

BÁNH BỘT LỘC HUẾ TẠI BUÔN MA THUẬT

Free ship: - Buôn Ma Thuật (ĐT: 0943099595 - Cô Hà)
- TT. EaPôk, Quảng Phú (CưMgar) - ĐT: 0972009292 (Cô Thúy)
=> Ai tiện đường ghé quán: 3/1A Giải Phóng, P. Tân Thành, BMT lấy luôn nhé.
- Có đủ các loại: Bánh mặn và bánh chay - Cả bánh chín và bánh sống (chưa hấp - về bỏ tủ lạnh khi nào ăn thì hấp 10 phút nhé)



Đi du lịch ở bất cứ vùng miền nào, khi khám phá ẩm thực, mọi người đều có cảm nhận riêng của mình. Đến với Huế cũng thế, du khách sẽ có cảm hứng để trải nghiệm những thú vị và ẩm thực nơi đây. Huế có rất nhiều món ngon như cơm hến, bánh xèo, bún bò... Và một trong số những món ngon mà du khách không nên bỏ lỡ chính là bánh bột lọc. Đây là món bánh đặc sản Huế, vừa ngon vừa rẻ và rất được du khách ưa thích. Trong bài viết hôm nay về xứ Huế, mọi Quý khách tìm hiểu về món bánh này nhé! Bánh bột lọc xứ Huế này không chỉ nổi tiếng ở Huế mà còn được biết đến trên khắp các nước, đặc biệt là các thành phố lớn như Sài Gòn, Hà Nội...

Bánh bột lọc xứ Huế còn được giới thiệu qua một số trang của tạp chí như CNNGO (Tạp chí giới thiệu bánh bột lọc Huế là một trong 30 món bánh ngon nhất trên thế giới). Theo trang này, bánh bột lọc được mô tả là một trong những loại bánh “chính phủ” được người sành ăn khó tính nhất trên thế giới.

Bánh bột lọc có vị mát thanh thanh của bột lọc, thơm ngọt của tôm, thịt. Chính vì thế mà nhiều người yêu Huế rất thích thưởng thức “cho bụng đói” món đặc sản dân dã này.

Địa điểm kinh doanh Bánh bột lọc chính gốc Huế tại Buôn Ma Thuật liên hệ:
TRUNG TÂM ẨM THỰC HUẾ TẠI BUÔN MA THUẬT
Địa chỉ: 3/1A Giải Phóng - Phường Tân Thành - Tp. Buôn Ma Thuật - Đắk Lắk
ĐT:
0943099595
GOP CÔ HÀ NHÉ.