

Cầm nang khóm
10.3cm x 20.7cm
BÌA MẶT TRƯỚC



*HAU GIANG
Tourist*

**SỞ VĂN HOÁ, THỂ THAO
VÀ DU LỊCH TỈNH HẬU GIANG**

*HAU GIANG DEPARTMENT OF
CULTURE, SPORTS AND TOURISM*

TRUNG TÂM XÚC TIẾN DU LỊCH

TOURISM PROMOTION CENTER

ẨM THỰC HẬU GIANG

HAU GIANG CUISINE

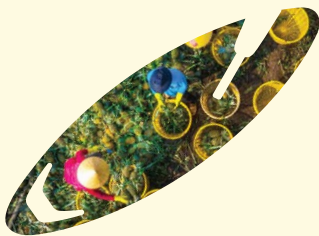
**KHÓM
CẦU ĐỨC**

CAU DUC PINEAPPLE

Cầm nang khóm
10.3cm x 20.7cm
MẶT TRƯỚC

KHÓM CẦU ĐÚC

CAU ĐUC PINEAPPLE



MỤC LỤC

TABLE OF CONTENTS

Giới thiệu chung
General introduction

Nguồn gốc của khóm Cầu Đúc
Origin of Cau Duc pineapple

**Các sản phẩm chế biến từ
khóm Cầu Đúc**
Cau Duc pineapple products

Khóm dùng ăn tươi, nước giải khát
Fresh pineapple for eating and drinking

**Khóm dùng để kết hợp trong các
món ăn hàng ngày**
Pineapple in daily meal

Mứt khóm
Pineapple jam

Bánh khóm
Pineapple cake

Khóm sấy
Dried pineapple

Rượu khóm
Pineapple wine

Nước màu khóm
Pineapple dark syrup

Củ hủ khóm
Pineapple tuber

Dưa chua củ hủ khóm
Sour pineapple tuber

Bánh xèo nhân củ hủ khóm
Pineapple tuber pancake

Chương trình tham quan
Visiting tours

**Một số đơn vị có sản phẩm từ
khóm được công nhận sản phẩm**

OCOP cấp tỉnh
Provincial OCOP manufacturers



Cầm nang khóm
10.3cm x 20.7cm
MẶT TRƯỚC

GIỚI THIỆU CHUNG

GENERAL INTRODUCTION

Mỗi quả mỗi cây
Quả đầy những mắt
Lá đầy những răng
Nhấp nhô trăm mắt quanh mình
Tóc tai tua tủa như hình gươm đao

*Each pineapple bush, each fruit
Full of eyes on fruit*

*Full of thorns on the leaf edge
Hundreds of eyes around itself
Bristly hair, ear like blade shape*

Từ xưa đến nay, khóm Cầu Đúc được mệnh danh là “Nữ hoàng nhiệt đới”. Thoạt nhìn, trái khóm có hình dáng gai góc, đầu như đang đội một chiếc vương miện uy nghiêm, nhưng ẩn bên trong là những giá trị dinh dưỡng dồi dào rất tốt cho sức khỏe người dùng. Cũng giống như con người và vùng đất nơi đây, vượt qua những trở ngại về điều kiện tự nhiên, miền đất Hậu Giang vẫn sản sinh ra nhiều loại trái cây ngon ngọt. Trong đó, khóm Cầu Đúc được xem là một loại đặc sản đặc trưng “nức tiếng” xa gần, vẫn vương lòng du khách.

From past to present, Cau Duc pineapple is called “Tropical queen”. At first sight, the pineapple has a thorn shape, wearing a majestic crown. But its inside is nutritious for consumers. Like this place and local people, through nature troubles, Hau Giang land still supplies plenty of sweet fruits. Cau Duc pineapple is one of them, is a specialty fruit “well-known” far and near. Tourists are in love with it when tasting once.



Cầm nang khóm
10.3cm x 20.7cm
MẶT TRƯỚC

KHÓM CẦU ĐỨC

CAU DUC PINEAPPLE

Khóm Cầu Đức thuộc giống Queen (Nữ hoàng), trái có hình dáng thanh nhã, cuống ngắn, lõi nhỏ, mắt lồi, hốc mắt hơi sâu, thịt màu vàng, ít xơ, ít nước, giòn và ngọt thanh.

Cây khóm đã xuất hiện trên mảnh đất Hậu Giang từ năm 1930, người dân Hòa Tiến thấy giống tốt bắt đầu nhân giống ra trồng cặp bờ sông Cái Lớn. Lúc bấy giờ, xã Hòa Tiến có một cây cầu đúc bằng xi-măng ngang sông Cái Lớn. Hàng ngày, bà con mang khóm ra bán dưới chân cầu, thương lái từ khắp nơi đến mua, lâu ngày cái tên khóm Cầu Đức cũng được hình thành và ra đời từ đó.

Cau Duc pineapple belongs to the genus Queen (Queen), elegant shape, short stem, small core, goggle eyes, rather deep eye sockets, yellow flesh, sweet and crisp.

The pineapple has appeared since 1930. People tried it and felt good so they multiplied the genus Queen, planed it along the Cai Lon riverside. At that time, there was a concrete bridge, which crossed the Cai Lon river, located in Hoa Tien commune.

Everyday, people carried pineapples for sale at the bridge pier. Traders from everywhere come here to trade. Time to time, the Cau Duc pineapple name was born like that.



Cầm nang khóm
10.3cm x 20.7cm
MẶT TRƯỚC

CÁC SẢN PHẨM CHẾ BIẾN TỪ KHÓM CẦU ĐỨC

CAU DUC PINEAPPLE PRODUCTS

Ngoài việc được dùng làm sản phẩm trái cây ăn tươi. Qua bàn tay khéo léo của người Hậu Giang, khóm còn được dùng làm nguyên liệu chế biến trong các món ăn hàng ngày như: kho, xào, nấu canh và các loại thức uống... Ngoài ra, khóm còn được chế biến thành những sản phẩm có giá trị như: mứt khóm, nước màu khóm, siro khóm... Vào tháng 7 năm 2022, Hậu Giang được Tổ chức VietKings xác lập kỷ lục Việt Nam "Sự kiện chế biến và công diễn các món ăn từ khóm nhiều nhất Việt Nam". Đồng thời, các món ăn từ Khóm Cầu Đức đạt giá trị Kỷ lục Ẩm thực châu Á vào ngày 23 tháng 3 năm 2023.

In addition to being used as fresh fruit. Through the skillful hands of the Hau Giang people, pineapple becomes a cooking ingredient in daily meals such as: braised, stir-fried, soups and drinks. Besides, pineapple is also processed into valuable products such as: jam, dark syrup, syrup...

Recently, July 2022, VietKings announced that Hau Giang set a Vietnamese record named "The largest event of processing and performing dishes from pineapple in Vietnam". Simultaneously, dishes made from Cau Duc pineapple achieved a record-breaking value in Asian cuisine on March 23, 2023.



Cầm nang khóm
10.3cm x 20.7cm
MẶT TRƯỚC

KHÓM CẦU ĐỨC

CAU DUC PINEAPPLE

DÙNG ĂN TƯƠI, NƯỚC GIẢI KHÁT

FRESH PINEAPPLE FOR
EATING AND DRINKING

Với đặc điểm thịt khóm có màu vàng, ít xơ, ăn giòn, vị ngọt thanh mà không rất lưỡi. Khóm Cầu Đức được dùng để ăn tươi, ép lấy nước uống rất ngon, với tác dụng giải nhiệt, giải khát tốt cho sức khỏe.

Fresh pineapple's characteristics are less fibre, yellow flesh, crispy and not burning tongue. It is delicious for eating and squeezing, good for cooling and refreshing.



Cầm nang khóm
10.3cm x 20.7cm
MẶT TRƯỚC

KHÓM CẦU ĐÚC

CAU DUC PINEAPPLE

LÀ NGUYÊN LIỆU ĐỂ CHẾ BIẾN CÁC MÓN ĂN

PINEAPPLE IS AN INGREDIENTS IN DAILY MEAL

Khóm Cầu Đúc không chỉ là nguyên liệu làm nước giải khát mà còn được dùng để chế biến các món ăn trong đời sống hàng ngày. Từ nông thôn cho đến thành thị, qua đôi bàn tay khéo léo của các đầu bếp, khóm Cầu Đúc được chế biến thành nhiều món ăn dân dã, đậm đà hương vị: bánh xèo củ hũ khóm, khóm nấu canh chua, thịt (mực, tép) xào khóm, cá kho khóm,...

Cau Duc pineapple is not only an ingredient for drinking but also an ingredient for food everyday. From rural to city, thanks to skillful master chefs, Cau Duc pineapple always is rich in flavor with rustic dishes such as: tuber pineapple pancake, pineapple sour soup, meat (squid, tiny shrimp) fried with pineapple, braised fish with pineapple, etc.



Cầm nang khóm
10.3cm x 20.7cm
MẶT TRƯỚC

MỨT KHÓM

PINEAPPLE JAM

Sử dụng nguyên liệu hoàn toàn tự nhiên từ những trái khóm Cầu Đúc tươi ngon, không chất bảo quản, người dân Hậu Giang đã cho ra đời món mứt khóm ngọt, ngon. Với vị chua chua ngọt ngọt của khóm, hòa quyện với vị thơm của vỏ tắc thái sợi, vị cay nồng ấm của gừng tươi giã nhuyễn, được điểm xuyến thêm những hạt mè bùi bùi và đậu phộng béo giòn. Tất cả đã gói gọn vào trong món quà quê đậm đà, đơn sơ mà khó cưỡng.

Hau Giang people make pineapple jam from fresh natural pineapple, a non-preservative substance. Sweet and sour taste mix-up the scent of shredded kumquat peel, hot spicy taste of pureed ginger, greasy peanut and sesame seeds. All of them are neatly wrapped in hometown gifts, simple and attractive.



Cầm nang khóm
10.3cm x 20.7cm
MẶT TRƯỚC

BÁNH KHÓM

PINEAPPLE CAKE

Bánh khóm chính là kết quả sáng tạo đặc sắc của người dân miền sông nước Hậu Giang. Nhân bánh được làm từ khóm chín, sên với đường tạo nên màu vàng óng ánh, da bánh làm từ bột, bơ, dầu thực vật được nướng vàng ửng. Vị chua của khóm, vị ngọt của đường, chút kết dính của bột và sự tạo hình độc đáo của người thợ làm bánh đã tạo ra những chiếc bánh hình bông mai vô cùng hấp dẫn.

Pineapple cake is the creation of the Hau Giang people. The pineapple cake is stuffed with ripe pineapple which is mixed with sugar that makes an iridescent gold color. The cake skin is made from flour, butter, vegetable oil, and baked until golden. The cake is shaped like an apricot blossom so mouth-watering with the sour of pineapple, the sweet of sugar, the adhesion of flour.



Cắm nang khóm
10.3cm x 20.7cm
BIA MẶT SAU



**SỞ VĂN HOÁ, THỂ THAO
VÀ DU LỊCH TỈNH HẬU GIANG**

*HAU GIANG DEPARTMENT OF
CULTURE, SPORTS AND TOURISM*

TRUNG TÂM XÚC TIẾN DU LỊCH

TOURISM PROMOTION CENTER

Địa chỉ/Address

Số 02, đường Võ Văn Kiệt, phường V,
TP. Vị Thanh, tỉnh Hậu Giang
*No. 02, Vo Van Kiet st, Ward V,
Vi Thanh City, Hau Giang*

Email: xtdl.haugiang@gmail.com

Website: haugiangtourism.com.vn

Zalo/ Facebook/ Youtube:

Du Lịch Hậu Giang

Điện thoại/Phone

(0293) 6 27 00 97



Cầm nang khóm
10.3cm x 20.7cm
MẶT SAU

KHÓM SẤY

DRIED PINEAPPLE

Khóm tươi gọt vỏ, xắt từng khoanh mỏng đều tay sau đó đem ra phơi trực tiếp dưới ánh nắng mặt trời cho đến khi miếng khóm trông dẻo và có màu vàng đậm là ngon. Từ lâu, khóm phơi khô được xem như một loại mứt dân dã, mùi vị thơm ngon tự nhiên.

Ngày nay, khoa học công nghệ phát triển, các cơ sở chế biến sử dụng máy móc vào sản xuất, cho ra đời món khóm sấy ngọt ngon, bắt mắt và đã trở thành sản phẩm cao cấp phục vụ người dân, du khách.

To remove pineapple peel and cut pineapple into thin slices then bring them to the direct sun until the slice gets golden and plastic. Long time ago, dried pineapple was considered as the jam of the common people. It is naturally delicious.

Nowadays, with the development of technology, we use machines to produce dried pineapple which is delicious no more no less. It has become a high-class snack for tourists and local people.



Cầm nang khóm
10.3cm x 20.7cm
MẬT SAU

RƯỢU KHÓM

PINEAPPLE WINE

Ngoài việc dùng để ăn tươi hoặc chế biến thành nhiều sản phẩm khác, khóm Cầu Đúc còn dùng để chế biến thành rượu. Với nhiều tác dụng tốt cho hệ tiêu hóa, giúp ăn ngon, ngủ ngon và đã trở thành đặc sản của Hậu Giang.

Cau Duc pineapple is not only for fresh eating, making other products but also for processing wine which is good for the digestive system, eating well, sleeping well, and is a Hau Giang specialty.



Cầm nang khóm
10.3cm x 20.7cm
MẬT SAU

NƯỚC MÀU KHÓM

PINEAPPLE DARK SYRUP

Nước màu khóm là loại gia vị đặc trưng của vùng đất Hậu Giang, với nguồn gốc từ tự nhiên, thương hiệu nước màu khóm ngày nay đã không còn xa lạ và càng được ưa chuộng trong các bếp ăn gia đình Việt.

Nước màu khóm có màu vàng sánh, được dùng để tẩm ướp các món kho từ thịt, cá,... khử mùi tanh và giúp món ăn có màu sắc đẹp mắt, hương vị đậm đà.

Pineapple dark syrup is a special spiece of Hau Giang land, originating from nature. The Pineapple dark syrup branch is more common for Vietnamese families.

Pineapple dark syrup has a golden color, it is used to marinate braised fish, etc and remove the fishy smell. It makes dishes look good.



CỦ HỮ KHÓM

PINEAPPLE TUBER

Củ hủ khóm là loại đặc sản hiếm có của vùng đất Hậu Giang. Để lấy củ hủ khóm, người dân phải nhổ cả cây khóm, cắt thân, bỏ lá đến khi thấy phần lõi trắng non bên trong.

Với đặc điểm vừa ngọt, vừa giòn, mùi vị đặc trưng củ hủ khóm được dùng để chế biến thành nhiều món ăn dân dã của vùng đất Hậu Giang nhưng không kém phần độc đáo, có thể kể đến món: bánh xèo củ hủ khóm, củ hủ khóm xào tép - xào thịt, tuyệt nhất vẫn là món củ hủ khóm làm dưa chua hay làm gỏi khô cá lóc,...

Pineapple tuber is the rare specialty of Hau Giang land. To get the tuber, people have to pull up a pineapple bush, remove leaves, stems, and the rest is a white core.

The tuber is sweet and crispy. The special taste pineapple tuber is prepared in many countryside dishes of Hau Giang land such as pineapple tuber pancake, pineapple tuber fry with meat, or tiny shrimp. The best dishes are pineapple tuber pickle or salad with salted snakehead fish, etc.



DƯA CHUA CỦ HŨ KHÓM

PINEAPPLE TUBER PICKLE

Muốn làm được món dưa chua vừa ngon, vừa đậm đà hương vị, trước tiên phải xắt củ hủ khóm ra thành từng lát mỏng, sau đó đem ướp lạnh rồi cho vào keo ngâm với giấm, đường, muối, ớt sau hai ngày là dùng được. Đây là một trong những món ăn đặc sắc ăn kèm với món kho thì thật là đúng điệu.

To make a delicious pickle, we have to do important things: first, we shred pineapple tuber into thin slices, then freeze and put it into a jar with vinegar, sugar, salt, and chili. After two days we can eat them. It is great for eating with braised dishes.



Cầm nang khóm
10.3cm x 20.7cm
MẶT SAU

BÁNH XÈO NHÂN CỦ HŨ KHÓM

PINEAPPLE TUBER PANCAKE

Ngon và đặc sắc nhất là món "bánh xèo củ hũ khóm" với nhân thịt băm, tép (tôm), củ hũ khóm xắt sợi, đậu xanh... Bánh ngon là vậy nhưng cần phải được ăn kèm với các loại rau lá trong vườn như: lá cách, sung, xoài, cóc, quế vị,... cùng chén nước mắm nêm nếm sao cho đủ độ mặn, ngọt, chua, cay, màu sắc bắt mắt thì mới gọi là ngon đúng điệu.

Ngày 20/8/2022, Tổ chức Kỷ lục Việt Nam (Vietkings) công bố "bánh xèo củ hũ khóm" vinh dự vào Top 100 món ăn đặc sản Việt Nam.

The most delicious and unique dish is "pineapple tuber pancake" stuffed with tiny shrimp, minced meat, shredded pineapple tuber, green beans, etc. To enhance the delicious level, we should eat with vegetables considered as premna serratifolia leaves, mango leaves, fig leaves, Jew plum leaves, bay leaves, etc. dipping with a salt, sweet, sour, spicy, colorful fish sauce bowl, which is fantastic.

On August 20, 2022, the Vietnam Record Organization (Vietkings) announced that "pineapple tuber pancake" is one of the top 100 Vietnamese special dishes.



Cầm nang khóm
10.3cm x 20.7cm
MẶT SAU

CHƯƠNG TRÌNH THAM QUAN VÙNG DU LỊCH CỘNG ĐỒNG KHÓM CẦU ĐỨC

CAU DUC PINEAPPLE
COMMUNITY TOURISM AREA
VISITING TOUR

Thời gian: ½ ngày
Duration: half day

Phương tiện: Xe ô tô
Vehicle: Bus

6h00: Đón đoàn tại điểm hẹn, khởi hành đi tham quan chợ "chôm khóm" – Chợ Quê trong lòng thành phố Vị Thanh.

At 6:00 am, we will have lunch at local people's houses with pineapple foods.

7h00: Tham quan Di tích Quốc gia đặc biệt Chiến thắng Chương Thiện, du khách sẽ được nghe kể về chiến tích oai hùng của quân và dân ta đánh bại 75 lượt Tiểu đoàn địch năm 1973, mở ra một bước ngoặt mới của Cách mạng Việt Nam.

At 7:00 am, we meet at the meeting point and start to go to the Chuong Thien victory, the national historical monument. Visitors will visit and hear about the heroic feats of our army and people in defeating 75 turns of enemy battalions in 1973, which opened a new turning-point of Vietnamese revolution.

8h00: Tiếp tục chương trình, xe đưa đoàn tham quan Di tích lịch sử Chiến thắng Vàm Cái Sinh, đến đây để thêm tự hào các chiến thắng hào hùng và tưởng nhớ công lao to lớn mà thế hệ cha ông đã để lại.

At 8:00 am, the bus will take us to the Vam Cai Sinh victory, a historical monument. We are proud of heroic victories, and commemorate the great merits which were left by our ancestors.

08h30: Đoàn khởi hành tham quan Vùng du lịch cộng đồng Khóm Cầu Đức. Trên đường đi Quý khách sẽ được ngắm kênh xáng Xà No từ lâu được xem là "Con đường lúa gạo miền Hậu Giang". Đến Vùng du lịch cộng đồng khóm Cầu Đức, du khách thoải mái tham quan, chèo xuồng, ngắm cảnh đồng khóm bạt ngàn, chụp ảnh, thưởng thức các món ngon làm từ khóm như: bánh xèo củ hủ khóm, nước ép khóm, mứt khóm, rượu khóm,... và có thể mua về làm quà cho người thân, bạn bè.

Next, at 8:30 am, we will go to the Cau Duc pineapple community tourism area. On the way to Cau Duc pineapple area, we may see Xa No canal which is called "Hau Giang waterway of rice". Visitors would enjoy seeing the immense pineapple field, canoeing, taking photos, eating foods made from pineapple such as pineapple jam, pineapple wine, pineapple juice, etc. Here, you can buy those local products for your relatives and friends.

11h00: Quý khách dùng cơm trưa tại nhà dân với các món ăn làm từ khóm và các món dân dã của miền Hậu Giang. Sau đó, xe đưa du khách về lại điểm xuất phát kết thúc buổi tham quan thú vị.

At 11:00 am, we will have lunch at local people's houses with pineapple foods. Then the bus takes us back to the first meeting point to end the tour.

Cầm nang khóm
10.3cm x 20.7cm
MẶT SAU

**MỘT SỐ ĐƠN VỊ
CƠ SẢN PHẨM TỪ KHÓM
ĐƯỢC CÔNG NHẬN**

**SẢN PHẨM
OCOP
CẤP TỈNH**

PROVINCIAL OCOP MANUFACTURERS

Đối với các sản phẩm được chế biến từ khóm, Hậu Giang có 06 chủ thể được công nhận sản phẩm OCOP cấp tỉnh. Quý khách đến Hậu Giang có thể thưởng thức hoặc mua đặc sản khóm Cầu Đúc tại một số địa điểm tiêu biểu.

Products made from pineapple, Hau Giang has 06 production factories and are recognized as provincial OCOP products. Tourists who come to Hau Giang may enjoy and buy Cau Duc pineapple in many places.

**CƠ SỞ SẢN XUẤT
TRƯỜNG THỌ**

Số 70, ấp Thanh Thẳng, xã
Hoà Tiến, TP. Vị Thanh, tỉnh
Hậu Giang
Điện thoại: 0372 19 13 09

**SẢN PHẨM OCOP ĐẠT
TIÊU CHUẨN 3 SAO**

Rượu khóm Trường Thọ
Nước màu khóm Trường Thọ

**TRUONG THO
FACTORY**

No. 70 Thanh Thang hamlet,
Hoa Tien commune, Vi Thanh
city, Hau Giang province
Phone number: 0372 19 13 09

3-STAR OCOP PRODUCTS

Truong Tho pineapple wine
Truong Tho pineapple
dark syrup

**HTX NÔNG NGHIỆP
THANH THẮNG**

Số 102, ấp Thanh Thẳng,
xã Hoà Tiến, TP. Vị Thanh,
tỉnh Hậu Giang
Điện thoại: 0947 432 040

**SẢN PHẨM OCOP ĐẠT
TIÊU CHUẨN 4 SAO**

Khóm Cầu Đúc

**THANH THANG
AGRICULTURAL
COOPERATIVE**

No. 102, Thanh Thang Hamlet,
Hoa Tien Commune, Vi Thanh
City, Hau Giang Province
Phone number: 0947 432 040

4-STAR OCOP PRODUCTS

Cau Duc pineapple

**CÔNG TY TNHH SẢN XUẤT
RAU QUẢ XUẤT KHẨU
VEGEHAGI**

Số 58, Trần Hưng Đạo,
phường Bình Thạnh, thị xã
Long Mỹ, tỉnh Hậu Giang
Điện thoại: 02933 871 474

**SẢN PHẨM OCOP ĐẠT
TIÊU CHUẨN 4 SAO**

Khóm đóng hộp

**VEGEHAGI EXPORT FRUITS
AND VEGETABLES
MANUFACTURING CO., LTD.**

No. 58, Tran Hung Dao Street,
Binh Thanh Ward, Long My
Town, Hau Giang Province
Phone number: 02933 871 474

4-STAR OCOP PRODUCTS

Canned pineapple

Cầm nang khóm
10.3cm x 20.7cm
MẶT SAU

KHÓM CẦU ĐỨC

CAU ĐỨC PINEAPPLE

CHỈ ĐẠO THỰC HIỆN / PRODUCER

Sở Văn hóa, Thể thao và Du lịch tỉnh Hậu Giang
Hau Giang department of Culture, Sports and Tourism

THỰC HIỆN / EXECUTOR

Trung tâm Xúc tiến du lịch
Tourism promotion center

TRƯỞNG BAN BIÊN TẬP / EDITORIAL DIRECTOR

Bà Nguyễn Thị Lý / Mrs. Nguyen Thi Ly

Phó Giám đốc Sở Văn hóa, Thể thao và Du lịch tỉnh Hậu Giang
Deputy director of the Department of Culture, Sports and Tourism,
Hau Giang

PHÓ TRƯỞNG BAN / DEPUTY CHIEF EDITOR

Ông Nguyễn Vĩnh Phúc / Mr. Nguyen Vinh Phuc

Phó Chủ tịch Hội Văn học Nghệ thuật tỉnh Hậu Giang
Deputy chairman of Hau Giang literature and art association

THÀNH VIÊN BAN BIÊN TẬP / MEMBER OF EDITORIAL STAFF

Ông Sầm Long Giang / Mr. Sam Long Giang

Bà Hồ Ngọc Tú Anh / Ms. Ho Ngoc Tu Anh

Ông Lê Minh Dũng / Mr. Le Minh Dung

Ông Trần Văn Đạt / Mr. Tran Van Dat

In 1000 bản, khổ 10,3 cm x 20,7 cm tại Công ty TNHH
Sản Xuất Đại Phú Thành.

Giấy phép xuất bản số: 49/GP-STTTT do Sở Thông tin và
Truyền thông tỉnh Hậu Giang cấp ngày 23/08/2024

In xong và nộp lưu chiểu tháng 08 năm 2024

(Tài liệu không bán)