M□n mà bánh b□t l□c nhân tôm x□ Hu□

Vi□t b□i Ban Qu□n Tr□



Trong hàng trăm lo□i bánh đ□c s□n c□a Hu□, bánh b□t l□c nhân tôm đ□□c bi□t đ□n nh□ m□t th□c quà gi□n d□, d□ ăn, ít gây c□m giác ng□y.Bánh b□t l□c v□n là món ăn ph□ bi□n trên kh□p đ□t n□□c, đ□c bi□t là □ vùng B□c Trung B□. Tuy nhiên, □ Hu□, bánh b□t l□c nhân tôm đ□□c ng□□i dân b□n x□ ch□ bi□n và gói ghém theo m□t cách khá riêng bi□t, t□o nên v□ đ□c đáo và h□p d□n c□a món ăn dung d□ này.

Công th□c đ□ làm bánh b□t l□c nhân tôm cũng th□t đ□n gi□n. Nguyên li□u đ□u tiên đ□ làm b□t bánh bao g□m b□t năng, mu□i và d□u ăn. Cho b□t năng vào n□i, ch□ thêm n□□c theo t□ l□ 1:1, r□c thêm kho□ng n□a thìa mu□i và m□t thìa d□u ăn. Tr□n h□n h□p cho th□t đ□u và b□c lên b□p, đ□n khi c□m th□y n□i b□t b□t đ□u đ□c l□i thì nhanh tay nh□c xu□ng, ti□p t□c qu□y đ□u đ□ b□t m□n và ngu□i h□n.

Công đo□n l□a và ch□ bi□n tôm cũng là m□t b□□c quan tr□ng quy□t đ□nh đ□n ch□t l□□ng c□a n□i bánh. Nhân tôm nên đ□□c ch□n t□ tôm đ□t t□□i, r□a s□ch, có th□ đ□ nguyên v□ nh□m giúp bánh có màu h□ng đ□p m□t c□a nhân tôm khi h□p chín. M□t s□ gia đình còn cho thêm vào ph□n nhân vài l□ng th□t l□n ba ch□ x□t h□t l□u, giúp món bánh khi ăn thêm ph□n đ□m đà.

Ch□o chiên đ□□c b□c lên b□p, cho hai mu□ng d□u ăn và phi th□m cùng m□t c□ hành x□t nhuy□n. Tôm sau khi đ□□c □□p m□m, tiêu cho th□m đ□□m thì trút vào ch□o và b□t đ□u đ□o đ□u, v□n l□a nh□ đ□ gi□ cho ph□n nhân tôm không quá chín mà v□n t□□i giòn. Xào đ□n khi nhân tôm đ□c l□i r□i t□t b□p. V□t tôm đ□ ra m□t chén riêng, ph□n n□□c nhân còn trong ch□o có th□ gi□ l□i dùng làm chén n□□c ch□m bánh.

Đ□ đ□m b□o đ□□c đ□ th□m m□ cho n□i bánh b□t l□c, lá gói đ□□c s□ d□ng là lá chu□i xanh, b□

ngang ch□ng 30cm, có th□ r□a s□ch r□i h□ qua l□a ho□c tr□ng s□ n□□c sôi đ□ l□p lá dai m□m, d□ gói h□n. Tr□i m□t l□p lá chu□i lên m□t ph□ng và m□t l□p khác đ□ ngang phía trên. Thoa d□u ăn lên lá đ□ bóc bánh đ□□c d□ dàng h□n. Múc m□t mu□ng b□t lên m□t lá, tr□i ra thành hình ch□ nh□t. Đ□t nhân tôm n□m gi□a ph□n bánh theo chi□u d□c r□i gói bánh l□i, b□ góc x□p hai đ□u lá trên d□□i. Dùng □ng ho□c chày cán đè lên bánh cho b□t dàn m□ng đ□u ra. Cu□i cùng, x□p bánh lên x□ng và h□p t□ 15 đ□n 20 phút.

M□t m□ bánh b□t l□c đ□t yêu c□u là khi bóc ra, lát bánh có đ□ trong v□a ph□i, không đ□ng b□t. C□n th□ m□t mi□ng bánh, c□m nh□n đ□□c đ□ dai dai, s□n s□t c□a b□t l□c k□t h□p cùng v□ m□n mòi c□a nhân tôm. Bánh ngon h□n khi đ□□c dùng v□i n□□c m□m ngon pha n□□c nhân tôm, hòa thêm chút chanh đ□□ng, □t, sa t□. Bánh b□t l□c nhân tôm ngày nay không ch□ là đ□c s□n đ□□c nhi□u khách du l□ch □a chu□ng th□□ng th□c, mà còn là món quà quê không th□ thi□u đ□i v□i nh□ng ng□□i con x□ Hu□ xa nhà lâu ngày.