

**BÚN BÒ HUẾ**  
*Chính Hiệu*  
**CỐ ĐÔ**  
*Như đang ăn ở Huế*  
\* Phở, Miến Gà Đông Tảo tiến vua  
\* Cháo Bò Câu hầm nguyên con  
\* Bánh: Bèo, Nậm, Lọc và các món nổi tiếng của Huế  
Tại: 3/1A Giải Phóng - P. Tân Thành - TP. Buôn Ma Thuột

## Bún Bò Huế - đũa mề đũa húng vừng cốm đỏ...

Giữa muôn vàn món ăn ngon, bún bò Huế vẫn chiếm được một vị trí hàng đầu trong thực đơn ẩm thực của người Sài Gòn. Có người gọi cốm đỏ Huế, bún bò từ lâu đã trở thành món ăn rất đặc trưng của Sài Gòn ưa thích.

Có nhiều ý kiến cho rằng, tô bún bò Huế cũng là một biểu hiện của văn hóa Huế, vì đây là một số “dị nghĩa” trong truyền thống nấu ăn khi cho bò nấu heo chìm trong cùng một nồi, trở nên hai tính chất mâu thuẫn “bò nấu thì teo, heo nấu thì nở” thành một thể hài hòa.

Có người còn nói vui: đời vui người Huế, bún còn là một phần lối sống “kiêu Huế” nữa, là nghèo mà vẫn sang, vui rồi rồi mà vẫn man mác buồn, ngoài một phần lòng mà trong lòng đầy sóng, không soi bóng mình trong gương mà soi bóng mình trong đôi mắt của người thương, bè bạn, xóm giềng...



Giữa muôn vàn món ăn ngon, bún bò Huế vẫn chiếm được một vị trí hàng đầu trong thực đơn ẩm thực của người Sài Gòn. Có người gọi là bún Huế, bún bò lâu đã trở thành món ăn rất được người Sài Gòn ưa thích. Nó có dùng đũa, cay xé lưỡi, ăn sáng, ăn trưa hay ăn tối đều thích hợp là những ưu điểm của món ăn này. Bên cạnh đó, bún bò Huế còn được biến tấu với nhiều thành phần như bún bò giò, bún bò chấy, bún bò tái, gân... vừa ngon miệng vừa không gây cảm giác ngấy.

Mặc dù được bán nhiều nhưng để tìm được một quán bán đúng với bún bò của người Huế ở Sài Gòn thì không hề đơn giản. Một bát bún bò Huế ngon đòi hỏi rất nhiều tiêu chuẩn, có nhiều thành phần như: bò gân, bò tái, món giò, chấy... nó có dùng phở, đũa, có vị ngọt thanh và cay, rau sống ăn kèm phở được thái nhỏ với dĩa rau như bắp chuối, húng quế, giá, xà lách, rau muống... dĩ nhiên là không thể thiếu ớt ngâm và ớt sa tế (hớt ớt băm)...

Hôm có món ăn nào chừa dĩa mâu thuẫn và cũng dĩa... hợp lý như bún bò Huế! Khi cho hai loại nguyên liệu chế biến của bún bò Huế là thịt bò bắp và giò heo vào nấu chung một nồi là đã trở nên hai đặc tính dĩa mâu thuẫn, bởi “thịt bò thì nạc, heo thì chím”, cũng như “bò teo, heo nạc”. Chứa ớt, sả và ruốc, hai thành phần nên hợp và vì cho món ăn này cũng dĩa mâu thuẫn, vì tinh dầu sả vẫn như và thơm, ruốc lại nồng mùi. Cái khó khi nấu bún bò Huế là sả và ruốc phải được luộc, thịt ruốc thì nó có dùng như tảo, thịt sả sả không có mùi thơm; cả hai thành phần thì mùi nồng nặc, hăng hắc, không thể ăn ngát; luộc vừa để hợp thơm của sả sả để mùi ruốc bay xa. Chính như mớ ruốc mà nồi nó có dùng có vị đũa, thơm chấy không tanh nồng.

Viết bởi Ban Quản Trị

Thứ hai, 12 Tháng 6 2017 15:08 -



BÚN BÒ HUẾ CỐ ĐÔ CHÍNH HIỆU U TÀI BUÔN MA THUẬT

Địa chỉ: 3/1A Giải Phóng - Phường Tân Thành - TP. Buôn Ma Thuột - ngay ngã 3 Giải Phóng - Lê Duẩn

Trung Tâm Ẩm Thực Huế Tại Buôn Ma Thuột  
 ĐC: 3/1A GIẢI PHÓNG, P. TÂN THÀNH, TP. BUÔN MA THUẬT

**BÚN BÒ HUẾ**  
 Chính Hiệu  
**CỐ ĐÔ**  
 BÒ, GÌ, CHÁ, KHOANH, TÀI NAM

Như đang ăn ở Huế



Món đặc biệt:

**Phở, Miến Gà Đông Tảo tiến Vua**



**Cháo Bò Cầu hầm nguyên con**



Và còn...

Địa chỉ: 3/1A Giải Phóng - P. Tân Thành - TP. Buôn Ma Thuột - Đ. Lê  
 Điện thoại: 0262.3601954 - 099.562.7.562  
 Email: [bunbochuanhuet@gmail.com](mailto:bunbochuanhuet@gmail.com)  
 Website: [www.inhuet24.com](http://www.inhuet24.com) - [www.taynguyen24h.com](http://www.taynguyen24h.com)