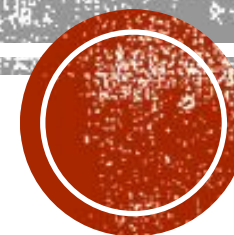


КУХНЯ
НАРОДОВ
МИРА



КУХНИ НАРОДОВ МИРА

КОМСОМОЛЬСКАЯ
ПРАВДА

ВЬЕТНАМСКАЯ КУХНЯ



СУП ФО И ЕГО РАЗНОВИДНОСТЬ.



Самое популярное блюдо во Вьетнаме.
Это достаточно простой суп с добавлением лапши,
пророщенных соевых ростков и свинины (либо курицы). К
нему отдельно подают перец чили и большую тарелку со
свежей зеленью, которую надо добавить в суп. Пророщенная
соя так же иногда подаётся отдельно.



ВАНН МИ — БАГЕТ С НАЧИНКОЙ



Banh mi — это еще один популярный продукт питания, который обычно продают в небольших уличных киосках. Внутри кладут все, что угодно. Начинка из паштета свиной печени, вьетнамской колбасы, тертой редьки, моркови, кусочков огурца, майонеза и всех важных перцев чили.



GOI CUON — РОЛЛЫ В РИСОВОЙ БУМАГЕ



Наш любимый вьетнамский перекус — очень необычный и полезный. Сочетает мясо и морепродукты. Прозрачные рисовые роллы с начинкой, наполненные зеленью, кориандром, различными комбинациями рубленой свинины, креветками или крабами. Иногда их подают с миской салата или мяты. Они станут еще вкуснее, если обмакнуть в арахисовый соус (Nuoc Leo).



BUN THIT NUONG — ЖАРЕНАЯ СВИНИНА



Маринованная свинина, гриль, приготовленная на углях. Для любителей шашлыка — просто находка. Thit Nuong содержится во многих вьетнамских блюдах: багет (Тит Сиен Бань Ми), роллы с начинкой (Бан Уот Тир Нуонг), любимая вьетнамская лапша (Бун Тит Нуонг).



БАНЬ БАО — ПАРОВАЯ БУЛОЧКА



Булочка в форме шарика, содержащая: свинину или куриное мясо, лук, яйца, грибы и овощи. Может содержать кусочек колбасы и яйцо сваренное вкрутую. Бань Бао, как правило, заполнен несладкими начинками, самая популярная из которых — приправленная свинина. Также существует вегетарианская версия бань Бао.



ВАНН СHUNG — РУЛЕТ В БАНАНОВЫХ ЛИСТЬЯХ



Традиционный вьетнамский рулет, приготовленный из клейкого риса, бобов мунг, свинины и других ингредиентов. Неотъемлемое блюдо новогоднего стола. Готовится довольно долго. Предварительная обработка продуктов занимает порядка 11-12 часов, а затем варка еще столько же времени.



КРОКОДИЛ НА ГРИЛЕ



Знатоки говорят, что вкус «где-то между курицей и кроликом с оттенком лягушачьих лапок». Самая вкусная часть — хвост крокодила. Мясо белого цвета. Имеет структуру, похожую на телятину. Мы совсем не знатоки в мясе, но крокодил оказался вкусным. Мясо мягкое.



ВАНН ВЕО СЧЕН — ВОДЯНОЙ ПИРОГ



Блюдо, пришло из города — Ние, расположенного в Центральном Вьетнаме. Дословный перевод означает — водяной пирог. Сделан он из двух видов муки: рисовой и тапиоки. Это популярная уличная еда во Вьетнаме. Ингредиенты включают: рисовый пирог, сушеные креветки, хрустящую свиную шкуру, лук-шалот, соус для макания.

Обычно его едят как закуску, но в настоящее время, считается ресторанным блюдом. Подают как на обед так и на ужин.



Спасибо за просмотр!

