

Nội dung bài viết

1. [Thuyết minh về cách làm một món ăn - Món bánh xèo](#)
2. [Thuyết minh về một phương pháp cách làm món ăn - Món bánh trôi nước](#)
3. [Thuyết minh về cách làm một món ăn mà em yêu thích - Món mì Quảng](#)
4. [Thuyết minh về cách làm một món ăn đơn giản - Món vịt quay me](#)
5. [Thuyết minh về cách làm một món ăn lớp 8 - Món bún thang](#)

Thuyết minh về cách làm một món ăn - Món bánh xèo

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 lạnh lạnh bằm 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 bằm 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 hải 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

nêm cho đủ độ mặn, ngọt, chua, cở màu đỏ của 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 miên 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 3cm đảo qua chảo một lượt, bỏ tép hoặc tôm và thịt ba rọi xắt sợi nhỏ vào cháo, đảo cho đỏ lên h òng 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 nấp lại. Hai phút sau, gỡ nấp 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 cuốn 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 d ù. Vừa ăn vừa đàm đạo chuyện trò, lúc đói bụng có người dám ăn cả chục bánh, có người ăn trừ cơm 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.

Thuyết minh về một phương pháp cách làm món ăn - Món bánh trôi nước

Cứ vào ngày 3 tháng 3 âm lịch hằng năm, mọi người lại làm bánh trôi, bánh chay. Đây là một phong tục cổ truyền rất quen thuộc với mọi người dân Việt Nam.

Nguyên liệu để nấu bánh rất thông dụng, quen thuộc. Trước tiên, chúng ta phải có gạo nếp ngon. Có thể trộn thêm gạo tẻ nhưng gạo nếp vẫn phải chiếm đa số. Có gạo làm vỏ bánh, cần có thêm đường làm nhân để tạo vị ngọt cho bánh. Nhân bánh truyền thống là bằng mật có vị thơm đậm đà. Ngày nay, nhiều gia đình dùng đường phèn có

vị thơm mát. Để làm nhân bánh chay, chúng ta cần đậu xanh xay nhuyễn. Ngoài ra, cần một ít vừng, cùi dừa để rắc lên hai loại bánh.

Cách làm bánh khá đơn giản. Đầu tiên là ngâm gạo khoảng 6 đến 8 tiếng sau đó vo gạo. Vo xong, đổ gạo ra xay nước. Chú ý là không được xay khô vì như thế sẽ làm vụn gạo và các hạt sau khi xay sẽ to nhỏ không đều nhau. Xay xong đổ tất cả bột vào túi vải, buộc chặt, lấy tay nén từ từ, nhẹ nhàng để vắt nước ra. Tránh ấn mạnh tay sẽ làm bung túi vải. Nén hết nước, ta sẽ có một thứ bột dẻo để làm vỏ bánh.

Tiếp theo sẽ là bước nặn bánh. Bánh trôi được nặn tròn, to vừa phải. Cho một viên đường vào trong, nặn bột bao kín để khi luộc, đường không chảy ra. Nhân bánh chay là đậu xanh được đãi sạch vỏ, đồ chín, xay nhuyễn. Bánh và nhân phải theo một tỉ lệ hợp lí. Không nên để bánh hay nhân quá to hoặc quá nhỏ sẽ làm mất ngon khi ăn.

Tinh tế nhất là luộc bánh. Đun sôi nước rồi mới thả bánh vào. Đợi đến lúc bánh nổi lên trên mặt nước, nhẹ nhàng vớt lấy rồi thả ngay vào nước sạch và lạnh. Nếu để nóng quá lâu bánh sẽ bị chảy, không dẻo và ngon.

Thưởng thức bánh trôi, bánh chay là cả một nghệ thuật. Bánh trôi được bày vào đĩa, rắc lên trên một lớp vừng mỏng và một chút sợi cùi dừa. Bánh chay được bày trong bát. Đun nước đường pha với bột sắn rồi chan ngập mặt bánh. Ở trên rắc một ít hạt đậu xanh chín xay vỡ đôi đã đãi sạch vỏ. Màu trong của bánh, của nước dùng hài hòa với màu vàng tươi của hạt đậu xanh trông thật đẹp mắt. Đây đều là hai loại bánh ăn nguội. Bánh trôi cho vào miệng, ngậm lại rồi cắn sẽ cảm nhận được vị ngọt của gạo, vị ngọt của đường. Còn bánh chay, dùng thìa xúc miếng bánh, cắn nhẹ sẽ thấy vị ngọt mát, thơm dẻo. Với cả hai loại bánh, nếu thích, có thể cho thêm chút tinh dầu hoa bưởi.

Bây giờ, người ta không tự làm bánh nhiều như trước mà phần lớn đều đi mua khi cần. Nhưng phải tự tay mình nấu rồi thưởng thức mới cảm nhận hết cái ngon của bánh. Bánh trôi, bánh chay sẽ mãi là hai món ăn truyền thống đặc sắc của người Việt Nam.

Thuyết minh về cách làm một món ăn mà em yêu thích - Món mỳ Quảng

"Anh về nơi xứ Quảng thăm người em phố Hội.

Sông Thu Bồn con nước lững lờ trôi.

Đường chùa Cầu mưa buồn giăng ngập lối.

Rừng thông xanh mưa thấm ướt bờ môi"

Nhắc đến miền đất Quảng Nam, người ta không chỉ nhớ đến mảnh đất từng một thời anh hùng trong chiến đấu, mảnh đất của bạt ngàn những rừng keo xanh mướt, nhớ đến một Hội An cổ kính rực rỡ đèn lồng, là chỗ dừng chân lý thú của nhiều du khách

trong và nước. Mà người ta còn nhớ lắm Quảng Nam với một nền ẩm thực đặc sắc và đậm đà tình cảm giống hệt những con người nơi đây. Nếu như Hà Nội có phở, có cốm, Huế có cơm hến, bún bò, thì Quảng Nam cũng không thua kém với bánh tráng cuốn thịt heo và mì Quảng. Trong đó tôi vẫn ấn tượng nhất với vùng đất Đà Nẵng - Quảng Nam ở món mì Quảng này, sợi gầy như phở, nhưng hương vị thì quả thực khác xa.

Có thể nói rằng mì Quảng chính là linh hồn của ẩm thực xứ Quảng, người ta đến với vùng đất này thì khó có thể bỏ qua một món ăn có nhiều thanh sắc vị, lại rất bình dân thân thiện này được. Không ai biết được rằng mì Quảng đã bắt đầu trở thành một món ăn hấp dẫn và bắt mắt với những người con miền Trung từ thuở nào, chỉ có một số tài liệu còn chép lại thì có mì Quảng bắt nguồn từ sự giao thoa văn hóa Việt - Trung. Trung Quốc vốn là một đất nước có nền ẩm thực phong phú, đặc biệt là với các nguyên liệu từ lúa gạo người ta có thể biến tấu ra hàng trăm món khác nhau, mà các món mì lại càng chiếm ưu thế. Khi người Trung Quốc vào thành phố Hội An bởi các công việc giao thương, họ đã mang sang cả một chút ẩm thực dân tộc, mà người Việt ta thì chẳng bao giờ thôi không sáng tạo. Từ món mì truyền thống của họ ta cũng làm món mì của ta, nhưng hương sắc vị thì lại khác hẳn, ngon và hợp khẩu vị của dân tộc mình và sau nhiều đời thêm bớt, phát triển, ngày nay ta đã có một món ăn thật đặc sắc và đáng để nghiên cứu thưởng thức.

Tôi đã ăn mì Quảng nhiều lần, dường như nó đã từng một thời trở thành bữa ăn sáng nền nếp. Cái hương vị nồng nàn ấy cho dù đến sau này tôi hiếm còn có dịp ăn lại nữa thì vẫn khó mà có thể quên được. Một bát mì Quảng ngon, cũng giống như một bát phở ngon vậy, hai thứ quan trọng là nước lèo và sợi mì thì nhất thiết phải chín chu và kỹ lưỡng. Nước lèo phải có màu vàng nâu, óng ánh mỡ, vị hòa quyện của tôm, thịt ba chỉ và trứng cút nấu chung, nêm vào phải thấy hơi mặn, độ ngọt vừa phải, thêm một chút cay cay của ớt đỏ là ổn. Còn sợi mì bắt buộc phải trắng ngần, mỡ màng và sáng, không bị đứt gãy nhiều hay nát và cũng không dính chặt vào nhau. Bên cạnh hai thứ chính như vậy thì mì Quảng cổ truyền nhất thiết phải có thịt heo và trứng cút làm chủ, thêm vào đó là các gia vị phụ liệu mà tương truyền phải có đủ chín vị thì mới ngon bao gồm: Húng quế, xả lách tươi, rau cải non, giá đỗ, ngò rí, rau răm, hành hoa thái nhỏ, búp chuối lát mỏng. Ngoài ra người nấu còn bày sẵn ớt, chanh và nước mắm để thực khách có thể thêm vào nếu thích. Ngày nay mì Quảng đã có nhiều biến thể để phục vụ nhu cầu của khách tứ xứ, mà thứ thay đổi chủ yếu chính là phần thịt trong mì Quảng, người ta có thể đổi thịt heo thành thịt gà, thịt ếch, tôm, cá lóc và thậm chí là cả thịt bò cho thêm phần phong phú. Đồng thời bớt đi một số món rau ăn kèm. Không giống như phở Hà Nội cái sự "cải lương" này của mì Quảng lại dễ khiến người dân nơi đây thích ứng và chào đón nhiệt liệt, hệt như cái cách mà họ đón khách từ tứ xứ tới làm ăn vậy.

Về cách làm thú thực mì Quảng là một món khá dễ chế biến, không quá cầu kỳ như khi nấu phở, nấu bún nhưng để có được một tô mì Quảng ngon lành thì người nấu ắt

phải lành nghề và có nhiều kinh nghiệm nêm nếm nước lèo. Muốn nấu ngon thì công đoạn chọn nguyên liệu phải thật kỹ càng, sườn non chọn loại ngon, sụn không quá cứng hoặc quá mềm, chặt nhỏ, đem ướp bằng các gia vị như hành tím băm nhỏ, muối, ớt, tiêu, mì chính, nước mắm ngon, nước màu trong vòng 20 phút. Tôm chọn loại cỡ vừa sơ chế, rút chỉ đất ở lưng rồi ướp tương tự như sườn non. Sau khi ướp cho lên bếp xào cho thịt thăn lại, rồi chế thêm một ít nước, nấu sôi, sao cho sườn vừa chín tới, nước lèo đậm đà là được. Tôm được xào sau, khi vừa chín thì đổ chung với tôm thịt và trộn đều. Ngoài ra người ta còn luộc trứng cút, bóc vỏ sẵn sau đó khi nấu tôm gần được thì cho vào, để món mì Quảng thêm đậm đà. Với sợi mì Quảng, thường các hàng quán sẽ đặt làm số lượng lớn ở các cơ sở chuyên sản xuất. Sợi mì được làm bằng bột gạo tẻ, khi tráng bánh và cắt sợi người ta còn thêm một ít dầu vừng, dầu lạc để sợi mì được mượt và đỡ dính lại thơm. Khi thực khách gọi món, người bán sẽ nhanh chóng xếp rau sống vào một cái bát to, sau đó xếp mì quảng lên trên, múc vào một ít thịt, tôm tùy thích, rồi chan nước lèo chần lên. Lưu ý rằng mì Quảng không phải là các món bún phở thông thường lúc nào cũng phải xấp nước, mà mì Quảng chỉ cần một chút nước lót đáy cho thêm đậm đà. Sau khi chan nước lèo, người bán thêm chút đậu phộng rang giòn cho dậy mùi, một chút bánh phồng tôm hoặc bánh đa, để làm cho món ăn thêm phong phú, đỡ dẹt hơn.

Có thể nói rằng mì Quảng không hẳn gọi là cao lương mỹ vị, cũng không phải món cần người sành ăn thưởng thức, mà nó thực sự là một món ăn dân dã và gần gũi với cộng đồng vô cùng. Ai cũng có thể ăn được nó như thế dần dà nó đã đi vào nếp sống của người dân miền trung như một người bạn đậm đà và thân mến. Trở thành một nét văn hóa đặc sắc trong ẩm thực Đà Nẵng - Quảng Nam. Nói là mì Quảng nhưng thực tế đến Đà Nẵng ta thậm chí còn ăn được nhiều món mì Quảng ngon tuyệt vời hơn cả quê hương của nó nữa.

Thuyết minh về cách làm một món ăn đơn giản - Món vịt quay me

Nhắc đến những món ăn được làm từ vịt: vịt quay Bắc Kinh, vịt quay Lạng Sơn, vịt nướng,... ai ai cũng nghĩ đến một món ăn béo ngậy. Nhưng có một món ăn cũng được chế biến từ vịt mà không hề gây cảm giác béo ngậy. Đó là món vịt quay me.

Nguyên liệu làm món vịt quay me khá cầu kỳ. Trước hết, ta cần có một con vịt cân nặng chừng 1,5 kg, chú ý mua vịt còn sống, tránh mua vịt làm sẵn; một miếng gừng khoảng 50 gram; ba thìa (muỗng) rượu trắng, hành ta, tỏi, tiêu, muối, đường, bột ngọt, dấm, hai thìa cà phê dầu mè, một quả dứa xiêm, hai thìa súp tương hạt, một vắt me chín to, một muỗng súp bột năng, 100gr xà lách xoong, hai quả cà chua, hai quả ớt, hành lá, một củ cà rốt, một củ cải trắng, hai chiếc bánh mì.

Khi đã có đủ những nguyên liệu cần thiết, ta tiến hành sơ chế. Trước hết, với hành và tỏi ta cần băm nhỏ. Với vịt, cần cắt tiết, làm sạch lông, rửa sạch rồi moi dưới bụng lấy bộ lòng ra. Gừng giã nhỏ, hoà với rượu, vắt lấy nước, tẩm vào vịt, để độ

nửa giờ để vịt bớt tanh. Sau đó, rửa sạch vịt, để ráo, ướp vào vịt những gia vị sau: hành tỏi băm nhỏ, một chút tiêu, muối, đường, bột ngọt và dầu mè sao cho vừa ăn. Tiếp đến cho vịt vào chảo mỡ đã khử tỏi, rán (chiên) vàng. Vịt rán xong đem chặt miếng vừa ăn.

Me chín ta cho nước nóng vào, tán cho me ra chất chua. Vớt cà chua, ớt, hành lá thì tía hoa; riêng ớt ta để lại một chút đem băm nhỏ, lọc bỏ hạt. Cà rốt, củ cải trắng cũng tía hoa rồi đem ngâm dấm và đường.

Sau những việc trên, ta cho vịt đã chiên vàng vào xoong, chế nước dừa vào cho ngập, bắc lên bếp, nấu cho vịt mềm.

Tiếp theo, bắc chảo mỡ nóng, phi thơm hành tỏi, cho tương hột và nước me vào, nêm chút đường, bột ngọt, tiêu vừa ăn, cho vào đó vịt đang hần, nấu tiếp cho vịt thật mềm là được, nêm lại cho vừa ăn. Bột năng hoà nước cho vào cho nước nấu được sánh sánh, nhắc xuống.

Vậy là công đoạn nấu nướng đã xong, để việc chuẩn bị thưởng thức món vịt quay me được trọn vẹn, ta cần trang trí món ăn sao cho đẹp mắt. Ta xẻ vịt ra đĩa sao cho giống hình dáng con vịt đang ngẩng, miệng vịt cho ngâm hoa ớt, đuôi vịt quấn giấy cắt tua, giữa để cà chua và ớt tía hoa, xung quanh để xà lách xoong và cà rốt, củ cải trắng tía hoa cho xen kẽ. Món ăn này nên dùng nóng với bánh mì.

Món vịt quay me thường được thấy trong thực đơn của những nhà hàng sang trọng. Tuy nhiên, chúng ta cũng có thể tự làm món ăn này trong những ngày nghỉ rảnh rỗi có nhiều thời gian. Khi ấy, cả gia đình quây quần cùng thưởng thức món ăn sang trọng này thì thật thú vị!

Thuyết minh về cách làm một món ăn lớp 8 - Món bún thang

Bún thang là một món ăn truyền thống của những gia đình khá giả Hà Nội xưa. Bún thang không được nổi tiếng như phở và bún chả vì hiếm có những gia đình còn biết cách làm bún thang. Hơn nữa, hầu hết các gia đình biết làm thì đều khá giả nên không phải làm nghề kinh doanh bún thang.

Hà Nội có quán bún thang nổi tiếng nhất là quán bà Âm ở khu phố cổ. Nhưng để có thể ăn được những bát bún thang ngon nhất, đầy đủ nhất thì ta phải tự làm tại gia.

Như cái tên đã cho ta biết, bún thang chắc chắn là phải có bún. Nhưng nếu thế thôi thì sẽ chẳng là gì cả, vì bún trắng chỉ là cái nền, như một tờ giấy trắng chờ đợi người họa sĩ vẽ lên cho các món ăn khác. Trứng gà đánh đều cho đến khi lòng đỏ quện đều với lòng trắng, rồi tráng thật mỏng, độ thành công của khâu tráng trứng tất cả phụ thuộc vào độ mỏng của trứng rán được. Tráng xong, trứng cùng với giò lợn được thái

chỉ thật nhỏ ra, chỉ nhìn hơn sợi bún một chút thôi. Đùi gà luộc xé phay phần thịt ra (tuyệt đối không được dùng kéo). Củ cải khô ngâm trong nước ấm cho nở ra rồi chặt nước đi. Xếp các nguyên liệu vào bát rồi rắc lên một chút hành răm băm nhỏ, ta đã thấy bao nhiêu sắc màu rồi: vàng tươi của trứng, vàng ngậy của gà, màu nâu nâu của giò, màu xanh đậm của hành răm, rồi lại lấp ló màu trắng của bún. Nhưng không thể thiếu được mắm tôm vì nó là cái duyên thần của bún thang, không có mắm tôm thì bún sẽ rất nhạt nhẽo. Thậm chí có người còn ví: “Bún thang mà không có mắm tôm thì khác gì phở không có nước”. Có người còn nói quá lên: “Bún thang mà không có mắm tôm thì khác gì phở gà không có gà”. Thật là uổng phí cho những ai không ăn được mắm tôm! Nước dùng của bún thang cũng quan trọng không kém gì! Nước dùng của bún thang khá đặc đặc so với nước của các món bún, phở khác. Không chỉ có xương gà mà còn có cả tôm biển và nấm hương nữa. Vì vậy, nước dùng bỗng trở nên thanh tao và hấp dẫn hơn rất nhiều. Cho nước vào bát bún và múc vào một vài con tôm đỏ chót cùng vài cọng nấm hương, ta thấy mùi thơm bốc lên ngào ngạt. Nhưng hãy khoan! Còn phải chấm thêm một đầu tăm tinh dầu cà cuống vào nữa, để tạo ra một vẻ bí ẩn, bí ẩn đến quái đản nhưng lại quyến rũ!

Bún thang phải được thưởng thức ở một nơi lịch sự nếu không thì giá trị sẽ giảm đi nhiều. Bàn ghế phải vừa tầm với người ăn, bún phải đặt trong những chiếc bát sứ Bát Tràng và phải dùng đũa bằng gỗ (tuyệt đối không dùng đũa nhựa) để thưởng thức. Thực khách sẽ tự nêm vào bát bún của mình chanh, giấm, ớt,... tùy theo khẩu vị riêng. Để cảm nhận được cái ngon, ta phải ăn thật từ tốn và thanh lịch và không được cầm cả bát bún lên húp soạt. Ăn xong, ta sẽ vừa ngồi uống trà, ăn trái cây, vừa nói chuyện. Một phần là để vui vẻ thân mật, một phần là để rửa trôi đi những phần tanh còn sót lại của thức ăn.

Văn hoá và tính cách của người Hà Nội được thể hiện qua bát bún thang: Sự đa dạng và kĩ càng của từng nguyên liệu thể hiện tính cẩn thận, hương vị thanh tao và trung tính nhường quyền cho thực khách nêm nếm theo khẩu vị riêng thể hiện tinh thần hòa nhã và cách thưởng thức bún thể hiện sự lịch sự của người Hà Nội.