Lẩu thả - đặc sản của dân miền biển Phan Thiết

Bỏ những con cá mai nhỏ vào tô, xung quanh bày trứng chiên xắt sợi, thịt luộc, rau, xoài, dưa leo..., sau đó thêm nước chấm, trộn lên là có ngay món lẩu thả.

Thành phố Phan Thiết, tỉnh Bình Thuận là một trong những địa phương có văn hóa ẩm thực đa dạng. Ngoài gỏi cá suốt, cá mai, cá lồi xối mỡ, ốc ruốc, bánh bèo, bánh xèo hay trứng mực... Phan Thiết còn đặc sản không kém phần nổi bật là lẩu thả.

Nguyên liệu chính làm nên món này là cá tươi, thường là cá mai, cá suốt hoặc cá đục. Sau khi lóc xương cẩn thận, cá được trụng (chần) và rửa sạch bằng nước chanh tươi để mất mùi tanh, rồi tẩm ướp sơ gia vị.



Tùy khẩu vị thành phần phụ của món lẩu thả có thể thêm hay bớt. Ảnh: Thảo Nghi

Ngoài cá tươi được xếp ngay ngắn trên đĩa ở giữa, những nguyên liệu khác còn có trứng chiên, thịt luộc, rau sống, xoài và dưa leo... Tất cả phải được xắt sợi và đặt trên những cánh hoa chuối, trải đều xung quanh đĩa cá, tạo hình một bông hoa. Bên cạnh mâm nguyên liệu còn có đĩa bún và một nồi nước lèo sôi sục kế bên.

Để thưởng thức lẩu thả, thực khách lấy khoảng 3-4 con cá vào tô, tiếp đó cho thêm các nguyên liệu phụ.



Khi ăn, độ giòn của bánh tráng hòa cùng vị ngọt nước chấm và thơm mát từ rau xanh, xoài sống...

Ảnh: Thảo Nghi

Món này có hai cách để thưởng thức. Đầu tiên, thực khách ăn cá mà không cần trụng qua nước lèo, chỉ chan nước mắm đậu phộng lên trên, cho thêm bánh tráng nướng và trộn đều. Phương thức này giống việc ăn gỏi của người Nhật Bản.

Cách làm thứ hai dành cho những thực khách muốn ăn chín. Với tô nguyên liệu ban đầu, bạn múc nước lèo sôi đưa vào tô, thêm bánh tráng và dùng ngay.

Sau khi thưởng thức lẩu thả, chị Lê Khanh, trú tại quận 10, TP HCM đánh giá ngoài cá mai, cá suốt, tinh túy nhất của món này là chén nước mắm đậu phộng rất thơm. "Dù đã no, tôi vẫn muốn ăn nữa vì sợ về Sài Gòn lại thèm", chị chia sẻ.

Nước chấm của món lẩu thả là loại đặc biệt, chế biến bằng chuối sứ, tỏi, me khô, ớt, đậu phộng rang xay nhuyễn... Tỷ lệ pha chế là bí quyết mà thông thường các đầu bếp ít khi chia sẻ.

Thảo Nghi

Bài viết liên quan

Thông báo khẩn cấp - Tình trạng giả mạo thương hiệu Suối Hồng Resort

Những trải nghiệm thú vị ở Phan Thiết

Cẩm nang cho chuyến du lịch Phan Thiết

Tàu hỏa 5 sao từ Sài Gòn đi Phan Thiết với giá chỉ từ 137.000 đồng

4 mẹo bỏ túi khi đi du lịch biển Phan Thiết

Dạo biển Phan Thiết, thưởng thức ẩm thực khuya