

3 Món Ăn Ấm Lòng Khi Thời Tiết Trở Lạnh

Bích Thuận Sưu tầm

Ẩm thực ở Sài Gòn rất phong phú và đa dạng. Có rất nhiều món ăn được người Sài Gòn thường xuyên ăn vào buổi sáng như cơm tấm, bánh mì, bánh cuốn..., nhưng khi thời tiết chuyển lạnh thì 3 món nước sau đây là lựa chọn hàng đầu cho hầu hết người Sài Gòn. Nhân dịp vào Thu Đông sắp đến, Bích Thuận xin quý vị để ý đến 3 món sau đây.

1. Phở



(Ảnh: internet)

Phở là món ăn quen thuộc ở Sài Gòn, có nhiều loại phở như phở bò, gà, tái nạm, gà, gân, bò viên...



Phở gà (Ảnh: diadiemanuong)

Bánh phở được làm từ gạo trắng, có độ mềm và dai thường được ăn cùng với giá trụng, rau quế, ngò gai, thêm miếng chanh và lát ớt, nêm thêm chút tương đen và tương ớt vào cho vị thêm đậm đà.

2. Hủ tiếu



Hủ tiếu được nấu theo kiểu miền nam. (Ảnh: phunutoday)

Hủ tiếu là món ăn đặc trưng quen thuộc của người Sài Gòn, có nhiều loại hủ tiếu khác nhau như hủ tiếu xương, hủ tiếu Nam Vang với thịt băm, tôm, trứng cút, gan heo, hủ tiếu mực, hủ tiếu bò viên...



Tô hủ tiếu Nam Vang phong phú đủ chất cho buổi sáng se lạnh. (Ảnh qua: daynauan123)

Sợi hủ tiếu cũng được làm từ bột gạo, tráng thành bánh, xắt sợi và phơi khô, khi dùng thì trụng với nước sôi vừa phải để giữ được độ dai và hương thơm của gạo. Nước lèo có vị ngọt vì được ninh từ xương và có vị béo rất riêng. Các loại hủ tiếu thường được ăn kèm với hành lá, giá sống, hẹ và rau cần để tăng thêm hương vị đặc trưng của món hủ tiếu.

Một tô hủ tiếu nóng hổi bắt mắt với phần thịt ăn kèm chắc chắn sẽ làm thực khách ấm lòng vào buổi sáng se lạnh của Sài Gòn.



Hủ tiếu bò viên. (Ảnh: internet)

3. Mì sợi



Mì vịt tiềm (Ảnh: foody)



Mì hoành thánh xá xíu. (Ảnh: internet)

Món mì có nguồn gốc từ người Hoa, mì có thể kết hợp với nhiều loại thức ăn tạo nên

những món ăn ngon miệng, ấm lòng như mì vịt tiềm, mì hoành thánh, mì sủi cào, mì xá xíu...

Phần đông các quán mì lâu năm tại Sài Gòn thường tự kéo mì, những sợi mì vàng tươi, mềm nhưng vẫn giữ được độ dai được làm từ bột mì và trứng, có hương vị rất đặc trưng không lẫn vào đâu được.



Mì xá xíu (Ảnh qua: pinterest)

Những món mì thường ăn kèm với các loại rau xanh, vị ngọt từ nước dùng và vị thanh từ những loại rau làm nên một vị thanh mát và không ngấy cho các món mì.

Bích Thuận

