

CÁCH THỰC HIỆN :

Giai đoạn I : Sửa soạn

Vịt làm sạch, chắt ra từng miếng to cạnh độ 4cm

Hành tỏi xắt mỏng băm nhỏ,

Ướp hành tỏi + 1 chút muối + 1 muỗng cà phê bột ngọt vào vịt, để vịt một giờ cho vịt thấm gia vị.

Bắc chảo mỡ nóng, khử hành cho thơm, cho vịt vào từng miếng rồi chiên cho hơi vàng, vớt ra để ráo mỡ.

Lấy 1 trái cam, gọt lấy vỏ, xắt nhỏ như cọng bún tấu, cho vào 1 chén nước lạnh độ 10 phút, vớt ra rửa sạch, song cho vỏ cam này vào nước nóng, luộc độ 10 phút cho hết chất đắng, vớt vỏ cam ra để ráo nước song cho vỏ cam vào nồi xào với 1 muỗng cà phê đầy đường cát, xào đến khi nào thấy vỏ cam khô thì nhắc xuống.

Giai đoạn 2 : Cách nấu,

Cho vịt đã chiên vào nồi, kê cho vỏ cam thái chỉ vào, chề 2 muỗng súp rượu rhum, cho rượu rút vào vịt, vắt nước cốt 3 trái cam cho vào luôn cho thêm nước lèo cho ngập vịt, để lửa riu riu cho vịt mềm. Nêm muối + tiêu + bột ngọt + đường, nêm vừa ăn là được (nêm hơi ngọt ngọt như cam).

Trước khi bắc xuống khuấy 1 muỗng bột mì với 1/3 chén nước đổ vào. Thấy nước sền sệt và bột chín, nhắc xuống.

Giai đoạn 3 : Trình bày,

Trái cam còn lại cắt khía sọc (có cam màu vàng càng đẹp) xắt ra từng khoanh mỏng, bỏ hạt.

Cho vịt vào giữa đĩa hình bầu dục, xung quanh đĩa sắp cam đã thái mỏng. Trên vịt rắc thêm tiêu + ngò cho thơm.

X

X X

Cắm Hoa Thành Hình Chữ L

Vào khay chữ nhật.

Dùng 3 thứ hoa khác màu. Cành hoa đứng theo chiều cao, dùng hoa cúc nhỏ hay hoa hồng nhỏ, ... màu trắng hay vàng...

Cành hoa nằm theo chiều dài khay dùng hoa vạn thọ hay hoa mẫu đơn ... màu cam hay hồng ...

3 hay 4 hoa nở to ở điểm O, dùng hoa hồng hay hoa thược dược ... màu điều hay màu vàng thẫm ...

Dùng 2 cành lá xanh thẫm để đứng và nằm theo hình vẽ.

Cắm vài lá rặng cửa hay lá rong về phía tay trái các hoa to ở điểm O.

Ngồi làm việc có hoa thơm tươi sẽ được thoải mái.

TUYẾT HÀ

