Đà Nẵng không chỉ nổi tiếng là thành phố của những cây cầu bắc qua sông Hàn, cũng không chỉ là thành phố biển để du khách tham quan bình thường. Đây là nơi có nền văn hóa ẩm thực đặc sắc, đậm đà hương vị miền Trung. Nếu có dịp đến Đà Nẵng, bạn hãy ghé qua những quán ăn ngon nổi tiếng mà chúng tôi sắp giới thiệu dưới đây nhé.

Top 10 Quán ăn ngon nức tiếng ở Đà Nẵng Mỳ Quảng Ếch Bếp Trang

"Đến Đà Nẵng mà chưa ăn thì nhanh về thôi". Những món ăn dân dã, truyền thống vốn ít người biết đến đã được Kép Trang làm thương hiệu, phát triển và thực sự trở thành điểm sáng trong bức tranh ẩm thực của địa phương. Mì Quảng Ếch Bếp Trang là thương hiệu Mì Quảng truyền thống số 1 Việt Nam.

"Mì Quảng Showbiz" là một cái tên "hào nhoáng" khác của mì Quảng Ếch Bếp Trang. Bởi đây là điểm dừng chân quen thuộc của nhiều nghệ sĩ, ca sĩ, diễn viên nổi tiếng trong giới Showbiz Việt như: Trương Quỳnh Anh – Tim, Đàm Vĩnh Hưng, Chí Tài, Trường Giang, Ngô Kiến Huy, Bình Minh, Phan Anh… Đó là mì APEC còn có tên gọi khác là "Ếch Quảng bếp Trang" khi món bún này vinh dự được lựa chọn phục vụ trong tuần lễ APEC.

Vẫn với nguyên liệu là mì Quảng truyền thống, nhưng khi vào Bếp Trang nó đã được "nâng tầm" thành một món mì hoàn chỉnh cả về "hình thức và nội dung", mới lạ cả về hương vị lẫn hình thức. Bày trên chiếc phên tre là những sợi mì vàng ươm, rắc ít hành lá và lạc rang giã nhỏ, bên cạnh là mớ rau sống, vài miếng chanh mọng nước, vài trái ớt hiểm và một bát ếch nóng hổi thơm phức. Phức tạp là phần quyết định hương vị. Đến với bếp của Trang, mỗi khách hàng được coi như "đầu bếp" của chính mình. Trên chiếc chiếu trúc đó, họ phải tự tay kết hợp, gia giảm các nguyên liệu cho phù hợp với sở thích của từng người. Nếu không khéo léo cho nhiều nước mắm, bạn có thể khiến món bún đặc biệt này bị mặn hơn đấy!

Nhân viên bếp Trang không chỉ nhiệt tình, chuyên nghiệp mà còn vô cùng mến khách. Và ít ai biết rằng, công đoạn chọn nguyên liệu, nêm nếm được chính chủ quán Nguyễn Thị Xuân Trang – người đẹp Đà Nẵng thực hiện trong lần đầu vinh dự lọt top 10 Hoa hậu Việt Nam 2012.

Không chỉ nổi tiếng với món mì Quảng ếch, tại Kép. Trang còn có các món đặc sản Quảng-Đà khác như: mì Quảng tôm thịt, cá lóc, mì Quảng ngũ vị, bánh tráng cuốn thịt heo, chả giò … Vị chuẩn, ăn cũng ngon, chỉ cần thử một lần là được. sẽ khó quên !.

Thông tin liên hệ:

Địa chỉ của cửa hàng:

- 30 Lê Đình Dương – Đà Nẵng
- 10 Hà Bổng – Đà Nẵng
- 24 Lê Hồng Phong – Đà Nẵng
- 24 Pasteur – Đà Nẵng
- 441 Ông Ích Khiêm – Đà Nẵng
- 451 Ông Ích Khiêm – Đà Nẵng

Hotline: 0901-177-255 / 0901-177-311

Website: https://beptrang.vn/

Fanpage: https://www.facebook.com/miquangechbeptrangdanang/

Mỳ Quảng Ếch Bếp Trang Năm Hiền – Bánh Xèo Tôm Nhảy

Bánh xèo có lẽ không còn gì xa lạ đối với người dân miền Trung. Nhưng cái tên bánh xèo “tôm nhảy” thì chắc còn khá mới mẻ, bởi đây là một món ăn đặc sản của Bình Định. Và món bánh xèo tôm nhảy Đà Nẵng đã trở thành một món đặc sản ngon, độc lạ giữa thành phố đáng sống này. Bánh xèo Tôm nhảy Năm Hiền là một trong những quán bánh xèo ngon tại Đà Nẵng mà bạn nhất định phải thử.

Vỏ bánh xèo tại quán Tôm nhảy Năm Hiền được làm từ gạo xay thành bột pha loãng, hơi sệt. Sau đó đem đi đổ mỏng trên lửa nhỏ cho đến khi vừa chín giòn. Bên cạnh nguyên liệu chính là

những con tôm đất tươi ngon để làm nhân bánh. Thì những nguyên liệu như giá đỗ, thịt, hành lá là không thể thiếu. Tôm đem làm nhân phải còn tươi sống, còn nhảy tanh tách khi bỏ vào khuôn bánh. Do đó, bánh xèo của quán có vị ngọt thơm tự nhiên.
Bánh xèo tôm nhảy Năm Hiền chiếm cảm tình của thực khách bởi chất lượng bánh tuyệt hảo. Bên cạnh đó giá cả ở đây cũng khá phải chăng. Đến quán ăn no căng bụng mà giá lại quá rẻ. Bên cạnh bánh xèo tôm nhảy thì bánh xèo thịt bò ở đây cũng khá nổi tiếng và rất được lòng khách. Ngoài ra, các nguyên liệu ăn kèm với bánh xèo cũng được đánh giá cao. Đặc biệt là nước chấm. Có hai loại nước chấm là nước mắm chua ngọt và tương đậu. Cả hai đều rất ngon. Không gian quán lại thoáng, rộng, sạch sẽ nên rất được lòng thực khách.
Đặc sản Ẩm thực Năm Hiền Đà Nẵng

- Bánh xèo tôm nhảy
- Bánh xèo thịt bò
- Bánh hỏi thịt nướng
- Bún đậu mắm tôm
- Bò nướng lá lốt
- Bún thịt nướng.

Thông tin liên hệ:
Địa chỉ: 46 Phan Thanh, Đà Nẵng
Điện thoại: 090 568 42 46
Đang mở cửa: 10:00 – 21:30
Fanpage: https://www.facebook.com/bxtomnhaynamhien

Bánh xèo Tôm nhảy Năm Hiền Ẩm thực Trần

Với thực đơn đa dạng, phong phú cùng những món ngon đặc sản Đà Nẵng, Nhà hàng Ẩm thực Trần mang đến hương vị đậm đà xứ Quảng, “níu chân” cả những thực khách khó tính nhất.

Tọa lạc trong một khuôn viên yên tĩnh, riêng biệt với không gian thoáng mát và không kém phần sang trọng tại 300 Hải Phòng, 04 Lê Duẩn – Đà Nẵng và Phạm Văn Đồng (Phạm Văn Đồng – Hoàng Bích Sơn). , Nhà hàng Ẩm thực Trần mang đến cảm giác nhẹ nhàng, thư thái như tách biệt hẳn với nhịp sống hối hả hàng ngày, mang đến cho thực khách những trải nghiệm ẩm thực thoải mái.

Không chỉ nổi bật với không gian ấn tượng, Nhà hàng Ẩm thực Trần còn chăm chút thiết kế thực đơn đa dạng, đậm đà hương vị xứ Quảng để “níu chân” những thực khách khó tính nhất.

Từ những món ăn rất đỗi bình dị như mì Quảng, bánh bèo, bánh cuốn lá dứa, bánh tráng đập, bún chả… đặc biệt là món đặc sản bánh tráng cuốn thịt heo “giữa là thịt, hai đầu là da”. đậm đà hương vị quê hương giữa lòng thành phố. Các món ăn ở đây luôn được chú trọng từ khâu tuyển chọn nguyên liệu khắt khe cho đến cách chế biến công phu. Đặc biệt, Nhà hàng Ẩm thực Trần ngoài việc luôn cam kết thực hiện nghiêm túc tiêu chí 3 không “Không chất bảo quản – Không thực phẩm hết hạn sử dụng – Không gian dối trong chế biến” để bảo vệ sức khỏe người tiêu dùng. và mang đến hương vị trọn vẹn nhất cho thực khách trong từng món ăn.
Với những dịch vụ tốt nhất và phong cách phục vụ chuyên nghiệp, niềm nở, chu đáo của đội ngũ nhân viên, chắc chắn thực khách sẽ có một bữa ăn trọn vẹn và ngon miệng khi đến với Nhà hàng Ẩm thực Miền Trung.
Không chỉ có món chính là giò heo, các món ăn tại chuỗi cửa hàng Trần cũng khá đa dạng. Từ mì Quảng, bún thịt quay, bánh tráng giã dân dã đến bánh bèo… đều giúp thực khách thay đổi khẩu vị.
Thông tin liên hệ:
Hệ thống chi nhánh đặc sản Trần tại Đà Nẵng

- 300 Hải Phòng
- 04 Lê Duẩn
- Gần biển Phạm Văn Đồng
- 11 Nguyễn Văn Linh
- 11 Nguyễn Phúc Chu, Hội An
- TT Fitness & Yoga Funny (43 Đỗ Quang)
- Khách sạn Ngôi nhà Xanh

Website: http://amthuctran.vn/
Fanpage: https://www.facebook.com/hethong.amthuctran

Ẩm thực Trần Bún chả cá Hờn

Bún cá là một trong những món ăn ngon mà du khách không nên bỏ qua khi đến Đà Nẵng. Đây cũng là món ăn khoái khẩu của người Đà Nẵng. Tuy quán nằm trong con hẻm trên đường Nguyễn Chí Thanh nhưng lại thu hút một lượng lớn thực khách. Cả khách du lịch địa phương và khách du lịch trong và ngoài nước. Vì quán khá nổi tiếng nên là một trong những quán bún chả cá ngon ở Đà Nẵng. Quán buổi sáng khá đông. Thực khách đến bán để lại nhiều lời khen ngợi về sự sạch sẽ, phục vụ tốt và hương vị thơm ngon.

Một tô bún cá đầy đủ với nhiều loại giò thơm ngon ăn kèm với một đĩa rau sống. Và một số nguyên liệu không thể thiếu để có được một tô bún cá ngon đó là tỏi rừng, ớt xanh, hành tây, cà rốt ngâm chua. Đây là những nguyên liệu đặc trưng cho món bún cá. Đến với Bún chả cá Hàn Đà Nẵng, điểm khác biệt so với những nơi khác chính là hương vị. Nước dùng tại quán được nấu vừa miệng, ngọt thanh nhưng vẫn giữ được hương vị đặc trưng. Chả cá ở đây được nhiều người đánh giá là rất dai và ngon, đặc biệt là chả cá.

Quán phục vụ nhiều loại bún cá khác nhau. Từ bún cá bình thường, bún cá đến bún cá thu, bún cá ngừ. Mỗi loại đều được trải qua quy trình chế biến sạch sẽ và có hương vị thơm ngon đặc trưng. Bún cá tại quán luôn giữ được hương vị đậm đà, thơm ngon theo năm tháng. Chắc chắn một khi đã ghé thăm nhà hàng, bạn sẽ còn muốn ghé lại nhiều lần nữa trong tương lai. Ngoài hương vị đậm đà của các món ăn đặc sản, quán còn được nhiều thực khách yêu thích bởi sự

nhiệt tình, thân thiện của các cô chú phục vụ tại quán. Quán Bún Chả Cá Hàn Đà Nẵng chắc chắn là một trong những quán ăn ngon đặc sản mà bạn nhất định phải thử.
Thông tin liên hệ:
Địa chỉ:

- 86 Quang Trung,Đà Nẵng
- 113/3 Nguyễn Chí Thanh, Đà Nẵng

Gía dao động: 20 000 – 35 000
Mở cửa: 06:00 AM – 10:00 PM
Fanpage: https://www.facebook.com/bunchacahoncoso2/

Bún chả cá Hờn Quán bê thui Cầu Mống Rô
Thịt kho tàu là một món ăn ngon rất phổ biến ở nhiều vùng miền trên cả nước. Ở Đà Nẵng, thịt bê được coi là đặc sản của người dân Đà Nẵng và nhiều du khách. Đây là một trong những "quán Cầu Mống" nổi tiếng lâu đời ở Đà Nẵng. Quán nằm trên đường Bắc Sơn, gần ngã ba Huế, rất dễ tìm. Món bê thui Cầu Móng Rô đã có mặt từ rất lâu đời trên đất Đà Thành. Tên tuổi

của quán từ lúc mới mở đến giờ vẫn “hot”. Chính vì vậy mà quán đã chiếm được cảm tình của rất nhiều người.
Món ăn này được chế biến bằng cách nướng nguyên con bê hoặc bò tơ trên than nóng. Vì vậy miếng thịt bê có màu hồng nhạt bắt mắt, ăn rất ngon. Thịt bê tại quán bê thui Cầu Mống Đà Nẵng mềm, thơm và ngọt. Thực khách nào ăn một lần cũng phải tấm tắc khen ngon. Đặc biệt, nước chấm là nước mắm nêm ngon, được pha chế theo công thức riêng của nhà hàng. Vì vậy, hương vị đặc trưng ở đây không lẫn vào đâu được. Và một thành phần không thể thiếu để có món bê chao đúng chuẩn là rau sống. Rau sống ở đây thì khỏi phải bàn cãi vì quán luôn cho rất nhiều rau sống, đầy đủ các loại rau xanh tươi.
Thực đơn của quán không đa dạng lắm nhưng món nào cũng chất lượng. Ngoài thịt bê, mì xào và lẩu ở quán cũng rất đáng thử. Một điểm cộng nữa ở quán là tuy chất lượng đồ ăn tuyệt vời nhưng giá cả lại phải chăng, phù hợp với túi tiền của mọi người.
Khi đã thèm món bê chao đặc sản này, bạn nhớ rủ bạn bè ghé quán Ăn Sáng Cầu Móng Rô Đà Nẵng để thưởng thức món bê chao thơm ngon đúng điệu mà giá cả lại phải chăng nhé.
Thông tin liên hệ:
Địa chỉ: 8 Bắc Sơn, Cẩm Lệ, Đà Nẵng
Giờ mở cửa: 8h00 – 22h00
Gía dao động: 100 000 – 300 000

Bê thui Cầu Mống Rô Bánh cuốn Tiến Hưng
Bánh cuốn Tiến Hưng được xem là quán bánh cuốn nổi tiếng nhất Đà Nẵng. Du khách đi du lịch Đà Nẵng nên ít nhất một lần đến với bánh cuốn Tiến Hưng. Bánh cuốn được làm từ bột bánh cuốn mềm, dai, vừa miệng, cuộn với mộc nhĩ (nấm hương) và thịt xay, chấm với nước mắm đậm đà đặc trưng của nhà hàng, đủ chua, cay, mặn, ngọt vừa đủ. ăn. Khách nào cũng có thể thưởng thức.
Bạn có thể tìm thấy ở đây nhiều món ăn ngon, là đặc sản của nhiều vùng miền trên cả nước với giá cả phải chăng. Chả giò: 20.000đ / đĩa, 200.000đ / kg; Chả rươi: 20.000đ / đĩa; Thịt bò khô: 300.000đ / kg; Chà bông: 600.000đ / kg; Hành phi: 600.000 đ / kg; Tre: 60.000 đ / chục …
Một điểm cộng nữa cho quán là quán tuy không lớn nhưng được cái gọn gàng, sạch sẽ. Chủ và nhân viên rất ngọt ngào và vui tính.

Thông tin liên hệ:
Địa chỉ: 190 Trần Phú, Phước Ninh, Hải Châu, Đà Nẵng
Điện thoại: 02363 825 292- 0905 868 222
Thời gian hoạt động: 6:00 – 21:30
Giá tham khảo: Từ 20.000 đồng
Fanpage: https://www.facebook.com/pages/Bánh-Cuốn-Tiến-Hưng/276231259084273

Bánh cuốn Tiến Hưng Bún Thịt Nướng Cô Sáu
Bún thịt nướng là món nhất định phải thử khi đến Đà Nẵng, đối với những bạn khó ăn (vì món miền trung tương đối mặn) thì lựa chọn bún thịt nướng là sự lựa chọn hoàn hảo. Bún thịt nướng miền Trung ngon chủ yếu nhờ nước chấm làm từ gan, lạc, vừng có vị mặn ngọt vừa phải tạo nên bát bún thơm lừng, bên cạnh thịt heo ướp sả, chả, tỏi nướng. cho hương thơm và hương vị. rau sống và rau thơm.

Bún thịt nướng Cô Sáu nổi tiếng từ lâu ở Đà Nẵng, hầu hết du khách sẽ không biết đến quán bún thịt nướng này vì nó khá nhỏ và lâu đời. Du khách thường có xu hướng tìm đến các nhà hàng, quán ăn lớn khi đi du lịch, nhưng ít ai biết rằng những quán lâu đời, nhỏ lẻ cũng là những quán ăn ngon. Người dân Đà Nẵng rất thích quán bún thịt nướng Cô Sáu bởi hương vị từ cách tẩm ướp thịt đến nước chấm đều rất đậm đà. Đặc biệt, ở đây có món chả rươi rất ngon. Vì vậy, các bạn trẻ nào muốn ăn bún thịt nướng ngon, phong phú, chất lượng và giá rẻ thì hãy đến đây nhé. Quán tuy hơi cũ nhưng đảm bảo là quán bún thịt nướng Đà Nẵng ngon nhất.
Thông tin liên hệ:
Địa chỉ: 469 Hoàng Diệu, Hải Châu, Đà Nẵng
Thời gian hoạt động: 14:00 – 21:00
Giá trung bình: 15.000 – 30.000 đồng

Bún thịt nướng cô Sáu Bún mắm Trần Kế Xương
Bún mắm nêm là đặc sản của miền Trung và đặc biệt là Đà Nẵng bởi hương vị thơm ngon độc

đáo. Ai đã từng nếm qua món ăn này, chỉ cần nghe đến thôi cũng đã thôi thèm thuồng, như thể ta cảm nhận được mùi thơm đặc trưng bay lên trên đầu lưỡi. Du khách đến du lịch Đà Nẵng không nên bỏ qua món ăn này. Một tô bún ngon bởi vị đặc trưng của nước mắm, mùi béo ngậy của thịt lợn quay hoặc lợn luộc, mùi sa tế ớt cay ngọt, đặc trưng quyện với mùi chả bò, thêm chút rau thơm và gia vị. đủ bào sợi, mít, lạc rang.
Dãy bún mắm trên đường Trần Kế Xương là nơi quy tụ của những quán bún ngon nhất Đà Nẵng. Bún riêu truyền thống thường được ăn với thịt heo luộc, nhưng tại các quán bún Trần Kế Xương có rất nhiều loại cho bạn lựa chọn: bún thịt luộc, bún thịt quay, bún trộn (gồm thịt luộc, thịt quay, giò bò, chả giò). giò, đu đủ nạo, mít luộc, …). Đây là một địa điểm khác mà bạn không thể bỏ qua khi đến Đà Nẵng.
Thông tin liên hệ:
Địa chỉ: Trần Kế Xương, Hải Châu, Đà Nẵng
Thời gian hoạt động: 6:30 – 22:00
Giá trung bình: 15.000 – 30.000 đồng

Bún mắm thập cẩm Quán Bà Bé

Nhắc đến Đà Nẵng, người ta không thể nào quên nhắc đến những món bánh truyền thống như bánh bèo, bánh lọc, bánh nậm, bánh ít: Bánh bèo gồm có ba phần chính là bánh làm từ bột gạo, nhân. Tại Đà Nẵng, bánh bèo thường được phân ra làm hai loại là bánh bèo Quảng Nam và bánh bèo Huế. Bánh bột lọc là một trong những đặc sản của xứ Huế nhưng người dân Đà Nẵng lại rất yêu thích. Bánh có thể làm theo 2 kiểu là bánh trần và gói lá chuối. Bánh nậm là một loại bánh đặc trưng của xứ Huế, cùng với bánh bèo, bánh lọc. Bánh ram ít nhân tôm được ghép với nhau bởi 2 phần là phần bánh ít phía trên và đế ram phía dưới.

Quán Bà Bé là một trong những quán bánh bèo, nậm, lọc, ít, ram nổi tiếng tại Đà Nẵng. Bạn muốn thưởng thức các món bánh truyền thống này với hương vị miền Trung đậm đà thì hãy đến thử tại đây. Quán có hơi bé nhưng lúc nào cũng đông khách vì hương vị bánh từ nhân, vỏ bánh đến nước chấm đều rất đậm đà thơm ngon. Vậy nên, người dân Đà Nẵng khi nhắc tới những món bánh thường nghĩ ngay đến quán này

Thông tin liên hệ:

Địa chỉ: 100 Hoàng Văn Thụ, Hải Châu, Đà Nẵng

Điện thoại: 0236 3356 1002- 090 645 04 63

Thời gian hoạt đông: 07:00 – 18:00

Giá trung bình: 10.000 – 20.000 đồng

Bánh tráng kẹp Dì Hoàng

Chúng ta đã quá quen thuộc với món bánh tráng nướng Đà Lạt, bánh tráng nướng Phan Rang, ít ai biết đến bánh tráng kẹp – món ăn vặt truyền thống của giới trẻ Đà Nẵng. Tương tự như bánh tráng nướng, bánh tráng kẹp có thể không ăn kèm với trứng mà chỉ bao gồm các loại nhân như thịt bò khô, patê.

Quán bánh tráng kẹp Di Hoàng có nhiều loại bánh tráng kẹp khác nhau: bánh tráng kẹp pate, bánh tráng khô bò, bánh tráng nướng,… ngoài ra còn có các món tráng miệng như xoài ngâm mắm, xí muội vô cùng ngon. Bánh tráng chấm với nước tương bò khô có vị đặc trưng, sền sệt, màu sắc bắt mắt khiến bạn chỉ cần nhìn thấy và ngửi đã thấy mùi thơm đã không thể chờ đợi được. Quán nằm sâu trong con hẻm nhỏ nhưng tối nào cũng rất đông khách mà phục vụ rất nhanh nên khách không phải đợi lâu để thưởng thức món bánh mì nóng hổi.

Thông tin liên lạc:

Địa chỉ: K142/46/09 Điện Biên Phủ, Thanh Khê, Đà Nẵng

Thời gian hoạt động: 16:00 – 22:00

Giá trung bình: 8.000 – 12.000 đồng

Bánh tráng kẹp ốp la Kết Luận Chúng tôi vừa giới thiệu đến các bạn 10 quán ăn ngon nổi tiếng Đà Nẵng, hãy đến thưởng thức khi có dịp đến đây du lịch nhé. Chắc chắn những quán ăn này sẽ khiến bạn cảm thấy yêu văn hóa ẩm thực miền Trung vô cùng.
XEM THÊM TẠI: https://top10danang.top/
Bài viết Top 10 Quán ăn ngon nức tiếng ở Đà Nẵng bạn không thể bỏ qua đã xuất hiện đầu tiên vào ngày TOP 10 ĐÀ NẴNG.

via TOP 10 ĐÀ NẴNG
https://top10danang.top/top-10-quan-an-ngon-nuc-tieng-o-da-nang-ban-khong-the-bo-qua/