飲食文化

牛肉河粉和炸春捲是我們在越南可以找到的菜餚

是一道充滿民族特色的菜，每次吃都會讓我們想起越南。來到越南，到處都可以吃，這也算是這裡人的早餐菜。

食材極為簡單，隨處可見，例如：牛肉、香草、辣椒， 檸檬，豆芽、粉絲、檸檬草和生薑。

在河內河粉中，準備肉湯（也稱為肉湯）是最重要的步驟。傳統河粉的湯底必須是用牛骨和一些香料熬煮而成。骨頭一定要洗乾淨，把附著在骨頭上的肉全部刮掉，放入鍋中用冷水煮沸。第一次煮骨頭的水一定要倒掉，以免肉湯污染牛骨的臭味，下次煮骨頭的水要用做肉湯。同時也加入烤薑和洋蔥。

把火調高，讓水沸騰。當水沸騰時，把火調小，開始撇去泡沫。當所有泡沫都被去除後，加入一點冷水，等待水繼續沸騰以去除泡沫…繼續這樣做，直到水清澈並且泡沫中不再有殘留物。然後，加入一些香料並調節火候，使鍋中的水保持沸騰狀態，以免水變得混濁，並且骨頭中的甜味物質有足夠的時間溶解到肉湯中。

一碗粉絲的芳香與烤粉絲的蒸氣相結合，喚醒了吃者的所有感官和嗅覺，營造出享受天上地下美味佳餚的感覺。感受辣椒的溫和辣味、香草的淡淡香氣、柔軟新鮮的牛肉的香氣。

如果碗太小，一碗河粉就不好吃，湯很快就會出，沒有足夠的空間容納食物、香草和香料。如果碗大，那麼如果碗太大，你就會很無聊，因為河粉只是一道額外的菜。

如果有機會的話，一定要嚐嚐這特色河粉的味道！越南的日常材料，卻被河內人民的巧手製成了作品！