

Phở Gà Nhân Sâm - Món ăn mới từ Philadelphia

Tác Giả: NVĐB

Thứ Bảy, 15 Tháng 9 Năm 2012 08:15

Hàng ngày với Nhân Sâm Hoa Kỳ kết hợp với món gà hầm là một khoa học thực phẩm bí ẩn trong Trung Y.

PHILADELPHIA (NVĐB) - Tiêm Phở Hà Sài Gòn trong khu siêu thị Bền Thành (Oregon Supermarket) vừa cho lên thực đơn mới món ăn kết hợp giữa hàng ngũ liu Sâm Hoa Kỳ và thịt gà tươi, đặc biệt từ Philadelphia.



Chị tiêm Long Gà-Woodland đang nói về giới gà “ngon nhất thế giới” - Gà Trĩ Trân Châu.

Sau hàng ngày tháng tìm tòi chế biến, chị Hà chị tiêm đã tìm ra công thức Phở Gà Nhân Sâm (Nhân Sâm Kê Phở) đặc biệt các giới thiệu hàng thực khen là một sự sáng tạo đặc đáo, hàng ngũ và tươi ngon nhất không thể nào bỏ qua đặc biệt trong mùa Thu này.

Hàng ngày với Nhân Sâm Hoa Kỳ kết hợp với món gà hầm là một khoa học thực phẩm bí ẩn trong Trung Y. Gà hầm nhân sâm chính ra là một vật thuốc có tính chất bồi bổ thể trạng. Khi kết hợp này xảy ra trong món phở gà là một sự thích ứng nguyên liệu cao cấp đã sẵn có trên đất Hoa Kỳ. Nhân Sâm Hoa Kỳ trồng ở Wisconsin có hàng ngũ và hàng ngũ, đặc biệt là không tươi màu sắc đặc biệt hàng ngũ màu trong sáng của nước phở gà.



Ca sĩ B&ng K&i u tr& c t& m ph& Thanh Thanh khi đ& n đ& n & Philadelphia. Thanh Thanh đ& c xem là m& t trong nh& ng t& m ph& gà t& i đ& c s& c nh& t trong thành ph&.

Theo ch& Hà, h& ng v& n& u ph& th& ng dùng t& qu& và th& o qu& nh& ng hai th& này đ& u t& o nên màu đen ho& c vàng do đó r& t khó đ& t& o nên h& ng v& và màu s& c hoàn h& o. Bí quy& t “kh& màu” của ch& Hà đã gói tr& n trong gói h& ng li& u “Qu& C& u Bà Hà” mà nhi& u t& m ph& khác đang mua dùng. Tuy nhiên, kh& ph& b& ng Sâm Hoa K& m& i là m& t nét & m th& c m& i, có th& bi& n Ph& Sâm thành m& t món ngon, đ& a văn hóa Ph& lên m& t giai đ& u m& i.

Pennsylvania là m& t ti& u bang cho bán gà v& t t& i, gi& t m& ngay t& i ti& m. Nhi& u t& m ph& & Philadelphia bán ph& Gà T& i nh& là món chánh. Đ& c s& n này đã bi& n nhi& u du khách Vi& t Nam đi xuyên bang trên I-95 đ& ng ch& n t& i Philadelphia ch& ăn món ph& gà r& i đ& ti& p. Nhi& u t& m ph& gà Philadelphia, th& c khách ph& i đ& ng s& p hàng vì “th& c s& nó ngon” h& n ph& gà California. Có nh& ng t& m ph& c& tình m& c ngay sát bên ti& m gà s& ng đ& ghi l& i & n t& ng v& i th& c khách r& ng là gà & đây là t& i nh& t vì có ti& m gà n& m bên c& nh. Th& c khách ăn ph& xong l& i sang ti& m mua gà v& t s& ng coi nh& là hai ti& m b& sung th& ng v& cho nhau. S& c c& nh tranh c& a các ti& m ph&, ti& m gà sau này vì th& càng tăng m& nh.



Gà trĩ Trân Châu

Nhi& u th& c khách cho r& ng ph& gà & Philadelphia còn ngon h& n b& t c& ti& m ph& gà nào & Vi& t Nam. Ca sĩ B&ng K&i u trong m& t chuy& n l& u đ& n & Philadelphia nh& t đ& nh ph& i đ& ăn Ph& Gà Thanh Thanh đ& i g& m c& u ch& không ăn món nào khác và cũng th& a nh& n đ& u này ph& gà & Philadelphia là ngon nh& t th& gi& i vì đ& u ki& n nguyên li& u của nó.

Phở Gà Nhân Sâm - Món ăn mới tại Philadelphia

Tác Giả: NVĐB

Thứ Bảy, 15 Tháng 9 Năm 2012 08:15

Ngoài ra Philadelphia còn có bán một loại gà sao mà các chủ tiệm thường gọi tên là Gà Trĩ Trân Châu. Đây là một chủng loại gà rừng (bán thuần hóa) được nông trại đem về nuôi thả gọi tên như vậy. Đặc sản này không phổ thông trong văn hóa ẩm thực của Hoa Kỳ. Theo chủ Bếp, chủ tiệm gà sống ở Woodland cho biết, đây mới là loại gà ngon nhất thế giới, Việt Nam không có. Trong loại gà này có hương thơm ngọt ngào như mùi của gà rừng, nhưng các thịt mềm và dai một cách đặc biệt. Cũng theo bà chủ tiệm gà sống thì bí quyết để có hương vị gà như thế này là do nông trại để gà tự nhiên gọi là gà nhà đã được thuần hóa lâu đời. Đến đời “Gà Trĩ Châu” nó vẫn còn biết bay cho nên chăn nuôi loại này rất khó. Tuy nhiên, thịt Gà Trĩ Châu này là “Thiên Hảo Nhất Kế” rất phổ biến trong cộng đồng người Việt tại Philadelphia. Nhiều khi đi xuyên bang, từng bà con bên bè món gà Trĩ Châu thực sự là một cách quý hóa tình cảm.

Thật vậy, đặc sản này có, Phở Gà Nhân Sâm như là một khai phá tầm cao của phở, chủ nhân sẽ trở thành trào lưu. Cũng theo chủ Hà, nhiều người tìm cách nấu phở bằng các hương liệu cao lương mướp như bò Kobe của Nhật Bản. Theo chủ, nguyên liệu như thế này là không thực tế. Nấu hầm bằng bò Kobe là một sự lãng phí ghê gớm, còn tái biến tái nếm bằng bò Kobe thì không đúng cách ăn. Ngoài ra, chủ nói đến thịt bò cao cấp này là sản phẩm mang tính huyền thoại trên thị trường ngoài Nhật Bản.



Chủ tiệm Phở Hà Sài Gòn đang nói về bí quyết Phở Gà Nhân Sâm (Nhân Sâm Kế Phở) theo sự hiểu của nhà hàng lưu ý để biết, hiểu và theo cao lương mướp của thực Bếp. Chủ Hà là người Việt gốc Hoa đang mở năm tiệm phở tại Philadelphia.

Cũng theo chủ Hà, nhân sâm Hoa Kỳ cũng là một đặc sản quý trong hàng thực phẩm quý “Sâm-Nhung-Quế-Phở.” Sâm Hoa Kỳ trồng tại Hoa Kỳ của bang Wisconsin có hương vị đặc biệt của mùi bạch sâm như hàng thanh thoát. Tuy nhiên, nếu hiểu của nhà hàng lưu ý là hương vị ngay tại phở.

Chủ Hà tin rằng Phở Gà Nhân Sâm sẽ là sự cạnh tranh mới trong văn hóa nấu phở. Phở Việt Nam sang tại California đã thành danh. Nhiều người Việt không biết rằng trong phở Tàu thường có các tiệm xúng Phở Vua California (Gia Châu Phở Vạn) do người Hoa làm chủ, chính là một phát triển vượt xa khi ẩm thực Việt Nam.

Pho Gà Nhân Sâm - Món ăn mới tại Philadelphia

Tác Giả: NVĐB

Thứ Bảy, 15 Tháng 9 Năm 2012 08:15

Ch& cũng tin rằng, Pho Gà Nhân Sâm dùng sâm Wisconsin đặc hữu có USDA bảo chứng sẽ đưa “Qu& C& u Bà Hà” trở thành một thương hiệu mới cho các cửa tiệm sau này.