



Bún Bò Huế - đằm đà hương vị cố đô...

Giữa muôn vàn món ăn ngon, bún bò Huế vẫn chiếm được một vị trí hàng đầu trong thức ăn của người Sài Gòn. Có người gọi tên cố đô Huế, bún bò thì lâu đã trở thành món ăn rất đặc trưng của người Sài Gòn ưa thích.

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

Có người còn nói vui: đời với người Huế, bún còn là một phần của sự “kiêu huê” 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 khác, bè bạn, xóm giềng...



Giữa muôn vàn món ăn ngon, bún bò Huế vẫn chiếm được một vị trí hàng đầu trong thức ăn đặc trưng của người Sài Gòn. Có người gọi là bún Huế, bún bò lâu đã trở thành món ăn rất đặc trưng của người Sài Gòn rất thích. Nó có dùng đũa, ăn 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... vẫn ngon miệng vẫn 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 để ăn, có vị ngọt thanh và cay, rau sống ăn kèm phở để ăn thái như với đồ luộc rau như bắp chuối, húng quế, giá, xà lách, rau muống... dĩ nhiên là không thể thiếu húng quế ngâm và ớt sa tế (học ớt băm)...

Hôm có món ăn nào chấy để mưu thu lợi và cũng để... hợp lý như bún bò Huế! Khi cho hai loại nguyên liệu chấy vào cùng một nồi đã trở nên hai đặc tính để mưu thu lợi, bởi “thịt bò thì nhai, heo thì chìm”, cũng như “bò teo, heo mập”. Chấy heo, sụn và ruốc, hai thứ này nên hầm và vớt cho món ăn này cũng để mưu thu lợi, vì tính dẻo sụn với nước và thơm, ruốc lại nồng mùi. Cái khó khi nấu bún bò Huế là sụn và ruốc phải để lâu, thịt ruốc thì nó có dùng như thịt heo, thịt sụn không có mùi thơm; cả hai thứ đều nhiều mùi nồng nặc, hăng hắc, không thể ăn ngát; nếu ăn vẫn để thì hầm thơm của sụn sẽ để mùi ruốc bay xa. Chính như mớ ruốc mà nó nó có dùng có vị để ăn, 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 TÀI BUÔN MA THUỘT

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 THUỘT

BÚN BÒ HUẾ
Chính Hiệu
CỐ ĐÔ
BÒ, GỎ, CHÁ, KHOANH, TÁI NAM

Như đang ăn ở Huế

Món đặc biệt:
Phở, Miến Gà Đông Tảo tiến Vua

Cháo Bò Cầu hầm nguyên con

Bánh Bèo **Bánh Nậm** **Bánh Lạc** **Cơm Hến** **Bún Hến**

Vui lòng
Địa chỉ: 3/1A Giải Phóng - P. Tân Thành - TP. Buôn Ma Thuột - Bức Lắc
Điện thoại: 0262.3601954 - 099.562.7562
Email: bunbocuaatruonghuet@gmail.com
Website: www.anhuet24h.com - www.taynguyen24h.com