

## Bánh tráng xoài Nha Trang

Viết bởi Bacsicom

Thứ bảy, 27 Tháng 12 2008 18:39 -

---

Vùng đất Cam Ranh, Khánh Hòa, từ lâu nổi tiếng với món bánh tráng xoài đặc đáo. Loại bánh này "nhạt" khoong ba chục năm trở lại đây. Đây là loại tráng xoài nổi tiếng của các nước, vào mùa xoài, người ta nghĩ ra cách chế biến khác, thế là bánh tráng xoài ra đời.

Loại bánh này được chế biến rất đơn giản. Người ta chọn xoài chín, rửa sạch, cắt bỏ vỏ, chà xát mạnh trong rổ nhỏ, hong khô rồi cho xoài chấy vào trong thùng, vắt hết. Kế đó, hong khô xoài cho vào đất trên bếp, vừa đun vừa khuấy đều tay cho khò cháy. Nếu đun khi sôi, hỗn hợp sẽ sệt là được.

Sau đó, hãy trải miếng mỏng ra chiếu nắng, nia hay sàng, cho hỗn hợp nước xoài vào, tráng mỏng. Cùng, mang phơi nắng đến khi sệt vào không dính tay là được. Bánh tráng xoài được cuộn trong miếng nylon để bảo quản. Đi ăn được biết, loại bánh này giòn được rất lâu.

Các thức phẩm khác như bún, mì trong thời gian dài phơi dùng để hóa chất chong nấm, mốc. Riêng bánh tráng xoài không dùng để phơi hóa chất nào. Tất nhiên thân chất chua của quả xoài đã giết các nấm mốc.

Cũng như bánh tráng của Nam Bộ, cách dùng bánh tráng xoài rất đơn giản, không cần chế biến hay kết hợp thêm nguyên liệu ăn kèm. Có thể thưởng, người thưởng thức mới cảm nhận được cái vị chua thanh, giòn ngọt và mùi thơm tự nhiên của xoài chế biến phơi nắng đều.

Ngày nay, quả xoài đã có giá trị kinh tế cao, nhưng bánh tráng xoài vẫn được gìn giữ, chế biến. Nó đã trở thành món quà dành tặng người thân quen trong nước và cũng người Việt ở nước ngoài.

**BACSI.com** (Theo SVVN)