

Những món ăn chế biến từ mì và cơm nguội Việt

Tác Giả: ttnb

Thứ Bảy, 03 Tháng 3 Năm 2012 07:12

Sau Tết, no nê và ngán với những món ăn quá quen thuộc, xin mời đi với với những món ăn mới từ mì và cơm nguội Việt như: cơm kẹp, xôi cuộn, bánh tráng trôn...

Vn là cơm, xôi nếp, bánh tráng dân những đồ cách tân đôi chút để trở thành món ăn chế biến đặc đáo.

Cơm kẹp

Vn xưa thì chỉ ăn cơm nguội bao lâu, thì việc kẹp thịt hộp gia món cơm nếp mì và cơm nguội Việt với món hamburger cơm nguội Tây cơm kẹp đã trở nên thông dụng với giới trẻ đồ ăn chế biến là dân văn phòng.

Cơm kẹp được chế biến từ mì gói và cơm nguội trong bữa trưa hoặc đồ ăn chế biến. © nh: VietMac. Inc.



Mới nhìn, cơm nguội như một chiếc bánh tròn dày, những phần vỏ bánh là cơm trộn, bên trong là mì trộn thêm mè và mayonê béo ngon.

Đều khi nhìn những người “hâm mê” món cơm kẹp này là bởi đồ kẹp rất ngon. Ngoài thưởng thức, ăn kèm với cơm còn có cà rốt, đu đủ xanh và sen.

Những món ăn chi ki u m i c a ng i Vi t

Tác Giả: ttnb

Thứ Bảy, 03 Tháng 3 Năm 2012 07:12

Thường, m i ph n c m k p g m 2 bánh c m ép, k p th c ăn m n và r t nhi u rau t i. Các b n s đ c tho i mái ch n các lo i nhân k p đi kèm. Hi n có hai lo i nhân k p c b n, đó là burger (th t xay) ăn r t m m và nhân k p nguyên mi ng. T t c nh ng lo i nhân k p này đ u đ c n ng, khi k p vào c m đ c t i đ m s t r t ngon mi ng. Các b n có th ch n nhân bánh phù h p v i s thích nh heo, bò, gà, cá...

Xôi cu n

Xôi cu n xu t phát là m t món ăn c a dân t c Tây Nguyên và n i ti ng c 1 vùng r ng n.

G o n p trong món xôi cu n đ c n u đ o h n bình th ng, cu n trong m t l p bánh tráng m ng r i đ em h p l i nên khi ăn. S k t h p này làm cho món dai dai, m m m m và béo ng y r t đ t bi t.

Xôi cu n béo bùi mà không h ng y. nh: Zing.com.



L p v đ c bi t này đ c cu n bên trong v i nhân là th t gà, th t bò, l p x ng, ch l a... nêm gia v v a ăn.

Ban đ u, xôi đ c đ nguyên c cu n dài h p trong x ng, đ n khi khách đ n thì xôi s đ c ch hàng x t thành t ng mi ng b ng nhau r t đ g p, b lên trên ít hành phi, mè giã nh và hành lá... làm tăng s c h p đ n cho món xôi.

Những món ăn chế biến từ mì và cá ngừ ở Việt Nam

Tác Giả: ttnb

Thứ Bảy, 03 Tháng 3 Năm 2012 07:12

Cơm mì trộn mì xào xôi cuộn, bún súp cốm đũa c vì dai ngon, béo, bùi mà không hề ngấy.

Tại Sài Gòn có mì trộn súp điếm bán món xôi này, đặc biệt có mì trộn quán gòn Galaxy Tân Bình vào chiều tối

Bánh tráng trộn

Món ngon này gốc từ Tây Ninh. Ban đầu, nó là do người dân miền đông nam bộ ăn mì trộn mì trộn ra từ những lò bánh tráng máy, trộn đều với chút dầu, hành phi, muối ớt và bột tôm để ăn trong gia đình. Dần dần, món ăn này trở nên quen thuộc với người địa phương và chế biến nhiều biến thể lan ra khắp miền. Hiện nay bánh tráng trộn được bán rong trên khắp các vỉa hè ở Sài Gòn và trở thành món quà vặt không thể thiếu của giới trẻ.

Bánh tráng trộn trở thành món quà vặt không thể thiếu của giới trẻ Sài Gòn. Ảnh: Zing.com.



Nguyên liệu chính là bánh tráng phơi sên, có nguồn gốc từ Trảng Bàng - Tây Ninh. Người bán xắt nhỏ bánh tráng, trộn chung với bò khô, tôm khô, trảng cút, xoài, rau răm, sa tế, muối ớt và mì trộn ít quýt (trái tắc). Nếu khách hàng muốn ăn chua thì có thể cho thêm quýt hoặc nước me. Bánh tráng trộn không nên để lâu vì bánh sẽ mềm, không ngon.

Cái hay là bánh tráng sau khi trộn thì mềm nhưng vẫn dai. Ăn mì trộn mì trộn bánh như nếm cốm

Những món ăn chế biến từ thịt bò nướng Việt

Tác Giả: ttnb

Thứ Bảy, 03 Tháng 3 Năm 2012 07:12

ngọt ngọt chua chua, mùi thơm và dai của bò khô, vị bùi của đậu phộng rang, lại thêm trứng cút và béo của thịt. Những món ăn còn có thêm nhúng chuối cái ngon đáo của bánh tráng trộn nhúng vào sốt chút ớt cay và rau răm thái nhỏ.

Phở cuốn

Cũng bánh phở, cũng thịt, cũng những rau thơm những phở cuốn ăn khô, chấm nước mắm pha ớt. Bánh phở không thái thành sợi nhỏ mà để cuộn tròn, dùng để cuốn thịt và rau. Nghe có vẻ đơn giản nhưng bí quyết của món này nằm ở chỗ sắp thịt và pha nước chấm.

Phở cuốn ngon, mát ăn mát lòng như mãi. Địa chỉ: denvoihanoivietnam.com.



Nguyên liệu làm nên món phở cuốn này bao gồm bánh phở, thịt bò xào tái lăn và các loại rau thơm, ăn kèm. Trong đó, mùi vị của rau quế thịt để biệt, có vị mát như bạc hà, lại thơm nhẹ nhàng và thanh mát.

Xúc thịt và xào xong vào gói bánh phở, với tay chần chuối ba vị rau và xếp xếp dính vào nhau bằng những ngón tay linh hoạt, để nguội thì nhúng vào nước chấm rồi cuộn tròn trong bánh phở trộn ngấm nước sốt. Bánh phở mềm và mềm nhưng rất dai mịn là bánh phở ngon, cuốn lên trông đẹp mắt mà không hề bị rách nát. Chỉ cần phở cuốn như súp hòa quyện màu xanh của hành và thiên nhiên tươi mát để vị màu trắng của ớt thơm dẻo của ớt tươi và vị đậm đà của thịt bò xào tái lăn

Món này khá phổ biến ở Hà Nội và hiện cũng đã có mặt tại Sài Gòn.