Service: Catering , Category: Quality , Rating: ★★★ Letter ID: #166   
Name: Le Hoang Phuc Thien , Code: 1947

Comment:   
Hôm nay là một ngày đặc biệt - công ty có tổ chức special lunch, vì vậy buổi sáng tôi ăn rất ít để trưa nay để dành sức để cảm nhận được hết sự tinh túy đặc biệt đến từ special lunch. Tôi đã chọn món Seafood Ramen - một món ăn đến từ Nhật Bản. Đúng 11h30 trưa, tôi bỏ hết tất các công việc bộn bề để có thể thưởng thức được suất Ramen đầu tiên. Khi xuống tới nơi, đã có rất nhiều xếp hàng để lấy trái cây tô và nước detox. Để tránh đi sự tấp nập của quầy nước, tôi liền tranh thủ vào lấy tô mì Ramen đầu tiên. Khi cầm tô mỳ trên tay, bằng sự háo hứng và nhiệt huyết của tuổi trẻ, tôi mang tô mỳ thật nhanh tới bàn ăn để thưởng thức. Đập vào mắt tôi, tô mỳ được trang trí bằng những sợi mỳ vàng óng ánh, cùng với một quả trứng xẻ đôi, một con tôm nhỏ, một miếng mực xắt lát và một miếng thịt.   
Với sự hồi hộp mong đợi khi cầm đôi đũa trên tay đưa miếng mỳ đầu tiên, ôi thôi ... !!! Thật là không diễn tả nổi. Mỳ Ramen giống như là Mỳ gõ ở ngoài đường mà ngày nào tôi cũng ăn. Để thưởng thức trọn vẹn hương vị của bát mỳ, tôi vội vàng bỏ qua suy nghĩ tiêu cực về tô mỳ, tôi hy vọng nước dùng chắc sẽ rất ngon, mang vị tinh túy của ẩm thực Nhật Bản - do người Việt nấu. Nhưng trời ơi, nỗi thật vọng lần 2 kéo tới. Nước dùng thì nhạt, hải sản thì lại còn bị nén lại. Có lẽ tôi chưa đạt tới trình độ để thưởng thức của món ăn này.   
Để lấy lại sự bình tĩnh, tôi liền chạy ra lấy một ly nước chanh. Cầm trên tay run run, tôi liền đưa ly nước vào miệng. Cảm nhận đầu tiên, khi những giọt những trôi qua cuống họng là một ly nước lã có vị chanh ( tất nhiên là không có đường nữa ).   
Nhưng bên cạnh những nỗi thất vọng trên, tôi thấy rằng canh súp, rau xà lách trộn và trái cây tô là sự an ủi con lại.   
Suggestion:   
+ Nên thêm đường vào nước chanh.   
+ Nước dùng mỳ Ramen hơi nhạt, cần cải thiện thêm.   
2019-07-30 12:36:01

25

thumb\_down

149

thumb\_up

reply\_all

Name: Nguyen Trong Nghia , Code: 2230

Like   
2019-07-30 12:41:07

9

thumb\_down

7

thumb\_up

Name: Tran Thanh An , Code: 2072

Hôm nay, mình thử món cơm gà Hải Nam. Nhưng ôi ôi, gà vẫn chưa chín, thịt bên trong vẫn còn nguyên màu máu. Ôi, mình sợ máu quá :(   
2019-07-30 12:42:18

4

thumb\_down

43

thumb\_up

Name: Huynh Thanh Vung , Code: 1724

Images for illustration purposes only =))   
2019-07-30 12:43:39

1

thumb\_down

10

thumb\_up

Name: Thai Tuan Dat , Code: 1112

Welcome to reality and you have another chance next year.  
Please try it again.   
2019-07-30 12:48:27

2

thumb\_down

14

thumb\_up

Name: Nguyen Tran Quoc Phap , Code: 2094

> Nước dùng thì nhạt, hải sản thì lại còn bị nén lại  
Sau khi đọc phần comment của bạn thì hình như bạn còn thiếu 1 bước cần thiết để có thể enjoy đầy đủ sự tinh tế của món ăn này.   
  
%gunzip haisan.gz  
  
Hope you can enjoy it :))   
2019-07-30 12:49:29

2

thumb\_down

70

thumb\_up

Name: Le Tommy , Code: 1335

Dear Thiên-san,  
  
I add my review for your reference.  
  
- Ramen noodle: 6/10 , noodles are quite soft but not very soggy at the end of eating period. However noodle size can be thinner.   
- Broth(soup) : 4/10, I am so confused with the broth, like you, I don't know where's the "sea" in this broth. And it's cold, very cold compare to real Ramen.  
- Topping : 3.5/10 . They use Wakame instead of Nori, which is another confusing choice. Usually Wakame is used for Udon, rarely in Ramen.  
- Main ingredients :   
1) Chicken : super confusing, why a chicken is in seafood Ramen ? 1/10  
2) Squid: 5/10, maybe, maybe acceptable (?!)  
3) Shrimp: not convincing enough, 3/10  
  
- Side dish: Tempura 3/10 (really ???, tempura is used along with Udon, not Ramen)   
  
  
My conclusion: the most confused ramen(?) in my life.  
  
My AI : I'd like to take you to some place that sells authentic Ramen. They have Shoyu Ramen, and Tonkatsu Ramen. Maybe your trauma of bad Ramen can be cured. (-^!)   
2019-07-30 13:03:40

31

thumb\_down

31

thumb\_up

Name: Tran Truong Ngoc Ha , Code: 2039

Dear Thien-san, All,  
  
Gửi 1 số địa điểm ăn Ramen cho anh tham khảo:  
https://www.foody.vn/ho-chi-minh/osaka-ohsho-saigon-center-quan-mi-ramen-gyoza-nhat-ban  
https://www.foody.vn/ho-chi-minh/sukiya-com-bo-ham-mi-ramen-crescent-mall  
  
Theo em biết Ramen cũng không phải 1 món dễ nấu với lại có đa dạng loại nước dùng khác nhau. Cho nên Căn tin hôm nay nấu như vậy em thấy khá ok rồi.  
Trừ cải thìa thì thật sự không hợp.  
  
Còn lại nếu như chịu cảm nhận 1 chút sẽ không đến nổi đâu anh ạ.  
  
> Mỳ Ramen giống như là Mỳ gõ ở ngoài đường mà ngày nào tôi cũng ăn.  
Nếu anh dùng cảm nhận của mì gõ để thưởng thức Ramen thì sẽ khó mà chấp nhận nó được kể cả anh ăn ở nhà hàng Nhật.  
  
BRs,  
HaTran.   
2019-07-30 13:29:40

37

thumb\_down

45

thumb\_up

Name: Nguyen Minh Triet , Code: 1462

whatt?, detox cho thêm đường?   
2019-07-30 13:29:42

19

thumb\_down

33

thumb\_up

Name: Dao Minh Tien , Code: 2153

FYI:   
+ Mì gõ bỏ rất nhiều bột ngọt và những chất không tốt cho sức khỏe, chất tạo vị.  
+ Detox để thanh lọc, không có đường.   
2019-07-30 13:47:18

14

thumb\_down

19

thumb\_up

Name: Tran Duy Nghia , Code: 2141

Sau tất cả, trái cây tô là món ít thị phi nhất. Dâu hơi chua.   
2019-07-30 13:50:24

5

thumb\_down

26

thumb\_up

Name: Vo Trong An , Code: 2073

Mình ăn suất 12h, không biết những suất ăn sớm hơn thế nào chứ lúc sau 12h thì detox thật sự không khác gì nước lã ngâm với xác cam, chanh sau khi đã cho thêm quá nhiều lần nước với số lượng cam, chanh (có lẽ) không đổi so với ban đầu. :))  
  
Nước lúc đó có tác dụng detox không thì mình không biết :3  
  
Có lẽ canteen nên rút kinh nghiệm cho lần sau, tránh tình trạng "nước mới, chanh cũ" :)))   
2019-07-30 13:56:56

2

thumb\_down

23

thumb\_up

Name: Nguyen Khai Hoan , Code: 1469

Hi Ha,  
  
Thiệt sự cũng may mắn mình cũng đi ăn khá nhiều ramen và udon ở TPHCM, ngoài ra cũng có được tham khảo ở nơi khai sinh ra nó (nước Nhật), cho nên mình thấy ramen hôm nay chưa đạt đến thang điểm 5/10 đâu. Mấy quán mà bạn đưa ra thì chỉ ở mức tạm được (5-6/10).  
Bạn có thể đọc review của Le Tommy. Nếu bạn muốn, chắc Tommy cũng có thể giúp bạn đi thưởng thức để cảm nhận. Tks.   
2019-07-30 13:59:28

10

thumb\_down

27

thumb\_up

Name: Pham Phi Cuong , Code: 2210

Dear a Thiện,  
  
E thấy ramen vẫn ngon hơn mì gói Hảo Hảo e ăn mỗi buổi sáng mà, vả lại là special lunch chứ có nói delicious lunch đâu mà chúng ta bàn đến độ ngon của món ăn nhỉ :D. (Đã like-Just for fun :D)   
2019-07-30 14:07:26

3

thumb\_down

35

thumb\_up

Name: Tran Truong Ngoc Ha , Code: 2039

Hi anh,  
  
Cảm ơn anh đã gợi ý, em vẫn chưa được đi Nhật bao giờ :)  
Nhưng Ramen cũng có Ramen this Ramen that, giống như cùng 1 nước Việt Nam nhưng anh ăn ở nhiều tỉnh cùng 1 món Bún Riêu sẽ có nhiều cách nấu và hương vị khác nhau.  
  
Quan trọng là mình có chịu "mở lòng" và chấp nhận nó hay không.  
Dù sao em thấy anh kia so sánh với mì gỏ thì nó hơi không hay. Vì mì gỏ cũng có cái ngon riêng của nó :)  
  
BRs,  
Hatran.   
2019-07-30 14:09:34

35

thumb\_down

29

thumb\_up

Name: Nguyen Quoc Thanh , Code: 2244

Hi a.Thiện,  
  
Hay, với việc sử dụng đa dạng các biện pháp tu từ, đặc biệt là biện pháp chém gió, tác giả ThienL đã khắc họa được nỗi thống khổ của người dân trong xã hội đương thời. Thêm vào đó, với việc áp dụng điêu luyện thủ pháp nghệ thuật hư cấu, ông đã nói lên nỗi lòng của một bậc hào kiệt, mong sao người dân luôn có những bữa cơm giá trị.  
Sài Gòn ngày hôm ấy, thời tiết se lạnh, gió khẽ len lõi qua từng con phố. Thiện gửi nhẹ nỗi lòng của mình sau bữa special lunch, mọi người trao cho nhau những cái lắc đầu ngao ngán. Giông bão rồi cũng sẽ qua đi, chỉ có yêu thương giữa chúng ta ở lại, nhẹ nhàng như cơn gió mùa thu  
  
Hi Nhà bếp,  
  
Trong 7 trăm mấy chục người nhân viên, kĩ sư RVC thì không có ai như nhau, ai nấy cũng đều có khẩu vị riêng, mùi vị riêng sở thích riêng của mình. Để chiều lòng tất cả mọi người có lẽ khá khó khăn. Bắc, Trung, Nam có đủ, có người thích món này có người không thích. Nhưng đã được thuê để làm thì phải làm cho tốt phải không mọi người. Nếu 1 trong số hơn 700 nhân viên không hài lòng về món ăn của bạn thì không sao, có lẽ hôm nay bạn ấy hơi khó ở. Còn nếu sô đông không hài lòng về món ăn của bạn, có lẽ món ăn của bạn đã thất bại. Và điều bạn cần làm là tiếp thu ý kiến để cải thiện món ăn sao cho không ai dám mở miệng chê món ăn của bạn nữa. Đó là điều thành công của 1 đầu bếp.   
  
\*\*\* Cảm nhận của mình về special lunch:  
Cũng như a Thiện, ngày hôm đó mình cũng rất háo hức đón chờ giây phút chuông reo 11h30.  
Vì là dân quê nên với mình những món như nước detox, Ramen, Udon hay Tempura nghe thật xa lạ.  
- Nước detox: Với sự háo hức đó, mình cầm 1 cái ly siêu bự để xuống lấy nước detox. Cầm trên tay cái ly siêu bực mình cảm thấy ngại lắm nhưng vẫn lấy 2/3 ly để dư ra mang lên chiều uống tiếp. Thật sự là nó nhạt và khó uống không như những loại nước ép trái cây khác (có lẽ là do lần đầu uống), nên mình quyết định mang lên trên bỏ đường uống sau bữa trưa. Mình thử search gg xem nước detox là gì mà nó có vị như vậy... À thì ra là trái cây ngâm với nước lọc với công dụng: CC năng lượng cho cơ thể, Tăng cường hệ miễn dịch, thải độc, giảm cân, làm đẹp da, ngăn ngừa ung thư... ÔI biết bao nhiêu công dụng... thế là mình không bỏ đường nữa và tu hết nữa cái ly siêu bự. ====> Đừng nhìn vẻ bề ngoài mà đánh giá toàn thể   
- Mì Ramen hải sản: Đây là lần thứ 2 mình thưởng thức Ramen (nhưng mình không nhớ mùi vị của lần đầu nữa). Mình thấy mì Ramen khá vừa ăn với mình, ngon hơn các loại mì khác mình từng ăn. Có điều hơi ít.  
Nhưng chỉ là với 1 người ở nhà quê mới lên xì phố như mình thôi. Còn với những người đã thưởng thức món RAMEN nổi tiếng này ở nhiều địa điểm sang chảnh khác nhau thì sao... Liệu họ có hài lòng không. Câu trả lời là KHÔNG! Họ so sánh như mì gõ cũng có lí do của họ... Bởi nó quá tệ so với món mì RAMEN ngon nhất mà họ đã từng thưởng thức.  
Thật sự thì mình không có kinh nghiệm về thưởng thức món ăn. Nhưng mình cũng hiểu ra được, thưởng thức món ăn nó cũng đi theo cấp độ. Ví dụ như: Khi bạn ăn 1 món ăn lần đầu (độ ngon level 1), nhưng lần 2 bạn ăn cũng món đó nhưng (độ ngon level 3,4,5...). Chắc chắn 1 điều rằng khi ăn lại món ăn đó với độ ngon level 1... Ôi thôi quá tệ phải không. Hoặc cũng có thể lấy ví dụ về mì cay cấp độ.  
  
Nói như bạn Hà cũng đúng, Ramen cũng có Ramen this Ramen that. Theo mình hiểu là Ramen giở Ramen ngon. Ramen giở thì rẻ, Ramen ngon thì mắc.   
Bởi thế mình không thể so sánh 1 Ramen giở, rẻ và 1 Ramen ngon, mắc được.  
Cho nên mình sẽ nói về budget của special lunch, nhưng mình không biết budget bao nhiêu hết.  
+ Nếu budget của special lunch trên 100K thì nó thuộc Ramen giở, mắc => không thể chấp nhận được.  
+ Nếu budget của special lunch trên 60->100K thì nó thuộc Ramen giở, trung bình => cũng không hài lòng.  
+ Nếu budget của special lunch 40->60k thì nó thuộc loại Ramen giở, rẻ => Hoàn toàn chấp nhận được.  
  
Trên đây là cảm nhận riêng của mình!  
Cảm ơn mọi người đã đọc đến tới đây!   
2019-07-31 16:52:40

23

thumb\_down

17

thumb\_up

Name: Phung Trung Quan , Code: 1505

detox va nuoc chanh khac nhau nha may pan ^^  
http://www.eriinternational.vn/blog/detox-la-gi-cach-thanh-loc-co-the-giup-dot-mo-thua-lam-dep-da-bang-phuong-phap-detox-p2d991.html   
2019-07-31 17:11:02

6

thumb\_down

11

thumb\_up

Service: Catering , Category: Quality , Rating: ★★ Letter ID: #167   
Name: Dang Tran Ngoc Anh , Code: 1793

Comment:   
Hôm nay mình đăng kỳ mì Ramen và hơi thất vọng về số lượng đồ ăn có trong tô mì. Sau khi ăn xong mình không có cảm giác no gì cả, cứ như chưa ăn dù đã húp gần hết nước. Bên nhóm mình còn có bạn thiếu nửa cái trứng , không biết sống sau tới 17h chiều. Hiện tại mình đang rất đói (14h:23m)   
Suggestion:   
- Thêm đủ đồ ăn   
2019-07-30 14:26:12

0

thumb\_down

55

thumb\_up

reply\_all

Name: Pham Quoc Trung , Code: 2254

Hên quá không chọn ramen nên giờ vẫn no bụng luông ahihi.   
2019-07-30 15:15:47

4

thumb\_down

7

thumb\_up

Name: Tran Anh Quang , Code: 1878

bây giờ là 16h:55m, bạn vẫn ổn chứ, trên SW thiệt sự rất lo cho bạn. Bọn mình đã lập sẵn 1 hội like để hồi sinh nếu có gì bất trắc.   
2019-07-30 16:55:47