

Lòp hác nư ăn – tít c các thành viên tham gia đư có khu vực nư ăn riêng vớ i thít b nư ăn chít lóng tít đư c nh p t Úc và mua tít i Viêt Nam đư m b o s an toàn, tin c y và chuyên nghi p. Thít k c a khu vực ăn u ng mang đư n v đư p bình đư theo phong cách ki n trúc Viêt Nam đư ng đ i. Trung tâm nư ăn là m c tiêu kinh doanh chính c a chúng tôi, không gi ng nh m t s nhà hàng, h m nhà hàng trư c sau đó m i nghi đư n trung tâm nư ăn.

Đ i ngũ gi ng đ y: Là m t đư b p chính ở Úc, Châu Âu và Châu Á, Tracey đư n Viêt Nam l n đư tiên vào năm 2000 và đã có công trong vi c thành l p nhà hàng KOTO. Tracey là m t đư b p n i ti ng và là đư b p gi ng đ y cách nư các món ăn Viêt Nam t i Úc t tháng 10 – 2008 t i “The Green Grocer”, www.thegreengrocer.com.au ở Melbourne, “The Black Pearl”, www.blackpearl.com.au ở Brisbane và trên kênh truy n hình qu c gia Úc, kênh s 10. Tháng 1 – 2009 v a qua Tracey cũng là khách m i trong liên hoan nghi thu t qu c t t i Perth. Tracey còn là đư ng tác gi cu n sách Du l ch Viêt Nam và KOTO – hành trình các món ăn Viêt Nam đư c xu t b n tháng 10 – 2008, cho đư n nay đã bán đư c h n 4000 b n, ch y u ở Úc.

Nh ng gi ng viên khác đư t t nghi p khóa đư b p t i KOTO và anh Đinh Phùng Linh – đư ng s h u trung tâm nư ăn Hà N i s có m t trong su t th i gian l p hác di n ra đư gi i thích v văn hóa và các món ăn c truy n Viêt Nam cho quý khách.

Bên c nh đó chúng tôi còn t ch c “ Street Eats and Market Tour” đư đư n cho Quý khách s tr i nghi m thú v v các món ăn đư ng ph ở Hà N i. L ch trình c a “ Street Eats and Market Tour” nh sau :

Th Đư Ho t m Ho t đư ng thêm

9.30

HCC

G p g t i HCC.

M i u ng trà La Hán, 1 l

9.40am	Chợ Châu Long/ Trú	Tên báo ra H Trú	Có hình ảnh chụp
10.15am	Chợ Châu Long	Tham quan chợ	Bên có thể lựa chọn các
11.00am	Tây H	Chúng tôi sẽ bắt taxi	Thống kê món ăn
11.45	Xuân Di	Đi taxi đến 1 nơi	Thống kê món Bún
12.15pm	Yên Ph	Thăm 1 quán café	Café đặc biệt, s
12.40pm	HCC	Thị trấn	Công thức
1pm			
HCC	Nghị nghị	Nhận quà	Quan

Ngày 1: Tham quan Hà Nội

Đến Hà Nội, du khách đăng ký hỏi quan và nhập cảnh. Hướng dẫn viên du lịch đưa du khách về khách sạn nghỉ ngơi. Sau khi ăn trưa du khách sẽ có một chuyến đi thú vị dạo quanh thành phố.

Có lẽ bạn sẽ ngạc nhiên du khách nhất là thăm Ngã Tư Cờ, có rất nhiều nhà con đường nhỏ giao nhau, người ta bán đồ chơi hàng hóa trên con phố này. Du khách có muốn đi thăm một vài phòng triển lãm nổi tiếng, trò chuyện với chủ nhân và các nghệ sĩ? Sau chuyến đi du khách về khách sạn chuẩn bị ăn tối. Trước khi dùng bữa tối, nghệ thuật câu chuyện dân gian Việt nam sẽ được kể bằng một giọng truyền cảm cho du khách nghe và thưởng thức. Ăn tối tại nhà hàng. Nghỉ đêm ở Hà

n i

Ngày 2: du lịch Hà n i và h c n u ăn

Sáng nay du khách sẽ có nh ng bài h c n u ăn đ u tiên trong cu c hành trình. Tr c h t, du

khách có c h i tr i qua kinh nghi m đi ch mua nguyên li u v ch bi n món ăn, trong chuy n

đi này luôn có đ u b p n i ti ng c a nhà hàng Spices Garden đi cùng h ng đ n. Ti p theo đó

du khách vào b p h c n u ăn, m i du khách đ u có th tr tài n u n ng ở đây. Sau đ y du

khách ăn tr a t i nhà hàng Spices Garden và đ c ph c v nh ng món ăn do chính tay mình

n u.

Th i khóa bi u :

- 10h sáng: đi ch

-11h: h c nếu

-12h30: n tr a

Sau b a tr a, h  ng d n vi n đ a du khách d o m t v ng quanh th nh phố. Đ n th m L ng

B c, t a nh  Ch nh ph , v  th m Vi n B o t ng M  thuật n i m  du khách c  d p nghe gi i

th u v  m t trong nh ng ngh  s  đi u kh c n i tiếng nh t Việt nam.Phía trước Vi n B o t ng l 

V n mi u,theo t n tiếng Pháp l  “Le pagoda des Corbeaux”,c  t n n y b i v    đ y c  nhi u

đ n chim bay v  đ u tr n nh ng c y xo i ngo i c ng. Đ y được coi là tr  ng Đ i h c đ u ti n

c a Việt nam. R i kh i Vi n B o t ng, du khách đi b  quanh h  Hoàn ki m giữa l ng th  đ ,

nh n ti n th m ch a M t C t. Ch a được vua L  Th nh T ng cho x y đ ng n m 1049 đ  ghi

nh  s  ra đ i của con trai duy nhất. Đ n th m nh    c a Ch  t ch H  Ch  Minh, ng i nh   

ng i a do Nh n d n c  nước x y t ng đ  t  ng nh  c ng  n Người. Ngh  đ m t i khách s n.

Ngày 3: Hà Nội _Vịnh Hạ Long_ Hà Nội

Vịnh Hạ Long m t k quan thiên nhiên Th gi i. Du khách ch c n giành kho ng 5h du thuy n là có th khám phá h t v đ p k bí quy n r c a Vịnh Hạ Long. M c lên trên m t n c mênh mông vô vàn nh ng ng n núi đá vôi v i hình đ ng k l v t trên c s t ng t ng c a con ng i. Cái tên Hạ Long g i trong ký c hình nh con Rồng qua bao câu truy n c tích th n tho i đi su t quá trình l ch s lâu đ i c a Vi t nam, hình Rồng t ng tr ng cho ni m tin th n bí vào năng l ng và s c m nh c a Tr i Đ t. T n h ng cu c hành trình trên thuy n nan đi ngao du s n th y và đ ng chân khám phá m t vài hòn đ o nh , hang, đ ng. Du khách ăn tr a ngay trên thuy n nh ng món h i s n t i ngon. Sau đó tr v Hà Nội, trên đ ng đi du khách thăm làng g m n i t ng Đông Tr i u. Th gi n và ng đêm tại khách s n.

Ngày 4: Hà Nội_ Huế

Chuyến bay phía Nam lúc sáng sớm đưa du khách đến với Huế_ kinh đô xưa dẫu chỉ triu Nguyễn.

Những người cưỡi ngựa du khách trong chuyến đi 4 ngày là khách sạn Hoàng Giang, một vị trí thu hút

lưu ý nhìn ra sông Hoàng. Tiếc rằng khách sạn được bày trí hết sức công phu, gọi là đẹp nhưng

Hoàng Cung năm xưa. Sau khi đăng ký phòng và ký gửi hành lý trong khách sạn, du khách bắt

đầu hành trình tham quan cố đô.

Vào buổi chiều, nếu du khách muốn có thể ngắm xe xích lô rong chơi phố xá và đến chơi chơi,

thăm Cung điện xây dựng năm 1805, đây được xem là di sản lớn nhất của các vua Nguyễn. Nếu

thời gian còn nhiều, du khách cũng có thể đi bộ dọc theo bờ sông và khách sạn, mang theo sự

hào hứng đến và tham khách hàng. Nghỉ đêm ở khách sạn Hoàng Giang.

Ngày 5: Học nấu món ăn Hoàng Cung

Hôm nay, du khách học cách làm món trong những món ăn nổi tiếng Cung Đình Huế gọi là nem

Phở và cách làm món truyền thống của Huế - cốm Huế. Du khách sẽ học và thực hiện những

món này ngay trong bếp Huế. Món Nem Rán (miến Bóc) hay còn gọi là Chả giò (Huế và miền

Nam) xếp vào loại món ăn ngon đặc biệt những loại rất đẹp thực hiện. Tuy nhiên nó đòi hỏi phải

có thời gian chuẩn bị. Món này thường làm vào những dịp đặc biệt như Lễ Tết hoặc gặp mặt

gia đình. Nguyên liệu cho món Nem Rán bao gồm thịt nạc ngon băm nhỏ, thịt cua biển, tôm

bóc vỏ, mộc nhĩ và nấm hương, hành khô, trứng vịt, hạt tiêu, muối, mì chính. Tết cổ truyền đầu

trước khi đem cuộn với bánh tráng thành những cuộn nhỏ, rồi đem rán trong chảo dầu đang sôi.

Và cốm bèo nem Phở và làm truyền thống, những công đôi tay khéo léo biến cách truyền bày giởng như

hình con chim phụng.

Cơm gạo trắng là món ăn quen thuộc trong bữa ăn của mọi gia đình Việt nam, chỉ có ở Huế

mới có sự khác biệt, người Huế làm cơm hến. Đúng là một sáng tạo độc đáo! Món này gồm mì

sợi, măng tre non, thịt nạc, và kết hợp các loại lá cây như lá chuối, lá bèo c hà, quế thơm....Nước

luộc hến được giã nhuyễn. Thịt hến dùng để làm tăng thêm hương vị cho món cơm. Người ta cho

thêm gừng tươi, vừng rang chín, và ớt vào nước hến. Món này rất là cay, khi ăn làm cho khách

cay đến chảy nước mắt, khuôn mặt nóng đỏ lên. Dù vậy khi đến Huế ai cũng háo hức thưởng

thức món ăn hợp dân này. Nghỉ đêm ở khách sạn.

Ngày 6: Huế _Sài Gòn

Hôm nay du khách bay từ Huế vào Sài Gòn. Đất Sài Gòn phát triển trên vùng đất đỏ nh cát của

người Khmer xưa vào thế kỷ XIV. Sài Gòn(nay gọi là Thành phố Hồ Chí Minh) đã không biết đến

được lập cho đến đầu thế kỷ XVII. Nguồn gốc cái tên Sài Gòn bao quanh là sông nước, tên ra đời

có lẽ do cách phiên âm từ Rrei Kor hoặc từ Kapok tree Forest của người Khmer. Một vài ý kiến

cho là tên này xuất phát từ tiếng Phạn “thủy ngôn” với nghĩa “vùng đất cao ráo gần sông

nước”. Sài Gòn luôn xếp vào một trong những thành phố năng động, đầy sức sống nhất châu Á.

Đẹp, và kiến trúc theo kiểu Pháp thời thuộc địa vẫn tồn tại yên bình trong sự hối hả tấp nập

của thành phố. Du khách có mua sắm trong chợ Bến Thành, qua Chợ Lớn. Nghỉ đêm

ở Sài Gòn.

Ngày 7:

Vào ngày cuối cùng hành trình ăn, du khách sẽ thưởng thức các món ăn ngon nhất đất phồn thịnh Nam:

thịt nướng, cơm dừa, canh chua. Canh chua có nguồn gốc từ vùng châu thổ sông Mekong,

càng được biết hơn tới Đền Tháp Mười. Món này được nấu từ cá bống trên sông Mekong và bông

So Đũa. Người dân phương Nam thường nấu canh chua, nhất là khi mùa hoa So Đũa nở rộ cuối

mùa mưa. Canh chua nên được ăn khi còn nóng, và nên ăn hết một lần, lúc đó vừa ăn vừa thổi

ta mới cảm nhận hết cái vị ngọt bùi của canh.