

**50 MÓN
ĂN**



NGON



**NHẤT THỂ
GIỎI**

50 món ăn ngon nhất thế giới

Một số loại thức ăn phục vụ cho sự sống của bạn, còn với một số khác thì bạn thực sự sẽ phải tội nếu không thử ăn chúng. Dưới đây là một số món ăn có được đánh giá cao trên khắp thế giới được thu thập bởi CNNGo.

George Bernard Shaw từng nói: “Không có tình yêu nào chân thật hơn tình yêu với ẩm thực”. Nhìn lại số lượng khổng lồ các món ăn hiện có trên thế giới thì ông đã đúng.

Nhưng món ăn nào là ngon nhất? Chúng tôi đã lùng sục khắp hành tinh này để tìm ra 50 món ăn mà theo chúng tôi đó là những món ăn ngon nhất từng có.

Không có gì ngạc nhiên nếu một vài người trong số các bạn thắc mắc rằng tại sao món khoai tây chiên kiểu Pháp lại không có trong danh sách. Câu hỏi đó xuất hiện rất nhiều trên Facebook của chúng tôi.

Hãy tạm gác lại câu hỏi đó cho đến khi bạn đọc xong cuốn sách này và lúc đó hãy cho chúng tôi biết: Món ăn ưa thích của bạn là gì?

50. Bắp rang bơ, Mỹ



Ngô- nguồn thực phẩm chủ lực của nền công nghiệp thực phẩm thế giới- ngon nhất khi vị ngọt của nó được kết hợp với vị ngây của bơ khi ngô được chiên với một lượng lớn bơ cho đến khi ngô nổ bung ra và bạn sẽ không thể dừng ăn nó trong khi thưởng thức bộ phim “Commando” vào đêm khuya.

49. Masala dosa, Ấn Độ



Vỏ ngoài là bột gạo nếp được chiên giòn, nhân là khoai tây nghiền trộn với dứa cay, dưa chua, nước sốt cà chua với đậu lăng và một số gia vị khác. Đây là một món ăn sáng tuyệt vời cung cấp đủ năng lượng cho bạn đến tận trưa và lúc đó có lẽ bạn sẽ muốn ăn thêm một chiếc nữa.

Cách làm Masala dosa

Nguyên liệu:

- 1,5 chén gạo
- ½ chén đỗ
- Muối
- 2 củ khoai tây lớn
- 1 củ hành tây (băm nhỏ)
- ½ thìa cà phê đậu Hà Lan
- ½ thìa cà phê hạt mù tạt
- ½ thìa bột nghệ
- 1-2 quả ớt xanh
- 1 muỗng canh dầu

Cách làm:

Ngâm riêng gạo và đỗ trong vòng ít nhất 6 tiếng hoặc có thể ngâm qua đêm. Sau đó xay nhỏ rồi trộn chúng với nhau. Thêm vào đó muối và nước để tạo thành một hỗn hợp bột. Bảo quản ở nhiệt độ phòng qua đêm.

Làm nóng chảo cùng với dầu, cho hỗn hợp bột vào, tráng mỏng và đều. Lật đều 2 mặt.

Làm nóng dầu, cho vào đó mù tạt, đậu Hà Lan, hành tây và gia vị. Rán trong khoảng 5 phút cho đến khi thấy hành tây chuyển sang màu vàng nâu. Thêm vào đó khoai tây và hỗn hợp hành và ớt rồi tiếp tục đun.

Cho vào giữa vỏ bánh tráng và cuộn lại. Ăn nóng với tương ớt.

48. Khoai tây chiên, Mỹ



Món khoai tây chiên được phát minh ở New York khi một đầu bếp cố tình chơi vị khách hàng khó tính một vỏ. Ngày nay nó trở thành một trong những món ăn được trẻ em trên thế giới yêu thích nhất.

47. Cơm hải sản, Tây Ban Nha



Biển cả ngay ở dưới chân, một làn gió ấm làm chiếc khăn trải phập phồng xung quanh và một chiếc chảo cơm thập cẩm ngay trước mắt bạn. Cua, tôm hùm, trai và mực được trộn với cơm trắng cùng với dầu, muối và nhiều loại gia vị khác nữa đã tạo nên món ăn của Valencia và nó sẽ ngay lập tức khiến cho bạn có cảm giác mình đang tận hưởng một kì nghỉ.

Cách làm cơm hải sản Tây Ban Nha

Nguyên liệu:

- 300gr gạo, 150gr tôm hẹ, 250gr ngao, - 250gr vẹm
- 1 trái cà chua, 1 củ hành tây, xắt quân cờ; 50gr đậu Hòa Lan (loại hộp).
- 2 cái đùi gà.
- 1 củ nghệ, giã nhỏ, 1 muỗng cà phê tỏi băm nhỏ, 30ml dầu ô liu.
- ½ trái chanh, xắt lát.
- 250ml nước dùng gà.
- 2 trái ớt, băm nhỏ.
- Hạt nêm.

Cách làm:

- Ngao, vẹm ngâm nước cho nhả hết cát. Ngao luộc chín, tách vỏ. Tôm lột vỏ, bỏ chỉ đen. Cà chua gọt vỏ, bỏ hạt, xắt quân cờ. Bắc chảo lên bếp, phi thơm tỏi, cho cà chua, ớt, đậu Hòa Lan, hành tây, nộm, xào chín.
- Đun nóng dầu ô liu, cho đùi gà vào chiên qua, xếp sang khay nướng, cho vào lò nướng ở nhiệt độ 180°C khoảng 20 phút, để nguội, gỡ thịt.
- Gạo đãi sạch, trộn đều với nước nghệ, muối, rau xào, nước dùng gà, dàn đều ra mặt khay, cho vào lò nướng ở nhiệt độ 200°C, đặt khoảng 10 phút. Lấy khay cơm ra, bày gạo, vẹm, tôm, cho trở lại lò, để lại 5 phút. Trang trí với những lát chanh.

46. Som tam, Thái Lan



Để chuẩn bị món sa lát nổi tiếng nhất của Thái Lan này, bạn cần giã nhỏ tỏi và ớt. Sau đó đổ vào hỗn hợp nước me, nước mắm, đậu phộng, tôm khô, cà chua, nước cốt chanh, bột mía đường, xơ đậu và một ít đu đủ xanh nạo. Nó được ăn cùng với gạo nếp. Các cách chế biến khác là som tam boo (chế biến cùng với cua) và som tam plah lah (được chế biến cùng với nước mắm lên men) nhưng đều không có hương vị đặc biệt được như món ăn gốc.

Cách làm Son tam:

Để thực hiện món Som Tam, trước tiên người ta phải giã nát tỏi và ớt trong cối đá, cho tép khô còn vỏ, tép mỡ, kế đến cho vào hai nắm tay sợi đu đủ, cà chua xắt múi, vắt chanh vào lấy nước rồi để luôn vỏ vào cối làm mùi vị cho gói, khi ăn mới lấy ra. Sau đó cho mắm nêm vào, dùng vừa giã vừa trộn để đều nhưng không nát. Cà chua chỉ giã cho dập, không giã nát.

Bắp cải sống xắt ra thành hình tam giác đường kính cỡ 2 đốt tay, để gói ra đĩa lớn sắp ra bên cạnh hay trình bày chung quanh những miếng bắp cải.

Khi ăn, dùng miếng bắp cải mà xúc gói, như ta xúc bánh tráng. Ai ăn lần đầu cũng thấy lạ miệng với mùi vị của món ăn Thái, nhưng khi đã "nêm" đến lần thứ hai rồi thì... nhất định phải thưởng thức đến lần thứ ba, thứ tư...

45. Cơm gà, Singapo



Đây là món ăn được cho là món ăn đặc trưng cho đất nước Singapo. Gà luộc hoặc gà hấp được xếp trên cơm được nấu với dầu thơm hoặc nước luộc gà cùng

với một vài lát dưa chuột; cũng có thể thay thế bằng gà rán hoặc gà nấu với nước tương.

Điểm nhấn của món ăn là nước chấm được làm từ nước tương, ớt, tỏi và gừng, tạo ra hương vị đặc biệt cho món ăn và sẽ khiến bạn luôn nhớ đến món ăn này cho dù bạn đang không ở Singapo.

Cách làm cơm gà:

Nguyên liệu:

- 1,2 kg con gà
- 1 bó nhỏ hành lá thái khúc 2,5 cm
- 2 củ gừng tươi lột vỏ thái lát
- 1 nhánh lá dứa
- 6 thìa súp dầu ăn hoặc mỡ gà
- 6-8 củ tỏi băm nhỏ
- 4 tách gạo hạt dài vo sạch, để ráo nước
- Hạt nêm, chanh, ớt tươi, muối, cà chua, dưa chuột, sốt cay

Cách làm:

Nhồi hành lá, lá dứa, gừng vào bụng gà. Cho gà vào nồi nước sôi, phần ức úp xuống. Hạ lửa nhỏ, đun vung 40 phút cho đến khi gà vừa chín. Vớt gà ra, ngâm vào thau nước đá để thịt gà có độ mềm dai.

Đun dầu ăn trong nồi, cho tỏi băm vào phi thơm. Cho gạo vào xào khoảng 2 phút, thêm hạt nêm và nước luộc gà, mực nước cách phần gạo khoảng 1cm, nấu cơm chín.

- Nước chấm: Pha 2-3 thìa súp nước cốt chanh hoặc quất với 5 thìa súp ớt tươi băm nhuyễn, 5 củ tỏi băm nhỏ, 1 thìa cà-phê muối bột, 1 thìa súp gừng băm, 1/2 bát nước luộc gà, đun nóng. Chặt gà, dùng với cơm nóng, hành lá, cà chua, dưa chuột và sốt cay.

44. Poutine, Canada



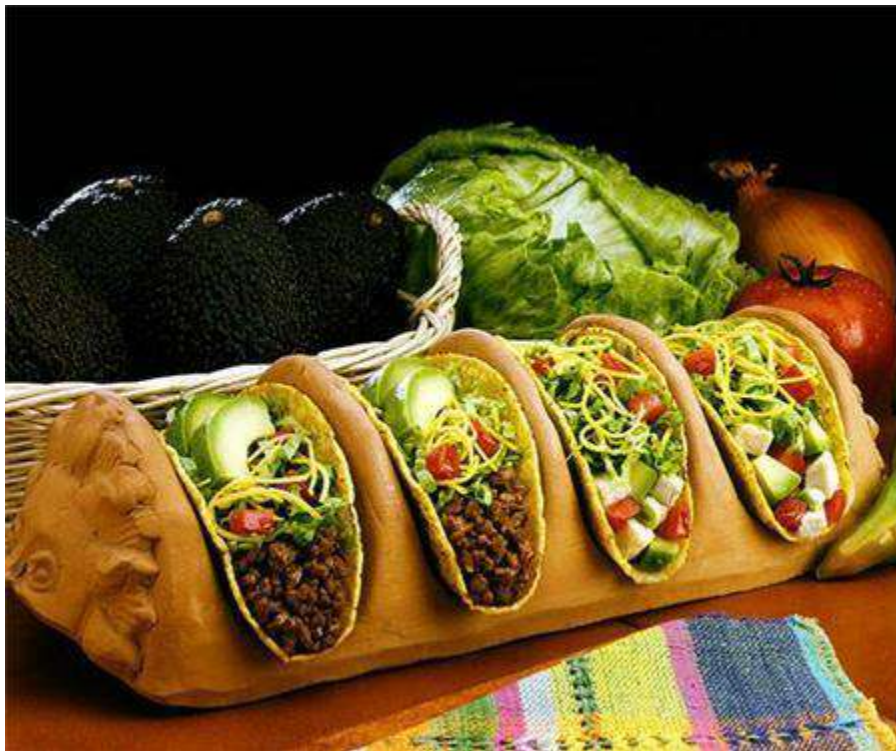
Khoai tây chiên kiểu Pháp được bao phủ bởi một lớp phô mai và nước thịt. Nghe có vẻ khá kinh, nhìn nó thậm chí còn tẻ hơn nữa nhưng khi đã đưa vào miệng rồi thì bạn sẽ thực sự bị ấn tượng.

Những người bạn Canada của chúng tôi nhấn mạnh món ăn này phù hợp nhất khi thưởng thức nó vào lúc 3h sáng, sau khi đã nhậu một chầu bia.

Cách làm món ăn này rất đơn giản:

Khoai tây cắt thành từng cọng (nhiều ít tùy mỗi người), chiên trong dầu nóng cho đến khi vàng lên vớt ra để cho ráo dầu. Cho khoai tây vào đĩa, rắc pho mát (loại pho mát nhỏ có dạng hình hạt), cuối cùng là rưới sốt barbecue vào. Món này nên dùng nóng.

43. Tacos, Mexico



Đây là loại bánh ngô được làm một cách thủ công, nhân bánh là thịt bò viên được chiên trong dầu và muối biển trộn cùng bơ nghiền, sốt salsa, hành tây, rau mùi hoặc bất kì thứ gì bạn muốn. Món ăn này phù hợp với tất cả các bữa trong

ngày. Đây là lí do vì sao những vị khách đến Mexico không bao giờ bị giảm cân.

Cách làm bánh Tacos

Nguyên liệu:

- Thịt bò băm
- Vỏ bánh (tortilla, thường là hình như vỏ sò, làm từ bột ngô)
- Cà chua tươi thái hạt lựu hoặc sốt cà chua
- Hành hoa thái nhỏ, hành tây thái lát, pho mát bào, rau xà lách (nên chọn loại xà lách bắp cải ăn sẽ giòn và ngọt hơn), có thể dùng thêm quả bơ thái thật nhỏ hoặc nghiền ra; và quan trọng nhất là một gói gia vị Taco đặc biệt (Sachet Taco Seasoning).

Cách làm:

Cho thịt bò băm vào chảo xào cho chín tới. Cho thêm một cốc nước vào đun tiếp rồi cho gói gia vị Taco đặc biệt vào đảo cho thật ngấm.

Tiếp tục đun cho đến khi nước cạn bớt và hỗn hợp đặc lại sền sệt là được.

Tiếp theo lấy vỏ bánh ra khỏi túi, cho rau xà lách thái nhỏ, hành tây, hành hoa, pho mát bào vào, cho tiếp thịt bò băm lên rồi đến sốt cà chua và quả bơ thái nhỏ lên trên cùng.

42. Bánh mì nướng bơ với Marmite*, Anh



Nhìn chung tất cả những món ăn có bơ đều ngon nhưng có một cái gì đó như là mùi thơm, vị mặn, chua và vị nấm men của loại mứt này khiến cho bạn cảm thấy miếng bánh mì nướng này chính là lý do để bạn tiếp tục sống. Để có một hương vị tuyệt vời hơn, hãy thêm vào đó một lớp mứt cam.

* Marmite: Một loại mứt

41. Đậu phụ thối, Đông Nam Á



Bạn sẽ không thể tưởng tượng nổi được mùi vị của các món ăn kỳ lạ nhất trên thế giới. Cũng giống như sầu riêng, đậu phụ thối là một trong những món ăn được cho là biểu tượng ẩm thực của Đông Nam Á.

Đậu phụ để ráo nước, lên men tự nhiên, sau đó cho thêm các gia vị vào. Người phương Tây gọi món này là “phô mai châu Á”.

40. Bánh hạnh nhân, Đức



Đừng để bị đánh lừa bởi hàng nhái rẻ tiền được làm từ đậu nành nghiền hoặc tinh dầu hạnh nhân. Loại bánh thực sự chỉ đơn giản được bọc bởi một lớp đường ở bề. Sau khi cho cả miếng vào mồm, có thể bạn sẽ thấy không được khỏe nhưng ngay sau đó bạn lại không thể ngừng việc ăn tiếp chiếc thứ hai.

39. Sốt cà chua, Mỹ



Nếu Malcom Gladwell nói rằng đây là một món ăn hoàn hảo thì nó đúng là như vậy.

Những thành phần cơ bản của ketchup là: cà chua, dấm, đường, muối, hạt tiêu, đinh hương, có thể cho thêm quế (với vị của Hoa Kỳ nhưng không phổ biến ở

châu Âu), hành, cần tây (với vị của vùng Địa Trung Hải) và một số gia vị khác. Với những người sành ăn, ketchup phải được sản xuất từ một loại cà chua đặc biệt: *Solanum pennellii* ngày nay mang tên *Lycopersicon pennellii*, đó là một loại cà chua ngọt. Nhưng về cơ bản, đa phần người ta dùng cà chua *Lycopersicum esculentum* thêm đường để sản xuất ketchup.

Không phải ketchup luôn được tạo ra từ cà chua. Ban đầu nó dùng để chỉ "nước xốt", điển hình làm từ nấm hay nước mắm cùng với thảo dược và nhiều gia vị khác. Một vài thành phần chính được bổ sung: cá trích, dầu ăn, tôm hùm, đậu nành, dưa chuột, nam việt quất, chanh, nho..

38. Bánh mì Pháp nướng, Hong Kong



Không giống như loại bánh mì thường được ăn vào chủ nhật, loại bánh mì Pháp nướng kiểu Hong Kong thì có vẻ được nướng kỹ hơn. Hai miếng bánh mì nướng được phết đầy bơ đậu phộng hay mứt kaya, nhúng trong bột trứng rồi chiên trong bơ, cuối cùng lại được ăn cùng với bơ và siro. Đây là món ăn tuyệt vời trước khi bạn đi kiểm tra lượng cholesterol.

37. Chicken Parm, Úc



Phô mai Parmesan và mozzarella (một loại phô mai của Ý) tan chảy, nước sốt cà chua tỏi được phủ trên bề mặt của miếng gà phi lê. Các quán ăn của Úc cho món ăn có vẻ ngoài của Ý này là món ăn của đất nước họ. Đơn giản bởi họ đã nấu món ăn này quá thành công.

Cách làm Chicken Parm

Nguyên liệu:

- 4 miếng ức gà không xương, độ dày 1 / 2 inch
- 1 quả trứng
- 1 / 2 ly sữa
- Vụn bánh mì
- 2-3 muỗng canh dầu ôliu
- 8 lát phô mai mozzarella, hoặc nhiều hơn
- 1 jar (16 oz) sốt spaghetti

- Phô mai Parma

Cách làm:

Đánh đều trứng và sữa. Sau đó nhúng thịt gà vào hỗn hợp trên rồi lăn đều qua vụn bánh mì.

Đun nóng dầu ô liu trong một chảo lớn, để lửa ở mức trung bình rồi thả gà vào rán. Mỗi mặt thịt gà rán trong vòng từ 3-4 phút. Bỏ gà ra đĩa.

Cắt 8 miếng phô mai mozzarella và đặt lên mỗi miếng ức gà 2 lát phô mai. Đổ nước sốt mì ống lên trên. Rắc phô mai Parmesan và 1 chút mozzarella và nướng ở nhiệt độ 350 ° trong khoảng 25 đến 30 phút. Ăn với mì ống, bánh mì tỏi và salad.

36. Thịt lợn nướng Texas, Mỹ



Nghiền hỗn hợp gồm ớt, cà chua, hành, hạt tiêu và các loại gia vị khác tùy thuộc vào mỗi đầu bếp để ướp cho miếng thịt lợn đã được chuẩn bị sẵn. Cũng giống như bầu trời Texas, sự lựa chọn là vô tận.

Cách làm sườn nướng Texas

Nguyên liệu:

- 4 dải sườn lợn

- 1,5 tách đường trắng
- 1 / 4 chén muối
- 2,5 muỗng canh tiêu đen
- 3 muỗng canh ớt bột
- 1 muỗng cà phê ớt đỏ
- 2 muỗng canh bột tỏi
- 1 / 2 chén hành tây xắt nhỏ
- 4 chén nước sốt cà chua
- 3 chén nước nóng
- 4 muỗng canh đường nâu
- Muối và hạt tiêu

Cách làm:

Cắt bỏ đi phần mỡ thừa từ sườn. Trộn đều hỗn hợp đường, muối, tiêu đen, ớt bột, 1 muỗng cà phê ớt đỏ và bột tỏi. Xoa đều hỗn hợp trên vào sườn. Ướp lạnh trong vòng 8 tiếng.

Làm nóng lò ở 135 độ C. Bỏ sườn vào nướng khoảng 3-4 tiếng hoặc cho đến khi sườn mềm.

Để làm nước sốt, lấy khoảng 4-5 muỗng canh nước sườn nướng rồi cho vào chảo. Đun cùng với hành, nước sốt cà chua, và nhiệt độ từ 3 đến 4 phút nữa, khuấy liên tục. Tiếp theo đổ thêm nước và đường nâu, ớt đỏ, hạt tiêu và muối. Giảm nhiệt độ rồi dậy vung, đun trong vòng 1 giờ, thêm nước nếu nó được quá đặc.

Làm nóng lò nướng ở nhiệt độ thấp, nướng tiếp sườn trong vòng 20 phút, sau đó đổ nước sốt lên và nướng thêm 10 phút nữa. Bỏ sườn ra khỏi lò, ăn nóng.

35. Cua ớt, Singapo



Bạn không thể đến thăm Singapo mà không nếm thử hương vị cay, và mùi vị đặc biệt của thịt cua. Trong khi có rất nhiều cách để chế biến cua (với hạt tiêu đen, lòng đỏ trứng muối, pho mát nướng, v.v...), cua nấu ớt vẫn là món được ưa chuộng nhất ở đây.

Cách làm cua sốt ớt

Nguyên liệu:

- 2 con cua lớn, 2 thìa súp dầu ăn, 8 tép tỏi, 6 củ hành tím
- 2 thìa súp gừng băm, 3 quả ớt hiểm, 850 ml nước dùng gà
- 4 thìa súp tương đậu, 4 thìa súp tương ớt, 125 ml tương cà
- 1 thìa súp đường, 2 thìa cà-phê muối, 1 thìa cà-phê tiêu
- 2 thìa súp bột ngô hòa tan với 3 thìa súp nước, 2 quả trứng gà, hành lá, rau mùi.
- Sốt gừng: 6 quả ớt hiểm, 6 tép tỏi băm, 2 thìa súp đường, 1 thìa cà-phê giấm, 1/2 thìa cà-phê muối, 1 thìa súp nước.

Cách làm:

Làm sạch cua, chặt làm tư hay làm sáu. Cho tất cả nguyên liệu làm sốt gừng vào máy xay sinh tố, xay nhuyễn mịn.

Đun nóng dầu ăn, phi thơm tỏi, gừng, ớt băm, thêm sốt gừng, nước dùng, tương đậu, tương ớt, tương cà, hành tím, đường, muối, tiêu. Nấu sôi nhẹ, cho cua vào nấu 10 phút. Thêm bột ngô. Đánh tan trứng, rưới vào cua, khuấy đều. Cho hành, rau mùi vào.

34. Siro phong, Canada



Bạn đã bao giờ thử ăn bánh mì mà không có siro phong chưa? Nó giống như là chúng ta đang nhai một miếng bìa cứng vậy.

33. Fish 'n' chips, Anh



Đây là một món ăn nhanh phổ biến có nguồn gốc ở Anh từ những năm giữa thế kỉ 19. Nó thường gồm những miếng cá chiên giòn được ăn cùng với khoai tây chiên.

32. Ankimo, Nhật Bản



Ankimo là một món ăn Nhật Bản được làm từ gan của những con cá ăn thịt.

Đầu tiên, gan của nó được chà với muối, sau đó rửa sạch bằng rượu sake. Sau đó các tĩnh mạch được lọc ra, cuộn những lá gan lại thành hình trụ rồi đem hấp. Ankimo thường được ăn cùng với củ cải và ớt nạo, hành lá và nước sốt ponzu.

Ankimo được coi là một trong những Chinmi (món ngon) của Nhật Bản.

Tuy nhiên, món ăn này nằm trong danh sách những thức ăn cần tránh của Seafood Watch, do hoạt động đánh bắt cá sẽ ảnh hưởng đến môi trường sống của sinh vật. Vì thế, món ăn này trong thời gian tới có thể sẽ biến mất.

31. Thịt giảm bông Parma, Ý



Bạn có thể thấy loại giăm bông này bọc ngoài những miếng dưa vàng, bọc ngoài bánh mì que giòn, đặt lên trên những miếng pizza hay trên những đĩa sa lát.

Chính nhờ vị mặn của những miếng giăm bông được thái mỏng đó đã làm tăng mùi vị cho các món ăn kèm. Giăm bông Parma chỉ được làm từ thịt lợn Duroc hoặc Landrance. Đây là những loại lợn được chăm sóc một cách đặc biệt, chúng chỉ ăn ngũ cốc và thường được ăn váng sữa để bổ sung cho chúng canxi. Da thịt giăm bông được ướp muối ẩm, còn phần thịt thì ướp muối khô và sau đó chúng được bảo quản ở trong tủ lạnh khoảng 1 tuần ở nhiệt độ 1-4 độ C, độ ẩm khoảng 80%.

30. Gỏi cuốn, Việt Nam



Gỏi cuốn là món ăn nhẹ làm từ thịt lợn, tôm, bún tươi, rau thơm và một số nguyên liệu khác. Tất cả được cuốn trong một lớp bánh tráng gạo mỏng. Món này dùng kèm với nước chấm có vị ngọt, mặn, chua và rắc thêm đậu phộng (lạc) giã nhỏ.

Đây là một món ăn được đánh giá là món ăn lành mạnh, an toàn và dễ dùng.

*** Nguyên liệu**

- 200 gr tôm
- 1 miếng thịt ba chỉ
- 1/2 gói bún luộc chín
- Bánh tráng mỏng dùng để cuốn gỏi cuốn
- Rau xà lách, rau thơm, húng lủi, tía tô, diếp cá
- Vài cây hẹ
- Ít tỏi, muối, tiêu.

**** Nguyên liệu làm nước chấm**

- 1/2 chén tương ăn phở (hoisin sauce)
- 1 củ hành hương
- 1 muỗng cà phê bơ lạc
- 1 ít đường

Cách làm

1. Tôm để cả vỏ, rửa qua với nước muối, dùng dao tách đường chỉ đen ở sống lưng tôm, tãi băm nhuyễn
2. Cho nồi nhỏ lên bếp, cho tỏi vào, cho tôm vào, lấy lửa đảo đều, để lửa nhỏ, (làm vậy thịt tôm vẫn còn ngọt, không đổ nước), lấy lửa đảo đều cho tôm đừng bị cháy, khoảng 5 phút lấy ra, rắc vào một chút muối, tiêu, lột vỏ, cắt đôi tôm hay để nguyên con tùy thích.
3. Thịt gà rửa với muối, nấu nồi nước trong đó cho gừng, đợi nước sôi thả gà vào. Luộc thịt chín, cắt lát mỏng hay xé sợi tùy theo ý thích.
4. Bắc nồi nước thật sôi, cho bún vào luộc chín. Vớt bún ra, xả nước lạnh, rồi dội qua bằng nước ấm cho bún không bị dính. Để ráo
5. Rau xà lách và các loại rau thơm nhặt rửa sạch, để khô cho ráo nước.

***** Cuốn bánh:** Bánh tráng nhúng nước ấm chờ mềm, cho rau, bún vào, cuộn 1 vòng. Vòng cuộn thứ hai, xếp thịt, và tôm, gấp hai đầu bánh tráng, cuộn nhanh đều tay và chặt tay để khi ăn rau không rơi ra ngoài. Xếp các gói cuốn ra đĩa.

**** Cách làm nước chấm:

1. Hành hương thái nhỏ. Chảo nóng cho dầu vào phi hành cho thơm rồi bỏ 1/2 chén tương ăn phở vào, nhỏ lửa.
2. Xào tương ăn phở với hành hương cho thơm rồi bỏ 1 muỗng cà phê bơ lạc và một đường vào, trộn đều, tắt lửa. Nên để nhỏ lửa và làm nhanh tay để tương phở không bị cháy. Lúc ăn cho đậu phộng và cà rốt bào sợi mỏng ngâm dấm đường vào.

29. Bò bít tết Ohmi-gyu, Nhật Bản



Loại thịt bò cao cấp Wagyu của trang trại Takara nổi tiếng của Nhật Bản đã được công nhận bởi cung điện hoàng gia Nhật Bản là một trong những nguồn cung thịt bò lớn nhất trong 400 năm qua.

Loại thịt này thường được thưởng thức theo kiểu sashimi, được tưới nước cốt chanh sắc và muối biển trà xanh.

28. Phở, Việt Nam



Phở là một món ăn truyền thống của Việt Nam, cũng có thể xem là một trong những món ăn đặc trưng nhất cho ẩm thực Việt Nam. Thành phần chính của phở là bánh phở và nước dùng (hay nước lèo theo cách gọi miền Nam) cùng với thịt bò hoặc gà cắt lát mỏng. Ngoài ra còn kèm theo các gia vị như: tương, tiêu, chanh, nước mắm, ớt,... Những gia vị này được thêm vào tùy theo khẩu vị của từng người dùng. Phở thông thường dùng làm món ăn điểm tâm, hoặc ăn tối. Ở các tỉnh phía Nam Việt Nam, phở được bày biện với những thành phần phụ gọi là rau thơm như hành, giá và những lá cây rau mùi, rau húng, trong đó ngò gai là loại lá đặc trưng của phở. Phở thường là phở bò, nhưng cũng có phở gà, phở heo, phở tôm,...

27. Thịt hun khói kiểu Montreal, Canada



Nguồn gốc của loại thịt hun khói Montreal này không được xác định rõ ràng. Tuy nhiên, rất nhiều người khẳng định rằng món ăn này được tạo ra bởi cộng đồng người Do Thái từ Rumani hoặc Đông Âu.

Theo như công thức từ năm 1928 thì thịt được bảo quản trong 10 ngày. Một suất bánh sandwich thịt bò hun khói cùng với mù tạt, dưa chua và khoai tây chiên, đây chính là suất ăn ưa thích của Rolling Stones.

26. Fajitas, Mêxico



Đây là một món ăn đặc sản của Texas. Món ăn này xuất hiện từ những năm 1930. Ở Mexico, Fajitas được gọi là “aracheras”.

Fajitas là một món bánh tráng cuốn nhân thịt, trong đó những lá bánh được làm từ bột mì (hoặc bột ngô - có hai kiểu bánh), chúng có tên gọi là (Wrap) Tortillas. Đặc điểm của bánh là có bề dày như bánh crepes, mềm, xốp nhưng khô ráo.

Cách làm sốt Guacamole (sốt từ quả bơ) :

2 quả bơ chín mềm nghiền nát

Ớt tươi 1 quả hoặc ít hơn

Hành tây nửa củ

Cà chua 1 quả, bỏ hạt

Tất cả băm miếng nhỏ

Muối, tiêu một ít

2 thìa con nước cốt chanh

Lá mùi ta băm nhỏ lấy một thìa soup đầy

1 thìa dầu ô liu nếu thích

Tất cả trộn đều, nếu chưa dùng thì bỏ tủ lạnh

Yêu cầu: sốt nhuyễn, có vị hơi ngậy béo, dậy mùi gia vị tiêu, hành, vị không ngán nhờ có chanh, cà chua.

Cách làm sốt pho mát (trắng), còn gọi là blue cheese sauce :

Cũng có thể bạn bắt gặp một công thức sốt này với nguyên liệu rất phức tạp, song thực chất một phần nguyên liệu đó chính là để cho có vị sốt mayonnaise, cho nên mình dùng luôn sốt mayonnaise và chỉ việc thêm pho mát và vài thứ gia vị khác là được, sẽ đơn giản hơn.

150 gr pho mát "xanh": "Blue cheese" trong tiếng Anh, các bạn ở khu vực tiếng Pháp có thể mua loại cheese có tên "Bresse bleu", đây là loại pho mát ruột mềm (creamy), có những phần "mốc xanh" , nó có vị thơm ngậy và hơi... mốc, xắt miếng và đem làm chảy hoặc bằng lò vi sóng, hoặc bằng nồi nhỏ.

Gần 50 gr sốt mayonnaise (mayonnaise bằng 1/3 hay 1/4 lượng cheese, tùy khẩu vị chua, vì sốt này chua)

Tỏi băm nhỏ một ít

Mùi tây (parsley), hoặc lá hành loại nhỏ, thái nhỏ

Một chút cốt chanh nếu thích chua hơn

Muối, tiêu trắng

Một nhúm ớt bột nếu thích

Tất cả cũng trộn đều, bỏ tủ lạnh một lúc nếu chưa dùng.

Yêu cầu: sốt mượt, béo ngậy, có mùi thơm của pho mát, mùi hơi chua của mayonnaise, thơm của tiêu, tỏi

Cách làm sốt Salsa (cay):

Ớt đỏ + xanh mỗi thứ nửa trái, hành tây một củ

Cà chua 3 quả vừa, bỏ hạt

Tất cả thái hạt lựu

Ớt tươi hai quả dài, băm nhỏ

Vài nhánh tỏi, băm nhỏ

Hạt tiêu

Bỏ chút dầu ô liu, xào thơm hành, bỏ tiếp cà chua, nêm muối, đập vung đun nhỏ lửa cho ra bọt một lúc (nếu thấy quá khô thì cho thêm chút nước).

Bỏ tiếp ớt tươi + ớt ngọt, đun thêm một lúc đến khi thấy xốt thật mềm mượt.

Yêu cầu: Xốt hồng tươi, có mùi vị hơi hăng của ớt màu, thơm của hành, tiêu, tỏi, rất cay.

Chuẩn bị nhân thịt gà:

Lườn gà 500 gr, thái miếng dài vài cm

Ớt ngọt hai màu xanh + đỏ, mỗi thứ một quả, thái tương tự như thịt gà

Hành tây một củ bỏ dọc như xào

Tỏi vài nhánh

Tiêu, muối

Ướp gà vào một ít xốt Salsa cay (xốt đỏ), để cho ngấm một lúc

Đề lửa già, xào hành tây với dầu ăn, tiếp đến ớt + gà, nêm thêm tiêu, muối.

Không nên cho nước vào gà để thịt được khô khi cuộn, chỉnh lửa sao cho gà chín mà không cháy, nhân mềm vừa thì lấy ra (khoảng 10')

Thưởng thức:

Đề nhân trong một bát lớn. Bày xốt sẵn trong các bát.

Lá bánh mua sẵn, về nướng nóng lại bằng lò vi sóng hoặc đặt một chảo lên bếp ở lửa trung bình, bỏ bánh vào làm nóng, lật, lấy ra đĩa.

Khi ăn lấy nhân bỏ vào giữa bánh theo chiều dọc, bày từng loại xốt lên thịt, gấp lại.

Một phần không thể thiếu để có thể tạo nên những chiếc bánh tráng cuốn mang màu sắc hấp dẫn và vị ngọt đậm đà, đó là nhân bánh gồm thịt gà, ớt, hành tây và các gia vị khác.

Như thế thôi chưa đủ, mẩu quyết định hương vị của Fajitas còn là những loại xốt đi kèm với nó, được trộn cùng nhân bánh.

25. Cua rang bơ tỏi, Ấn Độ



Nguồn gốc của món ăn này không được xác định là từ Trung Quốc, Châu Âu hay Ấn Độ.

Món ăn này được thực hiện khá đơn giản nhưng mùi vị lại rất tuyệt vời. Cua được nấu trong một chảo lớn nước sốt bơ tỏi để cho sốt được ngấm đều và kĩ. Bạn có thể cảm nhận được rõ hương vị bơ tỏi trong từng thớ thịt cua.

Đây được cho là một món ăn đặc biệt của các vị thần biển của vùng đất Butter Land và cũng là một món quà họ dành tặng cho thế giới.

24. Champ, Ai len



Đây là một món ăn truyền thống của Ai Len, được làm từ khoai tây nghiền cùng hành lá, được nấu với bơ và sữa tươi.

Món ăn này được chế biến khá đơn giản và không hề tốn kém. Ở một số vùng, nó được gọi là "poundies".

Cách làm Champ

Nguyên liệu:

- 1kg khoai tây bóc vỏ
- 1 cốc sữa
- Hành lá thái nhỏ
- ½ muỗng cà phê muối
- ¼ tách bơ
- 1 ít hạt tiêu đen

Cách làm:

Luộc khoai tây trong vòng 20 phút. Chắt nước rồi đun khô khoai tây trong vòng vài phút.

Trong khi đó, đun ấm hỗn hợp sữa và hành lá. Nghiền khoai tây rồi trộn với muối và bơ cho đến khi thấy mịn. Sau đó đổ hỗn hợp sữa và hành lá vào trộn đều. Thêm một chút hạt tiêu cho thơm.

23. Lasagna, Ý



Món ăn này thường được phục vụ dưới dạng xếp lớp chồng lên nhau xen kẽ với pho mát, nước sốt, và thường là các thành phần khác như thịt hoặc rau quả. Như các món ăn chủ yếu của Ý, Lasagna có nhiều biến thể. Ở một số vùng, đặc biệt là ở các vùng phía nam của Ý, nước sốt có thể là một loại nước sốt cà chua đơn giản và Ragu, trong khi ở các khu vực khác, đặc biệt là ở miền Bắc Ý, món nước sốt Bechamel được sử dụng rộng rãi. Lasagna đã trở thành một món ăn phổ biến ở các nơi khác của thế giới, từ châu Âu đến châu Mỹ.

Cách làm Lasagna

Nguyên liệu phục vụ cho 12 người dùng

- 400g xúc xích Ý tùy ý
- 300g thịt bò nạc mềm, thái lát vừa
- ½ chén hành băm nhuyễn
- 2 tép tỏi, đập dập
- 1 hũ sốt cà chua (khoảng 700g)
- 2 lọ tương cà chua (khoảng 150g)
- 2 lọ nước sốt cà chua đóng hộp (khoảng 200g)
- ½ chén nước
- 2 muỗng canh đường trắng
- 1 muỗng rưỡi lá cây húng quế khô
- ½ muỗng cà phê hạt thì là
- 1 muỗng cà phê gia vị Ý
- 1 muỗng cà phê muối
- 1/4 muỗng cà phê tiêu đen
- 4 muỗng canh ngò tây (mùi tây) tươi thái nhuyễn
- 12 lát mì lasagna
- 450g phô mát Ý ricotta loại trắng, mềm
- 1 trái trứng
- ½ muỗng cà phê muối

- 21g phô mát mozzarella, thái mỏng
- 3/4 chén phô mát cứng Parmesan mài nhuyễn

Cách thực hiện:

1. Nấu chín xúc xích, thịt bò, hành tây, và tỏi bằng lò quay ở nhiệt độ vừa phải, cho đến khi mọi thứ có màu nâu đều. Để sang một bên. Khuấy các loại sốt cà, tương cà, nước sốt cà và nước thành một hỗn hợp đều với nhau. Nêm thêm đường, húng quế, hạt thì là, gia vị Ý, 1 muỗng canh muối, tiêu và 2 muỗng canh ngò tây. Đun sôi trên bếp khoảng 1 giờ rưỡi, đậy nắp lại, thỉnh thoảng khuấy đều tay.
2. Dùng một nồi đất lớn, đổ nước, cho một chút muối vào trong đó, đun sôi. Khi nước sôi cho mì lasagna vào nấu khoảng 8 đến 10 phút, hoặc cho đến khi chín. Vớt ra, rửa qua bằng nước lạnh. Cho vào một tô lớn các thứ: phô mát Ý trắng mềm, trứng, phần ngò tây còn lại và ½ muỗng canh muối. Sau đó, trộn đều.
3. Hâm nóng lò trước, ở nhiệt độ khoảng 357 độ F (190 độ C).
4. Lấy vỉ nướng ra ngoài, rửa sạch, để khô. Đổ thẳng vào đáy vỉ nướng (9 x 13 inch – khoảng 22 x 33cm) 1 chén rưỡi hỗn hợp các loại thịt bò, xúc xích, cà chua. Tiếp theo, xếp lên trên hỗn hợp 6 lát mì lasagna theo chiều dọc. Rải lên đó ½ hỗn hợp phô mát Ý ricotta trắng mềm. Để lên trên 3 lát phô mát mozzarella. Dùng muỗng múc 1 chén rưỡi nước hỗn hợp thịt, xúc xích, cà chua rưới lên trên lớp phô mát và rắc ¼ chén phô mát Parmesan.
5. Lập lại để tạo thêm 1 lớp nữa, với bên trên là phần còn lại của phô mát mozzarella và Parmesan. Dùng nắp bằng inox để đậy tránh món ăn không bị dính ra bếp, cũng như không để dính kim loại trong quá trình nấu, hay không để cho lớp kim loại làm tan chảy các loại phô mát.
6. Bỏ vào lò nướng khoảng 25 phút. Sau đó, lấy ra, mở nắp và tiếp tục cho vào lò nướng 25 phút nữa. Lấy ra, để nguội khoảng 15 phút trước khi mang ra chiêu đãi mọi người.

22. Kem socola và vani



Đây thực sự là một món tráng miệng tuyệt vời. Có một vài người sẽ không quay lại một quán ăn nếu nó không có món kem socola và vani trong menu đồ tráng miệng. Có thể bạn cho rằng những người đó thật ngốc nhưng nếu được thưởng thức nó sau món chính thì đó thực sự là một bữa ăn hoàn hảo.

21. Bánh sừng bò, Pháp



Loại bánh này được bao phủ bởi bơ và mứt quả mâm xôi. Bạn sẽ thực sự cảm nhận được sự béo ngậy và ngọt lịm khi cắn ngập răng miếng bánh này. Nó sẽ thật hoàn hảo khi bạn thưởng thức cùng với một tách cà phê vào bữa sáng.

Theo từ điển ẩm thực Larousse Gastronomique, bánh sừng bò có nguồn gốc ở thủ đô Budapest của nước Hungary. Vào năm 1686, khi Hungary bị quân Thổ Nhĩ Kỳ bao vây, họ đã đào một đường hầm để có thể tiến về trung tâm thành phố. Những người thợ làm bánh đã phải làm việc trong đêm tối, lắng nghe tiếng động quân thù và báo động phá huỷ những đường hầm này. Một thời gian sau, quân địch bị đẩy lùi, và những người thợ làm bánh đã trở thành anh hùng của Hungary. Sau đó họ được giao nhiệm vụ làm một loại bánh đặc biệt có hình dạng của trăng lưỡi liềm (đây là 1 biểu tượng trên lá cờ của đế chế Ottoman nổi tiếng của Thổ Nhĩ Kỳ) để thể hiện rằng những người Hungary anh dũng đã chiến thắng kẻ xâm lược Thổ Nhĩ Kỳ.

20. Arepas, Venezuela



Món ăn này có vỏ bánh làm từ bột ngô, hoặc bột mì chín; với nhân bánh thì bạn hoàn toàn có thể bỏ vào đó những gì bạn thích ví dụ như phô mai, thịt gà thái nhỏ, da lợn rán giòn, thịt bò, cà chua và quả bơ,... Đây được cho là một trong những thứ đẹp nhất đến từ Venezuela.

18. Kebab, Iran



Kebab là một món ăn sử dụng thịt nướng phổ biến tại Thổ Nhĩ Kỳ, Iran, Trung Á, Nam Á... Các món kebab rất đa dạng, thông thường sử dụng thịt cừu và bò,

ngoài ra còn có gà, lợn, dê, và cả cá, tôm cua. Những người Hồi giáo và Do Thái không sử dụng thịt lợn để làm kebab vì những lý do tôn giáo, nhưng kebab thịt lợn vẫn có thể tìm thấy ở Ấn Độ, Hy Lạp, Armenia... Theo chân những người di cư, các món kebab hiện nay rất phổ biến tại châu Âu.

17. Tôm hùm



Khi bạn có một cái gì đó thơm ngon tự nhiên, tốt hơn hết đừng chế biến quá cầu kì, hãy làm đơn giản thôi. Cách tốt nhất để thưởng thức món tôm hùm đơn giản chỉ là tôm hùm luộc cùng với một miếng bơ tan chảy và một lát chanh tươi.

16. Bánh tart trứng, Hong Kong



Bánh trứng có vẻ đã trở nên khá quen thuộc trên khắp thế giới. Tuy nhiên bánh tart trứng ở Hong Kong có một đặc điểm riêng biệt là vỏ bánh rất giòn.

Nguyên liệu:

****VỎ BÁNH:***

- 125g bột mỳ
- 10g sữa bột
- 30g đường
- 90g bơ lạnh
- 1/2 quả trứng
- 1/4 muỗng cà phê vanilla

****NHÂN TRỨNG:***

- 230 ml sữa tươi
- 3 quả trứng

-1 ít muối

-1 ít vanilla

Cách làm:

****VỎ BÁNH:***

1. Trộn bột mỳ, sữa bột và đường đều nhau trong tô trộn.
2. Cho bơ lạnh vào và dùng tay bóp cho bơ lẫn với hỗn hợp bột. Bóp đều.
3. Trứng đánh tan rồi đổ vào hỗn hợp bột. Dùng thìa gỗ trộn đều. Không cần trộn lâu.
4. Lấy nylon bọc bột lại và cho vào ngăn lạnh khoảng 20 phút.

**** NHÁN TRÚNG:***

1. Cho sữa tươi, đường và ít muối vào nồi đun đến khi sữa sôi lăn tăn. Nhấc ra để bột nguội
 2. Trứng đánh nhẹ với vanilla. Đổ sữa vào trứng khuấy cho đều.
 3. Lọc hỗn hợp trứng sữa 2 lần.
- Lấy bột vỏ bánh ra chia làm 12 phần đều nhau.
 - Cho từng phần vào khuôn tart.
 - Nhúng hai đầu ngón tay cái vào bột mỳ cho khỏi dính rồi ấn bột theo khuôn cao đến thành khuôn.
 - Làm tiếp cho đến hết
 - Đổ hỗn hợp trứng vào gần đầy khuôn.
 - Vặn nóng lò khoảng 5 phút nhiệt độ 180 độ cho bánh vào nướng 25-30 phút.
 - Lấy bánh khỏi lò dùng tăm gậy bánh ra.

Với công thức vỏ như vậy bánh sẽ rất dễ lấy ra khỏi khuôn. Dùng khi bánh còn ấm sẽ ngon hơn nhiều. Hoặc trước khi ăn cho vào lò làm nóng lại khoảng 5 phút.

15. Thịt lợn Kalua, Mỹ



Loại thịt này chỉ có ở Hawaii. Lợn được nướng chín trong một hố cát trong vòng 6 đến 7 tiếng. Lợn được bọc bởi lá chuối. Sau khi nướng xong, không nên thái thịt thành từng miếng mà nên xé nhỏ. Nó sẽ giúp cho hương vị của thịt được hài hòa hơn và sẽ được lưu giữ lâu hơn trong trí nhớ bạn.

14. Donuts, Mỹ



Mỹ được biết đến là thiên đường của những loại bánh Donuts. Có rất nhiều loại có thể bạn chưa biết như *Crème Brûlée Donut*, *Black Forest Donut*, *S'Mores Donut*, *Maple Bacon Donut*, *Spiced Chocolate Donut*, *Plain Donut*, *Pink Feather Boa*, *Peanut Butter* và *Fresh Banana Donut with Chocolate Chips*,.... Mới nghe tên thôi đã thấy ngon rồi phải không?

Nguyên liệu (cho khoảng 35 chiếc bé)

- 130g bột mỳ
- 65g đường cát
- 125ml sữa tươi
- 2 trứng gà
- 2 muỗng canh dầu ăn

- 1 muỗng cà phê bột nổi
- Muối, vani

Cách làm:

1. Trộn các nguyên liệu khô lại với nhau cho đều thành hỗn hợp khô.
2. Trộn trứng và dầu ăn, cho từ từ sữa vào, trộn đều thành hỗn hợp ướt..
3. Đổ từ từ hỗn hợp ướt vào hỗn hợp khô, khuấy đều.
4. Múc từng muỗng bột đổ vào khuôn nướng cho đến hết bột.
5. Bánh chín vàng lấy ra để nguội, rắc đường bột lên. Dùng ngay.

13. Ngô ngọt



Ngô thường được luộc hoặc nướng. Nó sẽ ngon hơn khi được thưởng thức khi còn đang ấm. Nó còn được chế biến với muối và bơ.

12. Bánh của người chăn cừu, Anh



Một số người nói rằng những phát minh lớn nhất của Anh là máy hơi nước và XK-E. Chúng tôi thì lại muốn nghĩ rằng bánh của người chăn cừu (loại bánh được làm từ khoai tây nghiền và thịt cừu băm) cũng nằm trong danh sách này.

11. Rendang, Indonesia



Thịt bò được ninh với nước dừa và hỗn hợp của sả, riềng, tỏi, nghệ, gừng và ớt, sau hầm tiếp trong một vài giờ để tăng thêm hương vị của món ăn này. Món ăn này thường được ăn ngay sau khi được nấu xong nhưng một số người lại nghĩ rằng sẽ ngon hơn nữa nếu để nó qua đêm.

Cách làm Rendang

Nguyên liệu:

- 1kg thịt bò
- 20 nhánh họ tây
- 10 củ tỏi
- 150gr ớt đỏ
- 50gr gừng
- 10 lá đinh hương
- 60gr nghệ
- 300gr hạt điều
- Sữa dừa

Cách làm:

Thái thịt bò thành miếng vừa phải và luộc cho chín tái.

Bóc vỏ họ tây, tỏi, trộn với ớt, ...Phi vàng hỗn hợp trên.

Ninh như thịt bò và hỗn hợp gia vị này trong sữa dừa.

10. Gà muamba, Gabon



Món ăn này được chế biến từ gà, ớt, tỏi, cà chua, hạt tiêu, muối, đậu bắp và bơ cọ. Tuy nhiên loại bơ của châu Phi này sẽ khiến bạn tăng nguy cơ tắc nghẽn động mạch, điều đó đồng nghĩa với việc bạn sẽ phải đến các phòng tập gym nhiều hơn.

Cách làm Gà muamba

Nguyên liệu:

- 1 quả chanh
- Tỏi
- 1 / 2 muỗng cà phê muối
- 1,5 muỗng cà phê ớt bột

- 1 con gà cắt thành 4 phần
- 1 / 2 chén dầu cọ dừa
- 3 củ hành, thái hạt lựu
- Hạt tiêu
- 3 cà chua, cắt làm 4
- ½ kg bí đỏ cắt thành những khối bằng nhau có kích thước 3x3x3
- 1 chén nước dùng gà
- ¼ kg đậu bắp đông lạnh

Cách làm:

Trộn nước chanh, 2 nhánh tỏi, muối và bột ớt. Ướp lên phần ngoài thịt gà và để trong vòng 1 tiếng (hoặc có thể để qua đêm)

Rán gà vàng đều sau đó cho ra nồi. Thêm vào đó hành tây, tỏi, ớt và cà chua rồi đem hầm. Để lửa nhỏ và hầm trong vòng 1 tiếng cho đến khi gà nhừ.

Thêm vào đó bí đỏ, nước dùng gà và đậu bắp. Đun tiếp 15 phút.

Ăn nóng.

9. Kem, Mỹ



Kem đặc trưng ở Mỹ thường được kèm theo các loại hạt, kẹo dẻo hay nước sốt socola rưới lên trên.

8. Tom yum goong, Thái Lan



Món ăn tuyệt vời của Thái này được nấu từ tôm, nấm, cà chua, sả, riềng và lá chanh. Nó thường được ăn cùng với sữa dừa và kem. Món ăn này hội tụ tất cả các mùi vị ưa thích của Thái: chua, cay, mặn và ngọt. Đặc biệt hơn nữa là giá của món ăn này khá rẻ.

Cách làm món Tom yum goong

Nguyên liệu:

- 250gr tôm đã bóc vỏ (hoặc các loại hải sản khác)
- 1 củ sả
- 3 lá chanh, 3 quả ớt
- Một ít nấm kim châm
- 1 quả chanh (vắt lấy nước)
- 30ml nước mắm
- Một ít rau mùi
- 1000ml nước

Cách làm:

- Đập giập củ sả rồi cho vào nồi nước đun sôi.
 - Tiếp theo là đến lượt lá chanh, ớt, nấm và nước mắm
- Nếu có cả riêng thì cũng cho vào luôn lúc này.
- Tắt bếp, vớt hết sả và lá chanh ra rồi cho nước chanh và sốt “nam prik pow” vào.
 - Múc canh ra bát và rắc thêm một chút rau mùi thái nhỏ.

7. Penang assam laksa, Malaysia



Bao gồm cá thu nghiền, me, ớt, bạc hà, sả, hành tây, dưa ...đây là một trong những món mì phổ biến nhất của Malaysia (đặc biệt thích hợp khi ăn với gừng). Bạn sẽ thực sự ngạc nhiên khi thưởng thức hương vị của nó.

6. Hamburger, Đức



Khi một món ăn nào đó khiến cho mọi người tốn 20 tỉ đôla mỗi năm vào mỗi nhà hàng thì chắc chắn rằng nó sẽ nằm trong danh sách này. Sự kết hợp tuyệt vời giữa bánh mỳ kẹp thịt và sa lát đã khiến cho ngành chăn nuôi và chế biến thịt bò phát triển mạnh, điều này đã làm tổn hại đến hệ sinh thái của chúng ta.

5. Vịt Bắc Kinh, Trung Quốc



Vịt quay Bắc Kinh là 1 món ăn đặc sản nổi tiếng ở Đông Bắc Trung Quốc, đặc biệt là ở Bắc Kinh. Đặc trưng của món vịt quay là da vịt mỏng, giòn, màu vàng sậm, nhiều nhà hàng phục vụ món da và món thịt riêng. Vịt Bắc Kinh to, béo sau khi được quay trong lò lửa lớn, được nhà hàng lạng lấy thịt và da phục vụ cho khách, riêng phần xương còn lại được hầm để nấu món súp. Ai cũng có thể quay vịt được nhưng quay thế nào cho mềm, thơm ngon thì đó là bí quyết của người Hoa.

4. Sushi, Nhật Bản



Nhật Bản làm ra nhiều thứ rất phức tạp và hoàn hảo song có lẽ không có gì phức tạp và hoàn hảo bằng sushi. Món này gồm cá và cơm là hai nguyên liệu chính nhưng kết hợp hai thứ này với nhau thì có hàng trăm kiểu.

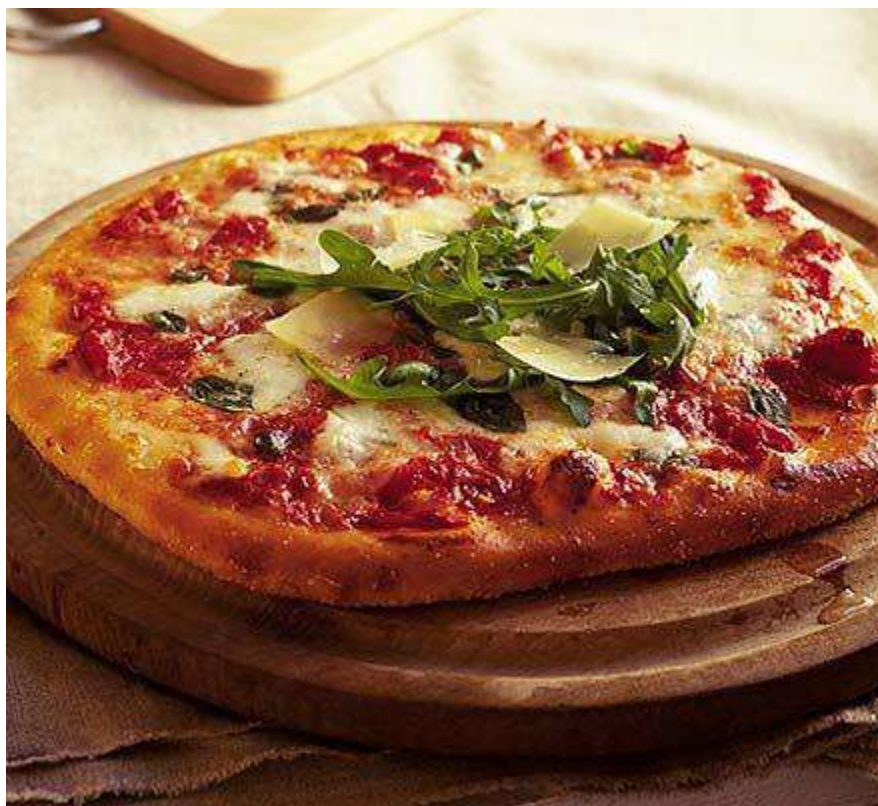
3. Sô cô la, Mexico



Người Maya uống nó, Lasse Hallstrom làm một bộ phim về nó còn chúng ta-phần còn lại của thế giới thì càng ngày càng ăn nó nhiều hơn.

Có thể nói, socola thực sự có vai trò rất lớn trong những ngày lễ như Valentine hoặc ngày Lễ phục sinh.

2. Bánh pizza Naples, Ý



Pizza kiểu Napoli được xếp thứ 2. Trên thế giới có nhiều nơi làm pizza, nhiều kiểu làm pizza nhưng không kiểu pizza nào ngon hơn kiểu người thành phố Napoli ở Ý làm.

Chỉ với một vài nguyên liệu như bột mì, cà chua, dầu ô liu, muối và húng quế, người Napoli đã tạo ra một món ăn tuy đơn giản nhưng đều khiến cho tất cả chúng ta không thể quên.

1. Cà ri Massaman, Thái Lan



Món cà-ri Massaman của Thái Lan là “vua của các món ăn”. Món này xuất phát ở cộng đồng Hồi giáo ở phía Nam Thái Lan, gồm bò hoặc gà vịt với một số gia vị, trong đó cà-ri là gia vị chính. Nó có vị cay, béo ngậy của dừa, ngọt và thơm ngon.

“Vùng đất của những nụ cười” này đã sản sinh ra những món ăn ngon nhất trên thế giới. Đặc biệt là những món ăn này đều có mặt ở mọi nơi trên đường phố, là những món ăn quen thuộc đối với mọi người dân nơi đây.

Cách làm cà-ri Massaman

Nguyên liệu: (cho 2-3 người)

1 / 4 kg thịt bò

1 / 2 chén nước cốt dừa

1 muỗng canh bột cà ri

1 chén hành tây

1 chén khoai tây

1 / 2 muỗng canh muối

2 muỗng canh đường

1 muống canh me (Tùy chọn)

2 nhúm thảo quả (Tùy chọn)

1 / 4 tách hạt điều (tùy chọn)

1 ít vỏ quế (Tùy chọn)

2 lá nguyệt quế (Tùy chọn)

Cách làm:

Gọt vỏ và cắt khoai tây thành những miếng có kích thước 3x3x3. Nếu bạn muốn ăn trong vài ngày thì hãy cắt to hơn. Tiếp đến, thái thịt bò và hành tây theo cùng kích thước. Bạn có thể thay thịt bò bằng thịt gà hoặc thịt cừu.

Đun nóng nước cốt dừa và bột cà ri ở nhiệt độ trung bình, khuấy đều. Khuấy liên tục cho đến khi hỗn hợp trở nên đặc sệt. Khi bạn thấy hỗn hợp sủi bọt (khoảng 5 phút) thì hãy cho thịt vào. Thêm một chút nước.

Cho những nguyên liệu còn lại vào, trừ khoai tây, hành và hạt điều. Hầm trong khoảng nửa giờ cho thịt bò được mềm.

Thêm khoai tây, hành và hạt điều. Đun trong khoảng 2 phút nữa cho cạn bớt nước.