

Per il palato occidentale - anche se i vietnamiti lo negano - la cucina vietnamita è, per certi aspetti, simile a quella cinese con la quale ha in comune numerosi piatti. Le pietanze sono tendenzialmente salate al Nord, piccanti al Centro e dolci al Sud. Quasi tutti i migliori [migliori hotel a Hanoi](#) dispongono di un ristorante e numerosi sono i piccoli locali a gestione familiare, frequentati per la maggior parte da tecnici e cooperanti stranieri. Ad Hanoi il ristorante Cha Ca al numero 9 della via omonima, offre un ottimo pesce alla griglia con vermicelli alle arachidi, condito con il Ca Cuong, intingolo a base di un estratto di insetto. Le Banh Tom - gallette di gamberi e il Mien Luon (vermicelli ai fagioli con le anguille) si possono gustare al Restaurant Flottant Ho Tay sulla Thanh Nien, mentre una saporita Pho, una zuppa dagli innumerevoli ingredienti (fra cui coriandolo, anice stellato, carne di vitello, riso, nova, germogli di soia) si può consumare in uno dei due ristoranti dell'elegante Hotel Thang Loi. Al ristorante dell'Hotel Thang Long si cena discretamente, tuttavia è assolutamente imperdibile l'orchestrina che offre un sottofondo musicale struggente, con un repertorio quantomeno curioso.

Da tener presente per spuntini improvvisati: nei magazzini di stato si trova facilmente e a buon mercato dell'ottimo caviale russo. Al Sud si mangiano cobra, pipistrelli e tartarughe, tuttavia, i meno temerari possono deliziarsi con dei giganteschi granchi bolliti nel latte di cocco, conditi con una salsa a base di peperoncino.

Questa ed altre specialità - fra cui l'Agar-Agar, uno squisito dolce gelatinoso alle alghe marine - si possono assaporare nel Ristorante Phuoc Thanh, al 125 della Nguyen Cu Trinh, a Città Ho Chi Minh. Qui è assolutamente garantita la qualità e la genuinità dei cibi. Ottimo anche il ristorante dell'Hotel Le lai e le sue specialità di pesce.

In ogni caso, chi preferisce mangiare all'occidentale viene dovunque facilmente accontentato.

La frutta è straordinaria e dolcissima: varia da mango a banane, arance, ramboutans, pommes cannelle, ananas, frutto del drago. Solitamente, nel dopo pranzo, si beve il Choum, alcol di riso, mentre il te vi verrà offerto dovunque, essendo la bevanda della convivialità. Pasteggiando, si bevono birra leggera (ottima la Saigon Bier) o, volendo concedersi un lusso, del buon vino bulgaro, facilmente reperibile.

Fonte: [Đặt khách sạn](#)