

10 món ăn Việt ngon rẻ trong mắt du khách nước ngoài

Bánh canh - đặc sản của Phan Thiết, bánh hời ở Qui Nhơn hay bún thịt nướng tại Huế và Đà Nẵng thực sự gây ấn tượng với du khách nước ngoài, bởi không chỉ ngon mà còn rất rẻ với giá chưa tới 1 đô la.

Mọi người vẫn thường nói rằng "của rẻ là của ôi", song có lẽ câu này không đúng với những món ăn được du khách nước ngoài có tên Adam Bray kể trong bài viết của mình.

Đối với những vị khách nước ngoài từng một lần đặt chân đến dải đất hình chữ S thì văn hóa ẩm thực nơi đây thực sự gây ấn tượng với họ. Trong một bài viết, Adam Bray đã tổng hợp 10 món ăn Việt Nam ngon rẻ với tựa đề: "Đi ăn trưa ngoài chợ: 10 món Việt truyền thống chưa tới 1 USD".

Ngay phần mở đầu, tác giả đã tỏ ra khá ngạc nhiên vì những một điều tưởng chừng như mâu thuẫn: "Những món Việt hấp dẫn đôi khi lại là món ăn rẻ nhất mà người dân địa phương thường ngồi ăn trên chiếc ghế nhựa và cái bàn xếp ở ngoài chợ. Một đất nước nhỏ bé như Việt Nam vậy mà thức ăn lại tinh tế và đa dạng đến kinh ngạc. Mỗi thành phố, thậm chí mỗi ngôi làng đều có một món đặc sản".

Không chỉ liệt kê ra 10 món ăn ngon rẻ ở Việt Nam, tác giả bài viết đã tìm hiểu khá kỹ về nguyên liệu, cách chế biến, ngoài ra Adam Bray còn chỉ ra nơi ăn ngon nhất của từng món.

Bánh canh (ăn ngon nhất ở Phan Thiết)



Tác giả của bài viết - Adam Bray mô tả thì bánh canh được làm từ gạo và bột khoai mì, được chan bằng thứ nước dùng được nấu từ cá. Đối với vị du khách này thì bánh canh ở Phan Thiết là ngon nhất trong những nơi ông từng thưởng thức.

Bánh hời (ăn ngon nhất ở Qui Nhơn)



Bánh hời được làm từ mì gạo tạo thành những lá bánh con con, một chút hạt và tóp mỡ phủ lên trên, ăn kèm với bánh hời có thể là heo quay, xúc xích thịt lợn... chấm với nước chấm pha bằng nước mắm, đường, ớt và chanh.

Bột chiên (ăn ngon nhất ở Sài Gòn)



Đây là một món khoái khẩu của học sinh ở Sài Gòn. Khoai mì bột được cắt thành hình con cò sau đó chiên giòn kết hợp với trứng và dùng với nước chấm.

Bò khô (ăn ngon nhất ở Đà Lạt)



Ở món này tác giả viết: "Bò khô (món ăn yêu thích của tôi), tôi thấy rất thú vị khi được thưởng thức món này trong thời tiết mát mẻ và ẩm ướt ở Tây Nguyên".

Bún thịt nướng (ăn ngon ở Huế và Đà Nẵng)



Bún thịt nướng (thường được làm từ thịt lợn) ăn cùng với các loại rau và nước mắm. Tùy từng địa phương sẽ có cách pha nước mắm khác nhau với với lạc giã, cà chua hoặc chanh và ớt.

Bánh trứng mực (ăn ngon ở Phan Thiết)



Món ăn này được tác giả thưởng thức khi ghé thăm Phan Thiết. Bánh gồm có trứng mực, đậu phộng giã nhuyễn, lá bạc hà và dùng với nước chấm.

Xôi vịt và cơm gà (ăn ngon ở Phan Rang và Quảng Ngãi)



Gà và vịt là hai loại gia cầm rất phổ biến ở Việt Nam, gà thường được kết hợp với gạo, trong khi vịt thì nấu với gạo nếp.

Chè (ăn ngon ở Huế và Hà Nội)



Đây là một món tráng miệng ngọt ngào có thể ăn nóng hoặc lạnh. Những thành phần để nấu thành chè bao gồm: đậu, trái cây, khoai mì...

Bánh xèo (ăn ngon ở Sài Gòn và Phan Thiết)



Bánh xèo được tráng với tôm, thịt lợn hoặc mực. Tại Sài Gòn, bánh xèo được cuộn với lá rau diếp, trong khi đó ở Đà Lạt, bánh xèo lại được cuộn với bánh tráng và các loại rau sống, bánh xèo ở Phan Thiết thì nước chấm pha với lá bạc hà.

Bánh căn (ăn ngon ở Nha Trang và Phan Rang)



Bánh có kích thước khá nhỏ được nấu chín bằng đất nung, và có nhiều lỗ tròn để đặt khuôn. Bánh căn có thể ăn với thịt, tóp mỡ, hẹ và lá bạc hà.