



Gian hàng Liên minh Châu Âu:

Thực phẩm châu Âu và Việt Nam: Sự kết hợp hoàn hảo!



Gian hàng BJ5-01

7-9 tháng 12 năm 2022

 www.facebook.com/EUandVietnam/



EUROPEAN UNION

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE







Bò cuốn Lá lốt

của Đầu bếp Duong

Hương vị nghệ thuật ẩm thực: Thịt Âu với bún Việt Nam. Một món ăn thực sự đáng ngạc nhiên! Bò Âu và phô mai kết hợp hoàn hảo với bún gạo địa phương. Lấy cảm hứng từ món ăn đường phố mà hầu hết người Hà Nội lớn lên đã từng thưởng thức, đây là món có thể dùng vào bữa sáng hoặc bữa trưa, vì đây là món ăn thanh nhẹ nhưng đầy hương vị thơm ngon đích thực. Bồi Hungazit

NGUYÊN LIỆU (cho 2 người)

200g	Bò băm	Denmark 
100g	Phô mai Cheddar	Poland 
50g	Bơ	France 
100g	Sữa chua	Germany 
100g	Bắp cải	Vietnam
30g	Hành tím băm	Vietnam
50g	Hành tây xắt nhỏ	Vietnam
5g	Hành lá xắt nhỏ	Vietnam
2g	Bột ớt	Vietnam
2g	Tiêu	Vietnam
7g	Đường	Vietnam
20 pcs	Lá lốt	Vietnam
500g	Bún gạo	Vietnam
20g	Húng quế	Vietnam
20g	Rau mùi	Vietnam
20g	Mùi tàu	Vietnam

PHƯƠNG PHÁP

Chuẩn bị

- Trộn đều thịt bò băm với hành ta, hành tây, hành lá, ớt bột, tiêu và đường.
- Cắt phô mai thành các khối vuông 2-4 cm. Trải lá lốt, xếp nhân thịt bò, tiếp đến là phô mai rồi cuốn lại.
- Đun nóng chảo với bơ, cho chả lá lốt đã cuộn vào chiên chín tới.
- Trộn sữa chua với một chút muối và tiêu rồi rưới lên thịt bò.

Thưởng thức

- Bày bắp cải và rau thơm vào đĩa cùng với bún tươi và bày chả lá lốt lên trên.



ĐẦU BẾP DUONG HOANGY

Growing up in Vietnam, Duong's love for diverse and unique Vietnamese cuisine has driven him to become a chef. Travelling around the world, he learnt to appreciate the cultures and flavours and enrich his cooking style.

With a passion for Vietnamese cuisine, European, Fusion, he has directly trained many young chefs through cooking classes. Being highly energetic and motivated, he has also organized street eat tours for tourists to explore the characteristics of traditional Vietnamese cuisine.

He participated in Top Chef Vietnam and Gastronomy exchange event "Foodex Saudi" in Saudi Arabia in 2019.

He opened the two restaurants "Duong dining" and "Duong's Restaurant & Cooking class" in Hanoi with a belief that he would bring culinary masterpieces to everyone so that cuisine is not only about enjoying food but also the cultural beauty of each nation. Each of his dishes is a work of art with an interesting story.

HỆ THỐNG QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG EU

Những nhãn này là sự đảm bảo về nguồn gốc đích thực của các sản phẩm thực phẩm và đồ uống, liên kết tên của chúng với nơi sản xuất cũng như với bí quyết truyền thống.



NHÃN HỮU CƠ

Nhãn hữu cơ của EU đảm bảo rằng các sản phẩm nông nghiệp và thực phẩm được sản xuất tự nhiên nhất có thể, đồng thời giảm thiểu tác động đến môi trường. Nhãn hữu cơ cũng đảm bảo tiêu chuẩn cao về phúc lợi động vật.



EUROPEAN UNION

