

NHÀ SÁCH WEUPBOOK



TÀI LIỆU TẶNG KÈM

**50 CÔNG THỨC NẤU ĂN ĐỂ TỰ MỞ
NHÀ HÀNG “NGON HƠN ĐẦU BẾP”**



CHƯƠNG 04



1

MÌ XÀO KIỂU THÁI

a. Nguyên liệu cần chuẩn bị

Mì xào Thái (hay Pad Thái) là một trong những món ăn đường phố nổi tiếng nhất của Thái Lan. Tôi nhớ cảm giác lần đầu tiên nếm thử tại một sạp hàng ven đường, mì gạo xào nhanh trên chảo nóng kết hợp với các nguyên liệu như trứng gà, đậu phụ, tôm, giá, hẹ và đặc biệt là phần nước sốt chua ngọt vô cùng lôi cuốn.

Thời gian ở Thái, tôi đã mày mò và học được công thức làm mì xào của một ông chủ Thái Lan. Bạn cần chuẩn bị:

► Nguyên liệu: Mì gạo khô

- + Thành phần/Tỷ lệ: 200-250g
- + Lưu ý: Sợi to, mỏng

► Nguyên liệu: Tôm

- + Thành phần/Tỷ lệ: 150-200g
- + Lưu ý: Bóc vỏ, bỏ chỉ lưng, rửa sạch

► Nguyên liệu: Thịt gà/heo nạc

- + Thành phần/Tỷ lệ: 100-150g
- + Lưu ý: Thái lát mỏng, ướp chút tiêu





► **Nguyên liệu: Đậu phụ**

- + Thành phần/Tỷ lệ: 100g
- + Lưu ý: Rán sơ, cắt miếng vừa ăn.

► **Nguyên liệu: Giá đỗ**

- + Thành phần/Tỷ lệ: 100g.
- + Lưu ý: Rửa sạch, để ráo.

► **Nguyên liệu: Hẹ/hành lá**

- + Thành phần/Tỷ lệ: 50-70g.
- + Lưu ý: Cắt khúc dài khoảng 3-4cm.

► **Nguyên liệu: Trứng gà**

- + Thành phần/Tỷ lệ: 2 quả.
- + Lưu ý: Đánh tan hoặc để nguyên khi xào.

► **Gia vị**

- + Thành phần/Tỷ lệ: Nước mắm, đường, nước cốt chanh/me, sa tế/tương ớt, lạc rang, ớt tươi, rau mùi, ngò rí.



b. Quy trình chế biến

► Bước 1. Pha nước sốt Pad Thái

Trước khi pha nước sốt, bạn mang mì gạo ra ngâm nước ấm 15-20 phút cho sợi mì mềm, rửa sạch, để ráo.

Mẹo: Nên chọn mì gạo loại **sợi vừa** hoặc **hơi to, mỏng**, nên **chọn loại khô**, chuyên dùng để xào thì mì sẽ dai hơn.

Nước sốt chính là linh hồn của các món mì/hủ tiếu xào Thái Lan. Sốt được pha theo một công thức đặc biệt với tỷ lệ hoàn hảo giúp cân bằng cả bốn vị chua - cay - mặn - ngọt. Bạn khuấy đều:

2 thìa canh nước mắm + 1,5 thìa đường + 2 thìa nước cốt me (hoặc nước chanh) + 1 thìa tương ớt.

► Bước 2. Xào nguyên liệu chính

Đầu tiên, bạn làm nóng chảo, cho khoảng 1 thìa dầu ăn vào.

Sau đó thêm thịt gà/thịt heo đã ướp vào xào lửa vừa đến khi thịt chín vàng.

Bí quyết: Để thịt được đậm vị, bạn hãy ướp thịt trước với một ít muối tiêu.

Tiếp tục thêm tôm, xào cho tôm chín, sau đó để riêng ra đĩa (hoặc gạt qua một góc chảo nếu chảo đủ rộng).

Mẹo: Xào tôm vừa chín tới, khoảng 2-3 phút, khi tôm đạt đến màu hồng nhạt là vừa đạt.

Cuối cùng, đập trứng gà vào chảo, khuấy nhẹ để trứng tơi đều, không quá nát.



► Bước 3. Cho sợi mì vào xào

► Bí quyết “xào hai lần”

► Lần 1. Xào sơ mì (chảo khô)

- Dùng một chiếc chảo khác, làm nóng thêm 1 thìa canh dầu ăn.
- Cho sợi mì (đã ngâm mềm và để ráo) vào xào nhanh tay ở lửa lớn.

Mục đích: giảm bớt độ ẩm, giúp mì dẻo, dai, không bị vón cục khi cho sốt.

► Lần 2. Trộn sốt và xào lần 2

- Hạ lửa xuống trung bình, tạo một khoảng trống ở giữa chảo, cho phần nguyên liệu đậm (tôm/thịt/đậu hũ) đã xào vào chung.
- Rưới hỗn hợp nước sốt Pad Thái lên toàn bộ sợi mì, đảo đều, nấu thêm 2-3 phút để mì thấm sốt.
- Nếu thấy hơi khô, có thể thêm một ít nước lọc (hoặc nước dùng gà) để hỗn hợp hoà quyện hơn.

→ **Cách làm này giúp sợi mì thấm vị nhưng vẫn giữ độ dai ngon, nguyên liệu đậm sần chắc, không ra nước.**

Mẹo: Nên xào các nguyên liệu ở mức vừa chín tới, xào lâu sẽ mất đi màu sắc tươi ngon và độ giòn.

► Bước 4. Thêm rau và đậu phụ

- Cho giá đỗ, hẹ (hoặc hành lá) cắt khúc cùng đậu phụ vào chảo.
- Xào nhanh tay thêm 1-2 phút để rau vẫn giữ độ giòn và màu tươi.
- Nêm lại, nếu thiếu mặn hoặc chua, có thể thêm sốt hoặc chút muối/nước mắm.

► Bước 5. Hoàn thiện và trang trí

- Tắt bếp, múc ra đĩa.
- Rắc lạc rang đập dập lên trên, thêm vài lát ớt tươi nếu muốn.

→ Với công thức này, bạn sẽ có đĩa mì xào mang đậm phong cách Thái, thơm ngon và hài hòa giữa bốn vị chua - cay - mặn - ngọt.

2

HỦ TIẾU XÀO KIỂU THÁI

a. Nguyên liệu cần chuẩn bị

Hủ tiếu xào Thái cũng có công thức gần giống với mì xào Thái, đặc biệt ở phần nước sốt Tuy nhiên nguyên liệu vẫn có một số phần khác nhau, tôi đã tổng hợp lại trong bảng dưới đây:

► Nguyên liệu: Hủ tiếu khô/tươi

- + Thành phần/Tỷ lệ: 200-250g
- + Lưu ý: Hủ tiếu gạo, dạng sợi vừa, dai, mềm

► Nguyên liệu: Tôm

- + Thành phần/Tỷ lệ: 150-200g
- + Lưu ý: Bóc vỏ, bỏ chỉ lưng, rửa sạch

► Nguyên liệu: Thịt gà/heo nạc

- + Thành phần/Tỷ lệ: 100-150g
- + Lưu ý: Thái lát mỏng, ướp chút tiêu

► Nguyên liệu: Đậu phụ

- + Thành phần/Tỷ lệ: 100g
- + Lưu ý: Rán sơ, cắt miếng vừa ăn





► **Nguyên liệu: Giá đỗ**

- + Thành phần/Tỷ lệ: 100g
- + Lưu ý: Rửa sạch, để ráo

► **Nguyên liệu: Hẹ/hành lá**

- + Thành phần/Tỷ lệ: 50-70g
- + Lưu ý: Cắt khúc dài khoảng 3-4cm

► **Nguyên liệu: Trứng gà**

- + Thành phần/Tỷ lệ: 2 quả
- + Lưu ý: Đánh tan hoặc để nguyên khi xào

► **Gia vị**

- + Thành phần/Tỷ lệ: Nước mắm, đường, nước cốt chanh/me, sa tế/tương ớt, lạc rang, ớt tươi, rau mùi, gừng ri



b. Quy trình chế biến

► Bước 1. Xử lý hủ tiếu

Nếu bạn dùng hủ tiếu khô: Ngâm nước ấm 10-15 phút cho sợi mềm rồi vớt ra, xả nước lạnh, để ráo.

Nếu bạn dùng hủ tiếu tươi: Trụng nhanh qua nước sôi 30 giây - 1 phút, xả nước lạnh, để ráo.

Bí quyết: Trộn 1 thìa cà phê dầu ăn với hủ tiếu để tránh dính khi xào.

► Bước 2. Pha sốt xào thái

Xốt làm hủ tiếu cũng giống với xốt làm mì xào, bạn hãy tham khảo công thức ở phần trước nhé.

Lời khuyên:

- **Bạn nên nấu xốt sệt vừa phải**, quá đặc sẽ khiến mì dễ khô và dính.
- **Khuyến dùng đường thốt nốt:** Giúp xốt có vị ngọt thanh và màu sắc hấp dẫn hơn so với đường cát thông thường.

► Bước 3. Xào thịt, tôm

Đầu tiên, làm nóng chảo với 1 thìa canh dầu ăn. Sau đó cho tỏi băm (nếu dùng) vào phi thơm, sau đó cho thịt (gà/heo) và tôm (hoặc mực) vào xào lửa lớn. Đảo nhanh tay cho đến khi thịt, tôm chín tái, sẵn lại (2-3 phút).

Mẹo: Tùy vào sở thích, bạn có thể thay đổi nguyên liệu: Ngoài tôm, thịt gà/heo, bạn có thể dùng thịt bò.

► Bước 4. Xào trứng

Vẫn dùng chảo đó (có thể thêm chút dầu nếu khô), bạn cho trứng gà vào. Khuấy nhẹ để trứng chín tới nhưng không quá nát.

► Bước 5. Xào hủ tiếu và rau

Thêm hủ tiếu đã ráo nước vào chảo cùng trứng, đảo sơ. Rưới nước sốt xào lên sợi hủ tiếu, trộn đều.

Sau đó trả lại phần thịt/tôm và đậu phụ vào, đảo chung để gia vị thấm.

Cuối cùng, cho giá đỗ, hẹ vào xào nhanh 1-2 phút để rau còn giữ độ giòn. Nêm nếm lại cho hợp khẩu vị.

► Bước 6. Hoàn thiện

Tắt bếp, trút hủ tiếu xào ra đĩa. Sau đó rắc đậu phộng rang giã dập lên trên.



a. Nguyên liệu cần chuẩn bị

Tại nhà hàng Thái tôi đã từng làm việc, món này thường được các thực khách gọi món nhiều vào mùa hè bởi tính chất thanh mát, dễ ăn.

Gỏi miến hải sản kiểu Thái có điểm nhấn là sợi miến trong veo, dai nhẹ, thường được trộn cùng tôm, mực hoặc nghêu tươi ngon, kèm các loại rau thơm, hành, cà chua cắt lát. Bạn cần chuẩn bị:

► Nguyên liệu: Miến đậu xanh (sợi nhỏ, giòn)

- + Thành phần/Tỷ lệ: 100-150g
- + Lưu ý: Ngâm nước ấm 15-20 phút cho sợi mì mềm, rửa sạch, để ráo

► Nguyên liệu: Tôm

- + Thành phần/Tỷ lệ: 150-200g
- + Lưu ý: Bóc vỏ, rút chỉ lưng, rửa sạch

► Nguyên liệu: Mực

- + Thành phần/Tỷ lệ: 100g
- + Lưu ý: Làm sạch, cắt khoanh mỏng

► Nguyên liệu: Rau cần tây

- + Thành phần/Tỷ lệ: 1 bó nhỏ
- + Lưu ý: Thái khúc 3-4cm, tăng mùi thơm

► Nguyên liệu: Hành tây

- + Thành phần/Tỷ lệ: 1 củ
- + Lưu ý: Thái múi cau, ngâm nước đá 15 phút, vớt ra để ráo





► **Nguyên liệu: Cà rốt**

- + Thành phần/Tỷ lệ: 1/2 củ
- + Lưu ý: Bào sợi, ngâm chung với hành tây, vớt ra để ráo

► **Nguyên liệu: Cà chua**

- + Thành phần/Tỷ lệ: 1 quả
- + Lưu ý: Bỏ múi cau hoặc thái lát mỏng

► **Nguyên liệu: Hành khô**

- + Thành phần/Tỷ lệ: 6-7 củ
- + Lưu ý: Phi lên giòn, thơm

► **Nguyên liệu: Rau mùi/ngò**

- + Thành phần/Tỷ lệ: 10g
- + Lưu ý: Rửa sạch, để ráo, thái nhỏ

► **Nguyên liệu: Tỏi**

- + Thành phần/Tỷ lệ: 2-3 tép
- + Lưu ý: Băm nhuyễn

► **Nguyên liệu: Lạc rang**

- + Thành phần/Tỷ lệ: 30-50g
- + Lưu ý: Giã hoặc đập dập, rắc lên



b. Quy trình chế biến

Sau khi đã sơ chế miến và các nguyên liệu như ở trên, bạn tiến hành pha nước trộn gỏi.

Mẹo:

- Khi luộc/hấp hải sản, nên luộc chung với vài lát gừng để khử bỏ mùi tanh, giúp hải sản săn, chắc.
- Nên luộc hoặc hấp sơ chỉ khoảng 2-3 phút để giữ độ ngọt, giòn, không bị dai.

► Bước 1. Pha nước trộn gỏi

Nước trộn gỏi bạn nên pha theo tỉ lệ 1-1-1 với các nguyên liệu dưới đây:

Sử dụng: **3 thìa nước mắm + 3 thìa nước cốt chanh + 3 thìa đường cát + Tỏi, ớt băm (xay) nhuyễn (tùy khẩu vị)**. Sau đó khuấy đều.



► Bước 2. Trộn gỏi

Cho miến, hải sản đã sơ chế, cà chua, cần tây, hành tây, cà rốt vào một tô lớn. Rưới phần nước trộn gỏi lên trên, dùng đũa hoặc dụng cụ trộn đảo đều nhẹ tay để các nguyên liệu thấm gia vị.

Sau đó thêm rau mùi, ớt tươi cắt lát, nếm và điều chỉnh vị nếu cần.

► Bước 3. Hoàn thiện và trình bày

- Cho gỏi miến ra đĩa hoặc bát lớn, rắc thêm lạc rang giã dập và hành phi (nếu thích).
- Trang trí bằng vài lát chanh, ớt tươi để món ăn thêm bắt mắt.

Mẹo: Để thưởng thức món này trọn vẹn nhất, bạn nên ăn ngay sau khi vừa trộn xong, lúc này sợi miến vẫn dai giòn và các nguyên liệu tươi, mát.



a. Nguyên liệu cần chuẩn bị

Công thức tôi chia sẻ dưới đây dành cho khoảng 3-4 người ăn, bạn có thể tăng/giảm lượng nguyên liệu tùy khẩu phần:

► Nguyên liệu: Thịt gà (đuôi/ức)

- + Thành phần/Tỷ lệ: 1300-400g
- + Lưu ý: Rửa sạch, thấm khô, thái miếng vừa ăn

► Nguyên liệu: Nước cốt dừa

- + Thành phần/Tỷ lệ: 400-500g
- + Lưu ý: Loại đóng lon hoặc từ dừa tươi

► Cà tím, cà pháo Thái

- + Thành phần/Tỷ lệ: 200-300g
- + Lưu ý: Cắt miếng vừa ăn, ngâm muối loãng

► Nguyên liệu: Ớt xanh tươi

- + Thành phần/Tỷ lệ: 1-2 quả





► **Nguyên liệu: Lá chanh**

- + Thành phần/Tỷ lệ: 3-4 lá
- + Lưu ý: Xé nhẹ hoặc cắt sợi

► **Nguyên liệu: Húng quế**

- + Thành phần/Tỷ lệ: 1 bó nhỏ
- + Lưu ý: Rửa sạch, ngắt lá, để ráo

► **Nguyên liệu: Sả**

- + Thành phần/Tỷ lệ: 1-2 nhánh
- + Lưu ý: Nếu tự làm sốt cà ri xanh

► **Nguyên liệu: Gừng**

- + Thành phần/Tỷ lệ: 1 củ nhỏ
- + Lưu ý: Nếu tự làm sốt cà ri xanh

► **Nguyên liệu: Hành tím**

- + Thành phần/Tỷ lệ: 1-2 củ nhỏ
- + Lưu ý: Nếu tự làm sốt cà ri xanh

► **Gia vị**

- + Thành phần/Tỷ lệ: Nước mắm, đường, muối/hạt nêm, tiêu



b. Quy trình chế biến

► Bước 1. Làm xốt cà ri xanh

Để có xốt cà ri xanh, bạn có thể mua gói xốt sẵn ở siêu thị hoặc tự làm xốt. Tuy nhiên, để món ăn được tươi ngon nhất tôi thường chọn cách tự làm xốt. Cách tự làm xốt cũng rất đơn giản:

Cho ớt xanh, sả, gừng, lá chanh, hành tím, muối,... vào máy xay sinh tố xay nhuyễn hoặc cho vào cối giã nhuyễn là xong.

► Biến tấu sáng tạo:

Nếu đã quá chán với hương vị cà ri xanh theo cách nấu truyền thống, bạn có thể biến tấu một chút nguyên liệu để tạo ra món cà ri đặc sắc, lạ miệng bằng cách thêm vào một ít **nước cốt trái cây** (táo, lê, dưa, xoài xanh,...) với **liều lượng nhỏ**.

Mục đích: nâng tầm hương vị, tạo nét chua - ngọt tự nhiên.

Lưu ý công thức này là sự sáng tạo mới, ở công thức truyền thống thì không có nguyên liệu này, bạn có thể cân nhắc thực hiện.

► Bước 2. Xào xốt

Bạn đun nóng 1 phần nước cốt dừa đặc (khoảng 100-150 ml) trong chảo hoặc nồi sâu ở lửa vừa. Khi sôi lăn tăn, thêm xốt cà ri xanh (2-3 thìa canh) vào, đảo đều khoảng 1-2 phút.

Bí quyết: Loại nước cốt dừa ngon sẽ quyết định độ béo và thơm của món cà ri. Nếu dùng lon đóng sẵn, nên chọn loại có hàm lượng dừa cao. Hãy ra siêu thị đọc bảng thành phần hoặc nhờ nhân viên siêu thị tư vấn, bạn sẽ chọn được loại nước cốt dừa phù hợp.

► Bước 3. Xào thịt

Cho thịt gà vào chảo cùng xốt đã xào, đảo nhẹ cho thấm vị, xào đến khi thịt săn lại (khoảng 2-3 phút).

► Bước 4. Thêm nước cốt dừa loãng và đun sôi

- Rót phần nước cốt dừa loãng còn lại (khoảng 300-350 ml) vào nồi. Khuấy đều, đun lửa vừa đến khi sôi.
- Kiểm tra độ đặc: Nếu thích nhiều nước hơn, bạn có thể thêm ít nước lọc hoặc nước hầm xương gà.

► Bước 5. Nêm gia vị và nấu cùng rau

- Nêm lại nước mắm, đường, muối/hạt nêm (nếu cần).
- Trút cà pháo vào, tiếp tục đun cho cà chín mềm (khoảng 5-7 phút).
- Cuối cùng, thả lá chanh xé nhỏ, đảo nhẹ để dậy mùi.

Mẹo: Để phù hợp với khẩu vị người Việt và làm món ăn hấp dẫn hơn, tôi thường bổ sung thêm đậu que, cà rốt, ớt chuông, ngô bao tử,...để món ăn thêm phong phú.

► Bước 6. Hoàn thiện

Bạn tắt bếp, thả lá húng quế vào nồi. Múc cà ri xanh ra bát, trang trí ớt xanh tươi.

Mẹo: Món ăn này thường ăn kèm với **cơm trắng**, **cơm nếp** hoặc **bánh mì** để chấm nước cà ri.

Lúc mới tìm hiểu ẩm thực Thái, tôi nghĩ món ăn này sẽ không thuyết phục được nhiều khách hàng bởi mùi vị hơi cay tê đặc biệt, tuy nhiên sau khi trở thành bếp trưởng, tôi nhận thấy món ăn này rất được lòng thực khách, rất phù hợp trong những bữa cơm mùa đông, một bát cà ri xanh nóng hổi ăn cùng với cơm hoặc bánh mì sẽ giúp bạn có bữa trưa ngon miệng.



a. Nguyên liệu cần chuẩn bị

Hơn 15 năm ở trong ngành ẩm thực tôi phát hiện ra rằng ẩm thực giữa Thái Lan và Việt Nam cũng có những điểm khá giống nhau. Món gỏi đu đủ khá được ưa chuộng ở cả hai nền ẩm thực, được coi như một món salad ăn kèm vô cùng thanh mát, bổ sung đầy đủ dinh dưỡng và kích thích vị giác.

► Nguyên liệu: Đu đủ xanh

- + Thành phần/Tỷ lệ: 300-400g
- + Lưu ý: Đu đủ tươi, vỏ xanh cứng, gọt vỏ, bào sợi

► Nguyên liệu: Cà rốt

- + Thành phần/Tỷ lệ: 50-70g
- + Lưu ý: Rửa sạch, bào sợi

► Nguyên liệu: Tôm khô

- + Thành phần/Tỷ lệ: 20g
- + Lưu ý: Ngâm nước ấm 5-10 phút cho mềm, để ráo

► Nguyên liệu: Đậu đũa

- + Thành phần/Tỷ lệ: 50-70g
- + Lưu ý: Rửa sạch, cắt khúc 3-4cm





► **Nguyên liệu: Cà chua bi**

- + Thành phần/Tỷ lệ: 60-80g
- + Lưu ý: Bỏ đôi hoặc thái múi cau

► **Nguyên liệu: Ớt tươi (đỏ/xanh)**

- + Thành phần/Tỷ lệ: 1-2 quả

► **Nguyên liệu: Tỏi**

- + Thành phần/Tỷ lệ: 1-2 tép
- + Lưu ý: Bóc vỏ, rửa sạch

► **Nguyên liệu: Lạc rang**

- + Thành phần/Tỷ lệ: 30g
- + Lưu ý: Giã dập hoặc để nguyên tùy ý

► **Nguyên liệu: Chanh**

- + Thành phần/Tỷ lệ: 1-2 quả
- + Lưu ý: Vắt lấy cốt tạo vị chua

► **Gia vị**

- + Thành phần/Tỷ lệ: Nước mắm, đường, mắm ruốc Thái (nếu có)

b. Quy trình chế biến

► Bước 1. Sơ chế đu đủ và các nguyên liệu khác

Để đạt được độ ngon nhất, hãy chọn quả đu đủ còn tươi, có vỏ xanh cứng. Gọt vỏ đu đủ và cà rốt, rửa sạch, rồi bào sợi đu đủ thành đoạn vừa ăn. Sau đó ngâm nước lạnh 5-10 phút để sợi giòn, sau đó vớt ra, để ráo.

► Bước 2. Chuẩn bị tôm khô và đậu đũa

Mang tôm khô đi ngâm nước ấm cho mềm, rửa lại và để ráo.

Đậu đũa rửa sạch, cắt khúc, chần sơ qua nước sôi khoảng 1 phút để loại bỏ vị “hăng” hoặc bạn có thể để sống nếu thích độ giòn tươi.

► Bước 3. Làm nước trộn gỏi

Dùng chày và cối (hoặc một tô đủ rộng) để giã nhẹ hỗn hợp tỏi – ớt.

Thêm **2 thìa nước mắm + 2 thìa đường + 2 thìa nước cốt chanh + 1 thìa mắm ruốc Thái (nếu có)**. Khuấy đều hoặc giã nhẹ cho đường tan. Có thể cho thêm ít ớt bột nếu muốn tăng màu sắc và độ cay.

Bí quyết: Để tôi chia sẻ với bạn, để làm món ăn này đúng chuẩn vị Thái, trong giai đoạn làm nước trộn gỏi bạn hãy cho thêm 1 chút **mắm ruốc Thái** để món gỏi thơm, dậy mùi hơn.

► Bước 4. Trộn gỏi

Cho tôm khô, đậu đũa, cà chua vào hỗn hợp nước trộn, trộn hoặc giã nhẹ vài nhát để hương vị thấm đều. Tiếp tục cho đu đủ, cà rốt bào sợi vào. Dùng thìa hoặc đũa đảo thật đều, nhưng lưu ý không giã quá mạnh để sợi đu đủ không bị nát.

Nếm thử, cân chỉnh lại vị chua – mặn – ngọt – cay theo ý muốn.

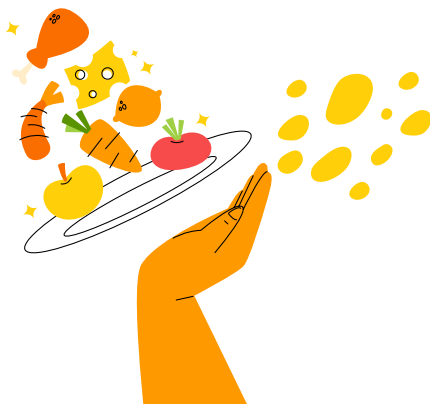
► Bước 5. Hoàn thiện và trình bày

Gắp gỏi ra đĩa, rắc lạc rang giã dập lên trên. Trang trí thêm vài lát ớt tươi, rau thơm để món ăn bắt mắt.

Lưu ý: Món ăn này có thể ăn kèm với **xôi nếp**, **gà nướng** cũng rất hợp.

► **Biến tấu sáng tạo:**

- + **Gỏi đu đủ chay:** Nếu bạn muốn “đổi gió” với một chế độ ăn lành mạnh hơn, bạn có thể thay nước mắm bằng **nước tương** hoặc muối, thay tôm khô bằng **nấm xé sợi** rang khô, vẫn đảm bảo vị giòn ngon.
- + **Gỏi đu đủ dưa muối:** Bạn có thể thêm 1 ít **dưa leo muối chua** thái sợi để món ăn có vị chua độc đáo.
- + **Thêm trái cây tươi:** Thêm **dứa** hay **xoài xanh** bào sợi trộn cùng đu đủ, bạn sẽ có “combo” món ăn đủ vị chua ngọt đa tầng, lạ miệng.



a. Nguyên liệu cần chuẩn bị

Xôi xoài Thái Lan là phần công thức mà tôi hào hứng để chia sẻ nhất vì đây là món ăn vặt tôi vô cùng ưa thích, tôi không chỉ thường xuyên làm nó tại nhà hàng mà còn làm tại nhà, tận hưởng những khoảnh khắc cuối tuần bên bát xôi xoài thơm ngon, béo ngậy.

Đặc biệt, nhờ công thức này mà một người học trò của tôi đã mở được một cửa hàng xôi xoài tại quê, quán vô cùng đắt khách và được các bạn trẻ coi là một món ăn vặt quen thuộc. Thi thoảng, cậu học trò đó vẫn thường xuyên nhắn tin cảm ơn và mời tôi có dịp về quán chơi.

Để làm xôi xoài, bạn cần chuẩn bị:

► **Nguyên liệu: Gạo nếp**

+ Thành phần/Tỷ lệ: 300g

► **Nguyên liệu: Xoài chín**

+ Thành phần/Tỷ lệ: 2-3 quả.

+ Lưu ý: Xoài ngọt, ít xơ



► **Nguyên liệu: Nước cốt dừa**

+ Thành phần/Tỷ lệ: 250-300ml

+ Lưu ý: Dùng loại lon hoặc từ dừa tươi

► **Nguyên liệu: Lá dừa**

+ Thành phần/Tỷ lệ: 1-2 bó nhỏ

► **Nguyên liệu: Đường**

+ Thành phần/Tỷ lệ: 40-50g

► **Nguyên liệu: Muối**

+ Thành phần/Tỷ lệ: 1 thìa cà phê

► **Nguyên liệu: Mè rang**

+ Thành phần/Tỷ lệ: 1 ít



b. Quy trình chế biến

► Bước 1. Sơ chế và nấu xôi

Mang gạo nếp đi ngâm: Trước khi ngâm, vo nhẹ gạo nếp 1-2 lần cho sạch bụi. Ngâm trong nước ít nhất 4-6 tiếng (hoặc qua đêm). Sau khi ngâm, xả gạo qua nước lạnh, để ráo.

Bí quyết chọn nguyên liệu:

- Chọn gạo nếp: nên chọn nếp dẻo, có thể là nếp Thái hoặc nếp cái hoa vàng của Việt Nam.
- Chọn xoài: xoài ngọt và ít xơ như xoài cát, xoài keo.

Hấp (đồ) xôi:

- Đun sôi nước trong nồi hấp, dàn gạo đều trong xửng, đậy kín nắp, hấp khoảng 20-25 phút.
- Kiểm tra định kỳ, dùng đũa xới nhẹ để hơi nước thấm đều.

Bí quyết để hấp xôi ngon: Hãy cho thêm khoảng 1 vài lá dứa vào trong xửng khi hấp, giúp xôi thơm và mềm hơn.

► Biến tấu sáng tạo:

Bạn có thể thoải mái sáng tạo phần xôi bằng cách làm xôi với nhiều màu sắc khác nhau, sử dụng các nguyên liệu:

Hoa đậu biếc khô: 5-7 bông (tạo màu xanh tím).

Bột nghệ: 1/2 thìa cà phê (tạo màu vàng).

Hoặc có thể kết hợp làm xôi xoài “3 màu”:

Chia nếp thành 3 phần: 1 phần để trắng, 1 phần ngâm hoa đậu biếc, 1 phần ngâm bột nghệ.

Trang trí và thêm đồ ăn kèm:

Ngoài xoài, bạn có thể rắc thêm **sợi dừa non, vụn dừa sấy, đậu xanh bỏ vỏ (ngâm, hấp chín, rang giòn), mè rang** để món ăn bắt mắt, hấp dẫn hơn.

► Bước 2. Chuẩn bị nước cốt dừa

Chuẩn bị một chiếc nồi nhỏ, bạn đổ khoảng 200ml nước cốt dừa, thêm đường và một chút muối. Đun lửa nhỏ, khuấy liên tục để đường tan, hỗn hợp nóng nhưng không sôi mạnh, tránh cốt dừa bị tách dầu. Nếm thử, điều chỉnh độ ngọt tùy khẩu vị.

Khi xôi chín, lấy xôi ra tô hoặc mâm rộng. Từ từ rưới nước cốt dừa đã đun nóng lên, đảo đều cho xôi thấm. Ủ thêm 10-15 phút để xôi quyện vị béo ngọt.

► Bước 3. Làm phần sốt (tùy chọn)

Hãy chừa lại khoảng 50-100 ml nước cốt dừa. Đun nhỏ lửa cùng 1-2 thìa cà phê đường và chút muối, nếm thấy vị ngọt béo hơi mặn nhẹ là đạt.

► Bước 4. Hoàn thiện món ăn

Xoài mang rửa sạch, gọt vỏ, cắt miếng vừa ăn. Múc xôi ra đĩa, xếp xoài bên cạnh.

Có thể rưới thêm sốt cốt dừa lên xôi cho đậm đà, rắc mè (hoặc đậu phộng giã dập) lên tạo độ bùi.

Mẹo: Món này ngon nhất khi ăn lúc còn ấm, để nguội xôi cứng, không còn dẻo.



KẾT LUẬN:

Thông qua chương sách này, tôi đã chia sẻ đến bạn 8 công thức và bí quyết nấu những món đặc sản, vô cùng nổi tiếng mà tôi đã học được tại hàng trăm nhà hàng Thái Lan, hy vọng bạn sẽ tự tin chinh phục các món Thái ngay tại nhà!