

Enjoy
Vietnamese
Cooking

郭伟信编著 上海科学技术出版社

越南菜 品尝与烹制

• 吃得有品味系列 •

Enjoy
Vietnamese
Cooking **越南菜**

品尝与烹制 郭伟信编著 上海科学技术出版社

图书在版编目(CIP)数据

越南菜品尝与烹制/郭伟信编著.—上海:上海科学技术出版社,2003.8

(吃得有品味系列)

ISBN 7-5323-7033-X

I. 越... II. 郭... III. 烹饪—方法—越南

IV. TS972.183.33

中国版本图书馆CIP数据核字(2003)第031199号

吃得有品味系列

越南菜品尝与烹制

郭伟信 编著 石健 丛书策划

周星娣 编辑 辛浩生 摄影 阿东 插图

上海科学技术出版社出版、发行

(上海瑞金二路450号 邮政编码 200020)

深圳大捷利印刷实业有限公司印刷

新华书店上海发行所经销

开本:大24 印张:5.5

2003年8月第1版 2003年8月第1次印刷

ISBN 7-5323-7033-X/TS·644

定价:35元

本书如有缺页、错装或坏损等严重质量问题,

请向本社出版科联系调换

本书由香港万里机构授权出版,版权所有不准翻印

序

伟信和我一向都喜爱越南菜。在对酌一瓶波尔多葡萄佳酿时，我们往往会为怎样去烹制完美无瑕、微沁玉桂皮和八角香味的牛肉汤河粉而争论不休。我们也会互相欣赏对方多年前在胡志明市集买来的玳瑁眼镜。

伟信常常去越南，尤其当他准备在香港开设越南餐厅时去得更多。那餐厅有个美丽的名字：“巴黎十三区越南餐厅”（很可惜，现已不存在了。十三区是花都巴黎的唐人街）。我在过去十年，曾造访越南好几十次，甚至还在河内一所有铸铁围栏的漂亮法式别墅住过一段时间。别墅坐落在旧城区街上，整条街两旁都是熙熙攘攘的小咖啡馆和鳞次栉比卖水果、蔬菜、肉类的摊档。越南几乎没有进口的食物，所以蔬果都合时应节、色彩鲜明。一切都是那么悠闲，小贩绝不介意为你拆蟹肉、切莲藕丝，或剁碎火辣的红椒。我对越南的市集真是情有独钟啊！

我相信人人都容易爱上越南菜：它看起来简单利落，往往只用五六种原料，但细节里却蕴藏了多少惊喜和令人回味的深度。用无懈可击的青柠汁或鱼露配合到天衣无缝的口味，刚才所说的牛肉汤河粉的品质，和那刚刚撕碎的香草丢进蒸汽腾腾的汤里的神奇的芬芳，还有那用米纸包裹炸脆的春卷。热爱烹调的人会花上好几个小时去把鱼肉捶成黏黏的鱼浆，包裹各式各样的春卷，又把蔬菜细切做成口感丰富的沙律，撒上碎炒花生米和一丝丝的炸干葱。

上菜的方式也同样简单。无论在乡村或城市，很多餐馆和咖啡室只卖一种菜式，那也许是煎脆的

南方薄饼，又或许是我喜爱的猪肉饼。在你还没有看到餐馆之前，便闻到猪肉饼在烤炉上吱吱作响的香气。有些餐馆专卖一种原料做的菜饌——诸如提供7种不同口味牛肉的著名牛肉七味；或是一系列的鸭子菜，从鲜鸭红一直到鸭子芥菜火锅。

大多数菜式在一天内都有特定的食用时间。小贩大清早在街角卖糯米做的早餐，锅子里的东西一卖光了便回家！汤河粉本来也是传统的早餐，但它可以美味无比，许多越南人不分早、午、晚都照吃不误。早晨和下午，新鲜出炉的长条面包，从行人道的那边，随风吹送过来迷人的香味。这种没有盐的越式面包，小贩也放在篮子里用麻布盖着，沿街叫卖；小孩子一听见一声声“面包！面包！”的叫卖声，便会跑出去，递上1角钱，换回1条面包。

像许多亚洲国家一样，越南人的生活百态都在街头出现。在或宽或狭的行人道上，你可以理发，修趾甲，量体重，甚至献血。所以绝不为奇，你在街上可以大快朵颐，享受万种风情的饮食。有一次我在一个宏伟的庭院内，享受一杯地道的法式浓咖啡时，我向擦鞋孩童示意，不是要他料理我的名牌鞋子，而是让他溜到街角，为我带回一碗鸡肉汤河粉！“没问题，女士……”

在酷热中的岬港，孩子们放学时会带新包的春卷和青柠汁调味的榨甘蔗汁回家，那时他们的父亲们却在邻近的酒肆喝啤酒。就算在寒风砭骨的严冬里，一群群的人围在矮桌旁，一碗碗地吃暖胃的肉羹、米饭和白菜；晚上，男士穿得暖暖的，一起聚在行人道上吃鸡脚，喝苦口的凉茶。

在家中烧越南菜，固然不能唤出越南街头的风情，但当你试用这些食谱去烹制时，那种香味和感觉，已是仅次于身历其境的享受了。

安娜蓓·杰克逊

（安娜蓓·杰克逊是《越南街头咖啡室》和《餐碟上的越南》两本英文书的作者。）

INTRODUCTION

Wilson and I have long shared a love of Vietnamese cooking, and over a good bottle of Bordeaux we would endlessly debate how to achieve the perfect *pho bo* broth with its hint of cinnamon bark and star anise ... as well as admire each other's tortoiseshell spectacles purchased some years ago on the streets of Ho Chi Minh City!

Wilson was traveling to Vietnam a great deal - particularly during the setting up of his beautifully named W's Paris 13th restaurant (now sadly no longer with us) in Hong Kong - and in addition to dozens of visits in the past decade, I even lived in Hanoi for a while, in a splendid French villa with wrought-iron fences on an Old Quarter street totally given over to bustling little cafes and stalls selling fruit, vegetables and meat. Almost no food stuffs are imported into Vietnam, so the colourful produce is ultimately seasonal. And everything is so leisurely that the vendor thinks nothing of flaking your crab for you, shredding your lotus stems, and finely chopping your fiery red chillies. I totally adore markets in Vietnam!

But in any event I believe it is easy to get passionate about Vietnamese cooking: apparently so simple, with often as few as half-a-dozen ingredients, yet with so much depth and excitement contained in the details. The flavours achieved with the perfect balance of lime juice or *nuoc mam* (fish sauce), the quality of the aforementioned *pho* and the fantastic aromas as freshly torn herbs are tossed into the steaming broth, the crispiness of the rice-paper wrapped, deep-fried spring rolls. Hours are spent by amateur cooks smashing fish into a sticky paste, wrapping and rolling the many variations on spring rolls, and transforming vegetables into slivers for highly textured salads topped with chopped, roasted peanuts and strands of deep-fried shallot onions.

There's a simplicity, too, in the way the food is served. Many restaurants and cafes, whether in the village or the city, serve just one dish, perhaps the sizzling southern pancake, *banh xeo*, or one of my personal favourites, *bun*

cha (grilled pork with noodles and herbs) . You can smell the pork patties sizzling on the charcoal grill long before you even see the restaurant! Or restaurants might specialise in one product ... a series of seven beef dishes in the famous *bo bon may* (beef 7 ways) ; or a multitude of duck dishes where guests start with raw blood pudding and finish around a hotpot with chunky mustard greens.

There's also a specific time of day for most dishes. Vendors serving the glutinous rice breakfast dish, *xoi*, set up on street corners in the early morning and once their pot is empty, they return home! *Pho* is also traditionally a breakfast dish, but so delicious it can be that many Vietnamese are happy to eat it for breakfast, lunch, and dinner! The seductive smell of freshly baked baguette wafts across the pavements in the morning and again late in the afternoon, and this unsalted Vietnamese bread may even be delivered house to house from hessian-covered baskets with the evocative call "*banh mi! banh mi!*"; when little children run outside to pass over their 10 cents or so for one loaf of baguette.

Life in Vietnam happens, as in so many Asian countries, on the street. Here on pavements broad and narrow you can get a hair cut, have a pedicure, check your weight, and even give blood. So it is not surprise that you can also eat, and drink, in a myriad of styles and atmospheres. Once, while enjoying an authentic espresso in a gorgeous courtyard, I even gestured for the shoeshine boy, not to take care of my J P Todd's but to slip around the corner and bring me back a bowl of *pho ga*! No problem, madame...

In the searing Hue heat, kiddies on their way home from school pick up freshly squeezed sugar cane juice balanced with a squeeze of kalamansi, and *goi cuon* (fresh spring rolls) , while the fathers drink down beers at the neighbourhood pub, the *bia hoi*. Even in the harsh Hanoi winter with its biting winds, groups gather around low tables to be served bowls of warming stews with rice and cabbage; and in the evening men wrap up warm and gather for chickens' feet and bitter tea on the pavement.

Cooking at home can never quite summon up these Vietnam street scenes, but the aromas and sensations that can be achieved through trying out these recipes are the next best thing to actually being there.

By Annabel Jackson

(Annabel Jackson is the author of *Street Cafe Vietnam* and *Vietnam on a Plate*)

前言 做越南菜的窍门

越南菜(越菜)是很具民族色彩的外国菜系。笔者翻看过好几本十多年前出版的中、英、法文的越南菜食谱，书中的烹调方式、作料介绍和应用都非常类似，然而每位作者都用细腻的笔法，刻画出亲身的体验，并且从不同角度演绎或剖析越南菜的精粹，指出其中妙谛，让读者此后对品尝越菜取得崭新的经验。

本书以香港越菜的发展做撰写背景，让时光倒流，略谈越菜演变过程，相信很多读者也会觉得有趣，得到对越菜的另一番欣赏。十多年前流行菜式以介绍道地的作料为主，表现出越菜的独特风味。但不少食肆因时制宜、取长补短；部分菜式虽保留越南本土风格，有些却迎合港人口味而加上了创新意识，引起食味变化。港式越菜应运而生，引发了“正宗”与“不正宗”的争辩。笔者对这一问题并没有刻意深究，兴趣也不算高；只问这些食物，能否促进食欲、令人回味便足够了。

笔者对越南菜的认识，开始在20世纪80年代。当时笔者在欧美读书、工作，认识了多位越南、柬埔寨、老挝的华侨好友，我们常常相聚、共餐。笔者深受他们的好客精神影响；初时在他们家中与小孩一起包春卷，做酸汤，后来在他们的中越合璧酒家兼职，因而掌握了越南菜的烹调技巧。回港后，笔者对越菜怀念再三，到过越南“取经”多次，也经营过一间以“巴黎唐人街”命名的越南餐厅，希望能延续昔日对越南饮食文化的热衷，也随时回味个人所喜爱的“牙车块”、“扣肉蛋”及串烧等平常不过、却可口怡人的街头小吃。写到此，又忆及那念念不忘的著名菜式诸如：“牛肉汤河粉”、“蒸粉卷”和“炸

春卷”，不觉垂涎欲滴，希望能立刻再吃一口。

笔者一时技痒，偶尔也会在家中花上半天或一天时间，准备一顿越南菜，与挚友欢聚。在越南，烹饪材料在天亮前已可在市场购头得到，既新鲜又便宜。在香港购买原料，价钱比越南市场略贵，但仍然可以接受。越南人的生活方式以慢、悠为主，做越南菜的窍门同出一辙，千万不能心急，更不能“走捷径”，必须按部就班。在家做一顿越南菜，招待客人，时间和工夫虽然多花一些，但客人吃得津津有味，藉着品尝食物来欣赏你为他们献出的心思和时间，才是烹调和品尝的乐趣所在，这共享的乐趣不能用时间、金钱来量度，否则不如到外面吃一顿算了。

时至今日，东南亚杂货店在香港到处可见，特别的香料，例如香茅、金不换、鹅帝和青柠，一应俱全；煮一顿越菜，绝对不成问题，即使需要空运的珍贵原料也比以前便宜。除了在“越式香料和材料”里提及的部分土产香草、汤、汁酱和常用粉、面，与中菜有点不同外，食谱里的其他作料全都是香港人常用的，也无需多作介绍，例如葱、干葱、蒜、姜、芫荽、花椒、八角、肉桂、去衣绿豆、红豆、银芽（绿豆芽）、冬菇、辣椒、白米、米粉、粉丝、花生、芝麻、酱油等等。换言之，做越南菜不一定要换上一个全新的厨房和整套备用作料。越南菜除了在工作程序上要求熟练的技巧和耐性地处理重复的步骤外，原料的选取和餐桌的陈设可以用“平实”两字来形容，是绝不奢华的家庭菜的代表。其实写作本书的原意，就是希望能吸引更多更多的小家庭，来尝试烹制美味而简单的越南菜。

为了使读者认识香港三十多年来越南菜的演变，本书共介绍了45个菜式，由20世纪70年代到现在的代表食谱。他们都是香港人熟悉、喜爱的。食谱列明可供多少人享用的参考分量，读者只要按食客的食量配合，便可以了。

附带讲一句：笔者在越南从未遇过暴饮暴食之士。越南人以少食多餐为主，除了一碗碗的汤粉外，越南菜的分量都是以小居多。这做法不但迎合现时瘦身的潮流，也有助体内各机能的健康。

鸣 谢

Acknowledgement

Ms. Annabel Jackson 前言

Mr. Tran Minh Cu 越南驻香港副领事 资料提供

Ms. Connie Kwok W's Bouquet Garni 花艺服务 美术及花艺指导

W's Entrecôte 法式牛排屋 场地提供

SAIGON 越南餐厅 场地提供

Mr. Raju Harilela 场地提供及预备

Mr. Rajeev Bhasin 场地提供

罗德永先生 食谱提供

杨桂林先生 食谱提供

陈天机教授 校对

江献珠女士 指导及校对

Ms. Yvonne Cheng 餐厅推荐(澳大利亚悉尼)

潘承麟太平绅士 餐厅推荐(澳大利亚悉尼)

黄紫芳女士 餐厅推荐(法国巴黎)

连志雄先生 餐厅推荐(加拿大多伦多)

刘景昭先生 餐厅推荐(加拿大多伦多)

刘学洁女士 餐厅推荐(美国洛杉矶)

万里出版社各员工

目 录

序	I
前言 做越南菜的窍门	I
认识越南菜 Introduction of Vietnamese Cuisine	
越南菜的源流——来自法国? 中国?	2
越南菜在香港演变和发展	3
越南菜的品尝与特色	6
越式香料和材料	8
基本汤汁的烹调法	13
前食与小食类 (Khai V) Appetizers and Snacks	
冻斋卷 (Bánh Cuốn) Cold Vegetarian Spring Roll	18
腌酸鸡脚 (Chân Gà Rút Xuồng) Pickled Chicken's Feet	20
鱼露猪肉虾片 (Bánh Đa Nem Tôm Cuốn Chấm Mắm) Pork with Fish Sauce on Prawn Crackerp	22
蒸粉卷 (Bánh Cuốn Hấp) Steamed 'Banh Cuon'	24
香茅串烧 (Thịt Nướng Xá) Assorted Meat on Skewer Sticks (Assorted Satay)	26
香煎虾饼 (Bánh Tôm) Pan-fried Shrimp Cake	28
煎薄饼 (Bánh Xèo) Savoury Pancake	30
炸春卷 (Chả Giò) Deep-fried Spring Rolls	32

蔗虾 (Cháo Tôm) Sugar Cane with Shrimp Paste	34
椒盐炸肝酱 (Pa Tê Gan Ngõng Muối) Deep-fried Aniseed-Salted Goose Liver Pâté	36

特色沙律类 (Sa-Lat) Salad

牙车块 (鸡丝沙律) (Gà Xé Phay) Salad with Shredded Chicken	40
烧牛肉沙律 (Sa-Lat Bò Nướng) Salad with Roasted Sirloin	42
木瓜丝鲜虾沙律 (Gỏi Đu Đủ Tôm) Green Papaya and Fresh Prawn Salad	44
扎肉虾冷面沙律 (Gỏi Mì Tôm) Salad with Pork Pâté Noodles	46

海鲜类 (Đồ Biển) Sea Food

海鲜酸汤 (Canh Chua Đồ Biển) Sour Seafood Soup	50
香茅烧鳝 (Luồn Xà Ớt) Grilled Eel with Lemongrass	52
椒盐软壳蟹 (Cua Tầm Bột Chiên Ròn) Deep-fried Soft Shell Crab with Spiced Salt	54
酸子炒蟹 (Cua Rang Với Sốt Me) Stir-fried Crab with Tamarind	56
古法大头虾 (Tôm Xà) Spicy King Prawn with Garlic & Lemongrass in Traditional	58
香草河内鱼块 (Mì Chiên Thịt Thăn) Fillet of Garoupa "Hanoi Style" Accompanied by Rice Vermicelli	60
越式明炉蒸鱼 (Cá Hấp) Vietnamese Steamed Whole Fish with Mixed Herbs and Pork Salami	62

肉食与家禽类 (Thịt) Meat and Poultry

南乳吊烧鸡 (Gà Quay) Deep Fried Chicken in Red Taro Curd	66
香橙卤水鸭 (Vịt Hầm Tầm Huống Cam) Stewed Duck in Marinade with Orange	68
香茅烧猪排 (Sườn Lợn Nướng Xà) Grilled Pork Chop with Lemongrass	70
香卤扣肉蛋 (Thịt Heo Kho Nước Dừa) Pork and Boiled Egg Cooked in Spicy Asian Sauce on Steamed Rice	72
越式煎羊排 (Thịt Dê Chiên) Pan-fried Lamb Chop Marinated with Aromatic Herbs	74
黑椒牛柳粒 (Bò Xào Hạt Tiêu Đen) BBQ Beef Fillet Cubes in Black Pepper Served with Lettuces Wrap	76
北越牛酸窝 (Bò Nhúng Dấm) Northern Vietnamese Beef Hot Pot	78
越式咖喱牛腩 (Cà Ri Bò Kho) Vietnamese Curry Beef-brisket	80

蔬菜类 (*Rau Cà*) Vegetables

烧茄子 (<i>Cà Tím Quay</i>) Roasted Eggplant Topped with Spring Onion and Fried Shallots	84
清炒素什锦 (<i>Rau Xào</i>) Sauteed Lotus Root, Water Chestnuts and Sugar Peas	86
芹菜炒银芽 (<i>Cần Tây Xào Giá</i>) Mint Leaf Flavoured Bean Sprout, Chinese Celery and Vegetables	88
鱼露烩南瓜 (<i>Bí Ngô Kho Măng Tây</i>) Braised Pumpkin and Asparagus with Fresh Herbs	90
椰汁咖喱杂菜 (<i>Cari Rau Cà</i>) Curry Mixed Vegetables with Coconut Sauce	92

粉、面、饭和面包类 (*Bún/Phở/Cơm/Bánh*) Soup Noodles/Noodles/Fried Rice/Baguette

上汤鸡丝河粉 (<i>Phở Gà</i>) Rice Noodles with Shredded Chicken in Soup	96
生牛肉汤河粉 (<i>Phở Bò</i>) Rice Noodles with Raw Beef in Soup	98
干牛肉滨海 (<i>Bánh Bò Chiên</i>) Slow-fried Beef with Rice Vermicelli Cake	100
顺化猪手汤檬 (<i>Giò Heo Huế</i>) Rice Vermicelli with Pig's Trotter in Soup	102
越式什锦炒檬 (<i>Bún Xào</i>) Vietnamese Fried Rice Vermicelli	104
菠萝船虾膏炒饭 (<i>Cơm Chiên Với Tôm</i>) Chicken Fried Rice with Pineapple and Shrimp Paste	106
腩肉三文治 (<i>Bánh Mì Thịt</i>) Pork Belly Baguette	108

甜品类 (*Món Tráng Miệng*) Dessert

椰汁黑糯米 (<i>Xôi Nếp Nước Dừa</i>) Steamed Black Glutinous Rice with Coconut Milk	112
椰皇玉液 (<i>Yến Nước Dừa</i>) Dried Bird's Nest in Coconut Milk	113
三色冰 (<i>Chè Ba Màu</i>) Iced Triplet	114
清补凉冰 (<i>Chè Bỏ Thanh Nhiệt</i>) Iced 'Ching Po Leung'	115

附录

世界著名越南餐厅及其名菜	116
越南文字 Vietnamese Phrase	118

认识越南菜

Introduction of Vietnamese Cuisine

越南菜的源流——来自法国？中国？

越南是中国的邻国，与云南和广西两省接壤。一直以来，越南受中国文化的影响很大，越南语的文字是用汉字来写，到了18世纪才全面发展了本土的“喃字”。从法占时代开始，越南语改用罗马字母拼出，并加上重音符，看起来有点像法文，读出来却像潮州方言。

无论在言语、文化以及风土、农业和海产上越南都与中国南方相近，尤其中国南方人有世代代向南迁徙到东南亚各国的习惯。越南也接纳了不少广东、云南和客家人的饮食传统，连材料和调味都是中国人常用的。烹饪方法也与中国南方相似，以煎、烤、焖、蒸、炸、炒、卤和炖为主。然而越南的吃法比较独特。例如冷盘食物务求刀章均匀，色泽调配得宜，上桌后用手把香叶撕碎，添加一点新鲜辣椒和青柠汁等，才开始品尝，反映出亚热带生活模式悠闲情趣的一面，食客也从中体会到进食是一种生活享受。

1885年越南成为法国殖民地，1941年到1945年又被日本侵占。第二次世界大战结束，越南宣布独立，打败了企图卷土重来的法国后，分裂成南、北越达二十年，到1976年，南越政权崩溃，支持南越的美军全面撤退，越南才正式统一。二十年的分隔，明显地将越菜分成两派。越南北部接近中国版图，菜色演变比较少。相反地，越南南部受法国菜的影响却非常之大。其实一百多年前法国侵略越南，也从南越开始。

除了法国殖民统治时期的影响外，上流社会亦不乏热爱法国菜之人士，例如流亡海外的皇帝保大（Bao Dai）曾在法国留学，非常崇尚法国的生活，法国菜也成为高级美食。越菜里的沙律、扎肉及猪

排，以至茄汁焖牛肉及橙汁鸭，都带有法国菜的影子与风格，连做配菜的法国长面包也成为今天越南南方人日常生活的一部分了。

第二次世界大战后，越南经历了三十年惨烈的独立统一战争。战祸接二连三，使越南民不聊生，不是每家每户都能丰衣足食。南、北越的分裂更产生了一股移民洪潮。华侨朋友说，由于战乱，只有早期在外地落籍的越南人才记得当年的鱼翅、燕窝、南中国海的龙虾和香米制成的种种美食的真正味道，随着富人的逃难，奢靡的越南美食也在炮火中湮没。近年来在政府经济改革政策下，豪华餐厅陆续出现，标榜法国大菜；由于价格高昂，本地人很少光顾，只有游客才会入内消费。

越南与其他以河流文化起源的民族一样，主要城市如河内和胡志明市（从前的西贡）既是商城，又是南北越时的“首都”，都建在河岸，附近一带上产及渔业资源都非常丰富。大城市以外的西高地及内地，是五十多个少数民族的原居地，以“齐族”、“芒族”、“色登族”为大，统称“山地人族”。他们的生活方式，数百年来都没有太大的改变。偶然在市集会碰到一群穿上非常特别服装的少数民族，他们会花半天时间来集体采购日用品，然后匆匆回家。不过少数民族的人数不多，对越南的主流饮食文化影响绝不及中、法文化那么深远。

越南菜在香港演变和发展

• 20世纪70年代

香港在20世纪70年代初经济起飞，工商业蓬勃，交通运输发达，不同国家的食物原料也可以找到，加上当时香港人生活渐趋富裕，对吃的要求渐高，造成饮食业百花齐放的景象，越南菜亦开始在香港市场上出现。

越南华侨喜爱在较近家乡的地方生活，位于越南隔邻而有“美食天堂”美誉的香港，自然成为越南

人的聚居地。他们当初以佐敦道文苑街一带为主。开业于1978年的“老赵”成为首间越南菜馆。同期还有“天虹”、“湄江”、“百德”及“意庐”这几家饭店，冲击香港饮食市场，越南菜顿时成为70年代的新兴菜。

据“老赵”少东赵作豪先生所述，香港最早期的越南菜馆都以供应家庭菜式、粉煲和小食为主，并以家族方式经营，即一家大小都在店内工作，故甚少聘用外人。在找寻原料方面，他们的货源有限，要靠亲友从越南带回来。越南菜以这种简单的经营手法及低廉的菜色打入香港市场，在初期实在不容易。越南小食凭着这班同声同气的越南华侨的坚毅信念去推广，使香港人对煎虾、檬粉和春卷等有了初步认识，继而十分欣赏和喜爱。这基础饮食文化一瞬间就稳固地站起来，迄今已快三十年了，我们真要嘉许70年代的“开餐功臣”！

• 20世纪80年代

除新加坡、马来西亚和印度尼西亚外，其他东南亚国家的菜式，如泰国菜也在20世纪80年代的香港流行起来。加上外籍家庭佣工日趋普遍，烹煮东南亚菜的作料需求甚殷，连往返泰国的空中小姐也会替饭店主带回一些新鲜材料及杂货，除了赚取微利外，可助解决作料短缺的问题。由于市场对烹调材料和杂货有需求，所以在1984年，一间专营新鲜的越南菜材料的杂货店在九龙城正式开业。其后，在附近一带亦可容易地找到同类食品及香草的店铺，九龙城便成为东南亚菜肴材料的集散地。

这个时期香港建筑业发展蓬勃，新建筑物纷纷落成，尤其是在尖沙咀的商业大厦多为混合式用途，每座下层都有好几千平方米面积的铺位出租给饮食集团，把美食天堂的香港推上另一高峰。当年的“金牛苑”及“蓝带”就充分表现了越菜企业化的本色，以投资额大、地点方便取胜，位于饭店重点区，采取中、高档的姿态招徕生意。随着市场变迁，越南菜也趋向本地化，加入了港式“煲仔菜”、炒菜及汤水等家常菜色，迎合了香港人的口味，也吸引了不少食客。铜锣湾区也增添了不少中型越南小馆，如“香河”、“新景”及“燕萍”，都以汤河粉及碟头饭驰名。