

Phở Gà Nhân Sâm - Món ăn mới từ Philadelphia

Tác Giả: NVĐB

Thứ Bảy, 15 Tháng 9 Năm 2012 08:15

Hồ Ngọc Vũ Nhân Sâm Hoa Kỳ kết hợp với món gà hầm là một khoa học thực phẩm bí ẩn trong Trung Y.

PHILADELPHIA (NVĐB) - Tiêm Phở Hà Sài Gòn trong khu siêu thị Bền Thành (Oregon Supermarket) vừa cho lên thực đơn mới món ăn lạ kết hợp giữa hồ ngọc vũ Sâm Hoa Kỳ và thịt gà tây, đặc biệt từ Philadelphia.



**Chị tiêm Long Gà-Woodland đang nói về giới gà “ngon nhất thế giới”
- Gà Trĩ Trân Châu.**

Sau những ngày tháng tìm tòi chế biến, chị Hà chị tiêm đã tìm ra công thức Phở Gà Nhân Sâm (Nhân Sâm Kê Phở) đặc biệt các giới thiệu những thực phẩm khen là một sự sáng tạo đặc biệt, hồ ngọc vũ vừa ăn ngọt thơm ngon không thể nào bỏ qua đặc biệt trong mùa Thu này.

Hồ Ngọc Vũ Nhân Sâm Hoa Kỳ kết hợp với món gà hầm là một khoa học thực phẩm bí ẩn trong Trung Y. Gà hầm nhân sâm chính ra là một vật thuốc có tính chất bồi bổ thể trạng. Khi kết hợp này xảy ra trong món phở gà là một sự thích ứng nguyên liệu cao cấp đã sẵn có trên đất Hoa Kỳ. Nhân Sâm Hoa Kỳ trồng ở Wisconsin có hồ ngọc vũ những hạt, đặc biệt là không tó màu sắc đặc biệt hồ ngọc vũ màu trong sáng của những con phở gà.



Ca sĩ Bông Kim ở trung tâm phố Thanh Thanh khi đến thăm Philadelphia. Thanh Thanh đã xem là một trong những tiệm phở gà nổi tiếng nhất trong thành phố.

Theo chị Hà, hàng ngày nếu bạn phở thường dùng trứng quail và thịt quail nhưng hai thứ này đều đắt nên màu đen hoặc vàng do đó rất khó để tìm nên hàng ngày và màu sắc hoàn hảo. Bí quyết “khô màu” của chị Hà đã gói trong gói hàng liêu “Quail Cũ Bà Hà” mà nhiều tiệm phở khác đang mua dùng. Tuy nhiên, khi phố bông Sâm Hoa Kim mới là một nét ẩm thực mới, có thể biến Phở Sâm thành một món ngon, đưa văn hóa Phở lên một giai điệu mới.

Pennsylvania là một tiểu bang cho bán gà vịt tươi, giết mổ ngay tại tiệm. Nhiều tiệm phở ở Philadelphia bán phở Gà Tươi như là món chánh. Đợt sóng này đã biến nhiều du khách Việt Nam đi xuyên bang trên I-95 đường chân trời Philadelphia chỉ ăn món phở gà rồi đi tiếp. Nhiều tiệm phở gà Philadelphia, thực khách phải đứng xếp hàng vì “thực sự nó ngon” hơn phở gà California. Có những tiệm phở cũng tình cờ ngay sát bên tiệm gà sống để ghi lại ấn tượng về thực khách rằng là gà này đây là tươi nhất vì có tiệm gà nằm bên cạnh. Thực khách ăn phở xong lại sang tiệm mua gà vịt sống coi như là hai tiệm bổ sung hàng ngày cho nhau. Số cạnh tranh của các tiệm phở, tiệm gà sau này vì thế càng tăng mạnh.



Gà trĩ Trân Châu

Nhiều thực khách cho rằng phở gà ở Philadelphia còn ngon hơn bất cứ tiệm phở gà nào ở Việt Nam. Ca sĩ Bông Kim ở trung tâm chuyên liêu đến Philadelphia như một điểm hẹn để ăn Phở Gà Thanh Thanh dù đi cùng bạn không ăn món nào khác và cũng thấy anh nhận được sự này phở gà ở Philadelphia là ngon nhất thế giới vì đi ăn vì nguyên liệu của nó.

Phở Gà Nhân Sâm - Món ăn mới tại Philadelphia

Tác Giả: NVĐB

Thứ Bảy, 15 Tháng 9 Năm 2012 08:15

Ngoài ra Philadelphia còn có bán một loại gà sao mà các chủ tiệm thường gọi tên là Gà Trĩ Trân Châu. Đây là một chủng loại gà rừng (bán thuần hóa) được nông trại đem về nuôi thả gọi tên như vậy. Đặc sản này không phổ thông trong văn hóa ẩm thực của Hoa Kỳ. Theo chủ Bếp, chủ tiệm gà sống ở Woodland cho biết, đây mới là loại gà ngon nhất thế giới, Việt Nam không có. Trong loại gà này có hương thơm ngọt ngào như mùi của gà rừng, nhưng các thịt mềm và dai một cách đặc biệt. Cũng theo bà chủ tiệm gà sống thì bí quyết để có hương vị gà như thế này là do nông trại để gà tự nhiên gọi là gà nhà đã được thuần hóa lâu đời. Đến đời “Gà Trĩ Châu” nó vẫn còn biết bay cho nên chăn nuôi loại này rất khó. Tuy nhiên, thịt Gà Trĩ Châu này là “Thiên Hư Đệ Nhất Kê” rất phổ biến trong cộng đồng người Việt tại Philadelphia. Nhiều khi đi xuyên bang, từng bà con bên bè món gà Trĩ Châu thực sự là một cách quý hóa tình cảm.

Thật vậy, đặc sản này có, Phở Gà Nhân Sâm như là một khai phá tầm cao của phở, chủ nhân sẽ trở thành trào lưu. Cũng theo chủ Hà, nhiều người tìm cách nấu phở bằng các hương liệu cao lương mướp và như bò Kobe của Nhật Bản. Theo chủ, nguyên liệu như thế này là không thực tế. Nấu hầm bằng bò Kobe là một sự lãng phí ghê gớm, còn tái băm tái nấu bằng bò Kobe thì không đúng cách ăn. Ngoài ra, chủ nói đến thịt bò cao cấp này là sản phẩm mang tính huyền thoại trên thị trường ngoài Nhật Bản.



Chủ tiệm Phở Hà Sài Gòn đang nói về bí quyết Phở Gà Nhân Sâm (Nhân Sâm Kê Phở) theo sự hiểu của nhà hàng lưu ý để biết, hiểu và theo cao lương mướp và của thực Bếp. Chủ Hà là người Việt gốc Hoa đang mở năm tiệm phở tại Philadelphia.

Cũng theo chủ Hà, nhân sâm Hoa Kỳ cũng là một đặc sản quý trong hàng thực phẩm quý “Sâm-Nhung-Quế-Phở.” Sâm Hoa Kỳ trồng tại Hoa Kỳ của bang Wisconsin có hương vị đặc biệt của mùi bạch sâm như hàng thanh thoát. Tuy nhiên, nếu hiểu của nhà hàng là hàng ngay tại chỗ.

Chủ Hà tin rằng Phở Gà Nhân Sâm sẽ là sự cạnh tranh mới trong văn hóa nấu phở. Phở Việt Nam sang tại California đã thành danh. Nhiều người Việt không biết rằng trong phở Tàu thường có các tiệm xúng Phở Vua California (Gia Châu Phở nướng) do người Hoa làm chủ, chính là một phát triển vượt xa khi ẩm thực Việt Nam.

Pho Gà Nhân Sâm - Món ăn mới tại Philadelphia

Tác Giả: NVĐB

Thứ Bảy, 15 Tháng 9 Năm 2012 08:15

Ch& cũng tin rằng, Pho Gà Nhân Sâm dùng sâm Wisconsin đặc hữu có USDA bảo chứng sẽ đưa “Qu& C& u Bà Hà” trở thành một thương hiệu mới cho các cửa tiệm sau này.