TẠP CHÍ ĐIỆN TỬ
THƯƠNG HIỆU & CÔNG LUẬN

Vui quên lối về tại Không gian ẩm thực Ngũ hành DIFF 2017

14:48 13/05/2017

Hàng ngàn lượt khách đã tới khám phá Không gian ẩm thực Ngũ hành lớn nhất Đà Nẵng. Các quầy hàng luôn chật kín khách suốt từ ngày khai trương. Điều gì làm nên sức hấp dẫn của Không gian ẩm thực này?



https://www.youtube.com/watch?v=7CZ5xAD4M_E&feature=youtu.be

Khởi đầu chuỗi hoạt động đồng hành với Lễ hội pháo hoa quốc tế Đà Nẵng- DIFF 2017, Không gian ẩm thực Ngũ hành diễn ra tại số 1 Phan Đăng Lưu, Đà Nẵng, đang trở thành một địa điểm không thể bỏ qua với du khách trong dịp hè này.



Hàng nghìn du khách trong và ngoài nước đã háo hức khám phá những món ăn ngon đặc trưng của các vùng miền, được chuẩn bị bởi những đầu bếp nổi tiếng đến từ các khách sạn nhà hàng uy tín trên khắp đất nước.



Không gian ẩm thực Ngũ hành trải rộng trên diện tích 6.000m2, khả năng phục vụ cùng lúc 4.000 khách. Lấy cảm hứng từ chủ đề “Tỏa sáng Ngũ hành Sơn”,

Không gian ẩm thực được chia ra 5 khu vực: Kim - Mộc - Thủy - Hỏa - Thổ. Việc bài trí trong mỗi gian bếp, mỗi quầy hàng đều được làm theo chủ đề, bật lên những sáng tạo rất riêng của mỗi bếp, chinh phục thực khách ngay từ những cái nhìn đầu tiên.



Nhiều cặp đôi tìm đến Không gian ẩm thực Ngũ hành như một điểm hẹn lãng mạn. Còn với các gia đình, đây là một không gian lý tưởng để ba mẹ trải nghiệm những món ngon đặc sắc, còn con cái thì có thể tung tăng vui chơi, thử sức với những trò chơi hấp dẫn ngay trong khuôn viên khu vực ẩm thực, hoặc trong công viên Sun World Danang Wonders.



Khu ẩm thực Hỏa có lẽ là nơi thu hút du khách nhất, các món ăn như nộm Thái, lẩu Tom yum, xôi xoài, bò bít tết sốt rượu vang…hay những món ăn của Nhật Bản như sushi, cá hồi…



Rất nhiều những món ăn Việt từ 3 miền Bắc - Trung - Nam cũng lần đầu tiên “trình làng” trước hàng triệu bạn bè quốc tế và ngay lập tức tạo dấu ấn với du

khách. Chị Teressa Muen- du khách Nga cho biết: “Đây là lần đầu tiên tôi đến Việt Nam và Đà Nẵng. Thực sự rất ấn tượng với mọi thứ ở đây. Không gian ẩm thực này giúp tôi tận hưởng hết những món ăn từ khắp đất nước các bạn, các món rất ngon và hợp khẩu vị với tôi”.



Không chỉ được ăn ngon, du khách còn thích thú thưởng thức những màn “ảo thuật” với lửa và dao của các nghệ sỹ đầu bếp. Mỗi phút giây trong Không gian ẩm thực Ngũ hành là một khám phá mới, vô cùng thú vị.



Ca sĩ Bằng Kiều thích thú khi tự tay thực hiện món bít-tết, món ăn "tủ" của mình dưới sự hướng dẫn của Vua đầu bếp Phạm Tuấn Hải.



Phần trình bày các món ăn cũng là cả một nghệ thuật đưa du khách đi từ sự thích thú này đến ngạc nhiên khác. Không gian ẩm thực Ngũ hành giống như một lớp học nấu ăn lớn mà ở đó, thực khách được học cách nấu hàng trăm món

ngon.



Vua đầu bếp Phạm Tuấn Hải – người trực tiếp điều hành Không gian ẩm thực chia sẻ: “Tiêu chí cho sự sáng tạo các món ăn ở đây là những món ăn chưa hề xuất hiện. Chính vì vậy, thực khách sẽ liên tục được thưởng thức những món ăn mà họ chưa từng thử bao giờ.”

Thết đãi thực khách và khiến cho các món ngon thêm phần hấp dẫn chính là những màn biểu diễn nghệ thuật phong phú liên tục diễn ra trên sân khấu chính. Anh Phan Văn Chính đến từ Hà Nội chia sẻ: “Món chính món phụ (các chương trình nghệ thuật) ở đây đều ngon cả. Thực sự tôi rất ấn tượng với Không gian ẩm thực này”

Kéo dài đến hết tháng 9, Không gian ẩm thực Ngũ hành đã và đang trở thành một điểm hẹn khó có thể bỏ qua cho du khách mọi lứa tuổi khi đến với Đà Nẵng suốt mùa hè 2017.

PV