



Vị Tết Bốn Phương

Tổng hợp món Tết đặc trưng từ 5 nước láng giềng

EBOOK



MỤC LỤC

- 01 Tôm chiên sốt dứa
- 02 Thịt viên hầm
- 03 Gà luộc truyền thống
- 04 Bánh củ cải
- 05 Súp sườn heo kiểu Okinawa
- 06 Trứng cuộn vị ngọt
- 07 Mì kiểu mạch đêm giao thừa
- 08 Mì xào tôm tươi
- 09 Cá chim hấp mơ muối
- 10 Bánh hoa đậu biếc bạch quả
- 11 Gà om cốt dừa cay
- 12 Cá măng sốt tương
- 13 Bánh bông lan nướng ngàn lớp
- 14 Gỏi cá ngũ sắc
- 15 Mì trường thọ
- 16 Bánh dứa may mắn





TAIWAN



Yami's Handmade
@yamishandmade

Tôm chiên sốt dứa

Tôm chiên giòn vàng ươm, trộn với dứa và sốt mayonnaise, món ăn chua ngọt hấp dẫn mà cả người lớn lẫn trẻ em đều yêu thích!



4 khẩu phần



20 phút

NGUYÊN LIỆU

- 200 g tôm tươi (bóc vỏ, rút chỉ lưng)
- 100 g dứa hộp (cắt miếng vừa ăn)
- 4 muỗng canh bột khoai lang (hoặc bột chiên giòn)

Ướp tôm

- 1/2 lòng trắng trứng
- 1 muỗng cà phê rượu nấu ăn hoặc rượu gạo
- 1 muỗng cà phê bột năng (hoặc bột bắp)
- 1/4 muỗng cà phê muối
- 1/8 muỗng cà phê tiêu trắng xay

Sốt dứa

- 50 g mayonnaise
- 1 muỗng canh nước dứa (trong hộp)
- 1 muỗng canh nước cốt chanh
- Lượng vừa đủ dầu ăn (để chiên)

CÁCH LÀM

- Tôm rửa sạch, thấm khô.
- Ướp tôm với lòng trắng trứng, rượu, bột năng, muối và tiêu; trộn đều, để khoảng 10 phút.
- Lăn tôm qua bột khoai lang, phủ đều và phủi bột bột thừa.
- Đun nóng dầu, cho tôm vào chiên lần 1 đến khi tôm vừa chín thì vớt ra.
- Tăng nhiệt dầu, chiên lần 2 nhanh khoảng 20 giây cho tôm vàng giòn.
- Tắt bếp, chờ chảo bớt nóng rồi cho mayonnaise, nước dứa và nước chanh vào trộn đều.
- Thêm dứa miếng, sau đó cho tôm vào đảo nhẹ cho áo đều sốt.
- Bày ra đĩa và thưởng thức ngay khi còn nóng.



cookpad



TAIWAN



小毓の饗樂廚房



小毓の饗樂廚房

小毓の饗樂廚房

@syu_kitchen



6 khẩu phần

NGUYÊN LIỆU

Thịt viên

- 600 g thịt heo xay (70% thịt – 30% mỡ)
- 3 củ năng, thái nhỏ
- 1/2 cây hành lá, thái nhỏ
- 15 ml rượu Thiệu Hưng
- 1/8 thìa cà phê muối
- 1 thìa cà phê đường
- 1/2 thìa cà phê tiêu trắng
- 15 ml xì dầu
- 15 ml dầu hào
- 1.5 thìa canh bột năng

Nước hành gừng

- 15 g gừng băm
- 15 g hành lá cắt nhỏ
- 40 ml nước

Rau củ

- 1 cây cải thảo
- 50 g cà rốt, thái nhỏ
- 5 cái nấm hương khô, ngâm mềm, cắt nhỏ

Nước sốt/hầm

- 350 ml nước
- Một ít rau mùi, hành lá



45 phút

CÁCH LÀM

Món thịt viên to tròn giống đầu sư tử, thường dùng làm món chính ngày Tết hoặc bữa tiệc ấm cúng. Thịt heo mềm ngọt kết hợp cải thảo tạo vị thơm ngon, hấp dẫn cho mọi bữa ăn.

- Cắt nhỏ củ năng, nấm hương đã ngâm nở
- Trộn thịt xay với các gia vị: xì dầu, dầu hào, muối, đường, rượu Thiệu Hưng, tiêu trắng và bột năng. Sau đó thêm nước hành gừng vào để thịt ngấm vị và dễ nặn hơn.
- Nhào thịt thật đều cho đến khi tạo được độ dẻo, sau đó cho thêm củ năng đã thái nhỏ và hành lá vào trộn cùng.
- Dùng tay nặn thịt thành những viên tròn cỡ lớn, khoảng 80–100 g mỗi viên.
- Đun nóng dầu trong chảo sâu, sau đó chiên sơ các viên thịt cho mặt bên ngoài hơi vàng để giữ hình dáng và thơm hơn.
- Trong một nồi khác, xào sơ cà rốt, nấm hương và cải bắp với chút dầu, rồi thêm xì dầu, dầu hào, muối, đường và 350 ml nước.
- Cho các viên thịt đã chiên vào nồi, đậy nắp và hầm lửa nhỏ khoảng 30 phút đến khi thịt mềm và nước sốt đậm đà.
- Rắc hành lá và rau mùi lên mặt để tạo hương thơm và màu sắc hấp dẫn trước khi dọn ra bàn.

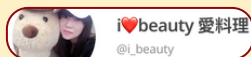


cookpad

T
A
I
W
A
N

Gà luộc truyền thống

Món gà luộc/hấp không thể thiếu trong dịp Tết Nguyên Đán và các ngày lễ.



NGUYÊN LIỆU

- 1 con gà ta (sạch, khoảng 1-1.5 kg)
- 1 nồi nước (đủ để ngập gà khi nấu)
- Một ít hành lá
- Một ít gừng tươi (thái lát)
- 1 muống canh muối
- 1/3 chén rượu gạo / rượu nấu ăn
- Trộn muối với rượu gạo, không cần khuấy tan hoàn toàn. Khi gà còn nóng, phết đều hỗn hợp muối rượu lên thân gà, cho gà vào túi chịu nhiệt và ủ trên lửa nhỏ khoảng 10 phút để giữ nhiệt và giúp gia vị thấm đều, sau đó phết lại thêm một lần nữa.
- Trước khi ăn, chặt gà thành miếng vừa ăn và bày ra đĩa.
- Phần nước hấp gà có vị ngọt tự nhiên, rất thích hợp để dùng om măng hoặc nấu canh củ cải. Đừng bỏ phí phần nước dùng này nhé.
- (Dùng nồi hấp cách thủy cũng được nhé)

CÁCH LÀM

- Làm sạch gà, nhét hai chân vào bụng gà. Cho gà vào nồi trong của nồi cơm điện, thêm hành lá, gừng và rượu gạo rồi đổ nước ngập gà. Đặt nồi vào nồi cơm điện, cho thêm 4 cốc nước vào nồi ngoài và nấu đến khi công tắc bật. Sau đó để yên khoảng 10 phút rồi lấy gà ra.



cookpad



TAIWAN



貓奴の食旅玩味

@cook_6827992



Bánh củ cải

Bánh củ cải là món Tết không thể thiếu, mang ý nghĩa may mắn và thành công, nay được làm từ gạo nguyên chất xay nhuyễn, tạo hương thơm tự nhiên và vị ngọt thanh của củ cải.

NGUYÊN LIỆU

- 600 g gạo tẻ (vo sạch)
- 1800 g củ cải trắng, đã gọt vỏ
- 800 ml nước
- 1 muỗng canh dầu ăn
- 1 muỗng cà phê muối
- 1 muỗng cà phê tiêu trắng
- 1 muỗng canh bột năng (hoặc bột khoai tây)

CÁCH LÀM

- Ngâm gạo tẻ đã vo sạch khoảng 4 giờ, sau đó để ráo.
- Xay gạo với 400 ml nước trong máy xay sinh tố khoảng 3–5 phút cho đến khi mịn thành sữa gạo.

- Củ cải trắng gọt vỏ, bào sợi dài. Cho 1 muỗng canh dầu ăn vào chảo, xào củ cải đến khi mềm.
- Đổ vào chảo 200 ml nước, đun nắp, nấu 3–5 phút cho củ cải mềm. Nêm muối và tiêu trắng, trộn đều.
- Đổ sữa gạo vào chảo củ cải, trộn đều. Thêm tiếp 200 ml nước còn lại và bột năng, khuấy lửa nhỏ đến khi hỗn hợp hơi sệt và dính, không cháy đáy.
- Quét dầu mỏng quanh khuôn, đổ hỗn hợp vào khuôn, gõ nhẹ khuôn làm phẳng mặt. Hấp trong nồi nước sôi khoảng 1–1,5 giờ đến khi bánh cứng chắc.
- Sau khi hấp, để bánh nguội hoàn toàn, rồi mới nhẹ nhàng lấy ra khỏi khuôn. Bánh nóng mềm, để nguội sẽ chắc hơn.



cookpad



Súp sườn heo kiểu Okinawa

Món ăn đặc trưng của Okinawa, với nước dùng đậm đà và thơm ngon, thường xuất hiện trong các dịp lễ hội và Tết Nguyên đán, mang đậm hương vị truyền thống Okinawa.



チヨコH

@cook_40296726



5 khẩu phần

NGUYÊN LIỆU

- 480 g sườn non heo
- 1 miếng kombu (tào bẹ khô)
- 1/2 trái bí đao (hoặc củ cải trắng nhỏ), gọt vỏ, cắt miếng
- 1 muỗng cà phê miso (tuỳ khẩu vị)
- 1 muỗng cà phê bột dashi hoặc dùng nước hầm xương
- 1 muỗng cà phê shoyu koji hoặc xì dầu
- Một ít muối (tuỳ ý)
- Rửa sạch sườn heo, chần qua nước sôi một lần để loại bỏ bọt bẩn rồi rửa lại với nước sạch.
- Cho sườn heo vào nồi lớn, thêm nước mới ngập sườn, cho kombu vào cùng và đun sôi. Hạ lửa nhỏ, hầm khoảng 1 giờ cho sườn mềm.
- Khi sườn đã mềm, cho bí đao hoặc củ cải vào, tiếp tục nấu đến khi rau củ chín mềm khoảng 70–80%.
- Thêm miso, bột dashi và shoyu koji vào nồi, nêm nếm nhẹ tay, khuấy đều cho gia vị hòa quyện. Điều chỉnh thêm muối nếu cần cho vừa miệng.
- Tắt bếp, múc canh ra tô và thưởng thức khi còn nóng cùng cơm trắng hoặc bún, mì đều rất ngon 🍜

CÁCH LÀM

- Chuẩn bị tào bẹ kombu bằng cách rửa sạch và ngâm nước cho mềm. Có thể cắt đôi hoặc buộc lại để dễ vớt ra sau khi nấu.





Trứng cuộn vị ngọt

“Món trứng cuộn datemaki ngọt nhẹ, được làm bằng máy xay thực phẩm, mà tôi luôn chuẩn bị mỗi dịp Tết. Công thức này tôi đã gắn bó và làm tại nhà hơn 15 năm nay.”



ガーベラ☆

@cook_40133592

NGUYÊN LIỆU

- 5 quả trứng
- 3 muỗng canh đường
- 1 muỗng canh rượu sake
- 1 muỗng canh rượu mirin
- 1 muỗng cà phê xì dầu (nước tương)
- 1 miếng hanpen (chả cá trắng Nhật Bản)

CÁCH LÀM

- Cho tất cả nguyên liệu vào thố và xay đến khi hỗn hợp mịn.
- Đun nóng chảo với một chút dầu, đổ hỗn hợp trứng vào, đập nắp và nấu lửa nhỏ khoảng 10 phút, cẩn thận để không bị cháy.
- Khi mặt dưới chín và có màu vàng nhẹ, lật lại và nấu thêm khoảng 1-2 phút cho cả hai mặt chín đều.
- Lấy bánh ra và đặt lên mảnh tre để cuộn (nếu có). Đặt mặt có màu nâu đậm ở phía dưới, cắt bớt phần đầu và cuối khoảng 1-2 cm cho gọn.
- Cuộn trứng ngay khi còn nóng, buộc thun để giữ chắc rồi để nguội.
- Khi đã nguội hoàn toàn, cắt thành lát vừa ăn và thưởng thức.





Mì kiêu mạch đêm giao thừa

Món mì kiêu mạch truyền thống Toshikoshi Soba ăn vào đêm giao thừa, tượng trưng cho việc “qua năm” và cầu chúc may mắn, trường thọ cho năm mới.



管理栄養士まいまい
@cook_40227718



1-2 khẩu phần

NGUYÊN LIỆU

- 150g mì soba đã luộc
- ½ miếng ức gà hoặc đùi gà
- Hành lá cắt khúc dài 8cm
- Một vài lát kamaboko (chả cá)
- 400ml Nước
- 1½ muỗng canh mirin (rượu ngọt dùng nấu ăn)
- 1½ muỗng canh xì dầu nhạt
- 1 muỗng canh rượu nấu ăn (sake)
- 2 muỗng cà phê bột dashi kombu (bột nêm)

CÁCH LÀM

- Chuẩn bị nguyên liệu: Cắt hành lá thành sợi nhỏ; chuẩn bị kamaboko và các topping tùy thích.
- Đun nước dùng: Cho 400ml nước, mirin, xì dầu, rượu và bột dashi vào nồi, đun sôi.
- Cho gà vào nấu: Khi nước sôi, cho phần gà thái miếng vào nồi, đun đến khi thịt chín.
- Thêm mì: Khi thịt gà chín, tiếp tục cho mì soba đã luộc vào nồi, nấu thêm cho mì nóng đều.
- Hoàn thiện: Múc mì và nước dùng ra tô, thêm hành lá, kamaboko và các topping bạn thích trước khi ăn.





THAILAND



Mì xào tôm tươi

Một món mì đặc biệt, thường xuất hiện trong những dịp lễ quan trọng. Món ăn này vừa dễ làm, vừa ngon miệng, lại mang nhiều ý nghĩa may mắn, rất thích hợp để dành tặng người thân yêu. 😊



Fiat

@fiatuefa



5 khẩu phần



30 phút

NGUYÊN LIỆU

- 1 gói mì sợi khô
- 10 con tôm, lột vỏ, bỏ chỉ lưng
- 1/2 cây bắp cải trắng, cắt sợi
- 1/2 củ cà rốt, thái sợi dài
- 1 nắm hẹ, cắt khúc
- 3 cái nấm hương, ngâm mềm và thái lát
- 10 tép tỏi băm
- 2 muỗng canh dầu ăn
- 2 muỗng canh xì dầu (nước tương)
- 2 muỗng canh dầu hào
- Tiêu xay theo khẩu vị

CÁCH LÀM

- Đun sôi một nồi nước, luộc mì khoảng 4–5 phút đến khi mềm. Vớt ra ngâm nước lạnh, sau đó để ráo.
- Xào tôm và rau củ
- Đun nóng chảo cùng 2 muỗng canh dầu. Phi thơm tỏi băm đến khi vàng nhẹ, cho tôm vào xào đến khi chuyển màu và gần chín. Tiếp đó thêm cà rốt và bắp cải, xào đến khi rau bắt đầu mềm.
- Cho mì đã ráo vào chảo cùng nấm hương và rau hẹ. Nêm xì dầu, nước sốt hào và tiêu theo khẩu vị, đảo đều để mì ngấm gia vị và nóng đều.
- Khi tất cả nguyên liệu quyện đều với nhau, tắt bếp và dọn ra đĩa. Món mì mềm dai, tôm ngọt tươi, gia vị đậm đà, hấp dẫn ngay từ miếng đầu tiên.



cookpad

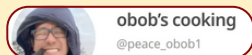


THAILAND



Cá chim hấp mơ muối

Món này giữ nguyên vị ngọt tự nhiên của cá chim, thanh nhả mà đậm đà, rất phù hợp cho bữa cơm gia đình hoặc món chính ngày Tết.



obob's cooking
@peace_obob1

NGUYÊN LIỆU

- 1 con cá chim tươi cỡ vừa
- 2 quả mơ muối
- Một ít gừng thái lát
- 1 muống canh xì dầu
- 1 muống canh dầu hào
- 1 muống cà phê dầu mè
- 2 tép tỏi băm
- Một ít cần tây (thái khúc)

CÁCH LÀM

- Trộn mơ muối, gừng, xì dầu, dầu hào và dầu mè trong một bát nhỏ. Xoa đều hỗn hợp lên thân cá chim, để vài phút cho ngấm.
- Đun nước sôi trong nồi hấp. Đặt cá lên giá hấp, cho hỗn hợp mơ gừng lên trên, rồi hấp 25–40 phút tùy kích cỡ cá đến khi thịt cá chín mềm.
- Khi gần xong, rắc tỏi băm và cần tây lên cá, hấp thêm 5 phút để hương thơm lan tỏa.
- Dọn cá ra đĩa, rưới phần nước hấp lên để giữ vị đậm đà. Thịt cá chim mềm, thơm, hòa cùng vị mặn nhẹ của mơ muối và mùi gừng tạo nên món ăn hấp dẫn, thích hợp dùng nóng cùng cơm trắng.



cookpad



THAILAND



Bánh hoa đậu biếc bạch quả

Hoa đậu biếc đang nở rộ rất đẹp, nên tôi muốn làm một món trắng miêng. Tết Nguyên Đán sắp đến, vì vậy tôi nghĩ đến việc làm bánh Khanom Kheng (một loại bánh gạo hấp của Trung Quốc).



Treepintee Vikunchai(veevit)
@cook_14602246
@veevit



18-20 cái



1 giờ

NGUYÊN LIỆU

- 250 g bột nếp
- 2 muỗng canh bột năng
- 225 g đường cát
- 200 g nước cốt dừa
- 1/2 thìa cà phê muối
- 150 g củi dừa non
- Một ít hạt bạch quả
- Lá chuối/khuôn để hấp bánh

CÁCH LÀM

- Trộn đều bột nếp + bột năng + muối + đường trong một tô lớn. Từ từ rót nước cốt dừa vào, dùng tay hoặc thìa trộn đến khi bột quyện lại mịn, không quá lỏng cũng không quá khô.
- Cho củi dừa non vào bột, trộn đều nhẹ nhàng. Để bột nghỉ khoảng 1 giờ.
- Chuẩn bị khay/ lá chuối đã quét dầu để chống dính. Múc bột vào khuôn, đặt 1 hạt bạch quả vào mỗi chiếc để trang trí.
- Hấp bánh trên nồi nước sôi 20-25 phút ở lửa trung bình. Khi chín, lấy bánh ra để nguội và thưởng thức.



cookpad



Gà om cốt dừa cay

Món đặc sản gà om Opor Ayam với thịt gà mềm, nước cốt dừa thơm béo, vừa cay vừa ngọt, lý tưởng cho bữa ăn ấm áp.



Yulie Yuda Gunawan
@yulie_gunawan
Indoraja, Jawa Timur, Indonesia



10 khẩu phần

NGUYÊN LIỆU

- 1kg đùi gà, cắt thành miếng đều nhau
- 12 miếng đậu hũ trắng hấp (tuỳ ý)
- 1/2 quả dừa lớn, vắt lấy 200ml nước cốt dừa đặc và 200ml nước cốt dừa loãng
- 3 muỗng canh dầu ăn để xào gia vị

Gia vị xay nhuyễn

- 8 củ hành tím
- 5 tép tỏi
- 4 hạt thảo dậu
- 6 quả ớt đỏ lớn (tùy khẩu vị)
- 4 quả ớt cayenne (tùy khẩu vị)
- 2 miếng nghệ tươi
- 1 miếng gừng tươi
- 1/2 muỗng cà phê tiêu hạt

Gia vị thơm

- 1 miếng riềng giã nát
- 2 cây sả, đập dập
- 4 lá nguyệt quế
- 4 lá chanh

Gia vị tạo hương vị

- 1 muỗng canh muối
- 1 muỗng canh bột nêm nấm
- 1 muỗng cà phê đường



2 giờ

CÁCH LÀM

- Chần sơ đùi gà trong nước sôi, sau đó vớt ra để ráo.
- Hấp đậu hũ trắng khoảng 10 phút. Chuẩn bị sẵn nước cốt dừa.
- Xay nhuyễn tất cả các loại gia vị trong phần "gia vị xay nhuyễn".
- Trộn đều các gia vị đã xay nhuyễn.
- Cho dầu vào nồi, xào gia vị xay nhuyễn đến khi thơm. Thêm gia vị thơm (riềng, sả, lá nguyệt quế, lá chanh), đảo đều đến khi dậy mùi.
- Cho đùi gà đã chần vào nồi, trộn đều với gia vị. Đổ nước cốt dừa vào nồi.
- Khuấy đều, thêm gia vị tạo hương vị (muối, đường, bột nêm nấm). Đun liu riu khoảng 15 phút đến khi gà mềm, nhớ thỉnh thoảng khuấy để nước cốt dừa không bị vón cục.
- Thêm đậu hũ hấp và phần nước cốt dừa đặc. Đun sôi, khuấy đều, nêm lại gia vị và tắt bếp.



cookpad



Cá măng sốt tương

Món cá dùng những loại gia vị rất đơn giản nhưng hương vị thì ngon bất ngờ, tươi mát với vị chua ngọt hài hòa, đậm đà và ấm áp, cực kỳ hợp cho bữa cơm gia đình.



Nalia Prastiya

@naliaprastiya



2 khẩu phần



40 phút

NGUYÊN LIỆU

- 1 con cá măng (bandeng) cỡ lớn, làm sạch, cắt 4 khúc
- 6 củ hành tím
- 4 tép tỏi
- 8 trái ớt đỏ lớn
- 8 trái ớt hiểm đỏ
- 1 miếng nghệ
- 1 miếng riềng (khoảng 1 cm)
- 1 cây sả (đập dập)
- 1 miếng gừng
- 3 lá salam (có thể thay bằng lá nguyệt quế)
- 1 quả chanh (vắt lấy nước)
- Cà chua hoặc me/khế (tùy chọn)
- Muối và đường vừa ăn
- 800–1000 ml nước
- 3 muỗng canh nước tương ngọt
- 1 muỗng canh nước me

CÁCH LÀM

- Hành tím, tỏi, ớt, nghệ, riềng, sả và gừng nướng hoặc rang sơ cho dậy mùi thơm.
- Cá măng rửa sạch, xoa đều với nước cốt chanh và một ít muối để khử mùi tanh, sau đó rửa lại cho sạch.
- Ướp cá với nước tương ngọt khoảng 10 phút để cá thấm vị.
- Đun sôi nước trong nồi. Khi nước sôi, cho toàn bộ gia vị đã nướng, lá salam, nước me, cà chua hoặc me/khế tươi, thêm đường và muối vào, khuấy đều và đun sôi nhẹ.
- Cho cá đã ướp vào nồi, hạ lửa nhỏ và nấu đến khi cá chín mềm, nước dùng đậm đà. Tránh đảo mạnh để cá không bị nát.
- Khi cá chín và nước có vị chua ngọt mặn cay hài hòa, tắt bếp và dọn ra tô. Dùng nóng cùng cơm trắng rất ngon.



cookpad



Bánh bông lan nướng ngàn lớp



Sukma_Cuisine

@janti_sukma
@SungayangSelatan & Sunggalat, Bangka

Món bánh tài lộc không thể thiếu trong dịp Tết, béo ngậy, mềm mại và dẻo, mang ý nghĩa may mắn hoàn hảo để chúc năm mới thịnh vượng.

NGUYÊN LIỆU

- 25 lòng đỏ trứng gà
- 10 lòng trắng trứng gà
- 500g đường bột
- 500g bơ
- 1/2 thìa cà phê tinh chất vani
- 185g sữa đặc có đường
- 200g bột mì
- 50g sữa bột

Hỗn hợp phết khuôn

- 1 thìa canh dầu ăn
- 1 thìa canh bơ margarine
- 1 thìa canh bột mì

CÁCH LÀM

- Đánh bơ và đường bột bằng máy đến khi hỗn hợp bông mịn, màu trắng sáng.
- Thêm từng lòng đỏ trứng một, đánh đều. Sau đó cho tinh chất vani và sữa đặc có đường từ từ, đánh nhẹ đến khi hòa quyện.

- Đánh lòng trắng trứng đến khi cứng, rồi trộn nhẹ nhàng vào hỗn hợp lòng đỏ bằng phương pháp đảo nhẹ để giữ bọt khí.
- Chuẩn bị khuôn: phết hỗn hợp dầu, margarine và bột mì lên khuôn. Múc khoảng 3 muỗng canh bột cho lớp dưới, dàn đều. Nướng lửa trên 5–6 phút ở 200 °C.
- Lấy bánh ra, phết margarine hoặc bơ lên mặt, rồi tiếp tục xếp lớp bột mới và nướng lại như bước trước.
- Lặp lại quá trình cho đến khi hết bột. Nếu thấy bong bóng khí trên bề mặt, dùng tăm xiên để phá bọt.
- Để bánh nguội hoàn toàn trước khi cắt. Lưu ý: nếu cắt khi bánh còn ấm, các lớp bánh sẽ không rõ ràng. Tốt nhất nên làm bánh vào buổi chiều, để qua đêm và cắt vào sáng hôm sau.





MALAYSIA



Gỏi cá ngũ sắc

Món gỏi cá Yu Sheng trong dịp Tết Nguyên Đán tại Singapore và Malaysia tượng trưng cho tài lộc, thịnh vượng, việc xối gỏi lên cao là nghi thức cầu may mắn cho năm mới.



pawonbune_aas
@pawonbune_aas



1 đĩa lớn



30-45 phút

NGUYÊN LIỆU

1 đĩa lớn rau củ

- Cà rốt: bào sợi
- Dưa leo: bào sợi
- Bắp cải tím: thái mỏng
- Xà lách: thái mỏng
- Củ cải muối chua
- gừng ngâm
- Lạc rang, giã dập
- Vừng rang
- Cá hồi: thái lát mỏng
- Trứng cá Tobiko / Trứng cá muối
- Lá hoành thánh xắt sợi chiên giòn
- Wasabi
- Chanh hoặc quất

Nước sốt trộn

- Sốt mặn
- Sốt salad kiểu Thái
- Mật ong

CÁCH LÀM

- Ướp cá hồi: thái lát cá hồi, vắt chút nước chanh/quất, trộn đều, để một lúc.
- Xếp tất cả nguyên liệu trên đĩa lớn.
- Pha nước sốt: trộn sốt mặn, sốt salad kiểu Thái và mật ong. Lượng pha theo khẩu vị. Để riêng trong chén.
- Trộn gỏi: cả gia đình cầm đũa, khi sẵn sàng thì rưới nước sốt lên salad, nếu thích thì thêm wasabi.
- Cùng nhau xối salad cao lên trong khi hô "Lo hei 🙌".
- Sau đó thưởng thức salad chung. 🍴



cookpad



MALAYSIA



Mì trường thọ

Mì Trường Thọ Yee Sang là món ăn Tết truyền thống của người Hoa, tượng trưng cho sức khỏe, may mắn và sống lâu, mong ước khởi đầu thuận lợi và thịnh vượng cho năm mới.



Mamamikael Oven
@MamamikaelOven

3 khẩu phần

10 phút

NGUYÊN LIỆU

- 1 gói mì Maggi vị Asam Laksa
- ½ củ cà rốt
- 5 thanh cua
- 3 lá bắp cải
- 2 thìa dầu ăn
- 1 tép tỏi

CÁCH LÀM

- Xé sợi 5 thanh cua đã luộc. Bào hoặc thái mỏng cà rốt, thái mỏng bắp cải.
- Xào mì: đun nóng dầu trong chảo, phi thơm tỏi đã đập nhẹ. Thêm mì Maggi đã luộc cùng nửa gói gia vị, xào đều đến khi mì nóng và thấm đều hương vị.
- Trộn mì với thanh cua xé, cà rốt và bắp cải đã chuẩn bị, đảo nhẹ cho đều.
- Trình bày ra đĩa cho đẹp mắt.
- Thường thức ngay khi còn nóng.



cookpad



Bûnh dũa may mắn

Bûnh dũa Tart Nanas mang đến tài lộc và thịnh vượng. Vô bûnh mềm mịn, nhân mứt dũa ngọt thanh, thơm phức, là món quà lý tưởng cho dịp lễ Tết hoặc để thưởng trà, cà phê.



Muniroh Annuar
@DapurKakMuni
Penang

NGUYÊN LIỆU

- 250 g bơ
- 3 thìa sữa đặc có đường
- 2 thìa Bơ ghee/dầu ăn
- 1 lòng đỏ trứng
- 1 thìa cà phê tinh chất vani
- 2 thìa sữa bột
- 3¼ chén bột mì
- 2 thìa bột bắp
- 2 thìa bột custard
- Một vài giọt màu vàng (tùy ý)
- 2 lòng đỏ trứng (để phết mặt)
- ¼ cốc sữa tươi
- 2 giọt màu vàng chanh (tùy ý)
- Mứt dũa (lượng đủ dùng làm nhân)

CÁCH LÀM

- Đánh hỗn hợp bơ: Cho bơ, sữa đặc, tinh chất vani, bơ ghee và 1 lòng đỏ trứng vào tô lớn, khuấy đều đến khi hòa quyện mượt.

- Trộn bột: Thêm sữa bột, bột bắp, bột custard và 1 chén bột mì, trộn đều. Sau đó cho phần bột mì còn lại vào và nhồi đến khi tạo thành khối bột không dính tay.
- Tạo hình tart: Phết bơ lên khuôn nướng. Dùng cây khuôn tart ấn bột vào khuôn thành đáy và thành. Vo tròn từng viên mứt dũa làm nhân rồi đặt lên phần bột đã tạo hình trong khuôn.
- Phết lòng đỏ: Trộn 2 lòng đỏ trứng với sữa tươi và vài giọt màu vàng chanh, khuấy đều. Phết hỗn hợp này lên bề mặt bánh tart.
- Nướng bánh: Nướng ở 160°C khoảng 25 phút hoặc đến khi vàng đều.
- Hoàn thành: Lấy bánh ra, để nguội rồi bảo quản trong hộp kín, sẵn sàng thưởng thức.





Chúc bạn thành công!

Đừng quên gửi cooksnap cho các chủ bếp sau khi thực hành theo công thức của họ nhé!
(Bấm vào tên món ăn để đi đến trang công thức trên Cookpad)

yum!
yum!



@mamave_kitchen



@cook_40117052



@ifayulisti



@cook_bebe



thank
you

Make everyday cooking fun!

