



Bánh bèo Huế xưa nay nổi tiếng là một trong những món bánh rất ngon đặc trưng xem là biểu tượng 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 bèo Huế ngay ở xứ sở của nó. So với bao loại bánh khác cũng rất nổi tiếng trong ẩm thực Huế, bánh bèo có vẻ khiêm tốn và khiêm tốn nguyên liệu để 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 bèo 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 đuôi, còn thịt ba rọi được cắt nhỏ nêm gia vị và rim khô để nguội. Trong thời gian chế nhân nguội, thì chuẩn bị vỏ bánh. Khâu làm vỏ bánh được xem là khá đơn giản nhưng nếu làm không khéo léo thì cũng khá vất vả, bột năng là loại bột bột chày khi pha loãng, không có dầu như bột nếp hay bột mì. Để nấu được bột năng, người ta nấu bột với một chút muối, đun sôi và đun ăn, khuấy liên tục trên bếp đến khi bột nóng tay để rồi thì tắt bếp.

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 vừa 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 bèo Huế là nước chấm pha loãng nước mắm có cà rốt muối chua và ớt băm hoặc nước mắm chua ngọt, được pha hời hợt tùy theo khẩu vị. Những cái bánh bèo vừa dẻo vừa 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 kỳ vùng miền nào, khi khám phá ẩm thực, du khách đừng quên thưởng thức những đặc sản địa phương. Ở Huế cũng thế, thưởng thức bánh bèo ở các quán ăn bình dân, hay nhà hàng của các khách sạn Huế sang trọng, thì bánh bèo đều làm cho thực khách cảm

Thông tin thực phẩm bánh mì tẩm bột Huân tại Buôn Ma Thuột

Viết bởi Ban Quản Trị

nhân dân địa phương hân hoan và tuyệt vời của nó – hân hoan và niềm đam mê của chúng tôi Huân không thể nhầm lẫn với các nhà khác.

Địa chỉ thông tin thực phẩm Bánh mì tẩm bột chính gốc Huân tại Buôn Ma Thuột liên hệ:

TRUNG TÂM M M THỰC HUÂN TẠI BUÔN MA THUỘT

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

ĐT: 0943099595 CÔNG TY TNHH NHÉ.