THỊT KHO TRỨNG



VĂN HÓA

Thịt kho tàu ngày Tết là một món ăn truyền thống không thể thiếu trong mâm cơm của người dân miền Nam. Món ăn này vừa có hương vị đậm đà, thơm ngon vừa thể hiện bản sắc văn hóa của vùng đất phương Nam.

CHẾ BIẾN

Món thịt kho này được chế biến từ trứng vịt luộc, thịt ba rọi, được kho cùng với nước mắm, nước hàng, nước dừa cùng các loại gia vị khác và được nấu trong nhiều tiếng đồng hồ





HƯƠNG VỊ

Vị thịt kho béo ngậy, đậm đà ăn cùng với cơm nóng. Món này còn được người dân Nam Bộ nấu trong dịp Tết.

ĐẶC SẢN

Thịt kho hột vịt là món nằm trong top đầu danh sách những đặc sản miền nam.





CHỮ ‘TÀU’

Mặc dù nhiều người vẫn thường liên tưởng chữ "tàu" trong "thịt kho tàu" ý chỉ đến ẩm thực của người Hoa nhưng thực tế món ăn này lại có nguồn gốc xuất thân từ nền ẩm thực Việt Nam.