



Trải nghiệm ẩm thực Việt Nam



Ẩm thực

Nội dung:

- * Các gợi ý: Các món ăn địa phương ngon nhất
- * Giới thiệu về bia, rượu và trà
- * Hướng dẫn ẩm thực đường phố
- * Bản đồ ẩm thực
- * Bàn ăn truyền thống gia đình



Ẩm thực Việt Nam được tôn vinh khắp nơi trên thế giới vì hương vị thuần khiết, tinh tế, mộc mạc và đặc biệt tươi ngon. Ẩm thực Việt Nam tốt cho sức khỏe và là một trong những trải nghiệm nổi bật trong mỗi chuyến đi của du khách đến Việt Nam.

Ẩm thực Việt Nam phản ánh lịch sử, khí hậu, địa lý cũng như tinh thần của người dân. Ẩm thực miền Bắc đặc biệt sử dụng nhiều gia vị trong chế biến. Ẩm thực miền Trung ảnh hưởng rõ nét từ phong cách ẩm thực cung đình với nhiều món trong bữa ăn và cay hơn ẩm thực miền Bắc. Trong khi đó, các loại trái cây, rau, hải sản phong phú, và lúa gạo của đồng bằng sông Cửu Long màu mỡ lại là những yếu tố làm nổi bật đặc điểm của ẩm thực miền Nam.

Cách chế biến món ăn của người Việt thiên về hấp, ninh nhừ, nướng, chiên rán. Nói cách khác, món ăn Việt Nam được chế biến theo nguyên tắc giữ nguyên hương vị, màu sắc, độ tương phản, và thậm chí cả âm thanh khi thưởng thức món ăn.

Đối với du khách, ẩm thực Việt là một điểm nhấn và kỷ niệm đáng nhớ trong cả cuộc hành trình.



NHỮNG ĐIỂM NỔI BẬT:

- Tham dự lớp nấu ăn trên du thuyền khi thăm vịnh Hạ Long;
- Thưởng thức bát phở nóng hổi tại các quán ăn đường phố trên khắp đất nước;
- Tham gia bữa tối gia đình truyền thống tại làng quê Việt;
- Giải tỏa cơn khát của bạn bằng một cốc bia hơi;
- Dạo quanh chợ cùng phụ nữ địa phương vào buổi sáng sớm để lựa chọn thức ăn tươi ngon nhất trong ngày;
- Thưởng thức món tôm tươi nướng sả ớt vào lúc hoàng hôn trên bãi biển Nha Trang

ẨM THỰC THEO VÙNG

Nhìn tổng thể, ẩm thực Việt Nam là sự tổng hợp các món ăn của ba miền Bắc, Trung, Nam. Và Hà Nội, Huế, TP. Hồ Chí Minh chính là trung tâm ẩm thực của mỗi miền. Đặc điểm thời tiết cũng như đường bờ biển dài của miền Trung giúp cung cấp nhiều loại cây trồng tươi tốt. Trong khi đó, miền Nam với hệ thống sông nước cung cấp nhiều thủy hải sản và cũng là nơi đem lại những trải nghiệm thú vị về phong vị đất nước nhiệt đới.

MIỀN BẮC

Miền Bắc là quê hương của nhiều loại rau gia vị. Vào mùa đông miền Bắc, các thành viên trong gia đình cùng quây quần quanh nồi lẩu để thưởng thức các loại rau và thịt và cảm nhận cái ấm áp trong ngày đông giá lạnh. Ngày nay, các món lẩu như vậy phổ biến rộng rãi ở các nhà hàng và là một món ăn để thưởng thức cùng bạn bè. Một số món ăn phổ biến khác của miền Bắc gồm có bánh cuốn, phở, bún chả.





MIỀN TRUNG

Khí hậu ôn hòa của miền Trung là điều kiện lý tưởng cho nhiều loại cây trồng phát triển, món ăn nơi đây cũng cay hơn đáng kể. Tuy nhiên, khác biệt lớn nhất của ẩm thực miền Trung chính là ảnh hưởng từ ẩm thực cung đình Huế. Theo truyền thống, mỗi bữa ăn sẽ gồm nhiều món, mỗi món là một nghệ thuật trong quá trình chế biến. Vì vậy, các món ăn ở miền Trung thể hiện cách chế biến món ăn của đầu bếp cung đình xưa.

Để thưởng thức món ăn dành riêng cho vua chúa, hãy nếm lợn sữa quay hoặc thịt gà hầm thảo mộc. Hoặc có thể thử bát canh tổ yến, một món ăn bổ dưỡng với giá thành cao. Những món ăn phổ biến khác của miền Trung gồm bánh khoai làm từ tinh bột gạo và nước cốt dừa, cùng bún bò Huế thơm nức mùi sả.

MIỀN NAM

Phong phú về hải sản tươi sống, ẩm thực miền Nam sử dụng nhiều gia vị như ớt, nước cốt dừa và các loại gia vị thảo mộc khác. Thời kỳ Pháp thuộc cũng để lại nhiều dấu ấn trong ẩm thực miền Nam với bánh mì que, bánh mì kẹp thịt, cà phê phin, kem caramel (được làm bằng sữa dừa) và vịt sốt cam (hoặc dứa).

Với điều kiện khí hậu thuận lợi, trái cây và rau quả miền Nam rất dồi dào, phong phú. Tại đây, đường mía được sử dụng rộng rãi trong chế biến món ăn. Thói quen cuốn thức ăn cùng rau gia vị vào lá bánh tráng mỏng và chấm nước mắm là truyền thống của dân miền Nam. Một số món ăn phổ biến khác của miền Nam là chả tôm (tôm bọc mía) và bánh xèo.

BỮA CƠM GIA ĐÌNH



Bữa cơm gia đình Việt thể hiện ý thức cộng đồng và tạo sự gắn kết chặt chẽ giữa các thành viên. Không chỉ đóng vai trò quan trọng giúp các thành viên trong gia đình quây quần bên nhau, bữa cơm gia đình còn rất quan trọng trong những ngày kỷ niệm và lễ hội.

Phụ nữ thường chịu trách nhiệm chuẩn bị bữa ăn. Bữa cơm gia đình đóng vai trò quan trọng tới mức theo văn hóa Việt, tay nghề nấu ăn còn được coi là thước đo tính cách và nền tảng giáo dục của người phụ nữ.



MÂM CƠM VÀ NGHI THỨC TRONG BỮA ĂN

Bữa ăn gia đình Việt là mối giao tiếp thân tình. Khách ngồi bên bàn ăn hoặc ngồi thành vòng tròn trên tấm phản ở sàn nhà, các món ăn được xếp ở giữa. Ngoại trừ cơm, mọi người có từng bát riêng, tất cả các món được ăn chung. Trong ẩm thực Việt Nam, tất cả các món ăn được dọn ra cùng lúc và mọi người dùng món theo ý muốn. Theo truyền thống, người ít tuổi sẽ mời người lớn tuổi ăn trước, phụ nữ thường ngồi bên nồi cơm để xới cơm cho mọi người. Khách dùng đĩa gắp các món ăn đã được xắt thành miếng từ đĩa thức ăn chung, mỗi lần một miếng, đặt vào bát cơm trước khi ăn. Để thể hiện sự tôn trọng và chăm sóc lẫn nhau, các thành viên trong gia đình cũng có thể gắp thức ăn cho nhau.

CÁC MÓN CHÍNH CỦA MỘT BỮA ĂN TỐI GIA ĐÌNH

Bữa tối được người Việt xem là bữa quan trọng nhất trong ngày và thường được dùng tại nhà. Các món chính của một bữa ăn gia đình bao gồm cơm, món cá hoặc thịt (nướng, luộc, hấp, hoặc hầm), món xào, đĩa rau và bát canh. Kèm theo các món ăn là gia

vị và đồ chấm gồm nước mắm, tỏi băm nhỏ, ớt tươi, nước tương, muối tiêu chanh hay muối ớt. Hoa quả tráng miệng thường được mang ra cuối bữa.

TRIẾT LÝ NẤU ĂN

Phương thức cân bằng âm dương thường được áp dụng khi chuẩn bị món ăn nhằm đảm bảo có lợi cho sức khỏe. Theo cách thức này, nguyên liệu và hương vị tương phản nhau chiếm vị trí quan trọng, hiểu theo cách khác đó là đặc tính “nóng” và “lạnh” của các thành phần trong món ăn; ví dụ món thịt vịt (tính hàn) ăn vào mùa hè với nước mắm gừng tỏi (tính ấm), hoặc món gà (tính ấm) và thịt lợn (tính nhiệt) thường được ăn vào mùa đông. Ngoài nguyên lý cân bằng âm dương, ẩm thực Việt Nam còn chịu ảnh hưởng bởi nguyên tắc châu Á về năm yếu tố và ngũ hành. Theo đó, nhiều món ăn Việt sẽ bao gồm năm loại gia vị (ngũ vị) tương ứng với năm cơ quan (ngũ tạng), năm loại dinh dưỡng (ngũ chất), năm màu (ngũ sắc) nếu có thể. Khi hoàn thành, bữa ăn phải làm hài lòng cả năm giác quan thông qua cách bài trí thức ăn (thị giác), độ giòn (thính giác), gia vị (vị giác), các loại rau thơm (khứu giác), kết cấu tương phản và tính thống nhất (xúc giác).

BÁNH CUỐN

(Miền Bắc)

Bánh cuốn trở thành món ăn sáng hoặc ăn nhẹ buổi tối phổ biến nhờ vào những đặc điểm tinh tế mà đậm đà hương vị. Nói một cách đơn giản, bánh cuốn là loại bánh tráng mỏng làm từ bột gạo, có nhân bên trong là thịt lợn xay và mộc nhĩ thái nhỏ. Bánh được cắt thành từng miếng và dùng với nước mắm ngon. Kèm theo bánh thường có hành khô phi thơm ăn với chả quế, lạp xường...

BÚN BÒ HUẾ

(Miền Trung)

Bún bò Huế đến từ kinh đô Huế ở miền Trung Việt Nam. Với món ăn này, thực khách cần dùng cả thìa và đũa để thưởng thức hương vị của nó. Trong chiếc bát chan đầy nước dùng là các lát thịt lợn, thịt bò, tiết lợn, hành lá xắt nhỏ và bún tươi sợi to. Hương vị ngọt ngào riêng biệt của món bún bò được tạo nên nhờ vào nước hầm xương bò, mắm ruốc, sả và ớt khô.

BÚN BÒ NAM BỘ

(Miền Nam)

Những lát thịt bò gân mềm trộn lẫn lạc rang, giá đỗ, nhiều loại rau gia vị tươi, hành khô phi thơm, một chút nước chấm, và ít tiêu ớt là những nguyên liệu tạo nên món ăn hấp dẫn này. Độ tương phản về sắc màu và hương vị của các thành phần trong món ăn khiến mỗi gắp bún là một trải nghiệm tuyệt vời.

BÚN CHẢ

(Miền Bắc)

Vào khoảng 11h trưa, các vỉa hè và đường phố tại nhiều thành phố và thị trấn miền Bắc lại nghi ngút khói bay ra từ những bếp nướng chả viên và chả miếng phục vụ bún chả. Ăn kèm với bún gạo, một chút rau sống và một bát nước chấm, món ăn đường phố đơn giản này hội tụ đủ độ thơm ngon, hương vị tươi mát, chua chua ngọt dịu.



CAO LẦU

(Miền Trung)

Theo lời kể mang tính huyền thoại thì sợi mì cao lầu dày, dẻo và khô được làm bằng nước lấy từ giếng Bá Lễ. Dù điều này thực hay không thì không thể phủ nhận được rằng món ăn độc đáo này chỉ có tại Hội An, miền Trung Việt Nam. Phủ bên trên là tôm, vài lát thịt lợn, trang trí kèm lá bạc hà, húng quế, giá đỗ và rau diếp, chan một chút nước dùng, Cao lầu là một món ăn đáng để thưởng thức.

CANH CHUA

(Miền Nam)

Liên quan đến món canh tom yum nổi tiếng của Thái Lan/Campuchia, canh chua là một món canh hấp dẫn, vị chua có nguồn gốc từ miền Nam, thường được nấu cùng cá ở đồng bằng sông Cửu Long. Nấu cùng với nước dùng, dưa, cà chua và giá đỗ, món ăn còn có thêm vị chua dịu của me. Tô điểm thêm món canh chua là ngò om, tỏi phi thơm, hành lá xắt nhỏ và các rau gia vị khác. Có thể dùng canh chua với cơm hoặc bún. Khi dùng làm lẩu, canh chua được gọi là lẩu canh chua.

NHỮNG MÓN ĂN NỔI TIẾNG NHẤT



CHẢ CÁ

(Miền Bắc)

Bắt nguồn từ nhà hàng Chả Cá Lã Vọng Hà Nội, món chả cá đã trở nên nổi tiếng tới mức được nhân thành nhiều phiên bản và con phố nơi có món chả cá đã được đổi tên từ Hàng Sơn thành phố Chả Cá. Món ăn này gồm cá ướp nghệ được chiên ở nhiệt độ cao bằng dầu đậu nành ăn kèm với rau thì là, bún sợi và lạc rang chấm mắm tôm. Đây là một món ăn thú vị, thích hợp cho những ngày lạnh giá.

MÌ QUẢNG

(Miền Trung)

Không hẳn là canh, cũng không phải là món hầm, mì Quảng có phần nào đó giống món súp, lại có phần giống như món salat pha chút canh. Có nguồn gốc từ tỉnh Quảng Nam và Đà Nẵng, đây là một trong những món phổ biến nhất trong vùng. Món ăn này là sự kết hợp giữa sợi mì vàng thơm ăn kèm thịt lợn hoặc thịt gà thái dày, tôm xào, đậu phộng, ớt, một chút rau sống, vài miếng bánh đa giòn cùng với một chút nước dùng vừa đủ để làm mềm sợi mì.

NEM CUỐN

(Miền Bắc)

Món nem cuốn thanh mát và nhẹ nhàng được nhiều người biết đến nhất trong ẩm thực Việt Nam. Xếp lên trên miếng bánh tráng trong mờ là mấy lá rau xanh, vài lát thịt hoặc hải sản và một chút rau mùi, cuốn gọn rồi chấm với nước mắm pha tỏi ớt. Nem cuốn là một món khai vị tuyệt vời và có thể dễ dàng tìm thấy trên thực đơn của bất kì nhà hàng Việt Nam nào.

PHỞ BÒ

(Miền Bắc)

Nếu cần chọn ra một món ăn đại diện cho Việt Nam được người dân yêu thích thì đây sẽ là lựa chọn số một. Món phở được chuẩn bị từ đêm, một nồi lớn xương bò và xương lợn được đun sôi để lấy nước dùng. Sau khi cho thêm các gia vị như: mắm, gừng, hành tây, nồi nước dùng được đun sôi tiếp trong khoảng năm tiếng trước khi chan vào bát bánh phở đã được sắp đầy đủ hành tây xắt nhỏ, bạc hà, húng quế, hạt tiêu. Thịt gà cũng thường được dùng thay thế cho thịt bò để tạo nên món phở gà thơm ngon, hấp dẫn.

HƯỚNG DẪN THƯỜNG THỨC NHỮNG MÓN ĂN ĐƯỜNG PHỐ VIỆT NAM



Qua mỗi tỉnh, thành phố, bạn sẽ gặp những hình ảnh giống nhau: cách làn đường giao thông ồn ào chỉ vài bước chân là từng nhóm người dân địa phương ngồi trên những chiếc ghế nhựa nhỏ nhám nháp đồ ăn và tận hưởng thời gian rảnh rỗi ít ỏi của mình. Món ăn đường phố tại Việt Nam nhanh gọn và gấp gáp. Với nhu cầu cao của khách hàng và công việc hối hả, dường như thật ít có thời gian dành cho những phút pha trò dí dỏm. Khi tới giờ ăn, những người phụ nữ gánh hàng dạo chào mời khách. Đó là sự đông đúc, ồn ào nhưng cũng sẽ là một trong những kinh nghiệm ẩm thực thú vị và gần gũi nhất mà bạn có được. Và như bất kỳ ai cũng hiểu, đó không đơn giản chỉ là ăn uống.

QUYẾT ĐỊNH NƠI ĐẾN ĂN

Hầu hết hàng ăn đường phố Việt Nam chỉ chuyên về một hoặc hai món, do đó việc đầu tiên bạn cần làm là chọn ăn món gì trước khi quyết định ăn ở đâu. Các món ăn Việt Nam đa dạng, phong phú, mỗi vùng miền lại có hương vị riêng biệt. Du khách có thể tìm kiếm thêm trong những cuốn sách hướng dẫn du lịch, tham khảo các bạn đồng hành hoặc thậm chí hỏi nhân viên khách sạn để có được thông tin. Khi đã chọn được món ăn, việc tiếp theo bạn phải làm là tìm được hàng ăn đường phố tốt nhất. Ở các thành phố lớn, quyết định này có thể thực hiện dễ dàng với nhiều tuyến phố dành riêng cho một món ăn: phố chân gà nướng, phố chả cá, hải sản. Du khách nên lựa chọn nơi có nhiều khách địa phương tới ăn. Nhưng bạn cũng có thể bỏ qua mối băn khoăn nên ăn ở đâu mà hãy chọn ngẫu nhiên quán hàng nào bạn gặp phải. Có thể bạn sẽ khám phá ra điều tuyệt vời về ẩm thực nơi đây.

CẦN NẮM RÕ THỜI GIAN

Cũng giống như ẩm thực các nước khác, các món ăn Việt Nam thường chỉ ăn vào những thời điểm cụ thể trong ngày, hoặc thậm chí của năm. Ví dụ, bánh cuốn thường được ăn vào bữa sáng, bún chả ăn trưa, và bánh xèo vào mùa đông. Bởi vậy, bạn cần nắm rõ thời gian để thường thức đúng món ăn mình yêu thích.



tùng thìa, thêm chút rau sống, cầm xương gặm là hình ảnh thể hiện tình yêu đối với ẩm thực trong mắt bạn thay vì nhàm tẻ đó là thói quen ăn uống không lịch sự. Quy tắc chuẩn về ăn uống trên đường phố không có nhiều, ngoại trừ thao tác duy nhất là lau bát và đũa bằng giấy ăn trước khi ăn. Sau đó, bạn có thể dùng cách nào thấy thuận tiện nhất. Xương và các vụn thức ăn thừa vương vãi trên sàn nhà, giấy ăn từ những đợt ăn trước bỏ lại sẽ chỉ được quét dọn sạch sẽ khi kết thúc giờ bán hàng. Quán ăn đường phố không phải là nơi phù hợp với những người ưa vệ sinh nhưng lại là một phần trải nghiệm, vì vậy hãy nắm lấy cơ hội, bạn sẽ không cảm thấy hối tiếc.

GỌI MÓN

Với phần lớn các hàng ăn trên phố chỉ phục vụ một món ăn thì việc gọi món rất đơn giản – những gì bạn cần làm là chọn lấy một chỗ ngồi và giơ ngón tay ra hiệu bạn cần bao nhiêu suất ăn. Nếu quán phục vụ các món khác, chỉ cần chỉ vào món người khác đang dùng và ra hiệu số suất ăn. Ngoài ra, bạn cần kiểm tra bảng giá treo trên tường - ngay cả những quầy hàng nhỏ nhất cũng có một hoặc hai món ăn được ghi rõ giá.

BIẾT ĐƯỢC QUY TẮC ĂN UỐNG TRÊN ĐƯỜNG PHỐ

Khi tới Việt Nam, bạn sẽ sớm nhận ra người dân nơi đây có đam mê ẩm thực vượt xa việc đáp ứng nhu cầu năng lượng cho bản thân. Nhai thức ăn ngon lành, húp xì xụp

LƯU Ý

Nhìn về tổng thể, món ăn đường phố vô cùng rẻ. Hầu hết các món ăn có giá không quá vài đô la Mỹ. Các món lẩu và nướng có thể đắt hơn đôi chút, nhưng nếu ăn chung vài người, bạn vẫn sẽ không phải trả nhiều tiền. Khi bữa ăn của bạn kết thúc, thì hóa đơn thanh toán đã được tính xong tại bàn thanh toán gần cửa ra vào. Hãy nhìn quanh tìm người phụ trách quán vì họ thường là người chịu trách nhiệm tính tiền hoặc bạn có thể thanh toán trực tiếp cho người phục vụ bữa ăn. Trong mọi trường hợp, bạn đừng đợi nhận hóa đơn thanh toán. Nếu bạn nghi ngờ về chi phí cho bữa ăn đó, hãy nhìn số tiền những thực khách trước bạn thanh toán để đoán được sơ bộ số tiền bạn phải trả hoặc ra hiệu cho thu ngân cho bạn xem con số trên máy tính.

ĐỒ UỐNG



Với khí hậu nhiệt đới ẩm áp, người Việt Nam đã chế ra hàng loạt đồ uống giải khát giúp cơ thể sảng khoái. Ở Việt Nam, đồ uống và cách uống của một người sẽ nói lên tính cách, sở thích của người đó và do đó, thường là một phần không thể thiếu trong việc xây dựng tình bạn hoặc thậm chí là mối quan hệ làm ăn. Là một quốc gia có lịch sử trồng trà lâu đời, trà Việt Nam thực sự đáng để bạn thưởng thức. Ở phía Bắc, bữa ăn có thêm vài chén rượu trắng sẽ là cách tuyệt vời để chống rét, còn ở các thành phố hay thị xã, thị trấn, không có cách xả hơi cuối ngày nào tốt hơn là uống vài cốc bia hơi cùng với người dân nơi đây.

TRÀ

Với hàng ngàn năm lịch sử, hoàn toàn không có gì ngạc nhiên khi ở Việt Nam uống trà là một cách giải trí. Bất kỳ lúc nào trong ngày, bạn có thể thấy từng nhóm nam nữ ngồi bên nhau bàn luận tin tức trong ngày với tách trà nhỏ xíu. Đối với sinh viên miền Bắc, họ có thói quen tụ tập nhau tại quán nước, chuyện gẫu, ngắm nhìn người qua lại và nhấm nháp hạt hướng dương. Với người Việt, trà không chỉ là một thức uống mà nó còn giúp giảm đi mệt nhọc khi làm việc ngoài đồng, chào đón khách khi đến chơi nhà, cúng tổ tiên hoặc phòng chống bệnh tật. Cách pha và uống trà mỗi vùng mỗi khác, cũng như loại trà và hương vị mỗi nơi có một nét riêng. Cho tới nay, trà xanh là phổ biến nhất, bên cạnh đó là trà trắng, trà đen, trà ô long và trà vàng.



RƯỢU GẠO VÀ RƯỢU TRÁI CÂY

Rượu gạo là loại thức uống phổ biến thứ hai sau trà tại Việt Nam và được dùng để mời khách, để chữa bệnh và dùng trong các dịp hiếu hỉ. Đặc biệt phổ biến ở vùng núi phía Bắc Việt Nam, rượu gạo và rượu hoa quả được tiêu thụ với số lượng lớn. Rượu gạo được làm từ gạo, rượu nếp được làm từ nếp và có màu sắc khác nhau: màu tím hoặc trắng, đó là do dùng các loại gạo khác nhau để nấu rượu. Trong văn hóa một số dân tộc thiểu số, rượu nếp thường được uống chung bằng cần cắm vào bình gốm. Rượu hoa quả được làm từ tất cả các loại trái cây vùng cao như mận, dâu tây, táo, nho. Một loại rượu gạo khác là rượu rắn được cho là có thể chữa được nhiều loại bệnh. Vào tiết trời lạnh giá mùa đông, nhấp nháp vài chén rượu gạo sẽ là một kỷ niệm không thể nào quên ở Việt Nam.



BIA

Ngoài những thương hiệu nhập khẩu như Tiger, Heineken và Carlsberg, các quán bar, quán cà phê và nhà hàng thường phục vụ các loại bia địa phương gồm bia 333, Hà Nội và Sài Gòn. Tuy nhiên, với người đã từng uống bia ở Việt Nam thì bỏ ra một buổi chiều trong quán bia hơi là việc cần phải làm. Được sản xuất và tiêu thụ ngay trong ngày, bia hơi nhẹ và không có chất bảo quản. Thường thức bia hơi cùng người dân bản địa tại một góc phố quanh thị trấn, thành phố là một trải nghiệm dân dã mà du khách nên thử một lần trong chuyến thăm Việt Nam.





Món ăn miền Bắc vừa là sản phẩm của khí hậu vùng núi mát mẻ - quê hương của nhiều loại rau gia vị, vừa là sản phẩm của những ảnh hưởng trong khu vực. Ở miền Bắc, du khách có dịp thưởng thức các món canh, hầm, xào và rất nhiều loại mì. Vào mùa đông miền Bắc, các thành viên trong gia đình quây quần quanh nồi lẩu, nấu các loại rau và thịt để cảm nhận cái ấm áp và thưởng thức đồ ăn trong ngày đông giá lạnh. Những điểm thưởng thức ẩm thực của miền Bắc gồm Hà Nội và Sa Pa.

Những món nổi bật: bún chả, phở bò, chả cá.



Với khí hậu ôn hòa của khu vực miền Trung, món ăn ở đây có phần cay mặn hơn. Tại đây có thể thấy được những chứng tích về ẩm thực cung đình. Để thưởng thức món ăn dành cho vua, bạn hãy nếm thử món lợn sữa quay, gà hầm thảo mộc hay bát canh chim yến. Các điểm thưởng thức ẩm thực của khu vực miền Trung bao gồm Huế, Hội An và Nha Trang. Những món nổi bật: cao lầu, bún bò Huế, mì Quảng.





Ẩm thực nhiệt đới khu vực miền Nam chịu nhiều ảnh hưởng từ ẩm thực các nước láng giềng như vương quốc Thái Lan, Cam-pu-chia và Ma-lai-xi-a. Phong phú về hải sản tươi sống, ẩm thực miền Nam có nhiều gia vị như ớt, nước cốt dừa và các loại thảo mộc. Với điều kiện khí hậu thuận lợi cho cây lâu năm sinh trưởng, trái cây và rau quả nhiệt đới miền Nam dồi dào phong phú, đường mía được sử dụng rộng rãi - thường được kết hợp thành các món ngon. Các điểm thường thức ẩm thực khu vực phía Nam gồm thành phố Hồ Chí Minh và Đà Lạt. Những món nổi bật: canh chua, bún bò Nam bộ.





TỔNG CỤC DU LỊCH

80 Quán Sứ, Hoàn Kiếm, Hà Nội, Việt Nam
Tel: (84 - 4) 39 42 37 60 - Fax: (84 - 4) 39 42 41 15
Email: tmd@vietnamtourism.gov.vn
Website: www.vietnamtourism.gov.vn
www.vietnamtourism.com