

# BỘ DỮ LIỆU VIETNAMESE FOODS

## *Hướng dẫn gán nhãn*

### MENU

1. Loại bỏ ảnh.....	3
1.1 Loại bỏ các ảnh có chữ được người dùng thêm vào.....	3
1.2 Loại bỏ các ảnh có nhiều món khác nhau trong cùng một ảnh. ....	4
1.3 Loại bỏ các ảnh là nguyên liệu.....	4
1.4 Loại bỏ các ảnh có nhiều hình khác ghép lại.....	5
1.5 Loại bỏ ảnh trùng.....	5
1.6 Loại bỏ các ảnh có hiệu ứng.....	6
1.7 Loại bỏ các ảnh lỗi URL.....	7
2. Hướng dẫn sử dụng tool.....	8
2.1Giới thiệu tool.....	8
2.2 Hướng dẫn sử dụng.....	9
3. Hướng dẫn gán nhãn.....	11
3.1 Hướng dẫn gán nhãn.....	11
3.2 So sánh các nhãn.....	27

# BỘ DỮ LIỆU VIETNAMESE FOODS

## *Hướng dẫn gán nhãn*

Figure 1. Ảnh chứa chữ thêm từ bên ngoài.....	3
Figure 2. Ảnh chứa chữ có sẵn.....	3
Figure 3. Ảnh chứa nhiều món ăn.....	4
Figure 4. Ảnh chứa các nguyên liệu của món ăn .....	4
Figure 5. Ảnh gồm nhiều ảnh ghép lại .....	5
Figure 6. Các ảnh trùng nhau .....	5
Figure 7. Ảnh có độ sáng khác nhau .....	6
Figure 8. Ảnh chứa hiệu ứng.....	6
Figure 9. Ô ảnh không tải được .....	7
Figure 10. Link hình bị lỗi .....	7
Figure 11. Tool gán nhãn.....	8
Figure 12. Giao diện và các tính năng .....	8
Figure 13. Vị trí của tool gán nhãn .....	9
Figure 14. Kiểm tra nhãn hiện tải của ảnh bằng tool.....	9
Figure 15. Chọn lại nhãn phù hợp.....	10
Figure 16. Di chuyển qua nhãn khác.....	10

# BỘ DỮ LIỆU VIETNAMESE FOODS

## *Hướng dẫn gán nhãn*

### 1. Loại bỏ ảnh.

#### 1.1 Loại bỏ các ảnh có chữ được người dùng thêm vào.

- Vd 1.1.1: Ảnh dưới có chữ => loại bỏ.



Figure 1. Ảnh chứa chữ thêm từ bên ngoài

- Vd 1.1.2: Ảnh dưới có chữ nhưng không phải được thêm vào => giữ lại



Figure 2. Ảnh chứa chữ có sẵn

# BỘ DỮ LIỆU VIETNAMESE FOODS

## *Hướng dẫn gán nhãn*

### **1.2 Loại bỏ các ảnh có nhiều món khác nhau trong cùng một ảnh.**

- Vd 1.2.1: Ngoài món canh chua còn có các món khác như thịt luộc, tôm rim=> loại bỏ



Figure 3. Ảnh chứa nhiều món ăn

### **1.3 Loại bỏ các ảnh là nguyên liệu.**

- Vd 1.3.1: Hình dưới là nguyên liệu không phải món ăn => loại bỏ.



Figure 4. Ảnh chứa các nguyên liệu của món ăn

# BỘ DỮ LIỆU VIETNAMESE FOODS

## *Hướng dẫn gán nhãn*

### 1.4 Loại bỏ các ảnh có nhiều hình khác ghép lại.

- Vd 1.4.1: Ảnh dưới là ảnh món canh chua nhưng lại là 2 ảnh ghép lại => loại bỏ.



Figure 5. Ảnh gồm nhiều ảnh ghép lại

### 1.5 Loại bỏ ảnh trùng

- Ảnh trùng là các ảnh tương đồng nhau, nghĩa là giống nhau về ngữ cảnh, góc độ chụp, cách trình bày, hình dáng món ăn...
- Ưu tiên chọn ảnh rõ nhất, không vi phạm các quy tắc trên (1 → 5).
- Ưu tiên chọn các ảnh có góc bao quát món ăn nhất.
- Vd 1.5.1:

- Đây là bốn tấm ảnh trùng của món bánh bèo cùng một góc độ, cùng ngữ cảnh, cùng cách trình bày, hình dáng món ăn. Được đánh số từ 1 đến 4.



Figure 6. Các ảnh trùng nhau

- Trường hợp này, loại ảnh 3 vì ảnh 3 có chữ, loại ảnh 1 vì ảnh 1 không có bao quát bằng 2, 4. Kết luận chọn ảnh 2 hay 4 đều được.

# BỘ DỮ LIỆU VIETNAMESE FOODS

## *Hướng dẫn gán nhãn*

- Vd 1.5.2:

- Đây là hai tấm hình giống nhau về ngữ cảnh nhưng khác nhau về độ sáng. Chọn ảnh tối hơn.

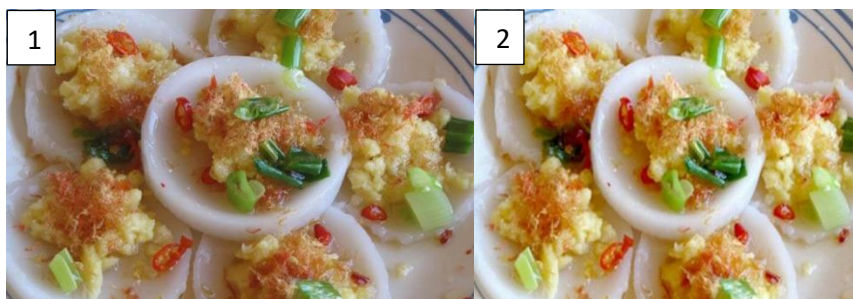


Figure 7. Ảnh có độ sáng khác nhau

- Trường hợp này, chọn ảnh 1 vì ảnh 1 tối màu hơn.

### **1.6 Loại bỏ các ảnh có hiệu ứng**

- Vd 1.6.1: Ảnh dưới có hiệu ứng => loại bỏ.



Figure 8. Ảnh chứa hiệu ứng

# BỘ DỮ LIỆU VIETNAMESE FOODS

## *Hướng dẫn gán nhãn*

### 1.7 Loại bỏ các ảnh lỗi URL

- Vd 1.7.1:

- Dấu hiệu đầu, ô hình trắng.

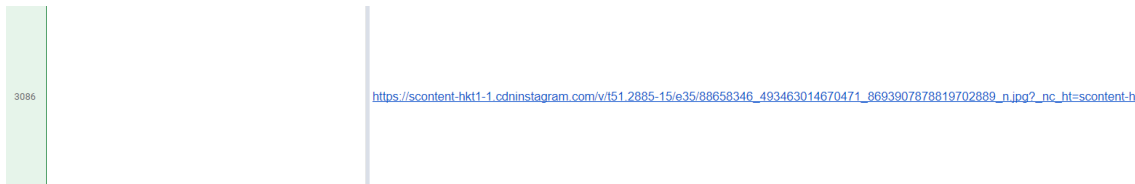


Figure 9. Ô ảnh không tải được

- Sau đó copy link ở ô kế bên => trình duyệt.

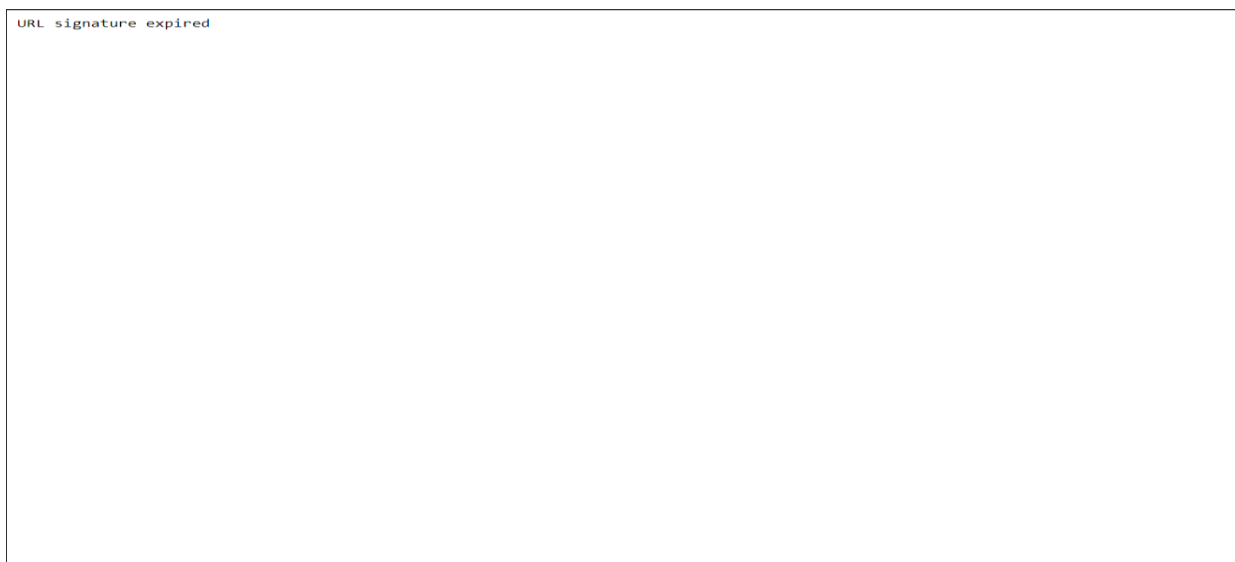


Figure 10. Link hình bị lỗi

- Nếu như hình hoặc không “load” được ảnh => loại bỏ ảnh.



# BỘ DỮ LIỆU VIETNAMESE FOODS

## *Hướng dẫn gán nhãn*

### 2. Hướng dẫn sử dụng tool.

#### 2.1 Giới thiệu tool.

- Bộ dữ liệu gồm 31 nhãn, mỗi nhãn tương ứng với 1 “sheet” trong “Trang tính”.

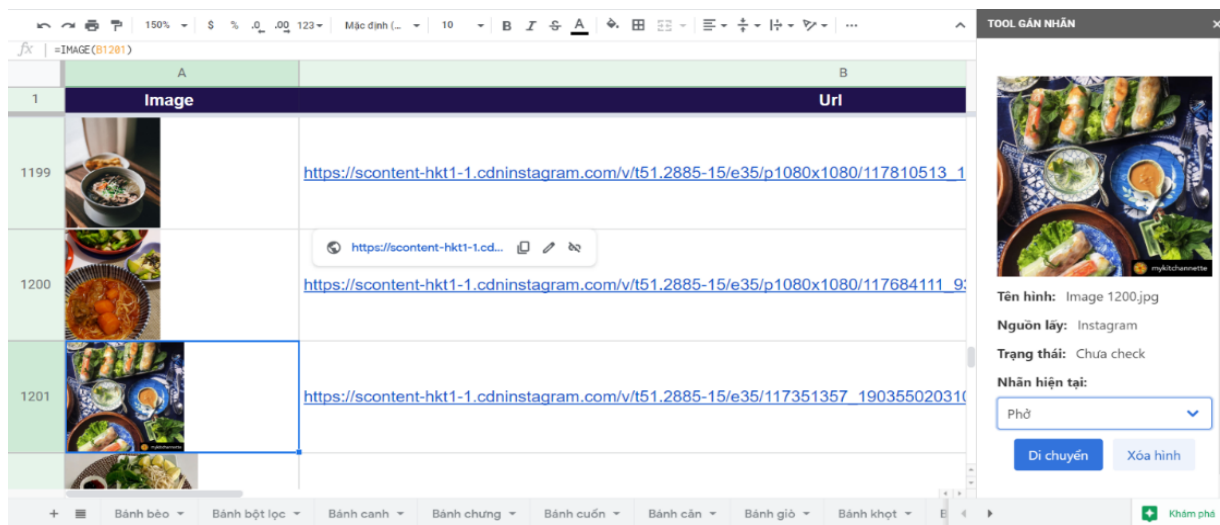


Figure 11. Tool gán nhãn

- Giao diện của “TOOL GÁN NHÃN”.

GIAO DIỆN	TÍNH NĂNG
	<ol style="list-style-type: none"><li><b>Thuộc tính:</b><ol style="list-style-type: none"><li><b>Tên hình:</b> Tên của bức hình.</li><li><b>Nguồn lấy:</b> Nguồn của bức hình.</li><li><b>Trạng thái:</b> Hình này đã kiểm tra hay chưa (không quan trọng lắm).</li><li><b>Nhãn hiện tại:</b> Nhãn hiện tại của bức hình.</li></ol></li><li><b>Phương thức:</b><ol style="list-style-type: none"><li><b>Di chuyển:</b> Thao tác đưa bức hình sang sheet có tên là “Nhãn hiện tại”.</li><li><b>Xóa hình:</b> Loại bỏ hình ra khỏi bộ dữ liệu.</li></ol></li></ol>

Figure 12. Giao diện và các tính năng



# BỘ DỮ LIỆU VIETNAMESE FOODS

## *Hướng dẫn gán nhãn*

### 2.2 Hướng dẫn sử dụng.

- Bước 1: Khởi tạo tool.
  - Trên thanh công cụ chọn “TOOLS BỔ TRỢ”, sau đó chọn “Mở tool gán nhãn”.

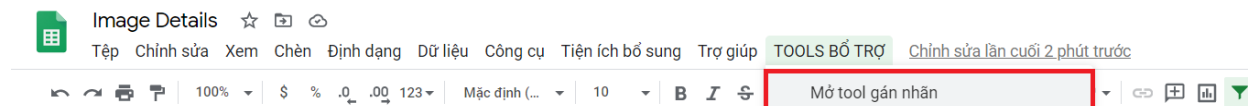


Figure 13. Vị trí của tool gán nhãn

- Bước 2: Kiểm tra các hình trong “sheet”.
  - Nếu có hình trong “sheet” không thuộc “Nhãn hiện tại”. Chọn vào hình đó thì thông tin của bức hình xuất hiện trên tool.

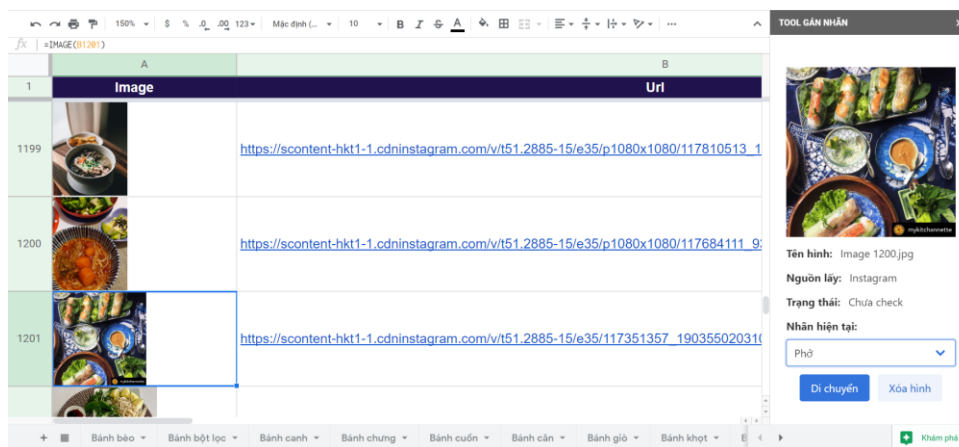


Figure 14. Kiểm tra nhãn hiện tại của ảnh bằng tool

# BỘ DỮ LIỆU VIETNAMESE FOODS

## *Hướng dẫn gán nhãn*

- Chọn lại nhãn, phù hợp với bức hình.

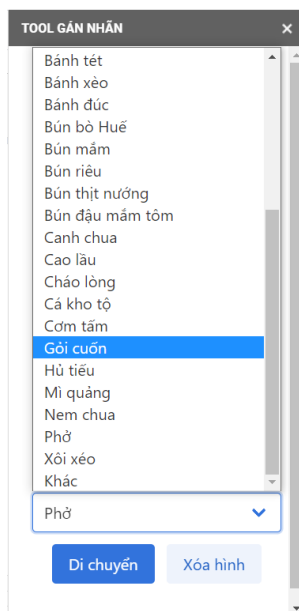


Figure 15. Chọn lại nhãn phù hợp

- Cuối cùng click vào nút “Di chuyển” để hình chuyển tới “sheet” phù hợp với nhãn.



Figure 16. Di chuyển qua nhãn khác

# BỘ DỮ LIỆU VIETNAMESE FOODS

## Hướng dẫn gán nhãn

### 3. Hướng dẫn gán nhãn

#### 3.1 Hướng dẫn gán nhãn.




- Thông tin bộ dữ liệu: Bộ dữ liệu này là tập hợp các ảnh về món ăn của Việt Nam, từ các công cụ tìm kiếm như: Google, Bing, và từ các trang mạng xã hội như: instagram, flickr.
- Mục tiêu của bộ dữ liệu: Huấn luyện(training) cho hệ thống nhận dạng dùng để xác định các món ăn Việt Nam.
- Nhãn của bộ dữ liệu: Bộ dữ liệu gồm 31 nhãn, mỗi nhãn và ví dụ về nhãn được mô tả trong bảng sau:

Table 1 Mô tả từng loại nhãn trong bộ dữ liệu

Stt	Loại nhãn	Mô tả	Ví dụ
1	Phở	<p>- Phở gồm bánh phở, thịt (bò/gà), nước dùng, hành (tây/lá), rau thơm, giá, bánh quẩy, ớt, chanh. Nước chấm tương (đỏ/đen), sa tế.</p> <p><b>Các khía cạnh của hình ảnh:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>+ Trong đó <b>bánh phở, nước dùng, thịt (bò/gà)</b> phải có trong hình.</li><li>Ảnh có thể có thêm đĩa rau thơm, giá, hành...</li><li>+ Các món <b>biến tấu từ phở</b> như: phở khô, phở xào, phở áp chảo, phở cuốn... để <b>nhãn order</b>.</li></ul>	 <p>(phở)</p>  <p>(order vì món phở cuốn)</p>
2	Cơm tấm	<p>- Cơm tấm gồm cơm trắng, sườn heo nướng, chả trứng hấp, trứng ốp la, bì. Ăn kèm với đồ chua, cà chua, dưa leo, mỡ hành (tóp mỡ). Gia vị nước mắm (ớt).</p> <p><b>Các khía cạnh của hình ảnh:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>+ Trong đó hình ảnh phải có <b>cơm trắng</b>, và <b>ít nhất có 1</b> món ăn kèm sau: <b>sườn heo nướng, chả trứng hấp, trứng ốp la, bì</b>.</li><li>Ảnh có thể có đồ chua, cà chua, dưa leo, mỡ hành (tóp mỡ), nước mắm.</li></ul>	 <p>(cơm tấm)</p>  <p>(order vì không có cơm)</p>

# BỘ DỮ LIỆU VIETNAMESE FOODS






## Hướng dẫn gán nhãn

		<p>+ Các món cơm có sườn nhưng là sườn (<i>chiên/ram</i>), hay cơm là cơm chiên, hoặc cơm không phải màu trắng gán nhãn order.</p>	 <p>(order vì không có một trong các món ăn kèm)</p>
3	Bánh tét	<p>- Bánh tét là bánh làm từ nếp, hình dạng khối trụ dài, được gói bằng lá chuối, nhân của bánh có 2 loại: nhân mặn - đậu xanh, thịt, mỡ (heo) -, nhân ngọt - đậu xanh (đậu đen) hay chuối xiêm -.</p> <p><b>Các khía cạnh của hình ảnh:</b></p> <p>+ Hình ảnh của bánh tét phải là <b>hình trụ dài</b>, được gói bằng <b>lá chuối</b>, hoặc các khoanh tròn khi được cắt.</p> <p>+ Một số bánh tét có nhân lạ như lạp xường, thịt giò, hạt sen...</p>	 <p>(bánh tét)</p>
4	Gỏi cuốn	<p>- Gỏi cuốn gồm bánh tráng được cuộn với các loại thịt, tôm, tai heo cùng với rau, hẹ, bún. Nước chấm là nước mắm chua ngọt/tương đậu/mắm nêm.</p> <p><b>Các khía cạnh của hình ảnh:</b></p> <p>+ Hình ảnh của <b>gỏi cuốn</b> là <b>hình trụ dài</b>, được gói bằng <b>bánh tráng</b>, mặt cắt có thể có <b>thịt, tôm cùng với rau, hẹ, bún</b>.</p> <p>+ Ảnh có thể có thêm chén nước chấm, với đậu phộng, đồ chua, ớt trong nước chấm.</p> <p>+ Tránh nhầm lẫn với chả giò.</p>	 <p>(gỏi cuốn)</p>  <p>(nhãn order vì chả giò chứ không phải gỏi cuốn)</p>
5	Bún bò huế	<p>- Bún bò huế gồm bún, thịt bò, thịt giò heo, huyết, sả, chả, và nước dùng màu nâu đỏ. Dùng kèm với rau sống, bắp chuối, giá, hành tây, hành lá.</p> <p><b>Các khía cạnh của hình ảnh:</b></p> <p>+ Hình ảnh phải có <b>thịt bò (thịt giò), bún, nước dùng màu nâu đỏ</b>.</p> <p>+ Ảnh có thể thêm đĩa rau thơm, giá, bắp chuối.</p>	 <p>(bún bò)</p>








# BỘ DỮ LIỆU VIETNAMESE FOODS

## Hướng dẫn gán nhãn

6	Xôi xéo	<p>- Xôi xéo gồm xôi màu vàng, lát đậu xanh mỏng, thêm hành phi. Có thể có thêm patê, chả, thịt kho, chà bông.</p> <p><b>Các khía cạnh của hình ảnh:</b></p> <p>+ Hình ảnh phải có xôi màu vàng, lát đậu xanh mỏng.</p> <p>+ Ảnh có thể có thêm hành phi, patê, chả, thịt kho, chà bông.</p>	 <p>(order vì không xác định là xôi xéo hay xôi vò)</p>  <p>(order vì xôi vò, đậu xanh nấu chung với xôi)</p>  <p>(xôi xéo vì xôi màu vàng, và đậu xanh cắt lát mỏng)</p>
7	Cá kho tộ	<p>- Cá kho tộ gồm thịt cá, có thể có thịt ba chỉ, hành, ớt, nước sốt kẹo màu đỏ nâu.</p> <p><b>Các khía cạnh của hình ảnh:</b></p> <p>+ Hình ảnh phải có thịt cá, phương pháp làm chính là kho.</p> <p>+ Ảnh có thể thêm hành, ớt, nước sốt kẹo, thịt ba chỉ.</p>	 <p>(cá kho tộ: thịt cá, kho trong tộ)</p>  <p>(order tuy kho trong tộ, nhưng không xác định là thịt cá hay không)</p>






# BỘ DỮ LIỆU VIETNAMESE FOODS

## Hướng dẫn gán nhãn

8	Bánh xèo	<p>- Bánh xèo là bánh chiên với lớp vỏ giòn màu vàng, phần nhân có thể là tôm thịt... Ăn kèm với rau xà lách, rau thơm, nước chấm là nước mắm chua ngọt.</p> <p><b>Các khía cạnh của hình ảnh:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>+ Hình ảnh phải là <b>bánh màu vàng, dạng nửa hình tròn/hình tròn.</b></li> <li>+ Ảnh có thể thêm rau xà lách, rau thơm, giá, nước mắm chua ngọt, đồ chua.</li> </ul>	 <p>(bánh xèo dạng nửa hình tròn)</p>  <p>(bánh xèo dạng hình tròn)</p>
9	Bún đậu mắm tôm	<p>- Bún đậu mắm tôm gồm các khối bún hình hộp chữ nhật, đậu hủ chiên, mắm tôm, thịt luộc, chả cốm, nem rán. Ăn kèm với rau thơm, dưa leo. Nước chấm là mắm tôm.</p> <p><b>Các khía cạnh của hình ảnh:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>+ Hình ảnh phải có <b>khối bún hình hộp chữ nhật, có 1 trong các món ăn kèm như thịt luộc, đậu rán, chả cốm, nem rán.</b></li> <li>+ Ảnh có thể có rau thơm, dưa leo, mắm tôm.</li> </ul>	 <p>(bún đậu mắm tôm)</p>
10	Bánh mì	<p>- Bánh mì gồm bánh mì, phần nhân là (patê, bơ, thịt, chả, ớt, đồ chua, ngò, dưa leo...).</p> <p><b>Các khía cạnh của hình ảnh:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>+ Hình ảnh phải có <b>bánh mì</b> kèm theo <b>phần nhân.</b></li> <li>+ Phần nhân có thể bơ, patê, thịt, chả, ớt, đồ chua, ngò, dưa leo...</li> <li>+ Tránh nhầm lẫn với các loại bánh mì nước ngoài, ăn kèm với phomai, hành tây.</li> </ul>	 <p>(bánh mì)</p>  <p>(order vì bánh mì này có nhân là phomai, hành tây)</p>

# BỘ DỮ LIỆU VIETNAMESE FOODS






## Hướng dẫn gán nhãn

11	Mì quảng	<p>- Mì quảng gồm mì, nước dùng, nhân gồm có thịt gà, thịt heo, sườn heo non, tôm, trứng luộc. Ăn kèm với đậu phộng, bánh tráng gạo nướng/bánh đa nướng, rau.</p> <p><b>Các khía cạnh của hình ảnh:</b></p> <p>+ Hình ảnh sợi mì mỏng có dạng như cọng phở nhưng dày và to hơn, nước dùng sánh lượng nước xăm xấp, đậu phộng, phần nhân thịt gà, thịt heo, sườn heo non, tôm, trứng luộc.</p> <p>+ Ảnh có thể có thêm đĩa rau, bánh tráng nướng (bánh đa).</p>	 <p>(order vì không sợi mì gói, ăn kèm cà chua)</p>  <p>(mì quảng)</p>
12	Cháo lòng	<p>- Cháo lòng gồm cháo, nội tạng heo, dồi, huyết. Ăn kèm với giá, hành, tiêu, ớt, bánh quẩy. Nước chấm là nước mắm mặn.</p> <p><b>Các khía cạnh của hình ảnh:</b></p> <p>+ Hình ảnh cháo, nội tạng heo, huyết, dồi.</p> <p>+ Ảnh có thể có thêm giá, hành, tiêu, ớt, bánh quẩy, nước mắm mặn.</p> <p>+ <b>Chú ý:</b> Trong ảnh có thể cháo và lòng để riêng.</p>	 <p>(order vì không có cháo)</p>  <p>(order vì không xác định được là cháo gì)</p>  <p>(cháo lòng tuy là cháo và nội tạng heo để riêng)</p>






# BỘ DỮ LIỆU VIETNAMESE FOODS

## Hướng dẫn gán nhãn

			 <p>(cháo lòng vì có cháo và nội tạng heo)</p>
13	Canh chua	<p>_ Canh chua gồm cá, tôm, thơm, cà chua, đậu bắp, dọc mùng, giá, hành lá, rau ngò om, hành phi, tỏi phi, ớt. Nước canh trong.</p> <p><b>Các khía cạnh của hình ảnh:</b></p> <p>_ Hình ảnh có cá, tôm, cá, tôm, thơm, cà chua, đậu bắp, dọc mùng, giá đậu, hành lá, rau ngò om.</p> <p>_ Ảnh có thể có thêm hành phi, tỏi phi, nước mắm mặn.</p> <p><b>Chú ý:</b></p> <p>+ Món canh nên không được có: cơm, bún, hủ tiếu, ...</p>	 <p>(order vì không phải canh chua)</p>  <p>(order vì không phải canh chua)</p>  <p>(canh chua)</p>
14	Bánh đúc	<p>- Bánh đúc có 4 loại:</p> <p>+ <b>Bánh đúc nóng:</b> bánh làm từ bột có màu trắng đục mềm dẻo, ăn kèm với thịt băm, nấm mèo, tôm khô, ăn kèm với rau thơm, hành phi, nước mắm chua ngọt được đổ vào phần ăn.</p> <p>+ <b>Bánh đúc mặn</b> (bánh mặn miền tây): bánh làm từ bột có màu trắng đục và được cắt thành các khối chữ</p>	 <p>(nhãn bánh đúc, đây là bánh đúc nóng)</p>






# BỘ DỮ LIỆU VIETNAMESE FOODS

## Hướng dẫn gán nhãn

		<p><b>nhật khi ăn, nhân gồm hỗn hợp xào từ thịt, tôm khô, và củ sắn, ăn kèm với đồ chua và nước chấm là nước mắm chua ngọt.</b></p> <p>+ <b>Bánh đúc lạc:</b> bánh làm từ bột có màu trắng đục, trong bánh có các hạt lạc (đậu phộng), nước chấm tương bần / mắm tôm / nước mắm mặn.</p> <p>+ <b>Bánh đúc lá dứa:</b> bánh làm từ bột với lá dứa có màu xanh, được cắt thành khối chữ nhật khi ăn được rắc mè trắng, ăn kèm nước sốt gồm nước cốt dừa, nước đường và băm nhuyễn.</p>	 <p>(nhân bánh đúc, đây là bánh đúc mặn)</p>  <p>(nhân bánh đúc, đây là bánh đúc lạc)</p>  <p>(nhân bánh đúc, đây là bánh đúc lá dứa)</p>
15	Bánh bột lọc	<p>- Bánh bột lọc có lớp vỏ trong, nhân tôm thịt gói trong lá chuối. Nước chấm là nước mắm.</p> <p><b>Các khía cạnh của hình ảnh:</b></p> <p>+ Hình ảnh bánh phải có lớp vỏ trong, nhân tôm thịt.</p> <p>+ Ảnh có thể thêm chén nước mắm.</p>	 <p>(bánh bột lọc)</p>
16	Hủ tiếu	<p>- Hủ tiếu gồm hủ tiếu (màu trắng) / mì, nước dùng, thịt heo, sườn, giò heo, bò viên, nội tạng heo, mực, tôm, ăn kèm với rau, giá, hành, hẹ. Nước chấm tương đỏ, tương đen.</p> <p><b>Các khía cạnh của hình ảnh:</b></p> <p>+ Hình ảnh phải có hủ tiếu / mì, và một trong các món sau: thịt heo, sườn, giò heo, bò viên, nội tạng heo, mực, tôm. Nước dùng có thể chung hoặc riêng.</p>	 <p>(order vì là hủ tiếu xào)</p>

# BỘ DỮ LIỆU VIETNAMESE FOODS


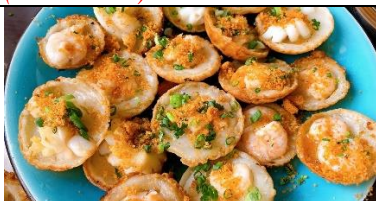



## Hướng dẫn gán nhãn

		<p>+ Ảnh có thể có thêm rau, giá, hành, hẹ, chén tương.</p> <p>+ Một số loại hủ tiếu khô màu hủ tiếu có thể màu nâu.</p> <p>+ Các món như hủ tiếu bò kho, hủ tiếu xào, hủ tiếu áp chảo đều để ở nhãn khác.</p>	 <p>(order vì hủ tiếu bò kho)</p>  <p>(hủ tiếu)</p>
17	Bún riêu	<p>- Bún riêu gồm bún, riêu cua, cà chua, đậu hũ, ốc, huyết, chả, giò heo. Ăn kèm với rau bắp chuối, rau thơm, rau muống, hành, giá. Nước chấm mắm tôm, nước mắm.</p> <p><b>Các khía cạnh của hình ảnh:</b></p> <p>+ Hình ảnh tô <b>bún</b> có các món ăn kèm sau: <b>riêu cua, cà chua, đậu hũ, ốc, huyết, chả, giò heo.</b></p> <p>+ Ảnh có thể thêm rau bắp chuối, rau thơm, rau muống, hành, giá. Chén nước chấm mắm tôm (nước mắm).</p>	 <p>(bún riêu)</p>  <p>(bún riêu thêm đĩa rau và chén mắm tôm)</p>
18	Bánh canh	<p>- Bánh canh là các sợi màu trắng dày, đẹp và ngắn, nhân gồm giò heo, cua, tôm, thịt heo, cá, chả cá, thịt gà, bánh đuông, huyết, nước dùng sệt. Ăn kèm rau, hành, hẹ, nước chấm là nước mắm.</p> <p><b>Các khía cạnh của hình ảnh:</b></p>	 <p>(order vì không xác định được)</p>








# BỘ DỮ LIỆU VIETNAMESE FOODS

## Hướng dẫn gán nhãn

		<p>+ Hình ảnh phải có sợi bánh canh, và các món sau: giò heo, cua, tôm, thịt heo, cá, chả cá, huyết, nước dùng sệt.</p> <p>+ Ảnh có thể có thêm rau, bánh đuong, quẩy, hành, hẹ, củ cải, cà rốt. Nước dùng sệt có thể có màu đỏ cam hoặc trắng đục.</p>	 <p>(bánh canh)</p>
19	Bánh khọt	<p>- Bánh khọt là bánh làm từ bột gạo, màu vàng của bột nghệ, đậu xanh, phần nhân thường là tôm thịt, ngoài ra còn có mực. Ăn kèm với rau xà lách, rau thơm, và nước cốt dừa, đồ chua. Nước chấm là nước mắm.</p> <p><b>Các khía cạnh của hình ảnh:</b></p> <p>+ Hình ảnh bánh hình tròn, màu vàng đều, nhân thường tôm và thịt.</p> <p>+ Ảnh có thể thêm rau xà lách, rau thơm, nước mắm.</p> <p>+ Chú ý: Phân biệt bánh khọt và căn.</p> <p>___ Bánh khọt và bánh căn có hình dạng giống nhau (tròn).</p> <p>___ Khác về màu sắc, bánh khọt màu vàng đều, còn bánh căn màu trắng.</p> <p>+ Có thể phân biệt với đồ ăn kèm khi bánh khọt là nước cốt dừa, đậu xanh, rau xà lách, rau thơm còn bánh căn chỉ có dưa leo cắt sợi và xoài.</p>	 <p>(Bánh căn vì không có màu vàng đều của bánh khọt và không phải bánh hấp như bánh bèo)</p>  <p>(Bánh khọt vì có màu vàng đều, và thấy hạt đậu xanh)</p>
20	Bánh tráng nướng	<p>- Bánh tráng nướng có vỏ là bánh tráng. Phần nhân mặn có thể là: xúc xích, pate, thịt băm, gà xé, bắp cải, bắp... Sốt tương ớt, mayonnaise.</p> <p><b>Các khía cạnh của hình ảnh:</b></p> <p>+ Hình ảnh vỏ bánh tráng, các hình dạng tròn, được cuộn lại, hình tam giác, nửa hình tròn, hình vuông, và nhân mặn.</p> <p>+ Ảnh có thể có thêm sốt.</p> <p>+ Tránh nhầm lẫn với các món bánh kẹp của nước ngoài.</p>	 <p>(bánh tráng nướng)</p>  <p>(order vì không phải bánh tráng nướng)</p>






# BỘ DỮ LIỆU VIETNAMESE FOODS

## Hướng dẫn gán nhãn

			 <p>(order vì bánh trắng chuối nướng)</p>
21	Bánh pía	<p>- Bánh pía lớp vỏ màu vàng cam, bên trong có lòng đỏ trứng muối, nhân ngọt có thể làm từ: khoai môn, sầu riêng, đậu xanh...</p> <p><b>Các khía cạnh của hình ảnh:</b></p> <p>+ Hình ảnh vỏ <b>bánh màu vàng cam, dạng hình tròn, hoặc lát cắt hình tam giác, có nhân, bề mặt trên của bánh có dấu tròn.</b></p> <p>+ Loại bỏ các ảnh chỉ có bao bì.</p>	 <p>(bánh pía, bề mặt có dấu tròn)</p>  <p>(xóa ảnh vì không có kèm bánh)</p>
22	Nem chua	<p>- Nem chua được làm từ thịt heo, màu hồng đỏ, được gói bằng lá chuối/lá sung ăn kèm với tỏi và ớt.</p> <p><b>Các khía cạnh của hình ảnh:</b></p> <p>+ Hình ảnh nem chua có hình dạng khối vuông, khối trụ dài, lát cắt hình tròn, màu hồng đỏ.</p> <p>+ Ảnh có thể có thêm ớt và tỏi.</p> <p>+ Loại bỏ biến thể từ nem chua như nem chua rán, nem chua nướng...</p>	 <p>(nem chua)</p>  <p>(nem chua được gói bằng lá chuối)</p>

# BỘ DỮ LIỆU VIETNAMESE FOODS





## Hướng dẫn gán nhãn

			 <p>(order vì biến thể nem chua nướng)</p>
23	Bánh cuốn	<p>- Bánh cuốn có màu trắng, bột gạo hấp cán mỏng sau đó cuộn với nhân gồm tôm thịt, nấm mèo, ăn kèm với chả, nem chua, dưa leo, rau thơm, hành phi. Nước chấm là nước mắm.</p> <p><b>Các khía cạnh của hình ảnh:</b></p> <p>+ Hình ảnh bánh cuốn khi được cuộn màu trắng hình trụ dài, nhân tôm thịt, hoặc có thể cắt thành từng khúc nhỏ.</p> <p>+ Ảnh có thể hành phi, chả, nem chua, nước mắm.</p>	 <p>(order vì không thấy bánh cuốn)</p>  <p>(bánh cuốn khi bị cắt thành từng khúc)</p>  <p>(bánh cuốn khi vừa cuộn)</p>
24	Bánh căn	<p>- Bánh căn là bánh làm từ bột gạo, nhân mặn có thể là: tôm, mực, trứng. Ăn kèm với dưa leo, xoài bào sợi, mỡ hành, nước chấm là nước mắm (tỏi ớt).</p> <p><b>Các khía cạnh hình ảnh:</b></p>	



# BỘ DỮ LIỆU VIETNAMESE FOODS






## Hướng dẫn gán nhãn

		<p>+ Hình ảnh bánh tròn, có màu trắng có thể pha lẫn vàng từ trứng, nhân thường có tôm và mực.</p> <p>+ Ảnh có thể có xoài và dưa leo bào sợi, nước mắm, mỡ hành.</p> <p>+ Lưu ý: Có thể có màu vàng từ trứng nhưng không vàng đều như bánh khọt.</p>	<p>(bánh khọt vì màu vàng đều và ăn kèm là rau xà lách, dưa leo cắt lát)</p>  <p>(Bánh căn tuy trong hình có bánh màu vàng - khoai đỏ - nhưng vàng từ trứng)</p>
25	Bún mắm	<p>- Bún mắm gồm bún, tôm, mực (bạch tuột), heo quay, cá, chả cá, cà tím, sả, nước dùng màu nâu sẫm.</p> <p><b>Các khía cạnh của hình ảnh:</b></p> <p>+ Hình ảnh có nước màu nâu sẫm, các thức ăn trong tô thường tôm, mực, cá, heo quay, cà tím.</p> <p>+ Ảnh có thể có kèm với rau sống, kèo nèo, rau đắng, bắp chuối và bông súng, nước mắm me.</p> <p>+ Lưu ý:</p> <p>— Để phân biệt với món bún bò thì bún mắm không có thịt bò (thịt giò), chả thay vào đó là tôm, mực (bạch tuột), thịt heo quay.</p> <p>— Để phân biệt với bún riêu thì bún mắm không có ốc, riêu cua, đậu hủ, cà chua thay vào đó là cà tím, tôm, mực (bạch tuột), thịt heo quay.</p>	 <p>(bún mắm)</p>  <p>(order vì bún mắm nêm)</p>
26	Bún thịt nướng	<p>- Bún thịt nướng gồm bún, thịt nướng, chả giò, nem nướng. Ăn kèm đồ chua, xà lách, dưa leo, giá, rau thơm, ớt, đậu phộng. Nước chấm là nước mắm.</p> <p><b>Các khía cạnh của hình ảnh:</b></p> <p>+ Hình ảnh phải có bún và thịt nướng.</p> <p>+ Ảnh có thể có thêm chả giò, nem nướng, đồ chua, xà lách, dưa leo, giá, rau thơm, đậu phộng, và chén nước mắm.</p>	 <p>(order vì là bánh hỏi chứ không phải bún)</p>








# BỘ DỮ LIỆU VIETNAMESE FOODS

## Hướng dẫn gán nhãn

			 <p>(bún thịt nướng)</p>
27	Bánh giò	<p>- Bánh giò có hình dạng là khối tam giác, gói bằng lá chuối, nhân bên trong gồm thịt băm, mộc nhĩ, trứng cút.</p> <p><b>Các khía cạnh của hình ảnh:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>+ Hình ảnh bánh có màu trắng đục, hình dạng khối tam giác, nhân gồm thịt băm, mộc nhĩ, trứng cút.</li> <li>+ Ảnh có thể có thêm các món ăn kèm khác như chả, thịt, dưa leo..., có thể có tương ớt.</li> </ul>	 <p>(bánh giò)</p>  <p>(bánh giò và các món ăn kèm)</p>  <p>(order vì không phải bánh giò)</p>
28	Bánh chưng	<p>- Bánh chưng có dạng hình vuông, gồm gạo nếp, phần nhân có đậu xanh, thịt, mỡ, và được gói ngoài bằng lá dong buộc bằng dây lạt</p> <p><b>Các khía cạnh hình ảnh.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>+ Hình ảnh bánh chưng khi chưa mở là hình vuông gói ngoài lá dong buộc bằng dây lạt. Khi mở thì nếp có màu xanh của lá, có đậu xanh, thịt, mỡ.</li> <li>+ Ảnh có thể kèm theo củ kiệu.</li> </ul>	 <p>(order vì không xác định được là bánh chưng hay bánh tét)</p>

# BỘ DỮ LIỆU VIETNAMESE FOODS

## Hướng dẫn gán nhãn

		<p>+ Tránh nhầm lẫn với bánh tét, khi bánh tét hình trụ dài, còn bánh chưng hình khối vuông.</p>	 <p>(bánh chưng khi được mở)</p>  <p>(bánh chưng khi chưa mở)</p>
29	Cao lầu	<p>- Cao lầu gồm sợi mì màu vàng nhạt, ăn kèm với thịt heo xá xíu, bánh chiên, rau sống, giá. Nước dùng ít.</p> <p><b>Các khía cạnh của hình ảnh:</b></p> <p>+ Hình ảnh cao lầu là sợi mì vàng nhạt, ăn kèm thịt heo xá xíu, bánh chiên.</p> <p>+ Ảnh có thể kèm rau sống, giá, nước dùng ít (có thể không thấy được).</p>	 <p>(mì quăng vì có tôm thịt gà sợi mì không vàng)</p>  <p>(cao lầu nhưng không thấy nước)</p>
30	Bánh bèo	<p>- Bánh bèo có dạng hình tròn, màu trắng, phần nhân gồm tôm, tóp mỡ, tôm xay nhuyễn, đậu xanh, đồ chua, hành lá, thường được đựng trong chén. Nước chấm là nước mắm.</p> <p><b>Các khía cạnh của hình ảnh:</b></p> <p>+ Hình ảnh bánh bèo hình tròn, màu trắng, bánh dạng hấp. Nhân thường là tóp mỡ, tôm xay nhuyễn.</p> <p>+ Ảnh có thể có tôm, đậu xanh, đồ chua, hành lá, nước mắm.</p>	 <p>(bánh bột lọc)</p>

# BỘ DỮ LIỆU VIETNAMESE FOODS

## Hướng dẫn gán nhãn

			 <p>(bánh bèo vì bánh dạng hấp, hình tròn, đậu xanh, đồ chua)</p>  <p>(bánh bèo)</p>
31	Order	- Order là các ảnh không phải món ăn, hoặc ảnh là món ăn mà không xác định thuộc các nhãn trên.	 <p>(order vì đây là nước uống)</p>  <p>(order vì không xác định được các nhãn món ăn ở trên)</p>

# BỘ DỮ LIỆU VIETNAMESE FOODS

## *Hướng dẫn gán nhãn*

			 <p><i>(order vì không phải là món ăn)</i></p>
--	--	--	---

Lưu ý: Các hình ảnh về món chay của các món trên để vào thư mục ảnh khác.

# BỘ DỮ LIỆU VIETNAMESE FOODS

## Hướng dẫn gán nhãn

### 3.2 So sánh các nhãn

*Bánh căn, bánh khọt và bánh bèo*

	Bánh căn	Bánh khọt	Bánh bèo
Giống	Hình dạng tròn	Hình dạng tròn	Hình dạng tròn
Khác	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Màu trắng hoặc trắng với vàng của lòng đỏ trứng.</li> <li>– Dạng bánh chiên.</li> <li>– Ăn kèm với xoài, dưa leo bào sợi.</li> <li>– Tôm xay nhuyễn</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Màu vàng đều từ bột nghệ.</li> <li>– Dạng bánh chiên.</li> <li>– Ăn kèm với rau xà lách, rau thơm.</li> <li>– Đậu xanh nguyên hạt trong bột.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Chỉ màu trắng.</li> <li>– Dạng bánh hấp.</li> <li>– Đậu xanh nhuyễn</li> <li>– Tôm xay nhuyễn.</li> <li>– Thường để trong chén.</li> </ul>

*Bánh cuốn, phở cuốn và gỏi cuốn.*

	Bánh cuốn	Phở cuốn	Gỏi cuốn
Giống	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Hình trụ dài.</li> <li>– Dạng cuốn.</li> <li>– Vỏ ngoài màu trắng.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Hình trụ dài.</li> <li>– Dạng cuốn.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Hình trụ dài.</li> <li>– Dạng cuốn.</li> <li>– Vỏ ngoài màu trắng.</li> </ul>
Khác	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Vỏ bên ngoài từ bột thường trắng trong.</li> <li>– Nhân thường thịt băm, nấm mèo cắt nhỏ.</li> <li>– Cuốn kính đầu và đuôi.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Cuốn hở đầu và đuôi.</li> <li>– Nhân thịt bò, dưa leo, cà rốt, hành tây, rau xà lách.</li> <li>– Vỏ bên ngoài là bánh phở trắng đục.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Cuốn kính đầu và đuôi.</li> <li>– Vỏ bên ngoài là bánh tráng.</li> <li>– Nhân thường thịt heo, tôm nguyên miếng.</li> </ul>

*Cao lầu và mì Quảng.*

	Cao lầu	Mì Quảng
Giống	Nước dùng ít	Nước dùng ít
Khác	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Sợi mì màu vàng nhạt.</li> <li>– Ăn kèm thịt xá xíu, ram cao lầu chiên.</li> <li>– Nước sốt xá xíu bên trên.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Sợi mì màu vàng nhạt hoặc trắng.</li> <li>– Ăn kèm có thể thịt gà, trứng luộc, tôm, mực, cá bánh đa nướng / bánh phồng chiên.</li> </ul>



# BỘ DỮ LIỆU VIETNAMESE FOODS

## Hướng dẫn gán nhãn

*Bánh chưng và bánh tét.*

	Bánh chưng	Bánh tét
Giống	<ul style="list-style-type: none"> <li>_ Gói bằng lá, buộc bằng dây lạt.</li> <li>_ Vỏ bánh là nếp màu xanh của lá.</li> <li>_ Đậu xanh, thịt heo, mỡ heo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>_ Gói bằng lá, buộc bằng dây lạt.</li> <li>_ Vỏ bánh là nếp màu xanh của lá.</li> <li>_ Đậu xanh, thịt heo, mỡ heo.</li> </ul>
Khác	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>_ Hình vuông khi chưa cắt.</b></li> <li><b>_ Các khối lăng trụ tam giác khi cắt.</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>_ Hình khối trụ dài khi chưa cắt.</b></li> <li><b>_ Các khoanh tròn khi cắt.</b></li> </ul>

*Phở, hủ tiếu và bánh canh.*

	Phở	Hủ tiếu	Bánh canh
Giống	<ul style="list-style-type: none"> <li>_ Món ăn nước</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>_ Món ăn nước</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>_ Món ăn nước</li> </ul>
Khác	<ul style="list-style-type: none"> <li>_ Sợi phở mỏng đẹp.</li> <li>_ Ăn kèm với thịt bò, thịt gà, <b>bò viên</b>, hành tây.</li> <li>_ Nước chấm <b>tương đen / đỏ</b>.</li> <li>_ <b>Nước dùng trắng trong</b> hoặc <b>ngã nâu</b>.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>_ Sợi hủ tiếu nhỏ tròn.</li> <li>_ Ăn kèm <b>thịt heo, giò heo, nội tạng heo, tôm, mực, bò viên</b>.</li> <li><b>_ Có thể ăn kèm với mì.</b></li> <li>_ Nước chấm <b>tương đen / đỏ</b>.</li> <li>_ <b>Nước dùng trắng trong</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>_ Sợi bánh canh to, dày và đẹp.</li> <li>_ Ăn kèm <b>thịt heo, giò heo, huyết, cua, tôm, mực, chả cá, cá, bánh đũa</b>.</li> <li>_ Nước dùng sệt có màu trắng đục hoặc <b>đỏ cam</b>.</li> <li>_ Nước chấm thường là nước mắm.</li> </ul>

*Xôi xéo, xôi vò và xôi bắp.*

	Xôi xéo	Xôi vò	Xôi bắp
Giống	<ul style="list-style-type: none"> <li>_ Có đậu xanh</li> <li>_ Hành phi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>_ Có đậu xanh</li> <li>_ Hành phi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>_ Có đậu xanh</li> <li>_ Hành phi</li> </ul>
Khác	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>_ Hạt xôi màu vàng không lẫn đậu xanh.</b></li> <li>_ Đậu xanh cắt thành lát mỏng</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>_ Hạt xôi màu vàng</b> hơi to, nấu lẫn đậu xanh.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>_ Hạt xôi màu trắng lẫn với <b>hạt bắp vàng</b>.</li> <li>_ Thường không ăn kèm.</li> </ul>

# BỘ DỮ LIỆU VIETNAMESE FOODS

## *Hướng dẫn gán nhãn*

	hoặc nhuyển đặt trên xôi. _ Có thể ăn kèm với thịt kho, pate, xá xíu, trứng, chà bông...	_ Thường không ăn kèm, hoặc ăn với thịt gà.	_ Đậu xanh nhuyển được đặt trên xôi.
--	---	---	--------------------------------------

*Bún bò huế, bún riêu và bún mắm*

	Bún bò huế	Bún riêu	Bún mắm
Giống	_ Bún _ Màu nước dùng _ Rau sống	_ Bún _ Màu nước dùng _ Rau sống	_ Bún _ Màu nước dùng _ Rau sống
Khác	_ Sợi bún to. _ Ăn kèm với thịt bò, giò heo, huyết, chả, sả.	_ Sợi bún nhỏ _ Ăn kèm với riêu cua, cà chua, đậu hủ, ốc, giò heo, huyết, chả.	_ Sợi bún to _ Ăn kèm với tôm, mực (bạch tuột), heo quay, cá, chả cá, cà tím, sả.