



Bánh bọt lọc Huế cũng có hai th: th có bột 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 trên đĩa và đ đ c bôi m ở 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 đ c tôm th t phía trong. Ăn bánh bọt lọc 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 là th đ n b ng và th ng đ đ c ch m v i n c m m m n m i ngon. Chén m c m m ch m bánh bọt lọc th ng có trái t xanh, th t chìa vôi, đ đ c xé t ng m nh nh d 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 Huế qua kinh nghiệm c a t i n nhân c a h truy n l i, đã bi t ngh ăn t t lâu. H ăn t, v a c n v a ăn, v a ăn v a hít hà, th t không có gì thú b ng.

Đ BÚN BÒ HU C Đ - TRUNG TÂM M TH C HU t i BUÔN MA THU T. Đ a ch :3/1A Gi i Phóng - Ph ng Tân Thành - Buôn Ma Thu t - Đ k L k (Ngay Ngã 3 Gi i Phóng - Lê Du n sau nhà ngh 555).

TRUNG TÂM ĂM THỰC HUẾ TẠI BUÔN MA THUỘT

BUN BÒ HUẾ

CHÍNH HIỆU

CỔ ĐÔ

Như đang ăn ở Huế

Phở, Miến Gà Đông Tảo Tiến Vua

Cháo Bò Cầu hầm nguyên con

BÁNH BÉO BÁNH NAM BÁNH LỌC CƠM HÉN BUN HÉN

VÀO 10M

ĐC: 31/A GIẢI PHÓNG - PHƯỜNG TÂN THÀNH - TP. BUÔN MA THUỘT - TỈNH ĐẮK LẮK
ĐT: 0262.3.601.954 - 099.562.7.562 Email: bunbohuebuonmathuot@gmail.com
Website: www.anchoi24h.com - www.taynguyen24h.com