

Bánh bột lọc c x Hu t i Buôn Ma Thu t

Vi t b i Ban Qu n Tr

Th ã năm, 10 Tháng 12 2020 10:03 -

BÁNH BỘT LỌC HUẾ TẠI BUÔN MA THUẬT

Free ship: - Buôn Ma Thuật (ĐT: 0943099595 - Cô Hà)
- TT. EaPôk, Quảng Phú (CuMgar) - ĐT: 0972009292 (Cô Thúy)
=> Ai tiện đường ghé quán: 3/1A 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)



Th c ra, v i ng i Hu , bánh bột lọc v n đ n gi n ch là th c quà, đ c các “mê ”, các “o” ch bi n thành m t món ngon làm đ p lòng ch ng con, xóm gi ng, bè b n... Th nh ng, nh đôi bàn tay khéo léo, cách ch bi n riêng mà t lâu bánh bột lọc đã t n t i song song v i các đ c s n “th ng hi u”. Nhi u khách du l ch, sau khi đã rong ru i t ng con ph hay th h n bên dòng sông H ng ph i tìm b ng đ c góc ph bán bánh bột lọc đ v a ngh chân, v a th ng th c r i râm ran đôi ba câu chuy n.

Cũng đ c làm t b t s n, tôm, th t... Nh ng c u k t v i c ch n nguyên li u cho đ n h p bánh nên bánh bột lọc c Hu có h ng v và cách trình bày riêng, không gi ng c các n i khác. Ch ng th mà đ u không khoe mùi, t a h ng nh bánh canh, bánh khoái... ch t i khi bóc l p lá bên ngoài, đ t chi c bánh nho nh , xinh xinh lên đĩa và n m th , th c khách m i th t s ng ngàng. Mùi th m thân thu c c a b t s n, v ng t c a tôm đã th m đ m gia v khiến ai t ng m t l n th ng th c s nh mãi.

Bánh bít lạp c x Hu t i Buôn Ma Thu t

Vi t b i Ban Qu n Tr

Th n m, 10 Th ng 12 2020 10:03 -

B t dùng làm bánh là th b t 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 đ 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 b t 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 b t 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 b t b t đ u đ c i thì nhanh tay nh c xu ng, t p t c qu t đ u đ b t m n và ngu i h n. Ph i qu t b t th t k , n u không h n h p b t 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 xiu đ u, múc t ng ph n nh b t đ t vào gi a lá, dùng tay dàn m ng b t, đ t tôm vào gi a, dàn b t n i các góc và mép b t l i, g p hai mép lá ch ng lên nhau, b hai đ u xu ng đ i. M i chi c bánh b t l c b c m t con tôm.

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

Món bánh b t 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 b t 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 đ v a mang nét thanh tao nh ng cũng m c m c chân ch t tình quê.

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

Bánh bột lọc xò Huế tại Buôn Ma Thuột

Viết bởi Ban Quản Trị

Thứ năm, 10 Tháng 12 2020 10:03 -

TRUNG TÂM M TH C HU T I BUÔN MA THU T

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

ĐT: 0943099595 G P CÔ HÀ NHÉ.