

Bánh bọt lọc nước Huế tại Buôn Ma Thuột

Viết bởi Ban Quản Trị

BÁNH BỌT LỌC NƯỚC HUẾ TẠI BUÔN MA THUỘT

Free ship: - Buôn Ma Thuột (ĐT: 0943099595 - Cô Hà)
- TT. EaPôk, Quảng Phú (CuMgar) - ĐT: 0972009292 (Cô Thúy)
=> Ai tiện đường ghé quán: 3/LA Giải Phóng, P. Tân Thành, BMT lấy luôn nhé.
- Có đủ các loại: Bánh mặn và bánh chay - Cả bánh chín và bánh sống (chưa hấp - về bỏ tủ lạnh khi nào ăn thì hấp 10 phút nhé)



Thực ra, với người Huế, bánh bọt lọc nước vốn dĩ không phải là thức quà, đặc biệt các “mê”, các “o” chỉ biến thành một món ngon làm dịp lòng chạnh lòng con, xóm giềng, bè bạn... Thực ra, đôi bàn tay khéo léo, cách chế biến riêng mà từ lâu bánh bọt lọc nước đã tồn tại song song với các đặc sản “thường hiu”. Nhiều khách du lịch, sau khi đã rong ruổi trên sông con phố hay thò hồn bên dòng sông Hương phố tìm kiếm góc phố bán bánh bọt lọc nước để vừa ngắm chân, vừa thưởng thức rồi râm râm đôi ba câu chuyện.

Cũng đặc biệt làm bột sắn, tôm, thịt... Nhưng có lẽ vì các nguyên liệu cho nên hấp bánh nên bánh bọt lọc nước Huế có hương vị và cách trình bày riêng, không giống các nơi khác. Chanh thơm mà dịu không khoe mùi, tôm hấp như bánh canh, bánh khoái... chỉ khi bóc lớp lá bên ngoài, đặc biệt bánh nhỏ nhỏ, xinh xinh lên đĩa và thơm thơm, thực khách mới thưởng thức ngàng. Mùi thơm thân thuộc của bột sắn, vị ngọt của tôm đã thấm đẫm gia vị khiến ai thưởng thức lần đầu tiên cũng khó quên.

Bánh bít lạp c x Hu t i Buôn Ma Thu t

Vi t b i Ban Qu n Tr

Bít dùng làm bánh là th bít đ c làm t nh ng c s n v a m i thu ho ch v , có nh v y bánh m i th m, không b chua. Tôm đ làm nhân bánh đ c ch n lo i t i nguyên, đ m đà v phù sa c a đ ng ru ng.

Tôm mang v c t b đ u, đuôi, p qua m t ít mu i, tiêu, đ ng. Đ i m i phút cho tôm th m gia v , sau đó cho tôm vào rang sẵn i, thêm chút đ ng đ v tôm đ c giòn và có màu đ p.

Khâu nh i bít là y u t quy t đ nh, vì v y, ng i làm bánh x Hu xem đây là thao tác công phu nh t. Ng i ta cho bít s n vào n i, ch thêm n c theo t l phù h p, thêm m t ít mu i và 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 bít bít đ u đ c i thì nhanh tay nh c xu ng, t p t c qu t đ u đ bít m n và ngu i h n. Ph i qu t bít th t k , n u không h n h p bít s b l m c m, l p v bánh bên ngoài khi thành ph m s không m n màng.

Khâu t o hình và gói bánh cũng khá quan tr ng. Ng i ta ch n lá chu i đ gói bánh. Ng i gói bánh ph i đ m b o bánh gói cho nhanh, cho khéo. Lá chu i r a s ch, xé ra t ng mi ng, đ ráo. H lá trên l a tr c khi quét xít đ u, múc t ng ph n nh bít đ t vào gi a lá, dùng tay dàn m ng bít, đ t tôm vào gi a, dàn bít n i các góc và mép bít l i, g p hai mép lá ch ng lên nhau, b hai đ u xu ng đ i. M i chi c bánh bít l c b c m t con tôm.

Cu i cùng nh nh ng x p nh ng chi c bánh bít l c xinh xinh vào n i h p cách th y, ch ng 15 phút là bánh chín.

Món bánh bít l c bây gi ph bi n n nhi u n i, nh ng có l , n u b n đã t ng th ng th c bánh bít l c Hu . Dù ch m t l n thôi, ch c ch n s không bao gi quên đ c h ng v đ m đà v a mang nét thanh tao nh ng cũng m c m c chân ch t tình quê.

Đ th ng th c Bánh bít l c chính g c Hu t i Buôn Ma Thu t liên h :

Bánh bột lọc xò Huế tại Buôn Ma Thuột

Việt Nam Ban Quản Trị

TRUNG TÂM M THỰC HUẾ TẠI BUÔN MA THUỘT

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

ĐT: 0943099595 CÔNG TY TNHH.