



Bánh thanh táo, mộm mộm, thoang thoang vớ tôm là món ăn chảnh tinh tế ban chiêu của người Huế. Cùng với bánh bèo, lóc, bánh nộm là món ăn dân dã, truyền thống của cố đô Huế. Bánh thanh táo, mộm mộm, thoang thoang vớ tôm là món ăn chảnh tinh tế ban chiêu của người Huế, đặc biệt rất lạnh tính với người già và trẻ em.

Bánh nộm tinh tế, thanh táo như cung cách người Huế

Cũng từ những nguyên liệu quen thuộc, bình dị như bột gạo, tôm, thịt những ăn bánh nộm Huế khác hẳn nơi khác. Có lẽ do nguyên liệu đặc trưng và đánh bột tỉ mỉ để pha loãng, còn gì đặc biệt hơn với nguyên thủy.

Bột gạo dẻo chín vớt phơi, tôm thịt làm sạch, băm nhỏ, ướp gia vị và xào chín. Khi gói chừa khoảng cho bột lỏng như bột, dàn mỏng, trải đều trên lá dong, quét nhân lên trên rồi gói kín. Hấp cách thủy trong khoảng từ 15 – 20 phút là được. Nếu hấp quá lâu bánh sẽ mất vị và không giữ được màu xanh của lá. Khi gắp ra, húng tía ngào ngọt, vớ lá hòa cùng với bột và nhân, ăn đến đâu như đến đó...

Chiếc bánh ngon nộm không thiếu dẻo bột, xong đến nhân bánh. Sao cho khi thành phẩm phơi mộm mộm, đểm phần nhân để cam hài hòa trên phần bột trắng đặc, pha sắc xanh của lá và lóc loáng lóc dầu.

Du khách đến Huế thường tìm đến những quán bánh nộm nổi tiếng trên đường Võ Thị Sáu, Bà Triệu, Nguyễn Huệ, Lê Thánh Tôn, Phạm Hồng Thái, Trường Địch... riêng người Huế thì thích mua tại gánh hàng rong hơn.

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

TRUNG TÂM M TM TH C HU T T I BUÔN MA THU T

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

ĐT:

0943099595

Bánh nộm: món ngon đặc trưng xứ Huế

Viết bởi Ban Quản Trị

GẶP CÔ HÀ NHÉ.