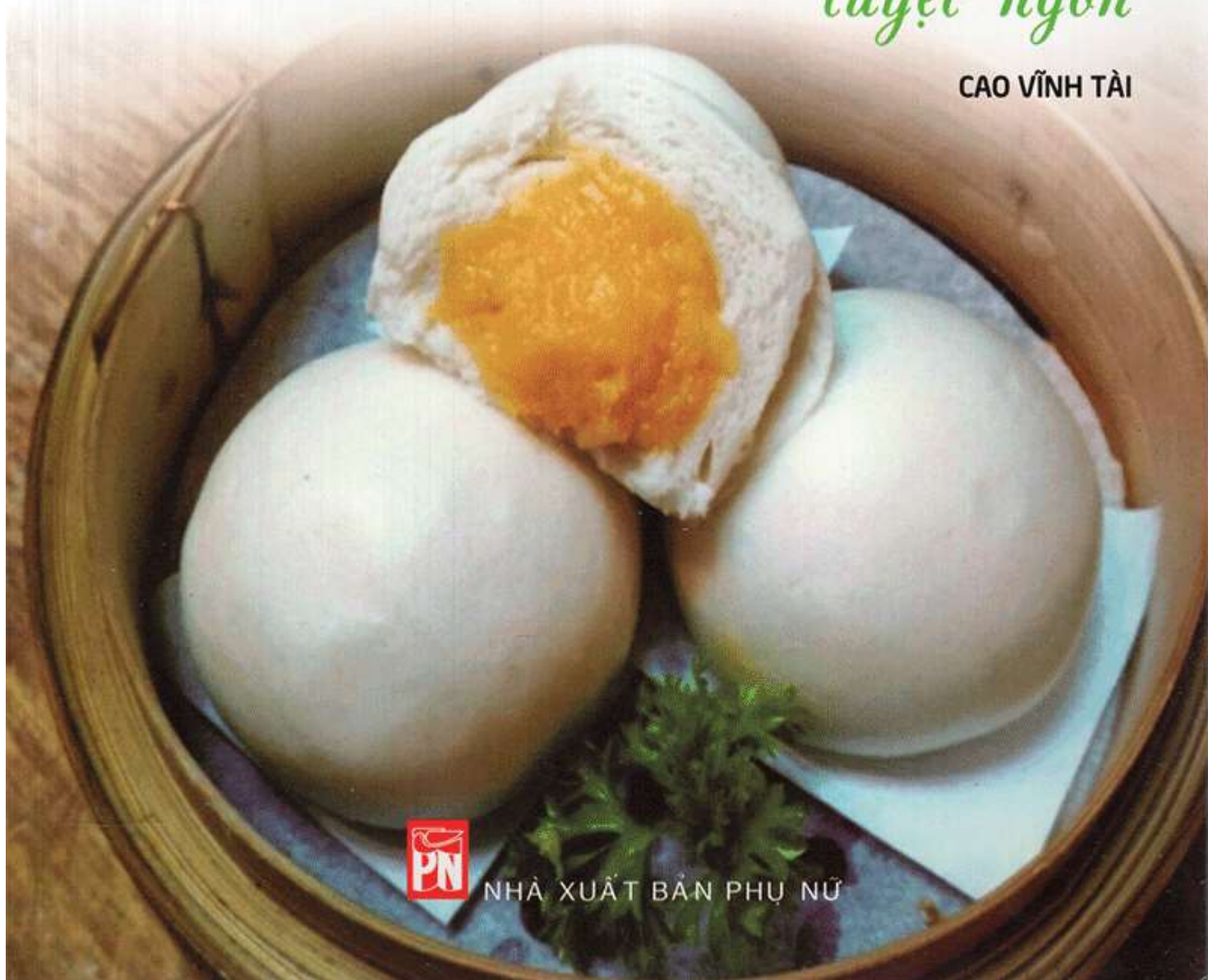


Bếp 45 DIMSUM

MÓN BÁNH BAO • BÁNH CUỐN • BÁNH BỘT
tuyệt ngon

CAO VĨNH TÀI



NHÀ XUẤT BẢN PHỤ NỮ



45 BẾP DIMSUM

MÓN BÁNH BAO • BÁNH CUỐN • BÁNH BỘT
tuyệt ngon

Nếu bạn yêu thích và say mê những món Dimsum nhỏ nhắn nhưng bổ dưỡng, đậm đà cả hương, sắc, vị thì quyển sách **Bếp Dimsum** sẽ là một lựa chọn tuyệt vời. Quyển sách là tập hợp những món điểm tâm nhẹ ngon tuyệt, từ các món hấp quen thuộc như há cảo, xiu mại, bánh xếp...cho đến bánh cuốn, bánh bao hay các món chiên đa dạng như bánh khoai môn chiên, tàu hũ ky chiên giòn,...

Với **Bếp Dimsum** bạn sẽ thỏa sức sáng tạo để làm những món Dimsum thật ngon và bổ dưỡng !!

Phát hành tại:

Nhà xuất bản Phụ Nữ

39 Hàng Chuối - Hà Nội - ĐT: (04) 39.710717

Chi nhánh:

16 Alexandre De Rhodes - Q.1 - TP.HCM

ĐT: (08) 38.294459 - Fax: (08) 38.234806



ISBN 978-604-56-3840-8



9 786045 638408

Giá: 62.000đ

Dimsum: 45 món bánh bao...



MỤC LỤC



BÁNH BAO

1. Bánh bao kim sa chiên giòn 5
2. Bánh bao khoai môn..... 6
3. Bánh bao mè đen 8
4. Bánh bao xá xíu hấp 10
5. Bánh bao xá xíu nướng..... 12
6. Bánh bao Mã Lai cuốn 14
7. Bánh bao cải thịt chiên 16
8. Bánh bao lưu sa..... 18
9. Bánh bao chay..... 20
10. Bánh bao trứng sữa..... 22
11. Bánh bao thủy tinh..... 24
12. Bánh bao chỉ trứng sữa 26

BÁNH CUỐN

13. Bánh cuốn tôm tươi 28
14. Bánh cuốn xào tương X.O..... 30
15. Bánh cuốn giò cháo quẩy 32
16. Bánh cuốn gà 34
17. Bánh cuốn gan heo..... 36
18. Bánh cuốn chay La Hán 38
19. Bánh cuốn sò điệp..... 40
20. Bánh cuốn xá xíu..... 41
21. Bánh cuốn tôm khô 42
22. Bánh cuốn chay 43
23. Bánh cuốn chiên xì dầu 44

BÁNH BỘT

- 24. Bánh khoai tây cà ri chiên..... 45
- 25. Bánh nếp sữa chiên mè 46
- 26. Bánh khoai môn chiên xù 48
- 27. Bánh trôi nước mè đen hấp 50
- 28. Cải thịt cuộn sốt dầu hào 52
- 29. Bánh dẻo khoai môn chiên..... 54
- 30. Bánh củ cải xào tương X.O 56
- 31. Bánh xấp xá xíu nướng 58
- 32. Bánh sữa tươi nướng 60
- 33. Bánh trứng nướng..... 62
- 34. Bánh sữa dừa nướng..... 64
- 35. Tôm viên hấp bắp sốt lòng trắng ... 66
- 36. Bánh bắp chiên tôm thịt..... 68
- 37. Cá viên hấp hương ngò 70
- 38. Há cảo tôm rong biển 71
- 39. Bánh ú Trung Hoa 72
- 40. Bánh củ sen chiên tôm thịt..... 74
- 41. Bánh bột khoai môn chiên 75
- 42. Bánh bột củ năng..... 76
- 43. Bánh xèo Trung Hoa 77
- 44. Ngũ vị khoai môn chiên 78
- 45. Bánh bò Mã Lai..... 79





● Nguyên liệu:

- Da chả giò Spring Roll Pastry
- 75g tinh bột mì
- 75g nước sôi
- 20 quả trứng muối
- 120g đường
- 100g bơ phe



BÁNH BAO KIM SA CHIÊN GIÒN

● Chế biến:

1. Hấp cách thủy phần lòng đỏ trứng muối cho chín khoảng 80%. Sau đó cho vào lò nướng thơm rồi lấy ra tán nhuyễn.
2. Đổ nước sôi vào tinh bột mì khuấy đều. Sau đó nhồi cùng với đường và trứng muối. Cuối cùng cho bơ vào trộn đều. Cho hỗn hợp vào ngăn mát tủ lạnh cho dẻo lại.
3. Trải da chả giò lên đĩa, cho ít hỗn hợp nhân trứng muối vào, gói bánh thành cuộn dài 15cm, ngang 3cm. Cho bánh vào chảo không dính chiên vàng hai mặt và giòn là hoàn thành.



BÁNH BAO KHOAI MÔN

● Nguyên liệu:

* Phần da:

- 600g bột mì (hiệu 3 Bông Hồng Đỏ)
- 120g đường cát trắng
- 50g shortening

- 220g nước

- 100g nước cốt dừa

- 1 muỗng cà phê bột nở

- 1 muỗng cà phê men khô

- 100g đường

- 100g dầu ăn

- 50g tinh bột mì (bột tằm mì)

- Vani

* Phần nhân:

- 300g khoai môn

● Chế biến:

1. Phần nhân: Khoai môn gọt vỏ, cắt miếng vuông dày 2cm, cho vào nồi hấp cách thủy cho chín mềm rồi tán nhuyễn. Sau đó đổ dầu ăn và khoai vào chảo không dính xào. Cho đường, ít vani vào xào chung. Cuối cùng cho tinh bột mì vào sên đến khi khoai đặc và không còn dính là được.

2. Phần da: Trộn đều men khô, đường, shortening, nước cốt dừa, 110g nước và 100g bột mì. Cho phần bột mì còn lại và đổ từ từ 110g nước vào, nhồi đến khi bột mịn và bóng là được.

3. Chia bột thành những viên nhỏ khoảng 30g. Dùng cây cán bột thành hình tròn, cho 20g nhân khoai môn vào, gói lại. Ủ bột khoảng 45-60 phút tùy nhiệt độ đến khi bánh nở 30% so với lúc mới gói. Hấp bánh khoảng 5 phút cho bánh chín là hoàn thành.



BÁNH BAO MÈ ĐEN

● Nguyên liệu:

* Phần da:

- 600g bột mì (hiệu 3 Bông Hồng Đỏ)
- 120g đường cát trắng
- 50g shortening

- 100g nước cốt dừa

- 220g nước

- 40g bột mè đen

- 1 muỗng cà phê bột nở

- 1 muỗng cà phê men khô

* Phần nhân:

- 300g mè đen rang
- 300g đậu phộng rang

- 150g shortening

- 300g đường cát trắng

- 150g nước

* Phần gelatin:

- 120g đường cát trắng
- 600g nước
- 28g bột gelatin

● Chế biến:

1. Phần gelatin: Trộn đều đường và bột gelatin. Đổ nước vào ngâm 10 phút. Sau đó cho vào nồi nấu tan, đợi dùng.

2. Phần nhân:

- Cho mè đen và đậu phộng đã rang vào máy xay nhuyễn.
- Đun sôi nước, cho đường vào nấu đến khi đường kẹo, nhỏ thử giọt đường vào nước không lan ra là được. Đổ nước đường, shortening, phần gelatin đã nấu vào phần mè đậu xay nhuyễn trộn đều là hoàn thành. Cho nhân vào tủ lạnh đợi dùng.

3. Phần da: Cho men khô, đường, mỡ trù, nước cốt dừa, 110g nước, bột nở, 100g bột mì vào thau trộn đều. Sau đó cho từ từ phần bột mì và phần nước còn lại vào nhồi. Cuối cùng cho mè đen vào nhồi cho bột mịn và bóng là hoàn thành.

4. Chia bột thành những viên nhỏ khoảng 30g. Dùng cây cán bột thành hình tròn, cho 20g nhân mè đen vào, gói lại. Ủ bánh 45-60 phút tùy theo nhiệt độ. Thấy bánh nở ra lớn hơn lúc mới gói 20% thì cho vào nồi hấp khoảng 5 phút cho bánh chín.



BÁNH BAO XÁ XÍU HẤP

● Nguyên liệu:

* Phần da:

- 600g bột cái (900g bột mì Hồng Kông, 450g nước, 4g men khô)
- 240g bột mì khô
- 200g đường cát trắng
- 40g shortening
- 1 cái lòng trắng trứng gà
- 18g bột nở
- 1,5 muỗng cà phê bột khai

- Nước tro tàu

* Phần nhân xá xíu:

- 250g xá xíu
- 1 muỗng cà phê dầu mè
- 1 muỗng cà phê tương hải sản
- 1 muỗng cà phê tương xá xíu

* Phần sốt xá xíu:

- 10 cọng hành lá cắt nhỏ
- 4 lát gừng
- 1 củ hành tây nhỏ cắt nhỏ
- 3 củ hành tím cắt nhỏ

- 1 muỗng cà phê dầu mè

- 1 muỗng canh nước tương
- ½ muỗng canh hắc xì dầu
- 600g nước
- 200g đường
- 40g dầu hào
- 40g bột năng
- 30g bột bắp
- 1 muỗng cà phê bột ngọt
- 1 muỗng cà phê bột vị gà
- Nước phẩm màu đỏ

● Chế biến:

1. Cách làm bột cái:

- Hòa tan 75g nước với men khô. Cho 300g bột mì vào trộn đều. Đổ 75g nước còn lại vào nhồi cho bột không dính tay là được. Cho bột vào hộp nhựa ủ 8 tiếng. Bột nở, có mùi chua của men là bột đã nở.

- Ủ bột lần 2 bằng cách lấy $\frac{1}{2}$ bột đã nở hòa tan với 150g nước. Cho 300g bột mì vào trộn đều và nhồi cho bột mịn. Cho $\frac{1}{2}$ bột đã nở vào nhồi chung. Ủ tiếp bột khoảng 8 tiếng.

- Ủ bột lần 3 tương tự lần 2 là hoàn thành.

2. Phần sốt xá xíu:

- Hòa tan 400g nước với các loại gia vị. Hòa tan 200g nước còn lại với bột bắp và bột năng

- Cho 40g dầu ăn vào chảo, phi thơm gừng. Cho hành lá, hành tây, hành tím vào xào thơm. Cho hỗn hợp nước gia vị đã hòa tan vào nấu sôi. Cuối cùng cho nước pha bột vào khuấy cho sốt sệt lại là hoàn thành.

3. Phần nhân xá xíu: Xá xíu cắt vuông, trộn đều với dầu mè, tương hải sản, tương xá xíu và 250g sốt xá xíu đã nấu. Cho phần nhân vào tủ lạnh đợi đông. Lưu ý không nên để phần nhân quá dẻo.

4. Phần da:

- Trộn đều đường và bột cái trong thau lớn cho đường tan. Cho tiếp bột khai vào trộn tan. Sau đó cho lòng trắng trứng, shortening, ít nước tro tàu vào trộn chung. Cuối cùng cho hỗn hợp bột mì pha với bột nở vào nhồi đều. Cho bột vào túi nilon, ủ 2 phút.

5. Chia bột thành những viên nhỏ khoảng 35g. Cán bột thành miếng tròn mỏng, cho khoảng 18-20g nhân xá xíu vào, gói lại thành hình lồng chim. Hấp bánh 5-6 phút cho bánh chín và nở thành hoa sen là hoàn thành.



BÁNH BAO XÁ XÍU NƯỚNG

● Nguyên liệu:

* Phần da:

- 300g bột mì số 11
- 1 quả trứng gà
- 35g đường cát trắng
- 35g dầu ăn (hoặc mỡ trắng)
- 80g sữa tươi
- 2 muỗng cà phê men khô
- Muối

* Phần xếp trên mặt bánh:

- 300g bột mì số 8
- 240g shortening
- 200g đường cát trắng
- ½ muỗng canh sữa Nestle Carnation
- ½ quả trứng gà
- ½ muỗng cà phê bột khai
- ½ muỗng cà phê bột nở
- ½ muỗng cà phê bột soda

* Phần nhân xá xíu:

- 250g nhân xá xíu
- 1 muỗng cà phê dầu mè
- 1 muỗng cà phê tương hải sản
- 1 muỗng cà phê tương xá xíu



● Chế biến:

1. Phần xốp trên mặt bánh:

- Tách trứng gà vào tô. Cho shortening, đường, sữa vào trộn đều cùng trứng.

- Cho tiếp bột mì, bột khai, bột soda, bột nở vào trộn chung là hoàn thành phần xốp. Để hỗn hợp vừa trộn vào tủ lạnh đợi dùng.

2. Phần da: Cho men khô, đường, ít muối, sữa, trứng vào tô lớn trộn đều. Sau đó cho bột mì, dầu ăn vào nhồi đến khi bột mịn và không dính tay là được.

3. Phần nhân xá xíu: Xá xíu cắt vuông, trộn đều với dầu mè, tương hải sản, tương xá xíu và 250g sốt xá xíu. Cho nhân vào tủ lạnh đợi dùng. (Phần sốt xá xíu thực hiện tương tự bánh bao xá xíu hấp).

4. Chia bột thành những viên nhỏ khoảng 35g. Dùng cây cán bột thành hình tròn có đường kính 6cm, cho 12-16g nhân xá xíu vào, gói lại. Xếp bánh vào khay có quét sẵn lớp dầu mỏng, ủ 45-60 phút tùy theo nhiệt độ.

5. Khi bánh nở hơn 50% so với lúc gói thì lấy phần xốp ra khỏi tủ lạnh nhồi cho mềm. Chia phần xốp thành viên nhỏ 12-16g. Dùng bọc nilon ép phần xốp thành hình tròn mỏng 3mm.

6. Đặt phần xốp lên bánh, quét lớp trứng lên mặt. Cho bánh vào lò nướng khoảng 5-8 phút, với nhiệt độ mặt trên là 200°C, mặt dưới là 180°C. Nướng đến khi bánh có màu vàng đẹp mắt là hoàn thành.



BÁNH BAO MÃ LAI CUỐN

● Nguyên liệu:

* Phần da:

- 5 quả trứng gà
- 250g sữa đặc
- 100g dầu ăn (hoặc bơ)
- 150g bột mì số 8
- 50g bột mì số 11
- 100g sữa Nestle Carnation
- 20g bột trứng sữa Lion
- 1 muỗng canh bột nở

* Phần nhân:

- 2 quả trứng gà
- 200g sữa đặc
- 150g đường
- 200g nước cốt dừa
- 400g sữa tươi không đường
- 40g bột trứng sữa Lion
- 30g bột mì
- 20g bột bắp
- 20g bột nếp
- 40g bơ phe

