

현지인이 추천하는 호찌민 길거리 음식

1. Bún mắm (분맘)

분맘은 오래 전부터 남부 지방 사람들의 친숙한 음식이었습니다. 이는 호찌민 사람들의 삶에 없어서는 안 될 음식 중 하나가 되었습니다. 분맘은 생선젓갈의 진한 맛, 해산물의 신선한 맛, 구운 돼지고기의 고소한 맛, 다양한 채소가 조화를 이룹니다. 그리고 여러 종류의 토핑은 국물의 짭짤하고 달콤한 맛에 섞여 오랫동안 기억에 남는 음식으로 만듭니다.

가격: 25,000 동 (약 1,300 원) 이상/ 1인분



2. Bò kho (분코)

분코는 오랫동안 대표적인 베트남 음식으로 여겨져 왔습니다. 이 음식은 일반 음식점부터 고급 레스토랑까지 어디에서나 쉽게 만날 수 있습니다. 소고기와 당근을 푹글하게 조리한 다음, 양파와 고수를 넣어서 맛을 풍부하게 합니다. 소고기를 집어 후띠에우(hủ tiếu), 반미(bánh mì) 등과 곁들여 먹으면 아주 일품입니다.

가격: 30,000 동 (약 1,500 원) 이상/ 1인분



현지인이 추천하는 호찌민 길거리 음식

3. Phở lẩu (파러우)

파러우는 호찌민시 특이하고 특별한 음식이라고 할 수 있습니다. 호찌민시에서만 많이 즐기는 음식입니다. 파러우는 돼지 파러우와 소 파러우 두 가지가 있는데, 돼지와 소의 내장으로 만들어지며, 조리법이 매우 독특합니다.

보통, 사람들은 반미(bánh mì), 면 등과 함께 즐깁니다.

가격: 15,000 동 (약 800 원) 이상/ 1인분



4. Ốc Sài Gòn (사이공 조개)

호찌민시가 해안 도시는 아니지만 조개 요리로 매우 유명합니다. 조개 요리 식당은 젊은이들에게 익숙한 약속 장소가 되었습니다.

여러 종류의 조개와 다양한 조리법으로 많은 사람들에게 매력적인 요리로 자리매김했습니다.

사이공의 맛있는 조개 요리는 삶은 조개, 마늘버터 조개 볶음, 조개 국수 등이 있습니다.

가격: 20,000 동 (약 1,000 원) 이상/ 1요리



현지인이 추천하는 호찌민 길거리 음식

5. Bột chiên (봇찌엔)

봇찌엔은 중국인들이 베트남 남부 지역으로 이주 이후에 호찌민시에 등장하게 되었습니다. 쌀가루와 녹말가루에 물을 넣고 끓인 후 모양틀에 넣고 30분 가량 찜니다.



하루 정도 냉장고에 보관한 후 네모난 모양으로 잘라서 간장을 넣고 기름에 튀기다가 달걀과 다진 파를 넣고 맛있는 노란색이 나올 때까지 튀기면 되는 요리입니다.

조리가 간단하고 맛있는 음식이라 현지인들이 간식으로 즐겨 먹습니다.

가격: 15,000 동 (약 800 원) 이상/ 1인분