

BÚN BÒ HUẾ CHÍNH HƯƠNG TỰ BUỒN MA THUẬT

Viết bởi Ban Quản Trị

mùi ruốc bay xa. Chính như mùi ruốc mà người nước dùng có vẻ đầm đà, thơm chứ không tanh nồng.

Khi ăn, chỉ việc chần bún qua nước sôi rồi cho vào bát, tùy ý thích cho ăn mà người bán xấp đầy các nguyên liệu như: thịt bò, giò heo, chả... bên trên là các loại rau thơm như hành tây thái lát, rau răm, hành lá... Chần ngập nước dùng và ăn kèm với đĩa rau sống tươi ngon. Bát bún bò Huế nghi ngút khói và hương thơm thoang thoang khi người ăn khó thể cưỡng lại được sức hấp dẫn của nó, đầm ấm khi ăn xong lại xuyết xoa vì cái vị cay xé lưỡi khó có thể quên được.

