

Mâm cỗ ngày Tết

Tác Giả: Saigonecho s&#u t&#m

Thứ Bảy, 06 Tháng 2 Năm 2010 05:31

Gia đình nào ngày 30 cũng cúng tết niên, mọi ông bà, cha mẹ đều tiên v& cùng ăn Tết. Mâm cỗ ngày Tết là nét văn hóa Á đông của người Việt Nam.

Do khí hậu của mỗi miền trên đất nước khác nhau, nên mâm cỗ Tết của mỗi miền cũng có những đặc điểm riêng biệt, nhưng vẫn có bánh chưng hay bánh tét. Ở miền Bắc thì hạt gạo là bánh chưng, vào miền Trung là gạo nếp và bánh chưng và gạo nếp. Ở miền Nam thì hạt gạo là bánh tét. Ngoài bánh chưng, mỗi miền Tết đều có những loại bánh riêng như miền Bắc có bánh trôi hay bánh răng b& a, miền Trung có bánh lá, miền Nam có bánh ít... Đó là chưa kể các loại m& t.

Giò, nem, ninh, m& c

Trong mâm cỗ ngày Tết thì 4 món giò, nem, ninh, m& c là không thể thiếu.



Mâm cỗ tết miền Bắc

Mâm cỗ ngày Tết

Tác Giả: Saigonecho s&#u t&#m
Thứ Bảy, 06 Tháng 2 Năm 2010 05:31

Giò: giò đ&# c làm t&# nhi&# u các lo&# i th&# t khác nhau nh&# heo, bò, gà... M&# i gia đình tùy theo đi&# u ki&# n có th&# làm nhi&# u lo&# i giò cùng lúc. Nhìn chung giò &# ba mi&# n t&# ng đ&# i gi&# ng nhau v&# cách làm l&# n h&# ng v&# .

Nem: m&# i mi&# n có m&# i gia v&# khác nhau đ&# cho vào nem, n&# u mi&# n B&# c làm nem chua, nem ch&# o, thì mi&# n Trung và mi&# n Nam khi làm nem th&# ng thêm đ&# ng, t&# i, &# t đ&# tăng v&# chua cay ng&# t.

Ninh: món ăn này n&# u theo ki&# u h&# m r&# t phong phú. Món chung cho &# ba mi&# n là ninh măng nh&# ng &# mi&# n B&# c dùng măng khô, mi&# n Trung dùng măng khô ninh x&# ng, còn mi&# n Nam thì hay dùng măng t&# i đ&# ninh.

M&# c: dùng th&# t n&# c gi&# nhuy&# n (giò s&# ng) viên tròn tr&# n v&# i bì l&# n. Mi&# n B&# c có món bóng, m&# c, v&# th&# , mi&# n trung n&# u m&# c cùng v&# i mi&# n, mi&# n Nam n&# u kh&# qua nh&# i th&# t.

Ngoài 4 món truy&# n th&# ng, tùy theo m&# i gia đình và các đ&# a ph&# ng th&# ng có nh&# ng món ăn khác nhau, r&# t phong phú. Mi&# n B&# c có cá n&# ng, các lo&# i cu&# n nh&# cu&# n hành, cu&# n b&# ng, mi&# n Trung có cu&# n di&# p, mi&# n Nam có cu&# n th&# t heo lu&# c. Ngoài ra còn có các lo&# i g&# i, nh&# mi&# n B&# c có g&# i rau c&# n giá, mi&# n Trung có g&# i ngó sen, mi&# n Nam có g&# i bao t&# ...

Mâm cỗ Tết tiêu bi&# u c&# a 3 mi&# n:

Mâm cỗ Tết mi&# n B&# c (Hà N&# i)

1. Bánh ch&# ng.
2. Đ&# a hành.
3. Giò n&# c, giò th&# .
4. Hành cu&# n.
5. Nem.
6. Rau n&# m.
7. Măng ninh l&# i l&# n.
8. M&# c n&# c.

Mâm cỗ ngày Tết

Tác Giả: Saigonecho s&#u t&#m
Thứ Bảy, 06 Tháng 2 Năm 2010 05:31

C&#m 3 chén.

Mâm cỗ Tết cỗ a mi&#n Trung (Hu&#)

1. Bánh ch&#ng, bánh t&#t.
 2. D&#a món c&# ki&#u.
 3. Gi&# l&#a.
 4. Th&# t đ&#ng.
 5. G&# i g&# bóp rau răm.
 6. Nem.
 7. M&#ng ninh khô.
 8. Canh mi&#n.
 9. Cá chiên hay ram.
- C&#m 3 chén.

Mâm cỗ Tết cỗ a mi&#n Nam (S&#i Gòn)

1. Bánh t&#t.
 2. D&#a giá c&# ki&#u.
 3. Th&# t heo lu&#c.
 4. Th&# t kho tàu.
 5. G&# i cu&#n.
 6. Nem.
 7. G&# i tôm th&# t.
 8. M&#ng t&#&#i ninh.
 9. Kh&# qua nh&#i th&# t.
- C&#m 3 chén.