

Cá Hấp Xì Dầu

Bích Thuận

Lời Mở Đầu:

Hơn 50 năm trước đây, tôi là một nữ học sinh trong 1 gia đình trung lưu, cấp sách đến trường và đâu biết nấu nướng gì. Sau đó, lập gia đình và có người giúp việc nên không có dịp học hỏi nấu nướng. Sang Mỹ năm 75, tôi phải tập nấu nướng. Bây giờ, thứ gì cũng có thể mua ở chợ Việt Nam. Thời gian đầu, phải tự học làm đủ thứ, từ cách làm đậu hũ, làm giá sống, làm giò chả, gói và nấu bánh chưng vv.. Nhưng thời gian đó, khó mà kiếm sách, sách cũng dấu nghề hay không chỉ cận kề hay không có video chỉ cách làm thực sự đúng. Cách đây vài tháng, nhờ có iPad mà tôi đã khám phá ra những video chỉ cách làm thật đúng và thật chính xác. Mỗi ngày tôi học thêm nhiều món ngon. Sau đây tôi giới thiệu món Cá Hấp Xì Dầu, món mà ông xã tôi khen ngon hơn ở tiệm. Chúng tôi dùng cá catfish fillet thay cho cá điêu hồng, onsale mua rẻ và cá mua ở tiệm Mỹ không xương và bớt tanh hơn. Một bữa tốn hết dưới \$10 USD kể cả đồ gia vị thay vì mua ở tiệm khoảng \$35 USD. Bác sĩ khuyên nên ăn cá tốt hơn gà (2 chân) và ăn gà tốt hơn heo và bò (4 chân). Muốn xem những video, tôi nghĩ các bạn nên mua 1 iPad 10 inch khoảng \$400 USD và kiếm video cô Xuân Hồng, chủ nhà hàng Việt ở San Jose, CA làm Cà Ri Gà và sau đó bạn sẽ có rất nhiều videos khác do nhiều người chỉ dẫn:

<https://youtu.be/AgjXaRKRyOM>

Nguyên liệu làm cá hấp xì dầu:

- 1- Cá điêu hồng: 1kg (nếu thích, bạn có thể dùng cá chép để thay thế cũng được)
- 2- Hành tây: 1 củ
- 3- Gừng: 1 củ
- 4- Hành tím, hành lá, ngò, tỏi, ớt, tiêu xay.
- 5- Xì dầu (nước tương), dầu hào, hạt nêm, muối, đường.

Giai đoạn 1: Làm sạch cá

Cá điêu hồng làm sạch (bạn nhớ cắt bỏ 2 mang cá, cạo sạch vảy, rạch bụng lấy hết ruột ra, tránh làm vỡ mật để cá không bị đắng). Sau đó, rửa thật sạch với nước muối pha loãng sao cho hết nhớt, rồi rửa lại với nước, để ráo. Lấy khăn giấy thấm đều nước ở hai bên thân cá, đồng thời kiểm soát xem đã cạo sạch vảy cá hoàn toàn chưa. Khía thêm 2 hoặc 3 đường ngang thân cá để cá có thể ngấm gia vị khi ướp.

Để cách làm cá hấp xì dầu được ngon và đậm đà hơn, bạn để nguyên con cá nhé, nhớ đừng cắt cá thành các khúc rời. Vì làm như vậy khi hấp thịt cá sẽ bị bở, khi ăn sẽ mất ngon.

Giai đoạn 2: Ướp cá

Hành tím và tỏi bóc vỏ, rửa sạch, đập dập và xắt nhỏ. Để riêng từng loại.

Ướp 1 muỗng cafe hạt nêm, 1/2 muỗng canh đường, 1 muỗng canh xì dầu, 1 muỗng canh hành tím băm nhỏ vào cá, trộn đều để cho cá ngấm gia vị trong khoảng 1 giờ là đủ. Thêm hay bớt gia vị tùy theo ý thích của mỗi người.

Gừng cạo sạch vỏ, rửa sạch, xắt thành sợi mỏng.

Giai đoạn 3: Hấp cá

Lấy một cái đĩa sâu lòng rồi đặt cá vào, rưới đều nước ướp cá lên bề mặt, cho thêm 1 muỗng canh dầu hào phủ đều suốt thân cá. Sau đó, cho hành tây, hành lá và gừng lên trên bề mặt trên cùng. Đem tất cả bỏ vào nồi hoặc chảo hấp.

Thời gian hấp cá khoảng 25 – 30 phút là được. Muốn biết xem cá chín kỹ chưa, bạn lấy cây tăm đâm xuyên lên mình cá, nếu thấy thịt cá không bị dính và nước cá không còn màu đỏ là cá đã chín, có thể dùng được.



Giai đoạn chót:

Rưới dầu phi với hành tỏi lên cá:

Bật bếp, chờ cho chảo nóng thì cho 2 muỗng canh dầu ăn vào tráng đều. Khi dầu sôi sủi tăm thì cho tỏi và hành tím đã băm nhỏ vào phi cho thơm. Nêm thêm 1 chút xíu hạt nêm và 1 chút xíu muối, đảo đều và tắt bếp.

Lấy đĩa cá hấp ra, rưới đều phần dầu và hành tỏi đã phi thơm lên mình cá. Làm như vậy sẽ giúp cá có màu bóng, đẹp, đồng thời lại làm cho món ăn có thêm mùi thơm của hành tỏi phi, giúp kích thích thị giác cũng như khứu giác một cách toàn diện.

Cuối cùng, rắc thêm 1 chút xíu hạt tiêu xay nữa là xong. Món cá hấp xì dầu chỉ ngon khi dùng nóng. Tuy nhiên, nhiều khi ăn vài bữa, chúng tôi vẫn thấy ngon. Món cá hấp xì dầu có thể dùng với cơm hoặc để cho lạ miệng hơn thì bạn có thể dùng chung với bún cuốn cùng bánh tráng cũng rất vừa miệng.



Món Tráng Miệng:



Sau đây, tôi xin trình bày món tráng miệng bánh rán nhân khoai môn. Thay vì làm nhân bằng đậu xanh, các bạn mua khoai môn về rửa sạch và hấp. Sau đó xay nhuyễn và viên tròn để làm nhân. Các bạn làm vỏ như làm bánh rán. Ăn món này với trà nóng thì tuyệt.

(Xin xem chi tiết trong LTAHCC số tới)