

Nội dung bài viết

1. [Dàn ý thuyết minh về bánh xèo ngắn gọn](#)
2. [Thuyết minh về bánh xèo - Mẫu 1](#)
3. [Bài văn thuyết minh về bánh xèo - Mẫu 2](#)
4. [Thuyết minh về món ăn bánh xèo - Mẫu 3](#)
5. [Thuyết minh về chiếc bánh xèo - Mẫu 4](#)
6. [Bài văn thuyết minh về bánh xèo hay nhất - Mẫu 5](#)

Dàn ý thuyết minh về bánh xèo ngắn gọn

1. Mở bài: Giới thiệu về bánh xèo:

Bánh xèo là món bánh mặn thân thuộc đối với con người Việt Nam. Với màu sắc bắt mắt và vị ngon đặc biệt nên bánh xèo luôn được mọi người yêu thích.

2. Thân bài

Nguồn gốc của bánh xèo: Có rất nhiều ý kiến khác nhau về sự ra đời của bánh xèo. Theo một số ghi chép cho rằng món bánh này bắt nguồn từ miền Trung Việt Nam. Từ thời Tây Sơn bánh xèo đã trở thành một món ăn rất phổ biến.

Nguyên liệu làm bánh:

- Vỏ bánh: gồm có bột gạo, bột chiên giòn, bột nghệ, nước cốt dừa, trứng gà, đường, muối, hành lá...
- Nhân bánh: chuẩn bị nấm, tôm hoặc tép, thịt lợn hoặc thịt gà, giá sống hoặc hành tây, tùy đặc điểm vùng miền có thể chuẩn bị thêm dưa sơi và đậu xanh.
- Rau sống và nước mắm, tỏi, ớt

Quy trình làm bánh xèo:

- Pha bột gạo bột chiên giòn bột nghệ cùng đường, muối, trứng gà và nước cốt dừa sao cho vừa miệng. Sau đó rắc hành lá vào.
- Dùng chảo gang hoặc chảo chống dính để đổ bánh. Cho một lượng dầu vừa phải vào chảo để xào nhân: tôm hoặc tép, thịt, nấm... khi nhân gần chín, đổ bột vào, tráng mỏng sai đó lật lại và cho giá, hành tây hoặc đậu xanh vào...
- Lật bánh đến khi vàng giòn là bắt ra.

Thưởng thức: Ăn bánh xèo cùng rau sống và nước mắm chua ngọt để cảm nhận hết hương vị của bánh.

Sự khác biệt của bánh xèo giữa các vùng miền: Mỗi miền trên đất nước lại có cách chế biến và nguyên liệu làm bánh khác nhau. Tạo nên chiếc bánh xèo với hương vị và nét đặc trưng riêng.

3. Kết bài.

Bánh xèo là món ăn đặc biệt, độc đáo của đất nước Việt Nam.

Thuyết minh về bánh xèo - Mẫu 1

Mỗi vùng miền trên lãnh thổ Việt Nam đều có những nét đẹp riêng về văn hóa, lịch sử và đặc biệt là ẩm thực với nhiều món ăn khác nhau mang đặc trưng của từng vùng miền. Từ lâu bánh xèo là một trong các món ăn Việt từ bạn bè quốc tế biết tới nhiều nhất và yêu mến. Chúng ta không khó để tìm thấy các món bánh xèo tại các địa phương trên khắp Việt Nam và ở một số nhà hàng ở nước ngoài.

Bánh xèo là món ăn phổ biến rộng trên mọi miền tại Việt Nam. Món ăn này thường xuất hiện ở Nam Trung bộ và các tỉnh miền Nam. Bánh xèo ở từng vùng miền sẽ có sự khác nhau về màu sắc, kích cỡ và nhân bên trong và cả nước chấm cũng như rau ăn kèm. Nhưng điểm chung của tất cả các loại bánh xèo tại Việt Nam sẽ được làm từ bột gạo tẻ pha loãng với nước sau đó được tráng mỏng trên chảo nóng.

Nguồn gốc cái tên bánh xèo xuất phát từ âm thanh khi đổ bánh. Khi người làm cho một giá bột vào chảo dầu nóng rục và tiếng xèo xèo vang lên và kéo dài cho đến khi bánh gần chín. Từ đó chiếc bánh này có tên là bánh xèo dựa vào âm thanh nó phát ra khi làm bánh.

Ở Việt Nam thường có hai loại bánh xèo phổ biến đó là bánh xèo miền Trung và bánh xèo miền Tây. Bánh xèo miền Tây mỏng và lớn hơn các loại bánh xèo ở những vùng khác. Bánh xèo miền Tây có vỏ màu vàng và thơm mùi nước cốt dừa béo ngậy, bên trong nhân bánh có tôm, thịt, đậu xanh ở một số vùng còn có thêm nhân thịt vịt hay củ hủ dừa. Còn bánh xèo miền Tây thường ăn với các loại rau như lá ổi, lá cóc, lá bằng lăng, diếp cá, lá xoài, tía tô. Bánh xèo miền Tây sẽ được chấm với nước mắm tỏi ớt chua ngọt cực kỳ ngon.

Khác với bánh xèo miền Tây, bánh xèo miền Trung có kích thước dày và nhỏ gọn, loại nhân phổ biến nhất của loại bánh xèo này là nhân hải sản như tôm, mực. Vỏ bánh xèo có kích thước dày, cũng không mỏng hơi dẻo mềm. Điểm đặc trưng của bánh xèo miền Trung là nước chấm đó là hỗn hợp bao gồm đậu phộng, nước tương và gan, ở một số vùng sẽ ăn bằng mắm nêm pha theo khẩu vị.

Để làm ra được một chiếc bánh xèo ngon và chất lượng thì đầu tiên khâu chọn nguyên liệu là vô cùng quan trọng. Nguyên liệu làm bánh xèo phải được lựa chọn kỹ lưỡng, tươi ngon để đảm bảo độ thơm ngon của món ăn. Nguyên liệu để làm bánh xèo rất đơn giản và gồm gồm bao gồm bột gạo, bột ngô, bột nghệ, nước ấm, nước cốt dừa, trứng gà, giá đỗ, tôm, hành lá và để giúp món bánh xèo ăn không bị ngán thường người ta sẽ ăn kèm với rau sống. Rau sống để ăn bánh xèo thường là các loại xà lách, rau diếp húng quế, các loại rau ăn kèm để tạo nên hương vị thơm ngon hơn. Tuy nhiên để làm nên thành công lớn, góp phần làm lên độ ngon của món bánh xèo chính là ở phần nước chấm. Nước chấm bánh xèo gồm có tiêu, tỏi, ớt, nước mắm, đường, muối.

Người làm bánh xèo cần phải khéo léo. Để làm được những chiếc bánh xèo vừa giòn vừa chín đều nhưng không bị cháy khi bắt tay vào làm bánh xèo ta cần chuẩn bị sẵn sàng các loại nguyên liệu rau sống, giá đỗ cần phải nhặt sạch và rửa ráo nước. Để đảm bảo vệ sinh lúc ăn. Sau đó chúng ta hoà bột gạo, bột ngô, bột nghệ, nước ấm, nước cốt dừa, trứng gà vào một tô lớn khuấy đều rồi rắc một ít muối cho vừa ăn. Tiếp tục khuấy bột cho tới lúc bột trộn đều với nhau không vón cục và tạo thành hỗn hợp hơi sền sệt và có màu vàng nhạt. Một chiếc bánh xèo không thể thiếu nhân tôm thịt đặc trưng. Tôm, thịt rửa sạch băm nhỏ sau đó cho vào chảo cùng với nước mắm, hạt tiêu đảo sơ qua cho tôm và thịt chín rồi cho hỗn hợp ra tô.

Bước đổ bánh là bước quan trọng nhất. Bước này yêu cầu sự tỉ mỉ và nhanh tay của người làm bánh để vỏ bánh không bị cháy đen và dễ lật. Bạn cần dùng chảo chống dính và quét nhẹ dầu ăn lên bề mặt chảo sau đó múc từng thìa bột vào chảo để dàn đều hỗn hợp trên mặt chảo. Cho tôm, nấm xào và giá đỗ vào giữa gấp vỏ lại tiếp tục rán vàng đều hai mặt đó. Cho bánh ra đĩa cắt miếng vừa ăn. Như vậy là chúng ta đã hoàn thành món bánh xèo.

Về phần nước chấm chua ngọt, chúng ta pha nước chấm theo tỉ lệ vừa ăn nước lọc, đường, nước mắm sau đó rắc thêm tỏi, ớt và nước cốt chanh khuấy đều để có vị chua, cay, mặn, ngọt.

Cũng giống đa số các món ăn khác, bánh xèo Việt Nam dù ở miền Tây, miền Trung thì cũng chỉ ăn ngon nhất khi bánh còn nóng hổi giòn giòn nhẹ phần rìa bánh xèo. Có

hai kiểu ăn phổ biến nhất là ăn cuốn và ăn trộn. Khi ăn theo cách ăn cuốn người ta cho bánh xèo lên rau sống vào quăn lại chấm nước chấm. Một số chỗ sẽ cuốn thêm một lớp bánh tráng bên ngoài cùng rau sống. Ở cách trộn, bánh xèo được cho vào tô sau đó cắt thêm rau sống và chấm mắm nêm và thưởng thức.

Món ăn này rất phù hợp với trời mưa lạnh. Nếu được ngoài ăn bánh xèo nóng hổi vào những ngày này có cảm giác rất tuyệt vời. Những chiếc bánh giòn tan vàng ruộm được cuốn cùng các loại rau sống sẽ mang đến trải nghiệm ẩm thực rất tuyệt vời. Khi ăn chúng ta cuộn bánh thành từng miếng vừa ăn rồi chấm vào bát nước mắm tỏi ớt đậm đà và thưởng thức ngay để cảm nhận hương vị.

Bánh xèo ngày nay là một món ăn dân dã của người Việt nên không quá kỳ kỳ việc cách ăn. Bên cạnh các món ăn nổi tiếng như bánh mì, phở bò, nem nướng thì bánh xèo vẫn là một món ăn Việt Nam được giới thiệu với bạn bè quốc tế nhiều nhất. Ngoài việc là món bánh truyền thống bánh xèo chính là niềm tự hào trong ẩm thực Việt Nam.

Trên đây là một số mẫu thuyết minh về món bánh xèo luật Minh Khuê xin gửi từ bạn đọc. Mong rằng bài viết trên là tài liệu tham khảo hữu ích dành cho bạn. Cảm ơn bạn đã quan tâm theo dõi. Chúc các bạn học tốt.

Bài văn thuyết minh về bánh xèo - Mẫu 2

Ẩm thực Việt Nam đa dạng phong phú với rất nhiều loại bánh mang hương vị khác nhau. Trong đó có bánh xèo – một món bánh mặn với màu sắc bắt mắt và vị ngon đặc biệt. Không chỉ người Việt Nam mà bánh xèo còn được bạn bè quốc tế rất yêu thích. Sau đây chúng ta sẽ cùng tìm hiểu về loại bánh đặc biệt này.

Ở thời điểm hiện tại, vẫn chưa có kết luận chính xác về nguồn gốc của bánh xèo. Theo một số ghi chép, món bánh này bắt nguồn từ miền Trung Việt Nam. Được biết từ thời Tây Sơn bánh xèo đã trở thành một món ăn rất phổ biến. Một số khác lại cho rằng, bánh xèo được lấy cảm hứng từ món bánh khoái của người Huế. Có rất nhiều ý kiến khác nhau về sự ra đời của bánh xèo, tuy nhiên bánh xèo ở miền Trung vẫn ngon và chuẩn vị nhất.

Để làm ra được một chiếc bánh xèo ngon và đẹp mắt thì khâu chuẩn bị rất quan trọng. Đầu tiên là vỏ bánh, ngoài bột gạo, thì người thợ cần phải chuẩn bị bột chiên giòn, nước cốt dừa, trứng, đường, muối, bột nghệ và hành lá. Nguyên liệu làm nhân bánh có

thể thay đổi theo vùng miền. Về cơ bản thì cần chuẩn bị nấm, thịt gà hoặc thịt lợn, tép hoặc tôm nhỏ, giá đỗ. Bên cạnh đó có thể thêm đậu xanh hoặc dưa nạo tùy khẩu vị.

Sau khi đã chuẩn bị đầy đủ các nguyên liệu, người thợ sẽ bắt tay vào thực hiện. Gạo làm bánh phải là loại gạo thơm, gạo mới. Nếu dùng loại gạo đã lâu ngày thì bánh sẽ hôi. Trước khi đưa vào xay nhuyễn, người ta sẽ ngâm gạo qua đêm. Như vậy bột mới có độ mềm và mịn. Gạo xay xong sẽ chắt thật sạch nước rồi mới đem pha. Pha bột gạo cùng bột chiên giòn và nước cốt dừa để tăng độ giòn và ngậy. Sau đó cho thêm trứng và bột nghệ vào đánh đều cho tan hẳn. Điều đó sẽ giúp bánh xèo lên màu đẹp hơn. Cuối cùng cho thêm chút hành lá cắt nhỏ. Để tráng bánh, người ta sử dụng chảo sâu lòng hoặc chảo chống dính. Quét lớp mỡ mỏng xuống đáy chảo, đợi chảo nóng rồi đổ nấm, tôm, thịt vào đảo đều. Khi các nguyên liệu đã gần chín, người thợ sẽ đổ bột vào, tráng cho thật mỏng. Bước này đòi hỏi sự khéo léo và cẩn thận. Bột tráng càng mỏng thì bánh sẽ càng giòn và hấp dẫn. Sau đó rắc giá đỗ lên trên cùng (có thể cho thêm đậu xanh đã nấu chín). Cuối cùng, lật giở bánh lại nhiều lần trên lửa nhỏ cho đến khi vàng đều rồi cho ra đĩa.

Tiếp theo là công đoạn pha nước chấm. Nước chấm bánh xèo là sự hòa quyện, kết hợp giữa bốn vị chua, cay, mặn, ngọt. Tùy vào khẩu vị mà mức độ các vị sẽ khác nhau. Chiếc bánh xèo giòn rụm cùng đĩa rau sống, thêm chén nước mắm tỏi ớt thơm ngon sẽ là lựa chọn khó có thể chối từ. Khi thưởng thức, người ta sẽ cắt một miếng bánh, đặt lên rau sống sau đó mới chấm cùng nước mắm tỏi ớt, uống cùng ly trà nóng hoặc một ly bia đều rất hợp.

Bánh xèo ở mỗi miền Bắc, Trung, Nam lại có một cách chế biến cùng hương vị đặc trưng riêng. Ở miền Bắc, bánh xèo được tráng trong chảo lòng sâu để bánh chín nhanh và vàng đều. Nhân bánh thường được cho thêm hành tây thái nhỏ để tăng độ ngọt. Bên cạnh đó, loại nước chấm ở miền Bắc thường thiên về cay và mặn nhiều hơn. Còn ở miền Trung người ta sẽ sử dụng dầu lạc để xào nhân và tráng bánh. Phần nước chấm của bánh xèo cũng khác hoàn toàn so với miền Bắc. Nước chấm bánh là sự kết hợp giữa gan heo, đậu phộng và bột gạo. Tạo nên một hương vị thật đặc biệt, khó quên. Bánh xèo miền Nam lại níu chân du khách bằng cách biến tấu các nguyên liệu trong chế biến và thưởng thức. Sử dụng ốc để làm nhân bánh, dùng cà rốt để cho vào nước chấm kết hợp chung với hơn 20 loại rau sống ăn kèm làm cho món bánh miền Nam có mùi vị khác lạ, độc đáo.

Bánh xèo là một món ăn thơm ngon, độc đáo mang đậm hương vị vùng miền nhờ sự kết hợp nguyên liệu đa dạng, phong phú. Cùng với các món ăn khác, bánh xèo đã và đang làm nên nét đẹp độc đáo trong ẩm thực Việt.

Thuyết minh về món ăn bánh xèo - Mẫu 3

Bánh xèo đã có ở miền Nam tự thuở nào chẳng ai nhớ được. Có lẽ nó đã có từ trước thời phở Bắc vào Nam hay bánh mì Sài Gòn bắt đầu có mặt từ những năm 40 – 50 thế kỷ trước. Ngày xưa ở chợ, khu xóm, từ thành thị đến thôn quê miền Nam thế nào cũng có hàng bánh xèo như một món ăn bình dân phổ biến mà ai cũng biết.

Đầu thập niên 80, với những khó khăn của đất nước sau chiến tranh, hàng quán ở Sài Gòn giảm đáng kể, trong đó có cả những hàng bán bánh xèo. Nhưng đến giữa thập niên 80, đột ngột trên những đoạn đường nhiều người qua lại, xuất hiện một số quán bán một thứ bánh chiên bằng bột có màu vàng như bánh xèo.

Tuy nhiên khuôn đồ bánh chỉ nhỏ bằng khuôn đồ bánh khoai, nhân bao gồm tép, thịt ba rọi, giá, củ hành như bánh xèo và nước chấm là nước mắm chứ không phải bằng nhân và nước chấm của bánh khoai. Đa số người bán là người miền Trung, thế nên món bánh được đặt tên là “bánh xèo miền Trung”. Bánh xèo miền Trung chiếm được cảm tình của nhiều người thành phố lúc bấy giờ vì sự hấp dẫn riêng của mình: độ nóng giòn vừa phải, ăn với nhiều rau và nước mắm, ngon miệng...

Từ thập niên 90 trở đi bánh xèo Nam bộ bắt đầu khởi sắc trở lại với những nơi bán có tiếng như bánh xèo Đinh Công Tráng – Q.1, Ngô Quyền – Q.5, A Phủ. Và đến năm 2007, bánh xèo Ấn Là Ghiền xuất hiện với quy mô lớn, bài bản, chuyên nghiệp hơn nhằm giới thiệu cho công chúng món bánh xèo miền Tây và những món ăn dân dã Việt Nam. Sau đó một năm, bánh xèo Mười Xiền của Cần Thơ cũng góp mặt tại thành phố. Vậy là bánh xèo Việt Nam bắt đầu sánh vai cùng các thương hiệu bánh crêpe Pháp, pizza Ý, bánh xèo Nhật, bánh roti pum Ấn Độ, bánh tasco Mexico...

Ăn nóng là điều bắt buộc với chiếc bánh xèo nên khi bánh vừa lấy ra khỏi chảo là phải đến ngay tay người ăn. Tiếng “xèo xèo!” của bột chiên trên lửa, những làn khói bốc lên như còn vương vấn trên mặt bánh vàng ươm. Bánh bột gạo chiên ấy được gọi tên là “bánh xèo”, rất dân dã và gần gũi với mọi người Việt. Bánh xèo hiện nay do có thêm phiên bản mới giữa bánh xèo miền Nam và bánh khoai miền Trung nên được tạm coi là có hai loại, khác nhau chủ yếu ở kích thước. Nếu chiếc bánh xèo miền Trung nằm gọn trong lòng chiếc chảo nhỏ, đường kính khoảng 10 – 15cm, trông dày dặn và giòn rụm thì bánh xèo miền Nam kích thước bằng cái chảo lớn, bột đồ thật khéo để tạo lớp rìa mỏng tang và giòn xốp, ít ngậm dầu như bánh xèo miền Trung.

Vấn với tép tươi, thịt ba rọi, giá sống, củ hành, phần nhân bánh ở miền Nam có thêm đậu xanh nên béo và bùi hơn. Tùy theo mùa, bánh xèo miền Nam có thể thêm vào nấm mối, kim châm, nấm tràm, củ hủ dừa, bông điên điển... Thời gian qua, các thương hiệu bánh xèo nổi tiếng như Ăn Là Ghiên, Mươi Xiêm đã mạnh dạn cải tiến nên bánh xèo đã có nhiều loại nhân khác nhau giúp chiếc bánh xèo trở nên đa dạng, phong phú hơn.

Bánh xèo có cách ăn đặc trưng, đó là ăn bằng tay. Bánh vừa lấy ra khỏi chảo còn nóng hôi hổi, tay xé một miếng vỏ vàng ruộm, thêm đầy đủ nhân, cuộn thành cuộn dày cộp toàn những rau là rau, từ cải bẹ xanh, cải xà lách và nấm, sáu thứ rau thơm. Tai nghe được tiếng bột “xèo” trên mặt chảo nóng, nghe tiếng rôm rốp giòn tan khi bẻ và nhai bánh. Mũi ngửi hương thơm lừng. Mắt nhìn được đủ sắc màu vàng óng của bánh, xanh mượt mà của rau và đỏ au của nước mắm ớt. Cuộn miếng bánh xèo từ từ cho vào miệng, vị ngọt của bột hòa cùng vị ngọt của tép, thịt, vị béo của mỡ vừa được đưa đây chạm đến ngưỡng của đô ngậy. Tức khắc mùi vị the nhâm của cải bẹ xanh, thơm nồng của rau thơm hòa quyện đưa vị béo bay biến đi. Bao nhiêu hương vị mặn, ngọt, chua, cay như thay nhau đánh thức toàn bộ vị giác của người thưởng thức.

Không gì khoái khẩu cho bằng được thưởng thức món ăn đơn sơ mà tinh tế đến tuyệt vời. Bánh xèo được chọn lựa để trở thành một món ăn độc đáo, đại diện cho những món ăn Việt trong cuộc bình chọn “TP.HCM – 100 đi đâu thú vị” lần này đã giới thiệu thêm kho tàng ẩm thực Việt còn nhiều lắm những món ăn thú vị.

Thuyết minh về chiếc bánh xèo - Mẫu 4

Có thể nói được rằng trong biết bao các món bánh mặn của Nam bộ, bánh xèo là món phổ biến, được người ăn ưa thích nhất và nó như trở thành một món ăn đặc trưng cho con người nơi đây.

Quả thật nếu như chúng ta ăn bánh xèo có đông người mới vui. Ngay cả công đoạn để có thể làm ra những chiếc bánh này cũng đã rất cầu kỳ và cũng cần phải trải qua rất nhiều công đoạn. Nên việc nhiều người làm và cũng ăn thì chắc chắn sẽ vui biết bao nhiêu. Nào là phải trải qua được các công đoạn như xay bột nấu bột, nhân bánh, nước chấm,...

Nếu như chúng ta mà muốn làm cho chiếc bánh trở lên ngon lành thì chắc chắn cũng phải chịu khó, chịu cực một chút. Ta cũng rất dễ có thể nhận thấy được rằng phần bột bánh là phần quan trọng nhất. Và cũng không sai khi ta nói được rằng bánh có ngon không chính là do phần bột bánh đó. Những người làm bánh chuyên thì chắc chắn rằng

họ sẽ không chịu loại bột gạo vô bịch sẵn, bày bán ở chợ vì đó là gạo đã bán r ấi. Còn đến khi cho gạo vào ngâm nước cho b ả ra. Người ta cũng phải như té rất nhiều nước r ấi gạn lấy bột nên chất bột bị chua và lạ lúc này đây gạo lại không còn bổ dưỡng, thơm ngon nữa. Mà nếu như chúng ta mà muốn cho bột bánh xèo ngon phải là loại gạo thơm, gạo mới. Những hạt gạo này chúng ta cũng phải ngâm trong một buổi hoặc một đêm r ấi đem xay nhuyễn. Ngày nay, chúng ta cũng thấy được rằng khi có bột bánh xèo pha chế sẵn cũng tiện dụng nhưng phải trộn thêm theo công thức, và thế ta cũng thấy được để có một bịch bột bánh xèo pha thêm một bịch bột chiên giòn hoặc cùng với đó cũng chính là bột bắp và nước cốt dừa thì bánh mới béo giòn thơm ngon được.

Nếu như chúng ta mà dùng bột gạo tươi thì sau khi lược bột xong, pha thêm một bịch bột chiên giòn, thêm vào đó chính là nước cốt dừa, đường, muối sao cho độ béo ngọt như thế nào thì lại phải tùy thuộc và khẩu vị người ăn. Không chỉ thế thôi, người nấu cũng phải biết bỏ thêm hành lá xắt nhỏ, bột nghệ, trứng gà đánh nhuyễn. Nói thêm món bánh xèo chuẩn chất Nam Bộ thì nên cho nhiều nước cốt dừa nó sẽ béo ngậy và thơm ngon dây mùi rất lớn.

Một phần quan trọng hơn nữa không thể thiếu đó chính là phần nhân bánh muốn ngon phải có nấm rơm, và cũng có cả nấm hương, nấm kim chi hay nấm đông cô thơm nữa. Không thể thiếu thì những con tôm hoặc tép, thịt gà hay thịt vịt băm nhuyễn, cho đến giá sống và củ sắn cũng được cho vào trong bánh xèo. Chưa hết ta như thấy được rằng lại có người còn bỏ cá cơm dừa xắt sợi, hoặc đậu xanh nấu chín. Điều có thể nhận ra được rằng nếu như mà cho quá nhiều gia vị như đậu xanh và dừa thì mang lại cảm giác ngán ngẫm khó có thể nuốt được. Ta cũng cần đặc biệt chú ý đó chính là nấm trong bánh có thể thay đổi theo từng mùa, mùa nào thì nấm đó. Mùa nấm rơm thì cho nấm rơm, không có thì cho mộc nhĩ cũng được.

Thế r ấi không thể không nói đến rau sống và nước mắm là những thành phần quan trọng làm cho bánh thêm ngon. Đặc biệt hơn ta như thấy được rau sống phải có đủ họ tộc có thể kể đến đó chính là các loại rau như diếp cá, xà lách, t ần ô, húng cây, húng lủi, quế. Và người chế biến cũng như người ăn phải lưu ý đó chính là không được thiếu lá cách và cải bẹ xanh. Và quan trọng đó chính là nước mắm chua ngọt để ăn kèm được pha mắm, đường, tỏi ớt và chanh theo tỷ lệ nhất định mới làm món bánh xèo ngon được.

Khi tất cả mọi thứ chuẩn bị đã xong thì ta bắt đầu vào công đoạn rán bánh xèo. Bánh xèo rán phải khéo thì mới có thể dậy mùi được. Khi chảo thật nóng thì đổ thử một vài cái xem mùi vị và độ đặc lỏng của bột vừa hay chưa, sau đó mới đổ thật sự.

Lưu ý đặc biệt nữa đó chính là người ta ăn bánh xèo nên dùng tay, đồng thời người ta ăn cũng không cần đũa gì cả. Dùng tay để có thể cuốn bánh cho gọn và cảm nhận được độ nóng ấm của bánh mới thấy ngon miệng.

Màu sắc đẹp kết hợp với mùi vị hấp dẫn, chất dinh dưỡng cao bổ dưỡng thì bánh xèo thực sự chính là món bánh độc đáo, đậm đà hương vị Nam bộ.

Bài văn thuyết minh về bánh xèo hay nhất - Mẫu 5

Trong các món bánh mặn của Nam bộ, bánh xèo là món phổ biến, được người ăn ưa thích nhất. Ăn bánh xèo có đông người mới vui. vì khi làm bánh phải qua nhiều công đoạn nên cần nhiều người. Người ta phân công nhau bằng những câu về vui vẻ như: “Người nào xấu xấu xay bột, lật hành. Người nào lạnh lạnh băm nhân, rò bánh...”

Muốn cho bánh ngon phải chịu khó, chịu cực một chút. Bột bánh là phần quan trọng nhất, bánh có ngon hay không là ở khâu này. Dân nông thôn không chịu loại bột gạo vô bịch sẵn, bày bán ở chợ vì đó là gạo dơ, ngâm nước cho bã ra. te nhiều nước rồi gạn lấy bột nên bột bị chua và lạt, không còn bổ dưỡng, thơm ngon. Muốn cho bột bánh xèo ngon phải là loại gạo thơm, gạo mới, ngâm trong một buổi hoặc một đêm rồi đem xay nhuyễn. Ngày nay có bột bánh xèo pha chế sẵn cũng tiện dụng nhưng phải trộn thêm theo công thức, một bịch bột bánh xèo pha thêm một bịch bột chiên giòn hoặc bột bắp và nước cốt dừa thì bánh mới béo giòn.

Dùng bột gạo tươi thì sau khi lược bột xong, pha thêm một bịch bột chiên giòn, nước cốt dừa, đường, muối sao cho độ béo ngọt theo dung khẩu vị người ăn, bỏ thêm hành lá xắt nhỏ, bột nghệ, trứng gà đánh nhuyễn. Người Nam bộ rất thích nước cốt dừa nên pha đậm đặc càng ngon (mà vị béo của nước cốt dừa không có vị béo nào sánh kịp), bánh khi chín có nước cốt dừa rất dễ lấy ra.

Nhân bánh muốn ngon phải có nấm rơm, nấm hương, nấm kim chi hay nấm đông cô, tôm hoặc tép, thịt gà hay thịt vịt băm nhuyễn, giá sống và củ sắn, có người còn bỏ cá cơm dừa xắt sợi, hoặc đậu xanh nấu chín, nhưng hai loại này làm cho dễ ngán không ăn được nhiều. Nấm làm nhân bánh có thể thay đổi theo từng mùa. Mùa nấm rơm thì làm nấm rơm, không có nấm rơm thì hải nấm mèo trên các cây so đũa hoặc mùa mưa thì có bông điên điển...

Rau sống và nước mắm là những thành phần quan trọng làm cho bánh thêm ngon. Rau sống phải có đủ họ tộc như: diếp cá, xà lách, tần ô, húng cây, húng lủi, quế. không

được thiếu lá cách và cải bẹ xanh (loại cải thân nhỏ). Chén nước mắm nêm nêm cho đủ độ mặn, ngọt, chua, cỏ màu đỏ của ớt, màu vàng của nước mắm, màu xanh của xoài sống băm nhuyễn và màu đỏ trắng của dưa của cải.

Khi tất cả vật liệu đã sẵn sàng thì người đồ bánh mới bắt đầu nổi lửa. Nếu lượng người ăn đông phải đồ hai chảo mới kịp đãi khách, ở miền quê, các bà nội trợ đồ bánh bằng chảo gang hay chảo bằng vỏ trái bom cắt ra, ở thành phố có loại chảo không dính tương đối tiện lợi. Khi chảo thật nóng thì đồ thử một vài cái xem mùi vị và độ đặc lỏng của bột vừa hay chưa, sau đó mới đồ thật sự.

Lấy miếng mỡ heo cắt hình vuông khoảng 3 em đảo qua chảo một lượt, bỏ tép hoặc tôm và thịt ba rọi xắt sợi nhỏ vào cháo, đảo cho đỏ lên h ồng lên, tiếp đó đồ một vá hột lên chảo nghe xèo xèo r ỡ trắng đều cho tròn cái bánh mới khéo, l ần lượt bỏ nấm, thịt gà, giá, củ sắn và đậu nấp lại. Hai phút sau, giờ nấp ra, tiếp tục "d ần trên lửa “ Bánh chín có màu vàng như mặt trăng rằm. Trên đó, màu đỏ của tôm, màu xanh của hành, màu nâu hoặc trắng của nấm. mùi thơm dậy của nước dừa và hột gà khiến cho chiếc bánh hấp dẫn đặc biệt. Bánh được xếp lại theo hình r ẻ quạt, nóng hôi hổi trên chiếc mâm lót lá chuối hay trên chiếc đĩa sứ trắng ngà.

Ăn bánh xèo nên dùng tay, không cần đũa nĩa gì cả. Dùng tay để cuốn bánh cho gọn và cảm nhận được độ nóng ấm của bánh mới thấy ngon miệng. Ăn bánh nên uống với nước trà nóng hoặc với bia, rượu mới tiêu được mỡ d ầu. Vừa ăn. vừa đàm đạo chuyện trò, lúc đói bụng có người dám ăn cả chục bánh, có người ăn trừ cơm cả ngày.

Ở Huế cũng có loại bánh tương tự nhưng bánh nhỏ hơn, độ giòn và vị béo kém hơn, có lẽ họ không thích nước cốt dừa như người Nam bộ.

Thành phố Hồ Chí Minh có những con đường bày bán bánh xèo sát ngay đại lộ Một vài địa điểm có tiếng như bánh xèo A Phủ, Đình Công Tráng với giá từ hai chục ngàn đồng đến ba, bốn chục ngàn đồng một bánh nhưng bánh của các nơi này dùng quá nhiều thịt, mỡ nên ăn không được nhiều.

Màu sắc đẹp, mùi vị hấp dẫn, chất dinh dưỡng cao. Bánh xèo là món bánh độc đáo, đậm đà hương vị Nam bộ.