

Những món ăn chế biến từ mì cạo nguội Việt

Tác Giả: ttnb

Thứ Bảy, 03 Tháng 3 Năm 2012 07:12

Sau Tết, no nê và ngán với những món ăn quá quen thuộc, xin mời đi vào với những món ăn mới từ mì cạo nguội Việt như: cơm kẹp, xôi cuộn, bánh tráng trăn...

Vốn là cơm, xôi nếp, bánh tráng dân chúng đã có cách tân đôi chút để trở thành món ăn chế biến đặc đáo.

Cơm kẹp

Vừa xuất hiện chưa được bao lâu, tiện vị dễ kết hợp với món cơm nếp mì cạo nguội Việt với món hamburger cơm nguội Tây cơm kẹp đã trở nên thông dụng với giới trẻ được biết là dân văn phòng.

Cơm kẹp được làm chế biến để ăn món trong bữa trưa hoặc ăn chế biến: VietMac. Inc.



Mới nhìn, cơm nguội như một chiếc bánh tròn dày, nhưng phần vỏ bánh là mì trộn, bên trong là mì trộn thêm mè và mỡ hạt bắp non.

Đầu tiên nhìn vào người “hâm mê” món cơm kẹp này là bạn trẻ kẹp để ăn. Ngoài thưởng thức, ăn kèm với cơm còn có cà rốt, đu đủ xanh cắt sen.

Những món ăn chế biến từ rau củ và thịt

Tác Giả: ttnb

Thứ Bảy, 03 Tháng 3 Năm 2012 07:12

Thịt heo, thịt lợn cắt miếng nhỏ, ướp gia vị và nướng chín. Các loại rau củ như cà rốt, khoai tây, bí ngô, đậu xanh... được cắt thành miếng nhỏ và luộc chín. Sau đó, thịt và rau củ được trộn lẫn với nhau và ăn kèm với cơm trắng.

Xôi củ n

Xôi củ n xuất phát là một món ăn của dân tộc Tây Nguyên và nổi tiếng ở 1 vùng rộng lớn.

Giống như xôi củ n, xôi củ n được nấu bằng gạo nếp, củ n trong xôi củ n là bánh tráng nướng rồi đem hấp lên khi ăn. Sự kết hợp này làm cho món xôi dai dai, mềm mịn và béo ngậy rất dễ ăn.

Xôi củ n béo bùi mà không hề ngấy. Nh: Zing.com.



Lưu ý để xôi củ n này được ngon bên trong xôi củ n là thịt gà, thịt bò, lợn xé nhỏ, chuối... nêm gia vị vừa ăn.

Ban đầu, xôi củ n được nấu bằng gạo nếp, củ n trong xôi củ n là bánh tráng nướng rồi đem hấp lên khi ăn. Sự kết hợp này làm cho món xôi dai dai, mềm mịn và béo ngậy rất dễ ăn.

Còn một miếng xôi củ n, bòn s c m đ c vì dai ngon, béo, bùi mà không h ng y.

Tại Sài Gòn có một số địa m bán món xôi này, đ c bi t có một quán g n Galaxy Tân Bình vào chi u t i

Bánh tráng tr n

Món ngon này g c t Tây Ninh. Ban đ u, nó là do ng i dân t n đ ng nh ng m u v n đ c c t ra t nh ng lò bánh tráng máy, tr n đ u v i chút đ u, hành phi, mu i t và b t tôm đ ăn trong gia đình. D n đ n, món ăn này tr nên quen thu c v i ng i đ a ph ng và ch ng m y ch c lan ra i nhi u n i. Hi n nay bánh tráng tr n đ c bán rong trên kh p các v a h e Sài Gòn và tr thành món quà v t không th thi u c a gi i tr .

Bánh tráng tr n tr thành món quà v t không th thi u c a gi i tr Sài Gòn. nh: Zing.com.



Nguyên li u chính là bánh tráng ph i s ng, có ngu n g c t Tr ng Bàng - Tây Ninh. Ng i bán x t nh bánh tráng, tr n chung v i bò khô, tôm khô, tr ng cút, xoài, rau răm, sa t , mu i tôm và m t ít qu t (trái t c). N u khách hàng mu n ăn chua thì có th cho nhi u qu t ho c n c me. Bánh tráng tr n không nên đ lâu vì bánh s m m, không ngon.

Cái hay là bánh tráng sau khi tr n thì m m nh ng v n dai. Ăn m t mi ng bánh nh n đ c v

Những món ăn chế biến từ rau củ và thịt

Tác Giả: ttnb

Thứ Bảy, 03 Tháng 3 Năm 2012 07:12

ngọt ngọt chua chua, mùi thơm và dai của bò khô, vị bùi của đậu phộng rang, lại thêm trứng cút và a béo và a thơm. Những ăn còn cảm nhận được cái ngon đặc đáo của bánh tráng trộn nhúng vào sốt ớt cay và rau răm thái nhỏ.

Phở cuốn

Cũng bánh phở, cũng thịt, cũng những rau thơm những phở cuốn ăn khô, cảm nhận cảm pha nhúng. Bánh phở không thái thành sợi nhỏ mà để cuộn tròn, dùng để cuốn thịt và rau. Nghe có vẻ đơn giản nhưng bí quyết của món này nằm ở chỗ sắp xếp thịt và pha nước chấm.

Phở cuốn ngon, mát ăn mát lòng như mãi. [đến: denvoihanoivietnam.com](http://denvoihanoivietnam.com).



Nguyên liệu làm nên món phở cuốn này bao gồm bánh phở, thịt bò xào tái lăn và các loại rau thơm, ăn kèm. Trong đó, mùi vị của rau thơm đặc biệt, có vị mát như bạc hà, lại thơm nhẹ nhàng và thanh mát.

Xúc thịt và xào xong vào gói bánh phở, với tay cuộn đều ba vị rau và xếp xếp đều vào nhau bằng những ngón tay linh hoạt, để ngấm như những cuộn lại nằm gọn gàng trong bánh phở trông ngon mắt mà không hề bị rách nát. Chỉ cần phở cuốn như sự hòa quyện màu xanh của rau và thiên nhiên tươi đẹp với màu trắng của trứng gà thơm dẻo của trứng và vị đậm đà của thịt bò xào tái lăn.

Món này khá phổ biến ở Hà Nội và hiện cũng đã có mặt tại Sài Gòn.