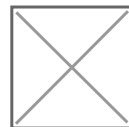


Ẩm thực Hàn Quốc giữa lòng Hà Nội

02:15 31/05/2015



THCL Nhắc đến ẩm thực Hàn Quốc, nhiều người sẽ nghĩ ngay đến nền ẩm thực tinh tế và độc đáo. Mỗi vùng miền, mỗi mùa... lại được người Hàn Quốc chế biến các món ăn khác nhau để hợp với khẩu vị và thời tiết. Người Hàn Quốc không cầu kỳ trong chế biến nhưng khâu tẩm ướp lại cực kỳ quan trọng, nó được coi là “then chốt” trong việc hoàn thành một món ăn ngon.



Nhắc đến ẩm thực Hàn Quốc người ta sẽ nghĩ ngay đến Kim Chi, Kimbap, Thịt ba chỉ, Canh rong biển... Nhưng ngon nhất phải kể đến các món nướng được tẩm ướp với sốt Bulgogi đã trở thành “thương hiệu” của ẩm thực xứ Kim Chi.

Về khâu chế biến tuy không cầu kỳ, nhưng trình bày lại là một nghệ thuật, ở đó pha trộn đủ màu sắc tạo nét bắt mắt cho các món ăn. Các món nướng bao giờ cũng kèm rau tươi xanh, món cơm cuộn cũng đủ màu sắc từ rau củ quả, trứng, cơm, rong biển... Cách trình bày cần trọng là thế, nhưng đồ ăn lại được chuẩn bị rất ít và được bày ra làm nhiều đĩa để mọi người có thể thưởng thức những món ăn mà mình thích.

Người Hàn Quốc rất thích nhâm nhi ly rượu, hoặc bia boom kèm với những miếng thịt ba chỉ, hải sản nướng trong tiết trời se lạnh hoặc trong những dịp vui. Bên cạnh nền ẩm thực độc đáo, rượu Sochu của Hàn Quốc cũng trở thành thương hiệu, vị cay nồng tê tê nơi đầu lưỡi được ăn kèm với các món nướng hay bên cạnh nồi lẩu nghi ngút khói là một trải nghiệm cực kỳ “đề đời” khi đến với xứ Kim Chi.

Tuy nhiên, thực khách có lẽ không cần mất vài nghìn đô để bay sang Hàn Quốc thưởng thức các món ăn đặc biệt này. Ngay tại Hà Nội cũng có thể thưởng thức những món ăn đậm chất Hàn chỉ với vài trăm nghìn đồng mà lại được thưởng thức cả đồ nướng và lẩu. Với thực đơn tuyển chọn với hơn 80 món ăn tươi ngon, hấp dẫn. Điểm nhấn chính của nhà hàng chính là các loại nước lẩu đặc sắc, được chế biến theo công thức chuyên biệt bằng những gia vị thượng hạng, đảm bảo làm say mê tất cả những vị khách sành ăn. Không những thế, chào đón tháng 6, nhà hàng Sariwon đang có chương trình khuyến mãi vào thứ 5, thứ 6 hàng tuần để thực khách có thể thưởng thức 5 loại rượu sochu khác nhau ăn kèm với các món salad, đồ nướng hay lẩu...

Đến với Sariwon để cảm nhận “sự khác biệt”.

Nam Vũ