



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







Chả giò nhân thịt nguội và phô mai

của Đầu bếp Duong

Chả giò một món ăn quen thuộc của Việt Nam. Một cuốn chả giò hoàn hảo sẽ là sự kết hợp giữa phần nhân tròn vị và lớp vỏ ngoài giòn tan. Món ăn này là sự kết hợp giữa lớp vỏ bánh tráng bọc phần nhân gồm phô mai, thịt nguội, sốt cà chua, quả oliu từ châu Âu kết hợp cùng khoai môn nghiền chiên giòn vàng. Khi ăn, thực khách sẽ cảm nhận được trọn vẹn phần phô mai tan chảy kết hợp hoàn hảo với các nguyên liệu khác bên trong lớp vỏ bánh giòn tan trong miệng. Bởi Steven Long

NGUYÊN LIỆU (cho 10 người)

50g	Thịt bacon sợi	Pháp 
50g	Thịt nguội	Đan Mạch 
30g	Sốt Napolenata	Ý 
125g	Phô mai Gouda	Ba Lan 
125g	Phô mai Cheddar	Ireland 
30ml	Kalamata Dầu ô liu nguyên chất  PDO	Hy Lạp 
125g	Khoai môn nghiền	Việt Nam
20pcs	Bánh tráng	Việt Nam

PHƯƠNG PHÁP

Chuẩn bị

- Hấp chín khoai môn và nghiền nhuyễn.
- Thái hạt lựu thịt nguội và bào sợi phô mai.
- Trộn đều tất cả các nguyên liệu và cuộn cùng bánh tráng. Chiên đến khi vàng đều.

Thưởng thức

- Thưởng thức khi còn nóng giòn.



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

