty TNHH Gia Kiệm Số

Mai Quốc Hùng

UVBCH · Thư ký

Lê Xuân Sáng

Nhiếp ảnh gia

Điêu khắc trái cây

Phần lớn những đóa hoa đu đủ, con phượng bí đao hay đài sen dưa hấu đồ lấy món ăn trong cuốn sách này là của **những người điêu khắc trái cây**. Món ngon dọn ra mâm đẹp được đến đâu, phần nhiều nhờ những con dao nhỏ và đôi tay kiên nhẫn ấy.

NHỮNG NGƯỜI ĐIÊU KHẮC TRÁI CÂY

- | | | |
|---------------------------|--------------------------|----------------------------|
| 1. Nguyễn Phụng Hoàng Sơn | 9. Trần Thu Hà | 17. Vương Hồng Nghĩa |
| 2. Hoàng Văn Quỳnh | 10. Nguyễn Trần Quốc Đạt | 18. Đoàn Trường Sơn |
| 3. Nguyễn Văn Trí | 11. Trần Văn Tý | 19. Trịnh Thị Bình Nhi |
| 4. Nguyễn Văn Tính | 12. Khuất Mạnh Thắng | 20. Nguyễn Hoàng Minh Nhật |
| 5. Nguyễn Văn Ba | 13. Lê Văn Tiến | 21. Vũ Đình Lực |
| 6. Phan Phúc Hậu | 14. Đỗ Thị Uyên | 22. Phan Thị Ngọc Huyền |
| 7. Hoàng Công Tĩnh | 15. Đỗ Thị Ngọc Anh | 23. Nguyễn Trường Huynh |
| 8. Đào Công Hương Thiên | 16. Nguyễn Thị Huê | 24. Ngô Quang Hiệu |

"Con dao nhỏ, trái cây thường — mà nở ra cả một mâm tiệc."

HỘI ĐẦU BẾP ĐỒNG NAI

Những người thực hiện 106 món ngon



Ban Chấp hành cùng hội viên trong ngày trình làng trọn bộ 106 món – mỗi đĩa trên bàn tiệc là một công thức trong cuốn sách này.

106
MÓN NGON

8
VÙNG ẨM THỰC

7
NHÓM BIÊN SOẠN

MỤC LỤC

106 món · 8 chương

Chương 1 — Biên Hòa – Tân TriềuMÓN 01–09

01	Gỏi Bưởi Tân Triều	16	02	Cuốn Bưởi Chiên Giòn	18
03	Gà Hấp Rượu Bưởi	20	04	Nem Chua Bưởi	22
05	Tép Hồ Trị An Um Cuốn Rau Rừng	25	06	Cá Lăng Sông Đồng Nai Tiềm Măng Le	27
07	Gà Nướng Mật Ong	29	08	Tôm Càng Sông Đồng Nai Nổ Muối Nổi Đất	31
09	Chả Đùm Hạt Sen	33			

Chương 2 — Miệt VườnMÓN 10–19

10	Cơm Sen Đoàn Viên	36	11	Giò Heo Sốt Bình Lộc	38
12	Gà Phú Gia Lá Chút	40	13	Tôm Thỏ Sốt Hoàng Bào	42
14	Bò Cuốn Hoàng Yến	44	15	Lẩu Tam Sắc Miệt Vườn	46
16	Nấm Hương Nhồi Hải Sản	49	17	Cá Chép Giòn Hấp Thiên Môn	51
18	Bí Xanh Dồn Thảo Mộc	53	19	Chả Giò Phù Trúc	55

Chương 3 — Long Thành – Nhơn TrạchMÓN 20–30

20	Cua Phước An Xào Miến Thái	58	21	Cá Đối Kho Trái Giác	60
22	Tôm Đùng Phước An Tiềm	62	23	Cá He Kho Mía	64
24	Cá Dìa Nấu Bần	67	25	Cá Ngát Nướng Tương Sả	70
26	Tép Rong Xào Ngó Lục Bình	73	27	Chém Chép Sốt Chua Cay	75
28	Bạch Tuộc Nhúng Ớt Xiêm Xanh	78	29	Gỏi Sò Lòng Tái Chanh	81
30	Heo Nướng Riềng Mẻ	84			

MỤC LỤC (TIẾP THEO)

Chương 4 — Biên Hòa Xưa

MÓN 31–41

31	Xôi Chiên Phồng Biên Hòa	88	32	Xôi Chiên Phồng Hạt Điều	90
33	Gỏi Cá Tân Mai	92	34	Lẩu Tôm Càng Sông Đồng Nai	95
35	Chả Giò Nấm Mối	97	36	Chả Lụi Biên Hòa	99
37	Chạo Tôm Càng Sông Đồng Nai	101	38	Bánh Gai Hố Nai	103
39	Bánh Tét Cù Lao Phố	105	40	Vịt Bến Gỗ Nướng Lá Bưởi	107
41	Khâu Nhục Người Nùng (Phước Tân)	109			

Chương 5 — Gia Kiệm

MÓN 42–61

42	Bò Tẩm Mắm Tắc	112	43	Tôm Sốt Chua Cay	114
44	Gà Đốt Rượu Gạo	116	45	Giò Lụa Gia Kiệm	118
46	Gà Hấp Bí Đỏ	120	47	Ngó Môn Lươn	122
48	Lẩu Sườn Non Ngó Khoai	124	49	Cá Bống Hồ Trị An Chiên Giòn	126
50	Cơm Chiên Núi Lửa	128	51	Bao Tử Hầm Tiêu	130
52	Sườn Heo Nướng Táng	132	53	Cá Tai Tượng Chiên Xù	134
54	Gà Hấp Mắm Nhĩ	136	55	Lẩu Gà Hầm Sả	138
56	Cá Lóc Quay Me	140	57	Tép Lòng Hồ Trị An Um	142
58	Tôm Sốt Chanh Dây	145	59	Gỏi Xoài Khô Cá Lìm Kim	147
60	Chả Cá Thác Lác	149	61	Lẩu Cá Lăng Hồng Vỹ Măng Chua	151

MỤC LỤC (TIẾP THEO)

Chương 6 — Bắc Đồng Nai · Bình Phước		MÓN 62–89
62	Gỏi Đọt Mây Tôm Càng Nướng	156
64	Canh Thụt Người S'tiêng	160
66	Đọt Mây Nướng Than	165
68	Cá Suối Chiên Giòn Cuốn Rau Rừng	170
70	Heo Kho Chùm Ruột	175
72	Măng Le Rừng Kho Thịt Ba Chỉ	179
74	Heo Mệ Bình Phước	183
76	Bò Nướng Lá Lốt	188
78	Heo Xào Đậu Rong	194
80	Heo Nướng Xiên	199
82	Chả Giò Chuối	204
84	Dê Hấp Tía Tô	209
86	Heo Nướng Ống Tre	214
88	Cháo Lòng	218
63	Gỏi Hạt Điều Bình Phước	158
65	Lá Nhíp Xào Thịt Heo	163
67	Bún Cá Lăng Đọt Mây	167
69	Thịt Bò Xào Lá Nhíp	173
71	Gà Nấu Hạt Điều	177
73	Gà Mệ Bình Phước	181
75	Gà Rang Muối Hạt Điều	186
77	Bò Nướng Tiêu Xanh Bình Phước	191
79	Cá Suối Nướng Lá Chuối	196
81	Xôi Hạt Điều	202
83	Gỏi Bò Rau Rừng	207
85	Gỏi Gà Măng Cụt	212
87	Cơm Lam	216
89	Lẩu Khổ Qua Rừng Sườn Non	220

MỤC LỤC (TIẾP THEO)

Chương 7 — Bánh Dân Gian

MÓN 90–97

90	Chè Bưởi	224	91	Chè Môn Hạt Điều	227
92	Xôi Xoài – Mít – Sầu Riêng	230	93	Rau Câu Trái Cây	232
94	Bánh Khoai Mì Nướng	234	95	Bánh Quai Vạc Biên Hòa	236
96	Bánh Chuối	239	97	Bánh Da Lợn	242

Chương 8 — Long Khánh

MÓN 98–106

98	Canh Gà Hoa Nấm	246	99	Cá Chép Giòn Hấp Hoa Xuân	249
100	Gà Hấp Nấm Đông Trùng	252	101	Gà Cuộn Măng Tây	255
102	Gỏi Gà Chôm Chôm Long Khánh	258	103	Tôm Sốt Sầu Riêng	261
104	Gà Nấu Sầu Riêng	264	105	Cá Chép Giòn Sốt Chanh Dây	266
106	Gà Hấp Mướp	269			

Một công thức được trình bày thế nào

Ảnh, số món và vùng đất

Góc dưới ảnh là số thứ tự món trong sách, từ 01 đến 106 đúng như mục lục, kèm tên vùng đất mà món thuộc về. Ảnh là ảnh chụp chính món do chef nấu, không mượn ở đâu khác.

Tên món và bảng thông số

Dưới tên món là một câu ngắn nói gọn món lấy gì làm gốc, vị chính là vị gì. Kế đó là bảng năng suất · thời gian sơ chế / nấu / tổng · độ khó — chuẩn *standardized recipe* của bếp công nghiệp.

Ẩm thực · Tô / đĩa

Hai ô nhỏ kế bảng năng suất: món thuộc dòng ẩm thực nào, và bày ra tô hay đĩa gì cho đúng kiểu. Bày biện tưởng chuyện nhỏ nhưng là thứ quyết định món có ra dáng hay không — nhất là với mâm đãi khách, nơi người ta nhìn trước khi nếm.

Dòng dị ứng

Dòng nhỏ dưới tên món điểm nhanh những nhóm chất gây dị ứng thường gặp trong nguyên vật liệu: giáp xác, cá, trứng, sữa, đậu phộng, đậu nành, mè, lúa mì — tiện hỏi khách trước khi chốt mâm.

III · Yêu cầu thành phẩm

Món coi là đạt khi hội đủ những dấu hiệu ghi ở đây: màu, mùi, vị, độ chín, cách bày. Đây là thước để chef tự chấm bài của mình, cũng là thước để bếp trưởng chấm bài của bếp.

I · Nguyên vật liệu

Chia theo nhóm đúng thứ tự dùng tới: nguyên liệu chính trước, rồi nước chấm, nước dùng, phần trang trí. Định lượng bằng gram để cân cho chính xác. Nhóm gia vị ghi "nêm vừa ăn" thì nêm theo khẩu vị, không nhân máy móc theo số phần.

Cột ×5 · ×10

Hai cột số bên phải bảng nguyên vật liệu là định lượng đã nhân sẵn cho **50** và **100** phần — cỡ một bàn tiệc và một đám lớn. Nấu đám khỏai bấm máy tính, khỏai nhân sót một dòng rồi hòng cả nổi.

Ghi chú dưới tên nguyên liệu

Nhiều dòng nguyên liệu có thêm dòng chữ nhỏ bên dưới: giống cây, nơi mua, độ đậm nước mắm, cỡ tôm mỗi ký. Đó là chỗ chef nói rõ thứ mình thực dùng — chép đúng thì món ra đúng vị.

II · Cách thực hiện

Chia theo pha ① ② ③, mỗi pha đặt tên theo việc — sơ chế, pha nước trộn, nấu, trình bày — chứ không đánh số suông. Trong mỗi pha là các bước theo đúng thứ tự, kèm nhiệt độ và thời gian then chốt.

IV · Lưu ý của bếp

Kinh nghiệm riêng của người biên soạn: chỗ dễ hỏng, mẹo chữa khi lỡ tay, cách thay nguyên liệu lúc chợ thiếu. Phần này không chép được từ sách nào — nó ra từ tay nghề của các anh chị trong Hội.

Công thức in trong sách là bản của người biên soạn — cách mà anh chị ấy đã nấu và đã thử. Đồng Nai rộng, cùng một tên món nhưng mỗi vùng mỗi nhà có cách riêng; sách không đặt ra chuẩn duy nhất, chỉ ghi lại thật rõ một cách làm để ai cũng theo được.

* Dòng dị ứng liệt kê những nhóm chất gây dị ứng thường gặp có trong nguyên vật liệu của món, ghi để tiện lên thực đơn. Người có cơ địa dị ứng xin đọc kỹ bảng nguyên vật liệu cùng phần ghi chú đi kèm từng dòng, và hỏi lại người nấu trước khi dùng.

* Khẩu phần và thời gian là **ước tính** phục vụ lập kế hoạch; con số thực tế tùy nguyên liệu, thiết bị và tay nghề. Công thức giữ trung thành theo bản của chef.

Biên Hòa – Tân Triều

Vị bưởi bên sông

9 MÓN · DO CÁC HỘI VIÊN CÙNG THỰC HIỆN

Người Tân Triều hay nói vui: ở đây bưởi không phải trái cây – bưởi là **gia vị, là rượu, là cả mâm cỗ**. Cù lao nhỏ giữa sông Đồng Nai trồng bưởi hơn trăm năm, và các đầu bếp đã biến nó thành một trường phái riêng: gỏi bưởi tép sông, cuốn bưởi chiên giòn, gà hấp rượu bưởi. Chương mở đầu còn mang về sản vật của dòng sông và lòng hồ Trị An – tôm càng nổ muối nổi đất, cá lăng tiềm măng le – như lời chào của vùng đất "trên bến dưới thuyền".



Món tiêu biểu: Gỏi Bưởi Tân Triều · Tôm Càng Sông Đồng Nai Nổ Muối Nổi Đất · Cá Lăng Sông Đồng Nai Tiềm Măng Le · Gà Hấp Rượu Bưởi



01

BIÊN HÒA – TÂN TRIỀU

Gỏi Bưởi Tân Triều

Món gỏi lấy bưởi lá cam Tân Triều làm nguyên liệu chính, trộn cùng tôm sú, tai heo và rau răm. Vị bưởi thanh làm nền cho cái giòn ngọt của tôm, ăn kèm bánh phồng tôm.

NĂNG SUẤT

10 phần

ẨM THỰC

Đồng Nai

TÔ / ĐĨA

Cho gỏi vào trái bưởi đã được rửa sạch.

△ Dị ứng

🐞 Giáp xác (tôm, cua)

🐟 Cá

🥜 Đậu phộng

I. Nguyên vật liệu

Định lượng cho 10 phần · cột *5/*10 nhân sẵn cho tiệc lớn (nhóm "nêm vừa ăn" không nhân máy móc).

NGUYÊN LIỆU CHÍNH

1 Bưởi lá cam Tân triều	1000 g	5000 g	10000 g
----------------------------	--------	--------	---------

2	Dưa leo	100 g	500 g	1000 g
3	Cà rốt	100 g	500 g	1000 g
4	Hành tây	200 g	1000 g	2000 g
5	Rau răm	50 g	250 g	500 g
6	Đậu phộng rang	50 g	250 g	500 g
7	Bánh phồng tôm	50 g	250 g	500 g
8	Rau quế	50 g	250 g	500 g
9	Ốt đỏ	50 g	250 g	500 g
10	Dừa sợi	50 g	250 g	500 g
11	Tôm sú sống Loại 30c/ kg	300 g	1500 g	3000 g
12	Tai heo	50 g	250 g	500 g
13	Thịt đùi	200 g	1000 g	2000 g
14	Hạt sen tươi	50 g	250 g	500 g

NƯỚC TRỘN GỎI

1	Nước mắm 40 độ đậm Thuận phát · Làm từ cá – người dị ứng cá cần lưu ý	25 g	125 g	250 g
2	Đường cát Biên Hòa	150 g	750 g	1500 g
3	chanh	200 g	1000 g	2000 g
4	Muối tinh	10 g	50 g	100 g
5	Tỏi băm	50 g	250 g	500 g
6	Ốt bột	10 g	50 g	100 g
7	Tương ớt	50 g	250 g	500 g

II. Cách thực hiện

① Sơ chế

1. Bưởi rửa trái, hạt sen tươi đem luộc và ngâm chua ngọt.
2. Tai heo rửa sạch đem luộc, sau đó vớt ra ngâm chua ngọt (thái mỏng)
3. Tôm sú sống luộc chín bóc vỏ, Thịt đùi luộc chín, thái mỏng
4. Hành tây, rau răm, quế, cà rốt, Dưa leo thái mỏng

② Nước trộn gỏi

1. Chanh vắt lấy nước cốt
2. Nước mắm thuận phát
3. Muối: 5 gr
4. Đường 150g
5. Ốt bột 50g
6. Bột ngọt 150g

③ Trộn gỏi

1. Trộn tất cả nguyên liệu gỏi vừa sơ chế.
2. Cho nước trộn gỏi vào và đảo đều tay.
3. Cho tai heo, thịt, vào trộn chung.
4. Rắc rau răm và đậu phộng rang.

④ Trình bày

1. Cho gỏi vào trái bưởi đã được rửa sạch.
2. Tôm đặt trên mặt và dưa sợi.
3. Ăn kèm bánh phồng tôm.

III. Yêu cầu thành phẩm

- ✓ Gỏi vị vừa ăn, bưởi vừa chín tới giòn vị ngọt thanh
- ✓ Màu sắc gỏi hài hòa



02

BIÊN HÒA – TÂN TRIỀU



Cuốn Bưởi Chiên Giòn

Cùi bưởi Tân Triều sơ chế hết vị đắng, cuốn cùng mộc và tôm rồi lăn bột chiên giòn. Vỏ vàng rộm bên ngoài, bên trong vẫn giữ được cái dai đặc trưng của cùi bưởi.

NĂNG SUẤT

10 phần

ẨM THỰC

Đồng Nai

TÔ / ĐĨA

Đĩa lớn

△ Dị ứng

Trứng

Lúa mì (gluten)

Giáp xác (tôm, cua)

I. Nguyên vật liệu

Định lượng cho **10 phần** · cột *5/*10 nhân sẵn cho tiệc lớn (nhóm "nêm vừa ăn" không nhân máy móc).

NGUYÊN LIỆU CHÍNH			
1 Bưởi lá cam Tân Triều	1 Trái	5 Trái	10 Trái
2 Mọc	200 g	1000 g	2000 g
3 Tôm lột trụi	200 g	1000 g	2000 g
4 Củ sắn	100 g	500 g	1000 g
5 Hành tím xay	50 g	250 g	500 g
6 Phèn chua	50 g	250 g	500 g
7 Bột năng	100 g	500 g	1000 g
8 Bột xù	200 g	1000 g	2000 g
9 Trứng gà	1 Quả	5 Quả	10 Quả
10 Dầu ăn	1 lít	5 lít	10 lít

II. Cách thực hiện

① Sơ chế

1. Bưởi: bào mỏng bỏ vỏ xanh
2. Tôm lột: rửa sạch lau khô và đem quết thật dai.
3. Mọc: đem quết thật dai và cho tiêu vào
4. Vỏ bưởi đem đi luộc với phèn chua và sả qua nước lạnh thật kỹ để không còn nhẩn, đắng của vỏ bưởi

② Cách cuốn bưởi

1. Trãi vỏ bưởi ra sau đó cho hỗn hợp nhân (Tôm, mọc, củ sắn, tiêu, gia vị) vào cuộn tròn lại.
2. Tiếp tục lăn cuốn bưởi vào bột năng sau đó nhúng qua trứng.

3. Tiếp tục lăn qua một lớp mỏng bột xù đã được xay nhuyễn

③ Chiên cuốn bưởi

1. Cho cuốn bưởi vào chảo dầu chiên nhỏ lửa
2. Khi cuốn bưởi chuyển sang màu vàng cánh gián là vớt ra.
3. Đảo đều lần cuối

④ Trình bày

1. Cho cuốn bưởi ra đĩa dài hoặc mẹt tre.
2. Trang trí lá bưởi + bông bưởi.

III. Yêu cầu thành phẩm

- ✓ Cuốn bưởi giòn dai và có mùi đặc trưng của cùi bưởi.
- ✓ Màu sắc vàng đẹp, nhân bên trong dai hấp dẫn.



03

BIÊN HÒA – TÂN TRIỀU

Gà Hấp Rượu Bưởi

Gà ta hấp cùng rượu bưởi Tân Triều, lá bưởi non, gừng và tiêu. Hương rượu bưởi thấm vào thớ thịt, giữ da gà vàng mà vẫn giòn.

NĂNG SUẤT
10 phần

TỔNG*
40'

ẨM THỰC
Đồng Nai

TÔ / ĐĨA
Thố đất hoặc tô lớn

△ Dị ứng

🐟 Cá

I. Nguyên vật liệu

Định lượng cho **10 phần** · cột *5/*10 nhân sẵn cho tiệc lớn (nhóm "nêm vừa ăn" không nhân máy móc).

NGUYÊN LIỆU CHÍNH

1 Gà ta Gà mái	1500 g	7500 g	15000 g
2 Tỏi lột	0.2 g	1 g	2 g
3 Rượu Bưởi TT	300 g	1500 g	3000 g
4 Tiêu	50 g	250 g	500 g
5 Gừng	50 g	250 g	500 g

GIA VỊ

1 Muối hạt	10 g	50 g	100 g
2 Hạt nêm gà Thường có bột cá hoặc bột tôm – xem nhãn nhà sản xuất · Nhiều loại có bột cá hoặc bột tôm – xem nhãn nhà sản xuất	20 g	100 g	200 g
3 Bột ngọt	20 g	100 g	200 g
4 Đường cát	25 g	125 g	250 g
5 Nước mắm 35–40 độ đậm Làm từ cá – người dị ứng cá cần lưu ý	10 g	50 g	100 g
6 Lá bưởi non	5 g	25 g	50 g

II. Cách thực hiện

① Sơ chế

1. Gà ta: Rửa sạch, rửa sơ qua nước gừng rồi xả lại để ráo
2. Gia vị để ướp gà: Tỏi lột băm nhuyễn, tiêu, lá bưởi non thái mỏng, rượu bưởi + gia vị. tất cả trộn đều.

② Ướp gà và hấp

1. Cho gà vào thau, Sả đập dập
2. Cho hỗn hợp gia vị và ướp gà để khoảng 15 phút cho gà thấm gia vị + cho thêm tỏi lột vào bụng gà.
3. Tiếp tục cho vào xúng hấp khoảng 20 phút là gà chín.
4. Trong quá trình hấp gà khoảng 5 phút, cho 1 ít rượu bưởi lên da gà cho thấm.

③ Trình bày

1. Múc gà ra thố đất hoặc tô lớn.
2. Trang trí một ít lá bưởi chiên giòn.

III. Yêu cầu thành phẩm

- ✓ Gà phải vừa chín tới.
- ✓ Da gà phải vàng và còn độ giòn
- ✓ Hương thơm của rượu bưởi phải hòa quyện lẫn vào thịt gà.



04

KHAI VỊ

Nem Chua Bưởi

Cùi bưởi Tàn Triều sơ chế hết the đắng, thái sợi trộn thính gạo rồi gói lá chuối ủ lên men hai ngày. Món nem chay chua dịu, một cách dùng bưởi rất riêng của người Biên Hòa.

NĂNG SUẤT 10 phần	SƠ CHẾ* 165'	NẤU* 15'	TỔNG* 180'	ĐỘ KHÓ Khó
ẨM THỰC Đồng Nai			TÔ / ĐĨA Mẹt tre lót lá chuối · chén tương ớt riêng	

I. Nguyên vật liệu

Định lượng cho **10 phần** · cột *5/*10 nhân sẵn cho tiệc lớn (nhóm "nêm vừa ăn" không nhân máy móc).

NGUYÊN LIỆU CHÍNH				
1 Củi bưởi Tân Triều	1000 g	5000 g	10000 g	
Phần củi trắng; sơ chế xong còn khoảng 500 g				
2 Thính gạo	150 g	750 g	1500 g	
Gạo rang vàng, xay mịn				
3 Tỏi đu đủ	80 g	400 g	800 g	
Một nửa băm nhuyễn trộn, một nửa thái lát gói kèm				
4 Ớt hiểm	30 g	150 g	300 g	
Thái lát, gia giảm theo khẩu vị				

SƠ CHẾ CÙI BƯỞI				
1 Muối hạt	120 g	600 g	1200 g	
Bóp củi cho ra hết the đắng				
2 Phèn chua	10 g	50 g	100 g	
Ngâm cho củi bưởi giòn				

GIA VỊ TRỘN				
1 Đường cát trắng	150 g	750 g	1500 g	
2 Muối tinh	5 g	25 g	50 g	
3 Hạt nêm nấm	15 g	75 g	150 g	
Thường có bột cá hoặc bột tôm – xem nhãn nhà sản xuất · Nhiều loại có bột cá hoặc bột tôm – xem nhãn nhà sản xuất				
4 Nước ép khế chua	50 ml	250 ml	500 ml	
Khởi men chua, giúp nem lên men đều				
5 Tiêu đen xay	5 g	25 g	50 g	

GÓI NEM				
1 Lá vòng hoặc lá chuối ruột	40 lá	200 lá	400 lá	
Hoặc lá ổi non; lót trong cùng, sát mặt nem				
2 Lá chuối	500 g	2500 g	5000 g	
Rửa sạch, trụng sơ cho mềm, lau khô				
3 Dây buộc	40 sợi	200 sợi	400 sợi	
Dây lạt hoặc thun thực phẩm				

II. Cách thực hiện

① Sơ chế củi bưởi cho hết the đắng

- Gọt bỏ hết lớp vỏ xanh bên ngoài, chỉ lấy phần củi trắng xốp.
- Thái miếng dày 1 cm, bóp kỹ với muối hạt rồi xả nước nhiều lần.
- Lặp lại 3–4 lượt tới khi nếm không còn vị the đắng.
- Ngâm nước pha phèn chua 30 phút cho củi giòn, xả lại thật sạch.

② Vắt ráo và thái sợi

- Vắt củi bưởi thật kiệt nước, có thể cho vào khăn xoắn mạnh.
- Trải ra mâm, hong gió 2–3 giờ cho se mặt.
- Thái hoặc xé thành sợi cỡ que diêm.
- Đây là bước quyết định: củi còn ngâm nước thì nem chảy nước và hỏng khi ủ.
- Đu đủ bào vỏ thái sợi nhỏ

③ Trộn thính và gia vị

1. Trộn sợi củi bưởi với đường, đu đủ sợi, muối, hạt nêm, giấm gạo và tiêu, để 15 phút cho thấm.
2. Cho tỏi băm vào đem di xào.
3. Rắc thính gạo từ từ, trộn tới khi thính bám đều mặt sợi và hỗn hợp khô ráo, tơi tay.

④ Gói nem

1. Vo hỗn hợp thành viên chặt tay, mỗi viên khoảng 25 g.
2. Đặt một lát tỏi và một lát ớt lên mặt viên, bọc một lớp lá vông hoặc lá chuối ruột sát mặt nem.
3. Gói ngoài bằng hai lớp lá chuối, gấp mép kín rồi buộc dây cho chặt.
4. Gói chặt tay: gói lỏng thì nem không lên men đều và dễ bị mốc.

⑤ Ủ lên men

1. Xếp nem vào rổ hoặc thùng kín, để nơi thoáng, tránh nắng chiếu trực tiếp.
2. Ủ ở nhiệt độ phòng 28–32°C: mùa nắng 2 ngày, mùa mưa 3 ngày.
3. Từ ngày thứ hai mở thử một chiếc kiểm tra: nem chua dịu, sợi bưởi hồng nhạt là đạt.
4. Đạt độ chua mong muốn thì chuyển ngay vào ngăn mát để dừng lên men.

⑥ Trình bày

1. Bóc lá chuối, giữ nguyên lớp lá vông ôm quanh viên nem khi bày ra đĩa.
2. Xếp nem thành hình tháp trên mẹt tre lót lá chuối, để lộ lát tỏi ớt đỏ trên mặt.
3. Dọn kèm chén tương ớt; ăn ngay sau khi bóc để nem không bị khô mặt.

III. Yêu cầu thành phẩm

- ✓ Sợi củi bưởi giòn, còn nguyên sợi, không nhũn cũng không dai xác.
- ✓ Vị chua dịu tự nhiên từ lên men, chua ngọt cân, không chua gắt.
- ✓ Hoàn toàn hết vị the đắng của củi bưởi.
- ✓ Viên nem khô ráo, kết dính chắc, không chảy nước trong lá.
- ✓ Không có đốm mốc lạ, không mùi hôi rượu.

IV. Lưu ý của bếp

- 💡 Bản này làm CHAY. Ai muốn đậm vị có thể thay 20 g muối bằng 30 ml nước mắm.
- 💡 Vắt củi bưởi càng kiệt nước càng tốt – đây là lý do số một khiến nem chảy nước và hỏng.
- 💡 Thính phải rang tới khi vàng thơm rồi mới xay; thính non thì nem không dậy mùi.
- 💡 Thời gian ghi trên nhãn là giờ làm tay, chưa tính 2–3 ngày ủ lên men.



05

BIÊN HÒA – TÂN TRIỀU

Tép Hồ Trị An Um Cuốn Rau Rừng

Tép bắt từ hồ Trị An um với tỏi và hành tím, cuốn bánh tráng cùng rau rừng hái tại chỗ. Món ăn mộc mạc của người sống ven hồ.

NĂNG SUẤT

10 phần

ẨM THỰC

Đồng Nai

TÔ / ĐĨA

Đĩa sứ trắng

△ Dị ứng

🍄 Nhuyễn thể (dầu hào, sốt)

🦀 Giáp xác (tôm, cua)

I. Nguyên vật liệu

Định lượng cho **10 phần** · cột *5/*10 nhân sẵn cho tiệc lớn (nhóm "nêm vừa ăn" không nhân máy móc).

NGUYÊN LIỆU CHÍNH			
1 Tép súi	500 g	2500 g	5000 g
Trì an			
2 Rau rừng các loại	300 g	1500 g	3000 g
3 Bánh tráng	1000 g	5000 g	10000 g
4 Tỏi xay	50 g	250 g	500 g
5 Hành tím bào	50 g	250 g	500 g
6 Dầu hào	100 g	500 g	1000 g
Làm từ nhuyễn thể – người dị ứng cần lưu ý			

II. Cách thực hiện

① Sơ chế

1. Tép súi: Chọn tép tươi sống và rửa sạch, cắt đầu tép sạch, sau đó để ráo nước
2. Tỏi: Bóc vỏ. Băm nhuyễn
3. Hành tím bào rửa bớt mùi hăng
4. Rau rừng rửa sạch để ráo

② Xào tép súi

1. Cho dầu + tỏi xay xào chảo phi thơm sau đó cho tép súi vào xào cho săn thịt tép lại.
2. Cho hành tím bào vào tép sau đó đảo đều
3. Cho gia vị muối, đường, bột ngọt, dầu hào.

③ Trình bày

1. Cuốn tép + rau rừng cho ra đĩa sứ trắng.
2. Ăn kèm với nước mắm chua ngọt.

3. Trang trí vài trái ớt đỏ tủa hoa.

III. Yêu cầu thành phẩm

- ✓ Cuốn tép rau rừng thơm đẹp tự nhiên.
- ✓ Tép giòn vị vừa ăn



06

BIÊN HÒA - TÂN TRIỀU

Cá Lãng Sông Đồng Nai Tiềm Măng Le

Cá lãng Trị An tiềm cùng măng le, củ sen, củ năn và hạt sen. Nước tiềm ngọt thanh, thơm mùi măng le đặc trưng miền Đông.

NĂNG SUẤT

10 phần

TỔNG*

155'

ẨM THỰC

Đồng Nai

TÔ / ĐĨA

Thố

△ Dị ứng

🐟 Cá

I. Nguyên vật liệu

Định lượng cho **10 phần** · cột *5/*10 nhân sẵn cho tiệc lớn (nhóm "nêm vừa ăn" không nhân máy móc).

NGUYÊN LIỆU CHÍNH			
1 Măng le tươi	200 g	1000 g	2000 g
2 Cá lăng Trị An Trị an	1000 g	5000 g	10000 g
3 Xương	200 g	1000 g	2000 g
4 Củ năng	200 g	1000 g	2000 g
5 Củ sen	200 g	1000 g	2000 g
6 Cà rốt	200 g	1000 g	2000 g
7 Ba rô	50 g	250 g	500 g
8 Hạt sen	100 g	500 g	1000 g

II. Cách thực hiện

① Sơ chế

1. Măng le: Gọt vỏ già. Rửa sạch. Cắt khúc dài 4–5 cm. Luộc sơ 5 phút. Xả lạnh.
2. Cá lăng Trị An: Ra phi lê cá, cắt miếng vuông 3 cm. Ướp toàn bộ gia vị ướp trong 30 phút.
3. Xương heo rửa sạch
4. Củ sen, Cà rốt, Hạt sen, Củ năng rửa sạch và đem đi luộc, vớt ra để ráo.

② Chế biến

1. Xương đem hầm lửa nhỏ khoảng 120 phút để lấy nước dùng.
2. Cá lăng Trị An đem đi luộc vừa chín tới vớt ra cho vào nồi nước dùng đã nêm gia vị

3. Sau đó cho măng le, Củ sen, Cà rốt, Hạt sen, Củ năng vào tiềm chung cho thấm gia vị.

③ Trình bày

1. Cho cá lăng ra thố.
2. Cho măng le, Củ sen, Cà rốt, Hạt sen, Củ năng
3. Rắc ba rô + tiêu lên trên

III. Yêu cầu thành phẩm

- ✓ Măng le mềm nhưng không nát.
- ✓ Cá lăng chín thơm và còn độ dai.
- ✓ Nước tiềm thơm mùi măng le và vừa ăn.



07

BIÊN HÒA – TÂN TRIỀU

Gà Nướng Mật Ong

Gà ta ướp mật ong nướng đến khi da vàng giòn, dọn kèm xôi phồng. Vị ngọt của mật ong quyện với cái béo của da gà.

NĂNG SUẤT
10 phần

TỔNG*
60'

ẨM THỰC
Đồng Nai

TÔ / ĐĨA
Đĩa

I. Nguyên vật liệu

Định lượng cho **10 phần** · cột *5/*10 nhân sẵn cho tiệc lớn (nhóm "nêm vừa ăn" không nhân máy móc).

NGUYÊN LIỆU CHÍNH			
1 Gà ta	1500 g	7500 g	15000 g
Gà mái			
2 Xôi phồng	1 cái	5 cái	10 cái
3 Tỏi xay	200 g	1000 g	2000 g
4 Sa tế	1 Hũ	5 Hũ	10 Hũ
Nhiều loại sa tế có tôm khô — xem nhãn nhà sản xuất			

GIA VỊ ƯỚP			
1 Hạt nêm gà	20 g	100 g	200 g
Thường có bột cá hoặc bột tôm — xem nhãn nhà sản xuất · Nhiều loại có bột cá hoặc bột tôm — xem nhãn nhà sản xuất			
2 Mật ong	5 g	25 g	50 g
3 Đường cát trắng	10 g	50 g	100 g
4 Bột ngọt	5 g	25 g	50 g
5 Tiêu đen xay	3 g	15 g	30 g
6 Sốt nướng	1 Hũ	5 Hũ	10 Hũ
Sốt pha sẵn — thường có đậu nành và lúa mì, xem nhãn			
7 Hành tím băm	20 g	100 g	200 g

II. Cách thực hiện

① Sơ chế

1. Gà làm sạch, ướp toàn bộ gia vị trong 30 phút.

② Chế biến

1. Nước ướp gia vị hỗn hợp: mật ong, dầu hào, tỏi xay, sa tế, sốt nướng tiêu đường, bột ngọt. tất cả trộn đều và ướp trong ngoài con gà.
2. Sau khi ướp gà khoảng 30 phút, đem đi nướng với lửa than.

③ Trình bày

1. Chặt gà xếp hình nguyên con và cho ra đĩa.
2. Ăn kèm với xôi chiên phồng

III. Yêu cầu thành phẩm

- ✓ Gà nóng giòn bên ngoài, mềm ngọt bên trong
- ✓ Xôi phồng mỏng giòn dẻo



08

BIÊN HÒA - TÂN TRIỀU

Tôm Càng Sông Đồng Nai Nổ Muối Nồi Đất

Tôm càng sông Đồng Nai hấp rồi nổ trong nồi đất với muối hột và sả cây. Thịt tôm dai ngọt, chấm muối ớt xiêm xanh.

NĂNG SUẤT
10 phần

TỔNG*
20'

ẨM THỰC
Đồng Nai

TÔ / ĐĨA
Nồi đất

Δ Dị ứng

Giúp xác (tôm, cua)

Sữa & chế phẩm

I. Nguyên vật liệu

Định lượng cho **10 phần** · cột ***5**/***10** nhân sẵn cho tiệc lớn (nhóm "nêm vừa ăn" không nhân máy móc).

NGUYÊN LIỆU CHÍNH			
1	Tôm càng sông Đồng nai loại 10c kg	1000 g	5000 g 10000 g
2	Muối hạt	200 g	1000 g 2000 g
3	Sả cây Rang	200 g	1000 g 2000 g

MUỐI ỚT XANH			
1	Muối hạt	30 g	150 g 300 g
2	Ớt xiêm xanh	20 g	100 g 200 g
3	Sữa đặc	20 g	100 g 200 g
4	Đường cát trắng	15 g	75 g 150 g
5	Bột ngọt	5 g	25 g 50 g

II. Cách thực hiện

① Tôm càng sông rửa sạch đem đi hấp chín khoảng 15 phút

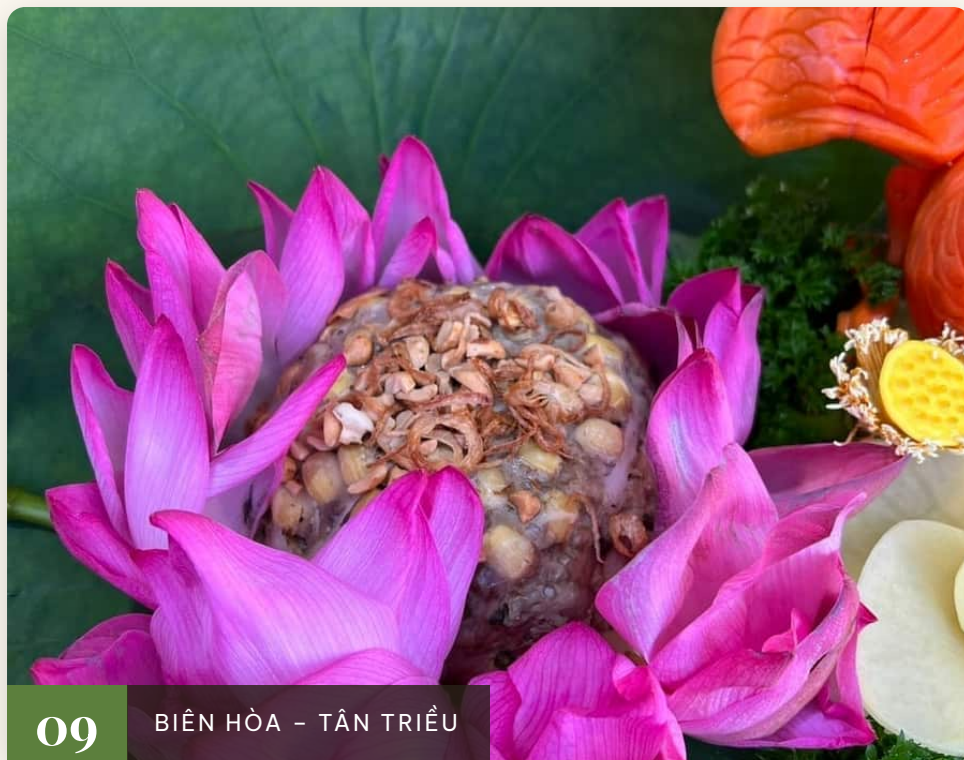
1. Sau đó vớt tôm càng ra ngâm vào nước đá khoảng 10 phút, vớt ra để ráo.
2. Sả cây cắt khúc đập dập
3. Muối hạt đem rang vàng thơm sau đó cho vào nồi đất.
4. Cho Tôm càng và muối hạt vào chảo rang vàng khoảng 10 phút, khi nào thấy tôm áo mỏng phần muối và khô lại là được.

② Trình bày

1. Trải một lớp muối hạt + sả cây đập dập vào nồi đất
2. Cho Tôm càng vào nồi đất sau đó đập nắp nồi đất lại đem đốt trên lửa than.

III. Yêu cầu thành phẩm

- ✓ Tôm thịt dai ngọt, không bị khô.
- ✓ Thơm mùi sả cây
- ✓ Chấm muối ớt xiêm xanh đặc trưng.



09

BIÊN HÒA - TÂN TRIỀU

Chả Đùm Hạt Sen

Chả đùm gói mỡ chài, nhân thịt heo, gan và hạt sen đem hấp. Món cũ của bếp Biên Hòa, ăn nóng cùng bánh đa nướng.

NĂNG SUẤT
10 phần

TỔNG*
120'

ẨM THỰC
Đồng Nai

TÔ / ĐĨA

Trang trí bông cà rốt hoặc bông Ớt

△ Dị ứng

Trứng

I. Nguyên vật liệu

Định lượng cho **10 phần** · cột *5/*10 nhân sẵn cho tiệc lớn (nhóm "nêm vừa ăn" không nhân máy móc).

NGUYÊN LIỆU CHÍNH			
1 Thịt heo xay Thịt ba rọi	200 g	1000 g	2000 g
2 Thịt bò xay	200 g	1000 g	2000 g
3 Gan heo xay	50 g	250 g	500 g
4 Mỡ xay	50 g	250 g	500 g
5 Mọc	100 g	500 g	1000 g
6 Mỡ chài	50 g	250 g	500 g
7 Trứng gà	1 quả	5 quả	10 quả
8 Nấm mèo	20 g	100 g	200 g
GIA VỊ ƯỚP			
1 Hạt sen	50 g	250 g	500 g
2 Tiêu sọ giã dập	20 g	100 g	200 g
3 Hành tím Băm	50 g	250 g	500 g
4 Đường cát trắng Băm	20 g	100 g	200 g
5 Hạt nêm heo Băm · Thường có bột cá hoặc bột tôm – xem nhãn nhà sản xuất · Nhiều loại có bột cá hoặc bột tôm – xem nhãn nhà sản xuất	50 g	250 g	500 g
6 Bột ngọt	20 g	100 g	200 g

II. Cách thực hiện

① Sơ chế

1. Mỡ chài rửa sạch với nước muối
2. Nấm mèo ngâm nước rửa sạch cắt sợi

② xào thịt heo rừng

1. Lấy thau cho tất cả nguyên liệu (từ 1 đến 14) vào trộn đều
2. Tiếp theo lấy 1 cái tô 14 cm rồi chãi mỡ chài ra rồi cho nhân chả đùm vào hấp.
3. Thời gian hấp cách thủy là 120 phút

③ Nước chấm

1. Muối ớt rừng
2. Giã nhuyễn

④ Trình bày

1. Trang trí bông cà rốt hoặc bông ớt

III. Yêu cầu thành phẩm

- ✓ Thịt mềm ngọt tự nhiên.
- ✓ Thơm mùi thịt hấp và hạt sen
- ✓ Ăn kèm bánh đa nướng, tạo hương vị đặc trưng.

CHƯƠNG 2 · MÓN 10-19

Miệt Vườn

Mâm tiệc giữa vườn cây

10 MÓN · DO CÁC HỘI VIÊN CÙNG THỰC HIỆN

Miệt vườn Đồng Nai không chỉ có trái ngọt – ở đó có một lối nấu phóng khoáng mà tinh tế: sen vào cơm thành **cơm sen đoàn viên**, lá chúc ướp gà, hoa yến cuốn bò, nấm hương ôm nhân hải sản. Mười món trong chương được soạn như **một mâm tiệc miệt vườn hoàn chỉnh** – từ khai vị đến lẩu tam sắc – để bạn có thể dọn nguyên một bàn tiệc đãi khách phương xa, toàn bằng cây trái quanh vườn nhà.



Món tiêu biểu: Cơm Sen Đoàn Viên · Lẩu Tam Sắc Miệt Vườn · Gà Phú Gia Lá Chúc · Bò Cuốn Hoàng Yến



10

MIỆT VƯỜN

Cơm Sen Đoàn Viên

Cơm gạo ST trộn nhân lạp xưởng, tôm khô, hạt sen và trứng muối, gói trong lá sen rồi hấp. Món dọn giữa mâm trong bữa cơm sum họp.

NĂNG SUẤT

10 phần

TỔNG*

10'

ẨM THỰC

Đồng Nai

TÔ / ĐĨA

Đĩa

▲ **Dị ứng**

● Mè (vừng)

● Nhuyễn thể (dầu hào, sốt)

● Trứng

● Giáp xác (tôm, cua)

I. Nguyên vật liệu

Định lượng cho **10 phần** · cột *5/*10 nhân sẵn cho tiệc lớn (nhóm "nêm vừa ăn" không nhân máy móc).

NGUYÊN LIỆU CHÍNH

1	Gạo ST	500 g	2500 g	5000 g
2	Trứng muối	3 Quả	15 Quả	30 Quả

3	Nấm đông cô khô	20 g	100 g	200 g
4	Lạp xường	100 g	500 g	1000 g
5	Jambon	100 g	500 g	1000 g
6	Hạt sen tươi	100 g	500 g	1000 g
7	Tôm khô	50 g	250 g	500 g
8	Thịt nạc (xá xiu) Sốt pha sẵn – thường có đậu nành và lúa mì, xem nhãn	100 g	500 g	1000 g
9	Lá cải bó xôi	100 g	500 g	1000 g

GIA VỊ

1	Hành tỏi xay	20 g	100 g	200 g
2	Ngũ vị hương	1 g	5 g	10 g
3	Tiêu đen xay	1 g	5 g	10 g
4	Sốt bào ngư Làm từ nhuyễn thể – người dị ứng cần lưu ý	15 g	75 g	150 g
5	Hạt nêm hải sản Thường có bột cá hoặc bột tôm – xem nhãn nhà sản xuất Nhiều loại có bột cá hoặc bột tôm – xem nhãn nhà sản xuất	15 g	75 g	150 g
6	Dầu mè	10 g	50 g	100 g
7	Đường cát	5 g	25 g	50 g

HOÀN THIỆN

1	Lá sen	1 Lá	5 Lá	10 Lá
---	--------	------	------	-------

II. Cách thực hiện

① Sơ chế

1. Gạo vo sạch, trứng muối tách lấy lòng đỏ hấp chín thái hạt lựu

2. Nấm đông cô ngâm nước, luộc chín và rửa sạch thái hạt lựu
3. Lạp xường, jambon, thịt xá xiu thái hạt lựu
4. Hạt sen luộc chín tới, tôm khô ngâm mềm
5. Cải bó xôi xay lấy nước

② Nấu cơm

1. Trộn nước cải bó xôi với gạo rồi nấu thành cơm

③ Xào nhân

1. Xào nhân, phi thơm hành tỏi
2. Cho nấm đông cô, tôm khô, lạp xường, jambon, hạt sen, xá xiu xào thơm cùng gia vị

④ Trộn cơm

1. Cho nhân đã xào trộn đều với cơm và trứng muối

⑤ Hoàn thiện

1. Trụng sơ lá sen sau đó cho cơm vào trong và bọc lại rồi đem đi hấp 10 phút tính từ lúc nước sôi

III. Yêu cầu thành phẩm

- ✓ Hạt cơm chín mềm không nhão
- ✓ Màu xanh tự nhiên từ cải bó xôi
- ✓ Vị đậm đà, hài hòa
- ✓ Thành phần nóng, đẹp mắt

IV. Lưu ý của bếp

- 💡 Để nhân ráo nước trước khi trộn vào cơm
- 💡 Khi trộn cần nhẹ tay để hạt sen không bị nát



Giò Heo Sốt Bình Lộc

Giò heo hầm mềm cùng táo đỏ, táo đen và hạt sen, chan nước sốt bào ngư sánh nhẹ. Món tiệc quen thuộc của vùng Bình Lộc.

NĂNG SUẤT 10 phần	TỔNG* 50'
-----------------------------	---------------------

ẨM THỰC Đồng Nai	TÔ / ĐĨA Đĩa
----------------------------	------------------------

▲ **Dị ứng**
● Mè (vùng)
● Nhuyễn thể (dầu hào, sốt)
● Lúa mì (gluten)
● Đậu nành

I. Nguyên vật liệu

Định lượng cho **10 phần** · cột *5/*10 nhân sẵn cho tiệc lớn (nhóm "nêm vừa ăn" không nhân máy móc).

NGUYÊN LIỆU CHÍNH

1	Giò heo	1500 g	7500 g	15000 g
2	Táo đen	100 g	500 g	1000 g

3	Táo đỏ	50 g	250 g	500 g
4	Hạt sen	100 g	500 g	1000 g
5	Dừa tươi	1 Quả	5 Quả	10 Quả

GIA VỊ HẨM

1	Đường phèn	20 g	100 g	200 g
2	Hạt nêm heo	10 g	50 g	100 g
	Thường có bột cá hoặc bột tôm – xem nhãn nhà sản xuất Nhiều loại có bột cá hoặc bột tôm – xem nhãn nhà sản xuất			
3	Nước tương Hồng Kông	20 g	100 g	200 g
4	Sốt bào ngư	20 g	100 g	200 g
	Làm từ nhuyễn thể – người dị ứng cần lưu ý			
5	Dầu mè	5 g	25 g	50 g
6	Muối tinh	5 g	25 g	50 g
7	Bột ngọt	10 g	50 g	100 g
8	Ngũ vị hương	0.5 g	2.5 g	5 g
9	Gừng	20 g	100 g	200 g

GIA VỊ QUAY

1	Nước tương Hồng Kông	20 g	100 g	200 g
2	Rượu trắng	10 g	50 g	100 g
3	Gừng	10 g	50 g	100 g
4	Chanh	0.5 Trái	2.5 Trái	5 Trái

PHẦN THẢO MỘC TẠO HƯƠNG

1	Quế	4 g	20 g	40 g
2	Cánh hồi	4 g	20 g	40 g
3	Đinh hương	2 g	10 g	20 g

HOÀN THIỆN MÓN ĂN

1	Bột năng	5 g	25 g	50 g
2	Cải thìa	200 g	1000 g	2000 g

II. Cách thực hiện

① Sơ chế

- Giò heo làm sạch luộc khoảng 30–35 phút sau đó rửa sạch, xăm da, lau bớt mỡ sau đó thoa đều hỗn hợp nước quay và đem đi chiên đến khi vàng đều sau đó lóc xương và đem đi hầm
- Hạt sen luộc chín
- Táo đen, táo đỏ ngâm sơ với nước ấm
- Quế, cánh hồi, đinh hương rang trên chảo cho thơm

② Chế biến

- Đun sôi 1 lít nước sau đó cho quế, hồi, đinh hương vào nấu sôi khoảng 15 phút để tiết ra mùi thơm sau đó cho toàn bộ phần gia vị còn lại vào cùng dừa tươi và cho giò heo vào hầm tới khi mềm
- Sau khi vớt giò heo ra dùng bột năng pha nước tạo độ sánh cho sốt

③ Trình bày

- Cắt giò heo thành những miếng vừa ăn sau đó xếp ra đĩa
- Xếp cải thìa đã luộc xung quanh để trang trí

III. Yêu cầu thành phẩm

- ✓ Giò heo chín mềm thấm gia vị và có màu sắc bắt mắt
- ✓ Nước sốt phải có độ sánh vừa phải
- ✓ Phục vụ nóng

IV. Lưu ý của bếp

- 💡 Cần lưu ý thời gian luộc giò heo để đảm bảo độ mềm mong muốn
- 💡 Sơ chế sạch giò heo để tránh mùi hôi



12

MIỆT VƯỜN

Gà Phú Gia Lá Chúc

Gà rút xương nhồi nhân giò sống, nấm đông cô và hạt sen, hấp nguyên con rồi rưới sốt. Lá chúc cho mùi thơm the rất riêng.

NĂNG SUẤT

10 phần

TỔNG*

5'

ẨM THỰC

Đồng Nai

TÔ / ĐĨA

Đĩa

Δ Dị ứng

● Mè (vùng)

● Nhuyễn thể (dầu hào, sốt)

● Lúa mì (gluten)

● Đậu nành

I. Nguyên vật liệu

Định lượng cho **10 phần** · cột *5/*10 nhân sẵn cho tiệc lớn (nhóm "nêm vừa ăn" không nhân máy móc).

PHẦN GÀ NHỒI

1 Gà rút xương (1,2kg)

1 Con

5 Con

10 Con

2	Nấm đông cô khô	20 g	100 g	200 g
3	Hạt sen tươi	100 g	500 g	1000 g
4	Thịt nạc xay	50 g	250 g	500 g
5	Giò sống	50 g	250 g	500 g
6	Kỷ tử, lá chúc	10 g	50 g	100 g

GIA VỊ NHÂN

1 Hạt nêm gà	5 g	25 g	50 g
Thường có bột cá hoặc bột tôm – xem nhãn nhà sản xuất Nhiều loại có bột cá hoặc bột tôm – xem nhãn nhà sản xuất			
2 Tiêu	1 g	5 g	10 g
3 Đường cát	5 g	25 g	50 g
4 Dầu mè	5 g	25 g	50 g
5 Sốt bào ngư	10 g	50 g	100 g
Làm từ nhuyễn thể – người dị ứng cần lưu ý			
6 Hành tỏi xay	20 g	100 g	200 g

PHẦN NƯỚC SỐT

1 Nước dùng xương gà	200 ml	1000 ml	2000 ml
2 Nước tương Hồng Kông	30 g	150 g	300 g
3 Đường phèn	15 g	75 g	150 g
4 Bột năng	10 g	50 g	100 g
5 Dầu ăn	20 g	100 g	200 g
6 Nấm đông trùng	10 g	50 g	100 g
7 Nấm lộc nhung	10 g	50 g	100 g

RAU ĂN KÈM

1 Cải thìa	200 g	1000 g	2000 g
------------	-------	--------	--------

II. Cách thực hiện

① Sơ chế

1. Gà rút xương để ráo
2. Thịt nạc xay, giò sống quét nhuyễn
3. Nấm đông cô ngâm nở luộc mềm thái sợi

4. Hạt sen luộc chín tươi để ráo
5. Kỷ tử ngâm nước khoảng 5 phút
6. Nấm đông trùng ngâm nước
7. Nấm lộc nhung luộc chín
8. Lá chúc thái sợi nhuyễn

② Trộn đều nhân cùng gia vị tới khi nhân kết dính

Nhồi toàn bộ phần nhân vào gà rút xương

③ tạo hình nguyên con, cố định bằng chỉ thực phẩm

④ Hấp khoảng 45-50 phút tùy gà

⑤ Nấu nước sốt

1. Cho nước dùng xương gà vào nồi, cho phần gia vị nước sốt vào đảo tan gia vị
2. Cho nấm lộc nhung, đông trùng nấu sôi để nấm tiết vị ngọt sau đó thêm bột năng pha nước tạo sệt

⑥ Trình bày

1. Xếp cải thìa quanh đĩa cắt gà thành miếng vừa ăn và xếp vào giữa đĩa
2. Chan đều nước sốt lên mặt gà

III. Yêu cầu thành phẩm

- ✓ Phục vụ nóng
- ✓ Gà chín mềm giữ nguyên hình dáng, nhân bên trong kết dính tốt
- ✓ Nước sốt sánh nhẹ, thơm

IV. Lưu ý của bếp

- 💡 Hạt sen chỉ luộc chín tươi
- 💡 Không nhồi quá chặt làm nứt ra khi hấp
- 💡 Chỉ rưới sốt lên gà trước khi phục vụ để giữ độ nóng của món ăn



13

MIỆT VƯỜN

Tôm Thở Sốt Hoàng Bào

Tôm thẻ chiên giòn áo sốt trứng muối béo ngậy, rắc hạnh nhân lát. Sốt Hoàng Bào vàng óng là điểm nhấn của món.

NĂNG SUẤT

10 phần

ẨM THỰC

Đồng Nai

TÔ / ĐĨA

Đĩa

Δ Dị ứng

Lúa mì (gluten)

Sữa & chế phẩm

Hạt cây

Trứng

Giáp xác (tôm, cua)

I. Nguyên vật liệu

Định lượng cho **10 phần** · cột *5/*10 nhân sẵn cho tiệc lớn (nhóm "nêm vừa ăn" không nhân máy móc).

PHẦN TÔM

1 Tôm thẻ hoặc tôm đùng	10 Con	50 Con	100 Con
2 Trứng gà	1 Quả	5 Quả	10 Quả
3 Bột chiên giòn	50 g	250 g	500 g

PHẦN SỐT HOÀNG BÀO

1 Bơ lạt	40 g	200 g	400 g
2 Sữa tươi không đường	100 g	500 g	1000 g
3 Đường cát	30 g	150 g	300 g
4 Hạt nêm hải sản Thường có bột cá hoặc bột tôm – xem nhãn nhà sản xuất · Nhiều loại có bột cá hoặc bột tôm – xem nhãn nhà sản xuất	10 g	50 g	100 g
5 Phô mai con bò cười	30 g	150 g	300 g
6 Whipping cream	50 g	250 g	500 g
7 Trứng muối	3 Quả	15 Quả	30 Quả
8 Bột Lion	3 g	15 g	30 g
9 Bột sữa	40 g	200 g	400 g
10 Nước lọc	70 ml	350 ml	700 ml

HOÀN THIỆN

1 Hạnh nhân lát	100 g	500 g	1000 g
-----------------	-------	-------	--------

II. Cách thực hiện

① Sơ chế

1. Luộc chín, bóc vỏ tôm để lại đầu và đuôi

2. Trứng muối lấy lòng đỏ hấp chín, tán nhuyễn
3. Hạnh nhân rang vàng thơm để nguội

② Chế biến

1. Chế biến:

③ Chiên tôm

1. Trộn đều tôm với trứng gà
2. Áo đều bằng bột chiên giòn
3. Chiên ngập dầu đến khi vàng giòn
4. Vớt ra để ráo dầu

④ Làm sốt Hoàng Bào

1. Cho bơ lạt vào chảo sau đó cho hết phần gia vị của sốt vào khuấy đều đến khi hỗn hợp hòa quyện và sánh nhẹ

⑤ Trình bày

1. Xếp tôm ra đĩa rưới phần sốt lên sau đó rắc hạnh nhân lát lên trên

III. Yêu cầu thành phẩm

- ✓ Tôm vàng giòn bên ngoài không khô
- ✓ Sốt sánh mịn vị vừa ăn
- ✓ Hạnh nhân thơm giòn

IV. Lưu ý của bếp

- 💡 Luộc tôm vừa chín tới để không bị bở
- 💡 Trứng muối phải tán nhuyễn để sốt thật mịn
- 💡 Hạnh nhân chỉ cho vào cuối cùng để giữ được độ giòn



14

MIỆT VƯỜN

Bò Cuốn Hoàng Yến

Thăn bò thái mỏng cuộn măng tây, cà rốt và phô mai, áp chảo tới chín tới. Sốt xá xíu chua ngọt cân vị béo của phô mai.

NĂNG SUẤT

10 phần

TỔNG*

15'

ẨM THỰC

Đồng Nai

TÔ / ĐĨA

Đĩa

△ Dị ứng

● Mè (vùng)

● Trứng

● Sữa & chế phẩm

● Nhuyễn thể (dầu hào, sốt)

I. Nguyên vật liệu

Định lượng cho **10 phần** · cột *5/*10 nhân sẵn cho tiệc lớn (nhóm "nêm vừa ăn" không nhân máy móc).

PHẦN BÒ CUỐN

1 Bò thăn cắt mỏng 300 g 1500 g 3000 g

GIA VỊ ƯỚP BÒ

1 Tiêu đen xay	1 g	5 g	10 g
2 Sốt bào ngư	10 g	50 g	100 g
Làm từ nhuyễn thể – người dị ứng cần lưu ý			

3 Đường cát	4 g	20 g	40 g
4 Hành tỏi xay	20 g	100 g	200 g
5 Sốt xá xíu Sốt pha sẵn – thường có đậu nành và lúa mì, xem nhãn	5 g	25 g	50 g
6 Tương ớt	10 g	50 g	100 g
7 Dầu ăn	10 g	50 g	100 g
8 Dầu mè	5 g	25 g	50 g

PHẦN NHÂN CUỘN

1 Phô mai cục (Phô mai sợi)	50 g	250 g	500 g
2 Cà rốt	100 g	500 g	1000 g
3 Măng tây	100 g	500 g	1000 g
4 Su hào (hoặc củ sắn)	100 g	500 g	1000 g

PHẦN SỐT NÓNG

1 Tương cà	20 g	100 g	200 g
2 Tương ớt	40 g	200 g	400 g
3 Bột phô mai	20 g	100 g	200 g
4 Whipping cream	50 g	250 g	500 g
5 Mè đen rang	5 g	25 g	50 g
6 Sốt mayonnaise	200 g	1000 g	2000 g
7 Giấm gạo lisa	20 g	100 g	200 g
8 Sữa đặc	60 g	300 g	600 g
9 Tiêu sọ xay	3 g	15 g	30 g
10 Bột tỏi	10 g	50 g	100 g
11 Dầu ăn	20 g	100 g	200 g
12 Lòng đỏ trứng gà	3 Quả	15 Quả	30 Quả

II. Cách thực hiện

① Sơ chế

1. Ướp thịt bò với phần gia vị ướp bò khoảng 10–15 phút
2. Cà rốt, măng tây, su hào sơ chế sạch cắt khúc khoảng 4cm luộc chín tới
3. Phô mai cắt khúc khoảng 4cm

Trải bò ra thớt sau đó cho cà rốt, măng

② tây, su hào và phô mai vào giữa cuộn chặt tay

③ Nướng hoặc áp chảo bò đến khi chín tới để thịt mềm và giữ được độ ngọt

④ Làm sốt

1. Cho lòng đỏ vào xay nhuyễn sau đó cho tất cả các gia vị còn lại vào xay cùng đến khi mịn
2. Cho hỗn hợp vào nồi đun lửa nhỏ khuấy liên tục để sốt hòa quyện
3. Khi sốt sôi, sánh nhẹ thì tắt bếp

⑤ Trình bày

1. Xếp bò cuộn ra đĩa, rưới sốt lên trên hoặc đựng riêng chén sốt ăn kèm sau đó rắc mè rang
2. Trang trí rau mầm hoặc ngò tây nếu có

III. Yêu cầu thành phẩm

- ✓ Bò mềm không dai
- ✓ Rau củ bên trong giữ được mềm, ngọt
- ✓ Sốt sánh mịn vị béo chua ngọt hài hòa
- ✓ Món ăn nóng hấp dẫn

IV. Lưu ý của bếp

- 💡 Rau củ cắt đồng đều không nướng bò quá lâu làm khô thịt
- 💡 Rưới sốt ngay trước khi phục vụ để giữ độ nóng



15

MIỆT VƯỜN

Lẩu Tam Sắc Miệt Vườn

Lẩu nước trong nấu từ xương gà với giềng, sả, lá chanh và thơm, nhúng cùng tôm, cá thác lác và mọc. Vị chua ngọt thanh, hợp mâm đông người.

NĂNG SUẤT
10 phần

TỔNG*
20'

ẨM THỰC
Đồng Nai

TÔ / ĐĨA
Nồi lẩu

🔺 Dị ứng

🔄 Gióp xác (tôm, cua)

🐟 Cá

I. Nguyên vật liệu

Định lượng cho **10 phần** · cột *5/*10 nhân sẵn cho tiệc lớn (nhóm "nêm vừa ăn" không nhân máy móc).

NƯỚC LẤU			
1 Xương gà	400 g	2000 g	4000 g
2 Giềng	50 g	250 g	500 g
3 Sả cây	4 Cây	20 Cây	40 Cây
4 Thơm	0.5 Quả	2.5 Quả	5 Quả
5 Lá chanh	10 Lá	50 Lá	100 Lá

NHÂN NHỎ			
1 Tôm tươi	200 g	1000 g	2000 g
2 Cá thác lác	100 g	500 g	1000 g
3 Mọc	100 g	500 g	1000 g
4 Tiêu đen xay	2 g	10 g	20 g
5 Hạt nêm gà	10 g	50 g	100 g
Thường có bột cá hoặc bột tôm – xem nhãn nhà sản xuất · Nhiều loại có bột cá hoặc bột tôm – xem nhãn nhà sản xuất			

RAU CỦ NHỎ			
1 Ớt sừng	10 Quả	50 Quả	100 Quả
2 Đậu bắp	10 Quả	50 Quả	100 Quả
3 Bông bí	20 Bông	100 Bông	200 Bông

RAU ĂN LẤU			
1 Rau muống	100 g	500 g	1000 g
2 Cần nước	100 g	500 g	1000 g
3 Nấm rơm	100 g	500 g	1000 g

4 Nấm kim châm	100 g	500 g	1000 g
----------------	-------	-------	--------

GIA VỊ NƯỚC LẤU			
1 Tương ớt	30 g	150 g	300 g
2 Tương cà	30 g	150 g	300 g
3 Bột ngọt	15 g	75 g	150 g
4 Nước mắm 35–40 độ đậm	30 g	150 g	300 g
Làm từ cá – người dị ứng cá cần lưu ý			
5 Muối tinh	12 g	60 g	120 g
6 Nước cốt chanh	70 g	350 g	700 g
7 Đường cát	120 g	600 g	1200 g

HOÀN THIỆN			
1 Tỏi phi	20 g	100 g	200 g

II. Cách thực hiện

① Sơ chế

1. Xương gà rửa sạch hầm lấy nước
2. Ớt sừng, đậu bắp chẻ dọc 1 bên bỏ hạt
3. Bông bí bỏ nhụy
4. Tôm tươi bóc vỏ băm nhuyễn
5. Cá thác lác, mọc quết dẻo
6. Giềng sả đập dập cắt khúc
7. Thơm thái miếng nhỏ
8. Nấm rơm ngâm nước muối loãng rửa sạch
9. Cần nước, rau muống bỏ lá rửa sạch cắt khúc 8–9cm
10. Nấm kim châm cắt bỏ gốc rửa sạch

② Chế biến

1. Trộn đều phần nhân nhồi đến khi hỗn hợp dẻo kết dính
2. Nhồi hỗn hợp nhân vào ớt sừng đậu bắp bông bí định lượng khoảng 10g nhân/món
3. Nấu nước lấu: xào giềng, sả, thơm, lá chanh cho dậy mùi sau đó cho nước xương gà vào hầm khoảng 20 phút cho ra hương sau đó nêm gia vị

③ Trình bày

1. Đặt nồi lấu ở giữa sau đó xếp ớt đậu bắp bông bí quanh nồi
2. Rau muống, nấm rơm, nấm kim châm bày đĩa riêng
3. Rắc tỏi phi trên mặt nước lấu khi sử dụng

III. Yêu cầu thành phẩm

- ✓ Nước lấu trong thơm mùi giềng, sả, lá chanh, thơm, vị chua ngọt hài hòa
- ✓ Nhân nhồi dai ngọt không bỏ
- ✓ Phục vụ nóng

IV. Lưu ý của bếp

- 💡 Nhân phải quết dẻo trước khi nhồi, không nhồi quá đầy để tránh bung khi nấu
- 💡 Tỏi phi chỉ rắc lúc hoàn thiện để giữ mùi thơm
- 💡 Điều chỉnh vị chua ngọt theo khẩu vị thực tế



16

MIỆT VƯỜN

Nấm Hương Nhồi Hải Sản

Nấm hương nhồi nhân tôm thịt rồi chiên vàng. Nấm giữ được vị ngọt riêng, nhân bên trong kết dính, không bung khỏi mũ nấm.

NĂNG SUẤT

10 phần

ẨM THỰC

Đồng Nai

TÔ / ĐĨA

Đĩa

Δ Dị ứng

● Mè (vùng)

● Nhuyễn thể (dầu hào, sốt)

● Giáp xác (tôm, cua)

● Lúa mì (gluten)

● Trứng

I. Nguyên vật liệu

Định lượng cho 10 phần · cột *5/*10 nhân sẵn cho tiệc lớn (nhóm "nêm vừa ăn" không nhân máy móc).

PHẦN CHÍNH

1	Nấm hương	200 g	1000 g	2000 g
2	Tôm tươi	100 g	500 g	1000 g

3	Thịt xay	200 g	1000 g	2000 g
4	Mộc	100 g	500 g	1000 g
5	Củ sắn	50 g	250 g	500 g

GIA VỊ NHÂN

1	Dầu mè	2 g	10 g	20 g
2	Dầu hào Làm từ nhuyễn thể – người dị ứng cần lưu ý	4 g	20 g	40 g
3	Ngũ vị hương	1 g	5 g	10 g
4	Hạt nêm hải sản Thường có bột cá hoặc bột tôm – xem nhãn nhà sản xuất Nhiều loại có bột cá hoặc bột tôm – xem nhãn nhà sản xuất	2 g	10 g	20 g
5	Tiêu đen xay	2 g	10 g	20 g
6	Đường cát	2 g	10 g	20 g
7	Hành + tỏi băm	20 g	100 g	200 g
8	Bột ngọt	2 g	10 g	20 g

PHẦN BỘT CHIÊN

1	Bột chiên	150 g	750 g	1500 g
2	Bột xù	150 g	750 g	1500 g
3	Bột Lyon	20 g	100 g	200 g
4	Hột gà	2 Quả	10 Quả	20 Quả
5	Nước	85 g	425 g	850 g

HOÀN THIỆN

1	Bột năng	20 g	100 g	200 g
2	Mè rang	30 g	150 g	300 g

II. Cách thực hiện

① Sơ chế

1. Nấm hương cắt nhẹ phần chân sau đó ngâm nước rửa sạch, bóp nhẹ bớt nước, để ráo
2. Củ sắn gọt vỏ thái nhỏ vắt bớt nước
3. Tôm bóc vỏ quết nhuyễn
4. Mộc quết nhuyễn

② Chế biến

1. Bước 1: Trộn đều nhân và gia vị đến khi nhân dẻo và đồng nhất, chia nhân thành những phần bằng nhau
2. Bước 2: Quét 1 lớp mỏng bột năng pha nước trong đáy nấm sau đó cho phần nhân đã chia và ép nhẹ để nhân bám chắc vào nấm
3. Bước 3: Nhúng qua hỗn hợp bột chiên sau đó lăn qua bột xù + mè
4. Bước 4: Chiên ngập dầu ở nhiệt độ khoảng 170-175 độ C, chiên đến khi vàng đều vớt ra để ráo dầu

③ Trình bày

1. Xếp nấm lên đĩa, trang trí bông ly, ngò tây kèm sốt ăn kèm

III. Yêu cầu thành phẩm

- ✓ Nấm vàng đều giòn bên ngoài
- ✓ Nhân kết dính tốt không bị bung khỏi nấm
- ✓ Phục vụ nóng

IV. Lưu ý của bếp

- 💡 Nấm, củ sắn phải được vắt nhẹ bớt nước trước khi nhồi
- 💡 Quét một lớp bột năng dưới đáy để tăng độ kết dính
- 💡 Không chiên lửa quá lớn làm cháy lớp bột bên ngoài và nhân chưa chín
- 💡 Phải để lửa ráo dầu trước khi trình bày



17

MIỆT VƯỜN

Cá Chép Giòn Hấp Thiên Môn

Cá chép giòn hấp cùng thiên môn, gừng và nước tương, giữ trọn vị ngọt của cá. Thớ thịt trắng, chắc và không tanh.

NĂNG SUẤT

10 phần

ẨM THỰC

Đồng Nai

TÔ / ĐĨA

Đĩa

Δ Dị ứng

Lúa mì (gluten)

Đậu nành

Cá

Mè (vừng)

Nhuễn thể (dầu hào, sốt)

I. Nguyên vật liệu

Định lượng cho **10 phần** · cột ***5**/***10** nhân sẵn cho tiệc lớn (nhóm "nêm vừa ăn" không nhân máy móc).

PHẦN CÁ HẤP			
1 Cá chép giòn	1 Con	5 Con	10 Con
GIA VỊ SƠ CHẾ CÁ			
1 Gừng	20 g	100 g	200 g
2 Rượu trắng Khử mùi tanh	25 g	125 g	250 g
PHẦN SỐT HẤP			
1 Nước tương Hồng Kông	30 g	150 g	300 g
2 Sốt bào ngư Làm từ nhuyễn thể – người dị ứng cần lưu ý	20 g	100 g	200 g
3 Dầu mè	10 g	50 g	100 g
4 Tiêu đen xay	2 g	10 g	20 g
5 Đường cát	15 g	75 g	150 g
6 Bột ngọt	5 g	25 g	50 g
7 Gừng	20 g	100 g	200 g
PHẦN RAU CỦ ĂN KÈM			
1 Hành tím + tỏi	60 g	300 g	600 g
2 Nấm đông cô khô	20 g	100 g	200 g
3 Củ hành tây	100 g	500 g	1000 g
4 Hành lá + cần tây	80 g	400 g	800 g
5 Ớt sừng lớn	1 Quả	5 Quả	10 Quả
6 Gừng	20 g	100 g	200 g

II. Cách thực hiện

- ① Sơ chế**
 - Cá chép giòn làm sạch phi lê sau đó chia thành 10 miếng, rửa qua với rượu gừng
 - Nấm đông cô khô ngâm nước luộc chín
 - Hành tây, hành lá, cần tây, gừng thái sợi
- ② Ướp cá với các gia vị và để nghỉ khoảng 10-15 phút**
- ③ Xếp cá ra khay hoặc đĩa lớn và hấp khoảng 15 phút tùy cá**
- ④ Trình bày**
 - Xếp cá ra đĩa cho hành tây, hành lá và cần tây, gừng thái sợi lên bề mặt để trang trí

III. Yêu cầu thành phẩm

- ✓ Thịt cá trắng ngọt và chín đều, không nát không tanh
- ✓ Gia vị thấm đều thơm mùi đặc trưng của cá và các loại rau củ

IV. Lưu ý của bếp

- 💡 Khi phi lê cần khéo léo để miếng cá đẹp và giữ được cấu trúc
- 💡 Kiểm soát thời gian hấp cá để cá vừa chín tới tránh bị bở



18

MIỆT VƯỜN

Bì Xanh Dồn Thảo Mộc

Bì xanh khoét ruột dồn nhân thịt cùng hoài sơn, ý dĩ, kỷ tử rồi hấp cách thủy. Món thanh đạm, hợp người ăn nhẹ.

NĂNG SUẤT
10 phần

TỔNG*
15'

ẨM THỰC
Đồng Nai

TÔ / ĐĨA
Đĩa

Δ **Dị ứng**

● Mè (vừng)

🌿 Lúa mì (gluten)

🌰 Đậu nành

🥄 Nhuyễn thể (dầu hào, sốt)

I. Nguyên vật liệu

Định lượng cho **10 phần** · cột *5/*10 nhân sẵn cho tiệc lớn (nhóm "nêm vừa ăn" không nhân máy móc).

NGUYÊN LIỆU CHÍNH

1 Bí xanh	2 Quả	10 Quả	20 Quả
2 Thịt nạc xay	100 g	500 g	1000 g

3	Hoài sơn	50 g	250 g	500 g
4	Ý dĩ	20 g	100 g	200 g
5	Kỷ tử	20 g	100 g	200 g

GIA VỊ PHẦN NHÂN

1	Hành tím nướng	20 g	100 g	200 g
2	Hạt nêm nấm Thường có bột cá hoặc bột tôm – xem nhãn nhà sản xuất Nhiều loại có bột cá hoặc bột tôm – xem nhãn nhà sản xuất	7 g	35 g	70 g
3	Đường cát	4 g	20 g	40 g
4	Tiêu đen xay	1 g	5 g	10 g

PHẦN SỐT THẢO MỘC

1	Trà thảo mộc	5 g	25 g	50 g
2	Táo đen	5 Quả	25 Quả	50 Quả
3	Táo đỏ	5 Quả	25 Quả	50 Quả
4	Sốt bào ngư Làm từ nhuyễn thể – người dị ứng cần lưu ý	15 g	75 g	150 g
5	Dầu mè	5 g	25 g	50 g
6	Nước tương	15 g	75 g	150 g
7	Bột ngọt	6 g	30 g	60 g
8	Bột năng	5 g	25 g	50 g

II. Cách thực hiện

① Sơ chế

1. Bí mót sạch ruột
2. Hoài sơn cắt miếng vừa ăn, ý dĩ ngâm nước sau đó luộc chín

3. Kỷ tử ngâm nước khoảng 5 phút sau đó rửa sạch
4. Hành tím nướng băm nhuyễn
5. Táo đen, táo đỏ ngâm nước ấm khoảng 5 phút

② Làm nhân

1. Trộn thịt xay cùng với hoài sơn, ý dĩ, kỷ tử, hành tím nướng và các gia vị

③ Nhồi phần nhân vào bí

④ Đem hấp cách thủy khoảng 30 phút tùy loại bí

⑤ Làm sốt

1. Nấu sôi 150ml nước đổ vào trà sau đó cho phần gia vị vào khuấy đều
2. Cho táo đen, táo đỏ nấu sôi khoảng 2-3 phút sau đó xuống bột năng tạo độ sánh

⑥ Trình bày

1. Sau khi đã hấp chín cắt miếng vừa ăn và để lên đĩa rồi rưới đều phần nước sốt lên bề mặt

III. Yêu cầu thành phẩm

- ✓ Bí và nhân bên trong vừa chín tới tránh bị quá mềm
- ✓ Phần nước sốt đạt độ sệt vừa phải
- ✓ Phục vụ nóng

IV. Lưu ý của bếp

- 💡 Hoài sơn, ý dĩ cần ngâm nước trước khi luộc
- 💡 Tránh nhồi quá nhiều nhân và hấp lâu khiến bí bị bể, nát



19

MIỆT VƯỜN

Chả Giò Phù Trúc

Nhân thịt cua, khoai môn và trứng muối cuốn trong lá tàu hũ ky — chính là “phù trúc” trong tên món — rồi chiên vàng giòn. Ăn nóng để giữ độ giòn của vỏ.

NĂNG SUẤT

10 phần

ẨM THỰC

Đồng Nai

TÔ / ĐĨA

Đĩa

🔗 Dị ứng

🦀 Giáp xác (tôm, cua)

🥚 Trứng

🥛 Sữa & chế phẩm

🌾 Mè (vừng)

🌱 Đậu nành

🌾 Lúa mì (gluten)

I. Nguyên vật liệu

Định lượng cho **10 phần** · cột *5/*10 nhân sẵn cho tiệc lớn (nhóm "nêm vừa ăn" không nhân máy móc).

PHẦN NHÂN CHẢ GIÒ			
1 Thịt cua	100 g	500 g	1000 g
2 Khoai môn	70 g	350 g	700 g
3 Thịt nạc xay	100 g	500 g	1000 g
4 Cà rốt	50 g	250 g	500 g
5 Nấm đông cô khô	10 g	50 g	100 g
6 Trứng muối	2 Quả	10 Quả	20 Quả
7 Tôm tươi băm	100 g	500 g	1000 g
8 Phô mai	70 g	350 g	700 g
GIA VỊ ƯỚP NHÂN			
1 Hành tỏi băm	15 g	75 g	150 g
2 Tiêu đen xay	2 g	10 g	20 g
3 Bột ngọt	2 g	10 g	20 g
4 Đường cát	3 g	15 g	30 g
5 Hạt nêm hải sản	3 g	15 g	30 g
Thường có bột cá hoặc bột tôm — xem nhãn nhà sản xuất · Nhiều loại có bột cá hoặc bột tôm — xem nhãn nhà sản xuất			
6 Ngũ vị hương	1 g	5 g	10 g
7 Dầu mè	2 g	10 g	20 g
8 Trứng gà	1 Lá	5 Lá	10 Lá
PHẦN VỎ CHẢ GIÒ			
1 Đậu hũ ky lá	2 Lá	10 Lá	20 Lá
2 Bột mì	200 g	1000 g	2000 g

II. Cách thực hiện

① Sơ chế

1. Thịt cua hấp cách thủy với 1 ít rượu để khử mùi hôi tanh sau đó nhặt bỏ vỏ còn sót
2. Khoai môn, cà rốt bào sợi mỏng vắt bớt nước
3. Nấm đông cô ngâm nước luộc mềm vắt khô sau đó thái sợi
4. Trứng muối hấp chín long đỏ sau đó tán nhuyễn

② Trộn nhân

1. Cho tất cả các nguyên liệu đã sơ chế và gia vị vào thau trộn đều đến khi hỗn hợp đều đồng nhất

③ Cuốn

1. Rải lá tàu hũ ky ra sau đó quét 1 lớp trứng, cho phần nhân lên sau đó cuộn và cắt thành những miếng vuông đều nhau, lăn qua 1 lớp bột mì

④ Chiên chả giò ở nhiệt độ 170-175 đến khi chín vàng giòn

⑤ Trình bày

1. Xếp chả giò ra đĩa trang trí thêm một ít rau ăn kèm cùng 1 chén nước sốt

III. Yêu cầu thành phẩm

- ✓ Cuốn chả giò phải chắc tay, đều, không bị bục
- ✓ Vỏ ngoài vàng đều giòn nhân bên trong chín tới

IV. Lưu ý của bếp

- 💡 Rau củ phải thái sợi mỏng và vắt khô nước
- 💡 Nhân phải được trộn đều
- 💡 Chiên lửa vừa phải để nhân bên trong chín tới

Long Thành – Nhơn Trạch

Lộc của rừng ngập mặn

11 MÓN · DO CÁC HỘI VIÊN CÙNG THỰC HIỆN

Nơi sông Đồng Nai sắp gặp biển, rừng ngập mặn Phước An nuôi một kho sản vật riêng: **cua chắt thịt, tôm đùng, cá dìa, cá ngát, chem chép**. Ẩm thực ở đây nêm bằng những thứ mọc ven nước – trái giác chua thanh kho cá đối, trái bầu nấu canh, ngó lục bình xào tép rong – thứ vị chua dịu không giấm nào bắt chước được. Đây là chương "thời vụ" nhất cuốn sách: ăn đúng con nước, đúng mùa, món ngon gấp đôi.



Món tiêu biểu: Cua Phước An Xào Miến Thái · Cá Dìa Nấu Bần · Tôm Đùng Phước An Tiềm · Bạch Tuộc Nhúng Ớt Xiêm Xanh



Cua Phước An Xào Miến Thái

Cua Phước An chiên sơ rồi xào cùng miến Thái và rau củ. Miến tươi thấm nước sốt, thịt cua săn chắc.

NĂNG SUẤT

3 phần

TỔNG*

20'

ẨM THỰC

Đồng Nai

TÔ / ĐĨA

Đĩa

⚠ Dị ứng

🦐 Giáp xác (tôm, cua)

🥥 Nhuyễn thể (dầu hào, sốt)

🌿 Lúa mì (gluten)

🍇 Đậu nành

I. Nguyên vật liệu

Định lượng cho **3 phần** · cột ***5**/***10** nhân sẵn cho tiệc lớn (nhóm "nêm vừa ăn" không nhân máy móc).

NGUYÊN LIỆU CHÍNH			
1 Cua biển	1000 g	5000 g	10000 g
1 - 2 con (khoảng 500g - 1kg).			
2 Miến thái hoặc miến đậu xanh	200 g	1000 g	2000 g
200g.			
3 Rau củ	200 g	1000 g	2000 g
, 1/2 củ cà rốt (thái sợi), hành ba rô, ớt			
4 Gia vị	vừa đủ	—	—
Hành tím, tỏi băm, dầu hào, gừng sợi, sốt tiêu đen, dầu ôliu, nước tương nhạt, hạt nêm, tiêu, chút dầu màu điều.			

II. Cách thực hiện

① Sơ chế cua và miến

- Cua: Cắt tiết, tách mai, bỏ yếm và phao, rửa sạch. Chặt cua làm đôi hoặc làm tư, đập dập nhẹ càng để thấm gia vị.
- Miến: Ngâm nước ấm tầm 10 phút cho nở bớt, vớt ra xả nước lạnh, để thật ráo. Trộn miến với 1 muỗng cà phê dầu ăn và 1 lòng đỏ trứng gà (bí quyết giúp miến tươi, không bị dính chùm khi xào).

② Chiên sơ cua

- Lăn các mặt thịt của cua qua một lớp bột năng mỏng để giữ lại độ ngọt.

- Bắc chảo dầu nóng, cho cua vào chiên sơ khoảng 2 - 3 phút cho thịt cua săn lại và vỏ chuyển sang màu đỏ thì vớt ra.

③ Làm nước sốt xào

- Pha sẵn chén nước sốt gồm: 2 muỗng canh dầu hào, 1.5 muỗng canh nước tương, 1 muỗng cà phê hạt nêm, 1 muỗng cà phê đường, 1/2 muỗng cà phê tiêu và 3 muỗng canh nước lọc. Khuấy đều.

④ Xào cua và miến

- Xào cua: Phi thơm hành, tỏi băm với dầu màu điều. Cho hành tây, cà rốt và cua vào đảo đều. Đổ 2/3 chén nước sốt vào, đun nắp khoảng 3 - 5 phút cho cua chín và ngấm sốt. Vớt cua ra đĩa riêng (để lại phần nước sốt trong chảo).
- Xào miến: Hạ lửa nhỏ, cho miến vào chảo nước sốt còn lại, dùng đũa đảo nhanh và liên tục cho miến hút hết nước sốt và chín dai.
- Hoàn thành: Khi miến đã ráo và săn lại, đổ đĩa cua vào lại chảo, thêm hành ba rô, cần và ớt vào đảo đều khoảng 1 phút thì tắt bếp.

⑤ Trình bày

- Gắp miến ra đĩa, xếp cua nguyên con lên trên cho đẹp mắt, rắc thêm chút tiêu xay. Sợi miến dai mềm, bóng bẩy, đậm đà hòa quyện với thịt cua

III. Yêu cầu thành phẩm

- ✓ Cua chắc thịt săn dai
- ✓ Miến tươi không bị dính, vị vừa ăn



21

LONG THÀNH – NHƠN TRẠCH

Cá Đối Kho Trái Giác

Cá đối kho cùng trái giác, loại quả dại của vùng Long Thành – Nhơn Trạch. Vị chua của trái giác khử hết mùi tanh, nước kho đậm mà thanh.

NĂNG SUẤT

10 phần

TỔNG*

35'

ẨM THỰC

Đồng Nai

TÔ / ĐĨA

Món cá đối kho trái giác nóng hổi, thịt cá dai béo ngậy ăn kèm với nước kho chua chua, mặn mặn, cay nồng. Hoặc bông súng, rau muống, hay đọt choại để chấm nước cá

△ Dị ứng

🐟 Cá

I. Nguyên vật liệu

Định lượng cho **10 phần** · cột *5/*10 nhân sẵn cho tiệc lớn (nhóm "nêm vừa ăn" không nhân máy móc).

NGUYÊN LIỆU CHÍNH

1 Cá đối

500 g 2500 g 5000 g

500g (chọn con tươi, vẩy bóng, nếu thích ăn béo thì chọn con mình tròn, ngắn để dễ có trứng).

2	Trái giác 50g – 100g (loại trái xanh hoặc chín hươm hươm đều được).	50 g	250 g	500 g
3	Hành lá 3 nhánh.	3 g	15 g	30 g
4	Tỏi, hành tím Mỗi loại 1 củ.	5 g	25 g	50 g
5	Ớt hiểm 2 – 3 trái (tùy độ cay).	3 trái	15 trái	30 trái
6	Gia vị Nước mắm, đường, bột ngọt, tiêu, dầu ăn và nước màu (nước hàng).	vừa đủ	—	—

II. Cách thực hiện

① Sơ chế nguyên liệu

- Cá đối: Làm sạch vẩy, bỏ mang và ruột. Để khử mùi tanh, chà xát cá với chút muối và nước cốt chanh (hoặc rượu trắng), sau đó rửa lại bằng nước sạch, cắt đôi hoặc để nguyên con rồi để ráo.
- Trái giác: Nhặt bỏ cuống, rửa sạch, loại bỏ những quả bị dập, úa.
- Hành, tỏi: Bóc vỏ, băm nhuyễn. Phần gốc hành lá đập dập băm nhỏ, phần lá cắt khúc.
- Ớt: Rửa sạch, đập dập.

② Ướp cá

- Cho cá vào tô, ướp cùng với: 1 muỗng canh hành tỏi băm, 1 muỗng canh nước màu, 2 muỗng canh nước mắm ngon, 1 muỗng cà phê đường, 1/2 muỗng cà phê bột ngọt và một ít tiêu xay.
- Đảo nhẹ tay và để khoảng 15 – 20 phút cho cá thấm đều gia vị.

③ Kho cá đối với trái giác

- Phi thơm hành tỏi: Bắc nồi (ngon nhất là dùng nồi đất) lên bếp, cho vào 2 muỗng canh dầu ăn. Đợi dầu nóng thì cho phần hành, tỏi băm còn lại vào phi cho thơm vàng.
- Săn thịt cá: Gắp từng khúc cá đối vào nồi, lật đều hai mặt trong khoảng 2 phút dưới lửa vừa để thịt cá săn lại và ngấm dầu mỡ.
- Kho cá: Đổ phần nước ướp cá vào nồi, thêm khoảng ½ chén nước lọc (hoặc nước dừa tươi nếu muốn ngọt nước). Đun đến khi nước kho sôi lên thì hạ lửa nhỏ liu riu.
- Cho trái giác: Khi nước kho sâm sấp và cá bắt đầu chín, bạn cho trái giác và ớt đập dập vào kho chung.
- Dầm trái giác: Kho thêm khoảng 10 phút cho trái giác chín mềm. Lúc này, bạn dùng đũa hoặc muỗng dầm nhẹ cho trái giác vỡ ra, tiết ra vị chua thanh tự nhiên hòa vào nước kho. Nêm nếm lại gia vị cho vừa khẩu vị mặn – ngọt – chua cân bằng.

④ Hoàn thành

- Tiếp tục kho thêm 2 – 3 phút cho nước kho hơi sệt lại theo ý thích. Rắc hành lá cắt khúc và một chút tiêu xay lên trên rồi tắt bếp.

⑤ Trình bày

- Món cá đối kho trái giác nóng hổi, thịt cá dai béo ngọt ăn kèm với nước kho chua chua, mặn mặn, cay nồng. Hoặc bông súng, rau muống, hay đọt choại để chấm nước cá

III. Yêu cầu thành phẩm

- ✓ Cá không bị tanh, vị vừa ăn thịt cá dai béo



22

LONG THÀNH – NHƠN TRẠCH

Tôm Đùng Phước An Tiềm

Tôm đùng vùng Phước An tiềm với thuốc bắc và nước dừa tươi. Nước tiềm trong, ngọt nhẹ, thơm mùi thảo mộc.

NĂNG SUẤT
3 phần

TỔNG*
60'

ẨM THỰC
Đồng Nai

TÔ / ĐĨA
Thố đất hoặc tô lớn

⚠ Dị ứng  Giáp xác (tôm, cua)

I. Nguyên vật liệu

Định lượng cho 3 phần · cột *5/*10 nhân sẵn cho tiệc lớn (nhóm "nêm vừa ăn" không nhân máy móc).

NGUYÊN LIỆU CHÍNH

1 Tôm đùng(tôm sú 400 g 2000 g 4000 g tươi)

400g – 500g (chọn con to, còn sống hoặc thật tươi để thịt không bị bỏ).

2	Set đồ tiềm Kỷ tử (10g), táo đỏ (5 – 7 quả), hạt sen khô hoặc tươi (30g), hoài sơn (vài lát). Bạn có thể mua sẵn gói gia vị hầm gà/tiềm ở tiệm thuốc Bắc hoặc siêu thị.	10 g	50 g	100 g
3	Nấm đông cô khô Nấm đông cô tươi (hoặc khô), nấm tuyết hoặc một ít đông trùng hạ thảo (nếu có).	50 g	250 g	500 g
4	Nước dừa Nước dừa tươi (1 trái) hoặc nước hầm xương gà để tạo vị ngọt thanh.	1 trái	5 trái	10 trái
5	Gia vị Hành tím, gừng, muối, hạt nêm, đường phèn, chút rượu trắng.	vừa đủ	—	—
6	Sa lách soon xà lách xoong	0.2 g	1 g	2 g

II. Cách thực hiện

① Sơ chế nguyên liệu

- Tôm sú: Rửa sạch, cắt bớt râu và gai nhọn ở đầu. Dùng tăm rút chỉ đen ở lưng. Luộc tách vỏ để trang trí riêng.
- Đồ tiềm & nấm: * Táo đỏ, kỷ tử, hoài sơn rửa sạch.
- Hạt sen nếu dùng loại khô thì ngâm nước ấm 30 phút, bỏ tim sen để không bị đắng.
- Nấm đông cô cắt chân, ngâm nước muối loãng rồi rửa sạch.

5. Gừng: Cạo vỏ, thái lát mỏng.

② Nấu nước tiềm bổ dưỡng

- Cho nước dừa tươi (hoặc nước dùng gà) vào nồi/thố gốm.
- Cho hạt sen, táo đỏ, hoài sơn và vài lát gừng vào nồi. Đun sôi rồi hạ lửa nhỏ, hầm liu riu trong khoảng 20 – 25 phút cho hạt sen chín mềm và các vị thuốc ra nước ngọt.

③ Tiềm tôm sú

- Khi các nguyên liệu trong nồi đã chín mềm và tỏa mùi thơm, bạn cho tiếp nấm đông cô và đông trùng hạ thảo vào nấu thêm 5 phút.
- Nêm vào nồi: 1 muỗng cà phê hạt nêm, 1/2 muỗng cà phê muối và một chút xíu đường phèn (gia giảm theo khẩu vị, nước tiềm nêm thanh nhẹ, không nên nêm quá mặn).
- Cuối cùng, thả kỷ tử vào nồi. Thêm 1 muỗng cà phê rượu trắng để kích mùi thơm.

④ Trình bày

- Múc nước tiềm ra thố đất hoặc tô lớn.
- Yêu cầu: Nước tiềm trong, có màu vàng nhẹ, vị ngọt thanh tự nhiên từ nước dừa, táo đỏ và thịt tôm, thoang thoảng mùi thơm của gừng và thảo mộc. Ăn tới đâu thả tôm rau nhúng tới đó.
- Món này dùng ngay khi còn bốc khói nghi ngút, chấm kèm một chén muối tiêu chanh hoặc nước tương đậm ớt là ngon tuyệt hảo!

III. Yêu cầu thành phẩm

- ✓ Tôm chắc, nước ngọt nhẹ thanh, mùi thơm của thảo mộc



23

LONG THÀNH - NHƠN TRẠCH

Cá He Kho Mía

Cá he kho với mía cây và nước dừa tươi cho tới khi rục xương. Mía tiết vị ngọt tự nhiên, cá kho xong ăn được cả xương.

NĂNG SUẤT
10 phần

TỔNG*
455'

ẨM THỰC
Đồng Nai

TÔ / ĐĨA

Món cá he kho rục đạt chuẩn phải giữ nguyên được hình dáng con cá, không bị nát vụn nhưng khi đưa vào miệng thì cả thịt, vẩy và xương dăm đều mềm rã, tan ra đậm đà.

I. Nguyên vật liệu

Định lượng cho **10 phần** · cột ***5**/***10** nhân sẵn cho tiệc lớn (nhóm "nêm vừa ăn" không nhân máy móc).

NGUYÊN LIỆU CHÍNH			
1 Cá he	1500 g	7500 g	15000 g
3 - 5 con (khoảng 1kg). Chọn cá tươi, mình dày.			
2 Mía cây	1 cây	5 cây	10 cây
1 - 2 đoạn (chẻ thành các lát mỏng).			
3 Nước dừa tươi	1 quả	5 quả	10 quả
1 quả.			
4 Hành tím	50 g	250 g	500 g
5 củ.			
5 Tỏi	20 g	100 g	200 g
1 củ.			
6 Ớt hiểm	4 trái	20 trái	40 trái
3 - 4 trái (tùy khẩu vị).			
7 Chanh	50 g	250 g	500 g
½ quả.			
8 Gia vị	vừa đủ	—	—
Nước mắm, đường, hạt nêm, bột ngọt, tiêu, tương ớt (để tạo độ sánh), dầu ăn, giấm.			

II. Cách thực hiện

① Sơ chế cá

- Không cạo vảy cá he. Vảy cá he khi kho rục sẽ trở nên rất mềm, béo và giúp giữ phom cá không bị nát.

- Cắt bỏ mang, vây, mổ bụng lấy sạch ruột. Bắt buộc phải cạo sạch lớp màng đen và máu bám dọc xương sống để cá hoàn toàn không bị tanh.
- Ngâm cá vào thau nước pha với 1 muỗng canh muối hột và 1/2 chén giấm trong 5 phút. Sau đó rửa sạch lại với nước, để ráo.

② Giã gia vị & Ướp cá

- Băm nhỏ (hoặc giã nhuyễn) hành tím, tỏi và ớt.
- Cho hỗn hợp hành, tỏi, ớt vào tô, trộn đều cùng: 2 muỗng canh đường, 1 muỗng cà phê hạt nêm, 1 muỗng cà phê bột ngọt, 1 muỗng cà phê muối và vắt nước cốt của ½ quả chanh (chất chua của chanh giúp xương cá nhanh rã và nhanh mềm hơn).
- Thoa đều hỗn hợp gia vị lên cá, ướp trong khoảng 30 phút cho thấm.

③ Chiên sơ cá

- Bắc chảo lên bếp, cho vào 2 muỗng canh dầu ăn.
- Đợi dầu nóng, cho cá vào chiên sơ vàng đều hai mặt (không cần chiên kỹ). Bước này giúp vảy cá săn lại, giữ nguyên con và thơm ngon hơn khi kho.

④ Kho rục xương

- Bạn có thể kho bằng nồi thường (bếp gas/bếp từ) hoặc dùng nồi áp suất để tiết kiệm thời gian:
- Xếp nồi: Lót một lớp mía chẻ mỏng xuống đáy nồi để chống cháy/sít nồi. Xếp cá he đã chiên lên trên, tiếp tục phủ phần mía còn lại lên mặt cá. Đổ toàn bộ nước ướp cá vào.

3. Thêm nước: Đổ nước của 1 trái dừa tươi vào nồi, nếu chưa ngập cá thì châm thêm nước sôi sao cho nước ngập qua mặt cá khoảng 3 – 4 cm.
4. Tiến hành kho:
5. Nếu dùng nồi áp suất: Đậy kín vung, bật chế độ hầm/kho trong khoảng 2 tiếng dưới lửa nhỏ. Xương cá sẽ mềm rục hoàn toàn.
6. Nếu dùng nồi thường/nồi đất: Bật lửa lớn cho nước sôi lên trong 15 phút đầu, hớt sạch bọt. Sau đó, hạ lửa xuống mức nhỏ nhất (liu riu), đậy nắp và kho từ 3 – 4 tiếng.
7. Hoàn thiện: Sau khi cá đã mềm, gấp bỏ bớt phần xác mía phía trên ra. Thêm vào nồi 2 – 3 muỗng canh nước mắm ngon và 1 muỗng canh tương ớt. Mở nắp nồi, tiếp tục đun liu riu thêm khoảng 30 – 45 phút cho nước kho cạn bớt, sánh kẹo lại và lên màu vàng nâu óng ả thì tắt bếp.

⑤ Trình bày

1. Món cá he kho rục đạt chuẩn phải giữ nguyên được hình dáng con cá, không bị nát vụn nhưng khi đưa vào miệng thì cả thịt, vẩy và xương dằm đều mềm rã, tan ra đậm đà.
2. Món này ăn kèm với cơm nóng, chấm cùng rau luộc hoặc các loại rau sống đặc trưng miền Tây như bông súng, rau nhút, chuối chát, khế chua

III. Yêu cầu thành phẩm

- ✓ Cá kho rục không bị vụn nát
- ✓ Thịt cá vị vừa ăn
- ✓ Cá không tanh nước chấm cùng với rau béo thơm.



24

LONG THÀNH - NHƠN TRẠCH

Cá Dìa Nấu Bần

Cá dĩa nấu với trái bần chín hái ven sông. Vị chua đặc trưng của bần làm nên nòi canh dân dã của người vùng nước lợ.

NĂNG SUẤT
10 phần

TỔNG*
15'

ẨM THỰC
Đồng Nai

TÔ / ĐĨA
Tô lớn · đĩa cá riêng (hoặc nồi lẩu)

Δ Dị ứng

🐟 Cá

I. Nguyên vật liệu

Định lượng cho **10 phần** · cột *5/*10 nhân sẵn cho tiệc lớn (nhóm "nêm vừa ăn" không nhân máy móc).

NGUYÊN LIỆU CHÍNH			
1 Cá dìa tươi	1000 g	5000 g	10000 g
2 - 3 con (khoảng 600g - 800g).			
2 Trái bần chín	100 g	500 g	1000 g
3 - 5 quả (chọn quả chín mềm để dễ dầm lấy nước cốt và vị chua không bị chát).			
3 Rau bồi ăn kèm	500 g	2500 g	5000 g
Cà chua, đậu bắp, bông súng, kèo nèo, rau muống, bắp chuối bào... (tùy sở thích).			
4 Rau nêm thơm	20 g	100 g	200 g
Rau om (ngổ), ngò gai (mùi tàu), hành lá.			
5 Gia vị	vừa đủ	—	—
Hành tím băm, tỏi băm, ớt tươi, nước mắm ngon, đường, muối, hạt nêm, dầu ăn.			

II. Cách thực hiện

① Sơ chế cá dìa không bị tanh

- Cảnh báo nhỏ: Vây lưng và vây bụng cá dìa có gai mang độc tố nhẹ. Khi sơ chế bạn nên dùng kéo cắt bỏ hết các vây này đầu tiên để tránh bị đâm vào tay gây nhức.
- Mổ bụng cá, bỏ hết nội tạng. Cạo sạch lớp màng đen bên trong bụng để loại bỏ hoàn toàn mùi tanh.

- Dùng muối hạt kết hợp với chanh hoặc giấm chà xát nhẹ nhàng lên mình cá để sạch nhớt. Rửa lại thật sạch với nước rồi để ráo.
- Dùng dao khía 2 - 3 đường chéo trên mình cá để khi nấu cá nhanh chín và thấm vị hơn.

② Sơ chế bần và các nguyên liệu khác

- Lấy nước cốt bần: Rửa sạch quả bần. Cho bần vào một cái chén hoặc tô nhỏ, đổ một ít nước sôi vào ngâm khoảng 5 phút cho bần mềm ra. Dùng muống dầm nát quả bần, sau đó lọc qua rây để lấy phần nước cốt chua, bỏ phần hạt và xơ bần.
- Cà chua rửa sạch, cắt múi cau. Đậu bắp cắt chéo.
- Các loại rau ăn kèm rửa sạch, cắt khúc vừa ăn, để ráo.
- Rau om, ngò gai, hành lá rửa sạch, cắt nhỏ.

③ Nấu nước dùng chua thanh

- Bắc nồi lên bếp, cho vào 1 muống canh dầu ăn. Đợi dầu nóng thì cho hành tím và tỏi băm vào phi thơm.
- Cho một nửa lượng cà chua vào xào sơ để tạo màu đẹp cho nước canh.
- Đổ vào nồi khoảng 1,2 - 1,5 lít nước lọc (hoặc nước dừa tươi nếu muốn nước canh ngọt thanh hơn). Bột lửa lớn đun sôi.
- Khi nước sôi, từ từ đổ phần nước cốt bần vào.

④ Thả cá và hoàn thiện món ăn

- Đợi nước sôi bùng lại, nhẹ nhàng thả cá dìa vào nồi. Hạ lửa vừa để cá chín từ từ, từ trong ra ngoài (khoảng 7 - 10 phút). Lưu ý: Thường xuyên vớt bọt để nước canh được trong.

2. Nêm nếm gia vị: Canh chua miền Tây cần vị chua ngọt đậm đà rõ rệt. Bạn nêm vào nồi khoảng 2 muống canh đường, 1 muống cà phê muối, 1 muống cà phê hạt nêm và 2 - 3 muống canh nước mắm ngon. Bạn có thể nêm lại và gia giảm lượng đường/nước bần cho vừa khẩu vị gia đình.
3. Khi cá đã chín tới, thả phần cà chua còn lại và đậu bắp vào nấu thêm 2 phút.
4. Cuối cùng, thả các loại rau om, ngò gai, hành lá và vài lát ớt sừng vào rồi tắt bếp ngay để rau giữ được màu xanh và mùi thơm.

⑤ Thưởng thức

1. Nếu ăn dạng canh: Múc canh ra tô, gắp cá dìa ra một chiếc đĩa riêng, chan thêm chút nước mắm mặn kèm ớt cắt lát để chấm cá. Thịt cá dìa chấm nước mắm cay xè ăn cùng cơm nóng
2. Nếu ăn dạng lẩu: Bạn chỉ cần chuẩn bị nước dùng và cá chín sẵn trong nồi lẩu mini. Khi ăn, bật bếp liu riu, nhúng các loại rau sống (bông súng, kèo nèo, bắp chuối...) vào ăn kèm với bún tươi.

III. Yêu cầu thành phẩm

- ✓ Cá không bị tanh. vị chua ngọt vừa ăn



25

LONG THÀNH - NHƠN TRẠCH

Cá Ngát Nướng Tương Sả

Cá ngát ướp tương hột, sả băm và đậu phộng rồi nướng than. Vị mặn bùi của tương thấm vào thớ cá béo mọng.

NĂNG SUẤT
10 phần

TỔNG*
85'

ẨM THỰC
Đồng Nai

TÔ / Đĩa
Đĩa lớn

Δ Dị ứng

🐟 Cá

🥜 Đậu nành

🥜 Đậu phộng

I. Nguyên vật liệu

Định lượng cho **10 phần** · cột *5/*10 nhân sẵn cho tiệc lớn (nhóm "nêm vừa ăn" không nhân máy móc).

NGUYÊN LIỆU CHÍNH			
1 Cá ngát	1500 g	7500 g	15000 g
1 con (khoảng 1kg - 1.2kg). Chọn cá còn tươi, thịt chắc.			
2 Tương hạt	150 g	750 g	1500 g
150g (loại tương hạt bùi, mặn ngọt vừa phải).			
3 Sả băm	50 g	250 g	500 g
4 - 5 muống canh.			
4 Đậu phộng (lạc)	50 g	250 g	500 g
50g.			
5 Hành tím, tỏi, ớt	50 g	250 g	500 g
Băm nhuyễn.			
6 Gia vị	vừa đủ	—	—
Đường, bột ngọt, hạt nêm, tiêu, dầu màu điều (hoặc sa tế), dầu ăn.			
7 Dụng cụ	vừa đủ	—	—
Bếp than hoa hoặc lò nướng/nồi chiên không dầu, giấy bạc.			

II. Cách thực hiện

① Sơ chế cá ngát sạch nhớt và hết tanh

1. Lưu ý quan trọng: Cá ngát có hai ngạnh rất độc ở bên mang. Khi làm cá phải cắt bỏ ngạnh này cẩn thận để tránh bị đâm gây nhức buốt.

2. Cá ngát thuộc hệ cá da trơn nên có rất nhiều nhớt. Bạn hãy dội nước sôi khoảng 60C - 70 lên mình cá, dùng dao cạo sạch lớp nhớt trắng. Hoặc bạn có thể dùng muối hạt trộn với nước cốt chanh/giấm chà xát thật kỹ khắp thân cá.
3. Mổ bụng cá, loại bỏ sạch ruột và bắt buộc phải cạo sạch phần máu bám dọc theo xương sống để cá hoàn toàn không bị tanh. Rửa sạch lại bằng nước, để thật ráo.
4. Dùng dao khía các đường chéo trên thân cá để lát nữa thấm sốt tốt hơn.

② Làm sốt tương hạt sả băm đậu phộng

1. Đây chính là linh hồn của món ăn:
2. Đậu phộng đem rang vàng, bóc vỏ rồi giã dập (không giã quá nhuyễn).
3. Cho tương hạt vào chén, dùng muống tán nhẹ cho các hạt tương hơi vỡ ra một chút.
4. Bắc chảo lên bếp, cho 2 muống canh dầu ăn (hoặc dầu màu điều để lên màu đẹp). Phi thơm hành tím và tỏi băm.
5. Tiếp tục cho toàn bộ sả băm và ớt băm vào xào đến khi sả săn lại và tỏa mùi thơm phức.
6. Trút chén tương hạt vào chảo. Nêm thêm: 2 muống canh đường, 1/2 muống cà phê bột ngọt, 1/2 muống cà phê hạt nêm, 1 muống cà phê sa tế (nếu thích ăn cay). Hạ lửa nhỏ, đảo đều tay khoảng 3 - 5 phút cho sốt sánh kẹo lại, nếm thấy vị mặn ngọt hài hòa là được. Tắt bếp.

③ Ướp cá

1. Đặt cá ngát vào một khay lớn hoặc tấm giấy bạc.

2. Múc một nửa lượng sốt tương hột sả băm vừa làm thoa đều lên hai mặt cá, nhét một ít vào trong các đường khía và bụng cá.
3. Ướp cá trong vòng 20 - 30 phút cho thịt cá ngấm gia vị. Lưu ý: Giữ lại một nửa lượng sốt còn lại trong chảo để quét lên cá khi nướng và làm nước chấm.

④ Nướng cá ngát

1. Bạn có thể nướng theo hai cách:
2. Cách 1: Nướng than hoa (Thơm ngon nhất)
3. Gói cá vào giấy bạc để giữ nước ngọt của cá không bị chảy ra ngoài, nướng mỗi mặt khoảng 15 phút.
4. Sau đó, mở lớp giấy bạc ra, phết thêm phần sốt tương sả còn lại lên mặt cá, nướng trực tiếp trên vỉ than thêm 5 - 7 phút cho mặt cá rám vàng, sả băm hơi sém cạnh và dậy mùi thơm.
5. Cách 2: Dùng lò nướng hoặc Nồi chiên không dầu
6. Bọc cá trong giấy bạc, nướng lần 1 ở mức nhiệt 180 trong 20 phút.
7. Sau đó, mở giấy bạc ra, phết phần sốt tương sả còn lại lên mình cá. Nướng lần 2 ở mức nhiệt 200 trong 5 - 10 phút cho bề mặt cá săn lại, lên màu vàng nâu đẹp mắt.

⑤ Trình bày

1. Gắp cá ra đĩa lớn. Lúc này, bạn rắc toàn bộ phần đậu phộng rang giòn giã dập lên trên bề mặt cá.
2. Thịt cá ngát nướng chín tới sẽ vô cùng béo mọng, ngọt thịt, không hề bị khô. Vị mặn bùi đặc trưng của tương hột quyện với vị cay nồng của sả ớt và cái bùi béo, săn sật của đậu phộng tạo nên một sự bùng nổ hương vị.

3. Món này cuốn bánh tráng cùng bún tươi, xà lách, dưa leo, chuối chát, khế chua... rồi chấm trực tiếp với phần sốt tương sả còn dư (hoặc chấm nước mắm me) thì ngon nuốt lưỡi!

III. Yêu cầu thành phẩm

- ✓ Thịt cá chín tới vị ngọt thanh béo mọng
- ✓ Vị mặn bùi đặc trưng của tương



26

LONG THÀNH - NHƠN TRẠCH

Tép Rong Xào Ngó Lục Bình

Tép rong đồng xào cùng ngó lục bình vừa hái. Ngó giòn, tép ngọt, một món quê rất riêng của vùng sông nước.

NĂNG SUẤT
10 phần

TỔNG*
25'

ẨM THỰC
Đồng Nai

TÔ / ĐĨA
Đĩa

Δ Dị ứng

🐟 Cá

🦀 Giáp xác (tôm, cua)

I. Nguyên vật liệu

Định lượng cho 10 phần · cột *5/*10 nhân sẵn cho tiệc lớn (nhóm "nêm vừa ăn" không nhân máy móc).

NGUYÊN LIỆU CHÍNH

1 Tép rong (tép đồng)	200 g	1000 g	2000 g
200g - 300g (chọn con tươi xanh, còn nhảy tanh tách)			

càng tốt).

2	Ngó lục bình 300g - 400g (chọn những cọng ngó non, mập mập, chưa bung lá).	300 g	1500 g	3000 g
3	Tỏi 1 củ (băm nhuyễn).	30 g	150 g	300 g
4	Hành tím 2 củ (băm nhuyễn).	20 g	100 g	200 g
5	Hành lá 2 - 3 nhánh (cắt khúc).	20 g	100 g	200 g
6	Gia vị Nước mắm, đường, hạt nêm, bột ngọt, tiêu xay, dầu ăn.	vừa đủ	—	—
7	Chanh hoặc giấm 1 quả (dùng để ngâm ngó lục bình).	20 g	100 g	200 g

II. Cách thực hiện

① Sơ chế ngó lục bình (Mẹo giữ độ giòn, không bị đen)

- Ngó lục bình đem tước bỏ lớp vỏ mỏng bên ngoài (giống như tước vỏ dọc mùng/bạc hà), cắt thành các khúc vừa ăn khoảng 4 - 5 cm. Nếu cọng nào mập quá thì chẻ đôi.
- Chuẩn bị một thau nước lạnh, vắt vào nước cốt 1 quả chanh (hoặc vài muỗng canh giấm) và 1 muỗng cà phê muối.
- Cắt ngó lục bình đến đâu thì thả ngay vào thau nước ngâm đến đó. Ngâm khoảng 10 - 15 phút để ngó lục bình nhả sạch mủ, không bị thâm đen và giữ được độ trắng giòn.
- Sau đó, vớt ra xả lại 2 - 3 lần với nước sạch, dùng tay bóp nhẹ cho ráo nước (không bóp quá mạnh tay làm dập ngó).

② Sơ chế và ướp tép rong

- Tép rong nhặt bỏ rác, ngắt bỏ phần râu dài và gai nhọn ở đầu (nếu tép nhỏ quá thì chỉ cần rửa sạch là được).
- Rửa tép với nước muối loãng, sau đó xả sạch, để ráo.
- Ướp tép với: 1/2 muỗng cà phê hạt nêm, 1/2 muỗng cà phê đường, một chút tiêu và một ít hành tỏi băm. Để khoảng 10 phút cho tép ngấm gia vị.

③ Xào tép rong trước

- Bắc chảo lên bếp, cho vào 1 muỗng canh dầu ăn. Đợi dầu nóng thì cho phần hành tỏi băm còn lại vào phi thơm vàng.
- Trút toàn bộ tép rong vào xào nhanh tay trên lửa lớn.
- Đảo đều cho đến khi tép chuyển sang màu đỏ hồng, săn lại và tỏa mùi thơm thì múc tép ra đĩa riêng. Mẹo: Không xào tép quá lâu trên chảo sẽ làm tép bị khô và mất độ ngọt tự nhiên.

④ Xào ngó lục bình và hoàn thiện

- Vẫn dùng chiếc chảo đó, thêm vào chút xíu dầu ăn (nếu cần), bật lửa lớn rồi cho ngó lục bình vào xào nhanh tay.
- Nêm vào chảo: 1 muỗng cà phê hạt nêm, 1/2 muỗng cà phê bột ngọt, 1/2 muỗng canh nước mắm.
- Đảo đều khoảng 1 - 2 phút cho ngó lục bình vừa chín tới (vẫn còn giữ độ giòn xốp), trút đĩa tép rong đã xào trước đó vào đảo chung.
- Nêm lại cho vừa khẩu vị, thả hành lá cắt khúc vào, đảo thêm một lượt rồi tắt bếp ngay.

III. Yêu cầu thành phẩm

- ✓ Tép xào vị vừa ăn, ngó lục bình giòn màu sắc hài hòa



27

LONG THÀNH - NHƠN TRẠCH

Chem Chép Sốt Chua Cay

Chem chép hấp sơ rồi xào sốt Tút Xuyên cay tê với ớt khô và xuyên tiêu. Sốt sánh bám đều từng con.

NĂNG SUẤT

10 phần

TỔNG*

125'

ẨM THỰC

Đồng Nai

TÔ / ĐĨA

Đĩa sâu lòng

⚠ Dị ứng

🐚 Nhuyễn thể (dầu hào, sốt)

🦀 Giáp xác (tôm, cua)

🌾 Lúa mì (gluten)

🍇 Đậu nành

I. Nguyên vật liệu

Định lượng cho **10 phần** · cột ***5**/***10** nhân sẵn cho tiệc lớn (nhóm "nêm vừa ăn" không nhân máy móc).

NGUYÊN LIỆU CHÍNH			
1	Chem chép tươi 1kg.	1000 g	5000 g 10000 g
2	Hành tây ½ củ (cắt hạt lựu hoặc múi cau nhỏ).	200 g	1000 g 2000 g
3	Ớt chuông (xanh/đỏ) Mỗi loại 1/4 quả (cắt hạt lựu để tạo màu sắc).	100 g	500 g 1000 g
4	Sả, gừng, tỏi, hành tím Băm nhuyễn (mỗi loại khoảng 1 muỗng canh).	50 g	250 g 500 g
5	Ớt khô nguyên quả 5 – 7 quả (tùy khả năng ăn cay).	5 g	25 g 50 g
6	Xuyên tiêu 1 muỗng cà phê (nếu không có, bạn có thể thay bằng tiêu xanh hoặc tiêu đen đập dập, nhưng có xuyên tiêu mới đúng vị cay tê).	2 g	10 g 20 g
7	Rau răm hoặc húng quế Để trang trí và ăn kèm.	30 g	150 g 300 g
8	Gia vị làm sốt Tương hột (tán nhuyễn), sa tế Tứ Xuyên (hoặc sa tế tôm), tương ớt, tương cà, dầu hào, đường, hạt nêm, hắc xì dầu (để lên màu đẹp), rượu trắng.	vừa đủ	— —

II. Cách thực hiện

① Sơ chế chem chép sạch cát

- Chem chép mua về rửa sạch lớp vỏ ngoài.
- Ngâm chem chép vào thau nước vo gạo (hoặc nước lạnh) có cắt thêm 2 – 3 quả ớt hiểm và thả vào một thanh kim loại (như kéo hoặc dao) trong khoảng 1 – 2 tiếng. Chem chép gập cay và mùi kim loại sẽ há miệng nhả sạch bùn cát bên trong.
- Sau khi ngâm, rửa lại qua 2 – 3 lần nước sạch, vớt ra để ráo.

② Hấp sơ chem chép

- Bắc một nồi nước nhỏ lên bếp, cho vài lát gừng và sả đập dập vào đun sôi kèm 1 muỗng canh rượu trắng.
- Thả chem chép vào hấp nhanh trong 2 – 3 phút trên lửa lớn cho đến khi chem chép vừa hé miệng thì tắt bếp, vớt ra ngay (không hấp lâu sẽ làm teo thịt và mất độ ngọt).
- Mẹo nhỏ: Bạn có thể gỡ bỏ bớt một bên vỏ không chứa thịt để lúc xào sốt thấm đẫm vào thịt hơn và bày lên đĩa trông cũng đẹp mắt hơn. Giữ lại một chút nước hấp để làm sốt.

③ Làm sốt Tứ Xuyên cay tê

- Bắc chảo lên bếp, cho vào 2 muỗng canh dầu ăn. Đợi dầu nóng thì cho hành, tỏi, gừng, sả băm và ớt khô vào phi thật thơm.
- Tiếp tục cho xuyên tiêu (tiêu Tứ Xuyên) vào đảo nhanh tay.

3. Pha hỗn hợp sốt: Cho vào chảo 1 muống canh tương hột tán nhuyễn, 1.5 muống canh sa tế, 2 muống canh tương ớt, 1 muống canh tương cà, 1 muống canh dầu hào, 1 muống cà phê hắc xì dầu, 1 muống canh đường và $\frac{1}{2}$ chén nước hấp chem chếp (hoặc nước lọc).
4. Hạ lửa nhỏ, khuấy đều tay cho các gia vị tan hết và quyện vào nhau tạo thành một hỗn hợp sốt sền sệt, có màu đỏ óng ả.

④ Xào chem chếp

1. Khi nước sốt trong chảo đã sôi lăn tăn và sánh lại, trút toàn bộ phần hành tây, ớt chuông cắt hạt lựu vào đảo đều trong 1 phút.
2. Tiếp theo, cho chem chếp vào chảo sốt, bật lửa lớn và đảo thật nhanh, nhẹ tay để sốt phủ đều lên từng con chem chếp.
3. Xào khoảng 2 - 3 phút cho thịt chem chếp ngấm trọn vị cay ngọt béo của sốt Tứ Xuyên thì nếm lại cho vừa khẩu vị rồi tắt bếp.

⑤ Trình bày

1. Múc chem chếp ra đĩa sâu lòng, rưới hết phần nước sốt còn lại trong chảo lên trên. Trang trí thêm vài cọng rau răm hoặc húng quế và một chút tiêu xay.

III. Yêu cầu thành phẩm

- ✓ Chem chếp béo, vị chua cay vừa, nước sốt sánh



28

LONG THÀNH - NHƠN TRẠCH

Bạch Tuộc Nhúng Ớt Xiêm Xanh

Bạch tuộc tươi nhúng nước dùng nấu từ nước dừa và ớt xiêm xanh. Chấm muối ớt xiêm, ăn ngay khi vừa chín tới để giữ độ giòn.

NĂNG SUẤT

10 phần

TỔNG*

15'

ẨM THỰC

Đồng Nai

TÔ / ĐĨA

Nồi lẩu mini · đĩa bày bạch tuộc

Δ Dị ứng

🐟 Cá

🥄

Nhuyễn thể (dầu hào, sốt)

I. Nguyên vật liệu

Định lượng cho **10 phần** · cột *5/*10 nhân sẵn cho tiệc lớn (nhóm "nêm vừa ăn" không nhân máy móc).

NGUYÊN LIỆU CHÍNH			
1 Bạch tuộc sống 1kg (Nên chọn loại bạch tuộc baby hoặc con vừa, còn bơi hoặc xúc tu còn co bóp linh hoạt để đảm bảo độ giòn ngọt).	1000 g	5000 g	10000 g
2 Ớt xiêm xanh (ớt hiểm xanh) 50g - 80g (Tùy thuộc vào khả năng ăn cay của bạn).	50 g	250 g	500 g
3 Nước dừa tươi 1 - 2 quả (Giúp nước dùng ngọt thanh tự nhiên).	1 trái	5 trái	10 trái
4 Củ cải trắng 1 củ (Cắt khoanh tròn để ngọt nước).	100 g	500 g	1000 g
5 Nấm rơm 150g.	150 g	750 g	1500 g
6 Sả cây 4 - 5 nhánh (Đập dập, cắt khúc).	50 g	250 g	500 g
7 Hành tây 1 củ (Cắt múi cau).	50 g	250 g	500 g
8 Chanh 2 quả (Lấy nước cốt).	50 g	250 g	500 g
9 Hành tím, tỏi Băm nhuyễn.	30 g	150 g	300 g
10 Rau ăn kèm Rau má, mồng tơi, cải bẹ xanh, nấm các loại...	500 g	2500 g	5000 g

11 Gia vị	vừa đủ	—	—
Nước mắm, đường, muối, hạt nêm, bột ngọt, dầu ăn.			

II. Cách thực hiện

- ❶ **Sơ chế bạch tuộc giữ độ giòn, không tanh**
 - Để nguyên con bạch tuộc sống. Cắt bỏ phần mắt và túi mực một cách nhẹ nhàng để không làm vỡ mật đen.
 - Cho bạch tuộc vào thau, bóp kỹ với muối hột và nước cốt chanh (hoặc một ít rượu trắng và gừng đập dập) khoảng 3 - 5 phút để sạch hết nhớt và khử mùi tanh.
 - Rửa lại nhiều lần dưới vòi nước chảy cho thật sạch, vớt ra rổ để thật ráo nước. Xếp bạch tuộc ra đĩa, có thể lót đá bi phía dưới để giữ bạch tuộc luôn săn chắc, tươi ngon.
- ❷ **Sơ chế các nguyên liệu khác**
 - Ớt xiêm xanh: Nhặt bỏ cuống, rửa sạch. Chia làm hai phần: Một nửa đem đập dập nhẹ (để thả vào nước lẩu), một nửa còn lại giữ nguyên hoặc băm nhỏ để làm nước chấm.
 - Nấm rơm gọt bỏ chân, ngâm nước muối loãng 10 phút, rửa sạch, chẻ đôi nếu nấm to.
 - Củ cải trắng gọt vỏ, cắt khoanh.
 - Các loại rau ăn kèm nhặt sạch, rửa nhiều lần với nước rồi để ráo.
- ❸ **Nấu nước dùng xiêm xanh cay nồng**
 - Bắc nồi lên bếp, cho vào 1 muỗng canh dầu ăn. Phi thơm hành tím, tỏi băm và sả đập dập.

2. Đổ phần nước dừa tươi vào nồi. Thêm củ cải trắng và nấm rơm vào đun cùng trên lửa lớn để nước dùng có độ ngọt sâu.
3. Khi nước hầm củ cải đã sôi, bạn thả phần ớt xiêm xanh đập dập vào nồi.
4. Nêm nếm gia vị: Thêm 2 muỗng canh nước mắm ngon, 1.5 muỗng canh đường, 1 muỗng cà phê hạt nêm, 1/2 muỗng cà phê bột ngọt và nước cốt chanh vào. Nêm thử sao cho nước dùng có vị ngọt thanh từ dừa, chua nhẹ từ chanh và bột lên vị cay nồng nàn, thơm nức đặc trưng của ớt xiêm xanh.

④ Làm muối ớt xiêm xanh chấm kèm

1. Cho vào cối: 1 muỗng canh muối hạt, 2 muỗng canh đường, 1/2 muỗng cà phê bột ngọt và vài trái ớt xiêm xanh. Giã thật nhuyễn.
2. Vắt nước cốt chanh vào khuấy đều cho hỗn hợp kẹo lại. Bạn cũng có thể thêm vào 1 muỗng canh sữa đặc nếu thích vị muối chấm chua cay, béo ngọt kiểu hải sản.

⑤ Thưởng thức

1. Đặt nồi nước dùng lên bếp cồn hoặc bếp từ mini giữa bàn ăn, thả hành tây cắt múi cau vào cho dậy mùi thơm. Đun cho nước sôi bùng lên.
2. Khi ăn, gắp từng con bạch tuộc sống thả vào nồi nước dùng đang sôi sùng sục.

⑥ Trình bày

1. Đặt nồi nước dùng lên bếp mini giữa bàn, thả hành tây cắt múi cau cho dậy mùi.
2. Bày bạch tuộc còn tươi trên đĩa đá hoặc đĩa lót lá, rau ăn kèm xếp riêng.
3. Dọn chén muối ớt xiêm xanh cho từng người.

III. Yêu cầu thành phẩm

- ✓ Bạch tuộc tươi, giòn, vị sốt chua ngọt cay rõ từng vị
- ✓ Nước dùng thơm vị ngọt thanh



29

LONG THÀNH – NHƠN TRẠCH

Gỏi Sò Lòng Tái Chanh

Sò lông trung tái rồi trộn gỏi với nước sốt Thái chua cay, lá chanh và rau thơm. Món khai vị đưa đẩy, ăn mát miệng.

NĂNG SUẤT
10 phần

TỔNG*
120'

ẨM THỰC
Đồng Nai

TÔ / ĐĨA
Đĩa

Δ Dị ứng

Nhuễn thể (dầu hào, sốt)

Cá

I. Nguyên vật liệu

Định lượng cho **10 phần** · cột ***5**/***10** nhân sẵn cho tiệc lớn (nhóm "nêm vừa ăn" không nhân máy móc).

NGUYÊN LIỆU CHÍNH			
1	Sò lông tươi 1kg (Chọn những con còn sống, miệng hơi há hoặc thò lưỡi ra ngoài, kích thước vừa phải sẽ ngọt thịt hơn).	1000 g	5000 g 10000 g
2	Sả cây 4 nhánh (2 nhánh băm nhỏ, 2 nhánh cắt lát mỏng).	40 g	200 g 400 g
3	Hành tím 5 củ (Thái lát mỏng).	30 g	150 g 300 g
4	Ớt hiểm (ớt chỉ thiên) 5 - 10 quả (Tùy thuộc vào mức độ ăn cay của bạn).	5 g	25 g 50 g
5	Ớt sừng trâu 1 quả (Cắt sợi hoặc băm nhỏ để tạo màu đẹp mà không quá cay).	5 g	25 g 50 g
6	Trái tắc (quất) 5 - 7 quả (Vắt lấy nước cốt, giữ lại 2 quả cắt lát mỏng).	10 g	50 g 100 g
7	Cà chua bi 5 quả (Cắt đôi).	50 g	250 g 500 g
8	Lá chanh 4 - 5 lá (Thái sợi chỉ).	1 g	5 g 10 g
9	Rau thơm Húng lủi hoặc rau răm.	30 g	150 g 300 g
10	Gia vị làm sốt Nước mắm ngon, đường thốt nốt (hoặc đường	vừa đủ	— —

cát), tương ớt, ớt bột
Hàn Quốc (để lên màu đỏ đẹp), nước cốt me.

II. Cách thực hiện

① Sơ chế sò lông sạch bùn cát hoàn toàn

- Sò lông thường sống trong bùn cát và bám nhiều cặn bẩn ở phần lông bên ngoài vỏ. Bước này cực kỳ quan trọng để món ăn không bị "sạn".
- Ngâm sò: Cho sò lông vào thau nước muối pha loãng, cắt thêm 2 - 3 quả ớt hiểm đập dập và thả vào một vài chiếc muỗng/dao bằng inox. Ngâm trong vòng 1 - 2 tiếng để sò há miệng nhả sạch bùn đất từ bên trong ra.
- Chà vỏ: Dùng bàn chải chà thật kỹ lớp vỏ ngoài của từng con sò dưới vòi nước chảy, rửa lại nhiều lần cho đến khi nước trong veo.

② Trụng (hấp) sò lông chín tái

- Bắc một nồi nước lên bếp, cho vào 2 nhánh sả đập dập và một chút rượu trắng (nếu có) để khử mùi tanh. Đun nước thật sôi bùng lên.
- Trút toàn bộ sò lông vào nồi, dùng đũa đảo nhanh tay trong khoảng 30 - 45 giây.
- Thấy sò vừa hơi hé miệng (hoặc vẩy nhẹ là mở được) thì vớt ra ngay, thả ngay vào một thau nước đá lạnh. Cách này giúp thịt sò giữ được độ chín tái, mọng nước, giòn sần sật mà không bị teo hay dai.
- Tách vỏ, gỡ lấy phần thịt sò. Có thể rửa sơ ruột sò qua bát nước ấm nếu thấy còn sót cát, sau đó để ráo nước.

③ Làm nước sốt Thái cay tê

1. Cho vào cối giã gồm: Tỏi, hành tím (chừa lại một ít thái lát), ớt hiểm và ớt sừng. Giã thật nhuyễn hỗn hợp này (giã nhuyễn giúp sốt thơm và lên màu đẹp hơn xay).
2. Cho tiếp vào cối 3 muỗng canh đường thốt nốt, dùng chày giã và giã cho đường tan ra.
3. Thêm vào các gia vị còn lại: 3 muỗng canh nước mắm ngon, 3 muỗng canh nước cốt tắc (hoặc nước cốt me), 2 muỗng canh tương ớt và 1 muỗng cà phê ớt bột. Khuấy thật đều cho các gia vị tan hoàn toàn. Nếm thử thấy vị sốt chua cay xè, mặn ngọt đậm đà, kẹo kẹo là đạt chuẩn.

④ Trộn gỏi

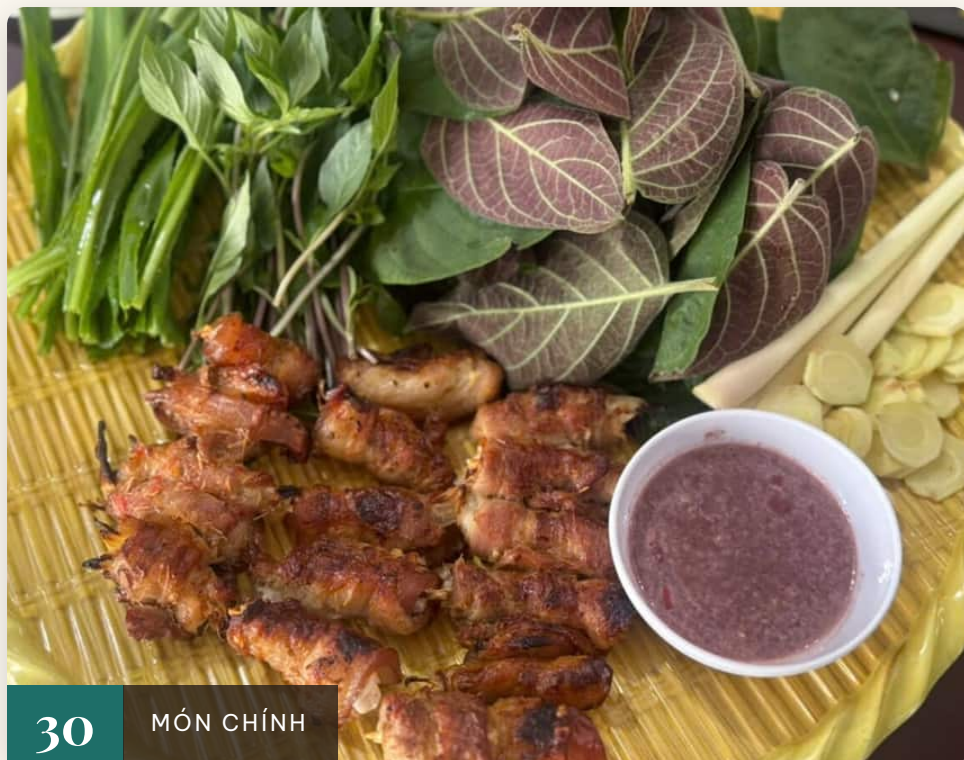
1. Cho thịt sò lông vào một tô lớn.
2. Thêm sả cắt lát, hành tím thái lát, lá chanh thái sợi, tắc cắt lát mỏng và cà chua bi vào tô.
3. Rưới từ từ phần nước sốt Thái vào. Dùng bao tay trộn thật nhẹ nhàng và đều tay để thịt sò và các nguyên liệu thấm đẫm nước sốt.
4. Cuối cùng, thả rau húng lủi hoặc rau răm vào đảo sơ một lần nữa rồi cho ra đĩa.

⑤ Trình bày

1. Đĩa gỏi sò lông tái chanh bắt mắt với sắc đỏ rực của sốt ớt, xen lẫn màu xanh mát của rau thơm và lá chanh.

III. Yêu cầu thành phẩm

- ✓ Sò chín vừa không dai, vị sốt tái chanh chua, cay, ngọt vừa



30

MÓN CHÍNH

Heo Nướng Riềng Mẻ

Thịt heo ba chỉ ướp riềng giã với mẻ rồi nướng than hoa. Riềng thơm nồng, mẻ chua dịu làm thịt mềm và hết ngấy.

NĂNG SUẤT	SƠ CHẾ*	NẤU*	TỔNG*	ĐỘ KHÓ
10 phần	60'	25'	85'	Trung bình

ẨM THỰC

Đồng Nai

TÔ / ĐĨA

Mẹt tre lót lá chuối · chén mắm nêm riềng

Δ Dị ứng

🔄 Gióp xác (tôm, cua)

🐟 Cá

I. Nguyên vật liệu

Định lượng cho **10 phần** · cột ***5/*10** nhân sẵn cho tiệc lớn (nhóm "nêm vừa ăn" không nhân máy móc).

NGUYÊN LIỆU CHÍNH

1	Thịt ba chỉ heo	1500 g	7500 g	15000 g
	Miếng dày 2 cm, còn cả nạc lẫn mỡ			
2	Riềng già	200 g	1000 g	2000 g
	Gọt vỏ, riềng hoặc xay nhuyễn			
3	Mẻ	100 g	500 g	1000 g
	Lọc qua rây lấy phần mịn, bỏ bã			
4	Nghệ tươi	50 g	250 g	500 g
	Giã nhuyễn, tạo màu vàng nghệ			
5	Sả cây	100 g	500 g	1000 g
	Băm nhuyễn			

GIA VỊ ƯỚP

1	Hành tím	70 g	350 g	700 g
	Băm nhuyễn			
2	Tỏi	50 g	250 g	500 g
	Băm nhuyễn			
3	Mắm tôm	25 g	125 g	250 g
	Nét đặc trưng của riềng mẻ; khách dị ứng giáp xác thì bỏ hẳn · Làm từ tôm – khách dị ứng giáp xác thì bỏ			
4	Nước mắm 35–40 độ đậm	25 ml	125 ml	250 ml
	Làm từ cá – người dị ứng cá cần lưu ý			
5	Đường cát trắng	70 g	350 g	700 g
6	Hạt nêm heo	5 g	25 g	50 g

Thường có bột cá hoặc bột tôm – xem nhãn nhà sản xuất · Nhiều loại có bột cá hoặc bột tôm – xem nhãn nhà sản xuất

7	Tiêu đen xay	8 g	40 g	80 g
8	Dầu điều	50 ml	250 ml	500 ml
	Lên màu đỏ cánh gián			

SỐT QUÉT CUỐI

1	Mật ong	50 g	250 g	500 g
2	Dầu điều	25 ml	125 ml	250 ml
3	Nước cốt chanh	15 ml	75 ml	150 ml
	Giúp mặt thịt bóng và bớt ngấy			

RAU ĂN KÈM

1	Bún tươi	1000 g	5000 g	10000 g
	Có thể thay bằng bánh hỏi			
2	Rau sống các loại	500 g	2500 g	5000 g
	Xà lách, húng quế, tía tô, diếp cá			
3	Dưa leo	300 g	1500 g	3000 g
	Cắt lát chéo			
4	Khế chua	200 g	1000 g	2000 g
	Cắt lát mỏng hình sao			

MẮM NÊM CHẤM

1	mắm tôm	150 g	750 g	1500 g
	Băm nhuyễn · Làm từ tôm – khách dị ứng giáp xác thì bỏ			
2	Đường cát trắng	40 g	200 g	400 g
3	Chanh	30 ml	150 ml	300 ml
	Vắt lấy nước			
4	Ớt	20 g	100 g	200 g
	Băm nhuyễn			

II. Cách thực hiện

① Sơ chế thịt và riêng mỡ

1. Thịt ba chỉ rửa sạch, thấm khô, thái miếng dày 2 cm hoặc thái dài để cuộn để khi nướng không bị khô.
2. Riêng giò gọt vỏ, giã hoặc xay thật nhuyễn – riêng còn xơ thì băm thịt không đều.
3. Mỡ hòa với chút nước, lọc qua rây lấy phần nước mịn, BỎ BÃ.
4. Nghệ tươi giã nhuyễn, sả băm nhỏ.

② Ướp thịt

1. Trộn riêng, mỡ đã lọc, nghệ, sả, hành tím, tỏi, mắm tôm, nước mắm, đường, hạt nêm và tiêu.
2. Cho dầu điều vào sau cùng, trộn đều thành hỗn hợp sền sệt màu vàng cam.
3. Xoa đều lên từng miếng thịt, ướp tối thiểu 2 giờ trong ngăn mát; ướp qua đêm càng ngon.

③ Nướng than

1. Nhóm than cho hồng đều, gạt bớt lửa ngọn rồi mới đặt vỉ.
2. Nướng thịt cách than khoảng 15 cm, trở đều 3–4 phút mỗi mặt.
3. Pha mật ong với dầu điều và nước cốt chanh, quét lên mặt thịt ở 5 phút cuối cho bóng.
4. Nướng đến khi mặt vàng nâu cánh gián, nhiệt độ tâm thịt đạt tối thiểu 71°C.

④ Pha mắm nêm

1. Thơm băm nhuyễn, trộn với mắm nêm, đường, nước cốt chanh, tỏi và ớt băm.
2. Ném cho vị mặn – ngọt – chua cân nhau, thơm mùi dứa chín.

⑤ Trình bày

1. Thái thịt lát xéo dày 1 cm, xếp xòe hình quạt trên mặt tre lót lá chuối.
2. Bày bún, bánh tráng, rau sống, dưa leo, chuối chát và khế chua quanh mặt.
3. Dọn chén mắm nêm riêng cho từng người, ăn nóng.

III. Yêu cầu thành phẩm

- ✓ Mặt thịt vàng nâu cánh gián, cháy cạnh nhẹ, không cháy đen.
- ✓ Thịt mềm mọng, cắn còn ứa nước; nhiệt độ tâm đạt 71°C.
- ✓ Dậy mùi riêng và mỡ, chua dịu chứ không gắt.
- ✓ Phần mỡ trong, đã chảy bớt, ăn không ngán.

IV. Lưu ý của bếp

- 💡 Mỡ phải lọc qua rây bỏ bã, chỉ lấy phần nước mịn – để nguyên bã thì thịt bị chua gắt và dễ cháy.
- 💡 Ướp tối thiểu 2 giờ; ướp qua đêm trong ngăn mát thì riêng ngấm sâu, thịt mềm hơn hẳn.
- 💡 Nướng than hồng vừa, trở đều tay; lửa lớn quá là ngoài cháy trong còn sống.

Biên Hòa Xưa

Ký ức Cù Lao Phố

11 MÓN · DO CÁC HỘI VIÊN CÙNG THỰC HIỆN

Trước Sài Gòn rất lâu, Cù Lao Phố đã là thương cảng lớn của phương Nam. Phố thị ấy để lại cho Biên Hòa một di sản bếp núc đặc biệt: chiếc **xôi chiên phồng** tròn căng như quả bóng vàng – món "chào sân" của mọi nhà hàng Biên Hòa, **gỏi cá Tân Mai** của xóm chài ven sông, vịt Bến Gỗ nướng lá bưởi, bánh gai Hố Nai của người gốc Bắc, khâu nhục của người Nùng Phước Tân. Mười một món – mười một mảnh ký ức đô thị ba trăm năm.



Món tiêu biểu: Xôi Chiên Phồng Biên Hòa · Gỏi Cá Tân Mai · Vịt Bến Gỗ Nướng Lá Bưởi · Khâu Nhục Người Nùng (Phước Tân)



31

BIÊN HÒA XƯA

Xôi Chiên Phồng Biên Hòa

Món xôi trứ danh của Biên Hòa: nếp giã nhuyễn chiên trong chảo dầu sôi cho phồng căng tròn. Vỏ giòn, trong dẻo, đòi hỏi tay nghề rất cao.

NĂNG SUẤT
10 phần

TỔNG*
20'

ẨM THỰC
Đồng Nai

TÔ / ĐĨA
Đĩa sâu lòng

I. Nguyên vật liệu

Định lượng cho **10 phần** · cột *5/*10 nhân sẵn cho tiệc lớn (nhóm "nêm vừa ăn" không nhân máy móc).

NGUYÊN LIỆU CHÍNH			
1 Gạo nếp vo sạch	1000 g	5000 g	10000 g
2 Đường cát	250 g	1250 g	2500 g
3 Dầu ăn để chiên	300 g	1500 g	3000 g
4 Nước nấu xôi vừa đủ	2200 g	11000 g	22000 g

II. Cách thực hiện

① Sơ chế

1. Gạo nếp vo sạch, để ráo.

② Chế biến

1. Đun nước sôi, cho nếp vào nấu cạn nước; đun
vung ~20 phút cho gạo chín mềm.

③ Chế biến

1. Cho đường vào đảo đều, rồi cho dầu ăn đảo đều
cho xôi bóng dẻo.

④ Chế biến

1. Giã / ép xôi mịn dẻo, cán thành miếng mỏng đều.

⑤ Chế biến

1. Chiên ngập dầu nóng ~170–180°C, dùng vá ép và
rưới dầu cho miếng xôi phồng tròn đều.

⑥ Chế biến

1. Vớt ra để ráo dầu, cắt miếng, dọn nóng.

⑦ Trình bày

1. Cho xôi ra đĩa sâu lòng

III. Yêu cầu thành phẩm

- ✓ Xôi căng tròn vỏ giòn, trong dẻo vị ngọt vừa
- ✓ Lưu ý; đây là món cần nhiều kỹ thuật để chế biến.
nếu các bạn muốn học món này thì liên hệ Hội đầu
bếp Đồng Nai



32

BIÊN HÒA XƯA

Xôi Chiên Phồng Hạt Điều

Biến tấu từ xôi chiên phồng truyền thống Biên Hòa: xôi nếp dẻo trộn hạt điều sấy xay nhuyễn, chiên phồng vàng ruộm — vỏ giòn, ruột mềm, dậy mùi thơm bùi của hạt điều, đặc sản Đồng Nai.

NĂNG SUẤT

10 phần

TỔNG*

20'

ẨM THỰC

Đồng Nai

TÔ / ĐĨA

Đĩa tròn

Δ Dị ứng

Hạt cây

I. Nguyên vật liệu

Định lượng cho **10 phần** · cột *5/*10 nhân sẵn cho tiệc lớn (nhóm "nêm vừa ăn" không nhân máy móc).

NGUYÊN LIỆU CHÍNH

1	Gạo nếp vo sạch	1000 g	5000 g	10000 g
2	Đường cát trắng	250 g	1250 g	2500 g
3	Dầu ăn để chiên	300 g	1500 g	3000 g
4	Hạt điều sấy xay nhuyễn	150 g	750 g	1500 g
5	Nước nấu xôi vừa đủ	2200 g	11000 g	22000 g

II. Cách thực hiện

① Sơ chế

1. Gạo nếp vo sạch, để ráo.

② Nấu xôi & trộn hạt điều

1. Đun nước sôi, cho gạo nếp vào nấu cạn nước.
2. Đậy vung khoảng 20 phút cho gạo chín mềm.
3. Cho đường cát vào đảo đều.
4. Cho dầu ăn vào đảo đều cho xôi bóng dẻo.
5. Cho hạt điều sấy xay nhuyễn vào trộn thật đều.

③ Tạo hình & chiên phồng

1. Giã / ép xôi cho mịn dẻo, đều.
2. Chiên ngập dầu nóng khoảng 170–180°C, dùng vá ép và rưới dầu cho miếng xôi phồng tròn đều.
3. Vớt ra để ráo dầu, cắt miếng, dọn nóng.

④ Trình bày

1. Cắt miếng tam giác, xếp ra đĩa tròn.
2. Dùng nóng để giữ độ giòn của vỏ.

III. Yêu cầu thành phẩm

- ✓ Vỏ phồng giòn, ruột dẻo.
- ✓ Màu vàng đều, không cháy.
- ✓ Thơm bùi vị hạt điều, ngọt nhẹ, không ngấy dầu.



33

BIÊN HÒA XƯA

Gỏi Cá Tân Mai

Gỏi cá tai tượng thái mỏng trộn thính gạo, giềng và sả, chấm nước gỏi nấu từ thịt và gan heo cùng tương bần, mẻ. Món lâu đời của vùng Tân Mai.

NĂNG SUẤT

10 phần

ẨM THỰC

Đồng Nai

TÔ / ĐĨA

Bếp mini · đĩa cá và mẹt rau

△ Dị ứng

🐟 Cá

🌿 Đậu nành

🦀 Giáp xác (tôm, cua)

🍷 Mè (vùng)

I. Nguyên vật liệu

Định lượng cho **10 phần** · cột *5/*10 nhân sẵn cho tiệc lớn (nhóm "nêm vừa ăn" không nhân máy móc).

NHÂN GỎI CÁ

1 Cá tai tượng phi lê thái lát mỏng	400 g	2000 g	4000 g
2 Giềng xay	30 g	150 g	300 g
3 Sả thái lát	100 g	500 g	1000 g
4 Thính gạo	50 g	250 g	500 g

SỐT GỎI CÁ

1 Thịt heo xay	150 g	750 g	1500 g
2 Gan heo xay	100 g	500 g	1000 g
3 Mỡ khở thắng tóp	300 g	1500 g	3000 g
4 Cà chua chín	200 g	1000 g	2000 g
5 Giềng xay	50 g	250 g	500 g
6 Sả xay	20 g	100 g	200 g
7 Tương bần	30 g	150 g	300 g
8 Mẻ	50 g	250 g	500 g
9 Mắm tôm Làm từ tôm – khách dị ứng giáp xác thì bỏ	20 g	100 g	200 g
10 Dầu điều	20 ml	100 ml	200 ml

GIA VỊ SỐT (NÊM VỪA ĂN)

1 Tỏi xay	10 g	50 g	100 g
2 Hành tím xay	10 g	50 g	100 g
3 Ớt xay	10 g	50 g	100 g
4 Đường phèn	50 g	250 g	500 g

5 Đường cát	20 g	100 g	200 g
6 Hạt nêm gà Thường có bột cá hoặc bột tôm – xem nhãn nhà sản xuất · Nhiều loại có bột cá hoặc bột tôm – xem nhãn nhà sản xuất	10 g	50 g	100 g
7 Bột ngọt	10 g	50 g	100 g
8 Mắm mặn Làm từ cá – người dị ứng cá cần lưu ý	10 g	50 g	100 g
9 Mè rang đập dập + nguyên hạt	30 g	150 g	300 g

RAU ĂN KÈM

1 Rau thơm thập cẩm	500 g	2500 g	5000 g
2 Lá sung	100 g	500 g	1000 g
3 Lá mơ, lá mộc cách vừa đủ	vừa đủ	—	—
4 Hành tím / tỏi thái lát	100 g	500 g	1000 g
5 Bánh đa dứa	1 cái	5 cái	10 cái

II. Cách thực hiện

① Sơ chế

1. Cá tai tượng phi lê, thái lát mỏng, trộn đều với thính gạo + giềng + sả cho ráo và thơm.

② Sơ chế

1. Mỡ khở cắt hạt lựu, thắng lấy tóp mỡ giòn, vớt ra để riêng.

③ Sơ chế

1. Rau ăn kèm nhặt, rửa sạch, để ráo; hành tím – tỏi thái lát.

④ Ché biể

1. Phi thơm giềng – sả – tỏi – hành tím, cho ớt xay vào.

⑤ Ché biể

1. Cho thịt heo + gan heo xào sả, đổ ~1,5 lít nước đun sôi rồi hạ nhỏ lửa.

⑥ Ché biể

1. Cho cà chua, tương bần, mẻ, mắm tôm và các gia vị vào, đun sôi, nêm vừa ăn.

⑦ Ché biể

1. Tắt bếp, cho mè rang vào sau cùng.

⑧ Trình bày

1. Dọn sốt nóng trên bếp mini; bày cá, rau và bánh đa dừa quanh nồi.

● Trình bày

1. Cuốn cá + rau với bánh đa, chấm sốt nóng, ăn ngay.

III. Yêu cầu thành phẩm

- ✓ Nước gỏi sả thơm từ các nguyên liệu vị vừa ăn
- ✓ Cá thái mỏng, tươi ngon
- ✓ Các loại rau tươi đa dạng



34

BIÊN HÒA XƯA

Lẩu Tôm Càng Sông Đồng Nai

Lẩu nấu từ xương gà và nước cốt me, nhúng tôm càng bắt trên sông Đồng Nai. Vị chua thanh, thơm mùi ngò om và ngò gai.

NĂNG SUẤT
10 phần

TỔNG*
120'

ẨM THỰC
Đồng Nai

TÔ / ĐĨA
Nồi lẩu · đĩa lớn bày tôm và rau

Δ **Dị ứng**

 Gióp xác (tôm, cua)

 Cá

I. Nguyên vật liệu

Định lượng cho **10 phần** · cột *5/*10 nhân sẵn cho tiệc lớn (nhóm "nêm vừa ăn" không nhân máy móc).

NƯỚC LẤU			
1 Xương gà hầm lấy nước	1000 g	5000 g	10000 g
2 Sả cây đập dập	200 g	1000 g	2000 g
3 Nước cốt me	40 g	200 g	400 g
4 Tỏi băm	20 g	100 g	200 g
5 Ớt sừng	10 g	50 g	100 g
6 Ngò om, ngò gai	20 g	100 g	200 g

GIA VỊ NƯỚC LẤU (NÊM VỪA ĂN)			
1 Muối tinh	150 g	750 g	1500 g
2 Đường cát	60 g	300 g	600 g
3 Nước mắm 40 độ đậm Làm từ cá – người dị ứng cá cần lưu ý	30 g	150 g	300 g

NHÂN & RAU ĂN KÈM			
1 Tôm càng sông bóc vỏ	1000 g	5000 g	10000 g
2 Chả tôm	200 g	1000 g	2000 g
3 Mọc tôm	200 g	1000 g	2000 g
4 Rau muống	200 g	1000 g	2000 g
5 Đậu bắp	150 g	750 g	1500 g
6 Bạc hà	100 g	500 g	1000 g
7 Cà chua, thơm	140 g	700 g	1400 g
8 Bún	700 g	3500 g	7000 g

II. Cách thực hiện

① Sơ chế

1. Xương gà chần sơ, rửa sạch; tôm rửa để ráo; rau nhặt rửa; sả đập dập cắt khúc.

② Chế biến

1. Hầm xương gà với 2 lít nước ~2 giờ, lấy 1,5 lít nước dùng.

③ Chế biến

1. Phi thơm tỏi và sả, cho nước dùng vào, thêm nước cốt me và gia vị, nêm vừa ăn.

④ Chế biến

1. Cho ngò om – ngò gai vào cho dậy mùi.

⑤ Trình bày

1. Bày tôm, chả tôm, mọc, rau quanh nồi lẩu đang sôi.

⑥ Trình bày

1. Nhúng chín tới, ăn kèm bún.

III. Yêu cầu thành phẩm

- ✓ Thịt tôm tươi dai, vị chua ngọt thanh.
- ✓ Nguyên liệu rau tươi đa dạng



35

BIÊN HÒA XƯA

Chả Giò Nấm Mối

Chả giò cuốn nhân nấm mối — loại nấm chỉ mọc vài ngày đầu mùa mưa. Vỏ giòn, nhân ngọt thanh và thơm mùi nấm rất riêng.

NĂNG SUẤT

10 phần

ẨM THỰC

Đồng Nai

TÔ / ĐĨA

Đĩa dài lót rau sống

△ Dị ứng

🐟 Cá

🥚 Trứng

I. Nguyên vật liệu

Định lượng cho **10 phần** · cột *5/*10 nhân sẵn cho tiệc lớn (nhóm "nêm vừa ăn" không nhân máy móc).

NHÂN			
1 Nấm mối làm sạch, xé sợi	1000 g	5000 g	10000 g
2 Thịt heo xay	300 g	1500 g	3000 g
3 Cà rốt thái hạt lựu, ~10 g	vừa đủ	—	—
4 Gốc hành, ngò rí thái nhỏ, ~20 g	vừa đủ	—	—
5 Trứng gà	1 quả	5 quả	10 quả
VỎ CUỐN			
1 Bánh tráng (pía)	15 lá	75 lá	150 lá
GIA VỊ (NÊM VỪA ĂN)			
1 Bột thịt gà	5 g	25 g	50 g
2 Bột ngọt	3 g	15 g	30 g
3 Đường cát	2 g	10 g	20 g
4 Tiêu đen xay	2 g	10 g	20 g
5 Mắm mặn Làm từ cá – người dị ứng cá cần lưu ý	3 g	15 g	30 g

II. Cách thực hiện

① Sơ chế

1. Nấm mối làm sạch nhẹ nhàng, xé sợi; cà rốt thái hạt lựu; hành, ngò thái nhỏ.

② Chế biến

1. Cho tất cả nguyên liệu (trừ bánh tráng) vào thố, nêm gia vị + trứng, trộn đều.

③ Chế biến

1. Dùng bánh tráng cuốn chặt tay thành cuộn nhỏ đều.

④ Trình bày

1. Chiên ngập dầu ~165–175°C đến vàng giòn; vớt ráo dầu.

⑤ Trình bày

1. Dọn kèm rau sống và nước chấm chua ngọt.

III. Yêu cầu thành phẩm

- ✓ Chả giò chín nhân bên trong, vỏ giòn
- ✓ Nhân bên trong chín vị vừa ăn ngọt thanh



36

BIÊN HÒA XƯA

Chả Lụi Biên Hòa

Tôm đất và thịt heo quét nhuyển, cuốn bánh tráng rồi xiên que nướng than. Chấm nước me chua cay, ăn kèm rau sống.

NĂNG SUẤT

10 phần

ẨM THỰC

Đồng Nai

TÔ / ĐĨA

Mẹt tre hoặc đĩa sứ trắng

Δ **Dị ứng**



Giáp xác (tôm, cua)



Đậu phộng

I. Nguyên vật liệu

Định lượng cho **10 phần** · cột *5/*10 nhân sẵn cho tiệc lớn (nhóm "nêm vừa ăn" không nhân máy móc).

NHÂN CHẢ			
1 Tôm đất tươi bóc vỏ, đập dập	300 g	1500 g	3000 g
2 Thịt heo xay	400 g	2000 g	4000 g
3 Hành tím xay	10 g	50 g	100 g
4 Tỏi xay	10 g	50 g	100 g
5 Ớt xay	10 g	50 g	100 g
6 Dầu điều	20 ml	100 ml	200 ml
CUỐN			
1 Bánh tráng	1 xấp	5 xấp	10 xấp
2 Que xiên vừa đủ	vừa đủ	—	—
NƯỚC CHẤM			
1 Me vắt	150 g	750 g	1500 g
2 Đậu phộng rang	100 g	500 g	1000 g
3 Đường cát	40 g	200 g	400 g
4 Tương ớt	30 g	150 g	300 g
5 Tỏi phi, nước lọc	300 ml	1500 ml	3000 ml
RAU ĂN KÈM			
1 Xà lách	500 g	2500 g	5000 g
2 Rau thơm thập cẩm	300 g	1500 g	3000 g
3 Xoài xanh	200 g	1000 g	2000 g
4 Dưa leo	200 g	1000 g	2000 g

II. Cách thực hiện

① Sơ chế

1. Tôm bóc vỏ, đập dập; trộn đều với thịt xay và hành tím, nêm vừa ăn.

② Sơ chế

1. Trộn dầu điều cho thật đều để nhân lên màu đẹp.

③ Chế biến

1. Dùng bánh tráng cuốn nhân nhỏ đẹp, xiên que lại.

④ Chế biến

1. Nướng trên than hoa, trở đều đến khi vàng thơm.

⑤ Trình bày

1. Phi thơm tỏi, cho 300ml nước đun sôi + đường + tương ớt đun cho sánh.

⑥ Trình bày

1. Cho nước me vào, nêm vừa ăn, rắc đậu phộng rang.

⑦ Trình bày

1. Dọn chả kèm rau sống, xoài xanh, dưa leo và chén nước chấm.

III. Yêu cầu thành phẩm

- ✓ Chả nướng vàng giòn thơm, nước chấm vị chua cay vừa ăn
- ✓ Các loại rau tươi đa dạng



37

BIÊN HÒA XƯA



Chạo Tôm Càng Sông Đồng Nai

Tôm càng sông Đồng Nai quết nhuyễn cùng mộc và mỡ khở, bọc quanh khúc mía rồi nướng. Dọn kèm bánh hời, bánh tráng và rau sống, chấm mắm chua ngọt.

NĂNG SUẤT

10 phần

ẨM THỰC

Đồng Nai

TÔ / ĐĨA

Đĩa sứ trắng hoặc mẹt tre

⚠ Dị ứng



Giáp xác (tôm, cua)

I. Nguyên vật liệu

Định lượng cho **10 phần** · cột *5/*10 nhân sẵn cho tiệc lớn (nhóm "nêm vừa ăn" không nhân máy móc).

CHẠO TÔM

1	Tôm càng sông Đồng Nai bóc vỏ, quét	1200 g	6000 g	12000 g
2	Thịt xay nhuyễn	250 g	1250 g	2500 g
3	Mộc	250 g	1250 g	2500 g
4	Mỡ khở xay	100 g	500 g	1000 g
5	Hành tím xay	50 g	250 g	500 g
6	Tỏi xay	50 g	250 g	500 g

GIA VỊ (NÊM VỪA ĂN)

1	Đường cát	80 g	400 g	800 g
2	Tiêu đen xay	40 g	200 g	400 g
3	Sốt nướng xá xíu Sốt pha sẵn – thường có độ nành và lúa mì, xem nhãn	30 g	150 g	300 g
4	Màu điều	30 g	150 g	300 g
5	Bột ngọt	20 g	100 g	200 g
6	Hạt nêm hải sản Thường có bột cá hoặc bột tôm – xem nhãn nhà sản xuất · Nhiều loại có bột cá hoặc bột tôm – xem nhãn nhà sản xuất	10 g	50 g	100 g
7	Bột nở	10 g	50 g	100 g

GHIM & ĂN KÈM

1	Mía cắt khúc 12×2 cm	40 khúc	200 khúc	400 khúc
2	Bánh hời	500 g	2500 g	5000 g

3	Xoài xanh	500 g	2500 g	5000 g
4	Rau thơm thập cẩm	300 g	1500 g	3000 g
5	Xà lách, dưa leo	400 g	2000 g	4000 g
6	Bánh tráng, mắm chua ngọt vừa đủ	vừa đủ	—	—

II. Cách thực hiện

① Sơ chế

1. Tôm càng bóc vỏ, đập dập rồi quét dẻo; mía cắt khúc dài 12cm, rộng 2cm.

② Chế biến

1. Trộn tất cả nguyên liệu và gia vị đến khi khối chạo thật đều và dai.

③ Chế biến

1. Chia ~70 g mỗi phần, bọc đều quanh khúc mía.

④ Trình bày

1. Nướng trên than hoa, trở đều đến khi chín vàng thơm.

⑤ Trình bày

1. Dọn kèm bánh hời, rau sống, bánh tráng và mắm chua ngọt.

III. Yêu cầu thành phẩm

- ✓ Chạo tôm màu vàng đẹp, dai vị vừa ăn
- ✓ Các loại rau tươi đa dạng



38

BIÊN HÒA XƯA

Bánh Gai Hố Nai

Bánh gai của làng Bắc di cư Hố Nai: nếp trộn lá gai giã nhuyễn và nước tro bếp, nhân đậu xanh dừa, gói lá chuối khô. Bánh đen bóng, dẻo và thơm.

NĂNG SUẤT
10 phần

TỔNG*
720'

ẨM THỰC
Đồng Nai

TÔ / ĐĨA
Đĩa sứ trắng hoặc mẹt tre

△ Dị ứng

● Mè (vùng)

I. Nguyên vật liệu

Định lượng cho **10 phần** · cột *5/*10 nhân sẵn cho tiệc lớn (nhóm "nêm vừa ăn" không nhân máy móc).

VỎ BÁNH			
1 Gạo nếp bắc ngâm 8h, xay bột	1000 g	5000 g	10000 g
2 Lá gai khô	250 g	1250 g	2500 g
3 Đường cát	800 g	4000 g	8000 g
4 Tro bếp lấy nước tro	2500 g	12500 g	25000 g
NHÂN			
1 Đậu xanh	400 g	2000 g	4000 g
2 Dừa nạo	200 g	1000 g	2000 g
3 Đường (trong nhân)	150 g	750 g	1500 g
ÁO & GÓI			
1 Mè trắng	200 g	1000 g	2000 g
2 Lá chuối khô gói bánh	vừa đủ	—	—

II. Cách thực hiện

① Sơ chế

1. Nếp vo sạch, ngâm ngập nước 8 giờ, xay thành bột khô.

② Sơ chế

1. Tro bếp cho vào túi lọc, ngâm 4 lít nước, vắt lấy nước tro; cho lá gai vào đun đến khi mềm nhũn, vắt ráo, rang khô.

③ Sơ chế

1. Đậu xanh ngâm 3 giờ, hấp chín, xay nhuyễn.

④ Chế biến

1. Trộn bột + lá gai + đường đến khi quyện đều, bột không dính tay.

⑤ Chế biến

1. Sên đậu xanh với ~150 g đường thành khối, tắt bếp trộn dừa nạo; chia nhân ~25 g.

⑥ Chế biến

1. Bọc nhân vào giữa phần bột, vo hình rồi lăn qua lớp mè.

⑦ Chế biến

1. Đặt vào lá chuối, ép vuông, gói và buộc lại; hấp 50–60 phút tùy cỡ bánh.

⑧ Trình bày

1. Trang trí đĩa sứ trắng hoặc mẹt tre

III. Yêu cầu thành phẩm

- ✓ Bánh có màu đen từ tro bếp, bánh dẻo nhân đậu dừa vị ngọt vừa



39

BIÊN HÒA XƯA

Bánh Tét Cù Lao Phố

Bánh tét gói theo lối Cù Lao Phố: nếp sập nấu nước cốt dừa, nhân đậu xanh thịt ba chỉ, buộc dây gai. Món không thể thiếu ngày Tết.

NĂNG SUẤT
10 phần

TỔNG*
1140'

ẨM THỰC
Đồng Nai

TÔ / ĐĨA
Đĩa tròn, cắt khoanh xếp hoa

I. Nguyên vật liệu

Định lượng cho **10 phần** · cột ***5**/***10** nhân sẵn cho tiệc lớn (nhóm "nêm vừa ăn" không nhân máy móc).

VỎ BÁNH

1 Gạo nếp sếp ngâm 8h	1000 g	5000 g	10000 g
2 Nước cốt dừa tươi	300 g	1500 g	3000 g
3 Muối tinh	10 g	50 g	100 g

NHÂN

1 Đậu xanh	300 g	1500 g	3000 g
2 Thịt ba chỉ	300 g	1500 g	3000 g
3 Hành tím, tiêu ướp nhân	vừa đủ	—	—

GÓI

1 Lá chuối khô vừa đủ	vừa đủ	—	—
2 Dây gai buộc bánh	vừa đủ	—	—

II. Cách thực hiện

① Sơ chế

1. Nếp vo sạch, ngâm 8 giờ, để ráo, xào với nước cốt dừa và ~10 g muối.

② Sơ chế

1. Đậu xanh ngâm 3 giờ, hấp chín, xay, sên thành khối không dính.

③ Sơ chế

1. Thịt ba chỉ thái miếng lớn, ướp hành tím và tiêu vừa ăn.

④ Chế biến

1. Cán mỏng đậu xanh, cho thịt ba chỉ vào cuộn chặt tay làm nhân.

⑤ Chế biến

1. Trải lá chuối: một lớp nếp – đặt nhân – phủ một lớp nếp, cuộn tròn đều, cột dây.

⑥ Chế biến

1. Luộc bánh 8 giờ; lưu ý luôn giữ nước ngập mặt bánh.

⑦ Chế biến

1. Vớt ra, treo cho ráo; để nguội rồi cắt khoanh.

⑧ Trình bày

1. Bóc lá, cắt khoanh dày 1,5–2 cm bằng chính sợi dây gai để mặt cắt gọn.
2. Xếp khoanh bánh xòe hình hoa trên đĩa, để lộ nhân đậu xanh và thịt ở giữa.
3. Dọn kèm dưa món hoặc củ kiệu.

III. Yêu cầu thành phẩm

- ✓ Đòn bánh tròn đều, chắc tay, không bị méo hay hở nếp.
- ✓ Nếp chín rền, dẻo trong, không còn hạt sống ở lõi.
- ✓ Nhân đậu xanh nằm chính giữa, thịt ba chỉ mềm béo, không bị khô.
- ✓ Mặt cắt sạch, các lớp phân biệt rõ.



40

BIÊN HÒA XƯA

Vịt Béo Nướng Lá Bưởi

Ức vịt Béo ướp riêng và ốt bột, kẹp lá bưởi Tần Triều rồi nướng. Lá bưởi khử mùi vịt và để lại hương thơm rất đặc trưng.

NĂNG SUẤT

10 phần

TỔNG*

20'

ẨM THỰC

Đồng Nai

TÔ / ĐĨA

Mẹt tre hoặc đĩa sứ trắng

Δ Dị ứng

Nhuyễn thể (dầu hào, sốt)

I. Nguyên vật liệu

Định lượng cho **10 phần** · cột *5/*10 nhân sẵn cho tiệc lớn (nhóm "nêm vừa ăn" không nhân máy móc).

NGUYÊN LIỆU CHÍNH			
1	Ức vịt Bền Gỗ thái miếng vừa ăn	700 g	3500 g 7000 g
2	Lá bưởi Tân Triều	15 lá	75 lá 150 lá
3	Riềng xay	300 g	1500 g 3000 g
4	Hành tím băm	200 g	1000 g 2000 g
5	Ớt bột khô	10 g	50 g 100 g
6	Que xiên	15 que	75 que 150 que
GIA VỊ ƯỚP (NÊM VỪA ĂN)			
1	Dầu hào Làm từ nhuyễn thể – người dị ứng cần lưu ý	vừa đủ	— —
2	Bột ngọt, tiêu vừa đủ	vừa đủ	— —

II. Cách thực hiện

① Sơ chế

1. Ức vịt thái miếng vừa ăn.

② Sơ chế

1. Ướp với nước riềng, nước hành tím, chút ớt bột, dầu hào, bột ngọt, tiêu; để thấm ~20 phút.

③ Chế biến

1. Lấy lá bưởi cuộn quanh miếng thịt vịt, dùng que xiên lại.

④ Chế biến

1. Nướng trên than hoa, trở đều đến khi chín thơm.

⑤ Trình bày

1. Dọn kèm bánh hỏi và muối ớt đỏ.

III. Yêu cầu thành phẩm

- ✓ Vịt nướng chín thơm nhẹ hương lá bưởi
- ✓ Thịt vịt mềm vị vừa ăn



41

BIÊN HÒA XƯA

Khâu Nhục Người Nùng (Phước Tân)

Món cổ của người Nùng ở Phước Tân: thịt ba chỉ hấp cách thủy nhiều giờ cùng khoai môn cao và xì dầu. Thịt mềm rục, tan trong miệng.

NĂNG SUẤT

10 phần

TỔNG*

285'

ẨM THỰC

Đồng Nai

TÔ / ĐĨA

Đĩa sâu lòng

Δ Dị ứng

Nhuyễn thể (dầu hào, sốt)

Lúa mì (gluten)

Đậu nành

I. Nguyên vật liệu

Định lượng cho **10 phần** · cột *5/*10 nhân sẵn cho tiệc lớn (nhóm "nêm vừa ăn" không nhân máy móc).

NGUYÊN LIỆU CHÍNH			
1 Thịt ba chỉ	1000 g	5000 g	10000 g
2 Khoai môn cau	500 g	2500 g	5000 g
3 Cải thìa luộc lột đĩa	300 g	1500 g	3000 g
KHỬ MÙI & SƠ CHẾ			
1 Rượu	30 ml	150 ml	300 ml
2 Gừng	20 g	100 g	200 g
3 Hành tím	20 g	100 g	200 g
4 Hành lá	20 g	100 g	200 g
SỐT ƯỚP			
1 Đường phèn	50 g	250 g	500 g
2 Xì dầu	20 g	100 g	200 g
3 Nước tương	20 g	100 g	200 g
4 Dầu hào Làm từ nhuyễn thể – người dị ứng cần lưu ý	20 g	100 g	200 g
5 Nước chao đỏ	10 g	50 g	100 g
6 Bột nêm gà	20 g	100 g	200 g
7 Bột ngọt	20 g	100 g	200 g
8 Sa cươg (địa liên), tỏi, đầu hành băm	50 g	250 g	500 g
9 Ngũ vị hương	3 g	15 g	30 g
10 Bột bắp	5 g	25 g	50 g

II. Cách thực hiện

① Sơ chế

1. Ba chỉ rửa với rượu – gừng – hành, chiên cho da săn lại, rửa sạch, cắt miếng to bản.

② Sơ chế

1. Khoai môn cắt miếng như thịt, chiên vàng.

③ Chế biến

1. Phi thơm hành tỏi, nấu sốt ướp, để nguội rồi ướp thịt cho ngấm.

④ Chế biến

1. Xếp xen kẽ một miếng thịt – một miếng khoai môn vào tô, chan phần sốt lên.

⑤ Trình bày

1. Hấp cách thủy ~4 giờ; tắt bếp để nguội, hấp lần 2 thêm ~45 phút.

⑥ Trình bày

1. Úp tô ra đĩa cải thìa luộc, ăn kèm cơm trắng hoặc bánh mì.

III. Yêu cầu thành phẩm

- ✓ Thịt kho mềm rục vị vừa ăn. miếng thịt cắt sêp còn đẹp không bị nát.

Gia Kiệm

Bếp xứ đạo, vị hồ Trị An

20 MÓN · DO CÁC HỘI VIÊN CÙNG THỰC HIỆN

Năm 1954, những gia đình gốc Bắc về lập nghiệp dọc quốc lộ 20, dựng nên xứ đạo Gia Kiệm trù phú. Bếp Gia Kiệm vì thế mang **hai dòng máu**: nếp cũ đồng bằng Bắc Bộ – giò lụa, bao tử hầm tiêu – và sản vật phương Nam hào phóng – cá bống, tép lòng hồ Trị An, cá lăng măng chua, gỏi xoài khô cá lìm kìm. Hai mươi món – chương lớn nhất về món mặn của cuốn sách, đủ thấy sức nấu của một vùng đất "đạo gốc, bếp đảm".



Món tiêu biểu: Giò Lụa Gia Kiệm · Lẩu Cá Lăng Hồng Vy Măng Chua · Cá Bống Hồ Trị An Chiên Giòn · Bao Tử Hầm Tiêu



42

GIA KIỆM

Bò Tắm Mắm Tắc

Thăn bò áp chảo với bơ tỏi, chấm mắm tắc chua cay và ăn kèm cà pháo. Vị mắm tắc đậm đà làm bật cái ngọt của thịt bò.

NĂNG SUẤT

10 phần

TỔNG*

30'

ẨM THỰC

Đồng Nai

TÔ / ĐĨA

Đĩa phẳng · chén mắm tắc riêng

Δ Dị ứng

Cá

Lúa mì (gluten)

Đậu nành

Trứng

Sữa & chế phẩm

Nhuyễn thể (dầu hào, sốt)

Mè (vùng)

I. Nguyên vật liệu

Định lượng cho **10 phần** · cột *5/*10 nhân sẵn cho tiệc lớn (nhóm "nêm vừa ăn" không nhân máy móc).

NGUYÊN LIỆU CHÍNH

1 Thăn ngoại hoặc thăn nội bò cắt khối vuông 2,5–3cm	1500 g	7500 g	15000 g
--	--------	--------	---------

2	Cà pháo	450 g	2250 g	4500 g
3	Tắc	9 Trái	45 Trái	90 Trái
4	Tỏi băm	60 g	300 g	600 g
5	Bơ lạt	60 g	300 g	600 g
6	Dầu ăn	60 g	300 g	600 g
7	Tiêu đen đập dập	15 g	75 g	150 g

GIA VỊ ƯỚP BÒ

1	Dầu hào Làm từ nhuyễn thể – người dị ứng cần lưu ý	60 g	300 g	600 g
2	Nước tương	30 g	150 g	300 g
3	Nước mắm 35–40 độ đậm Làm từ cá – người dị ứng cá cần lưu ý	15 g	75 g	150 g
4	Đường cát trắng	24 g	120 g	240 g
5	Hạt nêm heo Thường có bột cá hoặc bột tôm – xem nhãn nhà sản xuất Nhiều loại có bột cá hoặc bột tôm – xem nhãn nhà sản xuất	15 g	75 g	150 g
6	Tiêu đen xay	6 g	30 g	60 g
7	Dầu mè	15 g	75 g	150 g
8	Bột bắp giúp giữ nước cho thịt	15 g	75 g	150 g
9	Dầu ăn	30 g	150 g	300 g

ĂN KÈM

1	Lá tía tô cuốn thịt bò	vừa đủ	–	–
---	---------------------------	--------	---	---

2	Mắm tỏi ớt trộn cà pháo + tắc · Làm từ tôm – khách dị ứng giáp xác thì bỏ	vừa đủ	–	–
---	--	--------	---	---

II. Cách thực hiện

① Ướp bò

1. Ướp bò với gia vị ướp 20–30 phút.

② Áp chảo bò

1. Làm nóng chảo thật nóng, cho dầu ăn.
2. Áp chảo bò 1–1,5 phút mỗi mặt lửa lớn tạo màu nâu đẹp.
3. Gắp ra ngay khi thịt chín ~70–80%.

③ Xào bơ tỏi

1. Cho bơ vào chảo, phi thơm tỏi.
2. Cho bò trở lại, rắc tiêu đen đập dập, đảo nhanh 30–60 giây.
3. Nêm lại nếu cần (dầu hào, nước tương).

④ Mắm tắc & ăn kèm

1. Cà pháo cắt múi cau, ngâm nước muối rồi rửa lại nước sạch. Tắc cắt mỏng bỏ hạt.
2. Trộn cà pháo + tắc với mắm tỏi ớt.
3. Ăn kèm thịt bò cuộn lá tía tô.

⑤ Trình bày

1. Thái bò thành lát dày vừa ăn, xếp xòe trên đĩa, rưới phần bơ tỏi trong chảo lên trên.
2. Dọn kèm đĩa lá tía tô để cuộn và chén cà pháo trộn mắm tắc.

III. Yêu cầu thành phẩm

- ✓ Mặt ngoài miếng bò nâu đẹp, bên trong còn hồng, mọng nước.
- ✓ Thịt mềm, không dai, không chảy nước ra đĩa.
- ✓ Dậy mùi bơ tỏi và tiêu đen.
- ✓ Mắm tắc chua cay rõ, cà pháo giòn.



43

GIA KIỂM

Tôm Sốt Chua Cay

Tôm sú luộc vừa chín rồi trộn sốt Thái chua cay pha từ nước mắm, tắc và tương ớt. Món khai vị mát miệng, dọn lạnh.

NĂNG SUẤT
10 phần

TỔNG*
35'

ẨM THỰC
Đồng Nai

TÔ / ĐĨA
Đĩa sâu lòng, dọn lạnh

△ Dị ứng

🔄 Gióp xác (tôm, cua)

🐟 Cá

I. Nguyên vật liệu

Định lượng cho **10 phần** · cột ***5**/***10** nhân sẵn cho tiệc lớn (nhóm "nêm vừa ăn" không nhân máy móc).

PHẦN TÔM			
1 Tôm sú hoặc tôm thẻ	2000 g	10000 g	20000 g
2 Muối tinh	10 g	50 g	100 g
3 Rượu trắng	30 ml	150 ml	300 ml
4 Gừng đập dập	20 g	100 g	200 g
SỐT THÁI			
1 Nước mắm 40 độ đậm Làm từ cá – người dị ứng cá cần lưu ý	120 g	600 g	1200 g
2 Đường thốt nốt (hoặc đường cát)	160 g	800 g	1600 g
3 Nước cốt chanh tươi	160 ml	800 ml	1600 ml
4 Tương ớt Thái (Sriracha)	60 g	300 g	600 g
5 Tương ớt ngọt	40 g	200 g	400 g
6 Tỏi băm	60 g	300 g	600 g
7 Ớt hiểm đỏ băm 20–30g tùy độ cay	50 g	250 g	500 g
8 Rế ngò rí băm	20 g	100 g	200 g
9 Hành tím băm	40 g	200 g	400 g
10 Nước cốt tắc tăng hương thơm	40 ml	200 ml	400 ml
11 Lá chanh thái chỉ	10 Lá	50 Lá	100 Lá
12 Tiêu đen xay	4 g	20 g	40 g

II. Cách thực hiện

① Sơ chế tôm

1. Bóc vỏ chừa đuôi, cắt đầu, rút chỉ lưng, rửa sạch.
2. Nhúng đuôi tôm vào nước sôi cho chín tái đỏ.
3. Vớt ra ngâm ngay vào nước đá 5 phút để thịt săn và giòn.

② Pha sốt Thái

1. Hòa tan nước mắm với đường, thêm nước cốt chanh và nước cốt tắc.
2. Cho tỏi, hành tím, ớt, rế ngò, tương ớt và lá chanh.
3. Khuấy đều rồi để 15 phút cho hương vị hòa quyện.

③ Trộn

1. Trộn tôm với sốt trước khi dùng khoảng 10–15 phút để tôm thấm vị nhưng vẫn giữ độ giòn.

④ Trình bày

1. Xếp tôm vòng tròn trên đĩa sâu lòng, đuôi hướng ra ngoài.
2. Rưới sốt Thái lên mặt, rắc lá chanh thái chỉ.
3. Dọn lạnh, ăn ngay để tôm giữ độ giòn.

III. Yêu cầu thành phẩm

- ✓ Tôm săn chắc, giòn, đỏ đều phần đuôi.
- ✓ Sốt chua cay mặn ngọt rõ từng vị, không lấn át vị tôm.
- ✓ Thơm mùi rế ngò và lá chanh.
- ✓ Món dọn lạnh, tôm không bị mềm rục vì ngâm sốt quá lâu.



Gà Đốt Rượu Gạo

Gà xào rồi rim với rượu gạo, sả và ớt xiêm xanh cho tới khi cạn nước. Thơm nồng mùi rượu và húng quế.

NĂNG SUẤT
10 phần

TỔNG*
25'

ẨM THỰC
Đồng Nai

TÔ / ĐĨA
Chảo gang hoặc đĩa sâu lòng

△ **Dị ứng**

 Cá

 Nhuyễn thể (dầu hào, sốt)

I. Nguyên vật liệu

Định lượng cho **10 phần** · cột *5/*10 nhân sẵn cho tiệc lớn (nhóm "nêm vừa ăn" không nhân máy móc).

NGUYÊN LIỆU CHÍNH

1	Thịt gà	2000 g	10000 g	20000 g
2	Sả băm	160 g	800 g	1600 g
3	Sả cắt lát	100 g	500 g	1000 g
4	Tỏi củ	100 g	500 g	1000 g
5	Húng quế	60 g	300 g	600 g
6	Ngò gai	60 g	300 g	600 g
7	Ớt xiêm xanh	60 g	300 g	600 g
8	Dầu ăn	60 g	300 g	600 g

GIA VỊ ƯỚP GÀ

1	Nước mắm 40 độ đậm Làm từ cá – người dị ứng cá cần lưu ý	60 g	300 g	600 g
2	Dầu hào Làm từ nhuyễn thể – người dị ứng cần lưu ý	40 g	200 g	400 g
3	Hạt nêm gà Thường có bột cá hoặc bột tôm – xem nhãn nhà sản xuất · Nhiều loại có bột cá hoặc bột tôm – xem nhãn nhà sản xuất	20 g	100 g	200 g
4	Đường cát trắng	24 g	120 g	240 g
5	Tiêu đen xay	6 g	30 g	60 g
6	Bột nghệ	6 g	30 g	60 g
7	Ngũ vị hương	6 g	30 g	60 g
8	Bột cà ri	6 g	30 g	60 g
9	Dầu điều	20 g	100 g	200 g

HOÀN THIỆN

- 1
- Rượu trắng (để đốt/tạo hương)
- vừa đủ – –
- cho vào cuối, xào lửa lớn

II. Cách thực hiện

- ①
- Xào gà
1. Làm nóng chảo với dầu ăn, cho sả băm xào đến dậy mùi.
2. Cho gà đã ướp vào, xào lửa lớn 5–7 phút đến săn và vàng cạnh.
- ②
- Rim
1. Thêm 80–100ml nước hoặc nước dừa tươi.
2. Hạ lửa vừa, đun nắp rim 10–15 phút cho gà chín mềm.
- ③
- Hoàn thiện
1. Mở nắp, cho ớt xiêm xanh và tỏi, xào lửa lớn 2–3 phút cho nước sốt áo đều.
2. Nêm lại nếu cần (nước mắm, đường, tiêu).
3. Cho rượu, húng quế và ngò gai cắt khúc vào xào lửa lớn rồi tắt bếp.

III. Yêu cầu thành phẩm

- ✓
- Thịt gà săn, vàng cạnh, chín tới mà không khô.
- ✓
- Nước sốt cạn sánh, áo đều mặt gà.
- ✓
- Dậy mùi sả, rượu gạo và húng quế.
- ✓
- Vị mặn ngọt cân, cay nhẹ từ ớt xiêm xanh.



45

GIA KIỆM

Giò Lụa Gia Kiệm

Giò lụa trứ danh đất Gia Kiệm: thịt heo nóng mới mổ xay lạnh cùng nước đá bào, gói lá chuối hấp — miếng chả trắng ngà, dai giòn tự nhiên, đậm mùi nước mắm ngon và tiêu trắng.

NĂNG SUẤT

1 kg

TỔNG*

225'

ẨM THỰC

Đồng Nai

TÔ / ĐĨA

Cắt khoanh dày 1–1,5 cm, xếp cánh quạt hoặc tả hoa.

Δ Dị ứng

🐟 Cá

I. Nguyên vật liệu

Định lượng cho **1 kg** · cột ***5**/***10** nhân sẵn cho tiệc lớn (nhóm "nêm vừa ăn" không nhân máy móc).

NGUYÊN LIỆU CHÍNH

1 Thịt nạc đùi heo	850 g	4250 g	8500 g
thịt tươi, tốt nhất là thịt nóng mới mổ			
2 Mỡ heo lưng	150 g	750 g	1500 g
đông lạnh, cắt hạt lựu			

GIA VỊ

1 Muối tinh	18 g	90 g	180 g
2 Đường cát trắng	15 g	75 g	150 g
3 Bột ngọt	5 g	25 g	50 g
4 Nước mắm 40 độ đậm	15 g	75 g	150 g
Làm từ cá – người dị ứng cá cần lưu ý			
5 Tiêu trắng xay	2 g	10 g	20 g
6 Bột tỏi	2 g	10 g	20 g
7 Bột hành	2 g	10 g	20 g
8 Bột năng	20 g	100 g	200 g
hoặc tinh bột khoai			
9 Nước đá bào	vừa đủ	—	—
10 Phosphate (S100)	3 g	15 g	30 g
phụ gia chuyên làm chả, tỷ lệ 0,3%			
11 Vitamin C (Ascorbic acid)	0.5 g	2.5 g	5 g
giúp giữ màu và tăng độ dai			

II. Cách thực hiện

① Ướp thịt

- Thịt cắt nhỏ, trộn toàn bộ gia vị (trừ mỡ).
- Cho vào ngăn đông khoảng 60–90 phút, đến khi thịt se lạnh khoảng -2 đến 0°C.

② Xay giò sống

- Xay thịt cùng nước đá bào; giữ thịt luôn lạnh trong suốt quá trình xay, không xay quá lâu làm nóng thịt.
- Khi thịt nhuyễn mịn mới cho mỡ vào xay thêm 20–30 giây.
- Nhiệt độ giò sống không vượt quá 12°C.
- Dùng máy xay giò chuyên dụng chắt sẽ mịn và dai hơn máy xay sinh tố.

③ Gói

- Gói thật chặt bằng lá chuối hoặc màng bọc thực phẩm, buộc kín.

④ Hấp

- Hấp ở 80–85°C trong 60–70 phút.
- Nếu hấp sôi mạnh 100°C thì khoảng 45–50 phút.

⑤ Làm nguội

- Ngâm ngay vào nước đá 10–15 phút, sau đó để ráo và bảo quản lạnh.

⑥ Trình bày

- Cắt khoanh dày 1–1,5 cm, xếp cánh quạt hoặc tia hoa.
- Dùng kèm rau thơm, đồ chua; chấm muối tiêu chanh.

III. Yêu cầu thành phẩm

- ✓ Chả dai giòn, mịn mắt, không bở, không rỗ.
- ✓ Màu trắng ngà tự nhiên, thơm nước mắm và tiêu trắng.
- ✓ Vị đậm vừa, không hôi mỡ, không khô.



46

GIA KIỂM

Gà Hấp Bí Đỏ

Gà ta ướp đậm đà hấp cách thủy nguyên con trong quả bí đỏ cùng hạt sen, nấm đông cô, táo đỏ, kỷ tử — thịt gà ngọt mềm, thấm vị thuốc bắc thanh nhẹ, nước tiết trong bí ngọt lịm bổ dưỡng.

NĂNG SUẤT

1 con

TỔNG*

180'

ẨM THỰC

Đồng Nai

TÔ / ĐĨA

Đĩa lớn

△ Dị ứng

🐼 Nhuyễn thể (dầu hào, sốt)

🐟 Cá

🍷 Mè (vùng)

I. Nguyên vật liệu

Định lượng cho 1 con · cột *5/*10 nhân sẵn cho tiệc lớn (nhóm "nêm vừa ăn" không nhân máy móc).

NGUYÊN LIỆU CHÍNH

1 Gà ta
1,4–1,6 kg

1 con 5 con 10 con

2	Bí đỏ bí hồ lô hoặc bí tròn, 2–2,5 kg	1 quả	5 quả	10 quả
3	Hạt sen tươi	150 g	750 g	1500 g
4	Nấm đông cô tươi	100 g	500 g	1000 g
5	Táo đỏ	30 g	150 g	300 g
6	Kỷ tử	15 g	75 g	150 g
7	Gừng	30 g	150 g	300 g
8	Hành tím	30 g	150 g	300 g
9	Hành lá	20 g	100 g	200 g
10	Ngò rí	20 g	100 g	200 g

GIA VỊ ƯỚP GÀ				
1	Muối tinh	10 g	50 g	100 g
2	Đường cát trắng	8 g	40 g	80 g
3	Hạt nêm gà Thường có bột cá hoặc bột tôm – xem nhãn nhà sản xuất · Nhiều loại có bột cá hoặc bột tôm – xem nhãn nhà sản xuất	12 g	60 g	120 g
4	Tiêu đen xay	3 g	15 g	30 g
5	Dầu hào Làm từ nhuyễn thể – người dị ứng cần lưu ý	15 g	75 g	150 g
6	Nước mắm 40 độ đậm Làm từ cá – người dị ứng cá cần lưu ý	15 ml	75 ml	150 ml
7	Dầu mè	10 ml	50 ml	100 ml
8	Rượu trắng khử mùi	15 ml	75 ml	150 ml
9	Gừng băm	10 g	50 g	100 g

10	Hành tím băm	15 g	75 g	150 g
----	---------------------	------	------	-------

II. Cách thực hiện

① Sơ chế & ướp gà

1. Gà làm sạch, khử mùi bằng rượu trắng và gừng.
2. Trộn đều toàn bộ gia vị ướp, thoa kỹ trong ngoài con gà.
3. Ướp gà khoảng 45–60 phút.

② Chuẩn bị bí đỏ

1. Cắt nắp bí đỏ, khoét bỏ hạt, giữ nguyên vỏ.

③ Vào bí & hấp cách thủy

1. Xếp hạt sen, nấm đông cô, táo đỏ vào đáy bí.
2. Cho gà đã ướp vào trong quả bí, thêm kỷ tử và vài lát gừng.
3. Đậy nắp bí, dùng tăm ghim cố định.
4. Hấp cách thủy ở lửa vừa khoảng 90–120 phút, tùy kích thước gà.

④ Trình bày

1. Đặt nguyên quả bí ra đĩa, mở nắp, rắc hành lá và ngò rí, dùng nóng.

III. Yêu cầu thành phẩm

- ✓ Gà chín mềm, ngọt thịt, thấm gia vị, không bỏ nát.
- ✓ Bí đỏ giữ nguyên dáng, ruột chín dẻo không sập.
- ✓ Nước hấp trong, ngọt thanh mùi hạt sen, táo đỏ, kỷ tử.



47

GIA KIỆM

Ngó Môn Lươn

Lươn xào nghệ nấu cùng ngó môn. Ngó môn thấm nước lươn, ăn giòn mà không ngứa nhờ sơ chế kỹ.

NĂNG SUẤT

10 phần

TỔNG*

50'

ẨM THỰC

Đồng Nai

TÔ / ĐĨA

Tô sâu lòng

△ Dị ứng

🐟 Cá

I. Nguyên vật liệu

Định lượng cho **10 phần** · cột *5/*10 nhân sẵn cho tiệc lớn (nhóm "nêm vừa ăn" không nhân máy móc).

NGUYÊN LIỆU CHÍNH

1	Lươn làm sạch	1200 g	6000 g	12000 g
2	Ngó môn (dọc mùng)	900 g	4500 g	9000 g

3	Hành tím	90 g	450 g	900 g
4	Tỏi	45 g	225 g	450 g
5	Gừng	30 g	150 g	300 g
6	Nghệ tươi giã hoặc 3g bột nghệ	30 g	150 g	300 g
7	Hành lá	60 g	300 g	600 g

8	Ngò gai	45 g	225 g	450 g
9	Rau ngổ	60 g	300 g	600 g
10	Ớt hiểm 2-3 trái	9 Trái	45 Trái	90 Trái
11	Dầu ăn	60 g	300 g	600 g

GIA VỊ ƯỚP LƯƠN

1	Nước mắm 35-40 độ đậm Làm từ cá – người dị ứng cá cần lưu ý	45 g	225 g	450 g
2	Hạt nêm gà Thường có bột cá hoặc bột tôm – xem nhãn nhà sản xuất · Nhiều loại có bột cá hoặc bột tôm – xem nhãn nhà sản xuất	18 g	90 g	180 g
3	Đường cát trắng	15 g	75 g	150 g
4	Tiêu đen xay	6 g	30 g	60 g
5	Bột nghệ	6 g	30 g	60 g

NƯỚC DỪNG

1	Nước hầm xương (hoặc nước dùng gà)	2100 ml	10500 ml	21000 ml
2	Nước cốt dừa tùy chọn, tạo béo nhẹ	300 ml	1500 ml	3000 ml
3	Muối tinh	9 g	45 g	90 g
4	Hạt nêm gà Thường có bột cá hoặc bột tôm – xem nhãn nhà sản xuất · Nhiều loại có bột cá hoặc bột tôm – xem nhãn nhà sản xuất	15 g	75 g	150 g
5	Nước mắm 35-40 độ đậm Làm từ cá – người dị ứng cá cần lưu ý	30 g	150 g	300 g

II. Cách thực hiện

① Sơ chế ngó môn

1. Tước bỏ xơ, cắt khúc 5cm.
2. Bóp 10g muối + 20ml giấm ~10 phút, rửa sạch nhiều lần.
3. Chần nước sôi 30 giây, vớt ngâm nước lạnh giữ giòn và giảm ngứa.

② Xào lươn

1. Ướp lươn 20 phút. Phi thơm hành tím, tỏi, gừng, cho nghệ đảo thơm.
2. Cho lươn đã ướp vào xào lửa lớn 3-4 phút đến khi săn.

③ Nấu

1. Thêm nước dùng, đun sôi, hạ lửa vừa nấu 8-10 phút cho lươn chín và nước ngọt.
2. Cho ngó môn vào nấu thêm 2-3 phút.
3. Nếu dùng nước cốt dừa, cho vào sau cùng, đun thêm 1 phút (không sôi lâu).
4. Nêm lại (nước mắm, tiêu).
5. Cho hành lá, rau ngổ, ngò gai và ớt, đảo nhẹ rồi tắt bếp.

④ Trình bày

1. Múc lươn và ngó môn ra tô, chan nước dùng xâm xấp.
2. Rắc hành lá, rau ngổ, ngò gai cắt khúc và vài lát ớt hiểm.
3. Dọn nóng, ăn kèm bún hoặc cơm trắng.

III. Yêu cầu thành phẩm

- ✓ Thịt lươn săn, không bị nát, sạch mùi tanh.
- ✓ Ngó môn giòn, không ngứa, không nhớt.
- ✓ Nước dùng vàng nhẹ màu nghệ, ngọt thơm; nếu có nước cốt dừa thì béo nhẹ, không tách dầu.



48

GIA KIỂM

Lẩu Sườn Non Ngó Khoai

Lẩu sườn non hầm mềm, nhúng ngó khoai giòn. Nước dùng trong, ngọt tự nhiên, thơm mùi hành gừng.

NĂNG SUẤT
10 phần

TỔNG*
110'

ẨM THỰC
Đồng Nai

TÔ / ĐĨA
Nồi lẩu hoặc chảo lớn

Δ Dị ứng Cá

I. Nguyên vật liệu

Định lượng cho 10 phần · cột *5/*10 nhân sẵn cho tiệc lớn (nhóm "nêm vừa ăn" không nhân máy móc).

NGUYÊN LIỆU CHÍNH

1	Sườn non heo	1600 g	8000 g	16000 g
2	Ngó khoai (dọc mùng)	1000 g	5000 g	10000 g
3	Cà rốt	200 g	1000 g	2000 g

cắt tỉa			
4 Hành tím	80 g	400 g	800 g
5 Tỏi	40 g	200 g	400 g
6 Gừng	30 g	150 g	300 g
7 Hành lá	40 g	200 g	400 g
8 Ngò rí	30 g	150 g	300 g
9 Dầu ăn	40 g	200 g	400 g

GIA VỊ ƯỚP SƯỜN

1 Nước mắm 35–40 độ đậm Làm từ cá – người dị ứng cá cần lưu ý	40 g	200 g	400 g
2 Hạt nêm heo Thường có bột cá hoặc bột tôm – xem nhãn nhà sản xuất · Nhiều loại có bột cá hoặc bột tôm – xem nhãn nhà sản xuất	20 g	100 g	200 g
3 Đường cát trắng	16 g	80 g	160 g
4 Tiêu đen xay	4 g	20 g	40 g

NƯỚC DỪNG

1 Nước hầm xương	3 lít	15 lít	30 lít
2 Muối tinh	10 g	50 g	100 g
3 Hạt nêm heo Thường có bột cá hoặc bột tôm – xem nhãn nhà sản xuất · Nhiều loại có bột cá hoặc bột tôm – xem nhãn nhà sản xuất	16 g	80 g	160 g
4 Đường phèn	20 g	100 g	200 g
5 Nước mắm 35–40 độ đậm Làm từ cá – người dị ứng cá cần lưu ý	30 g	150 g	300 g

6 Tiêu	4 g	20 g	40 g
--------	-----	------	------

II. Cách thực hiện

① Sơ chế

1. Chần sườn nước sôi 2–3 phút, rửa sạch, ướp gia vị 20–30 phút.
2. Ngó khoai tước xơ, cắt khúc 5–6cm. Bóp 10g muối + 20ml giấm ~10 phút, rửa sạch nhiều lần, chần nhanh 30 giây (giảm ngứa, giữ giòn).

② Hầm sườn

1. Phi thơm hành tím, tỏi, gừng. Cho sườn vào xào săn.
2. Thêm nước dùng, đun sôi rồi hạ lửa nhỏ, hầm 40–50 phút đến khi sườn mềm.

③ Hoàn thiện

1. Cho cà rốt vào trước ~10 phút.
2. Cho ngó khoai vào nấu thêm 3–5 phút là vừa chín.
3. Nêm lại vừa ăn, rắc hành lá, ngò rí, tiêu xay.

III. Yêu cầu thành phẩm

- ✓ Sườn mềm nhưng không rã.
- ✓ Ngó khoai giòn, không nhót hay ngứa.
- ✓ Nước dùng trong, ngọt thanh tự nhiên, thơm mùi hành gừng và tiêu.



49

GIA KIỂM

Cá Bống Hồ Trị An Chiên Giòn

Cá bống bắt trong lòng hồ Trị An, ướp rồi chiên hai lần cho giòn rụm. Ăn nóng, chấm nước mắm me.

NĂNG SUẤT
10 phần

TỔNG*
40'

ẨM THỰC
Đồng Nai

TÔ / ĐĨA
Đĩa lót lá chuối hoặc giấy thấm dầu

Δ Dị ứng

Cá

Lúa mì (gluten)

I. Nguyên vật liệu

Định lượng cho 10 phần · cột *5/*10 nhân sẵn cho tiệc lớn (nhóm "nêm vừa ăn" không nhân máy móc).

NGUYÊN LIỆU CHÍNH

1 Cá bống lòng hồ	1500 g	7500 g	15000 g
nguyên con (chef đề xuất cá bống dừa)			

GIA VỊ ƯỚP				
1 Muối tinh	15 g	75 g	150 g	
2 Hạt nêm heo	15 g	75 g	150 g	
Thường có bột cá hoặc bột tôm – xem nhãn nhà sản xuất · Nhiều loại có bột cá hoặc bột tôm – xem nhãn nhà sản xuất				
3 Đường cát trắng	9 g	45 g	90 g	
4 Tiêu đen xay	6 g	30 g	60 g	
5 Bột tỏi	6 g	30 g	60 g	
6 Bột hành	6 g	30 g	60 g	
7 Bột nghệ	3 g	15 g	30 g	
tạo màu, không bắt buộc				
8 Rượu trắng (hoặc gừng đập dập)	30 ml	150 ml	300 ml	
khử tanh				
BỘT CHIÊN				
1 Bột chiên giòn	240 g	1200 g	2400 g	
2 Bột bắp	90 g	450 g	900 g	
DẦU CHIÊN				
1 Dầu ăn	700 ml	3500 ml	7000 ml	
chiên ngập dầu, dùng lại nhiều mẻ				
NƯỚC CHẤM				
1 Nước mắm 40 độ đậm	90 ml	450 ml	900 ml	
Làm từ cá – người dị ứng cá cần lưu ý				
2 Đường cát trắng	60 g	300 g	600 g	
3 Nước cốt chanh	45 ml	225 ml	450 ml	
4 Nước lọc	90 ml	450 ml	900 ml	

5 Tỏi băm	30 g	150 g	300 g
6 Ớt băm	30 g	150 g	300 g

RAU ĂN KÈM				
1 Rau răm, xà lách, dưa leo, cà chua, đồ chua	vừa đủ	—	—	
trình bày kèm				

II. Cách thực hiện

- ①

Sơ chế & ướp
- Cá làm sạch, bỏ ruột, để nguyên con.
 - Rửa với rượu trắng hoặc gừng đập dập, xả sạch, để thật ráo.
 - Ướp muối, hạt nêm, đường, tiêu, bột tỏi, bột hành, bột nghệ 20–30 phút.
- ②

Chiên 2 lần
- Trộn đều bột chiên giòn + bột bắp, áo lớp bột mỏng quanh cá.
 - Đun dầu 170–175°C, chiên lần 1 khoảng 4–5 phút, vớt ra nghỉ 3 phút.
 - Chiên lần 2 ở 180°C trong 1–2 phút đến khi cá vàng ruộm, giòn rụm.
- ③

Nước chấm & trình bày
- Nước chấm: khuấy tan đường rồi cho tỏi, ớt.
 - Dọn cùng rau răm, xà lách, dưa leo, cà chua, đồ chua.

III. Yêu cầu thành phẩm

- ✓ Cá vàng ruộm đều, giòn rụm cả xương, không ngấm dầu.
- ✓ Lớp bột áo mỏng, bám sát mình cá, không bong tróc.
- ✓ Thịt cá bên trong còn ngọt, không bị khô.



50

GIA KIỂM

Cơm Chiên Núi Lửa

Cơm chiên cùng tôm sú, Lạp xường và xá xíu, đắp thành hình núi lửa khi dọn. Món vui mắt, hợp bàn tiệc gia đình.

NĂNG SUẤT

10 phần

ẨM THỰC

Đồng Nai

TÔ / ĐĨA

Đĩa tròn sâu lòng

▲ Dị ứng

Giáp xác (tôm, cua)

Trứng

Lúa mì (gluten)

Đậu nành

Mè (vừng)

I. Nguyên vật liệu

Định lượng cho 10 phần · cột *5/*10 nhân sẵn cho tiệc lớn (nhóm "nêm vừa ăn" không nhân máy móc).

NGUYÊN LIỆU CHÍNH

1 Cơm nguội	1500 g	7500 g	15000 g
2 Tôm sú bóc vỏ	240 g	1200 g	2400 g

3	Xá xiu Sốt pha sẵn – thường có đậu nành và lúa mì, xem nhãn	240 g	1200 g	2400 g
4	Lạp xưởng	150 g	750 g	1500 g
5	Trứng gà 1 quả trộn cơm, 5 quả tạo hình núi	18 Quả	90 Quả	180 Quả
6	Đậu Hà Lan	90 g	450 g	900 g
7	Cà rốt (hạt lựu)	90 g	450 g	900 g
8	Hành lá	60 g	300 g	600 g
9	Tỏi băm	30 g	150 g	300 g

GIA VỊ

1	Muối tinh	9 g	45 g	90 g
2	Hạt nêm hải sản Thường có bột cá hoặc bột tôm – xem nhãn nhà sản xuất · Nhiều loại có bột cá hoặc bột tôm – xem nhãn nhà sản xuất	15 g	75 g	150 g
3	Bột ngọt tùy chọn	6 g	30 g	60 g
4	Tiêu trắng	3 g	15 g	30 g
5	Nước tương nhạt	30 ml	150 ml	300 ml
6	Dầu ăn	120 ml	600 ml	1200 ml
7	Dầu mè	15 ml	75 ml	150 ml

II. Cách thực hiện

① Sơ chế

1. Tôm cắt hạt lựu; xá xiu và lạp xưởng thái hạt lựu.
2. Chần sơ đậu Hà Lan và cà rốt.
3. Đánh tan 1 quả trứng.

② Chiên cơm

1. Làm nóng chảo, cho ~1/2 dầu, chiên trứng tươi rồi cho cơm vào.
2. Xào tôm, lạp xưởng, xá xiu đến thơm.
3. Cho cơm vào đảo mạnh tay cho hạt cơm tơi.
4. Nêm muối, hạt nêm, bột ngọt, nước tương nhạt.
5. Cho cà rốt, đậu Hà Lan đảo đều.
6. Cuối cùng cho hành lá, tiêu trắng, dầu mè, đảo đều rồi tắt bếp.

③ Tạo hình núi lửa

1. Đánh số trứng còn lại + chút muối + 1 muỗng nước lọc + ít bột năng.
2. Chảo chống dính, chiên lửa nhỏ, dùng đũa vận xoay tạo hình núi, phủ lên trên cơm.

④ Trình bày

1. Cơm chiên vun hình núi, phủ lớp trứng chiên vận xoay hình chóp như miệng núi lửa.

III. Yêu cầu thành phẩm

- ✓ Hạt cơm tơi, khô ráo, không bết dính vào nhau.
- ✓ Tôm, lạp xưởng, xá xiu thái đều hạt lựu, phân bố đều trong cơm.
- ✓ Lớp trứng phủ mịn, vàng đều, giữ được hình chóp khi dọn.
- ✓ Vị mặn vừa, dậy mùi dầu mè và hành lá.

IV. Lưu ý của bếp

- 💡 Cơm để qua đêm trong tủ mát sẽ chiên tươi đẹp hơn.
- 💡 Dùng chảo thật nóng, chiên nhanh lửa lớn.
- 💡 Có thể thêm bột gà để tăng vị đậm đà kiểu nhà hàng Hoa.



51

GIA KIỂM

Bao Tử Hầm Tiêu

Bao tử heo hầm với tiêu xanh tươi, củ cải trắng và cà rốt trong nước dừa. Vị cay ấm của tiêu xanh làm nên cái ngon của món hầm này.

NĂNG SUẤT

10 phần

TỔNG*

85'

ẨM THỰC

Đồng Nai

TÔ / ĐĨA

Thố đất

△ Dị ứng

🐟 Cá

I. Nguyên vật liệu

Định lượng cho **10 phần** · cột *5/*10 nhân sẵn cho tiệc lớn (nhóm "nêm vừa ăn" không nhân máy móc).

NGUYÊN LIỆU CHÍNH

1 Bao tử heo	1000 g	5000 g	10000 g
2 Tiêu xanh tươi	100 g	500 g	1000 g

để nguyên chùm

3	Củ cải trắng	300 g	1500 g	3000 g
4	Cà rốt	400 g	2000 g	4000 g
5	Hành tím	100 g	500 g	1000 g
6	Tỏi	40 g	200 g	400 g
7	Gừng	50 g	250 g	500 g
8	Hành lá	40 g	200 g	400 g
9	Ngò rí	30 g	150 g	300 g

NƯỚC DỪNG

1	Nước hầm xương	2 lít	10 lít	20 lít
2	Nước dừa tươi tùy chọn	500 ml	2500 ml	5000 ml

GIA VỊ

1	Nước mắm 35–40 độ đậm Làm từ cá – người dị ứng cá cần lưu ý	25 g	125 g	250 g
2	Hạt nêm heo Thường có bột cá hoặc bột tôm – xem nhãn nhà sản xuất Nhiều loại có bột cá hoặc bột tôm – xem nhãn nhà sản xuất	30 g	150 g	300 g
3	Muối tinh	10 g	50 g	100 g
4	Đường phèn	15 g	75 g	150 g
5	Tiêu sọ đập dập	10 g	50 g	100 g
6	Dầu ăn	40 g	200 g	400 g

II. Cách thực hiện

① Sơ chế bao tử

1. Lộn mặt trong, chà kỹ với 30g muối hạt + 30ml giấm, rửa sạch nhiều lần.
2. Chần nước sôi với 20g gừng đập dập + 30ml rượu trắng trong 5 phút.
3. Rửa lại nước lạnh, để ráo, cắt miếng vừa ăn (giúp bao tử trắng, giòn, sạch mùi).

② Xào & hầm

1. Phi thơm hành tím, tỏi, gừng. Cho bao tử xào săn ~5 phút.
2. Thêm nước hầm xương và nước dừa, đun sôi, hớt bọt.
3. Hạ lửa nhỏ hầm 45–60 phút đến khi bao tử mềm nhưng vẫn còn độ giòn.

③ Hoàn thiện

1. Cho củ cải trắng và cà rốt vào hầm thêm 10 phút.
2. Cho tiêu xanh vào 5–7 phút cuối để giữ mùi thơm đặc trưng.
3. Nêm lại (nước mắm, hạt nêm, đường phèn, tiêu sọ), thêm hành lá và ngò rí trước khi tắt bếp.

III. Yêu cầu thành phẩm

- ✓ Bao tử trắng, mềm nhưng vẫn còn độ giòn săn sật.
- ✓ Nước hầm trong, ngọt tự nhiên từ củ cải và nước dừa.
- ✓ Tiêu xanh cay ấm, thơm nồng nhưng không gắt.
- ✓ Sạch mùi, không còn mùi hôi của bao tử.



52

GIA KIỂM

Sườn Heo Nướng Tảng

Nguyên tảng sườn non ướp sốt và mật ong, nướng chậm rồi quét sốt hoàn thiện. Thịt mềm, hậu vị khói nhẹ.

NĂNG SUẤT
10 phần

TỔNG*
1170'

ẨM THỰC
Đồng Nai

TÔ / ĐĨA
Thớt gỗ hoặc khay nướng

▲ Dị ứng

🌿 Lúa mì (gluten)

🌿 Đậu nành

🌿 Nhuyễn thể (dầu hào, sốt)

🥛 Sữa & chế phẩm

I. Nguyên vật liệu

Định lượng cho **10 phần** · cột *5/*10 nhân sẵn cho tiệc lớn (nhóm "nêm vừa ăn" không nhân máy móc).

NGUYÊN LIỆU CHÍNH

1 Sườn non heo để nguyên tảng	2000 g	10000 g	20000 g
-------------------------------	--------	---------	---------

GIA VỊ ƯỚP

1	Tương cà	120 g	600 g	1200 g
2	Tương ớt	60 g	300 g	600 g
3	Sốt tiêu	160 g	800 g	1600 g
4	Dầu hào Làm từ nhuyễn thể – người dị ứng cần lưu ý	60 g	300 g	600 g
5	Nước tương	40 g	200 g	400 g
6	Mật ong	70 g	350 g	700 g
7	Đường nâu	60 g	300 g	600 g
8	Tỏi băm	50 g	250 g	500 g
9	Hành tím băm	60 g	300 g	600 g
10	Mù tạt vàng (Yellow Mustard)	20 g	100 g	200 g
11	Giấm táo	30 g	150 g	300 g
12	Ớt bột paprika	16 g	80 g	160 g
13	Bột tỏi	10 g	50 g	100 g
14	Bột hành	10 g	50 g	100 g
15	Tiêu đen xay	6 g	30 g	60 g
16	Muối tinh	10 g	50 g	100 g
17	Dầu ăn	40 g	200 g	400 g

SỐT BBQ QUÉT CUỐI

1	Sốt tiêu	160 g	800 g	1600 g
2	Mật ong	40 g	200 g	400 g
3	Bơ lạt (đun chảy)	40 g	200 g	400 g
4	Nước cốt táo (hoặc nước lọc)	40 g	200 g	400 g

II. Cách thực hiện

① Sơ chế & ướp

1. Trụng sườn nước sôi 3–5 phút, rửa sạch, để ráo.
2. Trộn toàn bộ gia vị ướp thành hỗn hợp sốt.
3. Ướp sườn tối thiểu 6 giờ, ngon nhất qua đêm (10–12 giờ) trong ngăn mát.

② Nướng

1. Lò 160°C trong 60 phút, bọc giấy bạc.
2. Mở giấy bạc, quét thêm sốt tiêu
3. Tăng 190–200°C, nướng thêm 10–15 phút, lật và quét sốt 2–3 lần tạo lớp áo bóng.
4. Nếu nướng than: lửa vừa, quét sốt liên tục đến khi sườn chín mềm, màu nâu đỏ.

③ Sốt quét hoàn thiện

1. Trộn sốt BBQ + mật ong + bơ lạt đun chảy + nước cốt táo.
2. Quét 2–3 lớp trong 10 phút cuối để sườn bóng, thơm, không khô.

III. Yêu cầu thành phẩm

- ✓ Thịt mềm, mọng nước, dễ tách khỏi xương nhưng vẫn giữ độ dai nhẹ.
- ✓ Màu nâu đỏ óng đẹp.
- ✓ Hương vị đặc trưng, vị mặn ngọt cân bằng, hậu vị khói nhẹ.



53

GIA KIỂM

Cá Tai Tượng Chiên Xù

Phi lê cá tai tượng tạo hình vẩy đuôi. Vỏ giòn tan, thịt cá bên trong vẫn mềm ngọt.

NĂNG SUẤT
10 phần

TỔNG*
25'

ẨM THỰC
Đồng Nai

TÔ / ĐĨA
Đĩa dài, dựng hình cá

Δ Dị ứng

🐟 Cá

🌿 Lúa mì (gluten)

🥚 Trứng

🥛 Sữa & chế phẩm

I. Nguyên vật liệu

Định lượng cho 10 phần · cột *5/*10 nhân sẵn cho tiệc lớn (nhóm "nêm vừa ăn" không nhân máy móc).

NGUYÊN LIỆU CHÍNH

1 Phi lê cá tai tượng	3400 g	17000 g	34000 g
1 con; cắt miếng 120–150g hoặc để nguyên phi lê			

2	Muối tinh	10 g	50 g	100 g
3	Tiêu trắng xay	4 g	20 g	40 g
4	Bột tỏi	6 g	30 g	60 g
5	Rượu trắng khử tanh	20 ml	100 ml	200 ml
6	Nước cốt chanh	20 ml	100 ml	200 ml

BỘT ÁO

1	Bột mì đa dụng	240 g	1200 g	2400 g
2	Trứng gà ~100g	4 Quả	20 Quả	40 Quả
3	Sữa tươi không đường	40 ml	200 ml	400 ml

DẦU CHIÊN

1	Dầu ăn chiên ngập dầu, dùng lại nhiều mẻ	1.5 lít	7.5 lít	15 lít
---	--	---------	---------	--------

SỐT CHẤM

1	Tương ớt trộn mayonnaise (tỷ lệ 2:1) vị béo cay	vừa đủ	—	—
---	---	--------	---	---

II. Cách thực hiện

① Sơ chế & ướp

1. Rửa sạch cá, thấm thật khô.
2. Ướp muối, tiêu trắng, bột tỏi, rượu trắng, nước cốt chanh 15–20 phút.

② Áo bột

1. Lăn qua bột mì.
2. Nhúng hỗn hợp trứng đánh tan với sữa.
3. Lăn đều qua Panko, ấn nhẹ cho bột bám chắc.

③ Chiên

1. Làm nóng dầu 170–175°C, chiên 5–7 phút tùy độ dày miếng cá.
2. Khi vàng đều, tăng ~180°C trong 30–40 giây cuối cho vỏ giòn lâu.
3. Vớt để lên rack/giấy thấm dầu.

④ Tạo hình vẩy đuôi

1. Ướp xương cá với ít muối tiêu, áo Panko, chiên ngập dầu tới vàng giòn.
2. Dùng 2 gấp đá uốn cong phần đuôi tạo hình cá đang vẩy đuôi.

⑤ Trình bày

1. Dựng phần thân cá chiên cùng bộ xương–đuôi chiên giòn uốn cong như cá đang vẩy đuôi; dùng kèm sốt tương ớt–mayonnaise.

III. Yêu cầu thành phẩm

- ✓ Cá giòn xốp, không ngấm dầu.
- ✓ Không bong khỏi miếng cá khi gấp.
- ✓ Thịt cá bên trong trắng, mềm ngọt, chín tới.
- ✓ Bộ xương đuôi chiên giòn, dựng vững, giữ được dáng cá vẩy đuôi.



54

GIA KIỆM

Gà Hấp Mắm Nhĩ

Gà ta hấp trong nước dừa tươi và mắm nhĩ. Mắm nhĩ ngon là thú quyết định vị của món này.

NĂNG SUẤT

10 phần

TỔNG*

75'

ẨM THỰC

Đồng Nai

TÔ / ĐĨA

Đĩa tròn lớn

Δ Dị ứng

🥚 Nhuyễn thể (dầu hào, sốt)

🐟 Cá

🌾 Lúa mì (gluten)

🥜 Đậu nành

I. Nguyên vật liệu

Định lượng cho **10 phần** · cột ***5**/***10** nhân sẵn cho tiệc lớn (nhóm "nêm vừa ăn" không nhân máy móc).

NGUYÊN LIỆU CHÍNH			
1 Gà ta 1,5–1,8 kg	2 Con	10 Con	20 Con
2 Hành tím	100 g	500 g	1000 g
3 Tỏi	60 g	300 g	600 g
4 Gừng	60 g	300 g	600 g
5 Sả cây	200 g	1000 g	2000 g
6 Hành lá	60 g	300 g	600 g
7 Lá chanh 8–10 lá	18 Lá	90 Lá	180 Lá
8 Ớt hiểm	10 Trái	50 Trái	100 Trái
SỐT MẮM NHỊ			
1 Mắm nhĩ ngon Làm từ cá – người dị ứng cá cần lưu ý	140 g	700 g	1400 g
2 Nước dừa tươi	300 g	1500 g	3000 g
3 Đường phèn xay	50 g	250 g	500 g
4 Dầu hào Làm từ nhuyễn thể – người dị ứng cần lưu ý	30 g	150 g	300 g
5 Nước tương	20 g	100 g	200 g
6 Tiêu đen xay	4 g	20 g	40 g
7 Hành tím băm	40 g	200 g	400 g
8 Tỏi băm	30 g	150 g	300 g
9 Gừng băm	20 g	100 g	200 g

II. Cách thực hiện

① Sơ chế & nhồi gà

1. Làm sạch gà, để ráo. Xát muối hạt + gừng đập dập rồi rửa sạch.
2. Nhồi bụng gà: sả đập dập, gừng lát, hành tím, 4–5 lá chanh.
3. Khuấy đều sốt mắm nhĩ cho tan đường.

② Hấp

1. Lót phần sả còn lại dưới xúng, đặt gà lên.
2. Rưới ~1/3 sốt mắm nhĩ lên gà.
3. Hấp lửa vừa 45–55 phút tùy trọng lượng.
4. Cứ 10–15 phút mở nắp, rưới nước hấp và quét sốt cho thấm đều.

③ Hoàn thiện

1. Khi gà chín, quét phần sốt còn lại lên da; hấp thêm 3–5 phút cho sốt bám đẹp.
2. Rắc hành lá, lá chanh thái chỉ và tiêu xay trước khi dọn.

III. Yêu cầu thành phẩm

- ✓ Da gà vàng bóng, căng, không rách.
- ✓ Thịt chín tới, còn ngọt nước, sát xương không đỏ.
- ✓ Vị mặn dịu của mắm nhĩ thấm đều, không gắt.



55

GIA KIỆM

Lẩu Gà Hàm Sả

Gà ta xào sả rồi hầm với sả cây và nước dừa tươi. Nước lẩu ngọt đậm, thơm nồng mùi sả và gừng.

NĂNG SUẤT

10 phần

TỔNG*

95'

ẨM THỰC

Đồng Nai

TÔ / ĐĨA

Nồi lẩu

△ Dị ứng

🐼 Nhuyễn thể (dầu hào, sốt)

🐟 Cá

I. Nguyên vật liệu

Định lượng cho **10 phần** · cột *5/*10 nhân sẵn cho tiệc lớn (nhóm "nêm vừa ăn" không nhân máy móc).

NGUYÊN LIỆU CHÍNH

1 Gà ta	3000 g	15000 g	30000 g
chặt miếng vừa ăn			
2 Sả cây	500 g	2500 g	5000 g
đập dập, cắt khúc 5cm			
3 Hành tím	160 g	800 g	1600 g
băm			
4 Tỏi	60 g	300 g	600 g
băm			
5 Gừng	40 g	200 g	400 g
đập dập			
6 Ớt hiểm	8 Trái	40 Trái	80 Trái
3-5 trái tùy khẩu vị			

NƯỚC HẦM

1 Nước dừa tươi	1000 ml	5000 ml	10000 ml
2 Nước dùng gà	1400 ml	7000 ml	14000 ml
3 Dầu ăn	60 g	300 g	600 g

GIA VỊ ƯỚP GÀ

1 Nước mắm 35-40 độ đậm	70 g	350 g	700 g
Làm từ cá – người dị ứng cá cần lưu ý			
2 Hạt nêm gà	24 g	120 g	240 g
Thường có bột cá hoặc bột tôm – xem nhãn nhà sản xuất · Nhiều loại có bột cá hoặc bột tôm – xem nhãn nhà sản xuất			
3 Muối tinh	8 g	40 g	80 g

4 Đường cát trắng	24 g	120 g	240 g
5 Tiêu đen xay	6 g	30 g	60 g
6 Bột nghệ	6 g	30 g	60 g
tạo màu, có thể bỏ			
7 Dầu hào	30 g	150 g	300 g
Làm từ nhuyễn thể – người dị ứng cần lưu ý			

II. Cách thực hiện

① Ướp gà

1. Ướp gà với hỗn hợp gia vị ướp trong 30-45 phút.

② Phi thơm & xào sả

- Phi thơm dầu với hành tím, tỏi, gừng.
- Cho sả vào xào 2-3 phút đến dậy mùi.
- Cho gà đã ướp vào xào sả, da hơi vàng.

③ Hầm

- Đổ nước dừa và nước dùng vào, lượng nước vừa ngập mặt gà.
- Đun sôi, hớt bọt, hạ lửa nhỏ hầm 35-45 phút.

④ Nêm & hoàn thiện

- Nêm lại: nước mắm, đường (nếu cần), tiêu xay.
- Thêm ớt hiểm đập dập và ít sả cắt lát trước khi tắt bếp cho dậy mùi.

III. Yêu cầu thành phẩm

- ✓ Thịt gà mềm nhưng còn dai nhẹ, không rời khỏi xương.
- ✓ Nước lẫu vàng nhẹ, trong, ngọt đậm từ nước dừa và xương gà.
- ✓ Dậy mùi sả và gừng, cay ấm vừa phải.



56

GIA KIỂM

Cá Lóc Quay Me

Cá lóc chiên vàng rồi rưới sốt me chua ngọt. Da cá giòn, thịt chắc, sốt me sánh bám đều mình cá.

NĂNG SUẤT
10 phần

TỔNG*
70'

ẨM THỰC
Đồng Nai

TÔ / ĐĨA
Đĩa dài (đĩa cá)

Δ Dị ứng

🐟 Cá

🥘 Đậu phộng

🌀 Mè (vùng)

🥄 Nhuyễn thể (dầu hào, sốt)

I. Nguyên vật liệu

Định lượng cho 10 phần · cột *5/*10 nhân sẵn cho tiệc lớn (nhóm "nêm vừa ăn" không nhân máy móc).

PHẦN CÁ

1 Cá lóc
1,2–1,5kg; làm sạch,
nguyên con hoặc rút
xương

1600 g 8000 g 16000 g

2 Muối tinh	16 g	80 g	160 g
3 Tiêu đen xay	6 g	30 g	60 g
4 Bột tỏi	10 g	50 g	100 g
5 Gừng băm	20 g	100 g	200 g
6 Rượu trắng	30 ml	150 ml	300 ml
7 Dầu ăn	40 g	200 g	400 g

SỐT ME

1 Me chín	240 g	1200 g	2400 g
2 Nước nóng	500 ml	2500 ml	5000 ml
3 Nước mắm 35–40 độ đậm Làm từ cá – người dị ứng cá cần lưu ý	70 g	350 g	700 g
4 Đường vàng	140 g	700 g	1400 g
5 Tương cà	40 g	200 g	400 g
6 Tương ớt	30 g	150 g	300 g
7 Dầu hào Làm từ nhuyễn thể – người dị ứng cần lưu ý	30 g	150 g	300 g
8 Tỏi băm	40 g	200 g	400 g
9 Hành tím băm	40 g	200 g	400 g
10 Ớt băm	20 g	100 g	200 g
11 Tiêu đen xay	4 g	20 g	40 g

TRANG TRÍ

1 Đậu phộng rang giã dập	60 g	300 g	600 g
2 Hành phi	40 g	200 g	400 g
3 Ngò rí	20 g	100 g	200 g
4 Mè rang	20 g	100 g	200 g

5 Ớt sừng cắt sợi	vừa đủ	—	—
-------------------	--------	---	---

II. Cách thực hiện

① Sơ chế cá

1. Khứa 3–4 đường chéo mỗi bên thân cá.
2. Ướp muối, tiêu, bột tỏi, gừng, rượu trắng 20 phút.

② Quay/chiên cá

1. Lau khô da cá. Chiên ngập dầu 170°C khoảng 10–12 phút đến vàng.
2. Tăng 180–185°C 1 phút cuối cho da giòn, vớt để ráo.
3. (Nếu có lò quay: quét dầu mỏng, quay 190°C 25–30 phút, trở mặt 1 lần.)

③ Nấu sốt me

1. Dầm me với nước nóng, lọc lấy ~200ml nước cốt.
2. Phi thơm hành tím, tỏi. Cho nước cốt me, nước mắm, đường, tương cà, tương ớt, dầu hào.
3. Đun lửa vừa 5–7 phút đến khi sốt sánh, cho ớt băm và tiêu sau cùng.

④ Hoàn thiện

1. Đặt cá lên đĩa, rưới sốt me lên mình cá (hoặc để riêng giữ da giòn lâu).
2. Rắc đậu phộng, hành phi, mè rang, ngò rí.

III. Yêu cầu thành phẩm

- ✓ Da cá giòn, khô ráo, không bị bỏ nát khi gắp.
- ✓ Thịt cá trắng, chắc, chín đều tới sát xương.
- ✓ Sốt me sánh, chua ngọt cân, bám đều mình cá.
- ✓ Đậu phộng và mè còn giòn thơm, không bị ỉu.



57

MÓN CHÍNH

Tép Lòng Hồ Trị An Um

Tép bắt trong lòng hồ Trị An um cùng ba chỉ, sả và màu điều cho tới khi sốt keo lại. Cuốn bánh tráng với rau sống, khế chua và chuối chát — món của người sống quanh hồ.

NĂNG SUẤT	SƠ CHẾ*	NẤU*	TỔNG*	ĐỘ KHÓ
10 phần	15'	25'	40'	ĐỀ

ẨM THỰC

Đồng Nai

TÔ / ĐĨA

Mẹt tre lót lá chuối · rau ăn kèm bày quanh

Δ Dị ứng

🐟 Cá

🦀 Giáp xác (tôm, cua)

I. Nguyên vật liệu

Định lượng cho **10 phần** · cột *5/*10 nhân sẵn cho tiệc lớn (nhóm "nêm vừa ăn" không nhân máy móc).

NGUYÊN LIỆU CHÍNH			
1 Tép tươi	500 g	2500 g	5000 g
Tép lòng hồ Trị An			
2 Thịt ba chỉ	100 g	500 g	1000 g
Cắt hạt lựu			
3 Hành tím	30 g	150 g	300 g
4 Tỏi	15 g	75 g	150 g
5 Sả băm	30 g	150 g	300 g
6 Ớt băm	15 g	75 g	150 g
Chef ghi 10–15 g, gia giảm theo độ cay mong muốn			
7 Hành lá	30 g	150 g	300 g
Cắt nhỏ, cho vào cuối			
GIA VỊ			
1 Nước mắm 35–40 độ đậm	35 ml	175 ml	350 ml
Làm từ cá – người dị ứng cá cần lưu ý			
2 Đường cát trắng	15 g	75 g	150 g
3 Hạt nêm gà	5 g	25 g	50 g
Thường có bột cá hoặc bột tôm – xem nhãn nhà sản xuất · Nhiều loại có bột cá hoặc bột tôm – xem nhãn nhà sản xuất			
4 Tiêu	2 g	10 g	20 g
5 Dầu màu điều	10 ml	50 ml	100 ml
6 Nước lọc	70 ml	350 ml	700 ml
Chef ghi 50–70 ml			

RAU ĂN KÈM			
1 Bánh tráng	vừa đủ	–	–
2 Xà lách	vừa đủ	–	–
3 Rau thơm	vừa đủ	–	–
4 Húng quế	vừa đủ	–	–
5 Dưa leo	vừa đủ	–	–
6 Khế chua	vừa đủ	–	–
7 Chuối chát	vừa đủ	–	–
8 Xoài xanh	vừa đủ	–	–
Tùy chọn – thái sợi			

II. Cách thực hiện

- ① **Sơ chế tép**
 - Tép rửa sạch, để thật ráo.
 - Nếu tép lớn thì cắt bớt râu.
- ② **Xào thịt ba chỉ**
 - Cho ba chỉ vào chảo đảo cho ra mỡ và hơi vàng.
- ③ **Phi thơm gia vị**
 - Cho hành tím, tỏi, sả, ớt vào phi thơm.
 - Thêm dầu màu điều.
- ④ **Xào tép**
 - Cho tép vào xào lửa lớn 2–3 phút cho tép săn lại.
- ⑤ **Nêm và thêm nước**
 - Cho nước mắm, đường, hạt nêm và khoảng 50–70 ml nước vào.
 - Đảo đều.

⑥ Um

1. Hạ lửa nhỏ, um 7–10 phút cho nước sốt keo lại và thấm vào tép.

⑦ Hoàn thiện

1. Nêm lại theo vị mặn ngọt, cay nhẹ.
2. Cuối cùng cho hành lá và tiêu.

III. Yêu cầu thành phẩm

- ✓ Tép săn chắc, còn nguyên con, không bị teo quắt hay nát.
- ✓ Nước sốt keo lại bám quanh tép, không còn nước đọng dưới đáy chảo.
- ✓ Vị mặn ngọt cân, cay nhẹ, dậy mùi sả và màu điều đỏ đẹp.
- ✓ Thịt ba chỉ ra hết mỡ, hơi vàng cạnh, không bị khô xác.

IV. Lưu ý của bếp

- 💡 Tép phải để thật ráo trước khi xào, còn nước là tép ra nước và không săn được.
- 💡 Um lửa nhỏ cho sốt keo bám quanh tép; để lửa lớn là sốt cạn mà tép chưa kịp thấm.



58

GIA KIỂM



Tôm Sốt Chanh Dây

Tôm tươi bóc vỏ trẻ lửng ướp nhẹ gia vị nhúng bột chiên hai lần cho giòn lâu, chấm sốt chanh dây chua ngọt. Ăn kèm rau sống cho đỡ ngán.

NĂNG SUẤT

10 phần

TỔNG*

10'

ẨM THỰC

Đồng Nai

TÔ / ĐĨA

Đĩa

⚠ Dị ứng



Giáp xác (tôm, cua)



Lúa mì (gluten)



Trứng

I. Nguyên vật liệu

Định lượng cho **10 phần** · cột ***5**/***10** nhân sẵn cho tiệc lớn (nhóm "nêm vừa ăn" không nhân máy móc).

NGUYÊN LIỆU CHÍNH

1	Tôm thẻ hoặc tôm sú	1000 g	5000 g	10000 g
	loại 25 con /1 kg			

2	Bột chiên giòn	300 g	1500 g	3000 g
3	Bột mì	100 g	500 g	1000 g
4	Trứng gà	2 quả	10 quả	20 quả
5	Nước lạnh	350 ml	1750 ml	3500 ml
6	Nước cốt chanh dây	300 ml	1500 ml	3000 ml

GIA VỊ				
1	Muối tinh	10 g	50 g	100 g
2	Đường cát	400 g	2000 g	4000 g
3	Tiêu đen xay	2 g	10 g	20 g
4	Dầu chiên	1.5 lít	7.5 lít	15 lít

II. Cách thực hiện

① Sơ chế tép

1. Rửa sạch tôm, rồi bóc vỏ chừa lại đuôi
2. Để ráo nước.
3. Ướp:
4. Muối, hạt nêm
5. Tiêu xay
6. Ướp khoảng 10 phút.

② Pha bột

1. Trộn đều:
2. Bột chiên giòn
3. Bột mì
4. Cho vào:
5. Trứng gà
6. Nước lạnh
7. Khuấy nhẹ đến khi hỗn hợp sánh vừa.

③ Chiên

1. Cách làm nhúng tôm qua bột ướt lớp mỏng rồi qua lớp bột khô sau đó nhúng qua lớp bột ướt cho đều
2. Bột chảo dầu nóng nhiệt độ 150 đến 160 rồi cho tôm vào. lần lượt cho đến hết.
3. Khi vớt tôm ra tăng nhiệt độ 180°C tôm chín vàng đều

④ Chiên lần 2

1. Trước khi phục vụ chiên lại khoảng 1 phút.
2. Giúp tôm giòn lâu hơn.

⑤ Nước chấm

1. Nước mắm chua ngọt
2. Nước cốt chanh dây: 50 gr
3. Đường: 80 gr
4. Muối 3g
5. Bắc nên bếp nấu nhỏ lửa rồi huỷ ít bột bắp vào cho vừa sánh
6. Nêm vị chua ngọt mặn nhẹ la được

⑥ Trình bày

1. Xếp tôm chiên ra đĩa.
2. Trang trí rau sống và dưa leo.
3. Dùng kèm sốt chanh dây hoặc tương ớt.

III. Yêu cầu thành phẩm

- ✓ Tôm chiên vàng đều.
- ✓ Giòn lâu, không bị mềm
- ✓ Bột không quá dày.



59

GIA KIỂM

Gỏi Xoài Khô Cá Lìm Kìm

Xoài xanh bào sợi trộn cùng khô cá lìm kìm chiên, rau răm và đậu phộng rang. Chua giòn, mặn bùi,

NĂNG SUẤT
10 phần

TỔNG*
5'

ẨM THỰC
Đồng Nai

TÔ / ĐĨA
Đĩa

Δ Dị ứng

Cá

Đậu phộng

I. Nguyên vật liệu

Định lượng cho 10 phần · cột *5/*10 nhân sẵn cho tiệc lớn (nhóm "nêm vừa ăn" không nhân máy móc).

NGUYÊN LIỆU CHÍNH

1 Xoài xanh	1000 g	5000 g	10000 g
2 Khô cá kìm	500 g	2500 g	5000 g
3 Rau răm	50 g	250 g	500 g

4	Đậu phộng rang giã dập	100 g	500 g	1000 g
5	Tỏi băm	20 g	100 g	200 g
6	Ớt hiểm băm	10 g	50 g	100 g

SỐT TRỘN GỎI

1	Nước mắm 35–40 độ đậm Làm từ cá – người dị ứng cá cần lưu ý	80 g	400 g	800 g
2	Đường cát	150 g	750 g	1500 g
3	Nước cốt chanh hoặc tắc	80 g	400 g	800 g

DẦU CHIÊN

1	Dầu ăn	500 ml	2500 ml	5000 ml
---	--------	--------	---------	---------

II. Cách thực hiện

① Sơ chế khô cá kìm

1. Rửa nhanh khô cá kìm.
2. Để ráo.
3. Chiên ngập dầu đến khi vàng giòn.
4. Vớt ra để ráo dầu.
5. Để nguội.
6. Xé nhỏ hoặc cắt khúc vừa ăn.

② Sơ chế xoài

1. Gọt vỏ.
2. Bào sợi dài.
3. Nếu xoài quá chua:
4. Ngâm nước đá khoảng 5 phút.
5. Vớt ra để ráo.

③ Pha sốt gỏi

1. Trộn đều:
2. Nước mắm
3. Đường cát
4. Nước cốt chanh hoặc tắc
5. Tỏi băm
6. Ớt băm
7. Khuấy tan hoàn toàn.

④ Trộn gỏi

1. Cho vào thau:
2. Xoài xanh
3. Rau răm
4. Rưới sốt gỏi.
5. Trộn nhẹ tay.
6. Tiếp tục cho:
7. Một nửa lượng đậu phộng rang
8. Khô cá kìm chiên giòn
9. Trộn nhanh trước khi phục vụ.

⑤ Trình bày

1. Cho gỏi ra đĩa.
2. Rắc phần đậu phộng còn lại lên mặt.
3. Trang trí rau răm và ớt thái lát.
4. Dùng ngay sau khi trộn.

III. Yêu cầu thành phẩm

- ✓ Xoài xanh giòn, chua dịu.
- ✓ Khô cá kìm vàng giòn, không tanh.
- ✓ Vị chua – ngọt – mặn hài hòa



60

GIA KIỆM

Chả Cá Thác Lác

Chả cá thác lác nạo quét tỏi khi dai, trộn hành lá và thì là rồi chiên vàng. Miếng chả dai giòn, thơm mùi tiêu và hành.

NĂNG SUẤT
10 phần

TỔNG*
40'

ẨM THỰC
Đồng Nai

TÔ / ĐĨA
Đĩa

△ Dị ứng

🐟 Cá

I. Nguyên vật liệu

Định lượng cho 10 phần · cột *5/*10 nhân sẵn cho tiệc lớn (nhóm "nêm vừa ăn" không nhân máy móc).

NGUYÊN LIỆU CHÍNH

1	Chả cá thác lác nạo	1000 g	5000 g	10000 g
2	Hành lá cắt nhỏ	50 g	250 g	500 g

3	Thì là hoặc ngò rí	20 g	100 g	200 g
---	--------------------	------	-------	-------

GIA VỊ QUÉT CHẢ

1	Nước mắm 35–40 độ đậm Làm từ cá – người dị ứng cá cần lưu ý	10 g	50 g	100 g
2	Đường cát trắng	5 g	25 g	50 g
3	Tiêu đen xay	5 g	25 g	50 g
4	Bột ngọt	10 g	50 g	100 g

DẦU CHIÊN

1	Dầu ăn	1 lít	5 lít	10 lít
---	--------	-------	-------	--------

NƯỚC CHẤM

1	Nước mắm 35–40 độ đậm Làm từ cá – người dị ứng cá cần lưu ý	50 g	250 g	500 g
2	Nước lọc	50 g	250 g	500 g
3	Đường cát trắng	25 g	125 g	250 g
4	Nước cốt chanh	25 g	125 g	250 g
5	Tỏi băm	10 g	50 g	100 g
6	Ớt băm	5 g	25 g	50 g

II. Cách thực hiện

① Quét chả

1. Cho vào thau:
2. Chả cá thác lác
3. Nước mắm
4. Đường
5. Tiêu xay
6. Bột ngọt
7. Hành lá

8. Thì là hoặc ngò rí

9. Quết đều theo một chiều khoảng 10 phút cho chả dai và kết dính.

② Tạo hình

1. Thoa một ít dầu ăn lên tay.
2. Vo viên hoặc ép dẹt thành miếng tròn.
3. Mỗi miếng khoảng 50 – 60 gr.
4. Để ngăn mát khoảng 20 phút trước khi chiên.

③ Chiên chả

1. Đun dầu nóng khoảng 160 – 170°C.
2. Cho chả vào chiên lửa vừa.
3. Chiên vàng đều hai mặt khoảng 6 – 8 phút.
4. Vớt ra để ráo dầu.

④ Pha nước chấm

1. Trộn đều:
2. Nước mắm
3. Nước lọc
4. Đường
5. Nước cốt chanh
6. Tỏi băm
7. Ớt băm
8. Khuấy tan hoàn toàn.

⑤ Trình bày

1. Xếp chả cá ra đĩa.
2. Trang trí rau sống, dưa leo.
3. Dùng kèm nước mắm chua ngọt.

III. Yêu cầu thành phẩm

- ✓ Chả cá vàng đều.
- ✓ Dai giòn tự nhiên.
- ✓ Không bị khô.
- ✓ Thơm mùi hành lá và tiêu.
- ✓ Vị ngọt đặc trưng của cá thác lác.



61

GIA KIỂM

Lẩu Cá Lống Hồng Vỵ Măng Chua

Lẩu cá lống nấu măng chua, cà chua và thơm. Nước lẩu trong, chua thanh, cá lống ngọt thịt và không bỏ.

NĂNG SUẤT
10 phần

TỔNG*
50'

ẨM THỰC
Đồng Nai

TÔ / ĐĨA
Nồi lẩu

Δ Dị ứng

Cá

I. Nguyên vật liệu

Định lượng cho **10 phần** · cột *5/*10 nhân sẵn cho tiệc lớn (nhóm "nêm vừa ăn" không nhân máy móc).

NGUYÊN LIỆU CHÍNH			
1 Cá lăng	1500 g	7500 g	15000 g
2 Măng chua	500 g	2500 g	5000 g
3 Cà chua	300 g	1500 g	3000 g
4 Thơm (dứa)	300 g	1500 g	3000 g
5 Bạc hà (dọc mùng)	300 g	1500 g	3000 g
6 Hành tím băm	30 g	150 g	300 g
7 Tỏi băm	20 g	100 g	200 g
8 Ớt tươi	20 g	100 g	200 g
9 Ngò om	50 g	250 g	500 g
10 Ngò gai	50 g	250 g	500 g

NƯỚC DÙNG			
1 Nước dùng xương	3 lít	15 lít	30 lít

GIA VỊ ƯỚP CÁ			
1 Nước mắm 35–40 độ đậm Làm từ cá – người dị ứng cá cần lưu ý	20 g	100 g	200 g
2 Muối tinh	5 g	25 g	50 g
3 Tiêu đen xay	3 g	15 g	30 g
4 Hành tím băm	10 g	50 g	100 g

GIA VỊ NƯỚC LẤU			
1 Nước mắm 35–40 độ đậm Làm từ cá – người dị ứng cá cần lưu ý	60 g	300 g	600 g

2 Hạt nêm gà	30 g	150 g	300 g
Thường có bột cá hoặc bột tôm – xem nhãn nhà sản xuất · Nhiều loại có bột cá hoặc bột tôm – xem nhãn nhà sản xuất			
3 Bột ngọt	30 g	150 g	300 g
4 Đường cát trắng	30 g	150 g	300 g

RAU ĂN KÈM			
1 Rau muống bào	300 g	1500 g	3000 g
2 Bông súng	300 g	1500 g	3000 g
3 Rau nhút	300 g	1500 g	3000 g
4 Cải xanh	300 g	1500 g	3000 g
5 Bún tươi	1000 g	5000 g	10000 g

II. Cách thực hiện

① Sơ chế

1. Cá lăng
2. Làm sạch.
3. Cắt khúc 4 – 5 cm.
4. Ướp với nước mắm, muối, tiêu và hành tím.
5. Ướp khoảng 20 phút.
6. Măng chua
7. Rửa sạch.
8. Vắt ráo nước.
9. Cà chua
10. Bỏ múi cau.
11. Thơm
12. Cắt miếng vừa ăn.
13. Bạc hà
14. Tước vỏ.

15. Cắt xéo.
16. Ngâm nước muối loãng.
17. Ngò om, ngò gai
18. Rửa sạch.
19. Cắt khúc.

② Nấu nước lẩu

1. Phi thơm hành tím và tỏi băm.
2. Cho cà chua và thơm vào xào thơm.
3. Cho măng chua vào đảo khoảng 3 phút.
4. Đổ vào:
5. 3 lít nước dùng
6. Nấu sôi khoảng 15 – 20 phút.
7. Nêm:
8. Nước mắm
9. Hạt nêm
10. Bột ngọt
11. Đường
12. Điều chỉnh vị chua ngọt hài hòa.

③ Hoàn thiện

1. Chuyển nước lẩu sang nồi lẩu.
2. Khi dùng:
3. Cho cá lăng vào trước.
4. Nấu khoảng 5 phút.
5. Tiếp tục cho:
6. Ngò om
7. Ngò gai
8. Ớt tươi

III. Yêu cầu thành phẩm

- ✓ Nước lẩu trong, vị chua thanh tự nhiên.

- ✓ Cá lăng ngọt thịt, không bỏ.
- ✓ Măng chua giòn, thơm.
- ✓ Rau ăn kèm tươi ngon.
- ✓ Đậm đà hương vị miền Đông Nam Bộ.

IV. Lưu ý của bếp

- 💡 Lẩu cá lăng măng chua là món ăn đặc trưng vùng sông nước, kết hợp vị ngọt tự nhiên của cá lăng với vị chua dịu của măng chua, rất phù hợp trong bộ thực đơn đặc sản

CHƯƠNG 6 · MÓN 62-89

Bắc Đồng Nai · Bình Phước

Rau rừng, hạt điều, bếp than sóc nhỏ

28 MÓN · DO CÁC HỘI VIÊN CÙNG THỰC HIỆN

Chương của vùng đất mới trong đại gia đình Đồng Nai – và là chương “rừng” nhất cuốn sách: **đọt mây** đắng hậu ngọt, **lá nhíp** xanh mướt xào thịt, măng le kho ba chỉ, **canh thụt** nấu trong ống lồ ô của người S’tiêng, cơm lam, heo nướng ống tre. Và **hạt điều Bình Phước** – thủ phủ điều cả nước – đi suốt chương như một sợi chỉ vàng: gỏi hạt điều, gà nấu hạt điều, xôi hạt điều. Hai mươi tám món – lời chào đậm đà nhất của Đồng Nai mới.



Món tiêu biểu: Canh Thụt Người S’tiêng · Gỏi Đọt Mây Tôm Càng Nướng · Cơm Lam · Gỏi Hạt Điều Bình Phước



62

KHAI VỊ / GỎI

Gỏi Đọt Mây Tôm Càng Nướng

Đặc sản Bình Phước – vị đắng nhẹ của đọt mây hòa cùng vị ngọt của tôm càng nướng.

NĂNG SUẤT

10 phần

TỔNG*

20'

ĐỘ KHÓ

Trung bình

ẨM THỰC

Đồng Nai

TÔ / ĐĨA

Đĩa

⚠ Dị ứng

🍄 Đậu phộng

🦞 Giáp xác (tôm, cua)

🐟 Cá

I. Nguyên vật liệu

Định lượng cho **10 phần** · cột *5/*10 nhân sẵn cho tiệc lớn (nhóm "nêm vừa ăn" không nhân máy móc).

NGUYÊN LIỆU CHÍNH			
1 Đọt mây tươi	1000 g	5000 g	10000 g
2 Tôm càng xanh	1000 g	5000 g	10000 g
3 Cà rốt Bảo sợi	100 g	500 g	1000 g
4 Hành tây Bảo sợi	100 g	500 g	1000 g
5 Rau răm	30 g	150 g	300 g
6 Đậu phộng rang	50 g	250 g	500 g
7 Bánh phồng tôm	10 Cái	50 Cái	100 Cái

NƯỚC TRỘN GỎI			
1 Nước mắm 40 độ đậm Làm từ cá – người dị ứng cá cần lưu ý	25 g	125 g	250 g
2 Đường cát	150 g	750 g	1500 g
3 Nước cốt chanh	100 g	500 g	1000 g
4 Muối tinh	10 g	50 g	100 g
5 Tỏi băm	20 g	100 g	200 g
6 Ớt đỏ băm	10 g	50 g	100 g
7 Tương ớt	50 g	250 g	500 g

II. Cách thực hiện

① Sơ chế đọt mây

1. Tước bỏ phần già. Cắt khúc 5 cm. Luộc nước sôi 10 phút. Ngâm nước đá cho giòn. Vắt ráo.

② Tôm càng

1. Tôm rửa sạch.
2. Luộc tôm với nước lạnh 2 lít
3. Muối: 5 gr
4. Đường 20g
5. Sả cây, gừng 50g
6. Nước sôi nêm gia vị cho tôm vào luộc 8–10 phút.

③ Trộn gỏi

1. Hòa tan nước mắm, đường, chanh.
2. Cho tỏi, ớt vào khuấy đều.
3. Trộn đọt mây, cà rốt, hành tây cùng nước gỏi.
4. Cho tôm lên trên.
5. Rắc rau răm và đậu phộng rang.

④ Trình bày

1. Xếp gỏi ra đĩa.
2. Tôm càng đặt trên mặt.
3. Ăn kèm bánh phồng tôm.

III. Yêu cầu thành phẩm

- ✓ Đọt mây giòn, xanh, đắng nhẹ rồi hậu ngọt, không bị mềm nhũn.
- ✓ Tôm càng chín tới, thịt chắc ngọt, vỏ đỏ đẹp.
- ✓ Nước trộn chua ngọt mặn cân, thấm đều mà không đọng nước dưới đáy đĩa.
- ✓ Đậu phộng và bánh phồng tôm còn giòn.



63

KHAI VỊ / GỎI

Gỏi Hạt Điều Bình Phước

Đặc trưng Bình Phước: Hạt điều là nguyên liệu nổi tiếng nhất của vùng đất Bình Phước cũ, tạo nên hương vị riêng không thể nhầm lẫn cho món gỏi này.

NĂNG SUẤT 10 phần	TỔNG* 2'	ĐỘ KHÓ Trung bình
-----------------------------	--------------------	-----------------------------

ẨM THỰC Đồng Nai

TÔ / ĐĨA Mẹt tre

🔪 Dị ứng
🌿 Hạt cây
🦋 Giáp xác (tôm, cua)
🐟 Cá
🥜 Đậu phộng

I. Nguyên vật liệu

Định lượng cho **10 phần** · cột *5/*10 nhân sẵn cho tiệc lớn (nhóm "nêm vừa ăn" không nhân máy móc).

NGUYÊN LIỆU CHÍNH

1 Hạt điều tươi	300 g	1500 g	3000 g
Rang chín			

2	Tôm sú Luộc chín	500 g	2500 g	5000 g
3	Thịt ba chỉ Luộc	300 g	1500 g	3000 g
4	Hành tây tím	200 g	1000 g	2000 g
5	Cà rốt	150 g	750 g	1500 g
6	Dưa leo	200 g	1000 g	2000 g
7	Rau răm	30 g	150 g	300 g
8	Húng lủi	20 g	100 g	200 g
9	Đậu phộng Rang	50 g	250 g	500 g
10	Hành phi	30 g	150 g	300 g
11	Bánh phồng tôm	10 Cái	50 Cái	100 Cái

NƯỚC TRỘN GỎI				
1	Nước mắm 40 độ đậm Làm từ cá – người dị ứng cá cần lưu ý	100 g	500 g	1000 g
2	Đường cát trắng	150 g	750 g	1500 g
3	Nước cốt tắc hoặc chanh	100 g	500 g	1000 g
4	Tỏi Băm	20 g	100 g	200 g
5	Ớt hiểm đỏ Băm	10 g	50 g	100 g

II. Cách thực hiện

① Sơ chế

1. Hạt điều: Rang vàng thơm. Để nguội.
2. Tôm sú: Luộc chín với ít muối. Bóc vỏ, bỏ chỉ lưng. Chẻ đôi.

3. Thịt ba chỉ: Luộc chín. Ngâm nước lạnh. Thái lát mỏng.
4. Rau củ: Hành tây thái mỏng ngâm đá. Cà rốt bào sợi. Dưa leo bỏ ruột thái sợi. Rau răm cắt khúc 3 cm.

② Pha nước trộn gỏi

1. Cho vào tô: Nước mắm, Đường, Nước cốt tắc, Khuấy tan hoàn toàn.
2. Tiếp tục cho: Tỏi băm, Ớt băm, Khuấy đều.

③ Trộn gỏi

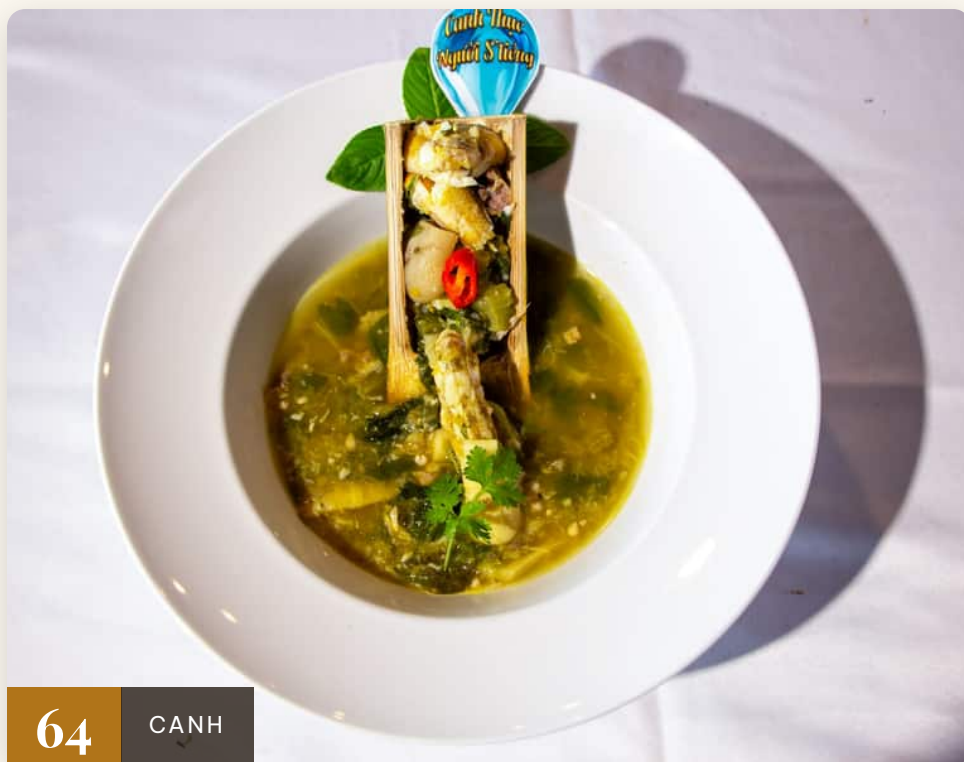
1. Cho vào thau: Hành tây, Cà rốt, Dưa leo, Thịt ba chỉ, Một nửa lượng hạt điều rang
2. Rưới nước trộn gỏi vào
3. Trộn nhẹ tay khoảng 2 phút
4. Tiếp tục cho: Tôm sú, Rau răm
5. Đảo đều lần cuối

④ Trình bày

1. Cho gỏi ra đĩa dài hoặc mẹt tre.
2. Xếp tôm lên mặt.
3. Rắc hạt điều rang còn lại.
4. Rắc hành phi và đậu phộng rang.
5. Trang trí rau thơm.
6. Ăn kèm bánh phồng tôm.

III. Yêu cầu thành phẩm

- ✓ Hạt điều giòn bùi đặc trưng Bắc Đổng Nai
- ✓ Gỏi chua ngọt hài hòa.
- ✓ Tôm thịt ngọt tự nhiên.
- ✓ Rau củ giữ độ giòn.
- ✓ Màu sắc tươi đẹp, hấp dẫn.



64

CANH

Canh Thụt Người S'tiêng

Canh thụt là món ăn tiêu biểu của người S'tiêng, thường xuất hiện trong các lễ hội, ngày mùa và những buổi sum họp cộng đồng, mang đậm hương vị núi rừng.

NĂNG SUẤT

10 phần

TỔNG*

60'

ĐỘ KHÓ

Trung bình

ẨM THỰC

Đồng Nai

TÔ / ĐĨA

Thố đất

△ Dị ứng

🐟 Cá

I. Nguyên vật liệu

Định lượng cho **10 phần** · cột ***5**/***10** nhân sẵn cho tiệc lớn (nhóm "nêm vừa ăn" không nhân máy móc).

NGUYÊN LIỆU CHÍNH

1	Giò heo Chặt khúc	1000 g	5000 g	10000 g
2	Gà ta Chặt miếng	500 g	2500 g	5000 g
3	Cá đuối	300 g	1500 g	3000 g
4	Cà đắng rừng	300 g	1500 g	3000 g
5	Cà tím	300 g	1500 g	3000 g
6	Đọt mây non	300 g	1500 g	3000 g
7	Măng le tươi	300 g	1500 g	3000 g
8	Bí đỏ	300 g	1500 g	3000 g
9	Khoai mì (sắn)	300 g	1500 g	3000 g
10	Đậu bắp	200 g	1000 g	2000 g
11	Lá bếp	200 g	1000 g	2000 g
12	Lá nhíp non	200 g	1000 g	2000 g
13	Rau lang rừng	200 g	1000 g	2000 g
14	Rau dớn	150 g	750 g	1500 g
15	Đọt choại	150 g	750 g	1500 g
16	Ổ hoa rừng	100 g	500 g	1000 g
17	Ông tre hoặc ống lồ ô	5 cái	25 cái	50 cái

GIA VỊ

1	Muối hạt	10 g	50 g	100 g
2	Hạt nêm heo Thường có bột cá hoặc bột tôm – xem nhãn nhà sản xuất ·	20 g	100 g	200 g

Nhiều loại có bột cá hoặc bột
tôm – xem nhãn nhà sản xuất

3	Bột ngọt	20 g	100 g	200 g
4	Đường cát	25 g	125 g	250 g
5	Nước mắm 35–40 độ đậm Làm từ cá – người dị ứng cá cần lưu ý	10 g	50 g	100 g
6	Tiêu sọ già đập	5 g	25 g	50 g
7	Ớt xiêm xanh	10 g	50 g	100 g
8	Sả cây Đập dập	50 g	250 g	500 g

II. Cách thực hiện

① Sơ chế

- Thịt heo: Rửa sạch,
- Gà ta: Chặt miếng vừa ăn, rửa sạch để ráo.
- Cá đuối: Làm sạch, bỏ mang và ruột, rửa muối
loãng.
- Măng le: Gọt vỏ, luộc sơ rồi xả lạnh.
- Đọt mây: Tước bỏ phần già, luộc sơ, ngâm nước
lạnh.
- Khoai mì: Gọt vỏ, cắt khúc.
- Các loại rau rừng: Nhặt sạch, rửa kỹ, để ráo.

② Nấu canh

- Cho vào ống tre hoặc ống lồ ô: heo, Gà ta,
- Thêm khoảng 2 lít nước,
- Tiếp tục cho: Khoai mì, Bí đỏ, Măng le, Cà đắng,
Cà tím
- Nấu thêm khoảng 20 phút.

5. Sau đó cho: Cá suối, Đọt mây, Đậu bắp, Lá bép, Lá nhíp, Rau lang rừng, Rau dớn, Đọt choại, khổ qua rừng, Đọt mây non
6. Nêm: Muối hột, Hạt nêm, Bột ngọt, Đường, Nước mắm
7. Nấu ống tre trên bếp than củi thời gian 60 đến 90 phút, sau đó dùng cây tre nhỏ hơn ống tre thụt vào để nguyên liệu nát ra vừa.

③ Công đoạn “Thụt”

1. Dùng cây thụt bằng tre hoặc chày gỗ.
2. Thụt nhẹ trong nồi cho rau củ mềm và hòa quyện vào nước canh.
3. Không nghiền quá nát để vẫn giữ được độ thô mộc đặc trưng

④ Trình bày

1. Đổ ra thố đất hoặc tô lớn.
2. Rắc tiêu sọ giã dập.
3. Thêm vài trái ớt xiêm xanh đập dập.
4. Dùng nóng với cơm lam hoặc cơm trắng.

III. Yêu cầu thành phẩm

- ✓ Nước canh ngọt tự nhiên từ giò heo, gà và cá suối.
- ✓ Có độ sánh nhẹ từ rau củ được thụt nhuyễn.
- ✓ Vị đắng dịu đặc trưng của cà đắng, đọt mây và rau rừng.
- ✓ Hương thơm của sả, lá bép, lá nhíp và các loại rau rừng.
- ✓ Đậm đà bản sắc ẩm thực truyền thống của đồng bào S'tiêng ở Bắc Đồng Nai.



65

BẮC ĐỒNG NAI



Lá Nhíp Xào Thịt Heo

Lá nhíp (lá bép) là loại rau rừng đặc trưng của Bình Phước. Khi xào cùng thịt heo tạo nên món ăn dân dã, thơm, ngọt và giàu dinh dưỡng.

NĂNG SUẤT
10 phần

TỔNG*
20'

ẨM THỰC
Đồng Nai

TÔ / ĐĨA
Dùng nóng với cơm hoặc xôi.

Δ **Dị ứng**

 Cá

 Nhuyễn thể (dầu hào, sốt)

I. Nguyên vật liệu

Định lượng cho **10 phần** · cột *5/*10 nhân sẵn cho tiệc lớn (nhóm "nêm vừa ăn" không nhân máy móc).

NGUYÊN LIỆU CHÍNH			
1 Lá nhíp non	800 g	4000 g	8000 g
2 Thịt ba chỉ hoặc nạc vai	500 g	2500 g	5000 g
3 Tỏi băm	30 g	150 g	300 g
4 Hành tím	30 g	150 g	300 g

GIA VỊ			
1 Dầu hào	30 g	150 g	300 g
Làm từ nhuyễn thể – người dị ứng cần lưu ý			
2 Hạt nêm heo	20 g	100 g	200 g
Thường có bột cá hoặc bột tôm – xem nhãn nhà sản xuất · Nhiều loại có bột cá hoặc bột tôm – xem nhãn nhà sản xuất			
3 Bột ngọt	10 g	50 g	100 g
4 Đường cát trắng	10 g	50 g	100 g
5 Nước mắm 35–40 độ đậm	20 g	100 g	200 g
Làm từ cá – người dị ứng cá cần lưu ý			
6 Tiêu	3 g	15 g	30 g
7 Dầu ăn	30 g	150 g	300 g

II. Cách thực hiện

① Sơ chế

1. Lá nhíp nhặt non, rửa sạch.
2. Thịt heo thái lát mỏng, ướp hạt nêm và tiêu 15 phút.

② Chế biến

1. Phi thơm hành tỏi.
2. Xào thịt săn.
3. Cho lá nhíp vào xào lửa lớn khoảng 2–3 phút.
4. Nêm gia vị vừa ăn.

③ Trình bày

1. Dùng nóng với cơm hoặc xôi.

III. Yêu cầu thành phẩm

- ✓ Lá nhíp xanh.
- ✓ Thịt mềm.
- ✓ Vị ngọt tự nhiên, không ra nước.



66

BẮC ĐỒNG NAI

Đọt Mây Nướng Than

Đọt mây nướng than là món ăn dân dã của đồng bào S'tiêng và M'nông ở Bình Phước cũ. Đọt mây sau khi nướng trên than hồng có mùi thơm đặc trưng, vị đắng nhẹ ban đầu, hậu ngọt và giòn, thường ăn kèm muối chấm lá rừng.

NĂNG SUẤT

10 phần

TỔNG*

15'

ẨM THỰC

Đồng Nai

TÔ / ĐĨA

Đĩa lót lá chuối

I. Nguyên vật liệu

Định lượng cho **10 phần** · cột *5/*10 nhân sẵn cho tiệc lớn (nhóm "nêm vừa ăn" không nhân máy móc).

NGUYÊN LIỆU CHÍNH

1 Đọt mây tươi	2000 g	10000 g	20000 g
----------------	--------	---------	---------

MUỐI CHẤM LÁ RỪNG

1 Muối hạt	10 g	50 g	100 g
2 Đường cát trắng	20 g	100 g	200 g
3 Bột ngọt	10 g	50 g	100 g
4 Hạt nêm nấm Thường có bột cá hoặc bột tôm — xem nhãn nhà sản xuất · Nhiều loại có bột cá hoặc bột tôm — xem nhãn nhà sản xuất	10 g	50 g	100 g
5 Gừng băm	20 g	100 g	200 g
6 Sả băm	50 g	250 g	500 g
7 Tỏi băm	20 g	100 g	200 g
8 Nước cốt tắc	30 g	150 g	300 g
9 Lá chúc	10 g	50 g	100 g
10 Lá é	20 g	100 g	200 g
11 Lá nhíp	20 g	100 g	200 g
12 Húng quế	20 g	100 g	200 g
13 Ngò gai	15 g	75 g	150 g
14 Ớt hiểm xanh	10 g	50 g	100 g

II. Cách thực hiện

① Sơ chế

1. Chọn đọt mây non, còn tươi.

2. Cắt bỏ phần gốc già và bẹ ngoài cứng.
3. Rửa sạch, để ráo.

② Nướng

1. Đặt trực tiếp đọt mây lên bếp than hồng.
2. Nướng khoảng 12–15 phút, thường xuyên trở đều để lớp vỏ cháy xém đều.
3. Khi đọt mây chín, bóc bỏ lớp vỏ cháy bên ngoài, giữ lại phần lõi trắng bên trong.
4. Cắt khúc dài khoảng 8–10 cm.

③ Làm muối chấm

1. Cho muối hạt, đường, bột ngọt và hạt nêm vào cối giã nhuyễn.
2. Thêm gừng, sả, tỏi và ớt hiểm xanh, giã dập.
3. Cho lá chúc, lá é, lá nhíp, húng quế và ngò gai vào giã cùng.
4. Cuối cùng cho nước cốt tắc vào, trộn đều đến khi hỗn hợp hòa quyện.

④ Trình bày

1. Xếp đọt mây nướng lên mẹt hoặc đĩa có lót lá chuối.
2. Dùng nóng cùng muối chấm lá rừng.

III. Yêu cầu thành phẩm

- ✓ Đọt mây chín mềm nhưng vẫn giữ độ giòn.
- ✓ Mùi thơm đặc trưng của than và tre nướng.
- ✓ Vị đắng nhẹ ban đầu, hậu ngọt tự nhiên.
- ✓ Muối chấm đậm đà, thơm mùi lá rừng, làm tăng hương vị đặc sản Bắc Đồng Nai



67

BẮC ĐỒNG NAI

Bún Cá Lãng Đọt Mây

Bún cá lãng đọt mây là món ăn mang đậm hương vị núi rừng Bắc TP Đồng Nai. Nước dùng được hầm từ xương heo và dầu cá lãng tạo vị ngọt thanh tự nhiên, kết hợp với cá lãng mềm ngọt và đọt mây có vị đắng nhẹ, hậu ngọt đặc trưng. Món ăn dùng kèm lá nhíp và các loại rau rừng, thể hiện nét đặc sắc của ẩm thực địa phương.

NĂNG SUẤT

10 phần

TỔNG*

380'

ẨM THỰC

Đồng Nai

TÔ / ĐĨA

Tô sứ

I. Nguyên vật liệu

Định lượng cho **10 phần** · cột *5/*10 nhân sẵn cho tiệc lớn (nhóm "nêm vừa ăn" không nhân máy móc).

NƯỚC DÙNG

1 Xương ống heo	1000 g	5000 g	10000 g
2 Đầu và xương cá lăng	1000 g	5000 g	10000 g
3 Cá lăng phi lê	1000 g	5000 g	10000 g
4 Cà rốt	200 g	1000 g	2000 g
5 Củ cải trắng	300 g	1500 g	3000 g
6 Hành tây	300 g	1500 g	3000 g
7 gừng nướng	50 g	250 g	500 g

GIA VỊ NÊM (4 LÍT NƯỚC DÙNG)

1 Muối tinh	20 g	100 g	200 g
2 Hạt nêm heo Thường có bột cá hoặc bột tôm — xem nhãn nhà sản xuất · Nhiều loại có bột cá hoặc bột tôm — xem nhãn nhà sản xuất	40 g	200 g	400 g
3 Bột ngọt	40 g	200 g	400 g
4 Đường phèn	60 g	300 g	600 g
5 Nước mắm 35–40 độ đậm Làm từ cá — người dị ứng cá cần lưu ý	80 g	400 g	800 g
6 Tiêu đen xay	5 g	25 g	50 g
7 Dầu điều	20 g	100 g	200 g

PHẦN BÚN

1 Bún tươi	2000 g	10000 g	20000 g
2 Đọt mây	500 g	2500 g	5000 g
3 Cà chua	300 g	1500 g	3000 g
4 Hành tím	50 g	250 g	500 g
5 Tỏi	30 g	150 g	300 g
6 Hành lá	100 g	500 g	1000 g
7 Ngò rí	50 g	250 g	500 g

RAU ĂN KÈM

1 Lá nhíp non	300 g	1500 g	3000 g
2 Bắp cải bào	500 g	2500 g	5000 g
3 Rau thơm các loại	300 g	1500 g	3000 g
4 Chanh	5 trái	25 trái	50 trái
5 Ớt hiểm xanh	50 g	250 g	500 g

II. Cách thực hiện

① Sơ chế đọt mây

- Đọt mây bóc bỏ lớp bẹ già, lấy phần lõi non.
- Cắt lát xéo vừa ăn.
- Ngâm nước sạch nhiều lần để giảm nhựa và vị đắng.
- Lần ngâm cuối pha nước muối:
- Nước lạnh: 2 lít
- Muối: 20 g
- Ngâm khoảng 10 phút, vớt ra để ráo.

- Phi thơm hành tím và tỏi, cho đợt mây vào xào nhanh 2–3 phút.

② Nấu nước dùng

- Rửa sạch xương ống và đầu cá lăng, chần qua nước sôi.
- Cho vào nồi cùng cà rốt, củ cải trắng, hành tây và gừng nướng.
- Hầm nhỏ lửa trong 5–6 giờ.
- Lọc lấy khoảng 4 lít nước dùng trong.
- Nêm gia vị theo định lượng.

③ Ché biến

- Phi thơm hành tím và tỏi với dầu điều.
- Cho cà chua vào xào mềm.
- Cho đợt mây vào đảo đều.
- Đổ nước dùng vào, đun sôi.
- Cho phi lê cá lăng vào nấu khoảng 5–7 phút đến khi cá vừa chín.
- Nêm nếm lại vừa ăn.

④ Hoàn thiện

- Trụng bún cho vào tô.
- Xếp cá lăng lên trên.
- Chan nước dùng cùng đợt mây.
- Rắc hành lá, ngò rí, tiêu xay và tỏi phi.

III. Yêu cầu thành phẩm

- ✓ Nước dùng trong, thơm, vị ngọt thanh tự nhiên.
- ✓ Cá lăng mềm, chắc thịt, không tanh.
- ✓ Đợt mây giòn, vị đắng nhẹ, hậu ngọt đặc trưng.
- ✓ Món ăn hài hòa giữa vị ngọt của cá lăng, vị thanh của nước dùng và hương vị độc đáo của rau rừng



68

BẮC ĐỒNG NAI

Cá Suối Chiên Giòn Cuốn Rau Rừng

Cá suối chiên giòn cuốn rau rừng là món ăn đặc trưng của vùng Bình Phước. Cá suối được chiên vàng giòn, cuốn cùng các loại rau rừng, bánh tráng và chấm nước mắm chua ngọt hoặc muối lá rừng, tạo nên hương vị hài hòa giữa vị béo, giòn và thanh mát.

NĂNG SUẤT

10 phần

TỔNG*

25'

ẨM THỰC

Đồng Nai

TÔ / ĐĨA

Mẹt lót lá chuối

Δ Dị ứng

Cá

Lúa mì (gluten)

I. Nguyên vật liệu

Định lượng cho **10 phần** · cột *5/*10 nhân sẵn cho tiệc lớn (nhóm "nêm vừa ăn" không nhân máy móc).

NGUYÊN LIỆU CHÍNH

1 Cá suối	1500 g	7500 g	15000 g
2 Bột chiên giòn	150 g	750 g	1500 g
3 Bột bắp	50 g	250 g	500 g
4 Dầu ăn	2 lít	10 lít	20 lít

RAU ĂN KÈM

1 Rau rừng các loại	500 g	2500 g	5000 g
2 Lá nhíp	200 g	1000 g	2000 g
3 Rau quế	100 g	500 g	1000 g
4 Rau răm	100 g	500 g	1000 g
5 Dưa leo	300 g	1500 g	3000 g
6 Chuối chát	200 g	1000 g	2000 g
7 Khế chua	200 g	1000 g	2000 g
8 Bánh tráng	20 cái	100 cái	200 cái

NƯỚC MẮM CHUA NGỌT

1 Nước lọc	100 g	500 g	1000 g
2 Đường cát trắng	100 g	500 g	1000 g
3 Nước mắm 35–40 độ đậm Làm từ cá – người dị ứng cá cần lưu ý	60 g	300 g	600 g
4 Nước cốt chanh	50 g	250 g	500 g
5 Tỏi băm	25 g	125 g	250 g
6 Ớt sừng băm	25 g	125 g	250 g

MUỐI CHẤM LÁ RỪNG

1 Muối hạt	10 g	50 g	100 g
2 Đường cát trắng	20 g	100 g	200 g
3 Bột ngọt	10 g	50 g	100 g
4 Hạt nêm gà Thường có bột cá hoặc bột tôm – xem nhãn nhà sản xuất · Nhiều loại có bột cá hoặc bột tôm – xem nhãn nhà sản xuất	10 g	50 g	100 g
5 Gừng băm	20 g	100 g	200 g
6 Sả băm	50 g	250 g	500 g
7 Tỏi băm	20 g	100 g	200 g
8 Nước cốt tắc	30 g	150 g	300 g
9 Lá chúc	10 g	50 g	100 g
10 Lá é	20 g	100 g	200 g
11 Lá nhíp	20 g	100 g	200 g
12 Húng quế	20 g	100 g	200 g
13 Ngò gai	15 g	75 g	150 g
14 Ớt hiểm xanh	10 g	50 g	100 g

II. Cách thực hiện

① Sơ chế

1. Cá suối làm sạch, để nguyên con hoặc cắt đôi.
2. Ướp với 10 g muối và 5 g tiêu khoảng 15 phút.
3. Trộn bột chiên giòn với bột bắp, áo đều lên cá.

② Chiên cá

1. Đun dầu ở nhiệt độ 170–175°C.
2. Cho cá vào chiên khoảng 6–8 phút đến khi vàng giòn.

3. Vớt ra để ráo dầu.

③ Pha nước mắt chua ngọt

1. Hòa tan nước, đường và nước mắt.
2. Thêm nước cốt chanh.
3. Cho tỏi băm và ớt sừng băm vào, khuấy đều.
4. Nêm lại vị chua – mặn – ngọt hài hòa.

④ Làm muối chấm lá rừng

1. Cho muối hạt, đường, bột ngọt và hạt nêm vào cối giã nhuyễn.
2. Tiếp tục cho gừng, sả, tỏi và ớt hiểm xanh vào giã dập.
3. Thêm lá chúc, lá é, lá nhíp, húng quế và ngò gai, giã đến khi hòa quyện.
4. Cuối cùng cho nước cốt tắc vào, trộn đều.

⑤ Trình bày

1. Xếp cá suối chiên giòn lên mẹt lót lá chuối.
2. Ăn kèm bánh tráng, rau rừng, dưa leo, chuối chát, khế chua.
3. Dùng kèm nước mắt chua ngọt hoặc muối chấm lá rừng tùy khẩu vị.

III. Yêu cầu thành phẩm

- ✓ Cá vàng đều, da giòn rụm, thịt ngọt và thơm.
- ✓ Rau rừng tươi xanh, tạo vị thanh mát.
- ✓ Nước mắt chua ngọt đậm đà hoặc muối lá rừng thơm đặc trưng, giúp món ăn thêm hài hòa và hấp dẫn.



69

MÓN CHÍNH

Thịt Bò Xào Lá Nhíp

Thịt bò xào lá nhíp là món ăn tiêu biểu của vùng đất Bình Phước, kết hợp giữa nguyên liệu quen thuộc và loại rau rừng đặc trưng của đồng bào S'tiêng. Món ăn vừa dân dã vừa độc đáo, thường xuất hiện trong các bữa tiệc đặc sản và chương trình giới thiệu ẩm thực địa phương.

NĂNG SUẤT	TỔNG*	ĐỘ KHÓ
10 phần	26'	Trung bình

ẨM THỰC

Đồng Nai

TÔ / ĐĨA

Đĩa

Δ Dị ứng

Cá

Nhuyễn thể (dầu hào, sốt)

I. Nguyên vật liệu

Định lượng cho **10 phần** · cột ***5**/***10** nhân sẵn cho tiệc lớn (nhóm "nêm vừa ăn" không nhân máy móc).

NGUYÊN LIỆU CHÍNH

1 Bò	1200 g	6000 g	12000 g
Thăn hoặc lõi vai			
2 Lá nhíp non	800 g	4000 g	8000 g

3	Tỏi Băm	50 g	250 g	500 g
4	Hành tím Băm	30 g	150 g	300 g
5	Ớt sừng đỏ	20 g	100 g	200 g

GIA VỊ ƯỚP BÒ

1	Dầu hào Làm từ nhuyễn thể – người dị ứng cần lưu ý	40 g	200 g	400 g
2	Hạt nêm heo Thường có bột cá hoặc bột tôm – xem nhãn nhà sản xuất · Nhiều loại có bột cá hoặc bột tôm – xem nhãn nhà sản xuất	15 g	75 g	150 g
3	Bột ngọt	5 g	25 g	50 g
4	Đường cát	10 g	50 g	100 g
5	Nước mắm 35–40 độ đậm Làm từ cá – người dị ứng cá cần lưu ý	10 g	50 g	100 g
6	Tiêu sọ Xay	3 g	15 g	30 g
7	Dầu ăn	20 g	100 g	200 g
8	Bột năng	10 g	50 g	100 g

GIA VỊ XÀO

1	Dầu ăn	30 g	150 g	300 g
2	Hạt nêm heo Thường có bột cá hoặc bột tôm – xem nhãn nhà sản xuất · Nhiều loại có bột cá hoặc bột tôm – xem nhãn nhà sản xuất	10 g	50 g	100 g
3	Nước mắm 35–40 độ đậm Làm từ cá – người dị ứng cá cần lưu ý	10 g	50 g	100 g
4	Tiêu Xay	2 g	10 g	20 g

II. Cách thực hiện

① Sơ chế

- Thịt bò: Làm sạch. Thái lát mỏng ngang thớ khoảng 0,3 cm. Thấm khô.
- Lá nhíp: Nhặt lấy phần lá và đốt non. Loại bỏ cọng già. Rửa sạch nhiều lần. Chần nhanh qua nước sôi có pha ít muối khoảng 20 giây. Ngâm nước đá lạnh. Vớt ra để ráo.
- Tỏi và hành tím. Bóc vỏ. Băm nhuyễn.

② Ướp bò

- Cho bò vào tô. Ướp cùng: Dầu hào, Hạt nêm, Bột ngọt, Đường, Nước mắm, Tiêu sọ, Dầu ăn, Bột năng. Trộn đều. Ướp khoảng 20 phút

③ Xào bò

- Làm nóng chảo thật nóng.
- Cho dầu ăn vào.
- Phi thơm: Hành tím băm, Một nửa lượng tỏi băm
- Cho bò vào xào lửa lớn. Đảo nhanh khoảng 1,5 – 2 phút.
- Khi bò vừa chín tới: Trút ra riêng.

④ Xào lá nhíp

- Cho phần dầu còn lại vào chảo. Phi thơm phần tỏi còn lại. Cho lá nhíp vào xào nhanh tay.
- Nêm: Hạt nêm, Nước mắm. Đảo khoảng 1 phút.

⑤ Hoàn thiện

- Cho phần bò đã xào vào lại chảo.
- Thêm ớt sừng đỏ thái sợi.
- Đảo nhanh khoảng 30 giây. Rắc tiêu xay. Tắt bếp ngay.

III. Yêu cầu thành phẩm

- ✓ Thịt bò mềm, ngọt, không dai.
- ✓ Lá nhíp xanh đẹp, giữ được độ giòn.
- ✓ Thơm mùi tỏi và tiêu.
- ✓ Vị ngọt của thịt bò hòa quyện với vị chua nhẹ, hậu ngọt đặc trưng của lá nhíp.
- ✓ Món ăn mang đậm nét đặc sản Bắc Đồng Nai



70

BẮC ĐỒNG NAI

Heo Kho Chùm Ruột

Heo kho chùm ruột là món ăn mang hương vị đặc trưng của vùng Bắc Đồng Nai. Vị béo của thịt heo hòa quyện với vị chua thanh tự nhiên của chùm ruột, tạo nên món ăn đậm đà, hấp dẫn và rất dễ ăn.

NĂNG SUẤT

10 phần

TỔNG*

50'

ẨM THỰC

Đồng Nai

TÔ / ĐĨA

Thố đất hoặc tô sâu lòng

△ Dị ứng

🐟 Cá

I. Nguyên vật liệu

Định lượng cho **10 phần** · cột *5/*10 nhân sẵn cho tiệc lớn (nhóm "nêm vừa ăn" không nhân máy móc).

NGUYÊN LIỆU CHÍNH			
1 Thịt ba chỉ	1000 g	5000 g	10000 g
2 Chùm ruột	300 g	1500 g	3000 g
3 Hành tím băm	50 g	250 g	500 g
4 Tỏi băm	30 g	150 g	300 g
5 Ớt hiểm	10 g	50 g	100 g
GIA VỊ			
1 Nước mắm 35–40 độ đậm Làm từ cá – người dị ứng cá cần lưu ý	50 g	250 g	500 g
2 Đường thốt nốt	80 g	400 g	800 g
3 Hạt nêm heo Thường có bột cá hoặc bột tôm – xem nhãn nhà sản xuất · Nhiều loại có bột cá hoặc bột tôm – xem nhãn nhà sản xuất	20 g	100 g	200 g
4 Bột ngọt	10 g	50 g	100 g
5 Tiêu đen xay	5 g	25 g	50 g
6 Dầu ăn	30 g	150 g	300 g
7 Nước màu	20 g	100 g	200 g
8 Nước dừa tươi	500 ml	2500 ml	5000 ml

II. Cách thực hiện

① Sơ chế

1. Ba chỉ cắt miếng 3 × 4 cm.

2. Chùm ruột rửa sạch, giã nhẹ rồi xả nước để giảm vị chát.
3. Hành, tỏi băm nhỏ.

② Chế biến

1. Phi thơm hành tỏi.
2. Xào săn thịt heo.
3. Cho nước màu vào đảo đều.
4. Thêm nước dừa và gia vị, kho lửa nhỏ khoảng 35–40 phút.
5. Khi thịt mềm, cho chùm ruột vào kho thêm 10 phút.
6. Nêm lại vừa ăn, rắc tiêu.

③ Trình bày

1. Múc thịt ra thố, xếp chùm ruột còn nguyên trái quanh mặt.
2. Chan nước kho sánh màu cánh gián lên trên, rắc tiêu xay.
3. Dọn nóng với cơm trắng.

III. Yêu cầu thành phẩm

- ✓ Thịt mềm, béo.
- ✓ Chùm ruột còn nguyên trái, vị chua dịu.
- ✓ Nước kho sánh màu cánh gián đẹp.



Gà Nấu Hạt Điều

Gà nấu hạt điều là món ăn đặc trưng của Bắc Đồng Nai, kết hợp vị ngọt của gà ta với vị bùi béo của hạt điều, nước dùng trong, thơm và giàu dinh dưỡng.

NĂNG SUẤT
10 phần

TỔNG*
40'

ẨM THỰC
Đồng Nai

TÔ / ĐĨA
Thố sứ hoặc nồi đất

Δ Dị ứng

🐟 Cá

🌿 Hạt cây

I. Nguyên vật liệu

Định lượng cho **10 phần** · cột *5/*10 nhân sẵn cho tiệc lớn (nhóm "nêm vừa ăn" không nhân máy móc).

NGUYÊN LIỆU CHÍNH			
1 Gà ta	1800 g	9000 g	18000 g
2 Hạt điều tươi	400 g	2000 g	4000 g
3 Cà rốt	300 g	1500 g	3000 g
4 Hành tây	300 g	1500 g	3000 g
5 Nấm đông cô	100 g	500 g	1000 g
6 Hành tím	50 g	250 g	500 g
7 Tỏi	30 g	150 g	300 g

GIA VỊ			
1 Muối tinh	15 g	75 g	150 g
2 Hạt nêm gà	25 g	125 g	250 g
Thường có bột cá hoặc bột tôm – xem nhãn nhà sản xuất · Nhiều loại có bột cá hoặc bột tôm – xem nhãn nhà sản xuất			
3 Bột ngọt	15 g	75 g	150 g
4 Đường phèn	20 g	100 g	200 g
5 Tiêu	5 g	25 g	50 g
6 Nước mắm 35–40 độ đậm	30 g	150 g	300 g
Làm từ cá – người dị ứng cá cần lưu ý			

II. Cách thực hiện

① Sơ chế

1. Chặt gà miếng vừa ăn.
2. Hạt điều luộc chín.

② Nấu

1. Xào thơm hành tỏi, cho gà vào săn.
2. Thêm 2,5 lít nước hầm 40 phút.
3. Cho cà rốt, nấm, hạt điều vào.
4. Nêm gia vị, hoàn thiện bằng hành lá và tiêu.

③ Trình bày

1. Múc gà ra thố, xếp cà rốt, nấm đông cô và hạt điều nổi đều trên mặt.
2. Chan nước dùng ngập xâm xấp, rắc hành lá và tiêu.
3. Dọn nóng, ăn kèm bánh mì hoặc bún.

III. Yêu cầu thành phẩm

- ✓ Gà mềm.
- ✓ Hạt điều bùi béo.
- ✓ Nước trong, vị thanh ngọt.



72

MÓN CHÍNH

Măng Le Rừng Kho Thịt Ba Chỉ

Măng le rừng kho cùng thịt ba chỉ và nước màu. Măng mềm mà không nát, thấm vị béo của thịt — hương vị núi rừng Bắc Đồng Nai

NĂNG SUẤT

10 phần

TỔNG*

75'

ĐỘ KHÓ

Trung bình

ẨM THỰC

Đồng Nai

TÔ / ĐĨA

Thố đất

△ Dị ứng

🐟 Cá

I. Nguyên vật liệu

Định lượng cho **10 phần** · cột *5/*10 nhân sẵn cho tiệc lớn (nhóm "nêm vừa ăn" không nhân máy móc).

NGUYÊN LIỆU CHÍNH

1	Măng le tươi	1000 g	5000 g	10000 g
2	Thịt ba chỉ	700 g	3500 g	7000 g

GIA VỊ ƯỚP THỊT

1	Hạt nêm heo Thường có bột cá hoặc bột tôm – xem nhãn nhà sản xuất · Nhiều loại có bột cá hoặc bột tôm – xem nhãn nhà sản xuất	15 g	75 g	150 g
2	Bột ngọt	5 g	25 g	50 g
3	Đường cát trắng	20 g	100 g	200 g
4	Nước mắm 35–40 độ đậm Làm từ cá – người dị ứng cá cần lưu ý	30 g	150 g	300 g
5	Tiêu sọ Xay	3 g	15 g	30 g
6	Hành tím Băm	20 g	100 g	200 g
7	Tỏi Băm	15 g	75 g	150 g

GIA VỊ KHO

1	Nước màu	30 g	150 g	300 g
2	Nước dừa tươi	1000 ml	5000 ml	10000 ml
3	Nước mắm 35–40 độ đậm Làm từ cá – người dị ứng cá cần lưu ý	20 g	100 g	200 g
4	Tiêu sọ	5 g	25 g	50 g

Đập dập

5	Hành lá	30 g	150 g	300 g
---	---------	------	-------	-------

II. Cách thực hiện

① Sơ chế

- Măng le: Gọt vỏ già. Rửa sạch. Cắt khúc dài 4–5 cm. Luộc sơ 5 phút. Xả lạnh.
- Thịt ba chỉ: Cắt miếng vuông 3 cm. Ướp toàn bộ gia vị ướp trong 30 phút.

② Kho

- Phi thơm hành tỏi. Cho thịt vào đảo săn. Thêm nước màu.
- Cho tiếp: Măng le, Nước dừa tươi
- Kho lửa nhỏ khoảng 45 phút.
- Nêm lại vừa ăn. Rắc tiêu đập dập và hành lá.

③ Trình bày

- Cho ra thố đất. Rắc tiêu sọ.
- Dùng nóng với cơm trắng hoặc cơm lam.

III. Yêu cầu thành phẩm

- ✓ Măng le mềm nhưng không nát.
- ✓ Thịt ba chỉ béo thơm.
- ✓ Nước kho sánh nhẹ.
- ✓ Đậm đà hương vị núi rừng



73

MÓN CHÍNH

Gà Mẹt Bình Phước

Gà Mẹt Bình Phước là món ăn tiêu biểu trong các dịp lễ hội, họp mặt và đón khách quý của người dân vùng đất Bắc Đồng Nai

NĂNG SUẤT 10 phần	TỔNG* 40'	ĐỘ KHÓ Trung bình
-----------------------------	---------------------	-----------------------------

ẨM THỰC
Đồng Nai

TÔ / ĐĨA
Mẹt tre

Δ Dị ứng

Hạt cây

Cá

I. Nguyên vật liệu

Định lượng cho **10 phần** · cột *5/*10 nhân sẵn cho tiệc lớn (nhóm "nêm vừa ăn" không nhân máy móc).

NGUYÊN LIỆU CHÍNH

1 Gà ta thả vườn 2 con 10 con 20 con

mỗi con 3 – 3,2 kg

2	Nếp thơm	1000 g	5000 g	10000 g
3	Hạt điều Rang	200 g	1000 g	2000 g
4	Rau rừng các loại	500 g	2500 g	5000 g

5	Dưa leo	300 g	1500 g	3000 g
6	Cà chua	200 g	1000 g	2000 g
7	Rau răm	50 g	250 g	500 g

GIA VỊ LUỘC GÀ

1	Nước	5 lít	25 lít	50 lít
2	Gừng Đập dập	50 g	250 g	500 g
3	Hành tím Nướng	100 g	500 g	1000 g
4	Muối hạt	50 g	250 g	500 g
5	Nước mắm 35–40 độ đậm Làm từ cá – người dị ứng cá cần lưu ý	50 g	250 g	500 g
6	Hạt nêm gà Thường có bột cá hoặc bột tôm – xem nhãn nhà sản xuất · Nhiều loại có bột cá hoặc bột tôm – xem nhãn nhà sản xuất	50 g	250 g	500 g
7	Bột ngọt	30 g	150 g	300 g
8	Đường cát trắng	50 g	250 g	500 g

MUỐI LÁ NHÍP

1	Lá nhíp non	100 g	500 g	1000 g
2	Muối hạt	30 g	150 g	300 g
3	Ớt xiêm xanh	20 g	100 g	200 g
4	Đường cát trắng	15 g	75 g	150 g
5	Bột ngọt	5 g	25 g	50 g

XÔI HẠT ĐIỀU

1	Nếp thơm	1000 g	5000 g	10000 g
---	----------	--------	--------	---------

2	Hạt điều Rang, giã dập	200 g	1000 g	2000 g
3	Muối tinh	10 g	50 g	100 g
4	Nước cốt dừa	300 ml	1500 ml	3000 ml

II. Cách thực hiện

① Luộc gà

1. Cho vào nồi: Nước, Gừng, Hành nướng
2. Toàn bộ gia vị. Đun sôi.
3. Cho gà vào luộc khoảng 30 phút. Tắt lửa, ngâm thêm 15 phút.
4. Vớt ra để nguội. Chặt miếng vừa ăn.

② Nấu xôi hạt điều

1. Nếp ngâm 6 giờ. Trộn muối. Hấp chín
2. Khi xôi gần chín: Cho nước cốt dừa Trộn hạt điều rang Hấp thêm 10 phút.

③ Làm muối lá nhíp

1. Giã nhuyễn: Lá nhíp, Muối hạt, Ớt xiêm
2. Nêm: Đường, Bột ngọt. Giã đến khi hòa quyện.

④ Trình bày

1. Trên mẹt tre lớn: Xôi hạt điều ở giữa. Gà luộc chặt miếng xung quanh. Rau rừng, Dưa leo, Cà chua, Chén muối lá nhíp.

III. Yêu cầu thành phẩm

- ✓ Gà da vàng tự nhiên, thịt ngọt chắc.
- ✓ Xôi dẻo thơm, béo nhẹ nước cốt dừa
- ✓ Muối lá nhíp chua thanh đặc trưng.
- ✓ Đậm nét văn hóa ẩm thực người S'tiêng và vùng Bắc Đồng Nai.



74

MÓN CHÍNH

Heo Mẹt Bình Phước

Heo mẹt Bình Phước là món ăn cộng đồng đặc trưng, thường xuất hiện trong các buổi họp mặt, lễ hội và sinh hoạt văn hóa của đồng bào địa phương. Sự kết hợp giữa thịt heo luộc, rau rừng, xôi hạt điều và mắm chấm tạo nên một mẹt ăn đậm chất miền Đông Nam Bộ.

NĂNG SUẤT

10 phần

TỔNG*

40'

ĐỘ KHÓ

Trung bình

ẨM THỰC

Đồng Nai

TÔ / ĐĨA

Mẹt tre

△ Dị ứng

🐟 Cá

🌿 Hạt cây

I. Nguyên vật liệu

Định lượng cho **10 phần** · cột *5/*10 nhân sẵn cho tiệc lớn (nhóm "nêm vừa ăn" không nhân máy móc).

NGUYÊN LIỆU CHÍNH

1 Heo	3000 g	15000 g	30000 g
Heo đen hoặc heo thả vườn			
2 Ba chỉ	1500 g	7500 g	15000 g
3 Nạc vai	1500 g	7500 g	15000 g
4 Rau rừng các loại	700 g	3500 g	7000 g
5 Dưa leo	300 g	1500 g	3000 g
6 Cà chua	200 g	1000 g	2000 g
7 Rau răm	50 g	250 g	500 g
8 Lá cách	100 g	500 g	1000 g
9 Bánh tráng cuốn	30 Cái	150 Cái	300 Cái

GIA VỊ LUỘC HEO

1 Nước lọc	5 lít	25 lít	50 lít
2 Muối hạt	50 g	250 g	500 g
3 Nước mắm 35–40 độ đậm	50 g	250 g	500 g
Làm từ cá – người dị ứng cá cần lưu ý			
4 Hạt nêm heo	50 g	250 g	500 g
Thường có bột cá hoặc bột tôm – xem nhãn nhà sản xuất · Nhiều loại có bột cá hoặc bột tôm – xem nhãn nhà sản xuất			
5 Đường cát	50 g	250 g	500 g
6 Bột ngọt	50 g	250 g	500 g

7 Hành tím	100 g	500 g	1000 g
Nướng			
8 Gừng	50 g	250 g	500 g
Đập dập			
9 Sả cây	100 g	500 g	1000 g
Đập dập			

MẮM CHẤM BÌNH PHƯỚC

1 Mắm nêm	200 g	1000 g	2000 g
Làm từ cá – khách dị ứng cá đổi sang muối ớt chanh			
2 Thơm chín	200 g	1000 g	2000 g
3 Tỏi	30 g	150 g	300 g
Băm			
4 Ớt hiểm đỏ	10 g	50 g	100 g
5 Đường cát	80 g	400 g	800 g
6 Nước cốt tắc	50 g	250 g	500 g

XÔI HẠT ĐIỀU ĂN KÈM

1 Nếp ngon	1000 g	5000 g	10000 g
2 Hạt điều	200 g	1000 g	2000 g
Rang			
3 Muối tinh	5 g	25 g	50 g
4 Mỡ hành	100 g	500 g	1000 g

II. Cách thực hiện

① Luộc heo

- Thịt heo làm sạch. Chần sơ nước sôi.
- Cho vào nồi: Nước lọc, Muối, Nước mắm, Hạt nêm, Đường, Bột ngọt, Hành tím nướng, Gừng, Sả đập dập. Đun sôi nhẹ.

3. Cho thịt vào luộc khoảng 35 – 40 phút. Rồi tắt bếp.
4. Ủ trong nước luộc thêm 15 phút. Vớt ra để nguội.
5. Thái lát mỏng vừa ăn.

② Nấu xôi hạt điều

1. Nếp ngâm từ 6 – 8 giờ. Hấp chín.
2. Trộn:
3. Hạt điều rang đập dập, Muối.
4. Rưới mỡ hành lên mặt.

③ Làm mắm chấm Bình Phước

1. Thơm xay nhuyễn.
2. Cho vào chảo: Tỏi băm, Thơm xay. Xào thơm.
3. Tiếp tục cho: Mắm nêm, Đường, Nước cốt tắc Ớt băm
4. Đun sôi nhẹ. Để nguội.

④ Hoàn thiện mẹt

1. Mẹt tre lót lá chuối.
2. Xếp thịt heo ở giữa.
3. Xôi hạt điều đặt một bên.
4. Rau rừng, dưa leo, cà chua xung quanh.
5. Chén mắm nêm đặt chính giữa.

III. Yêu cầu thành phẩm

- ✓ Thịt heo trắng đẹp, mềm ngọt tự nhiên.
- ✓ Da giòn nhẹ, không bị khô.
- ✓ Rau rừng tươi xanh
- ✓ Mắm nêm đậm đà, thơm mùi thơm chín Xôi hạt điều dẻo thơm, béo bùi.



75

MÓN CHÍNH

Gà Rang Muối Hạt Điều

Gà ta rang muối cùng hạt điều Bình Phước, sả và lá chanh. Da giòn, muối rang bám đều, thơm bùi mùi hạt điều.

NĂNG SUẤT

10 phần

TỔNG*

30'

ĐỘ KHÓ

Trung bình

ẨM THỰC

Đồng Nai

TÔ / ĐĨA

Đĩa

△ Dị ứng

🍳 Hạt cây

I. Nguyên vật liệu

Định lượng cho **10 phần** · cột *5/*10 nhân sẵn cho tiệc lớn (nhóm "nêm vừa ăn" không nhân máy móc).

NGUYÊN LIỆU CHÍNH			
1 Gà ta Chặt miếng	1500 g	7500 g	15000 g
2 Hạt điều Rang	200 g	1000 g	2000 g
3 Sả Bảo sợi	100 g	500 g	1000 g
4 Lá chanh Thái chỉ	20 g	100 g	200 g
GIA VỊ ƯỚP			
1 Hạt nêm gà Thường có bột cá hoặc bột tôm – xem nhãn nhà sản xuất · Nhiều loại có bột cá hoặc bột tôm – xem nhãn nhà sản xuất	20 g	100 g	200 g
2 Muối tinh	5 g	25 g	50 g
3 Đường cát trắng	10 g	50 g	100 g
4 Bột ngọt	5 g	25 g	50 g
5 Tiêu đen xay	3 g	15 g	30 g
6 Tỏi băm	20 g	100 g	200 g
7 Hành tím băm	20 g	100 g	200 g
MUỐI RANG			
1 Gạo nếp Rang	100 g	500 g	1000 g
2 Đậu xanh cà Rang	100 g	500 g	1000 g
3 Muối hạt Rang	50 g	250 g	500 g

4 Tiêu sọ	5 g	25 g	50 g
-----------	-----	------	------

II. Cách thực hiện

① Sơ chế

1. Gà ướp toàn bộ gia vị trong 30 phút.
2. Hạt điều rang vàng. Sả chiên giòn.

② Chế biến

1. Chiên gà vàng giòn.
2. Xóc cùng hỗn hợp muối rang.
3. Cho hạt điều rang, sả chiên và lá chanh vào đảo đều.

③ Trình bày

1. Xếp gà ra đĩa.
2. Rắc hạt điều và sả chiên lên trên

III. Yêu cầu thành phẩm

- ✓ Gà giòn bên ngoài, mềm ngọt bên trong
- ✓ Hương thơm đặc trưng của hạt điều Bình Phước.
- ✓ Muối rang bám đều, không quá mặn.



76

BẮC ĐỒNG NAI

Bò Nướng Lá Lót

Bò nướng lá lót là món ăn truyền thống của Việt Nam, nổi bật với hương thơm của lá lót hòa quyện cùng vị ngọt của thịt bò. Món ăn thường được nướng trên than hồng, dùng kèm rau sống, đồ chua và nước chấm đậm đà.

NĂNG SUẤT

10 phần

TỔNG*

80'

ẨM THỰC

Đồng Nai

TÔ / ĐĨA

Mẹt lót lá chuối

Δ Dị ứng

🐟 Cá

🥄 Nhuyễn thể (dầu hào, sốt)

I. Nguyên vật liệu

Định lượng cho **10 phần** · cột ***5**/***10** nhân sẵn cho tiệc lớn (nhóm "nêm vừa ăn" không nhân máy móc).

NGUYÊN LIỆU CHÍNH

1 Nạm bò xay nhuyễn	500 g	2500 g	5000 g
2 Nạc dăm heo xay	150 g	750 g	1500 g
3 Mỡ heo	150 g	750 g	1500 g
4 Lá lốt khoảng 50–60 lá	20 g	100 g	200 g
5 Hành tím băm	20 g	100 g	200 g
6 Tỏi băm	20 g	100 g	200 g
7 Tiêu xanh băm	20 g	100 g	200 g

GIA VỊ

1 Dầu hành lá	20 g	100 g	200 g
2 Dầu hào Làm từ nhuyễn thể – người dị ứng cần lưu ý	15 g	75 g	150 g
3 Sốt ướp đồ nướng Sốt pha sẵn – thường có đậu nành và lúa mì, xem nhãn	10 g	50 g	100 g
4 Nước mắm 40 độ đậm Làm từ cá – người dị ứng cá cần lưu ý	3 g	15 g	30 g
5 Đường cát trắng	10 g	50 g	100 g
6 Bột ngọt	20 g	100 g	200 g
7 Tiêu trắng xay	2 g	10 g	20 g

MẮM NÊM CHẤM

1 Mắm nêm Làm từ cá – khách dị ứng cá đổi sang muối ớt chanh	120 g	600 g	1200 g
---	-------	-------	--------

2 Ớt sừng đỏ	20 g	100 g	200 g
3 Ớt hiểm đỏ	5 g	25 g	50 g
4 Đường phèn	60 g	300 g	600 g
5 Gừng băm	20 g	100 g	200 g
6 Nước lọc	100 g	500 g	1000 g
7 Thơm chín băm	300 g	1500 g	3000 g
8 Nước cốt chanh	10 g	50 g	100 g

ĐỒ CHUA ĂN KÈM

1 Củ cải trắng	100 g	500 g	1000 g
2 Cà rốt	100 g	500 g	1000 g
3 Muối tinh	5 g	25 g	50 g
4 Giấm	100 g	500 g	1000 g
5 Đường cát trắng	100 g	500 g	1000 g
6 Nước lọc	100 g	500 g	1000 g

RAU ĂN KÈM

1 Dưa leo	100 g	500 g	1000 g
2 Khế chua	100 g	500 g	1000 g
3 Chuối chát	100 g	500 g	1000 g
4 Thơm chín	100 g	500 g	1000 g
5 Húng quế	100 g	500 g	1000 g
6 Húng cây	100 g	500 g	1000 g
7 Diếp cá	100 g	500 g	1000 g
8 Bánh tráng	20 cái	100 cái	200 cái

II. Cách thực hiện

① Sơ chế

1. Trộn đều nạm bò, nạc dăm, mỡ heo cùng toàn bộ gia vị.
2. Ướp 30 phút cho thấm.
3. Rửa sạch lá lốt, lau khô.

② Làm đồ chua

1. Củ cải và cà rốt cắt sợi.
2. Trộn muối 10 phút, rửa sạch, để ráo.
3. Pha nước giấm đường rồi ngâm khoảng 30 phút.

③ Cuốn bò

1. Cho khoảng 20–25 g nhân vào từng lá lốt.
2. Cuộn chặt, ghim bằng tăm hoặc xiên tre.

④ Nướng

1. Quét một lớp dầu hành lên bề mặt.
2. Nướng trên than hồng 8–10 phút, trở đều tay đến khi lá lốt cháy xém, dậy mùi thơm.

⑤ Làm mắm nêm chấm

1. Xay nhuyễn mắm nêm, đường phèn, gừng, nước lọc và ớt.
2. Cho thơm băm và nước cốt chanh vào khuấy đều.
3. Nêm lại vị mặn, ngọt, chua vừa ăn.

⑥ Trình bày

1. Xếp bò nướng lên mẹt lót lá chuối.
2. Ăn kèm bánh tráng, rau sống, đồ chua và mắm nêm.

III. Yêu cầu thành phẩm

- ✓ Lá lốt xanh sẫm, hơi cháy xém, thơm.
- ✓ Thịt bò mềm, mọng nước, không khô.
- ✓ Mắm nêm đậm đà, thơm vị thơm (dứa), hài hòa chua – mặn – ngọt.
- ✓ Rau sống và đồ chua tươi, giúp cân bằng hương vị món ăn.



77

MÓN CHÍNH

Bò Nướng Tiêu Xanh Bình Phước

Bò nướng tiêu xanh Bình Phước là món ăn kết hợp giữa nguyên liệu địa phương và kỹ thuật chế biến hiện đại. Hương thơm của tiêu xanh hòa quyện cùng vị ngọt tự nhiên của thịt bò tạo nên món ăn sang trọng nhưng vẫn giữ được bản sắc vùng miền.

NĂNG SUẤT

10 phần

TỔNG*

49'

ĐỘ KHÓ

Trung bình

ẨM THỰC

Đồng Nai

TÔ / ĐĨA

Đĩa

△ Dị ứng

🌿 Lúa mì (gluten)

🥜 Đậu nành

🥛 Sữa & chế phẩm

🥑 Nhuyễn thể (dầu hào, sốt)

🐟 Cá

I. Nguyên vật liệu

Định lượng cho **10 phần** · cột ***5**/***10** nhân sẵn cho tiệc lớn (nhóm "nêm vừa ăn" không nhân máy móc).

NGUYÊN LIỆU CHÍNH

1 Bò	2000 g	10000 g	20000 g
Thăn ngoại hoặc lõi vai			
2 Tiêu xanh tươi	150 g	750 g	1500 g
3 Hành tây	300 g	1500 g	3000 g
4 Tỏi	100 g	500 g	1000 g
Nguyên tép			

GIA VỊ ƯỚP BÒ

1 Tiêu xanh	80 g	400 g	800 g
Giã dập			
2 Tỏi	50 g	250 g	500 g
Băm			
3 Hành tím	50 g	250 g	500 g
Băm			
4 Dầu hào	50 g	250 g	500 g
Làm từ nhuyển thể – người dị ứng cần lưu ý			
5 Nước mắm 35–40 độ đậm	30 g	150 g	300 g
Làm từ cá – người dị ứng cá cần lưu ý			
6 Hạt nêm heo	20 g	100 g	200 g
Thường có bột cá hoặc bột tôm – xem nhãn nhà sản xuất · Nhiều loại có bột cá hoặc bột tôm – xem nhãn nhà sản xuất			
7 Bột ngọt	10 g	50 g	100 g
8 Đường cát	15 g	75 g	150 g
9 Dầu ăn	30 g	150 g	300 g

SỐT TIÊU XANH

1 Tiêu xanh Nguyên hạt	70 g	350 g	700 g
2 Nước dùng bò	50 ml	250 ml	500 ml
3 Dầu hào	30 g	150 g	300 g
Làm từ nhuyển thể – người dị ứng cần lưu ý			
4 Nước tương	30 g	150 g	300 g
5 Đường cát	20 g	100 g	200 g
6 Bơ lạt	30 g	150 g	300 g
7 Bột năng	10 g	50 g	100 g

RAU ĂN KÈM

1 Rau rừng các loại	500 g	2500 g	5000 g
2 Xà lách	300 g	1500 g	3000 g
3 Cà chua	200 g	1000 g	2000 g
4 Dưa leo	300 g	1500 g	3000 g

II. Cách thực hiện

① Sơ chế và ướp bò

- Thịt bò cắt miếng dày khoảng 1,5 – 2 cm. Thấm khô.
- Ướp cùng: Tiêu xanh giã dập, Tỏi băm, Hành tím băm, Dầu hào, Nước mắm, Hạt nêm, Bột ngọt, Đường, Dầu ăn. Ướp khoảng 45 phút.

② Nướng bò

- Chuẩn bị bếp than hoặc lò nướng. Nướng bò ở nhiệt độ cao.
- Mỗi mặt nướng khoảng 3 – 4 phút. Đến khi:
- Bề mặt vàng đẹp.

4. Bên trong vừa chín tới.
5. Giữ được độ mềm và mọng nước.

③ **Làm sốt tiêu xanh**

1. Phi thơm tỏi. Cho tiêu xanh nguyên hạt vào đảo nhẹ.
2. Tiếp tục cho: Nước dùng bò, Dầu hào, Nước tương, Đường. Đun sôi. Hòa bột năng với ít nước.
3. Cho vào từ từ tạo độ sánh. Cuối cùng cho bơ lạt vào khuấy đều.

④ **Hoàn thiện**

1. Cắt bò thành lát vừa ăn.
2. Xếp lên đĩa nóng hoặc chảo gang.
3. Rưới sốt tiêu xanh lên trên.
4. Trang trí bằng tiêu xanh nguyên chùm và tỏi nướng.

III. Yêu cầu thành phẩm

- ✓ Thịt bò mềm, mọng nước.
- ✓ Mùi thơm đặc trưng của tiêu xanh.
- ✓ Sốt sánh nhẹ, đậm đà.
- ✓ Tiêu xanh cay nồng nhưng không gắt.
- ✓ Mang đậm dấu ấn vùng đất Bình Phước – nơi nổi tiếng với những vườn tiêu xanh và nông sản đặc trưng.



78

BẮC ĐỒNG NAI

Heo Xào Đậu Ròng

Món xào dân dã của vùng Đông Nam Bộ, đậu ròng giòn xanh kết hợp thịt heo thơm ngọt.

NĂNG SUẤT

10 phần

TỔNG*

15'

ẨM THỰC

Đồng Nai

TÔ / ĐĨA

Đĩa phẳng

Δ Dị ứng

 Nhuyễn thể (dầu hào, sốt)

 Lúa mì (gluten)

 Đậu nành

I. Nguyên vật liệu

Định lượng cho **10 phần** · cột *5/*10 nhân sẵn cho tiệc lớn (nhóm "nêm vừa ăn" không nhân máy móc).

NGUYÊN LIỆU CHÍNH			
1 Nạc vai heo	800 g	4000 g	8000 g
2 Đậu rồng	800 g	4000 g	8000 g
3 Tỏi băm	30 g	150 g	300 g
4 Hành tím	30 g	150 g	300 g

GIA VỊ			
1 Dầu hào	40 g	200 g	400 g
Làm từ nhuyển thể – người dị ứng cần lưu ý			
2 Nước tương	30 g	150 g	300 g
3 Hạt nêm heo	20 g	100 g	200 g
Thường có bột cá hoặc bột tôm – xem nhãn nhà sản xuất · Nhiều loại có bột cá hoặc bột tôm – xem nhãn nhà sản xuất			
4 Bột ngọt	10 g	50 g	100 g
5 Đường cát trắng	15 g	75 g	150 g
6 Tiêu	3 g	15 g	30 g
7 Dầu ăn	50 g	250 g	500 g

II. Cách thực hiện

① Sơ chế

1. Thịt ướp gia vị 15 phút.
2. Đậu rồng cắt xéo, chần nhanh.

② Xào

1. Phi thơm tỏi.

2. Xào thịt chín.
3. Cho đậu rồng vào đảo lớn lửa.
4. Nêm vừa ăn.

③ Trình bày

1. Trút ra đĩa ngay khi vừa tắt bếp để đậu rồng không xỉn màu.
2. Xếp thịt và đậu rồng xen kẽ, rắc tiêu xay lên trên.
3. Dọn nóng cùng cơm trắng.

III. Yêu cầu thành phẩm

- ✓ Thịt mềm.
- ✓ Đậu rồng xanh giòn.
- ✓ Không ra nước.



79

MÓN CHÍNH

Cá Suối Nướng Lá Chuối

Cá suối nướng lá chuối là món ăn quen thuộc của đồng bào S'tiêng. Cách nướng trong lá chuối giúp giữ lại toàn bộ vị ngọt của cá, đồng thời tạo hương thơm rất riêng của núi rừng Đông Nam Bộ.

NĂNG SUẤT

10 phần

TỔNG*

75'

ĐỘ KHÓ

Trung bình

ẨM THỰC

Đồng Nai

TÔ / ĐĨA

Mẹt tre

Δ Dị ứng

 Cá

I. Nguyên vật liệu

Định lượng cho **10 phần** · cột *5/*10 nhân sẵn cho tiệc lớn (nhóm "nêm vừa ăn" không nhân máy móc).

NGUYÊN LIỆU CHÍNH			
1 Cá súi tươi	2500 g	12500 g	25000 g
2 Lá chuối tươi	10 Lá	50 Lá	100 Lá
Lá lớn			
3 Sả cây	100 g	500 g	1000 g
Đập dập			
GIA VỊ ƯỚP CÁ			
1 Hành tím băm	50 g	250 g	500 g
Băm			
2 Tỏi	30 g	150 g	300 g
Băm			
3 Sả	80 g	400 g	800 g
Băm			
4 Nghệ tươi	20 g	100 g	200 g
Xay			
5 Nước mắm 35–40 độ	60 g	300 g	600 g
đậm			
Làm từ cá – người dị ứng cá			
cần lưu ý			
6 Hạt nêm gà	20 g	100 g	200 g
Thường có bột cá hoặc bột			
tôm – xem nhãn nhà sản xuất			
· Nhiều loại có bột cá hoặc			
bột tôm – xem nhãn nhà sản			
xuất			
7 Bột ngọt	10 g	50 g	100 g
8 Đường cát	15 g	75 g	150 g
9 Tiêu sọ	5 g	25 g	50 g
Xay			

10 Dầu điều 20 g 100 g 200 g

MUỐI CHẤM LÁ NHÍP			
1 Lá nhíp non	100 g	500 g	1000 g
2 Muối hạt	30 g	150 g	300 g
3 Ớt xiêm xanh	20 g	100 g	200 g
4 Đường cát	10 g	50 g	100 g
5 Bột ngọt	5 g	25 g	50 g
6 Nước cốt tắc	20 g	100 g	200 g

RAU ĂN KÈM			
1 Rau rừng các loại	500 g	2500 g	5000 g
2 Dưa leo	300 g	1500 g	3000 g
3 Chuối chát	200 g	1000 g	2000 g
4 Khế chua	200 g	1000 g	2000 g

II. Cách thực hiện

- ① Sơ chế cá
1. Cá súi đánh vảy, bỏ mang và nội tạng.

2. Rửa sạch với nước muối loãng Để ráo.

3. Khứa nhẹ hai bên thân cá để dễ thấm gia vị.
- ② Ướp cá
1. Trộn đều: Hành tím băm, Tỏi băm, Sả băm, Nghệ tươi, Nước mắm, Hạt nêm, Bột ngọt, Đường, Tiêu sọ, Dầu điều

2. Xoa đều lên cá. Ướp từ 30 – 45 phút.
- ③ Gói lá chuối
1. Trải lá chuối đã hơi lửa cho mềm.

2. Lót một lớp sả đập dập

- Đặt cá lên trên. Gói kín nhiều lớp lá chuối. Dùng lạt tre buộc chặt.

④ Nướng cá

- Đặt cá lên bếp than hồng.
- Nướng khoảng 25 – 30 phút. Thường xuyên trở đều.
- Khi lớp lá chuối cháy xém, tỏa mùi thơm là đạt. Lấy cá ra khỏi bếp.

⑤ Làm muối lá nhíp

- Giã nhuyễn: Lá nhíp non, Muối hột, Ớt xiêm xanh
- Sau đó cho: Đường cát, Bột ngọt, Nước cốt tắc. Trộn đều.

⑥ Trình bày

- Đặt cá nguyên gói lá chuối lên mẹt tre.
- Khi phục vụ mở lớp lá chuối bên ngoài.
- Bày kèm rau rừng, chuối chát, khế chua và muối lá nhíp.

III. Yêu cầu thành phẩm

- ✓ Cá giữ được độ ngọt tự nhiên.
- ✓ Thịt cá mềm, không khô.
- ✓ Thơm mùi lá chuối và sả.
- ✓ Không tanh.
- ✓ Độ đậm chất dân dã núi rừng Bình Phước.



80

BẮC ĐỒNG NAI



Heo Nướng Xiên

Heo nướng xiên là món ăn quen thuộc của vùng Đông Nam Bộ. Thịt được ướp đậm đà, xiên cùng mỡ heo và nướng trên than hồng, tạo lớp ngoài vàng thơm, bên trong mềm ngọt. Món ăn dùng kèm rau rừng và muối lá rừng, mang đậm hương vị đặc sản Bình Phước.

NĂNG SUẤT

10 phần

TỔNG*

75'

ẨM THỰC

Đồng Nai

TÔ / ĐĨA

Mẹt lót lá chuối

Δ Dị ứng

Nhuễn thể (dầu hào, sốt)

Cá

I. Nguyên vật liệu

Định lượng cho **10 phần** · cột *5/*10 nhân sẵn cho tiệc lớn (nhóm "nêm vừa ăn" không nhân máy móc).

NGUYÊN LIỆU CHÍNH

1 Nạc vai heo	1000 g	5000 g	10000 g
2 Mỡ heo	200 g	1000 g	2000 g
3 Xiên tre	20 cây	100 cây	200 cây

GIA VỊ ƯỚP

1 Hành tím băm	50 g	250 g	500 g
2 Tỏi băm	30 g	150 g	300 g
3 Sả băm	30 g	150 g	300 g
4 Nước mắm 35–40 độ đậm Làm từ cá – người dị ứng cá cần lưu ý	30 g	150 g	300 g
5 Dầu hào Làm từ nhuyễn thể – người dị ứng cần lưu ý	40 g	200 g	400 g
6 Đường cát trắng	30 g	150 g	300 g
7 Hạt nêm heo Thường có bột cá hoặc bột tôm – xem nhãn nhà sản xuất · Nhiều loại có bột cá hoặc bột tôm – xem nhãn nhà sản xuất	20 g	100 g	200 g
8 Bột ngọt	10 g	50 g	100 g
9 Tiêu đen xay	5 g	25 g	50 g
10 Dầu điều	20 g	100 g	200 g

MUỐI CHẤM LÁ RỪNG

1 Muối hột	10 g	50 g	100 g
------------	------	------	-------

2 Đường cát trắng	20 g	100 g	200 g
3 Bột ngọt	10 g	50 g	100 g
4 Hạt nêm heo Thường có bột cá hoặc bột tôm – xem nhãn nhà sản xuất · Nhiều loại có bột cá hoặc bột tôm – xem nhãn nhà sản xuất	10 g	50 g	100 g
5 gừng băm	20 g	100 g	200 g
6 Sả băm	50 g	250 g	500 g
7 Tỏi băm	20 g	100 g	200 g
8 Nước cốt tắc	30 g	150 g	300 g
9 Lá chúc	10 g	50 g	100 g
10 Lá é	20 g	100 g	200 g
11 Lá nhíp	20 g	100 g	200 g
12 Húng quế	20 g	100 g	200 g
13 Ngò gai	15 g	75 g	150 g
14 Ớt hiểm xanh	10 g	50 g	100 g

II. Cách thực hiện

① Sơ chế

- Thịt nạc vai cắt miếng vuông khoảng 3 × 3 cm.
- Mỡ heo cắt miếng nhỏ tương đương thịt.
- Trộn đều thịt với toàn bộ gia vị ướp.
- Ướp 60 phút cho thịt thấm đều.

② Xiên thịt

- Xiên xen kẽ 1 miếng thịt – 1 miếng mỡ cho đến hết.
- Xiên vừa chặt tay để khi nướng thịt chín đều và không bị khô.

③ Nướng

1. Nướng trên than hồng khoảng 12–15 phút.
2. Thường xuyên trở xiên và quét thêm một lớp dầu điều trong quá trình nướng để thịt có màu đẹp và giữ độ mềm.

④ Làm muối chấm

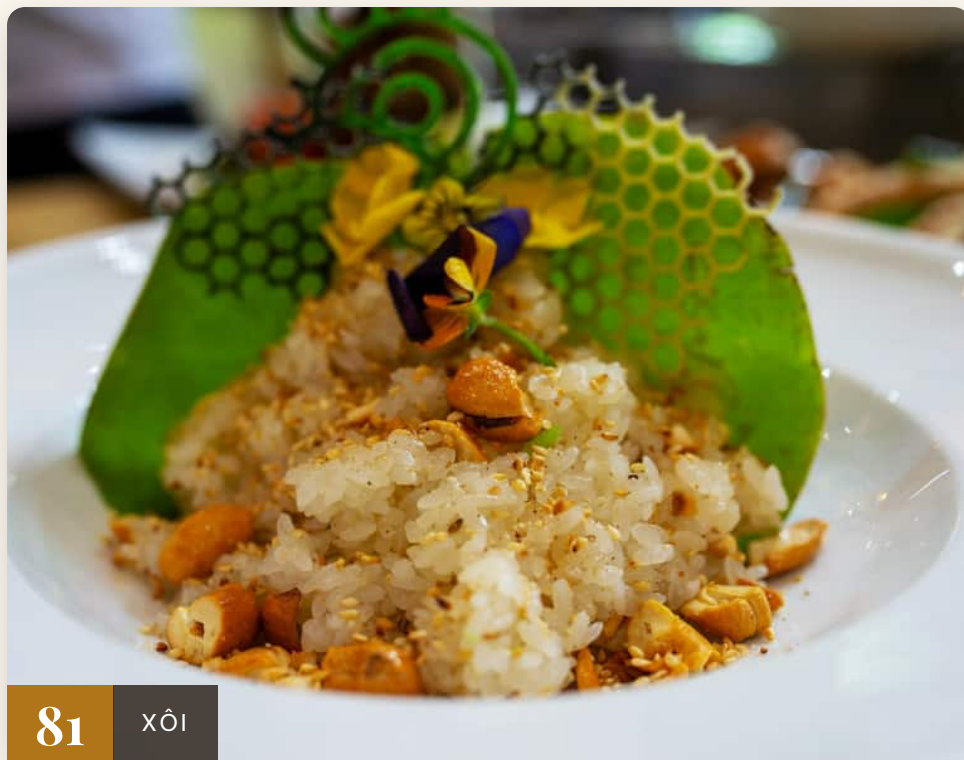
1. Cho muối hạt, đường, bột ngọt và hạt nêm vào cối, giã nhuyễn.
2. Tiếp tục cho gừng, sả, tỏi và ớt hiểm xanh vào giã dập.
3. Cho lá chúc, lá é, lá nhíp, húng quế và ngò gai vào giã nhuyễn cùng hỗn hợp.
4. Cuối cùng cho nước cốt tắc vào, trộn đều đến khi hỗn hợp hòa quyện.
5. Nêm lại vị mặn – ngọt – chua – cay vừa ăn.

⑤ Trình bày

1. Xếp heo nướng xiên lên mẹt lót lá chuối.
2. Ăn kèm rau rừng, dưa leo, đồ chua và chén muối lá rừng.
3. Có thể dùng thêm bánh tráng để cuốn.

III. Yêu cầu thành phẩm

- ✓ Thịt có màu vàng nâu đẹp, thơm mùi than nướng.
- ✓ Bên ngoài hơi xém cạnh, bên trong mềm, mọng nước.
- ✓ Mỡ trong, béo nhưng không ngấy.
- ✓ Muối lá rừng thơm mùi lá chúc, lá nhíp và sả, vị chua mặn ngọt hài hòa, làm nổi bật hương vị đặc trưng của món ăn.



81

XÔI

Xôi Hạt Điều

Hạt điều là niềm tự hào của Bình Phước – thủ phủ điều của Việt Nam. Xôi hạt điều không chỉ là món ăn dân dã mà còn là món đặc sản thể hiện rõ nét giá trị nông sản địa phương, thường xuất hiện trong các dịp lễ hội, họp mặt và những bữa tiệc mang bản sắc vùng miền.

NĂNG SUẤT

10 phần

TỔNG*

25'

ĐỘ KHÓ

Trung bình

ẨM THỰC

Đồng Nai

TÔ / ĐĨA

Đĩa

△ Dị ứng

🌿 Hạt cây

🌀 Mè (vùng)

I. Nguyên vật liệu

Định lượng cho **10 phần** · cột ***5**/***10** nhân sẵn cho tiệc lớn (nhóm "nêm vừa ăn" không nhân máy móc).

NGUYÊN LIỆU CHÍNH			
1 Nếp ngon	1500 g	7500 g	15000 g
2 Hạt điều Bình Phước	400 g	2000 g	4000 g
3 Nước cốt dừa	300 ml	1500 ml	3000 ml
GIA VỊ			
1 Muối hạt	15 g	75 g	150 g
2 Đường cát	50 g	250 g	500 g
3 Bột ngọt Tùy chọn	2 g	10 g	20 g
MỠ HÀNH			
1 Mỡ gà hoặc mỡ heo	150 g	750 g	1500 g
2 Hành lá	80 g	400 g	800 g
3 Muối tinh	3 g	15 g	30 g
TRANG TRÍ			
1 Hạt điều nguyên hạt Rang	100 g	500 g	1000 g
2 Hành Phi vàng	50 g	250 g	500 g
3 Mè trắng Rang	20 g	100 g	200 g

II. Cách thực hiện

① Sơ chế nếp

1. Nếp vo sạch. Ngâm nước từ 6 – 8 giờ hoặc qua đêm.
2. Sau khi ngâm: Vớt ra để ráo. Trộn đều với muối.

② Sơ chế hạt điều

1. Hạt điều rang chín. Chia làm 2 phần:
2. Phần 1: 300 gr giã dập hoặc băm thô.
3. Phần 2: 100 gr để nguyên hạt trang trí.

③ Hấp xôi

1. Cho nếp vào xúng hấp. Hấp khoảng 25 phút.
2. Rưới đều: Nước cốt dừa, Đường cát. Đảo nhẹ.
3. Tiếp tục hấp thêm 15 – 20 phút.
4. Khi xôi chín: Trộn phần hạt điều giã dập vào. Đảo đều.

④ Làm mỡ hành

1. Đun nóng mỡ gà hoặc mỡ heo. Cho hành lá vào. Nêm chút muối. Khuấy đều.

⑤ Hoàn thiện

1. Rưới mỡ hành lên xôi. Trộn nhẹ.

III. Yêu cầu thành phẩm

- ✓ Xôi dẻo mềm nhưng không nhão.
- ✓ Hạt nếp bóng đẹp.
- ✓ Hương thơm đặc trưng của hạt điều Bình Phước.
- ✓ Vị béo nhẹ của nước cốt dừa và mỡ hành.
- ✓ Hạt điều giòn bùi, tạo điểm nhấn cho món ăn.



82

BẮC ĐỒNG NAI

Chả Giò Chuối

Chả giò nhân chuối sủ chín trộn thịt heo và tôm đất. Vị ngọt của chuối làm nên nét lạ giữa mâm chả giò quen thuộc.

NĂNG SUẤT

10 phần

ẨM THỰC

Đồng Nai

TÔ / ĐĨA

Đĩa

△ Dị ứng

🔄 Gióp xác (tôm, cua)

🐟 Cá

I. Nguyên vật liệu

Định lượng cho **10 phần** · cột *5/*10 nhân sẵn cho tiệc lớn (nhóm "nêm vừa ăn" không nhân máy móc).

NGUYÊN LIỆU CHÍNH			
1 Chuối sứ chín vừa	800 g	4000 g	8000 g
2 Thịt heo xay	300 g	1500 g	3000 g
3 Tôm đất băm	200 g	1000 g	2000 g
4 Củ sắn băm	200 g	1000 g	2000 g
5 Cà rốt băm	100 g	500 g	1000 g
6 Nấm mèo	50 g	250 g	500 g
7 Hành tím băm	30 g	150 g	300 g
8 Bánh tráng cuốn chả giò	30 lá	150 lá	300 lá

GIA VỊ			
1 Hạt nêm heo	10 g	50 g	100 g
Thường có bột cá hoặc bột tôm – xem nhãn nhà sản xuất · Nhiều loại có bột cá hoặc bột tôm – xem nhãn nhà sản xuất			
2 Bột ngọt	5 g	25 g	50 g
3 Tiêu đen xay	3 g	15 g	30 g
4 Nước mắm 35–40 độ đậm	15 g	75 g	150 g
Làm từ cá – người dị ứng cá cần lưu ý			

II. Cách thực hiện

① Sơ chế

- Chuối sứ
- Lột vỏ.
- Thái sợi hoặc hạt lựu nhỏ.

- Để ráo.
- Tôm đất
- Làm sạch.
- Băm nhuyễn.
- Nấm mèo
- Ngâm nở.
- Rửa sạch.
- Băm nhỏ.
- Củ sắn, cà rốt
- Gọt vỏ.
- Băm nhỏ.
- Vắt ráo nước.

② Làm nhân

- Trộn đều:
- Thịt heo xay
- Tôm đất băm
- Củ sắn
- Cà rốt
- Nấm mèo
- Hành tím
- Chuối sứ
- Nêm:
- Hạt nêm
- Bột ngọt
- Tiêu xay
- Nước mắm
- Trộn đều cho nhân kết dính.

③ Cuốn chả giò

- Trải bánh tráng.

2. Cho 25 – 30 gr nhân/cuốn.
3. Gấp hai đầu kín.
4. Cuốn chặt tay, định hình đều nhau.

④ Chiên

1. Chiên lần 1 ở nhiệt độ khoảng 160°C đến khi chín.
2. Để nguội.
3. Chiên lần 2 ở 180°C trước khi phục vụ để chả giò vàng giòn.
4. Vớt ra để ráo dầu.

⑤ Trình bày

1. Xếp chả giò ra đĩa.
2. Trang trí rau sống.
3. Ăn kèm nước mắm chua ngọt.

III. Yêu cầu thành phẩm

- ✓ Vỏ ngoài vàng giòn.
- ✓ Nhân thơm vị chuối đặc trưng.
- ✓ Nhân mềm ngọt tự nhiên.
- ✓ Không bị chảy nước khi cắt.
- ✓ Hương vị hài hòa giữa thịt, tôm và chuối sứ.

IV. Lưu ý của bếp

- 💡 Chả giò chuối là món ăn mang nét đặc trưng của vùng Bình Phước, kết hợp nguyên liệu dân dã địa phương với kỹ thuật chế biến truyền thống, tạo nên hương vị riêng biệt và hấp dẫn.



83

BẮC ĐỒNG NAI

Gỏi Bò Rau Rừng

Bắp bò luộc thái mỏng trộn cùng rau rừng hái tại chỗ, chua ngọt bằng nước cốt tắc. Rau rừng tươi giòn là linh hồn của món.

NĂNG SUẤT

10 phần

ẨM THỰC

Đồng Nai

TÔ / Đĩa

Đĩa lớn

△ Dị ứng

🐟 Cá

🥜 Đậu phộng

I. Nguyên vật liệu

Định lượng cho **10 phần** · cột *5/*10 nhân sẵn cho tiệc lớn (nhóm "nêm vừa ăn" không nhân máy móc).

NGUYÊN LIỆU CHÍNH			
1 Bắp bò luộc	800 g	4000 g	8000 g
2 Rau rừng tổng hợp	600 g	3000 g	6000 g
3 Hành tây tím	200 g	1000 g	2000 g
4 Cà rốt	100 g	500 g	1000 g
5 Đậu phộng rang	100 g	500 g	1000 g

SỐT GỎI			
1 Nước mắm 35–40 độ đậm Làm từ cá – người dị ứng cá cần lưu ý	100 g	500 g	1000 g
2 Đường cát trắng	180 g	900 g	1800 g
3 Nước cốt tắc	120 g	600 g	1200 g
4 Tỏi băm	20 g	100 g	200 g
5 Ớt hiểm	10 g	50 g	100 g

II. Cách thực hiện

① Chế biến

1. Bắp bò luộc chín, thái lát mỏng.

② Chế biến

1. Rau rừng nhặt sạch, rửa ráo.

③ Chế biến

1. Pha sốt gỏi.

④ Chế biến

1. Trộn bò, rau rừng, hành tây, cà rốt với sốt.

⑤ Chế biến

1. Rắc đậu phộng rang trước khi dùng.

⑥ Trình bày

1. Cho gỏi ra đĩa lớn.
2. Trang trí rau rừng và ớt tía.

III. Yêu cầu thành phẩm

- ✓ Bò mềm ngọt.
- ✓ Rau rừng tươi giòn.
- ✓ Chua ngọt hài hòa.
- ✓ Đậm nét đặc sản Bình Phước.



84

BẮC ĐỒNG NAI

Dê Hấp Tía Tô

Thịt dê ướp gừng sả rồi hấp cùng lá tía tô. Tía tô và gừng khử hết mùi dê, thịt mềm ngọt, chấm chao béo nhẹ.

NĂNG SUẤT
10 phần

TỔNG*
70'

ẨM THỰC
Đồng Nai

TÔ / ĐĨA
Xứng hấp dọn nguyên · chén chao riêng

Δ **Dị ứng**

 Nhuyễn thể (dầu hào, sốt)

 Đậu nành

 Sữa & chế phẩm

 Cá

I. Nguyên vật liệu

Định lượng cho **10 phần** · cột *5/*10 nhân sẵn cho tiệc lớn (nhóm "nêm vừa ăn" không nhân máy móc).

NGUYÊN LIỆU CHÍNH			
1 Thịt dê đùi hoặc vai	1000 g	5000 g	10000 g
2 Lá tía tô	200 g	1000 g	2000 g
3 Sả cây đập dập	100 g	500 g	1000 g
4 Gừng thái lát	50 g	250 g	500 g
5 Hành tây	200 g	1000 g	2000 g

NGUYÊN LIỆU KHỬ MÙI DÊ			
1 Rượu trắng	50 g	250 g	500 g
2 Gừng giã nhuyễn	30 g	150 g	300 g

GIA VỊ ƯỚP			
1 Hạt nêm heo Thường có bột cá hoặc bột tôm – xem nhãn nhà sản xuất · Nhiều loại có bột cá hoặc bột tôm – xem nhãn nhà sản xuất	10 g	50 g	100 g
2 Bột ngọt	12 g	60 g	120 g
3 Đường cát trắng	15 g	75 g	150 g
4 Tiêu sọ đập dập	5 g	25 g	50 g
5 Dầu hào Làm từ nhuyễn thể – người dị ứng cần lưu ý	30 g	150 g	300 g
6 Nước mắm 35–40 độ đậm Làm từ cá – người dị ứng cá cần lưu ý	10 g	50 g	100 g
7 Dầu ăn	20 g	100 g	200 g

NƯỚC CHẤM CHAO

1 Chao trắng	100 g	500 g	1000 g
2 Đường cát trắng	20 g	100 g	200 g
3 Sa tế Nhiều loại sa tế có tôm khô – xem nhãn nhà sản xuất	10 g	50 g	100 g
4 Sữa tươi không đường	30 g	150 g	300 g
5 Nước cốt tắc	20 g	100 g	200 g

II. Cách thực hiện

① Sơ chế

1. Thịt dê
2. Rửa sạch.
3. Trộn đều với rượu trắng và gừng giã nhuyễn.
4. Bóp nhẹ khoảng 5 phút.
5. Để yên 10 phút.
6. Rửa lại nhanh bằng nước sạch.
7. Để ráo.
8. Cắt miếng vừa ăn.
9. Hành tây
10. Bỏ múi cau.
11. Lá tía tô
12. Nhặt lá.
13. Rửa sạch.
14. Để ráo.

② Ướp dê

1. Ướp thịt dê với:
2. Hạt nêm
3. Bột ngọt
4. Đường

5. Tiêu sọ
6. Dầu hào
7. Nước mắm
8. Dầu ăn
9. Ướp khoảng 30 phút.

③ Hấp

1. Xếp sả đập dập và gừng lát dưới đáy xửng.
2. Trải một lớp hành tây.
3. Cho thịt dê đã ướp lên trên.
4. Phủ kín bằng lá tía tô.
5. Hấp lửa lớn khoảng 25 phút.

④ Nước chấm chao

1. Tán nhuyễn chao.
2. Cho đường, sa tế, sữa tươi và nước cốt tắc vào.
3. Khuấy đều đến khi sánh mịn.

⑤ Trình bày

1. Dọn nguyên xửng hấp ra bàn, giữ lớp lá tía tô phủ trên mặt.
2. Bới lá tía tô sang bên, gấp thịt dê cùng hành tây bên dưới ra đĩa.
3. Dọn kèm chén nước chấm chao và rau sống.

III. Yêu cầu thành phẩm

- ✓ Thịt dê mềm ngọt tự nhiên.
- ✓ Thơm mùi tía tô và sả gừng.
- ✓ Không hôi dê.
- ✓ Thịt không bị khô.
- ✓ Nước chấm chao béo nhẹ, hài hòa.

IV. Lưu ý của bếp

- 💡 Mẹo bếp: Sơ chế dê bằng rượu gừng là cách hiệu quả giúp khử mùi hôi đặc trưng, làm thịt thơm hơn và giữ được vị ngọt tự nhiên sau khi hấp.



85

BẮC ĐỒNG NAI

Gỏi Gà Măng Cụt

Gỏi gà măng cụt là món ăn đặc trưng của vùng long Khánh vào mùa măng cụt. Món ăn kết hợp vị ngọt của gà ta, vị giòn thanh của măng cụt xanh cùng nước mắm chua ngọt, tạo nên hương vị hài hòa, hấp dẫn.

NĂNG SUẤT

10 phần

TỔNG*

25'

ẨM THỰC

Đồng Nai

TÔ / ĐĨA

Đĩa tròn

△ Dị ứng

🐟 Cá

🥜 Đậu phộng

I. Nguyên vật liệu

Định lượng cho 10 phần · cột *5/*10 nhân sẵn cho tiệc lớn (nhóm "nêm vừa ăn" không nhân máy móc).

NGUYÊN LIỆU CHÍNH

1	Gà ta luộc	1200 g	6000 g	12000 g
2	Măng cụt xanh	1000 g	5000 g	10000 g
3	Hành tây	200 g	1000 g	2000 g

4 Rau răm	100 g	500 g	1000 g
5 Hành phi	80 g	400 g	800 g
6 Đậu phộng rang	100 g	500 g	1000 g

NƯỚC TRỘN GỎI

1 Nước mắm 35–40 độ đậm Làm từ cá – người dị ứng cá cần lưu ý	50 g	250 g	500 g
2 Đường cát trắng	120 g	600 g	1200 g
3 Nước cốt tắc	100 g	500 g	1000 g
4 Muối tinh	10 g	50 g	100 g
5 Bột ngọt	10 g	50 g	100 g

NƯỚC NGÂM XỬ LÝ MĂNG CỤT

1 Nước lạnh	2 lít	10 lít	20 lít
2 Muối tinh	20 g	100 g	200 g
3 Đường cát trắng	30 g	150 g	300 g
4 Nước cốt chanh hoặc tắc 30–40 g	vừa đủ	—	—
5 Đá lạnh lượng vừa đủ	vừa đủ	—	—

II. Cách thực hiện

① Sơ chế gà

- Gà luộc chín với gừng và hành tím.
- Vớt ra ngâm nước đá 5 phút để da săn.
- Để ráo, xé miếng vừa ăn.

② Xử lý măng cụt

- Chọn măng cụt vừa già tới, vỏ xanh tím, thịt dày.
- Gọt vỏ dưới vòi nước hoặc thoa một lớp dầu ăn lên dao để hạn chế nhựa bám.

- Tách lấy phần thịt trắng, cắt lát dày khoảng 0,5 cm.
- Gọt đến đâu cho ngay vào thau nước ngâm đã chuẩn bị đến đó.
- Ngâm 10–15 phút, sau đó vớt ra để ráo.
- Bảo quản trong hộp kín ở nhiệt độ 3–5°C đến khi trộn gỏi.
- Lưu ý:
- Không để măng cụt tiếp xúc với không khí quá lâu để tránh bị thâm đen.
- Sử dụng dao inox hoặc dao sứ thật bén.
- Thao tác nhẹ tay, không làm dập múi măng cụt.

③ Pha nước trộn

- Hòa tan nước mắm, đường, muối, bột ngọt và nước cốt tắc.
- Nếm vị chua ngọt hài hòa.

④ Trộn gỏi

- Cho măng cụt, gà xé, hành tây và rau răm vào thau.
- Rưới nước trộn, đảo nhẹ tay cho thấm đều.
- Bày ra đĩa, rắc hành phi và đậu phộng rang lên trên.
- Trộn và hoàn thiện trước khi phục vụ khoảng 5 phút để giữ độ giòn của măng cụt.

⑤ Trình bày

- Bày gỏi vun cao giữa đĩa, xếp vài lát măng cụt trắng lên mặt cho thấy rõ.
- Rắc hành phi và đậu phộng rang sau cùng.
- Trộn và dọn trong vòng 5 phút để măng cụt không bị thâm.

III. Yêu cầu thành phẩm

- ✓ Măng cụt trắng, giòn, không bị thâm.
- ✓ Thịt gà mềm, ngọt tự nhiên.
- ✓ Gỏi có vị chua ngọt cân bằng, thơm mùi rau răm, béo bùi của đậu phộng và hành phi.
- ✓ Món ăn tươi ngon, màu sắc hài hòa, hấp dẫn.



86

BẮC ĐỒNG NAI

Heo Nướng Ống Tre

Heo nướng ống tre là món ăn mang đậm hương vị núi rừng Đông Nam Bộ. Thịt heo được ướp đậm đà, nướng trong ống tre trên than hồng, giúp thịt chín đều, giữ được độ ngọt tự nhiên và thoang thoảng hương thơm của tre. Món ăn dùng kèm muối chấm lá rừng tạo nên hương vị đặc trưng.

NĂNG SUẤT

10 phần

TỔNG*

105'

ẨM THỰC

Đồng Nai

TÔ / ĐĨA

Đĩa lót lá chuối

△ Dị ứng

🐟 Cá

I. Nguyên vật liệu

Định lượng cho **10 phần** · cột *5/*10 nhân sẵn cho tiệc lớn (nhóm "nêm vừa ăn" không nhân máy móc).

NGUYÊN LIỆU CHÍNH

1	Nạc vai heo	1000 g	5000 g	10000 g
2	Sả băm	50 g	250 g	500 g
3	Hành tím băm	50 g	250 g	500 g

4	Tỏi băm	30 g	150 g	300 g
GIA VỊ ƯỚP				
1	Muối tinh	10 g	50 g	100 g
2	Đường cát trắng	30 g	150 g	300 g
3	Hạt nêm heo	20 g	100 g	200 g
	Thường có bột cá hoặc bột tôm – xem nhãn nhà sản xuất · Nhiều loại có bột cá hoặc bột tôm – xem nhãn nhà sản xuất			
4	Nước mắm 35–40 độ đậm	30 g	150 g	300 g
	Làm từ cá – người dị ứng cá cần lưu ý			
5	Tiêu đen xay	5 g	25 g	50 g
6	Dầu điều	20 g	100 g	200 g
MUỐI CHẤM LÁ RỪNG				
1	Muối hạt	10 g	50 g	100 g
2	Đường cát trắng	20 g	100 g	200 g
3	Bột ngọt	10 g	50 g	100 g
4	Hạt nêm heo	10 g	50 g	100 g
	Thường có bột cá hoặc bột tôm – xem nhãn nhà sản xuất · Nhiều loại có bột cá hoặc bột tôm – xem nhãn nhà sản xuất			
5	Gừng băm	20 g	100 g	200 g
6	Sả băm	50 g	250 g	500 g
7	Tỏi băm	20 g	100 g	200 g
8	Nước cốt tắc	30 g	150 g	300 g
9	Lá chúc	10 g	50 g	100 g
10	Lá é	20 g	100 g	200 g
11	Lá nhíp	20 g	100 g	200 g
12	Húng quế	20 g	100 g	200 g
13	Ngò gai	15 g	75 g	150 g

14	Ớt hiểm xanh	10 g	50 g	100 g
----	--------------	------	------	-------

II. Cách thực hiện

① Sơ chế

- Thịt nạc vai rửa sạch, để ráo, cắt miếng dày khoảng 2–3 cm.
- Trộn đều thịt với toàn bộ gia vị ướp.
- Ướp trong 60 phút để thịt thấm đều.

② Nướng ống tre

- Cho thịt đã ướp vào ống tre, nén vừa phải.
- Dùng lá chuối bịt kín hai đầu ống tre.
- Nướng trên than hồng khoảng 40–45 phút, thường xuyên xoay ống để thịt chín đều.
- Khi ống tre cháy xém và tỏa mùi thơm, chẻ ống tre, lấy thịt ra cắt lát vừa ăn.

③ Làm muối chấm

- Cho muối hạt, đường, bột ngọt và hạt nêm vào cối, giã nhuyễn.
- Tiếp tục cho gừng, sả, tỏi, ớt hiểm xanh vào giã dập.
- Thêm lá chúc, lá é, lá nhíp, húng quế và ngò gai, giã đến khi hỗn hợp hòa quyện.
- Cuối cùng cho nước cốt tắc vào trộn đều, nêm lại vị chua – mặn – ngọt hài hòa.

④ Trình bày

- Xếp thịt nướng lên mẹt hoặc đĩa có lót lá chuối.
- Ăn kèm rau rừng, dưa leo, đồ chua và chén muối chấm lá rừng.

III. Yêu cầu thành phẩm

- ✓ Thịt chín mềm, ngọt, không khô.
- ✓ Thơm mùi tre nướng và gia vị.
- ✓ Muối chấm có vị chua, mặn, ngọt hài hòa, thơm mùi sả, lá rừng và tắc, làm nổi bật hương vị của thịt nướng.



87

BẮC ĐỒNG NAI



Cơm Lam

Cơm lam là món ăn truyền thống của đồng bào miền núi, gạo nếp được nấu trong ống tre tạo hương thơm đặc trưng.

NĂNG SUẤT
10 phần

TỔNG*
430'

ẨM THỰC
Đồng Nai

TÔ / ĐĨA
Mẹt tre lót lá chuối

△ Dị ứng

● Mè (vùng)

● Đậu phộng

I. Nguyên vật liệu

Định lượng cho **10 phần** · cột *5/*10 nhân sẵn cho tiệc lớn (nhóm "nêm vừa ăn" không nhân máy móc).

NGUYÊN LIỆU CHÍNH			
1 Gạo nếp	1000 g	5000 g	10000 g
2 Nước cốt dừa	300 ml	1500 ml	3000 ml
3 Muối tinh	10 g	50 g	100 g
4 Mè rang	50 g	250 g	500 g
5 Đậu phộng rang	100 g	500 g	1000 g
6 Ống tre	10 ống	50 ống	100 ống

II. Cách thực hiện

① Sơ chế

1. Ngâm nếp 6 giờ.
2. Trộn nếp với nước cốt dừa và muối.

② Nướng ống tre

1. Cho vào ống tre khoảng 2/3 ống.
2. Bịt lá chuối.
3. Nướng trên than 60–70 phút, xoay đều.
4. Tách lớp vỏ tre khi ăn.

③ Trình bày

1. Chẻ tách lớp vỏ tre cháy, giữ lại phần ống trong ôm quanh cơm.
2. Cắt khúc chéo 5–6 cm, xếp chụm trên mẹt tre lót lá chuối.
3. Dọn kèm chén muối mè rang và đậu phộng rang giã dập.

III. Yêu cầu thành phẩm

- ✓ Cơm dẻo, thơm mùi tre.
- ✓ Hạt nếp chín đều, không nhão.



88

BẮC ĐỒNG NAI

Cháo Lòng

Cháo nấu từ gạo rang cùng lòng heo và huyết. Cháo sánh nhẹ, lòng giòn, nước ngọt thanh từ nước luộc lòng.

NĂNG SUẤT
10 phần

TỔNG*
50'

ẨM THỰC
Đồng Nai

TÔ / ĐĨA
Tô

△ Dị ứng

🐟 Cá

I. Nguyên vật liệu

Định lượng cho **10 phần** · cột *5/*10 nhân sẵn cho tiệc lớn (nhóm "nêm vừa ăn" không nhân máy móc).

NGUYÊN LIỆU CHÍNH

1 Gạo tẻ	200 g	1000 g	2000 g
2 Gạo nếp	60 g	300 g	600 g

3	Lòng heo tổng hợp	1000 g	5000 g	10000 g
4	Huyết heo	300 g	1500 g	3000 g
5	Gừng	20 g	100 g	200 g
6	Hành lá	50 g	250 g	500 g
7	Ngò rí	30 g	150 g	300 g

GIA VỊ

1	Muối tinh	5 g	25 g	50 g
2	Hạt nêm heo Thường có bột cá hoặc bột tôm – xem nhãn nhà sản xuất Nhiều loại có bột cá hoặc bột tôm – xem nhãn nhà sản xuất	20 g	100 g	200 g
3	Bột ngọt	20 g	100 g	200 g
4	Tiêu đen xay	5 g	25 g	50 g
5	Nước mắm 35–40 độ đậm Làm từ cá – người dị ứng cá cần lưu ý	10 g	50 g	100 g

NƯỚC DỪNG

1	Nước luộc lòng	3 lít	15 lít	30 lít
---	----------------	-------	--------	--------

II. Cách thực hiện

① Sơ chế

1. Lòng heo
2. Bao tử, lòng non, gan, tim làm sạch.
3. Bóp muối và gừng.
4. Rửa sạch nhiều lần.
5. Luộc chín vừa tới.
6. Vớt ra ngâm nước lạnh.
7. Cắt miếng vừa ăn.
8. Huyết heo

9. Luộc chín.

10. Cắt miếng vuông.

② Nấu cháo

1. Vo sạch gạo tẻ và gạo nếp.
2. Rang vàng nhẹ.
3. Cho vào 3 lít nước luộc lòng.
4. Nấu lửa nhỏ khoảng 45 phút đến khi cháo nở mềm.

③ Hoàn thiện

1. Nêm:
2. Muối
3. Hạt nêm
4. Bột ngọt
5. Nước mắm
6. Cho:
7. Huyết heo
8. Một phần lòng heo
9. Nấu thêm 5 phút.
10. Khi dùng:
11. Cho phần lòng còn lại lên trên tô cháo.
12. Rắc hành lá, ngò rí và tiêu xay.

III. Yêu cầu thành phẩm

- ✓ Cháo sánh nhẹ, thơm mùi gạo rang.
- ✓ Lòng heo giòn ngon, không dai.
- ✓ Huyết mềm, không bết nát.
- ✓ Không có mùi hôi.
- ✓ Vị ngọt thanh tự nhiên từ nước luộc lòng.



89

BẮC ĐỒNG NAI

Lẩu Khổ Qua Rừng Sườn Non

Lẩu sườn non nấu cùng khổ qua rừng và các loại nấm. Vị đắng dịu của khổ qua rừng làm nước dùng thêm hậu ngọt.

NĂNG SUẤT
10 phần

TỔNG*
60'

ẨM THỰC
Đồng Nai

TÔ / ĐĨA
Nồi lẩu

Δ Dị ứng

Cá

I. Nguyên vật liệu

Định lượng cho **10 phần** · cột *5/*10 nhân sẵn cho tiệc lớn (nhóm "nêm vừa ăn" không nhân máy móc).

NGUYÊN LIỆU CHÍNH			
1 Sườn non	1000 g	5000 g	10000 g
2 Khổ qua	500 g	2500 g	5000 g
3 Nấm kim châm	200 g	1000 g	2000 g
4 Nấm bào ngư	150 g	750 g	1500 g

GIA VỊ NƯỚC DỪNG (3 LÍT NƯỚC DỪNG)			
1 Muối tinh	15 g	75 g	150 g
2 Hạt nêm heo	30 g	150 g	300 g
Thường có bột cá hoặc bột tôm – xem nhãn nhà sản xuất · Nhiều loại có bột cá hoặc bột tôm – xem nhãn nhà sản xuất			
3 Bột ngọt	36 g	180 g	360 g
4 Đường phèn	45 g	225 g	450 g
5 Nước mắm 35–40 độ đậm	60 g	300 g	600 g
Làm từ cá – người dị ứng cá cần lưu ý			
6 Tiêu đen xay	3 g	15 g	30 g

II. Cách thực hiện

① Sơ chế

1. Sườn non
2. Chặt khúc vừa ăn.
3. Chần sơ nước sôi.
4. Rửa sạch.
5. Khổ qua

6. Bỏ đôi.
7. Bỏ ruột.
8. Cắt khoanh dày 1 cm.
9. Nấm kim châm, nấm bào ngư
10. Cắt gốc.
11. Rửa sạch.
12. Để ráo.

② Nấu nước dùng

1. Cho sườn non vào nồi cùng khoảng 5 lít nước.
2. Hầm nhỏ lửa khoảng 60 phút.
3. Lọc và lấy lại 3 lít nước dùng trong.
4. Nêm gia vị:
5. Muối
6. Hạt nêm
7. Bột ngọt
8. Đường phèn
9. Nước mắm
10. Tiêu xay
11. Nấu sôi nhẹ và điều chỉnh vị vừa ăn.

③ Hoàn thiện

1. Cho nước dùng vào nồi lẩu.
2. Dọn kèm khổ qua, nấm kim châm và nấm bào ngư.
3. Khi ăn nhúng chín tới.

III. Yêu cầu thành phẩm

- ✓ Nước dùng trong, ngọt tự nhiên từ sườn non.
- ✓ Sườn mềm nhưng không rã.
- ✓ Khổ qua giòn, đắng nhẹ.
- ✓ Nấm giữ được độ ngọt và thơm.

Bánh Dân Gian

Ngọt ngào ký ức

8 MÓN · DO CÁC HỘI VIÊN CÙNG THỰC HIỆN

Trước khi khép lại, cuốn sách dừng ở tám món ngọt – như mọi bữa tiệc tử tế đều chứa một khoảng nghỉ cho món tráng miệng. **Chè bưởi** nấu từ chính cùi bưởi Tân Triều mở đầu sách, chè môn hạt điều nổi vị chương sáu, rồi bánh khoai mì nướng, bánh da lợn ba lớp, bánh quai vạc Biên Hòa, bánh chuối hấp – những thức quà của gánh hàng rong và gian bếp bà, bếp mẹ. Chương "để dành": nấu cho người mình thương, và để tuổi thơ của một vùng đất không bị thất truyền.





90

BÁNH DÂN GIAN

Chè Bưởi

Chè bưởi là món chè dân gian quen thuộc của Nam Bộ. Cùi bưởi sau khi sơ chế khử the được bóp đường, áo bột năng rồi luộc chín nên giòn dai đặc trưng. Chef Mỹ Hoa nhuộm cùi bưởi hai màu tự nhiên — xanh lá dứa và tím lá cẩm — ăn cùng đậu xanh hấp bùi, nước chè sánh từ bột sắn dây và nước cốt dừa béo mịn.

NĂNG SUẤT

30 chén

TỔNG*

140'

ẨM THỰC

Đồng Nai

TÔ / ĐĨA

Chén hoặc ly thủy tinh

I. Nguyên vật liệu

Định lượng cho 30 chén · cột *5/*10 nhân sẵn cho tiệc lớn (nhóm "nêm vừa ăn" không nhân máy móc).

CÙI BƯỞI (2 MÀU)			
1 Củi bưởi đã sơ chế	150 g	750 g	1500 g
Đã khử the, vắt ráo			
2 Bột năng	200 g	1000 g	2000 g
Chia đôi: 100 gr cho mỗi phần màu			
3 Đường cát trắng	40 g	200 g	400 g
4 Nước lọc	50 g	250 g	500 g
Dùng để bóp củi bưởi cho thấm đường			
5 Nước cốt lá dứa	vừa đủ	—	—
Tạo màu xanh			
6 Nước lá cẩm	vừa đủ	—	—
Tạo màu tím			

NƯỚC CHÈ			
1 Đậu xanh	800 g	4000 g	8000 g
Đậu xanh cà vỏ			
2 Đường cát trắng	1200 g	6000 g	12000 g
3 Nước lọc	6000 g	30000 g	60000 g
Chia: 500 gr quậy bột sắn dây + 5.500 gr nấu chè			
4 Bột sắn dây	360 g	1800 g	3600 g

NƯỚC CỐT DỪA			
1 Nước lọc	750 g	3750 g	7500 g
2 Nước cốt dừa	350 g	1750 g	3500 g
3 Đường cát trắng	40 g	200 g	400 g
4 Bột gạo	30 g	150 g	300 g

5 Muối tinh	5 g	25 g	50 g
-------------	-----	------	------

II. Cách thực hiện

① Bóp đường & chia màu củi bưởi

- Củi bưởi đã sơ chế cho vào thau cùng đường và 50 gr nước.
- Bóp nhẹ cho củi bưởi thấm đường.
- Chia củi bưởi làm 2 phần bằng nhau.
- Phần 1 – màu xanh:
- Cho nước cốt lá dứa vào, trộn đến khi củi bưởi vừa thấm màu xanh là được.
- Tiếp tục cho 100 gr bột năng vào, xóc đều cho bột áo kín mặt củi bưởi.
- Phần 2 – màu tím:
- Cho nước lá cẩm vào từ từ, vừa thấm màu tím là được.
- Cho 100 gr bột năng vào, trộn đều cho bột áo kín mặt củi bưởi.

② Luộc củi bưởi

- Nấu một nồi nước sôi.
- Cho củi bưởi vào, quậy nhẹ tay để không dính đáy nồi.
- Khi củi bưởi nổi lên mặt nước là chín.
- Vớt ra thả ngay vào thau nước đá để củi bưởi giòn, không dính vào nhau.

③ Hấp đậu xanh

- Đậu xanh vo sạch, ngâm nước 2 giờ.
- Vớt ra để ráo, đem hấp khoảng 20 phút là chín.
- Đậu chín mềm nhưng còn nguyên hạt, không nát.

④ Nấu nước chè

1. Bột sắn dây quậy tan với 500 gr nước, để riêng.
2. Phần nước còn lại (5.500 gr) cho vào nồi cùng đường, nấu sôi.
3. Cho bột sắn dây đã quậy vào, khuấy đều đến khi nước chè sánh lại.
4. Tiếp tục cho đậu xanh hấp và củi bưởi vào.
5. Nấu sôi nhẹ, quậy đều tay rồi tắt bếp.

⑤ Nấu nước cốt dừa

1. Cho nước lọc, đường, bột gạo và muối vào thau, quậy tan hoàn toàn.
2. Lọc qua rây cho mịn.
3. Bắc lên bếp nấu sôi, quậy nhẹ tay và đều tay.
4. Cho nước cốt dừa vào, vẫn quậy nhẹ tay đến khi sôi lăn tăn thì tắt lửa.
5. Yêu cầu: nước cốt phải sánh mịn, không vón, không tách nước.

⑥ Trình bày

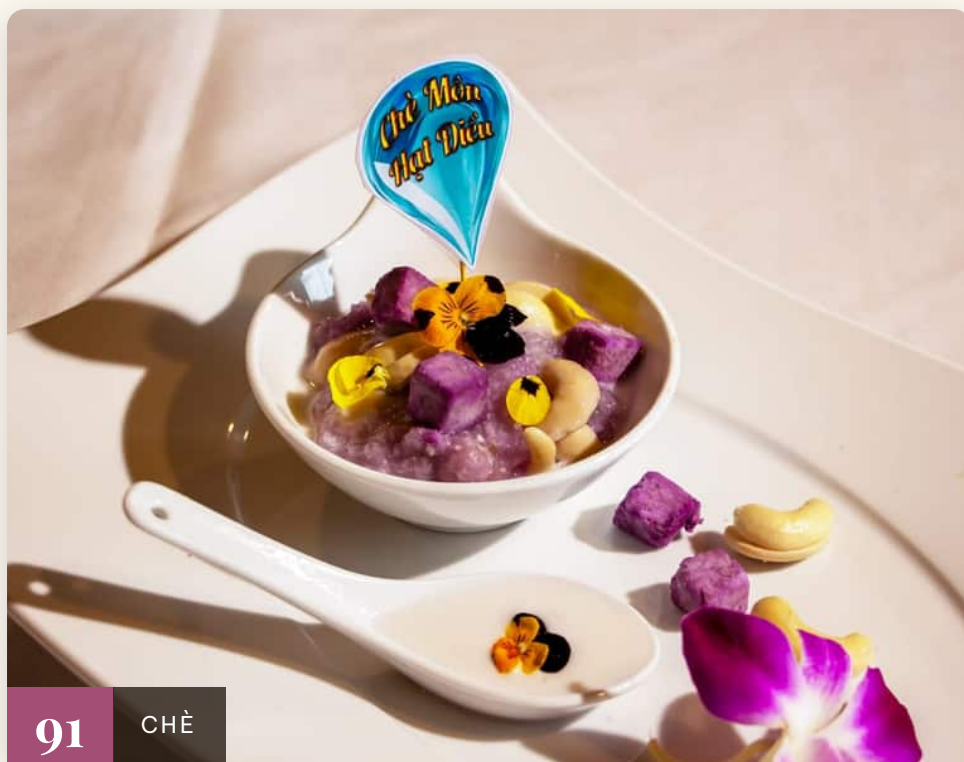
1. Múc chè ra chén hoặc ly thủy tinh.
2. Chan nước cốt dừa lên mặt.
3. Rắc đậu phộng rang giã dập (tùy chọn).
4. Dùng nóng hoặc thêm đá bào tùy khẩu vị.

III. Yêu cầu thành phẩm

- ✓ Củi bưởi giòn dai, hết vị the đắng, lên đủ 2 màu xanh – tím tự nhiên.
- ✓ Bột năng áo củi bưởi trong, không bị bỏ hay rã ra nước chè.
- ✓ Đậu xanh chín mềm, còn nguyên hạt.
- ✓ Nước chè sánh vừa, trong, không vón bột.
- ✓ Nước cốt dừa sánh mịn, béo, mặn ngọt hài hòa.

IV. Lưu ý của bếp

- 💡 Củi bưởi phải sơ chế kỹ (bóp muối, xả nhiều lần, vắt ráo) để hết the đắng.
- 💡 Chỉ cho màu vừa thấm, không cho quá tay làm củi bưởi bị nhão và mất màu tự nhiên.
- 💡 Áo bột năng xong nên lọc ngay, để lâu bột bị ỉm sẽ rã khi lọc.
- 💡 Thau nước đá là bước bắt buộc: giúp củi bưởi giòn và tách rời từng miếng.



91

CHÈ

Chè Môn Hạt Điều

Chè khoai môn cao nấu cùng hạt điều và bột báng, chan nước cốt dừa. Vị bùi của môn quyện với cái béo thơm của hạt điều — nổi vị với chương Bình Phước.

NĂNG SUẤT 10 phần	SƠ CHẾ*	NẤU*	TỔNG*	ĐỘ KHÓ Trung bình
	40'	45'	85'	

ẨM THỰC

Đồng Nai

TÔ / ĐĨA

Chén hoặc ly thủy tinh

Δ **Dị ứng**

 **Hạt cây**

I. Nguyên vật liệu

Định lượng cho **10 phần** · cột *5/*10 nhân sẵn cho tiệc lớn (nhóm "nêm vừa ăn" không nhân máy móc).

NGUYÊN LIỆU CHÍNH			
1 Khoai môn cao	800 g	4000 g	8000 g
Gọt vỏ, cắt khối 2 cm			
2 Hạt điều rang	200 g	1000 g	2000 g
Loại nguyên hạt, bỏ vỏ lụa			
3 Bột báng	80 g	400 g	800 g
Ngâm nước 30 phút trước khi nấu			
4 Lá dứa	5 lá	25 lá	50 lá
Buộc gút, nấu cùng cho thơm			

NƯỚC CHÈ			
1 Nước lọc	1500 ml	7500 ml	15000 ml
2 Đường cát trắng	250 g	1250 g	2500 g
3 Muối tinh	5 g	25 g	50 g
Một nhúm cho dậy vị ngọt			
4 Bột năng	30 g	150 g	300 g
Pha loãng với 80 ml nước, tạo độ sánh			

NƯỚC CỐT DỪA			
1 Nước cốt dừa	400 ml	2000 ml	4000 ml
2 Đường cát trắng	40 g	200 g	400 g
3 Muối tinh	3 g	15 g	30 g
4 Bột năng	10 g	50 g	100 g
Pha loãng với 30 ml nước			

II. Cách thực hiện

① Sơ chế khoai môn

1. Khoai môn gọt vỏ, cắt khối 2 cm, rửa qua cho bớt nhựa rồi để ráo.
2. HẤP khoai môn 15–20 phút tới khi vừa chín tới, xăm đũa thấy mềm là được.
3. Không luộc: luộc thì môn ngấm nước, cho vào nồi chè là nát.

② Ngâm bột báng

1. Ngâm bột báng trong nước lạnh 30 phút cho nở mềm.
2. Vớt ra xả lại nước sạch, để ráo.

③ Nấu nước chè

1. Đun 1,5 lít nước với lá dứa buộc gút cho dậy mùi, vớt lá ra.
2. Cho đường và muối vào khuấy tan.
3. Thả bột báng vào nấu 8–10 phút tới khi hạt trong suốt hết lõi trắng.

④ Cho khoai môn và hạt điều

1. Cho khoai môn đã hấp vào, đun lửa nhỏ 5 phút, khuấy nhẹ tay để môn không vỡ.
2. Cho nước bột năng vào từ từ, khuấy đều tới khi nước chè sánh nhẹ.
3. Cho hạt điều vào 5 phút cuối rồi tắt bếp.

⑤ Nấu nước cốt dừa

1. Đun nước cốt dừa với đường và muối, lửa nhỏ, KHÔNG để sôi bùng.
2. Cho nước bột năng vào, khuấy tới khi sánh mịn thì tắt bếp.

⑥ Trình bày

1. Múc chè ra chén hoặc ly thủy tinh, để khoai môn và hạt điều nổi đều trên mặt.
2. Chan nước cốt dừa lên sau cùng, để nguyên vệt trắng cho đẹp mắt.
3. Dùng nóng, hoặc để nguội thêm đá bào tùy khẩu vị.

III. Yêu cầu thành phẩm

- ✓ Khoai môn bỏ bụi nhưng còn nguyên khối, không tan rã vào nước chè.
- ✓ Bột báng trong suốt, không còn lõi trắng đục ở giữa.
- ✓ Nước chè sánh nhẹ, ngọt vừa, không lợn cợn.
- ✓ Hạt điều còn giòn bụi, chưa bị mềm rục.

IV. Lưu ý của bếp

- 💡 Hấp khoai môn thay vì luộc – luộc là môn ngấm nước rồi nát khi nấu chè.
- 💡 Cho hạt điều vào 5 phút cuối để giữ độ giòn.
- 💡 Khoai môn cao (môn sáp) mới bỏ bụi; môn nước nấu chè sẽ sượng.



92

XÔI

Xôi Xoài – Mít – Sầu Riêng

Xôi nếp hấp trộn nước cốt dừa, dọn cùng xoài chín, mít và sầu riêng. Món tráng miệng gom cả hương trái cây của miệt vườn.

NĂNG SUẤT	SƠ CHẾ*	NẤU*	TỔNG*	ĐỘ KHÓ
10 phần	40'	45'	85'	Đễ

ẨM THỰC

Đồng Nai

TÔ / ĐĨA

Đĩa phẳng · sốt cốt dừa để riêng chén nhỏ

△ Dị ứng

● Mè (vùng)

🗑️ Sữa & chế phẩm

I. Nguyên vật liệu

Định lượng cho **10 phần** · cột *5/*10 nhân sẵn cho tiệc lớn (nhóm "nêm vừa ăn" không nhân máy móc).

NGUYÊN LIỆU CHÍNH

1 Gạo nếp 1000 g 5000 g 10000 g

Nếp sếp hoặc nếp cái hoa vàng, ngâm 6 giờ

2	Lá dứa	5 lá	25 lá	50 lá
	Lót đáy xúng cho thơm			
3	Xoài chín	600 g	3000 g	6000 g

Loại xoài cát, thái lát dày 1 cm			
4 Mít	400 g	2000 g	4000 g
Bỏ hạt, xé đôi múi			
5 Sầu riêng	300 g	1500 g	3000 g
Phần cơm, bỏ hạt			
6 Mè trắng rang	40 g	200 g	400 g

TRỘN XÔI

1 Nước cốt dừa có thể thêm sữa đặc	400 ml	2000 ml	4000 ml
2 Đường cát trắng	150 g	750 g	1500 g
3 Muối tinh	8 g	40 g	80 g

SỐT CỐT DỪA

1 Nước cốt dừa	250 ml	1250 ml	2500 ml
2 Đường cát trắng	40 g	200 g	400 g
3 Muối tinh	4 g	20 g	40 g
4 Bột năng hoặc bột gạo	12 g	60 g	120 g
Pha loãng với 30 ml nước			

II. Cách thực hiện

① Ngâm và hấp nếp

- Vo sạch nếp, ngâm nước 6 giờ hoặc để qua đêm, cho vào một ít muối xả lại rồi để thật ráo.
- Lót lá dứa xuống đáy xửng, trải nếp dày đều, xăm vài lỗ cho hơi lên.
- Hấp 35–40 phút, giữa chừng mở nắp lau hơi nước đọng ở vung một lần.

② Trộn nước cốt dừa

- Hòa tan nước cốt dừa với đường và muối, đun ấm cho tan hẳn.

- Trút xôi còn nóng ra thau, rưới hỗn hợp vào, xới đều tay.
- Đậy kín ủ 20 phút cho xôi thấm và lên độ bóng.

③ Nấu sốt cốt dừa

- Đun nước cốt dừa với đường và muối, lửa nhỏ, không để sôi bùng.
- Cho nước bột năng vào, khuấy tới khi sánh mịn thì tắt bếp.

④ Sơ chế trái cây

- Xoài gọt vỏ, thái lát dày 1 cm.
- Mít bỏ hạt, xé đôi múi cho vừa gấp.
- Sầu riêng tách lấy cơm, bỏ hạt, để nguyên múi.
- Giữ lạnh cho tới lúc dọn.

⑤ Trình bày

- Đơm xôi thành khối vuông hoặc dùng khuôn ép cho gọn mặt, đặt lệch một bên đĩa.
- Xếp xoài thái lát, múi mít và cơm sầu riêng thành ba phần riêng bên cạnh, không trộn lẫn.
- Rưới sốt nước cốt dừa lên xôi, rắc mè rang. Dùng khi xôi còn ấm, trái cây mát lạnh.

III. Yêu cầu thành phẩm

- ✓ Hạt xôi bóng dẻo, tươi hạt, không nhão cũng không khô.
- ✓ Xôi thấm nước cốt dừa nhưng không ướt đáy đĩa.
- ✓ Trái cây chín tới, giữ nguyên miếng, không bị dập nát.
- ✓ Sốt nước cốt dừa sánh mịn, mặn ngọt cân, không tách dầu.

IV. Lưu ý của bếp

- 💡 Ngâm nếp đủ 6 giờ; ngâm thiếu là xôi sượng lõi mà mặt đã nhão.
- 💡 Trộn nước cốt dừa lúc xôi còn nóng rồi ủ kín 20 phút – xôi mới thấm đều và bóng.
- 💡 Trái cây để lạnh, xôi để ấm: chênh nhiệt là chỗ ngon nhất của món này.



93

BÁNH DÂN GIAN

Rau Câu Trái Cây

Rau câu đổ nhiều lớp xen kẽ giữa nước cốt dừa và chanh dây. Lớp trắng lớp vàng, mát lạnh, chua ngọt hài hòa.

NĂNG SUẤT
30 phần

TỔNG*
450'

ẨM THỰC
Đồng Nai

TÔ / ĐĨA
Khuôn hộp chữ nhật · cắt miếng bày đĩa

Δ Dị ứng

 Sữa & chế phẩm

I. Nguyên vật liệu

Định lượng cho **30 phần** · cột ***5**/***10** nhân sẵn cho tiệc lớn (nhóm "nêm vừa ăn" không nhân máy móc).

RAU CÂU NỀN			
1 Rau câu Aga	50 g	250 g	500 g
Ngâm nở 30 phút trước khi nấu			
2 Nước lọc	1600 g	8000 g	16000 g
3 Đường cát trắng	350 g	1750 g	3500 g
4 Muối tinh	3 g	15 g	30 g

LỚP SỮA DỪA			
1 Nước cốt dừa	400 g	2000 g	4000 g
2 Sữa đặc có đường	100 g	500 g	1000 g

LỚP CHANH DÂY			
1 Nước cốt chanh dây	60 g	300 g	600 g
2 Hạt chanh dây	vừa đủ	—	—
Trang trí mặt lớp chanh dây			

II. Cách thực hiện

① Ngâm rau câu

1. Cho rau câu Aga vào nước, ngâm 30 phút cho nở đều.

② Nấu rau câu nền

1. Bắc nồi rau câu đã ngâm lên bếp, nấu đến khi rau câu tan hoàn toàn.
2. Cho đường và muối vào, khuấy đều.

③ Rau câu chanh dây

1. Lấy 1/4 phần rau câu vừa nấu cho ra tô.

2. Cho 60 gr nước cốt chanh dây vào, nấu sôi nhẹ rồi tắt bếp.

④ Rau câu sữa dừa

1. Phần rau câu còn lại cho nước cốt dừa và sữa đặc vào.
2. Quậy đều, nấu sôi nhẹ rồi tắt bếp.

⑤ Đổ khuôn nhiều lớp

1. Chuẩn bị 4 hộp chữ nhật.
2. Đổ rau câu chanh dây và rau câu sữa dừa vào hộp, khoảng 2/3 hộp.
3. Chờ mặt rau câu se lại — canh còn ấm, không để nguội hẳn thì các lớp mới dính vào nhau.
4. Đổ tiếp lớp rau câu sữa dừa còn lại lên mặt, chờ se mặt.
5. Đổ lớp trên cùng là rau câu chanh dây còn lại.
6. Trang trí vài hạt chanh dây lên lớp chanh dây cho đẹp mắt.

⑥ Trình bày

1. Chờ rau câu se mặt và nguội hẳn rồi cắt miếng vừa ăn.
2. Trang trí vài hạt chanh dây lên lớp chanh dây cho đẹp mắt.

III. Yêu cầu thành phẩm

- ✓ Các lớp dính chắc vào nhau, không tách rời khi cắt.
- ✓ Lớp chanh dây vàng trong, lớp sữa dừa trắng đục, ranh giới rõ và phẳng.
- ✓ Miếng rau câu giòn mát, không bị vỡ hay chảy nước.
- ✓ Vị chua của chanh dây cân với vị béo ngọt của nước cốt dừa.



94

BÁNH DÂN GIAN

Bánh Khoai Mì Nướng

Bánh khoai mì nướng (bánh tằm khoai mì nướng) là món bánh dân gian Nam Bộ. Khoai mì mài nhuyễn vắt ráo trộn cùng nước cốt dừa, sữa tươi và bơ, nướng ở nhiệt độ vừa cho mặt bánh vàng nâu, ruột bánh dẻo mềm, thơm béo mùi dừa và bơ.

NĂNG SUẤT

10 phần

TỔNG*

60'

ẨM THỰC

Đồng Nai

TÔ / ĐĨA

Đĩa lót lá chuối

Δ **Dị ứng**

 Sữa & chế phẩm

 Lúa mì (gluten)

 Trứng

I. Nguyên vật liệu

Định lượng cho **10 phần** · cột *5/*10 nhân sẵn cho tiệc lớn (nhóm "nêm vừa ăn" không nhân máy móc).

NGUYÊN LIỆU CHÍNH			
1 Khoai mì Mài nhuyễn, vắt ráo	1000 g	5000 g	10000 g
2 Nước cốt dừa	500 g	2500 g	5000 g
3 Đường cát trắng	400 g	2000 g	4000 g
4 Sữa tươi	200 g	1000 g	2000 g
5 Bột năng	150 g	750 g	1500 g
6 Bột mì	150 g	750 g	1500 g
7 Bơ Đun chảy	50 g	250 g	500 g
8 Trứng gà	vừa đủ	—	—
9 Muối tinh	3 g	15 g	30 g
10 Dầu ăn Dùng thoa khuôn	2 muỗng	10 muỗng	20 muỗng

II. Cách thực hiện

① Sơ chế khoai mì

- Khoai mì lột vỏ, ngâm nước cho ra hết nhựa.
- Mài nhuyễn, vắt ráo bớt nước, lấy 1.000 gr.

② Trộn bột

- Cho vào thau: khoai mì mài, đường, nước cốt dừa, bột năng, bột mì, sữa tươi, bơ, muối và trứng.
- Trộn thật đều cho hỗn hợp đồng nhất.
- Nếu hỗn hợp còn khô, thêm chút nước cho vừa; nếu đã đủ độ sệt thì không cần thêm.

③ Nướng bánh

- Khuôn thoa dầu ăn cho chống dính.
- Chia bột vào khuôn, dàn phẳng mặt.
- Nướng: lửa trên 200°C – lửa dưới 200°C, khoảng 60 phút.
- Bánh chín khi mặt vàng nâu đều, xiên tăm vào giữa rút ra khô.

④ Trình bày

- Để bánh nguội bớt rồi mới cắt, bánh sẽ không bị nát.
- Cắt miếng vuông hoặc thoi, bày lên đĩa có lót lá chuối.
- Dùng nguội hoặc còn ấm.

III. Yêu cầu thành phẩm

- ✓ Mặt bánh vàng nâu đều, không cháy khét.
- ✓ Ruột bánh dẻo mềm, không bị khô hay bở.
- ✓ Thơm mùi nước cốt dừa và bơ, vị ngọt vừa, hậu béo.
- ✓ Cắt miếng giữ nguyên khối, không rã.

IV. Lưu ý của bếp

- 💡 Khoai mì phải ngâm và vắt kỹ để loại bỏ độc tố và nhựa.
- 💡 Vắt vừa ráo, không vắt quá khô, bánh sẽ mất độ dẻo.
- 💡 Nướng đủ lâu ở lửa vừa; lửa cao làm cháy mặt nhưng ruột chưa chín.



95

BÁNH

Bánh Quai Vạc Biên Hòa

Bánh quai vạc vỏ bột mì nhồi với nước sôi và dầu, nhân dừa nạo sên đường. Món bánh ngọt dân gian quen thuộc của người Biên Hòa.

NĂNG SUẤT 10 phần	SƠ CHẾ*	NẤU*	TỔNG*	ĐỘ KHÓ
	230'	40'	270'	Trung bình

ẨM THỰC

Đồng Nai

TÔ / ĐĨA

Đĩa lót giấy thấm dầu hoặc lá chuối

Δ Dị ứng

 Lúa mì (gluten)

I. Nguyên vật liệu

Định lượng cho **10 phần** · cột *5/*10 nhân sẵn cho tiệc lớn (nhóm "nêm vừa ăn" không nhân máy móc).

BỘT VỎ			
1 Bột mì số 8	300 g	1500 g	3000 g
2 Dầu ăn	100 g	500 g	1000 g
3 Nước sôi	100 g	500 g	1000 g
4 Muối tinh	2 g	10 g	20 g

NHÂN DỪA			
1 Dừa nạo	200 g	1000 g	2000 g
Chef ghi là "dừa nhân" – xin xác nhận là dừa nạo sợi			
2 Đường cát trắng	60 g	300 g	600 g
3 Muối tinh	1 g	5 g	10 g
4 Nước	100 g	500 g	1000 g
Sên cùng dừa			
5 Bột năng	10 g	50 g	100 g
Pha loãng với 30 g nước rồi mới cho vào			

CHIÊN BÁNH			
1 Dầu ăn	800 ml	4000 ml	8000 ml
Để chiên ngập			

II. Cách thực hiện

① Nhồi bột vỏ

1. Cho muối, dầu ăn và nước sôi vào tô, quấy tan muối.
2. Cho bột mì vào hỗn hợp trên từ từ.
3. Dùng đũa bếp khuấy đến khi bột hút hết nước và dầu.

4. Dùng tay nhồi mịn, đập bột 5–6 lần.
5. Ủ bột 2–3 giờ.

② Sên nhân dừa

1. Cho dừa nạo, đường, muối và 100 g nước vào chảo, sên lửa nhỏ.
2. Khi thấy dừa trong bóng và rít tay, pha 10 g bột năng với 30 g nước rồi cho vào dừa.
3. Sên tiếp 5 phút là được.

③ Chia bột và cán vỏ

1. Chia bột đã ủ thành từng viên khoảng 25 g, vệt tròn.
2. Cán mỏng thành hình tròn đường kính 9–10 cm, dày đều khoảng 2 mm.
3. Cán tới đâu gói tới đó, để lâu là mặt bột khô, gấp mép không dính.

④ Gói nhân và gấp mép

1. Cho khoảng 15 g nhân dừa vào giữa miếng bột.
2. Gấp đôi thành hình bán nguyệt, miết chặt mép cho kín hẳn.
3. Xoắn viền mép thành gợn sóng, hoặc dùng nĩa ấn răng cưa quanh mép.
4. Mép phải kín: hở là nhân chảy ra dầu khi chiên.

⑤ Chiên bánh

1. Đun dầu 160–165°C, thả bánh vào chiên ngập, lửa vừa.
2. Chiên 5–7 phút, trở một lần, tới khi vỏ vàng đều và nổi phồng nhẹ.
3. Vớt lên rack hoặc giấy thấm dầu, không xếp chồng khi còn nóng.

⑥ Trình bày

1. Xếp bánh nghiêng thành hàng trên đĩa lót giấy thấm dầu hoặc lá chuối.
2. Để lộ viền mép xoắn sóng – đây là nét nhận ra bánh quai vạc.
3. Dùng khi còn ấm, vỏ mới giữ được độ giòn.

III. Yêu cầu thành phẩm

- ✓ Bột vỏ nhồi mịn, hút hết nước và dầu, ủ đủ 2–3 giờ.
- ✓ Nhân dừa sên tới khi trong bóng, rít tay, không còn chảy nước.
- ✓ Vỏ bánh vàng đều, giòn xốp, không ngấm dầu.
- ✓ Mép gấp kín và đều, nhân không chảy ra ngoài khi chiên.
- ✓ Nhân dừa ngọt vừa, còn ấm, không khô xác.

IV. Lưu ý của bếp

- 💡 Cán tới đâu gói tới đó – để lâu mặt bột khô là gấp mép không dính.
- 💡 Mép phải miết thật kín, hở một chút là nhân dừa chảy ra dầu khi chiên.



96

BÁNH DÂN GIAN



Bánh Chuối

Bánh chuối hấp là món bánh dân gian mộc mạc của Nam Bộ. Chef Mỹ Hoa dùng đường thốt nốt thay đường cát nên bánh lên màu vàng hổ phách rất đẹp và có mùi thơm đặc trưng. Bánh dai mềm nhờ bột năng, ăn kèm nước cốt dừa sánh mịn.

NĂNG SUẤT

10 phần

TỔNG*

15'

ẨM THỰC

Đồng Nai

TÔ / ĐĨA

Đĩa

I. Nguyên vật liệu

Định lượng cho **10 phần** · cột *5/*10 nhân sẵn cho tiệc lớn (nhóm "nêm vừa ăn" không nhân máy móc).

NGUYÊN LIỆU CHÍNH			
1 Chuối	750 g	3750 g	7500 g
Chuối sứ/chuối xiêm chín, cắt lát mỏng			
2 Bột năng	250 g	1250 g	2500 g
3 Nước lọc	300 g	1500 g	3000 g
4 Đường thốt nốt	100 g	500 g	1000 g
Tạo màu vàng và mùi thơm đặc trưng			
5 Dầu ăn	vừa đủ	—	—
Thoa khuôn chống dính			

NƯỚC CỐT DỪA			
1 Nước lọc	750 g	3750 g	7500 g
Dùng chung công thức nước cốt dừa của Chè Bưởi			
2 Nước cốt dừa	350 g	1750 g	3500 g
Dùng chung công thức nước cốt dừa của Chè Bưởi			
3 Đường cát trắng	40 g	200 g	400 g
Dùng chung công thức nước cốt dừa của Chè Bưởi			
4 Bột gạo	30 g	150 g	300 g
Dùng chung công thức nước cốt dừa của Chè Bưởi			
5 Muối tinh	5 g	25 g	50 g
Dùng chung công thức nước cốt dừa của Chè Bưởi			

II. Cách thực hiện

① Nấu hỗn hợp bột

1. Cho nước lọc và đường thốt nốt vào nồi, nấu sôi cho đường tan hết.
2. Hạ nhiệt xuống khoảng 70°C.
3. Cho bột năng vào, khuấy đều tay cho bột mịn, không vón.
4. Lược hỗn hợp qua rây.

② Trộn chuối

1. Chuối lột vỏ, cắt lát mỏng.
2. Cho chuối vào hỗn hợp bột, trộn đều cho chuối áo kín bột.

③ Hấp bánh

1. Khuôn thoa dầu ăn cho chống dính.
2. Đun nước trong xửng cho sôi mạnh.
3. Đổ hỗn hợp chuối vào khuôn, dàn phẳng mặt.
4. Hấp khoảng 15 phút là chín.
5. Lấy ra: bánh lên màu vàng đẹp của đường thốt nốt.

④ Nấu nước cốt dừa

1. Cho nước lọc, đường, bột gạo và muối vào thau, khuấy tan hoàn toàn.
2. Lược qua rây cho mịn.
3. Bắc lên bếp nấu sôi, khuấy nhẹ tay và đều tay.
4. Cho nước cốt dừa vào, vẫn khuấy nhẹ tay đến khi sôi lăn tăn thì tắt lửa.
5. Yêu cầu: nước cốt phải sánh mịn, không vón, không tách nước.

⑤ Trình bày

1. Để bánh nguội hẳn rồi mới cắt, bánh sẽ giữ được thớ đẹp.
2. Cắt miếng vừa ăn, xếp lên đĩa.
3. Chan nước cốt dừa lên mặt, rắc mè rang hoặc đậu phộng rang giã dập (tùy chọn).

III. Yêu cầu thành phẩm

- ✓ Bánh lên màu vàng hổ phách tự nhiên của đường thốt nốt.
- ✓ Bánh dai mềm, trong, không bị vỡ hay cứng.
- ✓ Chuối chín ngọt, phân bố đều trong bánh.
- ✓ Nước cốt dừa sánh mịn, béo, không tách nước.

IV. Lưu ý của bếp

- 💡 Phải hạ nhiệt xuống khoảng 70°C mới cho bột nặn vào; nước còn sôi sẽ làm bột chín cục.
- 💡 Lược qua rây là bước bắt buộc để bánh mịn.
- 💡 Chuối càng chín thì bánh càng thơm ngọt.
- 💡 Nước cốt dừa dùng chung công thức với món Chè Bưởi.



97

BÁNH DÂN GIAN

Bánh Da Lợn

Bánh da lợn là món bánh hấp nhiều lớp đặc trưng Nam Bộ. Chef Mỹ Hoa làm bánh 3 lớp xen kẽ: lá dứa – đậu xanh – lá dứa. Lớp lá dứa xanh trong, dai dẻo; lớp đậu xanh vàng mịn, bùi béo. Bánh được hấp từng lớp nên các lớp tách bạch rõ ràng, không lẫn màu.

NĂNG SUẤT

10 phần

TỔNG*

140'

ẨM THỰC

Đồng Nai

TÔ / ĐỊA

Đĩa

I. Nguyên vật liệu

Định lượng cho **10 phần** · cột *5/*10 nhân sẵn cho tiệc lớn (nhóm "nêm vừa ăn" không nhân máy móc).

LỚP LÁ DỨA (2 LỚP: ĐÁY & MẶT)				
1 Bột năng	150 g	750 g	1500 g	
2 Bột gạo	35 g	175 g	350 g	
3 Đường cát	120 g	600 g	1200 g	
4 Nước cốt dừa	100 g	500 g	1000 g	
5 Nước lọc	350 g	1750 g	3500 g	
Chia: 100 gr nước lá dứa + 250 gr nước nấu sôi				
6 Muối tinh	1.5 g	7.5 g	15 g	
LỚP ĐẬU XANH (LỚP GIỮA)				
1 Đậu xanh	100 g	500 g	1000 g	
Ngâm 2 giờ, nấu chín, xay mịn				
2 Bột năng	150 g	750 g	1500 g	
3 Bột gạo	35 g	175 g	350 g	
4 Đường cát	120 g	600 g	1200 g	
5 Nước cốt dừa	100 g	500 g	1000 g	
6 Nước lọc	350 g	1750 g	3500 g	
Chia: 100 gr quây bột + 250 gr nấu sôi				
7 Muối tinh	1.5 g	7.5 g	15 g	
KHÁC				
1 Dầu ăn	vừa đủ	—	—	
Thoa khuôn chống dính				

II. Cách thực hiện

① Pha bột lá dứa

1. Cho bột gạo, bột năng, đường cát, muối, nước cốt dừa và 100 gr nước lá dứa vào thau.
2. Quậy tan hoàn toàn, lược qua rây cho mịn (hỗn hợp 1).
3. Phần nước còn lại (250 gr) nấu sôi, đổ từ từ vào hỗn hợp 1.
4. Khuấy mịn cho hỗn hợp đồng nhất.
5. → Được 1 thau bột lá dứa.

② Pha bột đậu xanh

1. Đậu xanh ngâm nước 2 giờ, đem nấu chín, xay thật mịn.
2. Cho bột gạo, bột năng, đường cát, muối, 100 gr nước cốt dừa và 100 gr nước lọc vào thau.
3. Quậy tan, lược qua rây.
4. Phần nước còn lại (250 gr) nấu sôi, đổ vào hỗn hợp trên, quậy cho mịn.
5. Cho đậu xanh đã xay mịn vào, trộn đều.
6. → Được 1 thau bột đậu xanh.

③ Hấp lớp 1 — lá dứa

1. Thoa dầu ăn vào khuôn.
2. Đun nước trong ủng cho sôi mạnh.
3. Đổ lớp bột lá dứa vào khuôn.
4. Hấp khoảng 5 phút là chín.

④ Hấp lớp 2 — đậu xanh

1. Đổ tiếp lớp bột đậu xanh lên trên lớp lá dứa đã chín.
2. Hấp khoảng 7 phút là chín.

⑤ Hấp lớp 3 — lá dứa (lớp mặt)

1. Đổ phần bột lá dứa còn lại lên làm lớp mặt trên cùng.
2. Hấp khoảng 6 phút là chín.
3. Lấy khuôn ra, để nguội hoàn toàn.

⑥ Trình bày

1. Để bánh nguội hẳn mới lấy ra khỏi khuôn và cắt, các lớp mới không bị dính vào nhau.
2. Dao nhúng nước cho khỏi dính, cắt miếng vuông hoặc thoi.
3. Bày lên đĩa, thấy rõ 3 lớp xanh – vàng – xanh.

III. Yêu cầu thành phẩm

- ✓ Ba lớp tách bạch rõ ràng, không lẫn màu vào nhau.
- ✓ Lớp lá dứa xanh trong, dai dẻo, thơm mùi lá dứa.
- ✓ Lớp đậu xanh vàng mịn, bùi, không lợn cợn.
- ✓ Bánh dai mềm, không vỡ, không chảy nước.

IV. Lưu ý của bếp

- 💡 Mỗi lớp phải chín hẳn rồi mới đổ lớp kế tiếp, nếu không các lớp sẽ lẫn màu.
- 💡 Bột nào cũng phải lược qua rây — đây là bước quyết định độ mịn của bánh.
- 💡 Đậu xanh xay càng mịn thì lớp giữa càng đẹp.
- 💡 Lau khô nắp xúng trước khi đun để nước không nhỏ xuống làm rỗ mặt bánh.

Long Khánh

Trái ngọt vào mâm mặn

9 MÓN · DO CÁC HỘI VIÊN CÙNG THỰC HIỆN

Long Khánh là xứ trái cây của Đồng Nai – **chôm chôm** và **sầu riêng** đi khắp cả nước. Chương cuối đặt câu hỏi ngược: nếu đưa chính những trái ấy vào mâm mặn thì sao? Câu trả lời là **gỏi gà chôm chôm** lấy vị ngọt mọng thay cho xoài chua, **gà nấu sầu riêng** béo sánh như một nồi cà ri lạ miệng, và **tôm chiên giòn chấm sốt sầu riêng**. Bên cạnh đó là lối bếp nhà hàng của vùng đất đỏ: canh gà hoa nấm, cá chép giòn hấp hoa xuân, gà hấp nấm đông trùng, gà cuộn măng tây. Chín món khép lại cuốn sách – lời nhắc rằng ẩm thực một vùng đất luôn bắt đầu từ thứ vườn nhà sẵn có.





98

MÓN CANH

Canh Gà Hoa Nấm

Canh gà nấu cùng nấm hương, nấm mèo và hoa bí, hoa thiên lý hái trong vườn. Nước canh trong, ngọt thanh từ xương gà; dọn từng chén nhỏ kèm vắt bún trắng gác trên miệng chén.

NĂNG SUẤT	SƠ CHẾ*	NẤU*	TỔNG*	ĐỘ KHÓ
10 phần	45'	75'	120'	Trung bình

ẨM THỰC

Đồng Nai

TÔ / ĐĨA

Chén sứ trắng đặt trên đĩa lót · vắt bún gác miệng chén

△ **Dị ứng**

 Cá

I. Nguyên vật liệu

Định lượng cho **10 phần** · cột *5/*10 nhân sẵn cho tiệc lớn (nhóm "nêm vừa ăn" không nhân máy móc).

NƯỚC DÙNG			
1 Xương gà	800 g	4000 g	8000 g
Xương lưng và cổ, chặt khúc			
2 Nước lọc	4000 ml	20000 ml	40000 ml
3 Hành tây	200 g	1000 g	2000 g
Nướng sơ cho thơm			
4 Gừng	30 g	150 g	300 g
Nướng sơ, đập dập			

NGUYÊN LIỆU CHÍNH			
1 Gà tre	1200 g	6000 g	12000 g
Lọc lấy phần thịt, thái miếng vừa gấp			
2 Nấm hương tươi	200 g	1000 g	2000 g
Cắt chân, khía hoa trên mặt			
3 Hoa bí	100 g	500 g	1000 g
Khoảng 10 bông, bỏ nhụy			
4 Hoa thiên lý	120 g	600 g	1200 g
Nhặt cuống già			
5 Đậu đũa	150 g	750 g	1500 g
Cắt khúc 5 cm			
6 Cà chua bi	200 g	1000 g	2000 g
Để nguyên trái			

GIA VỊ			
1 Hành tím	60 g	300 g	600 g
Băm nhuyễn			
2 Muối tinh	15 g	75 g	150 g

3 Hạt nêm gà	25 g	125 g	250 g
Thường có bột cá hoặc bột tôm — xem nhãn nhà sản xuất · Nhiều loại có bột cá hoặc bột tôm — xem nhãn nhà sản xuất			
4 Nước mắm 35–40 độ đậm	20 ml	100 ml	200 ml
Làm từ cá — người dị ứng cá cần lưu ý			
5 Đường cát trắng	15 g	75 g	150 g
6 Tiêu đen xay	5 g	25 g	50 g
7 Dầu ăn	40 ml	200 ml	400 ml

DỌN KÈM · TRANG TRÍ			
1 Bún tươi	500 g	2500 g	5000 g
Chia 10 vát nhỏ			
2 Hành lá	100 g	500 g	1000 g
Chừa 10 cọng nguyên để trần mềm làm quai bún			
3 Ngò rí	30 g	150 g	300 g

II. Cách thực hiện

① Sơ chế xương và gà

- Xương gà chần qua nước sôi 5 phút, rửa lại cho sạch bọt bẩn.
- Hành tây và gừng nướng sơ đến khi dậy mùi, cạo bỏ phần cháy.
- Gà tre lọc lấy thịt, thái miếng vừa gấp; phần xương cho vào nồi ninh chung.

② Sơ chế nấm, hoa và rau củ

- Nấm hương cắt chân, rửa nhanh rồi khía hình chữ thập trên mặt cho đẹp.

2. Hoa bí bỏ nhụy, hoa thiên lý nhặt cuống già, rửa nhẹ tay rồi để ráo.
3. Trần mềm 10 cọng hành lá trong nước sôi 10 giây để lát nữa làm quai buộc vắt bún.

③ Ninh nước dùng

1. Cho xương gà, hành tây và gừng đã nướng vào nồi cùng 4 lít nước lạnh.
2. Đun đến khi vừa sôi thì hạ lửa nhỏ, hớt bọt liên tục trong 15 phút đầu.
3. Ninh liu riu 60 phút, giữ mặt nước chỉ lăn tăn – sôi bùng là nước đục.
4. Lọc qua rây, thu khoảng 3 lít nước dùng trong.

④ Nấu canh

1. Phi thơm hành tím với dầu ăn, cho thịt gà vào xào săn rồi trút vào nồi nước dùng.
2. Nấu 8 phút cho thịt chín tới, nhiệt độ tâm đạt tới thiểu 74°C.
3. Cho nấm hương, và cà chua vào, nấu thêm 4 phút.
4. Nêm muối, hạt nêm, nước mắm
5. Cho hoa bí và hoa thiên lý vào nồi đã tắt lửa, đun nắp 1 phút cho hoa vừa chín tái.

⑤ Trình bày

1. Múc canh ra chén sứ trắng, xếp nấm và cà chua bi nổi đều trên mặt.
2. Cuộn bún thành vắt tròn, xỏ qua cọng hành lá đã trần rồi gác ngang miệng chén.
3. Cài một bông hoa bí bên mép chén, rắc tiêu và ngò rí, dọn nóng.

III. Yêu cầu thành phẩm

- ✓ Nước canh TRONG, nhìn thấy rõ đáy chén; không đục, không vẩn mỡ dày.
- ✓ Vị ngọt đến từ xương gà và nấm, không phải từ bột ngọt.
- ✓ Thịt gà mềm nhưng còn thớ, không bỏ nát.
- ✓ Hoa bí và hoa thiên lý còn xanh, còn dáng, không nhũn.
- ✓ Cà chua bi còn nguyên trái, chưa bung vỏ.

IV. Lưu ý của bếp

- 💡 Hoa bí và hoa thiên lý chỉ thả vào lúc tắt bếp – nấu lâu là nhũn và mất mùi thơm.
- 💡 Hớt bọt liên tục trong 15 phút đầu thì nước dùng mới trong; đun sôi bùng là nước đục.



99

MÓN CHÍNH

Cá Chép Giòn Hấp Hoa Xuân

Cá chép giòn cắt khúc hấp cùng măng tây, ớt chuông vàng và cà rốt tía hoa, phủ hoa ăn được nở như một vạt vườn mùa xuân. Thịt cá giòn sần sật, nước hấp ngọt thanh.

NĂNG SUẤT	SƠ CHẾ*	NẤU*	TỔNG*	ĐỘ KHÓ
10 phần	45'	25'	70'	Trung bình

ẨM THỰC

Đồng Nai

TÔ / ĐĨA

Đĩa sứ trắng sâu lòng · dọn nóng cả đĩa hấp

Δ Dị ứng

Lúa mì (gluten)

Đậu nành

Nhuyễn thể (dầu hào, sốt)

Cá

I. Nguyên vật liệu

Định lượng cho **10 phần** · cột *5/*10 nhân sẵn cho tiệc lớn (nhóm "nêm vừa ăn" không nhân máy móc).

NGUYÊN LIỆU CHÍNH			
1 Cá chép giòn	1200 g	6000 g	12000 g
Một con khoảng 2,5 kg, cắt khúc dày 3 cm			
2 Măng tây	300 g	1500 g	3000 g
Cắt khúc 8 cm, chần nhanh giữ màu xanh			
3 Ớt chuông vàng	150 g	750 g	1500 g
Thái lát mỏng theo chiều dọc			
4 Cà rốt	150 g	750 g	1500 g
Tỉa lượn sóng, thái lát 3 mm			

KHỬ TANH			
1 Gừng	80 g	400 g	800 g
Nửa thái sợi, nửa giã lấy nước			
2 Rượu trắng	50 ml	250 ml	500 ml
Rửa lại mình cá sau khi xát muối			
3 Muối hạt	30 g	150 g	300 g
Xát lên mình cá cho sạch nhớt			

NƯỚC HẤP			
1 Nước dừa tươi	400 ml	2000 ml	4000 ml
Cho vị ngọt thanh thay đường			
2 Nước dùng gà	200 ml	1000 ml	2000 ml
3 Nước tương	40 ml	200 ml	400 ml
4 Dầu hào	30 g	150 g	300 g

Làm từ nhuyễn thể – người dị ứng cần lưu ý

5 Đường cát trắng	20 g	100 g	200 g
6 Tiêu đen xay	5 g	25 g	50 g

TRANG TRÍ			
1 Hành boa rô	80 g	400 g	800 g
Phần trắng thái sợi, lót đáy đĩa hấp			
2 Hoa ăn được thiên lý ,bông so đũa	20 g	100 g	200 g
Hoa đậu biếc, hoa xuyên chi hoặc hoa hẹ – rửa sạch, để ráo			
3 hành lá	50 g	250 g	500 g
Húng lủi, ngò rí, lá quế			

II. Cách thực hiện

① Sơ chế cá

- Cá chép giòn đánh vảy, mổ bụng, bỏ mang và màng đen trong bụng.
- Xát muối hạt và gừng giã lên khắp mình cá, để 5 phút rồi rửa lại bằng rượu trắng.
- Rửa sạch, cắt khúc dày 3 cm, thấm khô bằng khăn giấy.

② Sơ chế rau củ

- Măng tây cắt khúc 8 cm, chần nước sôi 30 giây rồi thả ngay vào nước đá để giữ màu.
- Đậu Hà Lan tước xơ, chần nhanh như măng tây.
- Cà rốt tỉa lượn sóng rồi thái lát 3 mm; ớt chuông vàng thái lát mỏng.
- Nấm mèo ngâm nở, cắt chân cứng, thái miếng vừa gắp.

5. Hoa ăn được và rau thơm rửa sạch, để thật ráo,
ĐỂ RIÊNG – cài sau khi hấp.

③ Pha nước hấp

1. Hòa nước dừa tươi, nước dùng gà, nước tương, dầu hào, đường và tiêu.
2. Đun ấm cho tan đường, nếm thấy ngọt thanh mặn dịu là được.
3. Cho dầu điều vào sau cùng, khuấy nhẹ để nước lên ánh vàng cam.

④ Hấp cá

1. Lót hành boa rô thái sợi và gừng sợi xuống đáy đĩa sâu lòng.
2. Xếp khúc cá lên trên, rưới một nửa nước hấp vào đĩa.
3. Hấp lửa lớn 15–18 phút kể từ khi nước trong xửng sôi mạnh.
4. Năm phút cuối xếp cà rốt, ớt chuông, nấm mèo và cà chua bi vào hấp cùng.
5. Thử nhiệt độ tâm cá đạt tối thiểu 63°C, thịt tróc thớ mà còn giòn là đạt.

⑤ Trình bày

1. Lấy đĩa ra khỏi xửng, gác măng tây và đậu Hà Lan đã chần lên mặt cá.
2. Đun sôi lại phần nước hấp còn lại rồi rưới quanh chân cá cho bóng.
3. Cài hoa ăn được và rau thơm lên trên cùng, dọn nóng cả đĩa.

III. Yêu cầu thành phẩm

- ✓ Thịt cá trắng, tróc thớ nhưng còn giòn săn sật, không bở.

- ✓ Da cá nguyên vẹn, không rách nát khi gắp.
- ✓ Nước hấp trong, ánh vàng cam nhẹ, không tanh.
- ✓ Măng tây còn xanh, giòn, không úa vàng.
- ✓ Hoa trang trí còn tươi nguyên cánh – cài sau khi hấp, không hấp chung.

IV. Lưu ý của bếp

- 💡 Cá chép giòn chỉ hấp 15–18 phút; hấp quá tay là mất độ giòn đặc trưng, thịt bở như cá thường.
- 💡 Xát muối hạt và gừng lên mình cá rồi rửa lại bằng rượu trắng thì hết nhớt và mùi tanh bùn.
- 💡 Hoa và rau thơm cài lúc dọn ra, tuyệt đối không cho vào xửng.



100

MÓN CHÍNH

Gà Hấp Nấm Đông Trùng

Gà ta hấp cách thủy cùng đông trùng hạ thảo và tiêu xanh, lót dưới là lát mướp hương ngọt nước. Nước hấp vàng óng đọng lại dưới đáy đĩa — húp một thìa là ấm bụng, thơm mùi thuốc bắc nhẹ.

NĂNG SUẤT	SƠ CHẾ*	NẤU*	TỔNG*	ĐỘ KHÓ
10 phần	40'	45'	85'	Trung bình

ẨM THỰC

Đồng Nai

TÔ / ĐĨA

Đĩa sứ trắng sâu lòng · dọn nóng, kèm chén nước hấp riêng nếu khách muốn húp

△ Dị ứng

🐟 Cá

I. Nguyên vật liệu

Định lượng cho **10 phần** · cột ***5**/***10** nhân sẵn cho tiệc lớn (nhóm "nêm vừa ăn" không nhân máy móc).

NGUYÊN LIỆU CHÍNH			
1 Gà ta	1500 g	7500 g	15000 g
Một con khoảng 1,8 kg, chặt miếng to còn xương			
2 Đông trùng hạ thảo khô	40 g	200 g	400 g
Ngâm nước sôi để nguội 15 phút, GIỮ LẠI nước ngâm			
3 Mướp hương	600 g	3000 g	6000 g
Gọt vỏ chừa sọc xanh, thái lát chéo dày 1 cm			
4 Cà rốt	120 g	600 g	1200 g
Thái sợi mảnh, dùng cả để hấp và trang trí			
5 Tiêu xanh	60 g	300 g	600 g
Để nguyên chùm, thả vào 10 phút cuối			
NƯỚC HẤP			
1 Nước dùng gà	800 ml	4000 ml	8000 ml
Ninh từ xương gà, lọc trong			
2 Nước ngâm đông trùng	200 ml	1000 ml	2000 ml
Phần nước ngâm nấm đã lọc – dùng đổ bỏ			
3 Táo đỏ	50 g	250 g	500 g
Khoảng 8 quả, bỏ hạt			
4 Kỷ tử	20 g	100 g	200 g
Rửa nhanh, thả vào cuối			
5 gừng	40 g	200 g	400 g
Thái lát mỏng			

6 Hành tím	50 g	250 g	500 g
Nướng sơ cho thơm rồi đập dập			

GIA VỊ			
1 Muối tinh	14 g	70 g	140 g
2 Hạt nêm gà	15 g	75 g	150 g
Thường có bột cá hoặc bột tôm – xem nhãn nhà sản xuất · Nhiều loại có bột cá hoặc bột tôm – xem nhãn nhà sản xuất			
3 Nước mắm 35–40 độ đậm	5 ml	25 ml	50 ml
Làm từ cá – người dị ứng cá cần lưu ý			
4 Đường phèn	10 g	50 g	100 g
Cho vị ngọt hậu, dịu hơn đường cát			
5 Tiêu đen xay	4 g	20 g	40 g
6 Rượu trắng	30 ml	150 ml	300 ml
Xát mình gà cho hết mùi hôi			

TRANG TRÍ			
1 Hành lá	40 g	200 g	400 g
Phần trắng thái khoanh mỏng			

II. Cách thực hiện

① Sơ chế gà

- Gà làm sạch, xát muối hạt và rượu trắng lên khắp mình cho hết mùi hôi, rửa lại rồi để ráo.
- Chặt miếng to còn nguyên xương để khi hấp thịt không co và giữ được dáng khi xếp đĩa.
- Ướp gà với muối, hạt nêm, nước mắm, tiêu xay và gừng thái lát; để ngăn mát 20 phút.

② Sơ chế nấm và rau củ

1. Đông trùng hạ thảo khô ngâm nước sôi để nguội 15 phút cho nở mềm; LỌC LẤY NƯỚC NGÂM để riêng.
2. Mướp hương gọt vỏ nhưng chừa lại sọc xanh cho đẹp, thái lát chéo dày 1 cm.
3. Cà rốt thái sợi mảnh; hành tím nướng sơ rồi đập dập; táo đỏ bỏ hạt.
4. Trứng cút luộc 5 phút, ngâm nước lạnh rồi bóc vỏ, để nguyên quả.

③ Pha nước hấp

1. Đun nước dùng gà cùng táo đỏ, gừng và hành tím nướng khoảng 8 phút cho ra chất.
2. Cho nước ngâm đông trùng đã lọc vào, nêm đường phèn và muối cho vị ngọt hậu, mặn dịu.
3. Lọc lại qua rây để nước hấp thật trong.

④ Hấp cách thủy

1. Xếp gà vào thố sứ, rải một nửa đông trùng hạ thảo lên mặt, chan nước hấp vừa xấp xấp.
2. Đậy nắp thố, đặt vào xung hấp cách thủy, hấp lửa vừa 30 phút.
3. Mười phút cuối cho mướp, trứng cút, cà rốt và chùm tiêu xanh vào hấp cùng.
4. Cuối cùng thả kỷ tử và phần đông trùng còn lại, hấp thêm 2 phút rồi tắt bếp.
5. Thử nhiệt độ tâm miếng gà dày nhất, phải đạt tối thiểu 74°C.

⑤ Trình bày

1. Gắp lát mướp xếp thành lớp lót dưới đáy đĩa sâu lòng, hơi lệch về một bên.

2. Xếp gà lên trên cho cao dần, để lộ phần da vàng; cài trứng cút vào khoảng trống.
3. Rải đông trùng hạ thảo lên mặt gà, thả sợi cà rốt và đặt chùm tiêu xanh bên cạnh.
4. Chan nước hấp nóng quanh chân món, rắc hành lá, cài hoa cúc trắng rồi dọn ngay.

III. Yêu cầu thành phẩm

- ✓ Thịt gà chín mềm nhưng còn thơm, không bỏ nát; da nguyên vẹn, vàng nhạt tự nhiên.
- ✓ Nước hấp vàng óng, trong, không đục và không váng mỡ dày.
- ✓ Đông trùng hạ thảo nở mềm, còn nguyên sợi, không nát vụn.
- ✓ Lát mướp chín tới, còn xanh và còn dáng, không nhũn ra nước.
- ✓ Dậy mùi thuốc bắc nhẹ và mùi tiêu xanh, không át vị ngọt của gà.

IV. Lưu ý của bếp

- 💡 Nước ngâm đông trùng hạ thảo GIỮ LẠI đổ vào thố hấp – phần thơm và màu vàng nằm hết trong đó.
- 💡 Hấp cách thủy trong thố có nắp thì nước hấp không bị hơi nước rơi xuống làm loãng.
- 💡 Mướp chỉ cho vào 10 phút cuối; hấp từ đầu là nhũn và ra nước làm nhạt nước hấp.
- 💡 Tiêu xanh để nguyên chùm, thả lúc gần xong cho thơm mà không cay gắt.



Gà Cuộn Măng Tây

Ưc gà cán mỏng cuộn măng tây và cà rốt, áp chảo rồi rưới sốt bơ tỏi. Miếng cắt ra thấy rõ lõi măng tây xanh giữa thớ gà trắng.

NĂNG SUẤT 10 phần	SƠ CHẾ*	NẤU*	TỔNG*	ĐỘ KHÓ
	40'	25'	65'	Trung bình

ẨM THỰC
Đồng Nai

TÔ / ĐĨA
Đĩa dài

△ **Dị ứng**

🍷 Nhuyễn thể (dầu hào, sốt)

🗑️ SỮA & chế phẩm

I. Nguyên vật liệu

Định lượng cho **10 phần** · cột *5/*10 nhân sẵn cho tiệc lớn (nhóm "nêm vừa ăn" không nhân máy móc).

NGUYÊN LIỆU CHÍNH			
1	Ức gà phi lê Lạng mỏng, cán dẹp	1500 g	7500 g 15000 g
2	Măng tây Chọn cộng vừa, bỏ gốc già	500 g	2500 g 5000 g
3	Cà rốt Cắt que dài bằng măng tây	200 g	1000 g 2000 g
GIA VỊ ƯỚP			
1	Tỏi băm	30 g	150 g 300 g
2	Dầu hào Làm từ nhuyễn thể – người dị ứng cần lưu ý	40 g	200 g 400 g
3	Hạt nêm gà Thường có bột cá hoặc bột tôm – xem nhãn nhà sản xuất · Nhiều loại có bột cá hoặc bột tôm – xem nhãn nhà sản xuất	20 g	100 g 200 g
4	Đường cát trắng	20 g	100 g 200 g
5	Muối tinh	12 g	60 g 120 g
6	Tiêu đen xay	5 g	25 g 50 g
7	Dầu ăn	40 ml	200 ml 400 ml
SỐT BƠ TỎI			
1	Bơ lạt	60 g	300 g 600 g
2	Tỏi băm	25 g	125 g 250 g
3	Nước dùng gà	300 ml	1500 ml 3000 ml

4	Dầu hào Làm từ nhuyễn thể – người dị ứng cần lưu ý	30 g	150 g 300 g
5	Đường cát trắng	15 g	75 g 150 g
6	Bột năng Pha loãng với 40 ml nước	15 g	75 g 150 g
7	Tiêu đen xay	3 g	15 g 30 g
RAU ĂN KÈM			
1	Xà lách	200 g	1000 g 2000 g
2	Cà chua bi	150 g	750 g 1500 g

II. Cách thực hiện

① Sơ chế

- Ức gà lạng thành miếng mỏng, kẹp giữa hai lớp màng bọc rồi cán dẹp đều dày khoảng 0,5 cm.
- Măng tây bỏ gốc già, chần nước sôi 30 giây rồi thả ngay vào nước đá, vớt để ráo.
- Cà rốt cắt que dài bằng cộng măng tây.

② Ướp gà

- Trộn đều tỏi băm, dầu hào, hạt nêm, đường, muối, tiêu và dầu ăn.
- Xoa đều lên hai mặt miếng gà, ướp 20 phút trong ngăn mát.

③ Cuộn và cố định

- Trải miếng gà ra, xếp 2–3 cộng măng tây và vài que cà rốt vào một đầu.
- Cuộn chặt tay, buộc chỉ thực phẩm cách nhau 3 cm để cuộn không bung khi nấu.

④ Áp chảo

1. Làm nóng chảo với chút dầu, áp chảo cuộn gà lửa vừa cho vàng đều bốn mặt.
2. Hạ lửa nhỏ, đậy nắp 8–10 phút cho chín tới lõi. Nhiệt độ tâm thịt đạt 74°C.
3. Gấp ra để nghỉ 5 phút rồi mới cắt chỉ.

⑤ Làm sốt bơ tỏi

1. Cho bơ vào chảo vừa áp gà, phi thơm tỏi băm.
2. Thêm nước dùng gà, dầu hào, đường và tiêu, đun sôi nhẹ.
3. Cho nước bột năng vào từ từ, khuấy tới khi sốt sánh thì tắt bếp.

⑥ Trình bày

1. Để cuộn gà nghỉ 5 phút rồi mới cắt khoanh dày 2 cm, mặt cắt mới gọn.
2. Xếp nghiêng thành hàng trên đĩa dài, để lộ lõi măng tây và cà rốt.
3. Rưới sốt bơ tỏi lên mặt, đặt xà lách và cà chua bi bên cạnh.

III. Yêu cầu thành phẩm

- ✓ Cuộn chắc tay, cắt ra không bung, lõi măng tây nằm chính giữa.
- ✓ Thịt gà chín tới, còn mọng nước, không khô xác.
- ✓ Măng tây còn xanh và giòn, không bị nhũn.
- ✓ Sốt sánh nhẹ, bám đều mặt cuộn, dậy mùi bơ tỏi.

IV. Lưu ý của bếp

- 💡 Cán ức gà giữa hai lớp màng bọc để thịt mỏng đều mà không rách.

- 💡 Chần măng tây rồi thả ngay vào nước đá, măng mới giữ được màu xanh.



102

KHAI VỊ

Gỏi Gà Chôm Chôm Long Khánh

Gà ta luộc xé trộn cùng củi chôm chôm Long Khánh, hành tây tím và rau răm. Vị ngọt mọng của chôm chôm thay hẳn cho vị chua của xoài hay cóc trong gỏi thường.

NĂNG SUẤT	SƠ CHẾ*	NẤU*	TỔNG*	ĐỘ KHÓ
10 phần	45'	25'	70'	ĐỀ

ẨM THỰC

Đồng Nai

TÔ / Đĩa

Đĩa tròn · bánh phồng tôm để riêng

Δ Dị ứng

Đậu phộng

Giáp xác (tôm, cua)

Cá

I. Nguyên vật liệu

Định lượng cho **10 phần** · cột *5/*10 nhân sẵn cho tiệc lớn (nhóm "nêm vừa ăn" không nhân máy móc).

NGUYÊN LIỆU CHÍNH			
1 Gà ta	1500 g	7500 g	15000 g
Luộc chín, xé sợi			
2 Chôm chôm Long	800 g	4000 g	8000 g
Khánh			
Tính theo trái nguyên; tách lấy cùi, bỏ hạt			
3 Hành tây tím	200 g	1000 g	2000 g
Thái mỏng, ngâm nước đá cho bớt hăng			
4 Cà rốt	150 g	750 g	1500 g
Bào sợi			
5 Rau răm	50 g	250 g	500 g
Cắt khúc ngắn			
6 Đậu phộng rang	100 g	500 g	1000 g
Giã dập			
7 Hành phi	50 g	250 g	500 g
8 Bánh phồng tôm	100 g	500 g	1000 g
Chiên phồng, để riêng			

GIA VỊ LUỘC GÀ			
1 Gừng	50 g	250 g	500 g
Đập dập			
2 Hành tím	50 g	250 g	500 g
Đập dập			
3 Muối tinh	20 g	100 g	200 g

NƯỚC TRỘN GỎI			
1 Nước mắm 35–40 độ đậm	80 ml	400 ml	800 ml

Loại 40 độ đậm · Làm từ cá
– người dị ứng cá cần lưu ý

2 Đường cát trắng	100 g	500 g	1000 g
3 Nước cốt tắc	60 ml	300 ml	600 ml
4 Tỏi băm	30 g	150 g	300 g
5 Ớt hiểm băm	5 g	25 g	50 g
Gia giảm theo khẩu vị			

II. Cách thực hiện

① Luộc gà

- Cho gà vào nồi nước lạnh cùng gừng, hành tím đập dập và muối.
- Đun sôi rồi hạ lửa nhỏ, luộc 20–25 phút tùy trọng lượng.
- Vớt ra thả ngay vào nước đá 5 phút cho da săn, để ráo rồi xé sợi vừa ăn.

② Sơ chế chôm chôm và rau củ

- Chôm chôm bóc vỏ, dùng dao lách quanh hạt để lấy cùi nguyên miếng, không bóp mạnh.
- Hành tây thái mỏng, ngâm nước đá 10 phút rồi vắt ráo cho bớt hăng.
- Cà rốt bào sợi, rau răm cắt khúc ngắn.

③ Pha nước trộn gỏi

- Hòa tan nước mắm với đường, thêm nước cốt tắc.
- Cho tỏi và ớt băm vào sau cùng để nổi trên mặt cho đẹp.
- Nếm lại: chua ngọt rõ, mặn vừa, không gắt.

④ Trộn gỏi

- Cho gà xé, cà rốt và hành tây vào thau, rưới hai phần ba nước trộn, đảo nhẹ tay.

2. Cho củi chôm chôm và rau răm vào sau cùng, đảo vài lần cho vừa áo.
3. Nêm lại bằng phần nước trộn còn lại, bày ra đĩa và dọn ngay.

⑤ Trình bày

1. Trộn gỏi ngay trước khi dọn, để lâu chôm chôm ra nước làm nhão gỏi.
2. Bày vun cao giữa đĩa, xếp vài củi chôm chôm nguyên lên mặt cho thấy rõ.
3. Rắc đậu phộng rang và hành phi sau cùng, dọn kèm bánh phồng tôm.

III. Yêu cầu thành phẩm

- ✓ Củi chôm chôm còn nguyên miếng, giòn mọng, không bị dập nát.
- ✓ Thịt gà xé sợi vừa, mềm ngọt, da còn dai nhẹ.
- ✓ Nước trộn chua ngọt mặn cân, thấm đều mà không đọng dưới đáy đĩa.
- ✓ Đậu phộng và hành phi còn giòn khi dọn ra bàn.

IV. Lưu ý của bếp

- 💡 Chọn chôm chôm vừa chín tới, tróc hạt; chín quá thì củi mềm, trộn là nát.
- 💡 Gà luộc xong thả vào nước đá cho da săn, xé sợi mới đẹp.



103

MÓN CHÍNH

Tôm Sốt Sầu Riêng

Tôm dùng hoặc tôm thẻ chiên giòn ăn cùng sốt sầu riêng Long Khánh béo sánh, điểm thêm sốt chanh dây chua thanh cho đỡ ngán. Món lạ miệng lấy chính trái sầu riêng của xứ đất đỏ làm nước sốt.

NĂNG SUẤT	SƠ CHẾ*	NẤU*	TỔNG*	ĐỘ KHÓ
10 phần	40'	30'	70'	Trung bình

ẨM THỰC

Đồng Nai

TÔ / ĐĨA

Đĩa sứ trắng lòng nông · dọn ngay khi tôm còn giòn

⚠ Dị ứng

 Gióp xác (tôm, cua)

 Lúa mì (gluten)

 Trứng

 Sữa & chế phẩm

I. Nguyên vật liệu

Định lượng cho **10 phần** · cột *5/*10 nhân sẵn cho tiệc lớn (nhóm "nêm vừa ăn" không nhân máy móc).

NGUYÊN LIỆU CHÍNH

1	Tôm sú	1500 g	7500 g	15000 g
	Cỡ 20–25 con/kg, lột vỏ chừa đuôi, xẻ lưng rút chỉ			
2	Dầu chiên	1500 ml	7500 ml	15000 ml
	Dùng để chiên ngập dầu			

VỎ BỘT CHIÊN

1	Bột chiên giòn	250 g	1250 g	2500 g
2	Bột bắp	80 g	400 g	800 g
	Giúp vỏ giòn lâu hơn			
3	Trứng gà	100 g	500 g	1000 g
	Khoảng 2 quả, đánh tan			
4	Nước lạnh	300 ml	1500 ml	3000 ml
	Nước càng lạnh vỏ càng giòn			
5	Muối tinh	8 g	40 g	80 g
6	Tiêu đen xay	4 g	20 g	40 g

SỐT SẦU RIÊNG

1	Cơ sầu riềng	300 g	1500 g	3000 g
	Sầu riềng Long Khánh chín cây, bỏ hạt			
2	Nước cốt dừa	200 ml	1000 ml	2000 ml
3	Mayonnaise	120 g	600 g	1200 g
4	Sữa đặc	60 g	300 g	600 g
	Nêm dè tay vì sầu riềng đã ngọt			
5	Nước cốt chanh	20 ml	100 ml	200 ml
	Cắt bớt độ béo			

6	Muối tinh	5 g	25 g	50 g
---	-----------	-----	------	------

SỐT CHANH DÂY

1	Chanh dây	120 g	600 g	1200 g
	Khoảng 3 trái, lấy cả ruột và hạt			
2	Đường cát trắng	40 g	200 g	400 g
3	Nước lọc	60 ml	300 ml	600 ml

TRANG TRÍ

1	Tương ớt	60 g	300 g	600 g
	Chấm điểm màu trên đĩa			
2	Húng lủi	20 g	100 g	200 g
3	Lá hẹ	20 g	100 g	200 g
	Chừa cọng dài làm dáng			

II. Cách thực hiện

① Sơ chế tôm

- Tôm sú lột vỏ nhưng CHỮA LẠI ĐUÔI cho đẹp mắt, giữ nguyên đầu ở vài con để trình bày.
- Xẻ dọc lưng, rút chỉ đen, rửa sạch rồi thấm thật khô.
- Khứa nhẹ 3 đường ở mặt bụng và bẻ thẳng thân để khi chiên tôm không cong.
- Ướp muối, tiêu, để ngăn mát 15 phút.

② Làm sốt sầu riềng

- Cơ sầu riềng bỏ hạt, xay nhuyễn cùng nước cốt dừa rồi lọc qua rây cho thật mịn.
- Bắc lên bếp lửa nhỏ, khuấy đều 5 phút cho sốt sánh lại, nêm sữa đặc và muối.
- Nhắc xuống, ĐỂ NGUỘI HẸN rồi mới trộn mayonnaise và nước cốt chanh.

4. Ném lại: béo ngậy, ngọt vừa, thoảng chua ở hậu vị là đạt.

③ Làm sốt chanh dây

1. Bỏ chanh dây lấy cả ruột lẫn hạt, cho vào nồi cùng đường và nước lọc.
2. Đun lửa nhỏ 5 phút cho đường tan và nước sốt hơi sánh, GIỮ NGUYÊN HẠT.
3. Để nguội; sốt phải trong, chua thanh, không đắng.

④ Pha bột và chiên tôm

1. Trộn bột chiên giòn với bột bắp, muối, tiêu; cho trứng và nước LẠNH vào khuấy vừa tới, còn hơi lợn cợn.
2. Đun dầu lên 170°C, thử bằng cách nhỏ giọt bột thấy nổi ngay là được.
3. Nhúng tôm qua bột, thả từng con vào chảo, chiên 2–3 phút đến khi vỏ vàng ruộm.
4. Chiên từng mẻ ít con để dầu không tụt nhiệt; nhiệt độ tâm tôm đạt tối thiểu 63°C.
5. Vớt ra vớt cho ráo dầu, KHÔNG đặt lên giấy thấm quá lâu vì vỏ sẽ mềm.

⑤ Trình bày

1. Quét vệt sốt sầu riêng lên đĩa, đặt tôm chiên dựng tựa vào nhau cho có chiều cao.
2. Rưới sốt chanh dây thành vũng nhỏ quanh chân tôm, để lộ hạt đen.
3. Chấm vài giọt tương ớt làm điểm màu, cài húng lủi và cộng hệ rồi bung ra ngay.

III. Yêu cầu thành phẩm

- ✓ Vỏ bột vàng ruộm, giòn rộp, không ngậm dầu, không bong khỏi thân tôm.
- ✓ Thịt tôm bên trong còn ngọt và mọng, không khô xác.
- ✓ Sốt sầu riêng sánh mịn như kem, giữ được mùi sầu riêng rõ nhưng không gắt.

IV. Lưu ý của bếp

- 💡 Sốt sầu riêng phải để nguội hẳn mới trộn mayonnaise, nóng là sốt bị tách dầu.
- 💡 Rưới sốt ngay trước khi bung ra; rưới sớm 2 phút là lớp bột hết giòn.
- 💡 Sầu riêng Long Khánh chín cây đã rất ngọt – nêm đường dè tay rồi ném lại.



104

MÓN CHÍNH

Gà Nấu Sầu Riêng

Gà ta nấu với cơm sầu riêng Long Khánh và nước cốt dừa, ăn cùng khoai môn bùi. Nước sánh béo, thơm nồng mùi sầu riêng — món lạ miệng của xứ trái cây.

NĂNG SUẤT	SƠ CHẾ*	NẤU*	TỔNG*	ĐỘ KHÓ
10 phần	40'	50'	90'	Trung bình

ẨM THỰC

Đồng Nai

TÔ / ĐĨA

Thố đất

△ Dị ứng

🐟 Cá

I. Nguyên vật liệu

Định lượng cho **10 phần** · cột *5/*10 nhân sẵn cho tiệc lớn (nhóm "nêm vừa ăn" không nhân máy móc).

NGUYÊN LIỆU CHÍNH

1 Gà ta 1500 g 7500 g 15000 g
Chặt miếng vừa ăn

2 Cơm sầu riêng	400 g	2000 g	4000 g
Sầu riêng Long Khánh, bỏ hạt, tán nhuyễn			
3 Nước cốt dừa	400 ml	2000 ml	4000 ml
4 Khoai môn	400 g	2000 g	4000 g
Cắt khối 3 cm, chiên sơ			

5	Nước dùng gà	600 ml	3000 ml	6000 ml
6	Cà rốt Cắt khúc	150 g	750 g	1500 g

GIA VỊ ƯỚP GÀ

1	Sả băm	60 g	300 g	600 g
2	Hành tím băm	50 g	250 g	500 g
3	Tỏi băm	40 g	200 g	400 g
4	Hạt nêm gà Thường có bột cá hoặc bột tôm – xem nhãn nhà sản xuất · Nhiều loại có bột cá hoặc bột tôm – xem nhãn nhà sản xuất	30 g	150 g	300 g
5	Muối tinh	12 g	60 g	120 g
6	Tiêu đen xay	6 g	30 g	60 g
7	Dầu ăn	60 ml	300 ml	600 ml

GIA VỊ NÊM

1	Đường cát trắng Nêm dè tay vì sấu riêng đã ngọt	25 g	125 g	250 g
2	Nước mắm 35–40 độ đậm Làm từ cá – người dị ứng cá cần lưu ý	10 ml	50 ml	100 ml

II. Cách thực hiện

① Sơ chế

1. Gà chặt miếng vừa ăn, rửa sạch, để ráo.
2. Sấu riêng bỏ hạt, lấy phần cơm, tán nhuyễn rồi lọc qua rây cho mịn.
3. Khoai môn, cà rốt gọt vỏ, cắt khối 3 cm, chiên sơ vàng mặt để khi nấu không nát.

② Ướp gà

1. Trộn gà với sả, hành tím, tỏi băm, hạt nêm, muối, tiêu và dầu ăn.
2. Ướp 30 phút trong ngăn mát.

③ Xào và hầm

1. Phi thơm sả và hành tỏi, cho gà vào xào lửa lớn đến khi săn.
2. Đổ nước dùng gà vào, đun sôi rồi hớt bọt, hạ lửa nhỏ hầm 25 phút.
3. Cho khoai môn đã chiên sơ vào nấu thêm 10 phút.

④ Cho sấu riêng và nước cốt dừa

1. Hạ lửa liu riu, cho cơm sấu riêng đã lọc vào, khuấy đều cho tan hết.
2. Thêm nước cốt dừa, đun thêm 5 phút, TUYỆT ĐỐI không để sôi bùng.
3. Nêm lại đường và nước mắm,.

⑤ Trình bày

1. Múc ra thố đất, để khoai môn và gà nổi đều trên mặt.
2. Rưới thêm chút nước cốt dừa lên mặt cho vân trắng, rắc hành lá.
3. Dọn nóng cùng bánh mì; nước sánh nên chấm bánh mì rất hợp.

III. Yêu cầu thành phẩm

- ✓ Nước sánh mịn như cà ri, không tách dầu, không lợn cợn.
- ✓ Mùi sấu riêng thơm rõ nhưng không át vị ngọt của gà.
- ✓ Khoai môn bùi, chín tới, còn giữ được miếng, không tan vào nước.
- ✓ Thịt gà mềm, thấm vị, không bị bỏ.

IV. Lưu ý của bếp

- 💡 Cho sấu riêng vào cuối và để lửa liu riu, đun sôi mạnh là nước bị tách và mất mùi.
- 💡 Khoai môn chiên sơ trước khi thả vào nồi thì giữ được miếng, không nát.



105

MÓN CHÍNH

Cá Chép Giòn Sốt Chanh Dây

Phi lê cá chép giòn chiên vàng, rưới sốt chanh dây chua ngọt sánh vàng. Thịt cá chép giòn săn chắc, hợp với vị chua thanh của chanh dây.

NĂNG SUẤT	SƠ CHẾ*	NẤU*	TỔNG*	ĐỘ KHÓ
10 phần	30'	25'	55'	Trung bình

ẨM THỰC

Đồng Nai

TÔ / ĐĨA

Đĩa dài · chén sốt riêng

Δ **Dị ứng**

 Cá

 Lúa mì (gluten)

 Trứng

I. Nguyên vật liệu

Định lượng cho **10 phần** · cột *5/*10 nhân sẵn cho tiệc lớn (nhóm "nêm vừa ăn" không nhân máy móc).

NGUYÊN LIỆU CHÍNH

1 Phi lê cá chép giòn Cắt miếng vuông 4 cm	1500 g	7500 g	15000 g
2 Dầu ăn	1000 ml	5000 ml	10000 ml
Để chiên ngập			

GIA VỊ ƯỚP CÁ

1 Muối tinh	10 g	50 g	100 g
2 Tiêu trắng xay	5 g	25 g	50 g
3 Bột tỏi	10 g	50 g	100 g
4 Rượu trắng Khử tanh	30 ml	150 ml	300 ml
5 Gừng	20 g	100 g	200 g

BỘT ÁO

1 Bột chiên giòn	200 g	1000 g	2000 g
2 Bột bắp Trộn cùng bột chiên giòn cho giòn lâu	50 g	250 g	500 g
3 Trứng gà Đánh tan	2 quả	10 quả	20 quả

SỐT CHANH DÂY

1 Nước cốt chanh dây Lọc bỏ hạt, giữ lại ít hạt để trang trí	200 ml	1000 ml	2000 ml
2 Đường cát trắng	250 g	1250 g	2500 g
3 Nước mắm 35–40 độ đậm	30 ml	150 ml	300 ml

Làm từ cá – người dị ứng
cá cần lưu ý

4 Tương ớt	50 g	250 g	500 g
5 Tỏi băm	20 g	100 g	200 g
6 Ớt băm	10 g	50 g	100 g
7 Bột năng Pha loãng với 40 ml nước	15 g	75 g	150 g

RAU ĂN KÈM

1 Xà lách	200 g	1000 g	2000 g
2 Dưa leo Cắt lát chéo	200 g	1000 g	2000 g

II. Cách thực hiện

① Sơ chế và ướp cá

- Phi lê cá cắt miếng vuông 4 cm, rửa với rượu trắng và gừng băm cho hết tanh.
- Xả lại nước sạch, thấm THẬT KHÔ bằng giấy thấm.
- Ướp muối, tiêu trắng và bột tỏi trong 15 phút.

② Áo bột

- Trộn đều bột chiên giòn với bột bắp.
- Nhúng miếng cá qua trứng đánh tan, rồi lăn đều qua hỗn hợp bột, ấn nhẹ cho bột bám chắc.
- Để nghỉ 5 phút cho lớp bột ổn định rồi mới chiên.

③ Chiên hai lần

- Đun dầu 170°C, chiên lần một 4–5 phút đến khi cá chín và bột se vàng, vớt ra nghỉ 3 phút.
- Tăng dầu lên 180°C, chiên lần hai 1–2 phút cho vỏ vàng giòn.

3. Vớt lên rack hoặc giấy thấm dầu, không xếp chồng.

④ Nấu sốt chanh dây

1. Phi thơm tỏi băm, cho nước cốt chanh dây, đường, nước mắm và tương ớt vào.
2. Đun lửa vừa 5 phút cho tan đường và dậy mùi.
3. Cho nước bột năng vào từ từ, khuấy tới khi sốt sánh và trong, cho ớt băm sau cùng.

⑤ Trình bày

1. Xếp miếng cá chiên chồng chéo trên đĩa dài, không xếp chồng kín để cá khỏi hấp hơi.
2. Rưới sốt chanh dây lên mặt hoặc để riêng chén sốt cho lớp bột giữ độ giòn lâu.
3. Rắc vài hạt chanh dây lên trên, bày xà lách và dưa leo bên cạnh.

III. Yêu cầu thành phẩm

- ✓ Lớp bột vàng đều, giòn, bám sát miếng cá, không bong tróc.
- ✓ Thịt cá trắng, săn chắc và giòn đúng đặc trưng cá chép giòn, không bở.
- ✓ Sốt sánh vàng trong, chua ngọt rõ, không quá gắt.
- ✓ Món không ngấm dầu, đĩa không đọng dầu ở đáy.

IV. Lưu ý của bếp

- 💡 Thấm cá thật khô trước khi áo bột, còn nước là bột bong ngay khi chiên.
- 💡 Rưới sốt ngay lúc dọn ra bàn; rưới sớm là lớp bột mềm hết.



106

MÓN CHÍNH

Gà Hấp Mướp

Gà ta hấp cùng mướp hương, chỉ nêm nhẹ để giữ vị ngọt của gà. Mướp thả vào cuối nên còn xanh và mọng, thấm trọn nước hấp tiết ra từ thịt.

NĂNG SUẤT	SƠ CHẾ*	NẤU*	TỔNG*	ĐỘ KHÓ
10 phần	35'	35'	70'	Dễ

ẨM THỰC

Đồng Nai

TÔ / ĐĨA

Đĩa sâu lòng · chén muối tiêu chanh riêng

△ Dị ứng

🐟 Cá

I. Nguyên vật liệu

Định lượng cho **10 phần** · cột *5/*10 nhân sẵn cho tiệc lớn (nhóm "nêm vừa ăn" không nhân máy móc).

NGUYÊN LIỆU CHÍNH			
1 Gà ta	2000 g	10000 g	20000 g
Chặt miếng vừa ăn			
2 Mướp hương	1200 g	6000 g	12000 g
Chọn cọng nhỏ, non; gọt vỏ cắt khúc vát 4 cm			
3 Gừng	60 g	300 g	600 g
Một nửa thái lát lát xừng, một nửa thái sợi rắc mặt			
4 Hành tím	60 g	300 g	600 g
Đập dập			
5 Hành lá	60 g	300 g	600 g
Cắt khúc			
6 Ngò rí	30 g	150 g	300 g
GIA VỊ ƯỚP GÀ			
1 Hạt nêm gà	30 g	150 g	300 g
Thường có bột cá hoặc bột tôm – xem nhãn nhà sản xuất · Nhiều loại có bột cá hoặc bột tôm – xem nhãn nhà sản xuất			
2 Nước mắm 35–40 độ đậm	40 ml	200 ml	400 ml
Làm từ cá – người dị ứng cá cần lưu ý			
3 Đường cát trắng	20 g	100 g	200 g
4 Muối tinh	10 g	50 g	100 g
Nêm nhẹ tay để giữ vị ngọt tự nhiên của gà			
5 Tiêu đen xay	6 g	30 g	60 g

6 Dầu ăn	40 ml	200 ml	400 ml
----------	-------	--------	--------

KHỬ MÙI & SƠ CHẾ			
1 Muối hạt	40 g	200 g	400 g
Chà xát gà			
2 Rượu trắng	40 ml	200 ml	400 ml
3 Gừng đập dập	40 g	200 g	400 g
MUỐI TIÊU CHANH			
1 Muối tinh	25 g	125 g	250 g
2 Tiêu đen xay	6 g	30 g	60 g
3 Ớt hiểm băm	5 g	25 g	50 g
4 Nước cốt tắc	20 ml	100 ml	200 ml

II. Cách thực hiện

- ① **Sơ chế gà**
- Chà xát gà với muối hạt, rượu trắng và gừng đập dập khoảng 3 phút cho sạch mùi.
 - Rửa lại nhiều lần bằng nước sạch, để thật ráo.
 - Chặt miếng vừa ăn, không chặt quá nhỏ kéo hấp xong bị khô.
- ② **Ướp gà**
- Trộn gà với hạt nêm, nước mắm, đường, muối, tiêu và dầu ăn.
 - Ướp 25–30 phút trong ngăn mát cho thấm.
 - Nêm nhẹ tay: món này lấy vị ngọt từ nước gà tiết ra khi hấp, nêm đậm là át mất.
- ③ **Sơ chế mướp và nấm**
- Nấm đông cô cắt chân, rửa sạch, khía hoa trên mũ nấm cho đẹp.

2. Mướp gọt vỏ, cắt khúc vát dài 4 cm.
3. CHỈ gọt mướp ngay trước lúc hấp – gọt sớm để ngoài không khí là mướp thâm đen.

④ Hấp gà

1. Lót gừng lát và hành tím đập dập xuống đáy xửng, xếp gà đã ướp lên trên.
2. Đặt đĩa sâu lòng hứng bên dưới để giữ lại toàn bộ nước hấp tiết ra.
3. Hấp lửa vừa 25 phút, kiểm tra nhiệt độ tâm thịt đạt 74°C là gà chín.

⑤ Thả mướp và nấm

1. Xếp nấm đông cô lên mặt gà, hấp thêm 3 phút.
2. Cho mướp vào sau cùng, hấp 7–8 phút là vừa chín tới.
3. Mướp chín rất nhanh và ra nhiều nước; hấp chung từ đầu là nhũn nát và làm loãng nước hấp.

⑥ Hoàn thiện

1. Gắp gà ra đĩa sâu lòng, xếp mướp và nấm quanh mép.
2. Chan phần nước hấp đọng dưới xửng lên mặt.
3. Rắc hành lá, ngò rí và gừng thái sợi.
4. Pha muối tiêu chanh: trộn muối, tiêu, ớt băm rồi vắt nước cốt tắc vào, khuấy đều.

III. Yêu cầu thành phẩm

- ✓ Thịt gà chín tới, còn mọng nước, sát xương không còn đỏ.
- ✓ Mướp còn xanh và mọng, mềm mà chưa nhũn, không ra nước đục.
- ✓ Nước hấp trong, ngọt thanh tự nhiên, không cần nêm đậm.

- ✓ Dậy mùi gừng và nấm đông cô, sạch mùi tanh của gà.

IV. Lưu ý của bếp

- 💡 Mướp gọt vỏ xong cắt và hấp ngay, để lâu ngoài không khí là thâm đen.
- 💡 Đừng ướp gà quá mặn – cái ngon của món này nằm ở nước ngọt tự nhiên tiết ra khi hấp.
- 💡 Chọn mướp hương cọng nhỏ, cầm nặng tay; mướp già nhiều xơ, hấp xong bã.



HỘI ĐẦU BẾP ĐỒNG NAI

Trực thuộc Hiệp hội Du lịch Đồng Nai

106 Món Ngon Đồng Nai – Nguyên Liệu Từ Đất Lành
Tập 1 · 106 món · 8 chương · Công thức chuẩn khoa học

Công thức & ẩm thực: **Ban Biên soạn**
Hội Đầu Bếp Đồng Nai – Trực thuộc Hiệp hội Du lịch Đồng Nai

Chuẩn hoá theo *standardized recipe* (USDA / foodservice) & Schema.org Recipe.

Tập 1 · Ấn bản 2026 – Hội Đầu Bếp Đồng Nai.

LƯU HÀNH NỘI BỘ – dùng trong hoạt động chuyên môn và quảng bá ẩm thực Đồng Nai.

Kỹ thuật, dàn trang và xuất bản điện tử: **Công ty TNHH Gia Kiệm Số** tài trợ.



Trang Hội Đầu Bếp Đồng Nai

hoidaubepdongnai.com