Mâm cỗ ngày Tết ở Việt Nam:

Tết về. Tết là phải nói về mâm cỗ. Trên mọi nẻo đường, mọi người nô nức chuẩn bị cho một mùa xuân mới. Không khí ấy len lỏi khắp mọi ngõ ngách làm cho lòng người cảm thấy chộn rộn, xốn xang. Đây cũng là thời điểm để các chị, các mẹ chuẩn bị sắm sửa mâm cỗ cho ngày tết cổ truyền.

Miền Bắc:

Miền Bắc vào những ngày rét đậm. Cái lạnh vẫn không làm vơi bớt đi sự nôn nao của lòng người đang chờ đợi Xuân gõ cửa.

Trong mâm cỗ của người Miền Bắc, đầu tiên là phải kể đến món **Cá chép kho riềng.** Đây là món ăn này đã gắn thành những kí ức khó phai, chính vì thế trong mâm cỗ tết để dâng cúng ông bà, tổ tiên không thể thiếu nó. Vị ngọt của cá hòa quyện với vị thơm nồng của củ riềng khiến cho chén cơm ngày đông thêm ấm lại. Bên cạnh đó, món Gà nấu giấm bỗng cũng là món ăn rất đặc biệt vào mùa đông. Khi trời vừa chớm lạnh, cảm giác rất ấm lòng khi húp bát canh ngon có vị thơm của thịt gà, chua nhẹ và thơm lừng bỗng rượu.
Ngoài ra, trong mâm cỗ của người Miền Bắc còn món **Chả tôm** - món ăn đặc trưng của người Thanh Hóa, cách ăn gần giống với bón bún chả của người Hà Nội nhưng thịt ở đây được thay thế bằng tôm và được gói trong miếng bánh phở rồi mới mang đi nướng nên chả tôm không bị khét và luôn có vị như hấp ăn rất dòn và ngon. Phải ăn chả tôm bằng cả tai lẫn mắt thì mới thấy hết được sự thú vị của món.
Còn với người Hà Nội, món **chè kho** phải được dâng cùng tổ tiên ông bà vào đêm giao thừa và mời khách trong ngày mồng một Tết. Chè kho mà thưởng thức cùng trà sen thì hết ý…

Cá chép kho riềng

Nguyên liệu: 1 con cá chép (khoảng 700g), 100g thịt ba chỉ, 20g riềng củ, 4 trái ớt hiểm, 5 lá chè tươi, 2 cây thì là, 4 khúc mía lau (khoảng 1 gang tay), 4 thìa súp nước mắm ngon, 1 thìa súp hạt nêm, 2 thìa cà phê đường, 2 thìa cà phê nước màu, 1 thìa cà phê tiêu, 1 thìa súp hành tím băm, 4 thìa súp dầu ăn.

Cách làm: Cá chép đánh vảy, làm sạch ruột, cắt miếng vừa ăn. Cho dầu ăn vào chảo, chiên cá cho vừa chín tới. Cho cá ra tô, ướp cá với nước mắm, hạt nêm, ớt hiểm đập dập, dầu ăn và nước màu khoảng 15 phút.
Thịt ba chỉ rửa sạch thái miếng mỏng, ướp với đường và hành tím khoảng 15 phút.
Lóc vỏ mía, chè làm đôi, xếp từng thanh mía vào nồi, sau đó cho lá chè xanh bóp dập và riềng thái lát mỏng vào.
Cho cá đã ướp và thịt đã ướp vào nồi có lót sẵn mía, riềng, lá chè tươi, bật lửa nhỏ kho được 5 phút cho tiếp vào 1 bát nước lã rồi kho đến khi nước kho cá sánh lại là được.
Múc ra đĩa sâu lòng, rắc tiêu, hành lá và thì là lên trên dùng với cơm trắng rất ngon.
Mách nhỏ: Nhớ chiên cá vừa chin tới, không nên chiên chin quá. Kho cá trên lửa nhỏ, để cá thấm gia vị và không bị cháy

Gà nấu giấm bỗng

Nguyên liệu: 1 con gà ta (khoảng 1kg), 100g bỗng rượu, 100g hành tím, 4 thìa súp dầu ăn, 2 thìa súp nước mắm, 2 thìa súp hạt nêm, 1 thìa súp đường.
Ăn kèm: ngò gai, hành lá và bún.

Cách làm: Gà làm sạch, chặt miếng vừa ăn, ướp với nước mắm và hạt nêm trước cho thấm.
Hành tím thái mỏng. Phi thơm hành tím với dầu ăn rồi cho gà vào xào săn, cho nước vào vừa ăn đun sôi.

Cho tiếp bổng rượu vào sao cho có vị chua vừa, nêm nước mắm, hạt nêm, đường sao cho có vị chua mặn ngọt là được, hầm tiếp đến khi gà mềm thì tắt bếp.
Gắp bún vào tô, múc canh gà vào rắc hành lá và ngò gai lên trên. Ăn kèm với nước mắm pha ớt rất ngon.
Mách nhỏ: cho bỗng rượu với lượng vừa phải để canh không chua quá sẽ mất đi mùi vị.

Bò kho tương bần

***Nguyên liệu*:** 1kg bắp bò hoa, 5 cây sả, 4 trái ớt hiểm, 4 thìa súp tương bần, 1 thìa súp nước mắm, 1 thìa súp hạt nêm, 2 thìa cà phê đường, 2 thìa súp dầu ăn.

Cách làm: Bắp bò rửa sạch, ướp với tương bần, nước mắm, hạt nêm, đường và dầu ăn khoảng 30 phút cho thấm gia vị.
Sả và ớt hiểm đập dập cho vào nồi, cho tiếp bò và gia vị ướp bò vào nồi, đậy kín nắp, bắc lên bếp để lửa nhỏ nấu khoảng 1giờ khi bò mềm là được.
Để bò nguội, cho vào tủ lạnh, khi ăn thái lát mỏng.
Mách nhỏ: món này dùng làm nón nhâm nhi với rượu hay ăn kèm rau sống bánh tráng cũng rất ngon. Tương bần là loại tương sản xuất ở thôn Bần Yên Nhân, trước kia thuộc xã Văn Phú, huyện Mỹ Hào, Tỉnh Hưng Yên.

Chả tôm Thanh Hóa

Nguyên liệu: 1kg tôm tươi, 200g mỡ gáy, 1 quả trứng gà, 2 thìa súp nước mắm, 1 thìa súp hạt nêm, 2 thìa cà phê tiêu đập dập, 1 xấp bánh phở dày.
Ăn kèm: bún, rau sống các loại, nước mắm dưa góp quả sung.

Cách làm: Tôm bóc nõn vỏ, dùng khăn trắng lau khô. Đặt tôm lên thớt dùng dao bản lớn đập dập tôm. Mỡ gáy làm sạch, ướp đường, luộc sơ, thái hạt lựu nhỏ.
Cho tôm, mỡ gáy vào cối quyết nhuyễn rồi cho tiếp trứng gà, nước mắm, hạt nêm, tiêu vào quyết cho đến khi chặt tay là được.
Cắt miếng bánh phở khoảng 5cm, trét chả tôm lên trên cuộn lại rồi kẹp vào vỉ nướng chín.
Bày ra đĩa ăn kèm với bún, rau sống và nước mắm gỏi góp qủa sung rất ngon.
Mách nhỏ: Bánh phở dày hay còn gọi là bánh ướt. Nhớ quyết hỗn hợp tôm với mỡ gáy cho thật nhuyễn rồi mới cho trứng gà vào.

Lòng xào su hào, lá chanh

Nguyên liệu: 1 củ su hào, 1 củ cà rốt, 2 bộ lòng gà, 1 thìa súp nước mắm, 2 thìa cà phê hạt nêm, 2 lá chanh, 1 thìa súp hành tím băm, 4 thìa súp dầu ăn.

Cách làm: Lòng gà rửa sạch, trụng sơ nước sôi pha muối rồi thái miếng vừa ăn. Ướp nước mắm, hạt nêm cho thấm.
Su hào, cà rốt gọt sạch vỏ, thái miếng vừa ăn. Cho vào nước sôi luộc chin. Sau đó xả lại nước lạnh. Lá chanh thái chỉ.
Phi thơm hành tím với dầu ăn, cho lòng gà đã ướp vào xào chính, cho tiếp su hào, cà rốt vào xào thấm, nêm nước mắm, hạt nêm sao cho vừa ăn, tắt bếp cho lá chanh vào trộn đều.
Múc ra đĩa dùng với cơm nóng chấm nước mắm ớt.
Mách nhỏ: Lòng gà nhớ trụng qua nước sôi pha muối. Su hào, cà rốt sau khi luộc chín nên trụng qua nước lạnh sẽ giòn hơn.

Chè kho
***Nguyên liệu*:** 500g đậu xanh cà vỏ, 500g đường cát, 1/2 thìa cà phê muối, 50g mè rang vàng.

Cách làm: Đậu xanh ngâm với nước ấm có pha ít muối trong khoảng 12h cho mềm. Đãi sạch.
Cho đậu xanh vào khoảng 300ml nước, nấu sôi, hạ lửa như nấu cơm, để đậu xanh chính mềm.
Dùng thìa tán đậu xanh thật mịn, để nguội rồi vắt lại thành từng vắt lớn. Dùng dao gọt mỏng từng vắt đậu xanh rồi tán ra thành bột.
Nấu đường với 150ml nước, cho đậu xanh vào trộn đều nấu sôi, tắt bếp. Cho chè vào chén hoặc vào khuôn, rắc mè rang lên trên. Để thật nguội cho chè cứng lại.
Khi ăn cắt ra từng miếng vừa ăn, uống kèm với nước trà sen rất ngon.
Mách nhỏ: Đỗ xanh phải chọn đỗ xanh hạt tiêu (hạt nhỏ lòng vàng), nhặt sạch. Sau đó rắc vài hạt muối vào, để ráo nước mới đem thổi xôi hoặc đem đồ tro.

Miền Trung:

Trong cái lạnh se sắt của làn gió Xuân, một bát canh gà hầm hạt sen sẽ làm lòng người bớt đi cái lạnh. Mùi thơm của thịt gà hòa quyện với vị bùi bùi của hạt sen làm cho không khí ngày đông ấm dần lên.
Món **mắm tôm chua** tuy có chút cầu kỳ nhưng nhất định phải được làm sẵn từ trước. Tôm phải chọn mua loại tôm rằng còn tươi, phải ngâm với rượu, ướp với muối để qua đêm rồi mới mang đi ướp gia vị. Mắm phải được phơi dưới nắng lớn trong bình thủy tinh, phơi đi phơi lại độ 2 tuần mới ăn được. Dường như trong mỗi món ăn có cả sự lam lũ và chịu thương chịu khó của con ngườ, ẩn chứa cái mặn mòi, sâu lắng của vùng đất quanh năm mưa nắng bão bùng.
Trong mâm cỗ ngày của người Miền Trung, còn có món **xôi thịt hon**. Vị dẻo thơm của nắm xôi trắng hòa quyện cùng vị sánh béo của miếng bắp giò mang lại cảm giác vừa miệng. Vị mặn vừa, nồng đượm làm cho bát cơm thêm đẫy đà. Nó chan hòa và thấm đẫm như chính tình cảm của người dân quê lam lũ. Món ăn được chuẩn bị khá cầu kỳ với nhiều nguyên liệu. Thịt phải thấm đượm gia vị, nước phải sền sệt, hương thơm ngào ngạt.
Bên cạnh đó, món **gỏi thập cẩm** rau củ không chỉ làm rộn ràng thêm cho bàn tiệc mà còn mang lại cảm giác ngon miệng vì ít dầu mỡ. Món ăn này đặc trưng ở chén nước chấm ăn kèm được làm từ củ kiệu khô, nước cốt thơm và gia vị…

Những món ăn này thường xuất hiện trong các mâm cỗ của giới thượng lưu ngày xưa ở Huế, đặc biệt là trong các ngày lễ tết. Bởi thế mà nó đúng chất Huế từ nguyên liệu đến mùi vị, cách chế biến cầu kỳ, kỹ lưỡng.

Gà hầm hạt sen

Nguyên liệu*:* 1/4 con gà tơ, 50g hạt sen khô tịnh tâm, 3 củ hành tím, 3 cây hành lá Hà Nội, 1 thìa cà phê muối, 1 thìa cà phê hạt nêm, 1 thìa cà phê tiêu.

Cách làm:
Hành tím bóc vỏ, giả nhuyễn với muối, tiêu, hạt nêm. Gà làm sạch, để ráo nước. Hạt sen tịnh tâm rửa sạch.
Cho gà vào ướp với hành tím giã nhuyễn trong khoảng 20 phút cho gà thấm.
Cho hạt sen, gà vào thố đất, cho nước vào vừa đủ, đem đi chưng cách thủy trong khoảng 1 giờ đồng hồ.
Múc gà ra tô, cho hành lá vào trang trí. Dùng nóng.
Mách nhỏ: Nên cho lượng nước vừa phải, không quá nhiều. Dùng cây tăm chích thử vào đùi gà, thấy gà chin mềm, hạt sen bở, nước dùng trong, có mùi thơm là được.

Mắm tôm chua, thịt phay, rau sống

Nguyên liệu: 1 kg tôm rằng tươi loại nhỏ, 100g nếp, 300g măng vòi (măng tươi), 100g riềng, 100g muối, 100g tỏi, 100g ớt sừng, 1 chén rượu trắng, 50g mật ong.

Cách làm:
Tôm cắt bỏ đầu, đuôi, rửa sạch, để ráo nước. Cho tôm vào ngâm với rượu trắng để khoảng 1 giờ đồng hồ, vớt ra để thật ráo, ướp với muối để qua đêm.
Ớt trái bỏ hạt. Riềng gọt vỏ rửa sạch, Măng rửa sạch. Tất cả mang đi xắt sợi rồi trộn đều với tôm. Cho hỗn hợp này vào thẩu lớn, mang đi phơi nắng khoảng một tuần.
Nếp mang đi nấu xôi nhão, tán mịn, trộn đều với tôm, cho mật ong vào, mang đi ngâm them 1 tuần nữa. Khi tôm chin đỏ, có mùi thơm là được.
Mách nhỏ: Tôm phải được ngâm trong bình thủy tinh, đậy kín nắp và phơi dưới ánh nắng mặt trời. Nếp phải nấu thành xôi nhão.

Miến xào gạch cua

Nguyên liệu: 100g miến đậu xanh, 1 con cua gạch, 3 tép tỏi
300ml nước dùng gà hoặc heo
1 thìa súp dầu ăn, 1/3 thìa cà phê muối, 1/8 thìa cà phê bột ngọt, 1/4 thìa cà phê nước mắm, 1 thìa cà phê tiêu.
Hành, ngò, rau răm ăn kèm.

Cách làm: Cua rửa sạch, mang đi hấp chín, ráy lấy thịt và gạch cho vào chén. Cho muối, hành tím, tiêu, nước mắm vào ướp với thịt và gạch cua cho thấm.
Miến luộc nhanh với nước dùng, vớt ra để ráo, cắt khúc ngắn. Rau răm, hành, ngò rửa sạch, vớt để ráo, thái nhỏ.
Cho chảo lên bếp, đun nóng dầu ăn. Phi thơm tỏi, cho gạch và thịt cua vào xào chin, cho miến vào trộn đều, nêm nếm lại gia vị cho vừa ăn.
Cho miến ra chén, cho hành, ngò, rau răm lên trên. Ăn nóng.
Mách nhỏ: Sau khi cho miến xào với cua, nhớ dùng đũa xóc đều liên tục để cho thịt cua bám vào miến và miến không bị dính.

Xôi thịt hon

Nguyên liệu: 1 cái giò heo, 10 tai nấm mèo, 50g nghệ tươi 50g mè, 100g đậu phộng, 6 cây sả cây, 10 quả táo đen, 2 củ hành tím, 1/2 chén rượu trắng, 1 thìa cà phê nước tương, 1 thìa cà phê nước mắm, 1/8 thìa cà phê muối tiêu, 1/2 thìa cà phê đường, 1/8 thì cà phê bột ngọt.

Cách làm: Giò heo bỏ móng, làm sạch, nướng vàng da, chặt miếng lớn. Nghệ tươi gọt vỏ, xay nhuyễn. Hành tím bóc vỏ, băm nhuyễn. Ướp thịt với muối tiêu, đường, hành tím băm, nghệ xay, nước tương, rượu trắng trước cho thấm.
Nấm mèo ngâm với nước nóng, rửa sạch, cắt miếng vừa ăn. Táo tàu ngâm nước nóng, xé bỏ hạt. Đậu phộng luộc chin, lột vỏ. Sả cây đập dập. Mè rang vàng.
Cho thịt, nấm mèo, táo, đậu phộng, sả vào nồi, cho nước vào săm sắp mặt, lấy lá chuối kịt kín miệng nồi, mang đi nấu trên lửa nhỏ. Thịt chín thấm, nước sệt và dẻo là được.
Cho thịt ra tô, cho mè lên trên. Dùng kèm với cơm trắng hoặc xôi trắng.

Mách nhỏ: Hon là cách nấu đặc biệt của người Miền Trung, phải nấu lâu, đậy kín nắp, sử dụng nhiều nguyên liệu đặc trưng. Món ăn có vị thơm đặc sắc.

Gỏi thập cẩm rau củ

Nguyên liệu: 10 tai nấm mèo, 1 miếng đậu phụ, 100g chả lụa chay, 1 củ cà rốt, 1 trái dưa leo, 1/4 trái thơm, 200g chuối sứ, 10g rau húng cây, 10g húng lủi, 1 vắt mì vàng, 50g đậu phộng rang vàng.
1 thìa cà phê hành tím băm, dầu ăn, 1 thìa cà phê hạt nêm, 1 thìa cà phê đường, 1/8 thìa cà phê muối, 1 thìa cà phê nước tương, 1/2 thìa cà phê tiêu xay
Nước chấm: 10 củ kiệu khô, 10g ớt tươi, 1/4 góc thơm, 1 thìa cà phê nước tương, 1/4 thìa cà phê bột ngọt.

Cách làm: Đậu phụ chiên vàng, xắt sợi. Nấm mèo ngâm nước nòng cho nở, rửa sạch, xắt sợi. Cho dầu ăn vào chảo, phi thơm hành tím băm, cho nấm mèo, đậu phụ vào xào với nước tương, muối, tiêu. Để nguội.
Cà rốt gọt vỏ, bào sợi, bóp muối, vắt ráo, ướp với giấm, đường, tiếp tục vắt ráo. Thơm rửa sạch, xắt sợi. Rau thơm nhặt bỏ gốc, rửa sạch, xắt nhuyễn. Mì vàng chiên, để nguội. Dưa leo bỏ ruột, xắt sợi, bóp muối. Bắp chuối sứ bào sợi. Chả lụa chay xắt sợi. Đậu phộng giã nhỏ.
Cho ra đĩa, rắc đậu phộng rang lên, khi ăn trộn với nước chấm.
Nước chấm: củ kiệu khô, ớt tươi giã nhuyễn. Thơm vắt lấy nước cốt. Cho nước thơm vào hỗn hợp vừa giã, cho thêm đường, nước tương, bột ngọt hòa đều.

Miền Nam

Ẩm thực của người miền Nam không cầu kì, đòi hỏi. Người miền Nam thích khám phá, tìm hiểu những điều mới mẻ, và có tư duy đổi mới. Những món ăn tôi giới thiệu lần này nghe qua như chẳng ăn nhập gì trong những ngày đầu năm nhưng với sự mới lạ trong cách chế biến, kết hợp nguyên liệu thì những món ăn này sẽ đem lại sự mới lạ, thay đổi khẩu vị, lại dễ ăn, đỡ nhàm chán trong những ngày Tết. Bên cạnh đó, với những nguyên liệu từ sung, thơm, dừa, đu đủ, xoài, món ăn được dọn ra mời khách cũng ngầm như một lời chúc phúc, cầu may mắn đến cho người thưởng thức. Một chút chế biến trong những món ăn này chắc chắn sẽ giúp các bạn gây được thú vị trong bữa tiệc đãi khách và cả trong bữa ăn gia đình ngày Xuân.

Bò nấu thơm

Nguyên liệu: 200g thăn bò, 1 trái thơm, 1 trái cà chua, 1 củ hành tây nhỏ, 1 thìa súp cà hộp, 1 thìa cà phê tỏi băm, muối, tiêu, bột nêm, đường, nước mắm, dầu ăn.

Cách làm:
Bò mua về lạng sạch gân bên ngoài, cắt thàng 4 miếng, dần sơ qua cho bò mềm.
Thơm cắt mắt, rửa sạch, cắt đôi, cắt 4 khoảng dày khoảng 1 cm, phần còn lại ép nước, để riêng khoảng 5 thìa súp nước ép thơm.
Hành tây lột vỏ, rửa sạch, băm nhuyễn; cà chua rửa sạch, lột vỏ, bỏ hạt, băm nhỏ
Cho ít muối, tiêu, tỏi băm, bột nêm cùng 5 thìa súp nước thơm và 4 miếng bò vào thố, ướp khoảng 5 phút cho thấm.
Cho dầu vào chảo, cho hành tây vào xào thơm, tiếp đến cho cà chua băm vào xào cho cô lại, cho cà hộp vào đảo đều cho khô
Cho bò đã ướp vào chảo, đảo cho nhanh cho bò vừa săn lại, cho thêm nước vào sắp mặt bò, sau đó cho các khoanh thơm vào
Nêm nước mắm, bột nêm, đường, nấu riu lửa đến khi bò gần mềm thì vớt các khoanh thơm ra đĩa, tiếp tục đặt các miếng bò lên trên mặt, chan nước sốt phủ lên trên thơm và bò. Dùng nóng.
Mách nhỏ: Bò ướp và nấu với thơm thì thịt sẽ mềm, ngọt và nấu nhanh hơn. Trong khi nấu nên thăm chừng phần thịt bò, không nên nấu quá lâu, bò sẽ trở nên quá mềm và bã thịt, không ngon.

Tôm thấu trái sung

Nguyên liệu:
200g tôm sú, 100g trái sung, 50g cà rốt, 30g hành tây, 20g cần tàu, 10g rau thơm, đậu phộng, 5 thìa súp giấm, 2 thìa súp đường, 2 thìa súp nước mắm, ¼ thìa cà phê muối, ½ thìa súp nước cốt chanh, 1 thìa cà phê tỏi ớt băm nhuyễn.

Cách làm: Tôm sú lột vỏ, chẻ lưng, bỏ chỉ đen, ngâm với 4 thìa súp giấm cho tôm chín tái
Sung bào miếng mỏng, rửa cho sạch hạt ở giữa, vớt ra để ráo
Cà rốt gọt vỏ, rửa sạch, xắt sợi nhỏ; hành tây gọt bỏ vỏ, xắt cọng nhỏ; cần tàu cắt gốc, rửa sạch, lấy cọng chẻ nhỏ; rau thơm lặt lá, rửa sạch, cắt nhuyễn; đậu phộng rang chín, bóc bỏ vỏ
Lấy một thìa súp giấm, 1 thìa súp đường, 1 thìa súp nước mắm, ¼ thìa cà phê muối, quậy đều thành hỗn hợp nước trộn gỏi
Pha nước mắm ăn kèm với ½ thìa súp nước cốt chanh, 1 thìa súp đường, 1 thìa súp nước mắm cùng ớt tỏi băm.
Cho sung, cà rốt, hành tây, cần tàu vào thố lớn, cho nước trộn gỏi vào trộn đều, tiếp tục cho tôm và rau thơm vào, xốc đều cho thấm nước trộn
Cho gỏi ra đĩa, rắc đậu phộng đã rang lên mặt, ăn kèm với bánh phồng tôm và nước mắm tỏi ớt.
Mách nhỏ: Sung sau khi rửa sạch hạt nên ngâm qua nước chanh pha loãng để qua sung không bị thâm đen. Tôm tái chín để bóp gỏi nếu thích ăn có vị cay nồng có thể pha thêm ít wasabi vào nước cốt chanh.

Cá hồi lúc lắc xoài

Nguyên liệu: 100g phi lê cá hồi, 50g hành tây, 1 trái xoài cát vừa chín tới, 1 nhánh hành lá, 1 trái ớt sừng, 1 thìa súp tương ớt, 1 thìa súp tương đen, 3 thìa cà phê nước mắm, ½ thìa cà phê đường, muối, tiêu, bột nêm, 1 thìa cà phê tỏi băm, 1 thìa cà phê bột bắp, dầu ăn

Cách làm:Cá hồi rửa sạch, cắt miếng vuông cỡ 2cm, ướp với ít muối và bột nêm khoảng 5 phút cho thấm
Hành tây lột vỏ, rửa sạch, cắt miếng vuông khoảng 2cm, hành lá bỏ gốc, rửa sạch, tước mỏng, ớt rửa sạch, bỏ hạt, xắt chỉ
Xoài rửa sạch, cắt một miếng xoài để riêng. Cắt phần thịt xoài thành từng cục hình vuông khoảng 2cm, giữ lại vỏ ngoài để trang trí
Làm nóng chảo dầu (khoảng 1 lóng tay), cá ướp xong lăn qua một lớp bột bắp khô, cho vào chảo chiên cho cá vừa chín tới
Cho tỏi vào phi thơm trên chảo dầu khác, cho tương ớt, tương đen, nước mắm, đường cùng ít muối, tiêu, bột nêm và ít nước vào để làm nước sốt.
Tiếp tục cho củ hành và cá đã chiên vào xốc đều, sau đó cho xoài vào xốc đều với lửa lớn.
Cho cá vào miếng vỏ xoài đã để sẵn, rắc ít hành và ớt xắt chỉ cùng ngò vào trang trí. Dùng nóng.
Mách nhỏ: dùng dao rạch thành các hình ô vuông khoảng 2cm trên miếng xoài, lấy dao nhỏ, sắc mũi lạng nhẹ phần thịt xoài ra sẽ vừa có các miếng xoài đẹp, đều nhau mà vẫn giữ được nguyên vỏ xoài để trang trí.

Chả giò đu đủ:

Nguyên liệu: 12 miếng b ánh rế, 50g thịt cua, 40g đu đủ hường, 40g đu đủ xanh, 10g hành lá, 20g miến, 5g ngò băm, 20g giá, tiêu, muối, bột nêm, dầu để chiên

Cách làm: Đu đủ hường, đu đủ xanh gọt vỏ, rửa sạch, bỏ hạt, xắt nhỏ
Hành lá rửa sạch, bỏ gốc cắt khúc khoảng 2cm; ngò cắt bỏ gốc,

rửa sạch, băm nhỏ; miến rửa sơ qua, ngâm nước ấm cho miến mềm, vớt ra để cho thật ráo
Trộn tất cả các nguyên liệu trên lại với nhau, nêm gia vị cho vừa ăn
Đặt miếng bánh rế ra dĩa cho nhân vào giữa gấp lại thành hình chữ nhật
Làm nóng chảo dầu, dầu nóng cho chả giò vào chiên lửa vừa cho chả giò chín vàng đều (dầu phải ngập chả giò).
Chả giò chín vàng, vớt ra. Dùng nóng chấm mắm pha

Mách nhỏ: Không nên mua đu đủ chín vì chả giò sẽ không được giòn. Chọn mua đu đủ xanh và đu đủ hường giúp chả giò vừa độ giòn ngon lại mang vị ngọt tự nhiên từ trái cây. Bánh rế cũng giúp chả giò giòn, đẹp hơn.

Gà nướng lá dừa

Nguyên liệu: 300g đùi gà lóc xương, 10 cái lá dừa, 2 thìa súp nước tương, 1 thìa súp nước mắm, 3 thìa súp tương ớt, 2 củ tỏi, 2 nhánh đầu hành, bột nêm, 1 gói ngũ vị hương, đường, tiêu, mè rang, dầu ăn

Cách làm: Đùi gà rửa sạch, lóc xương, cắt miếng vuông khoảng 3cm, để riêng trong thố
Giã đầu hành lá và tỏi cho nhuyễn, cho 1 thìa súp tương ớt, 1 thìa súp nước tương, 1 thìa cà phê nước mắm, đường, tiêu, ngũ vị hương, bột nêm quậy đều cho tan. Cho hỗn hợp trên vào thố gà, ướp trong 15 phút
Gói từng miếng gà vào trong lá dừa thành từng miếng hình vuông, gim tăm bên cạnh để giữ chặt lá
Đem gà nướng trên lửa nhỏ cho miếng gà chín vàng
Cho 1 thìa súp nước tương, 1 thìa súp đường, ½ thìa cà phê nước mắm, 2 thìa súp tương ớt cùng ngò băm và mè rang vào quậy đều làm nước chấm
Gà chín dọn ra đĩa, rắc ít mè rang lên trên. Dùng nóng, chấm kèm nước chấm đã pha.

Bánh trôi nhân đường thốt nốt:

Nguyên liệu: 120g bột nếp, 50g đậu xanh, 25g cốt dừa, 50g dừa bào sợi, lá cẩm, lá dứa, đường thốt nốt, mè rang, đường trắng.

Cách làm: Lá dứa, lá cẩm rửa sạch, cho vào máy xay sinh tố, xay nhuyễn, lọc lấy nước cốt, để riêng 2 loại nước lá
Cho bột nếp vào thau, cho nước ấm vào nhồi cho đến khi bột mịn, chia bột làm 3 phần; đường thốt nốt cắt hạt lựu
Cho nước lá dứa và lá cẩm vào 2 phần bột cho thấm mùi vị của mỗi loại, để bột nghỉ 10 phút rồi nắn lại thành từng viên nhỏ
Đậu xanh nhặt hạt dơ, đãi vỏ, rửa sạch, ngâm cho đậu nở. Hấp chín đậu xanh, xay nhuyễn đậu cho tơi
Cho đậu xanh lên bếp đảo đều với đường cát trắng và nước cốt dừa đến khi đậu dẻo, dính vào nhau là được. Đậu nguội, chia thành từng viên nhỏ đều nhau
Cho đường vào trong viên đậu xanh, tiếp theo bọc 1 lớp bột nếp trắng rồi đến 1 lớp bột nếp màu, se cho viên bột tròn đều
Bắc nồi nước sôi, thả từng viên bột vào nồi cho đến khi bột chín, vớt ra lăn qua dừa đã bào sợi
Rắc mè lên bánh cho thơm. Bánh dùng nguội mới ngon.