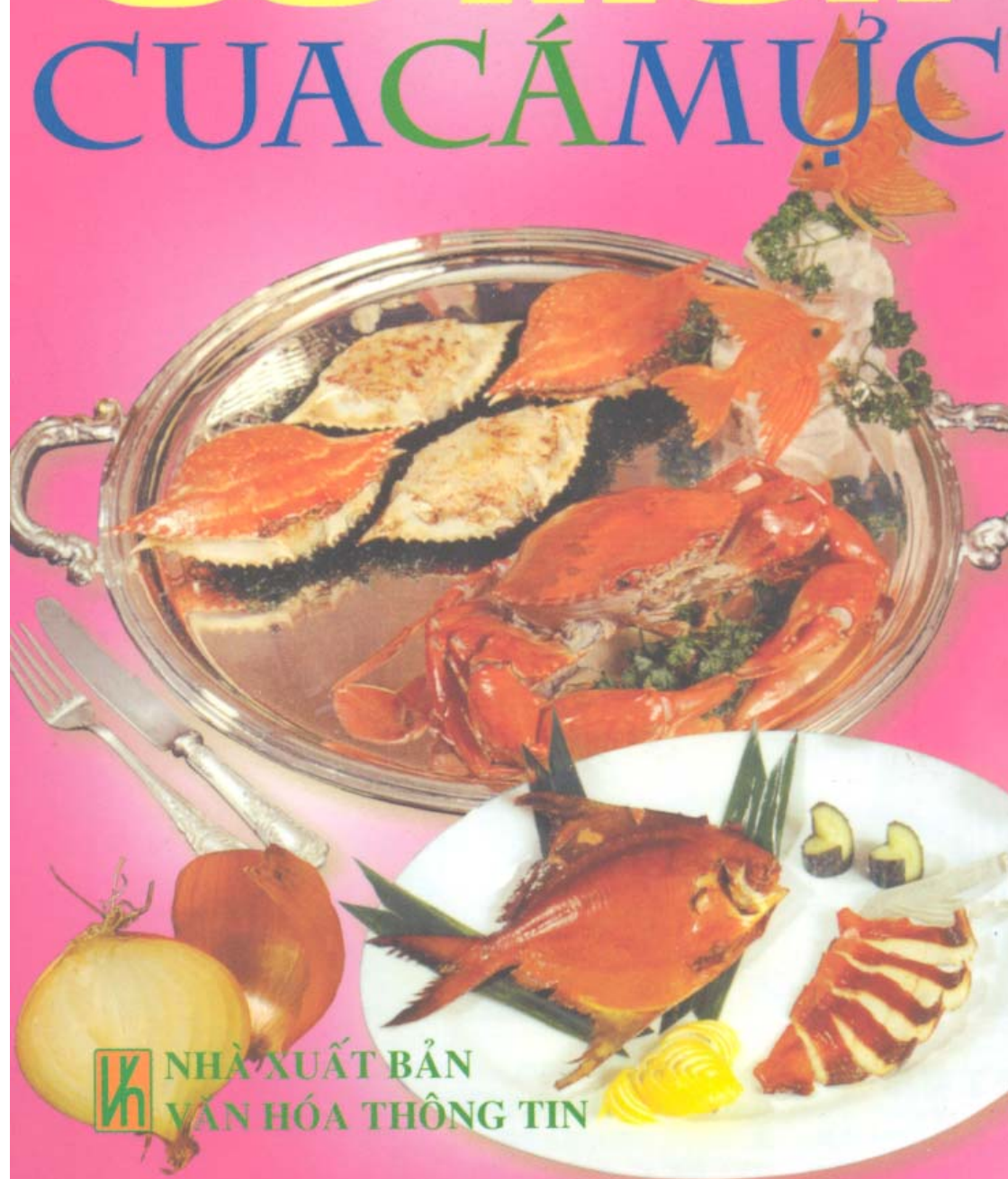


TRIỆU THỊ CHƠI & NGUYỄN THỊ PHỤNG

Kỹ Thuật Nấu Ăn Đãi Tiệc

60 món CUA CÁ MỰC



TRIỆU THỊ CHƠI
NGUYỄN THỊ PHỤNG

KỸ THUẬT NẤU ĂN ĐẸI TIỆC

60 món

Cua - Cá - Mực



NHÀ XUẤT BẢN VĂN HÓA THÔNG TIN

Cua sốt sa tế	3
Cua hấp bia	4
Cua Farci	5
Cua rang me	6
Cua sốt chanh muối	7
Cua sốt nấm	8
Cua sốt chao	9
Cua rang muối	10
Cua lá lốt	11



Cua xào ngũ sắc	12
Cua chiên sả xì	13
Cua lột chiên giòn	14
Bát bầu mai cua	15
Cua nướng mỡ chài	16
Cua sốt ô mai	17
Cua xào giấm	18
Cua xào miến	19
Cua sa tế	20
Cua quay nước dừa	21
Cua rang gừng	22
Cua chả đùm	23
Chạo cua nướng sả	24
Cua tay cầm	25
Chả cua	26

Cá chiên xù	27
Kính ngư sa lưới	28
Cá sốt pa tê gan	29
Cá cuộn	30
Cá quân cờ chiên xù	31
Cá chẻm cuộn mỡ chài	32
Kính ngư tẩm nắng	33
Cá chẻm chiên Hồng Kông	34
Cá chiên bách hỷ	35
Cá cuộn chiên xù	36
Cá chẻm chiên giòn	37
Cá chẻm hấp gừng	38
Cá lóc hấp bầu	39
Cá quay giòn	40
Cá chiên mè	41
Lý ngư hấp xì muối	42
Cá sốt sa tế	43
Cá lóc sốt ngũ liệu	44
Bách tử thiên tôn	45
Cá hộp	46
Cá cuộn tôm chiên	47
Cá lóc hấp	48
Cá quay giòn	49
Cá chẻm chiên sả xì muối	50
Cá cơm chiên giòn	51
Mực nướng đồng tiền	52
Mực bông cúc	53
Mực chiên giòn	54
Mực chiên muối ớt	55
Mực bao quản	56
Mực cánh bướm	57
Mực nhúng giấm	58
Mực cuộn kim chi	59
Mực nướng	60
Chả đùm mực	61
Mực sa tế	62
Cách làm nước chấm	63

VẬT LIỆU

- 1kg cua (3 - 4cm)
- 100g hành tây trắng
- Tiêu + muối + đường + bột ngọt + 6 tép tỏi + dầu ăn + dầu mè + tương ớt + tương cà chua + tương xì muối + sa tế
- 5 củ hành tím + ngò + cà ớt

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

- Cua : làm sạch, để ráo chặt làm 2 hoặc 4.

- Ướp cua : 1 muỗng cà phê tiêu + 1/2 muỗng cà phê muối + 2 muỗng súp đường + 1/2 muỗng cà phê bột ngọt + tỏi băm + 1 muỗng cà phê dầu mè + 3 muỗng súp tương ớt + 3 muỗng súp tương cà chua + 3 muỗng súp tương xì muối + 2 muỗng sa tế + 3 muỗng súp nước lạnh, trộn tất cả lên đều ướp vào cua 15 phút.

- Chảo dầu nóng cho chiên cua vàng (nước ướp cua giữ lại).

- Hành tây : bóc vỏ, bào mỏng, ngâm

giấm đường.

- Tỏi : đập dập, bóc vỏ băm nhuyễn.
- Hành tím : bóc vỏ, băm nhuyễn.
- Ngò : bỏ chân, rửa sạch.
- Cà ớt : tía hoa.

Chế biến

Chảo nóng cho 2 muỗng súp dầu + băm phi vàng, cho gạch cua vào xào hỗn hợp còn lại ướp cua. Nêm lại cho ăn, cho cua vào xóc đều, cho thấm, nhắc xuống.

TRÌNH BÀY

Cho cua ra đĩa chung quanh đĩa.

Xếp hành tây + ngò + cà ớt, rải đẹp.





VẬT LIỆU

– 6 con cua thịt (1,2kg – 1,5kg) – 100g xà lách xoong – 2 trái ớt – 100g bì (1/2 lon bia) – 2 trái cà chua – 1 củ hành tây trắng – Gia vị

CÁCH LÀM

Chuẩn bị

– Cua : đâm chết, chà rửa sạch. Gỡ gạch cua để riêng. Minh cua chặt đôi, càng cua lớn đập dập, chặt bỏ phần đầu nhọn các que cua. Để cua thật ráo. Ướp cua : 1 muỗng cà phê bột ngọt + 1 muỗng cà phê tiêu + 1 muỗng cà phê muối + 2 muỗng súp đường + 1 muỗng cà phê dầu mè + 1 muỗng cà phê dầu hào + 1 muỗng súp tỏi phi. Để cua thấm 1 giờ.

Cà chua : tía hoa. – Ớt : tía hoa. – Hành tây : bóc vỏ, cắt làm 6 theo chiều dọc, 1 muỗng súp dầu + 1 muỗng súp tỏi băm phi vàng xào sơ nêm chút tiêu + muối + bột ngọt. – Tỏi : đập dập bóc vỏ,

1/2 băm nhuyễn, 1/2 phi vàng.

Chế biến

Cho cua vào khuôn nhôm + hành tây đem hấp cách thủy. Cua vừa chín đỏ vớt thì rưới bia vào trộn đều đem hấp chín tiếp 5 phút.

Chảo nóng cho 1 muỗng súp dầu + 1 muỗng cà phê tỏi phi vàng cho gạch cua vào + nước hấp bia + gia vị + dầu hào + dầu mè. Nêm lại vừa ăn cho cua vào xào đều cho thấm.

TRÌNH BÀY

Rau để giữa đĩa, xung quanh xếp cua + hành tây. Giữa để ngò, cà ớt tía hoa cho đẹp. Món này dùng tiệc gia đình.