

UBND HUYỆN CỬ CHI
PHÒNG VĂN HÓA, KHOA HỌC
VÀ THÔNG TIN

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

Số: 114 /VHKHTT

Củ Chi, ngày 01 tháng 4 năm 2025

V/v góp ý đối với các món ăn chế biến
và dùng kèm từ Bánh tráng

Kính gửi:

- Ủy ban MTTQ Việt Nam và các tổ chức chính trị - xã hội huyện;
- Thủ trưởng các phòng, ban, đơn vị huyện;
- Phòng Giáo dục và Đào tạo huyện;
- UBND các xã, thị trấn;
- Hiệu Trưởng các trường Trung học cơ sở, Tiểu học và Trường mầm non trên địa bàn huyện.

Căn cứ Kế hoạch số 1207/KH-UBND ngày 18 tháng 02 năm 2025 của Ủy ban nhân dân huyện Củ Chi về tổ chức chuỗi hoạt động chào mừng kỷ 50 năm Ngày Giải phóng miền Nam, thống nhất đất nước (30/4/1975 – 30/4/2025), chủ đề “Hương sắc vùng Đất thép” lần 3 năm 2025. Nhằm Góp phần giới thiệu các giá trị văn hóa, ẩm thực đặc trưng của huyện Củ Chi qua đó giới thiệu quảng bá vùng đất con người Củ Chi đến du khách trong và ngoài nước.

Để có cơ sở tham mưu Thường trực UBND huyện danh sách các món ăn chế biến và dùng kèm Bánh tráng. Phòng Văn hóa, Khoa học và Thông tin huyện dự thảo các món ăn chế biến và dùng kèm Bánh tráng, kính đề nghị các cơ quan, đơn vị, Hiệu trưởng các trường có ý kiến, góp ý tên món ăn, thành phần; đề xuất, giới thiệu thêm các món ăn có thể chế biến và dùng kèm Bánh tráng.

Rất mong nhận được ý kiến góp ý của các cơ quan, đơn vị. Văn bản góp ý gửi về Phòng Văn hóa, Khoa học và Thông tin huyện Củ Chi hoặc qua địa chỉ email: vhtt.cuchi@tphcm.gov.vn trước ngày **04/4/2025** (thứ sáu) sau thời gian trên các cơ quan, đơn vị không có ý kiến xem như thống nhất với dự thảo các món ăn chế biến và dùng kèm Bánh tráng.

(Đính kèm dự thảo danh sách các món ăn chế biến và dùng kèm Bánh tráng)

Trên đây là Công văn về về góp ý đối với các món ăn chế biến và dùng kèm từ Bánh tráng của Phòng Văn hóa, Khoa học và Thông tin huyện./.

Nơi nhận:

- Như trên;
- Lưu: VT, VHKHTT.02.TVThế.



Phan Hoài Phong

Dự thảo

Cử Chi, ngày tháng năm 2025

DANH SÁCH

100 MÓN ĂN CHẾ BIẾN TỪ BÁNH TRÁNG

(Đính kèm theo Công văn số /VHKHTT ngày tháng năm 2025 của
Phòng Văn hoá, Khoa học và Thông tin huyện)

STT	MÓN ĂN	THÀNH PHẦN	GHI CHÚ
I. Các món cuốn/chế biến kết hợp			
1	Gỏi cuốn (làm từ bánh tráng)	Bánh tráng, thịt luộc, tôm, rau sống	
2	Gỏi cuốn thịt bò, rau mầm	Bánh tráng, thịt bò, rau mầm, gia vị	
3	Gỏi cuốn chay	Bánh tráng, rau, đậu, gia vị nước chấm	
4	Bì cuốn (làm từ bánh tráng)	Bánh tráng, thịt, rau gia vị	
5	Bì chay	Bánh tráng, rau, củ đậu, gia vị	
6	Chả giò (làm từ bánh tráng)	Bánh tráng,	
7	Chả giò chay làm từ bánh tráng	Bánh tráng, rau, củ, gia vị....nước chấm.	
8	Bò bía chay	Bánh tráng, rau sống, cà rốt,.. gia vị, nước chấm.	
9	Bò bía (làm từ bánh tráng)	Bánh tráng, thịt	
10	Cá lóc hấp cuốn bánh tráng	Bánh tráng, cá lóc, rau sống, dưa leo, nước chấm..	
11	Cá tai tượng chiên xù cuốn bánh tráng	Bánh tráng, cá tai tượng, rau sống các loại, nước chấm	
12	Nem nướng cuốn bánh tráng	Bánh tráng, nem nướng, rau sống	
13	Thịt luộc cuốn bánh tráng, rau sống	Bánh tráng, thịt ba rọi luộc, rau sống, nước chấm.	
14	Cá con, tép hấp rau sông cuốn bánh tráng	Bánh tráng, cá con, tép hấp, rau sông, nước chấm.	
15	Bánh tráng cuốn khoai mì quết mở hành, cá con, rau sống	Bánh tráng, khoai mì quết, cá con rau sông	
16	Bò nướng lá lốt cuốn bánh tráng	Bò nướng lá lốt, bánh tráng, rau sống các loại	
17	Bánh tráng cuốn thịt heo quay, rau sống các loại	Bánh tráng, thịt heo quay, rau sống các loại	
18	Bánh tráng cuốn tay heo, thịt luộc, củ kiệu, dưa chua	Bánh tráng, thịt tay heo, thịt luộc, rau sống các loại, nước chấm.	
19	Bò tơ cuốn bánh tráng, rau sống các loại	Thịt bò luộc, bắp bò luộc, rau sống, nước chấm	



20	Bánh tráng cuốn chả cá, rau sống	Bánh tráng, chả cá, rau sống	
21	Bánh tráng cuốn rau sống, dưa leo	Bánh tráng, rau sống, dưa leo, nước tương chế biến	
22	Bánh tráng cuốn hột vịt chiên, rau sống	Bánh tráng, hột vịt chiên, rau sống, nước chấm	
23	Bánh tráng cuốn hột vịt luộc, chả, nem chua, rau sống	Bánh tráng, hột vịt luộc, chả, nem chua, rau sống, nước chấm.	
24	Bánh tráng cuốn cá lia thia, bầy rầu um, rau sống	Bánh tráng, cá lia thia, cá bầy trầu, rau sống	
25	Bánh tráng cuốn thịt, bò, gân bò rau sống chấm nắm nêm	Bánh tráng, thịt bò hấp các loại, rau sống, nước nắm nêm	
26	Bánh tráng cuốn lạp xường, chả, rau sống.	Bánh tráng, lạp xường, rau sống	
27	Bánh tráng cuộn rau móp xào tỏi, cá sông, rau sống	Bánh tráng, rau móp xào tỏi, cá sông, rau sống	
28	Bánh tráng cuộn com, thịt, đậu	Bánh tráng, com, rau, đậu	
29	Com cuộn thịt cá hồi, bánh tráng	Bánh tráng, thịt cá hồi, đậu, dưa.	
30	Bánh tráng cuốn đậu hủ chiên, dưa leo, rau sống	Bánh tráng, đậu hủ chiên, rau sống, dưa leo	
31	Com cuộn bánh tráng chiên giòn	Bánh tráng cuộn com cắt khoanh vừa ăn chiên giòn.	
32	Thịt bò xào đậu que cuốn bánh tráng	Bánh tráng, thịt bò, đậu que, gia vị nước chấm.	
33	Bánh tráng chiên giòn rắc chà bông	Bánh tráng chiên giòn, chà bông, nước chấm	
34	Hàu sữa chiên trứng cuốn bánh tráng	Bánh tráng, hàu sữa chiên, rau sống	
35	Bánh tráng cuốn chiên giòn	Bánh tráng cuốn, chiên giòn	
36	Bánh tráng cuốn thập cẩm	Bánh tráng, các loại thịt, tôm, rau sống	
37	Bánh cuốn thịt băm làm từ bánh tráng	Bánh tráng nóng, thịt băm, rau sống, ăn với chả, nem, rau sống.	
38	Bánh bột lọc làm từ bánh tráng	Bánh tráng, thịt băm, tôm luộc... cuộn lại vừa ăn, nước chấm	
39	Phở bò từ bánh tráng	Bánh tráng làm phở, thịt, rau gia vị	
40	Hoành thánh từ bánh tráng	Bánh tráng, thịt, gia vị.	
41	Phở từ bánh tráng áp chảo	Phở Bánh tráng áp chảo, gia vị	
42	Bánh xèo từ bánh tráng	Bánh tráng, thịt, rau gia vị	
43	Hủ tiếu thịt băm từ bánh tráng	Bánh tráng sợi làm hủ tiếu, thịt băm	

44	Hủ tiếu giò heo từ bánh trắng	Bánh trắng làm hủ tiếu, giò heo, rau gia vị	
45	Bánh cuốn chay từ bánh trắng	Bánh trắng, rau củ, gia vị, nước chấm	
46	Phở chay từ bánh trắng	Phở từ bánh trắng, rau, gia vị, nước chấm	
47	Bánh trắng mè trắng	Bánh trắng nướng trộn với salad ăn gỏi.	
48	Bánh trắng mè đen	Bánh trắng nướng trộn với salad ăn gỏi.	
49	Bánh mè tôm	Nướng trộn ăn với các loại gỏi, dùng không...	
50	Bánh trắng thanh long	Dùng cuốn, ăn bánh trắng.	
51	Bánh trắng gỏi cuốn	Chuyên dùng cuốn gỏi cuốn.	
52	Bánh trắng chả giò	Dùng cuốn chả giò.	
II. Các món chiên/nướng từ bánh trắng			
53	Bánh trắng chiên giòn	Bánh trắng, cắt thành từng miếng vừa ăn chiên giòn	
54	Xúc xích cuộn bánh trắng chiên giòn	Bánh trắng, xúc xích, gia vị chiên giòn, hén xào	
55	Bánh trắng chiên xúc hén xào	Bánh trắng chiên, hén xào, gia vị, nước chấm	
56	Bánh trắng chiên giòn chấm cà ri	Bánh trắng, gà (chế biến cà ri), gia vị.	
57	Rong biển ép bánh trắng chiên giòn	Bánh trắng, rong biển, gia vị.	
58	Cơm cuộn cá hồi bánh trắng chiên giòn	Cơm cuộn bánh trắng cá hồi, cắt thành từng đoạn vừa ăn chiên giòn, gia vị, nước chấm.	
59	Cơm cuộn bánh trắng, rau củ chiên giòn (món chay)	Bánh trắng, cơm, rau củ, chiên giòn, nước chấm	
60	Cà rốt, rau củ quả băm cuộn bánh trắng chiên giòn (món chay)	Cà rốt băm, rau củ, bánh trắng chiên giòn, nước chấm.	
61	Bánh trắng cuộn thịt băm chiên giòn	Bánh trắng, thịt băm, rau sống cắt thành từng đoạn vừa ăn chiên giòn.	
62	Chuối cuộn bánh trắng chiên giòn	Bánh trắng, chuối cắt thành từng lát chiên giòn.	
63	Khoai môn cuộn bánh trắng chiên giòn	Bánh trắng, khoai môn, chiên giòn	
64	Bánh trắng chiên trộn muối ớt	Bánh trắng chiên, muối ớt tây ninh	
65	Bánh trắng chiên giòn rắc phô mai	Bánh trắng chiên giòn, phô mai.	
66	Bánh trắng nướng trứng cút mở hành	Bánh trắng, trứng cút, mở hành.	
67	Bánh nướng hột vịt mở hành, phô m	Bánh trắng, hột vịt, mở hành.	



68	Bánh trắng nướng xúc xích, mỡ hành	Bánh trắng, xúc xích, mỡ hành.	
69	Bánh trắng nướng tôm khô	Bánh trắng, tôm khô, gia vị...nước chấm	
70	Bánh trắng nướng Đà Lạt	Bánh trắng, trứng, thịt, sốt, gia vị, rau củ..	
III. Các món bánh trắng chế biến và trộn bánh trắng			
71	Bánh trắng cay muối ớt	Bánh trắng ăn với muối ớt cay	
72	Bánh trắng phười sương	Bánh trắng gạo phôi sương chấm muối	
73	Bánh trắng sa tế tỏi	Bánh trắng, sa tế, tỏi rang, gia vị,....	
74	Bánh trắng trộn gà xé khô	Bánh trắng, khô gà, gia vị, xoài xanh,...	
75	Bánh trắng trộn khô bò	Bánh trắng, khô bò, gia vị, xoài xanh,...	
76	Bánh trắng trộn khô nai	Bánh trắng cắt sợi trộn khô nai, muối, hành phi	
77	Bánh trắng trộn sa tế, trứng cút, thịt băm	Bánh trắng, sa tế, trứng cút, thịt băm	
78	Bánh trắng trộn tôm khô, xúc xích, chà bông	Bánh trắng, tôm khô, xúc xích, chà bông, gia vị,....	
79	Bánh trắng trộn tắc hành phi, muối tôm mỡ hành	Bánh trắng, hành phi, muối tôm, hành phi, gia vị,...	
80	Bánh trắng trộn sa tế muối ớt	Bánh trắng, sa tế, muối ớt.	
81	Bánh trắng me (chấm)	Nánh trắng cuộn trứng cút, bơ, muối, ruốc, rau răm sau đó chấm nước sốt me	
82	Bánh trắng ngọt (mè, gừng)	Pha bột bánh trắng với mè, gừng, đường sau đó tráng lên	
83	Bánh trắng dừa	Pha bột bánh trắng với mè, dừa sợi, đường sau đó tráng lên	
84	Tokbokki bằng bánh trắng	Cuộn bánh trắng lại rồi nấu nước sốt cay Hàn Quốc, kèm trứng cút, phô mai.	
85	Bánh trắng trộn tỏi phi	Bánh trắng sợi trộn với muối, tỏi phi nhuyễn	
86	Bánh trắng trộn rong biển	Bánh trắng cắt sợi trộn với muối, rong biển sợi, nhuyễn	
87	Bánh trắng trộn phô mai	Bánh trắng cắt sợi trộn với muối, bột phô mai	
88	Bánh trắng cuộn me	Bánh trắng, nước sốt me, cuộn lại	
89	Bánh trắng mỡ ruốc	Bánh trắng, trứng gà, ruốc, hành lá tán đều nướng lên.	

90	Bánh tráng đa nướng	Bánh tráng mè nướng lên với bếp than	
91	Bánh tráng ớt đỏ	Pha bột bánh tráng với hành lá, ớt đỏ, tỏi sau đó tráng lên, phơi khô (màu đỏ)	
92	Bánh tráng ớt màu trắng	Pha bột bánh tráng với hành lá, ớt, tỏi sau đó tráng lên, phơi khô.	
93	Bánh tráng trộn hành lá	Bánh tráng, muối, sả tẻ, hành lá tươi phi thơm lên với dầu sau đó trộn lại với nhau	
94	Bánh tráng sữa, nước cốt dừa	Bánh tráng sữa, nướng cốt dừa, nướng, thêm nguyên liệu	
95	Bánh tráng đa trộn	Bánh đa, trứng cút, xoài xanh, chả quế, khô gà, tép khô, rau răm, ớt sa tế, đậu phộng rang, hành phi, ớt khô, me vắt, gia vị	
96	Bánh tráng chiên trứng	Bánh tráng, ruốc, trứng gà, dầu, gia vị,....	
97	Bánh tráng trộn da heo nem chua	Bánh tráng gạo, da heo luộc cắt nhuyễn, nước trộn bánh tráng, rau răm, xoài, trứng cút, đậu phộng rang, tỏi phi, mỡ hành, nem chua	
98	Bánh tráng chiên xúc hén xào	Bánh tráng chiên, hén, gia vị, rau, nước chấm, chiên	
99	Bánh tráng lụi	Cuốn các loại topping sao đó cuộn lại thành hình vòng và xiên lại. Chấm với nước mắm me/sốt bơ tỏi	
100	Bánh tráng hấp	Bánh tráng đem đi hấp rồi thoa mỡ hành, tốp mỡ,... dùng chung với nước mắm chua ngọt.	
101	Há cảo bằng bánh tráng	Bánh tráng, tôm, thịt, nước chấm, gia vị	
102	Bánh tráng phơi sương chiên giòn rắc chà bông	Bánh tráng, chà bông, gia vị	
103	Bánh ướt thịt băm làm từ bánh tráng	Bánh tráng làm bánh ướt, thịt hành, chả, rau gia vị nước chấm	
104	Phở áp chảo làm từ bánh tráng	Phở áp chảo với bánh tráng giòn rụm, ăn kèm thịt rán, rau sống hoặc dùng phở bánh tráng áp chảo với tương ớt, nước tương.	

105	Bánh tráng bì trứng muối	Bánh tráng dẻo bột gạo, trứng muối, bì da heo, hành phi, sa tế, muối, hành lá, rau răm.	
106	Bánh tráng chiên trứng cuộn xúc xích	Trái bánh tráng lên chảo, cho trứng vào chiên và bỏ xúc xích nguyên cây cuộn lại	
107	Bánh tráng cuộn rong biển chiên giòn	Bánh tráng thấm nước, cho rong biển miếng lên và mè, cuộn gọn lại và chiên giòn.	