

Dàn ý Thuyết minh về một món ăn đặc sản

Dàn ý Thuyết minh về một món ăn đặc sản - Bài làm 1

1. Mở bài

Giới thiệu vấn đề cần thuyết minh: một món ăn đặc sản.

Lưu ý: Học sinh tự lựa chọn cách viết mở bài trực tiếp hoặc gián tiếp tùy thuộc vào năng lực của bản thân mình.

2. Thân bài

a. Khái quát chung

Giới thiệu về lịch sử ra đời của món ăn đặc sản: Món ăn được bắt nguồn từ đâu, vào khoảng thời gian nào.

Nguyên liệu để làm nên món ăn đó gồm những gì? Món ăn được chế biến trong khoảng bao nhiêu lâu?

Những giá trị kinh tế và giá trị văn hóa mà món ăn đó mang lại cho địa phương nói riêng cũng như cho nền ẩm thực Việt Nam nói chung là gì?

Đánh giá về thực trạng của món ăn đặc sản đó trên thị trường: Hiện nay, món ăn có được ưa chuộng hay phổ biến hay không?

b. Thuyết minh chi tiết

Để làm nên món ăn cần chuẩn bị những gì?

Thuyết minh chi tiết về quá trình tạo ra món ăn: gồm những bước nào? Đây là công đoạn quan trọng nhất?

Thưởng thức món ăn như thế nào là ngon nhất?

Hương vị của món ăn có gì đặc sắc, nổi bật?

c. Ý nghĩa, ưu điểm mà món ăn mang lại

Món ăn đặc sản đó có ý nghĩa như thế nào với người dân địa phương và nền ẩm thực?

Chúng ta cần phải làm gì để lưu giữ món ăn đó và làm cho mọi người ngày càng biết đến nó nhiều hơn?

3. Kết bài

Khái quát lại món ăn đặc sản vừa thuyết minh, đồng thời liên hệ đến bản thân và rút ra bài học chung cho mọi người.

Dàn ý Thuyết minh về một món ăn đặc sản - Bài làm 2

Dàn ý bài văn thuyết minh món ăn đặc sản quê em: Món Phở Hà Nội

1. Mở bài

- Mỗi vùng quê trên đất nước ta đều có đặc sản của quê mình. Ví dụ: Huế có mè xúng, cơm hến. Quảng Nam có mì Quảng, Hà Nội có phở, có cơm gói lá sen,...
- Hiện nay, phở được bán ở cả ba miền Bắc, Trung, Nam.
- Em sinh ra và lớn lên ở Hà Nội, em xin được giới thiệu về món Phở ngon nổi tiếng trong và ngoài nước của đất Hà Thành.

2. Thân bài

a) Nguồn gốc

- Không ai biết chính xác phở có từ bao giờ? Ai là người đầu tiên làm ra phở?
- Có giả thiết cho rằng, phở có nguồn gốc từ một món ăn của tỉnh Quảng Đông (Trung Quốc).
- Có giả thiết cho rằng, phở có nguồn gốc từ Nam Định.

- Có một số ý kiến lại cho rằng, phở có nguồn gốc từ miền Bắc nước ta khoảng những năm 1950. Năm 1954, phở theo dòng người di cư từ Bắc vào Nam. Đây là ý kiến được nhiều người đồng ý.

b) Cách chế biến phở

- Cách chế biến nước dùng

- Đây là công đoạn quan trọng nhất.

- Nước dùng của món phở truyền thống được ninh từ xương ống của bò cùng với một số gia vị.

- Lúc đầu cho lửa thật to. Khi nước sôi bùng lên thì giảm nhỏ lửa, vớt hết bọt ra. Cứ làm như vậy cho đến khi nước trong. Cho vào nồi nước dùng một ít gừng và hành tím nướng để vừa khử hết mùi của xương bò vừa làm nước có mùi thơm dễ chịu.

- Bánh phở: Được làm từ bột gạo tẻ, cán mỏng và cắt thành sợi. ở miền Bắc sợi bánh phở to hơn ở miền Nam.

Thịt để làm phở

- Chủ yếu là thịt bò và thịt gà.

+ Nếu là phở bò thì thịt bò xắt lát thật mỏng. Khi ăn, người ta nhúng nước sôi cho chín hoặc cho tái (tùy theo ý thích của người ăn), xếp thịt vào tô phở xong, rắc một số rau thơm đã cắt nhỏ sẵn và rắc các gia vị cần thiết. Xong múc nước dùng đổ vào tô, ta được tô phở thơm ngon,...

+ Nếu làm phở gà, người ta luộc sẵn gà, treo trong tủ kính dùng để bán phở. Khi ăn, người ta xé thịt gà ra xếp lên bánh phở đã bỏ sẵn trong tô, bỏ các loại rau thơm và gia vị cần thiết, múc nước dùng đổ vào tô là xong.

Các loại rau thơm và gia vị

- Chủ yếu là rau mùi (ngò gai), rau mùi tàu, hành.

- Tiêu bắc, bột ngọt.

3. Kết bài

Phở được xem là món ăn truyền thống của Việt Nam, cũng có thể xem là một trong những món ăn đặc trưng nhất cho ẩm thực Việt Nam.

Phở là món ăn ngon, dễ làm, giá thành rẻ, có thể ăn vào các thời điểm sáng, trưa, chiều, tối trong ngày.

Ngày nay, theo bước chân của người Việt Nam, phở có mặt ở nhiều nước trên thế giới.

Ngày nay, phở Việt Nam càng được bạn bè trên thế giới công nhận là món ăn ngon.

Dàn ý Thuyết minh về một món ăn đặc sản - Bài làm 3

Dàn ý Thuyết minh về bánh chưng trong ngày tết cổ truyền Việt Nam

a) Mở bài: Giới thiệu khái quát về loại bánh chưng

b) Thân bài:

- Nguồn gốc của bánh chưng: liên quan đến hoàng tử Lang Liêu của vua Hùng Vương thứ 6, nhắc nhở con cháu nhớ đến truyền thống dân tộc và coi trọng nền văn minh lúa nước.

- Quan niệm về loại bánh này: Bánh chưng thì tượng trưng cho đất, nhắc sự biết ơn. Tôn trọng mảnh đất đã nuôi sống con người Việt Nam cũng như nhấn mạnh nền văn minh lúa nước của dân tộc.

- Quá trình chuẩn bị nguyên liệu:

Lá dong, lá chuối

Gạo nếp thơm ngon

Thịt mỡ, đậu xanh làm nhân bánh

- Quá trình chế biến:

Gói bánh

Luộc bánh

Ép và bảo quản sau khi bánh chín

- Sử dụng bánh

Chọn bánh đẹp để đặt cúng trên bàn thờ tổ tiên

Làm quà biếu cho người thân

Dùng để đãi khách

Dùng để dùng trong gia đình

- Vị trí của bánh trong ngày tết

c) Kết bài

Ý nghĩa của bánh chưng trong văn hóa truyền thống của dân tộc Việt Nam.

Dàn ý Thuyết minh về một món ăn đặc sản - Bài làm 4

1. Mở bài

Giới thiệu về món ăn em định thuyết minh: Bánh chưng

Đây là món ăn đặc trưng, không thể thiếu trong mâm cỗ Tết cổ truyền của dân tộc Việt Nam.

2. Thân bài

a) Nguồn gốc lịch sử

Không rõ thời gian cụ thể, theo truyền thuyết kể lại vào đời vua Hùng thứ sáu, khi đất nước thanh bình, sạch bóng quân thù, vua muốn truyền ngôi nên ban lệnh cho các hoàng tử đi tìm món ăn vừa ý vua cha nhất để cúng Tiên vương, sẽ được nối ngôi. Trong khi các hoàng tử khác sai kẻ hầu người hạ đi tìm sản vật trên rừng

xuống biển, hoàng tử thứ 18 tên là Lang Liêu vì nghèo không có tiền, trong nhà chỉ có ngô, khoai, lúa... đã được thần báo mộng làm ra hai loại bánh chưng, bánh giày ngon và ý nghĩa tượng trưng cho trời, cho đất. Bánh chưng ra đời từ đó và tục gói bánh chưng trở thành tục lệ không thể thiếu mỗi dịp Tết đến xuân về.

b) Chuẩn bị nguyên liệu gói bánh chưng:

Gạo nếp hạt tròn, trắng, sạch sẽ được ngâm qua đêm từ 3 - 4 tiếng, sau đó để cho ráo nước, trộn đều với 1 ít muối trắng.

Đậu xanh đã bóc vỏ, cũng ngâm trong nước khoảng 4 tiếng, có thể để đồ sống hoặc đồ chín (tùy thích), trộn tiếp với 1 ít muối.

Thịt lợn vừa nạc vừa mỡ ướp với gia vị cho thịt ngấm đều

Lá dong (có thể thay bằng lá chuối), lạt mềm

Gia vị: Hạt tiêu, muối, thảo quả,...

c) Công đoạn gói bánh chưng

Có thể gói bánh chưng bằng khuôn hoặc gói vo (không cần khuôn)

Cắt lá dong cho vừa với khuôn, xếp 4 góc và lót ở phía dưới sao cho vuông vức, lá thẳng.

Đổ 1 lớp gạo nếp xuống phía dưới, sau đó đến 1 lớp đỗ xanh, 2 - 3 miếng thịt, đổ tiếp 1 lớp đỗ và cuối cùng là một lớp gạo phía trên cùng.

Đặt một lớp lá cho phẳng phiu, sau đó gói chặt tay, cột chặt lại bằng lạt mềm cho chiếc bánh vuông vức.

Xếp những chiếc bánh đã được gói gọn gàng vào xoong đã lót 1 lớp lá dưới đáy nồi, đổ nước lạnh hoặc nước nóng ngập mặt bánh, đun củi hoặc than lửa cháy vừa đủ.

Nấu bánh chưng trong vòng 9 - 10 tiếng hoặc ít hơn, tùy vào kích thước bánh.

Liên tục thêm nước để nồi bánh không bị cạn/ cháy.

Sau khi luộc chín bánh, vớt ra ngoài, cho vào nước lạnh ngâm khoảng 15 - 20 phút, để ráo nước sau đó ép bánh cho nước ra hết

d) Yêu cầu thành phẩm

Chiếc bánh vừa chín tới, vuông vức, gói không bị chặt quá, không bị lỏng quá.

Bánh giữ được màu xanh của lá, gạo chín mềm dẻo, thơm.

Có thể ăn kèm bánh chung với dưa hành, củ kiệu, giò,..., ngoài ra có thể rán bánh chung ăn cũng rất ngon.

e) Ý nghĩa của chiếc bánh chung

Món ăn không thể thiếu trong mâm cúng Tết, mang hương vị Tết cổ truyền của Việt Nam.

Giá trị văn hóa tinh thần: Đề cao nền văn minh lúa nước của dân tộc, tưởng nhớ tổ tiên, ông bà, những người thân đã khuất; là nét văn hóa độc đáo chỉ ở mảnh đất hình chữ S mới có.

3. Kết bài

Khẳng định là giá trị của món ăn độc đáo: Bánh chung

Nêu cảm nghĩ của bản thân về món ăn đó.

Dàn ý Thuyết minh về một món ăn đặc sản - Bài làm 5

I. Mở bài: giới thiệu đặc sản quê em

Tôi sinh ra và lớn lên tại Quảng Nam, nơi có nhiều khu du lịch, nổi tiếng, có nhiều di sản văn hóa thế giới như: phố cổ Hội An, di tích thắng địa Mỹ Sơn, khu sinh quyển thế giới Cù Lao Chàm,... Nhưng đến với Quảng Nam bạn không thể không thưởng thức món Mỳ Quảng nổi tiếng của quê tôi. Mỳ Quảng có một đặc trưng mà chẳng món ăn nào có, chính vì thế mà khi có dịp đến với Quảng Nam hãy thưởng thức món ăn này.

II. Thân bài: thuyết minh về mì Quảng

1. Nguồn gốc của Mì Quảng:

- Mì Quảng là món mì duy nhất lại Việt Nam
- Mì Quảng có tên gọi bắt nguồn từ người Tàu
- Món mì của người Tàu làm từ bột mì nhưng Mì Quảng không làm như thế, nên tạo nên sự độc đáo của Mì Quảng.
- Mì Quảng thì có vẻ là một sáng tạo riêng biệt của vùng Quảng Nam không dựa trên một truyền thống có sẵn nào.

2. Thành phần của Mì Quảng:

- Sợi mì Quảng làm bằng bột gạo
- Nước dùng được nấu từ tôm và thịt và các loại thịt khác, nhưng mì có thể được nấu từ bất cứ gì, gia vị đặc trưng của vùng đất Quảng
- Khi ăn thường dùng chung với bánh tráng và rau sống và nước mắm
- Sợi mì cắt ra từ lá mì sau khi được tráng, sợi mì Quảng và sợi phở giống nhau

3. Ý nghĩa của Mì Quảng:

- Biểu tượng truyền thống cho người dân Quảng Nam
- Có thể ăn no, thay cơm
- Là món mì duy nhất tại Việt Nam

III. Kết bài: Nêu cảm nghĩ của em về món ăn đặc sản quê em

Em rất thích ăn mì quảng

Em rất tự hào về món ăn này

Dàn ý Thuyết minh về một món ăn đặc sản - Bài làm 6

I/ Mở bài:

Giới thiệu về nền ẩm thực Việt Nam: phong phú, đa dạng

Nem rán là một món ăn truyền thống của người Việt.

II/ Thân bài:

- Nguồn gốc:

Có ý kiến nem rán xuất phát từ Trung Quốc, theo người dân di cư vào Việt Nam

Người Trung Quốc cũng có món Chunjian, với các nguyên liệu đơn giản như trứng, mộc nhĩ, thịt, ...được cuộn tròn rồi rán lên, ăn kèm với các loại rau.

Sau này, chính quyền Anh cai trị Hồng Kông, gọi món này là "egg rolls", món nem rán của Việt Nam hao hao giống nên cũng được gọi là "egg rolls".

Cũng có người cho rằng, người Hoa mang món này vào miền Nam rồi được một người phụ nữ Pháp truyền bá ra ngoài miền Bắc và toàn quốc.

Thế nhưng, tôi cho rằng, món nem rán này có nguồn gốc ở miền Bắc Việt Nam.

Món nem rán là tổng hòa của những nguyên liệu như mộc nhĩ, thịt, cà rốt,... cùng với vỏ ngoài bằng bánh tráng mỏng, ăn cùng nước mắm.

- Nguyên liệu chính: tổng hợp của nhiều nguyên liệu và thực phẩm:

Phần vỏ bánh: là bánh đa nem, làm từ bột gạo, cán mỏng, phơi khô, khi rán lên có vị giòn, thơm mùi gạo.

Phần nhân bánh: bao gồm các loại thực phẩm như thịt, trứng, mộc nhĩ, nấm hương, miến, hành, rau húng, cà rốt, ...

Thịt: được xay nhỏ, mịn, và là thịt ba chỉ.

Mộc nhĩ, nấm hương, miến, hành: được thái nhỏ, trộn chung với thịt lên cho thật đều.

- Cách làm:

Sau khi băm thịt nhuyễn, người ta trộn cùng các nguyên liệu khác đã được thái nhỏ.

Cho thêm các gia vị khác như bột nêm, nước mắm, bột nêm, bột canh, một chút tiêu đã xay nhỏ.

Trải bánh đa nem cho phẳng, lấy một phần nhân cho vào bánh đa nem rồi cuộn lại cho khéo.

Khi cuộn bánh, chú ý chặt tay rồi gấp hai bên bánh lên cho đều và đẹp là được.

Công đoạn cuối cùng là rán, cho dầu vào chảo, đợi dầu sôi rồi thả nem đã cuộn vào, để lửa nhỏ, đợi nem chín vàng đều là được.

- Yêu cầu về thành phẩm:

Nem rán chín phải vàng đều, có độ giòn của vỏ bánh, nhân bánh có mùi thơm của thịt và tiêu, cùng các nguyên liệu khác.

Ăn kèm cùng với các loại rau như xà lách, và các loại rau thơm.

- Nước chấm: phải là nước mắm, hương vị riêng của người Việt

Nước mắm được pha chung với tỏi băm, thêm các gia vị như chanh, ớt, đường, tạo nên vị thơm cũng như thêm mùi vị

- Các loại nem rán và tên gọi ở mỗi vùng miền:

Về cơ bản, nem làm bằng thịt lợn, nhưng một số nơi như Hải Phòng, thì làm bằng hải sản, thịt cua bể.

Người Huế thì có món ram.

- Về tên gọi:

Mỗi vùng miền có một cái tên khác nhau: Miền bắc: nem rán, miền Trung: ram, miền Nam: chả giò.

- Giá trị của món nem rán trong nền ẩm thực Việt Nam và thế giới:

Nem rán cùng phở là những món ăn tinh thân mang hương vị đặc biệt của Việt Nam.

Nem rán ngày xưa chỉ được dành cho tầng lớp quan lại, quý tộc, người Pháp còn đặt cho nó cái tên sang trọng "pate hoàng gia".

Nem rán có mặt rất nhiều trong các mâm cơm của người Việt.

Nó cũng được vinh danh là một trong những món ăn được người nước ngoài ưa thích của Việt Nam.

Hiện nay, có một số cá nhân lợi dụng thương hiệu nem, phở Việt Nam để kinh doanh tại nước ngoài. Chúng ta nên bảo tồn, không chỉ văn hóa truyền thống như đình chùa, ... mà còn cả nền ẩm thực.

III/ Kết bài:

Khẳng định nem là món ăn truyền thống của người Việt Nam.

Nó đứng một vị trí quan trọng trong nền ẩm thực nước nhà.

Xem tiếp tài liệu tại: <https://vndoc.com/tai-lieu-hoc-tap-lop-10>