

Học Làm Bánh - Dạy Nghề Làm Bánh Chuyên Nghiệp

Địa chỉ: 473 Sư Vạn Hạnh, Phường 12, Quận 10, Hồ Chí Minh

Điện thoại: 1800 6148

Địa Chỉ Forder: <https://goo.gl/u47HNm>

Website: <https://goo.gl/WWeAfL>

Google Site: <https://goo.gl/QVT6z1>

Twitter: <https://twitter.com/i/moments/1070161442823753728>

Học làm Bánh bèo, bánh nậm, bánh bột lọc - những món bánh rất nổi tiếng tại Huế. Người Huế rất tinh tế khi làm bánh kết hợp các nguyên liệu tươi ngon như tôm thịt. Vị mặn mà, thơm ngon đã giúp cho những món bánh này nổi tiếng tại khắp mọi miền tổ quốc.

Điểm chung của cả ba loại bánh này là đều được dùng kèm các loại nước chấm chua ngọt rất ngon. Nhưng mỗi loại vẫn có những điểm riêng biệt. Ví như bánh bột lọc trong và dai, bánh bèo phải hấp trong những chiếc chén nhỏ nhỏ, xinh xinh, bánh nậm thì gói trong lá... Người Huế không làm bánh quá lớn như bánh chưng, bánh ú, bánh giò. Những miếng bánh của họ chỉ nhỏ cỡ 2 ngón tay hoặc tròn bằng nắm tay em bé. Kích cỡ đó đủ để người dùng vừa miệng, lại thể hiện sự khéo léo, tỉ mỉ của người Huế.



Bánh nậm của người Huế được gói khéo léo trong lớp lá mỏng

Những chiếc bánh bèo, bánh nậm và bánh bột lọc ngày nay trở thành món ăn quê rất quý giá của những người thành thị. Tuy vậy, không phải ai cũng có thể làm đúng hương vị của vùng đất

mà bánh sinh ra. Phải có những bí quyết riêng thì bạn mới có thể làm nên những chiếc bánh Huế ngon chuẩn vị.

Đến với chuyên đề bánh Huế của Hướng Nghiệp Á Âu, bạn sẽ được tìm hiểu cặn kẽ về các bước làm bánh, bao gồm nhiều công đoạn quan trọng. Cụ thể sẽ gồm:

1. Phần bài học đầu tiên là về hướng dẫn cách pha bột, phương pháp đổ bánh và hấp bánh đúng cách. Phải pha bột đúng công thức, đúng và đủ nguyên liệu thì bánh mới ngon và có vẻ ngoài đẹp mắt, không bị quá cứng cũng như quá mềm.
2. Điều thứ hai bạn sẽ được học hỏi đó là phương pháp làm nhân tôm ngon, làm mỡ hành hấp dẫn và cuối cùng là phần nước chấm ăn kèm món bánh bèo. Đây cũng là những kỹ năng về loại bánh đầu tiên trong số các món bánh Huế nổi tiếng.
3. Sau khi có kiến thức về bánh bèo, loại bánh tiếp theo bạn cần tìm hiểu là bánh bột lọc. Bao gồm hướng dẫn nhào bột bánh, làm nhân, tạo hình, luộc hoặc hấp bánh và làm nước chấm ăn kèm. Bánh bột lọc phải trong, hơi dai và mịn thì mới đạt chuẩn.



Về ngoài ngon không cưỡng nổi của bánh bột lọc Huế

4. Loại bánh cuối cùng mà bạn thực hành đó là bánh nậm. Cũng tương tự các bước như hai loại bánh trên, bạn sẽ học cách pha bột, quấy bột. Đây là hai bước khá khó đối với bánh nậm. Tiếp đó, bạn học cách làm nhân tôm thịt, gói bánh đúng chuẩn, hấp bánh và làm nước chấm ăn kèm.

Trong quá trình tìm hiểu về 3 loại bánh trên, bạn chắc chắn sẽ nắm được rất nhiều những bí quyết làm bánh riêng biệt của người Huế. Đó là những mẹo riêng để họ tạo ra những chiếc bánh khác hẳn các vùng miền khác. Chuyên đề Bánh Huế tại HNAAu sẽ mang lại cho bạn một góc nhìn mới, công thức mới và chuẩn nhất nhằm giúp bạn tự tin làm bánh Huế chuẩn vị nhất.

Nguồn: <https://daylambanh.edu.vn/hoc-lam-banh/viet/banh-hue>