

Đến Hà Nội nhất định phải thử phở Kao

16:34 27/06/2019

Phở là thức quà đặc biệt của Hà Nội. Qua nhiều thế kỷ, món ăn lâu đời này trở thành đặc sản không chỉ của Thủ đô mà là thương hiệu ẩm thực vang danh thế giới. Ngày nay, tìm một quán phở ở Hà Nội rất dễ, nhưng những quán phở giữ được nét tinh túy của phở Hà thành xưa như Phở Kao không còn nhiều.

Phở trở thành một món ăn gắn liền với con người Việt Nam từ bao đời này. Có thể nói tất cả những nét đẹp truyền thống đều được thể hiện qua các món ăn theo nhiều cách khác nhau, và ngôi nhà tinh thần của phở chính là Hà Nội.



Những bát phở Kao đầy đặn, nhiều thịt, nước dùng trong veo, béo ngậy... rất thu hút thực khách

Phở ngon phải nấu bằng thịt bò, nước dùng trong và ngọt, bánh dẻo mà không nát, thịt mỡ dẫu giòn chứ không dai, chanh ớt với hành tây đủ cả. Ăn kèm phở với một chút rau thơm tươi, hồ tiêu, vắt thêm chanh thì đúng vị thực sự.

Không phải ngẫu nhiên mà chuyên trang du lịch, ẩm thực Travel Channel từng điền tên phở vào danh sách những món ăn "nhất định phải thử trên thế giới" năm 2017. Với hương vị độc đáo không có một nơi nào có được, phở Hà Nội đã in sâu vào tiềm thức con người, mặc định nó là món ăn ngon nhất. Muốn ăn phở phải đến Hà Nội.

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

**GIẤY CHỨNG NHẬN
CƠ SỞ ĐỦ ĐIỀU KIỆN AN TOÀN THỰC PHẨM**

ỦY BAN NHÂN DÂN QUẬN HAI BÀ TRUNG

CHỨNG NHẬN

Tên cơ sở:

TRƯỜNG HƯƠNG LY

Chủ cơ sở:

TRƯỜNG HƯƠNG LY

Địa chỉ:

**Số 189 Phố Huế,
phường Phố Huế, Quận Hai Bà Trưng**

Điện thoại:

0963993535

ĐỦ ĐIỀU KIỆN AN TOÀN THỰC PHẨM THEO QUY ĐỊNH ĐỂ:

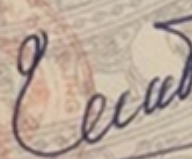
KINH DOANH CỬA HÀNG ĂN UỐNG 04

Quận Hai Bà Trưng, ngày 12 tháng 1 năm 2018

TM. ỦY BAN NHÂN DÂN

KT. CHỦ TỊCH

PHÓ CHỦ TỊCH



Vũ Văn Hoạt

Số: 09/2018/ATTP-CNĐK

(Có hiệu lực 03 năm kể từ ngày cấp)

Lưu ý: Trước 06 tháng tính đến ngày Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm hết hạn, cá nhân sản xuất, kinh doanh, chế biến thực phẩm, dịch vụ ăn uống phải nộp hồ sơ xin cấp lại giấy chứng nhận trong trường hợp tiếp tục sản xuất, kinh doanh.

ỦY BAN NHÂN DÂN QUẬN HAI BÀ TRUNG		CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM Độc lập - Tự do - Hạnh phúc					
GIẤY XÁC NHẬN KIẾN THỨC VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM Số cấp: 102/2017/XNKT-UBND							
Căn cứ thông tư số 47/2014/TT-BYT ngày 11 tháng 12 năm 2014 của Bộ Y tế và nội dung, tài liệu kiến thức an toàn thực phẩm theo quyết định số 37/QĐ-ATTP ngày 02 tháng 02 năm 2015 của Cục An toàn thực phẩm.							
ỦY BAN NHÂN DÂN QUẬN HAI BÀ TRUNG XÁC NHẬN							
Tên tổ chức/cá nhân: Phở An Địa chỉ: Số 189 Phố Huế, phường Phố Huế, quận Hai Bà Trưng, Hà Nội Tên người đại diện: Trương Hương Ly Giấy CMND số: 011896382 cấp ngày: 19/4/2007 nơi cấp: Công an Hà Nội Điện thoại: 0963993535 Fax:..... Giấy này có giá trị hết ngày 04 tháng 4 năm 2020 .							
DANH SÁCH CÁC CÁ NHÂN CÓ KIẾN THỨC CƠ BẢN VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM THEO QUY ĐỊNH HIỆN HÀNH							
TT	Họ và tên	Năm sinh	Nam	Nữ	Số CMTND	Ngày, tháng, năm cấp	Nơi cấp
1	Trương Hương Ly	1977		x	011896382	19/4/2007	Công an Hà Nội
2	Nguyễn Huy Thắng	1981	x		012152301	07/3/2012	Công an Hà Nội
3	Phạm Thị Duyên	1993		x	164490032	16/01/2008	Công an Ninh Bình
4	Phan Thị Yến	1960		x	168441103	05/01/2010	Công an Hà Nam
Quận Hai Bà Trưng, ngày 04 tháng 4 năm 2017							
TM. ỦY BAN NHÂN DÂN KT. CHỦ TỊCH PHÓ CHỦ TỊCH  Vũ Văn Hoạt							

Giấy chứng nhận An toàn thực phẩm

Có lần tôi cùng với một anh bạn trên chuyến bay từ TP.HCM ra sân bay Nội Bài, Hà Nội. Sau khi xách hành lý từ nhà ga ra nhà chờ, cho dù có bận tới mấy anh bạn tôi nhất quyết phải chọn cho mình một tô phở để thưởng thức, anh ấy tâm sự:

“Mỗi lần đi đâu đó thật xa, tôi thường nhớ tới món phở, chẳng biết từ khi nào tôi chỉ muốn ăn nó mỗi sáng và nghiền hương vị thơm phức của hành, của thịt, của

bánh phở, vị chua của chanh và cay nồng của ớt, thật không thể cưỡng lại được khi nghĩ tới nó”.

Và rồi anh bạn ấy, với niềm đam mê với phở đã chọn cho mình lối đi riêng đó là làm chủ một chuỗi cửa hàng phở có thương hiệu phở Kao.

Anh cho biết, việc chế biến món phở, khâu quan trọng nhất là khâu nấu nước dùng, nước dùng là linh hồn của bát phở nên nước dùng không ngon bát phở cũng không giữ được hương vị của nó.

Nước dùng truyền thống được ninh từ xương ống của bò cùng với một số gia vị trong nhiều giờ, khâu chọn xương cũng rất kỹ lưỡng. Xương hầm phải không còn thịt bám vào, rửa sạch, sau đó được cho vào nồi đun với nước. Sôi lần đầu, người nấu sẽ đổ hết phần nước đi, làm như vậy là để nước dùng không bị nhiễm mùi hôi của xương bò.

Phở Kao với những bát phở đầy đặn, nhiều thịt, nước dùng trong veo, béo ngậy, dậy mùi thơm của hành lá, rau mùi... rất thu hút thực khách.

Phở Kao thành công là bởi tìm ra bản sắc và lợi thế cạnh tranh về nguồn cung, giá, khẩu vị, về việc hiểu và nắm bắt tâm lý người tiêu dùng.

Hà Hùng Long