

# Bánh Tét Kỷ lục dài 38m được làm như thế nào?

13/02/2013, 09:20 [GMT+7]

Đã 10 năm nay, cứ mỗi dịp Xuân về, khách sạn Yasaka-Saigon-Nhatrang đều tổ chức sự kiện Bánh Tét Kỷ lục, với mỗi năm bánh tét lại dài thêm 1m. Sự kiện này đã trở thành một nét độc đáo của thành phố biển Nha Trang, thu hút sự quan tâm của đông đảo người dân địa phương và du khách.

Đón Xuân Quý Tỵ năm nay, khách sạn vừa thực hiện thành công chiếc bánh tét kỷ lục dài 38m. Làm thế nào để thực hiện chiếc bánh tét kỷ lục này vẫn là một điều mà nhiều người muốn biết. Dưới đây là chùm ảnh chia sẻ quá trình thực hiện chiếc bánh tét “có 1 không 2” này.

## Phần 1: Sơ chế nguyên liệu và gói bánh



Ngay từ 4 giờ sáng mùng 2 Tết, đội ngũ đầu bếp chuyên nghiệp của khách sạn đã bắt tay thực hiện các công đoạn làm bánh đầu tiên.



Nếp trắng pha với nước cốt dừa vo sạch và xào lên để tạo độ thơm và béo cho da bánh. Các loại da bánh khác gồm gấc, lá cẩm và đậu đỏ cũng được sơ chế tương tự.



Thịt heo được hấp chín, sau đó ướp với các loại gia vị gồm: muối, đường, bột ngọt và hành tím.



Đậu xanh cũng được hấp chín rồi bóp nát, ướp gia vị để làm nhân bánh.



Bếp trưởng Lê Thị Thu Thảo kiểm tra nguyên liệu đã được sơ chế trước khi làm bánh. Tổng nguyên liệu làm bánh gồm: 432kg nếp, 69kg đậu xanh, 18kg đậu đen, 18kg đậu phộng, 113 kg thịt heo, 565 trái chuối, 31 trái gấc, 83kg dừa bào và 18kg lá cẩm.



Cũng như cách gói bánh tét thông thường, nếp được bọc tròn bên ngoài các loại nhân. Bánh tét kỷ lục có 5 đoạn có các loại da bánh và nhân khác nhau với hương vị đặc trưng của nhiều vùng miền Việt Nam, gồm có: 7m nếp trắng nhân chuối, 7m nếp trắng nhân đậu xanh thịt, 6m gấc đậu phộng nhân đậu xanh thịt, 8m đậu đỏ nhân đậu xanh thịt và 10m lá cẩm nhân đậu xanh thịt.





Du khách nước ngoài xem gói bánh. Bánh được gói bằng 422kg lá chuối và 33kg dây buộc



Hoàn thành những công đoạn cuối cùng của việc gói bánh.



Bánh tét kỷ lục đã được gói xong, có chiều dài 38m, đường kính 0,2m và trọng lượng 832kg.

## Phần 2: Lễ rước bánh và nấu bánh



Lễ rước bánh được tổ chức long trọng vào lúc 16 giờ cùng ngày. 100 nhân viên của khách sạn cùng nhiều du khách hào hứng rước bánh từ đại sảnh ra trước khách sạn.



Nào cùng đi bánh xuống...





...và khiêng bánh đặt vào chiếc nồi dài hơn 38m có sẵn nước và lá chuối. Lá chuối dùng để giữ độ nóng khi nấu bánh.



Sau khi đặt bánh vào nồi, dùng lá dừa phủ lên trên để giúp bánh có vị thơm.



Bánh được nấu bằng 650 viên than tổ ong và 5m<sup>3</sup> củ trong vòng 10 tiếng. Trong thời gian đó, các nhân viên của khách sạn phải liên tục châm nước nóng vào nồi. Xung quanh nồi nấu bánh có các viên gạch được chôn chặt cao để chắn gió.

### Phần 3: Vớt bánh



Vớt vào lúc 9 giờ 30 sáng hôm sau (mùng 3 Tết). Những thanh tre được thiết kế để trợ lực cho việc vớt bánh.



Bánh được vớt ra khỏi nồi.





Sau đó, chờ bánh ráo nước và để nguội.



Du khách thích thú chụp ảnh lưu niệm với bánh tét kỷ lục.

## Phần 4: Lễ cắt bánh và thưởng thức



Lễ cắt bánh là thời điểm được mong chờ nhất, được diễn ra vào lúc 18 giờ mừng 3 Tết bên bờ biển trước khách sạn. Lãnh đạo khách sạn Yasaka-Saigon-Nhatrang tự tay cắt lát bánh đầu tiên.



Hài lòng với chiếc bánh đã nấu chín thành công và đẹp mắt.





Từng lát bánh được đặt trong đĩa phục vụ thực khách.



Chị Thúy (áo sọc đỏ), một người dân Nha Trang, chia sẻ: “Bánh ngon hơn hẳn bánh tét thông thường, da bánh thơm, mềm, nhân bánh cũng rất vừa ăn. Tôi và các con rất thích.”



Du khách và người dân địa phương chờ đợi để được thưởng thức hương vị độc đáo của bánh tét kỷ lục. Toàn bộ số tiền bán bánh, khách sạn Yasaka-Saigon-Nhatrang sẽ làm từ thiện.



