

Bún mm của Pleiku

Tác Giả: Vi Thúy

Thứ Ba, 01 Tháng 6 Năm 2010 06:38

Bún mm của là mt đc sn ca phn núi Pleiku, xut hin khong hn mm i năm troi đây.

Món bún mm của rt đc bit, ai cha bit ăn chc ng i mùi là không chu ni, chc chy tht nhanh. Nhng khi đã bit ăn ri thì nó trở thành món ăn không thi thiu, khi đi xa chmun trở và thong thc hong và.



Bún mm của

Bún mộm của Pleiku

Tác Giả: Vi Thúy

Thứ Ba, 01 Tháng 6 Năm 2010 06:38

Bún mộm của đợc bán rổ rác khắp thành phố Pleiku, nhưng đợc biết ngon và xuất hiện lâu nhất ở thành phố này là bún mộm của chợ nhòm trên đường Phùng Hưng. Ai đến Pleiku cũng muốn đợc thưởng thức món tẩm húng và khó quên này.

Đợc có một tô bún mộm của ngon, ngổm làm cũng hết sức công phu chỉ cần đợc món ăn này. Nguyên liệu tạo ra món bún mộm của rổ đã đợc: cua đợc, bún, thịt ba chỉ, măng, da heo chiên giòn (hoặc dùng bánh phồng tôm), ngoài ra không thể thiếu gia vị như ớt, mộm nêm, chổ hoặc nem và các loại rau ăn kèm: giá, bắp chuối, xà lách, ngổ, kinh giới và các loại rau thơm...

Cua đợc là một thành phần chủ yếu của món ăn này, thưởng vào mùa mưa của đợc sẽ nhieu và thịt chắc hơn mùa khô.

Cua đợc mua về rửa sạch để loại bỏ chất bẩn. Sau đó cua đợc nhúng sơ qua nước sôi (không đợc chín, chỉ đợc cua chết đi không kịp tay ngổm làm) và đợc bóc bỏ mai, chỉ lấy phần thịt, còn lại đem giã nhuyễn (hoặc xay nhuyễn bằng máy) rồi lọc lấy nước, tùy lượng cua mà nước lọc đợc nhiều hay ít. Đem nước của vớt lọc khoong một ngày cho lên men chua (đây chính là nước dùng). Khi nước của đã đợc chua thì đem chế biến thành món bún mộm của.

Tiếp đến phi hành tỏi rồi cho thịt ba chỉ vào xào cho săn lại, cho ớt nêm và các gia vị khác vào, để nước của đã đợc làm chua vào khi nước bột đậu sôi lên thì măng xào mộm đợc bỏ vào, thịt gian đun càng lâu mộm càng thơm sẽ càng ngon.

Sau khi hoàn tất các công đoạn chế biến, bún đợc xếp vào tô lượng vớt và phi, chan nước mộm của vào kèm theo măng và ba chỉ, bỏ một ít da heo chiên giòn lên trên, ớt và mộm nêm là gia vị không thể thiếu tùy khẩu vị của mỗi người mà cho nhiều hay ít. Khi thưởng thức phi cho thêm chổ ớt và nem ăn kèm với rau sống vớt và hít hà ớt cay thì mới có thể thưởng thức hết hương vị của món bún mộm của này.

Khi đưa vào miệng bạn sẽ cảm giác đau lưỡi và miệng của mình, với thêm các loại rau, với nước đợc trộn của bún mộm, với cay ớt ớt, âm thanh giòn rôm của da heo... tất cả hòa quyện nhau tạo nên món ăn rất hấp dẫn. Ăn món này phải ăn ít nhất hai tô mà miệng vẫn còn thơm thơm muỗn ăn nữa. Sau khi ăn xong món bún mộm của, bạn có thể thưởng thức thêm các món chè như: chè chuối, đậu xanh... và các món nước như: cà rớt, rau má, nước mía.

Bún mm của Pleiku

Tác Giả: Vi Thúy

Thứ Ba, 01 Tháng 6 Năm 2010 06:38
