

## CÁC MÓN ĂN NGON VIỆT NAM

### 1. THỊT TRÂU GÁC BẾP HÀ GIANG

*Du lịch Việt Nam* đến với Hà Giang, ngồi quây quần bên mâm cơm, lai rai vài miếng thịt trâu vừa lấy từ trên gác bếp xuống, nhắm nháp từng mùi thịt thơm lừng, đậm đà còn nguyên mùi khói với vị cay của ớt, vị nồng của mắc khén... khiến ai từng từng đến đây sẽ muốn quay lại lần nữa để thưởng thức món ngon này.



*Thịt trâu gác bếp ở Hà Giang. Ảnh: ST*

### 2. MÓN NƯỚNG SAPA - LÀO CAI

Mùa đông Sapa với cái lạnh trong từng hơi thở, vào lúc màn đêm bao trùm toàn thị trấn, chắc hẳn có gì tuyệt vời hơn khi ngồi bên bếp lửa hồng và nhâm nhi những món đồ nướng nóng hổi. Một đĩa dạ dày, cá hồi, trứng gà chín, xôi thịt nướng... với mùi thơm phưng phức đủ để xua tan cái lạnh tê tái của núi rừng Tây Bắc.



*Món nướng ở Sapa, Lào Cai. Ảnh: ST*

### **3. PHỞ CHUA LẠNG SƠN**

Phở chua được làm bởi bánh phở tươi thái nhỏ được trộn với các loại gia vị, thịt xá xíu, lạc rang giã nhỏ, trứng vịt lộn bở tơi và nước đủ (hay còn gọi nước sốt) cùng các loại gia vị khác. Món ăn này được chế biến khá cầu kỳ và hương vị chua ngọt, cay cay, bùi bùi.



*Phở chua Lạng Sơn. Ảnh: ST*

#### **4. LỢN CẤP NÁCH LAI CHÂU**

Lợn cấp nách Lai Châu (hay còn gọi là lợn lừng) là một món ăn đặc trưng chỉ có ở vùng cao. Lợn cấp nách ngon từ thịt, ngọt từ xương nên làm món gì cũng rất hấp dẫn. Dù hấp, nướng, hun khói, xào hay luộc thì thịt vẫn ngon. Thịt lợn cấp nách vừa thơm, chắc mà hoàn toàn không béo ngậy, dù gấp phải miếng mỡ đi chăng nữa.





*Thịt lợn cắp nách Lai Châu. Ảnh: ST*

### **5. XÔI CHIM MƯỜNG THANH – ĐIỆN BIÊN**

Nếu đến Mường Thanh (tỉnh Điện Biên) trong dịp tết, bạn sẽ được thưởng thức món xôi chim ngon tuyệt. Xôi chim được bày trên mâm có nắp đậy để giữ xôi luôn ấm và mềm. Sớ dĩ xôi chim dẻo thơm bởi hạt nếp nướng sau hai lần đồ bằng chõ gỗ và béo ngọt nhờ vị thịt chim câu mới ra ràng.



*Xôi chim Mường Thanh, Điện Biên. Ảnh: ST*

### **6. CÁ SÔNG ĐÀ NƯỚNG/ĐỒ – HÒA BÌNH**

Sông Đà từ rất lâu nổi tiếng với nhiều loại cá ngon. Cá nướng không ăn ngay mà được cho thêm muối, gói vào lá chuối rồi đồ lên. Mùi thơm của cá rất đặc biệt, không chỉ là mùi của than âm, của thịt cá ngon tươi mà còn thoang thoang hương chuối, hương tre của rừng và vị đậm đà đơn sơ của muối.



*Cá sông Đà nướng/đồ ở Hòa Bình. Ảnh: ST*

### **7. CHẢ GÀ TIỂU QUAN – HƯNG YÊN**

Chả gà Tiểu Quan là món ăn nổi tiếng có xuất xứ từ thôn Tiểu Quan, huyện Khoái Châu, Hưng Yên. Chả gà là một món ăn độc đáo, không thể ăn bở bã như các món khác mà cần phải nhấm nháp từng chút một để cảm nhận hương vị ngậy, ngọt, béo, thơm, cay... của chả.





*Chả gà Tiểu Quan Hưng Yên. Ảnh: ST*

### **8. CHÈ KHO NAM ĐỊNH**

Chè kho Nam Định là một món ăn dân dã đặc sắc và được chế biến rất công phu. Chỉ bằng những hạt đỗ xanh nhỏ, lòng vàng, tơi bở và lượng đường vừa đủ, qua bàn tay khéo léo của người nấu, ta đã có những đĩa chè ngon. Chè khi nấu càng được quấy kỹ và đều tay thì thành phẩm sẽ càng ngon ngọt và để được lâu hơn.



*Chè kho Nam Định. Ảnh: ST*

### **9. TU HÀI QUẢNG NINH**

Tu hài là một hải sản không quen thuộc và có nhiều như tôm, cua, sò, ốc,... nhưng nếu được một lần thưởng thức hương vị đặc trưng của món ngon miền biển này thì không thể nào quên được. Món tu hài hấp khai vị ăn vừa mát vừa thanh, vừa có có dư vị ngọt rất riêng. Thịt tu hài hấp giòn, quyến với mùi gia vị thơm nức.





*Tu hài Quảng Ninh. Ảnh: ST*

### **10. BÁNH ĐẬU XANH HẢI DƯƠNG**

Đến Hải Dương, không ai là không nhớ đến bánh đậu xanh để mua làm quà. Nguyên liệu làm bánh gồm: Đậu xanh, đường kết tinh, mỡ lợn, tinh dầu của hoa bưởi đều được chọn lọc và chế biến tinh khiết để tạo nên những thỏi bánh ngon, ngọt, đậm đà. Ngồi uống trà mà nhâm nhi với bánh đậu xanh thì còn gì tuyệt hơn.



*Bánh đậu xanh Hải Dương. Ảnh: ST*

### **11. BÁNH MÌ CAY HẢI PHÒNG**

Bánh mì cay dường như đã là một món ăn đặc trưng của đất Cảng. Chiếc bánh mì siêu nhỏ, giòn tan, kẹp patê và nướng trên lò than nóng hôi, khi ăn chấm với một loại nước chấm đặc trưng chỉ có ở Hải Phòng, đó là Chí Chương. Vị cay lè lưỡi của bánh mì cùng vị ba tê thơm lừng không lẫn được với các địa phương khác.



*Bánh mì cay Hải Phòng. Ảnh: ST*

## **12. PHỞ HÀ NỘI**

Món phở được coi là tinh hoa ẩm thực của người dân Thủ đô. Phở ở đây rất ngon và có nhiều vị như phở bò, phở gà cùng nhiều thương hiệu nổi tiếng như Phở Thìn, Phở Lý Quốc Sư, Phở Bát Đàn... Không chỉ là món ăn quen thuộc của người dân mà phở còn là “đặc sản” mà bất cứ du khách nước ngoài nào đến Hà Nội đều muốn thưởng thức ít nhất 1 lần.





*Đặc sản Phở Hà Nội. Ảnh: ST*

### **13. THỊT DÊ NINH BÌNH**

Nếu du khách đến đất cổ đô mà chưa ăn món thịt dê thì coi như chưa biết thấu đáo về Ninh Bình. Có rất nhiều món được chế biến từ thịt dê rất hấp dẫn như: Dê áp chảo, dê nướng, dê quay, dê hấp, tiết canh dê,... Món tái dê có thịt ngọt và giòn, ăn với các loại rau thơm như lá đinh lăng, lá mơ, lá sung... vị bùi bùi ngấm vào tận tâm can của người thưởng thức.



*Thịt dê Ninh Bình. Ảnh: ST*

#### ***14. NEM CHUA THANH HÓA***

Món ăn này không cần luộc, hấp mà chỉ cần giò sống, nhất thiết phải từ thịt nạc, ngon, tươi và không dính gân. Nem chua ăn cùng lá đinh lăng chấm tương ớt hòa quyện vị cay, ngọt, thơm, bùi khiến món ăn này trở thành thương hiệu nổi tiếng của Thanh Hóa.



*Nem chua Thanh Hóa. Ảnh: ST*

### **15. CHÁO LƯƠN XỨ NGHỆ**

Món cháo lươn đã trở thành “niềm tự hào xứ Nghệ” với cách chế biến cực kỳ đặc biệt và hương vị tuyệt vời “không nơi mô có được”. Bát cháo có vị thơm cay nồng đặc trưng, thịt lươn vàng óng mềm, ngọt, thấm đẫm gia vị.





*Cháo lươn – niềm tự hào xứ Nghệ. Ảnh: ST*

### **16. CU ĐƠ HÀ TĨNH**

Kẹo cu đơ nổi tiếng là đặc sản ngon của Hà Tĩnh. Kẹo cu đơ không khó làm nhưng để ra được sản phẩm có hương vị độc đáo thì không phải ai cũng làm được. Ăn cu đơ và nhâm nhi bát chè xanh, bạn sẽ có cảm nhận sự nồng hậu của con người nơi “đồng chua nước mặn” này.



*Kẹo cu đơ Hà Tĩnh. Ảnh: ST*

### **17. COM ÂM PHỦ HUẾ**

Com âm phủ Huế là một trong những món ăn đại diện tiêu biểu về nghệ thuật chế biến đậm nét văn hóa ẩm thực Huế. Với hương vị hài hòa cùng lối bài trí phăng phất nét cung đình, com âm phủ Huế làm cho thực khách được thưởng thức một món ăn hoàn hảo không chỉ ngon mà còn rất đẹp mắt bởi nghệ thuật bày trí.



*Com âm phủ Huế. Ảnh: ST*

### **18. MÌ QUẮNG ĐÀ NẴNG**

Những tô mì thơm ngon, mang hương vị đậm đà luôn níu chân du khách mỗi lần du lịch Đà Nẵng. Hòa quyện cùng cọng mì trắng ngà, mềm mại là vị thanh ngọt và béo của nước hầm xương, mà người dân địa phương vẫn hay gọi là nước lèo.





*Mì quảng Đà Nẵng. Ảnh: ST*

### **19. DON QUẢNG NGÃI**

Don vốn là một món ăn đặc sản thuộc vào loại “điển hình” của Quảng Ngãi. Đến vùng đất này, dù có bận đến mấy thì bạn cũng phải thưởng thức qua món don thì mới biết rằng tại sao khắp nơi trên đất Quảng Ngãi đều có don. Món ăn đặc sản này cực kỳ bình dị, đậm đà hương vị và rất bổ dưỡng.



*Đon Quảng Ngãi. Ảnh: ST*

## **20. THỊT NAI ĐẮC LẮC**

Đắc Lắc nổi tiếng với món thịt nai nướng thái mỏng ướp mỡ nước và gia vị, ăn cùng gừng tươi... Miếng thịt nai nướng chín ngọt mềm thêm vị cay nóng của gừng kích thích người ăn đến mê say mà không cần dùng đến rượu.



*Thịt nai Đắc Lắc. Ảnh: ST*

### **21. CÁ LĂNG NƯỚNG THAN ĐÁK NÔNG**

Đặt một miếng cá lăng lên bánh cuốn có sẵn rau sống, lát chuối xanh, khế, dứa, bún cuộn lại chấm nhẹ trong bát mắm đủ vị của tỏi, chanh, ớt đường pha vừa miệng. Tất cả cứ lan tỏa dần trên đầu lưỡi, ngon tuyệt vời.





*Cá lăng nướng than Đắk Nông. Ảnh: ST*

## **22. BÚN SỮA NHA TRANG (KHÁNH HÒA)**

Khi thưởng thức bún sữa Nha Trang, thực khách sẽ cảm nhận trọn vẹn nước dùng ngọt thanh, sữa giòn giòn, mát lạnh và vị cay ở ớt tạo nên cái ngon tuyệt vời, ăn một tô rồi lại muốn thêm tô nữa.



*Bún sữa Nha Trang. Ảnh: ST*

### **23. BÁNH TRÁNG NƯỚNG ĐÀ LẠT (LÂM ĐỒNG)**

Nếu bạn bỏ qua món bánh tráng nướng, xem như chưa biết đến Đà Lạt đấy! Bên trên có bò khô, xúc xích, phô mai con bò béo béo và lớp trứng gà mỡ hành. Mùi vị bánh giòn giòn, béo béo của phô mai và mùi thơm từ thịt khô bò. Thường thức món này khi đêm về, lúc tiết trời lạnh lạnh thì không còn gì hấp dẫn bằng.



*Bánh tráng nướng Đà Lạt. Ảnh: ST*

#### **24. BÁNH XÈO PHAN THIẾT (BÌNH THUẬN)**

Không to đùng như những chiếc bánh thường thấy đổ trên chiếc chảo nhôm, ngắn mỡ như bánh xèo Sài Gòn, bánh xèo Phan thiết nhỏ hơn, nhiều thịt hơn, có sức quyến rũ riêng của nó, bánh chiên giòn thật giòn, vừa vào miệng đã nghe như mọi giác quan được đánh thức.





*Bánh xèo Phan Thiết. Ảnh: ST*

## **25. BÁNH TRÁNG ME TÂY NINH**

Bánh tráng me không quá đơn giản như chiếc bánh tráng muối ớt cay xé lưỡi hay quá lộn xộn như món bánh tráng trộn, vốn luôn được gia giảm nguyên liệu rất... tùy hứng của các lò bánh, cái vị chua của nước me chín, vị cay xé của ớt, vị béo giòn của đậu phộng rang tạo nên một hương vị quyến rũ, khó quên.



*Bánh tráng me Tây Ninh. Ảnh: ST*

## **26. CƠM TẮM SÀI GÒN**

Cơm tấm là món ăn bình dị nhưng nổi tiếng của đất Sài Gòn với nhiều nguyên liệu ăn kèm hấp dẫn như: Sườn, phá lấu, chả, nem... khiến thực khách khó có thể bỏ qua khi đến nơi này.



*Com tấm Sài Gòn. Ảnh: ST*

### **27. GÀ QUAY XÔI PHÒNG BÌNH DƯƠNG**

Ở Bình Dương, món gà quay được ăn kèm với xôi phòng. Xôi có nhiều loại: Xôi đậu đen, đậu xanh, đậu phộng, xôi gấc, xôi cúc. Một đĩa xôi phòng tròn to chiên vàng đều đặn đặt bên cạnh một đĩa gà quay chín thơm, béo, ai trông thấy cũng muốn ăn. Ai có dịp qua Bình Dương đều không thể bỏ qua món ăn đặc sản này.





*Gà quay xôi phồng Bình Dương. Ảnh: ST*

### **28. GỎI SẦU ĐÂU CHÂU ĐỐC (AN GIANG)**

Món ăn là sự pha trộn giữa vị đắng của lá sầu đâu, cái mềm mại của khô cá sặt, vị chua của xoài, hương thơm nồng các loại rau rất hấp dẫn.



*Gỏi sấu đàu Châu Đốc. Ảnh: ST*

### **29. GỎI BA KHÍA BẠC LIÊU**

Ba khía là một loại cua theo cách gọi của người Việt (món ăn này có nguồn gốc từ dân tộc Khmer). Trước khi dùng, ba khía có thể được nêm một số gia vị như đường, ớt, tỏi, bột ngọt, nước chanh để tăng vị ngọt của nó. Người ta xé nhỏ ba khía rồi trộn đều gia vị, để khoảng 15 phút cho gia vị ngấm là ăn được.



*Gỏi ba khía Bạc Liêu. Ảnh: ST*

### **30. BÁNH PÍA SÓC TRĂNG (BÒ NƯỚNG XỀNG)**

Bánh pía từ lâu đã là một đặc sản không thể bỏ qua khi đến Sóc Trăng. Thường thức vài chiếc bánh cùng ngụm trà gừng, buồn đôi ba câu chuyện thêm ấm lòng du khách.





*Bánh pía Sóc Trăng. Ảnh: ST*

### **31. CHUỘT ĐỒNG, CHUỘT CÔNG NHUM CAO LÃNH – ĐỒNG THÁP**

Chuột có nhiều cách chế biến như xào lăn, xé phay, nướng, xối mỡ, chiên rôti, luộc cơm mẻ, bằm nhỏ xào sả ớt gói với rau sống và bánh tráng... mỗi món mang một hương vị khác nhau. Người ta hay ướp tỏi và rượu đơn giản trước khi nướng chuột tươi trên than hồng đến khi chín vàng là được.



*Chuiot đồng, chuiot công nhum Cao Lãnh – Đồng Tháp. Ảnh: ST*

### **32. BÁNH KHỌT VŨNG TÀU**

Chiếc bánh có hình dáng như bánh căn của người miền Trung, được làm từ bột gạo, có nhiều loại nhân và chỉ đồ với nhân tôm, bề mặt màu trắng tinh, điểm tuyết lên đó là màu đỏ gạch của tôm, màu xanh của hành thái nhỏ.



*Bánh khọt Vũng Tàu. Ảnh: ST*

### **33. LẤU MẮM U MINH (CÀ MAU)**

Mắm được nấu rã thịt, lọc kỹ xương, nêm nếm bột ngọt, đường cho vừa ăn rồi cho vào lấu. Để cho dậy mùi người ta còn bổ sung thêm một ít lá sả băm mịn, phần gốc sả đập dập cho vào lấu. Để làm cho nước lấu có vị béo, thơm và sánh, người ta cho vào một ít sữa bò thay đường. Đến U Minh đừng quên thưởng thức món lấu mắm cực ngon này nhé!





*Lẩu mắm U Minh. Ảnh: ST*

Ảnh: Sưu tầm từ Vatgia, Bareltravel, Wikipedia, monngon,...

**Theo Tiin.vn**