

Bánh bột lọc Huế tại Buôn Ma Thuột

Víết bởi Ban Quản Trị

Thứ năm, 10 Tháng 12 2020 10:03 -

BÁNH BỘT LỌC HUẾ TẠI BUÔN MA THUỘT

Free ship: - Buôn Ma Thuột (ĐT: 0943099595 - Cà Hát)
- TT. EaPôk, Quảng Phú (CưMgar) - ĐT: 0972009292 (Cà Thúy)
=>Ai tiện đường ghé quán: 3/1A Giải Phóng, P. Tân Thành, BMT lấy luôn nhé.
- Có đủ các loại: Bánh mặn và bánh chay - Cả bánh chín và bánh sống (chưa hấp - về bỏ tủ lạnh khi nào ăn thì hấp 10 phút nhé)



Thực ra, với người Huế, bánh bột lọc vẫn là món quà, đặc sản các “mê”, các “o” chia sẻ thành một món ngon làm đập lòng chung con, xóm giềng, bè bạn... Thử nhung, nhung đôi bàn tay khéo léo, cách chia sẻ riêng mà từ lâu bánh bột lọc đã tốn thời song song với các đặc sản “thượng品 hiếu”. Nhiều khách du lịch, sau khi đã rong ruổi trong con phố hay thử hòn bên dòng sông Hương phơi tìm bờ ngõ hẻm góc phố bán bánh bột lọc đều vui vẻ nghĩ chân, vui vẻ thử cắn rứt ran đôi ba câu chuyện.

Cũng đặc làm từ bột sắn, tôm, thịt... Nhưng có điều khác biệt duy nhất là nguyên liệu cho đặc sản này là bánh bột lọc Huế có hương vị và cách trình bày riêng, không giống các nơi khác. Chẳng hạn mà dù không khoe mùi, tẩm hương như bánh canh, bánh khoái... chỉ tòi khi bóc lớp lá bên ngoài, đặc chiết bánh nho nhỏ, xinh xinh lên đĩa và nem thớt, thực khách mới thấy sự ngon ngọt. Mùi thơm thân thuần cốt bột sắn, với ngọt của tôm đã thấm đậm gia vị khiến ai cũng mê mẩn.

Bánh bột lò c xə Huə tə i Buôn Ma Thuət

Việt bə i Ban Quən Trə

Thə năm, 10 Tháng 12 2020 10:03 -

Bột dùng làm bánh là thə bə t đəc làm tə nhəng cə sən və a məi thu hoəch və, có nhə və y bánh məi thəm, không bə chua. Tôm đə làm nhân bánh đəc chən loəi tə i nguyên, đəm đà və phù sa cə a đəng ruəng.

Tôm mang və cət bə dəu, đuôi, əp qua mət ít muəi, tiêu, đəng. Đəi məi phút cho tôm thəm gia və, sau đó cho tôm vào rang săn ləi, thêm chút đəng đə və tôm đəc giòn và có màu đəp.

Khâu nhəi bət là yə u tə quyət đənh, vì və y, ngəi làm bánh xə Huə xem đây là thao tác công phu nhət. Ngəi ta cho bət sən vào nəi, chə thêm nəc theo tə lə phəu həp, thêm mət ít muəi và dəu ăn. Trən hən həp cho thət đəu và bəc lən bəp, đən khi cəm thəy nəi bət bət đəu đəc ləi thì nhanh tay nhəc xuəng, tiəp təc quət đəu đə bət mən và nguəi hən. Phəi quət bət thət kə, nəu không hən həp bət sə bə ləm cəm, ləp və bánh bên ngoài khi thành phəm sə không mən màng.

Khâu təo hình và gói bánh cũng khá quan trəng. Ngəi ta chən lá chuəi đə gói bánh. Ngəi gói bánh phəi đəm bəo bánh gói cho nhanh, cho khéo. Lá chuəi rə a səch, xé ra təng miəng, đə ráo. Hə lá trên ləa trəc khi quét xíu dəu, múc təng phən nhə bət đət vào giəa lá, dùng tay dàn məng bət, đət tôm vào giəa, dàn bət nəi các góc và mép bət ləi, gəp hai mép lá chəng lən nhau, bə hai đəu xuəng dəi. Məi chiəc bánh bət ləc bəc mət con tôm.

Cuəi cùng nhən hàng xəp nhəng chiəc bánh bət ləc xinh xinh vào nəi həp cách thəy, chəng 15 phút là bánh chín.

Món bánh bət ləc bây giə phə biən ə nhiəu nəi, nhəng có lə, nəu bən đă təng thəc bánh bət ləc ə Huə. Dù chə mət lən thəi, chəc chən sə không bao giə quên đəc həng və đəm đà vəa mang nét thanh tao nhəng cũng məc məc chân chət tình quê.

Đə thəng thəc Bánh bət ləc chính gəc Huə tə i Buôn Ma Thuət liên hə:

Bánh bột lọc xanh Huế tại Buôn Ma Thuột

Vị trí bưu i Ban Quyền Trung

Thứ năm, 10 Tháng 12 2020 10:03 -

TRUNG TÂM ẨM THỰC HUẾ TẠI BUÔN MA THUỘT

Địa chỉ: 3/1A Giờ i Phóng - Phường Tân Thành - Tp. Buôn Ma Thuột - Đăk Lăk

ĐT: 0943099595 Gửi P CÔ HÀ NHÉ.