

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)



(3) PR、WEB、FACEBOOKメディア展開

66

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 Tốt (H) · 7 September 2014 · 4

Bữa giờ mọi 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 nhé.

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 độc đáo. Tuy nhiên, bản thân từ "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 liệu... See More



185 people reached

Like · Comment · Share · 13

Boost Post

9月8日(月)

Washoku Fair 2014
Posted by Người Tốt (H) · 8 September 2014 · Edited (H) · 4

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". Những 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 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 Tốt (H) · 10 September 2014 · 4

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 bò Wagyu" - một món ăn Việt mang phong cách Nhật. Sau khi hoàn thành món ăn, nhiều người tham quan đã được thưởng thức miễn phí. Hấp dẫn lắm mọi người ạ. ^^

Thịt bò Wagyu là một loại thịt được nuôi dưỡng bằng cỏ và ngũ cốc nhà, được ướp được xem có chất béo nhiều nhất và thường được nấu ăn. Mọi người nên sẽ có cơ hội tham quan các gian hàng này sản xuất sản phẩm Nhật Bản ngon nhất đây. ^^



205 people reached

Like · Comment · Share · 11

Boost Post

9月11日(木)

Washoku Fair 2014 added 3 new photos
Posted by Người Tốt (H) · 11 September 2014 · 4

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 ngon và giá cả đắt đỏ. Đặc trưng của loại thịt bò Wagyu hảo hạng là những vân mỡ trắng phân bố xen kẽ các thớ thịt đỏ với tỷ lệ... See More



212 people reached

Boost Post

Like · Comment · Share · 12

(3) PR、WEB、FACEBOOKメディア展開

Washoku Fair 2014 added 3 new photos.
Posted by Nguyễn Tô (H) · 12 September 2014 · Edited · 0

Mì Nhật thì chắc nhai mình đã nghe qua nhiều rồi nhỉ, nhưng liệu rằng mọi người có biết...?

Nếu Việt Nam có phố thì Nhật Bản có mì. Người Nhật rất thích và hào hứng với món mì của mình đến nỗi, họ đã lập nên cả một bảo tàng về mì để trưng bày, giới thiệu và lưu trữ cùng với thời gian. Với những người thực sự mê say món Nhật, thế giới các món mì Nhật luôn có sức thu hút bất tận bởi sự phong phú, đa dạng và hương vị tuyệt ngon.

Nếu muốn biết thêm về các món mì Nhật thì "Bảo tàng ẩm ..." See More



410 people reached

Like Comment Share · 15

Boost Post

Washoku Fair 2014 added 3 new photos.
Posted by Nguyễn Tôt (H) · 12 September 2014 · [gh](#)


Washoku Fair 2014 added 10 new photos.

Posted by
[NguyỄN TĐH](#)
 | 13 September 2014 -
[en](#)

Bạn có biết?
[en](#)

Nhật Bản là đất nước có 4 mùa xuân, hạ, thu, đông rõ rệt. Âm thực Nhật Bản coi trọng cây lúa và họ tận dụng sự thay đổi của các mùa trong năm để trồng và thu hoạch các loại rau, nấm, rau rừng... khác nhau theo mùa. Ngoài ra, Nhật Bản còn là quốc gia được bao bọc bởi biển và là nơi hội tụ của 4 dòng hải lưu nóng & lạnh thuộc vòng Tây Bắc Thái Bình Dương nên ở Nhật đã hình thành rất nhiều các ngư trường đánh bắt hải sản và văn hóa ẩm của người Nhật. [See More](#)







323 people reached
Boost Post

Like
Comment
Share
15

(3) PR、WEB、FACEBOOKメディア展開

Washoku Fair 2014 [View 5 new photos](#)
 Sunday, 17 May 2014 13:45 [Washoku Fair 2014](#) 3/1

Washoku Fair 2014 added 5 new photos.

Posted by Nguyễn Tô Tô (T) · 19 September 2014 ·

Người Nhật thích ăn gì vào mùa thu nhỉ? ^^

Vào mùa thu, người Nhật ăn khoai lang nướng, món lãn bột chiên Tempura và bánh Tsukimi-dango (một loại bánh gòn giống bánh dày của Việt Nam được người Nhật ăn vào Tết Trung thu).

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



292 people reached

Boost Post

Like · Comment · Share · 17

(3) PR、WEB、FACEBOOKメディア展開

 **Washoku Fair 2014**
Posted by Nguyễn Tất Tố | 23 September 2014 - Edited by |

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 tới Miso ramen của Hokkaido. Loại mì này thường hay được ăn chung với thịt heo thái lát (chaashuu), rong biển khô (nori), kamaboko (chả cá Nhật Bản), hành xanh, thậm chí là cà ngò. Nước soup mì được nấu bằng muối - nước trong (shio ramen), hầm xương heo - nước đục vàng mủ (tonkotsu ramen), nước tương Nhật - nước trong màu nâu đen (shoyu ramen) và bằng miso - nước đục (miso ramen).



135 people reached

Boost Post

Like · Comment · Share · 17


Washoku Fair 2014 added 3 new photos.
 Posted by [Nguyen Tôt](#) · 24 September 2014 · [View](#)

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



247 people reached

[Like](#) · [Comment](#) · [Share](#)
 19

[Boost Post](#)


Washoku Fair 2014 added 3 new photos.

Posted by [Nguy th TĐ](#) on 25 September 2014 · [Like](#)

Mi Udon là một loại mì đặc biệt và nổi tiếng ở Nhật. Nó có mặt khắp nơi từ nhà hàng đến đường nhỏ, có cả hàng thực phẩm đến các nhà hàng, khách sạn. Udon được chế biến từ bột mì, muối và nước, cắt đoạn cuối là naho naho. 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 (hai loại gia vị 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 ăn nóng vào mùa đông).



287 people reached
 [Boost Post](#)

[Unlike](#) · [Comment](#) · [Share](#) · [Like](#) 18

Like · Comment · Share

15 1

 [Bach Ngoc Thu](#), [Trang Nguyen](#), [Triv Trinn](#) and 16 others like this.


 Write a comment...





Uyên Hà Sang Yếu

Like · Reply · 25 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 Tới Tới · 28 September 2014 · 1 photo

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 khá cầu kỳ với rất nhiều các hương vị khác nhau tùy vào khẩu vị của người ăn khi chế biến. Mì Somen sợi mỏng, dài được bày trong những chiếc bát thủy tinh, khi ăn được chan với nước đá 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 Tới Tới · 29 September 2014 · 1 photo

Trà đạo - Nét duyên trong nghệ thuật "lạm" của người Nhật ☺



238 people reached

Boost Post

Like · Comment · Share · 13

10月1日(水)

Washoku Fair 2014 added 5 new photos.
Posted by Người Tới Tới · 1 October 2014 · 1 photo

Trong Washoku, nguyên liệu để làm nên loại nước dùng dashi rất được xem trọng. Dashi có thể được xem là linh hồn quyết định hương vị của món ăn.

Dashi là dung dịch có vị ngọt từ tảo (trong tiếng Nhật gọi là umami) được tạo ra bằng cách hầm để lấy ra vị ngọt từ tảo hay rau, nấm hay hạt tảo. Thủ tục nên vì umami là các axit amin đặc biệt là glutamin và các axit nucleic, vốn là những thứ có giá trị dinh dưỡng cao. Dashi thường được dùng để bổ sung vị umami cho súp miso và súp miso trong ẩm thực của người Nhật Bản. Từ quyết định về độ ngon ở chính nguyên liệu đặc trưng của người Nhật Bản, đó là rong biển khô (konbu) và cá ngừ khô (bonito).



234 people reached

Boost Post

Like · Comment · Share · 10

10月2日(木)

Washoku Fair 2014 added 2 new photos.
Posted by Người Tới Tới · 2 October 2014 · 1 photo

Bạn có biết để chế biến ra nước dùng Dashi thì Konbu và Katsuo-bushi là những nguyên liệu rất quan trọng không thể thiếu?

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

Ngoài Konbu thì cá ngừ khô (Katsuo-bushi) cũng được người Nhật... See More



238 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3日(金)

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

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: 60g, 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 đến 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 mắt dây có trải sẵn khăn giấy, và đặt trên một bát to 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4日(土)

Washoku Fair 2014
Posted by Người Tốt | 4 October 2014 · Edited

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 nhỏ thì 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, cố gắng dùng trong vòng 1 tuần để đảm bảo độ thơm ngon!



289 people reached

Boost Post

Unlike · Comment · Share · 6

10月6日(月)

Washoku Fair 2014
Posted by Người Tốt | 6 October 2014

Sushi hấp dẫn... Mời cả nhà ăn :))



225 people reached

Boost Post

Like · Comment · Share · 20

10月8日(水)

Washoku Fair 2014 added 2 new photos.
Posted by Người Tốt | 8 October 2014

Đất nước Nhật Bản có nhiều loại khí hậu 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 khí hậu, thổ nhưỡng. Ví dụ: cũng là món đầu 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.



145 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)



10月11日(土)



10月13日(月)



10月14日(火)



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 (v) · 15 October 2014 · Edited (v) · 1v

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 lên 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 (v) · 16 October 2014 · 1v

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 đỏ 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 (v) · 18 October 2014 · 1v

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

Với lớp vỏ tới 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 2 new photos.
Posted by Người Tốt (v) · 20 October 2014 · Edited (v) · 1v

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, hình Bùn cũng như nhiều họ do châu Á nên rất phát triển các loại thực phẩm lên men. Các loại thực phẩm tương, giấm, dưa, giấm ăn... là các loại thực phẩm được ưa chuộng nhất. Bên cạnh đó, đậu nành, hoặc các loại đậu khác được sử dụng để chế biến lên men cũng chính là một nét đặc trưng trong Washoku. Việc ăn các sản phẩm được làm từ đậu sẽ làm tăng hàm lượng protein của nguyên liệu thành những thực phẩm giàu dinh dưỡng và giúp tạo thêm giá trị cho món ăn.

Ngoài ra, các thực phẩm lên men có chứa hàm lượng probiotics và enzym rất cao, giúp tiêu hóa dễ dàng hơn, hỗ trợ miễn dịch, giúp cân bằng hệ vi sinh, giúp giảm vi khuẩn tốt và vi khuẩn có hại trong cơ thể.



203 people reached

Boost Post

(3) PR、WEB、FACEBOOKメディア展開

[illegible]

Washoku Fair 2014
Posted by Nguyễn Thị Hà - 20 October 2014 Edited by ...

Thành phố Nagasaki sở món gì ngon lành nhất? 🍜

Nếu bạn có dịp đi du lịch đến Nagasaki thì đừng bỏ qua món Champon nhé. Món ăn này giống như món ramen, nhưng thay vì mì được ăn nóng, bát thì món này lại đun sôi trực tiếp trong nước dùng lạnh tới tận thế. Món này cũng được ăn kèm với thịt, hải sản, các loại rau củ quả, tùy theo khẩu vị và lịch chế biến của nhà hàng, và tùy theo mùa trong năm. Tại các vùng biển của nước Nhật, món ăn này còn bị ảnh hưởng bởi thị hiếu ăn Hải Sản. Quốc gia cho thêm cả ớt tươi, ớt đỏ, hạt tiêu đỏ, hay thậm chí là cả đậu ớt.



124 people reached

Like Comment Share

Read Post



Washoku Fair 2014

Posted by Washoku Tôt (T) · 27 October 2014 · Edited (4)

Hiroshima có món bánh xèo rất ngon. Bạn biết không? 🍤

Tìm hiểu về ẩm thực Nhật Bản không thể bỏ qua Okonomiyaki, hay còn thường được gọi dưới tên "bánh xèo Nhật Bản" - một trong những món ăn truyền thống của người Nhật Bản. Thực chất Okonomiyaki được chế biến khá đơn giản, đó là dùng nhiều nguyên liệu trộn lẫn vào với nhau và nướng trên một bàn nướng teppan rất to. Bánh xèo ở Hiroshima được chế biến đặc trưng hơn cả, sau khi tráng một lớp bột bên dưới, người t...

[See More](#)



104 people reached

Boost Post

Like · Comment · Share · 👍 19

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)

Washoku Fair 2014
Posted by Người Tốt · 28 October 2014 · Edited · 1

Bạn có biết khổ qua (mướp đắng) cũng là một đặc sản của Nhật Bản đấy nhé 😊

Món ăn này chính là đặc sản của vùng Okinawa. Du khách đến với Okinawa, tỉnh xa nhất phía Nam của Nhật Bản, hiếm khi bỏ lỡ món Champuru, món mướp đắng xào nổi tiếng. Champuru truyền thống thường được xào cùng đậu phụ, rau và một số loại thịt cá khác.



102 people reached

Like · Comment · Share · 18

Boost Post

10月30日(木)

Washoku Fair 2014
Posted by Người Tốt · 30 October 2014 · Edited · 1

Nếu đến thăm vùng miền ở Nhật Bản thì không thể nào không nhớ đến Hokkaido.

Khách du lịch từ khắp nơi nơi trên đất nước Hoa anh đều đến Sapporo cần biết sự phong phú và đa dạng về văn hóa cũng như ẩm thực của vùng Hokkaido. Các món ăn truyền thống của vùng này rất nổi tiếng. Một trong những món ăn đặc trưng của vùng này là Kushikaden. Các món ăn truyền thống của vùng này rất nổi tiếng. Một trong những món ăn đặc trưng của vùng này là Kushikaden. Các món ăn truyền thống của vùng này rất nổi tiếng. Một trong những món ăn đặc trưng của vùng này là Kushikaden.



112 people reached

Like · Comment · Share · 11

Boost Post

11月2日(日)

Washoku Fair 2014
Posted by Người Tốt · 2 November 2014 · Edited · 1

Người Nhật luôn có những sáng tạo không giới hạn từ công nghệ cho đến thể giới ẩm thực. Những món ăn với những hình thức tinh tế, đẹp để luôn làm thực khách phải trầm trồ, kinh ngạc. Và mỗi đây, họ lại tạo ra món tráng miệng rất đặc biệt, nhìn trong veo như giọt nước.

Nếu nhìn qua bạn sẽ nghĩ đó là món thạch hoặc một thứ tráng miệng được làm từ gelatin nhưng trên thực tế nó được làm hoàn toàn từ nước và nó được gọi là bánh nước, còn có tên là Mizu Shingen Mochi. Phiên bản gốc của món bánh này là Shingen mochi – một loại bánh trắng mịn ngon, cực kỳ nổi tiếng với phần phủ trên bánh là bột đậu nành và si-rô đường nâu.

Có một lưu ý nhỏ rằng, là chiếc bánh phải được thưởng thức trong vòng 30 phút, nếu không thì nó sẽ tan chảy thành nước thật đấy nhé 😊



301 people reached

Like · Comment · Share · 19

Boost Post

11月3日(月)

Washoku Fair 2014 with Trung Tráng Tron and Người Tốt
Posted by Người Tốt · 3 November 2014 · Edited · 1

Nhật Bản không chỉ sở hữu một nền ẩm thực độc đáo mà phong cách ăn uống cũng những quy tắc trên bàn ăn cũng được người dân xứ Mặt Trời Mọc vô cùng quan tâm...

Trong một bữa ăn của người Nhật thì yếu tố "Ichi Jyu sanzai" (1 món nước và 3 món mặn khác) là rất quan trọng. Nghĩa là 1 bữa ăn thường phải hội đủ các yếu tố "Gohan – cơm", "Siru – canh, súp", "Kou no mono – các món rau củ ngâm chua" hoặc "Yasai – rau". Yasai thường được đựng trong một chén nhỏ gồm nhiều loại rau, củ luộc hoặc nướng để ăn kèm. Việc kết hợp các món ăn kèm & canh Miso phải đảm bảo phù hợp để cơm vẫn là món ăn chính trong các bữa ăn. Đó cũng chính là nguyên tắc cơ bản của Washoku.



307 people reached

Like · Comment · Share · 20

Boost Post

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)



11月7日(金)



11月11日(火)



11月13日(木)



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 (7) · 16 November 2014 · 0

Ở Nhật có 1 loại nấm đắt 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 loài 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



509 people reached

Boost Post

Like · Comment · Share · 26

11月18日(火)

WASHOKU FAIR 2014
Posted by Người Tốt (7) · 18 November 2014 · 0

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

Trong ảnh 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 ngũ băng được nhúng trong syrup. Cách làm này bắt nguồn từ việc làm bánh để phục vụ cho các nghi lễ đầu năm tại cung điện.



442 people reached

Boost Post

Like · Comment · Share · 0

Watch Ngọc Thu, Thu Hà Nguyễn, Yuka Okumoto and 23 others like this.

1 photo, 0 comments

Thomas Nguyen Muốn ăn nó

Share · Reply · 11 November 2014 at 10:00

11月20日(木)

Washoku Fair 2014 with Người Tốt and 5 others
Posted by Người Tốt (7) · 20 November 2014 · Edited (7) · 0

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 😊



498 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人と一緒です
2014年11月23日 · 0



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 Đũa Con Ba Ví and 5 others
Posted by Người Tốt (T) · 25 November 2014 · Edited (T) · 0

Ngày 3/3 hằng năm là ngày của các bé gái ở Nhật Bản. Ngày này còn được gọi là "ngày hội búp bê" (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 trình bày theo thứ tự sau: màu xanh lá ở dưới cùng, tượng trưng cho sự tươi tắn của mùa hè hay sự tốt lành. Màu trắng ở giữa, tượng trưng cho những bông tuyết mùa đông hay sự tinh khiết. Màu hồng ở trên cùng, tượng trưng cho cảnh 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 with 3 new photos.
Posted by Người Tốt (T) · 26 November 2014 · 0

— GIỚI MIỀN HẢI ĐĂNG THUỐC THỰC THỊT BÒ NHẬT MIỄN PHÍ TẠI AEON MALL TÂN PHÚ CELADON

tiếp trong khuôn khổ của sự kiện "Washoku Fair 2014", "Hokkaido Fair" là chương trình giới thiệu về ẩm thực vùng Hokkaido. Trải đến địa và đang thu hút rất nhiều lượt khách đến đây tham gia và mua sắm nhé.

Tại sự kiện sẽ có những gian hàng bán gạo Hokkaido, cơm cuộn thịt bò và kem Lapo Hokkaido, mọi người nhớ đừng bỏ qua nhé. Và đặc biệt là tại đây có cơ hội THƯỞNG THỰC THỊT BÒ NHẬT MIỄN PHÍ.



255 people reached

Boost Post

Like · Comment · Share · 45

0 Bình luận · 0 Tin nhắn · 0 Tag · 0 Album · 0 Video · 0 Ảnh

0 1 share

Write a comment...

11月27日(木)

Washoku Fair 2014 with 5 new photos.
Posted by Người Tốt (T) · 27 November 2014 · 0

Mọi người đã đến Aeon Mall Tân Phú để thưởng thức thịt bò Nhật miễn phí chưa nhỉ? Chỉ còn 3 ngày nữa là chương trình kết thúc rồi. Mọi người đừng bỏ lỡ cơ hội này nhé.

Và hãy nhớ tham gia khảo sát 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 (T) · 1 December 2014 · Edited (T) · 0

Vào tháng 4 hằng 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 quắn 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)



12月3日(水)



12月4日(木)



12月8日(月)



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 (T) · December 9, 2014 · Edited ·

Tại sự kiện "THƯỜNG 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 ÁP CHÁO CHẤM SỐT WASABI" với mức giá dùng 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10日(水)



Washoku Fair 2014 added 4 new photos

Posted by Người Tốt (T) · December 10, 2014 ·

Sự kiện "THƯỜNG 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. Diễn ra 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 Sake, bò Nhật Wagyu, cá Sui và kem trái dâu.

Sự kiện này sẽ diễn ra trong khuôn... See More



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 (T) · 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 · 18

12月14日(日)



Washoku Fair 2014 added 5 new photos

Posted by Người Tốt (T) · December 14, 2014 ·

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

Sự kiện diễn ra tích bình như sau:

* Chương trình dành cho thực khách: bắt đầu từ 17:00 trở đi. 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 ÁP CHÁO CHẤM SỐT WASABI" với mức giá dùng thử chỉ... See More



20 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

12月16日(火)



12月21日(日)



12月23日(火)



12月25日(木)



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 (T) · December 29, 2014 · Edited (T)

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 vàng óng ăn kèm với thịt lợn, mỡ, trứng và miso này đã làm nên tên tuổi của ẩm thực thành phố Sapporo.



809 people reached

Boost Post

Like · Comment · Share · 12



12月31日(水)



Washoku Fair 2014
Posted by Người Tốt (T) · December 31, 2014 · Edited (T)

Ngày Tết ở Nhật, việc làm đầu tiên để đón chào năm mới là việc đi lễ đầu năm mà người Nhật gọi là Hatsumode. 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 bạn không thử cùng làm một chuyến viếng đền đầu năm và cầu xin cho một năm mới tràn đầy sức khỏe. Khi chấp tay vái lạy, ta không chỉ nguyện cầu mà hãy đừng quên gởi lời tạ ơn... See More



95 people reached

Boost Post

Like · Comment · Share · 10



1月6日(火)



Washoku Fair 2014 introduced new photos
Posted by Người Tốt (T) · January 6, 2015

Xứ sở mặt trời mọc với nền văn hóa lâu đời 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 gắn bó 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. Bốn nguyên tắc... See More



195 people reached

Boost Post

Like · Comment · Share · 20



1月7日(水)



Washoku Fair 2014 introduced new photos
Posted by Người Tốt (T) · January 7, 2015

Hôm nay chúng mình cùng tìm hiểu một số nghi thức trong bữa ăn của người Nhật Bản nhé. Chắc hẳn mọi người sẽ thấy ngạc nhiên vì có một số điều họ 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 miệng để húp canh và dùng đũa để gắp những thức ăn to trong canh.

- Việc dùng đũa trong bữa ăn (ví dụ gắp đầu phụ trong canh Miso) sẽ cho người khác biết bạn có góp phần vào việc dùng đồ... 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8日(木)

Washoku Fair 2014
Posted by Người Tốt (T) · January 8 · Edited (T) ·

Lẩu nướng Sukiyaki, Yakimiku (thịt nướng), Miso những Shabu Shabu... có thể xem là những món ăn tiêu biểu cho các món bò Nhật Bản. Do Nhật Bản chịu nhiều ảnh hưởng của Phật 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 tâm đắc bởi đặc trưng của cái ngon của thịt bò Nhật Bản là thịt mềm (do các chất béo không 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 cùng 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?



112 people reached

Boost Post

Like · Comment · Share · 112

1月9日(金)

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

Bạn có biết các món ăn Nhật được sử dụng khá nhiều gia vị? Việc thêm gia vị vào các món ăn không chỉ làm cho các chúng 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 gieo trồng dễ dàng dân hoặc có thể dùng tươi. Gừng, wasabi, wasabi vàng, tiêu xanh, tiêu đen, chanh, hành lá, Mentaiko, tía tô, ngò tây, củ cải mài, rong biển, ôkôbô... là những loại gia vị mà người Nhật rất hay sử dụng.






112 people reached

Boost Post

Like · Comment · Share · 112

1月12日(月)

Washoku Fair 2014
Posted by Người Tốt (T) · January 12 at 8:00pm · Edited (T) ·

Nhìn cái này có mem 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 (T) · January 15 at 8:30am · Edited (T) ·

Rượu Nhật được gạo nên bởi sự lên men của nguyên liệu chính là gạo, men gạo và nước. Ở một quốc gia có trọng nông văn hóa nông nghiệp sản xuất lúa 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 xưa, có rất nhiều những nhà máy sản xuất rượu đặt tại những...

See More





144 people reached

Boost Post

Like · Comment · Share · 144

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)



1月21日(水)



1月26日(月)



1月28日(水)



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 (T) · January 30 · Edited · 0 · 0

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 đủ... See More



12 people reached

Boost Post

Like · Comment · Share · 17

1月31日(土)

Washoku Fair 2014
Posted by Người Tốt (T) · January 31 · 0 · 0

Có 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 (T) · February 1 · 0 · 0

Hôm nay nhà mình cùng ăn lẩu nhé. Mọi người đã nghe qua lẩu Shabu Shabu chưa nhỉ? 🍲

Shabu Shabu là loại lẩu nhưng ăn kèm với thịt bò và thịt heo thái mỏng. Từ shabu để chỉ hành động đảo thịt đặc trưng khi cho thịt vào nước lẩu. Thường thức lẩu Shabu Shabu dùng cách lấy thịt thả vào nước lẩu sôi bên cho thịt và rau đảo vài lần cho chín, vớt ra chấm với nước tương chua và mè xay. 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 và nước mè xay Goma-dare.



320 people reached

Boost Post

Like · Comment · Share · 15

2月2日(月)

Washoku Fair 2014
Posted by Người Tốt (T) · February 2 · 0 · 0

Bạn 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 chấm với trứng gà đánh nhuyễn. Sự mềm mại, béo ngậy của 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 cạn bạn có thể cho cơm hoặc mì đun 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 (T) - February 3 - 0 - 0

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

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



306 people reached

Boost Post

Like · Comment · Share · 17

2月4日(水)



Washoku Fair 2014

Posted by Người Tốt (T) - February 4 - 0 - 0

Nhà mình ai đã thường thức nhiều món Nhật rồi mà bây giờ muốn tìm thêm nhiều hương vị mới lạ thì có thể thử qua món Natto nhé 😊
"Natto" là những hạt đậu nành đã được chín được ủ với Enzim (Bacillus natto) ở một môi trường 40°C trong vòng 14-18 giờ để lên men thành những hạt đậu sô màu nâu, độ nhớt nhớt sệt và béo (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 càng ngọt. Là một món ăn dân dã rất phổ biến ở nông thôn Nhật bản, họ thường ăn cơm sệt với Natto, nước tương với rong biển phơi khô (Nori) và trứng gà sống.
Nhưng sẽ không đảm bảo là mùa vị của nó hợp với nhiều bạn đâu nhé 😊



11 people reached

Boost Post

Like · Comment · Share · 20

2月5日(木)



Washoku Fair 2014

Posted by Người Tốt (T) - February 5 - 0 - 0

Bánh xèo Nhật Bản nóng hổi vừa thổi 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 (T) - February 6 - 0 - 0

Nhìn hộp cơm Bento chắc không ai nữ 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 171 · February 7 · 10 · 10

Mì xào cuộn trứng cũng là một món Nhật hiện đại rất ngon nữa đấy, 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 171 · February 8 · 10 · 10

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 'hủ hoàng' 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 biệt... 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 171 · February 9 · 10 · 10

Mọi người đã biết gì về các món Teriyaki chưa nhỉ? 🍢

Teriyaki (てりやき) là một phương pháp chế biến được sử dụng trong ẩm thực Nhật Bản, theo đó thức ăn được hun hoặc nướng trong khi được phủ 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: 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 171 · February 10 · 10 · 10

Mời mọi người ăn cupcake trà xanh nhé :))



423 people reached

Boost Post

Like · Comment · Share · 26