

5.日本食・食文化PR連携展開

(3) PR、WEB、FACEBOOKメディア展開

おいしい和食フェア FACEBOOK

コンテンツリスト

日付		タイトル	概要	いいね！数	シェア数	リーチ数
1月	6日	火	茶道の紹介	茶道と歴史についての紹介	20	1 155
	7日	水	日本の食習慣(他アジア諸国と異なる点)	箸を使うなど、日本人の食習慣について	25	- 144
	8日	木	和牛について	すき焼き、焼肉、しゃぶしゃぶなど柔らかくて香りもよい和牛について。	18	- 89
	9日	金	日本の調味料・薬味について	日本食に使われる調味料や薬味などについて(生姜、わさび、からし、胡椒、レモンなど)	20	- 110
	12日	月	刺身盛り合わせ写真	刺身盛り合わせの写真紹介	17	- 94
	15日	木	日本酒の紹介	日本酒とその原料の紹介	29	- 144
	19日	月	日本食の芸術性について	日本料理の芸術、味の紹介	30	- 211
	21日	水	天ぷらについて	天ぷらとその歴史について	28	- 105
	26日	月	刺身について	刺身の紹介、食べ方(醤油・わさび)などの紹介	32	- 112
	28日	水	抹茶ラテの写真	抹茶ラテアートの写真紹介	30	- 117
	30日	金	鉄板焼きとは	鉄板焼きの紹介	17	- 12
	31日	土	寿司の写真	オリジナル寿司の写真紹介	20	- 352

5.日本食・食文化PR連携展開

(3) PR、WEB、FACEBOOKメディア展開

おいしい和食フェア FACEBOOK

コンテンツリスト

日付	タイトル	概要	いいね！数	シェア数	リーチ数
2月	1日 日 しゃぶしゃぶの紹介	しゃぶしゃぶの紹介、食べ方、つけだれなどについて	18	-	298
	2日 月 しゃぶしゃぶと鍋	しゃぶしゃぶと鍋の紹介	17	-	438
	3日 火 和菓子の写真	日本人職人が手作りうる美しい和菓子	17	-	300
	4日 水 納豆の紹介	納豆とその原料について	11	-	20
	5日 木 お好み焼きの写真	お好み焼きは熱いうちに焼きながら食べる	22	-	373
	6日 金 キャラ弁の写真	くまのキャラ弁の写真	24	-	435
	7日 土 モダン焼きの写真	最近人気がありとてもおいしいモダン焼きの紹介	18	-	550
	8日 日 刺身の紹介	刺身は日本の伝統的な料理のひとつ、刺身の紹介	20	-	514
	9日 月 照り焼き料理について	照り焼き料理とは。魚、肉料理と照り焼きの組み合わせについて。	21	-	7
	10日 火 抹茶カップケーキの写真	抹茶カップケーキの写真紹介	26	-	406

5. 日本食・食文化PR連携展開

(3) PR、WEB、FACEBOOKメディア展開

8月27日(水)



8月29日(木)



9月1日(月)



9月1日(月)



5. 日本食・食文化PR連携展開

(3) PR、WEB、FACEBOOKメディア展開

9月2日(火)



9月3日(水)



9月5日(金)



9月5日(金)



5.日本食・食文化PR連携展開

(3) PR、WEB、FACEBOOKメディア展開

9月7日(日)

Washoku Fair 2014 added 5 new photos.
Posted by Người Tới | 7 September 2014 | 0

Bữa giờ mời người đã nghe nói nhiều đến Washoku Fair nhưng có thể một số bạn vẫn chưa hiểu Washoku nghĩa là gì. Hôm nay ad xin giới thiệu đến mọi người một chút về Washoku nha.

Washoku là từ thường dùng để gọi những món ăn đậm phong cách truyền thống Nhật Bản bao gồm những thành phần theo mùa từ gạo, cá và rau, mang một hương vị đặc đáo. Tuy nhiên, bản thân "Washoku" không chỉ dừng lại ở ý nghĩa đó. Washoku còn ám chỉ đến cách thức chế biến món ăn, cách kết hợp các nguyên ... See More



185 people reached

Boost Post

Like · Comment · Share · 13

9月8日(月)

Washoku Fair 2014
Posted by Người Tới | 8 September 2014 | Edited | 0

Vào ngày 10/09 tới đây, tại trung tâm Triển Lãm & Hội nghị Quốc tế Tân Bình sẽ diễn ra triển lãm Thực phẩm & Đồ uống "Vietfood and Beverage 2014". Nhiều ai là fan của món Nhật thì không nên bỏ qua sự kiện này nhé!

Đến tham dự Vietfood & Beverage 2014, thực khách sẽ có cơ hội tìm hiểu về món ăn Nhật cũng như văn hóa ẩm thực Nhật; có cơ hội mua sắm những sản phẩm tham gia triển lãm phía bên trong quầy. Ngoài ra, chuyên gia ẩm thực Nguyễn Thị Diệu Thảo cũng sẽ tham gia sự kiện này, đồng thời cô cũng sẽ biểu diễn nấu ăn trước mặt hàng ngàn khách tham quan, và đương nhiên là thực khách sẽ được thưởng thức miễn phí.

Chương trình sẽ diễn ra trong vòng 4 ngày, từ 10-13/09/2014, mọi người đừng bỏ lỡ nhé! ^^



134 people reached

Boost Post

Like · Comment · Share · 7

9月10日(水)

Washoku Fair 2014 added 4 new photos.
Posted by Người Tới | 10 September 2014 | 0

Hôm nay, tại trung tâm Triển Lãm & Hội nghị Quốc tế Tân Bình đã diễn ra triển lãm Thực phẩm & Đồ uống "Vietfood and Beverage 2014". Tham gia sự kiện, chuyên gia ẩm thực Nguyễn Thị Diệu Thảo đã hướng dẫn mọi người nấu món "Thịt hấp nấm" - một món ăn Việt mang phong cách Nhật, sau khi hoàn thành món ăn, những người tham quan đã được thưởng thức miễn phí. Hãy đến thăm mọi người. ^^

Nhà hàng nấm nay không được hôm nay thi cày. 2 ngày nữa sẽ khai nghiệp. Việc được kèm với Diệu Thảo biểu diễn nấu ăn và thưởng thức món ăn, mọi người sẽ có cơ hội tham quan các gian hàng này sản xuất sản phẩm Nhật Bản chính hiệu nha. ^.^



205 people reached

Boost Post

Like · Comment · Share · 13

9月11日(木)

Washoku Fair 2014 added 3 new photos.
Posted by Người Tới | 11 September 2014 | 0

Hôm nay tại triển lãm Thực phẩm & Đồ uống "Vietfood and Beverage 2014" tại trung tâm Triển Lãm & Hội nghị Quốc tế Tân Bình, mọi người đã được thưởng thức thịt bò Wagyu miễn phí. Còn bạn thì sao? ^.^

Wagyu là tên gọi chung của các giống bò Nhật Bản, loài gia súc đặc sản của đất nước Mặt trời mọc. Thịt bò Nhật Bản nổi tiếng khắp thế giới bởi vị ngọt và giá cả đắt đỏ. Đặc trưng của loại thịt bò Wagyu là những vằn mỡ trắng phân bổ xen kẽ các thớ thịt đỏ với tỷ ... See More



212 people reached

Boost Post

Like · Comment · Share · 12

5. 日本食・食文化PR連携展開

(3) PR、WEB、FACEBOOKメディア展開

9月12日(金)



9月12日(金)



9月13日(土)



9月14日(日)



5. 日本食・食文化PR連携展開

(3) PR、WEB、FACEBOOKメディア展開

9月16日(火)

Washoku Fair 2014 added 5 new photos
Posted by Nguý Tô (H) · 19 September 2014 ·

BẠN CÓ BIẾT NGƯỜI NHẬT THƯỜNG ĂN GÌ VÀO MÙA XUÂN? ☺
Vào mùa xuân, để chào mừng cho mùa đông tạm già đã kết thúc, người Nhật sẽ ăn món cá shirako và đón mùa anh đào nở bằng bánh sakura và gạo anh đào. Ngoài ra, sau những ngày rực rỡ nắng ấm thường với bánh xèo Nhật, người ta sẽ tiếp tục cùng với người Nhật ăn chay trong vào mùa xuân. Ở miền xuôi đất vẫn giữ thói quen xuất hiện vào mùa xuân gồm: Hanpen (tôm hù tao biển và cung) - sashimi (tôm tôm, tôm tôm) - tôm từ sốt trứng Nhật Bản, miso (tôm từ tôm, tôm, tôm, tôm) và katsu (tôm từ cá biển và cá biển).

281 people reached
Like · Comment · Share · 17

Boost Post

9月18日(木)

Washoku Fair 2014 added 5 new photos
Posted by Nguý Tô (H) · 19 September 2014 ·

Hôm trước chúng mình đã cùng tìm hiểu về người Nhật thường ăn gì vào mùa xuân, vậy hôm nay sẽ xin tiếp tục giới thiệu đến mọi người những món ăn mà người Nhật yêu thích vào mùa hè này ☺
Vào mùa hè, những món ăn mà dân luôn luôn được yêu thích với người Nhật là: nướng (unagi kabayaki), đậu canh Edamame, các loại mì lạnh như: mì soi录像 somen, mì tôm lạnh, dùng gác lối trái cây gồm đào, nho, dưa hấu.
Ngoài ra, với khí hậu nóng của mùa hè Nhật Bản, người Nhật cũng rất thích các món ăn ngâm chua (tsukemono) gồm: rau củ ngâm chua, cải.

250 people reached
Like · Comment · Share · 20

Boost Post

9月19日(金)

Washoku Fair 2014 added 5 new photos
Posted by Nguý Tô (H) · 19 September 2014 ·

Người Nhật thích ăn gì vào mùa thu nhỉ? ^.^
Vào mùa thu, người Nhật khoai lang nướng, món lẩu bột chiên Tempura và bánh Tsukimi-dango (một loại bánh gạo giống bánh dày của Việt Nam) được người Nhật ăn vào thu hoạch.

3 món sushi người Nhật thường ăn vào mùa thu là: Kampachi (loài cá thường thay đổi khi chúng lớn lên, từ Hiramasa - khi chúng còn nhỏ vào mùa hè đến Kampachi - mùa thu và sau cùng là Buri - mùa đông), Kohada (làm từ cá trích, cá mòi có châm) và Saba (làm từ cá thu).

292 people reached
Like · Comment · Share · 17

Boost Post

9月21日(日)

Washoku Fair 2014 added 5 new photos
Posted by Nguý Tô (H) · 19 September 2014 ·

Người Nhật hay ăn bánh Soba vào mùa xuân, ăn lẩu nướng vào mùa hè, ăn Tsukemono vào mùa thu, và còn mùa đông thì sao??
Đó là súp canh cua với mì và rau mầm, người Nhật thường ăn đó, súp canh cua mì là thứ đầu tiên để làm súp cua với rau mầm. Ngoài ra, người Nhật còn ăn súp mì ngọt có hành ngọt, đây cũng là món súp mà người Nhật hay dùng cho thời tiết se lạnh.
Mùa mì cũng là người Nhật dùng thường ăn với các món lẩu hoặc súp, lẩu thịt mèo và lẩu đùi lợn kèm mì.

173 people reached
Like · Comment · Share · 17

Boost Post

5. 日本食・食文化PR連携展開

(3) PR、WEB、FACEBOOKメディア展開

9月22日(月)

Washoku Fair 2014 added 16 new photos.
Posted by Người Tốt | 23 September 2014 | 16

Ẩm thực Nhật Bản nổi tiếng khắp nơi bởi sự đa dạng và phong phú. Các món ăn không chỉ có mùi vị thơm ngon mà còn linh hoạt, đa dạng trong cách trình bày. Nếu Việt Nam có phở thì người Nhật có mì ramen. Mì ramen rất phổ biến và là một món ăn đặc trưng của ẩm thực Nhật Bản. Nhật Bản có phong phú các loại mì như Udon, Soba, Somen, Heyamugi, Chikudon, Chukamen...

Cách nguyên liệu, cách chế biến cũng như bài chế biến mì rất may mắn và cũng rất phong phú. Ngoài các loại mì tươi còn có rất nhiều các mì khô mì sấy khô để tiện cho việc sử dụng lâu dài. Người ta mì ăn liền cũng là một điểm mới mẻ trong ẩm thực nghệ thuật Nhật Bản như việc xuất khẩu mì ra nước ngoài...

275 people reached

Boost Post

Like · Comment · Share · 19

9月23日(火)

Washoku Fair 2014
Posted by Người Tốt | 23 September 2014 | 16

Bạn biết gì về mì Ramen? 😊

Mì Ramen được người Nhật bắt đầu ăn vào năm 1910. Khi được truyền đến Nhật Bản, ban đầu nó được bày bán chủ yếu ở những quán vỉa hè. Mì ramen có sợi nhỏ, có thể ở dạng mì tươi hoặc mì khô đóng gói, còn cách chế biến thì cũng rất đa dạng, tùy từng vùng miền khác nhau, mỗi vùng miền đều có hương vị ramen đặc trưng, từ Tonkotsu ramen của vùng Kyushu với thịt heo lát (chaashu), rong biển khô (nor), kamaboko (chả cá Nhật Bản), hành xanh, thâm chí là cà ngò. Nước soup mì được nấu bằng muối - nước trong (shio ramen), hầm xương heo - nước đục vàng mỡ (tonkotsu ramen), nước tương Nhật - nước trong màu nâu đen (shouyu ramen) và bằng miso - nước đục (miso ramen).

135 people reached

Boost Post

Like · Comment · Share · 17

9月24日(水)

Washoku Fair 2014 added 3 new photos.
Posted by Người Tốt | 24 September 2014 | 16

Sashimi - Nét văn hóa ẩm thực Nhật để cao sú tinh tế... 😊

247 people reached

Boost Post

Like · Comment · Share · 19

9月25日(木)

Washoku Fair 2014 added 3 new photos.
Posted by Người Tốt | 25 September 2014 | 16

Mì Udon là một loại mì đặc biệt và nổi tiếng ở Nhật. Nó có một khía cạnh từ những con đường nhỏ, cửa hàng thực phẩm đến các nhà hàng, khách sạn. Udon được chế biến từ bột mì, muối và nước, công đoạn cuối là hào nốt. Để có Udon ngon phụ thuộc vào kỹ thuật lên men và chế biến của các bậc thầy về Udon.

Udon có hương vị đậm đà của bột mì, kèm thêm một chút vị mặn, ngọt thanh và dai dai. Theo truyền thống, nó được dùng chung với nước luộc thịt, ăn kèm với trứng chiên, các loại rau, cá, bánh bao, thịt heo muối, tôm chiên. Mỗi món mì Udon đều có một tên riêng để phân biệt, ví dụ như: Kake Udon được làm từ nước luộc thịt đơn giản, ăn kèm với nước sốt cùng mirin và dashi (hàng loài giấm phổ biến của người Nhật); Kitsune Udon được làm với đậu phụ chiên; Yaki Udon (loại Udon xào thập cẩm với các nguyên liệu gồm: hành, cà rốt, nấm, bắp cải, thịt heo,...) hay Nabeyaki Udon (loại mì Udon được ướp nồng vào mùa đông).

287 people reached

Boost Post

Like · Comment · Share · 19

Bach Ngoo Thu, Trang Nguyen, Thúy Trần and 16 others like this.

Like · Comment · Share · 19

Uyên Hà Sang Yêu

Like · Reply · 26 September 2014 at 21:37

5. 日本食・食文化PR連携展開

(3) PR、WEB、FACEBOOKメディア展開

9月28日(日)

Washoku Fair 2014 added 3 new photos.
Posted by Người Tốt (v) · 28 September 2014 · VI

Bạn đã từng nghe nói đến mì lạnh Somen?

Món mì lạnh Somen là một món ăn rất được ưa chuộng tại Nhật Bản vào mùa hè.

Mì Somen được trình bày bằng cách cùi với rất nhiều các hương vị khác nhau tùy vào khẩu vị của người ăn khi chế biến. Mì Somen sơi mỏng, dài được bấy giờ những chiếc bát thủy tinh, khi ăn được chan với nước sốt kèm theo rau xanh, các loại củ quả hay các loại thịt khác nhau... See More



183 people reached

Boost Post

Like · Comment · Share · 18

9月29日(月)

Washoku Fair 2014 added 6 new photos.
Posted by Người Tốt (v) · 29 September 2014 · VI

Trà đạo - Nét duyên trong nghệ thuật "âm" của người Nhật 😊



238 people reached

Boost Post

Like · Comment · Share · 13

10月1日(水)

Washoku Fair 2014 added 6 new photos.
Posted by Người Tốt (v) · 1 October 2014 · VI

Trong Washoku, nguyên liệu để làm nên loại nước dùng dashi rất được xem trọng. Dashi có thể được làm từ lùm Noryu (rêu định hương) và các mèo ăn.

Dashi là dùng dịch có vị ngọt từ rêu (trong tiếng Nhật gọi là vi umami) và sẽ tạo ra hương cách hầm để lấy ra vị ngọt từ thịt hay rau, rau, rau hay hải sản. Thủ tục nấu vị umami là các khía cạnh đặc biệt là giữ tanin và các axit hữu cơ vẫn là những thứ có giá trị dinh dưỡng cao. Dashi thường được sử dụng để bổ sung vị umami cho các món ăn và món súp trong ẩm thực của người Nhật Bản. (Là quyết định về cách nấu mì và súp nguyên liệu rất đặc trưng của người Nhật Bản, đó là trong biến khổ (konbu) và cá ngừ khô (bonito).



234 people reached

Boost Post

Like · Comment · Share · 42

10月2日(木)

Washoku Fair 2014 added 2 new photos.
Posted by Người Tốt (v) · 2 October 2014 · VI

Bạn có biết gì về biến ra nước dùng Dashi từ Konbu và Katsuobushi là những nguyên liệu rất quan trọng không thể thiếu?

Konbu là một loại rêu biển rất giàu hàm lượng glutamate. Konbu được trồng ở đảo Hokkaido của Nhật, sau khi được trồng 2 năm, Konbu sẽ có độ dài là 3 - 10m, được thu hoạch và phơi khô trên bãi biển, sau đó được xuất đi bán. Chỉ có loại Konbu nào bằng đũi 2 năm mới được thu hoạch để chế biến dashi.

Ngoài Konbu thì cá ngừ khô (Katsuobushi) cũng được người Nhật... See More



5. 日本食・食文化PR連携展開

(3) PR、WEB、FACEBOOKメディア展開

10月3日(金)

Washoku Fair 2014 added 3 new photos.
Posted by Người Tốt (1) · 3 October 2014 · 1

Hôm nay, ad xin hướng dẫn mọi người cách làm nước dùng dashi với rong biển Konbu và cá bào Kezuribushi nhé 😊

Nguyên liệu: Rong biển (Konbu): 40g, Cá ngừ bào khô: 80g, Nước: 2 lít

1. Dùng khăn đã vắt khô nước để lau qua miếng rong biển Konbu.
2. Cho rong biển vào nồi nước, đun đẫm khi sôi khoảng 5 phút thì vớt ra. Lưu ý tránh đun lâu vì khi ấy nước dashi sẽ bị đắng.
3. Tiếp theo, cho cá ngừ bào khô vào nồi và chờ cho chìm hết xuống thì tắt bếp. Chú ý không đảo vì sẽ làm nước dùng bị vẩn đục, mất ngon.
4. Chuẩn bị một rổ mát dây có trát sẵn khăn giấy, và đặt trên một bát để lọc nước dashi ở bước 3. Khi lọc, lưu ý không vắt nước ở cá ngừ bào khô mà để lọc tự nhiên để tránh làm nước dùng bị đắng.



290 people reached

Boost Post

Like · Comment · Share · 10

10月6日(月)

Washoku Fair 2014
Posted by Người Tốt (1) · 5 October 2014 · 1

Sushi hấp dẫn... Mời cả nhà ăn :))



226 people reached

Boost Post

Like · Comment · Share · 20

10月4日(土)

Washoku Fair 2014
Posted by Người Tốt (1) · 4 October 2014 · 1

Hôm qua nhà mình đã biết cách làm nước dùng dashi với rong biển Konbu và cá bào Kezuribushi rồi. Hôm nay ad xin hướng dẫn mọi người thêm 1 cách làm dashi nữa, nhưng là từ rau củ nhé 😊

Các loại rau củ như: củ cải, bắp cải, cà rốt (gọt vỏ)... sau khi rửa sạch, thái nhô thi cho vào nồi đun chín mềm cho ra nước ngọt. Sau đó lọc riêng lấy nước là hoàn thành.

Các loại nước dùng dashi, nước dùng rau củ sau khi làm xong có thể cho vào khay đá, để đông lạnh và dùng dần. Với nước dashi, có gắng dùng trong vòng 1 tuần để đảm bảo độ thơm ngon!



289 people reached

Boost Post

Unlike · Comment · Share · 8

10月8日(水)

Washoku Fair 2014 added 2 new photos.
Posted by Người Tốt (1) · 8 October 2014 · 1

Đất nước Nhật Bản có nhiều loại khai hấu khác nhau trải dài từ Bắc chí Nam, do đó Nhật Bản cũng có nhiều loại món ăn khác nhau tùy theo từng vùng miền địa lý.

Người Nhật rất biết cách tận dụng tốt những sản vật địa phương, biết tạo nên những món ăn phù hợp với từng vùng khai hấu, thổ hương. Ví dụ: cũng là món đậu tương Miso nhưng tùy vào từng địa phương mà các nguyên vật liệu được sử dụng sẽ khác nhau (có vùng làm Miso từ gạo, có vùng làm Miso từ lúa mạch) và do đó hương vị món ăn cũng sẽ khác nhau.



146 people reached

Boost Post

Like · Comment · Share · 13

5. 日本食・食文化PR連携展開

(3) PR、WEB、FACEBOOKメディア展開

10月9日(木)

Washoku Fair 2014

Posted by Người Tới | 11 · 9 October 2014 · 0

Nhắc đến Kyoto (cố đô Nhật Bản), người ta nghĩ ngay đến món ăn nào nhỉ? 😊

Các món ăn của xứ sở mặt trời mọc đều có chung đặc điểm đó là đơn giản, tinh tế và tốt cho sức khỏe. Yudofu (đậu phu hầm) cũng không ngoại lệ. Món ăn này rất dễ làm, dễ tìm và vô cùng ngon miệng tại Kyoto.

Yudofu thường được để trong bát to màu nâu đất thô mộc, trong đó là những miếng đậu phu được nấu với nước dùng có vị hải sản, thêm lá gừng tươi hình hoa và vài nhánh đậu cỏ ve xanh non trang trí, một chút hạt mè đen rắc vào rất thơm và được ăn kèm với gia vị như yuzu kosho và ponzo.



126 people reached

Boost Post

Like · Comment · Share · 13

10月11日(土)



Washoku Fair 2014 added 7 new photos.

Posted by Người Tới | 11 · 11 October 2014 · 0

Điểm danh đặc sản làm từ trà xanh Nhật Bản. Nhã mìn h có ai bị kích thích ko nhỉ? 😊



128 people reached

Boost Post

Like · Comment · Share · 17

10月13日(月)



Washoku Fair 2014

Posted by Người Tới | 11 · 13 October 2014 · Edited | 0 · 0

Mọi người có biết thành phố Kagawa ở Nhật Bản nổi tiếng với món gì không? 😊 Đó chính là Sanuki udon.

Điều đặc biệt nhất của món mỳ Sanuki udon chính là sự mềm dai đễn khó tả. Không chỉ có màu sắc bóng mượt, từng sợi mỳ Sanuki udon mỗi khi cho vào miệng còn tạo ra âm thanh xì xụp rất vui tai và cuốn hút. Người ta tìm thấy ở món ăn này những nét chung thú vị giữa mỳ ống của phương Tây với mỳ bánh gạo mochi của Nhật Bản. Ở Kagawa, bạn có thể trực tiếp quan sát những người thợ làm mỳ, từ khâu cuốn, cắt đến nấu mỳ trong một chum nước sôi rất lớn.



116 people reached

Boost Post

Unlike · Comment · Share · 13 · 1

10月14日(火)



Washoku Fair 2014

Posted by Người Tới | 11 · 14 October 2014 · Shared | 0 · 0

Tako có màu gì ngọt nhất? 😊

Udon-mae matsu là một món ăn thanh đạm được bắt đầu ở Italy trong thời Cistercian (1003-1527). Vì nấu với chung ta để nấu thêm món ăn này bằng một cái lò quay thuộc là suất. Quán thức chỉ là món ăn được làm từ những lát sợi súng được nướng nhau với sợi súng vẫn rời xép trên những miếng đệm tẩm ghee già. Nghé chỉ đơn giản mà thôi nhưng để làm được một món ăn thanh đạm như một đầu bếp phải mất tới 7 năm rèn luyện hàng ngày. Thịt thạch trong món ăn này chính là kỹ thuật dùng dao điều luyện của người đầu bếp, và một điều vui vẻ trong là sự tươi mới của nguyên liệu.



219 people reached

Boost Post

Like · Comment · Share · 10 · 12 · 1

Đọc ngay chủ đề này: [Hàng đầu 100 món ăn ngon nhất](#)

Uyên Vũ 10/10/2014

Like · Reply · 14 · October 2014 · 23 · 1

5. 日本食・食文化PR連携展開

(3) PR、WEB、FACEBOOKメディア展開

10月15日(水)

Washoku Fair 2014
Posted by Người Tốt | 15 October 2014 - Edited | 15 October 2014

Hôm nay, nhà mình cũng tìm hiểu đôi nét về Miso katsu - một đặc sản của vùng Nagoya nhé 😊

Tonkatsu là món ăn được du nhập từ châu Âu sang Nhật vào cuối những năm 1800. Và nay, nó lại trở thành một món ăn nổi tiếng không thể không kể đến của người Nhật. Những miếng thịt heo được rán giòn rụm trong chảo dầu nóng, chiên xù tới độ giòn tan và ánh lên màu vàng nâu hấp dẫn. Sau đó, nó lại được phủ lớp nước sốt ngọt thơm và cay dịu. Miso katsu cũng chính là món tonkatsu khi ăn cùng nước sốt miso. Đây chính là loại nước sốt có vị ngọt, nhưng lại mang nét gì đó rất nghệ thuật mà mỗi nhà hàng miso katsu đều có công thức bí mật riêng của mình để làm say lòng các tín đồ ẩm thực.



191 people reached

Boost Post

Like · Comment · Share · 24

10月16日(木)

Washoku Fair 2014 added 3 new photos.
Posted by Người Tốt | 16 October 2014 - 16 October 2014

Nếu ai đã từng đến hay là chỉ nghe qua về thành phố Osaka thì hẳn là phải biết đến món ăn đặc trưng nhất của thành phố này, đó chính Takoyaki 🎉

Takoyaki là một món ăn đường phố truyền thống của Nhật mà gần như tất cả mọi người đến Osaka đều muốn thưởng thức. Có hơn 500 quán ăn ở Osaka phục vụ món Takoyaki.

Chỉ cần nguyên liệu là bột mì, bột dashi, bột tenkasu, trứng gà, hành tươi, gừng đỗ chua, bạch tuộc... và khuôn đồ bánh là đã sẵn sàng cho món bánh takoyaki ngon lành.



203 people reached

Boost Post

Like · Comment · Share · 24

10月18日(土)

Washoku Fair 2014 added 3 new photos.
Posted by Người Tốt | 18 October 2014 - 18 October 2014

Bánh rán Doraemon cho những bạn nào là fan của chú mèo máy thông minh 😊

Với lớp vỏ tơi xốp, lớp nhân mềm mịn và vị ngọt vừa phải, chiếc bánh này cũng đã làm say mê bao thế hệ thiếu nhi trên thế giới 😊



195 people reached

Boost Post

Like · Comment · Share · 23

10月20日(月)

Washoku Fair 2014 added 1 new photo.
Posted by Người Tốt | 20 October 2014 - 20 October 2014

Các loại thực phẩm lên men rất được phát triển tại Nhật! Bạn đã biết chưa? 🎉

Là một đất nước có độ ẩm cao vào mùa hè, Nhật Bản cũng như nhiều nước châu Á khác rất phát triển các loại thực phẩm lên men. Các loại Miso (nước tương), kimchi, gimbap,.. là sản phẩm thực phẩm được chế biến, men với muối từ ngàn xưa, đậu nành, hoặc các loại đậu khác. Việc sử dụng các loại thực phẩm lên men cũng chính là một nét đặc trưng trong Washoku. Việc ăn lên men các sản phẩm được làm từ đậu sẽ làm tăng uy lực protein của nguyên liệu thành những thành phần hương vị phức tạp thêm gấp 10 lần đó.

Ngoài ra, các thực phẩm lên men có chứa hàm lượng probiotics và enzym rất cao, giúp kiểm soát nồng độ pH, hỗ trợ miễn dịch, giúp cân bằng hệ đường giữa những loại khuẩn tốt và khuẩn có hại trong cơ thể.



203 people reached

Boost Post

5. 日本食・食文化PR連携展開

(3) PR、WEB、FACEBOOKメディア展開

10月22日(水)



10月26日(日)



10月24日(金)



10月27日(月)



5. 日本食・食文化PR連携展開

(3) PR、WEB、FACEBOOKメディア展開

10月28日(火)



10月30日(木)



11月2日(日)



11月3日(月)



5. 日本食・食文化PR連携展開

(3) PR、WEB、FACEBOOKメディア展開

11月6日(木)

Washoku Fair 2014 posted 9 new photos
Posted by Nguyễn Thị Thu Trang on 11 November 2014

Mỗi người đã trổ tài với cơm hộp Obento của Nhật như thế? Obento là một cách chuẩn bị hộp cơm truyền thống trong ẩm thực Nhật Bản. Hộp cơm Obento truyền thống bao gồm cơm, cá hoặc thịt cùng một hoặc nhiều món mì ăn kèm, tất cả được đặt trong một hộp gỗ hoặc giấy. Người Nhật thường mang Obento cho các bữa ăn ở trường học hoặc công ty. Các buổi đi picnic, dã ngoại, ngắm hoa anh đào hay các buổi họp mặt, mọi người cũng thường làm cơm hộp Obento mang theo. Tuy nhiên,...

[See More](#)



247 people reached

[Boost Post](#)

Like Comment Share 254 11

11月7日(金)

Washoku Fair 2014 posted 9 new photos
Posted by Nguyễn Thị Thu Trang on 11 November 2014

Hôm qua chúng mình đã bắt đầu Obento là gì rồi nhỉ? Hôm nay mời nhé. Mình cũng "nghịch" qua một số ý tưởng cho hộp cơm Obento cực cute nha.



297 people reached

[Boost Post](#)

Like Comment Share 254 11

© Bach Ngan Thu, Thu Trang Nguyen, Lisa Ho and 21 others like this.

[View 1 comment](#)

[Bach Ngan Thu Dang yeu quan!](#)

Unlike Reply 11 November 2014 at 12:11

11月11日(火)

Washoku Fair 2014 with Nguyễn T. T.
Posted by Nguyễn Thị Thu Trang on 11 November 2014

Súp Miso là một món ăn truyền thống của người Nhật làm bằng nước dùng dashi và miso. Hầu hết các bữa ăn ở Nhật đều được phục vụ với một chén súp miso và cơm trắng. Mặc dù có rất nhiều thành phần khác nhau có trong súp miso, nhưng công thức món súp miso cơ bản nhất chỉ bao gồm đậu phụ, wakame (rong biển) và hành lá. Súp miso cũng là một món khai vị được rất nhiều thực khách lựa chọn tại các nhà hàng đấy.

Còn bạn, bạn đã thử qua món này chưa?



280 people reached

[Boost Post](#)

Like Comment Share 252 11

11月13日(木)

Washoku Fair 2014 posted 9 new photos
Posted by Nguyễn Thị Thu Trang on 13 November 2014

Mỗi người chắc đã từng nghe qua về bánh kẹo Nhật rồi nhỉ? Bánh kẹo là một loại bánh kẹo Nhật được phát triển như một phần của nền văn hóa Nhật - là đặc sản Nhật Bản. Không chỉ thơm ngon và mùi hương đặc, Wagashi còn gây thích thú cho người thưởng thức bởi hình dạng, màu sắc và các nguyên liệu để làm ra nó. Wagashi được sử dụng với nhiều dịp trong năm, ví dụ như ngày 3/5 (ngày của các bé gái), người ta sẽ ăn Kashiwa-mochi, còn ngày 15/8 (ngày của các bà nội), người ta sẽ ăn Kashiwa-mochi, còn ngày 15/8 (ngày của các bà nội), người ta sẽ ăn Kashiwa-mochi, còn...



170 people reached

[Boost Post](#)

Like Comment Share 251 11

© Bach Ngan Thu, Phan Truong, Anh Linh Tran and 20 others like this.

[Truong Le Ngan](#)

Unlike Reply 13 November 2014 at 12:11

5.日本食・食文化PR連携展開

(3) PR、WEB、FACEBOOKメディア展開

11月16日(日)

Washoku Fair 2014 with Người Tốt
Posted by Người Tốt 16 November 2014

Nhật có 1 loại nấm đất đỏ "khét tiếng" thế giới với tên gọi Matsutake. Nhà mình có nghe qua bao giờ chưa nhỉ? 😊

Nhắc đến Matsutake, giới ẩm thực vẫn hay tấm tắc ngợi khen nó như vua của các loại nấm. Được mệnh danh như vậy là bởi vì loại nấm này chỉ có vào mùa thu Nhật Bản và ngày càng quý hiếm. Nấm Matsutake không thể trồng nhân tạo được và nó chỉ mọc ở những cánh rừng có nhiều cây tùng. Nhưng lạ ở một chỗ là cây tùng nào càng tốt thì nấm mọc càng ít. Và khi c ... See More



508 people reached

Boost Post

Like · Comment · Share · 26

11月18日(火)

Washoku Fair 2014
Posted by Người Tốt 18 November 2014

Chắc là mọi người đã biết thế giới các loại bánh kẹo Nhật (Wagashi) phong phú như thế nào rồi đây, đến nỗi mà người Nhật họ có hẳn 12 loại bánh được ăn trong 12 tháng trong năm.

Trong hình mà các bạn nhìn thấy là Hanabishi mochi, loại bánh được người Nhật thường ăn trong tháng 1, vào dịp đầu năm mới. Đây là loại bánh được làm từ gạo nếp có nhân là bột Miso và rễ cây ngưu bàng được nึng trong sützu. Cách làm này bắt nguồn từ việc làm bánh để phục vụ cho các nghi lễ đầu năm tại cung điện.



445 people reached

Boost Post

Like · Comment · Share · 10 28

25 Bach Ngoc Thu, Thu Ha Nguyen, Yuka Okamoto and 21 others like this

Thomas Nguyen Muon an thử · Unlike · Reply · 16 November 2014 at 10:46

11月20日(木)

Washoku Fair 2014 with Người Tốt and 5 others
Posted by Người Tốt 20 November 2014 · Edited

Vào tháng 2, người Nhật sẽ làm bánh Kobai có hình dạng quả mơ Nhật - ume (tháng 2 là mùa hoa ume nở). Đây là loại bánh được làm bằng bột đậu và bột lúa mạch, có màu đỏ hồng trông rất bắt mắt 😊



496 people reached

Boost Post

Like · Comment · Share · 28

11月24日(月)

Washoku Fair 2014さんはThư Trầnさん、他7人と一緒に
2014年11月23日 ·



いいね！ · コメントする · シェア · 19

5. 日本食・食文化PR連携展開

(3) PR、WEB、FACEBOOKメディア展開

11月25日(火)

Washoku Fair 2014 with Đứa Con Ba Vì and 5 others
Posted by Người Tốt | 25 November 2014 | Edited | 0

Ngày 3/3 hàng năm là ngày của các bé gái ở Nhật Bản. Ngày này còn được gọi là "ngày hội bột gạo" (Hina Matsuri).
Và ngày hội Hina Matsuri sẽ không thể trọn vẹn nếu trên bàn tiệc không có món bánh Hishi Mochi. Món bánh này được làm từ bột gạo với 3 sắc màu được trinh bày theo thứ tự sau: màu xanh lá ở dưới cùng, tượng trưng cho sự tươi tắn của mùa hè hay sự tinh khiết. Màu trắng ở giữa, tượng trưng cho những bông tuyết mùa đông hay sự tinh khiết. Màu hồng ở trên cùng, tượng trưng cho cánh anh đào ngày xuân, hay sự tươi mới.
Đây ý nghĩa phải không nhà mình nhỉ? 😊



681 people reached
Boost Post
Like · Comment · Share · 24

11月26日(水)

Washoku Fair 2014 - 26/11/2014 | 0 new photos
Posted by Người Tốt | 26 November 2014 | Edited | 0

Ngày 3/3 hàng năm là ngày của các bé gái ở Nhật Bản. Ngày này còn được gọi là "ngày hội bột gạo" (Hina Matsuri). Món bánh này được làm từ bột gạo với 3 sắc màu được trinh bày theo thứ tự sau: màu xanh lá ở dưới cùng, tượng trưng cho sự tươi tắn của mùa hè hay sự tinh khiết. Màu trắng ở giữa, tượng trưng cho những bông tuyết mùa đông hay sự tinh khiết. Màu hồng ở trên cùng, tượng trưng cho cánh anh đào ngày xuân, hay sự tươi mới.
Tại sự kiện có những gian hàng bột gạo Hokkaido, phân loại thịt bò và kem tươi đặc Hokkaido, mời người thử dùng bộ quà nhỏ. Và đặc biệt là kem tươi có vị mật THƯƠNG THỰC THỊT BỘ NHẬT MÌ... Come More



125 people reached
Boost Post
Like · Comment · Share · 0
Like · Comment · Share · 0
Like · Comment · Share · 0

11月27日(木)

Washoku Fair 2014 - 27/11/2014 | 0 new photos
Posted by Người Tốt | 27 November 2014 | Edited | 0

Mỗi người đã đến Aeon Mall Tân Phú để thưởng thức thịt bò Nhật miễn phí như thế? Chỉ còn 3 ngày nữa là chương trình kết thúc rồi. Mọi người đừng bỏ lỡ cơ hội này nhé.
Và hãy nhớ thêm giá khuyến mãi để nhận được thẻ cào điện thoại mệnh giá 50,000 VND nữa nhé 😊



250 people reached
Boost Post
Like · Comment · Share · 11

12月1日(月)

Washoku Fair 2014
Posted by Người Tốt | 1 December 2014 | Edited | 0

Vào tháng 4 hàng năm, Sakura Mochi sẽ là loại bánh được nhắc đến nhiều nhất vì nó được dùng cho lễ hội hoa anh đào - một trong những lễ hội lớn và đặc sắc nhất Nhật Bản.
Chiếc bánh này được bọc bởi một lớp bột gạo màu hồng bên ngoài, nhân bên trong là đậu đỏ quấn kèm với lá anh đào muối. Nhìn từ bên ngoài, chiếc bánh trông khá hấp dẫn mọi người nhỉ? 😊



441 people reached
Boost Post
Like · Comment · Share · 22

5.日本食・食文化PR連携展開

(3) PR、WEB、FACEBOOKメディア展開

12月2日(火)

Washoku Fair 2014
Posted by Người Tốt | December 2, 2014 | 0 comments

[SU KIẾN HẤP DẪN] THƯỞNG THỨC MÓN NHẬT MIỄN PHÍ TẠI NHÀ HÀNG THE SUSHI BAR

Hãm trong chương trình quảng bá ẩm thực: thức ăn tại Việt Nam, zenni.com, "Washoku Fair 2014" tại Hợp tác nhà hàng The Sushi Bar cung cấp miễn phí là các thực khách khi đến dùng bữa tại nhà hàng.

Chương trình bắt đầu từ ngày 1/12/2014 - 14/12/2014 tại nhà hàng The Sushi Bar 2 & 3.

Thời gian: từ 17:00 đến 22:00

Các món dùng thử bao gồm: Salad dầu tôm với sốt tương mè Kewpie; Bít tết bò Nhật sốt cay, rau và cơm lì xì...; Hấp cẩn quế nho mềm mại...

Số 5-30 phút trong cùng thứ nhất ngày, tất cả những món ăn trên sẽ được miễn phí đầy đủ dùng số lượng.

Thông tin chi tiết mời người dùng khám phá tại đây: <http://www.oishiwashoku.com/washoku-fair>

OISHI WASHOKU FAIR
THƯỞNG THỨC MÓN NHẬT MIỄN PHÍ TẠI HÀNG
Nhà hàng The Sushi Bar cung cấp miễn phí



70 people reached | Boost Post

Like Comment Share 20

12月3日(水)

Washoku Fair 2014 | 4 new photos
Posted by Người Tốt | December 3, 2014 | 0 comments

Sự kiện "THƯỞNG THỨC MÓN NHẬT MIỄN PHÍ" tại nhà hàng THE SUSHI BAR đã và đang diễn ra rất sôi nổi. Nhà hàng ai chưa đi thử nhà...
Các món dùng thử bao gồm: Salad dầu tôm với sốt tương mè Kewpie; Bít tết bò Nhật sốt cay và rau và cơm lì xì đang đợi mọi người đây...



313 people reached | Boost Post

Like Comment Share 20

12月4日(木)

Washoku Fair 2014 | 4 new photos
Posted by Người Tốt | December 4, 2014 | 0 comments

Những ai đã đến cuối tuần này ghé thăm AEON MALL Tân Phú nhô đừng bỏ qua sự kiện trà Nhật Bản của Bảo Tàng Ăn uống Nhật Bản (Washoku Fair 2014) nhé!

Đến đây, mọi người sẽ được thưởng thức trà Nhật Bản miễn phí. Và nếu tham gia khóa học về ẩm thực Nhật Bản, mọi người sẽ nhận được một suất giảm giá trong suốt của Nhật cực cute nhé ^^

Thứ nhất: miễn phí cho mọi người vì sự kiện này chỉ kéo dài đến hết chủ nhật tuần này (7/12) thôi



222 people reached | Boost Post

Like Comment Share 20

12月8日(月)

Washoku Fair 2014 with Người Tốt and 4 others
Posted by Người Tốt | December 8, 2014 | Edited | 0 comments

Sự kiện "THƯỞNG THỨC MÓN NHẬT MIỄN PHÍ" tại nhà hàng THE SUSHI BAR đã bước sang tuần thứ 2 với món mới dùng thử miễn phí mới là "BIT TẾT THỊT BÒ NHẬT WAGYU CHẤM SỐT CAY" nhé các bạn. Món ăn này sẽ được tăng kèm Miễn Phí khi gọi bất kỳ món nào trong menu của nhà hàng Sushi Bar.

Chương trình vẫn diễn ra từ 17:00 đến 22:00 tại THE SUSHI BAR ZEN Plaza. Món miễn phí chỉ có trong tuần này thôi (đến hết ngày 14/12), mọi người nhanh chân lên nhé 😊



492 people reached | Boost Post

Like Comment Share 20

5. 日本食・食文化PR連携展開

(3) PR、WEB、FACEBOOKメディア展開

12月9日(火)

Washoku Fair 2014

Posted by Người Tốt | December 9, 2014 · Edited

Tại sự kiện "THƯỞNG THỨC MÓN NHẬT MIỄN PHÍ" ở nhà hàng THE SUSHI BAR, ngoài món "Bít tết thịt bò Nhật chấm sốt cay" được mời miễn phí khi order bất kỳ món nào có trong thực đơn của nhà hàng, mọi người còn được thưởng thức "BÒ NHẬT WAGYU NƯỚNG ẨM CHÀO CHẤM SỐT WASABI" với mức giá đúng thử chỉ 180,000 VND/phần.

Nhanh chân lên nhé mọi người vì giá này chỉ áp dụng đến hết tuần này thôi đấy 😊



100 people reached

Boost Post

Like · Comment · Share · 13



12月11日(木)



Washoku Fair 2014 added 3 new photos.

Posted by Người Tốt | December 11, 2014

Mọi người đừng quên ghé The Sushi Bar thưởng thức món Nhật miễn phí nhé. Chỉ còn 3 ngày nữa thôi :))



212 people reached

Boost Post



Like · Comment · Share · 16

12月10日(水)



Washoku Fair 2014 added 4 new photos.

Posted by Người Tốt | December 10, 2014

Sự kiện "THƯỞNG THỨC MÓN NHẬT MIỄN PHÍ" tại nhà hàng THE SUSHI BAR đang diễn ra không những chỉ dành cho các thực khách mà còn dành cho chủ doanh nghiệp kinh doanh nhà hàng, dịch vụ ăn uống.

Đến từ ngày 8/12 đến 14/12/2014, mỗi ngày nhà hàng chuẩn bị sẵn 20 set menu đặc biệt dành cho các chủ doanh nghiệp kinh doanh nhà hàng, dịch vụ ăn uống gồm các món: cua hoàng đế, mì Soba, rượu Saké, bò Nhật Wagyu, cừu Bูล và kem trái cây.

Sự kiện này sẽ diễn ra trong khung. [See More](#)



199 people reached

Boost Post

Like · Comment · Share · 19



12月14日(日)



Washoku Fair 2014 added 5 new photos.

Posted by Người Tốt | December 14, 2014

Sự kiện "THƯỞNG THỨC MÓN NHẬT MIỄN PHÍ" tại nhà hàng THE SUSHI BAR chỉ còn hôm nay nữa là kết thúc. Mọi người ai chưa đến đã thưởng thức thì nhanh chân lên nha.

ai vẫn chưa có lịch trình như sau:

* Chương trình dành cho thực khách bắt đầu từ 17:00 tối đi. Ngoài món "Bít tết bò Nhật chấm sốt cay" được mời miễn phí khi order bất kỳ món nào có trong thực đơn của nhà hàng, mọi người còn được thưởng thức "BÒ NHẬT WAGYU NƯỚNG ẨM CHÀO CHẤM SỐT WASABI" với mức giá đúng thử chỉ. [See More](#)



69 people reached

Boost Post

Like · Comment · Share · 6



5. 日本食・食文化PR連携展開

(3) PR、WEB、FACEBOOKメディア展開

12月16日(火)

Washoku Fair 2014 [with 2 more photos](#) [Post](#)

Đã khát muối, khát ngọt nữa, mọi người hãy thử nồi "miso-niwa-ni". Đây là nồi mà mọi người háo hức và thường nói để trả lời khi mọi người đã tạo ra bữa ăn cho nhau. Đặc biệt nồi này đã trở thành món ăn nổi tiếng nhất của nước hương vị này. Nguyên liệu nấu nồi này là các nguyên liệu đặc biệt nhất từ khía trên vành khay.

Ngoài ra, đó còn là một món ăn đậm đặc các "nguyên vị tự nhiên" để tạo nên bữa ăn như vậy, như rau... mà không là sản phẩm công nghiệp. Các khía cùi hương vị của rau và rau... có vị ngọt mèo. Họ nói rằng đó là một khía cùi rau vàn vàn, vàn cho no sinh mèo để có được bữa ăn này.

Đến thăm nhà ăn, người Nhật thường hay nói "Oochieba sanja deshitu", điều cũng là một cách cảm ơn nhưng đó là lời cảm ơn trực tiếp đến những người đã chuẩn bị cho họ bữa ăn.



111 people reached [Boost Post](#)

12月21日(日)

Washoku Fair 2014 [Post](#)

Sashimi cá hồi luộc có 1 súp hấp dẫn khó cưỡng. [Comment](#)



717 people reached [Boost Post](#)

12月23日(火)

Washoku Fair 2014 with Tiểu Mèo and 6 others [Post](#)

Nếu ngày 3/3 hàng năm ở Nhật là ngày dành cho các bé gái và mọi người thường ăn món bánh Hishi Mochi thì ngày 5/5 là ngày của các bé trai và bánh Kashiwa mochi lại được ưu chuộng hơn cả.

Chiếc bánh này được làm bằng gạo nếp có nhân đậu và được gói trong một chiếc lát sô cô la. Vì của loại mochi thì không có gì để bóc, song là kashiwa bọc ngoài đã đem đến một cảm giác mới – tươi mát và nhẹ nhàng hơn hẳn, và về "hương" lẫn "mùi". [Comment](#)



508 people reached [Boost Post](#)

12月25日(木)

Washoku Fair 2014 [with 2 more photos](#) [Post](#)

Món ăn truyền thống của người Nhật vào ngày Giáng Sinh là gì nhỉ? [Comment](#)

Đó chính là... Gà Rán KFC [Comment](#)

Theo chinh KFC thi phong trào ăn gà KFC trong lễ Giáng Sinh tại Nhật Bản được bắt đầu từ những năm 1970. Một vài khía hàng tại các chuỗi cửa hàng Aoyama nhận thấy nếu không có gà tây để ăn vào lễ Giáng Sinh thì gà của KFC là một sự thay thế không hề tồi. Năm bắt được ý tưởng này, năm 1974 KFC đã tung ra một chiến dịch quảng cáo lớn có tên "Kurumamushi" n... [See More](#)



215 people reached [Boost Post](#)

5. 日本食・食文化PR連携展開

(3) PR、WEB、FACEBOOKメディア展開

12月29日(月)



Washoku Fair 2014 with Người Tốt and 6 others

Posted by Người Tốt | December 29, 2014 | Edited | 0 comments | 0 likes

Đến Sapporo, mọi người đừng bỏ qua cơ hội thưởng thức mì Ramen nhé!



Tuy không xuất xứ tại Nhật nhưng món mì Ramen đã được sáng tạo lại với những nguyên liệu và khẩu vị thuần túy của đất nước Mặt Trời Mọc như bổ sung thêm nước tương Nhật và bột đậu nành, và từ đó trở thành một trong những món ăn Nhật nổi tiếng nhất trên thế giới.

Món mì váng óng ăn kèm với thịt lợn, mỏ, trứng và miso này đã làm nên tên tuổi của ẩm thực thành phố Sapporo.



809 people reached

Boost Post

Like · Comment · Share · 12 likes



12月31日(水)



Washoku Fair 2014

Posted by Người Tốt | December 31, 2014 | Edited | 0 comments | 0 likes

Ngày Tết ở Nhật, việc làm đầu tiên để đón chào năm mới là việc đi lễ đầu năm mà người Nhật gọi là Hatsuode. Địa điểm nổi tiếng mà người thủ đô hay đi viếng đầu năm là đền thờ Thiên Hoàng Minh Trị. Từ đêm giao thừa đến hết ngày mừng 3 Tết, đền đón nhận khoảng 3 triệu lượt người hành hương ghé viếng.

Sao ban không thử cùng làm một chuyến viếng đền đầu năm và cầu xin cho một năm mới tràn đầy sức khỏe. Khi chắp tay vái lạy, ta không chỉ nguyện cầu mà hãy đúng quên gối lót tạ ơn ... See More



96 people reached

Boost Post

Like · Comment · Share · 10 likes



1月6日(火)



Washoku Fair 2014 posted 5 new photos

Posted by Người Tốt | January 6, 2015

Không chỉ trời mọc với nền văn hóa ẩm thực từ lâu đã mang đến thế giới một nét nghệ thuật truyền thống đặc sắc mà không phải đất nước nào cũng có được, đó là nghệ thuật thưởng thức trà đạo. Từ khoảng cuối thế kỷ 12, nghệ thuật trà đạo bắt đầu phát triển và gần bờ với đời sống của người Nhật cũng như văn hóa Nhật Bản.

Trà đạo không chỉ đơn thuần chỉ là việc uống trà, mà còn là một phương tiện hữu hiệu nhằm làm trong sạch tâm hồn bằng cách hòa mình với thiên nhiên. Bên nguyên... See More



105 people reached

Boost Post



1月7日(水)



Washoku Fair 2014 posted 5 new photos

Posted by Người Tốt | January 7, 2015

Hôm nay chúng mình cùng tìm hiểu một số nét đặc trưng trong bữa ăn của người Nhật Bản nhé. Chắc chắn mọi người sẽ thấy ngạc nhiên vì có một số điều hơi đi ngược lại với văn hóa phương Tây và một số nước châu Á khác;

→ Người Nhật không dùng muỗng trong bữa ăn mà dùng đũa. Khi ăn canh, người Nhật dùng muỗng để húp canh và dùng đũa để gấp những thức ăn có trong canh;

→ Việc dùng đũa trong bữa ăn (ví dụ gấp đậu phụ trong canh Miso) sẽ cho người khác biết bạn có giỗ trong việc dùng đũa... See More



144 people reached

Boost Post



Like · Comment · Share · 25.20 likes

5. 日本食・食文化PR連携展開

(3) PR、WEB、FACEBOOKメディア展開

1月8日(木)

Washoku Fair 2014
Posted by Người Tốt (1) · January 8 · Edited 10 · 0

Lẩu nướng Sukiyaki, Yakisoba (thịt nướng), lẩu nhúng Shabu Shabu... có thể xem là những món ăn tiêu biểu cho các món ăn Nhật Bản. Do Nhật Bản chịu nhiều ảnh hưởng của Phái giáo trong một thời gian dài nên cũng có một bộ phận người ăn thịt ngựa, thịt heo... nhưng nhìn chung thì người Nhật không có văn hóa ăn nhiều thịt. Việc ăn thịt của người Nhật chỉ thực sự trở nên phổ biến kể từ việc khai hóa văn minh từ thời đại Minh Trị.

Và khi nhắc đến thịt bò Nhật Bản thì ai nấy cũng đều tấm tắc bởi đặc trưng của cải ngon của thịt bò Nhật Bản là thịt mềm (do các chất protein tan), các axit amin chất lượng cao) có hương vị tự nhiên. Bò Nhật Bản cho thịt ngon nhất với hương thơm nhẹ, vị béo quyến rũ với những thớ thịt mượt mà như tan dần trong miệng đã làm cho nó được xếp vào hàng cực phẩm. Còn bạn, bạn đã thử qua thịt bò Nhật chưa? 😊



116 people reached

Boost Post

Like · Comment · Share · 17

1月9日(金)

Washoku Fair 2014 added 5 new photos
Posted by Người Tốt (1) · January 9 · 0

Bạn có biết các món ăn Nhật được sử dụng khá nhiều gần đây? Việc thêm gia vị vào các món ăn không chỉ làm cho các món ngon hơn mà còn kích thích sự thèm ăn. Phần lớn các nguyên vật liệu được sử dụng để làm gia vị là các loại thực vật được phơi khô để dùng dần hoặc có thể dùng tươi. Gừng, wasabi, wasabi vàng, tiêu xanh, bột đen, chanh, hành lá, Mituba, tỏi tây, cỏ cải mè, rong biển, ớt khô... là những loại gia vị mà người Nhật rất hay sử dụng. 🌶



110 people reached

Boost Post

Like · Comment · Share · 10

1月12日(月)

Washoku Fair 2014

Posted by Người Tốt (1) · January 12 at 8:00pm · Edited 10 · 0

Nhin cái này có mềm nào bị kích thích hông? 😊



94 people reached

Boost Post

Like · Comment · Share · 17

1月15日(木)

Washoku Fair 2014 added 5 new photos

Posted by Người Tốt (1) · January 15 at 8:00pm · Edited 10 · 0

Rượu Nhật được gạo nếp bột súp lết men của người. Đầu chính là gạo, men gạo và nước. Ở một nước già cổ trọng nền văn hóa nông nghiệp vẫn xuất khẩu gạo như Nhật Bản thì gạo, nếp và những sản phẩm rượu được làm từ gạo luôn được xem trọng từ ngàn xưa. Gạo để sản xuất ra rượu thường được lựa chọn rất kỹ lưỡng. Ngoài ra, nguồn nước sạch tinh khiết cũng chiếm đến 50% trong việc quyết định xem rượu có ngon hay không.

Ngày nay, có rất nhiều những nhà máy sản xuất rượu đặt tại

See More



144 people reached

Boost Post

Like · Comment · Share · 20

5.日本食・食文化PR連携展開

(3) PR、WEB、FACEBOOKメディア展開

1月19日(月)

Washoku Fair 2014 added 6 new photos.
Posted by Người Tốt (H) - January 19 at 8:00pm

Tâm thức Nhật Bản từ lâu đã đứng trong danh sách những "điểm睛" đứng đầu về nghệ thuật trong món ăn. Người Nhật coi ẩm thực là một ngành nghệ thuật mà để thành công trong đó, người đầu bếp phải thật tinh tế để khoe cho "tất cả con tim thần" của mình một vẻ ngoài hấp dẫn nhất, khiến cho thực khách của Tể nhìn thấy rằng đã bị hút hồn. "Tâm ngữ" là quan niệm của người Nhật trong các món ăn, đó là "ngủ vị, ngũ sắc, ngũ pháp". Ngủ vị bao gồm: ngọt, chua, cay, đắng, mặn. Ngủ ... See More



210 people reached

Boost Post

Like · Comment · Share

1月21日(水)

Washoku Fair 2014 added 3 new photos.
Posted by Người Tốt (H) - January 21 at 8:00pm

Tempura là một trong những món ăn đặc sắc của Nhật Bản. Tempura dịch ra tiếng Việt có nghĩa là món ăn tẩm bột chiên. Lịch sử món ăn Tempura là do những người truyền giáo đạo Thiên Chúa mang tới Nhật Bản từ thời kỳ Sengoku, sau đó được người Nhật biến đổi đi nhiều. Vào thời kỳ Edo, Tempura được bán ngoài cửa hàng như một thứ món ăn nhẹ. Tempura cũng chỉ là một món ăn tẩm bột rán thông thường của người Nhật Bản, nhưng điều làm nên sự khác biệt giữa Tempura với các món có tẩm bột... See More



105 people reached

Boost Post

Like · Comment · Share

1月26日(月)

Washoku Fair 2014 added 5 new photos.
Posted by Người Tốt (H) - January 26 at 8:00pm

Sashimi là một món ăn truyền thống Nhật Bản mà thành phần chính chủ yếu là các loại hải sản tươi sống. Hải sản dùng để làm Sashimi phải có "tiêu chuẩn sashimi", được đánh bắt bằng các dụng cụ riêng biệt, ngay sau khi bắt được phải được xử lý luôn theo quy trình đặc biệt để đảm bảo sự tươi ngon và vệ sinh của từng miếng Sashimi. Các loại sôt đơn giản ăn với sashimi, như là sôt shoyu (1 loại xì dầu Nhật Bản) và wasabi (mù tạt) các loại gia vị như gừng. Và tất nhiên không thể bỏ qua các loại rau tía tô, cỏ cải trắng và tảo biển.



111 people reached

Boost Post

Like · Comment · Share

1月28日(水)

Washoku Fair 2014
Posted by Người Tốt (H) - January 28 at 8:00pm · Edited 10 · 1ly

1 ly Matcha Latte cho bạn nào thích trà xanh nhé ☺



117 people reached

Like · Comment · Share

5. 日本食・食文化PR連携展開

(3) PR、WEB、FACEBOOKメディア展開

1月30日(金)

Washoku Fair 2014 added a new photo from January 30
Posted by Người Tốt 1月 30, 2014 Edited: 1月 30, 2014

Với những ai yêu thích ẩm thực Nhật Bản, hẳn là đã biết đến các món Teppanyaki. Vậy Teppanyaki thực chất có nghĩa là gì?

Trong tiếng Nhật, "teppan" có nghĩa là "gang", "thép", và "yaki" là từ chỉ chung các phương thức chế biến trên chảo như rán, nướng, xào, áp chảo... Đây là tên gọi chung cho hình thức nấu nướng bằng chảo với những nguyên liệu khác nhau. Tuy có vẻ đơn giản nhưng Teppanyaki có những yêu cầu riêng để tạo nên đặc trưng của mình.

Chảo dùng trong Teppanyaki luôn đun... See More



12 people reached

Boost Post

Like Comment Share 17

1月31日(土)

Washoku Fair 2014

Posted by Người Tốt 1月 31, 2014 Edited: 1月 31, 2014

Có ai ai thèm sushi không nhỉ? 😊



358 people reached

Boost Post

Like Comment Share 20

2月1日(日)

Washoku Fair 2014

Posted by Người Tốt 2月 1, 2014 Edited: 2月 1, 2014

Hôm nay nhà mình cũng ăn lẩu nhỉ. Mọi người đã nghe qua lẩu Shabu Shabu chưa nhỉ? 😊
Shabu Shabu là loại lẩu những bím kẽm với thịt bò và thịt heo thái mỏng. Từ nhanh để chỉ hành động đảo thịt đặc trưng khi cho thịt vào nước lẩu. Thường thức lẩu Shabu Shabu dùng cách là khi nước lẩu sôi bạn cho thịt và rau, đảo vài lần cho chín, vớt ra châm với nước tương kèm và mì mía. Không nên để rau và thịt quá lâu trong nước dùng như các món lẩu khác. Lẩu Shabu Shabu thường ăn kèm với 2 loại nước chấm là nước tương chua - Pentru và nước mè xay - Gochujang.



320 people reached

Boost Post

Like Comment Share 17

2月2日(月)

Washoku Fair 2014

Posted by Người Tốt 2月 2, 2014 Edited: 2月 2, 2014

Ban có biết ngoài lẩu Shabu Shabu thì lẩu Sukiyaki cũng là một món ăn rất đặc trưng của Nhật Bản và hút rất nhiều du khách đấy :))

Với món lẩu Sukiyaki, đặc trưng của món lẩu này là dùng thịt chảm với trứng gà đánh nhuyễn. Sợi mì mai, bắp ngọt cát, trứng hòa quyện với miếng thịt heo, bò thơm ngon và vị đậm đà của nước lẩu Sukiyaki làm bạn khó từ chối. Món lẩu Sukiyaki có thể dùng kèm với mì hoặc cơm, sau khi nước lẩu gần can bạn có thể cho cơm hoặc mì Udon vào cuối cùng để thưởng thức được ngon hơn.



444 people reached

Boost Post

Like Comment Share 17

5.日本食・食文化PR連携展開

(3) PR、WEB、FACEBOOKメディア展開

2月3日(火)

Washoku Fair 2014

Posted by Người Tốt (1) · February 3 · 0 · 0

Phải công nhận người Nhật làm cái gì cũng đẹp mọi người nhỉ? 😊

Nhìn mấy loại Wagashi này, ai mà nhỡ ăn chứ 😊



306 people reached

Boost Post

Like · Comment · Share · 17

2月4日(水)

Washoku Fair 2014 uploaded a new photo from February 4

Posted by Người Tốt (1) · February 4 · 0 · 0

Thì mình ai đã thường thức nhiều món Nhật rồi mà bây giờ muốn tìm thêm nhiều hương vị mới là thì có thể thử qua món Natto nha 😊

"Natto" là những hạt đậu nành đã luộc chín được ủ với Enzym (Bacillus natto) ở một môi trường 40°C trong vòng 14-16 giờ để lên men thành những hạt đậu có màu nâu, độ nhám nhết cao và bền (chứa nhiều Acid Glutamic). Theo kinh nghiệm của nhà sản xuất cho biết khi độ nhớt càng cao thì chất lượng Natto càng tốt và vị ngọt ngọt. Là một món ăn dân dã rất phổ biến ở nông thôn Nhật Bản, họ thường ăn kèm súp với Natto, nước tương với rong biển phơi khô (shioi) và trứng gà sống.

Nhưng ad không đảm bảo là mùi vị của nó hợp với nhiều bạn đâu nha 😊



11 people reached

Boost Post

2月5日(木)

Washoku Fair 2014

Posted by Người Tốt (1) · February 5 · 0 · 0

Bánh xèo Nhật Bản nóng hổi vừa thôi vừa ăn đây ạ! 😊



388 people reached

Boost Post

Like · Comment · Share · 22

2月6日(金)

Washoku Fair 2014

Posted by Người Tốt (1) · February 6 · 0 · 0

Nhìn hộp cơm Bento chắc không ai nỡ ăn đâu nhỉ? 😊



455 people reached

Boost Post

Like · Comment · Share · 24

5.日本食・食文化PR連携展開

(3) PR、WEB、FACEBOOKメディア展開

2月7日(土)



Washoku Fair 2014

Posted by Người Tốt | February 7

Mì xào cuộn trứng cũng là một món Nhật hiện đại rất ngon nữa đây, mọi người đã thử qua chưa? 😊



570 people reached

Boost Post

Like · Comment · Share · 18

2月8日(日)



Washoku Fair 2014

Posted by Người Tốt | February 8

Nếu như Sushi là biểu tượng của văn hóa ẩm thực Nhật Bản trong các bữa tiệc truyền thống kết hợp hương vị của đồng xanh và biển cả thì Sashimi chính là 'hỗn hoảng' của hương vị tinh khiết đến từ đại dương bao la.

Sashimi là một món ăn truyền thống Nhật Bản mà thành phần chính chủ yếu là các loại hải sản tươi sống. Hải sản dùng để làm Sashimi phải có "tiêu chuẩn sashimi", được đánh bắt bằng các dụng cụ riêng biệt, ngay sau khi bắt được phải được xử lý luôn theo quy trình đặc bì... See More



533 people reached

Boost Post

Like · Comment · Share · 20

2月9日(月)



Washoku Fair 2014 added a new photo from February 9.

Posted by Người Tốt | February 9 · Edited

Mọi người đã biết gì về các món Tenyaki chưa nhỉ? 😊

Tenyaki (てりやき) là một phương pháp chế biến được sử dụng trong ẩm thực Nhật Bản theo đó thức ăn được hun hoả, nướng trong khay được phết nước sốt với thành phần chủ yếu là xì dầu, mirin và đường[1].

Với phương pháp này, tại Nhật Bản người ta chủ yếu dùng cá thu, cá hồi, cá mackerel, cá ngừ skipjack, trong khi ở phương Tây người ta dùng thịt - thịt gà, lợn, bò, cừu. Các nguyên liệu khác như thịt bò băm, thịt...

See More



7 people reached

Boost Post

Like · Comment · Share · 22

2月10日(火)



Washoku Fair 2014

Posted by Người Tốt | February 10

Mời mọi người ăn cupcake trà xanh nhé :))



423 people reached

Boost Post

Like · Comment · Share · 26