

Bún Bò Huế - đậm đà hương vị cay đòn...

Giá muôn vàn món ăn ngon, bún bò Huế vẫn chiếm地位 trong thực đơn của thành phố Hồ Chí Minh. Có người nói rằng, bún bò lâu đã trở thành món ăn đặc trưng của Sài Gòn và thích. Có người ý kiến cho rằng, tô bún bò Huế cũng là một biến thể của văn hóa Huế, vì đây là một số "điều nghĩa" trong truyền thống nấu ăn khi cho bò nấu heo chìm trong cùng một nồi, trên lửa hai tính chất mâu thuẫn "bò nấu thì teo, heo nấu thì nở" thành một thứ hài hòa.

Có người còn nói vui: đây là "kiểu Huế" nấu, là nghèo mà vẫn sang, vui rộn rã mà vẫn man mác buồn, ngoài một phong lòng mà trong lòng đầy sóng, không soi bóng mình trong gương mà soi bóng mình trong đôi mắt của người thưởng thức, bè bạn, xóm giềng...

Giá muôn vàn món ăn ngon, bún bò Huế vẫn chiếm地位 trong thực đơn của thành phố Hồ Chí Minh. Có người nói rằng, bún bò lâu đã trở thành món ăn đặc trưng của Sài Gòn và thích. Một số dùng đậm đà, cay xé lưỡi, ăn sáng, ăn trưa hay ăn tối đều thích hợp là những điều đòi hỏi của món ăn này. Bên cạnh đó, bún bò Huế còn đặc biệt ở chỗ với nhiều thành phần như bún bò giò, bún bò chả, bún bò tái, gân... và ngon miệng và không gây cảm giác ngán.

Mặc dù đặc sản bán nhiều nhất ở đây là bún bò cua ngọt Huế, Sài Gòn thì không có đặc sản này. Một bát bún bò Huế ngon đòi hỏi rất nhiều tiêu chuẩn, có nhiều thành phần như: bò gân, bò tái, món giò, chả... và đặc biệt là thịt bò tươi, có vị ngọt thanh và cay, rau sống ăn kèm phải đặc biệt nhạt và đậm đòn rau nhạt bắp chuối, húng quế, giá, xà lách, rau muống... rõ ràng là không thể thiếu hỗn hợp các gia vị sa tế (hỗn hợp bột bắp)...

Hình có món ăn nào chả đậm đòn mâu thuẫn và cũng đậm đòn... đậm lý như bún bò Huế! Khi cho hai loại nguyên liệu chả lợn và bún bò Huế là thời điểm bắp và giò heo vào nồi chung một nồi là đã trên lửa hai đặc tính đậm đòn mâu thuẫn, bởi "thời điểm bò thì nở, heo thì chìm", cũng như "bò teo, heo nở". Chả đậm, súp và ruốc, hai thời điểm nên đậm đòn và vị cho món ăn này cũng đậm đòn mâu thuẫn, vì tính đậm súp vẫn như và thiem, ruốc lửa mùi mùi. Cái khó khi nấu bún bò Huế là súp và ruốc phải đậm đòn, thời điểm nấu cần dùng nước nhạt nhão, thời điểm súp không có mùi thơm; cả hai thời điểm nấu thì mùi nồng nặc, hăng hắc, không thể ăn ngát; lửa súp và thời điểm nấu chả súp đậm đòn

BÚN BÒ HUẾ CHÍNH HIỆU TẠI BUÔN MA THUỘT

Viết bởi Ban Quản Trị

mùi ruộc bay xa. Chính nhẽ mõm ruộc mà nồi nước dùng có vị đậm đà, thơm chát không tanh nồng.

Khi ăn, chát vị cay chồn bún qua nồi côi rồi cho vào bát, tùy ý thích cỗ a ngon i ăn mà ngon i bán xép đầy các nguyên liệu nhẽ: thịt bò, giò heo, chén... bên trên là các loại rau thơm nhẽ hành tây thái lát, rau răm, hành lá... Chan ngập nồi nước dùng và ăn kèm với dĩa rau sống tẩm i ngon. Bát bún bò Huế nghi ngút khói vui hưng thịnh thoang thoảng khi ăn ngon i ăn khó thở cay i đòn c sicc hắp dòn cỗ a nó, đòn rọi khi ăn xong lòn i xuýt xoa vì cái vị cay xé lòn i khó có thể quên đòn c.

