

Vietnamese

Phở - món ăn truyền thống của Việt Nam

Phở là một trong những món ăn truyền thống của Việt Nam. Phở ngon và có thương hiệu nổi tiếng nhất Việt Nam là phở Hà Nội với hương vị tuyệt vời. Phở được làm từ bánh phở, thịt bò hoặc thịt gà và những gia vị khác. Trong số chúng, tôi thích nhất là phở bò.

Phở Bò Việt Nam là một trong những món ăn phổ biến nhất ở Việt Nam. Phở bò Việt Nam bắt nguồn từ miền Bắc Việt Nam vào đầu thế kỷ 20 và sau đó trở nên phổ biến ở Việt Nam và nhiều nơi trên thế giới sau chiến tranh Việt Nam. Phở bò Việt Nam là sự kết hợp của nước dùng, bánh phở, một số loại rau thơm, và thịt bò. Phở bò Việt Nam được trang trí với lá rau mùi, hành xanh và hành trắng. Đặc trưng của món ăn truyền thống của Việt Nam thường được phục vụ với nhiều loại rau thơm (húng quế, rau mùi tàu), giá đỗ và các loại gia vị ăn kèm khác, như tương ớt, nước sốt tương đen và chanh. Phở Việt Nam là một món ngon. Bạn sẽ nhanh chóng say mê các món ăn truyền thống bởi nước dùng ngon, bánh phở, các miếng thịt bò mềm, và hương vị của các loại rau thơm. Phở Việt Nam thích hợp cho những buổi tối lạnh, sau một ngày làm việc vất vả, hoặc thậm chí cả những người bị ốm.

Phở là một món nước, vì thế sẽ ngon hơn khi ăn cùng với giá. Ăn phở với gia đình không chỉ phản ánh truyền thống người Việt mà còn tạo nên không khí ấm cúng. Ngày nay, cứ dịp cuối tuần, tôi và bạn bè thường đi ra tiệm ăn phở vì phở được bán ở rất nhiều hàng quán tại Việt Nam. Dù là phở bò hay phở gà, cả hai đều ngon và bổ dưỡng.

Tùy thuộc vào nhà hàng hay quán ven đường, bạn có thể lựa chọn thêm những nguyên liệu thú vị khác như gân bò, sách lợn, và sườn với sụn. Thường được ăn cho bữa sáng, phở thường có giá từ 30,000VNĐ đến 40,000VNĐ tại các nhà hàng bình dân hoặc chợ phố tại Việt Nam. Phở đã cho thấy địa vị của mình không chỉ tại ẩm thực Việt Nam mà còn cả ẩm thực thế giới.

Phở là món ăn yêu thích của hầu hết người Việt và thường được phục vụ như bữa sáng. Hơn nữa, phở còn phổ biến ở thị trường quốc tế bởi vị ngon và giá thành phải chăng. Du khách nước ngoài đến Việt Nam và họ rất thích hương vị phở ở đây. Tôi rất tự hào về điều đó. Trong tương lai, tôi mong phở sẽ càng nổi tiếng ở các nước khác để họ có thể thưởng thức và hiểu hơn về văn hoá Việt Nam.

English

Pho (Noodle Soup) - a traditional dish of Vietnam

Pho is one of the Vietnamese traditional food. The most delicious and typical brand of Pho in Vietnam is Ha Noi Pho with wonderful flavor. Pho is made from rice noodles, beef or chicken and other spices. Among them, I like the beef noodle most.

Vietnamese Beef Noodle is one of the most popular dish in Vietnam, which originated in northern Vietnam in the early 20th century and then became popular in Vietnam and many parts of the world after the Vietnam War. Vietnamese Beef Noodle is the combination of broth, rice noodles, some kinds of herbs, and beef. Vietnamese Beef Noodle is garnished with coriander leaves, green onions, and white onions. The characteristic of Vietnamese traditional food is often served with lots of herbs (Thai basil, Culantro), bean sprouts and various other accompaniments, such as hot chili sauce, hoisin sauce and a slice of lemon. Vietnamese beef noodle is a delicious soup. You will quickly fall in love with the traditional food because of its savory broth, chewy noodles, the tender beef slices, and scent and tastes of herbs. Vietnamese beef noodle is suitable for cold evenings, after a hard-working day, or even for those who are sick.

Pho is a noodle soup; therefore, it's better when being added with beansprout. Eating Pho with family not only reflects Vietnamese tradition but also creates cozy atmosphere. Nowadays, at weekends, my friends and I usually go to a cafeteria to enjoy Pho because Pho is served at many restaurants in Vietnam. Whether it's beef or chicken noodle, both are delicious and nutritious.

Depending on the restaurant or roadside stall, you can also opt for more exotic ingredients such as gan (beef tendon), sach (thinly-sliced pig stomach), and flank with cartilage. Typically eaten for breakfast, pho is priced between VND 30,000 and VND 40,000 at a local restaurant or street market in Vietnam. Pho has shown its position not only in Vietnamese cuisine but also world cuisine. Pho can be seen everywhere from street stalls to high-end restaurants.

Pho is favorite food of almost Vietnamese and often served as breakfast. Moreover, Pho is popular in international market for its pleasant taste and reasonable price. Foreign tourists visit Vietnam and they really like the taste of Pho here. I am very proud of it. In near future, I hope Pho will be more famous in other countries so that foreigners can enjoy this cuisine and understand about Vietnamese culture.