

There are no translations available.

Hỗn bopal Việt

Khi đến vui Trung Tâm Noodle ăn Hà Nội, Quý khách sẽ có thể nhận thấy ngay phong cách kinh doanh của chúng tôi là :

“Đem đến cho khách hàng dịch vụ chất lượng cao, sẽ vui thích và nhận được niềm văn hóa, ẩm thực đặc đáo.”

Chúng tôi tin rằng rồng khi khách hàng của Quý Công ty tham dự các lớp học nấu ăn tại Trung tâm nấu ăn Hà Nội họ sẽ thu được sự khác biệt và nhận được kinh nghiệm thực sự đặc đáo về Việt Nam để chia sẻ với bạn bè và gia đình.

Đây là tóm tắt lịch trình mà mỗi khách hàng sẽ nhận được khi tham dự khóa học nấu ăn tại trung tâm nấu ăn Hà Nội.

Thứ Sáu Ngày Thứ hai thêm

9.30am

HCC

Gặp mặt tại HCC

Mời uống trà La Hán, 1

9.40am

HCC

Giới thiệu về ẩm thực Việt Nam minh họa

9.50am

Chủ Châu Long

Tham quan chủ Châu Long – sô “một/hoa qu

Với Tracey Lister / và hoa Lan

Các buổi chèp ảnh

10.30am

HCC

Tham gia lớp học nấu ăn Các công thức nấu ăn

12.15pm

HCC

Hoàn thành khóa học nấu ăn Uống bia/rượu hoa cacao

1.30pm

HCC

Kết thúc lớp học

Nhận quà tặng và thăm

Lộp hột nứu ăn – tết cỗ các thành viên tham gia đón có khu vực nứu ăn riêng với thiết kế nứu ăn chay lồng tết đặc biệt nhập từ Úc và mua tại Việt Nam đảm bảo sạch an toàn, tin cậy và chuyên nghiệp. Thiết kế của khu vực ăn uống mang đậm đặc trưng bình dân theo phong cách kiến trúc Việt Nam đặc trưng đó là. Trung tâm nứu ăn là một tiêu kinh doanh chính của chúng tôi, không giống như một số nhà hàng, họ mở nhà hàng trước sau đó mới nghĩ đến trung tâm nứu ăn.

Đôi nét về: Là một đầu bếp chính ở Úc, Châu Âu và Châu Á, Tracey đến Việt Nam lần đầu tiên vào năm 2000 và đã có công trong việc thành lập nhà hàng KOTO. Tracey là một đầu bếp nổi tiếng và là đầu bếp giỏi nhất với cách nấu các món ăn Việt Nam tại Úc từ tháng 10 – 2008 tại “The Green Grocer”, www.thegreengrocer.com.au ở Melbourne, “The Black Pearl”, www.blackpearl.com.au ở Brisbane và trên kênh truyền hình quốc gia Úc, kênh số 10. Tháng 1 – 2009 vừa qua Tracey cũng là khách mời trong liên hoan nghệ thuật quốc tế tại Perth. Tracey còn là đồng tác giả cuốn sách Du lịch Việt Nam và KOTO – hành trình các món ăn Việt Nam đặc sản xuất bản tháng 10 – 2008, cho đến nay đã bán được hơn 4000 bản, chủ yếu ở Úc.

Những người khác đầu bếp khóa đầu bếp tại KOTO và anh Đinh Phùng Linh – đồng sở hữu trung tâm nứu ăn Hà Nội số có mặt trong suốt thời gian lập hột dinh ra để giới thiệu về văn hóa và các món ăn đặc trưng Việt Nam cho quý khách.

Bên cạnh đó chúng tôi còn tổ chức “Street Eats and Market Tour” để đem đến cho Quý khách sở thích khám phá vui vẻ các món ăn đặc trưng phố Hội Hà Nội. Lộ trình của “Street Eats and Market Tour” như sau :

Thứ Ba Thứ Năm Hỗn bột đỗng thêm

9.30

HCC

Gặp gỡ tại HCC.

Món uống trà La Hán, 1

9.40am

Ch

Châu Long/ Trúc B

T

n b

ra H

Trúc B

ch

C

h

i

d

ch

p

nh

10.15am

Ch

Châu Long

Tham quan ch

Châu Lo

B

n có th

l

a ch

n c

11.00am

T

ây H

Ch

úng t

ôi s

b

t taxi đ

a Th

ng th

c m

ón

11.45

Xuân Di

u

Đi taxi đ

o n 1 n

o i n

o i ti

o n

Th

ng th

c m

ún

C

12.15pm

Y

ên Ph

Th

ăm 1 quán café c

tr

Café đ

o c bi

t, s

a ch

12.40pm

HCC

Th

h

in n

o u n

o ng t

o

Công th

c n

o u d

o c in

1pm

HCC

Ngh

i ti i khu v

o n

Nh

o n qu

a t

o ng và th

o m

o a c

o h

o a g

o b

o a

o c

o

Ngày 1: Tham quan Hà Nội

Đến Hà Nội, du khách đăng ký thuê quan và nhộp cộnh. Hỗn ng dòn viên du lịch đưa du khách v

khách són ngh ногi. Sau giờ ăn trưa du khách són có mót chuyễn đi thú vự dò o quanh thành ph.

Có lòn i hùp đòn du khách nhót là thăm Ngã Tứ cù, có ròt nhiểu nhòng con đòn ng nhòng giao

nhau, người ta bán đồ lưu niệm hàng hóa trên con phố này. Du khách có muốn đi thăm một vài phòng

trại lâm nằm ở tiệm, trò chuyện với chủ nhân và các nghệ sĩ? Sau chuyến đi du khách vẫn khách

sẽ nêu chuộng bún ăn tối. Trước khi dùng bữa tối, những câu chuyện dân gian Việt Nam sẽ đặc biệt kín

bóng một giờ truy cập cung cấp cho du khách nghe và tham gia. Ăn tối tại nhà hàng. Nghệ sĩ đêm ở Hà

nội

Ngày 2: du lịch Hà Nội và học nấu ăn

Sáng nay du khách sẽ có những bài học nấu ăn đầu tiên trong cuộc hành trình. Trước hết, du

khách có cơ hội trải qua kinh nghiệm đi chợ mua nguyên liệu và chọn món ăn, trong chuyến

đi này luôn có đầu bếp nội tiệm của nhà hàng Spices Garden đi cùng hàng dặm. Tiếp theo đó

du khách vào bếp học nấu ăn, mỗi du khách đều có thể trả tài sản riêng ở đây. Sau đây du

khách ăn trưa tại nhà hàng Spices Garden và đặc phong vui nhộn món ăn do chính tay mình

nấu.

Thời khóa biểu :

- 10h sáng: đi ch

-11h: học nấu

-12h30: ăn trưa

Sau bữa trưa, hóng đèn viên đĩa du khách dạo một vòng quanh thành phố. Đến thăm Lăng

Bác, tòa nhà Chính phủ, và thăm Viện Bảo tàng Mузей thu hút người mà du khách có dịp nghe giới

thiệu về một trong những nghệ sĩ điêu khắc nổi tiếng nhất Việt Nam. Phía trước Viện Bảo tàng là

Văn miếu, theo tên tiếng Pháp là "Le pagoda des Corbeaux", có tên này bởi vì đây có nhiều

đàn chim bay vui đùa trên những cây xoài ngoài công. Đây được coi là trung tâm của hòn đảo tiên

của Việt nam. Rời khơi Viễn Bão tàng, du khách đi bộ quanh hồ Hoàn kiếm giờ a lòng thở đê,

nhân tình thăm chùa Mật Cát. Chùa được vua Lý Thánh Tông cho xây dựng năm 1049 đã ghi

như sờ ra đài cột con trai duy nhất. Đến thăm nhà cửa Chợ tách Hồ Chí Minh, ngôi nhà ý

nghĩa do Nhân dân cả nước xây tặng đền tang nhà công nhân Nguyễn. Nghỉ đêm tại khách sạn.

Ngày 3: Hà Nội _Vịnh Hồ Long_Hà Nội

Vịnh Hồ Long một khe quan thiên nhiên Thủy giáp. Du khách chỉ cần giành khoảng 5h du thuyền

là có thể khám phá hết vịnh đập kín bí quyến rũ của Vịnh Hồ Long. Mặc lên trên một chiếc mènh

mông vò vèn nhung ngón núi đá vôi với hình dáng khe lõi vòi tôm trên cát sỏi tảng tảng cột con

người. Cái tên Hồ Long gợi trong ký ức hình ảnh con Rồng qua bao câu chuyện cổ tích thời thoả

đi suốt quá trình lịch sử lâu đời của Việt nam, hình Rồng tượng trưng cho niềm tin thần bí vào

năng lỏng và sicc mìn của Trái Đất. Trên hàng cung hành trình trên thuyền nan đi ngao du

sông thô y và dũng chân khám phá một vài hòn đảo nhỏ, hang, động. Du khách ăn trưa ngay trên

thuyền những món hải sản tươi ngon. Sau đó trở về Hà Nội, trên đường đi du khách thăm làng

gốm nổi tiếng Đông Triều. Thời gian và ngắn đêm tai khách sạn.

Ngày 4: Hà Nội_ Huế

Chuyến bay phía Nam lúc sáng sớm đón du khách đến với Huế _ kinh đô xưa đã i triều Nguyễn.

Nơi nghỉ ngơi của du khách trong chuyến đi 4 ngày là khách sạn Hùng Giang, một vị trí thuận

lợi nhìn ra sông Hùng. Trên sân khấu sảnh đón bày trí holt sicc công phu, gốm nhỏ đan sành

Hoàng Cung năm xưa. Sau khi đăng ký phòng và ký giấy hành lý trong khách sạn, du khách bắt

đều hành trình tham quan cố đô.

Vào buổi chiều, nếu du khách muốn có thể ngồi xe xích lô rong chơi phô xá và đón chờ i chè,

thăm Cung điện xây dựng năm 1805, đây được xem là di sản lớn nhất của các vua Nguyễn. Nếu

thời gian còn nhiều, du khách cũng có thể đi bộ dọc theo bờ sông và khách sạn, mang theo s

hàng dệt và thợ khéo tay. Nghỉ đêm ở khách sạn Hoàng Giang.

Ngày 5: Hòn vuông mòn ăn Hoàng Cung

Hôm nay, du khách hóng cách làm một trong những món ăn nổi tiếng Cung Đình Huế gọi là nem

Phổng và cách làm món truyền thống của Huế _còn Hồn. Du khách sẽ hóng và thợ hóng nhúng

mon này ngay trong bếp Huế. Món Nem Rán(mìen Bép) hay còn gọi Chè giò(Huế và mìen

Nam) xép vào lối mòn ăn ngon đặc biệt nhung lối rát đậm thợ hóng. Tuy nhiên nó đòi hỏi phô

có thời gian chuẩn bị. Món này thường làm vào những dịp đặc biệt như Lễ Tết hoặc gặp mặt

gia đình. Nguyên liệu cho món Nem Rán bao gồm thịt nạc ngon băm nhuyễn, thịt cua biển, tôm

bóc vỏ, mực nhĩ và nem mì hàn lêng, hành khô, trứng vịt, hạt tiêu, muối, mì chính. Tất cả trộn đều

trộn khi đem cuộn và i bánh tráng thành nem cuộn nhuyễn, rồi đem rán trong chảo dầu đang sôi.

Về cách làm nem Phan Rang làm thường xuyên, nhưng cần đôi tay khéo léo bít cách trộn bày giỗng nhuyễn

hình con chim phượng.

Cơm gác trống là món ăn quen thuộc trong bữa ăn của mọi gia đình Việt Nam, chỉ có ở Huế

món cơm gác trống có sabor khác biệt, nguyên liệu làm cơm hến. Đúng là một sáng tạo đặc đáo! Món này gồm mì

sợi, măng tre non, thịt nạc, và kết hợp các loại lá cây như lá chuối, lá bắp hà, quế th Türk....Ngoài

luộc hến đặc biệt giòn lì. Thịt hến dùng để làm tăng thêm hương vị cho món cơm. Ngoài ra cho

thêm gừng tươi, tỏi rang chín, và ớt vào nồi cơm hến. Món này rất là cay, khi ăn làm thích khách

cay đòn chảy nước mắt, khuôn mặt nóng đỏ lên. Dù vậy khi đòn hến ai cũng háo hức thưởng thức

thịc món ăn h?p d?n này.Ngh? đ?m ? kh?ch s?n.

Ngày 6: Hu? _Sài Gòn

Hôm nay du kh?ch bay t? Hu? vào Sài Gòn. Đ?t Sài Gòn phát tri?n trên vùng đ?t đ?nh c? c? a

ng?i Khmer c? vào th? k? XIV. Sài Gòn(nay g?i là Thành ph? H? Chí Minh) đã không b?t đ?u

đ?c l?p cho đ?n đ?u th? k? XVII. Ngu?n g?c cái tên Sài Gòn bao quanh là sông n?c, tên ra đ?i

có l? do cách phiên âm t? Rrei Kor ho?c t? Kapok tree Forest c?a ng?i Khmer.M?t vài ý ki?n

l?i cho là tên này xu?t phát t? ti?ng Ph?n “th?y ngôn” v?i nghĩa “vùng đ?t cao ráo g?n sông

n?c”.Sài Gòn luôn x?p vào m?t trong nh?ng thành ph? n?ng đ?ng,đ?y s?c s?ng nh?t ch?u Á.

Đ?i l?, và ki?n trúc theo ki?u Pháp t? th?i thu?c đ?a v?n t?n t? i yên bình trong s? h?i h? t?p l?p

c?a thành ph?. Du kh?ch có mu?n đ?i mua s?m trong ch? B?n Thành, qua Ch? L?n. Ngh? đ?m

⇒ Sài Gòn.

Ngày 7:

Vào ngày cuối cùng học nấu ăn, du khách sẽ học nấu các món ăn ngon nhất đất phì ng Nam:

thịt đà điểu, cừu dê, canh chua. Canh chua có nguồn gốc từ vùng châu thổ sông Mekong,

càng đặc biệt hơn từ Đền Tháp Mười. Món này đặc biệt nấu từ cá bột trên sông Mekong và bông

So Đũa. Người dân phì ng Nam thường nấu canh chua, nhất là khi mùa hoa So Đũa nở rộ cuối

mùa mưa. Canh chua nên đặc ăn khi còn nóng, và nên ăn hot một lát, lúc đó vừa ăn vừa thi

ta mùi cừu nhọn hot cái vị ngọt bùi cừu canh.