

20 Món Ngon Việt Nam

Bích Thuận sưu tầm

Ẩm thực Việt Nam không giành điểm vì sự phức tạp. Nhiều trong số những món ăn phổ biến nhất có thể được nấu ngay bên vệ đường cũng ngon lành như trong một nhà hàng thượng hạng. Nhưng chính sự đơn giản này, các biến thể món ăn tinh tế theo vùng và nguyên liệu tươi xanh khiến chúng ta cứ muốn ăn thêm nữa.

1. Phở



Phở

Danh sách món ăn Việt Nam nào sẽ hoàn thiện nếu thiếu phở? Gần như không thể đi bộ qua một khối nhà ở các thành phố lớn của Việt Nam mà không gặp một đám đông khách quen đói meo đang xì xụp tại một hàng phở bình dân. Nguyên liệu chính đơn giản gồm có nước dùng đậm đà, bánh phở tươi, một chút rau thơm và thịt gà hoặc thịt bò. Món ăn này ngon, rẻ và bạn muốn ăn bất kỳ giờ nào trong ngày cũng có.

2. Chả cá

Đối với người Hà Nội, chả cá đặc biệt đến mức có hẳn một con phố ở thủ đô dành riêng cho những miếng cá rán này - phố Chả Cá. Con phố cùng tên là nơi bạn có thể thưởng thức chả cá Lã

Vọng - những miếng cá ướp tỏi, gừng, nghệ và thì là xèo xèo trên một chiếc chảo nóng.



Chả cá Lã Vọng

3. Bánh xèo



Bánh xèo

Một chiếc bánh xèo ngon phải giòn, phồng lên với nhân tôm, thịt heo, giá đỗ và trang trí bằng rau thơm tươi. Đó là đặc trưng của hầu hết các món ăn Việt Nam đích thực. Để thưởng thức như một người dân địa phương, hãy cắt bánh thành những miếng nhỏ vừa miệng, cuộn trong bánh tráng hoặc lá

rau diếp và nhúng nó vào thứ nước chấm đặc biệt đầu bếp pha cho bạn.

4. Cao lầu



Cao lầu

Món mì thịt heo của Hội An khá giống món ăn của các nền văn hóa khác đã ghé thương cảng này thuở xưa. Sợi mì dày hơn tương tự mì udon của Nhật Bản, bánh vằn thắn giòn và thịt heo khiến người ta liên tưởng đến món ăn Trung Quốc, còn nước dùng và rau thơm thì rõ ràng rất Việt Nam. Cao lầu đích thực chỉ được nấu bằng nước lấy từ giếng Bá Lễ ở địa phương.

5. Rau muống



Rau muống xào

Rau muống thường được xào với tỏi, là món ăn phổ biến tại các nhà hàng và... quán bia Việt Nam.

6. Nem rán/chả giò

Nem có vỏ giòn và nhân là rau mềm trộn thịt, "nhúng" trong nước chấm thơm ngon, được dùng trước khi ăn món chính. Ở miền Bắc, những "gỏi" này có tên là nem rán trong khi người miền Nam gọi đó là chả giò.



Nem rán/chả giò

7. Gỏi cuốn



Gỏi cuốn

Gỏi cuốn là lựa chọn lành mạnh khi bạn đã thỏa thích thưởng thức quá nhiều đồ ăn rán ở Việt Nam. Những chiếc gỏi cuốn trong suốt trước tiên được gói với rau xà lách, một lát thịt hoặc hải sản và một lớp rau mùi, sau đó cuộn gọn lại và chấm trong gia vị yêu thích của người Việt Nam - nước mắm.

8. Bún bò Huế

Món bún của miền Trung Việt Nam có nước dùng thịt và nhiều thịt bò, thịt lợn. Sợi bún trơn, dày cũng

làm nên một bữa ăn thịnh soạn hơn các món mì ở miền Bắc và miền Nam.



Bún bò Huế

9. Bánh khọt



Bánh khọt

Vỏ bánh giòn được làm bằng bột pha nước cốt dừa và nhân thường bao gồm tôm, đậu xanh, hành tươi với một lớp tôm khô ở trên.

10. Gà tần



Gà tần

Gà tần có màu xanh lục của các loại thảo mộc và những miếng thịt các bộ phận của con gà, rất đáng nếm thử nếu bạn đang cần một món bổ dưỡng.

11. Nộm hoa chuối



Nộm hoa chuối

"Salad" hoa chuối của Việt Nam còn hấp dẫn hơn cả một đĩa rau trộn. Hoa chuối được bóc đi vài lớp bẹ ngoài và thái lát mỏng sau đó trộn với đu đủ xanh, cà rốt, rau mùi cùng với thịt gà và thêm một chút nước mắm đậm đà và lạc giòn.

12. Bún bò Nam bộ



Bún bò Nam bộ

Món bún này không có nước dùng. Những lát thịt bò mềm trộn lẫn với lạc giòn và giá đỗ, thêm rau thơm,

hệ tây khô, sau đó rưới nước mắm và tiêu ớt cay nồng.

13. Hoa quả dầm



Hoa quả dầm sữa chua

Các loại trái cây nhiệt đới tươi trộn lẫn trong một cái cốc là món giải khát địa phương hoàn hảo khi cái nóng mùa hè Việt Nam bắt đầu tấn công con người. Nó có thể được coi là một thay thế lành mạnh cho kem.

14. Phở cuốn



Phở cuốn

Phở cuốn mang hương vị của phở và gỏi cuốn trong một cái “gói” nhỏ gọn. Phở cuốn Hà Nội dùng những miếng bánh phở chưa cắt để bọc lấy

thịt bò rán, rau thơm và rau diếp, hoặc dưa chuột.

15. Gà nướng



Gà nướng

Giờ đây du khách có thể tìm thấy gà rán KFC khắp mọi nơi tại Việt Nam, nhưng hãy bỏ qua món ăn nhanh đó để tìm đến phiên bản địa phương. Được tẩm mật ong sau đó nướng trên vỉ, đùi, cánh và chân gà mềm đến không ngờ, trong khi da vẫn giòn mà lại không khô.

16. Phở xào



Phở xào

Phở được xào ngon thì các cạnh ngoài sẽ cứng, giòn và màu vàng, trong khi phần bên trong vẫn mềm mại và dẻo. Món này ngon nhất khi có một quả trứng rán và nêm ớt hoặc xì dầu.

17. Cà phê trứng*Cà phê trứng*

Bọt lòng trắng trứng mềm mịn giống như bánh trứng đường “đậu” trên cà phê Việt Nam đặc sẽ khiến ngay cả những người bình thường không thèm cà phê thích thú liếm láp chiếc thìa của họ.

18. Bò lá lốt*Bò lá lốt*

Người Việt Nam là bậc thầy trong việc "gói" đồ ăn. Bò lá lốt không sống cũng không rán kỹ, mà được nướng trên vỉ để làm mềm bên ngoài và ngấm mùi thơm cay của lá lốt vào bên trong thịt bò.

19. Xôi

Du khách có thể ăn xôi cùng thịt gà, thịt lợn hay trứng rán, trứng muối đều ngon.

*Xôi vò***20. Bánh cuốn***Bánh cuốn*

Những cái "bánh bột gạo cuốn" này ngon và tinh tế, nhất là khi ăn nóng, vẫn còn mềm. Nhân bánh thơm ngon với thịt lợn băm và nấm.

Bích Thuận

Dù rằng cách thức làm có thể cầu kỳ hơn, nhưng Bích Thuận chỉ ghi sơ qua những món ăn ngon.

Mong mỗi gia đình CC là một gia đình hạnh phúc và hoàn hảo.