TẠP CHÍ ĐIỆN TỬ
THƯƠNG HIỆU & CÔNG LUẬN

Chili Crab: Món cua sốt cay ngọt làm nên bản sắc đảo quốc sư tử

07:42 12/07/2026

Chili Crab là một trong những món ăn tiêu biểu nhất của Singapore. Món ăn nổi tiếng với cua biển tươi, nước sốt sánh đặc có vị cay nhẹ, ngọt thanh và thơm mùi cà chua. Không chỉ xuất hiện trong các nhà hàng sang trọng, Chili Crab còn là niềm tự hào của ẩm thực đường phố đảo quốc sư tử.



Chili Crab truyền thống của Singapore (Ảnh: internet)

Nhiều tài liệu cho rằng Chili Crab ra đời vào những năm 1950. Người được xem là khai sinh món ăn là bà Cher Yam Tian, một người bán hàng rong tại Singapore. Ban đầu, bà chế biến cua hấp ăn kèm tương cà và ớt để tạo hương vị mới. Món ăn nhanh chóng được thực khách yêu thích.

Sau đó, công thức tiếp tục được hoàn thiện với nước sốt đậm đà hơn, kết hợp cà chua, tương ớt, trứng và nhiều loại gia vị địa phương. Từ một món ăn bình dân ven biển, Chili Crab trở thành biểu tượng ẩm thực quốc gia và thường xuất hiện

trong các danh sách món ngon nổi tiếng thế giới.



Chili Crab: Món cua sốt cay ngọt làm nên bản sắc đảo quốc sư tử
(Ảnh: internet)

Nguyên liệu chính là cua biển tươi, phổ biến nhất là cua bùn hoặc cua thịt chắc.

Quy trình chế biến gồm các bước:

Cua được làm sạch và chặt thành từng phần vừa ăn.

Cua được chiên hoặc xào sơ để giữ độ ngọt tự nhiên.

Nước sốt được nấu từ tương ớt, sốt cà chua, tỏi, hành, gừng, đường và một số gia vị đặc trưng.

Trứng đánh tan được cho vào cuối cùng để tạo độ sánh mịn.

Một số đầu bếp bổ sung nước dùng hải sản nhằm tăng vị ngọt tự nhiên.

- 

  Điểm đặc biệt của Chili Crab nằm ở phần nước sốt đỏ óng, đậm đà nhưng không quá cay. (Ảnh: internet)

Điểm đặc biệt của Chili Crab nằm ở phần nước sốt đỏ óng, đậm đà nhưng không quá cay. Hương vị hài hòa giữa vị ngọt, mặn, chua nhẹ và mùi thơm của hải sản tươi.

Dù mang tên "chili", món ăn này không quá cay. Vị cay chỉ đóng vai trò làm nổi bật độ ngọt của thịt cua và nước sốt.

Thịt cua mềm, chắc và ngọt tự nhiên. Nước sốt có độ sánh vừa phải, hòa quyện giữa vị ngọt của cà chua, vị cay nhẹ của ớt và hương thơm của tỏi, gừng. Sự cân bằng này giúp Chili Crab phù hợp với nhiều thực khách quốc tế.

Người Singapore thường dùng Chili Crab trong các buổi họp mặt gia đình, tiệc cuối tuần và những dịp đón tiếp bạn bè, đối tác.

Món ăn cũng xuất hiện phổ biến trong các dịp lễ lớn như:

Tết Nguyên đán của cộng đồng người Hoa.

Các bữa tiệc mừng sinh nhật, cưới hỏi.

Lễ hội ẩm thực và sự kiện quảng bá du lịch.

Những buổi liên hoan cuối năm của doanh nghiệp và gia đình.

Đối với nhiều du khách, thưởng thức Chili Crab gần như là trải nghiệm không thể thiếu khi đến Singapore.

Thực khách thường dùng Chili Crab cùng bánh mantou chiên vàng. Loại bánh hấp của người Hoa này có lớp vỏ giòn bên ngoài, mềm xốp bên trong và rất thích hợp để chấm phần nước sốt đậm đà.

Ngoài mantou, Chili Crab còn được ăn cùng:

Cơm trắng nóng.

Rau xanh xào tỏi.

Các món hải sản nướng hoặc hấp.

Trà Trung Hoa giúp cân bằng vị giác.

- 

  Phần nước sốt là linh hồn của món ăn

  Chili Crab thường được phục vụ nguyên con hoặc chặt miếng lớn để giữ độ tươi của thịt cua. Thực khách dùng kẹp cua và tay để tách lớp vỏ, thưởng thức phần thịt ngọt bên trong.

Phần nước sốt là linh hồn của món ăn. Người Singapore thường dùng mantou để chấm sạch phần sốt còn lại trên đĩa. Đây được xem là cách thưởng thức trọn vẹn nhất, đồng thời tránh lãng phí hương vị đặc sắc của món ăn.

Từ một công thức gia đình giản dị, Chili Crab đã trở thành biểu tượng văn hóa ẩm thực của Singapore. Món ăn phản ánh sự giao thoa giữa truyền thống Hoa kiều và hương vị Đông Nam Á, đồng thời thể hiện tinh thần sáng tạo đã làm nên bản sắc của nền ẩm thực đảo quốc.

L.T *(t/h)*

Chili Crab: Món cua sốt cay ngọt làm nên bản sắc đảo quốc sư tử
https://thuonghieucongluan.com.vn/chili-crab-mon-cua-sot-cay-ngot-lam-nen-ban-sac-dao-quoc-su-tu-a326089.html