

Mời các bạn cùng tham khảo **Văn mẫu Thuyết minh về món ăn ngày tết** 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.

**Đề bài:** *Thuyết minh về món ăn ngày tết là một đề bài nói về cái tết của dân tộc hay là những món ăn nên ăn trong ngày tết để mang lại may mắn cho bạn vào trong năm. Các món ăn được mọi người chọn lựa rất kỹ về nguyên liệu, hay cách chế biến của nó.*

*Lập dàn ý Thuyết minh về món ăn ngày tết chi tiết nhất*

### **I. Mở bài:**

Giới thiệu món ăn yêu thích

Vào mỗi dịp tết, chúng ta thường làm các món ăn truyền thống như: bánh tét, bánh giày, mứt,.... Những món ăn này luôn có mặt trong tất cả các lễ tết. Một món bánh truyền thống có từ lâu đời, có vào các ngày lễ. Một món ăn mà em rất yêu thích là bánh chưng. Món ăn này rất ngon và bổ ích, em rất thích ăn bánh chưng.

### **II. Thân bài:**

Thuyết minh về bánh chưng

#### **1. Nguồn gốc bánh chưng:**

– Sự tích bánh chưng:

+ Bánh chưng được lưu truyền thuyết liên quan đến hoàng tử Lang Liêu vào đời vua Hùng thứ 6

+ Món bánh này nói đến sự nhắc nhở của Vua đến sự quan tâm đến và biết ơn đến lúa nước.

+ Quan niệm truyền thống của bánh chưng:

+ Bánh chưng tượng trưng cho quan niệm về vũ trụ của người Việt xưa

+ Bánh chưng tượng trưng cho trời

#### **2. Nguyên liệu làm bánh:**

– Lá gói bánh

- Lạt buộc
- Gạo nếp
- Đỗ xanh
- Gia vị khác
- Phụ màu

### 3. Quy trình chuẩn bị gói bánh:

- Lá gói bánh: lá dong hoặc lá chuối, rửa lá cho sạch rồi phơi khô
- Gạo nếp: được vo sạch, ngâm để hạt được mềm
- Đỗ xanh: ngâm tách vỏ, giã nhuyễn, trộn với thịt
- Thịt lợn: rửa sạch, cắt nhỏ và ướp gia vị

### 4. Quy trình thực hiện:

- Gói bánh: bánh được gói bằng tay, khuôn bánh khoảng 25 cm x 25cm
- Luộc bánh: bánh được luộc trong nước, và luộc khoảng 10 đến 12 tiếng
- Sử dụng bánh
  - + Bánh được dùng để cúng vào ngày tết
  - + Bánh được dùng để đón tết
  - + Bánh được dùng để biếu người thân

### III. Kết bài:

Cảm nghĩ của em về món ăn em yêu thích

- Bánh chưng là món ăn truyền thống của dân tộc Việt Nam
- Chúng ta nên lưu giữ truyền thống của dân tộc

### *Văn mẫu Thuyết minh về món ăn ngày tết mẫu số 1 chọn lọc hay nhất*

Vào ngày tết, bên cạnh bánh kẹo, mứt dưa, hoa trái thì không thể thiếu những món ăn đậm đà và đặc trưng mang vị dân tộc. Đó là bánh chưng xanh gói lá chuối, là nồi thịt kho tàu thơm ngon và không thể không nhắc đến món dưa chua dân dã, một món ăn đầy hấp dẫn.

Không biết được con người sáng tạo ra từ bao giờ nhưng có lẽ là từ rất lâu lắm rồi, món ăn này đã ra đời và trở thành quen thuộc trong các bữa ăn của các gia đình. Đặc biệt là vào những ngày tết cổ truyền, mỗi gia đình thường làm cho mình một hũ dưa món màu sắc không chỉ đẹp về thẩm mỹ mà còn mang lại vị chua ngon, hấp dẫn khi thưởng thức.

Món dưa không quá cầu kỳ trong cách làm, thực phẩm chuẩn bị cũng không quá đắt đỏ. Có khi chỉ có trong tay vài chục đến một trăm ngàn là có thể mua đủ nguyên liệu làm một hũ dưa muối ngon lành. Bởi thế mà vào những ngày cuối cùng của năm, trong mỗi chiếc làn, chiếc giỏ của những người bà, người mẹ khi chợ về không thể không có những củ cà rốt đỏ tươi, những củ hành, củ kiệu trắng và những quả đu đủ thơm vàng.

Nói như vậy để thấy rằng những nguyên liệu món này khi làm cần phải có là cà rốt, củ cải, đu đủ, hành tím, sự hào, ớt đỏ....ngoài ra còn cần các gia vị đi kèm như nước mắm, đường, lạc . Tùy thuộc vào sở thích mà người làm có thể thêm bớt một vài nguyên liệu, song về cơ bản các nguyên liệu kể trên nếu đầy đủ sẽ mang lại một hũ dưa món đủ vị khi ăn.

Khi có sẵn nguyên liệu, người ta bắt tay vào làm dưa món. Khâu đầu tiên là gọt vỏ, rửa sạch tất cả các loại củ cần làm. Đây là bước không thể thiếu để đảm bảo vệ sinh cho thực phẩm. Sau khi làm sạch, dùng dao thái rau củ ra thành các miếng nhỏ, mỗi miếng dày từ 3 đến 5 xăng-ti-mét. Để tạo tính thẩm mỹ cho món ăn, có thể dùng dao cắt tia thanh hoa hay những đường vân dài thật đẹp. Những rau củ khi được cắt xong thì cho vào thau, dùng muối bóp trong khoảng 10 phút, rồi từ từ dùng nước lạnh rửa qua một lần nữa, vớt lên cho ráo rồi đem ra phơi nắng. Thời tiết càng nắng thì rau củ càng nhanh héo, món ăn dễ thấm gia vị và ngon hơn rất nhiều. Trường hợp tết đúng vào đợt gió mùa, mưa rét trời không có nắng có thể dùng lò sưởi, lò sấy để thay thế. Lúc rau củ đang dần héo, người làm sẽ vào bếp chuẩn bị nước muối dưa. Đây là khâu quan trọng vì làm nước càng ngon thì món dưa càng đậm đà hơn. Bắc nồi lên bếp, trộn đường, muối và nước mắm rồi đun sôi trong khoảng từ 5 đến 7 phút. Sau đó tắt bếp, chờ cho đến khi nước nguội hoàn toàn. Khi dưa đã héo, nước đã nguội, lần lượt sắp dưa vào những hũ thủy tinh sáng

bóng, đổ nước vào hũ sao cho ngập hết phần rau củ, đập lại và chờ đợi thành phẩm của mình. Dưa muối trong khoảng hai ngày là có thể đem ra để thưởng thức.

Thành phẩm dưa món thành công là sau khi hoàn thành vẫn giữ được màu sắc đẹp của rau củ. Dưa khi vớt ra ăn phải đảm bảo giòn, không quá mềm, thơm ngon, vừa có vị ngọt, vừa có vị chua hấp dẫn.

Món dưa món ăn kèm với bánh chưng, thịt kho, cơm nóng thì còn gì tuyệt vời hơn. Nó không chỉ giúp người ăn đỡ ngán lại vừa đem lại cảm giác thèm ăn bởi vị chua đặc trưng. Dưa món còn là một trong những mồi nhắm nháp cùng chén rượu thơm của các bác, các anh trong ngày đầu hạp mặt.

Ngày nay, xã hội càng phát triển, người ta càng chú trọng đến những bữa ăn ngon, những món ăn đắt tiền, sang trọng, nhưng món dưa món vẫn giữ một vị trí quan trọng trong bữa ăn ngày Tết. Nó trở thành một hương vị Tết trong tâm hồn người dân Việt Nam.

### *Văn mẫu Thuyết minh về món ăn ngày tết mẫu số 2 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, lạc... 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 vỏ 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 ấm nóng 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 ngấy 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 chưng 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 món ăn ngày tết mẫu số 3 chọn lọc

Bánh chưng là biểu tượng không thể thiếu trong dịp Tết cổ truyền. Từ xa xưa đến nay, mỗi dịp Tết đến xuân về, người người nhà nhà lại chuẩn về những nồi bánh chưng rất to để đón Tết. Bởi trong tâm thức của mỗi người thì bánh chưng là món ăn mang ý nghĩa sum vầy, ý nghĩa đoàn viên bình dị nhưng ấm áp.

Người xưa vẫn lưu truyền rằng bánh chưng ngày Tết có từ rất lâu. Mọi người vẫn tin rằng bánh chưng bánh giầy có từ thời vua Hùng thứ 6, và cho đến ngày nay thì nó đã trở thành biểu tượng của Tết truyền thống tại Việt Nam. Người đời vẫn luôn cho rằng bánh chưng minh chứng cho sự tròn đầy của trời đất và sự sum vầy của gia đình sau một năm trời làm việc vất vả, vội vã.

Cho dù là ở miền Bắc, Trung hay Nam thì bánh chưng là món ăn không thể thiếu trong ngày Tết. Có thể nói đây là món ăn được chờ đợi nhiều nhất, vì ngày Tết mới đúng là ngày thưởng thức bánh chưng ngon và ấm áp nhất.

Về nguyên liệu, bánh chưng được làm từ những thứ rất đơn giản và dễ chuẩn bị; kết hợp với bàn tay khéo léo của người gói bánh. Nguyên liệu chủ yếu là nếp, lá dong, thịt, đậu xanh giã nhỏ. Mỗi nguyên liệu đều được chọn lọc thật kỹ để có thể tạo nên món ăn ngon và đậm đà nhất. Về phần nếp thì người ta chọn những hạt tròn lẳn, không bị mốc để khi nấu lên người thấy mùi thơm lừng của nếp. Đậu xanh chọn loại đậu có màu vàng đẹp, nấu như lên và giã nhuyễn làm nhân. Người ta sẽ chọn thịt ba chỉ hoặc thịt nạc, trộn với tiêu xay, hành băm nhuyễn. Một nguyên liệu khác không kém phần quan trọng chính là lá dong để gói bánh. Ở một số vùng khác người ta dùng lá chuối gói bánh nhưng phổ thông nhất vẫn là lá dong.

Lá dong cần có màu xanh đậm, có gân chắc, không bị héo và rách nát. Hoặc nếu những chiếc lá bị rách người ta có thể lót bên trong chiếc lá lành để gói. Khâu rửa lá dong, cắt phần cuống đi cũng rất quan trọng vì lá dong sạch mới đảm bảo vệ sinh cũng như tạo mùi thơm sau khi nấu bánh.

Sau khi đã chuẩn bị tất cả các nguyên vật liệu thì đến khâu gói bánh. Gói bánh chưng cần sự tỉ mỉ, cẩn thận và khéo léo để tạo nên chiếc bánh vuông vắn cứng vững ông bà tổ tiên. Nhiều người cần phải có khuôn vuông để gói nhưng nhiều người thì không cần, chỉ cần gấp 4 góc của chiếc lá dong lại là có thể gói được. Bao bọc xung quanh nhân đậu và thịt là một lớp nếp dày. Chuẩn bị dây để gói, giữ cho phần ruột được chắc, không bị nhão ra trong quá trình nấu bánh.

Công đoạn nấu bánh được xem là khâu quan trọng. Thông thường mọi người nấu bánh bằng củi khô, nấu trong một nồi to, đổ đầy nước và nấu trong khoảng từ 8-12 tiếng. Thời gian nấu lâu như thế là vì để đảm bảo bánh chín đều và dẻo. Khi nước

bánh sôi, mùi bánh chưng bốc lên nghi ngút. Lúc đó mọi người bắt đầu cảm nhận được không khí Tết đang bao trùm lấy căn nhà.

Bánh chưng sau khi chín được mang ra và lăn qua lăn lại để tạo sự săn chắc cho chiếc bánh khi cắt ra đĩa và có thể để được lâu hơn.

Đối với mâm cơm ngày Tết thì đĩa bánh chưng là điều tuyệt vời không thể thiếu. Cũng như trên bàn thờ ngày tết, một cặp bánh chưng cúng tổ tiên là phong tục lưu truyền từ bao đời nay. Bánh chưng tượng trưng cho sự tròn vẹn của trời đất, cho những gì phúc hậu và ấm áp nhất của lòng người.

Trong ngày Tết có rất nhiều lấy bánh chưng làm quà biếu, và đây chính là món quà ý nghĩa tượng trưng cho lòng thành, cho sự chúc phúc tròn đầy nhất.

Mỗi dịp Tết đến xuân về, bánh chưng bốc lên nghi ngút chính là báo hiệu cho sự ấm áp của gia đình. Bánh chưng là biểu tượng ngày Tết mà không có bất cứ loại bánh nào có thể thay thế được. Vì đây là truyền thống, là nét đẹp của con người Việt Nam, cần gìn giữ và tôn trọng từ quá khứ, hôm nay và cả ngày mai nữa.

### *Văn mẫu Thuyết minh về món ăn ngày tết mẫu số 4 tuyển chọn*

Ngày tết là một ngày mà tất cả mọi người đều coi trọng. Đó là những ngày được coi là ngày hên sui cả năm. Nên mọi người chọn gì để trưng bày ngày tết, ăn uống trong ngày tết rất được chú ý. Tại sao mọi người lại chọn gà để cúng đầu năm mà không chọn vịt? đó là vì gà đem lại may mắn cho họ. Ngày đầu năm có rất nhiều thứ, nhiều món ăn rất kiêng kỵ.

Các món ăn được mọi người chọn lựa một cách kỹ càng. Để cầu may cho cả gia đình. Ví dụ như đầu năm người ta thường làm bánh chưng, bánh tét để cúng ông bà tổ tiên của họ. Nguyên liệu được làm bằng nếp, gạo để diễn tả cho sự may mắn, quanh năm đều có gạo, nếp trong nhà. Còn thể hiện sự đầy đủ, cơm ăn áo mặc. Không chỉ vậy, trái cây còn được mọi người chuẩn bị rất đầy đủ như đu đủ, dưa, măng cầu và một số loại nữa thể hiện cho sự cầu vừa đủ xài trong năm.

Nói đến món ăn không thể nào bớt từ được chiếc bánh chưng trong ngày tết. Chiếc bánh chưng thể hiện cho nét văn hóa dân tộc từ bao đời nay. Nó có từ rất lâu, thể hiện cho những công đoạn cực khổ mới có được nó. Như từ khi gieo hạt, trồng cấy, thu hái, xay giã, gói luộc đối với người nông dân ở miền xuôi, miền ngược, miền Bắc, miền Nam. Và, bánh chưng cũng có thể được mua như mua các loại hàng hoá khác đối với những người dân các vùng đô thị trong nước và ở nước ngoài. Chiếc bánh chưng ngày tết dù tự túc, tự sản hay được mua bán như những

thứ hàng hoá khác nhưng đều có chung một điểm: Đó là sản vật không thể thiếu để dâng cúng lên cha mẹ, ông bà, tổ tiên trong ngày Tết.

Không chỉ vậy, khi chúng ta ăn một miếng bánh chưng sau khi cúng lễ tổ tiên, ông bà, cha mẹ, dư vị thời gian, không gian huyền thoại của lịch sử như cùng quy tụ trong màu xanh của bánh, mùi thơm thảo của hạt nếp tiên nhân để cùng suy ngẫm về ý nghĩa triết học và giá trị nhân văn của các truyền thuyết, các sự tích về bánh chưng của người Việt. Bên cạnh đó, chiếc bánh chưng làm ta nhớ đến những nét đẹp văn hóa từ bao đời nay và đó cũng là một cách di dưỡng tinh thần, làm giàu thêm bản sắc văn hoá tâm linh và văn hoá ẩm thực Việt Nam.

### *Thuyết minh về món ăn ngày tết thịt kho tàu mẫu số 5 ngắn gọn*

Ngày Tết có vô số những món ăn, bánh kẹo trái cây rất ngon. Đối với những món mặn em rất thích thịt kho tàu đậm đà hương vị miền Nam trong những ngày tết nguyên đán.

Tên gọi thịt kho tàu hay còn gọi là thịt kho hột vịt có nguồn gốc từ Trung Quốc thường được nhiều gia đình miền Nam chế biến trong bữa cơm gia đình, ưu điểm là thịt giữ được lâu dùng trong nhiều ngày.

Nguyên liệu chuẩn bị thực hiện món ăn này rất dễ kiếm, đó là thịt ba rọi, phèn chua, trứng gà hoặc vịt, nước dừa, gia vị cơ bản. Chuẩn bị thịt ba rọi rửa sạch bằng nước có pha muối. Thái thịt từng khúc tầm 4 cm, đổ thịt vào nước sôi trụng cho thịt chín, trong nước sôi có pha thêm phèn chua giúp thịt săn chắc hơn, sau khi vớt thịt ra nhớ rửa lại nhiều lần với nước sạch để tẩy đi phèn chua nhé.

Sau khi hoàn thành sơ chế thịt hãy ướp thịt với gia vị như muối, đường, tỏi, hành tím, ớt, nước mắm... chờ trong 15 phút để gia vị ngấm đều vào thịt mới ngon. Trứng vịt cho vào nồi nước luộc chín, bỏ vỏ. Chuẩn bị một cái nồi, cho nồi lên bếp, đổ dầu ăn vào làm nóng, thịt cho vào nồi xào nhẹ, thêm một ít nước màu và nước mắm vào giúp tạo độ mặn mà cho món thịt kho tàu, đợi khi nào nước sôi lên hãy cho nước dừa rồi trộn đều. Lúc này để ngọn lửa vừa và quan sát khi thịt mềm cho trứng vịt vào nồi, vặn nhỏ lửa và đợi trong khoảng 1- 2 tiếng thịt sẽ chín hoàn toàn.

Món thịt kho tàu thường có trong mâm cơm ngày Tết của người miền Nam, với món thịt kho tàu dùng kèm cơm với dưa kiệu ăn nhiều mà không có cảm giác ngán. Thịt kho tàu chắc chắn là món ăn ngon ngày Tết của nhiều gia đình Việt.



### *Thuyết minh về món ăn ngày tết món củ kiệu mẫu số 6 hay nhất*

Đối với những người Việt Nam Tết là thời gian quý báu để quay về với những giá trị gia đình và truyền thống, ẩm thực cũng vậy, củ kiệu là món ăn truyền thống ngày Tết của nhiều thế hệ gia đình Việt. Thấy củ kiệu là thấy Tết đang về.

Cũng như Tết phải có bánh chưng bánh giầy, củ kiệu cũng không thể thiếu trong bữa ăn gia đình ngày Tết. Củ kiệu làm không khó nhưng mỗi vùng miền lại có một hương vị riêng. Để có củ kiệu ngon, công đoạn chọn kiệu và ngâm kiệu cực kỳ quan trọng, kiệu nên chọn loại thân vừa phải, đuôi nhỏ và không chọn kiệu trâu vì thân to chứa nhiều nước, khi ăn sẽ bị ngấm nước ăn sẽ không ngon. Kiệu sau khi được chọn, rửa sạch, cắt củ, bỏ lá. Để món củ kiệu ngon không thể thiếu các loại củ quả khác đó là cà rốt, củ cải, đu đủ sống,... tất cả đều chọn lựa kỹ, sau đó gọt vỏ, rửa với nước sạch, cà rốt thái sợi, đu đủ thì thái cắt thành từng khúc. Riêng với phần kiệu cho vào nước pha 1 muỗng cà phê phèn chua, ngâm 5 phút, sau đó vớt tất cả ra rổ và mang phơi nắng. Phơi nắng là công đoạn cũng rất quan trọng, nếu phơi quá lâu củ sẽ mất nước, khô héo còn nếu phơi chưa đủ nắng ăn cũng không ngon.

Khi hoàn thành công đoạn phơi nắng là đến lúc pha nước ngâm, chuẩn bị nước mắm, dấm, đường, muối, tất cả trộn đều sau đó cho vào hũ, đừng quên cắt vài lát ớt để món củ kiệu thêm hương vị. Món củ kiệu đã được hoàn thành, bạn và gia đình có thể dùng ngay hoặc chờ sau vài ngày.

Trong cuộc sống hiện đại những món ăn nhiều hương vị xuất hiện ngày càng nhiều nhưng không sao thơm ngon bằng món củ kiệu tự làm, Tết không thể thiếu vắng đi những hũ củ kiệu chua ngọt trong bữa ăn gia đình. Những con người xa quê dù không phải ngày lễ Tết nhìn món củ kiệu cảm thấy nhớ nhung một không khí sum họp của những ngày Tết quê hương.

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