



ĐƠN VỊ BẢO TRỢ / SPONSOR



VITA
HIỆP HỘI DU LỊCH VIỆT NAM
VIETNAM TOURISM ASSOCIATION

ẨM THỰC

Thăng Long - Hà Nội
Hội tụ ngàn năm

**CULINARY CAPITAL 1000 YEARS
OF THANG LONG - HANOI CUISINE**

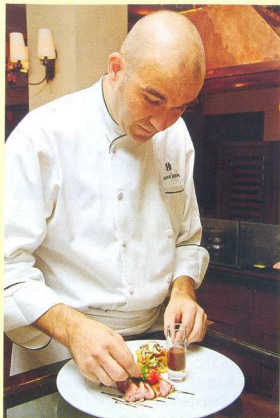
ĐƠN VỊ THỰC HIỆN / PUBLISHED BY

HaproTIC
Tourist Information Center



ĐÔNG Á MEDIA CO., LTD





BẾP TRƯỞNG ANDRÉ BOSIA KHÁCH SẠN SOFITEL METROPLE

Tốt nghiệp Baccalauréat Catering (Pháp), André Bosia là một bếp trưởng tài hoa người Pháp đã từng làm việc cho rất nhiều khách sạn và nhà hàng nổi tiếng trên thế giới. Công việc đã cho ông cơ hội làm việc trong nhiều nền Ẩm thực khác nhau như Pháp, Scotlen, Áo, Hy Lạp, Thụy Điển, Nhật và Úc.

"Nấu ăn thực sự là một vui thích lớn của tôi" Bếp trưởng Bosia chia sẻ, bởi vì nó một công việc thực sự vất vả và vừa tạo ra sự cân bằng giữa yếu tố thẩm mỹ và hương vị, đồng thời phải sáng tạo những món ăn độc đáo tạo ra sự hài lòng, ngạc nhiên cho khách hàng của bạn.

MÓN BÒ ROSSINI

Thành phần

6 miếng fillet thăn bò, khoảng 160 gr

6 lát nấm đen thơm

0.25 cl nước dung

1/3c Vang

3 thìa bơ

1 1/4 thìa muối

¼ thìa tiêu tươi xay

6 vỏ bột filo

6 lát bate gan vịt béo

Hướng dẫn

Lạng hết mỡ và gân của miếng fillet và cuốn lại cho đẹp mắt

Cuộn tròn vỏ bột filo quanh lát thịt bò

Làm ráo nấm và cắt thành từng lát nhỏ, giữ lại nước nấm

Trong một cái chảo nhỏ, trộn rượu vang, nấm và nước nấm, nấu nhỏ lửa một lát rồi đổ nước dùng vào, vặn nhỏ lửa và thêm một thìa bơ lạnh.

Làm nóng chảo, sau đó rán các lát bate vàng cả hai mặt. Để ở nơi thoáng mát.

Rán miếng thịt fillets chín tới trong 3phút cho mỗi mặt, thêm gia vị muối và tiêu.

Đặt fillet lên đĩa, phủ lên trên một lát pate gan Vịt béo, trên cùng là một lát nấm và dưới nước sốt!

Chúc các bạn thành công!

PATE GAN VỊT BÉO:

Thành phần:

- 1 buồng gan vịt béo sống loại A đã được rửa sạch và sơ chế tại nhiệt độ thường.
- 4 thìa muối tinh.
- ½ thìa hạt tiêu trắng tươi đã được xay.
- ¼ chén rượu vang Pháp hoặc 3 thìa Armagnac.
- Dụng cụ kèm: bánh mì nướng được cắt lát hoặc bánh mì baguette
- Đồ dùng chuyên dụng: 1 liễn sứ, sâu 2C/3 inches (có hình oval và có nắp đậy), một miếng bìa cứng được cắt cho vừa với miệng liễn , bao gói plastic loại tốt, một hoặc hai can soup rộng.



Cách làm:

Làm nóng lò tới nhiệt độ 200độ F và đặt một chảo nướng nhỏ với một khăn bếp quấn quanh hoặc một vài lớp khăn giấy (điều này sẽ tạo một lớp màng ngăn ở phía đáy để pate không nấu quá nhanh). Rắc muối và tiêu trắng vào mỗi thùy và những phần lông của gan. Tưới 1/3 rượu vang vào liễn, ấn mạnh thùy rộng của gan, thật mịn bề mặt, để vào đáy liễn (nên chặt gan vào trong liễn sao cho thật vừa khít). Tưới 1/3 rượu vang tiếp theo, đặt phần thùy nhỏ của pate vào trong liễn vuốt thẳng lên trên, ấn mạnh xuống để tạo bề mặt bằng và vừa khít với miệng liễn. Tưới nốt phần còn lại của rượu vang, phủ giấy plastic trên bề mặt của pate rồi đậy nắp liễn lại.

Đặt cả liễn pate vào chảo nướng và đổ vào chảo nước nóng vừa đủ ngập ½ bên ngoài liễn liễn pate. Đặt nướng ở giữa lò tới khi nhiệt độ của pate theo đường chéo ở trung tâm của gan chỉ tới 120độ F, 1 tới 1 ½ h hoặc 160độ F (theo tiêu chuẩn của USDA) khoảng 3 ½ giờ.

Chuyển liễn pate ra khỏi chảo, đổ hết nước và bỏ khăn, chuyển liễn pate vào chảo đang nướng. Đặt một miếng bìa cứng phủ trực tiếp lên bề mặt của pate và đặt một vật nặng lên trên tấm bìa (nó sẽ tạo lực làm bằng bề mặt, đừng lo nếu mỡ tràn ra ngoài). Hãy để ở nhiệt độ phòng 20 phút.

Bỏ vật nặng và tấm bìa, lấy thìa gạt hết mỡ tràn ra ngoài liễn pate từ dưới lên trên (mỡ sẽ bịt kín liễn). Làm lạnh đột ngột, gói kín tới khi đông đặc ít nhất 1 ngày

Đánh rời pate bằng cách đưa con dao nóng chạy vòng xung quanh các cạnh. Chuyển pate lên đĩa và để phần mỡ lên phía trên. Cắt thành từng lát mỏng với dao sắc và nóng.



FOIE GRAS TERRINE

Ingredients :

- 1 (1 1/2-lb) whole raw Grade A duck or goose foie gras at room temperature, cleaned and deveined.
- 4 teaspoons kosher salt
- 1/2 teaspoon freshly ground white pepper :
- 1/4 cup Sauternes or 3 tablespoons Armagnac :
- Accompaniment: toasted slices of pain de mie (dense white sandwich loaf) or baguette
- Special equipment: 1 (3- to 4-cup) ceramic terrine, 2C/3 inches deep (preferably oval and with a lid); a piece of cardboard trimmed to fit just inside top of terrine, wrapped well in plastic wrap; and a 3-lb weight (1 or 2 large soup cans)

Preparation

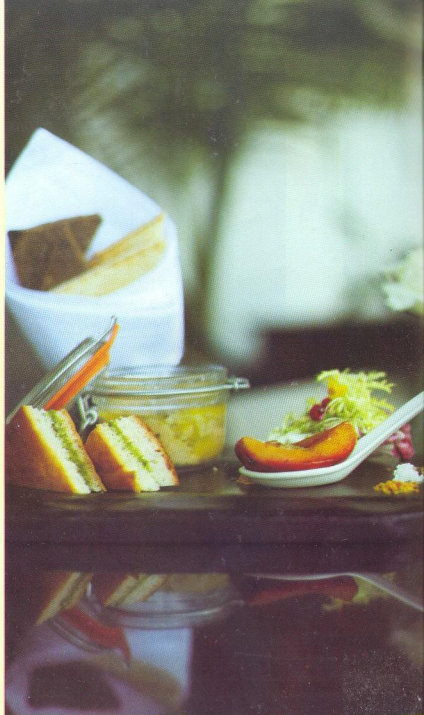
Preheat oven to 200°F and line a small roasting pan with a folded kitchen towel or 6 layers of paper towels (this provides insulation so bottom of foie gras won't cook too quickly). Sprinkle each lobe and any loose pieces of foie gras on both sides with kosher salt and white pepper. Sprinkle one third of Sauternes in terrine and firmly press large lobe of foie gras, side down, into bottom. (Wedge any loose pieces of foie gras into terrine to make lobe fit snugly.) Sprinkle with another third of Sauternes. Put smaller lobe of foie gras, smooth side up, into terrine and firmly press down to create a flat surface and snug fit. Sprinkle with remaining Sauternes. Cover surface of foie gras with plastic wrap, then cover terrine with lid or foil

Put terrine (with plastic wrap and lid) in roasting pan and fill roasting pan with enough hot water to reach halfway up side of terrine. Bake in middle of oven until an instant-read thermometer inserted diagonally into center of foie gras registers 120°F, 1 to 1 1/2 hours, or 160°F (for USDA standards), about 3 1/2 hours.

Remove terrine from pan. Discard water and remove towel. Return terrine to roasting pan and remove lid. Put wrapped cardboard directly on surface of foie gras and set weight on cardboard (this will force fat to surface; don't worry if fat overflows). Let stand at room temperature 20 minutes.

Remove weight and cardboard and spoon any fat that has dripped over side of terrine back onto top (fat will seal terrine). Chill, covered, until solid, at least 1 day.

Unmold foie gras by running a hot knife around edge. Invert onto a plate and reinvert, fat side up, onto serving dish. Cut into slices with a heated sharp knife.





THE METROPOLE CHEFS

Executive Chef André Bosia A graduate of Baccalauréat Catering (France), André Bosia, is a talented French chef with extensive working experience in well-known hotels and restaurants around the world. His work has brought him to kitchens in France, Scotland, Austria, Cyprus, Switzerland, Japan, and Australia. "Cooking is a great pleasure," explains Chef Bosia, "because it involves working with products that are straight from the ground, balancing textures and tastes, and creating unique dishes with which to surprise your guests."

BEEF ROSSINI:

- Ingredients:
- 6 fillets of beef, 160gr /pc
- 6 slices black truffles
- 0.25cl demi glace 1/3 c. Madeira or sweet sherry 3 tbsp. butter
- 1/4 tsp. salt
- 1/4 tsp. fresh ground pepper
- 6 band of filo pastry
- 6 slices pate de foie gras

Directions:

Have the fillets trimmed of fat and tied up in a nice shape. Rolled a filo pastry band around the beef Drain and slice the truffles, reserving the liquid. In a small saucepan, combine the Madeira or sweet sherry, truffles and their liquid, cook over very low heat while, then pour demi glace, reduce and add 1 tbsp. of cold butter;

Heat fry pan, then pan fried the foie gras slices on both side, seasoning. Remove the foie gras and keep in warm place

Sauté the fillets in it 3 minutes on each side or to desired degree of rareness. Season with the salt & pepper.

Put a fillet on a plate, over it a slice of foie gras, and then top with 1 slices of black truffle, add sauce on the side or over it.



1. Cocktail tôm

- NGUYÊN LIỆU:
- 200g tôm sú (loại to)
 - 2 thìa súp kem tươi
 - 2 thìa súp
 - ketchup (=cà chua)
 - 1 thìa cà phê bột ớt Paprika

1 thìa cà phê sốt Worcestershire (Nhật Bản), 4 thìa súp sốt mayonnaise, 1 thìa cà phê nước cốt chanh, 1 thìa cà phê muối, 1/2 thìa cà phê tiêu, 1 cây xà lách

THỰC HIỆN

1. Tôm hấp chín, bóc vỏ, bỏ đầu, chỉ đen
2. *Sốt cocktail*: cho kem tươi vào tô, đánh bông, sau đó trộn chung với sốt mayonnaise, ketchup, cuối cùng cho sốt Worcestershire vào, rưới nước cốt chanh từ từ, đánh bông lần nữa
3. Xà lách rửa sạch, vẩy ráo, thái sợi nhuyễn π Chuẩn bị những cốc thủy tinh nhỏ tùy thích, cho xà lách vào khoảng 1/3 cốc
4. Nhẹ nhàng trộn đều tôm vào sốt cocktail, thêm ít muối cho vừa ăn rồi cho hỗn hợp tôm vào cốc. Rắc tiêu và bột ớt paprika lên mỗi cốc trước khi ăn.

TIP: Theo thói quen, có thể thái hạt lựu tôm khi trộn. Tuy nhiên, với món này, nên để tôm nguyên (hoặc có thể chế đối). Khi ăn, có thể cảm nhận vị ngọt của tôm.

Prawn Cocktail

Ingredients:

200g: tiger prawns

2 soupspoons tomato ketchup

1 teaspoon powdered Paprika red pepper

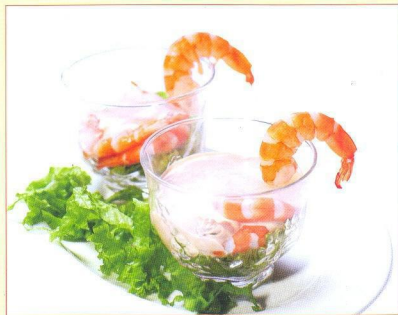
2 soupspoons fresh cream

1teaspoon Worcestershire sauce, 4 soupspoons mayonnaise, 1 teaspoon lemon squash, 1teaspoon salt, ½ teaspoon pepper, salad

Method:

1. Wash and boil the prawns well. Remove shells and tails
2. Cocktail sauce : Put the fresh cream in the bowl, stir well, then mix with mayonnaise, tomato ketchup, after that put Worcestershire sauce in, sprinkle lemon squash, stir well again.
3. Wash salad well, drip up, slice into small fibre, then put inside 1/3 small glass .
4. Mix prawn and cocktail sauce, add salt and pour in salad glass, sprinkle pepper, powdered paprika red pepper before serving

Tip : Normally, we can dice prawn, with this dish we should use as the whole prawn or slice into two slides to get good flavor of prawn.



2. Cá Hồi Nướng Xốt Mayonnaise

NGUYÊN LIỆU:- 200g phi lê cá hồi - 50g nấm linh chi
- 1/2 quả ớt chuông vàng - 50g dầu tây

50ml sữa chua, 2 thìa cà phê bơ đặc, 2 thìa súp xốt mayonnaise, 1 thìa cà phê quế tây băm, 1 thìa cà phê ngò tây băm, 1 thìa cà phê muối, 1/2 thìa cà phê hạt nêm, 1/2 thìa cà phê bột ngọt, 1/2 thìa cà phê tiêu

THỰC HIỆN

1. Cá hồi rửa sạch, để nguyên phần da, ướp với quế tây băm, 1/2 thìa cà phê muối, hạt nêm, tiêu, để thấm gia vị 10 phút. Cho cá vào lò nướng ở nhiệt độ 200°C khoảng 12 phút
2. Nấm linh chi bỏ gốc, rửa sạch. Ớt chuông rửa sạch, thái sợi dài. Dầu tây bỏ cứng, rửa sạch, thái lát mỏng
3. Làm nóng bơ, cho nấm, ớt, dầu tây vào xào, nêm 1/2 thìa cà phê muối, 1/2 thìa cà phê bột ngọt, 1/2 thìa cà phê đường, xào khoảng 7 phút.
4. **Làm xốt:** Hòa tan sữa chua, xốt mayonnaise, ngò tây, 1/2 thìa cà phê muối, đánh đều
5. Trút hỗn hợp vừa xào ra đĩa, đặt cá đã nướng lên trên, rưới xốt lên.

TIP: Khi xào hỗn hợp rau nấm, nên dùng bơ sẽ thơm hơn. Đây là đặc trưng của món Âu. Không nên nướng cá quá chín để giữ vị ngọt thơm tự nhiên của cá.

Grilled salmon with mayonnaise sauce

Ingredients:

- Fillet Salmon : 200g - Linhzhi mushroom: 50g, ½ green pepper
- Strawberry : 50g

50ml yoghurt, 2 teaspoons thick butter, 2 teaspoons mayonnaise sauce, 2 teaspoons mince fennel, 2 teaspoons mince Coriander, 1 teaspoon salt, ½ teaspoon pepper, ½ teaspoon season, ½ teaspoon sugar.

Method

1. Wash well salmon, keep skin, mix with mince fennel, ½ teaspoon salt, pepper for 10 minutes. Then put in the oven at temperature 200°C for 12 minutes.
2. Wash well Linhzhi mushroom, green pepper, cut root then slice in to long thread
3. Heat butter, put mushroom, green pepper, strawberry stir well about 7 minutes add 1/2teaspoon salt, ½ teaspoon season, ½ teaspoon sugar.
4. Sauce: mix yoghurt, mayonnaise, fennel, ½ teaspoon salt, stir well
5. Place all on the plate, put the grilled salmon over, sprinkle sauce and serve.

Tip : When stir vegetable with mushroom, we should use butter to let better flavor, this is traditional Europe food so we should grill salmon well done to keep its nature taste.

