

WOWWEEKEND

5 TRẢI NGHIỆM TINH HOA ẨM THỰC

Cuisine



CONTENT
WWK CUISINE VOLUME 05

**12 SÓNG SÁNH ÁNH HÈ TRONG
SẮC VANG HỒNG TƯƠI MÁT**

Điều gì tạo nên màu sắc đầy chất thơ của vang hồng? Liệu chỉ đơn giản là trộn lẫn vang trắng và vang đỏ, hay còn nguyên nhân bí ẩn nào khác?

**22 LA VILLA FRENCH - RESTAURANT CÓ MỘT
NHÀ HÀNG PHÁP ĐẦY LĂNG MẠN GIỮA LÒNG
THÀNH PHỐ**

Chúng tôi cố tình tìm đến La Villa vào dịp Lễ Tình Nhân, bởi 13 năm về trước, Thierry cùng bạn đời của ông đã khai trương nhà hàng này vào đúng ngày 14/02/2011.

28 “SHAKEN, NOT STIRRED”

Lọt top 100 câu thoại điện ảnh kinh điển của thời đại, “Shaken, not stirred” - cách uống cocktail Martini đặc trưng của điệp viên 007 đã truyền cảm hứng cho không ít tín đồ yêu thích thứ đồ uống giàu cá tính này.

**36 HÀNH TRÌNH ẨM THỰC
GIỮA BÌNH YÊN TẠI AMANOI**

Amanoi mời gọi du khách tứ phương tìm đến, khám phá vẻ đẹp của vịnh Vĩnh Hy và trải nghiệm hành trình ẩm thực tại những khung cảnh thiên nhiên độc đáo.

**47 ẨM THỰC ĐỊA TRUNG HẢI:
BỮA TIỆC VĂN HÓA ĐẶC SẮC**

Thông qua ẩm thực Địa Trung Hải, các nguyên liệu cho thấy sức mạnh của chúng. Đơn giản, nguyên bản và tươi sạch.

**54 ANGSA & DHAWA HỒ TRÀM:
NHỮNG DƯ VỊ KHÓ QUÊN TỪ BIỂN KHƠI**

Hai nhà hàng tại Angsa & Dhawa Hồ Tràm phục vụ đa dạng lựa chọn, từ phong cách Địa Trung Hải, ẩm thực địa phương đặc trưng cho đến những món ngon Đông Nam Á.

**62 BỮA TRƯA Ở BARSON: KHÍ HƯƠNG VỊ MỜ RA
NHỮNG TRẢI NGHIỆM**

Chọn thưởng thức bữa trưa ở BARSON là chọn mở ra hành trình khám phá hương vị đặc sắc; hay đơn giản hơn, là điểm thêm một nét chấm phá cho những ngày bận rộn thường nhật.

**70 ĐẦU BẾP BẢO LA: “TÔI MUỐN KỂ CHUYỆN
CHO NGUỒN NGUYÊN LIỆU VIỆT”**

Trở về Việt Nam tiếp tục đam mê nấu nướng, đầu bếp Bảo La càng cảm thấy yêu thích nền ẩm thực quê hương. Từ đây, anh bắt đầu nuôi dưỡng một giấc mơ lớn hơn là nâng tầm những nguyên liệu Việt...

**78 VĂN HÓA ẨM THỰC NHẬT BẢN TRÊN ĐỈNH
LANDMARK 81**

Được lấy cảm hứng từ một ngôi đền thần trên đỉnh núi, Miwaku Premium mang đầu ấn văn hóa Nhật Bản đến tầng 80 của tòa Landmark 81 - trở thành một nhà hàng biểu tượng tại TP.HCM.

**85 ĐẾN CARAVELLE SAIGON,
TRẢI NGHIỆM “THỰC ĐƠN CỦA BẾP TRƯỞNG”**

Mùa hè này, nhà hàng Reflections tự hào mang đến cho thực khách một món súp khai vị độc đáo, lấy cảm hứng từ món Phở nổi tiếng đã đồng hành cùng thương hiệu kể từ năm 1959.

**90 HƯƠNG LÊ “THỐI HỒN”
NHỮNG MÓN NGON HÀN QUỐC**

Từ canh bò, cơm trộn, miến xào cho đến những đồ “ăn chơi”, trái lê đều góp mặt như một nguyên liệu không thể thiếu trong các món ăn Hàn Quốc. Điều gì đã khiến nó trở nên đặc biệt như vậy?

**98 “BẢN GIAO HƯỞNG” ĐÔNG DƯƠNG
BÊN BẾN NINH KIỀU**

Khách sạn Sheraton Cần Thơ đã chính thức khai trương nhà hàng Saravan, nơi ẩm thực Việt Nam, Thái Lan và Campuchia hội tụ.

104 TA ĐI THÔI, HỒN TRE VẪY GỌI!

Mở ra mùa hè đầy trải nghiệm tại Nha Trang Marriott Resort & Spa với bờ biển dài, bãi cát trắng mịn, ẩm thực miền biển đa dạng cùng những dịch vụ chăm sóc cơ thể và tâm trí chuyên sâu.

**111 BÁNH CREPE: MÓN TRẮNG MIỆNG
GIÀU TRUYỀN THỐNG & ĐA SẮC**

Từ làng quê nước Pháp, bánh crepe đã phát triển trở thành món ăn đường phố phổ biến khắp thế giới. Dù bạn thích ngọt hay mặn, sẽ luôn có một loại bánh crepe dành cho bạn.

**118 MAI SKY ROOFTOP BAR:
“CHẠM” VÀO TRỜI ĐÊM THÀNH PHỐ**

Danh sách điểm hẹn cuối tuần tại TP.HCM vừa bổ sung thêm một quán bar trên tầng thượng mang tên “Mai Sky”, sở hữu tầm nhìn độc đáo và không gian thư giãn tinh tế, sang trọng.

BAN CỐ VẤN
WWK CUISINE VOLUME 05



Ông **JARON GUGGENHEIM**

Giám đốc F&B khách sạn Vinpearl Landmark 81, Autograph Collection

Bắt đầu làm việc cho Marriott International vào năm 2014, ông Jaron đã từng đón tiếp các quan chức cấp cao như cựu Tổng thống Mỹ Barack Obama, cựu Tổng thống Hàn Quốc Moon Jae-in... Hiện nay, ông Jaron đang công tác tại Vinpearl Landmark 81, Autograph Collection với vị trí Giám đốc F&B.



Bà **GIANG VŨ**

Nhà báo ẩm thực

Hơn 10 năm làm BTV chuyên viết và chụp về ẩm thực đường phố, di sản ẩm thực trên khắp Việt Nam, cũng như trải nghiệm ẩm thực quốc tế tại các nhà hàng ở Thành phố Hồ Chí Minh.



Ông **NGÔ THANH HÒA**

Bếp trưởng nhà hàng East by Ngo Thanh Hoa

Sau khi xuất sắc trở thành “Vua đầu bếp Việt Nam” mùa thứ nhất, Bếp trưởng Ngô Thanh Hòa với hơn 20 năm kinh nghiệm nuôi dưỡng tình yêu với nghề đã khai trương nhà hàng của riêng mình - The East by Ngo Thanh Hoa - sau khi hợp tác xây dựng nhà hàng The Ox not only Ox.

BAN CỔ VẤN

WWK CUISINE VOLUME 05

Ông **PHILIPPE LE BOURHIS**

Tổng quản lý khách sạn Hotel des Arts Saigon

Với hơn 30 năm kinh nghiệm hoạt động, nhiều năm đảm đương vị trí tổng quản lý tại các khách sạn cao cấp ở nhiều quốc gia, ông Philippe am hiểu sâu sắc về nghệ thuật ẩm thực và mang đến những chia sẻ rất giá trị trong ngành.



Bà **TRẦN THỊ THANH VÂN**

Blogger du lịch - ẩm thực

Trở thành phóng viên du lịch ẩm thực của tạp chí The Guide, tạp chí Tư Vấn Tiếu & Dùng hơn 18 năm là cơ hội để bà được đi, được gặp gỡ, được trải nghiệm và được viết. Đó cũng chính là nguồn cảm hứng để blog 'NƠI TÔI ĐẾN' ra đời.



Ông **FRANCIS THUẬN**

Đầu bếp

Francis Thuận nổi tiếng trong giới ẩm thực với 10 năm kinh nghiệm, khả năng phối hợp nguyên liệu tinh tế và kỹ thuật nấu nướng trực tiếp trên lửa than. Francis Thuận từng giữ vai trò nhà sáng lập và bếp trưởng tại Esta - nhà hàng từng đạt giải thưởng Michelin Selected, "Top nhà hàng tốt nhất 2023" của Travel + Leisure Asia, v.v..







ẨM THỰC ĐỊA TRUNG HẢI

BỮA TIỆC VĂN HÓA ĐẶC SẮC

Bài viết: Nhân Đông

Bàn ăn theo phong cách Địa Trung Hải thông thường sẽ phủ đầy màu sắc, là sự kết hợp giữa nhiều nền ẩm thực khác nhau trong khu vực, mang đến một bữa tiệc hấp dẫn, đa dạng và đặc biệt tốt cho sức khỏe.

Địa Trung Hải là một phần của Đại Tây Dương, cũng là phần còn sót lại của vùng biển Tethys thời cổ đại. Địa Trung Hải được vây quanh bởi đất liền, bao gồm châu Âu, châu Phi và châu Á. Chính vì vậy, truyền thống ẩm thực tại khu vực này vô cùng phong phú do chịu ảnh hưởng bởi địa lý, khí hậu, lịch sử và văn hóa từ nhiều quốc gia.



Mặt khác, ẩm thực Nam Âu lại được tìm thấy ở Ý, miền Nam nước Pháp và Tây Ban Nha. Không giống như các món ăn Địa Trung Hải khác, rượu vang là một nhân tố nổi bật trong ẩm thực Nam Âu. Người ta không chỉ uống vang khi dùng bữa, mà còn sử dụng rượu vang để nấu nướng. Tại Nam Âu, thịt lợn được tiêu thụ nhiều hơn so với những khu vực còn lại trong vùng. Ngoài ra, họ ưa chuộng các loại ngũ cốc như bánh mì, mì ống và gạo.

Ở Maroc, Algeria, Tunisia và Libya, ẩm thực Bắc Phi có đặc điểm là sử dụng nhiều gia vị. Họ thường xuyên ứng dụng thì là, rau mùi, nghệ tây, quế, đinh hương hay ớt bột khi nấu nướng. Harissa và ras el hanout là hai hỗn hợp gia vị chủ yếu trong ẩm thực Ma-rốc, mang lại vị cay đặc trưng cho các món hầm hay nước xốt. Sẽ thật thiếu sót nếu không nhắc đến couscous, món ăn dạng hạt phổ biến toàn cầu có nguồn gốc từ Bắc Phi. Couscous có màu vàng đậm và nhỏ như hạt kê. Thông thường, couscous sẽ được phục vụ cùng với thịt hoặc rau hầm phủ bên trên.







ĐẾN CARAVELLE SAIGON, TRẢI NGHIỆM “THỰC ĐƠN CỦA BẾP TRƯỞNG”

Bài viết: Thiên Chương

Mùa hè 2024, thực khách có cơ hội trải nghiệm tiệc tối tinh tế với “Thực đơn của Bếp Trưởng” tại Reflections – một nhà hàng fine-dining kiểu Pháp sang trọng nằm trong lòng Thành phố.

Giáng Sinh năm 1959, khách sạn Caravelle Saigon chính thức mở cửa chào đón công chúng bằng bữa tiệc canapé trên những chiếc khay bạc lấp lánh. Hơn 60 năm sau, Caravelle Saigon trong lòng người dân nơi đây là một chứng nhân của lịch sử, là biểu tượng của Thành phố.

Mỗi tháng một lần, Reflections sẽ chuẩn bị thực đơn mới được chế biến từ những nguyên liệu theo mùa tươi ngon không chỉ ở Việt Nam, mà còn từ khắp nơi trên thế giới. Mùa hè này, nhà hàng giới thiệu thực đơn 5 món ăn đặc sắc, giao thoa hài hòa giữa ẩm thực địa phương và món ngon thế giới. Bếp Trưởng Tuấn – người có hơn 30 năm kinh nghiệm đứng bếp – đã mô tả những sáng tạo của mình trong thực đơn mùa hè là sự kết hợp giữa tinh hoa truyền thống Việt Nam với hương vị sáng tạo từ quốc tế:

“

Các món ăn được chế biến tỉ mỉ với nguồn nguyên liệu địa phương tuyển chọn, hứa hẹn mang đến bản giao hưởng hương-vị-sắc hấp dẫn, song vẫn làm nổi bật tinh hoa ẩm thực đặc trưng của Caravelle Saigon.







BÁNH CREPE: MÓN TRÁNG MIỆNG GIÀU TRUYỀN THỐNG & ĐA SẮC

Bài viết : Little Kite

Hình ảnh : tatianamalkova, EyeEm, Johndon, startnatali2019, sokor

Bánh crepe là một món ăn linh hoạt và ngon miệng với bề dày lịch sử hàng thế kỷ. Từ làng quê nước Pháp, bánh crepe đã phát triển trở thành món ăn đường phố phổ biến khắp thế giới, phù hợp với các nền văn hóa và khẩu vị khác nhau. Dù bạn thích ngọt hay mặn, sẽ luôn có một loại bánh crepe dành cho bạn.

© 2024 WOWWEEKEND. All rights reserved.

This digital publication is available exclusively to registered members through the WOWWEEKEND mobile app or website. Unauthorized sharing, reproduction, or distribution of any content is strictly prohibited. Membership accounts are non-transferable, and access is intended for personal use only.

For inquiries about permissions, memberships, or technical support, please contact business@wowweekend.com or visit wowweekend.vn.