

GẠO 8-THƠM HẢI HẬU

(đặc sản Nam Định – gạo thơm, ngọt, và dẻo)

Gạo Tám thơm Hải Hậu bao nhiêu tiền 1kg?

Giá gạo Tám thơm Hải Hậu thường từ 20,000 VNĐ đến 25,000 VNĐ mỗi kg ~ \$1.00_{mk} [1kg ~ 2.20 cân Anh/pound (lb/£)], tùy thuộc vào phẩm chất và nơi bán. Gạo Tám thơm Hải Hậu nổi tiếng với hương thơm đặc trưng, cơm mềm dẻo, và phẩm chất cao, thường được ưa chuộng trong các bữa ăn.

Gạo Tám Thơm Hải Hậu là một trong những loại gạo đặc sản nổi bật của Việt Nam, với hương vị và phẩm chất cao. Nó không chỉ phù hợp cho các bữa ăn hàng ngày mà còn là một món quà ý nghĩa trong các dịp lễ Tết hay sự kiện quan trọng.

Gạo

Tám thơm Hải Hậu là gì?



Gạo Tám Thơm Hải Hậu là một loại gạo đặc sản nổi tiếng của huyện Hải Hậu, tỉnh Nam Định, Việt Nam. Đây là giống gạo truyền thống được biết đến với nhiều đặc điểm nổi bật về hương vị, phẩm chất, và giá trị dinh dưỡng.

Gạo Tám Thơm Hải Hậu còn được gọi là “gạo tiến vua” vì trong quá khứ, loại gạo này thường được chọn để dâng lên các vị vua chúa nhờ vào phẩm chất tuyệt hảo của nó.

Đặc điểm của gạo Tám Thơm Hải Hậu

Hương thơm đặc trưng;

Gạo Tám Thơm Hải Hậu có mùi thơm tự nhiên, ngọt ngào, và đặc trưng, dễ nhận biết ngay cả khi chưa nấu. Hương thơm này càng trở nên đậm đà khi gạo được nấu thành cơm.

Phẩm chất cơm

Khi nấu chín, gạo Tám Thơm cho ra cơm mềm, dẻo, và tơi xốp. Hạt cơm không dính vào nhau mà tách rời, có độ bóng mượt, phù hợp với khẩu vị của nhiều người.

Hạt gạo

Hạt gạo Tám Thơm dài, mảnh, và đều. Màu sắc trắng sáng, tạo cảm giác đẹp mắt.

Giá trị dinh dưỡng

Gạo Tám Thơm Hải Hậu không chỉ có hương vị ngon mà còn cung cấp nhiều dưỡng chất cần thiết cho cơ thể, bao gồm carbohydrate, protein, vitamin, và khoáng chất.

Điều kiện canh tác

Gạo Tám Thơm Hải Hậu được trồng trên vùng đất phù sa màu mỡ ven sông, nơi có khí hậu và thổ nhưỡng đặc biệt phù hợp để tạo nên loại gạo có hương vị thơm ngon và phẩm chất cao. Điều kiện thiên nhiên của vùng Hải Hậu được cho là yếu tố quyết định đến sự độc đáo của loại gạo này.

Gạo Tám thơm Hải Hậu có ngon không?

Gạo Tám Thơm Hải Hậu được đánh giá là một trong những loại gạo ngon nhất tại Việt Nam, nổi tiếng với hương vị và phẩm chất vượt trội. Dưới đây là những lý do khiến gạo Tám Thơm Hải Hậu được nhiều người ưa chuộng:

1. Hương thơm đặc trưng

Gạo Tám Thơm Hải Hậu có hương thơm tự nhiên, ngọt ngào, và dễ chịu. Hương thơm này lan tỏa ngay từ khi gạo chưa nấu, và khi nấu thành cơm, mùi thơm càng đậm đà và hấp dẫn.

2. Phẩm chất cơm

Cơm nấu từ gạo Tám Thơm Hải Hậu có độ mềm dẻo, tơi xốp, không quá dính. Hạt cơm sau khi nấu trắng bóng, mịn, và tách rời, tạo cảm giác ngon miệng và dễ ăn.

Độ dẻo vừa phải, không khô hay quá nhão, phù hợp với nhiều khẩu vị khác nhau.

3. Hương vị tự nhiên

Cơm từ gạo Tám Thơm có vị ngọt nhẹ tự nhiên, không cần nhiều gia vị nhưng vẫn mang lại cảm giác ngon miệng. Đây là một trong những lý do loại gạo này được đánh giá cao trong các bữa ăn gia đình hoặc những dịp lễ hội.

4. Giá trị dinh dưỡng

Gạo Tám Thơm Hải Hậu cung cấp đầy đủ dinh dưỡng thiết yếu như carbohydrate, protein, vitamin, và khoáng chất, giúp bổ sung năng lượng và hỗ trợ sức khỏe.

5. Sự phổ biến và tin dùng

Gạo Tám Thơm Hải Hậu không chỉ được ưa chuộng ở Việt Nam mà còn được nhiều người tiêu dùng quốc tế đánh giá cao. Điều này cho thấy sự phổ biến và phẩm chất của loại gạo này.

Kết luận

Gạo Tám Thơm Hải Hậu được đánh giá là rất ngon với hương vị thơm đặc trưng, cơm dẻo, mềm, và giá trị dinh dưỡng cao. Đây là loại gạo lý tưởng cho các bữa ăn hàng ngày cũng như những bữa tiệc sang trọng, đặc biệt phù hợp với người yêu thích ẩm thực truyền thống Việt Nam.

Alita

nguồn: [blog gạo tám thơm](#)



Nguồn: Internet eMail by *tkd* sưu tầm

Đăng ngày Thứ Hai, February 10, 2025
Ban Kỹ Thuật Khóa 10A-72/SQT/ĐĐ, ĐĐ11/TĐ1ND, QLVNCH