Logo not found or type unknown

Bánh mì chấm sữa, nét văn hóa ẩm thực

19:21 25/05/2024

Tác giả: Đang cập nhật

Bánh mì chấm sữa trở thành món ăn "tạo cơn sốt" tại lễ hội bánh mì 2024 được tổ chức lần 2 tại TP.HCM vừa qua.

Bánh mì chấm sữa Ông Thọ gắn liền với tuổi thơ của bao thế hệ

Món ăn tuổi thơ của nhiều thế hệ

Bánh mì chấm sữa, món ăn tuy dung dị nhưng thân thuộc với biết bao thế hệ người Việt với sự hòa quyện của miếng bánh mì nóng hổi giòn tan cùng dòng sữa đặc thơm béo, không chỉ là "phao cứu đói" mà còn là tuổi thơ, và trở thành một nét ẩm thực đặc sắc của người Việt.

Từ miền Bắc tới miền Nam, các món ăn có thể không giống nhau, kể cả phở, nhưng riêng món bánh mì chấm sữa Ông Thọ trở thành điểm chung về ẩm thực yêu thích của các miền.

Đối với thế hệ 6x,7x, bánh mì chấm sữa gợi nhớ về một miền ký ức tươi đẹp, ngọt lành. Bánh mì giòn rụm, thơm phức mùi bột mì mới nướng, chấm với sữa đặc ngọt ngào, tan chảy, thơm phức.

Ngày ấy, món ăn sáng không nhiều như bây giờ, ngoài món truyền thống là cơm, cháo, phở, bún…

thì lúc đổi vị được ăn bánh mì chấm sữa khiến những đứa trẻ đều sáng mắt lên vì ngon miệng.

Lúc bị ốm không ăn được cơm, mẹ lại cho ăn bánh mì chấm với sữa đặc pha nước sôi, bánh mềm nhanh, dễ nuốt với người bị đau họng hay ốm mệt. Có những đêm học khuya đói bụng, nghe tiếng rao "ai bánh mì nóng giòn"... là tôi ào ra cổng mua ngay chiếc bánh mì vẫn còn nóng hổi, chấm với sữa đặc Ông Thọ, thấy ngon mê li.

Sữa dùng xong rồi, chiếc ống bơ vẫn còn tiếc nuối không nỡ bỏ đi, thế là trở thành chiếc lon đong gạo hay cất trữ đồ dùng. Ngày nay, bánh mì chấm sữa vẫn là món ăn sáng hoặc ăn vặt yêu thích của rất nhiều người Việt vì sự ngon miệng và tiện lợi.

Sữa đặc Ông Thọ, ra đời từ năm 1976, đã thực sự trở thành thương hiệu quốc dân của người Việt Nam. Tên thương hiệu khi nhắc đến người ta nghĩ ngay đến món sữa đặc vừa thơm béo, vừa sánh mịn. Ngày nay, sữa Ông Thọ trở thành một thành phần không thể thiếu trong gian bếp của người Việt, không chỉ dùng để chấm bánh mì mà còn được sử dụng hàng ngày để chế biến các món ăn mặn - ngọt khác như ướp thịt nướng, gia vị trong cà ri, xốt chấm hải sản, bánh flan,...

Vinh danh trong kỉ lục 150 món ăn

Lễ hội bánh mì 2024 là sự kiện nhằm tôn vinh nét ẩm thực đặc sắc của Việt Nam cũng vừa tôn vinh sữa Ông Thọ trong việc chế biến các món ăn kèm với bánh mì với 3 món: bánh mì chấm sữa, bánh mì kẹp thịt nướng ướp sữa và bánh mì cà ri vịt nấu sữa.

Sữa đặc Ông Thọ chế biến được đa dạng món ăn

Theo như chị đầu bếp Võ Thị Huỳnh Châu: "Đến với lễ hội bánh mì, tôi rất tự hào về nền văn hóa ẩm thực của Việt Nam, nhiều nguyên liệu phong phú giúp tạo nên đa dạng hơn 150 món ăn ngon kèm với bánh mì.

Sữa đặc Ông Thọ, một nguyên liệu rất bình dị, quen thuộc nhưng vừa có thể ăn trực tiếp với bánh mì hay chế biến món mặn bánh mì kẹp thịt nướng, sữa đặc giúp thịt mềm thơm, mọng nước hơn, và khi nấu sẽ không bị khô và đỡ cháy hơn khi ướp với đường hay mật ông. Đây là bí quyết làm món sườn nướng của các bà chủ tiệm cơm tấm trứ danh đấy."

Tại sự kiện, góc phố ẩm thực tuổi thơ của sữa Ông Thọ đã đón tiếp hàng nghìn khách hàng đến trải nghiệm, làm "sống lại" ký ức trẻ thơ tươi đẹp với các hoạt động trình diễn chế biến món ăn làm từ sữa đặc cùng đầu bếp nổi tiếng, biểu diễn văn nghệ nhảy "Vũ điệu chấm sữa", lớp học sáng tạo nghệ thuật "trang trí lon" đặc sắc giúp cho thực khách có nhiều cảm xúc thú vị.

Thực khách thích thú trải nghiệm vị sữa Ông Thọ mới.

Thực khách được dùng thử miếng bánh mì nóng hổi giòn rụm, chấm cùng sữa đặc thơm béo, hay món bánh mì kẹp kem rưới sữa của những buổi trưa hè nắng gắt còn vang vọng tiếng leng keng của xe kem đầu ngõ. Món ăn mới bánh mì chấm sữa Ông Thọ vị sô cô la đậm đà và vị dâu ngọt ngào mang đến trải nghiệm bánh mì chấm sữa khác biệt, mới mẻ, ngon miệng và hấp dẫn.

Các thức uống sáng tạo với topping từ sữa đặc - vị dâu và sô cô la như sữa dâu lắc, cà phê socola, với bao bì tuýp tiện lợi giúp việc rưới xốt lên các món ăn dễ dàng khiến cho ai ai cũng có thể trở thành "đầu bếp" tại gia.

Một thương hiệu với dòng sản phẩm truyền thống và đương đại hợp thời không chỉ gắn kết hai thế hệ già và trẻ, mà còn giúp cho món Việt trở nên mới mẻ và sống động.

Sữa đặc Ông Thọ gây thương nhớ tại lễ hội

Gần 50 năm gắn liền với sự phát triển của đất nước, sữa đặc vẫn giữ một vị ngon thượng hạng và chất lượng không đổi, xứng tầm là thương hiệu quốc dân gắn liền với văn hóa ẩm thực Việt.

Từ các món ăn dung dị như bánh mì chấm sữa đặc - hay nay trở thành gia vị trong gian bếp Việt, Ông Thọ không chỉ là hoài niệm đẹp của biết bao nhiêu thế hệ người Việt và mà còn trở thành một phần không thể thiếu trong văn hóa ẩm thực Việt Nam.

Sữa Ông Thọ tự hào đồng hành cùng người Việt từ 1976, là thương hiệu quốc dân luôn hướng tới gìn giữ và tôn vinh những giá trị thuần Việt, làm ngọt lành hơn đời sống tâm hồn hàng triệu người Việt khi được sử dụng để chế biến các món ăn mặn ngọt khác nhau.

PV

Link bài viết: https://nguoilambao.vn/public/index.php/banh-mi-cham-sua-net-van-hoa-am-thuc-viet