

Mời các bạn cùng tham khảo Văn mẫu **Thuyết minh về một món ăn** lớp 8 được chúng tôi chọn lọc và giới thiệu ngay dưới đây nhằm giúp các em học sinh mở rộng vốn từ và tham khảo thêm các ý tưởng cho bài viết của mình.

Văn mẫu Thuyết minh về món: Bánh ít lá gai chọn lọc hay nhất

Ở Bình Định, mỗi khi về hỏi dâu sau ba ngày cưới, cô gái nào cũng chuẩn bị một quả bánh ít do tự tay mình làm, mang về cúng gia tiên và biếu bố mẹ ruột làm quà để tỏ lòng hiếu thảo. Từ một câu ca đến những huyền thoại:

"Muốn ăn bánh ít lá gai

Lấy chồng Bình Định sợ dài đường đi" (Ca dao)

Chiếc bánh ít lá gai là một đặc trưng của xứ dừa Bình Định. Không chỉ đặc trưng từ hương vị ngọt bùi thơm dẻo kết tinh từ lao động và sáng tạo của người nông dân; không chỉ đặc trưng từ hình dáng tựa những ngôi tháp Chăm cổ kính rêu phong, từ sắc màu đen lục của lá gai và nếp dẻo mà còn đặc trưng bởi cái tên gọi mang đầy chất huyền thoại...

Theo sự tích xưa, thì sau khi chàng Lang Liêu - con trai của vua Hùng thứ sáu đã thắng cuộc trong hội thi làm các món ăn để cúng trời đất, tổ tiên trong ngày tết đầu năm mới với hai thứ bánh ngon lành và đầy ý nghĩa là bánh chưng và bánh dày, một nàng con gái út của vua thường được mọi người gọi trêu mếu là nàng Út ít, vốn rất giỏi giang, khéo léo trong công việc bếp núc, đã nhân dịp đó trở tài, sáng tạo thêm ra những món bánh mới.

Nàng Út muốn có một thứ bánh mới vừa mang hương vị bánh dày, vừa mang hương vị bánh chưng của anh mình. Nàng liền lấy chiếc bánh dày bọc lấy nhân của chiếc bánh chưng. Thứ bánh mới này quả đã đạt được yêu cầu tuy hai mà một của nàng Út.

Có thứ bánh mới, nàng Út lại suy nghĩ rồi quyết định phỏng theo hình dáng của bánh dày và bánh chưng để làm thành hai dáng bánh khác nhau, một thứ dáng tròn không gói lá, giống hệt như bánh dày, một thứ dùng lá gói kín thành dáng vuông giống hệt như bánh chưng để đạt được ý nghĩa "tuy hai mà một". Nhưng cả hai thứ bánh đó đều làm nhỏ nhỏ xinh xinh để tỏ ý khiêm nhường với thứ bậc út ít của mình trước các anh chị.

Sau hội thi, ngoài bánh dày, bánh chưng được coi như những thứ bánh thiêng liêng ra, những cặp bánh mang ý nghĩa "tuy một mà hai, tuy hai mà một" của nàng Út cũng được mọi người khen ngợi không ngớt. Sau này, những thứ bánh ấy được lưu

truyền trong dân gian, mọi người làm theo và cứ gọi bánh này là bánh Út Ít. Trải qua nhiều thời đại, bánh nằng Út Ít đã được cải tiến trở thành nhiều hình vẻ hơn và tên bánh được gọi vắn tắt là bánh út ít, rồi thành bánh ít như ngày nay.

Cũng có người giải thích rằng loại bánh này nhiều hình nhiều vẻ: Thứ gói lá, thứ để trần, nặn cao, nặn dẹt, thứ trắng, xanh, đen, thứ nhân dừa, nhân đậu... nên khi làm bánh, dù là để ăn hay để bán, người ta cũng thường làm mỗi thứ một ít cho có thứ nọ, thứ kia, đủ vẻ, đủ hình, do đó mà thành bánh ít. Có câu ca dao:

Bánh thật nhiều, sao kêu bánh ít

Trầu có đầy sao gọi trầu không?

Đó là cách lý giải của người Việt xưa, còn người Bình Định thì lại lý giải bằng cách liên hệ giữa hình dáng bánh ít với tháp Chàm ở Bình Định. Hầu hết các tháp Chàm ở Bình Định đều đứng trên đồi cao, tạo một đỉnh nhọn ở giữa như chiếc bánh ít. Và thực tế, tại Bình Định cũng có hẳn một ngôi tháp mang tên Bánh Ít đi vào ca dao:

Tháp Bánh Ít đứng sít cầu Bà Di

Vật vô tri cũng thế hưởng chi tui với bà.

Cách lý giải thứ hai là dựa vào tục lễ hội dâu của các cặp vợ chồng mới cưới. Ở Bình Định, mỗi khi về hội dâu sau ba ngày cưới, cô gái nào cũng chuẩn bị một quả bánh ít do tự tay mình làm, mang về cúng gia tiên và biếu bố mẹ ruột làm quà để tỏ lòng hiếu thảo. Món quà tuy "ít", nhưng là "của ít lòng nhiều", ở đó nó còn có cả những giọt mồ hôi, sự nhẫn nại kiên trì, đôi bàn tay khéo léo, và đặc biệt là tấm lòng hiếu đễ của cô gái xa cha mẹ về làm dâu xứ người.

Dù chỉ trong ba ngày cưới, bận rộn với bao nhiêu niềm hạnh phúc, lo toan, song người con gái vẫn không quên cha mẹ mình, vẫn dành thì giờ để làm những chiếc bánh "ít" thơm thảo chờ ngày hội dâu mang về làm quà cho bố mẹ. Nghĩa cử ấy thật không có gì bằng!

Để làm được chiếc bánh ít, người ta phải trải qua nhiều công đoạn, dụng khá nhiều công sức, sự dẻo dai, bền bỉ và khéo léo. Đầu tiên là phải chọn nếp để xay (nếp dùng làm bánh ít phải là nếp mới, thơm, độ dẻo vừa) rồi vo kỹ, ngâm với nước vài giờ, sau đó mới xay nhuyễn. Nếu xay bằng cối xay thủ công, phải đặng cho ráo nước để được một khối bột dẻo.

Đề có màu xanh đen và hương vị thơm chát cho bánh, người ta hái lá gai non (Cây lá gai thường mọc sẵn ở các hàng rào quanh nhà), rửa sạch rồi luộc chín, vắt khô, sau đó trộn với bột dẻo đem đi giã. Đây là công đoạn dụng khá nhiều sức. Vì nếu giã chưa nhuyễn, bánh ăn lợn cợn, tạo cảm giác không ngon.

Tiếp đến là công đoạn làm nhân "nhưng" bánh. Nhưng bánh ít lá gai bao gồm đậu xanh, đường, dừa, có chút quế và bột va-ni cho thơm. Đậu xanh đem xay vỡ đôi rồi ngâm và đãi cho sạch vỏ trước khi luộc chín. Cùi dừa được bào ra thành sợi, bỏ vào chảo gang xào chung với đường một lúc cho đến độ chín tới mới trộn tiếp đậu xanh. Xào nhưng trên bếp lửa liu riu cho đến khi nào đường chín tới, nhưng có màu vàng sẫm, dẻo quánh, mùi thơm bốc lên ngào ngạt là vừa.

Làm bánh ít không khó, nhưng đòi hỏi phải tỉ mỉ. Sau khi đã xào nhưng xong, ngắt một miếng bột nếp tẻ thành bánh mỏng hình tròn trên lòng bàn tay, rồi vóc một nhúm nhưng bỏ vào giữa, túm bốn bên lại cho khít mối, sau đó vo tròn trong lòng bàn tay. Lúc này bột nếp đã bọc toàn bộ nhưng bánh thành một khối tròn.

Để cho bánh khỏi dính, người ta chấm một chút dầu phộng, xoa đều trên tấm lá chuối xanh, sau đó bọc bánh lại theo hình tháp rồi mang đi hấp. Có nơi, người ta hấp bánh trần, bánh chín mới gói để giữ màu xanh của lá chuối. Khi ăn chỉ cần bóc nhẹ lớp lá chuối xanh là hiện ra lớp da bánh ít màu đen bóng, đầy vẻ quyến rũ, huyền bí.

Ngoài bánh ít lá gai, có một số nơi làm bánh ít thường bằng bột nếp, màu trắng, có nhưng đậu xanh, nhân dừa đường hoặc nhân tôm, thịt; có loại gói lá chuối, có loại để trần; Cũng có loại làm bằng bột khoai mì, bột củ dong... và đều làm chín bằng phương pháp hấp như trên, song người An Nhơn, Bình Định thì chỉ làm bánh ít lá gai nhân dừa hoặc nhân đậu xanh gói lá chuối rồi mới đem đi hấp.

Ở hầu hết các làng quê Bình Định, đám giỗ nào cũng có bánh ít lá gai. Bánh cúng xong được dọn lên mâm cỗ làm món quà tráng miệng và làm quà bánh cho người ở nhà. Đây cũng là nét khác biệt trong văn hoá ẩm thực và văn hoá ứng xử của người Bình Định.

Ngày nay, dù có nhiều loại bánh hiện đại, ngon, rẻ và hấp dẫn hơn nhiều, song người Bình Định vẫn không bỏ nghề làm bánh ít lá gai. Nếu không làm để bán được thì cũng làm để cúng giỗ và làm quà cho lễ hội dâu. Họ truyền nghề này cho thế hệ con cái, nhất là con gái, như một thứ bảo bối gia truyền, một nét đẹp văn hóa.

Văn mẫu Thuyết minh về món: Nem chua Thanh Hóa chi tiết

Nem chua Thanh Hóa là món ăn nổi tiếng, là niềm tự hào của người dân nơi đây. Món này được chế biến hết sức kỳ công, qua nhiều công đoạn kỹ lưỡng, từ khâu chọn nguyên liệu cho tới khi đóng gói sản phẩm...

Thịt để làm nem phải là loại thịt nóng, nghĩa là khi heo vừa mới xẻ thịt thì người thợ làm nem phải thái, xay, chế biến ngay, không để lâu. Bởi nếu thịt nguội, nem sẽ không có độ bóng cũng như sự kết dính trong quá trình lên men. Ngày trước khi chưa có máy xay thịt, người thợ phải giã thịt bằng tay trên những cối đá lớn. Theo kinh nghiệm của những gia đình làm nem truyền thống, thì thịt giã cối đá sẽ có độ giòn, quánh, dính hơn là thịt xay máy.

Bì lợn cũng phải chọn rất kỹ, heo lấy bì phải là heo cạo chín, nghĩa là làm bằng nước sôi. Có như thế lông mới sạch và khi chế biến sẽ đỡ tốn thời gian. Để có những sợi bì trong, ngon, người thợ phải cạo thật sạch tất cả những phần mỡ còn sót lại trên bì, cho tới khi lớp bì mỏng, trắng tinh, trong suốt thì được. Bì càng làm kỹ bao nhiêu thì khi thái chỉ, bì càng giòn và dai bấy nhiêu.

Khi nguyên liệu chính là thịt và bì đã xong, người thợ sẽ trộn hai hỗn hợp này lại với nhau cùng các loại gia vị muối, bột ngọt, đường, nêm thêm chút nước mắm cho thơm. Sau đó mang hỗn hợp thịt trên ra đóng gói. Mỗi một chiếc nem được người gói cho kèm thêm chút tỏi, lá đinh lăng, ớt, những phụ gia này có tác dụng làm cho hương vị nem trở nên ngon hơn, hấp dẫn hơn và cũng là để cân bằng giữa lạnh (nem chua) với nóng (lá đinh lăng, ớt). Lá chuối gói nem phải là lá chuối ngự vừa xanh vừa dày, bởi trong quá trình vận chuyển và lưu giữ nem vẫn tiếp tục lên men.

Để bảo quản được dài ngày, người thợ thường bọc giấy bóng thêm bên trong nem. Thông thường nem gói sau 3 ngày là chín, có thể dùng được. Bóc lớp lá chuối màu xanh ở ngoài, đã thấy lộ ra màu hồng của thịt, màu trắng của sợi bì, màu đỏ của ớt.

Khi thưởng thức sẽ gặp vị chua thanh của thịt, dai giòn của sợi bì, cay của ớt, thơm của tỏi, chát ngọt của đinh lăng ... một hương vị rất riêng mà không phải nem chua nơi nào cũng có như nem chua xứ Thanh. Nem Thanh có vị lạ rất khác với nem chua Hà Nội hay nem lụi ở Huế, lại càng khác xa với nem rán hay nem tai. Nó vừa chua, vừa cay lại có cả vị mặn mà của gia vị, có vị ngọt của thịt làm ta không thể không ăn tiếp vài cái nữa.

Nem chua Thanh Hóa vừa ngon, vừa rẻ nhưng có điều rất lạ và hay là có thể làm đồ nhắm, cũng có khi ăn với cơm. Tiện hơn cả là ở đâu ta cũng có thể nhắm nháp hương vị hấp dẫn của nó. Nghĩ đến nem chua quê mình đầu lưỡi tôi lại cay cay,

ngọt ngọt. Khó mà tả được cảm giác sung sướng khi được ăn một vài miếng nem chua ở quê hương mình trong lúc đang ở nơi xa xôi.

Ai đi qua xứ Thanh cũng phải nếm thử hương vị lạ của những chiếc nem xinh xắn. Người dân xứ Thanh vào Nam ra Bắc, dù bận trăm công nghìn việc, dù mang vác nặng nề cũng cố đem vài chục chiếc để cho người nhà hoặc biếu người thân. Ngày lễ Tết hoặc cưới xin, nem chua trở thành món ngon không thể thiếu. Kèm với những cặp bánh chưng xanh, những chiếc giò ngày Tết là những xâu nem chua làm từ chất liệu quê hương mời khách đến chơi nhà.

Nếu có dịp dừng chân nơi miền đất này, mời bạn hãy thưởng thức nem chua xứ Thanh. Vị chua chua, ngọt ngọt đậm đà gia vị tạo nên hương thơm khó quên của món nem chua Thanh Hóa. Nem chua Thanh Hóa nổi tiếng xưa nay khắp một dải đất dài từ Nam ra Bắc. Người Thanh Hóa tự hào với bạn bè nơi nơi vì có một thứ quà không phải nơi nào cũng cứ học là làm được, mà nó được truyền kinh nghiệm từ đời này sang đời khác qua nhiều năm nay.

Bài văn mẫu Thuyết minh về món: Canh chua tuyển chọn

Trên mâm cơm hàng ngày thường có ba món: món canh, món mặn, món xào. Món canh thì rất phong phú, đa dạng như canh rau tập tàng, canh bí đỏ, canh cải nấu cá thác lác... Nhưng món canh ăn hoài không biết chán, có mặt thường xuyên trên mâm cơm của người Nam bộ là món canh chua.

Tương tự gói chua, canh chua là món có nước nhưng vẫn mang đủ hương vị chua chua, giòn ngọt, thơm thơm, rất dễ ăn.

Đi làm việc về, trời trưa nắng chang chang, được người thân nấu cho tô canh chua vừa miệng, còn gì thích hơn. Mùa đông trời lạnh, ăn canh chua ấm lòng.

Mùa Thu trời ui ui, ăn canh chua đỡ buồn. Có khách sang trọng đãi món canh chua cá bông lau, khách cũng thích. Gặp đứa bạn thân, nấu lẩu chua cá điêu hồng nó “ô kê” liền. Nuôi người thân già yếu, miệng mòm lạt lẽo khó ăn, nấu tô canh chua lươn cho ngọt, ăn được chén cơm, mau hết bệnh.

Tuy là món ăn hàng ngày nhưng muốn nấu ngon phải biết nêm nếm vừa miệng và rau đậm biết dùng đúng cách. Chẳng hạn, lẩu lươn nấu với bắp chuối mới đúng điệu. Cá lóc, cá thác lác... nên có rau chút, cà bắp, thơm. Cá linh nấu với bông điên điển hay bông so đũa... Chát chua có thể là me vắt, me trái, lá giang, lá me, khế chua hoặc cơm mẻ... Chát chua muốn dịu thì phải có khóm, cà chua, lá giang có vị chua dịu hơn me. Cơm mẻ là cơm nguội để lên men, tạo nhiều vi sinh, chất lên men chua rất dịu, dùng nấu canh chua lươn, luộc thịt trâu, thịt chó,...

Rau bổi bỏ vào cũng phải theo thứ tự, lớp lang, rau nào lâu chín cho vào trước, có loại nấu lâu sẽ dai, mát ngon như rau nhút, kèo nèo... Có quá nhiều rau bổi để nấu canh chua, mỗi món có hương vị riêng, có cách nấu riêng, tùy theo ý thích mà pha chế. Nông thôn thì có bắp chuối, chuối cây, bông điên điển, so đũa, kèo nèo, đọt choại, rau ngổ, rau muống, rau nhút... Ở chợ có giá sống, bạc hà, cà chua, khóm, rau muống,... Rau thơm như ngò gai, rau om, rau quế góp phần làm cho nồi canh chua có mùi thơm rất riêng, rất hấp dẫn.

Món lẩu chua để đãi khách nấu khá công phu. Phải lấy nước ngọt từ xương heo, xương gà để làm nước súp, sau đó luộc cá điêu hồng hay cá bông lau cho chín rồi vớt ra, nếu dùng hải sản thì tôm, mực tươi, cá thác lác vo viên xếp sẵn trên đĩa, ăn tới đâu nhúng tới đó. Rau bổi cũng vậy, không để sôi lâu vừa mất chất, vừa mất ngon, thỉnh thoảng bỏ vào lẩu hành phi, ớt và rau thơm để giữ vị thơm của món ăn. Nước lẩu pha cho đúng vị chua, ngọt (không chua quá mà cũng không ngọt quá, ngược lại, pha lơ lơ ăn rất chán, không ra mùi vị gì cả).

Ở miền Tây, khi trời vừa sa mưa là mùa của cá linh, lẩu chua cá linh bông điên điển là món ăn khoái khẩu nhất. Cả nhà xúm xít quanh cái lẩu bốc hơi nóng, nước lẩu được các bà nội trợ pha chế độ chua ngọt rất vừa miệng, rồi thì rỏ rau đồng gồm bông điên điển, kèo nèo, rau muống... được nhúng vào cùng với những con cá linh trắng phau, mềm ụm, béo ngậy. Chẳng mấy chốc mà rỏ rau voi dần và nồi com gạo mới cùng cạn đáy.

Lẩu chua ăn với bún, canh chua ăn với cơm, canh chua thường kèm với món cá rô kho tộ, nếu không có cá kho tộ thì ăn với tép rang thịt ba rọi cũng được. Vừa qua, có cuộc thi đầu bếp giỏi do các nhà hàng lớn trong thành phố tổ chức, món canh chua bông điên điển đã đứng đầu bảng. Thế mới biết, món ăn đứng hàng "top ten" không phải "nem công, chả phụng" mà có khi chỉ là những món ăn quen.

Bài văn mẫu Thuyết minh về món: Bánh xèo ngắn gọn

Trong các món bánh mặn của Nam bộ, bánh xèo là món phổ biến, được người ăn ưa thích nhất.

Ăn bánh xèo có đông người mới vui vì khi làm bánh phải qua nhiều công đoạn nên cần nhiều người. Người ta phân công nhau bằng những câu về vui vẻ như: "Người nào xấu xấu xay bột, lật hành. Người nào lanh lanh băm nhân, dò bánh..."

Muốn cho bánh ngon phải chịu khó, chịu cực một chút. Bột bánh là phần quan trọng nhất, bánh có ngon hay không là ở khâu này. Dân nông thôn không chịu loại bột gạo bịch sẵn, bày bán ở chợ vì đó là gạo dơ ngâm nước cho bã ra nhiều nước rồi gạn lấy bột nên chất bột bị chua và lạt, không còn bổ dưỡng, thơm ngon.

Muốn cho bột bánh xèo ngon phải là loại gạo thơm, gạo mới, ngâm trong một buổi hoặc một đêm rồi đem xay nhuyễn. Ngày nay có bột bánh xèo pha chế sẵn cũng tiện dụng nhưng phải trộn thêm theo công thức, một bịch bột bánh xèo pha thêm một bịch bột chiên giòn hoặc bột bắp và nước cốt dừa thì bánh mới béo giòn.

Dùng bột gạo tươi thì sau khi lược bột xong, pha thêm một bịch bột chiên giòn, nước cốt dừa, đường, muối sao cho độ béo ngọt theo khẩu vị người ăn, bỏ thêm hành lá xắt nhỏ, bột nghệ, trứng gà đánh nhuyễn. Người Nam bộ rất thích nước cốt dừa nên pha đậm đặc càng ngon (mà vị béo của nước cốt dừa không có vị béo nào sánh kịp), bánh khi chín có nước cốt dừa rất dễ lấy ra.

Nhân bánh muốn ngon phải có nấm rơm, nấm hương, nấm kim chi hay nấm đông cô, tôm hoặc tép, thịt gà hay thịt vịt băm nhuyễn, giá sống và củ sắn, có người còn bỏ cá cơm dừa xắt sợi, hoặc đậu xanh nấu chín, nhưng hai loại này làm cho dễ ngán không ăn được nhiều. Nấm làm nhân bánh có thể thay đổi theo từng mùa. Mùa nấm rơm thì làm nấm rơm, không có nấm rơm thì hái nấm mèo trên các cây so đũa hoặc mùa mưa thì có bông điên điển...

Rau sống và nước mắm là những thành phần quan trọng làm cho bánh thêm ngon. Rau sống phải có đủ họ tộc như: diếp cá, xà lách, tần ô, húng cây, húng lủi, quế không được thiếu lá cách và cải bẹ xanh (loại cải thân nhỏ). Chén nước mắm nêm cho đủ độ mặn, ngọt, chua, cỏ màu đỏ cua ớt, màu vàng của nước mắm, màu xanh của xoài sống băm nhuyễn và màu đỏ trắng của dưa của cải.

Khi tất cả vật liệu đã sẵn sàng thì người đổ bánh mới bắt đầu nổi lửa. Nếu lượng người ăn đông phải đổ hai chảo mới kịp đãi khách, ở miền quê, các bà nội trợ đổ bánh bằng chảo gang hay chảo bằng vỏ trái bom cắt ra, ở thành phố có loại chảo không dính tương đối tiện lợi. Khi chảo thật nóng thì đổ thử một vài cái xem mùi vị và độ đặc lỏng của bột vừa hay chưa, sau đó mới đổ thật sự.

Lấy miếng mỡ heo cắt hình vuông khoảng 3 cm đảo qua chảo một lượt, bỏ tép hoặc tôm và thịt ba rọi xắt sợi nhỏ vào chảo, đảo cho đỏ lên hồng lên, tiếp đó đổ một vá hột lên chảo nghe xèo xèo rồi tráng đều cho tròn cái bánh mới khéo, lần lượt bỏ nấm, thịt gà, giá, củ sắn và đậu nếp lại. Hai phút sau, gỡ nếp ra, tiếp tục "dần trên lửa" "Bánh chín có màu vàng như mặt trăng rằm. Trên đó, màu đỏ của tôm, màu xanh của hành, màu nâu hoặc trắng của nấm. mùi thơm dậy của nước dừa và hột gà khiến cho chiếc bánh hấp dẫn đặc biệt. Bánh được xếp lại theo hình rẻ quạt, nóng hôi hổi trên chiếc mâm lót lá chuối hay trên chiếc đĩa sứ trắng ngà.

Ăn bánh xèo nên dùng tay, không cần đũa nĩa gì cả. Dùng tay để cuộn bánh cho gọn và cảm nhận được độ nóng ấm của bánh mới thấy ngon miệng. Ăn bánh nên uống với nước trà nóng hoặc với bia, rượu mới tiêu được mỡ dầu. Vừa ăn vừa đàm

đạo chuyện trò, lúc đói bụng có người dám ăn cả chục bánh, có người ăn trừ com cả ngày.

Ở Huế cũng có loại bánh tương tự nhưng bánh nhỏ hơn, độ giòn và vị béo kém hơn, có lẽ họ không thích nước cốt dừa như người Nam bộ. Thành phố Hồ Chí Minh có những con đường bày bán bánh xèo sát ngay đại lộ. Một vài địa điểm có tiếng như bánh xèo A Phủ, Đình Công Tráng với giá từ hai chục ngàn đồng đến ba, bốn chục ngàn đồng một bánh nhưng bánh của các nơi này dùng quá nhiều thịt, mỡ nên ăn không được nhiều.

Màu sắc đẹp, mùi vị hấp dẫn, chất dinh dưỡng cao, bánh xèo là món bánh độc đáo, đậm đà hương vị Nam bộ.

Bài văn mẫu Thuyết minh về món: Bánh cuốn Thanh Trì chi tiết nhất

Từ Bắc tới Nam đất nước đâu đâu cũng có lúa gạo, có bánh cuốn, bánh tráng nhưng có lẽ bánh cuốn Thanh Trì của Hà Nội vẫn đặc sắc hơn cả: lá bánh cuốn mỏng tang như một lớp lụa mịn màng. Mỗi lá chỉ cần thoa thêm chút mỡ, rắc chút hành khô phi thơm là nổi vị bát nước chấm thơm vị cà cuống đặc trưng đã làm nên phong vị đặc sắc của bánh cuốn Thanh Trì. Đặc sản của một vùng quê:

"Thanh Trì có bánh cuốn ngon

Cỏ gò Ngũ Nhục có con sông Hồng"

Làng Thanh Trì là một làng vào loại cổ nhất của Thăng Long - Hà Nội. Hàng năm, cứ vào ngày 1 tháng 3 âm lịch, đầu làng Thanh Trì lại mở hội, trong hội có cuộc thi tráng bánh cuốn giữa các thôn trong làng. Trong cuộc thi, mỗi đội phải tráng cả bánh cuốn lá lẫn bánh cuốn nhân.

Ban giám khảo là những cụ cao niên trong làng và đại diện chính quyền địa phương sẽ chấm điểm cho mỗi đội dựa theo quy định: các đội phải làm theo đúng phương pháp cổ truyền, trong một thời gian quy định, đội nào tráng được nhiều bánh, bánh mỏng, dẻo, có sắc trắng mịn cùng nước chấm ngon, trình bày đẹp sẽ đạt giải.

Theo thần tích của địa phương, nhân dân đã tụ họp về đây khai khẩn đất từ thời Hùng Vương, An Quốc, Con trai vua Hùng thứ 18 (là bạn của Sơn Tinh) đã từng dựng dinh thự, dạy dân cày cấy sống giữa vùng ao hồ rộng lớn, hai phần ba dân làng sống bằng nghề làm bánh cuốn. Bánh được làm từ những loại gạo ngon, xay mịn như nước, lá bánh mỏng tang như tờ giấy, được thoa thêm một chút mỡ phi

hành cho thơm. Bánh cuốn Thanh Trì bao đời nay đã là niềm tự hào của người dân nơi đây.

"Mức lưng muôi bột giã đều trên khuôn vai, đập nắp vung lại. Đợi khi mỡ nắp vung ra, mặt bánh phồng lên tức là bánh đã chín. Sau lấy que tre xọc ngang, nguyên một tờ gạo mong manh được nhấc ra. Xoa một tý mỡ hành cho bóng bẩy rồi gấp lại..." . Chẳng thế mà những nhà văn như Thạch Lam hay Vũ Bằng đều dành cho bánh cuốn Thanh Trì một sự ưu ái riêng....

Thường thức vài lần món bánh cuốn Thanh Trì rồi. anh sẽ thấy nhớ mãi món quà đó và nhớ từ cái dáng người bán hàng đội bánh nhớ đi. nhớ thứ nước chấm, nhớ cái cảm giác bánh trơn trôi nhẹ vào trong cổ...nhớ quá, nhớ khôn nguôi!" (Miếng ngon Hà Nội - Vũ Bằng)

Cho dù ngày hôm nay, các công đoạn làm bánh cuốn đã được cơ hóa thể nhưng trong hội làng, người dân Thanh Trì vẫn phải chế biến theo lối cổ - nghĩa là bột vẫn được xay từ những chiếc cối đá làm từ đá xanh Thanh Hóa. Và để bánh mỏng tang, trắng mịn thì chậu bột được pha theo một tỷ lệ riêng của mỗi người.

Cũng thật lạ, bánh cuốn Thanh Trì nguyên liệu chẳng có gì cao sang hay pha chế biến cầu kỳ bởi chỉ có bột xay. nhân làm bằng hành hoa tươi chung với mỡ hay nhân bánh bằng mỡ thăn cùng hành khô chung lên để có mùi thơm nhưng làm ẩm khách nhớ khôn nguôi khi thưởng thức.

Bánh cuốn Thanh Trì đặc biệt nhất ở chỗ tráng mỏng, hành mỡ thoa vào mượt mặt mà nếm thì thanh nhẹ, sắc trắng của bánh nổi bật lên một cách hiền lành cùng những đốm nhân màu nâu đỏ của hành phi. Nhìn những thếp bánh mới làm óng ả có thể làm bất cứ ai trông thấy thôi cũng thấy thèm.

Một trong những bí quyết để có được những mẻ bánh ngon là chọn gạo ngon, gạo có ngon thì mặt bánh mới láng mượt, óng ả. Nếu gạo quá dẻo thì bánh nát, còn gạo kém thì bánh sẽ không thơm ngon. Và không thể quên khâu quan trọng là bột. Bột được xay nhuyễn nên mặt bánh cuốn mới được láng bóng, óng ả như cật. Nếu bột loãng quá bánh sẽ nát, mà đặc quá bánh sẽ dày mình, ăn thô thì đâu được gọi là bánh Thanh Trì.

Thường thì xế chiều, dân Thanh Trì lại nổi lửa tráng bánh. Sở dĩ bánh cuốn tráng từ chiều cho tới đêm bởi bánh tráng xong phải để qua đêm thì mới bay đi mùi nồng của bột. Đến sáng bánh vừa mềm. vừa thơm mát mùi gạo... Người làng Thanh Trì xưa chỉ đội thúng bánh cuốn trên đầu rồi đi rong phố phường. Bây giờ nhiều người làng Thanh Trì vẫn đạp xe đi bán hàng rong Không gì thú vị bằng được thưởng thức đĩa bánh cuốn nóng còn vương sợi trong cái giá lạnh của mùa đông.

Ngắm nhìn bàn tay khéo léo của chị chủ quán đang thoăn thoắt tráng từng chiếc bánh, cuộn nhân lại trong không gian mờ hơi nước từ nồi tráng bánh bay lên giúp những ai đang lạnh giá cũng cảm thấy ấm áp lạ thường. Ở Hà Nội có một cửa hàng nhỏ bán bánh cuốn Thanh Trì mang cả hương vị của riêng của Hà Nội. Dù chỗ ngồi chẳng đủ, người nọ phải đợi người kia nhưng khách hàng đều chấp nhận để được thưởng thức một xuất bánh cuốn đúng như vị Thanh Trì.

Bánh Thanh Trì thơm dịu được chấm với nước chấm được pha rất hài hòa. không quá chua cũng không quá mặn và thêm vài lát chả. Chắc chắn, ai đã thưởng thức một lần thì sẽ không thể quên được mùi vị ngon lành đó. Bánh cuốn nóng nhân thịt được “kê thừa” từ bánh cuốn Thanh Trì mà ra.

Những chiếc bánh cuốn nóng óng mượt vỏ bóng mỏng tang, óng như lụa để khoe lớp nhân thịt cùng nắm hương ẩn hiện bên trong. Rồi rau thơm Láng, giò chả Ước Lễ trong một bát nước chấm ngon cũng là để tăng thêm mùi vị cho đĩa bánh cuốn nóng. Ngần đó thức dùng trong món bánh cuốn nóng đã cho ta thấy sự trau chuốt của người bán hàng trong món ăn của mình... Sau đó, bánh được tô điểm thêm bằng hành phi vàng thơm nức và chút ruốc tôm hồng như phấn làm đẹp thêm những chiếc bánh cuốn trắng.

Một đĩa bánh cuốn nóng sẽ có mùi hương của gạo mới, độ dẻo vừa phải cả miếng bánh ăn kèm với lát chả quế ngày ngày điểm thêm vài nhánh rau ngò, rau húng thơm. Bánh cuốn ngon không thể thiếu nước chấm, phải pha sao để mà dậy được cái mùi cà cuống lên thì thật là tuyệt vời.

Dù là bánh cuốn nguội Thanh Trì hay bánh cuốn nóng thì cần phải có nước chấm vừa miệng. Pha nước chấm thế nào là bí quyết riêng của mỗi cửa hàng mà họ luôn giữ kín công thức. Chỉ biết rằng, khách tới những cửa hàng bánh cuốn ngon đều mê mẩn thứ nước màu hổ phách thơm dịu đó.

Theo những người bán hàng thì nước chấm bánh cuốn không thiên về vị chua mà cần cân bằng giữa vị mặn của nước mắm và vị ngọt của đường. Chén nước mắm nhỏ xíu xinh xắn, không mặn quá, không chua quá, mà cũng không cay quá. Có lẽ vì bánh cuốn vốn mềm mại, thanh mát nên nước chấm đi cùng cũng dịu dịu như vậy để hài hòa.

Trước đây, người Hà Nội thường ăn bánh cuốn với đậu làng Mơ rán giòn, nhưng giờ đây bánh cuốn thường được ăn với giò chả của vùng Ước Lễ - Hà Tây. Chả quế Ước Lễ vừa ngon, ngọt, thơm mùi quế đặc trưng rất hấp dẫn. Chả quế thơm hương vị quế rừng, hương vị thịt nướng thuở hoang sơ, giò lụa thoáng hương chuối quế đồng nội. Ăn miếng chả quế dậy mùi thơm thịt nướng, hương vị cay hấp dẫn của quế chi, ngọt của mật ong, phảng phất mùi thơm quý phái.

Những chiếc bánh cuốn ngon đặc biệt ở độ nóng, giòn và dai của bánh, ở vị thơm của hành phi, vị mặn - ngọt của nước chấm, và với một chút rau thơm, rau mùi, vài ba miếng chả cùng 1-2 giọt tinh dầu cà cuống vừa thơm vừa cay. Không cao sang, cầu kỳ, bánh cuốn là một món ăn bình dị, thân quen đối với mọi đối tượng thực khách, từ sang trọng cho đến tầng lớp bình dân.

Có thể vì thế mà những người Hà Nội đi xa hay những người từ xa tới với Hà Nội đều có chung một nhận xét rằng: Hà Nội có rất nhiều món ăn ngon và một trong những, món ăn để lại niềm thương, nỗi nhớ đó là bánh cuốn.

Vấn mẫu Thuyết minh về món: Bún thang chọn lọc hay nhất

Theo giải thích của người xưa, chữ “thang” trong bún thang có nghĩa là canh - một món canh bổ dưỡng (cũng như súp). Trong các món bún Hà Nội, bún thang là món xếp vào hàng đặc sản cao cấp và đắt tiền nhất, một thứ quà Hà Nội thanh nhã và tinh tế.

Nấu bún thang là một việc khá công phu, từ khâu chuẩn bị đến chế biến. Món bún thang tính sơ sơ phải cần đến 20 nguyên liệu. Công phu đầu tiên là chuẩn bị nồi nước dùng. Độ ngọt của nước dùng được tạo ra từ xương ống đun kỹ, xương gà, mực khô, tôm he nấu sôi cho ra hết nước cốt. Vị ngọt đậm đà của nước dùng là từ các loại nguyên liệu này, hoàn toàn không cần đến đường, bột ngọt.

Để nồi nước dùng trong, người nấu phải canh hớt bọt liên tục. Bên cạnh công thức chung trên, nồi nước dùng ngon hay không còn nằm ở bí quyết gia truyền riêng của mỗi hàng bún.

Kế đến phải kể tới công phu chuẩn bị các nguyên liệu ăn kèm như trứng, giò lụa, thịt gà nạc, thịt heo nạc (còn gọi là ruốc sồi) và trứng vịt muối. Trứng trong bún thang phải trắng thật mỏng, sấy khô, xắt nhuyễn như sợi chỉ vàng, giò lụa ửng hồng thái rối, thịt gà nạc trắng nõn da vàng ươm xé sợi thật to, thịt nạc (ruốc sồi) xắt hạt lựu, xào khô với nước mắm vừa đủ đậm ...

Sau khi mọi thứ đã sẵn sàng, người nấu cho bún tươi đã chần kỹ vào bát, dưới đáy có rải chút rau răm. Bún để ăn bún thang phải là loại bún sợi nhỏ, mịn và trắng tươi. Trên mặt tô bún bày mỗi góc một chút trứng, một chút giò lụa, thịt gà, ruốc sồi. Chính giữa tô là miếng trứng vịt muối, trên rắc thêm tôm tươi giã nhuyễn thành chà bông. Tô bún đầy sắc màu, sinh động và gợi thèm.

Ăn kèm với bún không thể thiếu củ cải ngâm chua, cay, giòn, ít mắm tôm đậm đà. Thứ mắm tôm hăng nồng, mặn gắt không hiểu sao lại rất hợp với món ăn thanh nhã như bún thang. Nhưng đặc biệt nhất là phải có thêm tinh dầu cà cuống, sẽ vô cùng

thiếu sót nếu không nhắc đến thứ gia vị tinh tế này trong món bún thang. Chỉ cần một chút trên đầu tăm điểm vào, bát bún thang sẽ dậy mùi thơm đặc biệt. Cà cuống nguyên chất hiện nay rất hiếm, thay vào đó, người bán thường dùng tinh dầu cà cuống làm từ hóa chất nên mùi thơm hắc hơn, song cũng đủ làm món ăn thêm hương.

Những thứ rau thơm, hành lá xanh mượt phủ lên trên sẽ giúp cho bức tranh bún thêm phần màu sắc. Bên cạnh rau mùi, hành hoa xắt thật nhỏ, không thể thiếu rau răm cay the the. Bún thang thiếu vị cay thế này cũng hỏng. Mà xét cho cùng, bún thang là bức tranh tổng hòa của màu sắc, gia vị, nguyên liệu, nên thiếu bất cứ thứ nào trong số đó, món bún cũng mất đi vị ngon. Một điểm đặc biệt khác là bún thang thường không cần ăn kèm với rau, có lẽ vì người nghĩ ra món này sợ vị rau sẽ làm lạt nước, kém ngon.

Làm một bữa bún thang quả là tốn thời gian, cần một bàn tay nội trợ giỏi, tỉ mỉ và chu đáo. Thưởng thức một tô bún thang là tận hưởng tất cả sự khéo léo của người chế biến. Vị ngon thanh cảnh nhẹ nhàng của nó thể hiện rất rõ chất thanh lịch của ẩm thực Tràng An xưa.

Bài văn mẫu Thuyết minh về món: Bánh chưng chi tiết

Ngày xưa ngày xưa vua Hùng muốn nhường lại ngôi vua của mình cho các con nên đã truyền cho hoàng tử nào dâng lên vua những vật có ý nghĩa và lạ nhất thì có thể thay vua trị vì đất nước. Khi ấy Lang Liêu đã làm ra hai loại bánh trong đó có bánh chưng tượng trưng cho trái đất. Và khi bánh chưng có từ ngày đó, loại bánh này có ý nghĩa gì mà con người Việt Nam chúng ta lại coi nó là một trong ba đồ sử dụng trong ngày tết?

Về truyền thuyết của bánh chưng thì chúng ta biết nó ra đời trong sự kiện vua Hùng Vương nhường ngôi cho các con trai của mình. Ông vua ấy đã truyền lệnh cho tất cả những người con mang đến những lễ vật. Không giống như những anh trai mang vàng bạc châu báu mà người con út của Vua Hùng lại dâng lên vua cha hai loại bánh là bánh chưng và bánh dày. Bánh chưng có từ đó để tượng trưng cho trái đất hình vuông.

Đến ngày nay thì nhân dân ta đã sử dụng bánh chưng vào ngày tết giống như một truyền thống đặc trưng. Vật liệu để làm bánh chưng bao gồm lá dong, gạo nếp đã ngâm nở ra, đỗ ngâm bỏ vỏ, thịt lợn, lạt. tất cả những vật liệu ấy đều không thể thiếu được.

Về cách gói bánh thì nhân dân ta thường gói bánh theo hai hình là hình vuông truyền thống và hình tròn dài. Theo cách gói bánh vuông truyền thống nếu muốn

cho bánh đẹp vuông vắn thì lá dong phải to và dài, xếp hai lá lên nhau đổ một lớp gạo xuống sau đó là một ít đỗ bên trên tiếp đến là miếng thịt đã ướp gia vị và cuối cùng là một lớp đỗ và gạo đỗ lên trên cùng.

Công đoạn nguyên liệu bên trong đã đủ thì chúng ta gấp các lá bánh lên sao cho vuông vắn và ôm sát vào những nguyên liệu bên trong. Khi này chúng ta phải lấy tay ấn thật chặt cho gạo đỗ đỗ đầy vào những chỗ hở để tạo thành một hình vuông vắn. khi đã có một khối vuông vắn thì chúng ta phải lấy những chiếc lạt buộc cố định lại để đem đi luộc.

Còn đối với bánh tròn dài thì cũng tương tự nhưng cần đến lá dài hơn buộc bánh theo hình dài chứ không nén chặt theo hình vuông. Thường nhân dân ta hay gói bánh chưng vào những ngày cuối năm như 29 hoặc 30 để đón năm mới hay cùng nhau trông bánh chưng chờ giao thừa qua. Những nồi bánh âm nồng cùng với sự sum họp quây quần của anh chị em bên nhau như xua tan đi mọi cái giá lạnh đầu mùa xuân. Mọi người không còn những ưu tư phiền muộn mà chỉ còn khoảnh khắc hạnh phúc bên nhau mà thôi.

Bánh chưng trong ngày tết có những ý nghĩa rất lớn. Tuy khoa học đã chứng minh rằng trái đất không phải là hình vuông như người xưa trong truyền thuyết nói nhưng qua bánh chưng ấy người Việt ta bày tỏ những tấm lòng nhớ về người xưa tổ tiên ông bà đã sáng tạo và để lại loại bánh có ý nghĩa ấy. Không những thế nó được sử dụng trong ngày tết vì nó có sự đầy đủ của nhiều thứ nguyên liệu và có vị ngon hấp dẫn. Chính vì thế mà nó không thể nào vắng mặt trong ngày tết truyền thống của nhân dân ta.

Không những thế mà bánh chưng còn để thắp hương thờ cúng ông bà tổ tiên trong những ngày tết. Nhân dân ta sẽ chọn những chiếc bánh đẹp nhất để có thể đem lên bày trên bàn thờ ông bà với những món hoa quả bánh kẹo trên đó.

Bánh chưng còn làm cho mọi người sum họp gần gũi nhau hơn và có một cái tết ấm lòng không. Anh chị em quây quần bên nhau cùng gói bánh cùng nói chuyện cười vui tươi chào mừng năm mới đến. Không kể lúc luộc bánh tất cả cùng ngồi trông bánh bên ngọn lửa hồng.

Đặc biệt bánh ăn nóng rất ngon tuy nhiên khi nó nguội rồi nhân dân ta còn có thể cắt chúng ra từng miếng nhỏ đem rán lên ăn rất là ngon và thơm. Những người không ăn được mỡ thì cũng có thể ăn được bởi vì khi ninh như thế rồi thì thịt mỡ không còn ngán như khi luộc bình thường nữa mà nó rất dễ ăn.

Tóm lại bánh chưng có ý nghĩa rất lớn trong đời sống cũng như tình cảm của nhân dân ta trong ngày tết truyền thống. Và từ khi xuất hiện cho đến ngày nay bánh

chung như khẳng định sự thơm ngon hấp dẫn cùng với những ý nghĩa của mình. Vì vậy bánh chưng không thể vắng mặt trong gia đình Việt nam ngày Tết.

Văn mẫu Thuyết Minh Về Một Món Ăn: Món Nem Rán chi tiết

Việt Nam được biết đến là đất nước có nền văn hóa ẩm thực khá phong phú. Chúng ta có thể kể tên các món ăn đặc sản của dân tộc như bánh chưng, bánh cốm, phở, bún bò,... và đặc biệt là món nem rán. Đây là món ăn vừa cao quý lại vừa dân dã, bình dị để lại một mùi vị khó phai mờ trong mỗi chúng ta.

Nem rán có nguồn gốc từ Trung Quốc, thuộc nhóm các món Dimsum. Món ăn này đã theo chân những người Hoa khi di cư sang nước ta và được biến đổi thành món ăn phù hợp với khẩu vị người Việt. Nem rán không chỉ phổ biến ở Việt Nam, Trung Quốc mà nó còn góp mặt trong ẩm thực của đất nước Nhật Bản, Hàn Quốc, Pháp, Đức, Ba Lan và nhiều nước Trung, Nam Mỹ,... với các tên gọi khác nhau như Harumaki, Chungwon, Rouleau de printemps, Sajgonki,... Ở Việt Nam, tùy theo vùng miền mà món ăn này có những tên gọi riêng. Nem rán là cách gọi của người dân miền Bắc, người miền Trung gọi là chả cuốn và chả giò là cách gọi của người dân miền Nam.

Nguyên liệu chế biến món nem rán khá đa dạng nhưng cũng hết sức dễ tìm. Để món ăn đầy đủ các thành phần dinh dưỡng chúng ta cần chuẩn bị thịt băm, trứng gà hoặc trứng vịt, hành tây, hành lá, cà rốt, su hào, giá đỗ, rau mùi, rau thơm, mộc nhĩ, mì hoặc miến,... và một số loại gia vị như mì chính, bột canh, hạt tiêu, nước mắm,... Những gia vị này sẽ giúp món ăn thêm phần đậm đà, hấp dẫn. Một thứ không thể thiếu đó chính là bánh đa nem. Bánh đa nem được làm từ gạo và khi chọn ta cần lựa những lá bánh mềm, dẻo để khi gói không bị vỡ.

Để có được món nem rán thơm phức hoàn hảo, trước hết chúng ta cần sơ chế các nguyên liệu đã chuẩn bị. Chúng ta ngâm nấm và mộc nhĩ cho đến khi chúng nở ra rồi rửa sạch, thái nhỏ. Đồng thời các loại rau củ cũng gọt vỏ, rửa sạch và thái hoặc băm nhỏ. Mì hoặc miến ngâm nước ấm trong khoảng năm phút rồi cũng cắt thành từng đoạn ngắn. Sau đó, cho tất cả các nguyên liệu vào âu hoặc bát to, đập thêm trứng, nêm thêm gia vị rồi trộn đều. Số trứng dùng để làm nem không nên quá nhiều vì như thế sẽ khiến nhân nem ướt rất khó cuộn và cũng không nên quá ít vì nem sẽ bị khô. Vì vậy, khi đập trứng ta nên đập lần lượt từng quả để ước lượng lượng trứng phù hợp. Màu cam của những sợi cà rốt, màu trắng của mì, màu xanh của rau, màu vàng của trứng,... tất cả hòa quyện với nhau trông thật hài hòa. Chúng ta sẽ ướp phần nhân nem từ 5 đến 10 phút để các gia vị ngấm đều.

Tiếp theo, chúng ta trải bánh đa nem trên một mặt phẳng rồi cho nhân nem vào cuộn tròn. Bánh đa nem có loại hình tròn, hình vuông, cũng có loại hình chữ nhật, tùy theo sở thích mà mỗi người lại lựa chọn những loại bánh đa nem khác nhau. Nếu muốn bánh đa nem mềm và giòn thì trước khi cuộn nem nên phết lên bánh đa nem một chút nước giấm pha loãng với đường và nước lọc. Chúng ta nên gấp hai mép bánh đa nem lại để phần nhân nem không bị chảy ra ngoài. Sau đó, đun sôi dầu ăn rồi cho nem vào rán. Khi rán nên để nhỏ lửa và lật qua lật lại để nem được chín vàng đều rồi vớt ra giấy thấm để nó hút bớt dầu mỡ, tránh cảm giác bị ngấy khi thưởng thức.

Nước chấm là thứ không thể thiếu để món nem trở nên đậm đà. Muốn có nước chấm ngon, chúng ta cần chuẩn bị một chút đường, tỏi, giấm, ớt, chanh và nước mắm. Đầu tiên, ta hòa tan đường bằng nước ấm rồi cho thêm tỏi, ớt đã băm nhỏ. Sau đó đổ từ từ giấm và nước mắm vào rồi khuấy đều cho các gia vị ngấm đều. Ta có thể thay giấm bằng chanh hoặc quýt. Tùy khẩu vị của mỗi người mà nước chấm có độ mặn ngọt khác nhau. Cuối cùng, bày nem ra đĩa, trang trí thêm rau sống, cà chua hay dưa chuột thái lát để đĩa nem trông thật đẹp mắt. Những bông hồng được làm từ cà chua, những bông hoa được tía từ dưa chuột sẽ khiến món ăn vô cùng hấp dẫn. Nem rán chấm với nước chấm tỏi ớt sẽ mang lại cảm giác rất thú vị. Bánh đa nem vàng giòn cùng nhân nem thơm phức quyện hòa với nhau cùng vị cay cay của ớt, chua chua của giấm, ngọt ngọt của đường sẽ khiến những ai thưởng thức nó không bao giờ có thể quên được mùi vị đặc biệt này.

Nem rán đã trở thành một món ăn phổ biến trên khắp đất nước Việt Nam. Nó không chỉ có mặt trong những bữa cơm bình dị thường nhật mà còn xuất hiện trong mâm cơm thờ cúng tổ tiên. Đây là món ăn mang ý nghĩa trang trọng, cao quý. Ngoài ra nem rán còn dùng để ăn kèm với bún đậu và các món ăn khác. Giữa tiết trời se lạnh như thế này còn gì tuyệt vời hơn khi thưởng thức món em rán nóng hổi. Sự kết hợp các nguyên liệu làm nên nhân nem như mang một ý nghĩa biểu tượng về sự đoàn kết, yêu thương, đùm bọc lẫn nhau của người dân đất Việt.

Nem rán không chỉ là món ăn giàu chất dinh dưỡng mà còn là món ăn góp phần tạo nên nền ẩm thực Việt với những đặc trưng và sự độc đáo riêng biệt. Món ăn này tuy dễ thực hiện nhưng lại đòi hỏi sự kì công và khéo léo nên người chế biến cần có sự tập trung nhất định. Đây còn là một trong những món ăn thu hút khách quốc tế khi đến thăm Việt Nam. Có thể nói, món nem rán nói riêng và ẩm thực Việt nói chung đang ngày càng khẳng định được giá trị trên thế giới.

Văn mẫu Thuyết Minh Về Một Món Ăn: Món Bún Tôm Hải Phòng chọn lọc

Người Hải Phòng còn làm hài lòng du khách với những món ăn đặc sản của biển và nhiều cuộc khám phá đầy ấn tượng trên vùng đất được tạo hóa và con người của nhiều thế hệ vun đắp nên.

Bún tôm Hải Phòng

Từ lâu món bún tôm của miền biển này đã trở thành một đặc sản, hấp dẫn thực khách không chỉ bởi hương vị mà còn ở nguyên liệu và bí quyết độc đáo riêng.

Nguyên liệu chính làm nên sức hấp dẫn cho món ăn này chính là những con tôm biển còn tươi nguyên được đưa lên từ Hải Phòng. Sau đó, chúng được bóc bỏ vỏ, xào cùng một chút hành khô cho thật săn. Cùng với tôm là những miếng chả cá vàng thơm, vài miếng chả lá lốt, thêm ít dọc mùng, thì là, rắc thêm một chút hành răm thái nhỏ và mấy lát cà chua. Bát bún tôm càng thêm đậm đà bởi vị ngọt, ngây đặc trưng của nước dùng hàng bún, cùng với vị thơm của tôm, của rau và các loại gia vị. Thực khách yêu thích món bún tôm Hải Phòng đã ăn một lần là nhớ mãi đến hương vị ngọt lừ của món ăn độc đáo ấy.

Tùng sợi bún trắng mềm hoà quyện vào màu đỏ của tôm, cà chua, màu xanh của hành, của dọc mùng và màu vàng của chả cá tạo nên một bức tranh sống động nhiều màu sắc.

Trong khi ăn, thực khách sẽ cảm nhận được vị ngây của nước dùng, vị thơm của tôm, của chả cá và đặc biệt là mùi hăng hăng không thể thiếu của vài miếng chả lá lốt. Nhưng đặc biệt hơn cả là hương vị của nước me chua thay thế hoàn toàn cho dấm và chanh vốn là những gia vị mà chúng ta đã quá quen thuộc. Món bún ăn kèm với một ít rau sống và thêm vào vài miếng ớt khi ăn. Tất cả làm nên một tô bún tôm thật đặc biệt và hấp dẫn.

Về Hải Phòng ăn bánh đa cua

Không biết từ bao giờ, món ăn dân dã, rẻ tiền ấy lại gắn liền với mảnh đất này. Chỉ biết rằng, bất cứ ai đã đến thăm Hải Phòng đều ít nhất một lần nếm thử và bị vị ngon của nó cuốn hút.

Thành phố Hải Phòng với những con đường rợp bóng phượng vĩ, với những hè phố rộng, từ lâu đã trở thành địa điểm kinh doanh lý tưởng của những món ngon đậm chất bình dân, bánh đa cua cũng ở những nơi như thế. Đi trên bất cứ con phố nào, bạn đều có thể bắt gặp một vài chiếc bàn, chiếc ghế được kê ngay ngắn bên hè phố, gần đó là cái bảng nhỏ với vài chữ không cần nắn nót "Bánh đa cua"... Người dân

Hải Phòng rất tự hào về đặc sản của đất mình, nhưng không phải ai trong số họ cũng biết rằng, tại một ngôi làng nhỏ cách trung tâm thành phố không xa, những mẻ bánh đa vừa ngon, vừa giòn, vừa dai, vừa quánh vẫn hàng ngày, hàng giờ được ra lò từ những đôi bàn tay khéo léo, cần cù, yêu lao động...

Văn mẫu Thuyết Minh Về Một Món Ăn: Món Phở Hà Nội hay nhất

Đặc sản Hà Nội có nhiều, Hà Nội là địa điểm nổi tiếng với ẩm thực hấp dẫn, không chỉ đối với du khách nước ngoài mà còn lôi cuốn người Việt Nam. Nhưng nhắc đến món ăn Hà Nội là người ta nhắc đầu tiên đến phở. Phở như một thứ đại diện mang tính bản sắc, đặc thù của món ăn Hà Nội. Lý do thật đơn giản phở Hà Nội khác hẳn các nơi khác, nó không thể trộn lẫn với bất cứ một thứ phở nơi nào, cho dù ở đó người ta đã cố tình trương lên cái biển Phở Hà Nội.

Không biết, phở Hà Nội có từ bao giờ, chỉ biết rằng, phở đã đi vào trang viết của rất nhiều nhà văn như: Nguyễn Tuân, Thạch Lam, Băng Sơn hay Vũ Bằng,... Phở, dưới những ngòi bút ấy, gần như chẳng còn ai có thể tả hay hơn nữa, và cũng chẳng cần ai phải tốn công mà viết thêm về Phở nữa vì nó đã quá đủ đầy, đã quá nổi tiếng rồi.

Và cũng không biết từ bao giờ phở đã trở thành món ngon nổi tiếng và khi thưởng thức phở ở Hà Nội người ta mới thấy được hương vị truyền thống. Phở Hà Nội là một món ăn đặc biệt của người Hà Nội đã có từ rất lâu.

Thạch Lam trong Hà Nội Ba Mươi Sáu Phố Phường viết: Phở là một thứ quà đặc biệt của Hà Nội, không phải chỉ riêng Hà Nội mới có, nhưng chính là vì chỉ ở Hà Nội mới ngon". Phở ngon phải là phở "cổ điển", nấu bằng thịt bò, "nước dùng trong và ngọt, bánh dẻo mà không nát, thịt mỡ gầu giòn chứ không dai, chanh ớt với hành tây đủ cả", "rau thơm tươi, hồ tiêu bắc, giọt chanh cốm gắt, lại điểm thêm một ít cà cuống, thoảng nhẹ như một nghi ngờ". Vào thời những năm 1940, phở đã rất phổ biến ở Hà Nội: "Đó là thứ quà ăn suốt ngày của tất cả các hạng người, nhất là công chức và thợ thuyền. Người ta ăn phở sáng, ăn phở trưa và ăn phở tối...."

Nguyễn Tuân, nhà văn của "Vang bóng một thời" đã có một tùy bút xuất sắc về phở. Ông cho phở có một "tâm hồn", phở là "một miếng ăn kỳ diệu của tất cả người Việt Nam chân chính". Cố đạo diễn điện ảnh Phạm Văn Khoa lúc sinh thời kể rằng, có lần ông cùng Nguyễn Tuân đang ăn phở, một người yêu thích nhận ra nhà văn bước lại chào nhưng Nguyễn Tuân vẫn vục đầu vào ăn. Người kia chắc chắn mình không nhầm đã kiên trì chờ đợi. Hết tô phở Nguyễn Tuân mới ngẩng mặt lên bảo "Tôi đang thưởng thức nên không trả lời, anh thứ lỗi". Nhà văn không dùng chữ ăn mà dùng chữ thưởng thức.

Phở được dùng riêng như là một món quà sáng hoặc trưa và tối, không ăn cùng các món ăn khác. Nước dùng của phở được làm từ nước ninh của xương bò: xương cục, xương ống và xương vè. Thịt dùng cho món phở có thể là bò, hoặc gà. Bánh phở phải mỏng và dai mềm, gia vị của phở là hành lá, hạt tiêu, giấm ớt, lát chanh thái. Phở luôn phải ăn nóng mới ngon, người Hà Nội còn ăn kèm với những miếng quẩy nhỏ. Tuy nhiên, để có được những bát phở ngon còn tùy thuộc vào kinh nghiệm và bí quyết truyền thống của nghề nấu phở.

Trong món phở Hà Nội công đoạn chế biến nước dùng, còn gọi nước lèo, là công đoạn quan trọng nhất. Nước dùng của phở truyền thống là phải được ninh từ xương ống của bò cùng với một số gia vị. Xương phải được rửa sạch, cạo sạch hết thịt bám vào xương cho vào nồi đun với nước lạnh. Nước luộc xương lần đầu phải đổ đi để nước dùng khỏi bị nhiễm mùi hôi của xương bò, nước luộc lần sau mới dùng làm nước lèo. gừng và củ hành đã nướng đồng thời cũng được cho vào. Lửa đun được bật lớn để nước sôi lên, khi nước đã sôi thì phải giảm bớt lửa và bắt đầu vớt bọt. Khi đã vớt hết bọt, cho thêm một ít nước lạnh và lại đợi nước tiếp tục sôi tiếp để vớt bọt...Cứ làm như vậy liên tục cho đến khi nước trong và không còn cặn trong bọt nữa. Sau đó, cho một ít gia vị vào và điều chỉnh độ lửa sao cho nồi nước chỉ sôi lăn tăn để giữ cho nước khỏi bị đục và chất ngọt từ xương có đủ thời gian để tan vào nước lèo.

Có thể nói, Phở Hà Nội có cái ngọt chân chất của xương bò, cái thơm của thịt vừa chín đến độ để vẫn dẻo mà lại không dai. Màu nước phở trong, bánh phở mỏng và mềm. Chỉ nhìn bát phở thôi cũng đủ thấy cái chất sành điệu, kỹ càng trong ăn uống của người Hà Nội. Một nhúm bánh phở đã trần qua nước nóng mềm mại dàn đều trong bát, bên trên là những lát thịt thái mỏng như lụa điểm mấy ngọn hành hoa xanh nõn, mấy cọng rau thơm xinh xắn, mấy nhát gừng màu vàng chanh thái mướt như tơ, lại thêm mấy lát ớt thái mỏng vừa đỏ sậm vừa màu hoa hiên.

Tất cả màu sắc đó như một bức họa lập thể hơi bạo màu nhưng đẹp mắt cứ dậy lên hương vị, quyến với hơi nước phở bốc rẫy, bốc lên nghi ngút, đánh thức tất cả khả năng vị giác, khứu giác của người ăn, khiến ta có cảm giác đang được hưởng cái tinh tế của đất trời và con người hợp lại. Chỉ húp một tý nước thôi đã thấy tỉnh người. Thịt thì mềm, bánh thì dẻo, thỉnh thoảng lại thấy cái cay dịu của gừng, cái cay nồng của ớt, cái thơm nhẹ nhàng của rau thơm, cái thơm của thịt bò tươi mềm. Tất cả cứ ngọt lừ đi, ngọt một cách hiền lành, êm nhẹ mà chân thật, tuyệt kỹ hài hòa.

Ta có thể thưởng thức nhiều hương vị phở tại Hà Nội.

Có ba món phở chính:

Phở nước: Cho bánh phở, thịt, rau thơm và gia vị vào một cái bát ô tô rồi chan ngập nước dùng nóng lên.

Phở xào: Xào bánh phở cùng thịt và rau thơm.

Phở áp chảo: Xào bánh phở trong mỡ nóng tới khi bánh phở trở lên nâu giòn, rồi thêm gia vị.

Trong ba loại phở trên thì phở nước là phổ biến hơn cả. Phở nước gồm có: Phở Bò, phở Gà, phở Tim gan. Tuy nhiên, người sành điệu chỉ ăn phở chuộng nhất phở Bò, thứ đến là phở gà và không chấp nhận những loại phở khác.

Đối với du khách nước ngoài thì phở được coi là món ngon hấp dẫn và lạ miệng bởi sự tinh túy. Để thưởng thức phở ngon thì cần phải để phở trong bát sứ chứ không phải là bát thủy tinh hay bát nhựa. Bát đựng phở không được quá to hay quá nhỏ. Nếu bát quá nhỏ, nước dùng sẽ chóng nguội và không có đủ chỗ để thịt, rau thơm và gia vị. Nếu bát to quá thì chưa ăn hết một bát bạn đã thấy chán vì phở chỉ là một món ăn nhẹ hoặc món ăn thêm.

Khi ăn phở, một tay cầm đũa còn tay kia cầm thìa. Dùng đũa tre là thích hợp nhất vì nó giản dị và không bị trơn khi gấp bánh phở. Bàn ăn phở cần hơi thấp so với bình thường để nước dùng không vương vào quần áo bạn khi cúi xuống gấp sợi bánh phở lên ăn.

Trông bạn sẽ rất kỳ cục nếu bạn uống bia hoặc trà đá khi ăn phở. Tuy nhiên, bạn nhắm nháp một chén cốc lủi để bát phở thêm ngon thì có thể chấp nhận được. Nhưng thường thì không dùng đồ uống hoặc các đồ ăn khác khi ăn phở, ăn như vậy mới càng thấy phở ngon.

Nếu có cơ hội đến với Hà Nội thì bạn nên thưởng thức hương vị phở đặc trưng này nhé! Phở Hà Nội là như thế, đó là cái ngon của tất cả những chất liệu đời thường Việt Nam nhưng đã được bàn tay tài hoa của người Hà Nội làm thành tác phẩm!

CLICK NGAY vào **TẢI VỀ** dưới đây để download Văn mẫu **Thuyết minh về một món ăn** Ngữ văn lớp 8 hay nhất file word, pdf hoàn toàn miễn phí.