



Manila, Philippines

Title: Bánh bèo, bánh xèo Việt Nam xuất hiện ở Đại hội ẩm thực thế giới

Date of publication: June 2 2017

Author: Liêu Lãm

Name of publication: <http://news.zing.vn/banh-beo-banh-xeo-viet-nam-xuat-hien-o-dai-hoi-am-thuc-the-gioi-post751507.html>

Đại hội ẩm thực đường phố thế giới (World Street Food Congress) là một hoạt động được tổ chức thường niên bởi Makansutra - một tổ chức của Singapore, với mục tiêu duy trì và phát triển văn hoá ẩm thực. Năm nay, Manila (Philippines) được chọn là nơi diễn ra sự kiện (từ ngày 31/5-4/6), tập hợp hơn 28 món ăn ngon đến từ 12 quốc gia, thu hút sự quan tâm rất lớn từ các đầu bếp nổi tiếng thế giới, các kênh truyền hình, tạp chí ẩm thực quốc tế và người dân tham quan, thưởng thức.

Việt Nam là một trong nhiều quốc gia tham dự đại hội. Tiến sĩ Nguyễn Nhã (Trưởng Đề án Bếp Việt, nguyên Viện trưởng Viện nghiên cứu Ẩm thực Việt Nam) dẫn đầu đoàn và tham gia trình diễn 2 món ăn của quán Bánh Xèo Miếu Nổi và Bánh Bèo Bích Liên.

Trước các chuyên gia và truyền thông quốc tế, TS. Nguyễn Nhã rất tự tin những món ăn của Việt Nam sẽ gây ấn tượng tại đại hội lần này.

Bánh bèo là món ăn truyền thống của người Việt, xuất xứ từ Huế, sau du nhập dần vào miền Nam và là món ăn phổ biến ở Sài Gòn. Chén bánh bèo được làm từ bột gạo, trắng ngần, nóng hổi, bên trên có lớp mỡ hành beo béo và bột tôm, da heo nướng giòn rụm.

Ngoài ra, gian hàng Bánh Bèo Bích Liên còn có bán thêm món bánh bột lọc, cũng là một món ăn truyền thống của người Huế. Bánh có lớp vỏ bên ngoài là bột lọc dai, bên trong là nhân tôm đậm vị, khi ăn chấm với nước mắm.

Người sáng lập tổ chức Makansutra, ông KF Seetoh, đang dùng thử bánh bột lọc và rất ấn tượng với món ăn này.

Ở mỗi gian hàng đều có sự trợ giúp bán hàng của các sinh viên người Philippines. Đây là các sinh viên chuyên ngành ẩm thực, nhà hàng và việc hỗ trợ cho sự kiện lần này sẽ giúp các bạn có thêm kinh nghiệm thực tế

Trong khi đó, quán Bánh Xèo Miếu Nổi mang đến đại hội lần này hai món bánh xèo miền Tây và bánh chuối nước cốt dừa.

Khác với bánh miền Trung, bánh xèo miền Tây có kích thước to hơn, sử dụng ít dầu mỡ hơn. Nhân bánh là tôm, thịt, giá, đậu xanh, vỏ bánh giòn rụm, thơm vàng làm từ bột, nước cốt dừa.

Ngoài ra, thực khách còn được thưởng thức món bánh chuối nước cốt dừa, một đặc sản khác của miền Tây Nam Bộ.

Thực khách muốn vào tham quan đại hội phải trả phí 70 peso/người và chọn mua các món ăn từ 28 gian hàng khác nhau.

Hai bạn Sheena và Gene, đến từ Manila, là những thực khách đầu tiên tại đại hội lần này và cho biết rất hào hứng được thử các món ăn ngon đến từ nhiều nước trên thế giới.

Không gian ăn uống cho thực khách nằm toàn bộ ngoài trời, với khu vực có ghế ngồi và khu vực bàn đứng.

Đây là dịp để bạn bè quốc tế biết đến nhiều hơn về văn hoá ẩm thực đặc sắc của Việt Nam. Bên cạnh đó, các đầu bếp Việt cũng có cơ hội học hỏi các mô hình ẩm thực đường phố rất thành công ở những nước phát triển như Singapore, Mỹ, Đức.