

Hủ tíu khô Sa Đéc



Hủ tíu khô là món ăn rất phổ biến của người Nam Bộ. Và hủ tíu khô Sa Đéc ngon không chỉ nhờ bánh hủ tíu mà còn do cách nêm nếm của đầu bếp.

Không như những nơi khác, ở Sa Đéc, sau khi trụng hủ tíu, cho vào đĩa, người ta mới để ít giá, hẹ, vài lát thịt nạc lên, rồi chan vài muỗng nước sốt cà chua. Trong nước sốt cà, người bán đã nêm sẵn đủ các thứ gia vị như đường, bột ngọt... nhờ vậy, nhìn đĩa hủ tíu dường như không thấy nêm nếm gì nhưng ăn vào lại ngon đáo để.

Ăn một miếng hủ tíu Sa Đéc, bạn sẽ cảm nhận được một mùi vị hết sức đặc trưng không đâu có được. Bánh hủ tíu không quá dai cũng không quá bở, cộng với vị chua của nước sốt cà, béo của thịt, ngọt của đường, thơm của tóp mỡ... tạo sự hấp dẫn cho món ăn.