

Món mà bánh bột lòc nhân tôm xə Huə

Vịt bəi Ban Quən Trə

Thə sáu, 16 Tháng 3 2018 14:50 -



Trong hàng trăm loài bánh đúc sên cua Huə, bánh bột lòc nhân tôm đúc biết đòn nhə mət thəc quà giən də, də ăn, ít gây cəm giác ngəy. Bánh bột lòc vən là món ăn phə biən trên khəp đət nən, đúc biết là ə vùng Bəc Trung Bə. Tuy nhiên, ə Huə, bánh bột lòc nhân tôm đúc ngən i dân bən xə chə biən và gói ghém theo mət cách khá riêng biết, təo nên və đəc đáo và həp dən cəa món ăn dung də này.

Công thəc đə làm bánh bột lòc nhân tôm cũng thət đòn giən. Nguyên liəu đəu tiên đə làm bət bánh bao gəm bət nəng, muəi và dəu ăn. Cho bət nəng vào nəi, chə thêm nən c theo tə lə 1:1, rəc thêm khoəng nəa thia muəi và mət thia 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 quəy đəu đə bət mən và nguəi hən.

Công đoən ləa và chə biən tôm cũng là mət bən c quan trəng quyət đənh đən chət lən cəa nəi bánh. Nhân tôm nên đəc chən tə tôm đət təi, rəa səch, có thə đə nguyên və nhəm giúp bánh có màu həng đəp mət cəa nhân tôm khi həp chín. Mət sə gia đình còn cho thêm vào phən nhân vài ləng thət lən ba chə xət hət ləu, giúp món bánh khi ăn thêm phən đəm đà.

Chəo chiên đəc bəc lən bəp, cho hai muəng dəu ăn và phi thəm cùng mət cə hành xət nhuyən. Tôm sau khi đəc ləp məm, tiêu cho thəm đəc m thì trút vào chəo và bət đəu đəo đəu, vən ləa nhə đə giə cho phən nhân tôm không quá chín mà vən təi giòn. Xào đən khi nhân tôm đəc ləi rəi tət bəp. Vət tôm đə ra mət chén riêng, phən nən c nhân còn trong chəo có thə giə ləi dùng làm chén nən c chəm bánh.

Đə đəm bəo đəc đə thəm mə cho nəi bánh bột lòc, lá gói đəc sə dəng là lá chuəi xanh, bə

Món mà bánh bột lòc nhân tôm xí Huế

Viết bởi Ban Quản Trị

Thứ sáu, 16 Tháng 3 2018 14:50 -

ngang chừng 30cm, có thể r้า sôch rộng qua lòa hoắc trống sô nôc sôi đập lá dai mâm, dập gói hòn. Trải một lớp lá chuối lên một phẳng và một lớp khác đắp ngang phía trên. Thoa dầu ăn lên lá đắp bóc bánh đục cát dày hòn. Múc một muỗng bột lên một lá, trải ra thành hình chín nhát. Đặt nhân tôm nêm giã phún bánh theo chiều dài cát rồi gói bánh lại, bắc góc xấp hai đầu lá trên đũa. Dùng ống hoắc chày cán đè lên bánh cho bột dàn mỏng đều ra. Cuối cùng, xấp bánh lên xung và hấp từ 15 đến 20 phút.

Một mẻ bánh bột lòc đắt yêu cầu là khi bóc ra, lát bánh có độ trong vắt phai, không đắng bột. Cần một miếng bánh, cầm nhòn đập dai dai, sền sệt cát bột lòc kết hợp cùng với mìn mòi cua nhân tôm. Bánh ngon hòn khi đập dùng vỉ nôc mâm nòng pha nôc nhân tôm, hòa thêm chút chanh đắng, ngọt, sa tía. Bánh bột lòc nhân tôm ngày nay không chỉ là đặc sản đập lòc nổi tiếng du lịch lừa chuồng thòng thòng, mà còn là món quà quê không thể thiếu đập i vội i nhèn ngon i con xí Huế xa nhà lâu ngày.