

các sinh hoạt của AHCC). AH Diệp trong vài tháng tới đây sẽ đệ trình 1 luận án tiến sĩ (Ph. D) về Hydraulic, dĩ nhiên là sẽ nhận lãnh hạng Tối Danh Dự như AH Trần Minh Đức đã đệ trình một luận án về Hydraulic cách đây vài năm, cố nhiên là đã có (và sẽ có) nhiều thành công khác nữa của các AH, nhưng vì khiếm tốn nên chưa muốn công bố, tuy nhiên người viết sẽ từ từ công bố hết, mà không cần xin phép các AH đương sự (không biết như vậy có vi phạm luật báo chí Bắc Mỹ, và đời tư của các AH hay không?). Chương trình đã phong phú mà thực đơn lại vô cùng hấp dẫn; xin kể qua vài món tiêu biểu: 1. Súp đồ biển, bong bóng cá, tôm cua, 2. Tôm càng xào cải làn, 3. Tôm hùm xào gừng kiểu Bắc Kinh, 4. Cá Doré hấp kiểu Nam Kinh, 5. Gà chiên giòn Triều Châu, 6. Mực xào légumes thập cẩm, 7. Jambon Salade chánh hiệu Paris, 8. Đồ biển bát bửu nấu trong thổ nồi đất, 9. Cơm chiên Dương Châu, 10. Tráng miệng Cam Sành Sunkist, 11. Chè khoai môn lá dứa, táo tàu, bạch quả.

Nhân dịp này AH Phạm hữu Vinh cũng không quên phần yểm trợ LT AHCC (\$160.00) AH Vinh sẽ trực tiếp gửi tới AH Lê Khắc Thí.

Phiên họp, dạ tiệc chấm dứt lúc 22h trong sự luyến tiếc của các AHCC, sau khi trao đổi những lời chúc chân thành, hẹn tái ngộ một ngày rất gần đây, mọi người ra về trong hân hoan thơ thới!

AHCC BOSTON

CAO MINH LÝ

Ái hữu Nguyễn Đức Súly vừa bắt được job thơn nơi miền nắng ấm Cali và sẽ move vào hạ tuần tháng năm 1991. Ái hữu Tuấn bèn tổ chức một cuộc họp mặt loại "bỏ túi" nhưng cũng đông đủ "văn võ bá quan" (có cả nội tướng nữa). Sau vài lời tâm tình ái hữu Tuấn cho biết buổi họp Hè năm nay được tổ chức vào hạ tuần tháng 7 năm 1991 tại Boston và có mời quý Ái hữu bên Canada sang tham dự, điểm đặc biệt năm nay là Ái hữu Sến sẽ hướng dẫn phái đoàn xem tàu ngầm Nautilus tại Connecticut; ngoài ra sẽ có chương trình đi thăm những nơi nổi tiếng của xứ Boston.

Gia Chánh

Bánh Đúc

BÉ TY

1. VẬT LIỆU:

- 1 gói bột tẻ tinh khiết.
- 7 1/2 bát ăn cơm nước sôi trong.
- 1/3 muỗng cà phê muối.
- 1/4 muỗng cà phê hàn the.
- 3 muỗng cà phê đầy vôi trắng.
- 3 muỗng canh dầu ăn.

2. CÁCH LÀM:

- Bỏ 3 muỗng vôi và 9 bát nước lạnh vào nồi đánh thật kỹ cho vôi tan.
- Chờ cho vôi lóng xuống, gạn lấy 7 1/2 bát nước vôi trong.
- Đổ bột gạo, hàn the và

dầu ăn vào nồi rồi đổ từ từ nước vôi vào quậy cho tất cả tan đều.

— Bắc nồi lên bếp, vặn lò độ high, tay luôn luôn quậy bột để đừng bén nồi.

— Khi nào thấy bột đặc lại, vặn lò xuống độ low, đậy nắp nồi lại, cứ 5 phút lại mở nắp quậy tròn bột. Độ nửa giờ sau bột chảy lỏng ra cứ tiếp tục như trên.

— Kể từ khi bắc nồi lên bếp độ một giờ là được. Đổ bánh đúc ra đĩa, 10 phút sau bánh sẽ đặc lại.

— Nếu muốn bỏ thêm đậu phộng, thì ngâm nước hôm trước, luộc chín và bỏ vào nồi từ lúc bắt đầu nấu bánh đúc.

3. CÁCH ĂN:

— Bánh đúc có thể ăn với tương Cự Đà và đậu chiên hoặc thay bún ăn với riêu cua.