



HỘI ĐẦU BẾP ĐỒNG NAI

Trực thuộc Hiệp hội Du lịch Đồng Nai

HỘI ĐẦU BẾP ĐỒNG NAI TRÂN TRỌNG GIỚI THIỆU

106 Món Ngon Đồng Nai

Nguyên Liệu Từ Đất Lành

Tập 1 · Ấn bản 2026 · 8 chương · 268 trang
Công trình tập thể của các đầu bếp hội viên

✦ **LỄ CÔNG BỐ SÁCH · 28 · 08 · 2026**

Ngày Hội Đầu Bếp Đồng Nai 2026 · Khu Du lịch Bửu Long



“

*106 món ngon — 106 câu chuyện —
Một tình yêu dành cho Đồng Nai.*

NGHỆ NHÂN NGUYỄN VĂN THỊNH · CHỦ TỊCH HỘI ĐẦU BẾP ĐỒNG NAI

ẨM PHẨM CỦA HỘI

Một cuốn sách bếp, không phải cuốn sách ảnh



BÌA TRƯỚC



BÌA SAU

Mỗi món có **câu chuyện của vùng đất** và **công thức định lượng đến từng gram** — chuẩn *standardized recipe* của bếp công nghiệp, để bất kỳ căn bếp nào cũng nấu lại được trọn vẹn.

KHỔ SÁCH

21 × 21 cm · 268 trang

NỘI DUNG

106 món · 8 chương

CHUẨN CÔNG THỨC

USDA · foodservice

PHÁT HÀNH

Lưu hành nội bộ

LỜI NGỎ CỦA CHỦ TỊCH HỘI

Vùng đất mở, mâm cơm chung

Đồng Nai là vùng đất mở. Hơn ba trăm năm trước, những lớp cư dân đầu tiên theo dòng sông về khẩn hoang **Cù Lao Phố**. Người miền Trung vào lập vườn, người miền Bắc về xứ đạo Gia Kiệm, đồng bào **Chơro, S'tiêng, Nùng** giữ bếp lửa trên những triền đồi – và gần đây nhất, **Bình Phước**, thủ phủ hạt điều, về chung một mái nhà Đồng Nai.

Mỗi lớp cư dân mang theo một cách nêo nếm, và dòng sông Đồng Nai đã nhào nặn tất cả thành *một nền ẩm thực không nơi nào có được*.



Nghệ nhân Nguyễn Văn Thịnh

Chủ tịch Hội Đầu Bếp Đồng Nai · Trưởng ban biên soạn

LỜI GIỚI THIỆU

Đồng Nai bách vị giai hào

Hội Đầu bếp Đồng Nai đang ở tuổi “*tam thập nhi lập*”, gồm những đầu bếp tâm huyết, yêu nghề, tự nguyện hợp thành tổ chức đoàn kết, giàu sáng tạo.

106 món chia thành tám chương gắn với các “**miền ẩm thực**” trên bản đồ thực địa Đồng Nai; đáng chú ý là **lần đầu tiên**, các món miền sơn cước có nguồn gốc từ đồng bào dân tộc **S’tiêng, Chơ Ro, Mạ** được giới thiệu khá đầy đủ, bản sắc và sáng tạo.

“106 món ngon”: nhiều hay ít? Xét về kết quả sáng tạo, thế là nhiều. Nhưng so với nhu cầu và tiềm năng, đó mới là thành tích ban đầu. Vậy, còn kỳ vọng!



PGS.TSKH Huỳnh Văn Tới

Nhà nghiên cứu văn hóa Đồng Nai — viết tặng cuốn sách

LỜI CỦA BAN BIÊN SOẠN

106 cánh cửa vào bếp Đồng Nai

Có một Đồng Nai rất dễ thấy: những khu công nghiệp, những con đường lớn, sân bay đang thành hình. Nhưng còn một Đồng Nai khác, **phải ngồi vào mâm cơm mới gặp**.

Các anh chị ngồi trong bếp nhà dân, ghi từng nắm rau, hớt từng cữ lửa, nếm từng mẻ thử – rồi chuẩn hóa thành công thức **chính xác đến từng gram**.

Chúng tôi không dám nói 106 món này là tất cả tinh hoa Đồng Nai. Chỉ mong đây là *106 cánh cửa đầu tiên: mở ra rồi, bạn sẽ muốn tự mình đi tiếp*.



Ban Biên soạn

Hội Đầu Bếp Đồng Nai – Trực thuộc Hiệp hội Du lịch Đồng Nai

CUỐN SÁCH BẰNG CON SỐ

Tám vùng đất, một cuốn sách

106

món ăn
có công thức đầy đủ

8

chương theo
vùng ẩm thực

7

nhóm biên soạn
của hội viên

268

trang
khổ 21 × 21 cm

100%

ảnh chụp chính
món do chef nấu

Không mượn ảnh, không chép công thức: mỗi trang sách là một lần vào bếp thật của hội viên Hội Đầu Bếp Đồng Nai.

BỔ CỤC CUỐN SÁCH

Tám vùng ẩm thực trên bản đồ Đồng Nai



CHƯƠNG 1 · MÓN 01-09

Biên Hòa – Tân Triều

Vị buổi bên sông

9 món · Do các hội viên cùng thực hiện

- Gỏi Bưởi Tân Triều
- Gà Hấp Rượu Bưởi
- Tôm Càng Sông Đồng Nai Nổ Muối Nồi Đất
- Chả Đùm Hạt Sen

Trái bưởi Tân Triều làm được cả một mâm tiệc – từ gỏi, cuốn chiên giòn tới nem chua và rượu bưởi hấp gà.

CHƯƠNG 2 · MÓN 10-19

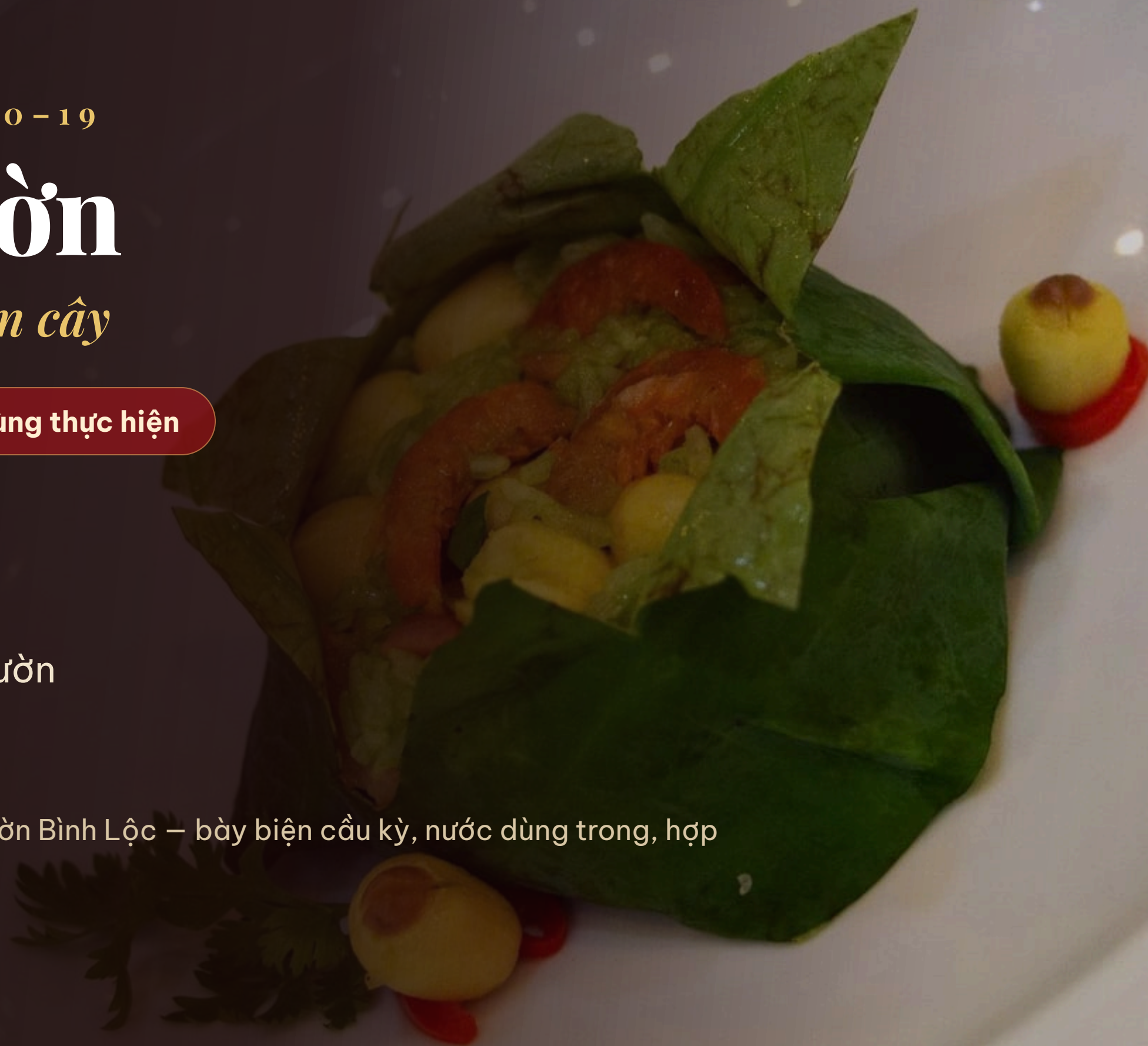
Miệt Vườn

Mâm tiệc giữa vườn cây

10 món · Do các hội viên cùng thực hiện

- Cơm Sen Đoàn Viên
- Gà Phú Gia Lá Chúc
- Lẩu Tam Sắc Miệt Vườn
- Chả Giò Phù Trúc

Dòng món tiệc của vùng vườn Bình Lộc — bày biện cầu kỳ, nước dùng trong, hợp
mâm đông người.



CHƯƠNG 3 · MÓN 20-30

Long Thành – Nhơn Trạch

Lộc của rừng ngập mặn

11 món · Do các hội viên cùng thực hiện

- Cua Phước An Xào Miến Thái
- Tôm Đùng Phước An Tiềm
- Cá Dìa Nấu Bần
- Bạch Tuộc Nhúng Ớt Xiêm Xanh

Con nước lợ rừng Sác cho cua Phước An, tôm đùng, cá ngát, chêm chếp – vị mặn mòi rất riêng của cửa sông.

CHƯƠNG 4 · MÓN 31-41

Biên Hòa Xưa

Kỷ ức Cù Lao Phố

11 món · Do các hội viên cùng thực hiện

- Xôi Chiên Phồng Biên Hòa
- Gỏi Cá Tân Mai
- Vịt Bẩn Gổ Nướng Lá Bưởi
- Bánh Tét Cù Lao Phố

Những món người Biên Hòa nhắc tên là nhớ chỗ: Tân Mai, Bẩn Gổ, Hố Nai, Cù Lao Phố, Phước Tân.



CHƯƠNG 5 · MÓN 42 – 61

Gia Kiệm

Bếp xứ đạo, vị hồ Trị An

20 món · Do các hội viên cùng thực hiện

- Giò Lụa Gia Kiệm
- Chả Cá Thác Lác
- Cá Bống Hồ Trị An Chiên Giòn
- Lẩu Cá Lăng Măng Chua

Chương dày thứ nhì của sách — cá hồ Trị An gặp bếp xứ đạo của người miền Bắc di cư.



CHƯƠNG 6 · MÓN 62 – 89

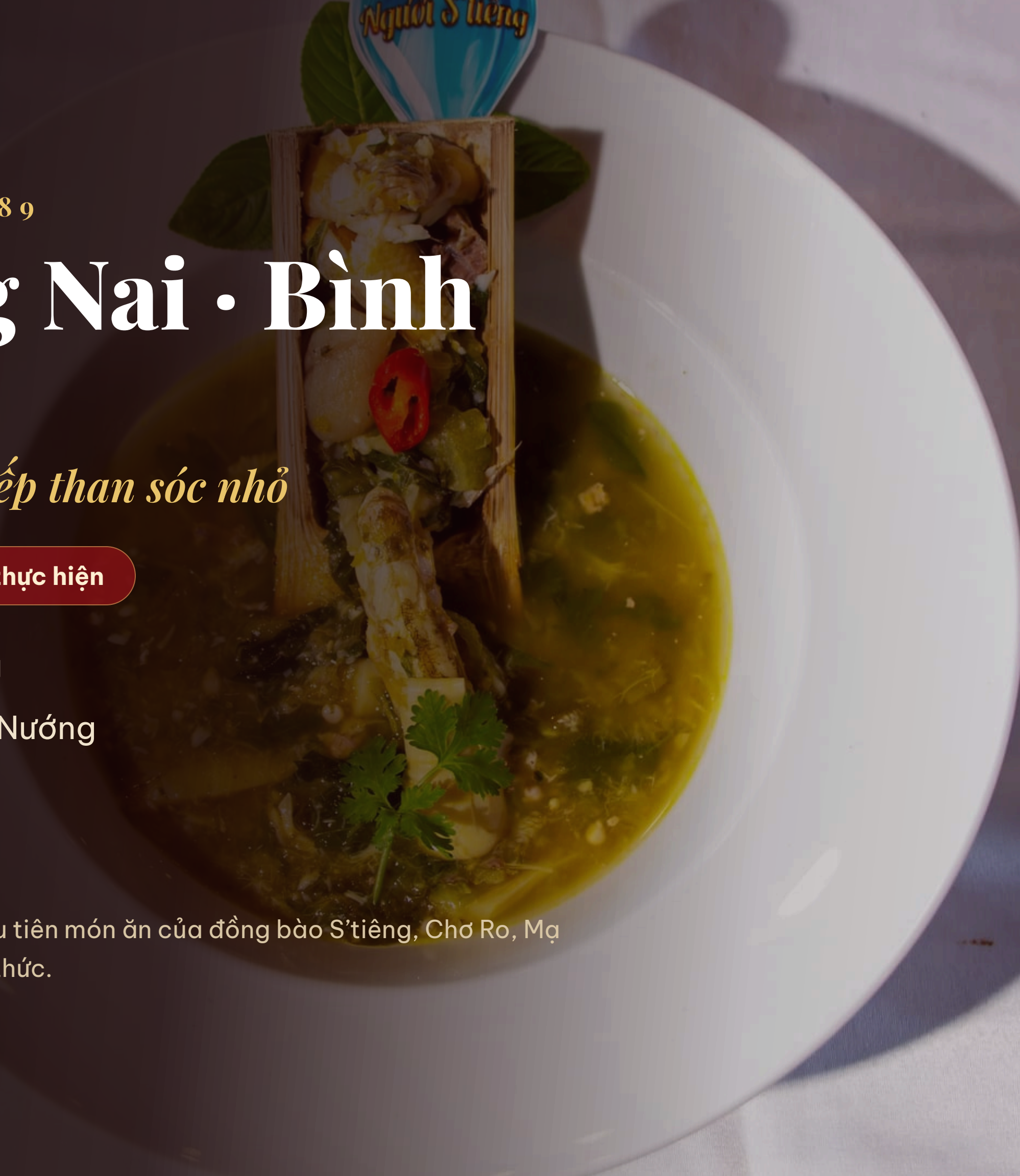
Bắc Đồng Nai · Bình Phước

Rau rừng, hạt điều, bếp than sóc nhỏ

28 món · Do các hội viên cùng thực hiện

- Canh Thụt Người S'tiêng
- Gỏi Đọt Mây Tôm Càng Nướng
- Gà Nấu Hạt Điều
- CƠM LAM

Chương dày nhất – và là lần đầu tiên món ăn của đồng bào S'tiêng, Chơ Ro, Mạ được ghi lại đầy đủ thành công thức.



CHƯƠNG 7 · MÓN 90-98

Long Khánh

Trái ngọt vào mâm mặn

9 món · Do các hội viên cùng thực hiện

- Gỏi Gà Chôm Chôm Long Khánh
- Gà Nấu Sầu Riêng
- Tôm Sốt Sầu Riêng
- Canh Gà Hoa Nấm

Thủ phủ trái cây đưa chôm chôm, sầu riêng, chanh dây thẳng vào món mặn – ngọt mà không ngán.

CHƯƠNG 8 · MÓN 99-106

Bánh Dân Gian

Ngọt ngào ký ức

8 món · Do các hội viên cùng thực hiện

- Chè Bưởi
- Bánh Da Lợn
- Bánh Quai Vạc Biên Hòa
- Xôi Xoài – Mít – Sầu Riêng

Khép sách bằng phần ngọt: những món bánh mẹ làm, nay có công thức để con cháu làm lại đúng vị.



Một công thức được trình bày thế nào

I Nguyên vật liệu

Chia nhóm đúng thứ tự dùng tới. Định lượng bằng gram để cân cho chính xác, không “một nhúm”, không “vừa đủ”.

× Cột ×5 · ×10

Định lượng đã nhân sẵn cho 50 và 100 phần – cỡ một bàn tiệc và một đám lớn. Nấu đám khối bấm máy tính, khối nhân sót một dòng rồi hồng cả nồi.

II Cách thực hiện

Chia theo pha ① ② ③, mỗi pha đặt tên theo việc – sơ chế, pha nước trộn, nấu, trình bày – kèm nhiệt độ và thời gian then chốt.

III Yêu cầu thành phẩm

Món coi là đạt khi hội đủ dấu hiệu về màu, mùi, vị, độ chín, cách bày. Thước để chef tự chấm bài của mình.

IV Lưu ý của bếp

Chỗ dễ hồng, mẹo chữa khi lỡ tay, cách thay nguyên liệu lúc chợ thiếu. Phần này không chép được từ sách nào – nó ra từ tay nghề của các anh chị trong Hội.

⚠ Dòng dị ứng

Điểm nhanh nhóm chất gây dị ứng thường gặp: giáp xác, cá, trứng, sữa, đậu phộng, đậu nành, mè, lúa mì – tiện hỏi khách trước khi chốt mâm.

CÔNG TRÌNH TẬP THỂ

Những người thực hiện 106 món ngon



Ban Chấp hành cùng hội viên trong ngày trình làng trọn bộ 106 món – **mỗi đĩa trên bàn tiệc là một công thức trong cuốn sách này.**

NGƯỜI CHẮP BÚT & NGƯỜI TỈA GỌT

Bảy nhóm biên soạn, một cuốn sách

Ban biên soạn

Nguyễn Văn Thịnh — Chủ tịch Hội · Trưởng ban biên soạn

Phạm Văn Hoàng — Phó Chủ tịch · Phụ trách điêu khắc, cắt tỉa trái cây

Phan Đình Thắng — UVBCH · Kỹ thuật, dàn trang và xuất bản điện tử

Mai Quốc Hùng — UVBCH · Thư ký

Lê Xuân Sáng — Nhiếp ảnh gia

Bảy nhóm chia theo vùng đất và dòng món, mỗi nhóm một người phụ trách chấp bút:

Biên Hòa – Tân Triều

Miệt Vườn

Long Thành – Nhơn Trạch

Biên Hòa Xưa

Gia Kiệm

Bình Phước

Món Bánh Dân Gian

Những bàn tay tỉa gọt

Phần lớn những đóa hoa đu đủ, con phượng bí đao hay đài sen dưa hấu đỡ lấy món ăn trong cuốn sách này là của những người **điêu khắc trái cây**. Món ngon dọn ra mâm đẹp được đến đâu, phần nhiều nhờ những con dao nhỏ và đôi tay kiên nhẫn ấy.

“Con dao nhỏ, trái cây thường – mà nở ra cả một mâm tiệc.”

Phụ trách chuyên môn: **Phạm Văn Hoàng** — Phó Chủ tịch Hội, phụ trách bộ môn điêu khắc rau, củ, quả · cùng **24 nghệ nhân** cắt tỉa.

LỜI KẾT

Văn hóa là bồi đắp, ẩm thực là trao truyền

K hép lại những trang sách này, điều còn lại có lẽ không chỉ là 106 món ăn, 106 công thức. Điều đáng quý hơn là **câu chuyện về một vùng đất được kể bằng hương vị**, bằng ký ức và bằng bàn tay của những con người đã sống, lao động và sáng tạo trên vùng đất ấy.

Người ta có thể chưa biết nhiều về Đồng Nai, nhưng **có thể bắt đầu hiểu Đồng Nai từ một món ăn**.

Bởi vậy, 106 món ngon trong cuốn sách này không nên là một điểm kết thúc. Đó là *những hạt giống được gieo xuống để tiếp tục được gìn giữ, thực hành, sáng tạo và trao truyền*.



TS. Trần Đăng Ninh

Chủ tịch danh dự Hội Đầu Bếp Đồng Nai



SAU NGÀY HÔM NAY

Cuốn sách đi tiếp cùng Quý vị

- ✓ Quét mã bên cạnh để đọc trọn 106 công thức trên điện thoại
- ✓ Mỗi món một mã QR – thẻ QR đặt cạnh từng món tại bàn tiệc hôm nay
- ✓ Bản in lưu hành nội bộ, dùng trong hoạt động chuyên môn và quảng bá ẩm thực Đồng Nai

hoidaubepdongnai.com / 100-mon-an



HỘI ĐẦU BẾP ĐỒNG NAI · TRỰC THUỘC HIỆP HỘI DU LỊCH ĐỒNG NAI

Trân trọng cảm ơn Quý vị

“106 món ngon — 106 câu chuyện — Một tình yêu dành cho Đồng Nai.”

www.hoidaubepdongnai.com