DÀN Ý THUYẾT MINH VỀ MÓN ĂN ĐẶC SẢN QUÊ EM

1. Dàn ý thuyết minh về món ăn đặc sản ở quê em - Món phở Hà Nội

a. Mở bài

- Mỗi vùng quê trên đất nước ta đều có đặc sản của quê mình. Ví dụ: Huế có mè xửng, cơm hến. Quảng Nam có mì Quảng, Hà Nội có phở.

- Hiện nay, phở được bán ở cả ba miền Bắc, Trung, Nam.

- Em sinh ra và lớn lên ở Hà Nội, em xin được giới thiệu về món Phở ngon nổi tiếng trong và ngoài nước của đất Hà Thành.

b. Thân bài

- Nguồn gốc

+ Không ai biết chính xác phở có từ bao giờ? Ai là người đầu tiên làm ra phở?

+ Có giả thiết cho rằng, phở có nguồn gốc từ một món ăn của tỉnh Quảng Đông (Trung Quốc).

+ Có giả thiết cho rằng, phở có nguồn gốc từ Nam Định.

+ Có một số ý kiến lại cho rằng, phở có nguồn gốc từ miền Bắc nước ta khoảng những năm 1950. Năm 1954, phở theo dòng người di cư từ Bắc vào Nam. Đây là ý kiến được nhiều người đồng ý.

- Cách chế biến phở

+ Cách chế biến nước dùng

+ Đây là công đoạn quan trọng nhất.

+ Nước dùng của món phở truyền thông được ninh từ xương ống của bò cùng với một số gia vị.

+ Lúc đầu cho lửa thật to. Khi nước sôi bùng lên thì giảm nhỏ lửa, vớt hết bọt ra. Cứ làm như vậy cho đến khi nước trong. Cho vào nồi nước dùng một ít gừng và hành tím nướng để vừa khử hết mùi của xương bò vừa làm nước có mùi thơm dễ chịu.

+ Bánh phở: Được làm từ bột gạo tẻ, cán mỏng và cắt thành sợi. ơ miền Bắc sợi bánh phở to hơn hơn ở miền Nam.

- Thịt để làm phở

+ Chủ yếu là thịt bò và thịt gà.

+ Nếu là phở bò thì thịt bò xắt lát thật mỏng. Khi ăn, người ta nhúng nước sôi cho chín hoặc cho tái (tùy theo ý thích của người ăn), xếp thịt vào tô phở xong, rắc một số rau thơm đã cắt nhỏ sẵn và rắc các gia vị cần thiết. Xong múc nước dùng đổ vào tô, ta được tô phở thơm ngon.

+ Nêu làm phở gà, người ta luộc sẵn gà, treo trong tủ kính dùng để bán phở. Khi ăn, người ta xé thịt gà ra xếp lên bánh phở đã bỏ sẵn trong tô, bỏ các loại rau thơm và gia vị cần thiết, múc nước dùng đồ vào tô là xong.

- Các loại rau thơm và gia vị

+ Chủ yếu là rau mùi (ngò gai), rau mùi tàu, hành.

+ Tiêu bắc, bột ngọt.

c. Kết bài

- Phở được xem là món ăn truyền thống của Việt Nam, cũng có thể xem là một trong những món ăn đặc trưng nhất cho ẩm thực Việt Nam.

- Phở là món ăn ngon, dễ làm, giá thành rẻ, có thể ăn vào các thời điểm sáng, trưa, chiều, tối trong ngày.

- Ngày nay, theo bước chân của người Việt Nam, phở có mặt ở nhiều nước trên thế giới.

- Ngày nay, phở Việt Nam càng được bạn bè trên thế giới công nhận là món ăn ngon.

2. Dàn ý thuyết minh về món ăn đặc sản ở quê em - Bánh chưng

a) Mở bài: Giới thiệu khái quát về loại bánh chưng

b) Thân bài:

- Nguồn gốc của bánh chưng:

+ Liên quan đến hoàng tử Lang Liêu của vua Hùng Vương thứ 6, nhắc nhở con cháu nhớ đến truyền thống dân tộc và coi trọng nền văn minh lúa nước.

- Quan niệm về loại bánh này:

+ Bánh chưng thì tượng trưng chi đất,nhắc sự biết ơn.

+ Tôn trọng mảnh đất đã nuôi sống con người Việt Nam cũng như nhấn mạnh nền văn minh lúa nước của dân tộc.

- Quá trình chuẩn bị nguyên liệu:

+ Lá dong, lá chuối

+ Gạo nếp thơm ngon

+ Thịt mỡ, đậu xanh làm nhân bánh

- Quá trình chế biến:

+ Gói bánh

+ Luộc bánh

+ Ép và bảo quản sau khi bánh chín

- Sử dụng bánh

+ Chọn bánh đẹp để đặt cúng trên bàn thờ tổ tiện

+ Làm quà biếu cho người thận

+ Dùng để đãi khách

+ Dùng để dùng trong gia định

- Vị trí của bánh trong ngày tết

c) Kết bài

- Ý nghĩa của bánh chưng trong văn hóa truyền thống của dân tôc Việt Nạm.

3. Dàn ý thuyết minh về món ăn đặc sản ở quê em - Mỳ Quảng

a. Mở bài: giới thiệu dặc sản quê em

Tôi sinh ra và lớn lên tại Quảng Nam, nơi có nhiều khu du lịch, nôi tiếng, có nhiều di sản văn hóa thế giới như: phố cổ Hội An, di tích thắng địa Mỹ Sơn, khu sinh quyển thế giới Cù Lao Chàm,…. Nhưng đến với Quảng Nam bạn không thể không thể thưởng thức món Mỳ Quảng nổi tiếng của quê tôi. Mỳ Quảng có một đặc trưng mà chẳng món ăn nào có, chính vì thế mà khi có dịp đến với Quảng Nam hãy thưởng thức món ăn này.

b. Thân bài: thuyết minh về mỳ Quảng

- Nguồn gốc của Mỳ Quảng:

+ Mỳ quảng là món mỳ duy nhất lại Việt Nam

+ Mỳ Quảng có tên gọi bắt nguồn từ người Tàu

+ Món mì của người Tàu làm từ bột mì nhưng Mỳ Quảng không làm như thế, nên tạo nên sự độc đáo của Mỳ Quảng.

+ Mỳ Quảng thì có vẻ là một sáng tạo riêng biệt của vùng Quảng Nam không dựa trên một truyền thống có sẵn nào.

- Thành phần của Mỳ Quảng:

+ Sợi mì Quảng làm bằng bột gạo

+ Nước dùng được nấu từ tôm và thịt và các loại thịt khác, nhưng mỳ có thể được nấu từ bất cứ gì, gia vị đặt trưng của vùng đất Quảng

+ Khi ăn thường dùng chung với bánh tráng và rau sống và nước mắm

+ Sợi mỳ cắt ra từ lá mỳ sau khi được tráng, sợi mì Quảng và sợi phở giống nhau

- Ý nghĩa của Mỳ Quảng:

+ Biểu tượng truyền thống cho người dân Quảng Nam

+ Có thể ăn no, thay cơm

+ Là món mỳ duy nhất tại Việt Nam

c. Kết bài: Nêu cảm nghĩ của em về món ăn dặc sản quê em

- Em rất thích ăn mỳ quảng

- Em rất tự hào về món ăn này

www.eLib.vn