

**Hủ tiếu Việt Nam lên sóng truyền hình Mỹ và được đầu bếp lừng danh Gordon Ramsay khen ngon hết lời.**

**Nguồn: *Gordon Ramsay, Masterchef US***



Xưa nay chỉ thấy món phở Việt Nam nổi danh, thế nhưng món hủ tiếu cũng được khen không kém cạnh bạn nhé..

Gordon Ramsay là một đầu bếp người Anh nổi tiếng thế giới với thành tựu đã từng nhận đến 16 ngôi sao Michelin danh giá.

Ngoài ra, Gordon Ramsay còn sở hữu nhiều chuỗi nhà hàng cao cấp trên thế giới và là nhân vật truyền hình xuất hiện thường xuyên trên các chương trình ẩm thực nổi tiếng.



**Đặc biệt, trong chương trình Gordon's Great Escape, Gordon Ramsay đã lang thang đến nhiều đất nước, tách biệt với cuộc sống bận rộn hàng ngày để toàn tâm toàn ý cho bản thân trải nghiệm các món ngon vật lạ nhiều nơi. Và sau chuyến viếng thăm Campuchia thì Gordon Ramsay đã ghé thăm Việt Nam và lang thang trên mọi nẻo đường để tìm hiểu ẩm thực.**



**Ban đầu, Gordon cứ nghĩ món ăn Việt Nam cũng như các món Thái hoặc các**

nước lân cận trong khu vực Đông Nam Á.

Thế nhưng, sau khi được trải nghiệm ẩm thực Việt Nam xong thì ông hoàn toàn bất ngờ và thốt lên rằng: "*Ẩm thực Việt Nam đúng là độc đáo và không thể so sánh với bất cứ món ăn nào ở những đất nước mà tôi đã đi qua*".



Đặc biệt, ấn tượng khó phai nhất đối với Gordon Ramsay chính là món hủ tiếu được thưởng thức ngay trên thuyền đang trôi lênh bênh trên sông ở miền Tây Nam Bộ... Ấn tượng của Gordon Ramsay về món hủ tiếu miền Nam thật sự rất sâu sắc.

Ông cho biết rằng, mùi thơm của hẹ, rau mùi, húng quế hòa quyện tạo nên hương vị cân bằng và thanh nhẹ. Thậm chí, Gordon còn cho biết thêm, phần nước dùng hủ tiếu có thể ngon hơn nhiều nhà hàng Việt tại London.









Và quá ấn tượng với món hủ tiếu Việt Nam, ngay sau khi về nước, Gordon đã đưa hẳn món hủ tiếu thành đề tài học búa cho các đầu bếp đã lọt vào top 5 trong chương trình Masterchef Mỹ.

Chính đề tài hủ tiếu Việt Nam này đã khiến cho các thí sinh đầy tài năng cảm thấy hoang mang. Bởi họ đã được cho nếm thử phần nước dùng, ăn thử món hủ tiếu Việt Nam, cảm nhận mùi vị rồi chế biến lại sao cho giống nhất.







Hầu hết các thí sinh đều cảm thấy bất ngờ trước hương vị đặc biệt của hủ tiếu Việt Nam, thậm chí có thí sinh còn có ý định bỏ cuộc thì quả thật hương vị món ăn này quá độc đáo đến mức không thể đoán ra được nguyên liệu gì đã được dùng qua.

Và ngay trong chương trình thì Gordon Ramsay cũng khẳng định với các thí sinh rằng: "Đây là một trong những món ăn tuyệt vời nhất mà tôi từng được ăn nên hy vọng các bạn đừng làm tôi thất vọng".







Như vậy, đi theo hành trình của vị đầu bếp lừng danh Gordon Ramsay thì chúng ta chợt nhận ra rằng, Việt Nam không chỉ có món phở mới độc đáo mà món hủ tiếu cũng ngon không kém cạnh bạn nhé.

Đặc biệt, nguyên liệu chế biến hủ tiếu cũng rất đa dạng, không chỉ có hủ tiếu thịt lợn, hủ tiếu xương mà còn có hủ tiếu gà, bò viên, hoành thánh, hải sản tôm mực...

Đó là lý do vì sao chỉ mới nhắc đến hai từ hủ tiếu là nhiều bạn đã cảm nhận ngay được mùi thơm thoang thoảng bay xung quanh và gọi lên cơn thèm khó kiềm chế được.

*Nguồn: Gordon Ramsay, Masterchef US*