



Bánh bọt lọc hồ cũng có hai th: th có bọc lá chuối i r i h p và th đ tr n th vào trong n i nu c sôi đ lu c cho chín. Th lu c sôi n y còn có tên là bánh quai v c, khi chín v t ra đ tr n đĩa và đ c bôi m ã hành lên m t. C hai th bánh đ u làm b ng b t l c, b c nh y tôm th t, khi chín b t tr n nên trong, th y rõ đ c tôm th t phía trong. Ăn bánh bọt lọc hồ cũng không nên ăn khi quá nóng, ph i đ i khi h i ngu i m i đ c n h n vì c ng mình h n.

Bánh bọt lọc hồ là th đ n b ng và th ng đ c ch m v i n c m m n m i ngon. Chén m c m ch m bánh bọt lọc hồ th ng có trái t xanh, th t chia vôi, đ c xé t ng m nh nh đ m trong n c m m. t xé nh v a cho t ng m nh t dòn, v a t n mát các h t t, v a đ l c u ng t v i màng t mà ngày nay ng i ta bi t là n i t p trung c a tinh túy cay Capsaicin. Dân Hồ qua kinh nghiệm c a

tiền nhân của họ truyền lại, đã biết nghề ăn bột lâu. Họ ăn bột, vữa cón vữa ăn, vữa ăn vữa hít hà, thì t không có gì thú vị.

**Địa Buôn Ma Thuột liên hệ : TRUNG TÂM M TH C HUẾ T I BUÔN MA THU T**

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

**ĐT: 0943099595 CÔNG CÔ HÀ NHÉ.**