

PHẦN 1. CHÈ ĐẬU ĐEN.....	2
PHẦN 2. CHÈ ĐẬU XANH ĐÁNH.....	3
PHẦN 3. CHÈ SEN LONG NHÃN.....	4
PHẦN 4. CÁC LOẠI TOPPING.....	6
4.1. Thạch sương sáo.....	6
4.2. Trân châu.....	6

PHẦN 1. CHÈ ĐẬU ĐEN

Nguyên liệu

200 gram đậu đen

120 gram đường vàng (tăng/giảm tùy khẩu vị)

1 nhúm nhỏ muối

1,2-1,5 lít nước lọc

* Lưu ý về nguyên liệu

- Đậu đen nên dùng loại đậu xanh lòng. Chọn hạt còn mới, đậu to, mẩy để đậu nhanh nhừ và bỏ ngon hơn.
- Đường vàng có thể thay bằng đường trắng, đường phèn. Không nên sử dụng các loại đường đậm mùi như đường nâu, đường thốt nốt,...
- Lượng đường có thể thay đổi tùy khẩu vị.

Cách làm

1. Sơ chế đậu:
 - Đậu đen rửa sạch, đổ nước ngập mặt đậu khoảng 1 đốt ngón tay, đun lửa to – vừa tới khi nước sôi hạ lửa nhỏ hơn và đun đậu trong khoảng 5 - 10 phút.
 - Chắt bỏ phần nước đun đậu giúp đậu không bị chất.
2. Cho đậu đen và 1,2 – 1,5 lít nước, muối, vào ninh ở lửa vừa tới khi đậu mềm nhừ, đậu căng tròn nhưng còn nguyên hạt. Thời gian ninh từ 45 phút – 1 giờ (tùy vào loại đậu).
- * Lưu ý: Không cho đường vào ngay từ đầu, đậu sẽ bị sượng và không chín mềm được.
3. Lọc đậu đen và nước riêng, xào đậu đen cùng với đường vàng trên lửa thấp nhất trong khoảng 10 phút để đường ngấm vào đậu.
4. Đổ phần nước đậu đen vào đun tới khi sôi thì tắt bếp, nêm thử để bổ sung đường hoặc nước nếu cần. Để đậu nguội hoàn toàn ở nhiệt độ phòng.
5. Bảo quản: Để chè trong ngăn mát tủ lạnh, sử dụng trong 2-3 ngày. Ăn kèm với đá, dừa tươi nạo sợi, thạch đen và trân châu.

PHẦN 2. CHÈ ĐẬU XANH ĐÁNH

Nguyên liệu

120 gram đậu xanh đã xát vỏ

500 gram nước lọc

1 nhúm muối nhỏ

80 gram đường vàng (tăng/giảm tùy khẩu vị)

*** Lưu ý về nguyên liệu**

- Đậu xanh nên chọn hạt to, mẩy, chọn loại đậu mộc còn nguyên phần chưa qua nhuộm màu.
- Dùng đường vàng, đường trắng hoặc đường phèn. Không dùng các loại đường có mùi nặng như đường thốt nốt.
- Lượng đường thay đổi tùy khẩu vị.

Cách làm

1. Đậu rửa sạch, ngâm trong nước ấm khoảng 2 – 3 giờ tới khi nở căng.

Lưu ý: Với thời tiết mùa hè nóng, không nên ngâm đậu lâu tránh làm đậu bị chua, nếu muốn ngâm qua đêm có thể ngâm đậu trong ngăn mát tủ lạnh.

2. Cho đậu xanh, nước, muối vào đun tới khi nước sôi thì hạ lửa vừa. Không đậy nắp nồi, đun tới khi đậu mềm nhừ (thời gian khoảng 20-25 phút)

*** Lưu ý**

- Trong quá trình đun nên hớt bọt nếu có.
 - Khoảng 5 phút nên đảo đậu một lần tránh đậu bị sát dưới đáy nồi và bị cháy. Nếu bị cạn nước thì thêm nước nóng đun tới khi đậu mềm nhừ.
 - Không cho đường vào từ đầu vì đậu sẽ bị cứng sượng.
3. Sau khi đậu xanh mềm, thêm đường vàng vào đảo đều. Đun thêm khoảng 5 phút để đậu ngấm đường.

4. Dùng phới đánh mạnh tay cho đậu nhuyễn mịn tương đối. Nếu muốn ăn chè nhuyễn hẳn, có thể dùng máy để xay đậu. Nếu muốn chè đặc hơn, có thể đun lâu hơn để hơi nước bay bớt và ngược lại, thêm nước nếu chè bị đặc.

5. Để nguội hoàn toàn ở nhiệt độ phòng, sau khi nguội chè sẽ đặc hơn.

6. Bảo quản: Để chè trong ngăn mát tủ lạnh, sử dụng trong 1-2 ngày. Ăn kèm với đá bào, dừa tươi nạo sợi, thạch đen và trân châu.

PHẦN 3. CHÈ SEN LONG NHÃN

Công thức

100 gram hạt sen khô (hoặc 200 gram hạt sen tươi)

80 gram đường trắng (tăng/giảm tùy khẩu vị)

700 gram nước lọc

300 gram nhãn tươi tách hạt

2-3 lá nếp (lá dứa)

*** Lưu ý về nguyên liệu**

- Nên dùng sen Huế loại ngon.
- Có thể thay thế đường trắng bằng đường phèn. Không nên dùng các loại đường có màu như đường vàng/ đường nâu tránh làm nước chè bị ngả màu.

Cách làm

1. Luộc hạt sen:

- Với hạt sen khô: Rửa sạch hạt sen. Đun sôi nước mới cho hạt sen vào đun. **KHÔNG** ngâm hạt sen hoặc luộc hạt sen với nước lạnh, tránh làm hạt sen bị sượng. Đun khoảng 45 – 60 phút tới khi hạt sen chín mềm.
- Với sen tươi: Đun sôi nước, cho hạt sen vào đun khoảng 20 – 30 phút tới khi hạt sen chín bở.

2. Sau khi sen chín, lọc nước và hạt sen riêng. Xào hạt sen với đường khoảng 10 phút để hạt sen ngấm đường.

3. Lọc hạt sen qua rây, cho phần nước đường thừa vào chung với nước luộc hạt sen. Sau này sẽ dùng luôn nước này để nấu chè.

4. Hạt sen để nguội, lồng hạt sen vào trong quả nhãn.

5. Nấu chè:

- Cho nước luộc sen, lá nếp tươi và hạt sen vào nồi.
- Đun lửa to cho nước sôi rồi hạ lửa vừa, đun khoảng 3 phút cho nước chè thơm.
- Tắt bếp, vớt riêng nhãn ra ngoài, đợi nước chè nguội rồi mới cho nhãn vào lại nồi (không ngâm nhãn trong nước chè nóng tránh làm nhãn bị nhũn).

* Lưu ý: Nếu muốn nước chè trong, bạn có thể nấu riêng 1 nồi nước đường (không dùng nước luộc sen) để nấu chè.

7. Bảo quản: Cho chè vào ngăn mát tủ lạnh, dùng trong 2-3 ngày.

PHẦN 4. CÁC LOẠI TOPPING

4.1. Thạch sương sáo

Công thức

50 gram bột sương sáo (tự mình hay dùng loại của Thuận Phát)

15 gram bột năng

40 gram đường

900 gram nước lọc

Cách làm

1. Trộn đều bột sương sáo, bột năng, nước, để hỗn hợp nghỉ trong 30 phút cho bột sương sáo nở mềm.

2. Thêm đường, khuấy hỗn hợp trên lửa nhỏ tới khi chè đặc lại và sánh mịn. Lưu ý khi nấu chè bạn xem kỹ tại video nhé.

3. Nhanh tay đổ hỗn hợp vào khuôn/ hộp, để nguội hoàn toàn ở nhiệt độ phòng sau đó để thạch vào ngăn mát khoảng 2 – 3 giờ cho thạch mát lạnh.

4. Bảo quản thạch trong ngăn mát tủ lạnh, sử dụng trong 4 – 5 ngày. Cắt thạch ngay trước khi ăn.

4.2. Trân châu

Nguyên liệu

100 gram bột năng (tapioca starch)
20 gram đường
1/8 thìa cà phê muối
60 gram nước sôi già (nước vừa mới đun sôi xong)
20 gram đường (trộn cùng trân châu sau khi nấu xong)
Cùi dừa cắt nhỏ làm nhân (không bắt buộc)

Cách làm

1. Trộn đều bột năng, đường và muối. Đổ từ từ nước sôi vào và dùng phới trộn đều cho hỗn hợp hòa quyện tương đối.
2. Khi bột đã nguội bớt, dùng tay nhào bột thành 1 hỗn hợp dẻo mềm, không dính tay, mặt bột mịn tương đối. Lưu ý khi nhồi bột bạn xem kỹ tại video bài giảng nhé.
3. Tạo hình theo hướng dẫn trong video, bạn có thể làm trân châu thường hoặc trân châu nhân dừa. Trân châu tạo hình xong xong nếu chưa dùng ngay có thể cho vào túi kín, trữ đông và dùng trong khoảng 2 tháng, khi dùng chỉ cần luộc luôn không cần rã đông.
4. Luộc trân châu:
 - Cho nước vào nồi, lượng nước gấp 4 lần trân châu.
 - Đun sôi nước rồi thả trân châu vào, hạ lửa vừa, nấu trân châu trong khoảng 15 phút, cách 5 phút nên đảo 1 lần để trân châu không bị dính vào nhau.

*** Lưu ý:** nếu dùng trân châu mua sẵn, cần đọc kỹ hướng dẫn sử dụng và luộc theo thời gian ghi trên bao bì vì mỗi loại trân châu sẽ có thời gian luộc khác nhau.
5. Tắt bếp, đập nắp và ủ trân châu thêm 15 phút.

6. Trân châu ủ xong thì rửa lại bằng nước sạch tới khi hết phần bột nhót.
7. Trộn trân châu với đường, để nghỉ khoảng 20 phút cho trân châu ngấm đường.
8. Bảo quản: Trân châu để nhiệt độ phòng, dùng trong ngày. Không để vào tủ lạnh tránh làm trân châu bị cứng.