

Sự khác biệt giữa bánh bột lọc Huế với bánh bột lọc ở những nơi khác

Viết bởi Ban Quản Trị

Thứ sáu, 16 Tháng 3 2018 15:01 -

Món bánh bột lọc bây giờ phổ biến ở nhiều nơi nhưng có lẽ nếu quý khách thưởng thức bánh bột lọc xứ Huế, dù chỉ một lần thôi cũng chắc chắn sẽ không bao giờ quên được. Hương vị thơm đà của món ăn bình dân này khiến cho nhiều người thưởng thức và nhớ mãi. Với hương vị tuyệt vời, thơm của Huế, bánh bột lọc xứ Huế đã tạo được “chất riêng” trong lòng thực khách. Nếu bánh bột lọc ở Hà Nội có phần nhân bên trong gồm tôm, thịt lợn và nấm hương, mặt thì bánh bột lọc ở Huế có phần nhân thịt, nấm hương, mặt thì bên trong. Với bánh cũng được làm từ bột năng thêm chút muối nên khá dai và thơm đà. Ngoài ra, bánh bột lọc Hà Nội còn được dùng kèm nước chấm tỏi pha chua ngọt và rau sống. Trong khi đó, bánh bột lọc xứ Huế thưởng thức ăn không với nước chấm pha riêng.

Bên cạnh bánh bột lọc Hà Nội, bánh bột lọc Sài Gòn cũng là một biến thể khác của bánh bột lọc Huế. Cách chế biến món bánh bột lọc ở đây có chút biến thể, đó là bánh bột lọc thưởng thức có nhân tôm chứ không thêm thịt. Nước chấm bánh cũng được chế biến khá giống với miền Bắc nhưng có phần ngọt và cay hơn. Ở Sài Gòn, du khách có thể dễ dàng tìm thấy cả hai loại bánh bột lọc: bánh bột lọc truyền và bánh bột lọc gói lá chuối. Ở Sài Gòn, bánh bột lọc thưởng thức là món ăn nhấm nháp lý tưởng ăn tiếp món khác.

Trên đây là những phân tích sơ bộ để quý khách nắm rõ hơn về món đặc sản này ở Huế. Nếu có cơ hội tiếp cận một chút, quý khách nhất định phải thử món bánh bột lọc để xem mùi vị của chúng có gì khác với bánh bột lọc ở Sài Gòn và Hà Nội.

Đến thưởng thức Bánh bột lọc chính gốc Huế tại Buôn Ma Thuột liên hệ:

TRUNG TÂM M THỰC HUẾ TẠI BUÔN MA THUẬT

Địa chỉ: 3/1A Giải Phóng - Phường Tân Thành - Tp. Buôn Ma Thuột - Đắk Lắk

ĐT:

0943099595

GOP CÔ HÀ NHÉ.