

Mời các bạn cùng tham khảo Văn mẫu **Thuyết minh về món canh chua cá lóc** 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.

Dàn ý thuyết minh món canh chua cá lóc chi tiết nhất

1/ Mở bài:

Giới thiệu về món canh chua cá lóc - món ăn đậm đà hương vị Nam Bộ

2/ Thân bài

a/ Nguồn gốc của món canh chua cá lóc

- Canh chua ra đời do đặc điểm địa hình sông nước và nông nghiệp Việt Nam. Mỗi vùng miền có những món canh chua khác nhau.
- Canh chua cá lóc được Khơ me ở Nam Bộ sáng tạo ra, dần dần trở thành món ăn đặc sản nổi tiếng Nam Bộ.

b/ Hương vị món canh chua cá lóc

- Màu sắc hài hòa, bắt mắt, hòa quyện giữa nhiều nguyên liệu
- Canh nấu từ cá nhưng không có mùi cá tanh nồng khó chịu.
- Hương vị đậm đà, chua chua ngọt ngọt. Vị chua ngọt đều dịu nhẹ, không gắt không nồng

c/ Cách làm món canh chua cá lóc

- Cách nấu đơn giản, không quá khó

* Chuẩn bị nguyên liệu

- Chuẩn bị: cá lóc, dưa (quả thơm), đậu bắp (mướp tây), cà chua, giá đỗ, dộc mùng, me chua chín.

- Rau thơm các loại như hành lá, ngò gai, rau quế...

- Gia vị thêm hành khô, tỏi, ớt, muối, hạt nêm, bột ngọt, hạt tiêu, nước mắm...

* Sơ chế nguyên liệu

- Hành tỏi lột vỏ băm nhuyễn.
- Cá lóc làm sạch vẩy, ruột thái lát. Ướp cá với một phần hành tỏi vừa băm, thêm hạt nêm, nước mắm, dầu ăn và hạt tiêu, bột ngọt.
- Dứa gọt vỏ, rửa sạch, cắt lát dài.
- Cà chua làm sạch, cắt miếng nhỏ...

* Nấu canh

- Trước tiên bạn bỏ hành tỏi vào phi thơm. Cho cá lóc đã ướp gia vị vào, đảo nhẹ nhàng một thời gian rồi cho nước vào.
- Bỏ thêm dứa, me chua. Sau đó cho cà chua, đậu bắp, giá đỗ và ngò gai vào.
- Nêm gia vị cho hợp khẩu vị, thêm rau thơm, hạt tiêu vào rồi tắt bếp.

d/ Công dụng và giá trị trong nền ẩm thực dân tộc

- "cá lóc" khác với "cá lóc" - loài cá có độc.
- Cá lóc ngọt, ít mỡ, giàu vitamin và chất dinh dưỡng, có thể chữa các bệnh nan y như ung thư, tim mạch... Ngoài ra giúp thanh nhiệt, bổ khí huyết.
- Cá lóc đen còn có công dụng chống oxy hóa, chống lão hóa.
- Canh chua cá lóc ăn kèm với cơm trắng nóng hổi càng thêm đậm đà.
- Là món ăn đậm đà bản sắc Nam Bộ

3/ Kết bài:

Khẳng định lại giá trị của món canh chua cá lóc

Văn mẫu Thuyết minh về món canh chua cá lóc số 1 hay nhất

Cá lóc rửa sạch ướp với muối, bột ngọt, ớt băm. Đậu bắp, bạc hà rửa sạch cắt xéo. Cà chua xắt múi. Thơm và ớt xắt lát. Me dầm lấy nửa chén nước, nếu là me chín thường đã tách bỏ vỏ, lấy nạc me, dùng khoảng 200g nấu với chừng một chén nước cho tan me, vớt bỏ xác và hạt me.

Canh chua dường như đã là một món ăn đậm tính dân tộc của văn hóa ẩm thực Việt Nam từ lâu nay. Món canh tuy dân dã nhưng đầy chất Việt được phân hoá tinh tế và

phong phú theo từng vùng miền đặc trưng trải dài cả nước. Ở miền Bắc thì có canh chua sấu, canh chua riêu... Miền Trung thì có canh chua khế, canh chua hến.... Còn miền Nam chắc ai cũng đã từng nghe đến canh chua cá lóc. Một món canh quen thuộc, đậm đà chất Nam Bộ.

Canh chua cá lóc “đúng kiểu” của người miền Nam phải vừa có cả vị chua lẫn vị ngọt. Có vị chua nhưng không được chua quá, có vị ngọt nhưng cũng không được ngọt quá, vị chua phải là vị chủ đạo, vị ngọt vừa phải. Hai vị này hòa quyện vào nhau sẽ tạo nên một món canh có hương vị rất lạ và rất ngon.

Nguyên liệu để làm món này gồm: cá lóc, cây bạc hà, cà chua, trái đậu bắp, trái thơm, giá, me, rau om, ngò gai, ớt sừng, tỏi, sả băm. Gia vị: đường, muối, nước mắm, dầu ăn, bột ngọt.

Cá lóc rửa sạch ướp với muối, bột ngọt, ớt băm. Đậu bắp, bạc hà rửa sạch cắt xéo. Cà chua xắt múi. Thơm và ớt xắt lát. Me dầm lấy nửa chén nước, nếu là me chín thường đã tách bỏ vỏ, lấy nạc me, dùng khoảng 200g nấu với chừng một chén nước cho tan me, vớt bỏ xác và hột me. Phụ gia và các loại rau ăn kèm gồm: giá sống rửa sạch để ráo; rau ngò hay còn gọi là rau om lật lấy phần non, ngắt khúc ngắn 5cm rửa sạch; đậu bắp cắt bỏ cuống, cắt chéo lát mỏng; bạc hà tước vỏ, cắt xéo khúc ngắn, hành tím lột vỏ, cắt lát mỏng, phi vàng với ít dầu, dùng để hành cháy, vớt ra để ráo dầu, ít hành tươi và rau ngò gai cắt nhỏ, ít rau thơm, xà lách nhật rửa sạch. Nước chấm cá: Tùy thích chỉ dùng nước mắm nguyên chất với ít giọt chanh và ớt tươi xắt lát hoặc làm nước mắm me: Pha phần nước mắm 3 hoặc 4 phần nước lọc, tùy độ mặn của nước mắm thêm chút đường cho có vị ngọt sau cùng cho vào từng ít một phần nạc me đã nấu hoặc xay cho hỗn hợp có thêm vị chua nhẹ, tùy thích cho thêm ớt hay không.

Đun sôi nước với nước me, cho cá vào nấu chín, sau đó thêm đậu bắp, thơm, cà chua, giá, bạc hà vào. Tắt lửa, nêm nếm lại cho vừa ăn. Để làm một tô canh chua dọn trong mâm cơm các bạn chỉ cần múc canh ra tô, rắc rau om, ngò gai, ớt xắt lát và tỏi phi lên trên. Tùy thích ăn canh chua với bún, cơm. Chấm nước mắm, kèm rau sống. Trình bày trên bàn tiệc theo cách dọn lẩu để tùy thực khách dùng cá, rau... ít nhiều tùy ý. Dọn lên bàn một nồi lẩu đã trình bày như một tô canh đồng thời dọn kèm thêm đĩa trẹt đựng nước mắm mặn hoặc nước mắm me để có thể gắp cá bỏ vào đĩa, các thứ phụ gia mỗi thứ một đĩa riêng, rau sống, bún... Chuẩn bị riêng nước dùng chua và cá đã ướp, cần dùng đến đâu châm thêm nước dùng cho sôi và thả cá vào nồi lẩu cho chín. Nếu để phục vụ cho số đông thực khách không nên làm chín cá trong nước dùng mà hấp cá đã ướp cho chín rồi để riêng, khi cần dùng thả cá đã hấp vào nước dùng sôi để làm nóng lại vì nếu làm chín cá trước với số lượng nhiều trong nước dùng, cá sẽ dễ bị bẻ vụn, miếng cá sẽ không còn ngon. Đồng bằng Nam Bộ vốn có nhiều các loại rau cho nên ngoài những phụ gia quen thuộc trong món canh chua cá lóc, có người thích dọn kèm một đĩa rau đủ thứ như rau đắng, bông điên điển, rau rút... ai muốn ăn loại nào cứ việc nhúng vào nồi lẩu cá sôi.

Món canh chua cá lóc là sự giao hòa của màu sắc - cái sắc vàng thơm ngon của hành phi trên mặt nước, cái sắc đỏ của cà chua, màu vàng của khóm, màu xanh của bạc hà, của rau thơm, của ngò gai, rau quế, màu trắng của giá, của thịt cá v.v... bên cạnh là bát nước mắm nguyên chất vàng thơm và vài lát ớt đỏ tươi, nhìn đã thấy ngon mắt và... thèm. Phải luôn đi kèm một đĩa rau sống với những bông hoa màu vàng thơm là bông điên điển và thêm một ít rau đắng những loại rau đặc trưng cho vùng Nam Bộ. Thế nên khi thưởng thức tô canh chua, thấy sao mà ngon, sao mà đậm đà đến thế... Ăn canh chua, ngon nhất vẫn phải ăn cùng cơm trắng và món thịt kho trứng ngọt thanh vị nước dừa, món cá rô đồng kho tiêu, hay món cá bống bắt được trên sông... Hương vị quê hương dân dã thấm vào từng thớ cá, vào vị chua chua giòn ngọt của canh... làm nức lòng người thưởng thức.

Ăn canh chua cá lóc, nhấm nháp vị chua đặc trưng của canh hòa lẫn vị thơm thơm bùi bùi của thịt cá, vị thơm ngọt ngào của rau thơm, rau quế, vị mặn mà của nước mắm nguyên chất, vị đắng đắng của rau đắng, bông điên điển... thêm chút vị ngọt thanh nước dừa trong món thịt kho trứng, vị cay cay âm âm của tiêu, của ớt... dường như cả quê hương Nam Bộ đang rất gần đây.

Văn mẫu Thuyết minh về món canh chua cá lóc - Bài tham khảo 2

Nền văn hóa của dân tộc Việt Nam ta từ lâu đời đã mang tính “thực vật – sông nước”, tính “thực vật – sông nước” được thể hiện trong các mặt của đời sống con người như ăn, ở, mặc, đi lại... Về mặt ẩm thực, ta có thấy các món ăn truyền thống của dân tộc đều gắn với các loài thực vật, hải sản như “canh rau muống”, “cà dầm tương”:

*Anh đi anh nhớ quê nhà
Nhớ canh rau muống nhớ cà dầm tương*

(Ca dao)

Hay như món “tép kho” cũng là một món ăn đặc trưng của dân tộc ta từ xa xưa, ngày nay tính “thực vật – sông nước” vẫn được thể hiện rõ ràng và món canh chua cá lóc cũng được xếp vào một trong những món ăn ngon của nền ẩm thực Việt thể hiện được tính chất này.

Canh chua cá lóc là một món ăn vốn đã rất quen thuộc với người dân Việt Nam, đặc biệt là ở vùng miền tây Nam Bộ, món canh ngon tuyệt này có thể giúp xua tan đi mọi mệt mỏi trong những ngày hè nắng nóng và đem đến cảm giác âm lành vào những ngày mùa đông lạnh giá. Gọi là canh chua nhưng ngoài vị chua đặc trưng ra, món canh này có cả vị ngọt đậm đà nữa.

Có rất nhiều cách để nấu được món canh chua cá lóc tuyệt ngon chỉ cần chuẩn bị đủ nguyên liệu để món canh này ngon đúng vị của nó. Nguyên liệu để nấu món này gồm:

nguyên liệu nằm ngay ở tên món ăn và quan trọng nhất đó là cá lóc (1 con khoảng 700 – 800g); dưa hay có nơi còn gọi là quả thơm (1 phần 4 quả); đậu bắp hay còn gọi là mướp tây (5 quả); cà chua (2 quả); giá đỗ (100g); dọc mùng (2 nhánh); me chua chín (50g). Rau thơm để nấu canh chua gồm hành lá, rau ngổ. Gia vị của món này gồm hành khô, tỏi, muối, hạt nêm, bột ngọt, đường, bột ớt, hạt tiêu, nước mắm và dầu ăn. Có thể thấy khâu chuẩn bị nguyên liệu cũng khá là cầu kì để có được một món ăn ngon.

Khi đã xong khâu chuẩn bị, ta chuyển sang khâu sơ chế nguyên liệu. Đây là một khâu cũng rất quan trọng, nguyên liệu được sơ chế cẩn thận thì khi nấu mới ngon được. Đầu tiên ta làm sạch và băm nhuyễn hành khô và tỏi. Tiếp đó là cá lóc, ta làm sạch, thái lát, lấy dao khứa nhẹ trên mỗi lát cá để khi ướp với gia vị sẽ dễ thấm. Sau đó ướp cá với một nửa thìa hành tỏi đã được băm nhuyễn, 1 thìa hạt nêm, một nửa thìa nước mắm, nửa thìa bột ngọt, nửa thìa dầu ăn, nửa thìa hạt tiêu rồi để khoảng mười lăm đến hai mươi phút để cá ngấm gia vị. Với quả dưa và đậu bắp ta làm sạch, cắt thành lát dài. Cà chua rửa sạch bỏ thành miếng nhỏ như miếng cau, dọc mùng ta tước vỏ, cắt mỏng, bóp qua với một chút muối sau đó rửa sạch và chần nhẹ qua nước sôi rồi để ráo. Đối với giá đỗ ta rửa sạch và để riêng để tránh lẫn với các nguyên liệu khác. Các loại rau thơm ta nhặt rửa sạch và thái nhỏ. Quả me chua chín ta bỏ hạt rồi ngâm nước ấm.

Khi đã sơ chế xong, ta thực hiện nấu món canh chua này. Trước hết, người nấu lấy một thìa hành tỏi đã băm nhuyễn phi thơm với dầu ăn và cho thêm nửa thìa bột ớt để tạo màu cho món ăn. Cho cá lóc đã được ướp gia vị vào đảo nhẹ sau đó cho nước vào để nấu canh, cho thêm nước me chua và dưa vào. Đợi đến khi nước sôi, ta dùng lấy thìa vớt hết bột phía trên để nước canh được trong. Khi cá sắp chín tới, ta cho cà chua, đậu bắp, dọc mùng và giá đỗ vào, cho thêm một phần tư thìa muối, nửa thìa đường, nửa thìa hạt nêm, nửa thìa bột ngọt tùy thuộc vào khẩu vị mặn, nhạt của người ăn. Đợi đến khi cá chín, tắt bếp cho rau thơm và hạt tiêu vào, như vậy là đã hoàn thành xong món canh chua cá lóc thơm ngon rồi mà lại cực kì đơn giản, dễ làm, không yêu cầu tay nghề cao mà vẫn có thể làm được một món ăn tuyệt ngon cho gia đình.

Món canh chua ngon có vị ngọt đậm đà, cá vừa chín tới không bị chín quá và cũng không có mùi tanh. Màu sắc của món canh hấp dẫn và có mùi thơm đặc trưng. Đây là một món ăn rất bổ dưỡng làm phong phú thêm bữa ăn của gia đình lại vừa mang đậm bản sắc văn hóa dân tộc Việt.

Một số người đã nhầm giữa “cá nóc” và “cá lóc” vì thế cho rằng loài cá này gây độc nhưng theo nghiên cứu của y học thì cá lóc là một loại cá không có độc tính, cá lóc có vị ngọt, thịt ít mỡ, giàu khoáng chất và vitamin được xem là thức ăn bổ dưỡng rất tốt cho sức khỏe có tác dụng thanh nhiệt, giải độc có tác dụng bổ khí huyết và hỗ trợ chữa được nhiều chứng bệnh khác. Ngoài món canh chua cá lóc thì ta có thể chế biến được

nhều món khác từ loại cá này vừa là món ăn ngon vừa chữa được các bệnh như: mô hôi trộm, sốt cao, viêm gan, vàng da...

Món canh chua cá lóc là một trong những món ăn ngon của dân tộc, mang đậm dấu ấn của quê hương. Món ăn như chất chứa tình cảm của người nấu dành riêng cho những ai yêu hương vị đặc trưng của quê hương mình, món ăn như một sợi dây níu giữ những ai xa quê về với quê hương đất Việt mình.

Văn mẫu Thuyết minh về món canh chua cá lóc số 3 chọn lọc

Đã tự bao giờ, cụm từ canh chua cá lóc đã đi liền với nhau như vậy. Một món ăn đặc trưng của con người vùng sông nước đồng bằng sông cửu long. Bất kỳ ai cũng có thể nấu một nồi canh chua trong bữa cơm. Nhưng để nấu một món canh chua cá lóc ra hồn và đúng điệu, đòi hỏi nhiều công phu và cả tấm lòng của người nội trợ trong từng hương vị của món ăn đậm chất nam bộ này.

Muốn nấu nồi canh chua, người nội trợ phải chuẩn bị từ sáng sớm. Cho dù đã có sẵn hay chưa có nguyên liệu, người ta vẫn phải chọn những thứ tươi nhất. Trời vừa tinh mơ, người nội trợ đã xách giỏ ra chợ để mua những cọng rau còn ướt đầm sương, để cái vị tươi của bạc hà, của cà chua, đậu bắp vẫn còn giữ lại để món canh chua thêm đậm đà. Còn có thêm giá đỗ, rau muống hoặc rau nhúc và khóm. Và khâu quan trọng nhất của việc chọn nguyên liệu chính là con cá lóc. Cá lóc không được nhỏ quá cũng không lớn quá. Thường con cá to hơn cổ tay người lớn một chút là đúng chuẩn. Con cá còn phải tươi, mắt còn trong và khi cầm cảm thấy chất nhớt trên mình con cá. Người ta thích ăn cá đồng vì thịt chắc và không có mùi tanh. Nhưng với tình hình khai thác quá mức hiện nay, người nội trợ thường chỉ có thể mua cá lóc nuôi và bằng kỹ thuật nấu nướng mà khử đi mùi tanh của con cá. Có thể dùng nước muối để rửa hay dùng muối hạt xát lên cá hoặc ngâm cá đã làm sạch vào nước lạnh có pha ít giấm, hoặc trộn vào cá một ít hạt tiêu, như vậy con cá sẽ mất đi mùi tanh. Về nhà, người nội trợ đi một vòng quanh hè nhà để hái ít ngò và ớt, những gia vị làm tôn lên sức hấp dẫn của món canh chua. Và cuối cùng trong việc chọn nguyên liệu, đó là nước chua. Tùy một số địa phương ở đồng bằng sông cửu long mà người ta chọn những loại quả làm chua khác nhau. Đó có thể là trái bứa hay xoài phơi khô. Nhưng loại trái phổ biến nhất là trái me, và cũng là hương vị chính để phân biệt với món canh chua của những vùng miền khác. Như miền Bắc, miền Trung thì sử dụng trái sấu, trái khế. Tùy theo hình dạng mà các loại nguyên liệu được cắt gọt hay để nguyên. Bạc hà tước vỏ cắt khúc dài trong khi đậu bắp thì cắt ngắn hơn, cà chua cắt thành múi còn khóm thì cắt hình tam giác. Khi đã đầy đủ nguyên liệu, người nội trợ sau khi làm sạch con cá cắt ra thành từng khoanh tròn dày khoảng 1,5cm và tẩm ướp mỗi kí-lô cá với 1 muống súp nước mắm ngon + 1 muống cà phê muối + 1/2 muống cà phê tiêu + 1 muống súp hành tím băm, trộn đều và để cho cá thấm gia vị. Trong thời gian chờ cá thấm gia vị, người nấu bắc lên bếp một nồi nước cho đến khi sôi. Khi nước sôi nhanh tay lấy một tô (bát) để dằm với me. Vị chua miền Nam phần nhiều xuất thân từ cây trái, nên vừa có chất

tươi, vừa đa dạng và nhiều sắc thái. Để tổng hòa vị chua ấy, người nội trợ nêm một chút đường để dần lại. Nấu canh chua kiểu miền Nam mà thiếu đường thì không thể ra đúng chất được. Cho cá đã ướp cũng như nước me vào nồi nước đang sôi chỉ vài phút là cá đã chín lại vớt cá ra nguyên liệu vào. Chỉ cho những loại nguyên liệu đó vừa chín là ta tắt bếp nhắc nồi xuống. Cho canh chua vào một tô lớn, rải ngò gai hay ngò ôm lên mặt. Tùy theo sở thích mà người ta cho cá vào chung với tô canh chua hay đĩa nước mắm ớt nguyên chất. Nhìn tô canh chua nghi ngút khói lại nồng nàn hương vị của các loại rau, gắp một miếng cá chấm nước mắm ớt là cùng cơm trắng thật không thể tả được cảm giác tuyệt vời được tận hưởng đầy đủ hương vị của món canh chua. Chua của me, vị ngọt của khóm, vị cay của ớt, vị đậm đà của cá. Nếu có thêm một nồi cá kho quẹt thì có thể nói đó là bữa cơm không gì sánh bằng.

Canh chua cá lóc là món ăn đặc trưng của người Nam bộ, dù là ở quê nhà hay đi xa, món canh chua cá lóc vẫn là người bạn thân thiết trong mỗi bữa ăn, là chiếc cầu nối giữa những thành viên trong gia đình. Hơi ấm gia đình chính là khi cả nhà quây quần bên tô canh chua nghi ngút khói, gắp cho nhau từng miếng bạc hà, kể cho nhau nghe những câu chuyện tâm phào trong bữa ăn cho đến khi nồi canh cũng không còn gì để châm thêm. Đó là nét đặc trưng của bữa cơm gia đình ở Nam bộ.

Văn mẫu Thuyết minh về món canh chua cá lóc - Bài tham khảo 4

Là người Việt nam không ai là không một lần ăn thử món canh chua cá lóc. Đó là một món ăn dân dã của quê hương Việt Nam. Để làm được món canh chua cá lóc ngon thì phải có nguyên liệu ngon.

Người nội trợ phải đi đến chợ chọn mua con cá lóc đồng còn sống, vì phải nấu bằng cá lóc đồng mới ngon, nếu nấu bằng con cá lóc nuôi thì nồi canh sẽ có mùi tanh. Muốn nấu canh chua thì trong nguyên liệu không thể nào thiếu me, khóm, giá, bạc hà, cà chua. Ngoài ra, tùy theo sở thích từng người ta có thể thay nguyên liệu nấu canh chua bằng rau nhúc, rau muống, bông so đũa, bông điên điển... Nhưng thông thường người ta vẫn nấu với giá, khóm, bạc hà. Tất nhiên khi chọn rau non và tươi. Ta cũng không quên mua thêm ít rau nêm canh: ngò gai, cần tàu,... với một loại không thể thiếu cho nồi canh chua là ớt. Cần chuẩn bị thêm đường, bột ngọt, hạt nêm. Đó là tất cả các thứ cần cho nồi canh chua.

Chọn nguyên liệu xong ta bắt tay vào việc sơ chế cá lóc. Cá lóc mua về phải đập đầu, đánh vảy còn không thì dùng dao nhọn để lột (có từ nào cùng nghĩa mà hay hay thì thay vào) da cho sạch và dùng kéo cắt vảy. Nhớ phải lấy cục máu tanh dưới ức con cá để nồi canh không có mùi tanh. Ta cần móc ruột và lấy mật ra không bị đắng, sau đó ta dùng chanh để khử mùi tanh. Có thể rửa con cá lóc ra thành năm khúc và để ráo. Bạc hà mua về tước bỏ vỏ rửa sạch và xắt xéo. Rau nhúc hoặc rau muống lật sạch ngắt khúc và để ráo. Giá, cà chua rửa sạch, còn cà chua thì cắt thành muối.

Sau khi chuẩn bị sẵn sàng, ta bắt tay vào nấu. Đầu tiên ta bắt một nồi nước khoảng hai lít sau đó vắt me vào nấu. Nếu me không chín thì dùng me xanh. Chờ nước sôi cho me mềm, ta dùng giá vắt me ra tô rồi dầm cho kỹ, lấy hạt, còn nước chua cho vào nồi. Nên nhớ không dùng quá nhiều me vì nếu quá chua thì không ngon. Chờ nước sôi trở lại ta bỏ cá lóc vào nồi và tiếp tục đun một lát đến khi cá chín ta bắt đầu bỏ rau, bạc hà, khóm, giá, cà chua, trong lúc đun nhớ vắt bột. Sau đó ta nêm vào nồi khoảng hai muống nước mắm, hai muống đường, một chút bột ngọt. Và cuối cùng ta bỏ thêm rau nêm, vài lát ớt vào nồi canh chua. Thế là sau khoảng một giờ ta đã có một nồi canh chua vừa ngon vừa bổ.

Tiêu chuẩn của một nồi canh chua ngon là nước phải trong, chua và có vị ngọt thanh. Cá lóc còn nguyên khúc không bị nát, rau phải còn giữ được màu xanh ban đầu. Nồi canh chua phải có mùi thơm của rau nêm, mùi cá lóc. Canh chua có thể ăn với cơm hoặc bún. Nước mắm dùng ăn với canh chua cá lóc là nước mắm nguyên chất có điển thêm vài lát ớt đỏ.

Người đi làm việc hoặc đi học về trưa đói bụng khát nước mà được ăn cơm với canh chua cá lóc chấm với nước mắm ngon thì có lẽ mọi mệt nhọc sẽ tan biến. Đây là món ăn được nhiều người ưa thích vì nó phù hợp khẩu vị cho tất cả mọi người. Từ người dân lao động miệt vườn cho đến người tri thức, thương gia giàu có đều thích món canh chua cá lóc vì nó mộc mạc và đậm đà hương vị làng quê. Ngoài ra ăn canh chua cá lóc rất tốt cho sức khỏe bởi vì nó không có dầu mỡ. Cá lóc cung cấp chất đạm cho cơ thể. Các loại rau như giá, khóm, bạc hà,...cung cấp nhiều nguồn vitamin, muối khoáng quý báu giúp ta tăng cường sức đề kháng cho cơ thể chống bệnh tật. Giúp cơ thể lấy lại năng lượng để tiếp tục học tập và làm việc tốt. Thế đây chỉ cần bỏ ra một ít công sức vào các món ăn và tình cảm của mình là ta có thể cho người thân thưởng thức món ăn dân tộc rất ngon, rất hấp dẫn.

Canh chua cá lóc là một món ăn đậm đà hương vị quê hương. Nó nhắc ta nhớ đến những người dân lao động chân chất một nắng hai sương, những con người dầm mưa dãi nắng mà thật thà. Dù mai này có đi đâu xa thì tôi vẫn sẽ nhớ về món canh chua có lóc dân dã, bình dân này.

Văn mẫu Thuyết minh về món canh chua cá lóc số 5 ngắn gọn

Món canh chua cá lóc vốn là một món ăn quen thuộc, gắn bó với văn hóa ẩm thực của người Việt Nam. Ở từng địa phương khác nhau thì món canh chua cá lóc lại được chế biến với những cách thức khác nhau, thể hiện được những nét đặc trưng về ẩm thực của từng vùng miền. Khái niệm canh chua cá lóc được sử dụng phổ biến hơn ở khu vực Nam Bộ.

Món canh chua cá lóc của người Nam Bộ có hương vị đặc trưng đó là vị chua và vị ngọt. Cái tinh tế của món ăn này là vị chua không quá gắt mà chua dịu, khi ăn mang

đến cảm giác thoải mái, nhẹ nhàng, vị ngọt của canh cũng không quá đậm mà chỉ ngọt nhẹ, hai hương vị này kết hợp với nhau đã tạo nên được nét đặc trưng cho món canh chua cá lóc.

Để làm món canh chua cá lóc cũng rất đơn giản trước hết là việc chuẩn bị nguyên liệu. Trước hết không thể thiếu được cá lóc, bên cạnh đó cần chuẩn bị những loại nguyên liệu khác như: cà chua, bạc hà, đậu bắp, một quả dứa, giá đỗ, me chua, rau mùi, ớt, sả, tỏi. Những gia vị cho món canh chua cá lóc bao gồm: đường, mắm, dầu ăn, bột ngọt, hạt nêm.

Để chế biến món canh chua cá lóc thì bước đầu tiên cần làm sạch cá lóc, sau đó ướp qua với các gia vị như: muối, ớt, bột ngọt để cho cá ngấm gia vị và bớt mùi tanh. Những loại nguyên liệu như: đậu bắp, rau bạc hà thì cần rửa sạch, xắt thành khúc vừa ăn, cà chua xắt theo múi, dứa và ớt xắt lát. Me dầm lấy nước, đối với me chín thì có thể tách vỏ và lấy phần thịt me, loại bỏ hạt.

Tiếp đó, cho me nấu với một bát nước để me tan. Ăn kèm với món canh chua cá lóc có món rau sống và giá đỗ, nên nhặt sạch giá đỗ, để ráo nước, những loại rau khác nhặt sạch, ngắt lấy phần non, đối với đậu bắp thì xắt lát, bạc hà tước vỏ...

Đặt nước lên bếp, cho nước me vào đun sôi, khi nước sôi cho cá lóc vào nấu chín, sau đó cho thêm dứa, đậu bắp, cà chua, lá bạc hà và tắt bếp. Tùy theo sở thích của mỗi gia đình mà có thể nêm nếm cho món canh chua cá lóc cho phù hợp. Bước cuối cùng là trình bày món ăn.

Canh chua cá lóc cho ra bát, để cho món ăn đúng vị và được trang trí đẹp mắt hơn thì có thể rắc lên trên món ăn rau mùi, ớt xắt lát và tỏi phi lên bên trên. Ăn kèm với món canh chua cá lóc là bún hoặc cơm, tùy theo khẩu phần ăn của từng người mà có sự lựa chọn khác nhau.

Món canh chua cá lóc rất thích hợp ăn trong những ngày hè nắng nóng, vị chua dịu của canh giúp bạn xua đi cái nóng, mang đến cảm giác ngon miệng cho bữa cơm gia đình. Món canh chua cá lóc khi ăn cùng cơm trắng và món thịt kho nước dứa hay cá kho sẽ mang đến cảm giác vô cùng đặc biệt.

Cách thức làm món canh chua cá lóc rất đơn giản, vì vậy mà ai cũng có thể tham khảo và nấu cho gia đình một món canh chua cá lóc đúng vị. Trong những ngày hè, món canh chua cá lóc không chỉ xua đi cái nóng mà còn gắn kết tình cảm của những người thân trong bữa ăn gia đình.

Món canh chua cá lóc là món ăn dân tộc phổ biến có ở mọi vùng miền, tuy nhiên, đặc trưng văn hóa ẩm thực ở các vùng có sự khác nhau nên cách nấu món canh chua cá

lóc cũng khác nhau. Đây là món ăn dân giã nhưng lại mang đến cho bạn một cảm giác đặc biệt, hãy cùng gia đình thưởng thức món ăn thơm ngon này nhé.

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