

# MÓN ĂN VẶT BUỔI CHIỀU Ở BẾN NINH KIỀU

Chủ nhật, 28/6/2015 | 16:06 GMT+7

<http://vnexpress.net/>

**Bánh bột lọc, bánh hỏi nem nướng hay tàu hũ là những món ăn vặt được cả người dân địa phương và khách du lịch ưa chuộng khi đến với bến Ninh Kiều, Cần Thơ.**

Vào buổi chiều mát, nếu có thời gian thong thả để khám phá ẩm thực Cần Thơ, bạn hãy ghé đến bến Ninh Kiều vì đây là thời gian tấp nập hàng quán nhất trong ngày. Chỉ vài ba chục nghìn trong túi, bạn sẽ thoải mái lựa chọn những món ngon dân dã.

## **Bánh bột lọc**

Bánh bột lọc được bán nhiều ở đường Trương Định, Nguyễn Văn Cừ hay khu dân cư Metro ở Ninh Kiều. Món ăn thanh mát, nhẹ bụng nhưng vẫn nhiều dinh dưỡng được bày ra đĩa bán theo suất. Không khác cách làm ở nhiều nơi, bánh bột lọc ở đây được chế biến từ bột năng với nhân tôm hoặc thịt quay. Chiếc bánh trong, khi ăn dai sừn sựt và thơm đậm đà vị tôm thịt, thêm chút rau sống, chấm cùng nước mắm pha loãng.



*Giá trung bình từ 15.000 đến 20.000 đồng một suất, đủ cho hai người ăn lót dạ. Ảnh: Phan Thị Thanh Ly.*

### **Bánh hời nem nướng**

Là món ăn khá lạ và hấp dẫn với nhiều vị khách đường xa, bánh hời nem nướng có hương vị thơm ngon. Bánh hời có màu trắng, khi ăn kết hợp với nem nướng vàng ươm, các loại rau sống và nước mắm chua, cay, ngọt. Một số quán gia truyền thay nước mắm chấm thông thường bằng nước tương xay dậy mùi tỏi ớt cũng rất hợp vị.



*Giá trung bình cho mỗi phần bánh hỏi nem nướng thường từ 45.000 đồng. Ảnh: Việt Hà.*

Khi ăn, bạn có thể cuộn bánh hỏi, nem nướng và rau vào miếng bánh tráng như ăn gỏi hoặc cho vào bát và chan nước chấm để thưởng thức. Ở Ninh Kiều, bạn có thể ghé qua Đại lộ Hòa Bình hoặc đường Nguyễn Viết Hồng để tìm đến những quán ăn chất lượng tốt nhất.

## **Tàu hũ**

Nếu thích các món giải khát thanh mát với đá lạnh, một gợi ý hay cho bạn là đến phố Mậu Thân hoặc đường Nguyễn Văn Cừ để thưởng thức tàu hũ. Tuy thành phần món ăn đơn giản nhưng khi trộn đều ly và thưởng thức, bạn sẽ thấy từng vị trong tàu hũ không hề bị hòa tan vào nhau. Trong đó, tàu hũ và caramen thanh mát, mềm mịn và thơm, các loại thạch mềm dai, lượng đường ngọt vừa đủ và nước dừa béo ngậy hòa quyện rất khéo léo.





Món ăn giá từ 10.000 đến 15.000 đồng, có nhiều vị cho bạn lựa chọn theo sở thích như như tàu hũ củ năng, tàu hũ đá xay, tàu hũ thập cẩm... Ảnh: Phố Tàu Hũ.

**Lê Thương**