

TOP 26+ đặc sản Tuyên Quang độc đáo, nên thử và mua làm quà

*Tuyên Quang, vùng đất rừng núi hoang sơ nhưng cũng vô cùng phong phú với những đặc sản độc đáo, mang đậm bản sắc văn hóa của người dân nơi đây. Từ những món ăn dân dã đến những sản vật quý hiếm, **đặc sản Tuyên Quang** không chỉ gây ấn tượng bởi hương vị đặc biệt mà còn chứa đựng câu chuyện về mảnh đất và con người đã tạo ra chúng. Hãy cùng Vietnam Airlines khám phá những món ăn, sản phẩm tinh túy mà Tuyên Quang mang đến cho du khách để có những trải nghiệm ẩm thực mới lạ và đầy hấp dẫn.*



Top 15 món ẩm thực Tuyên Quang ngon khó cưỡng

1. Bánh gai Chiêm Hóa

Bánh gai Chiêm Hóa được làm từ gạo nếp cái hoa vàng, lá gai và nhân đậu xanh. Vỏ bánh mềm mịn, có màu đen đặc trưng, nhân đậu xanh ngọt dịu, mang đến hương vị dễ chịu. Bánh thường được làm trong các dịp lễ, Tết, cúng tổ tiên hoặc làm quà tặng ý nghĩa, mang đậm phong vị truyền thống của người dân miền núi.

Giá tham khảo: 10.000 - 15.000 VND/chiếc



[Món đặc sản nổi tiếng của Chiêm Hóa, mang đậm hương vị dân dã, tinh túy của vùng đất này](#) (Nguồn: Internet)

2. Bánh dày nhân vừng đen Na Hang

Bánh dày nhân vừng đen Na Hang được làm từ gạo nếp, phần vỏ bánh dẻo, thơm, mịn màng. Vừng đen được chọn lọc kỹ càng, rang chín vàng, sau đó giã nhuyễn và trộn với một ít đường để tạo thành nhân bánh. Khi ăn, bạn sẽ cảm nhận được sự dẻo mềm của lớp vỏ bánh nếp kết hợp với vị béo, thơm của nhân vừng đen, tạo nên một hương vị vừa ngọt ngào lại vừa thanh mát.

Giá tham khảo: 10.000 - 20.000 VND/chiếc



[Một món bánh mang đậm nét văn hóa của Na Hang, hấp dẫn từ hình thức đến hương vị](#)

(Nguồn: Internet)

3. Cơm lam Sơn Dương

Cơm lam Sơn Dương được nấu trong ống tre tươi, là yếu tố quan trọng giúp tạo nên hương vị đặc biệt của món ăn. Gạo nếp được ngâm kỹ, sau đó cho vào ống tre đã được làm sạch bên trong rồi nướng trên lửa than hồng, để cơm chín từ từ, hấp thụ hương thơm từ tre và khói nướng. Khi cơm chín, lớp vỏ tre cháy xém tạo ra mùi thơm đặc trưng và lớp cơm bên trong thì dẻo, mềm, và có vị ngọt nhẹ của gạo nếp.

Giá tham khảo: 30.000 - 50.000 VND/phần



[Một món ăn dân dã, giản dị](#) (Nguồn: Internet)

4. Hoa kè hấp thịt

Hoa kè hấp thịt là món ăn độc đáo của Tuyên Quang, sử dụng hoa kè, một loài hoa đặc trưng của vùng núi có hình dáng giống chiếc hoa. Bên trong hoa thường được nhồi thịt lợn hoặc thịt bò, sau đó hấp chín, mang đến món ăn có sự hòa quyện độc đáo giữa hương vị thơm ngọt tự nhiên từ hoa kè và độ đậm đà của thịt vô cùng kích thích vị giác.

Giá tham khảo: 80.000 - 120.000 VND/món



[Món ăn độc đáo, kết hợp giữa hương vị tự nhiên của hoa kè và thịt tươi ngon, mang đến trải nghiệm ẩm thực la miêng \(Nguồn: Internet\)](#)

5. Nộm da trâu

Nộm thường ăn kèm với cơm hoặc dùng làm món nhắm khi uống rượu. Nộm da trâu được làm từ da trâu thái mỏng, trộn với gia vị như tỏi, ớt, mắm, rau thơm và dưa leo. Món ăn có sự kết hợp giữa độ giòn của da trâu và vị chua cay mặn của gia vị, tạo nên một hương vị rất đặc biệt.

Giá tham khảo: 30.000 - 50.000 VND/phần



[Một món nộm với sự hòa quyện của vị chua, cay và mặn, tạo nên hương vị đặc trưng khó quên](#) (Nguồn: Internet)

6. Gỏi cá bống sông Lô

Đây là món ăn đặc sản từ cá bống, một loại cá tươi sống, được thái mỏng và trộn với các loại rau sống, gia vị như chanh, ớt, tỏi, rau thơm. Món ăn có vị tươi mát, giòn ngọt từ cá hòa quyện cùng hương thơm của rau, rất thích hợp thưởng thức trong những ngày hè oi ả.

Giá tham khảo: 60.000 - 80.000 VND/phần



[Món gỏi cá mang đến cảm giác tươi mới và đầy hấp dẫn trong từng miếng ăn](#) (Nguồn: Internet)

7. Thịt chua Tuyên Quang

Thịt chua được làm từ thịt lợn tươi ngon, thường là phần thịt mỡ hoặc thịt ba chỉ, được thái thành miếng vừa ăn. Sau khi làm sạch, thịt được ướp với gia vị truyền thống như tỏi, ớt, thảo quả, gừng, muối và một số gia vị đặc trưng khác, sau đó được trộn với cơm nguội và để lên men trong vài ngày. Quá trình lên men tự nhiên tạo ra một hương vị chua nhẹ, nhưng lại không làm mất đi độ ngọt tự nhiên của thịt, đồng thời giúp thịt mềm, dẻo và dễ ăn.

Giá tham khảo: 100.000 - 150.000 VND/kg



[Món ăn có vị chua đặc trưng, tạo nên sự lôi cuốn đối với thực khách](#) (Nguồn: Internet)

8. Bánh khảo

Bánh khảo là món bánh truyền thống lâu đời của người Tày, Nùng ở Tuyên Quang, thường xuất hiện trong dịp Tết và các lễ cưới hỏi. Bánh được làm từ gạo nếp, trộn với đường hoặc mật ong, có thể cho thêm nhân lạc rang hoặc mứt bí, sau đó ép khuôn thành hình tròn hoặc vuông. Khi ăn, bạn sẽ cảm nhận được từng lớp bánh tan nhẹ trong miệng, mang vị ngọt thanh, thơm mùi nếp và mật.

Giá tham khảo: 30.000 - 50.000 VND/đĩa



Món bánh truyền thống không thể thiếu trong các dịp lễ hội, mang hương vị thơm ngon, đậm đà (Nguồn: Internet)

9. Măng nhồi thịt

Măng nhồi thịt được làm từ măng tươi, thường là măng tre hoặc măng vầu, được chọn lọc kỹ càng, sau đó gọt bỏ lớp vỏ ngoài, rửa sạch và luộc sơ để loại bỏ vị đắng. Măng được cắt thành khúc vừa ăn, sau đó nhồi vào trong ruột măng những phần thịt heo xay nhuyễn, trộn cùng với gia vị như hành, tiêu, mộc nhĩ, và nấm hương, tạo ra một nhân thịt thơm ngon, đậm đà. Măng nhồi thịt có thể hấp để ăn kèm với cơm trắng hoặc chế biến thành các món canh.

Giá tham khảo: 50.000 - 70.000 VND/phần



[Một món ăn dân dã nhưng đầy lôi cuốn với sự kết hợp tinh tế giữa măng và thịt, mang lại hương vị khó quên](#) (Nguồn: Internet)

10. Thịt lợn đen

Thịt lợn đen có màu sắc đậm, thường là màu đỏ thẫm hoặc nâu đen, thịt săn chắc, mỡ ít, nhưng lại mềm và thơm và vị ngọt tự nhiên. Thịt lợn đen có thể chế biến thành nhiều món khác nhau như nướng, xào hoặc nấu canh vô cùng thơm ngon và bổ dưỡng.

Giá tham khảo: 200.000 - 300.000 VND/kg



[Thịt lợn đen thường được ướp gia vị đậm đà, kết hợp với những loại gia vị như thảo quả, ớt, gừng, tỏi, tạo nên một món ăn vừa thơm ngon, vừa đậm đà](#) (Nguồn: Internet)

11. Bánh chim gâu

Sở dĩ món bánh này được đặt tên như vậy bởi hình dạng giống một con chim. Bánh được làm từ gạo nếp, trộn cùng nhân đậu xanh và mật. Khi thưởng thức, bạn sẽ cảm nhận được độ dẻo của lớp vỏ hòa quyện cùng vị ngọt dịu, béo bùi của lớp nhân bên trong rất kích thích vị giác.

Giá tham khảo: 20.000 - 30.000 VND/chiếc



[Bánh làm từ gạo nếp, nhân đậu xanh và dừa, có vị ngọt thanh, mềm dẻo \(Nguồn: Internet\)](#)

12. Bánh lẵng

Món bánh này thường xuất hiện trong những dịp lễ Tết, lễ cưới hỏi và là một phần không thể thiếu trong mâm cỗ của người dân nơi đây. Bánh được làm từ gạo nếp, xôi được nấu chín mềm, sau đó trộn cùng với đỗ xanh, đường và một chút muối, tạo nên vị ngọt nhẹ, thanh tao. Bánh lẵng thường được gói trong lá chuối tươi, tạo nên màu xanh đặc trưng và hương thơm quyến rũ. Khi thưởng thức, bạn sẽ cảm nhận được vị ngọt thanh của đỗ xanh, hòa quyện cùng với sự dẻo mềm của gạo nếp, khiến cho mỗi miếng bánh trở thành một trải nghiệm tuyệt vời.

Giá tham khảo: 10.000 - 20.000 VND/chiếc



[Bánh có hương vị bùi bùi, dẻo thơm, thường ăn vào dịp lễ hội](#) (Nguồn: Internet)

13. Bánh tẻ

Bánh được làm từ gạo tẻ, trộn với nước cốt dừa và một ít gia vị, sau đó được gói trong lá dong xanh tươi. Phần nhân của bánh thường là thịt lợn xay nhỏ, có thể thêm mộc nhĩ và gia vị như tiêu, hành, để tạo nên một hương vị đậm đà, hấp dẫn. Mỗi miếng bánh tẻ khi thưởng thức cùng nước mắm mang trong mình hương vị đặc trưng của gạo, của thịt, và sự kết hợp hài hòa của các gia vị, khiến người ăn cảm nhận được vị ngon ngọt nhẹ nhàng, dẻo mịn mà không quá ngấy.

Giá tham khảo: 5.000 - 10.000 VND/chiếc



[Bánh tẻ là món ăn phổ biến trong các bữa cơm gia đình](#) (Nguồn: Internet)

14. Bánh trứng kiến

Bánh trứng kiến được làm từ trứng kiến và bột gạo. Bạn sẽ cảm nhận được vị béo ngậy từ trứng kiến, hương thơm của bột gạo cùng chút chua ngọt của nước mắm pha gia vị, mang đến một món ăn đơn giản nhưng rất hấp dẫn.

Giá tham khảo: 30.000 - 50.000 VND/đĩa



[Bánh làm từ trứng kiến, có hương vị béo ngậy, độc đáo và mang đậm nét đặc trưng của vùng núi rừng](#) (Nguồn: Internet)

15. Xôi ngũ sắc

Xôi ngũ sắc được làm từ gạo nếp cái hoa vàng, được chia thành năm phần, mỗi phần được nhuộm màu bằng các loại lá cây tự nhiên như lá cẩm, lá dứa, lá gấc, lá dứa, và củ dền, tạo nên sự hòa quyện sắc màu đẹp mắt. Xôi thường được ăn kèm với những món mặn như thịt gà luộc, thịt lợn quay, hoặc có thể ăn không với chút muối vừng cũng đủ để bạn cảm nhận được độ mềm dẻo, thơm phức của xôi.

Giá tham khảo: 30.000 - 50.000 VND/phần



[Món xôi nhiều màu sắc từ các loại lá tự nhiên, dẻo thơm, ngọt nhẹ](#) (Nguồn: Internet)

10+ Đặc sản Tuyên Quang nên mua về làm quà

16. Rượu ngô Na Hang

Rượu ngô Na Hang được làm từ ngô trồng tại địa phương với quá trình sản xuất rất cầu kỳ, từ việc chọn ngô tươi ngon, nấu chín rồi lên men. Thành phẩm cho ra là những giọt rượu có màu trong suốt, vị ngọt nhẹ, mang hương thơm dịu đặc trưng của ngô.

Giá tham khảo: 50.000 - 70.000 VND/chai (500ml)



Một loại rượu đặc trưng của vùng núi Na Hang, mang đến hương vị nồng nàn, ấm áp, và những dư vị khó quên (Nguồn: Internet)

17. Chè Khau Mút

Chè có hương thơm thanh mát, vị ngọt nhẹ, thường được dùng để giải nhiệt trong mùa hè. Món chè này rất được ưa thích không chỉ thơm ngon mà còn có tác dụng thanh nhiệt, lợi tiểu, giải độc cơ thể.

Giá tham khảo: 25.000 - 40.000 VND/chén



[Món chè ngọt ngào, đậm đà, mang lại cảm giác thanh mát và dịu nhẹ như những làn gió thu](#)

(Nguồn: Internet)

18. Bưởi Soi Hà

Điều đặc biệt của bưởi Soi Hà là sự kết hợp hài hòa giữa vị ngọt thanh và chút chua nhẹ, tạo nên một hương vị rất riêng biệt mà không loại bưởi nào có được. Múi bưởi dày, mọng nước và khi ăn, bạn sẽ cảm nhận được từng giọt nước bưởi ngọt ngào, vừa thơm vừa mát. Bưởi Soi Hà có thể ăn trực tiếp hoặc dùng để làm nước ép, salad, hoặc kết hợp trong các món ăn khác.

Giá tham khảo: 40.000 - 60.000 VND/quả



[Với hương thơm tươi mát và vị ngọt nhẹ, bưởi Soi Hà là món quà thiên nhiên mang đến cho người thưởng thức cảm giác tươi mới](#) (Nguồn: Internet)

19. Mắm cá ruộng Chiêm Hóa

Quy trình làm mắm cá ruộng Chiêm Hóa rất công phu và đòi hỏi sự khéo léo của người làm. Sau khi cá được ướp với muối, người ta để cá lên men trong những chum, vại lớn, qua một thời gian, mắm sẽ có màu đỏ hồng đặc trưng và hương thơm rất đặc biệt. Mắm cá ruộng có vị mặn mà, đậm đà, nhưng không quá gắt, mang lại cảm giác vừa miệng. Mắm có thể ăn

kèm với cơm trắng, hoặc dùng làm gia vị trong các món xào, nấu canh, đặc biệt là trong món mắm cá kho.

Giá tham khảo: 50.000 - 80.000 VND/hũ



[Một hương vị đặc biệt của mắm cá, đậm đà, mặn mà, là món ăn gắn liền với kỷ ức quê hương và những bữa cơm giản dị](#) (Nguồn: Internet)

20. Mật ong Nhãn Bình Ca

Mật được khai thác từ những tổ ong trên các vườn nhãn ở Bình Ca, Tuyên Quang. Mật có màu vàng nhạt, vị ngọt thanh, mang hương thơm đặc trưng của nhãn. Đây là món quà tặng vô cùng ý nghĩa, không chỉ ngon mà còn rất tốt cho sức khỏe, giúp tăng cường sức đề kháng và hỗ trợ tiêu hóa.

Giá tham khảo: 150.000 - 200.000 VND/lít



Mật ong rừng tinh khiết, mang đến sự ngọt ngào và hương thơm thanh mát, là món quà của thiên nhiên dành tặng cho con người (Nguồn: Internet)

21. Chè Ngọc Thúy

Chè Ngọc Thúy là một loại chè xanh đặc sản nổi bật với lá chè dày, nhỏ, có hương thơm nhẹ và vị ngọt đậm. Chè được trồng và chế biến hoàn toàn thủ công, giữ nguyên hương vị tự nhiên, thích hợp cho những ai yêu thích sự tinh tế, nhẹ nhàng khi thưởng trà.

Giá tham khảo: 200.000 - 300.000 VND/hộp 100g



Món chè ngọt ngào, tinh tế với hương vị thơm mát, mang lại cảm giác thư giãn và nhẹ nhàng cho người thưởng thức (Nguồn: Internet)

22. Măng khô

Măng khô có màu vàng nhạt hoặc nâu sẫm, và khi chế biến, măng sẽ có mùi thơm rất đặc trưng. Măng khô có thể được sử dụng trong nhiều món ăn như canh măng, xào măng, nấu măng với thịt lợn, gà hoặc bò, hoặc cũng có thể dùng làm nhân trong các món nem, chả.

Giá tham khảo: 50.000 - 70.000 VND/kg



Măng khô mang vị đậm đà, dai giòn, dễ dàng kết hợp với các món ăn khác, tạo nên sự phong phú cho bữa cơm dân dã (Nguồn: Internet)

23. Chè shan tuyết Na Hang

Loại chè này được chế biến từ lá chè shan tuyết, một giống chè cổ truyền của vùng núi phía Bắc, nổi tiếng với hương thơm dịu và vị đắng nhẹ. Chè có tác dụng thanh nhiệt, giúp cơ thể tỉnh táo và khỏe mạnh.

Giá tham khảo: 250.000 - 350.000 VND/hộp 100g



Món chè mang hương vị thanh khiết, dịu dàng, thể hiện sự thanh tao và lãng mạn của vùng đất Na Hang (Nguồn: Internet)

24. Hồng ngâm Xuân Vân

Mỗi quả hồng ngâm Xuân Vân khi ăn mang lại sự giòn ngon, với lớp vỏ ngoài mịn màng, phần thịt quả mềm mại và mọng nước. Loại hồng này không chỉ là món ăn vặt thơm ngon, mà còn có thể được sử dụng trong các món tráng miệng hoặc chế biến thành mứt hồng, nước ép hồng, hay dùng làm quà tặng.

Giá tham khảo: 30.000 - 50.000 VND/kg



Quả hồng ngâm với vị ngọt thanh, mềm mịn, mang đến cảm giác dễ chịu, như sự hòa quyện giữa đất trời và con người (Nguồn: Internet)

25. Thịt trâu gác bếp Tuyên Quang

Thịt trâu gác bếp được làm từ thịt trâu tươi, thái mỏng, ướp gia vị và treo lên bếp than để khô dần. Thịt có vị ngọt tự nhiên, dai dai, thấm đẫm hương vị của các gia vị đặc trưng. Bạn có thể sử dụng ăn cùng cơm hoặc như một món nhắm khi nhâm nhi cùng rượu, bia.

Giá tham khảo: 250.000 - 350.000 VND/kg



[Món thịt trâu có hương vị đậm đà, cay cay, tạo nên nét đặc sắc khó cưỡng của ẩm thực vùng núi](#) (Nguồn: Internet)

26. Cam sành Hàm Yên

Cam sành Hàm Yên có quả to, vỏ cam dày, màu cam tươi sáng, khi lột vỏ, bên trong là những múi cam mọng nước, ngọt thanh và ít hạt. Đặc biệt, cam sành Hàm Yên có vị chua nhẹ và độ ngọt vừa phải, tạo nên sự kết hợp hoàn hảo cho người thưởng thức.

Giá tham khảo: 50.000 - 70.000 VND/kg



[Cam sành từ vùng đất Hàm Yên với vị chua ngọt cân đối, mang lại sự tươi mới và hương vị tuyệt vời, là món quà từ thiên nhiên](#) (Nguồn: Internet)

Gợi ý địa chỉ mua đặc sản Tuyên Quang

Nếu bạn muốn mang về những đặc sản Tuyên Quang làm quà tặng ý nghĩa cho gia đình, bạn bè, hãy tham khảo một số địa điểm dưới đây:

- **Chợ Tam Cờ:** Đường Nguyễn Trãi, Tân Quang, Tuyên Quang
- **Chợ số 5 Tuyên Quang:** Trung Môn, Yên Sơn, Tuyên Quang
- **Nông Sản Sạch OCOP Tâm Hương:** Số 522 đường 17/8, tổ 13, Tuyên Quang
- **Cửa hàng đặc sản Tuyên Quang:** 35 Hùng Vương, Tuyên Quang
- **Cửa hàng đặc sản xứ Tuyên:** 77 Nguyễn Trãi, Tân Quang, Tuyên Quang

- **Cửa hàng đặc sản mật ong vùng cao Quản Bạ:** 238 Quang Trung, Phan Thiết, Tuyên Quang

Mỗi đặc sản Tuyên Quang là sự kết hợp hoàn hảo giữa hương vị thiên nhiên và bàn tay khéo léo của người dân, mang đến cho thực khách một trải nghiệm trọn vẹn về sự mộc mạc, giản dị nhưng vô cùng đậm đà. Đến với vùng đất này, bạn sẽ không chỉ được thưởng thức những món ẩm thực độc đáo mà còn cảm nhận được sự gần gũi, thân thiện từ những thức quà mang đậm hồn quê. Hãy để [Vietnam Airlines](#) đồng hành cùng bạn!