



Bánh bột lọc Huế xưa nay nổi tiếng là một trong những món bánh rất ngon đặc xem là biểu tượng dân gian của ẩm thực Huế. Trong các tour du lịch Huế, du khách có lẽ ít nhất một lần sẽ có dịp thưởng thức món bánh bột lọc Huế ngay ở xứ sở của nó. So với bao loại bánh khác cũng rất nổi tiếng trong ẩm thực Huế, bánh bột lọc có vẻ khiêm tốn và khiêm tốn nguyên liệu để nếm cách chế biến cho đến khi thưởng thức, nhưng không vì thế mà món bánh này mất đi vẻ hấp dẫn đặc trưng của mình. Nguyên liệu chính làm bánh bột lọc Huế là bột năng để làm vỏ và lá chuối để gói và tôm cùng thịt ba rọi để làm nhân. Trước khi làm vỏ bánh, người ta thưởng thức làm nhân trước.

Tôm được làm sạch, cắt đầu đuôi, còn thịt ba rọi được cắt nhỏ nêm gia vị và rim khô để nguội. Trong thời gian chế nhân nguội, thì chuần bột vỏ bánh. Khâu làm vỏ bánh đặc xem là khá dễ nhưng nếu người làm không khéo léo thì cũng khá vất vả, bột bột năng là loại bột bột chầy khi pha nước, không có độ dẻo như bột nếp hay bột mì. Để nếm được bánh bột bột năng, người ta nấu bột với một chút muối, để nguội và để ăn, quy trình liên tục trên bếp đến khi bột nguội tay để rồi thì bột bột.

Khi nhân và bột vỏ đã sẵn sàng, lá chuối đã rửa sạch, nhúng qua nước sôi có muối để lá xanh, được cắt miếng vuông để gói bánh. Khi gói, người ta thoa ít dầu ăn lên mặt lá chuối, múc thìa bột cho lên lá và dàn mỏng, cho tôm và thịt ba rọi đã rim vào, gói lá chuối, bọc chặt và mang đi hấp chừng 20 phút là bánh chín. Bánh hấp xong để nguội, rồi đổ ra khay lá chuối vì đã thoa dầu ăn trước đó. Dùng chung với bánh bột lọc Huế là nước chấm pha từ nước mắm ngon có cà rốt muối chua và ớt băm hoặc nước mắm chua ngọt, để pha hời loảng tùy theo khẩu vị.

Nhưng cái bánh bột lọc với lớp vỏ dai dai trong veo có thể nhìn thấy con tôm và thịt ba rọi rim vàng nâu hấp dẫn, càng thêm đậm đà hơn khi chấm vào nước mắm pha chế thật khéo theo cách của người Huế.

Đi du lịch ở bất cứ vùng miền nào, khi khám phá ẩm thực, du khách đều cảm nhận được những điểm thú vị riêng. Đến Huế cũng thế, thưởng thức bánh bột lọc ở các quán ăn bình dân, hay nhà hàng của các khách sạn Huế sang trọng, thì bánh bột lọc đều làm cho thực khách cảm

Thông báo về việc bán đấu giá Huân chương tại Buôn Ma Thuột

Vietbank Ban Quản Trị

Thứ năm, 15 Tháng 3 2018 15:10 -

nhân dân có thể hưởng lợi từ việc bán đấu giá nó – hàng hóa này sẽ giúp nhân dân hưởng lợi từ Huân chương không thể nhận được với các nhân viên khác.

Đề nghị thông báo Bán đấu giá chính quyền Huân chương tại Buôn Ma Thuột liên hệ:

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

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

ĐT: 0943099595 G P CÔ HÀ NHÉ.