

## Bát nộm c ch m - cái r n c a "vũ tr " ăn u ng

T&#225;c Gi&#7843;: Saigonecho s u t m  
Th&#7913; Ba, 26 Th&#225;ng 1 N&#259;m 2010 05:54

---

V i m th c Vi t, bát nộm c ch m đóng vai trò vô cùng quan trọng, là trung tâm c a "vũ tr " ăn u ng.

Bát nộm c ch m Vi t cũng vô cùng đa d ng và phong phú, món nào thì ph i đi v i nộm c ch m n y. V y nên pha nộm c ch m ph i đ c g i là ngh thu t.

V i ng i m i t p n u ăn, đ kh u v quen đ n v i nh ng món ăn, nộm c ch m... có dùng nhi u lo i gia v khác nhau, khi nêm n m, nên cho t ng lo i gia v vào m t, n m l i r i m i cho lo i gia v khác vào.

### 1. Nộm c m m g ng ăn th t v t

- Tùy ch t l ng nộm c m m đang có đ gia gi m chút ít. Th ng là non m t ph n nộm c m m + 1 ph n đ ng. Thí d : 4,5 mu ng súp nộm c m m + 5 mu ng súp đ ng + 1 mu ng súp g ng non g t v b m nhuy n. Khu y cho tan đ ng, tùy kh u v m i ng i pha thêm chút ít ch ng 1 –2 mu ng súp nộm c l c cho h n h p h i loãng ra r i thêm ít chanh v t vào t t cho h n h p có v chua nh , thêm 1 - 2 mu ng cà phê t i b m n nhuy n cho có thêm mùi t i. Đ n m i ng i 1 chén nộm c ch m v i ph n t i t i c t lát ho c b m nhuy n đ ng i ăn cho vào tùy thích.



Th t v t...

## Bát nước chấm - cái rốn của "vũ trụ" ăn uống

T&#225;c Gi&#7843;: Saigonecho s&u t&m

Th&#7913; Ba, 26 Th&#225;ng 1 N&#259;m 2010 05:54

---



... chấm với n&#225;c m&#225;m g&#228;ng thì ngon tuy&#228;t

2. Nước chấm bánh cuốn, cơm tấm, bún thịt nướng, chả giò...

1 phần nước chấm + 3 hoặc 4 phần nước lọc + gia vị ¼ phần đường. Cho tất cả vào bát như cách 1.

Nếu thích cho thêm ớt chua như cà rốt, củ cải trắng, đu đủ xanh... cắt miếng hay bào sợi ngâm trong hỗn hợp giấm đường pha v&#228;a chua ngọt, thì sau khi pha nước chấm xong mới cho vào bát lọc nước chua như t&#228;nh, nếu muốn ít ớt thì quy&#228;t định thêm chanh hay không. Nước chấm pha cách này còn có thể cho chanh vào bằng một cách làm khá công phu, cho chén nước chấm có hình thức rất đẹp mắt là lát vỏ trái chanh, tách ra từng tép, lát vỏ lát trắng tép, dùng ngón tay trái và giữa vo nhẹ từng miếng nhỏ của tép chanh cho mô sợi rời hẳn ra; sau khi pha nước chấm với nước lọc, đường, tất cả... tùy thích thêm ít nếu thích chanh như ng&#228;ng sợi tép chanh vào, như ng&#228;ng mô sợi này sẽ nổi trên mặt nước chấm.

## Bát nộm cốm - cái rốn cốm a "vũ trũ" ăn uống

T&#225;c Gi&#7843;: Saigonecho s&#u t&#m

Th&#7913; Ba, 26 Th&#225;ng 1 N&#259;m 2010 05:54

---



Cách này làm t&#n công nh&#ng cho v&# n&#c m&#m r&#t hay &# ch&# là khi ăn tùy thích g&#t ra hay múc thêm ph&#n chanh t&#p này vào món ăn đ&# th&#m b&#t v&# chua

### 3. Nộm cốm m&#m bánh b&#t l&#c

Dùng nộm cốm nguyên ch&#t hoàn toàn, dùng mu&#ng d&#m nát &#t trong nộm cốm m&#m + ít chanh v&#t. Đó là cách ăn thu&#n túy, n&#u th&#y v&# nộm cốm m&#m g&#t quá, tùy thích thêm chút nộm cốm l&#c và đ&#ng.

# Bát nộm c chôm - cái rôm côm a "vũ trâm" ăn uống

T&#225;c Gi&#7843;: Saigonecho s&#228;u t&#228;m  
Th&#7913; Ba, 26 Th&#225;ng 1 N&#259;m 2010 05:54



<http://my.opera.com/danquynh>

© 2010 Dan Quynh. All rights reserved. This content is excluded from our Creative Commons license. For more information, see http://ocw.mit.edu/help/faq-fair-use/.

## Bát nước chấm - cái rốn của "vũ trụ" ăn uống

T&#225;c Gi&#7843;: Saigonecho s&u t&#m

Th&#7913; Ba, 26 Th&#225;ng 1 N&#259;m 2010 05:54



N&#c m&#m bánh bèo Huế

### 5. Với những người không chịu được mùi nước mắm

(Ví dụ như khách nước ngoài mua n&#m để ăn VN mà ngại n&#c m&#m). Thì thay thế n&#c m&#m bằng n&#c l&#c + muối pha loãng + n&#c màu (lo&#i n&#c màu kho cá) cho h&#n h&#p có màu nâu đỏ đẹp và cũng m&#n mà nh&#i. Còn các gia vị khác sẽ dùng như đã học ở trên. Có thể thay thế n&#c l&#c bằng n&#c d&#a t&#i trong m&#i lo&#i n&#c m&#m như ng&#p h&#i l&#u ý vị chua ngọt có sẵn của n&#c d&#a để gia vị m&#ng muối.

### 6. Nước chấm bò bía

## Bát ngũ cốc chín - cái răn cưa "vũ trụ" ăn uống

T&#225;c Gi&#7843;: Saigonecho s&u t&#m  
Th&#7913; Ba, 26 Th&#225;ng 1 N&#259;m 2010 05:54

---

Làm b&#ng hai lo&#i t&#ng ng&#t đen và t&#ng đ&#; hai lo&#i t&#ng này đ&#u có đóng chai bán s&#n. Pha v&#i công th&#c t&#ng đ&#i : 1 ph&#n t&#ng ng&#t + 1/2 t&#ng đ&#t , tr&#n đ&#u n&#m l&#i đ&# xem v&# t&#ng m&#n ng&#t th&# nào, n&#u thích m&#n thêm mu&#i vào t&#ng ít m&#t cho đ&#n khi v&#a ý r&#i r&#c thêm ít đ&#u ph&#ng rang đ&#i v&# , gi&# đ&#p lên m&#t chén t&#ng.



T&#ng đen dùng đ&# ch&#m bò b&#a