

1- Giai đoạn “háng sác” cho hành

Trác tiên là chuyán hành: Hành tái làm tăng thêm háng vá cho đá ăn, nháng lái không đác dùng tháng xuyên Nhiáu cá kát lái trong góc tá, lúc cán láy ra dùng thì cá nào cá náy đã mác máng, thám chí còn ra lá non xanh mán mán. Đán lúc này thì mùi thám cá hành đã giám nhiáu. Đá giúp hành giá đác “háng sác” lâu dài, chúng ta có thá gói chúng trong nháng miáng giáy nhôm bác (aluminum foil) trác khi ném vào trong ngăn tá. Báo đám khi cán dùng, bán ván tháy cá hành còn trán tròn son sá đá thêm háng vá cho báa ăn gia đánh.

Nhiáu khi khác, cát ra mát cá hành dùng không hát, ném phán còn lái vào sát rác thì uáng, đá dành thì cháng máy chác cá hành nái mác xanh đen trên mát bá cát, chúng ta phái làm gá bây giá? Xin láy mát chút bá (butter) thoa lên trên mát váa mái cát ra, làm nhá váy sá giá hành tái lâu.

2- Thá còn nháng cá tái?

Váa là mát đác liáu cháa đác nhiáu bán phá thông, váa là mát háng liáu gây cám giác đác biát cho đáu lái, tái cán phái đác đánh giáp trác khi trán vào thác ăn thì mái phát sinh hát tác đáng. Thá nháng, nháng tép tái nám trên mát thát, nhá nhán tráng tráo là thá, mà lái rát là... “rán mát”, chúng cá nháy táng táng mái khi cán dao đáp xuáng. Muán giá chúng lái, bán láy chút muái rái trên mát thát rái láy cán dao ép cho tép tái đáp ra, trác khi thái nhá.

Nói đán đây, Háng lái nhá tái nháng cáng máu rau thám (nhá parsley, cilantro, sage, rosemary...,) váng vái trên mát thát sau khi cát. Váa phái cáa, lái mát công ráa thát. Háng lián làm mát công đôi chuyán nhá thá này: Dùng kéo đá cát rau, cho nháng cáng rau đã cát tá rái xuáng ngay trên đĩa đá ăn, hoác cùng lám là rái vào trong cái ly tháy tinh ván dùng đá cân láng thác phám nhà báp. Làm nhá váy náu không đác ai khen khéo léo, thì chác chán cũng đá đác nhiáu giá thu đán cho các bán.

3- Tá chuáng nhái thát

Nhìn nhúng quố t chuông (lo i t l n k nh càng trông nh cái chuông mà ti ng M g i là Peppers, ch không ph i nh ng “chú” t h t tiêu cay xé c có tên Chili đầu nhé) ph ng phi u v i th t nh i ho c đ th s n hào h i v bên trong, b n có th y b t thêm không? Ai ch H ng là không nh n đ c r i đó. Nh ng k t m t đ i u là khi đ a cái tác ph m y vào lò n ng, thì h u nh ai cũng loay hoay, không bi t làm th nào đ khi n ng xong trái t không b x c x ch m u máu, nh ng v n gi đ c nguyên hình cái chuông tròn tr a và này n ng nh tr c. Đ l m, b n ki m cái khay đ bánh muffin (bán trong ch Target đ i tên muffin tin), x p nh ng trái t nh i lên đó, r i đ a khay vào lò. Ch c b n th c m c là khuôn đ bánh có ph n h i nh so v i trái t c a b n ph i không? Khay muffin có nhi u kích c , b n mua lo i nào thích h p v i mình cũng đ c. Theo ý H ng, thì mình không nên ch n nh ng trái pepper l n quá. Nh ng trái nh h n, v a v n v i khuôn bánh là đ ngon lành r i. V i i, nói nh b n nghe nhé, t nh đ hao “m i”, tính H ng là nh v y đó!

4- Đĩa xà lách (tossed salad) c t đi đâu?

Nh ng ngày cu i tu n b n hay tr n xà lách đ c nhà ăn cho nó mát b ng và có nhi u ch t rau t i. Món xà lách đ ng nhiên là đ c chi u c k , h t đĩa này đ n đĩa khác, nên b n ph i chu n b th t nhi u, v i nh ng đĩa th t l n. Cu i b a, xà lách th nào cũng còn đ l i ít nhi u. Th ng thì b n làm gì v i ph n còn l i đó? Đ đi cho ti n, M mà, ph i không? Không! Chuy n phí ph m đó thì không có “con bé” này đâu nhé. Nh ng n u gi l i thì b o qu n nh th nào? B i vì, rau tr n đ trong t l nh s nhũn ra, ch ng còn chút h p đ n gì cho cái sinh ho t “đ nh t khoái” n a, ph i không? Đ nh t khoái là gì h ? Cái câu này H ng h c đ c c a ông xã đ y. Ng nói, trong 4 đ i u sung s ng, g i là “t khoái”, c a cu c đ i, thì ông bà mình x p “ăn” vào h ng nh t nên đ c g i là “đ nh t khoái”, ti p đó là ng và&. Và gì n a? H ng h i t i thì ng không ch u nói, ch t m t m c i, gây tò mò khó ch u ghê l m. Em h i t i n a, thì l n này ng n t, nh ng cái mi ng v n c i, “Coi, làm cái gì v y? Không s tr con nó c i cho!” Sao l i có tr con vào đây? Mình làm gì mà nó c i c ch ? Th nh ng, th y ng to ti ng, H ng cũng thôi, đ nh b ng bu i t i r i r i s h i, nh ng c quên hoài...

Nh ng chúng ta ph i tr v v i cái đĩa salad c a mình ch . Theo cách H ng bi t thì b n b ph n salad còn th a l i đó vào b ch ny lông, lo i b ch có “zip” đ cài l i i mi ng, bán s n trong các ch 99 cents, target, walmart, ho c k-mart. Nh ng khoan! Tr c khi b salad vô b ch, xin b n g p m t vài mi ng khăn gi y, lo i gi y lau th m n c g i là paper towel, cho vào b ch tr c, r i m i b salad vô sau. Làm nh v y, các mi ng khăn gi y s hút n c và các ch t l ng t rau ti t ra, gi cho rau t i, giòn và không s ng n c.

Nh n nói v salad, th ng là chúng ta dùng m t tô l n đ tr n, và rau có th b n tung ra ngoài mép tô, r i xu ng sàn nhà, ho c trên m t bàn, trông ch ng th m m chút nào. Cách gi i quy t

đến gần là bạn bạn cần cái tô rau trộn đó vào trong sink, rồi thả họ quy đó, thả họ ngoáy trong đó. Rau có vớt ra ngoài sink thì thu đến cũng dễ hơn rất nhiều.

5- Cần tây (celery)

Là một người thích ăn rau, chắc hẳn bạn không thể nào bỏ qua được cần tây (celery). Cái thảo rau này dễ mua, ăn ngon, nhưng lại không có ở Việt Nam. Không biết các bạn ở xứ khác ra sao, chắc Hoàng thì mãi tới khi sang tới Mỹ và Canada mới được thưởng thức cái thảo rau cần tây to bự, xanh mướt và thơm dịu như thảo này. Ngoài ra, celery thường được bán cả bó (cây), hoặc đôi khi cắt nhỏ để trong những hộp nhựa đông lạnh. Dù được dùng gì chẳng nữa, mua về rửa, cũng đừng “mua sao thì bỏ nguyên vậy” vào trong tủ lạnh. Bạn nên bỏ celery, dù là bó hoặc những miếng nhỏ, vào những túi giấy gói lại rồi mới cho vào tủ lạnh. Nếu mua nguyên bó, thì cần để những nhánh ngoài và cắt lá xanh trên đó vào trong túi giấy. Làm như vậy, bạn sẽ giữ celery được lâu hơn. Khi nào ăn thì mới lấy thảo cây ra ngoài, rửa sạch và cắt bỏ... nhánh già. Đâu có ai thích già, phải không bạn? Rau cần, sức tốt, hay còn người cũng vậy thôi. Chắc thảo mà “ông già” trong nhà, ông cũng già vậy, nhưng lại hay nhắc cô này trẻ, cô kia trẻ, Hoàng nghe mà lên ruột mũi “chết”.

6- Cà chua

Hoàng muốn nói thêm chút nữa, nhưng không hiểu các bạn còn muốn nghe không? Đó là về những quả cà chua. Bạn muốn giữ cà chua cho nó tươi lâu chưa? Vậy như để cái phần có cuống và lá ở một chỗ, phần kia ở trên. Thảo bạn có phải bóc vỏ cà chua bao giờ không? Hoàng không cần đánh đổ các bạn đâu. Em biết làm việc này là khó, và bạn thân em cũng chưa phải làm bao giờ. Nhưng nếu bạn nào cần, xin thảo phép pháp sau đây xem nó “work” như thảo nào nhé: Bỏ trái cà chua vào nước nóng trong khoảng 20 giây tới 60 giây, sau đó lấy ra bóc vỏ, công việc sẽ nhẹ nhàng hơn rất nhiều. Nếu có được ông xã khen, thì cho Hoàng hưởng chút “credit” nhé.

Hy vọng các bạn sẽ thích.