

Thứ Bảy, 19/08/2017 02:20

[Những món Việt nổi tiếng cả thế giới \[1\]](#)



Bánh mì VN được nhiều báo nước ngoài bình chọn là món ăn đường phố hấp dẫn nhất thế giới, trang báo uy tín của nước Anh như BBC cũng từng viết bài ca ngợi bánh mì VN là ngon nhất thế giới.

Bánh mì Việt Nam trên báo nước ngoài

Bánh mì VN được nhiều báo nước ngoài bình chọn là món ăn đường phố hấp dẫn nhất thế giới, trang báo uy tín của nước Anh như BBC cũng từng viết bài ca ngợi bánh mì VN là ngon nhất thế giới. Điểm đặc biệt của bánh mì Việt là làm từ cốt bánh mì kiểu Pháp giòn thơm, bên trong có nhiều loại nhân như thịt xiu, thêm chút bơ và patê , một ít dưa chua củ cải cà rốt và dưa leo xanh, thêm hành ngò cho dậy mùi vị.

Ít có món ăn nào trên thế giới đáp ứng đủ tiêu chí vừa có rau vừa có thịt, ăn có vị chua ngọt, mặn như vậy; người thích cay có thể thêm ớt tươi, tương ớt vào bánh mì. Loại bánh thích hợp ăn tại chỗ hoặc gói lại vừa đi vừa ăn mà vẫn đảm bảo hương vị. Hơn nữa, hiếm có món ăn nào như bánh mì VN, có thể ăn vào buổi sáng, buổi trưa, buổi chiều, buổi tối hoặc khuya.

Dù là bánh mì kiểu Việt nhưng có rất nhiều loại khác nhau, ăn nhanh và phổ biến có bánh mì thịt chả, bánh mì trứng ốp la, rồi có thể kể đến bánh mì xiu mại, bánh mì bì, bánh mì khô bò, bánh mì cá viên, bánh mì phá lấu... Có người Việt ở Mỹ đã mở cả chuỗi cửa hàng Lee's Sandwiches và nhượng quyền chuỗi cửa hàng bán bánh mì của mình tại nhiều bang như California, Texas, Oklahoma, Arizona...

Nhiều người cũng “bình chọn” Sài Gòn là thiên đường của bánh mì với nhiều loại đa dạng, từ bánh mì truyền thống đến du nhập bánh mì đặc sản của nhiều địa phương như bánh mì Hội An, bánh mì pa te Hải Phòng, bánh mì Hà Nội... có quá nhiều loại và nhiều cửa hàng bánh mì nổi tiếng nên ăn ít nhất một lần trong đời.

Bún chả “Obama”

Không phải ngẫu nhiên khi cựu Tổng thống Mỹ Barack Obama đến VN đã tìm đến quán bún chả ở Hà Nội để trải nghiệm ẩm thực Việt. Nếu cho đó là món ăn đường phố thì đây là món ăn vỉa hè ngon nhất; trong khi với cách bài trí khác, người ta có thể nâng tầm món bún chả thành món ăn sang cả, tùy theo nơi bán và phong cách mà người chủ của hàng lựa chọn.

Thành phần cơ bản vẫn là bún, thịt và chả nướng đựng trong một chiếc tô chiết yêu với nước mắm pha loãng, có thả vào lát đu đủ, cà rốt bào mỏng, thêm lát ớt đỏ lửng lơ phía trên vô cùng đẹp mắt. Thịt nướng màu cánh gián, tô nước mắm nâu có điểm xuyết màu trắng cam, đỏ trên chiếc mâm có đĩa bún trắng và rổ rau xanh, đủ sắc đủ hương và đủ vị để thèm, ăn một mâm còn muốn thêm phần nữa.

Chuối nếp nướng được yêu thích nhất

Được vinh danh lần đầu tiên tại Liên hoan ẩm thực đường phố thế giới tại Singapore năm 2013, quầy chuối nếp nướng của cô Nguyễn Thị Bích Thủy luôn tấp nập khách từ khắp nơi trên thế giới tham dự hội chợ xếp hàng đợi ăn thử. Món chuối nếp nướng được bình chọn là món ăn được yêu thích nhất tại lễ hội này.

Sự hấp dẫn của món ăn có lẽ chính là từ sự kết hợp hài hòa giữa trái chuối sứ vừa chín bục ngoài bởi miếng xôi nấu nước cốt dừa thơm nướng trên lửa hồng, dậy mùi thơm quyến rũ. Khi ăn người ta cắt bánh thành từng miếng nhỏ, rưới lên trên lớp nước cốt dừa óng ả mượt mà béo béo, có chút thơm của mè rang như tổng hòa của mùi vị tinh túy nhất được kết tinh trong từng miếng bánh chuối.

Trong những lần tham dự liên hoan ẩm thực đường phố tiếp theo các năm 2014 và 2016, bánh chuối nướng bọc cơm nếp của người Việt vẫn tiếp tục được người dân khắp nơi tìm đến thưởng thức. Xuất phát điểm chỉ là một xe bán bánh chuối bên đường Phan Đăng Lưu, TP.HCM, đến nay, cửa hàng bánh chuối nướng của cô Thủy đã thêm nhiều chi nhánh mới, còn “nhượng quyền” công thức lên tận Tây nguyên để người dân khắp nơi được nếm thử tinh hoa của món bánh chuối nướng Việt.

Ấm lòng phở Việt

Từ lâu, cụm từ “Vietnamese noodle” - phở VN luôn nằm trong danh sách món ăn phải thử của tất cả du khách từ khắp nơi trên thế giới khi đến nước ta. Và ở nhiều quốc gia như Mỹ, Pháp, Úc... cửa hàng phở Việt luôn được nhiều người tìm đến thử bởi sự hài hòa từ nguyên liệu cho đến hương vị. Thậm chí, mới đây ở khu vực Tân Đảo (Vanuatu) cũng có xuất hiện cửa hàng phở Việt.

Người chủ quán đã lặn lội tới Sài Gòn tìm đến cô chủ tiệm phở Hai Thiên để học công thức làm bánh phở, nấu phở Việt mang về Tân Đảo. Có thể nói, khi nhắc về món ăn, mùi của tô phở thơm nồng chính là mùi gây thương nhớ da diết và gọi thèm nhất. Người ta ăn tô phở

bò tái, nạm, gân, gàu với ít nước dùng béo phía trên, thêm chút hành xanh thái nhuyễn.

Người Bắc ăn bát phở chỉ có phở và thịt kèm chút hành xanh, có nơi thêm rau ngò om, rau quế nhưng người miền Nam trong một tô phở ngoài thành phần chính phải kèm đĩa giá trụng, hoặc rau xà lách. Nhiều người cho rằng khi ăn phở không được vắt chanh để thưởng thức được trọn vẹn tinh túy vị ngọt từ xương hầm, mùi thơm của gia vị nấu phở nhưng có người thích vắt tí chanh chua chua để khơi dậy cảm giác thèm ăn. Món ngon tùy người, bởi khẩu vị từng người khác nhau, nhưng phở kiểu Bắc hay phở kiểu Nam, phở gia truyền... bán ở đâu cũng được yêu thích.

Nguồn: Báo Thanh Niên

Thương Mại: [Thương Mại Việt Nam](#) [2]

Source URL: <http://thuongmai.vn/nhung-mon-viet-noi-tieng-ca-gioi.html>

Links:

[1] <http://thuongmai.vn/nhung-mon-viet-noi-tieng-ca-gioi.html>

[2] <http://thuongmai.vn/thuong-mai/thuong-mai-viet-nam.html>