



Trong hàng trăm lo i bánh đ c s n c a Hu , bánh b t糯 nhân tôm đ c bi t đ n nh m t th c quà gi n đ , đ ăn, ít gây c m giác ng y. Bánh b t糯 nhân tôm v n là món ăn ph bi n trên kh p đ t n c, đ c bi t là v ùng B c Trung B . Tuy nhiên, Hu , bánh b t糯 nhân tôm đ c ng i dân b n x ch bi n và gói ghém theo m t cách khá riêng bi t, t o nên v đ c đáo và h p đ n c a món ăn dung đ này. Công th c đ làm bánh b t

糯 nhân tôm cũng th t đ n gi n. Nguyên li u đ u tiên đ làm b t bánh bao g m b t năng, mu i và đ u ăn. Cho b t năng vào n i, ch thêm n c theo t l 1:1, r c thêm kho ng n a thìa mu i và m t thìa đ u ăn. Tr n h n h p cho th t đ u và b c lên b p, đ n khi c m th y n i b t b t đ u đ c l i thì nhanh tay nh c xu ng, ti p t c qu y đ u đ b t m n và ngu i h n.

Công đ n l a và ch bi n tôm cũng là m t b c quan tr ng quy t đ nh đ n ch t l ng c a n i bánh. Nhân tôm nên đ c ch n t tôm đ t t i, r a s ch, có th đ nguyên v nh m giúp bánh có màu h ng đ p m t c a nhân tôm khi h p chín. M t s gia đ ình còn cho thêm vào ph n nhân vài l ng th t l n ba ch x t h t l u, giúp món bánh khi ăn thêm ph n đ m đà.

Ch o chiên đ c b c lên b p, cho hai mu ng đ u ăn và phi th m cùng m t c hành x t nhuy n. Tôm sau khi đ c p m m, tiêu cho th m đ m thì trút vào ch o và b t đ u đ o đ u, v n l a nh đ gi cho ph n nhân tôm không quá chín mà v n t i giòn. Xào đ n khi nhân tôm đ c l i r i t t b p. V t tôm đ ra m t chén riêng, ph n n c nhân còn trong ch o có th gi l i dùng làm chén n c ch m bánh.

Đ đ m b o đ c đ th m m cho n i bánh b t糯, lá gói đ c s đ ng là lá chu i xanh, b

Món mà bánh bít lóc nhân tôm xé Huế

Viết bởi Ban Quản Trị

ngang chiều 30cm, có thể rửa sạch rồi hơ qua lửa hoặc nướng sơ nặn sôi để lá dai mềm, dễ gói hơn. Trải một lớp lá chuối lên mặt phẳng và một lớp khác để ngang phía trên. Thoa dầu ăn lên lá để bóc bánh dễ dàng hơn. Múc một muỗng bột lên mặt lá, trải ra thành hình chữ nhật. Đặt nhân tôm nặn giữa phần bánh theo chiều dọc rồi gói bánh lại, bỏ góc xếp hai đầu lá trên dưới. Dùng ngón hoặc chày cán đều lên bánh cho bột dàn mỏng đều ra. Cuộn cùng, xếp bánh lên khay và hấp từ 15 đến 20 phút.

Một món bánh bít lóc đặc biệt yêu cầu là khi bóc ra, lát bánh có dầu trong vữa phần, không dính bột. Cần thời gian chiên bánh, cần nhún để bột dai dai, săn sệt cả bột lóc kết hợp cùng vữa mềm mịn cả nhân tôm. Bánh ngon hơn khi để nguội rồi nặn mềm ngon phần nhân tôm, hòa thêm chút chanh để ngọt, mát, sảng. Bánh bít lóc nhân tôm ngày nay không chỉ là đặc sản địa phương mà còn là món quà quê không thể thiếu của con xé Huế xa nhà lâu ngày.