

Bò nướng Lạc Cảnh

(11-10-2006)

Dân sành ăn khắp nơi "kháo" rằng: "Đến Nha Trang chưa ăn bò nướng Lạc Cảnh thì mới biết Nha Trang có một nửa".



Bò nướng ống tre

Tuy câu đùa nhưng hương vị bò nướng nơi đây chẳng ngoa, khách Tây hay ta đều trầm trồ khen. Trong cẩm nang du lịch nước ngoài luôn có địa chỉ quán bò Lạc Cảnh, có hôm lượng khách Tây chiếm đến 2/3 bàn. Và mới đến 9 giờ tối nhà hàng đã dựng biển "hết món ăn".

Chủ quán Hàn Hớn Minh, gốc người Hoa, dòng họ Hàn người đảo Hải Nam sang Việt Nam lập nghiệp từ những năm 50 của thế kỷ trước. Món bò nướng gia truyền từng mở quán từ những năm 1963 bên bờ biển Nha Trang (nay đường Trần Phú), đến 2002 đóng quân tại 44 Nguyễn Bình Khiêm như hiện nay.

Quán có nhiều món ăn như gà xối mỡ, cơm tay cầm, chả tôm nướng mía... nhưng trong đó nổi tiếng bò nướng. Món bí quyết nằm ở khâu tẩm ướp gia vị mà chỉ một vài người trong gia đình nắm công thức và tuyệt đối không truyền ra bên ngoài. Thịt bò ướp bằng mật ong và trên 10 loại gia vị chế biến riêng. Đặc biệt thịt xắt thành cục vuông vừa miếng ăn, khách tự nướng trên than hồng; miếng thịt mềm cắn ngập đến tận chân răng.