

Bánh xèo A Mật

Bánh xèo A Mật Tọa lạc tại **Áp Giồng Nhãn A, xã Hiệp Thành, Thành phố Bạc Liêu** luôn hấp dẫn du khách bởi bột bánh xèo mềm, dẻo vừa độ, quyện vào mà không dính khi được xay bằng cối đá. Bánh ngon thêm phần do tráng khéo, cắn miếng nào, phần nào của bánh cũng nghe tiếng giòn tan. Nhân bánh được làm bằng thịt nạc, tép bạc, đậu xanh, giá, củ sắn và hành tây. Có lẽ do vị mặn của biển mà con tép xứ này có vị ngọt mặn hài hòa và thắm đậm tình người Bạc Liêu. Rau sống trồng trên đất giồng giòn thơm, với xà lách, cải xanh, húng quế, diếp cá và nhiều loại rau khác được người dân nơi đây tự trồng, chén nước mắm được pha chế khéo, vừa mặn, chua vừa ngọt vừa nồng cay vị tỏi ớt. Càng thích thú hơn khi tận mắt nhìn thấy cách đổ bánh xèo và thưởng thức món bánh xèo thơm lừng, nóng hổi kèm theo món gỏi cuốn tôm thịt, hải sản, đặc biệt là thưởng thức trong không gian mát mẽ và được nghe đờn ca tài tử tại đây.

Đến với Quán Bánh Xèo A Mật, mọi người không chỉ được thưởng thức món bánh xèo ngon đặc biệt mà còn được thư giãn tâm tình bởi nơi đây có không gian ấm cúng, đội ngũ nhân viên phục vụ thân thiện, gần gũi và nhiệt tình mang lại cho thực khách cảm giác như trở về với gia đình thứ hai của mình đang ở một mảnh đất xa xôi. Dù bạn đi đến đây theo nhóm hai người, gia đình hay nguyên nhóm, thực khách vẫn có thể dễ dàng tìm được cho mình chỗ ngồi vừa ý nhất để có thể thưởng thức hương vị ngon mà không có ở quán bánh xèo thứ hai nào tại mảnh đất này có thể làm được.

Cơ sở Bánh xèo A Mật là một trong những cơ sở được Sở Văn hóa, Thể thao và Du lịch tỉnh Bạc Liêu công nhận là cơ sở kinh doanh đạt chuẩn phục vụ khách du lịch.