**CÁC MÓN ĂN ĐẶC SẢN QUÊ HƯƠNG**

**Đặc sản Việt Nam - Nét đặc trưng văn hóa ẩm thực riêng biệt**

Ẩm thực Việt Nam vô cùng đa dạng, thể hiện nét đẹp văn hóa, phong tục tập quán được hình thành từ cuộc sống. Với chiều dài lịch sử lâu đời và vị trí địa lý khác biệt, đặc sản Việt Nam trên mỗi vùng miền có những đặc trưng riêng không thể hòa lẫn.

Sự khác biệt tạo nên từ cách sử dụng nguyên liệu, chế biến, pha trộn gia vị và thói quen ăn uống của mỗi vùng miền. Nhưng tất cả vẫn có những điểm chung nhất định vì là món ăn của người Việt.

**Cơm tấm sườn bì Sài Gòn**: Bạn khó lòng có thể bước qua một quán cơm tấm mà không ghé vào, bởi mùi thơm quyến rũ của món ăn này. Một đĩa cơm tấm gồm sườn nướng, bì, chả, trứng ốp, dưa góp và rau thơm

**Cơm hến Huế**: Cơm để nguội ăn cùng hến xào thơm phức, đậm đà, cay là món ăn các du khách không thể bỏ qua khi tới cố đô.

**Thịt trâu gác bếp Sơn La**: Món ăn kỳ công và có giá không hề rẻ này là quà quý của Sơn La và vùng núi phía Bắc. Vị bùi ngậy, ám khói và cay của thịt trâu khiến du khách ăn một lần khó có thể quên

**Bánh tráng cuốn thịt heo Đà Nẵng**: Lát thịt heo mềm mại cuốn với rau thơm và bánh tráng rồi chấm mắm nêm là món nổi tiếng của thành phố Đà Nẵng

**Nem nướng Ninh Hòa**: Mùi thơm quyến rũ của món ăn gắn liền với vùng Ninh Hòa của Khánh Hòa khiến các du khách ăn một lần nhớ mãi

**Thịt chua Phú Thọ**: Thịt lợn sống được thái mỏng, ướp gia vị và trộn thính, cho vào các ống nứa lót lá ổi rồi treo ở nơi khô ráo khoảng 4-5 ngày vào mùa nóng. Thịt chua được ăn kèm với các loại rau thơm và lá sung, lá ổi, đinh lăng

**Bún thang Hà Nội**: Món ăn cầu kỳ và tinh tế này cần tới 20 nguyên liệu, và có quá trình chuẩn bị cũng như nấu nướng khá phức tạp. Bún sợi nhỏ được chan nước dùng trong veo, rắc rau răm, mùi tàu, lườn gà xé, giò lụa thái sợi và nhiều loại nguyên liệu khác tùy từng hàng

**Lẩu cá linh bông điên điển miền Tây**: Vào mùa nước nổi, miền Tây chiêu đãi du khách với nổi lẩu thơm ngon từ cá linh mềm ngọt và bông điên điển vàng ươm.

**Kẹo dừa Bến Tre**: Loại kẹo ngọt ngào này đã nổi tiếng từ lâu và trở nên phổ biến trên khắp Việt Nam, là món quà không ai có thể bỏ qua khi đến miền đất xinh đẹp này..

>>> Hình phía dưới có thể copy dán sang Power Point

