

Bánh quai vọc tôm thối: Đặc sản Bình Thuận

Đăng bởi dulichmuasam - 22 Tháng 8 2011 07:13

[B] [Khách sạn tại Phan Thiet](#) _ Món ăn này đã có từ rất lâu tại Bình Thuận, khách phương xa tới Bình Thuận thường tìm thưởng thức cho bằng được món bánh này bởi hương vị thơm ngon khó quên của nó. Bình cũng có thể làm cho gia đình thưởng thức vào ngày cuối tuần.



Bánh quai vọc đã có từ ngàn xưa. Một món ăn bình dân mà người dân Phan Thiet dù ở nơi đâu cũng không quên được hương vị hấp dẫn của nó.

Chết dai dai của bánh quai vọc - đã thành quen thuộc với bất cứ người nào một lần thưởng thức - phải được làm từ bột mì tinh (lọc). Trước tiên là chọn lọc sợi lọc y trùng, sao cho bột vụn chín tới. Khi bột chín, cắt thành phân nhỏ cỡ viên bi. Dùng chai thủy tinh cán mỏng tờ nên miếng vụn bột trong đều. Tôm biển tươi rửa sạch cắt bỏ đầu. Lột bỏ con, cắt làm ba, làm tư; còn tôm nhỏ thì để nguyên. Thớt ba rửa cũng cắt bỏ ngấm miếng tôm lọc. Tất cả trộn chung, cho ít nước mắm, muối tiêu, đường, đem xào chín, vụn vụn vụn. Xong gắp nhân bột vào giữa miếng bột đã cán mỏng, xếp đôi lọc thành chiếc bánh. Cho vào nồi nước sôi đun sôi, khi thấy bột trong là bánh đã chín, vớt ra rửa ráo nước. Láng qua một ít dầu ăn, bánh sẽ không bị dính vào nhau, rồi rắc hành lá cắt nhỏ lên bánh, tăng thêm màu sắc.

Pha nước chấm hải sản với nguyên liệu chủ yếu là nước mắm, đường cát, ớt xiêm cắt lát mỏng, nêm nếm cho hợp khẩu vị. Gắp bánh bày lên đĩa, kèm vài lát chanh bên cạnh chén hành củ, tóp mỡ phi vàng. Khi ăn cho bánh vào chén, rắc hành phi mỡ với nước chấm, tí chanh và nâng chén. Nhai từ từ sẽ thấy hương vị giòn giòn, dai dai, béo béo, cay cay, mà ngon đáo để.

Có dịp đến thành phố [Phan Thiet](#), khách [du lịch](#) hãy thưởng thức món bánh quai vọc, chắc chắn không bao giờ quên được hương vị riêng biệt của món ăn dân dã xứ biển.

[Du lịch](#) là muôn vàn cái để khách [du lịch](#) khám phá từ việc tham quan [du lịch](#) các tuyến điểm [du lịch Phan Thiet](#) hay bất cứ điểm [du lịch](#) nào, khách [du lịch](#) còn được thưởng thức các món đặc sản đặc trưng của từng miền, từng vùng [du lịch](#)

, khám phá h ng v riêng bi t c a các món m th c là nhu c u thi t y u c a khách

[du lịch](#)

sau nh ng gi tham quan các khu văn hóa ,

[du lịch](#)

thiên nhiên, sau đó là nhu c u đ c ngh d ng t i các

[khách sạn](#)

. Ví th t ng quan

[du lịch](#)

là nhu c u sinh ho t s ng c n thi t đ i v i con ng i . T dịch v tour

[du lịch Phan Thiet](#)

hay các n i khác cho đ n, nhu c u ăn u ng , chu c u đ c nghì ngoi tại các

[khách sạn](#)

.

[Du lịch Phan Thiet](#)

ngày nay phát tri n v t b c ch y u la ngành

[du lịch](#)

, d ch vu

[khách sạn](#)

nh :

[khách sạn](#)

Ti n Phát ,

[khách sạn](#)

Đ i D ng,

[khách sạn](#)

Sea Links Beach,

[khách sạn](#)

Windsurf....

Theo [Khách sạn tại Phan Thiet](#) .

=====