

Nhà Hàng Việt Tại Mỹ Gây Bất Ngờ Khi Rinh Về “Giải Thưởng Oscar Làng Ẩm Thực”!
<https://quantrinhahang.edu.vn/kham-pha/giai-thuong-oscar-lang-am-thuc>



Mới đây, một nhà hàng thuần Việt tại Mỹ đã khiến giới kinh doanh ẩm thực bất ngờ khi rinh về cho mình giải thưởng lớn. Thậm chí, giải thưởng này còn được ví von như giải thưởng Oscar của làng ẩm thực Mỹ. Hãy cùng Quantrinhahang tìm hiểu về nhà hàng nổi tiếng này ngay nhé!

Mới đây, một nhà hàng thuần Việt tại Mỹ đã khiến giới kinh doanh ẩm thực bất ngờ khi rinh về cho mình giải thưởng lớn. Thậm chí, giải thưởng này còn được ví von như giải thưởng Oscar của làng ẩm thực Mỹ. Hãy cùng Quantrinhahang tìm hiểu về nhà hàng nổi tiếng này ngay nhé!

James Beard - Giải thưởng danh giá của làng ẩm thực Mỹ đã được đặt theo tên một bếp trưởng vô cùng nổi tiếng tại đây. James Beard không chỉ là một đầu bếp xuất sắc mà còn là người truyền cảm hứng sáng tạo cho những người hoạt động trong lĩnh vực ẩm thực. Ông là tác giả của hơn 20 đầu sách có sức ảnh hưởng lớn đến những thế hệ sau này.



Giải thưởng James Beard bắt đầu được khởi xướng từ năm 1990 nhằm vinh danh những nhà hàng, đầu bếp, nhà báo, nhiếp ảnh gia có cống hiến đặc biệt cho nền ẩm thực Mỹ. Hơn 600 chuyên gia ẩm thực hàng đầu cùng những người đã thắng giải trước đó sẽ bỏ phiếu để tìm ra cá nhân và tổ chức được vinh danh.

Giải thưởng James Beard của Mỹ được ví như “Oscar làng ẩm thực” bởi tính chuyên nghiệp và mức độ uy tín. Gala trao giải được tổ chức vào dịp sinh nhật của người sáng lập James Beard (5/5 hàng năm) tại thành phố Chicago.

Một trong những chủ nhân mới nhất của giải thưởng James Beard là Phở 79 – một nhà hàng thuần Việt do chính người gốc Việt mở tại khu Little Saigon nổi tiếng ở bang California của Mỹ. Nhà hàng đã được vinh danh ở hạng mục “Các nhà hàng kinh điển nhất của Mỹ” năm 2019.

Tiêu chí bầu chọn cho hạng mục này bao gồm nhà hàng tồn tại lâu đời, chất lượng dịch vụ tốt, phục vụ ẩm thực chất lượng và phản ánh nét đặc trưng của cộng đồng.



Nhà hàng này nổi tiếng là nhờ món phở chuẩn vị nhất, khiến không chỉ được người gốc Việt yêu thích mà vô số thực khách nước ngoài cũng dành lời khen ngợi. Nước dùng phở của nhà hàng được nấu vô cùng công phu. Đặc biệt là đuôi bò được ninh xuyên suốt 12 giờ đồng hồ. Tính đến nay, Phở 79 đã hoạt động được gần 40 năm.

Bà Mai – một thành viên trong gia đình sở hữu nhà hàng Phở 79 cho biết: *“Chúng tôi không thể tin rằng điều này lại xảy ra. Trước thời điểm công bố giải thưởng, hội đồng James Beard đã gọi điện đến gia đình, ai cũng phấn khích không ngủ được. Lâu nay, chúng tôi nghĩ rằng chỉ có những nhà hàng tiêu chuẩn 5 sao mới có vinh dự nhận được giải thưởng danh giá này”*.



Phở 79 được xem là một trong những nhà hàng đầu tiên mở đường cho ẩm thực Việt phát triển

ở Mỹ. Giải thưởng James Beard chính là minh chứng rõ nhất cho tiềm năng thành công của mô hình kinh doanh ẩm thực Việt Nam tại thị trường quốc tế.

Ban đầu được đăng bởi: Cập nhật tin tức <https://quantrinhahang.edu.vn>
February 26, 2019 at 10:00AM