



Trong hàng trăm loại bánh đặc sản của Huế, bánh bèo t糯 nhân tôm đặc biệt đến như một thức quà giỗ nđ, dđ ăn, ít gây cảm giác ngấy. Bánh bèo t糯 vốn là món ăn phổ biến trên khắp đất nước, đặc biệt là ở vùng Bắc Trung Bộ. Tuy nhiên, ở Huế, bánh bèo t糯 nhân tôm đặc trưng ngời dân bản xứ chế biến và gói ghém theo một cách khá riêng biệt, tạo nên vẻ đẹp đặc đáo và hấp dẫn của món ăn dung dị này.

Công thức để làm bánh bèo

t糯 nhân tôm cũng thật đơn giản. Nguyên liệu đầu tiên để làm bột bánh bao gồm bột năng, muối và dầu ăn. Cho bột năng vào nồi, chế thêm nước theo tỉ lệ 1:1, rồi thêm khoảng nửa thìa muối và một thìa dầu ăn. Trộn hỗn hợp cho thật đều và bắc lên bếp, đun khi cảm thấy nồi bột bột đều đặc lại thì nhanh tay nhấc xuống, tiếp tục quấy đều bột mịn và nguội hẳn.

Công đoạn tiếp theo và chế biến tôm cũng là một bước quan trọng quyết định đến chất lượng của nồi bánh. Nhân tôm nên đặc chế chọn tôm đất tươi, rửa sạch, có thể để nguyên vỏ nhằm giúp bánh có màu hồng đẹp mắt của nhân tôm khi hấp chín. Một số gia đình còn cho thêm vào phần nhân vài lát gừng thái nhỏ ba chế xắt hạt lựu, giúp món bánh khi ăn thêm phần thơm đà.

Chảo chiên đặc biệt bắc lên bếp, cho hai muỗng dầu ăn và phi thơm cùng một chút hành xắt nhuyễn. Tôm sau khi đặc chế sơ chế, tiêu cho thơm thơm thì trút vào chảo và bột đều đều đổ đều, vớt ra như để giữ cho phần nhân tôm không quá chín mà vẫn tươi giòn. Xào đến khi nhân tôm đặc lại rồi tắt bếp. Vớt tôm ra một chén riêng, phần nước nhân còn trong chảo có thể giữ lại dùng làm chén nước chấm bánh.

Để đảm bảo đặc biệt thơm ngon cho nồi bánh bèo t糯, lá gói đặc biệt sử dụng là lá chuối xanh, bẻ

Món mà bánh bít lóc nhân tôm xé Huế

Viết bởi Ban Quản Trị

Thứ sáu, 16 Tháng 3 2018 14:50 -

ngang chừng 30cm, có thể rửa sạch rồi hơ qua lửa hoặc nướng sơ nộm c sồi để lá dai mềm, dễ gói hơn. Trải một lớp lá chuối lên mặt phẳng và mặt 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 nộm giữa phần bánh theo chiều dọc rồi gói bánh lại, bỏ góc xếp hai đầu lá trên dùi. Dùng ngón hoặc chày cán đều lên bánh cho bột dàn mỏng đều ra. Cuối cùng, xếp bánh lên nướng 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 vĩa phần, không để ngấm bột. Cần thời gian nướng bánh, cảm nhận được độ dai dai, giòn giòn của bột lóc kết hợp cùng vị mềm mại của nhân tôm. Bánh ngon hơn khi được dùng với nộm c mềm ngon pha nộm c nhân tôm, hòa thêm chút chanh ớt, tỏi, sa lát. Bánh bít lóc nhân tôm ngày nay không chỉ là đặc sản địa phương mà còn là món quà quê không thể thiếu đối với những người con xứ Huế xa nhà lâu ngày.