

BÁNH ĐẬP NHA TRANG

Đối với người Sài Gòn, bánh đập có thể vừa quen vừa lạ. Quen, bởi vì người Sài Gòn hay thưởng thức món cơm niêu - cơm đập. Lạ, vì món bánh này chỉ có trong các quán ăn miền Trung. Tôi đã được dịp thưởng thức món bánh đập trong một lần đi tham quan thành phố biển Nha Trang thơ mộng vào dịp lễ Quốc Khánh 2-9 cùng đồng nghiệp ở Ngân hàng Á Châu (ACB).

Quán bánh đập nằm trên một con đường nhỏ dẫn ra đường Trần Phú, chủ quán là người miền Trung. Quán chỉ mở cửa vào khoảng 2 giờ chiều. Đến đây, các bạn vừa được thưởng thức vừa được tận mắt chứng kiến cách chế biến bánh đập.

Đầu tiên, người ta tráng một lớp mỏng bánh ướt và phủ nó lên cái bánh tráng nướng, sau đó cho mỡ hành và rắc một ít nhân tôm xay nhuyễn. Bánh được dọn ra cùng với nước chấm. Ở đây thực khách có thể lựa chọn hai loại nước chấm là nước mắm pha sẵn hoặc mắm nêm.

Cách ăn cũng rất đặc biệt, thực khách sẽ dùng kéo cắt nhỏ bánh đập và dùng chung với nem chua hoặc chả lụa cuốn lá chuối. Chả lụa ở đây nổi tiếng ngon, người nào ít ăn thì cũng phải hai phần bánh đập và ba, bốn cây chả.

Bánh đập là món ăn nhẹ mang đến cho bạn hương vị miền Trung thật dân dã. Nếu có dịp đến Nha Trang các bạn hãy đến 16A Hồng Lĩnh để thưởng thức món ăn này nhé!

VƯƠNG MỸ NGA
ACB KHÁNH HỘI - TP.HCM



BAO THANH TOÁN - FACTORING

Bán trả chậm – nhận tiền ngay

Bao thanh toán trong nước

- Tài trợ vốn không cần tài sản đảm bảo

Bao thanh toán xuất khẩu

- Ứng trước bộ chứng từ T/T trả sau, D/A

- Không cần tài sản đảm bảo

ACB, thành viên của
Factors Chain International (FCI)



Tham khảo tại website: www.acb.com.vn