

'Yan Can Cook' dạy nấu ăn tại bệnh viện Fountain Valley

Tác Giả- Linh Nguyễn/Ngái Việt

Thứ Năm, 19 Tháng 4 Năm 2012 10:30

'Dùng dưa, ăn chßm, gßp ít, bßt mßp!'

FOUNTAIN VALLEY (NV) - Bệnh viện Fountain Valley mời nhà đầu bếp nổi danh, Chef Martin Yan, đến Orange County hôm Thứ Tư trình bày nghệ thuật nấu ăn Trung Quốc, trình diễn nấu ăn sống động nhân viên y tế và phßc vß mß thßc, báo chí và ngái hâm mộ show dạy nấu ăn trên TV của ông.



Chef Martin Yan cho mßi ngái thßy sßi nhßa khi cßt mßt cß sen.
(Hình: Linh Nguyễn/Ngái Việt)

Mục đích của bệnh viện là học hỏi quan niệm dinh dưỡng của “chef” Yan. Hißn nhiên, dinh dưỡng hàng ngày của bệnh nhân là một trong những mối quan tâm của gia đình.

“Trong chißu hßng phßc vß bệnh nhân vßi thßc đßn đa dßng, bệnh viện Fountain Valley cũng tác vßi cß vßn, Chef Martin Yan, và nhà đầu bếp Morrison, nhóm của tôi nên thực đơn cho họ phù hợp với khu vực của bệnh nhân gốc Á Châu, trong đó, số đông là ngái Việt Nam,” cô Dina Edwards, quản lý tiếp thị và thông tin của bệnh viện Fountain Valley, nói với nhật báo Ngái Việt.

Tánh tình vui vẻ và những câu nói hài hước của Chef Martin Yan lôi cuốn cả tập thể tham dự suốt một giờ đồng hồ.

Ông nói với gia đình hài hước: “Tôi đã đi rất nhiều nơi nhưng lòng tôi không hề lo sợ, nhất là khi

'Yan Can Cook' dạy nấu ăn tại bệnh viện Fountain Valley

Tác Giả: Linh Nguyễn/Ngái Việt

Thứ Năm, 19 Tháng 4 Năm 2012 10:30

đến đây. Còn phải lo gì nữa, vì có bệnh gì xảy ra, tôi đã đến để các bệnh viện rồi. Phòng cấp cứu khẩn cấp, chúng ta kêu các bác sĩ ngay trong phòng này!”

Ông chú trưởng đến nguyên liệu thực phẩm, rau, trái và nhất là các loại rau có lá nhũ. Hoa, quả là chất liệu mà người Trung Hoa hay dùng để xào nấu các món ăn.

Ông cho biết: “Tôi đi Việt Nam, vừa mới về quê Hoa Kỳ được năm ngày. Món ăn Việt Nam dùng rất nhiều rau và là thực phẩm hàng ngày hay nhất của Đông và Tây phương.”

Người đi mua vui tánh nói rằng tiếng Anh, và rất lời khuyên, ông khuyên mọi người “muốn tránh lên cân, tất cả hãy ăn bông dĩa.” Ông cười thích và hóm hỉnh cười: “Đúng. Phải ăn bông dĩa vì quý vị sẽ không gặp được nhanh. Ăn chậm. Ăn ít thì bớt mập!”

Ông cho mọi người xem cách sử dụng “dao chọt thịt” hình dạng dao giã thịt như thông thường y tế để bán thịt heo, vịt quay. Ông đã biểu diễn dùng dao này để làm thịt gà nướng, thịt tây, cà tím, cà sen... Ông làm mọi người kinh ngạc khi lúc xé miếng thịt con gà đã lột lông trong vòng... 18 giây để người!

Với cảm nghĩ của hàng ngàn người tham dự, Bác Sĩ Pauline Sáng Đáng cho biết lý do tham dự: “Tôi đến để xem có gì hay. Tôi có nghe đến ông đầu bếp này.”

Một người khác, Bác Sĩ Ân Đáng, làm việc tại bệnh viện này trên 10 năm, phát biểu: “Thực phẩm cho bệnh nhân đóng vai trò quan trọng trong việc chữa trị. Vì vậy, chúng ta cần bệnh nhân cũng cần được lưu ý về phương pháp dinh dưỡng văn hóa. Người Việt thường thích mái ấm với món ăn Việt.”

“Tôi thường vào thăm bệnh nhân mới đầu tiên ở đây. Thực ăn cho bệnh nhân và nơi nhà ăn cũng được,” ông Đác Đáo nói tiếp: “Tôi đã xem ông Chef Martin Yan này trong chương trình truyền hình PBS. Ông này nói vui và có duyên lắm!”

'Yan Can Cook' dạy nấu ăn tại bếp nhà riêng Fountain Valley

Tác Giả: Linh Nguyễn/Nguyễn Việt

Thứ Năm, 19 Tháng 4 Năm 2012 10:30

Chef Martin Yen còn là nguyên do thúc đẩy một thanh niên gốc Việt hiện diện, tên John Shulick, quyết định theo học ngành nấu ăn tại bang Kentucky sau khi theo dõi chương trình nấu ăn của nhà bếp nơi đây.

“Tôi xem TV và thấy Chef Martin Yen hay quá, tôi quyết định theo con đường của ông. Nay tôi là giám đốc và dinh dưỡng tại một trung tâm chăm sóc ở Los Angeles.”

Chef Martin Yen xuất hiện lần đầu trên truyền hình PBS vào năm 1981 với hơn 3,000 show dạy nấu ăn. Ông chủ trì chương trình pháp “The Yan Cook”- dạy cách nấu ăn của các quốc gia như Trung Quốc, Thái Lan, Singapore, Đài Loan, Hồng Kông, Nhật Bản và Hàn.

Chef Martin Yen là tác giả hai cuốn sách bày bán trong buổi thuyết trình có tựa đề “Quick & Easy” và “China.”

Muốn biết thêm về Chef Martin Yen, xin vào trang mạng www.yancancook.com