

**Cùng v i các lo i bánh dân dã nh [bánh b t l c](#), bánh bèo, bánh ram ít thì bánh n m đã tr thành m t ph n không th th u trong n n m th c C đô.**

Bánh n m là món ăn dân dã nh ng cách làm thì không kém ph n c u k . Ng i Hu truy n th ng th ng dùng g o xay thành b t r i sau đó hòa v i n c, nêm thêm d u ăn, mu i, b t nêm và m t s gia v khác sau đó thì khu y đ u b t, b t làm bánh n m m m và r t d khu y. B t bánh n m khi thành ph m s có màu tr ng, d o.



Nhân của bánh được chế biến công phu. Bánh nem sẽ đi kèm với nhân tôm, và người Hu thừng ng l y tôm để làm nhân bánh. Tôm phải được lột hết vỏ, sau đó rửa sạch với muối, băm nhỏ rồi cho vào chảo để đun với hành phi. Khi tôm đã chín, thì người nấu sẽ nêm gia vị và xào cho đến khi khô thì bắt xuống, dùng cối giã cho tôm tơi ra. Sau khi giã xong thì cho vào chảo với lá nhai mặt l n n a, dùng s n chà đun tôm xuống mặt chảo cho đến khi tôm tơi, bong đều.

[Bánh nem](#) còn có tên gọi khác là bánh lá. Khi gói bánh, người Hu sẽ bôi mặt ít dầu vào hai mặt lá dong, rồi cho mặt muối ng bắt vào, trải đều ph n ng theo hình chữ nhật, nhân bánh được thêm vào theo chiều dọc của chiều bánh. Sau khi gói xong, bánh nem sẽ được h p cách th y kho n g 15 phút là ăn được.

Bánh sau khi h p sẽ được v t ra, để ngay ng n trên lòng đĩa. Mặt bí quyết của người Hu là nên để nguyên lá gói, vì mùi thơm của lá sẽ làm người ăn đỡ ng y và ăn được nhiều. Vì thế ta chỉ cần bóc vỏ lá ra và rồi người nấu đã có gia vị vào, sau đó th n ng th c. Bắt đầu của bánh tan đều, kết hợp với mặt của n n c m m tô đi m cùng nhân tôm th t béo ng y, th m n c mũi khi n ng i ăn không thể nào quên được.

Nếu bạn ăn chay, thì đừng lo, ở Hu có món bánh nem nhân

Đĩa u xanh với hình dáng ngon không kém bánh n m nhân thịt. Ngoài ra, bánh n m còn có nhân thịt cóc, chuyên dành cho trẻ em còi cọc, suy dinh dưỡng, rớt thềm và béo phì.

Bánh n m là một sự kết hợp rất hài hòa của chi c v xanh trắng ng trắng cho sự sáng bên ngoài và màu trắng của bột, màu đỏ của nhân tôm bên trong.

**Địa điểm kinh doanh Bánh bột lọc chính gốc Huế tại Buôn Ma Thuột liên hệ :**

**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.☎**