

THUYẾT MINH VỀ MÓN CANH MĂNG MÓNG GIÒ

1. Lập dàn ý thuyết minh về món canh măng móng giò trong ngày tết

a. Mở bài:

Giới thiệu món canh măng móng giò

b. Thân bài

- Nêu nguồn gốc của món ăn
- Quy trình chế biến món ăn
- Món ăn có đặc trưng riêng gì?
- Công dụng của món ăn?

c. Kết bài:

Nêu cảm nhận của em về món ăn này.

2. Viết đoạn văn ngắn thuyết minh về món canh măng móng giò trong ngày tết - Đoạn văn 1

Mỗi năm có một cái Tết là thời khắc gia đình đoàn tụ, vì vậy người Việt cũng cầu kì hơn trong mâm cỗ Tết, thay cho bữa cơm thanh đạm các ngày thường. Các nguyên liệu làm nên món canh măng miến ngày Tết rất đơn giản, quen thuộc trong đời sống thường nhật. Cách chế biến cũng không quá khó, quá cầu kì nhưng cái đặc biệt cũng chính ở chỗ đó. Chính sự bình dị, gần gũi của món ăn đã khiến nó gần gũi để không bao giờ bị lãng quên. Món ăn mang hơi thở dân tộc, chất chứa hồn ẩm thực Việt lâu đời. Nhìn bát canh măng miến nghi ngút khói trên bàn thờ cúng gia tiên, ta thấy sự linh thiêng ngàn đời hiện hữu. Những ai đã thưởng thức món ăn này vào ngày Tết, khi có dịp được thưởng thức lại, cho dù không phải là ngày xuân cũng cảm thấy rạo rức như đang ở trong không khí ấm áp của những ngày Tết sum vầy.

3. Viết đoạn văn ngắn thuyết minh về món canh măng móng giò - Đoạn văn 2

Bắt đầu với miền Bắc, trong không khí se se lạnh của những ngày đầu xuân, một bát canh măng khô nấu chân giò sẽ làm ta ấm lòng. Không hiểu có từ bao giờ, nhưng cứ đến những ngày giáp tết, các bà, các mẹ lại lục đục chuẩn bị ngâm măng nấu tết. Ngờ chỉ là bát canh thông thường, cơ mà để nấu được nồi canh măng ngon ăn tết không dễ đâu nhé! Măng khô phải ngâm trước đó khoảng 1 tuần, làm sao để cho miếng măng nở mà phải trắng. Rồi chân giò cũng phải chọn sao cho không quá nạc, cũng không quá mỡ. Khi nấu lên, miếng măng ngấm đều gia vị, thịt mỡ, ăn vào khéo khi còn ngon hơn cả thịt nữa í. Và cuối cùng không thể thiếu cho một bát canh măng là ngọn hành chẻ và vài sợi miến chần ở trên các bạn nha!

4. Thuyết minh về món canh măng móng giò trong ngày tết

Mâm cỗ Tết của người miền Bắc không thể thiếu món canh măng miến nấu móng giò. Món ăn đơn giản mà chất chứa hơi thở dân tộc, hồn ẩm thực Việt lâu đời, là món ăn gợi sự ấm áp trong những ngày đầu xuân sum vầy

Lao động vất vả trong cả năm dài, ai ai cũng muốn đón một năm mới ý nghĩa. Ngay cả trong văn hóa ẩm thực cũng vậy. Ý nghĩa ở đây không phải mâm cao cỗ đầy mà là sự đầm ấm, hòa thuận và những điều may mắn tốt lành sẽ đến trong những ngày đầu năm. Tết cổ truyền người ta không hỏi nhau ăn món gì vì ai cũng biết mâm cỗ ngày Tết sao có thể thiếu bánh chưng xanh, khoanh giò lụa, đĩa thịt đông, vại dưa hành và món canh măng miến.

Đời sống xã hội phát triển, ai cũng có nhiều lựa chọn hơn cho bữa ăn của mình, nhưng không hiểu sao những món ăn cổ truyền kể trên lại mang một không khí xuân ấm cúng đến vậy. Canh măng miến có lẽ khá điển hình bởi sự ấm nóng, nét tổng hòa bởi hương vị các nguyên liệu, mang lại cho người thưởng thức sự hài lòng, mãn nguyện.

Các nguyên liệu làm nên món canh măng miến ngày Tết rất đơn giản, quen thuộc trong đời sống thường nhật. Cách chế biến cũng không quá khó, quá cầu kì nhưng cái đặc biệt cũng chính ở chỗ đó. Chính sự bình dị, gần gũi của món ăn đã khiến nó gần gũi để không bao giờ bị lãng quên. Món ăn mang hơi thở dân tộc, chất chứa hồn ẩm thực Việt lâu đời. Nhìn bát canh măng miến nghi ngút khói trên bàn thờ cúng gia tiên, ta thấy sự linh thiêng ngàn đời hiện hữu.

Với tính chất của một loại rau, măng có thể ăn tươi, muối chua hoặc phơi khô để dùng quanh năm. Măng khô dùng làm các món ninh, hầm và kho. Măng khô ngon nhất là măng lưỡi lợn tức là lấy phần mầm non mới nhú xẻ ra phơi. Loại măng này đặc, chắc và không có xơ. Măng khô ngâm nước cho đủ mềm để thái vừa vụn với một miếng ăn. Tiếp rồi măng được xào qua cho ngấm gia vị trước khi cho vào hầm xương. Những lát măng nhìn bề ngoài xù xì, thô ráp mà khi ngâm đủ thời gian lại trở nên mềm mại đến kì lạ. Miếng măng nâu vàng giòn dị bên sợi miến trắng nõn, bùi thơm hương vị gạo quê cho ta cảm giác rất đỗi thân thuộc.

Móng giò được ninh cùng xương sườn để làm nước dùng. Cái khéo của người chế biến thể hiện ở chỗ phải ninh làm sao để nước dùng đủ ngọt, đủ béo mà móng giò không bị cứng quá, làm nước dùng quá ngậy mà còn làm mất đi tính thẩm mỹ của món ăn. Cũng không thể bỏ qua được mộc nhĩ thái, hành củ chẻ nhỏ. Hai nguyên liệu này như nét chấm phá tô điểm cho bức tranh canh măng miến, một bức tranh có sự tương phản nhưng không đối lập mà còn hòa quyện lấy nhau. Khi bát canh măng miến được hoàn thành, người thưởng thức sẽ không còn thấy bị quá ngậy béo của móng giò bởi vị măng khô dung hòa. Nhấp thêm một ngụm canh, ta thấy cái ngào ngạt của măng khô, mộc nhĩ, vị ngọt của xương hầm. Trên hết là thấy được sự nồng nàn của việc pha trộn đang tan đều trong vị giác.

Mỗi năm có một cái Tết là thời khắc gia đình đoàn tụ, vì vậy người Việt cũng cầu kì hơn trong mâm cỗ Tết, thay cho bữa cơm thanh đạm các ngày thường. Sự xuất hiện của bát canh măng miến như lấy lại sự thăng bằng cho bữa cơm ngày Tết. Những ai đã thưởng thức món ăn này vào ngày Tết, khi có dịp được thưởng thức lại, cho dù không phải là ngày xuân cũng cảm thấy rạo rức như đang ở trong không khí ấm áp của những ngày Tết sum vầy.