

Cua ột là một trong những sáng tạo ẩm thực tuyệt vời nhất của Singapore và đứng đầu tất cả các danh sách về cua. Món ăn được kết hợp từ thịt ghẹ thơm ngon được lựa chọn từ những con ghẹ tươi nhất của vùng biển mà nước chấm chính là điểm nhấn của món ăn. Nước chấm là sự kết hợp hài hòa giữa các hương vị – ngọt, mặn, cay cay với một chút cay cay, cùng với thịt ghẹ giúp thực khách cảm nhận được hết hương vị thơm ngon của món ăn. Giờ thì bạn không cần phải tốn tiền sang tận Singapore để thưởng thức món ăn siêu ngon này nữa, hôm nay chúng tôi sẽ giới thiệu một số địa chỉ quán ghẹ rang muối ột Đà Nẵng uy tín và chất lượng nhất nhé.

1. Nhà hàng cua sốt ột Singapore

Đây là một trong những nhà hàng Võ Văn Kiệt Đà Nẵng mà bạn không thể bỏ qua. Đúng như tên gọi, nhà hàng chủ yếu phục vụ các món ăn Singapore do chính tay đầu bếp người Singapore chế biến.

Được coi là đặc sản của đảo quốc sư tử xinh đẹp, “cua sốt ột” xứng đáng nằm trong top những món ăn “nhất định phải thử” trong thế giới ẩm thực của “đảo quốc sư tử” – Singapore. Món ăn là sự kết hợp hoàn hảo của nước sốt thơm lừng thấm vào thịt cua ngon ngọt. Điểm đặc biệt là nước sốt đậm đà, ngọt, mặn, cay cay xen lẫn chút cay cay đủ đánh thức vị giác nơi đầu lưỡi. Bàn tay của bạn sẽ được phủ một lớp nước sốt thơm ngon khi tách vỏ cua, và bạn chắc chắn sẽ không thể cưỡng lại việc mút sạch ngón tay của mình để trải nghiệm hương vị tinh túy tuyệt vời đó. Giờ đây bạn không cần phải đi đâu xa đến Singapore để thưởng thức món ăn tuyệt vời đó. Ngay tại Đà Nẵng, bạn sẽ được ăn ngay món cua sốt ột tại Singapore Chilli Crab Restaurant.

Để có món cua sốt ột Singapore hoàn hảo thì nguyên liệu chính cũng cần được lựa chọn và chế biến kỹ càng. Cua để làm món này nhất định phải chọn loại cua to, càng to, thịt chắc và phải còn sống. Bí quyết là ghẹ được hấp ngay sau khi rửa sạch để giữ được độ ngọt của thịt ghẹ và giữ cho thịt ghẹ săn chắc, không bị dính vào mai. Nhà hàng cua sốt ột Singapore luôn chú trọng tất cả những điều kiện trên để có thể phục vụ thực khách những món ăn ngon nhất. Ngoài cua sốt ột, quán còn có nhiều món khác cho thực khách lựa chọn. Đồ ăn ở đây được chế biến rất chuẩn và ngon. Ngoài ra, không gian của quán rất đẹp và sang trọng, tạo cảm giác thoải mái và hài lòng nhất cho thực khách khi đến đây.

Thông tin tham khảo:

- Địa chỉ: Lô 2-A10 Võ Văn Kiệt, An Hải Bắc, Sơn Trà, Đà Nẵng
- SĐT: 0966 778 117
- Giờ mở cửa: 09:00 – 22:30
- Giá tham khảo: 50.000đ – 200.000đ



Món ăn phong phú và trình bày đẹp mắt



Nhà hàng cua ớt Singapore là địa chỉ tin cậy của khách hàng 2. Nhà hàng hải sản Biển Rạng Quán Hải Sản Biển Rạng là một trong những quán hải sản ngon nổi tiếng ở Đà Nẵng, bởi hải sản tươi ngon mà giá cả lại phải chăng. Nguồn hải sản của nhà hàng được thu mua trực tiếp từ những ngư dân xung quanh, chọn lọc những con ngon nhất vào sáng sớm và chiều mát để đảm bảo chất lượng tốt nhất cho món ăn. Ngoài ra, quán có hồ hải sản nuôi dưỡng hải sản sống cho thực khách tha hồ lựa chọn.

Với những đầu bếp chuyên nghiệp, các món ăn luôn được đảm bảo về chất lượng vệ sinh, hương vị cũng như hình thức bắt mắt. Nhân viên phục vụ nhiệt tình, chu đáo, không gian rộng rãi thích hợp cho việc ăn uống và thưởng thức các món đặc sản Đà Nẵng, Nhà hàng Biển Rạng còn có phòng tập thể rộng rãi thoáng mát cho các buổi Họp mặt, tiệc nhóm. .

Với hải sản tươi sống tại hồ hải sản, thực khách có thể trải nghiệm Table Cook nếu muốn. Nhà bếp chuẩn bị nguyên liệu, chuẩn bị gia vị và nấu nướng tại bàn cho khách. Thực khách nêm nếm gia vị cho phù hợp với khẩu vị của từng người.

Khi văn hóa ẩm thực Singapore du nhập vào Việt Nam, nhà hàng Biển Rạng đã cập nhật thực đơn với các món ăn của đất nước này, đặc biệt là món cua sốt ớt Singapore rất được thực khách yêu thích. Để làm ghẹ kho ớt, tốt nhất là dùng ghẹ biển, nếu không có ghẹ có thể thay bằng ghẹ khác, cách chế biến vẫn như cũ. Thịt cua rất ngon, nhưng nước sốt mới là điểm nhấn của món

ăn này – ngọt, mặn, cay và cực kỳ ngon. Tay bạn sẽ dính đầy nước sốt khi tách mai cua và bạn sẽ không thể không mút ngón tay. Cua sốt ớt thường ăn kèm với bánh bao chiên hoặc hấp nhỏ để chấm vào nước sốt đậm đặc và cách ăn chuẩn là dùng.

Nếu bạn đi du lịch Đà Nẵng, hãy đến quán hải sản Biển Rạng để trải nghiệm cảm giác chấm những chiếc bánh mì thơm giòn trong hỗn hợp nước sốt hấp dẫn, thơm ngon của cà chua, tương ớt, ăn kèm với cơm. Những sợi trứng được đánh bông không khác gì khi thưởng thức món ăn này ở Singapore.

Thông tin tham khảo:

- Địa điểm: Số 51 Nguyễn Sáng, Sơn Trà, Đà Nẵng. (đường Hồ Nghinh nổi dài về hướng Sơn Trà)
- Giờ mở cửa: 10h00 – 23h00
- Giá: 30.000đ-150.000đ
- Liên hệ: 0976.343.579
- Website: haisandanangvn.com
- Facebook: facebook.com/haisanbienran



Nhà hàng Biển Rạng cũng có phòng tập thể rộng rãi mát mẻ cho Hội họp và đặt tiệc



Thịt cua ngon tuyệt nhưng nước sốt mới là điểm nhấn của món ăn này 3. Nhà hàng sân vườn Mana

Nhà hàng Mana Garden tọa lạc trong khuôn viên sân vườn rộng rãi, thoáng mát với diện tích sân vườn hơn 1.200m², nằm ở trung tâm bãi biển Mỹ Khê – nơi tập trung nhiều khách du lịch và là một trong những địa điểm thu hút du khách. Điểm du lịch nổi tiếng nhất Đà Nẵng.

Thực đơn tại Mana Garden rất đa dạng với đủ các món từ dân dã đến sang trọng, bạn có thể đặt bàn trước cho tiện và không phải đợi lâu khi đến dùng bữa. Không chỉ sở hữu thực đơn phong phú, công thức chế biến “thượng hạng” đến từ Singapore, Mana còn ghi điểm thực khách bởi chất lượng hải sản tuyệt hảo, không gian sang trọng và giá cả phải chăng. Ghẹ ở Mana được tuyển chọn kỹ lưỡng, cực kỳ chắc thịt. Cua được chế biến dưới tay nghề chuyên nghiệp của người đầu bếp, có vị cay nồng, thơm ngon hòa quyện với nước sốt sánh mịn, cay cay, tuyệt hảo.

Chỉ riêng món ghẹ, tại nhà hàng đã có nhiều cách chế biến cho thực khách lựa chọn. Nếu đã quá quen thuộc với các kiểu hấp, luộc, nướng quen thuộc thì cua sốt ớt Singapore chính là lựa chọn tuyệt vời cho bạn và người thân khi đi chơi xa.

Thông tin tham khảo:

- Địa chỉ: 42 Lâm Hoàn, Q. Sơn Trà, TP Đà Nẵng
- Giờ mở cửa: 06:00 – 23:00
- Giá tham khảo: 90.000đ – 1.000.000đ
- Điện thoại: 02363 934 888 & 0917 772 522
- Website: www.mana.com.vn
- Facebook: <https://www.facebook.com/nhahangmana/>



Nhà hàng Mana Garden tọa lạc trong khuôn viên sân vườn rộng rãi thoáng mát



Cua ở Mana được lựa chọn kĩ lưỡng, vô cùng chắc thịt 4. Nhà hàng Hải Sản Ngọc Hương Tọa lạc tại vị trí đắc địa trên con đường Võ Nguyên Giáp, thành phố Đà Nẵng với khung cảnh bãi biển xanh ngắt và cát trắng, nhà hàng hải sản Ngọc Hương mang đến cho thực khách những gì mà Biển Đông mang lại. .

Tại nhà hàng Ngọc Hương, bạn sẽ được thưởng thức những tinh hoa cũng như chất lượng của các món ăn. Nguyên liệu được các đầu bếp lựa chọn trực tiếp từ những chiếc thuyền đánh cá cập bến sau một chuyến đánh bắt dài ngày. Những đầu bếp tài hoa của Ngọc Hương sẽ mang đến cho thực khách những trải nghiệm ẩm thực thực sự. Ẩm thực Việt Nam và được tô điểm bằng những dư vị của nét hiện đại sẽ mang đến những trải nghiệm thú vị khi đặt chân đến Đà Nẵng.

Thực đơn của Nhà hàng Ngọc Hương vô cùng phong phú và đa dạng, với gần 200 món ăn, đảm bảo sẽ khiến thực khách phải choáng ngợp. Nhưng đến đây mà không thưởng thức món cua sốt ớt Singapore thì quả là đáng tiếc, bởi hầu như thực khách nào ăn món này ở đây cũng khen không ngớt.

Với cua sốt ớt Singapore tại Ngọc Hương, nước chấm chính là “đòn quyết định” cho món ăn thêm trọn vị. Sự kết hợp hài hòa giữa các loại gia vị quen thuộc như ớt, tỏi, dấm, hành, trứng... được nêm nếm theo một “liều lượng” nhất định, thể hiện sự tinh tế của người đầu bếp. Tất cả được xay nhuyễn, nấu trong vòng 4 giờ đồng hồ cho ra loại nước chấm “gây nghiện” mà đã ăn một lần thì khó có thể quên.

Sự tinh tế trong từng món ăn cùng không gian ẩm thực độc đáo sẽ mang đến cho mọi thực khách những trải nghiệm thú vị. Không có gì tuyệt vời hơn khi thưởng thức hải sản trong vườn

thiên nhiên với biển trời xanh ngắt, làn gió mát mang theo vị tanh nồng của biển và tiếng sóng vỗ bờ êm đềm. Người ta có cảm giác thư thái, hòa mình với thiên nhiên và đánh thức trọn vẹn năm giác quan mà không nhà hàng nào làm được.

Thông tin tham khảo:

- Địa chỉ: Lô 8-9, Đường Võ Nguyên Giáp, Khu dân cư III, P. Phước Mỹ, Q. Sơn Trà, Đà Nẵng
- Giờ mở cửa: 11h00 – 23h00
- Giá tham khảo: 350.000 – 500.000 đ/người
- Website: <https://ngochuong.vn/>
- Facebook: <https://www.facebook.com/NgocHuongSeafood/>



Nhà hàng Hải Sản Ngọc Hương đem đến cho thực khách những gì tinh túy nhất mà Biển Đông mang lại



Nước xốt chính là “đòn quyết định” cho món ăn trọn vị 5. Nhà hàng hải sản Đà Nẵng 4U Biển Được thành lập và hoạt động từ năm 2002, nhà hàng 4U-For You Seafood tọa lạc trên bãi biển Mỹ Khê xinh đẹp là điểm đến quen thuộc của thực khách địa phương cũng như du khách trong và ngoài nước.

Với mong muốn mang đến những món hải sản ngon nhất từ đại dương cho 4U Seafood, nhà hàng đã không ngừng học hỏi và tìm tòi các loại hải sản từ nhiều nước trên thế giới như King Crab, Canadian Tulip, Alaska Lobster, Scallops. Gáo Nhật, Bào ngư Hàn Quốc, Cá bơn Hàn Quốc, Cua Bắc Băng Dương, Ốc Hoàng hậu Tsubugai Nhật Bản.... Phục vụ thực khách với nhiều phong cách nấu nướng đặc trưng đã tạo được ấn tượng sâu sắc đối với du khách trong và ngoài nước, đặc biệt món cua sốt ớt Singapore được thực khách đánh giá cao và yêu thích. Được đánh giá là quán ăn ngon, hấp dẫn nhất Đà Nẵng, quán được rất nhiều thực khách yêu thích. Khi đến đây, bạn không chỉ được thưởng thức món ghẹ xào sả ớt thơm ngon nức tiếng khắp vùng mà còn được thưởng thức nhiều món ăn hấp dẫn khác với cách chế biến độc đáo như: Vịt chiên giòn, tôm tẩm bột chiên xù, bánh sầu riêng... Đảm bảo những món ăn này sẽ khiến bạn phải xuýt xoa. một lần và nhớ mãi hương vị.

Thông tin tham khảo:

- Địa chỉ: Lô 1,2,3 Võ Nguyên Giáp, Biển Mỹ Khê, TP.Đà Nẵng
- Giờ mở cửa: 10h00 – 23h00
- Giá tham khảo: 140.000vnd – 250.000vnd / 1 người
- Điện thoại: 02363 552 685
- Website: <https://4useafood.vn/>
- Facebook: <https://www.facebook.com/4UBien/>



Nhà hàng 4U-For You Seafood tọa lạc bên bãi biển Mỹ Khê xinh đẹp là điểm đến thân quen của thực khách



Cua sốt ớt Singapore là món ngon nổi tiếng của 4U 6. Brilliant Seafood Restaurant.

Địa chỉ ăn cua sốt ớt Singapore ngon ở Đà Nẵng tiếp theo mà chúng tôi muốn chia sẻ đến bạn hôm nay chính là Nhà hàng hải sản Rực Rỡ. Đây là một trong những quán bán hải sản tươi sống nổi tiếng ở thành phố biển xinh đẹp này. Trong đó nổi tiếng với món cua sốt ớt Singapore ngon tuyệt.

Nghe tên món cua sốt ớt Singapore ngon ở Đà Nẵng chắc hẳn nhiều người sẽ nghĩ nó rất cay nhưng thực tế không phải vậy. Thực chất, đó là một hỗn hợp tương ớt ngon, có độ sánh đặc và màu sắc bắt mắt. Chilli Crab Sauce rất thích hợp để ăn kèm với bánh bao chiên, đây là sự kết hợp độc đáo và rất phù hợp do người Singapore sáng tạo ra.

Thực khách khi thưởng thức món cua sốt ớt Singapore ngon ở Đà Nẵng này cảm thấy rất kích thích. Vị ngọt và mặn hòa quyện trong nước sốt chính là điểm nhấn lớn nhất của món ăn. Cua huỳnh đế là loại cua phổ biến nhất để làm món cua sốt ớt Singapore ngon ở Đà Nẵng này. Tuy nhiên, các loại cua khác cũng có thể được chế biến theo cách tương tự nếu cua biển không có hoặc hiếm vào mùa đó.

Địa chỉ ăn cua sốt ớt Singapore ngon ở Đà Nẵng thu hút thực khách không chỉ ở món ăn mà còn nhờ không gian được trang trí đẹp mắt, lãng mạn. Nhân viên phục vụ nhiệt tình, chuyên nghiệp cùng với các dịch vụ đi kèm tốt. Thưởng thức ẩm thực của đảo quốc sư tử ngay tại Đà Nẵng, trong không gian sang trọng với tiếng nhạc du dương là trải nghiệm mà bạn không nên bỏ qua!

Thông tin tham khảo:

- Địa chỉ: 178 Hồ Nghinh, An Hải Bắc, quận Sơn Trà, Đà Nẵng
- Số điện thoại: (+84) 886 878 178
- Email: info@brilliantseafood.vn
- Giờ hoạt động: 10:00 – 22:30
- Website: <http://brilliantseafood.vn/>
- Facebook: <https://www.facebook.com/brilliantseafoodrestaurant/>



Brilliant Seafood Restaurant.



Brilliant Seafood Restaurant. Nếu bạn là người yêu thích những món hải sản thơm ngon, thêm vị cay của ớt thì món ghẹ xào sả ớt – món ăn Singapore nổi tiếng thế giới sẽ chinh phục vị giác của bạn. Món này ăn nóng kèm với bánh bao nướng là kiểu Singapore nhất. Tại Việt Nam, có rất nhiều nhà hàng du nhập món ăn này để phục vụ thực khách, tuy nhiên để thưởng thức được hương vị tươi ngon nhất thì không thể bỏ qua các nhà hàng Hải sản ở Đà Nẵng. Hi vọng những địa điểm trên sẽ giúp bạn có những lựa chọn đáng tin cậy khi du lịch Đà Nẵng cho món cua sốt ớt Singapore này.

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

Bài viết [Top 6 Địa chỉ ăn cua ớt Singapore 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-an-cua-ot-singapore-ngon-nhat-da-nang/>