



Bánh thanh táo, mộm mộm, thoang thoang với tôm là món ăn chơi tinh tế ban chiều của người Huế. Cùng với bánh bèo, lóc, bánh nộm là món ăn dân dã, truyền thống của cố đô Huế. Bánh thanh táo, mộm mộm, thoang thoang với tôm là món ăn chơi tinh tế ban chiều của người Huế, đặc biệt rất lạnh tính với người già và trẻ em.

Bánh nộm tinh tế, thanh táo như cung cách người Huế

Cũng từ những nguyên liệu quen thuộc, bình dị như bột gạo, tôm, thịt những ăn bánh nộm Huế khác hẳn nơi khác. Có lẽ do nguyên liệu đặc trưng và đánh bột tỉ mỉ để pha loãng, còn giữ được hương vị nguyên thủy.

Bột gạo dẻo chín và pha, tôm thịt làm sạch, băm nhỏ, ướp gia vị và xào chín. Khi gói chắt cho mộm mộm như bột, dàn mỏng, trải đều trên lá dong, quét nhân lên trên rồi gói kín. Hấp cách thủy trong khoảng từ 15 – 20 phút là được. Nếu hấp quá lâu bánh sẽ mất vị và không giữ được màu xanh của lá. Khi gắp ra, hương thơm ngào ngạt, vị lá hòa cùng vị bột và nhân, ăn đến đâu như đến đó...

Chức bánh ngon nộm khéo thuật dẻo bột, xong đến nhân bánh. Sao cho khi thành phẩm phải mộm mộm, để nhân nhân để cam hài hòa trên phần bột trắng đặc, pha sắc xanh của lá và lấp lánh lấp dầu.

Du khách đến Huế thường tìm đến những quán bánh nộm nổi tiếng trên đường Võ Thị Sáu, Bà Triệu, Nguyễn Huệ, Lê Thánh Tôn, Phạm Hồng Thái, Trường Địch... riêng người Huế thì thích mua tại gánh hàng rong hơn.

Địa điểm thưởng thức Bánh bột lọc chính gốc Huế tại Buôn Ma Thuột liên hệ:

TRUNG TÂM M TM C HUẾ TẠI BUÔN MA THUẬT

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

ĐT:

0943099595

Bánh nộm: món ngon đặc trưng xứ Huế

Viết bởi Ban Quản Trị

Thứ sáu, 16 Tháng 3 2018 15:05 - Lần cập nhật cuối Thứ sáu, 16 Tháng 3 2018 15:17

Gặp Cô Hà Nhé.