



Bún Bò Huế - đằm đà hương vị cố đô...

Giữa muôn vàn món ăn ngon, bún bò Huế vẫn chiếm được một vị trí hàng đầu trong thóc gạo miền Nam thành phố Sài Gòn. Có người gọi tắt cố đô Huế, bún bò từ lâu đã trở thành món ăn rất đặc trưng của thành phố này.

Có nhiều ý kiến cho rằng, tô bún bò Huế cũng là một biểu tượng văn hóa Huế, vì đây là một sự “dị nghĩa” trong truyền thống ăn khi cho bò nấu heo chìm trong cùng một nồi, trên hai tính chất mâu thuẫn “bò nấu thì teo, heo nấu thì nở” thành một thể hài hòa.

Có người còn nói vui: đi với người Huế, bún còn là một phần của sự “kiêu huê” nữa, là nghèo mà vẫn sang, vui rồi rồi mà vẫn man mác buồn, ngoài một phần lòng mà trong lòng đầy sóng, không soi bóng mình trong gương mà soi bóng mình trong đôi mắt của người thành phố, bè bạn, xóm giềng...



Giữa muôn vàn món ăn ngon, bún bò Huế vẫn chiếm được một vị trí hàng đầu trong thức ăn đặc sắc của người Sài Gòn. Có người gọi là bún Huế, bún bò lâu đã trở thành món ăn rất đặc sắc của người Sài Gòn rất thích. Nó có dùng đũa, ăn cay xé lưỡi, ăn sáng, ăn trưa hay ăn tối đều thích hợp là những ưu điểm của món ăn này. Bên cạnh đó, bún bò Huế còn được biến tấu với nhiều thành phần như bún bò giò, bún bò chấy, bún bò tái, gân... vẫn ngon miệng vẫn không gây cảm giác ngấy.

Mặc dù được bán nhiều nhưng để tìm được một quán bán đúng với bún bò của người Huế ở Sài Gòn thì không hề đơn giản. Một bát bún bò Huế ngon đòi hỏi rất nhiều tiêu chuẩn, có nhiều thành phần như: bò gân, bò tái, món giò, chấy... nó có dùng phở để ăn, có vị ngọt thanh và cay, rau sống ăn kèm phở để ăn thái như với đồ luộc rau như bắp chuối, húng quế, giá, xà lách, rau muống... dĩ nhiên là không thể thiếu húng quế ngâm và ớt sa tế (học ớt băm)...

Hôm có món ăn nào chế độ ăn kiêng và cũng vậy... hợp lý như bún bò Huế! Khi cho hai loại nguyên liệu chế biến của bún bò Huế là thịt bò bắp và giò heo vào nấu chung một nồi là đã trở nên hai đặc tính chế độ ăn kiêng, bởi “thịt bò thì nạc, heo thì chìm”, cũng như “bò teo, heo nạc”. Chế độ ăn kiêng, sụn và ruốc, hai thành phần nên hợp và vị cho món ăn này cũng chế độ ăn kiêng, vì tính dẻo sụn với nước và thơm, ruốc lại ngọt mùi. Cái khó khi nấu bún bò Huế là sụn và ruốc phải để riêng, thịt ruốc thì nó có dùng như thịt heo, thịt sụn không có mùi thơm; cả hai thành phần nấu thì mùi ngọt ngào, hăng hăng, không tã ngát; riêng vị ăn thì hợp thơm của sụn sụn để mùi ruốc bay xa. Chính như mmm ruốc mà nó nó có dùng có vị để ăn, thơm chứ không tanh nồng.



BÚN BÒ HUẾ CỐ ĐÔ CHÍNH HIỆU TÀI BUÔN MA THUỘT

Địa chỉ : 3/1A Giải Phóng - Phường Tân Thành - TP. Buôn Ma Thuột - ngay ngã 3 Giải Phóng - Lê Duẩn

Trung Tâm Ẩm Thực Huế Tại Buôn Ma Thuột
ĐC: 3/1A GIẢI PHÓNG, P. TÂN THÀNH, TP. BUÔN MA THUỘT

BÚN BÒ HUẾ
Chính Hiệu
CỐ ĐÔ
BÒ, GỎ, CHÁ, KHOANH, TÁI NAM

Như đang ăn ở Huế

Món đặc biệt:

Phở, Miến Gà Đông Tảo tiến Vua

Cháo Bò Cầu hầm nguyên con

Bánh Bèo, Bánh Nậm, Bánh Lạc, Cơm Hến, Bún Hến

Vui lòng

Địa chỉ: 3/1A Giải Phóng - P. Tân Thành - TP. Buôn Ma Thuột - Bức Lắc
Điện thoại: 0262.3601954 - 099.562.7562
Email: bunbocuahtuoi@gmail.com
Website: www.anhth24.com - www.taynguyen24h.com