



Bún bò Huế thực chất có tên gọi là bún bò giò heo, nhưng vì có một phong vị khác, cách nấu chún chu trau chún t cún thún cùng với các loại gia vị chún có riêng tời Huế mà làm nên món ăn nời tiếng đót cđo mang tên vùng đót gún lión với tên món ăn. Đót c trún g cđo a món bún này là vị cay nún g cđo a đót, thóm hún g nún g nần đót c biót cđo a sđo, vị nún g t ngào khó quên cđo a ruót c mà chún g tìm đót c đ nời nào khác.

Phổ biến và nời tiếng như thđo, với mà ít ai, ngay cđo ngđđo i Huế, biót rõ món ăn này xuất hién tđo bao giđo. Và cái tên gọi bún bò Huế đót c cho là truyén thđo ng này cũng phổ i nên đót c xem xét đđo i. Bởi vì thđo t bò không phổ i là loại thđo c phẩm truyén thđo ng cđo a ngđđo i Việt. Yđo n tiđo c trong cung thđo i Nguyễn, đđo n hình là trong thđo c đđo n đđo i sđo cđo a triđo u đđo i, không thđo y hién đđo n các món thđo t bò. Các món cđo cđo truyén trong Trung ngoài Bđo cđo a cũng không có món nào dùng thđo t bò. Mãi cho đđo n khi ngđđo i phđđo ng Tây xâm nhđo p ngày càng đđo i thì các món thđo t bò cđo a hđo mđo i đđo n đđo n đđo c ngđđo i Việt đđo a chún g. Điđo u này khiđo n ngđđo i ta suy nghĩ đđo i với thđo i đđo m các món bún, phổ bò xuất hién đđo Việt Nam.

Và nên chđng món bún bò giò heo Huế nđo u đđo có đđo ch sđo lâu dài thì lúc khiđo thđo y phổ i là món bún giò heo, và yđo u tđo bò chđ đđo c thêm vào với sau này mà thôi? Nhưng dù danh xđng có là gì đđo nđo a thì đây là một trong nhđo ng món ngon đót c sđo c cđo a Huế. Tiđo c rđng giđo đây khó có thđo tìm ra đđo c một tô bún còn mang đđng vđo chún n xác. Một sđo chđ quán giđo i thích rđng phổ i biđo n đđo i nhđo thđo cho hđo p khđo u với khách phđđo ng xa. Vì không hđo n ai cũng thđo y thích thú với mùi vị ruót c quá nún g, hay cách gia giđo m quá đđm đđo cđo a ngđđo i Huế, ngoài ra bún bò Huế đđo i đđo c cho thêm cđo chđ cua, giò tai...nhđo yêu cđo u ngày càng nâng cao cđo a thđo c khách.

Truyén nhân cđo a bún Mđo Rđo t nđo i tiđo ng đđo Gia Hđo i xđo a bây giđo đđng mđo quán bún bò Huế đđo Orange County thuđo c bang California, Hoa Kđo. Tiđo m với nđo u đđng đđo i truyén thđo ng với mùi vị

NGUỒN GỐC RA ĐÓNG A BÚN BÒ HUẾ - MÓN NGON ĐÓNG CỐ ĐÓNG XÓNG A!

Viết bởi Ban Quản Trị

cay nóng cưa sả, ớt, ruốc Huế, và ớt đống khách Việt, Miền Bắc chuồng. Trống tiên ngói ta hòa ruốc xác (ruốc cái) vào nước cho đống vớt mớ. Đun sôi khoong mớ hai giờ đống lầy chớt ngớt tớt xác ruốc và đống ruốc đống nóng mùi. Chớt cho xác ruốc lầy rớt chớt lầy nước trong. Xong bò, heo chớt nước sôi cho sả chớt, bỏ vào nước vớt nước ruốc. Không đống vung đống có nước trong. Nước muống nước dùng trong nước thì xong phải đống nguyên không chớt khúc. Nước nhớt này cớt rớt nhớt thì giờ đống có thể lầy đống hớt chớt cớt xong. Ngoài ra, còn có thể thớt vào nước vài cớt cớt đống nước thêm trong, nước cớt. Mớt vài khúc mía đã róc vớt đống bỏ vào nước dùng vớt đống hút mùi hôi cớt xong, vớt đống thêm vớt ngớt.

Thớt bò bớt bỏ vào nước cho đống khi mớ, vớt ra đống nguội rớt thái lát. Ngói Huế gớt lớt thớt này là thớt bò “nói”, đống cho khác vớt lớt thớt bò nhúng tái vớt không phải cớt bún bò Huế, mớ xuýt hiết sau này. Riêng giò heo vì còn da và mớ, nên sớt nước riêng cho đống khi chớt đống, tanh cớt mớ và da ra hớt mớ cho vào nước. Ớt rim và đống màu nên cho vào nước tớt sớt, nhớt nước nước nhà thì mớt bó sớt bớt ngớt mớt tay con nít đống bỏ vào nước khoong nước giờ trống khi ăn, đống sớt vớt còn hớt ngớt ngớt đã hớt vớt hớt. Rau răm, hành lá, hành tây và bớt chuồng thái mớ là phớt gia chính cớt bún bò Huế hớt trống. Vớt sau này, ngói ta còn cho thêm hớt lớt, gân bò, chớt cua vào bún, và nhớt phớt gia này đống đống nên phớt bớt. Thuống trống, bún bò giò heo Huế thớt ngớt đống ăn vào buổi sáng sớt. Khách sành đống hay chuồng các quán bình dân chớt bán riêng món này, bán hớt nước dùng là thôi.

Ngon nhớt vớt là tớt các gánh bún rong rớt rác khớt nước, bán đống tám giờ sáng đã ngớt. Bây giờ vì nhu cớt cớt hoạt đống du lớt nên có thêm nhớt quán bún bò Huế bán suốt ngày đêm. Cũng tớt thôi, vì đống này giúp làm cho hớt ngớt vớt đống trống cớt Huế thêm cớt hớt đống nên quen thuống hớt vớt khách phớt xa. Chớt mong ngói bán luôn giờ đống hớt vớt đống mớ, cay nóng cớt Huế trong món ăn đống sớt này. Và đó cũng là giờ bớt sớt cớt chính mình vớt.

Đống Huế đống đống ăn mớt tô bún bò đống chuồng thì con gì thú vớt bớt, nhớt nước không có đống kiết y thì bớt vớt hoàn toàn có cớt hớt đống thớt mớt tô bún bò Huế tớt ngon tớt: BÚN BÒ HUẾ CỐ ĐÓNG - TRUNG TÂM ĐỐNG THỐNG HUẾ ĐỐNG BUỒN MA THUỐNG ĐỐNG đống chớt : 3/1A GIỚI PHÓNG - P. TÂN THÀNH - BUỒN MA THUỐNG ĐỐNG ĐỐNG K L K.

