

Ngày soạn: 20.2.2024

CHỦ ĐỀ 6:
MÓN ĂN TRUYỀN THỐNG CỦA QUẢNG NGÃI
(Thời lượng: 4 tiết)

I. Mục tiêu: Sau khi học xong chủ đề này, các em sẽ:

1. Yêu cầu cần đạt:

- Trình bày được các bước thực hiện một số món ăn truyền thống ở địa phương.
- Giới thiệu được một số món ăn truyền thống của địa phương với người thân và cộng đồng.

2. Năng lực:

- Khai thác kênh hình, thông tin trong bài học.
- Biết làm các món ăn cho bản thân, gia đình.
- Giới thiệu cho mọi người biết được các món ăn truyền thống.
- Giao tiếp và hợp tác với bạn để thực hiện các nhiệm vụ học tập.
- Chăm chỉ trong học tập, tìm kiếm các thông tin tư liệu trên nguồn internet về cách chế biến các món ăn.

3. Phẩm chất:

- Chăm chỉ, tìm kiếm các thông tin trên nguồn internet về cách chế biến các món ăn.
- Trách nhiệm trong chế biến các món ăn, đảm bảo vệ sinh, an toàn thực phẩm.
- Biết quý trọng sức lao động sáng tạo của con người

II. Chuẩn bị của giáo viên và học sinh:

1. Giáo viên:

- Tranh, ảnh về các món ăn truyền thống ở Quảng Ngãi
- Bảng phụ, phiếu học tập

2. Học sinh:

- Sưu tầm tranh ảnh có trong chủ đề, tập làm một món ăn ở địa phương em sinh sống.
- Chuẩn bị bài trình chiếu để giới thiệu về cách chế biến một món ăn truyền thống của Quảng Ngãi.

III. Tiến trình lên lớp

1. Hoạt động khởi động

* Mục tiêu:

- Tạo tâm thế hứng thú học tập cho học sinh khi bước vào bài mới
- Kết nối với kiến thức mới, định hướng cho học sinh trong các hoạt động học tập tiếp theo.

* Nội dung: Học sinh tìm hiểu thông tin, quan sát hình, trả lời câu hỏi

* Sản phẩm: Câu trả lời của học sinh

* Cách thức thực hiện:

+ Giáo viên cho học sinh quan sát tranh ảnh, hãy cho biết:

- C1: Tên của các món ăn trong các bức ảnh trên.
- C2: Trong các món ăn đó, em có thể chế biến được món ăn nào? Em có thể giới thiệu cho các bạn trong lớp cùng nghe về cách để chế biến món ăn đó




+ Học sinh suy nghĩ và trả lời

+ Nhận xét, đánh giá

+ Giáo viên dựa trên sự trả lời của học sinh dẫn dắt vào bài mới: Từ xưa đến nay, người dân Quảng Ngãi luôn biết tận dụng những sản vật sẵn có tại địa phương để chế biến những món ăn ngon như: don, đường phén, kẹo gương, bánh xèo, cá bống sông Trà kho tiêu... Người Quảng Ngãi dù đi đâu vẫn không thể quên được những nét đặc trưng của các món ăn truyền thống này. Để biết

được các món ăn truyền thống và cách chế biến, chủ đề tiết học hôm nay sẽ giúp cho các em về vấn đề này.

2. Hoạt động hình thành kiến thức mới:

Hoạt động của giáo viên và học sinh	Yêu cầu cần đạt
<p>Tiết 1:(45p) Hoạt động 1: Hướng dẫn học sinh tìm hiểu cách chế biến món don</p> <ul style="list-style-type: none"> * Mục tiêu: Trình bày được cách chế biến món don * Nội dung: Học sinh quan sát hình, tìm hiểu thông tin, trao đổi, thảo luận * Sản phẩm: Câu trả lời, bài thuyết trình của học sinh * Cách thức thực hiện: <ul style="list-style-type: none"> + Giáo viên chia lớp thành 6 nhóm, yêu cầu các nhóm đọc thông tin, quan sát hình ảnh, thảo luận nhóm: <ul style="list-style-type: none"> - C1: Làm bài thuyết trình về món don - C2: Thuyết trình về cách chế biến món don <div data-bbox="290 1205 820 1503" style="text-align: center;">  </div> <p style="text-align: center;"><i>Con Don</i></p>	<p>1. Món don</p>



Tô Don

+ Học sinh đọc thông tin, quan sát ảnh và thảo luận

+ Nhận xét, đánh giá sản phẩm theo bảng tiêu chí (phụ lục)

+ Giáo viên nhận xét, đánh giá theo bảng tiêu chí

* Dự kiến sản phẩm:

C1: Don là món ăn truyền thống, chỉ có Quảng Ngãi mới có món ăn này. Món này được ăn kèm với bánh tráng, thêm một ít gia vị như ớt, tương, nước mắm làm thêm hương vị đặc trưng của món ăn này. Với hương vị đặc trưng, don trở thành món ăn dễ nhớ, dễ thương của người dân xứ Quảng và du khách. Hiện nay món ăn này nổi tiếng ở vùng Nghĩa Phú, Nghĩa Hiệp, Nghĩa Hòa.

C2: Cách chế biến: Món ăn này được chế biến từ con don. Don thường sinh trưởng ở các dòng sông (chủ yếu sông Trà và sông Vệ).

- Nguyên liệu: Don, bánh tráng nướng hoặc sống, hành lá, hành tây (củ), ớt

<p>xiêm, nước mắm...</p> <p>- Các bước:</p> <p>Bước 1: Rửa sạch và ngâm nước vo gạo chừng 4 giờ để hết bùn, sau đó rửa lại để ráo.</p> <p>Bước 2: Luộc don: 1 chén don 2 chén nước. Nước sôi mới đổ don vào để don há miệng. Dùng đũa khuấy đều để don rời khỏi vỏ, đổ don vào rổ chậu phía dưới để hứng lấy nước. gạn nước lấy phần trong, chế biến thành nước dùng, tiếp tục đãi don trong nước sạch để tách hết ruột don ra vỏ</p> <p>Bước 3 : Nước don nóng đã được nêm nếm gia vị, bỏ ruột don vào. Khi ăn múc ra tô, rắc lá hành và củ hành tây thái mỏng. Khi ăn kèm theo bánh tráng chín hoặc sống tùy theo sở thích (có thể thêm ớt..tăng độ đậm của hương vị</p> <p>Tiết 2-(45p) Hoạt động 2 : Hướng dẫn học sinh tìm hiểu món cá bóng sông Trà kho tiêu</p> <p>* Mục tiêu : Trình bày được cách chế biến món cá bóng sông Trà kho tiêu</p> <p>* Nội dung : Tìm hiểu thông tin, quan sát ảnh và trả lời câu hỏi</p> <p>* Sản phẩm : Câu trả lời của học sinh</p> <p>* Cách thức thực hiện :</p> <p>+ Giáo viên yêu cầu học sinh tìm hiểu thông tin, quan sát tranh và trao đổi với bạn bên cạnh :</p>	<p>2. Món cá bóng sông Trà kho tiêu</p>
--	---



6.1 Cá bóng kho tiêu

- C1 : Tìm đọc câu ca dao/thơ nói về cá bóng sông Trà
- C2 : Trao đổi với bạn, hãy trình bày cách chế biến
- + Học sinh trao đổi, suy nghĩ trả lời
- + Nhận xét, đánh giá
- + Giáo viên chốt kiến thức :
- * Dự kiến sản phẩm :
- C1 : « Anh đi anh nhớ quê nhà
Nhớ con cá bóng sông Trà kho tiêu »
- C2 Cách chế biến :
- + Nguyên liệu gồm : Cá bóng cát, nước mắm ngon, đường, tỏi Lý Sơn, tiêu ớt, dầu ăn..
- + Các bước thực hiện :
- > Bước 1 : Cá bóng tươi làm cho sạch vẩy, rửa sạch và để ráo.
- > Bước 2 : Đem ướp với mắm ngon, đường, tỏi, tiêu, ớt, dầu ăn...cho cá ngấm đều với gia vị.
- > Bước 3 : Cho lên bếp, rim (kho) từ từ với mức lửa rất nhỏ cho đến khi cá chuyển sang màu vàng và săn lại rồi đem dùng.

- + Cá bóng sông Trà là món ăn đặc sản của người dân Quảng Ngãi
- + Trở thành thông điệp về văn hóa ẩm thực của quê hương núi Ấn sông Trà.

3. Đường phèn

Đường phèn là một trong những đặc sản rất riêng của Quảng Ngãi, có vị thanh, giải nhiệt, tốt cho sức khỏe con người..

Tiết 3- (45p) Hoạt động 3 : Hướng dẫn học sinh tìm hiểu về đường phèn

* Mục tiêu : Trình bày được cách chế biến đường phèn

* Nội dung : Tìm hiểu thông tin, quan sát ảnh và trả lời câu hỏi

* Sản phẩm : Câu trả lời của học sinh

* Cách thức thực hiện :

+ Giáo viên yêu cầu học sinh tìm hiểu thông tin, quan sát tranh và trao đổi với bạn bên cạnh :



6.6 Đường phèn

- C1 : Giới thiệu cho các bạn nghe về đặc sản đường phèn ở Quảng Ngãi.

- C2 : Trình bày cách chế biến đường phèn

+ Học sinh suy nghĩ, trao đổi thảo luận

+ Giáo viên nhận xét, chốt kiến thức :

***Tiết 4-(45) Hoạt động 4 : Hướng dẫn học sinh tìm hiểu một món ăn đặc sản ở Quảng Ngãi mà em thích và chia sẻ với bạn về cách chế biến**

* Mục tiêu: Học sinh chế biến được món ăn tùy thích

* Nội dung: Cách chế biến món ăn

<ul style="list-style-type: none"> * Sản phẩm: Câu trả lời, phiếu học tập * Cách thức thực hiện: <ul style="list-style-type: none"> + Giáo viên yêu cầu cá nhân học sinh tự chế biến món ăn cho bản thân + Học sinh làm việc theo cá nhân + Trình bày kết quả, nhận xét + Giáo viên nhận xét, đánh giá * Dự kiến sản phẩm: Gợi ý cho học sinh: Món cá bống kho tiêu, cách làm bánh xèo, ram thịt nướng..Học sinh tự nêu cách chế biến 	
---	--

3. Hoạt động luyện tập

- * Mục tiêu: Củng cố lại các kiến thức đã học
- * Nội dung: Học sinh quan sát hình, trả lời câu hỏi
- * Sản phẩm: Câu trả lời của học sinh
- * Cách thức thực hiện:
 - + Giáo viên yêu cầu học sinh quan sát hình, hãy:
 - C1: Cho biết những món ăn nào dưới đây là món ăn đặc trưng của Quảng Ngãi? Em hãy cùng thảo luận với bạn về các nguyên liệu và cách chế biến các món ăn đó.



Gỏi bông bòng



Kẹo gương



Kẹo Cu-đơ



6.8 Đường phở



6.9 Mắm nhum



6.10 Mạch nha

- C2: Em hãy thu thập thông tin về những nguyên liệu cần thiết để chế biến kẹo gương và kẹo Cu đơ. Cách chế biến kẹo gương và kẹo Cu-đơ có gì khác nhau?

+ Học sinh suy nghĩ trả lời

+ Nhận xét, đánh giá

+ Giáo viên chốt kiến thức:

* Dự kiến sản phẩm:

4. Hoạt động vận dụng:

* Mục tiêu:

- Vận dụng được kiến thức đã học để chế biến món ăn cho gia đình.

- Viết được một đoạn văn (khoảng 10 câu) giới thiệu với khách du lịch

* Nội dung: Tìm hiểu thông tin tài liệu, trên nguồn Internet, để thực hiện

* Sản phẩm: Bài viết, món ăn cho gia đình

* Cách thức thực hiện:

+ Giáo viên cho học sinh về nhà làm:

- C1: Hãy cùng người thân trong gia đình làm một món ăn đặc sản ở Quảng Ngãi mà em thích.

- C2: Viết đoạn văn (khoảng 10 câu) giới thiệu với khách du lịch một món ăn nổi tiếng ở Quảng Ngãi mà em thích nhất

> **Hướng dẫn về nhà:** Tìm hiểu chủ đề 7: Bảo tồn và phát huy di tích thắng cảnh thiên nhiên của tỉnh Quảng Ngãi (đọc thông tin, sưu tầm tranh, ảnh có trong chủ đề; làm một bài trình chiếu đề tuyên truyền cho bạn bè, người thân, cộng đồng cùng tham gia bảo vệ môi trường tự nhiên.

DUYỆT CỦA NHÀ TRƯỜNG

GV SOẠN GIẢNG

Kiều Thị Thu Thảo

Top 22 món ăn đặc sản Quảng Ngãi ngon nhất



Quảng Ngãi thuộc miền trung thân yêu trên bản đồ Việt Nam. Nơi mà cát trắng, biển xanh nắng vàng, người dân thân thiện. Cảnh đẹp như trong tranh, nơi luôn để lại những dấu ấn đẹp trong lòng du khách. Không chỉ vậy món ăn đặc sản Quảng Ngãi còn làm xao xuyến lòng thực khách. Hôm nay, [Đi Nào Ban Ơi](#) chia sẻ với các bạn những [món ăn đặc sản Quảng Ngãi](#) dù ai đi ngược về xuôi vẫn luôn nhớ mãi hương vị này và mong muốn có cơ hội quay lại để thưởng thức.

>>> **Xem thêm:** [Kinh nghiệm du lịch Đà Nẵng tự túc từ A đến Z mới nhất](#)

1. Don

Mục Lục

Don là món ăn quen gần gũi với người dân Quảng Ngãi. Nếu bạn là người đam mê ẩm thực thì đừng bỏ qua ” don” nhé! Hầu hết người dân Quảng Ngãi đều biết làm don, vì nó quá quen thuộc. Don cũng đơn giản dễ làm, không cầu kì. Việc bạn cần làm bắt những con don ở ngoài sông, đem về chế biến thành một nồi don ngon ngọt ăn kết hợp với bánh tráng Quảng Ngãi thì tuyệt vời ông mặt trời đây. Don Quảng Ngãi có gì đặc trưng so với những vùng khác đó chính là don được bắt lên từ dòng sông quê hương mang hương vị đặc trưng vùng miền Quảng Ngãi.

Bạn có hai sự lựa chọn để thưởng thức don Quảng Ngãi đó là ” lặn lội đi bắt don ở sông về chế biến”, cách thứ hai là đi ăn hàng quán. Nhưng muốn ăn ngon bạn phải chịu cực tìm tòi những địa chỉ nấu don ngon để thưởng thức. Theo kinh nghiệm của mình don ngon thường ở làng: Nghĩa Hòa- Tư Nghĩa, Nghĩa Phú, Thành Phố Quảng Ngãi.

Giá món don rất bình dân chỉ 15.000đ bạn đã có tô don hấp dẫn



Đón đặc sản nổi tiếng nhất Quảng Ngãi

2. Cá bóng sông Trà

Sông Trà có một đặc sản thu hút rất nhiều du khách ” cá bóng sông trà”. Nếu bạn từng du lịch đến Quảng Ngãi một lần đừng bỏ lỡ món cá bóng sông trà một đặc sản Quảng Ngãi. Ai đã từng ăn qua một lần sẽ nhớ mãi không quên hương vị đặc trưng cá bóng sông trà. Nguyên liệu làm nên cá bóng sông trà được tuyển chọn từ những con cá bóng tươi ngon, nêm nếm gia vị hành, tỏi, ớt, tiêu được nấu trong nồi để riu riu trên bếp lửa hồng. Để tầm 1 giờ đồng hồ là bạn đã có một món cá bóng thơm ngon khó cưỡng lại, đặc biệt cá bóng ăn với cơm trắng càng hấp dẫn. Cá bóng khi ăn có mùi thơm, vị giòn, dai dai, nhắc đến đây là thèm rồi. Nếu ai xa quê xa Quảng Ngãi vì bất kì lý do gì thì món cá bóng sông trà sẽ là món quà quý giá dành tặng cho bạn bè, những người thân yêu. Giá mỗi hủ cá bóng sông trà lại vừa túi tiền chỉ 250.000đ/ 500 gram.



Cá bống kho tiêu đặc sản quý gửi tặng người thân phương xa

3. Cá niên nướng

Cũng là một đặc sản ở Quảng Ngãi nhưng cá niên nướng lại xuất hiện ở miền núi Trà Bồng, Sơn Hà, Sơn Tây.... Nếu có dịp ghé qua nơi này vào dịp xuân sang đừng bỏ qua món ngon vật lạ ở nơi này bạn nhé! Vì sao mình lại nói vào dịp xuân sang vì đây là thời điểm cá niên sinh sản. Bạn có thể kết hợp đi du xuân cùng với thưởng thức ẩm thực cho chuyên du lịch thêm phần hấp dẫn. Cách chế biến cá niên nướng rất đơn giản bạn chỉ cần xiên cá vào cây đũa rồi nướng, điểm đặc biệt cá niên là không cần làm ruột cá vì ruột cá rất ngon và hấp dẫn. Cá niên quý, ngon thực phẩm tự nhiên nên hơi đắt bạn nhé giá giao động 300.000đ/ kg.



Cá niên nướng món ăn dân dã của người dân miền núi Quảng Ngãi

4. Cá cơm

Cá cơm món ăn dân dã bình dân của người dân Quảng Ngãi. Quảng Ngãi nằm gần biển vào tầm tháng 1, tháng 2 là mùa cá cơm nhiều nhất. Người dân Quảng Ngãi chế biến cá cơm thành nhiều món đặc sản Quảng Ngãi. Từ cá cơm tho tiêu, cá cơm hấp sử dụng trong bữa ăn hàng ngày. Vào mùa này có cơm nhiều vô số do nhu cầu sử dụng không hết người dân đã bảo quản cá cơm bằng cách phơi khô, sấy khô, chiên giòn, mắm cá cơm. Còn một món rất đặc biệt được làm từ cá cơm ” rôi cá cơm” như vậy mà có thêm vài ly rượu quê thôi nữa thì còn gì bằng. Giá cá cơm rất bình dân chỉ 30.000đ/ kg là bạn có thể chế biến nhiều món ăn thơm ngon hấp dẫn, đặc biệt giá cả bình dân bạn có thể mua về làm quà rất tiện lợi.



Cá cơm kho ngon ngắt ngây

5. Chim mía

Quảng Ngãi nổi tiếng với cánh đồng mía bạt ngàn kéo dài hàng nghìn hecta. Vào mùa đông là người dân nơi đây chứng kiến cảnh hàng trăm con chim mía về đây trú ngụ. Vậy chim mía là loài chim như thế nào? Chim mía có xương mềm, thịt chim rất thơm và bổ. Giống chim này nhỏ và thường trú ngụ ở vườn mía nên người ta đặt cho nó cái tên ” chim mía”. Chế biến món ăn này rất đơn giản bạn không cần làm gì hết chỉ cần nướng lên và thưởng thức. Nếu bạn không có hội trải nghiệm bắt chim mía về tự chế biến thì bạn có thể thưởng thức ” chim

mía ” ở các quán ăn ở nơi đây, chỉ với 100.000đ là bạn có thể tha hồ thưởng thức món chim mía Quảng Ngãi.



Chim mía nướng quà tặng từ thiên nhiên

6. Sò điệp

Quảng Ngãi là vùng biển nên hải sản ở đây rất đa dạng trong đó có sò điệp. Sò điệp được bắt từ biển lên tươi ngon, đem đi nướng có mùi thơm của biển, vị

ngọt, béo ngậy làm say lòng thực khách. Vì đây là vùng biển nên hải sản tươi ngon mà lại rẻ nữa chỉ với 30.000đ là bạn đã có 1 đĩa sò điệp nướng hấp dẫn.



Sò điệp nướng thơm ngon hương vị biển

7. Kẹo gương

Kẹo gương được làm từ mạch nha, đường trắng, đậu phộng và mè. Món ăn này dân dã, gần gũi thường làm tráng miệng mời khách. Nếu bạn muốn mua quà về cho người thân bạn bè thì đây là một sự lựa chọn lý tưởng bởi món ăn này rất ngon ngọt, có độ giòn và thơm của mạch nha và đậu phộng hòa quyện vào nhau. Giá kẹo gương giá rẻ bất ngờ chỉ với 3.000đ.



Kẹo gương món quà quý gửi người thân phương xa

8. Bánh tráng Quảng Ngãi

Bánh tráng vùng nào cũng có nhưng mỗi vùng có một đặc điểm riêng mang hương vị đặc trưng của vùng đó. Bánh tráng Quảng Ngãi cũng vậy, bánh tráng nơi đây được làm từ bột gạo, mè nguyên chất từ những hạt lúa người dân cấy trồng. Bánh tráng phổ biến nhất ở 2 vùng Nghĩa Hành, Sơn Tịnh, đặc điểm ở 2 vùng này người dân tự tráng bánh tráng tự dùng chứ không mua. Bánh mang hương vị thơm ngon, giòn tan ăn một lần là nhớ mãi hương vị bánh tráng Quảng Ngãi bạn nhé! Giá rẻ bất ngờ chỉ 2.000đ/ cái.



Bánh tráng được dùng rất nhiều trong ẩm thực Quảng Ngãi

9. Đường phèn, đường phôi

Với những cánh đồng ruộng mía bạt ngàn, đây là nguồn nguyên liệu dồi dào cho việc sản xuất đường, đặc biệt một loại đường mà tôi vô cùng yêu thích ” đường phèn”. Nhắc đến Quảng Ngãi điều đầu tiên tôi nhớ đến là đường phèn, đường phôi. Qua đôi bàn tay điêu luyện của những người đầu bếp tinh tế trong khâu nấu ăn, khi cho đường phèn, đường phôi vào trong món ăn sẽ tạo ra một món ăn có vị ngọt thanh, thơm ngon, hấp dẫn. Đường phèn thơm ngon tốt cho sức khỏe mà giá rẻ bất ngờ chỉ 20.000đ/kg.



Đường phèn,
đường phổi ngọt ngào thanh khiết

10. Nhum Quảng Ngãi

Nhum sinh sống trong những gành đá ven biển, được xếp hàng vào 1 trong những loại hải sản quý Quảng Ngãi. Nhum có nhiều loại nhưng theo kinh nghiệm du lịch mình khám phá mình biết có 3 loại: nhum bạc, nhum mỡ, nhum ta.... Trong đó nổi tiếng nhất là nhum ta được dùng làm mắm nhum. Người dân ở đây bảo nhau rằng ăn mắm nhum vào mùa đông thì tuyệt cú mèo, nhum ở đây quý hiếm nên thường có giá giao động 20.000đ/ con, mắm nhum 165.000đ/ lít bạn nhé!



Mắm nhum
đặc sản quý hiếm của Quảng Ngãi

11. Ram bắp Quảng Ngãi

Ram bắp Quảng Ngãi hay còn được gọi là chả giò. Ram bắp được làm từ bắp non, thịt nạc, tôm cho gia vị hành, tiêu trộn đều lên, lấy bánh tráng ra cuốn lại từng chiếc một. Sau đó, bắt chảo dầu bỏ vào bếp chiên cho đến khi vàng đều chiếc ram bắp. Ram bắp khi ăn có vị ngọt của thịt, tôm, giòn tan trong miệng, món này ăn kết hợp với bún, rau sống, nước mắm thì tuyệt vời. Người dân Quảng Ngãi thường làm ram bắp để thưởng thức khi quây quần bên nhau, du khách đến đây sẽ được thưởng thức món ăn này ở các quán với giá chỉ 30.000đ/đĩa



Ram bấp thơm ngon, hương vị rất riêng chỉ Quảng Ngãi mới có

12. Quế Trà Bồng

Quế Trà Bồng là một cây dược liệu quý nổi tiếng ở nước ta, được xác lập kỉ lục Châu Á mới về món quà tặng đặc sản ý nghĩa được du khách bình chọn. Quế trà bồng ở Quảng Ngãi mang lại giá trị thu nhập lớn cho người dân nơi đây. Nó được ứng dụng trong nhiều món ăn khác nhau và tạo hương vị đặc trưng riêng cho Quảng Ngãi. Vì là dược liệu quý nên giá vỏ quế trà bồng trên thị trường dao động khoảng 35.000đ/ kg.



Quế Trà Bồng đặc sản riêng và là niềm tự hào của người dân Trà Bồng Quảng Ngãi

13. Mạch nha

Nhắc đến mạch nha là nhắc đến tuổi thơ lầy lội của mình, đi bắt cua, phá đám lan.... Trong đó có cả việc đám tụi mình tụ lại ăn mạch nha với bánh tráng, cho ít dừa lên trên, cái giòn của bánh tráng, vị ngọt của mạch nha, vị béo của dừa... nhắc đến là thèm rồi. Giá một hủ mạch nha chỉ 15.000đ, bạn có thể mua về làm quà tặng cho người thân.



Mạch nha đặc sản lâu đời của Quảng Ngãi

14. Tỏi Lý Sơn

Lý Sơn Quảng Ngãi hiện đang là một địa điểm du lịch khu hút du khách gần xa bởi vẻ đẹp nên thơ, trữ tình thiên nhiên hoang sơ đẹp say đắm lòng người. Không chỉ vậy Lý Sơn còn có một đặc sản Quảng Ngãi nổi tiếng gần xa ” tỏi Lý Sơn”, vậy tỏi Lý Sơn có gì mà thu hút du khách đến vậy? Nó thu hút du khách bởi hương vị đặc trưng thơm ngon của tỏi, điểm đặc biệt tỏi Lý Sơn chia thành từng tép nhỏ, trắng tinh, ăn vào giòn rất thơm ngon và không có mùi hôi. Người dân nơi đây đang nghiên cứu trồng tỏi đen để chữa bệnh và ăn rất tốt cho sức khỏe, giá loại tỏi này rất cao. Hiện tại 1 kg tỏi có giá khoảng 300.000đ.



Cánh đồng

tỏi Lý Sơn Tỏi đen đặc sản Lý Sơn

15. Bún cá ngư um

Nếu bạn có dịp đến Quảng Ngãi vào mùa thu hoạch cá người bạn sẽ được thưởng thức thêm một đặc sản mới của Quảng Ngãi ” bún cá ngư um”, món ăn này được làm từ những lát cá ngư tươi, ngon, bổ dưỡng. Món ăn này sẽ thêm phần thơm ngon hấp dẫn khi ăn với rau sống, bún tươi và chén lên 1 giá nước lèo thì còn gì bằng. Để có một tô bún cá ngư um thơm ngon thì bí quyết nằm ở nồi nước lèo, nước lèo được nấu một cách trong vắt, ngọt thanh, thơm ngon. Giá một tô bún cá ngư um chỉ 15.000đ



Bún cá ngữ um đặc sản ngon không thể tả

16. Bún riêu cua

Bún riêu cua chắc các bạn đã quá quen thuộc rồi phải không nào? Nhưng bún riêu cua Quảng Ngãi mang những hương vị đặc trưng riêng của vùng quê nơi đây. Bún riêu nơi đây sẽ ngon hơn khi ăn cùng với bánh tráng, rau, mắm tôm. Trộn đều tô bún riêu, cho mắm tôm vào mức một muỗng thử bạn sẽ cảm nhận được cái hương vị ngọt thanh của nước lèo, cái mùi thơm của cua đồng, nhắc đến đây là thèm rồi. Nếu bạn có dịp đến đây hãy thưởng thức nhé, bún riêu ở đây ngon nhất là ở Sông Vệ – Tư Nghĩa và thành phố Quảng Ngãi.



Bún riêu cua thơm ngon tinh khiết

17. Bánh nỏ

Bánh nỏ là món ăn truyền thống của người dân Quảng Ngãi, được dùng để mời khách. Vì sao lại có tên là bánh nỏ? Bánh được tạo thành từ việc rang những hạt nếp trên than tạo ra những tiếng nổ, từ đây nó có tên là bánh nỏ. Công đoạn tiếp theo để làm bánh nỏ là thắng nước đường và gừng hòa tan trộn nếp rang vào là bạn đã có bánh nỏ. Khi ăn bạn sẽ cảm nhận được hương vị thơm của nếp, vị của gừng trên đầu lưỡi.



Bánh nỏ món tráng miệng tham đậm

18. Bánh in

Bánh in có nguồn gốc từ Quảng Ngãi, nó được dùng hàng ngày trong cuộc sống tiếp đón khách. Cách làm bánh in cũng rất đơn giản: bột nếp, đường, lá dứa, bột năng đúc cho vào những khuôn tạo hình đủ màu sắc, hình dáng trông rất bắt mắt. Bánh in ăn có vị ngọt thanh, mùi thơm của lá dứa, mình nhớ mãi hương vị này không quên, bạn nhớ thưởng thức nhé!



Bánh in đặc sản Quảng Ngãi

19. Bánh thuẫn

Nhắc gì chứ nhắc đến bánh thuẫn là mình mê tí, đây cũng là một trong những đặc sản nổi tiếng ở Quảng Ngãi. Bánh được làm từ bột gạo, lòng đỏ trứng gà, đường hòa nhuyễn vào nhau, cho vào khuôn đúc có hình bông hoa. Khi nướng hoặc đúc lên là bạn đã có một món bánh thơm ngon, hấp dẫn.



Bánh thuẫn đặc sản nổi tiếng khắp miền trung

Đọc thêm: [15 món ăn đặc sản Tây Nguyên bạn nên thử khi đến đây](#)

20. Ốc hút

Ốc hút món ăn này được người dân Quảng Ngãi chế biến rất công phu. Ốc được rửa sạch, luộc sau đó cho vào hấp với xả, hành, ớt. Tạo nên hương vị đặc trưng thơm ngon, hấp dẫn.



Ốc hút thơm ngon, cay nồng

21. Bánh xèo

Bánh xèo miền trung quá quen thuộc với chúng ta rồi phải không các bạn, đây là món ăn mà người dân Quảng Ngãi rất tự hào. Bánh xèo được làm từ bột gạo khuấy nước rồi cho vào nồi đúc sau đó bỏ thịt, tôm, giá vào đến khi bánh chín. Bánh xèo ăn kèm với rau sống, bánh tráng chấm với nước mắm là hết xẩy.



Bánh xèo Quảng Ngãi là món ăn người dân quê tôi mưu sinh nơi đất khách

22. Cúm nùm Sa Huỳnh

Cúm nùm là món ăn đặc sản ở Quảng Ngãi, nó thường xuất hiện ở Sa Huỳnh. Người dân thường đi bắt cúm nùm vào buổi tối, khi vừa bắt xong bạn nướng cúm nùm lên sẽ rất thơm ngon, bổ dưỡng sẽ hấp dẫn hơn nữa nếu nhấm một vài ly rượu. Còn gì bằng cảnh ngồi bên bãi biển sóng vỗ rì rào, thưởng thức cúm nùm hấp dẫn.



Đến với Quảng Ngãi thân yêu ngoài thưởng thức phong cảnh đẹp hữu tình bạn còn được thưởng thức những đặc sản hấp dẫn, thơm ngon, giá cả lại bình dân. Thêm vào đó sự thân thiện hiếu khách của người dân nơi đây làm sao xuyên lòng du khách, dù ai đi ngược về xuôi vẫn không bao giờ quên được

DUYỆT CỦA NHÀ TRƯỞNG

GV SOẠN GIẢNG

Kiều Thị Thu Thảo