

## Món ăn miền Nam

T&#225;c Gi&#7843;: saigonecho s&#225;t m  
Th&#7913; B&#7843;y, 10 Th&#225;ng 1 N&#259;m 2009 05:15

---

### Bí quyết làm các món dưa chua, củ ki&#225;u, v...v..!

#### 1. D&#225;A C&#225;I CHUA

- 1 kg củ i

- vài tép hành lá (t&#225;c d&#225;ng làm th&#225;m và vàng d&#225;a)

- 1 b&#225;m tay đ&#225;ng (t&#225;c d&#225;ng lên men chua)

- 1 b&#225;m tay mu&#225;i

Cách làm:

D&#225;a mua v&#225;, tách t&#225;ng lá, rửa sạch nhi&#225;u n&#225;c, x&#225;t nh&#225;.

Hành lá x&#225;t ng&#225;n 5 cm.

Cho mu&#225;i và đ&#225;ng vào thau n&#225;c ấm &#225;m, khuấy đ&#225;u, rửa i&#225;m củ i và hành lá vào. Rửa cái đĩa úp trên mặt d&#225;a, nh&#225;n d&#225;a chìm xuống n&#225;c.

Đ&#225;y kín. Sau hai ngày là ăn đ&#225;c.

## Món ăn miền Nam

T&#225;c Gi&#7843;: saigonecho s&#u t&#m

Th&#7913; B&#7843;y, 10 Th&#225;ng 1 N&#259;m 2009 05:15

---

Ch&#ng nào ăn h&#t, làm đ&#t m&#i thì ch&#a m&#t tô n&#c đ&#a cũ tr&#n chung vào (v&#n cho thêm mu&#i, đ&#ng, hành lá). Sau m&#t ngày là ăn đ&#c, r&#t chua nh&#ng không th&#m b&#ng l&#n đ&#u. Đ&#t đ&#a k&# ti&#p thì làm hoàn toàn m&#i. Không dùng n&#c đ&#a cũ, vì đ&#a s&# khú, ăn không ngon.

## 2. CÀ PHÁO

- 1 kg cà cái s&#n (khi mua th&# b&#ng cách cho qu&# cà vào mi&#ng c&#n th&#y dòn và không đ&#ng là đ&#c).

- 1 c&# t&#i giã nát

- 1 b&#m tay mu&#i

Cách làm:

Cà mua v&# g&#t b&# cu&#ng và ch&# b&# sâu, r&#a s&#ch.

B&# chung t&#i, mu&#i, và cà vào m&#t cái thau, xóc đ&#u.

Đ&# đó ch&#ng m&#t ti&#ng đ&#ng h&# sau thì đ&# n&#c âm &#m vào. L&#y cái đĩa úp trên m&#t cà, nh&#n cà chìm xu&#ng n&#c. Đ&#y kín. Sau hai ngày là ăn đ&#c.

Đ&#t cà k&# ti&#p có th&# dùng l&#i m&#t chút n&#c cà cũ cho cà mau chua, nh&#ng s&# có váng (lên meo). Sau 1 ngày là ăn đ&#c. Đ&#t cà k&# ti&#p thì làm hoàn toàn m&#i, không dùng n&#c cà cũ.

## 3. D&#A C&#N B&#P C&#I

## Món ăn miền Nam

T&#225;c Gi&#7843;: saigonecho s&#u t&#m

Th&#7913; B&#7843;y, 10 Th&#225;ng 1 N&#259;m 2009 05:15

---

- hai bó rau c&#n

- 1 kg b&#p c&#i

- m&#t n&#m rau răm

- vài tép t&#i giã nát

- 1 b&#m tay mu&#i

- 1 b&#m tay đ&#ng

Cách làm:

Rau c&#n rửa sạch nhiều nước, x&#t khúc b&#ng ngón tay.

B&#p c&#i x&#t nhuyễn, rửa thật sạch.

Rau răm rửa sạch, ngắt lấy lá.

Tr&#n chung ba th&# y v&#i nhau.

## Món ăn miền Nam

T&#225;c Gi&#7843;: saigonecho s&#u t&#m

Th&#7913; B&#7843;y, 10 Th&#225;ng 1 N&#259;m 2009 05:15

---

L&#y thau, cho vào n&# c, t&#i giã, mu&#i, đ&#ng. Khu&#y tan, r&#i cho h&#n h&#p rau c&#n, b&#p c&#i, rau răm vào. L&#y cái đĩa úp trên m&#t d&#a, nh&#n d&#a chìm xu&#ng n&# c. Đ&#y kín. Sau hai ngày là ăn đ&# c.

Đ&#t d&#a k&# ti&#p có thể dùng l&#i m&#t chút n&# c d&#a cũ. Sau 1 ngày là ăn đ&# c. Đ&#t d&#a k&# ti&#p thì làm hoàn toàn m&#i, không dùng n&# c d&#a cũ.

### 4. D&#A C&# HÀNH

- 2 kg hành củ

- n&#a chén gi&#m

- n&#a chén đ&#ng

- 1/4 chén mu&#i

### Cách làm

Cho 1 chén mu&#i vào thau n&# c, b&# vào m&#t c&# c phèn chua, khu&#y đ&#u. Cho hành nguyên củ v&# vào thau, ngâm. Sau m&#t ti&#ng đ&#ng h&# v&#t c&# c phèn chua ra. Đ&#y kín thau và ngâm hành trong 2 ngày.

Sau hai ngày thì làm sạch hành: g&#t b&# v&#, r&#a sạch, đ&# ráo n&# c.

Trong khi đó thì làm n&# c tr&#n.

## Món ăn miền Nam

T&#225;c Gi&#7843;: saigonecho s&#u t&#m  
Th&#7913; B&#7843;y, 10 Th&#225;ng 1 N&#259;m 2009 05:15

---

Cho gi&#m, đ&#ng, mu&#i, n&#c vào m&#t cái n&#i (ch&#ng n&#a n&#i n&#c). Đ&#t nó trên b&#p l&#a và khu&#y tan. Ch&#ng nào h&#n h&#p sôi thì nh&#c xu&#ng, đ&# ngu&#i.

Cho c&# hành vào keo. R&#i đ&# h&#n h&#p (n&#c đ&#ng mu&#i) đổ vào ng&#p c&# hành. L&#y mi&#ng ni-lông s&#ch (hay cái chén nh&#) &#n trên m&#t c&# hành cho nó chìm xu&#ng n&#c. Đ&#y kín keo hành.

Sau 10 ngày là ăn đ&#c.

### 5. D&#A C&# C&#I TR&#NG

- 3kg c&# c&#i tr&#ng

- 2 mu&#ng canh n&#c t&#ng

- 1 giá đ&#ng (kho&#ng n&#a chén)

- 1mu&#ng b&#t ng&#t

Cách làm:

C&# c&#i c&#t b&# đ&#u cu&#ng và các râu. Không g&#t v&#. R&#a s&#ch. X&#t thành khúc 5 phân. M&#i khúc ch&# làm 4.

## Món ăn miền Nam

T&#225;c Gi&#7843;: saigonecho s&#u t&#m

Th&#7913; B&#7843;y, 10 Th&#225;ng 1 N&#259;m 2009 05:15

---

Đ&#p c&# c&#i v&#i mu&#i. Sau hai ti&#ng đ&#ng h&# thì v&#t th&#t ráo n&#c và r&#i th&#a trên mâm r&#i ph&#i n&#ng (ph&#i hai đ&#t n&#ng cho khô n&#c).

Cho c&# c&#i đã ph&#i khô vào keo.

Cho mu&#i, đ&#ng, b&#t ng&#t, n&#c t&#ng vào n&#a n&#i n&#c. Đ&#t trên b&#p khu&#y đ&#u cho sôi, thì nh&#c xu&#ng, đ&# ngu&#i. Sau đó đ&# n&#c vào keo.

Sau 2 ngày là ăn đ&#c.

## 6. D&#A CHUA ĂN LI&#N

- 1 qu&# d&#a leo (g&#t s&# v&#, b&# ru&#t, x&#t lát xiên)
- 1 c&# c&#i tr&#ng (g&#t b&# v&#, x&#t lát m&#ng ho&#c x&#t s&#i)
- 1 c&# cà r&#t (g&#t b&# v&#, x&#t s&#i)
- 1 c&# hành tây (x&#t lát m&#ng)
- 1 giá gi&#m (n&#u không có gi&#m thì dùng 2 qu&# chanh)
- 1 mu&#ng canh đ&#ng

## Món ăn miền Nam

T&#225;c Gi&#7843;: saigonecho s&#u t&#m

Th&#7913; B&#7843;y, 10 Th&#225;ng 1 N&#259;m 2009 05:15

---

- 2 qu&# t (ho&# c ít h&# n n&# u không ăn cay đ&# c)

- 2 mu&#ng cà phê mu&#i

- 2 mu&#ng cà phê b&# t ng&# t

- vài tép t&#i

Cách làm:

Đ&#a leo, hành tây, cà r&# t, c&# c&#i tr&# n đ&# u cho vào tô hay keo hũ.

Giã t&#i, đ&#ng, &# t, mu&#i, r&#i cho vào tô n&# c có gi&# m, khu&#y tan. Sau đó đ&# h&# n h&# p vào keo (có đ&#a leo, hành tây, cà r&# t, c&# c&#i). B&# thêm vài trái &# t nguyên cho đ&# p m&# t. Ngâm đ&# 1 ti&#ng đ&#ng h&# là đ&# chua, ăn đ&# c. T&# t nhiên ăn v&#i c&# m đ&#a, c&# m t&# m, c&# m s&# n, v.v...

## 7. D&#A KI&#U

- 1 kg ki&#u Hu&# làm s&#ch (có lo&#i làm s&#n bán &#ch&#)

- n&#a kg đ&#ng

- c&#c phèn chua (b&#ng 1 l&#ng tay)

## Món ăn miền Nam

T&#225;c Gi&#7843;: saigonecho s&#u t&#m  
Th&#7913; B&#7843;y, 10 Th&#225;ng 1 N&#259;m 2009 05:15

---

- 1 mu&#ng cà phê mu&#i

- m&#t c&# t&#i l&#t v&#

Cách làm:

Ki&#u r&#a s&#ch r&#i ng&#m vào n&#c v&#i c&#c ph&#n và 1 b&#m tay mu&#i. Ch&#ng m&#t ti&#ng, v&#t c&#c ph&#n ra. Đ&#m thau ki&#u có n&#c này ph&#i n&#ng 1 ngày.

Sau đó s&# s&#ch, r&#i ki&#u trên mâm và ph&#i n&#ng 1 ngày.

Đ&#m ki&#u &#p đ&#ng và 1 mu&#ng cà phê mu&#i v&#i t&#i l&#t.

&#p 2 ti&#ng r&#i cho vào keo và đ&# gi&#m vào.

Sau 10 ngày ăn đ&#c. Có th&# ăn đ&#n su&#t n&#m mà không h&#.

## 8. D&#A GIÁ

- 1 kg giá c&#ng m&#p ng&#n.

- vài c&#ng h&# (tu&# ý) c&#t khúc b&#ng c&#ng giá

- 1 c&# cà r&#t, x&#t s&#i ng&#n b&#ng c&#ng giá



## Món ăn miền Nam

T&#225;c Gi&#7843;: saigonecho s&#u t&#m

Th&#7913; B&#7843;y, 10 Th&#225;ng 1 N&#259;m 2009 05:15

---

- ch&#ng m&#t đ&#t ngón tay c&# g&#ng, x&#t s&#i (không giã nát vì nó s&# làm đ&# c n&# c).

- chút xíu phèn chua (ch&#ng 1 đ&#t ngón tay út)

- 1 mu&#ng cà phê mu&#i

- 3 mu&#ng cà phê đ&#ng

- m&#t chén n&# c đ&# a ki&#u và m&#t ít c&# ki&#u ch&# nh&#. (Nếu không có thì thay th&# b&#ng n&# a chén gi&#m).

Cách làm:

Giá rửa sạch, nh&#t bỏ các v&# đ&#u xanh còn bám vào giá. Cho c&# c phèn vào thau n&# c và khuấy tan, rửa ngâm giá và cà rửa x&#t s&#i vào. Ch&#ng 15 phút, v&#t ra rửa cho ráo n&# c. Đ&# n&# c sạch (không c&#n n&#u chín) vào trong thau, cho mu&#i vào đ&#ng vào, khuấy tan. Rửa cho giá, cà rửa, g&#ng, h&#, n&# c đ&# a ki&#u và m&#t ít c&# ki&#u ch&# nh&# vào trong thau, sâm s&#p m&#t n&# c. Nếu thi&#u n&# c thì đ&# thêm n&# c sạch vào. Lấy cái đĩa b&#n đ&# trên m&#t giá cho nó chìm xuống n&# c. Đ&#y kín thau, hôm sau là ăn đ&# c.

(Có thể dùng cái keo l&#n đ&# ch&#a, thay vì thau. Nh&#ng trên m&#t giá thì lấy cái đĩa nhỏ hơn miếng keo đ&#n xuống giá xuống. Cũng có thể lấy miếng nhỏ a sạch đ&#n nó xuống.)