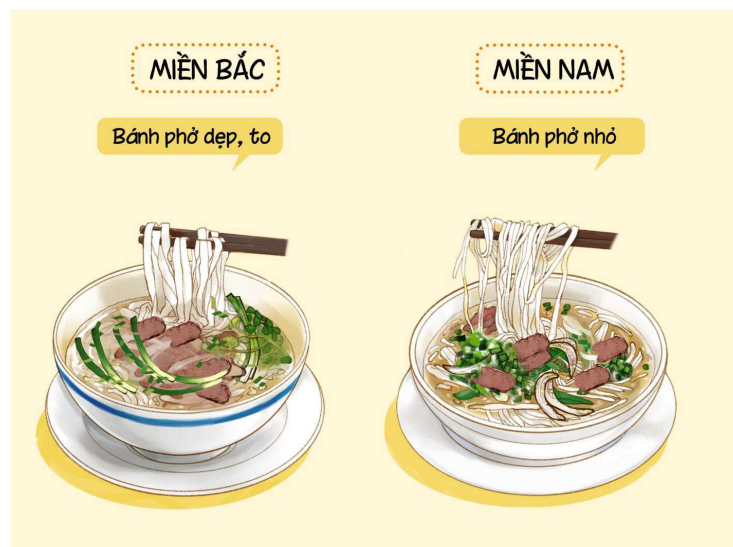


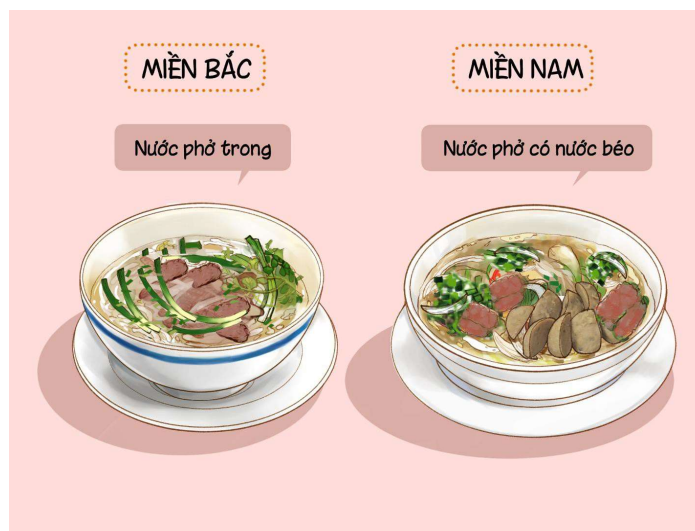
5 điểm khác nhau giữa phở 2 miền Nam và Bắc

Ngay náo cung an phở nhưng có thể bạn chưa biết, hai đầu cầu Bắc – Nam chúng ta đang thưởng thức món ăn quen này theo những cách khác nhau!

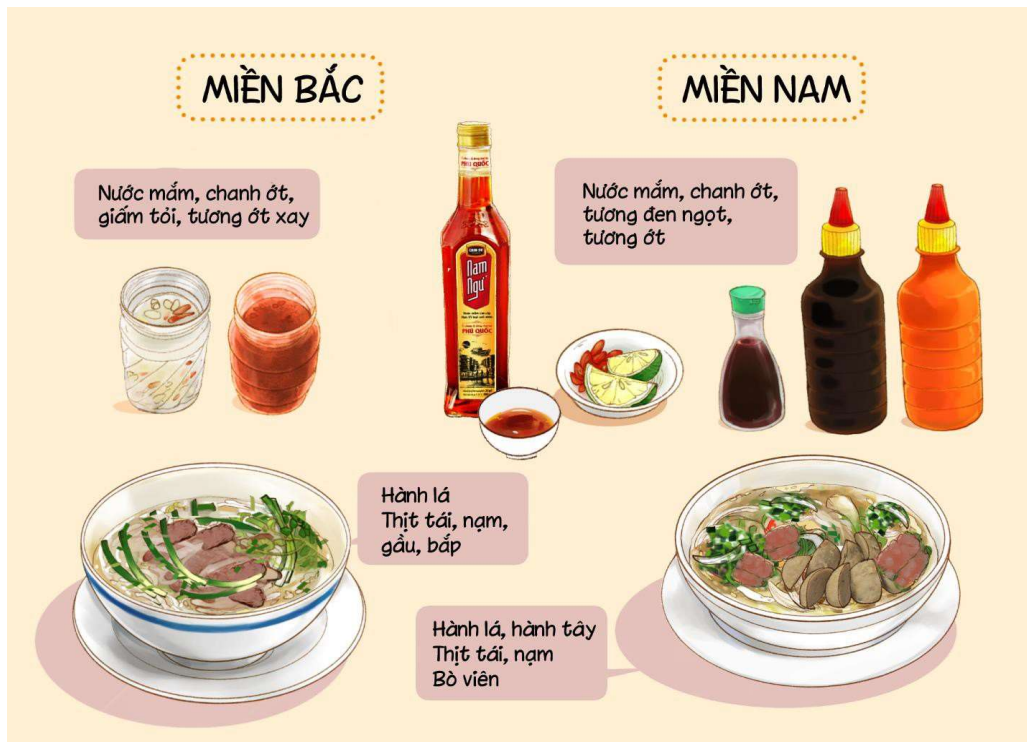
Phở thì ai mà chẳng thích, phải không nào? Nghĩ mà xem, khi đang đói lòng, lúc tiết trời se se mà được thưởng thức 1 bát phở với nước dùng nóng hổi, thịt bò đậm đà, bánh phở trắng phau lại thêm chút hành, ớt... nữa thì còn gì bằng! Nhưng dù có là fan của phở đi chăng nữa, có thể bạn chưa biết, cách thưởng thức món ăn quen thuộc này ở miền Bắc và miền Nam cũng có những điểm khác nhau như thế này đây!



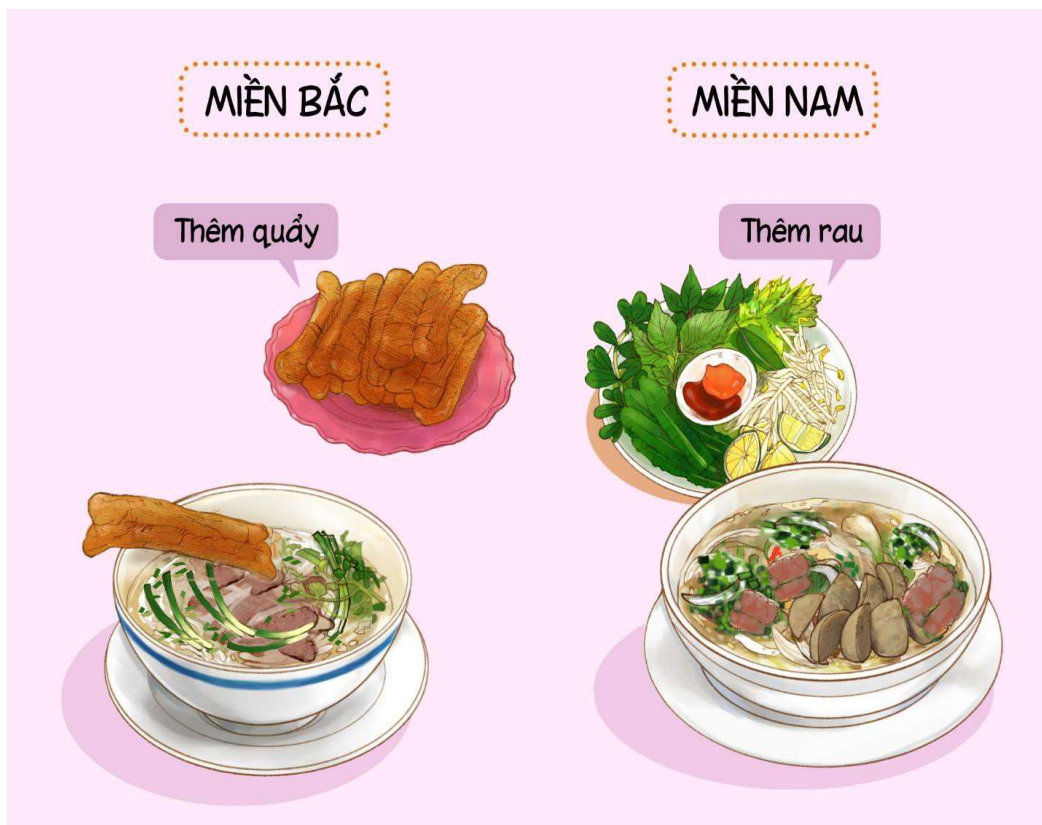
Ở miền Bắc, chúng mình thường ăn bánh phở to và đẹp trong khi các bạn miền Nam thì quen với bánh phở nhỏ như thế này!



Người miền Bắc thường thích bát phở nước trong và thanh, vị ngọt hậu trong khi đó ở miền Nam, bát phở thường có thêm chút nước béo ngay thơm đậm đà từ miếng đầu tiên.



Hóa ra phở Bắc, phở Nam có hương vị khác biệt cũng là do những "topping" thịt và gia vị như thế này đây!



Không chỉ có các "topping" thịt và gia vị khác biệt, cách thưởng thức món phở cũng không hề giống nhau. Này nhé, các tín đồ ăn uống miền Bắc lập tức muốn gọi thêm quẩy bỏ vào bát và tuyệt nhiên không thêm rau. Trong khi đó, các "Thánh ăn" miền Nam thì lại bỏ "bộn" rau vào bát phở đấy!



Và có thể bạn chưa biết, những người nội trợ giỏi giang và sành ăn thường kháo nhau rằng, để có được nồi nước phở thơm ngon dù là vị thanh kiểu Bắc hay đậm đà miền Nam, đều phải thêm 1 chút nước mắm đặc biệt, nước mắm Nam Ngư ủ chượp và đóng chai tại Phú Quốc là 1 lựa chọn lý tưởng đấy nhé!

