

Sauce nems (sauce nuoc mam aigre-douce) – 2 versions principales

écrit par TuLinh Duong | 20 décembre 2023



La différence entre les 2 versions principales de la «sauce de poisson aigre-douce» (sauce nems, nuoc mam chua ngot) du Sud du Vietnam.

Sauce nuoc mam pour le Riz aux trois trésors (Nước mắm cơm tằm bì)

écrit par TuLinh Duong | 20 décembre 2023



Sauce nuoc mam spécifiquement pour les plats de riz vietnamiens type « riz aux trois trésors » (Nước mắm cơm tằm bì)

Sauce de poisson au gingembre aigre-douce (Sud-VietNam) Nuoc Mam Gung

écrit par TuLinh Duong | 20 décembre 2023



L'une des sauces populaires du sud du Vietnam. Parfaite pour y tremper du canard bouilli, les clariidés (famille des poissons-chats) frits, pour mélanger la salade composée au canard, pour servir avec des palourdes cuites à la vapeur ou des bulots bouillis.

Sauce de poisson aigre-douce, sauce NEMS (Sud-Vietnam) – Nuoc Mam Chua Ngot – Recette traditionnelle

écrit par TuLinh Duong | 20 décembre 2023



La sauce la plus courante au Vietnam, présente dans tous les repas quotidiens au sud, et lors de tous les repas de fête. Cette sauce est considérée comme une sauce tout usage, car elle est utilisée pour presque tous les aliments.