

# Ai về Tiền Giang ăn hủ tiếu Mỹ Tho

Nước lèo thơm lừng, bánh dai, thịt, lòng heo, tôm, giá sống, hẹ, chanh, ớt, nước tương... hủ tiếu Mỹ Tho ăn một lần nhớ mãi

Người ta thường cho rằng món hủ tiếu ở Việt Nam có nguồn gốc từ Trung Hoa. Nhưng cũng như hủ tiếu Nam Vang của xứ bạn Campuchia đã trở thành bất hủ, hủ tiếu Mỹ Tho thành danh nhờ những đặc trưng khó có thể tìm thấy được ở nơi nào khác.

Điều làm cho hủ

tiếu Mỹ Tho nổi tiếng chính là bí quyết xử lý nguyên liệu và gia vị để có nổi nước lèo thơm vừa miệng cùng thịt, tôm, bánh hủ tiếu mềm, dai dai ăn với giá sống, hẹ, chanh, ớt và nước tương.

Điều tạo sự khác biệt đặc trưng cho các món nước như hủ tiếu, mì, phở, bún bò,... chính là

nước lèo. Hủ tiếu Mỹ Tho cũng không là ngoại lệ. Đây chính là bí quyết gia truyền của chủ quán hủ tiếu đồng khách.

Thông thường, nước lèo được nấu với xương ống hầm, thịt và khô mực cùng một số gia vị khác. Khi người nấu hủ tiếu mở nồi nước lèo, hương thơm bay vào mũi thực khách.

Nước lèo ngon phải ngọt thanh

và trong.

Khác với hủ tiếu người Hoa thường có bánh mềm, hủ tiếu Mỹ Tho dùng bánh khô. Khi trụng vào nước sôi, bánh mềm ra nhưng vẫn giữ được độ dai, không bị chua, sợi bánh vẫn trong. Bánh ngon phải là loại bánh sản xuất từ gạo Gò Cát - địa danh trồng lúa thơm thuộc xã Mỹ Phong, ngoại thành thành phố Mỹ Tho.

Ngoài thịt, lòng heo, tôm để trên mặt, ngày nay tô hủ tiếu Mỹ Tho đúng điệu còn có thêm thịt bằm, trứng cút, cua hay sườn heo... đáp ứng thị hiếu khách hàng. Hủ tiếu Mỹ Tho ăn với giá sống, hẹ, ớt cắt lát mỏng, chanh. Có thể nêm thêm nước tương cho vừa ăn.

Khách có thể ăn hủ tiếu "khô" với nước lèo để riêng hoặc hủ tiếu nước với nước lèo chan chung vào bánh và nhân.

Có dịp đến Mỹ Tho, bạn đừng quên ghé quán hủ tiếu chợ Hàng Bông, các quán hủ tiếu trên đường vào chợ Thạnh Trị cũ hay quán hủ tiếu khu vực gần Cầu Quay. Chắc chắn bạn sẽ hài lòng với tô hủ tiếu Mỹ Tho.

**PHAN THỊ KIM NGỌC**  
ACB - TÂN THUẬN - TP.HCM



Call Center 247 (08) 3 8 247 247  
1800 577 775 (miễn phí)

**TRUNG TÂM DỊCH VỤ KHÁCH HÀNG 247**

- Tư vấn sản phẩm & dịch vụ
- Đăng ký làm thẻ
- Chuyển khoản thanh toán
- Đăng ký vay
- Giải quyết khiếu nại

Giải pháp trong từng cuộc gọi  
**24 giờ/07 ngày**