

Những món sệt nổi tiếng trên thế giới



Do Lâm Chí Hiếu JJR 62 chuyển lại

Phở, Việt Nam

Đây là món ăn có thể thưởng thức bất kể thời gian nào trong ngày. Nguyên liệu gồm thịt bò hoặc gà, bánh phở và các gia vị như gừng, hoa hời và hạt rau mùi. Món ăn ngon hơn khi thêm chút nước mắm, tương đen, húng quế, bạc hà, hành lá, ớt, giá đỗ và chanh tươi. Bạn có thể tìm thấy phở ở nhiều nơi nhưng ngon nhất vẫn là các quán vỉa hè.



Saimin, Hawaii, Mỹ

Mặc dù có nguồn gốc từ Trung Quốc, saimin lại được phát triển và hoàn thiện ở Hawaii theo dòng người nhập cư Nhật Bản và Trung Quốc trong những năm 1.800. Món ăn gồm mì trứng, dashi (nước dùng theo phong cách Nhật Bản), hành lá. Saimin được cho là rất phổ biến trong thời kỳ thuộc địa như một món ăn nhanh và từ đó phát triển thành bữa chính ở Hawaii. Trên thực tế, món ăn phổ biến đến mức cửa hàng McDonalds ở Hawaii đã phải bổ sung saimin vào thực đơn. Địa chỉ gợi ý cho bạn là nhà hàng Jane's Fountain ở Honolulu.



Mì hoành thánh, Hong Kong

Món ăn này được làm từ mì trứng, chan nước dùng nóng cùng vài viên hoành thánh, có hoặc không cho thêm rau, bên trên phủ tôm hoặc thịt lợn. Một bát thường khá nhỏ để mì không quá chín và trở nên ỉm nước. Mì hoành thánh được bán trên khắp Hong Kong, nhưng ngon nhất là hai nhà hàng có gắn sao Michelin: Ho Hung Kee và Meen & Rice.



Mì Shan, Myanmar

Có nguồn gốc từ tiểu bang Shan ở miền đông Myanmar, mì gạo là món ăn chính của quốc gia này. Bạn sẽ khó tìm thấy món mì này ở những nơi khác do nó được làm từ nhiều loại gạo nếp chỉ có ở địa phương. Mì được ăn kèm với rau và thịt gà hoặc thịt heo, có thể ăn khô hoặc nước.



Mee Goreng, Indonesia, Malaysia và Singapore

Một bát Mee Goreng truyền thống gồm mì trứng xào tỏi, hành tây, bắp cải, trứng, cà chua và một ít thịt, đựng trong tô lớn. Nếu bạn đang tìm kiếm Mee Goreng đích thực, hãy đến các warung (nhà hàng hoặc quán cà phê chuyên bán đồ ăn địa phương ở Indonesia) hoặc quầy hàng mamak (quầy ăn uống) ở Malaysia. Nếu bạn muốn thưởng thức ở nơi sang hơn một chút, Chopsuey Cafe ở Singapore là địa chỉ gợi ý.



Pad Thái, Thái Lan

Pad Thai đã trở thành món ăn phổ biến trên khắp thế giới, tuy nhiên ngon nhất vẫn là ở đường phố Bangkok. Món này gồm mì gạo chiên, trứng, đậu hũ, bột me, nước mắm, đường thốt nốt, tôm khô, tỏi, hẹ tây, thịt gà, thêm chút nước chanh, đậu phộng giã nhỏ, rau mùi, giá đỗ và ớt bột. Tại Bangkok, bạn sẽ tìm thấy hàng trăm xe bán món này, đặc biệt là trên đường Khao San. Nếu bạn muốn thưởng thức ở nhà hàng, hãy tới Thip Samai.



Ramen, Nhật Bản

Mì Ramen ngày nay không chỉ gói gọn trong đất nước Nhật Bản mà còn có mặt ở nhiều nhà hàng châu Á. Một bát mì Ramen truyền thống có rất nhiều biến thể và ngon nhất là ở Tokyo. Địa chỉ gợi ý dành cho bạn là Kagari, nhà hàng nằm khuất trong một con hẻm nhỏ ở Ginza.



Mì dao cắt, Trung Quốc

Món này còn được gọi là dao xiao man và sẽ rất thú vị nếu bạn được chứng kiến cách họ làm. Đầu bếp giữ nắm bột trên một nồi nước sôi và cắt mì trực tiếp bằng một con dao. Nhờ đó sợi mì ngắn, tròn và dai, được dùng nước hoặc khô với các nguyên liệu khác như thịt lợn và đậu đen. Sơn Tây và Bắc Kinh là hai địa điểm để bạn thưởng thức món ăn này.



Ash Reshteh, Iran

Ngoài sợi mì, khask (một loại nước sữa), món ăn này còn có các thành phần tốt cho sức khỏe như rau bina, đậu lăng, đậu xanh, bột nghệ, mùi tây... Những sợi mì được cho là mang lại may mắn nên món ăn này thường được dùng trước Tết.



Tallarín Saltado, Peru

Chifa là tên món có sự kết hợp giữa đồ ăn Peru và Trung Quốc. Tại Lima có vô số nhà hàng Chifa phục vụ các món ăn, trong đó có tallarín saltado. Đây là một món mì xào với các thành phần gồm cà chua, hành tây, tỏi, gừng, hành lá, rau mùi và thịt bò. Món ăn này được biết đến nhờ đầu bếp nổi tiếng người Peru Gaston Acurio - fan hâm mộ của ẩm thực Chifa. Ông thậm chí còn mở nhà hàng Chifa riêng mang tên Madam Tusan ở Miraflores, Lima.

