

Đậu phụ là món ăn dân dã, không chỉ quen thuộc và phổ biến ở Việt Nam mà còn ở nhiều nước Châu Á khác. Đây là loại thực phẩm có tính mát, tác dụng giải nhiệt, thích hợp thưởng thức trong mùa hè. Mỗi vùng miền, địa phương, đậu phụ biến hóa khôn lường thành những tên gọi khác nhau như tàu hũ ky, tàu hũ non, tàu hũ ky..., cách thưởng thức thường khác nhau, như ăn nóng, ăn kèm với đá. .. Hôm nay, chúng tôi sẽ gửi đến các bạn những địa chỉ bán tàu hũ ngon nhất Đà Nẵng.

Top 6 Địa chỉ bán tàu hũ ngon nhất Tàu Hũ Xe Lam Đà Nẵng

Kể từ khi mở cửa phục vụ vào năm 2014 đến nay, Tàu Hũ Xe Lam đã trở thành địa chỉ “vàng” cho những ai đam mê món hũ tíu thơm ngon. Không gian nhà hàng rất ấn tượng. Bạn sẽ rất bất ngờ khi bước chân vào đây, không gian sạch sẽ, thoáng mát, mọi thứ được bày trí hài hòa và tinh tế. Nếu bạn thích check in thì đây sẽ là địa điểm lý tưởng để bạn có thể thoải mái tạo dáng để có những bức hình đẹp.

Nguyên liệu tạo nên món ăn thần thánh này là đậu nành nguyên chất. Đậu được lựa chọn kỹ càng, loại bỏ những hạt mốc, bề kém chất lượng, chỉ chọn những hạt to, mẩy, mập mạp. Vì vậy, hương vị đậu phụ ở đây rất thơm ngon, béo ngậy tự nhiên. Đậu phụ dẻo, mềm và mịn, không bị lỏng, nát. Món đậu hũ trắng mịn được trang trí bằng các loại thạch nhiều màu sắc, thanh ngọt cùng hoa quả tươi, kẹo dẻo ... trong chiếc bát sứ cổ tạo nên sức hút khó cưỡng. Thực đơn đa dạng và phong phú. Đậu phụ được biến tấu thành nhiều món với nhiều hương vị khác nhau, bạn cũng có thể ăn nóng hoặc dùng với đá. Nằm ngay giữa lòng thành phố Đà Nẵng năng động và nhộn nhịp, Tàu Hũ Xe Lam như mang theo cả một bầu trời tuổi thơ với bao kỉ niệm đẹp của mỗi người dân Đà Thành.

THÔNG TIN LIÊN HỆ

Địa chỉ: 176 Trần Phú, Hải Châu, Đà Nẵng

Điện thoại: 090 544 99 89

Fanpage: <https://www.facebook.com/tauhuxelamdang/>

Giờ mở cửa: 10:00 – 22:30



Menu đa dạng, phong phú Chè Liên

Có thể nói đậu phụ là món ăn giải nhiệt rất quen thuộc đối với người Việt Nam. Nhờ hương vị đậm đà, thơm và ngọt tự nhiên nên món ăn này đã chiếm được cảm tình của rất nhiều thực khách. Đặc biệt, đậu hũ không hề nhàm chán với cách ăn truyền thống với nước đường mà “biến tấu” nhờ sự kết hợp với vô số loại nhân. Chỉ là đậu phụ thôi nhưng Chè Liên được kết hợp với nhiều loại nhân tạo nên món tráng miệng vừa bắt mắt vừa kích thích vị giác.

Đậu hũ béo béo làm nền cho vị bùi bùi của bột sắn, đậu hũ đá sần riêng thơm lừng, đậu hũ sữa béo ngọt. Hãy thử đổi vị từ trà sữa sang món topping plan vừa thanh mát vừa tốt cho sức khỏe, chắc chắn Chè Liên là lựa chọn tuyệt vời cho những bạn thích ngồi vỉa hè, ăn vặt và tán gẫu cùng bạn bè. cái bè.

THÔNG TIN LIÊN HỆ

Địa chỉ:

- 189 Hoàng Diệu, Đà Nẵng
- Lô 16-17, đường 2/9, Đà Nẵng

Điện thoại: 0988 280 898 – 0906 446 073

Fanpage: <https://www.facebook.com/Chelien189hoangdieu/>



Chè Liên Chè Liên Đà Nẵng – Chè sầu Liên

Một trong những quán chè lâu đời và nổi tiếng nhất Đà Nẵng là Chè Liên. Quán mở cửa phục vụ từ năm 2008, đến nay đã có hàng loạt chi nhánh. Đến Đà Nẵng thì không thể không thử chè sầu riêng, táo phở ở Chè Liên Đà Nẵng – Chè sầu riêng.

Thực đơn phong phú, hàng loạt món ăn vặt siêu ngon liên tục “ra lò”. Nhắc đến Liên, người ta phải nhắc ngay đến món chè khúc bạch “thần thánh” làm say lòng bất cứ thực khách nào. Hay thạch lá dứa phô mai vô cùng đặc biệt với sự hòa quyện giữa vị sâm, dứa trong thạch và vị béo ngậy của phô mai, được chế biến đặc biệt từ chính căn bếp nhà mình. Tàu hũ sầu riêng cũng là một món ăn thu hút thực khách. Đậu phụ tại Chè Đà Nẵng – Chè Sầu Riêng được làm từ những hạt đậu nành được chọn lọc kỹ càng, món ăn có độ dẻo, mịn và có vị béo, thơm tự nhiên. Dù lúc nào cũng đông khách nhưng bạn sẽ không phải đợi lâu để được thưởng thức những món ăn yêu thích.

THÔNG TIN LIÊN HỆ

Địa chỉ:

- 175 Hải Phòng, Thanh Khê, Đà Nẵng.
- 320 Điện Biên Phủ, Thanh Khê, Đà Nẵng.

Điện thoại: 098 959 52 74

Fanpage: <https://www.facebook.com/cheliendanang/>

Giờ mở cửa: 08:00 – 23:00



Chè Liên Đà Nẵng – Chè sầu Liên Chè và tàu hủ đá

Chè đậu hủ đá tuy chỉ là một quán vỉa hè với vài bộ bàn ghế nhưng lại đông khách vô cùng. Tàu hủ ở quán được chế biến rất ngon, vừa thơm vừa mịn, ít ngọt tùy món, cho thêm chút nước cốt dừa, kết hợp với một ít nước đường gừng, nước gừng không quá cay nên rất hài lòng. ăn.

Tại quán có nhiều loại tào phớ cho thực khách lựa chọn như tào phớ thập cẩm, tào phớ truyền thống, tào phớ nước dừa, chà bông hạt lựu. Có đậu hủ nóng và đậu hủ lạnh, mỗi loại có hương vị riêng tùy theo sở thích của khách hàng. Những ai là fan cuồng của món đậu phụ thì không nên bỏ qua món Chè và đậu hủ đá.

THÔNG TIN LIÊN HỆ

Địa chỉ: 12 Pasteur, P. Hải Châu 1, Quận Hải Châu, Đà Nẵng

Giờ mở cửa: 11:00 – 17:00

Giá tham khảo: 10.000 – 20.000 đồng

Foody: <https://www.foody.vn/da-nang/che-tau-hu-da>



Chè và tàu hủ đá Tàu hủ đá Thanh Xuân

Tàu hủ đá Thanh Xuân là quán ăn vỉa hè được nhiều người lui tới để thưởng thức món hủ tíu mát lạnh. Không chỉ bán hủ tíu truyền thống mà quán còn gây ấn tượng bởi món lẩu tàu hủ ky. Lẩu đậu phụ được các nhóm khách đồng lựa chọn khá nhiều vì có thể thử nhiều hương vị cũng như giá cả phù hợp hơn.

Đậu phụ mềm, rất thơm, trắng mịn, rất thích mắt. Đậu phụ ngon khi ăn cùng đá và các loại phủ như sương sa, thạch trái cây, thạch phô mai, giúp món ăn bớt đơn điệu và ngon hơn. Nước trái cây ngọt ngào của tô hủ tiếu Tornado được đánh giá cao. Ngoài ra, thực đơn của Đậu phụ đá Thanh Xuân còn có một số loại tào phớ có thêm kem tươi để phục vụ rất đặc biệt cho thực khách lựa chọn.

THÔNG TIN LIÊN HỆ

Địa chỉ: 24 Ca Văn Thỉnh, Quận Hải Châu, Đà Nẵng

Giờ mở cửa: 09:00 – 22:00

Giá tham khảo: 10.000 – 30.000 đồng

Now: <https://www.now.vn/da-nang/tau-hu-da-thanh-xuan>



Tàu hũ đá Thanh Xuân Truyền Thái Y – Tàu Hũ Singapore

Nếu bắt chọt thêm tàu hũ giữa Đà Nẵng thì bạn có thể tìm đến Truyền Thái Y – Tàu Hũ Singapore, nơi có quán chè & tàu hũ rất ngon. Tàu hũ nhà làm vệ sinh, nóng hổi và thơm nhe nhàng mùi hương đậu nành dễ chịu. Ăn từng muỗng tàu hũ mịn trơn, ấm nóng, mềm mại thêm với nước đường đặc kẹo, béo và ngọt vừa, có cả gừng cay cay vừa có tác dụng làm ấm bụng hiệu quả. Đó chính là lí do vì sao mà quán được ủng hộ nhiều đến như vậy.

Trong mỗi phần tàu hũ, có thêm trân châu dai dai, nhau đã miệng, bùi bùi thật thích. Chủ quán rất nhanh nhẹn và nhiệt tình với khách hàng, không gian thoải mái và rất vệ sinh. Truyền Thái Y – Tàu Hũ Singapore sẽ không làm bạn thất vọng với những phần tàu hũ thiên nhiên ngon đúng điệu, khơi gợi nhiều kỉ niệm tuổi thơ đẹp đẽ.

THÔNG TIN LIÊN HỆ

Địa chỉ: 329 Trưng Nữ Vương, Quận Hải Châu, Đà Nẵng

Giờ mở cửa: 17:00 – 22:00

Giá tham khảo: 10.000 – 45.000 đồng

Now: <https://www.now.vn/da-nang/truyen-thai-y-tau-hu-singapore>



Truyền Thái Y – Tàu Hũ Singapore Kết Luận Với những gợi ý trên, hy vọng bạn có thể bổ sung vào danh sách những quán ăn vật tuyệt vời khi đến Đà Nẵng. Người Đà Nẵng nhân hậu, dễ mến, món ăn Đà Nẵng dễ đi vào lòng người.

XEM THÊM TẠI: <https://top10danang.top/>

Bài viết [Top 6 Địa chỉ bán tàu hũ ngon nhất Đà Nẵng](#) đã xuất hiện đầu tiên vào ngày [TOP 10 ĐÀ NẴNG](#).

via TOP 10 ĐÀ NẴNG <https://top10danang.top/top-6-dia-chi-ban-tau-hu-ngon-nhat-da-nang/>