



Bánh bọt lọc Huế cũng có hai loại: loại có bột lá chuối rồi hấp và loại đổ trực tiếp vào trong nồi nấu sôi để luộc cho chín. Loại luộc sôi này còn có tên là bánh quai vạc, khi chín vớt ra để trên đĩa và để bột sôi hành lên mặt. Có hai loại bánh đều làm bằng bột lọc, bột nghệ thơm thơm, khi chín bột trở nên trong, thấy rõ bột tôm thơm phía trong. Ăn bánh bột lọc cũng không nên ăn khi quá nóng, phải đợi khi hơi nguội mới để cảm nhận vì đang mình hời.

Bánh bột lọc là loại bánh và thường được chế biến với nhân mềm mềm ngon. Chén mắm chấm bánh bột lọc thường có trái ớt xanh, tỏi ớt chày vôi, để xé từng miếng nhỏ nhúng trong nước mắm. Ớt xé nhỏ vừa cho từng miếng nhỏ tòn, vừa tòn mát các hạt ớt, vừa để kích thích vị miệng mà ngày nay người ta biết là nơi tập trung của tinh túy cay Capsaicin. Dân Huế qua kinh nghiệm của

tiền nhân của họ truy n l i, đã bi t ngh ă n t t lâu. H ă n t, v a c n v a ă n, v a ă n v a hít hà, thi t không có gì thú b ng.

Tại Buôn Ma Thuột liên h : TRUNG TÂM M TH C HU T I BUÔN MA THU T

**Địa ch : 3/1A Gi i Phóng - Ph ng Tân Thành - Tp. Buôn Ma Thu t
- Đ k L k**

ĐT: 0943099595 G P CÔ HÀ NHÉ.