

ĐẶC SẢN CÁC VÙNG MIỀN

Đất nước Việt Nam có nhiều sản vật truyền thống đã trở thành biểu tượng tiêu biểu gắn liền với nhiều vùng đất... Hầu như địa phương nào cũng có những đặc sản nổi tiếng gắn liền với địa danh. Đó là những sản vật trên cả ba miền Bắc - Trung - Nam nổi tiếng trong vùng, trong nước từ hàng trăm năm nay..



CHỦ NHẬT, 14 THÁNG 7 2013 10:10

MIỀN BẮC

Cá hấp xì dầu

Hấp là cách giữ lại được tối đa dưỡng chất và sự tươi ngon của cá. Món cá hấp xì dầu với gừng tươi và hành lá Kitchen Art chia sẻ dưới đây đậm đà, thơm ngọt, không béo rất thích hợp cho những bữa cơm tối tại gia đình. Hãy thử đưa vào thực đơn một món hấp thơm ngon, dễ làm, dễ sơ chế, nhanh gọn này nhé. Đây có thể là món tủ của bạn đấy!



THỨ HAI, 15 THÁNG 7 2013 10:10

MIỀN BẮC

Bún thang

Hấp là cách giữ lại được tối đa dưỡng chất và sự tươi ngon của cá. Món cá hấp xì dầu với gừng tươi và hành lá Kitchen Art chia sẻ dưới đây đậm đà, thơm ngọt, không béo rất thích hợp cho những bữa cơm tối tại gia đình. Hãy thử đưa vào thực đơn một món hấp thơm ngon, dễ làm, dễ sơ chế, nhanh gọn này nhé. Đây có thể là món tủ của bạn đấy!



CHỦ NHẬT, 14 THÁNG 7 2013 10:10

MIỀN NAM

Tôm xiên nướng

Hấp là cách giữ lại được tối đa dưỡng chất và sự tươi ngon của cá. Món cá hấp xì dầu với gừng tươi và hành lá Kitchen Art chia sẻ dưới đây đậm đà, thơm ngọt, không béo rất thích hợp cho những bữa cơm tối tại gia đình. Hãy thử đưa vào thực đơn một món hấp thơm ngon, dễ làm, dễ sơ chế, nhanh gọn này nhé. Đây có thể là món tủ của bạn đấy!



CHỦ NHẬT, 14 THÁNG 7 2013 10:10

MIỀN TRUNG

Gà sốt vang đỏ

Hấp là cách giữ lại được tối đa dưỡng chất và sự tươi ngon của cá. Món cá hấp xì dầu với gừng tươi và hành lá Kitchen Art chia sẻ dưới đây đậm đà, thơm ngọt, không béo rất thích hợp cho những bữa cơm tối tại gia đình. Hãy thử đưa vào thực đơn một món hấp thơm ngon, dễ làm, dễ sơ chế, nhanh gọn này nhé. Đây có thể là món tủ của bạn đấy!



Eat something you love

Đặt chỗ trước

📅 09/08/2013

🕒 7:00 p.m.

👤 2 personas

Đặt ngay