

Rừng Minh Trước Loạt Nhà Hàng “Câu Dẫn” Thực Khách Bằng Thực Đơn Toàn Côn Trùng
<https://quantrinhahang.edu.vn/kham-pha/cau-dan-thuc-khach-bang-thuc-don-con-trung>



Bạn đã bao giờ bước đến nhà hàng nào mà thực đơn chỉ toàn những món ăn được chế biến từ côn trùng chưa? Đừng chỉ nghe và cho rằng đó là bữa ăn kinh hoàng. Chỉ đến khi thưởng thức, bạn mới cảm nhận được hương vị mới lạ, thơm ngon và bổ dưỡng đến từ những nguyên liệu "ghê sợ" này. Hãy cùng xem những nhà hàng sau đây hấp dẫn thực khách bởi những món ăn côn trùng như thế nào nhé.

Bạn đã bao giờ bước đến nhà hàng nào mà thực đơn chỉ toàn những món ăn được chế biến từ côn trùng chưa? Đừng chỉ nghe và cho rằng đó là bữa ăn kinh hoàng. Chỉ đến khi thưởng thức, bạn mới cảm nhận được hương vị mới lạ, thơm ngon và bổ dưỡng đến từ những nguyên liệu "ghê sợ" này. Hãy cùng xem những nhà hàng sau đây hấp dẫn thực khách bởi những món ăn côn trùng như thế nào nhé.

Nhà hàng Noma - Đan Mạch



Đầu bếp René Redzepi đến từ nhà hàng Noma tại nước Đan Mạch, nổi tiếng với các món ăn

làm từ côn trùng. Năm 2012 tại London, vị đầu bếp này đã mang đến món Creme Fraiche - một loại sữa chua của Pháp được trang trí với những con kiến sống. Không dừng ở đó, ông tiếp tục khiến những thực khách Nhật Bản ngỡ ngàng trước món sushi tôm ăn lẫn côn trùng. Ngoài ra, đầu bếp này còn gây ấn tượng với người ăn với các món như nước sốt và bánh tráng miệng làm từ kiến.

Bugs Café – Campuchia



Côn trùng chiên là món ăn phổ biến tại Campuchia và được bày bán khắp các quầy hàng dọc đường phố. Bugs Café đã nâng cấp những món ăn này lên một tầm cao mới dành cho những thực khách sành ăn. Quán phục vụ rất nhiều món ăn độc đáo được chế biến từ côn trùng như nhện chiên giòn, chả giò nhồi kiến ăn kèm bọ cạp xiên nướng, gỏi xoài bọ cạp... Những món ăn này tuy mang hình dáng ghê sợ nhưng màu sắc rất đẹp mắt và hương vị cực thơm ngon. Nhà hàng Grub Kitchen – Anh



Nằm trong trang trại nhỏ ở Pembrokeshire, nhà hàng Grub Kitchen nổi tiếng xứ Wales bởi những món ăn độc đáo làm từ côn trùng. Bạn đã từng thử qua phần burger có nhân đặc biệt là giun, dế và châu chấu nướng? Hương vị độc đáo và hấp dẫn vô cùng đấy. Đầu bếp Andy Holcroft của nhà hàng đã khéo léo kết hợp nguyên liệu là côn trùng một cách hoàn hảo vào các món ăn từ truyền thống cho đến hiện đại, khiến chúng trở nên mới lạ và bổ dưỡng.

Nhà hàng Xochi - Houston, Mỹ



Đầu bếp Hugo Ortega đến từ nhà hàng Xochi từ lâu đã nổi danh với món châu chấu muối đặc trưng. Vị đầu bếp tài năng này rất tích cực trong việc sáng tạo và chế biến những món ăn làm từ côn trùng tại quê nhà Mexico của mình để nhiều người có cơ hội thưởng thức. Đặc biệt là

các món được làm từ bộ 3 sấu, kiến và châu chấu phục vụ kèm phô mai. Chính sự ngon miệng và bắt mắt đã khiến thực khách quên đi nỗi sợ hãi côn trùng.

Nhà hàng Archipelago – London, Anh



Nhà hàng Archipelago nổi tiếng với các món tráng miệng làm từ côn trùng như bộ cặp nhúng chocolate, salad khai vị làm từ sấu... Tuy nhiên, côn trùng không phải là món ăn duy nhất xuất hiện trên thực đơn của nhà hàng lãng mạn vùng Fitzrovia, London này. Thực khách đến đây còn có thể thưởng thức những món chính làm từ kangaroo, ngựa vằn, cá sấu... Tất cả các món ăn tại đây đều được chế biến kỹ lưỡng với hương vị vô cùng đặc trưng.

Nhà hàng The Black Ant - New York, Mỹ



Chỉ nghe tới tên của nhà hàng thôi cũng đủ khiến chúng ta nghĩ đến những món ăn đầy hấp dẫn làm từ côn trùng. Bạn có từng nghĩ sẽ ăn thử món bánh crepe kẹp châu chấu chưa? Nếu chưa, hãy đến ngay nhà hàng The Black Ant tại New York. Bên cạnh món chính và tráng miệng, salad bơ xoài và súp cũng là món được ưa chuộng. Ngoài ra còn có món củ quả nướng ăn kèm cocopaches - loài côn trùng có họ với gián.

Ban đầu được đăng bởi: Cập nhật tin tức <https://quantrinhahang.edu.vn>
November 09, 2018 at 10:00AM