

Bánh Bọt Lọc và Bánh Nộm Huế tại Buôn Ma Thuột

Viết bởi Ban Quản Trị

Thứ ba, 13 Tháng 6 2017 09:12 - Lần cập nhật cuối Thứ hai, 28 Tháng 9 2020 10:29



Bánh bọt lọc Huế cũng có hai th: th có bọc lá chuối rồi h p và th đ tr n th vào trong n i nu c sôi đ lu c cho chín. Th lu c sôi n y còn có tên là bánh quai v c, khi chín v t ra đ tr n đĩa và đ c bôi m o hành lên m t. C hai th bánh đ u làm b ng b t l c, b c nh y tôm th t, khi chín b t tr n nên trong, th y rõ đ c tôm th t phía trong. Ăn bánh b t l c cũng không nên ăn khi quá nóng, ph i đ i khi h i ngu i m i đ c n h n vì c ng mình h n.

Bánh b t l c là th đ n b ng và th ng đ c ch m v i n c m m m n m i ngon. Chén m c m m ch m bánh b t l c th ng có trái t xanh, th t chà vôi, đ c xé t ng m nh nh d m trong n c m m. t xé nh v a cho t ng m nh t dòn, v a t n mát các h t t, v a đ l c u ng t v i màng t mà ngày nay ngu i ta bi t là n i t p trung c a tinh túy cay Capsaicin. Dân Huế qua kinh nghi m c a t i n nhân c a h truy n l i, đã bi t ngh ăn t t lâu. H ăn t, v a c n v a ăn, v a ăn v a hít hà, thi t không có gì thú b ng.

BÚN BÒ HU C ĐÔ - TRUNG TÂM ẨM TH C HU t i BUÔN MA THU T. Đ a ch :3/1A Gi i Phóng - Ph ng Tân Thành - Buôn Ma Thu t - Đ k L k (Ngay Ngã 3 Gi i Phóng - Lê Du n sau nhà ngh 555).

Bánh Bọt Lọc và Bánh Nộm Huế tại Buôn Ma Thuột

Viết bởi Ban Quản Trị

Thứ ba, 13 Tháng 6 2017 09:12 - Lần cập nhật cuối Thứ hai, 28 Tháng 9 2020 10:29

TRUNG TÂM ẨM THỰC HUẾ TẠI BUÔN MA THUỘT

BÚN BÒ HUẾ

CHÍNH HIỆU

CỔ ĐÔ

Như đang ăn ở Huế

Phở, Miến Gà Đông Tảo Tiến Vua

Cháo Bò Câu hầm nguyên con

BÁNH BÉO BÁNH NẤM BÁNH LỘC CƠM HẾN BÚN HẾN

VÀO 10M

ĐC: 31A GIẢI PHÓNG - PHƯỜNG TÂN THÀNH - TP.BUÔN MA THUỘT - TỈNH ĐẮK LẮK
ĐT: 0262.3 601 954 - 099 562 7 562 Email: bunbohuebuonmathuot@gmail.com
Website: www.anchoi24h.com - www.taynguyen24h.com