

Dưới đây là các mẫu bài văn Hãy giới thiệu về một món ăn đặc sản quê hương em chương trình ngữ văn CTST lớp 7 ngắn gọn nhất, mời các em học sinh cùng tham khảo.

Dàn ý Hãy giới thiệu về một món ăn đặc sản quê hương em

I. MỞ BÀI

- Giới thiệu đối tượng thuyết minh: món ăn canh chua.

II. THÂN BÀI

1. Chuẩn bị

- Cá lóc (có thể thay thế các loại cá khác: cá điêu hồng, cá bông lau,..)

- Thơm.

- Cà chua.

- Đậu bắp.

- Dọc mùng.

- Giá đậu.

- Me chua chín.

- Rau thơm nấu canh chua gồm: hành lá, rau ngổ.

- Gia vị: hành khô, tỏi, muối, hạt nêm. bột ngọt, đường, ớt bột, tiêu, nước mắm, dầu ăn.

2. Sơ chế

- Hành khô, tỏi: làm sạch, băm nhuyễn.

- Cá lóc: làm sạch, thái lát vừa ăn, chừa nhẹ trên mỗi lát đồ cá thấm gia vị. Ướp cá với hành tỏi băm nhuyễn, nước mắm, bột ngọt, dầu ăn. tiêu để riêng khoảng 15 – 20 phút
- Thơm, đậu bắp: làm sạch, cắt lát xéo dài.
- Cà chua: bỏ cau.
- Dọc mùng: tước vỏ, cắt mỏng, bóp qua với một chút muối, rửa sạch, chần nhẹ với nước sôi, để ráo nước.
- Giá đậu: rửa sạch, để riêng.
- Rau thơm: làm sạch, thái mịn.
- Me chua chín: ngâm với nước ấm, bỏ hạt.

3. Cách làm

- Phi thơm một thìa hành tỏi băm nhuyễn với dầu ăn, cho thêm ớt bột để tạo màu.
- Cho cá vào đảo nhẹ rồi cho nước vào nấu canh, cho thêm nước me chua và thơm vào, có thể hầm nước xương riêng để canh thêm ngọt. Đến khi nước sôi. dùng thìa lớn vớt hết bọt phía trên để nước canh được trong.
- Nước sôi khoảng 3 phút, cá sắp chín tới, cho cà chua, đậu bắp, dọc mùng.
giá đậu vào.
- Nêm thêm muối, đường, hạt nêm, bột ngọt sao cho vừa ăn.
- Khi thấy món canh đã chín tới, tắt bếp. cho rau thơm và hạt tiêu vào là đã hoàn thành món canh chua cá lóc thơm ngon.

4. Trình bày và thưởng thức

- Múc canh ra tô vừa đủ số người ăn.
- Trang trí thêm ớt đã được tía hoa, cắt thêm vài lát ớt, bỏ hành phi lên trên mặt cho thêm đẹp tô canh.

III. KẾT BÀI

- Vị trí quan trọng của món ăn trong ẩm thực Việt.
- Cảm nhận của em về món canh chua.

Hãy giới thiệu về một món ăn đặc sản quê hương em mẫu 1

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 dưa, 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 dừa 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

Hãy giới thiệu về một món ăn đặc sản quê hương em mẫu 2

Vốn là mảnh đất ngàn năm văn hiến, Hà Nội đã hình thành cho mình một nét văn hóa ẩm thực rất riêng. Sau những ngày Tết bộn bề với thịt mỡ, bánh chưng... Người Hà Nội lại làm những bữa bún thang thanh đạm mà không kém phần hấp dẫn.

Bún thang ra đời từ khi nào không ai rõ. Chỉ biết rằng hình ảnh bát bún thang từ lâu đã gắn bó với hình ảnh những cô gái của Hà Nội bặm sáu phố phường duyên dáng, khéo léo.

Để làm được món bún thang phải chuẩn bị nguyên liệu khá cầu kỳ: bún, thịt gà, trứng gà, tôm nõn, nem chạo, xương lợn, rau thơm. Việc lựa chọn và chế biến các nguyên liệu ấy cũng rất tinh tế. Bún phải là thứ bún sợi nhỏ, trắng trong, không có mùi chua. Thịt gà luộc chín xé sợi nhỏ. Trứng gà lựa lấy lòng đỏ, tráng những lớp mỏng và khô rồi cuộn lại thái thành những sợi nhỏ. Với tôm nõn ta phải ngâm một lát, để ráo nước rồi giã bông. Rau thơm rửa sạch, thái nhỏ, riêng với nem chạo thì ta để nguyên.

Xương lợn là nguyên liệu dùng để nấu nước dùng vì vậy ta nên chọn xương ống, vừa rẻ vừa ngọt nước. Ta rửa sạch xương, chặt đôi từng khúc cho vào luộc sơ qua rồi rửa sạch. Xương sau khi rửa mới có thể nấu làm nước dùng. Khi nấu, ta cho đầy đủ gia vị, nêm vừa miệng là được. Ban đầu để lửa to, sau khi sôi để lửa nhỏ cho xương nhanh nhừ.

Sau khi đã chế biến xong các nguyên liệu, ta chuẩn bị cho bữa ăn. Lấy một bát to, ta đặt vào đó lần lượt: bún, thịt gà xé sợi, trứng gà thái sợi, tôm bông, nem chạo, rau thơm rồi cho nước dùng vào. Ta sẽ có bát bún thang với màu trắng của bún, màu trắng ngà của thịt gà, màu vàng của trứng, màu hồng của tôm bông, màu nâu của nem chạo, màu xanh của rau thơm. Đặc biệt, sự trong veo của nước dùng sẽ làm nổi lên những màu sắc hấp dẫn của bát bún.

Hương vị của bún thang rất thanh đậm khác hẳn cái béo ngậy của thịt mỡ hay đồ nếp. Bún thang thường được dùng sau những ngày Tết ồn ào hay trong những ngày hè cần một món ăn nhẹ nhàng, mát dịu.

Bún thang cùng với phở, bánh tôm...đã trở thành đặc trưng của ẩm thực Hà Nội. Bát bún thang ẩn chứa trong đó sự khéo léo, tinh tế, tỉ mỉ của những “nghệ nhân” ẩm thực đất Hà thành. Và vì thế, bún thang đã “để thương để nhớ” cho tâm hồn bao người con đất Kinh kỳ cũng như những du khách may mắn trong đời có lần được đến với Thủ đô.