

TRUNG TÂM CƠM THỨC HUỖ TẠI BUỒN MA THUỖ Địa chỉ: 3/1A Giỏi Phóng, Phường Tân Thành, TP. Buôn Ma Thuột, Tỉnh Đắk Lắk.

Điện thoại - Zalo:

0943099595

Ship bánh tận nhà

Do bánh ăn ngon nhất khi đang còn nóng nên chúng ta hãy sẵn, Quý khách cần gọi đặt trước 30 phút để có được đĩa bánh nóng hổi, thơm ngon nhé. Hãy xong là giao liền.

???? HỒP BÁNH RỘT ĐÌNH GIỖN BẾNG NẾM ĐÌNH / NẾM CƠM ĐÌNH / BẾP GA MINI / BẾP ĐÌNH TỐ, BẾP CỐ L...Hộp là phương pháp không dùng đèn đun đun mà dùng điện để đun nấu giá trị dinh dưỡng trong thức ăn do được chế biến ngay tại nhà, không tiếp xúc trực tiếp với nhiệt độ. Giữ nguyên hương vị và màu sắc của món ăn, giúp món ăn vừa nóng hổi, mềm mịn, thơm ngon một cách hoàn hảo nhất.

Tiết kiệm thời gian chế biến món ăn. Các món có thể làm được nhiều vỉc khác trong vòng 15-30 phút, đặt chuông báo thức reo thì bánh đã được chế biến chín.

Hộp bánh bằng bếp ga / bếp điện từ / nồi cơm điện / nồi hộp điện / hoặc đun giỡn chử là 1 nồi hộp cách thỷ đặt trên bếp ga gia đình, ai cũng có thể tự chế một mẻ bánh nế m, bánh lức chử khoỷng 15-30 phút để thưởng thức bánh nóng ấm nhử ăn tận quán.

– Bánh lức, bánh nế m ăn ngon nhất khi bánh còn nóng ấm. Bánh cần hộp cách thỷ từ 15-30 phút tùy vào độ lớn của nồi hộp và kích thước.

- Khi lấy bánh trong tủ đông ra, bạn có thể cho vào nồi hộp cách thỷ luôn mà không cần phải đợi rã đông.

Cách hộp chế bánh nế m (bột gạo) nhân tôm trứng, thịt heo xay nhuyễn trộn với bột lức. Khi hộp chế 2 lớp bánh cùng vỉ nhau thì bánh nế m thưởng thức chín sau bánh bột lức. Nếu hộp cùng lúc 2 lớp bánh, bạn nên để bánh bột lức bên dưới giá hộp và bánh nế m bên trên để lưu ý hương nóng dần dần tỏa ra khắp nồi hộp. (Nếu bạn để bánh nế m bên dưới thì do tiếp xúc trực tiếp của bánh nế m nên sẽ không tỏa ra thông thoáng cho hương nóng tỏa ra khắp nồi được).

???? CÁCH NHẬN BIẾT BÁNH CHÍN VÀ CHẾ A CHÍN Với bánh Bột lức (Tinh bột sắn): khi bánh chín thì, bột bánh đặt trong có thể nhìn thấy rõ nhân tôm, thịt heo, bột mịn – dẻo –

HƯỚNG DẪN HẤP VÀ BƠO QUẦN BÁNH LẠC, BÁNH NÉM XỐ HU

Vịt b i Ban Qu n Tr

dai.

V i bánh N m (b t g o): b t bánh tr ng đ c (b t ch a chín có màu tr ng s a), b t m m đ o, b t bánh k t d i nh v i nh n t m th t. Khi t i đ chín, n i bánh s t a ra m t mùi th m r t quy n r .

– Đ c bi t, v i nh ng th c khách thích ăn bánh b t l c rán giòn thì nên h p bánh v a chín t i đ b t bánh đ c dai ngon, sau đó đ ngu i bánh và rán qua đ u nóng thì s cho ra món {bánh l c rán} ngon giòn r t đ c u chu ng t i Hu .

???? CÁCH BƠO QUẦN BÁNH B T L C, BÁNH N M C p đ ong là ph ng pháp gi t i ngon bánh an toàn, đ m b o giá tr dinh d ng c a bánh. C p đ ong càng l nh sâu thì bánh càng gi đ c h ng v t i ngon. Bánh c p đ ong b o qu n đ n đ c 3 tháng.

V i bánh B t L c (Tinh b t s n) nh n t m và th t heorim: c p đ ong và s đ ng trong vòng 2 tháng là t t nh t.

V i bánh N m (b t g o) nh n t m i, th t heo xay nhuy n: c p đ ong và s đ ng trong vòng 1 tháng là t t nh t. **TRUNG TÂM M TH C HU T I BUÔN MA THU Đ a ch : 3/1A Gi i**

Phóng, Ph ng Tân Thành, TP. Buôn Ma Thu t, T nh Đ k L k.

Đ i n tho i - Zalo:

0943099595

Ship bánh t n nhà

Do bánh ăn ngon nh t khi đang còn nóng nên ch a h p s n, Quý khách c n gi i đ t tr c 30 phút đ có đ c đĩa bánh nóng h i, th m ngon nhé. H p xong là giao l i n.

Quý khách có th quét mã QR-CODE đ xem đ c h ng đ n này