

Кухня Вьетнама – уличная еда в Нячанге

Уличная еда в Нячанге станет вам понятнее и проще. После этой экскурсии вы научитесь экономить на каждом походе в туристический ресторан минимум 10 usd на человека, при этом питаясь вкусно и безопасно в уличных ресторанах Нячанга. Экскурсия крайне рекомендована для посещения и входит в [ТОП10 самых покупаемых экскурсий в Нячанге](#)

Программа экскурсии по кухне Вьетнама

Время проведение экскурсии с 16.00 до 19.00.

- Дегустация традиционного супа ФО;
- Дегустация традиционного блюда Бан Ксео;
- Посещение и дегустация морепродуктов в популярном среди местных жителей кафе, вместе с местным пивом;
- Дегустация традиционных блинчиков Нем;
- Дегустация традиционных южновьетнамских сладостей;

Цена экскурсии по кухне Вьетнама

- Цена экскурсии на взрослого – 29 usd
- Цена экскурсии на ребенка ростом до 140 – 15 usd
- Дети до 100 см – бесплатно

Подробное описание экскурсии

Сразу отметим, что уличная еда в Нячанге – это особенные места, которые не входят в [ТОП списки самых популярных туристических ресторанов](#). Это самобытные местные кафешки, где питаются сами вьетнамцы.

Каждая из региональных кухонь имеет свои особенности. Так, например, знаменитый вьетнамский суп фо появился на севере страны. Южане добавили к нему лайм и свежую зелень, а в центральном Вьетнаме его любят делать поострее.

Что же делает вьетнамскую уличную еду столь интересной?

Но не фо единым славится вьетнамская кухня. Богатство и плодородие земли, налаженный рыбацкий промысел, соседство с Китаем, кухня которого пользуется признанием везде, а также период колонизации французами, сделали вьетнамскую кухню удивительной, неповторимой и разнообразной.

Как же все это есть?

Если с вьетнамским супом фо все более или менее понятно, то остальные традиционные блюда вьетнамской кухни могут вызвать некоторое недоумение у путешественника, впервые их пробующего.

Мы покажем и расскажем, как правильно есть блюда, какие соусы и специи стоит добавлять и многие другие тонкости обращения с блюдами, приготовленными по традиционным вьетнамским рецептам.

Морепродукты во Вьетнаме

Южно-Китайское море омывает берега Нячанга, а значит, ежедневно рыбаки привозят в город свежий улов: креветки, всевозможные моллюски, рыба и лобстеры. Всем этим изобилует вьетнамская кухня. В этой статье рассказано о разнообразии [морепродуктов в Нячанге](#)

Но чтобы морепродукты были вкусными их надо правильно приготовить, да еще и сопроводить блюда из них вкусными соусами, которые подчеркнут великолепный вкус и аромат.

Вьетнамский рецепт хорошо приготовленных даров моря прост, но с ним надо бы разобраться: как именно смешать вкусный соус с чесноком, лаймом и арахисом, с чем вкуснее креветки – с тамариндовым соусом или со странным кисловатым соусом? Со всем этим вы обязательно разберетесь, а мы поможем.

Ну, и конечно, расскажем о легендарном рыбном соусе, вьетнамский рецепт которого удивляет, а порой и пугает путешественников. А ведь вьетнамская кухня без него редко обходится. Поэтому не только расскажем, но и попробуем! Вы поймете, что он очень разнообразит вкус блюд и придает им пикантность.

Когда ем нем, я совсем не нем.

Еще один популярный вьетнамский рецепт – блинчики Нем (Нэм). Ароматные и сытные. Они нравятся большинству людей. С удовольствием их кушают и дети. Не откажите себе в удовольствии попробовать их.

Вкусная уличная еда в приятной обстановке.

Вьетнамская кухня характеризуется еще и тем, что многие ее блюда можно приготовить и подать прямо на улице.

Если вы прогуляетесь по городу, то увидите множество кафе с маленькими столами и стульями, в которых каждый день завтракают, обедают и ужинают как сами вьетнамцы, так и отважные путешественники.

Поверьте, вьетнамская кухня является одной из наиболее щадящих по отношению к изнеженным европейским желудкам. А уровень ее остроты вы, чаще всего, можете регулировать самостоятельно, добавляя в блюдо те или иные соусы.

Еще одной особенностью является то, что сами вьетнамцы очень щепетильны в отношении еды и, например, считают, что термическая обработка мяса и морепродуктов должна быть тщательной (именно поэтому они предпочитают запеченные устрицы с соусом, а не сырые)

[Что туристы говорят о наших экскурсиях](#)



Турагентство "Дядя Ваня" - отзывы туристов об экскурсиях в Нячанге



Отзывы туристов о компании "Дядя Ваня" / Алена (Красноярск)



Отзывы туристов о компании "Дядя Ваня" / Дима/Аня (Москва)



Отзывы туристов о компании "Дядя Ваня" / Людмила/Елена (Хабаровск)



Отзывы туристов о компании "Дядя Ваня" / Владимир/Ксения/Татьяна (Москва)



Отзывы туристов о компании "Дядя Ваня" / Ирина (Омск)

[Загрузить еще](#)