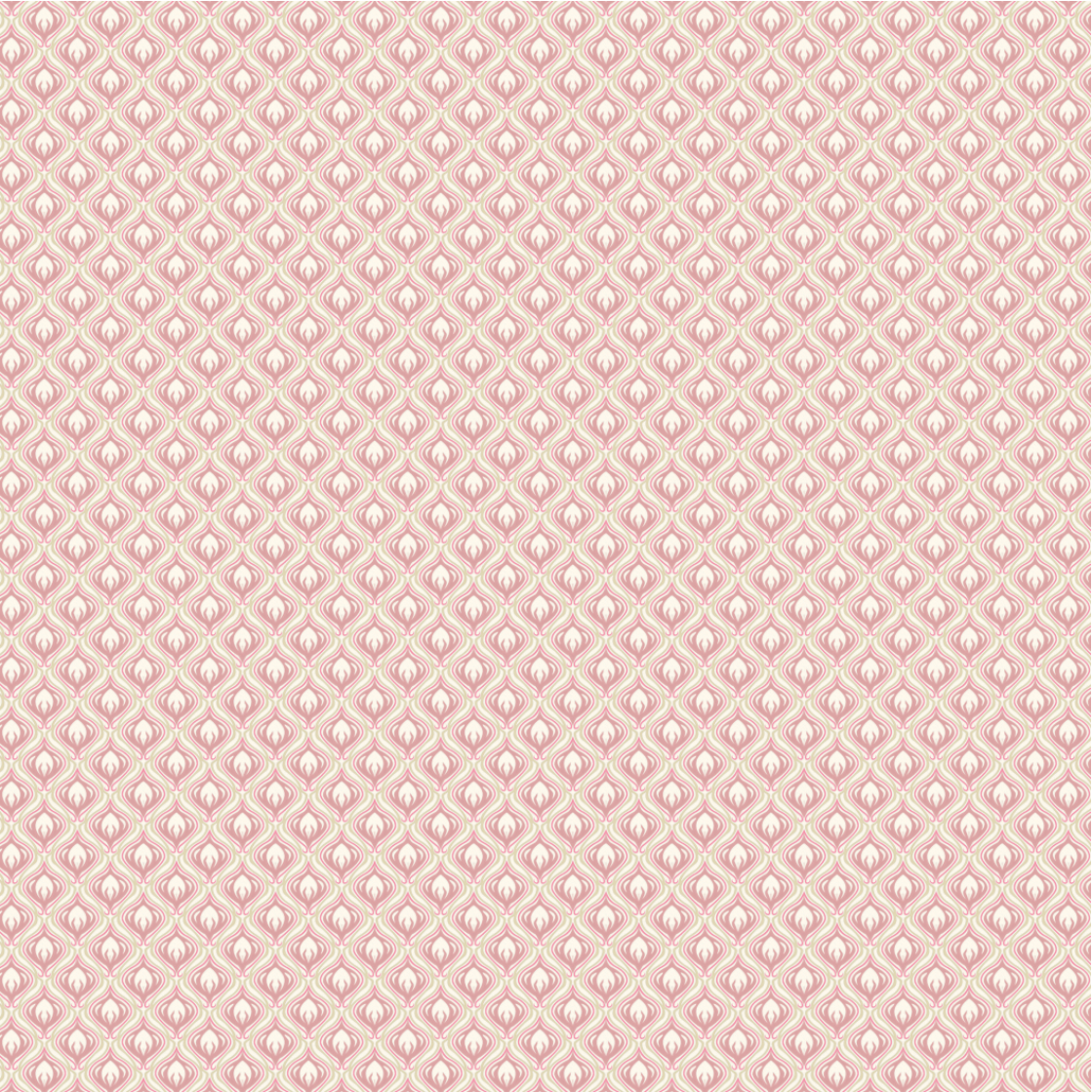


LINH TRANG & THIÊN HƯƠNG

Những ý tưởng
giản dị cho việc nấu
ăn và làm những
vật thủ công nhỏ
nhỏ. Hãy tạo ra tổ
 ấm của riêng bạn
vì phong cách DIY.





Food and Craft

LINH TRANG & THIÊN HƯƠNG



Quyền sách này thuộc bản quyền của hai tác giả Linh Trang và Thiên Hương.
Mọi hình thức sao chép mang tính thương mại đều không được phép nếu
không có sự đồng ý của các tác giả.
Bạn đọc được quyền sử dụng những tư liệu trong cuốn sách với mục đích sử
dụng cá nhân nhưng không được sử dụng để kinh doanh.

Copyright © 2012

foodncraft101@gmail.com

MỤC LỤC

I. Giới thiệu tác giả

II. Lời tựa

III. Food

Các món mặn:

1. Thịt quay giòn bì 01
2. Canh rau củ thập cẩm 05
3. Nộm thịt bò ớt chuông 07
4. Gà om dầu vừng 09
5. Canh Tom Yum 11
6. Tôm nướng bơ tỏi 13
7. Canh dưa thịt bò 15
8. Chân giò om xì dầu 17
9. Mỹ Ý sốt Carbonara 19

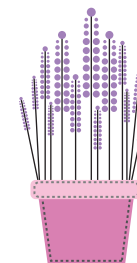
Các món ngọt:

1. Bánh mì ngọt nhân kem trứng 21
2. Mousse xoài chanh leo 25
3. Cake pop 28
4. Tiramisu 31

5. Chocolate buttermilk cake 34
6. Cupcake kem tươi 37
7. Bánh quy dừa hạnh nhân 39
8. Crepe 41
9. Muffin chuối 43

IV. Craft

1. Lót ly vải ni 47
2. Card ghi công thức nấu ăn 50
3. Sổ bọc vải 53
4. Hộp quà hình bánh ngọt 57
5. Rau củ bằng giấy treo trang trí 61
6. Túi đeo hand-made 65
7. Gói tựa 69
8. Card 73
9. Bọc ống đựng bút theo chữ thập 77
10. Hộp đựng card 81



CÁC TÁC GIẢ



LINH TRANG

Linh Trang sinh năm 1985, hiện đang làm nghiên cứu sinh tại Khoa Kinh tế - Đại học Antwerp – Vương quốc Bỉ. Từ sở thích nấu ăn và chụp ảnh đồ ăn, Trang đã lập nên trang web www.savourydays.com để chia sẻ các công thức và kinh nghiệm nấu nướng của mình. Bên cạnh các bài viết quanh chuyện bếp núc, Savoury Days cũng có các bài viết khác chia sẻ về kinh nghiệm chụp ảnh đồ ăn, những chuyến đi và các câu chuyện nhỏ trong cuộc sống hàng ngày của một nghiên cứu sinh xa nhà.



THIÊN HƯƠNG

Thiên Hương sinh năm 1985, được đào tạo và làm việc trong lĩnh vực thiết kế đồ họa nhưng các lĩnh vực khác như nhiếp ảnh và craft- tạm dịch là làm những vật dụng thủ công cũng thu hút Hương. Hiện tại Hương đang làm thiết kế tự do để có thời gian thực hiện những dự định riêng của mình.

www.fictic.wordpress.com

www.wix.com/seasoncrafts/home



LỜI TỰA

Việc cho ra đời quyển sách nhỏ này là một sự tình cờ đầy thú vị với hai chúng tôi. Mặc dù đam mê của tôi và Trang không hoàn toàn giống nhau, với Trang là nấu ăn, còn với tôi là trang trí thủ công và thiết kế, nhưng trong một thời gian dài theo dõi blog nấu ăn của Trang, tôi đã nghĩ rằng chúng tôi có thể làm một điều gì đó chung nhau về sở thích của hai đứa. Lúc đó mọi thứ thật mơ hồ nhưng tôi vẫn nhận ra giữa chúng tôi có sự kết nối. Thật may là Trang cũng có chung suy nghĩ, và không chỉ vậy, nếu tôi nhớ không nhầm thì Trang là người đề cập trước về việc hợp tác này...

...chúng tôi bắt đầu từ khoảng nửa năm về trước, khi Hương gửi một lời nhắn trên Facebook, rất bàng quơ về việc một lúc nào đó, liệu hai đứa có thể làm một điều gì đó cùng nhau. Và tôi nghĩ đến một tập hợp của rất nhiều những điều bình dị mà cả tôi và Hương thường ngày vẫn làm cho bữa ăn và ngôi nhà nhỏ của mình, như là một miếng lót cốc xinh xắn, một cái gối mềm mại để chống tựa lưng sau một thời gian dài ngồi làm việc bên máy tính, hay một vài món ăn ngon đợi cả nhà mỗi buổi chiều. Ý tưởng lúc đó chưa có gì rõ rệt, chỉ là tôi nghĩ rằng có lẽ sẽ thật tuyệt nếu có một cuốn “cẩm nang” nhỏ như thế...

Và từ những ý tưởng rất mơ hồ, chỉ đơn thuần xuất phát từ đam mê của cả hai đứa như vậy, sau nửa năm cùng nhau chia sẻ và làm việc, cuối cùng Food 'n Craft cũng có thể chính thức ra mắt các bạn. Nói về quyển sách này, hay đúng hơn là về khoảng thời gian nửa năm vừa qua, chúng tôi xin phép được trích dẫn một câu nói của mẹ Teresa: “Không phải ai trong chúng ta cũng có thể làm được những điều lớn lao, nhưng chúng ta có thể làm được những việc nhỏ bé với một tình yêu lớn” (Not all of us can do great things. But we can do small things with great love). Mặc dù những gì có trong những trang tiếp theo đây chỉ là những thứ rất bình thường và giản dị, nhưng chúng tôi hi vọng là tình yêu lớn mà chúng tôi đã luôn ấp ủ khi làm quyển sách nhỏ này, qua từng câu chữ, từng hình ảnh, sẽ chạm được đến trái tim của bạn và khơi dậy nguồn cảm hứng. Để rồi những cảm hứng ấy, cùng với đôi bàn tay khéo léo và sự quan tâm chăm sóc của người vợ, người mẹ, người con... sẽ chuyển thành những món ăn ngon hay đồ vật xinh xắn làm đẹp thêm cho tổ ấm của mỗi gia đình.

Tháng 5 - 2012

Thiên Hương & Linh Trang

FOOD

MỘT VÀI DÒNG CHIA SẺ

Khi lập blog **Savoury Days** một năm về trước, mình không có bất kì mục đích hay kế hoạch lớn lao nào, tất cả chỉ vì thích nấu ăn, và thích chụp ảnh đồ ăn, nên muốn có một nơi để lưu lại tất cả những “sản phẩm” làm ra từ bếp và từ chiếc máy ảnh của mình. Nhưng thật may mắn là Savoury Days trong một năm sau đó đã nhận được rất nhiều sự ủng hộ của mọi người. Và cũng nhờ những chia sẻ của độc giả tại Savoury Days trong một năm vừa qua mà mình cảm nhận được nhiều và rõ ràng hơn “giá trị” của việc nấu ăn. Không chỉ là một món ăn ngon “đãi” chống sau một ngày làm việc vất vả, hay một chiếc bánh ngọt để con được ấm bụng hơn giữa hai giờ học, mà là rất nhiều yêu thương được gửi gắm. Và nấu ăn, không chỉ là vào bếp, “nghịch ngợm” với nồi niêu xoong chảo, mà nhiều hơn thế, là chăm sóc những người xung quanh.... Việc nấu ăn và chụp ảnh hàng ngày của mình, nhờ Savoury Days, cũng có nhiều niềm vui hơn và được thực hiện cẩn trọng hơn, để có thể làm tốt mục đích “mới” là chia sẻ và truyền cảm hứng “lăn vào bếp” đến tất cả mọi người.

Dành cho phần “Food” của “Food ‘n Craft”, mình chọn ra từ Savoury Days một số công thức đã rất được yêu thích và nhận được nhiều sự ủng hộ của bạn đọc trong năm vừa qua. Hầu hết đều là các món ăn đơn giản, có thể dễ dàng làm cho bữa ăn hàng ngày và cũng dễ biến tấu theo sở thích và khẩu vị của từng gia đình. Hi vọng là phần nấu ăn này sẽ giúp cho các bạn có thêm nhiều gợi ý cho câu hỏi vẫn luôn làm đau đầu các bà nội trợ: “Tối nay ăn gì?”.

FOOD

CÁC MÓN MẶN



Thịt quay giòn bì

Canh rau củ thập cẩm

Nộm thịt bò ớt chuông

Gà om dầu vừng

Canh Tom Yum

Tôm nướng bơ tỏi

Canh dưa thịt bò

Chân giò om xì dầu

Mỳ Ý sốt Carbonara

THỊT QUAY GIÒN BÌ

NGUYÊN LIỆU

500gram thịt ba chỉ/ ba rọi

2 thìa cafe muối

(mình dùng muối tinh)

1 thìa canh dấm

(mình dùng dấm gạo)

Bột nêm

(mình dùng gia vị Hải Châu)

2 thìa cafe bột hành & bột tỏi

(không bắt buộc)

MẸO VẬT

Thịt sau khi quay xong, để khoảng 15 – 20 phút rồi mới thái, thịt sẽ mềm và ngon hơn

CHIA SẺ

Món thịt quay trắng mềm, thơm phức, tươm mỡ với lớp bì giòn tan, dùng kèm với dưa muối hay củ kiệu muối luôn là món ăn ưa thích trong bữa cơm nhà mình. “Trần trở” nhiều nhất với món ăn này có lẽ là: Làm sao để bì giòn???(Đương nhiên rồi, thịt quay giòn bì mà bì lại không giòn thì còn gì là ... thịt quay giòn bì nữa). Thật ra để làm cho bì giòn không khó, cũng chẳng bí quyết gì cao siêu, chỉ có vài gạch đầu dòng nhỏ nhỏ cần ghi nhớ như thế này thôi:

1. Phấn da/ bì cần phải giữ khô ráo, trước khi ướp thì thấm cho thật khô, trong quá trình nướng thì thoáng cũng nên lấy ra thấm bớt mỡ (nếu có) dính trên mặt da/ bì.
2. Khi chuẩn bị thịt, dùng tăm nhọn hay nĩa châm thật nhiều lỗ lên phần da/bì, nhưng không châm quá sâu, tránh để mỡ trào lên mặt da/bì khi nướng. Châm càng kỹ thì bì nở càng nhiều, thành phẩm sẽ càng giòn.
3. Các bạn có thể ướp thịt bằng các gia vị tùy thích, riêng phần da/ bì, để giúp nó giòn thì nên sử dụng một trong những thứ sau để phết lên: Muối, dấm, nước cốt chanh hoặc/và muối nở (dùng muối nở thì nên cần thêm một chút vì nếu nhiều quá sẽ dễ bị đắng).

Bì kíp làm cho da/bì giòn chỉ có vậy thôi. Câu hỏi cuối cùng có lẽ là: Liệu có cần lò chuyên dụng để quay thịt không? Ở nhà mình chỉ có một chiếc lò nướng nên mình vẫn dùng chiếc lò này để nướng... tất tần tật từ bánh cho đến gà vịt và cả món thịt quay này nữa. Và mình thấy chất lượng thịt ổn lắm, mặc dù trong quá trình nướng thịt tiết ra khá nhiều mỡ nhưng miếng thịt thành phẩm vẫn rất mềm, ngọt và thơm ngon. Bì thì giòn tan, đạt tiêu chuẩn tạo ra âm thanh “rôm rốp” khi nhai :-)

CÁCH LÀM

1. Thịt để nguyên miếng, cho vào nồi, đổ nước lạnh ngập thịt, thêm một nhúm nhỏ muối. Đun sôi rồi hạ lửa vừa đun thêm khoảng 2-3 phút. Bắc nồi ra khỏi bếp, đổ hết nước luộc đi, rửa lại miếng thịt cho sạch. Dùng giấy làm bếp thấm khô hoặc để cho thịt khô ráo nước, đặc biệt là phần bì. Các bạn cố gắng giữ tránh để phần bì bị cong sau khi luộc nhé.
2. Sau khi thịt đã được thấm khô thì lấy tăm nhọn, nĩa.. xam thật nhiều lỗ trên mặt phần da/bì. Lưu ý: không nên châm quá sâu, khi nướng mỡ ở dưới dễ trào





lên phần da, làm cho da không nổ giòn được. Sau khi chầm xong, nếu cần thiết thì lau lại phần da/bì một lần nữa cho khô ráo.

3. Ướp thịt: Thường thì phần thịt và phần bì sẽ được ướp riêng.

Với phần thịt thì có rất nhiều cách ướp, nhưng mình chỉ xát một chút xíu bột gia vị với bột hành & tỏi lên thôi. Lý do sử dụng hành tỏi là khi nướng thịt sẽ thơm hơn. Nếu các bạn dùng hành tỏi tươi (băm nhuyễn) để ướp thì khi quay thịt nhớ gạt vụn hành tỏi ra ngoài để vụn này không bị cháy đen và dính vào thịt nhé. Còn lý do chỉ dùng một chút gia vị (hoặc muối) là để thịt khi quay xong sẽ có vị thơm ngọt tự nhiên (chấm kèm nước mắm tỏi ớt ngon cực kì).

Với phần da/bì thì các bạn phết 1-2 lớp dấm, tiếp theo xát thêm một chút muối. Cho thịt vào hộp, đậy kín, để nơi thoáng mát hoặc tủ lạnh từ 6-8 tiếng (ăn trưa thì nên ướp từ tối hôm trước, ăn tối thì ướp từ sáng...)

4. Bật lò 200 độ C trước 10-15 phút. Khi lò đạt nhiệt độ 200 độ C (hai lửa) rồi thì đặt miếng thịt lên khay nướng, quay phần bì lên trên, nướng thịt ở nấc giữa trong khoảng 20 phút. Mình thường đặt thêm 1 cái khay có lót giấy bạc ở dưới để hứng mỡ chảy ra từ thịt, nướng xong cũng đỡ được ít nhiều khoản dọn dẹp.

Sau khoảng 20 phút thì lấy thịt ra thấm mỡ trên phần bì (nếu có). Quết thêm dấm lên bì. Nâng khay nướng lên cao hơn 1 nấc, nướng thêm khoảng 25-30 phút nữa cho bì nổ từng bồng nhé :-)
Bước phết dấm này có thể lặp lại khoảng 1-2 lần. Mình nướng ở nấc gần trên cùng thêm khoảng 30 phút ở 200 độ C thì thịt chín vừa ngon, không bị cháy và thịt rất mềm ngọt. Những phút gần cuối thì các bạn nhớ để ý canh chừng vì nếu không thì bì sẽ nhanh bị cháy lắm.

5. Thịt chín lấy ra để tắm 15-20 phút cho nguội (và cho phần mỡ bên ngoài ngấm lại vào thịt – ăn sẽ ngon hơn), rồi thái thành miếng vừa ăn. Sắp lên đĩa, dùng với cơm trắng nóng, thêm một chén nước mắm tỏi ớt hoặc nước tương tùy khẩu vị, một đĩa dưa cải hay củ kiệu muối nữa ^^





CANH RAU CỦ THẬP CẨM



NGUYÊN LIỆU

1 bộ xương gà
Khoảng 20 con tôm khô cỡ vừa
1 củ su hào nhỏ
1-2 củ cà rốt nhỏ
3-5 cái nấm Đông Cô
(hoặc 8-9 cái nấm hương)
Muối hoặc bột gia vị, nước mắm



MẸO VẬT

Hớt bọt trong khi ninh xương sẽ giúp nước canh trong, bát canh ngọt và đẹp mắt hơn.



CHIA SẺ

Món canh này là một "ví dụ" cho các loại canh nấu đơn giản nhưng vẫn ngon và đủ chất, nằm trong chuỗi bài mình viết dành riêng cho các bạn du học sinh cũng ở xa nhà và thường thiếu thốn thời gian để chuẩn bị bữa cơm như mình.

Nấu canh ngon thật ra không khó, quan trọng nhất là có nước dùng ngọt rồi thêm rau củ hay thịt cá tùy thích là có một bát canh ngon lành nóng hổi cho bản thân hay cả gia đình và bạn bè rồi. Như món canh này thì nước dùng mình ninh xương gà và thêm ít tôm khô nữa. Xương gà không mất nhiều thời gian để ninh như những loại xương khác, nước dùng lại ngọt thanh kiểu nhẹ nhàng nên mình rất thích. Rau củ cho vào canh thì mình dùng su hào, cà rốt và nấm, nhưng các bạn có thể thay đổi theo mùa và tùy theo khẩu vị của gia đình nhé.



CÁCH LÀM

1. Xương gà rửa sạch, xếp vào nồi, đổ nước lạnh ngập xương, kèm theo 1 thìa canh muối. Vặn lửa to đun sôi, sau khi nước sôi thì hạ lửa vừa, đợi thêm 2-3 phút thì bắc xuống, đổ nước luộc đi, rửa lại xương cho sạch vụn thịt và bọt. Nồi rửa sạch, xếp xương lại vào nồi. Tôm khô rửa sơ cho sạch đất cát, cho vào nồi cùng xương gà. Đổ nước ngập xương. Vặn lửa to, đợi nước sôi thì hớt sạch bọt (nếu có). Hạ lửa nhỏ, ninh xương gà trong khoảng 40-45 phút (nếu dùng nồi thường, nồi áp suất ninh sẽ nhanh hơn), đến khi nước ngọt. Với xương gà, không nên ninh quá lâu, xương sẽ dễ bị bở. Sau khi ninh xong thì vớt xương ra khỏi nồi, để lại tằm. Nước dùng này có thể ninh nhiều trong một lần, rồi bảo quản trong ngăn mát tủ lạnh từ 1-2 ngày, hoặc để đông đá. Mình hay dùng chia vào các túi nilon có khóa kéo (ziplock) rồi để ngăn đá, khi cần chỉ việc lấy ra rã đông, rất tiện.

2. Trong lúc đợi ninh xương thì chuẩn bị rau củ: Su hào, cà rốt gọt vỏ, thái miếng vừa ăn. Nấm ngâm nước ấm trước 1-2 tiếng cho nở mềm. Rửa lại rồi vắt sạch nước. Thái lát mỏng.

3. Đun sôi nước dùng, đợi nước sôi thì thả su hào, cà rốt, nấm vào. Đun sôi & hớt bọt nếu có. Hạ lửa vừa và nêm muối/mắm/gia vị cho vừa ăn. Nấu thêm 5-10 phút đến khi rau chín mềm. Dùng nóng, có thêm ít hành mùi sẽ thơm ngon hơn.

NỘM THỊT BÒ ỚT CHUÔNG

NGUYÊN LIỆU

400gram thịt bò báp

Ớt chuông màu đỏ, vàng, xanh
(mỗi loại một quả nhỏ)

1 củ hành tây nhỏ

2-3 tép tỏi

1 củ hành khô

1 quả chanh tươi

Rau thơm: mùi, bạc hà...

Lạc rang giã dập

Nước mắm, đường, dấm, bột gia vị
(hoặc muối), tiêu

Dầu ăn

CHIA SẺ

Một trong những thay đổi tích cực nhất của mình sau hai năm nấu ăn hàng ngày có lẽ là mình đã "biết cách" thưởng thức nhiều loại đồ ăn hơn. Có rất nhiều thứ trước đây mình không thích thì giờ mình đã có thể cảm nhận được cái ngon của nó. Một ví dụ điển hình là ớt chuông hay ớt Paprika. Hồi ở nhà mình rất không thích loại ớt này vì cảm giác là nó luôn có một thứ mùi hơi hăng hăng rất khó chịu. Không thích đến mức mà chẳng hạn như đi ăn Pizza, thường là mình sẽ ngó thành phần trước, nếu có ớt chuông thì gần như chắc chắn là sẽ không gọi. Thế rồi sang bên này nấu nhiều, thử nhiều, giờ Paprika lại là một trong những thứ rau yêu thích của mình. Thích cái sự giòn, ngọt, mát của nó, thích cả ba màu xanh, đỏ, vàng tươi rói, chụp ảnh cứ gọi là "nói bán bột" nữa.

CÁCH LÀM

1. Chuẩn bị nguyên liệu:

- Thịt bò rửa sạch, thấm khô, thái mỏng, ướp với chút gia vị và hạt tiêu, để khoảng 20-30 phút cho ngấm.
- Hành tây thái múi cau mỏng, ngâm vào nước đá trong khoảng 3 - 5 phút rồi vớt ra. Trộn hành với 1 muỗng canh đường và 0.5 muỗng canh dấm hoặc nước cốt chanh cho hành bớt hăng.
- Ớt chuông rửa sạch. Bỏ dọc, bỏ phần núm và hạt rồi thái thành các miếng nhỏ dạng sợi dài (đừng thái mỏng quá vì khi trộn ớt sẽ dễ mất vị giòn).
- Hành khô và tỏi bóc vỏ, băm nhỏ. Lạc rang chín, đãi sạch vỏ, giã dập. Rau thơm rửa sạch, thái nhỏ.

2. Bắc chảo lên bếp, đun nóng 1 thìa dầu ăn rồi phi thơm hành tỏi. Để lửa to, cho thịt bò vào xào chín tới.

3. Pha nước trộn nộm như sau: Pha nước chanh hoặc dấm với đường cho vừa chua ngọt, tiếp theo cho nước mắm vào đến khi vừa mặn.

4. Trộn thịt bò với hành tây, ớt chuông với nước mắm chua ngọt, nếm nếm lại lần nữa cho vừa ăn. Cho các loại rau thơm vào trộn đều. Sắp nộm ra đĩa hoặc bát. Rắc lạc rang lên trên.





GÀ OM DẦU VỪNG



NGUYÊN LIỆU

- 400gram thịt gà (đã lọc bỏ da và xương)
- 1 mẩu gừng độ 3-4 cm (thái chỉ)
- 2 tép tỏi (bóc vỏ, băm nhuyễn)
- 2 thìa canh xì dầu (nước tương)
- 1 thìa canh dầu hào
- 1 thìa rượu gạo (không bắt buộc)
- 1.5 thìa canh dầu vừng
- Hạt tiêu, vừng trắng rang chín
- 50ml nước nóng



CHIA SẺ

Không phải là món ăn rất đặc biệt, nói đúng hơn là cách làm cực kì đơn giản, nhưng đây lại là món mà mình rất thường hay làm, đặc biệt là trong những ngày mùa đông lạnh u ám và mưa gió. Bởi mùi thơm của dầu vừng cùng với mùi gừng cay cay nồng ấm luôn tạo cho căn bếp nhỏ một cảm giác ấm áp và bình yên. Mình cũng tình cờ được biết rằng, sự kết hợp giữa thịt gà, gừng và dầu vừng sẽ tạo ra nhiều chất dinh dưỡng tốt cho sức khỏe, nhất là với phụ nữ. Nên những khi cảm thấy trong người mệt mỏi hay ngại làm những món cầu kì, nhưng lại vẫn cần đồ ăn ngon và đủ chất thì "Gà om dầu vừng" là sự lựa chọn hoàn hảo.



CÁCH LÀM

- Đun nóng 1 thìa dầu vừng trong chảo. Lăn lượt cho tỏi và gừng vào đảo đến khi dậy mùi thơm.
- Cho thịt gà vào chảo, đảo sơ qua trong khoảng 15-20 giây. Cho xì dầu, dầu hào & rượu vào đảo đều đến khi thịt gà chín được khoảng 70%.
- Cho nước vào chảo. Để lửa vừa om đến khi thịt gà chín mềm & nước trong chảo sệt lại. Trộn 0.5 thìa dầu vừng còn lại, hạt tiêu & vừng trắng với thịt gà trong chảo.
Dùng nóng với cơm hoặc xôi trắng.

CANH TOM YUM

NGUYÊN LIỆU

10-12 con tôm loại to
200-300 gram nấm rơm

1 bát nước ninh xương gà & tôm khô

1 củ giềng nhỏ (chọn loại giềng non)

6 cái lá chanh Thái

1-2 nhánh sả

2-3 quả ớt tươi

(hoặc tùy khả năng ăn cay)

3 muỗng canh (45ml) nước cốt chanh

Nước mắm

MẸO VẶT

Cho nước cốt chanh vào cuối cùng, sau khi bắc nồi khởi bếp sẽ giúp bát canh có mùi vị ngon hơn và không bị đắng.

CHIA SẺ

Tôm Yum Goong hay Canh tôm chua cay kiểu Thái là một trong những món ăn Thái mà mình thích nhất. Đối với Tôm Yum Goong có lẽ quan trọng nhất là phải dùng đúng loại lá chanh Thái (Kaffir lime leaves) và có nước dùng ngon. Riêng với nước dùng, người cầu kì sẽ ninh vỏ và đầu tôm rồi nghiền đầu tôm và lọc lấy nước, để cho nước có đúng vị tôm. Nhưng cũng không cần thiết phải làm như vậy lắm, mình dùng nước ninh xương gà và thêm mấy con tôm khô vào cùng thấy nước dùng rất thơm ngon và ngọt rồi. Món này dùng nóng với cơm trắng hoặc bún cũng ngon. Ngoài tôm ra nếu thích thì các bạn có thể cho thêm thịt gà. Nhưng mà nếu đúng theo tên gọi của món ăn này – Tôm Yum Goong (đọc là “Tôm yam kung”) thì chỉ có tôm thôi, vì ý nghĩa của nó là Canh Tôm vị Yum mà (đây là đồng nghiệp người Thái của mình giải thích thế :-).

CÁCH LÀM

1. Chuẩn bị nguyên liệu:

- Tôm làm sạch bỏ phần râu và gan, rửa sạch, để ráo. Mình giữ nguyên đầu và vỏ tôm để đẹp và cũng giúp nước dùng có mùi vị ngon hơn nữa.
- Nấm rơm nếu dùng nấm hộp thì rửa sạch rồi bỏ đôi, nếu dùng nấm tươi thì ngâm muối độ 15 phút rồi rửa sạch, bỏ đôi.
- Sả rửa sạch, cắt đôi, đập dập. Giềng thái lát mỏng. Lá chanh rửa sạch.
- Nước dùng thì mình ninh từ 1 bộ xương gà nhỏ và 7-8 con tôm khô, nhưng nếu không có thì các bạn có thể ninh tôm khô và dùng gia vị gà cũng được

2. Đun sôi nước dùng. Đợi nước sôi thì cho tôm cùng sả, giềng, lá chanh, ớt vào. Đợi nước sôi lại thì cho nấm và nêm nước mắm cho vừa ăn, hớt bọt nếu có. Sau khi các nguyên liệu vừa chín tới (đừng để lâu quá vì tôm sẽ bị bở, không ngon nữa) thì bắc nồi xuống. Cho nước cốt chanh vào, nêm nếm lại cho vừa ăn (cho nước chanh vào sau cùng thì ngon hơn, mẹo đấy :-). Dùng nóng với cơm trắng hoặc bún.





FOOD AND CRAFT

TÔM NƯỚNG BƠ TỎI



NGUYÊN LIỆU

- (2-3 phần ăn)
- 300 gram tôm tươi**
- 15 gram bơ nhạt** – để mềm
- 10 ml dầu Olive**
- 10 gram tỏi băm nhuyễn**
- Hạt tiêu xay**
- Xiên tre**
- 2-3 gram phô mát Mozzarella bào vụn**
- ¼ thìa cafe lá Oregano khô**
- ¼ thìa cafe lá Parsley khô**
- ¼ thìa cafe muối**

** Oregano và Parsley không bắt buộc, nhất là nếu gia đình không quen với mùi vị của hai loại lá thơm này thì có thể bỏ qua*



CHIA SẺ

Nghề tên thì tưởng là phức tạp nhưng cách làm thật ra lại đơn giản vô cùng. Khâu chuẩn bị có lẽ chỉ mất tầm ba phút, phần còn lại là “nhờ cậy” cá vào lò nướng. Mình chưa ăn món này ở ngoài hàng bao giờ, nhưng tự làm thì luôn cảm thấy rất thích. Tôm vừa lấy ra khỏi lò, nóng bỏng tay, thơm lừng mùi bơ tỏi và lớp vỏ mỏng rất giòn, chấm với ít muối chanh, và thêm một ly rượu vang trắng lạnh nữa....



CÁCH LÀM

1. Tôm cắt bớt phần râu và ngạnh cứng ở đầu. Dùng que tre xiên dọc theo mình con tôm (không nhất thiết phải dùng xiên tre, nhưng nếu có sẽ đẹp và dễ nướng hơn). Dùng mũi dao nhọn hoặc kéo rạch sống lưng, lấy chỉ đen. Rửa sạch và thấm khô.
2. Trộn tất cả các nguyên liệu còn lại, gồm: bơ, dầu Olive, tỏi, phô mát, lá thơm, muối và tiêu. Dùng thìa nhỏ xúc hỗn hợp bơ tỏi này đổ vào phần sống lưng tôm đã rạch sẵn. Nếu dùng còn thừa thì có thể phết lên mình tôm.
3. Xếp tôm lên khay nướng. Nướng ở nhiệt độ 200-210 độ C đến khi tôm chín. Mình cho tôm vào mới bật lò, sau khoảng 25-30 phút thì tôm chín vừa ngon. Dùng nóng.

CANH DƯA THỊT BÒ



NGUYÊN LIỆU

- 200gram thịt bò gân
- 200gram dưa cải muối chua
- 1 củ hành khô
- 2-3 tép tỏi
- 1 quả cà chua to
- 200ml nước dùng xương
- Nước mắm hoặc bột gia vị, đường
- Hạt tiêu
- Dầu ăn

Hành lá & rau sống ăn kèm
(không bắt buộc)



CHIA SẺ

Thời tiết ở Bỉ thường ẩm ương, mùa đông không chỉ lạnh mà còn hay mưa gió rét. Những lúc như vậy mà bữa cơm có một bát cơm trắng nóng hổi dẻo thơm với bát canh dưa chua thì cảm thấy ấm lòng hơn nhiều lắm. Nên đây cũng là món canh thường hay xuất hiện trong bữa cơm của mình. Canh dưa ngon nhất là có nước dùng xương hoặc nước ninh sườn (nếu mà có sẵn sườn ninh rồi thì sẽ thành canh sườn – dưa – bò, càng ngon hơn nữa :-). Nhưng kể cả có sườn rồi thì mình vẫn thích có thêm ít thịt bò, nhất là thịt bò gân, vì mình đặc biệt thích cái vị giòn sần sật của gân bò, thích cả mùi thơm rất đặc trưng của thịt bò với dưa xào nữa.



CÁCH LÀM

1. Thịt bò thái lát mỏng. Ướp với 1 thìa café bột gia vị và một chút hạt tiêu. Để khoảng 15-20 phút. Trong lúc đợi thịt bò ướp thì chuẩn bị các nguyên liệu khác:
 - Cà chua rửa sạch, bổ múi cau.
 - Dưa vắt kiệt nước. Nếu dưa chua quá thì có thể rửa sơ cho bớt chua.
 - Hành khô bóc vỏ, băm nhỏ. Tỏi bóc vỏ băm nhỏ.
2. Bắc nồi lên bếp. Cho 1 thìa dầu ăn vào nồi. Đợi dầu sôi thì cho ½ số hành tỏi vào phi thơm. Đổ thịt bò vào xào lửa to trong khoảng 2-3 phút, đổ nước dùng xương vào, vặn lửa to đun sôi, hớt bọt nếu có. Hạ lửa nhỏ ninh cho gân bò mềm.
3. Trong lúc đợi ninh gân bò thì bắc chảo lên bếp. Cho ½ thìa dầu ăn vào chảo, phi thơm chỗ hành tỏi còn lại. Cho cà chua vào chảo xào trong 2-3 phút cho cà chua tương đối mềm. Tiếp theo cho dưa vào xào cùng cà chua trong khoảng 3-5 phút. Nêm khoảng 1 thìa đường để làm dịu bớt vị mặn của dưa. Lưu ý là kể cả nếu thấy dưa hơi mặn thì các bạn cũng đừng cho quá nhiều đường nhé vì sau này có thêm nước dùng thì dưa sẽ nhạt hơn và bát canh sẽ thành vừa.
4. Cho dưa & cà chua vào nồi. Nấu thêm khoảng 5 – 10 phút. Nêm lại gia vị cho vừa ăn.
5. Múc canh ra bát, dùng nóng. Có thể ăn kèm rau sống hoặc phần cọng hành trắng tước sợi.





CHÂN GIÒ OM XÌ DẦU



NGUYÊN LIỆU

- 0.5kg thịt chân giò** (đã lọc xương)
- 6 thìa canh xì dầu/ nước tương**
- 4 thìa canh xì dầu ngọt**
(hoặc thay bằng 4 thìa canh đường nâu)
- 1 hoa hồi**
- 4-5 lát gừng**
- 2-3 tép tỏi** (thái lát mỏng)
- ½ thìa cafe bột quế** (hoặc 1 mẫu quế nhỏ)
- 1 cây hành xanh** (thái khoanh tròn nhỏ)
- 1 thìa cafe hạt tiêu** (xay)
- Nước nóng**
- Muối**



MẸO VẶT

Nước om thịt còn thừa có thể dùng làm nước chấm, hoặc dầm trứng luộc cũng ngon



CHIA SẺ

Trong số ghi công thức nấu ăn của mình, có những món ăn được dân nhân "dành cho những ngày lười". Thật đấy!

Có những món ăn dành cho những thời điểm mà mệt mỏi là mệt hoặc lười thì là lười, chẳng muốn động chân động tay vào cái gì cả (nhưng vẫn cần ăn ngon – tại vì ăn ngon thì sẽ giúp bớt mệt và bớt lười mà). Chân giò om xì dầu là một món như thế.

Này nhé, chân giò sau khi đã được làm sạch thì cho vào nồi, tiếp theo cho các gia vị ướp. Để đó cho ngấm, rồi bật bếp lên, và đợi... Chỉ vậy thôi là bạn sẽ có một món chân giò mềm ơi là mềm mà không bở, và mùi thơm thì... mở vung nồi ra là đã muốn ăn rồi.



CÁCH LÀM

1. Chân giò lọc phần thịt, cắt thành 2-3 miếng to. Cho vào nồi luộc với một nhúm muối. Đợi nước sôi khoảng 2-3 phút thì đổ nước luộc đi, rửa lại thịt cho sạch vụn & bọt bẩn.
2. Cho thịt vào nồi cùng tất cả các loại gia vị trong phần nguyên liệu. Đổ nước cho vừa xâm xấp mặt thịt. Đun sôi (sau khi nước sôi nếu còn bọt thì hớt sạch). Nêm lại xem nước đã vừa mặn ngọt chưa. Nước nêm mà vừa ăn thì thịt cũng sẽ vừa gia vị. Vặn nhỏ lửa om thịt đến khi chín mềm.
3. Sau khi thịt chín thì để thịt trong nồi nước khoảng 2-3 tiếng, nếu nước không đủ ngập thịt thì thì loãng trở miếng thịt cho bên ngoài thịt ngấm đều màu nâu đỏ của xì dầu. Thái thịt thành miếng mỏng. Dùng nguội với cơm hoặc xôi trắng.

MỠ Ý SỐT CARBONARA

NGUYÊN LIỆU

2 phần ăn

250 gram thịt ba chỉ hun khói

1 lòng đỏ trứng gà

45ml kem tươi (whipping cream)

2 thìa canh pho-mát Parmesan

1 nắm mùi tây (Parsley) thái nhỏ

(hoặc 1 thìa café Parsley khô)

2 thìa canh hành tây băm nhỏ

Dầu Olive (hoặc bơ nhạt)

Muối, tiêu

Mỳ Ý

Pho mát Parmesan bào vụn

(để ăn thêm kèm với mỳ)

CHIA SẺ

Tuy không phải là người "hàm mê" các món ăn kiểu phương Tây, nhưng mỳ Ý (Pasta) là món mình rất thích, không chỉ thích ăn mà còn cả thích tìm và thử các công thức mới nữa. Trước đây mình luôn nghĩ rằng mỳ Ý là món ăn chỉ có thể mua ngoài hàng và không thể tự nấu, vì làm sao làm được loại sốt sánh mịn ngọt béo và thơm phức như vậy được. Sau này nấu ăn nhiều mới biết có rất nhiều loại mỳ Ý có cách làm cực kì đơn giản, thậm chí còn dễ hơn cả nhiều món ăn của Việt Nam, và hoàn toàn có thể làm tại nhà với chất lượng không hề thua kém mỳ mua từ nhà hàng. Trong các loại mỳ Ý đơn giản, dễ và ngon này thì mình chọn Carbonara để giới thiệu. Vì Carbonara không chỉ là một trong những loại sốt phổ biến để dùng với mỳ Ý nhất, mà còn là loại mỳ có sức hấp dẫn đặc biệt với mọi lứa tuổi, đặc biệt là trẻ em. Carbonara truyền thống thường có mùi thơm đặc trưng của hành tây xào thơm với thịt hun khói cùng vị béo ngọt của sốt kem trứng và pho mát. Từ công thức cơ bản này, các bạn có thể biến tấu thay đổi nguyên liệu để tạo ra các loại Carbonara mới, như thêm các loại hải sản như tôm, cá hồi hun khói, hoặc một vài loại rau như đậu Hà Lan hay Zucchini (bí ngòi).

CÁCH LÀM

1. Đun sôi một nồi nước to. Luộc mỳ với một chút muối (nêm như nấu canh nhạt) đến khi mỳ vừa chín tới (không để mỳ chín quá vì còn xào mỳ với sốt). Đổ mỳ ra rổ cho ráo nước – **không xả nước lạnh**. Giữ lại nước luộc mỳ. Trong lúc luộc mỳ (thường mất từ 8-10 phút) thì chuẩn bị các nguyên liệu còn lại.
2. Đánh tan lòng đỏ trứng với kem tươi và pho-mát, để sang một bên.
3. Đun nóng 1 thìa dầu Olive trong chảo. Cho hành tây vào xào thơm (khoảng 1 - 2 phút). Tiếp theo cho thịt vào đảo với hành tây & một chút hạt tiêu. Thường thì thịt hun khói đã mặn sẵn rồi nên mình không cho thêm muối, chỉ cho hạt tiêu cho thơm thôi.
4. Khi thịt bắt đầu săn lại thì cho mỳ vào xào cùng thịt. Bước này nếu các bạn cảm thấy trong chảo quá khô thì có thể cho thêm dầu Olive hoặc nước luộc mỳ.
5. Sau khi xào mỳ và thịt khoảng 2-3 phút, đủ để sợi mỳ tương đối săn và bóng thì bắc chảo ra khỏi bếp. Đợi khoảng 30-45 giây cho chảo bớt bóng. Đổ bát pho-mát kem trứng chuẩn bị ở bước (2) vào chảo. Trộn đều đến khi sợi mỳ thật ngấm sốt & săn bóng. Hơi nóng trong chảo sẽ làm pho mát chảy ra quện đều với mỳ. *Lưu ý là ở bước này nếu cho sốt kem trứng vào khi chảo còn quá nóng thì trứng sẽ dễ chín luôn, tạo ra các lợn cợn, làm món ăn không được đẹp mắt.*
6. Cho mùi tây vào chảo. Đảo đều lần nữa. Nêm lại gia vị cho vừa ăn.
7. Gắp mỳ ra đĩa. Dùng nóng với pho mát Parmesan.



FOOD

CÁC MÓN NGỌT



Bánh mì ngọt nhân kem trứng
Mousse xoài chanh leo
Cake pop
Tiramisu
Chocolate buttermilk cake
Cupcake kem tươi
Bánh quy dừa hạnh nhân
Crepe
Muffin chuối



BÁNH MÌ NGỌT NHÂN KEM TRỨNG

NGUYÊN LIỆU

Phần vỏ bánh (sweet roll/ milk bun)

60gram buttermilk

60gram sữa tươi không đường

5gram men instant (instant yeast)

40gram bơ nhạt (unsalted butter)

– để mềm ở nhiệt độ phòng

35gram đường

3gram muối

1 trứng gà (50gram không tính vỏ)

200gram bột làm bánh mì (bread flour)

60gram bột pastry (pastry flour)

* Ghi chú:

- **60gram buttermilk** có thể thay bằng 60gram sữa tươi không đường, pha với 3gram dấm trắng hoặc nước cốt chanh, khuấy đều, để khoảng 10-15 phút rồi dùng.

- Nếu không có pastry flour thì có thể thay tổng lượng bột trong công thức bằng **250gram bột bánh mì (bread flour)** hoặc **260gram bột mì đa dụng (all purpose flour)**.

CHIA SẺ

Vỏ bánh mì ngọt hay bánh mì sữa (sweet roll dough/ milk bun) là một công thức bánh mì cực kì tiện dụng, vì từ vỏ bánh này người làm có thể thay đổi các loại nhân, thay đổi phần phủi mặt bánh (topping) hoặc thêm các loại hạt hay các loại gia vị là có thể tạo ra nhiều loại bánh khác nhau, cho các mục đích sử dụng khác nhau. Phần nhân kem trứng mà mình giới thiệu tại đây cũng có lẽ là một trong những loại nhân thường được dùng nhất với bánh mì ngọt. Các bạn cũng có thể thay bằng nhân phô-mai bò cười, cream cheese hay nhân kem trứng chocolate, hoặc chỉ làm bánh không nhân. Bánh rất mềm, ngọt vừa, xốp và thơm nên hoàn toàn có thể ăn riêng mà không cần loại nhân nào kèm theo.

CÁCH LÀM

1. Hâm nóng sữa tươi, sao cho sữa ở nhiệt độ khoảng 35 – 40 độ C (không được nóng hơn, sẽ làm chết men hoặc yếu hoạt động của men). Cho 5gram đường và toàn bộ số men instant vào sữa, dùng đũa gỗ khuấy đều. Sau khoảng 5-10 phút sẽ thấy men nở tạo mảng, hơi giống với gạch cua. Nếu men không nở thì có hai khả năng, hoặc là men có vấn đề, hoặc là sữa quá nóng làm chết men, nên bỏ đi và chuẩn bị lại từ đầu.

Cân bột. Nếu dùng hai loại bột khác nhau như trong công thức thì dùng phới lồng đánh trứng trộn đều.

2. Cho bơ, muối và 30gram đường còn lại vào âu trộn, dùng phới lồng đánh trứng đánh mạnh tay trong khoảng 2 phút, đến khi bơ, đường, muối hòa quyện. Cho trứng, đánh đều đến khi hỗn hợp mịn, mượt. Cuối cùng cho buttermilk (hoặc hỗn hợp sữa & dấm đã chuẩn bị trước) và phần sữa với men ở bước (1) vào âu, khuấy đều.

3. Đổ bột vào âu, dùng thìa gỗ trộn hỗn hợp trong khoảng 2 phút, đến khi hỗn hợp quyện đều thành một khối. Để bột nghỉ khoảng 8-10 phút. **Việc để bột nghỉ này sẽ giúp bột bớt dính và nhào dễ hơn trong trường hợp nhồi bột bằng tay.** Nếu nhồi bột bằng máy thì có thể bỏ qua bước này.

4. Đổ bột ra bàn đã phủ một lớp bột áo mỏng, nhồi trong khoảng 15 phút.



* Ghi chú:

Hỗn hợp bột khá ướt và dính nên trong quá trình nhồi bột các bạn có thể sử dụng thêm một ít bột áo (bột mì khô) để rắc phủi mặt bàn và xoa vào tay, để nhồi bột dễ hơn. Tuy nhiên, cố gắng dùng càng ít bột áo càng tốt (không quá 5-7gram).

Nếu nhồi bằng tay thì thường sẽ mất khoảng 15 – 20 phút. Khối bột sau khi nhồi xong sẽ dẻo và có độ đàn hồi tốt, ấn thử ngón tay lên mặt khối bột sẽ thấy phồng trở lại. Ngoài ra, khối bột khá nhão và ướt, nếu sờ ngón tay lên mặt bột sẽ có cảm giác hơi dính, nhưng khi nhắc lên thì bột không dính vào tay.

5. Cho bột vào âu có quét một lớp dầu ăn mỏng. Lật khối bột cho dầu ăn bao đều bên ngoài khối bột, việc này sẽ tránh cho bột bị khô trong quá trình ủ. Dùng nilon bọc kín âu (hoặc dùng khăn ẩm đặt lên âu), ủ bột ở nhiệt độ phòng, đến khi bột nở gấp đôi.

Để thử xem bột đã ủ đạt hay không, các bạn ấn một hoặc hai ngón tay vào bột, sâu khoảng 1 – 2cm. Sau khi rút tay lên, nếu vết lõm giữ nguyên tức là bột đã ủ đạt, nếu vết lõm phồng trở lại tức là cần ủ thêm thời gian. (trong lúc đợi ủ bột có thể tranh thủ đi làm nhân kem trứng)

6. Dùng mu bàn tay ép hoặc dầm nhẹ cho xẹp bột khí trong khối bột. Lấy bột ra khỏi âu, nhồi lại sơ qua trong khoảng 1-2 phút. Cân cả khối bột (được khoảng 480 - 490gram), rồi chia nhỏ bột thành các phần bằng nhau. Lưu ý là dùng cân để chia cho chính xác. Mình chia thành 10 khối bột, mỗi khối nặng 47 – 49gram. Để bột nghỉ 10 phút.

Chuẩn bị khay nướng có lót tấm nướng bánh hoặc giấy nướng bánh.

7. Ấn hoặc cán bột thành các miếng dẹt, xúc nhân kem trứng đặt vào giữa, gấp bột lại để tạo thành hình thuôn dài, hoặc tùm các mép bột rồi vò tròn để làm bánh hình tròn. **Định nếp bột thật kĩ để tránh nhân bị trào ra ngoài trong khi nướng.** Đặt viên bột lên khay, xoay phần có vết dính các mép bột xuống dưới.

8. Ủ bột lần 2. Các bạn có thể bọc cả khay bột rồi ủ ở nhiệt độ phòng, nếu trời nóng. Hoặc bật lò khoảng 50 độ C trong khoảng 4-5 phút rồi tắt lò, cho khay bột vào lò, để thêm một cốc nước sôi (để giữ ẩm), ủ bánh ở nhiệt độ 35-40 độ C đến khi bánh nở thêm khoảng 80% (**không ủ ở nhiệt độ nóng hơn vì sẽ ảnh hưởng đến hoạt động của men, thậm chí có thể làm chết men**).

Thường quá trình ủ lần 2 này sẽ mất khoảng 30-45 phút để bánh nở thêm khoảng gấp đôi, và lò cần được làm nóng trước 10 – 15 phút. Nếu sau khi ủ khoảng 20-25 phút thì các bạn làm nóng lò ở chế độ 2 lửa, nhiệt độ 180 độ C, khi lò đủ nóng cũng là lúc bột nở đủ.

* Ghi chú:

Các bạn có thể đánh tan 1/2 quả trứng & 1 thìa café nước. Nhẹ nhàng dùng chổi quét một lớp mỏng trứng trước khi đưa bánh vào lò nướng. Cách này sẽ giúp mặt bánh bóng vàng đẹp.



Nguyên liệu
Phần nhân kem trứng (Custard)

- 1 lòng đỏ trứng gà (18 – 20gram)
- 15gram đường
- 13gram bột ngô (corn starch)
– có thể thay bằng bột mỳ
- 50gram sữa tươi không đường
- 50gram kem tươi (whipping cream)
– có thể thay hoàn toàn bằng sữa tươi
- 2ml va-ni dạng lỏng
- 10gram bơ nhạt
- 1gram muối



9. Nướng bánh ở nhiệt độ 180 - 190 độ C trong 20 – 30 phút, tùy theo kích thước bánh. Sau khoảng 15 – 20 phút, nếu mặt bánh đã vàng đủ thì các bạn lấy một tấm giấy bạc che mặt bánh, để mặt bánh khỏi bị cháy.

10. Bánh chín lấy ra khỏi lò, để bánh trên rack cho nguội hẳn.

Cách làm

1. Đánh lòng đỏ trứng với đường đến khi lòng đỏ bông đặc, chuyển sang màu vàng nhạt.
2. Rây bột vào âu trứng đường, trộn đều.
3. Đun sữa đến khi sữa ấm nóng (nhưng không để sữa sôi). Từ từ đổ sữa vào âu trứng bột, vừa đổ vừa khuấy đều tay (đổ liên tục đến khi hết sữa).
4. Cho hỗn hợp vào nồi, để lửa nhỏ, khuấy đều & liên tục, lưu ý vét thành và đáy nồi. Đun đến khi hỗn hợp đặc sệt. Nếu trong quá trình đun kem trứng có dấu hiệu vón cục thì bắc ra khỏi bếp & dùng phới lồng đánh trứng đánh mạnh tay cho hỗn hợp mịn trở lại. Sau khi hỗn hợp đặc sệt như ý muốn thì bắc khỏi bếp, cho bơ, muối & vanilla, trộn đều. Để nguội (có thể bọc kín và bảo quản trong ngăn mát tủ lạnh từ 1-2 ngày).

*** Các thất bại thường gặp khi làm bánh mì ngọt & nguyên nhân**

1. Bột ủ không nở: Men có vấn đề (hết hạn, bị chết trong lúc kích hoạt), dùng sai loại men (ví dụ: thay vì dùng men nở thì dùng bột nở/ bột nở)
2. Bột quá nhão và dính tay, không thể nhào được: Tùy từng loại bột mà lượng nước hấp thụ có thể khác nhau. Ngoài ra, nếu bạn làm bột trong một ngày nóng ẩm thì có thể bột cũng sẽ nhão hơn. Nếu bột quá nhão và dính thì các bạn có thể dùng thêm bột áo, rắc lên bột và xoa lên tay. Tuy nhiên, lưu ý là bột làm bánh mì ngọt thường nhão và dẻo, nhào rất dễ dàng. Dùng quá nhiều bột áo sẽ dễ làm cho bột bị khô, nhồi bột có cảm giác nặng tay hoặc khó nhồi (khó ấn, đẩy). Bột khô sẽ làm cho bánh kém mềm và kém ẩm, giữ bánh qua ngày cũng dễ bị khô hơn.
3. Bột nhào mãi mà vẫn lổn nhổn, không thấy dai, mịn: Nhồi bột chưa đúng cách
4. Bột đàn hồi, co dãn khiến tạo hình khó (khó cán, khó nặn thành hình bánh mì hoặc vệt tròn): nếu bột co dãn nhiều, hãy cán mỏng viên bột và để bột nghỉ khoảng 5 phút, việc này sẽ giúp các sợi Gluten "thư giãn" và không bị co rút nhiều nữa.

5. Bánh có mùi rượu hoặc có mùi chua, mùi men:
Quá nhiều men (lần tiếp theo nên giảm bớt 1/4 lượng men)
Men chưa kích hoạt hết (nếu dùng men khô) hoặc ủ quá lâu

6. Ruột bánh bở hoặc kém dai:
Nhồi bột chưa đạt, ủ quá lâu hoặc dùng loại bột có hàm lượng protein/ gluten thấp

7. Ruột bánh không trắng: vì bánh này có bơ và trứng nên ruột bánh có thể sẽ hơi vàng một chút, đây là điều bình thường, còn nếu ruột bánh sẫm màu thì có thể là do loại bột sử dụng.

8. Bánh bị cháy mặt, cháy đáy hoặc Ruột bánh ẩm, ướt...: Nhiệt độ nướng chưa phù hợp, có thể là lửa trên hoặc lửa dưới quá cao làm cháy mặt hoặc đáy bánh trong khi phần bên trong chưa đủ chín. Ngoài ra, nếu khuôn nướng là khuôn sẫm màu thì truyền nhiệt sẽ nhanh và tốt hơn, nên hạ nhiệt độ nướng xuống khoảng 10 độ C so với công thức.

9. Nhân bánh bị chảy ra ngoài: lượng nhân quá nhiều so với lượng bột, hoặc miết hay dính các mép bột chưa đủ kĩ

10. Ruột bánh quá đặc: Cho muối hơi quá nhiều, ủ chưa đủ hoặc bột quá khô (ít nước).

11. Ruột bánh có nhiều lỗ khí to: Đám bột hoặc nhồi bột sau lần ủ thứ nhất chưa đủ kĩ, khiến bọt khí to còn lại trong bánh, hoặc ủ lần 2 quá lâu

12. Vỏ bánh quá dày: Nhiệt độ nướng quá thấp.

13. Bánh để lâu bị khô: Nướng hơi quá lâu hoặc Bảo quản chưa đủ tốt (chưa bọc, gói, đậy đủ kín). Bánh loại này nếu bảo quản tốt có thể để đến ngày thứ 2, thứ 3 mà bánh vẫn mềm.

MOUSSE XOÀI CHANH LEO



NGUYÊN LIỆU

1. Phần mousse xoài chanh leo

200 gram xoài

2 quả chanh leo

20 ml sữa tươi

150 ml kem tươi (whipping cream)

50gram đường

2 lá gelatin (= 4 gram)

2. Phần sữa chua mật ong

100ml sữa chua nguyên chất không

đường

mật ong

1 lá gelatin



CHIA SẺ

Mousse hoa quả là món tráng miệng tuyệt vời của mùa hè. Thật thế! Thù tưởng tượng nhé, sau một ngày rất nhiều bụi bặm và nóng nực mà có một ly mousse hoa quả thơm lừng, chua chua ngọt ngọt và mát lạnh đến tê lưỡi thì còn gì hơn? Các bạn cũng có thể thay đổi các loại hoa quả khác nhau để tạo ra các loại mousse mới. Mình thì rất thích sự kết hợp của xoài, chanh leo, sữa chua và mật ong nên thường hay làm không chỉ mousse mà cả đồ uống từ các nguyên liệu này. Về món mousse trong hình thì ngoài mousse còn có cả một lớp thạch sữa chua mật ong giòn giòn nữa, vừa giúp mousse bớt ngấy, vừa làm cho món ăn thêm phần thú vị.



CÁCH LÀM

1. Phần mousse xoài chanh leo:

- 2 lá gelatin ngâm nước lạnh.
- Xoài gọt vỏ, cắt miếng nhỏ.
- Chanh leo bổ đôi, lấy ruột, pha với 2-3 thìa nước, lọc lấy nước cốt chanh leo
- Xay xoài, chanh leo, sữa tươi và đường đến khi nhuyễn mịn

Lưu ý: lượng đường các bạn có thể thay đổi tùy theo độ ngọt của xoài, cho ngọt hơn bình thường một chút, trộn với kem tươi sẽ thành vừa.

- Cho hỗn hợp xoài chanh leo vừa xay vào nồi. Đun ở lửa vừa đến khi sôi lăn tăn thì bắc xuống (mình được khoảng 250ml)
- Gelatin vắt cho ráo nước, cho vào nồi xoài chanh leo, khuấy nhanh tay cho gelatin tan hết. Đổ hỗn hợp ra bát, để nguội.



- Kem tươi để lạnh hoặc cho vào ngăn đá trước 5 phút. Đánh bông mềm

Lưu ý: chỉ đánh kem đến khi kem bông và đặc lại, không đánh kem quá kĩ, về sau trộn với xoài nghiền cơ kem bị tách nước (tức là hỏng) sẽ cao.

- Dùng spatula hoặc thìa nhẹ nhàng trộn đều hỗn hợp xoài chanh leo (đã nguội) với kem vừa đánh bông. Mình sẽ có một hỗn hợp kem tươi xoài chanh sệt sệt hơi giống bột ăn của em bé ấy.

- Đổ hỗn hợp vừa trộn ra cốc.

- Cho vào tủ lạnh khoảng nửa tiếng cho mousse se mặt. Xong phần mousse

2. Phần sữa chua mật ong

- 1 lá gelatin ngâm nước lạnh khoảng 15 phút cho gelatin nở mềm.

- Chất gắn hết nước trong bát, để lại khoảng 1-2 thìa cafe nước. Cho vào lò vi sóng quay khoảng 10-15 giây rồi khuấy đều cho Gelatin tan hết.

- Sữa chua để ra ngoài khoảng 10-15 phút cho bớt lạnh, trộn với mật ong (lượng mật ong các bạn cho tùy ý, sao cho vừa ngọt là được).

- Cho gelatin vào sữa chua, khuấy nhanh tay cho gelatin hòa đều với sữa chua. Đổ nhẹ nhàng sữa chua lên mặt lớp mousse.

- Để tủ lạnh ít nhất 4 tiếng hoặc qua đêm. Dùng lạnh.



NGUYÊN LIỆU

200gram bánh bông lan (để nguội)

100-110gram Cream cheese

Candy melts hoặc Chocolate

Kẹo đường trang trí

Que cắm bánh

Ghi chú:

Trong phần nguyên liệu, cốt bánh các bạn có thể lựa chọn một loại cốt bánh bông lan tùy thích như bánh bông lan bơ, bánh chocolate, ... tự làm hoặc mua sẵn ngoài tiệm. Phần kẹo để nhúng gồm có Chocolate và Candy melts. Tuy nhiên theo mình biết thì Candy melts khá là khó mua ở Việt Nam nên các bạn có thể dùng các loại Chocolate đen, nâu, trắng và Chocolate màu thay thế.

CAKE POP



CHIA SẺ

Cake pop – hay là những viên bánh nhỏ xinh xắn được cắm trên que dài, có hình thức rất giống với kẹo mút – là một loại “bánh” có tính ứng dụng rất cao, không chỉ dùng để ăn nhẹ như đồ tráng miệng mà còn có thể dùng trong các bữa tiệc hay làm quà tặng. Điểm mà mình thích nhất ở Cake pop có lẽ là sự đa dạng hay là khả năng sáng tạo không biên giới khi làm nó. Cake pop về cơ bản thường gồm hai phần: phần nhân là một loại bánh bông lan (bánh cake như là pound cake, chocolate cake, red velvet cake...) được nghiền vụn, trộn với một loại kem để tạo độ kết dính, sau đấy viên thành viên tròn, nhúng vào chocolate dạng lỏng, cắm vào que và đợi khô. Cách làm nhìn chung không có gì phức tạp, nhưng tùy vào sự khéo tay và sáng tạo của người làm mà có thể cho ra đời đủ loại cake pops, từ hình tròn quen thuộc, cho đến các hình khối khác như trái tim, hình mini cupcake, và rất rất nhiều cách trang trí cho các viên bánh nhỏ này nữa.

Ý tưởng cho hình dáng của Cake pop cũng như cách trang trí thì các bạn có thể tìm thấy rất nhiều từ mạng Internet, chỉ bằng một vài từ khóa với Google. Ở dưới đây mình xin giới thiệu cách làm chung cho Cake pop cùng với phần tạo hình của Cupcake pop. Phần tạo hình của Birthday cake pop như trong ảnh minh họa thì có trên www.savourydays.com nhé.



CÁCH LÀM

1. Cốt bánh cắt ra thành 4 – 6 miếng to. Cắm hai miếng bánh xát vào nhau cho cốt bánh vụn ra, hoặc các bạn cũng có thể dùng máy xay hay thìa/ nĩa để nghiền, làm sao để cuối cùng có một âu vụn bánh tơi, và không còn các miếng vụn bánh quá to là được.

2. Cream cheese dùng nĩa đánh cho mềm bột. Cho cream cheese vào trộn cùng vụn bánh. Hỗn hợp cuối cùng sẽ dẻo và mềm, khá giống đất nặn.

3. Chuẩn bị đĩa hoặc khay có lót giấy nến. Rửa tay thật sạch rồi nặn bánh thành hình tùy thích. Nếu muốn cắm bánh trên que thì mỗi viên bánh không nên nặng quá 20gram (hoặc ít hơn, tùy theo khả năng đỡ bánh của que). Đặt viên bánh đã nặn lên khay lót giấy nến. Bọc kín rồi để ngăn đá khoảng 10-15 phút cho bánh cứng lại (nhưng không để quá lâu đến mức bánh bị đông đá).

4. Candy melts cho vào lò vi sóng quay chảy theo hướng dẫn trên vỏ bao. Chocolate bẻ miếng nhỏ, cho vào bát chừa cách thủy hoặc quay lò vi sóng cho chảy ra (lưu ý, nếu quay lò vi sóng thì khoảng 10-15 giây lấy chocolate ra khuấy một lần, tránh để chocolate bị cháy, vón cục).

5. Nhúng que vào candy melts hoặc chocolate rồi cắm vào bánh (giúp giữ bánh chắc hơn). Tiếp theo nhúng cả viên bánh vào candy melts hoặc chocolate. Khi nhấc que lên có thể gõ nhẹ vào que cho các phần kẹo thừa chảy bớt xuống. Nếu dùng kẹo đường trang trí thì rắc ngay tại bước này. Để bánh ở nơi khô & thoáng mát hoặc ngăn mát tủ lạnh đến khi phần vỏ đông cứng lại.

Lưu ý:

+ Khi nhúng thì giữ thẳng que và nhúng thẳng bánh xuống, tốt nhất là dùng cốc hoặc bát sâu lòng để nhúng được bánh ngập trong kẹo. Không nên làm động tác quấy vì sẽ dễ làm cho các vụn bánh rơi ra, hòa với kẹo, làm hỗn hợp kẹo bị lộn nhốn.

+ Các bạn sống ở nơi có nhiệt độ, độ ẩm cao thì có thể các viên bánh sẽ mềm nhanh, dễ làm bánh bị vỡ khi nhúng vào kẹo. Tốt nhất là giữ bánh trong tủ lạnh đến khi nhúng mới lấy ra.

Trên đây là các bước cơ bản để làm Cake pop. Phần cuối bài này mình xin giới thiệu cách làm Cupcake pop (que bánh hình Cupcake). Hình minh họa các bước cụ thể các bạn có thể xem thêm tại www.savourydays.com
Bước 1. Nặn bánh thành hình trụ nhỏ. Từ khoảng giữa của hình trụ dùng tay nắn và ép bột ở trên hơi phình ra, tạo cái mũ của Cupcake (trông khá là giống cây nấm). Nặn xong bọc kín, cho bánh vào ngăn đá để 15 phút.

Bước 2. Nhúng phần thân (không bao gồm phần mũ) của từng viên bánh vào Chocolate đã đun chảy. Khi nhấc lên xoay viên bánh và gõ nhẹ vào que cho phần Chocolate thừa rơi hết. Nếu dùng que thì nhúng que vào Chocolate rồi cắm que vào thân bánh, úp ngược bánh, sao cho phần mũ bánh quay xuống, que cắm quay ngược lên. Để lại vào ngăn đá 10-15 phút.

Bước 3. Sau khi Chocolate ở phần thân Cupcake đã khô hẳn thì làm nốt phần “mũ” theo cách tương tự. Mình dùng Candy melts màu hồng để làm phần này. Kẹo đường trang trí được rắc lên ngay sau khi nhúng vào Candy melts.



TIRAMISU

NGUYÊN LIỆU

(4-6 phần ăn)

Phần kem**4 lòng đỏ trứng gà** (80gram)**100ml sữa tươi không đường****100ml kem tươi** (whipping cream)

hoặc có thể thay bằng sữa tươi

60gram đường**20gram bột mỳ đa dụng**

(all-purpose flour)

30ml rượu Rum**400gram pho-mát Mascarpone****5ml Va-ni dạng lỏng****Phần bánh****Khoảng 20-30 cái bánh quy****Savoardi**

hoặc bánh Lady fingers/ bánh

Sâm-ba**70ml cà phê đậm đặc****10ml rượu Rum****5gram đường****5gram bột Cacao****Chocolate bào vụn,****hoa quả trang trí bánh tùy thích**

(không dùng loại hoa quả nào

nhiều nước)

CHIA SẺ

Tiramisu được mệnh danh là món tráng miệng của thiên đường. Có lẽ bởi mỗi thìa Tiramisu đều là sự kết hợp hoàn hảo của vị ngọt ngào xen lẫn chút đắng từ cà phê và ca cao, chút ngậy béo của kem Mascarpone và nóng nần của rượu. Công thức Tiramisu mà mình giới thiệu dưới đây không phải là công thức truyền thống. Nhưng mình chọn giới thiệu nó vì trước hết là nó rất đơn giản và dễ làm, không đòi hỏi dụng cụ gì đặc biệt, kể cả máy đánh trứng, chỉ cần máy cái âu và một cái thìa trộn là đủ. Lý do thứ hai là công thức này sử dụng trứng chín (trứng chín hoàn toàn chứ không phải là trứng đánh bông cách thủy), cho nên an toàn hơn, đặc biệt là nếu trong nhà có các em nhỏ. Thành phẩm cũng rất ngon, không thua kém công thức truyền thống là mấy.

CÁCH LÀM

1. Cho lòng đỏ & đường vào âu. Dùng phới lồng cầm tay đánh nhẹ cho hòa quyện. Rây bột mỳ vào âu, trộn đều.
2. Cho sữa và kem vào nồi, để lửa vừa, khuấy nhẹ cho kem sữa hòa quyện, đun đến khi hỗn hợp nóng ấm thì bắc xuống. Lưu ý: không để sữa sôi.
3. Từ từ đổ hỗn hợp kem sữa nóng vào âu lòng đỏ trứng, vừa đổ vừa khuấy đều tay, tránh để trứng bị chín gây ra vón cục, lợn cợn.
4. Cho hỗn hợp trứng sữa lại vào nồi, để lửa vừa. Vừa đun vừa khuấy đều tay đến khi hỗn hợp sệt, phần đáy và thành nồi có bám một lớp trứng sữa mỏng thì bắc xuống (mắt khoảng 2-3 phút).
Lưu ý: khuấy liên tục, không nghỉ, tránh để trứng bị chín. Và cũng không đun quá lâu, tránh để hỗn hợp chín quá nhé. Sau khi đun mình sẽ được khoảng 250-260 gram trứng sữa và hỗn hợp này khá là sệt.
Lọc hỗn hợp qua rây, cho vanilla vào, trộn đều. Đợi hỗn hợp nguội hẳn thì bọc kín, cho vào tủ lạnh ít nhất 4 tiếng cho hỗn hợp lạnh sâu.





5. Cho Mascarpone cùng 30ml rượu Rum vào trong bát. Dùng thìa đánh cho Mascarpone mềm, mượt. Cho ½ số trứng sữa vào, trộn đều cùng Mascarpone rồi cho nốt chỗ trứng sữa còn lại vào trộn đều.

6. Chuẩn bị khuôn, bánh Lady fingers và hỗn hợp cà phê rượu (gồm cà phê, rượu và đường) để nhúng bánh. Lưu ý: cà phê còn hơi nóng ấm. Nhúng nhanh từng chiếc bánh vào trong hỗn hợp cà phê. Tốt nhất là nhúng từng mặt của chiếc bánh, mỗi lần không quá 1 giây, sao cho phần ngoài bánh ẩm nhưng bên trong lõi bánh vẫn khô và còn màu trắng. Không nhúng lâu hơn vì sẽ dễ làm cho bánh bị mềm, nát.

Xếp bánh đã nhúng cà phê vào khuôn. Sau khi xếp hết một lượt bánh thì đổ hỗn hợp Mascarpone và kem trứng lên. Tiếp tục với một lớp bánh, một lớp kem đến khi đầy khuôn. Tùy theo độ cao của khuôn mà điều chỉnh số lớp bánh.

7. Để bánh vào tủ lạnh tối thiểu 6-8 tiếng cho hỗn hợp lạnh và đông lại hẳn mới lấy ra dùng. Trước khi dùng rắc thêm bột Cacao và trang trí Chocolate bào vụn, hoa quả lên mặt bánh nếu thích.

Ghi chú:

- Công thức này cho bánh có độ đứng tương đối tốt. Tuy nhiên, cần lưu ý là sau khi làm xong nhất thiết phải để lạnh để kem có thời gian đông lại, và bảo quản trong tủ lạnh, khi ăn mới lấy ra. Nếu các bạn muốn chắc chắn bánh đông hơn nữa thì có thể ngâm 2 lá Gelatin (tương đương 4gram) trong nước lạnh khoảng 15 phút. Sau đấy chất gắn hết nước, chỉ để lại một chút trong bát, quay lò vi sóng khoảng 20 giây cho gelatin tan hết. Trộn Gelatin này với kem trứng và mascarpone ở bước (5).

- Khuôn dùng cho Tiramisu có thể là khuôn to, loại hình tròn đường kính 20cm hoặc hình vuông, cũng có thể đựng trong các ly nhỏ như trong hình. Nếu làm trong khuôn to thì các bạn có thể xếp thêm 1 lớp bánh Lady fingers dọc theo thành khuôn, giúp tạo thành một lớp thành bánh, vừa giúp giữ cho bánh đứng, vừa có tác dụng trang trí.

CHOCOLATE BUTTERMILK CAKE



NGUYÊN LIỆU

(khuôn tròn đường kính 20cm)

120gram bột mỳ đa dụng/ bột mỳ thường

(all-purpose flour)

30gram bột ngô (corn starch)

3gram bột nở (baking powder)

3gram muối nở (baking soda)

20gram bột cacao nguyên chất

không đường

95gram bơ nhạt – để mềm ở nhiệt độ

phòng

(19-23 độ C)

1gram muối

120gram đường

2 quả trứng

(50gram/ quả không tính vỏ) – nhiệt

độ phòng

5ml va-ni dạng lỏng vanilla extract

150ml buttermilk

(hoặc thay bằng 150ml sữa tươi không

đường

pha với 7-8ml dăm gạo,

để 15 phút rồi dùng,

có thể thay dăm bằng nước cốt chanh)



CHIA SẺ

Bánh Chocolate luôn là loại cốt bánh hấp dẫn nhưng khó chiều, bởi vì thường cốt bánh Chocolate sẽ khá ẩm và rất đặc, không phù hợp với khẩu vị của người Việt Nam lắm. Tuy nhiên riêng với công thức này thì mình rất ưng ý vì bánh xốp mềm nhưng lại đủ ẩm chứ không bị khô. Nguyên liệu "lạ" nhất trong công thức có lẽ là buttermilk, là một sản phẩm sữa lên men, đặc sánh và có vị chua. Thay sữa tươi bình thường bằng buttermilk không chỉ giúp bánh mềm ẩm hơn mà còn tăng hương vị của bánh. Ngoài ra, mặc dù buttermilk hơi khó tìm mua tại Việt Nam, nhưng các bạn hoàn toàn có thể thay thế bằng một cách rất đơn giản là pha sữa tươi với chút dấm (theo tỉ lệ ghi trong công thức), khuấy đều, để khoảng 5-10 phút rồi dùng.

Cốt bánh Chocolate này có thể dùng làm cốt bánh kem (nuông trong khuôn tròn hoặc khuôn chữ nhật) hoặc làm Cupcake. Bánh trong hình mình họa thì được phủ một lớp Chocolate Ganache và trang trí bằng quả phúc bồn tử. Cá nhân mình rất thích sự kết hợp này vì phúc bồn tử tuy hơi chua nhưng kết hợp với vị ngọt của Chocolate là hoàn hảo, nếu không có phúc bồn tử, các bạn cũng có thể thay bằng một loại quả có vị chua nhẹ khác như dâu tây, kiwi...



CÁCH LÀM

1. Vặn lò 170 độ C (hoặc 160 độ C nếu dùng khuôn sẫm màu). Chồng dính khuôn bằng cách phết một lớp bơ mỏng lên thành và đáy khuôn, rắc một lớp bột mỏng phủ đều lên thành & đáy khuôn, úp ngược khuôn & gõ nhẹ cho bột thừa rơi ra ngoài. Nếu bạn dùng khuôn đáy liền thì có thể thay việc chồng dính đáy khuôn bằng cách lót một tấm giấy nướng bánh hoặc giấy A4 trắng để khi nướng xong lấy bánh ra được dễ dàng hơn.

2. Rây bột mỳ, bột ngô, bột nở, muối nở và bột cacao vào âu hoặc bát to. Dùng phới lồng cầm tay trộn đều. Cho trứng và vanilla vào 1 cái bát khác, dùng thìa hoặc nĩa đánh nhẹ cho tan. Nếu dùng sữa tươi và dấm/chanh thay buttermilk thì cho dấm/chanh vào sữa và khuấy đều, để sang một bên.



3. Cho bơ & muối vào âu, để máy ở tốc độ chậm, đánh khoảng 45-60 giây cho bơ mềm. Tăng tốc độ máy lên vừa – cao, từ từ cho đường vào (mất khoảng 30-45 giây để cho hết đường). Đánh đến khi bơ bông xốp, chuyển sang màu trắng ngà. Thi thoảng dừng máy và vét thành âu để bơ được đánh đều.
4. Chia trứng thành 2-3 phần. Để máy ở tốc độ vừa, từ từ cho từng phần trứng vào, đánh đều sau mỗi lần thêm trứng. Vét thành và đáy âu.
5. Chia hỗn hợp bột làm 4 phần, buttermilk thành 3 phần. Cho 1/4 số bột cùng 1/3 chỗ sữa vào âu bơ trứng đường, đánh nhuyễn ở tốc độ thấp. Tiếp tục cho 1/4 chỗ bột và 1/3 chỗ sữa vào âu, đánh đều. Tiếp tục với 1/4 bột & 1/3 sữa. Kết thúc bằng 1/4 chỗ bột còn lại cuối cùng. Đánh đều sau mỗi lần thêm bột & sữa. Chỉ nên trộn vừa phải, đủ hòa quyện, không nên trộn quá kỹ, nếu dùng máy thì đánh ở tốc độ thấp nhất, mình trộn tay.
6. Đổ hỗn hợp bột vào khuôn, dùng thìa hoặc spatula dàn mặt bột cho phẳng. Đặt khay nướng sao cho khuôn nằm chính giữa lò nướng (thường là khay đặt thấp hơn nấc chính giữa 1 nấc). Nướng ở nhiệt độ quy định trong 35-40 phút. Kiểm tra bánh chín bằng cách xiên tăm hoặc que thử vào chính giữa bánh, rút lên thấy tăm sạch là bánh đã chín. Ngoài ra, khi ấn nhẹ lên mặt bánh thì sẽ lập tức phồng trở lại. Bánh nhiều bột nên có thể mặt bánh sẽ vồng cao và hơi nứt một chút
7. Bánh chín để nguội trong khuôn khoảng 5 phút rồi lấy bánh ra, để nguội hoàn toàn trên rack rồi trang trí tùy thích.

CUPCAKE KEM TƯƠI

NGUYÊN LIỆU

(20-24 Cupcake đường kính 3-4cm)
225 gram bột mỳ đa dụng/ bột mỳ thường (all-purpose flour) – rây mịn
10 gram bột nở (baking powder)
3 gram muối
348 gram kem tươi loại có hàm lượng béo cao (35-40%) (heavy cream) - để lạnh
3 quả trứng - ở nhiệt độ phòng (150 gram không tính vỏ)
5ml va-ni dạng lỏng (vanilla extract)
185 gram đường

MẸO VẬT

Cho kem tươi vào ngăn đá trước khi đánh khoảng 10 phút sẽ giúp đánh bông kem tươi nhanh và dễ hơn.

CHIA SẺ

Đây có lẽ là một trong những công thức bánh được yêu thích nhất trong "bếp" Savoury Days của mình. Cách làm đơn giản, nhanh gọn trong khi sản phẩm lại rất tuyệt vời, mềm xốp, nhẹ và thơm phức theo một kiểu rất khác với các loại bánh sử dụng bơ. Màu bánh cũng đẹp, vàng ươm ửng ả. Cốt bánh khá nhẹ nên nếu các bạn không muốn làm Cupcake, thì có thể dùng các loại khuôn tube (khuôn có ống ở giữa) để làm cốt bánh cỡ to nhé.

CÁCH LÀM

1. Làm nóng lò ở 175 độ C, chế độ hai lửa. Chuẩn bị khuôn, đặt các cup giấy vào khuôn.
2. Rây bột mỳ, bột nở và muối vào âu, dùng phới lồng đánh trứng cầm tay trộn đều. Cho trứng và va-ni vào một cái bát khác, dùng nĩa hoặc phới lồng đánh trứng, đánh nhẹ cho tan.
3. Cho kem tươi (để lạnh) vào âu trộn. Để máy đánh trứng ở tốc độ chậm, đánh kem tươi đến khi kem bắt đầu đặc lại thì tăng dần tốc độ, đánh đến khi kem bông đứng, nghiêng tô đánh không thấy kem chảy.
4. Để máy ở tốc độ vừa, từ từ đổ trứng vào âu kem tươi. Vừa đổ vừa đánh, hỗn hợp sẽ đặc dần thành một dạng kem hơi giống Mayonnaise. Tiếp theo từ từ cho đường vào và đánh đều (mất khoảng 30- 60 giây để cho hết đường).

Ghi chú: khi cho trứng nên đổ rất chậm, sao cho trứng chảy đều thành một dòng nhỏ, có thể đổ men theo thành âu, tránh đổ thẳng vào giữa chỗ đánh sẽ dễ bị bắn. Khi cho đường cũng cho từ từ từng chút một. Đùng đổ tất cả vào một lúc nhé. Bạn nào không quen thì có thể chia trứng thành 3-4 phần, cho vào âu, đánh đều rồi cho phần tiếp theo. Với đường cũng làm tương tự.

5. Chia hỗn hợp bột khô ở (2) làm 3 phần. Rây từng phần vào âu kem trứng, nhẹ nhàng trộn đều sau mỗi lần thêm bột (trộn nhẹ nhàng nhưng dứt khoát và theo một chiều, nên trộn theo cách đảo & xúc từ dưới lên để kem trứng phủ lên bột, không quấy vòng quanh theo kiểu giống quấy cháo).

6. Chia bột vào các khuôn. Nướng trong khoảng 25-30 phút tùy theo kích cỡ khuôn đến khi bánh chín vàng mặt, cầm thẳng que tăm vào giữa bánh rút lên thấy tăm sạch và khô. Đặt bánh lên giá (rack) cho nguội hẳn. Trang trí bằng kem tươi hoặc kem bơ tùy thích.





BÁNH QUY DỪA HẠNH NHÂN



NGUYÊN LIỆU

- 150 gram bột mỳ thường/
bột mỳ đa dụng
(plain flour/ all-purpose flour) – rây mịn
- 120 gram bơ nhạt (unsalted butter)
(nhiệt độ phòng)
- 1 quả trứng gà
(50-55 gram không tính vỏ)
(nhiệt độ phòng)
- 60 gram đường trắng
- 70 gram đường nâu
3 gram muối nở (baking soda)
- 1 gram muối
- 100 gram dừa sấy
- Hạnh nhân lát rắc mặt bánh

* Ghi chú:

- Nếu thay đường nâu bằng toàn bộ đường trắng thì giảm lượng đường còn 80-90gram tổng
- Hạnh nhân rắc trên mặt bánh là không bắt buộc nhưng có thêm sẽ thơm ngon hơn rất nhiều.



MẸO VẬT

- Nếu bánh quy bị ỉu, các bạn có thể xếp toàn bộ bánh lên khay rồi sấy ở nhiệt độ 100-110 độ C trong khoảng 5-10 phút, bánh sẽ giòn trở lại.
- Nếu muốn bánh giòn hơn, sau khi bánh chín, các bạn có thể xếp tất cả bánh lên khay và sấy bánh ở nhiệt độ 100-110 độ C trong khoảng 5-10 phút.



CHIA SẺ

Cùng với Muffins, phần lớn các loại bánh quy (Cookies) được xếp vào nhóm "dễ làm" và "cơ bản", là sự lựa chọn phù hợp cho các bạn đang làm quen với lĩnh vực "bơ, bột, đường, trứng, sữa". Làm bánh quy không có nhiều chú ý. Có lẽ hai điểm cần ghi nhớ nhất là kích thước các viên bánh khi mang đi nướng cần phải tương đối bằng nhau, nếu không sẽ có khả năng trong khi viên to chưa kịp chín thì viên nhỏ đã chín trước và chuẩn bị... cháy. Điểm thứ hai là nhiệt độ nướng bánh quy thường cao, thời gian nướng lại ngắn nên những phút cuối cần phải để mắt một chút vì nếu không bánh sẽ rất dễ cháy hoặc khô cứng. Bánh quy làm xong nên bảo quản tốt có thể để được vài tuần. Thường thì mình hay để bánh thật nguội rồi cho vào hộp, đậy nắp kín. Đừng trong túi mìn dày có nắp khóa (túi ziplock) cũng là một cách tốt giúp giữ bánh quy giòn lâu.

Trong các công thức bánh quy mình giới thiệu trên Savoury Days, bánh quy dừa hạnh nhân là món được rất nhiều bạn thích nên mình chọn giới thiệu lại tại đây. Bánh ngày vì bơ, thơm mùi dừa, thêm chút bụi bùi của hạnh nhân, giòn xốp vì thêm ít là thơm nữa, mở hộp ra là thấy ngào ngào rồi.



CÁCH LÀM

1. Rây bột mỳ, muối nở, muối và dừa vào âu, dùng phới lồng đánh trứng cầm tay trộn đều.
2. Cho bơ vào lòng chiếc âu khác. Để máy đánh trứng ở tốc độ chậm, đánh bơ khoảng 15-30 giây, đến khi bơ mềm nhuyễn. Cho đường vào, đánh ở tốc độ gần cao nhất trong khoảng 4-5 phút với máy đánh trứng cầm tay, 2-3 phút với máy để bàn, không cần đánh bơ quá bông như làm bánh bông lan.
3. Cho trứng vào, đánh cho hòa quyện. Nếu các bạn dùng va-ni hay hương liệu thì cho cùng trứng, mình không dùng vì mình thấy mùi bơ và dừa rất thơm rồi.
4. Chia hỗn hợp bột & dừa ở (1) làm 2-3 phần, cho từng phần vào âu. Đánh đều sau mỗi lần thêm bột. Bọc kín âu bột, để vào tủ lạnh khoảng 30-60 phút cho bột cứng hơn (để dễ nặn thành hình).
5. Vặn lò nướng đến 175 độ C, chế độ 2 lửa. Chuẩn bị khay nướng, lót giấy nến (giấy nướng bánh) lên khay.
6. Lấy bột từ tủ lạnh ra, nặn thành các viên tròn nhỏ (mỗi viên khoảng 10-11 gram). Lăn viên bột qua hạnh nhân lát (hạnh nhân sẽ dính và bao đều mặt ngoài của viên bột). Đặt bột lên khay, chừa khoảng cách giữa các viên độ 3-4cm để khi nướng bột chảy dàn ra thì bánh không bị dính vào nhau.
7. Đặt khay nướng ở rãnh giữa của lò nướng. Nướng 170-175 độ trong 15 phút hoặc đến khi bánh chín vàng đều, ria bánh chuyển nâu nhạt. Chuyển bánh lên giá (rack), để nguội hoàn toàn. Bảo quản trong lọ hoặc hộp kín.

CREPE



NGUYÊN LIỆU

(khoảng 15-17 bánh Crepes)

2 quả trứng gà (50gram/ quả không tính vỏ)

180ml sữa tươi không đường – để lạnh

120ml nước lạnh
(vd: nước đun sôi để nguội, mát lạnh thì càng tốt)

120 gram bột mì thường/ bột mì đa dụng

(all purpose flour/ plain flour)

45 gram bơ nhạt (unsalted butter)

1 gram muối

Bơ để phết chống dính cho chảo khi rán

Nếu muốn làm Crepe ngọt thì có thể cho thêm

20gram đường

(điều chỉnh tùy theo khẩu vị và nhân ăn kèm)

5ml va-ni dạng lỏng (hoặc 5gram va-ni bột)

15ml rượu Rum (hoặc một loại rượu tùy thích)

Nếu làm Crepe mặn thì có thể cho thêm

1-2gram muối

Các loại rau gia vị như mùi tây, húng tây

...

(băm nhuyễn, trộn vào cùng hỗn hợp bột)



MẸO VẬT

Sau khi trộn xong bột, để bột "nghỉ" trong tủ lạnh tối thiểu 1 tiếng, đến qua đêm, sẽ giúp bánh Crepe khi tráng có bề mặt phẳng mịn.



CHIA SẺ

Crepe là một trong những loại "bánh" không cần lò nướng, rất dễ làm, thành phần nguyên liệu cũng chỉ gồm những thứ cơ bản nhất như là bột, trứng, đường, sữa... Ngoài ra, đây còn là một loại bánh dễ ăn và dễ biến tấu. Từ một công thức vỏ Crepe cơ bản, các bạn có thể kết hợp với rất nhiều loại nhân mặn hay ngọt khác nhau để tạo ra các món Crepe mới phù hợp với khẩu vị và sở thích của gia đình.

Công thức mà mình giới thiệu dưới đây là công thức vỏ Crepe cơ bản, kèm phần phụ chú cho Crepe mặn và Crepe ngọt. Còn Crepe trong hình thì gồm vỏ Crepe ngọt với nhân dâu tây, dùng kèm maple syrup (một loại si-rô rất ngon và mát). Đây là một trong những bữa sáng ưa thích của mình, nhanh gọn, đơn giản, ngon, mát và tốt cho sức khỏe nữa :-)



CÁCH LÀM

1. Bơ đun cách thủy hoặc cho vào lò vi sóng, quay khoảng 20-30 giây cho chảy, để nguội. Cho trứng gà, sữa, nước và bơ vào âu trộn hoặc bát to. Dùng nĩa hoặc phới lồng đánh trứng đánh nhẹ cho hòa quyện.

2. Rây bột vào âu trứng sữa, dùng phới lồng đánh trứng trộn đều đến khi bột tan hết, các nguyên liệu hòa quyện.

3. Lọc hỗn hợp bột qua rây. Bọc hoặc đậy kín, để bột vào ngăn mát tủ lạnh tối thiểu 60 phút. Thường thì bột sẽ giữ được trong tủ lạnh khoảng 1 - 1.5 ngày nên nếu ăn sáng thì bạn có thể chuẩn bị bột từ tối hôm trước.

4. Chuẩn bị một chiếc chảo đáy phẳng, đường kính tối thiểu khoảng 15cm, chống dính được là tốt nhất. Để lửa vừa. Phết một lớp bơ mỏng lên mặt chảo. Múc 2-3 thìa bột, đổ vào chảo rồi nhanh tay nghiêng, xoay chảo cho bột dàn đều ra xung quanh. Lưu ý: lượng bột có thể thay đổi tùy theo kích thước chảo. Rán vàng 1 mặt rồi lật rán nốt mặt còn lại. Thời gian rán mặt thứ 2 sẽ rất ngắn vì bánh lúc đó là gần như chín rồi. Cho bánh Crepe đã chín ra đĩa, lặp lại các bước phết bơ, đổ bột... rán cho đến khi hết bột. Vỏ Crepe có thể bảo quản trong túi hoặc hộp kín, để ngăn mát tủ lạnh 2-3 ngày, hoặc để đông lạnh trong 2 tháng.





MUFFIN CHUỐI

NGUYÊN LIỆU

- (9 muffins cỡ vừa)
- 150gram bột mỳ đa dụng**
(all purpose flour)
- 8gram bột nở** (baking powder)
- 85gram đường**
(nếu chuối chín & ngọt nhiều thì bớt đi khoảng 10gram)
- 2gram muối**
- 1 quả trứng gà** (50-55gram không tính vỏ)
- 60ml sữa tươi không đường**
- 40ml sữa chua không đường**
- 42gram dầu thực vật**
(không dùng dầu Olive)
- 2gram bột quế**
- 1 quả chuối to** (dầm nhuyễn)
- 1/2 quả táo** (thái hạt lựu)

CHIA SẺ

Một trong những câu hỏi thường gặp nhất có liên quan đến Muffin là Muffin khác gì với Cupcake. Cả hai loại bánh đều có hình dáng giống chiếc cốc (cup), cũng được đựng trong cốc giấy, cách làm đôi khi cũng gần giống nhau... Thật ra thì Muffin và Cupcake có rất nhiều điểm khác biệt. Muffin nằm trong nhóm "bánh mỳ nhanh" (quick bread) trong khi Cupcake là bánh ngọt được đựng trong khuôn có cỡ và hình dáng của chiếc cốc (cup). Vì là bánh mỳ nên Muffin có cả Muffin ngọt và Muffin mặn, kích thước cũng đa dạng, có những loại Muffin Jumbo có thể đựng trong cốc có đường kính miệng đến tận 10cm. Muffin cũng không chỉ dùng làm đồ tráng miệng mà còn có thể làm đồ điểm tâm, ăn nhẹ, ăn xế. Còn Cupcake vì là bánh ngọt, cụ thể hơn là bánh bông lan hoặc ga-tô nên thường chỉ dùng làm đồ tráng miệng hoặc đồ ăn ngọt nhẹ trong các bữa ăn. Cupcake cũng thường đi kèm với các loại kem trang trí như kem bơ, kem sữa tươi, ... được bắt thành hình xoắn ốc hay các hình hoa, giúp bánh không chỉ ngon mà còn đẹp mắt hơn. Ngoài ra, Cupcake cũng thường chỉ có cỡ vừa và nhỏ chứ không có cỡ to hoặc Jumbo như Muffin.

Muffin nếu làm theo cách truyền thống thì hoàn toàn không mất thời gian và cũng không cần nhiều dụng cụ cầu kỳ, chỉ cần một âu trộn và một thìa gỗ là đủ. Điểm cần chú ý duy nhất là khi trộn các nguyên liệu làm Muffin, chỉ trộn vừa đủ, thường chỉ vài phút quay để các nguyên liệu hòa trộn với nhau và không thấy bột khô nữa. Tuyệt đối không trộn đến khi hỗn hợp bột mịn mượt vì sẽ làm cho bánh chai cứng, nở kém hoặc không nở được và bên trong bánh có nhiều ống rỗng lớn.

Trong các công thức Muffin mình đã giới thiệu trên Savoury Days thì Muffin chuối là món mình hay làm nhất, vì nguyên liệu dễ kiếm, làm nhanh và tốt cho sức khỏe. Ngoài chuối, các bạn có thể cho thêm các loại hoa quả khác như táo xắt nhỏ, hoặc một nắm chocolate chip hay một nắm nhỏ dứa khô cũng làm bánh thơm ngon hơn (trong công thức dưới đây mình thêm táo xắt nhỏ).

CÁCH LÀM

1. Trứng sữa nếu đang để tủ lạnh thì bỏ ra ngoài cho hết lạnh. Chuẩn bị khuôn, lót cup giấy vào khuôn. Đặt khay nướng ở rãnh giữa của lò nướng, vặn nhiệt độ 175 độ C (chế độ hai lửa trên & dưới).

2. Rây bột mì, bột nở, đường, muối, bột quế vào âu, trộn đều (ta có hỗn hợp khô).
3. Trong một âu khác trộn trứng, sữa tươi, sữa chua, dầu ăn và chuối đã dằm nhuyễn. Cho táo vào trộn đều (ta có hỗn hợp ướt).
4. Rây hỗn hợp khô ở (2) vào tô đựng hỗn hợp ướt ở (3). Dùng cây trộn bột trộn đến khi hai hỗn hợp vừa hòa quyện với nhau và không còn thấy bột khô nữa thì dừng ngay lại (không trộn đến khi bột mịn, mượt vì sẽ làm bánh chai cứng và có nhiều ống rỗng bên trong). Quá trình trộn này kéo dài tầm 10-15 giây.
5. Chia bột vào các khuôn. Đổ bột tối đa khoảng 3/4 khuôn. Nướng trong khoảng 20-30 phút, tùy theo kích thước khuôn. Thử bánh chín bằng cách cắm một que tăm vào giữa bánh, nếu rút lên thấy que khô là bánh chín. Bánh chín bỏ ra rack cho nguội.



CRAFT



Lót ly vải nỉ

Card ghi công thức nấu ăn

Sổ bọc vải

Hộp quà hình bánh ngọt

Rau củ bằng giấy treo trang trí

Túi đeo hand-made

Gối tựa

Ống đựng bút thêu chữ thập

Hộp đựng card

MỘT VÀI DÒNG CHIA SẺ

Không đau đầu và hóc búa như câu hỏi Trang đề cập tới trong phần Food “ Tối nay ăn gì?” của các chị em nội trợ, phần Crafts giải quyết vấn đề tương đối nhẹ nhàng hơn với một vai trò khiêm nhường là trang trí tô điểm thêm cho cuộc sống hàng ngày, tương tự như vai trò của một bông hoa cài trên áo hay lát chanh trên chiếc ly cocktail. Cuộc sống sẽ buồn tẻ nếu thiếu vắng cái đẹp. Nhất là với cuộc sống hiện đại ngày nay, chúng ta có dư thừa sự căng thẳng, áp lực nhưng lại thiếu hụt những khoảng thư giãn dành cho tâm hồn, thiếu đi những nét đẹp giúp cuộc sống bớt đi những mệt mỏi. Mỗi người khác nhau sẽ có cách riêng để tự tạo niềm vui cho chính mình, đối với tôi cách hiệu quả luôn là tự tay làm ra những đồ vật nhỏ xinh cho tổ ấm của mình. Khi những vật dụng đó được trao tặng cho những người khác nữa thì một ngày của tôi cũng như của người nhận được món quà trở nên vui vẻ và có ý nghĩa hơn. Tôi hiểu rằng hạnh phúc luôn nằm ở những điều giản dị.

Đó là lí do chính tôi muốn chia sẻ với các bạn những điều nằm ngay phía sau trang giấy này. Đó là những kinh nghiệm nho nhỏ và cách thực hiện khá đơn giản của một số sản phẩm mà ai cũng có thể tự làm. Bạn hãy dành chút thời gian nào đó trong ngày để tự mình làm những sản phẩm đó nhé, tôi tin bạn sẽ thấy tạo ra niềm vui không khó như tưởng tượng.

LÓT LY VÀI NỈ



FOOD AND CRAFT



CHUẨN BỊ

Vải nỉ màu cam, vàng
 Kéo
 Compa
 Kim, chỉ
 Dao trở
 Bút chì, thước kẻ

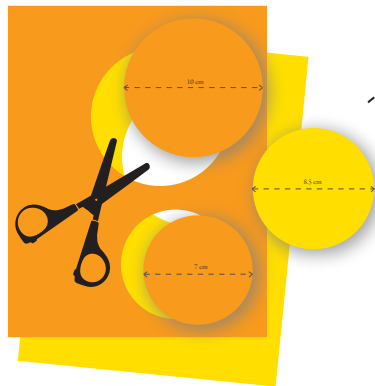


CẢM HỨNG

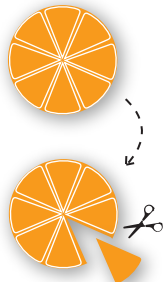
Theo tôi lót ly là một trong những vật dụng khiêm nhường nhất trong các vật dụng gia đình. Chúng nhỏ bé về mặt kích thước và thực sự chúng ta chưa có thói quen sử dụng miếng lót ly nhiều trong sinh hoạt. Tôi luôn coi sự có mặt của chúng như một điều đương nhiên (?) và chẳng hề để ý nhiều cho tới khi có một vài lần tôi đi uống nước ở một số quán cafe không sử dụng miếng lót dưới mỗi ly nước. Cảm giác nước cứ chảy nhẹ nhai ra bàn hoặc khi cầm trên tay ly nước thì nước cứ thế nhỏ giọt xuống quần áo khiến tôi nhận ra là mình cần một miếng lót ly thế nào. Vì vậy tôi đã thử làm một bộ sưu tầm nhỏ nhỏ những miếng lót ly xinh xắn để chúng trở thành một phần đẹp đẽ của việc thưởng thức đồ uống.

CÁCH LÀM

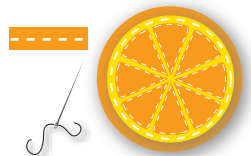
1



2



3



4



Voilà!

- Dùng compa vẽ 3 đường tròn lần lượt như sau: 2 đường tròn trên vải ni màu cam với đường kính 10 cm & 7 cm, đường tròn còn lại trên vải ni vàng với đường kính 8.5 cm. Sau đó cắt 3 đường tròn đã vẽ.
- Với mảnh vải tròn màu cam đường kính 7 cm, chia đường tròn thành 8 góc bằng nhau (mỗi góc 45 độ). Sau đó cắt theo hình đã chia (như hình minh họa). Bỏ tròn góc của mỗi hình tam giác vừa cắt.
- Sau khi đã cắt các miếng vải thành nhiều phần, lần lượt khâu tay hoặc sử dụng máy may để may các miếng vải ni đã cắt vào miếng vải tròn màu vàng.
- Sau đó đặt miếng vải vừa được ráp ở bước 3 lên trên miếng vải ni cam bị nhát, cẩn thận căn cho các đường tròn đồng tâm. Khâu các miếng vải lại với nhau và thế là bạn đã hoàn thành sản phẩm!
(Bạn có thể dùng chỉ đồng màu cam hoặc vàng với màu vải hoặc dùng chỉ màu nổi tùy theo ý thích.)

CARD GHI CÔNG THỨC NẤU ĂN



FOOD AND CRAFT

CHUẨN BỊ

Một tờ giấy trắng khổ A4 (định lượng 180 gsm trở lên)

Máy in màu (hoặc bạn có thể in ngoài hàng)

Giấy nhiều màu
Kéo & dao trở
Compa

Hồ dán (keo dán)
Băng keo xốp 2 mặt
Bút chì

CẢM HỨNG

Tôi nhận thấy một điều rằng hầu hết những ai có sở thích nấu nướng thì phần nào đó cũng có hứng thú với việc trang trí nhà cửa hoặc tự tay mình làm ra những đồ vật nhỏ xinh, hoặc chỉ ít cũng thích được ngắm nhìn chúng. Vào một ngày tôi chợt nghĩ rằng những công thức nấu ăn sẽ trở nên hấp dẫn hơn nhiều nếu chúng ta có một cách thức lưu giữ chúng đặc biệt hơn là việc download trên mạng rồi in ra hoặc tệ hơn là chẳng có bất kỳ hình thức lưu giữ nào. Và vì thế tôi quyết định làm một series những tấm card ghi công thức nấu ăn và trang trí chúng trở nên xinh xắn hơn. Tuy chúng ta đều thích nấu nướng nhưng chắc hẳn sẽ có những ngày ta chẳng buồn đụng tới nồi niêu xoong chảo, và tôi tin rằng khi nhìn vào những tấm card nhỏ nhỏ xinh xinh với dòng chữ viết tay đầy năng niu của chúng ta, biết đâu một món ăn ấm áp mang đầy tình yêu thương lại được thực hiện ngay sau đó. Và biết đâu đó có thể là món quà "gia bảo" cho con gái chúng ta sau này.



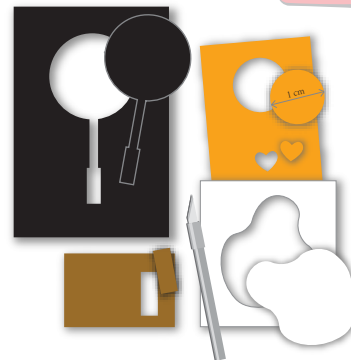
FOOD AND CRAFT

CÁCH LÀM

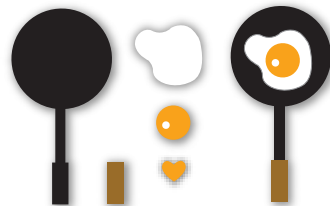
1



2



3

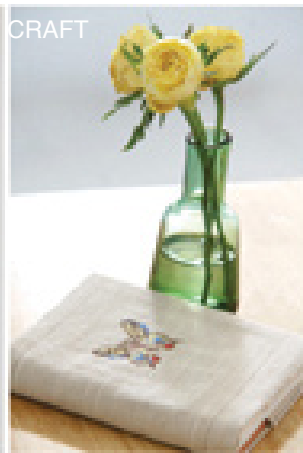
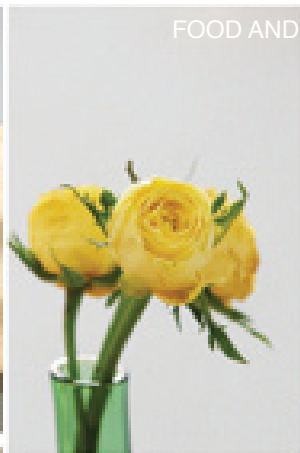


4



- 1 In file trên tờ giấy A4, đặt file nằm trên nửa tờ A4. Sau khi in, cắt đôi để được phần card cân đùng. Sau đó cắt bo tròn 4 góc của tờ giấy.
- 2 Lăn lượt vẽ các hình như trên minh họa, bao gồm :hình chiếc chảo trên giấy đen, hình cán chảo màu nâu, hình tròn và trái tim trên giấy cam, hình tỳ dơ uốn lượn trên giấy trắng. Bấm lỗ một hình tròn rất nhỏ (khoảng 0.5 cm) trên giấy trắng. Sau đó cắt các hình đã vẽ ra.
- 3 Dùng băng keo 2 mặt dán lần lượt các chi tiết đã cắt để tạo hình quả trứng ốp la nằm trong chiếc chảo.
- 4 Dùng băng keo xốp 2 mặt (loại băng keo có độ dày giúp hình nổi trên mặt giấy) dán cụm hình đã thực hiện ở bước 3 lên trên tờ giấy in ban đầu. Dán hình trái tim nhỏ vào vị trí tùy thích. Bạn đã có được một tấm recipe card của riêng mình.

SỔ BỌC VẢI



FOOD AND CRAFT

FOOD AND CRAFT



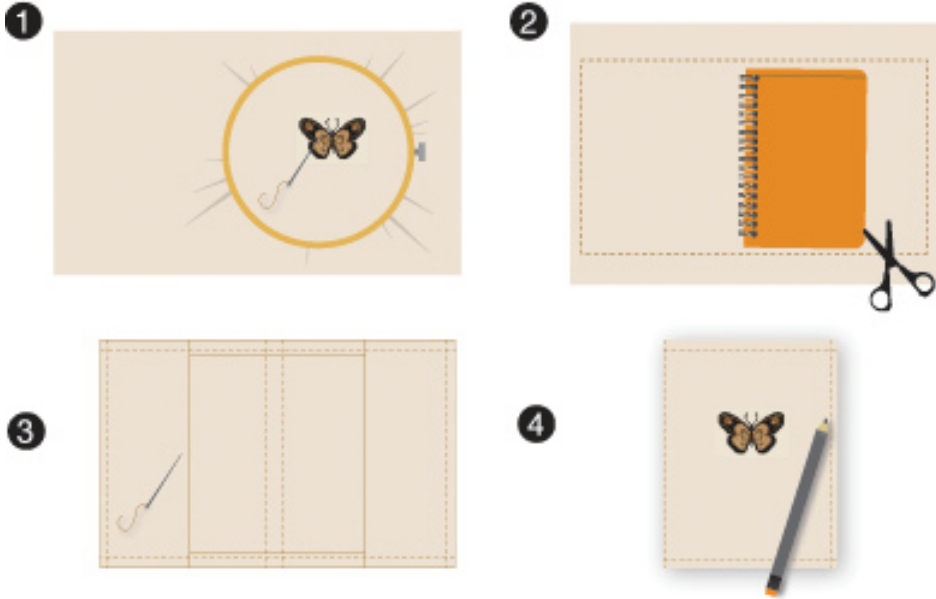
CHUẨN BỊ

- Một miếng vải linen màu kem sậm với sợi vải to
- Kim, chỉ màu các loại
- Khung thêu tròn
- Bút chì, thước kẻ
- Kéo
- Một cuốn sổ (bia cứng càng tốt)



CẢM HỨNG

Có ai lại không thích một cuốn sổ bọc vải cơ chứ? :) Đây là cách thức đơn giản để làm mới lại một cuốn sổ hoặc ngay khi đó là một cuốn sổ mới nhưng phần bìa không được đẹp cho lắm. Nếu bạn không có thời gian thì chỉ cần một miếng vải linen màu trơn hay họa tiết hoa cũng đủ làm cho cuốn sổ xinh xắn lên nhiều rồi. Còn nếu bạn thích chăm chút chi tiết hơn nữa thì bạn có thể thêu họa tiết lên bìa vải bọc sổ (như trong đó ảnh này) hoặc bạn có thể may ráp từ những miếng vải khác nhau để làm cho cuốn sổ của mình thêm phần đặc biệt. Hãy thử làm một lần nhé, biết đâu bạn sẽ muốn bọc lại tất cả các cuốn sổ mà mình đang có đấy :)



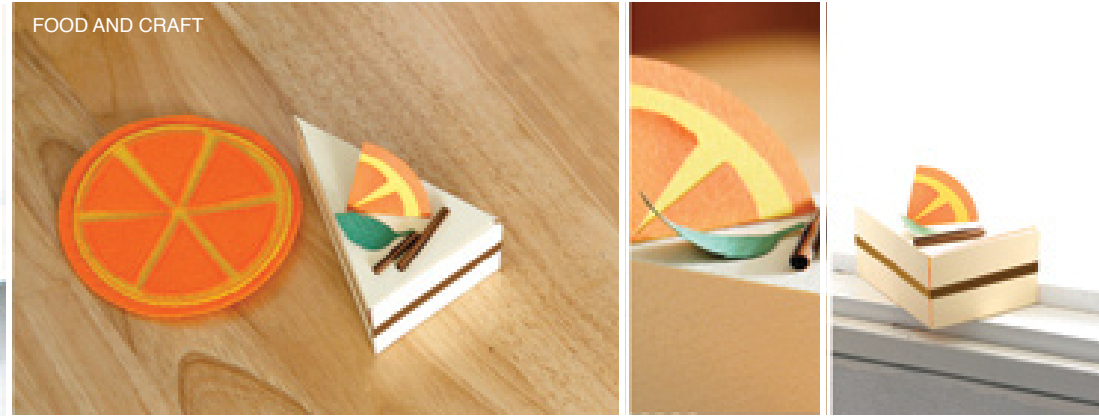
- 1 Lắp miếng vải linen vào khung thêu, sử dụng màu thêu cross-stitch hình con bướm để thêu lên miếng vải.
- 2 Sau khi thêu xong họa tiết trang trí, tháo miếng vải ra khỏi khung, ủi phẳng miếng vải từ mặt sau. Lấy cuốn sổ cần bọc vải để đo kích thước. Đánh dấu kích thước cuốn sổ lên trên miếng vải, chú ý đo kích thước khi đã cuốn sổ được gấp lại vì như vậy sẽ có thể đo được khoảng dư vải cần thiết theo chiều ngang. Sau đó lấy dư ra 2 bên trên và dưới mỗi chiều 2 cm.
- 3 Sử dụng máy may hoặc kim chỉ khâu tay để may theo những đường chỉ đứt quãng theo hình vẽ. Mục đích là may một tấm vải bọc sổ bao gồm 2 lớp túi giả 2 bên để nhét 2 bìa sổ vào. Lưu ý may mặt trái của vải ra ngoài, nghĩa là họa tiết trang trí khi đó sẽ nằm ở mặt trong. Sau khi may lộn mặt phải ra ngoài.
- 4 Sau khi lộn mặt phải ra ngoài, lần lượt nhét 2 bìa sổ vào miếng vải đã may. Để cho hiệu quả bề mặt được căng hơn, bạn có thể ủi lại miếng vải lần nữa (từ mặt trái). Bạn có thể may thêm những đường chỉ trang trí từ mặt ngoài cuốn sổ.



HỘP QUÀ HÌNH BÁNH NGỌT



FOOD AND CRAFT



CHUẨN BỊ

- Một tờ giấy bia màu sắc tùy ý khổ A3
(Định lượng 220 gsm trở lên)
- 2 tờ giấy màu khác nhau khổ A5
- Máy in (hoặc bạn có thể in ngoài hàng)
- Một đoạn ruy băng dài 1m
- Bút chì, thước kẻ
- Kéo & dao trổ
- Băng keo 2 mặt



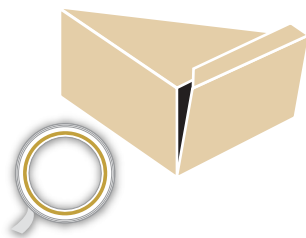
CẢM HỨNG

Người ta vẫn nói “Của tặng không bằng cách tặng”. Món quà bản thân nó đã quý nhưng nếu được đặt trong một hộp quà thật xinh và được gửi đi với thật nhiều tình yêu thương thì sẽ càng tuyệt vời. Và ngay cả khi món quà của bạn thật giản dị thì với một chút khéo léo và công sức bạn đổ vào việc tạo ra hộp quà xinh xắn ở trang bên thì giá trị món quà sẽ tăng lên rất nhiều. Hơn nữa điều quan trọng là chính bạn là người tạo ra thành phẩm đẹp đẽ đó. Hãy cho người nhận thêm một lý do để giữ lại toàn bộ món quà của bạn, từ nội dung bên trong đến hình thức bên ngoài.

1

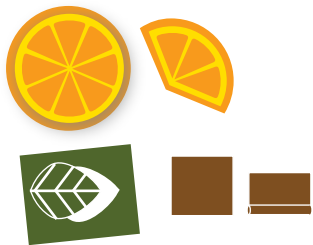


2



CÁCH LÀM

3



4

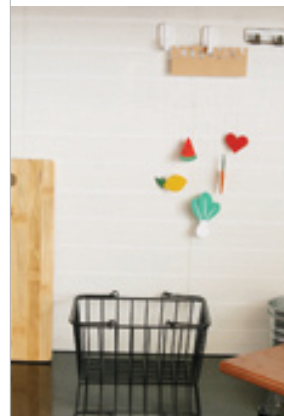


- 1 Vẽ lại hình như hình minh họa 1 trên tờ giấy màu nâu đã chuẩn bị sẵn. Sau đó cắt như hình minh họa.
- 2 Dùng băng keo 2 mặt để dính các phần kết nối để tạo thành hình chiếc hộp hình bánh như trên. Chú ý gấp các đường thật chính xác và dứt khoát để nếp gấp sắc sảo và khi ghép lại với nhau sẽ vừa khít.
- 3 Sử dụng giấy A5 màu cam và màu xanh lá để tạo hình miếng cam và cái lá. Miếng cam được làm bằng các cắt $1/2$ (hoặc $1/4$ tùy ý) hình tròn trên tờ giấy màu cam, sau đó cắt 1 phần hình tròn tương ứng nhưng tỉ lệ nhỏ hơn trên tờ giấy màu vàng, cuối cùng là cắt những miếng tam giác màu cam nhỏ hơn nữa, bo tròn góc. Lần lượt dùng keo dán những miếng giấy tam giác bo góc lên trên miếng giấy màu vàng rồi dán miếng giấy vàng lên miếng giấy cam đã cắt đầu tiên. Vẽ hình chiếc lá rồi cắt theo đó, để tạo gân lá có 2 cách: Một là dùng bút màu vẽ các đường gân, hai là dùng thước kẻ miết các đường gân mờ trên chiếc lá.
- 4 Gắn hình miếng cam và chiếc lá đã làm vào mặt trên của chiếc hộp hình bánh. Cho món quà của bạn vào bên trong rồi thắt ruy băng cố định lại phần nắp hộp. Khi nhận người nhận sẽ tháo ruy băng và lấy quà.



FOOD AND CRAFT

RAU CỦ BẰNG GIẤY TREO TRANG TRÍ



CHUẨN BỊ

Một tờ giấy bia màu sắc tùy ý (loại được dùng làm mô hình kiến trúc)

Giấy màu: xanh lá, đỏ, cam, vàng, đen
khổ A5 (định lượng 180 gsm trở lên)

Bút chì, thước kẻ

Kim, chỉ trắng (hoặc màu tùy ý)

Kéo & dao trở

Băng keo 2 mặt, hồ dán



CẢM HỨNG

Sản phẩm này được lấy cảm hứng từ chuông gió, nhưng chỉ ở phần các sợi dây treo những hình trang trí nhỏ có thể rung đưa khi có gió. Không có tiếng leng keng nhỏ như ở chuông gió và biến thể của sản phẩm này thì rất đa dạng. Bạn có thể làm để treo trong nhà bếp, nếu không gian nhà bạn hạn chế thì bạn có thể treo sản phẩm dựa vào tường. Hoặc nếu bạn có em bé, đây hoàn toàn có thể là món đồ chơi vui mắt treo trước nôi của bé. Phiên bản ở đây tôi thực hiện bằng giấy nhưng nếu bạn sáng tạo và khéo tay hơn nữa, bạn có thể làm từ vải, hoặc len, hoặc móc các hình thù ngộ nghĩnh.

1

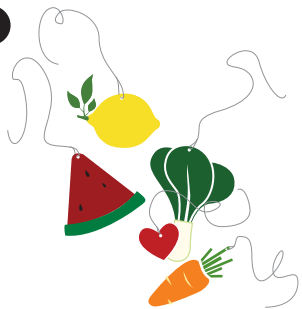


2

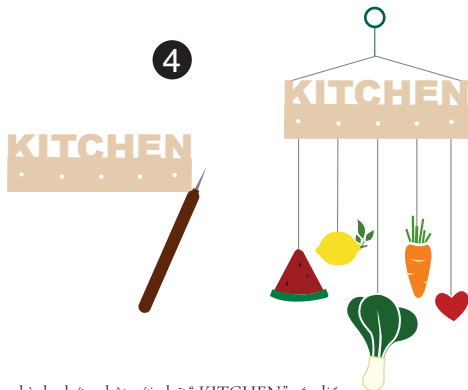


CÁCH LÀM

3



4



- 1 Đo và dùng dao trở hoặc kéo cắt một miếng hình chữ nhật với chữ " KITCHEN" gắn liền
- 2 Sử dụng file ở phần Templates để in ra trên giấy trắng A4 như hình. Sau đó cắt rời từng hình mới in. Hình nào có nhiều phần ghép với nhau thì dùng băng keo 2 mặt dính các phần nhỏ lại với nhau.
- 3 Đục một lỗ nhỏ ở điểm chính giữa gần mép ngoài phía trên của mỗi hình cắt ra ở bước 2. Dùng kim chỉ xuyên qua lỗ nhỏ đó tạo một đoạn dây chỉ đủ dài để treo lên.
- 4 Đục 5 lỗ nhỏ trên khung giấy cứng đã cắt ở bước 1, lần lượt xuyên các hình nhỏ của bước 2 và 3 qua các lỗ nhỏ đó, độ dài điều chỉnh tùy ý với mong muốn. Kéo dài sợi chỉ ở 2 góc khung bia cứng rồi buộc chặt vào một vòng tròn nhỏ để có thể treo lên móc.

KITCHEN



TÚI HAND-MADE

FOOD AND CRAFT



CHUẨN BỊ

Vải linen màu nâu nhạt, hoặc màu be

Kim, chỉ màu trắng, xanh lá, vàng đất

Vải ni màu trắng kem, hoặc nâu nhạt

1 sợi dây da thuộc:

đài 1 mét, rộng 1 cm

1 chiếc nút trang trí tùy ý

Kéo, ghim gài cố định nếp vải

Bút chì, thước kẻ

Máy may



CẢM HỨNG

Có lẽ đa số phụ nữ đều có chung niềm đam mê bất tận dành cho giày và túi xách. Đạo quanh các trung tâm thương mại ngập những chiếc túi xách và đôi giày xinh đẹp cũng là một cách xả stress mà rất nhiều người trong chúng ta áp dụng triệt để. Tôi phát hiện ra là không chỉ đi vòng vòng ngắm đồ mới là cách duy nhất khiến chúng ta cảm thấy thoải mái mà tự tay làm ra chúng cũng là một cách tuyệt diệu giúp đem lại cảm giác vừa tự hào, háo hức và thỏa mãn ở một mức độ nào đó. Giày thì quá khó để làm, túi xách thì không khó như vậy. Có rất nhiều loại túi để chúng ta lựa chọn khi mua thì cũng có ngần ấy kiểu túi để chúng ta lựa chọn để làm. Những ai có khả năng nhiều hơn thì có thể chọn những mẫu túi phức tạp. Riêng tôi mới chấp chững về việc may và nên tôi chọn loại túi khá đơn giản và phổ biến để thực hiện. Cảm giác khi tự mình làm ra một chiếc túi nhỏ xinh, rồi lại tung tăng đeo nó ra ngoài đường thật là vui. Cảm thấy như những nỗ lực của mình đem lại một thành quả nho nhỏ mà niềm vui thì không nhỏ chút nào.



1

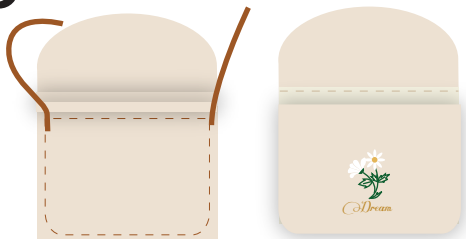


2



CÁCH LÀM

3



4



- 1 Linen là loại vải co rút sau khi giặt nên để đảm bảo sản phẩm không bị biến dạng, bạn phải giặt vải trước khi làm đó. Cắt một miếng vải kích thước 28 x 25 cm, vẽ lại mẫu template lên giữa tấm vải rồi lồng vào khung thêu để thêu.
- 2 Vẽ khung viền như hình minh họa để định hình phom dáng của chiếc túi. Cắt thêm một miếng vải giống vậy. Phần nắp túi được cắt với đường lượn tròn và cũng gồm 2 mảnh giồng hệt nhau. (Kích thước tùy ý bạn mong muốn chiếc túi của mình to hay bé)
- 3 May 2 miếng nắp vải (mặt phải úp vào nhau) sau đó lộn mặt phải ra, may ráp với miếng vải mặt sau thân túi. Sau đó may 2 đầu sợi dây da quai đẹp vào cạnh bên của miếng vải mặt sau. Để che đường may giữa nắp túi và thân sau túi, cắt một miếng ni hình dáng như phom thân túi rồi may đè lên, thao tác này còn giúp thân túi thêm phần cứng cáp, đúng phom. Tiếp theo, ráp mặt thân trước túi với tổ hợp vừa may (mặt phải quay vào nhau).
- 4 Lộn phải túi, sau đó úi cho nắp túi tạo nếp gấp xuống phần thân (bạn có thể may khuy bấm, hoặc nút cài tùy ý). Khâu chiếc nút trang trí lên nắp túi.





GỖI TỰA



CHUẨN BỊ

2 mảnh vải màu sắc tùy ý (có thể là vải cotton hoặc linen)

3 chiếc nút gỗ

Ghim cài cố định nếp vải

Bút chì, thước kẻ

Kim, chỉ trắng (hoặc màu tùy ý miễn sao phù hợp màu vải)

Kéo

Máy may



CẢM HỨNG

Lúc trước khi chưa biết chút kiến thức nào về kỹ thuật may, tôi đã rất ngưỡng mộ những ai có thể làm ra những chiếc áo gối xinh xắn với nhiều thiết kế đa dạng. Giờ khi đã biết một chút ít về may vá, tôi thấy rằng để tạo ra một sản phẩm như vậy không tới nỗi quá khó và ai cũng có thể làm được. Chỉ cần biết may cơ bản và một chút khéo léo là bạn có thể tự tạo ra cho mình một loạt những sản phẩm mà trước đó bạn cứ nghĩ là chỉ có trong showroom nội thất. Sản phẩm tôi giới thiệu ở đây dừng ở mức đơn giản nhưng không kém phần hiệu quả để chứng minh rằng tôi có thể làm được thì ai cũng có thể làm được. Hơn nữa chi phí cho sản phẩm dạng này không cao, hiệu quả thẩm mỹ lại lớn nên đây thực sự là một cách hiệu quả để bạn trang trí lại một góc nhà cửa mà không tốn kém là bao. Bạn có thể thay đổi bao gối theo mùa, theo dịp lễ , tết nhất định trong năm. Ngay lập tức căn nhà của bạn, hay chỉ ít là bộ salon sẽ nhanh chóng tạo được một không khí ấm cúng rất riêng. Bạn có thể mời những người bạn lại nhà quây quần, nhâm nhi tách cà phê hay trà nóng và tự hào khoe về những chiếc gối xinh xắn mà mọi người đang tựa lưng vào là do chính bạn làm ra. Have fun!

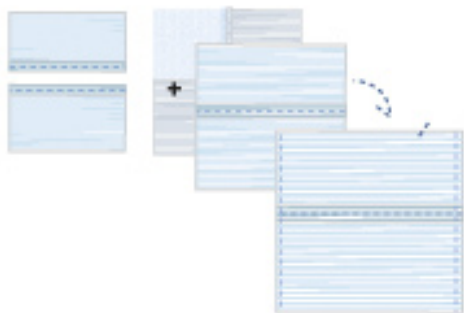
1



2



3

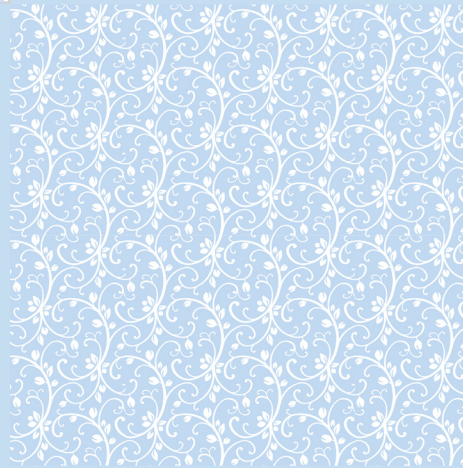
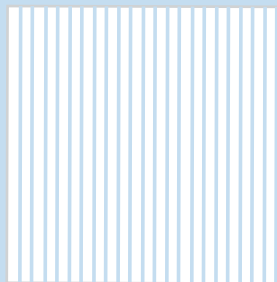


4



CÁCH LÀM

- 1 Cắt 2 mảnh vải hình vuông của màu vải thứ 1 có kích thước 12 x 12 cm (chứa 1 cm cho mỗi bên để may), màu vải thứ 2 cũng cắt 2 miếng hình vuông kích thước giống vậy. Cắt 2 miếng vải hình chữ nhật của 1 trong 2 màu vải sử dụng. Hình chữ nhật thứ nhất có kích thước 12 x 20 cm, hình chữ nhật thứ hai có kích thước 16 x 20 cm.
- 2 Lần lượt may ráp 2 miếng vải hình vuông khác loại với nhau (may mặt trái), sau đó ráp 2 tấm vải vừa may lại sẽ được một tấm vải hình vuông bao gồm 2 ô vải giống nhau nằm chéo nhau.
- 3 May viền mép vải theo chiều dài (20 cm) của 2 miếng vải hình chữ nhật. Mỗi miếng vải chỉ cần may viền 1 mép vì cạnh còn lại sẽ may ráp với tấm vải ở bước 2, sau khi viền mép vải xong, đặt mặt phải của lần lượt 2 tấm vải hình chữ nhật úp vào mặt phải của tấm vải hình vuông may ở bước 2, chạy chỉ theo chiều rộng (12 & 16 cm) cho tới hết miếng vải.
- 4 Lộn phải miếng vải vừa may bạn sẽ được chiếc vỏ gối cần may. Dùng kim chỉ khâu nút trang trí vào mặt trước và sau của chiếc vỏ gối. Vây là đã hoàn tất!



CARD



FOOD AND CRAFT

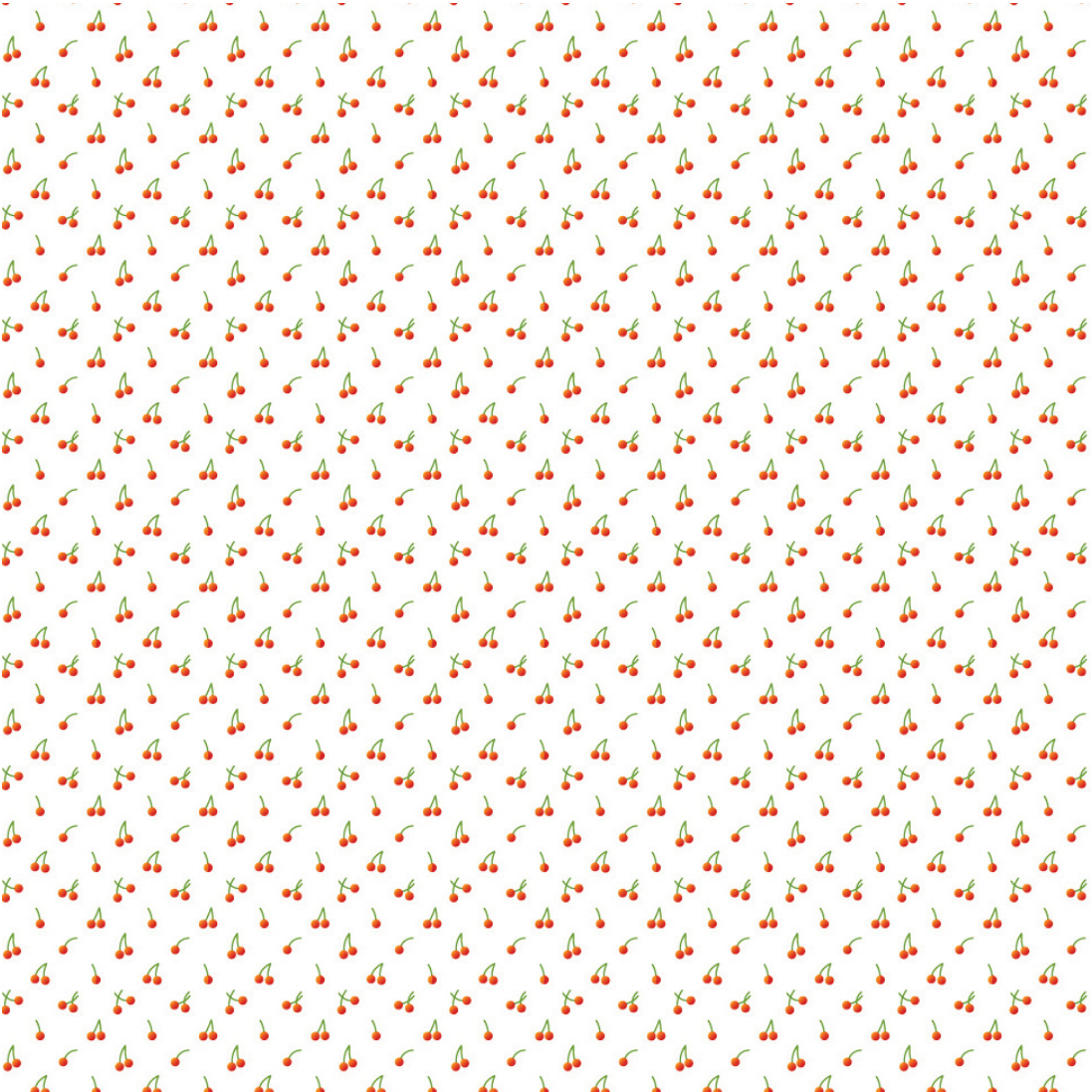

CHUẨN BỊ

- 1 tờ giấy trắng A5 định lượng 220 gsm**
- Một tờ giấy hoa văn màu khổ A5**
- Một tờ giấy màu đỏ, vàng và nâu có kích thước đồng bộ 5 x 5 cm**
- Bút chì, kéo, băng keo 2 mặt hoặc hồ dán**
- Kéo răng cưa**
- Đồ bả lỗ hoa văn (không bắt buộc)**

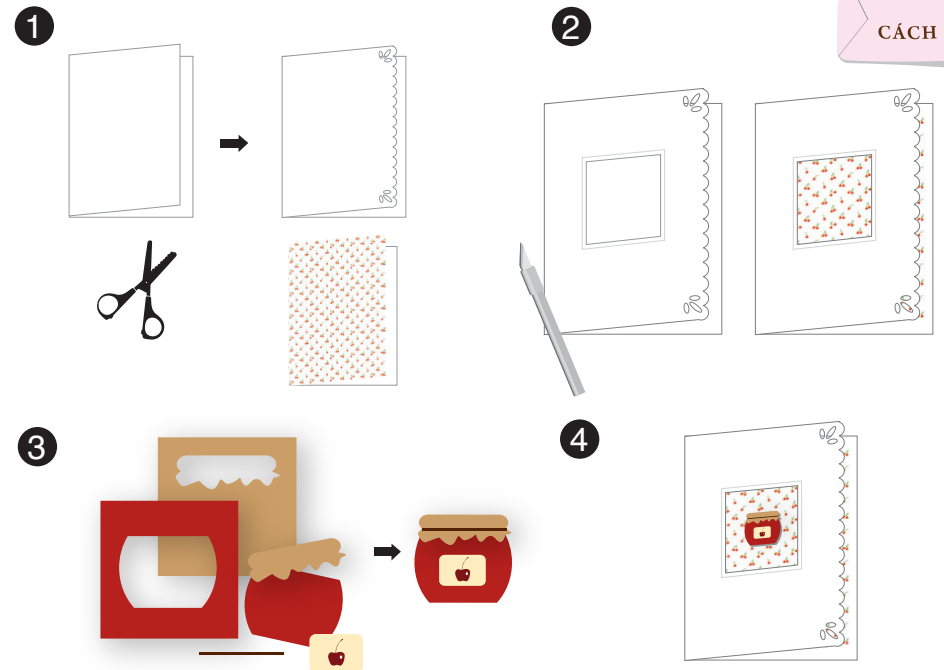

CẢM HỨNG

Đã bao lâu rồi bạn chưa nhận được một tấm thiệp viết tay? Lần gần đây nhất bạn gửi tặng người khác một tấm thiệp là lúc nào? Cảm giác nhận được những lời chúc mừng hoặc chia sẻ được viết tay thật thật ấm áp mà có lẽ nhiều người trong chúng ta tạm lãng quên. Việc tự mình tạo ra một tấm thiệp cho bất kỳ dịp nào thực ra rất đơn giản. Điều này phụ thuộc hoàn toàn vào độ khéo léo và ý tưởng của bạn. Có một điều thú vị là cho dù tấm thiệp được làm đơn giản thế nào thì miễn sao bạn thực hiện với độ chín chu cẩn thận nhất định, tấm thiệp đó vẫn toát lên vẻ dễ thương và xinh xắn. Tấm thiệp tôi làm trong đó án này cũng rất đơn giản, tôi chọn hình ảnh lọ mứt nhỏ nhỏ làm điểm nhấn duy nhất. Tấm thiệp này đặc biệt phù hợp để tặng người nào đó có sở thích bếp núc hoặc ăn uống, hoặc đơn giản người đó có sở thích với những vật bé nhỏ được làm bằng tay. Chỉ cần bạn có thành ý thì người nhận sẽ nhận ra ngay thôi.





CÁCH LÀM



- 1 Gấp đôi tờ giấy trắng A5, dùng kéo răng cưa cắt 1 đường dọc cạnh ngoài của mặt trước thiệp, sau đó dùng đó bấm hoa văn trang trí 2 góc trên và dưới bên tay phải mặt trước thiệp. Tiếp theo, cắt tờ giấy màu in hoa văn nhỏ hơn một chút so với tờ giấy trắng vừa gấp đôi ở trên.
- 2 Dùng dao cắt tạo một hình vuông kích thước 5 x 5 cm ở mặt trước tám thiệp, căn cho hình vuông ở giữa. Bạn có thể tạo một chút hiệu ứng bằng cách miết nổi phần cạnh xung quanh của hình vuông rỗng vừa cắt, hiệu quả sẽ rất đẹp mắt tuy đơn giản. Tuy nhiên bước này là tùy thuộc ở bạn vì bạn cần có dụng cụ để miết và khung rỗng. Sau đó dán tờ giấy in hoa văn vào bên trong tờ giấy trắng. Bạn nhớ căn giữa cho đều. Mặt trong tờ giấy in hoa văn được để trống để bạn viết lời nhân tới người nhận.
- 3 Để làm hình lọ mứt bạn cần vẽ lần lượt các hình thành phần (thân lọ mứt, nắp đậy, dây thắt, nhãn) rồi sau đó cắt ra và dán lại với nhau. Bạn có thể tạo ra bất kỳ họa tiết trang trí nào mà bạn yêu thích, đây chỉ là một ví dụ để bạn tham khảo.
- 4 Sau khi đã dán xong hình trang trí, bạn dùng băng keo xốp (loại băng keo 2 mặt có độ dày được tạo bởi miếng xốp mỏng) để dán dính chi tiết lọ mứt trang trí vào chính giữa mặt trước tờ giấy in hoa văn. Hình trang trí này sẽ nằm ở giữa khung hình vuông rỗng. Và thế là bạn đã có được một tấm thiệp xinh xắn!

ỐNG DỰNG BÚT



FOOD AND CRAFT



CHUẨN BỊ

Một tấm vải aida (chuyên dùng để thêu chữ thập) **kích thước phụ thuộc vào kích thước của chiếc ống cắm bút**
Kim, chỉ màu thêu
Kéo

Miếng dán dính có thể gỡ ra được (loại khi gỡ ra có tiếng kêu rất giòn)



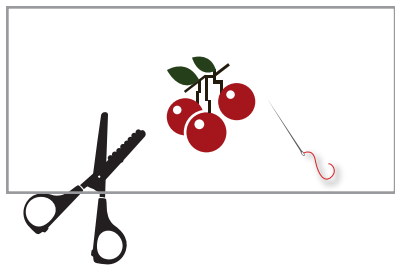
CẢM HỨNG

Một cách đơn giản và phổ biến để làm mới một đồ vật cũ là tạo ra một "lớp vỏ" mới cho đồ vật ấy. Đó án dưới đây sẽ hướng dẫn bạn cách dễ dàng để bọc lại ống cắm bút. Dĩ nhiên bạn có thể để sự sáng tạo của mình bay xa với việc bọc lại bất kỳ vật gì bạn muốn, có thể đó là hộp đựng chậu cây xinh xắn bên cửa sổ, sọt để ống giấy, bút chì, sách, vở v.v... Thêu chữ thập không còn xa lạ với nhiều người trong chúng ta và cũng là cách làm không phức tạp mà lại đem đến kết quả vượt qua sự mong đợi. Bên cạnh việc thêu hoa văn trang trí bạn có thể đơn giản bọc lại ống đựng bút của mình bằng một miếng vải xinh xắn. Có rất nhiều cách để bạn làm mới một vật dụng đã cũ mà không phải vứt bỏ đi :)
Have fun covering things up!



FOOD AND CRAFT

1

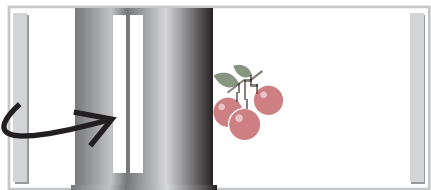


2

CÁCH LÀM



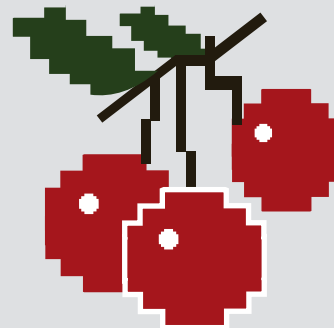
3



4



1. Cắt một miếng vải aida có kích thước bằng kích thước ống cầm bút. Sau đó xác định tâm của miếng vải, thêu họa tiết ở vị trí giữa miếng vải vừa cắt.
2. Sau khi thêu xong, cắt miếng dính rồi dán vào 2 đầu theo chiều dọc của miếng vải. Miếng dính bao gồm 2 phần, Một phần có bề mặt thô nhám, phần còn lại có bề mặt mịn hơn để dính vào phần thô nhám kia. Bạn có thể chọn để dán phần nào bạn muốn vào miếng vải cũng được. Riêng tôi chọn phần có bề mặt mịn để dán lên miếng vải.
3. Tiếp theo, cắt 2 miếng dính có bề mặt ngược lại miếng dính đã dán vào vải aida để dán theo chiều dọc của ống cầm bút. Hai miếng dán nằm gần sát nhau.
4. Sau đó, bạn dán từ từ miếng vải đã thêu chữ thập vào ống cầm bút. Và bạn đã hoàn thành. Một lưu ý nhỏ là bạn có thể dán bằng bất kỳ loại keo nào bạn muốn, tuy nhiên phương án dán bằng miếng dính cho phép bạn có thể thay đổi lớp bọc bên ngoài mà không làm hư miếng vải. Nếu ống cầm bút của bạn được làm từ chất liệu như kim loại hay gỗ, bạn cũng có thể cắt miếng vải ngắn hơn chút xíu so với ống cầm bút vì như vậy sẽ để lộ ra một phần ống cầm bút cho sinh động.



HỘP Đựng THIỆP



FOOD AND CRAFT



CHUẨN BỊ

Giấy cứng, loại làm mô hình, khổ A2
Giấy màu (tùy thích) loại bình thường,
khổ A2

Dây có bản rộng khoảng 1 đến 1.5 cm (
hoặc ruy băng)

Miếng dán dính có thể gỡ ra được (loại
khi gỡ ra có tiếng kêu rất giòn)

Hình trái tim trang trí (hoặc hình bất kỳ
tùy sở thích của bạn)

Kéo, hồ dán, băng keo 2 mặt

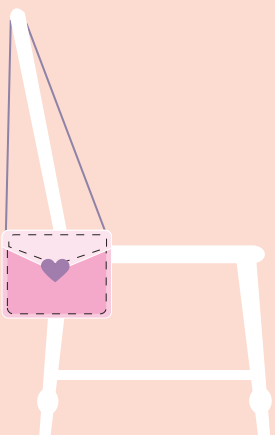


CẢM HỨNG

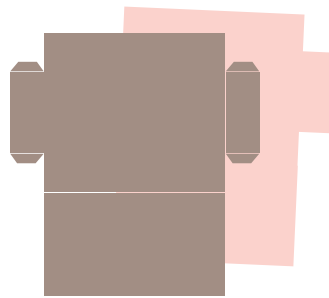
Với những người có sở thích sưu tầm các loại thiệp như tôi thì sự "duy mỹ" có phần cực đoan đôi khi làm chúng ta muốn ngay cả đèn chiếc hộp để những tấm thiệp đó cũng phải ưa nhìn. Chiếc hộp càng cân phải đẹp hơn nếu chứa đựng trong nó là những tấm thiệp được người khác trao tặng với những lời nhắn yêu thương. Tuy giờ đây ngày càng ít sự trao và nhận những tấm thiệp nhưng ít nhất thì những gì chúng ta đã nhận được cũng nên được cất giữ cẩn thận vì chúng là những kỷ niệm đáng nhớ về những khoảng thời gian đã qua.

Chiếc hộp này có thể được sử dụng để cất giữ bất kỳ vật dụng nào mà bạn muốn, đó có thể là thiệp nhưng cũng có thể là... các hóa đơn đã thanh toán, những mẫu giấy ghi chép vụn, bút màu...Bạn có thể thêm vào danh sách trên những gì bạn thích :)

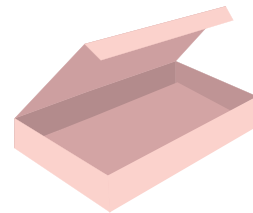
FOOD AND CRAFT



1

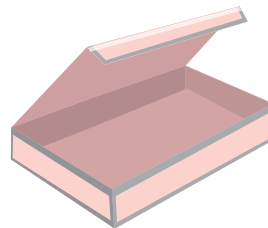


2

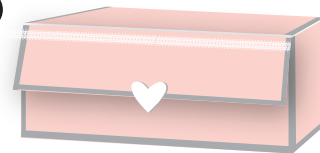


CÁCH LÀM

3



4



- 1 Cắt tờ giấy bìa cứng theo hình, kích thước của hộp tùy thuộc mong muốn của bạn nhưng tối thiểu nên là 12 x 22 cm. Sau khi cắt dùng dao khía nhẹ ở những chỗ cần gấp lại, như vậy sẽ dễ gấp nếp hơn mà không bị rách giấy. Tiếp theo, cắt tờ giấy màu theo kích thước tờ bìa cứng để bọc chiếc hộp lại.
- 2 Lăn lượt dán cẩn thận tờ giấy màu bao bên ngoài tờ bìa cứng. Bạn có thể dùng băng keo 2 mặt, keo sữa hoặc xịt keo dán giấy. Sau khi đã dán xong gấp chiếc hộp lại theo những nếp gấp đã tạo sẵn lúc trước, dán cố định các mẫu nối để tạo hình chiếc hộp.
- 3 Tiếp theo, dùng dây có bản lớn dán vào mép của chiếc hộp. Dán dải ruy băng vào phần nắp hộp. Ngoài ra bạn có thể trang trí thêm chi tiết tùy theo sự sáng tạo của riêng bạn.
- 4 Dán cố định 2 miếng dính (để cho chắc bạn có thể dính phần mặt sau của miếng dán vào hộp bằng súng bắn keo. Mặt nhám của miếng dán sẽ được dán vào thân hộp, đánh dấu vị trí tương ứng trên mặt trong của nắp hộp và dán miếng dính có bề mặt mịn. Cuối cùng, bạn có thể trang trí ở vị trí đóng mở hộp bằng một hình trái tim xinh xắn.



Xin chân thành cảm ơn các bạn đã theo dõi **Food and Craft**. Thân chúc các bạn luôn có thật nhiều cảm hứng để chăm sóc & tô điểm cho cuộc sống gia đình.

Linh Trang & Thiên Hương.

