

17 Cách Uống Cà-phê Trên Thế Giới

17 Ways To Drink Coffee Around The World

Tờ BuzzFeed điểm danh 17 loại café nên uống trên thế giới, Việt Nam có tới hai loại cafe lọt vào top 17, trong đó "cafe trứng gà" đứng đầu danh mục và "cafe sữa đá" đứng cuối bảng.

1. Cafe trứng gà Việt Nam.



Đứng đầu danh mục 17 loại cafe nên uống khi du ngoạn Thế giới, tờ BuzzFeed nhắc đến "cafe trứng gà" Việt Nam. Có rất nhiều cách chế biến thức uống này, nhưng về cơ bản, nguyên liệu chủ yếu là lòng đỏ trứng, sữa đặc, đường và café được pha trộn với nhau theo công thức riêng.

Cafe trứng gà có vị ngậy ngậy của sữa hòa quyện cùng hương cafe thơm nức và một chút mùi thơm của trứng tạo nên thức uống hấp dẫn này.

2. Cafe Kaffeost Phần Lan (Cafe pho mát).



Đây là một trong những thức uống truyền thống của Phần Lan. Những miếng pho mát được cắt thành từng viên nhỏ cho dưới đáy cốc. Sau đó, cafe nóng được từ từ rót lên trên, những miếng pho mát sẽ nổi lên thật hấp dẫn. Trong khi uống cafe, thi thoảng hãy nhâm nhi một miếng pho mát.

3. Cafe lon Nhật Bản.



Ở Nhật, với sự phát triển của các ngành công nghiệp, cùng với sự bận rộn khiến người ta ít có thời gian nhâm nhi một ly cafe tự pha chế, dường như cafe lon được xem là lựa chọn hàng đầu.

Các máy bán cafe lon được đặt trên đường phố và bạn chỉ cần cho tiền vào để lấy chúng ra. Đây cũng là một trong những món cafe hấp dẫn bạn nên thử.

4. Cafe gia vị ở Ma-rốc.



Một số loại gia vị được pha trộn để làm nên món cafe hấp dẫn này như hạt mè, hạt tiêu đen, hạt nhục đậu khấu cùng với hạt cafe cho ra một thức uống có hương thơm đặc biệt.

5. Cafe bột Argentina.



Hương vị cafe sữa nóng với bột nổi bên trên được người Argentina gọi như “giọt nước mắt”. Khi đến với xứ sở này không nên bỏ qua một món đồ uống hấp dẫn như thế này.

6. Cafe Thổ Nhĩ Kỳ.



Năm 2013, Unesco đã công nhận thức uống này như một di sản văn hóa phi vật thể của Thổ Nhĩ Kỳ, một thức uống hấp dẫn đậm chất văn hóa truyền thống.

7. Cafe de Olla, Mexico.



Loại cafe này được pha chế trong một chiếc cốc men đất. Ngoài cafe được pha thì quế và piloncillo là hai nguyên liệu không thể thiếu trong ly cafe này.

8. Cafe sữa Pháp.



Không cầu kỳ, không đặc biệt, nhưng phải thử bạn mới cảm nhận được hương vị của loại cafe truyền thống trên đất Pháp.

9. Cafe Bombon – Tây Ban Nha.



Cafe được phủ bởi hai lớp sữa ở trên và ở dưới ly. Dưới cùng là sữa tươi, cafe nằm ở giữa và trên cùng là sữa đặc tạo ra hương vị đặc biệt cho cafe.

10. Café Espresso Romano của Ý.



Đây là một món cafe hấp dẫn với một lát chanh bên trong ly cafe và vị chua của chanh được cọ trên miệng cốc tạo ra vị cafe chanh không kém phần hấp dẫn.

11. Cafe kem trắng Australia - New Zealand.



Cafe được pha với sữa và kem trắng phủ đầy lên chiếc ly với nhiều kiểu tạo hình độc đáo.

12. Cafe của người Pharisäer (Đức).



Đây là loại cafe khá lạ với sự pha trộn của rượu và kem. Có nhiều lý giải về nguồn gốc tên gọi, nhưng dù thế nào món đồ uống này cũng được đánh giá tuyệt vời.

13. Café sinh tố Hy Lạp.



Ly sinh tố cafe này được pha chế từ cafe hòa tan, sữa tươi và đá. Bên trong vẻ bề ngoài có vẻ không hấp dẫn lắm là hương vị cafe ngon tuyệt.

14. Cafe Hồng Kông.



Một món cafe đơn giản nhưng lại có công thức cầu kỳ và hương vị thì cũng vô cùng hấp dẫn.

15. Cafe Cuba.



Cafe không có sữa và vị ngọt được tạo nên nhờ vị của đường. Đây cũng là món cafe nên thưởng thức khi có cơ hội đến đây.

16. Cafe Buna, Ethiopia.



Đây là một thức uống thường được sử dụng trong các buổi lễ ở Ethiopia. Để có một ly cafe ngon là cả một quá trình gồm nhiều công đoạn rang hạt, xay hạt và đun sôi cafe.

17. Cafe sữa đá Việt Nam.



Đây là thức uống cafe thứ hai của Việt Nam được liệt kê trong danh sách. Cafe đá được pha với sữa đặc có đường và đá lạnh rất nhanh, tiện dụng và hương vị hấp dẫn.

(**Nguồn:** Buzzfeed: [17 Ways To Drink Coffee Around The World](#))

Chuyên đến: **Lê-Thụy-Chi**
Ngày 8/12/2014

www.vietnamvanhien.net