



PHỞ BÒ HÀ NỘI

Phở như ngày nay được cho là đã ra đời và định hình vào những năm đầu thế kỷ 20. Hà Nội hay Nam Định là địa phương thường được cho là xuất xứ của phở. Ở Nam Định, phở có nguồn gốc từ làng Vân Cù (xã Đồng Sơn, Nam Trực), nổi tiếng với dòng họ Cồ đã mang nghề nấu phở gia truyền đi khắp mọi nơi sinh cơ lập nghiệp. Món phở được tin là bắt đầu phổ biến trong bối cảnh hình thành Nhà máy dệt Nam Định. Phở cũng xuất hiện ở Hà Nội từ những năm đầu thế kỷ 20, đây cũng được biết đến là nơi đã làm cho món ăn này trở nên nổi tiếng. Tuy nhiên một số nhà văn, nhà thơ và nhà sử học đều nghiên cứu và thống nhất cho rằng phở xuất hiện đầu tiên tại Ô Quan Chưởng - Hà Nội bởi thời gian Pháp thuộc địa, Ô Quan Chưởng là nơi tập kết xương bò bỏ đi không dùng tới, người dân đã dùng để ninh và tạo nên món phở từ đó.





NGUYÊN LIỆU CHÍNH

[của phở bò Hà Nội]



BÁNH PHỞ

Được làm từ bột gạo tẻ, cán mỏng và cắt thành sợi. Ở miền Bắc sợi phở to hơn ở miền Nam.

01

02

03

BÁNH PHỞ

Được làm từ bột gạo tẻ, cán mỏng và cắt thành sợi. Ở miền Bắc sợi phở to hơn ở miền Nam.

01

Nước dùng của món phở truyền thống được ninh từ xương ống của bò cùng với một số gia vị.

02

03

NƯỚC DÙNG

Được làm từ bột gạo tẻ, cán mỏng và cắt thành sợi. Ở miền Bắc sợi phở to hơn ở miền Nam.

01

Nước dùng của món phở truyền thống được ninh từ xương ống của bò cùng với một số gia vị

02

Thịt bò xát lát thật mỏng. Khi ăn, người ta nhúng nước sôi cho chín hoặc cho

03

THỊT BÒ

01

Nước dùng của
món phở truyền
thống được ninh
từ xương ống của
bò cùng với một
số gia vị

02

Thịt bò xát lát
thật mỏng. Khi
ăn, người ta
nhúng nước sôi
cho chín hoặc
cho tái

03

CÁCH CHẾ BIẾN PHỞ BÒ HÀ NỘI.

Những bước chế biến

1

-Chuẩn bị nguyên liệu (bánh phở, hành nướng, gừng nướng, các loại rau, thịt bò, ...).

2

-Rửa xương với nước lạnh, sau đó cho vào nồi đun xương với lửa to. Khi nước sôi lên, vớt hết bọt ra, làm như này đến khi nào nước trong.

3

-Cho vào nồi nước dùng một ít gừng, hành tím nướng để vừa khử mùi xương vừa để làm nước có mùi dễ chịu.

NÉT ĐẶC TRƯNG CỦA PHỞ BÒ HÀ NỘI

NƯỚC DỪNG

-Phở Hà Nội đặc biệt nhờ nước dùng ngọt thanh, trong vắt được ninh từ xương của trâu hoặc bò. Khi ăn cùng những sợi phở dai dai kèm thêm một chút hành lá, giấm ớt, rau xanh,... tạo nên hương vị phở bò hoàn hảo, không nơi đâu có được. Món phở Hà Nội thường được ăn kèm cùng những chiếc quẩy giòn.

NƯỚC

NL

NGUYÊN LIỆU

-Phở bò Hà Nội có những nguyên liệu độc đáo tạo nên hương vị quen thuộc của một bát phở. Những nguyên liệu như thịt bò, bánh phở từ bột gạo và các gia vị như: hành tây, gừng, thảo quả, hoa hồi, rau mùi, hành lá, và hạt tiêu đen..., kết hợp với nhau tạo nên một hương vị truyền thống của phở bò Hà Nội

TT

TRUYỀN THỐNG

-Phở là một món ăn truyền thống của Việt Nam có xuất xứ từ Vân Cù, Nam Định. Phở được xem là một trong những món ăn tiêu biểu cho nền ẩm thực Việt Nam. Phở gà, phở tái, phở tái lăn, phở gầu, phở sốt vang... Thành phần chính của phở là bánh phở và nước dùng cùng với thịt bò hoặc thịt gà cắt lát mỏng.

ĐỜI SỐNG

-Phở là món ăn rất phổ biến ở Việt Nam và được nhiều người khen ngợi. Tuy không phải là món ăn quý hiếm nhưng hương vị phở luôn mang lại cảm giác ngon miệng và ấm áp cho bất kỳ thực khách nào. Đây thực sự là món ăn hoàn hảo đối với khẩu vị và cảm nhận của mọi người dân Việt.

ĐS

KẾT

Phở là món ăn tinh tế, đặc trưng của đất Hà Nội. Món phở đã làm xao xuyến biết bao thế hệ nhà văn để rồi có được những tác phẩm văn học tuyệt vời. Như Thạch Lam trong “Hà Nội băm sáu phố phường” đã có viết: “phở là một thứ quà đặc biệt của Hà Nội, không phải chỉ riêng Hà Nội mới có, nhưng chính là vì chỉ Hà Nội mới ngon”. Còn rất nhiều nhà văn nhà thơ khác viết về phở Hà Nội như Nguyễn Tuân, Vũ Bằng...

CÓ CÂU HỎI?

Hãy góp ý!

THANK
YOU